T.C.

MARMARA ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

İSLAM TARİHİ VE SANATLARI ANABİLİM DALI

İSLAM TARİHİ BİLİM DALI

HZ. MUHAMMED DÖNEMİNDE İKRAM VE AĞIRLAMA KÜLTÜRÜ

Yüksek Lisans Tezi

SENANUR KÜÇÜKTEPE

İSTANBUL, 2024

T.C.
MARMARA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
İSLAM TARİHİ VE SANATLARI ANABİLİM DALI
İSLAM TARİHİ BİLİM DALI

HZ. MUHAMMED DÖNEMİNDE İKRAM VE AĞIRLAMA KÜLTÜRÜ

Yüksek Lisans Tezi

SENANUR KÜÇÜKTEPE

Tez Savunma Jürisi

1. Tez Danışmanı : Doç. Dr. Nihal Şahin Utku
2. Üye : Prof. Dr. Fatma Betül Argıt
3. Üye : Dr. Öğr. Üyesi Kenan Karagöz

İstanbul, 2024

ÖZET

Bu tez çalışmasında Hz. Peygamber döneminde ikram ve ağırlama kültürü ele alınacaktır. Hz. Muhammed (s.a.v.) İslâm'ın getirmiş olduğu esaslarla pek çok konuda düzenlemeler yaparak dünyayı daha yaşanabilir bir hale getirmiştir. Sosyal ilişkilerin ve günlük yaşamın önemli bir parçası olan misafir ağırlama ve ikram kültürü de bu düzenlemelerin arasındadır. Çalışmanın amacı, bahsi geçen dönemde misafir ağırlama ve ikram kültürünün geleneksel geçmişini ve zihni arka planını incelemek, uygulamalarını ortaya koymak ve İslâm'ın bu kültür üzerine ne kadar etki ettiğini belirlemektir. Tez aynı zamanda İslâm'ın kendi değerlerine ters düşmeyen gelenekleri koruduğunu, din ve ahlakla çelişen noktalarda değişikliklere gittiğini göstermeyi hedeflemektedir. Söz konusu dönemde ikram kültürünün şekillenmesine etki eden etmenler arasında Arap gelenekleri ve zihin dünyası, yaşam tarzları ve beslenme alışkanlıkları; coğrafi şartlar, maddi imkânlar ve besin çeşitleri yer almaktadır. Çalışmanın ilk bölümünde bu etmenler ele alınmıştır. İkinci bölümde İslâm'da misafir ağırlamaya verilen değer, ikram kültürüyle ilişkisi kurulabilecek temalar, ikram ve cömertlik konusundaki teşvik, emir ve yasaklar incelenmiştir. İslâm'dan sonra bu kültürde yaşanan değişimler kapsamında hem düşünsel hem de maddi anlamda yaşanan değişimlerin tespitine çalışılmıştır. Son bölümde ikram ve ağırlama kültürünün pratikteki durumu ortaya konmuştur. Bu bağlamda nişan, düğün, sünnet gibi ikrama vesile olan olgular ve sosyal organizasyonlar; içinde ikramın yer aldığı kısa süreli ve yatılı misafirlikler incelenmiştir. Fiziksel durumun betimlenmesi adına konukların ağırlandığı mekânlar ve ikramların hangi şartlar altında kimler tarafından hazırlandığı araştırmaya konu edilmiştir. Ardından davet ve ağırlamalara dair kurallar aktarılmıştır. Bu bölümde yer yer İslâm öncesi ve sonrası dönem kıyaslamalı olarak ele alınmıştır. Tez, Hz. Muhammed'in yaşadığı döneme odaklanmakla birlikte İslâm öncesi Arap kültürüne ait rivayetler de çalışmanın önemli bir bölümünü oluşturmuştur. Tezin başlıca araştırma kaynakları Kur'ân-ı Kerim, hadis kitapları ve gündelik yaşama dair zengin malzemeler içeren siyer ve İslâm tarihi eserleridir. İkram ve ağırlama kültürüne dair çoğunlukla farklı konu/bâb başlıkları altında, bazen de satır aralarında dağınık halde bulunan veriler birincil kaynaklar ve araştırmalardan toplanmış; toplanan veriler karşılaştırmalı olarak incelenerek tutarlı ve bütüncül bir şekilde düzenlenmeye çalışılmıştır.

Anahtar Kelimeler: İslâm Kültürü, Câhiliye Gelenekleri, İkram, Ağırlama, Misafir.

ABSTRACT

This thesis will examine the hospitality and honoring culture during the time of the Prophet Muhammad. By introducing the principles of Islam, Prophet Muhammad (pbuh) made numerous regulations that contributed to making the world a more livable place. The culture of hosting guests and hospitality, which is a significant part of social relationships and daily life, is among these regulations. The aim of this study is to examine the traditional background and the mental framework of the hospitality culture during the mentioned period, to present its practices, and to determine the extent of Islam's influence on this culture. The thesis also aims to show that Islam preserved traditions that were not contrary to its values and made changes in areas conflicting with religious and moral principles. Among the factors influencing the shaping of the hospitality culture during this period are Arab traditions and mindset, lifestyles, and dietary habits; geographical conditions, material means, and food varieties. The first part of the study addresses these factors. The second part examines the value given to hospitality in Islam, themes that can be related to the culture of hospitality, and the encouragements, commands, and prohibitions concerning hospitality and generosity. In the context of changes in this culture after the advent of Islam, both intellectual and material changes have been identified. The final part presents the practical state of the culture of hospitality and reception. In this context, phenomena and social events that provide an occasion for hospitality, such as engagements, weddings, and circumcisions, as well as short-term and overnight guest stays, have been examined. To describe the physical situation, the places where guests were hosted and the conditions under which the hospitality was prepared and by whom were investigated. Following this, the rules regarding invitations and hosting were conveyed. This section has sometimes been treated comparatively with the pre-Islamic and post-Islamic periods. Although the thesis focuses on the period during which Prophet Muhammad (pbuh) lived, narratives from pre-Islamic Arab culture also constitute an important part of the study. The primary research sources of the thesis are the Qur'an, hadith books, and sīra (biographical literature of the Prophet Muhammad) and Islamic historical works that contain rich materials about daily life. Data on the culture of hospitality and reception, mostly found under different subject headings and sometimes scattered within the texts, have been collected from primary sources and research. The collected data have been examined comparatively and organized in a coherent and comprehensive manner.

Keywords: Islamic Culture, Pre-Islamic Traditions, Generosity, Hospitality, Guest.

ÖNSÖZ

İkram ve ağırlama kültürü, bir toplumun dinamiklerini yansıtan sosyal yaşamın önemli bir alanına tekabül etmektedir. Hz. Muhammed'in (s.a.v.) yaşadığı dönemde toplumun ikram kültürüne dair nelere sahip olduğunu ve İslâm'dan sonra bu kültürün nasıl sürdürüldüğünü fark edebilmek, İslâm'ın günlük yaşama yönelik ilke ve prensiplerini tespit etmekte önem arz etmektedir. Bu ilke ve prensipler, geçmiş toplumların kültürel tarihini anlamlandırdığı gibi günümüze yön vermesi bakımından da anahtar rol oynamaktadır. Bu amaçla ele aldığımız tez çalışmasında, ilgili dönemdeki ikram ve ağırlama kültürünü betimlemek adına birincil kaynak ve araştırmalarda yer alan verileri tespit etmeye çalıştık. Elde ettiğimiz verilerle anlamlı bir metin inşa etme çabasında bulunurken karşılaştığımız zorluklarda hocalarımızın katkısı büyük oldu. Bu bağlamda tezin hazırlanmasında başlangıçtan son ana dek büyük bir ilgi ve titizlikle sürece eşlik eden danışmanım sayın Doç. Dr. Nihal ŞAHİN UTKU'ya kıymetli vakti ve emeği için son derece müteşekkirim. Tez jürisine katılarak çalışma hakkında eleştiri, yorum ve katkılarını paylaşan değerli hocalarım Prof. Dr. Fatma Betül ARGIT ve Dr. Öğr. Üyesi Kenan KARAGÖZ'e teşekkürlerimi sunarım. Diğer yandan bize akademik anlamda bir *gaye* sunan ve bunun gerçekleştirilmesinde maddi ve manevi imkânlarını esirgemeyen tüm değerli hocalarıma, vakıf ve kuruluşlara teşekkürü bir borç bilirim. Ve varlıklarıyla her zaman bana güç ve destek veren kıymetli annem, babam ve müstakbel eşime gönülden teşekkür ederim.

Bu araştırmamızın İslâm tarihi alanına mütevazı da olsa bir katkı sağlamasını ümit etmekteyim. Başarı Allah'tandır.

Üsküdar, 2024.

İÇİNDEKİLER

ÖZET……iii
ABSTRACT……...iv
ÖNSÖZ……...v
KISALTMALAR……viii

GİRİŞ……1
1. ÇALIŞMANIN AMACI VE MUHTEVASI……..…….……1
2. KAYNAKLAR VE ARAŞTIRMALAR...…….……..…2

1. BÖLÜM: İSLÂM ÖNCESİ DÖNEM: CÂHİLİYE DÖNEMİ
1. ARAP GELENEĞİNDE MİSAFİR AĞIRLAMA…….……6
2. BÖLGENİN MADDİ İMKÂNLARI VE BESLENME ALIŞKANLIKLARI…….…….18
2.1. Bölgenin Maddi İmkânları……...……..19
2.2. Beslenme Alışkanlıkları …….....20
2.2.1. Et, Süt ve Hurma…….…….....21
2.2.2. Tahıllar ve Ekmekler……26
2.2.3. Meyveler ve Sebzeler…….……..27
2.2.4. Katıklar ve Baharatlar…….…….28
2.2.5. Yemekler…….29
2.2.6. Tatlılar…….31
2.2.7. İçecekler ve İçkiler……..32

2. BÖLÜM: İSLÂMİ DÖNEM: HZ. MUHAMMED DÖNEMİ……
1. İSLÂM'DA İKRAM VE AĞIRLAMANIN YERİ VE ÖNEMİ ……..37
2. İSLÂM'IN YEME İÇMEYE GETİRDİĞİ YAKLAŞIM…….44
2.1. Beslenme Anlayışına Yönelik Prensipler……..44
2.2. Beslenme Kültüründe Yaşanan Değişim…...……....46
2.2.1. Yiyecekler……48
2.2.2. İçecekler ……..52

3. BÖLÜM: İKRAM VE AĞIRLAMAYA DAİR PRATİKLER……54
1. AĞIRLAMA TÜRLERİ…….……...55
1.1. DAVET VE ZİYAFETLER……..55

1.1.1. Nişan Yemeği (Mellâk)……..…….. 57
1.1.2. Düğün Yemeği (Velîme)…….…… 57
1.1.3. Akîka / Nesîke Yemeği…….……...60
1.1.4. Lohusa Yemeği (Hurs)…….…….. .61
1.1.5. Sünnet Yemeği (İ'zâr)…….……63
1.1.6. Yolculuktan Dönüş Yemeği (Nakîa)…….……..64
1.1.7. Yeni Ev Yemeği (Vekîre)……65
1.1.8. Çocukların Başarısını Kutlamak Üzere Verilen Yemek (Zü'l-hazak)…….66
1.1.9. Ürünün Hasat Vermesi Üzerine Yapılan İkramlar…….……..66
1.2. ZİYARETLER VE MİSAFİRLİKLER…….…...…….…….67
1.2.1. Akraba Ziyaretleri…….……...67
1.2.2. Hasta Ziyaretleri……..67
1.2.3. Taziye Ziyaretleri……68
1.2.4. Cuma Ziyaretleri……..70
1.2.5. Ramazan ve İftar Yemekleri……71
1.2.6. Bayram Ziyaretleri ……..71
1.2.7. Dini Öğrenme Maksadıyla Gerçekleşen Ziyaretler…….72
1.2.8. Elçi ve Heyetlerin Ziyaretleri……..74
1.2.9. Gündelik Yemek Davetleri……..76
2. AĞIRLANAN MEKÂNLAR……..…….…….77
2.1. Evler…….……... 77
2.2. Misafir Ağırlamaya Tahsis Edilen Evler…….....79
2.3. Mescid-i Nebevî……. 80
3. İKRAMIN HAZIRLANMASI VE SUNUMU……. 81
4. İKRAM VE AĞIRLAMADA USÜLLER……...……83

SONUÇ…….89
KAYNAKÇA…...……87

KISALTMALAR

b.	: bin, ibn (oğlu)
bk.	: Bakınız
bint.	: binti (kızı)
b.y.	: Basım Yeri Yok
çev.	: Çeviren
DİA.	: Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi
ed.	: Editör
H.	: Hicrî
Hz.	: Hazreti
Mlf.	: Müellif, Yazar
MÜ	: Marmara Üniversitesi
thk.	: Tahkik Eden
nşr.	: Neşreden
ö.	: ölüm tarihi
salt.	: Saltanat yılları
ts.	: tarihsiz/tarih yok
vd.	: ve devamı
yy.	: Yüzyıl

GİRİŞ

1. ÇALIŞMANIN AMACI VE MUHTEVASI

Hz. Muhammed (s.a.v.) dünyevi ve uhrevi pek çok meseleye ilahî emir ve esaslar doğrultusunda düzenlemeler getirmiş, dünyayı içinde bulunduğu durumdan daha ideal bir hale ulaştırmıştır. Sosyal ilişkilerin ve gündelik hayatın en önemli alanlarından biri olan misafir ağırlama ve ikram kültürü de onun bu düzenlemelerinin arasındadır. Sosyal tarih çalışmaları, geçmiş toplumların kültürel, ekonomik ve sosyal dinamiklerini anlamaya odaklanarak, tarih yazımına çok boyutlu ve insani bir perspektif kazandırır. Bu açıdan Hz. Muhammed'in (s.a.v.) yaşadığı dönemi ve İslâm'ın getirmiş olduğu evrensel mesaj ve ilkeleri daha iyi anlamlandırabilmek adına, dönemin sosyal yaşantısının bir yansıması olan ikram ve ağırlama kültürünü çalışmak da önem kazanmaktadır. Bu çalışmanın amacı, Hz. Peygamber döneminde ikram ve ağırlama kültürünün geçmişini ve arka planındaki zihniyeti incelemek, pratiklerini ortaya koymak ve İslâm'la birlikte gelen değişimin bu kültüre ne derece etki ettiğini tespit etmektir. Tez, İslâm'ın kendi bünyesine ters düşmeyen geleneklere yaklaşımını, dine ve ahlâka aykırı bulduğu noktalarda ise nasıl bir değişikliğe gittiğini açığa çıkarmayı hedeflemektedir. Bu açıdan tez dönemin İslâm toplumunun yapısını ve kültürel normlarını anlamak açısından literatüre mütevazı bir katkı sağlamayı ummaktadır.

Hz. Muhammed'in (s.a.v.) içerisine doğduğu toplumda hiç şüphesiz dönemin Arap gelenekleri ve zihin dünyası, yaşam tarzları ve beslenme alışkanlıkları ikram kültürünü şekillendirmede önemli bir rol oynamıştır. Bu bağlamda birinci bölümde İslâm öncesi Arap kültüründe misafirperverlik, ikram ve cömertliğe dair değer yargıları ve bu yargıların hangi uygulamaları doğurduğu tespit edilmiş, bunların oluşmasında rol alan tarihî ve kültürel arka plan ele alınmıştır. Ardından dönemin ikram edilen temel metaı olması bakımından yiyecek çeşitleri ve mutfak kültürü, bunları şekillendiren coğrafi şartlar ve beslenme alışkanlıkları hakkında bilgi verilmiştir.

İkinci bölümde konunun Kur'an ve sünnette nasıl karşılık bulduğu incelenmiştir. İslâm öncesi gelenekte mevcut olan cömertlik ve misafirperverlik gibi erdemler Hz. Peygamber'in söz ve örnekliğiyle birlikte daha yüksek bir dinî ve ahlaki temele oturtulmuştur. Allah ve Resûlü'nün konuya verdiği değer âyet ve hadisler ışığında incelenmiş, önceki döneme göre nelerin değiştiğinin tespitine çalışılmıştır. İkram ve ağırlamanın, önceki dönemin ikram kültürünü şekillendiren gösteriş, kibir, israf gibi unsurlardan arındırılmalarının nasıl gerçekleştiği, besinlerin helal ve haramlığı gibi konulara getirilen ilkelerle bu alanda nasıl bir değişimin yaşandığı gözler önüne serilmiştir.

Üçüncü bölümde ise ikram kültürünün Hz. Peygamber döneminde uygulanan pratiklerinin ortaya konmasına çalışılmıştır. Her toplumda sosyal ilişkilerin neticesi olan düğün, sünnet gibi olguları kutlamak üzere verilen davetler ve çeşitli misafirlikler, bu bölümde "Ağırlama Türleri" başlığı altında sınıflandırılmıştır. Hangi durumlarda nelerin ikram olarak tercih edildiği açıklanmıştır. Bu ağırlamaların bazı noktalarda İslâm öncesindeki durumla kıyaslanması yoluna gidilmiş, Allah ve Resûlü'nün gerekli görüp değiştirdiği veya kaldırdığı noktalara yer verilmiştir. Yeri geldikçe de mevcut döneme dair bilgilere değinilmiştir. Ağırlama türlerinin akabinde fiziksel şartları daha iyi ortaya koymak adına misafirlerin nerelerde ağırlandığı ve ikramın hangi malzemelerle kimler tarafından hazırlanıp servis edildiği gibi konular incelenmiştir. Ardından davet ve ağırlamalarda özen gösterilmesi gereken birtakım kurallar aktarılmıştır. Nihayet Allah ve Resûlü'nün koyduğu bu kuralların, bireyin hak ve sınırlarını koruyarak ikram ve misafirperverliğin her dönem ve coğrafyada sağlıklı bir zeminde sürdürülebilir olmasına imkân tanıdığı vurgulanmıştır.

2. KAYNAKLAR VE ARAŞTIRMALAR

Çalışmada başvurulan kaynakların ilki Kur'ân-ı Kerîm'dir. Dinî bir metin olmasının ötesinde Kur'an, muhataplarına gündelik hayata dair çeşitli konularda bazı emir ve kınamalar yönelterek Arap toplumunun o anki durumuna dair önemli bilgiler veren tarihî bir kaynak konumundadır. Burada ikram kavramı çoğunlukla Allah'ın kullarına lütuf ve nimet vermesi anlamında kullanılsa da pek çok âyette geçen cömertlik, infak, yoksulu doyurma vb. işlenen temalar, İslâm'da ikram ve ağırlamaya verilen değeri ortaya koyması açısından önem arz etmektedir.

İslâm toplumunun günlük yaşamına ve kültürel uygulamalarına dair ayrıntılı ve zengin malzemeler içeren derleme hadis eserleri, çalışmaya kaynaklık eden eserlerin başında gelmiştir. Buhâri'nin,[1] Müslim'in[2] ve Tirmizî'nin[3] *el-Câmiʿu's-sahîh*; Ebû Dâvûd'un,[4] İbn Mâce'nin,[5] Nesâî'nin[6] ve Dârimî'nin[7] *es-Sünen* isimli eserleri çalışmada en sık kullanılan hadis kaynakları arasında yer almıştır. Bunların yanında İmam Mâlik'in *el-Muvattâ,* Ahmed b. Hanbel'in *el-Müsned*, Hâkim en-

[1] Ebû Abdillâh Muhammed b. İsmâil el-Buhârî, *el-Câmiu's-Sahîh* (Riyad: Dâru's-Selâm, 1999).
[2] Ebü'l-Hüseyn Müslim b. el-Haccâc b. Müslim el-Kuşeyrî Müslim, *el-Câmiu's-Sahîh*, thk. Muhammed Fuad Abdülbâkî (Kahire, 1900).
[3] Ebû Îsâ Muhammed b. Îsâ b. Sevre et-Tirmizî, *es-Sünen* (Beyrut: Dârü'l-garbi'l-İslâmî, 1996).
[4] Süleymân b. el-Eş'as b. İshâk es-Sicistânî Ebû Dâvûd, *es-Sünen*, thk. Şuayb Arnaut (Dâru'r-Risâleti'l-Âlemiyye, 2009).
[5] Ebû Abdillah Muhammed b. Yezîd İbn Mâce, *es-Sünen*, thk. Muhammed Fuad Abdülbâkî (Dâru İhyâi'l Kütübi'l Arabiyye, ts.).
[6] Ebû Abdirrahmân Ahmed b. Şuayb b. Alî en-Nesâî, *es-Sünen* (Beyrut: Müessesetü'r Risâle, 2001).
[7] Ebû Muhammed Abdullah b. Abdirrahmân b. el-Fazl ed-Dârimî, *Sünen-i Dârimî*, thk. Hüseyin Süleym Esed ed-Dârânî (Suudi Arabistan: Dârü'l-Muğni, 2000).

Nîsâbûrî'nin *el-Müstedrek ʿale's-Sahîhayn*, İbn Ebî Şeybe ve San'ânî'nin *el-Musannef,* Taberânî'nin *el-Mu'cemü'l-Kebîr*; Heysemî'nin *Mecmaʿu'z-zevâ'id* başlıklı eserlerinden yararlanılmıştır. Bu eserlerde, ikram ya da misafir ağırlama ile ilgili konulara yer veren zengin malzemenin çoğunlukla yer aldığı "Edeb", "Rikâk", "Eşribe", "Et'ime", "Dahâyâ", "Zühd" gibi bâblar, çalışmanın en önemli kısımlarını teşkil etmiştir. Yine ikramın ilgili olduğu olguya göre "Nikâh", "Cenâiz", "Marzâ", "İdeyn" gibi konuya dair önemli veriler sunan bâblardan istifade edilmiştir. Bunların dışındaki farklı pek çok başlıkta da ikram ve ağırlama kültürünü yansıtacak önemli ayrıntılara dair bilgilerden faydalanılmıştır.

Siyer-megâzi türünden eserler arasında İbn Hişam'ın *es-Sîre*, Vâkıdî'nin *Kitâbü'l-megâzî*, Makrîzî'nin *el-İmtâ'u'l-Esmâ*, Şemsüddin eş-Şâmî'nin *Sübülü'l-hüdâ ve'r-reşâd* isimli eserlerinden yararlanılmıştır. Bu eserlerde gündelik hayata dair önemli ve çeşitli ayrıntıların siyerin içerisine işlenmiş olması, bu çalışmalardan istifadeyi kaçınılmaz kılmıştır. Belâzurî'nin *Ensâbü'l Eşrâf*, İbn Abdülberr'in *el-İstîʿâb fî maʿrifeti'l-ashâb,* İbn Hacer'in *el-İsâbe* ve İbnü'l-Esîr'in *Üsdü'l-gâbe* özellikle de İbn Sa'd'ın *et-Tabakâtü'l-Kübrâ* isimli eserleri çalışmada yer yer yararlanılan tabakât türündeki eserler arasında yer almıştır. Bu eserler Hz. Peygamber'in ve ashâbının hayatını etraflı bir şekilde ele aldığı için; Allah Resûlü'nün düğünleri, gündelik yaşantısı, ashâbıyla ilişkileri, elçileri ağırlaması gibi ikram ve ağırlama kültürüyle ilişkilendirilebilecek pek çok önemli rivayeti içermektedir.

Çalışma içinde yer alan kavramların kelime anlamlarını verirken, kıymetli bilgileri haiz eserlere müracaat edilmiştir. Bu eserler arasında, öncelikle erken dönem kaynaklarından Halil b. Ahmed'in *Kitâbü'l-ayn'*ı, Zebîdî'nin *Tâcü'l-arûs*'u ve İbn Manzûr'un *Lisânü'l-Arab'*ı yer almıştır. Sözlüklerden genellikle ziyafet çeşitlerinin veya bazı yemek tariflerinin isimleri gibi hususlarda özellikle yararlanılmıştır. Edebî türde kaleme alınmış olan İbn Kuteybe'nin *Uyûnu'l-ahbâr* ve *eş-Şi'r ve'ş-şuarâ*, İbn Abdürabbih'in *Ikdu'l-ferîd* adlı kitapları, Câhiliye ve Hz. Peygamber döneminde yaşamış meşhur cömertlerle, yiyecek çeşitlerinin anlatıldığı kısımlarda bize katkılar sağlamıştır.

Câhiliye döneminin aydınlatılmasında önemli bir kaynaklık değeri olan Câhiliye şiirlerinden istifade etmemize imkân sunan Harun Öğmüş'ün *Câhiliyye Döneminde Araplar* çalışması ile Muallaka şiirlerinin tercümelerini içeren Şerafeddin Yaltkaya'nın eseri,[8] bize doğrudan rehberlik etmiştir.

Çalışmada misafirlik, ikram ve davet konularına hasredilen bazı eserlerden de istifade edilmiştir. Bunlar arasında yer alan İbrâhim el-Harbî'ye ait *İkrâmü'd-dayf* isimli eser, misafir ağırlamayla ilgili çoğu merfu 132 rivayet içeren küçük hacimli bir hadis risalesi olup, buradaki hadisler çoğunlukla Kütüb-ü Sitte'de yer alan hadislerin tekrarından oluşmaktadır. İbn Tolun'a ait "*Fassu'l-*

[8] *Mullakat Yedi Askı*, çev. Şerafeddin Yaltkaya (İstanbul: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, 1989).

havâtim fîmâ kīle fi'l-velâ'im" adlı eser ise ziyafet çeşitlerine, bu ziyafetlerdeki uygulamalara ve ziyafet adabına dair ayrıntılı bilgiler vermesi hasebiyle bize yön vermiştir.

Daha muahhar dönem eserlerinden İslâm öncesi Arapların kültür ve tarihiyle ilgili önemli bilgiler içeren Mahmûd Şükrî el-Âlûsî'nin *Bulûğu'l-ereb'*i ve Cevad Ali'nin *el-Mufassal fî târihi'l-arab*'ı çalışmada sıkça başvurulan eserlerden olmuştur. Bu eserlerde davet ve ziyafet türlerine dair ayrıntılı bilgiler, yiyecek çeşitleri, sünnet, nişan gibi organizasyonlar ve Arapların yaşam tarzları ve gelenekleri hakkında çok geniş bilgiler yer almaktadır. Ashâbın birbirleriyle ve Hz. Peygamber'le olan ilişkilerine ve dönemin sosyal hayatına ışık tutan Muhammed Hamidullah'ın *İslâm Peygamberi* ve Abdülhayy el-Kettânî'ye ait *Terâtibü'l-idâriyye* isimli eserlerinden, heyetlerin ağırlanması, meslek grupları gibi konularda istifade edilmiştir.

Güncel çalışmalar arasında Adem Apak'ın *Kur'an'ın Geliş Ortamında Arap Toplumu*, M. Hanefi Palabıyık'ın *Cahiliye Döneminde Gündelik Hayat*, Murat Sarıcık'ın *İslam Öncesi Dönem Cahiliye Kültürü,* Ali Osman Ateş'in *Cahiliye ve Ehl-i Kitab Örf ve Adetleri* isimli eserleri, İslâm öncesi dönemin gündelik yaşantısına dair ayrıntılı ve geniş bir çerçeve çizmeleri sebebiyle bize yön vermiştir. Celal Yeniçeri'ye ait *Hz. Peygamber'in Giyim-Kuşamı-Mutfağı ve Getirdiği İlkeleri* ve Nebi Bozkurt'un *Hadislerde Sosyal Hayat* başlıklı kitapları, Hz. Peygamber'in yaşam tarzına, yeme içme alışkanlıklarına ve dönemin ekonomik yönüne dair önemli tahlil ve yorumlar içermeleri nedeniyle bizim için ufuk açıcı olmuştur. Vecdi Akyüz'ün editörlüğünü yaptığı "*Bütün Yönleriyle Asr-ı Saadet'te İslam*" isimli dört ciltlik çalışması, Asr-ı Saadet'te evler ve ev hayatı, mescit ve fonksiyonları, eğlence ve düğünler hakkında malumat sunan içeriğiyle çalışmamızı farklı açılardan beslemiştir.

Sevim Demir Akgün'ün *Hz. Muhammed Döneminde Yemek Kültürü* ve *Hicrî Birinci Asır İslâm Toplumunda Yemek Kültürü* başlıklı yüksek lisans ve doktora tezleri dönemin mutfağını bir sosyal tarih çalışması titizliğiyle inceleyen araştırmalardır. Çalışmada yiyecek ve içecek çeşitleri, yemek tarifleri, mutfak eşyaları ayrıntılı olarak aktarılmıştır. Dolayısıyla tezimizde ilgili dönemlerde tüketilen ve ikram edilen yiyeceklere dair verilen bilgilerde Akgün'ün çalışmalarından ve yönlendirdiği kaynaklardan oldukça istifade edilmiştir. Yine yiyecek ve içecekler konusunda İlyas Uçar'ın *Medine'de Gündelik Hayat* başlıklı doktora tezinden de faydalanılmıştır.

Çalışmada yeri geldikçe konuyla alakalı *Diyanet İslâm Ansiklopedisi* maddelerinden de yararlanılmıştır.

BİRİNCİ BÖLÜM

İSLÂM ÖNCESİ DÖNEM: CÂHİLİYE DÖNEMİ

1. ARAP GELENEĞİNDE MİSAFİR AĞIRLAMA

Misafirperverlik kadim zamanlardan beri tüm toplumlarda ve dinlerde yüceltilen evrensel bir olgudur. Misafirin çokluğu ve ikramın bolluğu, çoğu toplumda kişiye değer kazandıran bir davranış olarak görülmüştür. Yahudilerin, Hıristiyanların ve Arapların ortak atası ve temel referans noktası olan İbrahim (a.s.)[9] bu şahsiyetlerin başında gelmektedir. Kendisi semavî dinler içinde misafirperverliğin simgesi olmuştur. Hz. İbrahim'e yabancı birer konuk kılığında gelen üç melek kıssası, bu dinlerde yabancılara ikram konusunda önemli bir tema olarak işlenmiştir. Söz konusu anlatıda, Hz. İbrahim ansızın gelen misafirlerine onları tanımamasına rağmen bir dana kesip kızartarak ikram etmiş ve onları özenle ağırlamıştır.[10] Onun yabancılara ikramda bulunması, misafirperverliğin kutsal bir değer olmasında etkili olmuştur. Tevrat'ta aktarılan Hz. İbrahim ve eşi Sâre'nin başından geçen bu olay ve yabancılara dahi yardım etmeyi emreden diğer Tanrı buyrukları,[11] misafirperverlik ve ikramın Yahudilikte önemli bir değer olarak görülmesini sağlamıştır. Hz. İbrahim, Hıristiyanlığın kutsal kitabı İncil'de de misafirperverliği nedeniyle övülmüştür. "Konuksever olmaktan geri kalmayın. Çünkü bu sayede bazıları bilmeden melekleri konuk ettiler." ifadesi Hz. İbrahim hakkında olup[12] onun hiç tanımadığı konuklara hemen ikramda bulunması, tanrıya duyduğu sevgi ve saygıyla ilişkilendirilmiştir. İncil'de "Tanrı'nın dostu" olarak vasfedilmesinde de Hz. İbrahim'in[13] tanrıya olan yakınlığının bir yansıması olan misafirperverliğiyle bağ kurulmuş ve Hıristiyan toplumuna örnek olarak gösterilmiştir. Böylece Hıristiyan gelenekte ikram olgusu Allah'a duyulan inanç ve sevginin bir ifadesi olarak yorumlanmıştır.[14]

Misafirperverlik, İslâm öncesi Arap toplumunda da oldukça önemsenmiş ve ahlaki bir tutum olarak öne çıkmıştır. Araplar nezdinde misafirperverlik; güzel ahlak, cömertlik ve şerefle ilişkilendirilmiş, saygın kişilik özellikleri arasında kabul görmüştür. Konaklama hizmetlerinin henüz kurumsallaşmadığı zamanlarda yolcu, yabancı ve ihtiyaç sahiplerinin ağırlanması halkın üstlendiği bir sosyal yükümlülük olarak kendini göstermiştir. Bu işe atfedilen değer ve anlam, zengin veya fakir fark etmeksizin insanları gönüllülük esasına dayalı ikram etmeye teşvik etmiştir. Hz. İbrahim'in misafirperver vasfı da Araplar nezdinde benzer bir yerde konumlandırılmıştır. O "misafir ağırlayanların

[9] Ömer Faruk Harman, "İbrâhim", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2000), 21/21/266.
[10] Tekvin 18:1-17; Hud 11/69-71; Hicr 15/51-53.
[11] Levililer 19:33-34; Çıkış 23:9.
[12] İbraniler 13:2.
[13] Yeşaya 41:8.
[14] Daniel London, "A Christian Perspective on Abraham's Hospitality", *Dilatato Corde* 8/1 (2018).

ilki" olarak kabul edilmiş, "misafirlerin babası (أبا الأضياف)" olarak künyelenmiştir.[15] Sofrasından nasiplenenlerin hiç eksik olmadığı nakledilmiştir.[16]

Malını cömertçe harcamanın ve bolca ikramda bulunmanın en güzel hasletler arasında sayıldığı İslâm öncesi Arap toplumunda örnek gösterilen şahsiyetlerin de genellikle bu tür özelliklerle donandığı görülmüştür. Cömertlik liderlerde de aranan vasıflar içinde yer almış, eli açık ve ikramı bol bir kişi olmak önemsenmiştir. Câhiliye döneminde yaşamış ünlü Arap şairi Hâtim et-Tâî'nin "Malımı harcamazsam bana seyyid/efendi demezler." sözleri bu hususa işaret etmektedir.[17] Bu yüzden Hicaz bölgesinde saygın ve efendi konumunda olan Kureyş'in yöneticileri hem Mekke halkına hem de hacı, yolcu ve misafirlere ikram ve ihsanlarda bulunmuşlardır. Otlak ve su kuyuları için kolaylıkla savaşların çıkabildiği bir dönemde[18] hac ve ticaret maksadıyla Mekke'ye gelenlere karşılıksız yiyecek ve su ikramında bulunup güvenliklerini temin etmek Kureyş'in şeref bakımından diğer kabilelerin önüne geçmesinde oldukça belirleyici olmuştur. Bundan dolayı Kureyş'in önde gelenleri ikramlarıyla şöhret bulmuş; Câhiz onların cömertliklerinden bahsederken "Yayan ya da binekli önlerine gelen herkese yemek yedirdiklerini" aktarmıştır.[19] Kureyş'in cömertlikleri hakkındaki rivayetlerin çoğu ise hacılara yaptıkları ikramlar üzerinde yoğunlaşmıştır.

Bu hususta Hz. Muhammed'in (s.a.v.) yedinci kuşaktan atası Kusay b. Kilâb büyük adımlar atmış, Kâbe'ye hizmet amacıyla hacılara yemek ve su ikram etme anlamına gelen sikâye ve rifâde görevlerini ihdas etmiştir. Kusay, bunu emreden konuşmasında kabilesine şöyle seslenmiştir:

> "Ey Kureyş topluluğu! Sizler Allah'ın komşuları, O'nun evinin ahalisi, Harem'in halkısınız. Elbette ki hacılar da Allah'ın misafirleri, O'nun evinin ziyaretçileridir. Onlar ikram görmeyi en çok hak eden misafirlerdir. Bu sebeple yanlarınızdan ayrılıp gidecekleri vakte kadar hac döneminde onlara yiyecek ve içecek verin."[20]

---

[15] Muhammed İbn Sa'd, *Kitâbü't- Tabakâti'l-Kebîr*, thk. Alî Muhammed Ömer (Mısır: Mektebetü'l-Hancî, 2001), 1/30.

[16] Resul Şahin, *Eskiçağ Tarihi Perspektifinden Peygamberler ve Eski Kavimler (Hz. Âdem'den Hz. İbrahim'e Kadar)* (Elazığ: Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, 2022), 304.

[17] Tarık Nefis, *Cahiliye Dönemi Şiirinde ve Nesrinde Ahlâk Kültürü* (Kayseri: Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2019), 19.

[18] Adem Apak, *Cahiliye Döneminde Ekonomik Hayat* (Ankara: Fecr Yayınları, 2022), 14.

[19] Ebû Osman Amr b. Bahr b. Mahbûb el-Kinânî el-Leysî Câhiz, *Resâilü Câhiz* (Kahire: Mektebetü'l-Hancî, 1964), 4/116.

[20] Ebü'l-Velîd Muhammed b. Abdullah Ezrakî, *Ahbâru Mekke ve mâ câ'e fîhâ mine'l-âsâr'*, thk. Rüşdî es-Sâlih Mülahhas (Beyrut: Dârü'l-Endülüs, ts.), 1/194; İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 1/59; Muhammed İbn Habîb, *el-Münammak*

Kusay bu konuşmasında kendilerini "Allah'ın komşuları (جيران الله), ehli beyti", hacıları ise "Allah'ın misafirleri (ضيفان الله)" olarak niteleyerek ev sahibi-misafir ilişkisine kutsallık izafe etmiştir. Böylece Mekkeliler bu görevi kendileri için yüksek bir şeref addetmişlerdir. Kusay masraflar için ortak bir bütçe oluşturarak herkesten gücünün yettiğince destek olmasını istemiş, onun bu çağrısına herkes imkânı nispetinde bir şeyler göndererek mukabele etmiştir.[21] Halkın bu desteğinin bazı kaynaklarda haraç niteliği taşıdığı aktarılmaktadır. Bazı rivayetlere göre bunların miktarı yüz Bizans miskalini bulmuştur.[22] Toplanan paralarla Mekke yollarında ve şehrin belli noktalarında hacılar için develer kestirilmiş; onlara tirid, ekmek ve yağ, kavrulmuş un ve hurma, kuru üzüm, ekmek ve hububat, deriden büyük havuzlarda biriktirilen zemzem, süt ve şerbetler ikram edilmiştir. Yoksullar başta olmak üzere tüm hacıların doyurulması hedeflenmiştir.[23]

Bu ortak harcamaların yanı sıra Kusay b. Kilâb'ın kendisi de malının çoğuyla ziyafetler vermiş, imkânı yetecek olsa tüm giderleri kendisinin karşılayacağını ifade etmiştir.[24] Mekke, Arafat ve Mina'da su havuzları yaptırmış, hac ibadeti için Müzdelife'de ateş yaktırmıştır. Ondan sonra Müzdelife'de ateş yakmak kutsal sayılıp âdet olmuş, Resûlullah'ın dönemine kadar da devam etmiştir.[25] Sikâye ve rifâde gelenekleri Kusay'dan sonra başa geçen oğul ve torunları tarafından da aynı özen içinde devam ettirilmiştir.[26] Hacıların Allah'ın misafirleri olduğu anlayışı muhakkak Kusay'ın zihninde bir anda ortaya çıkmamıştır. Hz. İbrahim'den itibaren devam eden kutsal hac ibadeti ve geçmişten beri sahip oldukları misafirperverlik kültürü, Mekkelilerin hacılara yönelik bu ilgisini doğal olarak ortaya çıkarmış olmalıdır. Ancak bu ilginin bir vazife olarak telakki edilmesi ve böyle çarpıcı bir şekilde ifade edilerek halkı harekete geçirmesi, Kusay'ın dönemine rastlamaktadır. Kâbe'nin etrafında gelişerek şekillenen bu gelenek Araplardaki ikram duygusunu tetikleyen en önemli dinamiklerden biri olmuştur.

Kusay b. Kilâb'ın vefat etmeden önce Mekke yöneticiliği ve Kâbe muhafızlığı başta olmak üzere hacılara su dağıtımı (sikâye) ile hacılara yemek yedirme (rifâde) işini büyük oğlu Abdüddâr'a

---

fî ahbâri Kureyş, thk. Hurşid Ahmed Faruk (Beyrut: Âlemu'l-Kütüb, 1980), 28; Cevad Ali, *el-Mufassal fî târîhi'l-ʿArab kable'l-İslâm* (Dâru's-Sâkî, 2001), 7/65.

[21] Ezrakî, *Ahbâru Mekke*, 1/194; İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 1/59; İbn Habîb, *el-Münammak*, 27.

[22] Mustafa Sabri Küçükaşcı, "Rifâde", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2008), 35/97.

[23] İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 1/59; Cevad Ali, *Mufassal*, 9/69; Küçükaşcı, "Rifâde"; Sevim Demir Akgün, *Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü* (Sakarya: Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2007), 8.

[24] İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 1/54; Ebü'l-Hasen Ahmed b. Yahyâ Belâzûrî, *Ensâbü'l-eşrâf*, thk. Süheyl Zekkâr - Riyaz Ziriklî (Beyrut: Dâru'l-Fikr, 1996), 1/58; Muhammed b. Cerîr et-Taberî, *Târîhu'r-rusül ve'l-mülûk*, thk. Muhammed Ebu'l-Fazl İbrâhim (Mısır: Dâru'l-Meârif, 1967), 2/260.

[25] İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 1/54.

[26] İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 1/55, 1/59, 1/62.

bırakırken "yalnızca onun yardımıyla su dağıtılacağını, yalnızca onun emriyle hacılara yemek yedirileceğini" söylemesi[27] hacılara yemek yedirme ve içirmenin, yöneticiliğin şanından ve alametlerinden olduğuna çarpıcı bir şekilde işaret etmektedir. Hatta Kusay'ın yöneticiliğin yanı sıra sikâye ve rifâde görevlerini Abdüddâr'a bırakması, bu görevlerin saygınlıklarından dolayı kardeşi Abdümenâf'la aralarının bozulmasına sebep olmuştur. Abdümenâf başta olmak üzere Kusay'ın diğer oğullarının bu görevlerin Abdümenâf'a verilmesini teklif etmesi Kureyş arasında anlaşmazlıkların yaşanmasına yol açmıştır. Kureyş'in bazı kolları Abdüddâr'ı diğerleri ise Andümenâf'ı desteklemiştir. Araya bazı kişilerin girmesi neticesinde yeni bir görev paylaşımı yapılarak iki taraf yatıştırılmıştır. Bu paylaşımda hacılara yemek ve su dağıtımı görevleri Abdümenâf'a verilmiş, ölümüne kadar da bu görevler onda kalmıştır.[28]

Abdümenâf'tan sonra sikâye ve rifâde görevleri altı oğlundan Hâşim b. Abdümenâf'a geçmiştir. Hâşim de tıpkı babası ve dedesi gibi gerek kendi malıyla gerekse Kureyş'ten topladığı paralarla hacılara yönelik önemli düzenlemeler yapmış, bunların başında da onların yedirilip içirilmesi gelmiştir.[29] Hacıların yanı sıra Mekke ahalisine de bol ikramlarda bulunan Hâşim, her gün bir koyun kesmeyi âdet edinmiştir.[30] Mina ve pek çok mevkide su kuyuları kazdırmış; şiddetli kıtlık yıllarında tüm Mekke halkının karnını doyurmuştur. Bunun için Şam'dan çuvallar dolusu ekmek getirtip develerini kestirerek tirit yaptırmış, "ekmeği ufalayan" anlamına gelen Hâşim ismini de bu cömertliğine istinaden almıştır.[31]

Resûlullah'ın dedesi Abdülmuttalib de rifâde ve sikâye görevlerini aynı özenle sürdürmüştür. Büyük deri havuzlarda deve sütlerini biriktirip balla tatlandırarak hacılara ikram etmiştir.[32] Halkına yönelik ikramlarıyla da şöhret kazanan Mekke'nin ulusu Abdülmuttalib, Fil hadisesinde Ebrehe'ye şöyle takdim edilmiştir: "Ey Hükümdar! Arapların efendisi, onların en faziletlisi ve şerefçe en büyüğü sana geldi. Bu adam küheylanları yüklüyor, mallarını veriyor ve tıpkı rüzgârın esmesi gibi yemek

[27] İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 1/55.

[28] İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 1/55, 58-59; Muhammed İbn Habîb, *Kitâbu'l-Muhabber* (Beyrut: Dâru'l-Âfâki'l-Cedîde, 1942), 166; Mustafa Fayda, "Abdümenâf b. Kusay", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1988), 1/1/287.

[29] İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 1/59.

[30] M. Hanefi Palabıyık, *Cahiliye Döneminde Gündelik Hayat* (Ankara: Fecr Yayınları, 2022), 37.

[31] İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 1/57; Cevad Ali, *Mufassal*, 7/65.

[32] Sevim Demir Akgün, *Hicrî Birinci Asır İslâm Toplumunda Yemek Kültürü* (Sakarya: Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, 2023), 103.

yediriyor!"[33] Onun ikramları hayvanlara da ulaşmış, hakkında "düzlükte insanları, dağlarda vahşi hayvanları doyuran" sözü meşhur olmuştur.[34]

Örneklerin de işaret ettiği üzere cömertlik İslâm öncesi Arap toplumunda yüceltilen bir değer olarak görülmüş; toplumun makbul saydığı ahlaki özelliklerin arasında akraba ve misafiri ağırlamak, yoksullara ikramda bulunmak önemli bir yer tutmuştur. Hz. Muhammed'in (s.a.v.) vahye ilk muhatap olduğunda eşi Hz. Hatice'nin onun akrabasını gözeten, muhtaçlara yardım eden ve misafiri ağırlayan biri olduğunu söyleyerek onu övmesi de[35] Câhiliye döneminde misafire ikramın değer gören bir davranış olduğuna işaret etmektedir.

İkram kültürünü şekillendiren dinamiklerden biri de iklim ve coğrafi faktörlerdir. Arap yarımadasının zorlu çöl şartları, sığınılacak bir yeri ve açlığın giderileceği bir miktar yiyeceği hayati bir mesele kıldığından ihtiyacı olanlara bunların sağlanması büyük bir erdem kabul edilmekteydi.[36] Zor şartlar insanlarda empati duygusu geliştirdiği için yoksunluk hali ve mahrumiyet kısa zamanda toplumda misafirperverlik şeklinde karşılık bulmuştu. Zira misafir denince sefer halinde, uzaklardan gelen, yardıma muhtaç kimse anlaşılıyordu. Hâşim b. Abdümenâf'ın yoldan gelen hacıları tasvir eden ifadeleri, bu dönem ve coğrafya şartlarında yolculuk yapmanın insanı ne gibi hallere düşürdüğünü iyi bir şekilde gözler önüne sermekteydi: "Onlar her memleketten, üstleri başları dağınık ve toz içinde oldukları halde, yorgun develerin üzerinde tıpkı atılmış oklar gibi gelirler. Kuşkusuz onlar susuz kalmış, takatsiz düşmüş, bitlenmiş ve kum içinde kalmışlardır. Onları ağırlayınız ve onlara su veriniz."[37] Mekke halkının bu durumdaki yolcuların yeme-içme, temizlik gibi temel gereksinimlerini karşılamak üzere harekete geçmesi, ikram kültürünü geliştiren önemli bir unsurdu. Ayrıca bu sayede yolcu ve yabancıların çıkarabileceği gasp ve yağma olaylarının da önüne geçilebilmekteydi. Tıpkı Kureyş gibi geçiş yolları üzerinde yaşayan diğer kabileler de kervanlar geçtikçe onları ağırlayıp su, yiyecek, odun ve yem sağlıyorlardı.[38] Böylece ihtiyaçların hayati olduğu zorlu bir coğrafyada hem yolcular güzellikle ikram görüyorlar hem de emniyet ve sosyal düzenin korunmasına katkı sağlanıyordu.

---

[33] Muhammad İbn Sa'd, *Kitâbü't-tabakâti'l-kebîr*, ed. Adnan Demircan, çev. Musa Kâzım Yılmaz (İstanbul: Siyer Yayınları, 2015), 80.

[34] Cemâlüddîn Abdülmelik b. Hişâm el-Basrî İbn Hişâm, *es-Sîretü'n-Nebeviyye sîret-i İbn Hişâm* (İstanbul: Siyer Akademi, 2023), 1/94-95; Cahiliye döneminde hayvanları beslemek de fazilet ve cömertlik alametlerinden kabul edilmiştir. Örneğin bir şairin kabilesinde kuşları besleyenlerin olmasıyla övündüğü bir beyit için bk. Mahmud Şükri el-Âlûsî, *Bulûğu'l-ereb fî ma'rifeti ahvâli'l Arab*, thk. Muhammed Behçet el-Eserî, ts., 8/170.

[35] Buhârî, "Bed'ül-vahy", 1.

[36] Philip K. Hitti, *Siyasi ve Kültürel İslam Tarihi*, çev. Salih Tuğ (İstanbul: Marmara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Vakfı, 2011), 58.

[37] İbn Sa'd, *Kitâbü't-tabakâti'l-kebîr*, 1/59; Ezrakî, *Ahbâru Mekke*, 1/194; Başka bir tasvir için bk. *Muallakat*, 123.

[38] Muhammed Hamidullah, *İslâm Peygamberi* (İstanbul: Beyan Yayınları, 2017), 787.

Arap toplumunun güçlü kabile asabiyet bağları da ikram kültürünü şekillendirmede etkili olmuştur. Taassuba varan olumsuz yanlarına rağmen asabiyet duygusu sayesinde akraba ilişkileri canlı kalmıştır. Kan bağının yakınlık derecesine göre ilişkilerin kuvvetlendiği bu sistem, kabile fertleri arasında himaye duygusunu ve sorumluluk hissini geliştirmiştir. Bu da birbirlerini kollamayı, ihtiyaç ve eksiklerini kapatmayı beraberinde getirmiştir. Doğal olarak gelişen karşılıklı ziyaretler ve ağırlamalar, ilişkilerin gelişmesine vesile olmuş, aynı zamanda da ikram kültürünü beslemiştir. Hz. Muhammed'in (s.a.v.) peygamber olarak seçildiğini bildirmek için ilk önce yakın akrabalarını bir ziyafete davet etmesi,[39] akrabalık bağlarının ikram kültürüyle olan ilişkisine bir örnek olarak düşünülebilir.

İslâm öncesi Arapları ikram ve cömertliğe teşvik eden unsurlardan bir diğeri ise şöhretti. Maddi imkânların sınırlı olduğu bir toplumsal yapıda sahip olunan mal ve imkânın nerede harcandığı bireyin statüsünü belirleyen önemli bir hususstu. Bu çerçevede cömertlik ve misafirperverlik, asalet ve şeref göstergesi olarak addedilmekteydi. Bu değerler, toplumdaki şan ve övünmenin en çok yansıdığı Arap şiirinin de önde gelen temalarındandı.[40] Yapılan ikram ve yardımların karşılığı olan övgü ve yüceltmeler, cömertliklerinin en büyük motivasyon kaynağıydı. Câhiliye şairlerinden Alkame b. Abede bunu şu cümleyle ifade etmişti: "Övgü, insanların vermekte pinti davranacakları malum bir bedel ödenmeden elde edilemez."[41] Başka bir şiirde "Övgü ancak bedeli ödenerek satın alınabilir."[42] Cömertliğiyle şöhret kazanmış Hâtim et-Tâî de "Mal gider nâm kalır." sözleriyle yine bunu kastediyordu.[43]

Övgü beklentisi kadar cimrilik, dolayısıyla kınanma korkusu da insanları yedirip içirmeye yönelten faktörler arasında yer almıştır. Yerilen hasletler arasında ilk sıralarda yer alan cimrilik, kişinin arkasından anılacak en kötü özeliklerden biri olarak görülmüştür.[44] Muallaka şairlerinden Züheyr'in "Herhangi bir kimse mal sahibi olup da kendi oymağına karşı cimrilik yapacak olursa ondan el çekilir ve kendisi kınanır." beyti toplumdaki bu anlayışı yansıtmaktadır.[45] Dolayısıyla mensubu olduğu kabilenin fertleri veya düşmanları tarafından kınanma kaygısının, kişileri ikram etmeye sevk etmiş olduğu düşünülebilir. 'Amr b. Ehtem'in "Bütün cömert insanlar misafirperverlik konusunda ayıplanmaktan çekinirler.", Hâtim et-Tâî'nin "Yemeği yaptığında onu yiyecek birini de bulmaya çalış…

[39] İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 1/55.
[40] Harun Öğmüş, *Câhiliyye Döneminde Araplar* (İstanbul: İz Yayıncılık, 2013), 218.
[41] Mufaddal ed-Dabbî, *Mufaddaliyât*, thk. Ömer Faruk et-Tıbbâ' (Beyrut: Dârü'l-Erkâm, 1998), 391-392; Öğmüş, *Câhiliyye Döneminde Araplar*, 249.
[42] Öğmüş, *Câhiliyye Döneminde Araplar*, 250.
[43] Abdülvehhab Öztürk, *Hatim Taî Divanı* (İstanbul: Kahraman Yayınları, 2014), 16; Süleyman Tülücü, "Hâtim et-Tâî", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1997), 16/473.
[44] Cevad Ali, *Mufassal*, 9/68.
[45] *Muallakat*, 95; Diğer örnekler için bk. Nefis, *Cahiliye Dönemi Şiirinde ve Nesrinde Ahlâk Kültürü*, 18.

Ben sonradan arkamdan söylenecek ayıplayıcı sözlerden çekinirim." sözleri de bu düşünceyi destekler niteliktedir.[46]

Özellikle kıtlığın yaşandığı zamanlardan, cimriliğin arttığı ve ikramların azaldığı bir dönem olarak bahsedilmektedir. Şair Mütenahhil cömertliğiyle iftihar ettiği bir şiirinde bu vakitleri şöyle betimlemiştir:

> *Şiddetli rüzgarlar, obanın evleri üstüne yaprakları düşürmeye başladığı zamanlarda,*
> *Kıtlık yılları cimrilik anında (bir bahane olup örtü gibi) ihsânı ve ikrâmı örttüğünde,*
> *Ben değerli malımı daha istenmeden veririm.*[47]

Cömertlik ve misafir ağırlamanın yarattığı itibar sebebiyle toplumun önde gelen zenginleri bu hususta adeta birbirleriyle yarışmışlardır. Bu yarış ve rekabetlerin arka planında, karşılıklı övünme ve üstünlük yarışı anlamına gelen tefâhür/müfâhare[48] anlayışı önemli bir yer tutmuştur. Câhiliye döneminde müfâharenin gözlemlenebildiği olgulardan biri de muâkara olmuştur. En basit şekliyle deve kesme hususunda yarışmak olarak tanımlayabileceğimiz muâkarada rakipler cömertliklerini ispat etmek için birbirlerini aciz bırakıncaya kadar deve kurban ederlerdi.[49] Bu sayılar elliyi, yüzü hatta daha fazlasını bulabilmekteydi. Bu yarışmalar sırasında yaptıkları ikramlar ve yedirdikleri yemekler asaletlerinin somut tezahürlerinden sayılıyordu. Hâşim ve Ümeyye arasında gerçekleşen muâkara bunların en meşhurlarından olup kesilen kurbanlarla halka ziyafet verilmişti.[50]

Muâkara gibi Câhiliye Araplarının insanlara yemek yedirmelerine vesile olan bir diğer olay ise meysir denilen kumar oyunuydu. Özellikle zengin kesimin yöneldiği bu oyunda çoğunlukla dişi deve olmak üzere bir hayvan kesilir; etleri, kumara katılan kişi sayısından daha az olan paylara bölünürdü. Fal oklarına et hisseleri ve devenin paylaşılmış bedeli yazılır ve oyuncular bu okları çekerlerdi. Okta yazana göre oyuncu ya etten pay kazanır ya da devenin bedelinden bir pay ödemek zorunda kalırdı.[51] Çoğunlukla kıtlıkta, kuraklıkta veya kış zamanlarında oynanan bu oyundan kazanılan etler bazen

---

[46] Nefis, *Cahiliye Dönemi Şiirinde ve Nesrinde Ahlâk Kültürü*, 18.
[47] Öğmüş, *Câhiliyye Döneminde Araplar*, 230.
[48] Âlûsî, *Bulûğu'l-ereb*, 1/278; Mustafa Çağrıcı, "Övünme", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2007).
[49] Cemâleddin Muhammed b. Mükrem İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab* (Beyrut: Dâru's-Sâdir, ts.), 4/592; Cevad Ali, *Mufassal*, 9/74; Ali Osman Ateş, *İslam'a Göre Cahiliye ve Ehl-i Kitap Örf ve Adetleri* (İstanbul: Beyan Yayınları, 2021), 473; Murat Sarıcık, *İslam Öncesi Dönem Cahiliye Kültürü* (Isparta: Fakülte Kitabevi, 2002), 267.
[50] İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 1/57-58.
[51] Tevfîk Fehd, "Meysir", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (Ankara: TDV Yayınları, 2004), 29/509.

çevredekilerle birlikte fakir fukaraya ikram edilir, oyuna katılmayan zenginler ise kınanırdı.[52] Bu kumar gecelerine misafir ateşinin eklendiği de olurdu.[53] Yalnızca muhtaçlara et dağıtmak üzere bile oynanan bu kumar yoluyla[54] hem yoksulların karnı doyurulup ihtiyaçları temin edilir, hem de oynayanın malı ve itibarı gayret sarf etmeksizin kolay yoldan artmış olurdu. Câhiliye Arapları yaptıkları bu işi büyük bir hayır olarak görür, kendileriyle iftihar ederlerdi.

Arapların cömertliklerinin altında yatan unsurlardan bir diğerinin ise "hak anlayışı" olduğu düşünülmektedir. Bu anlayışa göre bazı kimseler tarafından kişinin malında yetim, borçlu ve ihtiyaç sahipleri için bir pay olduğuna inanılıyordu. Bu payın belirlenmiş bir miktarı veya oranı olmamakla birlikte bir kısmının ayrılması bir sorumluluk olarak görülmüştür.[55] Şair Amr b. el-Etnâbe el-Hazrecî'nin "Ben mecliste oturduğunda Allah'ın hakkını yerine getirmekle başlayan, sonra lütuf ve ihsana geçen bir kavimdenim." sözleri bu paya bir sorumluluk bilinciyle yaklaştıklarını göstermesi bakımından dikkate değerdir.[56] Ancak bu yüksek anlayışın toplumun ne kadarlık bir kesimini kapsadığı muğlak olup tartışmaya açıktır. Zira Arapların bazı ekin ve hayvanlarından Allah'a ve O'na ortak koştukları varlıklara pay ayırdıkları; bazı hayvanlarını ise kurban ve adak olarak ayırdıkları bilinmektedir. Yine tanrılarını hoşnut etmek için "minha/lütuf" adı verilen muhtaçlara verdikleri hibe veya âriyetler de kaydedilmiştir.[57] Bu konuda onların Yahudiler'in zekât ve sadaka ibadetlerinden[58] etkilenmiş olabilmeleri ihtimal dahilindedir.

Câhiliye döneminde ortaya çıkmış su'lûk hareketi olarak adlandırılan baskın ve yağma olaylarının arkasında da bu anlayış etkili olmuştur. Zenginlerin, mallarındaki fakirin hakkını gözetmediklerini ve bu hakları teslim etmediklerini öne süren su'lûkler varlıklı kimselerin mallarına el koyabiliyor, hatta bu hakkı almak üzere söz konusu kimselerin canlarına kıymakta bir problem görmüyorlardı. Örneğin bu harekete mensup öne çıkan şairlerden Urve b. Verd, baskınlardan ele geçirdikleriyle diğer yoksul su'lûkleri doyurduğu için su'lûklerin babası olarak anılmıştır.[59]

---

[52] *Muallakat*, 122; Ateş, *İslam'a Göre Cahiliye ve Ehl-i Kitap Örf ve Adetleri*, 484-485; Öğmüş, *Câhiliyye Döneminde Araplar*, 225; Fehd, "Meysir", 29/509; Mehmet Şirin Aladağ, *Cahiliye ve İslam Dönemi Şiirinde İçerik -Dini ve Toplumsal Hayat-* (Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Yüksek Lisans Tezi, 2014), 105-106.
[53] *Muallakat*, 74.
[54] Öğmüş, *Câhiliyye Döneminde Araplar*, 225.
[55] Öğmüş, *Câhiliyye Döneminde Araplar*, 218-219.
[56] Habib b. Evs et-Tâî Ebû Temmâm, *Dîvânü'l Hamâse* (Mısır: Mektebetü'l-Ezheriyye, 1927), 2/289-290; Öğmüş, *Câhiliyye Döneminde Araplar*, 218-219.
[57] Öğmüş, *Câhiliyye Döneminde Araplar*, 224.
[58] Tesniye, 26:12; Ateş, *İslam'a Göre Cahiliye ve Ehl-i Kitap Örf ve Adetleri*, 114.
[59] İsmail Durmuş, "Su'lûk", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (Ankara: TDV Yayınları, 2019), 528-529; Palabıyık, *Cahiliye Döneminde Gündelik Hayat*, 34.

Misafir ağırlamaya verilen ihtimamın bir neticesi olarak İslâm öncesi Araplarda bazı gelenekler ortaya çıkmıştır. Bunlardan ilki misafir ateşi/ziyafet ateşi (نار القرى) veya Arap ateşi (نيران العرب) olarak adlandırılan ateş yakma uygulamasıdır. Araplar, yolcuların uzaktan ateşi görerek yollarını bulup kendilerine misafir olmaları için yüksek yerlerde ateş yakarlardı.[60] Ateşin ışığı ulaşmadığı takdirde dumanıyla kokusu ulaşsın diye kokulu mendiller yakılır[61] veya yakılacak odunlar öd ağacı gibi kokulu ağaçlardan seçilirdi.[62] Bazı cömert kimseler, civardan misafir geçer de ağırlayacak kimseyi bulamazlar korkusuyla yaktıkları ateşi sabaha kadar söndürmezlerdi.[63] Bu ateşi yakanlara "el-hâd" (الهاد) denilir,[64] bazen köleler özel olarak bu işle görevlendirilirdi. Şiirlerde iftihar vesilesi olarak zikredilen bu ateşin çoğunlukla kuraklık zamanlarında, kış gecelerinde veya havanın kapalı, rüzgârın sert estiği gecelerde yakıldığı bilinmektedir. Uzaklardan görülebilmesi için bir işaret vazifesi görmesi kadar yiyeceklerin pişirilmesi için de bu ateşten faydalanıldığı düşünülebilir.

Misafir çekebilmek için bir diğer yöntem ise "dâi'z-zamîr" veya "meşîdü'z-zikr" diye anılan köpeklerin havlatılmasıydı.[65] Sesi duyan yolcular çevrede onları ağırlayabilecek birinin olduğunu anlayıp sese yaklaşırlardı. Bazen de tam tersi şekilde yolcular, onları ağırlayabilecek birilerinin köpeklerine seslerini duyurabilmek için köpek gibi havlarlardı.[66] Bunlar çoğunlukla yoldan geçen, yabancı olarak tanımlanabilecek yardıma muhtaç insanları davet etmeye yönelikti. Bu kimseler durumlarından dolayı ne zaman gelseler ayıplanmaz, kınanmazlardı.[67] Yolcuların yaşayabileceği durumların farkında olan Araplar misafirlerinin öncelikle su, yiyecek ve güvenli ortam ihtiyaçlarını gidermeye çalışmış olmalıdırlar.

Misafirperverlik toplumla o kadar özdeşleşmişti ki bazı kimseler kendilerine biri misafir olmadan yemek yememeye çalışır, yalnız yemeyi hoş karşılamazdı. Hâtim et-Tâî bunu hanımına söylediği "Yemeği yaptığında onu yiyecek birini de bulmaya çalış, zira ben tek başıma yemek yemem. İster çat kapı gelen bir misafir isterse kapı komşun olsun." sözleriyle ifade etmekteydi.[68] Misafirlerin gelmesi ve yemeğe gelecek olanların toplanması için akşam yemeği öğünü geciktirilirdi.[69] Özellikle

[60] Cevad Ali, *Mufassal*, 9/68, 8/173.
[61] Palabıyık, *Cahiliye Döneminde Gündelik Hayat*, 34.
[62] *Muallakat*, 190.
[63] Belâzûrî, *Ensâbü'l-eşrâf*, 10/332-333.
[64] İbn Habîb, *el-Muhabber*, 108; İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 5/61.
[65] Palabıyık, *Cahiliye Döneminde Gündelik Hayat*, 34.
[66] Ebû Temmâm, *Dîvânü'l Hamâse*, 2/329; Öğmüş, *Câhiliyye Döneminde Araplar*, 231-232.
[67] Öğmüş, *Câhiliyye Döneminde Araplar*, 244.
[68] Öğmüş, *Câhiliyye Döneminde Araplar*, 232-233; Öztürk, *Hatim Taî Divanı*, 17; Nefis, *Cahiliye Dönemi Şiirinde ve Nesrinde Ahlâk Kültürü*, 18.
[69] Âlûsî, *Bulûğu'l-ereb*, 1/371.

ziyafet tertip edilmesi gibi durumlarda münadi veya müezzin denilen davetçiler görevlendirilir, etrafa haber salınırdı.[70] Örneğin Abdullah b. Cüd'ân'ın münadilerinin, onun ziyafetlerine insanları şu cümlelerle çağırdıkları kaydedilmiştir: "Et isteyen varsa, yağ isteyen varsa, Abdullah b. Cüd'ân'ın evine gelsin!"[71] Su ve gıda imkânının oldukça sınırlı olduğu bir coğrafyada karşılık beklemeksizin yapılan bu davet ve ikramlar dikkat çekicidir. Ancak bu durum kişinin varlıklı olmasından ziyade, içerisinde taşıdığı vermeye yönelik bir içgüdüyle ilintilidir. Zira sofrasını yabancı bir misafire açan herkesin zengin olduğu düşünülemeyeceği gibi, cömert tavırların toplumun tümü için geçerli olduğu da söylenemez. Yine de bu şartlar altında miktarı önemli olmaksızın cömert davranışlar oldukça takdir edilmiş, övgüyle karşılanmıştır. Bu durum, imkânların kıtlığı ile ikramın yüceltilmesi arasında paralel bir ilişkinin olduğunu göstermektedir.

Câhiliye şiirlerinde çizilen tabloya göre Araplar misafirlerini öyle benimserlerdi ki onların şereflerini kendi şerefleri gibi korurlar, haklarında ulu orta konuşulmasına müsaade etmezlerdi.[72] Ağırlama müddetince misafirlerini kendilerinden bile daha değerli görürler, onların adeta kölesi olmakla övünürlerdi.[73] Bu değer doğrultusunda misafirlerini kendi evindeymiş gibi rahat hissettirmeye, sohbet ve şakalaşmalarla gönüllerini hoş tutmaya çalışırlardı.[74] Çoğunlukla içkinin eşlik ettiği davet ve ağırlamalarda misafirleri eğlendirmek için süslenmiş genç kadınlar şarkı ve şiirler terennüm edip ud çalar,[75] bazen de cariyeler misafirlere sunulurdu. Arap şiirine yansıyan bazı örnekler misafirlerin nasıl ağırlandığını ve onlara verilen değeri göstermektedir:

Urve b. Verd:
Döşeğim konuğun döşeği, evim onun evi
Eğlemez beni ondan hiçbir peçeli âhû güzel
Daha sonra uyuyacağını bildiğimden onunla sohbet ederim
Çünkü sohbet konuk ağırlamanın şanındandır.[76]

el-Mütenahhil el-Hüzelî:

[70] Hamidullah, *İslâm Peygamberi*, 706.
[71] "ألا من أراد اللحم، والشحم، فليأت دار ابن جدعان" Ebu Abdillah Muhammed b. İshak Fâkihî, *Ahbâru Mekke fî Kadîmi'd-Dehri ve Hadîsihi*, thk. Abdülmelik b. Abdullah b. Dehyiş (Mekke: Mektebetü'l-Esedî, 2003), 5/196.
[72] Cevad Ali, *Mufassal*, 9/68; Öğmüş, *Câhiliyye Döneminde Araplar*, 231.
[73] Öğmüş, *Câhiliyye Döneminde Araplar*, 187, 233.
[74] Öğmüş, *Câhiliyye Döneminde Araplar*, 230.
[75] *Muallakat*, 57, 118.
[76] Durmuş, "Su'lûk", 529.

"Hayır! Allah'a yemin olsun ki kabilem misafirlerimi kötü ve yakışıksız bir şekilde uluorta ağzına alamaz

Onları şaka yaparak karşılarım. Sonra oturacakları yere bizzat sergi serer, kendi ellerimle ikramda bulunurum."

Adî b. Yezîd es-Sükûnî:

"Kavmimin ateşi söndüğünde onların ateşi yandığı için Benî Şeybân'ı övüyorum.

Kuraklıkta kerem sahibi oluşlarından dolayı içlerindeki konuk kendisinin konuk olduğunu hissetmez.

Hatta konuk, kendi isteğiyle tamamıyla ayrılana kadar kendilerinden daha değerlidir."[77]

Şiirlerde kişinin ikramının çok oluşuna delalet eden bazı unsurlar yer almıştır. Bunlar arasında cömert kimselerin kazanları ve develeri hakkında yapılan tasvirler ön plana çıkmaktadır. Cömert insanların kazanları büyük, devasa ve içinde çokça yemek kaynamasından mütevellit altı kapkara olarak tasvir edilirken; develeri semiz, etli, sütü bol ve çok sayıda olarak betimlenmiştir. Hatta kişinin cömertliği, gelen misafire derhal ikram etmek üzere beklettiği deve sayısı ile kendini gösterirdi.[78] Öyle ki develerinin iyilerini hep misafirlerine ikram etmelerinden dolayı kendilerine cılız ve az sayıda deve kaldığını söyleyerek ya da ikram ettikleri deve yavrularını annelerinden ayırmakla övünen kimseler olurdu.[79] Yiyecek bir şey bulunamadığı durumlarda ise büyük fedakârlık yaparak binek hayvanlarını kesmeyi göze almakla iftihar ederlerdi.[80]

Câhiliye dönemindeki belli kişiler özelinde rivayet edilen bazı haberler, misafir ağırlamanın ve ikram için yapılan harcamaların boyutları hakkında fikir vermektedir. Bu kişilerin başında Arapların üç cömerdinden biri olarak bilinen Hâtim et-Tâî gelmektedir.[81] Zenginliğinde bir yel gibi estiği söylenen Hatim et-Tâî'nin misafirlerine ikram etmek için evinin önünde her zaman büyük kazanlar

[77] Öğmüş, *Câhiliyye Döneminde Araplar*, 230-231.

[78] Hitti, *Siyasi ve Kültürel İslam Tarihi*, 142.

[79] Ebû Temmâm, *Dîvânü'l Hamâse*, 2/350-351; Öğmüş, *Câhiliyye Döneminde Araplar*, 245.

[80] *Muallakat*, 19; Öztürk, *Hatim Taî Divanı*, 35; Öğmüş, *Câhiliyye Döneminde Araplar*, 222; Cömertlik hakkında şiirlerde geçen diğer tasvirler için bkz Öğmüş, *Câhiliyye Döneminde Araplar*, 219-223.

[81] Diğer iki kişi Ka'b b. Mâme ve Herem b. Sinan olarak geçmektedir. Cevad Ali, *Mufassal*, 8/170; Ebü'l-Fidâ' İmâmüddîn İsmâîl b. Ömer İbn Kesîr, *el-Bidâye ve'n-Nihâye*, thk. Abdullah b. Abdülmuhsin et-Türkî (Dârü'l-Hicr li't-Tıbâa ve'n-Neşr, 1997), 3/252; Ebu Muhammed İbn Kuteybe, *eş-Şi'r ve'ş-şuarâ* (Kahire: Dâru'l-Hadîs, ts.), 1/235.

bulundurduğu,[82] kendisinden ne istense verdiği,[83] Recep ayı geldiğinde her gün on deve kestirip yedirdiği,[84] ailece yiyeceklerinin olmadığı ve açlık çektikleri bir gecede, karnını doyurmasını isteyen muhtaç durumdaki bir kadın için binek olarak kullandığı atını kesip yedirdiği,[85] kendisine bir misafir bulup getirmesi karşılığında kölesini azat edeceğini söylediği rivayet edilmiştir. Bunun gibi Hâtim'in cömertliğine dair pek çok rivayet aktarılmış, "Hâtim'den daha cömert/اجود من حاتم" sözü darb-ı mesel haline gelmiştir.[86] Bu konuda ünlenen bir diğer kişi ise Hilfü'l-fudûl anlaşmasını düzenlemesiyle ünlenen Abdullah b. Cüd'ân'dır. Mekkelileri ve hac için gelenleri ağırlayan Abdullah sofrasını herkese açar, onlara bolca hediyede ve ikramda bulunurdu.[87] Cömertliğini mübalağa etmek için kazanının bir insan boyunu aştığı, hatta atlı birinin atından inmeden bu kazanlardan yemek yiyebildiği, içine çocuk düşse boğulacağı rivayet edilmiştir.[88] Kays b. Mes'ûd'un da misafirlerine ikram etmek üzere hazır bulundurduğu yüz devesinin olduğu, sayıları eksildikçe yerine yenisini koyduğu aktarılmıştır.[89] Amr b. Lühay'ın ise her yıl hac mevsiminde binlerce deve kestiği rivayet edilmiştir.[90]

Bu nakledilenlerin yanı sıra kaynaklarda cömertlik kapsamı altında değerlendirilebilecek yüklü miktarda başka harcama örneklerine de rastlanmaktadır. Zira Câhiliye toplumunda cömertlik davranışı ne kadar ani ve aşırı olursa o kadar hayranlık uyandırırdı. Bu hayranlığı uyandırmak adına malının çoğunu, bazense tamamını kontrolsüzce harcayanlar rivayetlere yansımıştır. Hâtim henüz gençliğinde dedesinin veya babasının sürüsüne çobanlık yaparken karşılaştığı üç yolcu için sürüden üç deve kesmiş, misafirleri onun bu ikramını bir şiirle övdüklerinde ise sürünün tamamını üç misafir arasında bölüştürmüştür. Öyle ki bu hareketi kendisinin evden kovulmasına sebep olmuştur.[91] Bu tarz aşırı harcamalar kişilerin aileleri ve çevreleri tarafından kınanmalarına ve kısıtlanmalarına yol açmıştır. Örneğin Hâtim et-Tâî'nin annesi Antere bint Hafif de cömertliği aşan ve savurganlığa dönüşen tavrı

[82] Palabıyık, *Cahiliye Döneminde Gündelik Hayat*, 36.
[83] Ebu Muhammed Abdullah İbn Müslim İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-ahbâr* (Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, ts.), 1/459.
[84] İbn Kuteybe, *eş-Şi'r ve'ş-şuarâ*, 1/235; Âlûsî, *Bulûğu'l-ereb*, 1/73; Cevad Ali, *Mufassal*, 8/168.
[85] Âlûsî, *Bulûğu'l-ereb*, 1/74; Cevad Ali, *Mufassal*, 8/168.
[86] Âlûsî, *Bulûğu'l-ereb*, 1/72.
[87] Mustafa Fayda, "Abdullah b. Cüd'ân", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1988).
[88] Âlûsî, *Bulûğu'l-ereb*, 1/89; Palabıyık, *Cahiliye Döneminde Gündelik Hayat*, 36.
[89] İbn Habîb, *el-Muhabber*, 144; Palabıyık, *Cahiliye Döneminde Gündelik Hayat*, 38.
[90] Palabıyık, *Cahiliye Döneminde Gündelik Hayat*, 37.
[91] Âlûsî, *Bulûğu'l-ereb*, 1/73; Hitti, *Siyasi ve Kültürel İslam Tarihi*, 142; Palabıyık, *Cahiliye Döneminde Gündelik Hayat*, 35.

nedeniyle kardeşleri tarafından hapsedilmiş;[92] Abdullah b. Cüd'ân da aynı sebeple ailesi tarafından hacr edilmişti.[93]

Daha ileri örneklere bakıldığında bugünün bakış açısıyla çok daha farklı -belki de tuhaf olarak- değerlendirilebilecek ikram ve îsar örnekleriyle karşılaşmak mümkündür. Örneğin Abdullah b. Cüd'ân'ın hacredildiği dönemde, karşılığında diyet olarak kendi malından verilsin diye kendisine tokat attırması,[94] Kâ'b b. Mâme'nin son kalan suyunun tamamını arkadaşına vererek susuzluktan ölmesi[95] bunlar arasında değerlendirilebilir.

Bu haberlerden bazıları her ne kadar mübalağalı görünse ve tekil şahıslar etrafında şekillense de bunların dilden dile ve yazılı kaynaklarla aktarılması, Arapların kültür tarihleri boyunca bu davranışları makbul gördüklerine delalet etmektedir. Elbette Hâtim gibilerin sayısının az olduğu düşünülebilir ancak yine de bu gibi şahısların varlığı, toplumda çizilen ideal misafirperverlik örneğini temsil etmeleri bakımından değerlidirler. Bu davranışların altında yatan temel motivasyonun yalnızca yüksek ahlaki değerler olduğunu düşünmek gerçeklikten ne kadar uzaksa, olmadığını düşünmek de bir o kadar uzaktır. Şan ve şöhret elde etme, cömert olarak dillere destan olma vurgusu pek çok şiirde karşımıza çıksa da, uzun yıllar ve geniş bir coğrafya söz konusu olduğunda toplumdaki misafirperverliği yalnızca şöhret arayışı gibi tek bir saike indirgemek doğru olmayacaktır. İnsaniyet, merhamet, dinî unsurlar gibi birbirinden oldukça farklı dinamiklerin paylaşmaya, bölüşmeye, ikrama ve ağırlamaya dönüşmüş olması muhtemeldir.

2. BÖLGENİN MADDİ İMKÂNLARI VE BESLENME ALIŞKANLIKLARI

Câhiliye döneminden başlamak üzere Hz. Peygamber zamanına dek uzanan süreçte Arap toplumunda nelerin yenilip içildiğinin ve nelerden uzak durulduğunun, hangi besinlerin hangi usullerle tüketildiğinin bilinmesi; ikram ve ağırlama kültüründe neyin ne kadar yer tuttuğunun görülmesi açısından önem arz etmektedir. Zira ikram denildiğinde genellikle akla ilk gelen sunum türü yiyecek olmaktadır. Buna binaen bu bölümde dönemin coğrafi şartlarının şekillendirdiği yemek ve mutfak kültürünün geniş bir tasviri sunulacaktır. Ardından yeme içmeye dair toplumda yer almış bazı yaklaşımlar ortaya konacaktır.

[92] İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-ahbâr*, 1/458; Öztürk, *Hatim Taî Divanı*, 14; Tülücü, "Hâtim et-Tâî", 16/472.
[93] İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-ahbâr*, 1/458; İbn Habîb, *el-Muhabber*, 137; Âlûsî, *Bulûğu'l-ereb*, 1/90; Cevad Ali, *Mufassal*, 8/171.
[94] İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-ahbâr*, 1/458; İbn Habîb, *el-Muhabber*, 137-138; Âlûsî, *Bulûğu'l-ereb*, 1/90.
[95] İbn Habîb, *el-Muhabber*, 144; Âlûsî, *Bulûğu'l-ereb*, 1/81.

2.1. Bölgenin Maddi İmkânları

Mekke ve Medine, Arap yarımadasının en önemli bölgesi sayılan Hicaz'da bulunmaktadır. Hicaz bölgesinde, Şam'dan Necran'a kadar uzanan dağlar, bunları kesen vadiler, düz araziler, harreler ve çöller yer almaktadır.[96] Farklı yer şekilleri muhtelif iklim özelliklerini de beraberinde getirmektedir. Bölge genel olarak Arabistan'ın iklim ve coğrafya özeliklerini taşımasına rağmen her şehir kendi içerisinde farklılaşan niteliklere sahiptir. Mekke çöl timsali bir iklime; Medine daha ılıman ve tarıma müsait şartlara; Tâif ise daha yüksek ve dağlık, bol yağış alan bir iklime sahiptir. Farklı potansiyelleriyle bu üç şehir birbirine yakın ticari ve kültürel bağlarla bağlanmıştır.[97] Hicaz'daki merkezlerin yarımadanın diğer bölgeleriyle iletişimi ise akarsuların açtığı vadiler aracılığıyla sağlanmaktadır. Bu doğal yollar, ticaret kervanları ve hac yolculukları için güzergâh oluşturmuştur.[98]

Kurak bölge iklimi, toprağı besleyecek düzenli ve güçlü yağışlara imkân vermemektedir. Yağışlar genelde sonbaharda gerçekleşse de periyotlarının düzensizliği nedeniyle bazen bölgede yıllarca süren uzun kuraklıklara, bazense kısa ancak selle sonuçlanan şiddetli yağışlara yol açmaktadır.[99]Bunun yanında zengin su kaynaklarının olmayışı bölgede tarımsal faaliyetleri güçleştirmiş, sınırlı ve dar çerçevede üretimin yapılmasına neden olmuştur. Tarımsal faaliyetlerin düzen ve sistem içerisinde ilerlememesinde, merkezî bir devlet otoritesinin yokluğu da etkili olmuştur. Ancak tüm bu olumsuzluklara rağmen yüzyıllar boyunca tarım, hayvancılık ve ticaretle birlikte halkın temel geçim kaynaklarından olmuştur. Mevcut kaynaklardan maksimum verimi almak adına setler ve sulama kanalları kurulmuş, kuyular kazılmış; her şehir ve yerleşim yeri kendi şartlarının elverdiği ürünlerin üretimine yönelmiştir. Tarıma müsait araziler ise çoğunlukla sahil kesimleri ve suyu bol vadiler ve vahalar olmuştur.[100]

Kur'ân-ı Kerîm'de Hz. İbrahim tarafından "ekin bitmeyen vadi" olarak nitelenen Mekke'nin[101] etrafı dağlarla çevrili olup, sıcak ve kurak havasından dolayı cılız ve seyrek bir bitki örtüsüne sahiptir. Dikenli bodur ağaçların ve çalılıkların arasında hurma dışında kayda değer bir ürünün yetişmemesi nedeniyle Mekke çoğunlukla hayvancılık ve ticarete yönelmiştir. Medine, Hayber ve Tebük gibi yerleşim yerlerinde yeraltı suları yeryüzüne yakın olduğu için bu bölgelerde kuyular kazarak

---

[96] İbrahim Sarıçam, *Hz. Muhammed ve Evrensel Mesajı*, ts., 19.

[97] Hamidullah, *İslâm Peygamberi*, 35; Mustafa Sabri Küçükaşcı, "Hicaz", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1998).

[98] Hitti, *Siyasi ve Kültürel İslam Tarihi*, 48.

[99] Hitti, *Siyasi ve Kültürel İslam Tarihi*, 1/1, 36; Küçükaşcı, "Hicaz"; Feyza Betül Köse, *Medine'de Sosyal Hayat Dört Halife Dönemi* (Mana Yayınları, 2016), 28.

[100] Adem Apak, *Kur'an'ın Geliş Ortamında Arap Toplumu* (Kuramer, 2017), 251-252.

[101] İbrahim 14/37.

sulama yapma imkânı daha rahattı. Bu sebepten dolayı buranın zirai ürün çeşitliliği de civar beldelere göre daha fazlaydı. Örneğin Medine'de hurmanın onlarca çeşidinin yetiştirildiği bilinmektedir.[102]

Hayvancılık da yine Arap toplumunun önemli geçim kaynaklarındandı. Ancak Arap Yarımadası'nın geniş yüzölçümüne rağmen otlakların kıtlığı ve toprakların verimsizliği sebebiyle yem ve besi yetiştiriciliği yeterince kolay olmamış, yetiştirilen hayvan sayısı ihtiyacı karşılayacak düzeye ulaşamamıştır.[103] Bu şartlar altında bölgede yaygın olan hayvanların başında çöl hayatı için tartışılmaz öneme sahip deve gelmekteydi. Çöle adaptasyonu en iyi hayvan olan devenin etinden, sütünden ve derisinden faydalanılıyor; taşımacılıkta da temel vasıta olarak kullanılıyordu. Koyun ve keçi türünden hayvanlar ise yine et, süt, deri ve yününden faydalanılmak üzere yetiştiriliyordu. Kişinin sahip olduğu servet, büyük ölçüde deve ve küçükbaş hayvanlarının sayılarıyla doğru orantılıydı. Bunlar kadar yaygın olmamakla birlikte savaşlarda kullanılmak üzere at da beslenmekteydi. Et ve sütünden sağlanan fayda yanında çift sürme için inek veya sığır da yetiştirilmekteydi. Yine yerleşik hayat sürenler tavuk, ördek, kaz gibi hayvanlar yetiştirip et ve yumurtalarından faydalanmaktaydı.[104] Arıcılık da sürdürülen hayvancılık sektörlerinden biriydi.[105] Balıkçılık ise hem coğrafyanın imkânlarından dolayı hem de denize açılmanın Arapların çekindiği bir iş olmasından dolayı[106] pek yaygın değildi. Ancak yarımadanın doğusunda Umân ve Basra körfezine kıyısı olan bölgelerde balıkçılık yapılabilmekteydi.[107]

2.2. Beslenme Alışkanlıkları

Sade ve mütevazı bir beslenme tarzı pek çok kültürde olduğu gibi İslâm öncesi Araplar tarafından da ideal kabul edilmekte ve övgüyle karşılanmaktaydı. Az yemenin bedene sıhhat ve güç kuvvet sağladığına inanılmakta; nefsinin isteklerine karşı koyabilmesinden dolayı kişiye asalet ve mürüvvet sağladığı düşünülmekteydi.[108] Bu, başkalarının sofrasına tamah etmemek ve kimsenin verdiğine minnet duymamakla da ilişkilendirildiğinden önemli görülmekteydi. Örneğin Muallaka şairlerinden Antere b. Şeddâd "Karnım belime yapışmış da olsa minnetten azade bir yiyecek buluncaya kadar aç yatar aç kalkarım." diyerek kendisiyle övünmüştür.[109] Diğer yandan her istediğini çokça yemek

[102] İlyas Uçar, *Mekânın Üretimi: Hz. Muhammed Dönemi Medîne'de Gündelik Hayat* (Ankara: Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, 2019), 251.
[103] Cevad Ali, *Mufassal*, 13/17; Apak, *Kur'an'ın Geliş Ortamında Arap Toplumu*, 259.
[104] Hamidullah, *İslâm Peygamberi*, 785.
[105] Cevad Ali, *Mufassal*, 13/116-117.
[106] Cevad Ali, *Mufassal*, 13/244.
[107] Apak, *Kur'an'ın Geliş Ortamında Arap Toplumu*, 263.
[108] Ebû Ömer Şihâbüddîn Ahmed b. Muhammed b. Abdirabbih el-Kurtubî el-Endülüsî İbn Abdirabbih, *Ikdü'l-ferîd* (Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, ts.), 8/11; İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-ahbâr*, 3/240-241.
[109] *Muallakat*, 175.

aşağı bir özellik olarak görülmüş, hatta bu durum insanlar arasında bir kınanma sebebi olabilmiştir. Hâtim et-Tâî bir şiirinde şöyle demiştir: "*Karnım doydu diye kınanmaktan çekinerek karnım aç ve midem boş olarak gecelerim / Sen karnının ve cinsel organının isteklerini ne kadar yerine getirirsen onları o kadar kınamaya maruz bırakırsın*."[110] Yine çok ve her şeyi yemenin kişide zekayı azaltacağı ve aptallığa sebep olabileceği düşünülmekteydi.[111] "Karnın tokluğu zekayı götürür." deyimi de Câhiliye Arapları arasında bilinen sözlerden biriydi.[112]

Bu dönem tüketilen besin çeşitleri kolay hazırlanabilir, saklanabilir ve taşınabilir olmalarıyla dikkat çekmekteydi. Yiyecekler hem taze hem de kurutulmuş olarak tüketilebilmekteydi. Hurma, et ve süt ürünleri zengin besin değeriyle günlük beslenmenin önemli bir parçasını oluşturuyordu.[113]

2.2.1. Et, Süt ve Hurma

2.2.1.1. Et

Et kolay bulunabilirliği, lezzeti ve besleyici niteliğinden dolayı günlük hayatın en çok tüketilen gıdalarındandı. Hayvancılığın yaygın olduğu Mekke ve Medine'de et sıkıntısı yaşanmamış,[114] günlük olarak kolayca temin edilebilmiştir.[115] Yine de et, özellikle de yağlı kırmızı et lüks olarak kabul edilmiş; Arapların yediklerinde övündüğü, elde etmek için uğruna mallarını harcayıp tükettikleri bir besin olarak tanımlanmıştır.[116] Davet yemeklerinde de genellikle et yemeği sunulmuştur.

Deve, sığır, koyun ve keçi benzeri etler, tek başına veya diğer besinlerle karıştırılıp yemek yapılmak suretiyle yenmekteydi. Bu etler çoğunlukla kebap olarak veya haşlama yöntemiyle pişirilmekteydi.[117]

Et çeşitleri içerisinde Araplar nezdinde en kıymetlisi deve etiydi.[118] Zira deve etinin diğer etlere kıyasla daha lezzetli olduğu düşünülmekteydi. Medine halkının da en çok deve eti tükettiği rivayet

---

[110] Öğmüş, *Câhiliyye Döneminde Araplar*, 246; Benzeri başka bir örnek için bk. İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-ahbâr*, 3/241.
[111] İbn Abdirabbih, *Ikdu'l-ferîd*, 8/11; Âlûsî, *Bulûğu'l-ereb*, 1/371; Cevad Ali, *Mufassal*, 9/58.
[112] İbn Abdirabbih, *Ikdu'l-ferîd*, 8/11; İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-ahbâr*, 3/241-242.
[113] Âlûsî, *Bulûğu'l-ereb*, 1/380; Cevad Ali, *Mufassal*, 9/60.
[114] Uçar, *Medîne'de Gündelik Hayat*, 250.
[115] Uçar, *Medîne'de Gündelik Hayat*, 250; Demir Akgün, *Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü*, 19.
[116] Cevad Ali, *Mufassal*, 9/65.
[117] Hamidullah, *İslâm Peygamberi*, 885; Demir Akgün, *Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü*, 89.
[118] Âlûsî, *Bulûğu'l-ereb*, 1/380.

edilmiştir.[119] Devenin yarımada insanı için önemli bir ihtiyaç olması ve fiyatının yüksekliği varlıklı olmayan kimselerin gerek olmadıkça deve kesmelerinin önünde engel teşkil etmiştir.[120] Misafire ikram için de en makbul et deve etiydi. Dolayısıyla daha varlıklı kimseler misafirlerine deve etiyle ziyafetler vermekteydi. Uşera denilen on aylık gebe deve eti, zenginlerin özel davet yemeklerinde özel bir yer teşkil etmekteydi.[121] Devenin göğüs ve hörgüç etinden yapılan, hardal ve zeytinyağı ya da üzüm pekmezi ile karıştırılan "sınâb", deve etiyle hazırlanan lüks sayılabilecek yemek çeşitlerinden bir tanesiydi.[122] Câhiliye dönemine ait bir şiirde şairin, ikram ettiği devenin ateşte kızarırken hörgücünün iki yanından sızan yağları tabir etmesi bunun misafirler için iştah kabartıcı olduğunu düşündürmektedir.[123] Diğer yandan toplumun önemli bir kesimini oluşturan Yahudilerin deve etini haram olduğu gerekçesiyle yememeleri de dikkat çekicidir.[124]

Günlük hayatta çok tüketilen et türlerinden bir diğeri ise koyun ve oğlak türü küçük baş hayvanlarınkiydi. Sayıca fazla olması ve makul büyüklükte oluşu nedeniyle, günlük öğünlerde ve misafirlere ikram için daha çok tercih ediliyordu.[125] Bu etin ateşte kızartılarak kebap edilen haline salâik denirdi.[126] Küçükbaş hayvanların yanı sıra sığır, davar gibi büyük baş hayvanların da yendiği bilinmektedir.[127] At da bu dönem eti yenilen, başka bir şeye sahip olmayan ev sahiplerinin kesip misafirlerine ikram ettiği hayvanlardandı,[128] Ancak sayı olarak az bulunduğu için at etinin diğer etlere nazaran çok tercih edilmediği düşünülebilir.

[119] İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 3/260; Köse, *Medine'de Sosyal Hayat*, 174.
[120] Apak, *Kur'an'ın Geliş Ortamında Arap Toplumu*, 261.
[121] Âlûsî, *Bulûğu'l-ereb*, 1/372; Köse, *Medine'de Sosyal Hayat*, 177.
[122] İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 3/260; İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 1/531; Âlûsî, *Bulûğu'l-ereb*, 1/384; Köse, *Medine'de Sosyal Hayat*, 176.
[123] Öztürk, *Hatim Taî Divanı*, 36.
[124] Tevrat, Levililer, 11/4; Tesniye, 14/7; Ateş, *İslam'a Göre Cahiliye ve Ehl-i Kitap Örf ve Adetleri*, 461.
[125] Demir Akgün, *Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü*, 20.
[126] İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 3/260; Köse, *Medine'de Sosyal Hayat*, 176.
[127] Müslim, "Zekât", 52, 54.
[128] Cevad Ali, *Mufassal*, 14/263.

Eti yenmek üzere beslenen hayvanların yanında avcılıkla da et temin edilirdi.[129] Geyik,[130] ceylan,[131] dağ keçisi,[132] yaban eşeği,[133] bu dönem avlanıp etleri yenen hayvanlardandı.[134] Ayrıca ehil eşek eti de yenmekteydi.[135] Hz. Peygamber'in kurt ve sırtlan eti yiyenler hakkında yorum beyan etmesi de bu tür vahşi hayvanların Câhiliye yeme kültüründe varlığına işaret etmektedir.[136]

Eti yenen daha küçük hayvanlara bakıldığında ise öncelikle kuş türleri göze çarpmaktadır. Bu dönemde tavuk yerleşik hayat sürenler tarafından yetiştirilmiş ve sıklıkla tüketilmiştir.[137] Bazı kimselerin tavuk yemekten tiksindiği de rivayet edilmiştir.[138] Deve kuşu da yine bölgenin doğal yaşamında var olduğu bilinen ve etinin tüketildiği düşünülen hayvanlardandır.[139] Tavuk ve deve kuşlarının yumurtaları ise günlük tüketilen besinlerdendi.[140] Eti yenen diğer kuş türleri arasında güvercin,[141] keklik, bıldırcın,[142] toy kuşu[143] gelmektedir. Bunlar daha çok sabah saatlerinde avlanır[144] ve kızartılarak yenirdi.[145]

Tavşan da avlanıp yenen hayvanlar arasında yer almaktaydı.[146] Çekirgenin de kızartılarak veya çiğ olarak, bazen de tuzla veya hurmayla yenmesi Araplar arasında yaygındı.[147] Ancak bunun, zor

[129] Âlûsî, *Bulûğu'l-ereb*, 1/380.
[130] Mustafa Fayda, "Bedevî", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1992), 5/313; Uçar, *Medîne'de Gündelik Hayat*, 257.
[131] Uçar, *Medîne'de Gündelik Hayat*, 257.
[132] Şemsüddîn Muhammed b. Yûsuf b. Alî b. Yûsuf es-Sâlihî eş-Şâmî, *Sübülü'l-hüdâ ve'r-reşâd fî sîreti hayri'l-ibâd*, thk. Adil Ahmed Abdülmevcud - Ali Muhammed Muavviz (Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1993), 7/191.
[133] Buhârî, "Talak", 23; "Zebâih", 11; Nesâî, "Sayd", 33.
[134] Fayda, "Bedevî"; Hakan Temir, *Arap Yarımadasında Kabile Hayatı* (İstanbul: Siyer Yayınları, 2020), 286.
[135] Cevad Ali, *Mufassal*, 9/60.
[136] Tirmizî, "Et'ime", 4; Ebû Dâvûd, "Et'ime", 32; Nesâî, "Sayd", 27.
[137] Cevad Ali, *Mufassal*, 13/108-109; 14/263.
[138] Buhârî, "Zebâih", 26; Müslim, "Eymân", 9; Nesâî, "Sayd", 33.
[139] Uçar, *Medîne'de Gündelik Hayat*, 256.
[140] Ezrakî, *Ahbâru Mekke*, 1/124; Uçar, *Medîne'de Gündelik Hayat*, 253; Demir Akgün, *Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü*, 38.
[141] Ebû Dâvûd, "Edeb", 95; İbn Mâce, "Edeb", 44.
[142] Şâmî, *Sübülülü'l-hüdâ*, 7/191.
[143] Ebû Dâvud, "Et'ime", 29; Tirmizî, "Et'ime", 26; Şâmî, *Sübülülü'l-hüdâ*, 7/190.
[144] Temir, *Arap Yarımadasında Kabile Hayatı*, 282.
[145] Demir Akgün, *Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü*, 22.
[146] Buhârî, "Zebâih", 31; Müslim, "Sayd", 9; Tirmizî, "Et'ime", 2, "Zebâih", 1; Nesâî, "Sıyâm", 84; Ebû Dâvud, "Et'ime", 27; Âlûsî, *Bulûğu'l-ereb*, 1/380.
[147] Cevad Ali, *Mufassal*, 9/60.

zamanların yol açtığı şartlardan dolayı olabileceği sanılmaktadır.[148] Keler ve kertenkele[149] gibi sürüngen hayvanların eti de yaygın olarak tüketilmekteydi. Kimi Araplarca çok sevilen keler, bazı kimseler tarafından kümeslerde bile beslenmekteydi.[150] Kelerin eti ve yumurtası misafire ikram açısından da makbul sayılmaktaydı.[151]

Deniz ürünleri Mekke ve Medine için diğer et türlerinin arasında nadiren de olsa yer almaktadır. Gündelik hayatta ticaret yoluyla farklı bölgelerden gelen deniz ürünleri tuzlanmak veya güneşte bırakmak suretiyle kurutulur yahut konserve yapılırdı.[152] Bununla yemek yapılabildiği gibi,[153] un gibi öğütülerek hayvan yemi olarak da kullanılabilmekteydi.[154]

Bu dönemde etler güneşte kurutularak veya tuzlanarak saklanmaktaydı. Kadîd denilen kurutulmuş et, çorbalarda ve yemeklerde kullanılmaktaydı. Kurban olarak kesilen hayvanlara da aynı işlem uygulanmaktaydı.[155] Etler bu şekilde uzun süreli tüketime müsait hale geliyor, yolculuk ve sefer hallerinde dahi kolaylıkla yenebiliyordu.[156] Ayrıca hayvanların içyağları da lezzet vermesi için yapılan yemeklerin içine ekleniyordu. Hz. Peygamber'in iç yağını vazgeçilemeyecek üç şeyden biri olarak zikretmesi bu besinin dönemin yemek kültüründeki değerini ifade etmesi bakımından önemlidir.[157]

Etin her çeşidinin ve parçasının kıymetli olduğu bu topraklarda hayvanların beyin, karaciğer,[158] dalak, ayak gibi sakatat kısımları da tüketilmekteydi.[159] Ancak bazı Araplar bunların da ötesine geçerek özellikle kıtlık ve yoksulluk dönemlerinde güzel veya çirkin, diri veya ölü demeden buldukları her hayvanı yiyebiliyorlardı. Ölümlere neden olan şiddetli açlık yılları Câhiliye dönemi insanlarını akrep, yılan, yaban faresi, iri böcek çeşitleri, meyte denen ölü hayvan etleri ile kanlarını dahi

---

[148] Buhârî, "Sayd", 12; Müslim, "Sayd", 52; Tirmizî, "Et'ime", 22; Ebû Dâvud, "Et'ime", 35; Nesâî, "Sayd", 37; Şâmî, *Sübülülü'l-hüdâ*, 7/189; Demir Akgün, *Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü*, 24.

[149] Buhârî, "Sayd", 12, "Zebâih", 33, "Et'ime", 9, 13; Müslim, "Sayd", 43-45, 52; Ebû Dâvûd "Et'ime", 28, 35; Tirmizî, "Et'ime", 3, 22; Nesâî, "Sayd", 26, 37; Şâmî, *Sübülülü'l-hüdâ*, 7/189; Demir Akgün, *Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü*, 24.

[150] Ebû Osman Amr b. Bahr b. Mahbûb el-Kinânî el-Leysî Câhiz, *Kitâbü'l-hayavân*, thk. Abdüsselâm Muhammed Hârûn (Beyrut, ts.), 6/78.

[151] Câhiz, *Hayavân*, 6/88-90.

[152] Buhârî, "Zebâih", 12

[153] Demir Akgün, *Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü*, 24.

[154] Apak, *Cahiliye Döneminde Ekonomik Hayat*, 63.

[155] Buhârî, "Edâhî", 16.

[156] Ebû Dâvûd, "Edâhî", 11; Demir Akgün, *Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü*, 28.

[157] İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-ahbâr*, 3/229.

[158] Buhârî, "Et'ime", 5.

[159] Demir Akgün, *Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü*, 21.

yemeye ve içmeye sevk etmekteydi.[160] Hayvan canlıyken etinden parça kesilip yenmesi; sivri bir şeyle yaralayıp kanının akıtılarak içilmesi bu dönemde olağan karşılanıyordu. Bağırsaklara doldurulan kandan fesîd veya bacce denilen bir sucuk yapılıp kızartılarak zor zamanlarda misafirlere ikram ediliyordu.[161] Diğer yandan İbrahimî gelenekte meytenin haram olması nedeniyle genel olarak Kureyş'in bundan uzak durduğu söylenmiştir.[162]

2.2.1.2. Süt

Hayvansal gıdalar arasında önemli yer tutan bir diğer besin ise süttür. Çoğunlukla koyun, keçi, deve gibi sağmal hayvanlardan sağılan süt, günün her saati sıcak veya soğuk olarak tüketilebilen, sevilen bir içecekti. Su, hurma ve sütün Arapları canlandırdığı ve neşelendirdiği söylenmiştir.[163] Süt tek olarak içildiği gibi[164] peynir, keş, kurut gibi diğer formlarıyla da pek çok besinin yanında yemek veya katık olarak da tüketilmiştir. Misafir geldiğinde ise kolaylıkla hazırlanıp sunulan pratik ikramlardan biri olmuştur. İslâmî döneme dair rivayetlerde Hz. Peygamber'in su istediğinde kendisine kimi zaman süt getirilmesi; bazen de suyun içine süt katılarak ikram edilmesi[165] sütün bu dönemde su niyetine de tüketildiğine işaret etmektedir.

Sütün günlük hayatta en çok kullanım biçimlerinden biri de akît denilen keş veya kuru yoğurt haliydi. Bu, yayıkta çalkalanan sütün (çoğunlukla deve sütü) kaynatılarak kesilmesi, yağının alınmasından sonra süzülüp kurutulmasıyla hazırlanırdı. Bu hali sıcağa karşı dayanıklı olması ve uzun süre kullanılabilmesinden dolayı oldukça rağbet görmekteydi.[166] İnsanlar birbirlerine ziyarete giderken hediye olarak akît götürebilmekteydi.[167] Dönemin en meşhur davet yemeklerinden biri olan hays yemeği, akîtin hurma ve tereyağı ile pişirilmesiyle hazırlanmaktaydı. Yine rebike, abise, vatbe gibi yemekler akîte un, süt, yağ vb. çeşitli malzemelerin eklenmesiyle hazırlanmaktaydı.[168] Süt bazen bekletilip ekşitilerek içilirdi ki buna da resîse denirdi.[169] Sütten elde edilen bir diğer ürün ise tereyağıydı.

---

[160] Âlûsî, *Bulûğu'l-ereb*, 1/380; Cevad Ali, *Mufassal*, 9/60-62; Ateş, *İslam'a Göre Cahiliye ve Ehl-i Kitap Örf ve Adetleri*, 469-474.
[161] Cevad Ali, *Mufassal*, 9/59; Ateş, *İslam'a Göre Cahiliye ve Ehl-i Kitap Örf ve Adetleri*, 471.
[162] Ateş, *İslam'a Göre Cahiliye ve Ehl-i Kitap Örf ve Adetleri*, 469.
[163] Cevad Ali, *Mufassal*, 9/59.
[164] Müslim, "Eşribe", 186.
[165] Buhari, "Eşribe", 14; Müslim, "Eşribe", 126.
[166] Uçar, *Medîne'de Gündelik Hayat*, 254; Demir Akgün, *Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü*, 33, 38.
[167] Takiyuddîn Ahmed b. Alî b. Abdülkâdir b. Muhammed el-Makrîzî, *İmtâü'l-Esmâ' bi mâ li'n-Nebiyyi mine'l-Ahvâli ve'l-Emvâli ve'lHafedeti ve'l-Metâ'*, thk. Muhammed Abdulhamîd Nemîsî (Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1999), 2/5.
[168] Demir Akgün, *Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü*, 33-34.
[169] İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-ahbâr*, 3/230; Demir Akgün, *Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü*, 52.

Katık olarak yiyeceklerin yanında veya yemeklerin içerisinde kullanılırdı. Hays, rebike, berîk ve abise denilen yemeklerin de ana malzemelerinden biri tereyağıydı.

2.2.1.3. Hurma

Hurma Arap yarımadasının temel besin maddesi ve günlük hayatın vazgeçilmez yiyeceğiydi. Hz. Muhammed'in (s.a.v.) "içinde kuru hurma bulunmayan evin aç olduğu"[170] şeklindeki sözleri bu dönemde hurmanın temel besin olduğunu ve gıda değerinin bulunduğunu ifade etmektedir. Hurmanın insanı etten daha dinç tuttuğu, soğuktan koruduğu düşünülmekteydi.[171] Pek çok yoksunluk hallerinde birkaç adet hurmayla yetinilmesi hurmanın başlı başına besleyiciliğini göstermektedir.[172]

Tek başına bir öğün olarak dahi tüketilebilen yaş veya kuru hurma; tane tane, ezme halinde, katık olarak veya yanında birkaç çeşit katıkla yenilmiştir. Pek çok yemek tarifinin de ana maddelerinden biri olan hurma, misafirlere ikram ve insanlara hediye edilen başlıca yiyeceklerdendi. Medinelilerin de evlerinden hurmayı eksik etmedikleri, misafir geldiğinde ilk ikram ettikleri şeyin hurma olduğu rivayet edilmiştir.[173] Hurma ve tereyağından yapılan berîk,[174] hays, hurmayla yapılan yemek çeşitlerinden bazılarıdır. Hurmanın kabuksuz, bol etli, güzel kokulu ve çekirdeğinin küçük olması makbul kabul edilmiştir.[175] Şekil, renk, tat vb. özelliklerine göre farklı isimler alan hurmanın onlarca çeşidi bulunmaktadır. Ağızda çabuk erimeyen koruk hurma sevilen çeşitlerdendi.[176] Sayhânî de Araplar tarafından en sevilen hurma türleri arasındaydı.[177] Dekal denilen hurma ise tadının az olması nedeniyle nispeten değersiz kabul edilmekteydi. Eskimiş hurmanın ise içinin kurtlu olup olmadığı kontrol edilirdi.[178]

2.2.2. Tahıllar ve Ekmekler

Dönemin yiyecek kültürü içinde temel besin maddelerinin arasında tahıllar yer almaktaydı. Bu dönem üretimi yapılan tahıllar ise çoğunlukla arpa ve buğdaydı. Tahılların başlıca kullanım alanların arasında un ve ekmek yapımı gelmekteydi. Üfleme yoluyla elenerek kabuğundan ayrıştırılan arpa veya

---

[170] Müslim, "Eşribe", 153; İbn Mâce, "Et'ime", 38; Dârimî, "Et'ime", 26; İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-Ahbâr*, 7/204.
[171] İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-ahbâr*, 3/223; Demir Akgün, *Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü*, 45.
[172] Tahsin Koçyiğit, *Hz. Peygamber'in Gündelik Hayatı "Hurma - Deri - Deve"* (İstanbul: Hikmetevi Yayınları, 2016), 71.
[173] İbn Abdirabbih, *Ikdu'l-ferîd*, 8/12; Köse, *Medine'de Sosyal Hayat*, 174.
[174] Uçar, *Medîne'de Gündelik Hayat*, 252.
[175] İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-ahbâr*, 3/224, 226, 231; Demir Akgün, *Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü*, 47.
[176] Buhârî, "Et'ime", 23, 40.
[177] İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-ahbâr*, 3/225.
[178] İbn Mâce, "Et'ime", 42.

buğday, öğütülüp su ile karıştırılarak hamur ve ekmek yapılırdı.[179] Ayrıştırma işleminden sonra geriye kalan alaf denilen kabuk kısmı ise hayvan yemi olarak kullanılırdı.[180] Ekmek için hazırlanan hamur fırınlarda veya ateşte pişirilirdi.[181] Buğdaya göre daha ucuz olduğundan dolayı ekmek yapımında esas olarak arpa kullanılır, besin değeri açısından daha zengin olan beyaz buğday ekmeği[182] ise çoğunlukla varlıklı kimselerin sofralarında yer alırdı.

Tahıllar en başta ekmek yapılmak suretiyle tüketilse de süt, yağ veya sebze gibi gıdaların çeşitli karışımlarıyla pek çok yemeğin de içinde yer almıştır. Karbonhidrat bakımından zengin olduğu bilinen tahıllar, doyuruculuğu sebebiyle öğütülerek veya un haline getirilerek yemeklerde sık sık kullanılmıştır. Öğütülmüş hububata et veya hurma eklenmesiyle yapılan deşîşe/ceşîşe;[183] etli un çorbası olarak bilinen hazîre,[184] buğday ve etten yapılan herîse;[185] süt ve undan elde edilen hatife ile rağıde;[186] o dönemde tüketilen yemek çeşitlerinden bazılarıdır.

Sulak arazilerin fazla olmamasından dolayı üretim düzeyi düşük olan pirinç, buna bağlı olarak sofralarda sık bulunmamaktaydı. Kıtlık dönemlerinde tahef (طهف), ales (علس), beygıyye (بيقية), selt (سلت) isimli doğada kendiliğinden yetişen tahıllar da tüketilmekteydi.[187] Tahıllar içki üretiminde de kullanılmaktaydı. Örneğin, mizr arpadan yapılan bir içki türüydü. Hz. Peygamber'in bir araziye dikilebilecek ürünleri saydığı rivayette pirinç, mercimek, bakla ve nohutun zikredilmesi,[188] bu besinlerin üretim ve tüketiminin Câhiliye'den beri yapıldığına işaret etmektedir.

2.2.3. Meyveler ve Sebzeler

Mekke'nin Taif'in hemen yanı başında oluşu, Medine'nin ise tarıma uygun bereketli şartları bu dönemde çeşitli meyve ve sebze ziraatına imkân vermekteydi.[189] Bu meyvelerden biri üzümdü. Yoğun üzüm yetiştiriciliğinin yapıldığı Taif üzüm bağlarıyla meşhurdu.[190] Mekke'de Serât dağında

[179] İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 1/338.
[180] Uçar, *Medîne'de Gündelik Hayat*, 255-256.
[181] Demir Akgün, *Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü*, 82.
[182] İbn Abdirabbih, *Ikdu'l-ferîd*, 8/34.
[183] Seyyid Muhammed es-Seyyid, "Deşîşe", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1994); Demir Akgün, *Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü*, 17.
[184] Âlûsî, *Bulûğu'l-ereb*, 1/384-385.
[185] İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-ahbâr*, 3/219.
[186] Uçar, *Medîne'de Gündelik Hayat*, 255.
[187] Apak, *Cahiliye Döneminde Ekonomik Hayat*, 39.
[188] Nesâî, "Müzâra'a", 3; *Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü,* 33.
[189] Hamidullah, *İslâm Peygamberi*, 885.
[190] Apak, *Cahiliye Döneminde Ekonomik Hayat*, 37.

üzüm yetiştirilebilirken,[191] Medine'de ise yılda iki kez mahsul alınabilmekteydi.[192] İslâm öncesi dönem için üzümün kullanıldığı alanların başında şarap imalatı gelmekteydi. Meyve olarak ise dalından salkımlar koparılmak suretiyle taze olarak yenilip ikram edilmiş[193] veya daha yaygın bir tüketim şekli olarak kurutup saklamak suretiyle uzun süre tüketilebilmiştir.

Bu dönem tüketilen meyve çeşitlerinden hurma, nar, muz ve incirin isimleri Kur'ân-ı Kerîm'de geçmesi;[194] ayva, incir ve karpuz gibi meyvelerin Hz. Muhammed'den rivayet edilen haberlerde zikredilmesi,[195] bu meyvelerin bu dönemki coğrafya bulunduğunu ve tüketildiğini göstermektedir. Arabistan kirazı denen bir meyve, şeftali ve dut[196] da bu dönem yenilen diğer meyveler arasındadır. Ebû Cehil karpuzu denilen acı bir meyvenin de kıtlık zamanlarında yenildiği rivayet edilmiştir.[197] Zencefil, badem ve fıstık ise dış ülkelerden getirilip tüketildiği bilinen gıdalardandır.[198]

Sebze çeşitlerine bakıldığında kabak yemek kültüründe önemli bir yer tutmakta, bununla yemekler çoğaltılmaktaydı.[199] Selak denilen pazı bitkisinden arpalı sebze yemeği yapılmaktaydı.[200] Salatalık ve salatalığın daha küçüğü olan acur da rağbet gören sebzeler arasındaydı.[201] Soğan, sarımsak ve pırasa çiğ olarak yendiği gibi yemeklerin içine katılarak da tüketilmekteydi.[202] Bir diğer sebze çeşidi ise mantardır. Suda veya yağda pişirilip sirke ve zeytinyağı ile yemeği yapılmaktaydı.[203] Yeşil sebzeler ise coğrafi imkânlardan dolayı yiyecekler arasında pek yer almamıştır.[204]

2.2.4. Katıklar ve Baharatlar

Şimdiye kadar zikredilenlerin dışında ekmeğe katık edilebilen yiyecekler de yeme-içme kültüründe önemli bir yer tutmaktaydı. Bunlardan biri de zeytinyağıydı. Kadim dönemlerden beri çok

[191] Demir Akgün, *Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü*, 48.
[192] Uçar, *Medîne'de Gündelik Hayat*, 244.
[193] İbn Mâce, "Et'ime", 61; Taberî, *Târîhu't-Taberî*, 2/345-346; İbn Kesîr, *el-Bidâye ve'n-Nihâye*, 4/340; Şâmî, *Sübülülü'l-hüdâ*, 7/206.
[194] Meryem 19/25; Rahman 55/68; En'am 6/99, 141; Vâkıâ 56/29; Tin 95/1.
[195] İbn Mâce, "Et'ime", 61; Tirmizî, "Et'ime", 36; Ebu Davud, "Et'ime", 44; Şâmî, *Sübülülü'l-hüdâ*, 7/206.
[196] Şâmî, *Sübülülü'l-hüdâ*, 7/207.
[197] Cevad Ali, *Mufassal*, 9/61.
[198] Şâmî, *Sübülülü'l-hüdâ*, 7/207; Demir Akgün, *Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü*, 48-50.
[199] İbn Mâce, "Et'ime", 26.
[200] Buhârî, "Et'ime", 17.
[201] Buhârî, "Et'ime", 23, 38, 44, 46; Tirmizî, "Et'ime", 37; Vakıdi, 2/577; Hamidullah, 885.
[202] Müslim, "Mesâcid", 17; Ebû Dâvûd, "Et'ime", 41, İbn Mâce, "Et'ime", 59; Şâmî, *Sübülülü'l-hüdâ*, 7/212.
[203] İbn Kuteybe, 3/318; Demir Akgün, *Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü*, 31.
[204] Köse, 175.

çeşitli kullanım alanlarına sahip olan zeytinyağı[205] Hz. Muhammed'in yaşadığı coğrafyaya ilk defa Nebâtiler tarafından getirilmiştir.[206] Rivayetlere bakıldığında zeytinyağı tüketiminin zeytine nazaran daha yaygın olduğu görülmektedir. Zeytinyağı sade ekmeğin yanına katık edilebildiği gibi besise, rebîke, tirid gibi yemeklerin de içinde kullanılmaktaydı.[207] Araplar nezdinde tereyağı daha makbul olmakla birlikte kıtlık zamanlarında zeytinyağı tüketilmekteydi.[208]

İçeriğiyle gıdaların bozulmasını önleyen, et yemeklerini yumuşatan ve lezzetini artıran sirke de katık olarak kullanılmış veya dönemin çeşitli yemek tariflerinde yerini almıştır. Bunun yanında yiyeceği süslemesi veya tat katması için peynire karıştırılan bir ottan bahsedilmiştir.[209] Yine çörek otu ve çemen otu da tek başına veya yiyeceklerin içerisinde tüketilmekte, özellikle şifa verici özelliğinden yararlanılmaktaydı.[210] Âyet ve hadislerde hardalın zikredilmesi de bu gıdanın bilindiğini ve sofralarda yer bulduğunu düşündürmektedir.[211] Kaynaklarda "المرق" olarak geçen çorba veya et suyu anlamına gelen gıda da yine yemek yapımında, yiyecekleri sulandırmakta ve tat vermede kullanılmaktaydı.[212] المرق'ın salça olduğu da söylenmiştir.[213]

2.2.5. Yemekler

Günlük hayatta yapılıp yenildiği bilinen pek çok yemek çeşidi rivayet edilmiştir. Bu yemeklerden bazılarının benzer malzemelerin farklı usullerle hazırlanarak değişik isimler aldığı görülmektedir.[214] Burada yukarıda geçenler dışındaki tüm yemek çeşitlerini zikretmek yerine, o dönemde günlük öğün veya ikramlık olarak öne çıkan yemek çeşitleri aktarılacaktır. Et yemekleri dışında hazırlanan çoğu yemeğin pişirilmeden tüketildiği dikkat çekmektedir.

---

[205] Orta Çağ'da Meyve Sembolizmi, Küçükaşçı, sf.551

[206] Ebu Abdullâh Muhammed b. Ömer b. Vâkıd Vâkıdî, *Kitâbu'l-Megâzî*, thk. Marsden Jones (Beyrut: Dâru'l-A'lemî, 1989), 3/989-990.

[207] Demir Akgün, *Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü*, 15.

[208] İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 3/301; Ebü'l-Hasen İzzüddîn Alî b. Muhammed b. Muhammed İbnü'l-Esîr, *Üsdü'l-gâbe fî maʿrifeti's-sahâbe*, ts., 4/167; Köse, *Medine'de Sosyal Hayat*, 175.

[209] Demir Akgün, *Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü*, 38.

[210] Müslim, "Selâm", 89; Tirmizî, "Tıb", 5; İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 10/305; Uçar, *Medîne'de Gündelik Hayat*, 254.

[211] Lokman 31/16; Müslim, "İman", 39; İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 1/531; Âlûsî, *Bulûğu'l-ereb*, 1/384.

[212] Buhârî, "Et'ime", 35; Tirmizî, "Et'ime", 29; Demir Akgün, *Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü*, 20.

[213] Uçar, *Medîne'de Gündelik Hayat*, 255.

[214] Yemek çeşitleri hakkında daha ayrıntılı bilgiler için bk. Sevim Demir Akgün, *Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü*.

Dönemin en yaygın yemek çeşitlerinden biri olan tirid, üzerine et suyu dökülmüş ekmekten yapılmakta ve çoğunlukla üzerine süt, tereyağı ve bazen sirke eklenmekteydi.[215] Parça et, iç yağı veya kabak gibi malzemeler eklenerek de çeşitlendirilebilmekteydi.[216] Araplarca çok eski zamanlardan beri bilinip yapılmakta olan tiridin ilk defa İbrahim Peygamber tarafından yapıldığı kabul edilmekteydi.[217] Bu yemek hem misafirlere ikram olarak sunulabilmekte hem de hediye olarak gönderilebilmekteydi.

Bir diğer yemek çeşidi olan hays da hurmadan yapılan tirid olarak ifade edilmekteydi.[218] Esasında hays, hurmanın akît ve tereyağı ile karıştırılmış haliydi.[219] Misafirlik ve davetler için sık sık hazırlanan hays, Kureyşli tacirlerin halka ikram ettikleri yiyecekler arasında yer almıştır.[220] Akîdin bozulmaya karşı direncinden dolayı bu yemek uzun süre tüketime müsait olup yolculuk ve savaş durumlarında yol azığı yapılabiliyordu.

Bir diğer meşhur yemek ise sevîk denilen kavrulmuş un ve suyla hazırlanan bulamaç tarzı yemektir. Dönemin yiyecekleri arasında pratikliği ve kolay hazırlanmasıyla öne çıkan sevîk, misafir yemeği olarak tabir edilmiştir.[221] Sevîkle ekmek yapılabildiği gibi üzerine tatlandırıcı meyveler ekleyerek helva da yapılmıştır.[222] Badem unundan da sevîk hazırlanmıştır.[223] Hays gibi sevîk de savaş ve sefer hallerinde bozulmayışı ve kolay taşınırlığından dolayı yol azığı yapılabilmekteydi. Sevîk[224] için yolcu yemeği de denilmekteydi.[225]

Un, süt veya yağdan yapılan bulamaç bu dönemdeki pek çok yemek çeşidinin esas malzemesi olmuştur. Bu bulamacın yoğun haline asîde;[226] biraz sulandırılıp içine bal katılmış çorba haline hasâ

---

[215] Ebû Dâvûd, "Et'ime", 22; İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 1/338; Makrîzî, *İmtâü'l-Esmâ'*, 14/287-288; Şâmî, *Sübülülü'l-hüdâ*, 7/195-196; Hamidullah, *İslâm Peygamberi*, 885.

[216] Demir Akgün, *Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü*, 26-27.

[217] İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 1/30; Makrîzî, *İmtâü'l-Esmâ'*, 14/287.

[218] Ebu Davud, Et'ime, 22; Nesâi, Sıyâm, 67; İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 1/338; Şâmî, *Sübülülü'l-hüdâ*, 7/195.

[219] İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 4/61; Demir Akgün, *Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü*, 33.

[220] Câhız, "el-Evtan ve'l-Büldan", Resail, IV, 116; Demir Akgün, *Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü*, 33.

[221] İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-ahbâr*, 3/228.

[222] İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-ahbâr*, 3/229; Demir Akgün, *Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü*, 35.

[223] Ebû Bekr Abdullah b. Muhammed İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef fi'l-ehâdîs ve'l-âsâr* (Lübnan: Dârü't-Tâc, 1989), 5/111 (No. 24225).

[224] İslam tarihinde adı geçen Sevîk Gazvesi de ismini bu yemekten almaktadır. Bk. İbn Sa'd, *Kitâbü't- Tabakâti'l-Kebîr*, 2/28.

[225] İbn Abdirabbih, *Ikdu'l-ferîd*, 8/6.

[226] İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 3/291; Muhammed Abdülhay el-Kettânî, *Hz. Peygamber'in Yönetimi (et-Terâtibu'l-idâriyye)*, çev. Ahmet Özel (İstanbul: İz Yayıncılık, 2003), 174-175.

veya telbine;[227] ikisi arasında kıvamdaki haline sehîne,[228] suyun veya sütün üzerine un serpilmiş haline harîka[229] denilmekteydi. Süt eklenmiş haline harîre;[230] et eklenmiş çorba haline ise hazîre denmekteydi. Bu örneklerin yanında daha pek çok çeşit bulunmaktaydı. Sehîne ve harîka kıtlık günlerinde yenmiş, çocukların açlığı bununla giderilmiştir.[231] Bu bilgiler, zor durumda kalınmadıkça un ile suyun karışımından elde edilen bu yemeklere -en azından et, iç yağı, tereyağı vb. katık eklenmediği sürece- pek iltifat edilmediğini düşündürmektedir. Yine Hz. Peygamber'in "Hoşlanmasanız da size fayda verecek olan telbineyi tavsiye ederim." buyurması,[232] telbine benzeri bu tarz yemeklerin halktan bazı kimseler tarafından pek de hoşlanılmadan yendiğini düşündürmektedir. Ferîka ise buğday ezmesi ve hurmanın çemen otuyla karıştırılmasıyla hazırlanmaktaydı.[233]

2.2.6. Tatlılar

Bu dönemde şeker bilinmekte olup bazı bölgelerde şeker kamışı yetiştiriciliği yapılmaktaysa da[234] kullanımı sınırlıydı. O nedenle tatlıların çoğu bal, hurma veya üzümle tatlandırılmaktaydı. Ayrıca meyveler de tatlı olarak tüketilmekteydi.[235]

Çoğunlukla Taif ve Yemen'de üretilen ve pek çok çeşidi bulunan bal, halk nezdinde değerli bir gıdaydı. İnsanlar birbirlerine hediye olarak götürüyorlar, misafirlerine ikram ediyorlardı.[236] Bal hem müstakil olarak tüketilmiş hem de yemek ve tatlıların içinde kullanılmıştır. Balla ilgili rivayetlerde içmek/(شرب) fiilinin kullanılması, sulandırılıp şerbet haline getirilerek içildiğine işaret etmektedir. Hatta balın bu şekilde içilmesi oldukça yaygındı.[237] Bal yiyeceklere lezzet verme özelliğinin yanında şifa kaynağı olmasıyla da ön plana çıkmaktaydı.

---

[227] İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 13/376.
[228] Âlûsî, *Bulûğu'l-ereb*, 1/382.
[229] İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 10/46; Âlûsî, *Bulûğu'l-ereb*, 1/383.
[230] İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 10/586.
[231] Âlûsî, *Bulûğu'l-ereb*, 1/381-383.
[232] İbn Mâce, "Tıb", 5.
[233] İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 10/305.
[234] Muhammed Abdülhay el-Kettânî, *et-Terâtîbü'l-idâriyye ve'l-ʿamâlât ve's-sınâʿât ve'l-metâcir ve'l-hâletü'l-ʿilmiyye elletî kânet ʿalâ ʿahdi teʾsîsi'l-medeniyyeti'l-İslâmiyye fî'l-Medîneti'l-münevvereti'l-ʿaliyye*, thk. Abdullah el-Hâlidî (Beyrut: Dârü'l-Erkâm, ts.), 2/30; Demir Akgün, *Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü*, 39.
[235] Tatlı için kullanılan حَلْوَاءُ kelimesi meyveler için de kullanılmıştır. Amr b. Temîm el-Ferâhîdî (el-Fürhûdî) Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-ayn*, thk. Mehdî el-Mahzûmî - İbrâhîm es-Sâmerrâî (Dâru Mektebeti'l-Hilâl, ts.), 3/295.
[236] İbn Mâce, "Tıb", 7.
[237] Nesâî, "Eymân ve'n-Nüzûr", 20.

Tüketilen en temel tatlı tarifi helvaydı. Kuru hurmanın sütün içinde yoğrulmasıyla hazırlanan bu helvaya mecî denmekteydi.[238] Misafir geldiğinde hızlıca hazırlanan yiyeceklerden olduğu yukarıda zikredilmiş olan sevîk, içerisine bal veya hurma karıştırılıp helva olarak ikram edilebilmekteydi.[239] Yine telbine de içine bal karıştırıldığında tatlı olarak tüketiliyordu. Hurmanın ezilmiş veya kavurulmuş hali de tatlı niyetine yeniliyordu.[240]

Meşhur tatlılar arasında fâlûzec veya fellûzec diye bilinen bir helva türü vardı. Menşei itibariyle Fârisîlere ait olan bu tatlıya habîs de denilmekteydi. Bal, halis tereyağı ve buğday ununun karıştırılmasıyla yapılan[241] fâlûzeci Mekke'ye ilk kez getirip insanlara yedirenin Abdullah b. Cüd'ân olduğu rivayet edilmektedir. Buna göre kisraya giden İbn Cüd'ân bu tatlıdan yemiş ve çok beğenmesi üzerine fâlûzec yapmasını bilen bir köleyi beraberinde Mekke'ye getirmiştir. Verdiği büyük bir ziyafette herkese ikram etmek suretiyle onlara bu tatlıyı tanıtmıştır.[242]

Kaynaklarda kek (كعك) denen ve Fars diyarından getirilen bir yiyecekten daha bahsedilse de bunun bugün bilinen anlamıyla bir tatlı türü değil kuru ekmek olduğu anlaşılmaktadır.[243]

2.2.7. İçecekler ve İçkiler

Su her dönem ve coğrafya için en kıymetli başlıca içecek olmuştur. Kurak iklime sahip Arabistan'da ise suyun önemi çok daha büyük ve hayatidir. O dönemde insanlar suya olan ihtiyaçlarını çoğunlukla kuyulardan giderirdi. Medine'de de her mahallenin bir kuyusu bulunmaktaydı. Şahıs mülkiyetinde olan kuyular da mevcuttu.

Suyun kalitesi ikram için önem arz etmekteydi. Hz. Peygamber'e pek çok kuyudan su getirilmiş, suyu temiz ve tatlı olan kuyular aranmıştır. Örneğin ashâb, Medine'ye iki günlük mesafede olmasına rağmen suyunun tatlılığından dolayı Büyûtü's-sukyâ' denilen kuyudan Hz. Peygamber'e su getirmişlerdir.[244] Su bazı kaplarda bir gece bekletilip soğutularak içilmekteydi.[245] Hz. Peygamber de soğuk ve tatlı içecekleri severdi.[246]

---

[238] Âlûsî, *Bulûğu'l-ereb*, 1/384.
[239] İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-ahbâr*, 3/228; Demir Akgün, *Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü*, 40.
[240] Şâmî, *Sübülülü'l-hüdâ*, 7/202.
[241] İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 7/20; Muhammed Murtazâ Zebîdî, *Tâcü'l-ʿarûs min cevâhiri'l-Kamûs* (Kuveyt, 2001), 9/454; İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-ahbâr*, 3/225-226.
[242] Âlûsî, *Bulûğu'l-ereb*, 1/381.
[243] Ezrakî, *Ahbâru Mekke*, 1/109; İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 10/481; Uçar, *Medîne'de Gündelik Hayat*, 251.
[244] Ebû Dâvûd, "Eşribe", 22; Kettânî, *et-Terâtîbü'l-idâriyye*, 1/140.
[245] Kettânî, *et-Terâtîbü'l-idâriyye*, 1/140.
[246] Tirmizî, "Eşribe", 21.

Sudan sonra en mühim içecek sayılabilecek sütten yukarıda bahsedilmişti.

Baldan suyla seyreltilerek şerbet yapıldığı gibi sütle karıştırılarak da içecek hazırlanmaktaydı. Mekke'de ilk ballı süt içen ve insanlara içiren kişinin Süveyd b. Heremî olduğu söylenmektedir. Kendisinden sonra başka kişilerin de bu geleneği sürdürdüğü rivayetlerde yer almaktadır.[247] Ballı süt, Mekke'de hacılara da edilen ikramlardan biri olmuştur.[248] Seviğin suyla inceltilmesiyle hazırlanan içecek de misafirlere çabuk hazırlanması bakımından pratik, hem de doyurucuydu.[249] Bu içecek, şerbet haline gelmesi için bal veya hurmayla tatlandırılıyordu.

Sütten hazırlanan bir diğer içecek ise râibdir. Râib, akît yapılırken çalkalanıp yağından ayrılan sütün/yoğurdun suyundan yapılan ayran benzeri bir içecekti. İbn Kuteybe Araplardan birinin şöyle dediğini aktarmıştır: "Eğer kalbinde bir huzursuzluk varsa, içini huzurla dolduracak bir yudum râible onu sakinleştir."[250]

Çeşitli meyvelerden yapılan meyve suları ve hoşaf da yaygın olarak tüketiliyordu. Sıkça tüketilen meyve sularından biri geceden bekletilen hurma suyuydu. Davet yemeklerinde de ikram edilmekteydi.[251] Hurma suyu hakkında Araplardan biri onun vazgeçilmeyecek içeceklerden biri olduğunu zikretmiştir.[252]

Hurma, arpa veya darıdan, çoğunlukla da üzümden üretilen nebîz de bu dönemin içeceklerindendi ve davet yemeklerinde yer almaktaydı. Türk mutfağında şıra olarak da bilinen nebîzin bekletilme süresine göre bu içecek alkollü veya alkolsüz olabilmekteydi. Hz. Ömer keskin nebîzi, yedikleri deve etini hazmedebilmeleri için içtiklerini söylemiştir.[253] Hacılara ikram edilen içecekler arasında nebîz de yer almıştır.[254]

Alkollü içeceklerin gündelik hayattaki tüketimi oldukça yaygındı. Zevk ve sefanın eşlik ettiği içki sofraları Arap edebiyatının ana temalarından birini teşkil etmiş, şiir ve nesirlerde buna dair pek çok betimleme ve tasvir yer almıştır. Bu dönemde içki üretimi, türleri, kullanılan kap kacak ve içki meclisleri

[247] Cevad Ali, *Mufassal*, 8/173.
[248] Ezrakî, *Ahbâru Mekke*, 1/113-114; Demir Akgün, *Hicrî Birinci Asır İslâm Toplumunda Yemek Kültürü*, 103.
[249] Demir Akgün, *Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü*, 35.
[250] İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-ahbâr*, 3/230.
[251] Buhârî, "Eşribe", 6.
[252] Demir Akgün, *Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü*, 52.
[253] İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 5/110 (No. 24213).
[254] Cevad Ali, *Mufassal*, 9/69.

hakkında zengin bir kültür oluşmuştur.[255] Tarihine, sarhoş ediciliğine, rengine, yapıldığı malzeme ve üretildiği yere, saklandığı kaba vs. göre içkilere değişik isimler verilmiştir. Bu şekilde Arap diline yerleşmiş yüz kadar içki isminin bulunması Câhiliye Araplarının içkiye olan ilgi ve düşkünlüklerini gözler önüne sermektedir.[256]

Sabahın erken vakitlerinden gece geç vakitlere kadar içkiyi günün herhangi bir vaktinde tüketmek Araplar tarafından olağan karşılanmakta, içtikleri vakte göre içkilere isim verilmekteydi. Örneğin bu içkilerden, sabah vaktinde içilene sabûh; gündüz, gün ortasında içilene câşiriyye ve kayl; akşam içkisine fahme; gece içkisine ğabûk denilmekteydi.[257] İçki misafire ikramın ve ziyafet sofralarının en başta gelen ikramını oluşturmaktaydı.[258] Yerleşim yerlerinde ve yol güzergahları üzerinde, çoğunlukla Yahudilerin işlettiği meyhane tarzı içki mekânları yaygındı. Bu mekânlara hânût veya hammâre denilmekteydi.[259]

Sarhoşluk verici madde olarak tanımlanabilecek hamr (خمر) bu dönemde esas itibariyle şu beş maddeden üretiliyordu: Üzüm, hurma, arpa, buğday ve bal.[260] Hurma ve hurma koruğundan yapılan fadîh, üzümden yapılan şaraba göre çok daha yaygın olarak tüketilmekteydi.[261]

Şarap ise üzümün küplerde bekletilmesi suretiyle üretilmekteydi. Şarabın üretim aşamalarını anlatması bakımından Câhiliye dönemine ait şu şiir dikkat çekicidir:

> *Misk gibi kokan kızıl renkli keskin şarap süzülüp arıtılarak iyice saf hale getirilir.*
> *Ki topraktan yapılmış küpün içerisinde yirmi yıl kalmış ve soğutulmuştur.*
> *Onu Cîlân'a giden Yahudi asıllı adamlar satın alıp getirmiş ve bir tüccar da pazara sürmüştür.*
> *(İşte bu vasıftaki şarap bile) gece vaktinde yanına gittiğim sevgilimin ağzından daha hoş değildir. Aksine sevgilimin ağzı daha tatlı ve daha saftır.*[262]

---

[255] Mustafa Baktır, "İçki (İslâm'da)", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2000), 21/458.
[256] Ateş, *İslam'a Göre Cahiliye ve Ehl-i Kitap Örf ve Adetleri*, 480; Nebi Bozkurt, "İçki", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2000), 21/455; Apak, *Kur'an'ın Geliş Ortamında Arap Toplumu*, 123.
[257] Sarıcık, *İslam Öncesi Dönem Cahiliye Kültürü*, 17-21.
[258] Baktır, "İçki", 21/458.
[259] Baktır, "İçki", 21/458.
[260] Buhârî, "Eşribe", 4; Nesâî, "Eşribe", 26; Ebû Dâvûd, "Eşribe", 5.
[261] Buhârî, "Eşribe", 1, 2.
[262] Öğmüş, *Câhiliyye Döneminde Araplar*, 325.

Şarap fermente edilirken bazen küpün üzerine bitkiler koyulurdu. Bu bitkiler şaraba bir koku ve rayiha bırakırdı. Küpler, şarabın yağmur suyuyla mecz olabilmesi için[263] özellikle yüksek tepelere bırakılırdı.

> *(Sevgilim Selma'nın) ağzının suyu (ağızların kötü kokmaya başladığı) uykudan sonra bile sanki meyhanecilerin küpten seçip ilk olarak doldurduğu saf akşam şarabı gibidir.*
> *(O şarap) ayakları üzerine dikilmiş, reyhan ve fağv bitkileriyle örtülerek kokulandırılmış bir küptendir.*
> *Bab-ı Effan'da (güneş ve rüzgâr alması için yüksekçe yerlerde) yarım yıl, birkaç ay beklemiştir. (Üreticisi onu koymak üzere değişik) yerler deneyip seçmiştir.*
> *Sonunda onu tüccar ve tercümanları cezbeden beyaz üzümden yapılma halis bir şarap olarak elde etmiştir.*[264]

Tahılların fermente edilmesiyle de içki üretilmekteydi. Bunlar arpa veya mısırdan yapılan mizr ile buğday ve darıdan yapılan ğubeyrâ/ğabîrâ/sükreke denilen içkiler olup menşei itibariyle Yemen yöresine aitti.[265] Ayrıca baldan üretilen bit'(بتع) adlı bir içki çeşiti daha mevcuttu.[266]

[263] "Allah sana yüksek tepelerde dolaşıp gezen bulutların yağmuruyla mezcedilmiş yıllanmış şarabı içirsin!" Ebu Temmam, II, 288; Öğmüş, *Câhiliyye Döneminde Araplar*, 224.
[264] Öğmüş, *Câhiliyye Döneminde Araplar*, 326.
[265] Ateş, *İslam'a Göre Cahiliye ve Ehl-i Kitap Örf ve Adetleri*, 481.
[266] Buhârî, "Eşribe", 4; Nesâî, "Eşribe", 26.

İKİNCİ BÖLÜM

İSLÂMİ DÖNEM: HZ. MUHAMMED DÖNEMİ

1. İSLÂM'DA İKRAM VE AĞIRLAMANIN YERİ VE ÖNEMİ

İslâm, bireyler arasındaki ilişkilerin güçlü olmasına büyük değer vermektedir. Toplu yapılan ve sosyal boyutları bulunan zekât, hac, cemaatle namaz vb. her türlü ibadet güçlü bir toplum hedefiyle ilişkilidir. Karşılıklı ziyaretlerde bulunarak misafir ağırlamak ve ağırlanan kişiye ikramda bulunmak bireyler arasındaki sevgi bağlarının ve kaynaşma duygularının pekişmesinde önemli bir rol oynar. İslâm, Câhiliye döneminde de var olan ikram kültürüne yeni anlamlar yükleyerek ve arkasındaki saikleri değiştirerek bu geleneği muhafaza etme yoluna gitmiştir. Gerek nazil olan âyetler gerekse Hz. Muhammed'in (s.a.v.) konuya dair söz ve örneklikleri, toplumda ikram kültürünün devamını sağlamış, bu kültüre yeni ve İslâmî bir veçhe kazandırmıştır.

Hz. Peygamber, ziyaretlerde bulunmanın kişiler arasındaki sevgi ve muhabbeti artıracağını ifade etmiştir.[267] Medine'ye hicretten sonra şehir halkına yönelik ilk hitabında da onlara bu konu hakkında tavsiyeler vermiştir: "Ey insanlar! Aranızda selamı yaygınlaştırın, birbirinize yemek yedirin ve insanlar uykudayken namaz kılın ki esenlik içerisinde cennete giresiniz."[268] Müslümanlara asırlarca güzide bir örnek oluşturacak olan Medine halkı için söylenmiş bu sözler, ikram ve ağırlamanın ilk dönem İslâm toplumunda sağlam temeller üzerine yerleşmesini sağlamıştır.

İkram ve ağırlama kültürünün İslâmî dönemde varlığını korumasında Hz. Muhammed'in (s.a.v.) örnekliği büyük önem taşımaktadır. Evinde ve mescidinde her kesimden insanı ağırlayan Hz. Peygamber kendisine gelen kimseleri geri çevirmemiş, ashâbına da sık sık misafir olmuştur. Gerçekleştirdiği karşılıklı ziyaretlerle misafirperverliğin en güzel örneğini sergilemiş, söylediği sözlerle ikram etmenin önemini ortaya koymuştur. "Allah'a ve ahiret gününe iman eden kişi misafirine ikram etsin."[269] hadisi, misafire ikramın iki temel iman esasıyla beraber zikredilmesi bakımından oldukça dikkat çekicidir.

Hz. Peygamber "Misafir rızkıyla gelir, ev sahibinin günahlarını silerek gider." buyurmuş, misafir ağırlamanın ev sahibine sağlayacağı bolluk ve berekete dikkat çekerek ashâbını ikramda bulunmaya teşvik etmiştir.[270] Yine onun "Misafir kabul edilen eve hayır, bıçağın deve hörgücüne

---

[267] Ebü'l-Kâsım Süleymân b. Ahmed b. Eyyûb et-Taberânî, *el-Mu'cemü'l-Kebîr*, thk. Hamdi b. Abdülmecid es-Selefî (Kahire: Mektebetü İbn Teymiyye, 1994), 4/21 (No. 3535).

[268] Tirmizi, Sıfatü'l Kıyâme, 42.

[269] Buhâri, "Edeb", 31, 85, "Rikâk", 23; Müslim, "İman", 74, "Lukata", 15-16; Ebû İshâk İbrâhîm b. İshâk b. İbrâhîm el-Harbî, *İkrâmü'd-dayf*, thk. Abdullah Âiz el-Garrâzî (Tanta: Mektebetü's-Sahâbe, 1987), 23-31.

[270] İsmâîl b. Muhammed b. Abdilhâdî el-Cerrâhî el-Aclûnî, *Keşfü'l-hafâ ve müzîlü'l-ilbâs* (Kahire: Mektebetü'l-Kudsî, ts.), 1/88, 2/36.

ulaşmasından daha hızlı ulaşır." şeklindeki sözleri[271] misafir ağırlamanın hane halkı için derhal bir fazilet ve hayır vesilesi olacağını ifade etmiştir.

İkram ve misafirperverlik açısından Kur'ân-ı Kerîm'e bakıldığında öncelikle bazı peygamberlerin Allah Teâlâ tarafından zikre şayan bulunan misafirlikleri göze çarpmaktadır. Bunların içerisinde Hz. İbrâhim ilk sırada gelmektedir. Kur'ân-ı Kerîm'deki anlatıya göre melekler müjde vermek üzere Hz. İbrâhim'e yabancı birer misafir gibi gelmişler, o da onları selamlayarak özenle ağırlamıştır. Misafirlerine sezdirmeden hızlıca ailesine giderek kızarmış bir buzağı ikramıyla geri dönmüş, onların yemelerini beklemiş, yemediklerini görünce ise sebebini sorup yakından ilgilenmiştir.[272] Yine Yûsuf sûresinde Hz. Yûsuf kendisini henüz tanımayan kardeşlerini güzel bir şekilde ağırladıktan sonra onları yolcu ederken kendisinin konuk ağırlayanların en hayırlısı olduğunu zikretmiştir.[273] Hz. Musa ve yoldaşının bir köy ahalisi tarafından ağırlanmamaları da Kur'ân'da kayda değer görülmüştür.[274]

Kur'ân-ı Kerîm'de misafirperverliğin önemine dair doğrudan ifadeler bulunmamakla birlikte cömertlik, Allah yolunda infak, yoksulları doyurma vb. temalar içinde ikram zımnen teşvik edilmiştir.

İkramla ilişkilendirilebilecek bu temaların başında cömertlik gelmektedir. Cömertlik, kerem (كرم) kelimesiyle ifade edilmekte ve şeref, asalet sahibi olmak anlamlarını da içermektedir. Kur'an'da kerem kelimesi geçmemekle birlikte bu kökten türeyen "ikrâm", "kirâm", "ekrem", "mükremûn" kelimeleri kullanılmış; "kerîm" kelimesi ise yirmi yedi âyette yer almıştır.[275] İslâm'da yüce bir ahlak olarak kabul edilen cömertlik ve bunun beraberinde getirdiği ikram, Allah Teâlâ'nın da sıfatlarındandır. Yüce Allah kendisini çokça cömert anlamında "el-Kerîm", sonsuz lütuf sahibi anlamında "el-Ekrem", azamet ve ikram sahibi anlamında "Zü'l-celâli ve'l-ikrâm" esmalarıyla isimlendirmiştir. Bu isim ve sıfatlar O'nun, yarattıklarına karşılıksız nimetler verdiğini ve onlara sayısız bol ihsanlarda bulunduğunu ifade etmektedir.[276] Hz. Peygamber bu konuda "Allah el-Kerîm'dir, kerîm olanı sever."[277] buyurmuş, Müslümanlara da cömert olmaları tavsiye edilmiştir.

---

[271] İbn Mâce, Et'ime, 55. "Bıçağın, devenin hörgücüne ulaşmasından daha çabuk" bir işin hızlı gerçekleşmesini ifade eden bir Arap deyimidir.

[272] Zâriyât 51/24-28.

[273] Yûsuf 12/59.

[274] Kehf 18/77.

[275] Cihan Özel, *Kur'an-ı Kerim'de Cömertlik Kavramı* (Erzurum: Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2007), 40.

[276] İsmail Karagöz, *Ayet ve Hadislerin Işığında Allah'ın İsim ve Sıfatları Esma-i Hüsna* (Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları, 2020), 263-264.

[277] Ebû Abdillâh Muhammed b. Abdillâh b. Muhammed Hâkim en-Nîsâbûrî, *el-Müstedrek ʿale's-Sahîhayn*, thk. Âdil Mürşid vd. (Dâru'r-Risâleti'l-Âlemiyye, 2018), 1/324.

Kur'ân-ı Kerîm'de işlenen ikramla ilgili bir diğer tema ise infak ve it'âm konusudur. Allah Teâlâ kullarına verdiği mallardan kendi yolunda harcayıp infak etmelerini öğütlemiş, bunun karşılığında onlara büyük mükafatlar vadetmiştir.[278] Malın harcanacağı en kıymetli yollardan biri ise yemek yedirmek ve içirmek, yani insanlara ikramda bulunmaktır. Hz. Peygamber'e İslâm'da en hayırlı amelin hangisi olduğu sorulduğunda yemek yedirmek olduğunu söylemiş,[279] yemek yedirmenin kişiyi cennete götüren ameller arasında olduğunu haber vermiştir.[280]

Kur'ân-ı Kerîm'de kendilerine iyilik yapılması istenen kimseler hakkında bilgi veren bir âyette anne-baba ve yakın akrabanın ilk sırada yer alması,[281] ikramda da onların öncelenmesi gerektiği konusunda bir fikir vermektedir. Nitekim harcamaya kişinin kendisinden ve ailesinden başlaması gerektiğini bildiren[282] Hz. Peygamber de "Kendine, çocuğuna, hanımına, kölene yedirdiğin senin sadakandır."[283] buyurarak kişinin sorumluluğu altında olan kimselere yaptığı ikramın sadaka hükmünde olduğunu beyan etmiştir. Yine erkeğin eşine ikram etmesiyle sevap kazanacağını haber vermiştir.[284] Köle ve cariyeler de aile halkıyla beraber bu hükümlere dahil edilmiştir. Onların da hakkı gözetilerek kendilerine sofralarda yer verilmiş; ev sahibinin, yediklerinden onlara da ikram etmesi emredilmiştir.[285]

İyiliğin tavsiye edildiği kimseler sayılırken aile fertlerinden sonra yakın akrabalar zikredilmiştir.[286] Her toplumda olduğu gibi İslâm öncesi Arap toplumunda da çekirdek aile ve onun etrafında gelişen akrabalık müessesesi sosyal yapının esasını teşkil etmekteydi. Kabile asabiyetinin doğurduğu güçlü toplumsal bağlar yakın akrabalık ilişkilerini beraberinde getiriyordu. İslâm, akrabalar arasındaki bu ilişkilerin sıla-i rahîm adı altında aynı ihtimamla sürdürülmesini uygun görmüş, Müslümanları bu bağı koparmaktan sakındırmıştır.[287] Hz. Peygamber bu konuda "Akrabalık bağını koparanlar cennete giremez."[288] "Allah'a ve ahiret gününe iman eden kimse akrabasını gözetsin, iyilikte bulunsun."[289] buyurmuştur. Sıla-i rahîmi koruyup kuvvetlendirmede ziyaret ve ikramların taşıdığı değer

[278] el-Hadîd 57/7.
[279] Ebû Dâvûd, "Edeb", 130-131.
[280] Tirmizî, "Et'ime", 45.
[281] en-Nisâ 4/36.
[282] Nesâî, "Zekât", 60, "Buyû", 84; Müslim, "Zekât", 41.
[283] Ebü'l-Hasan Nureddin Ali b. Ebî Bekr b. Süleyman Heysemî, *Mecmeu'z-Zevâid ve Menbau'l-Fevâid*, çev. Heyet (İstanbul: Ocak Yayıncılık, 2011), 5/191-194.
[284] Heysemî, *Mecmeu'z-Zevâid*, 5/190-191.
[285] Buhârî, "Itk", 17, "Et'ime", 54; Tirmizî, "Et'ime", 44.
[286] el-Bakara 2/215; en-Nisâ 4/36.
[287] Nisâ 4/1; Muhammed 47/22; Tirmizî, "Birr ve's-sıla", 10, 49; İbn Mâce, "Zühd", 23.
[288] Buhârî, "Edeb", 11.
[289] Buhârî, "Edeb", 85; Müslim, "İman", 74, 75.

aşikârdır. Akrabaların durum ve ihtiyaçlarına yakından şahit olmaya vesile olan bu ziyaretler, hem akrabalar arasındaki dayanışmayı sağlamlaştıracak hem de ikram etme yoluyla gösterilen tazim aradaki bağların pekişmesini sağlayacaktır. Bu yüzden hem yemek yedirmenin ve yoksulu doyurmanın hem de sıla-i rahîmi yaşatmanın fazileti nedeniyle ikram etmenin en makbul olduğu kişiler arasında akrabalara özel bir önem atfedilmiştir.[290]

Yine yukarıdaki âyette Allah Teâlâ hem yakın hem uzak komşuya iyiliği emretmiş, Hz. Peygamber de şu sözleriyle bunu desteklemiştir: "Allah'a ve ahiret gününe iman eden kimse komşusuna iyilik etsin, eziyet etmesin, misafirine ikram etsin.[291]" Resûlullah, ashâbına yemek yaptıkları zaman komşularından ihtiyaç sahibi olanları gözetmelerini, yemeklerini çoğaltarak onlarla paylaşmalarını tavsiye etmiştir: "Ey Ebû Zer! Çorba yaptığında suyunu çoğalt, komşularının evini gözetip iyilikle ikram et."[292] İkramda da davete icabette de en yakındaki komşu öncelikli bir yer tutmuştur.[293] Bu açıdan komşuya ikram -akrabalarda olduğu gibi- onları koruyup kollama ve ihtiyaçlarını giderme ile yakın bir ilişki içinde olmuştur. Hz. Peygamber "Yanındaki komşusu açken tok olarak sabahlayan kişi bizden değildir."[294] buyurarak ikramı komşuluk hakları arasında değerlendirmiştir.

Kur'an'ın ikram etmeye teşvik ettiği bir diğer grup ise yolcu ve yoksullardır. Aç ve yoksulu doyurmak ilk dönem İslâm toplumunda üstün bir davranış olarak kabul edilmiştir. Başta zekât ve sadakalar olmak üzere gönüllü veya zorunlu pek çok mali ibadet buna yönelik vazedilmiştir. Yoksulu doyurmanın fazilet ve sevabına yönelik âyetler nazil olmuş, karşılığını yalnızca Allah'tan bekleyerek ihtiyaç sahiplerini doyuranlardan Kur'an'da övgüyle bahsedilmiştir.[295] Yoksulları doyurmayıp onlardan yüz çevirenler ise inkârcı ve kafirlerle beraber zikredilerek âyetlerde şu şekilde geçmiştir: "Gördün mü dini yalanlayanı? İşte o yetimi itip kakar, yoksulu doyurmaya da teşvik etmez.",[296] "Çünkü o yüce Allah'a inanmazdı, yoksulun yiyeceği ile ilgilenmezdi."[297]

Yolculara ise yolculuğun meşakkatinden dolayı güç durumlara düştükleri için iyilik ve ikram emredilmiştir. Kur'ân-ı Kerîm'de "O halde akrabaya, yoksula ve yolcuya hakkını ver."[298] buyurularak Müslümanlar, yolcu ve yolda kalmışlara karşı bir sorumluluğa davet edilmiştir. Sahâbeden bazısı

[290] Tirmizî, "Zekât", 24, 26; Nesâî, "Zekât", 22, 82.
[291] Buhârî, "Edeb", 85.
[292] Müslim, "Birr", 142; Nesâî, "Velîme", 57; Tirmizî, "Et'ime", 30; İbn Mâce, "Et'ime", 58.
[293] Buhârî, "Hibe", 14; Ebû Dâvûd, "Edeb", 122-123, "Et'ime", 9.
[294] Hâkim en-Nîsâbûrî, *el-Müstedrek*, 8/216 (no: 7495).
[295] İnsân 76/8-9.
[296] el-Mâ'ûn 107/1-3.
[297] el-Hâkka 69/33.
[298] er-Rûm 30/38.

yolculuk durumlarında biri kendilerine ikram etmezse ne yapmaları gerektiğini sormuş, Allah Resûlü de bu hakkı o kimselerden talep edebileceklerini söylemiştir.[299] İbnü's-sebîl diye adlandırılan bu kimselerin, kendi memleketlerinde zengin dahi olsalar misafir edilmeleri tavsiye edilmiş, zekât ve ganimetten ayrılan paylarla geçici ihtiyaçları giderilmiştir. Bazı müfessirlerce dayf/misafir olarak da tefsir edilen ibnü's-sebîli de[300] Hz. Peygamber'in misafir ağırlamayla ilgili emir ve tavsiyeleri çerçevesinde değerlendirmek mümkündür.

İslâm'la birlikte Câhiliye toplumunun ikram ve ağırlama kültüründe önemli bir değişim ve dönüşüm yaşanmıştır. Cömertlik anlayışı ve insanları ikrama yönelten temel saikler yön değiştirmiş, bu konudaki bazı aşırılıklar Kur'an ve sünnetle ıslah edilmek istenmiştir. İkram ve misafir ağırlama; itibar ve şeref kazanmak, takdir görmek gibi duygulardan arındırılarak Allah'ın rızasını kazanma vesilesi olarak görülmüştür. Allah Teâlâ yapılan bu infak ve ikramların makbul olabilmesi için kişinin öncelikle iman sahibi olması gerektiğini bildirmiştir. Âyette şöyle buyurulmaktadır: "Onların mal harcayışlarının kabulüne mâni olan şey; Allah'ı ve peygamberini inkâr edip kafir oluşları, namaza üşenerek isteksizce gelmeleri ve infakı gönülsüzce yapmalarıdır."[301] Buna göre iman sahibi olmayan kimsenin yaptığı hayır ve ikramlar, ahiret hayatı için kişiye bir fayda sağlamayacaktır. İman olmadan yapılan ikramın bir kıymetinin olmaması Arapların zihin dünyasında bir sarsıntı yaratmış olmalıdır. O güne dek cömertliğiyle ve ikramlarıyla öne çıkan kimselerin yaptıkları hayırların, Allah'a şirk koşmalarından dolayı boşa çıktığı anlaşılmıştır. Örneğin sahâbeden biri Hz. Peygamber'e Câhiliye döneminde yaşayıp vefat etmiş ünlü Arap cömerdi İbn Cüd'ân'ın misafirperverliğini ve ikramının bolluğunu hatırlatarak onun ahiretteki durumunu sormuş; Hz. Peygamber ise Rabbine yönelmediğinden dolayı yaptığı bu iyiliklerin kıyamet günü kendisine bir fayda vermeyeceğini söylemiştir.[302] Buna göre yapılan her türlü iyilik yalnızca Allah'a iman edilip O'na şirk koşulmadığı müddetçe değerlidir.

Câhiliye dönemi insanlarını ikrama teşvik eden cömertliğin asil ve yüce, cimriliğin ise aşağı bir davranış olarak görülmesi, Arap toplumunda eskiden beri var olan bir anlayıştı. İslâm'la birlikte bu yaklaşım önemini korusa da cömertlik ve ikram davranışının arkasındaki saikler değiştirildi, insanlar şöhret ve gösteriş uğruna yapılan ikramdan sakındırıldı. Gurur, böbürlenme ve kendini beğenmişlikle yapılan cömertçe hareketlerin değerden yoksun olduğu vurgulandı. Yapılan hayırların gösterişten uzak, alçak gönüllülük üzere yapılması emredildi:

[299] Buhârî, "Edeb", 85.
[300] Mustafa Çağrıcı, "Misafir", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2005).
[301] et-Tevbe 9/54.
[302] Âlûsî, *Bulûğu'l-ereb*, 1/90; Fayda, "Abdullah b. Cüd'ân".

> "Mallarını Allah yolunda harcayan, sonra verdiklerinin ardından başa kakmayı, gönül incitmeyi uygun görmeyen kimselerin Rableri katında mükafatları vardır. Onlar için bir korku yoktur, mahzun olmayacaklardır… Ey iman edenler! Allah'a ve âhiret gününe inanmadığı halde sırf insanlara gösteriş olsun diye mallarını harcayanlar gibi, başa kakıp eziyet ederek sadakalarınızı boşa çıkarmayın… Böyle kimseler yaptıkları hiçbir hayrın faydasını göremezler."[303]

Allah için yapılması gereken hayır ve amelin saygınlık, şöhret ve çıkar sağlama gibi dünyevî amaçlar uğruna yapılması riya olarak isimlendirilmiş ve İslâm'da yasaklanmıştır.[304] Şöhret peşinde koşma anlamına gelen süm'a da bu kabildendir. Öyle ki niyete Allah'tan başkasının ortak edilmesi, küçük şirk olarak telakki edilmiştir.[305] Allah Teâlâ'nın "Her kim işlediği bir amelde bir başkasını bana ortak koşarsa onu da şirkini de reddederim."[306] kudsî hadisi, insanlar nezdinde makbul görünmek için yapılan hiçbir amelin Allah tarafından kabul edilmeyeceğini ilan eder nitelikteydi.[307] Adî b. Hâtim et-Tâî Hz. Peygamber'e, Câhiliye döneminde yaşayıp vefat etmiş babasının yaptığı iyilikler ve cömertlikler hakkında ona soru sormuş; o da kendisinin bu iyilikleri yalnızca anılmak üzere yaptığını ve amacına da ulaştığını söylemiştir.[308] Yaptıkları hayır ve iyiliklere kibir ve gösteriş karıştıranlara Allah Teâlâ'nın "Ey riyakârlar! Yaptığınız amelleri gösteriş olsun diye kimin için yaptıysanız gidin arayıp bulun onları! Bakalım bulabilecek misiniz?" diye sesleneceği ve onları huzurundan kovacağı rivayet edilmiştir.[309] Dolayısıyla yapılan ikramın karşılığı da insanlardan değil yalnızca Allah'tan beklenmeli,[310] yalnızca Allah ve Resûlü'nü memnun etme niyetiyle ikram edilmelidir. Yaptığı hayır ve harcamalarla Allah'a olan imanını kuvvetlendirme niyetini taşıyanlardan Kur'ân-ı Kerîm'de övgüyle bahsedilmiş; bu kimseler bereketli, verimli ve güzel bir bahçeye benzetilmiştir.[311] Hz. Peygamber de muâkarada kesilen deve etlerinden gösteriş için kesildikleri gerekçesiyle yemeyi reddetmiştir.[312] İkram ahlakına ilişkin getirilen bu incelikler, Câhiliye döneminin şan ve şöhretle harmanlanmış ikram anlayışını ıslah niteliğindedir. Böylelikle İslâm; cimrilik, cömertlik kavramlarına getirdiği yeni yaklaşıma paralel olarak

---

[303] el-Bakara 2/262, 264.
[304] Tirmizî, "Zühd", 48; Mustafa Çağrıcı, "Riya", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2008), 35/137.
[305] Çağrıcı, "Riya", 35/137.
[306] Müslim, "Zühd", 46; İbn Mâce, "Zühd", 21; Ahmed b. Hanbel, *Müsned,* 2/301.
[307] Ebû Dâvûd, "Edeb", 35; Dârimi, "Rikâk", 35; Ahmed b. Hanbel, *Müsned,* 2/322.
[308] İbn Kesîr, *el-Bidâye ve'n-Nihâye*, 3/253.
[309] Ahmed b. Hanbel, *Müsned,* 5/428.
[310] el-İnsân 76/8-11.
[311] el-Bakara 2/167.
[312] Ebû Dâvûd, "Dahâyâ", 13-14.

ikram anlayışında da ciddi bir dönüşümün yaşanmasına vesile olmuştur. Vahyin ikram kültürüne getirdiği bu yüce anlayışla, cömert ve kerim olma sıfatı Allah rızası ve alçakgönüllülük ile yeniden tanımlanmıştır.

Âyet ve hadisler, bir taraftan ikram ve ağırlamanın faziletine ve önemine dair vurgularda bulunurken diğer taraftan da müminleri cimrilik etmekten ve ikramdan kaçınmaktan sakındırmıştır. Hz. Muhammed'in (s.a.v.) bu konuda "Misafir ağırlamayan kimsede hayır yoktur." sözü önem arz etmektedir.[313] O, infak ve ikram edilmek üzere verilenlerin kaybolmadığını, malda bir eksilmeye sebep olmadığını söylemiş; ikramın mali yükümlülükleri hakkında müminlerde oluşabilecek endişeleri ortadan kaldırmaya çalışmıştır.[314] Yine Hz. Peygamber "Bir kişinin yiyeceği iki kişiye, iki kişininki dört kişiye, dört kişinin yiyeceği ise sekiz kişiye yeter."[315] buyurarak yiyeceğin azlığından kaynaklanan çekimserliği yok etmek istemiş, aynı zamanda ikram vesilesiyle yemeklerin de bereketleneceğine vurguda bulunmuştur. Kur'ân-ı Kerîm'de de şeytanın müminleri fakirlikle korkutup cimriliğe sevk ettiği ancak Allah'ın bol nimet sahip olduğu hatırlatılmış,[316] başka bir âyette de "Siz hayır için her ne harcarsanız Allah onun yerine başkasını verir." buyrulmuştur.[317] Başka pek çok âyette de cimriliğin kötülüğünden bahsedilip müminler bundan sakındırılmıştır.[318]

Kişinin kendinden feragat ederek muhtaç olan kişiyi kendine tercih etmesi tabiatıyla her coğrafyada olduğu gibi bu coğrafyada da yüksek bir ahlaki değer olarak görülmüştür. Din kardeşini kendine yeğlemek manasına gelen îsâr kavramı İslâm'daki en büyük erdemlerden biri olarak kabul edilmiştir. Bu durum Câhiliye Araplarının da aşina oldukları ve övünç duydukları özellikler arasında yer almıştır.[319] Hz. Peygamber ve sahâbe-i kirâmın hayatlarında pek çok îsâr örnekleri bulmak mümkündür. Sahâbeden Ebû Talha'ya (ra.) nispet edilen bir hadise, ağırlama kültüründe îsarı temsil eden zirve örneklerden biridir. Hz. Peygamber bir gün kendisine gelen bir misafiri ağırlayabilecek durumda olmadığı için, ashâbına onu evine götürüp ikramda bulunabilecek birinin olup olmadığını sormuştur. Çoğu kimsenin evinde sudan başka bir şeyin bulunmaması nedeniyle sessiz kalması üzerine ensardan Ebû Talha, evlerinde neredeyse kendilerine bile yetmeyecek kadar az yiyeceğin bulunmasına rağmen misafiri ağırlamaya gönüllü olmuştur. Az miktardaki yiyeceğin misafire ikram edilmesi halinde aile fertlerine bir şey kalmayacağından küçük çocuklar aç bir şekilde erkenden uyutulmuştur. Kısık bir

[313] el-Harbî, *İkrâmü'd-dayf*, 34.
[314] Müslim, "Birr", 69; Tirmizî, "Birr", 82, "Sıfatü'l-kıyâme", 35.
[315] Dârimî, "Et'ime", 14; İbn Abdirabbih, *Ikdu'l-ferîd*, 8/11.
[316] el-Bakara 2/268.
[317] Sebe' 34/39.
[318] Âl-i İmrân 3/180; Nisâ 4/37.
[319] Ebû Temmâm, *Dîvânü'l Hamâse*, 2/332-333; Öğmüş, *Câhiliyye Döneminde Araplar*, 246.

ışıkta kendileri yiyormuş gibi yapan, yemeği ise misafirlerine yedirmeyi tercih eden Ebû Talha ve eşinin bu yüce davranışı Allah Teâlâ'nın övgüsüne mazhar olmuş[320] ve haklarında şu âyet-i kerîme nazil olmuştur: "Kendileri son derece ihtiyaç içinde bulunsalar bile onları kendilerine tercih ederler. Kim nefsinin cimriliğinden, hırsından korunursa, işte onlar kurtuluşa erenlerin ta kendileridir."[321]

Tüm bunların yanında ikram kültürünün ıslah edildiği noktalardan bir diğeri de israf konusudur. Zorlu çöl şartlarında cömertlik, yiğitlik olarak kabul edildiği için Arapların asaletlerini kanıtlamak ve seyredenlerin gözünde hayranlık uyandırmak adına müsrifçe bağış ve ikramlarda bulunduklarından daha önce bahsedilmişti. Bazı kimseler kendilerini zor duruma düşürme pahasına sahip olduklarını düşüncesizce harcayabilmekteydi. İslâm ise malın bu şekilde hudutsuzca ve müsrifçe harcanmasını yasaklamış; bilinçli ve sorumluluklarını bilen bir verme anlayışını önemsemiştir.

Allah Teâlâ israf konusunda çok net uyarılarda bulunmuştur. "Yiyin ve için, fakat israf etmeyin. Çünkü Allah israf edenleri sevmez."[322] âyeti, özellikle yeme içme hususundaki aşırılıktan kaçınmaya dikkat çekmiştir. Yine "Yakınlarınıza, fakirlere ve yolculara haklarını verin. Ancak israf etmeyin. Çünkü saçıp savuranlar şeytanın kardeşleridirler."[323] âyetinde de müsriflik şeytani bir özellik olarak nitelenmiştir. İtidal üzere infakta bulunmak ise müminlerin özellikleri arasında sayılmış, "Onlar infak ettikleri zaman ne savurganlık ne de cimrilik ederler. Bu ikisi arasında orta bir yol tutarlar." buyurulmuştur.[324] Hz. Peygamber de her zaman ümmetine orta yolu tutmalarını ve itidalli davranmalarını tavsiye etmiş,[325] harcamalar konusunda bir denge gözeterek öncelik ve sınırlamalar belirlemelerini tavsiye etmiştir. "Evvela kendinden başlayıp ihtiyaçlarına harca. Artanı ev halkına, oradan artanı da akrabalarına sarf et. Bundan da artanı etrafındaki ihtiyaç sahiplerine sadaka yap."[326] buyurarak, kişinin yakınlarına ve ihtiyaç sahiplerine yapacağı ikramda bütçesini nasıl makul bir şekilde kullanabileceğine dair öneride bulunmuştur.

2. İSLÂM'IN YEME İÇMEYE GETİRDİĞİ YAKLAŞIM

2.1. Beslenme Anlayışına Yönelik Prensipler

[320] Buhârî, "Fezâilü'l-ashâb", 42; Müslim, "Eşribe", 172, 173, 174.
[321] Haşr 59/9.
[322] el-A'râf 7/31.
[323] el-İsrâ 17/26-27.
[324] el-Furkan 25/67. Benzer bir âyet: el-İsrâ 17/29.
[325] Buhârî, "Rikâk", 17.
[326] Müslim, "Zekât", 41.

İslâm, hayatın tüm yönlerinde olduğu gibi yeme içme hususunda da Müslümanlara israftan uzak, sade ve mütevazı bir tutumu tavsiye etmiştir. Hz. Muhammed (s.a.v.) de her alanda olduğu gibi yeme içme ve ikram kültüründe de dengeli ve mütevazı tercihleriyle yalnızca yaşadığı topluma değil tüm zamanlara bir örneklik bırakmıştır. Resûlullah sade yaşam tarzını da adeta şu sözleriyle özetlemiştir: "Kölenin yediği gibi yer, oturduğu gibi otururum. Zira ben kuldan başka bir şey değilim."[327] O elde edebileceği tüm imkânlara rağmen gösteriş ve israftan uzak durmuş, insanlığa her dönemde uygulanabilecek ölçülü bir hayatın örnekliğini sunmuştur. "Bir gün aç kalır sabrederim, bir gün doyar şükrederim. İmanın yarısı sabır yarısı da şükürdür."[328] ifadeleriyle de yeme-içmeyi hayatın merkezine koyan bir yaklaşımdan uzak durmuştur.

İslâm'da yemek için yaşamak yerine yaşamak için yemek anlayışı ön plana çıkarılmıştır. Bir hadiste insanoğlunun midesinden daha kötü bir kap doldurmadığı, halbuki birkaç lokma yiyeceğin insanın belini doğrultmasına yeteceği vurgulanmıştır.[329] Yine Hz. Peygamber bir hadisinde "Canının her çektiğini yemek israftandır." buyurmuştur.[330] Fazla yeme hususunda mümin kimsenin isteklerine karşı koyması gerektiği yönünde hatırlatma yapan bir başka hadiste ise "Kâfir yedi mideyle doyar, mümin tek mideyle." sözleriyle azla doyma ile iman arasında bir ilişki kurmuştur.[331] Kişinin kendisine yetecek kadar yemesi uygun görülmüş, fazlasının nefsin isteklerine uyma ve israf olduğu vurgulanmıştır. Nitekim Hz. Peygamber de kendisi ve ailesi için yetecek kadar rızık duasında bulunmuştur.[332]

Hz. Muhammed (s.a.v.) sözlerinde dikkat çektiği bu hususları kendi yaşamında da uygulamıştır. Kaynaklarda, daima ölçülü bir şekilde yiyen Hz. Peygamber'in çok yemekten dolayı bir rahatsızlık yaşadığı, sevdiği yemekleri abartılı bir iştahla yediğine ilişkin rivayetler yer almamaktadır.[333] Onun yemek yeme konusunda aceleci davranmadığı, sıcak yemeğin soğumasını beklediği,[334] eti ufak parçalar şeklinde çiğneyerek yediği rivayet edilmektedir. Hz. Peygamber mide için daha rahatlatıcı olduğunu ifade ederek bu şekilde yemeyi tavsiye etmiştir.[335] Tek seferde çok karışık yiyecekler

[327] İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 1/328.
[328] Ebü'l-Hasen Nûrüddîn Ali el-Kârî, *Mirkātü'l-mefâtîh şerhu Mişkâtü'l-Mesâbîh* (Beyrut: Dâru'l-Fikr, 2002), 8/249 (No. 5190); İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 1/328.
[329] İbn Mâce, "Et'ime", 50.
[330] İbn Mâce, "Et'ime", 51.
[331] Buhârî, "Et'ime", 11; Müslim, "Eşribe" 186; el-Harbî, *İkrâmü'd-dayf*, 43.
[332] Müslim, "Zekât", 126.
[333] Celâl Yeniçeri, *Hz. Peygamber'in Giyim-Kuşamı-Mutfağı Getirdiği İlkeleri ve Günümüz* (İstanbul: Çamlıca Yayınları, 2013), 132.
[334] Dârimî, "Et'ime", 17; Hâkim en-Nîsâbûrî, *el-Müstedrek*, 8/88.
[335] Dârimî, "Et'ime", 30; Ebû Dâvud, "Et'ime", 20; Tirmizî, "Et'ime", 32.

yememiş, yiyecekleri sırayla istemiş,[336] bir çeşit varken diğerine yönelmemiştir.[337] Nitekim et ve yağı aynı anda bulduğunda birini yiyip diğerini sadaka olarak verdiği rivayet edilmiştir.[338] Ekmeğine katık ettiği şeylerin sayısı ise çoğunlukla ikiyi geçmemiştir.[339] Midenin üçte birini yemek, üçte birini su ve kalanını ise boş bırakmayı tavsiye etmiştir.[340] Hz. Peygamber'in hadislerinden yemeğin sabah ve akşam olmak üzere günde iki öğün şeklinde olduğu anlaşılmakta,[341] günün yemek vakitlerine göre tanzim edilmediği görülmektedir.

Hz. Peygamber'in beslenme alışkanlıkları farklı açılardan yorumlanmaya müsaittir. Öncelikle bu rivayetler değerlendirilirken Hz. Peygamber ve ailesinin geçirdiği zor zamanlar ve dönemin maddi imkânsızlıkları göz önünde bulundurulmalıdır. Örneğin Hz. Peygamber ve ailesinin arka arkaya geceler boyunca akşam yemeği bulamadığı, Resûlullah'ın çoğunlukla arpa ekmeği yediği,[342] üst üste buğday ekmeği yemediği[343] gibi yeme konusunda mahrumiyetleri ifade eden pek çok rivayet mevcutsa da[344] onun yaşamı boyunca her gününü yoksulluk içerisinde geçirdiğini düşünmek hakikatlerden uzaktır. Nitekim imkânları bollaştığında kızarmış et, tirid, kabak gibi yemekler yediği de olmuştur. Örneğin bir defasında Hz. Peygamberin canı esmer buğday ununda yağlı bir beyaz ekmek çekmiş, ashâbı bunun üzerine kendisine böyle bir ekmek yapıp ikram etmiştir.[345]

Hz. Peygamber'in yeme-içme alışkanlıkları dönemin yeme kültürü içinde değerlendirilmelidir. Zira onun yeme alışkanlıkları ne büsbütün yoksullukla ne de dünya hayatına sırt dönmekle izah edilebilir. Hz. Muhammed'in (s.a.v.) yeterli ve bol miktarda yiyeceğe sahip olduğu durumlarda bile onları uzun süre yanında tutmayıp çevresine sadaka ve ikram ettiği unutulmamalıdır.

2.2. Beslenme Kültüründe Yaşanan Değişim

Yeme içme kültürü ve toplumların damak tadı her ne kadar kısa zamanda değişimin mümkün olmadığı alanlar olsa da İslâm ile birlikte bir dönüşüm yaşanmıştır. Kur'ân-ı Kerîm'in tedricî veyahut

[336] Ebû Dâvûd, "Edeb", 102.
[337] Yeniçeri, *Hz. Peygamber'in Giyim-Kuşamı-Mutfağı*, 132.
[338] İbn Mâce, "Et'ime", 57.
[339] Yeniçeri, *Hz. Peygamber'in Giyim-Kuşamı-Mutfağı*, 132.
[340] İbn Mâce, "Et'ime", 50; Tirmizî, "Zühd", 47.
[341] Ebû Dâvûd, "Eşribe", 11; İbn Mâce, "Et'ime", 54; Tirmizî, "Et'ime", 44; Demir Akgün, *Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü*, 83.
[342] İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 1/344.
[343] İbn Mâce, "Et'ime", 48.
[344] İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 1/344-352.
[345] İbn Mâce, "Et'ime", 47.

direkt emir ve yasakları, Hz. Peygamber'in tercih ve tavsiyeleri yeme içme alışkanlıklarında zamanla bazı değişimlere neden olmuştur.

Öncelikle kişinin neleri yiyip içebileceği konusunda bazı sınırlamalara gidilmiştir. Bu sınırlamaların başlıca referanslarından biri Mâide suresinin 3 ve 5. âyetleridir:

> 3- Murdar hayvan, kan, domuz eti, Allah'tan başkası adına kesilmiş, boğulmuş, vurularak öldürülmüş, yuvarlanıp ölmüş, boynuzlanarak öldürülmüş hayvanlarla -henüz canı çıkmadan yetişip kestiklerinizin dışında- yırtıcıların yediği hayvanlar, dikili taşlar önünde (sunaklarda) boğazlanmış hayvanlar ve fal oklarıyla paylaşmanız size haram kılındı. Çünkü bunlar doğru yoldan sapmaktır.
>
> 5- Bugün size iyi ve temiz nimetler helâl kılınmıştır. Kendilerine kitap verilenlerin yiyeceği size helâldir; sizin yiyeceğiniz de onlara helâldir."

Âyetlerin üzerinde durduğu en önemli noktalardan biri temiz (طيّب) ve helal beslenmeye yönelik vurgudur. Allah Teâlâ yeryüzünde yarattığı temiz ve helal olan şeyleri kullarının istifadesine sunarken,[346] bazı yiyeceklerin yenilmesini yasaklamıştır. Âyette zikredilen ve Câhiliye döneminde yenildiği bilinen hayvan leşleri, kan vb. şeyler bu ilahî emirle sofralardan kalkmıştır. Hz. Peygamber de söz ve davranışlarıyla bu prensiplerin hayata geçirilmesinde ashâbına öncülük etmiştir.

Alkollü içeceklerin İslâm öncesi Arap kültürünün neredeyse ayrılmaz bir parçası ve günlük hayatın, eğlence meclislerinin ve misafirliklerin en önemli tüketim maddelerinden olduğu önceki bölümde zikredilmişti. Neredeyse günün tüm saatlerinde gerçekleşebilen içki tüketimi topluma güçlü bir şekilde nüfuz etmişti. Tüketim kültürüne bu denli yerleşen bir alışkanlığın değiştirilmesi ve tamamen ortadan kaldırılması İslâm'ın önemli adımlarından biri olmuş, yasaklayıcı hükümler tedricen nazil olmuştur. Bu konuda inen âyetlerde içkiden kazanılan menfaate rağmen zararlarının çokluğuna vurgu yapılmış;[347] önce, içenler namazdan uzaklaştırılarak[348] akabinde tamamıyla yasaklanmıştır.[349] Hz. Muhammed (s.a.v.) de "Sarhoşluk veren her içki haramdır." ve "Çoğu sarhoş eden şeyin azı da haramdır." buyurarak âyetin hükmünü desteklemiştir. Bu hükmün sabit olmasıyla birlikte sahâbîler emri

[346] el-Bakara 2/168; el-Mâide 5/87.
[347] el-Bakara 2/219; en-Nahl 16/67.
[348] en-Nisâ 4/43.
[349] el-Mâide 5/90-91.

duydukları gibi derhal ellerindeki içkileri bırakmışlar, o olay esnasında sâkilik işini üstlenen kişiye de içleri fadîh dolu büyük şarap testilerinin dökülmesini emretmişlerdir.[350]

İçkinin haram kılınmasıyla birlikte üzüm üreticiliği; sirke, kuru üzüm, pestil, şerbet ve üzüm balı yapımına yönelmiştir.[351]

2.1.1. Yiyecekler

Hz. Peygamber, besinler konusunda Allah'ın kendisine bildirdiği hükümler dışında yenilip içilenlere müdahalede bulunmamışsa da kendisinin bazı yiyecek ve içecekleri sevmesi veya haklarında iyi sözler sarf etmesi toplumda bu besinlere yönelik rağbeti artırmış, bu rağbet de ikram sofralarına yansımıştır.

Etler konusunda Hz. Peygamber iki kanın, yani karaciğer ve dalağın helal kılındığını söylemiştir.[352] Önceki bölümde zikredilen ceylan, tavşan vb. hayvanlar hakkında yasaklayıcı hükümlerin bulunmaması bu etlerin İslâmî dönemde de tüketilmeye devam ettiğini düşündürmektedir.[353] Kur'ân-ı Kerîm'de geçenler dışında yasaklandığı bilinen etler arasında ehil eşekler yer almış, Hz. Peygamber pişirilmiş eşek etlerini döktürmüştür.[354]

Hz. Peygamber'e muhtelif et çeşitleri ikram edilmiş; onun sevdiği düşünülen koyun etinin kol, sırt ve kürek kemiğindeki kısımları ikrama konu olmuştur.[355] Kendisinde yalnızca boyun eti kalan bir sahâbînin onu Hz. Peygamber'e göndermeye çekinmesinden o dönem kültüründe boyun etinin ikram edilmesinin çok makbul sayılmadığı anlaşılmaktadır.[356]

Günlük hayatta sıklıkla tüketilen ve misafire de ikram edilen keler, doğal olarak Hz. Muhammed'e (s.a.v.) de ikram edilmiş, ancak o, bunların etlerinden yemek istememiştir.[357] Deniz ürünleri, Kur'ân-ı Kerim'de geçen "Size ve yolculara yiyecek olmak üzere deniz avı ve onu yemek size

---

[350] Müslim, "Eşribe", 4,5.

[351] Dârimî, "Eşribe", 13; Mustafa Sabri Küçükaşçı, "Orta Çağda Meyve Sembolizmi", *Meyve Kitabı* (İstanbul: Kitabevi, 2006), 549.

[352] İbn Mâce, "Et'ime", 31; Demir Akgün, *Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü*, 21.

[353] Önceki bölümde geçip Hz. Peygamber'in yediği veya yenmesini tasvip ettiği besinlerin ayrıntıları için Kütüb-ü Sitte'de yer alan "Et'ime", "Eşribe" benzeri bâblara bakılabilir.

[354] Buhârî, "Zebâih ve's-Sayd", 14; Ebû Abdirrahmân Abdullah İbn Mübârek, *el-Müsned*, thk. Subhi el-Bedrî es-Sâmerrâî (Riyad: Mektebetü'l-Meârif, ts.), 110-111; İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 2/107.

[355] Buhari, "Et'ime", 18, 26; Ebû Dâvûd, "Et'ime", 21; İbn Mâce, "Et'ime", 28; Tirmizî, "Et'ime", 33.

[356] Demir Akgün, *Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü*, 21.

[357] Buhârî, "Et'ime", 10, 14, "Zebâih", 33; Müslim, "Sayd", 43-45; Ebû Dâvûd, "Et'ime", 28; Nesâî, "Sayd", 26; Uçar, *Medîne'de Gündelik Hayat*, 251.

helal kılındı."[358] "Taze etinden yiyesiniz diye denizi sizin hizmetinize veren O'dur."[359] âyetleri ile helal kılınmıştır. Sahâbîlerin soruları üzerine Hz. Peygamber'in deniz ürünlerinin hangi şartlarda yenilebileceğine dair malumat vermesi de bu durumu teyit etmektedir.[360] Habat Seriyyesi esnasında karaya vurmuş büyük bir amber balığı (balina) sahâbe tarafından bulunmuş; üç yüz kişi tarafından iki veya üç hafta boyunca balığın gövdesinden irice etler koparılarak yendiği, göz çukurlarından çıkan yağların ise kullanıldığı nakledilmiştir. Etin kalan kısmı da kurutulup saklanarak Medine'ye getirilmiş, Hz. Peygamber'e de ikram edilmiştir.[361]

Hz. Muhammed (s.a.v.), doyurucu özelliği olan sütün hem içeceğin hem de yiyeceğin yerini tuttuğunu[362] söyleyerek sütün besin değerine dikkat çekmiştir. Rivayetlerden o dönemde sütün bol miktarda tüketildiği[363] ve misafirlere ikram edildiği anlaşılmaktadır.[364] Mecusî ve Yahûdîlerin temel besinlerinden olan peynir de söz konusu toplumlarla kurulan ilişkiler sonucunda Müslümanların sofralarında yer bulmaya başlamıştır.[365] Tebük seferinde Hz. Peygamber'e Hristiyanlar veya Fârisiler tarafından yapılan sert bir peynir ikram edilmiş, o da peyniri bıçakla keserek orada bulunan sahâbîlerle birlikte yemiştir.[366] Yine sütten yapılan akît de Hz. Peygamber'e pek çok kez ikram edilmiştir.[367] İslâmî dönemde fıtır sadakasının Medine'de en çok tüketilen gıda maddelerinden verilmesi, bunlar arasında akîtin de yer alması,[368] ilk dönem İslâm toplumunda bu besinin tüketiminin yaygın olduğuna işaret etmektedir. Tereyağı İslâmî dönemde de önemini korumuş, Hz. Peygamber'in çok sevdiği bilinen tirid yemeği ve haysın yapımında da kullanılmıştır.

Et ve sütten sonra bir diğer temel besin maddesi olan hurma ise sofralardaki yerini korumuştur. Hz. Aişe malî olarak zorlu dönemlerinde iki siyah diye tabir ettiği su ve hurma ile doyduklarını nakletmiştir. Aynı şekilde Hz. Peygamber'in vefatına yakın yaşanan zenginleşmeyi de bunlara

---

[358] el-Mâide 5/96.
[359] en-Nahl 16/14.
[360] Ebû Dâvûd, "Et'ime", 36; Uçar, *Medîne'de Gündelik Hayat*, 256; Demir Akgün, *Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü*, 22.
[361] Buhârî, "Megâzi", 66; Müslim, "Sayd", 4; İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 2/122; Vâkıdî, *el-Megâzî*, 2/774-775.
[362] İbn Mâce, "Et'ime", 35; Demir Akgün, *Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü*, 51.
[363] İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-ahbâr*, 3/229.
[364] Müslim, "Eşribe", 90, 91.
[365] Köse, *Medine'de Sosyal Hayat*, 176; Demir Akgün, *Hicrî Birinci Asır İslâm Toplumunda Yemek Kültürü*, 290.
[366] Ebû Dâvûd, "Et'ime", 38; İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 5/129; Makrîzî, *İmtâü'l-Esmâ'*, 14/297; İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-ahbâr*, 5/453, 7/197-197.
[367] Buhârî, "Hibe", 5.
[368] Buhârî, "Zekât", 76; Müslim, "Zekât", 4; Yunus Vehbi Yavuz, "Fitre", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1996), 13/160.

doyduklarını söyleyerek ifade etmiştir.[369] Hz. Peygamber hurmayı ekmeğin üzerine koyarak "Bu (hurma) bunun (ekmeğin) katığıdır." buyurmuş,[370] onun bazı hurma çeşitleri hakkında söylediği sözler, muhtemelen halkın bu çeşitlere yönelmesine neden olmuştur. Örneğin, Medine'de yetişen acve hurmasını cennet meyvesi olarak nitelemiş, insana şifa verip zehre ve büyüye karşı koruduğunu söylemiştir.[371] Berni hurmasının ise hurmaların en iyisi olduğunu ve derdi giderdiğini ifade etmiştir.[372]

Hz. Peygamber'in "Yer ve gök onun emrine verildi." diyerek kıymetini vurguladığı ve sofrada kalan kırıntılarının dahi yenmesini tavsiye ettiği ekmek, dönemin en değerli gıdalarının başında yer almıştır.[373] Resûl-i Ekrem, Müslümanlara birbirlerine ekmekle ikramda bulunmalarını tavsiye etmiş,[374] tabii olarak ekmek dönemin ikram kültüründe önemli bir yer tutmuştur. Hz. Peygamber de daha ziyade arpa ekmeği tüketmiş,[375] üç gün üst üste buğday ekmeği yemediği rivayet edilmiştir.[376]

Ekmeğe katık edilen gıdalar arasında, Hz. Peygamber'in "katıkların en iyisi" olarak ifade ettiği tuz öncelikli bir yer tutmuştur.[377] Tuz ayrıca yiyeceklere lezzet vermede ve etlerin kurutulmasında da kullanılmıştır. Doğrudan ya da katık olarak tüketilen zeytin ve zeytinyağı da Resûlullah tarafından tavsiye edilen gıdalar arasında yer almıştır.[378]

Hz. Peygamber, kendisine ekmek ikram edildiği bir gün katık olarak yalnızca sirkenin bulunup kendisine getirilmesi üzerine "Sirke ne güzel katıktır." buyurmuştur.[379] Maliyeti düşük, sık ve kolay ulaşılabilir bir gıda olduğu anlaşılan sirkenin kendisinden önceki peygamberlerin katığı olduğunu ifade etmiş; içinde sirke bulunan evin katık sıkıntısı çekmeyeceğini söyleyerek berekete vesile olmasını niyaz etmiştir.[380] İslâm'ın sarhoşluk veren içecekleri yasaklaması da bağcılıkla uğraşanları ellerindeki üzümleri sirke yapmaya sevk etmiştir.[381]

---

[369] Buhârî, "Hibe", 1, "Rikâk", 17, "Et'ime", 41; Müslim, "Zühd", 26; Tirmizî, "Sıfatü'l-kıyâme", 34; İbn Mâce, "Zühd", 10.
[370] Ebû Dâvûd, "Eymân ve'n-nüzûr", 8; Şâmî, *Sübülü'l-hüdâ*, 7/205.
[371] Buhârî, "Tıbb", 52, 56, "Et'ime", 43; Müslim, "Eşribe", 154, 155; Ebû Dâvûd, "Tıbb", 12; Tirmizî, "Tıbb", 22; İbn Mâce, "Tıbb", 8; Dârimî, "Rikâk" 115.
[372] İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-ahbâr*, 3/223; Demir Akgün, *Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü*, 46.
[373] Müslim, "Eşribe", 136; İbn Abdirabbih, *Ikdu'l-ferîd*, 8/6.
[374] İbn Abdirabbih, *Ikdu'l-ferîd*, 8/6.
[375] Buhârî, "Rikâk", 16; İbn Mâce, "Et'ime", 49; Tirmizî, "Zühd", 38.
[376] İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 1/344-348; İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 7/87.
[377] İbn Mâce, "Et'ime", 32.
[378] Tirmizî, "Et'ime", 43.
[379] Müslim, "Eşribe", 164-169; Tirmizî, "Et'ime", 35; İbn Mâce, "Et'ime", 33.
[380] İbn Mâce, "Et'ime", 33.
[381] Dârimî, "Eşribe", 13.

Hz. Peygamber'in sirkede olduğu gibi bazı besinler hakkında güzel kanaatlerini paylaşması ve onların yenilmesi yönünde tavsiyelerde bulunması, muhtemelen sahâbenin Resûlullah'a olan sevgilerinden ve ona tabi olma arzularından dolayı bu besinlere yönelmelerine sebep olmuştur. Örneğin Hz. Peygamber'in üzgün kalbi yumuşattığını söyleyerek kabağı sevdiğini ifade etmesi, Enes b. Mâlik'in de sırf bu sebeple kabağı sevmesini sağlamıştır.[382] Yukarıda zikredilen Resûlullah'ın sirkeyle ilgili sözü üzerine Câbir b. Abdullah ve hadisi rivayet eden Talha b. Nâfi' de bu sözü duyduktan sonra sirkeyi sevmeye başladıklarını söylemişlerdir.[383]

Hz. Peygamber'in "Âişe'nin diğer kadınlara üstünlüğü tiridin diğer yemeklere üstünlüğü gibidir."[384] buyurduğu ve çok sevdiği tirit,[385] Hz. Peygamber'in Medine'ye geldiğinde kendisine gönderilen ilk ikram olmuştur.[386] Sahâbeden Sa'd b. Ubâde de Resûlullah'a sık sık tirid yemeği göndermiştir.[387] Hurmadan yapılan tirid olarak ifade edilen hays,[388] kendisinin düğün yemeklerinde de ikram edilmiştir.[389]

Hz. Peygamber'in soğan, sarımsak, pırasa gibi gıdaların kokularından dolayı ashâbını uyarması ve bu şekilde mescitlere gelinmemesini tavsiye etmesi, hatta bunları yiyenlerden uzak durması; muhtemelen toplumu bu yiyeceklerin tüketilmesi ve ikram edilmesi konusunda özenli davranmaya sevk etmiş olmalıdır.[390]

Hz. Muhammed (s.a.v.) ayva,[391] incir,[392] çörek otu[393] gibi bazı yiyecekler hakkında olumlu yorumlarda bulunmuştur. Harareti giderdiği için hurmayı karpuzla;[394] salatalığı ise hurma veya tuz ile yemeyi tercih etmiştir.[395] Hz. Peygamber'in bu söz ve davranışları üzerine sahâbenin de bu yönde bazı alışkanlıklar edindikleri ve bu alışkanlıkları ikram kültürlerine yansıttıkları düşünülebilir.

---

[382] Buhârî, "Et'ime", 35; İmam Mâlik, "Nikâh", 51; Şâmî, *Sübülülü'l-hüdâ*, 7/215.
[383] Müslim, "Eşribe", 167.
[384] Tirmizî, "Et'ime", 31; Nesâi, "Velîme", 38.
[385] Ebû Dâvûd, "Et'ime", 22; İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 1/338; Makrîzî, *İmtâü'l-Esmâ'*, 14/287-288; Şâmî, *Sübülülü'l-hüdâ*, 7/195-196; Hamidullah, *İslâm Peygamberi*, 885.
[386] Şâmî, *Sübülülü'l-hüdâ*, 7/196; Makrîzî, *İmtâü'l-Esmâ'*, 14/289.
[387] Demir Akgün, *Hicrî Birinci Asır İslâm Toplumunda Yemek Kültürü*, 260.
[388] Ebu Davud, Et'ime, 22; Nesâi, Sıyâm, 67; İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 1/338; Şâmî, *Sübülülü'l-hüdâ*, 7/195.
[389] Buhârî, "Et'ime", 7, 16, 28.
[390] Müslim, "Mesâcid", 17; Ebû Dâvûd, "Et'ime", 41, İbn Mâce, "Et'ime", 59; Şâmî, *Sübülülü'l-hüdâ*, 7/212.
[391] İbn Mâce, "Et'ime", 61; Şâmî, *Sübülülü'l-hüdâ*, 7/206.
[392] Şâmî, *Sübülülü'l-hüdâ*, 7/206.
[393] Müslim, "Selâm", 89; Tirmizî, "Tıb", 5; Uçar, *Medîne'de Gündelik Hayat*, 254.
[394] Tirmizî, "Et'ime", 36; Ebu Davud, "Et'ime", 44; İbn Sa'd, *Kitâbü't- Tabakâti'l-Kebîr,* 1/338.
[395] Buhârî, "Et'ime", 23, 38, 44, 46; Tirmizî, "Et'ime", 37; Vâkıdî, *el-Megâzî*, 2/577; Hamidullah, *İslâm Peygamberi*, 885.

Kur'ân-ı Kerîm'de cennetteki nimetlerden biri olarak tasvir edilen bal, şifa olarak nitelenmiş ve arılar tarafından nasıl yapıldığı anlatılmıştır.[396] Kadim dönemlerden beri bedenin kuvvetlenmesi, yara ve hastalıkların tedavisi amacıyla kullanılan balın[397] tüketilmesini Hz. Peygamber de pek çok kez tavsiye etmiştir.[398] İçine bal karıştırılarak hazırlanan telbine yemeği de yine şifa maksadıyla önerilen yiyecekler içinde yer almıştır.[399]

2.1.2. İçecekler

İnsanoğlunun en temel ihtiyaç maddelerinden birisi olan su, Asr-ı Saâdet döneminde de hayati rolünü korumuştur. Hz. Peygamber hangi sadakanın daha hayırlı olduğu yönündeki soruya su cevabını vermiştir.[400] Zemzem suyu Mekke ve Medine halkıyla beraber tüm Müslümanlar için ayrı bir önem taşımış, hacılar için de en değerli ikram olma vasfını taşımıştır. Fâkihî'den aktarılan bir rivayete göre Cebrâil (a.s.) Hz. Hacer'e, zemzemin Allah'ın misafirlerine bir ikramı olduğunu, zemzem olduğu müddetçe bu vadi halkının susuz kalmayacağını söylemiştir.[401] Hz. Peygamber ve ashâbı Medine'ye hicret ettikten sonra da kendilerine Mekke'den zemzem suyu getirtmişlerdir.[402]

Dönemin ikram edilen içecekleri arasında, kuyularda soğutulmuş suyla hazırlanan bal şerbeti önemli bir yer tutmaktaydı. Hz. Peygamber'in de sevdiği[403] ve "helvâü'l-bârid/soğuk tatlı" olarak adlandırdığı bu şerbet[404] kendisine pek çok kez ikram ve hediye edilmişti.[405] Bal şerbeti evlerde veya davetlerde gelen misafirlere sunulduğu gibi Medine pazarında da ikram edilmekteydi.[406] Şifa verici özelliğinden dolayı Hz. Peygamber'in de tavsiyeleri üzerine bal şerbet olarak tedavi amacıyla da tüketilmiştir.[407] Bal ile hazırlanan ve bit'(بتع) denilen içki ise sarhoşluk verdiğinden dolayı Hz. Peygamber bunun tüketilmesine izin verilmemiştir.[408]

---

396 Muhammed 47/15; en-Nahl 16/68-69.
397 M. Yaşar Kandemir, "Bal", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1991).
398 Buhârî, "Tıb", 4; Demir Akgün, *Hicrî Birinci Asır İslâm Toplumunda Yemek Kültürü*, 142-146.
399 İbn Mâce, "Tıb", 5.
400 Ebû Dâvûd, "Zekât", 41; Nesâî, "Vesâyâ", 9.
401 Fâkihî, *Ahbâru Mekke*, 2/6.
402 Kettânî, *et-Terâtîbü'l-idâriyye*, 1/140.
403 Tirmizî, "Eşribe", 21; Şâmî, VII, 371.
404 İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-ahbâr*, 3/227.
405 Nesâî, "Eymân", 21.
406 Köse, *Medine'de Sosyal Hayat*, 93.
407 Buhârî, "Tıbb", 4, 24; Müslim, "Selâm" 91, "Eşribe", 89; Ebû Dâvûd, "Eşribe", 58; Tirmizî, "Tıbb", 31, "Et'ime", 29.
408 Buhârî, "Eşribe", 4; Nesâi, "Eşribe", 26.

Nebîz ise içkinin yasaklanması hükmünden sonra hazırlanış şekli ve süresi bakımından dikkat gösterilmesi gereken bir içecek haline gelmişti. Zira belirli kaplar içerisinde kaynatılan, üç günden fazla bekletilen üzüm suyu fermente olabilmekte ve sarhoşluk verme özelliği kazanabilmekteydi. Bu yüzden Hz. Peygamber nebîzin hazırlanması hususunda ayrıntılı tavsiyelerde bulunarak konunun ehemmiyetine dikkat çekmiştir.[409]

[409] Buhârî, "Eşribe", 6; Müslim, "Eşribe", 48, 57; Ebû Dâvud, "Eşribe", 7, 22, 58, 89; Dârimî, "Eşribe", 13; Tirmizî, "Eşribe", 4; Nesâî, "Eşribe", 28, 33, 36; İbn Mâce, "Eşribe", 12, 15.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM
İKRAM VE AĞIRLAMAYA DAİR PRATİKLER

1. AĞIRLAMA TÜRLERİ

1.1. DAVET VE ZİYAFETLER

Türkçe'de ziyafet kelimesi belli bir olayı kutlamak amacıyla bir araya gelerek yenilen yemek anlamına gelmektedir.[410] Arapça'da ise (dıyâfe / ضيافة) "misafirlik, yemek ikramı, misafir ağırlama" gibi manalar taşımaktadır. Arapça'da ziyafet anlamına gelen ve ziyafet çeşitlerini ifade eden pek çok kelime bulunmaktadır. Bunlar içerisinde en geniş anlamıyla "da'vet",[411] "dıyâfe", "velîme"[412] ve "me'dübe"[413] kelimeleri yer almaktadır. Davetliler açısından daha umuma yönelik ziyafetlere "cefelâ"[414] denirken, belli bazı misafirlerin çağrıldığı davetler için "nekarâ"[415] kelimeleri kullanılmaktaydı.[416] Gelen ziyaretçiye sunulan yemek ikramına "tuhfe"[417] veya "kırâ"[418] denilmekteydi.[419]

İslâm'da ikram etmeye yüklenen değer ve anlamdan dolayı -din ve ahlaka aykırı bir amaç bulunmadığı müddetçe- ikrama konu olan her sofraya ekseriyetle dinî bir değer atfedebilmiştir. Bir hadiste Kur'ân-ı Kerîm'in "me'dübetullah (مأدبة الله)" diye tabir edilmesi[420] bu kelimenin kökeninde bir kutsiyet manası taşıdığını düşündürmüş, ziyafetin dinî veçhesinden dolayı çevresinde insanların toplandığı her sofra "Allah'ın sofrası" anlamında "me'dübetü'r-rab" olarak değerlendirilebilmiştir.[421]

Hz. Peygamber "Yemeğinizi ayrı ayrı yemeyin, birlikte yiyin ki bereketlensin. Çünkü bereket topluca yemektedir."[422] buyurarak kalabalık sofralar kurulması için teşvikte bulunmuştur. Kendisi de kalabalıkla yemeyi sevdiğini söylemiş,[423] beraberinde hanımları veya ashâbı bulunmadan yalnız başına

---

410 "Ziyafet", *TDK Güncel Türkçe Sözlük* (23 Haziran 2024).
411 Cevad Ali, *Mufassal*, 9/70.
412 Velîme kelimesi özellikle düğün yemeği için de yaygın olarak kullanılmaktadır.
413 Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-ayn*, 8/85; İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 1/206.
414 Âlûsî, *Bulûğu'l-ereb*, 1/386; İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 5/230.
415 İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 5/230; Âlûsî, *Bulûğu'l-ereb*, 1/386.
416 Cevad Ali, *Mufassal*, 8/276, 9/72.
417 Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-ayn*, 3/193; İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 9/17; Âlûsî, *Bulûğu'l-ereb*, 1/386; Mustafa Çağrıcı, "Ziyafet", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2013), 44/495.
418 Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-ayn*, 5/204; İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 15/179; İbn Abdirabbih, *Ikdu'l-ferîd*, 3/226; Âlûsî, *Bulûğu'l-ereb*, 1/386.
419 Çağrıcı, "Ziyafet", 44/495; Apak, *Kur'an'ın Geliş Ortamında Arap Toplumu*, 53-54; Köse, *Medine'de Sosyal Hayat*, 177.
420 Dârimî, "Fezâilü'l-Kur'an", 1.
421 Sihâm ed-Debbâbî el-Meysâvî, *et-Taʿâm ve'ş-şerâb fi't-türâsi'l-ʿArabî*, (Mennûbe, 2008), 765-817; Çağrıcı, "Ziyafet", 44/495.
422 İbn Mâce, "Et'ime", 17.
423 Muhammed b. Salih ed-Dımeşkî, *Peygamber Külliyatı* (İstanbul, 2004), 7/208; Demir Akgün, *Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü*, 80.

yemek yememiştir.[424] Deylemî'den aktarılan bir rivayette Hz. Peygamber'in, kişinin din kardeşleriyle yediği yemekten hesaba çekilmeyeceğini söylediği; Hz. Ali'nin ise "Kardeşlerimi bir çanak yemek için toplamak benim için bir köle azat etmekten daha evlâdır." dediği rivayet edilmiştir.[425] Topluca misafirlerle bir arada bulunarak yemek yemek güzel kabul edilen işlerden olmuşsa da bu tavsiyeler bir mecburiyet ifade etmemiş, bu yönde telakkilerin oluşmaması adına "Toplu halde veya ayrı ayrı yemenizde bir sakınca yoktur."[426] âyet-i kerîmesi nazil olmuştur.

Davet yemekleri her dönem ekonomik şartlara ve davet sahibinin maddi durumuna göre değişiklik gösterse de lezzetli et yemekleri sofraların vazgeçilmezleri arasında yer almıştır. Bu yemekler için koyun, koç, deve vb. kurbanlar kesilmiştir. Sevindirici bir olayı kurban keserek kutlamak Arapların başlıca adetleri arasında yer almıştır.[427] Misafirin bir hükümdar veya kabile reisi olması halinde, kesilen kurban sayısı daha da artırılmıştır.[428] Özellikle Hicazlılar için tirid ziyafetlerin baş menüsü olmuş,[429] bu menüye süt, hurma, meyve ve içecekler eşlik etmiştir. Ancak bu sofraların dönemin Fars kültüründe olduğu gibi mükellef sofralar olduğu düşünülmemelidir.[430]

Bu dönemdeki ziyafet sofraları hakkında Celal Yeniçeri'ye ait şu yorum dikkat çekicidir:

> Bu bölgede o zamanlar neyle olursa olsun karın doyurmak bile bir ziyafet sayılırdı. Hurma (…) çavdar ekmeği ve su ile karınlarını doyurabilenler, eğer farklı (…) et ve çorbamsı şeyler yemişlerse, bu arada bir de meşrubat içmişlerse bu onlara büyük bir ziyafet gibi gelirdi.[431]

Doğum, düğün vb. sevindirici toplumsal olaylar pek çok kültürde olduğu gibi Arap toplumunda da ziyafetler eşliğinde kutlanmıştır. Hazırlanan bu ziyafet sofraları davetin veriliş sebebine göre farklı farklı isimler almıştır. Vahiy sonrası dönemde bu tören ve ziyafetlerden haklarında yasaklayıcı hüküm gelmemiş olanlar, aynı şekilde veya bazı değişimlere uğrayarak İslâm ve Arap kültüründeki yerlerini sürdürmüştür.

---

[424] Yeniçeri, *Hz. Peygamber'in Giyim-Kuşamı-Mutfağı*, 144.
[425] Şemsüddîn Muhammed b. Alî b. Ahmed İbn Tolun, *Fassu'l-havâtim fîmâ kīle fi'l-velâ'im*, ts., 9.
[426] Nur 24/61.
[427] Cevad Ali, *Mufassal*, 8/236.
[428] Cevad Ali, *Mufassal*, 9/70.
[429] Apak, *Kur'an'ın Geliş Ortamında Arap Toplumu*, 53.
[430] Âlûsî, *Bulûğu'l-ereb*, 1/371.
[431] Yeniçeri, *Hz. Peygamber'in Giyim-Kuşamı-Mutfağı*, 160.

Bu bölümde Hz. Peygamber döneminde verilen ziyafet çeşitleri ve toplumu ziyafet vermeye sevk eden durum ve olgular ele alınacaktır.

1.1.1. Nişan Yemeği (Mellâk)

İslâm'ın geldiği dönemde Arap yarımadasında nişan ve düğün törenleri büyük önem taşımaktaydı. Kız isteme ve evlilik için karşılıklı söz verme anlamı taşıyan nişan/hıtbe nikâh akdinin öncesinde yapılmakta, bu törene evlenecek kişilerin aile ve akrabaları iştirak etmekteydi. Nişan, "mellâk (ملاك)" veya "imlâk (إملاك)" adı verilen ziyafet eşliğinde kutlanmaktaydı.[432] Aileler arasındaki bağları pekiştirdiği ve yeni kurulan ilişkilerin temellerini sağlamlaştırdığı düşünülen bu yemekler İslâmi dönemde de önemsenmiştir.[433]

Mellâk ziyafetinde genellikle koyun veya deve kesilir, kız evinin statüsüne göre kesilen hayvan sayısı artırılırdı.[434] Mekke'de nişan, pek çok törene ev sahipliği yapan Dârünnedve'de gerçekleştirilirdi.[435] Kadın ve erkeklerin en güzel elbiselerini giyerek kokular sürünüp süslendikleri bu törenlerde eğlenceler tertip edilirdi.[436] Resûlullah ve Hz. Hatice'nin nişan törenine dair rivayette, Hz. Hatice'nin velisinden alınan evlilik izni üzerine bir devenin kesildiği nakledilirken velisine de kırmızı bir giysi giydirildiği aktarılmıştır.[437]

Câhiliye döneminden beri uygulanan ve evlilik öncesinde gerçekleştirilen bir başka ikram çeşidi de evlenmek isteyen kişilerin, birbirlerine hediye göndermek suretiyle evlenme niyetlerini belli etmeleriydi. Örneğin Muallaka şairlerinden İmrüülkays evlenmek istediği kadına hediye olarak bal göndermişti.[438]

1.1.2. Düğün Yemeği (Velîme)

Düğün törenleri ilk dönem İslâm toplumunda ikram ve ağırlama kültürü açısından önemli bir yere sahipti. Bu törenler yeni bir ailenin kurulmasının sevincini ifade etmekte ve meşru bir nikâhı ilan etme amacı taşımaktaydı. Düğünler aynı zamanda İslâm'ın, toplumsal bağları güçlendirme ve

---

[432] Âlûsî, *Bulûğu'l-ereb*, 1/386; Cevad Ali, *Mufassal*, 8/236.
[433] H. İbrahim Acar, "Nişan", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2007), 33/153.
[434] Cevad Ali, *Mufassal*, 8/236.
[435] Palabıyık, *Cahiliye Döneminde Gündelik Hayat*, 39.
[436] Cevad Ali, *Mufassal*, 8/236.
[437] Zebîdî, *Tâcü'l-arûs*, 10/508; Cevad Ali, *Mufassal*, 8/236.
[438] Demir Akgün, *Hicrî Birinci Asır İslâm Toplumunda Yemek Kültürü*, 103.

cömertliğe teşvik etme ilkeleriyle de ilişkiliydi. Düğünde verilen yemek ve yapılan ikramlar bunu sağlamakta, düğün sahiplerinin misafirperverliğini göstermekteydi.

Hz. Peygamber düğün törenlerinde velîme veya velîmetü'l-arûs denilen düğün yemeğinin yedirilmesini ve bu tür davetlere katılımı oldukça önemsemiştir.[439] Onun "Bir koyunla da olsa düğün yemeği verin."[440] sözü, bu konudaki açık bir tavsiyeyi ifade etmektedir. Düğün yemeğinden dönen bir grup kadın ve çocuğu görünce ayağa kalkarak onları selamlayan Resûlullah, onların kendisine en sevimli gelen insanlardan olduğunu söylemiştir.[441] Hz. Peygamber'in bu söz ve tavırları onun düğün davetlerine katılmaya verdiği değeri gözler önüne sermektedir.

Velîme yemeği dönemin şartlarına uygun, yaygın ve meşhur yiyeceklerden oluşmaktaydı. Et, ekmek, hurma, kuru üzüm ve şerbet[442] ikram için tercih edilen yiyecek-içecekler arasındaydı. Hem dönemin âdetlerini görmek hem de İslâmi ölçüyü yakalamak adına Hz. Peygamber'in düğün yemekleri önemli bir örnek teşkil etmektedir. Onun düğün yemekleri kimi zaman iyi bir et yemeğinden oluşurken kimi zaman da yalnızca iki müd arpadan ibaretti.[443] Belirlenmiş bir ikram çeşidinin veya miktarının olmayıp maddi imkânların sunduğu şartlar çerçevesinde hazırlanan velîmeler, esasında ikramın davetliyi teşrif etmek ve boş mideyle göndermemekle ilgili olduğunu göstermektedir. Zira çok az bir ikramla bile olsa düğün yapılıp yemek verilebilmiş, var olan şartlar imkânsızı zorlamamıştır.

İslâm'da velîmenin bir gün verilmesi yerinde ve olması gereken bir iş olarak görülmüş, ikinci gün devam etmesi âdetten kabul edilmiştir. Üç gün ve sonrasında devam eden düğün yemekleri ise Hz. Peygamber tarafından riyâ ve süm'a olarak nitelendirilmiştir.[444] Böylece gösteriş ve israfın önüne geçilerek velîme âdeti Câhiliye'ye ait yönlerinden arındırılmak istenmiştir.

Hz. Peygamber'in bazı velîmelerine dair aktarılan ayrıntılı rivayetler bu dönem düğünleri hakkında canlı örnekler sunmaktadır. Bunlardan ilki Hz. Peygamber'in halasının kızı Hz. Zeynep ile evliliğinde verilen yemektir. Resûlullah Enes b. Mâlik'e, özel olarak davet etmesi için bazı kişilerin isimlerini vermiş, bunun dışında da rastladığı herkesi ziyafete çağırmasını söylemiştir. Öğle saatlerinde başlayan davet, Mescid-i Nebî'de ve Resûlullah'ın odalarında gerçekleşmiştir. Misafirlerin sayısı üç yüz

[439] Buhârî, "Nikâh", 72, 75, 76; Ebû Dâvûd, "Et'ime", 1; "İbn Mâce, "Nikâh", 25; İmam Mâlik, "Nikâh", 49.
[440] Buhârî, "Buyû'", 1; Müslim, "Nikâh", 79; Ebû Abdillâh Mâlik b. Enes b. Mâlik b. Ebî Âmir el-Asbahî el-Yemenî İmam Mâlik, *el-Muvatta'*, thk. Muhammed Fuad Abdülbâkî (Beyrut: Dâru İhyâi't-Turasi'l-Arabî, 1980), 1/"Nikâh", 47;; Belâzûrî, *Ensâbü'l-eşrâf*, 10/32; İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 3/117.
[441] Buhârî, "Buyû'", 1, "Nikâh", 76.
[442] Buhârî, "Nikâh", 65, 69; Müslim, "Nikâh", 90, 91; Ebû Dâvûd, "Et'ime", 2; İbn Mâce, "Nikâh", 24.
[443] Buhârî, "Nikâh", 71; İmam Mâlik, "Nikâh", 48.
[444] Tirmizî, "Nikâh", 10; İbn Mâce, "Nikâh", 25, 35.

kişiyi bulmuş, davetliler onar kişilik halkalar oluşturarak ekmek ve koyun etinden oluşan ikramdan yemiştir. Ashâb bu düğünde verilen ziyafetin benzerinin hiçbir Peygamber hanımı için verilmediğini ifade etmiştir.[445]

Düğün töreninin ve sunulacak ikramların sorumluluğunu iki taraf da üstlenebilmiştir. Düğün damat tarafından icrâ edildiğinde "urs", gelin tarafından icra edildiğinde ise "umra" ismini almıştır.[446] Henüz İslâm öncesi dönemde Hz. Hatice, Hz. Peygamber'le olan evliliğinde ona "Ey Muhammed! Amcan Ebû Tâlib'e rica et de develerinden birini kessin ve onunla insanlara yemek verelim." demiştir. O dönemde Hz. Hatice'nin maddi açıdan Resûlullah'tan daha iyi imkânlara sahip olduğu bilinmesine rağmen dile getirdiği bu rica, toplumda bu işin daha çok erkek tarafından beklendiğine işaret etmektedir. Hz. Peygamber'in velîme vermeyi tavsiye ettiği sahâbîlerin de erkeklerden oluştuğu görülmektedir.[447] Hz. Ali de Hz. Fâtıma ile düğünü için dağlardan ot toplayıp satarak elde ettiği parayla hays, hurma ve arpa ekmeği ikram etmiş; Resûlullah da hurma ve zeytinyağı hazırlatarak bu velîmeye destek olmuştur. Bu ziyafetin o zamana dek görülen en iyi ziyafetlerden biri olduğu aktarılmıştır.[448] Bu rivayet velîmenin taraflarca ortak olarak da üstlenilebildiğini göstermektedir.

Düğün ve nikâhın seyahat halinde yapıldığı durumlarda velîme de bu şartlar altında verilmiştir. Resûlullah'ın Hz. Safiyye ve Hz. Meymûne ile evlilikleri yolculuk esnasında gerçekleşmiştir. Hz. Safiyye ile Hayber'in fethi dönüşünde evlenen Allah Resûlü, velîme olarak deri yaygılar üzerinde, yanlarında getirdikleri hurma ve ekıttan yapılmış hays yemeği sunmuştur. Bu yemeğin hazırlanmasına beraberindeki askerler de katkıda bulunmuştu.[449] Hz. Meymûne ile evliliği ise umre ziyareti için gittiği Mekke'den dönüş yolu üzerinde Serif mevkiinde gerçekleşmiştir.[450]

Gelin veya damadın gıyabında kıyılan nikah törenleri için de velîme yemeği sunulabilmekteydi. Hz. Peygamber'in Ümmü Habîbe ile olan evliliği, Necâşî'nin kıydığı gıyâbî nikâhla gerçekleşmiş; Habeşistan'daki Müslümanların katıldığı bu velîmenin hazırlanmasını Necâşî Ashame

[445] Buhârî, "Nikâh", 65, 69; Müslim, "Nikâh", 90, 91; Ebû Dâvûd, "Et'ime", 2; Taberânî, *el-Mu'cemü'l-Kebîr*, 24/48 (No: 118, 130).
[446] İydoğan, Câhiliye ve Hz. Peygamber Dönemi Eğlence Kültürü, 106; Asr-ı Sâadette Dinler ve Gelenekler, 57; Öztürk, cahiliyeden islamiyete kadın, 29; Bozkurt, Folklor Eğlence, 57.
[447] Örneğin Abdurrahman b. Avf, Câbir b. Abdullah.
[448] Buhârî, "Buyû", 28; Yeniçeri, *Hz. Peygamber'in Giyim-Kuşamı-Mutfağı*, 167.
[449] Buhârî, "Nikâh", 61, "Et'ime", 7, 16, 28; Müslim, "Nikâh", 84, 86, 88; Ebû Dâvûd, "Et'ime", 2; Tirmizî, "Nikâh", 10.
[450] Buhârî, "Megâzî", 45; Müslim, "Nikâḥ", 46-48.

üstlenmiştir.[451] Onun, insanları bu yemeğe davet ederken söylediği şu cümle dikkate değerdir: "Buyurun, oturun ve yiyin. Evlendiklerinde yemek yedirmeleri peygamberlerin âdetlerindendir."[452]

Düğüne gelen davetliler bazen gelin ve damada özel olarak hediye mahiyetinde yiyecek ve içecek ikram edebiliyordu. Örneğin Resûlullah'ın Zeynep bt. Cahş ile olan evliliğinde Ümmü Süleym gelin ve damada hediye olarak bir miktar hays getirmişti.[453] Hz. Âişe ile evliliğinde ise Sa'd b. Ubâde bir kadeh süt göndermiş, bir kısmını Resûlullah bir kısmını Hz. Âişe içmiştir.[454]

Düğün törenlerinin sevinç ve nikâhı ilan etme anlamı taşımasından dolayı def ve müzik velîmelere eşlik etmiştir.[455] Bu eğlenceler arasında saçı atılması âdeti de yer almaktadır. Genç kızlar ellerinde bulunan kaplarla şeker, hurma, meyve, badem vb. saçılar atar; davetliler -özellikle de çocuklar- üzerlerine atılanları kapışırlardı. İslâm'dan önce de var olduğu bilinen bu âdetin sürdürülmesini bizzat Hz. Peygamber teşvik etmiştir.[456]

1.1.3. Akîka / Nesîke Yemeği

Doğum her toplumda olduğu gibi Arap toplumunda da önemsenmiş, çocuğun doğduğu gün özel olarak kutlanmıştır. Sahâbe de çocukları doğduğunda ilk önce Hz. Muhammed'e (s.a.v.) getirmiş, onun duasını alarak doğum sonrası ritüellerini gerçekleştirmiştir. Hz. Peygamber kendisine getirilen bebeklerin ağzına hurma sürmüş, kulağına ezan okuyup isim koymuştur.[457]

Câhiliye döneminde erkek çocuk neslin devamını sağladığı ve kabileye güç kazandırdığı için bir gurur kaynağı olarak görülüp doğumu ziyafet ve törenlerle kutlanırken; doğan bebeğin kız olması çoğunlukla utanç vesilesi olarak kabul edilmekteydi.[458] İslâm'ın gelişiyle birlikte bu Câhilî durum

[451] Belâzûrî, *Ensâbü'l-eşrâf*, 2/73.
[452] İbn Kesîr, *el-Bidâye ve'n-Nihâye*, 6/147.
[453] Buhârî, "Et'ime", 59.
[454] Kadî Hüseyin b. Muhammed b. el-Hasen ed-Diyârbekrî, *Târîhu'l-hamîs fî ahvâli enfesi nefîs* (Beyrut: Dâru's-Sadr, ts.), 1/358.
[455] İbn Mâce, "Nikâḥ", 20; Tirmizî, "Nikâḥ", 6; Nesâî, "Nikâḥ", 72.
[456] Kettânî, *et-Terâtîbü'l-idâriyye*, 2/101; Nebi Bozkurt, *Hadislerde Sosyal Hayat* (İstanbul: Ensar Neşriyat, 2007), 57-58.
[457] Buhârî, "Akîka", 1,
[458] Neşet Çağatay, *İslâmdan Önce Arap Tarihi ve Cahiliye Çağı* (Ankara: MARS T. ve S.A.Ş. Matbaası, 1957), 121; Apak, *Kur'an'ın Geliş Ortamında Arap Toplumu*, 59.

kınanmış,[459] kız çocuklarına yönelik bu konudaki ayırım ortadan kaldırılarak doğum sonrası âdetler her iki cinsiyete de teşmil edilmiştir.[460]

Doğumun ardından yedinci günde bebeğin akîka adı verilen ilk saçlarının tıraş edilmesinin[461] ardından da akîka denilen bir kurban kesilir, Allah'a bir minnet ve şükür anlamı taşıyan bu kurbanın etleri, doğumu kutlamak üzere tertip edilen ziyafette davetlilere ikram edilirdi.[462] Hz. Muhammed (s.a.v.) İslâm öncesinde de uygulanan bu akîka geleneğini tasdik ederek "Çocuk doğduğunda akîka kurbanını kesin ve (saçını tıraş etmek suretiyle) onu rahatlatın."[463] buyurmuş; ancak bu geleneği İslâm'la bağdaşmayan yönlerinden arındırmıştır. Câhiliye döneminde uygulanan kesilen kurban kanını bebeğin başına sürme âdeti yasaklanmış,[464] bunun yerine güzel kokular sürülmesi tavsiye edilmiştir.[465] Genelde erkekler için verilen akîka ziyafeti geleneğine kız çocukları da dâhil edilmiştir.[466] Hz. Peygamber bu özel günün isimlendirmesi için kullanılan "akîka (عقيقة)" kelimesini anne babaya isyan anlamına gelen "ukûk (عقوق)" kelimesi ile yakınlığından dolayı hoş karşılamamış; bunun yerine ibadet ve kulluk manasındaki nüsük (نسك) kökünden türemiş "nesîke (نسيكة)" ifadesinin kullanılmasını önermiştir. Hz. Peygamber de torunları Hz. Hasan ve Hz. Hüseyin'in doğumlarının yedinci gününde her ikisi için birer koç kestirmiştir.[467] Hz. Hatice'nin de oğulları ve kızları için akîka kurbanı kestirdiği rivayet edilmiştir.[468]

1.1.4. Lohusa Yemeği (Hurs)

Bu dönemde doğum sonrası gerçekleştirilen âdetlerden bir diğeri ise "hurs (الخرس)" adındaki lohusa yemeğinin düzenlenmesiydi. Doğum yapan kadının sağlık ve selamet üzere çocuğunu dünyaya getirebilme mutluluğunun şerefine bir ziyafet tertip edilirdi. Buna doğum yemeği de denmekteydi.[469]

---

[459] en-Nahl 16/58.

[460] Hamidullah, *İslâm Peygamberi*, 875; Palabıyık, *Cahiliye Döneminde Gündelik Hayat*, 124-127; Fahrettin Atar, "Akîka", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1989), 2/263.

[461] Hz. Peygamber kesilen bu saçların ağırlığınca gümüş tassadduk edilmesini tavsiye etmiştir.

[462] Hamidullah, *İslâm Peygamberi*, 875; Cevad Ali, *Mufassal*, 8/243, 9/72;; Apak, *Kur'an'ın Geliş Ortamında Arap Toplumu*, 58-59; Palabıyık, *Cahiliye Döneminde Gündelik Hayat*, 127.

[463] Buhârî, "Akîka", 2; Ebû Bekr Abdürrezzâk b. Hemmâm es-San'ânî, *el-Musannef*, thk. Habîbürrahman el-Â'zamî (Hind: Meclisü'l Ulema, 1983), 4/329 (No. 7958).

[464] Ebû Dâvûd, "Edâhî", 20.

[465] Hamidullah, *İslâm Peygamberi*, 875.

[466] Cevad Ali, *Mufassal*, 8/243; Palabıyık, *Cahiliye Döneminde Gündelik Hayat*, 127.

[467] İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 6/353.

[468] İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 1/111.

[469] Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-ayn*, 4/195; İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 16/11; Zebîdî, *Tâcü'l-arûs*, 16/8; Ali b. Süleyman b. Ahmed el-Merdâvî, *el-İnsâf fî maʿrifeti'r-râcih mine'l-hilâfʿalâ mezhebi'l-İmâmi'l-mübeccel Ahmed*

Doğum hadisesinin zorluğu ve tıbbî imkânların yeterince gelişmemesinden dolayı bazen ölümlerle neticelenebildiği için kadının doğumu başarılı bir şekilde atlatıp sağlığına kavuşması, hiç şüphesiz ki hane halkı ve yakınları için sevindirici bir olay olarak görülmüştür.

Lohusa kadınlara taze veya kuru hurmadan yapılan tatlılar ikram edilirdi. Özellikle hurmadan yapılan hursa (خرسة) tatlısı bu ziyafete özgü bir yiyecekti. Yağ ve hurma ezmesiyle hazırlanan habîs tatlısı (خبيص); bal ve sütle hazırlanan ğarîka tatlısı (غريقة); kaymak, süt ve unla hazırlanan rağîğa çorbası (رغيغة) genelde lohusalara sunulan yiyeceklerdendi.[470] Lohusa yemeği olarak bilinen ferîka yemeğinde ise buğday, hurma ve çemen otu bulunmaktaydı.[471] Bu çerçevede çemen otunun anne sütünü artırma özelliğine dair vurgular dikkat çekicidir.[472] Lohusa kadınlar için hurmanın sağladığı şifa şu sözlerle ifade edilmekteydi: "Hasta için bal ne ise lohusa için de hurma odur."[473] Nitekim Hz. Meryem'in doğum sancıları içinde kıvranırken, bir hurma ağacının altına oturduğu esnada ağrılarını gidermek üzere taze hurmalardan yemesinin Allah tarafından emredildiği Kur'ân-ı Kerîm'de aktarılmıştır.[474] Bu bilgi İslâm'dan sonra Arap kadınları arasında hurmanın doğumla ilgili zorluklara yardımcı olduğu inancını kuvvetlendirmiş olmalıdır. Yine hurmanın "Meryem'in hursası"[475] olarak bilinmesi, Hz. Meryem'in lohusalar için sembol bir isim olduğuna işaret etmektedir.

Diğer yandan anneliğin kadının toplumda değer görmesini ve aileye dahil olmasını sağlaması,[476] kadınların doğurganlıklarına güzelliklerinden daha fazla önem verilmesi[477] ve Câhiliye döneminde nikahların dini bir bağlayıcılığının olmaması nedeniyle bu yemek, kadının bir anlamda aileye giriş ve anneliğini kutlama anlamı taşımıştır. Hz. Peygamber'in anneliğin önemine dair sözleri de[478] hurs yemeklerinin İslâmi anlayışa ters düşmediğini ve vahiyden sonra da devam ettiğini düşündürmektedir. İlerleyen dönemlere ait bir rivayete göre Hz. Ömer lohusa bir kadını ziyarete gitmiş,

b. Hanbel, thk. Muhammed Hâmid Fıkī (Matbaatü's-Sünnet'ül-Muhammediyye, 1955), 8/316; Âlûsî, *Bulûğu'l-ereb*, 1/381; Cevad Ali, *Mufassal*, 8/276, 9/70; Bozkurt, *Hadislerde Sosyal Hayat*, 61.

[470] Âlûsî, *Bulûğu'l-ereb*, 1/383; Demir Akgün, *Hicrî Birinci Asır İslâm Toplumunda Yemek Kültürü*, 236, 275, 277.

[471] İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 10/305.

[472] Ecz. N. Nazlı Okay, "Gebelerin Sağ Kolu: Bitkisel Takviyeler", *Eczacıdan Sağlık* (13 Haziran 2021); "Anne sütünü arttıran yiyecekler nelerdir?", *Medicalpark* (Erişim 21 Mayıs 2024).

[473] Ebü'l-Fazl Celâlüddîn Abdurrahmân b. Ebî Bekr b. Muhammed el-Hudayrî es-Süyûtî, *ed-Dürrü'l-Mensûr* (Beyrut: Dâru'l-Fikr, 1983), 5/505; Demir Akgün, *Hicrî Birinci Asır İslâm Toplumunda Yemek Kültürü*, 273.

[474] Meryem 19/23-25.

[475] Demir Akgün, *Hicrî Birinci Asır İslâm Toplumunda Yemek Kültürü*, 273.

[476] Çağatay, *İslâmdan Önce Arap Tarihi ve Cahiliye Çağı*, 116-117.

[477] Palabıyık, *Cahiliye Döneminde Gündelik Hayat*, 126.

[478] Ebû Dâvûd, "Edeb", 128.

ona ağrılarının geçmesi için sevîk içirilmesini tavsiye etmiştir.[479] Bu da lohusalığın ikram ve ziyaret sebebi olarak taşıdığı manayı İslâm'dan sonra da koruduğunu göstermektedir.

1.1.5. Sünnet Yemeği (İ'zâr)

Mısır gibi pek çok kadim medeniyette de var olduğu bilinen sünnet olma uygulaması İbrahimî gelenekte de yer almış, Yahudiler ve Araplar tarafından uygulanagelmiştir.[480] Sünnet olmak Câhiliye döneminde de oldukça önemsenmiş, hatta sünnetsiz olmak ayıplanma sebebi sayılmıştır.[481] Hz. Muhammed (s.a.v.) de bu uygulamayı insanın doğasına uygun ve Müslüman için gereken işlerden biri olarak tanımlamıştır.[482]

Arapça'da hıtân (ختان) olarak isimlendirilen bu uygulama bebeğin doğumunun yedinci gününde, özel elbiseler giydirilerek bir törenle kutlanırdı.[483] Kureyş'te bu tören genellikle Dârünnedve'de gerçekleştirilir, bunun için i'zâr (إعذار) veya azîra (العذيرة) denilen bir ziyafet verilirdi.[484] Nitekim Abdülmuttalib torunun doğumundan sonraki yedinci günde düzenlediği törende Dârünnedve'de Kureyş'e bir ziyafet tertip etmiş, bu törende torununun isminin Muhammed (s.a.v.) olduğunu da ilan etmiştir.[485] Hz. Peygamber de "Sünnette velîme vermek haktır." buyurarak sünnet törenlerinin ziyafetlerle kutlanmasına müsaade etmiştir.[486] Bu ziyafetlerde davet sahibinin imkânına göre bazen müzik, şiir, eğlenceler ve yöresel oyunlara da yer verilmiştir.[487]

Başka bir rivayete göre çocuklar on - on beş arası yaşlara geldiğinde[488] kutlanan sünnet törenleri, sünnet olan çocukların hafızalarında önemli bir anı olarak kalmaktaydı. Örneğin Sa'd b. Ebî Vakkas, bazı arkadaşlarını kendisiyle aynı yılda sünnet olmalarıyla anmış;[489] Abdullah b. Ömer'in iki

---

[479] Ebü'l-Kâsım Cârullah Mahmud b. Ömer b. Muhammed Zemahşerî, *el-Fâ'ik fî garîbi'l-hadîs*, thk. Ali Muhammed el-Bicâvî - Muhammed Ebü'l-Fadl İbrahim (Beyrut: Dâru'l-Fikr, 1993), 1/282; Demir Akgün, *Hicrî Birinci Asır İslâm Toplumunda Yemek Kültürü*, 241.

[480] Salime Leyla Gürkan, "Sünnet", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2010), 38/156; Apak, *Kur'an'ın Geliş Ortamında Arap Toplumu*, 61-62; Bozkurt, *Hadislerde Sosyal Hayat*, 59.

[481] Apak, *Kur'an'ın Geliş Ortamında Arap Toplumu*, 62.

[482] Buhârî, "Libâs", 63, 64; Müslim, "Tahâret", 49, 50; Cevad Ali, *Mufassal*, 8/244; Nebi Bozkurt, "Sünnet (İslâm'da)", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2010), 38/158.

[483] Cevad Ali, *Mufassal*, 8/245; Palabıyık, *Cahiliye Döneminde Gündelik Hayat*, 42.

[484] Cevad Ali, *Mufassal*, 9/70.

[485] Makrîzî, *İmtâü'l-Esmâ'*, 10/318; Palabıyık, *Cahiliye Döneminde Gündelik Hayat*, 42.

[486] Cevad Ali, *Mufassal*, 9/72.

[487] Palabıyık, *Cahiliye Döneminde Gündelik Hayat*, 42.

[488] İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 12/543; Bozkurt, "Sünnet", 38/158; Palabıyık, *Cahiliye Döneminde Gündelik Hayat*, 42.

[489] İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 12/543.

oğlu Sâlim ve Nuaym ise sünnet törenlerinde babalarının kendileri için kestirdiği bir koç ile arkadaşlarına karşı sevinçle övünmüşlerdi.[490]

O dönem farklı pek çok kültürde olduğu gibi kız sünneti de Câhiliye toplumunda uygulanmıştır. Bu gelenek İslâmî olmaktan ziyade kültürel bir durumu ifade etse de İslâm'dan sonra da devam ettiği anlaşılmaktadır.[491] Nitekim bir rivayette Hz. Âişe kız yeğenlerinin sünnet davetine iştirak etmiş, orada bulunan bir şarkıcının hal ve hareketlerinden hoşlanmayarak onun evden uzaklaştırılmasını istemiştir. Bu rivayet İslâm'dan sonraki dönemde kız sünnetlerinin devam ettiğini göstermekle kalmayıp, sünnet düğünlerine eğlendirmek amacıyla şarkıcıların da katıldıklarına işaret etmektedir.[492] Bunun yanında bu sünnet için verilen ziyafetin gizli olması önemsenmiştir. Osman b. Ebü'l-Âs, bilmeden katılmış olduğu bir davetin kadın sünneti olduğunu öğrenince i'zâr yemeğinden yememiştir.[493] Böylelikle söz konusu kadınlar olduğunda sünnet töreninin, düğün yemeği gibi olayın halka ilan edilmesi amacını taşımadığı anlaşılmaktadır.[494]

1.1.6. Yolculuktan Dönüş (Nakîa)

Arap yarımadasının kültürel hayatını önemli ölçüde şekillendiren geçim kollarından biri ticaretti. Çok eski devirlerden beri ticaretle uğraşan Araplar tüccarlığı itibarlı mesleklerden biri olarak görmekte, toplumun önemli bir kesimi ve önde gelenleri bu işle ilgilenmekteydi. Kara ve deniz taşımacılığı üzerinden yürütülen ticari ilişkiler, Arabistan'ın yerel bölgelerinden başlamak üzere Bizans, İran, Afrika ve Hindistan'a dek varan geniş bir ticaret ağı oluşturmaktaydı. Bu geniş ticaret hacmi, yüklü deve kervanları eşliğinde uzun süreli ve uzak mesafeli yolculukları da beraberinde getirmekteydi.[495]

Kureyş'in tacirleri kervanlarını mutlaka Dârünnedve'den yola çıkarırdı.[496] Yolculukları aylarca sürebilen kafilelerin şehre dönüşleri ise şehir halkı tarafından coşkuyla karşılanır,[497] âdeta bir bayram sevincine dönüşürdü.[498]

---

[490] Ebû Abdillâh Muhammed b. İsmâil el-Buhârî, *Edebü'l-müfred*, thk. Muhammed Fuad Abdülbâkî (Kahire: el-Matbaatü's-Selefiyye, ts.), 426; Bozkurt, *Hadislerde Sosyal Hayat*, 59.
[491] Gürkan, "Sünnet", 38/157; Bozkurt, "Sünnet", 38/158.
[492] Ebû Bekr Ahmed b. el-Hüseyn b. Alî el-Beyhakî, *es-Sünenü'l-kübrâ* (Haydarabad, 1344), 10/223; Bozkurt, *Hadislerde Sosyal Hayat*, 60-61.
[493] Taberânî, *el-Mu'cemü'l-Kebîr*, 9/57 (No. 8382); Bozkurt, *Hadislerde Sosyal Hayat*, 60.
[494] Bozkurt, *Hadislerde Sosyal Hayat*, 61.
[495] Cevad Ali, *Mufassal*, 14/5; Apak, *Kur'an'ın Geliş Ortamında Arap Toplumu*, 265-267.
[496] Cevad Ali, *Mufassal*, 13/290.
[497] Apak, *Kur'an'ın Geliş Ortamında Arap Toplumu*, 269.
[498] Cevad Ali, *Mufassal*, 13/291.

Bu coşku ve heyecanın sebebi, hem yolcuların geride bırakmış oldukları sevdikleriyle özlem gidermeleri, hem de kafilenin getirdiği emtianın şehir halkında yaratmış olduğu canlılıktı. Evlerine ve sevdiklerine kavuşan kimseler, yolculuğun meşakkatinden kurtulup gündelik hayatlarına sağ salim dönüşlerini şenlik havası içinde "nakîa" adı verilen bir ziyafetle kutlamaktaydı.[499] Nakîa hem tertip edilen ziyafetin hem de yolculuktan dönenin bu ziyafet için kestiği devenin adı olmuştur. Bu yemek tuhfe diye de isimlendirilmiştir.[500] Misafirler için parçalanmış etlere de bu ismin verildiği rivayet edilmiştir.[501] Türkçe'ye "esenlik ateşi" olarak tercüme edilebilecek olan "nâru's-selâme (نار السلامة)" adı verilen ateş de yine yolculuktan dönen kişi için yakılırdı.[502]

Yolculuktan dönenleri karşılama geleneği İslâm'dan sonra da devam etmiştir.[503] Hz. Peygamber "Yolculuk azaptan bir parçadır; sizi uykunuzdan, yeme içmenizden alıkoyar. Sizden biriniz yolculuktaki işini bitirdiğinde evine dönmekte acele etsin."[504] buyurarak yolculuğun meşakkatini ve eve dönüşteki rahatlamayı ifade etmiş, sefere çıkarken, seferdeyken ve dönerken çeşitli dualar etmiştir.[505]

Bu merasimler İslâmi dönemde de coşkusundan bir şey yitirmemiştir. Nitekim bir defasında cuma hutbesi esnasında kafilelerin şehre döndüğünü duyan bazı kimseler mescidden ayrılarak kafilenin indiği yere doğru yönelmiştir. Bu olay kafilelerin şehre dönüşünün, insanları hutbe dinlemeyi yarım bıraktırabilecek kadar heyecanlandırdığını göstermesi bakımından manidardır.[506]

1.1.7. Yeni Ev Yemeği (Vekîra)

Kendisine bir ev veya bina yapan kişi de inşasının tamamlanmasının ardından yeni evine girince yakın çevresine vekîra (وكيرة) diye adlandırılan bir yemek verirdi. Vekîra, oturulan yer, kalacak yer anlamına gelen "vekrün (وكر)" kelimesinden türemiştir.[507] Bu yemeğe şünduh dendiği de rivayet edilmiştir.[508] Buhâri'de geçen bir rivayette dolaylı olarak bu davet yemeğinden söz edilmektedir. Buna göre melekler, Hz. Peygamber'i bir ev yapıp o evde ziyafet veren, bu ziyafet için de insanlara davetçi

[499] Âlûsî, *Bulûğu'l-ereb*, 1/371; Çağrıcı, "Ziyafet".
[500] Merdâvî, *el-İnsâf*, 8/316.
[501] Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-ayn*, 1/62; İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 8/362; Cevad Ali, *Mufassal*, 9/71.
[502] Eyyüp Tanrıverdi, "Eski Arap Kültüründe Ateş Yakma Gelenekleri", *Doğu Araştırmaları* 8 (2011), 60.
[503] Apak, *Kur'an'ın Geliş Ortamında Arap Toplumu*, 269.
[504] Buhârî, "Cihâd", 133.
[505] Zuhruf 43/13-14; Müslim, "Hac", 425; Ebû Dâvûd, "Cihad", 72.
[506] el-Cuma 62/9-11; Ebû Abdillâh Muhammed b. Ahmed b. Ebî Bekr b. Ferh el-Kurtubî, *el-Câmiʿ li-ahkâmi'l-Kurʾân*, thk. Ahmed el-Berduni - İbrâhim Etfîş (Kahire: Dâru'l-Kütübi'l-Mısriyye, 1964), 18/109.
[507] Âlûsî, *Bulûğu'l-ereb*, 1/386; Cevad Ali, *Mufassal*, 9/71; Merdâvî, *el-İnsâf*, 8/316.
[508] İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 3/31; Cevad Ali, *Mufassal*, 9/71.

gönderen kimseye benzetmişlerdir.[509] Bu rivayet vekîra için şehre münâdilerin yayıldığını ve insanları bu yemeğe davet ettiklerini ifade etmektedir.

1.1.8. Çocukların Başarısını Kutlamak Üzere Verilen Yemek (Zü'l-hazak)

Arap toplumunda küçük çocuklar kendilerini ailelerine ve çevrelerine ispat ettikleri, ailelerini onurlandıracak iyi ve güzel bir iş yaptıklarında bunu kutlamak için "zü'l-hazâk" adı verilen bir davet yemeği düzenirdi.[510] Bu geleneğin İslâmi dönemde ihdas edildiği de rivayet edilmiş, bunun Kur'ân ezberini tamamlayanlar için yapılan bir kutlama yemeği olduğu ifade edilmiştir.[511] Bu ziyafetlerde daha ziyade çocukların seveceği tarzda yiyeceklerin hazırlanmış olması muhtemeldir.

Zü'l-hazâk ziyafeti, bugünün modern hayatında çocukların ev, okul veya sosyal çevrelerinde edindikleri başarıların aile içinde küçük veya büyük etkinliklerle kutlanmasına benzemektedir. Günümüzde çocuklar ve gençler için yapılan Kur'an'a geçme töreni, hafızlık cemiyetleri vb. kutlamalar ilk dönem Arap İslâm kültüründeki bu ziyafet ve ikram âdetiyle benzerlik arz etmektedir.

1.1.9. Ürünün Hasat Vermesi Üzerine Yapılan İkramlar

Geçimin önemli bir kolunu tarımın oluşturduğu Medine gibi beldelerde, toprağın bereketlenerek ürünlerin meyve vermesi ve hasat mevsiminin gelmesi de sevinçle karşılanmış ve insanların topladıkları ürünlerden birbirlerine ikram etmesine vesile olmuştur. Medine ahalisi mevsimin ilk meyvesini topladığında onu Resûlullah'a ikram etmiştir. Hz. Peygamber de bu meyve sunulduğunda şöyle dua etmiştir: "Allahım! Beldemizi, ürünlerimizi ve ölçeğimizi kat kat bereketli kıl, bize sonunu da nasip et.[512] Ardından da kendisine getirilen bu meyveyi yanında bulunan en küçük çocuğa ikram etmiştir. Hz. Peygamber'in bu ikramı taze bir meyve hükmündeki yeni yetişen küçük bir çocuğa -âdeta toplumun meyvesine- yapması ise oldukça anlamlıdır.[513]

Sabâ rüzgârı için verilen ziyafet yemeği[514]de benzer şekilde kuraklık zamanlarında rüzgarla birlikte beldeye gelecek olan bereketin sevincini kutlamak amacıyla verilmekteydi.

---

[509] Buhârî, "İ'tisâm", 2; Bozkurt, *Hadislerde Sosyal Hayat*, 61.
[510] Merdâvî, *el-İnsâf*, 8/316; Âlûsî, *Bulûğu'l-ereb*, 1/386; Apak, *Kur'an'ın Geliş Ortamında Arap Toplumu*, 54; Çağrıcı, "Ziyafet", 44/495.
[511] Âlûsî, *Bulûğu'l-ereb*, 1/386; İbn Tolun, *Fassu'l-havâtim*, 9.
[512] Müslim, "Hac", 474; Şâmî, *Sübülü'l-hüdâ*, 7/204.
[513] Yeniçeri, *Hz. Peygamber'in Giyim-Kuşamı-Mutfağı*, 135.
[514] Âlûsî, *Bulûğu'l-ereb*, 1/92; Demir Akgün, *Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü*, 8.

1.2. ZİYARETLER VE MİSAFİRLİKLER

Müslümanların çeşitli sebeplerle birbirlerine ziyaretlerde bulunması sosyal ilişkilerin güçlendirilmesi ve manevi bağların pekiştirilmesi açısından büyük bir öneme sahiptir. Toplumsal birliğe katkı sağlayan ziyaretler, özellikle zor zamanlarda dayanışma ve destek sağlama açısından önemlidir. Bu bölümde Allah Resûlü'nün yaşadığı dönemde ziyaret ve misafirliklere neden olan olgularla bu misafirliklerde ağırlamaların nasıl yapıldığı, hangi durumlarda nelerin ikram edildiği gibi konular ele alınacaktır.

1.2.1. Akraba Ziyaretleri

Akrabaları ziyaret etmenin hem Câhiliye toplumundaki hem de Kur'an ve sünnetteki yeri ve önemine önceki bölümlerde değinilmişti. Hiç şüphesiz Hz. Peygamber kendi akrabalarını ağırlarken sergilediği tavırlarla bu tür misafirliklere güzel bir örneklik bırakmıştır. Bir gün kendisini ziyarete gelen sütannesi ve sütbabasının oturmaları için elbisesini yere sermiş; süt kardeşini ise ayakta karşılayarak kendi önüne oturtmuştu.[515] Kızı Hz. Fâtıma ile ziyaretleştiklerinde ise birbirlerini ayakta karşılamışlar ve birbirlerinin ellerini tutup öperek sevgilerini ortaya koymuşlardır.[516]

Resûlullah akraba ziyaretlerini muhatabına uygun tavsiyelerde bulunmanın bir vesilesi olarak görmüştür. Amcası Ebû Tâlib'i hasta ziyaretinde İslâm'a davet etmesi,[517] kızı Fâtıma ve damadı Ali'yi ziyaretinde onlara bazı ibadetleri tavsiye etmesi[518] buna örnektir.

Hayattayken akrabaya ikram etmek hürmet göstergesi olduğu gibi, vefatının ardından onun yakınlarına ikramda bulunmak da aynı şekilde bir saygı ve sevgiyi ifade ediyordu. Hz. Peygamber de vefat etmiş akrabalarının ardından bu şekilde ikramda bulunarak onlara olan sevgi bağlılığını göstermeye devam etmiştir. Örneğin Resûlullah, kendisine ziyaret ve ikramı eksik etmediği süt annesi Süveybe'nin vefatı üzerine yakınlarını soruşturmuş, onlara ikramda bulunmak istemiştir.[519] Yine eşi Hz. Hatice'nin vefatının ardından da onun akraba ve arkadaşlarına ikramlar göndermiştir.[520]

1.2.2. Hasta Ziyaretleri

[515] Ebû Dâvûd, "Edeb", 129.
[516] Ebû Dâvûd, "Edeb", 143, 144; Tirmizî, "Menâkıb", 60.
[517] Tirmizî, "Tefsîr'ul-Kur'ân", 39.
[518] Buhârî, "Teheccüd", 4; "Fezâilü'l-ashâb", 9.
[519] Ebû Ömer Cemâlüddîn Yûsuf b. Abdillâh b. Muhammed b. Abdilberr en-Nemerî İbn Abdülber, *el-İstîʿâb fî maʿrifeti'l-ashâb*, thk. Ali Muhammed el-Bicâvî (Beyrut: Dârü'l-ceyl, 1992), 1/27-28.
[520] Müslim, "Fezâilü'l-ashâb", 74, 75.

İkrama vesile olan sebepler her zaman toplum için sevindirici olaylar olmamaktaydı. Bireyler arasındaki dayanışma ve merhamet duygusu hastalık zamanlarında da kişileri birbirlerinin yanında olmaya sevk etmekteydi. Ziyaretlerle hasta kimse yalnız hissettirilmemekte, karnını doyuracak ve rahatsızlığına iyi gelecek besinlerle hastalara ikramda bulunulmaktaydı. Resûlullah da hastaları ziyaret etmeyi tavsiye etmiş,[521] hasta ziyaretinin fazileti hakkında şunları söylemiştir: "Hasta bir kardeşini ziyaret eden kimse, onun yanından ayrılıncaya kadar tıpkı cennet bahçesinde bulunmuş gibi olur ve kendisini bir rahmet kaplar. Ziyaretini sabah gerçekleştirirse akşama kadar, akşam gerçekleştirirse sabaha kadar melekler onun için dua ve istiğfarda bulunur."[522] Bu hadis aynı zamanda hasta ziyaretlerinin günün herhangi bir vakitte yapılabileceğine de işaret etmektedir.

Hz. Peygamber'in hasta ziyaretinde bulunduğu aktarılan pek çok kişi arasında, erkek ve hanım sahâbîler,[523] bedevîler[524] ve Yahudi bir çocuk[525] bulunmaktadır. Genel olarak her kesimden insana hasta ziyaretinde bulunan Resûlullah hastaların hal ve hatırlarını sormuş, onlara teselli vermiş, dua etmiş, ellerini tutmuş ve onlarla yemek yemiştir.[526] Sahâbe-i kirâm da Resûlullah'ın tavsiyelerini takip ederek hasta ziyaretlerini eksik etmemişlerdir.[527]

Hz. Muhammed (s.a.v.) hasta yakınlarına, canı çektiği şeylerden hastaya yedirmelerini tavsiye etmiştir.[528] Bu dönemde -muhtemelen kolay tüketilebilmesi dolayısıyla- hastalara çorba ikram edilmiştir.[529] Resûlullah hastalara şifasını vurguladığı telbine çorbası içirilmesini, hastanın iyileşmesine kadar telbine kazanının ateşten indirilmemesini tavsiye etmiştir.[530]

1.2.3. Taziye Ziyaretleri

Bireyin hayatını kaybetmesi, tarih boyunca her toplumda önemsenen ve neredeyse her zaman hüzünle karşılanan bir olay olmuştur. Hz. Peygamber döneminde de ölünün yıkanıp kefenlenmesinin ve namazının kılınarak defnedilmesinin ardından cenaze merasimi düzenlenirdi. Dâî veya münadi denilen yaya veya binekli görevliler, kapı kapı dolaşarak veya toplu bir ortamda ilan etmek suretiyle insanları

[521] Buhârî, "Nikâh", 72; İbn Mâce, "Cenâiz", 1.
[522] İbn Mâce, "Cenâiz", 2.
[523] Tirmizî, "Et'ime", 19; İbn Mâce, "Cenâiz" 1, "Tıb" 2.
[524] Buhârî, "Merdâ", 10.
[525] Buhârî, "Merdâ" 11.
[526] Buhârî, Merdâ 5, 21, 13, 14, 20, "Ferâiz", 13; Ebû Dâvud, "Ferâiz", 3, "Cenâiz", 15; İbn Mâce, "Cenâiz", 32.
[527] Buhârî, "Merdâ", 8.
[528] İbn Mâce, Cenâiz 1, Tıb 2.
[529] Demir Akgün, *Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü*, 18; Demir Akgün, *Hicrî Birinci Asır İslâm Toplumunda Yemek Kültürü*, 230.
[530] İbn Mâce, "Tıb", 5.

cenaze merasimine davet ederlerdi.[531] Bineğe ters oturarak ve çığlıklar atarak cenazenin ilanı,[532] yine ağıt yakma ve yüksek sesle ağlayıp üst baş yırtma yoluyla gerçekleştirilen Câhiliye döneminden kalma âdetler de yasaklanmıştı.[533]

İslâm öncesi dönemde cenaze sahipleri törene katılanlara matem yemeği ikram eder, verilen bu davete "vadîme" adı verilirdi.[534] Sahâbeden birinin "Biz ölünün evinde yas tutmak için toplanır ve yemeğinden yerdik." ifadeleri bu durumu teyit etmekteydi.[535] Hz. Peygamber yas anlamı taşıyan bu yemeği cenaze sahiplerinin vermesini uygun karşılamamış; aksine destek olmak amacıyla onlara yemek götürülmesini tavsiye etmişti.[536] Ca'fer b. Ebû Tâlib'in şehadeti üzerine Resûlullah "Ca'fer ailesi için yemek götürün. Zira başlarına kendilerini meşgul edecek bir hal geldi." buyururak cenaze yakınlarının yaşadığı acıdan ötürü bununla ilgilenemeyeceklerini ifade etmiştir.[537]

Hz. Peygamber'in "Telbine, hastalığı ve hüznün bir kısmını giderir." sözlerinden dolayı telbine yemeği cenaze yakınlarına ikram için de tercih edilmiştir. Hz. Âişe, katıldığı bir cenazede Resulullâh'ın bu sözünü hatırlatarak ölünün yakınları için bir çömlek telbine bulamacı yaptırmış, bu bulamaç tiridin üzerine dökülerek ev sahiplerine ikram edilmiştir.[538] İkram işini genellikle güçleri nispetinde cenazenin birinci derece yakını dışındakiler üstlenmekteydi.

Câhiliye döneminde yer alan ölüm sonrası âdetlerden kabir başında kurban kesmek de ikramla ilişkilendirilmekteydi. Buna göre deve, sığır veya koyun olmak üzere bir kurban kesilir veya hareket edemeyecek şekilde bağlanarak mezarın yanında ölüme terk edilirdi. Bu kurbanın, ölünün hayatı boyunca misafirlerine ettiği ikramların bir mükafatı ve ölüyü teşrif etme vesilesi olduğu düşünülürdü. Bu inanca göre kabrin başında bırakılan kurban etlerinden çeşitli hayvanlar yediğinde, ölünün tıpkı sağlığındaki gibi hayır işlemeye devam etmiş sayılacağına inanılırdı. İşkence kabilinden olan bu âdetler İslâm'da kati surette yasaklanmıştı.[539]

---

[531] Palabıyık, *Cahiliye Döneminde Gündelik Hayat*, 139; Apak, *Kur'an'ın Geliş Ortamında Arap Toplumu*, 64.
[532] Levent Öztürk, "Hz. Peygamber Döneminde Cenazeler ve Kabirler: Bakî'a Uçan Vücûd-i Câvidânîler", *İstem* 4 (2004), 131.
[533] Buhârî, "Cenâiz", 35; Müslim, "Cenâiz", 29; Öğmüş, 176.
[534] Zebîdî, *Tâcü'l-arûs*, 34/56; Merdâvî, *el-İnsâf*, 8/316; Âlûsî, *Bulûğu'l-ereb*, 1/386; Cevad Ali, *Mufassal*, 9/70.
[535] İbn Mâce, "Cenâiz", 6.
[536] Çağrıcı, "Ziyafet"; Hamidullah, *İslâm Peygamberi*, 880.
[537] Ebû Dâvûd, "Cenâiz", 30; Tirmizî, "Cenâiz", 21; İbn Mâce, "Cenâiz", 6.
[538] Buhârî, "Tıb", 8; "Et'ime", 24.
[539] Ebû Dâvûd, "Cenâiz", 68, 70; Cevad Ali, *Mufassal*, 8/243; Çağatay, *İslâmdan Önce Arap Tarihi ve Cahiliye Çağı*, 125; Ateş, *İslam'a Göre Cahiliye ve Ehl-i Kitap Örf ve Adetleri*, 216.

1.2.4. Cuma Ziyaretleri

Toplama, bir araya getirme anlamındaki "cem'" kökünden türeyen cuma, İslâm'da haftalık bayram günü olarak özel önem taşımaktadır.[540] Cumanın Câhiliye döneminde de özel bir gün olduğuna dair bazı rivayetler bulunsa da Hz. Peygamber'in bugünü Müslümanların toplanma ve ibadet günü olarak belirlemesiyle cuma asıl önemini İslâm'dan sonra kazanmıştır.[541] Hz. Peygamber'in bu günün faziletine dair sözleri[542] cumanın haftanın diğer günlerine nazaran daha farklı bir hava içerisinde geçmesine vesile olmuştur. İnsanlar bugünde bedenlerini ve dişlerini temizler,[543] güzel kokular sürer,[544] vücutlarını yağlar[545] ve bazısı saç ve sakallarını kına ile boyarlardı.[546] Cuma gününe özel hoş kokular sürünen müminler bundan birbirlerine de ikram eder, sadakalarını artırırlar, bazı kimseler bu güne has yemek ikramında bulunurlardı. Sahâbeden Sehl b. Sa'd'ın bu güne dair şu sözleri konu açısından önemlidir:

> "Biz cuma günleri pek sevinirdik. Bir yaşlı teyzemiz vardı, pazı köklerini toplayıp tenceresine koyar, arpa taneleriyle pişirirdi. Cuma namazını kıldığımızda onu ziyaret ederdik, o da bize bu yemeği ikram ederdi. Cuma günleri bu yüzden sevinirdik. Gündüz yemeğini de kuşluk uykusunu da ancak cuma namazından sonra yer ve uyurduk. Vallahi bu yemeğin içinde ne et yağı ne de iç yağı vardı."[547]

Hz. Peygamber'in tavsiye ettiği uygulamalarla ilerleyen yıllarda da cuma gününün halk nezdindeki değeri devam etmiştir. Örneğin Hz. Peygamber'in vefatından sonra Kûfe ve Medine valilikleri yapmış olan Sa'îd b. Âs, her cuma komşu ve dostlarına yemek ikramında bulunur; onlara güzel elbiseler ve hediyeler verir, ailelerine de atiyye gönderirdi. Yine cuma gecelerine has olmak üzere Kûfe mescidine namaza gelenlere dinar dolu keseler dağıttırırdı.[548]

---

[540] İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 8/58; Hayreddin Karaman, "Cuma", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1993); Hasan Eryılmaz, "Cuma Günü Ölmenin Faziletine İlişkin Rivayetlerin Tahlili", *Rize İlahiyat Dergisi* 24 (20 Ekim 2023), 193.

[541] Karaman, "Cuma", 8/85; Eryılmaz, "Cuma Günü Ölmenin Faziletine İlişkin Rivayetlerin Tahlili".

[542] Müslim, "Cuma", 18.

[543] Buhârî, "Cuma", 2, 8, 9, 12; Müslim, "Cuma", 5, 7.

[544] Buhârî, "Cuma", 3; Müslim, "Cuma", 7, 8.

[545] Buhârî, "Cum'a", 6; Müslim, "Cuma", 8.

[546] Köse, *Medine'de Sosyal Hayat*, 171-172.

[547] Buhârî, "Et'ime", 16.

[548] Cemâleddin Muhammed b. Mükrem İbn Manzûr, *Muhtasaru Târîhi Dımaşk* (Dımeşk: Dâru'l-Fikr, 1984), 9/313.

1.2.5. Ramazan ve İftar Yemekleri

Ramazan günleri ve oruç tutulan diğer günler, sahur ve iftar sofralarının paylaşılması için bir vesile teşkil ederdi. Nitekim Hz. Peygamber oruçlu kimseye iftar yemeği vermenin fazileti hakkında şöyle buyurmuştur: "Oruçluya iftar veren, oruç tutan kişi kadar sevap kazanır. Oruç tutanın da sevabından bir şey eksilmez."[549] Sahâbe de Hz. Peygamber başta olmak üzere iftar ve sahur[550] sofralarında birbirlerini konuk etmişlerdir.

Hz. Peygamber iftar sofralarında hurma veya suyun bulunmasını önemsemiş; hurmanın bereket, suyun ise temizleyici olduğunu hatırlatarak orucun bunlarla açılmasını tavsiye etmiştir.[551] Onun bu yöndeki tavsiyesi Müslümanların iftar sofralarını şekillendirmiştir.

Hz. Peygamber, misafirperverliğiyle meşhur Sa'd b. Ubâde'ye konuk olduğu bir gün ekmek ve zeytinyağından oluşan iftar yemeğini yedikten sonra yemek sahipleri için sık sık ettiği şu duayı etmiştir: "Oruçlular yanınızda iftar etsin, yemeğinizi iyiler yesin ve melekler size rahmet etsin."[552] Bu dönemde iftar vermek her zaman yemek sofrası şeklinde olmamış, bazen orucunu açacak basit birkaç çeşit yiyecek veya içecek ikramında bulunmak da bunu yerine getirmiştir. Örneğin yoksulluğuyla bilinen Ebû Hureyre, bir defasında Hz. Peygamber'in iftar saatini gözetleyerek orucunu açması için ona şerbet ikramında bulunmuştur.

Diğer günlerde tutulan bireysel oruçların aksine Ramazan ayında topluca tutulan oruçlar Müslümanların sofralarını her zamankinden biraz daha kalabalıklaştırmaktaydı. Medine'ye gelen elçi ve heyetler, eğer Ramazan ayına denk gelirse ve şayet bu gruplar İslâm'a girmişlerse Müslümanlarla beraber oruç tutuyorlar, bu vesileyle Müslümanların iftar ve sahur sofralarına iştirak ediyorlardı.[553]

1.2.6. Bayram Ziyaretleri

Hz. Peygamber Câhiliye'ye ait iki bayramı kaldırıp yerine daha hayırlı olan Ramazan ve Kurban bayramlarının ikâme edildiğini söylemiştir.[554] Hz. Peygamber döneminde bayram

---

[549] Tirmizî, "Savm", 82.
[550] Nesâî, "Sıyâm", 26; İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-ahbâr*, 3/228.
[551] Ebû Dâvûd, "Savm", 21; İbn Mâce, "Sıyâm", 25; Tirmizî, "Zekât", 26; Dârimî, "Savm", 12; İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 2/349 (No. 9796).
[552] Ebû Dâvûd, "Et'ime", 54; Nesâî, "Eşribe", 47, 48; Dârimî, "Savm", 51; Şâmî, *Sübülülü'l-hüdâ*, 7/206.
[553] İbn Hişâm, *es-Sîre*, 3/477; Vâkıdî, *el-Megâzî*, 3/962; Kettânî, *et-Terâtîbü'l-idâriyye*, 1/348; Mehmet Ali Kapar, *Hz. Muhammed'e Gelen Heyetler ve Bu Heyetlerle Münasebetler* (Konya: Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, 2016), 283.
[554] Nesâî, "Îdeyn", 1; Ebû Dâvûd, "Salât", 244.

namazlarından sonra toplu bir şekilde tebrikleşme yapılmış, buna kadınlar ve çocuklar da dâhil olmuştur.[555] Bugüne özel güzel elbiseler giyilmiş, bayram güzel kokular eşliğinde bir şenlik havasında kutlanmıştır.[556] Hz. Peygamber de kendisine çok yakıştığı ifade edilen kırmızı bürdesini cuma ve bayram günleri giymiştir.[557]

Bu dönemdeki bayramlara dair rivayetlerde kapsamlı bir ziyafete rastlanmasa da sevindirici olayları çoğunlukla bir kurban keserek kutlayan Arapların, bayram gibi özel bir günde birbirlerine ikramda bulunduklarını düşünmek oldukça makul görünmektedir. Asr-ı Saâdet'te bir kurban bayramında geçen şu olay, bayramların hem ibadet günü hem de yeme içme ve ikram etme günü olarak idrak edildiğine işaret etmektedir: Misafirperverliğiyle tanınan sahâbi Ebû Bürde b. Niyâr[558] kurbanını bayram namazından önce erkenden kesmiş, neden acele ettiğini ise Resûlullah'a şöyle açıklamıştı: "Ey Allah'ın Resûlü! 'Bugün yeme-içme günüdür' diye namazdan önce acele edip kurbanımı kestim, etini de hem kendi aileme yedirdim hem de komşularıma ikram ettim."[559] Bayram günlerinde oruç tutulmasına dair yasak da bu düşünceyi destekler niteliktedir.[560] Özellikle kurban bayramlarında kesilen kurban etlerinin belirli bir payının yakınlara ve yoksullara sadaka olarak verilmesi bu dönemin ikram kültürünün önemli bir parçasını oluşturmuştur.[561]

Hz. Peygamber Ramazan bayramlarında bayram namazından önce ağzını hurmayla tatlandırarak mescide gitmiştir. Onun bu alışkanlığı Müslüman toplumlarda bayram sabahlarında tatlı yenmesi âdetini doğurmuş,[562] bu gelenek Asr-ı Saâdet'ten köklerini alarak günümüze ulaşmıştır.

1.2.7. Dini Öğrenme Maksadıyla Gerçekleşen Ziyaretler

Resûlullah'ın (s.a.v.) tebliğ faaliyetlerine başlamasından itibaren İslâm'ın emir ve inceliklerini öğrenmek üzere her kesimden insan Allah Resûlü'nü ziyarete gelmekteydi.

---

[555] Müslim, "Îdeyn", 12; Ebû Dâvûd, "Salât", 245-246.
[556] Köse, *Medine'de Sosyal Hayat*, 172.
[557] Makrîzî, *İmtâü'l-Esmâ'*, 6/396.
[558] Mehmet Emin Özafşar, *Hadislerle İslâm* (İstanbul: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları, 2020), 2/2/514.
[559] Hz. Peygamber vakti gelmeden yalnızca ikram etmek üzere kesilen hayvanın kurban değil yalnızca bir et olduğunu söyleyerek sahâbînin yeniden kurban kesmesini emretmiştir. Böylece bayramların yeme-içme günü oluşunu reddetmeden kurbandaki ibadet bilincini ve niyetini vurgulayarak ikisi arasında bir denge kurmuştur. Buhârî, "Îdeyn", 5; Müslim, "Edâhî", 4, 5, 7.
[560] Buhârî, "Savm", 65, 66; Müslim, "Sıyâm", 138.
[561] Nesâî, "Fer'", 2.
[562] Demir Akgün, *Hicrî Birinci Asır İslâm Toplumunda Yemek Kültürü*, 273.

İslâm'a girmiş kimseler dini daha iyi öğrenmek, akıllarına takılan sorulara cevap aramak veya henüz yeni bir emrin gelip gelmemiş olduğunu öğrenmek adına Allah Resûlü'nün hanesini ve mescidini ziyaret ettikleri gibi aynı amaçlarla birbirlerinin evlerine de gidiyorlardı.[563] Nitekim Resûlullah'ın "Bilen bilmeyene anlatsın" şeklindeki emri[564] ve ilme teşvik kabilinden sözlerinin yanında; Müslümanların birbirlerine karşı emr-i ma'rûf ve nehy-i münkerle vazifelendirilmiş olmaları da onları bu amaçla ziyaretlere sevk ediyordu. Hz. Ömer'in ensardan bir komşusu ile nöbetleşe bir şekilde Resûlullah'ı gün aşırı ziyaret edip; o gün gelen vahiy ve haberleri anlatmak için birbirlerine gitmeleri[565] konuya bir örnek teşkil etmektedir.

"İslâm'ın Misafirleri (أضياف الإسلام)" olarak adlandırılan Suffe ashâbı da dinini öğrenmek üzere Mescid-i Nebevî'de kalıyor, bir nevi Hz. Peygamber'e misafir oluyordu. Bu kimseler kalacak yeri olmayan kimsesiz muhâcirler, bekârlar ve Arap kabilelerinden İslâm'a girip Medine'ye göç eden Müslümanlardan oluşuyordu. Burada yatılı olarak kalıp Allah Resûlü'nün hayatına yakından şahit oluyorlar, İslâm'ı öğrenip diğer sahâbeye de öğretiyorlardı. Suffe ashâbının iaşeleriyle Resûlullah ve Medineli zengin Müslümanlar ilgileniyordu. Medine ahalisi suffe ashâbına evlerinden yemek gönderiyor veya Allah Resûlü'nün sofrasına ortak oluyorlardı.[566] Resûlullah bazı zamanlar onları doğrudan kendi hücresinde ağırlayıp, isterlerse orada yatıp uyuyabileceklerini dahi söylüyordu.[567] Zekât malları ve hediyeler de bu kimselere yönlendiriliyor; hasat zamanı geldiğinde ürünlerden suffeye de bir pay ayrılıyordu. Örneğin Medine halkı suffeye hurma salkımları gönderiyor, bunlar mescidin duvarlarına asılıyordu.[568] Suffe ashâbının bazısı da kendi iâşelerini kendileri temin ediyorlardı. Buna rağmen yiyecek açısından sıkıntılı günler geçiren Suffe ehli,[569] hurmayla açlıklarını yatıştırmaya çalışıyordu. Öyle ki içlerinden biri artık yalnızca hurma yemekten içlerinin yandığını ifade etmiş, Hz. Peygamber de yoksulluğu paylaştıkları bu kimselere "Eğer bir parça ekmek veya et bulacak olsam onu derhal size getirirdim." yanıtını vermişti.

Hz. Peygamber namaz vakitlerinden sonra ve diğer zamanlarda suffeyi ziyaret eder, ashâbıyla yan yana oturup onlarla sohbet ederdi.[570] Kendisine özel bir yer edinip baş köşeye yerleşmezdi. Bir gün

---

[563] Buhârî, "İlim", 27, 28, "Cihâd", 14; Taberânî, *Mu'cem*, 22/155.
[564] Taberânî, *el-Mu'cemü'l-Kebîr*, 22/155.
[565] Buhârî, "İlim", 27.
[566] Buhârî, "Rikâk", 17; Âkif Köten, "Asr-ı Saadet'te Suffa Ashabı", *Bütün Yönleriyle Asr-ı Saadet'te İslâm* (İstanbul: Ensar Neşriyat, 2007), 3/269-272; Mustafa Baktır, "Suffe", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2009), 37/469.
[567] İbn Mâce, "Mesâcid", 6.
[568] Köten, "Asr-ı Saadet'te Suffa Ashabı", 3/272.
[569] Tirmizî, "Zühd", 39.
[570] Köten, "Asr-ı Saadet'te Suffa Ashabı", 3/264.

mescide gelen bir bedevînin Resûlullah'ı ayırt edemeyip "Muhammed hanginiz?" diye sorması,[571] Allah Resûlü'nün gündelik hayatında ashâbının yanında sahip olduğu mütevazı hal ve tavrı çarpıcı bir şekilde ortaya koymaktadır.

1.2.8. Elçi ve Heyetlerin Ziyaretleri

Heyetler; dini öğrenmek, kabilelerin İslâm'a girdiğini haber vermek, itaat etmek ve siyasi anlaşmalar yapmak veya davetçi talep etmek gibi çeşitli nedenlerle Hz. Muhammed'i (s.a.v.) görmek için Medine'ye geliyorlardı. Özellikle senetü'l-vüfûd olarak adlandırılan heyetler yılında pek çok kabileden insan adeta Medine'ye akın etmişti.[572] Gelen heyetlerin misafir edilmesi Müslümanların İslâm'ı temsil etmesi için bir fırsat oluştururken, iyi bir misafir ağırlamanın keyfiyetine dair de örnek teşkil etmiştir.

Gönderildikleri kimseleri temsil eden elçilere sunulan hediye ve ikramlar; bir hürmet, itaat ve anlaşma anlamı taşımaktaydı. Resûlullah'ın Eyle hükümdarına ve bölge halkına hitaben gönderdiği mektupta yazanlar, elçilere ikram etmenin taşıdığı anlamı vurgulamaktadır:

> "Size yazı yazmadıkça sizinle savaşacak değilim. Ya Müslüman ol ya da cizye ödeyerek Allah'a, Resûlü'ne ve onun elçilerine itaat et ve onlara ikramda bulun. Savaş elbisesi olmayan güzel elbiseler giydir. Elçilerimin kabul ettiğini ben de kabul ederim."[573]

Hz. Peygamber özenle ağırlanmasını istediği bu misafirlerini "Sen de kavmin de hoş geldiniz." diyerek karşılardı.[574] Önemli misafirler geldiğinde onlar için güzel kıyafetler giyinilirdi. Hz. Peygamber de elçileri karşılamak için Yemen işi bir kaftan giyer; Hz. Ebû Bekir, Hz. Ömer gibi sahâbîler de bu şekilde iyi giyinirdi.[575]

Rivayetlere bakıldığında heyetlere sunulan ikramların ayarlanmasından Bilâl-i Habeşî'nin sorumlu olduğu görülmektedir.[576] Yatılı olarak konakladıklarında bu misafirlere sabah ve akşam yemek çıkarılır; bu öğünlerde ekmek, et, yağ, hurma, süt vb. besinler yer alırdı.[577] Medineli Müslümanlar

[571] Buhârî, "İlim" 6; Müslim, "İman" 10; İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 5/183.
[572] İbn Hişâm, *es-Sîre*, 1/507-509.
[573] Kapar, *Hz. Muhammed'e Gelen Heyetler*, 229.
[574] İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 1/269, 1/286, 1/293, 1/294.
[575] İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 5/264; Kettânî, *et-Terâtîbü'l-idâriyye*, 1/349-350.
[576] Ebû Dâvûd, "İmâre", 35; Kapar, *Hz. Muhammed'e Gelen Heyetler*, 283.
[577] İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 1/258, 273, 285.

bahçelerinden getirdikleri hurma salkımlarını mescitte iki sütun arasına bağladıkları ipe asarlar,[578] heyetler gelip bu hurmalardan yiyerek karınlarını doyururlardı. Hurmalar bittikçe yenilenirdi.[579]

Bazı zamanlar heyetlere sunulan bu ikramlar için, içinde erzak depolanan ve kapısı kitlenen 'illiyye veya meşrube adındaki odaya başvurulurdu.[580] Mescid-i Nebevî'nin üzerinde yüksekçe bir yerde bulunan bu oda, zekât ve sadakaların biriktirildiği devletin zekât dairesi[581] işlevi görmekteydi.[582]

Sayıları dört yüze[583] kadar değişkenlik gösteren heyetler, bir müddet yatılı olarak Medine'de kalırlardı.[584] Elçileri ağırlamanın önemli bir sorumluluk olduğunu bildiren Hz. Peygamber Necran Heyeti'ne gönderdiği mektupta o dönem elçilerin takribi ikamet süreleri hakkında şunları söylemiştir: "Necran halkı elçilerimi yirmi gün veya daha az bir sürede ağırlamakla yükümlüdürler. Otuz günden fazla ise tutulamazlar."[585]

Bu kimseler bazen mescit ve çadırlarda bazense evi misafir ağırlamaya müsait olan sahâbîlerin evlerinde ağırlanırdı. Medine'de tanıdığı, akrabası veya kabilesinden biri olan kimseler onların evinde kalırken; ağırlama işini bazen de gönüllü veya görevli kimseler üstlenirdi.[586] Bazı heyetler ise şehre ilk geldiğinde o beldenin efendisinin kim olduğunu sorarak onun evine yönelirdi. Örneğin Amr b. Ma'dîkerib başkanlığındaki Benî Zübeyd heyeti Medine'ye indiklerinde bölgenin efendisinin kim olduğunu sormuş, kendisine verilen yanıt üzerine Sa'd b. Ubâde'nin evinde konaklamışlardı.[587] Bu soru kendilerini ağırlayacak kişinin halk nezdinde saygın biri olmasının, misafirin şan ve şerefi açısından önem arz ettiğini göstermektedir. Bu şekilde özel bir istek veya gönüllülük olmadığında ise misafirlerin nerede kalacağına Resûlullah karar verirdi.

Resûlullah gece yatsıdan sonra misafirlerine vakit ayırır, onlarla yakından ilgilenirdi. Örneğin Sakîf heyeti çadırda ağırlanırken Resulullah her gece onların yanına gider, bir müddet yanlarında durur,

[578] Buhârî, "Salât", 42; Nesâî, "Zekât" 29; İbn Mâce, "Zekât" 19; Köten, "Asr-ı Saadet'te Suffa Ashabı", 3/272.
[579] Kapar, *Hz. Muhammed'e Gelen Heyetler*, 279.
[580] Ebû Dâvûd, "Edeb", 170.
[581] "Ğurfetü's-sadaka" veya "Hizânetü's-sadaka" da denmekteydi.
[582] Buhârî, "Mezâlim", 25.
[583] İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 1/252; Heyetlerin sayıları ve diğer pek çok ayrıntı için bk. 1/252-309.
[584] Buhârî, "Ezân", 18; İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 1/258, 273, 285.
[585] Hamidullah, *İslâm Peygamberi*, 518-519; Kapar, *Hz. Muhammed'e Gelen Heyetler*, 226.
[586] Kapar, *Hz. Muhammed'e Gelen Heyetler*, 267; İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 1/259.
[587] İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 1/283.

onlara İslâm'ı anlatır ve bu uğurda çektiği sıkıntılardan bahsederdi.[588] Ziyaretlerinden memnun kalıp kalmadıklarını sorar, öğrenmek istediklerini öğrendiklerinden emin olmaya çalışırdı.

Heyetler bazen gelirken yanlarında hediyeler getirir, Allah Resûlü de gelen heyetleri hediyesiz göndermezdi. Vefatına yakın ashâbına hediye verme işine devam etmelerini tavsiye ederek bu konuya verdiği özel ihtimamı göstermiştir. Hediyeler bazen yiyecek olurken bazen de bir miktar para olabilmekteydi. Örneğin Sakif heyeti Medine'ye gelirken nar, Tâif balı ve üzüm getirmişlerdi.[589] Gelen kimselere genelde beş veya on ukıyye civarı para verilirdi.[590] Sa'lebe heyetinden birinin kendilerine verilen bu para hakkında "Yanımızda para yoktu, memleketimize bu parayla döndük." demesi,[591] bu paraların taşıdığı değeri göstermektedir.

1.2.9. Gündelik Yemek Davetleri

Sosyal ilişkilerinin tabii bir sonucu olarak insanlar evlerinde pişen yemekten ikram etmek üzere sıradan bir günde birbirlerini yemeğe davet edebiliyorlardı. Tıpkı sahâbe ve Resûlullah arasında gerçekleşen ziyaretlerde olduğu gibi böyle durumlarda insanlar evlerinde olan yiyeceklerden sofra hazırlarlardı.[592]

Yiyecek açısından kısıtlı ve zorlayıcı şartlar da insanların yemek için birbirlerine başvurmalarını gerektirebiliyordu. Allah Resûlü'nün bir gece evden çıktığında Hz. Ebû Bekir ve Hz. Ömer ile karşılaşıp "Sizi bu saatte evden çıkaran nedir?" sorusuna "Açlık ya Resûlallah!" cevabı alması üzerine birlikte ensardan birinin evine yemeğe gitmeleri bu konuya bir örnek teşkil etmektedir.[593] Hz. Peygamber çoğunlukla varlıklı ve yoksul Müslümanlar arasında bir köprü vazifesi gördüğünden, kendisine açlıkla gelenleri imkânı varsa kendi ağırlıyor, yoksa sahâbîlerine yönlendiriyordu.[594]

Bu dönemde insanlar birbirlerine hediye olarak yiyecek de gönderebiliyor veya getirebiliyordu.[595] Örneğin köyde oturan Hüzeyle bint Hâris, kardeşi Meymûne'yi ziyaret etmek üzere

[588] İbn Mâce, "İkâmet", 178; Ebû Dâvûd, "Ramazân", 9; İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 1/271.
[589] Ebû Zeyd Ömer b. Şebbe en-Nümeyrî İbn Şebbe, *Târîhu'l- Medinetül Münevvere*, thk. Ali Muhammed - Yasin Beyân (Beyrut, 1996), 2/500; Demir Akgün, *Hicrî Birinci Asır İslâm Toplumunda Yemek Kültürü*, 219.
[590] İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 1/258.
[591] İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 1/258.
[592] Buhârî, "Et'ime", 57; Müslim, "Eşribe", 140, 174; Ebû Dâvûd, "Et'ime", 54; Taberânî, *el-Mu'cemü'l-Kebîr*, 19/257.
[593] Müslim, "Eşribe", 140 Taberânî, *el-Mu'cemü'l-Kebîr*, 19/257.
[594] Müslim, "Eşribe", 174.
[595] Buhârî, "Hibe", 7.

Medine'ye gelirken yanında ekıt getirirdi.[596] Bu örnek üzerinden hediye olarak yemek ikramı, eli boş gelmemek gibi bir anlayışla da ilişkilendirilebilmektedir. Sahâbeden de pek çok kişi evlerindeki yiyecekten Resûlullah'a hediye olarak getiriyordu.[597] Bu hediyeler arasında et, bal, hurma, tereyağı, kudret helvası, ekıt, keler gibi her çeşit yiyecek yer alabilmekteydi.[598] Yine Hz. Peygamber evde pişen yemeğin artırılıp komşulara,[599] komşulardan da kapısı en yakın olanına[600] gönderilmesini tavsiye ederek, yemek ikram etmenin sosyal dayanışma ve yardımlaşma yönüne vurgu yapmıştır.

2. AĞIRLANAN MEKÂNLAR

2.1. Evler

Bu dönemde neredeyse her türlü davet ve ağırlama için öncelikli mekân, davet sahibinin evi olmaktaydı. Evlerin fiziki yapısı ve kullanım şekillerini bilmek, bu dönemdeki merasim ve misafirliklerin nasıl gerçekleştirildiği hakkında fikir sunacaktır. Zira "ev" yalnızca bir binadan ibaret olmayıp bir kültür taşıyıcısı olma fonksiyonuna da sahipti.[601] Aynı zamanda bir güven mekânı olarak tanımlanan ev,[602] Arap kültüründe de bu anlamı taşımakta, misafir için bir himaye alanı olarak kabul edilmekteydi. Bu yüzden misafir ağırlamanın sorumluluğu yalnızca yemek sunumu ve hoş bir karşılamayla sınırlı kalmıyor, misafiri korumayı da içeriyordu.[603]

İslâm'ın geldiği dönemde yerleşik hayat süren Arapların evleri genellikle tek veya iki katlı kerpiç binalardı.[604] Damı düzlenen ve dört köşe olan yapılar Medine'de oldukça yaygındı. Evlerin bir kısmında ise sofa ve balkon/teras bulunmaktaydı.[605] Sıcaklığın etkisini azaltmak adına dar sokaklar oluşturularak, evler birbirine yakın bir nizamda inşa edilmişti.[606] Medine'ye has başka bir ev tipi ise utum denilen yüksek ve müstahkem taş binalardı. Güç ve zenginliği sembolize eden bu binalar geniş

---

[596] Buhârî, "Hibe", 6; Ebü'l-Fazl Şihâbüddîn Ahmed b. Ali b. Muhammed el-Askalânî İbn Hacer, *el-İsâbe fî Temyîzi's-Sahâbe*, thk. Ali Muhammed el-Becâvî, ts., 8/147; İbn Abdülber, *el-İstîʿâb*, 4/1920; İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 1/6.

[597] Buhârî, "Hibe", 7; Müslim, "Zekât", 170; Tirmizî, "Tıb", 1.

[598] Buhârî, "Et'ime", 7, 9; "Hibe", 7; Müslim, "Zekât", 170; İbn Mâce, Tıb, 7.

[599] Müslim, "Birr", 142; Nesâî, "Velîme", 57; Tirmizî, "Et'ime", 30; İbn Mâce, "Et'ime", 26, 58.

[600] Buhârî, "Hibe", 14.

[601] Ahmet Gökçen - Ejder Ulutaş, "Toplumsal Bir Tip: Misafir", *Adam Academy Journal of Social Sciences* 9/1 (30 Haziran 2019), 124.

[602] Gökçen - Ulutaş, "Toplumsal Bir Tip", 124.

[603] Cevad Ali, *Mufassal*, 9/26, 9/68.

[604] Cevad Ali, *Mufassal*, 9/9.

[605] Köse, *Medine'de Sosyal Hayat*, 102-105.

[606] Nebi Bozkurt - Mustafa Sabri Küçükaşcı, "Mekke", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (Ankara: TDV Yayınları, 2003).

oturum alanlarına, kuyu ve erzak depolarına sahipti.[607] Bazı evlerin yakınlarında ağaç dallarından yapılma çardaklar yer almaktaydı.[608] Dört yüz kişilik Müzeyne heyetine hurma dağıtmakla görevlendirilmiş olan Hz. Ömer'in onları evinin çardak bölümüne götürerek ikramını orada yapması[609] çardakların ulaşabileceği kapasite hakkında bir izlenim vermektedir.

Hz. Peygamber "Bir kimsenin evinde üç yatak olmalıdır. Biri erkek için, biri hanımı için, biri de misafir için."[610] buyurarak evlerde misafir ağırlamak üzere bir yerin daima hazır bulundurulması gerektiğini ifade etmiştir. Bu dönemde yapılan yataklar ve yastıklar, hasır veya içi hurma lifi doldurulan deri parçalarından hazırlanmaktaydı.[611] Bazı evlerin zeminleri halı, kilim veya hasırla döşenir;[612] hasır su ile ıslatılarak oturulması için yumuşatılırdı.[613] Bazen de misafirler yere serilen bir örtü üzerine veya doğrudan toprağın üzerine oturtularak[614] ağırlanmaktaydı. Oturması için misafire yastık veya minder verilir, baş köşeye oturanların yaslanması için yastıklar konurdu.[615] Bunlar da yine içi doldurulmuş deri veya hasırdan yastık ve minderlerdi.[616] İpek minderler ise gösteriş ve ihtişamı temsil ettiğinden Hz. Peygamber tarafından yasaklanmıştı.[617] Kişinin misafirine minder vermesi, kendisinin kullandığı sergiyi ona sermesi hürmet göstergesi olarak algılanmaktaydı.[618] Örneğin Resûlullah'ın, babası gibi cömertliği ve şerefiyle tanınan Adî b. Hâtim et-Tâî'yi evinde ağırlayıp tek minderini onun altına sererek kendisinin toprak üzerinde oturması, ona gösterdiği özel alakanın ifadesiydi.[619] Nitekim Câhiliye dönemi şiirlerinde geçen "*Döşeğim konuğun döşeği, evim onun evi*.",[620] "*Oturacakları yere bizzat sergi*

[607] Köse, 102.
[608] Nebi Bozkurt, "Asr-ı Saadet'te Evler ve Ev Hayatı", *Bütün Yönleriyle Asr-ı Saadet'te İslâm* (İstanbul: Ensar Neşriyat, 2007), 4/291.
[609] Kettânî, *et-Terâtîbü'l-idâriyye*, 1/348.
[610] Müslim, "Libâs", 41; Ebû Dâvûd, "Libâs", 45; Nesâî, "Nikâh", 82.
[611] Buhârî, "Rikâk", 17; Tirmizî, "Libâs", 27; Ebû Dâvûd, "Libâs", 42; Buhârî, *Edebü'l-müfred*, 398; Ebû Abdillâh Ahmed b. Muhammed b. Hanbel eş-Şeybânî el-Mervezî Ahmed b. Hanbel, *el-Müsned*, thk. Şuayb Arnaut - Âdil Mürşid (Müessesetü'r Risâle, 2001), 5/445.
[612] Cevad Ali, *Mufassal*, 9/30.
[613] Buhârî, "Teheccüd", 36.
[614] Buhârî, "İsti'zân", 38; *Edebü'l-müfred*, 402.
[615] Cevad Ali, *Mufassal*, 9/30.
[616] Müslim, "Sıyâm", 191.
[617] Buhârî, "Nikâh", 72.
[618] Cevad Ali, *Mufassal*, 9/30.
[619] İbn Kesîr, *el-Bidâye ve'n-Nihâye*, 3/253; İbn Hişâm, *es-Sîre*, 3/539; İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 6/216; Şâmî, *Sübülülü'l-hüdâ*, 6/377-378; Hamidullah, *İslâm Peygamberi*, 435 (No. 863).
[620] Durmuş, "Su'lûk", 529.

sererim"[621] gibi ifadeler de ev sahibinin, evini ve kendi eşyalarını misafiriyle paylaşmasının, ona özel hizmette bulunmasının makbul davranışlardan olduğuna işaret ediyordu.

2.2. Misafir Ağırlamaya Tahsis Edilen Evler

Medine'de kalabalık misafirleri ağırlamak için sık sık başvurulan bazı evler vardı. Buralar, birkaç odalı dar ve küçük evlerin aksine geniş ve çok katlı utum tarzı evlerdi. Bunların sahipleri genelde Medine'nin zengin ve eşrafıydı.[622] Kaynaklarda evlerini misafir ağırlamak üzere kullanıma açan bu insanlardan birkaç isim ön plana çıkmaktaydı.

Bu isimlerden biri Remle bt. Hâris en-Neccâriyye'ydi.[623] Medine'nin en çok misafir ağırlanan evlerden birisi olan bu evde aynı anda iki yüz kadar konuğun misafir edilmiş olması, evin genişliği hakkında fikir vermektedir.[624] Aynı zamanda geniş bir hurmalığı da bulunan bu evde ikram edilmek üzere hurma daima hazır bekletilirdi.[625]

Külsûm b. Hidm'in evi de bu dönem şartlarında misafir ağırlamaya uygun evler arasındaydı. Kubâ'da bulunan evinde, hicret yolculuğundaki Hz. Peygamber'i ve beraberindeki on sekiz kişiyi misafir etmişti. Hicretten sonra da konuk ağırlamaya devam ettiği evinde, Habbab b. Eret, Mikdâd b. Amr gibi kimseleri kısa veya uzun vadede ağırlamıştı.[626]

Bir diğer misafir mekânı olan Abdurrahman b. Avf'ın evi ise dârü'd-dîfan (دار الضيفان) veya dârü'l-kübrâ (دار الكبرى) olarak adlandırılmaktaydı. Misafir ağırlamak üzere Mescid-i Nebî'nin yakınlarında inşa edilen ve tamamen bu işe vakfedilen evin yapımında Hz. Peygamber'in de bizzat çalıştığı aktarılmıştır.[627] Rivayete göre Abdurrahman b. Avf'ı böyle bir ev yapmaya sevk eden olay Allah Resûlü'ne bu yönde bir emrin gelmiş olmasıdır. Bu emirde Cibrîl'in (a.s.) şöyle dediği nakledilir: "İbn Avf'a emret, misafir ağırlasın. Yoksulu doyurup dilenciye yardım etsin. Bu onun zor durumuna kefaret olacaktır."[628]

---

[621] Öğmüş, *Câhiliyye Döneminde Araplar*, 230-231.
[622] Köse, *Medine'de Sosyal Hayat*, 104.
[623] Örnek konaklamalar için bk. Makrîzî, *İmtâü'l-Esmâ'*, 5/128; İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 1/258, 1/259, 1/280, 1/292, 1/297; Kettânî, *et-Terâtîbü'l-idâriyye*, 1/346.
[624] Makrîzî, *İmtâü'l-Esmâ'*, 2/122.
[625] Yeniçeri, *Hz. Peygamber'in Giyim-Kuşamı-Mutfağı*, 149, 151; Kapar, *Hz. Muhammed'e Gelen Heyetler*, 276.
[626] Osman Çetin, "Külsûm b. Hidm", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (Ankara: TDV Yayınları, 2019), EK-2/103-104.
[627] Ebü'l-Hasen Nûrüddîn Alî b. Abdillâh el-Hasenî Semhûdî, *Vefâül-Vefâ bi Ahbâri Dâri'l-Mustafâ* (Siyer Akademi, 2021), 259-260; Kettânî, *et-Terâtîbü'l-idâriyye*, 1/345.
[628] Hâkim, *el-Müstedrek*, 3/382.

Evlerini, konaklamaya vakfeden başka kimseler de vardı. Enes b. Mâlik, Abdullah b. Ömer, Zübeyr b. Avvâm gibi sahâbenin önde gelenleri evlerini bu amaçla kullanılmak üzere vakfetmişlerdi. Ancak ihtiyaç duydukları zaman ailelerinin de bu evlerde kalmalarını şart koşmuşlardı.[629] Sonraki dönemlerde Hz. Ömer "dâru'd-dakîk"[630] denilen bir yer yaptırmış; içini un, sevik, kuru üzüm ve hurma vb. erzak başta olmak üzere yolcuların ihtiyacı olacağı şeyler ile donatmıştır. Burada hem yolcuların hem de Hz. Ömer'in misafirlerinin konuk edilmesinde gerek duyulan malzemeler yer alıyordu. Yine Mekke ve Medine arası yol üzerinde yolcular için mola yerleri[631] yaptırmış, bu mola yerlerine bir su kaynağından diğerine ulaşana kadar yolcuların ihtiyaç duyacakları şeyler koyulmuştu.[632] Bu yol üzerinde evler inşa etmek isteyen diğer kimselere de izin vererek "yolcuların su ve gölgeye en layık insanlar olduğunu" söylemiştir.[633]

2.3. Mescid-i Nebevî

Mescid-i Nebevî yeni kurulan İslâm toplumunun sosyal yaşamının merkezinde yer almaktaydı. Bayram tebrikleşmeleri, Resûlullah'ın düğünleri, Medine'ye gelen heyetlerin merasimleri gibi Müslüman topluluğun genelini ilgilendiren özel gün ve etkinlikler hep mescitte gerçekleşmekteydi. Mescidin temeli taş, duvarları kerpiç, sütunları hurma ağacı gövdesinden oluşmaktaydı. Üzeri hurma dalları ve yapraklarıyla kapatılan mescidin avlu kısmı ise suffe bölümünü oluşturmaktaydı.[634]

Resûlullah'ın Zeynep bint Cahş ile evliliği sırasında davetliler mescidin suffe kısmında ve Hz. Peygamber'in odalarında ağırlanmış, davetli sayısı üç yüz kişiye ulaşmıştır. Velîme ziyafeti de yine aynı bölümde yenmiştir. Mescitte sayısı zaman zaman değişen Suffe ashâbının, burada aynı anda en fazla 70, 100 veya 150 kişi olarak kalabildiği düşünülmektedir.[635] Bu da suffe bölümünün yatılı misafir ağırlama kapasitesi hakkında fikir vermektedir.

Uzaktan gelen kalabalık misafirler de mescitte ağırlanmaktaydı. Sayıları 80'i bulan misafirler geldiğinde, mescitte devamlı kalanlar yerlerinden edilmeden kendilerine yeni alan açılmaya çalışılmaktaydı. Bu dönemlerde misafirlerin konaklaması için hurma dallarından örülen çadırlar inşa

[629] Buhârî, "Vesâyâ", 34; Yeniçeri, *Hz. Peygamber'in Giyim-Kuşamı-Mutfağı*, 150.
[630] Veya "dârü'r-rakîk".
[631] Bu yerler السبل kelimesiyle ifade edilmektedir.
[632] İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 3/263; Kettânî, *et-Terâtîbü'l-idâriyye*, 1/350.
[633] İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 3/285; Kettânî, *et-Terâtîbü'l-idâriyye*, 1/350.
[634] Köten, "Asr-ı Saadet'te Suffa Ashabı", 3/264.
[635] Baktır, "Suffe", 37/469-470; Köten, "Asr-ı Saadet'te Suffa Ashabı", 3/266.

edilmiş ve bunlar mescidin içinde veya yakınlarında konumlanmıştı. Örneğin Sakîf heyetinin içindeki bir grubun ağırlanması için Mescid-i Nebevî'ye hurma dallarından yapılan üç adet çadır kurulmuştu.[636]

3. İKRAMIN HAZIRLANMASI VE SUNUMU

Ev sahibinin misafirine sunduğu ikram aslında gösterişli yiyecek ve içecekler değil, ona ihtimam gösterme çabasıdır. Konuya dair İbn Kuteybe'den aktarılan bir rivayet Arapların da bu anlayışı benimsediklerini göstermektedir: Bir adam, kendisine aniden geldiği için yeterince hazırlanamadığı misafirine özür kabilinden "Bu ani bir ziyaretti, hazırlanamadık. Sevdiğin şeyleri yetiştirmekte kusur etmiş olabilirim." demişti. Misafiri ise ona şu sözlerle karşılık vermişti: "Senin benim onuruma önem vermen, göstermelik bir zahmetten daha değerlidir."[637] İslâm'da da ikram olarak sunulan şeye ihtimam gösterilmesi, kıymet verilen ve sevilen şeylerden ikram edilmesi önemsenmiştir.[638]

Resûlullah'ın evinde aylarca ateş yanmadığına dair rivayet, evlerde ateş yakıldığının yani yemek pişirmek üzere bir ocağın bulunduğuna işaret etmektedir. Ancak bu, evlerde müstakil bir mutfak alanının olduğunu göstermemektedir. Zira bu dönemde yiyeceklerin evlerin dışında bulunan ocak ve fırınlarda pişirildiği, bu fırınların komşularla ortak olarak kullanıldığı bilinmektedir.[639] Ocak ateşinin üzerinde kaynayan kazanların zamanla islenip kararması ve bu kararmanın çokluğu cömertlikle yorumlanarak Câhiliye şiirlerine konu olmuştur.[640]

Bu dönemde yiyeceklerin satın alınıp yemeklerin hazırlanmasında kasap, fırın, aşçı gibi meslek mensupları görev almaktaydı. İnsanlar normal hayatlarında yemeklerini kendileri hazırlarken bazen de yemek işi bu meslek sahiplerine yönlendirilirdi. Kasap ve aşçılar eti hem satar hem de pişirirlerdi. Bu kimselerden özellikle tören ve ziyafetlerde yararlanılırdı.[641] Bazen az sayıdaki misafirlere ikram hazırlanmasında da kasaplara başvurulurdu. Örneğin Hz. Peygamber'i yemeğe davet etmek isteyen bir sahâbî, kasaba beş kişilik bir et sipariş vermişti.[642]

---

[636] İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 1/271; Kettânî, *et-Terâtîbü'l-idâriyye*, 1/346; Hamidullah, *İslâm Peygamberi*, 414.
[637] İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-ahbâr*, 3/255.
[638] el-Bakara 2/267; Âl-i İmran 3/92.
[639] İbn Mâce, "Rühûn", 16; Bozkurt, "Asr-ı Saadet'te Evler ve Ev Hayatı", 4/294.
[640] Öğmüş, *Câhiliyye Döneminde Araplar*, 235; Mufaddal ed-Dabbî, *Mufaddaliyât*, 211; Ebû Temmâm, *Dîvânü'l Hamâse*, 2/258, 2/336-337.
[641] Ebû Dâvûd, "Lukata" 13; Tirmizî, "Nikâh", 12; Uçar, *Medîne'de Gündelik Hayat*, 250.
[642] Buhârî, "Büyû'", 21, "Et'ime", 7, "Hac", 121; Tirmizî, "Nikâh", 12; Kettânî, *Hz. Peygamber'in Yönetimi*, 2/171-174.

Yemekler çoğunlukla yerde, deriden yer yaygıları üzerinde yenirdi.[643] İran menşeili sükürrüce denilen ahşap sofralar ve "huvan" denilen yerden elli cm kadar yüksekçe büyük bakır sofralar da bazı kimseler tarafından kullanılırdı. Ancak bunlar bu dönem için lüks kabul edilmekteydi.[644] Hz. Peygamber'in de bu sofralarda yemek yemediği rivayet edilmiştir.[645]

Yiyecek ve içeceklerin sunulduğu kaplar çeşitli boyutlarda şekillendirilmiş deri, ahşap, taş, cam, bakır vb. malzemelerden yapılmaktaydı. Altın ve gümüş gibi değerli madenlerden yapılan kap kacak da varlıklı kimseler tarafından kullanılmaktaydı.[646] Ancak Allah Resûlü sofralardaki bu gibi gösteriş ögelerini kullanmayı yasaklamıştır.[647]

İkramın sunumuna sağdan ve mecliste bulunan en büyük kişiden başlanırdı.[648] Yiyecekler genelde elle yenilirdi. Nadiren de olsa seçkin şehirli Arapların, Acem zenginleri gibi çatal ve kaşık kullandığı aktarılmaktadır. Yemekler bitirildiğinde eller havlu veya mendil gibi bir şeyle silinirdi.[649] Hz. Peygamber döneminde ne kadar uygulandığı bilinmemekle birlikte bu mendilin yemek sırasında kıyafetleri korumak için dizlere serildiği de rivayet edilmiştir.[650]

Câhiliye döneminden itibaren yiyecek ve içeceklerin sunumunda hizmetçiler kullanırdı. Efendiler ve zengin kimselerin hizmetçilerinin giyimi özel ve temiz olur, ziyafetin durumuna göre küpeler takıp süslendikleri de olurdu.[651] Asr-ı Saâdet döneminde de yiyecek ve içeceklerin hazırlık ve sunumunda bu hizmetçilerden yararlanılmıştı. Ancak Câhiliye'nin aksine hakları korunarak onlara karşı insani bir yaklaşım sergilenmişti. Hz. Peygamber onların hem yiyecekten haklarını almalarını hem de sofraya beraberce oturmalarını tavsiye etmiştir: "Hizmetçiniz size yemek hazırlayıp da getirdiği zaman -ki o hizmetçi yemeğin sıcağına, dumanına katlanmıştır- onu da yemeğe oturtun, sizinle beraber yesin."[652] Hz. Peygamber'in burada "sıcağına, dumanına katlanma" ifadesini kullanması, yemek hazırlama işinin küçümsenmeyecek zahmetli bir iş olduğuna işaret etmektedir.

---

[643] Hâkim en-Nîsâbûrî, *el-Müstedrek*, 8/92; Hamidullah, *İslâm Peygamberi*, 884.
[644] Bozkurt, "Asr-ı Saadet'te Evler ve Ev Hayatı", 4/314.
[645] Tirmizî, "Et'ime", 1.
[646] Bozkurt, "Asr-ı Saadet'te Evler ve Ev Hayatı", 4/314-318.
[647] Buhârî, "Et'ime", 29; Müslim, "Libâs", 4; Ebû Dâvud, "Eşribe", 17; Nesâî, "Zîne", 87.
[648] Buhârî, "Eşribe", 18; Müslim, "Eşribe", 126.
[649] Cevad Ali, *Mufassal*, 9/63; Hamidullah, *İslâm Peygamberi*, 884.
[650] Cevad Ali, *Mufassal*, 9/63.
[651] Cevad Ali, *Mufassal*, 9/63.
[652] Buhârî, "Itk", 17, "Et'ime", 54; Müslim, "Eymân", 42; Tirmizî, "Et'ime", 44.

Arap toplumunda genel olarak erkek savaşçılıkla ön plana çıktığından mutfak işlerinin daha çok kadınlara mahsus olduğu anlaşılmaktadır.[653] Kadınların hamur yoğurup ekmek ve yemek yapması[654] gündelik meşgaleleri içinde yer almıştır. Hz. Peygamber de eşlerinden pek çok defa ashâbı için yemek hazırlamasını istemiştir.[655] Her biri kendi hanesinde yemeğini hazırlayan eşlerinden özellikle Hz. Safiyye, lezzetli yemekler yapmasıyla bilinmekteydi.[656] Bazı durumlarda gelinler kendi düğün törenlerinde ikramlık yiyecek ve içeceklerini dahi hazırlıyor, davetlilere sunumunu bizzat gerçekleştiriyorlardı.[657]

Bazı Araplar, kadınları âdet dönemlerinde sosyal hayattan uzaklaştırmakta, onlardan uzak durup yaptıklarını yememekteydi.[658] Resûlullah'ın âdetli kadınları da mescide davet ederek namaz dışında bayram şenliklerine dâhil etmesi[659] kadına yönelik bu tür bir algının yıkılmasında rol oynamıştır.

Yemek hazırlama ve sunma işini kadın ve hizmetlilerin yanı sıra bazen erkekler de yapmaktaydı. Hz. Peygamber başta olmak üzere bu dönemde ashâptan pek çok kimsenin bizzat bazı yiyecekler hazırladığına ve misafirlerine hizmette bulunduğuna dair rivayetler vardır. Bu rivayetlerden en dikkat çekici olanı, Allah Resûlü'nün Necâşi'nin gönderdiği heyete şükran duyguları içerisinde kalkıp bizzat hizmet etmesidir.[660] Bu durum misafire hizmet ve ikramın, yalnızca kadın ve kölelere tevdi edilmediğine ve aşağı bir iş olarak görülmediğine işaret etmektedir. Hz. Osman'ın fellûzeç pişirip Resûlullah'a ikram etmesi,[661] Hz. Ömer'in hilafet döneminde yoksul bir aileye yardım amaçlı bizzat yemek pişirmesi[662] bu anlayışı destekleyen rivayetlerden bazılarıdır.

Diğer yandan sunum her zaman ikramın misafire ev sahibi tarafından getirilmesi şeklinde gerçekleşmiyor, bazen ev sahiplerinin yönlendirmeleriyle kendilerinin almaları da beklenebiliyordu.[663]

4. İKRAM VE AĞIRLAMADA USÜLLER

[653] Öğmüş, *Câhiliyye Döneminde Araplar*, 187.
[654] Demir Akgün, *Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü*, 79.
[655] ÇMüslim, "Eşribe", 172; Hâkim en-Nîsâbûrî, *el-Müstedrek*, 4/123.
[656] Yeniçeri, *Hz. Peygamber'in Giyim-Kuşamı-Mutfağı*, 138.
[657] Buhârî, "Nikâh", 78.
[658] Çağatay, *İslâmdan Önce Arap Tarihi ve Cahiliye Çağı*, 121; Öğmüş, *Câhiliyye Döneminde Araplar*, 208.
[659] Ebû Dâvûd, "Salât", 246.
[660]Levent Öztürk, "Necâşî Ashame", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2006), 32/476.
[661] Dımeşkî, *Peygamber Külliyatı*, 7/249.
[662] Demir Akgün, *Hicrî Birinci Asır İslâm Toplumunda Yemek Kültürü*, 230-231.
[663] Müslim, "Eşribe", 174.

İslâm davet ve ağırlamalara dair bir dizi kurallar ortaya koymuş, var olan bazı edep ve görgü kurallarını tekit ederek İslâmî prensiplerle bütünleşmesini sağlamıştır. Bu konuda getirilen prensiplerden en başta geleni davete icabet etmektir.[664] Davet edildiğinde çağrıldığı yere gitmek, Müslümanın kardeşi üzerindeki haklarından biri olarak görülmüş;[665] bundan yüz çevirmek Allah'a ve Resûlü'ne karşı gelmek olarak değerlendirilmiştir.[666] Resûlullah'ın bu hususu özellikle düğün yemekleri veya genel davet yemekleri için kullanılan "velîme" ve "da'vet" kelimeleriyle ifade etmiş olması, bu kuralın öncelikle genele yönelik davet ve ziyafetleri ilgilendirdiğini düşündürmektedir. Ancak ikram ve ağırlama kültürüne verilen önem gereği gündelik misafirlikler için de aynı durum söz konusu olmalıdır.

Davet edilen veya davetine icabet edilen kimseler arasında din, soy, ekonomik durum vb. konularda ayrım yapmamak gerekmektedir. Hz. Peygamber'in "Yemeklerin en şerlisi, yalnızca zenginlerin davet edildiği, fakirlerin çağrılmadığı; gelene ikram edilmeyen, gelmeyecek olanın ise davet edildiği davet yemeğidir." sözü,[667] bu konuda dikkat edilmesi gereken hususları açıkça ortaya koymaktadır. Resûlullah, daha farklı bir kültürel yaşantıya sahip olması yönüyle bir bedevînin de sofrasına konuk olmuş,[668] kendisini ağırlamak isteyen kölelerin davetlerini de geri çevirmemişti.[669] Yaşlı ve âmâ birçok sahâbîyi ziyaret etmiş,[670] meclislerinde pek çok defa çocuklar da bulunmuştu. Böylece konu ziyafet yemekleri veya misafir ağırlama olduğunda, ortamlar belli bir zümreyle sınırlı kalmamış, tüm toplumu bir araya getirecek ağırlamalar hedeflenmiştir. Kendilerinden zarar görülmeyen müşrik kimseleri ağırlayıp onlara ikramda bulunmak da İslâm'da yasaklanmamıştır. Örneğin Esmâ bt. Ebû Bekir, müşrik olan annesinin kendisine ziyarette bulunup hediyeler getirmesinden huzursuz olması üzerine bu durumdan Resûlullah'a bahsetmiş; Hz. Peygamber ise bunda bir beis olmadığını söylemiştir. Ardından "Allah sizinle din konusunda savaşmayan ve sizi yurdunuzdan çıkarmayan kimselerle iyi ilişkiler kurmanızı, onlara karşı adil davranmanızı yasaklamaz. Allah adil davrananları elbette sever."[671] âyeti nazil olmuştur.[672] Resûlullah da evinde ve mescidinde gayrimüslimleri ağırlayarak durumun meşruiyetini ortaya koymuştur. Evinde kesilen koyundan Yahudi komşusuna da gönderilmesi için

[664] Ahmed b. Hanbel, *el-Müsned*, 10/50.
[665] Tirmizî, "Edeb", 1; Nesâî, "Cenâiz", 52; Dârimî, "İsti'zân", 5.
[666] Buhârî, "Nikâh", 73; Müslim, "Nikâh", 107; Ebû Dâvûd, "Et'ime" 1; Tirmizî, "Nikâh", 11; İbn Mâce, "Nikâh", 25; İmam Mâlik, "Nikâh", 50
[667] Buhârî, "Nikâh", 73; Müslim, "Nikâh", 107, 111; İbn Mâce, "Nikâh", 25; İmam Mâlik, "Nikâh", 50.
[668] Hâkim, *el-Müstedrek,* 2/624; Müslim, "Eşribe", 186.
[669] Tirmizî, "Cenâiz", 32; Hâkim en-Nîsâbûrî, *el-Müstedrek*, 8/92.
[670] Buhârî, "Teheccüd", 35; Müslim, "Mesâcid", 264; Ebû Dâvûd, "Cenâiz", 9.
[671] el-Mümtehine 60/8.
[672] Kurtubî, *el-Câmiʿ li-ahkâmi'l-Kurʾân*, 18/59.

ailesine ısrarda bulunan Abdullah b. Amr'ın yaklaşımı, bu anlayışın sahâbe tarafından da benimsediğini göstermesi bakımından dikkate değerdir.[673]

Hz. Peygamber misafirliğin üç gün olduğunu ve misafiri bir gün bir gece ağırlamanın Müslüman üzerinde bir vazife teşkil ettiğini; üç gün ve sonrasında ise bu ağırlamanın ev sahibi için bir iyilik ve sadaka sayılacağını söylemiştir.[674] İktisadi imkânların kısıtlı, coğrafyanın ve iklim şartlarının zorlu olduğu yarımada topraklarında hem misafir edeni hem de edileni korumaya yönelik bu hadis, iki tarafı da ölçülü olmaya davet etmesi bakımından kayda değerdir. Misafir, zor şartlardan gelmiş olabileceği düşünülerek ikram edilmeye değer görülmüş, ancak misafire düşenin de ev sahibini sıkıntıya sokmamak olduğu belirtilmiştir. Nitekim bir defasında Hz. Peygamber "kişinin, din kardeşinin yanında onu günaha sokmayacak kadar bulunması gerektiğini" söylemiş, din kardeşini nasıl günaha sokacağı sorulduğunda ise "Kendisini ağırlayabilecek ikramı olmadığı halde yanında kalarak." cevabını vermiştir.[675] Zira dönemin iktisadi imkân ve şartlarının ev sahibi için de geçerlilik taşıdığı, misafir ağırlamanın onun için de mümkün olmayabileceği hesaba katılmıştır. Böylece misafir etmekle misafir olmak arasındaki denge oldukça hassas bir çizgide tutulmuş, iki tarafın da haklarını koruyan bir yaklaşım ortaya konmuştur.

Gelen misafiri geri çevirmenin edebe uygun görülmediği toplumda istenmeyen davetsiz birini ağırlamak da tabiatıyla hoş karşılanmamıştır. Hatta bazıları istenmeyen ve tekrar misafir olmasını istemediği kimselerin ardından bir ateş dahi yakmış veya kap-kacak kırmıştır. Bunu yeniden gelmemelerini sağlamak amacıyla yapmışlardır.[676] Araplar böyle kimseler için "gölgesi ağır" tabirini kullanarak istenmeyen kişinin ağırlanmasının zor olduğunu ifade etmişlerdir.[677] Bir davet olmaksızın birine misafir olmak için evlere giren kimselere tufeylî, tufeylîleri yanında getirenlere ise immaa denmiştir.[678] Resûlullah böyle kimseler hakkında "Kim davetsiz olarak bir yere girerse hırsız olarak girer, yağmacı olarak çıkar." buyurmuştur.[679] Câhiliye döneminde de Asr-ı Saâdet'te de yaşanabilen bu durum bir defasında Hz. Peygamber'in de başına gelmiştir. Resûlullah beraberindekilerle davetli oldukları bir eve doğru giderken, yanlarına davetsiz bir kimse katılmıştır. Hz. Peygamber daha kapıdan

---

673 Tirmizî, "Birr", 28.

674 Buhârî, "Edeb", 31; Ebû Dâvûd, "Et'ime", 5; Tirmizî, "Birr" 43; İbni Mâce, "Edeb", 5; el-Harbî, *İkrâmü'd-dayf*, 55-60.

675 Müslim, "Lukata", 15-16.

676 Tanrıverdi, "Eski Arap Kültüründe Ateş Yakma Gelenekleri", 59.

677 Cevad Ali, *Mufassal*, 9/28.

678 Ebû Bekr Ahmed b. Alî b. Sâbit Hatîb el-Bağdâdî, *et-Tatfîl ve hikâyâtü't-tufeyliyyîn ve ahbâruhüm ve nevâdiru kelâmihim ve eşʿâruhüm* (Dâru İbn Hazm, 1999), 1/46-49; Cevad Ali, *Mufassal*, 9/73-74; Çağrıcı, "Ziyafet", 44/495.

679 Ebû Dâvûd, *es-Sünen*, 5/569.

içeri girmeden ev sahibine durumu izah etmiş, yanlarındaki kimsenin içeri girmek için ev sahibinden izin almasını sağlamıştır. Böylece Allah Resûlü başkalarının hakkına duyulması gereken saygıyı ve bu konuda gösterilmesi gereken nezaketi güzel bir şekilde gözler önüne sermiştir.[680] Zira evlere izin isteyerek girmek bu dönemde misafirliğe dair en çok önemsenen konulardan biri olmuştur.[681] Zira bazı evlerin birden fazla girişinin olması, kapılarda kilidin olmaması veya kapıların yalnızca basit bir bez örtüden ibaret olması, birbirine yakın olan bu evler arasında mahremiyet sınırlarının kolay aşılabileceği bir hayat tarzına müsaade ediyordu. Bu nedenle Allah ve Resûlü evlere izin isteyerek girilmesini emretmiş,[682] izinsizce içeriye göz atmaktan dahi Müslümanları sakındırmıştır.[683] Selam vererek, öksürerek veya subhanallah gibi bazı kelimeleri sesli söylemek suretiyle ev sahibine geldiğini belli etmeyi tavsiye etmiştir.[684] Mahremiyet konusunu ilgilendiren bir diğer husus ise kadınlar hakkındadır. Hz. Peygamber erkekleri, evlerinde yalnız bulunan ve kocası olmayan kadınların yanına gitmekten ve onlarla baş başa kalmaktan sakındırmıştır. Gidilmesi gerektiği durumlarda ise beraberinde birilerinin olması gerektiği vurgulanmıştır.[685]

İkram hazırlanırken ev sahibinin külfete girmemesi, gösteriş uğruna gereğinden fazlasını israf etmemesi önemsenmiştir. Ashâptan Selmân-ı Fârisi Resûlullah'ın kendilerini misafir için külfete girmekten nehyettiğini haber vermiştir.[686] Bununla ikramın bir iftihar ve övünç vesilesine dönüşmesinin engellenmesi istenmiştir. Zira Hz. Peygamber "Kibre düşmeden ve israfa kaçmadan istediğiniz gibi yiyin, giyinin ve sadaka verin.",[687] "Allah bana mütevazı olmanızı, birbirinize karşı övünmemenizi ve haddi aşan davranışlarda bulunmamanızı vahyetti."[688] buyurmuştur. Diğer yandan ev sahibinin elindeki imkânlar nispetince iyisinden ve sevdiklerinden ikram etmesi, kendisinin yemediği şeyleri başkasına da sunmaması tercih edilmiştir.[689] Buna karşılık misafirin de ev sahibinin sunduğu bu yiyecekleri küçümsememesi, ikrâmına dua ile karşılık vermesi istenmiştir.[690] Hz. Muhammed (s.a.v.) bu konuda

[680] Buhârî, "Et'ime", 57; Hatîb el-Bağdâdî, *et-Tatfîl ve hikâyâtü't-tufeyliyyîn ve ahbâruhüm ve nevâdiru kelâmihim ve eşʿâruhüm*, 1/54.
[681] Cevad Ali, *Mufassal*, 9/26.
[682] Nur 24/27; el-Ahzâb 33/53; İbn Mâce, "Edeb", 17.
[683] Tirmizî, "Salât", 148.
[684] Buhârî, "İsti'zan", 13; Müslim, "Edeb", 33; Ebû Dâvûd, "Edeb", 127-128; İbn Mâce, "Edeb", 17.
[685] Buhârî, "Nikâh", 112; Müslim, "Selâm", 19, 22.
[686] Hâkim en-Nîsâbûrî, *el-Müstedrek*, 4/137 (No. 7147).
[687] Nesâî, "Zekât", 66.
[688] Müslim, "Cennet", 64.
[689] Bakara 2/267; Heysemî, *Mecmeu'z-Zevâid*, 5/172.
[690] Ebû Dâvûd, "Eşribe", 21.

"Ey Müslüman hanımlar! Yanmış bir koyun paçası dahi olsa komşunuzun size ikram ettiğini küçük görmeyin." buyurmuştur.[691] Kendisi de yemeklere kusur bulmamış, hoşlanmazsa yememiştir.[692]

Misafirin temiz ve güzel giysilerle ağırlanması, gelen kişinin önem ve konumuna göre sürme ve kokularla süslenilmesi tavsiye edilmiştir.[693] Gelen kişiyi ayağa kalkarak karşılamak misafirliğin adaplarından kabul edilmiştir.[694] Ancak bu ihtiramın ve nezaketin abartılması kibre mahal vereceğinden kişinin afeti olarak görülmüş,[695] Acemlerin abartılı teşrifatına benzediği durumlarda Hz. Peygamber tarafından hoş karşılanmamıştır.[696]

Sofra adabı Hz. Peygamber'in uyarıları ve uygulamaları üzerinden şekillenmiştir. Bu bağlamda yemek öncesinde ellerin yıkanması,[697] oturulurken ayakkabıların çıkarılması,[698] yemeğe Allah'ın ismiyle başlanması, sağ elle yenilmesi[699] sofra adabını şekillendiren hususlar arasında yer almıştır. Sahâbenin Resûlullah başlamadan önce yemeğe ellerini uzatmamaları,[700] sofrada hürmete değer kimselerin bulunması halinde onların beklendiğine işaret etmektedir. Yaslanarak hatta uzanır halde yemek hükümdarların ve efendilerin kibirli oturuşlarına benzediği için Resûlullah bu şekilde oturmamıştır.[701] İkramın ortak bir tabağa konması durumunda kişinin önünden yemesi;[702] tane olarak sunulduğunda birer birer,[703] izin alındığı takdirde ise ikişer ikişer yenmesi[704] uygun görülmüştür. Birden çok çeşidin bulunduğu tabaklarda Allah Resûlü ikramın istenilen taraftan alınıp yenmesinde bir sakınca görmemiştir.[705] Davetlerde abartılı bir şekilde çok yemek ayıp karşılanmıştır.[706] Elle yemenin âdet olduğu toplumda Resûlullah tüm parmaklarını kirletmeyerek nezih bir şekilde yemiş, yemeğin sonunda parmaklarını yağdan arındırmıştır.[707] Yemek sonunda ağız çalkalanarak[708] eller yıkanıp mendille

[691] Buhari, "Hibe", 1; Müslim, "Zekât", 90;
[692] Buhârî, "Et'ime", 21; Müslim, "Eşribe", 188.
[693] Cevad Ali, *Mufassal*, 9/29.
[694] Cevad Ali, *Mufassal*, 9/30.
[695] Cevad Ali, *Mufassal*, 9/29.
[696] Ebû Dâvûd, "Edeb" 129, 143-144, 151-152; Tirmizî, "Menâkıb", 60.
[697] İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-ahbâr*, 3/236.
[698] Hâkim en-Nîsâbûrî, *el-Müstedrek*, 8/92.
[699] İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-ahbâr*, 3/238.
[700] Müslim, "Eşribe", 102.
[701] İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 1/327-328.
[702] Makrîzî, *İmtâü'l-Esmâ'*, 14/288-289.
[703] Dârimî, "Et'ime", 25; Müslim, "Eşribe", 25.
[704] Buhârî, "Et'ime", 44; Müslim, "Eşribe", 25; Ebû Dâvud, "Et'ime", 44; Tirmizî, "Et'ime", 16.
[705] Makrîzî, *İmtâü'l-Esmâ'*, 14/288-289.
[706] Cevad Ali, *Mufassal*, 9/58.
[707] İbn Sa'd, *et-Tabakât*, 1/328.
[708] Buhârî, "Et'ime", 51.

silinmiş;[709] yemek, Allah'a hamd ederek dua ile tamamlanmıştır.[710] Hz. Peygamber kişinin yemek devam ederken doysa bile sofrayı terk etmesini uygun görmemiş, böyle yaparak yemeye devam edenlerin utanıp yemeyi bırakmasına neden olabileceğini söylemiştir.[711] Yemek sonrası ev sahibine edilen dua ikrama verilebilecek güzel bir karşılık olarak görülmüştür. Hz. Peygamber ashâbıyla misafir olduğu bir yemeğin ardından yanındakilere "Kardeşinizi mükafatlandırın!" buyurmuş, mükafatının ne olduğunu sormaları üzerine şu cevabı vermiştir: "Bir adam (birinin) evine girer, yemeğinden yiyip içeceğinden içer, sonra da onun için dua eder; işte bu onun mükafatıdır."[712] Misafirin ev sahibine ettiği duanın müstecab dualar arasında sayılması da ikramın ve misafir ağırlamanın önemini göstermesi bakımından dikkate değerdir.[713]

[709] Buhârî, "Et'ime", 52.
[710] İbn Mâce, "Et'ime", 16; İbn Kuteybe, *Uyûnu'l-ahbâr*, 3/238.
[711] İbn Mâce, "Et'ime", 21.
[712] Ebû Dâvûd, "Et'ime", 54.
[713] Ebû Dâvûd, "Eşribe", 21; Tirmizî, "Birr", 7; İbn Mâce, "Dua" 11.

SONUÇ

İkram ve misafirlik olgusu kadim zamanlardan beri tüm toplumlarda olduğu gibi İslâm öncesi Arap toplumunda da oldukça önemsenmiştir. Misafirperverlik Araplar nezdinde güzel ahlak, cömertlik ve şerefle ilişkilendirilmiş, toplumun önemli bir kesimi tarafından sosyal bir yükümlülük olarak görülmüştür. Köklerini Hz. İbrâhim'den alan ikram kültürü, Hz. Peygamber'in dedeleri öncülüğünde Allah'ın misafirleri addedilen hacılara Kâbe çevresinde edilen ikramlarla yüzlerce yıl yaşatılmıştır. Zorlu bir coğrafyanın yol açtığı empati duygusu ve güçlü asabiyet bağlarının yanı sıra, gösteriş ve namını yüceltme arzusu da bu kültürün gelişmesinde önemli bir saik olmuştur. İkram ve cömertliklerin övgü beklentisi ve kınanma korkusuyla yapıldığına işaret eden Câhiliye dönemine ait pek çok beyit görmek mümkündür. Câhiliye Arapları arasında yer edinmiş bu kültür şiirlere de yansıyan misafir ateşi, köpek havlatmak gibi bazı âdetleri ortaya çıkarmıştır. İkram ve ağırlamaya yüklenen anlam neticesinde Araplar misafirlerini kendi evindeymiş gibi rahat hissettirmeye ve gönüllerini hoş tutmaya çalışmış; can, mal ve şereflerini kendilerininki gibi korumuşlardır. Bazı kimseler misafirine ikramda bulunma ve bu vesileyle adını duyurma maksadıyla pek çok mal harcamış, hatta servetini yok etme pahasına harcamalarda bulunmuştur. Böyle kimseler arasında Hâtim et-Tâî, Abdullah b. Cüd'ân gibi kimseler yer almış, bu özellikleriyle İslâm öncesi Arap toplumunda saygın bir yer edinmişlerdir.

Hz. Peygamber'in yaşadığı dönem ve öncesinde Arap toplumunda hangi besinlerin hangi usullerle tüketildiğinin bilinmesi, ikram ve ağırlama kültürüne konu olan yiyecekleri tanıma açısından önem arz etmektedir. Bu bağlamda Mekke ve Medine halkı, ticaretin yanında tarım ve hayvancılıkla ilgilenmiş; bunun sonucunda et, süt ve hurmanın başta geldiği, çeşitli meyve, sebze, yemek, tatlı ve içecek çeşitleriyle harmanlanan bir mutfak kültürü ortaya çıkmıştır. Coğrafyanın kısıtlı imkânları, yiyecek çeşitlerinin çoğunlukla belli bazı gıda maddelerinin etrafında şekillenmesine neden olmuştur. Dolayısıyla ağırlama ve davetlerde yer edinen ikramlar da bu yiyeceklerden oluşmuştur.

İslâm'la birlikte ikram kültürüne verilen ihtimam korunmuş; gerek nazil olan ayetler gerekse Hz. Muhammed'in konuya dair söz ve örneklikleri, bu kültüre yeni ve İslâmî bir veçhe kazandırmıştır. İnsanları cömertliğe ve ikrama yönelten temel saikler yön değiştirmiş; misafire ikramda bulunmak, itibar kazanma ve takdir görme gibi niyetlerden arındırılarak Allah'ın rızasını kazanmaya bir vesile olarak görülmüştür. Misafirliğin insan ilişkileri açısından faydalarının yanı sıra Hz. Peygamber'in ikramın faziletine ve gerekliliğine dair hadisleri müminleri misafirperverliğe teşvik etmiştir. Bu hadisler, misafir ve ev sahibinin haklarını gözeten ölçülü bir denge ortaya koymuştur. Diğer yandan Kur'ân-ı Kerîm'de yer alan Allah yolunda infak, sıla-i rahîm, yoksulu ve yolcuyu doyurma gibi temalar konunun önemini daha da artırmıştır. Âyetlerde infak ve ikramın iman üzere, riya ve gösterişten uzak yapılması emredilmiş; israf ve savurganlıktan ise sakındırılmıştır.

İslâm'da yeme içme konusunda itidalli ve sade bir tutum tavsiye edilmiştir. Allah Resûlü'nün hayatı bunun en güzel örneği olmuştur. Onun yeme içmesi ve bu konudaki sözleri, toplumun hem günlük yaşamlarında hem de ikram kültüründe yansıma bulmuştur. Kan, meyte gibi bazı yiyecekler ve sarhoşluk veren içeceklere Kur'an ve sünnette yasaklayıcı hükümler getirilmiş; buna bağlı olarak İslâmi dönemde mutfak kültüründe bazı önemli değişiklikler yaşanmıştır. Yeme kültürüyle yakından ilişkili olan ikram alışkanlıkları da bu değişimden payını almıştır.

İkrama vesile olan toplumsal olgular bazen geniş çaplı ziyafetlere bazen de bireysel ziyaretlere vesile olmuştur. İkram etmeye yüklenen değer ve anlamdan dolayı bir arada olmak ve birlikte yemek yemek önemsenmiş; İslâm öncesi Arap kültüründe yer alan pek çok davet ve ziyafet de İslâm'dan sonra yerini korumuştur. Ziyafet sofraları davetin veriliş sebebine göre farklı isimler almıştır. Hz. Peygamber döneminde toplumu ziyafet vermeye sevk eden durum ve olgular evlilik, doğum, sünnet, yolculuktan dönme, yeni bir ev yapma gibi sevindirici olaylarla ilgili olmuştur. Bu ziyafetler ekonomik şartlara ve davet sahibinin maddi durumuna göre hazırlansa da et ve ekmek sevilen menülerin başında gelmiştir. Ziyafetlerde yer alan Câhiliye'ye ait israf ve gösteriş gibi unsurlara ise sınırlamalar getirilmiştir.

İnsanları misafirliklere ve birbirlerine ziyarete gitmeye yönelten ise pek çok neden olmuştur. Akraba ilişkileri, hastalık, ölüm, cuma ve bayram günleri, iftar davetleri, gündelik yemek ikramı, dini öğrenme gayreti gibi nedenler, insanlar arasında kısa süreli veya yatılı misafirliklerin gerçekleşmesine zemin hazırlamıştır. Bu davet ve misafirlikler öncelikli olarak davet sahibinin evinde gerçekleşmiştir. Kalabalık misafirler için utum tarzı geniş ve yüksek evler kullanılmıştır. Davet ve misafirliklerde yemeğin sunum ve hazırlanmasında hizmetçilerin yanı sıra ev sahibi kadın ve erkekler de bizzat rol almıştır. Misafir ağırlamalar esnasında dikkat edilmesi gereken bazı usul ve esaslar da vahiy sonrası dönemde şekillenmiştir. Bu bağlamda davet ve icabet, izinle katılım, misafirliğin süresi, davetlilerin kimler olduğu, misafire gösterilen tazim, sofra adabı vb. pek çok mesele konulan esaslarla belirlenmiştir.

Sonuç olarak ulaşılan veriler neticesinde İslâm ikram ve ağırlama kültürüne yeni bir yaklaşım getirmiş, evrensel ve tüm zamanlarda geçerli olacak ilkeler ortaya koymuştur. Bu yaklaşım, ikrama kıymet veren ancak onu gösteriş ve israf aracı olmaktan çıkaran Müslümanca bir zihniyetin ürünü olmuştur. Bu zihniyetle İslâm toplumda karşılaştığı kültürün iyi yönlerini koruyup güçlendirme üzerine önemli adımlar atmış, toplumun hareket alanını kısıtlamayarak var olan uygulamaların İslâmî prensiplerle uyumlu hale getirilesini sağlamıştır. Bu bağlamda İslâm'dan sonra önem kazanan bazı özel gün ve olaylar da ikram kültüründen payını almıştır. İnsanoğluna sayısız nimetler veren yüce yaratıcı, bahşetmiş olduğu bu nimetleri kendi rızası için başkalarıyla paylaşılmasını emretmiş, getirdiği bu yaklaşımla ikram etme olgusu üzerinden İslâmi bir kimlik inşa etmiştir.

KAYNAKÇA

Acar, H. İbrahim. "Nişan". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 33/152-154. İstanbul: TDV Yayınları, 2007.

Aclûnî, İsmâîl b. Muhammed b. Abdilhâdî el-Cerrâhî. *Keşfü'l-hafâ ve müzîlü'l-ilbâs*. 2 Cilt. Kahire: Mektebetü'l-Kudsî, ts.

Ahmed b. Hanbel, Ebû Abdillâh Ahmed b. Muhammed b. Hanbel eş-Şeybânî el-Mervezî. *el-Müsned*. thk. Şuayb Arnaut - Âdil Mürşid. 50 Cilt. Müessesetü'r Risâle, 1. Basım, 2001.

Aladağ, Mehmet Şirin. *Cahiliye ve İslam Dönemi Şiirinde İçerik -Dini ve Toplumsal Hayat-*. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Yüksek Lisans Tezi, 2014.

Ali el-Kârî, Ebü'l-Hasen Nûrüddîn. *Mirkātü'l-mefâtîh şerhu Mişkâtü'l-Mesâbîh*. 9 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Fikr, 2002.

Âlûsî, Mahmud Şükri. *Bulûğu'l-ereb fî ma'rifeti ahvâli'l Arab*. thk. Muhammed Behçet el-Eserî, ts.

Apak, Adem. *Cahiliye Döneminde Ekonomik Hayat*. Ankara: Fecr Yayınları, 2022.

Apak, Adem. *Kur'an'ın Geliş Ortamında Arap Toplumu*. Kuramer, 2017.

Atar, Fahrettin. "Akīka". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 2/263-264. İstanbul: TDV Yayınları, 1989.

Ateş, Ali Osman. *İslam'a Göre Cahiliye ve Ehl-i Kitap Örf ve Adetleri*. İstanbul: Beyan Yayınları, 3. Basım, 2021.

Baktır, Mustafa. "İçki (İslâm'da)". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 21/458-462. İstanbul: TDV Yayınları, 2000.

Baktır, Mustafa. "Suffe". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 37/469-470. İstanbul: TDV Yayınları, 2009.

Belâzûrî, Ebü'l-Hasen Ahmed b. Yahyâ. *Ensâbü'l-eşrâf*. thk. Süheyl Zekkâr - Riyaz Ziriklî. 13 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Fikr, 1. Basım, 1996.

Beyhakî, Ebû Bekr Ahmed b. el-Hüseyn b. Alî. *es-Sünenü'l-kübrâ*. 10 Cilt. Haydarabad, 1344.

Bozkurt, Nebi. "Asr-ı Saadet'te Evler ve Ev Hayatı". *Bütün Yönleriyle Asr-ı Saadet'te*

İslâm. İstanbul: Ensar Neşriyat, 2. Basım, 2007.

Bozkurt, Nebi. *Hadislerde Sosyal Hayat*. İstanbul: Ensar Neşriyat, 1. Basım, 2007.

Bozkurt, Nebi. "İçki". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 21/455-456. İstanbul: TDV Yayınları, 2000.

Bozkurt, Nebi. "Sünnet (İslâm'da)". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 38/157-159. İstanbul: TDV Yayınları, 2010.

Bozkurt, Nebi - Küçükaşcı, Mustafa Sabri. "Mekke". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 28/555-563. Ankara: TDV Yayınları, 2003.

Buhârî, Ebû Abdillâh Muhammed b. İsmâil. *Edebü'l-müfred*. thk. Muhammed Fuad Abdülbâkî. Kahire: el-Matbaatü's-Selefiyye, 2. Basım, ts.

Buhârî, Ebû Abdillâh Muhammed b. İsmâil. *el-Câmiu's-Sahîh*. Riyad: Dâru's-Selâm, 1999.

Câhiz, Ebû Osman Amr b. Bahr b. Mahbûb el-Kinânî el-Leysî. *Kitâbü'l-hayavân*. thk. Abdüsselâm Muhammed Hârûn. 8 Cilt. Beyrut, ts.

Câhiz, Ebû Osman Amr b. Bahr b. Mahbûb el-Kinânî el-Leysî. *Resâilü Câhiz*. 4 Cilt. Kahire: Mektebetü'l-Hancî, 1964.

Cevad Ali. *el-Mufassal fî târîhi'l-ʿArab kable'l-İslâm*. 20 Cilt. Dâru's-Sâkî, 4. Baskı., 2001.

Çağatay, Neşet. *İslâmdan Önce Arap Tarihi ve Cahiliye Çağı*. Ankara: MARS T. ve S.A.Ş. Matbaası, 1957.

Çağrıcı, Mustafa. "Misafir". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 30/171-172. İstanbul: TDV Yayınları, 2005.

Çağrıcı, Mustafa. "Övünme". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 34/103-104. İstanbul: TDV Yayınları, 2007.

Çağrıcı, Mustafa. "Riya". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 35/137-138. İstanbul: TDV Yayınları, 2008.

Çağrıcı, Mustafa. "Ziyafet". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 44/495-496. İstanbul: TDV Yayınları, 2013.

Çetin, Osman. "Külsûm b. Hidm". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. EK-

2/103-104. Ankara: TDV Yayınları, 2019.

Dârimî, Ebû Muhammed Abdullah b. Abdirrahmân b. el-Fazl. *Sünen-i Dârimî*. thk. Hüseyin Süleym Esed ed-Dârânî. 4 Cilt. Suudi Arabistan: Dârü'l-Muğni, 1. Basım, 2000.

Demir Akgün, Sevim. *Hicrî Birinci Asır İslâm Toplumunda Yemek Kültürü*. Sakarya: Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, 2023.

Demir Akgün, Sevim. *Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü*. Sakarya: Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2007.

Dımeşkî, Muhammed b. Salih. *Peygamber Külliyatı*. 12 Cilt. İstanbul, 2004.

Diyârbekrî, Kadî Hüseyin b. Muhammed b. el-Hasen. *Târîhu'l-hamîs fî ahvâli enfesi nefîs*. 2 Cilt. Beyrut: Dâru's-Sadr, ts.

Durmuş, İsmail. "Su'lûk". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 528-530. Ankara: TDV Yayınları, 2019.

Ebû Dâvûd, Süleymân b. el-Eş'as b. İshâk es-Sicistânî. *es-Sünen*. thk. Şuayb Arnaut. 5 Cilt. Dâru'r-Risâleti'l-Âlemiyye, 2009.

Ebû Temmâm, Habib b. Evs et-Tâî. *Dîvânü'l Hamâse*. 2 Cilt. Mısır: Mektebetü'l-Ezheriyye, 3. Basım, 1927.

Eryılmaz, Hasan. "Cuma Günü Ölmenin Faziletine İlişkin Rivayetlerin Tahlili". *Rize İlahiyat Dergisi* 24 (20 Ekim 2023), 191-207. https://doi.org/10.32950/rid.1326748

Ezrakî, Ebü'l-Velîd Muhammed b. Abdullah. *Ahbâru Mekke ve mâ câ'e fîhâ mine'l-âsâr'*. thk. Rüşdî es-Sâlih Mülahhas. Beyrut: Dârü'l-Endülüs, ts.

Fâkihî, Ebu Abdillah Muhammed b. İshak. *Ahbâru Mekke fî Kadîmi'd-Dehri ve Hadîsihi*. thk. Abdülmelik b. Abdullah b. Dehyiş. 6 Cilt. Mekke: Mektebetü'l-Esedî, 2003.

Fayda, Mustafa. "Abdullah b. Cüd'ân". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 1/93-94. İstanbul: TDV Yayınları, 1988.

Fayda, Mustafa. "Abdümenâf b. Kusay". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 1/287-288. İstanbul: TDV Yayınları, 1988.

Fayda, Mustafa. "Bedevî". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 5/311-317. İstanbul: TDV Yayınları, 1992.

Fehd, Tevfîk. "Meysir". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 29/509-510.

Ankara: TDV Yayınları, 2004.

Gökçen, Ahmet - Ulutaş, Ejder. "Toplumsal Bir Tip: Misafir". *Adam Academy Journal of Social Sciences* 9/1 (30 Haziran 2019), 115-138. https://doi.org/10.31679/adamakademi.544669

Gürkan, Salime Leyla. "Sünnet". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 38/155-157. İstanbul: TDV Yayınları, 2010.

Hâkim en-Nîsâbûrî, Ebû Abdillâh Muhammed b. Abdillâh b. Muhammed. *el-Müstedrek ʿale's-Sahîhayn*. thk. Âdil Mürşid vd. 9 Cilt. Dâru'r-Risâleti'l-Âlemiyye, 2018.

Halîl b. Ahmed, Amr b. Temîm el-Ferâhîdî (el-Fürhûdî). *Kitâbü'l-ayn*. thk. Mehdî el-Mahzûmî - İbrâhîm es-Sâmerrâî. 8 Cilt. Dâru Mektebeti'l-Hilâl, ts.

Hamidullah, Muhammed. *İslâm Peygamberi*. İstanbul: Beyan Yayınları, 2017.

Harbî, Ebû İshâk İbrâhîm b. İshâk b. İbrâhîm. *İkrâmü'd-dayf*. thk. Abdullah Âiz el-Garrâzî. Tanta: Mektebetü's-Sahâbe, 1987.

Harman, Ömer Faruk. "İbrâhim". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 21/266-272. İstanbul: TDV Yayınları, 2000.

Hatîb el-Bağdâdî, Ebû Bekr Ahmed b. Alî b. Sâbit. *et-Tatfîl ve hikâyâtü't-tufeyliyyîn ve ahbâruhüm ve nevâdiru kelâmihim ve eşʿâruhüm*. 1 Cilt. Dâru İbn Hazm, 1. Basım, 1999.

Heysemî, Ebü'l-Hasan Nureddin Ali b. Ebî Bekr b. Süleyman. *Mecmeu'z-Zevâid ve Menbau'l-Fevâid*. çev. Heyet. 20 Cilt. İstanbul: Ocak Yayıncılık, 2011.

Hitti, Philip K. *Siyasi ve Kültürel İslam Tarihi*. çev. Salih Tuğ. İstanbul: Marmara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Vakfı, 1. baskı., 2011.

İbn Abdirabbih, Ebû Ömer Şihâbüddîn Ahmed b. Muhammed b. Abdirabbih el-Kurtubî el-Endülüsî. *Ikdü'l-ferîd*. 8 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1. Basım, ts.

İbn Abdülber, Ebû Ömer Cemâlüddîn Yûsuf b. Abdillâh b. Muhammed b. Abdilberr en-Nemerî. *el-İstîʿâb fî maʿrifeti'l-ashâb*. thk. Ali Muhammed el-Bicâvî. Beyrut: Dârü'l-ceyl, 1992.

İbn Ebî Şeybe, Ebû Bekr Abdullah b. Muhammed. *el-Musannef fi'l-ehâdîs ve'l-âsâr*. 7 Cilt. Lübnan: Dârü't-Tâc, 1989.

İbn Habîb, Muhammed. *el-Münammak fî ahbâri Kureyş*. thk. Hurşid Ahmed Faruk. Beyrut: Âlemu'l-Kütüb, 1. baskı., 1980.

İbn Habîb, Muhammed. *Kitâbu'l-Muhabber*. Beyrut: Dâru'l-Âfâki'l-Cedîde, 1942.

İbn Hacer, Ebü'l-Fazl Şihâbüddîn Ahmed b. Ali b. Muhammed el-Askalânî. *el-İsâbe fî Temyîzi's-Sahâbe*. thk. Ali Muhammed el-Becâvî, ts.

İbn Hişâm, Cemâlüddîn Abdülmelik b. Hişâm el-Basrî. *es-Sîretü'n-Nebeviyye sîret-i İbn Hişâm*. 3 Cilt. İstanbul: Siyer Akademi, 1. Basım, 2023.

İbn Kesîr, Ebü'l-Fidâ' İmâmüddîn İsmâîl b. Ömer. *el-Bidâye ve'n-Nihâye*. thk. Abdullah b. Abdülmuhsin et-Türkî. 21 Cilt. Dârü'l-Hicr li't-Tıbâa ve'n-Neşr, 1997.

İbn Kuteybe, Ebu Muhammed. *eş-Şi'r ve'ş-şuarâ*. 2 Cilt. Kahire: Dâru'l-Hadîs, ts.

İbn Kuteybe, Ebu Muhammed Abdullah İbn Müslim. *Uyûnu'l-ahbâr*. 4 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, ts.

İbn Mâce, Ebû Abdillah Muhammed b. Yezîd. *es-Sünen*. thk. Muhammed Fuad Abdülbâkî. 2 Cilt. Dâru İhyâi'l Kütübi'l Arabiyye, ts.

İbn Manzûr, Cemâleddin Muhammed b. Mükrem. *Lisânü'l-Arab*. 10 Cilt. Beyrut: Dâru's-Sâdir, 3. Baskı., ts.

İbn Manzûr, Cemâleddin Muhammed b. Mükrem. *Muhtasaru Târîhi Dımaşk*. 29 Cilt. Dımeşk: Dâru'l-Fikr, 1. Basım, 1984.

İbn Mübârek, Ebû Abdirrahmân Abdullah. *el-Müsned*. thk. Subhi el-Bedrî es-Sâmerrâî. Riyad: Mektebetü'l-Meârif, 1. Basım, ts.

İbn Sa'd, Muhammad. *Kitâbü't-tabakâti'l-kebîr*. ed. Adnan Demircan. çev. Musa Kâzım Yılmaz. 10+Dizin Cilt. İstanbul: Siyer Yayınları, 2. Baskı., 2015.

İbn Sa'd, Muhammed. *Kitâbü't- Tabakâti'l-Kebîr*. thk. Alî Muhammed Ömer. 10 Cilt. Mısır: Mektebetü'l-Hancî, 2001.

İbn Şebbe, Ebû Zeyd Ömer b. Şebbe en-Nümeyrî. *Târîhu'l- Medinetül Münevvere*. thk. Ali Muhammed - Yasin Beyân. 2 Cilt. Beyrut, 1996.

İbn Tolun, Şemsüddîn Muhammed b. Alî b. Ahmed. *Fassu'l-havâtim fîmâ kīle fi'l-velâ'im*, ts.

İbnü'l-Esîr, Ebü'l-Hasen İzzüddîn Alî b. Muhammed b. Muhammed. *Üsdü'l-gâbe fî ma'rifeti's-sahâbe*, ts.

İmam Mâlik, Ebû Abdillâh Mâlik b. Enes b. Mâlik b. Ebî Âmir el-Asbahî el-Yemenî.

el-Muvatta'. thk. Muhammed Fuad Abdülbâkî. 1 Cilt. Beyrut: Dâru İhyâi't-Turasi'l-Arabî, 1980.

Kandemir, M. Yaşar. "Bal". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 4/552-553. İstanbul: TDV Yayınları, 1991.

Kapar, Mehmet Ali. *Hz. Muhammed'e Gelen Heyetler ve Bu Heyetlerle Münasebetler*. Konya: Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, 2016.

Karagöz, İsmail. *Ayet ve Hadislerin Işığında Allah'ın İsim ve Sıfatları Esma-i Hüsna*. Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları, 4. Basım, 2020.

Karaman, Hayreddin. "Cuma". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 8/85-89. İstanbul: TDV Yayınları, 1993.

Kettânî, Muhammed Abdülhay. *et-Terâtîbü'l-idâriyye ve'l-ʿamâlât ve's-sınâʿât ve'l-metâcir ve'l-hâletü'l-ʿilmiyye elletî kânet ʿalâ ʿahdi teʾsîsi'l-medeniyyeti'l-İslâmiyye fi'l-Medîneti'l-münevvereti'l-ʿaliyye*. thk. Abdullah el-Hâlidî. 2 Cilt. Beyrut: Dârü'l-Erkâm, 2. Basım, ts.

Kettânî, Muhammed Abdülhay. *Hz. Peygamber'in Yönetimi (et-Terâtibu'l-idâriyye)*. çev. Ahmet Özel. 2 Cilt. İstanbul: İz Yayıncılık, 2003.

Koçyiğit, Tahsin. *Hz. Peygamber'in Gündelik Hayatı "Hurma - Deri - Deve"*. İstanbul: Hikmetevi Yayınları, 1. Basım, 2016.

Köse, Feyza Betül. *Medine'de Sosyal Hayat Dört Halife Dönemi*. Mana Yayınları, 2. baskı., 2016.

Köten, Âkif. "Asr-ı Saadet'te Suffa Ashabı". *Bütün Yönleriyle Asr-ı Saadet'te İslâm*. İstanbul: Ensar Neşriyat, 2. Basım, 2007.

Kurtubî, Ebû Abdillâh Muhammed b. Ahmed b. Ebî Bekr b. Ferh. *el-Câmiʿ li-ahkâmi'l-Kurʾân*. thk. Ahmed el-Berduni - İbrâhim Etfîş. 20 Cilt. Kahire: Dâru'l-Kütübi'l-Mısriyye, 1964.

Küçükaşcı, Mustafa Sabri. "Hicaz". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 17/432-437. İstanbul: TDV Yayınları, 1998.

Küçükaşcı, Mustafa Sabri. "Rifâde". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 35/97-98. İstanbul: TDV Yayınları, 2008.

Küçükaşçı, Mustafa Sabri. "Orta Çağda Meyve Sembolizmi". *Meyve Kitabı*. 545-559.

İstanbul: Kitabevi, 2006.

London, Daniel. “A Christian Perspective on Abraham’s Hospitality”. *Dilatato Corde* 8/1 (2018).

Makrîzî, Takiyuddîn Ahmed b. Alî b. Abdülkâdir b. Muhammed. *İmtâü’l-Esmâ’ bi mâ li’n-Nebiyyi mine’l-Ahvâli ve’l-Emvâli ve’lHafedeti ve’l-Metâ’*. thk. Muhammed Abdulhamîd Nemîsî. 15 Cilt. Beyrut: Dâru’l-Kütübi’l-İlmiyye, 1. Basım, 1999.

Merdâvî, Ali b. Süleyman b. Ahmed. *el-İnsâf fî maʿrifeti’r-râcih mine’l-hilâf ʿalâ mezhebi’l-İmâmi’l-mübeccel Ahmed b. Hanbel*. thk. Muhammed Hâmid Fıkī. 12 Cilt. Matbaatü’s-Sünnet’ül-Muhammediyye, 1955.

Mufaddal ed-Dabbî. *Mufaddaliyât*. thk. Ömer Faruk et-Tıbbâ’. Beyrut: Dârü’l-Erkâm, 1. Basım, 1998.

Müslim, Ebü’l-Hüseyn Müslim b. el-Haccâc b. Müslim el-Kuşeyrî. *el-Câmiu’s-Sahîh*. thk. Muhammed Fuad Abdülbâkî. Kahire, 1900.

Nefis, Tarık. *Cahiliye Dönemi Şiirinde ve Nesrinde Ahlâk Kültürü*. Kayseri: Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2019.

Nesâî, Ebû Abdirrahmân Ahmed b. Şuayb b. Alî. *es-Sünen*. Beyrut: Müessesetü’r Risâle, 1. Basım, 2001.

Okay, Ecz. N. Nazlı. “Gebelerin Sağ Kolu: Bitkisel Takviyeler”. *Eczacıdan Sağlık*. 13 Haziran 2021. Erişim 21 Mayıs 2024. https://www.eczacidansaglik.com/haber.php?id=390

Öğmüş, Harun. *Câhiliyye Döneminde Araplar*. İstanbul: İz Yayıncılık, 2013.

Özafşar, Mehmet Emin. *Hadislerle İslâm*. 4 Cilt. İstanbul: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları, 4. Basım, 2020.

Özel, Cihan. *Kur’an-ı Kerim’de Cömertlik Kavramı*. Erzurum: Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2007.

Öztürk, Abdülvehhab. *Hatim Taî Divanı*. İstanbul: Kahraman Yayınları, 2014.

Öztürk, Levent. “Hz. Peygamber Döneminde Cenazeler ve Kabirler: Bakî’a Uçan Vücûd-i Câvidânîler”. *İstem* 4 (2004), 129-144.

Öztürk, Levent. “Necâşî Ashame”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 32/476-477. İstanbul: TDV Yayınları, 2006.

Palabıyık, M. Hanefi. *Cahiliye Döneminde Gündelik Hayat*. Ankara: Fecr Yayınları, 2022.

San'ânî, Ebû Bekr Abdürrezzâk b. Hemmâm. *el-Musannef*. thk. Habîbürrahman el-Â'zamî. 12 Cilt. Hind: Meclisü'l Ulema, 2. Basım, 1983.

Sarıcık, Murat. *İslam Öncesi Dönem Cahiliye Kültürü*. Isparta: Fakülte Kitabevi, 1. Basım, 2002.

Sarıçam, İbrahim. *Hz. Muhammed ve Evrensel Mesajı*, ts.

Semhûdî, Ebü'l-Hasen Nûrüddîn Alî b. Abdillâh el-Hasenî. *Vefâül-Vefâ bi Ahbâri Dâri'l-Mustafâ*. 3 Cilt. Siyer Akademi, 1. Basım, 2021.

Seyyid, Seyyid Muhammed. "Deşîşe". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 9/214-215. İstanbul: TDV Yayınları, 1994.

Süyûtî, Ebü'l-Fazl Celâlüddîn Abdurrahmân b. Ebî Bekr b. Muhammed el-Hudayrî. *ed-Dürrü'l-Mensûr*. 8 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Fikr, 1983.

Şahin, Resul. *Eskiçağ Tarihi Perspektifinden Peygamberler ve Eski Kavimler (Hz. Âdem'den Hz. İbrahim'e Kadar)*. Elazığ: Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, 2022.

Şâmî, Şemsüddîn Muhammed b. Yûsuf b. Alî b. Yûsuf es-Sâlihî. *Sübülü'l-hüdâ ve'r-reşâd fî sîreti hayri'l-ibâd*. thk. Adil Ahmed Abdülmevcud - Ali Muhammed Muavviz. 12 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1993.

Taberânî, Ebü'l-Kâsım Süleymân b. Ahmed b. Eyyûb. *el-Mu'cemü'l-Kebîr*. thk. Hamdi b. Abdülmecid es-Selefî. 25 Cilt. Kahire: Mektebetü İbn Teymiyye, 1994.

Taberî, Muhammed b. Cerîr. *Târîhu'r-rusül ve'l-mülûk*. thk. Muhammed Ebu'l-Fazl İbrâhim. 11 Cilt. Mısır: Dâru'l-Meârif, 2. Basım, 1967.

Tanrıverdi, Eyyüp. "Eski Arap Kültüründe Ateş Yakma Gelenekleri". *Doğu Araştırmaları* 8 (2011), 49-62.

Temir, Hakan. *Arap Yarımadasında Kabile Hayatı*. İstanbul: Siyer Yayınları, 1. Basım, 2020.

Tirmizî, Ebû Îsâ Muhammed b. Îsâ b. Sevre. *es-Sünen*. 6 Cilt. Beyrut: Dârü'l-garbi'l-İslâmî, 1996.

Tülücü, Süleyman. "Hâtim et-Tâî". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 16/472-

473. İstanbul: TDV Yayınları, 1997.

Uçar, İlyas. *Mekânın Üretimi: Hz. Muhammed Dönemi Medîne'de Gündelik Hayat*. Ankara: Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, 2019.

Vâkıdî, Ebu Abdullâh Muhammed b. Ömer b. Vâkıd. *Kitâbu'l-Megâzî*. thk. Marsden Jones. 3 Cilt. Beyrut: Dâru'l-A'lemî, 3. Basım, 1989.

Mullakat Yedi Askı. çev. Şerafeddin Yaltkaya. İstanbul: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, 1989.

Yavuz, Yunus Vehbi. "Fitre". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 13/160-161. İstanbul: TDV Yayınları, 1996.

Yeniçeri, Celâl. *Hz. Peygamber'in Giyim-Kuşamı-Mutfağı Getirdiği İlkeleri ve Günümüz*. İstanbul: Çamlıca Yayınları, 2. Basım, 2013.

Zebîdî, Muhammed Murtazâ. *Tâcü'l-ʿarûs min cevâhiri'l-Kamûs*. 40 Cilt. Kuveyt, 2001.

Zemahşerî, Ebü'l-Kâsım Cârullah Mahmud b. Ömer b. Muhammed. *el-Fâʾik fî garîbi'l-hadîs*. thk. Ali Muhammed el-Bicâvî - Muhammed Ebü'l-Fadl İbrahim. 4 Cilt. Beyrut: Dâru'l-Fikr, 1993.

Medicalpark. "Anne sütünü arttıran yiyecekler nelerdir?" Erişim 21 Mayıs 2024. https://www.medicalpark.com.tr/anne-sutunu-arttiran-yiyecekler-nelerdir/hg-2464

TDK Güncel Türkçe Sözlük. "Ziyafet". 23 Haziran 2024. Erişim 23 Haziran 2024. https://sozluk.gov.tr/?kelime=ziyafet