

Ortaçağda Misk*

Mehmet Kavak**

Özet

Dünya coğrafyasının çeşitli bölgelerini tanımak amacıyla yolculuğa çıkıp, uğradıkları ülkelerle ilgili bilgi aktarma geleneğini devam ettiren ortaçağ seyyahları Hindistan ve Tibet bölgelerinde yaygın bir şekilde görülen misk ve misk geyiği ile ilgili anekdotlarla karşımıza çıkmaktadır. Seyyahların yanı sıra ortaçağın bir çok şair, tabib ve müverrihi de misk konusuna değinmiştir. Bu müellifler, misk geyiği (ayrıca misk keçisi, misk faresi, misk kedisi), çeşitleri, üretimi ve ticareti hakkında önemli bilgiler vermiştir.

Erkek misk geyiğinin karnının alt kısmında taşıdığı misk torbasının testislere benzetilmesinden dolayı Sanskritçe testis manasına gelen *muşka* (मुष्क) kelimesi ile ilişkilendirilmiş olan misk Arapça, Farsça, İbranice, Latince, Süryanice, Türkçe ve diğer batı dillerinde de benzer bir kullanıma sahiptir. Misk, Sanskritçe ve Hintçe'de *kastūri* (कस्तूरी) misk geyiği ise *kastūrikā* (कस्तूरिका) olarak geçmektedir.

Hoş ve etkili kokusundan dolayı Tıbb-ı Nebevî'de önemli bir yer edinen miskten hem parfümeri hem de tıbben istifade edilmiştir. Tam vaktinde toplanıp iyice muhafaza edilen miskler ortaçağda önemli bir ticaret malzemesi ve hediyeleşme aracı olarak dünya pazarlarındaki yerini almıştır. Çin taraflarında toplanan misk gerek katkı malzemesi eklenmesinden gerekse de uzun deniz yolculuğu sırasında bozulmasından dolayı pek rağbet görmemiş ve daha ziyade kara yoluyla hızlı bir şekilde ve böylece bozulmayan Tibet ve Hint miskleri tercih edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Misk, Misk Geyiği, Misk Çeşitleri, Misk Hileleri, Misk Ticareti

Musk At Medieval Period

Abstract

The medieval travelers, who had journeyed to know the various places and thus continued the tradition of transferring the knowledge about the countries where they had visited, left behind them interesting and detailed stories about musk and musk-deer in the Tibetan, Chinese and Indian regions. Like travelers, many physician, historian and poets wrote about musk in their works. These had provided very

* Bu makale doktora tez çalışması çerçevesinde hazırlanmıştır. Bu makalenin konusu 10-13 Haziran 2015 tarihleri arasında düzenlenen IX. Lokman Hekim Tıp Tarihi ve Folklorik Tıp Günleri (Malatya) kongresinde Türkçe; 26-28 Şubat 2018 tarihleri arasında Aligarh Muslim University (Department of Jarahat, Aligarh-Hindistan) tarafından tertip edilen The International Conference on Unani Medicine: Re-visiting Ilmul Jarahat (Surgery) adlı konferansta İngilizce olarak sunulmuştur.

** Arş. Gör., Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Tarih Bölümü, kavak.mehmet@outlook.com. (ORCID ID: 0000-0001-5917-0504)

(Makale Gönderim Tarihi: 22.06.2018; Makale Kabul Tarihi: 04.10.2018)

precious information about musk deer (also refers about to musk cat, goat and mouse), production, types and trade of it.

The musk which clearly being similarly with testicles musk-sac that male musk-deer carried lower part of the womb next to the genital organ of animal is used in the Sanskrit as *muṣka* (मुष्क) which means the testicles and similarly used in Arabic, Persian, Hebrew, Latin, Syriac, Turkish and other western languages. It is used *kastūrī* (कस्तूरी) and *kastūrīkā* (कस्तूरिका) in Sanskrit and Hindi corresponding to musk and musk-deer.

The musk which had important place in Tibb-e Nabawi thanks to it pleasant and intensive smell, used in both medical and perfumery. Moreover, it gained a place as a world-wide commercial commodity and a gift in medieval, after having been collected and preserved well. The musk-sacs that were collected in China were not in demand because they included additive and spoiled during their transportation. On the other hands the most quality Tibetan and Indian musks were mostly preferable, due to both musk-deers fed by various and aromatic herbs and their fast transportation, without being spoiled.

Keywords: Musk, Musk-deer, Musk kinds, Musk adulterations, Musk trade.

Giriş

Güzel kokmak, kişisel bakımına özen gösterip topluma karışan bireylerin arzuladığı bir durumdur. İnsanların hem özel hem de olağan hayatında sürüldüğü kokunun birçok gâyesi vardır. Kokudan yaygın bir şekilde istifade edilmesi ihtiyacı karşılayacak bir parfümeri endüstrisinin oluşmasına zemin hazırlamıştır. Böylece farklı isim ve türlerde kokular ticari bir emtia olarak dünya pazarlarındaki yerini almıştır. Ortaçağın en meşhur kokusu olarak kabul gören misk bu ürünlerin başında gelir. Misk, Tibet, Hindistan ve Çin coğrafyasında yaşayan misk geyiğinin göbeğinin altında beliren kesenin içindeki maddeden imal edilir ve Fars Beldeleri,¹ Umman, Bağdat, Şam, İstanbul (Konstantinopolis) gibi şehirlere ihraç edilerek insanların istifadesine sunulmaktaydı.

Ortaçağın bir çok müellifi eserlerinde misk ve güzel kokular (itriyât) konusuna yer ayırmıştır. Bunlardan biri olan ve MS 990'larda vefat eden İbn Nedim, *Fihrist* adlı eserinde itriyâta dair birçok eserden bahsetmişse de bu kitapların çok az bir kısmı günümüze ulaşabilmiştir. *Fihrist*'te bahsedilen

¹ İbn Battûta, Tebriz'de *Misk ve Amber Çarşısı*, diğer adıyla *İtir Çarşısı* bulunduğunu ve burada çok güzel manzara ile karşılaştığını aktarır. İbn Battûta, *İbn Battûta Seyahatnamesi: Rihletu İbn Battûta: Tuhfetü'n-nüzzar fi Garaibi'l-emsar ve Acaibi'l-esfar*, çev. A. Sait Aykut, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2004, c.1, s. 328.

başlıca kitaplar, Yahyâ b. Hâlid için telif edilen *Kitâb el-'litr* ; İbrahim b. El-Abbâs, *Kitâb el-'litr* ; el-Kindî, *Kitâb el-'litr*; el-Kindî, *Kitâb Kimyâ el-'litr*²; Anonim, *Kitâb Risâletuh fî'l-'litr ve Envâ'ih*; Anonim, *Kitâb Risâletuh fî Kimyâ el-'litr*; Anonim, *Kitâb el-'litr*; Anonim, *Kitâb el-'litr ve't-Terkibât*; Habîb el-'Attar, *Kitâb el-'litr*; Cîlî, *Kitâb el-'litr ve Ecnâsîh ve Me'âdinih*'dir.³ Ayrıca bir çok seyyah, müverrih, şair ve tabip de misk konusuna değinmiş ve bazen bu konuda ayrıntıya girmişlerdir. Çalışmalarında miskin tanımı, kimyevî özelliği, elde edildiği coğrafya, toplanması, misk ticareti, tıpta kullanımı, ve miskte yapılan hileler hakkında detaylı bilgiler vermiştir. Bu çalışmada, çoğunluğunu Ortaçağ müelliflerinin aktardığı bilgiler doğrultusunda misk konusu hakkında tafsilatlı malumât sunulacaktır.

Miskin Tanımı

Misk, bilimsel adı *Moschus moschiferus* L. (Cervidae) olan, memeli ve geviş getiren, alt çenesinde aşağıya doğru sarkan iki azı dişi olan, küçük, dört ayaklı erkek misk geyiğinin⁴ genital organlarının yanında bulunan guddeden (beze/kese) elde edilen kesif kokulu bir salgı olup açık sarı, koyu siyah ve esmer renkte olabilmektedir. Hoş kokulu, acımsı, sıcak suda eriyen, kıvamlı, yakıldığında az bir kül bırakarak yanan, eter ve etanolde kolaylıkla çözünebilen misk İbn Seyyâr'in deyişiyle olgunlaştığında süzme bal kıvamına gelir. Misk

² Yakup İshak el-Kindî'nin bu eseri Süleymaniye Yazma Eserler Kütüphanesi, Ayasofya: 3594 nolu demirbaş numarası ile kayıtlı olup bu eser Karl Garbers, Arapça-Almanca olarak (*Buch über die Chemie des Parfüms und die Destillationen*) 1948 tarihinde neşredildi. Karl Garbers'in bu çalışması Fuat Sezgin tarafından 2002 senesinde tıpkı basım olarak tekrar basıldı. Yazma eserin ilk 12 varakı misk ile ilgilidir. Burada miskin kökeni ve çeşitlerinden ziyade, üretimi ve diğer maddelerle karıştırılarak parfümeri yapımındaki detayları üzerinde durulmaktadır. Bkz. İshak el-Kindî, *Kimiya el-'litr ve el-tas'îdât*, Süleymaniye Yazma Eserler Kütüphanesi, Ayasofya: 3594, v. 1-12.

³ en-Nedim, *el-Fihrist*, editör: Mehmet Yolcu, İstanbul, Çıra Yayınları, 2017, s. 667, 804.

⁴ Misk geyiğine bazen misk keçisi denilmektedir. Bunun dışında güzel koku yayan misk faresi ve misk kedisinden bahsedilir. Misk faresi ve kedisinin, misk geyiğinden farklı hayvanlar olduğu bilinmektedir. Buna farklılığa rağmen Arap şairi Cahiz'in misk faresi (فأرة المسك) başlığı altında misk geyiğinin özelliklerini sıraladığı görülür. Misk keçisi ise çoğunlukla misk geyiğini karşılayacak şekilde kullanılmıştır. İbn Fakih, Hz. Âdem'in dünyada indiği yer olan Serendib Adası (Seylan) 'nda misk faresinin/el-Misku'l-fa'r (فأر المسك) bulunduğunu ifade eder. Ayrıca Çin'den Zâbic'e canlı olarak götürülen misk kedilerinden/zebbâd (زبَاد) yoğun olduğunu ve onu koklayan kadınları cezb ettiğini dile getirir. Eve götürüldüğünde evin içine güzel kokularını sindiren misk kedileri okşandığında ise okşayanın ellerinde kokusunu bıraktığını dile getirir. Bkz. İbnü'l-Fakih, *Kitâbü'l-Büldân*, thk. Yûsuf el-Hâdî, Beyrut: Âlimü'l-kütüb, 1416/1996, s.65; Cahiz, *Kitâbü'l-Hayevân*, Beyrut: Dâru Kutubil İlmîyye, 1424, c. 5, s.162; Bkz. Şemseddin Sami, *Kamûs-ı Türkî*, Dersaadet: İkdâm Matbaası, 1318, s.1343.

geyiğinden düşmeden veya koparılmadan önce kesenin içinde bulan yumuşak sıvı, kesenin kesilmesiyle birlikte katılaşmaya başlayarak kurumuş kan rengi alır.⁵ Erkek misk geyiğinin dişileri cezbetmek, ayrıca kendi hakimiyet bölgesini belirlemek için salgıladığı bir madde olduğu da söylenmiştir.⁶ Misk kesesi, testislere benzetilmesinden dolayı Sanskrit dilinde testis manasına gelen *muşka* (मुष्क) kelimesi ile ilişkilendirilmiş olan misk; Arapça⁷, Farsça⁸, İbranice⁹, Latince¹⁰, Süryanice¹¹, Türkçe¹² ve diğer batı dillerinde de benzer bir kullanıma sahiptir.¹³ Tibet kaynaklarında misk geyiği *gla ba* şeklinde geçmektedir.¹⁴ Sanskrit dili ve Hintçe’de miskin karşılığı olarak kullanılan bir diğer kelime *kastûrî* (कस्तूरी); misk geyiği de *kastûrikâ* (कस्तूरिका) olarak bilinmektedir. El-Beyrunî’ye göre ise Eski Türkçe’deki karşılığı *ibar*, Harezmi dilinde *ah bencil*, Latince’de *moron*, Süryanice’de *maska*’dır.¹⁵ Miskin tekil hali *misket* (مِسْكَةٌ), çoğulu ise *misek* (مِسْكٌ)’tir. Kamus-i Muhit adlı sözlüğe göre misk kelimesi Farsça muşg/muşk kelimesinden Arapça’ya geçmiş (*muşk-i Fârisî mu’arrebî*) bir kelimedir. Kaynaklarda Araçların misk kelimesi yerine *meşmûm*

⁵ Nüveyrî, *Nihayetü'l-ereb fi fununil-edeb*, Kahire: Vizaretü's-Sekâfe ve'l-İrşad, [t.y.], c. 12, s.2; Kalkaşendî, *Subhü'l-a'sa fi sinaatü'l-inşa*, thk. Muhammed Hüseyin Şemseddin, Beyrut: Dârü'l-Kütübü'l-İlmiyye, 1987, c.2, s. 127; İbn Seyyâr, *Kitab el-Tabîh: Annals of the Caliphs Kitchens*, haz. Nawal Nasrallah, Leiden-Boston, Brill, 2007, s. 665; İbn Cezle, *Minhâcü'l-beyân fi mâ yesta'milühü'l-insan*, thk. Mahmud Mehdi Bedevî, Kahire: Camiatü'd-Devli'l-Arabiyye, 2010/1431, s.779; İbn Cezle, *Minhâcü'l-beyân fi mâ yesta'milühü'l-insan*, Melik Suud Üniversitesi (Câmiatü'l-Melik Suûd) Kütüphanesi: No. 5584, v. 168b; Hüseyin Remzi, *Lûgat-ı Remzi*, İstanbul: Matbaa-i Hüseyin Remzi, 1305, c.2, s.532; Turhan Baytop, *Türkiyede Bitkiler ile Tedavi (Geçmişte ve Bugün)*, İstanbul, 1984, s.333.

⁶ Turhan Baytop ve Nebi Bozkurt, “Misk”, *DİA*, 2005, c.30, s.181.

⁷ Arapça *misk* (المسك) olarak geçmektedir.

⁸ Farsça karşılığı müşg/muşk (مشك) olan miskin fare anlamındaki müş (موش) kelimesinden türediği söylenmektedir.

⁹ Miskin İbranicede karşılığı *musk* (מושק) veya misak şeklindedir.

¹⁰ Miskin Latince karşılığı muscus’dur. ,

¹¹ Miskin Süryanice karşılığı *musâk* (ܡܫܩܝܐ)’dır.

¹² Değişime uğramaksızın Arapça’dan Türkçe’ye *misk* şeklinde geçmiştir.

¹³ Şemseddin Sami: 1343-1344.

¹⁴ Siyah misk geyiğine *gla nag* beyaz misk geyiğine *gla skya* adı verilmektedir. Misk geyiğinden nafice kesme işlemi için ise *Dri med shel phreng* tabiri kullanılmıştır. A. Akasoy ve R. Yoeli-Tlalim, “Along The Musk Routes: Exchanges Between Tibet and The Islamic World” *Asian Medicine*, 3 (2007), s. 226.

¹⁵ el-Beyrunî, *Kitabü's-saydana fi't-tib: es-Saydene fi't-tib*, çev. Esin Kâhya, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2011, s.334-335.

(مَشْمُومٌ) kelimesini de kullandığı bilgisi mevcuttur.¹⁶ Kültürümüzde miskin güzelliğinden yola çıkılarak kullanılan *misk-i hatem* deyiimi meşhur olup daha ziyade bir olayı güzel neticelendirmek manasında kullanılmıştır. Misk sürme ve misk kokusu ile ilgili rivayetlerin başında Büveyhiler devleti nezdinde büyük bir itibara sahip olan, çokça misk ve anber sürmesinden dolayı *misk ve anberin babası* ünvanı kazanmış olan *Ebû'l Misk Anber el-Esîr* meşhurdur.¹⁷ Temiz ve güzel kokulu şeylerin güzelliğini ifade etmek için de *misk gibi güzel kokmak* tabiri herkesçe bilinir. Câhiliye Arapları tarafından yaygın biçimde kullanılan misk en güzel koku olarak kabul görmekteydi. Meşhur şair İmru'l-Kays'ın *Yedi askı* (muallâkat-i seb'a) adlı çalışmasında verdiği örnekler miskin edebiyattaki yerini göstermesi bakımından önemlidir:

"Sevgililer ayağa kalktığı zaman, onlardan hafif sabâ rüzgarının getirdiği güzel karanfil kokusu gibi misk kokusu yayılırdı; kuşluk vaktine kadar uyuyan sevgilimin yatağının üzerinde ufalanmış misk parçaları görülür."

İmru'l-Kays'ın bu satırlarından saadet ve refah içinde yaşayan üst tabaka Arap kadınlarının yataklarına misk sürdüğü anlaşılmaktadır.¹⁸ Arap edebiyatının yanı sıra Divan edebiyatında da misk konusu çokça işlenmiş ve bu konuda beyitler dizilmiştir. Bu beyitlerden birinin sahibi Necati Bey (ö. 1509) *Şehzade Abdullah Mersiyesi*'nde:

"Sahn-ı çemende lâle midür görinen yâ hod/ Çimenlikte görülen lâle midir yahut?"

Kanlara boyanu mu yatar nâfe-i Tatar / Tatar miski kanlara¹⁹ boyanmış yatıyor mu?"

beyitleriyle Tatar miskini kana benzetmiştir.²⁰ Şiirin yanı sıra deyimlerde de rastladığımız misk kelimesi için, tartışma veya kavganın başlayacağı

¹⁶ Vankulu Mehmed, *Vankulu Lügati*, Haz. Mustafa Koç ve Eyyüp Tanrıverdi, İstanbul, 2015, c.2, s. 1752; Mütercim Âsım Efendi, *el-Okyânûsu'l-Basît fî Tercemetil-Kâmûsi'l-Muhît: Kâmûsu'l-Muhît Tercümesi*, Haz. Mustafa Koç ve Eyyüp Tanrıverdi, İstanbul, 2014, c.5, s. 4289-4290; Hüseyin Remzi, 2: 532; Seyyid Mustafa Hüseyin Deştî, *Mearif ve Maarif: Dairtü'l-mearif-i cami-i İslami*, Tahran: Müessesesi-i Ferheng-i Araye, 1379, c.9, s. 368.

¹⁷ İbnül Esîr, *el-Kamil fî't-tarih*, çev. Abdülkerim Özyayın ve ark., İstanbul: Bahar Yayınları, 1985, c. 9, s.303.

¹⁸ İmru'l-Kays, *Yedi Askı: el-Muallakatü'l Seb'a*, çev. Şerafettin Yalıtıkaya, İstanbul: Maarif Matbaası, 1943, s. 19, 24; Turhan Baytop ve Nebi Bozkurt: 181.

¹⁹ Misk-kan ilişkisi miskin kırmızı ipeğe sarılarak satılması olayından mülhemdir. Bkz. Necati Bey, *Necati Bey Divanı (Seçmeler)*, haz. Mehmed Çavuşoğlu, İstanbul, Kervan Kitapçılık, t.y., s.31.

²⁰ Necati Bey: 7, 30.

durumlarda *kavga misk gibi kokmak* deyimini kullanılmıştır. Güzel kokulu meyve manasındaki *misket* de misk kelimesinden türetilmiştir. Misk gibi güzel kokmak, misket üzümü, misket elması (Amasya elması) ve misket limonu (lime) bunlardan birkaçıdır. Bunun haricinde güzel kokulu *misk sabunu* ile miskin kafur ve ban otu ile karıştırılmasından elde edilen *gâliye*²¹ (kâle-i misk) ve miskin *râmek/râmak* (رامك)²² ile karıştırılmasından elde edilen *sukk*

²¹ Bilimsel adı Galiamoschata olan gâliye (الْغَالِيَّةُ), geçmişten beri kullanılan bir koku mürekkebatı olup içeriğinde misk, anber, ban otu yağı ve asel-bend (عسلبنند) ve hoş kokulu bitki özleri vardır. Kalye-i misk şeklinde de isimlendirilmiştir. Gâliye yapan kişiye *gâliyebîz* (غاليه بيز); güzel koku sürülene *gâliyebâr* (غاليه بار) denilirdi. Misk ve anber kokusunun karışımından oluşan kokuya gâliye adını Emevilerin ilk yöneticisi Muaviye b. Ebu Süfyan verdiği, gâliye ismini ilk kullanan ve bu şekilde tanınmasını sağlayan kişinin Emevi Halifesi Süleyman b. Abdülmelik olduğunu söyleyenler de vardır. Gâliye Arapça'da pahalı manasına gelen *gavâil* kelimesinin tekilidir. Muaviye b. Ebu Süfyan'a hediye edilen parfüm şişesinin fiyatı sorulunca bu yüksek fiyata alınmış *gâliye*dir cevabına istinaden meşhur olan gâliyenin 5 çeşidi vardır. Bunlar *sunî*, *muhtelit* (karma), *misk*, *bân* ve *az masraflı kadın gâliyesi* şeklinde tasnif edilebilir. Bu gâliyelerin en gözde olanı *muhtelit gâliye*dir. Gâliyenin ünü artınca hediyeleşmede kullanılmaya ve saraylardaki dolaplarda yerini almaya başlamıştır. Abbasi Halifesi Emin (v. 813) kumandanlarını teşvik etmek için bol miktarda malın yanı sıra sakallarına sürmeleri için misk ve anber karışımından oluşan gâliye hediye eder ve bunlara "gâliye kumandanları" adını verirdi. Tarihsel arka planının yanı sıra tıbben de bu karışımdan istifade edildiği ve sert şişleri yumuşatmak için kullanıldığı bilinmektedir. Ayrıca ban yağı ve öküzgözü otu yağında eritilen gâliye kulak ağrılarına karşı kullanılmıştır. Kokusunun baş ağrısını giderdiği, zonklamayı bertaraf ettiği, kişiyi sakinleştirdiği ve kalbe ferahlık verdiği, rahim ağrılarına, rahmin sertleşmiş urlarına ve balgamî şişlere karşı etkili olduğu, regl söktürücü, rahmin dolgunluğunu gidererek onu temizlediği söylenmiştir. Gâliye yapılan tenkiye işlemi düşük (abortus) yaptırabildiğinden dolayı bu konuda dikkatli olunması tavsiye edilmiştir. Bkz. İbnül Esîr, 4: 18/ 6: 236; İbn Keyşân: 770; İbn-i Sina, 2: 649; Vankulu Mehmed, 2: 2572; Mütercim Âsım Efendi, 6: 5912; Hüseyin Remzi, 2: 4; Abdulhalik Bakır, "Ortaçağ İslam Dünyasında Parfümcülük: Parfumerie in the Medieval Islamic World", *Kutsal Dumandan Sihirli Damlaya: Parfüm: Sacred Incense to Fragrant Elixir: Parfume*, İstanbul: YKY, 2005, s. 45-46.

²²Zift gibi siyah madde ve doğal bir eter olan râmek bir cins koku olup soğuk, kuru ve büzücü etkisi vardır. Mazı, ceviz ve yaş hurma suyundan elde edilir. Râmek (5), safran (1), kırmızı sandal ağacı (5), sukk (2), soyulmuş elma (5) ve ayva (5), hint öd ağacı (5), yaprakları ile birlikte kurutulmuş gül (10), eğir otu (10 dirhem) ve kafurdan 1.5 danik konulmak suretiyle kokulu krem elde edilir. Bu kremin mide üstüne gelecek şekilde haricen, göğse ve göbek bölgesine sürülmesinin faydalı olduğu söylenmiştir. Kronik mide ve bağırsak yangısını (enterokolitis) giderdiği, bedeni güçlü ve zinde tuttuğu, tıbbî tesirleri yönüyle miske benzediği fakat râmekin mide ve karaciğer rahatsızlıklarında mideden daha üstün olduğu dile getirilmiştir. Bkz. Harawi (Ebû Mansûr el-Herevî), *Das buch der grundlagen über die wahre beschaffenheit der heilmittel: Codex vindobonensis af 340 sive medici Abu Mansur Muwaffak bin Ali heratensis liber*

misk/sukk mūmessik (مسك ممسك / مسك مسك)²³ karışımları vardır. İbnü'l-Adim, çok kaliteli ve iyi kokulu misk ile meşhur Nusaybin gül suyu²⁴ rafinesinden elde edilen hoş kokulu karışımdan²⁵ bahseder. et-Temimi²⁶ ise aynı bilgiyi verdikten

fundamentorum pharmacologiae (1859): Kitabü'l-ebniye an hakaiki'l-edviye, Yay. Charles H. Talbot, Franciscus Romeo Seligmann, Tıpkı Basım (TIP), Graz : Akademische Druck-u. Verlagsanstalt, 1972, v.109r; Harawi, "Die pharmakologischen Grundsätze (Liber fundamentorum pharmacologiae)," *Historische Studien* (aus dem Pharmakologischen Institute der Kaiserlichen Universität Dorpat), Farsça Yazma Eserden Çev. Abdul-Chalig Achundow, Ed. Rudolf Kobert, Halle a.S: Verlag von Tausch & Grosse, 1893, Sayı: 3, s. 211; Qusta ibn Luqa, *Kitab fi'l-Edviye el-Müşhile ve'l-İlac bi'l-İshal: Qusta Ibn Luqa on purgative drugs and purgation*, çev. Lena Ambjörn, ed. Fuat Sezgin, Frankfurt am Main : Institute for the History of Arabic-Islamic Science at the Johann Wolfgang Goethe University, 2004. XIV, s. 93 / 98a-b; *Tuhfetü'l-ahbab fi mahiyeti'n-nebat ve'l-aşab : Glossaire de la matiere medicale Marocaine*, haz. H. P. J. Renaud, Georges S. Colin ; ed. Fuat Sezgin , Paris: 1934'ün tıpkıbasımı, Frankfurt am Main : Institut für Geschichte der Arabisch-Islamischen Wissenschaften, 1996. XXXIV, s. 157; İbn Seyyâr: 777.

²³ Sukk, pastil haline getirilerek yemek ve meşrubât içine katılan aromatik bir sirke türüdür. İbn-i Sina sukkun asıl renginin sarı, özelliğinin birinci derecede sıcak ve ikinci derecede kuru olduğunu söylemiştir. Tıbben sinirleri yatıştırıcı ve kanamayı durdurucu özelliği vardır. Aynı zamanda parfüm olarak da kullanılan ve afrodisyak etkisi olan sukk yapımı için râmek vazgeçilmez bir maddedir. Bu karışıma bazen de misk eklenir. Bu karışımın misk eklenmiş haline *sukk mūmessik* adı verilir. Râmekin öğütülüp suyla yoğrulması bir gece boyunca bekletilmesi suretiyle elde edilen bu karışıma daha sonra ufalanmış misk eklenip yoğrulmaya devam edilir. İçice yoğrulduktan sonra küçük dairevi parçalar halinde bir sene kadar elekte kurumaya bırakılır. Bkz. İbn Meymun, *Şerhu esmai'l-ukkar*, neşr. Max Meyerhof, ed. Fuat Sezgin, 1940 Kahire Tıpkı Basımı, Frankfurt am Main : Institut für Geschichte der Arabisch-Islamischen Wissenschaften, 1996, s. 141; el-Kuhin el-Attar, *Minhacü'l-dükkan ve düstürü'l-ayan fi a'mal ve terkibü'l-edviyeti'l-nafia li'l-ebdan*, ed. Hasan Zagla, Fuat Sezgin, Bulaq: 1870'in tıpkıbasımı, Frankfurt am Main : Institut für Geschichte der Arabisch-Islamischen Wissenschaften, 1996, s. 56; İbn Sina, 2: 431-432; İbn Seyyâr: 777.

²⁴ Ortaçağ'da gülsuyu üretimi açısından Nusaybin'in önemli bir şehir olduğu ve burada sadece beyaz gül üretimine yönelik yatırım bulunduğu ve şehirde kırmızı gül yetiştirilmediği (veya yetişmediği) söylenmiştir. Burada yetişen güllerin, dönemin önemli gül merkezlerinden olan biri olan Tümiran bölgesinde yetişen güllerden daha fazla olduğu dile getirilmiştir. Bkz. Mehmet Kavak, *Fetihten Selçuklu Hâkimiyetine Kadar Tur Abdîn Bölgesi Tarihi*, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ortaçağ Tarihi, 2013, s. 49.

²⁵ Bu karışım için, 1 danik miske 1 ritl-i Bağdadî ölçüğünde Nusaybin gülsuyu eklenmesi önerilmiştir. Bkz. İbnü'l-Adim, *el-Vusla ile'l-Habîb fi Vasfi't Tayyibât ve't-Tib*, Haz. Süleymi Mahcûb, Düriyye el-Hatib, Halep: Ma'hedü't-İlmiyyi'l-Arabî, 1988/1408, c.2, s.733-734.

sonra bu kokunun Şam gülü olarak da bilinen *verd-i cûrî* (ورد جورى) ile yapıldığını söyler. Ayrıca *anber-bûy* (anber kokusu) adında *misku'l-cinn* (مِسْكُ الْجِنِّ)²⁷, toprakta yetişen *misku'l-berr* (مِسْكُ الْبَرِّ)²⁸ adında kokulu misk bitkisi, güzel kokusu ile meşhur *misk yılanından* bahsedilir.²⁹

Misk Geyiğinin Fiziksel Özellikleri ve Yaşadığı Coğrafya

Misk geyiği, Tibet, Çin, Hindistan, Moğolistan ve Tonkin bölgelerinde yaşamaktadır. Ayrıca Soğd ve Türklerin meskûn olduğu arazilerde bu geyiklere rastlamak mümkündür. Marco Polo, Moğol toprakları sınırları olan Tibet bölgesi ve Kuzeybatı Çin'de (Tibet-Qinghai dolayları) dünyanın en kaliteli ve değerli miskinin elde edildiğini söylemektedir. Müelliflerin çoğu misk geyiğinin fiziksel özellikleri hakkında bilgi verirken birbirine yakın bilgiler vermiştir. Bu bilgilere göre misk geyiğinin ortalama boyu (yüksekliği) 60 cm kadar olup esmer renkli, gri veya beyaz lekelidir. Tüyleri uzun, dalgalı olup kürkü bir geyiğin kürkünden daha kabarık ve tüyleri normal bir geyiğinkinden daha sıktır. Başı küçük, kulakları tavşan kulağı biçiminde ve boynuzsuzdur. Antiloba benzetilen bu hayvanın alt çenesindeki dişlerinden iki tanesi aşağıya doğru sarkar. Çenesinden sarkan bu beyaz azı dişlerinin fildişine benzetildiği ve işaret parmağı arasındaki açıklık, 1 parmak, 1 karış veyahut fitr (الفتر)³⁰ uzunluğunda olduğu dile getirilmiştir. Nüveyrî ve ed-Demîrî bu dişleri domuz dişlerine benzetmiştir. Erkek geyiğin göbeği ile genital organları arasında 5-6 cm

²⁶ Temimî'nin *Tibbu'l-arûz ve'r-reyhânü'n-nüfus fi sinâ'ati'l-ûtûr* adlı eseri *Habîbü'l-arûz ve'r-reyhânü'n-nüfus fi sinâ'ati'l-ûtûr* ve *Ceybü'l-arûz ve'r-reyhânü'n-nüfus fi sinâ'ati'l-ûtûr* şeklinde de okunmuştur.

²⁷ Zaylan çiçeği olarak bilinen bu bitkinin bilimsel adı *Ambrosia maritima* olup el-İşbilî tarafından bir çeşit ot şeklinde tanımlanmıştır. Bkz. el-İşbilî, *Umdetü't-tabib fi ma'rifeti'n-nebat*, thk. Muhammed el-Arabi Hattabi, Rabat :Akademiyetü'l-Memleketi'l-Mağribiyye (Academie du Royaume du Maroc), 1990, c.1, s. 496.

²⁸ Karada yetişen misk manasına gelen ve misk otu olarak bilinen bu bitki, *Usluc-i esved* (عسلج اسود), *Usluc* (عسلج) ve el-Hûzama/Sünbül (الخزامة) bitkileriyle mukayese edilmiş fakat misk otunun daha güzel koktuğu dile getirilmiştir. Bu bitkinin otunun nebat-ı kafaâ/*Astragalus annularis* (نبات القفعاء) bitkisine, çiçeği ise el-Mervî'ye (المرو) benzetilmektedir. El-İşbilî yumuşak yapraklı ve çok güzel kokuya sahip bitki olarak tanımlamaktadır. ed-Dineverî, *Kitâbü'n-nebat: el-kismü's-sani mine'l-kamusi'n-nebatî = Le dictionnaire botanique*, thk. Muhammed Hamidullah, Kahire, Institut Français d'Archeologie Orientale (Ifao), 1973, s.272-273; el-İşbilî: 496; el-Karafi, *Nefaisü'l-usul fir şerhi mahsul*, Thk. Adil Ahmed Abdulmevcûd- Ali Muhammed Muavvâd, Mektebetu Nezar Mustafa el-Baz, 1995/1416, c. 1, s. 485; en-Nedim: 230.

²⁹ Ahmed et-Temimî, *Tibbu'l-arûz ve'r-reyhânü'n-nüfus fi sinâ'ati'l-ûtûr*, thk. Lütfüllah Kârî, Kahire: Darü'l-Kütüb ve'l-Vesaiki'l-Kavmiyye, 2014/1435, s. 176; İbnü'l-Adim, 2: 733-734; Mütercim Âsım Efendi: 4290; Şemsettin Sami: 1343-1344.

³⁰ Nüveyrî: 8.

uzunluğunda ve 3-4 cm genişliğinde bir kese vardır. Bu kese koyu kan ile dolu, kokulu ve kıvamlı bir madde olup aslında misk denilen maddedir.



Misk Geyiği (Wellcome Library Rare Materials Room: 750535i.)

Marco Polo misk geyiğinin, dişi bir geyik kadar olmasa da bir antilop büyüklüğünde olduğunu, ayağı ve kuyruğunun normal geyiklere benzediğini ve Tatar dilindeki isminin *gudderi* olduğunu söylemiştir. Câhiz misk geyiğini, dev hayvanlara kıyasla küçük bir hayvancık (düveybe/ ذويبة) şeklinde tarif etmiştir. Boynuzu olmayan bu hayvanın bakılmaya kıyılmayacak kadar güzel olduğunu söyleyen Marco Polo, Venedik'e dönüşünde beraberinde kurutulmuş misk geyiği kafatası ve ayağı, misk kesesinden biraz misk ve bir çift diş götürmüştür.³¹

³¹Ubeyd el-Bekrî, *el-Mesalik ve'l-memalik*. thk. A.P. van Leeuwen, A. Ferré, Kartaca: Dârü'l-Arabiyye li'l-Kitâb, 1992, c.1, s.411; İbn Sina, *el-Kanun fi't-Tıbb*, çev. Esin Kahya, Ankara: Atatürk Kültür Merkezi yayınları, 2015, c.2, s. 378; Süleyman el-Tâcir, *Doğunun Kalbine Seyahat, Çin ve Hind Ülkeleri Hatıraları ve İlaveleri: Ahbar el-Sîn ve'l-Hind*, çev. Ramazan Şeşen, İstanbul: Yeditepe, 2012, s. 57; Marco Polo, *Dünyanın Hikaye Edilişi, Harikalar Kitabı 1: Le devisment du monde, Le Livre de merveilles I*, çev. Işık Ergüden, İstanbul: İthaki, 2003, s.183; Marco Polo, *The Travels of Marco Polo the Venetian*, London: J. M. Dent & Sons, Ltd, 1914, s. 137; Mesudî, *Müruc ez-Zeheb*, Beyrut 1982, I. Baskı, [Süleyman el-Tâcir, *Doğunun Kalbine Seyahat, Çin ve Hind Ülkeleri Hatıraları ve İlaveleri: Ahbar el-Sîn ve'l-Hind*, çev. Ramazan Şeşen, İstanbul: Yeditepe, 2012] s. 88;

Süleyman et-Tâcir ve ed-Demîrî, misk geyiğinin boyu, rengi, ayaklarının inceliği, toynaklarının ayrıklığı, boynuzlarının önce dik sonra eğilmesi yönüyle diğer geyiklere benzetmektedir. Mesûdî de, misk geyiklerinin İslam beldelerinde yaşayan gazellerle birçok yönden benzer olduğunu, yalnızca ağızlarındaki boynuzlarla (azı dişleri) birbirinden ayrıldığını dile getirmektedir. Yakut el-Hamevî ise misk geyiklerinin kendi bölgesinde bulunanlarla renk, şekil ve boynuz bakımından çok da farklı olmadığını yalnızca misk kesesi yönüyle ayrıldığını ilave etmiş ve her bir geyiğin karın bölgesinde üç aşağı beş yukarı yaklaşık bir karış büyüklüğünde iki kese olduğunu söylemiştir. Diğer müellifler ise diğer keçi ve gazellerden farkının sadece sarkan azı dişleri olduğunu dile getirmişlerdir.³²

Misk Çeşitleri

Misk geyiği ve misk çeşitleri konusunda en tafsilatlı bilgiyi Yuhannâ b. Mâseveyh³³, et-Temimî ve ondan aktaran Nüveyrî, Yakubî, İbn Mendeveyh, İbn Keysan, Kalkaşendî, İbn Cezle, ed-Demîrî ve el-Kuhin el-Attar adlı müellifler aktarmaktadır. Bunun yanısıra *Itrname-i Alaî* adlı anonim eserde de misk çeşitleri hakkında detaylı bilgiler mevcuttur.

Müellifler misk çeşitlerinden bahsederken en kaliteli miskin doğal ortamında olgunlaşmış şekliyle elde edilen Tibet miski olduğu konusunda mutabıktır. Arap şairi Câhiz en kaliteli miskin hafif ve kokusu yayılan, gayritabiî

Mesudî, *Muruc ez-zeheb: Altın Bozkırlar*, çev. Ahsen Batur, İstanbul: Selenge Yayınları, 2004, s.60; Kalkaşendî, 2: 127; ed-Demîrî, *Hayatü'l-hayevan*, nşr. Fuat Sezgin, Frankfurt am Main: Institute for the History of Arabic-Islamic Science at the Johann Wolfgang Goethe University, 2001, c.2, s.126; Nüveyrî: 11; Cahiz, 5: 162; Turhan Baytop ve Nebi Bozkurt: 181; Baytop: 333.

³² Süleyman el-Tâcir: 57; Mesudî: 88; Yakut el-Hamevî, *Mucemu'l-Büldan*, Beyrut: Daru Sadr, 1977, c.2: 11; İbnü'l-Baytar, *el-Câmi' li-müfredati'l-edviye ve'l-agziye*, Kahire: Mektebetü'l-Mütenebbi, [t.y.], s. 156; ed-Demîrî: 126.

³³ Asıl adı Ebu Zekeriyâ Yahyâ b. Mâseveyh olup kendisi üstün ahlaklı, krallar nezdinde öncü bir tabip olarak görülmüştür. Eczacı bir babanın çocuğu olarak Cündişapur'da dünyaya gelmiş Bağdat'ta eğitim almıştır. Hem bilgin hem musannif (yazar) olup Abbasi Halifelerinden Me'mun, Mu'tasım, Vâsık ve Mütevekkil'in hizmetinde bulundu. Mâseveyh m. 857 yılında vefat etmiştir. El- Fihrist adlı eserde 20 eserinin olduğundan bahsedilir. Onun kokularla ilgili kaleme aldığı *cevâhiri't-tîbi'l-müfredede* adlı eseri vardır. Bkz. Yuhannâ b. Mâseveyh, *Cevâhiri't-tîbi'l-müfredede: bi esmâiha ve sıfâtuha ve meâdinihâ ve fi'l ahir kavlihîm fiha şey'l min sınaâtü'l-misk...*, Universitätsbibliothek Leipzig, Vollers: 0768-02; Yuhannâ b. Mâseveyh "Kitabü cevâhiri't-tîbi'l-müfredede: Traité sur les substances simples aromatiques", *Bulletin de l'Institut d'Égypte*, Thk. R.P. Paul Sbath, Sayı: XIX, Dönem: 1936-1937, Kahire: Imprimerie de l'Institut Français d'Archéologie Orientale (Ifao), 1937, s. 5; en-Nedim: 757-759; Carl Brockelmann, *Geschichte der Arabischen Litteratur*, Leipzig: C.F. Amelangs, 1909, s. 140-141.

bir müdahale olmaksızın “kendiliğinden olgunlaşmış düşen kuru ve açık renkli olan Tibet miski” olduğunu belirtir.³⁴ ed-Demîrî, Türk ve Tibet miskininin çok kaliteli olmasından dolayı attârların bu miski çok pahalıya satabildiğini söylemiştir. Bu miskleri satın alan kimseleri uyarmayı da ihmal etmeyen ed-Demîrî, misklerin uzun süreli ve kalıcı kokuya sahip zor temizlenen cinslerden olduğunu söyleyerek dikkatli kullanılmasını tavsiye etmiştir.³⁵ Nüveyrî, bu miskin *Zû Semt* denen bir mevkiden getirildiğini ve buranın Tibet merkezine 2 aylık mesafede bulunduğunu Tibet merkezine getirildikten sonra Horasan’a taşındığını aktarır.³⁶

Yuhannâ b. Mâseveyh, Yakubî, Nüveyrî, et-Temimî ve Kalkaşendî bu konuda detay vererek en kaliteli miskin *kuduhmus* (كدهمس) adlı ota beslenen misk geyiklerinden elde edildiğini, bu ota Tibet ve Keşmir taraflarında çokça rastlanıldığını belirtirler. Bu otun diğer adının *kendehse* (كندھسة) olduğu söylenmiştir.³⁷ Nüveyri, Muhammed b. Ahmed b. el-Abbas el-Miski'nin şair el-Uklî'ye dayandırdığı rivayetine göre misk geyiğinin kafur ağacı ile beslendiğini, en düşük kalitedeki miskin ise normal acı ot olarak bilinen *mırr* (مر) ile beslenen geyiklerden elde edildiğini söylemiştir. Bu otun kokusunun misk kokusuna benzediği, fakat miskin ondan daha kuvvetli ve daha keskin koktuğu söylenmiştir.³⁸ İbn Sina ve İbn Cezle en kaliteli misk maddesinin sırayla *behen*, *sünbülü't-tîb* ve *mırr* ile beslenen geyiklerden elde edildiğini yazarken, diğer müellifler³⁹ ise ilk sıraya *sünbülü't-tîb* ve çeşitli baharatlar, ikinci sıraya ise *mırrı* yerleştirmiştir. Yuhannâ b. Mâseveyh'in ise kendehe otunu ilk sıraya aldığı, ardından sünbülü ve nihayetinde *mırrdan* bahsettiği görülür. Geyiklerin beslenmesi ve miske koku vermesi açısından en makbul ot türünün Tibet'te olduğundan hareketle İbn Sina, İbn Seyyâr ve İbn Cezle metalik özelliğini de hesaba katarak en iyi misk çeşidinin *tıbbatî/tübbetî/tıptî* (التبتي) olduğunu söylemiştir. İbn Cezle, kalite olarak sırayla *es-Sinî*, *el-Cercirî* ve deniz yoluyla taşınan *el-hindî'l-bahrî* miskini sıralamaktadır. Misk ile ilgili aktarımların en eskisine sahip Yuhannâ b. Mâseveyh, en kalitelisinin *Soğd* (الصعدى) miski olduğunu, bunu *Hind* (الهندي) ve *Sin* (الصيني) misklerinin takip

³⁴ Câhiz, *et-Tebassur bi't-Ticâre*, Kahire: Mektebetü'l-Hancı, 1994, s. 17.

³⁵ ed-Demîrî: 127.

³⁶

³⁷Yuhannâ b. Mâseveyh: 32b; Yuhannâ b. Mâseveyh: 10; Yakubî, *el-Büldan*, Beyrut: Darü'l-Kütübî'l-İlmiyye 2002, s.209; Ahmed et-Temimî: s.y. ; Kalkaşendî: 127; Nüveyrî: 7-8.

³⁸Nüveyrî: 8; Yuhannâ b. Mâseveyh: 32b; Yuhannâ b. Mâseveyh: 10; İbn Cezle, 2010/1431, s.779; İbn Cezle, No. 5584, v. 168b.

³⁹ İbnü'l-Baytar: 155; İbnü'l-Uhuvve, *Mealimü'l-kurbe fî ahkâmî'l-hisbe*, thk. Sıddik Ahmed İsa Mutî, Muhammed Mahmûd Şa'ban, Kahire: el-Hey'etü'l-Mısıriyyetü'l-Âmme li'l-Kitâb, 1976, s.201; Ubeyd el-Bekrî, 1: 411; Nüveyrî: 7.

ettiğini söyler. İbn Mâseveyh'in Hintlilerden aktardığı bilgiye göre renk cihetiyle 3 çeşit misk vardır. Ona göre miskin en kaliteli ve hakikisi herkesçe bilinen açık sarı renkte olanıdır.⁴⁰ Bunun dışında kalan iki misk türünden ilkinin Tibetlilerin kendi bölgelerinde yetişen otların kurutulup karıştırılmasından elde edildiğini ve bunun içinde hiç misk olmadığını söyler.⁴¹ Bu misk çeşidi elde edildiği bölgede yaşayan insanlar tarafından iyi tanınır, Tibet halkı tarafından kullanılır ve ihraç edilmesine müsaade edilmezdi. Son misk türü de kendisinden istifade edilmesine rağmen pek de tavsiye edilmeyen misk cinsi olup, kalitesiz olmasında kötü muhafaza şartlarının etkili olduğu dile getirilmektedir.⁴²



Tibet Misk Geyiği

(Wellcome Library Rare Materials Room: S29.6L)

Yakubî, Kalkaşendî, Nüveyrî en kaliteli miskin *tübbetî* olarak bilen Tibet miski olduğunu ardından sırasıyla Soğd'a atfedilen *es-soğdî*, Çin menşeele *es-*

⁴⁰ Yuhannâ b. Mâseveyh: 32b-33a; Yuhannâ b. Mâseveyh: 10; İbn Sina, 2: 378; İbn Cezle, 2010/1431, s.779; İbn Cezle, No. 5584, v. 168b; İbn Seyyâr: 665.

⁴¹ Yuhannâ b. Mâseveyh: 33a; Yuhannâ b. Mâseveyh: 10.

⁴² Yuhannâ b. Mâseveyh: 33b; Yuhannâ b. Mâseveyh: 11.

sinî ve Hind'e ait *el-hindî* miski geldiği söylenmiştir. Bu kalite farkında geyiğin beslendiği otun yanı sıra miskin taşındığı yolun koşulları ve güzergahın hava şartları da etkiliydi. Kaynağından misk satın alan tüccâr, Tibet'ten aldığı miski kara yolu vasıtasıyla, iyi muhafaza edip nem kapmasına müsaade etmeden, sağlam bir şekilde Horasan'a ulaştırırdı. Soğd ve Türk bölgelerinden getirilen Soğd miski de aynı şekilde Horasan'a sevk edilir ve buradan dünyanın diğer bölgelerine ihraç edilirdi. Çin miski ise Müslüman tüccârın gemilerini demirlediği ve Çin'in en büyük şehri sayılan Hanku şehrine getirilendir. Deniz yoluyla Basra (Fars) Körfezi'nde bulunan Übülle'ye getirilen ve buradan Müslüman beldelerine taşınan bu misklerin, limana yaklaşıldığında etrafa yaydıkları yoğun koku sebebiyle gümrük vergi memurlarından kaçırılması imkansız hale geliyordu. Hind miski ise Tibet bölgesinden alınıp önce Debîl'e ardından Fars Körfezi'nde bulunan Siraf liman şehrine buradan da Umman, Bayreyn, Aden, Yemen ve dünyanın önemli diğer şehirlerine gönderildi. Hind miskin ticaretini daha ziyade Soğd tüccar sınıfı yapmaktaydı.⁴³

Müelliflere göre Tibet, Soğd, Çin ve Hind adlı misklerden sonra en çok tanınan misk çeşitlerinin kalite sırasıyla *miskü'l- deybelî*; *miskü'l-kanbârî*; *miskü'l- toğuzğarî*⁴⁴; *miskü'l- kassarî*; *miskü'l- cezîrî /cercîrî*⁴⁵; *miskü'l- asmarî* ve *miskü'l- cebeli* olduğu söylenmiştir. Kalkaşendî, Nüveyrî ve Yakubî'ye göre göre göre tıp, eczacılık, kişisel kullanım ve ticareti yapılması açısından meşhur miskler aşağıda bahsedildiği gibidir.⁴⁶

- **Deybelî** (المسك الديبلي): Bu misk Debîl şehri ile müsemma olup *deybelî* ismini almış bir Hint miskidir.⁴⁷
- **Miskü'l-kanbârî** (المسك القنباري): Çin miskin en kalitelisi olup, Deybelî'den biraz az kalitelidir. Çin ve Tibet arasında bulunan Kanbâr şehri ile müsemmadır. Kaliteli bir misk olmasına karşın cevher ve kıymet bakımından Tibet miski daha önde gelmektedir. Bu miske eklenen katkı maddeleri miskin kalitesini bozmaktadır.⁴⁸
- **Miskü'l- toğuzğarî** (المسك الطغزغزي) Kanbârî miskinden sonra tercih edilen bir misk çeşididir. Öz ve rengi bakımından diğer misklerden farklı olup kokusu ağırdır. Bu miski satın alan tüccar, içine katkı maddesi

⁴³ Yuhannâ b. Mâseveyh: 32a; Yuhannâ b. Mâseveyh: 9; İbn Sina: 377; Yakubî: 209; Kalkaşendî: 127-128; Nüveyrî: 6-7; Ahmed et-Temîmî: s.y.

⁴⁴ Türk kavmi olan Dokuz-oğuzlara (Tokuz-Guz) nispedilen misk türü.

⁴⁵ Bu ismin, *hafecü'n-cercîrî* (*Diplotaxis erucoïdes*) adlı bitkiden mülhem olduğu düşünülmektedir.

⁴⁶ Kalkaşendî: 128; Yakubî:209; Nüveyrî: 12.

⁴⁷ Yakubî:209; Nüveyrî: 12; Kalkaşendî: 128; Ahmed et-Temîmî: s.y.

⁴⁸ Yakubî:209; Nüveyrî: 12; Kalkaşendî: 129; Ahmed et-Temîmî: s.y.

katıp piyasaya sürerler. Bu misk Tokuzguz⁴⁹ adlı Türk boyunun yaşadığı topraklardan getirilip tacirlere satılmaktadır.⁵⁰

- **Misku'l- kassarî** (المسك القصارى): Toğuzğarî miskinden sonra gelen, adını Hindistan ile Çin arasında bulunan Kassar şehriden alan misk çeşididir. Bundan dolayı bu misk çeşidi aynı zamanda Çin'e de atfedilmiştir. Kassarî miski cevher, koku ve kalite bakımından mezkûr misk türlerinden düşüktür.⁵¹
- **Misku'l-cezîrî/cercirî** (المسك الجزيري/ الجرجيري): Kalite bakımından kassarî miskinden sonra gelen sarı renkteki bu misk şekil olarak Tibet miskini andırmaktadır. Fakat kokusunun kötü olduğu söylenmiştir.⁵²
- **Misku'l- asmarî** (المسك العسماري): Hem kalite hem de fiyat olarak en düşük olan bu miskin ukkiyesi ancak 1 dirheme alıcı bulabilmektedir.⁵³
- **Misku'l- cebelî** (المسك الجبلي): Sind bölgesinde bulunan Multan şehriden getirilen bu miskin keseleri büyük olmasına karşın kokusu azdır.⁵⁴

El- Beyrunî göre ise 12 misk çeşidi olup her birinin de alt çeşidi vardır. Müellif bu misk çeşitlerini Hind ve Türk miskleri şeklinde iki gruba ayırmaktadır. Türklere nisbedilen miskler içerisinde en kalitelisinin *Kunâî* (القناني) cinsi misk olduğunu, ardından keskin kokulu ve Tibet menşeli *Tibetî* (التبتي) miski geldiğini söylemektedir. Bunlardan sonra kokusunun azlığı ve yapısı itibarıyla *Kazi/Hazi* yağına (دهن الحاذي- Kazi-dühn-i) benzettiği *Tatarî* (التتاري) cinsi miskten bahseder. Hintlilere atfedilen kaliteli misk çeşidinin *Neybâlî/Nepal* (النبيالي) olduğunu ve Tibet miskinden sonra ikinci sırayı aldığını dile getirmektedir. Anlatıma göre; Neybâlî miskinin rengi sarıya çalan koyulukta olup, diğer misklere nazaran daha belirgin kokusu, fakat kırılğan bir yapısı vardır. Neybâlî miskinin daha ziyade tıpta da kullanıldığını yazmaktadır. Neybâlî miskinden sonra Hind menşeli *Catarsarî* (جتارسري) miskinden bahsedilir. Bundan sonra sırayla *Urriyâhî* ve *Karurî* miskleri zikredilir. *Urriyâhî/Urdiyâhî* (الردياخي/ الررياخى) miski *Keşmir* (الكشميري) çeşidine yakın olup görünüşü ile daha öncekilerden ayrılır. Siyah olan bu cins kuma benzer parlaklığıyla fark edilir. *Karurî* (القاروري) miski ise deniz ötesinden yani Çin'den getirilir. Bu misk doğal kesesiyle değil cam kavanozlarla taşınır. Genel olarak bakıldığında en kaliteli miskin Çin'den, sonra Tibet'ten temin edildiği görülmektedir. Bunu *Tumastî* (التومستي), *Neybâlî*, *Hutâî/Hotan* (الخطايي), *Tatarî*,

⁴⁹ Dokuz Oğuz boyu manasındaki isimdir.

⁵⁰ Yakubî:209; Nüveyrî: 12; Kalkaşendî: 129; Ahmed et-Temîmî: s.y.

⁵¹ Yakubî:210; Nüveyrî: 12; Kalkaşendî: 129; Ahmed et-Temîmî: s.y.

⁵² Yakubî:210; Nüveyrî: 13; Kalkaşendî: 129; Ahmed et-Temîmî: s.y.

⁵³ Yakubî:210; Nüveyrî: 113; Ahmed et-Temîmî: s.y.

⁵⁴ Yakubî:210; Nüveyrî: 13; Kalkaşendî: 129; Ahmed et-Temîmî: s.y.

Khırhızî/Kırgız (الخریخی) ve *Bahrî* (البحری) misklerinin takip ettiğini söylemiştir.⁵⁵ el-Beyrunî'nin yanı sıra misk çeşitleri, ticareti ve hileleri ile ilgili olarak detaylı bilgi veren biri anonim olmak üzere üç müellif daha vardır. İbn Mendeveyh⁵⁶'in *risâle fî usûli't-tîb ve mürekkebâtî'l itriyye* adlı eseri, içerik olarak büyük ölçüde Mendeveyh'in eseriyle benzerlik gösteren ve müellifi anonim olan *Itrname-i alaî*⁵⁷ adlı eser ve İbn Keysan⁵⁸'ın *Muhtasar fî't-tîb* adlı eserine göre 9 misk çeşidi vardır. Bu misk çeşitleri kalite sırasına göre *sînî, tubbetî, tusmatî, neybalî, kitan/khitani/khotani, tatârî/tatar, khirikhîrî (kırgız), bahrî ve kaşmiri/keşmir miski* şeklinde sıralanmıştır.⁵⁹

1- **Sînî Miski** (الصینی): İbn Mendeveyh, İbn Keysan ve Itrname-i Alaî'ye göre en kaliteli misk türü olan Sînî miski Çin menşelidir. Bu misk, keseleri içerisinde Çin'den getirilmekte ve nadir bulunmaktadır. Bilindiği kadarıyla her kesesi 20 veya daha fazla vezne büyüklüğündedir. Kесе derisinin inceliğinden dolayı içindeki tanelerin rahatlıkla görülebildiği, kesenin pürüzsüz ve tüysüz olduğu söylenmiştir. Açılıp içi boşaltıldığında kesenin ağırlığının ancak yarım dirhem veya dirhem 2/3 kadar olduğu, keseyi açan âttâr veya satıcıların kokusunun tesirinden dolayı burun kanaması ile karşı karşıya

⁵⁵ El-Beyrunî: 334-335 ve Tıpkı Basımı: 119b.

⁵⁶ Miladi 4. Yüzyılda yaşamış Ebu Ali Ahmed b. Abdurrahman b. Mendeveyh el-İsfâhanî, Adududdevle zamanı ve sonrasında hükümdar ve şehzadelerin hekimliğini yapmıştır. Büveyhî Hanedanlığı'nın ikinci emiri Adudüdevle (949-983) zamanında Bağdat'ta kurulan Bîmaristân-ı Adudî'ye davet edilen 24 hekimden bir tanesidir. Yazdığı eserler genel olarak diyabetik, çocuk sağlığı, farmakoloji ve oftalmoloji alanlarıyla ilintilidir. Mendeveyh, *risâle fî usûli't-tîb ve mürekkebâtî'l itriyye* adlı bu çalışmasını Büveyhî veziri Sâhib b. Abbâd et-Tâlekânî'ye ithaf ettiği bilinmektedir. Bkz. Muhammed Taqî Danişpejûh, "Du risâle der şenah-t-i itr", *Ferheng-i İrân Zemin*, S.XV, 1347/1967, s. 222; İlhan Kutluer, "İbn Mendeveyh", *Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi (DİA)*, c.20, s.182.

⁵⁷ *Itrname-i Alaî* adlı Farça eserin müellifi bilinmemekle beraber eserin Aladdevle Şerefülmülük'a ithaf edildiği söylenmektedir. Bkz. Muhammed Taqî Danişpejûh : 223.

⁵⁸ Mısırlı Hristiyan bir hekim olan Ebu'l Hasan Sehlân b. Osman b. Keysan MS 990 tarihinde vefat etmiştir. Onun *Muhtasar fî't-tîb*, Yuhannâ b. Mâseveyh'in ölümünden 133 sene sonra Halife el-Aziz için oluşturulan kütüphanede yerini almıştır. Bu eser İbn Mâseveyh'in eserinin tamamlayıcısı olarak görülmüştür. Mâseveyh'in eserinde Bkz. Sehlân ibn Keysân, "Muhtasar fî't-tîb: Abrégé sur les arômes", *Bulletin de l'Institut d'Égypte*, Sayı XXVI, Dönem 1943-1944, Kahire: Imprimerie de l'Institut Français d'Archéologie Orientale (Ifao), 1944, s. 184.

⁵⁹ İbn Mendeveyh, "Risâle fî usûli't-tîb ve mürekkebâtî'l itriyye", *Ferheng-i İrân Zemin*, Neşr. Muhammed Taqî Danişpejûh, 1347/1967, s. 225-227; "Itrnâme-i Alaî", *Ferheng-i İrân Zemin*, Neşr. Muhammed Taqî Danişpejûh, 1347/1967, s. 258-260; Anya H. King, *Scent from the Garden of Paradise: Musk and the Medieval Islamic World*, Leiden/Boston: Brill, 2017, s. 178-182.

kalabildiği dile getirilmiştir. Kesenin içini açmak isteyen kimsenin miski öncelikle pamuk bir beze koyması, sonra gül suyuna bandırıp ardından kafura sürmesi, nihayetinde burnuna götürüp kokusunu test etmesi tavsiye edilir. Yoğun kokusundan dolayı bir kişinin günde ancak 10 dirhem misk ezildiği, daha fazlasını ise göze alamadığı söylenmektedir. Özellikle de yazın sıcağında misk parçalayan kimsenin bu tavsiyeleri görmezden gelmesinin kişinin aleyhine olacağı ve kokunun ona zarar vereceği dile getirilmiştir. Bir şişe parfüm için 2 miskal Tibet miskine, 1/3 miskal Sînî miski eklemek yeterlidir. Misk ufalanıp safranla karıştırıldığında renginin sarıya çalmasından dolayı bir kimse bu ikisi arasındaki durumu fark edemez.⁶⁰

2- **Tubbetî Miski** (التبتي): Tibet miski olup çoğu misk kesesinin yüzeyinde sarı renkte yumuşak ve küçük tüyler bulunur. Her birinin ağırlığı 5-6 dirhem kadardır. Misk keseden çıkarıldığında bir kısmının renginin sarı bir kısmının siyah ince tanelerden oluştuğu görülmektedir. Siyah ve sarı içerikli keseler arasında fark olmayıp büyüklük ve küçüklüğü de kaliteye etki etmemektedir. Bu renk farklılığı sadece sarısının taze siyahının eski olduğunu göstermesi açısından önemlidir. Neticede kan rengi de tazeyken kırmızıdır (açıktır) ve eskidikçe koyulaşır.⁶¹

3- **Tusmatî Miski** (الطوسمى)/**Tusmaî** (طوسمى)⁶²: Bu tür Tibet miskine yakın bir çeşittir. Tibet miski ile aynı renkte olmasından dolayı birbirinden ayırt edilememektedir. Bileşiklerin yapımında benzer bir etkiye sahip olup ikisi arasındaki farklılık ancak deney yapmak suretiyle tespit edilebilir. Kesesinin üzerinde beyaz renkte tüyler olup kazındıkça sarı renkte kıllar görünür. Her kesenin ağırlığı 8 dirhem olup bazen 10 dirheme kadar çıkabilmektedir. Bu türün her bir kesesi müellifin el tartısına göre 15 dirhem kadardır. Birinin içini açan müellif bundan tek parçadan oluşan 10 dirhem ağırlığında bir misk kütlesi gördüğünü söylemektedir.⁶³

4- **Neybalî Miski** (النبيالى): İthal edilenlerin çoğu gevşek yapılıdır. Bileşik yapımında kullanılan başlıca misklerden olup siyah renktedir. Her bir parfüm için 1 miskal Tibet miski ve yarım miskal *neybalî* miski ilave edilir. İthal edilenlerin çoğunda beyaz-kurşun tanecikleri koymak şeklinde hile yapılmaktadır.⁶⁴

⁶⁰ İbn Mendeveyh: 225; Itrnâme-i Alaî: 258; İbn Keysan: 187-188; King: 178.

⁶¹ İbn Mendeveyh: 225; Itrnâme-i Alaî: 258-259; İbn Keysan: 188; King: 179.

⁶² Itrnâme-i Alaî: 259.

⁶³ İbn Mendeveyh: 226; Itrnâme-i Alaî: 259; İbn Keysan: 188; King: 179.

⁶⁴ İbn Mendeveyh: 226; Itrnâme-i Alaî: 259; İbn Keysan: 188-189; King: 179-180.

5- **Kitan/Khitanî/Khotanî Miski** (الخطائي): Kalite ve keselerinin pürüzsüz olması yönüyle Çin miskine, genel olarak Tibet miskine benzetilmektedir. Bileşiklerdeki tesiri yönüyle Neybalî miskine benzetilmektedir.⁶⁵

6- **Tatârî/Tatar Miski** (التاتارى): Keseleri yönüyle Tibet miskine benzemektedir. Fakat bu bileşiklerde kullanılmayıp sadece kullanım için satılmaktadır.⁶⁶

7- **Khirlkhîrî, Kırgız Miski** (الخرالخيرى): Kırgız miski olarak meşhur olan bu misk herkes tarafından bilinir. Kokulu tozlar ve gâliye haricindeki karışım ve bileşiklerin yapımında uygun bir çeşittir.⁶⁷

8- **Bahrî Miski** (البحرى): Bu misk Umman bölgesinden, deniz vasıtasıyla getirilmektedir. Kaliteli bir misk olmasına rağmen deniz kokusuna (rutubet) maruz kaldığından dolayı asıl kokusunun tesirini kaybeder. Kabızlık için faydalıdır. İşlemeye müsait olmadığı ve ezildiğinde kül gibi olmasından dolayı koku ve tesirini kaybeder. Bundan dolayı parfüm yapımına uygun değildir. Cezbedici koyu siyah bir rengi olup çok fazla tanecikten oluşur.⁶⁸

9- **Kaşmîrî/Keşmir Miski** (القشميرى): Önde gelen bu misk her kesesi 10 dirhem, içerisindeki misk yalnızca 1 miskal ağırlığındadır. Ezildiğinde misk yerine daha çok kesenin içinde katlanmış deri parçaları göze çarpmaktadır. Bunun böyle olması hileden kaynaklı olmayıp kesenin doğal halidir.⁶⁹

Bunların dışında eczacı el-Kuhin el-Attar genel olarak beş misk türünden bahsetmektedir. Bunlar sırayla *Hindî, Sinî, Tûbbetî, el- İrakî* (العراقى) ve *el-Yed* (اليد) miskleridir.⁷⁰ ed-Demîrî ise Tibet menşeele *es-Safdî* (الصفدى) adında bir miskten bahseder ve bu misk çeşidinin tıpta kullandığını belirtir.⁷¹ Üç tür misk türünden daha bahseden ed-Demîrî, bunlardan en kalitelisinin *Sanavbarî* (الصنوبرى); orta kalitelisinin *Kavnevî* (القونوى) en düşük kalitelisinin ise *Cercarî* (الجرجارى)⁷² olduğunu söylemiştir. Cercarî'nin Tibet miski olmasına rağmen kokusu ve kalitesi olarak hakiki Tibet misklerinden ayrıldığını bildirir.⁷³ İbn

⁶⁵ İbn Mendeveyh: 226; İtrnâme-i Alaî : 259; İbn Keysan: 189; King: 180.

⁶⁶ İbn Keysân, İbn Mendeveyh'in eserinde ve *Itrnâme-i Alaî* adlı eserde bahsedilmeyen Tatar miskinden de bahsetmektedir. Bkz. İbn Keysan: 189; King: 180.

⁶⁷ İbn Mendeveyh: 226; İtrnâme-i Alaî : 260; İbn Keysan: 189; King: 180.

⁶⁸ İbn Mendeveyh: 226-227; İtrnâme-i Alaî : 259-260; İbn Keysan: 189; King: 181.

⁶⁹ İtrnâme-i Alaî : 260; İbn Keysan: 189; King: 181.

⁷⁰ el-Kuhin el-Attar: 155-156.

⁷¹ ed-Demîrî: 128.

⁷² Muhtemelen miskul-cezîrî/cercirî kastedilmiştir.

⁷³ ed-Demîrî: 128.

Seyyâr Hindistan'dan Bahreyn'in liman şehri Dârîn'e getirilen, buradan diğer şehirlere ihraç edilen ve bu şehre nispedilen *Dârî miski* (مسك داري)'inden bahseder.⁷⁴

Yuhannâ b. Mâseveyh, en iyi miskin Şam ve Lübnan elmasının kokusunu veren, rengi sarıya çalan, kesesinin içinde büyüklü küçüklü taneleri olan misk olduğunu ve bundan sonra kokusu itibarıyla en kaliteli misk türüne benzeyen fakat kalite olarak daha düşük olan koyu-siyah renkteki misk çeşidi geldiğini söylerken, Nüveyrî en kaliteli miskin Lübnan elmasının kokusuna benzeyen olduğu konusunda Mâseveyh ile mutabıktır. İbn Cezle ise detaya girmeden sarı renkli ve elma kokulu miskin en kalitelisi olduğunu teyit etmektedir. Rengin ise açık sarıya doğru çalan koyu ve açık arasında ince bir tonda olduğunu söylemiştir.⁷⁵ Tüccarlar Tibet, Soğd, Hind ve Çin bölgesinden aldıkları bu misk çeşitlerini deniz yoluyla ya da horasan üzerinden dünya pazarlarına ulaştırmışlardır.⁷⁶

Misk Toplama ve Ticareti

Misk kökeni misk geyiğinin göbeğinin ortasında çıkan kesenin içindeki kandan ibarettir.⁷⁷ Tibet ve Çin arasında bulunan bölgelerde yoğun olarak bulunan misk geyiklerinin mahsulü olan misk keselerini elde etmek için yılın belirli vakitleri Tibetli ve Çinli avcılar misk avına çıkarlardı. Müelliflerin mutabık olduğu konulardan biri de misk kesesi toplama ve bunu muhafaza etme ile ilgilidir. Miski elde etmek için de biri doğal diğeri zoraki (yapay) olmak üzere iki yöntem izlenmiştir. Elde edilen keseleri saklamak için de birkaç yöntem kullanılmıştır. Misk kesesi toplarken izlenen doğal yöntem de ikiye ayrılır. Doğal yöntemin ilki misk geyiğinden düşen keselerin izlerinin sürülerek toplanması, ikincisi ise geyiklerin keselerini düşürmek için yanlarına yaklaştıkları kayalar üzerinde düzenek kurarak keselerin bu düzeneğe (boynuz, silindirik kap vs.) düşmesinin sağlanmasıdır. Bu doğal yöntem en kaliteli miski elde eden Tibetlilere aitti. Yapay yöntem ise Çinlilere ait olup daha ziyade hayvanları kement, tuzak, mızrak ve oklarla vurup henüz olgunlaşmamış keseleri kesmekten ibaretti. Yakalanan hayvanı aynı zamanda av ürünü olarak kullanan bu kimselerde ticari kaygılar ön plandaydı.⁷⁸ Ayrıca kesenin tam dolması için hayvanın her tarafından (uzuvlarından) bastırılarak damarlardaki kanın göbekteki keseğe toplanması sağlanır. Göbekteki kan

⁷⁴ İbn Seyyâr: 665.

⁷⁵ Yuhannâ b. Mâseveyh: 32b-33a; Yuhannâ b. Mâseveyh: 10; Nüveyrî, s.13; İbn Cezle, 2010/1431, s.779; İbn Cezle, No. 5584, v. 168b.

⁷⁶ Yakubî: 210; et-Temimî: s.y.

⁷⁷ İbn Mendeveyh: 227; Seyyid Mustafa Hüseyinî Deştî, 9: 368.

⁷⁸ Süleyman el-Tâcir: 57; Yakut el-Hamevî, 2: 11; Mesudî, 1982: 88; Marco Polo: 183.

donmaya başladığında daha fazla misk kanı elde edilemeyeceklerini anlaşıldığından bir bıçak yardımıyla misk kesesi hayvanın göbeğinden kesilir. Kese kesildikten sonra bu bölgeden sadece birkaç damla daha kan akmaktadır.⁷⁹



Misk Üreten Hayvan (Animal qui produit le Musc)

(Jean-Baptiste Tavernier, **Les six voyages**, 1712.)

Kışın elde edilen miskın yazın elde edilen miskten daha kaliteli olduğu belirtilmiştir.⁸⁰ Ed-Demîrî, misk geyiğinin diğer geyikleri gibi su içmek için belli zamanlarda sulak alana geldiğini ve avcılarının onları yakalayıp öldürdükten

⁷⁹ İbn Mendeveyh: 227-228; İbn Keysan: 190; King: 183-184.

⁸⁰ Baytop: 333.

sonra misk keselerini aldığı söyler.⁸¹ Câhiz'e göre ise avcı tarafından canlı yakalanan geyiğin göbeği sıkıca bağlanıp havada kalması sağlanır. Böylece misk maddesi aşağıda beklettilen kaplara rahatlıkla boşaltılır. Hayvanın bu işleme müsaade etmemesi durumunda avcı misk geyiğini öldürerek kesesini keser ve olgunlaşması için keseyi arpa içine koyar. Burada olgunlaşan kanlar daha sonra misk kokusunu alır.⁸² Marco Polo ise avcılarının hayvanları avlaması ve bu miski elde edebilmeleri için dolunay vaktini beklediğini yazmıştır. Avcılara göre misk kesesi, dolunay zamanında veya yılın belli zamanlarında büyüyüp içinin kanla dolup olgunlaştığı anda düşer. Câhiz ve Marco Polo, bu vakti bekleyen bölge insanın öldürülen misk geyiğinin etinden istifade ettiğini de eklemiştir.⁸³ Bu bölgenin insanı çok fazla sayıda misk geyiği olduğunu düşündüğünden geyikleri et olarak da tüketmekte ve etin tadını meth etmektedirler.⁸⁴ Hayatta kalan misk geyikleri zaman içinde yeniledikleri misk keselerini doğaya bırakarak bu döngüyü devam ettirir. Ed-Demîrî, bu döngüyü meyve ağaçlarının her sene, yaratıcının verdiği kudretle tekrardan mahsul vermesine benzetmektedir.⁸⁵

Misk geyiğinin göbeğinde bulunan misk keselerinin düşme olayı da ilginçtir. Misk kesesi zaman içinde büyümeye ve içi kanla dolmaya başlar. Damarlardan gelen siyah kan göbekte biriktikçe kese büyür ve kesenin bir yerinde bir uç belirir. Göbeğinde de biriken bu kanın vücudunun diğer yerlerinden toplanan katı ve siyah olduğu da söylenmiştir. Kanın rengi koyulaştıkça olgunlaşır ve geyikte sancıya neden olur. Kese büyüdükçe geyiğe verdiği ağrı ve sancının şiddeti de artar. Bu acıya daha fazla dayanamayan misk geyiği, eşeğin toz toprakta debelendiği gibi, sancısını azaltmak için kese bölgesini toprağa sürtmeye, bazen de keskin taşlara sürtmek suretiyle göbeğini kaşımaya başlar. Nihayetinde, keseyi bırakma vakti gelince, geyikler kayaçlı ve yumuşak kumlu yuvarlanma sahalarına (merâğa) doğru hareket ederler. Buradaki kayaçlara ve kumullara sürtünerek göbeğindeki keseyi patlatan geyik kesenin kayaçların üzerine düşmesini/dökülmesini sağlar. Bir yandan rahatlayan misk geyiği diğer taraftan doğal bir yöntemle keseyi doğaya bırakmış oluyordu. Zamanla yarası kapanmaya başlayan geyik tekrar kan toplamaya başlar. Geyiklerin keselerini merâğa dışında başka bir yerde bırakmadığı, merâğalarda kimi zaman 200 ve bazen daha fazla geyik bir araya geldiği söylenmektedir. Burada kesenin düşüş şekli ile ilgili olarak belirsizliği aşikar olan durumun açıklanması gerekmektedir. Kese düşerken bir yumru

⁸¹ ed-Demîrî: 126; İbn Mendeveyh: 227; İbn Keysan: 190.

⁸² Cahiz, 5: 162.

⁸³ Cahiz, 5: 162; Marco Polo, 2003: 183; Marco Polo, 1914: 137.

⁸⁴ Marco Polo, 1914: 238.

⁸⁵ ed-Damîrî: 126.

şeklinde mi düştüğü yoksa patlayarak taşın üzerine mi döküldüğü meselesi muğlaktır. Bir kısım görüşe göre keseden akan kan kayanın üzerine dökülür, kan boşalır bir süre güneşte bekledikten sonra eski halini alır. Bunun dışında doğrudan kese olarak düşen ve bu şekilde bulunan misk torbalarından bahsedilir. Her iki durumda da elde edilen misk kesesine *nafice* (نَافِجَةٌ)⁸⁶ denildiği kesindir. Ayrıca toplanan misklerin konulduğu kaba de *nafice* denilmiştir. Keseler düştüğünde Soğdlu ve Tibetli gençler bu mevkilere çıkarak bu nâficeleri elde etmek için birbirleriyle yarışarlardı. Böyle bir merâğada muhtemelen hafif nemli, kuru ve taze binlerce nâfice buluyorlardı.⁸⁷ Marco Polo, Tibette üretilen misklerin kokusunun ülkenin her tarafını sardığını belirtir. Her ayda bir hayvanın göbeğinin ortasında büyüyen çıban torbasının yenilediğini ve düşen keselerin de yerel halk tarafından köpekler yardımıyla bulunup misk kaplarına konulduğunu belirtir.⁸⁸ Nüveyrî, misk toplayıcılarının, minareye benzeyen *zirâ kemiği* uzunluğunda bir düzeneğe hazırladığını, bunların belli bir yerde sabitlendiğini ve hayvanların keseyi bırakmak ve sürtünmek için bu düzeneğe yaklaştığı ve nihayetinde kesenin bu düzeneğin içine düştüğünü söylemektedir.⁸⁹ Ed-Demîrî misk geyiğinin keselerini bırakmasını tavuk, hindi gibi kümes hayvanlarının doğal yolla yumurtlamasına benzetmektedir.⁹⁰ Doğal yolla düşen misk keseleri bir müddet sonra olgunlaşıp son halini alırken, geyikten zorla alınan keselerin ise ham olduğu görülür. Ubeyd el-Bekrî, ham keseleri tam olgunlaşmamış hurmaya benzetirken, bunu tam olgunlaşmamış meyvelere benzetenler de olmuştur. Nasıl ki ağaç üzerinde olgunlaşan meyveler ham olarak kesilen meyveden daha tatlı ise, kurumuş, beklemiş ve olgun misk keseleri, ham nâficelerden daha makbul sayılmıştır. Marco Polo, keselerin elde edilmesinden sonra güneşte kurumaya bırakıldığını söylemiştir. Yoğun bir kokuya sahip olan bu kan dolu keseler zamanla kurur.⁹¹ Okla yaralama, ip, kemend ile yaklama ve tuzak kurmak suretiyle elde edilen geyiğin ham misk keseleri çiğ olduğundan kuruyana dek kötü kokar ve ancak kuruduktan sonra keskin çığlık kokusunu

⁸⁶ İsmi bilinmeyen Portekizli bir tüccar misk konusu ile ilgili bilgi verirken misk geyiğini kunduzla benzetmiş ve bu hayvanın cinsel organın ezilip çürütülmesi ile miskin elde edildiğini söylemiştir. Bu durum misk kesesinin geyiğinin hayaları ile karıştırılması ile ilgilidir. Bkz. Andrew Dalby, *Tehlikeli Tatlar: Dangerous tastes*, çev. Nazlı Pişkin, İstanbul: Kitapyayınevi, 2004, s. 70.

⁸⁷ Süleyman el-Tâcir: 57; Nüveyrî: 5; Yakut el-Hamevî, 2: 11; Ubeyd el-Bekrî: 411; İbn Seyyâr: 665.

⁸⁸ Marco Polo, 1914: 238.

⁸⁹ Nüveyrî: 4.

⁹⁰ ed-Demîrî: 126.

⁹¹ Marco Polo, 1914: 238.

kaybederek normal bir misk halini alır. ⁹² Ed-Demîrî alınan bu keseden ilk başta misk kokusu gelmediğini satıldıktan bir süre sonra bu kokuya kavuştuğunu bildirir. ⁹³

Misk geyiklerinin yaşadığı coğrafya birbirine sınırı olan devletlerin sınır kesişim noktalarına yakın olmasından dolayı bunları elde etmek isteyen kimselerin kasıtlı/kasıtsız sınır ihtilaflarına sebebiyet verdiği görülmektedir. Bunu misalle açıklayan Süleyman et-Tâcir, Çin ülkesinin kuzeybatı sınırlarında yaşayan misk geyiklerinin aynı zamanda Tibet sınırına da geçmeleri sebebiyle Çinli misk toplayıcılarının, kendi sınırlarında bulunan geyiklerle yetinmeyip Tibet tarafındaki geyikleri de ele geçirmeye çalıştığını yazar. İki tarafın da ihtilafli sınır alanlarında ele geçirdikleri misk geyiklerine el koyduğu dile getirilmiştir. ⁹⁴

Tibet ve Çin topraklarından elde edilen bu miskler ise Sîrâf'tan giden tüccarların toplandığı Kanton şehrinde pazarlanmaktaydı. Bir kısım tüccâr, tulumlar içinde Semerkand'dan aldığı yükü Kanton'a getirip burada diğer tacirlere satardı. Bundan dolayı misk, ticaret ve zanaatın yanında bölge insanı için önemli bir geçim kaynağıydı. ⁹⁵ Tibetli bazı misk toplayıcıları, düşen keseleri toplamak için dağlara çıkar ve elde ettiği kaliteli nafilceleri bir torbaya yığarak hükümdarlarına götürürlerdi. ⁹⁶ Tam olgunlaşmış olarak kabul edilen bu miski kullanan idareciler bu miskin çeşidinin ülke dışına çıkarılmasına karşı tedbirler almış ve dışarıya çıkaran tüccarları cezalandırmışlardır. Tacirlerin ülkelerine götürdüğü emtianın enderi sayılan bu misk çeşidi hem alan hem de satan için son derece kıymetliydi. ⁹⁷ Câhiz, Harezm'den getirilen eyşalar arasında miskin yanı sıra kakım, samur, sincap, karsak (tilki/kurt) postları ve koku kamışı olduğunu söylemiştir. ⁹⁸ Misk ticareti uğraşanlara bakıldığında genelde Arap, Fars, Soğd, Ermeni, Yahudi, Avrupalı ve az kısmı da diğer milletlerden tacirlerin olduğu görülür. Misk ticaretini konu alan ve MS 4. yüzyıla tarihlendirilen mektuplardan birinde Soğdlu tüccârın Tibet sınırında bulunan Gansu'dan misk aldığı söylenmiştir. ⁹⁹ Soğdlu tacirlerin mektupları miskin yaygın olarak satıldığı bölgelerdeki misk fiyatı hakkında da malumât vermektedir. Bu kayıtlarda, günümüzde Çin sınırları dahilinde bulunan ve

⁹² Süleyman el-Tâcir: 57; Ubeyd el-Bekrî: 411; Yakut el-Hamevî, 2: 11; İbnü'l-Baytar: 156; ed-Demîrî: 126.

⁹³ ed-Demîrî: 126.

⁹⁴ Süleyman el-Tâcir: 56.

⁹⁵ Süleyman el-Tâcir: 56; Nüveyrî: 11; Marco Polo, 2003: 183; Marco Polo, 1914: 137.

⁹⁶ Süleyman el-Tâcir: 57.

⁹⁷ Yakut el-Hamevî, 2: 11; İbnü'l-Baytar: 156.

⁹⁸ Câhiz: 28.

⁹⁹ A. Akasoy ve R. Yoeli-Tlalim: 222.

Uygurların yoğun olarak yaşadığı Turfan (Turpan) şehrinde MS. 8. yy'da miskin gramının 8.4 gümüş paraya alıcı bulunduğu belirtilir. Yahudi Tüccar Yosef b. Âvkal (Joseph ibn 'Awkal) ise MS. 11 yy'da Tunus'tan aldığı bir misk şişesine yarım dinar, Portekizli tacirlerden biri de İskenderiye'de bir miskal misk için 1 cruzado ödediğini söylemiştir. Uzun bir müddet Tibet'in Lhasa şehrinde ikamet eden Ermeni tacirlerden Hovaness Joughayetsi ise dönüşünde mübalağalı bir anlatımla Lhasa'dan 483 kg misk, bir miktar altın ve çay getirdiğini yazmıştır. Sattığı her misk için de Lhasa'daki devlet hazinesine 1 lak (37.79 gr gümüş) vergi ödediğini de eklemiştir.¹⁰⁰ Bu gibi örnekler, Ortaçağ'da pahalı bir emtia olan miskin fiyatı hakkında kısmî bir öngörü sağlamaktadır.

Müellifler, Tibet miskinini Çin miskine göre iki hususiyetten dolayı daha kaliteli ve üstün olduğunu bildirmişlerdir.

1- Tibet (Tübbet) misk geyikleri güzel kokulu Hint sünbülü olarak bilinen *sünbülü't-tib* (سنبل الطيب)¹⁰¹, kokulu çiçekler, bitkiler ve baharatlarla beslenirken; Çin misk geyikleri normal otlarla beslenir. Bundan dolayı Tibet misk geyiklerinden elde edilen misklerin kokusu daha güzeldir.

2- Tibetliler misk torbalarını olgunlaşmadan ve kendiliğinden düşmeden toplamazken, Çinliler hayvanı yakalayıp hem olgunlaşmamış keseyi hayvandan keserler hem de bunun için keseye çeşitli katkı maddesi ve kan ekleyerek miskin saf kalitesini bozarlar. Ayrıca Çin miski Umman, Fars, Irak ve diğer İslam beldelerine taşınırken denizdeki uzun yolculuk süresince denizden rutubet almakta, farklı iklimlerden geçmekte ve bundan dolayı bozulabilmektedir. Oysa Tibet miskleri daha kısa mesafelere karayolu ile taşınır ve miskin saklama koşullarına önem verilir. Çinliler'e de bu tavsiye yapılmakta, ağzı sıkı cam kaplarda taşımaları halinde Tibet miskinini kalitesine yaklaşılabilecekleri söylenir.

¹⁰⁰ A. Akasoy ve R. Yoeli-Tlalim: 224-225.

¹⁰¹ Bu otun kedi otu/misk otu diye bilinen *Valeriana officinalis* (मिषि- mişî/musk root) olduğu düşünülmektedir. İbn Mendeveyh ve İbn Keysan Hint sünbülü dışında misk geyiklerinin arpa, buğday ve diğer normal otlarla da beslenip kaliteli bir ürün verebildiğini söylemektedir. Tıpta misk otu ve misk nebatı olarak bilinen ve misk kokusuna yakınlığı ile tanınan misk otu bitkisinin özelliklerine bakıldığında damlatma usulü (imbikten geçirilerek) ile elde edilen bir çeşit uçucu yağ olduğu; misk kokusuna benzemekle birlikte ondan daha tesirli bir kokuya sahip olduğu, şeker hastalığından kaynaklı *emrâz-ı asabiyede* (sinir hastalıkları) ve *rîh-i rahimde* (rahim ağrılarında) tedavi maksatlı kullanıldığı bilinmektedir. Bunun dışında şiddetli bir ateş hastalığı olan humma-yı afniyyede, zatüre ile birlikte seyreden şeker hastalıklarında ve şeker hastalığı olan hezeyanda tıbben kullanılmıştır. Bkz. İbn Mendeveyh: 227; İbn Keysan: 190; Hüseyin Remzi: 2: 532-533.

Fakat bu durum yine de en makbul misklerin olgunlaştıktan sonra elde edilen ve kendiliğinden düşen gerçeğini değiştirmez.¹⁰²

11. yüzyılda yaşamış Bizanslı Yahudi hekim Symeōn Sēth ise Bizans literatüründe¹⁰³ Tibet miskini ve ticaretini detaylı olarak tartışmaya açmıştır. Ona göre İstanbul'a Harezmi'nin doğusunda kalan Toupat (Tibet) bölgesinden doğu ticaret yolları olan Trabzon, Musul, Urfa (Edessa) ve İskenderiye vasıtasıyla kaliteli misk ve güzel kokular getirilirdi. Onun Tibet'ten gelen kaliteli misk hakkındaki düşünceleri kendisinden önce gelen Müslüman coğrafyacılarının görüşlerinden etkilendiğini göstermektedir.¹⁰⁴ Tudelalı Benjamin, Sultan Sencer'in hâkim olduğu Tibet ormanlarında kendilerinden misk elde edilen hayvanların yaşadığını söylemiştir.¹⁰⁵ Semerkant'tan dört günlük bir yolculukla misk geyiklerinin yaşadığı Tibet ormanlarına gidilebildiğini bildirmiştir.¹⁰⁶ Hindistan'da az sayıda Müslüman'ın yaşadığı Vayhind (Attock Khurd Ohind/Punjab) bölgesinde misk, cevher ve değerli sayılan eşyaların yanı sıra diğer ticari malların da toplandığını söyleyen Hudûdü'l-Alem'in anonim müellifi, Tibet taraflarından Hindistan'a çok sayıda misk torbası, siyah tilki, samur, boynuz ve as kürkü getirildiğini yazmaktadır. Yine

¹⁰² Mesudî, 1982: 88; Mesudî, 2014: 60; Yakut el-Hamevî, 2: 11, 3: 443; İbnü'l-Baytar: 155; Süleyman el-Tâcir: 57.

¹⁰³ Erken dönem Yunan ve Romalıların miskten haberdar olduğu bilinmektedir. Misk, Roma İmparatorluğu topraklarına ilk olarak Aziz Jerome (MS. 5.yy) zamanında ulaştığı ve miskten bahseden ilk batılı yazarın kendisi olduğu söylenmiştir. Jerome, diğer keskin kokular gibi miski de ancak "sevgililer ve hedonistler (hazcı) için uygun" bir emtia olduğunu miskin yayılmasına karşı tavrı koymuştur. Bundan yüzyıl sonra kadar (MS. 6.yy) Cosmos adındaki batılı tüccar Hindistan'a yaptığı geziler sayesinde misk hakkında bilgi edinmiştir. Misk elde edilmesi için misk geyiğinin öldürülmesi gerektiğini duymuş ve avcılarının betimlemelerinden yola çıkarak bir misk geyiği resmi çizmiştir. Cosmos, misk geyiğinin yaşadığı Sibiryâ, Çin ve Tibet arasındaki dağlık bölgelere aşına olmadığı ve burayı ziyaret etmediği halde misk geyiğinin fiziksel özellikleri hakkında verdiği bilgiler ve misk kesesinin sadece erkek misk geyiğinden elde edildiği bilgisi yerinde bir tespittir. Bu dönemde ve daha sonraları batılıların çoğunun misk ve kökeni hakkında detaylı bir bilgiye sahip olmadığı, Cosmos'tan bir müddet sonra Arap müelliflerin misk konusunda ayrıntılı bilgi vermeye başlamasıyla bilginin yayıldığı söylenebilir. Bkz. Cosmos, *The Christian Topography of Cosmos Indicopleustes*, ed. E.O. Winsted, Cambridge: [Cambridge] University Press, 1909, s. 349; Dalby, 2004: 71.

¹⁰⁴ Andrew Dalby, *Bizansın Damak Tadı, Kokular, Şaraplar, Yemekler: Flavours of Byzantium*, çev. Ali Özdamar, İstanbul, 2004, s. 53; King: 136. Ayrıca bkz. Symeōn Sēth, *Syntagma de alimentorum facultatibus (Lexicon on the Properties of Foods)*, ed. B. Langkavel, Leipzig: Teubner, 1868, 66–67.

¹⁰⁵ Tudelalı Benjamin ve Ratisbonlu Petechia, *Ortaçağda İki Yahudi Seyyahın İslam Dünyası Gözlemleri*, çev. Nuh Arslantaş, 2. Baskı, İstanbul: İFAV, 2013, s. 94.

¹⁰⁶ Tudelalı Benjamin ve Ratisbonlu Petechia: 102.

Toğuzğuz (Dokuz Oğuzlar) ülkesinde de bol miktarda misk, siyah kırmızı ve çizgili tilki, gri sincap kürkü, boynuz ve kürkler geldiğini ifade etmiştir.¹⁰⁷ İstahrî, Tibet yakınlarında, Vahhan'a komşu olan Kerrân bölgesinden Maveraünnehir ve diğer İslam beldelerine misk getirildiğini aktarırken; Mukaddesî, Sind bölgesinin misk ve kafurunun çok meşhur olduğunu söylemekle yetinmiştir. İbn Cübeyr ise gördüğü manzara karşısında şaşkınlığını gizleyememiş ve sadece bir günde Hint tarafından Mekke'ye getirilen misk, kafur, amber, öd ağacı, hint ilaçları, değerli taşlar ve diğer yerlerden gelen ticari malların bütün halka dağıtılması halinde her şehirde büyük gelir getirebilecek pazarlar kurulabileceğini söylemiştir.¹⁰⁸ Gırnatî ise Medine şehrinde diğer şehirlerde bulunan tüm misklerden fazla miktarda misk olduğunu dile getirir.¹⁰⁹ Kokusuyla meşhur bu şehirden, diğer memleketlere ihraç edilen, misk, amber ve öd ağacından yapılan, güzel kokulu en-*nadü'l-esved* tütsüsünden de bahsedilir.¹¹⁰ İbn Rüsteh, Medine'de gezen kimsenin misk kokusundan dolayı hoş bir kokuyla karşılaştığını söylemektedir.¹¹¹ İbn Havkal ise Maveraünnehir Bölgesi'ne, Tibet ve Kırgız bölgelerinden misk getirildiği ve buradan diğer İslam beldelerine nakledildiğini haber verir. Bu misklerin diğer türlerine göre daha kaliteli ve pahalı olduğunu da ekleyen İbn Havkal, hükümdarların misk, safran, samur ve sincap derisi gibi ürünleri elde etmek için yarıştıklarını ve bu ürünleri hediyeleşme aracı olarak kullandıklarını söylemiştir.¹¹² İbnü'l-Esir, İslamiyet öncesinde Yemen ülkesi hükümdarlarından ez-Zâyd olarak da bilinen Tübbâ'ya komşu ülke yöneticilerinden hediye olarak misk, öd ve ipek gibi değerli hediyeler geldiğini, kralın bu hediyelerin menşeeine dair sorusu üzerine Çin ülkesinden olduğunu öğrenmiştir. Yine İran Kırsası Ebreviz (Perviz) b. Hüzmüz'ün, Yemen bölgesinde pazarlanmak üzere misk ve elbise yüklü ticaret kervanları organize ettiği bilinmektedir.¹¹³ Ya'küb b. Leys es-Saffâr adındaki kumandan Abbasi halifesi el-Mu'tez-Billâh (v. 869)'a itaatinin nişanesi olarak on kadar beyaz şahin, 1 Çin şahini, çok sayıda misk

¹⁰⁷ *Hudûdü'l-Alem*: 46- 48.

¹⁰⁸ İbn Cübeyr, *Endülüsten Kutsal Topraklara: Rihle*, çev. İsmail Güler, 2. Baskı, İstanbul: Selenge Yayınları, 2008, s. 82; Mukaddesî, *İslâm Coğrafyası: Ahsenü't-Takâsîm*, İstanbul: Selenge Yayınları, 2015, s. 50; İstahrî, *el-Mesâlik ve'l-Memâlik*, Beyrut: Dâru Sâdir, 2004, s. 280.

¹⁰⁹ Gırnatî: 100.

¹¹⁰ *Tuhfetü'l-ahbab fî mahiyeti'n-nebat ve'l-aşab*: 125.

¹¹¹ İbn Rüsteh, *el-Alâku'n-Neffise: Dünya Coğrafyası*, Ankara: Ankara Okulu, 2017, s. 102.

¹¹² İbn Havkal, *10. Asırda İslam Coğrafyası: Sûrat el-Arz*, çev. Ramazan Şeşen, İstanbul: Yeditepe, 2014, s. 349; Mesudî, 2014: 60.

¹¹³ İbnül Esîr, 1: 253, 525.

ve diğer çeşitli zarif eşyadan sayılmayacak kadar hediyeler ulaştırmıştı.¹¹⁴ Bağdat emniyet işleri idaresine getirilmiş olan Ebu Ahmed el-Muvaffak bir savaşta Ya'kub es-Saffâr'ı yenerek ondan ganimet keselerce misk aldığını söylemiştir.¹¹⁵ Mervanîler emiri Nasruddevle Ahmed b. Mervân el-Kürdî'nin Selçuklu sultanı Tuğrul Bey'e hediye olarak 10 emna ölçüğünde misk gönderdiği aktarılan bilgiler arasındadır.¹¹⁶ Büyük Selçuklu sultanı Alparslan, İran'ın İstahr bölgesine sefer yapınca şehrin valisi kendisine muazzam hediyelerin yanısıra üzerinde Melik Cemşid yazılı, iki ölçek miskle dolu bir de firûze kadeh göndermiştir.¹¹⁷ Bağdat'ta Abbasi Halifelerinin önemli emirlerinden olan ve daha sonra gözden düşen Kudbeddin Kaymaz adlı emirin evinin tuveletinin misk koktuğu farkedilmiş ve yapılan incelemede güzel kokması için tavandan yüz hizasına gelecek şekilde ucunda yuvarlak bir altın olan altın bir zinciri misk ve amberle yıkadığı ve bunun sürekli olarak koku verdiği anlaşılmıştır.¹¹⁸

Arabistan'da yaygın bir parfümeri olarak ticareti yapılan misk yağının bu serüveni İslamiyet öncesi dönemlere dayanmaktadır. Fil Vakası'ndan sonra her yıl Mekke'de düzenlenen Ukaz Panayırı'na misk ve ipek yüklü ticaret kervanları gelirdi.¹¹⁹ İslam dünyasına ulaşan bu misklerin Mekke, Medine, Bağdat ve Şam çarşılarında önemli kıymeti vardı. Müslümanların özel bir önem atfettiği misk ihrama girerken sürülürdü. Çinliler ise milli bayramlarında miskten istifade ederlerdi. Marco Polo'ya göre Moğolların Büyük Han şehrindeki sarayın avlusunda misk geyikleri, karacalar, sincaplar, kakumlar ve çok muhtelif hayvanlar beslenirdi.¹²⁰ Akbalık Manzi (Hanzhong) dolaylarında çok farklı türlerde hayvanlar olup bunlar da misk üretiminde kullanılmıştır.¹²¹ İbn Fadlan, Kitayların ülkesinde çok kaliteli ve makbul misk bulunduğunu söylemektedir.¹²² Yakut el-Hamevî Çin bölgesinde bulunan misk faresinin¹²³ bıçakla kesildiğini de eklemektedir.¹²⁴ İbn Battûta, Müslümanların Sind ve Hind bölgelerine gelmesinden sonra yöneticilerine elçi gönderip, Semhel bölgesinde yapmak istedikleri tapınağa izin verilmesi için beş batman

¹¹⁴ İbnül Esîr, 7: 164.

¹¹⁵ İbnül Esîr, 7: 242.

¹¹⁶ İbnül Esîr, 10: 43.

¹¹⁷ İbnül Esîr, 10: 63.

¹¹⁸ İbnül Esîr, 11: 340.

¹¹⁹ İbnül Esîr, 1: 509.

¹²⁰ Marco Polo: 222.

¹²¹ Marco Polo, 1914: 234.

¹²² İbn Fadlan, *İbn Fadlan Seyahatnamesi ve Ekleri*, çev. Ramazan Şeşen, İstanbul: Yeditepe Yayınları, 2013, 68; Arapça metin: 77.

¹²³ Yakut el-Hamevî, 1: 400.

¹²⁴ Yakut el-Hamevî, 3: 442.

ağırlığında misk, inciler, kumaşlar ve kılıçlar gönderdiğini yazmıştır.¹²⁵ Ayrıca Bedeşan bölgesinden Vahan'a çok miktarda Tibet miski getirildiğini dile getirir.¹²⁶

Miskin ilk kullanımı konusunda bilgi veren İbn Rüsteh, misk, anber, sandal, ud ve diğer güzel kokuları ilk kullanan kişinin Hz. Süleyman olduğunu dile getirmiştir. Misk ve amberden yapılan kokunun mucidinin ise Ebu Ca'fer Abdullah b. Ca'fer b. Ebî Tâlib olduğunu söylemiştir. Aktarıma göre Ca'fer b. Ebî Tâlib hazırladığı bu kokudan birazını kutuya koyup Emevi Halifesi Muaviye'ye ikram etti. Muaviye bunun ne olduğunu sorunca ona yapımını anlattı. Yaptığı bu maddenin adının da *gâliye* olduğunu söyledi.¹²⁷ Gırnâtî'nin anlatımına göre Abdullah b. Kilâbi Ensârî, Muaviye'nin yanına gelerek ucu bucağı görünmeyen bir şehirden geldiğini, şehrin içinde incilerle süslenmiş altından saraylar gördüğünü ve ona da çok sayıda mücevher, yakut, misk torbası, amber, kâfur, zaferan macunu getirdiğini söylemiş o da böyle bir şehir olmadığını dile getirerek ancak rüyada gördüğünü söylemiştir.¹²⁸ Fakat, Sâmerâ şehrinin Türk kumandanlarından Hüseyin b. Afşin'in MS 839 tarihindeki düğünü için süslenip ve kokulara büründürülmesi rüya değildi. Hüseyin b. Afşin, Eşnâs'ın kızı Etrâce ile evleneceği zaman Abbasi Halifesi el-Mu'tasım bütün Sâmerâ halkına büyük bir gümüş tas içerisinde bulunan misk ve amber karışımı gâliyeden sürmelerini ve düğüne hoş kokularıyla katılmalarını emretmiştir.¹²⁹

Miske Yapılan Hileler

Misk üzerinde yapılan hileler konusunda en çok bilgi veren müellifler, denetim mekanizması olarak bilinen hisbe teşkilatı üzerine eser veren müellifler olduğu anlaşılmaktadır. Bunların başında eş- Şeyzerî ve İbn Uhuvviye gibi müellifler gelmektedir. Bunların yanısıra Yuhannâ b. Mâsaveyh, Kalkaşendî, Câhiz, İbn Mendeveyh, İbn Keysân, İbn Cezle ve el-Beyrunî de miske yapılan hileler hakkında bilgi vermiştir.

Yuhannâ b. Mâsaveyh, miskin çokça hilesi olduğunu ve bu hilelerin sırrını ancak bu işle meşgul olanların bilebileceğini söyler. Miske hile karıştırmak için kullanılan birtakım maddeler vardır. Bu maddeler metal ve bitkilerden oluşmaktaydı. Hileli misk keselerinin dıştan görünüşünü geyik dışkısı ve misk kesesine benzeten Mâseveyh, hile yapılırken kurşun, demir ve gümüş gibi

¹²⁵ İbn Battûta, 2: 758.

¹²⁶ İbn Havkal: 340.

¹²⁷ İbn Rüsteh: 219.

¹²⁸ Gırnâtî, *Gırnâtî Seyatnamesi*, çev. Fatih Sabuncu, İstanbul: Yeditepe Yayınları, 2011, s.85.

¹²⁹ İbnül Esîr, 6: 444.

keseği ağırlaştırıcı madenler kullanıldığını ve su yardımıyla karıştırılan bu maddelerin iyice bastırılıp sıkıştırıldığını söyler.¹³⁰ Hile yapmak maksadıyla miskin içine konulan maddelerin tesirinden dolayı miskin yapısı değişerek başkalaşıma uğrar ve nihayetinde bozulur. İçinde çokça hile barındırmasından dolayı çoğu kimse tarafından anlaşılamayan hileleri attâr ve cellâbîn (tacir) miski koklamak suretiyle kolayca tespit edebilmekteydiler. Bu misk cinsi ise Keşmir'in iç tarafları ve havalisinden getirilmekteydi. Tavsiye edilmeyen ve sürülmeyen bu misk çeşidinin, kaliteli miskle mukayese edilemeyecek düzeyde olduğunu vurgulayan Mâseveyh, bunun kaliteli ve ona yakın kalitedeki miskin ancak yarı fiyatına alıcı bulduğunu söylemektedir.¹³¹ İbn Uhuvviye, miske *ravend-i türkî* (راوند التركي)¹³², *ejderkanı/ kardeşkanı* bitkisi (دم الأخوين), *râmek*, *sâdurân* (السدوران)¹³³, *hint sünbülü* ve *reçine* karıştırılmak suretiyle hile yapıldığını, hileyi anlamanın yolunun miski tatmaktan geçtiğini, diğer yöntemin de beyaz bir bez üzerinde süzülebilmesi olduğunu söylemektedir.¹³⁴ Arap şairi Câhiz ve hekim İbn Cezle miske *kurşun* (resas, rasas / رصاص) madeni karıştırılarak hile yapıldığını söyler.¹³⁵ İbn Cezle ayrıca miske *kurbağa kaşığı otu* (المتغفنة / الراعي مزمار)¹³⁶ kamışının talaşı, *sazrevân otu* (السادرون), *sünbül*, *safran*, *zerâvend* (الزراوند)¹³⁷, *râmek*, *ud*, *ejderkanı* ve *demir tozu* gibi maddeler eklendiğini dile getirir.¹³⁸ El-Beyrunî (Birunî) de *sarı sabır*, *emblic halile ağacı*, *şahtere otu*, *meşe meyvesi* (palamut), *ravend*, *Suriye elması*, *Hint sünbülü* ve *karanfil* kullanılmak suretiyle miske hile karıştırıldığını söyler. Ayrıca Dilam bölgesinde *miskraş* adlı bir ot bulunduğunu ve kokusunun miski andırdığını belirtir.¹³⁹ eş- Şeyzerî, misk gibi parfümeri ürünlerinde çokça hile yapıldığını söylemektedir. En meşhur misk hilelerinin, emlec (الاملج)¹⁴⁰, şaytarac/şahtere (الشيترج)¹⁴¹ ve şâdurân gibi bitki kabuklarından elde edilen macunun miske

¹³⁰ Yuhannâ b. Mâseveyh: 32b-33a; Yuhannâ b. Mâseveyh: 10.

¹³¹ Yuhannâ b. Mâseveyh: 33b; Yuhannâ b. Mâseveyh: 11.

¹³² Rheum palmatum. Bu bitki Hint, Çin ve Rus ravendi olarak da bilinir.

¹³³ Sazrevân otunun (السادرون), şâdurân (شادوران) otu ile aynı olduğu düşünülmektedir.

¹³⁴ İbn'ül-Uhuvve, *Mealimü'l-kurbe fi ahkâmi'l-hisbe*, thk. Sıddik Ahmed İsa Mutî', Muhammed Mahmûd Şa'ban, Kahire: el-Hey'etü'l-Mısıriyyeti'l-Âmme li'l-Kitâb, 1976, s.201.

¹³⁵ Câhiz: 28; İbn Cezle, 2010/1431: 779; İbn Cezle, No. 5584, v. 168b.

¹³⁶ Bilimsel adı *Alisma plantago* olan bitkidir.

¹³⁷ Loğusa otu.

¹³⁸ İbn Cezle, 2010/1431: 779-780; İbn Cezle, No. 5584: v. 168b.

¹³⁹ el-Beyrunî, *Kitabü's-saydana fi't-tıb: es-Saydene fi't-tıb*, çev. Esin Kahya, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2011, s.335.

¹⁴⁰ Emblic myrobalan (Amla).

¹⁴¹ Bilimsel adı *Fumaria officinalis* olan ve *otların şahı* manasındaki şahtere otu *yer tütüsü* olarak da bilinir. İbn Baytar ve Galen'in bu bitkiye *tüten bitki* manasına gelen fasanyus adını verdiği söylenmiştir. Bu bitkinin özünün keskinliğinin duman gibi göz

eklenmesi suretiyle yapıldığı söylenmektedir. Aynı zamanda bu malzemelerle misk kabı yapıldığı da söylenmiştir. Bu maddeler reçine sakızının suyuyla yoğrulup elde edilen macuna 1/4 oranında saf misk ilave eklenip kaplara konulurdu. Daha sonra misk kaplarının ağzı belenseng zamkı ile sıvanır ve tennur (tandır) adı verilen fırınların üzerinde kurutulurdu. Muhtesib, attarların yaptığı bu hileyi kabın ağzını açıp miski koklayıp tadına baktıktan sonra anlayabilirdi. Kokladığı ve tattığı misk ağzında ateş gibi yakıcı ve keskin bir tat bırakırsa hile olmadığına karar verir aksi durumda hileli kabul edilirdi. Attarların bir kısmı da emlec, şâdurân, enzürüt zamkı ve çam suyunu karıştırıp macun yapar her 3 dirhem macuna 1 dirhem *soğd miski* ilave ederdi. Bu karışım misk kesesine ilave edilir ve fırında kurutulurdu. Bazı satıcılar ateşte işlem görmüş palamut ağacı (البوط) kabuğunu 1/3 oranında saf miske katarak hile yapardı. Bu hile de ancak koklayıp ve tatmakla anlaşılırdı. Attarların bazıları ejderkanı, zerâvend ve râmek otunu karıştırıp 1/1 dirhem ölçüsünde miske eklerler. Bir kısmı miske sünbülü't-tîb , tarçın ve karanfil den eşit miktarda konulur. Bazıları da karanfil, safran ve şâdurânî gül suyu ile karıştırıp miske eklerler. Daha sonra 1/1 dirhem ölçüsünde misk ekleyip tümü ambere basılırdı. Bu ve diğer tüm misk türlerinde hileyi anlamak için ağza bir miktar alınıp beyaz bir beze tükürmek yeterlidir. Bezin yüzeyinde herhangi bir boya (renk) görülmez, yani süzülürse miske hile olmadığı anlaşılır. Bazı attâr, miske ejderkanı ve oğlak kanı ilave ederken, bazıları geyik yavrusu kanıyla miski ezerler. Daha sonra bağırsağa basar, iplikle kabın ağzını kapatır ve nihayetinde gölgede kuruturlar. Bazıları yanmış ciğerleri miske karıştırırken, bir kısmı kalemdeki mürekkep damlası veya karabiber tanesi büyüklüğünde miske kalay tanecikleri karıştırırlar.¹⁴² Bazen misk keseleri büyük olmasına rağmen içinde az miktarda misk bulunur. Bu keseyi diğer eksik keselerden aldığı kanla dolduran satıcılar, boşluk kısımlarına da erimiş kurşun dökerek kesede ikmal ve hile yaparlar. Daha sonra bu keseler hurma yapraklarıyla kaplanır ve

yaşartması sebebiyle bu şekilde adlandırıldığı bilinmektedir. Taze ve kaynatılmış olarak tüketilebilen bu otun tadı acıdır. Kanı temizleyici, diş etlerini güçlendirici etkileri olup mide için faydalıdır. Bkz. İbn Keysân: 672.

¹⁴² eş-Şeyzerî, *Nihâyetü'r-rütbe fî talebi'l-hisbe*, nşr. Seyyid el-Bâz el-Arîni; bi-eşraf Muhammed Mustafa Ziyade, Kahire: Lecnetü't-Telif ve't-Terceme ve'n-Neşr, 1365/1946, s.48-50; eş-Şeyzerî, *İslam Devletinde Hisbe Teşkilatı*, çev. Abdullah Tunca, İstanbul: Marifet Yayınları, 1993, s. 87-89; al-Shayzari, *The book of the Islamic market inspector : Nihayat Al-rutba fi talab al-hisba (the utmost authority in the pursuit of hisba)*, translated with an introduction and notes by R. P. Buckley, Oxford: Oxford University Press, 2000, s.70-71; İbn Keysan: 190; Abdulhalik Bakır, *İtiryat, Gıda, İlaç Üretimi ve Tağşişi*, Ankara, 2000, s.62-64.

istirahathanede¹⁴³ 40 gün bekletilir. Buradan çıkarılarak kuruyup olgunlaşınca kadar başka bir yere asılır. Bu arada kokusu da keskinleşir. Ardından misk keseleri küçük torbalara konulur ve satışa hazır hale getirilirdi.¹⁴⁴

İbn Mendeveyh'e göre kese açıldığında içinde arpa veya buğdaydan kalıntı varsa miskin hileli olduğuna kanaat getirilir ve bu "kafirlerin" bir hilesi olarak görülür. Bazen misk, hileli gibi görünmesine rağmen aslında hilesiz olduğu, fakat tabii bir kusurla beraber bulunduğu durumlar vardır. Misk kesesi açılıp bakıldığında henüz olgunlaşmamış kanla karşılaşılabilir. Bu durum kesenin içindeki kanın üzerinden henüz bir sene geçmediğini ve ham olduğunu gösterir. Bu, bir misk olmadığı gibi, hile de değildir. Böyle bir malı satın alan kişinin, malı iade etme hakkı olduğu gibi, satıcının da iadeyi kabul etme zorunluluğu vardı.¹⁴⁵

Miskte şüpheye düşülmesi halinde kalitesinin testi ve hileli olup olmadığını anlaşılması için ateşte ısınmış bir cam parçasının üzerine bir miktar misk dökülür. Neticede misk kokusu kalırsa miskin hakiki, aksi ise miskin hileli olduğunu gösterir. Bu deneyden sonra şüphe devam ediyorsa ve tatmin olunmadıysa dişlerin arasına az miktarda misk konulup ardından çiğnenir. Çiğnenen bu misk bez parçasının içine konulup bir süre ellerin arasında ovuşturulur. Bu deney sonucunda misk partiküllerinin bez içinde kalması miskin hakiki, aksi ise hileli olduğuna işaretti.¹⁴⁶ Üçüncü deneyde ise önce sarımsağa ardından misk kesesinin gövdesine batırılan bir iğne yardımıyla hile olup olmadığı anlaşılırdı. Bu işlem sonucunda etrafa misk kokusu yayılırsa miskin kaliteli olduğuna, sarımsak kokusu yayılırsa hileli olduğuna karar verilir.¹⁴⁷ İbn Mendeveyh bu testlerin yapılmaması halinde miskin halis olup olmadığını anlayamayacağını ve dolayısıyla kaliteli miskin tecrübe edilemeyeceğini ekleyip misk hileleri bahsini kapatmaktadır.¹⁴⁸

Miskin Tıbbi Yönü

Misk, rezin, kollerlerin, sabit yağ ve uçucu yağ taşır. Uçucu yağda başlıca kokulu bileşik olarak muskon bulunur. Yatıştırıcı bir etkiye sahip olan misk, toz, hap veya tentür şeklinde kullanılmıştır. Miskin ban yağıyla karıştırılıp başa sürülmesi halinde nezleye iyi geldiği ve dimağı kuvvetlendirdiği söylenmiştir.

¹⁴³ Bekletmek, tuvalette bekletmek anlamında kullanılmıştır. Bkz. Nüveyrî: 3; Kalkaşendî: 127.

¹⁴⁴ Nüveyrî: 3; Kalkaşendî: 127; Yakut el-Hamevî, 2: 11; Ubeyd el-Bekrî: 411.

¹⁴⁵ İbn Mendeveyh: 228.

¹⁴⁶ İbn Mendeveyh: 228-229; Abdulhalik Bakır: 62 ve kaynağı için bkz. Kaşani: 252.

¹⁴⁷ Bakır: 252.

¹⁴⁸ İbn Mendeveyh: 229.

Geçmişten beri cinsel arzuyu artırmak için istifade edilen misk, şebboy yağıyla karıştırılıp fallos (penis başı) ucuna sürülürdü. Misk, kalbi güçlendirici etkisinin yanı sıra sevdâvî hiltın etkisinde olanlara cesaret verdiği, çarpıntı ve ağrılara iyi geldiği, doğuramayan kadınların kullandığı ilaçlara katmasıyla gebe kalmalarına yardımcı olduğu söylenmektedir.¹⁴⁹ el-Beyrunî, en kaliteli Hind miski olan *neybalîn*in tıpta kullanıldığını dile getirir. Bu miskin sarıya çalan koyulukta bir rengi bulunduğunu, kırılğan ve diğer misklere nazaran kokusunun daha belirgin olduğunu belirtmektedir.¹⁵⁰ Ed-Demîrî, Tibet bölgesinden getirilen kaliteli *safdî* miskinın beynin hararetine ve hummadan zarar görmüş kısmına faydalı olduğunu söylemiştir. Ayrıca kafurla kullanılmasının kötülöklere (kötü ruhlar vs.) karşı yararlı olduğundan bahseder. Koklanmasının sıcak ve hıltlardan kaynaklanan rahatsızlıklara iyi geldiğini dile getirmiştir.¹⁵¹ Hududu'l-Alem adlı eserde ise Hindistan bölgesinden İslam coğrafyasına misk, amber ve kafur gibi güzel kokular ve türlü türlü ilaçlar geldiği yazılıdır.¹⁵² Dönemin önemli coğrafyacılarından İbn Hurdazbih ve Ebu'l Fida, Hz. Adem'in indiği Serendib adasında çok fazla misk kedisi, misk faresi, öd ağacı, ıtır, biber, kişniş olduğunu ve ilaç yapımı için çok fazla hammadde olduğunu dile getirmişlerdir. Ayrıca bu hammaddeler ve cevherlerin burada yanan bir ateş vasıtasıyla işlenip ilaç haline getirildiğini eklemiştir.¹⁵³ İbn Mâseveyh ve İbn Cezle, miskin sıcak, hoş (latif), keskin, tesirli bir yapıda olduğunu ve kalbe iyi geldiğini söylemiştir.¹⁵⁴ Bunun yanı sıra İbn Mâseveyh yaralanmalarda yara üzerine sürüldüğünde kanı durdurma özelliğinin olduğundan ve hastalık durumlarında misk yerine ona en yakın olduğu düşünülen *cüdbâdeste*¹⁵⁵ yağı kullanıldığından bahsetmiştir.¹⁵⁶

¹⁴⁹ Mütercim Âsım Efendi: 5: 4290; Hüseyin Remzi: 2: 532; Baytop: 333.

¹⁵⁰ El-Beyrunî: 335.

¹⁵¹ ed-Demîrî: 128.

¹⁵² *Hudûdü'l-Alem*, Anonim, Thk. V. Minorsky, çev. Abdullah Duman- Murat Ağarı, İstanbul: Kitapevi Yay., 2008, s. 40.

¹⁵³ İbn Hurdazbih, *Yollar ve Ülkeler Kitabı*, çev. Murat Ağarı, İstanbul: Kitapevi, 2008, s. 61; Ebu'l Fidâ, *Ebü'l-Fidâ Coğrafyası: Takvimü'l-Büldan*, İstanbul: Yeditepe, 2017, s. 299.

¹⁵⁴ Yuhannâ b. Mâseveyh: 33b-34a; Yuhannâ b. Mâseveyh: 11; İbn Cezle, 2010/1431: 780; İbn Cezle, No. 5584: v. 168b.

¹⁵⁵ *Cüdbâdeste* (الجند بادستر) Farsça kunduz hayası/testisi manasında olup, testisten ziyade hayvanın anusü (mak'ad) ile erkeklik uzvu arasında bulunan küçük keseleri (yağ bezeleri) tanımlamak için kullanılmıştır. İbn Meymun, kunduzun denizde yaşayan, su samuru (husyetü'l-bahr) ve su köpeği (kelbü'l-mâ) olarak da adlandırılan bir canlı olduğunu ve sudan çıkıp karada beslendiğini söylemiştir. Ayrıca kunduzun bilinenin aksine el-Kanîliya adlı hayvandan farklı olduğunu vurgulamıştır. Mağrib insanlarının bu yağı kötü kokuya karşı bir ilaç olarak kullandıklarını da eklemektedir. İbn Sina ise,

İbn Sina, İbn Cezle ve İbn Kayyim el-Cevziyye miskin yapısını, faydalarını, etkilerini ve zehirlere karşı kullanımını açıklamışlardır. İbn Kayyim el-Cevziyye'ye göre yapı olarak ikinci derecede soğuk ve ikinci derecede kuru olup kimilerine göre kuruluşu daha fazladır. İbn- Sina, İbn Cezzâr ve İbn Cezle ise miskin ikinci derecede kuru ve sıcak olduğunu belirtir. Ebû Mansûr el-Herevî ise, üçüncü dereceden sıcak ve kuru olduğunu söylemektedir. Tıbben çok faydaları olduğu, enfiye olarak kullanılması halinde balgamdan, nezleye, ağır yeller ve burun deliklerindeki tıkanıklığa¹⁵⁷ iyi geldiği, kaynatılarak kullanıldığında ise cildi güzelleştirdiği belirtilmektedir. Misk, safran ve az miktarda kafur ile enfiye olarak kullanıldığında soğuk baş ağrısını giderdiği, şakakların misk ile ovulmasının da ağrıyı hafiflettiği söylenmiştir. Dahilen

cümbâdesteri denizde yaşayan bir hayvanın testisi olarak tanımlamakta ve testislerin yapışık olduğunu söylemektedir. Ayrıca kullanılacak testisin tek olmaması ve birbirine yapışık olması gerektiğini dile getirmektedir. Güzel kokmayan testislere (yağ bezesi) yabancı madde katılarak hile yapılabileceğini, bunu engellemenin bir yolunun da yapışık bezeler alınması olduğunu söyler. Testisleri açan kişinin sert deriyi yardıktan sonra testislerle birlikte derinin altında bulunan sıvıyı alması gerektiğini dile getirir. Kunduz yağı olarak da bilinen cümbâdester 3. dereceden sıcak ve 2. dereceden kurudur. Seyreltici bir yağ olup tıbben misk kadar istifade edilmiştir. Benzer özelliklerinden dolayı çoğu zaman misk yerine kullanılmıştır. Bu gibi durumlarda 4 dâng (2.75 gr.) miktarı cümbâdester kullanılırdı. Isıtıcı etkisi ile bilinen cümbâdesterin kolik, mukus salgını, rahim ve mide üşütmesi, unutkanlık, sağırılık, kulak uğultusu, bağırsak kanaması, yüz felci ve aşırı uyumaya (hipersomni) karşı faydalı ve regl söktürücü olduğu söylenmiştir. Nane özsuğu ile karıştırılıp kullanılmasının menstural akıntıyı ve plasenta çözülmesini hızlandırdığı, zarar vermeden rahmin boşalmasına ve ölü ceninin tahliyesine yardımcı olduğu aktarılmaktadır. Cümbâdesterin yakılması veya dumanının solunmasının da benzer etkiler doğurduğuna işaret edilir. Mide dolgunluğu sebebiyle meydana gelen titreme ve hıçkırığın giderilmesinde yasemin yağı ve cümbâdester karışımın karına sürülmesinin faydalı olduğu söylenmiştir. İdrar sıkışmasını gidermek için üretraya cümbâdester enjekte edilmesinden bahsedilmiştir. Kese içinde bulunan yağdan, "emraz-ı asabiyye (sinir hastalıkları) gibi şekerden kaynaklı bazı hastalık ve meniyye (منيہ) gibi değişik hastalıklarda" istifade edildiği kayıtlar arasında yer almaktadır. Ayrıca haşarat sokmaları ile ağır etli yemek zehirlenmelerine karşı bir panzehir olduğu söylenmiştir. Bkz. İbn Meymun, *Şerhu esmai'l-ukkar*, neşr. Max Meyerhof, ed. Fuat Sezgin, 1940 Kahire Tıpkı Basımı, Frankfurt am Main : Institut für Geschichte der Arabisch-Islamischen Wissenschaften, 1996, s. 42; Harawi (Ebû Mansûr el-Herevî), 1972: 65v-66r / 1893: 180-181; İbn Sina, 2: 166-168; Hüseyin Remzi, 2: 397;

¹⁵⁶ Yuhannâ b. Mâseveyh: 33b-34a; Yuhannâ b. Mâseveyh: 11.

¹⁵⁷ Soğuktan kaynaklı baş ağrısını ve burun tıkanıklığını gidermek için 3 dirhem kestane, 2 dirhem mum, 1 dirhem misk, 0.5 dirhem kâfur, 1 miskal keskin kokulu safiya zamkı, 0.5 miskal saf bal, 1.5 miskal pazı kökü özsuğu karıştırılarak keskin kokulu karışım elde edilir ve bu terkipte hastanın burnu açılır. Bkz. İbn Sina, 1/3: 88.

içilmesinin iç ve dış organları takviye etmesi, yumuşatması ve kuvvetlendirmesinin yanı sıra yaşlılar, üşüyenler ve baygınlık geçirenlere tavsiye edildiği görülmektedir. Ayrıca kalbi güçlendirdiği, kalbe ferahlık verdiği, kalp çarpıntısına ve strese iyi geldiği vurgulanmaktadır. Miskin göz akının parlamasına, temizlenmesine ve rutubetini kurutmasına yardımcı olduğu, yelin göz ve diğer organlardan atılımını sağladığı söylenmiştir. Zehirlere karşı etkili bir panzehir olup, yılan sokmalarında faydalıdır. Bütün zehirlenmelere, özellikle de kurtboğan zehrine karşı etkili bir panzehir olduğu tüm müelliflerce vurgulanmıştır. İbn-i Sina, miskten yapılacak ilacın kurtboğan¹⁵⁸ zehrine karşı mukavemet sağladığı ve misk bazlı macunların bu zehre karşı faydalı olduğunu ve benzer maddeler arasında en ferahlatıcı olarak gösterildiğini, fakat bu tür vakalara karşı asıl panzehirin kurtboğan otuyla beslenen bir fare cinsinde saklı bulunduğunu ve zehirlenen kişinin bu fareyi yemesi halinde zehirin etkisinden kurtulacağını söylemiştir. İbn Cezle ise kurtboğan zehrine karşı miskin etkili bir panzehir olduğunu söylemekle yetinmiştir. Ayrıca bu zehre karşı misk ilacı, kurkum, kâfur ve kokulu zencefilden elde edilen terkip de tavsiye edilmiştir. İbn Sina panzehir olarak 1 dirhem misk ilacı ve 1 kırat misk tavsiye ederken İbn Cezle 1 kırat miskin yeterli olduğunu söylemektedir.¹⁵⁹ Engerek yılanı, geyik kuyruğu zehri gibi hayvansal kaynaklı zehirlenmelere karşı panzehirler, tiryaklar ve misk ilacı tavsiye edilmiştir. Zehirlenen kişinin bayılması durumunda ya tavuk suyu, şarap ve misk ilacı içtirilir ya da sadece misk ilacı verilir. Zehirlenmelerden sonra misk ile ilgili tavsiyelerine devam eden İbn-i Sina soğuk mizacı baskın kimselere kan alma işleminden önce hoş kokulu bir şurub, şarap ve nane ile hazırlanmış bir ekmek parçası veyahut misk ile kokulandırılmış ayva verilmesini tavsiye etmiştir.¹⁶⁰ İbn Sina, kan alma işlemi yapan kişinin ise yanında misk geyiği naficesi, acısından ve tatlısından olmak üzere iki tür misk çeşidi bulundurması gerektiğini söyler. Tatlı miskin, ince amber ve kunduz yağıyla birlikte kalp zaafiyeti ve bayılma nöbetleri sırasında

¹⁵⁸ Kurtboğan otu ile zehirlenmenin diğer zehirlenmelerden daha tesirli olduğu, zehirlenen kişinin dudağında ve dilinde şişlikler meydana getirdiği, gözlerinin ileri fırladığı, başının döndüğü, ayakta duramadığı ve nihayetinde bayılmanın gerçekleştiği söylenmiştir. Bazen de zehrin etkisiyle saranın nüks ettiği belirtilmiştir. Bu zehirlenmeden kurtulmanın zor olduğu, kurtulan kişinin ise vücudunda yaralar ve incinmeler meydana geldiği söylenmiştir. İbn Cezle de kurtboğan otunun sarılığa sebebiyet verdiğini ve bu durumun kafurla giderilebildiğini söylemektedir. Bkz. İbn Sina, 4: 425; İbn Cezle, 2010/1431: 780; İbn Cezle, No. 5584: v. 168b.

¹⁵⁹ İbnü'l-Cezzar, *Kitâb el-İtimâd fi'l-Edviye el-Müfreda*, Frankfurt am Main : Institut für Geschichte der Arabisch-Islamischen Wissenschaften, 1985, s. 40.

Harawi (Ebû Mansûr el-Herevî), 1972: 208v / 1893: 277; İbn Sina, 2: 154, 378/ 4: 425; İbn Cezle, 2010/1431: 780; İbn Cezle, No. 5584: v. 168b; İbn Kayyim el-Cevziyye: 376.

¹⁶⁰ İbn Sina, 1: 397-398, 4: 443.

tonik etkisinden istifade için hastaya içirilmesi tavsiye eder.¹⁶¹ Bu arada İbn-i Sina saç boyama işlemi sırasında boyanın içindeki maddelerin tesirinden etkilenmemeleri için bu kimselerin misk, kâfur ve karanfil gibi ısıtıcı etki yapan şeyler tüketmelerini tavsiye etmiştir.¹⁶² Miskin ısıtıcı etkisine bir örnek de hekim Ali b. İsâ tarafından verilir. Abbasi halifesi el-Muktedir'e (v.932) iki kez vezirlik yapan ve aynı zamanda cerrah olan Ali b. İsâ (v.945) çok soğuk bir günde saraya gelirken eyvanlardan birinde oturan el-Muktedir'in yanına gider. Bu soğukta el-Muktedir'in başını mekşuf adında ince bir örtüyle kapladığını görünce halifeye bir serpuş ile başını örtmesini tavsiye eder aksi taktirde hastalanacağını bildirir. Bir böyle soğuk havalarda insanların kalın giyindiğinin, kapalı ve sıcak bir mekanda oturmayı tercih ettip insanın içini ısıtacak gıda ve içecek tükettiklerini söyler. Miskin soğuğa karşı insanı sıcak tuttuğunu ve ona hazırladığı miskli huşkenanc (الخشكنانج)¹⁶³ çöreğini tavsiye eder. El-Muktedir, dediklerini yapmayacağını ve tavsiye ettiği miskli çöreği yemeceğini söyler. Bunun üzerine vezir, miskin bu tür gıdalarda kullanımı için hazineden aylık 300 dinar harcadığını bildirince el-Muktedir bundan sonra misk yerine bu harcamanın ihtiyaç sahiplerine yapılmasını ve onlara aylık bağlanmasını emreder. Vezir emriniz başım üstüne diyerek emri ifa etmeye gitmiştir.¹⁶⁴

¹⁶¹ İbn Sina, 1: 404-405.

¹⁶² İbn Sina, 4: 522-523.

¹⁶³ Huşkenanc, kelime anlamı olarak Farsça kuru+ekmek (نان+خشك) manasındadır. Ortaçağ islam dünyasında kuru kurabiyeler içinde en gözde olanıdır. Orta kısmı kalın, eğimli ve açık kahverengi olanı makbul olup yoğun bir tatlılık kokusu vardır. Kabuğu o kadar incedir ki iç malzemeleri dışına taşılabilmektedir. Bu kurabiye daha ziyade dini bayramlarda pişirilir, akraba ve dostlar arasında ikram edilir. Çeşitli şekillerde yapalın bu kurabiyenin hilal şeklinde olan biçimi orucun bitişinin emaresi olan hilalin görünmesine (Rü'yet-i Hilal) istinade hilale benzetilmiş ve şiirlerde bir metafor olarak kullanılmıştır. İçi boş kurabiyeye *huşkenanc-i garib* ve *gureyyiba* adı verilmiştir.

Bu kurabiyenin tarifi ise: 400 gram has simit unu 100 gr susamağışı ile yoğrulularak sert bir hamur yapılır. Hamurun kabarması beklenir ve kabarıncı parçalar halinde kesilen hamura şekil verilir. Her bir parçanın içine kendi ağırlığı kadar baharatlı gül suyu, badem ve şekerden yapılmış harçtan konulur. Daha sonra ağı kapatılan hamur tuğla fırında pişirmeye bırakılır. Günümüzde, Irak'ta da buna *şekerleme* ve *klice* (كليجة), Arabistan'da *gurayyiba* adı verilmektedir. Mardin ve Şırnak illerimizde bayram ve özel günlerde tüketilen bu kurabiye *kuliçe/klice* adıyla bilinmektedir. Mardin çöreği olarak da raflarda bulunabilmektedir. Ayrıca bu kurabiyenin kekle birlikte hacılar için önemli bir erzak olduğunu belirtmek gerekir. Bkz. Muhammed b. el-Kerim, *Kitâbü't-tabih: Abbasi Bağdatından Yemekler, Tatlılar, Çeşniler*, çev. Nazlı Pişkin, İstanbul: Kitapyayinevi, 2009, s.161; İbn Seyyâr: 569.

¹⁶⁴ es-Sâbî, *Tuhfetü'l-ümerâ fi târihi'l-vüzerâ*, thk. Abdussettar Ahmed Ferrac, Mektebetül Ayan, c.1, s.379.

Ayrıca misk senbûsec¹⁶⁵ ve semek-akras¹⁶⁶ gibi yemeklerde aroma vermesi için kullanılmıştır.

Ebû Mansûr el-Herevî de miskin soğuk mizaçtan kaynaklanan beden zayıflığına, dirençsizliğine iyi geldiği ve yüz felcini giderdiğini vurgular.¹⁶⁷ Miskın kullanıldığı terkiplerden bahsedildiğinde Macun'ül Misk¹⁶⁸, Devâü'l-Misk¹⁶⁹, Tatlı Devâü'l-Misk¹⁷⁰ ve Cevârişü'l Misk¹⁷¹ gibi lapa, pastil ve ilaçların

¹⁶⁵ Senbûsec: Yağsız ve sinirsiz et şerit şerit kesilerek saç ekmeği gibi açılmış ve üçgen şeklinde kesilmiş hamurun içine konulur. Daha sonra susam yağında kızartılır. Diğer bir çeşidi de *mükellel* (taçlandırılmış) olup et yerine iç malzeme olarak öğütülmüş badem veya helva-yı sabuniyye kullanılarak susamyagında kızartılır. Bazen susam yağından çıkarıldıktan sonra şuruba bandırılır daha sonra misk ve kafurla yoğrulmuş toz şekere bulanır. Bkz. Muhammed b. el-Kerim: 116-117.

¹⁶⁶ Somun Balık. Tarif: 600 gram şeker ve kabuğu soyulmuş 200 gram badem alınır ve iyice dövülüp miskle bulanır. Bu arada 200 gr süzme bal ve 33 gr gülsuyu kaynatılır. Daha sonra 33 gr nişasta gülsuyu ile ezilip balın üzerine eklenir ve koyulaşmaya kadar karıştırılır. Bu karışımın üzerine dövülmüş badem ve şeker eklenir ve metak bir şişe karıştırılır. Bu karışımın üzerine indirilip düz bir zemine dökülerek soğumaya bırakılır. Sonra bu iş için yapılmış tahta kalıplar kullanılarak balık ve somun şekli verilir. Balık şeklinde olanlar tabağa dizilir, somun şeklinde olanlar ise balıkların etrafına dizilir. Arzuya göre tavuk, kuzu veya başka bir şekil de verilebilir. Daha sonra kabuğu soyulmuş antep fıstığı alınıp belirtilen somunların üstüne konulabilir. Arzu edilirse balık şeklinde olanlar gülsuyunda ezilmiş az safranla renklendirilebilir. Bkz. Muhammed b. el-Kerim: 157.

¹⁶⁷ Harawi (Ebû Mansûr el-Herevî), 1972: 208v / 1893: 277; King: 305.

¹⁶⁸ Misk macununun kalp çarpıntısı, bütün melankolik hastalıklar, solunum yolu hastalıkları ve lâl (konuşamayan) kimseler için tavsiye edilmiştir. Bu macun için 125 gr. misk, 3.5'ar gr. kafur kokulu zencefil, acı portakal, deliksiz inci, sarı amber, mercan, 5.5 gr ham ipek zarfı, 5.25'er gr. beyaz kuduz otu, kırmızı kuduz otu, Çin tarçını yaprağı, Hint sümbül, küçük helile, kunduz hayası, 1'er gr. kuru zencefil ve sivri biber gerekmektedir. Bütün bu droglar toz haline getirilip süzülmemiş balla karıştırılır. Ardından 300 mg. Reyhan şarabı ile birlikte ağızdan verilir; İkinci bir misk macunu da vardır. Bu macunun karaciğer ve mide ağrılarına, karaciğer ve mide zaafına, göze ve bağırsak gazlarına iyi geldiği söylenmiştir. Bu macun için 70 gr. misk, 7'er gr Hint sümbül, Çin tarçını filizleri, zamk, Himalaya ılgını, Roma eşekturbu, 14'er gr. safran, çörek otu, kereviz tohumu, mastika, 10.5'er gr. tarçın ve öd ağacı, 5.25'er gr. öd ağacı, karanfil ve yonca gerekmektedir. Bütün bu droglar toz haline getirilip elekten geçirildikten sonra süzülmemiş balla karıştırılır ve bir kaba konularak sıcak suyun içinde 1.5 gramlık dozlar kullanılır. Bkz. İbn Sina, 5: 9.

¹⁶⁹ Kara safraya faydalı olduğu söylenen Devâü'l-Misk terkihi için 5.25'er gr. mastika zamkı ve safran, 3.5'ar gr. pelinotu tomurcuğu, kültive oğul otu ve küsküt, 5.25'er gr. öd ağacı ve suk (helile sirkesi), 1.75 gr. misk, 14 gram kafur kokulu zencefil, 10.5'er gr. acı portakal içi, sarı amber ve ipek zarfı, 84 gr. küçük sarımsabir ve istenilen miktarda bal konularak karıştırılır ılık suyla 7 gr. dozlar şeklinde alınır. Bkz. İbn Sina, 5: 29.

ön plana çıktığı görülmektedir. İbn-i Sina her bir terkinin nasıl hazırlandığına dair ayrıntılı bilgi vermektedir. Ed-Demîrî, Razi'ye dayandırdığı aktarımına göre misk geyiği de dahil etinin kuru ve sıcak olduğunu, av hayvanları arasında en lezzetlisi olduğunu ve en yenilebilir etin genç geyiklere ait etler olduğunu söyler. Kolik ve felç için faydalı olduğunu fakat kurutucu etkisinden dolayı ciğerleri kurutabileceğini dile getirir. Asitli ve yağlı içeriklerle karıştırılmasının zararlı olabileceğini, fakat kanı ısıttığını ve kışın yenilecek en faydalı etlerden olduğunu açıklamıştır.¹⁷² Ayrıca organlar üzerinde sürekli yer değiştiren nekris hastalığında (gut), ateşli bir hastalık olan *humma-yı afniyede*, şeker hastalığı ile seyreden hezeyanlı zatüre gibi hastalıklarda, *suâl-i kelbî* denilen kuş palazı, şiddetli öksürük ve boğmacada, *teşennüc-i hulkum* denilen boğaz spazmında; sara hastalığında, *rîh-i rahim* denilen rahim ağrılarında ve çocuklarda seyirme şeklindeki *ihtilacât-ı etfâl* hastalıklarında misk kullanılır. Misk, nişadır ruhu (amonyak) ile karıştırılarak etlerin çürümesi olarak adlandırılan kangrene karşı kullanılmıştır.¹⁷³

Hastalık ve ölüm durumlarında bedenin kokmaması için misk sürüldüğü bilinen ve yaygın olan bir gelenektir. Ölüm vakası için kayıtlara geçen anlatıma

¹⁷⁰ Tatlı Devâü'l-Miskin kalp çarpıntısına, melankolik hastalıklara, nefes darlığı, sara, felç, yüz felci ve dört günde bir gelen hummaya faydalı olduğu söylenmiştir. Devâü'l-Misk terkihi için 700 gr. misk, 3.5'er gr. zencefil ve turunç, 5.25'er gr. inci, sarı amber, mercan ve yanmış çiğ ipek, 1.75'er gr. beyaz kuduz otu, kırmızı kuduz otu, Çin tarçını yaprakları, Hint sümbülü, karanfil, kunduz hayası ve kaya yosunu, 2'er gr. kuru zencefil ve sivri biber toz haline getirilip dövüldükten sonra pişirilir ve kendi ağırlığının 3 katı süzme balla karıştırılıp tüketilir. İkinci bir Devâü'l-Misk tarifi için 10.5'er gr. zencefil kokulu bir çeşit kök, acı portakal, mercan, küçük ve büyük inci, 7 gr., ham ipek kozası, 14'er gr. beyaz kuduz otu, kırmızı kuduz otu, Hint sümbülü, Çin tarçını yaprakları, küçük helile, karanfil, 3.5'er gr. kaya yosunu, sivri biber ve kuru zencefil, 1 gr. kunduz hayası ve 4.5 gr. misk gerekmektedir. İpek kozası toz olacak şekilde ufalanır daha sonra inci, mercan, sarı amberde hafif vuruşlarla havanda dövülür. Diğer droglarda toz haline getirilip balla karıştırılır ve 2.25 gramlık dozlar halinde ağızdan alınır. Üçüncü Devâü'l-Misk tarifi için 28'er gr. pelinotu ve sarısabır, 7'er gr. misk, Hint sümbülü ve Çin tarçını, 21 gr. Himalaya ılgını, 14'er gr. çörek otu, safran, kereviz tohumu, 5.25 gr. kunduz hayası dövülerek toz haline getirilip 4.5 gramlık dozlar halinde hastaya verilir. Bkz. İbn Sina, 5: 30.

¹⁷¹ Cevârişü'l Misk mide zaafı (hazımsızlık), karaciğere, soğuğa, yellenmelere (gazlara), basur gazlarına ve yüksek nabıza karşı faydalı olduğu söylenmiştir. Bunun için 2.25 gr. misk, 35 gr. küçük kakule, 10.5 gr. Çin tarçını, 35'er gr. karanfil ve kuru zencefil, 10.5 gr. tarçın, 30 gr. öd ağacı, 7 gr. safran ve drogların toplam ağırlığı miktarınca şeker ilave edilerek toz haline getirilen droglar balla karıştırılarak macun yapılır. Bkz. İbn Sina, 5: 86; el-Kuhin el-Attar: 43.

¹⁷² ed-Demîrî: 128.

¹⁷³ Hüseyin Remzi, 2: 532.

göre sahabelerden Ebû Zer el-Gifârî, vefat etmeden önce kızına onu defnedecek misafirlere yemek vermesini ve yemek yerken ölen kişinin yaydığı kokudan rahatsız olmamaları için naaşına ve çadırına su ile karıştırılmış misk sürmesini telkin etmiştir.¹⁷⁴ Buna benzer bir vaka da sahabelerden Abdullah b. Zübeyr'in vefatından birkaç gün evvel kötü kokmamak için kendisine misk ve sabır sürdüğü yönündeki aktarımdır. Haccac bin Yûsuf es-Sekafî ise Abdullah b. Zübeyr'i öldürdükten sonra çevreye yaydığı misk kokusunu bastırmak için kedi veya köpek öldürdüğü de rivayet edilir.¹⁷⁵

Rüyada Misk Görmek

Ed-Demîrî, rüyada geyik görmenin güzel Arap kadınına; dişi geyik görmenin köle bir kız elde edeceğine; misk geyiği görmenin sevgiliye ve bir kıza işaret ettiğini söyler. Hırsız birinin misk çaldığını görmesi onun tutuklanacağına; misk koklanmasının kişinin kendisine veya sahibine zarar vereceği ve sırlarının ortaya çıkacağı şeklinde tabir edilmiştir.¹⁷⁶

Misk ile İlgili Ayet ve Hadis-i Şerifler

Kur'an-ı Kerim'de Mutaffifin Suresi'nde olmak üzere yalnızca bir kez geçen misk kelimesi, cennete girecek kimselere ikram edilecek içecek ile ilgili bir ayete dayanmaktadır. Misk ile ilgili ayette meâlen: *"Onlara, mühürlü (el değmemiş) saf bir içecekten içirilir / Onun (içiminin) sonu bir misktir (ağızda misk gibi koku bırakır) İşte yarışanlar, bunun için yarışsınlar"* denilerek ikram edilecek içeceğin tadına ilişkin bir bilgi aktarımı söz konusudur.¹⁷⁷ Hz. Peygamber'in misk kullanımı ile ilgili olarak eşi Âişe (r.a): *"Ben, Rasûlullah (s.a.v.)'a ihrâma girmesi için ihrâmdan önce, ihrâmdan çıkması için de Beyt'i tavâf etmeden önce koku sürdüm"* demiştir. Açıklamaya göre güzel kokulu misk elbiseye sürülmüştür. Bu hadis-i şerif Buharî, Müslim, Tirmizî, Malik b. Enes'te *Hac*; Nesâî, İbn Mâce ve Dârimî'nin *Menâsik* bölümlerinde ve Ahmed b. Hanbelî'nin *eserinde geçmektedir*.¹⁷⁸ İbn Kayyim el-Cevziyye, Sahih-i Müslim'e dayandırdığı aktarımına göre Ebu Sad (ra)'ın : *"Ben Hz. Peygamber'e (s.a.v) ihrama girmesinden evvel ve kurban kesildiği günde Beyt'i tavaf etmesinden önce misk kokusu sürerdim"* dediğini rivayet etmiştir.¹⁷⁹ Yine Âişe (r.a)'nin: *"Rasûlullah (s.a.v.) ihrâmlı iken, (O'nun) saç ayırımındaki misk parıltısını hâlâ*

¹⁷⁴ İbnül Esîr, 3: 139.

¹⁷⁵ İbnül Esîr, 4: 323.

¹⁷⁶ ed-Demîrî: 128-129.

¹⁷⁷ Kur'an-ı Kerim, 83: 25-26 (<http://kuran.diyanet.gov.tr/erişim: 08.04.2018>).

¹⁷⁸ Es-Sicistânî, *Sünen-i Ebû Dâvûd Terceme ve Şerhi*, haz. Necati Yeniçel vd., İstanbul: Şamil Yayınları, 1988, c.6, s. 462; dipnot: 130.

¹⁷⁹ İbn Kayyim el-Cevziyye, *Tıbbu'n Nebevi*, çev. Abdulvehhab Öztürk, İstanbul: Kahraman Yayınları, 2013, s. 375.

görür gibiyim" şeklinde hadis-i şerif aktardığı söylenmiştir. Açıklamada ise miskin maddesi değil tesiri ve kokusudur denilmiştir. Ayrıca misk ile ilgili hadisler Müslim, *Hac*; Nesâî, *Menâsik* ve Ahmed b. Hanbel, *Müsned*'inde geçmektedir.¹⁸⁰ Misk kokusu ve rengi İslam kültüründe ve divan şiirinde Hz. Peygamber'in siyah saç rengi ve kokusu ile özdeşleşmiştir.¹⁸¹ Kokuların efendisi, en şerefli ve güzeli misk kokusudur. Bir deyim olarak "*başkası ona benzetilir, o başkasına benzetilmez. Cennetin tepeleri de misktir*" denilmiştir.¹⁸² Ayrıca Hz. Peygamber'in kabrinin bulunduğu Ravza-i Mutaharra'nın tabii olarak gül, reyhan, sümbül ve misk koktuğuna inanılır.¹⁸³ İbn Battûta, Necef şehrinde Hz. Adem, Hz. Nuh ve Hz. Ali'ye nisbedilen kabirlerin arasında misk, gül suyu ve anber kokularının yayıldığını, burada altın ve gümüş kapların bulunduğunu aktarır.¹⁸⁴

Sonuç

Ortaçağ kaynaklarında sıkça zikredilen misk bu çalışmada üretimi, ticareti ve kullanım alanları gibi çeşitli açılardan ele alınmıştır. Misk bir koku veya modern anlamda bir parfümeri olmanın ötesinde önemli bir ticari meta, tıpta kullanılan bir ecza ürünü, yemek ve tatlılarda doğal bir kıvam ve aroma verici olduğu bu araştırmayla birlikte ortaya konulmuştur.

Ayrıca bu çalışmada ulaşılan sonuçlardan biri de Tibet, Çin ve Hindistan'dan temin edilip Ortaçağ şehirlerinin meşhur pazarlarında satılan miskin kalite ve menşesine göre fiyatlandırılmasıdır. Buna göre en pahalı ve kaliteli miskin sırasıyla Tibet, Çin ve Hint bölgelerinden getirilenler olduğu anlaşılmaktadır. Misk kalitesinin tespitinde, misk geyiğinin beslendiği ot ve baharatlar, taşıma ve muhafaza koşulları ve hileli olup olmadığı önemli bir ölçüttür. Behmen, kendeshe ve misk otuyla beslenen geyiklerin salgıladığı misklerin en kaliteli olduğu bilinmektedir. Bu misklerin kalitesi, deniz yolculuğu boyunca maruz kaldığı rutubetten dolayı bozulduğundan daha ziyade karayolu ile taşınan mahsulün tercih edildiği görülmektedir. Kaliteyi etkileyen bir diğer unsur da misk keselerine ilave edilen kurşun, demir tozu ve ejderkanı gibi katkı maddeleriydi. Misk keselerindeki hileleri tespit etmek için geliştirilen yöntem ve deneyler neticesinde saf misk ayırt edilebilmekteydi. Bu konuda tecrübe sahibi attârların görüşlerine önem verilir ve bu doğrultuda misk satın alınır. Saray ehline satılan kaliteli miskler, hükümdarlar arasında bir hediyeleşme aracı olmasının yanı sıra haremünün de baş tacıydı. Halk

¹⁸⁰ Es-Sicistânî: 464.

¹⁸¹ Turhan Baytop ve Nebi Bozkurt: 181.

¹⁸² İbn Kayyim el-Cevziyye: 376.

¹⁸³ Turhan Baytop ve Nebi Bozkurt: 181.

¹⁸⁴ İbn Battûta, 1: 252.

arasında da yaygın bir şekilde tercih edilen misk, Hz. Peygamberin sünneti çerçevesinde ihramda sürmek için de satın alınırdı.

Misk, şair ve mâşukun dilinde sevgiliye olan aşkın karşılığı ve kokusunun teşbihi iken, hatunun yüreğine ferahlık veren kokuydu. Kokuların efendisi namıyla her koku miske benzetildiği gibi, cennette sunulacak mühürlü saf şerbetin tadının onda saklı olduğu mesturdur.

Kaynakça

Ahmed et-Temîmî, *Tıbbu'l-arûz ve'r-reyhânü'n-nüfus fi sînâ'ti'l-ûtûr*, thk. Lütfüllah Kârî, Kahire: Darü'l-Kütüb ve'l-Vesaiki'l-Kavmiyye, 2014/1435.

Bakır, Abdulhalik, "Ortaçağ İslam Dünyasında Parfümcülük: Parfumery in the Medieval Islamic World", *Kutsal Dumandan Sihirli Damlaya: Parfüm: Sacred Incense to Fragrant Elixir: Parfume*, İstanbul: YKY, 2005.

-----, *İtiryat, Gıda, İlaç Üretimi ve Tağşişi*, Ankara, 2000.

Brockelmann, Carl, *Geschichte der Arabischen Litteratur (GAL)*, C.F. Amelangs, Leipzig 1909.

Câhiz, *et-Tebassur bi't-Ticâre*, Kahire: Mektebetü'l-Hancı, 1994.

Cahiz, *Kitâbü'l-Hayevân*, Beyrut: Dâru Kutubil İlmîyye, 1424, c.5.

Cosmos, *The Christian Topography of Cosmos Indicoelestus*, ed. E.O. Winsted, Cambridge: [Cambridge] University Press, 1909.

Dalby, Andrew, *Bizansın Damak Tadı, Kokular, Şaraplar, Yemekler: Flavours of Byzantium*, çev. Ali Özdamar, İstanbul, 2004.

-----, *Tehlikeli Tatlar: Dangerous tastes*, çev. Nazlı Pişkin, İstanbul: Kitapyayınevi, 2004.

Ebü'l Fidâ, *Ebü'l-Fidâ Coğrafyası: Takvimü'l-Büldan*, İstanbul: Yeditepe, 2017.

ed-Demîrî, *Hayatü'l-hayevan*, nşr. Fuat Sezgin, Frankfurt am Main: Institute for the History of Arabic-Islamic Science at the Johann Wolfgang Goethe University, 2001, c.2.

ed-Dineverî, *Kitâbü'n-nebat: el-kısmü's-sani mine'l-kamusî'n-nebatî = Le dictionnaire botanique*, thk. Muhammed Hamidullah, Kahire: Institut Français d'Archeologie Orientale (Ifao), 1973.

el-Beyrunî, *Kitabü's-saydana fi't-tıb = es-Saydene fi't-tıb*, çev. Esin Kahya, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2011.

el-Karafî, *Nefaisü'l usul fir şerhi mahsul*, Thk. Adil Ahmed Abdulmevcûd- Ali Muhammed Muavvâd, Mektebetu Nezar Mustafa el-Baz, 1995/1416, c. 1.

en-Nedim, *el-Fihrist*, editör: Mehmet Yolcu, İstanbul: Çıra Yayınları, 2017.

es-Sâbî, *Tuhfetü'l-ümerâ fi târihi'l-vüzerâ*, thk. Abdussettar Ahmed Ferrac, Mektebetül Ayan, c.1.

es-Sicistânî, *Sünen-i Ebû Dâvûd Terceme ve Şerhi*, haz. Necati Yeniel vd., İstanbul: Şamil Yayınları, 1988, c.6.

eş-Şeyzerî, *Nihâyetü'r-rütbe fi talebi'l-hisbe*, nşr. Seyyid el-Bâz el-Arîni; bi-eşraf

Muhammed Mustafa Ziyade, Kahire: Lecnetü't-Telif ve't-Terceme ve'n-Neşr, 1365/1946.

-----, *İslam Devletinde Hisbe Teşkilatı*, çev. Abdullah Tunca, İstanbul: Marifet Yayınları, 1993.

-----, *The book of the Islamic market inspector : Nihayat Al-rutba fi talab al-hisba (the utmost authority in the pursuit of hisba)*, çev. R. P. Buckley, Oxford: Oxford University Press, 2000.

Girnâti, *Girnâti Seyatnamesi*, çev. Fatih Sabuncu, İstanbul: Yeditepe Yayınları, 2011.
Hudûdü'l-Alem, Anonim, Thk. V. Minorsky, çev. Abdullah Duman- Murat Ağarı, İstanbul: Kitapevi, 2008.

Hüseyin Remzi, *Lügat-ı Remzi*, Matbaa-i Hüseyin Remzi, İstanbul 1305, c.2.

"İtrnâme-i Alaî", *Ferheng-i İnan Zemin*, Neşr. Muhammed Taqi Danişpejûh, 1347/1967.

İbn Battûta, *İbn Battûta Seyahatnamesi: Rihletü İbn Battûta: Tuhfetü'n-nüzzar fi Garaibi'l-emsar ve Acaibi'l-esfar*, çev. A. Sait Aykut, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2004, c.1.

İbn Cezle, *Minhâcü'l-beyân fi mâ yesta'milühü'l-insan*, Tahkik. Mahmud Mehdi Bedevî, Kahire: Camiatü'd-Devli'l-Arabiyye, 2010/1431.

İbn Cezle, *Minhâcü'l-beyân fi mâ yesta'milühü'l-insan*, Melik Suud Üniversitesi (Câmiatü'l-Melik Suûd) Kütüphanesi: No: 5584.

İbn Cübeyr, *Endülüsten Kutsal Topraklara: Rihle*, çev. İsmail Güler, 2. Baskı, İstanbul: Selenge Yayınları, 2008.

İbn Fadlan, *İbn Fadlan Seyahatnamesi ve Ekleri*, çev. Ramazan Şeşen, İstanbul: Yeditepe Yayınları, 2013.

İbn Havkal, *10. Asırda İslam Coğrafyası: Sûrat el-Arz*, çev. Ramazan Şeşen, İstanbul: Yeditepe, 2014.

İbn Hurdazbih, *Yollar ve Ülkeler Kitabı*, çev. Murat Ağarı, İstanbul: Kitapevi, 2008.

İbn Kayyim el-Cevziyye, *Tıbbu'n Nebevi*, çev. Abdulvehhab Öztürk, İstanbul: Kahraman Yayınları, 2013.

İbn Mendeveyh, "Risâle fi usûli't-tîb ve mürekkebâtü'l itriyye", *Ferheng-i İnan Zemin*, Neşr. Muhammed Taqi Danişpejûh, 1347/1967, s. 222-253.

İbn Meymun, *Şerhu esmai'l-ukkar*, neşr. Max Meyerhof, ed. Fuat Sezgin, 1940 Kahire Tıpkı Basımı, Frankfurt am Main : Institut für Geschichte der Arabisch-Islamischen Wissenschaften, 1996.

İbn Rüsteh, *el-Alâku'n-Nefise: Dünya Coğrafyası*, Ankara: Ankara Okulu, 2017.

İbn Seyyâr, *Kitab el-Tabîh: Annals of the Caliphs Kitchens*, haz. Nawal Nasrallah, Leiden-Boston, Brill, 2007,

İbn Sina, *el-Kanun fi't-Tıbb*, çev. Esin Kahya, Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayınları, 2015.

İbnül Esîr, *el-Kamil fi't-Tarih*, çev. Abdulkerim Özaydın ve ark., İstanbul: Bahar Yayınları, 1985, c. 1-7, 9-11.

İbnü'l-Baytar, *el-Câmi' li-müfredati'l-edviye ve'l-agziye*, Kahire: Mektebetü'l-Mütenebbi, [t.y.].

İbnü'l-Fakih, *Kitâbü'l-Büldân*, thk. Yûsuf el-Hâdî, Beyrut: Âlimü'l-kütüb, 1416/1996.

İbnü'l-Uhuvve, *Mealimü'l-kurbe fi ahkâmi'l-hisbe*, thk. Siddik Ahmed İsa Muti', Muhammed Mahmûd Şa'ban, Kahire: el-Hey'etü'l-Misriyyeti'l-Âmme li'l-Kitâb, 1976

İbnü'l-Uhuvve, *Mealimü'l-kurbe fî ahkâmi'l-hisbe*, thk. Siddik Ahmed İsa Mutî', Muhammed Mahmûd Şa'ban, Kahire : el-Hey'etü'l-Misriyyeti'l-Âmme li'l-Kitâb, 1976.

İshak el-Kindî, *Kimya el-'itr ve el-tas'îdât*, Süleymaniye Yazma Eserler Kütüphanesi, Ayasofya: 3594

İstahrî, *el-Mesâlik ve'l-Memâlik*, Beyrut: Dâru Sâdir, 2004.

Kalkaşendî, *Subhü'l-a'şa fî sinaati'l-inşa*, thk. Muhammed Hüseyin Şemseddin, Beyrut: Dârü'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1987, c.2.

Kavak, Mehmet, *Fetihten Selçuklu Hâkimiyetine Kadar Tur Abdîn Bölgesi Tarihi*, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü/Ortaçağ Tarihi, 2013.

King, Anya H., *Scent from the Garden of Paradise, Musk and the Medieval Islamic World*, Leiden/ Boston: Brill, 2017.

Kur'an-ı Kerim, 83/25-26 (<http://kuran.diyaret.gov.tr/erişim>: 08.04.2018).

Kutluer, İlhan, "İbn Mendeveyh", *Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi (DİA)*, c.20.

Marco Polo, *Dünyanın Hikaye Edilişi, Harikalar Kitabı 1: Le devisment du monde, Le Livre de merveilles I*, çev. Işık Ergüden, İstanbul: İthaki, 2003.

Marco Polo, *The Travels of Marco Polo the Venetian*, London: J. M. Dent & Sons, Ltd, 1914.

Mesudî, "Müruc ez-Zeheb", Beyrut 1982, I. Baskı, [Süleyman el-Tâcir, Doğunun Kalbine Seyahat, Çin ve Hind Ülkeleri Hatıraları ve İlaveleri: Ahbar el-Sîn ve'l-Hind, çev. Ramazan Şeşen, İstanbul: Yeditepe, 2012].

Mesudî, *Muruc ez-zeheb: Altın Bozkırlar*, çev. Ahsen Batur, İstanbul: Selenge Yayınları, 2004.

Muhammed b. el-Kerim, *Kitâbü't-tabih: Abbasi Bağdatından Yemekler, Tatlılar, Çeşniler*, çev. Nazlı Pişkin, İstanbul: Kitapyayınevi, 2009.

Muhammed Taqî Danişpejûh: "Du Risâle der şenah-t-i itr", *Ferheng-i İnan Zemin*, S.XV, 1347/1967.

Mukaddesi, *İslâm Coğrafyası: Ahsenü't-Takâsîm*, İstanbul: Selenge Yayınları, 2015.

Mütercim Âsım Efendi, *el-Okyânûsu'l-Basît fî Tercemetil-Kâmûsi'l-Muhît: Kâmûsu'l-Muhît Tercümesi*, haz. Mustafa Koç ve Eyyüp Tanrıverdi, İstanbul 2014, c.5.

Nüveyri, *Nihayetü'l-ereb fî fününi'l-edeb*, Kahire: Vizaretü's-Sekâfe ve'l-İrşad, [t.y.], c. 12.

Qusta İbn Luqa, *Kitab fi'l-Edviye el-Müşhile ve'l-İlac bi'l-İshal: Qusta İbn Luqa on purgative drugs and purgation*, haz. Lena Ambjörn, ed. Fuat Sezgin, Frankfurt am Main : Institute for the History of Arabic-Islamic Science at the Johann Wolfgang Goethe University, 2004. XIV.

Sehlan İbn Keysân, "Muhtasar fi't-tîb: Abrégé sur les arômes" *Bulletin de l'Institut d'Égypte*, Sayı XXVI, Dönem 1943-1944, Imprimerie de l'Institut Français d'Archéologie Orientale (Ifao), Kahire 1944.

Seyyid Mustafa Hüseyin Deştî, *Mearif ve Maarif: dairetü'l-mearif-i cami-i İslami*, Müessese-i Ferheng-i Araye, Tahran, 1379, c. 9.

Süleyman el-Tâcir, *Doğunun Kalbine Seyahat, Çin ve Hind Ülkeleri Hatıraları ve İlaveleri: Ahbar el-Sîn ve'l-Hind*, çev. Ramazan Şeşen, İstanbul: Yeditepe, 2012.

Symeon Sêth, *Syntagma de alimentorum facultatibus (Lexicon on the Properties of Foods)*, ed. B. Langkavel, Leipzig: Teubner, 1868, 66–67. Eseri için bkz. Symeon Sêth, *Syntagma de alimentorum facultatibus (Lexicon on the Properties of Foods)*, ed. B. Langkavel, Leipzig: Teubner, 1868.

Şemseddin Sami, *Kamûs-ı Türkî*, İkdâm Matbaası, Dersaadet 1318.

Tudelalı Benjamin ve Ratisbonlu Petechia, *Ortaçağda İki Yahudi Seyyahın İslam Dünyası Gözlemleri*, çev. Nuh Arslantaş, 2.Baskı, İstanbul: İFAV, 2013.

Tuhfetü'l-ahbab fî mahiyeti'n-nebat ve'l-aşab: Glossaire de la matiere medicale Marocaine, haz. H. P. J. Renaud, Georges S. Colin ; ed. Fuat Sezgin , Paris: 1934'ün tıpkıbasımı, Frankfurt am Main: Institut für Geschichte der Arabisch-Islamischen Wissenschaften, 1996. XXXIV.

Turhan Baytop ve Nebi Bozkurt, "Misk", *DİA*, 2005, c.30, ss.181-182.

Turhan Baytop, *Türkiyede Bitkiler ile Tedavi (Geçmişte ve Bugün)*, İstanbul: 1984.

Ubeyd el-Bekrî, *el-Mesalik ve'l-memalik*, thk. A.P. van Leeuwen, A. Ferré, Kartaca: Dârü'l-Arabiyye li'l-Kitâb, 1992, c.1.

Vankulu Mehmed, *Vankulu Lügati*, Haz. Mustafa Koç ve Eyyüp Tanrıverdi, İstanbul: 2015, c.2.

Yakubî:, *el-Büldan*, Beyrut: Darü'l-Kütübi'l-İlmiyye 2002.

Yakut el-Hamevî, *Mucemu'l-Büldan*, Beyrut: Daru Sadr, 1977, c.2.

Yaltkaya, Şerafettin, "Arap Edebiyatı Adlı Makalenin Sadeleştirilmesi", *C.Ü. İlahiyat Fakültesi Dergisi*, Sadeleştirilen. Ali Yılmaz, 2007, XI/2, s. 476, 478, 491.

Yuhannâ b. Mâseveyh, *Cevâhiri't-tîbi'l-müfrede: bi esmâiha ve sıfâtuha ve meâdinihâ ve fi'l ahir kavlihim fiha şey'i min sinaâtü'l-misk...*, Universitätsbibliothek Leipzig, Vollers: 0768-02

-----, "Kitabü cevâhiri't-tîbi'l-müfrede: Traité sur les substances simples aromatiques", *Bulletin de l'Institut d'Égypte*, Thk. R.P. Paul Sbath, Sayı: XIX, Dönem: 1936-1937, Kahire: Imprimerie de l'Institut Français d'Archéologie Orientale (Ifao), 1937.