



EEDER

Edebî Eleştiri Dergisi

e-ISSN: 2602-4616

Ekim 2023, Cilt 7, Sayı 2

Atf/Citation: Dinçer Bahadır, Ş. (2023). "Osmanlıda Şifadan İştaha: 946 Tarihli Bir Ziyafet Defteri Örneği", *Edebî Eleştiri Dergisi*, 7(2), s. 424-441.

Şaziye DİNÇER BAHADIR*

Osmanlıda Şifadan İştaha: 946 Tarihli Bir Ziyafet Defteri Örneği**

From Appetite to Healing in the Ottoman Empire: An Example of a Banquet Ledger Dated 946

ÖZ

İştahtan şifaya uzanan serüvende yemeğin de dil gibi kültürün taşıyıcısı olduğu görülür. Dilin canlı bir varlık olduğu hep söylenmiştir, çünkü dili oluşturan bazı kelimeler zaman denilen olguya yenik düşüp kullanılmamaya başlanmıştır. Bunun yanında Türk diline birçok dilden kelime ödünçlendiği gibi birçok dile de Türkçeden kelime verilmiştir. Tıpkı bunun gibi yeme içme kültürümüz de zamanla değişime uğramıştır. Bunu bize en iyi yansıtan kaynaklar arasında o güne ışık tutan yazılı belgeleri gösterebiliriz. Bu kaynaklardan biri de 946 tarihli "Bir Ziyafet Defteri" adını taşıyan eserdir. 1539'da düzenlenen bir sünnet düğününü konu alan eser, yeme içme noktasında o günün dünyasına kapı aralar. Bu yönüyle Osmanlı gastronomi kültürünü de yansıtan eserin konusunu Kanuni Sultan Süleyman'ın oğulları Şehzâde Bayezid ve Cihangir'in sünnet düğününde açılan ziyafet sofrası oluşturur. Burada değinilecek olan diğer önemli husus ise yeme içmenin tababet ile olan ilişkisidir. Çünkü geleneksel Osmanlı tıbbı, antik çağın humoral tıp anlayışını esas alarak vücuttaki dört hiltın (kan, safrâ, sevdâ, balgam) dengesini sağlayabilmek için yiyecekleri mevsimine uygun şekilde tüketmeyi esas almıştır. Çalışma sonunda yazının konusu olan ziyafette sunulan yiyeceklerin hâlen soframızı şenlendirdiği, yemek âdetlerimizin beş yüz yıl evvelki atalarımıza fazlasıyla benzediği görülmüştür. İlgisini bu alana çeviren Osmanlı gastronomi kültürünün yansıtıldığı eserde, sofrâ sanatının dil yönüyle nasıl işlendiği tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Osmanlı, gastronomi, Ziyafet Defteri, tıp, dil.

ABSTRACT

In the adventure from appetite to healing, it is seen that food, like language, serves as a carrier of culture. It has always been argued that language is a living entity because some of the words that make up the language have succumbed to time and are no longer used. Moreover, Turkish has borrowed words from many languages and many languages have borrowed words from Turkish. Just like this, our food and drink culture has also changed over time. The written documents that shed light on that day can be cited among the sources that best reflect this. One of these sources is the work titled "Bir Ziyafet Defteri" dated 946. The work, which is about a circumcision feast organized in 1539, sheds light on the world of that period in terms of gastronomy. The subject of the work, which also reflects the Ottoman gastronomic culture in this respect, is the banquet table set at the circumcision feast of Sultan Suleiman the Magnificent's sons, Prince Bayezid and Cihangir. Another important issue to be addressed here is the relationship between dining and medicine. This is because traditional Ottoman medicine, based on the ancient understanding of humoral medicine, emphasized seasonal consumption of food in order to maintain the balance of the four humors in the body (blood, phlegm, black bile, yellow bile). As a result of the study, it was observed that the foods served at the banquet, which is the subject of this article, still grace our tables and that our food customs are very similar to those of our ancestors five hundred years ago. In the work, which reflects the Ottoman gastronomic culture, it was determined how the art of the table was also practiced in terms of language.

Keywords: Ottoman, gastronomy, Feast Ledger, medicine, language.

* Doç. Dr., Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, saziyedincer35@gmail.com ORCID: 0000-0002-8927-2672

** [Araştırma Makalesi], Geliş Tarihi: 04.08.2023 Kabul Tarihi: 07.10.2023 Yayın Tarihi: 26.10.2023 DOI: 10.31465/eeder.1337723

“Bir toplumun yemek pişirme yolu, bilincinde olmadan yapılarını tecrübe ettiği bir dil gibidir.”

Lèvi Strauss

Giriş

Çalışmaya konu olan “Bir Ziyafet Defteri” adlı çalışma, Semih Tezcan tarafından yayına hazırlanmıştır. Kanuni Sultan Süleyman’ın oğulları Şehzâde Bayezid ve Cihangir’in sünnet düğününün ele alındığı eser, Osmanlı gastronomi kültürünü yansıtmaya bakımdan dikkate değerdir. Büyük bir halk şenliği olarak düzenlenen bu sünnet düğününe pek çok çalışmada yer verilmiştir. Ziyafet şöleninde sofrada ikram edilen yiyecekler ve bunlar için yapılan harcamaların dökümünü görmek mümkündür. Söz konusu eser, içinde barındırdığı birçok yemek, tatlı, çorba, kebab, reçel adları bakımından oldukça zengin bir kelime hazinesine sahiptir. Bugün bile duyduğumuzda şaşırabildiğimiz genelde yemek olarak tüketilen birçok sebzenin bundan beş yüz yıl önce reçel olarak tüketildiği bilgisine rastlamak oldukça ilginçtir. Işın, patlıcan reçeli ve dolmasının ilk defa çalışmamızın konusu olan ziyafette yer aldığı altın çizer. Ardından 18. yüzyıldan sonra patlıcanlı yemeklerin arttığını vurgular (2019: 214). Bunun yanında ziyafet sofrasında adı geçen birçok yiyeceğin tıp tarihinde de tedavi amaçlı olarak kullanıldığı görülmüştür. Çalışmanın uygulama bölümünde buna yer verilecektir.

Tezcan, söz konusu defterin tarihçi ve halkbilimciler için ilgi çekici olacağını bunun yanında sözlüklere girmemiş ya da doğru tanımlanmamış kimi tatlı, yemek, bitki adlarının bulunması ve “-ur+dur” biçimi (geniş zaman çekiminin üzerine –dur biçim biriminin getirilmesi) dolayısıyla dil bakımından da önemli olduğunu belirtmiştir (1998: 2). Aynı zamanda metin içerisinde çok sayıda sözcüğün tekrarlandığı, birçok kelimenin yazımının yanlış olduğundan hareket ederek müstensih gerekli eğitim görmemiş ya da kendi kendine okuma yazma öğrenmiş birisi olduğunu düşünmüştür (1998: 3).

İştahtan şifaya uzanan serüvende insanın türlü hâllerini ifade etmede şaşırtıcı bir dil kabiliyeti vardır. “*Aça dokuz yorgan örtmüşler, yine uyuyamamış.*” (Yurtbaşı, 2012: 8). İşte bu atasözü o dil kabiliyetinin bir numunesidir. Açın uyuyamamasının nedeni üşmesi değil, boş midesidir elbette. Dokuz yorganla yine de aç uyuşamamak açlığın insanı nasıl can evinden vurduğunun çok canlı bir ifadesidir. Öyleyse, doymak yoksa bir bakıma hayat da yoktur denilebilir. İştahın şifa ile ilgisi bu temel noktadan başlayıp gittikçe genişler. Öyle ki sadece karın doyurmadan çıkıp hangi yiyeceğin hangi derde deva olacağına kadar uzanır.

Osmanlı İmparatorluğu’nda evlenme, sünnet gibi önemli olaylar şenlikler düzenlenerek kutlanmıştır. Ziyafetler bu şenliklerin olmazsa olmazıdır. Ziyafetler hem Osmanlı sultanının gücünün hem de cömertliğinin göstergesidir. Sultan verdiği ziyafetler vesilesiyle yalnız İslam âleminin başı olmakla kalmadığını, halkına adaletli olduğunu ve onları doyurduğunu da göstermiştir (Pedani, 2018: 105-106). Bilindiği gibi aç uyuşturmak, Orhon Kitabeleri’nden beri sultanın yüceliğinin ve merhametinin bir vurgusudur (Tekin, 2010: 33). Daha yakına gelip İslami geleneğe bakıldığında da sofranın önemi görülecektir. Mesela, “sofra çekmek” (buna yemek yahut ziyafet vermek de diyebiliriz) ahiliğin temel gereklerinden biridir. Ayrıca bir ahinin eli gibi sofrası da açık olmalıdır (Köksal, 2015: 111).

Bir başka özelliği daha vardır yemeğin, tıpkı dil gibi kültürün taşıyıcısıdır. Sofra, pek çok yönüyle kültürü yansıtan bir hazinedir. Mesela Anadolu mutfacı; Orta Asya, İran, Arap, Selçuk, Bizans ve Anadolu’nun yerel kültürü üzerine kuruludur (Işın, 2019: 211). Osmanlı dünyasının dili de

tüm bu zengin kültür birikiminin bir bileşkesi değil midir? Sofra, yüzyıllarca aktarılan bir gelenektir, tıpkı dil gibi miras bırakılır. Ayrıca dil gibi yaşayan canlı bir hazinedir, değişir, çeşitlenir, alır, verir. İnalçık, bizim mantı dediğimiz, içine et konulmuş hamurun Çin'den Ukrayna'ya kadar step bölgesinde yaşayan pek çok halkın lüks yemeği olduğunu söyler (2016: 13). Bu örnek, coğrafyanın yaşam şartlarını belirlediği gibi kültürel alışveriş üzerindeki etkisini de gösterir.

Vehbi'nin Sûrnâme'si III. Ahmet dönemine ait olan düğün şenliklerini ölümsüzleştirmiştir. Vehbi, şenlikleri ve ziyafetleri kaydetmiş, sarayın nakkaşı Levni ise minyatürlerini çizmiştir. Burada ziyafetin ne denli büyük olduğunu anlatmak için şair dilin gücünden yararlanmışır:

“Bir gûne ziyâfet etti halka
Kim süfre çekildi şâm u şarka
Meydânda pîş-gûy felekler
Hizmette zülüflüdür melekler
Şems ile kamer değil nazarda
Tablayla durur pilav ve zerde” (Vehbi, 2008: 457-458).

Bu olağanüstü betimlemesinde Vehbi şöyle demiştir: “*Halka öyle bir ziyafet çekti ki, sanki doğudan batıya dek sofralar kuruldu. Meydanda sanki felekler teşrifat görevlileri, melekler ise zülüflülerdi. Gözlere ilişen güneş ve ay değil, pilav ve zerde tepsileridir.*” (2008: 19). Gözlerimizi kapatıp feleklerin teşrifat görevlisi olduklarını, doğudan batıya uzanan sofraları düşündüğümüzde Osmanlı sultanının cömertliğine ve gücüne hayran olmamak elde değildir. Sofradaki lezzetlerin dile dökülmesi, dilin sofrayı iki kat lezzetlendirmesi bununla da kalmamıştır. Şair, abartıyı kullanarak sofrayı insanın hem gözünü hem midasını hoş edecek biçime sokmuştur:

“Çün kulzüm-i ni' met eyledi cûş
Sahn üzeri habâba döndü serpuş
Deryâ idi sofrâ sahn kayık
Mikzâfları anın meâlik
Eylerler idi boğaz sefası
Şerbetler arada leb kirâsı” (Vehbi, 2008: 486).

Dilin hikmeti sofrayı bir yiyecek denizine çevirebilmesinde yatar. Vehbi dil denilen sihirli oyuncağın mahir bir ustası olarak şöyle demiştir: “Yiyecek denizi coşup kabardığında sahan kapakları su kabarcıklarına döndü. Sofra deniz, sahanlar kayık, kayıkların kürekleri ise dillerdi. Boğaz sefası ederlerdi, arada içilen şerbet dudak kirasıydı.” (2008: 68). Işın, Osmanlı'ya “Cömert İmparatorluk” derken haksız değildir. Ayrıca yine Işın'ın deyişiyle bu ziyafet sofrası tıpkı mahşer günü gibidir (2018: 46).

Dikkatli bakılırsa sofranın öğreteceği çok şey olduğu görülür. Osmanlı sarayının yemek âdetinden bahseden Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey, sarayın kuşluk taaminin sabah erkenden, akşam taaminin ise ikindi namazından sonra çıktığını belirtir. Bu geleneğin de Osman Gazi'den kaldığını ekler. Osman Gazi ikindi namazından sonra yanında bulunan tüm insanlarla beraber yemek yemiştir. Bu adet o günden sonra saraya yerleşmiştir (2001: 321). Yazının konusu olan ziyafette sunulan yiyeceklerin hâlen soframızı şenlendirdiğini, yemek âdetlerimizin beş yüz yıl evvelki atalarımıza fazlasıyla benzediği görülür. Gastronominin de ilgisini bu çok zengin alana çevirdiği görülür.

Gastronomi kavramının doğuşu çok eskilere dayanmıyormuş gibi görünse de aslında insanoğlunun var olduğu ilk günden itibaren hayatında yer aldığı görülür. İnsanoğlu bir taraftan

kendi gelişimine devam etmiş diğer yandan gastronomi kavramını da geliştirerek yeni kavram ve teorilerin ortaya çıkmasını sağlamıştır (Öztürk ve Güven, 2018:13). Gastronomi kelimesinin kökeni 19. yüzyıl Fransası'dır. Oktay gastronomiyi, toplumların yeme içme geleneklerinin yaşadıkları bölgenin florası, faunası, iklimi ve ekonomik değerleri ile oluştuğunu belirtir. Bu oluşum zaman içinde diğer toplumlarla yapılan komşuluk, ticaret ve sömürgecilik ilişkilerinden etkilenerek özgün gastronomi kültürünü meydana getirir. İçeriğinde tüm kültürleri ve sanatsal değerleri barındırır (2018: 6).

Oktay'ın Osmanlı gastronomi kültürüne ilişkin tespitleri Osmanlı mutfağının âdeti bir imparatorluk kadar zengin yiyecek ve içeceklere sahip olduğunu gösterir:

“Osmanlı gastronomi kültürünün İstanbul'un fethi ile başlayıp 19. yüzyıla kadar gelen Osmanlı Saray Mutfağının geleneğinde kebaplar, yahniler, kızartmalar, köfteler, pilavlar, et suyu çorbalar vardır. Bunun yanı sıra taze ve kurutulmuş meyvelerden yapılmış reçeller, hoşaf, şerbetler, şuruplar, etli dolmalar, börek çeşitleri, sebze tencere yemekleri, tavuklar, balıklar, helva çeşitleri, kadayıflar, baklavalar, sütlü tatlılar gibi yemekler saray mutfağında sıklıkla yer almaktadır. Yemekler genelde tuzsuz tereyağı ve baharatlarla pişirilmekteydi. Ancak baharat kullanımı Hint mutfağında olduğu kadar yoğun değildi.” (2018: 97).

Osmanlı gastronomi kültürünü ele alırken onun emperyal bir mutfak olduğunu gözden kaçırmamız gerekir. Tıpkı Çin, İngiliz, Fransız imparatorluk saraylarındaki gibi Osmanlı sarayında da yemek kültürü hayli gelişkin, çeşitlidir. Ayrıca her türlü sanatta olduğu gibi yemek sanatının da en iyi ürünleri sultanın sarayında bulunur (İnalçık, 2016: 15). Sultana iyi bir sofraya öyle harcıla bir iş değildir. Bir kere Osmanlı saray bürokrasisi içerisinde mutfak başı başına bir bölümdür. Emininden, aşçıbaşısına, kâtibinden, kilercisine mutfağın birçok çalışanı vardır (Bilgin, 2004: 30). Bu insanlar mutfak denilen değirmen çarkını her gün çevirmekle mükelleftirler. Mesela aşçıbaşı deyip geçmemek gerekir. Gelibolulu Mustafa Âli'ye bakılırsa büyüklere hizmet edenler içerisinde en çok cefa çekenleri aşçıbaşılardır. Çünkü her mevsim herkesi doyurmak zorundadırlar. Arıca başkaları bağ bahçe seyrindeyken onlar cehennem ateşinde kavrulup yemek hazırlarlar. Bu nedenle Gelibolulu Mustafa Âli aşçının “*yüzüne gülüp sakalına piyaz doğramayı*”salık verir (1978: 93). Sözüün özü aşçıyı bol bol pohpohlamak gerekir. Nitekim öyle de olmuştur, çünkü saray çalışanlarının içerisinde hizmet gruplarına göre aldıkları gündeliğe bakıldığında en fazla gündeliği alanların aşçılar olduğu görülür (Bilgin, 2004: 46).

Çalışmamıza konu olan 16. yüzyılın yemek âdetleri yabancı seyyahların da gözünden kaçmamıştır. Çağdaş bir gözlemci ve Avusturya elçisi olan Busbecq'in, Osmanlı yeme içme kültürüne dair verdiği bilgiler, Kanuni devrinde Osmanlılara esir düşen Pedro'nun anlattıklarıyla örtüşür (Busbecq, 2005: 46-53, Carım, 2002: 168). Buradaki ziyafet sofrasına dair verilen tarihî bilgiler de gözlemcileri doğrular mahiyettedir. Ayrıca sofraya dair Gelibolulu Mustafa Âli'nin söyledikleri, Busbecq ve Pedro'nun gözlemlediklerinin altında yatan terbiyeyi de aktarır. O, sofrada nimeti tamamıyla silip süpürenlerin hoş görülmediğini anlatır. Geride bekleyeni düşünerek ona da bırakmak lazımdır. Sofrayı hazırlayanın da o nimette hakkı vardır. Öyleyse önüne konan yemeğin tümü yenmez. Fakat şerbet için aynı husus geçerli değildir. Onun tümünü içmekte beis yoktur (1978: 230).

Osmanlı gastronomi kültüründen söz ederken unutulmaması gereken diğer bir husus da sofranın aynı zamanda tababet ile ilişkili olduğudur. Sarı, 1981 yılında yapılan Türk Mutfacı Sempozyumu'nda Topkapı Sarayı Mutfacı'na ait bir belgeyi ele almıştır. Belgeyi tasnif edenler

belgenin 16. yüzyıla ait olduğunu tahmin etmektedirler. Bu defterde sarayda pişmesi gereken yemeklerin listesi ahlât-ı erbaa (dört hılt) anlayışına uygun biçimde düzenlenmiştir (1982: 245). Bilindiği gibi geleneksel Osmanlı tıbbı, antik çağın humoral tıp denilen anlayışı üzerine kuruludur. İnsan sağlığı, vücudu oluşturan kan, balgam, sarı safra, kara safra dengesine dayanır (Mossensohn, 2009: 24). Bunların bozulması sağlığı da altüst eder. Henüz biyokimyanın olmadığı bir devirde hastalıklar için yapılabilecek fazla bir şeyin bulunmaması, hekimliğin büyük ölçüde önleyici tedavi üzerine kurulmasına neden olmuştur. Yani söz gelimi fülful, aşçıbaşının yemek tarifine girdiği gibi hekimbaşının reçetesine de girer. Aşçının bir görevi de vücuttaki dört hılt dengesini bozmamak için mevsime uygun yemek pişirmektir.

“Hıltların dengesini etkileyen maddi sebeplerden olan yiyecek ve içecekler çeşitli gruplara ayrılmıştır. Mutedil yiyecek ve içecekler kan yapar; soğuk ve lüzuceti fazla, galiz gıdalar balgama sebep olur; sıcak ve latif gıdalar safra yapar. Kuru, hararetli besinler sevdaya sebep olur.” (Sarı, 1982: 246). Yani galiz gıdaları mutedil ile dengelemek gerekir. Mesela nişastalı helva gibi galiz, hazmı zor bir gıda yendikten sonra soğan turşusu gibi latif bir gıda yenerek denge sağlanmalıdır. Ayrıca yazın harareti artırıcı, kışın da harareti azaltıcı gıdalardan uzak durulmalıdır. Şu hâlde aşçıbaşı yazın paça çorbası yapıp, kışın da ıspanak aşı pişirirse pek de makbul bir iş yapmış olmaz. İşte aşçıbaşını böylesi bir dertten koruyabilmesi için yemeklerin listesi dört mevsime uygun biçimde hazırlanmıştır. Sarı'nın bu söylediklerini Pedani'nin yazdıkları da desteklemektedir. Pedani, saraydaki yemeklerin özenle hazırlanmasının yanında besin değerlerine de özen gösterildiğini ifade eder. Osmanlı tabipleri, sağlıklı kalabilmek için insanı oluşturan dört ruh hâlinin dengede olmasına dikkat ederek aşçılarla ortaklaşa çalışarak sultana iştah açıcı ve sağlıklı yemekler hazırlanmasının sağlandığını söyler (2018: 93).

1. İştah ve Şifa İlişkisi

İştahtan şifaya uzanan serüvende besinlerin hayatımızdaki yerini bilmemiz oldukça önemlidir. Hem sağlığımız hem de hayatımızı devam ettirebilmemiz için uygun zamanda uygun yiyecekleri kararında tüketmemiz gerekir. Özellikle tıp metinlerinde hangi hastalıklara hangi yiyeceklerin iyi geldiği bilgisine yer verilir.

Çalışmamızın amacı, Ziyafet Defteri'nden hareketle yiyeceklerin sadece besin olarak değil aynı zamanda şifa kaynağı olarak da kullanıldığını göstermektir. İştah ve şifa ilişkisini örneklendirmek amacıyla çalışmamızda yöntem olarak, erken dönem tıp metinleri arasında yer alan, Edviye-i Müfrede, Yadiğâr ve Müntehab-ı Şifâ adlı eserlerden fişlemeler yapılmıştır. Özellikle Ziyafet Defteri'nde geçen meyve, sebze, kuru yemiş ve baharatların hangi hastalıkların tedavisinde kullanıldığını gösteren kısımlar, bu çalışmaya başlık oluşturmuştur.

Edviye-i Müfrede, yazılış tarihi (1390) kesin olarak bilinen Türkçe ilk telif tıp eseri olması nedeniyle önemlidir. Yadiğâr-ı İbn-i Şerîf'in ise XIV. yüzyılda yazıldığı tahmin edilir ve tıbbın neredeyse bütün konularına yer veren hacimli bir eserdir. Müntehab-ı Şifâ da Anadolu'da yazılmış ilk Türkçe tıp metinleri arasında yer alması nedeniyle önemlidir. Günümüzde alternatif tıp adı altında oldukça popülerleşen bu bilgileri örneklendirmek¹ ve bunun yanında Ziyafet

¹ Söz konusu meyve, sebze, bakliyat ve baharatların sağlık üzerindeki etkileri dönemin tıp metinlerindeki kullanımı, o dönemin içinde bulunduğu şartlar göz önünde bulundurularak değerlendirilmelidir. Örneklendirmeler, aynı besinlerin hem sağlık hem de ziyafet sofralarındaki kullanımını göstermek için yapılmıştır. Bu metinlerde besinlerin sağlık üzerindeki söz konusu etkilerinden bazıları denenmiş olsa da günümüzde tıptaki gelişmeler göz önüne alındığında birçoğunun etkisini kaybettiği görülür.

Defteri'nde yer alan bazı yiyeceklerin (meyve, sebze, baharat, bakliyat) nasıl tüketildiğini göstermek gerekirse aşağıdaki tablo karşımıza çıkar: **2.1. Ağaç Kavunu**

“yürek ditremesine muvâfık otlar bunlardır; ak şandal, ağaç kavunu (EM, 41a/12-13)

Ağaç kavununun şarâbı, ıssı mideye, ıssı ciğere ve ıssı yüreğe fayda eder./Soğuktan olan hafakâna faydalıdır./Hazım ve yürek oynaması için yardımcı bir terkîp: Ağaç kavununun üst kabuğu/İki dirhem ağaç kavunu tohumu bütün zehirli hayvanların zehirinin panzehiridir. (Y. s.130, 221, 230, 349)

ağaç kavunu yaprağın çeynese ağız hoşusu varısa gidere/ ağaç kavununun ekşisi şovuktur kurudur yürek ditremesine müfiddür ve qarını bağlar.” (MŞ, 63b/15, 79a/13-14)

ağaç kavunu < ET yığaç (Nişanyan, 2010: 8) + ET kağun (Tietze, 2021: 166). Ağaç kavunu Ziyafet Defteri'nde reçel olarak sunulmuştur. Sağlık açısından bakıldığında kalp çarpıntısına iyi gelir, mide, ciğer ve kalp için faydalıdır, hazmı kolaylaştırır ve ağaç kavununun tohumu panzehir olarak kullanılır. Ağız kokusunu giderir ve karna peklik verir.

1.2. Armut (amrūd, emrūd)

“emrūd; ıssı ma' delü kişilere yarar ve şafrâyı keser ve şafrâ kuşmağı men' eder, dükeli yemişlerden tokluğu artuk dutar, şuşalığı giderür, ta' amdan şonra yeyicek, ta' am buhârın başa çıkarmaz (EM, 6a/2-3)

...cimâda zayıflığı fazla olur. Belki yoğurt, ayran, armut ve ham nohut (suda ıslatılmış) gayet kuvvet verir./ İshâli bağlar. (Y, s. 72, 131)

amrūd bārid ü yābisdür... şusuzluğu giderür ma' deyi kavî ve gönül dönmeği def' eder nefesi ferah eyler.” (MŞ, 25a/3-5)

armut < Far. amrūd (Nişanyan, 2010: 35). Ziyafet Defteri'nde reçel olarak sunulmuştur. Safrayı keser, kusmayı önler, kişiyi tok tutar, susuzluğu giderir, harareti azaltır, cinsel ilişkiye kuvvet verir ve ishali önler. Mideyi kuvvetlendirir, mide bulantısını giderir ve nefese ferahlık verir.

1.3. Ayva

“istiskāya muvâfık otlar bunlardır; it üzümü yaprağı, ayva, dārçinî, dilkü taşacağı, rāzyāne, rāsuht, südlügen, sirke, taru... (EM, 41b/5-6)

Eğer müşhil otu etki etmeyen kişiye ayva şarâbı veya ayva rubbu içirilirse derhâl ishâl eder./Baygınlık olmaması için kan alınmadan önce azıcık nār şarabı veya ekşi elma, ayva, gure, ya limon veya benzeri şaraplardan birisi verilip içirilir./Öksürüğe ve zātü'l-cenbe faydalıdır / İssı nezle için faydalıdır./ Mideye kuvvet verir, ishâli bağlar, mide bulantısına ve kusmaya faydalıdır. İştahı yerine getirir./Namâz-bur için ayva tanesi suyuyla verilir./Kulak ağrısı için, ayva çekirdeği luâbı ılıtılıp damlatılır ve [kulaktaki iltihap] pişer ve akar. (Y, s. 63, 65, 69, 135, 139, 155,)

şusuzluğu giderür idrâr-ı bevl eder meşaneyi berkidür bal içinde bişiricek çok idrâr eyler etinden şuyı yegrekdür hoşusu dimāğa ve yüreğe kuvvet vērür /ayva şarâbı ki qarını bağlar ve ma' deyi kavî eder ve ta' amı şinirür ve iştahâ getirür ve beñiz şarulığın giderür.” (MŞ, 24b/7-9, 186a/2-3)

ayva < OT awya (Gülensoy, 2007: 96). Ziyafet Defteri'nde kalye (sadeyağ içinde kavrulmuş pişirilen etsiz ya da az etli kabak veya patlıcan yemeği), perverde (marmelat) ve reçel olarak sunulmuştur. Siroza iyi gelir, pekliği giderir, kan alınmadan önce ayva şarabı içilirse baygınlığı engeller, öksürüğe, akciğer zarı iltihaplanmasına ve nezleye iyi gelir. Mideye kuvvet verir, mide bulantısını geçirir, kusmayı engeller, iştah açma özelliği vardır. Bağırsak parazitleri ve kulak ağrısında etkilidir. Hazmı kolaylaştırır ve benizdeki sarılığı giderir.

1.4. Bâdem (bādām)

“...yağıla bādāmıla, yeyicek eski öksürüğe müfiddür ve ma‘ deyi arıdır./Eger şayrunuñ öksürüğü ya içinde ağrısı ya sancusu olursa benefşe yağın ya bādām yağın kıtalar, içüreler. (EM, 2a/4, 5a/11-12)

Beş tane badem iyice dövülür, sonra hepsi birlikte beş dirhem güleğübün ile havān içinde bir araya getirilip ve tekrar dövülüp sabah açken yenir. Safrayı ve balgamı incitmeden iyi ishal eder./Böbreği semirdir. Cimāya kuvvet verir./Badem yağının ılıtılıp başa sürülmesi de yararlıdır/Teşennüc sinir büzülmesine denir. Küzāz ise sinir katılaşması ve gerilmesidir. Yemek olarak badem yağı ve şekerle hazırlanmış cevāv aşısı yedirilir./Öksürük ve sesi açmak için; mukaşşer badem içi ve zamg-ı Arabî ve kuru benefşe her birinden beşer direm... (Y. s. 112, 166, 181, 188, 213)

acı bādām yağını güvüldeyen kılağa tımsalsalar güvüldüsin giderür/ bādām yemek yürek ağrısına ve öyken zaħmetine müfiddür/uyuz için; hamāmda gevdeye dürteler kıtı ovalar şonra benefşe yağı ya tatlı bādām yağıyla ovalar.” (MŞ, 25b/12-13, 79a/11-12, 129a/8-9)

badem < Far. bādām/bāyām (Nişanyan, 2010: 49). Ziyafet Defteri’inde “bādem helvāsı, bādem şorbası ve çavāriş-i bādem” şeklinde helva, şorba ve macun olarak sunulmuştur. Müzmin öksürüğe ve mideye iyi gelir. Safrayı ve balgamı sürer, böbrek için faydalıdır, cinsel ilişkiye kuvvet verir, sinir büzülmesine ve katılaşmasına iyi gelir. Sesi açmada etkilidir, kulak uğultusuna badem yağı iyi gelir, kalbe faydalıdır, uyuz için de badem yağı kullanılır.

1.5. Cevz-i hindî (Hindistan cevizi, Hindūstan kōzı)

“cimā şehvetin getirür ve anuñ yağı nāsür rencine nāfi‘ dür ve bēl ve diz ağrısına dürticek yarar ki balgamdan ola. Ve ol ma‘ deye ağır gelür, şeker ile yeyeler ve anuñ tāzesi yēgrekdür ve eskisi kıarında olan kırtları kırar. (EM, 39a/2-4)

hindustān kōzı eski arka ağrısına nāfi‘ dür.” (MŞ, 152a/7)

cevz-i hindî < Ar. cawz (Nişanyan, 2010: 93) + Ar./Far. hind “Hint ülkesi” (Nişanyan, 2010: 242). Hindistan cevizi Ziyafet Defteri’nde “çavāriş-i cevz-i hindî” adıyla macun şeklinde sunulmuştur. Sağlık açısından bakıldığında cinsel ilişkide şehveti arttırdığı görülür. Hindistan cevizi yağı nasıra, bel ve diz ağrısına sürüldüğünde faydalı olur. Karındaki kırtlar için de faydalıdır. Müzminleşmiş sırt ağrılarını giderir.

1.6. Elma (alma)

“ma‘ deye kıvvet vērür ve göñli ferahlandırur ve bağıra müfiddür ve ta‘ ām iştihāsın getirür ve anuñ kıabı ma‘ deye yarar ve kıuşmağı bağlar ve ağulu nesnelere yürekden men‘ eder, hāşşa şarābı. Ve anuñ şarābı ‘akreb şokmış kışiye yarar. Ammā perverdesi kıtı müfiddür, yüregi ve ma‘ deyi kıvvetlendirür ve ağız kıokusun hoş eyler. (EM, 7b/3-7)

Eğer müşhil içtikten sonra bulantı olsa, hasta kusup baygınlık geçirse... elma şarābı içirilir. Eğer elma şarabı ele geçmezse elma ısırtılıp çiğnettirilerek suyu yutturulur./Sandal ve müşk ve kızıl gül ve elma suyu ve ayva suyu ve mersin yaprağı bunları mide üzerine yakı etmek faydalıdır/harāret çok olup tasa fazla olursa, ekşi elma yaprağı gülābla dövülür, sıkılarak suyu yüreğe ve mideye sürülür. Derhāl harāreti sakinleşir/Ateş yanığına elma çürüğü sürülür, çok faydalıdır. Ağrısını dindirir ve kabartmaz. Başka ilaca gerek kıalmaz/şarāb-ı tüffāh-ı diger bir dürlü alma şarābı dahi kim mi‘ deye ve yürek za‘ fina muvāfik ola ve yürek oynamasını ve susalığı gidere. (Y, s. 63, 229, 294, 325, 478)

kıtu luca ve tā‘ ün renci için, ekşi nesnelere yeyeler alma ve ayva ve ekşi nār ve amrüd ve turunc yemek eyüdür.” (MŞ, 157a/11-12)

elma < ET, OT alma~almıla (Gülensoy, 2007: 329). Elmanın ilk yetiştirildiği yer, Orta Asya’dır ve ilk yetiştirildiği dönem MÖ. 4000 yılıdır (Işın, 2019: 25). Elma Ziyafet Defteri’nde “alma ‘akidesi ve alma reçeli” olmak üzere iki şekilde sunulmuştur. Mideyi kevvetlendirir, gönlü ferahlatır, iştah açar, kusmayı önler. Onun şarabı akrep sokmuş kışiye faydalı olur, ağız kokusunu

giderir. Kusmadan sonra meydana gelen baygınlığa iyi gelir, kalp ve mide için faydalıdır. Harareti alır, ateş yanığına elma çürüğü kullanılırsa ağrıyı dindirir, derinin kabarmasını önler. Kalp çarpıntısına iyi gelir ve susuzluğu giderir. Veba hastalığında ekşi elma tüketmek faydalı olur.

1.7. Erik (erük)

“erük ki... şafrâyı sürer, tatlu erük yéyüp, üstine şu içseler, artuğırak sürer (EM, 5a/15).

Kuru tatlı erik kaynatılıp suyu içirilirse hemen ishâl ettirir/Şarâb-ı ıccâs yani erik şarâbı: Mizâcî ıssı olan kişiye ve tabiatı kabız olan kişilere faydalıdır. Şafrâyı ishâl eder ve yüreği soğudur. Susuzluğu keser/Kara erik tanesini ağızda tutmak ağız kuruluşunu giderir/Eğer yaramaz demregü olursa erik ağacının zamkı yani pusu, keskin sirke ile ıslatılır. Birkaç kez sürülür. Küçük çocuklar ve büyüklüklerdeki demregüyü giderir.” (Y, 63, 130, 229, 320).

erük bârid ü raftdur şafrâyı ishâl édüp keser şusuzluğu giderür. (MŞ, 25a/ 7-8)

erik < ET, OT erük (Gülensoy, 2007: 337). Ziyafet Defteri’nde meyve olarak sunulmuştur. Şafrâyı sürer, peklîği ve susuzluğu giderir, ağız kuruluşunu önler. Erik ağacının zamkı temriye hastalığı için faydalıdır.

1.8. Fıstık

“Edviye-i müfrede ki mu’ in-i bâh ve müvellid-i menîdür, bunlardur ki yazıldı:...emrüd, tatlu bādām, finduk, fıstık, terāncübîn... (EM, 64a/10-11)

Hanzal (ebucephil karpuzu) bağırsaklara zarar verir. Kullanılan kısmı şahmıdır. Makasla sūsām kadar küçük küçük doğranıp dövülmüş fıstık içiyle ve badem yağıyla ve biraz kesirā ile ovmak gerek... (Y, s. 373)

fıstık hār u yābisdür yürege kuvvet vērür ma’ deye yarar ve cigerün süddesin açar gönjül döndüğün giderür balğamî öksürüğe müfiddür cimā’a kavî eder meniyi arturur şovuğdan olan bēl ağrısına yarar.” (MŞ, 25b/13-15)

fıstık < Ar. fustağ/fustuk < EYun. pistákion (Tietze, 2021: 117). Ziyafet Defteri’nde “fıstık helvāsı ve çavāriş-i fıstık” olmak üzere iki şekilde; helvanın içinde ve macun şeklinde sunulmuştur. Cinsel ilişkide kuvveti ve meniye arttırır, yağı bağırsaklar için faydalıdır. Kalp ve mideye kuvvet verir, balgamdan kaynaklanan öksürüğü giderir, soğuktan kaynaklanan bel ağrısını giderir.

1.9. Fülful (fulful, karabiber)

“hāzm edicidür ve talağ şişine müfiddür ve balğamı ve sevdāyı gevdeden sürer... ve kara fulful lezic balğamları sürer giderür ve sıjirler ağrısına nāfi’ dür...koyu ta’āmları ma’ dede yufkaldur, eridür ve sidük yolın sürer. (EM, 28a/7-11)

mürr-i sāfi, fülful, taneçadır, kust ve dār-ı fülful her birinden altışar dirhem... soğuk baş ağrısına, soğuktan olan diş ağrısına, kulunca ve karaciğerin süddelerine ve ciğerin katılığına, mide soğukluğuna, idrār tutukluğunu ve soğuktan meydana gelen bütün hastalıklara fayda eder/Buruna damlatılacak ilaç: Kunduztaşağı ve ebücephil karpuzu ve fülful her birinden birer cüz dövülüp elenir, merzengüş suyuyla ezilir buruna damlatılır/gece körlüğüne; fülful, dār-ı fülful ve Yemen’in Tā’ if şehrinde gelen kanbîl-i tā’ ifi eşit miktarlarda dövülüp, elendikten sonra göze çekmek de faydalıdır... Kör göze ve sebele ve gözden yaş akmasına faydalıdır; fülful ve dār-ı fülful ve zencebîl ve sarı helile kabı ve kara helile.../Ağız ağrısına ilaç; topalak, kebābe, fülful ve ākırkarhā dövülüp elenir ve sirke ile kaynatılır, gargara yapılır/öksürük için; buyān balı ve fülful ve rāziyāne tohumu her birinden beşer direm.../göbek burusu için, fülful, dār-ı fülful, mastakî, zencebîl, karanfil.../Ferçte, sarı su gelen, kaşıntılı çok zor hastalığa da fayda eder, giderir. Denenmiştir./Ayı ödü balla ve azıcık fülful ile karıştırılır, birkaç kez sürülür. Kıl çıkarır. Denenmiştir. Sahihtir/Diş

ağrısı için diğer bir devā: Fülful toz hâline getirilir, balla karıştırılır. Dışın dibine sürülür. Mücerrebdir./sıfat-ı cevâriş-i şehriyārān sovak mi'deye ve sovak cigere ve istiskāya ve elemli kişiye fā' ide ide ve ishāl ide ve kuluncu açā budur şaytarāc ve zencebīl ve fulful ve dār-ı fülful ve kırfe.../fālice ve lakveya ve ve sar' a ve sovakdan olan cemī' zahmetlere ve cimā' a gayet kuvvet vire şöyle kim balgamī olan kişiye cimā' babında hiç bundan fā' idelü nesne olmaya ahlāt ākırkarhā ve çörek otı ve kust ve fulful ve dār-ı fülful...(Y, s. 179, 186, 193, 203, 212, 314, 319, 359, 464, 499) kara fulfulü zifte katup hanāzire yaķu ētseler fāyide ēde/ādemi semürdür bevāsire müfiddür." (MŞ, 138a/12, 180a/5)

Fülful Arapçadır, Ziyafet Defteri'nde baharat olarak sunulmuştur. Sağlık açısından birçok faydası bulunur. Hazm edicidir, dalak şişmesine, balgama ve sinirlerin ağrısına faydalıdır. Baş ağrısına, diş ağrısına, kulunca ve karaciğerin tıkanıklığına ve ciğerin katılığına, mide soğukluğuna, idrar tutukluğunu ve soğuktan meydana gelen bütün hastalıklara fayda eder. Burun tıkanıklığına, gece körlüğüne, katarakta, gözden gelen yaşa faydalıdır. Ağız ağrısına, öksürüğe ve karın ağrısına iyi gelir, ciltteki yarık ve çatlakları geçirir, kıl çıkartır, siroza, kulunca, felce, ağız çarpılmasına, saraya iyi gelir ve cinsel ilişkiye kuvvet verir. Sıraca adı verilen çibana yakı edildiğinde etkili olur, şişmanlatıcı etkisi vardır, basura faydalıdır.

1.10. İncir (encir)

"yēl eyler ve karın geçürür ve çok yeyicek ma'deye yavuzdur issi mizāclulara sıtma getirür, işlāhı ekşi nesnelilerdür ammā boğaz kuruluşın giderür ve susalığı keser, böğregi ve şu yolını arıdur. Ve 'akreb şokduğına hoşdur. Eger vaķtında tāze olursa şuyından ve südinden dürteler. Ve eger kıru olursa hem yeyeler ve hem 'akreb şokduğı yere yaķu ēdeler, mażarratın giderür. ħunāķiçün enciri ķaynadalar dembedem ġargara ēdeler tahlil ēde, gidere. (EM, 8a/2-6)

İncir Şarabı: Bu bir şarābtır ki kolaylıkla ishāl eder. Sineye, akciğere ve öksürüğe faydalıdır. Bel ağrısını giderir./Böbrek ağrısına ve kulunclu kişiye fayda eder/Yüz dirhem incir, yüz dirhem kayısı bir gün bir gece ıslatılır, tekrar su katılıp içilir. Harārete faydalıdır. Kuvvet verir, ferahlatıcıdır/Fil hastalığı için, incir ağacının külü ve kelem ağacının külü birbirine karıştırılıp zeytinyağıyla sürülür ve iki gün açılmaz. İki gün sonra açılıp yine sürülür. Şifa bulur Allah'ın izniyle. (Y, s. 123, 125, 132, 289)

encir ħār u raķbdur bedeni semürdür taķi' atı yumşadur öksürüğe eyüdür balgamı bişürür şafrāyı arturur... susuzlığı keser ve bevl yolını arıdur tāze vaķtında 'akreb şokduğı yere vursalar ħōş ēder... boğaz şişiyile ħunāķa enciri ķaynadup şuyıla dem-be-dem ġargara ētdürseler taķlil ēde gidere. (MŞ, 23a/10-15)"

incir < Far. encir (Tietze, 2021: 552). İncirin ilk yetiştirildiği yer, Batı Asya'dır ve ilk yetiştirildiği dönem MÖ 9000'dir (Işın, 2019: 25). Ziyafet Defteri'nde meyve olarak sunulmuştur. Pekliği giderir, çok yemek mideye iyi gelmez, boğaz kuruluşunu giderir, susuzluğu keser, böbreği ve idrar yolunu temizler. İncirin sütü ve kurusu akrep sokmasına faydalıdır, boğaz iltihabına da iyi gelir. Kalbe, akciğere ve öksürüğe faydalıdır, bel ağrısını giderir, böbrek ağrısına ve kulunclu kişiye faydalı olur. Hararete faydalıdır, kuvvet verici ve ferahlatıcıdır. Fil hastalığına iyi gelir. Safrayı arttırır ve idrar yolunu temizler.

1.11. Kabak

"ķabaķ... eski öksürüğü giderür ve susalığı yoyar ve göğüsü yumşadur. Eger anuķ şuyın ķulaģa taķmursalar ağrısın giderür ki issiden ola. Ve anuķ şuyı şafrāyı sürer... issi sıtmalara yavlaķ yarar. (EM, 28b/1-3)

...uykusuzluk için kabak çekirdeği yağı ve benefşe yağı ve nîlüfer yağı genç kız sütüyle başa sürülür/mide şişliği için, yaş kabak ince ince doğranır ayva dövülür, tohmekân yaprağı da dövülerek bir araya toplanır ve mide üzerine bağlanır/... harâretle olan kuru öksürüğe fâ'ide ide ve susuzluğu kese rubb-ı süs on direm benefşe on direm hıyâr çekirdeği içi ve kabak çekirdeği içi kim tatlu ola... (Y, s. 181, 230, 539)

ķabak bārid ü raḥbdur balğamı arturur şafrāyı keser ve eski öksürüğe müfiddür ve içegünüş ıssiligin giderür ve göksi yumşadur eger suyun ķulağa ṭamzursalar ağrısın giderür.” (MŞ, 26b/11-13)

kabak < OT kabak, kap+(a)k “+(a)k küçültme eki” (Gülensoy, 2007: 446). Kabağın ilk yetiştirildiği yer, Orta Amerika'dır ve ilk yetiştirildiği dönem MÖ 8000'dir. Ziyafet Defteri'nde “ķabak perverdesi, ķabak reçeli ve ķabak dolması” olmak üzere üç şekilde sunulmuştur. Sağlık açısından, müzmin öksürüğü ve susuzluğu giderir, göğsü yumuşatır. Kabak suyu kulak ağrısını giderir ve safrayı sürer, sıtmaya faydalıdır. Kabak çekirdeği yağı uykusuzluğa iyi gelir, mide şişliğini alır, kuru öksürüğe fayda eder ve susuzluğu giderir. İç organların hararetini de alır.

1.12. Kadıntuzluğu (ķadun ṭuzluğı, ḥatun ṭuzluğı)

“şafraıyı dükeli endāmlardan sürer çıkarur ve ķarını bağlar ve susalığı giderür ve bağıra ķuvvet vērür ve bağırsuķda olan başları oñuldur ve ķan gelmesine aşsısı vardur ve gevdeden ıssiligi giderür ve ıssiden olan sıtmalara müfiddür. (EM, 28b/ 10-12)

Kadıntuzluğunun kökünün kabuğı alınır, yumuşak dövülerek toz hâline getirilir ve gül suyu içinde ıslatılarak bezden sıkılır; göze damlatılır. Gözün kanını ve ağrısını giderir. Tecrübe edilmiştir/Ağız ağrısının her türüne faydalı bir başka denenmiş formül: Kadıntuzluğunun kökünün kabuğı alınır ve kaynatılır, suyunu ağız ağrıyan kimse ağızında tutar, gargara eder./Mide bulantısı ve kusmayı önleyen süfuf: Temizlenmiş, pāk olmuş kadıntuzluğu ve yine pāk olmuş sumāk, ekşi nārdenk.../Kurs-ı anberbāris yani kadıntuzluğu kursu: İssı ciğer ağrısına faydalıdır. Aynı zamanda istiskāya yararlıdır. (Y, s. 196, 203, 229, 258)

eger ishāl varısa ḥatun ṭuzluğı şuyın vēreler/ķandun ṭuzluğı ma' deye ķuvvet vērür şuşalığı ve ķuşmağı men' eder/ķadun ṭuzluğı şovuķdur ķurudur eger anı gülāba ķarışdurup yerlerise şafrāyı dükeli endāmlardan sürer ve ķarın bağlar bağıra ķuvvet vērür ve bağırsuķda olan başları giderür ve içden ķan gelmesine fāyide eder efyün saḥe ve ishāli bağlar.” (MŞ, 15a/4, 76b/14, 99a/6-8)

kadıntuzluğu (kadın+ tuz+luk+u) “kadın” sözcüğü için Nişanyan Soğdça hatun sözcüğünün varyant biçimi olduğunu belirtir (2010: 287). Ziyafet Defteri'nde “ķadın ṭuzluğı şorbası” şeklinde çorba olarak sunulmuştur. Safrayı sürer, karın ağrısını hafifletir, susuzluğu giderir, karaciğere kuvvet verir, bağırsaktaki yara ve çıbanları iyileştirir ve kan gelmesine faydası vardır. Bedendeki harareti giderir, sıtmalara faydalıdır. Kadıntuzluğunun kökünün kabuğı gözün kanını ve ağrısını giderir, ağız ağrısı için de suyu faydalıdır. Mide bulantısı ve kusmayı önler, ciğer ağrısına ve siroza da iyi gelir. Suyu ishali giderir, mideye kuvvet verir, bağırsak enfeksiyonunu ve ishali önler.

1.13. Karpuz (ķarpüz)

“terligi arturur ve ıssiligi şır ve ğıb ve muḥrıķa ısıtmalara nāfi' dūr ve şafrā tizligin giderür ve şekerile yeyicek şı yolın işledür ve ķavuğun ıssiligin giderür ve susalığı keser. (EM, 28b/13-15)

sersām ve ateşli baş ağrılarında, karpuz suyu şekerle karıştırılıp içirilir/Normalden fazla kusmanın ilacı tatlı yaş kabak ve karpuzun gülāb gibi suyu çıkarılır... karpuz suyuyla gülāb ve dörtte biri kadar şarap (süci) karıştırıp içilirse aşırı susuzluğu giderir/sarılık için, erik suyu, zerdāli suyu, karpuz suyu ve nār suyunu içmek gayet uygundur/İstiskā için bir başka denenmiş nesne: Bir karpuz alınır, bir

yanından delinir içine şeker konur, delinen yeri tekrar kapatılır. Bir tepsi içine koyup fırında pişirilir. Daha sonra sıcak sıcak istiskā rahatsızlığı olan kişiye yedirilir. (Y, s. 177, 229, 256, 259)

ķarpūz bārid ü raṭbdur ıssı marāzıllara müfıddür balgāmı arturur şafrāyı keser ṭabı‘ atı yumşadur sükkerile yeyicek idrār-ı bevl eder mesānenün ıssılığın giderür şusuzluğı sır...” (MŞ, 26b/8-10)

karpuz <Far. ḥarbut/ḥarbuta (Tietze, 2021: 138). Karpuzun ilk yetiştirildiği yer Asya (kökeni Afrika) ve ilk yetiştirildiği dönem MÖ 4000’dir (Işın, 2019: 25). Ziyafet Defteri’nde reçel olarak sunulmuştur. Sıtmaya faydalıdır, idrar yolunu açar, mesanenin hararetini giderir, susuzluğu keser. Baş ağrılarını ve kusmayı giderir, sarılık ve siroz için de faydalıdır. Balgamı arttırıcı etkisi vardır.

1.14. Kavun

“Kavun yemek de kusmak için münasıptir./Mesāneden taş çıkarmak için bu deva faydalıdır: Kurutulmuş, dövülmüş ve elenmiş kavun kabuğu, mesānedeki uyuşmuş kan ve kumu temizler/Kavun çekirdeği: Bazı kimselerden rivayet olunur ki kavun çekirdeği içini her gün çok yemekle taşı öğütüp döker. Denenmiştir, kum gibi idrārla gelir, çıkar. (Y, s. 67, 263, 267)

ķavun ma‘ deye ziyān eder gönül dönderür ķavun yeyicek tēzcek üzerine nesne yeyeler yēgregi oldur ki acla yeyeler ta‘āmdan şoḡra yemeyeler ḥazmı fāsıd eyler... ķavununū ṭoḡmı ma‘ deyi arıdur ve ḥayz yolın açar ve bēli ıssıdur ve eger iki dirhem andan isti‘ māl ederlerse cimā‘ şehvetin arturur.” (MŞ, 26b1-5).

kavun <ET kağun (Tietze, 2021: 166). Ziyafet Defteri’nde reçel olarak sunulmuştur. Sağlık bakımından kusturucu etkisi vardır, mesanedeki taşları dökmeye etkilidir. Kavunun çekirdeği de taşı öğütmede ve mide için faydalıdır, kavunu aç tüketmek daha uygundur, yemekten sonra yenildiğinde hazmı güçleştirir. İdrar yolunu açar ve cinsel ilişki kuvvetini arttırır.

1.15. Kayısı (ķaysı)

“ammā ṭatlısı birez ıssılığē māyıldür... ma‘ deyi ḥunuk eyler ve şafrāyı başar ve ıssı mizāclu kişilere ki sebebi ma‘ deden ola anı giderür ve susalığı şafrāyı ishāl eder. (EM, 18a/11-15)

... yüz dirhem incir, yüz dirhem kayısı bir gün bir gece ıslatılır, tekrar su katılıp içilir. Harārete faydalıdır. Kuvvet verir, ferahlatıcıdır.” (Y, s. 132)

kayısı < Far. qaysī (Nişanyan, 2010: 312). Kayısının ilk yetiştirildiği yer Orta Asya ve Çin, ilk yetiştirildiği dönem MÖ 3000’dir (Işın, 2019: 25). Ziyafet Defteri’nde meyve olarak sunulmuştur. Tatlısı biraz sıcaklık verse de mideyi serinletir, safrayı bastırır, susuzluğu giderir, safrayı sürer. Kuvvet verir ve ferahlatıcıdır.

1.16. Kızılçık

“Aşırı hayz kanının sebebi bedende kanın fazlalığındansa bāselik damarından kan aldırılır. Yemek olarak pirinçle ve mercimekle sumāk aşı ve kızılçık aşı yedirilir.” (Y, s. 278)

kız-ıl+çık <ET kızıl (Gülensoy, 2007: 524). Ziyafet Defteri’nde reçel olarak sunulmuştur. Kan aldırdıktan sonra kızılçık yemeğinin yenilmesi faydalıdır.

1.17. Kiraz (ķirās)

“ķarın bağlar nesnelere bunlardur; ... ķirās... (EM, 42a/4-7)

Sevdāi ve balgāmı hıltları ishāl eder. Menfaatleri gayet çoktur. Nefis şarāblardandır. Herkese uygundur... çekirdeksiz kızıl üzüm otuz beş dirhem, tatlı kuru erik kırk dirhem, kiraz kırk dirhem, temirhindī yirmi beş dirhem... (Y, s. 146)

ķirās ma‘ dede ķankı ḥılt gālībse aḡa döner ekşi ķirās bārid ü yābısdür şafrāyı ve balgāmı keser ḥarāreti sākin eder.” (MŞ, 25a/10-11)

kiraz < EYun. kerási, kerasós (Nişanyan, 2010: 328). Ziyafet Defteri'nde reçel olarak sunulmuştur. Karın ağrısını giderir, hılt dengesini düzenler, safrayı ve balgamı keser, harareti alır.

1.18. Koz (kōz, ceviz)

“anuç yaşı ma‘ dede tēz hażm olur ve menīyi arturur ve kıru kōz encirile ve şadefile ağı yemiş ve yılan ve çıyan sokmuş kişilere nāfi‘ dūr. Ve sevdādan olmuş şişlere yakıcağ it ısırdığı yere yaqsalar ziyānın giderür... ve anuç yağı issidūr, yumşakdur taħlil ēdicidūr ekile başına nāfi‘ dūr, fālic ve laqvā rencine fāyide ēder... ve anuç eski yağın ki dürtüneler sust olmuş endāmları ve tamarları berkidūr. (EM, 30a/6-15)

dahi yaş kozun içindeki sarucagızın kurudalar gözde olan zıfraya ekeler ādem gözüne ve at gözüne fā‘ ide idüb gidere inşā‘ allahü-te‘ ālā/kuru incirle koz içi eski öksürüğe nāfi‘ dir/... üç direm ak anzarūt yumşak dögeler on direm koz yağıyla karışdırıb ziyeler açla üzerine kaynanmış turak otu suyundan on direm kadarı içeler bil ağrısından ve yanbaşı ağrısından kötürüm yatan kişi birkaç ishāl ide allah emriyle ol kişi kalka gayet mücerrebdır/uyuz için, koz içini ve kükürtü ayru ayru dögeler kuyruk yağıyla karışdırılar iki eline dürteler kice ile ve bezle sar‘alar tā kim dökülmeye ve evvelkisini dahi bezle sar‘a koyalar tā kim ol dahi dökülmeye ve ertesi gün hammāma gireler nāfi‘ ola/kel baş için mücerreb nesnedir biraz zift dögeler ve berāberi yanmış koz içiyle ve eski ve acı sā yağıyla karışdırılar ve başı hammāmda sabunla pāk yudukdan sonra dürteler üç dört def‘ a dürtmekle nāfi‘ ola/bevāsır için koz ağacının çiçegini alasin gölgede kurudasın andan sonra aç karnına her sabah balla veyahūd yumurta ile yiyessin eger yürekde olursa def‘ ider eger dübürde olursa kırub döker gayet mücerrebdır. (Y, s. 525, 537, 564, 613, 617, 638)

kōz yaşı ma‘ dede tēz sişer menī arturur ve kıru kōz encirile şadefile ağı yemiş kişilere ve yılan sokmuş kişilere fāyide ēder ve sevdādan olmuş şişleri giderür eger yerlerise ishāl ēder ve kıarında kıurtları kırar... kōzuñ yağı... fālice ve laqvaya nāfi‘ dūr.” (MŞ, 25a/14-15, 25b/1-6)

koz < Far. gawz/gōz (Nişanyan, 2010: 345). Ziyafet Defteri'nde “tāze kōz reçeli” şeklinde reçel olarak sunulmuştur. Sağlık açısından birçok faydasının olduğu görülür. Tazesi midede kolayca hazm edilir, meniye arttırır, zehirlenmelerde ve yılan, çıyan sokmasında faydalıdır. Vücutta oluşan şişler için ve köpek ısırmasında etkilidir. Ceviz yağı çeşitli cilt hastalıklarında, felç ve ağız çarpılmasında faydalıdır. Gevşemiş organ ve damarları sağlamlaştırır, göze, müzmin öksürüğe, bel ağrısına, siyatiğe, uyuza, kelliğe, basura iyi gelir. Pekliği giderir ve karındaki kurtları döker.

1.19. Limon (lemūn, līmūn)

“yaraķān için, ğidālardan bir kaç gün kıoruk ve zireşk ve kıabaķ ve līmūn ve nārıncıla zīrbāc müzevveresin bişürüp ye düreler, şarāb-ı līmūn şıķalar şuyın süzeler vir tancireye kıoyalar kıaynadalar kefin alalar ve şekeri şuyıla şerbet ēdeler ve tancirede yumurda ağıyla erideler bir līmūn şuyına dört şeker kıatalar arķun odıla kıvama getüreler ma‘ deye ve cigere fāyide ēder ve talaķ rencine yarar şafrāyı tesķin ēder ve menīyi arturur.” (MŞ, 80b/10-11, 184b/13-15, 185a/1-2)

limon < Yun. limóni (Tietze, 2021: 489). < Ar./Far. līmūn/līmōn (Nişanyan, 2010: 371). Ziyafet Defteri'nde “çavāriş-i līmūn, kıurş-ı līmūn, ufaķlīmūn reçeli, līmūn şuyı” olmak üzere dört şekilde sunulmuştur. Sarılığa iyi gelir, mide ve cigere faydalıdır ve dalak ağrısını giderir, safrayı dengeler ve meniye arttırır.

1.20. Nohut (noħūd)

“menīyi arturur ve sidük yolın işledür ve yüzün rengin eyü eyler, hāşşa ki unıyıla yüzi yuyalar veyā yüze dürteler şonra yuyalar. Ve anuç yağı giciyiği giderür ve şuyıyıla mażmaza ēdicek diş ağrısın sākin ēder ve içecek āvāzı şāfi eyler... noħūduñ şuyı fālic rencine yarar ve ‘avratlaruñ südin arturur ve cimā‘ a kıuvvet vērür. (EM, 37b/6-10)

Nohut suyu: İstiskā olan kişiye uygundur. Yüz dirhem nohut, yedi yüz dirhem su içinde kaynatılarak iyice pişirilir. Zaruret olunca bu sudan, su yerine içilir./Sıtma nöbetinin olduğu gün etsiz nohut suyu verilir./Demregü için, nohut yağı çok faydalıdır. Sürmekle giderir. (Y, s. 126, 299, 320)

nohūd cirmi yel eyler ammā cimā'ı kavī eyler āvāzi şāfi kıılır semürdür idrār-ı bevl eder göksi ve cigeri ve talağı ve bögreği arıdur beñzi hōş eyler yağın çıkarup giciyiye sürseler giderür şuyıyla mażmaza edicek diş ağrısın giderür... nohūduñ şuyı fālic rencine yarar (MŞ, 21b/6-10) oğlancuıklar zōriçün yumurtlamaduğ bülüc etin ve nohūd bir çölmege koyup kaynadalar bişüreler tamām bişdükdēn şoñra nohūdın gidereler şuyına yağsuz katı bişmiş bekesimāt toğrayalar.” (MŞ, 110a/ 15, 111a/1-2)

nohut < Far. nuhūd (Tietze, 2021, 233). Nohutun ilk yetiştirildiği yer Anadolu ve ilk yetiştirildiği dönem MÖ 9000'dir (Işın, 2019: 25) Ziyafet Defteri'nde sadece sayısal veri ile desteklenerek verilmiştir. Sağlık bakımından meniyi arttırır, idrar yolunu açar, yüzün rengini iyileştirir. Nohutun yağı kaşıntıyı giderir, diş ağrısını dindirir, sesi açar, südü arttırır ve cinsel ilişkiye kuvvet verir. Felç ve siroz olan kişilere faydalıdır, sıtma ateşinde suyu kullanılır, yağı temriye hastalığına iyi gelir. Göğsü, dalağı, böbreği temizler, epilepsi hastalığında faydalıdır.

1.21. Patlıcan (bādīlcān, bādīncān, baṭīlcān, baṭīncān)

“Anuñ kavrulmuşu iştihā getürür ve kuşmağı keser. / (oturacak yerde vāki' olan hastalıkları beyān eder) gāh gāh bādīncān bōrki ve yılan kavı ve mersin yaprağı düttüzdürüp hasta apışup düttünine tura. (EM, 9a/9, 54a/1-2)

anuñ şapını kurıdup bevāsīr üzerine yaqu gibi edüp yapışdursalar fāyide ede/bādīncān kanı koyuldur.” (MŞ, 27a/8-9, 54b/10-11)

patlıcan < Ar. bādīncān, bādīlcān/ Far. bādīngān (Nişanyan, 2010: 482). Tietze de, patlıcanın Far. bādīncān, bādīlcān, bādīngāndan geldiğini belirtir. Bunun halk ağzında patlıcana dönüştüğünü Meninski'den iktibas eder. Daha ilginç olanı domatese bir dönem Frenk patlıcanı denmesidir. Şöyle bir örnek verir ki çok hoştur: “Boyu minareye, başı eşekbaşına, burnu Frenği badincana... benzer.” (2021: 440). Patlıcanın ilk yetiştirildiği yer Hindistan ve Çin (kökeni Afrika), ilk yetiştirildiği dönem MÖ 1. yüzyıldır (Işın, 2019: 25). Hindistan'da “sebze kralı” kabul edilen patlıcanın, Asya'da epeyce tercih edilen bir sebze olduğu bilinir. Sanskritçe'de vaatingan, Gürcüce'de bandjan, Berberi dilinde tabendjalts, İspanyolca'da berenjena, Portekizce'de beringela, Fransızca'da aubergine denilir (Daunay and Janick, 2007: 16). Sağlık açısından değerlendirildiğinde iştahı açtığı, kusmayı önlediği, makatta oluşan çeşitli hastalıklara faydalı olduğu görülür. Sapı kurutulduğunda basurlara iyi gelir ve kanı koyultur.

1.22. Pirinç (birinc)

“...birinc etmegi; gıdāsı azdur qarını bağlar ve ma' dede tēz siñer/ Kızıl birinci yumadın bişürseler kabz eder. Eger yuyup yağla bişürseler ma' de ağrısın giderür ve adamuñ yüzi rengin hoş eder ve bedeni semirdür ve eyü düşler gösterür ve şuluncı olana birinc yaramaz zahmetin artturur. (EM, 4b/13-14, 10a/2-3)

Peygamber çiçeği kökünü dövüp pirinç aşıyla yemek ve bal ile karıştırıp yemek, nereden olursa olsun kanı tutar. İster hayz kanı, isterse ciğerden, bağırsaktan, bevāsırdan, bedeninin başka bir yerinden gelsin veya kusarken kan gelmiş olsun, bunun hepsini üç kere veya biraz fazla yemekle kanı keser/Eğer süt az olursa, sütlü pirinç ve nohutla buğday aşı, şalgam, keşür, isfenāh aşı, pişmiş bakla, koyun ve keçimemesi faydalı olur./Demregü için, pirinç yağı ve buğday yağı da aynıdır./Kilo almak için, vaktinde hamama gitmek, herise yemek, sütlü pirinç, kuzu kebabı, kaz ve tavuk eti

yararlıdır/...eger bir kişinin mi' desinde sevdā ekşiyüb ve yil olup zahmet etmezse südlü pirinç aşu balla veya şekerle yiyeler revā ola. (Y, s. 279, 283, 320, 347, 436)

birinc hafifdür tabi' atı kabz eder beñzi hōş eder ve semürdür kani şāfi eyler ve sahhac-ı em' āya müfiddür ve gıdalaruñ yegregidür ve nāfi' dür kaçan şıgır südiyle bişürseler ve dañı ba' zılar gümān etmişler ki her ki dāyim birinc yeşe 'ömri uzun olur." (MŞ, 21a/12-14)

pirinç < Far. birinc/biranc (Tietze, 2021: 478). Pirincin ilk yetiştirildiği yer Hindistan'dır ve ilk yetiştirildiği dönem MÖ 8000'dir (Işın, 2019: 25). Ziyafet Defteri'nde, "birinc herisesi, birinc murabbası ve dāne-i birinc" olmak üzere çeşitli şekillerde daha çok pilav olarak sunulmuştur. "Pilav ve zerde, Osmanlı İmparatorluğu'nun sonuna kadar, düğün gibi kutlama yemekleri ve özel gün yemeklerinin olmazsa olmazı olarak kullanılmıştır." (Işın, 2019: 264). Sağlık açısından bakıldığında, pirinç ekmeği karın ağrısına iyi gelir ve midede çabuk hazmedilir. Mide ağrısını giderir, yüze renk katar, vücudu kuvvetlendirir ancak kuluncu olana iyi gelmez. Kanamayı durdurur, sütü arttırır, kilo aldırır, midede oluşan gazı giderir, bağırsak enfeksiyonuna faydalıdır. Faydalı gıdaların en iyilerinden biridir ve düzenli olarak tüketildiğinde ömrü uzattığı düşünülür.

1.23. Şeftali (şeftālū)

"susallığı giderür ve issi bağırı şovudur ve issi ma' delü kişiye muvāfiğdur ve issi ısıtmalarda yemek eyüdü. (EM, 24a/5-6)

Kulaktaki kurt ve kaşıntı için, yarpuz dövülüp sıkılır ve kulağa damlatılır. Şeftali yaprağının suyu da damlatılır. Veya şeftali çekirdeğinin yağı damlatılır./Bağırsaklardaki küçük kurtçuklar için, sabır ve sığır ödü ve yarpuz suyu üçü eşit miktarda karıştırılır, pamuğa bulaştırılır aşağıdan fitil yapılır. Yarpuz suyu yerine şeftali yaprağı suyu karıştırılırsa daha iyi olur. Küçük çocuklar için: Yaş şeftali yaprağı dövülüp sıkılarak suyu karınlarına sürülür, solucanlar düşer, çörek otu dövülüp şeftali yaprağı suyuyla karınına yakı yapılırsa da iyi etki yapar./Göğüs katı olup yumru yumru büzülmesi durumunda yapılacak ilaç: Şeftali yaprağını ve sezāb yaprağını dövüp yakı yaparlarsa da gayet faydalıdır. (Y, s. 199, 243, 284)

şeftālū bārid ü raḥbdur issi ma' deye eyüdü balgamı arttırur meniyi ziyāde eder ve kuvvet vērür ve gēc siñer 'aşaşı teskin eder." (MŞ, 24a/10-11)

şeftali < Far. şaft "yağlı, kalın" ālū "erik" (Tietze, 2021: 449). Şeftali, Ziyafet Defteri'nde reçel olarak sunulmuştur. Şeftali susuzluğu giderir, harareti alır, sıtma ateşine iyi gelir. Şeftali yaprağının suyu veya çekirdeğinin yağı kulaktaki kaşıntı ve kurt için faydalıdır. Bağırsaktaki küçük kurtlar ve solucanlar için ve göğsü yumuşatmak için kullanılır. Balgamı ve meniye arttırır ancak hazmedilmesi zordur.

1.24. Turunç (turunc)

"Midede ağırlık varsa kusulmalıdır. Bunun için ılık su ile sikencübün ezilip hastaya içirilerek kusturulur ve sikencübün-i seferceli veya nār şerbeti veya turunç şerbeti verilir./Bir başka iyi acayip nesne (sa' feyi giderir ve kel başa da fayda eder) (Y, s. 224, 318)

turunç kabı şovuk ma' deyi ve şovuk cigeri kavī eyler ağız koğusun hōş eder yēli taḥlil ve ta' āmı hażm eder/turunç şarābı, şuşallığı kandurur ve hummārlıqdan olan baş ağrısın zāyil eder." (MŞ, 24b/14-15, 185b/5)

turunç < Far. turunc/turung (Nişanyan, 2010, 639). Ziyafet Defteri'nde reçel olarak sunulmuştur. Sağlık açısından değerlendirildiğinde kusturucu etkisi vardır, kaşıntılı cilt hastalıklarına ve kelliğe faydalıdır. Turunç kabuğu mideyi ve cigeri kuvvetlendirir, şurup veya şerbeti susuzluğu giderir, sarhoşluğun getirdiği baş ağrısını dindirir.

1.25. Üzüm

“göynüsi eyü gıdâ vèrür ve şâfi kan tevellüd eder ve gökse ve öykene müfiddür, tene kuvvet vèrür ve adamı semirdür ammâ susalık getirür. Ve çekürdegiyle yeyicek yel eyler. (EM, 5b/ 7-9)

...Nefse ferâh ve neşe verir. Karaciğer ve kalbi kuvvetlendirir. Bütün baştaki ve karındaki organlara kuvvet verir. İdrarı açar. Sar'a hastalığına fayda eder. Dimâğa ve cimâ'a kuvvet verir. Bunlardan başka daha çok faydası vardır. Yukarıda saydığımız faydalarından başka mideye kuvvet vererek harâret-i garîziyyeyi ziyâde eder ve yaşlanmayı geciktirir. Faaliyetlere kuvvet verir. Bedeni semirtip kanı ve kasları iyi hâle getirir. Yaramaz fazlaları arıtır, pâk eder. Tabiatı normale döndürür. Benzi güzelleştirir, duyuları düzeltir. Hazmı düzenler./Ölmez dikeninin kökü kara üzümle kaynatılır, yedi gün içilir. Bevâsır zahmetine çok faydalıdır/Çıbanları olgunlaştırır./sıfat-ı ma'cün kim ağız kokusun eyü ide yaş mersin yaprağı ve çekirdeksiz kızıl üzüm her birinden berâber dögeler bir birine karışdırılar bir koz kadarı sabah ve bir koz kadarı gice ekl ideler/ sarmasagın kabın soyalar ve dögeler anın berâberi çekirdeksiz kızıl üzüm dögeler sarmasagla karışdırıb koz kadarı yuvalaklar ideler bir iki gün sabahda ve gicede ikişer ve üçer yuvalak yudalar sogulcanı düşüre/mey-fuhte dimek ya'ni üzüm şırasını kaynadub koyıca oldugına derler bir garib nesne kim kan işemege fâ'ide ide /(yarıklar ve pişikler) bedende olursa her sabah yigirmi direm şîrûgan yağı ya badem yağı tâze sıkılmış üzüm şiresiyle içeler üzüm suyu kırk direm mikdârı ola bir hafta kadarı içeler. (Y, s. 146-147, 247, 392, 531, 561, 574, 636)

üzüm şabî' atı yumşadur bedeni semirdür menîyi arturur.../kuru üzüm ruçubeti azdur ma' deye cigere kuvvet vèrür göğüse ve öykene eyüdür... çekürdek ile yëseler bağırsaqlar zahmetine eyüdür... bir hadîşde dahî buyurur ki her ki acla yigirmi bir dâne kızıl üzüm yése ol gün gevdesinde yaramaz nesne görmeye.” (MŞ, 23a/15, 23b/1-8)

üzüm < ET üzüm/üsüm üz- “kesmek, parçalamak” +-(ü)m (Gülensoy, 2007, 1008). Üzümün ilk yetiştirildiği yer Batı Asya'dır ve ilk yetiştirildiği dönem MÖ 6000'dir (Işın, 2019: 25). Ziyafet Defteri'nde meyve ve şıra olarak sunulmuştur. Vücut için pek çok faydası vardır. Kanı arttırır, cilde kuvvet verir, çekirdeğiyle yendiğinde gaz yapar. Karaciğer ve kalbi kuvvetlendirir, idrar yolunu açar, sara hastalığına iyi gelir. Beyini ve cinsel ilişkiyi kuvvetlendirir, mide için faydalıdır, harareti alır, yaşlanmayı geciktirir. Kasları güçlendirir, hazmı düzenler, basura iyi gelir, çıbanları olgunlaştırır, ağız kokusuna faydalıdır. Solucanların düşmesini sağlar, ciltte oluşan yarık ve pişiklere iyi gelir. Tabiatı yumuşatır, vücudu sağlamlaştırır, göğüse ve akciğere iyi gelir, vücuttaki zararlı maddelerin atılmasına yardımcı olur.

1.26. Za' ferân (za' firân, safran, zafran)

“...talak ve bağır ve bögrek ağrısına eyüdür ve şovukdan olan bël ağrısını giderür ve cimâ' iştihâsın getirür ve balğam ' ufünetin işlâh eder ve içegüye kuvvet vèrür ve yüz rengini hoş eder ve göze cilâ ve yürece kuvvet vèrür. Ve ıuluj ağrısına nâfi' dür ve uyku getirür ve südük yolın açar... ve anuj yağı issidür, yaşdur, siñirleri yumşadur ve teşennüci giderür. (EM, 18b/ 7-14)

Her türlü kan kusmağı keser. Rahim yellerin giderir ve rahme kuvvet verir. Düşük yapmaktan korur. İshâli ve kusmayı durdurur.../Makatta ağrı olursa, pâpâdyâ ve iklîlü'l-melik ve azıcık za' ferân keten tohumu luâbiyla karıştırılır, üzerine sürülür./Göğüste ağrı olursa za' ferân ve ferfiyün berâber sütle ezilip Müm revganla sürülür, faydalıdır./Darbe ve yaralanma şişleri için, eğer şişin sebebi vurmaktan ve yaralanmaktan olursa kızıl sandal ve za' ferân birlikte yaş kişnîc suyuyla ezilir ve sürülür. Bir parça yün, sıcak yağ ile yağlanıp üzerine bağlanırsa ağrısı gider./Basur ve öksürük için, za' ferân beş

direm, zencebîl beş direm, mastakî beş direm, ve mâzâ ve cevz-i bevâ ve afyon ve şeker her birinden beşer direm. (Y, s. 161, 245, 284, 303, 353)

za'firân uyku getürür ve muzlîm-i havâsdur kaçan süciye katup içseler tîz esridür/bir kîrâţ efyûn-ı mışrî ve bir kîrâţ za'firân yumşak dögüp bir pâre kettân bîzinden fetil edüp ol fetili sirkeyile ölideler andan bu otlara bulaşdurup burnınun iki delüğine daşı şoklar çanını diñdüre.” (MŞ, 44b/78, 53a/13-14)

Za'ferân Arapçadır, Ziyafet Defteri'nde baharat olarak kullanılmıştır. Akın ve Çevik baharatların Osmanlı döneminde Araplar tarafından Hindistan'dan getirilerek Osmanlı kültürüne girdiğini belirtmiştir (2017: 8). Sağlık açısından bakıldığında birçok faydasının olduğu görülür; dalak, karaciğer ve böbrek ağrısına iyi gelir, soğuktan kaynaklanan bel ağrısını geçirir, cinsel ilişki isteğini artırır, balgamı giderir, iç organlara kuvvet verir, yüzün rengini güzelleştirir. Göz ve kalbe faydalıdır, şakak ağrısını giderir, uyku getirir, idrar yolunu açar, yağı sinirleri yumuşatır ve sinir büzüşmesine iyi gelir. Kusmayı ve ishali önler, rahimdeki gazı giderir ve rahmi kuvvetlendirir, makatta ve göğüste oluşan ağrıyı giderir. Darbe ve yaralanma nedeniyle oluşan şişlikler için, basur ve öksürük için faydalıdır. Duyuları köreltici etkisi vardır ve burun kanamasını durdurur.

1.27. Zerdâli (zerdâlû)

“...yaprağın kaynadup ve sıkup boğaza gârgara edicek boğaz ağrısına müfiddür. Ve çekirdeğinin yağı kulağ güvüldisine ve kulağda olan kurda nâfi' dür. Ve andan içecek bağarsukda ve bağırda olan kurdu kırar. Ve şikâka ki mağ'adda olur aşşıdur. Ve pusını sirkeyile ısladup demregüye dürtseleler giderür. (EM, 18a/ 8-11)

Kötü ağız kokusu, eger mideden kaynaklanıyorsa ıtrîfil-i sagîr, şarâb-ı afsentîn, eyâric-i faykarâ, ham ve olgunlaşmış zerdâli ve mâ'il-fevâkih. Bunlarla ilaç yapılır./Eğer bevâsırın siğilleri şişip dolsa ve çok ağrısa sıcak su içine oturulur. Zerdâli çekirdeği yağı deve hörgücü ile karıştırılır, sürülür./Sarılık için, erik suyu, zerdâli suyu, karpuz suyu ve nâr suyunu içmek gayet uygundur./Kuru uyuz kaşıntısı için, zerdali çekirdeği içini (on direm) iyice dövüp iki direm tuz ve ve iki direm ölmüş cıva, azıcık sirke ile karıştırılır ve şîrûgan yağıyla üç gün mütevatir hamam da sürülür./Kellik için, üç direm râstık taşı ve üç direm kitre ve üç direm, zerdâli çekirdeğinin içi, beş parmakla ucuyla alınacak miktar kına. Bunlar gayet iyi toz haline gelecek kadar dövülür./Ter kokusunu düzeltmek için ilaç: Heylûn, kenger, zerdâli ve kuru nane yemek ve reyhân şerbeti içmek ter kokusunu ve beden kokusunu iyileştirir. (Y, s. 205, 246, 256, 313, 321, 345)

zerdâlû şusuzluğı giderür ve ağız kokuşın ki sebebi ma'deden ola giderür ve ıssı sıtmalara müfiddür.” (MŞ, 24a/8-9)

zerdali < Far. zardâlû zard “sarı”, âlû “erik” (Nişanyan, 2010: 686). Zerdali, Ziyafet Defteri'nde meyve olarak sunulmuştur. Sağlık açısından bakıldığında zerdali yaprağı suyla kaynatılıp gargara yapıldığında boğaz ağrısına faydalı olur. Zerdali çekirdeğinin yağı kulak uçuldamasına ve kulaktaki kurda iyi gelir, bağır sak ve karaciğerde oluşan kurtlar için faydalıdır. Makatta oluşan yarığa faydalıdır, posası sirkeyle karıştırıldığında temriye hastalığına iyi gelir. Mideden kaynaklanan kötü ağız kokusuna, basur siğillerine, sarılığa, kuru uyuz kaşıntısına, kelliğe, ter kokusuna faydalıdır. Susuzluğu giderir ve sıtmalar için de faydalı olur.

Sonuç

Bu çalışmada Ziyafet Defteri, bize iştaktan şifaya uzanan serüvende yemeğin de tıpkı dil gibi kültürün taşıyıcısı olduğunu göstermiştir. Dil nasıl canlı bir varlık ise yemek kültürü de o oranda

canlıdır, çünkü geçen zaman içerisinde yeme içme kültürümüz de değişmiştir. Bu yönüyle söz konusu esere bakıldığında o günün ziyafet sofrasına kapı araladığı görülmüştür.

Semih Tezcan tarafından yayına hazırlanan eserde, 1539'da büyük bir halk şenliği olarak düzenlenen Kanuni Sultan Süleyman'ın oğulları Şehzâde Bayezid ve Cihangir'in sünnet düğününde verilen ziyafette sunulan yiyecek ve içecekler anlatılmıştır. Aynı zamanda Osmanlı gastronomi kültürünü de yansıtan eser, Osmanlının zengin bir mutfığa sahip olduğunu göstermesi bakımından önemlidir. Öyle ki ziyafette sofraya sunulan reçel çeşitlerine bile bakıldığında -elma, armut, ayva, patlıcan, ağaç kavunu, gökçe, havuç, kiraz, mürekkep, kabak, karpuz, kavun, kızcılık, şeftali, taze ceviz, turunc, limon, vişne reçeli- bu zenginlik göze çarpar. Söz konusu ziyafet için sofrada hazır bulunan yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasında ne kadar malzeme kullanıldığı sayısal verilerle desteklenerek anlatılmıştır. Bu sayede düzenlenen ziyafetin alelade bir sofraya ile değil de âdetâ imparatorluğa yakışır şekilde büyük bir şölenle çeşitlendiği görülmüştür.

Osmanlının mutfaktaki bu zenginliğinin yanında tababeti de ihmal etmediği görülmüştür. Çünkü geleneksel Osmanlı tıbbı, vücuttaki dört hıltın (kan, safrâ, sevdâ, balgam) dengesini sağlayabilmek için yiyecekleri mevsimine uygun şekilde tüketmeyi esas almıştır. Bunun için sarayda aşçılar hekimbaşılardan destek almışlardır. Örneğin helvahanelerde sadece helva, reçel gibi tatlıların hazırlanmasının yanında şifalı macunların da hazırlandığı bilinir.

Çalışmaya konu olan Ziyafet Defteri'ne bakıldığında ziyafette sunulan yiyeceklerin hâlen soframızı şenlendirdiği, her ne kadar yemek âdetlerimiz değişmiş olsa da beş yüz yıl evvelki atalarımıza benzer yanlarımızın da olduğu tespit edilmiştir. İlgisini bu alana çeviren Osmanlı gastronomi kültürünün de yansıtıldığı eserde, o dönemdeki sofraya sanatının dil sayesinde günümüze aktarılmıştır. Hayatta kalabilmek için yemeğe duyduğumuz ihtiyaç ne kadar önemli ise insan olarak sağlıklı bir yaşam sürebilmek de o kadar önemlidir. İştah deyip geçmemek, iştahta şifa olduğunu unutmamak gerekir.

Kısaltmalar Listesi

Ar.	: Arapça
çev.	: Çeviren
ed.	: Editör
EM	: Edviye-i Müfrede
ET	: Eski Türkçe
EYun	: Eski Yunanca
Far.	: Farsça
haz.	: Hazırlayan
MÖ	: Milattan önce
MŞ	: Müntehâb-ı Şifâ
No.	: Numara
OT	: Orta Türkçe
s.	: Sayfa
Y	: Yadiğâr
Yun.	: Yunanca

Kaynakça

- Akın, G.; Çevik, A. (2017). “Beslenme Kültürünün Ortaya Çıkışı ve Gelişim Tarihi”, *Gastronomi Üzerine Araştırmalar*, ed. Bozok, D.-Avcıkurt, C.- Doğdubay, M.- Sarioğlan, M.-Girgin, G. K., Ankara: Detay Yayıncılık.
- Balıkxane Nazırı Ali Rıza Bey (2001). *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*, haz. Çoruk, A. Ş., İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Bilgin, A. (2004). *Osmanlı Saray Mutfağı*, İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Busbecq, O. G. (2005). *Türk Mektupları*, çev. Türkömer, D., İstanbul: Doğan Kitapçılık.
- Carım, F. (2002). *Pedro'nun Zorunlu İstanbul Seyahati*, İstanbul: Güncel Yayıncılık.
- Celâleddin Hızır (Hacı Paşa) (1990). *Müntahab-ı Şifâ I (Giriş-Metin)*, haz. Önler, Z., Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Celâleddin Hızır (Hacı Paşa) (1999). *Müntahab-ı Şifâ II (Sözlük)*, haz. Önler, Z., İstanbul: Simurg Yayınları.
- Daunay, M.C.; Janick, J. (2007). “History and Iconography of Eggplant”, *Chronica Horticulturae*, Vol 47, No. 3, s. 16-22.
- Gelibolulu Mustafa Âli, *Mevâidü'n-nefâis fî kavâidi'l-mecâlis*, Cilt I, haz. Gökyay, O. Ş., İstanbul: Tercüman 1001 Temel Eser.
- Gülensoy, T. (2007). *Türkiye Türkçesindeki Türkçe Sözcüklerin Köken Bilgisi Sözlüğü*, Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Işın, P. M. (2018). *Bountiful Empire*, London: Reaktion Books.
- Işın, P. M. (2019). *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- İnalçık, H. (2016). “Sempozyum Açılış Konuşması”, *Yemekte Tarih Var*, haz. Avcı, A.-Erkoç, S.- Otman E., İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- İshâk bin Murâd (2007). *Edviye-i Müfredede*, haz. Canpolat, M.-Önler, Z., Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Köksal, F. (2015). *Ana Kaynaklarıyla Türk Ahiliği*, İstanbul: Doğu Kütüphanesi Yayınları.
- Mossensohn, M. S. (2009). *Ottoman Medicine*, New York: State University of New York Press.
- Nişanyan, S. (2010). *Sözlerin Soyağacı*, İstanbul: Everest Yayınları.
- Oktay, S.(2018). *Gastronomi Bilimine Giriş*, İstanbul: Der Yayınları.
- Öztürk, B.; Güven, S. (2018). “Gastronomi İle İlgili Genel Kavramlar”, *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*, ed. Akbaba, A.- Çetinkaya, N., Ankara: Detay Yayıncılık.
- Pedani, M. P. (2018). *Osmanlı'nın Büyük Mutfağı*, çev. Şahin, G. K., Ankara: Hece Yayınları.
- Sarı, N. (1982). “Osmanlı Sarayında Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi ve Devrin Tababetiyle İlişkisi”, *Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri* (31 Ekim-1 Kasım 1981), Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
- Tabîb İbn-i Şerîf (2017). *Yâdigâr (15. Yüzyıl Türkçe Tıp Kitabı Yâdigâr-ı İbn-i Şerîf)*, haz. Çekin, M. D., İstanbul: Merkezefendi Geleneksel Tıp Derneği.
- Tekin, T. (2010). *Orhon Yazıtları*, Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Tezcan, S. (1998). *Bir Ziyafet Defteri*, İstanbul: Simurg Yayınları.
- Tietze, A. (2021). *Tarihi ve Etimolojik Türkiye Türkçesi Lugatı*, 1.-6. Cilt, Ankara: Türkiye Bilimler Akademisi.
- Vehbi (2008). *Sûrnâme*, haz. Tulum, M., İstanbul: Kabalcı Yayınevi.
- Yurtbaşı, M. (2012). *Sınıflandırılmış Atasözleri Sözlüğü*, İstanbul: Excellence Publishing.