

## Kur'an-ı Kerim'de Yer Alan Gastronomi Unsurlarının Kütüb-i Sitte Bağlamında Değerlendirilmesi

Murat DOĞAN\*

### Öz

**Giriş ve Çalışmanın Amacı:** Bu çalışma ile İslamiyet'in mukaddes kitabı Kur'an-ı Kerim'de yer almakta olan gastronomi unsurlarının belirlenmesi ve en önemli hadis kitaplarının bir külliyyatı olan Kütüb-i Sitte bağlamında değerlendirilmesi amaçlanmıştır.

**Yöntem:** Çalışmanın araştırma deseni nitel olmak üzere, veri toplama yöntemi olarak belge tarama yöntemi ve ayrıca verilerin analizinde içerik analizi yöntemi kullanılmıştır. Belge tarama yöntemi kullanılarak belirlenen gastronomi unsurları dikkate alınarak Kuran-i Kerim'e içerik analizi uygulanmış, unsurlar ana temalar haline getirilmiş, frekans ve yüzde oranları hesaplanmıştır. Ayrıca Kuran-i Kerim'deki sözcük, terim ve ifadeler üzerinden gastronomi unsurları Kütüb-i Sitte bağlamında değerlendirilmiştir.

**Bulgular:** Kur'an-ı Kerim'e doküman incelemesi yapılmış ve toplam 50 farklı gastronomi unsuru tespit edilmiştir. Gastronomi unsurları dikkate alınarak Kur'an-ı Kerim'e içerik analizi uygulanmış; (1) bitkisel yiyeceklere ilişkin unsurlar; (2) hayvansal yiyeceklere ilişkin unsurlar; (3) helal-haram yiyeceklere ilişkin unsurlar; (4) mutfaka ilişkin unsurlar ve (5) suya ilişkin unsurlar olmak üzere toplam beş ana tema belirlenmiştir.

**Sonuç:** Kur'an-ı Kerim'deki gastronomi unsurları Kütüb-i Sitte bağlamında incelenmiş ve dönemin yemek kültürü hakkında birçok bilgiye ulaşılmıştır. Ayrıca bulgular, dinin günümüzde farklı coğrafyalarda Müslüman toplumlarının değişmeye, dönüştürmeye ve gelişmeye devam eden yemek kültürlerini etkilemeye devam ettiği ortaya çıkartılmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Kur'an-ı Kerim, Kütüb-i Sitte, Gastronomi, Mutfak Kültürü, Gastronomi Tarihi.

---

### Özgün Araştırma Makalesi (Original Research Article)

**Geliş/Received:** 07.12.2023 **Kabul/Accepted:** 25.12.2023

\* Doç. Dr., İstanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul, Türkiye, E-posta: [mdogan@gelisim.edu.tr](mailto:mdogan@gelisim.edu.tr) ORCID <https://orcid.org/0000-0001-6391-4887>

## **Evaluation of Gastronomy Elements in the Holy Quran in the Context of Kutub-i Sitte**

### **Abstract**

**The Purpose of the Study:** *This research aims to identify gastronomy elements in the Holy Quran, the sacred book of Islam, and assess them within the context of Kutub-i Sitte, a compilation of the most significant hadith books.*

**Method:** *The study utilized a qualitative research design, employing the document scanning method for data collection. Content analysis was employed to analyze the data, focusing on gastronomy elements identified through the document scanning method. These elements were categorized into main themes, and frequency and percentage rates were calculated. Additionally, gastronomy elements were evaluated within the context of Kutub-i Sitte using words, terms, and expressions found in the Holy Quran.*

**Result:** *A document analysis of the Holy Quran was conducted, revealing a total of 50 distinct gastronomy elements. Content analysis, incorporating these elements, identified five main themes: (1) elements related to plant foods; (2) elements related to animal foods; (3) elements related to halal-haram foods; (4) elements related to cuisine; and (5) elements related to water.*

**Conclusion:** *The gastronomy elements in the Holy Quran were examined within the framework of Kutub-i Sitte, providing valuable insights into the food culture of the period. Furthermore, the findings indicate that religion continues to influence the food cultures of Muslim societies across various regions today, undergoing continuous change, transformation, and development.*

**Keywords:** *Holy Quran, Kutub-i Sitte, Gastronomy, Culinary Culture, History of Gastronomy.*

## **1. Giriş**

Kur'an-ı Kerim, Müslümanlar tarafından Yaraticının (Allah) melek Cebrail aracılığıyla Peygamber Hz. Muhammed'e vahiy<sup>1</sup> yoluyla gönderildiğine inanılan, İslam'ın temel dini metnidir. Müslümanlar için inanç ve uygulama konularında nihai rehberlik kaynağı olarak kabul edilmektedir. Müslümanlar, onun ilkeleri doğrultusunda hayatlarını sürdürmeye çalışmaktadır. Kur'an-ı Kerim Hz. Muhammed'e MS 610'da başlayıp vefat yılı olan MS 632'de sona eren yaklaşık 23 yıllık bir süre içinde vahyedilmiştir (Hamidullah, 2013).

Kur'an-ı Kerim, sure adı verilen bölümlere ayrılmış ve her sure, ayrıca ayet adı verilen kısımlara bölünmüştür. Kur'an-ı Kerim'de toplam 114 sure mevcut olup ayetlerin uzunlukları farklılık göstermektedir. Sureler kronolojik (nüzul-iniş) sıraya göre düzenlenmeyip genellikle en uzundan en kısaya doğru düzenlenmiştir. Kur'an-ı Kerim Klasik Arapça olarak indirilmiştir ve dünya çapındaki birçok Müslüman, ana dilleri olarak Arapça konuşmasalar bile, onu orijinal

---

<sup>1</sup> Vahiy – وحي : Yaraticının emirlerini yarattıklarına ulaştırmak üzere peygamberlerine iletildiği yöntem olarak kabul edilir.

dilinde okumayı öğrenmektedir. Ana dili Arapça olmayan Müslümanların Kur'an-ı Kerim'in öğretilerini anlamalarına yardımcı olmak için çeşitli dillerde çevirileri de mevcuttur (Ali, 2011).

Kur'an-ı Kerim teoloji, hukuk, ahlak, kişisel davranış rehberliği ve toplumsal ilkeler de dâhil olmak üzere çok çeşitli konuları kapsamaktadır. Hem manevi hem de pratik konulara değinerek yaşamın çeşitli yönlerine ilişkin Müslümanlara rehberlik etmektedir. Müslümanlar, Kur'an-ı Kerim'in mucizevi ve eşsiz bir edebi eser olduğuna inanır, dil ve üslup özelliklerini benzersiz kabul eder ve sıklıkla İslam'ın ilahi kökeninin kanıtı olarak görür (Mahdi, 2023).

Ayrıca Müslümanlar, Kur'an-ı Kerim'in vahiy zamanından günümüze kadar orijinal haliyle mükemmel bir şekilde korunduğuna inanmaktadır. Ezberleme süreci (Hafızlık), dünya çapında milyonlarca Müslümanın Kur'an-ı Kerim'in tamamını ezberlemesi nedeniyle çok önemli bir koruma aracı olmuştur. Müslümanlar dualarında ve ibadetlerinde Kur'an-ı Kerim okumakta ve manevi faydalar elde etmek için sıklıkla okuma pratiği yapmaktadırlar (Coşkun, 2022).

Hadis-i Şerif, İslam elçisi Hz. Muhammed'in kayıt altına alınmış sözlerini, eylemlerini ve onayladığı veya onaylamadığı hususları ifade etmektedir. Hadisler, İslam'ın kutsal kitabı olan Kur'an-ı Kerim'in öğretilerine ek bağlam ve ayrıntılar sağlamakta olup hadisler uygulamalara da temel teşkil etmektedir. Kur'an-ı Kerim, Hadis-i Şeriflerle birlikte inanç, ahlak ve hukuk konuları da dâhil olmak üzere Müslümanların hayatının her alanında rehberlik sağlamaktadır. Hadis Bilimi ise (Ulûmü'l-Hadîs), bu sözlerin doğruluğunun ve güvenilirliğinin incelenmesini içermektedir (Khafidah, 2023).

Hadisler, Hz. Muhammed'in MS 632'deki vefatını takip eden yüzyıllarda İslam Bilginlerinden olan Muhaddisler<sup>2</sup> (Hadis Bilginleri) tarafından derlenmiş ve korunmuştur. İmam Buhari, İmam Müslim, İmam Ebu Davud, İmam Tirmizi gibi ilk derleyici hadis bilginleri, Peygamber'e atfedilen söz ve eylemlerin gerçekliğini toplamak ve doğrulamak için kapsamlı seyahatler yapmışlardır (Siregar, 2023).

Hadisler sıhhat ve güvenilirliklerine göre sınıflandırılmış genellikle sahih ve zayıf olmak üzere iki ana kategoride değerlendirmiştir. Sahih hadisler güvenilir olarak kabul edilir ve geniş çapta kabul görürken, zayıf hadislerinin rivayet zincirinde veya içeriğinde sorunlar vardır ve bu da onları daha az güvenilir yapmaktadır. Bir hadis tipik olarak metin (metin veya içerik) ve isnad (anlatıcılar zinciri) olmak üzere iki ana bölümden oluşmaktadır. Bir hadisin sıhhatinin belirlenmesinde isnad çok önemli olup günümüz akademisyenleri bilginin doğru bir şekilde iletildiğinden emin olmak için zincirdeki her bir kişinin güvenilirliğini incelemektedir (Yıldırım, 2021).

---

<sup>2</sup> *Muhaddis* – المحدث : Rivayet ettiği hadisleri senediyle birlikte nakleden, bu hadislerin metinlerini ezbere bilen ve senetlerindeki hadis rivayet edenlerin güvenilirliği konusunda görüş beyan eden ilim adamıdır.

Hadisler, Kur'an-ı Kerim 'de açıkça belirtilmeyen uygulamaların detaylandırılmasında ve bunların ayrıntılarının sağlanmasında çok önemli bir rol oynamaktadır. İslam hukuku (fıkıh), hukuki hükümler, etik kurallar ve davranış normları büyük ölçüde hadislere dayandırılır. Hadisler genellikle içeriklerine ve Peygamberin fiillerine göre çeşitli türlere ayrılmaktadır. Muhaddisler hadislerin doğruluğunu değerlendirmek için katı kriterler kullanmışlardır. Bunlar; ravilerin (hadis rivayet eden kişi) bütünlüğü, rivayet zincirinin devamlılığı ve hadisin yerleşik İslami öğretilerle uyumu şeklindedir. Sonuç olarak İslam'da Kur'an-ı Kerim 'in Allah'ın gerçek sözü olduğu düşünülürken, hadislerin, Müslümanların Allah'ın son elçisi olduğuna inanılan Hz. Muhammed'in kayıtlı eylemleri ve sözleri olduğunu belirtmek çok önemlidir. Kur'an-ı Kerim Hadislerle birlikte hayat rehberinin ve uygulamaların temel kaynaklarını oluşturmaktadır (Brown, 2013).

*Kütüb-i Sitte*, Altı Kitap anlamına gelen Arapça bir sözcük olup Sünni İslam'daki, İslami ilimlerdeki güvenilirliği ve önemi ile tanınan altı büyük hadis kitabının toplamıdır. Kütüb-i Sitte Hz. Muhammed'in söz ve eylemlerinin en özgün ve geniş çapta kabul gören derlemeleri arasında kabul edilmektedir. Kütüb-i Sitte'yi oluşturan altı büyük koleksiyon şunlardır: (Muhammed & Hussien, 2021).

1. *Sahih-i Buhari*: İmam Muhammed el-Buhari (MS 810-870) tarafından derlenen bu koleksiyon, en özgün ve kapsamlı hadis derlemelerinden biri olarak kabul edilir. Yaklaşık 7.275 hadis içermekte ve özgünlük konusunda katı kriterleriyle tanınmaktadır.

2. *Sahih-i Müslim*: İmam Müslim ibn el-Haccac (MS 821-875) tarafından derlenen bu koleksiyon, Sahih el-Buhari'den sonra en sahih ikinci hadis derlemesi olarak kabul edilmektedir. Yaklaşık 7.190 hadis içermektedir ve aynı zamanda titiz bir doğrulama süreciyle de tanınmaktadır.

3. *Sünen-i Ebu Davud*: İmam Ebu Davud (MS 817-889) tarafından derlenen bu koleksiyon, hukuki hükümlerle ilgili hadislere odaklanmış ve fıkıh konularına göre düzenlenmiştir. İçerisinde 4.800 civarında hadis bulunmaktadır.

4. *Sünen-i Tirmîzî*: İmam Tirmizi (MS 824-892) tarafından derlenen bu koleksiyon, İslami konuların çeşitli yönlerini kapsayan bölümler halinde düzenlenmiştir. İçerisinde yaklaşık 3.956 hadis bulunmaktadır.

5. *Sünen-i Nesâî*: İmam Ahmed ibn Shu'ayb Nesa'i (MS 830-915) tarafından derlenen bu koleksiyon, hukuki konulara göre düzenlenmiştir ve yaklaşık 5.761 hadis içermektedir.

6. *Sünen-i İbn Mace*: İmam Muhammed ibn Yezid İbni Mace (MS 824-887) tarafından derlenen bu koleksiyon, hukuki konulara göre düzenlenmiştir ve yaklaşık 4.341 hadis içermektedir.

Bu altı koleksiyonun tümü Kütüb-i Sitte'yi oluşturmakta ve geleneksel İslam öğretisinde oldukça saygı görmekte ve geniş çapta incelenmektedir.

Tarih ve kültürü bilimsel anlamda araştırmanın farklı yolları vardır. Genellikle tarihsel bakış önemli olayların ve savaşların veya imparatorlukların yükseliş ve çöküşünün bir listesini çıkarma biçimindedir. Ancak farklı bir yöntem olarak, geçmişten günümüze kadar yaşanan tüm başka dönüşümlerin öyküsü, bize bütün insanlık tarihini de içine alan bir perspektif sunabilmektedir. Bu bakış açısıyla dünya tarihine göz attığımızda gıdanın dönüştürücü rolü, uygarlıkların temelini oluşturmada kendisini göstermiştir. Bu bağlamda en büyük dönüşüm tarımsal üretimin benimsenmesi ile olmuş, yerleşik yaşamı mümkün kılmış ve insanlığın modern dünyaya geçişinin yolunu açmıştır (Standage, 2016).

Günümüzde tarih ve kültür incelemeleri ve analizlerinde farklı bakış açıları geliştirmek önemli hale gelmiştir. Toplumların tarihlerinin ve kültürlerinin incelenmesinde gıda, beslenme ve yeme-içme faaliyetleri açısından farklı bir perspektif getirmek gerekmektedir. Bu bağlamda tarihsel süreç incelendiğinde yemek ve inanç sistemlerinin etkileşim halinde olduğu fark edilebilir. Tarihsel süreçte gıdaların ve yeme-içme pratiklerinin şekillenmesinde en büyük rol oynayıcılardan birinin dinler olduğu iddia edilebilmektedir (Norman, 2012). Öne sürülebilecek en kestirme hipotez şudur: "*Din toplumların, yeme-içme alışkanlıklarını, sosyokültürel yapısını ve yaşayış biçimlerini, koyduğu kurallarla şekillendirmiştir.*" Pek çok insan "*Ne yersen osun*" der ama biz gerçekten öyle miyiz? Gerçekten yediklerimiz miyiz? İslam dini ne yediğimize çok önem veren dinlerden biridir ama neden? Kur'an-ı Kerim 'de süt, hurma, üzüm, bal, mısır, hububat, zeytin, bazı bitkiler ve hayvanlar gibi birçok yiyecek ve içecek unsurlarından bahsedilmektedir. Bu çalışma ile İslamiyet'in kutsal kitabı Kur'an-ı Kerim'de yer almakta olan gastronomi unsurlarının belirlenmesi ve en önemli hadis kitapların birleşimi olan Kütüb-i Sitte bağlamında değerlendirilmesi amaçlanmıştır.

## 2. Yöntem

Çalışmada veri toplama aracı olarak doküman incelemesi ve verilerin değerlendirilmesinde içerik analizi yöntemi kullanılmıştır.

Doküman inceleme yöntemi, ilgili bilgileri tanımlamayı ve raporlama için bilgileri tasnif etmeyi amaçlamakta olup bu doğrultuda inceleme, kaydetme ve değerlendirme aşamalarını kapsamaktadır. Doküman incelemesine başlamadan önce kapsam ve hedeflerin açıkça tanımlanması gerekmektedir (Doğan, 2022). Bu kapsamda İslam'ın kutsal kitabı Kur'an-ı Kerim ve önemli hadis külliyatından olan Kütüb-i Sitte incelemeye tabi tutulmuş ve gastronomi unsurları dikkate alınmıştır. Doküman inceleme yönteminin en avantajlı taraflarından biri metnin değişim geçirmemiş olmasından ötürü veri toplama işleminin güvenilirliğinin yüksekliğidir.

Verilerin değerlendirilmesinde kullanılan içerik analizi, bir metnin sistematik, tekrarlanabilir ve geçerli çıkarımlar yapmaya dayalı bir yöntemdir. Sonuçların geçerliliği ve güvenilirliğini sağlanması için sırasıyla verilerin objektif bir şekilde elde edilmesine dikkat edilmiş ve sonuçlar konusunda uzman üç farklı araştırmacıya verilmiş ve çıkarımlar kıyaslanmıştır (Doğan & Öztürk, 2023).

Kur'an-ı Kerim'in, Halil Altuntaş ve Muzaffer Şahin tarafından Arapçadan Türkçeye çevrilen ve Diyanet İşleri Başkanlığı Dini Yayınlar Genel Müdürlüğü Basılı Yayınlar Daire Başkanlığı tarafından 2011 tarihli 12. Baskısı olan meal çalışmamıza esas teşkil etmiştir (Altuntaş & Şahin, 2011). Kur'an-ı Kerim gastronomi unsurları bakımından incelenirken Kütüb-i Sitte bağlamında da değerlendirilmiştir (Kütüb-i Sitte, 2023).

Kur'an-ı Kerim doküman incelemesi yöntemiyle incelenmiş ve gastronomi unsurları belirlenmiştir. Belirlenen gastronomi unsurları dikkate alınmış ve içerik analizi uygulanmış ve temalar oluşturulmuştur. Böylece Kur'an-ı Kerim' deki gastronomi unsurları belirlenerek kategorize edilmiş ve SPSS 22 (IBM, ABD) ile frekans ve yüzdeleri hesaplanmıştır.

Kur'an-ı Kerim' de bulunan gastronomi unsurları arasından seçilen unsurlar Kütüb-i Sitte'de bulunan ilgili hadislerle bağlantısı kurulmaya çalışılarak birlikte verilmiştir. Ortaya çıkan bulgular Kütüb-i Sitte bağlamında ve gastronomi açısından yorumlanarak tartışılmıştır.

### 3. Bulgular

Çalışma kapsamında Kur'an-ı Kerim' e doküman incelemesi yapılmış ve toplam 50 farklı gastronomi unsuru tespit edilmiştir. Gastronomi unsurları dikkate alınarak içerik analizi uygulanmış; (1) bitkisel yiyeceklere ilişkin unsurlar, (2) hayvansal yiyeceklere ilişkin unsurlar, (3) helal ve haram yiyeceklere ilişkin unsurlar, (4) mutfağa ilişkin unsurlar ve (5) suya ilişkin unsurlar olmak üzere beş tema belirlenmiş olup Şekil 1'de verilmiştir.



**Şekil 1.** Kur'an-ı Kerim'de Yer Alan Gastronomi Unsurları

Bitkisel yiyeceklere ilişkin 24 unsur, hayvansal yiyeceklere ilişkin 10 unsur, helal ve haram yiyeceklere ilişkin 8 unsur, mutfağa ilişkin 6 unsur ve suya ilişkin 2 unsur belirlenmiş olup her tema ayrı ayrı değerlendirilmiş, frekans ve yüzdeleri hesaplanmıştır.

### **Bitkisel Yiyeceklere İlişkin Gastronomi Unsurları**

Gastronomi unsurlarından bitkisel yiyeceklere ilişkin olarak 24 unsur belirlenmiş ve Tablo 1'de frekans ve yüzdeler oranlarına göre listelenmiştir.

	<b>Bitkisel Yiyeceklere İlişkin Unsurlar</b>	<b>Frekans</b>	<b>%</b>
1	Meyve	43	30,94
2	Hurma	24	17,27
3	Ekin	26	18,71
4	Üzüm	12	8,63
5	Zeytin	6	4,32
6	Buğday başağı	6	4,32
7	Kudret helvası	3	2,16
8	Nar	2	1,44
9	Tohum	2	1,44
10	Asma kabağı	1	0,72
11	Çift sürme	1	0,72
12	Ekin tarlası	1	0,72
13	Güzel kokulu otlar	1	0,72
14	İncir	1	0,72
15	Kabak	1	0,72
16	Mercimek	1	0,72
17	Muz	1	0,72
18	Sarımsak	1	0,72
19	Sebze	1	0,72

20	Sidr Meyvesi	1	0,72
21	Soğan	1	0,72
22	Şıra	1	0,72
23	Yağ	1	0,72
24	Zencefil	1	0,72
	Toplam	139	100,00

**Tablo 1.** Kur'an-ı Kerim'de Bulunan Bitkisel Yiyeceklere İlişkin Gastronomi Unsurları

Kur'an-ı Kerim'in bitkisel yiyeceklere ilişkin gastronomi unsurları incelendiğinde meyve, hurma, ekin ve zeytine ilişkin unsurların büyük bir oranda (%79,86) olduğu tespit edilmiştir. Yüksek frekansa sahip meyve (43 defa) Kur'an-ı Kerim' de hem dünyanın hem de Cennetin en önemli nimetleri arasında sayılmaktadır. Kur'an-ı Kerim' de adı geçen hurma, üzüm, zeytin, nar, incir, muz ve sidr meyvesi<sup>3</sup> genellikle vahyedildiği dönemde Hicaz bölgesinde yaşayan halk tarafından çok iyi bilinen meyveler arasındadır. Bitkisel yiyecekler arasında meyve ve meyve çeşitlerinin çokça zikredilmesi ilgili coğrafyanın ve o döneminin yemek kültürü hakkında önemli ipuçları vermektedir. Bu bağlamda cennet tasvirlerinde de meyvenin önemli yer tutması gastronomik açıdan önemini ortaya çıkarmaktadır.

"...Cennetlerin meyvelerinden kendilerine her rızık verilisinde... (Kur'an-ı Kerim, 2:25)."

"...Herhangi biriniz ister mi ki, içerisinde her türlü meyveye sahip bulunduğu, içinden ırmaklar akan, hurma ve üzüm ağaçlarından oluşan bir bahçesi olsun (Kur'an-ı Kerim, 2:266)."

Ayrıca Kur'an-ı Kerim'de dünya nimetleri açısından meyve ve meyve çeşitleri baş tacı edilmektedir.

"Meyvelerinden yesinler diye biz orada hurmalıklar, üzüm bağları var ettik ve içlerinde pınarlar fışkırttık. Bunları onların elleri yapmış değildir. Hâlâ şükretmeyecekler mi? (Kur'an-ı Kerim, 36:34, 35)."

### **Hurma**

Hurma Kur'an-ı Kerim'de 24 defa geçmektedir. Hurma ağacının (*Phoenix dactylifera*) meyvesidir ve yetiştirilen kadim meyveler arasında sayılmaktadır. Hurma ağacı Orta Doğuya özgü bir ağaç olmasına rağmen günümüzde birçok tropikal ve subtropikal coğrafyada yetiştirilebilmektedir (Krueger, 2021). Hurma meyvesinin birçok çeşidi mevcuttur. Dünyadaki en

<sup>3</sup> *Sidr Meyvesi*: Mütercim Asım, Kamus'unda sidreyi Arabistan kirazı denilen bir ağaca verilen ad olarak tanımlamaktadır. Trabzon hurması da denilen bu ağacın cinsinden, gölgesi gayet koyu ve latiftir şeklinde söz etmektedir.



yaygın çeşitleri Medjool, Deglet Noor, Zahidi ve Barhi' dir. Hurma meyvesi şekil olarak ovaldır ve çeşidine bağlı olarak parlak kırmızıdan, kehribara ve kahverengine kadar farklı renkleri mevcuttur. Dokusu, olgunluğuna ve işlenmesine bağlı olarak yumuşak, yarı kuru ve kuruya kadar değişim göstermektedir (Chao & Krueger, 2007). Meyve olgunlaştıkça tatlılığı artar. Tadı karamelle benzeyen tatlılık gösterir. İyi bir enerji kaynağıdır ve lif, potasyum, magnezyum, bakır, manganez ve B<sub>6</sub> vitamini gibi temel besin öğelerini içermektedir. Hurma sindirime katkı sağlayan ve kabızlığı önlemeye yardımcı iyi bir diyet lifi kaynağıdır (Al-Mssallem, 2020). Hurma taze veya kurutulmuş şekilde de tüketilebilir. Mutfakta birçok sıcak yemek, salata ve tatlı çeşidinin bileşeni olarak kullanılmaktadır (Civitello, 2011).

Hurma Kütüb-i Sitte bağlamında değerlendirildiğinde çok fazla hadiste geçtiği görülmektedir. Genel bir inceleme yapıldığında Kütüb-i Sitte'de hurma meyvesinin 314 defa geçtiği anlaşılmaktadır. Bazı hadisler hurmanın satışına dair olup Fıkıh Bilginleri (İslam Hukuku Bilginleri) bu hadislerden hukuka dair hükümler çıkarmışlardır (Kütüb-i Sitte, 2019, S.47). Bununla birlikte Hz. Aişe'nin rivayet ettiği bir hadiste hurmadan yapılan ve Peygamberin de çok sevdiği bir yiyecek adı geçmektedir. Bu yiyeceğin o dönemde birçok ziyafette (düğün yemeği vs.) verildiği anlaşılmaktadır.

"Hz. Aişe anlatıyor: ... Allah'ın elçisi sana yiyecek bir şey hazırladım! dedim. Nedir o? diye sordu. Ben: Hays ( هَيْس )! dedim." (Kütüb-i Sitte: 3105)

"İbnu Abbas anlatıyor: Resûlullah aleyhissalâtu vesselâm'ın en çok sevdiği yiyecek ekmekten yapılan tirid ve hays'dan yapılan tirid idi." (Kütüb-i Sitte: 3922)

Kütüb-i Sitte'nin Türkçe tercümesinde Hays'ın un, yağ ve hurmadan yapılan bir yiyecek olduğu açıklanmıştır. Ancak kaynak taraması yapıldığında Hays yemeğinin aslında hurma, *ekit* ve tereyağından yapılan bir tür tatlı olduğu anlaşılmaktadır (Manzur, 1997). *Ekit* ise yağı alınmış koyun veya keçi sütünün fermente edilmesi ve güneşte kurutulması ile elde edilen bir yiyecektir. *Ekit* Türk Mutfacı açısından değerlendirildiğinde keş ve kuruta benzerlik göstermektedir (Akgün & Öztürk, 2023). Hays'ın yapımı için öncelikle taze hurmanın çekirdekleri çıkarılır. Dibek veya havanda dövülerek macun kıvamına getirilir. Ocağa alınan tavada tereyağı eritilir, üzerine macun kıvamına getirilmiş hurma eklenir ve iyice karıştırılır. Sonrasında yeterli miktarda *ekit* eklenir ve karıştırılır. Böylece hays tatlısı hazırlanmış olur (Akkor, 2023).

Ayrıca Mısır'a ait 13. yüzyıl bir tarif incelendiğinde hays'ın hurma topları şeklinde yapılan bir tatlıya dönüştüğü anlaşılmaktadır. Bu tarifte ise *ekit*'in yerini ekmek veya ka'ak<sup>4</sup> almıştır. Hz. Muhammed dönemi tarifte olduğu gibi hurma püre haline getirilir. İçine ekmek veya ka'ak kırıntıları, kırılmış ve ufalanmış çeşitli kuruyemişler (badem, ceviz, antepfıstığı vs.) ve kavrulmuş

---

<sup>4</sup> Ka'ak ( كعك ): Bir diğer ismi kahke olup Yakın Doğu'da imal edilen birkaç farklı türdeki unlu mamulleri ifade etmektedir.

susam eklenir ve yoğrulur. Hazırlanan hamur ceviz büyüklüğünde toplar haline getirilerek üzerine pudra şekeri serpilerek servis edilir (Newman, 2023). Tarife uygun hazırlanmış Hays Resim 1'de verilmiştir.



**Resim 1.** Hz. Muhammed döneminden sonra farklılaştırılarak oluşturulmuş 13. Yüzyıla Ait Hays Tatlısı

### **Üzüm**

Kur'an-ı Kerim' de üzüm sıklıkla hurma ile birlikte zikredilmiş olup yedi kez farklı ayetlerde geçmektedir Tablo 1.

"Herhangi biriniz ister mi ki, içerisinde her türlü meyveye sahip bulunduğu, içinden ırmaklar akan, hurma ve üzüm ağaçlarından oluşan bir bahçesi olsun;" (Kur'an-ı Kerim, 2: 266)

"Allah o su ile size; ekin, zeytin, hurma ağaçları, üzümler ve her türlü meyvelerden bitirir..." (Kur'an-ı Kerim, 16: 11)

"Hurma ağaçlarının meyvelerinden ve üzümlerden hem içki, hem de güzel bir rızık edirsiniz..." (Kur'an-ı Kerim, 16: 67)

"Meyvelerinden yesinler diye biz orada hurmalıklar, üzüm bağları var ettik ve içlerinde pınarlar fışkırttık." (Kur'an-ı Kerim, 36: 34-35)

Kur'an-ı Kerim' de üzümle yapılan alkollü içkiler ile ilgili hüküm ayetleri mevcuttur. Haram ve helal yiyeceklere ilişkin unsurlar bölümünde detaylandırılacaktır.

Kütüb-i Sitte incelendiğinde üzüm meyvesinin geçtiği hadisler hurma kadar sık sayıda geçmese de, 36 defa geçtiği belirlenmiştir. Üzüm ile yapılan fermente alkolü içki (خمر - *hamr*) hakkında bilgiler de mevcuttur. Bununla birlikte hadislerden, Peygamberin üzümü evinde bolca bulundurduğu, hediye ettiği, tükettiği ve üzümünden yapılan şıra benzeri bir içkiyi sevdiği anlaşılmaktadır. Üzümünden yapılan içki hadislerde (نَبِيز - *nebiz*) olarak geçmektedir.

"Nu'man İbnu Beşir anlatıyor: Resûlullah'a Taiffen üzüm hediye gelmişti. Beni çağırıp: Şu salkımı al anana götür! dedi"

"Hz. Aişe anlatıyor: Biz Resûlullah için sabahleyin tuluk içerisine *nebiz* kurardık, efendimiz onu akşamleyin içerdik, akşamdan kurardık sabahleyin içerdik." (Kütüb-i Sitte: 2257)

"Hz. Büreyde anlatıyor: Resûlullah buyurdular ki: Ben size kapları yasaklamış, sadece deri kaplardan *nebiz* içmenizi söylemiştim. Artık her kaptan içebilirsiniz, yeter ki, sarhoş edici içmeyin." (Kütüb-i Sitte: 2270 )

### **Zeytin**

Kur'an-ı Kerim' de zeytin meyvesi altı farklı ayette geçmektedir.

"Allah o su ile size; ekin, *zeytin*, hurma ağaçları, üzümler ve her türlü meyvelerden bitirir. Elbette bunda düşünen bir kavim için bir ibret vardır." (Kur'an-ı Kerim: 16, 11)

"Yine o su ile Sîna dağında biten bir ağaç (*zeytin* ağacı) yarattık ki hem yağ, hem de yiyeceklere katık verir." (Kur'an-ı Kerim: 23, 20).

Zeytin ağaçlarının yetiştirilmesinin, zeytin üretiminin ve zeytinyağı çıkarılmasının binlerce yıl öncesine dayanan uzun ve zengin bir tarihi vardır. Zeytin ağacı (*Olea europaea*) Akdeniz bölgesine özgüdür ve binlerce yıldır tarımsal faaliyet konularının biri olmuştur Yapılan arkeolojik kazılarda kökeni tam olarak tespit edilemese de Kur'an-ı Kerim' de geçtiği gibi, ilk olarak Doğu Akdeniz coğrafyasında tarıma kazandırıldığı tahmin edilmektedir (Barazani vd., 2023). Zeytin ve zeytinyağı Yunanlılar, Romalılar, Mısırlılar ve Fenikeliler de dahil olmak üzere eski uygarlıkların kültürlerinde önemli bir rol oynamıştır. Eski çağlardan itibaren zeytin dalı ise barış ve refahın sembolü haline gelmiş ve zeytinyağı yemek pişirmede kullanılmasının yanı sıra dini törenlerde kandil yakacağı olarak, tıbbi ve kozmetik amaçlarla da kullanılmıştır. Zamanla zeytin ağacı yetiştiriciliği tüm Akdeniz havzasına yayılmış ve İspanya, İtalya ve Kuzey Afrika gibi bölgelere ulaşmıştır. Orta Çağ'da Akdeniz coğrafyasında zeytin yetiştiriciliği gelişmeye devam etmiş ve zeytinyağı ticaret için değerli bir ürün haline gelmiştir. Yeni coğrafi keşiflerle birlikte zeytin ağacı Amerika ve Avustralya'ya götürülmüştür. Günümüzde zeytin ve zeytinyağı Akdeniz coğrafyasında kültürel öneme sahip olmaya devam etmektedir. Zeytin ağaçları genellikle uzun ömürle ilişkilendirilir ve bu bölgelerin geleneklerine ve ritüellerine derinden kök salmıştır (Ellermann, 2016).

Kütüb-i Sitte incelendiğinde zeytinin 13 defa geçtiği belirlenmiştir. Hadisler incelendiğinde özellikle zeytinyağına büyük bir önem atfedildiği görülmektedir.

"Zeyd İbnu Erkam anlatıyor: Resûlullah, zâtülcenb hastalığının tedavisinde zeytinyağı ve vers'i methederdi."

"Katâde derdi ki: Zeytinyağı ağzın, hastalık hissedilen tarafından içirilirdi. Bir rivayette: Resûlullah bize, zâtülcenbten kustu'l-bahri ve zeytinyağı ile tedavi olmamızı emrederdi denmiştir." (Kütüb-i Sitte: 3975)

"Hz. Ömer ve Ebu Esid anlatıyor: Resûlullah buyurdular ki: Zeytinyağını yeyin ve onunla yağlanın. Zira o, mübarek bir ağaçtandır." (Kütüb-i Sitte: 3913)

Hadislerde geçtiği gibi o dönemde zeytinyağı yiyecek maddesi olarak kullanılmasının yanında tıbbi ve kozmetik amaçlı olarak ta kullanılmıştır. Bununla birlikte aydınlatma amaçlı kullanıldığı da görülmektedir.

"Meymune anlatıyor: Ey Allah'ın Resûlü! dedim, bize Beytu'l-Makdis hakkında fetva verin! Ona gidin, içinde namaz kılın! Buyurdular. O zaman her tarafta savaş vardı. Gidip, içinde namaz kılamiyorsanız, hiç olsun kandillerinde yanacak zeytinyağı gönderin!" (Kütüb-i Sitte: 4599)

"Ebu Hureyre anlatıyor: Resûlullah buyurdular ki: Zeytinyağını yiyin ve onu (bedeninize) sürünün. Çünkü o, mübarektir. (Kütüb-i Sitte: 6940)

### **Kudret Helvası**

Kudret helvası Kur'an-ı Kerim'de üç defa geçmektedir. Hazreti Musa'nın Mısır sürgününden çıktıkları ve çölde kaldıkları sürede tükettikleri yiyeceği betimlemektedir.

"Bulutlu üstünüze gölge yaptık. Size, kudret helvası ile bildircin (men ve selva - المنّ و السلوى ) indirdik. Verdiğimiz rızıkların iyi ve güzel olanlarından yiyin" (2, 57)

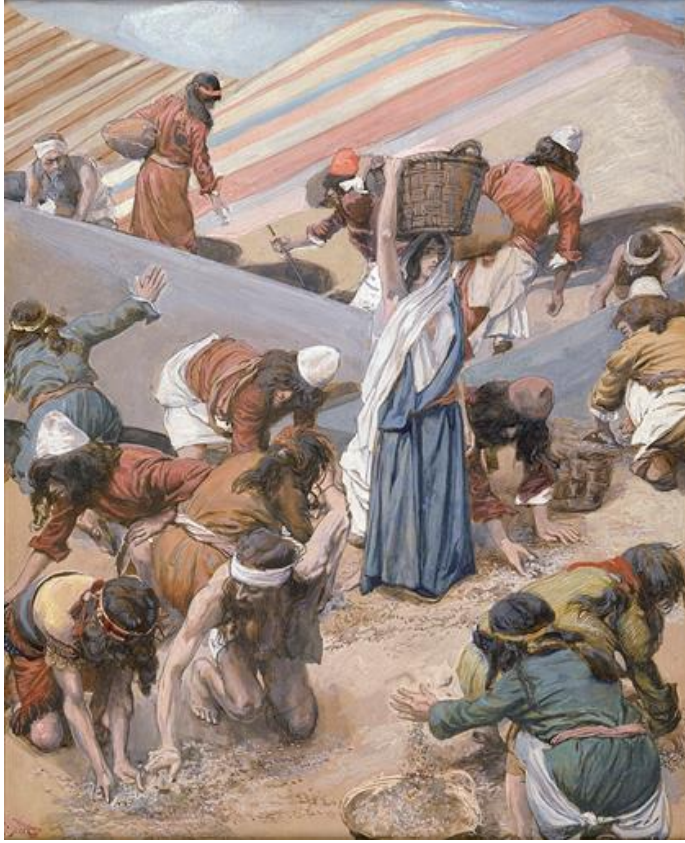
Adı geçen kudret helvası (men – المنّ) ile ilgili muhtelif görüşler mevcuttur. Yunanca, Latince ve diğer Batı dillerinde man veya manna şeklinde geçen sözcüğün İbranice ve Aramice'deki karşılığı mândır (Holladay, 1972). Yahudi Dini Oxford Sözlüğünde ise Tih çölünde yaşayan Arapların ilgin (tamaris) ağacının salgıladığı tatlı sıvı için mennü's-semâ - göğün ihsanı dedikleri ve İbraniceye buradan geçmiş olabileceği öne sürülmüş olup Resim 2'de verilmiştir. Bu bağlamda Sina çölünde İsrailoğulları'na ihsan edilen yiyeceğin bir tür reçine benzeri tatlı yiyecek olduğu öne sürülebilir. Buna ek olarak Eski Mısırlıların aynı maddeyi mennu diye adlandırdıkları belirtilmektedir (Werblowsky & Wigoder, 1997 s. 440).



**Resim 2.** öl Ortamında Yetişebilen Ilgın Ağacı (Wikipedia, 2022).

Kudret helvası ile ilgili Tevrat'ta detaylı bilgi verilmiştir. Hz. Musa ile Mısır'dan Sina ölüne gelen İsrailoğulları, Mısır'da tükettikleri et ve ekmekten mahrum kalırlar ve Hz. Musa'dan Allah'a dua etmesini isterler. Hz. Musa Allah'a dua eder ve duası kabul edilir. Akşamları çevreyi bıldırcın sürüleri kaplar, bunları avlarlar ve ayrıca sabahları yağan çiğ kalktığında toprağın üzerinin yuvarlak şeylerin kapladığıını görürler ve bunun Rabbin vaat ettiği mân olduğunu öğrenirler. Topladıkları mân'ı çiğ halde veya yemek yaparak tüketirler (Tevrat Mısırdan ıkış, 16/2-35). Fransız ressam Jacques Joseph Tissot'un (1836-1902) "Kudret Helvasının Toplanması" adlı eseri Resim 3'te verilmiştir.





**Resim 3.** Kudret Helvasının Toplanması, James Tissot (Tissot, 2023).

### ***Muhtelif Meyveler ve Sebzeler***

Kur'an-ı Kerim ayetlerinde nar, incir, muz, sidr meyvesi, zencefil, asma kabağı, güzel kokulu otlar (baharat), kabak, mercimek, sarımsak ve soğan gibi muhtelif meyve ve sebze isimleri geçmektedir.

Kur'an-ı Kerim'de incir (tin) ismiyle bir sure mevcuttur. Mekke döneminde inmiş ve 8 ayettir. Meyve ve sebzelerin isimlerinin geçtiği ayetler aşağıda verilmiştir.

"Tin'e ve zeytûn'a andolsun." (Kur'an-ı Kerim: 95, 1).

"...İşte biz onunla her türlü bitkiyi çıkarıp onlardan yeşillik meydana getirir ve o yeşil bitkilerden, üst üste binmiş taneler üzüm bahçeleri, zeytin ve nar çıkarırız (Kur'an-ı Kerim: 6, 152)"

"...dikensiz sidir ağaçları ve meyveleri küme küme dizili muz ağaçları altında..." (Kur'an-ı Kerim: 56, 28-29-30-31-32-33-34).

"Orada kendilerine, katkısı zencefil olan içeceklerle dolu bir kâseden içirilir." (Kur'an-ı Kerim: 76, 17).

"...Ey Mûsâ! Biz bir çeşit yemeğe asla katlanamayız. O hâlde, bizim için Rabbine yalvar da, o bize yerden biten sebze, kabak, sarımsak, mercimek, soğan versin" ...(Kur'an-ı Kerim: 12, 61).

Kütüb-i Sitte incelendiğinde Kur'an-ı Kerim'de adı geçen bazı meyve ve sebzelerin hadislerde de bahsedildiği görülmektedir. Özellikle hadislerden Hz. Muhammed'in sebzeler içerisinde kabağa özel bir önem verdiği anlaşılmaktadır.

"Hz. Enes anlatıyor: Bir terzi, Resulullahı onun adına hazırladığı bir yemeğe davet etti. Beraberinde ben de gittim. Ev sahibi sofraya arpa ekmeği, içerisinde kabak bulunan bir çorba ve kadid (kurutulmuş et) getirdi. Ben, Resûlullahın tabağın etrafından kabağı araştırdığını gördüm. O günden beri kabağı sevmeye devam ediyorum." (Kütüb-i Sitte: 3914)

"Hz. Enes anlatıyor: ...Ev sahibi etli ve kabaklı bir tirid hazırlamıştı. Meğer Aleyhissalâtu vesselâm kabağı severmiş... (Kütüb-i Sitte: 6931)

Kütüb-i Sitte'de soğan ve sarımsakla ilgili hadisler mevcut olup çiğ yenmesi kaynaklı kokusunun toplum içinde rahatsız edici olması nedeniyle nahoş görülmüştür.

"Hz. Cabir anlatıyor: Resûlullah buyurdular ki: Kim sarımsak veya soğan yerse bizden uzak dursun veya mescidimizden uzak dursun evinde otursun." (Kütüb-i Sitte: 3897)

Bu ve benzeri hadislerde (Kütüb-i Sitte: 3899, Kütüb-i Sitte: 6959) sarımsak ve soğanın yenmesi engellenmemiş olup sadece toplumun çiğ tüketimi sonrası başkalarını rahatsız etmemesi gerektiği vurgulanmıştır.

### **Hayvansal Yiyeceklere İlişkin Gastronomi Unsurları**

Gastronomi unsurlarından hayvansal yiyeceklere ilişkin olarak 10 unsur belirlenmiş ve Tablo 2'de frekans ve yüzdeler oranlarına göre listelenmiştir.

	<b>Hayvansal Yiyeceklere İlişkin Unsurlar</b>	<b>Frekans</b>	<b>%</b>
1	Kurban	20	32,79
2	Koyun	12	19,67
3	Sığır	11	18,03
4	Adak	5	8,20
5	Bıldırcın	3	4,92
6	İnek ve deve sütü	3	4,92
7	Bal	3	4,92
8	Buzağı eti	2	3,28
9	Keçi	1	1,64
10	Kuş eti	1	1,64
	Toplam	61	100,00

**Tablo 2.** Kur'an-ı Kerim'de Bulunan Hayvansal Yiyeceklere İlişkin Gastronomi Unsurları

Kur'an-ı Kerim'in hayvansal yiyeceklere ilişkin gastronomi unsurları incelendiğinde kurbanla ilişkin unsurların yüksek bir oranda (% 32,79) olduğu tespit edilmiştir. Kur'an-ı Kerim'de kurbanla ilişkin unsurların temel bağlamı Hac ibadeti<sup>5</sup> ile ilişkilendirilebilir.

"Gelsinler ki, kendilerine ait birtakım menfaatlere şahit olsunlar ve Allah'ın kendilerine rızık olarak verdiği kurbanlık hayvanlar üzerine belli günlerde (onları kurban ederken) Allah'ın adını ansınlar. Artık onlardan siz de yiyin, yoksula fakire de yedin." (Kur'an-ı Kerim: 22, 28)

"Ey iman edenler! Allah'ın nişanelerine, haram aya, *hac kurbanına*... sakın saygısızlık etmeyin." (Kur'an-ı Kerim: 5, 2)

Kurban ibadeti İslam ile birlikte gelen ibadet olmayıp tarihsel arka planı mevcuttur. Hz. Muhammed öncesinde özellikle Araplar Lat putuna kurbanlar sunmaktaydılar. İslamiyet Allah'ın dışında adı anılarak, aslında adanarak kurbanların kesilmesini yasaklamıştır. İslam öncesi

<sup>5</sup> *Hac ibadeti*: İslam'ın beş şartından biri olup her yıl Mekke'de belirli bir zamanda yerine getirilmesiyle eda edilen dini bir yükümlülüktür. Müslümanlar, maddi ve sağlık açısından yeterli olmaları durumunda Haccı bir zorunluluk olarak yerine getirirler ve dünyanın farklı coğrafyalarındaki Müslümanlar arasındaki birlik ve iletişimin somutlaşmış halidir.



Arabistan'da hâkim din biçimi olan çoktanrıcılık, tanrılara ve ruhlara duyulan saygıya dayanmaktaydı. Hubel, Lat, Uzza ve Menat dahil olmak üzere birçok tanrı ve tanrıçaya kurbanlar adanarak ritüellerle birlikte ibadet edilirdi. Antik çağlara gidildiğinde kurban ibadetinin varlığı görölmektedir. Tek tanrılı dinlerin zuhur ettiği coğrafya olan Mezopotamya'da ortaya çıkan Sümer, Babil ve Asur uygarlıkları incelendiğinde Tanrılara saygıyı, bereketi ve refahı artırmak için hayvanların kurban edildiği görölmektedir. Tevrat'ın buyruğu ile Yahudiler ibadet alanlarında çeşitli hayvanları kurban ederek ibadetlerini yerine getirmişlerdir (Özkan, 2021). Hristiyanlıkta ise kurban ibadeti farklı bir yol izlemiştir. Hz. İsa'nın çarmıha gerilmesi ve ölümü tüm insanlığın günahlarının kefareti olmuş ve son kurban ise kendisi olmuştur. Hatta Son Akşam Yemeği'nin anıldığı Efkariştiya ritüeli<sup>6</sup> Hristiyanlar tarafından bu kurbanın sembolik bir yeniden canlandırılması (Resim 4) olarak görölmektedir (Nicolaidis, 2021).



**Resim 4.** Juan de Juanes tarafından yapılan Son Akşam Yemeği tablosu, 16. yüzyılın ortalarında yapıldığı tahmin edilmektedir. Hz. İsa, Son Akşam Yemeği'nde Efkariştiya'yı kutlarken tasvir edilmektedir (Juanes, 2023).

<sup>6</sup> Efkariştiya: Hristiyanlık inancına göre Hz. İsa'nın çarmıha gerilmeden önceki gece havarileri ile yediği Son Akşam Yemeği'nin anıldığı ritüeldir.

Kur'an-ı Kerim'de kurban ibadetinin arka planında kadim bir inanç olan Hz. İbrahim ve Hz. İsmail'in zorlu sınavı yatmakta olup Resim 5'te on altıncı yüzyılda yapılmış bir minyatür eserde bu enstantane tasvir edilmiştir (Zebavi, 2020).

"Biz, (İbrahim'e) büyük bir kurbanlık vererek onu (İsmail'i) kurtardık." (Kur'an-ı Kerim: 37,107)



**Resim 5.** Melek, Hz. İbrahim'in oğlu Hz. İsmail' i kurban etmeye hazırlandığı sırada bir koç getirir. Cami'nin Yusuf ve Züleyha eserinin 16. yüzyıl sonlarından kopya edilmiş bir nüshasından alınmıştır (Zebavi, 2020).

Kütüb-i Sitte incelendiğinde Kurban'ın 200'den fazla geçtiği görülmektedir. Hadislerde kurban ibadeti Haccın en önemli farızası olarak öne çıkmaktadır.

"Ebu Bekri's-Siddik anlatıyor: Resûlullah'a: Hangi hacc daha efaldir? diye sorulmuştu. Yüksek sesle telbiye getirilip, kurban kesilerek yapılan hacc! diye cevap verdi." (Kütüb-i Sitte: 1147)

"İbnu Ömer anlatıyor: ...Resûlullah Mekke'ye geldiği zaman halka hitâben: ... Sonra hac için tekrar ihrama girip kurbanını kessin, kim kurban bulamazsa hac sırasında üç gün, evine dönünce de yedi gün olmak üzere (on gün) oruç tutsun buyurdu." (Kütüb-i Sitte: 1267)

Anadolu ve Osmanlı coğrafyasında Kurban ibadeti ve bunun gastronomiye yansımaları çok etkili ve farklı olmuştur. Bu coğrafyada kurban kesimi ve etin dağıtımı, bir dizi sosyal, dini ve

kültürel uygulamayı içermekteydi. Kurban bayramında kesilen hayvanların eti, zenginler tarafından ihtiyaç sahiplerine dağıtılır ve bu toplumsal dayanışmayı güçlendiren bir uygulama olarak görülürdü. Fakir ailelere, komşulara ve muhtaçlara et dağıtımı, kurbanın bir adalet ve yardımlaşma aracı olarak kullanılmasını sağlamıştır. Kurban bayramı süresinde kesilen et, özel yemeklerin hazırlanmasında kullanılır ve kavurma, kebab, güveç gibi geleneksel yemekler hazırlanırdı (Shipman & Durmus, 2017). Osmanlı Sarayı sofistike bir mutfak kültürüne sahipti ve saray aşçıları, kurban etlerini kullanarak Osmanlı sarayının zenginliğini ve mutfak becerisini sergileyen enfes yemekler hazırlamışlardır. Böylece benzersiz tariflerin ve mutfak tekniklerinin geliştirilmesine katkı sağlanmıştır. Kurban ibadeti ve bunu takip eden mutfak uygulamaları, kültürel ve sosyal geleneklerle derinden ilişkilidir ve iç içe geçmiştir. Aileler ve toplumun tüm kesimleri yaptıkları yemekleri paylaşmak, sosyal bağları güçlendirmek ve toplumsal aidiyet duygusunu geliştirmek için bir araya gelmekteydiler. Kurban Bayramı'nda yemek paylaşımı, misafirperverliğin ve cömertliğin sembolü haline gelmiştir (Aydın, 2021).

### **Muhtelif Hayvansal Unsurlar**

Kur'an-ı Kerim ayetlerinde koyun (12) ve sığır (11) sıkça, ancak bıldırcın (3), süt (3), bal (3), buzağı eti (2), keçi (1) ve kuş eti (1) terimleri daha az geçmektedir. Sığır sözcüğü Kur'an-ı Kerim'de 11 defa geçmektedir. Buzağı doğrudan yiyecek maddesinin yanında ilahlaştırılan bir heykel olmasından da söz edilmektedir. Bununla birlikte Yahudilere yasaklanmış yiyeceklere de atıflar yapılmıştır.

"Böylece (Sâmirî) onlar için böğürmesi olan bir buzağı heykeli ortaya çıkardı. Bu sizin de ilâhınızdır, Mûsâ'nın da ilâhıdır... (Kur'an-ı Kerim: 20, 88)

"Yahudilere tırnaklı hayvanların hepsini haram kıldık. Sığır ve koyunların ise, sırtlarında veya bağırsaklarında bulunanlar, ya da kemiklerine karışanlar dışındaki içyağlarını (yine) onlara haram kıldık..." (Kur'an-ı Kerim: 6, 146)

Süt'ün geçtiği ayetlerde içeceğin ihtişamı ve ibretlik durumu ön plana çıkarılmaktadır.

"Şüphesiz (sağmal) hayvanlarda da sizin için bir ibret vardır. Onların karınlarındaki fişki ile kan arasından (süzülen) içenlere halis ve içimi kolay süt içiriyoruz." (Kur'an-ı Kerim: 16, 66)

"Hayvanlarda sizin için elbette bir ibret vardır. Onların içlerindeki sütten size içiririz. Onlarda sizin için daha birçok faydalar da vardır ve onlardan yersiniz de." (Kur'an-ı Kerim: 23, 21)

Kütüb-i Sitte hadisleri incelendiğinde sütün ve süt ürünlerinin o dönemde sıkça tüketilen bir ürünlerden olduğu anlaşılmaktadır.

"Hz. Aişe anlatıyor: Resûlullah aleyhissalâtu vesselâm, kendisine süt sunulduğu vakit: (Süt) bir berekettir veya (Süt) iki berekettir derdi." (Kütüb-i Sitte: 6941)

"İbnu Ömer anlatıyor: Tebük'te Resûlullah'a Hristiyanların yaptığı peynir (kalıbı) getirilmişti. Bir bıçak istedi. Besmele çekip kesti ve yedi." (Kütüb-i Sitte: 3915)

Kur'an-ı Kerim'de bal sözcüğü üç defa geçmektedir. Ayrıca bir surenin adı da bal arısı anlamında olan Nahl suresidir.

"Rabbin, bal arısına şöyle ilham etti: Dağlardan, ağaçlardan ve insanların yaptıkları çardaklardan (kovanlardan) kendine evler edin." (Kur'an-ı Kerim: 16, 68)

"Sonra meyvelerin hepsinden ye de Rabbinin sana kolaylaştırdığı (yaylım) yollarına gir. Onların karınlarından çeşitli renklerde bal çıkar. Onda insanlar için şifa vardır..." (Kur'an-ı Kerim: 16, 69)

Kütüb-i Sitte hadisleri incelendiğinde balın daha çok içecek şeklinde ve tatlandırıcı olarak veya hastalıklarda tedavi amaçlı kullanıldığı anlaşılmaktadır.

"Hz. Enes anlatıyor: Ümmü Süleym'in bir bardağı vardı. (Bu bardakla ilgili olarak) derdi ki: Ben bu bardakla Resûlullah'a her çeşit meşrubatı sunmuşum: Su, bal (şerbeti), süt, şıra" (2236)

"İbnu Abbas anlatıyor: *Fâlüzeci* ilk işitmem şöyle oldu: Cebrail Resûlullah'a gelip: Ümmetine yeryüzü açılacak. O zaman onlara dünyalık bol bol akacak. Öylesine akacak kifâlüzec bile yiyecekler" dedi. Bunun zerine Aleyhissalâtu vesselâm: "Fâlüzec nedir?" diye sormuş, Cebrail: "Yağ ve balı karıştırıp yapılan helva" diye açıklamıştır. Resûlullah bu haber karşısında hiçkırta hiçkırta ağlamıştır." (Kütüb-i Sitte: 6948)

"Ebu Sa'îd'l-Hudri anlatıyor: Bir adam Resûlullah'a gelerek: Kardeşim ishal oldu (ne yapayım?) diye sordu. Aleyhissalatu vesselam: Ona bal (şerbeti) içir! ferman buyurdu. Adam içirdi. Bilahare aynı şahıs tekrar gelip: Ben bal (şerbeti) içirdim. Ancak, bu onun ishalini artırmadan başka bir şeye yaramadı dedi. (Adam bu gidip gelmeleri) üç kere tekrar etti. Sonunda Aleyhissalatu vesselam: Allah doğru söyledi. Kardeşinin karnı yalan söyledi (hata etti) buyurdu. Sonra bir kere daha içirdi. Bu sefer kardeşi iyileşti." (Kütüb-i Sitte: 3956)

Hadiste de adı geçen *fâlüzeci* bal veya hurma ile tatlandırılan bir çeşit tatlı olup o dönemlerde çok fazla bilinmemekteydi. Bu tatlının menşei büyük ihtimalle İran ve civar coğrafyasıdır. Ancak peygamber sonrası dönemlerde yaygınlaşmıştır (Usluer, 2023). *Fâlüzec* isimli tatlı genellikle un, tereyağı ve bal ile yapılmaktadır. Ayrıca fıstık, badem ve ceviz ile süslenirdi. Osmanlı döneminde ve günümüz mutfak kültüründe de bilinmekte olan Paluze tatlısı ile *Fâlüzec* tatlısının aynı etimolojik kökenden gelme ihtimali çok yüksektir. Fonetik açıdan bakıldığında her iki sözcüğün benzer olduğu anlaşılmaktadır (Beşoğul, 2013). Türk mutfağında yer alan paluze tatlısı nişasta ve şekerle yapılan ve üzerine dövülmüş ceviz serpilerek servis edilen Osmanlı ve Kıbrıs tatlısı olup Resim 6'da verilmiştir (Karadağ & Aylanç, 2020).



**Resim 6.** Hz. Muhammed döneminde yapılan fâlüzec tatlısının günümüze gelmiş hali olan palüze tatlısı (Anon, 2020).

### ***Helal ve Haram Yiyeceklere İlişkin Gastronomi Unsurları***

Tüm dinlerin yemek konusunda koyduğu belli kurallar zinciri vardır. Örneğin Koşer gıdalar Yahudiliğe göre yenilmesi ve kullanılmasında dinen bir sakınca bulunmayan yiyecek ve içeceklerdir. Bunları belirleyen kurallara ise kaşerut veya kaşrut kuralları adı verilmektedir (Beşirli, 2023). İslamiyet'e göre ise Helal gıdalar, yenilmesi ve kullanılmasında dinen bir sakınca bulunmayan meşru, yasal veya uygun bulunan yiyecek ve içeceklerdir. Bir gıdanın üretim süreci helal gıda şartlarına uymuyorsa helal denilememektedir (Dinçer & Bayram, 2017). Kur'an-ı Kerim, izin verilen (helal) ve izin verilmeyen (haram) yiyecek ve içeceklerle ilişkin rehberlik etmektedir.

Dinler gastronomi faaliyetlerine toplumsal açıdan etki etmektedir. Dinin toplumsal ilişkileri ve gündelik hayat üzerine emredici etkileri, bireylerin gıdaları üretmeleri, ticaretleri ve tüketimleri üzerinde belirleyici rol oynamaktadır. Hangi bitki veya hayvanın gıda olabileceği, hangilerinin olmayacağı ve buna bağlı olarak nelerin nasıl üretilebileceği veya pazarlanabileceği bu kurallar ile belirlenmiştir. Mutfak üzerindeki belirleyici etkiyi özellikle bazı yiyeceklerin haram ve helal kılınmasında görmemiz mümkündür (Sgroi, 2021).

Gastronomi unsurlarından helal ve haram yiyeceklere ilişkin olarak 8 unsur belirlenmiş ve Tablo 3'te frekans ve yüzdeler oranlarına göre listelenmiştir.

	<b>Helal ve Haram Yiyeceklere İlişkin Unsurlar</b>	<b>Frekans</b>	<b>%</b>
1	Helal yemek (17), helal yiyecekler (15), helalinden yemek (12)	44	52,38
2	İçki (6), şarap (3), sarhoşluk (3)	12	14,29
3	Haram yiyecekler	9	10,71
4	Av ve avlanma	6	7,14
5	Domuz eti	4	4,76
6	Kan	4	4,76
7	Leş	3	3,57
8	Deniz ürünü (1), deniz avı (1)	2	2,38
	Toplam	84	100,00

**Tablo 3.** Kur'an-ı Kerim'de Bulunan Helal ve Haram Yiyeceklere İlişkin Gastronomi Unsurları

Kur'an-ı Kerim' in helal ve haram yiyeceklere ilişkin gastronomi unsurları incelendiğinde helal ve haram ayırımına ilişkin unsurların oranının (%52,38) olduğu tespit edilmiştir. Kur'an-ı Kerim' de helal yemek 17, helal yiyecekler 15, helalinden yemek 12 ve haram yiyecekler 9 defa geçtiği görülmektedir. Bu bağlamda Kur'an-ı Kerim helal ve haram yiyecek kavramları için bazı sınırlar çizmiş ve kıstaslar getirmiştir. Özellikle Tevrat ve Yahudilik incelendiğinde helal ve haram kavramlarının Kur'an-ı Kerim' in beyanıyla örtüştüğü anlaşılmaktadır. Ancak yasaklar ve sınırlar anlamında Tevrat'ın çok daha katı kuralları vazettiği anlaşılmaktadır. Kur'an-ı Kerim' de açık olarak Müslümanlara kolaylık yolunun seçildiği de aktarılmaktadır. Kur'an-ı Kerim ayetlerde haram yiyecekler ile ilgili sınırları kesin olarak çizmiş ve diğer yiyecekler için ruhsat vermiştir (Türker, 2020).

"Allah, size ancak leş, kan, domuz eti ve Allah'tan başkası adına kesileni haram kıldı. Ama kim mecbur olur da, istismar etmeksizin ve zaruret ölçüsünü aşmaksızın yemek zorunda kalırsa, ona günah yoktur. Şüphesiz, Allah çok bağışlayandır, çok merhamet edendir." (Kur'an-ı Kerim: 2, 173)

"De ki: Bana vahyolunan Kur'an'da bir kimsenin yiyecekleri arasında leş, akıtılmış kan, domuz eti -ki o şüphesiz necistir ya da Allah'tan başkası adına kesilmiş bir (murdar) hayvandan başka, haram kılınmış bir şey bulamıyorum... (Kur'an-ı Kerim: 6, 145)

"Allah, size ancak leş, kan, domuz eti ve Allah'tan başkası adına kesileni haram kıldı...."  
(Kur'an-ı Kerim: 16,115)

Bakara suresi, Nahl suresi ve özellikle En'am suresi altıncı ayetten de anlaşılacağı gibi "haram kılınmış bir şey bulamıyorum" beyanı ile Kur'an-ı Kerim helal dairesini çok geniş tutmuştur. Hz. Muhammed dönemi sonrası farklı coğrafyalara da İslamiyet'in nüfuz etmesi ile farklı toplumların yemek kültürlerinin de etkisiyle Fıkıh Bilginleri farklı yorumlara gitmişlerdir. Bunun en iyi örnekleri arasında deniz ürünlerinden olan kabuklu canlılar, kertenkele, çekirge ve at eti sayılabilir. Birçok farklı coğrafyalarda ki Müslüman toplumlar tarafından kertenkele etinin, çekirgenin ve at etinin yenmesi kerih (iğrenç) görülmektedir. Bu bağlamda bu bölgelerde yetişen Fıkıh Bilginlerinin içtihatlarında kendi yemek kültürlerinin etkisi bariz şekilde görülmektedir (Uddin, 2021). Hz. Muhammed döneminde Arabistan coğrafyasında kertenkele eti sevilerek yenmekteydi. Örnekleri Kütüb-i Sitte hadislerine de yansımıştır. Peygamber kertenkele eti yemeyi tercih etmemesine rağmen Kur'an-ı Kerim'in kertenkele etini yasaklamaması nedeniyle arkadaşlarının yemesine karışmamıştır. Günümüzde hala kertenkele etli yemekler Arap Yemek Kültürünün bir parçası olarak devam etmektedir (Resim 7).

"İbnu Abbas anlatıyor: Meymûne'nin yanında kızartılmış bir keler (*kızartılmış kertenkele eti*) görürler... Meymûne keleri Resûlullah'ın önüne sürdü... Orada hazır bulunan kadınlardan biri: Resûlullah'a takdim ettiğiniz şeyden haber verin, ne olduğunu söyleyin! dedi. O kelerdir dediler. Bunun üzerine Resûlullah (uzatmış olduğu) elini derhal geri çekti.

Hâlid: Bu haram mıdır, ey Allah'ın Resulü? dedi. Resûlullah:

Hayır, ancak o benim kavmimin diyarında bulunmuyor. Bu sebeple (onu yemeye alışkın değilim), içimde tiksime hissediyorum!" buyurdular. Halid der ki: Ben keleri (önüme) çekip yedim. Resûlullah bakıyor fakat beni yasaklamıyordu." (Kütüb-i Sitte: 3875)





**Resim 7.** Hazırlanmasında kullanılan kertenkele etinin birçok Müslüman toplum tarafından iğrenç olarak görülse de lezzetli tadıyla bilinen bir Bedevi Arap yemeği olması dikkat çekicidir. (Hamad, 2017).

Bununla birlikte birçok Müslüman topluluğun mutfakların da kullanmayı tercih etmeyeceği çekirge de yasaklanan yiyecekler arasında değildir. O dönemlerde Arap coğrafyasında en kolay şekilde proteine ulaşma yollarından biri, kertenkelenin yanın da çekirge eti yemektir. Kütüb-i Sitte hadisleri incelendiğinde Hz. Muhammed' in kertenkele eti ile yapılmış yemekleri tercih etmezken çekirge ile yapılmış yemekleri yediği görölmektedir.

"İbnu Ebi Evfa anlatıyor: Resûlullah ile beraber gazveye çıkmıştık. Gazve esnasında Aleyhissalatu vesselam'la birlikte çekirge yedik." (Kütüb-i Sitte: 3884)

"Abdullah İbnu Ömer anlatıyor: Resûlullah buyurdular ki: Bize iki hayvanın ölüsünün yenmesi helâl kılındı: Balık ve çekirge." (Kütüb-i Sitte: 6908)

Kur'an-ı Kerim'de yasaklanmış olanlardan biri de kan ve leş hayvan yemektir. Hz. Muhammed öncesi Cahiliye Döneminde Araplar genellikle kan ve leş etini yemeklerinin bir parçası haline getirmiştir. Araplar kanı bağırsaklara doldurup ateşte kızartarak yedikleri bir yemek çeşidi mevcuttu. Hatta Bacca adı verilen hayvan kanının bağırsaklara doldurularak hazırlanmış kan sucukları meşhurdu (Ateş, 2021). Ancak Kur'an-ı Kerim hem kanı ve hem de leş



(murdar) hayvanların yenmesini yasaklamıştır. Günümüzde birçok Müslüman olmayan ülke "kan sosisi" olarak adlandırılan bir gıda ürünü üretip tüketmektedir. Kan sosisi kanla doldurulup pişirilen veya kurutulan ve sonrasında soğutulduğunda katılaşıacak kadar yoğunlaşana dek bir dolgu maddesiyle karıştırılan bir sosis türüdür (Allen, 2015).

Kur'an-ı Kerim' de kesin yasak konulan hayvan eti domuz etidir ve kesin hükümlerle belirlenmiştir. Ayrıca birçok ayette tekrarlanarak leş, kan ile birlikte domuz etinin kesin hükümlerle yenmesi yasaklanmıştır. Konulan bu kesin kurallar yüzyıllar boyu İslamiyet'i benimseyen toplumların mutfaklarını şekillendirmiştir (Şimşek, 2020).

### **İçki, Şarap ve Haram Yiyecekler**

Kur'an-ı Kerim'de içki, şarap ve sarhoşluk kavramları toplam 12 defa geçmektedir. Ayetler incelendiğinde sarhoşluk veren içkilerin tedrici olarak yasaklandığı ve haram edilen yiyecekler kategorisinde olduğu görülmektedir.

"Sana içkiyi ve kumarı sorarlar. De ki: Onlarda hem büyük günah, hem de insanlar için (bazı zahiri) yararlar vardır. Ama günahları yararlarından büyüktür..." (Kur'an-ı Kerim: 2, 219).

"Ey iman edenler! (Aklı örten) içki (ve benzeri şeyler), kumar, dikili taşlar ve fal okları ancak, şeytan işi birer pisliktir. Onlardan kaçının ki kurtuluşa eresiniz." (Kur'an-ı Kerim: 5, 90)

"Şeytan, içki ve kumarla ancak aranıza düşmanlık ve kin sokmak; sizi Allah'ı anmaktan ve namazdan alıkoymak ister. Artık vazgeçiyor musunuz?" (Kur'an-ı Kerim: 5, 91).

Kütüb-i Sitte hadisleri incelendiğinde içki ile bilgilerin Kur'an-ı Kerim'dekine benzer yönde olduğu görülmektedir.

"Ebu'd-Derdâ anlatıyor: Halilim bana şu vasiyette bulundu: ... içki içme, çünkü o, bütün kötülüklerin anahtarıdır." (Kütüb-i Sitte: 7177)

"en-Nüman İbnu Beşir anlatıyor: Resûlullah buyurdular ki: Üzümden hamr yapılır, hurmadan hamr yapılır, baldan hamr yapılır, buğdaydan hamr yapılır, arpadan hamr yapılır. Ben sizi bütün sarhoş edicilerden yasaklıyorum." (Kütüb-i Sitte: 2249)

İslamiyet'in sarhoş edici içkileri yasaklaması Müslüman toplumlarının yemek kültürünü derinden etkilemiştir. Örneğin günümüzde Osmanlı Şerbetleri olarak adlandırdığımız içecekler bu tür içkilere alternatif olarak üretilmiştir (Sezgin & Durmaz, 2019). Bununla birlikte kahvenin de Müslüman toplumlarda ortaya çıkması tesadüf değildir. Ancak şunu da unutmamak gerekir ki, yasakların olması bu tür içeceklerin İslamiyet'in kabulünden sonra bu toplumlarda içilmediği anlamına gelmemektedir (Bölükbaşı, 2020). Genellikle halk tarafından alkollü içkiler içilmezken idareciler tarafından tüketilmekteydi. Ayrıca alkollü içki yasağı yemek pişirmede kullanılabilen içkilerin yerine alternatif tat ve malzemelerin kullanılmasına ve mutfakta yaratıcılığa neden olmuştur. Şefler genellikle baharatlar, şifalı bitkiler ve diğer doğal tatlandırıcıları kullanarak

yemeklerin lezzetini artırmaya odaklanmışlardır. Yemek, kültürel değerlerin ifade edilmesinde önemli bir rol oynamaktadır ve alkollü içkilerin yasaklanması, Müslüman toplumların yemek kültürünün farklılaşmasına katkıda bulunmuştur (Waines, 1999).

### **Av, Avlanma ve Deniz Avı**

Kur'an-ı Kerim'de av, avlanma, deniz avı ve ürünü sözcükleri 8 defa geçmektedir. Kur'an-ı Kerim'de kara ve deniz avı ile bilgi olmasının yanı sıra denizden avlanan ürünlerin de helal kılındığı anlaşılmaktadır.

"(Ey Muhammed!) Sana, kendilerine nelerin helâl kılındığını soruyorlar. De ki: Size temiz ve hoş olan şeyler, bir de Allah'ın size verdiği yeteneklerle eğitip alıştırdığınız avcı hayvanların tuttuğu (avlar) helâl kılındı. Onların sizin için tuttuklarından yiyin. Onu (av için) salarken üzerine Allah'ın adını anın (besmele çekin)..." (Kur'an-ı Kerim: 5, 4)

"...bir geçimlik olmak üzere deniz avı yapmak ve deniz ürünlerini yemek sizlere helâl kılındı... (Kur'an-ı Kerim: 5, 96)

"O, taze et yemeniz ve takınacağınız süs eşyası çıkarmanız için denizi sizin hizmetinize verendir..." (Kur'an-ı Kerim: 16, 14)

Müslüman toplumlar arasında özellikle deniz avı ile elde edilen tüm ürünlerin yenip yenmemesi açısından farklı görüşlerin olduğu görülmektedir. Bunun nedeni ise İslam Bilginlerinin Kur'an-ı Kerim 'de geçen "deniz avı ve deniz ürünleri"nin tanımındaki ihtilaftan kaynaklanmaktadır. Bu bağlamda Hanefi İslam Bilginleri deniz ürünlerini balıkla sınırlamış ve diğer deniz ürünlerini helal kabul etmemiştir (Kâsânî<sup>7</sup>, 1910), ancak diğer tüm Mezhep Bilginleri ise kapsamı geniş tutarak deniz avından elde edilen kabuklu canlıları da dâhil etmişlerdir. Anadolu coğrafyasında hüküm süren Selçukluların, Osmanlıların ve yerel halkın çoğunluğunun Hanefi Mezhebine mensup olması kabuklu deniz ürünlerinin mutfak kültüründe önemli bir yer edinmesini engellemiştir. Bunun yanı sıra Anadolu'ya göçen toplumların kültürel anlamda, genellikle kara avını deniz avına tercih etmesi diğer neden olarak sayılabilmektedir. Osmanlı Saray Mutfağında kabuklu deniz canlılarının da sıklıkla kullanılmadığı bilinmektedir. Ancak Fatih Sultan Mehmet dönemi bunun dışında tutulmaktadır (Özerol & Özkanlı, 2023).

Hz. Muhammed döneminde avcılık yaygın olarak yapılmaktaydı ve genellikle ceylan, yaban sığırı, yaban eşeği, kertenkele, dağ tavşanı ve çeşitli kuşlar avlanmaktaydı. Ancak Hz. Muhammed yırtıcı kuşların etlerinin yenmesini uygun görmemiştir (Demircigil, 2022). Hz. Muhammed' in amcası Hz. Hamza usta bir avcı ve ok atıcısı olarak meşhur olmuştu. Geçimini avcılıktan sağlamıştır. Hatta Hz. Hamza'nın avcılığı ve yiğitliği İslam toplumlarında mitolojik bir

---

<sup>7</sup> Bedâiu's-sanâi ( **بدائع السنائع** ): Kâsânî'nin (ö. 1191) Hanefi fihhına dair eseri

öğeye dönüşmüş ve sanat eserlerine de yansımıştır. Arap savaşçısı Hamza, eline aslan başlı güzü ile mitolojik bir kuş olan Simurg'un üzerinde uçarken tasvir edilmiştir (Resim 8).



**Resim 8.** Hz. Hamza, Simurg üzerinde Kaf Dağı'na giderken (Mahir, 1995)

### ***Mutfağa İlişkin Gastronomi Unsurları***

Gastronomi unsurlarından mutfağa ilişkin olarak 6 unsur belirlenmiş ve Tablo 4'te frekans ve yüzdeler oranlarına göre listelenmiştir.

	<b>Mutfığa İlişkin Unsurlar</b>	<b>Frekans</b>	<b>%</b>
1	Rızık (yiyecek)	96	61,15
2	Yemek yemek	32	20,38
3	Yiyecek	15	9,55
4	Yemek	8	5,10
5	Sofra	5	3,18
6	Ekmek	1	0,64
	Toplam	157	100,00

**Tablo 4.** Kur'an-ı Kerim’de Bulunan Mutfığa İlişkin Gastronomi Unsurları

Kur'an-ı Kerim' in mutfığa ilişkin gastronomi unsurları incelendiğinde rızık ve yemek yeme filine ilişkin unsurların büyük bir oranda (%81,53) olduğu tespit edilmiştir. Kur'an-ı Kerim özellikle “Rızık” kavramı üzerinde çok büyük hassasiyetle durmuştur. Rızık Kur'an-ı Kerim terminolojisinde yenilen, içilen ve yararlanılan her şeyi kapsamanın yanı sıra maddi geçimi, sağlığı, bilgi ve manevi refahı da içermektedir. Bu bağlamda Kur'an-ı Kerim *rızık* altın, gümüş, hayvanlar, mahsuller, meyveler ve gayrimenkul gibi paraya dönüşebilen maddi, insanın beslenmesine fayda sağlayan yiyecek ve içecekler, giyilen kıyafetlerin yanı sıra bilgi, statü, prestij, makam, akıl, güzel ahlak ve benzeri gibi maddi olmayan şeyler olarak tanımlamıştır. Ancak bazı ayetlerde ise yiyecek ve içecekler kastedilmektedir.

Kur'an-ı Kerim’de rızıktan bahseden ayetler arasında:

“Yeryüzünde hiçbir canlı yoktur ki, rızık Allah'a ait olmasın...” (Kur'an-ı Kerim: 11, 6)

Bu ayet, Rızık verenin Allah olduğunu, yeryüzündeki her canlının rızıkının (yiyecek ve içecek) Allah'ın sorumluluğunda olduğunu göstermektedir.

“Gökte rızığınız ve size vaad olunan şeyler vardır.” (Kur'an-ı Kerim: 51, 22)

Gökteki rızık konusunda ilk akla gelen şeyler yağmur ve güneş ışığı olup dünyada ki canlılığının devamı için gerekli olan en önemli faktörler bunlardır. Dünya ekosistemi incelendiğinde bunun en önemli parçası olan bitkilerin yaşamlarının devamı için gerekli olan şeyin su ve güneş ışığı olduğu sonucu çıkmaktadır. Yine Bakara suresinde benzer şekilde yağmur ve bitkiler rızık kavramı ile ilişkilendirilmiştir.

"Gökten de bereketli yağmur yağdırıp onunla kullar için *rızık* olarak bahçeler ve biçilecek taneler (ekinler), birbirine girmiş kat kat tomurcukları olan yüksek hurma ağaçları bitirdik ve böylece onunla ölü bir beldeye hayat verdik..." (Kur'an-ı Kerim: 50, 9 -10 - 11)

"O, yeri sizin için döşek, göğü de bina yapan, gökten su indirip onunla size *rızık* olarak çeşitli ürünler çıkarandır..." (Kur'an-ı Kerim: 2, 22)

"...Verdiğimiz rızıkların iyi ve güzel olanlarından yişin..." (Kur'an-ı Kerim: 2, 57)

Kütüb-i Sitte hadisleri incelendiğinde rızık kavramının Kur'an-ı Kerim'dekine benzer yönde olduğu görülmektedir.

"Ebu Sa'id anlatıyor: Resûlullah buyurdular ki: Kim temiz *rızık* yer ve sünnete uygun amelde bulunur, halk da kendisinden bir kötülük gelmeyeceği hususunda güven duyarsa cennete girdi demektir." (Kütüb-i Sitte: 4652)

"Hz. Ömer anlatıyor: Resûlullah buyurdular ki: Siz Allah'a hakkıyla tevekkül edebilseniz, sizleri de, kuşları rızıklandığı gibi rızıklandırır: Sabahleyin aç çıkar, akşama tok dönersiniz." (Kütüb-i Sitte: 4825)

Kur'an-ı Kerim ve Hadis kaynakları incelendiğinde gerçek anlamda rızık canlıların yiyerek veya içerek beslendiği şeylerin tümüdür.

Kur'an-ı Kerim' in surelerin birinin ismi "Mâide-Sofra"dır. Kur'an-ı Kerim'de sofradan bahseden ayetler arasında:

"...Ey Meryem oğlu İsa! Rabbin bize gökten bir sofrayı indirebilir mi? demişlerdi..." (Kur'an-ı Kerim: 5, 112)

"Onlar, İstiyoruz ki ondan yiyelim, kalplerimiz yatışsın...( Kur'an-ı Kerim: 5, 113)

"Meryem oğlu İsa, Ey Allahım! Ey Rabbimiz! Bize gökten bir sofrayı indir ki; önce gelenlerimize ve sonradan geleceklerimize bir bayram (ziyafet) ve senden (gelen) bir mucize olsun. Bizi rızıklandır..." (Kur'an-ı Kerim: 5, 114)

İlgili ayetlerde aktarılan Havarilerin Hz. İsa'dan Allah'a dua etmesini istemelerinden ibarettir. Tefsir bilginlerinin bir kısmı Hz. İsa'nın duasının kabul edildiği ve gökten bir sofrayı indirildiği aktarmaktadır Hatta bu sofrada hangi yiyeceklerin bulunduğu, ziyafete kimlerin katıldığı hakkında detaylı bilgiler verilmiştir. Ancak bu rivayetleri destekleyecek sahih hadisler mevcut değildir. İbnü'l Esir'in "*El- Kamil Fi't-Tarih*" isimli İslam Tarihi kitabının Birinci Cildinde Hz. İsa'ya indirildiği söylenen sofradan detaylı bir şekilde bahsedilmektedir. Bu sofrada et ve ekmek bulunmaktaydı. Aktarılan başka bir rivayette ise sofrada meyvelerin ve balığın da olduğu aktarılmaktadır. Hatta sofraya o kadar kalabalık hazırlanmıştır ki toplam beş bin kişi yemek yemiştir.

Başka bir rivayete göre sofraya ziyafeti kırk gün sürmüş, sadece fakirler çağırılmış ve bu nedenle zenginlerin zoruna gitmiştir (Köşe vd., 2019).

### **Suya İlişkin Gastronomi Unsurları**

Gastronomi unsurlarından suya ilişkin olarak 2 unsur belirlenmiş ve Tablo 5'te frekans ve yüzdelik oranlarına göre listelenmiştir.

	<b>Suya İlişkin Unsurlar</b>	<b>Frekans</b>	<b>%</b>
1	Su	54	96,43
2	Pınar	2	3,57
		56	100,00

**Tablo 5.** Kur'an-ı Kerim'de Bulunan Suya İlişkin Gastronomi Unsurları

Kur'an-ı Kerim'de geçen su ile ilişkili sözcükler incelendiğinde suyun hayatın ve canlılığın devamlılığında en büyük unsurlar olarak ön plana çıkarıldığı görülmektedir. Özellikle su kavramıyla hayatın yaratılışı arasındaki bağın önemi vurgulanmaktadır. Kur'an-ı Kerim'in ayetleri suyun Allah'ın rahmet ve rızkının sembolü olduğunu göstermektedir. Su, tüm canlıların kaynağı olarak tanımlanmakta ve sık sık her canlının sudan yaratıldığına değinilmekte ve suyun yaşamın sürdürülmesinde oynadığı önemli role vurgu yapılmaktadır.

"İnkâr edenler, göklerle yer bitişikken, bizim onları ayırdığımızı ve diri olan her şeyi sudan meydana getirdiğimizi görmediler mi?" (Kur'an-ı Kerim: 21, 30)

"O, gökten su indirendir. İşte biz onunla her türlü bitkiyi çıkarıp onlardan yeşillik meydana getirir ve o yeşil bitkilerden, üst üste binmiş taneler, üzüm bahçeleri, zeytin ve nar çıkarırız: (Her biri) birbirine benzer ve (her biri) birbirinden farklı... (Kur'an-ı Kerim: 152, 99)

"O, gökten sizin için su indirendir. İçilecek su ondandır. Hayvanlarınızı otlattığınız bitkiler de onunla meydana gelir." (Kur'an-ı Kerim: 16,10)

"Allah o su ile size; ekin, zeytin, hurma ağaçları, üzümler ve her türlü meyvelerden bitirir..." (Kur'an-ı Kerim: 16, 11)

Kur'an-ı Kerim suyun, tarımın yapılması ve mahsullerinin alınması için çok önemli bir unsur olduğunu kabul etmektedir. İnsanlığın geçim kaynağı olarak çeşitli bitki ve meyve türlerinin ortaya çıkmasında suyun rolünü vurgulamaktadır. Kur'an-ı Kerim manevi, ahlaki ve varoluşsal dersleri aktarmak için su kavramını kullanmakta ve suyun yaşamın yaratılışındaki ve sürdürülmesindeki merkezi rolünü göstermektedir.

Kur'an-ı Kerim, göklerin ve yerin yaratılışındaki hassas denge ve orantıya, bu dengenin korunmasında suyun rolüne dikkat çekmektedir. Suyu dünyanın ekosisteminin uyumunun sağlanmasında en önemli faktör olarak tanımlanmaktadır. Suyun sıra dışı özellikleri ve çözümlenememiş gizemleri hala bir bilinmezdir ve bu özellikleri tüm dünyada canlıların yaşamasına imkân vermiştir. Benzersiz yapan bu özellikler kısmen anlaşılmıştır. Bu özelliklerden en önemlilerinden biri, tüm maddelerin katı durumu sıvı durumundan daha yoğun olmasına rağmen bu durum su için geçerli değildir. Örneğin buz sudan daha az yoğun durumdadır. Bu nedenle buz suyun yüzeyinde yüzebilir. Eğer suyun bu özelliği diğer tüm maddelerde ki gibi olsaydı, tüm deniz ve göller dipten donacak ve böylece su altında hayat olmayacaktı. Bunun sonucunda Dünya'da hiçbir zaman canlılık olmayacaktı. Ayrıca su insan ve diğer canlıların yaşamlarının devamlılığı için gerekli bir kimyasaldır. Su yiyeceklerin sindiriminde, dokulara taşınmasında, hücrelerde kullanılmasında ve oluşan zararlı atıkların bertaraf edilmesinde rol oynamaktadır (Doğan, 2017).

Kütüb-i Sitte hadisleri incelendiğinde su kavramı çok fazla (374) geçtiği görülmektedir.

"Süveyd İbnu'n-Nu'mân anlatıyor: Hayber Seferine Resûlullah ile birlikte çıktık. ...yiyecek getirilmesini ferman buyurdu. Sadece kavut getirilmişti. Bunun su ile ıslatılmasını emir buyurdu." (Kütüb-i Sitte: 3659)

"Yine Hz. Aişe anlatıyor: Resûlullah, aile halkından birine humma gelince hamurdan çorba yapılmasını emrederdi ve çorba yapılırdı. Sonra hastalara emrederdi ve onlar da ondan ağır ağır içerlerdi. Resûlullah derdi ki: Çorba hüznü kimsenin kalbini takviye eder, hastanın kalbinden elemi çıkarır, tıpkı birinizin, su ile yüzünden kiri çıkarması gibi." (Kütüb-i Sitte: 3971)

İlgili hadiste belirtilen çorba muhtemelen su ve kepeksiz un ile pişirilen "*El- Khizera Çorbası*"dır. Sahabe İtbân M. Mâlik Hz. Muhammed'i ve Hz. Ebu Bekir'i evine yemeğe davet etmiş ve Khizera Çorbası sunmuştur (Sofuoğlu, 1987). Bu çorbaya bazen farklı sebzeler de eklendiği bilinmektedir. Khizera Çorbasının hazırlanması için öncelikli olarak etler çok küçük doğranır ve üzerine bol su ilave edilerek orta ateşte pişirilir. Pişen bol sulu etin içine un eklenerek açılır ve kısık ateşte kıvam alana kadar pişirilir (Alghad 2016). Khizera Çorbası günümüzde yapılan geleneksel Düğün Çorbasına benzerlik göstermektedir. Ancak Khizera Çorbasında yoğurt veya süt kullanılmamaktadır (Resim 9).



**Resim 9.** Hz. Muhammed döneminde un, et ve bol su ile yapılan Khizera Çorbası (Mubaraki, 2023).

#### 4. Sonuç

İslam'ın temel dini metni olan Kur'an-ı Kerim Müslümanlar için bir yaşam rehberi olarak kabul edilmektedir. Kur'an-ı Kerim Klasik Arapça olarak indirilmiş olup 114 sureden oluşmaktadır. Kur'an-ı Kerim rehberlik bakımından din, hukuk, ahlak, kişisel davranış rehberliği ve toplumsal ilkeleri içermektedir. Hadis-i Şerifler ise İslam elçisi Hz. Muhammed'in sözleri, eylemleri ve onayladığı veya onaylamadığı hususları ifade etmekte ve Kur'an-ı Kerim'in öğretilerine ek bağlam sağlamaktadır.

Günümüzde tarih ve kültür incelemelerinde gıdanın rolü anlaşılmaya başlamıştır. Özellikle güncel çalışmalar gıdanın toplumların tarihlerini ve kültürlerini şekillendirmedeki önemi ortaya çıkarılmaktadır. Bu bağlamda tarihsel süreç incelendiğinde dinlerin yeme-içme alışkanlıklarını etkilediği ve diğer dinlerde olduğu gibi İslam'ın da gıdalar üzerinde önemli kurallar koyduğu görülmektedir. Bu çalışma ile Kur'an-ı Kerim'de yer alan gastronomi unsurları belirlenmiş ve Kütüb-i Sitte bağlamında değerlendirilmiştir.

Doküman incelemesi sonucu Kur'an-ı Kerim'de 50 farklı gastronomi unsuru tespit edilmiştir. İçerik analizi sonucu ise bitkisel yiyeceklere ilişkin unsurlar, hayvansal yiyeceklere ilişkin unsurlar,



helal ve haram yiyeceklere ilişkin unsurlar, mutfığa ilişkin unsurlar ve suya ilişkin unsurlar olmak üzere toplam beş ana tema belirlenmiştir.

Kur'an-ı Kerim'de bitkisel yiyeceklerle ilgili gastronomi unsurları incelendiğinde, meyve, hurma, ekin ve zeytin gibi unsurların büyük bir oranda olduğu tespit edilmiştir. Meyvenin yüksek frekansta vurgulanması, o dönemin Hicaz bölgesindeki yemek kültürüne dair önemli bilgiler sunmaktadır. Cennet tasvirlerinde meyvenin öne çıkması, gastronomik açıdan meyvenin önemini vurgulamaktadır. Hurma, Kur'an-ı Kerim'de sıkça geçen bir meyve olarak öne çıkmakta olup hadislerde hurmanın satışına dair hukuki bilgiler bulunmaktadır. Üzüm, Kur'an-ı Kerim'de hurma ile birlikte sıkça geçen bir meyve olup hadislerde önemi vurgulanmakta ve üzümden yapılan içkilerle ilgili hükümler bulunmaktadır. Ayrıca hadislerde Peygamberin üzümü sevdiği ve sıkça tükettiği ifade edilmektedir. Zeytin, Kur'an-ı Kerim'de altı farklı ayette geçmekte ve hadislerde zeytinin sağlık, güzellik ve beslenme açısından önemi vurgulanmaktadır. Ayrıca peygamber döneminde zeytin ve zeytinyağı, hem beslenme hem de tıbbi amaçlarla kullanılmıştır. Kudret helvası, Kur'an-ı Kerim'de üç defa geçen bir kavram olup İsrailoğulları'nın çölde tükettiği bu yiyecek ile ilgili çeşitli görüşler bulunmaktadır. Buna ek olarak Kur'an-ı Kerim'de incir, zeytin, nar, incir, muz, sidr meyvesi, zencefil, asma kabağı, güzel kokulu otlar, kabak, mercimek, sarımsak ve soğan gibi birçok meyve ve sebze adı geçmektedir. Hadislerde, Hz. Muhammed'in kabağa özel bir ilgi gösterdiği ve soğan-sarımsak tüketiminin toplumu rahatsız etmeden tüketilmesi gerektiği vurgulanmıştır.

Kur'an-ı Kerim'in hayvansal yiyeceklere dair gastronomi unsurları incelenmiş ve kurbanla ilişkin unsurların yüksek oranda olduğu belirlenmiştir. Kurban ibadeti İslam'ın önemli ibadetlerinden biridir ve hadisler Hac ibadeti sırasında kurban kesmenin özellikle önemi vurgulanmıştır. Anadolu ve Osmanlı coğrafyasında Kurban ibadeti sosyal, dini ve kültürel uygulamaları etkilemiş ve kurban etinin dağıtılması toplumda dayanışmayı güçlendiren bir faktör olmuştur. Kur'an-ı Kerim'de hayvansal unsurlar arasında olan koyun ve sığır sıkça geçmiş ve ayrıca süt, bal, buzağı eti, keçi ve kuş eti gibi terimlerin de yer almıştır. Ayrıca, Kütüb-i Sitte hadislerinde sütün sıkça tüketilen bir ürün olduğu ve balın sulandırılarak içilen bir çeşit içecek olduğu vurgulanmıştır. Ayrıca, Kur'an-ı Kerim'de sütün ihtişamı ve balın ibretlik durumu üzerinde durulmuştur. Peygamber bal ile yapılan bir tatlı olan Fâlüzeci (Paluze) tüketmiştir.

Farklı dinler gastronomi unsurları etrafında şekillenen yiyecek ve içecek kurallarına odaklanmıştır. Özellikle Yahudi ve İslam inançlarında koşer ve helal-haram kavramları ön plana çıkmıştır. Kur'an-ı Kerim'de belirtilen yiyecek ve içecek kuralları ve bu kuralların toplumsal etkilerinin yanı sıra mutfak kültürünü de derinden etkilemiştir. Kur'an-ı Kerim'de helal ve haram yiyecek ve içeceklerle ilgili gastronomi unsurları incelendiğinde, helal ve haram ayırımına dair unsurların oranının yüksek olduğu tespit edilmiştir. Tevrat ve Yahudilik ile karşılaştırıldığında, Kur'an-ı Kerim'deki helal ve haram kavramlarının örtüştüğü ancak Tevrat'ın daha katı kurallara içerdiği görülmektedir. Hz. Muhammed dönemi sonrası İslamiyet'in farklı coğrafyalara

yayılmasıyla Fıkıh Bilginleri yiyecek ve içeceklerle ilgili çeşitli farklı yorumlara ulaşmışlardır. Örneğin, kabuklu deniz ürünleri, kertenkele, çekirge ve at eti gibi yiyeceklerde farklı yorumlar bulunmaktadır. Kur'an-ı Kerim'de kesin olarak yasaklananlar arasında kan, leş ve domuz eti yer almaktadır. İçki, şarap ve sarhoşluk kavramları da Kur'an-ı Kerim'de geçmekte ve bu maddelerin haram olduğu vurgulanmaktadır. İslam'ın içkiyi yasaklaması, alkolsüz çeşitli içkilerin ve özellikle kahve gibi alternatif içeceklerin ortaya çıkmasına neden olmuştur. Av, avlanma ve deniz avı konuları da Kur'an-ı Kerim'de ele alınmıştır. Kur'an-ı Kerim'de deniz avı ve ürünlerinin helal olduğu belirtilmiştir. Ancak İslam Bilginleri arasında deniz ürünlerinin tanımında farklılıklar olmuş ve bazı bilginler kabuklu deniz ürünlerini helal kabul etmemiştir. Hz. Muhammed döneminde avcılık yaygın olarak yapılmaktaydı, ancak yırtıcı kuşların etlerinin yenmesi uygun görülmemiştir.

Kur'an-ı Kerim'de gastronomi unsurları incelendiğinde rızık ve yemek yeme konularının büyük bir oranda vurgulandığı tespit edilmiştir. Rızık kavramı, Kur'an-ı Kerim'de yiyecek ve içecekleri aşan bir anlam taşıyarak maddi geçim, sağlık, bilgi ve manevi refahı içermektedir. Ayetlerde gökyüzünden gelen yağmurun ve güneş ışığının rızıkın önemli unsurları olduğu belirtilmiş, ayrıca gökten inen nimetlerin detaylarına değinilmiştir. Kütüb-i Sitte hadisleri de rızık kavramını vurgulayarak temiz rızık yemenin ve sünnete uygun davranmanın önemini vurgulamıştır. Kur'an-ı Kerim'de "Mâide - Sofra" isimli bir sure bulunmaktadır. Bu ayetlerde, Havarilerin Hz. İsa'dan gökten bir sofrayı indirmesini talep etmeleri anlatılmaktadır.

Kur'an-ı Kerim'de su ile ilgili kavramlar incelendiğinde, suyun hayatın devamı için temel bir unsur olarak vurgulandığı görülmektedir. Ayetlerde su, Allah'ın rahmeti ve rızıkının sembolü olarak tanımlanmakta, tüm canlıların sudan yaratıldığı ve suyun yaşamın sürdürülmesinde merkezi bir rol oynadığı belirtilmektedir. Ayetler arasında suyun tarım, bitki örtüsü, mahsul ve meyveler üzerindeki etkilerine dair vurgular da bulunmaktadır. Hadislerde de su kavramına sıkça değinilmektedir.

Sonuç olarak Müslümanlar için bir yaşam rehberi olarak kabul edilen Kur'an-ı Kerim'deki gastronomi unsurları İslam elçisi Hz. Muhammed'in sözleri, eylemleri olan Hadis-i Şerif'lerin bir külliyatı olan Kütüb-i Sitte bağlamında incelenmiş ve dönemin yemek kültürü hakkında bilgilere ulaşılmıştır. Ayrıca bulgular, günümüzde farklı coğrafyalarda Müslüman toplumlarının değişmeye, dönüşmeye ve gelişmeye devam eden yemek kültürlerini etkilemeye devam etmekte olduğu ortaya çıkartılmıştır.

## **KAYNAKÇA**

AKGÜN, S. D., & ÖZTÜRK, L. (2023). Erken Dönem İslâm Toplumunda Bir Besin Maddesi Olarak Süt. *Kilitbahir*, (22), 1-21.

ALI, M. M. (2011). *Holy Quran*. Ahmadiyya Anjuman Ishaat Islam Lahore USA.

ALLEN, G. (2015). *Sausage: A global history*. Reaktion Books.

AL-MSSALLEM, M. Q. (2020). The role of date palm fruit in improving human health. *J. Clin. Diagn. Res*, 14, 1-6.

ALTUNTAŞ, H., & ŞAHİN, M. (2011). Kur'an-ı Kerim Meâli, 12. Baskı, Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları.

ATEŞ, A. O. (2021). İslam'a göre cahiliye ve ehl-i kitab örf ve adetleri. Beyan Yayınları, İstanbul.

AYDIN, A. (2021). Osmanlı Sarayı'nda Teşrifat ve 950 Numaralı Teşrifat Defteri'nde Bayram ve Nevruz Hediyeleri. *Osmanlı Medeniyeti Araştırmaları Dergisi*, (12), 20-31.

BARAZANI, O., DAG, A., & DUNSETH, Z. (2023). The history of olive cultivation in the southern Levant. *Frontiers in Plant Science*, 14, 1131557.

BEŞİRLİ, H. (2023). Yiyecek ve Mutfağın Toplumsal Görünümleri-Yemek ve Mutfak Tipolojisi Çalışması. *Toplum ve Kültür Araştırmaları Dergisi*, (11), 45-62.

BÖLÜKBAŞI, M. (2020). 690 ile 740 Tarihleri Arasında Emevîler Devrinde Sosyal ve Kültürel Hayat. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*,

BROWN, J. (2013). Scripture in the modern Muslim world: The Quran and Hadith. In *Islam in the Modern World* (pp. 13-33). Routledge.

CHAO, C. T., & KRUEGER, R. R. (2007). The date palm (Phoenix dactylifera L.): overview of biology, uses, and cultivation. *HortScience*, 42(5), 1077-1082.

CIVITELLO, L. (2011). *Cuisine and culture: A history of food and people*. John Wiley & Sons.

COŞKUN, B. (2022). Religion, memory, and sense of belonging: The tradition of memorization of the Qur'an in Turkey (1923-1950) (Master's thesis). Khafidah, W., Saidina, S., Padri, I., Is, I., Amanda, N., Yanti, N., ... & Ayu, S. (2023). Ulumul Hadist. Penerbit NEM.

DEMİRCİGİL, B. (2022). Sahabenin yet iktibaslarının bağlam yönünden incelenmesi. *Diyanet İlmî Dergi*, 58(2), 507-544.

DİNÇER, F. İ., & BAYRAM, G. E. (2017). İslami bakış açısıyla helal turizm. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 26-42.

DOĞAN, M. (2017). Gıda Kimyası ve Mutfak Uygulamaları, Bölüm: (Su), Nobel Akademik Yayınları, Ankara, Türkiye. Ed: Cumhur Ö., Muştı, Ç., Ceylan, V.

DOĞAN, M. (2022). Gazi Muhammed Zahireddin Babür Şah'ın (1483-1530) Hatıratı Babür-nâme'de Yer Alan Gastronomi Unsurlarının Değerlendirilmesi. *ART/icle: Sanat ve Tasarım Dergisi*, 2(2), 130-157.

DOĞAN, M., & ÖZTÜRK, S. M. (2023). Yemek Eleştirmenliğinin Gastronomiye Olan Etkilerinin Araştırılması. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi-Journal of Social, Human and Administrative Sciences*.

ELLERMANN, M. (2016). Foods That Changed History: How Foods Shaped Civilization from the Ancient World to the Present. *Reference & User Services Quarterly*, 55(3), 250.

HAMİDULLAH, M. (2013). *Kur'an'ı Kerim Tarihi*. BEYAN YAYINLARI.

HOLLADAY, W. L. (ED.). (1972). *A concise Hebrew and Aramaic lexicon of the Old Testament*. Wm. B. Eerdmans Publishing.

KARADAĞ, M., & AYLANÇ, M. (2020). Kıbrıs Türk Halk Kültüründe Harnup ve Kullanım Alanları. *Milli Folklor*, 16(126), 238-248.

KÂSÂNÎ, A. E. B. (1910). Bedâ'î'u's-şanâ'î' fi tertîbi's-şerâ'î'. thk. *Ali Muhammed Muavviz ve Adil Ahmed Abdülmevcûd*, 10.

KÖŞE A., ÖZAYDIN A., ERYARSOY M.B. & TÜCCAR Z. (2019). İbnü'l Esir'in İslam Tarihi El-Kamil Fi't-Tarih Tercümesi, Ravza Yayınları

KRUEGER, R. R. (2021). Date palm (*Phoenix dactylifera* L.) biology and utilization. In *The Date Palm Genome, Vol. 1: Phylogeny, Biodiversity and Mapping* (pp. 3-28). Cham: Springer International Publishing.

MAHDI, M. S. (2023). *Holy Quran*. M. H. Shakir (Ed.). Sayyed Mujtaba Musavi Lari Foundation of Islamic Cultural Propagation in the World.

MAHİR, B. (1995). *A Group of 17th century paintings used for picture recitation*. na.

MUHAMMED, A., & HUSSIEN, O. K. (2021). Kütüb-i Sitte Kavramının; Tarihi, Anlamı, Diğer Hadis Kitapları Arasından Seçilme Kriterleri. *HADITH*, (7), 192-216.

NEWMAN, D. (2023). *The Exile's Cookbook Medieval Gastronomic Treasures from al-Andalus and North Africa*.

NICOLAIDES, A. (2021). Investigating the Holy Eucharist and the term 'people of God' according to the Eastern Orthodox Church. *Pharos Journal of Theology*, 102.

NORMAN, C. E. (2012). Food and religion. *The Oxford handbook of food history*, 409-426.

ÖZEROL, A., & ÖZKANLI, O. (2023). Sosyo-kültürel Özelliklerin Deniz Ürünleri Tüketimine Etkisinin Ölçülmesi: Gaziantep Örneği. *Gastroica: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 7(1), 55-76.

ÖZKAN, A. R. (2021). Dinlerde Kurban İbadeti. Akademisyen Kitabevi.

SEZGİN, A. C., & DURMAZ, P. (2019). Osmanlı Mutfak Kültüründe Şerbetlerin Yeri ve Tüketimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1499, 1518.

SGROI, F. (2021). Food products, gastronomy and religious tourism: The resilience of food landscapes. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 26, 100435.

SHIPMAN, D., & DURMUS, B. (2017). The effect of culture on food consumption; a case of special religious days in Turkey. *Journal of Food Research*, 6(2), 92-99.

SIREGAR, M. N. (2023). Ulumul Hadis. Merdeka Kreasi Group.

SOFUOĞLU, M. (1987). Sahîhu Buhâri Tercemesi. Ötüken Neşriyat.

STANDAGE, T. (2009). *An edible history of humanity*. Bloomsbury Publishing USA.

ŞİMŞEK, N., SOYLU, A. G., & ÖZKAYA, F. (2020). Osmanlı İmparatorluğu'ndan İtibaren Anadolu ve Arap Yarımadası'nın Mutfak Etkileşimleri. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 17(3), 496-508.

TÜRKER, S. (2020). Helal ve güvenilir gıda. *Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi*, 2(1), 85-97.

UDDIN, N. (2021). Eti Haram Olan Hayvanları Tespit Problemi: Kur'an ve Sünnet Açısından Bir Değerlendirme. *Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi*, 3(2), 23-37.

USLUER, M. (2023). *Hasan-ı Basri*. Siyer Basım Yayın.

WAINES, D. (1999). Dietetics in medieval Islamic culture. *Medical history*, 43(2), 228-240.

WERBLOWSKY, R. J. Z., & WIGODER, G. (1997). *The Oxford dictionary of the Jewish religion*. Oxford University Press.

YILDIRIM, E. (2021). *Hadis İlminin İncelikleri*. Ensar Neşriyat.

### **İnternet Kaynakları**

AKKOR, M. Ö. (2023). İlk Dönem İslam Sofrası. Erişim tarihi. 22.12.2023,  
<https://www.gonuldergisi.com/ilk-donem-islam-sofrasi-sef-m-omur-akkor.html>

ALGHAD (2016). Peygamber Efendimiz (s.a.v.) zamanından kalma İslami yiyecekler (السلام على به ال ر سول زمن من إسلامية أكلات), Erişim tarihi. 22.12.2023, <https://alghad.com/Section-208/uncategorized/31066-السلام-على-به-ال-ر-سول-زمن-من-إسلامية-أكلات>

Anonim (2020). Paluze. Erişim tarihi. 22.12.2023, <https://bizimtarifler.com/tarifler/paluze>

BEŞOĞUL İ. (2013). Falüzeç. Erişim tarihi. 22.12.2023, <https://lezzetler.com/faluzec-palube-pelte-vt63863>

HAMAD, N. (2017). Unusual Food. Erişim tarihi. 22.12.2023, <https://interculturalstudiesnourahamad.wordpress.com/2017/09/05/unusual-food/>

JUANES, J. (2023). Art and the Bible. Erişim tarihi. 22.12.2023, <https://www.artbible.info/art/large/301.html>

Kütüb-i Sitte. (2019). Kütüb-i Sitte. Erişim tarihi. 22.12.2023, <http://kutubusitte.com/>

MANZUR, İ. (1997). Lisan al-'arab. Erişim tarihi. 22.12.2023, <https://www.noor-book.com/en/ebook-Lisa%CC%84n-al%CA%BBArab-6-pdf>

MUBARAKI, M. (2023). ﷺ ال نبي ت ناولها مشهورة غير اطعمة. (Peygamber Efendimiz (sav)'in yediği bilinmeyen yiyecekler). Erişim tarihi. 22.12.2023, <https://rattibha.com/thread/1639358233126002705>

Tevrat (2023). Mısırdan Çıkış. Erişim tarihi. 22.12.2023, <https://www.kutsal-kitap.net/bible/tr/index.php?id=71&mc=1&sc=55>

TISSOT, J. J. J. (2023). Jewish Museum. Erişim tarihi. 22.12.2023, <https://thejewishmuseum.org/collection/26365-the-gathering-of-the-manna>

Wikipedia (2022). İlđın (bitki). Erişim tarihi. 22.12.2023, [https://tr.wikipedia.org/wiki/İlg%C4%B1n\\_\(bitki\)#/media/Dosya:Tamarix\\_aphylla.jpg](https://tr.wikipedia.org/wiki/İlg%C4%B1n_(bitki)#/media/Dosya:Tamarix_aphylla.jpg)

ZEBAVI, M. (2020). إيشاق ال تضد ية. (İshak'ı mı yoksa İsmail'i mi kurban etmek?). Erişim tarihi. 22.12.2023, <https://www.almodon.com/culture/2020/8/4/%D9%8A%D9%88%D9%85-%D8%A7%D9%84%D8%A3%D8%B6%D8%AD%D9%89>