

Erken Dönem İslâm Toplumunda Bir Besin Maddesi Olarak Süt

Milk as a Foodstuff in Early Islamic Society

Sevim DEMİR AKGÜN*

Levent ÖZTÜRK**

Öz

İnsanlık tarihi boyunca yeryüzünde varlık göstermiş tüm milletlerin bulunduğu coğrafyanın, iklimin ve bitki örtüsünün onların yaşam biçimleri üzerinde önemli etkiler oluşturduğu yadsınamaz bir gerçektir. Sosyal ve kültürel hayatı büyük ölçüde şekillendiren bu faktörler toplumların yeme-içme kültürüne belirgin bir şekilde tesir eder. Bir toplumun yeme-içme kültürü, o toplumun beslenme alışkanlığının yanı sıra geçim kaynağı ve hayat standardı hakkında da fikir verir. İnsanlık tarihi boyunca nice yiyecek ve içecek maddesi sofraları süslemiş, sağlık ve esenlik kaynağı olmuştur. Bu gıda maddelerinden süt de yeme-içme kültürünün önemli bir parçası olarak sofralardan hiçbir zaman eksik edilmemiştir. Besleyici ve doyurucu özelliği ile bilinen süt, her türlü yemek ve tatlıda lezzetlendirici olarak kullanılmış olup içecek olarak da tüketilerek sofralara renk katmıştır. Bu çalışma süt ve sütle ilgili kavramlar, tüketilen süt çeşitleri, süt ürünleri ve sütün kullanım biçimleri hakkında bilgi vermeyi amaçlamaktadır. Hz. Peygamber döneminde ve sonrasında İslâm toplumunun gündelik hayatı esas alınarak kurgulanan bu makale, sütün Câhiliye, Hz. Peygamber, Hulefâ-yi Râşidîn, Emevîler ve kısmen Abbâsîler dönemlerindeki kullanımına dair genel bir çerçeve çizmeyi hedeflemektedir. Hicrî birinci asır ağırlıklı olmakla birlikte zaman zaman öncesi ve sonrası dönemlere de atıfta bulunan bu çalışma, dönemler arasındaki farklılık ve benzerlikleri ortaya koymayı planlamaktadır. Böylece söz konusu dönemde sütün Müslümanların yeme-içme kültürü üzerindeki yerinin okuyucunun zihninde daha net bir biçimde şekilleneceği düşünülmektedir. İslâm toplumunda yeme-içme kültürünün önemli bir parçası olan süt hakkında yapılan bu çalışmanın, Türkiye’de kaleme alınan ilk makale olması hasebiyle Türkçe literatüre önemli ölçüde katkı sağlaması beklenmektedir. Bu çalışma ile sütün İslâm dünyasındaki tarihinin ayrıntılı olarak çalışılması gerektiği hususu da ortaya çıkmaktadır.

Anahtar Kelimeler: İslâm Tarihi, Hz. Peygamber Dönemi, Hulefâ-yi Râşidîn Dönemi, Emevîler Dönemi, İslâm Toplumunu, Yeme-İçme Kültürü, Besin, Süt.

* Doktora Öğrencisi, Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İslam Tarihi ve Sanatları Anabilim Dalı, sevim_demirakgun@hotmail.com, orcid.org/0000-0002-8956-1757, Research Article/Araştırma Makalesi, Received/Geliş Tarihi: 25/01/2023, Accepted/Kabul Tarihi: 02/03/2023, Published/Yayın Tarihi: 18/03/2023.

** Prof. Dr., Sakarya Üniversitesi İlahiyat Fakültesi, İslam Tarihi Anabilim Dalı, leventozturk@outlook.com, orcid.org/0000-0002-4741-0125, Research Article/Araştırma Makalesi, Received/Geliş Tarihi: 25/01/2023, Accepted/Kabul Tarihi: 02/03/2023, Published/Yayın Tarihi: 18/03/2023.

Abstract

It is an undeniable fact that the geography, climate and vegetation have significant effects on the living structure of all nations existing in the world throughout the history of humanity. These factors, which shape social and cultural life to a great extent, have a significant effect on the eating and drinking characteristics of societies. A society's eating and drinking culture gives an idea about the source of livelihood and living standard as well as the eating habits of that society. Throughout the history of humanity, beautiful beverages have adorned the tables and been a source of health and well-being. Milk has never been missing from the tables as an important part of the eating and drinking culture. Known for its nutritive and ingredient properties, milk has been used as a flavoring in all kinds of meals and desserts, and has added color to the tables by being consumed as beverages. This study aims to give information about milk and milk-related concepts, types of milk consumed, dairy products and usage areas of products. This article, which is based on the daily life of the Islamic society in the period of the Prophet and afterwards, aims to draw a general framework about milk's use in the period of the Prophet, Hulefâ-yi Râşidîn, Umayyads and partly Abbasids. This study, which mainly covers first century of Hijri however from time to time refers pre- and post-terms, plans to reveal the differences and similarities between the periods. By this way, the importance of milk on the eating and drinking culture of Muslims in the said period will be shaped more clearly in the minds of the reader. It is expected that this study, which we have done about milk, which is an important part of the eating and drinking culture in the Islamic society, will contribute significantly to the Turkish literature, as it is the first article written in Turkey. This study also reveals that the history of milk in the Islamic world should be studied in more detail.

Keywords: Islamic History, The Time of Prophet, Hulefâ-yi Râşidîn, Umayyads, Islamic Society, The Eating and Drinking Culture, Nutrition, Milk.

Giriş

İslâm toplumunda süt ve sütün kullanımı ile ilgili bugüne kadar Türkçe literatürde bilimsel bir makale hazırlanmamış olması hayreti mûcib bir husustur. Sütle ilgili taramalarımızda karşımıza çıkan tez, makale vb. yayınların sadece helallik haramlık, süt kardeşliği veya akrabalığı bağlamında fıkıh ve hadis anabilim dalları ekseninde ele alındığı tespit edilmiştir.¹ İslâm toplumunda yiyecek-içecek ile ilgili hazırlanan eserlerde ise süte oldukça az yer ayrıldığı görülmüştür.² Hâlbuki Eski Mezopotamya'dan Anadolu'ya, Romalılardan Osmanlılara tarihin uzun seyrinde süt, daima sofralarda ve ziyafetlerde

¹ Birkaç örnek için bk. Nermin Çalıışkan, *İslâm Hukukuna Göre Helâl Gıda Açısından Süt ve Peynir* (Ankara: Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2020); Hatice Nur Ertürk, *Câhiliye'den Hz. Peygamber Dönemine Sütannelik Geleneği, Önemi ve Etkileri*: (İstanbul Üniversitesi İslâm Tarihi ve Sanatları Anabilim Dalı İslâm Tarihi Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul 2017); Esra Paçacı, *Sünnette Süt Akrabalığı ve İlgili Rivayetlerin İncelenmesi* (Ankara: Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Temel İslam Bilimleri Ana Bilim Dalı Hadis Bilim Dalı, 2008).

² Meselâ bk. Sevim Demir Akgün, *Hız. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü*, Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İslam Tarihi ve Sanatları Anabilim Dalı, 2007; Sihâm ed-Debbâb el-Meysâvî, *et-Taâm ve'ş-Şarâb fi't-Türâsi'l-Arabî* (Tunus: Câmiatü Menûbe, 2008).

tüketilen bir besin maddesi olmuştur.³ Bu makale İslâm toplumunda genel hatlarıyla birinci hicrî asır çerçevesinde süt tüketimini ve kullanım biçimlerini kaleme almayı hedeflemektedir.

1. Süt ve Sütle İlgili Kavramlar

Günümüze ulaşan Arapça yazılmış ilk lügat eseri *Kitâbü'l-Ayn*'da yer alan bilgilere göre Arap kültüründe gıda (غذاء) denilince akla süt gelir. Süt özellikle küçük çocukların içeceği, yetişkinlerin ise meyvesi olarak tavsif edilir.⁴ Zira süt, çocuklar için gıda maddesi iken yetişkinler için besin maddesi olmanın ötesinde lezzetinden dolayı taze meyve veya ikram olarak (tuhfe) zikredilir. Tirmizî (öl. 279/892) sunulduğunda reddedilmeyecek olan şeylerden birisi olarak Hz. Peygamber'in sütü zikrettiğini nakleder.⁵ Ayrıca sütün bir besin maddesi olarak etle karşılaştırılması da dikkat çeker. İsfahânî (öl. 5./11. yüzyılın ilk çeyreği) sütün iki etten birisi olduğunu söyler ve hayvanın iç yağına benzediği için şahm (شحم) olarak isimlendirildiğini ifade eder.⁶ Bu isimlendirmeye hayvandan gıda yönüyle faydalanılan iki üründen biri olduğunu ortaya koyar. Ayrıca bu ifadesinden hareketle sütün etle bir tutulduğuna ve toplumdaki değerine işaret eder.

Arapçada süt için yaygın olarak bilinen leben (لبن) kelimesi dışında başka kelimeler de mevcuttur. Bunlardan biri risl'dir (رسل). Himyerî lügatine göre süt için şihâf (شخاف) kelimesi kullanılır. Sağılmış süt halîb (حليب) diye adlandırılır. Köpüksüz halis süte mahd (مَحْض) veya ürfî (أُرْفِي) denir. Ürfî kelimesi yani halis süt, ceylan sütüne benzetilerek tanımlanır.⁷

Arapçada bazı yiyeceklerin miktarıyla ilgili özel isimlendirmeler bulunur. Buna göre eğer sağılan süt az ise buna futr (فُطْر),⁸ süt ve diğer yiyeceklerin az miktarda olan kısmına küsbe (كُثْبَة), sütü az olan koyun veya deveye bekîe (بَكِيَة), az miktardaki süte ise hıpta (حِبْطَة)

³ Yüksel Arslantaş-Cuma Ali Yılmaz, "Eski Mezopotamya'da Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Kültürü Üzerine Bir İnceleme", *Tarih Araştırmaları III* (ed. Yunus Emre Tansü-Semra Çerkezoğlu), Ankara: İksad Yayınları, 2022, 45-67; Burak Kocaoğlu, "Osmanlı Saray Mutfağında Süt ve Süt Ürünleri", *Tarih Yolunda Bir Ömür Prof.Dr. İsmail Özçelik'e Armağan*, ed. Burak Kocaoğlu (Ankara: Berikan Yayınevi, 2019).

⁴ Ebû Abdurrahman Halîl b. Ahmed el-Ferâhîdî, *Kitâbü'l-Ayn*, thk. Mehdî el-Mahzûmî-İbrâhim es-Sâmerrâî (Beyrut: Dârü'l-Kütübî'l-İlmiyye, 1993), 1/216, 2/1331; Ebû Muhammed Abdullah b. Müslim İbn Kuteybe ed-Dîneverî, *Uyûnü'l-Ahbâr*, thk. Lecnetü bi-Dâri'l-Kütübî'l-Mısıriyye (Kahire: Dârü'l-Kütübî'l-Mısıriyye, 1996), 3/208.

⁵ Ebû İsâ et-Tirmizî, *el-Câmiu's-Sahîh*, thk. Ahmed Muhammed Şâkir vd. (Beyrut: Dâru İhyâi't-Türâsi'l-Arabî, 1992), "Edeb", 37 (No. 2790).

⁶ Râgıb el-İsfahânî, *Muhâdarâtü'l-Üdebâ* (Beyrut: Dâru Mektebeti'l-Hayât, ts.), 1/616.

⁷ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/77, 412, 677, 2/896, 3/1618, 1679.

⁸ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/857.

denilir. Sütü çok olan hayvan için lâbin (لايين), çok miktarda süt için ise hürhûr (هُرْهُور) tabiri kullanılır. Ulâle (عَلَالَة) ve ğubr (عُبْر) kelimeleri sütün kalan kısmını ifade eder.⁹

Bazı durumlarda ağız sütü¹⁰ ve kaymağı alınıp kalan duru (saf) süt¹¹ ayrıştırılıp (tefsîhu'l-leben/تَفْصِيح اللبن) tüketilirdi. Saf süt dışında Arap toplumunda süt tüketilirken çoğunlukla su katılırdı. Su katılmış süt, mezk ve mezîk (مَذِق/مَذَق) diye adlandırılır, su ile karıştırılmış süte ayrıca şünâne de (شُنَانَة) denilirdi.¹² Süte fazla miktarda su katılırsa dayh ve dayyâh (ضَيْح ضَيَّاح) kelimeleri, katılan suyun süttten fazla olması durumunda ise bu süt için mehv (مَهْو), mescûr (مَسْجُور)¹³ ve secâc (سَجَاح)¹⁴ kelimeleri kullanılırdı.

Mayalanan süt için habît (حَبِيْط),¹⁵ mayalanmış sütün az miktarda olması durumunda ise sırme (صِرْمَة) kelimeleri tercih edilirdi.¹⁶ Ayrıca resîe¹⁷ (رَيْثِيَّة) mayalanmış süt olarak bilinirdi. Söz konusu dönemde yoğurt tüketilmezdi. Bu dönemde sütün mayalanıp kıvam kazanması için bazı ot ve ağaç dalları kullanılırdı. Kaynaklardaki bilgilere göre kaynatılan sütün incir ağacının dalıyla karıştırılması durumunda sütün mayalanması sağlanırdı. Bu uygulama sadece incirle sınırlı olmayıp hardal yaprağı ve dac' (ضَجَع) denilen bir bitki çeşidiyle de gerçekleştirilirdi. Bu haldeki koyu kıvamlı süte, bir anlamda peynirleşmeye yakın bir hâle geldiği için râib (رَائِب) denilir, eğer sütün koyulaşp mayalanması istenmezse fûzenç (فُوَزَنْج) otu konulur ve süt sıvı kıvamda kalırdı.¹⁸ Mayalanmış sütün toplumun ileri gelenleri tarafından içilmediğini anlatan bir rivayete göre Emevî dönemi şairlerinden Zürrumme (öl. 117/735) kendilerine bir konuk misafir olduğunda “Süt mü yoksa mayalanmış süt mü istersin diye sorar; süt derse, kimin oğlusun, mehîd (مَخِيض) derse kimin kölesisin?” derdi.¹⁹ Bu da o dönemin toplumunda yiyecek tercihinin statüyü belirten bir işaret olması bakımından önem arz eder.

⁹ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/184, 458, 2/1274, 1288, 3/1880, 3/1556; Ebü'l-Kâsım Cârullah Mahmud b. Ömer ez-Zemahşerî, *el-Fâik fî Garîbi'l-Hadîs*, thk. Ali Muhammed el-Becâvî-Muhammed Ebü'l-Fadl İbrahim (Beyrut: Dârü'l-Fikr, 1993), 4/123.

¹⁰ Ağız sütü, hayvanın doğumdan sonraki ilk süttür.

¹¹ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1398.

¹² Zemahşerî, *el-Fâik fî Garîbi'l-Hadîs*, 1/152.

¹³ Meysâvî, *et-Taâm ve's-Şarâb*, 277.

¹⁴ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/790.

¹⁵ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/459.

¹⁶ Zemahşerî, *el-Fâik fî Garîbi'l-Hadîs*, 2/288.

¹⁷ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/652.

¹⁸ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/208; Hasan b. Muhammed es-Sagâni, *et-Tekmile ve'z-Zeyl ve's-Sıla li-Kitâbi Tâci'l-Luga ve Sihâhi'l-Arabîyye*, thk. Abdülâlim et-Tahâvî vd. (Kahire: Matbaatü Dâri'l-Kütüb, 1970-1979), 4/305.

¹⁹ Râgib el-İsfahânî, *Muhâdarâtü'l-Üdebâ*, 1/616.

Deve sütü kaynatılmadan tüketilirken koyun ve davar sütü kaynatılarak tüketilirdi. Süt, doğrudan tencerede ve ocakta kaynatıldığı gibi tencerenin içine kızdırılmış taş konularak da kaynatılırdı. Arapçada bu yolla kaynatılan süt râdıfe (راضفة)²⁰ ve veğîra (وَعِيرَة) olarak bilinir. Bu durum sütün şartlar ve imkânlar doğrultusunda farklı yöntemlerle kaynatıldığını gösterir. Muhtemelen farklı bir amaçla kullanmak için sütün koyulaşıncaya kadar kaynatıldığı da olurdu. Sütün bu haline gamîm (عَمِيم), guzem (عُذَم), hecîme (هَجِيمَة) ve hüdebid (هُدَيْد) denilirdi.²¹

Kaynatılan süt bazen sıcak bazen de soğuk olarak tüketilirdi. Bu hususla ilgili bir rivayette sıcak süt içmenin dişleri altın gibi yaptığına değinilir.²² Bu rivayete göre dişlerin altın gibi olması sağlam ve parlak olması olarak anlaşılmaktadır.

Süt kaynatılırken bazen kesilebilirdi. Bu yüzden Arapçada sütün kesilmesini ifade eden çok sayıda kelime mevcuttur. Suyun süttten ayrılıp kesilmiş haline musûl (مُضُول), acelled (عَجَلَد), ucâlid (عُجَالِد), amellet (عَمَلَط), umâlit (عُمَالِط) ve sütün kesilmesine imzekarre (إمْدَقَرَّة) denilir, deve sütünün kesilmesi ise umâhic (عُمَاهِج) kelimesiyle ifade edilirdi.²³

Süt kolayca bozulabilen bir gıda idi. Sütün bozulması açıkta fazla bekletilmesinden, sıcağın etkisinden veya süt kaplarının tam anlamıyla temizlenememesinden kaynaklanırdı. Bozulmuş süte idl (إِدْل), temihe'l-leben (تَمِيهِ اللَّبَنِ), sütün tadını kaybedip bozulmamasına ise sâmit (سَامِط) denirdi. Lebenün arik (لَبْنِ عَرِيق) diye tabir edilen durumda ise süt kaba konur, deveye bağlanır ve hayvanın teri sütün içerisine girdiğinde sütün tadı ve rengi değişirdi. Kabın içine süt konulur ve kap yıkanmazsa sütün kokusu, hatta bir müddet sonra kendisi bozulurdu. Bu da haşines-sıkâ (حَشِنِ السَّقَاء) tabiriyle betimlenirdi.²⁴

Hayvanın yediği otun, sütün lezzetini etkilediği düşünülürdü. Ekşi ot tüketen devenin sütü lezzetli bulunur, acı ot tüketen devenin sütü ise sevilmezdi.²⁵ Hatta bu durumun şairlerin dizelerine konu edildiği görülür. Ezd kabilesine²⁶ mensup bir şair soğuk vadilerin yağmurunun bitirdiği otlaktan beslenen uşerî develerinin sütünün lezzetini mısralarında överek anlatır.²⁷ Sütün muhtemelen kendine has kokusunu gidermek ve güzel kokmasını sağlamak için ilginç

²⁰ Zemahşerî, *el-Fâik fî Garîbi'l-Hadîs*, 2/63.

²¹ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1331, 1357, 3/1871, 1873, 1969.

²² İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Âhbâr*, 3/207.

²³ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/628, 2/1147, 1287, 3/1708.

²⁴ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/72, 227, 388, 2/853, 1180.

²⁵ Meysâvî, *et-Taâm ve'ş-Şarâb*, 278.

²⁶ Ezd kabilesi güçlü bir kabileydi. İlk önceleri Yemen'de bulunan bu kabile sonraları Medine, Mısır, Irak gibi yerlere dağılmışlardır. Hüseyin Algül, "Ezd", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (Ankara: TDV Yayınları, 1995), 12/47.

²⁷ Zemahşerî, *el-Fâik fî Garîbi'l-Hadîs*, 2/204-205.

bir yöntem uygulanırdı. Lebenü'n-hamt (لَبْنُ حَمَطٍ) denilen bu uygulamada süt bir kaba aktarılır ve güzel kokulu otların üzerine koymak suretiyle o otların rayıhasını çekmesi beklenirdi.²⁸

Zamanı gelince sütün sağılması işlemine sarîf (الصريف) denilirdi.²⁹ Tatlı süte semellec (سَمَلَج), tatlı ve yağlı süte de semhec (سَمَّهَج)³⁰ denilirdi. Hayvanların sütü genellikle çoban veya sahipleri tarafından sağılırdı.³¹ Çoban sağılan sütü sahiplerine ulaştırmak için acele ederdi. İ'câle (إِعْجَالَةٌ) ismi verilen bu uygulama sütün taze olarak tüketilmesi, ekşimemesi amacıyla yapılırdı. Süt bazen sağıldıktan sonra bekletilirdi. Sütü günlerce kapta biriktirmeye sarb (صَرْب) denilir. Bazı zamanlarda ise taze süt biriktirilmiş süte katılırdı. Bu da darîb mine'l-leben (ضَرْيبٌ مِنَ اللَّبَنِ) olarak ifade edilirdi.³²

Süt bazen taze iken bazen de ekşimiş olarak tüketilirdi. Sanılanın aksine ekşimiş süt, halk tarafından çok sık tüketilirdi. Bu yüzden Arap dilinde ekşi süte dair birçok kelime bulunmaktadır. Hazr/hâzir (حَزْر/حَازِر) bunlardan biridir. Süt bu haliyle dili buruşturur. Sütün dili buruşturmasına hazy (حَذَى) denilir.³³ Ekşi süt ayrıca kâris (قَارِص) olarak bilinir. Kumâris (قَمَارِص) ise daha ekşi süt³⁴ demektir. İncelediğimiz dönemde çokça zikri geçen ve tüketilen bir süt çeşidi de resîsedir. Sütün sağıldıktan sonra bekletilmesine resîse denilir. Resîse (رَسَيْسَةٌ) ekşi, bekletilmiş süt demektir. Bekletilmiş ekşi süt taze süt ile karıştırılıp tüketilirdi.³⁵

Süt sağılan kap isimlerine gelince kaynaklarda hılâb (حِلَاب), mihlab (مِخْلَاب) ve vetab (الوِطْب) isimli malzemeler karşımıza çıkar.³⁶ Aynı şekilde zıbae de (ظَبَاء) süt konan kaplardandır. Muhtemelen yağ üretmek için sütü çalkalamak amacıyla kullanılan toprak kaba nihy (نِخْي), sütün miktarını ölçmeye yarayan alete nâtil (نَاتِل) denir. Sütü karıştırmak için başında iki çubuk bulunan ağaçtan mamul çırpıcı benzeri alete micdah (مِجْدَاح) denirdi.³⁷ Hz. Peygamber yemek ve içecek kaplarının üzerinin örtülmesini ve açıkta yiyecek bırakılmamasını

²⁸ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/528.

²⁹ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/985; Zemahşerî, *el-Fâik fî Garîbi'l-Hadîs*, 3/232, 4/115.

³⁰ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/857, 860, 3/1403.

³¹ Ebü'l-Abbâs Ahmed b. Yahyâ b. Câbir el-Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, thk. Süheyl Zekkâr-Riyâd Zirikî (Beirut: y.y., 1996), 7/241.

³² Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/980, 1038, 1146.

³³ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/361.

³⁴ Zemahşerî, *el-Fâik fî Garîbi'l-Hadîs*, 2/204-205.

³⁵ Zemahşerî, *el-Fâik fî Garîbi'l-Hadîs*, 2/62, 3/232.

³⁶ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/412, 3/1962

³⁷ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/267, 2/1111, 3/1768, 1807. Bu, Anadolu'da "hudal" olarak bilinen çırpıcıyla aynı olmalıdır.

emrederdi.³⁸ Allah Resûlü'ne bir defasında bir kap süt getirildiğinde o "Ağaç bir kapakla kapatıp öyle sunsaydınız." diyerek ashâbını uyarmıştır.³⁹ Sahâbeden Ammâr'ın vefat etmeden önce içtiği son yiyecek olan sütün kırmızı çizgili bir kâse içerisinde verildiği anlatılır.⁴⁰ Bu kap da çeşitli malzeme ve şekillerde yapılan süt kâselerine bir örnek olarak zikredilebilir.

2. Tüketilen Süt Çeşitleri

İslâm toplumunda bir gıda maddesi olarak sıkça tüketilen süt, tat, miktar, kıvam ve sağıldığı hayvan bakımından farklılık gösterirdi. Çoğunlukla koyun, sığır ve deve sütü tüketilirdi. Medine döneminde bu maksatla hem Peygamber ailesinden hem de ashâbtan çok sayıda kişinin koyun yetiştirdiği vâkidir.⁴¹ Genel itibarıyla süt, hemen hemen her sofrada yer alan önemli bir besin olduğu için çoğu kişi koyun besiciliği yaparak geçimini sağlardı.⁴² Günlük süt ihtiyacını karşılamak için bazı kişilerin az sayıda koyun beslediği de olurdu. Hz. Peygamber'in eşi Mâriye de (öl. 16/637) evladı İbrahim ve kendileri için Zülcidr denilen merada koyun beslerdi.⁴³ Enes b. Mâlik'in (öl. 93/711-712) annesi Ümmü Süleym (öl. 24-36/644-656) kendi koyununun sütünden faydalanan kişilerden biriydi.⁴⁴ Bir defasında oğlu Enes evlerini şerefleştiren Hz. Peygamber'e koyun sütü ikram etmişti. Hz. Peygamber'in deve sütü tükettiği de bilinmektedir. Hatta kendisi ve ailesinin sütünü içtikleri sağmal develerin isimleri kaynaklarda yer almaktadır.⁴⁵

Deve sütü İslâm toplumunda en çok tüketilen süt çeşitlerinden iken Hz. Peygamber döneminde Müslümanlarla aynı coğrafyada yaşayan Yahûdîler deve etini yemeyi ve sütünü içmeyi haram görürlerdi. Hz. Peygamber'in deve eti ve sütüne izin vermesi sebebiyle Hz. İbrahim'in yoluna uymadığını iddia ederlerdi. Hz. Peygamber bu ithama cevaben Hz. İbrahim'e bu yiyeceklerin helal kılındığını söylemiş ve nâzil olan ilgili âyeti (Âl-i İmrân

³⁸ Ebû Abdullah Muhammed b. İsmâil el-Buhârî, *el-Câmiu's-Sahîh*, thk. Merkezü'l-Bühûs ve Takniyyetü'l-Ma'lûmât (Kahire: Dâri'ü't-Te'sîl, 2012), "Eşribe", 21 (No. 5622).

³⁹ Zemahşerî, *el-Fâik fî Garîbi'l-Hadîs*, 1/395.

⁴⁰ Ebû Abdullah Muhammed b. Sa'd, *et-Tabakâtü'l-Kübrâ*, thk. Ali Muhammed Ömer (Kahire: Mektebetü'l-Hancî, 2001), 3/238; İbnü'l-Esîr, *el-Kâmil*, 3/164.

⁴¹ Elnure Azizova, *Hz. Peygamber Döneminde Çalışma Hayatı ve Meslekler* (İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi Yayınları, 2018), 79-91.

⁴² Buhârî, "Eşribe", 13 (No. 5612).

⁴³ Muhammed b. Hasen b. Zebâle, *Ahbâru'l-Medîne Medine Tarihi*, trc. Fatih Mehmet Yılmaz (Ankara: Ankara Okulu Yayınları, 2018), 220.

⁴⁴ Ebü'l-Fidâ' İmâmüddîn İsmâil b. Ömer b. Kesîr, *el-Bidâye ve'n-Nihâye*, thk. Abdullah b. Abdülmuhsin et-Türkî (Cîze: Dâri'ü'l-Hicr li't-Tıbbâ ve'n-Neşr, 1997-1999), 8/629; Ebü'l-Fazl Şihâbüddîn Ahmed b. Ali b. Muhammed b. Hacer el-Askalânî, *el-İsâbe fî Temyîzi's-Sahâbe*, thk. Ali Muhammed el-Becâvî (Beyrut: y.y., 1992), 7/682.

⁴⁵ Bk. Tahsin Koçyiğit, *Hz. Peygamber'in Gündelik Hayatı, Hurma, Deri, Deve* (İstanbul Hikmetevi, 2016), 188.

3/93)⁴⁶ zikrederek Yahûdîleri Tevrat okumaya davet etmiştir.⁴⁷ İslâmî hükümlere göre kestikleri hayvanların etlerinin yenmesi yasaklanan Mecûsîlerden süt alınıp tüketilmesi Emevîler dönemi tâbiî âlimlerinden Hasan-ı Basrî'ye sorulmuş, kendisi de Mecûsîlerin kaplarındaki suyu alınmış sütü (şirâz) yemelerinde sakınca olmadığını söylemiştir.⁴⁸

İslâm helal ve temiz yiyeceklerin yenilmesini emretmiştir. Süt, saf ve temiz olması, zararlı olmaması sebebiyle Hz. Peygamber tarafından tavsiye edilmiştir. Buna göre dinen eti yenmesi yasaklanan hayvanın sütü de yasaklanmıştır. Hz. Peygamber *cellâle* denilen pislik yiyen hayvanların, sütünün içilmesini yasaklamıştır.⁴⁹ İslâm toplumunda bu yasaklara riayet etmeye özen gösterilmiştir. Bir defasında Hz. Ebû Bekir'e süt ikram edilmiş, o bu sütün helal olduğundan şüphelendiği için içtiği sütü istifrağ etmiştir.⁵⁰

Bu yasak dışında Hz. Peygamber, toplum yararını gözeterek süt veren koyunun kesilmemesi konusunda uyarıda bulunmuştur. Bu önlem koyun tüketimi dolayısıyla süt üretiminin azalmasını önlemeye yönelik bir tedbirdir. Nitekim ashâbtan Ümmü Ma'bed, Hz. Peygamber evini şerefleştirdiği zaman koyun kesmek ister. Hz. Peygamber bu hanım sahâbîyi süt veren koyunu kesmemesi konusunda uyarır, bunun üzerine o, başka bir koyunu kesip etini Hz. Peygamber'e ve arkadaşlarına ikram eder.⁵¹

Gençliğinde çobanlık yapmış ve bu konuda bilgi sahibi birisi olarak Resûlullah, hangi koyun cinsinin yavruladığını ve süt verdiğini bilirdi. Bir rivayete göre sütünden ve yavrularından faydalanmak üzere koyun satın alan bir kadın, bir süre sonra Hz. Peygamber'e bu koyundan verim alamadığını söyler. Hz. Peygamber ona koyunun rengini sorar. Kadın elindeki koyunun renginin siyah olduğunu söyler. Bunun üzerine Resûlullah siyah koyunu beyazla değiştirmesini tavsiye eder.⁵²

Süt bazen suyla karıştırılarak da tüketilirdi. Enes b. Mâlik'in, evine misafir olan Hz. Peygamber'e koyun sütüne su katarak ikramda bulunması dikkat çekicidir.⁵³ Rivayette sözü edildiği gibi süte su katılmasının nedeni sütü seyretme gayesiyle olabileceği gibi katılan suyun kuyudan alınması sebebiyle soğutmaya yönelik de olabilir. Hz. Âişe'den gelen bir rivayet süte seyreltme amacıyla su katıldığını destekler niteliktedir.⁵⁴ Koyun sütüne su katılması dışında

⁴⁶ “Tevrat indirilmeden önce, İsrail'in (Ya'kûb'un) kendine haram kılmış olduğu dışında, bütün yiyecekler İsrail oğullarına helal idi. De ki: Eğer doğru söylüyorsanız, haydi Tevrat'ı getirip okuyun.”

⁴⁷ Aynur Uraler, *Hz. Peygambere Yahûdî ve Hristiyanların Yöneltilikleri Sorular* (İstanbul: İFAV Yayınları, 2015), 141.

⁴⁸ Abdullah b. Muhammed b. Ebî Şeybe el-Kûfî, *el-Musannef fi'l-Ehâdis ve'l-Âsâr*, thk. Muhammed b. Abdullah el-Cum'a-Muhammed b. İbrahim el-Lüheydân (Riyâd: Mektebetü'r-Rüşd, 2004), 8/201.

⁴⁹ Tirmizî, *el-Câmiu's-Sahîh*, “Et'ime”, 24 (No. 1824).

⁵⁰ Zemahşerî, *el-Fâik fi Garîbi'l-Hadîs*, 3/405.

⁵¹ İbn Sa'd, *et-Tabakâtü'l-Kübrâ*, 10/273.

⁵² Zemahşerî, *el-Fâik fi Garîbi'l-Hadîs*, 2/55.

⁵³ Buhârî, “Eşribe”, 13 (No. 5611).

⁵⁴ İbn Zebâle, *Ahbâru'l-Medîne*, 220.

başka hayvanların sütleri katılarak da tüketilirdi. Ele aldığımız dönemde koyun sütü ve keçi sütünün karıştırılarak (nehîse, نَحْيَسَة) içildiği, buna ilave olarak koyun sütü ve deve sütünün de birbiriyle karıştırılarak (katîbe, فَطْيَبَة) içildiği zikredilir.⁵⁵

3. Süt Ürünleri ve Sütün Kullanım Biçimleri

Süt genel olarak tereyağı, kaymak ve peynir gibi yiyeceklerin yapımında ana malzeme olarak kullanılırdı. Bazı kış yiyeceklerinin hazırlanmasında ve çorba yapımında kullanılır; yumuşatmak ve tatlandırmak için bazı katıklara ilave edilirdi. Ekmekle birlikte tüketimi ayrı bir lezzet teşkil ederdi. En sık ise hurma ile tüketilirdi. Bu çerçevede hurma ve sütün belki de en iyi ikili olduğu söylenebilir.⁵⁶ Hz. Peygamber sütü hurma ile birlikte tüketir ve bu iki yiyeceği güzel bulduğunu ifade ederdi.⁵⁷ Esvedân (أَسْوَدَان) kelimesi ise bu iki yiyeceği (hurma ve süt) bir arada ifade etmek için kullanılır.⁵⁸ Arapçada yiyeceklerden bahsedilirken kullanılan siyah kelimesi ile hurma; beyaz kelimesi ile süt (bazı rivayetlerde su) anlaşılır.⁵⁹

Sütle birlikte tüketilen yiyeceklerden biri de yer mantarıdır. Araplar iyice olgunlaşmış ve üzerinde çatlaklar oluşmuş mantarı bulduklarında onun üst kabuğunu soyup tuzla beraber tükettikten sonra üzerine bulurlarsa süt içerlerdi.⁶⁰

Süt bizatihi farklı tat ve miktarlarda tüketilmesi dışında birçok yiyeceğin ana maddesidir. Ana malzemesi süt olan yiyeceklerden biri daha önce zikredilen tereyağıdır. Bir diğeri ise ekıt ismi verilen lordur. Lor, sütün yağının ayrılıp pişirilmesi ve üste çıkan suyun süzülmesiyle elde edilir.⁶¹ Bu katılaştıran sütün güneşte kurutulmasına ekıt (أَقِط) ve abîs (العَبِيث) denilir.⁶² Arap toplumunda lor sıklıkla tüketilirdi. Mayalandırmak suretiyle elde edilen peynir, ilk İslâm fetihlerinden sonra o bölgelerdeki yemek kültürünün Araplara intikal etmesiyle tüketilmeye başlamıştır. Bu tür peynirin Arap kültüründe yer almama sebebinin deve sütünün yapısından kaynaklandığı tahmin edilmektedir. Zira deve sütü peynir yapımına elverişli değildir.⁶³

⁵⁵ Meysâvî, *et-Taâm ve's-Şarâb*, 277.

⁵⁶ Meysâvî, *et-Taâm ve's-Şarâb*, 279.

⁵⁷ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 5/570; Nüreddîn Alî b. Ebî Bekir el-Heysemî, *Mecmau'z-Zevâid ve Menbeu'l-Fevâid* (Beyrut: Dârü'l-Fikr, 1992), 5/44 (No. 8017).

⁵⁸ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/873.

⁵⁹ Bk. İbn Sa'd, *et-Tabakâtü'l-Kübrâ*, 1/350.

⁶⁰ Ebû Hanîfe Ahmed b. Dâvûd ed-Dîneverî, *Kitâbü'n-Nebât*, thk. Bernhard Lewin (Beyrut: Dârü'l-Kalem, 1974), 76.

⁶¹ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1827.

⁶² Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1122; Ebü'l-Hasan İbn Sîde Ali b. İsmâîl en-Nahvî el-Lügavî el-Endelüsî, *el-Muhassas*, thk. Halîl İbrahim Ceffâl (Beyrut: Dâru İhyâi't-Türâsi'l-Arabî, 1996), 1/428.

⁶³ Eren Akçiçek-Cem Karagözlü, "Deve Sütü", *Deve Kitabı*, ed. Emine Gürsoy Naskali-Erkan Demir (İstanbul: Kitabevi, 2014), 409-410.

Yeni doğum yapmış bir hayvanın doğumdan sonraki ilk sütü olarak bilinen ağız sütü de insanlar tarafından sıklıkla tüketilirdi. Bir parça ekmele ağız sütünü almaya tev' (التوع) denirdi. Sütün kaymağı da lezzetli bulunurdu. Arapçada zübd (الزبد) sütün kaymağına denirdi. Ayrıca kaymağın bir kapta eritilip üzerine süt dökülmesiyle elde edilen daha sıvı kaymak çeşidi de kışze (القشدة) olarak isimlendirilirdi.⁶⁴

Süt, ekmele yapımında da kullanılırdı. Nitekim Hz. Ömer'in hizmetlisi olan Saîd b. Akra', Hz. Ömer için hazırladığı yemekte yer alan ekmeğin taze sütle yoğrulduğunu söylemiştir.⁶⁵ Konu ile alakalı farklı rivayetlerde sütle yoğrulan ekmeğin daha besleyici olduğu anlatılır.⁶⁶ Yine bir rivayette Ezd kabilesinden bir şair, besli develerin sütüyle yapılan buğday ekmeğinin lezzetini dile getirir.⁶⁷

Sütün ana malzeme olduğu yemeklere gelince bunlardan biri akîstir (عَكَيْس). Çorba kıvamında olan bu yemek sütün üzerine eritilmiş iç yağı dökülerek hazırlanır.⁶⁸ Süt genellikle hurma veya un ile hazırlanan bulamaç yemeklerinin ana malzemelerinden biridir. Ferîka (فَرِيْقَة) isimli bulamaç da hurmanın bazı şeylerle bilhassa da hulbe denen otları karıştırılarak yapılan şifalı karışımlardan birisidir. Ferîkaya süt katılıp katılmadığı kesin değildir.⁶⁹ Un, yağ ve süttten yapılan velîka (وَلِيْقَة) isimli yemeğin ana malzemelerinden biri süttür. Unun sütle pişirildiği harîra (حَرِيْرَة) isimli yemek de aynı şekildedir. Hurma ve sütle hazırlanan yemeklerden biri olarak da vatîe (وَطِيْئَة) isimli yemek zikredilebilir.⁷⁰

Ekmelelerin et suyuyla ıslatılmasıyla yapılan serîdin bazı zamanlar sütle yapıldığı bilinmektedir. Serîdetü züreykâ (سَرِيْدَة زُرَيْقَاء) süt ve zeytinyağıyla yapılan serîddir. Süt ve kaymaktan yapılan serîde benzeyen yemek çeşitlerinden biri de delîktir (دَلِيْك). Fûrnî (فُورْنِي) isimli yemek ise ekmeğin dizilip pişirilmesi, süt, yağ ve şeker ile ıslatılmasıdır. Bu yemeğe muhtebez (مُخْتَبَز) denilir.⁷¹

⁶⁴ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/230, 2/738, 931; Ebü'l-Fazl Muhammed İbn Manzûr b. Mükerrrem b. Ali el-Ensarî, *Lisânü'l-Arab* (Beirut: Dâru Sâdır, 1980-1990), 3/504.

⁶⁵ Zemahşerî, *el-Fâik fî Garîbi'l-Hadîs*, 4/94.

⁶⁶ Meysâvî, *et-Taâm ve's-Şarâb*, 631.

⁶⁷ Zemahşerî, *el-Fâik fî Garîbi'l-Hadîs*, 2/204-205.

⁶⁸ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1259.

⁶⁹ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 3/1391; Ebû Dâvûd Süleyman b. el-Eş'as es-Sicistânî, *Sünenü Ebî Dâvûd* (Beirut: Dâri'l-Kitâbi'l-Arabî, 2015), "Tıb", 12 (No. 3877); Ebû Bekr Muhammed b. el-Hasen b. Düreyd, *Cemheretü'l-Lüga*, nşr. Remzî Munîr Ba'lebekkî (Beirut: Dâru'l-İlm li'l-Melâyîn, 1987, 2/785, 3/1270; İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, 10/299.

⁷⁰ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/96, 365, 3/1962.

⁷¹ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/590, 2/748, 3/1392.

Bazı ot, meyve çekirdeği ve tahıllar sütle pişirilirdi. Hanzala karpuzunun çekirdekleri sütle pişirilir, bu yemeğe kamîşe (القَمِيْشَة) denirdi. Bir çeşit yeşilliğin un ve sütle pişirilmesine şıkde (شِقْدَة) ve kışde (قَشْدَة), pirincin süt ve yağ ile susuz olarak pişirilmesine ise behat (بَهَط) denirdi. Bu sözcük Arapçaya Hintçeden geçmiştir. Yemeğin lezzeti bir şiire konu olmuştur.⁷²

4. Hz. Peygamber Döneminde Süt

Hz. Âdem'in çocuklarından Hâbil'in kurban olarak en güzel hayvanını, sütünü ve kaymağını Allah'a kurban olarak sunması, insanlık tarihinin başından itibaren hayvancılık yapıldığını ve sütün pek kıymetli addedilerek adanmaya değer görüldüğünü gösterir. İslâm'dan önce de Arap toplumunda tüketilen en temel gıda maddelerinden biri süttür. Süt Bedevî Arab'ın âdeta en önemli yaşam kaynağıdır. Bedevîlerin yiyeceği denilince ilk olarak akla süt ve süt ürünleri gelir.⁷³

Süt, lezzeti, besleyici özelliği ve içiminin kolay oluşu yönüyle Kur'ân-ı Kerîm'de zikredilir. İnsanı tıkamayan ve rahatlıkla boğazdan geçen bu içecek, ilahî kelâma göre *en'âm* ismi verilen koyun, keçi, sığır ve deve gibi sağmal hayvanlardan elde edilir, süt hayvanın karnındaki oluşum şekli itibarıyla ibret vesilesidir. Zira âyet-i kerîmede sütün hayvanın karnındaki yiyecek artıkları ve kan arasında tertemiz bir şekilde oluşması insanın dikkatine sunulur ve kişi düşünmeye sevk edilir.⁷⁴ Ayrıca Kur'ân'da bir cennet nimeti olarak tadı bozulmayan taptaze süt ırmaklarından bahsedilir.⁷⁵

Uzun asırlar boyunca Arapların temel besin kaynaklarından biri olan süt aynı zamanda ağırlanan misafirlere sunulan en kıymetli içeceklerin başında gelirdi. Hz. Peygamber'in dedesi Abdülmuttalib, Mekke'de hacıların içecek ihtiyaçlarının karşılandığı sıkâye vazifesinin başında bulunduğu yıllarda hac döneminde Kâbe'yi ziyaret için gelen hacılara deve sütü dağıtırdı.⁷⁶

Arap yeme-içme alışkanlıklarında önemli bir yer teşkil eden süt, Hz. Peygamber'in hayatının her safhasında dikkatleri çeker. Allah Resûlü'nün çocukluğunda belli bir dönem yanında kaldığı süttanesinin ailesi hayvancılıkla geçinirdi. Onun misafir olarak o eve gelmesiyle ailenin elde ettiği süt miktarında önemli miktarda artış olduğu bilgisi kaynaklarda

⁷² Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/198, 2/931, 3/1523.

⁷³ Mukâtil b. Süleyman, *Tefsîru Mukâtil b. Süleyman* (nşr. Abdullah Mahmûd Şehâte), Beyrut, 2002, 1/469; Ebû Abdullah Muhammed b. Sa'd, *et-Tabakâtü'l-Kübrâ*, thk. Ali Muhammed Ömer (Kahire: Mektebetü'l-Hancî, 2001), 1/20; Ebû Ca'fer Muhammed b. Cerîr, *Câmiu'l-Beyân an Te'vîli Âyi'l-Kur'ân*, nşr. Abdullah b. Abdilmuhsin et-Türkî (Dâru Hicr, 2001), 8/319 vd.; Cevâd Ali, *el-Mufasssal fi Târîhi'l-Arab Kable'l-İslâm* (Bağdâd: Câmîatü Bağdâd, 1993), 14/263; Meysâvî, *et-Taâm ve's-Şarâb*, 281.

⁷⁴ Nahl Sûresi 16/66.

⁷⁵ Muhammed Sûresi 47/15.

⁷⁶ Ebü'l-Velîd Muhammed b. Abdullah el-Ezrakî, *Ahbâru Mekke Mekke Tarihi*, çev. Yunus Vehbi Yavuz (Ankara: Ankara Okulu Yayınları, 2017), 118.

yer alır.⁷⁷ Hz. Peygamber'in Hira'da inzivaya çekildiği günlerde hayat arkadaşı olan Hz. Hatîce'nin ona götürdüğü yiyeceklerden biri de süttür.⁷⁸ Medine'ye hicret etmeden önce gerçekleşen mi'râc hadisesinde Cebrâil tarafından Hz. Peygamber'e süt ve şarap sunulduğu, neticede Allah Resûlü'nün iki içecek arasından sütü tercih ettiği anlatılır. İlgili rivayetin devamında vahiy meleğinin Hz. Peygamber'e bu seçimi ile insan fitratına uygun olanı tercih ettiğini söylemesi sütün insanlığa faydasını teyit eden önemli bir ayrıntıdır.⁷⁹

Hicret yolculuğu esnasında Hz. Peygamber ve Hz. Ebû Bekir'in birçok kere sütle karınlarını doyurdukları anlatılır. Hicret yolcuları yolculuğun ilk durağı olan Sevr Mağarası'na gizlendiklerinde Hz. Ebû Bekir'in azatlı kölesi (mevlâsı) olan Âmir b. Führeyre (öl. 4/625), koyunlarını mağara yakınına götürerek onlara süt ikram eder.⁸⁰ İbn Sa'd tarafından verilen bir diğer rivayete göre yolculuk esnasında Hz. Peygamber ve Ebû Bekir, o sırada henüz çocuk yaşta olan ve müşriklerden Ukbe b. Ebî Muayt'ın koyun çobanlığını yapan Abdullah b. Mes'ûd'a rast gelirler. Ondaki süt isterler. Fakat Abdullah koyunların emanetçisi olduğunu söyleyerek onların bu isteğini geri çevirir. Bunun üzerine Hz. Peygamber yavrusu olmayan bir koyunu sağarak süt ihtiyaçlarını karşılar.⁸¹ Bu rivayetin akabinde İbn Sa'd, Abdullah b. Mes'ûd'un Dârü'l-Erkâm'da Müslüman olduğuna dair bir nakil daha sunar ki bu rivayet makbuldür. Zira Abdullah, Habeş muhacirleri listesinde yer almaktadır.⁸² Abdullah b. Mes'ûd'la ilgili İbn Sa'd'ın naklettiği rivayetin sıhhati her ne kadar kuşkulu da olsa daha güçlü bir anlatıma göre Hz. Peygamber ve yanındakiler hicret yolculuğu sırasında Mekke'den ayrıldıktan sonra Huzâa kabilesine ait Kudeyd denilen yere vardıkları zaman Ümmü Ma'bed isimli bir hanımla karşılaşır, ondan yiyecek bir şeyler isterler. Fakat bu hanım satacak bir şeyinin olmadığını söyler. Bunun üzerine Hz. Peygamber, bu hanımın ağılında bulunan bir koyunu sağlar. Koyun cılız olmasına rağmen bol miktarda süt çıkar. Hep birlikte bu sütü içerler.⁸³ İki sahih, biri tartışmalı bu üç rivayet Medine'ye hicret esnasında günlerce süren yolculuk sebebiyle yiyecekleri tükenen Resûlullah ve beraberindekilerin açlık ihtiyaçlarını bastırmak için sütü gıda olarak tükettiklerini gösterir.

⁷⁷ Ebû Ya'lâ Ahmed b. Ali el-Müsennâ el-Mevsilî, *Müsnedü Ebî Ya'lâ* (Beyrut: Dârü'l-Kütübî'l-İlmiyye: 1998), 6/171.

⁷⁸ Ebû'l-Abbâs Ahmed b. Yahyâ b. Câbir el-Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, thk. Süheyl Zekkâr-Riyâd Zirikî (Beyrut: Dârü'l-Fikr, 1966), 1/116.

⁷⁹ Ebû Abdurrahman Ahmed b. Şuayb en-Nesâî, *Kitâbü's-Süneni'l-Kübrâ*, thk. Abdülfettâh Ebû Gudde (Haleb: Mektebet'ül-Matbûâtî'l-İslâmiyye, 1986), "Fedâilü's-Sahâbe", 71 (No. 5657).

⁸⁰ Musa b. Ukbe, *el-Megâzî*, haz. Muhammed Bâkîş Ebû Mâlik (Riyâd: Mektebetü Dâri'l-Minhâc, 2014), 134-136; İbn Sa'd, *et-Tabakâtü'l-Kübrâ*, 3/139.

⁸¹ İbn Sa'd, *et-Tabakâtü'l-Kübrâ*, 3/139.

⁸² Musa b. Ukbe, *el-Megâzî*, 93.

⁸³ Ebû Hâtîm Muhammed b. Hibbân el-Büstî, *es-Sîretü'n-Nebeviyye ve Ahbârü'l-Hulefâ* (nşr. Azîz Bey vd. (Beyrut: el-Kütübü's-Sekâfiyye, 1996), 1/133-134; İbn Sa'd, *et-Tabakâtü'l-Kübrâ*, 1/156, 196-198, 10/273; Zemahşerî, *el-Fâik fî Garîbi'l-Hadîs*, 1/94.

Hız. Peygamber'e Medine'de misafir olduğu bazı evlerde süt ikram edilirdi. O dönemde toplumda misafir sabah gelmiş ise genellikle süt sunulurdu. Bu vakitte süt ikram etmeye sabh (صَبْح) denilirdi.⁸⁴ Aynı şekilde düğünlerde konuklara da süt ikram edildiği olurdu. Hız. Peygamber Hız. Hafsa ile evlendiği zaman düğün yemeği olarak gelen misafirlere besili deve sütü ikram edilmişti.⁸⁵

Hız. Peygamber sütün bereket olduğunu belirtir ve bu bereketin artması için Allah'a dua ederdi. Sütün tek başına tüketilmesinin yanı sıra tat ve lezzet vermesi açısından yemeklere katılması, unun sütle yoğrularak ekmek yapılması, süttten yağ ve peynir gibi yiyecekler yapılması hadiste zikri geçen bereketi teyit eder. Buna ilave olarak Resûlullah sütün hem içecek hem de yiyecek olduğuna vurgu yapar.⁸⁶

Sütün beyaz renkli olması, insan vücudu için besleyici ve türlü faydalarının bulunması, toplumda sütle ilgili olumlu bir kanaatin oluşmasını sağlamıştır. Bir rivayete göre Hız. Peygamber rüyasında kana kana bir bardak süt içtiğini daha sonra Hız. Ömer'e verdiğini görür. Dinleyenlerin bu rüyanın tabirini sorması üzerine Hız. Peygamber sütü ilim olarak açıklar.⁸⁷ Allah Resûlü'nün rüyasında içtiğini gördüğü sütü hayra yorması ve ilim olarak yorumlaması toplumda süt hakkındaki algının olumlu yönde olduğunu gösterir.

5. Hız. Peygamber'den Sonra İslâm Toplumunda Süt

Süt Hız. Peygamber'den sonraki dönemlerde de yöneticilerin ve halkın tükettiği en önemli gıda maddelerinden birisidir ve yeme-içme kültürünün önemli bir parçası olarak sofralarda yerini almıştır. Sahâbeden İkrime (öl. 13/634) bir öğünde genel olarak yediği yemeğin ekmek, sebze ve süttten oluştuğunu belirtir.⁸⁸ Hız. Ömer'in de sofrasında süt çoğu zaman yer alır. Sahâbeden Ebû Mûsâ el-Eş'arî zaman zaman misafiri olduğu Hız. Ömer'in sofrasında süt ve ekmek gibi yiyeceklerin olduğunu söyler.⁸⁹ Kıtılık yılında ise Hız. Ömer bazı temel yiyeceklerle birlikte süt içmeyeceğine dair yemin eder.⁹⁰ O sıralarda sütün fiyatı oldukça yüksektir, bir tulum süt ile bir tulum yağın fiyatı kırk dirhemi bulur. Hız. Ömer bu yiyecekleri satın alan kölesine onları ihtiyaç sahiplerine dağıtması için emir verir. Kıtılık dışındaki

⁸⁴ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/965.

⁸⁵ İbn Zebâle, *Ahbâri'l-Medîne*, 207.

⁸⁶ Ebû Abdullah Muhammed b. Yezîd b. Mâce, *es-Sünen*, thk. Merkezî'l-Buhûs ve Takniyyetü'l-Ma'lûmât (Beyrut: Dârü't-Te'sîl, 2014), "Et'ime", 35 (No. 3343).

⁸⁷ Buhârî, *el-Câmiu's-Sahîh*, "İlm", 22 (No. 83).

⁸⁸ Nesâî, "Sıyâm", 37 (Hadis no: 2188).

⁸⁹ İbn Sa'd, *et-Tabakâtü'l-Kübrâ*, 3/259.

⁹⁰ İbnü'l-Esîr, *el-Kâmil*, 2/397. Hız. Ömer Müslümanların temel yiyeceklerle ulaşamaması sebebiyle et, süt, tereyağı gibi bazı yiyecekleri yememeye yemin etmiştir.

zamanlarda genel olarak Hz. Ömer'in lüks sofralardan uzak durduğu, süt gibi basit temel yiyeceklerle beslendiği anlatılır.⁹¹

Bazı meyvelerden imal edilen içeceklerin belli bir süre geçtikten sonra alkollerleşmesi İslâm toplumunda özel bir hassasiyet meydana getirmiş, bu nedenle süt, gönül rahatlığıyla içilen içeceklerden biri olmuştur. Ebû Ubeyde (öl. 18/639) insanların, alkollerleşebilecek özellikteki meyve içeceklerini kolayca tükettiklerini görünce kendisinin yirmi yıldır su, sevîk, bal ve sütle beslendiğini söyler.⁹² Şair Tureyh de (öl. 169/785'den önce) farklı içeceklerin birbiriyle karıştırılması alkollerleşmeye yol açtığı için sunulan şeyleri içmez, sütü tercih ederdi.⁹³

Hız. Ali (öl. 40/661) halife iken bolluk zamanlarında gelen misafirlerine çeşitli ikramlarda bulunurken kendi sofrasında mütevazı davranır, süt ve içine doğramış olduğu ekmeği azık edinirdi. Bir keresinde Hız. Ali'ye misafir olan biri, çok lezzetli yemekler olacağını düşündüğü sofranın oldukça mütevazı bir şekilde hazırlandığını görünce bir hayli şaşırır.⁹⁴ Sütün içine ekmeğe doğrayarak yemek, birçok toplumda sütün yaygın olarak tüketiliş şekillerinden biridir. Hatta bazen bununla yetinilmez, bal ve yağ ilave edilerek lezzetlendirilir ve besin değeri artırılırdı. Hız. Ali'nin bir şifa kaynağı olan süte bal ve yağ katarak içtiği, sütün şifa özelliğinin bu şekilde artacağını ve dolayısıyla insanı sıcak ve tok tutacağını söylediği rivayet edilir.⁹⁵

Kaynaklarda ekşi sütün faydalı olduğunun söylenmesi ve öfkeyi dindirmeye yardımcı olduğuna vurgu yapılması dikkat çekicidir. Ekşi sütün bu faydalarının yanı sıra en güzel süt çeşidi olarak görülmesi, bazı kişiler tarafından taze süte göre daha lezzetli bulunduğunu gösterir. Beklediği için ekşimtırak bir tada sahip olan bu sütün kana kana içildiği ile ilgili rivayet bazı kişiler tarafından seve seve içildiğini destekler. Toplumsal sınıflar arasında yiyecek gibi içecek tüketiminin de farklılık gösterdiğini ifade eden bir rivayete göre ekşi sütü sevmeyen bir kişi bu sütü kölelerin içtiğini söyleyerek tatlı sütü sevdiğini ifade eder.⁹⁶

Hicrî birinci asır İslâm toplumunun sosyal hayatıyla ilgili rivayetlerde insanların özellikle bazı yiyecekleri çok severek tükettikleri bilgisi yer almaktadır. Mesela Arapçada sütü çok seven kişi için aymân (عَيْمَان)⁹⁷ kelimesi kullanılmaktadır. Toplumda çok sevilen ve sıklıkla tüketilen sütle ilgili şu hadise anlatılır: Bişr isimli kişinin bir gün canı süt ister. Tam iştahını

⁹¹ Ebû Osman Amr b. Bahr el-Câhız, *Kitâbü'l-Buhalâ*, thk. Ali el-Cârim-Ahmed el-Avâmîrî (Beyrut: Dârül-Kütübî'l-İlmiyye, 2001), 2/168.

⁹² Ebû Bekir b. Hemmâm b. Abdürrezzâk es-San'ânî, *el-Musannef*, thk. Habîburrahmân el-A'zamî (Beyrut: Meclisü'l-İlmî, 1983), 9/226.

⁹³ Ebû'l-Ferec Ali b. Hüseyin b. Muhammed el-İsfahânî, *el-Eğânî*, thk. İhsân Abbâs vd. (Beyrut: Dâru Sâdır, 2008), 4/216.

⁹⁴ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 2/409.

⁹⁵ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 5/570.

⁹⁶ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/207-208.

⁹⁷ Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 2/1322.

çeken yiyecek buluşacağı zaman evine istemediği bir misafir gelir. Bu kişiyi sevmediği için ona oruçlu olduğunu söyler ve sütünü onunla paylaşmaz.⁹⁸ Bir başka rivayette ise Hz. Ömer'in güçlü kuvvetli bir sahâbî olan Amr b. Ma'dikerib (öl. 21/641-642) ile bir buluşması anlatılır. Bu buluşmada Hâlid b. Velîd'in daha önce Amr'a ikram ettiği birçok kişiyi doyurabilecek bazı yiyecekler hiciv konusu edilir. Hz. Ömer'in aksine Amr, Hâlid tarafından kendisine sunulan ikramların onu doyurmadığını, ancak bir bütün devenin yanında ikram edilecek yirmi bardağa eş değer bir kaptaki saf veya ekşi sütün üzerine konulmuş taze sütle (الريثة) doyabileceğini belirtir.⁹⁹

Rivayetlerde sütü sevmeyen bazı kişilere de yer verilir. Bunlardan biri Benî Anber kabilesinin reisi olan Abdullah b. Habîb el-Anberî isimli kişidir.¹⁰⁰ Hakem b. Münzir de sütün kendisinde şişkinlik meydana getirmesi sebebiyle sütü sevmezdi. Güçlü fizikî yapısını içtiği içeceklere bağlayan Hakem b. Münzir sütün, bozulan bir içecek olması ve süt içtiği vakit rahatsız olması sebebiyle bu içeceği tercih etmediğini belirtir.¹⁰¹ Bazı yiyecek ve içeceklerin insanın fizikî yapısını ve zekâsını etkilediği bilinmektedir. Hatta birçok kaynakta bu yiyeceklerin isimlerine atıf yapılmaktadır. Bu bağlamda sütün fizikî gücü arttırmakla birlikte zekâyı etkilediğine dair bir bilgi verilmemiştir. Nitekim bir rivayette zekâsıyla öne çıkan bir kişi için bu özelliğinin sebebinin başka yiyecekler olduğu, bu vasfının halk arasında çokça tüketilen süttten kaynaklanmadığı özellikle belirtilir.¹⁰²

Süt Müslümanları derinden müteessir eden bir hadiseye de konu olmuştur. Kaynaklarda bazı insanların ölmeden önceki son yiyecek ve içecekleri ile ilgili çeşitli bilgilere rastlanır. Süt ile ilgili rivayette ise Hz. Peygamber, Ammâr b. Yâsir'e şehit edileceğini ve şehit edilmeden önce son yiyeceğinin bir kâse süt olacağını söyler. Hz. Ali ile Muâviye arasında yapılan Siffin Savaşı'nda (37/657) Hz. Ali'nin yanında yer alarak bu savaşta şehit olan Ammâr'ın son yiyeceği Allah Resûlü'nün bildirdiği gibi süt olmuştur.¹⁰³

Süt, sefer esnasında yolculara ikram edilen en önemli yiyeceklerden biridir. Muâviye hac dönüşü Ebvâ'da¹⁰⁴ yaşlı bir kadınla karşılaşır. Kadın ona birkaç yiyeceklerle beraber yağlı süt ikram eder. Kadına bu ikram karşılığında ihtiyaçları sorulduğunda o, "İkrama karşılık bir şey verilmez." diyerek bu teklifi reddeder.¹⁰⁵ *Eğânî*'de anlatıldığı üzere aşk şiirleriyle tanınan

⁹⁸ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 6/325.

⁹⁹ Zemahşerî, *el-Fâik fî Garîbi'l-Hadîs*, 2/62, 3/232.

¹⁰⁰ Câhız, *el-Buhalâ*, 2/205.

¹⁰¹ İbn Kuteybe, *Uyûnü'l-Ahbâr*, 3/270.

¹⁰² Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 13/144-145.

¹⁰³ İbn Sa'd, *et-Tabakâtü'l-Kübrâ*, 3/238; Ebü'l-Hasen İzzeddîn İbnü'l-Esir, *el-Kâmil fi't-Târîh*, thk. Abdullah el-Kâdî (Beyrut: Dârü'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1979), 3/187.

¹⁰⁴ İslâm tarihinde Allah Resûlü'nün annesinin vefat ettiği yer olarak bilinen Medine'ye yaklaşık 190 km uzaklıkta bir yer (bk. Mustafa Fayda, "Ebvâ", *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1994), 10/378).

¹⁰⁵ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşrâf*, 5/29.

Cemîl isimli şair (öl. 82/701), bir gün aç bir şekilde yayladan köye iner, köylü bir hanım ona hays¹⁰⁶ denilen yemeği ikram ettikten sonra süt sunar. Şair, yemeği yiyip üzerine süt içince ancak kendine gelebildiğini söyler.¹⁰⁷

Süt, ayrıca saray sofralarının da baş tacıdır. Emevî halifelerinden Abdülmelik b. Mervân (öl. 86/705) bir keresinde Hristiyan saray şairi Ahtal'dan (öl. 92/710-11) şiir dinlemek ister. Bu arada kendisine içecek bir şeyler ikram edilmesini söyler. Rivayette bu ikramı reddeden Ahtal'ın aslında istediği içeceğin içki olduğu anlatılır.¹⁰⁸ Görüldüğü üzere insanların içecek tercihleri birbirinden farklılık arz etmekteydi. Kimisi sütü tercih ederken kimisi başka içecekleri tercih edebiliyordu. İyi bir lezzet ikilisi olan süt ve hurma günün sabah saatlerinde daha çok tercih edilirdi. Bir rivayette Emevîlerin önemli valilerinden Ziyâd b. Ebîh (öl. 53/673) ile ilgili şu bilgilere yer verilir. Ziyâd b. Ebîh her gün çok sayıda kişiye yemek yedirirdi. Halka açık düzenlediği sabah yemeklerinde süt ile hurma ezmesi ikram ederdi. Yine Emevîlerin Irak valisi Haccâc b. Yûsuf es-Sekafi'nin (öl. 95/714) Ramazan ayında kurdurduğu sayısı bini bulan sofralarda süt içecek olarak yer alırdı.¹⁰⁹ İftar sofralarının vazgeçilmezi olan hurmanın da süte eşlik eden önemli bir ikram olarak sunulduğu düşünülmektedir.

Araplar tarafından temel gıda maddesi olarak süte karşı gösterilen bu ilgiye rağmen Abbâsîler döneminde süt, temel bir besin maddesi olarak değerlendirilmemiştir. Bunda bir asrı aşkın bir zaman birlikte yaşamış toplumlar arasında gerçekleşen kültür geçişkenliği önem arz eder. Arap kültürüne bakış açıları daha tutucu olan Emevîlere karşın Abbâsîler farklı ırk ve kültürleri yanlarında görmeyi, onlara siyasî ve içtimaî hayatta daha fazla özgürlük tanımayı tercih etmişlerdir. Bu dönemde süt, tüketilen müstakil bir gıda maddesi olmaktan ziyade yemeklerin hazırlanmasındaki kullanımı ile ön plana çıkar. Süt, ekmeğe hamuru, pilav ve et yemekleri yapımında kullanılır. Ekşi süt, et ve yağdan yapılan madîra (مَضِيرَة) denilen yemek bu dönemde sevilerek yenilirdi. Patlıcan ve kabak gibi bazı sebzeler sütle hazırlanır ve bu şekilde tüketilirdi. Ayrıca et de sütle marine edilip sofralarda bulundurulurdu. Süt ve hurma ezmesi ise bu dönemde sevilerek tüketilmeye devam eden yiyecekler arasındadır. Halife Hârûnürreşîd'in (786-908) ceylan (gazâl/غَزَال) sütü sevmesi de damak zevki arayışlarında önemli bir detay olarak karşımıza çıkar. Hatta bir rivayete göre Basra valisi, Hârûnürreşîd sevdiği için yemekte ceylan sütü ve tereyağı hazırlatır. Hârûnürreşîd bu ikramdan oldukça memnun kalır. Aktarılan bilgilerin devamından anlaşıldığına göre sadece Hârûnürreşîd değil veziri Fadl da ceylan sütünü sevenler arasındadır. Abbâsîler dönemi süttten mamül ürünlerin

¹⁰⁶ Hays ekıt ve hurmanın hamur haline getirilmesiyle yapılan yemektir. Bk. Halîl b. Ahmed, *Kitâbü'l-Ayn*, 1/44).

¹⁰⁷ Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 8/111.

¹⁰⁸ Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, *el-Eğânî*, 8/211.

¹⁰⁹ Belâzürî, *Ensâbü'l-Eşraf*, 5/412, 13/376.

yemeklerde sıklıkla kullanıldığı bir dönem olur. Bunlar arasında ekşi süt, kuru kaymak ve kesilmiş süt özellikle zikredilebilir.¹¹⁰

6. Günlük Hayatta Süt

Gündelik hayatın önemli besin maddelerinden biri olan süt, hastalıkları tedavi etmede ilaç vazifesi görürken estetik alanında cilt bakım ürünü olarak işlev kazanmıştır. Bu açıdan bakıldığında süt, kullanım alanı açısından çeşitlilik arz eden bir ürün olmuştur. Dolayısıyla Mekke ve Medine’de süt ve süt ürünlerinin ticaret ağının geniş olduğu söylenebilir. Ürünler üreticiler tarafından gerek doğrudan gerekse pazarlara getirilerek satılırdı. İslâm fıkında süt satışı ile ilgili bazı uyarılar bulunmaktadır. Sahâbeden İkrime’nin henüz sağılmamış inek ve koyun sütünün satın alınmaması gerektiğine dair sözleri bu konuda önemli bir örnektir.¹¹¹

Ayrıca kaynaklarda süt ve hurma rekolteleriyle ilgili olarak bazı yorumlar yapıldığı da bilinir.¹¹² Arap toplumunda sütün çokluğu bolluğu ifade eder. Eğer o yıl bolluk senesi ise süt ve süt ürünleri çok, hurma az; eğer kuraklık senesi ise hurma çok, süt ürünleri az olurdu.¹¹³

Hz. Peygamber sütün şifa özelliğine dikkat çekerken Kur’ân-ı Kerîm lezzetine ve besleyicilik özelliğine vurgu yapar.¹¹⁴ Yine Hz. Peygamber’in bir keresinde hastalık şüphesiyle kendisine gelen çaresiz kişilere şifa bulmaları ümidiyle deve sütünü tavsiye ettiği görülür.¹¹⁵ Aynı şekilde sığır sütünün şifa olduğuna dair de hadis vardır.¹¹⁶ *Uyûnü’l-ahbâr*’da zikri geçen bir rivayette Hz. Ali’nin ineğin sütünün ve yağının şifa, etinin ise dert olduğunu söylediğine dair bir bilgi yer alır.¹¹⁷ Ensardan kılıçla yaralanan bir zata, bir tabip tarafından süt içirilerek sütün tedavi edici özelliğinden istifade edildiği bilinmektedir.¹¹⁸

Musannef’te tâbiünden Hasan-ı Basrî’nin (öl. 110/728) Kur’ân ve sünnette şifa olduğu bildirilen süt ve bal dışında başka ilaçlarla tedavi olmayı hoş karşılamadığı bilgisine yer verilir.¹¹⁹ Yine Hasan-ı Basrî’den gelen bir rivayette süt ve bal karışımını içen kişinin ishal olma ihtimalinin bulunmadığı, bu özel karışımın ishali önleyici bir etkisinin olduğu zikredilir.¹²⁰ Zikri geçen bilgilere ek olarak Kamacı, cildi yumuşatmak için süt ile hurma

¹¹⁰ Muhammad Menazir Ahsan, *Social Life Under the Abbasids* (London: Longman, 1979), 97-98.

¹¹¹ Zemahşerî, *el-Fâik fî Garîbi’l-Hadîs*, 2/348.

¹¹² Zemahşerî, *el-Fâik fî Garîbi’l-Hadîs*, 2/210.

¹¹³ Meysâvî, *et-Taâm ve’s-Şarâb*, 286.

¹¹⁴ Ebû Abdullah Muhammed Hâkim en-Nisâbü’rî, *el-Müstedrek ale’s-Sahâhayn*, thk. Mustafa Abdülkâdir Atâ (Beyrut: Dârü’l-Kütübi’l-İlmiyye, 1990), 4/196.

¹¹⁵ Buhârî, “Tıb”, 5 (Hadis No. 5685). Günümüzde deve sütünün diyabet, sarılık, hepatit, sedef, tüberküloz ve astım hastalıklarında kullanıldığı bilinmektedir (Akçiçek, “Deve Sütü”, 409, 414, 416).

¹¹⁶ Heysemî, *Mecmau’z-Zevâid*, 5/90.

¹¹⁷ İbn Kuteybe, *Uyûnü’l-Ahbâr*, 3/271.

¹¹⁸ Zemahşerî, *el-Fâik fî Garîbi’l-Hadîs*, 2/311.

¹¹⁹ İbn Ebî Şeybe, *el-Musannef*, 8/7.

¹²⁰ İbn Kuteybe, *Uyûnü’l-Ahbâr*, 3/206.

karışımından elde edilen lapanın yüze sürülmesiyle, cilde bakım uygulandığı bilgisine yer verir.¹²¹ Bu lapaya koyulma ihtimali yüksek olan koyun sütünün yağlı ve besleyici olması sebebiyle su katılarak hafifletildiği ileri sürülebilir. Hz. Âişe'den gelen bir rivayete göre koyun sütünün deriyi beyazlatıcı etkisi vardı.¹²² Güzelliğine düşkün olanlar ve cilt rengini açmak isteyenler için faydalı bir bilgi olarak değerlendirilebilir.

Sonuç

İnsanlığın ilk zamanlarından beri temel besin kaynaklarından olan süt, hicrî birinci asır İslâm toplumunun en önemli gıda maddelerinden biri olmuştur. Çocuklar ve yetişkinler gibi farklı yaş grupları tarafından sevilerek tüketilen süt, beslenmede önemli bir rol oynamıştır. Kur'ân-ı Kerîm'de hem dünya hem cennet nimeti olarak zikredilen süt, hayvancılığın belirgin bir geçim kaynağı olduğu Mekke ve tarım kültürünün hâkim olduğu Medine şehrinde her evde tüketilen bir yiyecektir. Süt, Hz. Peygamber ve ailesinin beslenmesinde önemli bir yere sahiptir. Sütün çok olduğu dönemler bolluk, az olduğu dönemler kıtlık zamanları olarak değerlendirilmiştir.

Hz. Peygamber sütü şifa olarak nitelendirmiş, bu amaçla tedavide sıklıkla kullanılan bir besin olmuştur. Özellikle süttten balla birlikte tedavide faydalanılmıştır. Süt misafirlere ikram olarak sunulduğu kadar seferde iken yolculara ikram edilen önemli yiyecek maddelerinden biri olmuştur. Süt, ziyafet yemeği olarak hilafet sarayında misafirlere ikram edilen içecek olarak veya devlet erkânı tarafından halka yönelik düzenlenen davet yemeklerinde her zaman hazır bulundurulmuştur. Tüketilen süt türünün toplumdaki statüyü belirliyor olması ayrıca dikkat çekicidir. Süte intoleransı olan bazı kişiler sütün içindeki laktoz sebebiyle midelerinde şişkinlik hissederler. Bu durum rahatsızlık verdiği için bazı kişiler süt tüketmeyi tercih etmezler. Birinci asır İslâm toplumunda da benzer gerekçeyle bazı kişilerin süttten uzak durdukları kaynaklarda yer alan önemli bir ayrıntıdır. Diğer bir önemli detay ise sütün süslenmede cilt bakım malzemesi olarak kullanılmasıdır. Evlerinde sağmal hayvan bulunduranlar, sütü geçim kaynağı olarak görmüşler ve satarak gelir elde etmişlerdir. Bu açıdan bakıldığında süt, ticaret malzemesi olarak da kullanılmıştır. Arap dilinde hayvanların süt veriş miktarına göre farklı isimlerle anılması süt elde etme oranının ekonomik hayatta bir değerinin olduğunu göstermektedir. Süt fiyatlarında verim alma zamanına göre dalgalanmaların olduğu da kaynaklarda zikri geçen önemli detaylardandır.

İslâm toplumunda farklı tat ve kıvamlardaki sütlerin bir arada tüketildiği bilinmektedir. Ekşi süt ile tatlı süt veya çeşitli hayvanların sütlerinin birbiriyle karıştırılmak suretiyle tüketilmesi yaygın bir alışkanlıktı. Süt çeşitlerinin her birinin faydaları toplum tarafından

¹²¹ İbn Manzûr, *Lisânu'l-Arab*, 5/29; Fatumatüz Zehra Kamacı, *Hz. Peygamber Devrinde Kadınların Süslenmesi* (İstanbul: İnkılab Yayınları, 2014), 116 ve ayrıca bk. dipnot: 30, 31.

¹²² İbn Zebâle, *Ahbâru'l-Medîne*, 220.

bilinmekteydi. Süt kolayca bozulan bir yiyecek olduğu için bozulmasını engellemek amacıyla bazı tedbirler alınmaktaydı. Süt üretiminin artmasına yönelik bazı tedbirlerin uygulandığı bilinmektedir. Kullanılan birçok süt kabının olduğu ve bu kapların sütün tadını bozmaması için dikkatli olunduğu anlaşılmaktadır. Süt bizatihi temiz ve faydalı bir yiyecek olması hasebiyle hakkında hükümler ihdas edilmiştir. Toplumda tüketimiyle ilgili sütün bazı fetvalara konu olduğu da görülmektedir.

Tereyağı, ekıt, peynir gibi maddelerin ana maddesi olan süt, hurma, mantar ve ekmeğ gibi yiyeceklerle birlikte tüketilmiştir. Ayrıca hamur yoğurulurken süt konularak ekmeğin daha lezzetli olması sağlanmıştır. Hurma ve süt çok önemli bir lezzet ikilisi olarak karşımıza çıkmaktadır. İslâm toplumunda sütle yapılan ferîka, telbîne, serîd, muhtebez, delîk, akîs, behat, velîka, harîra gibi birçok yemek ve karışım en fazla tüketilenler arasında yer alır. Özellikle bulamaç tarzı yemeklerde süt, ana malzeme olarak kullanılmıştır. Sonraki zamanlarda ise lüks sofralarda yemeklere katılan sosların sütle hazırlandığı ve sütün yemeklerde tatlandırıcı olarak kullanıldığı anlaşılmaktadır.

İslâm toplumunda fetihler sonucu farklı kültürlerle etkileşim sonucu sütün kullanımının gelişmesi, yemek kültüründeki değişimi göstermesi açısından önemli bir ayrıntı olarak dikkat çekmektedir. İlk zamanlarda süt, bulamaç türü yemeklerde kullanılırken sonraki yıllarda bazı sebze ve et yemeklerinde özellikle de mezelerde kullanılır hâle gelmiştir.

Çalışmamız esnasında genelde hicrî birinci asır İslâm toplumunun özeldir dönem Araplarının süt konusunda zengin bir kültürel birikime sahip oldukları tespit edilmiştir. Süt ile ilgili Arap dilinde çok fazla kelime ve kavramın olması, bu kelimelerin sütün değişim safhalarından, içerik özelliklerine, tüketim şekillerinden yemek yapımındaki kullanım yöntemlerine, katılan su oranlarından ticaret, sağlık, estetik gibi alanlardaki kullanımına varıncaya kadar çok zengin bir çerçeveye sahip olması sütün farklı alanlardaki fonksiyon, fayda ve gelir yönlerinin ayrıca sütün yapısı ve değişim safhaları ile ilgili bilgilerin toplum tarafından geniş bir biçimde bilindiğini, dolayısıyla konunun daha geniş bir biçimde incelenmesi gerektiğini göstermektedir.

Kaynakça

- Abdürrezzâk, Ebû Bekir b. Hemmâm es-San'ânî. *el-Musannef*. thk. Habîburrahmân el-A'zamî. 11 Cilt. Beyrut: Meclisü'l-İlmî, 2. Basım, 1983.
- Ahsan, Muhammad Menazir. *Social Life Under the Abbasids*. London: Longman, 1979.
- Akçiçek, Eren-Karagözlü Cem. Deve Sütü. *Deve Kitabı*. ed. Emine Gürsoy Naskali-Erkan Demir. İstanbul: Kitabevi, 2014. s. 409-425.
- Algül, Hüseyin. "Ezd". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 12/47. Ankara: TDV Yayınları, 1995.
- Arslantaş, Yüksel-Yılmaz, Cuma Ali. Eski Mezopotamya'da Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Kültürü Üzerine Bir İnceleme. *Tarih Araştırmaları III*. ed. Yunus Emre Tansü-Semra Çerkezoğlu. Ankara: İksad Yayınları, 2022.

- Azizova, Elnure. Hz. Peygamber Döneminde Çalışma Hayatı ve Meslekler. İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi Yayınları, 2018.
- Belâzürî, Ebü'l-Abbâs Ahmed b. Yahyâ b. Câbir. *Ensâbü'l-Eşrâf*. thk. Süheyl Zekkâr-Riyâd Ziriklî. 13 Cilt. Beyrut: Dârü'l-Fikr, 1996.
- Buhârî, Ebû Abdullah Muhammed b. İsmâil. *el-Câmiu's-Sahîh*. thk. Merkezü'l-Bühûs ve Takniyyetü'l-Ma'lûmât. 10 Cilt. Kahire: Dârü't-Te'sîl, 2012.
- Câhız, Ebû Osman Amr b. Bahr. *Kitâbü'l-Buhalâ*. thk. Ali el-Cârim-Ahmed el-Avâmirî. 2 Cilt. Beyrut: Dârü'l-Kütübi'l-İlmiyye, 2001.
- Cevâd Ali. *el-Mufassal fî Târîhi'l-Arab Kable'l-İslâm*. nşr. Câmiatü Bağdâd. 10 Cilt. Bağdat: y.y., 2. Basım, 1993.
- Çalışkan, Nermin. *İslâm Hukukuna Göre Helâl Gıda Açısından Süt ve Peynir*. Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2020.
- Dîneverî, Ebû Hanîfe Ahmed b. Dâvud. *Kitâbü'n-Nebât*. thk. Bernhard Lewin. Beyrut: Dârü'l-Kalem, 1974
- Ebû Dâvûd, Süleyman b. el-Eş'as es-Sicistânî. *Sünenü Ebî Dâvûd*. nşr. Dârü'l-Kitâbi'l-Arabî. 8 cilt. Beyrut, 2015.
- Ezrakî, Ebü'l-Velîd Muhammed b. Abdullah. *Ahbâru Mekke Mekke Tarihi*. trc. Yunus Vehbi Yavuz. Ankara: Ankara Okulu Yayınları, 2017.
- Ebü'l-Ferec el-İsfahânî, Ali b. Hüseyin b. Muhammed. *el-Eğânî*. thk. İhsan Abbâs vd. 25 Cilt. Beyrut: Dâru Sâdır, 3. Basım, 2008.
- Ertürk, Hatice Nur. *Câhiliye'den Hz. Peygamber Dönemine Sütannelik Geleneği, Önemi ve Etkileri*. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İstanbul Üniversitesi İslâm Tarihi ve Sanatları Anabilim Dalı İslâm Tarihi Bilim Dalı, 2017.
- Fayda, Mustafa. "Ebvâ", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. İstanbul: TDV Yayınları, 1994.
- Hâkim en-Nîsâbü'rî, Ebû Abdullah Muhammed. *el-Müstedrek ale's-Sahîhayn*. thk. Mustafa Abdülkadir Atâ. 4 Cilt. Beyrut: Dârü'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1990.
- Halîl b. Ahmed, Ebû Abdurrahman el-Ferâhidî. *Kitâbü'l-Ayn*. thk. Mehdî el-Mahzûmî-İbrâhim es-Sâmerrâî. 3 Cilt. Beyrut: et-Tâbia li-Munazzamati'l-Evkâf ve'l-Umûri'l-Hayriyye, 1993.
- Heysemî, Nûreddîn Alî b. Ebî Bekir. *Mecmau'z-Zevâid ve Menbeu'l-Fevâid*. nşr. Dârü'l-Fikr. 10 Cilt. Beyrut, 1992.
- İbn Düreyd, Ebû Bekir Muhammed b. el-Hasen. *Cemheretü'l-Lüga*. nşr. Remzî Münîr Ba'lebekkî. 3 cilt. Beyrut: Dârü'l-İlm li'l-Melâyîn, Beyrut, 1987.
- İbn Ebî Şeybe, Abdullah b. Muhammed el-Kûfi. *el-Musannef fi'l-Ehâdis ve'l-Âsâr*. thk. Muhammed b. Abdullah el-Cum'a-Muhammed b. İbrahim el-Lüheydân. 21 Cilt. Riyâd: Mektebetü'r-Rüşd, 2004.
- İbn Hacer, Ebü'l-Fazl Şihâbüddîn Ahmed b. Ali b. Muhammed el-Askalânî. *el-İsâbe fî Temyîzi's-Sahâbe*. thk. Ali Muhammed el-Becâvî. 8 Cilt. Beyrut: Dârü'l-Cil, 1992.
- İbn Hibbân, Ebû Hâtim Muhammed b. Hibbân el-Büstî. *es-Sîretü'n-Nebeviyye ve Ahbâri'l-Hulefâ*. nşr. Azîz Bey vd. 2 cilt. Beyrut: el-Kütübü's-Sekâfiyye, 1996.

- İbn Kesîr, Ebû'l-Fidâ' İmâmüddîn İsmâîl b. Ömer. *el-Bidâye ve'n-Nihâye*. thk. Abdullah b. Abdülmuhsin et-Türkî. 21 Cilt. Cîze: Dârü'l-Hicr li't-Tıbbâ ve'n-Neşr, 1997-1999.
- İbn Kuteybe, Ebî Muhammed Abdullah b. Müslim ed-Dîneverî. *Uyûnü'l-Ahbâr*, thk. Lecnetü bi-Dâri'l-Kütübi'l-Mısriyye. 4 Cilt. Kahire: Dârü'l-Kütübi'l-Mısriyye, 1996.
- İbn Mâce, Ebû Abdullah Muhammed b. Yezîd. *es-Sünen*. thk. Merkezü'l-Buhûs ve Takniyyetü'l-Ma'lûmât. 4 Cilt. Beyrut: Dârü't-Te'sîl, 2014.
- İbn Manzûr, Ebû'l-Fazl Muhammed b. Mükerrrem b. Ali el-Ensârî. *Lisânü'l-Arab*, 15 Cilt. Beyrut: Dâru Sâdır, 1980-1990.
- İbn Sa'd, Ebû Abdullah Muhammed b. Sa'd b. Menî' el-Kâtib. *et-Tabakâtü'l-Kübrâ*. thk. Ali Muhammed Ömer. 11 Cilt. Kahire: Mektebetü'l-Hancî, 2001.
- İbn Sîde, Ebû'l-Hasan Ali b. İsmâîl en-Nahvî el-Lügavî el-Endelüsî. *el-Muhassas*. thk. Halîl İbrahim Ceffâl. 5 Cilt. Beyrut: Dâru İhyâi't-Türâsi'l-Arabî, 1996.
- İbn Zebâle, Muhammed b. Hasen. *Ahbâru'l-Medîne Medîne Tarihi*. trc. Fatih Mehmet Yılmaz. Ankara: Ankara Okulu Yayınları, 2018.
- İbnü'l-Esîr, İzzeddîn Ebû'l-Hasan Ali b. Ebi'l-Kerem Muhammed b. Muhammed b. Abdülkerîm b. Abdülvâhid eş-Şeybânî. *el-Kâmil fi't-Târîh*. thk. Abdullah el-Kâdî. 11 Cilt. Beyrut: Dârü'l-Kütübi'l-İlmiyye, 1979.
- Kamacı, Fatımatüz Zehra. *Hiz. Peygamber Devrinde Kadınların Süslenmesi*. İstanbul: İnkılab Yayınları, 2014.
- Kocaoğlu, Burak. Osmanlı Saray Mutfağında Süt ve Süt Ürünleri. *Tarih Yolunda Bir Ömür Prof.Dr. İsmail Özçelik'e Armağan*. ed. Burak Kocaoğlu. Ankara: Berikan Yayınevi, 2019.
- Koçyiğit, Tahsin. *Hiz. Peygamber'in Gündelik Hayatı, Hurma, Deri, Deve*. İstanbul: Hikmetevi, 2016.
- Meysâvî, Sihâm Debbâbî. *et-Taâm ve's Şarâb fi't-Türâsi'l-Arabî*. Tunus: Câmiatü Menûbe, 2008.
- Mevsilî, Ebî Ya'lâ Ahmed b. Ali el-Müsennâ. *Müsnedü Ebî Ya'lâ*, Beyrut: Dârü'l-Kütübi'l-İlmiyye: 1998.
- Musa b. Ukbe. *el-Megâzî*. haz. Muhammed Bâkışîş Ebû Mâlik. Riyâd: Mektebetü Dâri'l-Minhâc, 2014.
- Nesâî, Ebû Abdurrahman Ahmed b. Şuayb. *Kitâbü's-Süneni'l-Kübrâ*. thk. Abdülfettâh Ebû Gudde. 8 Cilt. Haleb: Mektebet'ül-Matbuâtî'l-İslâmiyye, 2. Basım, 1986.
- Paçacı, Esra. *Sünnette Süt Akralığı ve İlgili Rivayetlerin İncelenmesi*. Ankara: Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Temel İslam Bilimleri Ana Bilim Dalı Hadis Bilim Dalı, 2008.
- Râgıb el-İsfahânî, *Muhâdarâtü'l-Üdebâ*. thk. 4 Cilt. Beyrut: Dâru Mektebeti'l-Hayat, ts.
- Sagânî, Hasan b. Muhammed. *et-Tekmilâ ve'z-Zeyl ve's-Sıla li-Kitâbi Tâci'l-Luga ve Sihâhi'l-Arabiyye*. thk. Abdülalîm et-Tahâvî vd. Kahire: Matbaatü Dâri'l-Kütüb, 1970-1979.
- Tirmizî, Ebû İsa. *el-Câmiu's-Sahîh*, thk. Ahmed Muhammed Şâkir vd. 5 Cilt. Beyrut: Dâru İhyâi't-Türâsi'l-Arabî, 1992.
- Uraler, Aynur. *Hiz. Peygambere Yahûdî ve Hristiyanların Yöneltiltikleri Sorular*. İstanbul: İFAV Yayınları, 2015.
- Zemahşerî, Ebû'l-Kâsım Cârullah Mahmud b. Ömer b. Muhammed. *el-Fâik fi Garîbi'l-Hadîs*. thk. Ali Muhammed el-Bicâvî-Muhammed Ebû'l-Fadl İbrahim. 4 Cilt. Beyrut: Dârü'l-Fikr, 1993.