



Article Type	Research Article	Accepted / Makale Kabul	27.02.2019
Received / Makale Geliş	30.11.2018	Published / Yayınlanma	28.02.2019

**CELÂLUDDİN SUYÛTÎ'NİN MAKÂMATÛ'T-TUFFÂHIYYE VE'Z-
ZÛMRÛDİYYE'DE KONUŞAN MEYVE ve SEBZELER***
**FRUITS AND VEGETABLES SPEAKING IN JALÂLADDİN SUYÛTÎ'S
MAQMATU'T-TUFFAHIYYA AND AZ-ZUMRUDIYE**

Dr. Öğretim Üyesi Hacı ÇİÇEK

Adıyaman Üniversitesi, Eğitim Fakültesi, Arap Dili Eğitimi Bölümü, Adıyaman / TÜRKİYE,
ORCID: 0000-0003-4735-6349

Dr. Öğretim Üyesi Osman KAYA

Adıyaman Üniversitesi, Eğitim Fakültesi, Arapça Öğretmenliği Bölümü, Adıyaman /
TÜRKİYE, ORCID: 0000-0002-2695-4246

ÖZET

Nesir olarak yazılan makamatleri süsleyen, onlara nazım yazım türü formatını kazandıran özellikler, onlarda icra edilen edebî sanatlardır. Makameler, nesir olmakla beraber, taşıdıkları seci, tecnis, teşbih, istiare, teşhis, fabl/intak vb. edebî sanatlardan dolayı şiirseldir. Makamelerin konu alanları ise oldukça geniştir. Konuları bağlamında ülke, belde ve şehir gibi mekânlar; cesaret-korkaklık, cömertlik-cimrilik, vefakârlık-vefasızlık, nezaket-kabalık, sevgi-kin, emanet-ihanet vb. özellikler, onlardan bazılarıdır. Bu çalışmada, Celâleddin Suyûtî (ö.911/1505)'nin makamelerinden *el-Makâmâtü't-Tuffahiyye* ve *el-Makâmâtü'z-Zümrüdiyye* ele alınmıştır. Adı geçen makamelerde, insanlık tarihinde birçok yörede bilinen nar, ayva, armut, şeftali, marul, semizotu, bamya ve ebeğümece gibi sebze ve meyveler, bir münazara ve diyalog şeklinde konuşturulmuştur. Yazar tarafından, onların her biri, birer özne olarak konuşmuş, kendini övmüştür. Kendini överken ya da rakibini yererken, kimi zaman mevzu ya da zayıf hadisler getirmekten de kaçınmamışlardır. Bu çalışmada, teşhir ve intak/fabl formatındaki söz konusu tarz ve atışmaları analiz edilmiş ve hadislerin kritiği yapılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Suyûtî, Makâmat, İntâk, Meyveler, Sebzeler.

ABSTRACT

The features that the maqamat prose writings and give them the type of verse type are the literary arts practiced on them. Maqamats, prose, together with the rythming prose, pun, simbih, metaphor, diagnose and fable. The subject areas of the maqamats, are quite extensive. Places like country, town and city in the context of their subjects; courage-cowardliness, generosity-stinginess, frivolity-unbelief, courtesy-rudeness, love-kin, trust-treachery features are some of them. In this study, al-Maqâmâtü't-Tuffahiyye and al-Maqâmâtü'z-Zumrudiyye were taken up by the authorities of Jelâladdîn Suyûtî (d.911/1505). In the mentioned offices, vegetables and fruits such as pomegranate, quince, pear, peach, lettuce, gumbo, hibiscus and mallow are known in many regions in the history of mankind as a debate and dialogue. Each one of them, by the author, spoke as a subject, praising herself. Sometimes when they were praising themselves or their competitors, they did not avoid bringing topics or weak hadiths. In this study, the subject matter of the exhibition and fable format were analyzed and the hadiths were criticized.

Keywords: Medical Device, Pricing, Medical Device Pricing

1. GİRİŞ

Makâmât adlı eserler, Arap kültüründe yolcuların, seyr-u sefer esnasında develerine hitaben terennüm ettikleri ve bununla develerini şevke, çuş-u huruşa getirdikleri sözlerden mülhem yazılan eserlerdir.¹

* Bu çalışmada, Abdurrahmân b. Ebûbekir Celâleddîn es-Suyûtî'nin, *Makâmâtü's-Suyûtî*, Matba'atu'l-Cevâib, Kustantiniyye, 1298, nüshası esas alınmıştır.

¹ Ebû'l Fidâ İsmail İbn Kesîr, *el-Bidâye ve'n-Nihâye*, Beytü'l-Efkâr ed-Devliyye, Amman, ts., XII/191.

Şekline ve içeriklerine dikkat edildiğinde makameler, Arap dili ve edebiyatı bağlamında belagatin zirvesi durumundaki edebî ürünlerdir. Herkesin yazamayacağı; aksine yazanı için sanatsal maharet isteyen metinlerdir. Makameler, nesir eserlerdir ama taşdıkları seci, tecnis, teşbih, istiare vb. edebî sanatlardan ötürü şiirseldir. Darbımeseller, bir toplumun sosyal, kültürel ve ekonomik yüzüne ayna tuttuğu gibi onu olumlu ya da olumsuz taraflarına da ışık tutan projeksiyonlardır.

Makameleri yazarların sayısı az değildir. Bu konuda birçok eser kaleme alınmıştır. Kaleme alınan eserlerdeki makamelerin sayıları arasında farklılık bulunmaktadır. Mesela Bediuzzamân el-Hemedânî (ö.398/1008), el-Harîrî (ö.516/1122)² ve Zemahşerî (ö.538/1143) tarafından yazılan makâmâtların sayısı elli tanedir. Her üç müellifin eşit sayıda makâmât yazmaları, her dönemdeki makâmâtların da elli makâmeden oluşacağı anlamına gelmemektedir. Zira makâmelerin sayıları konusunda herhangi bir sayı standardı yoktur. Örneğin Ebû'l-Hasan Ali Ahmed el-Bessâmî (ö.303/917) otuz makâme yazarken, Kâdi Ebûbekir Hamîduddîn Ömer b. Mahmud (ö.559/1164), *Makâmâtü'l-Hamidiyye*'sini Farsça yirmi üç makâme olarak yazmıştır.³ Yine Ebu'l-Hâmid Ahmed b. Muhammed er-Râzî (ö.700/1299)⁴ sadece on iki makâme kaleme alırken, Celâleddîn Suyûtî (ö.911/1505) yirmi dokuz makâme kaleme almıştır.⁵ Muhammed b. Süleymân el-Edîb et-Tilmisânî (ö.688/1288) ise kırk makâme ile *Makâmâtü'l-uşşâk li'l-vâizi'l-aşîki'l-müştâk* adlı eserini telif ederek makâme sayısı noktasında diğerlerinden tamamen ayrılmıştır.⁶ Abdülmecîd b. Muhammed el-Hânî (ö.1318/1900) ise sadece yedi tane makâme yazmıştır.⁷

Celâleddîn Suyûtî de birçok yazar gibi *Makâmât* yazmış ve bunda çok başarılı olmuştur denebilir. Anlaşıldığı kadarıyla Suyûtî, makâmelerini peş peşe yazmamış, bir kitapta toplamamıştır. O, daha çok, olayların seyrine göre makâmelerini kaleme almıştır. Bu itibarla makâmeler, isimleri noktasında oldukça çeşitlilik göstermektedir.⁸ Mesela ilk sayılan *el-Makâmâtü'l-Asyütiyye*, *el-Makâmâtü'l-Ciziyye*, *Makâmâtü'l-Mekkiyye* ve *Makâmâtü'l-Mısriyye* adlı makramelerini 869/1465 tarihinde yazmıştır. Bikâî tarafından hulul ve ittiad anlayışına meyletmekle suçlanan ve eleştirilen İbnü'l-Farîs'i savunduğu *Kam'ul-mu'arız fi nusreti ibni'l-fâriz* adlı makameyi de 875/1471'de yazmıştır.⁹ Ayrıca "*Makâmâtü'l-kâvi fi târihi's-Sehâvi*"yi 891/1486'da; *Makâmâtü'l-fârik beyne'l-musannıf ve's-sârik* makamesini ise 891/1486 yılından önce yazmıştır. *Makâmâtü tarzi'l-'imâme* adlı makamesini ise 894/1489 ile 900/1496 tarihleri arasında; *el-Makâmâtü'l-bahriyye* ve *el-Makâmâtü'd-durriyye*'yi 897/1492'de; *Makâmâtü'l-fettâş alâ'l-kaşşâş*'ı 898/1493'te; *Makâmâtü sâhibi sayf*'i ise 900/1495'te kaleme almıştır.¹⁰ Suyûtî'nin *el-Makâmâtü't-tuffahiyye* ve *el-Makâmâtü'z-zümriyye* adlı makameleri, oldukça renkli ve orijinal makâmelerdir, söylenebilir. Şimdi adı geçen makamelerdeki meyve ve sebzelerin nasıl ele alındığını ve onlara dair verilen bilgileri irdelemeye çalışalım.

2. el-Makâmâtü't-Tuffahiyye/ الْمَقَامَةُ التُّفَّاحِيَّةُ

Müellif, burada birkaç meyveyi dillendirmiştir. Onlar, insanlık tarihinde herkes tarafından yakından bilinen nar, turunç, ayva, armut, Arabistan kirazı ve şeftali gibi meyvelerdir.

2.1. Nar / الرَّمَانُ / Punica granatum

Meyveler arasında oldukça meşhur ve tanınan bir meyvedir.¹¹ Celâleddîn Suyûtî, "*Nar*" başlığı altında ilkin "*Narın ne olduğunu biliyor musun?*" sorusunu sorduktan sonra narla ilgili "*İkisinde de her türlü*

² Harîrî'ye ait Makâmâtın bir diğer adı da Makâmâtü Ebû Zeyd es-Surûcî'dir. Makâmâtında elli makame yazdığını belirttikten sonra şu bilgiyi vermektedir: "Ebû Zeyd es-Surûcî'nin dilinden duyduklarımı, gönülleri eğlendiren edebi sözler, lugata dair fetvalar, ağlatan öğütler, kimsenin farkında olmadığı konular, orijinal mesajlar ve güldüren mizahi fıkralar formatındaki ibare ve ifadeleri, el-Hâris b. Hemmâm el-Basrî söylemiş gibi kaydettim." Bkz. Harîrî, *Makâmât*, s. 15. Kimi âlimler, Harîrî'nin, bu eseriyle Sahbân b. Vâil'den daha üstün bir hitabet ve belagete sahip olduğunu ispat ettiği kanaatine varmışlardır. Bkz. İbn Kesîr, *age*, XII/192.

³ Mustafâ b. Abdullâh Hâcî Halife (Kâtib Çelebî), *Keşfü'z-Zünûn an Esâmi'l-Kütüb ve'l-Fünûn*, Mektebetü'l-Müsemnâ, Bağdâd, 1941, II/1784, 1786.

⁴ Hayruddîn Ziriklî, *el-A'lâm*, Dârü'l-Kalem, Beyrut, 1980, I/217.

⁵ Kâtib Çelebî, *age*, II/1784, 1785.

⁶ Kâtib Çelebî, *age*, II/1786.

⁷ Bkz. Ziriklî, *age*, IV/150.

⁸ Hacı Halife Kâtib Çelebî, (ö.1067/1657), Suyûtî'nin kaleme aldığı yirmi dokuz makamenin isimlerini sırasıyla tasnif etmiştir. Bkz. *age*, II/1785.

⁹ Halit Özkan, "Suyûtî" maddesi" *DİA*, İstanbul, 2010, XXXVIII/196.

¹⁰ Muttali olduğumuz bilgiler doğrultusunda es-Suyûtî'nin, mekamelerini yazdığı zaman aralığı, yaklaşık otuz beş yıldır. Geniş bilgi için bkz. Semîr Mahmud ed-Derrûbî, *Şerhu Makâmât Celâluddîn Suyûtî*, Müessesetü'r-Risâle, Beyrut, 1989, s. 86.

¹¹ Ebû Abdurrahmân Halîl b. Ahmed b. Amr el-Ferâhidî, *Kitâbu'l-ayn*, Dârü Mektebeti'l-Hilâl, ts., VIII/270.

meyveler, hurma ve nar vardır” ayeti zikretmiş¹² ve “O, Kur’an’da adı, açık seçik şekilde geçen bir meyvedir” diye cevabını vermiştir.¹³

Daha sonra ise *كُلُوا الرُّمَانَ بِشَحْمِهِ فَإِنَّهُ دِبَاغُ الْمَعْدَةِ* “Narı, içindeki zarı ile beraber yiyiniz, çünkü mideyi temizler”¹⁴ hadisini aktarmıştır. Müellif, hemen peşinden Deylemî (ö.509/1115)’den “Narı, içindeki zarı ile beraber yiyiniz, çünkü mideyi temizler. Kimin midesine narın bir tanesi girerse, onun kalbi aydınlanır ve o tane, kişiyi kırk sabah şeytanın vesvesesinden korur” mealinde bir hadis kaydetmiştir.¹⁵ Ama İbn Arrâk (ö.963/1556), hadisin senesinde Süleyman b. Abdullâh b. Amr b. Vehb ve bir topluluğun bulunduğunu; onların meçhul olduğunu belirtmiştir.¹⁶

Suyûtî, kaydettiği ayet ve hadislerden sonra nar meyvesinin faydalarını şu şekilde sıralamıştır: Yemekten sonra narın suyu emildiğinde, kişinin susmasına, deri hastalığına, kaşınmasına ve kalp çarpıntısına engel olur. Yemek ile birlikte suyu emildiğinde, kişinin vücudunu güçlendirir, göğsünü takviye eder, kalbe ferahlık verir, onun düzenli çalışmasını sağlar. Ekmekle alındığında, mide fesadına mani olur, mide suyuna iyi gelir.¹⁷

2.2. Turunç/ الأترج / Citrus aurantium

Suyûtî, aynı şekilde turunç için de “Turuncun, ne olduğunu biliyor musun?” sorusunu sorduktan sonra, onun isminin Kur’an’da¹⁸, hadislerde açıkça ve genişçe övüldüğünü vurgulamıştır. Hz. Peygamber, Kur’an okuyan mümini hem kokusu hem tadı hoş olan turunca benzetmiştir.¹⁹ Ayrıca Suyûtî, Hz. Peygamber’in, turunca bakmaktan hoşlandığına dair bir rivayette bulunmuştur.²⁰

Turunç, kimisine göre ekşigiller²¹, kimisine göre ise güller familyasındandır.²² Genellikle bu meyveye “el-utruc”, “turunç” ya da “turunce” denir.²³ Ezherî (ö.370/980)’nin belirttiğine göre bu meyveye “el-utruc” adını verenler, genelde Arapçayı fasih konuşanlar ile nahivcilerdir.²⁴

Faydaları: Ekşimsi olan bu meyve, kadınlardaki cinsel arzuları dizginler, insanın benzini açar, kabuğu elbiselere sürüldüğünde elbiselerde haşaratın barınmasını engeller.²⁵ İnsanın burnuna güzel bir koku verir.²⁶ Turunçgillerin ekşisi, öfkeli kimselerin iştahını açar.²⁷

İki turunç içini akşamdan yemek, sabah kabuklarının kaynatılmış suyunu içmek, mide ağrısına iyi gelir.

¹² Bkz. Rahmân, 55/68.

¹³ Suyûtî, *Makâmât*, Matbaatü'l-Cevâib, Kustantiniyye, 1298, s. 24-25.

¹⁴ Ahmed, *Müsned*, XXXVIII/273; Beyhakî, *Şu'abu'l-İman*, VIII/104; Ebû Nuaym el-Asbahânî, *et-Tıbbü'n-nebevî*, I/408.

¹⁵ Suyûtî, *Makâmât*, s. 25.

¹⁶ Bkz. Ebû'l-Hasan Ali b. Muhammed İbn Arrâk el-Kinânî, *Tenzihü's-Şeriatil-merfüa ani'l-ahbâri 'ş-Şeniatil-mevzua*, Dârü'l-Kütübü'l-İlmiyye, Beyrut, 1399, II/261.

¹⁷ Abdülgaflâr Süleymân el-Bendârî –Muhammed Sa'îd Besyûnî, *Şerhu Makâmati's-Suyûtî*, Dârü'l-Kütübü'l-İlmiyye, Beyrut, 1986, s. 47. İshalde, çiçeğini mazı göbeğiyle içmek veya yaprağının kaynatılmış suyundan içmek; kuvvet için, tatlısının suyundan içmek; şerbetini içmek; memeli basurda, ekşisinin kütle pişirilmesini ortasından bölüp koymak faydalıdır. Sivillede, ekşisinin suyuna sirke ile karıştırıp sürmek ya da tatlısının suyundan içmek; solucanda, kabuğunun kaynatılmış suyundan içmek; uçukta, ekşisinin ince dövülmüş kabuğundan uçuk yerine ekmek, oldukça yararlıdır. Bkz. Bayatlı, *age*, s. 29.

¹⁸ Yusuf, 12/31. Suyûtî, söz konusu ayetin bazıları tarafından turunç diye yorumlandığını kaydetmiştir. Suyûtî, *Makâmât*, s. 28.

¹⁹ Suyûtî, *Makâmât*, s. 28. Hadis için bkz. Buhârî, *Et'ime* 30, *Fedailü'l-Kur'an* 17, 36, *Tevhid* 57; Müslim, *Müsaafirîn* 243; Ebû Dâvûd, *Edeb* 19, 4329; Tirmîzî, *Edeb* 79; Nesâî, *İman* 32; İbnü Mâce, *Mukaddime* 16.

²⁰ Ebû'l-Kâsım Süleymân b. Ahmed et-Taberânî, *el-Mu'cemu'l-kebir*, Mektebetü İbn Teymiyye, Kahire, 1994, XXII/339; Ebû Nuaym el-Asbahânî, *et-Tıbbü'n-nebevî*, I/308; Zeynuddîn Muhammed Abdürrezzâk el-Münâvî, *et-Teysir bi-Şerhi'l-Câmi'i's-sağîr*, Mektebetü İmâm Şâfi'i, Riyâd, 1998, II/279. İbn Hibbân, senedindeki Ebû Süfyân el-Enmârî ile delil getirilemeyeceğini belirtmiştir. Bkz. Ebû Hâtim Muhammed b. Hibbân b. Ahmed İbn Hibbân el-Bustî, *el-Mecrühîn mine'l-muhaddisin ve'd-du'afâ ve'l-metrükîn*, Dârü'l-Va'y, Halep, 1396, III/148. Şemsuddîn Ebû Abdullâh Muhammed b. Ahmed b. Osmân b. Kaymâz ez-Zehebî ile İbn Hacer el-Askalânî, aynı kişinin meçhul olduğunu kaydetmiştir. Bkz. ez-Zehebî, *Mizânu'l-i'tidâl fi nakdi'r-ricâl*, Dârü'l-Ma'rife, Beyrut, 1963, IV/531; Ebu'l-Fadl Ahmed b. Ali b. Muhammed b. Ahmed b. Hacer el-Askalânî, *Lisânu'l-mizân*, Dârü'l-Beşâir, Beyrut, 2002, IX/81. Heysemî, bu rivayetin zayıf; Elbânî ise mevzu olduğunu söylemiştir. Bkz. Ebu'l-Hasen Nureddîn Ali b. Ebî Bekr b. Süleymân el-Heysemî, *Mecma'u'z-zevâid ve menba'u'l-fevâid*, Mektebetü'l-Kudsî, Kahire, 1994, IV/67; Muhammed Nâsiruddîn Elbânî, *Silsiletü'l-ehâdisi'z-za'ife ve'l-mevzû'a ve eseruhâ's-seyyi' fi'l-ümme*, Dârü'l-Ma'arif, Riyâd, 1992, III/577.

²¹ Ferâhidî, *Kitâbu'l-Ayn*, III/111; Ahmed Rızâ, *Mu'cemu metni'l-luga*, Dârü Mektebeti'l-Hayât, Beyrut, ts., I/390.

²² İbrâhîm Mustafa ve diğerleri, *el-Mu'cemu'l-vasîl*, Macma'u'l-Lüga el-Arabiyye, Dârü'd-Da'va, İskenderiye, ts, s. 433.

²³ Cemâluddin Ebu'l-Ferec Abdurrahmân b. Ali İbnü'l-Cevzî, *Takvîmu'l-lisân*, Dârü'l-Maarif, Kahire, 2006, s. 68.

²⁴ Ebu'l-Abbâs Hatîbuddehşe Ahmed b. Muhammed el-Feyyûmî, *el-Misbâhu'l-munîr fi garibi's-Şerhi'l-kebir*, el-Mektebetü'l-İlmiyye, Beyrut, ts., I/73.

²⁵ Turuncun faydaları hakkında geniş bilgi için bkz. Suyûtî, *age*, s. 28; Ahmed Fâris b. Yûsuf b. Mansur Fâris eş-Şidyâk, *el-Câsûs ale'l-kâmûs*, İstanbul, 1229, s. 317.

²⁶ Muhammed Murtazâ ez-Zebidî, *Tâcü'l-arûs min cevâhiri'l-kâmûs*, Dârü'l-Hidâye, Kahire, ts., V/437.

²⁷ Reinhart Pieter Anne Dozy, *Tekmilatü'l-me'âcim el-Arabiyye*, çev. Muhammed Selîm en-Na'îmî, Vizâretü's-Sekâfe ve'l-İlâm, Irak, 1979, III/108.

2.3. Ayva/ السَّفْرَجَل / Cydonia oblonga

Suyûtî, sen, ayvanın ne olduğunu biliyor musun? Sorusunu sorduktan sonra Talha, yaşadığı bir olayı anlatıyor: “Bir gün Hz. Peygamberin ziyaretine gitmişim. Elinde bir ayva vardı. Bana: “Ey Talha, buyur ye! Çünkü ayva kalbi takviye eder, gönlü ferah tutar” diye buyurdu. Suyûtî’nin naklettiğine göre diğer rivayetlerde Hz. Peygamber şöyle buyurmuştur: Ayva, kalbi güçlendirir, nefes alıp vermeyi rahatlatır ve göğüsteki sıkıntıları giderir.” “Ayvayı aç karna yiyiniz!”, “Ayva yiyiniz, çünkü o, göğüsteki üzüntü ve sıkıntıyı giderir, yüreği parlatır.”²⁸ Başka bir rivayette ise كَلُوا السَّفْرَجَلَ عَلَى الرِّيقِ فَإِنَّهُ يَذْهَبُ وَعَرَّ الصَّدْرَ. “Ayva yiyiniz! O kalbi aydınlatır, göğüs darlığını önler”²⁹ diye buyurmuştur.³⁰

Suyûtî, ayvaya dair birçok şiirden beyitler getirmiştir ki onlardan biri de şudur:

سَفْرَجَلٌ كَأَنَّهُ ... مِثْلُ تَدَايَا النَّهْدِ
يَحْكِي إِصْفَرَارَ لَوْنِهِ ... صِبْغَةَ لَوْنِ الْعَسْجِدِ

“Ayva, tıpkı kadınların göğsü gibidir,

Sarı rengiyle altın rengini andırıyor.”³¹

Arap beldelerinin birçoğunda yetişen bu meyvenin³² faydaları şunlardır: En uygun olanı kaynatılmasıdır; kaynatılıp suyu içildiğinde soğuk algınlığı ve öksürüğe iyi gelir. Sıcak suyla karıştırıldığında eziyet vermeden balgamı dışarı atar. Aroması, ağız kokusunu giderir, salgın hastalıklara engel olur. Susuzluğu giderir.³³ Ayvanın en faydalı yenme şekli, içinin oyulup yerine bal ya da incir doldurularak fırında pişirilmesidir. Bu, ayvanın en güzel şekilde sindirilen şeklidir.³⁴ İlgili kimseler ayva suyunun, çekirdeğinden daha faydalı olduğunu, ayvanın kaynatıldığı zaman, ondaki müşillik konumunun azaldığını ve kişiye zarar vermediğini belirtmişlerdir.³⁵ Ayrıca kalpteki sıkıntıyı, çarpıntıyı giderdiğini ve kalbe ferahlık verdiğini, insandaki kuruntuların gitmesine yardım ettiğini de sözlerine eklemiştir.³⁶ Baş ağrısında, aç karnına koklamak; bel gevşemesinde, ateşte pişirip yemek; ishalde, taze filizlerin kaynatılmış suyunu içmek; mide için, külde pişirip yemek; öksürükte, çiçeklerin kaynatılmış suyunu içmek veya yapraklarını kaynatıp içmek; kalp çarpıntısında ise çiçeklerin kaynatılmış suyunu içmek³⁷, çok faydalıdır. Aşırı derecede tüketilirse, zarar verir, kabızlık yapar.³⁸

2.4. Elma/ التَّفَّاحُ /Pyrus malus

Kokusu oldukça güzel olan elma التَّفَّاحُ, güzel kokan anlamına gelen t-f-h fiil kökünden türemiştir.³⁹ Ayva, kabızlığa neden olduğundan, elma tarafından eleştirilmiştir. Suyûtî, rutin soruyu sorduktan sonra elmanın yararlarını saymaya başlamıştır. Onun mideyi güçlendirdiğini, kalbi ferahlattığını, insana psikolojik anlamda hoş bir koku verdiğini, hazmı kolaylaştırdığını, cildi güzelleştirdiğini, kuruntu ve saplantısı olanlara fayda verdiğini belirtmiştir.⁴⁰

Elma, kimi dilbilimcilere göre Arapça⁴¹, kimilerine göre ise Farsça kökenli mu‘arrab bir kelimedir. Farsça olduğunu iddia edenler, gerekçe olarak, İran asıllı Arap dilbilimcisi Sîbeveyhi (ö.180/796)’nin Farsçadaki adını delil olarak getirmektedirler. Onlara göre Sîbeveyhi, Farsçada “sîb” ve “veyh” bileşik isimlerinin karşılığı olan “elma kokusu” demektir.⁴²

²⁸ Ebû Bekr Ahmed b. Amr b. Abdülhâlik el-Bezzâr, *el-Musnedu'l-kebir ve el-bahru'z-zehhâr*, Mektebetü'l-Ulûm ve'l-Hikem, Medîne, 2009, III/163; Ebu'l-Kâsım Süleymân b. Ahmed et-Taberânî, *el-Mu'cemu'l-kebir*, Mektebetü İbn Teymiyye, Kahire, 1994, I/117; Ebû Nuaym el-Asbahânî, *et-Tıbbu'n-nebevî*, I/402.

²⁹ Ebû Nuaym el-Asbahânî, *et-Tıbbu'n-nebevî*, II/708.

³⁰ Suyûtî, *Makâmât*, s. 30.

³¹ Suyûtî, *Makâmât*, s. 31.

³² İbn Manzûr, *Lisânül-Arab*, XI/338.

³³ Mecdüddîn Muhammed b. Ya'kûb Fîrûzâbâdî, *el-Kâmûsu'l-muhît*, Müessesetü'r-Risâle, Beyrut, 2005, s.765, 1015; Zebîdî, *Tacul-arûs*, XXII/224.

³⁴ Zebîdî, *Tacul-arûs*, XXIX/203.

³⁵ Dozy, *age*, X/65, IX/246.

³⁶ Ebû'l-Hasan Ali b. İsmâîl b. Sîde el-Mürsî, *el-Muhassas*, Dârü İhyâ et-Türâsî'l-Arabî, Beyrut, 1996, V/19.

³⁷ Bayatlı, *age*, s. 14.

³⁸ Fîrûzâbâdî, *age*, s. 1015.

³⁹ Mürsî, *age*, I/398; Ahmed Rizâ, *Mu'cemu metni'l-lüga*, Dârü Mektebetü'l-Hayât, Beyrut, ts., I/390.

⁴⁰ Suyûtî, *Makâmât*, s. 31-32. Ayrıca bkz. Ragıp Şentürk, *Şifalı Bitkiler Ansiklopedisi*, Hikmet Neşriyat, İstanbul, 2009, s. 99.

⁴¹ Feyyûmî, *el-Misbâhu'l-Munîr*, I/76.

⁴² Mürsî, *age*, VIII/558; Ebu'l-Bekâ Eyyûb b. Mûsâ el-Hüseynî el-Kırmî el-Kefevî, *el-Külliyât mu'cemun fi'l-istilahât ve'l-furûk el-lugaviyye*, Müessesetü'r-Risâle, Beyrut, ts., s. 1051; ez-Zebîdî, *Tacul-arûs*, III/84.

Elma, genel anlamda tadı ve kokusu güzel bir meyvedir.⁴³ Bazıları tatlı, bazıları ise ekşimsidir.⁴⁴ Araplar, kurutulmuş elmayı bal ile yerler.⁴⁵

2.5. Armut/ الْكُمَّرِي /Pirus communis

Suyûfî, armut hakkında şunları vurgulamıştır: Armut, yapısında her ne kadar elmayı andırırsa da elma, ondan daha üstün ve hayırlıdır. Armut, kalbi ve mideyi rahatsızlıklara karşı güçlendirir; kusma, susuzluk ve ishali keser. Elmanın üstünlüğüne rağmen armudun hazmı, elmaya nazaran daha hızlıdır. es-Suyûfî 'nin tespitine göre armut idrar söktürücüdür, bulantıyı keser.⁴⁶

Armut ağacı, gülgillerden olup meyvesi oldukça tatlıdır.⁴⁷ “kümmesrâ” yani armut kelimesi, Farsçadan Arapçaya geçen mu'arrab bir kelimedir. Şayet bu kelimenin aslı Arapça olmuş olsaydı, onun Arapçada müştakları/türevleri olurdu.⁴⁸ Ezherî, Araplardan “kümmesrâ”nın ne olduğunu sorduğunda, onların hiçbir şey anlamadıklarını kaydetmektedir.⁴⁹ Çünkü onlar, “kümmesrâ”yı değil, onun müradifi olan “el-İccâs” kelimesini biliyorlardı.⁵⁰

Çok tatlı olan bu meyve Suriye, Filistin ve Sina'da bol derecede vardır.⁵¹ “Kummesrâ el-melikî” diye bilinen “Şah armudu” çeşidi vardır. Türkler bu armuda “Bey armudu” derler.⁵²

2.6. Arabistan Kirazı/ النَّبِقُ /Rhammus frangula

Suyûfî, “Sen, kirazın ne olduğunu biliyor musun?” sorusunu sorduktan hemen sonra Kur'an'da Allah'ın “dikensiz kirazlar” (Vakıa, 56/28) diye buyurduğunu vurgulamıştır. Ayetin peşinden ise hadis rivayetinde bulunmuştur. Müellif, Arabistan kirazının yararlarını ise serinletici, mideyi takviye edici, kanamayı durdurucu, safra kesesinin işlevini kolaylaştırıcı, saçları besleyici olduğu şeklinde sıralamıştır.⁵³

Arabistan kirazı, güzel ve kokulu bir meyvedir.⁵⁴ Bu kiraz tipinin iki çeşidi vardır: İskenderiye bahçelerinde sıklıkla gördüğümüz “Arap kirazı” ile yaprakları ve meyvesi oldukça küçük ama boyu yüksek olan kiraz. Bu çeşit kirazın meyvesi taze olarak toplanmaz, ağaçta kurumaya bırakılır; ondan tadı çok tatlı bir karışım elde edilir. Buna “kiraz unu” denir.⁵⁵ Kirazların çekirdekleri iri ve serttir, sarıya çalar.⁵⁶

Bazı kiraz ağaçları, ırmak ve su kaynaklarına yakın yerde biter; dikenleri az olup meyvesi iridir. İşte bu tür, cennet ehlinin yiyecekleri arasında yer alan meyvelerendir. Bazı kiraz ağaçları ise dikenli olup meyvesi oldukça küçüktür.⁵⁷ Bu tür de, cehennem ehlinin yiyeceklerindedir.⁵⁸ Bu ağaçlardan birincisinin yaprakları yararlı olmasına karşın, ikincisinin yapraklarının tadı acıdır ve yararlı değildir. Yazar burada iki ayete göndermede bulunmaktadır.⁵⁹

Dikensiz kiraz ağacının yapraklarından da yararlanır.⁶⁰ Yaprakları suya konulduğunda temizlikte kullanılır.⁶¹

⁴³ Mursî, *age*, III/231.

⁴⁴ Ebû Hilâl el-Hasan b. Abdullâh b. Sehl b. Saîd el-Askerî, *Mu'cemu'l-furûk el-lügaviyye*, Müessesetü'n-Neşri'l-İslâmî, 1412, s. 163.

⁴⁵ Dozy, *age*, V/342.

⁴⁶ Suyûfî, *Makâmât*, s. 33. Armutun faydaları için bkz. Şentürk, *age*, s. 33.

⁴⁷ Ahmed Muhtâr Abdülhamîd Ömer, *Mu'cemu'l-lugati'l-Arabiyye el-mu'âsıra*, 'Alemü'l-Kütüb, Kahire, 2008, I/66.

⁴⁸ Ebû Mansûr Mevhûb b. Ahmed b. Muhammed el-Hudar el-Cevâlikî, *el-Mu'arrab min kelâm el-a'cemi 'ala hurûf el-mu'cem*, Dârü'l-Kalem, Beyrut, 1990, s. 559-560.

⁴⁹ Ebû Mansûr Muhammed b. Ahmed el-Ezherî, *Tehzîbu'l-lüğa*, Dârü'l-hayî Turâsi'l-Arabî, Beyrut, 2001, X/236; İbn Manzûr, *age*, V/152

⁵⁰ Ez-Zebîdî, *age*, XIV/68.

⁵¹ İbrâhîm Mustafâ ve diğeri, *el-Mu'cemul-vasît*, s. 7.

⁵² Dozy, *age*, VI/226.

⁵³ Suyûfî, *Makâmât*, s. 34.

⁵⁴ Mursî, *age*, V/130.

⁵⁵ Dozy, *age*, X/163.

⁵⁶ Şemsü'l-Ulûm Neşvân el-Himyerî el-Yemenî, *Şemsü'l-ulûm ve devâu kelâmi'l-Arab mine'l-külûm*, Dârü'l-Fikr el-Muâsır, Beyrut, 1999, IX/6459.

⁵⁷ Arabistan kirazı, bir miktar üzüme benzer ama ondan daha hoş ve güzel bir görüntüye sahiptir. Aynı zamanda üzümde daha sarı bir rengi vardır. Bkz. Ebû Mûsâ Muhammed b. Ömer b. Ahmed el-Medîni, *el-Mecmû'u'l-mugîs fi garibeyi'l-Kur'an ve'l-hadis*, Cami'ati Ummi'l-Kurâ, Dârü'l-Medenî, Cidde, 1988, III/255.

⁵⁸ Ahmed Muhtâr Abdülhamîd Ömer, *age*, II/1049.

⁵⁹ “Dikensiz kirazlar” Vakıa, 56/28; “içinde biraz da dikenli sedir ağacı bulunan bahçe...” Sebe, 34/16.

⁶⁰ Kefevî, *age*, s. 519.

⁶¹ Muhammed Revvâs Kal'aci - Hâmid Sâdik Kuneybî, *Mu'cemu'lugati'l-fukahâ*, Dârü'n-Nefâis, Beyrut, 1988, s. 243.

“Kim bir sidre ağacını keserse, Allah onun başını cehenneme uzatır.” Bu hadis hakkında kendisine sorulunca Ebû Davud (ö.275/889) şu cevabı vermiştir: “Bu hadis muhtasardır, manası şudur: “Kırda bayırda yolcuların ve hayvanların gölgesinden istifade ettikleri bir sidre ağacını, o ağaçta herhangi bir hak sahibi olmayan bir kimse, haksız olarak keserse, Allah onun başını cehenneme uzatır” demektir.” Hasan b. İbrâhîm “Hişâm b. Urve’ye sidre ağacının kesilmesi hakkında (caiz mi, değil mi diye) sordum. Bu sırada Urve'nin kasrına dayalı vaziyette idi, şöyle cevap verdi: “Şu kapıları, kapı kanatlarını hep görmüyor musun? Bunların hepsi Urve'nin sidre ağacındandır. Urve, onu tarlasından kesmiş ve: “Bunda bir beis yok!” demişti.” Bir başka rivayete göre, Hişâm, soru sahibi Hasan b. İbrâhîm'e cevabında şöyle devam etmiştir: “Ey Iraklı! Bu (yasak hikâyesi, senin getirdiğin bir bid'adır.” Hasan b. İbrâhîm, Hişâm'a: “Hayır bid'a sizin canibinizden geldi. Ben Mekke'de şöyle söyleyeni işittim: “Allah, sidre ağacını kesen kimseye lanet etsin!”⁶²

2.7. Şeftali/ الْخَوْخُ /Pronus Spinosa

Müellif, her meyve için sorduğunu şeftali hakkında da sorduktan sonra şeftalinin yararlarına geçmeyi tercih etmiştir. Bedene yararlı olduğunu, susuzluğu kestiğini, iştahı açtığını, vücut hararetini ve ateşini azalttığını ve sair işlevlerini kaydetmiştir.⁶³

Gülğiller familyasından sayılan ve Araplar tarafından bilinen şeftali, Hicazlılar tarafından الْفَرَسِيكُ “*el-Firsik*” diye bilinirdi. Bu sözcük Hicazlıların o günden bugüne konuştukları bir sözcüktür. خَوْخُ “*Hevh*” kelimesi, Farsça kökenli bir kelime olup sonradan Arapçaya girmiştir. Mu’arrab bir sözcüktür,⁶⁴ sözcük, Arapçada bulunmamaktadır. Çünkü sözcükteki üç harf, Arapçada bir araya gelmeyen harflerdir.⁶⁵

Müellifin tespitlerine göre şeftalinin bazı çeşitleri bulunmaktadır. Mesela الدُرَّاقِينُ “*ed-Durâkin*” Şamlıların ve Yemenlilerin şeftaliye verdikleri bir isimdir.⁶⁶ Dozy (ö.1300/1883) ise buna farklı yaklaşmakta Şamlıların, Mısırlılar ve diğer beldelerin aksine şeftaliye değil, armuda خَوْخُ “*hevh*” dediklerini belirtmektedir.⁶⁷

الزَّعْرَاءُ - الْفَلَيْقُ - بَنُوجُ - الشَّعْرَاءُ - “*ez-ze ‘râ*”, “*felik*”, “*benûc*” ve “*eş-şe ‘râ*” sözcükleri şeftalinin çeşitlerine verilen isimlerdir.⁶⁸ “*eş-şe ‘râ*” diye bilinen şeftali, tüylü olan şeftalidir.

Şeftali çeşitleri arasında الْخَوْخُ الْعَلْمَانِي - الْخَوْخُ السَّلْطَانِي vardır.⁶⁹ الزُّلَيْقُ “*ez-zulleyk*” çeşidi düz ve pürüzsüz bir şeftalidir.⁷⁰ الْمَفْلَقُ “*el-mufallak*” şeftali ise yarma ve kurutulmuş olanıdır.⁷¹ الْخَوْخُ الْمِسْكِي “*el-hevh el-miski*”, şeftali çeşitlerinin en çok beğenilenidir. Çünkü çok güzel koktuğundan dolayı bu ad verilmiştir.⁷²

Sufyân b. Abdullâh es-Sekâfî, Taif yol güzergâhında içinde şeftali ağaçlarının bulunduğu ve yüksek duvarla çevrili bir bahçenin varlığından söz etmektedir.⁷³ *el-Makâmatü't-Tuffâhiyye*'yi oluşturan meyvelerin durumunu açıkladıktan sonra şimdi de, es-Suyûtî'nin gözlemiyle *el-Makâmatü'z-Zümrüdiyye*'yi içeren sebzelerin durumunu izaha etmeye çalışalım.

3. el-Makâmatü'z-Zümrüdiyye/ الْمَقَامَةُ الزُّمْرُدِيَّةُ

Malum olduğu üzere zümrüt, cam parlaklığında yeşil renkli, saydam güzel ve değerli bir taştır. Genellikle süs amaçlı kullanılır.⁷⁴ Normalde Suyûtî'den beklenen, *el-Makâmatü'z-Zümrüdiyye* adlı

⁶² Ebû Dâvûd, *Edeb* 171.

⁶³ Suyûtî, *Makâmât*, s. 35. Kuvvet için, şeftaliden yemek; kurtlu yarada, yaprağının suyunu sürmek; hemoroitte, çekirdeğinin tütsüsüne oturmak; öksürükte, çekirdeğinin kaynatılmış suyundan içmek; sıtmada, yaprağının kaynatılmış suyundan içmek ve uyuzda, dövülmüş yaprağını sürmek, oldukça yararlıdır. Bkz. Bayatlı, *age*, s. 35-36.

⁶⁴ Ebû Bekr Muhammed b. el-Hasen b. Düreyd el-Ezdî, *Cemheretu'l-lüğa*, Dârü'l-İlm li'l-Melâyîn, Beyrut, 1987, I/232, II/1015, 1151; Ahmed Muhtâr, *Mu'cemu'l-lügati'l-Arabîyye el-mu'âsıra*, II/404.

⁶⁵ Ebu'l Hüseyin Ahmed İbn Fâris, *Mu'cemu mekâyisi'l-lüğa*, Dârü'l-Ciyl, Beyrut, 1991, II/227; el-Mursî, *age*, III/231.

⁶⁶ İbn Düreyd, *age*, III/1326; el-Mürsî, *age*, III/231; Ebû Fadl Cemâluddîn Muhammed İbn Manzûr, *Lisânu'l-Arab*, Dârü Sâdir, Beyrut, 1300, X/465; ez-Zebidî, *Tâcü'l-arûs*, XXXV/12; Dozy, *age*, IV/334; Ahmed Rızâ, *Mu'cemu metni'l-lüğa*, Dârü Mektebeti'l-Hayât, Beyrut, ts., II/404.

⁶⁷ Dozy, *age*, IV/229.

⁶⁸ Firûzâbâdî, *el-Kâmûsu'l-muhît*, s. 416; Zebidî, *age*, XI/427, XII/186; Dozy, *age*, I/447; Şemsü'l-Ulûm, *age*, Neşvân el-Himyerî I/5247.

⁶⁹ Dozy, *age*, IV/229.

⁷⁰ Rızâ, *age*, III/51.

⁷¹ Rızâ, *age*, IV/448.

⁷² Dozy, *age*, IV/428.

⁷³ Ebu's-Seâdât Mecdüddîn el-Mubârek b. Esîrüdînn İbnü'l-Esîr, *en-Nihâye fi garibi'l-hadis ve'l-eser*, el-Mektebetü'l-İlmiyye, Beyrut, 1979, III/429.

⁷⁴ Zebidî, *Tâcü'l-arûs*, XXIV/291; Abdullâh Yeğîn, *İslâmî-İlmî-Edebî-Felsefî Yeni Lügat*, Yeni Asya Yay. İstanbul,1973, 798.

makâme ile isim bütünlüğü sağlayan kıymetli mücevherattan söz etmesiydi. O, mücevheratı başka makâmelerde ele almış ama zümrütün rengiyle mütenasip olacağından burada kabak, frenk salatası, marul, semizotu, bamya ve ebegümeci gibi sebzeleri söz konusu etmiştir. O, sebzelerden kabağı öne almıştır.

3.1. Kabak/ الْقَرَعُ /Cucurbita Pepo

Kabak sebzesi, Allah'ın, Kur'an'da “*el-yaktin*” diye adlandırdığı sebzedir.⁷⁵ Müellif, kabağı Hz. Peygamberin sevdiğini, onun hakkında birçok hadisin buyrulduğunu belirtmiştir. Enes b. Malik (ö.93/712) anlatıyor: “Bir terzi, Hz. Peygamber'i onun adına hazırladığı bir yemeğe davet etti. Beraberinde ben de gittim. Ev sahibi, sofraya arpa ekmeği, içerisinde kabak bulunan bir çorba ve bir miktar kurutulmuş et getirdi. Ben, Hz. Peygamber'in tabağının etrafından kabağı araştırdığını gördüm. O günden beri kabağı sevmeye devam ediyorum.”⁷⁶ Enes b. Malik, içinde kabak bulunan bir yemekte Hz. Peygamber, kabağı sevdiğinden dolayı kendisi, kabakları yememiş ve onları Hz. Peygamberin önüne bırakmaya çalışmıştır.⁷⁷ Enes: “O zamandan beri mümkün olduğu kadar hep bana içinde kabak bulunan yemek yapıldı.”⁷⁸ Bu itibarla Enes, her kabak yemeği yediğinde: “Sen öyle bir bitkisin ki, ben seni sadece Hz. Peygamber sevdiği için seviyorum”⁷⁹ demiştir. Eğer yanımızda kabak olursa biz onu Allah'ın elçisi için ayırırdık. Kabak beynin yağını artırır, aklı güçlendirir, buyurdu.⁸⁰

Hz. Peygamber ve sahabiler kabakla yemeklerini çoğaltıyorlardı.⁸¹ Çünkü kabak insanın beynini güçlendirir.⁸²

Akıntı için, koca kabağın lapasını vurmak; barut gibi yanık türlerinde lapasını vurmak; boğaz inmesinde, lapasını ılık vurmak; sağırılıkta, bütününe içine zeytinyağı konarak pişirilmişinin suyunu koymak; terlemek için, koca kabağın lapasını oynak yerlere vurmak, iyi gelir.⁸³

3.2. Hindiba-Frenk salatası/ الْهَنْدَبَا /Cichorium

Müellif Suyûtî, “*hindibanın ne olduğunu biliyor musun?*” sorusunu yönelttikten sonra hindiba hakkında birçok hadisin bulunduğunu; silkmeden yenmesi gerektiğini, zira cennetten üzerine damla düşmediği bir günün olmadığını, hekimlerin, onu “mübarek bakla” diye nitelendirdiğini vurgulamıştır. Onun, mideye iyi geldiğini, kalp ve midenin zayıflamasını engellediğini, ciğer ve dalağın işlevine katkıda bulunduğunu, dolayısıyla ciğer ve mide için son derece yararlı bir ilaç olduğunu belirtmiştir.⁸⁴

Bileşikgiller familyasındandır. Yıllık ekilen, yaprakları pişirilen veya salata olarak kullanılan bir sebzedir.⁸⁵ Kimi yerde uzun kimi yerde ise kısa boyludur.⁸⁶ Kırsal kesimde oturanlar, ona “*hindeb*” adını vermiştir.⁸⁷

Egzamada, kaynatılmış suyundan yapılan şurubu içmek; göz ağrısında yaprağının dövülmüşünü koymak; böbreklerdeki kum için kaynatılmış suyundan içmek; kuvvet için haşlanmasını yemek; mide için salatasını yemek; sıtmada kökünü kaynatıp suyundan içmek; zehirli hayvan sokmasında dövülerek oraya koymak.⁸⁸

3.3. Marul/ الْخَسُّ /Lactuca sativa

Müellif, marul hakkında şu bilgiyi vermektedir: “Siz, marulun hindibadan daha çok rutubetli ve insanın hararetini giderdiğini biliyor musunuz? Susuzluğu giderir, idrarı söktürür. Kaynatıldığında suyunun

⁷⁵ “Onu (Yunus'u) bitkin bir halde sahile attık ve üzerine, sık geniş yapraklı kabak türünden bir ağaç bitirdik.” Saffât, 37/145-146.

⁷⁶ Buhari, *Et'ime* 33; *Buyu'* 30; Müslim, *Eşribe* 144; Muvatta, *Nikâh* 51; Ebû Dâvûd, *Et'ime* 22; Tirmizî, *Et'ime* 42.

⁷⁷ Bkz. Ahmed b. Hanbel, *Müsned*, Müessesetü'r-Risâle, Beyrut, 2001, XX/200, XXI/466.

⁷⁸ İbn Hanbel, *age*, XX/226.

⁷⁹ İbn Hanbel, *age*, XXI/234, 462

⁸⁰ Taberânî, *el-Mu'cemu'l-kebir*, XXII/63; Ebû Nuaym el-Asbahânî, *et-Tıbbu'n-nebevî*, II/621.

⁸¹ İbn Mâce, *Dubâ* 26; Ebû'l-Kâsım Süleymân b. Ahmed et-Taberânî, *el-Mu'cemu'l-kebir*, Mektebetü İbn Teymiyye, Kahire, 1994, II/258.

⁸² Ebû Nuaym el-Asbahânî, *et-Tıbbu'n-nebevî*, II/621.

⁸³ Bayatlı, *age*, s. 22

⁸⁴ Suyûtî, *Makâmât*, s. 39.

⁸⁵ İbrâhîm Mustafa ve diğerleri, *el-Mu'cemul-vasît*, s. 997.

⁸⁶ Ebû Nasr İsmâîl b. Hammâd Cevherî, *es-Sihâh tâcü'l-lüğa ve sıhâhu'l-Arabiyye*, Kahire, 1958, I/257; İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, I/782.

⁸⁷ Zebidî, *Tâcü'l-arûs*, IV/406.

⁸⁸ Bayatlı, *age*, s. 21.

besin değeri vardır, mideye iyi gelir. Ateşi düşürücü bir fonksiyona sahiptir. Meşhur hekim İbnü'l-Baytar, uykusuzluğa maruldan daha etkin bir şeyin olmadığı kanaatindedir.⁸⁹

3.4. Semizotu/الرَّجُلَةُ / Portulaca oleracea 90

Müellif, rutin sorusunu sorduktan sonra, ilk defa, bu sebze hakkında “semizotunda yetmiş hastalık için şifa vardır. O hastalıkların en ehveni ise baş ağrısıdır”; “Hz. Peygamber, semizotuna dua etmiş, dolayısıyla o her yerde bitivermiştir” şeklinde rivayet edilenlerin tartışmasız zayıf olduğunu belirtmiştir. Daha sonra ise semizotunun bazı faydalarını sıralamıştır. Ardından semizotunun yararlarını vurgulamıştır.⁹¹

Araplar, öteden beri semizotuna nisbetle “*semizotundan daha ahmak (adam)*” şeklinde bir mesel/atasözü vurgulamıştır. Onlar semizotuna “ahmak bakla” derler. Çünkü semizotu, dere ve sel yataklarında, vadilerin ağzlarında biter. Bir sel ve akıntı geldiğinde onu söker atar.⁹² Her yerde bittiğinden dolayı “hamakat” sıfatı ona nisbet edilmiştir.⁹³ Dolayısıyla her işe burnunu sokan adam da ahmak olduğundandır ki semizotunun bu yönüyle özdeşleştirilmiştir.

3.5. Bamyâ/البَامِيَّة /Hibiscus esculentus

Bütün baklagillerden daha rutubetli ve sakinleştirici bir özelliğe sahiptir. İdrar yollarına oldukça faydalı bir sebzedir. İdrardaki zararlı şeyleri dışarı atar; yani bir bakıma antioksidandır. Yazar, bamyanın bu özelliklerini saydıktan sonra, onun leziz bir tada sahip olduğunu, zümrüdümsü görünümüyle tarlaları süslediğini de eklemiştir.⁹⁴

Bamyâ, çıbanı deşmede, tazesini veya kurusunun haşlanması yapmak; memeli basurda ise haşlanmışının süzülün suyu ile hukne yapmak için faydalıdır.⁹⁵

3.6. Ebegümeçi/الْمُلُوخِيَا /Corchorus olitorius

Suyûfî, ebegümeçi hakkında ise ilk etapta rutubetli bir sebze olduğunu, ciğerleri beslediğini, öksürüğe iyi geldiğini, karnı yumuşattığını ve tohumunun ishali kestiğini söylemiştir.⁹⁶Faydaları: Ateş yanığında, lapasını zeytinyağıyla vurmak; bağırsak zayıflığında, haşlanması yemek; boğaz inmesinde, lapasını boğaza vurmak; burun tıkanmasında, buğusuna tutmak; bronşitte, çiçeklerini kaynatıp içmek; dişetleri hastalığında, kaynatılmış suyu ile gargara yapmak; kulak ağrısında, kaynatılmış suyunun ılık banyosunu yapmak; mide ağrısında, yapraklarının kaynatılmış suyundan içmek; sıtmada, kökünün kaynatılmış suyundan içmek, ebegümeçinin yararları arasındadır.⁹⁷

3.7. el-Habbâzi/الْحَبَّازِي /

Bu bitki, ebegümeçi familyasındandır. Özellikleri bağlamında ebegümeçine benzer. Bu sebze de rutubet sahibi olup mideyi destekler ve rahatlatır. Akciğeri açar, pamukçuk hastalığına iyi gelir. Mesane ağrılarını dindirmeye yardımcı olur. Sapları bağırsakların çalışmasını sağlar. Göğsü ferahlatır. Yaprakları çiğnendiğinde hemoroitten kaynaklanan ağrıları hafifletir.⁹⁸

4. SONUÇ

Celâleddîn Suyûfî, nerdeyse bütün İslâm ilimleri konusunda eser vermiş bir şahsiyettir. Kendisi, Arap dili ve belagatinin önderlerinden biri sayıldığı gibi “ansiklopedik âlim” diye anıla gelmiştir.

Biz, bu çalışmamızda Suyûfî'nin *Maqâmât*'ında geçen *el-Makâmâtü't-Tuffahiyye* ve *el-Makâmâtü'z-Zümrüdiyye* adlı iki makameyi irdelemeye çalıştık. Dikkatlice tetkik edildiğinde yazarın, her iki

⁸⁹ Suyûfî, *Makâmât*, s. 40.

⁹⁰ *Mu'cemu'l-vasîti*, komisyon, Çağrı Yay. İstanbul, 1990, s. 332; *el-Mu'cemu'l-Arabî el-esâsi*, el-Münazzamatü'l-Arabiyye li't-Terbiyye ve's-Sekâfe ve'l-Ulûm, Tunus, 1988, s. 509.

⁹¹ Suyûfî, *Makâmât*, s. 40-41.

⁹² Ebü'l-Kâsım Mahmud Zemahşerî, *el-Mustakâfi fi emsâli'l-Arab*, Dârü'l-Kütübü'l-İlmiyye, Beyrut, 1987, I/81; Ebu Ali Nüreddin Hasen b. Mesud b. Muhammed Yûsî, *Zehru'l-ekemfi'l-emşâl ve'l-hikem*, Dârü's-Sakâfe, Fas, 1981, II/134.

⁹³ Ebu Tâlib b. Âsım el-Mufaddal b. Seleme, *el-Fâhir*, Dârü l-hya el-Kütübü'l-Arabiyye, 1380, s. 15; Ebü'l-Hayr Zeyd b. Abdullah b. Mesud el-Hâşimî, *el-Emsâl*, Dârü Saduddîn, Dimaşk, 1423, s. 12.

⁹⁴ Suyûfî, *Makâmât*, s. 42.

⁹⁵ Bayatlı, *age*, s. 15.

⁹⁶ Suyûfî, *Makâmât*, s. 42.

⁹⁷ Bayatlı, *age*, s. 19.

⁹⁸ Suyûfî, *Makâmât*, s. 42.

makamede yedişer meyve ve sebzeyle ele aldığı görülecektir. Onlar, meyvelerden nar, turunç, ayva, elma, armut, Arabistan kirazı ve şeftali; sebzelerden ise kabak, hıdıba, marul, semizotu, banya, ebegümece ve habbazidir. Celâleddîn Suyûtî'nin Makamat'ında meyve sebzeleri ele alması, yer yer onları konuşturması, aynı zamanda onun yenilikçi bir boyuta sahip olduğunun bir göstergesi şeklinde nitelenebilir. Kendisi el-Makâmatü'l-Yâkûtiyye'de yakut, inci, zümrüt, mercan, zebercet, akîk, firûze/turkuaz gibi kıymetli taşları; el-Makâmatü'l-Miskiyye'de misk, amber, zaferân, zebâd gibi güzel kokuları; el-Makâmatü'l-Verdiyye'de ise gül, nergis, yasemin, nesrin, menekşe, nilüfer, mersin çiçeği, reyhân/fesleğen ve kına çiçeği gibi çiçekleri ele almıştır. O, adı geçen makamelerde ele aldığı objeleri konuşturmuş, onları kendi aralarında tartıştırmış, dolayısıyla makamelerinde edebî sanatlardan olan teşhis ve intak sanatlarını en ideal şekilde icra etmiştir.

Yazar, meyve ve sebzeler hakkında görüşlerini vurgulamadan önce, kendisinden önceki seleflerinin metodolojisine paralel olarak sözüne besmele, hamdele (Allah'a hamd) ve salvele (Hz. Peygambere salâvat getirmek) ile başlamıştır. Onun bu tarzı, aslında her Müslüman yazarın öteden beri yaptığıdır. Zira Hz. Peygamberden gelen haberlere göre besmelesiz başlanan her işlem, bereketsizdir.

Suyûtî, ele aldığı meyve ve sebzelere dair ayetler ve Hz. Peygamberden bazı hadisler getirmiştir. Biz, onun gündeme getirdiği hadisleri, mevzu/uydurma hadislerin analitik kritiğini yapan hadis kaynaklarından yararlanarak tahkik etmeye çalıştık. Kimi hadislerin sahih/doğru, kimi hadislerin ise zayıf veya uydurma olduklarını tespit ettik. Tabii olarak, yazarın getirdiği bazı hadislerin zayıf veya mevzu olması, yazarın ilmine ve yetkinliğine bir hanel getirmeyeceği kanaatindeyiz.

Yazarın makamesinde geçen elma, armut, şeftali gibi bazı meyvelerin yabancı dillerden Arapçaya girdiğini tespit ettik. Biz, onların kökenlerine dair İbn Dureyd'in *Cemheretu'l-lüğa'sına*, Ezherî'nin *Tehzibu'l-lüğa'sına* ve Cevâlikî'nin *el-Mu'arrab min kelâm el-a'cemî ala hurûf el-mu'cem*'ine müracaat etmeyi uygun gördük.

Makalemizde yazarın verdiği bilgilerin yanı sıra, meyve ve sebzelerin faydalarına ya da zararlarına dair bilgi veren farklı çağdaş eserlerden yararlanmaya çalıştık. Son olarak şu söylenebilir: Çalışmamıza makamesini konu edindiğimiz Suyûtî, hakkında çok yönlü çalışılmayı hak eden konuma sahip bir değerdir.

KAYNAKÇA

Abdülbakî, Muhammed Fuâd (ö.1967), *el-Mu'cemu'l mufehres li elfâzi'l-Kur'ani'l-Kerîm*, el-Matba'atü'l-İslâmiyye, İstanbul, 1982.

Asbahânî, Ebû Nu'aym Ahmed b. Abdullâh b. Mehrân (ö.430/1039) *et-Tıbbu'n-nebevî*, Dârü İbn Hazm, 2006.

-----, *Ma'rifetu's-sahâbe*, thk. Âdil Yûsuf el-Azzâzî, Dârü'l-Vatan, Riyâd, 1998.

Askalânî, Ebu'l-Fadl Ahmed b. Ali b. Muhammed b. Ahmed b. Hacer (ö.852/1448), *Lisânü'l-mizân*, Dârü'l-Beşâir, Beyrut, 2002.

Askerî, Ebû Hilâl el-Hasan b. Abdullâh Mehrân, (ö.395/1010), *Mu'cemu'l-furûk el-lüğaviyye*, Müessesetü'n-Neşri'l-İslâmî, 1412.

Bayatlı, Osman (ö.1958), *Şifalı Otlar ve Lokman Hekim*, Bergama Kültür ve Sanat Vakfı, 1989.

Bendârî, Abdülgaffâr Süleymân – Zağlûl, Muhammed Sa'id Besyûnî, *Makâmâtü's-Suyûtî Şerhi*, Dârü'l-Kütübi'l-İlmiyye, Beyrut, 1986.

Beyhakî, Ahmed b. Hüseyin b. Ali b. Mûsâ (ö.458/1066), *Şu'abu'l-imân*, Mektebetü'r-Ruşd, Riyâd, 2003.

....., *es-Sunenu'l-kubrâ*, Dârü'l-Kütübi'l-İlmiyye, Beyrut, 2003.

Bezzâr, Ebû Bekr Ahmed b. Amr b. Abdülhâlik el-Basrî (ö. 292/905), *el-Müsnedü'l-kebîr ve el-bahru'z-zehhâr*, Mektebetü'l-Ulûm ve'l-Hikem, Medîne, 2009.

Buhârî, Ebû Abdullâh Muhammed b. İsmâîl (ö.256/870), *Sâhîhu'l-Buhârî*, Dârü Tavk en-Necât, 1422.

- Cevâlikî**, Ebû Mansûr Mevhûb b. Muhammed el-Hudar (ö.540/1145), *el-Mu'arrab min kelâm el-a'cemî ala hurûf el-mu'cem*, Dârü'l-Kalem, Beyrut, 1990.
- Cevherî**, Ebû Nasr İsmâil b. Hammâd (ö.396/1005), *es-Sihâh tâcü'l-lüğa ve sihâhü'l-Arabiyye*, thk. Ahmed Abdülgafûr Attâr, Kahire, 1958.
- Derrûbî**, Semîr Mahmud, *Şerhu Makâmati Celâluddîn es-Suyûtî*, Muessesetu'r-Risâle, Beyrut, 1989.
- Dozy**, Reinhart Pieter Anne (ö.1300/1883), *Tekmiletü'l-me'âcim el-Arabiyye*, çev. Muhammed Selîm en-Na'îmî, Vizâretü's-Sekâfe ve'l-İ'lâm, Irak, 1979.
- Ebû Dâvûd**, Süleymân b. Eş'as (ö.275/888), *Sunen*, Dârü'l-Fikr, Riyâd, ts.
- Ebû Mûsâ el-Medînî**, Muhammed b. Ömer b. Ahmed (ö. 581/1185), *el-Mecmûu'l-mugîs fi garîbeyi'l-Kur'ân ve'l-hadîs*, Cami'ati Ummi'l-Kurâ, Dârü'l-Medenî, Cidde, 1988.
- Ebû'l-Bekâ el-Kefevî**, Eyyûb b. Mûsâ el-Hüseynî el-Kırîmî (ö.1095/1684), *el-Külliyât Mu'cemun fi'l-istilahât ve'l-furûk el-lügaviyye*, Muessesetu'r-Risâle, Beyrut, ts.
- Elbânî**, Muhammed Nâsıruddîn (ö.1999), *Silsiletü'l-ehâdisi'z-za'ife ve'l-mevzû'a ve eseruhâ's-seyyi' fi'l-ümmeh*, Dârü'l-Maarif, Riyâd, 1992.
- Ezherî**, Ebû Mansûr Muhammed b. Ahmed el-Herevî (ö.370/980), *Tehzîbü'l-lüğa*, Dârü İhyâi Turâsî'l-Arabî, Beyrut, 2001.
- Ferâhidî**, Ebû Abdurrahmân Halîl b. Ahmed b. Amr (ö.170/787), *Kitâbü'l-ayn*, Dârü Mektebeti'l-Hilâl, ts.
- Feyyûmî**, Ebû'l-Abbâs Hatîbuddehşe Ahmed b. Muhammed (ö.770/1368-69), *el-Misbâhu'l-munîr fi garîbi's-şerhi'l-kebîr*, el-Mektebetü'l-İlmiyye, Beyrut, ts.
- Fâris eş-Şidyâk**, Ahmed Fâris b. Yûsuf b. Mansûr (ö.1305/1887) *el-Câsûs ala'l-kâmûs*, İstanbul, 1229.
- Fîrûzâbâdî**, Mecduddîn Muhammed b. Ya'kûb (ö.817/1414), *el-Kâmûsu'l-muhît*, Müessesetu'r-Risâle, Beyrut, 2005.
- Hâcî Halîfe**, Mustafâ b. Abdullâh (ö.1067/1657), *Keşfü'z-zünûn an esâmi'l-kütüb ve'l-fünûn*, Mektebetü'l-Müsennâ, Bağdâd, 1941.
- Hâşimî**, Ebû'l-Hayr Zeyd b. Abdullah b. Mesud b. Rifâ'a (ö.400/1010), *el-Emsâl*, Dârü Saduddîn, Dımaşk, 1423.
- Heysemî**, Ebu'l-Hasen Nûruddîn Ali b. Ebî Bekr b. Süleymân (ö.807/1405), *Mecmau'z-zevâid ve menba'u'l-fevâid*, Husâmuddîn el-Kudsî, Mektebetü'l-Kudsî, Kahire, 1994.
- İbn Arrâk**, Ebû'l-Hasan Ali b. Muhammed el-Kinânî, 9 (ö.963/1556), *Tenzihü 'ş-şerîati'l-merfûa ani'l-ahbâri 'ş-şenâti'l-mevzûa*, Dârü'l-Kütübi'l-İlmiyye, Beyrut, 1399.
- İbn Düreyd**, Ebû Bekr Muhammed b. el-Hasen el-Ezdî (ö.321/933), *Cemheretü'l-lüğa*, Dârü'l-İlm li'l-Melâyîn, Beyrut, 1987.
- İbn Fâris**, Ebû'l-Hüseyn Ahmed (ö.395/1004), *Mu'cemu mekâyisi'l-lüğa*, Dârü'l-Cîyl, Beyrut, 1991.
- İbn Hanbel**, Ahmed (ö.241/855), *Musned*, Muessesetu'r-Risâle, Beyrut, 2001.
- İbn Hibbân**, Ebû Hâtîm Muhammed b. Hibbân b. Ahmed el-Bustî (ö.354/965), *el-Mecrûhîn mine'l-muhaddisîn ve'd-du'afâ ve'l-metrûkîn*, Dârü'l-Va'y, Haleb, 1396.
- İbn Kesîr**, Ebu'l-Fidâ İsmail, *el-Bidâye ve'n-nihâye* (ö.774/1372), Beytü'l-Efkâr ed-Devliyye, Amman, ts.
- İbn Manzûr**, Ebû Fadl Cemâluddîn Muhammed (ö.711/1311), *Lisânü'l-Arab*, Dârü Sâdır, Beyrut, 1414.
- İbnü'l-Cevzî**, Ebû'l-Ferec Abdurrahmân b. Ali (ö.597/1201), *el-Mevzû'at*, el-Mektebetü's-Selefiyye, Medîne, 1968.

- İbnü'l-Esîr**, Ebû's-Seâdât Mecdüddîn el-Mübârek b. Esîruddîn Muhammed eş-Şeybânî el-Cezerî (ö.606/1210), *en-Nihâye fî garîbi'l-hadîs ve'l-eser*, el-Mektebtü'l-İlmiyye, Beyrut, 1979.
- Kal'acî**, Muhammed Revvâs-Kuneybî, Hâmid Sâdık *Mu'cemu'lügati'l-fukahâ*, Dârü'n-Nefâis, Beyrut, 1988.
- Mufaddal b. Seleme**, Ebu Tâlib b. Âsım el-Lügavî en-Nahvî el-Kûfî (ö.290/903), *el-Fâhir*, Dârü İhya el-Kütübi'l-Arabiyye, 1380.
- Munâvî**, Zeynuddîn Muhammed Abdürrezzâk (ö.1031/1622), *et-Teysîr bi şerhi'l-câmi'i's-sağîr*, Mektebetü İmâm Şâfi'î, Riyâd, 1998,
- Mursî**, Ebû'l-Hasan Ali b. İsmâil b. Sîde (ö.458/1066), *el-Muhassas*, Dârü İhyâ et-Turâsi'l-Arabî, Beyrut, 1996.
- Mustafâ**, İbrâhîm ve diğeri, *el-Mu'cemul-vasît*, Macma'u'l-Lüga el-Arabiyye, Dârü'd-Da'va, İskenderiye, ts,
- Nesâî**, Ebû Abdurrahmân Ahmed (ö.303/915), *Sünen*, Dârü İhyâi't-Turâsi'l-Arabî, Beyrut, ts.
- Ömer**, Ahmed Muhtâr Abdülhamîd (ö.1424/2003), *Mu'cemu'l-lügati'l-Arabiyye el-mu'âsıra*, Alemü'l-Kütüb, Kahire, 2008.
- Rızâ**, Ahmed, *Mu'cemu metni'l-lüga*, Dârü Mektebeti'l-Hayât, Beyrut, ts.
- Suyûtî**, Abdurrahmân b. Ebubekir Celâluddîn (ö.911/1506), *Makâmâtu's-Suyûtî*, Matba'atu'l-Cevâib, Kustantiniyye, 1298.
- , *Husnu'l-muhâdara fî târîh Mısır ve'l-Kahire*, Dârü İhyâ el-Kütüb el-Arabiyye, Kahire, 1967.
- , *el-Müzhir fî ulûmi'l-lügati ve envâ'ihâ*, thk. Fuâd Ali Mansûr, Dârü'l-Kütübi'l-İlmiyye, Beyrut, 1998.
- Şemsü'l-'Ulûm**, Neşvân el-Himyerî (ö. 573/1178), *Şemsü'l-'ulûm ve devâu kelâmi'l-Arab mine'l-kulûm*, Dârü'l-Fikr el-Mu'âsır, Beyrut, 1999.
- Şentürk**, Ragıp, *Şifalı Bitkiler Ansiklopedisi*, Hikmet Neşriyat, İstanbul, 2009.
- Taberânî**, Ebû'l-Kâsım Süleymân b. Ahmed (ö.360/993), *el-Mu'cemu'l-kebîr*, thk. Hamdî b. Abdülmecîd es-Selefi, Mektebetü İbn Teymiyye, Kahire, 1994.
- , *el-Mu'cemu'l-evsat*, Dârü'l-Harameyn, Kahire, ts.
- Tirmîzî**, Ebû 'İsâ Muhammed (ö.279/892), *Sünen*, thk. Abdulvahhâb, Dârü'l-Fikr, Beyrut, 1980.
- Yûsî**, Ebu Ali Nüreddîn Hasen b. Mesud b. Muhammed (ö.1102/1691), *Zehrü'l-ekemfi'l-emşâl ve'l-hikem*, Dârü's-Sakâfe, Fas, 1981.
- Zebîdî**, Muhammed Murtazâ (ö.1205/1791), *Tâcu'l-arûs min cevâhiri'l-kâmûs*, thk. Heyet, Dârü'l-Hidâye, Kahire, ts.
- Zehebî**, Şemsuddîn Ebû Abdullâh Muhammed b. Ahmed b. Kaymâz (ö.748/1348), *Mîzânü'l-i'tidâl fî nakdi'r-ricâl*, Dârü'l-Ma'rife, Beyrut, 1963.
- Zemahşerî**, Ebu'l-Kâsım Mahmud (ö.538/1143), *el-Mustaksâ fî emsâli'l-Arâb*, Dârü'l-Kütübi'l-İlmiyye, Beyrut, 1987.
- Ziriklî**, Hayruddîn (ö.1976), *el-A'lâm*, Dârü'l-Kalem, Beyrut, 1980.