

Keyifli Okumalar Dileriz

Binlerce kategoride milyonlarca PDF e-kitap, ders kitapları, dergiler ve romanlara platformumuz üzerinden ücretsiz ulaşabilirsiniz.

RESMİ WEB SİTEMİZ

<https://rantey.org>

Yedek ve Duyuru Kanallarımız

Sitemize erişim engeli gelmesi veya adres değişikliği durumunda aşağıdaki kanallardan güncel giriş adresine erişebilirsiniz:

- Telegram: <https://t.me/birkitapbir>
- WhatsApp Kanalımız : <https://whatsapp.com/channel/0029VbDHv8uE50Us4lvMoc0Y>

SURAIYA FAROQHI
CHRISTOPH K. NEUMANN



SOFRAMIZ NUR
HANEMİZ MAMUR

EDİTÖRLER
SURAIYA FAROQHI
CHRISTOPH K. NEUMANN

SOFRAMIZ NUR HANEMİZ MAMUR

OSMANLI
MADDİ KÜLTÜRÜNDE
YEMEK VE BARINAK



Soframız Nur, Hanemiz Mamur

SURAIYA FAROQHI

Hint Müslümanı doktor bir baba ile Alman bir annenin çocuğu olarak 1941'de Berlin'de doğdu. İstanbul Üniversitesinde, Osmanlı tarihi konusunda en önemli isimlerinden olan Ömer Lütfi Barkan'ın öğrencisi oldu. Ardından yüksek lisansını Hamburg'da tamamladı. 1968-1970 arasında Bloomington Üniversitesinde İngilizce dil eğitimi aldı. Post-doktorasım ve tez çalışmamı tamamladıktan sonra 1971 yılında Ortadoğu Teknik Üniversitesinde İngilizce öğretmenliği yapmaya başladı. 1980 yılında biri Almanya'da, diğeri Türkiye'de olmak üzere iki doçentlik tezi hazırladı. 1986 yılında profesör oldu. 1987 senesinde ODTÜ'den emekli olup Münih'teki, Ludwig Maximillan Üniversitesine gitti ve buradan da 2005 yılında emekli olan Faroqhi, bu tarihten beri İstanbul Bilgi Üniversitesinde ders vermektedir. Faroqhi, günümüzde Osmanlı İmparatorluğu'nun ekonomik ve toplumsal yapısı hakkında çalışan, yaşayan en önemli tarihçilerden biri sayılmaktadır. Türkçedeki Eserleri: *Anadolu'da Bektaşilik* (2004); *Osmanlı Şehirleri ve Kırsal Hayatı* (2006); *Hacılar ve Sultanlar 1517-1638* (2008); *Osmanlı Tarihi Nasıl İncelenir?* (2009); *Orta Halli Osmanlılar* (2009); *Osmanlı İmparatorluğu ve Etrafındaki Dünya* (2010); *Osmanlı ve Balkanlar - Bir Tarih yazımı Tartışması* (2011); *Yeni Bir Hükmüdar Aynası* (2011); *Osmanlı İmparatorluğu Tarihi* (2012); *Osmanlı'da Kentler ve Kentliler* (2014)

CHRISTOPH K. NEUMANN

1979'da Braunschweig, Wilhelm-Gymnasium'dan mezun olduktan sonra Münih Üniversitesinde ve İzmir, Ege Üniversitesinde Osmanlı dili ve edebiyatı, Türkoloji, Alman dili ve edebiyatı ve siyasal bilimler okudu. 1992'de felsefe doktoru unvanı aldı. 1993'te Münih Güneydoğu Avrupa Topluluğu Destek Ödülü aldı. 2006'da Münih Üniversitesinde yakın ve yeni tarih profesörü oldu. 1998'den 2002'ye dek İstanbul Teknik Üniversitesinde, 2002'den 2006'ya dek İstanbul Bilgi Üniversitesinde asistan profesör olarak görev yaptı. 2006'da İstanbul Bilgi Üniversitesinde doçent, 2008'de Münih Üniversitesi, Yakın ve Ortadoğu Enstitüsünde Türkoloji profesörü oldu. Yazar, yayıncı ve kendi dalında birçok kitabın çevirmeni olan Neumann Türkiye ve Osmanlı İmparatorluğu'yla ilgili tarih ve kültür araştırmaları yapıyor. Neumann aynı zamanda Türkiye'yle ilgili çok sayıda seyahat rehberi hazırlamıştır ve Orhan Pamuk'un *Kar* adlı romanının çevirmenidir.

ZEYNEP NEVİN YELÇE

Üsküdar Amerikan Kız Kolejinden mezun olduktan sonra Boğaziçi Üniversitesi Turizm ve Otel Yöneticiliği (1990) ve İstanbul Üniversitesi İtalyan Dili ve Edebiyatı (1994) bölümlerini bitirdi. Bir süre babasının yanında halkla ilişkiler alanında çalıştıktan sonra, Yeditepe Üniversitesinde sanat yönetimi mastırını tamamladı (2001). Sabancı Üniversitesinde tarih mastırı (2003) ve doktorası (2009) yaptı; ardından aynı üniversitenin tarih bölümünde çalışmaya devam etti.

Soframız Nur, Hanemiz Mamur: Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak
The Illuminated Table, The Prosperous House: Food And Shelter In Ottoman
Material Culture

  2016, ALFA Basım Yayım Dağıtım San. ve Tic. Ltd.  ti.

Orient-Institut Beirut'un izniyle basılmıştır.

Kitabın Türkçe yayın hakları Alfa Basım Yayım Dağıtım Ltd.  ti.'ne aittir. Tanıtım amacıyla, kaynak göstermek şartıyla yapılacak kısa alıntılar dışında, yayıncının yazılı izni olmaksızın hiçbir elektronik veya mekanik araçla çoğaltılamaz. Eser sahiplerinin manevi ve mali hakları saklıdır.

Yayıncı ve Genel Yayın Yönetmeni M. Faruk Bayrak
Genel Müdür Vedat Bayrak
Yayın Yönetmeni Mustafa K p  o lu
Kitap Editörü Seda  akmakcıo lu  an
Kapak Tasarımı Füsun Turcan Elmaso lu
Sayfa Tasarımı M r vet Durna

ISBN 978-605-171-337-3

1. Basım: Ağustos 2016

Baskı ve Cilt

Melisa Matbaacılık

Çiftehavuzlar Yolu Acar Sanayi Sitesi No: 8 Bayrampaşa-İstanbul

Tel: 0(212) 674 97 23 Faks: 0(212) 674 97 29

Sertifika no: 12088

Alfa Basım Yayım Dağıtım San. ve Tic. Ltd.  ti.

Alemdar Mahallesi Ticarethane Sokak No: 15 34110 Fatih-İstanbul

Tel: 0(212) 511 53 03 (pbx) Faks: 0(212) 519 33 00

www.alfakitap.com - info@alfakitap.com

Sertifika no: 10905

EDİTÖRLER
SURAIYA FAROQHI
CHRISTOPH K. NEUMANN

SOFRAMIZ NUR HANEMİZ MAMUR

OSMANLI
MADDİ KÜLTÜRÜNDE
YEMEK VE BARINAK

Çeviri
Zeynep Yelçe

*soframız nur, kaza, bela geri dur
hanemizi cümlemizi eyle mamur*

İçindekiler

SURAIYA FAROQHI / Giriş	7
NECDET SAKAOĞLU / Eski Mutfak Kültürümüzün Kaynakları	35
DARIUSZ KOLODZIEJCZYK / İstanbul'daki Leh Elçileri	49
HEDDA REINDL-KIEL / Cennet Taamları	58
FERİDUN M. EMECEN / Şehzadenin Mutfağı	107
CHRISTOPH K. NEUMANN / XVIII. Yüzyıl Osmanlı Saray Mutfağında Baharat	145
ÖZGE SAMANCI / XIX. Yüzyılın Birinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme İçme Alışkanlıkları	184
COLETTE ESTABLETT, JEAN-PAUL PASCUAL / Şam'da XVII. Yüzyıl Sonu ve XVIII. Yüzyıl Başlarında Bardak, Tabak ve Kap Kacak	209
EKREM IŞIN / Sohbet Mekânı Olarak Kahvehaneler	227
MÜBAHAT KÜTÜKOĞLU / Medresede Yaşam	237
NATHALIE CLAYER / Bir Cerrahi Menakıbnâmesine Göre XVIII. ve XIX. Yüzyıllarda Bir İstanbul Tekkesinde Yaşam	247
EMRE YALÇIN / XIX. ve XX. Yüzyıllarda Bir Konağın Öyküsü	265
SURAIYA FAROQHI / Mora'da Zengin Bir Fransız Hanesi	286
STEFANOS YERASİMOS / XVI. Yüzyılda İstanbul Evleri	306
UĞUR TANYELİ / Osmanlı Metropollerinde Evlerin Konfor ve Lüks Normları (XVI.-XVIII. Yüzyıllar)	333
Yazarlar	351
Dizin	355

GİRİŞ

SURAIYA FAROQHI

Yemek ve barınak, tıpkı giyim, cinsel ilişki ve çocukların eğitimi gibi her insanın temel ihtiyaçları arasındadır. Bahçede yetiştirilen ya da satın alınan gıda ürünlerinin yemek haline getirilmesi veya kereste, kerpiç ve taştan bir konut yapılması için gereken emek, insan yaşamında çoğunlukla “yeniden üretim” diye kabul edilen sektörün bir parçasıdır. Bu bağlamda, kapitalist toplumlarda bile hak ettiği karşılığı bulamayan “yeniden üretim”, pazar için mal ve hizmet “üretimi” ile tezat oluşturur.

Uzun süre boyunca, hükümdar ailelerini ya da en azından aristokrat aileleri ilgilendirmedikçe, bu yeniden üretim sektörünün tarihçinin alanına girmediği düşünülmüş, incelenmesi sosyologlar ve etnologlara bırakılmıştı. Bu alanda kadınların vazgeçilmez bir rolünün oluşu, erkek egemenliğindeki tarihçiler dünyası tarafından horgörülmesinin nedenleri arasında olabilir. Ayrıca, “sıradan ve mekanik” sayılan, başka bir deyişle fiziksel emek gerektiren herhangi bir şeyi “soylu” saymayı reddeden Avrupa geleneği, yeniden üretim konusunun araştırılmasını daha da sorunlu hale getirmiş olmalı; zira aynı derecede uzun süredir bu tutum emekçi sınıf üzerine çalışma yapılmasına da ket vurmuştur. Çünkü işçiler, aşçılar, hatta satın aldıkları mobilyaları yuvalarına yerleştirmekten başka bir şey yapmayanlar, “ellerini kirletmeden” pek bir iş başaramazlar.

Yine de, uzun vadede, siyaset dünyasında demokrasinin yaygınlaşması sıkı sıkı geleneğe sarılmakla ünlü tarihçileri bile etkilemiş benziyor. Esas iştigalleri yeniden üretim üzerinde yoğunlaşan sıradan insanların araştırmaya geçecek bir konu oluşturmadığı iddiasının belli başlı mantıksal temeli, bu erkeklerin ve kadınların iktidar sahibi olmadıkları için tarihte

etkin bir rol oynamamalarıydı. Ancak demokratik bir toplumda, siyasetçiler sıradan insanların oluşturduğu kitlelerin ihtiyaçlarını ve arzularını dikkate almadıklarında kendilerini tehlikeye atmış olurlar; özellikle de yeniden üretim sorunları söz konusuysa. Bu kaygılar tam böyle ifade edilmemiş olsa bile, öyle görünüyor ki yemek ve barınak konulu çalışmaların akademik saygınlık kazanmasında rol oynadılar.

Tarihte Gıda Üzerine 1980 Öncesi Çalışmalar

Yemek ve ev hayatı üzerine yapılan araştırmalar, XIX. yüzyıl sonlarındaki çekingen bir başlangıçtan sonra uzun bir duraklama dönemine girdi ve ardından 1960'larda ve 1970'lerde Avrupa'da modern dönem tarihçileri arasında güç kazanmaya başladı. O zamanlar, daha çok İngiltere'de, erken sanayileşmenin yoksul emekçi kesimin zaten mütevazı olan yaşam standartlarını daha da düşürüp düşürmediği konusunda ünlü bir tartışma sürüyordu.¹ Kentli gelirlerinin düşmesiyle birlikte derhal azalma gösteren et, meyve ve sebze tüketiminin araştırılması da elbette bu tartışmaya dahildi. Bazı XIX. yüzyıl yazarlarının Güney İngiltere yoksul kesiminin ekmeğe dayalı beslenme şekillerinden vazgeçip yulaf lapası gibi daha ucuz gıdalara yönelmeleri gerektiğine dair önerileri de bu bağlamda yeniden dikkat çekti.²

1970'lerde Fransa'da, o zamanki adıyla *Annales: Economies Sociétés Civilisations* dergisiyle ilişkili tarihçiler, gemicilerin, mahkûmların, kamu hayır kurumlarından yararlananların ve diğer bazı kurumlarda kalanların erken modern dönemde nasıl doyurulduklarını belirlemek için geniş çaplı bir araştırma yürüttüler. "Yaşam standardı" tartışmasına giren İngiliz tarihçiler gibi, beslenme bu grup için de büyük önem taşıyordu. Fernand Braudel'in o kuşkucu "*officiellement, la soupe est toujours bonne*" ("Resmi konuşmalarda çorba daima iyidir")³ vecizesinin

1 Bu çok yönlü sorunun bir özeti için bkz. E.J. Hobsbawm, *Industry and Empire, The Pelican Economic History of Britain* (Harmondsworth, 1969), c. 3, s. 154-71.

2 John Burnett, *A History of the Cost of Living* (Harmondsworth, 1969), s. 274.

3 Fernand Braudel, *La Méditerranée et le monde méditerranéen à l'époque de Philippe II* (2. baskı, Paris, 1966), c. 1, s. 418.

ötesine geçmek mümkün müydü? Ayrıca *Annales* araştırmaları, öncelikli amacı olmamasına rağmen, bazen kültürler arası perspektifler de açabiliyordu: Böylelikle, Güney İspanya kayıtlarını ele alan bir inceleme, Reconquista'nın tamamlanmasından tam bir yüzyıl sonra bile Endülüs kurumlarında kuzeydeki benzerlerinden daha fazla tatlı verildiğini ortaya çıkardı.⁴

Osmanlı tarihçileri arasında bu soruna eğilen pek olmadı; Ömer Lütfi Barkan yemek konusuna ciddi ilgi gösteren neredeyse tek tarihçiydi. Günümüze ulaşmış birçok Matbah-ı Amire defterini yayınlamakla uğraşan Barkan'ın bu çalışması ölümlüyle birlikte yarım kaldı, kimse de devamını getirmedi.⁵ Ancak yiyecek maddeleri üzerine yaptığı araştırmalar Barkan için sadece sonuca ulaşmasını sağlayacak bir araçtı, zira onun esas ilgi alanı fiyat tarihiydi. Bu amaçla, XVI. yüzyılda İstanbul ve Edirne'deki fiyatları daha çok yerel vakıf idarelerince tutulan defterlere dayanarak hesaplamıştı. Dünyanın her yerinde fiyat tarihi çalışmalarında görüldüğü gibi, bu çalışmada da gerekli olduğu varsayılan tüketici ürünlerinden, ağırlıklı olarak da yiyeceklerden oluşan bir "sepet" oluşturulmuştu. Barkan, ikinci adım olarak şu ya da bu zaman diliminde "sıradan" tüketicinin bu "sepeti" satın almak için ödemesi gereken parayı belirlemişti. Özel olarak yiyeceklere odaklanmamasına rağmen, Barkan'ın çalışması Osmanlı arşiv kaynaklarının yiyecek ve içeceklerle ilgili ciddi boyutta bilgi içerdiği ve mutfak kültürünü bir ölçüye kadar yeniden kurgulamamıza olanak sağlayabileceği konusunda daha sonraki tarihçilerin dikkatini çektiği için çok önemliydi.

Çağdaş Türk yemek kültürü üzerine etnolojik çalışmalar da yok değildi, ancak insan yaşamının bu yönü bir araştırma odağı olarak büyük bir rol oynamadı. 1950'ler ve 1960'larda sosyal antropologlar tarafından yazılan köy ve kasaba monog-

4 Bernard Vincent, "Consommation alimentaire en Andalousie orientale: Les achats de l'Hôpital Royal de Gudaix 1581-1582," *Annales: Economies Sociétés Civilisations*, 30, 1 (1975), s. 445-53.

5 Ömer Lütfi Barkan, "Saray Mutfaklarının 895-896 (1489-90) Yılına ait Muhasebe Bilançoları," *İstanbul Üniversitesi İktisat Mecmuası* XXII, 1-2, (1962-63), s. 380-98.

rafilerinde yemeğe sadece birkaç paragraf ayrılmıştı.⁶ Belki de bu ihmalin sebeplerinden biri Türkiye’de sosyal-antropolojik araştırmaların yoksul kesimin henüz çok kısıtlı imkânlarla sahip olduğu 1950’lere kadar başlamamış olmasıdır. Ayrıca, yiyeceklere ve hazırlanmalarına bu kadar az ilgi duyulması o dönemde çalışmalarını yürüten sosyal antropologların ilgi alanlarından da kaynaklanmış olabilir. Zira, bu bilim insanları çoğu kez “bir lokma, bir hırka” deyişinin ifade ettiği tüketicilik karşıtı tutumun Türk kasaba toplumunun önemli bölümünü nasıl tanımlar hale geldiğini anlamak istiyorlardı.⁷ Bu yüzden, araştırmaların odağını yiyecek ve içecekten ziyade, tüketimden kaçınma oluşturmuştu.

Osmanlı Evlerinin Araştırılması: İlk Adımlar

Buna karşılık, Osmanlı yaşam ortamına duyulan ilgi çok daha gerilere, XIX. yüzyılın sonlarına kadar gider. Yiyeceğe değil de konuta duyulan bu tutkunun sebebi muhtemelen şudur: Herhangi bir neslin barınma gereksinimleri bize nispeten kalıcı yapılar bırakır, oysa gıda tüketiminden arta kalanlar kirli tabaklardan ve tarih öncesi sit alanlarında çalışan arkeologların pek sevdiği o çöp yığınlarından ibarettir. Her halükârda, tartışmalı olsa da, Osmanlı yaşam ortamının araştırılması kendi kendisini yetiştirmiş askeri doktor Rifat Osman’ın daha birkaç yıl önce çaresiz bir Osmanlı generalinin havaya uçurduğu Edirne sarayının kalıntılarını ortaya çıkarmayı vazife edinmesiyle başlamıştı. Rifat Osman çalışmalarının bir yan ürünü olarak bu şehirde ayakta kalan diğer konutlar hakkındaki bulgularını da yayınlamıştı.⁸

6 Aynı şekilde, Mübaccel Kıray’ın bu türün klasik örneklerinden biri olan *Ereğli, Ağır Sanayiden Önce Bir Sahil Kasabası* (1964, İstanbul) çalışmasında yemek üzerine bir alt bölüm bile bulunmuyor, en azından belirgin bir biçimde. Ancak kitap eğlence üzerine birçok bilgi içeriyor.

7 Bu konu sadece Kıray’ın değil, Sabri Ülgener’in de ilgisini çekmişti. *İktisadi Çözülmenin Ahlak ve Zihniyet Dünyası* (İstanbul, 1981).

8 Dr. Rifat Osman, *Edirne Sarayı*, ed. Süheyl Ünver (Ankara, 1989) ve aynı yazar, *Edirne Evleri*, ed. Süheyl Ünver (İstanbul, 1983).

Ne yazık ki, Osmanlı İmparatorluğu'nu sona sürükleyen savaşlar bu tarz araştırmaların devamının gelmesine engel oldu; özellikle de Ege sahillerinde pek çok güzel konut muhtemelen herhangi bir araştırmacı onların kaderleriyle ilgilenmeden bu yıllarda yok oldu. Türkiye Cumhuriyeti'nin ilk yıllarında Topkapı Sarayı müzeye dönüştürüldü, böylece bu muazzam ve gizemli kompleksin önce akademik araştırmaya, ardından da turistik ziyaretlere açılması pek çok yayına imkân verdi. Bu yayınlar hem ziyaretçileri bilgilendirmeyi hem de yayın tarihine kadar yürütülen araştırmaların bir özetini sunmayı amaçlıyordu.⁹ Ancak bu kitapların ve makalelerin çoğu saraydaki kütüphaneler, ipek kumaşlar ve diğer değerli eşyalarla ilgiliydi; saraydaki asıl yaşam ise araştırmalarda ikinci planda kaldı.

Sultanların "sıradan" kullarının yaşadığı evlere duyulan ilgiye II. Dünya Savaşı'nı izleyen yıllarda, İstanbul Teknik Üniversitesi'nin o zamanlar daha yeni kurulan mimarlık tarihi bölümü, taşra kentlerindeki mimari çevre konusunda bir dizi araştırmayı himaye edene kadar canlanmadı. Bu sayede Ankara, Kayseri, Konya, Kütahya ve birçok diğer kent öyle ya da böyle ele alınmış oldu.¹⁰ Daha başarılı kent incelemelerinin yazarları kentlerini çok iyi biliyorlardı ve çok değerli etnografik ayrıntılar sunabildiler. Örneğin Necibe Çakıroğlu, Kayseri üzerine çalışmasında, soğuk mevsimlerde kentteki evlerinde oturan insanların yazın nasıl bahçelerine ve bağlarına göçtüklerini anlatır. Bu yaşam kalıbının ısıtma ve yemek pişirme tesisatını etkilediği açıktır.¹¹

Ancak Ahmet Refik Altınay, Reşat Ekrem Koçu, hatta İbrahim Hakkı Konyalı gibi akademik kurumların "dışında" kalan birkaç

9 N. Penzer, "The Harem," için bkz. *An Account of the Institution as it Existed in the Palace of the Turkish Sultans, with a History of the Grand Seraglio from its Foundation to the Present Time* (Londra, 1936); Barnette Miller, *The Palace School of Muhammed the Conqueror* (Cambridge, MA, 1941); Miller, Osmanlı döneminin sonunda saray hakkında yazmıştı: *Beyond the Sublime Porte: The Grand Seraglio of Stambul* (yeniden basımı New York, 1970).

10 İyi bazı örnekler için krş. Necibe Çakıroğlu, *Kayseri Evleri* (İstanbul, 1951); Eyüp Asım Kömürcüoğlu, *Ankara Evleri* (İstanbul, 1950).

11 Çakıroğlu, *Kayseri Evleri*, s. 13, 22, 42.

ismi saymazsak, Osmanlı tarihçilerinin “sıradan” kent sakinlerinin yaşam biçimiyle pek ilgilendikleri söylenemezdi.¹² Dönemin mimarlarından birçoğu da görsel unsurlara yönelip diğer konuları göz ardı etme eğilimindeydi. Üstelik, 1928 öncesi kaynaklar Arap alfabesiyle yazılmış olduğundan, daha genç Türk mimarları için doğrudan ulaşılabilir durumda değildi; basılmış transkripsiyonlu ve açıklamalı metinler bugün olandan çok daha azdı. Bu yüzden 1950’lerin taşra yaşam ortamını kapsayan kent incelemeleri genellikle yazılı kaynaklara pek az dayanıyor, daha ziyade mekân plan ve elevasyonlarına odaklanıyordu.

Bu dönemde, mimar ve mimarlık tarihçisi Sedad Hakkı Eldem Türk evinin plan tipleri üzerine, Balkanlar, İstanbul ve Anadolu’dan örnekler içeren çok önemli incelemesini yazdı.¹³ Taşra mimarisi konusunda çalışan tarihçiler gibi, Eldem’in bu çalışması da ayakta kalan yapılar etrafında yoğunlaşıyordu. Dolayısıyla, Eldem’in çalışması da, İstanbul Teknik Üniversitesi desteğiyle yapılan incelemeler de, pek çoğu o zamandan beri yıkılmış ya da içler acısı durumda olan yapılar hakkında görsel bilgilerle doludur.

Eldem, XVIII. yüzyıl sonlarında ve XIX. yüzyılda İstanbul’un tipik zengin evlerinin merkezi bir sofa etrafında kümelenen odalardan oluştuğunu göstermişti. Odalar birbirine kapılarla bağlanmıyor, bu yüzden hepsine ancak sofadan erişilebiliyordu. Sofanın konumu farklı şekillerde olabiliyordu, fakat en çok rastlanan “karnıyarık” tabir edilen düzendi. Bu düzende, yapının önünden arkasına bir ana koridor uzanıyor, koridor çoğu kez hane sakinlerinin elbette kendileri dışarıdan görünmeksizin sokağı, bahçeyi, hatta Boğaz’ı seyredebilecekleri bir balkon veya

12 Ahmet Refik [Altınay], *Türk Mimarları (hazine-i evrak vesikalarına göre)* (yeniden basımı İstanbul, 1977); aynı yazar, *Onuncu Asr-ı Hicride İstanbul Hayatı (1495-1591)* (yeniden basımı İstanbul, 1998). Reşat Ekrem Koçu iki kez bir *İstanbul Ansiklopedisi* yayınlamaya başlamış, fakat her iki proje de sponsorların kaynaklarının tükenmesi ve belki de ilgilerinin kaybolması yüzünden yarım kalmıştır. Koçu’nunki ile krş. Mehmet Ali Akbay, *İstanbul Ansiklopedisi* (İstanbul, 1965). İbrahim Hakkı Konyalı’nın Türk kentleri hakkında yazdığı pek çok referans kitabından biri için bkz. *Abide ve Kitabeleri ile Karaman Tarihi: Ermenek ve Mut Abideleri* (İstanbul, 1967).

13 Sedad Hakkı Eldem, *Türk Evi Plan Tipleri* (2. basım, İstanbul, t.y.).

terasla son buluyordu.¹⁴ Bu kitabın yazarlarından biri bu ev türünün XVI. yüzyılda ortaya çıkışıyla özel olarak ilgilenmiştir.¹⁵

Eldem, kariyerinin sonlarına doğru, günümüzde pek az izi kalmakla birlikte bir zamanlar ihtişamlarıyla dikkat çeken evlerle de ilgilenmiş, Fransız mimarisinden unsurlar taşıyan ve 1730'da III. Ahmed tahttan indirilince dış köşkleri tahrip edilen Sa'dabad Sarayı hakkındaki bir çalışmaya imza atmıştı.¹⁶ Saraydan geriye kalanlar XIX. yüzyılda ve XX. yüzyılın başlarında öylesine temelden yenilenmişti ki, artık neredeyse tanınmayacak durumdaydı. Dolayısıyla, yazar ağırlıklı olarak yazılı kaynaklara ve XVIII. yüzyıl tasvirlerine dayanmak zorunda kalmıştı. Eldem'in Sa'dabad'ı ziyaret eden bir İsveçlinin anlattıklarını kullanma biçimi çalışmasını gerçek bir öncü konumuna getirmiştir.

Mimarların Bakışı

Bu kısa özetin de gösterdiği gibi, Osmanlı evleriyle ilgili araştırmalar 1970'lere kadar mimarlar tarafından yürütüldü. Bu dönemde, yapılara formalist bir yaklaşım egemen oldu, bu yaklaşımın taraftarları belirli mimari formların ortaya çıkışını yapının bütününde içkin olan mantıkla açıklama eğilimi gösterdiler. Yani -fazla basit anlattığımızdan dolayı okurun affına sığınalım- belirli çaptaki bir kubbenin yarattığı basıncı dengelemek için belirli bir destek sistemi gerekir.

Bu fiziksel gerçek, mimari eserlerin "organikçi" denebilecek yorumu için başlangıç noktası oluşturabilir. Bu bakış açısıyla, ana kubbe daha küçük kubbelerden ve yarı-kubbelerden oluşan bir sistemi "gerektirebilir", ki bu sistem, en azından mimarlık tarihçilerinin kullandıkları imgelemde, hiçbir insan dahli olmaksızın tamamen doğal bir olgu şeklinde gelişmiş gibi durmaktadır.¹⁷ Bu yaklaşımın esas olarak Mimar Sinan'ın XVI.

14 XVI. yüzyıl İstanbul konut mimarisinde sofanın rolü hakkında bir analiz için bkz. bu kitapta Yerasimos; XIX. yüzyıldan bir örnek için ise bkz. Yalçın'ın çalışması.

15 Krş. Stefanos Yerasimos'un çalışması.

16 Sedat Hakkı Eldem, *Sa'dabad* (Ankara, 1977).

17 Tarihçinin bu yaklaşım konusundaki çekincesini Halil İnalçık, 1986'da Chicago'da Kanuni Sultan Süleyman ve çağı konusunda düzenlenen bir

yüzyıl camileri gibi muazzam geometrik karmaşıklığa sahip yapılar konusunda anlamlı olabileceği, oysa sıradan insanların yaşamlarını sürdürdükleri “sivil” yapılara pek uygun düşmeyeceği aşîkârdır.

Osmanlı döneminde yaşamış sıradan insanların konut biçimleri konusundaki çalışmalar 1970’lerde yeniden hız kazandı; bunun nedenlerinden biri de Türkiye’deki şehirlerin müthiş büyümesiyle birlikte apartmanlara yer açmak için birçok eski evin yıkılmasıydı. Bir süre sonra mimarlar ve koruma taraftarları kentlerin kendilerine özgü özelliklerinin bu gelişme sonucunda yitirilmesinden kaygı duymaya başladılar. En dehşet vereni de “geleneksel” ortamın korunmasına yönelik önlemlerin yıkılmayı daha hızlandırması ve kundakçılığın büyük bir sorun haline gelmiş olmasıydı. Akademik düzeyde, çalışma süreçleri boyunca karşılaşılabilecekleri tarihi anıtlara daha duyarlı mühendisler ve daha da acili, tarihi mahallelerin korunmasının avantajlarının farkında olan mimarların yetiştirilmesi bir öncelik olarak görülmeye başladı. Bu işlerle uğraşan mimarlara, projelerine başlarken tarihi ortamın bir zamanlar, mesela 1850’ler ya da 1890’larda neye benzediğini yeniden kurgulamaları öğretildi.

Daha genel düzeydeyse, Amerikalı mimarların mesleki okullarda resmi eğitim almamış inşaatçıların yaptığı konutlara duyduğu ilgi, Ankaralı ve İstanbullu mimarların gözünde Anadolu’daki karşılaştırılabilir yapıların statüsünü yükseltmiş olabilir.¹⁸ “İnsan ölçeğinde” mütevazı evler inşa etmek Amerika’nın güneyinde ve ortabatısında bir erdem sayılıyorsa eğer, aynı şey Bursa ya da Safranbolu için de geçerli olabilirdi.

Osmanlı Tarihçilerinin Kent Ortamı Çalışmalarına Katkıları

Yarı ahşap konutların ve Balkanlar ile Anadolu’da çok yaygın olan bütünüyle ahşap evlerin kısıtlı ömürleri göz önüne alındı-

konferansta Aptullah Kuran’ın sunduğu bildiriye tartışırken çok iyi ifade etmiştir.

- 18 Örneğin karşı. Mete Turan, “Vernacular Architecture and Environmental Influences: An Analytic and Comparative Study,” *ODTÜ Mimarlık Fakültesi Dergisi* 1, 2 (1975), s. 227-46.

ğında, şu ya da bu mahallenin önceki durumunu yeniden kurgulamak, yazılı kaynaklara ve mümkün olduğunca eski çizimlere ve fotoğraflara başvurmadan girişilecek bir iş değildi.

Birincil kaynaklar hem Avrupalı hem de Osmanlı ziyaretçilerin seyahatnamelerini içeriyordu. İlk gruba girenler genellikle yayınlanmıştı ve bu kitaplara İstanbul ve Ankara kütüphanelerinde doğrudan erişmek mümkündü. Çünkü tarihle ilgilenen mimarların çoğu İngilizce ve/veya Fransızca biliyordu; Edward Said'in Avrupalı seyyahlara ve ürettikleri "bilgi"ye karşı yazdıkları ise ya henüz bilinmiyor ya da belirli bir anıt veya mahalle üzerine çalışan tarihçinin sınırlı kaygılarına hitap etmiyordu.¹⁹

Buna karşılık, Osmanlı kaynaklarına doğrudan erişim ancak istisnai durumlarda mümkündü, mimarlar da tarihçilerin katkılarına öncelikle bu nedenden dolayı ilgi duymaya başladılar. Nihayetinde, Osmanlı kenti üzerinde çalışan tarihçinin ana kaynağı kuşkusuz Osmanlı kentlerinden çoğunu gezmiş olan Evliya Çelebi'nin XVII. yüzyılda yazdığı on ciltlik seyahatnameydi. Fakat dokuzuncu ve onuncu ciltlerin haricinde bu metin ancak Arap harfleriyle mevcuttu. Üstelik, profesyonel tarihçiler pek iyi biliyorlardı ki, 1908 öncesinin sansür rejimi altında basılan ilk bölümlerde kent tarihçilerine özellikle gereken kısımların çoğu yoktu.²⁰ Ayrıca, kent ortamı konusunda çalışan bir mimar, Evliya'nın yazdıklarına çevrimyazı olarak ulaşabilmiş olsa bile, Evliya'nın verdiği bilgilerin daima güvenilir olmayabileceği uzun süredir sadece uzmanların tekelinde kalan bir bilgi olmaktan çıkmış, Türk genel kültürü içindeki yerini almıştı. Bu yüzden, tarihçilerin tavsiyeleri çok önemliydi.

Mimarlar ve mimarlık tarihçileri için daha zor olanıysa resmi Osmanlı kayıtlarına ulaşmaktı. Bunların çoğu yayınlanmamıştı –ki hâlâ öyle– ve ayrıca uzman olmayan birinin okuyamayacağı, hatta itiraf etmek gerekirse uzmanları bile zorlayacak bir yazıyla yazılmıştı. Öte yandan, Barkan'ın Süleymaniye'nin inşaat defterleri hakkındaki çalışması ve Rhoads Murphey gibi daha genç kuşaktan araştırmacıların Osmanlı imar hareketlerinin diğer yönleri konusundaki çalışmaları, büyük inşaat pro-

19 Edward Said, *Orientalism* (New York, 1978).

20 Evliya Çelebi, *Seyahatname* (İstanbul, Ankara, 1896/97-1938).

jelerinin denetçileri tarafından tutulan hesapların bize öğreteceği çok şey olduğunu ortaya koyuyordu.²¹ Kimi zaman en ince ayrıntılara kadar inen bu hesap defterleri Osmanlı yapılarının planlanma, finanse edilme ve inşa tarzlarını yansıtmaktadır. Sıradan kentlilerin oturduğu evler normalde bu gibi kamu projelerinin parçası değildi. Ancak Ekrem Hakkı Ayverdi ve diğerlerinin çalışmalarının ortaya çıkardığı gibi, bu konutların sığmak zorunda olduğu mahallelerinin yerleşim planı resmi kayıtlara dayanarak incelenebilirdi. Bu kayıtların çoğu sultanın ve saray halkının vakıflarına aitti.²²

Bütün bu gözlemler önemli bir bilinç değişimine yol açtı, çünkü en azından araştırmacıların bir bölümü Türkiye’de kent ortamının tarihini yeniden kurgulama girişiminde tarihçiler ile mimarların işbirliği yapması gerektiğini fark etti.

Muhtemelen Amerika Birleşik Devletleri’nde çalışan mimarlar arasındaki eğilimlerin de yine bu yönde etkileri oldu. Türkiye’de bu alanla ilgilenen hocalar ve araştırmacılar “sivil mimari” denen bu alanda çalışan Amerikalı mimarlık tarihçilerinin eserlerini okudular.²³ Bu çalışmalar ABD’nin farklı bölgelerinde görülen ortamların çeşitliliğini ve onları yaratanlar ile içinde yaşayanların çevrenin kısıtlamalarına uyum sağlamalarına olanak veren yaratıcılıklarını vurguluyordu. Ancak, söz konusu ortamların büyük kısmının geç tarihlerde ortaya çıkmış olduğu göz önüne alındığında, hiçbir yazılı kaynak bulunmaması gibi bir durumla hemen hemen hiç karşılaşılmamıştı. Dolayısıyla, görsel kaynakları kullanan mimarlar ile yazılı kaynaklarla uğraşan tarihçiler arasında 1970’lere kadar Türkiye sahnesinde tipik olan ayrılık, Amerika Birleşik Devletleri’nde muhtemelen bu kadar belirgin değildi.

21 Ömer Lütfi Barkan, *Süleymaniye Camii ve İmaret-i İnşaatı* (Ankara, 1972-1979); Rhoads Murphey, “The Construction of a Fortress at Mosul in 1631: A Case Study of an Important Fact of Ottoman Military Expenditure,” *Türkiye’nin Sosyal ve Ekonomik Tarihi (1071-1920)*, Halil İnalcık, Osman Okyar (Ankara, 1980), s. 163-77.

22 Ekrem Hakkı Ayverdi, *Fatih Devri Sonlarında İstanbul Mahalleleri, Şehrin İskânı ve Nüfusu* (Ankara, 1958).

23 Karş. *ODTÜ Mimarlık Fakültesi Dergisi* 4, 2 (özel sayı *Yöre Mimarlığı ve Korunması*).

1980 Sonrası:

Birleştirici Unsur Olarak Tüketim Tarihi

1985 civarında Türkiye’de faaliyet gösteren aydınlar tarihte artık yeni bir döneme girildiği sonucuna varmaya başlamışlardı bile ve bu her ne kadar şaşırtıcı görünse de dönüşüm duygusunun hızla artması yemek ve konut gibi konuların incelenme biçimlerinde de etkisini kısa sürede gösterdi. Bu değişim kısmen akademik araştırmaların kamuya sunulma biçimlerinin yeniden düzenlenmesine bağlıydı. Genelde, üniversiteler ve Türk Tarih Kurumu gibi yarı resmi kuruluşlar akademik yayınlara maddi kaynak bulmakta zorlanmaya başlamışlardı. Bu durum tarih kitapları yazarların artık çalışmalarını yurtdışında yayınlamak, resmi niteliği bulunmayan sponsorlar bulmak ya da daha geniş bir okur kitlesine hitap edecek eserler vermek zorunda kaldığı anlamına geliyordu. Şansları yaver giderse, geniş okur kitlesine hitap edecek kitaplar ticari yayınevleri ya da o yıllarda birbiri ardına kurulan eğitim vakıfları tarafından kabul görebilirdi.

Mimarlık tarihçilerinin ve genelde tarihçilerin araştırma konularının değişmesi sosyoekonomik ortamdaki değişimlere de bağlıydı. 1950’lerde ve 1970’lerde Türkiye’de “karma ekonomi” giderek çözülmeye başlamış, piyasa için özel üretim daha önce sahip olmadığı bir itibar kazanmıştı. “Kamuoyu” açısından, bu durum tüketim konusuna daha olumlu yaklaşılmasına yol açmıştı. Bir önceki nesilde, üretime ve özellikle de endüstriyel üretime çok değer verilmiş, tüketim ise öyle ya da böyle kaçınılamayacak bir bela olarak algılanmıştı. Ancak, şirketler ile şahıslar arasındaki etkileşimin ağır bastığı bir ekonomiye yöneliş, satın alma ve/veya tüketme eyleminin toplumda kabul görmesini sağladı. Osmanlı İmparatorluğu konusunda çalışan araştırmacılar bu yönelimde de yalnız değildiler: Erken modern dönemde İngiltere veya Hollanda’da piyasadan satın alınan malların yaygın olarak tüketilmesi 1980’ler ve 1990’ların Avrupa tarihçileri arasında da rağbet gören bir araştırma konusuydu.²⁴

24 *Consumption and the World of Goods*, John Brewer, Roy Porter (ed.)

1980'ler sadece kültürel seçkinlerin değil, gitgide genişleyen okuryazar kitlenin önemli bir kısmının da geçmişin kültürüyle ilgilenmeye başladığı dönem oldu. Bu geçmiş çoğu kez fazla uzak olmamasına rağmen 1980'lerin görüntüsünden ve davranış biçimlerinden hayli farklıydı. Tarihe yeniden ilgi doğmasının nedenlerinden biri, hızlı "modernleşme"nin beraberinde getirdiği hayal kırıklığı olmuştu kuşkusuz, dolayısıyla genellikle yüzeysel bir nostalji ortaya çıkmıştı. Fakat hikâye bu kadarla kalmıyordu. Birçok okur artık Türkiye'deki zeki lise öğrencilerinin baş belası haline gelen "saltanat ve savaş tarihi" konusunda değil, kültür birikimi ve gündelik yaşam hakkında bilgi sahibi olmak istiyordu. Bunun sonucunda, yemek ve hazırlanışı ya da kentlerdeki evlerin düzeni birkaç araştırmacının peşinde koştuğu gizemli konular olmaktan çıkıp tarih kültürünün ana damarına yerleşti.

Kültür tarihine yönelik bu ilgi yeni bir şeydi, çünkü Cumhuriyet'in ilk dönemlerinde neredeyse yarı dini bir değer kazanmış devletin öneminin azaldığına işaret ediyordu. Osmanlı dünyasını ele alan tarihçiler devlet aygıtının topluma ne kadar egemen olduğunun farkında olsalar da, hem onlar hem de tarihe önem veren kamuoyu başka güçlerin de etkili olduğunu kabul etmeye hazırды. Tarihe önem verenler arasında kuşkusuz XVII., XVIII., hatta XIX. yüzyıl başlarının Osmanlı rical hanelerini yer alıyordu. Bu ailelerin genç üyeleri çoğu kez devlet mekanizmasında yer almak üzere yetiştirildikleri için siyasete önem veriyorlardı. Bir aile bir evi olmadan faaliyet gösteremeyeceğine göre, önemli ailelerin konutları araştırmalarda öne çıkmaya başladı.²⁵

Konu yemek araştırmalarına geldiğinde, durum oldukça farklıdır. 1980'lerde Osmanlı mutfağı konusunda çalışmalar hız kazandı; Günay Kut ile daha yakın dönemde Tülay Artan ve Stefanos Yerasimos gibileri çalışmalarını hâlâ sürdürüyorlar. Tahminime göre, yiyecek içecek konusunun çekiciliği, bugün

(Londra, New York, 1993) içinde Jan de Vries'in ve diğerlerinin makaleleriyle karşılaştırmız.

25 Örnek olarak krş. Necdet Sakaoğlu, *Anadolu Derebeyi Ocaklarından Köse Paşa Hanedanı* (Ankara, 1984).

pek çok tarihçinin Osmanlı devleti ve toplumunun genel niteliklerini algılayış biçimiyle bağlantılıdır.²⁶

Son yıllarda, bu makalenin yazarı da dahil bazı Osmanlı tarihçileri Osmanlıların tarihsel rollerinin “kusursuza yakın askeri toplumu” oluşturmaktan *ibaret olmadığını* gösterme çabasına girdiler; oysa ikincil literatürün hatırı sayılır bir bölümünde ima edilen buydu.

Sultanların kara Avrupa’sındaki krallardan ya da imparatorlardan daha militer olduğu fikrini çürüten araştırmacılar, savaşların devlet oluşumu açısından erken dönem Avrupa’sında da en az Osmanlı İmparatorluğu’nda olduğu kadar önem taşıdığını vurguladılar.²⁷ Tarihçiler idarenin sultanın rolünü meşru kılmak için kullandığı siyasi araçlar üzerinde de durdular. Sanat tarihçileri de sultanın ihtişamının imgeleştirilmesinde mimarının ve sanatın önemine dikkat çekerek araştırmalara katkıda bulundular. Bu bağlamda, sarayın sanat hamiliği çok ilgi topladı.²⁸ Görünen oydu ki, savaşın gerekleri daha barışçı kaygıları gölgede bırakmamıştı.

Bu eğilim akademik okur çevrelerine hitap eden yayınların dışında, son yirmi yılda Avrupa ve Amerika’da büyük şehirlerde gerçekleştirilen ve İstanbul’un XVI. ve XVIII. yüzyıllar arasındaki saray sanatını tanıtan bir dizi serginin kataloglarında özellikle görünür hale geldi.²⁹ Ancak, yüksek sanat hikâyesinin

26 Günay Kut, “Türklerde Yeme-İçme Geleneği ve Kaynakları,” *Eskimeyen Tatlar: Türk Mutfak Kültürü*, Semahat Arsel (ed.) (İstanbul, 1996), s. 38-71; Tülay Artan, “Aspects of Ottoman Elite’s Food Consumption: Looking for ‘Staples’, ‘Luxuries’ and ‘Delicacies’ in a Changing Century,” *Consumption Studies and the History of the Ottoman Empire, 1550-1912: An Introduction*, Donald Quataert, ed. (Albany, 2000), s. 107-200; Stefanos Yerasimos, *Sultan Sofraları: XV. ve XVI. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfakı* (İstanbul, 2002).

27 Bana kalırsa bu konudaki en önemli klasik çalışma Charles Tilly’nin “War Making and State Making as Organized Crime,” adlı makalesidir (*Bringing the State Back*, Peter B. Evans, Dietrich Rueschemeyer, Theda Skocpol, ed., Cambridge, 1985), s. 169-91.

28 Gülru Necipoğlu, *Architecture, Ceremonial and Power: The Topkapı Palace in the Fifteenth and Sixteenth Centuries* (Cambridge, MA, 1991).

29 Uluslararası sergilerin sayısı ile genellikle çok ayrıntılı ve bilgilendirici katalogları göz önüne alındığında, burada bunlardan sadece küçük bir

sadece bir bölümüydü. Ayrıca, yemekler dahil yaşam sanatları da bu ilgiden paylarına düşeni aldılar ve Osmanlı-Türk mutfağı sofistike Çin ve Hint, Fransız ve İtalyan mutfak kültürleri arasına yerleşti. 1980 sonrasında toplumsal tarihe damgasını vuran tüketim daha olumlu değerlendirilmeye başlamasaydı, tarihçiler şahsen dolmayı veya çerkestavuğunu ne kadar severlerse sevsinler, bu yaklaşımın mümkün olamayacağını tekrarlamakta fayda var.

Kimlik ve Tüketim

Araştırma yaklaşımlarındaki bu değişimlere bağlı olarak “kimlik” de siyasal ve akademik bir sorun olarak kendini gösterdi. Osmanlı tarihi söz konusu olduğunda, bu bir yenilik sayılabilirdi, zira önceki kuşaklar Osmanlı İmparatorluğu topraklarında ortaya çıkan ulusal hareketleri kelimenin dar anlamıyla siyasi meseleler olarak incelemişlerdi. Sömürgecilik ve sömürgeci dönem sonrası bağlamları göz önünde tutulduğunda, Avrupa’nın büyük güçlerinin kendi tanımlarıyla “Doğu Meselesi”ne müdahalesinin vurgulanmış olması –ve halen vurgulanmakta olması– gayet anlaşılabilir bir şeydi. Başka bir deyişle, imparatorluk parçalandıktan sonra padişahın idaresi altındaki toprakların bölüşülmesi konusunda çıkan anlaşmazlık baş köşeye oturtulmuştu.³⁰ Böyle bir gündemde, konuya “tepeden” değil “tabandan” bakan kimlik sorunlarının fazla yeri yoktu. 1960’lar ve 1970’lerde sadece birkaç eğitim ve kültür tarihçisi Osmanlı bireylerinin, genelde yazarlar ve sanatçıların bir taraftan “Osmanlı geleneği,” diğer taraftan da gitgide daha çok kişinin almaya başladığı Avrupalı eğitim karşısında kendi-

örnek liste verebiliyoruz: John Michael Rogers, Rachel Ward, *Süleyman the Magnificent* (Londra, 1988); Topkapı à Versailles: *Trésors de la cour ottomans* (Paris, 1999); Tülay Artan, Filiz Çağman, Walter Denny, *Palace of Gold and Light: Treasures from the Topkapı* (İstanbul, 2000); *Padişahın Portresi, Tesavir-i Al-i Osman* (İstanbul, 2000).

³⁰ Bu konuda klasik bir anlatı için bkz. Matthew S. Anderson, *The Eastern Question, 1774-1923: A Study in International Relations* (Londra, New York, 1966).

lerine nasıl bir konum seçtikleri üzerinde durmaya başladı.³¹

Bu şekilde araştırıldığında, kimlik ve tüketim konusunda fazla ortak nokta olmadığı aşikâr. Ancak bazı etkenler sayesinde bu iki konu birbirine bağlandı. Daha önce gördüğümüz gibi tüketim araştırmaları gitgide daha bir “saygınlık” kazanıyor, çoğunlukla tüketici rolleriyle belgelere geçmiş üst sınıftan kadınların tarihine duyulan ilgi de artıyordu.³² Böylece, geç dönem Osmanlı kültürüyle ilgilenen araştırmacılar tüketim ve kültür konularının bir an önce nasıl birleştirilebileceğini kendilerine sormaya başladılar; başka bir deyişle, belirli malların ve hizmetlerin tüketimi ne şekilde kimlik göstergesi sayılabilirdi?³³

Oldukça şaşırtıcı bir şekilde, belirli yiyecek ve içeceklerden uzak durmanın ya da bunları tüketmenin toplumsal bağlamı, örneğin İspanya’daki Yahudiler ve Hristiyanlığı kabul eden Müslümanlarla ilgilenen tarihçiler için önemli bir araştırma konusu olmasına rağmen, Osmanlı tarihçiliğinde pek ilgi uyandırmamıştı.³⁴ Fakat geç dönem Osmanlı seçkinlerinin gözünden “modern” ve “geleneksel” arasındaki ayrım kuşkusuz tüketim kalıplarına dayanarak araştırılmıştır. Bu yüzden, bu kitapta Özge Samancı’nın makalesinden öğrendiğimiz üzere II. Mahmud’un (saltanatı 1808-1839) yer sofrasına değil de yemek masasına oturarak yemek yemeyi tercih etmesi önemlidir. Ekrem Işın’ın makalesinden anlaşıldığı gibi, XVI. yüzyıldan itibaren kentli beylerden bazılarının bir sosyalleşme mekânı olarak kahveha-

31 Bu yaklaşımın önemli örneklerinden biri Şerif Mardin, *The Genesis of Young Ottoman Thought: A Study in the Modernization of Turkish Political Ideas* (Princeton, 1962).

32 Nora Şeni, “Symbolische Bedeutung der Frauenkleidung um die Jahrhundertwende, am Beispiel der Istanbul Satire,” *Aufstand um Haus der Frauen: Frauenforschung aus der Türkei*, Ayla Neusal vd., çeviri ve ed. (Berlin, 1991), s. 49-72; Charlotte Jirousek, “The Transition to Mass Fashion Systems Dress in the later Ottoman Empire,” *Consumption Studies*, s. 201-42.

33 Bu konu Christoph Neumann tarafından henüz yayınlanmamış bir makalede ele alınmıştır.

34 Çeşitli engizisyonların gizli Müslümanlar ile gizli Yahudileri teşhis etmek için hangi yiyecekleri yemediklerine bakışları konusunda bkz. Lucetta Scaraffia, *Rinnegati: per una storia dell’identità occidentale* (Bari, 1993), s. 57-100.

neyi eve tercih eder olmaları da aynı derecede önem taşır.³⁵

İş "konut sektöründe tüketim" ile "kimlik" kavramları arasındaki bağlantıya gelince, daha eski araştırma eğilimlerini temel almak mümkündür. Emel Esin ve Ayda Arel gibi mimarlık tarihçileri Osmanlı konut mimarisi ile göçebe gelenekleri arasında bağlantılar kurmuşlardır; ancak, XVII. yüzyıla gelindiğinde çok gerilerde kalmış olan bu geçmişin Osmanlı kentlerinde bina yapanlar için çok önem taşıdığına emin değilim.³⁶ Romantik yönelimli mimarlık tarihçileri de Osmanlı camilerinin ve diğer dini yapıların anıtsal karakterine karşılık evlerin hafif ve kalıcı olmayan niteliklerini insan hayatının geçiciliğinin ifadesi olarak görme eğiliminde olmuşlardır, ki bu da dinsel çağrışımlarla yüklüdür.³⁷ Fakat bundan daha somut kaygılar da mevcuttur: XVIII. yüzyıl sonu ve XIX. yüzyıl başındaki İstanbul üzerine çalışan tarihçiler yalıların sosyopolitik statü göstergesi olarak oynadıkları rolü vurgulamışlardır, ki bu da bir ya da iki yüzyıl önce pek de önemli görülmeyen bir lüks tüketim tarzıdır.³⁸ Statü ve kimlik ile konut ya da ev eşyaları arasında başka bağlar kurmak da kuşkusuz mümkündür. Kısacası, Türkiye'de başka yerlerde olduğu gibi, "kimlik politikalarına" verilen önemin giderek artmasıyla birlikte,

35 Son yıllarda özellikle Fransız araştırmacılar Osmanlı kahvehaneleri ve kahve tüketimi konusunda çok sayıda araştırma yapmışlardır. Ayrıca krş. André Raymond, *Artisans et commerçants au Caire au XVIIIe siècle* (Şam, 1973-74) ile *La café en Méditerranée: Histoire, anthropologie, économie, XVIIIe-XXe siècle* (Aix-en-Provence, 1980); Helene Desmet-Grégoire, François Georgeon, ed., *Cafés de Orient revisités* (Paris, 1997); Michel Tuchscherer, ed., *La commerce du café avant l'ère des plantations coloniales* (Kahire, 2001).

36 Emel Esin, "An Eighteenth Century 'Yalı' Viewed in the Line of Development of Related Form in Turkic Architecture," *Atti del secondo Congresso internazionale di arte turca: Venezia 1963* (Napoli, 1965), s. 83-112; Ayda Arel, *Osmanlı Konut Geleneğinde Tarihî Sorunlar* (İzmir, 1982).

37 Anton Bammer, *Wohnen im Vergänglicher: Traditionelle Wohnformen in der Türkei und in Griechenland* (Graz, 1982).

38 Tülay Artan, "Early 20th Century Maps and 18th-19th Century Court Records: Sources for a Combined Reconstruction of Urban Continuity on the Bosphorus," *Environmental Design* 13-14, (1993-1996). Özgün bir birincil kaynak için bkz. Cahit Kayra, Erol Üyepazarcı, ed., *İkinci Mahmud'un İstanbul'u: Bostancıbaşı Sicilleri* (İstanbul, 1992).

tüketim ve kimlik arasında artık kurulmuş bulunan bağ her ikisinin birden araştırılmasının gerekçelerini kuvvetlendirmektedir.

Makaleler: Yemek ve Sunumu

Birbirinden farklı ama birbirine bağlı bu gelişmeler sonucunda, yemek ile ev yaşamının diğer unsurlarının “tüketim” başlığı altında bir araya getirilmesi artık mümkündür; biz de bu kitapta bunu hedefliyoruz. Geniş anlamda söylemek gerekirse, burada ele alınan dönem XVI. yüzyılın ikinci yarısı ile başlayıp 1850’lerde sona eriyor. Bu sınırlar tamamen pratik nedenlere bağlıdır: Yazarlarımızın çoğunun temel kaynakları olan Osmanlı arşiv belgeleri modern tarihçilerin ortaya attığı bazı soruları ancak 1540’lar veya 1550’lerden itibaren yanıtlamaya başlar. 1850’lere denk düşen üst sınır ise Osmanlı’nın Avrupa mutfağı ve ev yaşamı kültürüyle karşılaşmasının getirdiği sorunları dışarıda bırakmak istememekle birlikte, birçok konudan sadece biri olmasını planladığımız için seçilmiştir.

Yine de eğer ele aldığımız dönemi daha geç bir tarihte sona erdirecek olsak, bu konu muhtemelen daha önceki dönemlere ait diğer bütün konuların önüne geçecekti. Ancak, bu konuda çok da kuralcı davranmadık; örneğin Emre Yalçın’ın çalışmasında XIX. yüzyıl ortalarında inşa edilen bir evin yaşam öyküsü 1960’lara kadar izleniyor.

Birincil kaynakların tanıtımına odaklanan tek makaleyle, yani Necdet Sakaoğlu’nun yemekleri tedavi ve beslenme bağlamında ele alan bir XVI. yüzyıl metni üzerine yaptığı bir incelemeyle başlayacağız. Bu dönemde yemek tariflerinin aşçıya kolaylık olsun diye derlendiğine pek sık rastlanmaz, bunun nedeni de gayet basittir: Aşçıların çoğu okuyamıyordu. Ancak bazı kişilerin yemek tarifleri toplamak ve kopyalamak için farklı sebepleri olabiliyordu. Yakın tarihli bir yayından öğrendiğimiz gibi, ortaçağ Arap yemek tariflerini içeren bir defter kısmen de olsa edebi kaygılarla Osmanlıcaya tercüme edilebiliyordu.³⁹ Ayrıca, çevirmen mutfakın kibar edebiyatın bir parçası olabileceği fikrine alıştığında, özgün derlemede yer almayan tarifleri kendiliğinden ekleyerek yemek yazarı olma konusunda ilk adımları atabilirdi.

³⁹ Yerasimos, *Sultan Sofraları*.

Bir bütün teşkil eden en büyük makale grubu Topkapı Sarayı ve ardından gelen Boğaziçi saraylarının mutfaklarında pişen yemeklerle ilgilidir. Sultanın mutfağında olup bitenlerin Osmanlı mutfağı tarihçilerinden bu kadar rağbet görmesi tesadüf değildir; daha önce gördüğümüz gibi, Topkapı'nın kilerlerine giren yiyecekleri kapsayan defterler şaşılabilecek derecede iyi korunmuştur ve muhtemelen daha birçok yayın için kaynak oluşturacaktır. XVIII. yüzyıldan başlayarak sultanlar, Topkapı Sarayı'nda çok daha az zaman geçirir olmuşlar, burayı genellikle törenler sırasında ziyaret etmeye başlamışlar ve Boğaziçi sahillerindeki ya da diğer yerlerdeki yazlık sarayları tercih etmişlerdi. Fakat merkezden bu uzaklaşma, sorumluların sadece sultanın mutfaklarına giren yiyeceklerin değil, Osmanlı hükümdarları, ailesi ve hizmetkârları için satın alınan tencere, tava, cam eşya ve sofraya takımlarının kaydını da titizlikle tutmalarına engel olmamıştı.

Saraydaki yemekler konusunda çalışmalar yapılmasının bir diğer nedeni de bir ziyafet töreninin sultanın sarayına gelen yabancı elçilerin kabulünün bir parçası olması ve pek çok elçilik heyeti raporunda bu konuda ilginç ayrıntılar bulunmasıdır. Bunun sonucunda, sadece neyin nasıl sunulduğunu değil, en azından bazı örneklerde konukların söz konusu yemek hakkında neler düşündüklerini de biliyoruz. Darius Kolodziejczyk'in makalesi XVII. yüzyıldaki Leh elçileri ve maiyetlerinin yanı sıra, bu diplomatların hayatlarında önemli yer tutan ziyafetleri de ele alıyor.

Elçilere sadece varlıkları sayesinde elçilik heyetinin şanına şan katan çok sayıda hizmetkâr eşlik ederdi. Leh heyeti ele alındığında, bu kişiler genellikle İstanbul'da kaldıkları süreyi eğitimlerini tamamlayıp başka ülkelerin kültür, siyaset ve sanatını öğrenecekleri bir çeşit "Büyük Tur" ve yeme, içme, eğlenme fırsatı olarak sayan genç soylulardı. "Ciddi" siyaset tarihçileri elçilik heyeti mensuplarının yeme içmeyle uğraşmalarını horgörebilirler; fakat yemek ile ilgilenen toplumsal tarihçi için görüntü farklıdır. Yabancıların Osmanlı mutfağına ne tepki verdiklerini anlamaya çalıştığımızda, Leh heyetinin raporları hayli ilginç. Üstelik, aynı törensel etkinlik konusunda Osmanlı belgeleri ile Avrupa belgelerini pek ender bir araya getirebiliyoruz.

Hedda Reindl-Kiel'in makalesi XVII. yüzyıl ortalarında divan-ı hümayuna katılan vezirlere ve kâtiplere verilen birkaç ziyafeti ele alıyor. Söz konusu defterlerden birinde, Erdel elçisi Osmanlı Sarayı'nı ziyaret ettiğinde verilen iki ziyafetin kayıtları bulunuyor. Elçinin hükümdarı sadece vergi ödeyen bir prens olmasına rağmen, elçi şerefine düzenlenen yemeğe bakılırsa, ayaklarının altına "kırmızı halı serildiği" şüphe götürmez. Sultanın lütfunu –ya da hoşnutsuzluğunu– genelde törenlerle, özeldense ziyafetlerle herkesin gözü önünde göstermesi dönemin Avrupa diplomatik usulleriyle aynı çizgide görünüyor. Avrupa'da da kuvvetli bir saraya gönderilen elçilerin daha iyi bir konum kapmak için çevirdikleri dümenler, bulundukları yere gönderilmelerinin başlıca nedenleri arasındaydı.⁴⁰

Reindl-Kiel'in incelediği kayıtlardan görüldüğü kadarıyla, vezirler ile kâtipler arasındaki rütbe farkı bu iki düzeydeki memura sunulan yemeklerin sayısından belli oluyor. Vezirlerin yemeği genelde altı çeşitten oluşurken, daha alt düzeydekiler iki çeşitle yetinmek zorundaydı. Bir ziyafet sırasında şerbet ikram edilmesi kesinlikle yüksek rütbeye işaret ederken, diğerleri iyi bir kaynak suyuyla yetiniyorlardı.

Yazarın dönemin saray ziyafetlerinin neredeyse istisnasız yemeği olan tavuk suyuna çorba ve pilav konusundaki gözlemleri de bir o kadar ilginç. Et yemekleri arasında da tavuğa rastlanıyor; tavuk koyun etinden daha pahalı olduğu için, o kadar önemli olmayan saray görevlilerinin bile efendilerinin kendilerine sultanın kullarına layık yemekler vermesini bekleyebildiklerini gösteriyor. Tavuk suyuna çorba ve pilav genellikle yemeğin başında sunulurken, çoğunlukla tek bir seferde sofraya dizilen tatlı çeşitlerinin ardından etler geliyordu. Reindl-Kiel bu tür ziyafetlerde hükümdarın amacının adamlarına kıymetli yemekler vasıtasıyla cennetten çıkma bir taam tattırmak ve böylelikle "Allah'ın Yeryüzündeki Gölgesi" rolünü oynamak olduğunu öne sürüyor.

Osmanlı İmparatorluğu'nda tek bir sultan olduğu için, saraya da tek bir birimmiş gibi bakma eğilimindeyiz. Bu eğilim kısmen

40 William Roosen, "Early Modern Diplomatic Ceremonial: A Systems Approach," *The Journal of Modern History* 52, 3, (1980), s. 452-76.

İstanbul'daki Eski Saray'ın parça parça yok olması, sultanların Bursa'daki saraylarının bir deprem sonucu yıkılması ve Edirne'deki büyük sarayı Osmanlı kumandanlarından birinin korkup havaya uçurmasından kaynaklanıyor. Fakat konuya bu şekilde yaklaşmak işi fazlaca basite indirgemek oluyor. Aslına bakılırsa, XVI. yüzyılda Anadolu'nun birçok kentinde saraylar vardı, örneğin Amasya'daki saray Kanuni Sultan Süleyman dahil tahttaki pek çok padişah tarafından bile ara sıra kullanılmıştı.⁴¹ Ancak taşradaki bu kurumlarla ilgili belgeler oldukça nadir; sebebi de muhtemelen buralarda sürekli kalınmaması ve bu yüzden de oradaki kapının varlık nedeni olan şehzade ayrıldıktan sonra da işlevini sürdüren arşivler bulunmaması. Manisa'daki sarayla hakkında elimize ulaşan tek belge Şubat 1594-Şubat 1595 arasındaki bir yıllık dönemi kapsıyor ve saray mutfağına yapılan alımlar konusunda pek çok bilgi içermesi bu belgenin kıymetini daha da artırıyor.

Bu defter tamamlandığında, III. Murad'ın oğlu Şehzade Mehmed tahta çıkmak üzere Manisa'yı terk etmişti bile. Yine de, Hedda Reindl-Kiel'in ele aldığı XVII. yüzyıl tüketim kalıplarıyla çarpıcı benzerlikler göze çarpıyor. Tavuğun tercih edilmesi özellikle dikkat çekici; yıl içinde 11.000 tavuk tüketilmişti. Buna karşılık, kuzu özel durumlar için saklanıyordu ve henüz sarayın en çok rağbet gören yemekleri arasına girmemiş, Özge Samancı'nın gösterdiği üzere XIX. yüzyıldaki popülerliğine erişmemişti. Yemeklerde ağırlıklı olarak sade yağ kullanılıyordu, fakat o dönemlerde imaretlerde verilen yemeklerden bildiğimizin aksine zeytinyağının da önemli bir rolü vardı. Ayrıca, şehzade keten tohumu yağından tutun da haşhaş, hatta badem yağı gibi daha az kullanılan nebati yağlardan da hoşlanıyordu. Feridun Emecen bunun muhtemelen İstanbul'dan gelen bir tüketim alışkanlığı olduğunu, fakat Şehzade Mehmed'in Amasya'da geçirdiği yıllarda yerel mutfakla etkileşim yüzünden değişime uğradığını öne sürüyor. Artık XVI. yüzyıl sonlarında Manisa'da varlıklı kesimlerin tercih ettiği yemekler konusunda kanıt bulacak kadar şanslı olmayı diliyoruz. Ancak böyle kişilerin saray standartlarını taklit etmeye çalışmış olabilecekleri düşüncesi işleri karıştırıyor.

41 Petra Kappert, *Die Osmanische Prinzen und ihre Residenz Amasya im 15. und 16. Jahrhundert* (İstanbul, 1976).

Bu kitaptaki makalelerin çoğu belirli bir tarihte ya da kısa bir süre içinde sunulan yemekleri ele alıyor. İncelemelerimizin henüz çok başında olduğumuz için bu makul bir araştırma yöntemi. Ancak, XIX. yüzyıldan önce bile, Osmanlı mutfağının en azından saray dahilinde hiç değişmeden kalmadığını akıldan çıkarmamak gerek. Özellikle de iş baharata gelince bu çok açık ve Christoph Neumann bu konuyu inceliyor.

XVI. yüzyılda hali vakti yerinde kişiler, tıpkı erken modern dönem Avrupalıları gibi karabibere tutkundü. 1500'lerdeki vakıfların mutfak defterleri, aynı zamanda devlet misafirhanesi işlevi gören bu kurumların kilerlerinde çok miktarda karabiber bulundurdıklarını gösteriyor. Fakat, XVIII. yüzyıla gelindiğinde moda değişmişti; artık rağbet gören karabiberin keskin tadı değil, tarçının yumuşak lezzetiydi. Tarçın sadece tatlılarda ve muhallebilerde değil, et yemeklerinde de kullanılıyordu. Özge Samancı'nın makalesinden görüleceği gibi, bu alışkanlık XIX. yüzyıla dek sürdü. Ancak 1900'den sonra sarkaç geri döndü.

Özge Samancı'nın 1800-1850 arası üst sınıf mutfağı konusundaki makalesini sarayla ilgili makalelerin yanına koyduk. Yazar bu büyülü çemberin dışında kalan yüksek statülü ailelerde yemeğin nasıl tüketildiğine zaman zaman baksa da, makalesinin odak noktası kesinlikle Osmanlı Sarayı. Daha da özele inersek, yazar II. Mahmud'un getirdiği Avrupalı yenilikler üzerinde duruyor. Daha önce de gördüğümüz gibi, sofrta takımları bu sultanın özellikle ilgisini çekiyordu, ki Özge Samancı'nın makalesi sadece o dönemde popüler olan Dresden ve Sèvres porselenleri değil, masalar ve sandalyeler üzerine de yoğunlaşıyor. II. Mahmud beğendiği, bedene oturan Avrupalı tarzda üniformaları giyen kişinin yere ne kadar zarifçe oturmaya çalışırsa çalışsın, sandalyede sırtını dikleştirirse daha rahat oturacağını kısa sürede fark etmiş olmalı. Samancı, bu dönemde yemek pişirmenin yabancı başkentlerde aşçıların çalışmalarını izlemek suretiyle kusursuzlaşabilecek bir sanat haline gelişinde de duruyor; bir süre sonra da matbu kitaplara başvurmak da makul bir alternatif olmuştü.

Hiçbir aşçı çeşit çeşit tavalar, tencereler ve tabaklar olmadan çalışamaz. İşte Colette Establet ve Jean-Paul Pascual'ın

makalesi bu konuyu ele alıyor. Yazarlar incelemelerine temel olarak XVII. yüzyıl sonu ile XVIII. yüzyıl başlarından kalan Şam tereke defterlerini seçmişler. Bu seçim kitabımızdaki İstanbul vurgusunu dengeliyor. Samancı'nın makalesinde ele alınan saray belgelerinin aksine, Şamlı aileler henüz başka diyarlardan gelen yeniliklere ilgi duymuyorlardı. Ama bu varlıklı ailelerin bir sürü çanak çömleği, tencere tavası vardı. Tencere ve tavaların çoğu bakırdı, bu da içinde pişen yemeğin her yerinin eşit olarak ısınmasını sağlıyordu. Ayrıca, bu kaplar zarar gördüklerinde kolaylıkla eritilip yeniden dökülme gibi bir avantaja sahipti. Bakır sabit değerli bir kaynak olduğu için, sahiplerinin de genellikle erkekler olması şaşırtıcı değil. En zengin aileleri saymazsak, yemek pişirme işini çoğunlukla kadınlar üstlenmişti; fakat çoğunlukla kolayca kırılan, hatta incecik tabakları, bardakları vardı kadınların. Muhtemelen tam takım mutfak eşyası almak genç gelinin ailesinin vazifesi değildi.

Yemek gereçleri yemeğin yanında ele alınabilir, fakat bunlar aynı zamanda bir evin eşyasından sayılıyordu ve bu yüzden Es-tablet ve Pascual tarafından yazılan makale yemekten konutlara hoş bir geçiş sağlıyor. Yemek ve ev kültürü arasında bir nevi "geçiş" sağlayan bir diğer makale de XVI. yüzyılın ikinci yarısından itibaren Osmanlı payitahtında ve diğer büyük kentlerde yaşayan, özellikle genç erkeklerin gözde eğlence yerlerinden biri haline gelen kahvehanelerdeki kahve tüketimini ele alıyor. Ekrem Işın günümüzde İstanbul'da ya da Ankara'da masa başında yapılan sohbetler için XIX. yüzyıldan önce neden başka mekânlar arandığını sorguluyor. Işın'ın bakış açısına göre, evde yemek beraberinde birtakım kısıtlamalar getiriyordu. Öncelikle, bütün yiyecekleri veren Allah'a şükredilmesi gereği vardı, bu yüzden de ıvır zıvır konuşmalarla bu kutsal anı bozmamak gerekiyordu. Ayrıca, aile düzeni hiyerarşikti, bu da oğulların babalarıyla samimi sohbetlere girmesini, hatta küçük erkek kardeşlerin büyükleriyle konuşmasını engelliyordu.

Elbette cami ve avlusu sosyalleşmek için alternatif bir mekân sunuyordu, fakat edep kuralları burada da "önemsiz konularda" sohbet edilmesine engeldi. Bazı kişiler insanların ev ve caminin sınırlandırılmış ortamları haricinde başka in-

sanlarla iletişim kurma ihtiyaçlarına dindarca bir öfke bile duyuyorlardı. Işın, İstanbul'da ilk kahvehanelerin Haliç'in güneyinde yer alan ticaret muhiti Tahtakale'de kurulduğuna işaret ediyor. Mısır ve Yemen gibi ücra Osmanlı eyaletleri dahil dış dünyayla temas Galata'yla kısıtlı değildi, Yeni Cami'nin batısına düşen kalabalık çarşı sokakları da aynı işlevi görüyordu. Burası özellikle kurallara daha az bağlıydı, daha samimi sosyal ilişkilere uygundu. XVII. yüzyıl boyunca kahvehaneler bu kendine has kent merkezinin ötesine yayılacak ve "şüpheli" çağrışımlarından büyük oranda sıyrılarak gündelik kent yaşamının bir parçası haline gelecekti.

Makaleler: Evler ve Ev Yaşamı

Kent ortamı söz konusu olduğunda, çoğu kez olduğu gibi, yoksulların bir kurumda yaşamadıkları takdirde pek az iz bırakmış oldukları gerçeğiyle karşı karşıya kalıyoruz. Derlememiz içinde bu kurumlarda yaşayanlara örnek olarak eğitim gördükleri medreselerde yaşayan öğrenciler ve her günkü ikametgâhları tekke veya zaviye olan dervişler üzerine bir inceleme bulunuyor. Mübahat Kütükoğlu'nun XVIII. ve XIX. yüzyıllarda İstanbul'daki medrese öğrencilerini konu alan bu makalesi birincil kaynaklara dayanıyor. 1600'lerin öncesinde ve sonrasındaki sancılı yıllarda, bu genç insanların çoktan toprağa karışmış seleflerinin katıldığı ayaklanmalardan beri, Osmanlı idaresi öğrencilerin ve alt düzeydeki din adamlarının girişebileceği yıkıcı faaliyetlerden kaygı duyuyordu.⁴²

XVIII. yüzyılda, gerçekten başarılı bir kariyer için şart olan hamilerin dikkatini çekebilmek amacıyla olan genç adamların, çalışmalarını Osmanlı payitahtında sürdürmeleri gerekmiş ve daha eski merkezler olan Bursa ile Edirne önceki önemlerini yitirmeye başlamıştı; böylelikle de öğrencilerin denetlenmesi kolaylaşmıştı.⁴³ İstanbul medreseleri, başarısız ve "asayiş bozan" medrese sakinlerini ayıklamak amacıyla denetime tabi

42 Mustafa Akdağ, *Celâli İsyânları, 1550-1603* (Ankara, 1963), s. 85-108.

43 Madeline Zilfi, *The Politics of Piety: The Ottoman Ulema in the Postclassical Age (1600-1800)* (Minneapolis, 1988), s. 212.

tutulmuştu, ki bazılarının kayıtları günümüze ulaşmıştır. Ancak Mübahat Kütükoğlu'nun makalesinden öğrendiğimiz üzere, denetim paternalizm sayesinde yumuşuyordu. İstanbul medreselerinin çoğu Osmanlı hanedanı üyeleri tarafından kurulmuştu ve sarayın kızlar ağası denetimi altındaki özel bir görevli bu sultan vakıflarının bakımından sorumluydu. Böylece, bu medreselerde yaşayan öğrencilerin çalışmaları su borularının tıkanması, çatıların akması ya da mahallede akar su bulunmaması gibi sıkıntılardan etkilendiğinde, tazmin için hükümdara başvurabilirlerdi. Elimize ulaşan birçok bu tarz dilekçe, özellikle XIX. yüzyılda köklü medreselerin durumlarını araştıran tarihçi için kıymetli bir kaynak oluşturuyor.

Din adamları tekke ve zaviyelerde de yaşıyorlardı. Ancak medreselerin aksine, tekke ve zaviyelerde hemen hemen her zaman şeyhin ailesi de barınırdı; şeyhlik babadan oğula geçirdi. Ayrıca, en azından bazı bekâr dervişler tekkede kısa ya da uzun sürelerle yaşarken, bazıları burada birkaç saat geçirmekle birlikte, uyumak için ailelerin yanına dönerlerdi. Tarikatın bazı mensuplarının işleri ya da ailevi durumlardaysa tekkeyi ancak zaman zaman ziyaret etmelerine müsaade ediyordu. İstanbul'da Edirnekapı civarındaki Nureddin Cerrahi tekkesinin XX. yüzyılda yazılan yayınlanmamış tarihinden yola çıkan Nathalie Clayer, tekkenin mensupları arasındaki etkileşime bir mekân yaratması üzerinde duruyor. Buradaki sosyalleşme etkinlikleri arasında günlük ibadet ve düğünler gibi özel olaylar yer alıyor.

Clayer'ın makalesi tekkeler üzerine yazılanlarda genellikle pek bahsi geçmeyen bazı kişilerin, mesela şeyhlerin eşlerinin sosyal rollerini vurguluyor. En azından Halvetiye tarikatının bu kolunda şeyh ailesinin yaşını başını almış kadınları "dervişlerin anası" olma gibi önemli bir rol üstlenmişlerdi. Bu örnekte kadınların nispeten öne çıkması, aile yaşamında mutfağın kadınların alanı olmasına bağlanabilir pekâlâ. Aynı zamanda, Cerrahiler dahil pek çok tekkede tarikat mensuplarına ve dışarıdan gelenlere yemek sunulması önemli bir hayır işiydi. Bu gibi pek çok konuğa yemek vermek zorunda olan tekkelerde yemeğin en azından bir kısmının dervişlere yemek çıkaran

mutfaktan değil de şeyhin kendi mutfağından gelmesi olasıdır. Başka bir deyişle, yemek şeyhin ailesindeki kadınlar tarafından haremde hazırlanıyordu.

Böylelikle Clayer, tekkenin medreseye özgü nitelikleri daha çok konaklarda gözlenen niteliklerle birleştirdiğini gösteriyor. Evlerdeki yaşam hakkında, önemli kişilerin evi bile olsa, pek az şey biliniyor. Aynı durum insanların doğdukları, yaşadıkları ve öldükleri evler için de geçerli. Ancak, arada sırada şans eseri istisnalarla karşılaşabiliyoruz. Emre Yalçın, sur içi Balat semtindeki konaklarını 1860'larda satın almış olan bir aileye mensup; ve ne talihliyiz ki bu konak dönemin İstanbul yangınlarından kurtulmayı başararak günümüze kadar aynı ailenin elinde kalmış. Daha da güzeli, yazarın büyükbabalarından biri fotoğraf meraklısıymış ve 1910'lar ile 1950'ler arasında eski konağa bir karanlık oda kurmakla kalmamış, 1930'larda artık kaçınılmaz hale gelen büyük onarımları da fotoğraflamış.

Böylece, tek bir ev ve bahçe üzerine yazılan bu monografi, öncelikle XIX. yüzyılda hali vakti yerinde olmakla birlikte zengin sayılmayacak bir ailenin evinde bulunabilecek konforları gözler önüne seriyor. Yalçın aynı zamanda, bazı odaların işlevlerinin nasıl değiştiğini ve aile bireyleri, özellikle de fotoğraf meraklısı Hüsnü Bey yeni teknolojilerden yararlanmak istediğinde yapısal düzenlemelerin nasıl gerekli hale geldiğini sistematik olarak gösteriyor. Eski harem kısmındaki yarı açık sundurmanın, aile dostlarının Hüsnü Bey'in son aldığı şeyle, yani radyoyla tanıştırıldığı kapalı bir oturma odasına dönüştürülmesiyle ilgili hikâye özellikle ilgi çekici.

Tek konağı ele alan diğer makaleyse, kelimenin dar anlamıyla bir Osmanlı evi olmamasına rağmen bir Osmanlı kentindeki bir konutu konu alıyor. 1770'teki Mora Ayaklanması sırasında Fransız tüccarlar ve Fransız konsolosu büyük zarar görmüşlerdi. Bunun sonucunda, kral bu felaketten etkilenen uyruklarına tazminat ödenmesini buyurmuştu; bu ödemeler bölgede ticaret yapan tüccarlara uygulanacak geçici ek vergiden karşılanacaktı. Adını bilmediğimiz biri, muhtemelen konsolosun kendisi, bu amaçla konsolosluk konutunda olması gerekenleri en ince ayrıntısına kadar listelemişti.

Bu konut Osmanlı İmparatorluğu'nun ücra bir eyaletinde Fransa'yı temsil etme amacı taşıyordu ve pek çok konuğun konaklamasına imkân verecek şekilde tasarlanmıştı. Fransa'nın her yerinden mobilyalar, hatta birçok tablo getirilmişti ve görünen o ki konsolosun görev süresi tamamlandığında geri götürülmeleri planlanmıştı. Ancak evin her gün kullanılan kısımlarında Osmanlı malları da görülüyordu; mesela perdeler yerel bir kumaştan yapılmıştı. Bu kumaş muhtemelen Halep ya da Ayıntab'da dokunan Hint pamuklusu taklitleriydi, bunlar 1760'lara kadar Fransa'ya bile başarıyla ihraç edilmişti.⁴⁴ Suraiya Faroqhi'nin makalesini okuyanlar, Mora'dayken evlerini böyle karma döşeyen insanların geri döndükten sonra yabancı ülkelerdeki görevleri süresince edindikleri bu "egzotik" eşyaları toptan unutup unutmadıklarını merak edeceklerdir. Yoksa bunlar XIX. yüzyıl ortalarında yaygınlaşacak olan bağdaştırmacı ev dekorasyonunun başlangıçları mıydı?

Konaklarda yaşamak zenginlerin, en azından hali vakti yerinde olanların ayrıcalığıydı, yoksul öğrencilerin ve dervişlerin payına düşense toplu konutlarda yaşamaktı. Fakat kentli erkeklerin büyük çoğunluğu tek ailelik evlerde yaşıyordu. Stefanos Yerasimos XVI. yüzyılda İstanbul'da görülen iki konut tipini inceliyor. Yazarın yaratıcı makalesi Osmanlı payitahtındaki vakıflara ait üç tahrir defterinde yer alan üç bin civarında evin tariflerine dayanıyor ve Topkapı Sarayı arşivinde muhafaza edilen mülk satış belgeleriyle destekleniyor. Yerasimos bu malzemeyi şehir planlamacısının görsel hayal gücüyle yorumlamış ve ortaya çıkanlar Osmanlı evinin erken dönemleri konusundaki fikirlerimizi değiştirecek nitelikte.

Öncelikle, İstanbul'da iki ana konut tipi vardı. Birinciler çoğunlukla sur içindeydi, genelde birkaç kattan ve pek çok odadan oluşuyorlardı. Bazen, Yerasimos'un kesin olmamakla beraber fetih öncesi konut kalıntılarıyla aynı olduğunu ileri sürdüğü bu yapılar bölümlenerek, özellikle de 1492'den sonra İstanbul'a göç eden Yahudilere toplu konut olarak kiralanabiliyordu. Kentin daha seyrek nüfuslu kesimlerinde çoğu tek katlı

⁴⁴ Katsumi Fukasawa, *Toilerie et commerce du Levant, d'Alep a Marseille* (Paris, 1987).

olan, daha farklı ve daha küçük evler yaygındı. Bu tip evlerde açık sundurmalar sıkça görülüyordu ve avlu olmazsa olmazlar arasındaydı. Yerasimos bu tip evlerin kırsal kesimdeki evlerle benzerlik gösterdiğini öne sürüyor; yerleşim yoğunluğunun artmasıyla birlikte avlular kaybolarak açık sundurmaların ailelerin mahremiyeti açısından kullanışsız hale gelmesine neden oldu. Sonuçta, sofalar sundurmaların yerini aldı ve ailenin yaz günlerinde kullandığı mekânlar oldu.

Demek ki, ortada ya da yandaki sundurmaları, üst katlardaki pek çok penceresi ve küçük ya da aslında hiç var olmayan avlusuyla “klasik” İstanbul evi epeyce sonra ortaya çıkan, XVI. yüzyılın ikinci yarısında hiç de yaygın olmayan bir yapıydı. Bu bulgular Anadolu evi üzerine çalışan tarihçiler için de heyecan vericidir, çünkü bugünkü “eski şehir” içinde çokkatlı İstanbul tipi evler olan Ankara’da, XVI. yüzyılda çok farklı bir konut biçimi olduğu biliniyor. Ankara XVII. yüzyıl sonlarındaki büyük bir depremin ardından yeniden yapılandırıldığında muhtemelen farklı bir konut tarzına geçmişti. Ankara’nın varlıklı sakinlerinin İstanbul modelini benimsedikleri dönemde, bu konut tipinin henüz yeni olduğunu düşünmeye başlayabiliriz.⁴⁵

Kitabımızın son makalesinde Uğur Tanyeli bütün bunları daha da ileri götürüyor.

Tanyeli ve Yerasimos’un makaleleri ortak kaynaklarla birbirine bağlanıyor, zira Tanyeli de Yerasimos’un çalışmasında karşımıza çıkan bazı vakıf mülklerindeki tanımlamalarından faydalanmış. Tanyeli Osmanlı evine “konfor” ve “lüks” kavramları açısından yaklaşıyor. Yazar, orta gelir grubundaki İstanbulluların evlerini inşa ederken ne düşündüklerini anlamak konusunda “işlev”in bize çok yardımcı olabileceği fikrine karşı çıkıyor. Yazar, bu bağlamda, XVI. yüzyılda vakıf mülkü olan İstanbul evlerinde yemek pişirme gibi temel bir işlev için yer ayrılmamış olduğuna dikkat çekiyor. İnsanların yaşadıkları ve uyudukları odalarda yemek pişirmekten kaçındıklarını varsayarak –ki bu kanıtlanmamış olsa da, mümkün– yemek hazırlığının normalde avluda yapılmış olacağını öne

45 Suraiya Faroqhi, *Men of Modest Substance: House Owners and House Property in Seventeenth Century Ankara and Kayseri* (Cambridge, 1987), s. 214.

sürüyor. Bu durum kış mevsiminde sadece rahatsızlık vermekle kalmamış, incelikli yemeklerin hazırlanmasını imkânsız olmasa bile zor kılmış olmalıdır, dolayısıyla Tanyeli mecburen basit bir yemek alışkanlığı bulunduğunu tahmin ediyor. Ancak, XVII. ve XVIII. yüzyıllarda mutfaklar her ne kadar azınlıkta olsa bile, sayıları artmış gibidir. Her halükârda, mutfağın herhangi bir evde işlevsel bir ihtiyaç olduğu fikri XIX. ve XX. yüzyıllarda henüz yeniydi.

“Geleneksel” Osmanlı evinin parçalarından olan bazı eklemeler –mesela sedirler– hakkında da benzer iddialar ortaya atılıyor. Emre Yalçın’ın ortaya koyduğu üzere, 1930’larda evin daha yaşlı sakinlerinin sediri gerekli görmesine rağmen, yazarın modernleşme yanlısı dedesi, yani radyo ve fotoğraf meraklısı Hüsnü Bey evdeki sedirleri söktürmüştü.⁴⁶ Tanyeli’nin gösterdiği gibi, daha sonraları âdet olduğu üzere üç duvar boyunca sedirle kaplı bir odanın döşenmesine yetecek minder XVI. ve XVII. yüzyılda varlıklı kentlilerin tereke defterlerinde görülmüyordu. Bu gözlem, bu makalenin yazarının XVIII. yüzyılda varlıklı bir kentli ailenin 1500 civarında yaşayan atalarından çok daha iyi şartlarda bir hayat sürdürdüğü izlenimine çok uyuyor. Mutfaklar, sedirler ve ev yaşamını kolaylaştıracak diğer birçok unsur İstanbul ve Anadolu kent sakinlerinin evlerine imparatorluğun derin bir buhrana düştüğü bir dönemde girmişti. Erken modern dönemde, bir devletin siyasi gücü, hatta seçkinlerinin yüksek kültürün doruğuna erişmesi, sıradan kentlilerin rahat bir hayat sürdükleri anlamına gelmiyordu. Alakası yok.

Editörler bu kitabın yayınına büyük emeği geçen dostlarına ve meslektaşlarına şükranlarını sunarlar: Mitch Cohen (Wissenschaftskolleg, Berlin), Prof. Dr. Selçuk Esenbel (Boğaziçi Üniversitesi, İstanbul), Dr. Meltem Toksöz (Boğaziçi Üniversitesi, İstanbul), Pınar Kesen (Tarih Vakfı, İstanbul), Dr. habil, Claus Schönig (Orient Institut der DMG, İstanbul) ve Dr. Astrid Menz (Orient Institut der DMG, İstanbul).

⁴⁶ Bu kitapta Yalçın’ın yazdığı makaleyle karşılaştırınız.

ESKİ MUTFAK KÜLTÜRÜMÜZÜN KAYNAKLARI

NECDET SAKAOĞLU

Osmanlı İmparatorluğu üzerine çalışan toplumsal tarihçilerin, imparatorluğun muhtelif yeme içme ve sohbet kültürlerini bütünüyle saptayıp, bu karmaşık birikimin tatminkâr bir tablosunu çıkarmayı başarmaları kolay görünmüyor. Balkanlar, Anadolu ve Arap dünyasına uzun dönem boyunca egemen olan Osmanlılar, her yerde izlerini bıraktılar. Ancak yeme içme ve sohbet gibi dünyevi konuları kapsayacak bir "Osmanlı kültürü"nü yaymayı ne hedeflediler, ne de böyle bir olasılık üzerinde durdular. Kaldı ki, yeme içme ve sohbet, kültürün hayli değişken unsurlarıdır; doğal koşullar, iklim, inançlar, hatta kimi zaman güç sahibi bireylerin şahsi tercihleri gibi pek çok etkene bağlı olarak değişim gösterebilir.

Daha da önemlisi bütün bu konularla uğraşmayı göze almadan önce kaynak yetersizliği gibi ciddi bir sorunla yüzleşmek zorundayız. Ne yazık ki eski yazarlarımız yeme içme ve sohbet üzerine pek az yapıt bırakmışlardır; başka bir deyişle, bu konuların insan hayatında tuttuğu yerle karşılaştırıldığında bize ulaşan kaynaklar son derece azdır. Keşke eski yazarlarımızın çoğu Evliya Çelebi veya Kâtib Çelebi gibi olsa, keşke en azından *Mizanü'l-Hak* tarzında risaleler bıraksalardı!¹ Bu yazıklanmayı bir an için kenara bırakıp geçmişin "yeme içme" konusunda bize

¹ Orhan Şaik Gökay'ın *Encyclopedia of Islam*'ın ikinci baskısına yazdığı Kâtib Çelebi maddesine göre, yazarın *Mizânü'l-hakk fî ihtiyârî'l-ehakk* adlı eseri XVII. yüzyıl İstanbul'unda bu alandaki tartışmaları ve Kâtib Çelebi'nin önerdiği çözümleri kapsar. İngilizce tercümesi için krş. *The Balance of Truth*, çev. Geoffrey Lewis (Londra, 1957).

bıraktığı kaynaklara bir göz atalım. Tablo 1'deki, özel değer taşıyan kaynaklar dahil, aşçıların pişirdiklerinden alınan tarifleri içeren ve Arap harfleriyle Türkçe yazılmış yemek kitaplarının sayısı 30-40 kadardır.²

Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın 31 Ekim-1 Kasım 1981'de Ankara'da düzenlediği Türk Mutfağı Sempozyumu'nda sunulan bildiriler, hem saraylar hem de halk açısından Türk mutfak ve yemek âdetlerinde Selçuklu sonrası gelişmelere ışık tutması bakımından önemlidir.³ Bu bildiriler büyük önem taşıyor ve halen elyazması halinde korunan birkaç birincil kaynakla da desteklenebilirler. Buna karşın, sorunun gerçek boyutlarını canlandırmaya yönelik en mütevazı çabaya bile yetmeyecek durumdadır: Geçmişte kalan mutfak kültürümüzün ilkeleri, malzemeleri, usulleri, sofraların servis adabı ve protokolü, yörelere göre farklılıklarıyla gitgide unutuluyor. Osmanlı geçmişimizin mutfak kültürü, yazılı kaynak biriktirmeden olgunluğa erişirken, yemeğin pişirilmesi ve servisi bir dizi değişime uğradı; tıpkı müziğe ve sohbete dayalı sözlü geleneğimiz gibi. Ocaklar, tencereler, kazanlar, havanlar, küpler... değişti, hatta mutfaklarımızdan kalktı. Ne yazık ki Osmanlı mutfağının yerel çeşnileri ve özellikleri, kültürel erozyon sürecinde büyük ölçüde yitirildi. Eğer bu kültürün izlerini sürecekseniz, disiplinler arası işbirliği çokça gerekli olacaktır: Toplumbilimciler ve tarihçiler ellerindeki bilgileri doktorlar, kimyacılar ve eczacıların bilgileriyle birleştirmek zorundadırlar.⁴

² A. Turgut Kut yukarıda sözü geçen elyazmalarının haricinde 36 matbu kitaptan, yazarlarından ve özelliklerinden ve ayrıca o kadar önemli olmayan kitaplar ile Ermeni alfabesiyle yazılmış Türkçe yemek kitaplarından bahsetmektedir. A. Turgut Kut, *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası (Eski Harfli Yazma ve Basma Eser)* (Ankara, 1985).

³ *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri 31 Ekim-1 Kasım 1981* (Ankara, 1982); Cemal Kafadar, "Self and Others: The diary of a dervish in seventeenth-century Istanbul and first-person narratives in Ottoman literature," *Studia Islamica* LXXIX (1989), s. 121-50.

⁴ XIX. yüzyıl sonlarında bir kısım masraf listelerine (1880-1886) dayanarak bu dönemde varlıklı bir İstanbul ailesinin mutfağında kullanılan et, ekmek, sebze, meyve, balık, şeker ve diğer gıda maddelerini belirlemeyi başarmışım: Necdet Sakaoğlu, "Vekilharç Masarifat Pusulaları (1880-1886)," *Toplumsal Tarih* 21 (Eylül 1995), s. 47-51.

Tablo 1. Önemli birincil kaynaklardan bazıları

Adı	Tanımı
Kitabü't-Tabih	Yemek yeme konusunda 13. yüzyıl tarihli Arapça eser.*
Divan-i Et'ime / Kenzü'l-İştihâ	Muhtelif yemekleri tanıtan 15. yüzyılda yazılmış Farsça manzum eser.†
Tabh-ı Et'ime	Yazma; Kitabü't-Tabih adlı Arapça eserden Muhammed bin Mahmud tarafından Türkçe'ye çevrildiği sanılıyor.‡
Tercüme-i Kenzü'l-İştihâ	Türkçe yazma; 1803-4'te Ahmed Cavid'in yaptığı Divan-ı Et'ime tercümesi.§
Ağdiye Risalesi	Türkçe yazma ¶
Et-Terkibât fî Tabhi'l-Hulviyyat	Türkçe yazma; Yenişehir Feneri'nde bulunup İstanbul'a getirilen yazma tatlı tariflerini içeriyor; Osman Kerim Efendi tarafından İstanbul'da temizlenerek kopya edilmiş.**
Yemek Risalesi	Türkçe yazma, anonim; Türkiye Büyük Millet Meclisi Kütüphanesinde.††
Melceü't-Tabbahin	Tıbbiye müderrisi Mehmed Kâmil'in yazdığı bu Türkçe eserde yemek, tatlı, turşu, salata vb yemek tarifleri var.††

* Türkçe çevirisinin elyazması İstanbul'da Süleymaniye Kütüphanesi'nin Ayasofya Koleksiyonu'nda bulunuyor. Bu eserin tanıtımını Prof. Dr. Günay Kut yapmıştır. *Kaynaklar* (İstanbul, 1984), c. 3, s. 50 vd.

† *Divan-ı Et'ime-i Mevlanâ Ebu İshak Hallac-ı Şirâzî* (İstanbul, 1302 [1886]).

‡ Ali Emiri Koleksiyonu, Millet Kütüphanesi, İstanbul.

§ Topkapı Sarayı Müzesi Kütüphanesi'nde, Hazine kısmında iki kopyası bulunmaktadır.

¶ Raif Yelkenci'nin bulduğu bu Türkçe elyazmasını Süheyl Ünver incelemiştir, ancak bugün izi kaybolmuştur. Krş. Süheyl Ünver, *Tarihte 50 Türk Yemeği I* (İstanbul, 1948)

** Prof. Dr. Günay Kut tarafından çevriyazısı yapılarak *Et-Terkibat fî Tabhi'l-Hulviyyat* adıyla yayımlanmıştır (Ankara, 1986).

†† *Türk Yemekleri*, çev. M. Nejat Sefercioğlu (Ankara, 1985).

†† Taşbaskısıdır (İstanbul, 1260 [1844]).

XVII. Yüzyıl Mutfak Kültürü

Konumuzla ilişkili çok önemli XVII. yüzyıl metinlerinden biri, Topkapı Sarayı Müzesi Kütüphanesi Hazine kısmında bulunup henüz basılmamış olan, Celveti dervişi Seyyid Hasan Efendi'nin *Sohbetname*'sidir. Bu metin önce merhum Orhan Şaik Gökyay'ın, daha sonra da Cemal Kafadar'ın dikkatini çekti.⁵ Gökyay'ın tanıtımından birkaç cümle, bu kaynağın değeri hakkında bir fikir verecektir:

... bu günlükte daha çok sohbetleri okuyoruz. Çoğu, dostlar arasında verilen akşam yemekleridir. Daha azı sünnet, düğün gibi vesilelerle olmaktadır. Ölü aşlarını da bu sonuncular arasına katabiliriz. Fakat asıl yemekler akşam yemekleridir. Yazar başta, bu sohbeti kim veriyorsa onun adını yazıyor, sonra da sofrada bulunanları, kimi kez bulunmayanları da, adlarıyla sayıyor. Ondan sonra *at'imeyi beyan idelüm, at'ime, at'ime-i nefise, matâim* diye yemekleri sıralıyor... Yemekten sonra yapılan sohbetlere yazar hep *işret* diyor. Bu toplantıların hangi akşam, kimlerde olacağını ilkin yazar düzenlemiştir...

Gökyay, *Sohbetname*'yi anlatırken terminolojiye de ışık tutar:

Sohbet yerine, birkaç yerde *ziyâfet* deniyor ve bu yemeklerle ilgisi olmayan bir yerde bir de *ziyâfetçi* kelimesini buluyoruz. Kimi kez konuklar iki sofraya bölünmekte olup, yazar bunu Farsça olarak *hõneş dü aded bûd* (sofrası iki adet idi) diye belirtmektedir. Kitaba adını veren bu sohbetlerin, belki de en önemli yerlerinden biri bu sofralarda sıralanan yemeklerdir... *Sohbetname*'de okuduğumuz bu sofralardaki yemek çeşitleri altı ile yirmi dört arasında değişmektedir.

Yemeklerin sonunda yazarın "ta'tir ve tâvîd" dediği de misafire bugün bizim kolonya ikramımıza benzer birtakım kokular dökülmesiydi. Bir de "kulak sofrası" diye bir deyimle rastlıyoruz ki, bu muhtemelen bir çeşit konserdi: "fakir, sahib-i sohbet ve ... ile altı kişi olup şehnişinde kulak sofrası kurup..."⁶

5 Bu makale iki yerde yayınlanmıştır: "Sohbetnâme," *Tarih ve Toplum* 14 (Şubat 1985), s. 56-64; Orhan Şaik Gökyay, *Eski, Yeni ve Ötesi (Seçme Makaleleri I)* (İstanbul, 1995), s. 275-306.

6 *Age*, 291-96. Eski mutfak kültüründe yemeklerde su içme âdeti olma-

Tablo 2. Seyyid Hasan ve arkadaşlarına sunulan üç yemek

Yemek çeşidi	Sunulan çeşitler
24 çeşit	1. kebab, 2. yahni, 3. mumar, 4. lahana dolması, 5. turuncıyye, 6. ispanak, 7. süzme, 8. tavuk, 9. ekşili tavuk, 10. kefal şorvası [çorbası], 11. uskumru dolması, 12. tekir tabesi [tavası], 13. börek, 14. baklava, 15. sabuni, 16. zerde, 17. ekşi aşı, 18. şikenbe, 19. şorva, 20. palûde, 21. üzüm, 22. pestil, 23. bağrıbasdı hoşabı, 24. hezârpâre
21 çeşit	1. kuzu kapaması, 2. tavuk, 3. tatlı yahni, 4. soğan dolması, 5. kıyma lokması, 6. ispanak, 7. salata, 8. kabak böreği, 9. baklava, 10. tüffâhiye, 11. me'mûniye, 12. pilav zerde, 13. şorva, 14. göğüs süzmesi, 15. süt, 16. palûde, 17. kayısı hoşabı, 18. kızıl üzüm hoşabı, 19. üzüm; ardından 20. kahve ve 21. lohusa şerbeti (<i>şerbet-i vilâdet</i>)
16 çeşit	1. kefal şorvası, 2. tavuk, 3. ekşili tavuk, 4. şorva, 5. tancare [tencere] kebabı, 6. baklava, 7. palûde, 8. kayısı hoşabı, 9. elma hoşabı. Yemekten sonra: 10-16: hulviyyat-ı mümessek ve sükkerisi (miskli ve şekerli tatlılar)

Yemek ve Yemek Kültürü Üzerine Evliya Çelebi (ve diğerleri)

Evliya Çelebi'nin seyahatnamesinde yiyecek ve içeceklerle ilgili bilgiler dikkatle incelense bir kitap yazılacak kadar malzeme çıkacağına inanıyoruz. Gezginimizin Kütahya'yı anlattığı bölümden aldığımız şu satırlar malzemenin zenginliği konusunda bir fikir verecektir:

Üzüümü olur, amma leziz olmadığından memduh [övülmeye değer] değildir ve yirmi dört gûne [tür] emrudu [armudu] sicillâtta mesbuttur [tescillidir] ve yedi gûne abdar ve danedar [sulu ve tanesi bol] kirazı olur ve Kütahya paçası Arab ve Acem'de meşhuru âfâk [ünlenmiş] olub beyaz ve berrâk ve leziz ilik gibi paçası olur ve tennur [tandır] kebabı ve gerdesi [yufka] meğer Bursa'da ola.

dığından genellikle hoşaf, şerbet, şurup, pekmez suyu ve ayran gibi içecekler tüketilirdi. Bunlar da incelenmeye değer konulardandır.

Prof. Dr. A. Süheyl Ünver, Fatih Sultan Mehmed dönemi yemeklerini tanıtan kitabının, "Eski Tıp Kitaplarında Yemek İçmek ve Perhiz" başlıklı bahsinde, XVI. yüzyıl ile XIX. yüzyıl arasında, yani Hekim Şânizâde Ataullah Efendi'nin *Miyarû'l-Etibba* adlı üç ciltlik tıp risalesinin basılmasına değin, muhtelif hekimlerin kaleme aldığı uyarlamalar, tercümeler ve derlemelerin elyazması olarak kaldığını ve çoğu kez yiyecek, içecek ve beslenmeyle ilgili ayrı bir bahis bulunmamasına rağmen, bu metinleri incelerken bu konular hakkında faydalı bilgilere rastlamanın hâlâ mümkün olduğunu söyler.

Yazar, Ebubekir Razi'nin tıbbi tedavi ile yeme içme arasındaki bağlantı hakkındaki görüşlerini aktardıktan sonra, yeme içme ve beslenme düzeni çerçevesinde tıp tarihimizde incelenmesi gereken eserler bulabileceğimizi belirtir. Fatih Sultan Mehmed döneminin (1451-1481) saray mutfakları defterlerine dayanan Prof. Ünver, tüketilen malzemeleri Tablo 3'teki gibi gruplar:⁷

Ahmed Bican Efendi'nin *Dürr-i Mekkûn* adlı eserinin 11. ve 13. bâblarında atalarımızın XV. yüzyıldaki yeme içme kültürleri hakkında pek çok bilgi bulunuyor. Yazar, beden sağlığının bedeni oluşturduğu söylenen dört "nesne" arasındaki uyuma bağlı olduğu inancı doğrultusunda çabuk konuşup çabuk iş yapanların yaşlandıklarında da güçlerini kaybetmediklerini, bunların hıyar, kabak ve karpuz gibi "soğukter" [soğuk sulu] gıdalar alması gerektiğini söyler. Öte yandan narin ve ince yapılı, soluk benizli olanların tatlı kavun, üzüm ve yumurta gibi "ıssı-ter" [sıcak sulu] gıdalar yemelerini salık verir. Ahmed Bican Efendi'ye göre, Tanrı "Her birinin bir derde devâ, her maraza şifâ olması için..." muhtelif otları yaratmış ve bunları Lokman Hekim'e bildirmişti.⁸

Ahmed Bican Efendi yeryüzünde bulunan 774 bitkinin "insan" için olduğunu vurgularken, geri kalanın "cin tâifesine mahsus" olduğunu yazmakta, muhtelif bitkilerin faydalarını uzun uzun anlatmaktadır: ravent (revand-ı çinî), oğul otu, kü-

⁷ *Türkiye Gıda Hijyeni Tarihinde Fatih Devri Yemekleri* (İstanbul, 1952), s. 57-91.

⁸ Yazıcıoğlu Ahmed Bican, *Dürr-i Mekkûn*, çevrimyazı ve notlar Necdet Sakaoğlu (İstanbul, 1999), s. 89-91, 97-102.

Tablo 3. Fatih Sultan Mehmed'in saray mutfağında tüketilen malzeme

Yiyecek türü	Yiyecek
Baklagiller ve Tahıllar	Bulgur, pirinç, un, mercimek, buğday nişastası, nohut
Sebzeler	Pırasa, lahanası, ıspanak, pazı, şalgam, hıyar, soğan
Yağlar	Zeytinyağ, kuyruk yağı, sade yağ
Otlar ve baharat (efavib)	Misk, safran, zeytin, maydanoz, hardal, sarımsak, kişniş, nane, kimyon, Eflak tuzu, sakız, sirke, fülful [karabiber], tarçın, karanfil, anber
Hayvansal gıdalar	Yumurta, tavuk, peynir, süt, yoğurt, kaymak, istiridyeye, karides, paça, kaz, sığır içkembesi, bal, av kuşları, balık

babe, zencefil, tarçın, karabiber (fülful), küçük hindistancevizi (cevz-i bevva), hindistancevizi (cevz-i Hindî), havlıcan, besbase, kakule, karanfil, hint sümbülü, fevkalkarası, yerkana, menekşe (anduz), yelmeşik,⁹ buyî, kasnî, acı elma (hanzal), kar çiçeği, mahmudiye, hatmi tohumu, zernebad, behmen kızılı, buzidan, sığır kuyruğu, tudda, cavşiran, yabancı susam (cebel-i hunk), cinbane,¹⁰ safran, hardal, hesek kurusu, resdene, yabancı havuç (şakakil), şeytreç, güveyi otu, turp, ferfiyun, kargı deliği, kimyon, papatya, nanbun, limon, fıstık yemişi, hünab, sanavber yemişi, fıstık içi, kavun tatlısı, karpuz, hıyar, elma, armut, incir, hurma, hindiba, üzüm, nar tatlısı, zeytin, ayva, vs. Ahmed Bican bu bitkilerin nasıl kullanılacağı konusunda da, bal, süt ve sirke ekleyerek, yağda pişirerek ya da başka yemeklere katarak hazırlama yöntemlerini veriyor.¹¹

⁹ Yelmeşik otu diye anılan bu bitki, hem ağır kesici hem de böcek ilacı olarak kullanılmış. *Derleme Sözlüğü* (Ankara, 1963-82).

¹⁰ *Cinbane*, *cilbane* sözcüğünün farklı yazımı olabilir.

¹¹ *Hazâ Kitab-ı Dürr-i Mekkûn* (elyazması nüsha), varak 68-81.

Derviş Nidaî Mehmed Efendi'nin Yiyecek ve İçeceklerin Tıbbi Faydaları Hakkında Yazdıkları

Osmanlı toplumsal ortamında yeme içme ve sohbet konusuyla daha yakından ilgili başka bir kaynak ise Derviş Nidaî Mehmed Efendi'nin *Menafîü'n-nas* adlı eseridir.¹² Nidaî, eserinin 44. bâbını meşrubata (şaraplar dahil) ayırmıştır. Yazar konuya "bu bâbda makbul şarapların san'atın menfaatin beyan edüb bildiririm" diye girer. Şarab-ı rummani (nar şurubu/şarabı) ile söze başlayan yazar, muhtelif içecekleri ve her birinin özelliklerini anlatarak devam eder. Örneğin, şarab-ı müselles'ten söz ederken şu açıklamayı verir:

Tariki oldur ki bilmiş olasın ki kızıl tatlu şarâbı lâli derler ve rengi sarılıkda olana ve kızılığa varana şarâb-ı zümridî derler ve tatlu ak üzümünden olana şarâb-ı reyhanî derler. Lâkin bunların ifadesi (yararı) tasfiye-i deme ve ıslah-ı mizacâ ve takviyet-i cima'ya nâfidür.¹³

Yazar 45. bâbda sağlığa ve kuvvete yarayan, şehvet ile iktidarı artıran tatlılardan (hulviyyat) söz eder. Örneğin cinsel kudreti (takviyet-i cima') inanılmaz derecede artıran şu karışımı önerir:

¹² Adnan Adıvar, Derviş Nidaî'nin Kanuni Sultan Süleyman'ın hekimbaşısı Kaysunî-zade ile karıştırıldığını yazar. Krş. Abdülhak Adnan Adıvar, *Osmanlı Türklerinde İlim*, A. Kazancgil, S. Tekeli (ed.) (4. basım, İstanbul, 1982), s. 115-16. Nidaî, yapıtının sonundaki otobiyografisinde Kırım'da Sahib Giray'ın hocalığını yaptığı sırada İstanbul'a elçi olarak geldiğini anlatır. Bu ziyareti sırasında bir iftiraya uğrayarak hapse atılır ve ancak yedi sene sonra salınır. Yazar yüz yaşında bir pirin kendisine tıp öğrettiğini söyler. Dr. Osman Şevki, Nidaî'nin Şehzade Selim'in (II. Selim, 1566-1574) himayesinde bulunduğunu ve Selim'in tahta çıkışıyla İstanbul'a gelerek hekimbaşı olduğunu yazar ve *Menafîü'n-nas*'ın yanı sıra *Tababet-i Beşeriye ve Baytariye* adlı bir eserinden daha söz eder. Krş. Bursalı Dr. Osman Şevki, *Beş Buçuk Asırlık Türk Tababet Tarihi* (İstanbul, 1341 [1925]), s. 168-69. *Menafîü'n-nas* 1566-1567'de II. Selim için 60 bab olarak yazılmıştır. Ayrıca bkz. Fehmi Edhem Karatay, *Topkapı Sarayı Müzesi Kütüphanesi Türkçe Yazmalar Kataloğu* (İstanbul, 1961), c. 1, s. 570-71. Kimi üniversitelerin tıp fakültelerinde ve özel kütüphanelerde, Topkapı Sarayı Müzesi Kütüphanesi, İstanbul Üniversitesi ve Süleymaniye koleksiyonlarında *Menafîü'n-nas*'ın elyazması nüshaları bulunmaktadır.

¹³ *Menafîü'n-nas* (elyazması nüsha), varak 64-70.

Kızıl havucun dışını yuyub zarını ve içindeki özünü giderüb renededden çeke ve çömleğe koyub ağzını berkide. Tennurda veya kömür üzerinde pişüre. Şöyle ki hâl ola. Andan, yüz dirhem kefi alınmış bal ile mim kıvam edüb süze. Andan, zencebil ve cevz-i bevâ ve karanfil ve darçını ve havlican birer dirhem ve zafran üç dirhem ve sünbül-i Hindî ve mustaki buçık dirhem cümles sahk edüb cem' ile andan eleye. Dahi nim kıvama bal kata, tamam karışdura ve alışdura...¹⁴

Nidaî 48., 49. ve 50. bâblarda insan bedenine faydalı "mürekkebe ve müfred gıdalar"dan söz ettikten sonra, beden ile damak arasında hem uyum hem de çatışma olduğunu ileri sürer. İnsanın lezzetli yiyecek ve içecekleri tüketmesini, kendi damağına hoş gelen yemekleri yemesini öğütler.

Yazar daha sonra "mürekkebe gıdalar"ı sıralar, "müfred gıdalar"ın niteliklerini ve hazırlama yöntemlerini anlatır. Böylece, çok yer görmüş bir Osmanlı'nın bilebileceği gıdalar hakkında bir genel fikir verir. Saydığı nişastalı besinler arasında buğday, buğday nişastası, pirinç, arpa, darı, nohut, fasulye, yerelması (tüffahül'l-arz), tandır ekmeği ve bamya (ökre)¹⁵ bulunmaktadır. Etlerde daha çok çeşit görüyoruz: kuzu, oğlak, teke, keçi, tavşan, at, deve, baş ve göz etleri, beyin, pistan eti, ciğer (öyken), böbrek, yürek, incik iliği, tavuk ve horoz etleri.

Arada ilgisiz bilgilere de rastlıyoruz: Örneğin Nidaî horoz etinin döl miktarını artırdığını uzun uzun anlatıyor. Bu etin tuz, bezelye ve fıstığa benzer bir bitki kökü olan besvayic ile suda kaynatılması gerekiyormuş. Yazar okurlarına piliç çorbasının cinsel arzuyu körüklediğini, bu yüzden zayıf, solgun ve bitkin kimselerin bir hafta boyunca kaliteli (pâkize) ekmele ile etli butlu tavuklardan yapılmış çorba içmeleri gerektiğini söylüyor. Bıldırcın ve keklik etlerinin de cinsel gücü (kuvvet-i bâhiye) artırdığı düşünülüyor. Balık etinin ise "sirke ile muamele edilmesi" gerekirmiş. Yazarımız sütün, muhtelif turp türlerinin,

¹⁴ Age, 70-71.

¹⁵ Modern Türkçedeki kullanıma göre "ökre" bamya olmalıdır. Ancak bu isimle anılan bir de nişasta kaynağı olmayan bitki vardır. Hayatizâde Mustafa Fevzi Efendi'ye göre ökre papatya anlamına da gelebilir. Hayatizâde Mustafa Fevzi Efendi, *Yabancı Bitkiler Sözlüğü*, Hediye Tuncer (ed.) (Ankara, 1978), c. 1, s. 81.

pancarın, ispanağın, patlıcanın, ayva kompostosunun, fıstığının, bademin, armudun ve kirazın da faydalarını anlatıyor.

Derviş Nidaî Mehmed Efendi'nin Aşçılığı

XVI. yüzyılda varlıklı bir Osmanlı'nın yediği kaliteli yemekler hakkında bir fikir vermek üzere Nidaî Efendi'nin tariflerinden birkaçını veriyoruz:

Güvercin Yahnisi

Bir miktar soğan suya doğranıp biraz da tatlı zeytinyağı konulduktan sonra hafif ateşte pişirilir. Birkaç güvercin yavrusu dahi ayrıca pişirilir. Pişmiş soğan üzerine dökülüp karıştırılır. En son, birer dirhem tarçın, havlıcan, sâlep dövülüp karıştırılarak üzerine serpilir. (Yazar, insan doğasına en yararışlı yemek olarak nitelediği bu yahninin, cinsel gücü artırıp yaşlanmayı, felci önlediğini belirtiyor ve mayasız ekmekle yenilmesini öneriyor.)

Kuzu Yahnisi

Ne fazla semiz ne de zayıf olmayan kuzu eti ak soğanla pişirilip suyunda bir gece bekletilir. Birer dirhem tarçın, kakule, yarım dirhem karanfil, bir çekirdek misk dövülüp bir miktar et suyunda ıslatılıp pişirilir. Etle karıştırılıp buharı çıkmayacak şekilde azıcık kaynatılır. (Bu da cinsel gücü artırır ve vücudu rahatlatırmış.)

Piliç Kebabı

Piliç yassı yassı yarılp tuzlandıktan sonra, kızgın kiremitin üzerinde yakmadan pişirilir. Beş dirhem çörek otu, dört dirhem lisanü'l-asvar (veya lisan-ı sevr: Türkçede *eğir* denilen, su birikintilerinde biten kamışlı bir bitki), üç dirhem teke sakalı, yarım dirhem hindistancevizi içi dövülüp kebabın üzerine serpilir. (Bu yemeğin gece taamı olduğu vurgulanıyor. Osmanlı saraylarında hareme bitişik küçük kuşhane mutfağında herhalde bu kebab hazırlanıp içeriye gönderiliyordu. Yazar, bu yemeğin tanıtımının Eflatun'a ait olduğunu ve en başta cinsel gücün artması olmak üzere yirmi yedi faydası bulunduğunu ekliyor.)

Kebab

Et çengele asılıp bir gün bekletilerek bayatlatılır. Lezzetli tuzla tuzlanır. Ak soğanlar, kabuğuyla ikiye bölünüp (tavaya) bir sıra et bir sıra soğan konulur. Hafif ateşte pişirilir. Ak soğandan yapılan piyazın suyu da pişen kebab üzerine gezdirilir. Kurutmadan ve kanlı bırakmadan kızartılır. Sonra ufak ufak doğranıp üzerine tarçın, karanfil, nane ve misk saçılır. (Mayasız ekmekle yenmesi önerilen bu kebabın üzerine bir saat sonra zencefil ve karanfille kaynatılmış bal şerbeti içilmeliymiş. Bunun da doğal olarak cinsel gücü artırdığı, ayrıca yorgunluk ve kırgınlıkları giderdiği belirtiliyor.)

Yumurtalı Et

Yirmi yumurta sarısı tuzla çırpılır. But eti tavada kanı çıkıncaya kadar pişirilir. Çırpılan yumurta sarısı üzerine dökülür. Piştikten sonra tarçın, zencefil saçılıp ateşten indirilir. (Bunun da mayasız ekmekle yenmesi önerilmekte ve kebabın yenilmesinden iki saat sonra cinsel gücün artacağı ileri sürülmektedir.)

Fakume-i Tavuk

Genç ve besili iki tavuk tuzsuz suda haşlanır. Sudan çıkartılıp usulünce doğranır. On baş da soğan kıyılır. Börek tepsisine bir sıra soğan serilip üzerine tuz ile dövülmüş iki dirhem tarçın ve buçuk dirhem zencefil serpilir. Sonra bir kat da tavuk eti döşenir. Yine soğan döşenip tuz ve baharat ekilir. En son bir miktar tatlı yağ gezdirilir. Tepsi hafif ateşe konur. Suyu eksildikçe tavuk suyundan eklenir, su kalmayınca ateşten indirilir.¹⁶

Sonuç

Nidaî'ninki gibi didaktik kaynakları incelemek önemlidir. Ancak bu çalışmaların başındayız. Dolayısıyla daha yapılacak çok iş var. Sözlü tarihin yanı sıra, hem hâlâ varlığını koruyan hem de artık rastlanmamasına karşın XX. yüzyıl tanıklarının kaydetmiş olduğu âdetlerin incelenmesi de edebi ve didaktik metinlerden çıkarılacak sonuçlara katkıda bulunabilir. Bunun gerektirdiği mesai, toplumsal tarihçilerin emeklerine degecek-

¹⁶ *Menaîü'n-nas*, varak 79-95.

tir. Zira yeme içme ve sohbet kültürümüz, zengin, karmaşık ve önemli olduğunu şimdiden göstermiştir.

Dar kapsamlı bu çalışmamız sonucunda mutfak kültürümüzün kimi önemli öğelerini saptayabilmiş bulunuyoruz: Hekimler muhtelif yiyecekler ve ilaçların tıbbi faydalarını biliyor ve bunları ağır kesici olarak, ayrıca tedavi amacıyla kullanıyorlardı. Yemeğin dağıtımı da söz konusu olduğundan düğün, bayram veya cenaze gelenekleri gereği ziyafetler verilirken konuklar ev sahibinin iktisadi durumu, cömertliği, yemeklerin çeşnisi, lezzeti konularında görgü ediniyor; yorumlarda bulunuyorlardı.

Osmanlı yemek kültüründe dinsel kuralların da rolü büyüktü. Ziyafetlerde alkollü içecek sunulmazdı. Toplumda şarap tüketen gruplar bulunmasına karşın içkili sohbetler, kutsallığı olan toplu töre yemeklerinin dışında tutulurdu. Kaldı ki, hacılar için düzenlenen uğurlama ziyafetleri (hacı tehniyeleri), tevhid yemekleri, hatta düğün ve sünnet ziyafetleri, dini âdetlerdendi.

Burada söz ettiğimiz kültürün karakteri Osmanlı idi kuşkusuz, ancak toplumsal ortama bağlı olarak etkisi az veya çok olsa da Orta Asya'nın yeme içme kültürlerinden de öğeler barındırıyor ve bunlar yerel çeşitlilik sağlıyordu: Bilinen "standart" yemeklerin yanı sıra, bölgeye özgü malzemelerle hazırlanan özel yemekler vardı. Osmanlı Türklerinin yüzyıllara uzanan kültüründe Anadolu yöreleri ile İstanbul çevreleri arasında büyük farklar söz konusuydu.

Bugün Türkiye'yi yaklaşık yüz yöreye ayıracak olsak, her yöreden ortalama otuz kadar yerel yemek saptanabilir ki toplam üç bin çeşit demektir. Aydınlatıcı birkaç örnek olarak, günümüzde adları hatırlansa da artık sofralarda görülmeyen cilveli tirit, pekmezli elma dolması, kabak sarması, kuru et tiridi, incir kavurması, baduç aş, keloğlanın fesi, gendime pilavı, kellecoş'u verebilirim. Benden yetmiş beş yaş büyük olan anneannem, bu yemekleri, 1940'larda ben henüz çocukken yapardı.

Ek

Gökyay'ın çalışmasına göre *Sohbetname*'de sözü geçen yiyecekler:¹⁷

- a) Baş yemekler: Balık dolması, beşparmak (sütleğen), cızbız kebabı, dana başı ve paçası, davudpaşa köftesi, dolma, ekşi aş (etli erik), ekşilice (yanında sarı asma ve üveyik), ekşi yahni, etli pilav, güvercin, gümüş balığı, herise (lapa), etli herise (keşkek), ıspanak, kabak dolması, kabak kalyesi, karatavuk, kaz, kebab, kefal, Kefe kebabı, kereviz, kıyma lokması, kuzu, kuzu kapaması, lahna dolması, lisan-ı sevir (eğir denen bitki dolması), lüfer balığı, mantar, pilav, piliç, pişmiş tavuk, semek (balık) dolması, şalgam, şalgam boranisi, soğan dolması, tatlı yahni, tavuk, tekir, tekir dolması, yahni, yumurta, yumurta (patlıcan) lokması.
- b) Çorbalar: Balık çorbası, buğday çorbası, çorba, işkenbe çorbası, katı çorbası, kefal çorbası, şehriye çorbası.
- c) Hamur işleri: Bohça böreği, börek, bürr (buğday), fincan böreği, ıspanak böreği, kabak böreği, pişi, ragif (pide), katmer samsa, kızartılmış sıcak baklava, sütlü katmer, sütlü tutmaç, şalgam böreği, Tatar böreği, tencere böreği, ufak börek, ufak kabak böreği.
- d) Hoşaf lar: Armut hoşabı, ayva hoşabı, bağırbasdı hoşabı, elma hoşabı, erik hoşabı, kırmızı kuru üzüm hoşabı, Şam üzümü hoşabı, zerdalu hoşabı.
- e) İçecekler: Asel (bal) şerbeti, amberli kahve, gülâb (gülsuyu) şerbeti, kâvi (hurma çiçeği) şerbeti, kahve, limon şarabı (limonata), sükkeri şerbet-i vilâdet (şekerli lohusa şerbeti), süt, şeker şerbeti, öd şerbeti.
- f) Meyveler: Ak incir, can eriği, ekşi karadut, dilki kuyruğu üzümü, ekşi turunç, evenk üzümü, ferik elması, karpuz, kavun, kiraz, Kumla üzümü, parmak üzümü, razakı üzümü, Sinap elması, siyah keçi memesi üzümü, tatlı turunç, yediveren üzümü.

17 Gökyay, "Sohbetnâme," *Eski, Yeni ve Ötesi*, s. 293-95.

- g) Tatlılar: Ak helva, baklava, elma süzmesi, emrûdiyye, deva-yı misk, gülbeşeker, helva, miskli ve şekerli helvalar (hulviyyat-ı mümessek ve sükkeri helva), balsız hezarpare, hurma-iye (badem ezmeli şekerli ekmek), muhallebi, nane macunu, palûde, pestil, sâbüni helvası (badem, bal ve susam yağından), seferceliye (ayva kompostosu), şekerli baklava, sütlü aşure aşı, vec macunu.
- h) Yukarıdaki bölümlere girmeyenler: Bal, pastırma, biber, kaşkaval peyniri, kaymak, nane turşusu, sucuk, tulum peyniri, turşu.

İSTANBUL'DAKİ LEH ELÇİLERİ

*Ya Da Onurunuzu Kaybetmeden
Ev Sahibinin Kesesinden Geçinme Yolları*

DARIUSZ KOŁODZIEJCZYK

Osmanlılar ve Lehlerin sosyopolitik sistemleri çok farklıydı, ama denebilir ki ikisi de XVII. yüzyıl Avrupa'sında herkes "barok anlayış"ın bu göze batan temsilcilerini bilirdi. Osmanlı payitahtına gönderilen her Leh elçi heyeti tantanalı törenlere yol açıyor, her iki taraf da kendi üstünlüğünü sergilemeye, törensel parlıtlar arasında diğerini gölgede bırakmaya uğraşıyordu. Leh heyeti ne kadar debdebeli ve kalabalık olursa, Osmanlıların "kâfirleri" Babîâli'nin eşiğine yüz sürmeye ikna etme çabaları da o denli ateşli oluyordu.

Daha 1500'lerde bazı Leh elçilerinin yanında hatırı sayılır birer maiyet olsa da, elçilik heyetlerinin ihtişamı XVII. yüzyılın ilk yarısında doruğa ulaşmıştı. Jerzy Ossolinski'nin Roma (1633), Krzysztof Opalinski'nin Paris (1645) misyonlarının yanı sıra, Krzysztof Zbaraski'nin 1622'de İstanbul'a gelişi, hem İstanbul'da hem de Hristiyan saraylarında epeyce yankı uyandırmıştı. Zbaraski bin atlısının başında Osmanlı payitahtına girdiğinde, sadrazam elçinin uşağına şaka yollu efendisinin İstanbul'u fethetmeye mi yoksa sadece devlet hazinesini soy-maya mı geldiğini sormuştu.¹ Bu tip espriler Osmanlı yetkili-

¹ "Poselstwo Krzysztofa Xięcia Zbaraskiego do Turcyi w roku 1622", *Dziennik Wileński: Historia i literatura* 3 (1827), s. 3-27, 101-25, 237-73, 339-71, özellikle 101. Aynı alıntı için bkz. Victor Ostapchuk, "The Ottoman Black Sea Frontier and the Relations of the Porte with Polish-Lithu-

lerini pek eğlendirmiş olmalı ki, 1678'de bir başka sadrazamın, Kara Mustafa Paşa'nın Jan Gninski'nin "sadece" 450 kişiden oluşan maiyeti konusunda şu yorumu yaptığı söylenir: Eğer elçi "İstanbul'u bu kadar insanla almak niyetindeyse adamlarının sayısı fazla sayılmaz, ama eğer niyeti Babîâli'nin yüce eşiğini selamlamaksa, çok kalabalık gelmiş."²

Bu gibi elçilik heyetleri her iki devlet için de muazzam masrafa neden oluyordu. Verilmesi gereken armağanlar ve temsil masrafları için Lehistan-Litvanya Birliği genel meclisi ile krallık hazinesinden uygun miktarda bütçe sağlanmasına rağmen, Babîâli de genellikle elçilik heyetinin konaklama ve yeme içme masraflarının karşılanması için belirli bir para tayin ediyordu. İstanbul'a gönderilen Leh resmi heyetlerinin kalabalıklığı göz önüne alınırsa, bu durum Osmanlılarda giderek artan bir rahatsızlığa sebep oluyordu, zira heyet üyeleri tayinatın yanı sıra devlet hazinesinden verilen aynı yardımlara da hak kazanıyorlardı. Örneğin, resmi kabul sırasında bütün heyet üyelerinin kıymetli kaftanlar giymiş olmaları gerekiyordu. Bu kaftanlar Lehistan'da da büyük rağbet görüyordu.

Masrafları kısmen Osmanlılar tarafından karşılanan "Türk heyeti"ne katılmak, genç bir Leh soylusunun siyasi eğitiminde ve kariyerinde faydalı bir aşama sayılıyordu. Leh ileri gelenlerinden pek çoğunun oğullarını İstanbul'a giden elçilik maiyetine sokması bu kanının yaygınlığını gösteriyor. Örneğin, Lehistan'ın müstakbel kralı Jan Sobieski 1654'te, yirmi dört yaşındayken, Mikolaj Bieganowski'nin elçilik heyetiyle İstanbul'a gelmişti.³

anian Common Wealthand Muscovy, 1622-1628", (Doktora Tezi, Harvard Üniversitesi, 1989), s. 25-26. Muhtelif raporlara göre, Zbaraski'nin maiyeti 700 ila 1200 kişiden oluşuyordu, krş. age, n. 5 ve *Historia dyplomacji polskiej*, 1572-1795, Zbigniew Wójcik, ed. (Varşova, 1982), c. 2, s. 141.

2 Demetreus Cantemir, *The History of the Growth and Decay of the Ottoman Empire* (Londra, 1734-1735), s. 287. Kantemir'e göre elçilik heyeti 700 kişiden oluşuyordu. Daha kesin rakamlar için bkz. *Polska służba dyplomatyczna XVI-XVII wieku*, Zbigniew Wójcik, ed. (Varşova, 1966), s. 335.

3 Zbigniew Wójcik, *Jan Sobieski 1629-1696* (Varşova, 1983), s. 50-51.

Lehlerin İstanbul'daki etkinlikleri elbette sadece devlet için yaptıkları siyasi görüşmelerden ibaret değildi. Babıâli'ye yapılan ziyaretler çoğu kez bir çeşit mali yatırım olarak görülürdü. Bu fırsatın elçilik heyeti üyeleri ile aracılarının ticari faaliyetleri vasıtasıyla kâra dönüştürülmesi gerekirdi. Örneğin, 1742'de Leh heyetinden Pawel Benoe Lehistan'a elli araba dolusu doğu malıyla dönmüştü.⁴ Her türlü ticari etkinliğin horgörüldüğü bağıra çağıra ilan ediliyordu, ama İstanbul'a gelen soylu Leh ziyaretçiler, XX. yüzyılda soylu olsun olmasın aynı yolu izleyecek olanların salacağı namın işaretçisi olmuşlardı. Mayıs 1598'de Jan Szczesny Herburt'a verilen kraliyet talimatında "kendisinden önceki elçilerin yaptığı gibi alışveriş ve ticaret işine bulaşmaması, tacı böyle utandırmaması" gerektiğini okuyoruz.⁵ Ticaretin bu gibi uyarılarla önüne geçilemeyecek kadar kazançlı olduğunu belirtmeye gerek yok. Osmanlı mühimme defterleri Leh elçilerinin ricasıyla Babıâli'nin verdiği pek çok şahsi ticaret ayrıcalıkları ve fermanla doludur.⁶ Ayrıca, pek çok tüccar da elçilik heyeti üyelerine genellikle tanınan vergi muafiyetinden yararlanmak amacıyla heyetlerin peşine takılıyordu.

"Türk heyetleri" eğitim açısından ne kadar öğretici, ekonomik açıdan ne kadar kârlı olsa da, sıkıntılı yönleri göz ardı edilebilir gibi değildi. Andrzej Kaminski kısa bir süre önce XVII. yüzyılda Lehistan-Litvanya ile Moskova Prenslığı'nin diplomatik ilişkileri konusunda bir çalışma yaptı. Çıkarımlarına göre, Leh diplomatlar Rusya'daki elçilik süreleri boyunca kibarca neredeyse bir hapis hayatı yaşıyorlardı.⁷ Ruslar elçileri gözaltın-

4 *Polska służba dyplomatyczna XVI-XVII wieku*, s. 415.

5 *Kupiami i handlami bawić się nie ma, co snadź inni posłowie i przed nim z niesławą koronną czynili*, Archivium Główne Akt Dawnych (Varşova), Libri Legationum, imza 27, v. 61b.

6 Bkz. Başbakanlık Arşivi BBA-OA (İstanbul), MD 7, s. 643, no.1791 (Piotr ve Krzysztof Zborowski'ye tanınan ayrıcalıklar, 1568); MD 31, s. 63, no.162-65 (Jan Sieniński'ye tanınan ayrıcalıklar, 1577, şarap, yün ve at alımlarını vergiden muaf kılma izni); Düvel-i Ecnebiye 55/1 (Leh Ecnebi Defteri), s. 33, no. 36-39 (Stanislaw Chomentowski'ye tanınan ayrıcalıklar, 1714 tarihli).

7 Andrzej Kamiński, *Republic vs. Authority: Poland-Lithuania and Russia, 1686-1697* (Cambridge, Mass., 1993):146.

da tutmalarıyla nam salacaklardı. Durum kozmopolit Osmanlı payitahtında hiçbir zaman bu noktaya gelmediyse de, Bizans törenselliğinin bazı unsurları Moskova ve İstanbul'un ortak geçmişlerinden gelen bir iz bırakmış gibi görünüyor. Yabancı diplomatlar çoğu kez bilinçli bir aşağılanma ve psikolojik baskıyla karşılaşıyorlardı. Yabancı elçinin tahtın önünde iki "kapıcı" tarafından zorla yerlere kadar eğdirilmesi şeklindeki yüz sürme merasimi daima şiddetli tepkilere yol açıyor, memleketlerinde hür yurttaşlar olduğunu öne süren elçilerin itirazlarına yol açıyordu.⁸ 1667'de, Leh ileri gelenlerinin en zenginlerinden Hieronim Radziejowski, birkaç saat içinde geçici ikametgâhından çıkarılarak berbat kokan küçük bir kervansaraya taşınmak zorunda bırakılmıştı. Bu hakaret zaten hasta olan adamın ölümünü hızlandırmış olabilir.⁹

Bu koşullar göz önüne alındığında, bazı Leh diplomatların kendilerini aşırı içkiye vermiş olmalarına ya da içinde bulundukları hassas duruma küstahça davranışlarla karşılık vermelerine şaşmamak gerek. Bütün bu gerginliğin ve aşağılanmanın acısını çıkarmanın bir diğer yolu (ve kesinlikle daha güvenli yolu!) Varşova'ya döndükten sonra elçilik yapılan dönem üzerine destansı ya da ironik bir rapor yazmaktır. 1630'da Aleksander Piaseczynski Osmanlı yetkililerinden Murtaza Paşa'ya verdiği yanıtı şöyle aktarıyordu: "Ben Diyarbakır veya Ceza-yir'den değil, sizinkiyle eşit düzeyde bir hükümdar olan büyük [Lehistan-Litvanya] kral adına geliyorum. Bana efendinizin bir kulu gibi değil, hür bir elçi gibi hitap ediniz."¹⁰

Leh elçilerinin böylesi mağrur yanıtları daha sonra ülkede yayılıyor ve Leh soylularının öz saygılarını pekiştirmekte etkili oluyordu. Ancak söz konusu ifadelerin Osmanlı devlet erkânı karşısında, özellikle de sultanın huzurunda gerçekten dile geti-

⁸ *Historia dyplomacji polskiej*, c. 2, s. 290-91.

⁹ *Dyplomaci w dawnych czasach. Relacje staropolskie z XVI-XVIII stulecia*, Adam Pryzboś ve Roman Żelewski, ed. (Krakov, 1959), s. 334; Adam Kersten, *Hieronim Radziejowski, Studium władzy i opozycji* (Varşova, 1988), s. 595-96.

¹⁰ *Trzy relacje z polskich podróży na Wschód muzulmański w I połowie XVIIw. (Muratowicz, Piaseczyński, Lubieniecki)*, Adam Walaszek, ed. (Krakov, 1980), s. 79.

rildiği (ve tercüme edildiği!) şüphelidir. Aynı şekilde, Leh elçisi Andrzej Trzebinski de 1634'te İstanbul'dan döndükten sonra, Sultan IV. Murad ile arasında geçen konuşmayla böbürlenmiş, efendisinin büyük bir hükümdar olarak statüsünden Osmanlı hükümdarını haberdar ettiğini iddia etmişti.¹¹ Gerçekliği konusunda ciddi şüpheler olmasına rağmen, bu konuşma Leh tarihçiliğinde ciddiye alınarak sıkça tekrarlanmıştır. O dönemdeki Osmanlı törenlerine aşina olan herkes, yabancı bir elçinin "her şeye kadir padişahın" huzurunda bırakın neredeyse eşitiymiş gibi serbestçe tartışmayı, bir kelime fısıldamasının bile pek olanağı bulunmadığını görecektir.¹²

Bu yüzden, Topkapı Sarayı'ndaki resmi kabuller ve Leh elçilerine sunulan yemekler üzerine yazılan raporları okurken, bu noktayı hiç akıldan çıkarmamamız gerekir. Osmanlılar bu törenleri hükümdarlarının üstünlüğünü sergileyecek araçlardan biri olarak görüyorlardı. Yine de Leh elçilerine sunulan yemekler ne kadar lezzetli olursa olsun, söz konusu soyluların tepkileri ev sahiplerinin amaçladığından ve beklediğinden oldukça farklı oluyordu. Elçi Wojciech Miaskowski'nin 1640'da krala sunduğu rapor Osmanlıların "kâfirleri" etkileme çabalarının çoğu kez beklemedik biçimde sonuçlandığını gösteriyor. Miaskowski'nin belirttiği üzere, divanda bir ziyafet verildiğinde

11 Alıntı için bkz. Leszek Podhorodecki, "Wojna polsko-turecka 1633-1634r.", *Studia i Materialy do Historii Wojskowości*, 20(1976), s. 23-72, özellikle s. 58-59.

12 Yabancı elçilerle ilgili Osmanlı merasimleri için bkz. Gülru Necipoğlu, *Architecture, Ceremonial and Power: The Topkapı Palace in the fifteenth and sixteenth centuries* (Cambridge, Mass., 1991), s. 96-110. Pál Fodor, Kanuni Sultan Süleyman döneminde saray protokolüne getirilen yenilikleri canlı bir şekilde aktarmaktadır: "Hükümdarlığının ilk on yılında, elçi kabulünde oturduğu yerden kalkmama âdetini getirdi. Kabul sırasında, daha önceleri kullanılan divan yerine tahtta oturur ve kendisinden öncekilerin aksine ya bütünüyle sessiz kalır ya da sadece birkaç kelime söylerdi. Bu âdetler Osmanlı hükümdarlarının davranış kurallarında öylesine kök saldı ki, Koçi Bey gizliliği ve az konuşmayı saltanat vakarının temel özellikleri olarak nitelendirdi." Bkz. Pál Fodor, "Sultan, Imperial Council, Grand Vizier: Changes in the Ottoman Ruling Elite and the Formation of the Grand Vizieral telhis," *Acta Orientalia Academiae Scientiarum Hungarica* 47 (1994): s. 67-85, özellikle s.80.

genellikle gözlemlendiği gibi, yeniçerilere para dağıtılmasının ardından başlamıştı. Ancak sadrazamla birlikte onurlandırıcı bir yerde oturtulmasına rağmen, Leh elçisi etrafında ne olup bittiğini pek fark edememişti, zira bütün dikkatini sofrada bıçak bulunmayışına vermiş, ziyafeti bir “eşelenme partisi” olarak tarif etmişti.¹³

Aynı heyetin bir diğer üyesi olan Zbigniew Lubieniecki günlüğünde daha fazla ayrıntıya yer veriyordu. Elçi kadar şanslı olmayan Lubieniecki, diğer soylularla birlikte divan odasının dışında oturtulmuş ve yemek ikramı kocaman çanaklarda yapılmıştı. Divan odasındaki ziyafet yirmi çeşit yemekten oluşurken, elçinin maiyetindekilere yalnızca beş çeşit ikram edilmişti. Lubieniecki bunları sıralıyordu: tavuk çorbası, tavuk kebabı, haşlanmış koyun eti, şekerli pilav ve sütlaç. Yazara göre, bunlardan hiçbirisi damağına lezzetli gelmemişti, üstelik vakit henüz acıklanmayacak kadar erkendi. Yeniçeriler onun bu ikinci fikrini paylaşmıyordu. Lehler sofradan kalkar kalkmaz, askerler “kalan yemeklere köpek gibi saldırdılar”; külahları çorbaya dalyor, bu görüntü Leh asilzadelerinin içini kaldırıyordu.¹⁴

Jan Gninski'nin heyeti, İstanbul'a gelen Leh elçilik heyetleri arasında belki de en çok bilinenidir. Eylül 1677'deki resmi kabulü elçi bizzat betimlemiş ve daha sonraları Fransız sanatçı Pierre Sevin bu anlatıyı resmetmiştir. Gninski sadrazam ile birlikte yemek yerken, iki oğlu ve yeğeni kubbe vezirlerinin yanına oturtulmuş, elçilik heyetinin diğer önemli üyeleriye kazaskerler ve geri kalan Osmanlı yetkilileriyle birlikte yemek

13 “Predko tam ten bankiet albo raczej drapanina odprawila się, bo nikomu noża nie dano,” Adam Przyboś, ed. *Wielka legacja Wojciecha Miaskowskiego do Turcji w 1640 r.*, (Varşova, 1985): s. 93.

14 *My po jednemu wstawając ledwośmy ustapili z miejsca, zaraz czau-sowie, janczarowie po półmiskach, cośmy nie dojedli, jeden drugiego pchali, aż czapki im i zawoje w polewke, w kasze wpadywały, jak psi i gorzej rwali*; bkz. a.g.e. 145, Miaskowski'ye sunulan yemek çeşidi sayısı hakkında krş a.g.e. Birkaç gün sonra Venedik balyosu da bir ziyafet vermişti. Bu ziyafette de İtalyan sofrada adabı soylu gözlemcimizi tatmin edemediyse, yemeğin çok daha iyi olduğu anlatılıyor. Kendi davranışı konusunda mütevazı bir-susunkluk gösteren yazar, İtalyan konukların ceplerini iki haftalık yemekle doldurduklarını söylüyor: *age*, s. 151.

yemişlerdi. Heyetin beş masaya dağıtılan bu ayrıcalıklı üyelerinin dışında kalan diğer Leh soyluları ise bahçedeki yemeğe davet edilmişlerdi. Salona alınmayanlar bu işe çok bozulmuş ve "yerden yemek yemeyi" reddetmişlerdi. Gninski'ye göre, onlara sunulan yemekleri genç hizmetkârlar silip süpürmüştü.¹⁵

Gninski'nin sekreterinin tuttuğu günlük elçinin kendi raporundan daha fazla ayrıntı sunuyor. Nisan 1678'de gerçekleşen bir sonraki resmi kabulde, meyve ve kestane ile birlikte şerbet ve kahve ikram edilmişti ki Lehler bunları çok beğeniyordu. Bu ikramın ardından normal ziyafet başlamıştı. Mönüde on iki çeşit yemek buluyordu. Bunların arasında tarçınlı kalkan balığı, tavuk kebabı, pilav ve sütte pişirilmiş buğday vardı. Yazar yine tavuğun bıçak kullanılmaksızın çıplak elle parçalandığını belirtiyordu.¹⁶ Hırçın yorumlar eksik olmasa da bu rapor 1640'taki raporlar kadar nefret dolu değil.

Burada ele alacağımız son Leh raporu, başında Mazovia Palatinliği yöneticisi Stanislaw Chomentowski'nin bulunduğu 1712-1714 heyetinin raporu. Nazım şeklinde yazılmış olduğunu da belirtelim. Raporu elçi maiyetinde bulunan bir Cizvit rahibi, Franciszek Gosciecki yazmış, metin 1732'de basılmıştı. Gosciecki, Osmanlı sarayında kullanılan Çin porselenlerinden ve gümüş tepsilerden etkilenmişse de, yeniçerilerin davranışlarını dayanılmaz buluyor ve çatal bıçak kullanılmamasından dert yanıyordu. Serbestçe çevirirsek şiirinin ilgili kısmı şöyle:

*Yeniçerilerin her biri, kalabalığın arasından,
kaptı bir çorba, her biri memnundu kaptığından;
Doldurmuşlardı kaplarını çıplak ellerle, daha ne?
geri çekildiler rahat bir yer bulmak üzere (...)
Ne bıçak var ne çatal, ne kaşık ne de tabak,
Göreceksiniz, elleriyle yemekte hepsi!
İstersen, buyur sen de, katil lütfen, bir parça kopar,
çarçabuk dolduruver ağzını yağlı ellerinle!¹⁷*

15 Franciszek Pulaski ed., *Źródła do poselstwa Jana Gnińskiego wojewody chełmińskiego do Turcyi w latach 1677-1678* (Varşova, 1907), s. 38.

16 A.g.e. 141.

17 Bkz. Franciszek Gościecki, *Poselstwo wielkie Jaśnie Wielmożnego*

Yukarıda ele aldığımız, 1640-1714 arasındaki dönemi kapsayan Leh raporlarının Osmanlıların sofra alışkanlıklarını kınama konusunda fikir birliği içinde olduklarını vurgulamak gerek. Özellikle çatal bıçak kullanılmayışı bu raporları yazanları oldukça rahatsız etmişti. Durmadan bu yönde şikâyet edilmesi özellikle dikkat çekici, zira Avrupa'da çatal kullanımı ancak uzun bir sürecin ardından oldukça geç yayılmıştı.¹⁸ Norbert Elias, ilk kez 1939'da yayınlanan *Über den Prozess der Zivilisation* [Uygarlaşma Süreci Hakkında] adlı çalışmasında, Avrupa sofra adabının oluşumunda Erasmus'un *De civilitate morum puerilium* adlı eserinin önemini vurgulamıştır. Ünlü Flaman hümanist daha 1530'larda şunları yazıyordu: "Parmakları salçaya daldırmak köylü işidir. İstenilen parça çatal bıçakla alınır."¹⁹ Elias, çatalın Avrupa'da yayılışını anlatırken, önce seçkinler tarafından dile getirilen, zaman içinde alt sınıflara da erişen yeni duyguları tarif eder: "(...) parmaklarımızı kirlettiğimiz zaman bir huzursuzluk duyarız ya da en azından başkalarının bizi yağlı ellerle görmesi huzursuzluk verir."²⁰

Rönesans Polonyası'nda çatal hiç bilinmez, bıçak ise sadece kraliyet ve aristokrat saraylarında bulunabilirdi, yeni görgü kuralları ancak XVII. yüzyılda soyluların ve tüccarların evlerine girmeye başlamıştı.²¹ XVIII. yüzyıl sonlarına gelindiğindeyse, köylü ailelerin çoğu hâlâ tahta kaşıklarla yetinmek zorunda olsa bile, çatal ve bıçak aristokratlar ile kentliler arasında günlük yaşamın bir parçası haline gelmişti.²² İstanbul'a gelen Leh elçilik heyetlerinin raporlarını okurken, heyet üyelerinin XVI.

Stanisława Chomentowskiego... przez lata 1712, 1713, 1714 odprawione (Lwów [günümüzde L'viv], 1732), s. 260, 264.

18 Kaşığa gelince, Gościecki'nin tepkisi retorik olarak görülmelidir, çünkü diğer Leh raporları ve en önemlisi Türkiye'de bulunan maddi kanıtlar kaşığın herkesçe kullanıldığını göstermektedir.

19 Fransızca tercümesinden çevrilmiştir: Norbert Elias, *La civilisation des mœurs* (Paris, 1991) : s. 130; Lehçe çevirisi de mevcuttur.

20 A.g.e., s. 180; ayrıca bkz. "Comment se tenir à table" başlıklı bölümün tümü, s.21-83.

21 *Histoia kultury materialnej Polski w zarysie*, W. Hensel, J. Pazdur ed. (Wrocław, 1978) c. 3: *Od XVI do połowy XVII wieku*, s.318.

22 A.g.e., c. 4 *Od połowy XVII do końca XVIII wieku*, s. 275, 284.

yüzyıl sonlarında İtalyan ve Fransız modalarından fazlasıyla etkilenen Leh-Litvanyalı üst sınıflara mensup olduklarını ya da en azından öyleymiş gibi davrandıklarını unutmamamız gerek. Bu yüzden de insanın parmaklarını yağa bulaştırması düşüncesinin bir XVI. yüzyıl Flaman hümanisti ile bir XVIII. yüzyıl Cizvitine aynı derecede tiksindirici gelmesi tesadüf değil.

XVII. yüzyılda Lehistan-Litvanya'nın siyasi rolü gitgide azalmaktaydı; daha 1714'te Osmanlılar Leh kralına Rus kukla-sıymış gibi davranmakta olsalar bile, XVIII. yüzyılda İstanbul'a gelen Leh elçilik heyetleri kendilerinin ve okurlarının içlerini rahatlatabiliyorlardı: Çatal bıçak kullanarak, "üstün" olduğunu tasavvur ettikleri Avrupa kültürüne uyum sağladıklarını gösteriyor ve böylelikle yitirdikleri güç ve statüyü telafi etmiş oluyorlardı.

CENNET TAAMLARI

XVII. Yüzyıl Ortalarında Osmanlı Sarayında Resmi Ziyafetler

HEDDA REINDL-KIEL

Versailles veya ondan da eski Chateau de Vincennes gibi tipik bir Batı sarayına uzaktan baktığımızda, ilk göze çarpan mimari unsurlar anıtsal ihtişamı, olağanüstü uzunluktaki cephe eksenini ve kuvvetle vurgulanan merkez girişi olacaktır. Bu durum, saydığımız mimari unsurların bulunmayışı yüzünden pek çok sanat tarihçisi için özellikle bir muamma olarak kalan Topkapı Sarayı ile keskin bir tezat oluşturur. Neyse ki Gülru Necipoğlu'nun çalışması sayesinde artık bu sarayın törensel bir mekân olarak algılandığını biliyoruz.¹ Silüetine bakılırsa, mimari açıdan sarayın iki bölümü vurgulanmıştır: Bir tarafından bakıldığında, adil yönetimin kolaylıkla kavranabilir simgesi, Adalet Kulesi görülür; diğer taraftan bakıldığında muazzam bacalarıyla saray mutfakları. Bu ikinci unsur saltanat imgesinin sergilenmesi için özel bir yol olarak yorumlayacak olursak, yemek temin etmenin Osmanlı padişahlarının rollerinin vazgeçilmez bir parçası olduğu sonucu rahatlıkla çıkarılabilir.

Sarayda yemeğin önemine işaret eden mimari ipuçlarına rağmen, bu konuda henüz yeterli çalışma yapılmış değildir. Büyük oranda Ahmed Refik'in çalışmalarına, Süheyl Ünver'in yayınlarına ve Barkan'ın yayınladığı birkaç Matbah-ı Âmire

¹ Gülru Necipoğlu, *Architecture, Ceremonial and Power: The Topkapı Palace in the fifteenth and sixteenth centuries* (Cambridge, Mass., Londra, 1991).

defterine bağlı kalıyoruz. Ne yazık ki, söz konusu defterler sistimli bir şekilde değerlendirilmiş değil.²

Bilindiği gibi, padişah kapısı imparatorluk genelinde bir model işlevi gördüğüne göre, sarayın yeme içme alışkanlıkları da seçkinlerin ve en azından dolaylı olarak bir ölçüde de “sıradan insanların” alışkanlıklarını etkilemiş olmalı. Bu bağlamda, divan-ı hümayunun kamuya yarı açık yemekleri dış dünyaya açılan bir pencere işlevi görmüştür. Demek ki, bu yemekler Osmanlı-Türk yeme içme geleneklerinin gelişiminde büyük önem taşımaktadır.

Osmanlı sarayının yeme içme alışkanlıklarının araştırılmasının önündeki zorluk kesinlikle belge eksikliği değildir.³ Araştırmacının karşısında duran asıl güçlük, çoğu kez iyi kataloglanmamış malzeme içinde, samanlıktaki iğneyi aramak gibidir, ki bu da hayli zaman gerektiren bir iştir. Fiyat tarihini araştırarak biri için hesap defterleri bulunmaz bir kaynaktır; bu defterlerde çoğunlukla malzemeler fiyatlarıyla birlikte listelenmiştir, ama söz konusu gıda maddelerinin hangi yemekte kullanılacağı belirtilmemiştir. Öte yandan, tayinat defterleri belli gruplara ya da kişilere resmi olarak dağıtılan gıda maddelerinin miktarları hakkında oldukça ayrıntılı fikir vermesine rağmen, bunlarda da çoğunlukla fiyat yoktur. Mufassal tayinat defterleri bazen listelenen malzemelerin hangi yemekte kullanılacağına dair ipuçları verir.

Bu makalede kullanılan kaynak mufassal türüne girmektedir. Her biri 1058-60/1648-50, 1072/1661-62 ve 1074/1663-64 yıllarından birer ayı ele alan beş fasikül, İstanbul'da Başbakanlık Arşivi'ndedir.⁴ Kataloga göre, bu defter padişahın av gezisine ait tayinatla ilgilidir. Ancak, özellikle beşinci fasikülün sonunda yer alan birkaç sayfa dışında, avcılara verilen yemek-

2 Ahmed Refik, “Fatih Devrine Ait Vesikalar,” *Tarih-i Osmani Encümeni Mecmuası* 49-62 (1335-1337), s. 1-58; Süheyl Ünver, *Tarihte 50 Türk Yemeği* (İstanbul, 1948); Süheyl Ünver, *Fatih Devri Yemekleri* (İstanbul, 1952); Ömer Lütfi Barkan, “İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri,” *Belgeler* 9, 13 (1979), s. 1-380.

3 Başbakanlık Arşivi'ndeki Bâb-ı Defteri'nin Matbah-ı Âmire Emîni kısmı ile Maliyeden Müdevver defterlerinde yığınla kayıt vardır.

4 Bâb-ı Defteri, Matbah-ı Âmire Emîni Defterleri: D.BŞM. MTE 10522/12.

ten hiç söz edilmemektedir. Defter, saray mutfaklarının değişik kısımlarının (matbah-ı hassa, darüssa'ade, harem-i enderun, ağayan-ı hassa, perhiz-i gılman-ı enderun, [matbah-ı] gılman-ı enderun, şagirdan, vs) kullandığı erzakın günlük listesini ve divanın sarayda toplandığı günlerde vezirlere ve onların altındakilere, yani ehl-i divana sunulan elli iki mөнүнүн listesini verir. Ayrıca bu kayıtlar arasında kurban bayramında divana verilen bir ziyafeti, ağırlıklı olarak saray mensuplarına verilen üç ziyafeti, Erdel elçisine verilen iki büyük ziyafeti buluyoruz. Aynı seri içinde, Cemaziyelevvel 1070 (Aralık 1659-Ocak 1660) tarihli fasikülde divanda yer alan vezirler ve bürokratlar için hazırlanan sekiz yemek listesi sıralanmaktadır.⁵

Vezirlerin sıradan yemekleri, yani ta'am-ı paşayan, divan toplantılarının hemen ardından sunulur, altı çeşit yemekten oluşurdu.⁶ Ancak defterler bize hangi çeşitlerin bir arada geldiğinden hiç bahsetmediği için normalde yemeklerin bir seferde mi yoksa birbiri ardından mı sunulduğunu bilemiyoruz. Bir ziyafeti betimleyen bir XVI. yüzyıl minyatürü, ziyafetlerde bütün çeşitlerin bir seferde servis edilecek gibi düzenlendiği düşüncesini uyandırıyor.⁷ Konuğa böyle bol seçenek sunmak Batı'nın ortaçağ âdetleriyle paralellik gösterir; benim analizim burada ele alacağımız bazı ziyafetlerde de yemeklerin benzer şekilde sunulduğunu gösterecektir.⁸ Ancak, dönemin tanıklarından biri

5 İstanbul, Başbakanlık Arşivi (bundan sonra BBA olarak anılacaktır), Kâmil Kepeci 7275.

6 Bkz. Ottaviano Bon, *The Sultan's Seraglio: An Intimate Portrait of Life at the Ottoman Court*, Godfrey Goodwin, ed. (Londra, 1996), s. 35

7 Bkz. Gelibolulu Mustafa 'Ali, *Nusretname*, Hazine 1365, v. 34b, Topkapı Sarayı Kütüphanesi, 1584 yılına ait (Nurhan Atasoy, Filiz Çağman, *Turkish Miniature Painting*, İstanbul, 1974 içinde, resim 28).

Topkapı Sarayı Kütüphanesi'ndeki 1582 tarihli *Surname-i Hümayun*'daki bir başka minyatür (Hazine 1344, v. 74b-75a, bkz. *Timeless Tastes: Turkish Culinary Culture*, Ersu Pekin, Ayşe Sümer, ed. [İstanbul, 1996]: 48), ziyafette, yemeklerin her biri bir yemek grubundan oluşan birkaç sefer halinde sunulduğu izlenimini uyandırır, tıpkı Rönesans İtalyası'ndaki gibi.

Krş. Massimo Montanari, *Der Hunger und der Überfluß: Kulturgeschichte der Ernährung in Europa* (Münih, 1993), s. 113.

8 Örn. İngiltere'de, krş. Madeleine Pelter Cosman, *Fabulous Feasts: Me-*

olan Paul Rycout, katıldığı ziyafette yemeklerin birbiri ardından tek tek sunulduğunu açıkça belirtir.⁹ Bu yüzden, burada inceleyeceğimiz resmi yemeklerin bir bölümünde de bu âdete uyulmuş olması ihtimali yüksektir.

İlk yemek, daima, çoğu kez piring pilavı anlamına da gelen "dane" idi, zaman zaman dane-i bulgur verildiği de olurdu. Danenin pek çok çeşidi vardı: sade pilav (dane-i sade), Acem pilavı (dane-i Acem), kıymalı, sebzeli, kuru üzümlü veya kuşüzümlü, sadece karabiberli (fülful), dutlu, şekerli (dane-i kırma), kabaklı ve ballı (kabak ma' 'asel).¹⁰ Farsça "tahıl" anlamına gelen dane sözcüğü halen İran'da pişirildikten sonra tane tane kalan, birbirine yapışmayan pilav için kullanılmaktadır. Saray bağlamında ele alındığında, "dane" anlaşılan pilavı belirtmektedir.

Eğer yemeklerin teker teker getirildiği doğruysa, vezirlere ikinci yemek olarak genellikle tavuk çorbası (şurba-ı makiyan) veriliyordu. Tavuk çorbası sadece bir kez kabak dolmasının ardından üçüncü yemek olarak sunulmuştu.¹¹ Üçüncü, dördüncü ve beşinci yemeklerin düzeni ilk ikisi kadar kesin değildi. Bir

dieval Cookery and Ceremony (New York, 1976), s. 18. Ayrıca krş. Montanari, *Der Hunger und der Überfluß*, s. 113.

9 "... Yemekler teker teker sunulur, dokunulduğu ya da tadına bakıldığı anda ötekine yer açmak için kaldırılır", Paul Rycout, *The History of the Present State of the Ottoman Empire* (Londra, 6. basım, 1686), s. 157.

10 Acem pilavı, Turabi Efendi'nin derlediği, İngilizce yazılmış 1862 tarihli bir Türk yemekleri kitabında geçmektedir, *Mecmu'a-ı eta'me-i 'Osmani: Turkish Cookery Book* (Wolwich, 1862): 42, no. 122.

Günümüzde Mısır'da "karabiberli pilav" anlamına gelen *ruz mufalfal* (karabiber anlamındaki *fülful*'den türeme), yalnızca taneleri birbirine yapışmamış, tane tane pilav için kullanılır. *Mufalfal* terimi çoğunlukla karabiber taneleri gibi anlaşılır. Bkz. Sami Zubaida, "Rice in the Culinary Cultures of the Middle East," *Culinary Cultures of the Middle East*, Sami Zubaida, Richard Tapper, ed. (Londra, New York, 1994), s. 103, dn. 3. Ancak Osmanlı saray yemekleri söz konusu olduğunda, pilava gerçekten karabiber konulduğunu düşünebiliriz, zira *dane-i fülful* ikram edilen yemeklerde daha fazla karabiber kullanıldığını görüyoruz. Birkaç yıl sonra, Evliya Çelebi de Bitlis Hanı'nın Melek Ahmed Paşa'ya verdiği bir ziyafette sunulan yemekler arasında "dud pilavı"nı sıralıyor, bkz. Robert Dankoff, *Evliya Çelebi in Bitlis* (Leiden, New York, Kopenhag, 1990), s. 116.

11 D.BŞM.MTE 10522/12, fas. I: 59.

yemek çeşidi bir seferinde üçüncü, bir başka zaman dördüncü, hatta başka bir kez beşinci olarak sunulabiliyordu. Üçüncü yemeğin börek olması yönünde bir genel eğilim vardı. Börek içi farklı olabiliyordu: tavuk, peynir (çoğunlukla dil peyniri) ve kaymak. Ya da börek-i pazar, fincan böreği, tencere böreği, börek-i çömlek aşısı, börek-i tutmaç (muhtemelen günümüzün makarna böreği) gibi çeşitler görülebiliyordu. Muhtemelen bugün yapılan çömlek kebabının selefi olan çömlek aşısı, üç kez üçüncü yemek olarak sunulmuştu.¹² Bu yemek, malzemeleri kullanılacağı yemeğe göre veren ziyafet defterlerinde de geçtiğinden, içinde sade yağ (revgân-ı sade), kuru soğan, susam (semsem), sumak, nohut ve et olduğunu biliyoruz.¹³ Yine de malzeme listesi eksiksiz olmaktan çok uzak; örneğin tuzdan hiç söz edilmiyor, limon suyuysa sadece divan ziyafetlerinde geçiyor. Bu yüzden, bu yemeğin bileşiminden tam anlamıyla emin olamıyoruz.

Üçüncü yemek olarak karşımıza çıkanlar yalnız börek ve çömlek aşısından ibaret değil; çoğunlukla şurba-ı sade (acaba etsuyu mu?) ve tarhana çorbası olmak üzere çorba çeşitleri ile burani-i kabak veya dolma-ı lisan-ı sevir gibi sebze yemekleri de mevcut. *Redhouse* buraniyi haşlama ve kızartma sebzelerden yapılan bir çeşit yemek olarak tanımlarken, Ferit Develli-oğlu bunun pirinçli ve yoğurtlu ispanak ya da benzeri bir sebze yemeği olduğunu belirtiyor.¹⁴ Şemseddin Sami'nin *Kamus-ı Türki*'sinde de aynı açıklamayı görüyoruz.¹⁵ Sami'ye göre bu ad, Harun er-Reşid'in oğlu Halife Memun'un (786-833) karısına kadar uzanıyor. Buran-doht adlı bu sultanın çeyizinde inci işle-

¹² Çömlek kebabı, Ali Eşref Dede'nin XIX. yüzyıl yemek risalesinde karşımıza çıkıyor, bkz. *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi*, Feyzi Halıcı, ed. (Ankara, 1992), s. 9.

¹³ D.BŞM.MTE 10522/12, fas. III: 69. Çömlek aşısıyla ilgili kayıtlarda et doğrudan geçmemektedir, fakat muhtelif yemek çeşitlerinde ne kadar et kullanıldığını gösteren kayıtlarda ta'am-ı çömlek de sıralanmıştır; D.BŞM.MTE 10522/12, fas. II: 64.

¹⁴ "Borani" şeklinde yazıldığına da rastlıyoruz: *Yeni Türkçe-İngilizce Sözlük* (İstanbul, 1968), s. 190. Ayrıca krş. *Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Lûgat* (Ankara, 1970) İlave: 18.

¹⁵ Dersa'adet 1317 / 1899-1900, s. 308.

meli meşhur bir yeşil halı varmış. Söz konusu yemek de halının yeşilini andırdığından Buran-doht'un şerefine isimlendirilmiş. Günümüz Türkçesinde sığırdili olarak geçen lisan-ı sevir, hoda (yemeklere lezzet katmak için kullanılan bir bitki) için de kullanılır.¹⁶ Ancak, burada söz edilen, Türkçede ısıpıt olarak da bilinen ve Kuzey Anadolu'da yetişen *borago costantinopolitana* bitkisi olmalıdır.¹⁷ Bu bitkinin yaprakları etli sarma yapılabilecek kadar büyüktür.¹⁸ Üçüncü yemek olarak adı geçenler arasında burani ile dolmanın yanı sıra eski usul bir Türk makarnası olan tutmaç, yoğurt (mast) ve etle yapılan bir buğday lapası olan herise-i keşkek de yer alıyor. Aynı durum, her ikisi de tatlı olan baklava ve me'muniye için de geçerli.¹⁹ Tatlılar genellikle dördüncü yemeği oluşturuyor: Osmanlı sarayının bir icadı olduğu sanılan baklava, ayrıca paluze, me'muniye, aşure, zerde, gözleme ya da muhallebi.²⁰ Her adın altında yer alan "sükker" ibaresi, bu tatlıların saray dışında herhalde şeker değil balla yapıldığını göstermektedir.

Dördüncü yemek olarak genellikle tatlıları görsek de, börek, dolma, çorba ve tutmaç da verilebiliyordu. Yine de üçüncü ve

16 Devellioğlu, *Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Lûgat*, s. 661. Orhan Şaik Gökyay ise bu bitkinin *eğir* olduğunu belirterek su havzalarında ve su basan yerlerde baş aşağı yetiştiğini söyler: Orhan Şaik Gökyay, "Sohbet-nâme," *Tarih ve Toplum* 2, 14 (Şubat 1985), s. 60. Ayrıca bkz. Ingeborg Hauenschield, *Türksprachige Volksnamen für Kräuter und Stauden* (Wiesbaden, 1989), s. 34, no. 194 ve 18 dn., no 86 ve 88.

17 Bu bilgi için Köln'den Oktay Mete'ye teşekkür ederim.

18 D.BŞM.MTE 10522/12, fas. III: 61.

19 Herise için bkz. Françoise Aubaille-Sallenave, "Al-Kishk: The Past and Present of a Complex Culinary Practice," *Culinary Cultures*: 105-139, özellikle 126 vd. Ayrıca, Yusuf Ziya Kavakçı, *Hisbe Teşkilatı: Bir İslam Hukuk ve Tarih Müessesesi Olarak Kuruluş ve Gelişmesi* (Ankara, 1975): 100. Anadolu'nun bazı yörelerinde halen tutmaç ve herise bulunmaktadır. XVIII. yüzyılda me'muniye bal, piring unu ve sade yağ ile yapılıyordu. Krş. Nejat Sefercioğlu, *Türk Yemekleri (XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risâlesi)* (Ankara, 1985), s. 28. Tutmaç için krş. Besim Atalay, *Divanü Lûgat-it-Türk Tercemesi I* (Ankara, 1985), s. 452. Ayrıca bkz. Kerim Yund, "Oğuzların En Eski Yemeklerinden Biri Tutmaç Çorbası," *Türk Kültürü* 12, 3, sayı 135 (1974), s. 204-08.

20 Charles Perry, "The Taste for Layered Bread among the Nomadic Turks and the Central Asian Origins of Baklava," *Culinary Cultures*, s. 87-91.

dördüncü yemek olarak adı geçenler beşinci yemek olarak da karşımıza çıkabiliyor. Bu yüzden beşinci yemek çeşidinin epeyce farklılık arz ettiğini söyleyebiliriz. Ancak, biraz daha esaslı bir şey sunma yönünde hafif bir eğilim seziliyor; mesela sirkeli paça (paça-ı hall), işkembe (belgede: şikebe-i abkur), şirden mumbar ya da cılbur (cılbur). Bunlara ek olarak poğaça, başka bir seferinde et yahnisi (yahni-i guşt) de birer kere geçiyor. Vezir sofralarının altıncı ve son yemek çeşidi et yemeklerine ayrılmış. Kimi zaman kebab-ı sade olmak üzere çoğunlukla kebaplardan oluşan son yemek sık sık piliç (makiyan), güvercin (kebuter) ve kızartma ya da cızbız köfte de olabiliyor. Bazen bu sırada yahni oluyor; hatta yemeklerden birinde yahninin beşinci, sirkeli paçanın ise altıncı yemek olarak sunulduğunu görüyoruz.

Sadece bir kez daneyle birlikte şerbet sunulduğu kaydedilmiştir.²¹ Fakat bu, hiç şerbet sunulmadığı anlamına gelmiyor. Listelerde hoşafın da adı geçmemesine rağmen, muhtelif yemekler için kullanılan şeker miktarını gösteren kayıtlarda "hoşab-ı divan" kalemine düzenli olarak rastlanıyor. Ekmek de herhangi bir Türk sofrasının vazgeçilmez unsurlarından biriydi –halen de öyle– fakat belgelerimizde bundan da bahis yok. Ekmek, ayrı tutulan "etmekçi başı" defterlerine kaydedilirdi.²²

Divan kâtiplerine ve hizmetkârlarına, yani ehl-i divana verilen yemeklerin listesi vezirlerin yediklerine çarpıcı bir tezat oluşturuyor. Alt düzeydeki bu kişiler sadece iki çeşit yemekle yetinmek zorunda oldukları gibi, bu çeşitler de oldukça kısıtlıydı ve daha çok sulu yemek ile aş türlerinden oluşuyordu. Kâtiplere genellikle pirinç çorbası (şurba-ı erz) ve buğday çorbası (şurba-ı gendüm) ya da sade pilav (dane-i sade) ve

21 D.BŞM. MTE 10522/12, fas. IV: 27. Ottavio Bon açıkça vezir sofralarında sunulan şerbetten söz ediyor: "Paşalara ve diğer büyüklere kocaman porselen kaplarda bir içecek (şerbet) getiriliyor; ama geri kalanlar hiçbir şey içmiyor, içseler bile yandaki çeşmeden getirilen suyu içiyorlar," Bon, *Sultan's Seraglio*, s. 36.

22 1186-7/1772-4 tarihli bir defterde, örneğin, Muharrrem 1186'da (2 Nisan-3 Mayıs 1772) divan çavuşlarına günde 80 ila 110 ekmek dağıtıldığını görüyoruz: BBA, D.BŞM. ETB 11775/5: 5.

muhtemelen buğdaydan yapılan ta'am-ı bürri ya da lapa ve mastabe veriliyordu. XVII. yüzyılda yapılan lapanın bugün aynı adla anılan haşlanmış sulu pirinçle pek benzerliği yoktu. Bu yemeğin tam olarak nasıl hazırlandığı bilinmese de, Fatih zamanından bir muhasebe defteri sayesinde içinde yumurta olduğunu biliyoruz.²³ Farsça'da yoğurt anlamına gelen *mast* ile çorba anlamına gelen *-(a)ba* sözcüklerinden oluşan mastabe ise yoğurt çorbası demek. Bu çorba Erdel elçilik heyetine verilen ziyafetlerde de karşımıza çıkıyor, açıklamalardan mastabenin sade yağ (revgân-ı sade), et, soğan, nohut, yoğurt ve muhtemelen maydanozla yapıldığını anlıyoruz.²⁴ Bu kayıtlarda içinde pirinç kullanılan yemekler belirtilmemiş olduğundan, yoğurt çorbasına pirinç koyulup koyulmadığını bilmiyoruz. XV. yüzyılda mastabe (defterde "mastave") malzemeleri içinde pazı da bulunuyordu, fakat elimizdeki metinde pazı geçmiyor.²⁵ Evliya Çelebi'nin Melek Ahmed Paşa onuruna verilen ziyafetle ilgili açıklamalarından yola çıkarak mastabenin XVII. yüzyılda da sevilen bir yemek olduğunu söyleyebiliriz.²⁶

İlk bakışta, ehl-i divan sofralarının en çarpıcı özelliklerinden biri mönüde tatlı bulunmaması. Yine de, zaman zaman, şeker kullanımını gösteren defterde "hoşab-ı ehl-i divan:... [kıyye]" gibi kayıtlar buluyoruz.²⁷ Bu durumda, genellikle kuru bazen de taze meyvelerden yapılan bu tatlı, mönülerde ayrıca belirtilmesi gereken bağımsız bir çeşit sayılmıyordu.²⁸ Belki de, hoşaf helvahanede tutulan farklı bir deftere kaydedildiği

23 Barkan, "İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri": 193, 197, 203-5

24 D.BŞM. MTE 10522/12, fas. II: 64 ve 66.

25 Barkan, "İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri": 189-191, 193, 196-198, 200, 203, 205, 208.

26 Dankoff, *Evliya Çelebi in Bitlis*, s. 116.

27 1 okka (= kıyye) = 1.2828 kg, bkz. Halil İnalçık, "Introduction to Ottoman Metrology," *Turcica* 15 (1983), s. 320.

28 Günümüzde bile, hoşaf tek başına çeşit sayılmaz, daha çok pilav gibi "kuru" yemeklere eşlik eder. Ancak *Sohbetnâme*'de tek başına çeşit sayıldığı görülüyor, krş. Gökyay, "Sohbetnâme", s. 60. *Sohbetnâme* için ayrıca bkz. Cemal Kafadar, "Self and Others: The Diary of a Dervish in Seventeenth Century İstanbul and First-Person Narratives in Ottoman Literature," *Studia Islamica* 69 (1989), s. 121-50.

için bu listelere alınmıyordu. Bir başka belgede hoşaf, “hoşab-ı divan” olarak geçiyor, fakat sadece kâtiplere değil vezirlere de hoşaf sunulduğu şüphe götürmez.²⁹ Başka tatlıların bulunmasına gelince, tatlının imaretlerde de her gün verilmediğini unutmamalıyız. Saray haricinde, vakıf yönetmeliklerinde dane çoğunlukla bayram yemeği olarak karşımıza çıkar. Bu yüzden, kâtiplere sunulan yemek çeşitlerinin her gün verilen sıradan yemeklere oranla daha iyi olduğu sonucuna varabiliriz.

Saray mutfağının sosyal yönlerini, özellikle de itibarın nasıl ifade edildiğini incelemeye geçmeden önce, divanda verilen üç ziyafete kısaca göz atalım. Tıpkı vezirlerin normal yemekleri gibi, söz konusu ziyafetlerin üçü de dane ile başlamış, ardından tavuk çorbası gelmişti. Ziyafet-i ‘id-i şerifte, belki de Kurban Bayramı’nın ete vurgusundan dolayı kıymalı dane sunulurken, Erdel elçisine verilen her iki ziyafette de başka bir çeşit, şekerle hazırlanan dane-i kırma sunulmuştu. Divandaki bayram ziyafetinde on dört çeşit yemek ikram edilmişti.

Bayram ziyafetinde, âdetten olan dane ve şurba-ı makiyanın ardından çömlük aşısı ve kıymalı börek getirilmiş, bunu dört çeşit tatlı izlemişti: şekerli mantı, sembuse (*Redhouse’a* göre üçgen şeklinde bir tatlı), zerde ve baklava.³⁰ Bu sıralama, tatlıların birbiri ardına sunulmadığı normal yemeklerdeki uygulamaya aykırıydı. Böylesine ağır bir tatlı sağanağı, kalori açısından çok zengin bol et ikramıyla dengeleniyordu: tavuk yahnisi (yahni-i makiyan), koyun budu yahnisi (uca yahni), güvercin

29 D.BŞM. MTE 10522/12. 11 Rebi’II 1208 (16 Ekim 1793) tarihli, oldukça geç dönemden bir belgede divan için altı adet kapaklı gümüş (elbette yaldızlı) “hoşab” kâsesi satın alındığı belirtilir. Gümüş, yaldız ve işçilik maliyeti 1.376 guruş olarak belirtiliyor: Cevdet Saray 305. Söz konusu malzeme ve maliyet kapların kâtipler için değil vezirler için olduğunu kanıtıyor. Aynı yıl, divan için çoğu mercan saplı ve bağa çanaklı 36 adet hoşab kaşığı (ve 30 adet sıradan kaşık, “ta’am kaşıkları”) ısmarlanmıştı, bkz. Cevdet Saray 6639. Malzeme yine kaşıkların vezirler için olduğunu gösteriyor. Kâtiplerin kaşıkları şimsir olmalıydı, krş. Hedda Reindl-Kiel, “Die Lippen der Geliebten. Betrachtungen zur Geschichte der türkischen Küche,” *Mitteilungen der Deutsch-Türkischen Gesellschaft* 116 (Aralık 1993), s. 22.

30 *Yeni Türkçe-İngilizce Sözlük*, s. 998.

kebabı (kebab-ı kebuter), tavuk kebabı (kebab-ı makiyan), ördek kebabı (kebab-ı ördek) ve kaz kebabı (kebab-ı bat).³¹ Hâlâ yiye-bilecek hali kalanlar tekrar tatlılara dalabilirdi: me'muniye ve nihayet muhallebi.³²

Ne yazık ki, ziyafet sırasında ehl-i divana sunulan ikinci sınıf mönû vezirlerin normal yemekleri kadar iyi kaydedilmemiştir. Ancak bazı kayıtlardan açıkça görüldüğü üzere, yeniçeriler ve solaklar gibi bazı askeri görevlilerin yanı sıra kâtiplere de dane verilmişti. Kullanılan malzemelerin revgân-ı sade, nohut ve kuru soğan olduğuna bakılırsa bu muhtemelen dane-i sade idi.³³ Üstelik, kâtipler zerdeyi askerlerle paylaşmak zorundaydılar; zerde me'muniye ve muhallebinin aksine şekerle değil, balla yapılıyordu. Kâtiplere içinde soğan, karabiber, nohut, limon suyu ve maydanoz olan bir de tavuk çorbası veriliyordu, fakat paşalarınkinin aksine buna tarçın ve zencefil konmuyordu. Kâtiplerin sofrasında görülen diğer bir tatlı çeşidiyse zırba idi. Görünen o ki, zırba badem, bal ('asel), nişasta, zencefil, incir, zerdali ve kırmızı kuru üzüm (meviz-i sürh) ile yapılan bir çeşit muhallebiydi.³⁴ Kâtiplerin önüne hangi et yemeğinin geleceği pek belli değildi. Onlara sunulan şurba-i makiyan kırk tavuktan, paşaların çorbası ise on dört tavuktan yapılmıştı; ancak ehl-i divan üyelerinin başka kümes hayvanlarından yiyip yemedikleri belirtilmemiş. Toplam 132 güvercinin, 90'ı vezirlere, 32'si ağalara, 10'u ise darüssa'ade ağalarına ayrılmış, 16 kaz ile 33 ördek paşalar ile belirtilen diğer gruplardan biri

31 Uca, hayvanın omurgasında bel ile kuyruksokumu omurları arasındaki kısmını ifade eder. Oldukça hiyerarşik bir toplumsal yapıya sahip olan eski Türk göçerleri, atın bu kısmını en yüksek rütbelilere saklardı, bkz. Abdülkadir İnan, "Orun ve Ülüş Meselesi," *Makaleler ve İncelemeler* (2. baskı, Ankara, 1987), s. 253.

32 D.BŞM. MTE 10522/12, fas. III: 68.

33 D.BŞM. MTE 10522/12, fas. III: 69.

34 D.BŞM. MTE 10522/12, fas. III: 69. Başka belgelerde, bu çeşidin adı zırbaç veya zirva olarak da geçiyor, bkz. Süheyl Ünver, *Fatih Devri Yemekleri*, s. 28; Şerafeddin Yaltkaya, "Kara Ahmed Paşa Vakfiyesi," *Vakıflar Dergisi* 2, s. 94. İbn Cazlah'ın (ölümü 1100) mutfak derlemesinde bu yemek "zirbac" olarak geçiyor, bkz. Nina Garbutt, "Ibn Jazlah: The Forgotten 'Abbasid Gastronome," *Journal of the Economic and Social History of the Orient* XXXIX/1 (1996), s. 43.

arasında paylaştırılmış, aslan payı yine vezirlere düşmüştü. Şerbet konusu belirsiz kalıyor; öğrenebildiğimiz tek şey şerbetin 48 kıyye (yaklaşık 61,6 kg) şeker içerdiği ve bürokratlara ikram edildiğidir.

“Yağma” geleneğinden sadece divan-ı hümayuna verilen ziyafet-i ‘id-i şerif listeleri söz ediyor. Bu geleneğin, Ziya Gökalp’in de gözlemlediği üzere, Orta Asya Türk geleneği olan potlaçtan yadigâr kaldığı aşikârdır.³⁵ Halka açık önemli olaylarda, özellikle şehzadelerin sünnetlerinde, sıradan insanların bazen “yağma”ya davet edildiği görülüyor.³⁶ Ancak saraydaki ziyafetlerde yağmacılar genellikle yeniçerilerdi.³⁷

1720 sünnet şenliklerini anlatan *Surname-i Hazin*’de yer alan epeyce ayrıntılı anlatımdan, yağmanın gayet belirli bir usulü olduğunu anlıyoruz. Yeniçeriler, ancak sadrazam ve padişah’tan izin aldıktan sonra 200 haşlanmış, 300 kızarmış koyuna ve 4.500 pilav ile zerde çanağına saldıramışlardı. Koyunlardan her birinin içinde bir canlı güvercin saklıydı, bu güvercinler serbest kalır kalmaz uçuşuyor ve gösteriyi renklendiriyordu.³⁸ Ancak, son derece sofistike ve ağırbaşlı mera-

35 D.BŞM. MTE 10522/12, fas. III: 69 (*ta’am-ı yağma*). Ayrıca bkz. Abdülkadir İnan, “Han-ı Yağma Deyiminin Kökeni,” *Makaleler ve İncelemeler*, s. 645-48. Ayrıca krş. İnalçık, “Matbakh,” *EI* (Leiden, 2. basım, 1991), c. 6, s. 809. Ayrıca bkz. Orhan Şaik Gökyay, “Bir Saltanat Düğünü,” *Topkapı Sarayı Müzesi Yıllık I* (1986), s. 44.

36 Krş. Gökyay, “Bir Saltanat Düğünü,” s. 43-45. Metin And, *Osmanlı Şenliklerinde Türk Sanatları* (Ankara, 1982), s. 43 vd. Günay Kut, “Şehzade Cihangir ve Bayezid’in Sünnet Düşünlerindeki Yemekler Üzerine,” *III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri*, V. Cilt: *Maddi Kültür* (Ankara, 1987), s. 232.

37 Krş. İsmail Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Devletinin Merkez ve Bahriye Teşkilatı* (Ankara, 2. basım, 1984), s. 294/n.1.

38 Bkz. Mübeccel Kızıltan, “Mehmet Hazin ve Surnamesi,” *Türklük Araştırmaları Dergisi IV* (1988 [1989]), s. 89 vd. Izgara ya da haşlama koyunların (ya da öküzlerin) içine canlı hayvanlar koyma âdeti ilk kez, daha sonra III. Mehmed olarak tahta çıkacak olan Şehzade Mehmed’in 1582 tarihli sünnet düğününde kaydedilmiştir, krş. Gökyay, “Bir Saltanat Düğünü,” s. 44. Ayrıca bkz. And, *Osmanlı Şenliklerinde*, s. 44. Bu âdetin Osmanlı Sarayı’nın icadı olmadığı, İtalya’daki saray âdetlerinden uyarlandığı kesindir, krş. Montanari, *Der Hunger und der Überfluß*, s. 112.

simine rağmen, eski yağma geleneği kontrol altında tutulması her zaman pek kolay olmayan isyan unsurları da taşıyordu. 1128 (1715) yılında Edirne’de kutlanan ‘id-i şerif merasimi’³⁹ bunun iyi bir örneğiydi. Şenlikteki yağmada sarayın yeniçerileri, çadırcıları ve diğer zanaatkârlarının arasına Çingeneler karışmıştı. Sonunda, sadece “yağma” için ayrılan yemek değil, 56 bakır sahan da ortadan kaybolmuştu. Bu olay, saray mutfaqlarını ve kilerlerini idare edenlerin başına dert açmıştı, zira sahanların kırkı yerel esnaftan kiralanmıştı.⁴⁰

Elimizdeki defterde yağmaya kimlerin katıldığı belirtilmiyor, fakat sıradan yemeklerde sadece yeniçerilerin adı geçtiğine göre, bu etkinlik için hazırlanan yemek çeşitlerinden diğer grupların da faydalanmış olması pek ihtimal dahilinde değil. Listede yer alan malzemelere bakılırsa, yemeğin bu kısmı bir çeşit tatlı (muhtemelen zırba gibi bir muhallebi) ve bir et yemeğinden oluşuyordu.⁴¹ Listede 44 kıyye (56,4 kg) sade yağ, aynı miktarda bal, 15 kıyye (19,2 kg) nişasta, 3 kıyye (3,8 kg) nohut, 44 kıyye (56,4 kg) kırmızı kuru üzüm, 500 çörek, 5 kıyye (6,4 kg) soğan, 130 koyun, 100 miskal (481,09 gr) safran, 5 kıyye (6,4 kg) badem, 3 kıyye (3,8 kg) incir ve aynı miktarda zerdali görüyoruz.⁴² Sıradan divan günlerinde yeniçerilere dağıtılan

39 Yağma büyük olasılıkla kurban bayramı ya da şeker bayramı gibi özel günlerde sarayın merasim programının bir parçasıydı. Aynı şekilde, kurban bayramında padişahın da katılımıyla düzenli olarak cirid oyunları düzenlenirdi, krş. Cevdet Saray 6726 (10 Zilhicce 1135; 11 Eylül 1723), Cevdet Saray 8152 (21 Zilkade 1195; 8 Kasım 1781); Şeker Bayramı için: Cevdet Saray 8315 (11 Ramazan 1190; 24 Ekim 1776), Cevdet Saray 5633 (11 Ramazan 1211; 12 Mart 1797), Cevdet Saray 8955 (19 Ramazan 1220; 11 Aralık 1805).

40 Cevdet Saray 4902 (13 Zilkade 1128; 29 Ekim 1715).

41 İncelenen defterlerde miktarları farklı olsa da, zırba yapımında kullanılan malzemelerin badem, bal, nişasta, safran, incir, zerdali ve kuru üzüm olduğu görülüyor.

42 Söz konusu olanın kıyye mi yoksa re’s (baş) mi olduğu belgede belirtilmediği için, aslolanın 166,8 kilo mu (130 kıyye) yoksa yaklaşık 1.550-1.700 kilo mu olduğu tam anlaşılmıyor. Ben bir koyunun görece az olan ortalama ağırlığının 10 kıyye olduğunu varsayarak ikinci olasılığı hesapladım. Çöreklerin de boyutunu bilemediğimiz için, sayısı katılan kişilerin sayısını tahmin etmemize yardımcı olmuyor. Eğer kişi başına

yemeklerdeki miktarlar şöyleydi: 5-10,5 keyl (64,1-134,7 kg) pirinç, 55-110 kıyye (70,5-141,1 kg) et, 10-15 kıyye (12,8-19,2 kg) soğan, 9-12 kıyye (11,5-15,4 kg) nohut, 90-180 miskal (433-866 gr) karabiber.⁴³

Elimizdeki kayıtlar, ne yazık ki, yabancıların bulunmadığı büyük ziyafetlerden sadece bir örnek içeriyor. Eldeki bilginin yetersizliği genel sonuçlara varmamıza engel olsa da, bu bayram ziyafetini Erdel elçisi için verilen iki debdebeli ziyafetle karşılaştırmak ilginç olacaktır. "Büyük ziyafet" ibaresinden de belli olduğu üzere, elçiye verilen bu iki ziyafet bayram kutlamalarından daha önemli sayılmıştı. Bu ziyafetler, 19 ve 18 çeşitten oluşan sofralar düzenlenmiş olmasının dışında divana verilen 'id-i şerif ziyafetinden pek de farklı değildi. 4 Zilkade 1059 (10 Kasım 1649) tarihinde verilen ilk yemek muhtemelen, Lekcse'li Istvan Sulyok için düzenlenen kabul davetiydi.⁴⁴ Bu ziyafet etkinliğini düzenleyenler söz konusu ziyafetin ilk dört çeşidinde bayram ziyafetinin sırasını izlemişlerdi; bu yemekler

bir çörek düştüğünü varsayarsak, kayıtların kıyye bazında tutulmuş olması daha olası görünmektedir, zira bu durumda kişi başına 334 gram et düşecektir. Açıkçası, bu durum hesaplamalarımızda 130 koyunu temel alırsak, kişi başına 3,1-3,4 kilo et düşmesinden daha akla yatkındır. Ayrıca bkz. D.BŞM.MTE 10522/12, fas. III: 69.

43 İnalçık'ın "Introduction to Ottoman Metrology" makalesine göre (s. 339 vd), 1 okka = 400 dirhem, 1 dirhem = 3.2072639 gr., 1 miskal = 1.5 dirhem (yani 4.81089585 gr), 1 kile (keyl) pirinç = 12.828 kg., krş. Walter Hinz, *Islamische Maße und Gewichte, umgerechnet ins Metrische System* (Leiden, 1970).

44 D.BŞM.MTE 10522/12, fas. II: 66 vd. Babıâli'ye gelen Erdel heyetleri için bkz. Vencel Biró, *Erdély követei a Portán* (Cluj, Kolozsvár, 1921). Bu referans ve bundan sonraki bilgi için Szeged Üniversitesi'nden Dr. Mária Ivanics-Ress'e teşekkür ederim. 1649'da İstanbul'a iki heyet geldi (bkz. a.g.e., s. 126). Ancak biri yaz geldiğinde geri döndü ki bu durum burada incelenen mutfak kayıtlarıyla örtüşmüyor. Oysa, Lekcseli Istvan Sulyok'un geri dönüşünü bildiren 1 Ocak 1650 tarihli bir mektup mevcut. Öte yandan, Lécfalvalı Ferenc Gyárfás ve Karánsebesli Farkas Jósika adlı iki Erdelli diplomat bu dönemde daimi elçi olarak İstanbul'da bulunuyordu. Söz konusu ikinci ziyafet 18 Zilkade 1059 (24 Kasım 1649) tarihinde gerçekleştiğine göre, Erdel elçisi için verilen "büyük ziyafet"lerin arasında sadece iki hafta vardı. Bu durumda, bu ziyafetlerin Lekcseli Istvan Sulyok onuruna düzenlenmiş olması daha muhtemel görünüyor.

sofradan kaldırıldıktan sonra altı çeşit tatlı ve iki çeşit yahni sunulmuştu. Bunları balık kavurması (kavurma-ı mahi) ve balık çorbası (şurba-ı mahi) takip etmişti. Bir mastabe arasının ardından, yemek dört çeşit kümes hayvanı kebabıyla sona ermişti; bu kez de konuklar güvercin, kaz, tavuk ve ördek arasından seçim yapabiliyorlardı.

18 Zilkade 1059 (24 Kasım 1649) tarihinde, muhtemelen İstvan Sulyok'a veda partisi olarak verilen ziyafet için de ilk davetteki yemeklerin hemen hemen aynısı hazırlanmıştı.⁴⁵ Yalnızca ikram sırası farklıydı: bu sefer, iki çeşit yahni ve dört çeşit kebabı (tavuk, güvercin, ördek ve kaz) tatlılar takip etmişti. Ziyafet, börek ve çömlek aşı ikramının ardından balık kavurması ve balık çorbasıyla sona ermişti.

Elimizdeki defterde sıralanan muhtelif ziyafetleri karşılaştırdığımızda, sosyopolitik yapıdaki hiyerarşinin ziyafetlere yansıdığını görüyoruz. Rütbenin yüksekliği, sunulan yemek çeşidinin sayısı ve elbette yemeklerde kullanılan pahalı ve itibarlı malzemelerin miktarıyla gözler önüne seriliyordu. Bazı vakıfların yönetmelikleri doğrultusunda imaretlerde çıkarılan günlük yemeklerle karşılaştırırsak, saray aşçılarının hazırladıkları yemekleri "yerine oturtmak" daha kolay olacaktır. İmaretlerde, bir öğün için genellikle tek çeşit, ama iyi bir yemek yeterli oluyordu. Bu yüzden, ehl-i divana sunulduğu üzere iki çeşit yemekten oluşan bir öğün elbette orta gelirli sıradan bir kentlinin yediğine oranla daha iyi sayılacaktı. Ta'am-ı paşayının normal bir öğününün altı ayrı çeşitten oluşması, bu yemeğin olağandışı niteliğine işaret etmektedir.⁴⁶ Özel yemek çeşitlerinin listeye eklenmesiyle, yemeğin ve katılımcıların yüksek statüsü iyice vurgulanmaktadır. Danenin yanı sıra tatlılar, özellikle de zerde statü göstergeleridir; zerde bugün bile düğün kahvaltısının geleneksel unsuru sayılır. Bir zamanlar düğünün

⁴⁵ D.BŞM.MTE 10522/12, fas. II: 64 vd.

⁴⁶ Muhtemelen XVIII. yüzyıl sonları ya da XIX. yüzyıl başlarına ait, tarihi belirtilmemiş bir takrirden, altı çeşidin beşe indirilerek masrafın düşürülmesi yolunda bir karar bulunmaktadır, bkz. Cevdet Saray 6111. Bu önlem muhtemelen Rusya ve Avusturya ile girilen korkunç savaşlar nedeniyle III. Selim'in aldığı ekonomik tedbirler arasındaydı.

ertesi günü ikram edilen paça da vezirlerin yüksek rütbesine işaret ediyor olmalıdır.⁴⁷ Başta güvercin olmak üzere kümes hayvanları da sadece mutlu azınlığın ayrıcalığıydı.⁴⁸ Elimizdeki malzemelerle hemen hemen aynı dönemi kapsayan, *Sohbet-nâme*'de konuklara sunulan değişik yemek çeşitlerinden söz edilir; bu çeşitler altı ile yirmi dört arasında değişmekteydi. İstanbullu varlıklı bir tarikat şeyhi olan *Sohbetnâme* yazarının katıldığı yemeklerde sunulmuştu.⁴⁹ Ancak bunların da sıradan yemekler değil, hali vakti yerinde kentlilerin verdiği ziyafetler olduğunu unutmamak gerekir.

Neyse ki, elimizde karşılaştırma yapabileceğimiz daha başka belgeler de var. Varlıklı İstanbullulara sunulabilecek yirmi dört çeşit yemek, Evliya Çelebi'nin Bitlis'te bir taşra beyinin sarayında Melek Ahmed Paşa onuruna verilen muhteşem XVII. yüzyıl ziyafetinde tarif ettiklerine aşağı yukarı denk düşer. Ne yazık ki Evliya Çelebi ikram edilen bütün yemekleri saymaz.⁵⁰

47 Bkz. Melek-Hanum, *Thirty Years in the Harem: Or the Autobiography of Melek Hanum* (New York, 1872), s. 254. Ayrıca krş. Günay Kut, "Turkish Culinary Culture," *Timeless Tastes*, s. 50 vd. Muhtemelen paçanın gördüğü itibar sayesinde, hem bu terim hem de bazı durumlarda yemeğin kendisi sadece Balkanlar'a geçmekle kalmayıp Karadeniz'in kuzey kıyılarına, Ukrayna'ya ve Polonya'nın etnik açıdan çeşitlilik gösteren güneydoğu kesimlerine de yayılmıştı. (Bu ve bundan sonraki bilgi için dostumuz Stephen Lewis'e teşekkür ederim). XIX. yüzyıl sonları ve XX. yüzyıl başlarındaki büyük göç dalgaları sırasında bu yemek Kuzey Amerika'ya (özellikle New York'a) taşındı. Polonya'dan gelen Hristiyanlar arasında bu kelime domuz paçası anlamına gelirken, Yahudilerde dana paçası için kullanılır. Stephen Lewis bu ikinciye şöyle anlatıyor: "Haşlanmış dana paçası, katı yumurta ve bütün sarımsak başlarından yapılan jöleli soğuk bir yemek çeşidi. Pırl pırl parlayan paça yaklaşık on santimetre karelik küpler halinde kesilir ve kocaman kara ekmeğin dilimleriyle sunulurdu." Bulgaristan'da Hristiyanlar paçayı domuzun ayağından ziyade incik kemiğinden yaparlar, jöleli soğuk meze değil sıcak çorba olarak sofraya getirirler.

48 1640 tarihli narh defterinde tavuk ve piliç dışında kümes hayvanına rastlanmıyor, çünkü muhtemelen bu tür lüks gıda maddeleri pazarı çok küçüktü: bkz. Mübahat Kütükoğlu, *Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri* (İstanbul, 1983).

49 Gökyay, "Sohbetnâme", s. 60.

50 Evliya "lezzet dolu iki yüz gümüş tabak"tan söz eder, ama bu rakam

Her halükârda, hem *Sohbetnâme*'den hem de Evliya Çelebi'nin anlattıklarından, sunulan yemek çeşidi sayısının bir itibar göstergesi olduğu açıkça anlaşılıyor, ama Osmanlı sarayından örneklerin gösterdiği üzere tek gösterge bu değildi. Elimizdeki kısıtlı sayıdaki belgeye bakacak olursak, sarayın dışında saray ziyafetlerinden aşağı kalmama, hatta en azından sunulan çeşitlerin sayısı bakımından onları aşma gibi bir eğilim olduğu sonucuna varabiliriz. Öte yandan, sarayın soylu tasarrufu ucuz gösterişe tercih ettiği de aşikâr, ki kendini bilen soylu çevrelerde de buna rastlanıyor. Üstelik, elimizdeki belgelerde kayıtlı divan yemeklerinin Osmanlı saray mutfağının bütün ihtişamını yansıtmadığını da unutmamak gerek. 1539'da Sultan Süleyman'ın oğulları Cihangir ve Bayezid'in sünnet şenliklerindeki ziyafette en yüksek rütbeli konuklara ve padişahın kendisine kırk çeşit yemek sunulmuştu, bu çeşitlerin arasında keklik ve tavuskuşu da bulunuyordu.⁵¹ Ayrıca, XVII. yüzyılda sadece sarayın en üst düzey görevlilerinden bazılarının davet edildiği kimi ziyafetlerde sunulanlar, yemek çeşitlerinin sayısı açısından bu ziyafeti bile gölgede bırakıyordu.

Divandaki kurban bayramı kutlaması, bu bayramda düzenlenen şenliklerin sadece bir parçasıydı. Elimizdeki defterde kurban bayramı ('id-i azha) adı altında bir kayıt daha bulunuyor, ki bu altmış sekiz çeşitten oluşan muazzam bir ziyafetti.⁵² Ne yazık ki, hiçbir not düşülmediği için bu ziyafete kimlerin katıldığını saptayamıyoruz.⁵³ Katılanlar muhtemelen hanedan

muhtemelen sadece "pek çok" anlamındadır. Ayrıca, on dört çeşit pilav ve üç çorba sıralayarak, muhtelif iyi pişmiş kebabları anlatır (Dankoff, *Evliya Çelebi in Bitlis*, s. 116 vd).

51 Bkz. Kut, "Şehzade Cihangir ve Bâyezid'in Sünnet Düğünlerindeki Yemekler", s. 231.

52 D.BŞM.MTE 10522/12, fas. III: 20.

53 Bu bölümün başlığı şöyle: *bera-yı vakt-i sabah: ta'am sofrası 8, mihman 2; vakt-i 'asır: sofrası 8, mihman 2*. Ancak, bu rakam gerçekçi görünmemektedir, çünkü şerh kısmında yer alan bazı listelerde konuklara muazzam miktarlar ayrıldığını görüyoruz. Örneğin, bu başlık altında 8 kıyye (10,3 kg) şeker, 18 kıyye (23,1 kg) sade yağ, 44 tavuk, 80 kıyye (102,6 kg) et, 20 güvercin ve 4 keyl (51,3 kg) pirinç yer alıyor. İki "mihman"ı sözlük anlamıyla tek tek "konuk"lar olarak değil de, aynı sofrada yemek yiyen iki grup insan olarak kabul etsek bile, bu miktarlar akıl karıştırıyor.

üyeleri ile maiyetleri ve üst düzey saray görevlileriydi.⁵⁴ Darüssa'ade ile harem ayrı ayrı yazılmış, sunulan yemekler belirtilmemişti, yine de padişah ailesindeki kadınların bu bolluktan nasiplerini almış olma ihtimalini göz ardı edemeyiz; elbette ikram farklı mekânlarda yapılmıştı.⁵⁵ Kullanılan malzeme listesine düşülen iki küçük şerh ziyafetin sabah verildiğini düşündürüyor.⁵⁶

Defterde görünen düzen, yemeklerin gerçekten de küçük gruplar halinde sofraya getirildiğini gösterir; en azından bir istisna dışında bu farklı yemek çeşitlerini bugünkü gibi yemeğin bölümleri olarak düşünmemeliyiz. Günümüzdeki zengin meze sofralarına oldukça benzer şekilde, konuklara seçenek sunuluyordu. Hiç değişmeyen başlangıç çeşitlerinin yanı sıra şekerle yapılan dane-i kırma ve şurba-ı makiyan vardı; ayrıca buğdaylı aş (şurba-ı bürrî), keklik, buğday bulamacı (ta'am-ı bürrî) ve yoğurt çorbası (şurba-ı mastabe) görüyoruz. Sözün kısası, sunulan çeşitler divan kâtiplerinin ve içoğlanlarının (gılman-ı enderun) sıradan günlerde yediklerinin aynısıydı; sadece keklik gibi bir lüks, yemeğin asıl rütbesine işaret etmekteydi. Bundan sonra gelen yemek, burani-i isfanac, peşinden muhtelif sebze ve meyveleri sürüklüyordu, örneğin sebze olarak kabak, patlıcan (badıncan) ve taze lahanayı (kelem-i taze). Dolmaların tercih edildiği açıktı. Dolma sadece saydığımız sebzelerden yapılmakla kalmıyor, pek çok kılığa bürünebiliyordu. Kâtipler

Yine de bir sofrada kaç kişinin oturduğunu bilmiyoruz; söz konusu gruplar hayli kalabalıktı anlaşılan. 1720 sünnet şenliklerinde bir sofrada dört ile on arasında konuk oturuyordu, bkz. Kızıltan, "Mehmet Hazin ve Surnamesi", s. 65. Tavuk tüketimi ile ilgili kayıta, D.BŞM.MTE 10522/12, fas. III: 20, tavuklardan 175 tanesinin ser-bölüklere ayrıldığına dair bir ibare buluyoruz. Ser-bölük genellikle yeniçeri başlarına verilen bir unvandı, bkz. İsmail Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Devleti Teşkilatından Kapıkulu Ocakları* (Ankara, 2.baskı, 1984), c.1, s. 217 vd. Ancak söz konusu durumda, bu terimin saray odalarının başlarını tanımlaması daha olası görünüyor.

54 Padişah IV. Mehmed, o sırada sadece sekiz yaşındaydı.

55 Bu varsayım elimizdeki defterde haremden ayrıca söz edilmesiyle çelişmez, aileye mensup olmayan alt rütbeli kadınların büyük ziyafete katılmış olmayacakları ise kesindir.

56 Bkz. s. 76.

dolma-ı elma, dolma-ı karpuz ve dolma-ı ayvayı da kayda geçirmişlerdi. Ayva dolması halen Anadolu'nun bazı yörelerinde çok itibar görür.

Bütün bu yemekler, belki de ziyafetin çoğu kez olduğu gibi et ve tatlı çeşitlerinden oluşan ana bölümüne geçişi hazırlayan bir başlangıç olarak kabul edilmelidir. Burada, muhtemelen nar şurubu (nardan) ile çeşnilendirilmiş kıymadan sonra, konuklara biri kavurma olmak üzere iki farklı tavuk yemeği ikram edilmişti.⁵⁷ Ardından balık çorbası ve balık kavurması (kavurma-ı mahi), şurba-i piliç ve hepsi şeker ile yapılan me'muniye, aşure, sembuse, muhallebi ve kafes (ya da kakış?) gibi tatlılar ve bal ('asel) ile yapılan mahmudiye gelmişti.⁵⁸ Kareler halinde kesilip şurupla ıslatılan bir hamur tatlısı olan kesmenin arkasından, konuklar sembusenin değişik bir çeşidinin tadına bakabilmişlerdi; pahalı lüks şekerle yapıldığından olsa gerek bu tatlıya sembuse-i şerif deniyordu.⁵⁹ Bütün bunların yanı sıra peynir, kaymak ve şekerle yapılan dane, ıspanaklı ve köfteli dane-i bulgur, ta'am-ı çömlek, erz-i şir (bir tür sütlaç), sabuniye ve şekerle hazırlanan bir tatlı daha vardı. Muhtemelen tatlı olan bir başka çeşit de 'idiye diye kaydedilmişti, burada büyük olasılıkla zerdenin eşanlamlısı olarak kullanılmıştı. Zerde mönünde sıralanmamıştı, fakat şerhinde zerde-i 'idiye diye bir kez geçiyordu.⁶⁰ Ardından börek-i hurde, börek-i bohça, börek-i pazar, tavuklu (makiyan) börek-i sini, börek-i dil, peynirli ve kaymaklı börek gibi börek çeşitleri geliyordu.

Zaten bu zengin ikramlardan sonra sıra yemeğin en dişe dokunur kısmında, yani et yemeklerindeydi. Bu kısım koyun

57 Krş. Ünver, *Fatih Devri Yemekleri*, s. 16.

58 Sembusenin arkasından, harflerin noktaları belirtilmeden çalakalem yazılan el yazısı ve kısmen de erişebildiğim sözlüklerin yetersizliği nedeniyle ne olduğunu saptayamadığım bir çeşit daha geliyordu. Bu yemeği "teme-i (koma-ı?) paça" olarak okumak mantıklı görünüyor. Ancak bu gizemli sözcük yalnızca lapa-ı paça'nın yanlış yazımı da olabilir.

59 Redhouse, *Yeni Türkçe-İngilizce Sözlük*, s. 644.

60 Reşidiye de mönünde adı geçmeyen, ancak sade yağ kullanımının kaydedildiği şerhte belirtilen tatlılardan biriydi. Bu tatlı XVIII. yüzyılda sade yağ, nişasta ve şeker ya da balla yapılan bir helva çeşidiydi, krş. Sefercioğlu, *Türk Yemekleri*, s. 25.

eti yahnisi (yahni-i guşt) ve tavuk yahnisi (yahni-i makiyan) ile başlıyordu. Bu seride on iki farklı kebab çeşidi vardı: Koyun kebabı (kebab-ı guşt), tavuk kebabı, güvercin kebabı, kaz (bat) kebabı, ördek kebabı, ızgara köfte (cızbız), külbastı (kebab-ı kül basdı), avcı kebabı (kebab-ı şikâr), kebab-ı sarma köfte, kebab-ı şiş ve kebab-ı böbrek sarma.⁶¹ Yemeğin planlamasından sorumlu olan görevli ziyafete renk katmak için üç ara çeşit koymuştu: kavurma-ı çüban, zırba-ı ‘asel (bir çeşit muhallebi) ve kurutulmuş kabaktan yapılan bir yemek.⁶² Doruk noktasıysa hepsi sirkeyle hazırlanan koyun paça, işkembe ve baş ile varılıyor, sona doğru şirden mumbar, soğuk söğüş-i guşt (söğüş et), soğuk söğüş-i piliç ve sucuk-ı selhçe (?) geliyordu.

Gılman-ı enderunun payına düşen yemekler bu zengin, gerçekten sultanlara layık ziyafete tezat oluşturunuyordu: dane-i sade, zırba-ı ‘asel ve zerde-i ‘asel.⁶³ Saraya teslim edilen sade yağın ne şekilde kullanıldığını gösteren bir listede, dane-i zerde için 104 kıyye (133,4 kg) yağ kullanılırken, akşam sunulacak [şurba-ı] gendüm için 10,5 kıyye (13,47 kg) gerektiğini görüyoruz. Aynı şekilde, dane-i zerde için 41 keyl (525,9 kg) pirinç kullanılırken, “ahşam ta’amında” verilen mastabe için 5,5 keyl (77,5 kg) pirinç sarf edildiğini görüyoruz. Böylelikle, ziyafetin sabah gerçekleşmiş olduğu da anlaşıyor.

Sarayda kurban bayramından sadece on gün önce bir başka ziyafet daha verilmişti.⁶⁴ Defterdeki kayıt, ne yazık ki, ziyafetin nedeni ve konukların kim olduğu konusunda hiçbir ipucu vermiyor. Gurre-i Zilhicce 1060 tarihi altında sadece şu ibareleri

61 Avcı kebabı muhtemelen geyik kebabıydı; şerhte kebab-ı ahu olarak geçiyor. Kebab çeşitlerinden birisinin ne olduğunu saptayamadım; bir olasılıkla “kebab-ı ina (?) köfte” şeklinde okunabilir.

62 Şüban çoban sözcüğünün Farsça’daki kibar versiyonu olduğuna göre, bu kavurma çeşidi büyük olasılıkla günümüzdeki çoban kavurmaya denk düşer. Defterde kurutulmuş kabaktan söz edilirken bu yemeğin nasıl hazırlandığına yönelik hiçbir açıklama verilmeden *kabak-ı huşk* denmektedir. Bu kurutulmuş sebzenin Adana yöresinde halen çoğunlukla dolması yenir.

63 D.BŞM.MTE 10522/12, fas.III: 21.

64 D.BŞM.MTE 10522/12, fas.III: 2. Bu kısmın noktalama kullanılmadan, çalakalem yazıldığı bellidir.

buluyoruz: “bera-yı matbah-ı hassa, vakt-i sabah: ta’am sofrası 8, vakt-i ‘asır: sofrası 8”; ardında da elli dört yemek çeşidi sıralanmaktadır. Genellikle ek bir bilgi kaynağı olan alttaki şerh ise pek yardımcı olmuyor, çünkü burada sadece kullanılan malzemeler ve miktarları sıralanarak başka bilgi verilmiyor. Beş gün sonrasında, bu kez elli altı çeşit içeren benzer bir ziyafet kaydedilmiş, ancak yine hiçbir açıklama yok. Bu durum, verilen bilgileri değerlendirmeyi güçleştirmektedir.

Bu iki ziyafetin düzeni esas itibarıyla kurban bayramı için verilen ziyafete benziyor. Elbette, kurban bayramında sunulan çeşitlerin tümü daha önceki listelerde görülmüyor. Keklik, kaz ve balık çorbası bu listelerde yer almıyor; meyve ya da meyve dolmalarını da bulamıyoruz. Ayrıca, tatlı ve et yemekleri sayısı da daha az. Ancak, kaz ve keklik dışında kümes hayvanları açısından neredeyse hiçbir fark yok; aynı durum pilav, börek ve aşlar için de geçerli.

Yemek çeşitlerinin sırasına gelince, daha küçük çaplı iki ziyafet arasında yine pek fark yok. Her ikisi de dane çeşitlemeleri ve tavuk çorbasıyla başlayarak muhtelif çorba ve aşlarla devam etmiş. Bundan sonra gelenler ise sadece sebze yemeklerinden oluşmaktadır. 6 Zilhicce tarihinde, sebze yemeklerinin ardından üç çeşit tatlı gelirken, 1 Zilhicce’de konuklara bir çeşit tatlı, bir börek ve bir yahni ikram edilmiştir. Ardından yedi çeşit et yemeği gelmiş, bir sonraki et yemekleri silsilesinden önce araya 1 Zilhicce’de tatlılar, 6 Zilhicce’deyse çilbır ve sütlaç girmişti. Konuklar bundan sonra sirkeli paça, baş ve işkembenin ya da sucukların tadını çıkarmışlardı. Tatlılar, çorbalar ve börekler, kızartma balığın, doruğu oluşturan et ve tavuk yemeklerinin yolunu açmıştı.⁶⁵ Sadece saray mensuplarının davetli olduğu bu üç ziyafetin de çarpıcı özelliği kebablar ya da tatlılarla zirveye çıkarak sona ermeleridir. Ancak ziyafet

65 1 Zilhicce tarihli ziyafet için listenin bu kısmı papara ile başlıyor. Papara bugün ekmek, peynir (ya da kıyma) ve etsuyu ile hazırlanan bir yemektir. D.BŞM.MTE 10522/112, fas. III: 3’te ise bu yemeğin şekerle yapıldığı yazılı. Ya o zamanki papara gerçekten şekerliydi ya da tıpkı Kurban Bayramı’nda divanda verilen ziyafetteki şekerli mantı gibi alışılmışın dışında bir çeşitlemeyle karşı karşıyayız.

yine de farklı şekillerde kapanmıştı: 1 Zilhicce tarihinde sofradakilere en son aş-ı köfte, böbrek ve sığuş et ikram edilirken, 6 Zilhicce tarihinde ziyafet böbrek, tarhana çorbası, sığuş et, kesme ve lapa-ı paça ile sona ermişti. Paça lapası belki de bir yahniydi. Saraydaki "gılman"ların 1 ve 6 Zilhicce tarihli ziyafetlere katılmadıkları belli, zira bu tarihlerde onlara her zamanki gibi dane-i sade ve mastabe, ek olarak da ta'amı bürri ve mercimek çorbası (şurba-ı 'ades) verilmişti.⁶⁶

Benzer çeşitler, ister hep birden, ister birbiri ardına olsun, genellikle bir arada sunulduğundan, bu ziyafetlerin belirli kısımlarında ev sahibinin oldukça sofistike seçenekler sunmak istediği şüphe götürmez. Farklı tatların birbirinden ayrı tutulması yemeklerin sırasına yön veren bir ilkeydi ve konuklara et ve tavuk yemekleri arasında börek, tatlı ve çorba ikramı yapılırdı. Elimizdeki metinler bu konuda bilgi içermemesine rağmen, her şey bir seferde sofraya getiriliyor olsaydı yemek çeşitlerinin defterde bu şekilde gruplanması anlamsız olurdu. Öte yandan, mönüdeki çeşitler birbirinin ardından tek tek sunuluyor olsaydı, bütün böreklerin, etlerin, çorbaların ve diğer çeşitlerin sıra takip eden bir listesini bulmayı beklerdik. Bu yüzden birkaç çeşidin bir araya getirilerek yemeğin bir bölümünü oluşturduğu sonucunu çıkarabiliriz.

Padişah kapısının mensuplarına verilen zengin ziyafetleri divandaki daha mütevazı etkinliklerle karşılaştıracak olursak, bayram ziyafetindeki keklik dışında saray ziyafetlerine fazladan itibar katan yemek çeşitlerinden hiçbirinin vezirlerin sofrasında yer almadığını görmek bizi şaşırtacaktır. Saray ziyafetine katılan konukların önünde, çok daha geniş çorba, pilav, börek ya da tatlı ve et seçenekleri bulunuyordu. Divan yemeklerinde ne paça ne de baş bulunurken, saray mensupları için düzenlenen ziyafetlerde bunların yanı sıra işkembe veya böbrek gibi başka sakatat da göze çarpıyor.

Örneğin, vezirlere keklik, patlıcan dolması, elma dolması, lahana dolması, karpuz dolması, ayva dolması, kıyma-ı nardan, kesme, erz-i şir, sabuniye, bohça böreği, dil böreği, kavurma-ı

⁶⁶ D.BŞM.MTE 10522/112, fas.III: 3 (1 Zilhicce); D.BŞM.MTE 10522/112, fas. III: 13 (6 Zilhicce).

şüban, kül basdı, kebab-ı sarma köfte, baş, sucuk, böbrek ve söğüş et gibi hususi yemekler sunulmazdı. Onların mönülerinde papara, yahni-i sefid, kebab-ı mülayim ve bugün hâlâ yenen orman kebabı (kebab-ı orman) da yer almazdı.⁶⁷

Başka büyük ziyafetlerin kaydedildiği belgelerin de ortaya koyduğu üzere, sadece keklik herhangi bir yemeğe tek başına ihtişam katabilecek kadar itibar görüyordu.⁶⁸ Mesela, kıymalı börek ile dil böreği veya uca yahni ile orman kebabı arasında bir rütbe farkı görülmez. Bu yüzden de bir yemeğin ya da ziyafetin itibar düzeyini belirleyen büyük oranda konuklara ikram edilen yemek çeşidinin ve/veya çeşit gruplarının sayısıydı kuşkusuz. Bunun sonucunda, sınırlı sayıda çeşit içeren ziyafetleri düzenleyenler rütbenin görünür işaretlerini sergilemek istiyorlarsa, keklik gibi servet göstergesi olan bir çeşidi yemeğe dahil etmeye özen göstermek zorundaydılar.

Elbette bir yemek sadece ikram edilen çeşit sayısıyla değerlendirilemez; kullanılan malzeme, bu malzemenin itibarı ve miktarı da hesaba katılmalıdır. İşin bu kısmı, ne yazık ki, bazı sorunları da beraberinde getiriyor. Birincisi, elimizdeki defterde yemek hazırlığında gerçekten kullanılmış olan bütün malzeme sıralanmış değildir; ikincisi, konuk sayısını bilmiyoruz.

Divan mönülerinde, sayfanın sol kenarında genellikle ek bilgi verilmişti; 10 numaralı mönüden aldığımız aşağıdaki örnekte olduğu gibi kısa açıklamalar bulmak bile mümkün:⁶⁹

12	<i>dane</i>
1,5	<i>sade şurba</i>
3	<i>baklava</i>
1,5	<i>burani</i>

67 D.BŞM.MTE 10522/112, fas. III: 20; yahni-i sefid bir çeşit nohutlu yahnidir, krş. Sefercioğlu, *Türk Yemekleri*, s. 49; kebab-ı mülayim ise ne yazık ki tanımlanamıyor; orman kebabı için krş. D.BŞM.MTE 10522/112, fas. III: 2 ve 12.

68 Krş. Kut, "Şehzade Cihangir ve Bâyezid'in Sünnet Düğünlerindeki Yemekler", s. 231. Ayrıca bkz. Hedda Reidl-Kiel, "Wesirfinger und Frauenschenkel," *Archiv für Kulturgeschichte* 77/1 (1995), s. 77.

69 D.BŞM.MTE 10522/12, fas. I: 45.

4	<i>ağa</i>
32	<i>divan</i>
3	<i>bevvin</i>
57	

Bu rakamlar, ilk bakışta, pişirilen porsiyon sayısını yansıtmışa benzese de, biraz daha dikkatli bakınca bunun pek de doğru olamayacağı anlaşılıyor. "57" rakamı kalabalık bir grubu gösteriyor olmalı. Zira 10 numaralı yemeğin mönüleri için toplam 55,5 kıyye (yaklaşık 71,2 kg) sade yağ (revgan-ı sade) kullanılmış, ki bu çok yüksek bir miktar. Ancak Şehzade Cihangir ve Şehzade Bayezid'in sünnet düğünü için düzenlenen ziyafeti kaydeden defterdeki bazı rakamlar en azından kısmi bir ipucu veriyor. Bu defterde, Kanuni Sultan Süleyman'ın konuklarına sunulan belirli ana yemekler için gereken malzemenin miktarlarını veren bir bölüm bulabiliyoruz. Bu kaynağa göre, bir keyl (12,282 kg) pirinç için üç okka (3,85 kg) yağ öngörülmüştü.⁷⁰ Bu durumda, 13 keyl (166,7 kg) pirinç için 39 kıyye (yaklaşık 50 kg) yağ gerekecekti. XVII. yüzyılda vezirlere ve divan halkına verilen bir yemekte, vezirlere 2 keyl (yaklaşık 25,6 kg), ehl-i divan'a ise 11 keyl (141,1 kg) pirinç tahsis edilmişti. 166,7 kilo pirince 71,2 kilo yağ bizim standartlarımıza, hatta Sultan Süleyman'ın standartlarına göre bile kabul edilebilir değilse de, XVII. yüzyılın şenlik yemeklerinin standartlarına göre bu oran en azından kısmen inandırıcı olabilir.

Bugün, garnitür olarak sunulan bir porsiyon pilav için kullanılacak pirinç yaklaşık 50-70 gram olarak hesaplanır. Biz hesabımızı kişi başına 200 gramdan bile yapsak, 166,7 kilo pirinç 833 kişiyi doyurmaya yeter, ki bu rakam divan toplantılarına katılan daima görece az vezir ve bürokrat sayısının kat be kat üzerindedir. İlginçtir, bir başka malzeme listesinde de yine yüksek miktarlar veriliyor; divan yemeklerinin kayıtlarında 40 kıyye (51,3 kg) siyah kuru üzüm var.⁷¹

70 Kut, "Şehzade Cihangir ve Bâyezid'in Sünnet Düğünlerindeki Yemekler", s. 234.

71 Malzemelerin geri kalanı Tablo III'te verilmektedir.

Sıradan divan yemeklerindeki et ve tavuk rakamları fazlasıyla yüksek olmasına rağmen bütünüyle de mantıksız değil; oysa piring, sade yağ ve kuru üzüm miktarları iyice abartılı.⁷² Ancak, belirtilen miktarlar açısından bakıldığında geri kalan malzeme nispeten normal görünüyor. Benim bu orantısızlık konusuna getirebildiğim tek açıklama divana arzuhal vermeye gelenlerin de doyurulması âdeti.⁷³ Ayrıca, yüksek rütbeli görevlilerden artan yemeklerin saray çavuşlarına ve resmen davet edilmiş olan görevlilerin maiyetleri ile kölelerine verildiği görülüyor.⁷⁴ Bu gibi alt rütbeden kişiler için kuru üzümlü, yağlı pilav yığınları, vezirlere ikram edilen et ve sebze yemeklerinin artanlarıyla birleştiğinde kesinlikle yeterli gelecekti. Artan et, börek ve tatlıların hayli az olması, yabancıların her resmi yemekten sonra “alt rütbelilerin” artıklara üşüştüğüne dair gözlemlerine de açıklık getirebilir. XVIII. yüzyıl sonlarından kalma, 496 eski bakır çorba tası, 50 ta’am tepsisi ve “kul it’asına mahsus” 300 baklava tabağından söz eden bir belge böyle durumlarda yemek yiyen kişi sayısı hakkında bir fikir veriyor.⁷⁵

72 23,1 kilo et (mönü 48) yine de küçük bir grup olan vezirler için çok fazladır. Kişi başına 250 gram üzerinden hesaplırsak, vezirler ve ehl-i divan için ayrılan toplam 74,4 kilo et 297 kişiyi doyurmaya yeter. Öte yandan, yüksek miktarlar Matbah-ı Âmire defterlerinde ender rastlanan bir şey değildir. Zilkade 1075 tarihli bir defterde, 23 Zilkade (7 Haziran 1665) tarihinde padişahın Dimetoka’da kalışı sırasındaki günlük kahvaltısı hakkında bir kayıt buluruz: 10 tavuk, 1 kuzu, 6 kıyye (7,7 kg) şeker, 10 kıyye (12,8 kg) sade yağ (BBA, Kepeci 7276, s. 50). Son Mısır kralı Faruk bile bu çapta bir kahvaltıyı tüketmekte zorlanırdı.

73 Theodore Spandouyn Cantasin, *Petit traité de l'origine des Turcs*, Charles Schefer, ed. (Paris, 1896), s. 75.

74 Krş. örn., Salomon Schweigger, *Eine neue Reißbeschreibung auß Teutschland Nach Constantinopel und Jerusalem* (Nürnberg, 1608, tekrar basım, Graz 1964), s. 59, ya da Johann Wild, *Reysbeschreibungen eines Gefangenen Christen: Anno 1604*, Karl Teply, ed. (Stuttgart, 1964), s. 86. Ottaviano Bon böyle doyurulan 400-500 kişiden söz eder, bkz. Bon, *The Sultan's Seraglio*, s. 36.

75 Bkz. Cevdet Saray 6332, 25 Zilhicce 1204 (5 Eylül 1790) tarihli bir karar. Bu tabaklar 13 Cemaziyelevvel 1205'te (18 Ocak 1791) 3 yük ve 41,220 akçe (kalaylanması dahil) karşılığında alınmıştır, krş. Cevdet Saray 6333. Bundan birkaç yıl önce, saray mutfağına divan kullanımı için tencere ve tava gelmişti. Bu teslimatın içinde pilav ve zerde için

Bu rakamlar sadece tamir edilmesi veya yenilenmesi gereken tabaklar için geçerli olduğuna göre, toplam yemek yiyen sayısının ne kadar yüksek olduğunu tahmin edebiliriz.

Sadece saray mensuplarının davetli olduğu üç ziyafete katılanların sayısını hesaplamaya çalıştığımızda, tahmin yürütmekte daha da ileri gitmemiz gerekir. Ancak, kurban bayramında verilen muazzam ziyafetle ilgili şerhte, ziyafet için eklenen miktarlarla birlikte bazı yiyeceklerin günlük miktarları (yevmiye) kaydedilmiştir. Bu ekler (‘idiye) hangi gıda maddelerinin lüks sayıldığını ve bu yüzden de ancak sınırlı miktarda tayin edildiğini ortaya koymaktadır, ki bunların şeker, sade yağ ve et olduğunu görüyoruz. Örneğin, günlük et tayinatı 450 kıyye (577,26 kg) iken, şenlik nedeniyle 40 kıyye (51,3 kg) ek yapılmış. Konuklar (mihman) için ihtiyaç duyulan 80 kıyye (102,6 kg) de eklenince bu rakam toplam 570 kıyyeyi (731,2 kg) buluyor. “Normal” pirinç tayinatı günde 17 keyl (218 kg) iken, konuklar için 4 keyl (51,3 kg) ve me’muniye için 2 keyl (23,65 kg) eklenmesiyle toplam 23 keyle (295 kg) ulaşıyor. Pirinç ve etle karşılaştırıldığında, sade yağın miktarı oldukça düşük kalıyor: Sade yağ tayinatı normal günlerde 92 kıyye (118 kg) iken, şenlik nedeniyle 12 kıyye (15,4 kg) verilmiş, 18 kıyye (23 kg) konuklara sunulmuş, 24 kıyye (30,8 kg) reşidiye adlı tatlıya konmuş, 10 kıyye (12,8 kg) ne olduğunu saptayamadığım bir amaçla kullanılmıştı.⁷⁶

Ne yazık ki, tavuk yevmiyesi kaydedilmemiş.⁷⁷ Fakat teslimatı yapılan toplam 349 tavuktan 175’inin ser-bölükler veya odabaşları için ayrıldığını, 130 tavuktan kebab yapıldığını ve

30 adet ayaklı bakır sahan (ayaklı pilav-zerde sahanları), 250 adet çorba kâsesi, 2 adet büyük sini, 3 adet hoşaf sinisi, 3 adet süzgeç, pilav ve zerde için 4 adet tepsi (“pilav-zerde kotarmak için sini”), 4 adet büyük kepeç ve kevgir ile yedek olarak saklanacak bir kazan bulunmaktadır; Cevdet 7213, 14 Receb 1197 (15 Nisan 1783).

76 D.BŞM.MTE 10522/12, fas. III: 20. Bu sözcük (noktalama kullanılmamıştır) cebeli (?) şeklinde okunabilir. Cebeci denmek istenmiş olabilir mi?

77 Yevmiye muhtemelen 255 adet kuştan oluşuyordu, zira 1 ve 6 Zilhicce tarihli ziyafetlerin şerhlerinde belirtilen rakam buydu; krş. D.BŞM.MTE 10522/12, fas. III: 3 ve 12. Her iki durumda da ek bilgi verilmemektedir, ancak kaydedilen miktarlar bayram ziyafetinin yevmiyeleriyle örtüşmektedir.

44 tavuğun konuklara verildiğini biliyoruz. 85,5 kıyyeyi (96,2 kg) bulan şekerin 32,5 kıyyesi (41,7 kg) yevmiye, 15 kıyyesi (19,2 kg) 'idiye, 8 kıyyesi (10,26 kg) konuklar, 13 kıyyesi (16,7 kg) zerde yapımı, 3 kıyyesi (3,8 kg) geyik kebabını (kebab-ı ahu) tatlandırmak için tayin edilmişti.⁷⁸ Güvercin sayısı şaşırtıcı oranda düşüktü; yevmiye sadece 30 kuştı, konuklar için 20 kuş daha eklenmişti. Şerhte keklikten söz edilmezken, 6 adet kaz ile 10 adet ördek kayda geçmişti.

Tarçın ve safran gibi baharat da listeye dahil edilmemişti, oysa zerdeye safran konmuş olmalıydı. Sadece 220 miskal (1085,4 gr) karabiber ve 350 miskal (1684 gr) bahar görüyoruz.⁷⁹ Sadece Peygamber'in değil, aynı zamanda güç ve iktidarın da simgesi olan gülsuyu (ab-ı verd) da önemli malzemelerden biri olmuş olmalı; gerçekten de 3 kıyye (3,8 kg) kullanılmıştı.⁸⁰ Kuru üzüm için tutulan hesap ilginç: ta'am-ı bürri için 22 kıyye (28,2 kg), zerde için 46 kıyye (59 kg) ayrılmış, konuklar için ayrıca 4 kıyye (5,1 kg) eklenmişti.

Söz konusu oranları incelediğimizde muazzam tutarsızlıklarla karşılaşırız: Et, pirinç ve yağ miktarları neredeyse 2.000 kişiyi doyurmaya yetecekken, ne şeker ne de kümes hayvanları bunlarla herhangi bir kıyas kabul ediyor. Bu durumda, güvercin, kaz ve ördek gibi lüks gıda maddelerinin ancak çok küçük bir ayrıcalıklı gruba sunulduğu sonucuna varabiliriz. Tavukları tüketen grup biraz daha kalabalık olmalı, ancak sadece koyun eti verilen gruba oranla sayılarının yine de oldukça

⁷⁸ Soğan kullanımının ayrıntıları verilirken de aynı yemeğin adı geçiyor. Normal günlük miktar 240 kıyye (307,9 kg) idi, konuklara 60 kıyye (76,9 kg) ayrılmış, geyik (ahu) için 30 kıyye (38,5 kg) daha gerekmişti.

⁷⁹ Bahar Mısır'dan getiriliyordu (bkz. Hedda Reindl-Kiel ve Machiel Kiel, "Kaugummi für den Sultan. Ein Beitrag zur Wirtschaftsgeschichte der Insel Chios im 17. Jahrhundert," *The Journal of Ottoman Studies* 11 (1991), s. 185. Bugünkü Mısır'da, ağırlıklı olarak Hint baharatından oluşan, adı da *baharat* olan bir karışım hâlâ popülerliğini korumaktadır. Muhtelif türlerde biber, tarçın, kişniş, küçük hindistancevizi, karanfil ve safrandan oluşan bu karışımın oranları kaliteye ve fiyata göre değişir. Bahar "soyulu" kabul edilir ve çoğunlukla pilavlarda kullanılır.

⁸⁰ Fatih Sultan Mehmed'in Sinan Bey tarafından yapılan ünlü portresi bu sembolizmin iyi bir örneğidir.

sınırlı olması gerek. Böylelikle, normal divan mönüleriyle ilgili bulgularımıza benzeyen bir kalıp elde ediyoruz.

Pirinç, et ve çoğu kez kümes hayvanları, sade yağ ve bal gibi bazı gıda maddelerinin yanı sıra buz ve kar (içecekleri ve hoşafı soğutmak için) toplumda belirli bir statüye sahip kişiler için vazgeçilmez sayılıyordu. Bu malzemeler, padişah kızlarına ve mevkilerine göre yüksek rütbeli görevlilere saray tarafından düzenli olarak sabit miktarlarda dağıtılıyordu.⁸¹ Elbette resmi saray yemeklerinde de daima bulunurlardı. Ancak istisnalar vardı: Anlaşılan başka defterlere kaydedildikleri için, elimizdeki defterlerde kar ve buza rastlamıyoruz.⁸² Bala nadiren rastlanıyor; bu da, muhtemelen fiyatının daha yüksek olması nedeniyle daha itibarlı sayılan şekerin tercih edilmesinden kaynaklanıyor.

1582'de III. Murad'ın oğlu Şehzade Mehmed'in sünneti şerefine Mısır beylerbeyinin gönderdiği armağanlar arasında kıymetli bir kılıç, pahalı at koşumları ve atlarla birlikte şeker de yer alıyordu.⁸³ Şekerin gördüğü itibar hanedan düğünlerinde ve sünnetlerinde düzenlenen şenliklerden de anlaşıyor. Şekerden yapılmış birçok hayvan sureti, hatta kocaman bahçeler, harem-i hümayun hanımlarına eşlik eden bir alayda halkın seyrine sunulmuştu.⁸⁴ Şeker, Batı'da olduğu gibi İslam dünyasında da sevgiyi, yaşamın keyifli ve arzulanın yönlerini temsil ediyordu. Bu yüzden, et ve balık yemeklerinde bile şekerin bolca kullanılmasını padişahın en önemli kullarına duyduğu muhabbetin

81 Bkz. Reindl-Kiel, "Wesirfinger und Frauenschenkel", s. 65 ve 68. Melek Hanum kocasının azlinden bahsederken şöyle diyor: "Bütün gaz, pirinç, tahıl ve ekmek yevmiyemiz ve bir devlet görevlisinin servetini oluşturan diğer şeyler kesilmişti." Melek Hanum, *Thirty Years in the Harem*, s. 47.

82 Çok daha geç tarihli belgelerden buz ve karın sadece haziran ile eylül arasında dağıtıldığını biliyoruz, bkz. Cevdet Saray 5415, 5 Receb 1118 (11 Eylül 1774). Ayrıca bkz. BBA, Cevdet Adliye 4354, 25 Şaban 1201 (12 Nisan 1787) ve Cevdet Saray 6034 (1212; 1797-8).

83 Gökyay, "Bir Saltanat Düğünü", s. 36 vd.

84 Joseph von Hammer-Purgstall, *Geschichte des Osmanischen Reiches* IV, (Peşte, 1829), s. 121. Bu bağlamda, şeker ve tatlı sembolizminin, Hammer'in de ifade ettiği gibi, açıkça kadını çağrışımları bulunduğu göz ardı edilmemelidir.

simgesi olarak düşünebiliriz. Bizim damağımıza aşırı gelecek bu şeker tüketimi Osmanlı sarayına özgü bir şey değildi; Kraliçe I. Elizabeth'in sarayında da benzer bir manzara vardı.⁸⁵

Türkiye'de pirinç eskiden beri bulgurdan üstün sayılır ve tarım toplumlarında et bugün bile büyük itibar görür. Sonuçta, çiftlik hayvanları bir çiftçi ya da koyun üreticisi için sermayesinin bir parçasıdır ve kesim yoluyla sayılarını azaltmaya gönüllü olmayacaktır. Kent toplumunun daha alt kesimlerinde et tüketimi fiyatın hayli yüksek olması yüzünden servet göstergesi sayılıyordu. Sanayileşme öncesi toplumlarda yağ epey itibar görüyordu ve görmüş olduğumuz gibi Osmanlı padişah sarayı sakinleri de bu kurala istisna oluşturmuyordu. Yağın keyifli bir yaşamı çağrıştırması, "yağlı ballı günler" ya da "arası yağlı ballı olmak" gibi deyimlerden de anlaşılıyor. Ele aldığımız defterlerde adı geçen yemekler yalnızca sade yağla pişiriliyordu; sade yağın İslam ülkelerinde uzun bir geçmişi vardı ve ortaçağda Arap dünyasında dahi revaçtaydı.⁸⁶ Zeytinyağı ise incelikli Osmanlı mutfağında, daha sonraları gelişecek şanlı tarihinin henüz ilk adımlarını atmaktaydı, zira sadece balık çorbası ve balık için kullanıldığı kaydedilmiş.⁸⁷

Baharatın da itibar sağlayan yemek malzemesi olduğu şüphe götürmese bile inanılmayacak kadar muazzam miktarlardaki egzotik baharatın, servet ve itibarın temel göstergesi olduğu ortaçağ ve geç ortaçağ Avrupası'ndaki kadar büyük bir rolü yoktu. Buna rağmen, özellikle bugün bile hayli pahalı olan tarçın, zencefil ve safran gibi baharatın makul miktarlarda kullanılması, görmüş olduğumuz üzere, belirgin bir statü göstergesiydi. Karabiber ve baharı bütün yemeklerde farklı miktarlarda buluyoruz.

85 Bu konuya dikkatimi çeken Thurstan Robinson'a çok teşekkür ederim. Bkz. A.L. Rowse, *The Elizabethan Renaissance: The Life of the Society* (Londra, 1971), s. 131.

86 Krş. Peter Heine, *Kulinarische Studien: Untersuchungen zur Kochkunst im arabisch-islamischen Mittelalter mit Rezepten* (Wiesbaden, 1988), s. 36.

87 28 Rebi'ülahir 1258 (28 Mayıs 1842) tarihli bir belge zamanın ve zevklerin oldukça keskin bir şekilde değişebildiğini gösteriyor. Saray mutfaklarına bir önceki yıl için, 1257 (1841-42), Ayvalık ve Cunda adasından (belgede "Yunda") en az 55.000 vukkiye (70.554 kg) zeytinyağı alınmıştı. Krş. Cevdet Saray 6639.

İncelediğimiz bütün yemeklerde şaşırtıcı derecede az sebze kullanılmıştı. Sık sık rastladığımız sebzeler soğan ve az miktarda nohuttan ibaretti, bunlar da muhtemelen bazı yemeklere lezzet katmak ve dokuyu zenginleştirmek için kullanılıyordu. Az miktarlarda kullanılan diğer sebzeler kabak, sığırdili ve ıspanaktı. Ancak bizim bu aşamadaki bulgularımız fazla bir şey ifade etmeyebilir, çünkü tek bir fasikül dışında elimizdeki kaynaklar sebze seçeneklerinin kısıtlı olduğu kış aylarına ait. Yine de benim edindiğim izlenim, söz konusu dönemde verilen resmi yemeklerde sebzelerin pek önemli bir rol oynamadığı yönünde. Belgelenen ziyafetleri karşılaştırdığımızda, sebze yemeklerinin ağırlıklı olarak çok çeşitten oluşan uzun ziyafetlerde ortaya çıktığını görüyoruz. Daha kısa yemekler daha çok et ve kümes hayvanlarından oluşuyor gibi görünüyor. Saray mensuplarına verilen üç büyük ziyafette kullanılan ıspanak (1 Zilhicce'de 410,5 kg, 6 Zilhicce'de 423,3 kg, Kurban Bayramı'nda 500,3 kg) ve lahana (1 Zilhicce ve 6 Zilhicce'de 230,9 kg, Kurban Bayramı'nda 333,5 kg) miktarları özellikle bu sebzelerin o kadar da ayrıcalıklı olmayan daha kalabalık gruplar için pişirildiğini gösteriyor. Bu durumda, sebzelerin resmi yemeklerde odak noktası oluşturacak kadar itibar taşımadığı sonucuna varabiliriz.⁸⁸ Muhtelif yemek çeşitlerinin ikramı söz konusu olduğunda, sebzeler garnitür olabilir, ama hepsi bundan ibaretti.

İncelenen ziyafetlerin çoğunluğunun kış aylarında verilmiş olmasından dolayı, taze meyve konusundaki bilgimiz de sınırlı kalıyor. Yalnızca saray mensuplarına verilen bayram ziyafetinde meyvelerin bir rol oynadığını görüyoruz. Bu ziyafetle ilgili listede sadece 10,26 kg ayva, 89,8 kg elma ve yalnız 30 adet karpuz kaydedilmiş. Ayva ve karpuzun aksine, elma kışın kolaylıkla

⁸⁸ Belirli bir yiyeceğin kolaylıkla bulunabilmesi ve toplumun alt kesimleri arasında rağbet görmesi bu yiyeceğin genellikle pek itibarlı olmadığı şeklinde yorumlanır. Bu durum zaman zaman örneğin kestanenin Batılı aristokrat sofralarından uzaklaştırılmasına neden olmuştur, krş. Montanari, *Der Hunger und der Überfluß*, s. 110. Burada ele aldığımız bütün yemeklerin en önemli ortak unsurlarından birinin sarayın imajını dış dünyaya yansıtmak olduğunu akıldan çıkarmamak gerek. "Sıradan" günlerde sarayın dahili tüketimini kapsayan mutfak defterlerinde sebzeler hiç de nadir değildir.

bulunabilen bir meyve olduğu için, muhtemelen aralık ayında verilen bir ziyafete fazla itibar sağlamamıştı. Genelde, Osmanlı sarayında meyve oldukça rağbet görmüş olmalı, yoksa padişaha armağan olarak mesela çilek göndermek pek anlamlı olmazdı.⁸⁹ Elimizde, ramazan ayında sadrazamın saraya her gün meyve ve çiçek gönderdiğine dair daha sonraki dönemlere ait belgeler bulunuyor.⁹⁰ Bu yüzden, pişirilmeden sunulan meyvelerin kayda geçirilmemiş olması gerçekten kuvvetle muhtemel. Meyvelerin kaydı büyük olasılıkla pazarcı başı tarafından tutuluyordu.

Ancak meyve kuruları, özellikle de üzüm, kuşüzümü, kayısı ve incir, kimi zaman tazeleriyle de karıştırılarak sıkça kullanılıyordu. Böylece Erdel elçisine ikram edilen kıymalı böreğin içine sadece et ve soğan değil, kuru kayısı, kuşüzümü, hurma, kestane ve elma da girmişti. Az miktarda badem, kuru üzüm ve kuşüzümü gibi kestane de sevilen dane malzemeleri arasında görünüyor. Fakat bu kez, bu malzemeler muhtemelen büyük ölçüde lezzet katmak için kullanılmıştı ki bu da bizi damak zevki konusuna getiriyor.

XVII. yüzyılın Osmanlı damak zevkinde karışık tatların tercih edildiği görülüyordu. Erdel elçisine sunulan balık çorbası ve balık kavurmasının içinde kullanılan malzeme karışımı bunu gösteriyor; ne yazık ki defterde iki yemek birbirine karışmış. Her ikisinde de 150 adet kefal kullanılmış. Bu balık yemeklerine ayrıca, soğan, karabiber, bahar, maydanoz, safran, sirke, zeytinyağı (3 kıyye/3,8 kg), sade yağ (7 kıyye/9 kg), bal (6 kıyye/7,7 kg), şeker (4 kıyye/5,1 kg) ve badem (2 kıyye/2,5 kg) konulmuş.

Fatih Sultan Mehmed'in mutfağına ait muhasebe defterlerinde değişik balık türlerine rastlamak mümkünse de, daha

89 Barkan, "İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri": 296 no. 1a (1503). Batılı aristokratların sofralarında ağaç meyveleri hayli popülerdi, bu durum söz konusu meyvelerin yükseklerde yetişmesinden kaynaklanan oldukça basit bir sembolizmden ileri geliyordu. Öte yandan, sebzeler, yumru bitkiler, kökler ve sıradan otlar köylü yemeği olarak nitelendiriliyordu, krş. Montanari, *Der Hunger und der Überfluß*, s. 110.

90 Cevdet Saray 2354, selh-i Ramazan 1158 (26 Ekim 1745). En azından XVIII. yüzyılda Osmanlı sarayında meyve ve çiçek bir tutku haline gelmiş benziyor.

sonraki dönemlerde balığın pek rağbette olmadığı görülüyor.⁹¹ Erdel elçisine verilen ziyafetlerin yanı sıra saray mensupları için düzenlenen ziyafetlerde de balık bulunduğuna göre, bunu özel bir anlamı olmaksızın ikram çeşitlerine yapılan bir ek olarak görmeliyiz. Balık bütün Hıristiyan toplumlarında inanç nedeniyle tüketilmesine rağmen Batı'nın gösterişçi tüketiminde de asla popüler bir yiyecek olmamış, hafif bir yemek olarak etin düşük bir alternatifi sayılmıştır.⁹² Osmanlıların pek çoğuna göre de balığın sadece lüks tüketimi zenginleştirici bir unsur olarak kalıp, itibar açısından asla et ve tavukla boy ölçüşecek duruma gelememesinin benzer nedenleri olabilir.

Resmi yemeklerin şu ana kadar ele almadığımız önemli unsurlarından biri de tavuk ve diğer kümes hayvanlarıydı. Aslında, en azından şerhlerde kimi kez "perhiz-i paşayan" olarak geçen şurba-ı makiyan biçiminde bile olsa, içinde tavuk bulunmayan tek bir vezir sofrası yok. Üstelik, vezirlere sunulan sıradan mönülerde yer alan kebab ve yahnilerin tam yüzde ellisi tavuk veya güvercinden yapılmış; divan yemeklerindeyse kümes hayvanlarının payı daha da büyük. Küçük ziyafetlerde, tavuk ve diğer kümes hayvanları et yemekleri arasında aslan payına sahip. Defterimizde Receb 1074 (29 Ocak-27 Şubat 1664) dönemini kapsayan listeye göre, sarayda 13.516 adet tavuk tüketilmişti; bu da 346'sı vezirlere ayrılmış olmak üzere günde 450'den fazla tavuk demektir.⁹³ Saraya yılda 155.059 adet tavuk alındığını gösteren daha ileri tarihli bir belge de bu rakamları destekliyor, ki bu da günde ortalama 425 tavuk anlamına gelir.⁹⁴ Anlaşılan XVIII. ve XIX. yüzyıllarda, kümes hayvanı, özellikle de tavuk tüketimi neredeyse bir tutkuya dönüşmüştü.⁹⁵ Elbette,

91 Barkan, "İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri", s. 238 vd. 244, 256, 261, 274, 276, 278.

92 Krş., Montanari, *Der Hunger und der Überfluß*:100.

93 D.BŞM. MTE 10522/12, fas. V: 66.

94 Cevdet Saray 5908: 1228/1813 senesine ait bu arz oldukça kötü durumda olup, bazı yerleri güçlükçe okunabilmektedir. 155.059 olarak belirtilen tavuk adedi bir önceki yıla aittir, 1813 yılında ise vergiye istinaden alınan 64.429 kümes hayvanının yanı sıra 112.188 tavuk, 36 hindi ve 10 ördek alınması gerekmiştir.

95 Muharrem 1188/14 Mart-12 Nisan 1774 döneminde, Yedikule'deki "konuklara" günde kişi başına 10 tavuk dağıtılmasını bildiren bir tahrir

bu gıda maddesi diğer et çeşitlerinden biraz daha pahalı olması nedeniyle daha itibarlıydı.⁹⁶

Muhtemelen Abbasi sarayında da tercih tavuktan yanaydı, dolayısıyla eski bir İslam, hatta belki İslam öncesi saray geleneği olarak algılanabilir. Daha eski tarihli mutfak defterlerine baktığımızda, en azından II. Mehmed zamanından itibaren, Osmanlı hükümdarlarının ve maiyetindekilerin kümes hayvanlarına rağbet etmiş olduklarını görürüz. Yaklaşık yüz yıl sonraya, 981 (1573-74) yılına ait muhasebe defterine göre, kümes hayvanı tercihi keklik, yabankazı (angıt) ve ormantavuşunu (bedenos) da kapsıyordu.⁹⁷ Avcılığın en üstün padişah sporu olarak sahip olduğu itibarı düşünecek olursak, saray mutfağıyla ilgili belgelerde geyik ve diğer av hayvanlarına nadiren rastlanması oldukça şaşırtıcıdır. Ancak, 981 tarihli defterde yer alan kümes hayvanları listesinde tavus bile vardır.⁹⁸ Batı'daki ortaçağ şenliklerinde tavus kızartması hayli moda olmuştu.⁹⁹ Fakat İslam dünyasında, özellikle de güzel sanatlarda, tavus genellikle cenneti simgelediği için bu kuşu yemek kazanının içinde görmek oldukça tuhaf.¹⁰⁰

II. Mehmed zamanında balık, havyar ve karidese, XVI. yüzyılın ikinci yarısında kümes hayvanlarının daha ender türlerine duyulan ilginin dışında, XV. ile XVII. yüzyıllar arasında sarayın

buluyoruz, bkz. Cevdet Saray 5426. Bu, Osmanlı-Rus savaşı esnasında hapsedilen Rus elçisi ve maiyetiyle ilgili olmalıdır.

96 Krş. Kütükoğlu, *Narh Defteri*, s. 91, 93.

97 Barkan, "İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri" s. 110 vd ve 130.

98 Barkan, "İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri", s. 110.

99 Joop Witteveen, "The Great Birds: Part 4, Peacocks in History," *Petits Propos Culinaries* 32 (Haziran 1989), s. 23-24, özellikle 27-28; ayrıca bkz. Agy., "The Great Birds: Part 5, Preparation of the Peacock for the Table," *Petits Propos Culinaries* 36 (Kasım 1990), s. 10-20 ve Gerhard Fouquet, "Das Festmahl in den oberdeutschen Städten des Spätmittelalters. Zur Form, Funktion und Bedeutung öffentlichen Konsums," *Archiv für Kulturgeschichte* 74/1 (1992), s. 97 vd.

100 Tavuskuşunun sembolik anlamları için bkz. Abbas Daneshvari, *Medieval Tomb Towers of Iran: An Iconographical Study* (Lexington, 1986), s. 46-64 ve agy., "A Preliminary Study of the Iconography of the Peacock in Medieval Islam," *The Art of the Saljuqs in Iran and Anatolia*, Robert Hillenbrand, ed. (California, 1994), s. 192-200.

yeme içme alışkanlıkları fazla değişmemişti. Ancak, daha fazla çeşide ve daha fazla miktarda yiyecek tüketimine doğru hafif bir eğilim görülüyor. Sarayın hayli muhafazakâr yemek eğilimlerinin bir göstergesi, hindiye ilgisizliktir; hindiye ne vezirlerin mönülerinde ne de büyük ziyafetlerde rastlanır. Oysa hindi XVII. yüzyılda İstanbul'un orta tabakadan sakinleri arasında hem biliniyor hem de itibar görüyordu.¹⁰¹

Kümes hayvanları Batı'da da popülerdi. Tıpkı ağaçların en yüksek dallarında yetişen meyveler gibi, kuşlar ve kümes hayvanları da yüceliğin simgesi sayılıyor, soylulara uygun yiyecekler oldukları düşünülüyordu.¹⁰² Osmanlı bağlamında, kümes hayvanlarının ve yabani kuşların revaçta olmasını basitçe servetin ve itibarın sergilenmesi olarak düşünebiliriz. Tavus kebabınıysa egzotizmin ifadesi olarak algılayabiliriz. Bu, düşüncelerimize son noktayı koymak için uygun bir yer olabilir, ancak özellikle XVI. yüzyıldaki gelişimi çerçevesinde Osmanlı sarayı merasimlerine daha yakından baktığımızda fark edilebilecek önemli bir hususun daha olduğunu düşünüyorum.

Gülru Necipoğlu'nun gösterdiği gibi, bu dönemde mükemmelleştirilen merasimler hükümdarı mistik bir hava içinde, bu dünyanın sıradanlığının üzerinde, neredeyse bir idol gibi sunma çabasındaydı.¹⁰³ Bu gelişme, özellikle de Süleyman zamanında, hükümdara mesihvari nitelikler yükleyen bir imparatorluk ideolojisinin doğuşuyla örtüşüyordu.¹⁰⁴ Bu imge, adalet dağıtımının herkesçe görülmesi, ihtişam, padişahın halkın önüne nadiren çıkışı ve ünlü "zill Allah fi'l-arz" (Allah'ın yeryüzündeki gölgesi) ya da "sahib-kırân" (kâinatın hükümdarı) gibi süslü unvanlar vasıtasıyla yansıtılıyordu.¹⁰⁵

101 Krş. Gökyay, "Sohbetnâme", s. 60.

102 Krş. Montanari, *Der Hunger und der Überfluß*, s. 109 vd.

103 Necipoğlu, *Architecture, Ceremonial and Power*, s. 22-30. Ayrıca bkz. agy., "Framing the Gaze in Ottoman, Safavid, and Mughal Palaces," *Ars Orientalis* 23 (1993), s. 305 vd.

104 Cornell H. Fleischer, "The Lawgiver as Messiah: The Making of the Imperial Image in the Reign of Süleyman," *Soliman le Magnifique et son temps*, Gilles Veinstein, ed. (Paris, 1992), s. 159-77.

105 Fleischer, "The Lawgiver," s. 162. Ayrıca bkz. Joseph Matuz, *Das Kanzle-*

Bu bağlamda, padişahın yüksek rütbeli kişilere kaftan giydirdiğini ve bu kaftanların aslında cennet kumaşları olan (Kuran'da Hac Suresi/23 ve İnsan Suresi/12) ipek ve kadifeden yapılmış olduğunu düşünürsek, saray yemeklerinde ikram edilen kuşların ve kümes hayvanlarının yanı sıra tavuskuşları da farklı bir boyut kazanır. Kuran'ın 56. suresine göre, iman edenler cennette: "(20) ve beğendikleri meyvelere, (21) ve arzu ettikleri kuşların etine... (23) işledikleri amellere karşılık bir mükâfat olarak" kavuşacaktır.¹⁰⁶ Böylelikle, kâinatın hükümdarı, Allah'ın yeryüzündeki gölgesi, hakkedenlere henüz bu dünyadayken cennetin gölgesini sunmaktadır ve onların öte dünyanın beklenen nimetlerini bu dünyada tatmalarına müsaade etmektedir.¹⁰⁷

Bu bilgiler ışığında, padişah sarayında mutfak mimarisinin neden öne çıktığını daha iyi anlayabiliyoruz. Eskişehir yakınındaki Seyyid Gazi ya da Sultan Şücaeddin tekkeleri gibi daha erken döneme ait bazı tekkelerde de benzer uygulamalara rastlanır. Bu benzerlik elbette tesadüften ibaret olabilir, fakat aynı zamanda sarayın kendi müritlerini doyuran, dolayısıyla kutsal bir yerle kıyaslanabilecek ruhani merkez imgesini geliştiren bir unsur olarak da kabul edilebilir.

iwesen Sultan Süleyman des Prächtigen (Wiesbaden, 1974): 122. Zill Allah fi'l-arz unvanının kullanılması ancak başka unsurlarla birleşince önem kazanıyor. Zira bu unvanın zaman zaman hırslı beyler tarafından da kullanıldığını görüyoruz; örneğin Aydınoğulları'ndan Cüneyd'in kardeşi Hamza Bey'in Bulgaristan'da Eski Zağra'da yaptırdığı 1408 tarihli anıtsal camiinin kitabesinden görüldüğü üzere, "Allah'ın yeryüzündeki gölgesi" unvanını kendi konumuna ve iddialarına pek uygun bulduğu anlaşıyor. Krş. Machiel Kiel, "Some Early Ottoman Monuments in Bulgarian Thrace. Stara Zagora (Eski Zağra), Jambol and Nova Zagora (Zağra Yenicesi)," *Belleten* 38 (1974), tekrar basımı, *Studies on the Ottoman Architecture of the Balkans* (Aldershot, 1990), s. 640. Ayrıca krş. Fleischer, "The Lawgiver", s. 162-71.

¹⁰⁶ T.C. Başbakanlık Diyanet İşleri Başkanlığı internet sitesinden alınmıştır. (Kuranı Kerim ve Türkçe Meali) –çn.

¹⁰⁷ Osmanlı geleneği köklerinin daha eski İslam ve İslamiyet öncesi geleneklere dayandığı şüphe götürmez. Yemek ile cennet arasında Batı'da da bağ kurulmuştu. Örneğin, muazzam miktarlarda tüketilen karabiberin cennetin yakınlarındaki bir ovada yetiştigiğine inanılırdı, bkz. Wolfgang Schivelbusch, *Tastes of Paradise: A Social History of Spices, Stimulants and Intoxicants* (New York, 1993), s. 6.

Tablo I. Ta'am-ı Paşayan

No.	Belge, sayfası	Hicri	Miladi	I	II	III	IV	V	VI
1	D.BŞM.MTE I/11	05 C 1058	27.06.1648	dane-i sade	şurba-ı makiyan	şurba-ı sade	börek-i sini (peynir-kaymak)	dolma-ı kabak	kebab-ı sade
2	D.BŞM.MTE I/13	06 C 1058	28.06.1648	dane-i sade	şurba-ı makiyan	baklava (sükker)	dolma-ı kabak	şurba-ı sade	kebab-ı sade
3	D.BŞM.MTE I/17	08 C 1058	30.06.1648	dane-i fülful ma' piyaz	şurba-ı makiyan	şurba-ı mercimek	baklava (sükker)	dolma-ı kabak	kebab-ı sade
4	D.BŞM.MTE I/25	12 C 1058	04.07.1648	dane-i sade	şurba-ı makiyan	şurba-ı sade	paluze (sükker)	börek-i sini (makiyan)	kebab-ı sade
5	D.BŞM.MTE I/27	13 C 1058	05.07.1648	dane-i meviz-i mürg	şurba-ı makiyan	burani-i kabak	şurba-ı sade	baklava (sükker)	yahni-i sade
6	D.BŞM.MTE I/31	15 C 1058	07.07.1648	dane-i kabak ma' asel	şurba-ı makiyan	şurba-ı sade	me'muniye (sükker)	dolma-ı kabak	kebab-ı kebuter
7	D.BŞM.MTE I/39	19 C 1058	11.07.1648	dane-i sade	şurba-ı makiyan	börek-i pazar (peynir - kaymak)	paluze (sükker)	dolma-ı kabak	kebab-ı cızbiz
8	D.BŞM.MTE I/41	20 C 1058	12.07.1648	dane-i dutlu	şurba-ı makiyan	tutmaç - mast	baklava (sükker)	burani-i kabak	kebab-ı piliç
9	D.BŞM.MTE I/43	21 C 1058	13.07.1648	dane-i fülful	şurba-ı makiyan	börek-i sini (peynir - kaymak)	dolma-ı kabak	zerde (sükker)	kebab-ı sade
10	D.BŞM.MTE I/45	22 C 1058	14.07.1648	dane-i kırma (sükker)	şurba-ı makiyan	şurba-ı sade	burani-i kabak	baklava (sükker)	kebab-ı kebuter
11	D.BŞM.MTE I/53	26 C 1058	18.07.1648	dane-i sade	şurba-ı makiyan	börek-i sini (peynir - kaymak)	kabak dolması	paluze (sükker)	kebab-ı cızbiz
12	D.BŞM.MTE I/55	27 C 1058	19.07.1648	dane-i fülful	şurba-ı makiyan	baklava (sükker)	kabak basdı	şurba-ı sade	kebab-ı piliç
13	D.BŞM.MTE I/57	28 C 1058	20.07.1648	dane-i meviz-i mürg	şurba-ı makiyan	börek-i tutmaç	'aşure ? (sükker)	börek-i sini (makiyan)	kebab

14	D.BŞM.MTE I/59	29 C 1058	21.07.1648	dane-i kırma (sükker)	dolma-ı kabak	şurba-ı makiyan	'aşure (sükker)	börek-i fincan	kebab-ı kebuter
15	D.BŞM.MTE II/3	01 ZA 1059	06.11.1649	dane-i fülül	şurba-ı makiyan	börek-i sini (peynir - kaymak)	paluze (sükker)	paça-ı hall	yahni-i guşt
16	D.BŞM.MTE II/5	02ZA 1059	07.11.1649	dane-i fülül ve kavurma	şurba-ı makiyan	börek-i kalye (?)	baklava (sükker)	dolma-ı lisan-ı sevir	kebab-ı makiyan
17	D.BŞM.MTE II/7	03 ZA 1059	08.11.1649	dane-i bulgur-ı 'Acem	şurba-ı makiyan	şurba-ı tarhana	zerde (sükker)	börek-i sini (makiyan)	kebab-ı cızbız
18	D.BŞM.MTE II/17	08 ZA 1059	13.11.1649	dane-i fülül	şurba-ı makiyan	börek-i sini (peynir - kaymak)	gözleme-i hurde (sükker)	paça-ı hall	kebab-ı köfte
19	D.BŞM.MTE II/19	09 ZA 1059	14.11.1649	dane-i kırma (sükker)	şurba-ı makiyan	me'muniye (sükker)	börek-i sini	dolma-ı lisan-ı sevir	kebab-ı cızbız
20	D.BŞM.MTE II/21	10 ZA 1059	15.11.1649	dane-i fülül (piyaz)	şurba-ı makiyan	börek-i sini, kıymalı (makiyan)	tutmaç-ı hurde	muhallebi (sükker)	kebab-ı köfte
21	D.BŞM.MTE II/23	11 ZA 1059	16.11.1649	dane-i fülül	şurba-ı makiyan	börek-i sini (peynir - kaymak)	baklava (sükker)	dolma-ı lisan-ı	kebab-ı kebuter
22	D.BŞM.MTE II/31	15 ZA 1059	20.11.1649	dane-i fülül (piyaz)	şurba-ı makiyan	börek-i sini (peynir - kaymak)	paluze (sükker)	paça-ı hall	kebab-ı cızbız
23	D.BŞM.MTE II/33	16 ZA 1059	21.11.1649	dane-i kabak ('asel)	şurba-ı makiyan	börek-i fincan	gözleme-i hurde (sükker)	şikembe-i abkur	kebab-ı makiyan
24	D.BŞM.MTE II/35	17 ZA 1059	22.11.1649	dane-i 'Acem (meviz-i sürh)	şurba-ı makiyan	börek-i sini (peynir - kaymak)	paluze (sükker)	şurba-ı tarhana	kebab-ı köfte
25	D.BŞM.MTE II/47	23 ZA 1059	28.11.1649	dane-i fülül (piyaz)	şurba-ı makiyan	börek-i dil peynir, kaymak	baklava (sükker)	dolma-ı lisan-ı sevir	kebab-ı makiyan
26	D.BŞM.MTE II/49	24 ZA 1059	29.11.1649	dane-i meviz-i mürğ	şurba-ı makiyan	börek-i sini (makiyan)	paluze (seker)	tutmaç-ı hurde	kebab-ı köfte
27	D.BŞM.MTE II/51	25 ZA 1059	30.11.1649	dane-i kırma (sükker)	şurba-ı makiyan	şurba-ı tarhana	baklava (sükker), kaymak	börek-i fincan	kebab-ı kebuter
28	D.BŞM.MTE II/59	29ZA 1059	04.12.1649	dane-i fülül	şurba-ı makiyan	börek-i sini (peynir - kaymak)	zerde (sükker)	paça-ı hall	kebab-ı cızbız

29	D.BŞM.MTE II/61	30 ZA 1059	05.12.1649	dane-i 'Acem	şurba-ı makiyan	börek-i kalye ?	baklava (sükker)	şurba-ı tarhana	kebab-ı makiyan
30	D.BŞM.MTE III/5	02 Z 1060	26.11.1650	dane-i bulgur (isfanah, kestane)	şurba-ı makiyan	börek-i makiyan	muhallebi (sükker)	paça-ı hall	kebab-ı cızbiz
31	D.BŞM.MTE III/7	03 Z 1060	27.11.1650	dane-i kavurma (fırfıl, piyaz)	şurba-ı makiyan	baklava (sükker)	börek-i dil peynir, kaymak-ı taze	şurba-ı tarhana	kebab-ı piliç
32	D.BŞM.MTE III/33	16 Z 1060	10.12.1650	dane-i fırfıl	şurba-ı makiyan	börek-i sini (makiyan)	muhallebi (sükker)	paça-ı hall	kebab-ı cızbiz
33	D.BŞM.MTE III/35	17 Z 1060	11.12.1650	dane-i bulgur-ı 'Acem (kestane, köfte, mevzi-i sûrh)	şurba-ı makiyan	dolma-ı lisan-ı sevir	baklava (sükker)	börek-i dil peynir, kaymak	kebab-ı makiyan
34	D.BŞM.MTE III/39	19 Z 1060	13.12.1650	dane-i 'Acem (bulgur, kestane)	şurba-ı makiyan	börek-i fincan	baklava (sükker)	şurba-ı tarhana ma' cılbur-ı beyza	kebab-ı kebuter
35	D.BŞM.MTE III/47	23 Z 1060	17.12.1650	dane-i fırfıl	şurba-ı makiyan	börek-i kalye (?)	gözleme-i hurde (sükker)	paça-ı hall	kebab-ı cızbiz
36	D.BŞM.MTE III/49	24 Z 1060	18.12.1650	dane şerbetle (sükker)	şurba-ı makiyan	börek-i dil peynir, kaymak	baklava (sükker)	şurba-ı tarhana	kebab-ı piliç
37	D.BŞM.MTE III/51	25 Z 1060	19.12.1650	dane-i bulgur, kıymalı	şurba-ı makiyan	herise-i keşkek (laham)	muhallebi (sükker)	börek-i tencere (makiyan, laham)	kebab-ı cızbiz
38	D.BŞM.MTE III/53	26 Z 1060	20.12.1650	dane-i kıymalı (makiyan, karanfil, bahar)	şurba-ı makiyan	şurba-ı tarhana	börek-i Amavud	baklava (sükker)	kebab-ı kebuter
39	D.BŞM.MTE III/61	30 Z 1060	24.12.1650	dane-i fırfıl, kavurma (laham)	şurba-ı makiyan	dolma-ı lisan-ı sevir (laham)	muhallebi (sükker)	börek-i tencere (makiyan, laham)	kebab-ı cızbiz

40	Kepeci 7275, 7	04 CA 1070	17.01.1660	dane-i kırma	şurba-ı makiyan	börek-i sini (makiyan)	herise-i erz (makiyan, şükker)	paça-ı hall	yahni-i guşt
41	Kepeci 7275, 13	07 CA 1070	20.01.1660	dane-i kırma (şükker)	şurba-ı makiyan	çömlek aş	baklava (şükker)	tarhana	kebab-ı makiyan
42	Kepeci 7275, 21	11 CA 1070	24.01.1660	dane-i kavurma	şurba-ı makiyan	börek-i sini (makiyan)	muhallesi (şükker)	paça-ı hall	kebeb-ı cızbız
43	Kepeci 7275, 27	14 CA 1070	27.01.1660	dane-i kıymalı (‘asel), kavurma	şurba-ı makiyan	börek, dil peynir, kaymak	baklava (şükker)	şurba-ı tutmaç	kebab-ı makiyan
44	Kepeci 7275, 35	18 CA 1070	31.01.1660	dane-i meviz-i mürg	şurba-ı makiyan	muhallesi (şükker)	börek-i sini (makiyan)	paça-ı hall	yahni-i guşt
45	Kepeci 7275, 41	21 CA 1070	03.02.1660	dane-i kavurma	şurba-ı makiyan	börek-i fincan	baklava (şükker)	şurba-ı tarhana	kebab-ı makiyan
46	Kepeci 7275, 49	25 CA 1070	07.02.1660	dane-i kırma (föflöl)	şurba-ı makiyan	börek-i sini (kıyma, makiyan)	muhallesi (şükker)	paça-ı hall	yahni-i guşt
47	Kepeci 7275, 55	28 CA 1070	10.02.1660	dane-i kırma (şükker: 1.5)	şurba-ı makiyan	börek-i fincan	baklava (şükker)	şurba-ı tarhana	kebab-ı makiyan
48	D.BŞM.MTE IV/9	20 RA 1072	13.11.1661	dane-i kavurma	şurba-ı makiyan	börek-i hurde (kıyma)	baklava (şükker)	çılbur-ı beyza	kebab-ı makiyan
49	D.BŞM.MTE IV/13	22 RA 1072	15.11.1661	dane-i kırma (şükker)	şurba-ı makiyan	çömlek aş	baklava (şükker)	şurba-ı tarhana	kebab-ı makiyan
50	D.BŞM.MTE IV/23	27 RA 1072	20.11.1661	dane-i ‘Acem (kestane, [meviz-i] sürh)	şurba-ı makiyan	börek-i fincan	baklava (şükker)	paça-ı hall	kebab-ı piliç

51	D.BŞM.MTE IV/27	29 RA 1072	22.11.1661	dane şerbetle (sükker)	şurba-ı makiyan	çömlek aş	baklava (sükker)	buranî-i isfanah	kebab-ı piliç
52	D.BŞM.MTE V/ 3	01 B 1074	29.01.1664	dane-i sade (fûlful)	şurba-ı makiyan	börek-i sini (makiyan)	paluze (sükker)	şurba-ı tarhana	kebab-ı makiyan
53	D.BŞM.MTE V/13	06 B 1074	03.02.1664	dane-i kavurma	şurba-ı makiyan	börek-i sini (makiyan)	baklava (sükker)	çılbur-ı beyza	kebab-ı cızbız
54	D.BŞM.MTE V/17	08 B 1074	05.02.1664	dane-i sade (fûlful)	şurba-ı makiyan	çömlek aş	baklava (sükker)	şirden mumbar	kebab-ı makiyan
55	D.BŞM.MTE V/27	13 B 1074	10.02.1664	dane-i sade	şurba-ı makiyan	börek-i çömlek aş	baklava (sükker)	şirden mumbar	kebab-ı makiyan
56	D.BŞM.MTE V/31	15 B 1074	12.02.1664	dane-i kavurma	şurba-ı makiyan	börek-i sini (makiyan)	paluze (sükker)	çılbur-ı beyza	kebab-ı makiyan
57	D.BŞM.MTE V/41	20 B 1074	17.02.1664	dane-i sade	şurba-ı makiyan	börek-i sini (makiyan)	baklava (sükker)	paça-ı hall	kebab-ı cızbız
58	D.BŞM.MTE V/45	22 B 1074	19.02.1664	dane-i kavurma	şurba-ı makiyan	börek-i sini (makiyan)	'aşure (sükker)	poğaca-ı birişte???	kebab-ı makiyan
59	D.BŞM.MTE V/55	27 B 1074	24.02.1664	dane-i kavurma	şurba-ı makiyan	börek-i sini (makiyan)	paluze (sükker)	yahni-i guşt	paça-ı hall
60	D.BŞM.MTE V/59	29 B 1074	26.02.1664	dane-i sade (fûlful)	şurba-ı makiyan	börek-i sini (makiyan)	baklava (sükker)	şurba -ı tarhana	kebab-ı makiyan

Tablo II. Ehl-i Divan

No.	Belge, sayfası	Hicri	Miladi	I	II
1	D.BŞM.MTE I/11	5 C 1058	27.06.1648	şurba-ı erz	şurba-ı gendüm
2	D.BŞM.MTE I/13	6 C 1058	28.06.1648	dane-i sade	ta'am-ı bürrî
3	D.BŞM.MTE I/17	8 C 1058	30.06.1648	dane-i sade	ta'am-ı bürrî
4	D.BŞM.MTE I/25	12 C 1058	04.07.1648	şurba-ı erz	şurba-ı gendüm
5	D.BŞM.MTE I/27	13 C 1058	05.07.1648	dane-i sade	ta'am-ı bürrî
6	D.BŞM.MTE I/31	15 C 1058	07.07.1648	dane-i sade	ta'am-ı bürrî
7	D.BŞM.MTE I/39	19 C 1058	11.07.1648	şurba-ı erz	şurba-ı gendüm
8	D.BŞM.MTE I/41	20 C 1058	12.07.1648	dane-i sade	ta'am-ı bürrî
9	D.BŞM.MTE I/43	21 C 1058	13.07.1648	mastabe	lapa
10	D.BŞM.MTE I/45	22 C 1058	14.07.1648	dane-i sade	ta'am-ı bürrî
11	D.BŞM.MTE I/53	26 C 1058	18.07.1648	şurba-ı erz	şurba-ı gendüm
12	D.BŞM.MTE I/55	27 C 1058	19.07.1648	dane-i sade	ta'am-ı bürrî
13	D.BŞM.MTE I/57	28 C 1058	20.07.1648	mastabe	lapa
14	D.BŞM.MTE I/59	29 C 1058	21.07.1648	dane-i sade	ta'am-ı bürrî
15	D.BŞM.MTE II/3	1 ZA 1059	06.11.1649	şurba-ı erz	şurba-ı gendüm
16	D.BŞM.MTE II/5	2 ZA 1059	07.11.1649	dane-i sade	ta'am-ı bürrî
17	D.BŞM.MTE II/7	3 ZA 1059	08.11.1649	lapa	mastabe
18	D.BŞM.MTE II/17	8 ZA 1059	13.11.1649	şurba-ı erz	şurba-ı gendüm
19	D.BŞM.MTE II/19	9 ZA 1059	14.11.1649	lapa	mastabe
20	D.BŞM.MTE II/21	10 ZA 1059	15.11.1649	lapa	mastabe
21	D.BŞM.MTE II/23	11 ZA 1059	16.11.1649	dane-i sade	ta'am-ı bürrî
22	D.BŞM.MTE II/31	15 ZA 1059	20.11.1649	şurba-ı erz	şurba-ı gendüm
23	D.BŞM.MTE II/33	16 ZA 1059	21.11.1649	dane-i sade	ta'am-ı bürrî
24	D.BŞM.MTE II/35	17 ZA 1059	22.11.1649	lapa	mastabe
25	D.BŞM.MTE II/47	23 ZA 1059	28.11.1649	dane-i sade	ta'am-ı bürrî

26	D.BŞM.MTE II/49	24 ZA 1059	29.11.1649	lapa	mastabe
27	D.BŞM.MTE II/51	25 ZA 1059	30.11.1649	dane-i sade	ta'am-ı bürri
28	D.BŞM.MTE II/59	29 ZA 1059	04.12.1649	şurba-ı erz	şurba-ı gendüm
29	D.BŞM.MTE II/61	30 ZA 1059	05.12.1649	dane-i sade	ta'am-ı bürri
30	D.BŞM.MTE III/5	2 Z 1060	26.11.1650	şurba-ı erz	şurba-ı gendüm
31	D.BŞM.MTE III/7	3 Z 1060	27.11.1650	dane-i sade	ta'am-ı bürri
32	D.BŞM.MTE III/33	16 Z 1060	10.12.1650	şurba-ı erz	şurba-ı gendüm
33	D.BŞM.MTE III/35	17 Z 1060	11.12.1650	dane-i sade	ta'am-ı bürri
34	D.BŞM.MTE III/39	19 Z 1060	13.12.1650	dane-i sade	ta'am-ı bürri
35	D.BŞM.MTE III/47	23 Z 1060	17.12.1650	şurba-ı erz	şurba-ı gendüm
36	D.BŞM.MTE III/49	24 Z 1060	18.12.1650	dane-i sade	ta'am-ı bürri
37	D.BŞM.MTE III/51	25 Z 1060	19.12.1650	lapa	mastabe
38	D.BŞM.MTE III/53	26 Z 1060	20.12.1650	dane-i sade	ta'am-ı bürri
39	D.BŞM.MTE III/61	30 Z 1060	24.12.1650	şurba-ı erz	şurba-ı gendüm
40	Kepeci 7275, 7	04 CA 1070	17.01.1660	(divan toplantısı yapılmadı)	(divan toplantısı yapılmadı)
41	Kepeci 7275, 13	07 CA 1070	20.01.1660	dane-i sade	ta'am-ı bürri
42	Kepeci 7275, 21	11 CA 1070	24.01.1660	şurba-ı erz	şurba-ı gendüm
43	Kepeci 7275, 27	14 CA 1070	27.01.1660	dane	ta'am-ı bürri
44	Kepeci 7275, 35	18 CA 1070	31.01.1660	şurba-ı erz	şurba-ı gendüm
45	Kepeci 7275, 41	21 CA 1070	03.02.1660	(divan toplantısı yapılmadı)	(divan toplantısı yapılmadı)
46	Kepeci 7275, 49	25 CA 1070	07.02.1660	şurba-ı erz	şurba-ı gendüm
47	Kepeci 7275, 55	28 CA 1070	10.02.1660	dane-i sade	ta'am-ı bürri
48	D.BŞM.MTE IV/9	20 RA 1072	13.11.1661	dane-i sade	ta'am-ı bürri
49	D.BŞM.MTE IV /13	22 RA 1072	15.11.1661	dane-i sade	ta'am-ı bürri
50	D.BŞM.MTE IV/23	27 RA 1072	20.11.1661	dane-i sade	ta'am-ı bürri
51	D.BŞM.MTE IV/27	29 RA 1072	22.11.1661	dane-i sade	ta'am-ı bürri
52	D.BŞM.MTE V/3	1 B 1074	29.01.1664	dane-i sade	ta'am-ı bürri
53	D.BŞM.MTE V/13	6 B 1074	03.02.1664	dane-i sade	ta'am-ı bürri

54	D.BŞM.MTE V/17	8 B 1074	05.02.1664	dane-i sade	ta'am-ı bürri
55	D.BŞM.MTE V/27	13 B 1074	10.02.1664	dane-i sade	ta'am-ı bürri
56	D.BŞM.MTE V/31	15 B 1074	12.02.1664	dane-i sade	ta'am-ı bürri
57	D.BŞM.MTE V/41	20 B 1074	17.02.1664	dane-i sade	ta'am-ı bürri
58	D.BŞM.MTE V/45	22 B 1074	19.02.1664	dane-i sade	ta'am-ı bürri
59	D.BŞM.MTE V/55	27 B 1074	24.02.1664	dane-i sade	ta'am-ı bürri
60	D.BŞM.MTE V/59	29 B 1074	26.02.1664	dane-i sade	ta'am-ı bürri

Tablo III. Şerhlere Göre Yemeklerde Kullanılan Malzeme

Malzeme	Mönü 10	Mönü 25	Mönü 48
şeker	7 kg	5,1 kg	9 kg
sade yağ	71,2 kg (55.5 kıyye)	71,2 kg	73,8 kg (57,5 kıyye)
güvercin	45 baş	-	-
soğan	32 kg	32 kg	44,9 kg
nişasta	2,56 kg	5,1 kg	5,1 kg
yumurta	40	40	200
badem	1,9 kg	1,9 kg	2,56 kg
siyah kuşüzümü	53,3 kg	51,3 kg	51,3 kg
kırmızı kuşüzümü	6,4 kg	6,4 kg	6,4 kg
incir	3,2 kg	-	3,8 kg
kayısı	-	-	3,8 kg
kabak	miktar belirtilmemiş	-	-
bezelye	-	-	7,7 kg
bahar	128 g	128 g	285 g
karabiber	208 g	304,6 g	304,6 g
peynir	-	3,8 kg	-
taze kaymak	-	3,8 kg	-
pirinç (vezirlere)	25,6 kg	25,6 kg	25,6 kg
pirinç (ehl-i divana)	141,1 kg	141,1 kg	141,1 kg
Toplam pirinç	166,7 kg	166,7 kg	166,7 kg
et (vezirlere)	10,3 kg	14,1 kg	23,1 kg
et (ehl-i divana)	35,9 kg	35,9 kg	51,3 kg
kuzu eti	2 baş	-	-
Derkenardaki toplama sonucu	57	55,5	50

Tablo IV. Divan Ziyafetleri

Sunuluş sırası	<i>Ziyafet-i Elçi-i Erdel</i> 10.11.1649	<i>Ziyafet-i Elçi-i Erdel</i> 24.11.1649	<i>Ziyafet-i İyd-i Şerif</i> 4.12.1650
	D.BŞM.MTE 105522/12, II/66 vd	D.BŞM.MTE 105522/ 12, II/64 vd	D.BŞM.MTE 105522/ 12, III/68 vd
I	dane-i kırma (sükker)	dane-i kırma	dane-i kıymalı
II	şurba-ı makiyan	şurba-ı makiyan	şurba-ı makiyan
III	börek-ı kıymalı	yahni-i makiyan	çömlek aş
IV	çömlek aş	yahni-i uca	börek-i kıymalı
V	baklava (sükker)	kebab-ı makiyan	mantı (sükker)
VI	muhallesi (sükker)	kebab-ı kebuter	senbuse (sükker)
VII	me'muniye (sükker)	kebab-ı ördek	zerde (sükker)
VIII	mantı (sükker)	kebab-ı bat	baklava (sükker)
IX	aşure (sükker)	mantı (sükker)	yahni-i makiyan
X	senbuse-i katmerli	aşure (sükker)	uca yahni
XI	yahni-i guşt	baklava (sükker)	kebab-ı kebuter
XII	yahni-i makiyan	senbuse (sükker)	kebab-ı makiyan
XIII	kavurma-i mahi	muhallesi (sükker)	kebab-ı ördek
XIV	şurba-ı mahi	me'muniye (sükker)	kebab-ı bat
XV	mastabe	börek-i kıymalı	me'muniye (sükker)
XVI	kebab-ı kebuter	çömlek aş	muhallesi (sükker)
XVII	kebab-ı bat	şurba-ı mahi	-
XVIII	kebab-ı makiyan	kavurma-ı mahi	-
XIX	kebab-ı ördek	-	-

Tablo V. Saray Mensuplarına Verilen Ziyafetler

Sunuluş sırası	1. Zilhicce	6. Zilhicce	Kurban Bayramı
	D.BŞM.MTE 10522/ 12, III, p. 3	D.BŞM.MTE 10522/ 12, III, p. 12	D.BŞM.MTE 10522/ 12, III, p. 20
I	dane (piyaz, fülful)	dane-i fülful (piyaz)	dane-i kırma (sükker)
II	dane-i bulgur (kestane)	dane-i bulgur, isfanac kestane	şurba-ı makiyan
III	dane-i meviz-i sürh	dane (peynir-kaymak sükker)	şurba-ı bürri
IV	dane (peynir-kaymak)	şurba-ı makiyan	keklik-i saçma
V	şurba-ı makiyan	şurba-ı bürri	ta'am-ı bürri
VI	şurba-ı bürri	şurba-ı mastabe	şurba-ı mastabe
VII	şurba-ı herise, keşkek	herise-i gendüm	burani-i isfanac
VIII	ta'am-ı bürri	ta'am-ı bürri	lapa-ı kabak
IX	burani-i isfanac	burani-i isfanaç	dolma-ı kabak
X	lapa-ı isfanac	lapa-ı isfanac	dolma-ı badıncan
XI	dolma-ı kelem-i taze	dolma-i kelem	dolma-ı elma
XII	dolma-ı lisan-i sevir	dolma-ı lisan-ı sevir	dolma-ı kelem-i taze
XIII	muhallesi (sükker)	muhallesi (sükker)	dolma-ı karpuz
XIV	baklava (sükker)	baklava (sükker)	dolma-ı ayva
XV	börek-i kaliye (?)	senbuse-i saray-ı atik	bastı-ı (?) kabak
XVI	ta'am-ı çömlek	yabni-i guşt	kıyma-ı nardan
XVII	yahni-i guşt	yahni-i makiyan	yeme-i (?) makiyan
XVIII	yahni-i makiyan	kebab-ı guşt	kavurma-ı makiyan
XIX	kebab-ı guşt	kebab-ı makiyan	şurba-ı mahi

XX	kebab-ı makiyan	kıyma-ı makiyan	kavurma-ı mahi
XXI	kavurma-ı makiyan	kavurma-ı makiyan	şurba-ı piliç
XXII	kıyma-ı makiyan	kavurma-ı şüban	me'muniye (sükker)
XXIII	kavurma-ı şüban	sucuk-ı selhçe	aşure (sükker)
XXIV	me'muniye (sükker)	çılbur-ı beyza	sembuse (sükker)
XXV	aşure (sükker)	erz-i sade	lapa-i paşa
XXVI	senbuse-i hamir (sükker)	şirden mumbar	muhallebi (sükker)
XXVII	paça-ı hall	paça-ı hall	baklava (sükker)
XXVIII	baş-ı hall	işkembe-i hall	kafes (?) (sükker)
XXIX	işkembe-i hall	baş-ı hall	mahmudiye (asel)
XXX	şirden mumbar	palude (sükker)	kesme (dibsle).
XXXI	sucuk-ı selhçe	börek-i sini	sembuse-i şerif (sükker)
XXXII	papara (sükker)	börek-i dil	dane (peynir- kaymak, sükker)
XXXIII	zırba-ı Asel	börek-i kaliye (?)	dane-i bulgur, isfanac, köfte
XXXIV	erz-i şir	börek-i pazar	ta'am-ı çömlek
XXXV	şurba-ı ades	zırba-ı asel	erz-i şir
XXXVI	şurba-ı tarhana	şurba-ı piliç	sabuniye (sükker)
XXXVII	börek-i dil	me'muniye (sükker)	Idiyye (sükker)
XXXVIII	börek-i sini (makiyan)	kebab-ı akk (?)	börek-i kaba (?)
XXXIX	börek-i hurde	ta'am-ı aşure	börek-i hurde

XL	börek-i pazar	sembuse -hamir sükker	börek-i bohça
XLI	şurba-ı piliç	şurba-ı tutmaç	börek-i pazar
XLII	kavurma-ı mahi	kavurma-ı mahi	börek-i sini (makiyan)
XLIII	yahni-i sefid	kebab-ı kebuter	börek-i peynir- kaymak
XLIV	kebab-ı kebuter	kebab-ı orman	börek-i dil
XLV	kebab-ı orman	kebab-ı cızbız	yahni-i guşt
XLVI	kebab-ı cızbız	kül basdı	yahni-i makiyan
XLVII	kebab-ı ördek	köfte-i kapudan (?)	kebab-ı guşt
XLVIII	mülayim kebab	kebab-ı şiş	kebab-ı makiyan
XLIX	güleb(??)-i sini	kabak-ı huşk	kavurma-i şüban
L	kebab-ı şiş	kebab-ı ördek	zırba-ı asel
LI	aş-ı köfte	böbrek-i selh-veş	kebab-ı kebuter
LII	böbrek-i selh-veş	şurba-ı tarhana	kebab-ı şikâr
LIII	kebab-ı kabak	söğüş-i guşt	kebab-ı bat
LIV	şekerli söğüş-i ? ve piliç	söğüş-i piliç	kebab-ı ördek
LV	-	dıbsle kesme	kebab-ı cızbız
LVI	-	lapa-i paşa	kebab-ı kül basdı
LVII	-	-	kebab-ı sarma köfte
LVIII	-	-	kebab-ı böbrek sarma
LIX	-	-	kabak-ı huşk
LX	-	-	kebab-ı şiş
LXI	-	-	kebab-ı ina (?) köfte
LXII	-	-	paça-ı hall
LXIII	-	-	şikembe-i hall
LXIV	-	-	baş-ı hall
LXV	-	-	şirden mumbar
LXVI	-	-	söğüş-i guşt
LXVII	-	-	söğüş-i piliç
LXVIII	-	-	sucuk-ı selhçe

Tablo VI. Saray Ziyafetlerinde Kullanılan Malzeme

Malzeme	1 Zilhicce 1660	6 Zilhicce 1660	Kurban Bayramı 1660
	D.BŞM.MTE 10522/12, III: 3	D.BŞM.MTE 10522/12, III: 12	D.BŞM.MTE 10522/12, III: 20
şeker	46,8 kg	46,8 kg	96,2 kg
sade yağ	159 kg	118 kg	200 kg
piliç	255	255	349
et	577,26 kg	577,26 kg	731,2 kg
güvercin	30	30	50
pirinç	208,8 kg	208,8 kg	295 kg
karabiber	769,7 g	769,7 g	1058,4 g
soğan	307,9 kg	-	-
kuru soğan	-	307,9 kg	423,3 kg
yeşil soğan	-	7,7 kg	-
bezelye	30,8 kg	30,8 kg	76,9 kg
un	30,8 kg	30,8 kg	76,9 kg
mercimek	20,5 kg	-	30,8 kg
nişasta	23 kg	23 kg	64,1 kg
yumurta	350	350	350
bahar	1202,7 g	1202,7 g	1683,8 g
gülsuyu	962,2 g	2,56 kg	3,8 kg
incir	3,8 kg	3,8 kg	7,7kg
kayısı	3,8 kg	3,8 kg	7,7 kg
siyah kuru üzüm	25,6 kg	25,6 kg	92,3 kg
kırmızı kuru üzüm	28,2 kg	38,5 kg	51,3 kg
sirke	19,2 kg	-	-
tarhana	7,7 kg	7,7 kg	-

bulgur	7,7 kg	7,7 kg	-
süt	200,1 kg	200,1 kg	238,6 kg
peynir	7,7 kg	-	-
kaymak	11,5 kg	11,5 kg	11,5 kg
yoğurt	12,8 kg	12,8 kg	12,8 kg
ıspanak	410,5 kg	423,3 kg	500,3 kg
taze lahana	230,9 kg	230,9 kg	333,5 kg
maydanoz	800	800 bağ	1000 bağ
kabak-ı mısır	38,5 kg	38,5 kg	38,5 kg
lisan-ı sevir	25,6,kg	25,6 kg	25,6 kg
kereviz	100 adet	100 adet	100 adet
susam yağı	7,7 kg	-	11,5 kg
badem	-	-	23 kg
bal	-	-	107,7 kg
kaz	-	-	6 adet
ördek	-	-	10 adet
taze peynir	-	-	7,7 kg
elma	-	-	89,8 kg
ayva	-	-	10,26 kg
karpuz	-	-	30 adet
kuru kabak	-	-	3,8 kg
kuşüzümü	-	-	12,8 kg
ceviz	-	-	19,2 kg
hurma	-	-	3,8 kg
nardenk	-	-	25,6 kg
dakik-i hass	2 denk	-	-

ŞEHZADENİN MUTFAĞI

III. Mehmed'in Şehzadelik Döneminde Manisa Sarayına Ait Bir Mutfak Masraf Defteri

FERİDUN M. EMECEN

Genel olarak Osmanlı devletinde İstanbul ve sarayın “iaşe” politikasıyla desteklendiği, başka bir deyişle üreticilerin narha tabi olmadan veya özellikle avarız olmak üzere bazı vergilerden muafiyet karşılığında ihtiyaca yanıt verdikleri biliniyor. Bu şekilde, imparatorluğun her köşesinden yiyecek maddeleri sultanın sarayına akardı.¹ İmparatorluk başkenti, padişah ve ailesinin ikamet ettiği mukaddes bir mekân olarak tebaa nazarında farklı bir yere sahipti ve “südde-i saadet” (mutluluk eşiği) olan saray ile şehir birbiriyle bütünleşmişti.

Bununla birlikte, İstanbul'un en yüce merkez özelliğini ancak XVII. yüzyılın başından itibaren kazandığını söyleyebiliriz. Zira XVI. yüzyıl sonlarına kadar hanedan temsilcileri şehzadelerin idari deneyim kazanmak üzere gönderildikleri taşra şehirleri sadece siyasi bakımdan değil, iktisadi ve kültürel açıdan da payitahta ortak olmuş, onunla zaman zaman sonu önceden belli ümitsiz bir yarışa dahi girmişlerdi. Yine de, İstanbul merkezli bir saray hayatı tarzının söz konusu merkezlerde oluşan minyatür taklitleri bu yarışın ilginç bir paradoksal özelliği olarak

¹ Bkz. Feridun M. Emecen, “XVI. Asrın İkinci Yarısında İstanbul ve Sarayın İaşesi için Batı Anadolu'dan Yapılan Sevkiyat,” *Tarih Boyunca İstanbul Semineri*, Bildiriler (İstanbul, 1989); 197-230; Arif Bilgin, *Osmanlı Sarayının İaşesi 1489-1650* (Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, yayınlanmamış doktora tezi, İstanbul, 2000).

karşımıza çıkmaktadır. Adeta ikinci payitaht özelliği kazanan bu şehirler giderek ana merkezle sıkı bağlar kurmuşlardı. Edirne ve Bursa İstanbul'a yakındı ve zaten hanedanın eski ikametgâhlarıydı, ama Amasya, Konya, Kastamonu, Kütahya, Manisa gibi daha uzak şehirler de XIV. ve XV. yüzyıl Türkmen beyliklerinin merkezleri olarak saray hayatına alışık, hayli köklü bir kültürel mirasa sahip bulunuyorlardı. Aslına bakılırsa, İstanbul tartışılmaz payitaht olana kadar bu şehirlerin tecrübe ve âdetlerini adeta emmişti. Eski beyliklerin merkezleri olmaktan çıkan bu şehirler de şehzade ikametgâhlarına dönüşmüştü. Bu taşra merkezlerinin birbirlerini bir dereceye kadar etkiledikleri doğruysa da, giderek İstanbul ağır basmaya başlayacaktı.

Şehzade sancakları arasında özellikle Manisa, tahta çıkacak şehzadelerin şehri olarak ikinci bir payitaht niteliği kazanmıştı. Manisa II. Selim zamanında, Amasya'nın geri plana düşmesinin ardından bu rolü elde etmişti.² Bu durum sadece siyasi bakımdan değil, saray hayatının taşradaki görüntüsü, halk ve hanedan mensuplarının ilişkileri açılarından da dikkat çekici gelişmelere yol açtı. Ne var ki, taşrada gelişen bu saray hayatı, hele de şehzadelerin ve maiyetlerinin saraylarda tükettiği yiyeceklerin ne gibi bir altyapıdan temin edildiği hakkında bilinenler çok azdır. Dolayısıyla, Manisa saray mutfağına ait mevcut mutfak masraf defteri, şimdilik örneğine rastlanmayan tek kaynak olarak üzerinde durulmasını gerektirecek öneme sahip görünüyor.

Burada incelenecek olan 12 aylık bir masraf defteridir. Şehzade Mehmed'in padişah olmasından hemen önce, 1002 senesi Cumâdelâhiresi sonundan 1003 Cumâdelâhiresinin ilk haftasına kadar (21 Mart 1594-21 Şubat 1595) Manisa sarayı ve mutfağında yapılan masrafların ayrıntılı bir dökümüdür. Sonuna receb ayına kadar 53 günlük bir masraf listesi daha eklenmiştir.³ Oysa III. Mehmed 1003 Cumâdelûlâsının (Ocak 1595) ikinci haftasında Manisa'dan ayrılmıştır. Ama üç ay daha masraflar işlenmeye devam etmiştir. Bu muhtemelen saray halkının ve haremın hazırlıklarını tamamlayıp İstanbul'a gidişlerine kadar geçen süredir.

2 Feridun Emecen, *XVI. Asırda Manisa Kazası* (Ankara, 1989), s. 26.

3 Söz konusu defter için bkz. Başbakanlık Osmanlı Arşivi [BA], Kepeci [KK], no. 7101.

Defterde şehzade sarayının mutfakı için alınan çeşitli malzemelerin son derece ayrıntılı listeleri vardır. İstanbul saraylarında bu tür defterlerin tutulması çok yaygın olmasına rağmen, Manisa sarayının doğrudan Osmanlı merkezinden idare edilmediği dikkat çekicidir. Dolayısıyla, bir taşra sarayında tutulan muhasebe defteri elimize ulaştığı için şanslıyız, zira bu defter hanedan mensuplarının payitaht dışındaki farklı dünyasını yansıtıyor. Elimizdeki defter mutfakta kullanılan malzemeler, bunların nerelerden sağlandığı, civardan ne gibi alımlar yapıldığı, nasıl bir organizasyon oluşturulduğu ve nihayet yiyecek anlayışı açısından yerel unsurların ne gibi katkılar sağlayabileceği konularına ışık tutuyor. Defterin içeriği çerçevesinde saray mutfakını incelemeye geçmeden önce, sarayın bulunduğu yörenin yiyecek alışkanlığı üzerinde durarak saray mutfakının ayrıcalığını vurgulamaya çalışabiliriz.

Manisa'da halkın yemek alışkanlığı konusunda fazla bir şey bilemiyoruz. Fakat elde bulunan bazı kaynaklardan yakalanan bilgiler, umuma hizmet veren imaretler ve aşçı dükkânlarının mutfaklarında neler piştiği hakkında ipuçları edinmemize olanak sağlıyor.⁴ İmaretlerde günlük çıkan yemek daha ziyade yolculara, fakirlere, medrese öğrencilerine ve muhtelif hizmetlilere sunuluyordu. XVI. yüzyılın ikinci yarısında Manisa'da iki büyük imaret vardı ve hanedan kadınlarının kurduğu Hatuniye ve Sultaniye vakıf külliyelerine bağlıydılar.⁵ Bu kurumlarda en yüksek masraf kalemleri et ve ekmektir. Müdavimler sabah ve akşam çıkan ekmek, pirinç çorbası ve buğday aşına talim ederken, misafirler daha farklı tatlar bulabiliyor, onlara özel yemekler çıkabiliyordu. Fakat müdavimlerin de zaman zaman farklı çeşitlerden tatmaları söz konusuydu. Müdavimler cuma akşamları, özellikle de ramazanda ve kurban bayramında etli

4 İmaretler için bkz. Ömer L. Barkan, "Osmanlı İmparatorluğunun İmaret Sitelerinin Kuruluş ve İşleyiş Tarzına Ait Araştırmalar," *İktisat Fakültesi Mecmuası* 23/1-2 (1963), s. 239-96; *agy.*, "Edirne ve Civarındaki Bazı İmaret Tesislerinin Yıllık Muhasebe Bilançoları," *Belgeler* 1/2 (1965), s. 235-377.

5 Hatuniye külliyesi Şehzade Şehinşah'ın annesi Hüsnişah Sultan, Sultaniye ise Kanuni Sultan Süleyman'ın annesi Hafsa Sultan tarafından yaptırılmıştı. Bunların imaretleri sürekli yemek dağıtırdı.

pirinç pilavı, zerde ve muhtelif tatlılar gibi yemeklerin lezzetine varabiliyorlardı.

Halkın gittiği aşçı dükkânlarına gelince, ilgili ihtisab nizamnamelerinde bunlar hakkında birtakım bilgiler bulunmaktadır. Ekmek, girde ve çöreklerin nasıl pişirileceği ayrıntılı kurallarla belirlenmişti. Daha XVI. yüzyılın ilk yıllarına ait bazı kanunnamelerde çörek ölçüsü “bir müd una yedi okka yağ” diye tarif edilmiştir.⁶ Aşçı dükkânlarındaki yemekler ise et ve sakatat ağırlıklıydı. Bu tür yemekler evlerde muhtemel nadiren pişiriliyordu, oysa hemen hemen her şehirdeki aşevlerinde bulunurdu. İlgili nizamnamelerden anlaşıldığına göre, “tava büryanı”, “yah-nı”, “tennur büryanı” bu tür yerlerde yaygındı. Sadece koyun ve kuzu eti kullanılırken, sığır ve dana eti hiç rağbet görmüyordu. Nizamnamelerde en ayrıntılı şekilde anlatılan yiyecekler özellikle baş, paça, işkembe, ciğer, bağırsak olmak üzere sakatatlardı. Aşçı dükkânlarının bu gibi yiyecekleri hazırlarken işkembenin temiz suda, baş ve paçanın kıllarının iyice temizlenerek pişirilmesi; sirke ve sarımsağın yerinde kullanılması; bağırsağın sadece belirli kısımlarının kullanılması; ciğerlerin diğer sakatatlarla karıştırılmadan ayrı pişirilmesi genel kaideler olarak nizama bağlanmıştı. “Şorbalı” ve “varaklı” olmak üzere kuzu etiyle yapılan iki tür börek vardı. Ete uygun miktarda soğan katılması isteniyordu, içyağı kullanmak yasaktı. Yiyecek satan bir diğer grup ise turşucu, helvacı ve şerbetçilerdi. Bunların da uymaları gereken kaideler vardı: Kaymak ve peynire nişasta karıştırılmayacak, helvanın bademleri yanık olmayacak, akide pekmezden imal edilecekti. Şerbetçilerin ancak üzüm, gülsuyu ve misk gibi uygun malzemeleri kullanmaları gerekiyordu. Ayrıca, şerbete buz konmalı, ekşi ve sulu olmamalıydı.

Daha geniş bir halk kesiminin benimsediği yeme içme âdetleri, evlerin dışında, tercihen iktidar ve prestij merkezlerinde gelişen bir damak tadının yansımasıdır. Şehir nüfusu bağlamında, yeme içme zevki karnı tokların seçiciliği olarak da görülebilir. Ancak evlerde ve özellikle kırsal kesimde halkın tükettiği çeşitli yiyecekler hakkında kaynaklara dayalı veri hâlâ

⁶ Örneğin, I. Selim’e atfedilen kanunnamedeki genel hükümler, daha sonra da sık sık tekrarlanmıştır.

yoktur. Bununla birlikte, şehirlerin varlıklı kesimlerinde İstanbul'dan alınmış olmakla beraber mahalli unsurlarla da zenginleşmiş bir ağız tadının mevcut olduğunu, bunun da refah düzeyi ve arz-taleple doğrudan bağlantılı bulunduğunu belirtmek mümkündür. Bu durumun değişik bir yansımasını daha üst bir sosyopolitik düzeyde, bir taşra saray mutfağında yakalamak önem taşıyor. Manisa şehzade sarayı II. Murad döneminde tam anlamıyla oluşmuş, oğlu lehine tahttan çekilen Murad yerleştiği bu saraya yeniden bir düzen vermişti. Manisa yüz elli yıl boyunca Osmanlı hanedanı üyelerine ev sahipliği yapmış, sancıcağa çıkan son şehzade Mehmed'in -III. Mehmed- ayrılmasına dek saray etkili bir siyasi merkez olmayı sürdürmüştü. Ancak 1595'ten sonra boş kalmış, "haraba müşrif" olmaktan kurtulamamıştı.⁷ Talikizade'nin eserinde yer alan minyatür bu sarayın XVI. yüzyıl sonlarındaki durumunu gözler önüne seriyor.⁸ Resmedilen binalar arasından mutfak seçmek mümkündür. Ancak yemek sadece bu binada pişiriliyor değildir. Şehzadenin yazın şehrin bunaltıcı sıcaklarından kurtulmak için çıktığı yaylaya mutfak personelinin de gittiği biliniyor.

Şehzade Mehmed bu saraya on altı yaşındayken, muhteşem bir sünnet düğününün ardından 1584 Ocak ayında varmış ve Manisa'da on iki yıl kalmıştı. Yanında merkezi bürokrasiye benzer bir yapılanma içinde küçük bir yönetici ordusu bulunuyordu. Peçuylu'nun belirttiğine göre bunların yanındaki hizmetkâr sayısı, aşçılar ve yamakları dahil iki bin kadardı.⁹ Cerrahzade Mehmed adında biri de çeşnicibaşıydı.¹⁰ Şehzadenin kullarının İstanbul'daki sarayın yeme içme alışkanlıklarını Manisa'ya taşımış olduklarını düşünebiliriz. Şüphesiz zaman içinde mahalli unsurların katkısıyla yeni damak zevkleri de oluşmuştu.

7 Çağatay Uluçay, *Manisa'daki Saray-ı Amire ve Şehzade Türbesi* (İstanbul, 1941). Sarayın bugüne ulaşan tek yapısı, Fatih Köşkü denilen kuledir. Sarayın durumu hakkında ayrıca bkz. İ. Bilgin, "Manisa Sarayı," 9. *Milletlerarası Türk Sanatları Kongresi*, I (1995), s. 369-373.

8 *Şemailname*, Topkapı Sarayı Müzesi Kütüphanesi, III. Ahmed Kısmı, nr. 3592, v. 10b-11a.

9 *Tarih* (İstanbul, 1283): II, 89.

10 Emecen, *Manisa Kazası*, s. 37-38.

Bu bağlamda artık defteri incelemeye geçebiliriz. Defter iki ana bölüm, gelir ve gider kalemleri olarak düzenlenmiştir. Benzerlerinden farklı bir biçimsel özelliğe sahip değildir. Baş kısımda, ayrıntılı dökümlerden önce toplamlar çıkarılmış, ardından tek tek gelir gider kalemleri sıralanmıştır. Gelirlere bakıldığında bunların hazineden, şehzadenin mukataalarından ve saraya tahsis edilmekle birlikte kullanılmayan malzemelerin satışından sağlandığı görülmektedir. Mukataalardan gelen aynı gelirlerin karşılığı nakit olarak kaydedilmiştir. Mısır'dan gelen irsaliyenin bir kısmı "aynı tahsisat" başlığı altındadır. Bu durum Şehzade Mehmed'in sarayının İstanbul'daki sarayla yakın irtibat içinde olduğunu yansıtır, zira bilindiği gibi Mısır irsaliyesi doğrudan padişahın "ceyb-i hümayun"unun, yani şahsi gelirlerinin bir parçasıdır.¹¹ Dolayısıyla ceyb-i hümayunun bir bölümünün veliahda aktarılması, Manisa sarayının hanedanın taşradaki uzantısı oluşunun bir başka göstergesidir. Ceyb-i hümayundan Manisa'ya aktarılan 315.809 akçe deftere kaydedilen gelirler arasında üçüncü sıradadır. Merkezi hazineden 1.124.995 akçe gelmiştir, mukataalardan elde edilen gelirlerin nakdi karşılığı ise 412.068 akçedir. Satılan ihtiyaç fazlası yiyecek maddeleri ve baharat ise 206.682 akçe gelir getirmiştir. Defterde başka gelir kalemleri de yer almaktadır. Örneğin Rumeli'den getirilen koyun sürülerinden alınan "ubur bacı" 27.000 akçedir. Geçen seneden artan ise 334.954 akçe olarak yeni muhasebeye gelir kaydedilmiştir.

Harcamaların dökümleri saraya giren yiyecek maddelerinin nerelerden, nasıl sağlandığı konusuna ışık tutmaktadır. Örneğin, bu alımlarda baş sırayı alan tahıllar, özellikle de buğday, sadece Manisa ve civarından değil, Menemen, Sart, Nif, Alaşehir, Borlu, Gördek, hatta Bergama'dan sağlanmıştı. Buğdayın kilesi ortalama 40 akçeden alınmıştı. Ancak Nif, Ilıca, Menemen ve Manisa civarından yapılan alımlarda kile birim fiyatı 70 akçeye kadar yükselmişti. Bu durum ya buğdayın kalitesinden ya da defterin geri kalan kısımlarında kullanılanlardan farklı olarak yerel kile

¹¹ Bkz. Seyyid Muhammed, *XVII. Asırda Mısır Eyaleti* (İstanbul, 1990), s. 115-124; Halil Sahilloğlu, "Ceyb-i Hümayun," *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi* [TDVİA], VII, s. 465-67.

ölçülerinin kullanılmasından kaynaklanmış olmalıdır. Ancak bu fiyat farkı iki etkeni daha akla getirmektedir. İlk olarak, alım dönemleri farklı zamanlara rastlamış olabilir, ki nizamname-
lere uygun olarak fiyat belirleyen görevliler bile hasattan önce fiyatların daha yüksek olacağını biliyorlardı. İkinci olarak, kimi zaman tedarikçiler arasında bir rekabet oluşabilir, kimi zaman da oluşmayabilirdi; ortalıkta fazla satıcı bulunmadığında saray idarecileri daha fazla para ödemek zorunda kalmış olabilirler.¹² Ayrıca, sarayın satışlardan genellikle kârlı çıkması, malzemeleri hep alış fiyatının üzerinde satması ilginçtir.

Defterdeki en büyük ikinci harcama kaleminin et çeşitleri olduğu görülmektedir. Bir arada listelenen et çeşitleri arasında kırmızı et olarak koyun ve kuzu öne çıkar. Bunların ardından baş, paça, mumbar, ciğer, bağırsak gibi sakatat türleri gelmektedir. Et kalemine beyaz et olarak büyük miktarlarda tüketilen tavuk, güvercin ve kaz da dahil edilmiştir. Aynı kalemde hayvani yan ürünlere de yer verilmiş, süt, peynir, kaymak, yoğurt, yumurta ve bal gibi maddelerin alım masrafları işlenmiştir. Sığır etinin hiç rağbet görmediği, kırmızı et tüketiminin koyun ve kuzuyla sınırlı kaldığı bir kez daha görülmektedir. On bir ayı geçen süre zarfında 7.344 koyun, 27 kuzu ve 37 kurbanlık koyun tüketilmiştir. Toplam yaklaşık 7.500 koyun günde ortalama 25 kadar koyun kesildiğini gösterir. Hayvan sayısı kaydedildiği gibi bunların okka (1,28 kg) üzerinden hesaplandığı da görülür. Kaydedilen etin toplam ağırlığı 117.832 okkaya (yaklaşık 140 ton) ulaşır. Kayıtların bu şekilde tutulması mutfağa giren koyunların derhal kesime alındığı fikrini akla getiriyor. Öte yandan, kurbanlıkların ayrıca belirtilmesi bunların bir süre beslendiği anlamına gelir. Bunların daha pahalı olmasının (her biri 195 akçe) nedeni muhtemelen dini ölçütlere uygun olmaları zorunluluğundan kaynaklanmaktadır. Yani bunlar kurbanlık olarak özellikle seçilmiş iyi cins koyunlardır. Kesilen kuzu sayısının az oluşu, bu ete fazla talep olmamasına ve görevlilerin koyun

¹² Ayrıca, fiyatlardaki iniş çıkışlar sarayın lehine de olabilir. Örneğin, *mebi'at* olarak belirtilen buğday fazlası 140 akçeden satılmıştı, bu da ciddi bir kâr marjı anlamına geliyor. Saraya 2771 kile, yani 75 kilo kadar eden Manisa kilesi ile hesaplarsak, yaklaşık 207 ton buğday alınmıştı.

neslini, dolayısıyla gelecekteki et arzını korumak istemelerine bağlı olabilir. Muhtemelen kuzu eti pek tüketilmiyor, ancak özel günlerde yeniyordu. Buna karşılık, 11.526 tavuk ve 32.147 yumurta tüketilmesi beyaz etin sevilen pek çok yemekte kullanıldığını göstermektedir. Bunun yanında, 484 güvercin ve sadece üç kaz alınmıştır. Listede 4.584 kova süt ve 322 kova yoğurt da yer almaktadır.¹³ Burada ilginç olan sütün birim fiyatının yoğurttan daha pahalı oluşudur. Sütün kovası 4-6 akçe arasında değişirken, yoğurdun bir kovasına 2 akçe ödenmiştir. Bu durum muhtemelen saklaması yoğurttan zor olan süte daha fazla talep olmasıyla açıklanabilir. Sütün önemli bir kısmı peynir yapımına sarf edilmiş olmalı, zira masraf kalemleri arasında peynir masasına da rastlanmaktadır. Bu dönemde dengeli beslenmenin gündemde olmadığını ve insanların güçleri yettiği müddetçe hoşlarına giden yiyecekleri yediklerini gayet iyi biliyoruz. Yine de süt ve süt ürünlerinin bol bol tüketilmesi –tüketiciler bunun farkında olmasa da– sağlıklı bir beslenme rejimine işaret ediyor.

Sarayda çeşit çeşit yağ, yine çok çeşitli biçimlerde kullanılmıştı. Özellikle bu alanda, Osmanlı mutfak kültürü, diğer çok daha ayrıntılı araştırılmış mutfaklarda da görüldüğü gibi, çok seçiciydi. Mesela Güney Avrupa’da yaygın olarak zeytinyağı, kuzeydeyse tereyağı tercih edilirdi; üstelik Katolik ülkelerde sayısız perhiz zamanlarında hayvani yağlar yasaktı.¹⁴ Çeşitli yağlar muhtemelen farklı yiyecekler için kullanılıyordu. Nebati yağlardan zeytinyağı, badem yağı, susam yağı, haşhaş yağı, ketentohumu yağı; hayvani yağ olarak içyağı, kuyruk yağı ve nihayet tereyağı vardı. En fazla rağbet gören tereyağıydı, onu zeytinyağı, içyağı ve kuyruk yağı izliyordu. Bu sıralama, sarayda eskiden beri var olan beslenme alışkanlığının yapısı hakkında önemli bir ipucu vermektedir.

Sebze, bakliyat ve meyve çeşitleri de listelerde yerlerini almış, yaz ve kış sebzeleri yan yana sıralanmıştı. Tipik bir yaz

13 İstanbul’daki sarayda 1573-74 döneminde 34.877 koyun, 50.545 tavuk, 154.761 yumurta, 3.331 güvercin, 6.454 kova süt ve 5.876 kova yoğurt tüketilmişti; bkz. Barkan, “İstanbul Sarayları,” *Belgeler* 9, 13 (1979), s. 147 vd.

14 Bkz. Montanari, *Avrupa’da Yemeğin Tarihi*, çeviri: M.Önen, B. Hinginar (İstanbul, 1995), s. 136 vd.

sebzesi olan patlıcandan 20.500 adet tüketilmişti. Ispanak, bakla, börülce, kereviz, şalgam, kabak ve havuç da sık sık tüketilenler arasındaydı. Örneğin, 1.294 adet Mısır kabağının yanı sıra 3.412 okka bildiğimiz kabak satın alınmış ve tüketilmişti. Saraya narenciyenin yanı sıra elma, armut, ayva, kiraz, kıvılcık, vişne, siyah ve beyaz dut, üzüm, incir, erik, nar, şeftali, zerdali, kavun, karpuz ve zeytin de alınmıştı. Çerez ve tatlandırıcı olarak kuru üzüm ve incir, badem, fındık, fıstık, ceviz, kestane ve üzüm pekmezi alındığını görüyoruz. Tat vericiler arasında maydanoz, nane, nişasta, sumak, kimyon, çörek otu, haşhaş, limon, limon suyu, hardal, sirke (7 ton civarında) gül suyu, safran, nardeng ve boza bulunuyor. En çok da nane, maydanoz, hıyar ve narenc kullanıldığı görülüyor. Birçok yemekte nane ve maydanoz kullanılırken, defterde karşılaştığımız 18.600 adet narencin ne için kullanıldığı tam bilinmiyor; belki de reçel yapılıyordu. Ancak kaydedilen narenc muhtemelen ekşi cinsi değil, bugün yediklerimize benzer bir portakal türüydü.

Sarayın mutfak kültürünü oluşturan kalemlerden baharatın epeyce uzaklardan geldiği açıktır.¹⁵ Mısır irsaliyesi dahilinde türlü baharat gelmekteydi. Bunlardan karabiber (föföl), karanfil, zencefil, tarçın, hindistancevizi gibi bilinenlerin yanı sıra kakule, hubbeyz, kust, kabili, terbid, helilce, terencübin, emec gibi az kullanılan baharatlar da bulunmaktaydı.¹⁶ Belki

¹⁵ Baharat için bkz. Fernand Braudel, *Akdeniz ve Akdeniz Dünyası*, çev. Mehmet Ali Kılıçbay (İstanbul, 1989), c. I, s. 367 vd; Suraiya Faroqi, "Coffee and Spices: Official Ottoman Reaction to Egyptian Trade in the Later Sixteenth Century," *Wiener Zeitschrift für die Kunde des Morgenlandes* 76 (1986), s. 87-93.

¹⁶ Ancak, miktar olarak bakıldığında, Mısır'dan asıl büyük miktarda gelen yiyecek maddeleri pirinç ve şekerdir. Burada adı geçen baharatın tanımı için şu kaynaklara başvurulabilir: James W. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon* (İstanbul, 1890) ve Hayatizade Mustafa Zeydi Efendi, *Yabani Bitkiler Sözlüğü ve Yabani Bitkilerin Tıbbi İlaç Olarak Kullanılışları*, Hadiye Tuncer (ed.) (Ankara, 1978): *kakule*: *elettaria cardamonum*, *hubbeyz*: *Malva sylvestris*, *kust*: *Kostus arabicus*, *kabili* (*kabuli* şeklinde okunduğu takdirde): *Embellia ribes*, *terbid* (*türbit* şeklinde okunduğu takdirde): *Ipomoea turpethum*, *helilce* (*helile* şeklinde okunduğu takdirde): *Terminalia chebula*, *terencübin*: *kudrethelvası*, *emlec*: *phyllanthus emblica*.

de en çok kullanılan baharat olan karabiberin 378 okka olarak Ahmed Paşa'nın pişkeşi arasında saray kilerine girdiği, ayrıca hassa tacirlerinin 200 okka daha teslim ettiği görülüyor. Bu da toplam 578 okka, yani kaba bir hesapla 750-800 kiloyu bulur ki bunun tamamının bir yıl içinde tüketilmiş olması pek düşünülemez. Biber sarayda belki çok kullanılıyordu, fakat önemli bir kısmı daha sonra satılmak üzere saklanıyordu. Nitekim gelir kaleminde satılan maddeler arasında 470 okka karabiber vardır. Bu biber okkası 80-100 akçeye satılırken, hassa tacirlerinin teslimatının içinde gelenin okkası 80 akçe, Ahmed Paşa pişkeşi biberin okkası ise 60 akçeden satılmıştı. Karanfil, tarçın, zencefil, küçük hindistancevizi, kırmızı üzüm, mercimek ve buğday da ihtiyaç fazlası olarak satılıp gelir kaydedilen ürünlerdi. Mısır'dan irsaliye olarak 31 okka zencefil, 36 okka karanfil, 36 okka tarçın gelmiş ve 31 okka zencefil, 45,5 okka karanfil ve 40 okka tarçın satılmıştı. Demek ki, önceki seneden devreden ihtiyaç fazlası önemli miktara ulaşmış, yeni ürünün gelişiyile önceki dönemden kalanlar satılmıştı.

Osmanlı piyasası genel olarak Mısır ve Suriye bölgelerinden gelen şekere muhtaçtı.¹⁷ Avrupa'da şeker kullanımı XVI. yüzyılın ikinci yarısından itibaren alt tabakalarda da yaygınlaşmış olmasına rağmen, Osmanlı pazarlarında hâlâ nadirattandı.¹⁸ Halkın önemli bir kısmı tatlandırıcı olarak kuru üzüm, incir, kayısı ve bazı meyvelerin yan ürünlerini kullanıyordu. Tebaasından farklı olarak Şehzade Mehmed ise istediği kadar şeker bulmakta zorlanmıyordu. Manisa'daki şehzade sarayına Mısır'dan 5.623 okka, yani neredeyse yedi ton şeker gelmişti. Ayrıca hassa tacirlerinden 1.693 okka daha şeker alınmıştı; bunun önemli ölçüde Avrupa menşeli olduğu düşünülebilir. İhtiyaç fazlası olarak satılan maddeler arasında şeker ile unun birlikte geçmesi ilginç; bu ikisinin toplam miktarı üç tonu buluyordu. Anlaşıldığına göre, şeker önemli miktarlarda tüketiliyor ve çeşitli baharatlarla birlikte özellikle helvahanede kullanılıyordu. Bazı kayıtlar şekerin baklava yapımında da kullanıldığını orta-

¹⁷ Robert Mantran, *XVII. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul*, çeviri: M. Ali Kılıçbay, E. Özcan (Ankara, 1986), s. 195-196.

¹⁸ Montanari, *Yemeğin Tarihi*, s. 139.

ya koyuyor; ancak bu bağlamda 11 ton bal tüketimi de dikkat çekicidir. Balın önemli bir kısmı muhtemelen helva ve macun yapımında kullanılıyordu.

Osmanlı tebaası için lüks sayılan bir diğer gıda maddesinin ise pirinç olduğu görülüyor. İmaretlerde çokça rağbet gören pirinç genellikle çorbaya katılıyordu. Manisa sarayındaysa pirinç hayli fazla tüketilen bir malzemeydi, defterin kapsadığı dönemde 3.000 kile pirinç harcanmıştı.¹⁹ İstanbul kilesi üzerinden hesaplayacak olursak, 75 tona yaklaşıyordu.²⁰ Aslında pirinç Manisa yöresinde geniş ölçüde yetişiyor ve pazarlarda bolca bulunuyordu. Ancak Mısır pirincinin daha iyi cins olduğu ve tercih edilmesinin sarayın seçkin damak zevkini yansıttığı söylenebilir.

Bu rakamlardan anlaşıldığı üzere, mevcudu iki bine ulaşan hizmetkâr ordusunu beslemek için et, buğday ve pirinç gibi gıda maddelerinin her gün dengeli bir şekilde kullanıldığı görülüyor. Miktarlar konusunda bir fikir vermesi açısından kişi başına düşen günlük oranları hesapladım: 200-250 gram et, 1 kilo pirinç, 3 kilo buğday. Bu rakamlar şehirdeki Sultaniye ve Hatuniye imaretleriyle karşılaştırıldığında, saray mutfaklarından yiyen kişilerin avantajlı oldukları görülüyor; saray mutfağının tüketimi imaretlerin üç dört katına ulaşıyor.²¹

Öte yandan, Şehzade Mehmed'in mutfağında kullanılan malzemenin taşınması, hazırlanması ve korunması için yapılan masraflar da malzemeler kadar önemli bilgiler sağlıyor. Defterde tahılın develerle taşındığı, değirmenlerde öğütüldüğü, buğdayın dövüldüğü, bulgur ve tarhana hazırlandığı hakkında kayıtlar var. Ayrıca gemi mürettebatına verilen taşıma ücretinin yanı sıra tavuk, güvercin vb için alınan kafesler, diğer malzemeler için alınan çuval, kova, fıçı, tulum, kavanoz, keçe ve bezlerle ilgili kayıtlar da mevcut. Buz keçelere sarılıyor, ekmekçiler ekmek

19 Pirinç için bkz. Feridun Emecen, "Çeltik," *TDVİA*, VIII, s. 265-66.

20 Örneğin, İstanbul'daki saraya 1573-74 döneminde Mısır'dan toplam 1000 müd (1000x20 = 20.000 kile = 200 ton) pirinç gelmişti; bkz. Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 147.

21 Örneğin Hatuniye imaretinde 1531'de bir günde 23 okka et, 49 okka ekmek tüketiliyordu. Sultaniye'de ise, 1575'de 13.920 okka (yaklaşık 17 ton) et, 1.627 kile (yaklaşık 122 ton) buğday harcanmıştı; bkz. Emecen, *Manisa Kazası*, s. 94-95.

yapmak ve sarmak için aba, kürek, sünge, çuval ve bohça gibi gereçler kullanıyordu. Helvahanede kavanoz ve kâğıda ihtiyaç vardı, mutfakın başhane kısmındaysa bezlere. Pirinci kurutmak için hasırlar seriliyor, hasırdan korunmak istenen yağ, bal, zeytinyağı ve ketentohumu yağı kavanozlara konuyordu. Tanesine 15 akçe ödenen beş çini tabağın büyüklüğü ve niteliğiyle ilgili bilgiye ise rastlanmıyor. Saray için satın alınan diğer malzemeler arasında çini hokka, yağ kandilleri, üstüne bunları koymak için masalar, sicim, toprak kavanozlar, odun, çıra, demir çivi, büyük bakır siniler, kazanlar, bakır güğümler, sofraya mumu, gümüş külçeler, süpürgeler, sürahiler, mutfak masaları, kaşık ve meyve tepsileri yer alıyordu. Kazanlar ve diğer kapkacağı kalaylamak için de ödeme yapılmıştı. Ayrıca kalaycılar ve mutfak için satın alınan muhtemelen odun kömürüne dair kayıtlar da vardır.²²

Bu tür masraf kalemleri içinde "kâse-i yağma ve sebu" kaydı ayrıca dikkat çeker. Bu eski Türk âdetine göre sarayın artan yemekleri, belki bu olay için pişirilmiş pilavla birlikte, kâselere konarak sokağa ya da meydana yerleştirilirdi; yöneticilerin bu cömertliğinden faydalananlar genellikle yeniçeriler olmakla beraber, özel durumlarda halkın katılmasına da izin verilirdi.²³ Sultanın cömertliğini simgeleyen bu âdetin Manisa sarayında sürdürülmesi, özellikle de bayram geceleri verilen ziyafetlerin ardından gelen yağmalar, hanedanın taşradaki meşruiyeti açısından önemliydi. Bu yüzden masraf kalemine 390 adet kâse ve kova eklenmiştir. Bayram gecelerinde ayrıca pide ve helva dağıtılıyordu.

Müteferrik masraflar başlığı altında bir de İzmir'de depo kirasına rastlıyoruz. Bu depo muhtemelen dışarıdan getirtilen ya da İstanbul ve Mısır'dan Manisa'ya gönderilen mallar için kullanılıyordu. Zira zaman zaman Manisa'dan İstanbul'a kuru meyve sevkıyatı yapıldığı, malın gemilere yükleninceye kadar depolarda bekletildiği bilinmektedir. Hatta deftere İstanbul'a gönderilen zeytinin navlunu da kaydedilmişti.

22 Defterin bu kısmına Susendırız yaylağında hamam inşasıyla ilgili masraflar da işlenmiştir. Burası için kum ve horasan temin edildiği gibi inşaatta çalışan 36 işçiye yüz gün boyunca 8 akçe yevmiye verilmiştir.

23 Bu kitaptaki Hedda Reind-Kiel'in makalesiyle karşılaştırınız.

Yukarıda belirttiğimiz alımlara bağlı olarak, zimmetinde mal veya akçe kalan şahısların isimleri de verilmiştir. Bu, sarayın malzeme alımlarının kimlerin aracılığıyla, nerelerden gerçekleştirildiğini göstermesi açısından önemlidir. Defterdeki kayıtlara göre, bunların çoğu çavuş, sipahi gibi saray görevlileri, seçkin müteferrika sınıfının üyeleri idi. Ama helvacı, ekmekçi, saka, ruznameci ve pazarbaşı gibi başka görevliler de vardı. Zimmeti en kabarık olan kesim her zaman olduğu gibi kasaplardı. Büyük miktarlardaki et alımında daima risk söz konusuydu ve kasaplar et almak için Karaman'a kadar uzanmışlardı. Hatta Rumeli'den İstanbul için tahsis edilen koyunların bir kısmı da Manisa'ya gönderilmişti.

Sonuç

Bir bütün olarak bakıldığında, Barkan tarafından yayınlanan İstanbul sarayının mutfak masraf dökümleriyle karşılaştırıldığında defterdeki malzemenin sayısı sınırlıdır.²⁴ Yemek yiyenlerin ve mutfaktaki görevlilerin kullandığı gereçler de azdır. Ancak böylesi bir fark doğaldır. Şehzadenin taşradaki mutfak hanedanın İstanbul'daki merkezindeki bazı gıda malzemeleri ve yemek çeşitlerini benimsemiş, ama Manisa'nın yiyecek arzının getirdiği kısıtlamalar çerçevesinde yerel şartlara göre çalışmıştır.

İhtiyaç fazlasının düzenli olarak satılması Şehzade Mehmed'in sarayının bir gösteriş, daha doğrusu bir israf kapısı olmadığını göstergesidir. Bununla birlikte, hanedan imge ve meşruiyetinin göstergesi olarak ziyafetler düzenleniyor, kâse yağması adı altında askerlere ve halka yemek dağıtılıyor, bayramlarda özel yemekler hazırlanıyor, insanlara helva ve pide veriliyordu. Bütün bunlar tutumluluğun, her ne kadar önemli olsa da, tablonun sadece bir kısmını oluşturduğunu gösteriyor; hanedan bir yandan da taşra tebaasına kendisini "doyuran" olarak sunuyordu. Ayrıca, yöre halkı da satın alma işinin içindeydi, böylece sarayın yarattığı ticaret alanı Manisalı zanaatkârların, tüccarların ve çiftçilerin geçimlerini sağlamalarına yardımcı

24 Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 110 vd.

oluyordu. Bir bakıma, bölgeden vergiler yoluyla alınanların önemli bir kısmı yine bölgeye dönüyordu.

Dikkati çeken bir başka husus, sarayın ve mutfağın yeme içme alışkanlıkları arasında önemli bir fark olsa da, bu farkın "kişinin toplumdaki konumu yediğinden anlaşılır" şeklinde özetlenebilecek bir ideolojiye yol açmamış olmasıdır. İşler çok daha farklı gelişebilir, şehzade sarayındaki "karnı tokların seçiciliği", sıradan insanlarınkinden çok farklı bir lezzet kültürü yaratmış olabilirdi. Ancak görmüş olduğumuz gibi, en azından kutlamalar söz konusu olduğunda, bunun tam aksi geçerliydi. Sarayın varlığı halka yeni lezzetlerle tanışma olanağı sunmuştu. Bu olanaklar duruma bağlı olarak geniş veya daha kısıtlı olabilirdi; fakat her halükârda yiyecek tüketimi düzeyine dayalı bir ayrımcılık ideolojisine hiçbir yerde rastlamıyoruz. İncelediğimiz defter bazında, örneğin kayıtlı malzemelerden ne tür yiyecekler hazırlanıyordu, Osmanlı sarayı belirli bir beslenme modeli izliyor muydu gibi pek soru ortaya atılabilir. Ancak araştırmamızın bugünkü aşamasında bunlar ve bu gibi başka sorular yanıtız kalmak zorundadır.

Ek

Yayınlanan Defter Hakkında Açıklamalar

Burada yayımlanan defter, on ay on günlük bir dönemi kapsayan muhasebe kayıtlarını içermektedir; söz konusu dönem III. Mehmed'in tahta çıkmasından hemen önceki döneme denk düşmektedir. Defterin başında bütün içeriği özetleyen iki liste yer almaktadır. III. Mehmed'in tahta çıkmasının ardından gelen dönemi kapsayan ikinci liste, tarih farkı dışında birinci listeye aynıdır. Yalnız ikinci listeye sarayın Manisa'dan İstanbul'a taşınması sırasındaki yol harcırahı da eklenmiştir. Ancak bu harcıraha ait ayrı bir masraf dökümü yapılmamıştır.

Defterin kapsadığı on ay on günlük süre zarfında 2.491.127 akçeye ulaşan toplam gelirin 1.811.049 akçesi çeşitli masraflara tahsis edilmişti. Kalan 879.469 akçenin 158.730 akçesi sarayın kilerine mal getiren hassa tacirlerinden Mayer, Karakaş ve Yasef adlı Yahudi tacirlere, 234.993 akçesi önceki seneden devreden borçların ödenmesine ayrılmış ve 315.809 akçesi Ahmed Paşa pişkeşi olarak kaydedilmiştir (bu son meblağ hem gelir hem de gider kaydedilmiştir). 709.532 akçe eden bu üç kalem asl-ı maldan düşülmüştür. Geriye kalan 169.937 akçenin 168.937 akçesi muhtelif kişilerin ödenmemiş borcu olarak gösterilmiştir. Bakiye ise 10.384 akçedir.

Genel dökümlere bakıldığında, rakamların divani yazıyla yazıldığını, hesaplama hatalarının da muhtemelen bu gayretkeşlikten kaynaklandığını söyleyebiliriz. Defter yayına hazırlanırken hesaplama hataları metnin yanında parantez içinde gösterilmiştir. Kâtiplerin dalgınlığı veya divani rakamlar yazılırken yapılan yanlışlıklar bazı büyük masraf kalemlerinin daha sonra gözden geçirilip kontrol edilmesini gerektirmişti. Defterde bu bağlamda tashih kayıtlarına rastlanmaktadır.

Defterde saraya ait ikinci bir muhasebe daha vardır. Bu, 10 Cumâdelûlâ 1003-4 Receb 1003 tarihleri arasındaki bir aylık devreyi kapsar. Burada görülen toplam 74.407 akçenin 62.144 akçesi satılan çeşitli malzemeden sağlanmıştır. Baharat türlerinin öne çıktığı bu satışın şehzadenin Manisa'dan ayrılması sırasında

yapıldığı düşünülebilir. Ayrıca hurma, incir, kuru meyve, tarhana, pirinç ve mercimek gibi malzemeler de alıcı bulmuştur. Bunlardan pirinç 147 kile ile başta gelir ve oldukça yüksek bir fiyattan (240-280 akçe) satılmıştır. Satın alma kalemindeyse buğday ve et başta yer alır. Bu sırada kış bastırdığından lahana, şalgam, ıspanak, kereviz, havuç, mısır kabağı gibi mevsim sebzelerinin alındığı görülür. Daha da ilginç, listede sirke ve bozanın bulunmasıdır. Bu harcamaların İstanbul yolculuğu için mi yapıldığı konusunda kesin bir şey söylemek mümkün değildir. Ancak söz konusu listede bazı tutarsızlıklar göze çarpar. Örneğin, satın alınan malzemelerin değeri aslında 74.407 akçeyken, defterde görünen malzemelerin tutarı sadece 54.412 akçedir, masraf kalemlerinin toplamıysa 180.000 akçeye ulaşmaktadır. Belki de mutfak hesaplarının yazılışı yarım kalmış, defter henüz kapatılmamıştı.

Nihayet, metin yayıma hazırlanırken veriler belirli ölçüde yeniden düzenlenmiştir: XVI. yüzyıl Osmanlı Türkçesi'nin özellikleri korunmakla birlikte, dilbilimci olmayan okurların da anlayabilecekleri bir transkripsiyon tercih edilmiştir.

BA, KK, Masrafı Şehriyari, no.7101

İcmâl-i muhâsebe-i ihrâcât-ı Matbah-ı Âmire-i Hazret-i Sultan Mehmed Hân tâbe-serâhu der Manisa, an-evvel-i nevrûz el-vâki' fi 29 Cumâdelâhire sene isnâ ve elf ilâ 10 Cumâdelûlâ sene selâse ve elf bi-ma'rifeti Mustafa emîn ve Ahmed kâtib-i Matbah-ı Âmire-i mezbûre ber-mûceb-i muhâsebe hod-şân.

I	Asl-ı mâl, ma'a bakıyye-i muhâsebe-i mâziyye, fi 10 eşhur ve 10 yevmen:	2.491.127
	an-bakıyye-i muhâsebe-i mâziyye:	334.954
	an-hızâne-yi âmire, bi'd-defe'ât:	1.124.995
	ani'l-mukata'ât:	417.468
	an-emvâl-i müteferrika:	613.710
II	Vuzı'a min-zâlike:	1.811.049
	res'id:	1.611.658
	bâkı duyûn:	199.391
	Be-cihet-i bahâ-i gûşt-i bere ve gendüm ve ba'zı mühimmât-ı havâyic-i Kilâr:	1.689.110
	res'id:	1.489.719
	bâkı duyûn:	199.391
	Be-cihet-i kirâye-i gendüm ve navlun-ı seffine ve ücret-i ba'zı meremmât-ı kazgan ve gayrihu:	117.619
	Be-cihet-i âdet-i baklava bahâ-i zevvâkîn ve müezzinân ve gayrihu:	4.230
III	El-bâkı:	879.469
IV	Min-zâlike'l-bâkı:	709.532
	Et-teslimât-ı mezkûrîn, an-bahâ-i havâyic-i kilâr:	158.730
	Be-cihet-i edâ-i duyûn ki, der-muhâsebe-i mâziyye bâkı mânde:	234.993
	Be-cihet-i bahâ-i havâyic-i kilâr-ı âmire ki an-cânib-i Mısır âmed ve bahâ-i takdîr-şud:	315.809
V	El-bâkı:	169.937
VI	Ez-ziyâde, ani'l-asl:	10.384

Muhâsebe-i icmâl-i sene-i mezbûre

I	Asl-ı mâl, fi 11 eşhur ve 26 yevmen ma'a harc-ı râh-ı Dârû's-sa'âde-i Manisa ilâ-İstanbul el-mahrûse ve bakıyye-i muhâsebe-i mâziyye:	2.491.127
	an-bakıyye-i muhâsebe-i mâziyye:	334.954
	an-hızâne-yi âmire, bi'd-defe'ât:	1.124.995
	ani'l-mukata'ât:	417.468
	an-emvâl-i müteferrika:	613.710
	ani'l-mebî'at an-bahâ-i havâyic-i kilâr:	270.901
	an-resm-i ubûr-ı ağnâm-ı Rumili:	27.000
	an-pişkeş-i Mısır	315.809

II	Vuzı'a min-zâlike:	1.811.049
	res'id:	1.611.658
	bâkı duyûn:	199.391
	El-mubâyâ'at:	1.689.110
	res'id:	1.489.719
	bâkı duyûn:	199.391
	Bi'l-icârât:	117.619
	Bahâ-i âdet-i baklava bahâ-i zevvâkîn ve müezzinân:	4.230
III	El-bâkı:	879.469
IV	Min-zâlike'l-bâkı:	709.532
	Et-teslim be-mezkûrîn, an-bahâ-i havâyic-i kilâr:	158.730
	Teslim be-Mayer ve Karakaş Yahudi an-tâcirân-i Manisa an-bahâ-i havayic-i kilâr-ı âmire* :	145.730
	Teslim be-Yasef Yahudi an-tâcirân-ı hâssa an-bahâ-i yapağı:	13.000
	Be-cihet-i edâ-i duyûn ki, der-muhâsebe-i mâziyye bâkı-mânde:	234.993
	Be-cihet-i bahâ-i havâyic-i kilâr-ı âmire ki an-cânib-i Mısır âmed ve bahâ-i takdîr-şud:	315.809
V	El-bâkı:	169.937
VI	Minhâ	
	Der-zimmet-i mezkûrîn an-bahâ-i havâyic-i kilâr-ı âmire der-zamân-ı umenâ-i mezkûrîn bi bâkı-mânde:	166.883
	Der-zamân-ı Sinan, emin-i sâbık:	8.199
	Der-zamân-ı Mustafa Çelebi, bi'l-emîn ve Tayyib Çavuş kaimmakam-ı mezbûr:	5.228
	Der-zamân-ı İbrahim Çelebi, bi'l-emîn ve Bekir Ağa kaimmakam-ı mezbûr:	43.443
	Der-zamân-ı Behram Ağa, bi'l-emîn:	45.059
	Der-zamân-ı Mustafa Ağa, emîn-i sâbık:	3.994
	Der-zamân-ı Mustafa Çelebi, emîn-i lâhık:	60.960
VII	Sahhû'l-bâkı:	3.054
	Ez-ziyâde an-tefâvût-i kîse ve gayrîhu:	7.330
	Yekûn:	10.384

Muhâsebe-i vâridât ve ihrâcât-ı Matbâh-ı âmire-i nûr-ı hadika-i devlet ve mihr-i sipihr-i saltanat-ı şehzâde-i gerdûn-azamet Hazret-i Sultan Mehemmed tâle-bekahu ve nâle-menâhu an-evvel-i Nevruz el-vâkı' fi 29 Cumâdelâhire sene isnâ ve elf ilâ 10 Cumâdelûlâ sene selâse ve elf be-mübâşeret-i Mustafa Çelebi, bi'l-emîn ve Ahmed bi'l-kâtib

I	Asl-ı mâl, fi 10 eşhur ve 10 yevmen:	2.421.508
	An-bakiyye-i muhâsebe-i mâziyye ma'a bakıyye-i ümenâ-i sâbık:	334.954
	An-hızâne-i âmire:	1.124.995
	An-mukata'ât:	412.068
	Ani'l-mebî'ât:	206.682

Ani'l-emvâl-i müteferrika:	27.000
An-pişkeş-i Ahmed Paşa mirimirân-ı vilâyet-i Mısır	315.809
An-hızâne-i âmire:	1.124.995
def'a, fi 26 Receb sene isnâ ve elf ki, bahâ-i ağnam-ı Rumili:	100.000
def'a 6 Şa'ban sene minhu:	6.000
def'a 24 minhu ve sene minhu:	1.400
def'a 25 Ramazan sene minhu:	4.000
def'a 29 minhu ki, ağnâm-ı Rumili:	37.465
def'a 16 Şevvâl ki bahâ-i ağnam-ı m.:	50.000
def'a 29 Ramazan sene minhu:	2.000
def'a 28 Şevvâl sene minhu:	5.327
def'a gurre-i Zilka'de sene minhu:	2.000
def'a 13 minhu:	3.000
def'a 25 minhu ki, bahâ-i ağnâm-ı Rumili:	96.483
def'a 29 minhu ki ağnâm-ı m.:	43.277
def'a 3 Muharrem sene selâse ve elf ki bahâ-i ağnâm-ı Rumili ve ihrâcât:	128.012
be-cihet-i ihrâcât:	4.159
def'a be-ağnâm-ı Rumili:	124.663
def'a fi 9 minhu ki, ağnâm-ı Rumili:	279.000
def'a:	250.000
def'a fi 19 minhu:	8.000
def'a fi minhu:	21.000
def'a ki, bahâ-i ağnâm-ı Karaman:	367.029
def'a fi 11 Zilhicce sene minhu:	210.130
def'a fi 25 Zilhicce sene minhu:	156.899
Ani'l-mukata'at:	412.068
An-tahvil-i mezkûrîn an-kıst-ı mukata'a-i niyâbet-i nefis-i Manisa:	98.754
an-tahvil-i Divâne Mustafa an-kıst:	56.720
an-tahvil-i Bozacı Yusuf an kıst-ı şem'hane:	11.784
an-tahvil-i Osman an-kıst-ı serhâne-i kebîr:	11.100
an-tahvil-i Veli an-kıst-ı ihzâriyye:	14.600
an-tahvil-i Bayram an-kıst-ı serhâne-i sagîr:	4.550
An-tahvil-i mezkûrîn an-kıst-ı mukata'a-i Tarhaniyat.	25.000
an-tahvil-i Hacı Nebi ve Mehmed emînân-ı mültezimân an-kıst-ı atîk:	17.000
def'a ber-vech-i nakd:	7.000
def'a an-bahâ-i havâyic-i kilâr:	10.000
an-tahvil-i Hacı Veli an-bahâ-i gendüm-i Güzelcehisar:	8.000
An-tahvil-i Durmuş emîn-i mültezim an-kıst-ı mukata'a-i nevâhi-i Tire, ber-vech-i nakd:	2.000
An-tahvil-i Mehmed emîn-i mültezim an-kıst-ı mukata'a-i Gelen	

Baba ber-vech-i nakd bi'd-defe'at:	3.600
def'a:	1.100
def'a:	2.500
An-tahvil-i Ramazan ve Ali emînân-i mültezimân an-kıst-ı mukata'a-i nefis-i Demirci:	2.000
an-tahvîl-i Ramazan:	1.000
an-tahvîl-i Ali:	1.000
An-tahvil-i Hızır Çavuş ve Süleyman emînân-i mültezimân an-kıst-ı mukata'a-i yörükân-ı Demirci:	700
An-tahvil-i Mustafa ve Osman emîn-i mültezim an-kıst-ı mukata'a-i Bâd-i hevâ-i Ezine, ber-vech-i nakd:	3.000
An-tahvil-i Sinan emîn-i mültezim an-kıst-ı mukata'a-i bâzdârân an-bahâ-i revgan-ı sâde:	7.000
An-tahvil-i [] an-kıst-ı mukata'a-i nehr-i Selman an-bahâ-i asel ve şem'-i asel:	34.400 [24.400]
def'a:	4.000
def'a:	20.000
An-tahvil-i mezkûrîn an-kıst-ı mukata'a, nısf-ı bâd-i hevâ:	3.600
An-tahvil-i Emrullah, ber-vech-i nakd:	1.500
An-tahvil-i Durmuş, an-bahâ-i tarhana ve bulgur:	2.100
An-tahvil-i Ahmed emîn-i mültezim an-kıst-ı mukata'a-i Sovucak koru ber-vech-i nakd:	500
An-tahvil-i İlyas Çavuş emîn-i mültezim an-kıst-ı mukata'a-i ze'âmet-i Hüseyin Ağa:	1.000
An-tahvil-i mezkûrîn an-kıst-ı mukata'a-i Adala:	39.600
an-tahvil-i İbrahim Çavuş, mültezim-i atik:	22.000
def'a revgan-ı Adala:	8.000
def'a gendüm-i Sart:	7.200
def'a gendüm-i Alaşehir:	6.800
an-tahvîl-i Mehmed Çavuş an-bahâ-i gendüm-i kazâ-i Adala ve Mendeorya:	17.600
An-tahvil-i Hacı Lütfullah emîn-i mültezim an-kıst-ı mukata'a-i Foçalar:	2.900
def'a ber-vech-i nakd:	900
def'a bahâ-i meviz-i sürh:	2.000
An-tahvil-i Seydi Ali emîn-i mültezim an-kıst-ı mukata'a-i perâkende-i Liva-i Aydın, ber-vech-i nakd:	1.000
An-tahvil-i Mehmed Çavuş emîn-i mültezim an-kıst-ı mukata'a-i Bozdoğan, ber-vech-i nakd:	3.800
An-tahvil-i Hacı Mehmed emîn-i mültezim an-kıst-ı mukata'a-i Burunâbâd:	21.000
def'a bahâ-i asel ve şem'-i asel-i kazâ-i İzmir:	10.000

def'a bahâ-i revgan-ı zeyt ve badem-i kazâ-i mezbûr	11.000
An-tahvil-i Veli emîn-i mültezim an-kıst-ı mukata'a-i Marmara:	15.350
def'a an-bahâ-i revgan-ı Balya ve Ezine:	9.000
def'a an-bahâ-i meviz-i surh:	6.350
An-tahvil-i Hacı Hudâdâd, emîn-i mültezim an-kıst-ı,	
mukata'a-i hâshâ-i Döğlerlü:	46.500
def'a an-bahâ-i revgan-ı Beyşehir:	13.000
def'a an-bahâ-i revgan-ı sâde-i Gölhisar ve Karaağaç:	6.700
def'a revgan-ı Barçınlı ve gayruhu:	6.000
def'a revgan-ı vilâyet-i Karaman:	20.800
An-tahvil-i Ömer ve Osman emînân-ı mültezimân	
an-kıst-ı mukata'a-i Seferihisar an-bahâ-i revgan-ı zeyt ve badem:	12.550
An-tahvil-i Ali emîn-i mültezim an-kıst-ı mukata'a-i cezîre-i	
Midilli, an-bahâ-i revgan-ı Ayazmend ve gayruhu:	14.770
An-tahvil-i Mehemed Çavuş emîn-i mültezim an-kıst-ı mukata'a-i	
tahin-hâne-i Fota:	7.944
An-tahvil-i Mehemed emîn-i mültezim an-kıst-ı mukata'a-i	
Birgi an-bahâ-i böğrölce ve piyaz:	1.700
An-tahvil-i Muharrem, emîn-i mültezim an-kıst-ı mukata'a-i	
Lütfi Paşa, an-bahâ-i incir-i huşk:	5.300
An-tahvil-i Kasım Çelebi, emîn-i mültezim an-kıst-ı mukata'a-i	
Nif an-bahâ-i asel ve şem'-i asel:	28.000
An-tahvil-i mezkûrîn an-kıst-ı mukata'a-i Akkeçili:	30.100
an-tahvil-i Mustafa Çavuş:	24.300
def'a revgan-ı Çal:	7.000
def'a ber-vech-i nakd:	5.300
def'a revgan an-yed-i Bekir Bey:	5.000
def'a revgann-ı Afşar:	7.000
an-tahvil-i Ahmed mültezim-i atik an bahâ-i revgan-ı Şuhud	
ve gayruhu:	5.800
Ani'l-mebi'ât:	206.682
Bahâ-i sükker-i mükerrer ve dakîk,	2.072.5 vakıyye-i Osmanî: 95.315 [97.415]
	643 vakıyye, beher fî 60: [38.580]
	272.5 vakıyye, beher fî 50: [13.625]
	1.050 vakıyye, beher fî 40: [42.000]
	107 vakıyye, beher fî 30: [3.210]
Bahâ-i fülful,	470 vakıyye-i m.: 39.772 [39.775]
	55 vakıyye, beher fî 100: [5.500]
	200 vakıyye, beher fî 80: [16.000]
	215 vakıyye, beher fî 85: [18.275]
Bahâ-i karanfil,	45.5 vakıyye, beher fî 150: 6.825
Bahâ-i tarçın,	40 vakıyye, beher fî 120: 4.800

Bahâ-i zencebil,	31 vakıyye, beher fi 50:	1.550
Bahâ-i ceviz-i hindî,	53 vakıyye, beher fi 50:	2.650
Bahâ-i mevîz-i sûrh,	1.152 vakıyye, beher fi 2.5:	2.880
Bahâ-i ades be-keyl-i İstanbul,	1.000 kile, beher fi 35:	35.000
Bahâ-i gendüm,	193 kile-i Saruhan:	16.390
	50 kile, fi 120:	[6.000]
	107 kile, fi 50:	[5.350]
	36 kile, fi 140:	[5.040]
Bahâ-i hîme, an-ziyâde-i mesârif-i yaylak-ı Susendıraz		
	250 himl, fi 6:	1.500
IV An-pîşkeş-i Ahmed Paşa, Mîrimîrân-ı Vilâyet-i Mısır:		315.809 [316.673]
Bahâ-i sükkar-i mükerrer	5.623 vakıyye, beher fi 35:	196.805
Bahâ-i erz	5.062,5 kile-i İstanbul, beher fi 12:	61.240 [60.750]
Bahâ-i ades	1.557 kile-i m[ezbûre], beher fi 12:	18.648
Bahâ-i fûlûl,	378 vakıyye, beher fi 60:	22.680
Bahâ-i karanfîl	36 vakıyye, fi 80:	2.880
Bahâ-i zencebil	31 vakıyye, fi 30:	930
Bahâ-i darçın	36 vakıyye, fi 150:	5.400
Bahâ-i ceviz-i hindî	30 vakıyye, fi 50:	1.500
Bahâ-i kakule	3 vakıyye:	180
Bahâ-i hubbeyz	3 vakıyye:	90
Bahâ-i sünbül-i hindî	1 vakıyye:	50
Bahâ-i kust	10 vakıyye:	50
Bahâ-i boz kutuna	3 vakıyye:	190
Bahâ-i Kâbilî	3 vakıyye:	90
Bahâ-i terbid	1 vakıyye:	40
Bahâ-i helilec	3 vakıyye:	90
Bahâ-i terencübin	1 vakıyye:	40
Bahâ-i mukl-ı ezrak	1 vakıyye:	130
Bahâ-i sebistan	8 vakıyye:	300
Bahâ-i emlec	3 vakıyye:	180
Bahâ-i ûd-i belesan	3 vakıyye:	150
Bahâ-i tebaşir-i hindî	1 vakıyye:	80
Bahâ-i mumya	3 vakıyye:	300
Bahâ-i temir-hindî	36 vakıyye:	1.620
Bahâ-i besbase	3 vakıyye:	120
Bahâ-i sandal-ı ahmer ve ebyaz	17 vakıyye, fi 20:	150
Bahâ-i çüb-ı bakkam	35 vakıyye:	340
Bahâ-i nişatır	21 vakıyye, fi 60:	350
Bahâ-i hınnâ	79 vakıyye:	790
V An-emvâl-i müteferrika:		27.000
Resm-i ubûr-ı ağnâm-ı Rumeli		

VI	Vuzı'a min-zâlike:		1.612.798
	Resîd:	1.547.834	
	Bâkı:	64.964	
VII	el-mübâya'at:		1.504.890
	Resîd:	1.439.926	
	Bâkı:	64.964	
	Bahâ-i gendüm	2.771 kile-i Saruhan	128.300 [128.360]
	Resîd:	89.740	
	Bâkı:	38.650	
	Kazâ-i Manisa	419,5 kile-i m[ezbur]	25.435
		34,5 kile, fi 70:	[2.415]
		381 kile, fi 60:	[22.860]
		4 kile, fi 40:	160
	Kazâ-i Tarhaniyat	312 kile-i m.:	18.160
		24 kile, fi 70:	kıymet 1.680
		248 kile, fi 60:	kıymet 14.880
		40 kile, fi 40:	kıymet 1.600
	Kazâ-i Nif	62 kile-i m.:	3.680
		14 kile, fi 70:	[980]
		48 kile, fi 60:	[2.880]
	Kazâ-i İlca	76,5 kile-i m.:	4.825
		23,5 kile, fi 70:	[1645]
		53 kile, fi 60:	[3.180]
	Kazâ-i Adala	360 kile-i m., fi 40:	14.440
	Kazâ-i Menderhorye	77 kile, fi 40:	3.080
	Kazâ-i Sart	170 kile, fi 40:	6.800
	Kazâ-i Alaşehir	160 kile, fi 40:	6.400
	Kazâ-i Gördük	270 kile, fi 40:	10.800
	Kazâ-i Güzelhisar	170 kile, fi 40:	6.800
	Kazâ-i Tırhala	400 kile, fi 40:	16.000
	Kazâ-i Bergama ve nevâhi-i Bergama, 234 kile, fi 40:		9.360
	Kazâ-i Borlu	60 kile, fi 40:	2.400
	Bahâ-i güş't ve bere ve kurban ve tevâbihâ:		916.241 [916.541]
	Bahâ-i güş't, 7.344 re's ve 117.832 vakıyye-i Osmanî:		900.660
	Resîd: 876.756	Bâkı: 23.904	
	kıyye: 8.955. fi beher 8	kıyye: 37.953. beher 60 dirhem, fi 1	
	Bahâ-i bere	25 re's, beher fi 100:	2.500
	Bahâ-i kurban	37 re's, beher fi 195:	7.235 [7.215]
	Bahâ-i revgan-ı dünbe	216 vakıyye, beher fi 9:	1.944
	Bahâ-i revgan-ı pih	25 re's, beher fi 7:	2.317
	Bahâ-i şîrdân ve munbar	2.605 aded:	1.780
	Bahâ-i ciğer	35 aded, fi 3:	105

Bahâ-i mâkiyân	11.526 cenâh:	42.062
	9.505 cenâh, fî 4:	[38.020]
	2.021 cenâh, fî 2:	[4.042]
Bahâ-i tu'me-i mâkiyân:		628
Bahâ-i beyzâ	32.147 aded:	4.249 [4.251.8]
	16.590 aded, beher 10 fî 1:	[1.659]
	15.557 aded, beher 6 fî 1:	[2.592.8]
Bahâ-i kebûter	484 cenâh, beher fî 3:	1.452
Bahâ-i bat	3 cenâh:	49
Bahâ-i şîr-i mukarrer ve ıydeyn	ma'a-ziyâfet, 4.584 [4006]sebû:	23.061 [?]
	742 sebû, beher fî 4:	[2.968]
	704 sebû, beher fî 4.5:	[3.168]
	1.583 sebû, beher fî 5:	[7.915]
	599 sebû, beher fî 5.5:	[3.294.5]
	378 sebû, beher fî 6:	[2.268]
Bahâ-i mast	322 sebû, beher fî 2:	644
Bahâ-i kaymak:		251
Bahâ-i mâye-i peynir:		161
Bahâ-i asel	4.673 vakıyye:	28.465
	3.398 vakıyye, beher fî 5:	[16.990]
	1.275 vakıyye, beher fî 9:	[11.475]
Bahâ-i şem'i asel	1.842,5 vakıyye:	39.645
	187 kıyye, beher fî 35:	[6.545]
	1.665 kıyye, beher fî 20:	[13.100]
Bahâ-i revgan-ı sâde	7.753 vakıyye:	81.391
	2.260 kıyye, beher fî 19:	[42.940]
	5.493 kıyye, beher fî 7:	[38.451]
Bahâ-i revgan-ı zeyt	1.527 vakıyye:	15.492
	74 kıyye, beher fî 13:	[962]
	1.453 kıyye, beher fî 10:	[14.530]
Bahâ-i revgan-ı bezir	482 vakıyye:	4.819
	214 kıyye, beher fî 10:	[2.675]
	1.453 kıyye, beher fî 10:	[14.530]
Bahâ-i şîrugan	281 vakıyyei beher fî 17,5:	4.417 [4.917]
Bahâ-i revgan-ı neft	beher 3 dirhem fî 1:	260
Bahâ-i şem'-i revgan	425 deste:	4.250
Bahâ-i sarımsak:		435
Bahâ-i hall	3.483 vakıyye:	6.670
	2.892 kıyye, beher fî 2:	[5.784]
	591 kıyye, beher fî 1,5:	[886.5]
Bahâ-i piyaz-ı huşk	307,5 kile-i Saruhanî, fî 40:	12.307 [12.300]
Bahâ-i kedû, ma'a kedû-yı Mısırî:		3.012 [3.010,5]

kedû,	3.412 vakıyye, beher 3 vakıyye, fî 1:	[1.137]
kedû-yı Mısır,	1.249 aded, fî beher 1,5:	[1.873,5]
Bahâ-i badıncan	20.500 aded, beher 50 aded, fî 1:	411 [410]
Bahâ-i gûre	1.960 vakıyye:	3.082 [3.080]
	1.120 vakıyye, beher fî 2:	[2.240]
	840 kıyye, beher fî 1:	[840]
Bahâ-i nârenc	18.660 aded, beher 12 aded, fî 1:	1.244 [1.555]
Bahâ-i hıyar	10.770 aded, beher 10 aded, fî 1:	1.077
Bahâ-i isfânah	2.838 vakıyye, beher fî 1:	2.838
Bahâ-i mağdenus	12.904 deste, beher 8 fî 1:	1.458
Bahâ-i tarhun:		253
Bahâ-i kerefis:		68
Bahâ-i salata (?):		301
Bahâ-i berk-i zer:		1.353
Bahâ-i na'na	18.250 deste, beher 8 fî 1:	2.284 [2.281]
Bahâ-i dût-ı siyâh:		218
Bahâ-i kızılıçık	216 vakıyye, beher fî 1,5:	337 [324]
Bahâ-i tuffâh	1.350 vakıyye, beher fî 3:	4.050
Bahâ-i armud	2.224 vakıyye, beher fî 5:	3.366
Bahâ-i ayva	11.682 aded, beher fî 1:	1.947
Bahâ-i âlû	85 vakıyye, beher fî 5,5:	472 [467,5]
Bahâ-i kiras	1.284 vakıyye, beher vakıyye fî 2:	2.568
Bahâ-i engür	2.490 vakıyye, beher fî 1:	2.490
Bahâ-i zerdalû	663 vakıyye, beher fî 1,5:	994 [994,5]
Bahâ-i şeftalû	48 vakıyye, beher fî 2:	96
Bahâ-i kavun ve karpuz	1.210 hıml, beher fî 3,5:	4.235
Bahâ-i zeytûn	54 vakıyye, beher fî 4:	216
Bahâ-i badem	23 kantar, beher kantar fî 361:	8.325 [8.303]
Bahâ-i vişne-i huşk u ter	219 vakıyye, beher fî 11:	2.409
Bahâ-i fındık	95 vakıyye, beher fî 8,5:	806 [807]
Bahâ-i fıstık	8 vakıyye, fî 12:	96
Bahâ-i bakla-i huşk u ter		246
Bahâ-i ceviz-i rûmi	5 ölçek:	6
Bahâ-i böğrölce	26 kile, beher fî 22:	572
Bahâ-i üşkûfte	34,5 kile, beher fî 140:	4.834 [4.830]
Bahâ-i erzen	82 kile, beher fî 41:	3.362
Bahâ-i nişasta	772 vakıyye, beher vakıyye fî 9:	6.948
Bahâ-i sumak	5 vakıyye, beher fî 10:	50
Bahâ-i kimnon	11,5 vakıyye, beher fî 15:	172 [172,5]
Bahâ-i anıson	6,5 vakıyye, beher fî 26:	169
Bahâ-i çörek otu	12 vakıyye:	180
	10 kıyye, beher fî 16:	[160]

	2 kıyye, beher fî 10:	[20]
Bahâ-i haşhaş	1 vakıyye:	13
Bahâ-i susam	9 vakıyye:	77
Bahâ-i havuç	668 vakıyye, beher fî 1:	668
Bahâ-i şalgam	1.791 vakıyye, beher 2 vakıyye, fî 1:	895 [895,5]
Bahâ-i enâr	9.468 aded, beher 4 aded, fî 1:	2.367
Bahâ-i incir-i huşk	52 kantar, beher fî 60:	3.120
Bahâ-i kestane	14 vakıyye:	28
Bahâ-i meviz-i sürh	8 kile-i Saruhanî, beher fî 115:	970 ?
Bahâ-i meviz-i siyah	64 kile-i m., beher fî 60:	3.840
Bahâ-i âb-ı limon	430 vakıyye:	[-]
Bahâ-i battâne	253 kıt'a, beher fî 29,5:	7.463 [7.463,5]
Bahâ-i kirpas, berây-ı başhâne:		27
Bahâ-i kağıd-ı harcî, berây-ı helvahâne ve kilâr ve gayrihu:		1.914
Bahâ-i penbe	59 vakıyye, beher fî 20:	1.180
Bahâ-i rişte-i penbe	22,5 vakıyye, beher fî 28:	620 [630]
Bahâ-i kebe-i Bursa, berây-ı habbâzîn, 10 kıt'a, fî 120:		1.200
Bahâ-i keçe-i berf ve gayrihu, 24 kıt'a, beher fî 57:		1.368
Bahâ-i tafta, berây-ı süzenî-i hâssa, fî 41:		250
Bahâ-i hardal	64 vakıyye, beher fî 8:	448 [512]
Bahâ-i meşin	26 kıt'a, beher fî 11,5:	299
Bahâ-i türbid		20
Bahâ-i bevvalîç [besvâyc]:		3
Bahâ-i zağferân	855 dirhem, beher fî 4:	3.540
Bahâ-i râvend	80 dirhem, beher fî 15:	1.200
Bahâ-i verd	250 [], beher fî 10:	2.500
Bahâ-i gülâb	412 vakıyye, beher fî 13,5:	5.562
Bahâ-i benefşe	267 vakıyye, beher fî 16:	4.272
Bahâ-i âb-ı buhur	1 vakıyye:	30
Bahâ-i zambak		28
Bahâ-i usta hotos	100 vakıyye, beher fî 16:	1.600
Bahâ-i âb-ı kîne	26 aded, beher fî 7:	182
Bahâ-i kârid	48 zevc, beher fî 15:	720
Bahâ-i kufl	22 aded, beher fî 14:	308
Bahâ-i çuval, berây-ı habbâzîn	28, beher fî 65:	1.820
Bahâ-i kandil	243 aded, beher fî 5:	1.215
Bahâ-i maşa-i kandil	870 aded:	187
Bahâ-i til-i kandil	520 dirhem:	360
Bahâ-i kelem ma'a turş-ı kelem, 1.937 re's-i bağât-ı muhtelif:		1650
Bahâ-i kilim, berây-ı kilâr-ı âmire, 7 kıt'a, fî 140:		980
Bahâ-i pekmez	8 vakıyye, beher fî 10:	80
Bahâ-i sabun	4 kantar, beher fî 300:	1.200

Bahâ-i kürek-i çûb, berây-ı habbâzîn,	74 aded, fî 8:	592
Bahâ-i kutu-i çûbi	771 aded, beher fî 4:	3.096 [3.084]
Bahâ-i resen	74 aded, fî 10:	740
Bahâ-i sicim	278 kıt'a, beher fî 2,5:	685 [695]
Bahâ-i kavanoş-ı hâk	106 aded, beher fî 4,5:	477
Bahâ-i kalay	114 vakıyye, beher fî 75:	8.550
Bahâ-i elvâh	39 kıt'a, beher fî 7:	273
Bahâ-i nühas-ı külçe	32 vakıyye, beher fî 35:	1.120
Bahâ-i âhen, berây-ı meremmât-ı sepa ve gayrîhu, der-matbah,	58 vakıyye, fî 10:	580
Bahâ-i garikon:		84
Bahâ-i hokka-i çini	22 aded, beher fî 4:	88
Bahâ-i hîme, berây-ı cüllâb ve gayrîhu, 4 kile-i Saruhanî, fî 80:		330 [320]
Bahâ-i gızıl	6,5 vakıyye, fî 13:	81 [84,5]
Bahâ-i tabak-ı çini	5 aded, beher fî 15:	75
Bahâ-i hîme, der yaylak-ı Susendıraz, 7.214 himl:		29.013
	1.035 himl, beher fî 4,5:	[4.657,5]
	6.089 himl, beher fî:	[24.356]
Bahâ-i çıra	67 himl, beher fî 10:	670
Bahâ-i çûb-ı şiş-i giyâh:		32
Bahâ-i mil'aka	24 aded:	32
Bahâ-i süngü, berây-ı habbâzîn:		270
Bahâ-i mismâr, berây-ı meremmât-ı anbar-ı erz:		244
Bahâ-i tepsi-i meyve, berây-ı kilâr-ı enderûn, 1 kıt'a:		100
Bahâ-i kûfen	62 kıt'a, beher fî 20:	1.240
Bahâ-i nardeng	250 vakıyye, beher fî 4:	828 [1.000]
Bahâ-i buryâ, berây-ı zîr-i erz	43 kıt'a, beher fî 6:	258
Bahâ-i sofra-i şem', berây-ı hassâ, 2 kıt'a:		200
Bahâ-i güğüm-i nühâs-ı kebîr, berây-ı hassâ, 1 kıt'a:		335
Bahâ-i sahan	7 kıt'a, fî 40:	280
Bahâ-i mâye-i boza:		104
Bahâ-i şem'-i kâfûri	300 dirhem:	30
Bahâ-i kâse-i yağma ve sebû, berây-ı id-i şerîf, 390 kıt'a:		252
Bahâ-i hasaliban	300 dirhem, fî 1,5:	450
Bahâ-i 'ûd	55 dirhem, beher fî 7:	385
Bahâ-i tebâşir ve enlik:		40
Bahâ-i ferrâş-hâne, berây-ı enderûn, 8 kıt'a, beher fî 15:		125
Bahâ-i kafes-i mâkiyân	1 zevc:	120
Bahâ-i dâr-ı fûlfûl	100 dirhem:	80
Bahâ-i kişniş:		29
Bahâ-i lüle, berây-ı hamâm-ı yaylak-ı Susendıraz:		30
Bahâ-i cârûb	202 aded:	54

Bahâ-i sak ve kullâb	29 kıt'a:	25
Bahâ-i şâl-ı abâ, berây-ı habbâzîn:		43
Bahâ-i mertek	3 aded:	51
Bahâ-i geç ve erik ve horasan, berây-ı hamâm-ı yaylak-ı Susendiraz-ı Çal:		140
Bahâ-i boğça, berây-ı nân-ı hassa:		120
Bahâ-i ahger, berây-ı kazganî ve kal'ay-gerân, 24 himl, fi 36:		864
Bahâ-i kantar, berây-ı kilâr-ı âmire, 1 kıt'a:		134
Bahâ-i tulumbâ, berây-ı revgan-ı sâde ve asel ve zeyt ve bezir ve gayrihu,	265 kıt'a:	6.970
	150 kıt'a, fi 30:	[4.500]
	85 kıt'a, fi 22:	[1.870]
	30 kıt'a, fi 20:	[600]
Bahâ-i kıyâh, berây-ı istif-kerden-i kavanoş, der-helva-hâne:		65
Bahâ-i serpuş-ı sahan	1 kıt'a:	75
Bahâ-i makara, berây-ı enderûn	24 aded:	48
Bahâ-i adet-i baklava bahâ-i zevvâkin, neferen 41, beher neferen fi 90		
Mehemmed, Mustafa, Mehmed, Mustafa, Nakkaş, Mustafa, Hafız Mehmed, Hüseyin, Süleyman, Mustafa, Mehmed, Nasrullah, Bekir, Ahmed, Bekir, Mahmud, Pervane, İbrahim, Dilaver, Mehmed, Mustafa, Mehmed [...], Ali, Mehmed, Mahmud, Mehmed, Beytî, Rıdvan, Ali Abaza, Mehmed, Hüseyin Abaza, Mehmed, Ramazan, Sinan, İbrahim, Mehmed, Mehmed Peşkirî, Mustafa Kemeñçeî, Piri, Yusuf, Murad		
	fi selâse sinîn 270:	3.780 [3.870]
Bahâ-i adet-i baklava bahâ-i müezzinân, neferen 5, beher neferen fi 90		
Sefer Halife 90, Dede Halife 90, Sinan Halife 90, Mustafa Halife 90, Hızır Halife 90:		450
VIII El-icârât:		107.908 [107.903]
Ücret-i kirây-e-i gendüm-i kazâ-i mezkûrîn, âmed		
	759 kile-i Saruhan:	13.280 [16.551]
Kazâ-i Gördük	491 kile, fi 12:	[5.982]
Kazâ-i Gököyük	79 kile, fi 20:	[1.580]
Kazâ-i Uşak	89 kile, fi 37:	[3.293]
Kazâ-i Şeyhli	128 kile, fi 33:	[4.224]
Kazâ-i Kula	71 kile, fi 22:	[1.562]
Ücret-i âsiyâb-ger	143 kile, beher fi 100:	14.300
Ücret-i navlun-ı sefine-i Mısır:		35.000
Ücret-i kirây-e-i berf-keşân	908 himl, fi 11:	9.988
Ücret-i gendüm-gûft,ma'a bulgur, 64 kile, fi 8:		512
Ücret-i meremmât-ı meşk ve batara ve musluk:		799
Ücret-i meremmât-ı sepây, der-matbah ve tevabi'ha:		460

Ücret-i kirâye-i benefşe	15 himl, fi 9:	135
Ücret-i kirâye-i zeytün, an-Manisa ilâ-İstanbul, 1 himl:		350
Ücret-i kirâye-i beyza:		44
Ücret-i meremmât-ı kanâdil:		40
Ücret-i kirâye-i 'asel ve şem'-i 'asel, 44 himl:		2.980
	39 himl, beher fi 70:	[2.730]
	5 himl, beher fi 50:	[250]
Ücret-i kirâye-i dakik, an âsiyâb, ilâ-yaylak, 300 himl, fi 12:		3.600
Ücret-i kirâye-i mahzen, der-İzmir, berây-ı zahîre-i kilâr:		300
Ücret-i esbâb-ı kilâr ki an-kilâr ilâ-yaylak-ı Susendiraz		
	532 himl, fi 12:	6.384
Ücret-i meremmât-ı kafes-i mâkiyân:		100
Ücret-i girârâh:		28
Ücret-i rençberân, berây-ı ta'mir-kerden-i hamâm, der yaylak-ı		
Susendiraz,	36 neferen, beher fi 8, eyyâm 100:	1.440
Ücret-i puhten-i ragîf ve halvâ, berây-ı id:		233
Ücret-i kirâye-i vişne		60
Ücret-i kirâye-i revgan-ı sâde, himl:		6.620
Ücret-i kirâye-i limon ve âb-ı limon	11 himl, fi 30:	330
Ücret-i kirâye-i bulgur ve tarhana	10 himl, fi 50:	500
Ücret-i kirâye-i kavun ve karpuz	201 himl, fi 8:	1.608
Ücret-i kirâye-i meviz-i sûrh u siyâh:		786
Ücret-i kirâye-i revgan-ı zeyt ve bâdem ve sabun, 43 himl, fi 46:		1.978
Ücret-i kirâye-i piyaz-ı huşk, himl:		2.452
Ücret-i kirâye-i erzen ve böğrölce, himl:		964
Ücret-i kirâye-i incir-i huşk	20 himl, fi 90:	1.800
Ücret-i kirâye-i kôs, an- Manisa ilâ-yaylak:		80
Ücret-i meremmât-ı sitil, berây-ı nân-ı hâssa:		32
Ücret-i kirâye-i kutu:		195
Ücret-i meremmât-ı kazgan-ı hamâm, der-yaylak-ı Susendiraz:		210
Ücret-i meremmât-ı tekne, berây-ı Enderun:		40
Ücret-i meremmât-ı kürek-i âhen:		20
Ücret-i meremmât-ı çantay-ı hâssa:		55
Ücret-i meremmât-ı kuburhâ, der-kilâr:		200
IX El-bâkı:		873.674
X Mine'z-zâlike'l-bâkı:		709.532
Bahâ-i edây-ı deyn, an-bakıyye-i muhâsebe-i hassâ ve		
teslimât ma'a pîşkeş:		243.993
Bahâ-i güş:		148.480
Bahâ-i gendüm:		24.080
Bahâ-i sır:		6.440
Bahâ-i şem'-i 'asel:		10.400

Bahâ-i meviz-i sürh:	5.501
Bahâ-i battâne:	6.192
Bahâ-i mastaki:	8.300
Bahâ-i ücret-i âsiyâb-ger:	6.289
Bahâ-i kirâye-i gendüm:	9.011
Bahâ-i kirâye-i revgan-ı sâde:	4.800
Bahâ-i kirâye-i berfi [?]:	5.500
Bahâ-i pişkeş-i Ahmed Paşa, mîrimîrân-ı vilâyet-i Mısır:	315.809
XI Et-teslîmât:	158.730
Teslîm be-Mayer Yahudi ve Karakaş, an-tâcirân-ı nefis[-i Manisa] an-bahâ-i mezkûrîn:	145.730
Bahâ-i sükker-i mükerrer ve dakık, 1.693 vakıyye:	80.580
643 vakıyye, fî 60:	[38.580]
1.500 vakıyye, fî 40:	[60.000]
Bahâ-i fûlful 200 vakıyye, fî 80:	16.000
Bahâ-i karanfil ve zencefil:	[6.950]
karanfil 36 vakıyye, fî 150:	[5.400]
zencefil 40 vakıyye, fî 50:	[1.550]
Bahâ-i tarçînî 40 vakıyye, fî 120:	4.800
Bahâ-i ceviz-i hindî 48 vakıyye, fî 50:	2.400
Bahâ-i ades 1.000 kile-i İstanbul, beher fî 35:	35.000
Teslîm be-Yasef Yahudi, an tâcirân-ı hâssa, an-bahâ-i yapağı:	13.000
XII Sahnû'l-bâkı:	164.142
XIII Mine'z-zâlike's-sahh	
Der-zimem-i mezkûrîn, an-bakıyye-i havâyic-i kilâr, ma'a irsâliye der zamân-ı ümenâ-ı sâbık ve lâhık:	166.883
An-zamân-ı Mustafa Çelebi, emîn-i lâhık-ı Matbah-ı Âmire:	60.960 [61.000]
Der-zimem-i Ahmed Ağa, kethudâ-i der, an-bakıyye-i revgân-ı sade:	5.703
resid fî 17 Şevvâl 1003	
Der-zimem-i Abdurrahman Efendi, ed-Defterî:	2.000
Der-zimem-i Mehemed Efendi, et-Tevkî'î, an-bahâ-i sükker:	1.200
Der-zimem-i Hüseyin Çelebi, emîn-i hîme, an-bahâ-i hîme:	1.500
Der-zimem-i Veli Bey, ser-helvâyî, , an-bahâ-i kavanoz:	4.000
Der-zimem-i Emrullah Çavuş ve Ali Bey, an-sipâhiyân, an-bakıyye-i revgan-ı sâde:	1.750
Der-zimem-i Ali Çavuş, an-bakıyye-i revgan-u sâde-i vilâyet-i Karaman ve Satı ser-kassâb:	12.800
der-zimem-i Satı, ser-kassâb:	12.000
der-zimem-i Ali Çavuş, an-bakıyye-i revgan:	800
Der-zimem-i Bekir Bey, an-zevvâkîn, an-bakıyye-i revgan-ı sâde:	2.868
resid, temâmen	
Der-zimem-i Hamza Çavuş, an-bakıyye-i revgan-ı kazâ-i Şuhud:	5.800

Der-zimem-i Mehmed, halife-i helvâhâne, an-bahâ-i sükker:	4.900
Der-zimem-i A'rec Hüseyin, an-tâcirân-ı nefis-i Manisa, an-bahâ-i sükker:	1.780
Der-zimem-i Murad, an-sipâhiyân, an-bakıyye-i revgan-ı sâde:	4.414
Der-zimem-i Himmet, an-cemâ'at-ı gurebâ, an-bakıyye-i revgan-ı sâde:	2.097
Der-zimem-i Bilâl, an-tâcirân-ı Çeşme, an-bakıyye-i revgan-ı sâde:	4.500
minhâ def'a (...) fî 15, sene 1003:	2.082
Der-zimem-i Ali, kethudâ-i sakkayân-ı dîvân, an-bakıyye-i revgan-ı sâde:	3.700
Der-zimem-i Mehmed, sipahi, an-bakıyye-i revgan-ı sâde:	311
Der-zimem-i Yusuf Bey, el-müteferrika, an-bakıyye-i revgan-ı sâde:	394
Der-zimem-i Adil Çavuş, an-bakıyye-i revgan-ı sâde-i kazâ-i Gördüs ve Kayacık:	442
Der-zimem-i Sinan Çavuş, sipahiyân:	814
An-zamân-ı Behram Ağa, emîn-i sâbık-ı ma'mûre-i mezbûre:	45.059
Der-zimem-i Hazret-i Ramazan Paşa, Lala-yı sâbık, an-bahâ-i havâyic-i kilâr:	38.728
irâd ve masraf şüd, fî 6 Ş. Sene 1003, der-miyân:	42.000
Der-zimem-i Ali Çavuş, an-çavuşân-ı dergâh-ı âli, an-bakıyye-i gendüm-i kazâ-i Nif ve Ilıca:	2.812
Der-zimem-i Bali Çavuş, an-bakıyye-i ades-i Mısır:	1.796
Der-zimem-i Lutfi Çelebi, mütevellî-i câmi'-i şerîf-i Sultaniye, an-bakıyye-i erz:	568
Der-zimem-i Yafes Yahudi, emîn-i mültezim-i iskele-i İzmir, an-bahâ-i ades:	1.155
An-zamân-ı Sinan Bey, emîn-i sâbık-ı Matbah-ı Âmire:	8.199
Der-zimem-i Ahmed Ağa, ser-habbâzîn-i sâbık, an-bahâ-i sükker:	1.690
Der-zimem-i Ahmed, ser-mâkiyânî:	6.105
Der-zimem-i Nesimî Çavuş:	404
An-zamân-ı Murtaza Bey, der-zimem-i Ramazan Paşa, Lala, an-bahâ-i havâyic-i kilâr:	3.994
minhâ teslîm-i saray-ı âmire, irâd ve masraf şüd fî 6 Ş. Sene 1000:	3.272
bâkı:	722
der-miyân:	42.000
An-zamân-ı Mustafa Çelebi, emîn-i sâbık ve Tayyib Çavuş kâim[makâm-ı] emînü'l mezbûr:	5.228

An-zamân-ı Mustafa Çelebi, el-mezbûr:	3.081
Der-zimem-i Kara Ali Çavuş, an-bakıyye-i gendüm:	880
Der-zimem-i Tayyib Çavuş:	315
Der-zimem-i Nesimî Çavuş:	412
Der-zimem-i Mehemed, vekilharç:	1.474
An-zamân-ı Tayyib Çavuş:	2.147
Der-zimem-i Ali Çavuş, an-bakıyye-i gendüm:	400
Der-zimem-i Mehemed, vekilharç:	667
Der-zimem-i Nu'man:	1.080
An-zamân-ı İbrahim Çelebi, emîn-i sâbık-ı ma'mûre-i mezbûre ve Bekir Ağa, kâimmakâm-ı emînü'l mezbûr:	43.443 [40.526]
Der-zimem-i Hasan, ser-çaşnigir, an-bahâ-i meyve-i huşk-ı Menemen, ma'a bahâ-i erz:	1.324 [1.327]
Def'a, meyve-i huşk:	1.245
Def'a, bahâ-i erz:	82
Der-zimem-i Bayram, kassâb:	2.590
Der-zimem-i Satı, kassâb:	6.812
Der-zimem-i Divâne Hasan, an-bahâ-i [meyve-i] huşk-ı kazâ-i İzmir:	1.530
Der-zimem-i Hızır, sipâhi, an-bahâ-i badam-ı kazâ-i Nif:	449
Der-zimem-i Mehemed, an-sipahiyân, an-bahâ-i badam-ı kazâ-i Tarhaniyat:	1.351
Der-zimem-i diğer Mehemed, an-bakıyye-i meyve-i huşk-ı kazâ-i İzmir:	400
Der-zimem-i Bali, Bosna, an-bakıyye-i asel-i kazâ-i Çine:	1.424
Der-zimem-i Ahmed, bazarbaşı, an-bahâ-i ades:	340
Der-zimem-i Mehemed, ser-helvâyî, ber-vech-i nakd:	492
Der-zimem-i Nu'man, kilârî, an-bahâ-i erz:	230
Der-zimem-i Lutfî Usta, an-habbâzîn, an-bahâ-i gendüm-i kazâ-i Borlu:	1.560
Der-zimem-i İbrahim Çelebi, el-mezbûr:	11.356
Der-zimem-i Mustafa Çelebi, rûznâmçeî, an-bahâ-i erz:	420
Der-zimem-i İsak Yahudi:	10.248
An-zamân-ı Bekir Ağa, kâimmakâm-ı İbrahim el-mezbûr:	2.917 [2.921]
Der-zimem-i Mehemed, sipâhi:	136
Der-zimem-i Osman:	748
Der-zimem-i Hacı Hüseyin:	247
Der-zimem-i Suhte Bakkal:	312
Der-zimem-i Tayyib Çavuş:	312
Der-zimem-i Ali:	78
Der-zimem-i Mustafa Çelebi, kâtib-i hîme:	39
Der-zimem-i Mehemed, ser-helvâyî:	78
Der-zimem-i Bekir Ağa, el-mezbûr:	186

Der-zimem-i Mustafâ Çelebi, kâtib-i harc-ı hâssa:	151
Der-zimem-i Mehemed, halife-i helvâhâne:	108
Der-zimem-i Ali, halife-i m.:	70
Der-zimem-i Mehemed, ser-kazganî:	39
Der-zimem-i Mehemed, bevvâb:	78
def'a:	39
def'a:	39
Der-zimem-i Dellâl:	30
Der-zimem-i diğ er Mehemed, bevvâb:	39
Der-zimem-i Mustafa, sipâhi:	78
Der-zimem-i Hüseyin, sarac:	36
Der-zimem-i Rüst em, kilârî:	78
Der-zimem-i kethudâ-yı sakkayân-ı dîvân:	78

XIV Ez-ziyâde ani'l-asl: 10.384

Tahrîren fî 23 Recebû'l-mürecceb, min-şuhûr
sene selâse ve elf.

Bende
Ahmed bi'l-kâtib
(mühûr)

Bende
Mustafa bi'l-emîn
(mühûr)

Muhâsebe-i vâridât ve ihrâcât-ı Matbah-ı Âmire, ‘ammerehallâhu te’âlâ ilâ-yevmi’l-âhire, der-zamân-ı Mustafa Çelebi, emîn-i kilâr-ı ma’mûre bi-mübâşereti’l-hakîr İshak el-kâtib, an 10 Cumâdelûlâ sene selâse ve elf ilâ 4 Recebü’l-mürecceb sene-i minhu, 953.

I Asl-ı mâl:		74.407
Ani’l-asl-ı muhâsebe-i mâziyye:		6.863
Ani’t-tahvilât:		5.400
El-mebî’at:		62.144
Ani’t-tahvilât:		5.400
An-tahvil-i Divâne Mustafa, emîn-i kıst-ı bâc-ı bâzâr-ı nefsi-i Manisa:		2.500
Def’a, an-tahvil-i mezbûr Mustafa, emîn-i beytü’l-mâl-ı nefsi-i Manisa:		2.900
El-mebî’at:		62.144 [62.503]
Bahâ-i karanfil	22 vakıyye, beher fî 210:	4.620
Bahâ-i zencebil	12 vakıyye, beher fî 60:	720
Bahâ-i nişatır	24 vakıyye, beher fî 30:	720
Bahâ-i rummân	2.936 aded:	744
Bahâ-i hurma	110 vakıyye:	480
	75 kıyye, beher fî 5:	375
	35 kıyye, beher fî 3:	105
Bahâ-i incir	165 vakıyye:	540
Bahâ-i asel	35 vakıyye, beher fî 8:	280
Bahâ-i armud-ı huşk	299 vakıyye:	500
Bahâ-i nemek	11 [], beher fî 10:	110
Bahâ-i revgan-ı zeyt, 14 kantar, 26 vakıyye, beher kantar fî 450:		6.565
Bahâ-i meviz-i siyâh-ı Germe (?), 30 kantar, 3 vakıyye, beher kantar fî 40:		1.200
Bahâ-i tarhana	4 kile, be-keyli-i Saruhan:	488
Bahâ-i nardeng	40 vakıyye, beher fî 30:	120
Bahâ-i erz	be-keyli-i Saruhan 147:	36.840
	39 kile, fî 280:	10.920
	108 kile, fî 240:	25.920
Bahâ-i ades	be-keyl-i m. 32, fî 120:	3.840
Bahâ-i böğrülce	be-keyl-i m. 4 [], 6:	456
Bahâ-i bulgur	3 [], beher fî 14:	42
Bahâ-i badam	beher fî 16, 99 vakıyye:	1.584
Bahâ-i nişasta	5 vakıyye, beher fî 6:	336
Bahâ-i sabun	40 vakıyye, beher fî 9:	360
Bahâ-i piyaz be-keyli-i Saruhan 18 [], 5:		1.409

Bahâ-i esbâbhâ-i etibbâ:		549
II Vuzı'a-min zâlike:		198.251
Resîd:		63.823
Bâkı:		134.428, ziyâde ani'l-makbûzât
III El-mübâya'ât:		54.512
Bahâ-i gendüm	be-keyl-i Manisa, 137 kile, fî 60:8.219 [8.220]	
	be-hesâb-ı keyl-i İstanbul:	3.111
Kazâ-i Ilıca	36,5 kile:	2.189
Kazâ-i Tarhaniyat	55,5 kile:	3.300
Kazâ-i Nif	3 kile, [] 2:	195
Kazâ-i Manisa	41 kile, [] 6:	2.505
Bahâ-i gûşt ma'a revgan-ı dünbe ve iç ve mumbar		
	gûşt, 15.994 kıyye, fî 8: 127.958** [127.952]	
	ru'us:	1.097
Ağnâm, berây-ı ser-hâzin, ma'a pişkeş-i Sefer Ağa***		
	ru'us 42, fî 150:	6.300
Revgan-ı dünbe	12 kıyye, fî 9:	108
Revgan-ı pîh	6 kıyye, fî 7:	42
Mumbar	20 aded:	20
Şîr-i mukarrer	471 [417] sebû:	2.592
	85 sebû, fî 5:	425
	42 sebû, fî 5,5:	231
	240 sebû, fî 6:	1.440
	26 sebû, fî 8:	208
	24 sebû, fî 12:	288
Kaymak:		41
Bahâ-i mâkiyân:		8.494
anaç,	1.921 cenâh, fî 4:	7.684
piliç,	238 cenâh, fî 2:	476
tu'me-i mâkiyân:		334
Bahâ-i beyzâ	5.100 aded:	850
Bahâ-i kebûter	5 cenâh:	15
Bahâ-i bat	1 cenâh:	30
Bahâ-i revgan-ı sâde	481 kıyye:	8.887
	125,5 kıyye, fî 17:	2.133 [2.133,5]
	355,5 kıyye, fî 19:	6.754 [6.754,5]
Bahâ-i revgan-ı naft	2 kıyye, fî 80:	160
Bahâ-i şem'-i revgan	130 deste:	1.300
Bahâ-i sûm:		124
Bahâ-i hall	173 kıyye:	255
Bahâ-i lahana	295 ru'us, fî 3:	777 [885]

Bahâ-i şalgam	282 kıyye:	163
Bahâ-i ısfanah	100 kıyye:	85
Bahâ-i kedû-i Mısır	aded 5:	13
Bahâ-i kerefis:		25
Bahâ-i berg-i zer:		352
Bahâ-i havuç	632 kıyye:	569
Bahâ-i ahger	3 keyl:	52
Bahâ-i penbe	23 kıyye, fî 22:	506
Bahâ-i rîşte-i penbe	13,5 kıyye:	375
Bahâ-i kârid	12 zevc:	200
Bahâ-i kufl	3 kıt'a:	532
Bahâ-i maşa-i kandil	100 kıt'a:	30
Bahâ-i resen-i kendir	49 kıt'a, fî 8:	539 [392]
Bahâ-i sicim	104 kıt'a:	218
Bahâ-i varak	8 deste:	101
	5 orta: 200:	301
Bahâ-i heybe	4 kıt'a:	152
Bahâ-i gızıl	6 kıyye:	101
Bahâ-i gırarhâ	50 zevc:	4.550
	5 zevc, fî 60:	300
	15 zevc, fî 65:	975
	13 zevc, fî 90:	1.170
	2 zevc, fî 95:	190
	1 zevc, fî 100:	100
	3 zevc, fî 110:	330
	10 zevc, fî 140:	1.400
Bahâ-i mâye-i boza:		16
Bahâ-i milh:	195 batman:	1.881
Bahâ-i nişasta	75 kıyye, fî 8:	600
Bahâ-i keçe	29 kıt'a:	590
Bahâ-i mağdenos	300 bağ:	285
Bahâ-i zağferan	295 dirhem:	1.180
Bahâ-i kösele	1 kıt'a:	90
Bahâ-i battâne	40 kıt'a, fî 26:	1.040
Bahâ-i kulb-ı gırar	18 kıt'a:	168
Bahâ-i sülügen	4 kıyye:	224
Bahâ-i kutu-ı çûb	2 kıt'a:	40
Bahâ-i gelber[i]	2 kıt'a:	4
Bahâ-i habbû'sevdâ	2 kıyye:	33
Bahâ-i kapan	23 kıt'a:	69
Bahâ-i âhen-i musluk ve çûb	42 zevc:	112
Bahâ-i peştamal	136 kıt'a:	3.800

	karaboza	3 kıt'a:	360
	zergerdân	94 kıt'a, fî 25:	1.850
	karaboza-i Haleb	18 kıt'a, fî 3:	540
	bâdi	2 kıt'a, fî 50:	1.050
	Bahâ-i tebaşir	1 kıyye:	20
	Bahâ-i kimnon	2 kıyye:	40
	Bahâ-i kirpas:		22
	Bahâ-i bogasi (?):		44
	Bahâ-i çuvaldız	8 kıt'a:	8
	Bahâ-i leblebi	2 kıyye:	10
	Bahâ-i kişniş:		15
	Bahâ-i âbgine	1 kıt'a:	5
	Bahâ-i saku-i çam	7 kıyye, fî 25:	175
	Bahâ-i kükürd	6 kıyye, fî 40:	240
	Bahâ-i bağ-ı kırba:		10
	Bahâ-i hall-i tuz, berây-ı mâkiyânî,	1 kıt'a:	90
	Bahâ-i gırbıl	1 kıt'a:	12
	Bahâ-i hime, ber-vech-i maktû':		1.595
	Bahâ-i çıra, ber-vech-i maktû':		687
	Bahâ-i piyaz:		88
	Bahâ-i dakîk,	be-keyl-i İstanbul 13, fî 51,5:	722 [669,5]
	İrsâliye-dakîk, an-cânip-i Bursa âmed, 10 himl:		[-]
IV	Bi'l-icârât:		8.128
	Ücret-i dakîk, an-Bozköy ilâ Saray-ı Âmire, 155 himl:		1.808
		111, fî 12:	1.332
		34, fî 14:	476
	Ücret-i gendüm-gift:		96
	Ücret-i berf-keşân	18 himl, fî 11:	198
	Ücret-i ırgâdân-berây-ı keşîde-i erz:		28
	Ücret-i âsiyâbger	9,5 keyl, fî 100:	950
	Ücret-i mekkâri, berây-ı âverden-i havâyic,		
	an-Menemen ilâ Manisa:		28
	Ücret-i kirâye-i araba, an-Üsküdar ilâ İstanbul:		60
	Ücret-i araba, berây-ı helvâhâne ma'a hammâliye:		140
	Ücret-i hammâliye, berây-ı keşiden-i bakıyye-i kilâr,		
	an-iskele ilâ-saray-ı âmire:	28 himl:	140
	Ücret-i kirâye-i gendüm, an-kazâ-i Adala ilâ-Manisa		
		360,5 keyl, beher fî 12:	4.680
V	Bi'l-ihrâcât:		1.283
	Be-cihet-i meremmet-i musluk:		80
	Be-cihet-i meremmet-i girar:		20
	Be-cihet-i meremmet-i kutu:		18

Be-cihet-i meremmet-i kelek:	10
Be-cihet-i meremmet-i kufl:	15
Be-cihet-i meremmet-i mişk:	300
Be-cihet-i harc-ı râh-ı fırın, der-vakt-i cülûs-ı pâdişâh-ı âlempenâh:	340
Be-cihet-i harc-ı râh-ı Matbah-ı âmire, der-vakt-i cülûs:	500
VI El-bâkı:	10.684
VII Min-zâlike'l-bâkı, teslim be-Hasan ser-çaşnigirân:	300
VIII Sahnû'l-bâkı:	10.384

Tahrîren fi 23 Recebû'l-mürecceb
sene selâse ve elf.

Bende Bende
Mustafa bi'l-emîn İshak, el-kâtib
(Mühür)

Ek'in Notları:

- * Mahsûb, an-bahâ-i akmişe-i mütenevvi'a ve cukahâ-i Milone berây-i huzâne-i âmire an-yed-i Yahudiyan-ı mezbûrân dâde, ber-müceb-i sûret-i rûznâmçe-i humâyûn an 11 Cumâdelâhure sene selâse ve elf ilâ şehri Muharrem sene-i m. temâmen.
- ** Minhâ, teslim be-Sefer el-mezbûr, an-âdet-i aġnam-ı vilayet-i Avrethisar vâcib sene 1005, 87.958; teslim be-Sefer, el-mezbur, an-akça- rûsûm-ı berevât-ı Divânı humâyûn, an-tahvil-i Mustafa ki an-sancak-ı Amid, be-kavli Sefer el-mezbûr 40.000
Be-Sefer Çelebi, be-ma'rifet-i Defterdâr Mahmud Efendi an-akçai âdet-i aġnam-ı Avrethisarı vâcib sene 1005 fi Muharrem 1007.
- *** Be-Sefer Çelebi, be-ma'rifet-i Defterdâr Mahmud Efendi an-akçai âdet-i aġnam-ı Avrethisarı vâcib sene 1005, be-deyn-i Sefer Çelebi, fi Muharrem 1007.

XVIII. YÜZYIL OSMANLI SARAY MUTFAĞINDA BAHARAT

*Samurlar giymiş yaşlı bir adam,
usul usul dua etmeye başladı.
Yarım kilo yer mantarı
yıkılır, temizlenir,
dikkatlice soyulur,
bıçak sırtı inceliğinde parçacıklara kesilir,
katıksız tereyağla hazırlanır
ateşte biraz tutulur,
sülün göğsü fileleri ile servis yapılır -
salçayı unuttum.**

CHRISTOPH K. NEUMANN

Yemek ve Lisan

Tarihçi, kendi söylemi ile peşinen varsayılan, ama erişilemeyen geçmiş gerçek arasındaki farkla uğraşmak zorundadır. Bu, onun her günkü ve başlıca sorunudur. Fakat yemek üzerine yazarken, lezzetin insana tattırdığı duysal deneyimin daha da erişilmez oluşu tarihçinin işini daha da zorlaştırır; çünkü lezzet lisanda çok kısıtlı bir oranda kodlanmıştır, üstelik kişilerin lezzeti algılayışları da çok farklıdır. Bu yüzden de önümüze çıkan ilk güçlük, tarihi yemek tariflerinin ne anlama geldiğinden asla emin olamayışımızdır. İkinci olarak, emin olabilseydik bile, bu anlamları ifade edemeyecektik. Nihayet, ifade etmenin yolunu bulsak bile, okurlarımız büyük olasılıkla deneyimimizi paylaşamayacaklardı.

Geçmişte yenen yemekler ile lisan arasındaki içsel bağlantıdan kaçmak imkânsızdır. Lezzetlerden ve kokulardan oluşan bir lisanda konuşmadığımıza göre, bütün yemekler tartışılır bir

* Hans Magnus Enzensberger, *Titanic'in Batışı (Der Untergang der Titanic: Eine Komödie)*, çev. Sezer Duru (İstanbul, 1983): s. 105.

lisan olacaktır. Bu lisan ister hayali, ister gerçek olsun, resimsel ya da çoğu kez sözel kalmaya mahkûmdur.¹ Jean-François Revel'i, gastronomik duyarlık üzerine heyecanla yazdığı tarihe "Sözcüklerin Ziyafeti" adını vermeye iten de işte budur.²

Toplumsal Tabakalaşma ve Gastronomik Katmanlar

Revel çalışmasını iki varsayım üzerinde temellendirmiştir. Zımnı olan birincisi, Fransız mutfağının aşçılığın doruğu olduğu varsayımıdır; ustaca savladığı ikincisi ise gastronomik gelişimin daima iki kaynağı bulunduğu varsayımı. Yöresel, kırsal ve geleneksel yemek pişirme yöntemi ile nüfusun en zengin kesimlerinin parasını ödeyip zevkini çıkardığı profesyonel,

1 Yemekle ilgili resim kodları genellikle oldukça basittir (tıpkı Avrupa'da ülkeler arası otoyollar üzerindeki dinlenme yerlerinin lokantalarında kullanılan işaretler gibi); sunulan yemeklerin niteliği de genellikle reklam ediliş tarzıyla örtüşür. Türkiye'ye ya da Türkiye'den kalkan uçaklarda verilen yemeğin yanında konulan kâğıttaki resim bundan bir nebze daha karmaşıktır. Kâğıtta üzerine çarpı işareti konmuş bir domuz silueti yer alır. Yelpazenin diğer ucunda, yiyecek malzemelerini resmedip onları zamanın mecazi evrenine bağlayan barok natüremortlar çok zengin bir görsel kod geliştirmiştir. Bildiğim kadarıyla yemek hakkında resimlere ya da sözcüklere başvurmadan konuşabilmenin tek yolu heykeldir. Genelde, heykeli yapılmış yemek resimli bir mesajın üç boyutlu dünyaya aktarılmasından ibarettir. Yine bir istisna mevcuttur: Japon restoranlarında sunulan yemekleri sergileyen balmumu heykeller. Bu maketler ilk bakışta bir "ikonolojik" kod yaratma girişimi gibi görünür: Müşterilere ne bekleyebileceklerini gösterdiği varsayılır. Büyük olasılıkla, bunlara daha yakından bakınca oldukça zekice hazırlanmış yanılsamalı ve ikna edici metinler oldukları görülecektir. Bu parçaların hazırlanma ve sergilenme şekilleri, onları Avrupa'da yaygın olan fotoğrafı dondurma mönülerinden açıkça ayırır.

2 Jean-François Revel, *Un festin en paroles: Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'antiquité à nos jours* (Paris, 1979), s. 12-22. Türk yemeklerinde devamlılığın altını çizen bir yazarın şu cümlesi bu yakın ilişkiyi yansıtmaktadır (İtalikler bana ait): "Bu *yiyeceklerin ve içeceklerin içinde* günümüze gelen, Türklerin çok sevdiği ve kuşkusuz kendi icatları olan ayran, pekmez... kavut *sözcüklerine* rastlarız." Günay Kut, "Türklerde Yeme-İçme Geleneği ve Kaynakları," *Eskimeyen Tatlar: Türk Mutfak Kültürü*, Semahat Arsel, ed. (İstanbul, 1996), s. 36-71, özellikle s. 38.

eğitim gerektiren, kentli yemek pişirme yöntemi arasında bir tezat vardır.³ Bu ikisi arasında belli belirsiz bir etkileşim de vardır; Revel arada kentli niteliğine rağmen *haute cuisine*'den daha amatörce olan bir orta sınıf mutfağının varlığını da inkâr etmez.

Eminim ki Revel'in ilk varsayımı hâlâ taraftar bulacaktır. Daha da önemlisi, yazarın kullandığı kaynakların da belirlediği bu görüş Fransız mutfağı haricinde kalanları (Yunan, Roma, ortaçağ, İtalyan vs) ya *haute cuisine*'in tarihöncesine ya da çeperine dönüştürür; yani diğer mutfaklar ana geleneğin özel sapmalarıdır.

Revel'in benimsemiş olduğu lezzet kriterine ve normatif bakış açısına göre,⁴ bu pekâlâ kabul edilebilir. Fakat duruma toplumsal ve tarihsel açıdan bakarsak, Toscana veya Osmanlı *cuisine*'i Fransız mutfağının marjinal bir sapmasına indirgenemez. Bütün bu *cuisine*'ler, bir ölçüye kadar, Akdeniz iklimi ve Amerika kökenli bitkilerin bulunabilirliği veya bulunamazlığı gibi kısıtlayıcı şartları paylaşıyorlardı. Öte yandan, her biri kendi toplumuna hizmet ediyordu. Başka yemek pişirme gelenekleri hakkında bilgi mevcut olduğunda bile, Fransız mutfağı dışında kalanları Paris *haute cuisine* geleneğine bağlamak mümkün değildir.⁵

Revel'in iki, hatta üç katmanlı lezzet tabakalaşması modeli Osmanlı toplumuna uyarlandığında daha az güçlkle karşılaşıyor. Bu model, Suraiya Faroqhi'nin Osmanlı'nın gündelik kültür yaşamı konusunda yazdığı son monografisinde önerdiği kültürel tabakalaşma varsayımlarına kolayca uyuyor. Faroqhi, pek geleneksel olmayan, genellikle kırsal kökenli ve popüler bir kültür, Osmanlı sarayı ve onu taklit eden haneler çevresinde gelişen bir seçkin kültür, bir de kent sakinlerinin arada

3 Revel, *Un festin en paroles*, s. 25-31.

4 A.g.e., s. 31.

5 Tıpkı çoğu kez Fransızların gastronomik alışkanlıkları konusunda temel bilgilerin izi görülen XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında olduğu gibi. A. Turgut Kut, *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası* (Ankara, 1985).

kalan kültürü olduğundan hareket ediyor.⁶ Revel'in savını bu modele oturtmak hiç de zor değil! Dolayısıyla, Osmanlı mutfağının maddi tarihinin anahatlarını belirleme yolundaki birkaç girişimden birinde, saray aşçıları ile kentli ev hanımları ya da hizmetkârlar arasında bir mutfak diyalogunun var olduğu varsayılıyor.⁷

Ne var ki, şu an elimizdeki kanıtlar bu modelin kuramsal açıdan uygulanırlığını sınamamıza elvermiyor. Revel ayrıcalıklı bir konumdaydı, zira ilgilendiği yemekler –başlangıcından kitabın yazılış tarihine kadar Fransız *haute cuisine*'i– hakkında elinde pek çok risale, tarife ve tanım vardı. Osmanlı seçkinleri damak zevklerini ve taleplerini kâğıda geçirmeye bu kadar meraklı değillermiş gibi görünüyor.

Bu farklılık özellikle XVIII. yüzyılda belirginleşiyor. Bu dönemde, Fransız mutfağı artık profesyonel olmayan aşçıların altından kalkamayacağı kadar incelmışti.⁸ Yine aynı dönemde, yemek pişirmek sarayda moda olan bir boş vakit uğraşı haline gelmişti.⁹ Osmanlı tarihçilerinin elindeyse ne dönemin usta aşçılarının ayrıntılı kitapları var, ne de Ragıp Paşa kebabı veya Esmâ Sultan künefesi.

Belgelerin yetersizliği pek bir şey kanıtlamaz elbette. Fakat kaynakların görece suskunluğu ile doğal dilde düzenlenmemiş olmaları, XVIII. yüzyıl mutfağını tarihçisinden sur ile hendek gibi uzak tutuyor. Peki tarihçinin, bırakın kaleyi fethetmesini, kalede hanımefendinin odasına veya hazineye değil de mutfağa süzülmesine izin verecek gedik nerede?

6 Suraiya Faroqhi, *Kultur und Alltag im Osmanischen Reich: Von Mittelalter bis zum Anfang des 20. Jahrhunderts* (Münih, 1995), s. 18-21. Yazar, "ara katman"ın kent kültürü üzerinde yoğunlaşmaktadır. Kitap yemek konusunda da çok öğretici bir bölüm içeriyor, s. 228-247.

7 Hedda Reidl-Kiel, "Wesirfinger und Frauenschenkel: Zur Sozialgeschichte der türkischen Küche," *Archiv für Kulturgeschichte* 77/1 (1995), s. 57-84, özellikle 71.

8 Revel, *Un festin en paroles*, s. 177-78, 182-86.

9 *Age*, s. 176-77.

Baharat Temin Eden Adam: Miskcibaşı

Ben servis kapısından bir yol bulmaya çalışacağım. Osmanlı mutfağı söz konusu olduğunda, genelde yemek isimlerinin ötesinde pek bir şey bilinmiyor; yemeklerin nasıl hazırlandığına dair tarifler en iyi şartlarda XIX. yüzyıldan kalma. Eldeki birincil kaynakların çoğu XX. yüzyıl başında, hatta günümüzde kaleme alınmış bulunuyor. Osmanlı yemeklerinin çoğunun isimleri ve temel malzemeleri, bazen yüzyıllardır aynı kalmışa benziyor; ama tariflerin belgelenmemiş olduğu bu görece kısa süre içinde bile yemeklerin hazırlanış tarzında önemli değişiklikler gözlemlenebiliyor.¹⁰ İlk sav için elimizde Fatih Sultan Mehmed zamanına kadar giden kanıtlar mevcut.¹¹ İkinci sava gelince, Tuğrul Şavkay bu durumu “geleneksel Türk” yemek tariflerine giriş mahiyetindeki bir makalesinde iyice sergilemiştir.¹² Yemeklerin hazırlanışında daha önceleri de değişiklikler meydana gelmiş olduğunu varsaymak mantıklı görünüyor.

İşte bu noktada teslimatçı sahneye çıkıyor. Günümüze kalan başka kaynak bulunmadığı için, gıda maddelerinin teslimatında yapılan ödemeleri incelemek gerekiyor. Özellikle Osmanlı sarayında bu ödeme listeleri bol bol mevcut. Bir bölümü yayımlandı bile, ama daha yeni yeni akademik araştırma konusu

10 “Soweit sich aus den Quellen entnehmen läßt, hat sich die türkische Küche in ihren Grundzügen seit dem 16. Jahrhundert kaum geändert...”: Reindl-Kiel, “Wesirfinger und Frauenschenkel”, s. 58.

11 A. Süheyl Ünver, *Türkiye Gıda Hijyeni Tarihinde Fatih Devri Yemekleri* (1952; yeniden basımı *İstanbul Risaleleri*, İsmail Kara, ed., c. 3., İstanbul, 1995, 73-220), s. 81-116, 164-65.

12 *Eskimeyen Tatlar*, s. 91-296. Buradaki tırnak işaretlerini açıklamak gerek. Bu bağlamda, “geleneksel” sözcüğü ben değişimle ilgilendiğim için, “Türk” sözcüğüyse doğasında yatan tarihe aykırılık yüzünden sorun yaratıyor. Bu terim aslında kökeni kentli ve çok-kültürlü olan bir şeyi, ulusal kültürün bir parçası olarak sahiplenmeye çalışıyor. Bana kalsa, “İstanbul”, hatta “İstanbul Müslüman” mutfağından bahsetmeyi tercih ederim. Söz konusu mutfak Hanefi kurallarını gıda maddelerine yansıttığı için değil (yansıtmıyordu), Müslüman kültürel söyleminin (dini kuralları her zaman uygulamasa da yansıtan bir söylem) bazı unsurlarını yansıttığı için “Müslüman” derdim. Ancak, elbette, “Türk mutfağı” deyişinin yerleşmiş bir terim olmak gibi alt edilemeyecek bir avantajı var. Herkesin de bunu kendince nasıl yorumlayacağını bildiği açıktır.

olmaya başlıyor.¹³ Bu muhasebe defterlerinde birçok tuzak ve eksik olsa da, Hedda Reindl-Kiel'e Osmanlı mutfagındaki temel gelişimler hakkında öğretici bir tablo çıkarma olanağı verdi. Yazar, genelde bir devamlılık olduğu izlenimi dahilinde, göz ardı edilmeyecek değişimler ortaya çıkarmayı başardı.¹⁴

Mevcut kaynakların aydınlatmaktan ziyade sakladığı bazı gelişmeler de olabileceği görmezlikten gelinmemeli. Yüzyıllar boyunca aynı tür gıda maddeleriyle karşılaşmak, bu yiyeceklerin tadının hep bugün beklediğimiz gibi olduğu anlamına gelmez. Sebzelerin ve kesimlik hayvanlardan elde edilen etin tadı bazen tanınmayacak kadar değişmiş olmalı. Buna bir örnek olarak, Revel'e göre iki üç yüzyıl önceye kadar pek yenebilir bir şey olmayan sığır eti zikredilebilir.¹⁵ En azından XVI. yüzyıldan itibaren sığır eti Osmanlı sarayında da pek rağbet görmemişti.¹⁶ Bu gibi durumlarda ne ölçüde bir tercih değişikliğiyle karşı karşıya olduğumuzu kestirmek kolay değildir. Söz konusu gıda malzemelerinin tadının değişmiş olması da aynı derecede mümkündür. XX. yüzyıl başlarında bile sığır etinin düşük kalitede olduğu ve bir beyefendiye uygun olmadığı düşünülüyordu.¹⁷

13 Ömer Lütfi Barkan, "İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri," *Belgeler* 9, 13 (1979), s. 1-380.

Bu yayın Latin harflerine çevrilmiş 380 sayfalık arşiv belgesi içeriyor. Barkan'ın çevrimyazısını vefatından sonra yayımlayan editörler Barkan'ın bitmemiş taslağına endeks, içindekiler listesi ya da herhangi bir yorum eklememe derecesinde sadık kalmışlar.

14 Reindl-Kiel, "Wesirfinger und Frauenschenkel," s. 65-84.

15 Revel, *Un festin en paroles*, s. 12-13.

16 Reindl-Kiel, "Wesirfinger und Frauenschenkel," s. 79. Ayrıca bu kitapta bkz. Reindl-Kiel, Sakaoğlu ve Samancı makaleleri.

17 Mehmed Salih, "İstihkâm Miralayı Mehmet Salih Bey'in Balkan Savaşı Günlüğü," Mustafa Şahin, ed. *Tarih ve Toplum* 23 (1995): 134: 111-20, 135: 178-87; 136: 242-49, 137: 309-15, özellikle 242-43, 249.

Kayda değer başka bir şey olmadığında Mehmed Salih yediklerini not ediyordu. Kendisinin balık ve meyveye olan düşkünlüğünü çağdaşlarının ne kadar paylaştığı henüz yanıtı bulunmayan bir soru. Fakat sığır etine duyduğu nefret, ancak Yunanlara ve Osmanlı ordusundaki düzen bozukluğuna duyduğu tepkiyle karşılaştırılabilir.

Ancak, bu gibi değişimlerden pek nasibini almamış bir gıda kategorisi var gibi görünüyor: Baharat. Bu terim otları ve kokulu maddeleri kapsayacak kadar geniş anlamda kullanılsa da, bu maddeler yakın zamana kadar üreticinin müdahalesine pek maruz kalmamıştır. Karabiber ve zencefilin tadı birkaç yüzyıl önce nasılsa, hâlâ öyle olduğuna hemen hemen emin olabiliriz.¹⁸

Bu yüzden, Osmanlı sarayında kullanılan baharat hakkındaki bilgiler bize XVI. ya da XVIII. yüzyılda yemeklerin nasıl pişirildiği konusunda önemli ipuçları verebilir. Fakat yine de tedbiri elden bırakmamak gerek! Mutfağa teslim edilen baharat hakkındaki bilgiler bize kazanın içine bakma olanağı sağlamayacaktır. Saraya alınan çeşniler hakkındaki bilgiler de Revel'in Fransız mutfağında keşfettiği *conquête de l'air* ile kıyaslanabilecek bir şeyin XVIII. yüzyıl Osmanlı mutfağında da meydana gelip gelmediğini anlamamıza imkân vermeyecektir.¹⁹ Revel bu terimle, malzemeleri sadece tatlarını birbirine ekleyerek kullanmakla kalmayıp onları birleştirerek yepyeni tatlar yaratan karışımlara doğru bir yönelimi adlandırıyor;²⁰ ki bu da malzemelerde hiçbir değişme olmazsa yapılabilir.

Baharatın sadece bakkaliye malzemesi olmakla kalmayıp tıbbi ve yarı-tıbbi amaçlı kullanılmış olması da zorlukları artırıyor. Üstelik, Osmanlı sarayının helvahanesi hem yemeklerin hem de ilaçların hazırlanmasından sorumluydu, macunlar da bir ara kategori oluştuyordu.²¹ Sarayın bazı baharatı satın alması, bunların saray sakinlerine sunulan yemeklere katılmasına olanak sağlıyordu; fakat sunulan yemeklere gerçekten de tat kattığını kanıtlamaz.

18 Bunlar bir maddenin tadı konusundaki yargılara uygulanamaz: *Meyers Großes Konversations-Lexikon*, 6. basım (Leipzig, Viyana, 1904-8), c. 6, s. 372, kimyon tohumunun kokusunun ve tadının kötü olduğunu belirtir. (riechen und schmecken unangenehm).

19 Revel, *Un festin en paroles*, s. 180.

20 Age, s. 190.

21 Arslan Terzioğlu, *Helvahane Defteri ve Topkapı Sarayında Eczacılık: Eine bisher unbekannte Handschrift über die Herstellung der Arzneien im Topkapı Schloß in Istanbul und ihre Bedeutung für die Geschichte der Pharmazie* (İstanbul, 1982).

Peki, bu baharatı saraya kim getiriyordu? II. Mehmed zamanında saraya çeşni temin edenler konusunda henüz bilgimiz yok.²² Aynı şekilde, Barkan tarafından yayınlanan, II. Bayezid, I. Süleyman ve II. Selim dönemlerine ait defterler de, daha fazla baharat çeşidi içermelerine rağmen, böyle bir bilgi vermiyor.²³ Fakat XVIII. yüzyılda baharat teslimatçısının kimliği ortaya çıkar.

Osmanlı arşivlerinde bu dönem için miskci, kimi zaman da miskcibaşı diye biriyle ilgili bilgi bulunuyor. Benim bulduğum belgelerin çoğu Defterhane –Baş Muhasebe Kalemi Defterleri– D.BŞM. başlığı altında kataloglanmıştır. İlki 1175 (1762), sonuncusu 1195 (1780) yılına ait olan bu defterlerin onu, birbirine son derece benzemektedir. Her biri aynı 125 maddeyi neredeyse hep aynı sırayla listeliyor. Bu ilaçlar ve baharat üç aylık aralarla düzenli olarak “miskci Yahudi” tarafından “peşkirbaşı ağa”ya (iki sefer lala olarak geçiyor) teslim edilmiş.

Kullandığım diğer iki defter, miskcibaşı Rafail’in 1169/70 (çoğunlukla 1756) yılına ait masraflarını (“masarif-i miskci-başı Rafail Yahudi”)²⁴ ve Rebiyülevvel 1181 (27 Ağustos-24 Eylül 1767) döneminde ismi belirtilmeyen bir miskcibaşına yapılan ödemelerin icmalini içeriyor.²⁵ Bu iki defter sarayın, kiler dahil muhtelif kısımlarına yapılan muhtelif teslimatları kaydetmektedir. Defterlerde baharat, ölü yıkama ve kefenleme (“techiz ve tekfin”) malzemeleri, hatta kâğıt ve billur gibi maddeler yer almaktadır.

Konuyla ilgili literatürde miskcibaşı zaman zaman kilercibaşının altında çalışan bir saray görevlisi olarak tanımlanır.²⁶

22 En azından Ünver, sarayın satın aldığı bakkaliyeyi belirten listesinin yanında herhangi bir isim ya da unvan yayınlamamıştır: *Fatih Devri Yemekleri*, s. 168-9.

23 Barkan, “Muhasebe Defterleri,”: 77-81 (I. Süleyman), 90-93 (II. Bayezid), 118-23 (II. Selim).

24 Cevdet Saray (C.SAR) 136. Bu belgeye dikkatimi çeken Figen Taşkın’a (İstanbul) teşekkür ederim.

25 D.BŞM 3359. Bu makalede ele alınan bütün arşiv belgeleri gibi bu defter de İstanbul’da Başbakanlık Osmanlı Arşivi’ndedir (BBA-OA). Kurum personeline yardımları için teşekkür ederim.

26 Zeynep Tarım, “Matbah-ı Amire Müessesesi ve 1105-1106 Muhasebe Defteri,” (Marmara Üniv. Sosyal Bilimler Enst. Yeniçağ Tarihi Anabilim

Bu tanım kısmen benzetme yoluyla yapılmış olabilir, zira ortağı peşkirbaşı da tam böyle bir görevdeydi.²⁷ Ancak, miskcibaşının baharat tüccarı, hatta ilgili bir loncanın başı olduğuna dair bazı kanıtlar da mevcuttur. Öncelikle, bu kişinin Yahudi oluşu, saray görevlisi olma ihtimalini zayıflatıyor.²⁸ İkinci olarak, belgelerden biri ödeme şekilleri konusunda bilgi içeriyor ki bu, miskcibaşını saray görevlisi olarak düşünmemizi güçleştirir. "Baş muhasebe" hesaplarına göre, 1181 Rebiülevvel ayında, "gayr ez taahhüd" [taahhüt dışı] "taraf-ı ser'den mevzu' es'ar mucibince" [kadı tarafından belirlenen sabit fiyatlardan] satın alınan malzemelerin toplamı 1.115 kuruştur.²⁹ Daha sonra, 1.000 kuruşun "ocaklık"tan³⁰ ödenerek kalan miktarın "tenzil olunması" önerilip kararlaştırılmıştı.³¹

Dalı Yüksek Lisans Tezi, 1987), s. 24'te miskcibaşının mutfağa her türlü baharatın temininden sorumlu olduğu ve helvahanenin ihtiyacı olan malzemeleri temin ettiği belirtilir. Miskcibaşının görevi kent pazarlarından yapılan alımlardan sorumlu olan pazarcıbaşına benzer. Tarım, benim görmediğim BBA-OA, KK 7289 numaralı belgeyi kullanarak, "eczâhâ-yı iç kilâr 112.500" masrafını kaydeder (belge ekinin 23. sayfası). Yıldız Tutum, "1703 Yılında Saray Mutfağı (Matbah-ı Amire) Hakkında bir Araştırma," (İstanbul Üniv. Edebiyat Fak. Yeniçağ Tarihi Kürsüsü Mezuniyet Tezi, 1972) bu nokta hakkında bilgi vermiyor. Beni bu çalışmalardan haberdar eden Figen Taşkın'a tekrar teşekkür ederim.

- 27 İsmail Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Devletinin Saray Teşkilatı* (Ankara, 1945, tekrar basım 1984), s. 314-15, 324.
- 28 Osmanlı sarayında Yahudi görevliler de vardı elbette. XVI. yüzyılın kira'ları, yani hanedanın hanım üyeleri için aracılık yapan Yahudi kadınlar meşhurdur. Krş. Leslie P. Pierce, *The Imperial Harem: Women and Sovereignty in the Ottoman Empire* (New York, Oxford, 1993), s. 225-26, 242. Mekân için bkz. Gülru Necipoğlu, *Architecture, Ceremonial and Power: The Topkapı Palace in the fifteenth and sixteenth centuries* (Cambridge, Mass., Londra, 1991), s. 178.
- 29 Bu makalede Osmanlıca terimler için şu kısaltmalar kullanılmıştır: ak: akçe, dr: dirhem (3,207 g), kr: kıyye (1,282945 kg).
- 30 Bu ifade başlı başına bir sorun oluşturur, zira ocaklık genellikle ödeme yerine, verilen gelir ya da teslimat haklarıydı, bu durumda karşımıza çıktığı gibi bütçede bir kalem değildi. Saray mutfağı ve kilerinde ocaklık sistemi için krş. Nejat Göyünç, "Yurtluk-Ocaklık Deyimleri Hakkında," *Prof. Dr. Bekir Kütükoğlu'na Armağan* (İstanbul, 1991), s. 268-77, özellikle s. 274-76.
- 31 C.SAR 136.

Miskcibaşı burada belirli maddeleri temin etmek üzere saray dışından görevlendirilen ya da sözleşme yapılan biriydi. Bütçesini aşması durumunda yeni baştan pazarlığa oturması gerekiyordu, fakat nihayetinde maddi yükümlülüğü vardı. Muhtemelen devlet örgütüne bağlıydı, ama maaşlı bir görevli olmaktan ziyade mültezim veya celeb³² statüsündeydi.

Miskcibaşını bir loncanın başı olarak yorumlamak insana cazip geliyor. Ancak bir "cemaat-ı miskciyan"ın varlığını kanıtlamak oldukça güç. Örneğin, Evliya Çelebi payitahttaki loncaları tek tek anlatırken yalnızca misk-sabun imal edenlerden söz eder, misk ticareti yapanlardan bahsetmez.³³ Aynı şekilde, daha sonra III. Mehmed olarak tahta çıkacak şehzadenin 1582'de gerçekleşen sünnetini anlatan *Surname*'de sadece bir kez "cemaat-ı sabun-ı miski-kâran" geçtiğini görürüz, bu şenlikte bu grup misk sabunu imali konusundaki becerilerini sergilemişti.³⁴ Miskci loncasının varlığına dair tek ipucunu Mübahat Kütükoğlu'nun yayınladığı 1640 tarihli narh defterinde buldum, burada misk satıcılarının talep edecekleri fiyatlar konusunda bir bölüm var.³⁵ Ancak listedeki kalemler baharat değil, kehribar, misk ya da sakız gibi kokular ve esanslardı. Baharata dair rakamlar, tahmin edileceği gibi, "attarân"ın sattığı mallar içinde geçiyordu.³⁶

32 Osmanlı payitahtının et talebini karşılayan bu kişiler için bkz. Suraiya Faroqhi, *Towns and Townsmen of Ottoman Anatolia: Trade, Crafts, and Food Production in an Urban Setting, 1520-1650* (Cambridge, 1984), s. 221-32.

33 Evliya Çelebi bin Derviş Mehmed Zillî, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi: Topkapı Sarayı Bağdat 304 Yazmasının Transkripsiyonu, Dizini 1. Kitap İstanbul*, Orhan Şaik Gökçay, ed. (İstanbul, 1996), s. 263: "Esnâf-ı misk-i [!] sâbûncî". Bu baskının endeksinde bu maddeye yer verilmemektedir.

34 Gisela Prochazka-Eisl, *Das Surname-i Hümayun: Die Wiener Handschrift in Transkription, mit Kommentar und Indices versehen* (İstanbul, 1995), s. 141.

35 Mübahat Kütükoğlu, *Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri* (İstanbul, 1983), s. 101-2. Misk sabunu satanlar için ayrı bir kayıt mevcut, s. 102.

36 *Age*, 98-101.

Karanfil, Tarçın ve Safran: Adeta Temel Gıda Maddeleri

Ne yazık ki, baharatın sultan sarayına neden Yahudi miskci-başı tarafından getirildiğine dair yeterli açıklama yok gibi görünüyor. Öte yandan, bu teslimatın gerçekten yapıldığı şüphe götürmez. Bu yüzden, sıra artık mutfağa girip teslimatçının getirdiklerini incelemeye geldi.

1 Cemaziyelâhir 1169 ile 30 Cemaziyevvel 1170 arasındaki bir yıllık dönemi kapsayan defterde, sarayların özel günlerde satın aldığı baharatı belirten birkaç kayıt bulunuyor; belgede bunlar “zuhurat” diye geçiyor.³⁷ Bazı kayıtların baharatla da ilgisi yok; Şehsüvar Valide Sultan’ın cenazesinin yıkanması ve kefenlenmesi için alınan pamuk, kâfur ve esansları ya da sultan mescidine yapılan bazı teslimatı da bu belge gösteriyor.³⁸

Daha aydınlatıcı kayıtlar da mevcut. Örneğin, çörekha-ı ramazaniye [Ramazan çörekleri] hazırlamak için 5.400 dirhem (17.317,8 g) sakız alınmış. Bir sünnet töreni için 100 dirhem (320,9 g) tarçın ile 400 dirhem (1.282,8 g) safranın yanı sıra az miktarda kırmızı alınmış.³⁹ Niteliği belirtilmeyen bir vesileyle, valide sultana çok daha büyük miktarlar verilmiş:⁴⁰ 3.000

37 D.BŞM 3359:4.

38 M. Çağatay Uluçay, *Padişahların Kadınları ve Kızları* (Ankara, 1980, 2. baskı, 1985), s. 74.

39 Bu kayıt da sorunlu. Hemen hemen hiç noktalama işareti taşımayan ibare, “zuhurat-ı ziyafet-i hıttan-ı Hatem-Sultan-zade” şeklinde okunuyor. “Hatem” sözcüğünün okunuşu kesin değildir, “Hanım” ya da “Canım” gibi seçenekler aslında daha makul görünüyor. Alderson, Uluçay’ın, *Kadınlar ve Kızlar* s. 95, n. 5’te alıntılıdığı şekliyle, I. Mahmud’un kadınları arasında Hatem diye birini belirtir. Bu hanım, hanedan kadınları içinde ismi belgeye uyan tek kişidir. Ancak, I. Mahmud’un çocuğunun olmadığı bilinir (a.g.e., 97, n. 5). Vefat eden padişahın cinsel partnerleri olan kadınların, yaşamlarının geri kalanını inzivada geçirmeleri için Eski Saray’a gönderildikleri varsayılır: M. Çağatay Uluçay, *Harem: II* (Ankara, 1971, 3. baskı, 1992), s. 58-60. O halde, Hatem Sultan’ın oğlu nereden çıkmıştı ve sonra çocuğa ne oldu?

40 Belgenin kapsadığı dönemde, III. Osman ölmüş ve tahta III. Mustafa çıkmıştır. Mustafa’nın annesi Mihrişah 1144 veya 1145’te öldüğüne göre (Uluçay, *Kadınlar ve Kızlar*, s. 81-82), burada adı geçen valide ancak Osman’ın annesi, belgede vefatına da değinilen Şehsüvar olabilir.

dirhem (9.621 g) karanfil ve 1.720 dirhem (5.516,04 g) tarçın. Muhtemelen düzenli bir tayinata ek olarak verilen 9 kilodan fazla karanfil muazzam bir miktardır. Devrim öncesi *ancien regime*'in son safhasında, bu baharatın çok rağbette olduğu bir dönemde, bütün Fransa'da yılda 9.000 pound (yaklaşık 4500 kg) karanfil tüketilmişti.⁴¹ Şehsüvar Sultan'ın sarayında 5,5 kilodan fazla tarçının rahatça kullanılabilmesi Osmanlı hanedanının kadın mensuplarının tüketim boyutunu gözler önüne serer.⁴²

Öte yandan, bu kayıtların sultanın ya da annesinin aşçılarının eli altında bulunan bütün baharatı yansıtmadığı da açıktır. "Ağa-ı darü'l-saadeti'l-şerifet ve ağa-ı silâhdar-ı hazret-i şehriyari" (darüssaade ağası ve silahtar ağa) tarafından sultan için yapılan bazı alımları içeren daha ayrıntılı bir listede de bu malzemelerden büyük miktarlarda vardır. Burada tarçın (1.080 dr/3,46 kg), karanfil (410 dr/1,31 kg) ve özellikle safrana (3.305 dr/9.73 kg) rastlıyoruz. Bu muazzam miktarları gölgede bırakan tek alımsa baharat ile gıda maddesi arasındaki sınırdaki yer alan 44 kıyyelik (56,49 kg) susam. Bu bağlamda, susam baharattan ziyade bir kalori kaynağı olarak değerlendirilmelidir. Bunun dışında, sakız (600 dr/1,92 kg) ile nispeten az miktarda kakule (170 dr/0,55 kg) alındığını görüyoruz. Miskci bu malzemelerle birlikte esanslar (misk ve amber), boya maddeleri (kırmızı ve şap), ilaç (sabunotu ve lotur diye *symplocus racemosa*) ile kâğıt ve billur da getirmişti.

Avrupalı elçiler adına yapılan masraflara bir bakışın da doğrulayacağı gibi, bu alımın bileşimi tesadüfi değildi. Hep-sine⁴³ aynı şeyler verilmişti: biraz esmeramber, biraz kırmızı, sakız, kakule, karanfil, tarçın ve safran. Yine safran öne geçerek (her birine 1.000 dr/3,2 kg) karanfil ile kakule miktarının on

41 Maguelonne Toussaint-Samat, *A History of Food*, çev. Anthea Bell, (Cambridge, MA, Oxford, 1992, 2. baskı, 1994), s. 507.

42 Padişahların annelerinden çok kız kardeşleri üzerinde yoğunlaşan Tülay Artan bu konuda epeyce yazmıştır. Bkz. "From Charismatic Leadership to Collective Rule: Introducing Materials on the Wealth and Power of Ottoman Princesses in the Eighteenth Century," *Dünü ve Bugünüyle Toplum ve Ekonomi* 4 (1993), s. 53-94.

43 Listede Rus, Leh (her ikisi de ikişer kez), Venedik, Sicilyateyn ve Habsburg elçileri var. Bu D.BŞM 3359: 4'teki son kayıttır.

katını buluyor. Tarçın (150 dr/481 g) ve sakız (50 dr/160 g) da fazla önemli değildi.

Saray daha fazla baharat gerektiğine karar verdiğinde, sadece safran, tarçın, karanfil, kakule ve sakız alınıyordu. Bunlardan özellikle ilk üçü öne çıkıyordu. Peki bu gözlem gündelik baharat tüketimiyle nasıl örtüşüyor?

Bu durumda, miskcibaşının teslimatını, Barkan tarafından yayınlanan XV. yüzyıl Matbah-ı Âmire masraflarıyla karşılaştırmak mümkün.⁴⁴ Barkan'ın listesi çoğunlukla 1489 yılına denk düşen 1 Rebiyülevvel 894 ile 29 Ramazan 895 arasındaki dönemi kapsar. Daha önce de belirtildiği gibi, D.BŞM 3359 yaklaşık 1756 yılına denk düşer, C.SAR 136 ise 1767'nin yaz aylarından birinde yapılmış olan teslimatı sıralar. Tablo 1'de, bütün miktarlar aylık olarak metrik sisteme göre hesaplanmıştır. D.BŞM 3359 için iki rakam hesapladım, birine "olağandışı durumları" dahil etmedim. Bu şekilde olası sapmalar kontrol edilebilir. Ayrıca, baharatın fiyatları da eklenmiştir.⁴⁵

Tablo, XVIII. yüzyılın ikinci yarısında kaydedilen iki teslimatın, özellikle "olağandışı durumlar" hesaba katılmadığında, aynı kalıba uyduğunu göstermektedir. Karanfil ve özellikle tarçın en çok rastlanan malzemelerdir; oysa safran, kakule ve sakızdan daha fazla kullanılmaz. Tarçın neredeyse safran kadar pahalı olduğuna göre, fiyat kesinlikle belirleyici bir etken değildir.

Bu pahalı ve prestijli baharat kategorisinin yanında bir de daha mütevazı ikinci bir kategori vardı. İlgili malzemelerin miktarlarını da belirtmesi açısından C.SAR 136 özellikle aydınlatıcıdır. Susamın önemine değinmiştik, sumağın gördüğü rağbet ise bir o kadar şaşırtıcıdır: Bu kurutulmuş ekşi meyve bugünkü Türk mutfağında büyük bir öneme sahip değildir, çoğunlukla salatalarda kullanılır. Bugün de olduğu gibi kimyon da çokça

⁴⁴ Barkan, "Muhasebe Defterleri," 88-103. Bizim ele aldığımız bağlamda, s. 90-93 önem taşımaktadır, zira bu sayfalar daha rafine gıda maddeleriyle ilgili bilgileri içermektedir.

⁴⁵ Divan ziyafeti (ziyafet-i divan-ı havass) için 1000 dr (3,21 kg) eklenmelidir. Bu kalem D.BŞM 3359'daki zuhuratı gayr-ı muayene ile karşılaştırılabilir. Aynı yemekte, 58 dirhem (186 g) yüksek kaliteli tarçın (darçın-ı hass) da kullanılmıştı.

kullanılan baharattandı. Tadı çok keskin olan anasonun kullanılabileceği yemek çeşitlerinin fazla olmamasından dolayı bu baharatın ancak ikincil öneme sahip olması pek şaşırtıcı değil.

Tablo 1. Saray-ı Âmire’de Tüketilen Baharat

Baharat	D.BŞM 3359 kg/ay	D.BŞM 3359 "Zuhuran gayr- ı muayene" olmaksızın	Fiyat	C.SAR 136: kg/ay	Fiyat	Barkan, 90-93 (1-Ra-894 - 29-N-895) kg/ay	Fiyat
karanfil	9,19	8,56	7 ak/dr	4,33	7 ak/dr	—	—
darçın	18,72	14,25	11 ak/dr	9,30	13 ak/dr	1,50	0.14 ak/dr
kakule	3,38	2,92	6 ak/dr	3,01	7 ak/dr	—	—
sakız-ı şebdane	0,74	0,56	4 ak/dr	0,48	3 ak/dr	(mastaki) 5,77	0,125 ak/dr
sakız-ı hurda	3,42	2,49	2 ak/dr	2,02	2 ak/dr	Muhtemelen yukarıdakine dahil	
susam, sumak, anason, kimyon	78,15	62,54	35 ak/dr	39,13 (susam: 16,68 sumak: 11,54 anason: 3,21 kimyon: 7,70)	60 ak/dr	semsem: 3,96 summak: 11,55 semmun: 3,31	6 ak/dr 4,17 ak/dr 4,13 ak/dr
za'feran	5,43	3,10	12k/dr	0,51 ¹	15 ak/dr	7,89	0,30 ak/dr
fülfül						14,65	25,18 ak/dr
zencefil						1,60	33,67 dr/ak
magz-ı köknar						0,32	4 ak/dr
na'ne						16,68	8 ak/dr

Yüzyılların Lezzeti

1489’da tüketilen baharatın listesiyle yapılacak bir karşılaştırma daha da çarpıcı sonuçlar ortaya koyuyor. Daha eskiye ait bu listede kakule ve karanfil geçmiyor, ayrıca tarçın da fazla öne çıkmıyor. Tarçının yerini neredeyse gramı gramına fülful (karabiber) doldurmuş, oysa XVIII. yüzyıla ait listelerde karabiberin bulunmaması dikkat çekiyor. Anason XV. yüzyılda yok, XVIII. yüzyıl teslimatlarındaysa zencefil, nane ve çam kökü görülmüyor. (Muhtemelen yemeklere tat katmak için kullanılan muhtelif meyve karışımları da bu listelerde yok. Fakat ben şekerlemeleri, meyve kurularını, meyve sularını ve benzerlerini karşılaştırmaya dahil etmedim; çünkü miskcinin bu malzemelerden sorumlu olup olmadığını anlamak mümkün değil.)

Özellikle karabiber ile tarçın arasındaki ilişki dikkate değer. Bugünün Türk mutfağında tarçın daha çok sütlü tatlılara katılır. Ancak, örneğin içine bir tutam tarçın konması gereken arnavutciğeri gibi yemeklere bakınca, tarçının daha geniş bir kullanım alanı olduğuna dair izlere rastlarız. Taze fasulye tariflerinde de bu baharata rastladım.

Bunun dışında, tarçın fazla önem taşımaz ve XVI. yüzyılda olduğu gibi⁴⁶ bugün de et ve sebze yemeklerinde kullanılan temel çeşni karabiberdir (kırmızıbiber de giderek yaygınlaşıyor). Az sonra, XVIII. yüzyılda karabiberin miskcibaşı tarafından, az miktarlarda da olsa, düzenli olarak getirildiğini göreceğiz. Sarayın başka kaynaklardan çok miktarda karabiber aldığını düşünmek mantıklı görünmüyor. Bu yüzden de, Türk mutfağının tarihinde tarçının neredeyse karabiberin yerini aldığı bir dönem geçirildiği sonucuna varmamız gerekiyor.⁴⁷

Bu açıdan bakıldığında, listeler arasında gözlenen diğer farklar da tercihlerin ve zevklerin geçirdiği değişime kanıt olarak değerlendirilebilir. Zencefil yerine anason, nane yerine karanfil ve kakule olabilir mi? Aslında işlerin biraz daha karmaşık olduğu ortaya çıkıyor. Yukarıda, miskcinin peşkirbaşına yaptığı teslimatları gösteren 125 kalemlik listelere değinildi. Bu listeler muhtelif baharat, çeşniler ve bazı kuru otlar içermekle birlikte, boya maddeleri, kokular, esanslar, ilaçlar ve zehirlere de yer veriyor. Adı geçen maddelerin çoğu ilaç olarak değerlendirilmeli, ancak yine çoğu birden fazla amaca yönelik olabilir: mutfak, eczahane ve dokuma atölyesinin birbirine yakınlığı da aşikârdır. (Bütün kalemleri ve kullanım alanlarını gösteren tablo ekte sunulmaktadır.)

46 Faroqhi, *Towns and Townsman*: tablo 33, s. 328'de diğer bir örnek yer alır (II. Selim'in Konya'daki imareti).

47 Bu konu hakkında meslektaşlarımın çok faydalı telkinleri oldu. Selçuk Esenbel (İstanbul) büyükannesinin birçok yemeğe karabiber yerine tarçın koyduğunu anlattı. Dariusz Kolodziejczyk (Varşova), XVII. yüzyıl sonlarından itibaren Osmanlı-Leh ticaretinin genelinde canlılığını sürdürmesine rağmen, Osmanlı İmparatorluğu'ndan Lehistan'a karabiber ticaretinin düşüş gösterdiğini belirtti. Bu gözlemler, yukarıda geliştirilen savı destekler nitelikte görünüyor.

Peşkirbaşı sultanın şahsi hizmetinde olduğuna göre,⁴⁸ bu listelerin sultan ve yakın çevresi tarafından tüketilen malzemeleri içerdiği düşünülebilir. Kayıtlardan birinde bu maddelerin sultanın şahsı için alındığı açıkça belirtiliyor ("nefs-i hümayun içün").⁴⁹ Ancak, III. Mustafa'nın ve I. Abdülhamid'in ağır uyuşturucu bağımlıları olduklarını varsaymıyorsak, bu kaydı sözün asıl anlamıyla kabul etmek mümkün değildir. Günde 5 gramın üzerinde haşhaş ve yine 5 gramın üzerinde hintkeneviri (listede yer alan diğer zehirli maddeleri hiç saymayalım) sağlığa ciddi hasar vermeden uzun süreler boyunca tüketilebilecek şeyler değil. Ancak bu listelerin saraya düzenli giren ve sultanın şahsi kullanımına uygun sayılan maddeleri içerdiği kesindir.

Peşkirbaşına düzenli olarak teslim edilen çeşniler şöyleydi: Çörek otu, anason, kimyon, susam, ceviz-i Hindî, kişniş, kakule-ı kebir, zerdeçav, safran, zarunba (yabani zencefil), Kefe kimyonu, sumak, dar-ı fülful (karabiber), sultan otı (bir ihtimal fesleğen), nahve-i Hindî (*ptyochis ajowan*; Mısır anasonu), havlıcan ve besbase (küçük hindistancevizi kabuğunun öğütülmesiyle elde edilir). Bu malzeme listesine bir de dar anlamıyla baharat sayılmayan, fakat yemeklere tat vermek için kullanılabilecek bazı kalemler de eklenebilir: Salep, ebegümece çiçeği, biberiye, gül goncası kurusu, hardal, kırımtatar (potas) ve havlan-ı Hindî (topalak).

Bu listede yer alan baharatın bazıları, daha önce söz ettiğimiz XVIII. yüzyıl teslimatlarında da geçiyor. Fakat bir kısmı bir daha gözüküyor: karanfil, tarçın ve sakızın yokluğu dikkat çekiyor. Öte yandan, bu liste XVI. yüzyıl belgelerinin ikisine de benzemiyor.⁵⁰ Buna rağmen, adı geçen malzemelerin çoğu sultanın sarayında uzun süredir kullanılıyor olmalı. Olası istisnalar hindistancevizi ile Kefe kimyonu ve (tam olarak tanımlamayan) "sultan otı"dır.

Genele bakıldığında, listenin coğrafi eğilimi Batıdan ziyade Hindistan'a yöneliktir. Yeni Dünya kökenli malzemeler, 125 kalemlik listede hiç yok değilse de, bu baharat arasında bulunmu-

48 Uzunçarşılı, *Saray Teşkilatı*, s. 314.

49 D.BŞM 4635.

50 Barkan, "Muhasebe Defterleri," 90-93, 118-23.

yor.⁵¹ Vanilya, yenibahar (*pimenta officinalis*) ve acı kırmızıbiber (*capsicum frutescens* ve *anuum*) rastlanmaması da dikkat çekiyor (ilk ikisi bugün bile Türk mutfağında kendilerine bir yer edinmeye çalışıyor).

XVIII. yüzyıl listelerinde taze ve kuru otların hiç görülmemesi de ortaya bir problem çıkarıyor. Bu durumun tek istisnası biberiyedir. XVI. yüzyılda otlar hâlâ satın alınıyordu. Geçen zaman içinde sultanın mutfağından taze otların yok olduğunu düşünmemizi gerektiren hiçbir neden yok. Ancak bunları satın alan kişi miskci olmayabilir. Otlar has bahçelerde yetiştirilmiş bile olabilir. Bu yüzden dereotu, maydanoz, kekik ve özellikle naneye bu listelerde yer verilmemesi çok da önemli olmayabilir. Taze otların bulunmadığı kış mevsiminde, kuru otlar saray bostancıları tarafından temin edilmiş veya edilmemiş olabilir. Öte yandan, listeler oldukça kalıplaşmış bir nitelik taşıyordu ve özel günlerin ya da mevsim değişimlerinin gerektirdiği özel teslimatlar hesaba katılmamıştı.

Baharatın peşkirbaşına teslim edildikten sonra ne şekilde kullanıldığı hakkında pek az bilgi sahibiyiz. Bu teslimatın sultanın ve yakın çevresinin tüketimi için yapıldığını kabul edersek, miktarlar (ayda yaklaşık 160 ve 215 gramlık birimler) hiç de küçümsenecek gibi değil. Liste yalnızca ilaç değil, boya maddeleri, kokular ve zehirler de içerdiğine göre, söz konusu baharat muhtemelen sadece tıbbi kullanım amacı taşımıyordu. Peşkirbaşının bu malzemeleri Enderun'da bunlara gerek duyan görevlilere dağıttığını düşünmek daha mantıklı.

Ancak bu varsayım, bizi bu malzemelerin XVIII. yüzyılda ne şekilde kullanıldığına dair somut bir sonuca götürmüyor. Söyleyebileceğimiz tek şey, bu dönemde Osmanlı sarayında şu ya da bu şekilde karabiber, zencefil, kişniş ve küçük hindistancevizi kullanıldığı. Ancak bu baharatın nispeten düşük miktarlarda tüketilmiş olması ne anlama geliyor? Bunlar özel, "fantezi" malzemeler miydi, yoksa karabiber, zencefil ve diğerleri bu dönemde pek rağbet mi görmüyordu, işte bunu kestirmek güç.

51 Bunların bir örneği Osmanlıca kullanıma "peygamber ağacı" olarak geçen *guaiacum officinale*'dir.

Bu malzemeler sadece kâğıt üzerinde kalmamış, sarayda gerçekten kullanılmışlardı. Bu durum, diğer baharatın çok kullanılmış olmasının gerçekten bir tercihe dayandığını gösteriyor. Karabiber ile tarçının bire bir yer değiştirmesi çok sıradan bir durum olmasa da, Osmanlılarda bir XVIII. yüzyıl baharat kullanımı yöneliminden söz edilebilir.

Prestij ve kullanım yaygınlığı da bu çerçevede ele alınması gereken konulardır. Birbirleriyle örtüşmeleri gerekmez. Yukarıda değindiğimiz elçilere verilen armağanlar muhtemelen özellikle prestijli sayılan malzemelerden oluşuyordu: Safran öne çıkıyor, ardından karanfil, tarçın, kakule, hatta susam geliyordu. Bu grup aynı zamanda "özel günler"de satın alınan baharatla aynı. Susam ve sakızı saymazsak, başta yine safran olmak üzere bunlar epey pahalı malzemelerdi. Yukarıda verilen tablodaki fiyatlarla şöyle bir bakacak olursak, bu gruptaki baharatın fiyatlarının XVI. yüzyıldan sonra diğerlerine oranla arttığını görürüz. İki yüzyıl içinde sumak, susam ve kimyonun fiyatı neredeyse (nominal olarak) on kat artarken, safran iki yüzyıl öncesine oranla kırk, tarçın ise yetmiş kat daha pahalıydı. Fiyatın yüksekliği ile prestijin yüksekliği muhtemelen birbirini destekliyordu.

Tüketilen miktarlara baktığımızda, safranın karanfil ve tarçından çok daha az kullanıldığını görüyoruz. Bunlar kadar pahalı ve prestijli olmayan susam, sumak ve kimyon ise safrandan daha fazla kullanılmıştı. En pahalı baharat olan safran, anason ve sakız gibi aromatik malzemelerle aynı ölçülerde kullanılmış olmalı.

Damak zevkinde meydana gelen bu değişimleri doğru bağlama oturtmak kolay değil. Batı mutfaklarındaki gelişmelerin konuyla ilgisi yoktu; XVIII. yüzyıl Avrupa'sında karanfil rağbet görüyordu, fakat karabiber ve küçük hindistancevizi de aynı derece önemliydi,⁵² oysa son ikisi Osmanlı sarayında pek ilgi görmemişti.

Yinelemek gerekirse, bir şeyin tadının nasıl olduğu üzerine ancak tahmin yürütülebilir. Yine de, bu baharatın nitelikleri düşünülecek olursa, iki nokta saptanabilir. Öncelikle, karabiber ve zencefil gibi nispeten acı tatlardan daha zengin, kokulu tatlarla doğru bir yönelim vardı. Yakındoğu mutfağının çok aromatik bir

52 Toussaint-Samat, *A History of Food*, s. 507.

mutfak olduğu imgesi, her ne kadar günümüz Türk mutfağını pek anlatmazsa da, XVIII. yüzyıl gerçeğine daha yakın olabilir.

İkinci olarak, XVIII. yüzyılda ısıya ya da uzun pişirme süreçlerine uygun olmayan (karanfil ve kakule istisnadır) baharat yönünde bir tercih görüyoruz. Tarçın, susam, sumak ve safran fazla pişirildiğinde aromaları bozulur, hatta tamamıyla kaybolur. Türk yemekleri oldukça uzun ve yoğun pişirme süreçleri gerektirir, günümüzde de baharat oldukça erken bir aşamada eklenir. Bu da lezzetlerin birbirleriyle iyice kaynaşmalarını sağlar. Bu uygulama XVIII. yüzyıl kayıtlarında görülen birçok malzeme için uygun değildir. İki yüzyıl önce, baharatın çoğu herhalde yemeğin pişmesine yakın, tamamlayıcı katkı olarak kullanılmıştı.

Bu noktada, değişimin ve modanın Osmanlı mutfağından hiç de eksik olmadığı ortaya çıkıyor: Birçok yemek yüzyıllar boyunca aynı kalmış gibi görünse de, hazırlanış biçimleri değişime uğramıştır.

Ancak, toplumsal tarihçi açısından, daha da ilginç olan bir soru vardır: Saray mutfağı popüler uygulamalara ve orta tabaka kentli âdetlerine nasıl yansımıştır? Dönemin zanaatkârlarının gelirlerine bakıldığında, en azından tarçın ve safran hayli pahalı görünür.⁵³ Bu yüzden bu pahalı baharatın kullanımı istisnai olmalıdır. Fakat baharatın fiyatı düştükçe gündelik kullanıma girme ihtimali de artar. Ancak burada sunulan belgeler bizi ancak bu noktaya kadar götürebilir. En azından bu aşamada, İstanbul tencerelerinin mazide kalan gerçeği en az safranın tadı kadar uçucudur.

53 Ahmet Refik [Altınay], *Hicri On İkinci Asırda İstanbul Hayatı (1100-1200): İstanbul'un Fikri, İctimai, İktisadi ve Ticari Ahval ile Evkaf, Belediye, İaş ve Gümrük İşlerine Dair Hazine-i Evrak Gayri Matbu' Vesikalarını Havidir* (İstanbul, 1930, tekrar basımı 1988), s. 155-56. Kitapta 1154 (1741/42) yılında ödenen ücretlerin vasıfsızlara günde 20 akçe ile ustalara günde 60 akçe arasında değiştiğini belirtir. Serbest piyasada yevmiyeler daha yüksekti. 1742 ile 1756 veya 1767 yılları arasında Osmanlı parasının hem ağırlığı hem de değeri düşmüştür, bkz. Şevket Pamuk, "Money in the Ottoman Empire, 1326-1914," *An Economic and Social History of the Ottoman Empire, 1300-1914*, Halil İnalcık, Donald Quataert, ed. (Cambridge vd., 1994), s. 967-68.

Ek

D.BŞM 3592 (B-N 1175),⁵⁴ D.BŞM 3706 (B-N 1177),⁵⁵ D.BŞM 3852 (B-N 1180),⁵⁶ D.BŞM 4036 (B-N 1183),⁵⁷ D.BŞM 4320 (B-N 1186),⁵⁸ D.BŞM 4427 (22-Za-1187 – 22-S-1188),⁵⁹ D.BŞM 4463 (23-S-1188 – 23-Ca-1188),⁶⁰ D.BŞM 4489 (25-S-1188 – 25-Za-1188),⁶¹ D.BŞM 4635 (1-Z-1189 – 22-S-1190),⁶² D.BŞM 4974 (1-Z-1194 – 29-S-1195)⁶³ numaralı belgelere göre miskci[başı] tarafından peşkirbaşına yapılan teslimatlar. *Rakamlar dirhem olarak verilmiştir.*

-
- 54 defter oldur kē miskci yahūdiden kilâr-ı hümâyûnda peşkirbaşı ağaya gelen eczâları beyân eder üç aydan üç aya
- 55 defter oldur kē miskci yahūdiden kilâr-ı hümâyûnda peşkirbaşı lâlâya gelen eczâları beyân eder üç aydan üç aya
- 56 defter oldur kē miskci yahūdiden kilâr-ı hümâyûnda peşkirbaşı ağaya gelen eczâları beyân eder üç aydan üç aya
- 57 defter oldur kē miskci yahūdiden kilâr-ı hümâyûnda peşkirbaşı lâlâya gelen eczâları beyân eder üç aydan üç aya
- 58 defter oldur kē miskci yahūdiden kilâr-ı hümâyûnda peşkirbaşı ağaya gelen eczâları beyân eder üç aylık
- 59 defter oldur kē miskci yahūdiden kilâr-ı hümâyûnda peşkirbaşı ağaya üç aydan üç aya gelen eczâ'ı beyân olunur
- 60 defter oldur kē miskci yahūdiden kilâr-ı hümâyûnda peşkirbaşı ağaya gelen eczâları beyân eder üç aydan üç aya
- 61 defter oldur kē miskci yahūdiden kilâr-ı hümâyûnda peşkirbaşı ağaya gelen eczâ'ı beyân eder
- 62 defter oldur kē miskci başı tarafından nefis-i hümâyûn için kilâr-ı hümâyûnda peşkir başıya yalnız üç aylık eczâ beyân eder
- 63 defter oldur kē miskci yahūdî tarafından kilâr-ı hümâyûnda peşkirbaşı-lara verilen üç aylık eczâ beyân eder

Malzeme adı	Miktar (dirhem)	Latince adı	Olası kullanım alanı
eftîmûn ⁱ	200	cuscuta epithymum	İlaç
kudret helvası ⁱⁱ	200	fraxinus ornus	İlaç, tatlandırıcı
ceviz-i bavnâ ⁱⁱⁱ	200	nux Moschata	Baharat
lâden ^{iv}	150	cistus ladaniferus	Parfüm, ilaç
surh ⁶⁴ sandâl ^v	150	pterocarpus santalinus	Boya maddesi, koku, ilaç
çörek otı ^{vi}	200	nigella sativa	Baharat
anîson	200	pimpinella anisum	Baharat
kîmyôn	200	cuminum cyminum	Baharat
mûmyâ-yı ma'denî ^{vii}	200	asphaltum [?]	İlaç
Mûmyâ-yı âdemî	200	adipocere [?]	İlaç
'aslbend ^{viii}	150 ⁶⁵	styrax officinalis (gum benzoin şeklinde)	Parfüm, koruyucu, ilaç
kâfûr	200		Parfüm, koruyucu
hindibâ ^{66 ix} köki	200	cichorium intybus	Başlıca ilaç

sûsâm ⁶⁷	200 ⁶⁸	sesanum Indicum	Baharat, ilaç
ceviz-i Hindî ^x	200	cocos nucifera	Baharat
surh ^{xi}	150	Minium	Boya maddesi, zehir
‘ûd-ı hâm ^{xii}	150	aquilaria Malaccensis	Parfûm, esans
çakamaka ^{69 xiii}	200		
koyun otı ^{xiv}	200 ⁷⁰	agrimonia eupatorium	Tıbbi
gül kurusu	200 ⁷¹	rosa	Parfûm
papadiya ^{72 xv}	150	anthemis nobilis	İlaç
kavun çekirdeği ^{xvi}	200 ⁷³	cucumis melo	İlaç
karpuz çekirdeği ^{xvii}	200	citrullus vulgaris	İlaç
hıyâr çekirdeği ^{xviii}	200	cucumis sativa	İlaç
sandâl ^{xix}	200	santalum album	Esans
hardâl ^{74 xx}	200	sinapis alba veya nigra	İlaç, esans, baharat
Ebegümece çiçeği ^{75 xxi}	200	malva sylvestris	İlaç
gül-i ⁷⁶ Ermeni ^{77 xxii}	150 ⁷⁸	terra Armeniaca	boya
râvend-i ^{xxiii} Çini	200	rheum palmatum	İlaç
râvend-i Rûmi ^{xxiv}	200	rheum officinale ya da rumex alpinus	İlaç

ak günlük ^{79 xxv}	200	olibanum (boswellia Carteri) veya liquidambar orientalis	Esans, ilaç
kara günlük ^{80 xxvi}	150 ⁸¹	liquidambar orientalis	Parfüm, ilaç
miyân bâlî ^{xxvii}	200	glycyrrhiza glabra (liquiritia officinalis)	İlaç, baharat olarak kullanıldığına dair ipucu yoktur
miyân kökü ^{xxviii}	200	glycyrrhiza glabra	İlaç
sinâmekî ^{xxix}	200	cassia acutifolia	İlaç
kâğıd-ı Hindî ^{xxx}	200	acacia catechu	Boya maddesi ve ilaç
mücevkân ^{xxxi}	150 ⁸²	?	?
karındaş ⁸³ kanî ^{xxxii}	200	sanguis draconis	İlaç, boya maddesi
ak behmen ^{84 xxxiii}	150	centaurea behmen	İlaç
kızıl behmen ^{xxxiv}	150	salvia horminum [?] veya salvia campestris [?]	İlaç [?]
karga büken ^{85 xxxv}	150	nux vomica	İlaç
mâzî ^{86 xxxvi}	150	quercus tinctoria	İlaç
üstübec ^{87 xxxvii}	200	$2\text{PbCO}_3 \times \text{Pb(OH)}_2$	Zehir, boya maddesi
kişniş ^{88 xxxviii}	200	coriandrum sativum	Baharat
göz taşı ^{xxxix}	200 ⁸⁹	CuSO_4	İlaç, boya maddesi
sarı sabr ^{90 xxxx}	200	aloë socotrina	İlaç, koku

şâb ^{xxxı}	200	$K_2SO_4 \times Al_2(SO_4)_3 \times 24H_2O$	Boya maddesi, ilaç
sa'leb ^{91 xxxıı}	200	orschis mascula	Gıda maddesi, ilaç
kâkûla-ı ^{xxxııı} kebîr	150	elletaria maior	Baharat, koku
gelincik çiçeği ^{xxxıv}	200 ⁹²	papaver rhœas	İlaç
havlınca ^{xxxv}	200 ⁹³	alpinia officinarum	İlaç, baharat
kırmız ^{xxxvi}	150 ⁹⁴	kermes ilicis	Boya maddesi
afyûn ^{xxxvii}	150	papaver somniferum	İlaç
nişâdır ^{xxxviii}	200	ammonia	İlaç
zerde çâv ^{xxxix}	150	curcuma zedoaria ya da curcuma longa (ronda)	Baharat, boya maddesi, ilaç
kara helîle ^{95 i}	150	terminalia chebula	İlaç
altun otı ^{96 ii}	150	ceterach officinarum [?]	İlaç [?]
sâpama ^{97 lii}	200	smilax officinalis	İlaç
Çüb-ı Çîni ^{liii}	200	smilax China	İlaç
gül goncası	150	rosa	Koku, baharat
çâm ^{98 sâkızı^{liv}}	200	pinaceæ'dan kazanılmış oleum turpentinum veya onun esansı	Koku
haşhaşı başı ⁹⁹	200	papaver somniferum	İlaç
anzerût ^{iv}	150	astragalus gummifer	İlaç, boya maddesi
Hâccî Bektaş tuzu ^{100 lvi}	200	atropa mandragora [?]	İlaç [?]

za'ferân	200	crocus sativus	Baharat
kitre ^{lvii}	200	astragalus gummifer	İlaç, boya maddesi
zamk-ı ¹⁰¹ Arabî ^{lviii}	200	acacia nilotica	İlaç, boya maddesi
ayva çekirdeği	200	pyrus cydonia	İlaç
zarûnba ¹⁰² lvi	200	asarum europæum veya asarum canadense	Baharat
Kefe kimyonu ^{lx}	200	carum carvi veya laser trilobum [?]	Baharat, İlaç
servî ¹⁰³ kozalâğı ¹⁰⁴ lxi	200 ¹⁰⁵	cupressus sempervirens	İlaç
turûk otı ^{lxii}	200	peucedanum graveolens	İlaç
tabâşîr-î ¹⁰⁶ Hindî ^{lxiii}	200 ¹⁰⁷	hemidesmus Indica [?]	İlaç [?]
tabâşîr ¹⁰⁸ lxiv	200	concretio silicea bambusæ	İlaç
paygâmbere ağacı ^{lxv}	150	guaiacum officinale	İlaç
râzyâne ¹⁰⁹ lxvi	200	fœniculum vulgare	İlaç
mersîn yaprağı ^{lxvii}	200 ¹¹⁰	myrtus communis	İlaç, baharat
hatmî ¹¹¹ tohumı ^{lxviii}	200	althæa officinalis	İlaç
kırımtartar ¹¹² lxix	150 ¹¹³	antimonium Tartaricum	Boya maddesi, ilaç
ekîl ül-melik ¹¹⁴ lxx	150	melilotus officinalis	İlaç
tûpâlak ¹¹⁵ lxxi	150 ¹¹⁶	ferula sumbul [?]	İlaç

havlân-ı ^{lxxii} Hindî	200 ¹¹⁷	rhamnus cathartica	İlaç
bezr-î kutûna ^{118 lxxiii}	150 ¹¹⁹	inula dysenterica	İlaç
kara baldırı ^{120 lxxiv}	150	adiantum capillus veneris	İlaç
egîr ^{lxxv}	150	acorus calamus	İlaç
Kâbûlî ^{lxxvi}	200	embelia ribes	İlaç
emlic ^{lxxvii}	200	emblica officinalis	İlaç
sûmmâk	200	rhus aromatica	Baharat, boya maddesi
tûrbût ^{lxxviii}	200	ipomœa turpethum	İlaç
deve dikenî ^{121 lxxix} tohumı ¹²²	200	alhagi pseudalhagi veya silybum marianum [?]	İlaç [?]
tutkal ^{123 lxxx}	200		?
cenkâr ^{124 lxxxı}	200	gundelia tournefortii	Aromatik
karsanî ^{125 lxxxii}	200	eryngium campestre [?]	İlaç [?]
çelbe ^{126 lxxxiii}	200	[?]	?
ûd ül-kahr ^{lxxxiv}	200	anthemis pyrethrum [?]	Koku
benefşe kökî ^{lxxxv}	150	viola odorata	Esans
dâr-ı fûlfûl ^{lxxxvi}	200	piper nigrum	Baharat
ketân tohumı ^{lxxxvii}	200	linum usitatissimum	İlaç

encübâr köki ^{lxxviii}	200	tormentilla officinalis	İlaç
özerlik ^{lxxxix}	200	sisymbrium officinale [?]	İlaç
kabak çekirdeği	200	cucumis melo	İlaç
hıyâr-ı şenbe ^{127 xc}	200	cucumis sativa	İlaç
tîñ-ı mahtûñ ^{xc}	200	terra Lemnia	İlaç
yapışkan ^{128 xcii}	200	parietaria officinalis ya da Cretica [?]	İlaç
sünbül-i hatâyî ^{xciii}	200	angelica archangelica	İlaç
sünbül-i Hindî ^{xciv}	200	nardostachys Jatamansi	Koku, esans
sultân otı ^{xcv}	200	sambucus ebulus	Boya maddesi
nilüfer kurusu ¹²⁹	200	nymphæa alba	İlaç
Hurasânî ^{130 xcvi}	150 ¹³¹	artemisia absinthium	İlaç
nahve-i ^{xcvii} Hindî ¹³²	200	ptyochis ajowan	İlaç, baharat
kebâbe ^{xcviii}	200 ¹³³	cubeba officinalis	İlaç
boy tohmı ^{xcix}	200	trigonella fœnum Graecum	İlaç, baharat
mahmûde ^c	200	convolvulus scammonia	İlaç
gârikon ^{ci}	150	agaricum	İlaç
pelîn ^{cii}	150	artemisia absinthium	İlaç
sebastân ^{ciii}	150	cordia myxa	İlaç

balata otı ^{civ}	200	[?]	?
tortı ^{134 cv}	150	acidum dihydroxybutanedioicum	İlaç
mürde seng ^{cvi}	150	PbO	Boya maddesi, zehir
besvâbiç [?] ^{cvi}	150	[?]	?
ebe gümeci tohumı ^{135 cviii}	200	althæa officinalis	İlaç
biberiye ^{136 cix}	200	rosmarinus officinalis	Baharat, ilaç
besbâse ^{cx}	150	myristica fragrans	Baharat
sarı helîle ^{cx}	150	terminalia citrina	İlaç
esrâr	150	cannabis sativa	İlaç
cem'en yekûn-ı dirhem- i eczâ'-ı عنت	22750 ¹³⁷		
Nev'-i eczâ 'aded	125 ¹³⁸		

Ek Notlar

- i. James Redhouse, *A Turkish and English Lexicon* (Constantinople, 1890 [tekrar basımı İstanbul, 1978]), s. 155: The lesser dodder, *cuscuta epithymum*. Michael Rogers, "The Palace, Poisons and the Public: Some Lists of Drugs in Mid-16th Century Ottoman Turkey," *Studies in Ottoman History in Honour of Professor V.L. Ménage*, Colin Heywood, Colin Imber, ed. (İstanbul, 1994), s. 282. Turhan Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü* (Ankara, 1997), s. 50: bostanbozan. *Meyers Großes Konversations-Lexikon*, c. 4, s. 381: Kleeside, bir çeşit asalak bitki. Bu hayli eski ansiklopedi bu tabloyu hazırlarken çok işime yaradı, zira bugün artık kullanılmayan pek çok maddenin tıbbi ve ticari kullanımı hakkında pek çok bilgi veriyor.
- ii. Karl Steuerwald, *Türkisch-Deutsches Wörterbuch: Türkçe-Almanca Sözlük*, 2. baskı (Wiesbaden, 1988), s. 703, Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*: 1439: Manna, tatlandırıcı ve müshil olarak kullanılır. Anadolu'da Lübnan meşesi ve devedikeninden çıkarılan yaygındır; krş. *AnaBritannica: Genel Kültür Ansiklopedisi*, 4. baskı (İstanbul, 1994) c. 19, s. 416. Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, s. 177: Gezengevi, şeker yerine tatlandırıcı olarak kullanılır.
- iii. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*: 688: nutmeg.
- iv. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*: 1618: "Ladanum, gum-resin of *cistus ladaniferus*, etc." Bitkilerin arasında dolaşan koyunların postlarından toplanır. Parfümlerde ve kan durdurucu ilaç olarak kullanılır. Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, s. 221: pamukotu.
- v. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 1186-87: "Red sanders wood, the dye-wood of *pterocarpus santalinus*." Doğu Hindistan ve Filipinler'de yetişen ve tahtası muhtelif eşyaları (sadece tekstil değil) boyamakta kullanılan bir tür ağaç. Krş. *Meyers Großes Konversations-Lexikon*, c. 17, s. 540. Rogers, "The Palace, Poisons and the Public", s. 289, tütsü olarak kullanımına, s. 280'deyse kan durdurucu olarak kullanımına değinmektedir.
- vi. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*: 735: *nigella sativa* tohumu. Steuerwald, *Türkisch-Deutsches Wörterbuch*: 244, kara kimyon anlamına gelen çöreotu biçimini ve eşanlamlı karamuk tanımını vermektedir. Bu sözlüğe bakılırsa, kadınlar çörek otunu nazara karşı koku olarak kullanıyorlardı. Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, s. 77. Bu kaynak, otun sıcak içecek olarak kullanıldığını da belirtiyor.
- vii. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*: 2037 "mümyâ" için şunları sıralamaktadır: "yaralar ve bereler için kullanılan bir ilaç karışımı; katran olduğu söylenir, ya da anlatıldığına göre insan vücudunu bal ve susam yağına yatırarak hazırlanan bir tür yumuşak, mumsu madde." Katran mümyâ-yı ma'denî, diğeryse mümyâ-yı 'ademi'nin varyasyonları olabilir.

- viii. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 1300: "gum benzoin". Parfüm, koruyucu madde ve kozmetikte kullanılır.
- ix. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 2171 üç tanım vermektedir: dandelion (*taraxacum endivia*), endive (*cichoricum endivia*) ve wild chicory (*cichorium intibus*). Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, s. 134 muhtelif hindiba türlerini sıralar ve suyundan yapılan bir çeşit zamktan söz eder.
- x. Burada muhtemelen bugün bildiğimiz hindistancevizinden söz ediliyor. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 689. Muhtemelen kurutulmuş halde kullanılıyordu.
- xi. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 1051'e göre at kestanesi ya da zincifre [?]. Rogers, "The Palace, Poisons and the Public", s. 289'da "mürdeseng" doğal kurşun oksidi olarak tercüme edilmiştir.
- xii. Muhtemelen tutsü ya da parfüm olarak kullanılan bir çeşit sarısabır ağacı (*agallochum*). Krş. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 1327, ve Mübahat S. Kütükoğlu, *Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri* (İstanbul, 1983), s. 357; Rogers, "The Palace, Poisons and the Public", s. 279, 289.
- xiii. Tanımlanamamıştır.
- xiv. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 1501'de "agrimony (*agrimonia eupatorium*)" [kasıkotu] olarak çevrilmiştir. Eşanlamlıları Steuerwald, *Türkisch-Deutsches Wörterbuch*, s. 668'de eyir otu, kasıkotu, kızılıyaprak olarak belirtilmektedir. Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, s. 183: koyun otu.
- xv. Rogers, "The Palace, Poisons and the Public", s. 201'de papatya [tohumu] bir ilaç karışımı içeriğinde sayılmaktadır. Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, s. 222, muhtelif tıbbi kullanımları sıralar.
- xvi. Rogers, "The Palace, Poisons and the Public", s. 289. Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, s. 256 (müshil).
- xvii. A.g.e.
- xviii. A.g.e.
- xix. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 1186-1187'da çeşitler arasında ayrım yapar: sandal-ı ebyaz, kokulu sandal ağacı (*santalum album*), sandal-ı ahmer, *pterocarpus santalinus* ağacının boya veren tahtası (yukarıdaki gibi) ve sarı sandal, *santalum album* ağacının özü. Burada muhtemelen birincisinden söz edilmektedir.
- xx. Rogers, "The Palace, Poisons and the Public", s. 287 (ilk iki kullanım açısından), 290. Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, s. 250 (su teresi, *nasturtium officinale*), 270 (turp otu, *raphanus raphanistrum*).
- xxi. *Türkçe Sözlük*, Mustafa Canpolat, Kemal Demiray, Semih Tezcan (Ankara, 1983), 1: 351 ve Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, s. 97. Ancak, Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 15: marsh-mallow, *althæa officinalis*.

- xxii. Arslan Terzioğlu (ed.), *Helvahane Defteri ve Topkapı Sarayında Eczacılık: Eine bisher unbekannte Handschrift über die Herstellung der Arzneien im Topkapı Schloß in Istanbul und Ihre Bedeutung für die Geschichte der Pharmazie* (İstanbul, 1982), s. 78: "Terra armeniaca, Ermeni kili".
- xxiii. Rhubarb (*rheum palmatum*, krş. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 959), kan durdurucu ve hazmı kolaylaştırıcı olarak kullanılır. Çinî çeşidi Rûmî çeşidinden daha fazla tutuluyordu ve daha pahalıydı. Râvend-i Rûmî 1640'da İstanbul'a Keşişdağı ve Sofya'nın dağlık yörelerinden geliyordu (krş. Kütükoğlu, *Narh Defteri*, s. 99, 359).
- xxiv. Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, s. 194: Lâbada, ya da Osmanlı döneminde papaz ravendi.
- xxv. Rogers, "The Palace, Poisons and the Public", s. 286. Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, s. 125.
- xxvi. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 1604: "Storax bark, after the liquid storax had been extracted from it" [günlük ağacı kabuğu, günlük usaresi çıkarıldıktan sonra]. Krş. *Meyers Großes Konversations-Lexikon*, c. 19, s. 158: "... ein Balsam, der aus dem Splint des Amberbaumes, *Liquid ambar orientalis*, in Karien im Distrikt Mutesche auf einem Gebiet von 600 qkm durch Schälen der Bäume, Kochen der gewonnenen Rinde, die auch den Splint enthält, mitt Wasser und Abpressen gewonnen wird. ... in der Parfümerie und als Mittel gegen Krätze."
- xxvii. Steuerwald, *Türkisch-Deutsches Wörterbuch*: 791: "Lakritze ... (eingedickter Süßholzsaft)"; Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*: 412, "Spanish Liquorice" olarak tanımlar (sözcüğün doğru şekli olarak bûyan gösterilmektedir). Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, s. 208.
- xxviii. Steuerwald, *Türkisch-Deutsches Wörterbuch*: 791: "echtes Büsholz, bot. *Glycyrrhiza glabra*". Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, s. 208.
- xxix. Steuerwald, *Türkisch-Deutsches Wörterbuch*, s. 1024: "(Sennes-) Kassie... bot. *Cassia* (angustifolia u.a.)". Muhtemelen kan durdurucu olarak kullanılmıştır. Kullanımı hakkında *Meyers Großes Konversations-Lexikon*, c. 18, s. 345.
- xxx. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 1516, "Indian catechu" tanımını vermektedir. Sözcüğün doğrusu *kât-ı Hindî* olacaktır.
- xxxi. Tanımlanamamıştır.
- xxxii. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 1412: "Dragons-blood" [ağaç veya meyveden çıkan koyu kırmızı bir cins sakız]. Steuerwald, *Türkisch-Deutsches Wörterbuch*, s. 614'e göre ilaç ve boya olarak kullanılmıştır. *Meyers Großes Konversations-Lexikon*, c. 5, s. 156: *calamus draco* bitkisinin *sanguis draconis* adı verilen sakızı. Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, s. 38: Ayıparmağı, *phelzpxa tournefortii*, kullanımıyla ilgili somut bir bilgi verilmemektedir.

- xxxiii. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 416: "*centaura behen kökü*". Rogers, "The Palace, Poisons and the Public", s. 289, "white carrots" [beyaz havuç] tanımını vermekte. Bu yanlış gibi görünüyor, *Meyers Großes Konversations-Lexikon*, c. 3, s. 837'de Fırat nehri civarında yetişen *centaura behen* L. bitkisinin kökünün Doğu'da panzehir olarak kullanıldığını belirtilmekte. Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, s. 225: peygamber çiçeği, zerdali dikenini de denir, iştah açıcı bir ilaştır.
- xxxiv. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*: 416: "The root of the common meadow sage, *salvia campetris* or of the winter cherry, *physalis flexuosa*". Rogers, "The Palace, Poisons and the Public": 289, "red carrots" [kırmızı havuç] tanımını vermektedir. *Meyers Großes Konversations-Lexikon*, c. 17, s. 493 ("Salvia") Doğu'da ilaç olarak kullanılan muhtelif kırmızı yapraklı adaçayı türlerinden söz eder (s. *sclarea, coccinea*).
- xxxv. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 1411, *nux vomica*. Steuerwald, *Türkisch-Deutsches Wörterbuch*, s. 615, tohumun tıpta kullanıldığını belirtir.
- xxxvi. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 1686, meşe mazısı için *mâzû* sözcüğünü kullanmaktadır. Krş. Kütükoğlu, *narh defteri*, s. 100, 355 ve Rogers, "The Palace, Poisons and the Public", s. 289. Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, s. 207: *quercus infectoria*.
- xxxvii. Krş. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 105. *Meyers Großes Konversations-Lexikon*, c. 3, s. 51-2, kullanımı hakkında.
- xxxviii. (Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 1553 ve Steuerwald, *Türkisch-Deutsches Wörterbuch*, s. 674'e göre *coriandrum sativum*). Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, s. 179.
- xxxix. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 1590: "Blue-stone, sulphate of copper".
- xl. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 1166: "The finest transparent socotrine aloes". Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, s. 238: *aloe vera*.
- xli. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 1107. Kullanımı hakkında krş. *Meyers Großes Konversations-Lexikon*, c. 1, s. 256-7. Rogers, "The Palace, Poisons and the Public", s. 289'da 981 (1573/74) tarihli oldukça kapsamlı bir helvahane defterinde bu boya maddesinin geçmemesine dikkat çeker.
- xlili. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 625, "the root of various kinds of orchis, also the plant of a salep orchis, *o. mascula*, etc." ve "the powdered bulb of the salep orchis; also the drink prepared from this powder" tanımlarını verir. Bu bitkilerin listesi için bkz. Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, s. 234.
- xliv. Kakule, *amonium cardamonum* bitkisinin meyvesi (krş. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 1419) ile bunun bir boy büyüğü *elet-*

- taria major* bitkisidir. (krş. *Meyers Großes Konversations-Lexikon*, c. 10, s. 620, "Kardamomen").
- xliv. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 1568: "The wild corn-poppy, *papaver rhæ.*" [yabani gelincik çiçeği]. Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, s. 113, *p. dubium* ve *p. lacerum* tanımlarını da vermektedir.
- xlv. Steuerwald, *Türkisch-Deutsches Wörterbuch*, s. 473: "Galgant bot. *Alpinia galanga* (spez. Als Hustntee verwendet)"; Kütükoğlu, *Narh Defteri*, s. 349; Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 874, kökünden kullanıldığını düşündürür. Toussaint-Samat, *History of Food*, s. 513, "garingal ya da galanga"yı "bir tür zencefil" olarak tanımlar.
- xlvi. Böceklerden çıkarılan bir tür kırmızı boya (*corcus ilicis*) ya da aynı amaç için kullanılan Polonya menşeli kızıl tahıl (krş. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 1447). Rogers, "The Palace, Poisons and the Public", s. 289, "cochineal" olarak tercüme etmektedir.
- xlvii. *Meyers Großes Konversations-Lexikon*, c. 7: tab. "Genußmittelpflanzen". Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 160, oldukça düz bir şekilde "opium" tanımını vermektedir. Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, s. 130-31.
- xlviii. Krş. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 2082.
- xliv. Zerdeçal (*curcuma longa*, krş. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 1007).
- i. "The dried fruit of *t.[erminalia] chebula*": Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 2167. Redhouse *Yeni Türkçe-İngilizce Sözlük = New Redhouse Turkish-English Dictionary*, U. Bahadır Alkım vd. (5. baskı, İstanbul, 1981 [ilk basım, 1968]), s. 491, *kara helile* ile *helilei Kâbüli*'yi aynı şekilde tanımlıyor.
- li. "The fern hart's tongue, *scolopendrium vulgare*" (krş. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 183) ya da (Steuerwald, *Türkisch-Deutsches Wörterbuch*, s. 48, 987 ve Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, s. 30'a göre) *ceterach officinarum* ya da *helianthemum salicifolium/vulgare*.
- lii. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 1037: "Sarsapilla, root of *smilax officinalis*". Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, s. 243-44, muhtelif türler ile birlikte.
- liii. Terzioğlu, *Helvahane Defteri*, s. 76: "Çöpçini: Similax China, çin saparnası".
- liv. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 1029, "resin, rosin" tanımını vermektedir.
- lv. Terzioğlu, *Helvahane Defteri*, s. 75: *Astragallus sarcocolla*'nın zamkı. Ayrıca krş. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 219. *Enzerût* (Redhouse'un yazım biçimi) ile *kitre* (aşağıda) arasındaki fark belirsizdir. Barkan'ın soru işareti koyarak okuduğu *ararud* sözcüğü ("Muhasebe Defterleri: 89) Rogers, "The Palace, Poisons and The Public, s.

- 288'de yazarın kafasını karıştıran Yeni Dünya bitkisi değil, *anzerût* sözcüğünün yanlış yazılmış ya da okunmuş şeklidir. Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, s. 32-33, anzer çayı, *thymus pseudopulegioides*.
- lvi. Muhtemelen Hâccî otı, Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 750. "The mandrake, *mandragora officinalis*".
- lvii. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 1525: "Gum tragacanth". Yukarıda *anzerût* hakkındaki nota bakınız. Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, s. 115-16, geven, muhtelif *astragalus* türleri, özellikle de *kitre zamkı* için *a. microcephalus*.
- lviii. *Meyers Großes Konversations-Lexikon*, c. 8, s. 518-19, türleri ve kullanımı hakkında.
- lix. Terzioğlu, *Helvahane Defteri*, s. 82: "Zingiber zerumbet, yabancı zencefil, zürunbe".
- lx. Açık bir tanımlı olmamakla beraber, Rusya'da çok miktarda yetiştiğine göre muhtemelen kimyon. *Meyers Großes Konversations-Lexikon*, c. 11, s. 797. Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, s. 167, Kefe kimyonunu *laser trilobum* olarak tanımlamaktadır.
- lxi. Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, s. 241.
- lxii. Dereotu tohumu. Rogers, "The Palace, Poisons and the Public", s. 290. Muhtemelen tırnak otu ile karıştırılmış, Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 1238'e göre "Mouse-ear hawksweed, *hierarcium pilosella*, vs". Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, s. 95, durak olarak yazmaktadır.
- lxiii. Tanımlanamamıştır.
- lxiv. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 1324, *tabâşir* sözcüğünü "the siliceous concretion found in the nodes of the bamboo" olarak tanımlamaktadır. Rogers, "The Palace, Poisons and the Public", s. 290, "bamboo gum" olarak tanımlamaktadır.
- lxv. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 466: "... the plant *guaiacum officinale*, and its wood". Burada muhtemelen reçineden söz edilmektedir. Bu ilaç Amerika kökenlidir.
- lxvi. Bugünkü Türkçede "rezene". Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 955: "Fennel, *fæniculum dulce*". Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, s. 230. Burada açıkça tohumdan söz edilmektedir.
- lxvii. Su ile damıtılarak, çok amaçlı bir ilaç elde edilir: *Meyers Großes Konversations-Lexikon*, c. 14, s. 344 (s.v. "Myrtenöl", "Myrtus"). Rogers, "The Palace, Poisons and the Public", s. 290. Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, s. 206, yaprakların baharat olarak kullanılması hakkında.
- lxviii. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 855, *hatmî* ya da *hitmî* sözcüğünü "marsh-mallow, *althæa officinalis*" olarak tanımlamaktadır. Rogers, "The Palace, Poisons and the Public", s. 285. Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, s. 131. Ayrıca krş. aşağıda ebegümeci tohumu.

- lxi. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 1447: "قرو طار ... Cream of tartar, tartrate of potash, *potassæ tartras*".
- lxx. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 1971: "مليط ... Melilot, *melilotus officinalis*". Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, s. 103, eşek yoncası, boya maddesi kullanımı hakkında.
- lxxi. Rogers, "The Palace, Poisons and the Public", s. 291, *topalak* için "possibly... buckthorn, i.e. *Rhamnus* sp...; or *Cyperus rotundifolius*" tanımını vermektedir. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 1249 (s.v. "topalak"), "buck-thorn" tanımını verirken, "topalak kökü"nden de söz etmektedir: "the musk-root, root of *nardostachis jatamansi* or *cyperus bulbosus*". Her ikisi de ilaç olarak kullanılırdı (*Meyers Großes Konversations-Lexikon*, c.4, s. 391-92, 14: 424). Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, s. 93 muhtelif domuz ağırşığı türlerini *topalak* olarak tanımlar ve 159'da *cyperus rotundus* bitkisini *kara topalak* (*Arap topalağı*) olarak verir.
- lxxii. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 874 (*havlan* maddesi): "buckthorn, *rhamnus infectorius*". Ham meyveler boya maddesi olarak kullanılıyordu (*Meyers Großes Konversations-Lexikon*, c. 7, s. 508 (s.v. "Gelbbeeren").
- lxxiii. Pire otu yaprağı. Rogers, "The Palace, Poisons and the Public", s. 290: "*kutuna*, Plantgo psyllium, Plantaginacex, Cabir'in temel ot zehirlerinden biri, fakat Prosper Alpin değerli bir ilaç olduğunu düşünür."
- lxxiv. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 334: "The maiden-hair fern, *adiantum*". Rogers, "The Palace, Poisons and the Public", s. 289. Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, s. 43: baldırıkara.
- lxxv. Terzioğlu, *Helvahane Defteri*, s. 76: *Acorus calamus*, azak eğri. Burada şekerleme olarak kullanımı belirtilmemiştir. (*Meyers Großes Konversations-Lexikon*, c. 1, s. 87), Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, s. 98: eğir otu.
- lxxvi. Terzioğlu, *Helvahane Defteri*, s. 78: *Embelia ribes*, kâbuli, biring.
- lxxvii. Rogers, "The Palace, Poisons and the Public", s. 278: "Emblie myrobalans [*Phyllanthus emblica*, *Euphorbiaceæ*,...] sepicilikte kullanılırdı... kanamayı durdurucu, ishale karşı ve hafif bir müshil olduğu düşünülür".
- lxxviii. Muhtemelen tırbıd ya da türbüd (تربود); Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 528: "Turbith, turpeth, root of *ipomæa turpethum*". Rogers, "The Palace, Poisons and the Public", s. 290.
- lxxix. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 929: *alhagi maurorum*. Steuerwald, *Türkisch-Deutsches Wörterbuch*, s. 279, "devedikeni" adı altında birçok diken türü saymaktadır; tam bir tanıma ulaşmak imkânsız görünmektedir. Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, s. 90, farklı *alhagi* türleri verir.
- lxxx. Burada sıralanan tutkalı tanımlamak mümkün değildir.

- lxxxı. Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, s. 170: Kenger, kokulu sakız yapımında kullanılır.
- lxxxii. Muhtemelen karsa'ne; Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 1445-46: "The field eryngo, *eryngium campestre*; perhaps also, the sea eryngo, *eryngium maritimum*".
- lxxxiii. Tanımlanamamıştır. Muhtemelen cilban, cülleban, vs, ayrıca *كزبرة*: Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 669: "The common edible vetch, *lathyrus sativas*". Ancak hayvan yemi olan bu bitkinin neden bu listede karşımıza çıktığı meçhul.
- lxxxiv. Muhtemelen bir çeşit sarı sabır tahtası (Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 1327).
- lxxxv. Bir çeşit süsen kökü (Rogers, "The Palace, Poisons and the Public", s. 275). Barkan'ın yayınladığı ("Muhasebe Defterleri", s. 120) XVI. yüzyıla ait listede sadece taze ve kurutulmuş menekşeler görülmektedir.
- lxxxvi. Uzun biber: Rogers, "The Palace, Poisons and the Public", s. 289.
- lxxxvii. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 1524: keten tohumu.
- lxxxviii. Belirsiz. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 212: "Septfoil, tormentil, *tormentilla officinalis*, *potentilla tormentilla*" [beşparmakotu]. Terzioğlu, *Helvahane Defteri*, s. 76: Polygonum distorta, kurt pençesi. Muhtemelen ilki, zira bu *kurt pençesi*'nin anlamlarından biri: Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 1482.
- lxxxix. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 250: "The plant *peganum harmala*. (Bazı tanımlara göre *ruta montana* ve bazılarına göre yabani hardal. Tütsülemek için kullanılır). *نسي* ... the seeds of *peganum harmals*; or, seeds of *belladonna*."
- xc. Terzioğlu, *Helvahane Defteri*, s. 77: fructus cassiæ, fîstulæ, Hindistan hıyarı.
- xcı. Terzioğlu, *Helvahane Defteri*, s. 77: terra sigillata, mühürlü kil. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 1268: Lemnian earth. Bu mineral ilaç olarak da kullanılıyordu (*Meyers Großes Konversations-Lexikon*, c. 3, s. 186 s.v. "Bolus").
- xcii. Saptaması güç: yapışkan otu, *parietaria officinalis* (Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 2179), *galium apparine* ya da *parietaria cretica* (Steuerwald, *Türkisch-Deutsches Wörterbuch*, s. 240, 314, 1234). Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, s. 281: *parietaria officinalis* ya da *p. judaica*.
- xciii. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 1084: angelica, *archangelica officinalis*. [melekotu].
- xciv. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*: spikenard, *nardostachys jatamansi*. Rogers, "The Palace, Poisons and the Public", s. 275.
- xcv. Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, s. 211'e göre: mürver, *sambucus ebulus*.
- xcvi. Rogers, "The Palace, Poisons and the Public", s. 278: "Wormwood [*Artemisia judaica* ya da *A. Santonicum*, *Compositæ*...] Ayrıca aşağıda "pelin" ile karşılaştırınız.

- xcvii. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 2075: "... The black seeds of *ptyochis ajowan*, sprinkled oveer bread in the east" [*ptyochis ajowan* bitkisinin siyah tohumları, Doğu'da ekmeğin üzerine serpilir]. Steuerwald, *Türkisch-Deutsches Wörterbuch*, s. 846: "die schwarzen Samen des Ajowankümmels (*Mısır anasonu*)." diye bir tanım vererek eklemek üzerine serpilmesinden başka öksürük ilacı olarak da kullanımına işaret ediyor.
- xcviii. Rogers, "The Palace, Poisons and the Public", s. 290: cubebs, *piper cuceba*.
- xcix. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 411: fenugreek seed (*trigonella fenumgrecum*) [çemenotu]. Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, s. 52, pastırmanın çemeni için kullanıldığını belirtir. Rogers, "The Palace, Poisons and the Public", s. 280, "tanımlanmamış bir koku" olarak tanımlıyor.
- c. Rogers, "The Palace, Poisons and the Public", s. 290: " *mahmude*, *Oxystelma esculentum*, *Asclepiadaceæ*... fakat aynı zamanda *Convolvulus Scammona*, *Convolvulaceæ*." Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, s. 200, birçok türü geçiyor.
- ci. Rogers, "The Palace, Poisons and the Public", s. 283: "Agaricum [Polyporus officinalis, karaçam ağaçlarında yetişen, Volga yöresinden getirilen bir çeşit mantar, hekimler sık sık ilaç olarak verirdi, ama İbni Sina panzehir olduğunu öne sanyordu]".
- cii. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 452: Wormwood, *artemisias absinthium* [pelin]. Yukarıda "hurasâni" ile karşılaştırınız. Damıtılarak *absinthe* elde edilir. Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, s. 224.
- ciii. Terzioğlu, *Helvahane Defteri*, s. 80: *Cordia myxa*, it memesi.
- civ. Tanımlanamamıştır. Amerika menşeli *balata* ağacının şifalı ot olmadığı açıktır. Diğer bir okuma seçeneği olan *balta otu* da sözlükler de bulunamamıştır.
- cv. Tanımlanamamıştır. Muhtemelen şarap tortusu. (Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 1253).
- cvi. Terzioğlu, *Helvahane Defteri*, s. 79: *Lithargyrum*, kurşun protoksit. Rogers, "The Palace, Poisons and the Public", s. 289: sülüğen.
- cvi. Tanımlanamamıştır.
- cvi. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 15: mallow, *malva sylvestris* [ebegümecil]. Rogers, "The Palace, Poisons and the Public", s. 285. Ayrıca yukarıda *hatmi tohumu* ile karşılaştırınız.
- cix. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 338: *rosmarinus officinalis*.
- cx. Terzioğlu, *Helvahane Defteri*, s. 75: *Mystica fragrans*, besbâse. Rogers, "The Palace, Poisons and the Public", s. 282.
- cxi. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 2167, *helile-i zerd* "the yellow myrobalan, fruit of *terminalia citrina*" olarak tanımlanıyor.

Tablo Dipnotları

- 64 D.BŞM 4974: surh
65 D.BŞM 3592: 200 dr
66 D.BŞM 3706: hindibâh
67 D.BŞM 4635: sūsâm; D.BŞM 4974: sūsâm
68 D.BŞM 4489: miktarlar hakkında bilgi verilmemiştir.
69 D.BŞM 3852, 4320: hakamaka
70 D.BŞM 3592: 200 dr
71 D.BŞM 3592, 3706, 4036: 150 dr
72 D.BŞM 3852, 4036, 4320: pâpâtiya
73 D.BŞM 4036: 150 dr
74 D.BŞM 3852, 4489, 4974: hardâl
75 D.BŞM 3592, 3706, 3852, 4036: ebe gümecî
76 D.BŞM 4974: gîli-i
77 D.BŞM 3852: gül-i zimmî; D.BŞM 4036, 4320, 4635: gülârmenî
78 D.BŞM 3592: 200 dr
79 D.BŞM 3852: günñük; D.BŞM 4320: günük
80 D.BŞM 3852: günñük; D.BŞM 4320: günük
81 D.BŞM 4320: 200 dr
82 D.BŞM 3592: 200 dr
83 D.BŞM 3706, 3852: kardaş
84 D.BŞM 4463, 4489: akbehmen
85 D.BŞM 3706: ۳۰
86 D.BŞM 3706, 3852, 4036, 4320: mázû
87 D.BŞM 3706: istûnc; D.BŞM 4427: Gytswa; D.BŞM 4463, 4635, 4974: Gadyfswa
88 D.BŞM 4427: kişniş
89 D.BŞM 3592: 150 dr
90 D.BŞM 3592: sarı sabr/sabun; D.BŞM 3706, 3852, 4036, 4320, 4427, 4463, 4974: sarı sabun
91 D.BŞM 4635, 4974: sahleb
92 D.BŞM 3706, 4036: 150 dr
93 D.BŞM 3592: 150 dr
94 D.BŞM 3852: 250 dr; D.BŞM 4320: 200 dr
95 D.BŞM 3592: halîle
96 D.BŞM 3852: altun
97 D.BŞM 3592: sabârna; D.BŞM 3706: sâperpene; D.BŞM 3852, 4320: sapârta
98 D.BŞM 4320: hâm
99 D.BŞM 3852: hâşhâşî; D.BŞM 4320, 4427, 4463, 4489, 4635, 4974: hâş-hâş
100 D.BŞM 4320: tuzî
101 D.BŞM 4463: zamg-î; D.BŞM 4489: zamg-î; D.BŞM 4635, 4974: zam'-î

- 102 D.BŞM 4427, 4463: zarûnba
 103 D.BŞM 3706, 4489, 4635, 4974: serv
 104 D.BŞM 4463: serv kozı
 105 D.BŞM 3592, 3706, 4036: 150 dr
 106 D.BŞM 3592, 3852, 4489: tebeşîr
 107 D.BŞM 4427: belirtilmemiş
 108 D.BŞM 3592, 3852, 4489: tebeşîr
 109 D.BŞM 3592: râzbâne
 110 D.BŞM 4036: miktar belirtilmemiş
 111 D.BŞM 3592: hatmî
 112 D.BŞM 3592: قمرطوط (kırmırtotı [?]); D.BŞM 3852, 4320: قمرطوط ; D.BŞM 4036 قمرطوط ; D.BŞM 4427, 4463, 4635: قمرطوط ; D.BŞM 4489: قمرطوط ; D.BŞM 4974: قمرطوط
 113 D.BŞM 3592, 3706, 4036: 200 dr
 114 D.BŞM 4036: ekl ül-melik
 115 D.BŞM 3592: tûplâk; D.BŞM 3706: turpalık, D.BŞM 3852, 4320: tûyâlık; D.BŞM 4427, 4463, 4489, 4635: tûbâlık
 116 D.BŞM 4463, 4489: 200 dr
 117 D.BŞM 3592: 150 dr
 118 D.BŞM 4036: katûna
 119 D.BŞM 3592: 200 dr
 120 D.BŞM 3592, 4036, 4320, 4427, 4489, 4635, 4974: baldırî kara
 121 D.BŞM 3592: tekni
 122 D.BŞM 4635: deve dikenî
 123 D.BŞM 4463, 4635: tutkal; D.BŞM 4489: tutkal; D.BŞM 4974: tutkal
 124 D.BŞM 4463: hunkâr
 125 D.BŞM 4463, 4489, 4635: kasnî
 126 D.BŞM 3592: celb; D.BŞM 3852: habiyâ; D.BŞM 4320: çelyâ; D.BŞM 4489, 4635: çelbâ; D.BŞM 4974: celâbe
 127 D.BŞM 4320: senbe
 128 D.BŞM 3592: yabışkan; D.BŞM 4463: ٧٧٧٧
 129 D.BŞM 4489: kurısı
 130 D.BŞM 3592: hurâsân
 131 D.BŞM 4036: 200 dr
 132 D.BŞM 3592, 3852, 4036, 4320, 4635: muhve
 133 D.BŞM 3592: 150 dr
 134 D.BŞM 3592, 4463, 4489, 4635: tûrtî
 135 D.BŞM 4320: ebe gûmeci
 136 D.BŞM 3706: bûberîye; D.BŞM 3852: biberte
 137 D.BŞM 4427, 4463, 4489, 4635, 4974: 11375 dr. Doğru toplamalar şöyledir: D.BŞM 3592, 4635: 23000 dr; D.BŞM 3706: 22900 dr; D.BŞM 3852: 23150 dr; D.BŞM 4036: 22700 dr; D.BŞM 4320: 23100 dr; D.BŞM 4427, 4489: 22800 dr; D.BŞM 4463: 23050 dr; D.BŞM 4974: 23050 dr.
 138 D.BŞM 4427: [doğrusu: 124].

XIX. YÜZYILIN BİRİNCİ YARISINDA OSMANLI ELİTİNİN YEME İÇME ALİŞKANLIKLARI

ÖZGE SAMANCI

Giriş

Özellikle padişah sarayı ve siyasi elit açısından bakıldığında, Osmanlı kültüründe XIX. yüzyılda önemli değişimler meydana gelmiş, bu değişimler mutfak kültürünü de en az yaşamın diğer alanları kadar etkilemişti. Yeni malzemeler, o güne kadar bilinmeyen pişirme yöntemleri, yeni bir yemek adabı, ithal sofrata takımları da değişen mutfak kültürünün bir parçasıydı. Bu değişimler yüzyıl zarfında adım adım gerçekleşti, sonuç olarak da Osmanlı seçkinlerinin 1900 yılı civarındaki mutfak kültürü, 1800'den çok daha farklı bir tablo çizmekteydi. Özellikle bu alanda 1900-2000 arasında meydana gelen değişimin bir önceki yüzyıldaki kadar yoğun olmadığı düşünülebilir.

Osmanlı üst sınıflarının, özellikle de saray çevresinin benimsediği model Batı'nın mutfak kültürüydü. XIX. yüzyıl başlarında II. Mahmud'un saltanatıyla (1808-1839) başlayan Batı etkisi öncelikle sofrata adabı ve beslenme alışkanlıklarında kendini göstermişti. Seyyahların anlattıklarına göre, yemeklerini Avrupa usulü yemek masasında sandalyeye oturarak yiyen ilk padişah II. Mahmud'du. Sultan çatal bıçak kullanma alışkanlığını edinmişti ve yemek sırasında şarap veya şampanya içmekten hoşlanıyordu:

Günde iki kez yemek yer; biri sabah on birde, diğeri günbatımında. Türklerin tabure ve sinisini kaldırıp yerine tıpkı

Avrupalılar gibi masa ve sandalye koydu. Masanın üzerine örtü örtülüyor ve İngiliz imalatı çatal bıçak konuyor; bunların yanında bir de altın kaşıklar ve bir sürahi şarap bulunuyor. Şarap olarak genellikle sevdiği şampanya sunuluyor ve mantarın patlayıp da şarabın tavana doğru fişkırması sultanın çok hoşuna gidiyor. Sofrada hep tek başına oturuyor. Yemekler sırayla tek tek getiriliyor, hepsinin üzeri kapalı ve mühürlü olan yemeklerin sayısı elliyi altmışı buluyor. Sultan mührü kendisi kırıyor ve yemeğin tadına bakıyor; beğenmezse geri gönderiyor.¹

II. Mahmud, Batı tarzı sofralarda yemeği tercih etmekle kalmamış, Avrupa yemeklerini tatmaya da ilgi duymuştu. 1837'de Osmanlı sarayı, saray mutfaklarında çalışan Hüseyin adındaki bir aşçıyı Batı usulü yemek pişirme yöntemlerini öğrenme göreviyle Viyana'ya gönderme kararı aldı. Hüseyin 7 Şubat 1837 tarihinde bir Osmanlı paşasının eşliğinde Viyana'ya vardı, 1839'a kadar orada kaldı. Bu iki yıllık ziyareti süresince aşçılık becerilerini geliştirmiş, muhtemelen yörenin yemekleri üzerinde uzmanlaşmıştı.² Hüseyin'in Viyana seyahati Osmanlı saray çevrelerinin Batı mutfak kültürüne duydukları giderek artan ilginin bir göstergesiydi; yine de bu ecnebi yemek pişirme yöntemlerinin gerçek hayatta ne kadar uygulandığını bilmiyoruz. Söz konusu yılların yemek tariflerinden ya da listelerinden günümüze ulaşan yok; ayrıca II. Mahmud'un ölümünün Hüseyin'in dönüşüyle aynı zamana denk düştüğü de unutulmamalı. Bu padişahın tercihlerine rağmen, Osmanlı üst sınıf mensuplarının birçoğunun geleneksel yemek tarzlarından kopmadığı da görülüyor.

Ancak 1850'den itibaren, yeme içme alışkanlıklarındaki yeni eğilim hız kazanmaya başladı, Avrupalı usuller üst sınıflar tarafından giderek daha fazla benimsendi. Bu yeni alışkanlıkların arasında sini yerine masa kullanılması, yere değil de sandalyeye oturulması, yemeğin ağza parmaklarla değil çatala götürülmesi gibi şeyleri sayabiliriz. Fakat eski alışkanlıklar da

1 H. Tyrell, *The History of the Present War with Russia* (Londra, 1885), c.1, s. 112'de zikrediliyor.

2 BBA-OA, Cevdet Saray No. 450, 15 Rebiyülâhır 1262 [12 Nisan 1846].

geçerliliğini büyük ölçüde koruyordu. Bunun sonucunda XIX. ve XX. yüzyıllar boyunca seçkin çevrelerde bile bir arada varlığını sürdüren iki farklı yeme içme modeliyle karşılaşırız. Bu ikiliği belirtmek için İtalyanca kökenli iki sözcük kullanılıyor: alaturka ve alafranga.

Osmanlı sarayının XIX. yüzyıl ortalarında önemli yabancı konuklara verdiği ziyafetlerde bu ikiliğin yansımaları görülüyor. Sarayın mutfak defterlerinden birine göre, 9 Mayıs 1854'te o zamanlar Fransa hükümdarı olan Prens Napoléon onuruna Beylerbeyi Sarayı'nda bir ziyafet verilmişti. Bu davet için saray mutfağına alınan malzemelerin kaydedildiği belgede, hem alaturka hem de alafranga yemeklerde kullanılan malzemeler var. Ancak bu ikilik sadece münide yer alan çeşitlerde görülüyor; ziyafetin genel düzeni bütünüyle Avrupalı.³ Tarihi bilinmemekle birlikte muhtemelen aynı dönemlerde hazırlanan bir başka belgeye göre, Britanya kraliçesi Victoria'nın akrabası olan Cambridge Dükü onuruna verilen ziyafette de hem alaturka hem de alafranga yemekler ikram edilmişti.⁴

Birincil Kaynaklar:

Yemek Kitapları ve Matbah-ı Âmire Defterleri

Sarayın içinde ve dışındaki İstanbul üst sınıf toplumuna hangi Avrupa kökenli yeme içme alışkanlıklarının ulaştığını anlamaya çalışırken, yayınlanan ilk Osmanlı yemek kitabı olan *Melceü't-Tabbahin* (Aşçıların Sığınağı) adlı kitaba bakmakta fayda var. Bu metnin yansıttığı en büyük yeniliklerden biri seçkin sınıf mensuplarından bazılarının artık Osmanlı mutfağı hakkında yazmayı ve okumayı gerekli buluyor olmaları. İlk kez 1844'te yayımlanan kitap gününün standartlarına göre en çok satanlar arasına girmiş; 1849, 1856, 1867'de, 1873 ve 1888-89'da, 1873'de ikişer kez olmak üzere yeniden basılmıştı.⁵ Okur, kitabı satın alanların içindeki tarifleri gerçekten uygulayıp uygulamadığını merak edebilir, fakat kitapta adı geçen malzemeler ile döne-

3 BBA-OA, Cevdet Saray No. 3335, 11 Şaban 1270 [9 Mayıs 1854].

4 BBA-OA, Cevdet Saray No. 3374.

5 Turgut Kut, *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası: Eski Harfli Yazma ve Basma Eserler* (Ankara, 1985), s. 20.

min saray mutfak defterlerinde yer alan malzemeler arasında yapılacak bir karşılaştırma, en azından sultanın sarayı söz konusu olduğunda bu gibi şüpheleri bertaraf edecektir. Saray mutfağına ait defterlerde kayıtlı malzemelerin hemen hemen tümü *Melceü't-Tabbahin*'de yer alan tariflerde de geçiyordu. Bu durum özellikle yenibahar, domates ve patates gibi yeni sayılabilecek malzemeler için de geçerliydi.

Ancak elimizdeki temel kaynak, saray mutfaklarına alınan gıda maddelerinin türlerini ve miktarlarını kaydeden arşiv belgelerinden oluşuyor. Matbah-ı Âmire defterleri olarak bilinen bu belgeleri İstanbul'daki Başbakanlık Osmanlı Arşivi'nde bulmak mümkün. Bu tür belgelerden Cevdet Saray başlığı altında kataloglanmış yaklaşık altmışını kullandım. Bu kaynakları incelemek bana sadece tüketilen gıda maddelerinin türlerini göstermekle kalmadı, çok daha karmaşık soruları yanıtlama imkânı da verdi. Padişaha ve ailesine hangi ana gıda maddeleri ve nadir bulunan gıdalar sunuluyordu, belirli gıda maddeleri saraya ne zaman girdi, dönemin yeme içme terminolojisi nasıldı, sarayda ne tür mutfak eşyaları ve sofra takımları kullanılıyordu?

Osmanlı sarayının mutfak ya da kiler sorumlusu alınan her tür malzemeyi ve gereci kaydediyordu. Bazı malzemeler aşçıların sarayın diğer bir birimi olan Kilâr-ı Âmire'den veriliyor ya da doğrudan dışarıdaki satıcılardan alınıyordu. Saray mutfağının her bölümü için ayrı listeler tutulurdu; bu sayede sultana, ailesine ve yüksek rütbeli saray görevlilerine sunulan yemekler hakkında ayrı kayıtlar bulabiliyoruz. Tahıllar, yağlar, baharat ve meyve kuruları gibi temel gıda maddeleri aynı listede yer alıyor. Mutfak gereçleri ve sofra takımları da aynı belgede bulunuyor, fakat etler, sebzeler, meyveler ve süt ürünlerinin listeleri ayrı.

Gıda Maddeleri

Ekmek ve Un

Osmanlı yeme içme kültüründe ekmeğin önemli bir simgesel anlamı vardı. Hürmet gösterilmesi gereken kutsal bir yiyecek sayılan ekmek, sadakati ve bağlılığı simgeliyordu. Kendilerine

verilen ekmeği yiyenlerin, ekmeği veren kişiyle şahsi bir bağ kurması beklenirdi. “Tuz ekmeğin hakkı” deyişi Osmanlı metinlerinde bu kavramı ifade etmek için kullanılırdı. Beslenmenin en temel iki unsuru olan ekmeğin ve tuz yemeği sağlayan kişiye sadakati, hatta boyun eğmeyi ifade eden mecazlar olarak kullanılırdı.

Ekmeğin bütün Osmanlı toplumunda olduğu gibi Osmanlı sarayında da beslenmenin önemli bir parçasıydı, padişahın ailesi ve hizmetkârları rütbelerine göre farklı türde ekmeğin tüketirlerdi. Ekmekler kullanılan unun kalitesine ve menşesine göre farklılık gösterirdi.⁶ Alınan muhtelif un çeşitleri geldikleri yere göre şöyle kaydedilirdi: Dakik-i Asitane (İstanbul unu), dakik-i Beykoz, hatta dakik-i Rusya. Ayrıca, standart ifadeler söz konusu unun kalitesine işaret ederdi; böylece en kaliteli un (dakik-i hass) orta kaliteli undan (dakik-i hass orta) ayırt edilirdi. Sultanın kulları en ucuz un türlerini muhtemelen kullanmıyorlardı. Ekmek çoğunlukla saray fırınlarında yapılıyordu, fakat ticari fırınlardan alındığı da oluyordu. Resmi belgeler farklı kalitedeki ekmekleri de kaydediyor: En iyi ekmeğin çeşidi nân-ı hassü'l-hass, yani en kaliteli beyaz ve saf undan yapılanıydı. Ancak başka türler de kaydedilmişti: Tanrı vergisi kalitesi adından da anlaşılan nân-ı aziz, ayrıca nân-ı hass orta, nân-ı adi, yassı (fodula), iyi beyaz (francala), yufka, bir de kepekli undan yapılan ufak somun.

Osmanlı sarayında muhtelif ekmeğin türlerinin tüketimi konusunda, 7 Mayıs 1835 tarihinde sur dışındaki Sa'dabad kasrında verilen bir ziyafet için alınan yiyecek listesine bakabiliriz. Bu şenlik daha sonra tahta geçecek olan Şehzade Abdülaziz'in (1861-1876) eğitimine başlaması şerefine düzenlenmişti. Ziyafete öğrencilerin yanı sıra üst düzey ulema ve saray görevlileri davet edilmiş, saray fırınlarından 61 birim nân-ı hass, 1241 birim francala-ı hass ve 6630 birim nân-ı adi getirilmişti.⁷ Daha önce de değinmiş olduğumuz bir başka belge, Mayıs 1854'de Prens Napoléon ve maiyeti onuruna Beylerbeyi Sarayı'nda dü-

6 Salih Aynural, *İstanbul Değirmenleri ve Fırınları: Zahire Ticareti, 1740-1840* (İstanbul, 2001).

7 BBA-OA, Cevdet Saray No.5832.

zenlenen ziyafet hakkında bilgi veriyor. Bu ziyafette sunulan ekmek çeşidi daha da zengindi: 37 birim nân-ı hassü'l-hass, 57 birim nân-ı hass, 90 birim nân-ı hass-ı orta ve 700 birim nân-ı aziz.⁸

Yukarıda belirttiğimiz un türlerinin dışında, kadayıf için özel bir un kullanıyordu: dakik-i kadayıf. Tel kadayıf bazen sarayda yapılıyor, bazen de dışarıdan alınıyor, saray helvahanesinde şurubu konuyordu.

Pirinç, Tahıl ve Baklagiller

Osmanlı Sarayı'nda 1800'lerin başlarında en rağbet gören tahıl pirinçti (erz). Saray mutfağı kayıtları pirincin Matbah-ı Âmire'nin bütün bölümlerinde kullanıldığını ortaya koyuyor. Ziyafetlerde muazzam miktarda pirinç tüketiliyordu: Örneğin 7 Mayıs 1835'te Şehzade Abdülaziz onuruna düzenlenen ziyafette 4620 kıyye (5927 kg) pirinç kullanılmıştı.⁹ Pirincin çoğu pilav olarak tüketiliyordu. Hayatının sonuna doğru Leyla Saz diye tanınacak olan Leyla Hanım'ın hatıratına göre, her yemeğin sonunda pilav sunulurdu.¹⁰ Buna karşılık, bugünkü Türk mutfağında pirincin alternatifi olan bulgur, saray mönülerinde pek öne çıkmıyor. 11 Şubat-11 Mart 1834 arasında sarayın mehter takımı için alınan gıda maddelerinin listesini içeren resmi mutfak defterinde 60 kıyye (77 kg) buğday, oysa 1461 kıyye (1874 kg) pirinç alındığı görülüyor.¹¹

Arpa-ı Beç (Viyana arpası) denen bir çeşit tahıl hemen hemen bütün mutfak defterlerinde geçiyor. Sanırım bu tahıl türü o dönemde yemeklere yeni girmişti. Ağırlıklı olarak tatlı yapımında kullanılan nişasta ve irmik de saray mutfaklarına az miktarda giriyordu. İnce nişasta yapraklarından yapılan güllaç da özellikle ramazan ayında olmak üzere düzenli olarak alınanlar arasındaydı. Saray mutfaklarına şehriye de alınıyordu. Şehriyenin de çeşitleri vardı: Hass şehriye, sarı şehriye, beyaz şehriye

8 BBA-OA, Cevdet Saray No. 3335.

9 BBA-OA, Cevdet Saray No. 8905.

10 Leyla Saz, *The Imperial Harem of the Sultans* (İstanbul, 1993), s. 106.

11 BBA-OA, Cevdet Saray No. 7.

ve şeriye-i Asitane.¹² Makarnalık şehriye de kaydedilmişti, fakat bunun tam ne anlama geldiğini bilmek zor.¹³ Şehriyenin aksine, İtalyan usulü makarna klasik Osmanlı mutfağının bir parçası olmamıştı, *macaroni* sözcüğünden gelen makarna XIX. yüzyıl başı mutfaklarında yeni bir sözcüktü.

Kuru bamyanın (bamy-a huşk) yanı sıra nohut, mercimek ve kuru fasulye de saray mutfak defterlerinde yer alıyordu. Kuru bamy-a az miktarda alınıyor, sadece padişahın ve ailesinin sofralarında görülüyordu.¹⁴ Buna karşılık, saray bostancıları ve muhafızları gibi düşük rütbeli hizmetkârlar her gün bol bol kuru fasulye yiyordu.¹⁵

Süt Ürünleri, Yağ ve Şeker

Süt, yoğurt ve kaymak saray sakinlerinin tükettiği temel yiyecekler arasındaydı. Süt tatlı yapımında kullanılıyordu. Sütün katışıksız olması tercih edilirdi, fakat görünen o ki yeterince süt bulmak mümkün olmuyordu. Defterlerde hem katışıksız sütün (süd-i halis) hem de karışık sütün (süd-i mahlut) kaydedilmiş olduğunu görüyoruz. XIX. yüzyıl boyunca yoğurt da önemli tüketim maddelerinden biri olmayı sürdürdü. Yoğurt saray mutfaklarına büyük kovalarla getiriliyordu. Kaymak pahalı olduğu için sadece padişaha, ailesine ve yüksek rütbeli görevlilere veriliyor, bir de helvahane için temin ediliyordu.¹⁶ Peynir bütün listelerde geçmiyordu, arada rastlanan çeşitleri şunlardı: büyük ihtimalle günümüzde aynı adla satılan ve rağbet görene benzeyen peynir-i kaşar, peynir-i tulum,¹⁷ peynir-i salamura, peynir-i Arnabud ve peynir-i Felemenk.¹⁸

Mutfağa çok miktarda sadeyağ (revgân-ı sade) ve zeytinyağı (revgân-ı zeyt) da alınıyordu. XIX. yüzyıl yemek kitaplarına

¹² BBA-OA, Cevdet Saray No. 5832, No. 7608.

¹³ BBA-OA, Cevdet Saray No. 7570.

¹⁴ BBA-OA, Cevdet Saray, No. 7, No. 576, No. 1516.

¹⁵ BBA-OA, Cevdet Saray, No. 104, No. 7.

¹⁶ Bkz. Örneğin BBA-OA, Cevdet Saray, No. 1772 (1831), No. 6706 (1836), No. 6248 (1851), No. 426 (1854).

¹⁷ BBA-OA, Cevdet Saray, No. 2830 (1825), No. 1172 (1831), No. 3068 (1831), No. 104 (1833), No. 2589 (1833), No. 7 (1834), No. 579 (1836), No. 1 (1838).

¹⁸ BBA-OA, Cevdet Saray, No. 3061 (1833), No. 7608 (1841), No. 7570 (1841).

göre, Osmanlı saray mutfağının tercihi sadeyağdan yanaydı. Zeytinyağı ise kızartmaların yanı sıra sabun imalatı ve kandillerin yakılması gibi yemekle ilgisi olmayan işler için kullanılıyordu. Koyun kuyruğundan çıkarılan yağa revgân-ı çerviş deniyordu. Bu yağ düşük rütbeli görevlilere kuru fasulye, pirinç ve tuzun yanında veriliyordu; sultan ve üst rütbeli görevlilerin rağbet ettiği yemek malzemelerinden değildi.¹⁹ Matbah-ı Âmire’de kullanılan yağ çeşitlerini göstermek için şu örnekleri verebiliriz: 1832’de 26 Ekim-25 Kasım arasında mutfığa 799 kıyye (1025 kg) sadeyağ alınırken, zeytinyağı miktarı 178 kıyye (228 kg) idi.²⁰ Bir diğer örnek de 1853 ramazanında saray mehterhanesine alınan yiyeceklerin listesidir. Sadeyağ yine fazlaca tercih edilmişti: 2887 kıyye (3703 kg) sadeyağa karşılık sadece 220 kıyye (282 kg) zeytinyağı.²¹

Tatlılar XIX. yüzyıl boyunca saray mutfağı için önemli olmayı sürdürmüştü, bu yüzden de kayda değer miktarlarda şeker kullanıldığını görüyoruz. Dönemin mutfak dilinde iki çeşit şeker görülüyor: Biri toz şeker (şeker-i gubar), diğeri ise özel niteliklerini bilemediğimiz şeker-i minar.²² Bal (asel) ve üzüm pekmezi gibi başka tatlandırıcıların pek kullanılmadığı görülüyor, oysa daha önceki yüzyıllarda bunun tam tersi geçerliydi.

Baharat ve Çeşniler

Bütün baharat ve çeşniler arasında, Matbah-ı Âmire defterlerinde en sık adı geçen tuzdur. Çok kullanılan tuzun büyük kısmı Eflak’tan getiriliyordu, bu yüzden defterlerde düzenli olarak tuz-ı Eflak’dan söz ediliyor. Dönemin yemek kitaplarına göre, limon, sirke ve koruk da ekşilik vermek için kullanılan malzemelerdi.

İthal edilen baharat içinde karabiber (fülfül) ve tarçına sıkça rastlanıyor, bu da önceki yüzyıllarda yerleşen bir geleneğin devamına işaret ediyor.²³ Diğer baharat çeşitleri daha nadir

19 BBA-OA, Cevdet Saray, No. 104, No. 7570, No. 5940.

20 BBA-OA, Baş Muhasebe, No. 9895.

21 BBA-OA, Cevdet Saray, No. 7625.

22 Bkz. örneğin BBA-OA, Cevdet Saray, No. 3068, No. 7608, No. 3085.

23 Bu kitaptaki Christoph Neumann’ın yazdığı makaleyle karşılaştırınız.

kullanılmakla beraber isimlerini bulduklarımız var: Kakule, karanfil, sakız, kırmızı biber (bahar-ı sürh veya Arnabud büberi), yenibahar (bahar-ı cedit), kimyon (kemun), sumak ve safran (zağfiran). Karabiber ve tarçın öyle çok kullanılıyordu ki dirhem (3,1 gr) ile kaydedilen diğer baharatın aksine tıpkı sebzeler gibi kıyye (1,2828 kg) ile ölçülüyordu.

Bugünkü Türk mutfağının aksine, XIX. yüzyılda tarçın daha çok tuzlu yemeklerde kullanılıyordu. Koyun, tavuk ve balık yemeklerinin üzerine bir tutam tarçın serpiliyordu. Koruk ya da limon suyuyla yapılan tatlı-ekşi yemeklere de tarçın konuyordu.²⁴ Leyla Saz'ın anlattıklarına bakılırsa, sofrada küçük kaplarda tuz ve biberle birlikte tarçın da vardı.²⁵ Tarçın ve karabiber uzun süre rağbette kaldıysa da, benzer bir tadı olan yenibahar ve kırmızıbiber Osmanlı mutfağına XIX. yüzyıla kadar girmemişti. Gülsuyu (ab-ı verd) ve diğer çiçek suları tatlı yapımında kullanılmak üzere helvahaneye teslim edilirdi. Şekerci boyası ve kırmızıböceğinden elde edilen bir çeşit boya olan kırmızı da özellikle tatlılar ve şuruplar olmak üzere bazı yiyeceklerin renklendirilmesinde kullanılırdı. Bu bağlamda balık bazlı bir jöle olan dutkal-ı balık ile de karşılaşırız. Bu da muhtemelen elmasiye yapmakta kullanılıyordu.²⁶

Fındık, Fıstık ve Meyve Kuruları

Tıpkı baharat gibi fındıklar ve meyve kuruları da yemeğe lezzet katma amacıyla kullanılıyordu. Bazı et yemeklerine, tatlılara ve özellikle pilavlara fındık fıstık katılırdı. XIX. yüzyılın ilk yarısında en çok rağbet görenler badem, fıstık-ı Şam ve fıstık-ı çamdı. Yemeklere fındık, ceviz ve kestane de konuyordu, fakat bunların daha az kullanıldığı görülüyor.²⁷ Aynı şekilde üzüm-i mürğ veya üzüm-i kuş, çekirdeksiz üzüm ve bir çeşit beyaz üzüm olan razzaki de kullanılmaktaydı. 21 Nisan-20 Mayıs

24 Mehmet Kamil, *Melce'üt-Tabbahin* 1260 [1844], s. 22-25, 56-63, 71-74.

25 Saz, *The Imperial Harem*, s. 106.

26 BBA-OA, Cevdet Saray, No. 1, No. 7, No. 7570, No. 1516, No. 426.

27 Fındık için krş. BBA-OA, Cevdet Saray, No. 104, 2589, 6248, 1516, 5940, 426, 1038, 962. Ceviz için: BBA-OA, Cevdet Saray, No. 579, 7608, 7570, 6548, 1516, 3085, 1176, 426, 692. Kestane için: BBA-OA, Cevdet Saray, No. 6248, 1516, 5940, 1038, 962.

1833 dönemi için Çırağan Sarayı'na ait bir deftere göre sultanın mutfağına 1 kıyye Şam fıstığı, 2 kıyye çamfıstığı, 12 kıyye (15 kg) badem, 2 kıyye kuşüzümü alınmıştı.²⁸

Osmanlı mutfağının spesiyalitelerinden biri de muhtelif şerbetler ve hoşafardı. Şerbet sözcüğü ufak bir anlam kaymasıyla İngiliz ve Amerikan yemek terminolojisine bile girmiştir. Bu şurupların yapımında hem taze hem de kuru meyve kullanılıyordu. Mutfığa tatlı, şerbet ve komposto yapılması için erik (erik-i huşk), armut (emrud-i huşk), vişne (vişne-i huşk), incir (kebab-ı incir) ve üzüm (kebab-ı üzüm) kuruları alınıyordu.²⁹

Et

Et, XIX. yüzyıl Osmanlı sarayının temel besin maddesi sayılabilir. Et çorba, pilav, sebze yemekleri ve böreklerin içine konulduğu gibi ana yemek olarak da sunuluyordu. Mutfak defterlerine göre koyun (guşt-ı ganem) ve kuzu eti tercih ediliyordu. Diğer et çeşitleriyle birlikte bunlar da ayrı defterlere kaydediliyordu; kuzu eti söz konusu olduğunda bu kayıtlarda saray sakinlerinin her birine düşen et miktan da belirtiliyordu. Kassabbaşı, kelle (kelle-i ganem), paça (paça-i ganem), ciğer, işkembe, mumbar ve şirden gibi parçaların temininden sorumluydu. Örneğin, 14 Mart-1 Mayıs 1832 arasında, Yeni Saray ile birlikte Çırağan ve Galata saraylarının mutfaklarına 33.025 kıyye (42.364 kg) koyun eti, 290 kelle, 18.790 paça, 160 çift ciğer, 74 parça işkembe, 150 adet mumbar alınmıştı.³⁰

Kuzu eti Osmanlı saray mutfağında özel bir yiyecekti. İki çeşidi vardı: Yeni doğana kuzu, bir yaşındaki hayvana toklu denirdi. Osmanlı sarayına her yıl ilkbahar başından son bahar bitimine kadar ("rûz-ı hıyardan rûz-ı kasıma") kuzu alınması âdettendi, bunlar rütbeye göre dağıtılırdı.³¹ En fazla kuzu eti sultan ve haremının payına düşerken, yüksek rütbeli görevliler

28 BBA-OA, Cevdet Saray, No. 2589, Zilhicce 1248 [21 Nisan 1833 – 20 Mayıs 1833].

29 Kamil, *Melce'üt-Tabbahin*, s. 69.

30 BBA-OA, Cevdet Saray, No. 4849, Şevval-Zilkade 1247 [4 Mart 1832 – 1 Mayıs 1832].

31 BBA-OA, Cevdet Saray, No. 8341, 1198 [1784], No. 1266, 1269 [1853].

de hizmetkârlardan daha çok kuzu eti yerdı.³² Kuzu mevsimi olduğunda sultana kuzu sunulmadığı takdirde kasapbaşının başı derde girebilirdi. Osmanlı arşivinin Cevdet Saray tasnifinde, bir padişahın kendisine neden kuzu yerine toklu verildiğinin hesabını sorduğuna dair bilgi buldum.³³

Koyun ve kuzu etinin aksine dana eti (lahm-ı dana) pek yenen bir şey değildi. Bazı defterlerde saray mutfağına bu etin alındığı kaydedilmişse de, kime verildiği belirtilmemiştir. XIX. yüzyıldan kalan belgelerde sığır etine hiç rastlanmıyor. Ancak XVII. yüzyıl kaynaklarından birine bakılırsa, sığır eti pastırma yapımında kullanılıyordu. Pastırma 1800'lerde de zaman zaman özel bir lezzet olarak sofrada yerini almıştı.³⁴

Kümes Hayvanları

Saray mutfaklarına düzenli olarak tavuk ve piliç temin ediliyordu. Dönemin yemek kitaplarına göre, tavuk çorbalarına ve pilavlara konuyordu; ayrıca tıpkı koyun ve kuzu eti gibi tavuk da ana yemek olarak karşımıza çıkıyor. Yumurta da epey rağbet görüyordu. Hindiye tavuk-ı hindi ya da tavuk-ı mısri adı veriliyordu ve tüketimi gerçekten de oldukça azdı. Hindi bulunabildiği takdirde, sultanın ve haremın mutfakları için temin ediliyordu. Örneğin, 1832 yılında sultanın mutfağında bir ayda 2 hindi, 114 piliç ve 955 tavuk pişirilmişti.³⁵

Daha önceki dönemlerin aksine XIX. yüzyılda güvercin tüketimi yaygın değildi. İncelenen belgelerde saraya güvercin alındığı kaydı sadece bir kez, 1854 yılında Beylerbeyi Sarayı'nda Prens Napoléon şerefine düzenlenen ziyafette geçmektedir. Prensın yirmi bir gün süren İstanbul ziyareti sırasında Fransız devlet başkanı ve maiyetine hizmet veren mutfağa güvercinin yanı sıra kaz, ördek, sülün ve bıldırcın gibi kuşlar da temin edilmişti.³⁶ Osmanlı sarayında kaz tüketiliyordu; fakat bunu

32 BBA-OA, Cevdet Saray, No. 1266 [1853].

33 BBA-OA, Cevdet Saray, No. 8341.

34 Eremya Kömürcüyan, *İstanbul Tarihi: XVII. Asırda İstanbul* (İstanbul, 1988), s. 114.

35 BBA-OA, Baş Muhasebe, No. 9895.

36 BBA-OA, Cevdet Saray, No. 3335, 11 Şaban 1270 [9 Mayıs 1854] ve 4-25 Şaban 1270 [2-23 Mayıs 1854].

zaman zaman çeşit olsun diye yemekler arasına dahil edilen, az kullanılan bir yiyeceğin ötesinde değerlendirmek güç. Saray mutfağına teslim edilen kazlardan bahseden sadece iki belge bulunuyor.³⁷ Diğer kuşların adı belirtilmemekle beraber, baha-ı şikâr-ı mürğ, yani muhtemelen av kuşu satın alındığından söz eden birkaç defter mevcut.³⁸

Özel lezzetler

Bu kategoriye et mamullerini, peynirleri, havyarı ve balık yumurtasını dahil edebiliriz. Müslüman Osmanlıların yaşamalarında yemeğe özel bir mana katan ramazan ayı boyunca bu malzemeler saray mutfaklarına, özellikle de hükümdarın, haremının ve yüksek rütbeli görevlilerin mutfaklarına girerdi. Ramazanda tüketilen bu tür yiyecekler arasında pastırma, sucuk, siyah ve yeşil zeytin, muhtelif peynir çeşitleri, havyar ve balık yumurtası (yumurta-ı semek) sayılabilir. Günümüz Türk mutfağında iftar sofrasında havyar ya da balık yumurtasına pek rastlanmaz, fakat XIX. yüzyıl Osmanlı mutfağında bu yiyeceklerin açılış lezzetleri olarak sofraya gelmesi hiç de yadırganmıyordu. Ramazanda bir Türk tüccarın verdiği iftar yemeğinde ikram edilenleri Miss Pardoe şöyle anlatıyor:

Sininin ortasında bir çeşit soğuk ekmek çorbasıyla dolu kocaman beyaz bir tas vardı, etrafında küçük porselen kâseler dizilmişti. Bu kâseler peynir dilimleri, ançuez, havyar ve her türden şekerlemeye doluydu. Bunların aralarına şimşir kaşıklar ve içlerindeki gülsuyunun rayıhası odayı dolduran pembe ve beyaz şerbet kadehleri serpiştirilmişti.³⁹

Balık

Matbah-ı Âmire defterleri saray sakinlerinin tükettiği balık türleri hakkında ayrıntılı bilgi vermiyor. Bulabildiklerimiz genellikle saray mutfaklarına muhtelif balıkların (semek-i mütenevvia) alınmış ya da getirilmiş olduğuna dair hiç de

37 BBA-OA, Cevdet Saray, No. 1772 [1831] ve 7609 [1842].

38 BBA-OA, Cevdet Saray, No. 5940 [1853] ve 1038 [1854].

39 Miss Pardoe, *The City of the Sultan and Domestic Manners of the Turks in 1838* (Londra, 1838), c.1, s. 20-21.

aydınlatıcı olmayan kayıtlardan ibaret.⁴⁰ En çok rağbet gören balığın sardalye olduğu anlaşıyor.⁴¹ Mersin balığı da biliniyor, ama az tüketiliyordu.⁴² Ele aldığımız dönemde, saray mutfağının sunduğu balık çeşitleri lakerda, mercan balığı ve çirozla tamamlanıyordu.⁴³

XIX. yüzyıl saray yemeklerinde ıstiridye ve midye gibi kabuklu deniz hayvanlarının pek yeri olmadığını görüyoruz. Sadece iki kayıtta ıstakoz alındığı belirtiliyor. Ancak bu istisnai bir durum, zira söz konusu ıstakoz sarayda kalan Fransız konuklar için alınmıştı. Napoléon'un İstanbul'da kaldığı sırada, Neşetabad Sarayı'nın mutfağına 96 adet ıstakoz gönderilmiş ve bunların on beşi Beylerbeyi Sarayı'nda Fransa devlet başkanı şerefine verilen ziyafet için pişirilmişti. Tarihsiz diğer bir belgeye göre, Avrupalı konuklara ikram edilmek üzere alafranga ve alaturka yemekler hazırlanması için Feriye Sarayı'na 56 ıstakoz gönderilmişti.⁴⁴

Sebzeler ve Meyveler

XIX. yüzyıl boyunca yeni sebzelerin eklenmesiyle birlikte Osmanlı aşçılarının yemek dağarları da genişlemişti. Saray mutfaklarına hem İstanbul pazarından hem de Boğaz ve Haliç kıyılarında yer alan Feriye, Ortaköy ve Aynalıkavak gibi has bahçelerden sebze ile meyve temin ediliyordu.⁴⁵

Mutfak kayıtlarına bakılırsa, en azından sarayın ayrıcalıklı ortamında, bugün Türk mutfağında kullanılan sebzelerin neredeyse hepsi XIX. yüzyılın ilk yarısında da tüketilmekteydi. Bunlar yaz ve kış sebzeleri olarak ikiye ayrılıyordu. Mutfak

40 BBA-OA, Cevdet Saray, No. 6248 [1851], 1038 [1854], 5940 [1853], 426 [1854].

41 Bkz. örneğin BBA-OA, Cevdet Saray, No. 2830 [1825], 3061 [1833], 3085 [1851].

42 BBA-OA, Cevdet Saray, No. 7608 [1841], 3085 [1851], 1176 [1853], 426 [1854], 8927 [1854].

43 Lakerda için bkz. BBA-OA, Cevdet Saray, No. 104 [1833], 426 [1854]. Mercan için bkz. BBA-OA, Cevdet Saray, No. 7626 [1841]. Çiroz için bkz. BBA-OA, Cevdet Saray, No. 1176 [1853] ve 8927 [1854].

44 BBA-OA, Cevdet Saray, No. 3335 ve 3374.

45 BBA-OA, Cevdet Saray, No. 257.

eminleri ilgili alımlara ilişkin günlük kayıt tutuyorlardı. Bu listelerde alınan miktarlar ve her birine ödenen fiyat da yer alıyordu. Yazın patlıcan ve kabak tercih edilirken, yaz sonuna doğru balkabağı, lahana ve ebegümeci gibi bazı kış sebzeleri rağbet görüyordu. Bunun aksine, saray mutfaklarında kış aylarında patlıcan, yeşil fasulye, kabak ve kırmızı ya da yeşil domates gibi yaz sebzelerini bulmak mümkündü. Bu sebzelerin imparatorluğun güney eyaletlerinden sınırlı miktarlarda özel olarak getirildiğini düşünebiliriz.

Tablo 1. Osmanlı Sarayı'nda tüketilen kış ve yaz sebzeleri

Kış	Pırasa, lahana, şalgam, havuç, kereviz, yerelması, karnabahar, balkabağı, ıspanak, ebegümeci, hindiba, kuzu kulağı, nane, salamura asma yaprağı.*
Yıl boyu	Maydanoz, dereotu.
Yaz	Patlıcan (badıncan), asmakabağı, sakızkabağı, hıyar, taze bamya, taze bakla, çalifasulyesi, semizotu, mülhiyye veya mülbiye,† yeşilbiber (büber-i taze), koruk, kırmızı domates (kavata) ve yeşil domates, domates yaprağı (varak-ı kavata), asma yaprağı, fındık yaprağı.‡

Osmanlı aşçıları XVIII. yüzyılın sonları ve XIX. yüzyılın başlarında yeni sebze türleriyle tanışmışlardı.⁴⁶ Bunların arasında,

* Bkz. örneğin BBA-OA, Cevdet Saray, No. 1891, Zilkade 1259 [23 Kasım-22 Aralık 1843], No. 1567, Safer 1268 [26 Kasım-24 Aralık 1851], No.744, Muharrem 1263 [20 Aralık-18 Ocak 1847].

† *Mülhiyye* Temmuz ile Eylül ayları arasında yetişen Kıbrıs menşeli bir bitkidir. Taçkey Debes, "A Selection of Dishes From the Turkish Republic of Northern Cyprus," *First International Food Congress 25-30 September, 1986* (Ankara, 1988), s. 89-90.

‡ BBA-OA, Cevdet Saray, No. 1812, Rebiyülevvel 1247 [10 Ağustos-8 Eylül 1831], No. 6078, Receb 1259 [28 Temmuz-26 Ağustos 1843], No. 257, Şaban 1270 [28 Mayıs-26 Haziran 1854]. Yapraklar muhtemelen sarma yapmak için kullanılıyordu.

⁴⁶ XVIII. yüzyılın son çeyreğinde Boğaz kıyılarındaki bahçelerde domates yetiştirilmesi yolunda kanıtlar için bkz. Domenico Sestini, *Beschreibung des Kanals von Konstantinopel, des dasigen Wein-, Acker- und Garten-Baues und der Jagd der Türken*, çeviri: C.J. Jagemann, *Neue Sammlung von Reisebeschreibungen*, 8. Bölüm (Hamburg, 1786). Ancak, Sestini'nin ziyaret ettiği dönemde, *pomme d'amour* halen egzotik bir meraktan ibaretti.

kısa sürede Türk mutfağının vazgeçilmez malzemeleri arasında yerini alan domates de bulunuyordu. Mutfak defterlerine göre, domates Osmanlı sarayına 1830'da girmiş ve bundan sonra hem kırmızı hem de yeşil domates düzenli olarak alınmıştı.⁴⁷ Yeşil domates kırmızıdan daha fazla tüketiliyordu, bu da muhtemelen ham domatesin olgun domatesten daha önce fark edilmiş olmasından kaynaklanıyor. *Melceü't-Tabbahin* adlı yemek kitabında da içine domates konulan yemekler var. Yeşil domates daha ziyade bazı ekşi yemeklerde ve turşuda kullanılırken, kırmızı domates beş tarifte geçiyordu: Şiş kebab, domatesli yahnı, domatesli pilav, sebze türkülüsü ve domates salatası.⁴⁸ Görünen o ki, bugün hemen hemen her yemeğin vazgeçilmez malzemesi olan domates henüz bu konuma gelmemişti. XIX. yüzyılın daha sonraki yıllarına ait yemek kitaplarında bile domates adı sık sık geçen bir malzeme değildi.⁴⁹

Amerika menşeli bir bitki olan domates, Avrupa'ya ilk kez XVI. yüzyılda İspanyol egemenliğindeki Napoli yoluyla gelmişti; tam da bu sırada İspanyollar Amerika kıtasında bir imparatorluk kuruyorlardı. Domates Cenova ve Nice kanalıyla Provence'a gelmiş, burada yaşayanlar bu bitkiye *pomme d'amour* yani aşk elması adını vermişlerdi. Bu sebzenin, daha doğrusu meyvenin, yenebilir bir şey olarak kabul görmesi bir sonraki yüzyılı bulmuş, Paris mutfağına XIX. yüzyıl başlarına kadar yerleşmemişti.⁵⁰ Görmüş olduğumuz üzere, yeşil domates Osmanlı İmparatorluğu'na XIX. yüzyıldan önce girmiş olmasına rağmen, tıpkı Paris'te olduğu gibi meyvenin olgun halini tüketme alışkanlığı 1800'lere kadar yerleşmedi.

Yine Amerika menşeli bazı yeşil fasulye ve biber çeşitleri de Osmanlı üst sınıflarının mutfaklarına XIX. yüzyılda girmişti. 28 Temmuz-26 Ağustos 1843 arasındaki dönemi kapsayan bir deftere göre, yeni tanışılanlardan biri de mısır (mısır-ı buğday)

47 BBA-OA, Cevdet Saray, No. 1812 [1831].

48 Kamil, *Melceü't-Tabbahin*, s. 24, 31, 65, 67, 71, 83.

49 Mehmed Tosun, *Aşçı Başı* (İstanbul, 1318 [1900]).

50 Reay Tannahill, *Food in History* (New York, 1989), s. 207; Maguelonne Toussaint-Samat, *Historie Naturelle et Morale de la Nourriture* (Paris, 1987), s. 707.

olmuştu.⁵¹ Bu durum, yoksulların yediği nişastalı ucuz bir besinin daha sonra zengin konaklarına girmesine bir örnek oluşturuyor, zira mısır Balkanlar'ın bazı yörelerinde XVII. yüzyıldan ya da en azından XVIII. yüzyıl başlarından beri biliniyordu.⁵² Ebegümece, hindiba, kuzukulağı, maydanoz ve dereotu gibi yabancı otların yanı sıra başka yeşilliklerin de kayıtlarda yer aldığını görüyoruz: 26 Kasım-24 Aralık 1851 döneminde Matbah-ı Âmir'e çeşitli salatalar geldiğini, 1854'te ise 29 Nisan-27 Mayıs arasında has bahçelerden marul getirildiğini görüyoruz.⁵³ Bir kayıтта sultanın mutfağı için bezelye alındığı belirtiliyor; böylelikle bezelye muhtemelen fazla tüketilen bir yiyecek olmasına rağmen XIX. yüzyılın ilk yarısında Osmanlı aşçıların bezelyeye yabancı olmadıklarını anlıyoruz.⁵⁴ Saray mutfaklarına düzenli gelen sebzeler arasında kuşkonmaza pek rastlanmıyor; 1854 ilkbaharına ait tek bir kayıt bize kuşkonmazdan haberdar olduğunu gösteriyor.⁵⁵

Bu dönemde patates de (patata) saray mutfaklarına girmeye başlamıştı, bunu gösteren dört kayıt mevcut. 6 Aralık 1853-3 Ocak 1854 arasını kapsayan dönemde, kayıtlarda sadece 6 kıyye (7,7 kg) patates görülüyor. Ekim 1853-Ocak 1854 arasında her ay düzenli olarak patates alınmıştı. Mayıs 1854'de, Prens Napoléon'un ziyareti sırasında, Neşetabad Sarayı'nın mutfağına 160 kıyye (205 kg) patates gönderilmişti. Son olarak, tarihini bilmediğimiz bir belgeye göre, İngiliz konuklara yapılacak yemekler için Feriye Sarayı'na patates gönderildiğini görüyoruz.⁵⁶ Adının pek sık geçmemesinden de anlaşılacağı gibi, 1850'den

51 BBA-OA, Cevdet Saray, No. 6078, Receb 1259 [28 Temmuz-26 Ağustos 1843].

52 Traian Stoianovich, G.C. Haupt, "Le mais arrive dans le Balkans," *Annales ESC* XVII, 84-93 (1962).

53 BBA-OA, Cevdet Saray, No. 1567, No. 257.

54 BBA-OA, Cevdet Saray, No. 744, Muharrem 1263 [20 Aralık-18 Ocak 1847].

55 BBA-OA, Cevdet Saray, No. 257.

56 BBA-OA, Cevdet Saray, No. 6248, Safer 1267 [6 Aralık 1850-3 Ocak 1851], No. 5940 Muharrem 1270 [4 Ekim- 2 Kasım 1853], Safer 1270 [3 Kasım-1 Aralık 1853], Rebiyülevvel 1270 [2 Aralık 1853-1 Ocak 1854], No. 3335, Şaban 1270 [Mayıs 1854], No. 3374.

sonra bile, Osmanlı sarayında patates tüketiminin çok yaygın olmadığı, daha çok yabancı konuklara ikram edildiği görülüyor. Fakat aynı zamanda, üst sınıfların mutfaklarında bu sebzenin kabul gördüğü yolunda kanıtlar da mevcut. *Melceü't-Tabbahin* patatesi bir çeşit yerelması olarak tarif ediyor ve Fransız mutfağından alınan bir yemekte kullanılmasını öneriyor.⁵⁷ Yabancı bir görevlinin anlattığına göre, İstanbul'da patates 1835'ten beri biliniyordu; fakat Osmanlı İmparatorluğu'nun diğer bölgelerinde yetiştirilmiyordu.⁵⁸

Tablo 2. Osmanlı Sarayında tüketilen meyveler, mevsime göre⁵⁹

Kış	Elma, armut (emrud), ayva, ekşi ve tatlı nar, kestane, portakal, turunç, tatlı limon. Haziran'a kadar bulunan: portakal, ayva, kestane, turunç, nar.
İlkbahar	Elma, limon, erik çeşitleri (erik-i Serfice, erik-i taze, erik-i bardak, erik-i torba), çilek, kiraz, kayısı (kayısı-ı Acem ya da zerdali), incir, armut çeşitleri (emrud-ı akça, emrud-ı Mustafabey) ve üzüm çeşitleri (razzaki, üzüm-i siyah)*
Yaz	Şeftali, kıvılcık, kavun, karpuz, erik, mürdümériği, incir, kayısı (sonbahara kadar), armut (emrud-ı Bozdoğan), kayısı, kiraz, üzüm, çilek.
Sonbahar	Üzüm-i çavuş, razzaki ve çekirdeksiz üzüm (Ocak'a kadar).

Osmanlı sarayında XIX. yüzyılda bol bol taze ve kuru meyve de tüketiliyordu. İstanbulluların sofralarına XX. yüzyılda eklenen muz, kivi ve ananas gibi egzotik meyveleri bir kenara bırakırsak, mutfak defterleri o dönemdeki meyvelerin bugün yediklerimizden pek farklı olmadığını ortaya koyuyor. Meyvenin kalitesi değerlendirilirken, nereden geldiği büyük önem

⁵⁷ Kamil, *Melceü't-Tabbahin*, s. 33.

⁵⁸ Helmuth von Moltke, *Moltke'nin Türkiye Mektupları*, çeviri: Hayrullah Örs (İstanbul, 1995), s. 335.

⁵⁹ Bkz. örneğin BBA-OA, Cevdet Saray, No. 7607, 7626, 744, 2589, 962, 8927, 3085, 6078.

* Çilek, kiraz, kayısı ve bazı yeşil erik çeşitleri haricinde, bu meyveler bir çeşit ambardan geliyor olmalı; zira Osmanlı toprakları dahilinde ilkbaharda üzüm ya da armut yetişen bölge bulunmuyordu.

taşıyordu, menşeinin belirtilmesi marka gibi bir şeydi. Üzümün veya eriğin dört beş çeşidi bulunuyordu. Aynı meyvenin farklı çeşitlerine olan talep, Saray sakinlerinin ince bir damak zevklerinin olduğunu ve yemeklerinde çeşitlilikten hoşlandıklarını gösteriyor.

Mutfak Gereçleri, Sandalyeler ve Sofra Takımları

Defterlerde muhtelif gıda malzemelerinin yanı sıra saraya alınan mutfak gereçleri ve sofrta takımları da yer alıyordu. Bunlar ayrı defterlere değil, sultanın hanesine alınan diğer malzemelerin listesine kaydediliyordu. Elimizdeki belgeler XIX. yüzyıl başlarında Osmanlı sarayında bulunan mutfak gereçleri ve sofrta takımları konusunda fazla bilgi içermiyor, fakat bunlar da olmasaydı bu konu hakkında hiçbir şey bilemeyecektik.

Daha önceki yüzyıllarda olduğu gibi bu dönemde de yemek genellikle bakır kaplarda pişiriliyordu. Bu kapların arasında çeşitli tencereler, tavalar, kazanlar ve çanaklar bulunuyordu. Bakır kaplar düzenli olarak kalaylanmadığı takdirde zehirlenmeye neden olacakları için saray mutfağına temizleme amaçlı amonyağın yanı sıra kalay da satın alınmıştı. Belirli bir yiyecek için ayrılan tencere ve tavalar da kaydedilmişti, bunların bazıları sadece yumurta (yumurta tabesi), bazıları mücver (tabe-i mücmer) için kullanılırken, bakır kazanlardan bazıları pilava ayrılmıştı (nuhas pilav tenceresi). Sadece kızartma yapılan bir tava da (tabe-i revgân) mevcuttu. Bakır gereçler arasında kevgirler, kepçeler, cezveler, sürahiler, tepsiler, kâseler ve büyük tabaklar da bulunuyordu.⁶⁰

1820'lere ait bir belge bize yüksek rütbeli bir görevlinin İstanbul'daki evinde bulunan bakır kapların listesini veriyor. Bu kayıta çeşitli tencereler, tavalar, tepsiler, çanaklar ve cezveler yer alıyor; örneğin helva yapmak için kullanılan kapaklı bir tencere (hulviyyat-ı tencere ma kapak), kapaklı pilav lengeri, bütün bir kuzuyu alabilecek büyüklükte bir başka kazan (kebir

60 Bkz. örneğin BBA-OA, Cevdet Saray, No. 7570, Şevval 1257 [16 Kasım-14 Aralık 1841], No. 3085, Ramazan 1267 [30 Haziran-29 Temmuz 1851].

kuzu lengeri ma kapak), kapaklı çorba tası, kenarlı baklava tepsi ve kahve kavurmakta kullanılan kahve tavası.⁶¹

Mutfak gereçlerinin bir kısmı da tahtaydı. Listedeki diğer kalemler arasında tepsiler (tabla-ı şecer), kıyma tahtaları, hamur tahtaları, oklava ve merdaneler, şimşir kepçeler (cemşir kefçe) görüyoruz.⁶² Düzenli olarak kullanılan toprak eşyalar da mevcuttu: Örneğin bardaklar (bardak-ı hak), ibrikler, güveçler (güvec-i Bursa), muhtelif sepetler (sepet, küfe, şövalye, kazavi). Ayrıca iki çeşit bez (astar-ı hass ve astar-ı kaba), muhtelif süpürgeler (süpürge-i meydan, süpürge-i hasır, caru), pirinç süzgeçleri (kalbur-ı erz), sabun ve aşçı bıçağı gibi şeyler de XIX. yüzyıl saray mutfaklarında yer alıyordu.⁶³

Daha önce de belirttiğimiz gibi, yemek masası yerine sini kullanma alışkanlığı XIX. yüzyılda da sürmüştü, ahşaptan veya metalden yapılan siniler Matbah-ı Âmire defterlerinin hemen hemen hepsinde yer almıştır. Ancak bu sinileri kimlerin kullandığı bilinmemektedir. Sarayda muhtemelen alafranga yemek masaları da vardı, fakat mutfak eşyası değil mobilya sayıldıkları için kayıtlarımızda geçmemektedir. Örneğin, Şehzade Abdülaziz'in eğitime başlaması şerefine verilen ziyafette, 580 tahta pilav ve zerde tepsisi, 98 de yemek tepsisi kullanılmıştı. Aynı kayıta 250 adet hasır iskemle satın alındığı da belirtilmektedir, bu iskemleler tepsilerin altına konmuş olabilir.⁶⁴ 1854'te saray için on adet sandalye satın alınmıştı.⁶⁵ Terminolojiye bakılırsa, iskemle yerine sandalye sözcüğü kullanıldığına göre, bunlar daha zarif eşyalardı ve yemek masasının etrafında oturmak için kullanılmış olabilir.

Matbah-ı Âmire defterleri, sarayda kullanılan tabaklar, kâseler, servis tabakları ve bardaklar gibi sofraya takımlarının genellikle Avrupa'dan getirildiğini gösteriyor. XIX. yüzyıl başla-

61 BBA-OA, Baş Muhasebe, No. 8800 1236-1247 [1821-1832].

62 Bkz. örneğin BBA-OA, Cevdet Saray, No. 579, Zilhicce 1251 [19 Mart-17 Nisan 1836].

63 Bkz. örneğin BBA-OA, Cevdet Saray, No. 1176, Ramazan 1269 [8 Haziran-7 Temmuz 1853].

64 BBA-OA, Cevdet Saray No. 8905, 9 Muharrem 1251 [7 Mayıs 1835].

65 BBA-OA, Cevdet Saray No. 426, Şaban 1270 [29 Nisan-27 Mayıs 1854].

rına ait belgelerin hepsinde saray mutfaklarına alınan Avrupa menşeli tabak ve bardak kayıtları buluyoruz. Müge Gökçek ve diğerlerinin araştırmalarına göre, Osmanlı seçkinleri batıdan gelen malları kullanmaya XVIII. yüzyılda başlamıştı. Üstelik, Avrupa'dan gelen tabak ve bardaklar sadece sarayda değil, Osmanlı ricalinin evlerinde de kullanılıyordu. Göçek'in incelediği, 1705 ile 1809 arasındaki dönemi kapsayan 124 tereke defterinin 59'unda Batı menşeli mallar vardı, 38'indeyse ithal bardak ve tabaklar olduğunu görüyoruz.⁶⁶ Meissen ve Viyana'daki porselen fabrikaları XVIII. yüzyıl ortalarından itibaren özellikle Osmanlı zevkine uygun tabaklar üretmeye başlamışlardı. Kapaklı büyük tabaklar, tatlı kâseleri, kahve fincanları, aşure kapları İstanbul'a ihraç ediliyordu. Ayrıca, 1738'de Vincennes'de kurulan, daha sonraları Sèvres Ulusal Porselen Fabrikası adını alan fabrika 1805'ten itibaren Osmanlı müşterileri için özel porselen tabak ve kâse üretmeye başlamıştı. Çoğu XIX. yüzyıldan kalan Avrupa porselenleri bugün bile İstanbul'daki müzelerde sergilenmektedir.⁶⁷

Tablo 3. 1854'te saray mutfaklarına alınan Saksonya ve Fransız porselenleri⁶⁸

Saksonya	Beyaz Saksonya balık tabağı, beyaz Saksonya şorba tası ma kapak, Saksonya dalgalı çukur tabak, beyaz Saksonya zerde kâse ma kapak, Saksonya kahvealtı tabağı, Saksonya salata tabağı, Saksonya tuzluk
Fransız porseleni	Fransızkâri tabak, Fransızkâri hoşab kase

Saray mutfağı kayıtları, XIX. yüzyılda Avrupa porselenlerinin, özellikle de Dresden üretimi olanların yaygın olarak kullanıldığını ve lüks değil günlük kullanım eşyası gibi görüldüğünü gösteriyor. XIX. yüzyıl boyunca tüketimde artış gözleniyor. Örneğin 1825'te, yüksek rütbeli saray görevlilerine Ramazan he-

66 Fatma Müge Göçek, *Rise of the Bourgeoisie, Demise of Empire: Ottoman Westernization and Social Change* (Oxford, New York, 1996), s. 40, 103.

67 H. Yılmaz, Ş. Akalın, *Sadberk Hanım Müzesi: Osmanlı Dönemi* (İstanbul, 1995), s. 116-17.

68 BBA-OA, Cevdet Saray No. 426, Şaban 1270 [29 Nisan 1854-27 Mayıs 1854].

diyesi olarak 40 adet altın bezemeli Dresden yapımı kâse ("Saksonya altun kebir kâse") ve 5 "Pariskâri sakız kâsesi" verilmişti.⁶⁹

Matbah-ı Âmire defterleri XIX. yüzyıl başlarında bile, Dresden ve Fransa'dan gelen porselenlerin Çin porselenine ya da yerli çinilere tercih edildiğini göstermektedir. Elimizdeki belgelerde adı neredeyse hiç geçmeyen Kütahya ve İznik çinilerinin tek örneği 1835'teki bir ziyafet için alınan Kütahya yapımı kahve fincanlarıdır.⁷⁰ Saray mutfaklarına alınanlar arasında İngiliz tabakları ve bir çeşit beyaz porselenin yanı sıra bir de sır altı "kara kalem" işlemeli bir porselen göze çarpıyor.⁷¹ Sözü geçen son iki çeşit, muhtemelen porselen imalatının XIX. yüzyıl başlarında hız kazandığı İstanbul'da üretilmişti.⁷²

İncelemekte olduğumuz dönemde Osmanlı sarayında kullanılan sofrta takımlarını daha önceki yüzyıllarda kullanılanlardan farklı kılan iki unsur görülüyor: Öncelikle, porselen kaplara (Avrupa menşeli ve yerel) olan talep İtalyan çinisi ve Çin porseleninin önüne geçerek artmıştı; ikinci olarak, daha önceleri hiç bilinmeyen yeni sofrta aksesuarları sıkça kullanılmaya başlamıştı. Pilav, pelte, çorba, börek ve tatlı gibi temel Osmanlı yemekleri için kullanılan sıradan tabak, kâse ve sahanların haricinde balık, salata ve patates gibi yemekler için yeni tabak türleri artık belgelere kaydedilmeye başlamıştı. Örneğin 1841'de, normal tabakların ve tatlı tabaklarının (kadayıf tabağı, lokma tabağı, muhallebi tabağı) haricinde, iftariyelik adıyla geçen küçük bir tabağa rastlıyoruz. Ayrıca, saray mutfaklarına balık ve salata için tabaklar alınmıştı, bunların arasında dalga desenli olanlar da olmayanlar da vardı.⁷³ Üstelik, 1852'de, 19 Temmuz'dan 16 Ağustos'a kadar olan dönemde, sultanın mutfağına 16 peynir kâsesi, 10 tarator kâsesi, 20 salata tabağı, 10 üzüm tabağı, 10 çorba kâsesi ve iki de kapaklı büyük tabak alınmıştı.⁷⁴

69 BBA-OA, Cevdet Saray No. 2830, Ramazan 1240 [Nisan 1825].

70 BBA-OA, Cevdet Saray No. 8905, Muharrem 1251 [7 Mayıs 1835].

71 Örneğin bkz. BBA-OA, Cevdet Saray No. 7, Şevval 1249 [11 Şubat 1834-11 Mart 1834], No. 6248, Safer 1267 [6 Aralık 1850-3 Ocak 1850].

72 Yılmaz ve Akalın, *Sadberk Hanım Müzesi*, s. 121.

73 BBA-OA, Cevdet Saray No. 7608, Şaban 1257 [18 Eylül 1841-16 Ekim 1841].

74 BBA-OA, Cevdet Saray No. 344, Şevval 1268 [19 Temmuz 1852-16 Ağustos 1852].

Balık, patates ve çorba servisi gibi özel işlevli tabak ve kâselerin kullanılması, Avrupa sofrası kültürünün bazı yönlerinin Osmanlı sarayı sakinlerini cezbedtiğini gösteriyor.⁷⁵ Benimsenen yeni sofrası aksesuarlarına uygun olarak sofranın servis düzeni de değişmiş ve yeni alışkanlıklar doğmuştu. Daha önce gördüğümüz gibi, yemek servisinde alışılmış olan tarz bütünüyle terk edilmemiş, fakat XIX. yüzyılın ilk yarısında Avrupai tarzda incelikli bir yemek sunmak için gerekenler satın alınmaya başlamıştı. Osmanlı saray mensupları kime yemek sunacaklarına göre karar verebilir, hatta uygun gördükleri takdirde yerel yemekler ile Avrupa yemeklerini bir araya getirebilirlerdi.⁷⁶

Porselen kapların aksine, cam eşyaların adı her Matbah-ı Âmile defterinde geçmiyor. Saraya alınan cam eşyaların çoğu Fransa'dan getiriliyordu: örneğin Fransızkâri bardak, Fransızkâri kesmeli hoşab kâsesi, Fransızkâri kesmeli sürâhi ve Fransızkâri kesmeli kadeh şerbet bardağı.⁷⁷ Erken tarihli bir kayıttan (1825), baklava desenli kesme cam kâse ve kadehlerin, kapaklı Dresden ve İngiliz yapımı ibriklerin, cam zeytin ve reçel kavanozlarının sarayın üst düzey yetkililerine ramazan hediyesi olarak verildiğini öğreniyoruz.⁷⁸

Muhtelif tahta kaşıklar daima Osmanlı maddi kültürünün belirgin unsurlarından biri olmuştu. Daha önceki dönemlerde olduğu gibi kaşıklar sofrası takımının en temel unsurlarından biriydi, XIX. yüzyıl saray mutfağı da bu alışkanlığı terk etmemişti. Kullanan kişinin rütbesine bağlı olarak kaşıklar abanoz,

75 Örneğin bkz. BBA-OA, Cevdet Saray No. 104, Cemaziyel âhır 1249 [16 Ekim 1833-13 Kasım 1833], Cevdet Saray No. 7626, Ramazan 1257 [17 Ekim 1841-15 Kasım 1841].

76 Yemek türlerinin "karıştırılması ve birbirine uydurulması" hakkında krş. Selçuk Esenbel, "The Anguish of Civilized Behaviour: The Use of Western Cultural Forms in the Everyday Lives of the Meiji Japanese and the Ottoman Turks During the Nineteenth Century," *Japan Review* 5 (1994), s. 145-185.

77 BBA-OA, Cevdet Saray No. 7608, Şaban 1257 [18 Eylül 1841-16 Ekim 1841], No. 1176, Ramazan 1269 [8 Haziran 1853-7 Ağustos 1853], No. 5940, 1270 [1853]. "Kadeh şerbet bardağı" için bkz. Cevdet Saray No. 426, Şaban 1270 [29 Nisan 1854-27 Mayıs 1854].

78 BBA-OA, Cevdet Saray, No. 2830, Ramazan 1240 [1825].

şimşir, sakız, ceviz ve armut ağaçlarından, hatta mercandan yapılıyordu.” Şimşir kaşık ve sıradan “kaba kaşık”, abanoz, ceviz veya mercandan yapılan kaşıklara göre daha düşük kalitedeydi. İkinci gruba giren kaşıklar daha çok sultan, ailesi ve yüksek rütbeli saray yetkilileri tarafından kullanılırdı. Kaşıklarla karşılaştırıldığında, saray mutfaklarına alınan çatal ve bıçaklardan daha az bahsediliyor. İlk kayıtlardan biri 1850 yılına ait: Sultanın mutfağına bir kutu maden saplı çatal, bir kutu maden saplı bıçak ve maden saplı kaşıklar alınmıştı.⁸⁰ 1852’de bir maden saplı çatal, bıçak ve kaşık takımı daha alındığını görüyoruz.⁸¹ Üçüncü örnek Prens Napoléon onuruna verilen ziyafette karşımıza çıkıyor, Beylerbeyi Sarayı mutfağına madeni çatal, bıçak ve kaşık takımları (edevat-ı madeniyye) alınmıştı.⁸²

Sonuç

Sultanın ve sarayının ayrıcalıklı konumu göz önüne alındığında, saray mutfaklarının her şeyin en iyisini elde etme önceliği bizi şaşırtmayacaktır. Mevsim dışı meyveler dahil nadir bulunan pahalı yiyecekler imparatorluğun muhtelif yörelerinden İstanbul’a getirilebiliyordu. Üstelik, yeni yemekler ve yeni servis şekillerini denemekten hoşlanan bir sultan, elbette kendisini bu zevkten mahrum etmeyecekti.

Et tüketiminde XIX. yüzyıl başlarından itibaren büyük bir değişim olduğunu, kuzu etinin giderek daha çok rağbet gördüğünü söyleyebiliriz. Ancak XIX. yüzyıl Osmanlı sarayının XVII. yüzyıla oranla daha tutumlu ve kaynakları daha dikkatle kullanan bir yola girip girmediğini söylemek için henüz çok erken.⁸³

79 Örneğin, bkz. No. 8905, 9 Muharrem 1251 [7 Mayıs 1835], BBA-OA, Cevdet Saray No. 7608, Şaban 1257 [18 Eylül 1841-16 Ekim 1841], No. 426, Şaban 1270 [29 Nisan 1854-27 Mayıs 1854].

80 BBA-OA, Cevdet Saray No. 6248, Safer 1267 [6 Aralık 1850-3 Ocak 1850].

81 BBA-OA, Cevdet Saray No. 344, Şevval 1268 [19 Temmuz 1852-16 Ağustos 1852].

82 BBA-OA, Cevdet Saray No. 3335, 11 Şaban 1270 [9 Mayıs 1854].

83 Burada yapılan karşılaştırmanın dayanağı için bkz. bu kitaptaki Reindl-Kiel tarafından yazılan makale ve Tülay Artan, “Aspects of the Ottoman Elite’s Food Consumption: Looking for ‘Staples’, ‘Luxuries’ and ‘Delicacies’ in a Changing Century,” *Consumption Studies and the*

Kuzuya olan talebin artmasıyla birlikte, çok küçükken kesilen hayvanlar tam kilolarına ulaşamıyordu, bu yüzden de sultanın sofrasına daha yumuşak bir et koyabilme uğruna daha fazla et arzı yaratma fırsatı feda ediliyordu. Fakat XVII. yüzyıl padişahlarının iki yüzyıl sonraki haleflerinden daha tutumlu oldukları sonucuna varmadan önce, 1800'lerde koyunun eskisinden daha bol olup olmadığına bakmamız gerekiyor. Ancak şu anda bu soruyu yanıtlayabilecek durumda değiliz.

Osmanlı sarayı sakinleri Amerika'dan gelen yeni meyvelere ve sebzelere de ilgi göstermişlerdi. Patates, domates, balkabağı ve fasulye bugünkü kadar çok tüketilmese bile, XVIII. yüzyılın sonlarında meraklı gözlemcilerin gördüğü Boğaziçi bahçelerinin "deneysel dairesi" içinde kalmış da değillerdi. Gelecekte yapılacak çalışmalar belki Osmanlı sarayının, varlıklı kentlilerin ellerinden geldiğince taklit etmeye çalıştıkları bir model olup olmadığını veya yoksul insanlar arasında kabul gören yiyeceklerin daha sonra "şık" sofralara girip zenginler tarafından da tüketilip tüketilmediğini ortaya koyabilir. İlk söylediğimizin daha yaygın olduğunu düşünsek bile, saray mutfaklarında karşımıza çıkan mısır, ikinci gelişmenin de en azından arada bir gerçekleştiğine işaret ediyor.

Öte yandan, eski alışkanlıkların XIX. yüzyılda devam etmesi de oldukça ilginç. Pilav ve tavuk XVII. yüzyılda ziyarete gelen yetkililere sunulan yemekler arasında yer alıyordu. II. Mahmud döneminde bu yemekler hâlâ saray mutfağının ana yemeklerindendi. Sarayın XVIII. yüzyıl sakinleri tarçın gibi ince bir baharatı sever olmuşlardı ve bu zevk 1850'lerde henüz değişmemişti.⁸⁴ XVII. yüzyıl saray sofralarında balık ikinci plandaydı, XIX. yüzyıl ortasında da değişen bir şey olmamıştı. Fakat bu son cümle biraz açıklama gerektiriyor. Görünen o ki, II. Mahmud ve Abdülmecid'in döneminde saray mensupları IV. Mehmed dönemi saraylılarından daha fazla sardalye ve mersin balığı yemişlerdi, balık mezeleri de ramazan sofralarındaki

History of the Ottoman Empire 1550-1912: An Introduction, Donald Quataert, ed. (Albany, 2000), s. 107-200.

⁸⁴ Bu kitaptaki Christoph Neumann tarafından yazılan makaleyle karşılaştırınız.

iftariyelikler arasına girmişti. XIX. yüzyılda Karadeniz bölgesinden hayli iyi belgelenen göç dalgası İstanbul'un popüler yemeklerini etkilemeye mi başlamıştı ve saray bu eğilimi mi izliyordu? Henüz bilmiyoruz.

Kaçınılmaz olarak böyle bir çalışma yanıtlayabileceğinden çok daha fazla soruyu ortaya atıyor. Muhafızların ve bostancıların "üst rütbelilerden" daha mütevazı yemekler yediklerini görmüştük; daha XIX. yüzyıl başlarında fasulyeli pilava benzer bir yemeğin yerel beslenmenin ana unsuru olduğunu görüyoruz. Ancak, henüz ayırt edemediğimiz daha ince hiyerarşik derecelendirmeler olmalı. Ya sultanın haremi için hazırlanan yemekler? Bunlar sarayın erkekleri için hazırlananlara ne kadar benziyordu ve farklar, eğer varsa, nelerdi? Henüz işin çok başındayız.

ŞAM'DA XVII. YÜZYIL SONU VE XVIII. YÜZYIL BAŞLARINDA BARDAK, TABAK VE KAP KACAK

COLETTE ESTABLETT ve JEAN-PAUL PASCUAL

İlk bakışta bu konu pek önemli gibi görünmüyor, üstelik yazarlardan birinin kadın olması yüzünden çağrışımları da pek hoş değil: Hiç de mukaddes olmayan *Kinder, Küche, Kirsche* [çocuklar, mutfak, kilise] üçlüsü çirkin kafasını derhal kaldırıyor. Ancak, filozof Herakleitos bu sıradan konuyu bile belirli bir entelektüel konuma oturtmayı başarmıştır. Aristoteles'in anlattığına göre, bir ara Herakleitos ortadan kaybolmuştu, hiçbir yerde bulunamıyordu. Uzun aramalar sonunda, bazı yabancı konuklar yerini saptamayı başardılar; filozof mutfaktaki ateşin başında ısınmaya çalışıyordu. Gelenler içeri girmekte duraksadılar. Herakleitos şöyle seslendi onlara: "Haydi girin içeri, tanrılar bu odada bile varlar."¹

Kaynaklar

Çözümlememiz, iki ciltten oluşan Şam kadı sicillerinde yer alan 450 tereke kaydına dayanıyor.² Bu belgeleri toplamaktan sorumlu olan görevliye kassam-ı 'arabi denirdi, görevi erkek olsun kadın olsun "sıradan" Osmanlı tebaasının terekesini [muhallefatını; ölenin mallarını] şeriata göre yasal mirasçılarını

1 Aristoteles'in aktardığı anekdot için bkz. "Traité sur les parties des animaux," 1. kitap, 5. bölüm, s. 645a.

2 Colette Establett ve Jean-Paul Pascual, *Familles et fortunes à Damas-cus en 1700* (Şam, 1994). Bu çalışma aynı zamanda Osmanlı terekeleri üzerine ikincil literatürden de pek çok referans içermektedir; bunlar burada yinelenmemiştir.

oluşturan kişilere bölüştürmektir. Bu niteliklere uygun mirasçı yoksa terekeyi Osmanlı hazinesine (beytül mâle) aktarmak da kassam-ı 'arabî'nin görevidir. Ele alınan defterlerden ilki 1686-1693 arasındaki dönemi, ikincisi ise 1689-1717 arasındaki resmi tereke kayıtlarını kapsamaktadır.

Osmanlı İmparatorluğu'nun pek çok eyaletinden bu tür tereke defterleri günümüze ulaşmıştır. Defterlerin formatı pek farklılık göstermez: Başlangıç bölümünde vefat eden kişinin adı, varsa unvanı ve kimi kez mesleği veya yaptığı iş kayıtlıdır; ancak bu son bilgiye çoğunlukla, listede yer alan araçlar, aletler ve hammaddelerin incelenmesi gibi dolaylı yollarla ulaşılması gerekir. Öte yandan, vefat edenin yaşamış veya çalışmış olduğu yöre daima kayıtlıdır. Aynı durum mirasçılar ve varsa yasal vekilleri için de geçerlidir. Kadı ve kâtipleri ana metinde vefat edenin malvarlığını sıralamaya geçerler, bu sıralamada menkul ve gayrimenkuller ile ipotekler yer alır.

Bütün Osmanlı terekelerinde, en azından Suriye eyaletinde düzenlenmiş olanlarda, kadı vefat eden kişiye ait ev(ler) ve atölye(ler)de bulunan eşyaları özenle tarif etmiştir, bu da tarihçiye arkeolog rolü üstlenmesi için davetiye çıkarır. Çünkü her iki alanda da, söz konusu araştırmacı gerçek ya da mecazi kazı alanlarını inceleyerek, bir şeyler bekleyerek ve kanıt toplayarak geçmişe yaklaşmaya uğraşır. Tıpkı Tutankamon'un mezarında çekilen fotoğraflardan tanıdığımız karmakarışık obje yığını gibi, bizim defterlerde de 1700 yılı civarında Şam'daki bir evde ne var ne yoksa gelişigüzel kaydedilmiştir.

Tereke defterinin bundan sonra gelen üçüncü kısmında ödenmesi gereken borçlar vardır. İlk olarak, vefat edenin nakit borçları gelir: Söz konusu kişi evli bir erkekse genellikle dul kalan eşine, evlendikleri zaman biçilen mehr bedelinin ödenmesi gerekecektir (muahhar sadak). Bu bölümde ayrıca terekenin kayda geçirilmesi ve aracının hizmet bedeli gibi ücretlerin yanı sıra cenaze masrafları (techiz ve tekfin) da yer alır. En sondaysa çeşitli mirasçılara düşen paylar, bu dönemin para birimi olan kuruş ya da para cinsinden kaydedilecektir.

Söz konusu 450 tereke defterinde yer alan verilerin değerlendirilmesi, Şam nüfusunun ekonomik, demografik ve toplum-

sal özellikleri hakkında bilgi sahibi olmamıza olanak sağlıyor. Ancak, bu belgelerin yalnızca küçük bir kısmı, yaklaşık otuzu, Şam'daki evlerin mutfaklarını ya da yemek pişirme düzenlerini tam olarak tarif etmemize imkân veriyor. Bu defterlerde adı geçen kişilerin on dördü çoğu gıda işiyle uğraşan ('attâr, sam-mân) erkekler, on dördü kadınlar ve ikisi de muhtemelen bir salgında aynı zamanda hayatını kaybeden çiftlerdir. Bu tereke dizisine otuz birinci metin olarak, bu dönemde Şam'ın en zengin adamlarından birisi olan bir şeyhin tereke defterini ekleyebiliriz: Şeyh Ali bin Abdülkadir bin Abî Cebr es-Sa'dî el-Cebevî. Hem istisnai zenginliği yüzünden hem de bu şeyh kadar zengin olmayan Şam sakinlerimizi belgeleyen kayıtlardaki belirgin kadın-erkek dengesini bozmamak açısından bu defteri ayrıca ele alacağız.

Objeler

Kolaya kaçıp tartışmaya şu ya da bu şekilde yemeğin hazırlanışı ya da tüketilmesiyle alakalı objelerin adlarını sıralayarak başlamak ne kadar çekici geliyor insana. Fakat iş neredeyse üç yüzyıl önce ölmüş insanların sürdürmüş oldukları yaşamı tarif etmeye gelince, "kolaya kaçma" deyiimi pek uygun düşmüyor. Karşımıza çıkan sorunları göstermek için iki örnek yeterli olacaktır. Listedeki hangi kalemlerin gerçekten yemeğin hazırlanışı veya tüketimiyle ilgili olduğu her zaman pek anlaşılmıyor. Örneğin, adı geçen pek çok ibrik ve leğen çoğunlukla yıkanma amaçlı olmasına rağmen, bazıları içme suyunu ve diğer içecekleri saklamak için kullanılmış olabilir. Kayıtlarda bu iki nesne birlikte geçtiğinde bunların abdest için, kimi zaman da leğen hamamda kullanılacak bir şey olarak özellikle tarif edildiğinde (leğen-i hammâm ya da leğen li'l-hammâm) kişisel temizlik için kullanıldığını varsaydık. Buna karşılık, ibrik ve leğen sözcüklerinin birlikte kullanılmadığı durumlarda, bunları mutfak eşyaları olarak değerlendirmeye karar verdik. Ancak, ne yazık ki, kesin konuşmak mümkün değil.

İkinci olarak, defterde geçen ev eşyalarını tanımlayan sözcüklerin tercümesi de çoğu kez şaibeli. Bazı obje türleri artık kullanılmıyor, yöresel halk kültürünü belgeleyen müzelerde

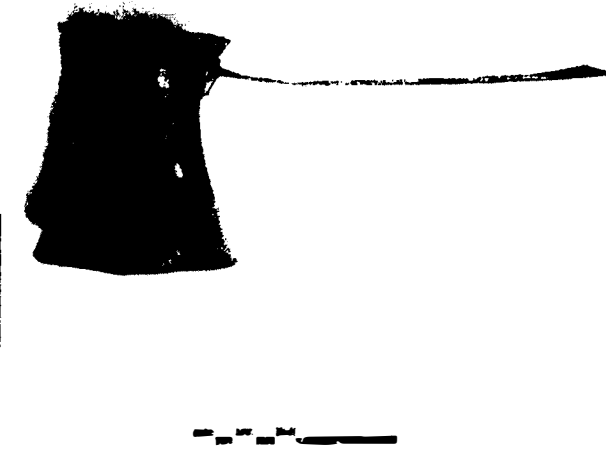
bile bunlardan eser yok. Sonuç olarak, sadece adı kalmış bir nesneye şu ya da bu şekli atfetmek fazlasıyla riskli. A. Bartélémy'nin Suriye Arapçası sözlüğü ile James Redhouse'un Osmanlıca sözlüğü mevcut hedefimiz doğrultusunda temel kaynaklar; ancak onlar da boşlukları doldurmuyor.³ Mesela



Resim 1. Havan. Şam Halk Sanatları ve Gelenekleri Müzesi, no. 7811



Resim 2. Cezve. Şam Halk Sanatları ve Gelenekleri Müzesi, no. 6103



3 A. Bartélémy, *Dictionnaire Arabe-Français, Dialectes de Syrie: Alep, Damas, Liban, Palestine* (Paris, 1935); James U. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon* (tekrar basım: Beyrut, 1987).

Tablo 1. Terimler ve Anlamları

Sayı	Arapça/Osmanlıca terim	Anlamı	İşlevi
318	Fincan, fanâcin	Kahve fincanı	İçme
003	Martabân	Kavanoz, kapaklı kap	Yiyecek saklama
016	Satl	Kova	Yiyecek saklama, taşıma
011	Hâvan	-	Yemek hazırlama
010	İbrik-i kahve	-	Yemek hazırlama
002	Kabca	Kepçe	Yemek hazırlama
002	Kafkîr	Kevgir	Yemek hazırlama
001	Karka	İmbik	Yemek hazırlama
005	Kukum, güğüm	-	Yemek hazırlama
013	Luhûk	Kızartma tava	Yemek hazırlama
017	Mâ'ûn	Şam lehçesinde: büyük tava	Yemek hazırlama
008	Mangal	-	Isınma, yemek hazırlama
008	Miklâye	Kızartma tava	Yemek hazırlama
009	Misfâye	Elek	Yemek hazırlama
001	Sâc	Ekmek hamurunu yoğurma teknesi	Yemek hazırlama
002	Sahhâna	Sahan	Yemek hazırlama
038	Tencere	-	Yemek hazırlama
009	Tavâ, tavâya	Tava	Yemek hazırlama
336	Sahn	Madeni veya çini tabak, yuvarlak düz tabak, sahan	Yemek
003	Şavka	Çatal	Yemek
016	Sofra	Yemek sinisi	Yemek
002	Furûş	Tepsi	Yemek sunumu
005	Sadr	Yuvarlak bakır tepsi	Yemek sunumu
041	Siniyya, sini	Sini, büyük yuvarlak tepsi	Yemek sunumu
056	Tabak	-	Yemek sunumu
022	Tabsiyya, tepsi	-	Yemek sunumu
015	Matbakiyye	Tencere takımı	Taşıma
020	Kâse	-	Şahsi kullanım
021	Lebâniyye	Pilav ya da yoğurt kâsesi	Şahsi kullanım
009	Maşraba	-	Şahsi kullanım
095	Tâs/tâsa	Kulpsuz bakır tas	Şahsi kullanım
132	Zabdiyya	Tas	Şahsi kullanım
007	Çatâ	Kapak	
034	İbrik	-	
013	Leğen	-	
004	Sakrak	Kap (şarap için?)	

martabân (kavanoz) teriminin anlamı yalnızca R. Dozy'nin eski Arapça sözlüğünde karşımıza çıkıyor.⁴ Üstelik, defterlerimizde geçen terimlerin bazılarına sözlük yazarları tarafından, metinlerimizin ışığında, en hafif deyişle şaşırtıcı anlamlar biçilmiş durumda. Örneğin A. Bartélémy *karka* adıyla anılan bir çeşit tası imbik olarak tanımlıyor; oysa bunu kabul etmek kolay değil, zira *karka* imbik yapımında pek rastlanmayan bir madde olan bakırdandı. Çoğunlukla Müslüman hanelerde rastlandığı düşünülecek olursa, *sakrak* sözcüğünün "şarap saklama kabı" olarak tercüme edilmesi de aynı derecede ihtimal dışı bir şey.

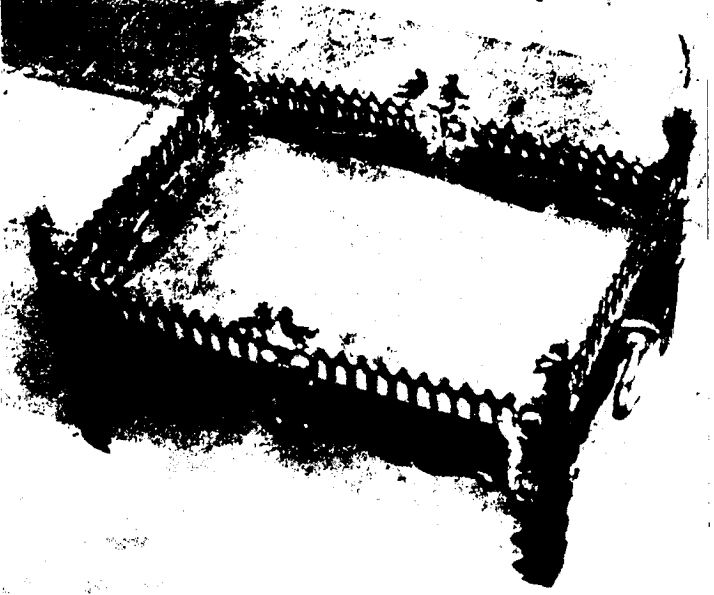
Taşıdığı risklere rağmen, incelediğimiz otuz hanenin kayıtlarında yer alan hemen hemen 1400 kap kakak ve tepsiyi bir tablo halinde göstermeye karar verdik. Her biri için bir tercüme öneriyoruz, ayrıca söz konusu objenin ne amaçla kullanılmış olabileceği konusunda da açıklama verdik. Öne sürdüğümüz yoruma göre, Şam mutfaklarında bilinen üç çeşit ateş yöntemi de kullanılıyordu. Tencere gibi kaplar kaynatmak için kullanılırken, *luhûk*, *miklâye*, *tavâ* ve *tavâce* gibi kaplar hamur işlerini, etleri ya da sebzeleri kızartmaya yarıyordu. Izgara konusunda kanıtımız daha az: Mangallar muhtemelen öncelikle evin ısıtılması için kullanılıyordu, fakat bugün de olduğu gibi zaman zaman ızgara olarak kullanılmış olmaları kuvvetle muhtemel. İmkân dahilinde resimlerini de sunuyoruz; bunların çoğu Şam'daki 'Azm Sarayı Müzesi'nde muhafaza edilen objeler.⁵

Hanede Yemek Hazırlığı ve Tüketimiyle İlgili Kalemlerin Önemi

Yemek hazırlığı ve tüketimi için kullanılan kalemleri giysi, çamaşır, mobilya, silah, mücevher veya kitap olarak sınıflandıra-

4 R. Dozy, *Supplément aux Dictionnaires Arabes* (tekrar basım: Beyrut, 1991).

5 Suriye Müzeler ve Eski Eserler Genel Müdürlüğü'ne ve Halk Sanatları ve Göreneklere Müzeleri ('Azm Sarayı) müdürüne şükranlarımızı ifade etmek isteriz. Her ikisi de, bu kitapta yer alan fotoğrafların bazılarını çekebilmemiz için müze depolarına girmemize izin verdi.



Resim 3. Mangal. Şam Halk Sanatları ve Gelenekleri Müzesi, no. 7300



Resim 4. Misfâye. Şam Halk Sanatları ve Gelenekleri Müzesi, no. 6610

bileceğimiz şahsi mallarla karşılaştırdığımızda, ilk kategoriye girenlerin daha çok olduğu derhal dikkatimizi çekecektir. Bu gözlem hem orta halli “sıradan” otuz hane hem de Şeyh Ali’nin gerçekten varlıklı hanesi için geçerlidir. Ancak söz konusu sayıların yüksek olması tencere, tava ve çanak çömleğin bir kişinin servetinin önemli bölümünü oluşturduğu anlamına gelmez; tam tersine bu eşyalar oldukça ucuzdu. Üstelik, zengin bir hanedeki eşyaların değeri daha mütevazı Şam evlerinde bulunanlardan daha fazla değildi.

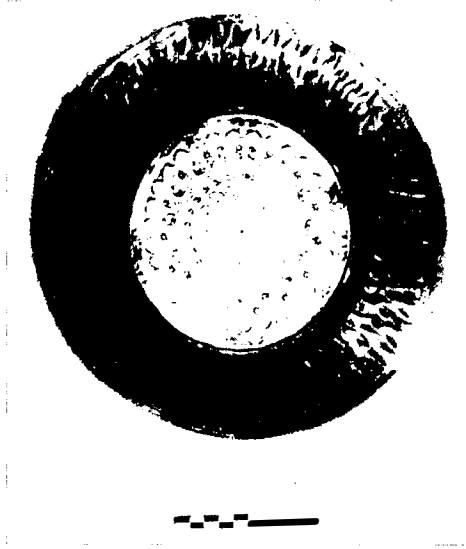
Defterlerde gündelik yaşamda ihtiyaç duyulan muhtelif eşyaların yanı sıra bunların fiyatları da yer aldığı için, bu veriler tarihçiyi saymaya, tablolaştırmaya ve karşılaştırmaya itiyor. Ucuz mutfak eşyalarının ve çanak çömleğin sayıca çokluğu, araştırmacıyı Osmanlı döneminde yaşayan zengin Şamlıların evlerinde bile sergileme amaçlı değerli objelerden çok gündelik ihtiyaçların ön plana çıktığı sonucuna yönlendirebilir. Ancak böyle bir iddia ancak karşılaştırmalı bir bakış açısı benimsendiğinde gerçekten ilginç olabilir; ayrıca XVIII. yüzyıl hanelerinde bulunan eşyaları hem Suriye hem de diğer yerlerdeki çağdaşlarıyla karşılaştırmak cazip bir proje olacaktır.

Tablo 2. Yiyecek İçecek İlgili Objelerin Önemi

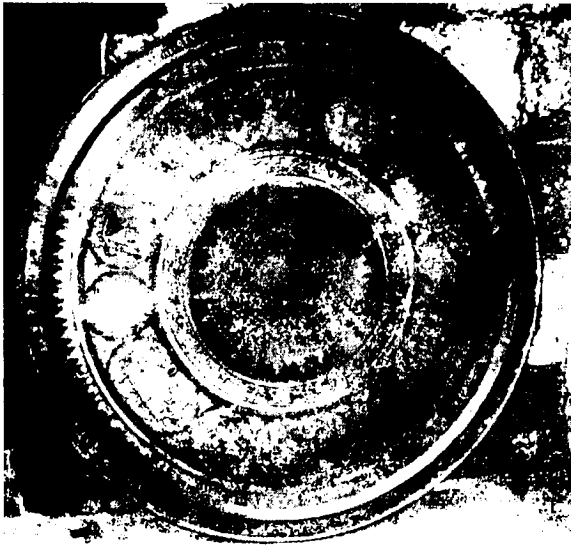
Sahip(ler)	Sahip olunan ev eşyası sayısı	Yiyecek İçecek ile ilgili eşya sayısı	Yüzdesi
30 hanenin toplamı	3090	1375	44,5
1 şeyh	4257	1555	36,5

Tablo 3. Yiyecek İçecek İlgili Objelerin Maddi Değeri (Kuruş)

Sahip(ler)i	Ev eşyalarının değeri	Yiyecek İçecek ile ilgili eşyaların değeri	Yüzdesi (toplam ev eşyası değerine oranla yiyecek içecek ile ilgili eşyalar)	Yiyecek İçecek ile ilgili eşyaların ortalama değeri
30 hanenin toplamı	6688	1154	17,2	0,83
1 şeyh	7730	1321	17,1	0,87



Resim 5. Sahan. Şam Halk Sanatları ve Gelenekleri Müzesi, no. 4625



Resim 6. Sini. Şam Halk Sanatları ve Gelenekleri Müzesi, no. 2603

Şam Toplumunda Yeme İçme

Şam toplumu üzerine daha önce yaptığımız bir çalışmada iki ayrım belirlemiştik: cinsiyete göre ayrım ve zengin ile yoksul arasındaki ayrım. Yeme içme ve bundan önceki hazırlık safhası aslında toplumsal fiiller olarak kendini göstermişti. Bu etkinlikleri Şam'ın toplumsal yapısı içinde nasıl konumlandırabiliriz?

4. Tablo, mutfak eşyalarının çoğunun kadınlara ait olduğunu gösterirken, erkekler de bu alanda karşımıza çıkmıyor değil. Ayrıca, erkeklerin mülkiyetinde olan eşyalar ortalama olarak kadınların terekelerinde bulunanların iki katı değerinde. Bunun nedeni kolaylıkla anlaşılabilir, zira neredeyse bin kalemden oluşan listelerde kadı kâtibi çoğu kez adı geçen eşyanın üretildiği malzemeyi de kâğıda geçirmişti. Oldukça dayanıklı ev eşyaları olan bakır kapların sahiplerinin genelde erkekler olduğunu görüyoruz. Öte yandan, kadınların cam veya çini eşyalara sahip olmaları da tipik bir durum.

Tablo 4. Hiç Şaşırtıcı Değil: Kadının Alanı Olarak Mutfak

Cinsiyet	Yiyecek İçeceklerle ilgili eşya sayısı	Yüzdesi (toplam ev eşyası)	Yiyecek İçeceklerle ilgili eşyanın değeri (kuruş)	Yiyecek İçeceklerle ilgili eşyanın ortalama değeri
Kadınlar	1095	86,3	0793	0,7
Erkekler	0174	13,7	0247	1,4
Toplam	1269		1040	

Buna göre 1700 yılı civarında Şam toplumunda kadınlar genellikle cam eşyaya ve çanak çömleğe, özellikle de şahsen kullandıkları taslara sahipti. Öte yandan, erkekler cezve, mangal, mâ'un, luhûk ve tencere gibi daha çok yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasında kullanılan eşyaların sahipleri olarak karşımıza çıkıyor. Buna göre kadınlar daha hafif ve kırılğan eşyalara sahipmiş gibi görünüyor, söz konusu kapların ve çanakların bir bölümü dekoratif amaçlı, yani biblo niyetine kullanılmış olabilir. Kayıtlara göre erkekler bir şeyin hazırlanmasıyla ilgili daha ağır eşyalarda karşımıza çıkıyor ki bu eşyalar genelde

daha pahalı. Farklı türdeki bu eşyaların sahiplerinin eline nasıl geçtiğini henüz bilmiyoruz; muhtemelen satın alma ya da miras yoluyla edinmişlerdi. Ancak, hem erkeklerden hem de kadınlardan yeni açılan haneye belirli eşyalar getirmeleri beklendiğinden, bu eşyaların da bu kişiler evlendiklerinde gelmiş olması daha olası görünüyor. Ne yazık ki, defterler bize bu konuda hiçbir şey söylemiyor.

Tablo 5. Yiyecek İçeceklerle İlgili Eşyaların Mülkiyeti

Malzeme	Eşya	Sayı	Erkeklerle ait	Kadınlara ait	Ortalama fiyat (kuruş)
Cam	Tas / tasâ, tepsi, sini	058	001	057	0,6
Nuhâs (bakır)	Havan, ibrik, leğen, güğüm, luhûk, vs.*	294	205	083	1,8
Sinî (çini)	Fanâcin, martabân, sahan, tabak	508	006	502	0,7
Haşab (tahta)	Furûş, sofra	003	003	000	
Hadîd (demir)	Mangal	002	002	000	
Cild (deri)	Sofra	002	002	000	

Tablo 6. Yiyecek İçeceklerle İlgili Eşyaların İşlevlerine Göre Dağılımı

Eşya türü	Kadın	Erkek
Şahsi yiyecek tüketimi	22,2	05
Taslar	34	03
Yiyecek içecek hazırlama	06,1	35
Sunum	04,1	09,7
Taşıma	00,5	01,7
Saklama	00,8	04
Yeme	29	36
İbrik-leğen takımı	02,6	05

Beklenebileceği üzere, elimizdeki defterlerde yer alan yiyecek içeceklerle ilgili eşyaların sayısı içindeki bulundukları hane-

* Ayrıca: tavâ, miklâye, misfâye, matbakiyye, şavka, satl, mangal, mâ'un, tencere, tâs/tâsa, sakrak, sahn, sadr, tepsi, sini, sadr, tabak, ibrik, sahhâne.



Resim 7. Matbakiyya. Şam Halk Sanatları ve Gelenekleri Müzesi, no. 7811



Resim 8. Lebâniyye. H. Dahabi Koleksiyonu, Şam

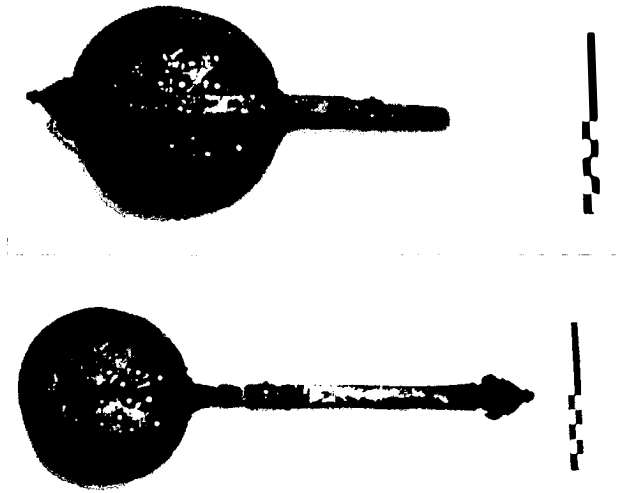
nin maddi durumuna göre ciddi farklar gösteriyor. Bazı evlere ait defterlerde sadece hayatı sürdürmek için gereken birkaç elzem eşyanın dışında bir şey yok. Ortalamaya bakıldığında, burada ele alınan 30 kişinin her birinden geriye yiyecek içecek hazırlamaya ve tüketmeye yarayan 45 eşya kalmış. Bu eşyaların 78 adedinin sahibi kadın, 12'sinin ise erkek olduğu görülüyor. Çok yoksul bazı hanelerdeyse hiçbir şey bulunmuyor; ölenler arasında yemeklerini tek tencerede pişirdiği anlaşılan birine rastlıyoruz. Bir diğerinde kaydedilen mutfak eşyalarının bir tas, bir tencere ve bir zabdiyyeden ibaret olduğunu görüyoruz; muhtemelen bir o kadar yoksul bir başkasıysa bir tencere, bir tas ve bir sini ile yetinmişti. Elbette, incelenen vakaların sayısı yoksulluk olgusunu rakamsal açıdan değerlendirmemize yetecek gibi değil; fakat yoksul sayısının da oldukça yüksek olduğu şüphe götürmez. Ayrıca, maddi kaynaklar açısından ciddi bir eşitsizlik olduğu elimize ulaşan vakaların azlığından bile anlaşılabılır. Şeyh Ali bin Abî Cebr es-Sa'dî'nin tek başına sahip olduğu mutfak eşyaları, diğer otuz kişinin sahip olduklarının toplamından fazlaydı (krş. Tablo 3). Görünen o ki, toplumsal eşitsizlik kendini mutfakta da gösteriyordu.

Toplumsal eşitsizliğe değindiğimize göre, kadınların varlıkları konusunda söylediklerimizi biraz düzeltmenin zamanı geldi. Taslar ve diğer çanak çömleğin kadınlara ait olduğu kesin; fakat bu durum daha çok hali vakti yerinde ailelerin kızları ve hanımları için geçerli. Ele aldığımız grupta terekeleri 250 kuruşun altında olan yedi kadın bulunuyor ve bunların sahip oldukları toplam mutfak eşyası sayısı 22'yi geçmiyor. Buna karşılık, 500 kuruşun üzerinde bırakan beş kadının sahip olduğu yiyecek içeceklerle ilgili eşya ve tas sayısı 177. Yoksul kadınlara ait kayıtlarda, yemek pişirmek için şart olan tencere ve tavaları buluyoruz, oysa maşrapa, zabdiyye, lebâniyye, tâsa ve kâse gibi kişinin yerken ve içerken kullandığı eşyalar yoksulların feragat ettikleri lüks eşyalar gibi görünüyor.

Bu farkın haricinde, zengin evlerde de yoksul evlerde de hemen hemen aynı kap kacağın kullanıldığını belirtmiştik; fakat bu eşyaların yapıldığı malzeme hanenin ekonomik durumuna göre değişiyor. Hatırı sayılır servete sahip en az bir kişinin ya-



Resim 9. Taslar. Şam Halk Sanatları ve Gelenekleri Müzesi, no. 6659, 7303, 4335



Resim 10. Kevgir. Şam Halk Sanatları ve Gelenekleri Müzesi, no. 1896

şadıği evlerde, sık kullanılan iki tür mevcuttu. Bakır sahan, ibrik ve tabak gibi eşyaların yanı sıra bu eşyaların çini olanlarını da görüyoruz. Çini hem bakırdan daha ucuz hem de süslenmesi daha kolay olduğundan haneye renk ve çeşitlilik katmış olmalı. Örneğin Şeyh Ali'nin 26 ibriğinin yarısı bakır, yarısı çiniydi.

Gerçi zenginler de yoksullar da yemeklerini bakır kaplarda pişiriyordu, ama zenginler daha pahalı eşyalara sahipti. 400 kuruşun altında miras bırakan kişilerin hanelerinde, toplam değeri 198 kuruş olan 185 bakır kap bulundu. Öte yandan servetleri 400 kuruşun üzerinde olanlar sadece 154 bakır kaba sahipti, ama bunların toplam değeri 319 kuruştı: Demek ki, hali vakti yerinde olanların bakır eşyaları yoksullara ait olanlardan parça başına daha pahalıydı. Bu fiyat farkını yaratan birkaç neden tasavvur edebiliriz: Öncelikle zengin evlerindeki tencere tavalar muhtemelen daha ağırdı, bu da yemeğin yanma riskini azaltıyordu. Belki kullanılan bakırın kalitesi de daha yüksekti, ayrıca zenginlerin en değer verdikleri parçalar muhtemelen bezeliydi.⁶ Ancak, incelediğimiz kayıtlar, bu savı doğrulamamıza ya da çürütmemize imkân vermiyor, bu yüzden de bu sav şu an için bir hipotez olmaktan öteye gitmeyecek.

Öte yandan, kadılık makamında hazırlanan ayrıntılı tarifler, bazı tencere ve sahanların "tam" olduğunu, yani kapağı (*ğatâ*) ve kulbu (*halk*) olduğunu göstermektedir. Bu tip eşyalara sahip olmanın zenginlere yönelik bir ayrıcalık olduğu görülüyor. Otuz "sıradan" Şamlımızın kayıtlarını incelediğimizde, "tam" olarak tanımlanan 26 tencere ve sahanın 23 adedinin 500 kuruş ve üzerinde servet bırakanların terekelerinde bulunduğunu görüyoruz. Zengin şeyh Ali "tam" olarak tanımlanan 57 mutfak eşyasına sahipti; bunların arasında tencereler ve sahanların yanı sıra ibrik ve maşrapa da bulunuyordu. Buradan yoksulların evlerinde kapak bulunmadığı anlamı çıkarılmamalı; fakat

6 1111-1153/1699-1740 tarihli *Yevmiyyat-ı Şamiyye*, İbn Kennân, A. 'Ulabi, ed. (Şam, tarihsiz): 13, bakır eşyalarının değerinin nasıl yükselebileceğine dair iyi bir örnek sunuyor. Yazar Emevi camilerine konulan yeni eşyalardan söz ederken, en yüksek kaliteye ve muazzam güzelliğe sahip olduklarını, altın varak ve lapisle Arapça ve Türkçe ayetlerle bezeli olduklarını anlatır.

genellikle kapağın ait olduğu tencere ya da sahan kayıptı ve bu kapaklar artık sadece tesadüfen bir araya gelmiş eşya grubunun bir parçasıydı.

Kullanılan çininin kalitesi de bir farklılık göstergesiydi. Kayıtlarda gerçekten değerli parçalara da rastlanmıştır; *sîni*'den yapılma olarak tanımlanan eşya yığını arasında kadı kâtipleri birkaç çini, hatta porselen parçayı özellikle belirtmişlerdi. Bu gibi eşyalar ucuz değildi; 299 parçadan hesaplanan kahve fincanlarının ortalama fiyatı parça başına 0,2 kuruşken, tabii ki Şeyh Ali'ye ait 13 adet *sîni farfûri* kahve fincanının parça fiyatı 6,5 kuruştı. Zabdiyyelerin ortalama fiyatı 1,4 kuruştı; fakat bir kadın 6 kuruşluk bir *sîni farfûri* zabdiyyeye sahipti. XVII. yüzyıl sonlarında çoktan eski itibarını kaybetmiş olan İznik çinisi kadının yardımcılarının derlediği defterlerde sadece bir kez karşımıza çıkıyor. 1344 kuruşluk bir servet bırakan bir hanımın sahip olduğu bu sahana 2,5 kuruş değer biçilmişti.

Bazı ince şekil ve süslemelerin, hali vaktinde yerinde hanelere hem zarif bir çeşitlilik hem de maddi değer kattığını gösteren başka kanıtlar da var. Özel bir ayağı ya da desteği olan eşyalar, örneğin fincanlar (*muka'ab*) da özellikle dikkate değer; mirası 1128 kuruş tutan bir kadın sıradan fincanların on katı kadar değer biçilen böyle bir fincana sahipti. Ancak biçilen bu değer kısmen kabın malzemesinden ya da bilinmeyen bir nedenden kaynaklanmış olabilir. Zira Şeyh Ali'den kalan bu tip dört fincanın toplam değeri 2 kuruş olarak kaydedilmişti, bu durumda sıradan fincanlar ile arasındaki fark o kadar çarpıcı değil. Yine de ayaklı ya da destekli bir fincanı ya da kâseyi özel kılan bir şey hep vardı. Şeyh Ali'nin terekesinde yer alan böyle bir kâseye 1,5 kuruş değer biçilmişti, bu da normalde böyle bir parçanın ederinin üç misliydi.

Altın, gümüş ve sedefle bezeli parçalar da vardı; pek çok eşyada değerli madenlerden yapılan şeritler bakıra işlenmişti. Hali vakti yerinde bir kadının evinde bu tip iki ibrik bulunmuştu, ne yazık ki maddi değerini bilmiyoruz. Daha da zengin bir kadın gümüş süslemeli bir ibriğe (*ibrik sîni mufazzaz*) sahipti; fakat bunun da maddi değeri hakkında bir fikrimiz yok, çünkü kâtip bu parçayı aynı tür süslemeye sahip bir parfüm kabı ya

da buhurdan (*mabkare mufazzaz*) ile birlikte kaydetmişti. İki parçanın fiyatı toplam 19 kuruş olarak belirlenmişti. Elbette altın veya gümüş şeritlerle bezenmiş (*müzehheb*) eşyalar Şeyh Ali'nin evinde de vardı; kayıtlarda birinde ciddi bir rakam olan 3 kuruş değer biçilen iki fincan geçiyor. Ayrıca, bu kişinin sedef kakmalı ('*ark lû'lû*) maşrapalar, fincanlar ve kaşıkları da vardı. Kimi kez de damarlı akik (balcamî) kullanıldığı oluyordu. Ancak bu malzemeler, üretilen eşyanın değerinde büyük sıçramalara neden olmuyordu; zira sedef kakmalı fincana sadece 0,5 kuruş fiyat biçilirken, damarlı akikten yapılma fincanlar, tabaklar ve zabdiyyeler sıradan çeşitlerden azıcık daha pahalıydı.

Sonuç

1700 civarında Şam'ın maddi kültürüne kaynak olarak tereke defterlerinin incelenmesi, bu tür araştırmalarda hep olduğu gibi, bazı soruları yanıtlıyor, ama bir o kadar da yeni soru soruyor. Bunlardan biri defterlerdeki boşluklarla ilgilidir. Avrupa'nın bazı yerlerindeki âdetin tersine, Osmanlı tereke defterleri yalnızca vefat eden kişinin varlığını kaydeder, eşinin-kilere değinmez. Geride birkaç tencere, tava ve çanak çömlek bırakan erkeklerin ve kadınların hepsinin komşulardan rica etmek, ödünç almak ya da tenceresiz yaşamak zorunda mı kaldığı sorusunu yanıtlamayız. En azından bazılarının hayattaki eşleri ya da akrabalarının eşyalarıyla idare etmiş olması aynı derecede olasıdır; fakat ne yazık ki emin olmak mümkün değil.

Yanıtlanamayan sorulardan biri de, defterlerin ne kadar eksiksiz olduğudur. Vefat edenle aynı evde yaşayan aile bireylerinin ya da hizmetkârların bazı eşyaları "ortadan kaldırdığı" çok muhtemelse de, bu kişilerden şüphelenmek gerekmez. Ancak, kişinin hasta yatağındayken bazı parçaları kendisinin dağıtmış olabileceğini de düşünebiliriz: İslam hukukunun ölüm döşeginde verilecek hediyelere sınır getirmesine rağmen, kahve fincanı, sürahi ya da servis tabağı gibi küçük ve pek değerli olmayan parçalar, mirasçılarının itirazına konu olmadan kayırlan oğullara, kızlara, hatta cariyelere hatıra verilmiş olabilir. Bütün bu boşluklara rağmen, tereke defterleri Şam evlerinin mahremiyetine başka türlü mümkün olmayacak bir şekilde göz gezdirme imkânı veriyor.

Ek**Tablo 7. Yiyecek İçeceklerle İlgili Eşyaların Maddi Değerleri**

Eşya	Değeri bilenen eşyaların sayısı	Ortalama değer
İbrik	010	1,6
Kâse	010	0,6
Tepsi	010	0,7
Mâ'ûn	013	2,1
Lebaniyyet	021	0,9
Tencere	023	2,5
Siniyye	026	2,1
Tabak	048	1,4
Tâsa	063	0,4
Zabdiyye	095	1,4
Sahn	195	1,1
Fincân	299	0,2

SOHBET MEKÂNI OLARAK KAHVEHANELER

 KREM İŞİN

Osmanlı kültüründe, atalarımızın toplumsal hayatında, sohbet sanatı çok önemli bir unsurdur. Bütün uygarlıklarda olduğu gibi Osmanlı uygarlığında da önemli bir işlev olan kültürel değerlerin nesilden nesle aktarımı büyük oranda sözlü anlatılara dayanırdı. Dolayısıyla, s zelliğin öncelikli oluşu Osmanlı uygarlığındaki iletişim süreçlerinin yorumlanmasında temel noktadır.¹ Sözcüğün dar anlamından bakacak olursak, sohbetin bir eğitim yöntemi ve iletişim ağlarını düzenlemeye yarayan geleneksel bir mekanizma olarak görülmesi gerekir. Ancak biraz daha geniş açıdan bakacak olursak, yeme içme etrafında oluşan törensel yapıyı da analize katmak gerekecektir, zira sosyalleŐmenin kendine has kuralları olan bu maddi yönü sohbetin daha entelektüel ya da manevi yönlerine bir  er eve oluşturur. Osmanlı toplumu, benimsediği geniş İslam uygarlığının  er evesi dahilinde, yeme içmeyi kendi içinde bir amaç, gündelik yaşamın kaçınılmaz bir etkinliği olmaktan çıkarıp çok daha yüksek bir seviyeye taŐıymıŐtı. Dini söylemlere dayalı bir dizi kuralla güçlendirilen bu gündelik etkinlik bir çeşit ibadete d n Őm Ő t . Böylelikle her gün tekrarlanan toplumsal etkinliklerin etrafında bir tinsel aė oluşmuş ve bir sohbet kültürünün başlangıç noktası olmuştu. Gündelik yeme içme faaliyetleri, sohbet

¹ Osmanlı toplumunda sohbetin kültürel aktarım sürecindeki yeri için krş. Johann Strauss, "Konuşma," *Osmanlı İmparatorluğunda Yaşamak: Toplumsallık Biçimleri ve Cemaatlerarası İlişkiler (XVI.-XX. yüzyıllar)*, François Georgeon, Paul Dumont (ed.), (İstanbul, 2000), s. 307-85.

geleneğinin bir iletişim mekanizması olarak rol oynayabileceği bir çerçeve sağlıyordu.²

Bu durumu veri olarak kabul ettiğimizde, bu makalede tartışılacak temel konularla ilgili soruları sormaya başlayabiliriz. Yeme içme kültürünü sohbet geleneğine bağlayan süreç, toplumların nasıl işlediğini açıklamaya çalışan araştırmacının icat ettiği bir zihinsel kurgudan mı ibarettir? Yoksa, konuya farklı bir açıdan yaklaşacak olursak, yeme içmeden sohbete uzanan alışkanlıkların hangi temel özellikleri daha yüksek seviyelerde ortaya çıkabilecek, farklı geleneklere zemin hazırlar? Sıradan insanları, yani toplumsal tarihin en değişken unsurlarını ele almayı düşünen araştırmacının söz konusu olgular arasındaki çoğul ve çeşitli bağlantıları açığa çıkarırken zihinsel kurguların önemini yok sayması mümkün değildir. Ancak bu zihinsel kurguları sağlam verilere dayandırmak her araştırmacının temel kaygısıdır. Aynı zamanda, izlenecek en verimli yöntem, yeme içme gibi toplumsal faaliyetleri ele alırken bunlara dinin tanımladığı birtakım kuralları olan bir sistemin unsurları olarak yaklaşmaktır kuşkusuz. Böylelikle, söz konusu etkinlikler daha yüksek bir seviyeye taşındıktan sonra, her gün tekrarlanan bu etkinliklerin ilgili kişileri yönlendirdiği olguları daha kolay anlayabiliriz.

Osmanlı dünyasında, bir yanda mevcut yiyecek ve içeceklerin bolluğu, diğer yandaysa tüketimi kısıtlayan dini kurallar arasında gerçek bir çelişkiyle karşılaşırız. Osmanlı toplumunun daha üst katmanlarını ele aldığımızda bu çelişki ortadan kalkmıyor şüphesiz, fakat daha orta ve alt seviyelerde daha belirginleşiyor. Gözlemlerimizi üst sınıflar ve onların tüketim alışkanlıklarıyla sınırlı tutup çok gelişmiş bir yemek kültürü ile tüketime karşı köklü dini değerler arasındaki uyumsuzluğu görmezden gelirsek, tablonun iyice karışması hiç de zor olmayacaktır. Öte yandan, çalışmalarımızı çoğu kez olduğu gibi toplumun orta ve alt katmanları ile sınırlı tutarsak, Osmanlı toplumunu sözde büyüleyen dindarlığın bağnazlık derecesini abartmış oluruz. Ancak, Osmanlı sultanlarının "sıradan" kullarının gündelik hayatlarını sürdürürken gezindikleri sosyokül-

2 Ayrıntılı bir değerlendirme için bkz. Suraiya Faroqhi, *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam: Ortaçağdan Yirminci Yüzyıla*, (İstanbul, 1997), s. 223-42.

türel haritayı orta ve alt katmanlardaki kişilerin şekillendirdiği de doğru. Bu önemli uyarıyı göz ardı etmeden, yeme ve içme faaliyetlerinin sohbet geleneğini şekillendirmede farklı yollar izlediğini öne süreceğiz. Ayrıca, bu sohbet geleneği kendisi için kurguladığı mekânlarda belirli bir toplumsal iletişim biçimi yaratarak gündelik yaşama belirli nitelikler katmıştır.

Geleneksel ve modern yaşam tarzları arasındaki temel fark manevi içerikli toplumsal ritüellere geleneksel bağlam içinde verilen ağırlıkta yatar. Geleneksel ve modern toplumlar arasındaki bu temel farkın benzerine daha erken dönemlerde de rastlanır. Antikitenin pagan inanışları ile daha sonraki dönemin tek tanrılı dinleri arasında da dünyalar kadar fark vardı. Eski Roma'da yeme içme etkinlikleri hep beraber yenen şenlik yemekleri, yani ilk haliyle *symposium*'la kurumsallık kazanmıştı. Ancak bu kurum İslam toplumlarında kendine bir yer edinemedi. Osmanlı yönetici çevreleri Roma-Bizans geleneğinin bazı unsurlarını kabullenirken, kaçınılmaz görünen birkaç durum dışında şenlik yemeklerini kültürlerine almadılar. Toplumun daha alt katmanları İslam dininde kökleşmiş bazı kuralları içselleştirerek gündelik yaşam faaliyetlerine bir de kültürel içerik sağladılar.

İslamiyetin yeme içmeye getirdiği temel çerçeve nefesine hâkim olma ilkesiyle özetlenebilir, ki bu İslam dininin şer'i ve tasavvufi yönlerinin her ikisi içinde temeldir. Şer'i açıdan bakıldığında, yeme ve içme yan faaliyetlerdir. İnsan yiyip içerek sağlıklı kalır, böylece bütün insanların temel görevini, yani Allah'a hizmeti, sorunsuzca yerine getirebilir. Bu sürecin başında *rızk* kavramı vardır. Şeriat, Allah'ın verdiği rızkı "helal" ve "haram" kavramlarıyla tanımlar. Helal yiyecek insanoğlunu kelimenin somut anlamıyla Allah'ın kulu yapan bir değerdir. Helal beslenme konusunda bir dizi kural geliştirilmiş, bu da Osmanlı yeme içme alışkanlıklarını şekillendirmiştir. Örneğin, israf günahtır. Dini söylem toplumsal dayanışmanın değerini vurgular, statü farklarını ortadan kaldırmaya çalışır ve Allah ile kulları arasına girebilecek her tür gösteriştten kaçınmayı amaçlar.

Gösteriştten kaçınma çabası sofrada toplananları bir dizi ahlaki yükümlülüğe tâbi kılar. Yemeklerde daha belirgin olan bu yükümlülükler içeceklerde daha esnektir. Bu ahlaki kuralla-

ra uyulmasıyla birlikte yeme faaliyeti bir çeşit ibadete dönüşür. Örneğin, yemeğe oturulmadan önce eller ve ağız tıpkı abdest alır gibi yıkanır.³ Bu ayin havası insanların mecbur kalmadıkça konuşmadan oturup yemeklerini yeme tarzlarıyla doruğa çıkar, yemekten kalkmadan da dua edilir.

Kuşkusuz sohbet için pek uygun bir ortam değildir bu. Sohbetin yerini sessizliğin aldığı, bireyselliğe fazla imkân tanımayan toplumsal alışkanlıklar orta ve alt düzey Osmanlı tebaasının gündelik hayatına damgasına vurmuştur. İçe dönük nitelikte basit bir ritüelden oluşan yemek birbirine kan bağıyla bağlı aile bireylerini bir araya getirir. Bunun sonucunda, bu ritüelin birbiriyle akraba olan ya da olmayan kişiler arasında iletişim kurmalarını sağlayacak bir sohbet ortamı yaratması mümkün değildir.

Tasavvufi İslam'ın gündelik yaşamında da biraz daha farklı olmakla birlikte benzer bir durumla karşılaşırız. Tasavvuf erbabı kişinin yemeğe fazla düşkünlük göstermesini nefesine hâkim olamamanın, bayağı tutkulara kapılmanın işareti olarak görürler. İnsanın hayatını sürdürebilmesi için bir lokma ile bir hırkanın yeteceği düşüncesi bu çevrelerde yaygın kabul görür.⁴ Bu yüzden de tekkelerde dervişlere çıkarılan yemek çeşitlerinin sayısı asgari düzeyde tutulurdu. Şeriatın önerdiğine yakın şekilde yemek sırasında sessiz kalınması tercih edilirdi. Böylece dünyevi bir faaliyet olan yemek yeme işi mistik bir atmosferde gerçekleşir ve yine bir çeşit ibadete dönerdi.⁵ Bu şartları göz önünde bulundurduğumuzda, derviş çevrelerinde yemek tüke-

3 Yeme içme konusunda Osmanlı görgü kuralları konusunda krş. Kınalızâde Ali Efendi, *Devlet ve Aile Ahlakı*, II, Ahmet Karaman (ed.) (İstanbul, tarihsiz); daha ayrıntılı bilgi için bkz. Mehmet Şeker, *Gelibolulu Mustafa Âli ve Mevâ'idü'n-Nefâis fî Kavâid-i'l-Mecâlis* (Ankara, 1997), s. 397-98.

4 Bu konuda, Kınalızâde çok acıkmış olmanın kibar davranmayı umursamamaya neden olacağını söyler: Kınalızâde, *Devlet ve Aile* II, s. 85.

5 Mevlevilerin sofra âdâbını tarikatın temel ritüellerinden biri olan "somat erkânı" biçimlendirirdi. Abdülbâki Gölpınarlı bunu anlatırken, "sessizlik" olgusunu özellikle vurgulayarak, yemeğin tek kaptan yendiğini ve yemek sırasında konuşulmadığını söyler. "Sessizliğin" en baskın unsur olduğu bir ritüel söz konusu olunca, yemekte bulunanların birbirleriyle anlaşabilmeleri için özel bir işaret dili gelişmişti, bkz. Abdülbâki Gölpınarlı, *Mevlevi Adâb ve Erkânı* (İstanbul, 1963), s. 126-29.

timi etkinliğinin de bir sohbet kültürüne yol açmadığı söylenebilir.

Bütün bunlara karşılık, sohbet geleneği içecek tüketimi etrafında gelişmişti. Söz ettiğimiz yemek ritüellerinden farklı olarak, insanlar alkolsüz içecek içmek üzere bir araya geldiklerinde, konuşmaları yadırganmazdı. Böylelikle, suyu saymazsak, bütün bu içecekler Osmanlı yaşam tarzının ayrılmaz bir parçası olmuştu.⁶ Dini kuralların burada özel bir yeri yoktu, ağır basan etkenlerse eğlence ve keyifti. Sonuçta, içecek kültürü ev ortamıyla sınırlı kalmamıştı; tam aksine ailenin yaşadığı hane dışında kendine uygun yerler yaratabilmişti. İçeceklerin tüketildiği mekânlar aynı zamanda sohbet mekânları olarak karşımıza çıkıyor. Bu durum da söz konusu iki faaliyet arasında doğrudan bağlantı olduğunu gösteriyor.

Osmanlı içecek kültürünün merkezinde kahve yer alır. Din âlimleri bu uyarıcıyı önceleri “iğrenç” bulmuşlardı. Ancak kahvenin alışkanlık yaratan nitelikleri ve popülerliği göz önüne alındığında, bu içeceğin tüketimi Osmanlıların yaşam tarzlarında güçlü bir etki bırakmıştı. Kahve Osmanlı gündelik yaşamına girdikten kısa süre sonra tiryakiler kahve keyfini sohbet keyfiyle birleştirmek üzere toplanır olmuşlardı. İstanbul’da XVI. yüzyıl ortalarından itibaren kahvehaneler açılmaya başlamış, kısa süre içinde müdavimlerin bu tılsımlı içecek sayesinde dostane sohbetlerde bulunduğu mekânlar haline gelmişti.⁷

İslam dünyasında tüketilen bütün içecekler arasında sadece kahve sufilere uygun bir içecek olarak gündelik yaşama girmiştir. Kahveyi kendi adını taşıyan tarikatın kurucusu Hasan eş-Şazeli’nin bulduğu söylenir. Rivayete göre, bu bitkiyi Habeşistan’dan Yemen’e getiren onun müritleri olmuş ve bu yüzden de başından itibaren kahve tüketimi ile tarikat simgeleri arasında bir bağ kurulmuş, ruhani bir lider kahve merkezli

6 Richard Tapper, “Kan, Şarap, Su: Ortadoğulu Müslümanlarda İçkinin Toplumsal ve Simgesel Yanları,” *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, Sami Zübaida, Richard Tapper (ed.), (İstanbul, 2000), s. 215-30.

7 Genel bir yaklaşım için krş. Ekrem Işın, “More than a Beverage: A Social History of Coffee and Coffehouses,” *Coffee: Pleasures Hidden in a Bean* (İstanbul, 2001), s. 19-43.

bir efsanenin kahramanı haline gelmişti.⁸ Din âlimlerinin onay vermemesi kahvenin yayılmasının önünde engel oluşturmuştu kuşkusuz, fakat mezheplerin dışına itilen kahve tekkelerde kendisine bir yer edinmişti. Hiç abartısız, kahvenin karmaşık ritüeller ortasında tüketildiği yerlerdi tekkeler. Gerek uzun dua ve zikirlerde, gerekse derviş yaşamının ayrılmaz bir parçası olan dini sohbetlerde zihni uyanık tutmak şarttı. Tasavvuf erbabının sırf bu yüzden kahve içtikleri biliniyor. Ancak en önemlisi, tekke bağlamında, kahve mistik nitelikler kazanmıştı. Kahvenin etrafında kendine has törenler oluşmuş, pek çok tekkede kahve yapmak tarikat yolunun basamaklarından biri olan resmi bir görev haline gelmişti.⁹

İslam mistisizminde “eğitim” kavramı “hizmet” ve “sohbet” kavramlarını içerir. Kahve tüketimi her ikisiyle de ilgili olduğundan, kahve derviş kültürünün önemli bir unsuru olmuştur. Mistik sohbetlerin geçmişi kahveden çok daha gerilere uzanır

⁸ Şazeli dervişlerinin kahvenin bir içecek olduğunu keşfetmeleri hikâyesinin üç versiyonu vardır. İlkinde tarikatın kurucusu Hasan Ali eş-Şazeli'nin rolü vurgulanır; krş. Mouradgea d'Ohsson, *Tableau général de l'Empire othoman* (İstanbul, 1824), c.4:76. Kâtip Çelebi'nin naklettiği ikinci versiyonda, Ali bin Ömer eş-Şazeli ön plana çıkar: Kâtib Çelebi, *Cihân-nümâ* (İstanbul, 1145 [1732-33]), s. 534-36. Üçüncü ve son versiyondaysa ana karakter Ebu Bekir bin Ali'dir. Krş. Ralph Hattox, *Kahve ve Kahvehaneler: Bir Toplumsal İçeceğin Yakındoğu'daki Kökenleri*, (İstanbul, 1996), s. 18.

⁹ Kahve ile ilgili törenler tekkeden tekkeye değişiklik gösterse de, hepsi de zikirle ilişkilidir. Ayinin başında Fatiha ya da Yasin dört kez okunduktan sonra Peygamber adına yüz kez salavat getirilir. Bunun ardından Allah'ın adlarından biri olan “el-Kavi” 116 kez tekrarlanır. Bu sırada, dervişler bir çember oluşturarak kahve fincanının etrafında dönerler ve fincandan içerler. Allah'ın adlarından “el-Kavi”nin tercih edilmesinin nedeni bu sözcükteki harflerin Osmanlıca sözlüklerde yer aldığı şekliyle ebced hesabına göre 116 etmesidir, ki bu da kahve kelimesinin Arapça harflerle yazıldığında ortaya çıkan rakamsal değeridir. Krş. Hâfız Hüseyin Ayvansarâyi, *Mecmu'â-i Tevârih*, F.Ç. Derin, Vahit Çabuk (ed.) (İstanbul, 1985), s. 18. Bektaşiler bu mistik ritüelin gerçekleştirildiği odaya meydan derler, burada tören sırasında tekke görevlilerinin oturduğu 12 post bulunur. Bunlardan birine Şeyh Şazeli adı verilir ve kahveden sorumlu kişi buna oturur. Krş. Bedri Noyan, *Bektaşilik Alevilik Nedir* (2. basım, Ankara, 1987), s. 239.

kuşkusuz, ancak kahveyle birlikte bu sohbetler çok daha etkili hale gelmişti. Başka bir deyişle, mistik sohbetlerin merkezinde şeyh bulunuyordu, dolayısıyla monoloğa dönüşmesi kaçınılmazdı. Ama sohbetlerde kahve içilmesi katılımı teşvik ettiğinden sosyalleşme artmıştı.

Ancak görmüş olduğumuz üzere, XVI. yüzyıldan itibaren kahve içilmesi artık sadece derviş çevreleriyle sınırlı olmaktan çıkmıştı. Kahve tiryakileri kahvehanelerde kendilerine bir alan yaratmışlar, dolayısıyla bu kurumlar kentlerde sıradan insanların yaşamlarına yepyeni bir boyut getirmişti. Çünkü bu sıradan kentliler kahvehanelerde dış dünyaya odaklı bir yaşamın sunabileceği olanaklardan yararlanabiliyorlardı. İstanbul'da bu dışa dönük hayatın tarzının Osmanlı payitahtının dış dünyaya en açık kesimi olan Tahtakale'de yoğunlaşmış olması şaşırtıcı değildir.¹⁰ XVI. yüzyılda, evlerine ve mahallelerine alışık ve bağlı İstanbulluların pek çoğu Tahtakale'yi oldukça rahatsız edici buluyordu. Burası maceraperest gemicilerin, kendi ülkelerinde pek de iyi gözle bakılmayan Avrupalı tüccarların, geçimlerini kuşkuyla yollardan sağlayan sahte soyluların, Doğu'nun cazibelerinin peşine düşmüş yabancı seyyahların bir süre kaldıkları karanlık bir dünyaydı. XVI. yüzyıl sonlarından itibaren esnaflaşmaya başlayan yeniçeriler de bu dünyaya adım atmaya başlamışlardı.

İnsanların ve kültürlerin kaynaştığı bu potaya bir de profesyonel eğlence erbaplarının loncalarını katmamız gerek. İstanbulluların eğlence ihtiyaçlarını karşılayan bu kişilerin çoğu Sinti ya da Roman kökenliydi. Yaz mevsiminde Tahtakale akrobatlar, cambazlar ve vahşi hayvanlarla türlü numaralar yapanlarla dolardı, bu yabancıların tümü İstanbul'un bu mahallesinin yarı karanlık tarihine kendilerince katkıda bulunurlardı. Böylelikle Tahtakale, dış dünyaya tümüyle açık sosyokültürel yapısı sayesinde, uçlarda kalan canlı kalabalığa geçici bir süre için ev sahipliği yapıyordu. İşte bu kültür ortamında, ilk kahvehaneler İstanbul'un gündelik yaşamında bir yer edinmeyi başarmışlardı.¹¹

10 Peçevi İbrahim, *Tarih-i Peçevi* (İstanbul, 1281 [1864/65]), s. 1, 363-64; Karaçelebizâde Abdülaziz, *Ravzâtü'l-Ebrâr* (İstanbul, 1248 [1832-33]), s. 434.

11 XVI. yüzyılda Tahtakale'nin sosyo-kültürel yapısı için bkz. Latifi, *Ev-sâf-ı İstanbul*, N.S. Pekin (ed.) (İstanbul, 1977), s. 51-54.

Böylece, birçok erkeğin hayatına özgürlük katan kahve kültürü kendine has mekânları, yani kahvehaneleri yarattı. Bu, İstanbul evlerinde ve mahallelerinde yaşanan gündelik hayatın kapalı çemberlerini kıran ilk olgu sayılabilir. Kahvehanelerin sunduğu "kaçamak"ların ortaya çıkmasından önce sıradan kentlilerin yaşamlarına damgasına vuran geleneksel mahallelerdeki yaşam üzerine birkaç şey söylemekte fayda var. XVI. yüzyıl ortalarında, İstanbul mahalleleri artık kuruluş devrini geride bırakmıştı. Mahalleyi oluşturan temel öğeler arasında geleneğin dokunulmaz kıldığı belli unsurlar bulunurdu: Ailelere korunaklı bir alan sağlayan evler, insanların geçimlerini sağladıkları çarşı; ibadet mekânı olan cami ya da tekke. Sıradan insanların hayatları bu üç temel mekânda geçirdi. Evde, çarşıda, camide ve tekkedeki etkinlikler bu mekânları kullananların güçlü bir görev duygusuna sahip olmalarını gerektirirdi. Bir mecaz kullanırsak, cemaat ahlakının yüksek duvarlarla çevirdiği mahallenin içe dönük yaşantısında, bu görev duygusu XVI. yüzyıl sonuna dek mahalle sakinlerinin bilinçaltına yerleşmişti. Ancak kahvehanelerin açılmasıyla birlikte, İstanbul'da yaşayan erkekler ilk kez ev, iş ya da dinle ilgisi olmayan bir mekâna gider gelir olmuşlardı.

Dolayısıyla kahvehaneler, sıradan İstanbullulara geleneksel dünyalarının dışına bir adım atma olanağı sağlayarak yaşamlarına bir nebze özgürlük katmıştı. Bu görev bilinciyle değil, insanların yaşamın farklı yüzlerine duydukları merakla atılan bir adımdı. Böylece, kahve tiryakiliğinin cazibesine kendilerini kaptıran sıradan erkekler kahvehanelerde sohbetlere katılmaya başladılar. Bunun sonucunda, herhangi bir dinsel yönlendirme bulunmayan mekânlarda sosyalleşme başladı.¹²

Sohbet mekânları olan kahvehanelerde dinsel kurallardan ziyade toplumsal görenekler geçerliydi. Burada gelişen sözlü kültür, bilginin ve adabın aktarılmasını sağlıyordu. Dinsel kurallar ağırlığını yitirdikçe, kahvehaneler sıradan insanlara monoloğun tek taraflı yönlendirmesinin ötesine geçip diyalogun sağladığı pek çok avantajdan yararlanma imkânı tanıdı. Daha önce belirttiğimiz gibi, sohbet bir anlamda kendi mekânını

12 Ekrem Işın, *Everyday Life in Istanbul* (İstanbul, 2001), s. 64.

yaratmış, açık uçlu bir bilgilenme sürecine dönüşmüş, ancak daima kendi koyduğu nezaket kurallarına uymuştu. En dar anlamda, kahvehane müşterilerinin yaşadığı mahallenin hayatında olup bitenler konuşuluyordu. Mahalle kahvehaneleri kendi mahallelerinin sorunlarını tartışmak isteyenler için bir tartışma meydanı olmuştu; ya da en azından bu gibi yerlerin gelenekleri ve âdetleri sohbet konularını genellikle yerel mevzularla sınırlıyordu. Fakat çok daha geniş yaklaşımlar da aynı derecede kabullenilir hale geldi ve bazı sohbetler kentlilerin de bir parçası oldukları sosyokültürel bağlamı kapsar oldu.

Yeniçeri kahvehanelerinin sohbet gelenekleri daha farklıydı. Bu kurumlar, çoğunlukla gelecekteki hizmet alanlarından hayli uzaktaki köylerden toplanmış, askeri disipline alışık erkeklerin kent yaşamıyla karşılaştıkları mekânlar olarak özel bir yere sahipti. En azından XVI. yüzyılda, faal yeniçerilerin evlenmemeleri ve yaşamlarını odalarda geçirmeleri gerekiyordu; buralarda kentlilerinkinden çok daha farklı bir kültür gelişmişti. Ancak, XVII. yüzyıl buhranında yeniçerilik kurumu da derinden etkilenmişti. Bunun sonucunda, bölüklerin bir zamanlar harfiyen riayet edilen kuralları gevşedi ve yeniçerilerin pek çoğu kendilerine kışla dışında geçim yolları buldu. Artık bu askerlerin evlenmeleri, kente yerleşmeleri ve ailelerinin geçimi sağlamaya uğraşmaları yadırganacak bir durum olmaktan çıkmıştı; bu, askerlerin esnaflaşmaya yönelmesine neden olan bir gelişmeydi. Bu insanların en çok yöneldikleri girişimlerden biri de kahvehane işletmekti, böylelikle görevdeyken edindikleri alışkanlıkların pek çoğunu korumuşlardı. Kısacası, kahvehane işletmek dükkân sahibinin yeniçeri ruhunu korumasına imkân tanıyordu.

Yeniçeri kahvehaneleri, Bektaşî tarikatını da mahallelerde yayıyordu; daha önceleri bu tarikat yeniçeri disipliniyle bağlantısı nedeniyle kent yaşamı üzerinde fazla etkili olmamıştı. Ancak XVII. yüzyıla gelindiğinde, yeniçerilerde disiplin diye bir şey kalmamış, Bektaşî dervişlerinin mistik kavramları ile yeniçerilerin geçmişte kalmış gurur ve yiğitlik söylemleri İstanbul kentli çevrelerine yayılmıştı. Bu atmosfer içinde, “devlet sohbeti” tabir edilen bir başkaldırma kültürü doğdu. Uzun bir çatışma ve isyan

döneminin ardından 1826'da II. Mahmud'un yeniçeriliği kaldırmasıyla birlikte, yeniçeriler ile Bektaşilerin bir araya geldikleri kahvehaneler isyan yuvası sayılıp kapatıldılar.¹³

Bektaşî hiciv ve şakaları III. Selim (1789-1807) ve II. Mahmud (1808-1839) aleyhine yapılan devlet sohbetlerini renklendiriyordu kuşkusuz. Zaman zaman toplumsal nihilizm diyebileceğimiz bir ruhla canlanan bu tür sohbetler egemen Osmanlı devletine itaat ideolojisine karşıydı. Yeniçeri kahvehaneleri kapandıktan sonra, benzer bir ruh XIX. yüzyıl sonlarının ahlak kurallarına uyarlanmış haliyle tulumbacı kahvehanelerine damgasını vurdu.

Tulumbacı kahvehaneleri de kendine has bir sohbet kültürünün merkezi oldu. Sonuçta yeniçeriler ile İstanbul tulumbacılarının pek çok ortak yönü vardı; her iki durumda da kişiler bir bölük disiplinine tabiydi ve kent yaşamına dışarıdan katılıyorlardı. Tulumbacılar arasında kabadayı ve külhanbeyi diye anılan bazı tipler türemişti. Herhangi bir anlaşmazlık durumunda yumruklarını konuşturmadan hiç çekinmeyen bu yoksul insanların katı namus kuralları vardı. Eski yeniçeri kahvehanelerine damgasını vuran Bektaşî mizahı yerini tulumbacıların altkültürüne damgasını vuran bir argoya bırakmıştı. Ayrıca, âşık kültürü de tulumbacı kahvehanelerine kendine has bir hava katmıştı.¹⁴ Tulumbacıların gittikleri bu mekânlarda âşıkların etkisi müziği sözcükler kadar önemli bir iletişim aracı haline getirmişti. Sohbeta şarkılar eşlik ediyordu, bu da söz konusu mekânlara "semai kahveleri" denmesine yol açmıştı.¹⁵ Buralarda, sıradan insanlar kendi yaşamlarının şarkılarını dinleyebilirlerdi. Böylece tulumbacıların sohbet gelenekleri, bir altkültürün kendine has gerçeklerinin ve bu altkültürden olanların etraflarındaki dünyaya verdiği tepkilerin yer bulduğu bir edebiyata dönüşmüştü. Ve bu müzik sayesinde sohbet sanatı katılımcıların yüreklerine işledi.

13 Sahhâflar Şeyhi-zâde Seyyid Mehmed Es'ad Efendi, *Vak'a-nüvis Es'ad Efendi Tarihi*, Z. Yılmaz (ed.) (İstanbul, 2000), s. 640-4.

14 Tahir Alangu, *Çalgılı Kahvehanelerdeki Külhanbey Edebiyatı ve Numuneleri* (İstanbul, 1943): V.

15 Osman Cemal Kaygılı, *İstanbul'da Semaî Kahveleri ve Meydan Şairleri* (İstanbul, 1937), s. 20-21.

MEDRESEDE YAŞAM

MÜBAHAT KÜTÜKOĞLU

Osmanlıların alışkanlıkları, âdetleri, gelenekleri, yaşam koşulları ve hayat tarzlarına dair bilgi veren pek çok kaynağa sahibiz. Ancak bunların çoğu üst tabakaların yaşam tarzlarını yansıtan kaynaklardır; varlıklı hanelerin selamlık ve harem kı-sımlarında yaşanan hayatı, ramazan ayının, şenliklerin, düğün-lerin ve diğer kutlamaların buralarda nasıl geçtiğini anlatır. Bu metinlerin yazarlarından pek çoğu Osmanlı toplumunun varlık-lı kesimlerine mensup olduğundan yazdıklarında orta katman-lar hakkında bile pek az bilgi bulabiliyoruz. Bu yazarlar ancak bir paşa azledildiğinde ya da savaştan kaynaklanan sıkıntılar varlıklı bir ailenin koşullarını güçleştirdiğinde orta sınıf ya-şamıyla karşılaşıyorlardı.¹ Haneleri olmadığından, bekârların yaşam tarzı hakkında bu kadarını da bulamıyoruz.

Çalışmak ya da okumak üzere taşradan İstanbul'a gelen genç erkeklerin öncelikle kalacak bir yer bulmaları gerekiyordu. Esnafın yanında çalışanların çoğu payitahttaki hanlarda ya da bekâr odaları denen basit yerleşimlerde kalırlardı, bu odaların evli erkekler için olanlarına müteehhilin odaları denirdi. Gayri-müslimler ise rumhane, yahudhane ya da frenkhane denen, oda oda kiralanan yapılarda yaşırdı. XIX. yüzyıl ortalarına ait te-mettü defterlerinde bu tür düzenlemelere rastlanıyor.² Osmanlı payitahtına eğitim için gelen gençler ise, yer bulabildikleri

¹ Cahit Uçuk, *Bir İmparatorluk Çökerken* (İstanbul, 1995).

² Bu defterler İstanbul'da Başbakanlık Arşivi'nde (BBA-OA) bulunmaktadır; daha fazla bilgi için bkz. Mübahat Küçüköğlu, "Osmanlı Sosyal ve İktisadi Kaynaklarından Temettü Defterleri," *Belleten* LIX/225 (1995), s. 395-412.

takdirde medreseye yerleşirlerdi. Medresede yer bulana kadar onlar da hanlarda kalmak zorundaydı. İstanbul'da öğrenim görmek için evlerini ve ailelerini geride bırakan bu genç adamların yaşantıları hakkında ne biliyoruz? İşe medrese binalarına daha yakından bakmakla başlamalıyız.

Medreseye göre koşullar değişirdi. Külliyelele bağılı medreselerde sıhhi koşullar genellikle küçük kurumlara oranla daha iyiydi. Medreselerin çoğu taş ve/veya tuğladan tek katlı yapıları. İçlerinde birer ocak bulunan odalar avluyu çevreleyen revak kısmına açılırdı. Isı kaybını engellemek için olsa gerek, pencereler ufaktı. Kimi zaman dış duvarlarda pencere yoktu, hücreye kapının haricinde ışık ve hava girmesini sağlayan tek açıklık revak tarafındaki boşluk olurdu. Ayrıca, pencereler demir kafeslerle örtülüydü, bu da ışığın girişini engelliyordu. Kapı önlerinde kışın ocağı yakmak için altına odun saklanan tezgâhlar bulunurdu; yazın bunların üzerine çuval ya da örtü serip oturmak âdettendi.³

Sayıları pek fazla olmayan iki katlı yapılar arasında Sultan Ahmed, Ayasofya, Ca'fer Ağa, Mirzeban Sultan, Kemankeş Kara Mustafa Paşa, Papaszâde Mustafa Çelebi ve Dülgerzâde Hoca Şemsüddin Efendi medreselerini sayabiliriz. Hadım Hasan Paşa Medresesi'nde üst katta iki oda bulunuyordu; Sokollu Mehmed Paşa, Siyavuş Paşa ve Kepenekçi Sinan medreselerinin üst katlarındaysa sadece birer oda vardı. Atik Ali Paşa Medresesi'ndeysel özel bir durum söz konusuydu: XIX. yüzyıl ortasında yanından geçen yolun genişletilmesi için ön kısım yıkılmış, buradaki yer kaybını telafi etmek amacıyla arka tarafa dört odalı bir kat eklenmişti. Büyük bir yapının sadece ilk katında faaliyet gösteren tek eğitim kurumu Vezneciler'deki Cedid Hasan Paşa Medresesi'ydı. Bazı medreseler kentteki konutların tam ortasında yer alırdı, ki bu da genellikle etraflarındaki konutların daha sonra inşa edilmiş olmasından kaynaklanıyordu. Bu durumda, bu binalardaki odaların karanlık, rutubetli ve sağlıksız olması kaçınılmazdı.

3 Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri, Toplum Hayatı* (İstanbul, 1995), s. 76.

Medrese avlularının çoğunun ortasında şadırvan yer alırdı. Küçük medreselerden bazıları bir vakıf su şebekesine bağlı değildi, bu durumda öğrenciler ellerinden geldikince çevredeki kuyularla idare etmeye çalışırlardı. Su sıkıntısı öğrencilerin sağlıklarını da olumsuz etkiliyordu kuşkusuz. Medreselere bağlanan su boruları XIX. yüzyıl boyunca pek çok kez onarımdan geçirildi: Arşiv belgelerinin gösterdiği üzere Süleymaniye, Fatih, Sultan Ahmed, Sultan Selim, Nuruosmaniye, Sultan Mustafa ve Şehzade külliyesi gibi önemli sultan vakıflarına bağlı daha büyük medreseler bu tür projelerden yararlandılar. Ayrıca, kuyuların onarıldığını, hatta yenilerinin açıldığına rastlıyoruz; 1870'lerde Fatih Sultan Mehmed külliyesinde bu işin yapıldığı belgelenmiş durumda. Görünen o ki, bu tip onarımlar zamanında yapılmadığında, medreselerde hayat hayli güçleşiyordu, öğrenciler de bundan şikâyet etmiş olmalı.

Ailelerin oturduğu konutlarda olduğu gibi, medreselerde de helalar yaşam birimlerinin dışında ayrı yapılardaydı. İstanbul'daki medreselerde bunun tek istisnası Vani Efendi olarak da bilinen Valide Sultan Medresesi'dir. Bu kurum 1912 yılında taşınarak, Zeyneb Sultan'ın Gülhane'de Ayasofya'nın karşısındaki sokakta bulunan XVIII. yüzyılda kurulmuş vakfının yanına gelmişti. 1914 tarihli bir keşif raporu durumu şöyle açıklar: Helalar ve odalar aynı koridorda karşılıklı yer almaktadır ve bu durum ciddi sıkıntılara yol açmaktadır.⁴

Ocaklar ve büyük kazanlarla donatılmış çamaşır odaları ile banyolar genelde helaların yanında yer alırdı.⁵ Modern anlamda bir kanalizasyon sistemi bulunmadığından giderlerin sık sık onarılması gerekirdi. Bu iş ihmal edildiğinde, öğrenciler hoşnutsuzluklarını dile getirirlerdi; Osmanlı merkez arşivlerinde muhafaza edilen Evkaf Nezareti kayıtlarında onarımla

⁴ Mübahat S. Kütükoğlu, "Dârü'l-hilâfeti'l-'aliyye Medresesi ve Kuruluşu Arefesinde İstanbul Medreseleri," *İslam Tetkikleri Enstitüsü Dergisi* VII, 1-2 (1978), s. 45.

⁵ BBA-OA'da bulunan medrese planlarından bu durum açıkça görülmektedir. Sultan Abdülhamid Medresesi, Abdülhalim Efendi'nin Otlukçu Yokuşu'nda kurduğu medrese (PPK, No 542) ve Şeyhülislam Yahya Efendi'nin okulu (PPK, No 553) örnekler arasındadır.

ilgili belgeler de bulunur. Buna göre, Çarşamba mahallesindeki Valide Sultan Medresesi'nin kanalizasyon boruları yeni baştan döşenmişti.⁶ 1869 ve 1871 yıllarında sıra Fatih medreselerine gelmişti.⁷ Bu sırada, Şeyh Vefa Medresesi'nin kanalizasyonunu da elden geçirilmişti (1870).⁸ 1871 yılında Nuruosmaniye Medresesi'nde onarımlar yapıldığını biliyoruz.⁹ Acı Musluk mahallesindeki İbrahim Paşa Medresesi'ne dair 1914 tarihli bir kayıt, helaların ve çeşmenin yanı sıra çamaşır odasının ve hamamın da onarılmış olduğunu söylüyor. Fakat kanalizasyon ve su boruları bu onarıma dahil edilmediğinden, sonuçta tefessüh ve kötü kokular meydana gelmiş.¹⁰ Aynı yıl, Eyüp'te İsmihan Sultan ve İbrahim Hanoğlu adlarıyla da bilinen Sokollu Medresesi civarında biriken suyu boşaltmak için kullanılan kanalların tıkanmış, yağmur yağdığında avluların su dolduğu anlaşılmıştı.¹¹ Orada yaşayan öğrenciler pek tatsız bir durumla karşılaşmış olsalar gerek.

İstanbul'daki diğer yapılar gibi, medreseler de art arda gelen depremler ve yangınlardan muzdaripti. Ayrıca, pek çok medresenin geliri yüzyıllar içinde azalmış, bu da onarımların zamanında yapılamamasına ve binaların ciddi ölçüde çürümmesine neden olmuştu. Bir medresenin onarılması gerektiğinde, masraflar vakıf gelirlerinden karşılanırdı. Ancak söz konusu vakfın maddi imkânlarının yetersiz kaldığı ya da bürokratik işlemlerin zamanında tamamlanamadığı da olurdu. Arşiv belgeleri bu durumlarda bazı medreselerde hayatın dayanılmaz hale geldiğini, hatta kimi zaman öğrencilerin padişaha doğrudan başvurarak onarımların en kısa sürede yapılmasını talep ettiklerini gösteriyor. XIX. yüzyıl ortalarında bile böyle birkaç kayda rastlamak mümkün. 1842'de, Ayasofya'nın yanındaki Ca'fer Ağa Medresesi'nde derslerini tamamlamaya çalışan

6 BBA-OA İrade Dahiliye No 29837.

7 BBA-OA Evkaf Defterleri (EV), No 18486, v. 6b ve No 18884, v. 27b.

8 BBA-OA, EV 18486, v. 11/1a.

9 BBA-OA, EV 18486, v. 11/1a.

10 Kütükoğlu, "Dârü'l-hilâfe", s. 41.

11 Age, 137.

öğrenciler gereken onarımların yapılmasını talep etmişlerdi.¹² 1844'te Damad-ı Cedid İbrahim Paşa Medresesi öğrencileri haklı olarak şikâyetle bulunmuşlardı.¹³ Elimizde, Karagümrük mahallesindeki Sekbanbaşı Kara Halil Medresesi öğrencilerinin 1845 tarihli arzuahalleri var.¹⁴ Sultanahmet'teki Cedid Mehmed Efendi Medresesi'nde koşulların düzeltilmesi gerekiyordu (1845); 1847'de Koska'daki Papaszâde Mustafa Çelebi Medresesi ve Süleymaniye civarındaki Siyavuş Paşa Medresesi öğrencileri koşullardan şikâyet ederek düzeltilmesini istemişlerdi.¹⁵ Ayasofya Medresesi öğrencileri gereken onarımların yapılmamasından değil, okullarının toptan yıkılmış olmasından dertliydi. 1870'lerin başlarında mahallenin yeniden yapılması çabaları dahilinde bina yıkılmış, öğrenciler kentteki diğer kurumlara dağıtılmıştı. Ancak bu durum söz konusu gençlerin yaşantılarında ve eğitimlerinde büyük sıkıntılara yol açarak resmi yollara başvurmalarına neden olmuştu. Sonuçta, şeyhülislamın araya girmesiyle yeni bir bina inşa edildi.¹⁶

1914 tarihli bir teftiş raporu, XX. yüzyıl başında öğrenci sayısının artması nedeniyle pek çok medresenin orijinal planının bozulduğunu ortaya koyuyor. Süleymaniye külliyesine bağlı bütün medreseler dahil pek çok kurumun bahçesinde eğreti binalar belirmişti.¹⁷ Diğer kurumlarda da durum pek parlak değildi.¹⁸ Çoğu örnekte ek binalar okul idareleri tarafından ya-

12 BBA-OA, EV 10060, v. 50b.

13 BBA-OA, EV 10060, v. 68a.

14 BBA-OA, EV 10060, v. 82a.

15 BBA-OA, EV 10060, v. 82b-83a; İrade Dahiliye, No 7163, İrade Dahiliye 8384.

16 BBA-OA, İrade-MM, 2003.

17 Sani Medresesi'nde on dört, Salis Medresesi'nde üç, Rabi Medresesi'nde dört, Evvel Medrese, Tıp Medresesi ve Darülhadis Medresesi'nde ikişer eğreti yapı vardı.

18 Fatih Külliyesi'nin "Karadeniz" medreselerinde, Başkurşunlu adıyla bilinen kısımda sekiz ve muadili olan Ayakkurşunlu Medresesi'nde altı eğreti yapı bulunuyordu. Ömer Hulusi Efendi Darülhadis ve Defterdar Ahmed Çelebi Medresesi'ne altışar; Çorlulu'nun Evvel Medresesi'nde beş, Sani Medresesi, Küçük Ayasofya ve Molla Gürani medreselerinde dörder; Damad-ı Cedid İbrahim Paşa, Mu'id Ahmed Efendi ve Defterdar İbrahim Efendi medreselerinde üçer geçici yapı eklenmişti. Hacı Beşir

pılmış olmakla birlikte, bazılarında bu işi şahıslar yüklenmişti. Medreselerin pek çoğunda yaşam şartları kötü olmasına rağmen, görünen o ki öğrenciler başka yerlerde daha iyi seçenekler bulamamışlardı.

Bazı medreselerin vakfiyelerinde, vakfın kurucusu bir oda da kaç kişinin kalabileceğini belirtmişti. Pek çok vakfiyede, belirli birinin kurduğu bir medresede ne tip gençlerin kalabileceği de saptanmıştır. Buna göre, Fatih'teki Cedit Abdürrahim Efendi Medresesi'nde evli olanlar kalamıyor, odalarda ancak tek kişi yaşayabiliyordu.¹⁹ Ancak 1791-92 tarihli medrese defterleri dikkatle okunduğunda, bu tarihlerde artık İstanbul medreselerinde fazla tek kişilik oda bulunmadığı görülecektir. Vakfının öğrencilerine yeterli mekân sağlamayı bunca ciddiye alan Abdürrahim Efendi'nin kurduğu medresede bile, bir odayı resmen paylaşan iki öğrencinin yanına yeni gelenlerden biri de katılır olmuştur.

Bu istisnai bir durum değildi, zira medrese odasında kalan her kişinin (oda-nışın, hücre-nışın, molla) yanına oda arkadaşı olarak bir de çömez (sarf mollası) katmak âdettendi. Ancak oda-nışının söz konusu delikanlıyı odaya kabul etmesi gerekirdi. Bu durum muhtemelen aynı şehirden ya da yöreden gelenlerin neden çoğu kez aynı odada kaldıklarını açıklar. Kimi zaman molların yanında oğlu ya da yeğeni kalırdı. Bazen de medresede kalan öğrencilerin çoğu aynı yöreden gelmiş olurdu.²⁰

Görünen o ki, öğrenci bir medrese odasına yerleştikten sonra orada uzunca bir süre kalabiliyordu. Öğrenci ailesini ziya-

Ağa, Merzifonlu Kara Mustafa Paşa, Esad Efendi, Kazasker Mustafa Efendi, Ma'lûlzâde, Gevherhan Sultan, Hekimbaşı Ömer Efendi ve Nuh Efendi medreselerinde bu tip ikişer yapı kaydedilmişti. Rüstem Paşa, Cedit Ali Paşa, Amcazâde Hüseyin Paşa ve Rahikizâde tarafından kurulan kurumlardaysa birer yapı kayda geçmişti. Sakızağacı mahallesindeki Yahya Efendi Medresesi'ne 1865 yılında Ahmed Ağa diye biri tarafından bir bina eklenmiş, Sirozî İbrahim Defterdar İbrahim Medresesi öğrencilerine geçici konut sağlamıştı (1871).

19 Cedit Abdürrahim Efendi Medresesi vakfiyesi, Vakıflar Genel Müdürlüğü Arşivi, Ankara, kayıt 639, s. 383-88.

20 BBA-OA, Kâmil Kepci 6589/1 pek çok medresede kalanların sayısını verir ve bu uygulamanın pek çok örneğini içerir.

rete gittiğinde veya bir yandan vaizlik becerilerini geliştirirken diğer yandan da biraz para kazandığı üç aylık Anadolu turuna çıktığında, odası çoğunlukla boş kalırdı. 1791-92 tarihli defterde belirli bir hücrede kalan “efendi”nin taşra izninde olduğunu ve odasının kilitli tutulduğunu belirten kayıtlar var. Kimi zaman da oda sakini dönene kadar odada bir başkası kalırdı. Bu gibi durumlarda, elimizdeki defter hücrenin asıl sahibinin izinde olduğunu ve odada belirtilen yöreden filanca kişinin kaldığını bildiriyor.

Medreselerde müderrislere ve onların yardımcıları olan mu’idlere de kalacak yer veriliyordu. Belli zamanlarda medresede birden fazla müderrisin kaldığı olurdu; 1791-92’de Ayasofya Medresesi dört müderrise kalacak yer vermişti. Kimi zaman müderrisin yeni eklenen bir binada kaldığını görüyoruz. Kadılığa atanan bazı kişilerin bile hâlâ medresedeki odalarında kalmayı sürdürdükleri oluyordu. Ancak medresede bulunmadıkları dönemlerde odalarını başkaları kullanıyordu. 1791-92’de Ebu’l-fazl Mahmud Efendi Medresesi’nde orada bulunmayan bir kadıya üç oda ayrılmıştı; bu odalarda mülazım adı verilen müderris adayları ve kadının yeğenlerinden biri kalmıştı. Aynı defterde, bazı medreselerin imamlara da hücre tayin ettiğini görüyoruz. Şehzadebaşı’nda İbrahim Paşa’nın kurduğu Darülhadis’de ve Şehzade Medresesi’nde bu durumla karşılaşılıyor; Şehzade Medresesi’nde imamın hücresinde vekili kalıyordu.²¹

Çömez adı verilen genç öğrenciler sabahları derslere girer, akşamları odanın asıl sahibinin ocağını yakma, yemeğini pişirme, çeşmeden veya kuyudan su getirme, hava karardığında tulumbayı ya da kandili yakma gibi hizmetlerini görürlerdi. Hamisinin konuklarını eğlendirmek bile muhtemelen çömezin görevleri arasındaydı. Odanın asıl sahibi ise, eğitimi daha ileri düzeyde olduğundan, yeni başlayana derslerinde yardım eder, böylece aralarındaki ilişki her ikisine de fayda sağlardı. Odanın asıl sahibi müderris olduğunda, ona daha kıdemli öğrencilerden biri yardım ederdi.²²

21 BBA-OA, Kâmil Kepeci 6589/1.

22 Abdülaziz Bey, *Osmanlı Tabirleri*, c. 1, s. 77.

Daha büyük odalarda daha fazla kişi yaşırdı. Yatakhane tarzındaki bu odalarda daha ileri derecedeki öğrenciler çömezleriyle birlikte kalırlardı. Ahmed Cevdet Paşa *Tezâkir* adlı ünlü eserinde, öğrenim gördüğü medresedeki öğrencilerden birinin hep bir iki kap yemek pişirdiğini yazar.²³ Öğrencilerin pek çoğuna evlerinden bulgur ve yağ gelirdi, ki bu çok makbule geçerci; varlıklı aileler oğullarını öğrenimleri süresince destekledikleri için bu gençler daha kısıtlı imkânlarla sahip ailelerin çocuklarına göre avantajlı konumdaydılar. Yoksul ailelerin çocukları, karınlarını mümkün olduğunca imaretlerde doyurmaya gayret ederlerdi; fakat buralarda verilen yemeklere fazla yağ konmaz, yemekler de pek besleyici sayılmazdı.²⁴

Çevredeki zengin evler de medrese öğrencilerine yardım ederdi. Ramazanda taşraya çıkmayanlar bu evlere birbiri ardına davet edilirdi. Öğrencilere tepsilerle baklava ve helva gönderilir, kurban bayramında kurban eti verilirdi. İftar yemeğine davet edildikleri evden dönerken öğrencilere dış kirası denen armağanlar sunulurdu. Bu terim öğrenciler kendilerine sunulan yemeği yerken güya dişlerinin çürüdüğü fikrinden çıkmıştı.²⁵

Din âlimleri, öğrenimleri süresince medresenin içinde ve dışında çeşitli hizmetler sunarak para kazanabilirlerdi. Birçok vakfiyede kurucuların ya da kurucuların atalarının ruhlarına dua edecek kişiler için para ayrılmıştır. Ahmed Cevdet Paşa bile gençliğinde Hamidiye Medresesi duahanlığı sınavına girmiş; ancak neticede müstakbel paşanın kendine kalacak bir yer bulduğu Fatih'teki medrese ile buranın arasındaki mesafe fazla gelmiş ve babasından gelen para gereksinimlerini karşılamaya yetmişti. Bu yüzden de Ahmed Cevdet Paşa hem bu görevi hem de ücreti tanıdığı bir bevvaba bırakmıştı.²⁶ Kuran'ı ezbere bi-

23 Ahmed Cevdet Paşa, *Tezâkir*, Cavit Baysun (ed.) (Ankara, 1967), c. 4, s. 6.

24 *Sebilü'r-reşad* 249 (11 Cemaziyelahir 1331), s. 249. Krş. Necati Çağlayan, "XX. Asrın Başlarında Medreselerin Durumu Hakkında Bazı Düşünceler" (İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, 1978): XIX.

25 Abdülaziz Bey, *Osmanlı Tabirleri*, c. 1, s. 78.

26 Ahmed Cevdet Paşa, *Tezâkir*, c. 4, s. 6.

len öğrenciler, yani hafızlar, ramazanda Kuran okurlardı, sesi güzel olanlar ise teravih namazını süsleyen ilahilerle dinleyicilerine huşu verirdi. Ayrıca, görmüş olduğumuz üzere, recep, şaban ve ramazan aylarında öğrenciler yerel yetkililer tarafından tayin edildikleri taşra camilerinde vaizlik yapar, ramazan gecelerinde teravih namazı kıldırırlardı. Dönecekleri zaman kendilerine giysiler, yiyecekler ve para verilirirdi.²⁷

Medreselerde öğrenciler kapıcılık (bevvab) ve temizlikçilik (ferraş) de yaparlar, normal günlüklerinin yanı sıra vakıf kurucusunun bu görevliler için saptadığı ücreti de alırlardı. Medresenin kapılarını belirli bir saatte kapamak, girip çıkanlara göz kulak olmak, medrese dahilinde düzenin korunmasını gözetmek bevvabın göreviydi. Sıra dışı bir durum olduğunda müderrise haber vermesi gerekirdi.

Osmanlı'nın geç dönemlerinde, "kemer" diye anılan bir medrese görevlisi karşımıza çıkıyor. Osmanlı toplumsal yaşamı üzerine yazdıklarına daha önce de değindiğimiz Abdülaziz Bey, kemerin de öğrenciler arasından seçildiğini belirtiyor. İmaretlerde pişen ekmeği almak ve perşembe günleri imaretlerin kimi medreselere tayin ettiği pilav ile zerdeyi getirip dağıtmak bu kişinin göreviydi. Abdülaziz Bey, istemeyenlerin ve izinde olanların ekmeğini kemerin dışarıya sattığını da söylüyor.

Bütün bunlara bakarak, medrese öğrencilerinin yaşantılarının pek de keyifli olmadığı sonucuna varabiliriz. Ancak bütün olumsuzluklara rağmen, bu kurumlar öğrencilerin başlarını sokabilecekleri bir çatı sunuyordu. Kimi zaman kaçınılmaz olarak nahoş hadiselerle karşılaşılıyordu, ki bunların bazıları öğrencilerin bulunduğu bir ortamda pek de kabul edilebilecek şeyler değildi. Böyle bir hadiseye dair bir XVIII. yüzyıl belgesi günümüze ulaşmış: Çarşamba Sokağı'ndaki Çukur Medrese'de yedi öğrenci medreseye kadın sokup âlem yapmışlar. Yapılan soruşturmada sorumlu oldukları belirlenen üç öğrenci ile kadına hapis cezası verilmiş. Diğer dört öğrencinin ise onurlu ve şerefli kimseler olduklarına, orada tesadüfen bulunduklarına karar verilmiş.²⁸

27 Abdülaziz Bey, *Osmanlı Tabirleri*, c. 1, s. 77-79.

28 BBA-OA, Hatt-ı Hümayûn (HH) 9828.

Bize çok yararlı bilgiler veren 1791-92 tarihli defterde İstanbul'daki medreselere öğrenci olmayan kişilerin yerleştiği yolunda bilgilere de rastlanıyor. Defterin başında yazılanlara göre, nereden geldiği belli olmayan ve iyi hallerini kanıtlayamayan serserilerin, işe yaramaz kimselerin payitahttan ve çevresinden uzaklaştırılmasının kanun-ı kadimdendi, ancak uzun süredir bu konuya gereken özen gösterilmiyordu. Fakat artık bir sayım yapılacak, belgeye göre öğrenci olmayanların ve kefil gösteremeyenlerin medreselerde kalmasına izin verilmeyecekti.

Yine de bu dönemde medrese sakinlerinin sayıma tâbi tutulması hiç de istisnai bir durum değildi. Aynı döneme ait bir başka belge, medreselerin yanı sıra hanlarda ve bekâr odalarında düzensizliği önlemek ve işsiz güçsüz serserilerin bu toplu konutlara yerleşmelerini engellemek için altı ayda bir sayım yapıldığını gösteriyor.²⁹ Ayrıca, buralarda kalan herkesin güvenilir kefiller göstermesi gerekiyordu. Gereken şartlara uygun olmayanların kalmasına izin verilmiyordu ve XVI. yüzyıla kadar uzanan idari geleneğe göre, bu kişilerin geldikleri yere geri dönmeleri gerekiyordu.

²⁹ BBA-OA, HH 19895.

BİR CERRAHİ MENAKİBNÂMESİNE GÖRE XVIII. VE XIX. YÜZYILLARDA BİR İSTANBUL TEKKESİNDE YAŞAM

NATHALIE CLAYER

Tekkeler sadece ibadethane değil, aynı zamanda insanların gündelik hayatın sıradan işlerini yürüttükleri konut kompleksleriydi. Klaus Kreiser'in yaptığı bir araştırmaya göre, 1820'lerde İstanbul'daki tekkelerde yaşayan erkeklerin sayısı Osmanlı payitahtının yetişkin erkek nüfusunun en az % 1'ini buluyordu; 1868'e gelindiğinde bu oran yaklaşık % 2,5'e çıkmıştı.¹ 1885'te Osmanlı istatistikleri İstanbul'daki 260 tekkede sürekli yaşayan erkek sayısını 1.091, kadın sayısını ise 1.184 olarak veriyordu.² Bu rakamlar her ne kadar tartışmaya açık olsa da, en azından İstanbul gibi büyük bir kentte tekkelerde yaşayan sayısının göz ardı edilemeyecek kadar çok olduğunu ortaya koyuyor.³

- 1 Klaus Kreiser, "Medresen und Derwischkonvente in Istanbul: quantitative Aspekte," *Economie et Sociétés dans l'Empire Ottoman, fin du XVIIIe-début du XXe siècle*, J.L. Bacqué-Grammont, Paul Dumont, ed. (Paris, 1983), s. 109-27.
- 2 Nedret İşli, Thierry Zarcone, "La population des couvents de derviches d'Istanbul a la fin du XIXe siècle," *Anatolia Moderna - Yeni Anadolu II = Derviches et cimetières ottomans* (İstanbul, Paris, 1991), s. 209-220.
- 3 1820 civarında, 171 tekkede 648 erkek yaşıyordu, 1868 civarına ait ikinci kaynakta 251 tekkede 1.823 kişinin yaşadığından bahsediliyor. 1885'te Osmanlı yetkilileri 260 tekkede 1.091 erkek, 1.184 kadın saymışlardı. Bu rakamları yorumlamak kolay değil, zira hem hesaba katılan tekke sayısında bir artış görünüyor, hem de sayıma dahil edilme kriterleri değişiyor. Örneğin, ilk listede sadece dervişlerin sayılmış olduğu görülürken, ikinci listede şeyh ailelerinin erkek çocukları da kayıtlı, bkz. Nathalie Clayer, "Un établissement de derviches stamboulite: le tekke d'Imrahor," *Anatolia Moderna - Yeni Anadolu VI* (İstanbul, Paris, 1996), s. 57.

Bu makalenin ilk bölümünde tekkelerin yaşam alanları olarak özellikleri genel hatlarıyla değerlendiriliyor. İkinci bölümdeyse, Osmanlı payitahtının sufi kurumlarından biri olan Nureddin Mehmed Cerrahi tekkesi, XVIII. ve XIX. yüzyıllara odaklanılmak üzere bir vaka çalışması olarak ele alınıyor. Bu çalışma, tekkenin 1925'te bütün tarikatların men edilmesine kadar görevini sürdüren son şeyhinin kaleme aldığı bir yazmaya dayanmaktadır.

Tekkeler ve Sakinleri

Tekkeler her şeyden önce çeşitli tarikatların dini yaşamlarının merkezidir. Zaman içinde bu yaşam giderek daha fazla kurumsallaşmış, maddi kazançlar daha çok önem kazanmaya başlamış ve tekke sözcüğü herhangi bir derviş kurumuna verilen genel bir isim halini almıştır. Aslında, bu sufi tekkelerinin birçok türü vardı, halen de var. Tekkelerde sürdürülen yaşam ve mekânın yapısı döneme, mensuplarının toplumsal düzeyine, söz konusu tekkelerin ait oldukları tarikata göre değişmişti. Tekkenin bulunduğu yer de önemli bir etkendi; bir tekkenin kentte ya da kırsal alanda olması, Balkanlar'da, İstanbul'da veya Halep'te bulunması hiç de önemsiz değildi.

Farklılıklar kısmen bu kurumları tanımlamak için kullanılan muhtelif adlara yansır: Ribat, hankâh, dergâh, zaviye, tekke, asitane vs. Genel anlamda, ribat terimi daha eski dönemlerden kalma kurumlar, asitane ise tarikat ağının merkezi olan tekke için kullanılır. Zaviye sözcüğü, en azından daha geç dönemlerdeki "sıradan" ve mütevazı ölçülerdeki tekkeleri ifade eder. Dergâh terimiye Osmanlılar için genelde, büyücek ve toplumsal açıdan etkili, bir türbeyi de içeren kurumları ifade etmişti.⁴ Ancak anlamdaki nüanslar her zaman belirgin değildir ve bu konuda herhangi bir çalışma yapılmamıştır.

Yine de sufiliğin –ve toplumdaki konumunun– zaman içinde değişime uğradığı açıktır. Bu değişimlerin en önemlisi, XIV. ve

⁴ Raymond Lifchez, "The Lodges of Istanbul," *The Dervish Lodge: Architecture, Art and Sufism in Ottoman Turkey*, Raymond Lifchez, ed. (Berkeley, Los Angeles), s. 73-129, öz. s. 76.

XV. yüzyıllarda bir caminin etrafında dervişlerin ve konukların barınması amacıyla yapılmış birkaç hücreden oluşan zaviyelerin etrafında dönen “gezgin” sufizmden, daha örgütlü ve denetimli Osmanlı sufizmine geçti. Bu ikinci tür sufizm, XVI. ve XVII. yüzyıllardan itibaren, çoğunlukla medreseleri örnek alan daha kalıcı tasavvuf cemaatlerini barındıran tekkeler etrafında yoğunlaşmış; XVIII. ve XIX. yüzyıllarda kendine has yeni bir model izlemişti.⁵ Bu yeni yapılanma biçimi bir diğer önemli eğilimden, tekke şeyhlerinin yerine geçecek kişilerin saptanmasında evladiyet (şeyhliğin babadan oğula geçmesi) uygulamasının yaygınlık kazanmasından etkilenmişti kuşkusuz. Bunun sonucunda, tekke hayatı şeyhin ailesininkiyle iyice iç içe geçmişti.

Tarikata bağlı olarak, tasavvuf öğretisi de tekke mensuplarının yaşamını etkiliyor, zira toplum yaşamındaki derviş konusunda farklı kavramlara yol açıyordu. Bektaşî ya da Kalenderi gibi birkaç tarikatta, dünyadan el etek çekme ilkesi (terk-i dünya) tekkelerde yaşayan şeyhleri ve dervişleri münzeviliği benimsemeye itiyordu. Buna karşılık, çoğu tarikatta dervişin toplum içindeki rolü vurgulanıyor, çoğunlukla “topluluk içinde zihinsel inziva” (halvet der encüman) ilkesi öne çıkıyordu.⁶ Son olarak, kentsel veya kırsal yerleşim gibi bölgesel niteliklerin de tekke hayatını etkilediği belli oluyor.

Bütün bu gelişmelere ve bunların sonucunda ortaya çıkan tekke çeşitliliğine rağmen, Osmanlı İmparatorluğu genelinde sufi kurumlarının mekânsal yapısında değişmeyen noktalar da yok değildir, özellikle de bir araştırmacı, tıpkı benim gibi, XVIII.

5 Bkz. Semavi Eyice, “İlk Osmanlı Devrinin Dini-İçtimai Bir Müessesesi: Zâviyeler ve Zâviyeli Camiler,” *İktisat Fakültesi Mecmuası* 23/1-2, (Ekim 1962-Şubat 1963), s. 3-80; A.Y. Ocak, S. Farûkî, “Zâviye,” *İslam Ansiklopedisi* 13, s. 468-78; Mustafa Kara, *Din, Hayat, Sanat Açısından Tekkeler ve Zaviyeler* (3. baskı, İstanbul, 1990); Nathalie Clayer, *Mystiques, état et société: Les halvetis dans l'arie balkanique de la fin du XVe siècle a nos jours* (Leiden, 1994), s. 160-63.

6 Bkz. Thierry Zarcone, “Pour ou contre le monde, une approche des sociabilités mystiques musulmanes dans l'Empire ottoman,” *Vivre dans l'Empire ottoman: Sociabilités et relations intercommunautaires (XVIIIe-XXe siècles)*, François Georjeon, Paul Dumont, ed. (Paris, 1997), s. 21-29.

yüzyılda Rumeli ve Anadolu üzerine odaklandığında. Tekke iki merkezi alandan oluşur: Bir tarafta kutsal sayılıp ziyaret edilen ermişlerin (pirler, eski şeyhler, şeyh ailesinin üyeleri gibi) türbesi, diğer taraftaysa dua ve ayin odaları (tevhidhane, semahane ya da meydan). Bu iki yapı arasında genellikle “fiili bir mekân ilişkisi” bulmak mümkündür.⁷ Bir tekke yıkıldığında, yeniden inşa edilen ilk yapının, mekânın kutsallığının kaynağı olan türbe olması dikkat çekicidir.⁸ Türbenin ve tevhidhane ile semahanenin ardından, tekkedeki üçüncü önemli oda genellikle mutfaktır (matbah, aşevi). Mevlevilik ve Bektaşılık gibi bazı tarikatlarda, buranın yeni dervişlerin eğitimlerinde ve tarikata giriş merasimlerinde de rol oynadığı bilinmektedir.⁹ En ünlüleri bu ikisi olsa da, başka tarikatların tekkelerinde de mutfağın önemli bir yeri olmuştur. Halvetiliğin bir kolu olan Cerrahiye tarikatına ait merkez tekkeyi ele aldığımız çalışmada da bunu göreceğiz. Sonuçta, doyurmak ve misafirperverlik daima derviş topluluklarının en önemli vazifelerinden biri olmuştur. Ayrıca, kahve içmek tekke yaşamında öyle önemli bir konum almıştır ki, bazı tekkelere, özellikle de Balkanlar’da kahve ocağı diye ayrı bir oda eklenmiştir.

Tekkelerde başka odalar da vardı, farklı sayılarda olabiliyordu bunlar: Misafir odası ya da meydan odası denen kabul ve toplantı salonları, şeyh ve dervişlerin hücreleri veya odaları (hücerat), genellikle penceresi olmayan, manevi inziva için ayrılan, halvet odası, halvethane ve çilehane denen bir ya da birkaç küçük odacık. Şeyh ailesi için de duruma göre konforu değişen bir konut mevcuttu; kırsal kesimde bu, bir çiftlik olabilir. Rumeli’de, 6 Mayıs’a denk düşen Hıdrellez’den

7 Bkz. M. Baha Tanman, “Setting for the Veneration of Saints,” *The Dervish Lodge: Architecture, Art and Sufism in Ottoman Turkey*, s. 130-71. Bazen tevhidhane caminin namaz kılınan bölümüdür. Bazen de türbe mevcut değildir; genellikle tekke dervişlerin buluşabilecekleri, dua edebilecekleri ve ayin yapabilecekleri bir odadan ibaretse durum böyledir.

8 Bkz. örneğin, aşağıdaki vaka çalışması. Komünist dönemde yaşanan yıkımların ardından bugün Arnavutluk’ta da aynı durumla karşılaşılıyor.

9 Ayla Algar, “Food in the Life of the Tekke,” *The Dervish Lodge* .., s. 296-303.

(Aziz Georgios Günü) itibaren kalınan yaz odaları ve 8 Kasım'a denk düşen Kasım Günü'nden (Aziz Demetrius Günü) itibaren kalınan kış odaları vardı. İşlevsel açıdan bakıldığında bu düzenleme tekmeden tekkeye pek farklılık göstermese de, mimari açıdan farklar oldukça belirgin olabiliyordu.¹⁰ Bana kalırsa, belirli bir tekkeye bağlı kişilerin söz konusu kurum içindeki konumlarına dayanarak, tekke sakinlerini üç daire içinde tanımlayabiliriz. "İlk daire"yi şeyh ve varsa ailesi oluşturuyordu. Şeyh unvanının babadan oğula geçtiği yerlerde, aile bireylerinin hepsi atalarının "bereket"ini taşıdıklarından özel bir statü elde ediyorlardı. Bunun sonucunda, şeyh aileleri arasında yapılan evlilikler de yaygınlaşmıştı. Ardından "ikinci daire", yani yaşamlarını daimi olarak tekkede sürdüren, genellikle aileleri olmayan ve tarikatın dini yaşamına doğrudan katılan dervişler geliyordu. "Üçüncü daire" ise tekkede geçici olarak kalan kişilerden -dervişler, muhibler, tarikatın sempatizanları ve/veya diğerleri- oluşuyordu. Örneğin, kırsal alanlarda, çevredeki köylerde yaşayan dervişlerin ya da muhiblerin, alışveriş yapmak ya da yetkililerle görüşmek üzere kent pazarına geldiklerinde şeyhin tekkesinde birkaç gece geçirebiliyorlardı. Bu durumda, bu kişiler selamlığın belirli odalarında ya da bu iş için ayrılan misafir odalarında kalırlardı.¹¹ Her şeye rağmen, buralarda ne olup biteceğine karar verenler yalnızca gecelerini gündüzlerini tekkelerinde geçirenler değildi. Aslına bakılırsa, tekkenin dışında yaşayan birçok insan da buradaki hayata katılıyordu; bu yüzden de evli dervişler, tarikata kabul edilmeyi bekleyen namzetler (muhib) ve ileride göreceğimiz gibi tekkeleri düzenli ziyaret eden sempatizanlardan oluşan bir "dördüncü daire" de tanımlanabilir.

Ulaşılabilen kaynakların sınırlı olması nedeniyle Osmanlı döneminde tekkelerde yaşananların ayrıntılarını araştırmak kolay değildir. Elbette vakfiyelerden biraz bilgi edinilebilir: Bu belgeler söz konusu tekkenin ve gelir getiren mülklerinin yerini belirtir ve oda çeşitlerinin sayısını bildiren kısa açıklamaların yanı sıra dini görevlilerin isimlerini, çoğunlukla bunların gö-

10 Bkz. Lifchez, "The Lodges of Istanbul," s. 73-129.

11 Clayer, *Mystiqués, état et société*, s. 349.

revlerini, maaşlarını ve gelirlerini içerir.¹² Gezgınlerin anlatıkları da, özellikle mimari ve ayınler hakkında önemli ipuçları verir. Ayrıca, günümüze ulaşan yapılar da başlı başına tarihi kanıt niteliğindedir. Başka bir açıdan bakarsak, zaman içinde meydana gelen kaçınılmaz değışimleri göz ardı etmediğimiz sürece, faaliyetini halen sürdürmekte olan tekkelerde yapılacak gözlemler de faydalı olacaktır. Ancak tekkelerin dünyası hakkında en aydınlatıcı kaynaklar yine de tekke mensuplarının yazdığı metinler, yani menakıbnameler, şeyhlerin topladığı muhtelif metinlerden oluşan mecmualar ve söz konusu tekkeyle ilişkili kişilerin günlükleridir.¹³

Ben bu makalede, Osmanlı payitahtının en saygın tekkelelerinden biri olan Nureddin Mehmed Cerrahi tekkesinin son şeyhinin yazdığı eseri kullanacağım. Yazar, tekkelerin kapatıldığı 1925 yılında görevini sürdürmekteydi, eserinin adı ise *Envâr-ı Hazret-i Nureddin Cerrahi*'dir. XX. yüzyıl ortalarında kaleme alınan eser yayımlanmamıştır. Kaybolduğu aşıkâr olan özgün metnin Latin harflerine çevrilip daktilo edilmiş kopyasına ulaşmamı şu andaki şeyhe borçluyum.¹⁴

Yazarı tarafından bir menakıbname olarak tanıtılsa da, kitap aslında genellikle evliyaların efsanelerinden ve mucizelerinden bahseden bu türe pek benzemiyor. Daha ziyade, tekkenin şeyhlerinin ve onların halifelerinin hayat hikâyelerinin bir araya getirilmesinden (tabakat) oluşmaktadır, ki bir de tarikatın kurallarını anlatan bir giriş bölümü vardır. Eseri ilginç kılan, yazarın, yani Şeyh İbrahim Fahreddin Şevki'nin muhtelif kaynaklar kullanmış olmasıdır: Eski menakıbnameler, şeyhlerle ait silsilenameler, icazetnameler, sözlü gelenek, vakfiyeler,

12 Örnek olarak, 953 (1546) tarihli tahrir defterinde Yedikule'deki İmrahor Tekkesi hakkında verilen bilgilere bakınız: Clayer, "Un établissement de derviches stamboulite...", s. 40

13 Bkz. Örneğin, Carter V. Findley'in Aşçı Dede Halil İbrahim'in hatıratıyla ilgili çalışması, "Social dimensions of the Dervish Life, as seen in the memoirs of Aşçı Dede Halil İbrahim," *Economie et Sociétés dans l'Empire Ottoman*, s. 131-143.

14 Bu metne ulaşmamı sağladığı için Şeyh Sefer'e şükran borçluyum. Beni tekkeye kabul ettiği ve göstermiş olduğu ilgi için kendisine saygılarımı ve teşekkürlerimi sunarım.

fermanlar ve bir zamanlar Nureddin Cerrahi tekkesi arşivinde muhafaza edilip bugün mevcutsa bile şu anda araştırmacıların ulaşması mümkün olmayan diğer belgeler. Bu zengin kaynak sayesinde, XVIII. ve XIX. yüzyıllarda İstanbul'daki bir tekkede yaşamın bazı unsurlarını tanımlamamız mümkün.

İstanbul'daki Nureddin Mehmed Cerrahi Tekkesi

Nureddin Mehmed Cerrahi tekkesi, 1730'da Edirnekapı'da Karagümrük mahallesinde bir evin dönüştürülmesiyle kuruldu. 1761-1774 arasında ve yaklaşık otuz yıllık bir aradan sonra 1805'ten 1925'de bütün tekkeler kapatılana kadar tek bir ailenin, Şeyh Yahya Moravi ailesinin elinde kaldı. Söz konusu tekke, Halvetiliğin yeni bir kolu olan ve ağırlıklı olarak İstanbul ile Mora'da yayılan Cerrahi tarikatının teşkilat merkezi haline gelerek "asitane" oldu.¹⁵ XIX. yüzyılın ikinci yarısında İstanbul'un en büyük tekkelerinden biri olmuştu. Klaus Kreiser'in çalışmasına göre, 1868 yılı civarında 22 erkek sakiniyle bu tekke, toplamın % 8'ini aşmayan, 20'den fazla dervişin (hücrenişinler) ikamet ettiği tekkeler sınıfına giriyordu.¹⁶ 1885-86'da burada 13 erkek, 14 kadın yaşıyordu.¹⁷ Mehmed Cerrahi tekkesi boyutunun yanı sıra sultanların cömert bağışlarda bulunduğu, hayli saygın bir dini merkezdi.

İbrahim Fahreddin'in eseri bu tekkedeki yaşamın çeşitli yönlerine dair bilgiler veriyor. Bu bilgileri üç kategoriye ayıracağız: Binalar, eşyalar ve yemeklerle başlayıp, tekke sakinleri üzerinde durduktan sonra tekkenin gündelik yaşamını ele alacağız. İbrahim Fahreddin'in kitabında yer alan maddi bilgiler çoğu kez vakıflar ya da kuruma gelen diğer bağışlarla ilintili. Bağış sahipleri ağırlıklı olarak tekkenin şeyhleri, Osmanlı idaresinin etkili isimleri, padişahlar ve hanedan mensuplarından oluşuyor. Binaların düzenli olarak inşası, onarımı, restorasyo-

15 Cerrahi tarikatı için krş. Şenay Yola, *Schejch Nureddin Cerrahi und sein Orden, 1721-1925* (Berlin, 1982). Tarikatın Balkanlar'da yayılışı hakkında bkz. Clayer, *Mystiques, état et société*, s. 156-59 ve dizin.

16 Bkz. Kreiser, "Medresen und Derwischkonvente...", s. 116; Başbakanlık Arşivi, Kâmil Kepeci Evkaf No 6290/1, v. 174-5.

17 Yukarıda 2. dipnotta değinilen Osmanlı istatistiklerine göre.

nu ve bakımı büyük oranda vakıflar aracılığıyla yapılıyordu. 1180 (1766-67) yılında Şeyh Yahya Moravi'nin halifelerinden olan sadrazam Muhsinzâde Paşa, "tarz-ı atik üzre" bir bina yaptırmıştı.¹⁸ Bundan on altı yıl sonra, bütün Balat bölgesini mahveden büyük bir yangın sırasında tekke de yandı. Şeyh, ailesi ve dervişler, yani tekke sakinleri, başka bir Cerrahi tekkesine, Nişancı mahallesindeki Sertarîkzâde Tekkesi'ne taşınmak zorunda kaldılar. Fakat çok geçmeden burası da alevler içinde kalmış ve bir kez daha taşınmak gerekmişti; adres bu kez tekke imamının Kariye Camii yakınındaki eviydi. Tarikat mensuplarının bağışlarıyla türbe, önünde bir zikir köşkü ve dervişlere bir oda inşa edilene kadar yaklaşık bir yıl boyunca şeyhler ve dervişler yaşamlarını ve ibadetlerini burada sürdürmüşlerdi. Bu yalnızca geçici bir çözümdü. 1199-1200 (1784-86) yıllarında Osmanlı idaresinin nüfuzlu üyelerinden biri olan Galata voyvodası yeni bir tevhidhane ile hücrelerin yapımını başlattı.¹⁹

XIX. yüzyıl başlarında, tekke padişahın da lütfunu kazanmaya başlamıştı. Bunun sonucunda, tekke neredeyse yirmi yılda bir renovasyondan geçiriliyor ve güzelleşiyordu. 1233'te (1817-18) II. Mahmud türbenin, tevhidhanenin ve hüceratın yeniden inşa edilmesi ve yeni bir hünkâr mahfili yapılmasını öngören bir irade çıkardı. Aynı yıl berat gecesinde yapılan açılışa sultan da katılmıştı.²⁰ II. Mahmud 1251'de (1835-36) yaptığı bir ziyaret esnasında selamlığın elden geçirilmesini ve yandaki evlerden birinin yerine yeni bir harem dairesi yapılmasını buyurdu.²¹ Sultan Abdülmecid de selefinin adımlarını izledi. 1274'te (1857-58) tevhidhanede ve harem dairesinin bir bölümünde yoğun bir onarım çalışmasına girişilmesini ve hücrelerin yıkılarak yeni baştan inşa edilmesini emretti.²² 1300'de (1882-83) yeni onarımlar yapılmış, 1311'de (1893-94) Sultan II. Abdülhamid sayesinde türbe ile tevhidhanenin üzeri yeni bir çatıyla örtülmüştü. Aynı dönemde dış duvarlar da ciddi onarımdan geçmiş, boyanıp

18 *Envâr-ı Hazret-i Nureddin Cerrahi*, c. II, s. 88.

19 *A.g.e.*, c. II, s. 114-116.

20 *A.g.e.*, c. II, s. 196.

21 *A.g.e.*, c. II, s. 212.

22 *A.g.e.*, c. II, s. 273.

süslenmişti. Ayrıca hücreler elden geçirilmiş, boyanmıştı. Aynı padişah harem dairesinin yıkılmasını ve bütünüyle baştan yapılmasını buyurmuştu; bu proje mefruşatın yenilenmesini de içine alıyor, üstelik bu modernleşme hücrelere kadar uzanıyordu. Bütün bu dönüşümler iki yıl sürdü.²³

Tekkedeki ufak çaplı onarımlar, türbede ve tevhidhanede mum ve kandil yakılması, su boruları döşenmesi, avludaki şadırvanın tamiri ya da yenilenmesi, muhtelif bezeme masraflarının karşılanması da çoğu kez vakıflar aracılığıyla gerçekleşiyordu. Örneğin, Şeyh İbrahim Efendi (ölümü 1193; 1779) Balat Kapısı civarındaki evini bir vakfa şu koşullarda bağışlamıştı: Nureddin Mehmed Cerrahi ve Şeyh Velîyüddin'in mezarlarındaki tac ve türbanların yanı sıra ölümünden sonra kendininkiler de zamanla yok olmaya yüz tuttuğunda bunların yenilenmesi; her akşam ilk iki mezarın başında mum, Şeyh İbrahim'in kendi mezarı başındaysa kandil yakılması; türbedara kendine hırka diktirmesi için her yıl dört arşın (yaklaşık 2,7 m) kumaş verilmesi ve tekke-deki ufak tefek onarım işlerinin karşılanması.²⁴ 1246'da (1830-31) dönemin şeyhi tekkeye Karagümrük'ten su getirmek için kurşun borular döşeterek tuğla ve harç kaplatmış; cemaat mensubu bir kadın derviş ise avluya yekpare mermerden büyük bir şadırvan yaptırmıştı.²⁵ Bundan birkaç yıl sonra, tarikat mensubu Köstenceli bir âyân sayesinde yeni bezemeler ortaya çıkmıştı. Bunların arasında, mezarları çevreleyen mermer bordürler, bazıları altın yıldızlarla bezeli dövme demirden parmaklıklar ve kafesler bulunuyordu.²⁶ Sultan Abdülmecid'in annesi Bezm-i Âlem Valide Sultan, lahitler için örtüler yaptırmış, türbe için şamdanların yanı sıra Fransa'da yapılmış iki büyük şamdan biçimli avize hediye etmişti. Bu armağanlara yılda belirli miktarda mum ve lamba yağı da dahildi.²⁷ 1323'te (1905-06) vefat eden bir dervişin mallarının satılmasının ardından, vasiyetine istinaden Karagümrük'ten tekkeye kadar demir su boruları çekilmişti.²⁸

²³ *Envâr*, c. II, s. 274.

²⁴ *A.g.e.*, c. II, s. 110.

²⁵ *A.g.e.*, c. II, s. 211.

²⁶ *A.g.e.*, c. II, s. 216.

²⁷ *A.g.e.*, c. II, s. 219-20.

²⁸ *A.g.e.*, c. II, s. 124-26.

Mutfağa belirli miktarlarda yiyecek de vakıflar aracılığıyla geliyordu. Burada tüketilen yemek tekke de yaşayanların, daha doğrusu “ilk üç daireye dahil” tekke sakinlerinin ihtiyacı olanın çok üzerindeydi. Aslına bakılırsa, bütün tekkelerde olduğu gibi burada da tekke dışında yaşayan tarikat mensuplarına, sempatizanlarına, konuklara ve yoksullara sürekli yemek veriliyordu. Örneğin, Şeyh Yahya Moravi tekkeye yılda 50 kile (1.825 kg) pirinç ve bir o kadar da buğday vakfetmişti.²⁹ 1224’te (1809-10) Sultan II. Mahmud, tekkeye günde 6 kıyye (7,8 kg) koyun eti tayin etmişti. Bunu izleyen yıllarda, padişah yılda 2 kile (73 kg) tuz ve yılda 50 kile pirinç, 50 kile buğday ve 50 kile arpa tayin eden iki ferman çıkarmıştı.³⁰ Yukarıda sözü geçen Köstenceli âyânın karısı da tekkenin fukarasının doyurulması ve türbede her akşam yakılan kandillerin yağı için bir bahçe ile bir değirmen vakfetmişti.³¹ Bir başkası, tekkeye Sultan II. Bayezid İmareti’nden günde sekiz çift fodla [ekmek] bağışlamıştı.³²

Şeyh Yahya Moravi’nin cömert armağanı olan 2.000 ciltlik bağışla tekkenin kütüphanesi zenginleşmiş, fakat daha sonra Balat yangınında bu kitaplar yok olmuştu.³³ Onarım, bezeme ve yemek giderlerinin bir kısmıysa vakıflar tarafından değil, dervişlerin, müritlerin ve özellikle türbe ziyaretine gelen sempatizanların küçük bağışlarıyla karşılanıyordu. Tekkenin duvar süslemelerinin bir bölümünü, bu sanatta ehil olan tarikat mensuplarının, şeyhlerin ve dervişlerin ahşap levhalar üzerine yaptıkları hat eserleri oluşturuordu.³⁴

İbrahim Fahreddin’in tekkedeki yaşamın maddi yönü hakkında verdiği son ayrıntı, tekkenin mangallı ısınma sistemine dair. Anlatılan hikâye Nureddin Mehmed Cerrahi’nin ardından tekkenin başına geçen halife Şeyh Velîyüddin’i yücelten bir

29 *Envar*, c. II, s. 88. Şeyh Yahya’nın Mora’da birçok çiftliği vardı; oğlu Şeyh Abdüşşekur babasının yerine tekkenin başına geçtiğinde, tekkenin fukarasına yemek hazırlanmak üzere Mora’da kendisine ait 30 çiftliği vakfetmişti. (*Envar*, c. 2, s. 106)

30 *A.g.e.*, c. II, s. 195-96.

31 *A.g.e.*, c. II, s. 273-74.

32 *A.g.e.*, c. II, s. 309.

33 *A.g.e.*, c. II, s. 88.

34 Bkz. Örneğin, *Envar*, c. II, s. 304.

menkıbe olmasına rağmen, mucizevi sonunu saymazsak senaryo inanılmayacak bir şey değil. Hikâyeye göre kış vaktiydi; dervişlerden biri mangalı yakarak Şeyh Velîyüddin'in oturduğu şeyh hücresinin önüne getirip koymuştu. Kömürün iyi yanmadığını gören şeyh mangalı hırkasının eteğine boşaltmış, için için yanan kömür parçalarını korların içinden elleriyle ayıklamıştı.³⁵

İbrahim Fahreddin'in kitabı tekke sakinleri hakkında bilgiler de içeriyor. "İç daire" şeyh ve ailesinden oluşuyordu. Tekkenin ilk zamanlarında, daha şeyhliğin babadan oğula geçmediği günlerde, şeyh görevden ayrıldığında ailesiyle birlikte tekkeyi terk ederek yerini yeni şeyhe ve onun ailesine bırakırdı. Bir şeyh vefat ettiğinde, eşinden ve çocuklarından da böyle yapmaları beklenirdi.³⁶ Fakat 1805'te tekke kesin olarak Şeyh Yahya'nın ailesinin eline geçti ve tekkeyi 1925'e kadar bu ailenin mensupları idare etti. Böylelikle, tekke şeyh ailesi üyelerinin doğumlarına, yaşamlarına, düğünlerine ve ölümlerine sahne oldu, onların ebedi istirahatgâhları da tekkenin içindeydi.³⁷

İbrahim Fahreddin iki postnişin örneği vererek ölümleri ve cenaze merasimlerini de anlatıyor. Bu kişilerden biri halvethanede, diğeriye zikir sırasında vefat etmişti.³⁸ Cenazeler ve bununla ilgili olarak tekkede yapılan diğer merasimlerin ayrıntılarına burada girmeyeceğiz; birkaç cümle yeterli olacaktır. Naaş yıkandıktan sonra (gasl) tevhidhaneye getiriliyordu. Duaların ve zikrin ardından cenaze namazı için Fatih Camii'ne gidiliyordu. Cenaze töreni tekkede yapılıyor, şeyhlerin, eşlerinin ve çocuklarının, bebekken ölenler dahil naaşları mezarlığa değil, türbeye gömülüyordu. Bunu kırk gün boyunca süren dualar ve ayinler izliyordu.

Harem dairesi olarak bilinen aile meskenini bir kadın, çoğunlukla da şeyhin karısı idare ediyordu.³⁹ Şeyh Abdülaziz

35 *Envâr*, c. II, s. 1.

36 Bkz. *A.g.e.*, c. II, s. 71.

37 Bir çocuk doğduğunda şeyh doğum saatini bir mecmuaya kaydedirdi (*A.g.e.*, c. II, s. 239). Kaynağımız Şeyh Abdülaziz Zihni'nin üçüncü evliliğinden söz ettiğine göre tekkede düğünler de yapılmış olmalı (*A.g.e.*, c. II, s. 235).

38 *A.g.e.*, c. II, s. 123, 167.

39 Tekkenin şeyhlerinin aynı anda birden fazla eşe sahip olmaları pek rastlanan bir durum gibi görünmüyor. Şeyh Abdülaziz Zihni'nin (ölümü

Zihni'nin ilk iki eşi öldükten sonra tekkenin bu bölümünün idaresine kız kardeşi yardım etmişti.⁴⁰ Ailenin yetişkin kadınları tekkede özel bir rol oynuyordu. Bu rol haremlüğün sorunsuz idaresiyle kısıtlı kalmayıp selamlık yaşamına kadar uzanmışa benziyor: Tarikat mensuplarının, konukların ve yoksulların ağırlanması da yaşça büyük hanımların görevleri arasındaydı. Şeyh Muhammed Rızaeddin on üç yaşında genç bir kızla evlendiğinde, dört yetişkin kadın kızı fukara valideliği görevi için eğitmişlerdi.⁴¹ Fukara validesinin ya da valide bacının yapması gereken tam olarak neydi? Ne yazık ki, İbrahim Fahreddin'in eseri bize bu konuda fazla ayrıntı vermiyor.

Tekke sakinlerinin "ikinci daire"si büyük oranda tekkede ikamet eden dervişlerden oluşuyordu. Nureddin Mehmed Cerahi Tekkesi'nde daimi olarak ya da uzun süreli kalan dervişlerin sayısı fazla değildi. Bu kişiler söz konusu grubun hem dini hem de gündelik yaşamlarına yön veren sabit kurallara göre özel görevleri veya hizmetleri belirli bir düzen içinde yerine getirirlerdi. Bizzat şeyhin yerine getirdiği postnişinlik görevinin yanı sıra on üç görev mevcuttu. Sertarık ya da şeyhin halifesi'nin dışında, mutfağın sorumluluğunu üstlenen bir aşçı vardı. Bu görev genellikle şeyhin oğullarından birine ya da tarikat hizmetinde olanların en kıdemlilerinden birine verilirdi.⁴² Bu iki görevli, postnişin ile birlikte tekkenin manevi ihtiyaçlarına yanıt veren "üçler meydanı"nı oluşturuyordu. Zakirbaşı, imam, ayinler sırasında buhurdanı tutan meydancı ve türbedar yukarıda belirtilen üç görevli ile bir araya geldiğinde "yediler meydanı" oluşurdu, tekkenin idari işlerinden bunlar sorumluydu. Yardımcıları kapucu, âsâdâr, kahve nakibi, pazarcı, çırağcı,

1270; 1854) üç eşi olmuştu, fakat bunlar birbirinin ardından gelmişti. İki kez evlenen büyük oğlu Şeyh Yahya Galib'in (ölümü 1315; 1897-98) ikinci eşi ilkinden çok daha gençti ve iki evliliğin arasında yirmi sene vardı. Şeyhin küçük oğlu Muhammed Rızaeddin'inse (ölümü 1331; 1913) sadece bir eşi olmuştu.

⁴⁰ *Envar*, c. II, s. 235.

⁴¹ *A.g.e.*, c. II, s. 319-20.

⁴² *A.g.e.*, c. I, s. 77. Ayrıca Findley, "Social dimensions of the Dervish Life...", s. 133-34'te incelenen hatırate göre, aşçıyı "derviş meydanının yöneticisi" olarak gösteren tanıma bakınız.

ferraş ve sâki idi. Bu kişiler, yukarıda belirtilen yedi kişiyle birlikte "on dörtler meydanı"nı oluştururdu; bu genişletilmiş konseyin üyeleri tarikat mensuplarını ilgilendiren sorunları çözerlerdi.⁴³

Bu on dört görevi ya tekkede ikamet eden dervişler ya da geceyi tekkede geçirmemelerine rağmen tekkede gün boyunca hizmet eden, yukarıda tanımladığımız "dördüncü" daireyi oluşturan ve muhtemelen çoğu evli erkekler üstleniyordu.⁴⁴ İbrahim Fahreddin birkaç bekârı da örnek veriyor, mesela Bosnalı bir Rifai şeyhinin oğlu olan Şeyh Ahmed Hayreddin tekkede pek çok hizmette bulunmuş, meydancı derecesine yükselmişti. Başka bir tekkeye geçmek için teklif almasına rağmen, bu tekkede kalmak için reddetmiş ve 1286'da (1869-70) yaşamını bu tekkede noktalamıştı.⁴⁵ Bir diğer örnek ise kahve nakibi ve meydancı olarak hizmet ettikten sonra 1312'de (1894-95) ölene kadar tekkeyi terk etmemiş olan Şeyh İbrahim Efendi'dir.⁴⁶ Öte yandan yazar, Suyolcubaşı Ali Ağa'nın hizmetnişin olan oğlu Şeyh Mustafa Naci Efendi'nin evlenene kadar tekkede yaşadığını, evlendikten sonra kendi evine taşındığını anlatır. Ancak, Mustafa Naci tekkeye her gün gelerek sabah ezanından yatsıya kadar hizmetini sürdürmüştü.⁴⁷ Ayrıca, metinde şeyh ailesi haricinde daimi olarak tekkede ikamet eden evli dervişler konusunda hiçbir bilgi bulunmaması da dikkat çekicidir.

Tekkede yaşayan dervişler arasında şeyhin oğulları özel bir konuma sahipti. Daha çocukken muhtelif hizmetlere verilirler-

43 *Envar*, c. I, s. 74. Ayrıca, yukarıda belirtilen 14 görevli (hizmetnişin) ve tekkeye gelip giden dervişlerden oluşan 26 tarikat mensubunu da kapsayan "kırklar meydanı" vardı. Bu grup tekkeyi ve cemaati ilgilendiren önemli konularla (umur-ı mühimme) uğraşırdı.

44 Belki dış dünyada yapacak işleri olanlar sadece bazı günler ya da sabah ve akşam saatlerinde tekkede bulunuyorlardı. Aşçı Dede de işte bu şekilde hem bir tekkede aşçılık yapıyor hem de "işe gitmeden önce ve işgününün sonunda dergâha gelerek gece yarısına kadar kalıp görevlerini yerine getirirdi (Findley, "Social dimensions of the Dervish Life...", s. 134).

45 *Envar*, c. II, s. 285.

46 *A.g.e.*, c. II, s. 291. Hayatının sonuna kadar tekkede yaşayan bir diğer bekâr derviş örneği için bkz. *Envar*, c. II, s. 327-28.

47 Bkz. *A.g.e.*, c. II, s. 247-48.

di.⁴⁸ İbrahim Fahreddin de ilk defa altı yaşındayken mukabeleye katılmıştı. On bir yaşında kahve nakibi olmuş, on dört yaşına geldiğinde artık bir derviş olarak çırağcılığa terfi etmişti. Bundan kısa süre sonra da aşçı halifesi olmuştu. On beş yaşına geldiğinde türbedarlıkla görevlendirilmiş, dört yıl sonraysa zaten halife sıfatını taşıyan İbrahim Fahreddin aşçı görevine yükseltilmişti.⁴⁹ Ağabeyi de meydancı, türbedar, pazarcı ve nihayet aşçı olmuştu.⁵⁰ Bu son görev, daha önce gördüğümüz gibi, genellikle şeyhin oğluna ayrılırdı.

Yukarıda tanımladığımız “üçüncü daire”de yer alan tekke sakinleri arasında burada geçici olarak kalanlar da bulunuyordu. İbrahim Fahreddin, Üsküplü bir Halveti şeyhinin oğlu olan Muhammed Feridüddin’den bahseder. Muhammed Feridüddin eğitimini sürdürmek amacıyla Osmanlı payitahtına gelmişti. Bu genç taşralı Fatih’te fıkıh eğitimi aldığı birkaç yıl boyunca muhtemelen bazı “derviş tanıdıklar” sayesinde Nureddin Mehmed Cerrahi Tekkesi’nde kalmıştı. Bu süre zarfında tekkenin hem ayinlerine hem de gündelik yaşamına katılmıştı. Sonunda, tarikatı yaymak üzere memleketine dönmeden önce halife olmuştu.⁵¹ Aslında bu genç adam tekke sakinlerinin ikinci dairesi ile üçüncü dairesinin arasında bir yerde duruyordu. İbrahim Fahreddin’in eseri daha kısa süre kalanlar hakkında ayrıntılı bilgi vermiyor, fakat bu gibi geçici sakinler de vardı kesinlikle.

Tekkeyi düzenli olarak ziyaret eden evli dervişler, muhibler ve sempatizanlardan oluşan “dördüncü daire”ye gelince, tekke duvarları dışında yaşamalarına rağmen tekkenin hayatında ciddi rol oynayabilen evli dervişlerin önemine değinmiştim. İbrahim Fahreddin’in kitabı tekkeye düzenli olarak gelen baş-

48 Bu durum çocukların dışarıda medreselerde ya da özel hocalar tarafından verilen dersleri takip etmelerini engellemezdi. Onlara kimi zaman tekkenin dervişlerinden biri eşlik ederdi. Bu konu hakkında yaptığı açıklamalar ve bu makalede yaptığı düzeltmeler için Dilek Desai’e teşekkür ederim.

49 *Envar*, c. II, s. 339 vd.

50 *A.g.e.*, c. II, s. 323. İbrahim Fahreddin’in bu derviş hakkında verdiği görev listesinin sırası ters gibi görünüyor, zira meydancılık görevi tasavvuf hiyerarşisi içinde burada adı geçen görevlerden daha yüksekti.

51 Bkz. *A.g.e.*, c. II, s. 333.

kalarından da söz etmekle birlikte bunlar hakkında bireysel ayrıntılara girmiyor.

Tekkenin içinde ve etrafında yaşayan bütün bu insanların gündelik yaşamlarını dualar ve ayinler düzenliyordu. Tekkede mistik deneyimin gücünün orada bulunan herkes tarafından görülebileceği üç önemli an yaşanırdı: Bunlardan biri sabah, diğer ikisi akşam saatlerindeydi. Her sabah namazdan bir saat önce şeyh harem dairesinden çıkarak tekkenin içine gelir, "Ya Hu" nidalarıyla müritlerini namaza çağırırdı. Daha sonra meydana odasındaki postuna oturur ve dervişlerin abdest almalarını beklerdi. Bu sırada kapıcı dede, tekkenin kapısını törenle açardı: Önce sağ kanat, sonra sol kanat. Bu sırada dualar okurdu. Bu ritüelin amacı kentte yaşayan dervişlerin içeri girmelerine olanak tanımadı. "Sabah usûlü" tevhidhanede gerçekleşirdi.⁵² "Akşam usûlü" de akşam namazından yarım saat önce başlardı. Bu akşam merasimi ile ezan arasında türbedar ve çırağcı dede dualar okuyarak türbenin mumlarını yakarlardı.⁵³ Akşam namazından sonra meydancı dede "Ya Hu" diye bağırırdı: Bu yemek saatinin geldiğinin işaretiydi; bu arada ferraş dede yemek odasında sofrayı kurardı.

Bunun arkasından yemeklerden önce âdet olan el yıkama ritüeli gelirdi: Ferraş, postnişinin sağında duran kişilerin ellerine su dökmekle başlar, hep sağa doğru gitmek üzere devam ederdi; böylece sıra en son postnişine gelirdi. Sonra orada toplanmış olan herkes sofraya otururdu. Şeyh ve diğer yüksek mertebeli kişiler yemeklerine başlamadan dervişlerin sofranın ortasındaki bakır sahandan yemek almalarına izin yoktu. Yemek sırasında dervişler ve konuklar birbirlerinin yüzüne bakmazlardı, kemikleri kemirmek de yasaktı. Birisi su içerken diğerleri ellerini sahandan çeker ve onun suyunu bitirmesini beklerlerdi. Et yendiğinde su içilmezdi, çünkü Peygamber'in bu ikisinin birlikte tüketilmesini yasakladığı söylenirdi. Yemeğin sonunda dualar

52 *Envâr*, c. I, s. 87-91. Biz gündelik yaşamla ilgilendiğimiz için dervişlerin ayinlerini anlatmayacağım. Bu törenler genellikle tarıkata özel duaların (*vîrd*) okunmasıyla başlar, namaz dualarıyla sürer ve zikirle son bulurdu. Daha fazla bilgi için bkz. örneğin, *Envâr*, c. I, s. 87-90.

53 *A.g.e.*, c. I, s. 91-92.

okunur ve bir kez daha eller yıkanırđı, fakat ferraş bu kez postnişinle başlardı. Yatsı namazından sonra yapılan “yatsı usulü” ile gün sona ererdi.⁵⁴

Nureddin Mehmed Cerrahi Tekkesi için pazartesi günleri özeldi. Sabah usûlünün ardından hizmetnişinler görevlerini yerine getirirlerdi. Öğlen dervişlere ve orada bulunan diğerk kişilere yemek verilirđi. Şeyh odasında postunda oturan postnişin konukları ve dervişleri kabul ederek onlarla konuşurdu. Şeyhin yanında sertarık, zakirbaşı, aşçı ve imam oturur, kapıcı dede ise kapıda dururdu. Eğer kalabalıkrsa sertarık, zakirbaşı ve aşçı da ayrı odalarda konukları kabul edebilirlerdi. Sonra sıra öğle namazına gelirdi, fakat bundan önce şeyh abdest almak üzere harem dairesine çekilirdi. Son olarak, öğle namazı ile ikinci namazı arasında zikir ayini yapılırdı.⁵⁵ Tabii bir de ramazan ayında ve berat kandili ve kadir gecesi gibi mübarek gecelerde yapılan özel ayinler vardı.

İbrahim Fahreddin’in kitabı, tekkenin içindeki yaşam hakkında yoğun anlamlar içeren bu dini anlar dışında, fazla bilgi vermiyor. Tarıkata giriş ve eğitim, sohbet meclisleri, kahve molaları gibi şeylerin olduğunu biliyoruz. Muhtemelen bu anlarda ve tekkenin gündelik hayatında “dört daire” sakinlerinin de uyması gereken belirli bir davranış biçimleri vardı; bu, söz konusu tarikatın geleneklerini ve âdetlerini içeren âdabın bir parçasıydı. Diz çökmek, şeyhin huzurunda mümkün olduğunca sessiz durmak ve diğerk hürmet ifadeleri de bunların arasındaydı.⁵⁶

Son Gözlemler

Sadece bu örneğe dayalı olarak belirli sonuçlar çıkarmaktansa, daha genel yorumlarda bulunacağım. Nureddin Mehmed Cerrahi Tekkesi’nin işlevsel yapısını düşünecek olursak, yazılı kaynağımız türbe ve tevhidhanenin merkezde olduğu tipik yerleşimin bu tekkede de uygulanmış olduğunu gösteriyor. Öte yandan, yazar tekkenin şeyhlerinden birinin yemeğı ken-

⁵⁴ *Envar*, c. I, s. 92-93.

⁵⁵ *A.g.e.*, c. I, s. 94-95.

⁵⁶ *A.g.e.*, c. I, s. 32, 45.

di pişirdiğini anlatan bir menkıbe dışında aşevinden hiç söz etmiyor.⁵⁷ Buna rağmen, aşçılık görevinin ya da mutfağın başı olmanın tekke içindeki hiyerarşik yapılanma içinde en önemli derecelerden biri olduğu ve şeyhin oğullarından ya da en azından kıdemli dervişlerden birine verildiği görülüyor. Türbe, meydan ve mutfağın etrafında üst düzey Osmanlı evlerinde bulunan unsurlar yer alıyordu: Selamlık, hücerat ve mekânsal düzeni hakkında hiçbir fikrimiz olmayan harem.

Nureddin Cerrahi Tekkesi'nin düzenli olarak bezenmesi, yenilenmesi, hatta baştan inşa edilmesi, sultan dahil nüfuz sahibi kişilerin tarikata, evliyalarna ve şeyhlerine duydukları bağlılığa ve verdikleri desteğe işaret ediyor. Bu bağlamda tekkenin "asitane" statüsünde bulunması, yani Cerrahi ağının merkez kurumu olması da önemliydi. Bu özel konumu sayesinde, tekkedeki yaşam hem içeriden hem de dışarıdan pek çok kişiyi kapsıyordu. İbadet yaşamı katı bir manevi hiyerarşiyle idare ediliyordu. Görev dağılımı çok açık bir şekilde yapılmıştı. Belirli zamanlarda, yemeklerde, tasavvuf sohbetlerinde, toplantılarda, hatta tekke dahilindeki binalar arasında dolaşırken bile uyulması gereken davranış kuralları vardı.

Tekkenin işlevini sürdürebilmesi için gereken hizmetleri görmek üzere on dört kişiye ihtiyaç vardı. Görmüş olduğumuz üzere, başta şeyh olmak üzere bu kişilerden bazıları gece gündüz tekkede kalıyordu. Bazıları sadece gündüzleri, sabahtan yatsıya kadar tekkede bulunurlarken, bir kısmı da günün bir bölümünü tekkeye ayırıyordu. İbrahim Fahreddin daha küçük Cerrahi zaviyelerinde bütün bu hizmetleri görecektik kadar insan bulunmadığını yazmıştı. Bu gibi yerlerde, hizmetnişinlerin sayısı beşe düşüyordu: Sertarık, aşçı, imam, türbedar ve pazarcılık vazifelerini de gören bir postnişin, bir zakirbaşı, aynı zamanda ferraş olan bir meydancı, âsâdâr ve sâkılık görevlerini de üstlenen bir kapucu ve bir kahve nakibi.⁵⁸ Mevcut belgelere göre, 1820'lerde Nureddin Mehmed Cerrahi Tekkesi'nde altı hücrenişin vardı; 1868'deyse şeyhin ailesine mensup yetişkin

⁵⁷ *Envar*, c. II, s. 5.

⁵⁸ *A.g.e.*, c. I, s. 78. İbrahim Fahreddin çırağı hizmetinden söz etmez, bunu yanlışlıkla atladığı kesindir.

erkekler ve oğlan çocukları dahil 22 erkek yaşıyordu. 1885-86 tarihli Osmanlı istatistikleri tekkenin 13 erkek, 14 kadın sakini olduğunu gösteriyor.⁵⁹

Şeyh ailesi dışında evli dervişlerin tekkede yaşamadıklarını varsayarsak, bu son rakamlar tartışmaya açık. Sonuçta bu rakamlar önemli bir soruyu ve yanıtını ortaya koyuyor: Tekke öncelikle kurumun hem içinde hem de dışında yaşayan mensupları olan “açık” bir dini cemiyet miydi? Yoksa daha ziyade bir ailenin, yani şeyh ailesinin meskeni miydi? Şeyh İbrahim Fahreddin’in anlattıklarından öğrendiğimiz kadarıyla, bunların ikisi de kesinlikle geçerliydi. İşte tekkeyi bir kurum olarak özgün kılan da buydu; tekke ne bir manastırı ya da medreseyi andırıyordu ne de bir aile konağını. Ancak, bu durum şeyh ailesinin yanı sıra çok sayıda bekâr dervişi de barındıran bazı tekkelerin bir açıdan manastırlara ya da medreselere, bir başka açıdan da sıradan aile meskenlerine benzetilemeyeceği anlamına gelmiyor. Nureddin Mehmed Cerrahi Tekkesi’nin bileşik yapısı her iki yaşam türünün bir arada sürmesine olanak sağlıyordu. Bir yandan, durumlarına ya da eğilimlerine göre tam zamanlı ya da yarı zamanlı olarak hizmet veren kişilerden oluşan “karışık” bir dini cemiyet görüyoruz. Diğer yandan, bu cemiyet içinde özel bir statüye sahip bir ailenin varlığıyla karşılaşılıyor.

59 1, 2 ve 16 numaralı dipnotlardaki referanslara bakınız.

XIX. VE XX. YÜZYILLARDA BİR KONAĞIN ÖYKÜSÜ*

EMRE YALÇIN

İstanbul, yaklaşık bin altı yüz yıl boyunca genelde muhteşem bir başkent olmuştur. Önce Roma'nın son dönemlerine, ardından Bizans'a ve nihayet Osmanlı İmparatorluğu'na payitahtlık yapmış kentin bu rolü günümüzde bile sona ermiş sayılmaz. Zira İstanbul bugünün Türkiye'sinde ekonominin ve kültürün başkenti olduğunu bir kez daha kabul ettirmiş, Ankara'ya sadece siyasetle sınırlı kalan bir merkez işlevi bırakmıştır. Buna rağmen kentin yapısında, hem uzak hem de yakın geçmişe dair bu zengin ve çeşitlilik dolu geçmişten pek bir şey kalmamıştır. Camiler, kiliseler ve saraylar gibi anıtsal yapılar varlıklarını korusa da, bunlar kentin sadece kamusal yaşamını yansıtmaktadır. Ne yazık ki, Osmanlı konutlarından ayakta kalanların sayısı şaşırtıcı derece azdır. 1700 öncesinden kalan örneklerse Topkapı Sarayı'nın kendine özgü yapılarından ibarettir.¹

Büyük oranda bölük pörçük yazılı belgelere dayanarak çalışmak zorunda olduğumuzdan dolayı, İstanbul'un ev yaşamını anlamamıza ket vuran engelleri aşmak hayli güçtür.² Kentte bugüne ulaşabilmiş en eski konut, Boğaz kıyısında yaklaşık

* Kendi yarattıkları tarihsel kanıtları korumaya bu kadar istekli oldukları için bu evde yaşamış aile büyüklerime müteşekkirim. Kendi anne babalarından, büyükanne ve büyükbabalarından devraldıkları hatıraları benimle paylaştıkları için onlara ne kadar teşekkür etsem azdır.

1 Stefanos Yerasimos'un bu kitapta yer alan makalesiyle karşılaştırınız.

2 Yeniköy çevresinin XVIII. yüzyıl başlarındaki durumuyla ilgili bir çalışma için bkz. Tülay Artan, "Architecture as a Theatre of Life: Profile of the Eighteenth-Century Bosphorus" (Massachusetts Institute of Technology, Doktora Tezi, 1988).



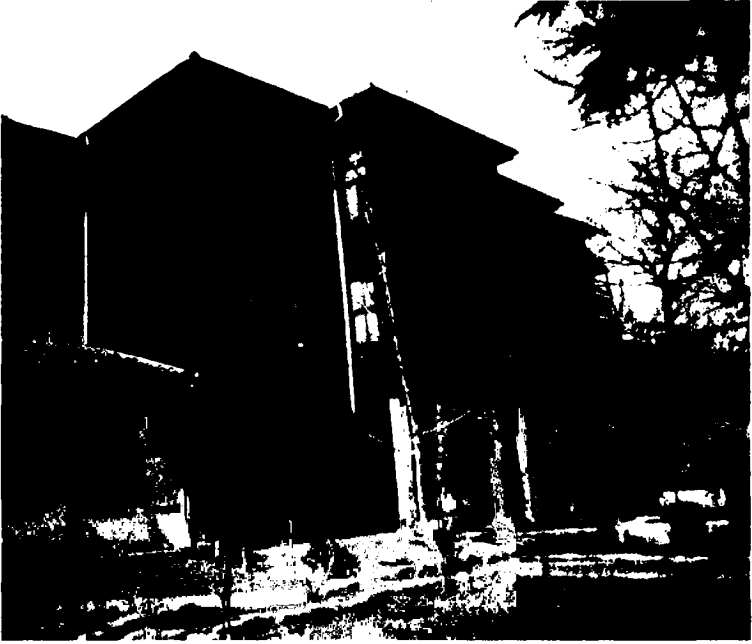
Resim 1. Onarımlardan kısa süre sonra konağın görünüşü, 1934.

1699'da yapılan bir yazlık ev olan Köprülü Yalısı'dır. Hem nispeten eski bir eser olması, hem de güzelliği ve zarafetiyle dikkatleri üzerine çekmesine rağmen, yalı bugün ihmal yüzünden çökmek üzeredir.³ Köprülü Yalısı XVIII. ve XIX. yüzyıldan kalan diğer yapılar gibi vezirlere mesken olarak inşa edilmişti. Sur içindeyse bu kadar eski örnek hiç kalmamıştır. Buradaki eski binalar genellikle XIX. yüzyıl sonunda inşa edilenlerdir.⁴ Büyük yangınlar sık sık kentin büyük bölümlerini harap ettiğinden, 1800'lerin ortalarından itibaren bu gibi felaketlerin ardından kent Avrupalı tarzda planlara göre inşa edilmiştir. Bu yeniden yapılanma projelerinin birbiri ardına eklendiği düşünülürse, sur içinde kalan İstanbul, tamamen XIX. ve XX. yüzyıllarda tasarlanan bir kent planı içinde kalan Osmanlı (ve kısmen Bizans) anıtsal yapılarından oluşmaktadır.⁵

3 Yayınlanmış bilgi için krş. Godfrey Goodwin, *A History of Ottoman Architecture* (yeniden basımı New York, 1992), s. 364-65.

4 Tülay Artan, "The Kadirga Palace Shrouded by the Mists of Time," *Turcica XXVI* (1994), s. 55-124, muhtemelen Sokollular'a ait olan sarayın tarihini yeniden kurgulama yolunda bir girişimdir.

5 Zeynep Çelik, *The Remaking of Istanbul: Portrait of an Ottoman City in the Nineteenth Century* (Seattle, Londra, 1986), s. 49-81.



Resim 2. 1994'te konağın görünüşü.

Bu makaleye konu olan büyük ahşap ev, başka bir deyişle Balat semtinde Pastırmacı Yokuşu diye bilinen sokağın 7 numaralı hanesi olan küçük konak, İstanbul'da XIX. yüzyıl başlarından kalan ender konut örneklerinden biridir. Ne yazık ki, konağın ilk inşa tarihi bilinmiyor. Ancak şans eseri, XIX. yüzyılın ortalarından itibaren binanın sakinleri ve mekânsal yerleşimi çok iyi belgelenmiş durumda, çünkü bu ev 1860'ların sonlarından itibaren tek ailenin, aslını söylemek gerekirse benim ailemin elinde kalmış bulunuyor (bkz. Resim 1 ve 2).

Semt

Balat, İstanbul sur içinin iyi korunmuş birkaç tarihi bölgesinden biridir. Semt, Bizans döneminden 1950'lere kadar Yahudi mahallesi olmuş, bu tarihlerde İstanbullu Yahudiler yüzyıllarca yaşadıkları muhitlerini terk ederek ya İsrail'e ya da

kentin daha nezih mahallelerine taşınmışlardır. Balat ağırlıklı olarak bir Yahudi muhiti olmasına rağmen, bir getto değildi ve oldukça karışık bir nüfusu barındırıyordu: Balat tarihinin şu ya da bu aşamasında Yahudilerin yanı sıra Ermeniler, Rumlar, Karamanlı olarak bilinen Türkçe konuşan Ortodokslar, Bulgarlar, Sintiler, Romanlar ve Türkler burada yaşamışlardı. Bugün halen ayakta olan konutlar, semtin geçmişindeki bu etnik bileşimin en önemli kanıtlarıdır; zira bazıları daha önceki sahibinin dini inancını gösteren işaretler taşır. Ancak başka açılardan, boyutu ve biçimi oldukça düzenli kâgir evlerin sıralandığı Balat sokaklarının çoğu birbirine benzer. Bu evler XIX. yüzyıl sonlarına aittir ve çoğu 1866'daki Balat yangınından sonra inşa edilmiştir. Semt bugün muhtemelen Fûruzan'ın bazı hikâyelerinden tanıdığımız, daha ziyade düşük gelirli bir mahalledir ve sakinleri Türkler, Sintiler ve Romanlardan ibarettir.⁶

Pastırmacı Yokuşu'ndaki ev bu tipik XIX. yüzyıl kâgir evlerinden değil, ahşap bir konaktır. Konak, Balat'ın aşağı kısmındaki mütevazı mahalleler ile yukarıda Molla Aşki tepesindeki daha varlıklı muhitleri birbirine bağlayan dik yokuş üzerinde yer almaktadır. Pastırmacı Yokuşu'na Yahudiler *Las Escaleras de la Kasturiya* "Kasturya (Sinagog) Merdiveni" derdi.⁷

Aşağı kesimlerde yaşayan kalabalık, yoksul nüfus genelde basit kâgir evlerde ve Yahudihane adı verilen daha da kötü koşullardaki apartmanlarda yaşardı. Daha yüksek kesimdeki Molla Aşki vadisiyse büyük bahçeler içinde yer alan konaklarla kaplıydı. Yokuş üzerindeki evler Balat sahillerindekilerden daha iyi durumdaydı, fakat Molla Aşki mahallesindekiler ile karşılaştırıldığında daha mütevazı kalırdı. Taş ve tuğladan yapılmı Mısırlılar konağından kalan parçaları saymazsak, XIX. yüzyılın bu muazzam konaklarından hiçbirisi günümüze ulaş-

6 Fûruzan, *Kuşatma* (Ankara, 1972).

7 Marie-Christine Varol, "Balat, un faubourg juif d'Istanbul" (İstanbul, 1991). Yazar bizim sokağımızın adından söz eder, fakat tam yerinden emin değildir. Genel bilgi için krş. Jak Deleon, *Balat ve Çevresi: Bir Semt Monografisi* (İstanbul, 1991). Balat'ta doğan yazar, kitapta çocukluk anılarına da yer vermektedir.

mamıştır. Rum Paltis ailesine ait olan, bir zamanların gösterişli konaklarından birinin üzerinden bugün birçok sokak geçiyor. Bir sarayı andıran bu konak öyle muazzammış ki mahallelinin kullandığı bir deyim doğmuş: "Paltis'in helalarına gitmek gerçek bir sefadır."⁸

Bu kadar gösterişli olmasa da, burada ayrıntılarına girerek söz edeceğimiz, belediyenin 7 numarayı verdiği ev Pastırmacı Yokuşu'ndaki evlerin en büyüğüydü. Komşu evler ne o kadar büyüktü, ne de o kadar etkileyici bahçeleri vardı.

Fiziksel Özellikler

Evin yer aldığı aşağı yukarı dikdörtgen biçimindeki arsa, Haliç kıyısındaki sur kalıntılarına benzer bir doku taşıyan bir Roma duvarının oluşturduğu setin üzerindedir. Yüksekliği dört ile altı metre arasında değişen Roma duvarı bahçenin güney sınırını belirler. Arsanın kuzey sınırıysa yüksekliği iki ile altı metre arasında değişen, kökeni belirsiz diğer bir set duvarıyla belirlenmektedir. Bu setin arkasından evin kuzeydoğu köşesinden kıvrılarak Roma duvarına paralel giden bir yol geçer.⁹

Ev ile bahçe 890 metrekairelik bir alanı kaplar, ev arazinin kuzeydoğu köşesinde yer alır.

Konutun kendisi üç katlı büyük bir bina ve tek katlı bir müştemilattan oluşmaktadır. Müştemilat haricinde evin oluşturduğu alan yaklaşık 90 metrekairedir. Güneydoğu köşesinde bir sarnıç vardır. İki kuyudan biri bahçenin batısında, halen durmakta olan diğeryse harem girişinin önündeydi (bkz. Resim 3). Bu ikinci kuyunun tulumbası da vardı.

Hizmetkârlar için yapılan iki küçük evden biri bahçe kapısının tam karşısında, diğeri ise arazinin güneybatı köşesinde yer alıyordu.

8 Varol, "Balat, un faubourg juif d'Istanbul," s. 12.

9 Bu bölgede yer alan Bizans yapıları için krş. Wolfgang Müller-Wiener, *Bild-lexikon zur Geschichte Istanbuls, Byzantion, Konstantinopolis: Istanbul bis zum Beginn des 17. Jahrhunderts* (Tübingen, 1977).



Resim 3. Harem girişinin önündeki kuyu ve tulumbası, 1950'ler.

Konağın XIX. Yüzyılda Yapılışı

İstanbul Muhafızı Tafilbos Paşa XIX. yüzyıl ortalarında bir konak almaya karar verdiğinde, Balat'ta Pastırmacı Yokuşu'nda birbirine komşu iki evi satın aldı. Yukarıda belirttiğimiz gibi, bu evler Haliç'e bakan yamaçtaki setin üzerindeydi. Yeni sahibi bu evleri yeniden inşa etti, fakat ne yazık ki eskiden orada bulunan evlerin şekli ve boyutuna dair pek bir iz bırakmadı. XX. yüzyıl boyunca, kanalizasyon boruları döşenirken bahçe pek çok kez kazıldı. Bahçenin hiçbir yerinde taştan temele rastlanmadı, bu yüzden de daha önceki yapıların mevcut konakla aynı alanda olduğunu söylemek mantıklı görünüyor.

Bu basit kazılar her ne kadar arkeolojik yöntemlerle yapılmadıysa da, yine de evin ve çevresinin geçmişiyle ilgili bazı ipuçlarını ortaya çıkardı. Üretim hatası taşıyan çömlekler ve tütün lüleleri (bkz. Resim 4 ve 5) arazinin içinde ya da yakınlarında bir çömlek fırını bulunduğunu gösteriyor. Bu kalıntılar hem 1894 depremi yüzünden, hem de 1940'larda bir göçük sonucu set duvarları çöken kuzeydoğu köşesinde bulundu. 1940'larda



Resim 4-5. Bahçenin kuzeybatı bölümünde 1980'ler ve 90'larda bulunan kusurlu toprak çanak çömlek (solda) ve kusurlu tütün lüleleri (sağda)

çocuk olanlar için çöken duvarın molozlarını deşip muhtelif boy ve şekillerde tütün lüleleri bulmak çok eğlenceliydi.

Tafilbos Paşa mütevazı ölçekli bir konak yapılmasını buyurmuştu. Yine de bu eve yerleştirilen su ve kanalizasyon sistemleri o dönemdeki konutların çoğundan daha iyiydi.¹⁰ Mahallede “kara kanal” denen taş kanalizasyon boruları biraz ekleme ve takviye sayesinde bugün hâlâ kullanılmaktadır. Sürekli pis su akmasıyla zaman içinde taşlar karardığından, kara kanal deyimi de anlam buluyor. Bu borular üst kattaki tuvaletten başlayarak zemin kata kadar iner ve bahçeden geçerek yokuşun altındaki ana kanalizasyonla buluşur.

En azından XIX. yüzyıl ortalarından itibaren evde akar su vardı, bu su kentin eski su şebekesi olan Kırkçeşme Suları'ndan geliyordu.¹¹ Belgrad Ormanı'ndan toplanan suyu borularla kentin kuzeyine getiren bu sistem XVI. yüzyılda kurulmuştu. Bu su yolu İstanbul sur içinde pek çok çeşmenin yanı sıra saraylara ve konaklarda da su götürüyordu.¹² Evde akar su bulunması, ev

¹⁰ Hasan Z. Sarıkaya, Veysel Eroğlu, Atilla Altay, “The History of Sewage Services in Istanbul,” *Blickwechsel: Beiträge zur Geschichte der Wasserversorgung und Abwasserentsorgung in Berlin und Istanbul*, Noyan Dinçkal, Sharooz Mohajeri, ed. (Berlin, 2001), s. 139-52.

¹¹ Kazım Çeçen, *Mimar Sinan ve Kırkçeşme Tesisleri* (İstanbul, 1988).

¹² 1900'lerde bu su kanallarındaki çürümeler ve bu sudan kaynaklanan sağlık sorunları için bkz. Arslan Terzioğlu, “Die Trinkwasserqualität in Istanbul nach Untersuchungen von Prof. Georg Dyecke und Assistenzarzt Reschad (Riza),” *Blickwechsel*, s. 89-98.



Resim 6. Bahçede 1990'ların başında bulunan eski toprak borular.

sahibinin ayrıcalıklı konumunun göstergesiydi, zira XIX. yüzyıl sonlarında konutlarda içilebilir akar su bulunması oldukça istisnai bir durumdu.¹³ Balat'taki konak, suyu bölgeden geçen ana yeraltı galerisine bağlı açık kanaldan alırdı. Bu kanal kuzeyden gelerek Mısırlılar konağının arazisinden ve yokuştan geçip, sonunda kuzeydoğu köşesinden eve bağlanırdı.

Suyun konağa girdiği odaya "su odası" denirdi, burada borulardaki suyun şırıltıları duyulurdu. Su bu odadan üç toprak boruyla dağılırdı (bkz. Resim 6). Bunların biri mutfak ve hamamı beslerken, selamlık bölümündeki çeşme ve havuz ikincisine bağlıydı. Üçüncü boruysa sarnıç ve bahçenin yanı sıra, süs havuzuna (bkz. Resim 7) ve grottoya (bkz. Resim 8) su



Resim 7. Bahçedeki havuz, 1920'ler.

¹³ Bu kitapta Uğur Tanyeli'nin makalesine bakınız.



Resim 8-9. Bahçedeki eski grotto (grotto kaldırılmış, sadece su haznesi bırakılmıştır), 1994 (solda).

XX. yüzyıl başlarında haremın taşlığında çekilmiş fotoğrafta, malta taşı yer döşemesi ve duvar süslemeleri görülüyor.

taşırdı. Suyu denetlemek için musluk ya da başka bir düzenek bulunmuyordu, dolayısıyla su durmaksızın akardı. Kuyu suyu yalnızca temizlik işlerinde kullanılır, asla içmek ya da yemek pişirmek için kullanılmazdı.

Altyapısı böylesine gelişmiş ve modern olmasına rağmen, evin kendisi oldukça sıradan görünüyordu. Cephesinde hiç süsleme yoktu, sadece iç duvarlarında birkaç süsleme bulunuyordu. Bu duvar süslemelerinin tek kanıtıysa XX. yüzyıl başlarında çekilmiş bir fotoğraf (bkz. Resim 9).

Ancak, evin çeşitli yerlerindeki mermer çeşmeler ve nişler evi süslüyordu; ileride bunlara da değineceğiz. Genele hâkim olan sadeliğe rağmen, konak yine de mahallede ilgi uyandırıyor: Komşuların gözüne Türk masallarından çıkma sırça köşk gibi görünüyor olmalıydı.¹⁴ Paşa büyük ihtimalle Avrupa'dan getirilen ucuz cam panellerden faydalanmıştı: odaların

¹⁴ Sırça köşk için krş. Wolfgang Eberhard, Pertev Naili Boratav, *Typen türkischen Volksmärchen* (Wiesbaden, 1953), s. 215-16.

hepsinde mümkün olan her duvarda bol camlı pencereler içe-risini aydınlatır.

Selamlık

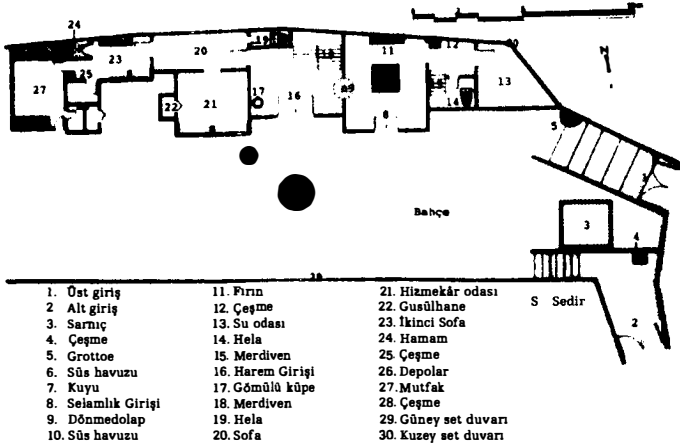
Osmanlı siyasi teşkilatının bütün mensuplarından beklen-diği üzere, Tafilbos Paşa da iki kısımlı bir evde oturuyordu. Kadınlar, çocuklar ve evli erkekler harem kısmında yaşarken, evin bekâr erkekleri ve konuklar selamlıkta kalırdı. Dönemin büyük konaklarında harem ve selamlık için iki ayrı bina bu-lunurdu, oysa paşanın konağında bilemediğimiz nedenlerden ötürü bu ikisi aynı çatı altındaydı (zemin kat planı için bkz. Resim 10).¹⁵

Paşa'nın konağına gelen erkek misafirler, selamlığa içinde bir havuz, büyükçe bir ocak ve ay-yıldız süslemeli mermer bir çeşme olan geniş ve etkileyici bir taşlıktan geçerek girerler-di (bkz. Resim 10). Zemin o zamanlar İstanbul'da yaygın olan sarımsı malta taşı döşeliydi. Kısacası, payitahtın muhafızının konukları sahibinin gücünü yansıtan bir mekânla karşılaşılardı. Soğuk kış günlerinde ocakta ateş yanıyor olmalıydı, taşlıкта her mevsimde çeşmeden akan suyun sesi çınlardı ki bu nadir rastlanan bir lükstü. Konakta bir süre kalan konuklar ya orta ya da üst kata alınırdı. Her ne kadar doğrudan kanıt kalmamış olsa da, üst katın batı köşesindeki oda önemli konukların ağır-lanması için en uygun oda gibi görünüyor. Bu odanın üç cephesi de pencereci, dolayısıyla çok güzel bir Yokuş, Haliç, Galata, hat-ta Topkapı Sarayı manzarasına bakıyor (kat planları için bkz. Resim 10, 11, 12).

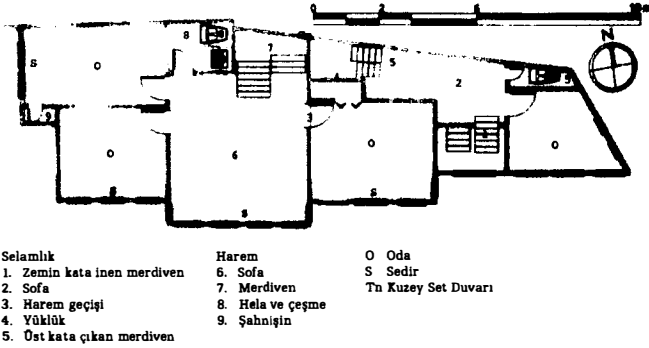
Orta ve üst katlarda ikişer oda, birer tuvalet ve küçük bi-rer sofa var.¹⁶ Odaların hepsi bahçeye bakıyor ve her iki katta da manzara neredeyse aynı. Arazinin şekli nedeniyle binanın harem kısmına bitişik odalar, yola bakan odalardan daha bü-yük (bkz. Resim 10, 11, 12). Büyük odalarda yüklükler mevcut. Üst kattaki yüklüğün cephesi dekoratif kemerli nişlerle süslü.

¹⁵ XVIII. ve XIX. yüzyıllarda İstanbul'un büyük konaklarının planları için bkz. Sedad Hakkı Eldem, *Türk Evi Plan Tipleri* (2. baskı, İstanbul, 1968), s. 158-89.

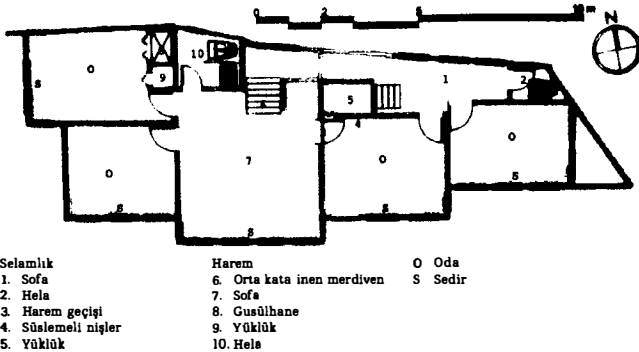
¹⁶ Krş. Stefanos Yerasimos'un bu kitapta yer alan makalesi.



Resim 10. Zemin kat ve bahçenin batı kesiti planı.



Resim 11. Orta kat planı.



Resim 12. Üst kat planı.

Daha önce görmüş olduğumuz gibi, evin bu kısmındaki süsleme, tuvaletlerdeki ve mutfaktaki mermer çeşmeler haricinde neredeyse bundan ibaret; bu da bu katın *piano nobile* (evin en önemli katı) statüsünü vurguluyor. Yüklükler depolama alanı olarak gördükleri işlevin yanı sıra ailenin mahremiyetini de koruyordu; zira bu dolaplar aynı zamanda hareme geçişi sağlayan kapıları gizliyordu.

Harem

Konak sahibinin ve ailesinin yaşadığı bölüm selamlıktan daha büyük, burada bir direklikle vurgulanmış daha geniş bir giriş bulunuyor. Duvarları bir zamanlar kalemişiyle süslüyse de, selamlığın aksine, haremın taşıdığı oldukça sade. Fakat evin en ilginç unsurlarından birisi olan dönmedolap eskiden buradaydı (dönmedolabın yeri için bkz. Resim 10). Bu dolap yiyeceklerin ve içeceklerin haremden selamlığa geçmesi ve kirli tabakların da aynı şekilde hareme dönmesi için tasarlanmıştı, ki bu düzene erkeklerle kadınlar arasında fiziksel ya da görsel teması da engelliyordu. Dönen bir eksen üzerine dar bir dolap yerleştirilmişti, düzeneğin her iki tarafında da kapağı vardı. Bu düzeneği çalıştıran kişi bir taraftan dolabı doldurur, döndürür, kapağını kapatır ve harem-selamlık sınırının öteki tarafındakilerin dikkatini çekmek için dolaba tıklatırdı. Tahmin edilebileceği üzere, düzeneği minyatür bir atlıkarınca olarak kullanan çocuklar için de bu tam bir eğlence kaynağıydı.

Harem taşılığının ikinci önemli unsuru yeraltındaki devasa bir küp. Bu küp giriş kapısının batısında yer alıyor. Esas amacı pek anlaşılmasa da, muhtemelen içme suyu küpüydü; evin yaşlı sakinleri 1870'lerden sonra bu iş için kullanıldığını çok iyi biliyorlar. Özellikle yazın suyu soğuk tutmakta hayli işe yarıyordu.

Antre işlevi gören harem taşılığı üst katlara ve hizmet birimlerine geçişi de sağlıyor; ana binadaki müstemilata ancak bu taşıktan geçilebiliyor. Taşığın batısında küçük bir sofa, bir oda ve bir tuvalet bulunuyor. Bu bölüm evin geri kalanından bir kapıyla ayrılıyor; yüz yıl önce burasını hizmetkârlar ve köleler kullanıyormuş. Hem Paşa'nın hem de 1900'lerin başlarına değin ailenin ve konukların hizmetini kadın köleler, yani

sahiplerinin deyişiyle halayıklar görüyordu (bkz. Resim 10).¹⁷ Halayıkların odasının yanında da bir gusûlhane vardı.

Bahsettiğimiz küçük sofa, ayrıca evin batısındaki müşte-milata da geçiş sağlıyordu. İnşaatın kalitesizliğinden ve temel atılmamış olmasından da anlaşılacağı üzere, Tafilbos Paşa burayı başka bir inşaattan artan malzemelerle ya da sonradan yaptırmış olmalı. Üç depo, bir hamam ve çok büyük bir mutfak-ğın yanı sıra burada yer alan ikinci sofa evin bu kısmının mer-kezini oluşturunuyordu. Kuzey seti duvarına devasa bir kemerli ocak gömülüydü ve odada bir de mermer çeşme bulunuyordu. Pencerelerin önüne yerleştirilen sedir bahçe manzarasına ba-kıyordu.

Paşa'nın zamanında bu bölümün ne şekilde kullanıldığına dair bilgimiz yok, fakat büyük olasılıkla hem halayıklar hem de aile bireyleri buraya girebiliyordu. İnsanlar hamamda yıkan-dıktan sonra dinlenebilirler ya da banyodan sonra veya canları istediğinde bir şeyler atıştırabilir ya da yudumlayabilirlerdi. Bu ikinci sofa muhtemelen aileden kimse orada olmadığına halayıkların biraz rahatlayabilecekleri ve sohbet edebilecekleri bir yerdi. Yemeklerin pişirilmesi ve servisiyle ilgili birçok şey de burada yapılıyordu.

Sofanın aslı işlevi diğer odalara, yani bu durumda hamama ve büyük mutfak-ğ geçiş sağlamaktı. Tavanı ahşap da olsa, ha-mamevin tuğladan yapılma tek yeri idi. Burası 1,5 metre karelik minicik bir mekândı. Fakat bütün konağın en gösterişli mermer süslemelerinden birine, olağandışı barok kıvrımlı bir kurnaya ev sahipliği yapıyordu. Buna karşılık, 24 metre karelik mutfak-ğın boyutu oldukça etkileyiciydi. Kuzey set duvarına gömülü ocak yandaki sofadakini anımsatıyordu. Hemen bitişikteki hama-mın suyu da bu mutfakta ısıtılıyordu. Daha önce belirttiğimiz gibi, mutfak-ğın güney duvarındaki musluğu besleyen özel bir kanal sayesinde eve akar su giriyordu. Önemli bir hizmet alanı olan bu mutfak-ğın iki büyük penceresi vardı, bahçeye bir kapı

¹⁷ Osmanlı İmparatorluğu'nun son dönemlerinde kölelik için krş. Hakan Erdem, *Slavery in the Ottoman Empire and its Demise, 1800-1909* (Houndsmills, 1996); Ehud Toledano, *Slavery and Abolition in the Otto-man Middle East* (Seattle, Londra, 1998).



Resim 13. Haremin üçüncü katındaki tuvalette yer alan Osmanlı baroğu çeşme, 1992.

açılıyordu. İki destekleyici dikmenin birinin üzerinde "Constantinopolis" damgası vardı, bu damga muhtemelen kerestenin getirileceği yeri belirtiyordu. Yemeğin nasıl ve hangi gereçlerle yapıldığını bilmiyoruz, çünkü konak artık halayıkları barındıramayacak duruma geldiğinde bu mutfak da terk edilmiş.

Harem kısmının orta ve üst katları selamlıkla aynı düzenleydi. Doğuya bakan sofa bir çıkmayla vurgulanmıştı (bkz. Resim 1 ve 2). Sofanın kuzeyinde, kuzey set duvarının hemen bitişiğinde üst kata çıkan merdivenleri görüyoruz. Sofanın batısında iki oda bulunuyordu: Binanın güney cephesinde olanı epeyce küçük, kuzeyde olanıysa hayli büyüktü.¹⁸ Sandık odası denen kuzeydeki oda depolama için kullanılırdı. Güneydeki pencerelere bir şahnişin eklenmiş, doğudaki duvar boyunca bir sedir inşa edilmişti. Diğer iki odada da sedirler vardı, güney duvarı boyunca uzanan bu sedirler bahçeye ve kente bakan pencerelerin dibindeydi.

18 Bu düzenlemeden örnekler için bkz. Eldem, *Türk Evi Plan Tipleri*.

Bu katlardaki sıhhi tesisat merdiven ile daha büyük odalar arasında sıkışıp kalan küçük tuvaletlerden oluşuyordu. Bu tuvaletlerde taşıma suyla doldurulan depolarla beslenen musluklar vardı. Üst kattaki tipik saz ve yaprak motifiyle bezeli çeşme geç dönem Osmanlı baroğuna iyi bir örnektir (bkz. Resim 13).¹⁹ Alaturka tuvaletler yekpare mermerden oyulmuştur.

Çok benzer bir mekân yerleşimine sahip olan üst katta en büyük fark kuzeydeki odadadır. Daha önce değindiğimiz gibi, bu oda daha büyüktür, çünkü kuzeydeki istinat duvarı bir metre daha geridedir. Bu odadaki büyük yüklük ikiye bölünmüş, küçük kısmı işlevini korurken daha geniş olan kısmının zemini yükseltilip çinkoyle kaplanarak gusülhaneye dönüştürülmüştü. Eski su sistemiyle üst katlara su çıkamadığı için sıcak ve soğuk suyun buraya elle taşınması gerekiyordu. Pis suysa bitişikteki tuvalete akıyordu.

Bahçe

Büyük bahçenin nasıl düzenlendiği ve nasıl kullanıldığı konusunda fazla ipucumuz yok. Bildiğimiz tek şey birçok meyve ağacı, güller ve şimşirler olduğu, ki bunlar burayı tipik ama mütevazı bir Osmanlı bahçesine dönüştürmüştü. Su önemli dekoratif bir unsurdur; küçük bir yapay şelale ve fiskiye bahçeyi su şırıltılarıyla dolduruyordu. En şık unsur ise şüphesiz rodoskâri döşemeydi, çakıtaşından yapılan bu Akdeniz tarzı mozaikleri Rodos kentinin eski kesiminde halen görmek mümkün. Bu taşlar çimento kullanılmadan yalnızca çamurla döşendiği için zamanla dağılmış ve 1930'larda tamamen yok olmuştu. Bahçede daima evcil hayvanlar gezerdi, hatta uzak köşelerinde tavuk horoz bile beslenirdi. Büyük bölümü zorlu geçen 1920'ler boyunca ev sahipleri birkaç keçi beslemiş, kediler ve köpekler ise hep konağın bir parçası olmuştu.

Kullanımda ve Mekân Düzeninde Değişiklikler

Zaman içinde bu alanların kullanım şekli, hatta yerleşim düzeni değişime uğradı. 1860'larda ailem konağı Paşa'dan aldığı-

19 Saz motifi için bkz. Esin Atıl, *The Age of Süleyman the Magnificent* (Washington, New York, 1987), s. 57-72.

da, mevcut alanları pek değiştirmeden ilk şekliyle kullanmayı srdrmştı. Ancak haremın zemin katındaki odanın ne zaman halayıklara verildiğini bilmiyoruz. Önceleri hizmetkrlar için sokağın karşı tarafında bir ev varmış, fakat Paşa bu evi başka birine satmayı tercih etmiş. Tafilbos Paşa zamanında evde halayık olup olmadığı bile belli değil, ama o dönemin detleri düşünülürse büyük olasılıkla vardı.

Konaktaki ilk büyük değişim 1894 depreminin ardından gerçekleşmişti. Kuzey set duvarının bir bölümü yıkılmış, su kanalları kurumıştu. Aile haftalarca bahçede halılardan yapılma çadırların içinde yaşadı. Konağı yeniden inşa etme zamanı geldiğinde, evin sahipleri konakla birlikte kendilerine intikal eden su senediyle su haklarını geri almayı başarmışlardı. Depremden kısa süre sonra yeni bir su sistemi kurulmuştu, bu kez yeraltından geçen su kanalı farklı bir yol izliyordu. Sonuçta, su artık eve eski su odasından şırılıtlarla girmiyordu, böylece bu ilginç oda oldukça sıradan bir yere dnştı. 1905'te ailenin yeni bir bebeği olunca, bebeğin düşüp boğulmasını önlemek için selamlık taşlığındaki havuzu da kapattılar.

Ocak da muhtemelen aynı dönemlerde kapatılmıştı, zira XX. yüzyıl başlarında yeni bir ısıtma cihazı, yani soba kurulmuş ve bütün konağın meknsal yerleşimi değişmişti. Ocak pek verimli ısınma yöntemi olmadığından, konak sakinleri sobanın gelişine kadar kömür mangallarıyla ısınmışlardı. Fakat mangal da ancak kişi çok yakınında oturursa ısıtıyordu. Oysa sobanın gelişiyle, hane halkı bütün bir odayı ısıtabilmenin rahatıyla tanışmış oldu. Böylelikle, st kattaki sofa ahşap ve camdan yapılma bir paravanla oturma odasına dönüştürüldü. Artık soğuk kiş günlerinde bile aile bu kocaman ve sıcakık salonda toplanabilirdi, oysa eskiden burası sadece gelip geçilen bir sofaydı.

Çok geçmeden başka yenilikler de eve girmeye başladı. 1920'lerin başlarında radyo bu yeni yaratılan yaşam odasına adını verdi, oturma odası artık radyo odası olmuştu. Aile bireylerinden gümrük idaresinde alışan Hüsnü Bey çok geçmeden radyoyla tanışma fırsatı bulmuş ve hemen bir tane almıştı (bkz. Resim 14). Radyo artık sobayla iyice ısınan bu oturma

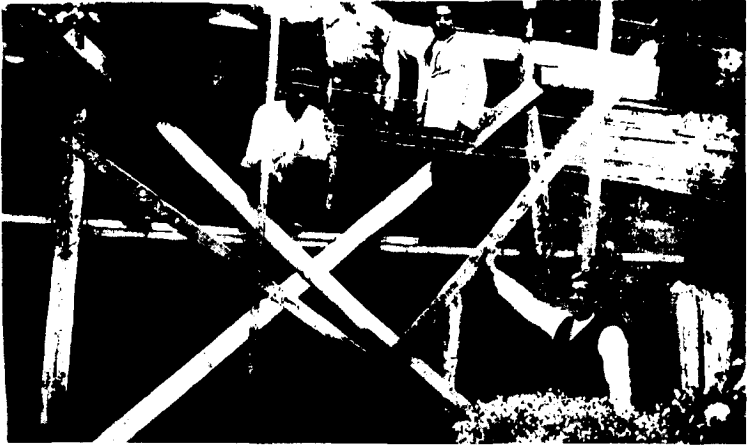


Resim 14. 1920'lerin sonlarında Hüsnü Bey ve radyosu, haremın üçüncü katında önceleri sofa olan radyo odasında.

odasına yerleştirilmişti ve Balat'ın her yerinden ziyaretçi çekiyordu.

Tutkusu radyodan ibaret olmayıp her türlü yeniliğe ve buluşa meraklı olan Hüsnü Bey'in daha delikanlılığında fotoğraf makinesi vardı. Muhtemelen üvey babasından miras kalmıştı. Hüsnü Bey bir gusülhaneyi karanlık odaya çevirip 1910'lardan 1950'lere kadar kullandıktan sonra bütün ekipmanını oğluna bırakmıştı. Bu karanlık oda tanklar, fotoğraf malzemelerinin durduğu türlü şişeler, kullanılmış ve kullanılmamış cam negatifler ve daha sonraları basılmamış fotoğraf kâğıtlarıyla doluydu.

Radyonun gelmesinden daha önce, üst katın güneydeki odası yeni gelinin misafirlerini kabul etmesi için yeniden döşenmişti. Günün modasına uygun olarak kırmızı perdeler, kırmızı sedir örtüleri, Fransız stili bir konsol, oturma yeri hasırdan altı sandalye, üç sigara sehpası, yere de Avrupa'dan gelen bir makine halısı konmuştu. Ama çok geçmeden, radyo odasına dönüş-



Resim 15. 1934'teki kafes tamiri sırasında selamlık girişi.

müş sofada misafirlerin kabul edilebileceği yeni ve geniş bir yaşam alanı oluşturulmuştu. Daha sonraki yıllarda çocuklara oda verilmesi gerektiğinde, 1930'ların başlarında burası yatak odasına dönüştürülmüştü.

Bizim ev 1934'te büyük bir onarıma girdi. Aradan geçen seksen yıl boyunca bina oldukça bakımsız kalmış olduğundan bu onarıma şiddetle ihtiyaç vardı. Onarım yöntemi, Osmanlı evlerinde genellikle tercih edilen "kafes tamiri" olmuştu. Cepheden başlamak üzere evin kaplama tahtaları, gereken yerlerde de iç mekânların kaplamaları sökülerek taşıyıcı sistem ortaya çıkarıldı. Binanın tahrip olmuş ve çürümüş parçaları yenilendikten sonra iç ve dış kaplama tahtaları yeniden çakıldı (bkz. Resim 15).

Bu kafes tamiri esnasında hem mekânsal düzen hem de cephe ciddi değişime uğradı. Dediğimiz gibi, Hüsnü Bey daha modern bir yaşamdan yanaydı. Sonuçta, ailenin daha yaşlı üyelerinin itirazlarına rağmen bütün yerli sedirleri kaldırdı. Buna karşılık bir tür ödün olarak, taşınabilir kerevetler ısmarladı; biri ihtiyaç duyduğunda bunlar eski sedirlerin yerini tutacaktı. Daha önceki yıllarda da bir bir gelmekte olan Batı tarzı mobilyalara eklenenlerin yanı sıra, Hüsnü Bey kafes tamirini fırsat bilip harem pencerelerindeki eskiden kadınları gözden ırak tutan ahşap kafesleri de söktürdü (bkz. resim 16).



Resim 16. 1934'teki onarımlardan önce evin cephesi. Sağ arkada harem girişi görülüyor. Halayıklar için ayrılmış odalar solda. Pencerelerdeki ahşap kafesler ise henüz yerinde.

Haremin orta katındaki sofa da aynı üst katta olduğu gibi değiştirildi. Dört pencerele güney cephesi üç pencerele olacak şekilde tadil edildi. Selamlığın orta katının en doğusundaki oda da benzer bir tadilat gördü, üç pencereden ikisi kaldı (bkz. resim 1). Haremin üst sofasına gelince, kuzey duvarında sokağa bakan tek penceresi kapatıldı. Zemin katta eski evin başka özellikleri de yok oldu, bunlara halayıkların kullandığı gusülhane dahildi. Ancak bu dönemde yenilenen sıvanın altında, yüklük kapısının yeri hâlâ duruyor. Yine de en azından bu makaleyi kaleme alan yazara göre konağın en büyük kaybı, yerine sıradan bir kapı takılan, çocukların sevgilisi dönmedolaptı.

Kuzey istinat duvarının çökmek üzere olan kısımları da takviye edildi. Müştemilattaki ocakların ikisi de doldurularak yeni kalın istinat duvarına gömülüp kayboldu. Eski ocaklar ve su ısıtma sistemi böylece yeni istinat duvarının arkasında kalınca, yeni bir ocak ve sıcak su deposu yapıldı. XX. yüzyılın başlarında halayıkların sahneden çekilmesiyle ve yemeklerin eskisi gibi tantanalı hazırlanmaz olmasıyla işlevini yitiren ikinci sofa,

küçük bir mutfağa dönüştürüldü. Halayık odası ise, 1920'lerden 1960'lara kadar ailenin zamanın büyük bölümünü geçireceği bir oturma ve yemek odası olmuştur artık; zaten bu sıralarda aile üyelerinin çoğu şehrin başka yerlerine taşınacaktı.

1930'ların başlarındaki onarımlardan sonra en çarpıcı yenilik elektriğin gelişi oldu. Eskiden her gün kullanılan gaz lambaları, ancak elektrik kesintilerinde ortaya çıkmak üzere depoya kalktı. Bu değişimin dekoratif potansiyeli de göz ardı edilmemişti: Tek bir ampulle bahçe daha güvenli bir yer haline gelmiş, aile dışarıda daha uzun saatler geçirmeye başlamıştı. Hüsnü Bey bahçedeki havuzun fiskiyesini taktırtmış, yuvarlak korkuluğu renkli ampullerle donatmıştı. Elektrik kabloları metal borulardan ve porselen düğmelerden geçiyordu, ki bunlar hâlâ çalışıyor. Elektrik daha ziyade aydınlatma amaçlı kullanılıyordu, ama daha önceleri radyoyu çalıştıran kocaman kaba aküleri de ortadan kaldırmıştı. Ütü, mikser ve buzdolabı gibi elektrikli aletler ise çok daha sonra gelecekti.

XX. yüzyılda konakta meydana gelen büyük değişimlerin sonuncusu 1940'ların başlarında şehir suyunun bağlanması oldu. Eski su sistemi kullanımdan kalkmış, yerine Terkos suyu gelmişti. Terkos suyu içinde kurşun borulardan geliyordu. Mütemadiyen akan suya alışkın olan hane halkı için musluklara ve su parasına alışmak kolay olmamıştı.²⁰ Fakat bir yandan bu durumdan hoşnut da kalınmış, çünkü ilk kez orta ve üst katlardaki tuvaletlere su çıkması mümkün olmuştur.

1960'ların başlarına kadar odaların kullanım şekillerinde önemli bir değişiklik olmadı. Fakat bundan sonra ailenin büyük bir bölümü İstanbul nüfusunun daha hali vakti yerinde olanlarının tercih ettikleri modern muhitlere taşınmak istedi. Sonunda ev ailenin iki kolu arasında, harem-selamlık geçişleri kapatılarak fiziksel olarak da bölündü. Ailenin konakta yaşamaya devam eden bireyleri bu eski evin mekânsal düzeninde çok ciddi değişiklikler yaptılar. Konak artık daha çağdaş olanaqlara sahip, eski ev de özgün unsurlarının pek çoğu dokunulmamış olarak duruyor.

²⁰ İstanbul'un su arzı için bkz. Kâzım Çeçen, *Halkalı Suları* (İstanbul, 1991); Ünal Öziş, "Ein Einblick in die historischen Wasserversorgungsanlagen Istanbul," *Blickwechsel*, s. 73-88.

Sonuç

Bu makale her ne kadar tasvir ağırlıklı olsa da, Yalçın ailesini ve hanesini kat be kat aşan geniş tabanlı değişimleri örnekle-yen bir vaka çalışması olarak kaleme alındı. Zira burada anlatı-lan hane içi yaşam alışkanlıklarındaki kimi zaman daha yavaş, kimi zaman daha süratli gerçekleşen dönüşümler İstanbul'un orta ve üst sınıf aileleri tarafından genellikle yeterince belgele-nemiyor. Yazılı belgeye rastlamak güç: Türkiye bağlamında sözlü tarihe ilgi de geç başladı, bu yüzden bize bilgi verebilecek ki-şiler birileri onlara soru sormayı akıl edene kadar ölüp gittiler.²¹

Binalara gelince, onların ayakta kalma oranları da oldukça düşük. Yangınları, nüfustaki hareketliliği ve özellikle de bugün on milyondan fazla bir nüfusu barındıran bir şehirde emlak spe-külasyonunu düşünecek olursak, bir evin bir buçuk asır boyunca yanmadan ya da hissedarları olan aile bireyleri onarımlar konu-sunda anlayamadığı için bakımsızlıktan çökmeden ayakta kala-bilmesi ender rastlanan bir durum. İş eski konağın korunmasına geldiğinde, en azından Yalçınlar'ın bazıları ileri görüşlüydü.

Pastırmacı Yokuşu'ndaki evi özel kılan şeylerden biri de Hüsnü Bey'in bir fotoğraf tutkunu olması ve ailesinin yaşadığı evde meydana gelen değişimlerin belgelenmesi gerektiğine inancı. Bunun sonucunda, muhtelif modern tesisatın ne zaman döşendiğini ve bunların binada ne gibi değişiklikler gerektir-diğini biliyoruz. Belki bunlardan daha da değerli olanı hem bu evin kendisinin sunduğu, hem de hane yapısı ve kişiler arasın-daki ilişkilerde meydana gelen değişimler konusunda Yalçın ailesi üyelerinin sakladığı dolaylı belgeler. En hayret verici olan da köle ticaretinin resmen yasaklanmasından çok sonra bile evde halayıkların varlığı. Fakat bu bağlamda bir o kadar önemli olan bir diğer nokta, Hüsnü Bey'in evdeki kafesleri kal-dırma kararı, daha ufak bir mutfak yaptırması ve eski haremin üçüncü katında konuklarına radyo dinlettirmesi.

21 Ancak artık sözlü tarih bir yerlere gelmeye başlıyor; bkz. Esra Dana-cioğlu, *Geçmişin İzleri: Yanıbaşımızdaki Tarih için bir Kılavuz* (İstan-bul, 2001).

MORA'DA ZENGİN BİR FRANSIZ HANESİ

XVIII. Yüzyılda Osmanlı İmparatorluğu'nda Fransa'nın Temsili

SURAIYA FAROQHI

Kültürler arasındaki sınırları aşan insanlara, özellikle de müsamaha tanınabilecek büyük bir âlim ya da din adamı olma gibi bir iddiaları yoksa, uzun zaman yakışksız iş yapmış gözüyle bakıldı. Uzun süre yurt dışında kalanlar bile deneyimlerini nihai olarak öyle kullanmalıydılar ki kendi memleketlerinin kültürüne iyice “kök” salsınlar. Bu tavrı hem Fransızlar hem de Osmanlılar paylaşıyordu. XVIII. yüzyıldan iki örneğe değinecek olursak, Osmanlı topraklarında sultanın “kâfir” kullarının Müslümanlara benzemekten kaçınmaları, onlardan farklı giyinmeleri gerekiyordu;¹ öte yandan, 1700 yılı civarında Osmanlı kıyafetlerine bürünen bir Fransız elçisi de kendi yurttaşlarının ve meslektaşlarının eleştirilerine maruz kalmıştı.²

¹ Ahmed Refik, *Onikinci Asr-ı Hicri'de İstanbul Hayatı* (İstanbul, yeniden basımı 1988), s. 182-83 içindeki 1170 (1756-57) tarihli buyrultu ile karşılaştırınız. Bu metinde Hristiyanların ve Musevilerin Müslümanlar gibi giyinmeleri, özellikle de lüks giysiler giymeleri yasaklanır; tiftik ve renkli yünlü kumaşlardan, özellikle de hiç hoş karşılanmayan kırmızı/kızıl “çağşır” giymekten kaçınmaları gerekiyordu. O günlerde lüks sayılan Hint şalları, kürklerden kakım ve samur da bu yasaklar dahilindeydi. Üstelik yeni yeni moda olan yüksek kalpaklar da alışılmış boyu aşmayacaktı; bu da imalatçıların sorumluluğu altındaydı. Bu metin, ayrıca, gayrimüslimlerin giysilerini mavi ve mor yünlüler ve kısa kalpaklarla sınırlıyordu.

² Jean Louis Dusson, Marquis de Bonnac, *Mémoire historique sur l'Ambassade de France à Constantinople... publié avec un précis de ses négociations à la Porte Ottomane*, Charles Schefer, ed. (Paris, 1894), s. 55.

Ancak böyle tavırların XVIII. yüzyıl gibi erken bir tarihte bile İzmirli Frenklerin ortaya çıkmasına engel olmadığını söyleyebiliriz. Yine de, bu kişiler kültürel "sınırları aşarken", en azından Fransız cemaati içinde yüksek statüde olduklarını iddia ediyorlarsa, oldukça sınırlı, hatta ürkek davranmışlardı. Bu şaşırtıcı bir durumdur, zira söz konusu beyler –arada bir de hanımlar– hayatlarının tümünü değilse bile onlarca yılını Ege kıyılarında geçirmişlerdi. Osmanlı İmparatorluğu'nun bu uzun süreli misafirlerinin bazıları da ya okurlarını ilgilendirmeyeceğini ya da kim bilir belki de dehşete düşüreceğini düşündüklerinden Osmanlılarla bağlantılarını yazıya dökmeyi tercih etmemişlerdi.³

Kısacası, bu tavırlar daha ulus-devlet tam oluşmadan, 1789'dan önce bile gözleniyordu. Ancak milliyetçilik belli ki başkalarını dışlamayı ve bunun sonucu olan "etnik saflığı" vurgulamayı şiddetlendirmişti. Birçok Avrupa devletinin "Doğu'da" sömürgelere sahip oluşu da aynı yönde güçlü bir etkendi. Kraliçe Victoria çağında Ortadoğu'ya giden Avrupalı turistlerin en büyük eğlencelerinden biri "yabancı, egzotik" kılıklara bürünme olsa da, "efendi ırk"a mensup olma düşünceleri, sömürgeci ülkelerin "yerliler gibi yaşamayı" tercih eden uyrukları yüzünden tehdit altındaydı kuşkusuz. Aynı bağlamda, "köklerinden kopmuş," dolayısıyla çoğunlukla "güvenilmez" damgası vurulan "Avrasyalılar"a 1950'lere kadar, hatta daha sonra kuşkuyla bakılması da inceleme konusu olabilir.

Bu tavır ancak son yıllarda kısmen değişmeye başladı. Avrupa toplumlarının bir kısmında, en azından iş dünyasının, yüksek eğitimin ve sanatın bazı alanlarında, "köklü" olmaya eskisi kadar önem vermeyen toplumsal çevreler ortaya çıktı. Bu çevrelerdeki insanlar aşılan kültürel sınırların, iki dil bilme gibi olumlu yönleri olabileceğini kabul ediyorlar. Diğer etmenlerin yanı sıra, Avrupa Topluluğu üyesi ülkelerin yurttaşları artık AB sınırları içinde istedikleri ülkede yaşamayı seçebilme

3 Örneğin, Sonia Anderson, *An English Consul in Turkey: Paul Rycout at Smyrna 1667-1678* (Oxford, 1989), yazdığı Osmanlı İmparatorluğu tarihiyle ünlü bu bilim adamı diplomat ve İzmir'deki İngiliz camiasıyla ilgili ayrıntılı bilgi veriyor. Rycout Osmanlı tarihine büyük ilgi duymuş olmasına rağmen, Anderson onun Osmanlı bağlantıları hakkında pek az ipucu bulabilmiştir.

olanağına da sahip. Bu durum, en azından hali vakti yerinde ve iyi öğrenim görmüş kesimde, “gruptan” kabul edilebileceklerin yaşadığı alan sınırlarının genişlemesine yol açtı. Ayrıca, gerçek hayatta “sınırı aşanların” sayıları ve bunların edebiyat, sinema ve daha pek çok kültür dalındaki başarıları arttıkça, gözlemciler de insanın bir kültürle bağlarını kopartmaksızın diğer bir kültürde de başarıyla işlev görebileceğini fark ediyorlar.

Evlerin İçi ve “Sınırı Aşma” Sorunu

Fransızların deyişiyle “L’habit ne fait pas le moine [cüppe giydi diye insan papaz olmaz].” Ancak bu bilgelik dolu sözler her zaman uyulmamıştı, yoksa Sultan II. Mahmud’un adamlarının giydiği redingotlar skandala neden olmaz, bir Fransız elçisinin Osmanlı kaftanı giymesi bu kadar tepki yaratmazdı.⁴ Evini yeni baştan dekore etti diye insanın kimlik değişimine uğraması gerekmiyor. Yani, bazı Victoria çağı evlerinde moda olan “şark köşeleri” bu evlerin sahiplerini Ortadoğulu yapmıyordu şüphesiz; bu köşeler sadece bu gibi eşyalara sahip olanların son moda eşyalar almaya ve belki de Osmanlı İmparatorluğu’na bir seyahat yapmaya güçlerinin yettiğini gösteriyordu, o kadar. Ayrıca estetik zevkler de bir rol oynamış olmalı.

Yine de XVIII. yüzyılda, Fransız üst sınıf evlerindeki kendine özgü *à la française* mobilyalar Kıta Avrupası’nda da yaygın olarak taklit ediliyordu.⁵ XVI. ve XVII. yüzyıllarda en zengin Fransız aileleri arasında çok yaygın olan Osmanlı ve İran halıları merakı bile, XVIII. yüzyılda yerini Savonnerie ya da en azından Aubusson imalatı halılara bırakmıştı.⁶ Bu durumda

4 Resmi kıyafetteki değişim için bkz. Fatma Müge Göçek, *Rise of the Bourgeoisie: Demise of Empire: Ottoman Westernization and Social Change* (Oxford, New York, 1996), s. 67.

5 Bundan yaklaşık bir yüzyıl sonra, XVIII. yüzyıl Fransız mobilyalarını ve tablolarını toplamak Fransız kökenli olmayan zenginler arasında bile bir prestij meselesi olacaktı: Örneğin bkz. Paris’teki muhteşem Musée Nessim Camondo. Camondo ailesi İstanbul’dan 1869’da göç etmişti: Nora Şeni, Sophie Le Tarnec, *Les Camondo ou l’éclipse d’une fortune* (Arles, 1997), s. 207 vd.

6 Elizabeth Floret, Martine Mathias, “Der französische Teppich: Anknüpfung an eine alte Tradition (1850-1995),” *Teppiche, Tradition und Kunst*

XVIII. yüzyılda İzmir'de, Girit'te ya da Mora'da yaşayan hali vakti yerinde bir Fransız özellikle de "konuklarını" kabul ettiği odalara Osmanlı eşyaları koymaya karar veriyorsa, bunun bir anlamı olmalı. Üstelik bu iş 1770 civarında olmuşsa, 1600 civarında ya da Victoria döneminde benzer Osmanlı eşyalarının satın alınıp sergilenmesine nazaran çok daha anlamlıdır. İşte bu makale bu hipotezden yola çıkmaktadır.

Osmanlı-Avrupa Sınırlarını Aşmak: Yakın Dönemin İkincil Literatürü

Görmüş olduğumuz gibi, son yirmi yirmi beş yılda ortaya çıkan kaygılar bazı kültürel çevrelere yeni bir değer biçmemize yol açtı; eskiden bu çevreler tam eşikteki konumları nedeniyle "türedi", "özgünlükten uzak", hatta tamamen milliyetçi bakış açısıyla "haince" bulunarak horgörülüyordu. Tarihçiler söz konusu olduğunda, bu değişim kısmen tarihçilikte milliyetçi paradigmanın yıkılmasına değilse bile düşüşe geçmesine bağlanabilir.⁷ Fransızların ve İtalyanların Osmanlı toplumsal ortamına uyum sağlamış olmaları fikri daha eski literatürde pek taraftar bulmamış ve incelenmemişti; oysa artık elimizde Robert Ilbert'in XIX. yüzyıl sonu ve XX. yüzyıl başındaki İskenderiye üzerine, bir sömürge limanı kentinde oluşan kozmopolit kültüre özel ilgi gösteren çalışması bulunuyor.⁸ Bundan daha da yakın bir tarihte Marie Carmen Smyrnelis İzmir'de yaşayan Fransızlar ile Osmanlı tebaası Hristiyanlar arasındaki bağlantıları inceledi.⁹ Abdülhamid ve Jön Türk dönemi Selanik'inde Müslümanlar, Museviler ve Rumlar arasındaki üst sınıf toplumsal ilişkileri

in Orient und Okcident, Yves Mikaeloff ve diğ., ed. (Köln, 1997), s. 232-53.

7 Türkiye ile ilgili olarak bkz. Halil Berktaş, "Der Aufstieg und die gegenwärtige Krise der nationalistischen Geschichtsschreibung in der Türkei," *Periplus* 1 (1991), s. 102-25.

8 Robert Ilbert, *Alexandrie 1830-1930: Histoire d'une communauté citadine*, 2 cilt (Kahire, 1996).

9 Marie Carmen Smyrnelis, "Les Européens et leur implantation dans l'espace urbain de Smyrne (1750-1850)," *Les étrangers dans la ville*, Jacques Bottin, Donatella Calabi, ed. (Paris, 1999), s. 65-76. Yazarın aynı konudaki kitabı yayım aşamasındadır.

irdeleyen Meropi Anastassiadou'nun çalışmasının bir kısmı da aynı sorunsaldan yola çıkıyor; yazar bu kozmopolit tabloya aynı kentte yaşayan Avrupalıları da dahil ediyor.¹⁰

Bu çalışmalar XVIII. ve özellikle de XIX. yüzyılı konu alıyor, ancak daha da yeni yayınlanan bir çalışma bu ortama uyma sürecinin XVII. yüzyılda bile var olduğunu ortaya koyuyor.¹¹ Aslında, birkaç Asya tarihçisinin bakış açısına göre, XVII. yüzyıl bu gibi örneklerin oldukça sık görüldüğü bir dönem. Şovence yaygaralar koparsalar bile, Asya limanlarında faaliyet gösteren İngiliz ve Fransız tüccarları, çoğu kez, mesela Hindistan-Pakistan-Bangladeş kıyılarının geniş ve sofistike dünyasında ne kadar uç konumda olduklarını huzursuzca fark ediyorlardı.¹² Bu tüccarların kendilerini bir tür fetih imparatorluğunun temel unsurlarından olarak görmeye başlayacak kadar başarılı olmaları 1750'leri buldu.

Dikkatler Mora'ya Çevriliyor

Bugünkü bakış açımıza göre, Daniel Goffman'ın XVII. yüzyıl İngiliz iç savaşlarını Osmanlı topraklarında sürdüren Britanyalılar üzerine yaptığı çalışma bunların da ötesinde özel bir önem taşır. Zira Goffman Osmanlıların Mora eyaletine belirli bir ilgiyle yaklaşır. Goffman'ın araştırmaları Henry Hyde adında bir Britanya tebaasının Mora'da voyvodalık satın almış olduğunu ortaya çıkarıyor. Bu konum, Osmanlı paşasının yokluğunda Hyde'a yerel düzeyde vergi toplama hakkı veriyordu.¹³ Bu İngiliz aynı zamanda bacdarlık satın alarak pazar vergilerini toplama

10 Meropi Anastassiadou, "Les inventaires après décès de Salonique à fin du XIX. siècle: source pour l'étude d'une société au seuil de la modernisation," *Turcica* XXV (1993), s. 97-136; agy., *Salonique, 1830-1912: Une Ville Ottomane à l'âge des Réformes* (Leiden, 1997).

11 Daniel Goffman, *Britons in the Ottoman Empire 1642-1660* (Seattle, Londra, 1998).

12 John E. Willis Jr., "European Consumption and Asian Production in the Seventeenth and Eighteenth Centuries," *Consumption and the World of Goods*, John Brewer, Roy Porter, ed. (Londra, New York, 1993), s. 155.

13 Goffman, *Britons*, s. 52. Voyvodanın görevlerinin kısa tanımı için bkz. Mehmet Zeki Pakalın, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*, 2. baskı (İstanbul, 1971).

hakkını elde etmişti. Böylelikle, 1630'lar ve 1640'larda İngiliz diplomatı olarak görevli ve I. Charles'ın ateşli bir taraftarı olan bu zat, geçici bir süre için de olsa Osmanlı vergi toplama mekanizmasının bir parçası olmuştı. Goffman, çeşitli görevlerin bir kişide toplandığı bu tuhaf durumun ancak Osmanlı merkezi idaresinin görece önemsiz gördüğü bir eyalette meydana gelebileceğini öne sürmekte haklıydı. Zanta adası (Zakynthos) Venedik egemenliğinde olduğu için, Mora aynı zamanda Osmanlı-Venedik sınırındaydı. Zanta'da ve Mora'da üretilen kuru üzüm ve kuşüzümü (Osmanlıca-Rumca'da *istafidya*) XVI. ve XVII. yüzyıllarda Britanya'daki tüketicilerden büyük talep görüyordu.¹⁴

XVII. yüzyıl sonlarında ve XVIII. yüzyılda, bir ara Osmanlılar bu önemsiz eyaleti neredeyse kaybediyorlardı. Osmanlılar Girit'i son kez fethettiğinde (1669), Venedik senatosu 1684'te Osmanlıların başarısız Viyana kuşatmasının ardından kurulan Kutsal İttifak'ın savaşına (1683-1699) katılarak bu kaybı telafi etmeyi denedi. Venedikliler Mora'yı işgal ettiler ve hızla bir yönetim oluşturuldu. Ancak 1715'te Osmanlılar yarımada'yı geri aldılar, bu yeniden fetih 1718'de Pasarofça Antlaşması'yla uluslararası düzeyde tanınacaktı.¹⁵ Osmanlılar eyalete yeni bir fetih gözüyle bakmaya karar vererek, eski düzeni korumak yerine yeni bir idari yapılanmaya gittiler.

Geçen zaman zarfında Mora'nın uluslararası ticaretteki konumu değişmişti; yarımada'yı Avrupalılar için cazip kılan artık istafidya değil, zeytin ve tahıl ticaretiydi. Marsilya XVII. yüzyıl sonlarında ve XVIII. yüzyıl boyunca büyük bir sabun üreticisi konumuna gelmişti. Güney Fransa'da Languedoc ve Provence zeytinyağları mutfaklarda revaçta olduğundan, Marsilyalı üreticiler sabun hammaddesi olarak büyük oranda Osmanlı zeytini kullanıyorlardı.¹⁶ Mora, Girit ve Tunus'un yanı sıra rağbet

14 Maria Fusaro, Uva Passa, *Una Guerra Commerciale tra Venezia e l'Inghilterra, 1540-1640*, önsöz: Giovanni Levi (Venedik, 1996).

15 Osmanlıların yeniden fethinin Anabolu/Nauplia'da nasıl geliştiği konusunda krş. Nejat Göyünç, "XVIII. Yüzyılda Türk İdaresinde Nauplia (Anabolu) ve Yapıları," *İsmail Hakkı Uzunçarşılı'ya Armağan* (Ankara, 1976), s. 461-85 ve Christoph Neumann, "Anaboli Reconquered," henüz basılmadı.

16 Patrick Boulanger, *Marseille, marché international de l'huile d'olive: un produit et des hommes 1725-1825*, önsöz: Marcel Courdurié (muht. Marsilya, 1996).

gören bir arz kaynağı olmuştu.¹⁷ Zeytine talep 1770 civarında Mora limanlarının çoğunda neden küçük Fransız tüccarı gruplarının bulunduğu açıklar.

İşte bu ticari manzara, bu çalışmada kullanacağımız belgelerin ortaya çıkmasına neden olan olayların arkaplanını oluşturuyor. İyi bilindiği üzere, 1768-1774 Osmanlı-Rus savaşının halen sürmekte olduğu 1770 yılında, Akdeniz'e giren bir Rus filosu Çeşme yakınında Osmanlı donanmasını büyük bir yenilgiye uğratmış ve Mora'ya ufak bir keşif birliği çıkarmıştı. Savaşın bütününe bakıldığında oldukça önemsiz kalan bu hareket yarımada yaşayan Yunanlar arasında bir isyan kıvılcımı ateşlemiş, başını Fedor Orlov'un çektiği bu isyan Sadrazam Muhsinzade Mehmed Paşa'nın kanlı müdahalesiyle bastırılmıştı.¹⁸

Olayları yerinde gözlemleyen, hayli dehşete düşmüş bir Fransız konsolosunun izlenimlerinden savaşın gün be gün gelişimi hakkında bilgi sahibi oluyoruz. Konsolos Lemaire bu aydınlatıcı günlükte hem kendi deneyimlerini hem de kendisine

17 Molly Greene, *A Shared World: Christians and Muslims in the Early Modern Mediterranean* (Princeton NJ, 2000), s. 118-20, 134-39. Yazar, Osmanlı fethinden sonra Girit'in en önemli metası olan şarabın yerini zeytine bıraktığını belirtmektedir. Bu durum Osmanlı idaresinin zeytin üretimini teşvik etmemesine, tahılı tercih etmesine rağmen gerçekleşmiştir. Ayrıca krş. Daniel Sabatier, "Les relations commerciales entre Marseille et la Crète dans la première moitié du XVIII. siècle," *Dossiers sur le commerce français en Méditerranée orientale au XVIII. siècle*, Jean-Pierre Filipinni ve diğ. (Paris, 1976), s. 151-234. Boubaker, Sadok, *La Régence de Tunis au XVII. siècle: ses relations commerciales avec les ports de L'Europe méditerranéenne, Marseille et Livourne* (Zaghuan, 1987), s. 116-17, Tunus'un XVII. yüzyılda hem Marsilya'ya hem de Osmanlı'nın merkezi topraklarına zeytin ihraç ettiğini göstermektedir.

18 John C. Alexander, *Brigandage and Public Order in Morea 1685-1806* (Atina, 1985); Yuzo Nagata, *Muhsin-zâde Mehmed Paşa ve Ayânlık Müessesesi* (Tokyo, 1982). Ancak, Osmanlı birliklerinin önemli bir bölümünü oluşturan Arnavut askerler çok geçmeden kumandanlarının idaresinden çıkmış, önceki yıllarda sözde alamadıkları parayı istemişlerdi. Önce kentleri yağmalamış, ardından maaşları yerine mültezimlik talep edip bu taleplerini elde etmişlerdi, s. 1779'da bunları yerlerinden etmek için Osmanlıların yeni bir sefer düzenlemeleri gerekmişti (Alexander, *Brigandage*, s. 51-58).

anlatılan nispeten güvenilir bilgileri kâğıda dökmüştü.¹⁹ Konsolosun amacı bütün Fransız tüccarları bir gemide toplayarak kısmen tüccarların güvenliğini sağlamak, kısmen de büyük olasılıkla Fransız kralının tarafsızlığını etkileyebilecek olası kompilyasyonlardan kaçınmak için savaş alanından çıkarmaktı.²⁰

Ancak bu kurtarma operasyonu arada bir başarısız sonuçlar da vermişti; örneğin Fransız tüccarlarından biri öylesine korkmuştu ki kıpırdayamaz olmuştu. Günlük yazarı bize zavallı tüccara göz kulak olmak için birkaç muhafız bırakmaktan başka bir şeyin elinden gelmediğini söylüyor.²¹ Yerel söylentilere göre, tarafsız bölge olması gereken Venedik'e ait Zanta adasından olup bitenleri fırsat bilecek soyguncular/korsanlar gelmesi bekleniyordu. Mani'nin korku salan sakinlerinin, yani Maniotların hırsızlıkları da kargaşayı arttırmıştı. Bir yandan süren savaş, diğer yandan soyguncuların saldırıları yüzünden o sırada Mora limanlarında bulunan Fransız tüccarlarından birçoğu mallarının tümünü ya da hemen hemen tümünü kaybettiler.

Tazminatın Cazibesi ve Bir Envanterin Ortaya Çıkışı

Fransız hükümeti bu tüccarların uğradığı zararı en azından kısmen tazmin etmek için onlardan mal varlıklarının listesini vermelerini istedi; tazminat ödemeleri bu listelere dayanarak yapılacaktı. Bu ödemeler, bölgede faaliyet gösteren Fransız tüccarların zaten ödediği rüsuma eklenecek geçici bir vergiyle finanse edilecekti. Marsilya Ticaret Odası hem bu tüccarların çıkarlarını korumak, hem de krallığın siyasetine uygun hareket

19 Marsilya Ticaret Odası Arşivleri (CCM olarak anılacaktır), dosya J 1637, "Suite du Journal de L'Expédition des Russes" (dosyadaki sayfalar numaralandırılmamıştır). Belge bu olaylardan kısa süre sonra ölen konsolos Lemaire tarafından yazılmıştır. Günlüğün burada söz konusu olan kısımdan önce gelen bir bölümü de mutlaka vardı, fakat ben yerini saptayamadım. Bu malzemeyi kullanmamdaki yardımları için Dr. Patrick Boulanger ve ekibine, özellikle de Dr. Durand'a teşekkür ederim.

20 İşler daima planlandığı gibi gitmez. CCM J 1639 bize tüccarları tehlikeli bölgeden uzaklaştıran Fransız gemilerinin çıkış iznini çok kısıtlı şartlarda alabildiğini söylüyor. Koron'un Osmanlı kale kumandanı Rus işgali boyunca limanın görüş alanı dahilinde kalmalarını şart koşmuştu.

21 CCM J 1637, "Suite du Journal de L'Expédition des Russes".

etmelerini sağlamakla yükümlüydü, bu yüzden de yapılanlar odanın yetki alanındaydı. Böylece, 1770'te Mora'da faaliyet gösteren tüccarlar taleplerini bu kuruma bildirdiler.²²

İlke olarak ticari emtia, para, ticari sözleşmeler ve şahsi mülkler gibi "meşru" mallar hesaba katılacaktı; aslında Fransız tüccarların gayrimenkul sahibi olma hakları yoktu ve bu yüzden de mülkleri zarara uğradığında tazminat talep etmeleri de mümkün değildi.²³ Ancak işin gerçeği, talepte bulunanların bu kurala daima uydukları söylenemez. Tazminat talepleri arasında resmi olarak izin verilmeyen pek çok mal bulunuyordu, gerçi Ticaret Odası'nın muhasebecileri bu kalemleri daha sonra dikkate almadılar. Fakat söz konusu tüccarların Fransız yönetmeliklerini yorumlamakta "ferah" davranmalarının da bazı nedenleri vardı. Osmanlı yetkililerinin İzmir, Ankara ve diğer bazı bölgelerde yaşayan Fransızlara epey hoşgörülü davrandıkları bilindiğine göre, Mora gibi ücra bir eyalette Fransızların ev satın almış olmalarına şaşmamak gerek; Osmanlı görevlileri bu durumu görmezden geliyor olmalıydılar.

Bu bağlamda, Mora Yarımadası'nın Koron limanında yaşayan bir Fransız, büyük ihtimalle de konsolosun kendisi, uğradığı zararı belgelemek üzere evindekilerin bir listesini yapmıştı.²⁴

22 Bu kurumun rolü hakkında krş. Louis Bergasse, Gaston Rambert, *Historie du Commerce de Versailles*, c.IV, *De 1559 à 1660, De 1660 à 1789* (Paris, 1954), s. 74-87.

23 Bu kural muhtemelen XVII. yüzyılda geçerli olan bir Osmanlı idari uygulamasıyla bağlantılıydı; buna göre Hristiyan tebaadan biriyle evlenen ya da gayrimenkul sahibi olan bir yabancı, padişahın gayrimüslim yani zimmi kullarından sayılırdı. Krş. Suraiya Faroqi, "The Venetian Presence in the Ottoman Empire," *The Ottoman Empire and the World Economy*, Huri İslamoğlu İnân, ed. (Paris, Cambridge, 1987) içinde yeniden basımı, 311-44.

24 CCM J 1639. Sayısı daha şimdiden yeterince çok olan dipnotları daha da arttırmamak adına, bundan sonraki sayfalarda bu metne dair referanslar tekrarlanmayacaktır. Söz konusu belge onaylanmış bir envanter olmamasına rağmen, yine de muhtelif kültürlerde mal sahibinin ölümün ardından, miras dağıtılmadan önce derlenen tereke defterleriyle benzerlikler taşır. Bu gibi belgelerin uluslararası ölçekte karşılaştırmalı incelemesi için bkz. *Probate Inventories: A New Source for the Study of Wealth, Material Culture and Agricultural Development*, Ad van der Woude, Anton Schuur-

Elbette aradan iki yüzyıldan fazla bir süre geçtikten sonra bu kaynağın ne kadar güvenilir olduğunu bilmemiz mümkün değil. Tazminat söz konusu olduğunda, mal sahipleri kendilerine göre iyi nedenlerle mallarının değerlerini abartmış olabilirler. Ancak Ticaret Odası'nın da bir tüccarın evinde "tipik olarak" bulunacak eşyaların değeri konusunda gayet açık standartları vardı, böyle bir evin eşyası 1000 *piaster* (guruş) edebilirdi.²⁵ Ayrıca, odanın görevlendirdiği kişilerin tazmin edilecek eşyaların değeri hakkında verdiği kararların epeyce bir bölümü günümüze ulaşmış bulunuyor; bu da bize bu görevlilerin rapor yazma esnasında ne kadar güvenilir olduklarını ölçme olanağı tanıyor.

Fakat belki de güvenilirlik ikincil bir konu. Çünkü bizim amacımız burada uzun süre kalan bir Fransız ile ailesinin Osmanlı ortamına nasıl uyum sağladığını incelemek. Bir de tersine, konsolosların ve tüccarların ülkeye çoğu kez büyük masraflarla getirdikleri ev eşyalarıyla Fransız kimliklerini ne şekilde ortaya koyduklarını anlamaya çalışıyoruz. Bu bağlamda, yarı hayali mallar da bize gerçek bir eşya kadar yol gösterebilir.

man, ed. (Wageningen, 1980). Ancak bu tarihten sonra Osmanlı terekeleri üzerine yapılan çalışmalarda da hayli ilerleme kaydedilmiştir, bkz. Colette Estabiet, Jean Paul Pasqual, *Familles et fortunes à Damas: 450 foyers damascains en 1700* (Şam, 1994) ve agy., *Ultime voyage pour la Mecque: les inventaires après décès de pèlerins morts à Damas vers 1700* (Şam, 1998). Ait oldukları kişiler daha yakın mesafede, en azından bugünkü Yunanistan sınırları dahilinde yaşamış olan terekeler için bkz. Christoph Neumann, "Arm und Reich in Qaraferye," *Der Islam* 73 (1996), s. 259-312.

- 25 Burada büyük olasılıkla 1719'da basılan fakat 1770'e gelindiğinde Osmanlı kuruşunun değerindeki düşüş yüzünden çoktan tedavülден kalkmış olan *piastres isolottes*'ten söz ediliyor. Karşılığını *livres* olarak saptayabilmek hayli güç; burada da söz konusu olan muhtemelen Fransız tüccarlar arasında saygın bir para sayılan ve XVIII. yüzyılın büyük bölümü boyunca tutarlılığını koruyan *livres tournaïs* olmalı. Bkz. Edhem Eldem, *French Trade in Istanbul in the Eighteenth Century* (Leiden, 1999), s. 156-61. *Livre*'in para karşısındaki madeni değeri (iki para biriminin içerdiği gümüş açısından birbirine oranı) sabit kalmıştır. Ancak Eldem'in tablosundan (6.8) tam oranı kestirmek mümkün değildir, bu oran 11 ile 12 arasında bir yerde gibi durmaktadır; ayrıca *piastres isolottes* ile para arasındaki kur oranı da meçhuldür. İşleri biraz basitleştirmek istersek, Eldem'in 1780 yılına ait birincil kaynaktan yaptığı alıntıya (s. 164) bakalabiliriz, kaynak 100 *piastre*'nin 225 *livres*'e eşit olduğunu belirtmektedir.

1770'te Mora'da Zengin Bir Fransızın Yaşamı

Fransa konsoloslarını bir kenara bırakırsak, konumuzun en önemli kişilerinden biri Koron'da yaşayan bir tüccar olan Jean Sauvaire'dir. Sauvaire oturduğu evin sahibiydi, ama gayrimenkullerin tazmin edilmeyeceği uyarısını aldığı için bu konuda ayrıntılara girmemişti. Fakat Koron'da yine Sauvaire'nin mülkiyetindeki Fransa Konsolosluğu binaları konusunda elimizde bulunan oldukça ayrıntılı bilgi bu eksiği kapatıyor.²⁶ Jean Sauvaire bu binaların kendisine olan borçların karşılığında eline geçtiğini öne sürüyordu; uzun süredir de bu binaları Fransız konsoloslarına kiraliyordu. Dilekçe sahibi, şu ya da bu vakitte Mora'da konsolosluk yapmış olan D'Amiral, Magy ve Lemaire'in söz konusu binaları resmi ikametgâh olarak kullandıklarını belirtiyordu. Güya Sauvaire'in evi satın almasını isteyen aslında Konsolos D'Amiral olmuş, kendisi burayı satmaya her niyetlenişindeyse konsoloslar onu caydırmıştı. Bu arada konsoloslar binalara muhtelif ekler yapılmasını istemiş, binaların sahibi de onların ricalarını kırmamıştı. Sonuçta, 1770'te bu bina kompleksi çok değerli bir mülk sayılır olmuştu.

26 Ne yazık ki belgenin konsolosluk ikametgâhına mı yoksa Sauvaire ailesinin evine mi ait olduğu belirtilmiyor. Toplam 15.043 *livres* değerindeki mobilya, yemek odası ve mutfak eşyalarını göz önünde tutarsak ilk olasılık daha makul. Zira daha önce gördüğümüz üzere standart bir tüccar evindeki eşyaların değeri 1000 *piaster* olmalıydı. Üstelik belgede ticari mallara pek az değiniliyor. Ayrıca, adına envanter düzenlenen kişi binaya kolaylıkla iptal edilebilecek değişiklikler yaptığını belirtiyor. Yazar, masrafları kendisinden sonra gelecek kişiden almayı, yoksa söz konusu malzemeyi söküp başka bir yerde satmayı planladığını anlatıyor. Bu yorum da aynı şekilde konsolosu işaret ediyor, zira Sauvaire Sr.'ün halefi yakıştırma ya da kimliği belirsiz biri değil, aynı dönemde Koron'da bulunan oğlu olmalı. Ancak envanteri konsolosa atfetmemizin en büyük nedeni el yazısı: bu yazı Kasım 1770'te Konsolos Lemaire'in kendi imzasını taşıyan bir başka liste ile tıpatıp aynı. En azından, bizim elimizdeki envanterin temize çekilmiş hali konsolosun tanıdığı bir kâtip tarafından kâğıda dökülmüştü. Öte yandan, "Hanya'dan [Girit] bir ay önce gelen 4 Türk *quintaux* sabun" ve "300 sıra sedef boncuk" gibi kalemler bir konsolostan ziyade bir tüccara daha uygun görünüyor. Ayrıca, envanterin konsolosluk kompleksinde yer aldığını gördüğümüz kilisenin dekorasyonu hakkında da hiçbir şey söylememesi sıkıntı verici.

Konsolos ile ailesinin kullandığı konut bölümlerinin haricinde, bina kompleksinde dragoman için ve konsolosluğun muhafızlığını yapan yeniçeriler için birer konut, ayrıca kutsal emanetler odasıyla birlikte bir kilise bulunuyordu. Sadaka dağıtma sorumlusu olarak da konsolosluğa hizmet veren rahibin ayrı bir dairesi mevcuttu. Bir de zindan olarak kullanılan bir oda ya da ayrı bir yapı vardı. Dört depo ve bir bahçe de bina kompleksinin parçalarındandı.²⁷

Ayrıca, zengin bir Fransız evinde bulunan eşyaların oldukça ayrıntılı bir listesine sahibiz; bu ev büyük olasılıkla az önce odalarını saydığımız hane. Verilen ayrıntılarda, mobilyaların döşemelik kumaşları özellikle dikkat çekiyor; fakat ne yazık ki XVIII. yüzyıl odalarının görüntüsüne çok şey katan renkler hakkında bilgi verilmemiş. Üstelik ev halkı burayı terk ettiğinde yatak takımları gibi eşyaları yanına aldıysa, envanter kay-
bın sadece yatakların demirleri ve kasaları (*fers à la duchesse*) olduğunu belirtecektir.

Ancak, elimizdeki envanterin nasıl hazırlandığına dair kesin bir bilgi yok. Jean Sauvaire dilekçesinde firma adına ilk tazminat talebinde bulunanın henüz çok genç ve deneyimsiz olan oğlu olduğunu belirtiyor; yazar genç Sauvaire'in zararı eksik gösterdiği hissine kapılmış gibidir. Metnin bazı bölümleri sahibinin sesini yansıtır (*tapisserie de toile peinte en paysage que je gardois en caisse* = sandıkta sakladığım, üzerine manzara

²⁷ Konsolosluk hane halkına dahil olan kişilerin, yani yukarıda ele alınan bina kompleksinde yaşayanların listesi CCM dosya J 1636'da görülebilir. Bu liste Fransız kolonisinin 29 Mart 1770'te gemiyle kente gelişiyle ilgilidir. Gemidekiler 27 Mayıs'a kadar karaya çıkmamışlardı. Jean Sauvaire bu gemide yoktu, kendisini oğlu temsil etmekteydi. Sauvaire Sr. muhtemelen tek başına seyahate çıkıp Fransa'ya da tek başına dönmüştü, zira eşi, annesi veya kayınvalidesi ile kızları Rus işgali sırasında halen Mora'da yaşamaktaydı. Konsolosluk dairelerinde konsolos ile eşinin yanı sıra yardımcıları ve hizmetkârları yaşıyordu. Üst düzey hizmetkârlar arasında hanımın nedimesi, bir aşçı ve bir uşak, ayrıca iki "sıradan" hizmetçi bulunuyordu. Aşçı ve muhtemelen hanımın nedimesi haricindekiler Yunandı. Konsolosun yardımcılarına gelince, başkâtip ailesi ya da hizmetkârları olmayan bekâr bir adamdı, aynı durum papaz için de geçerliydi. Dragomanın ise bir uşağı vardı. İki yeniçeri ile birlikte hane nüfusu on üç kişi ediyordu.

resmedilmiş duvar örtüsü); fakat belgede imza bulunmadığı için envanterimizin konsolos adına başkâtip tarafından mı, yoksa Sauvaire ailesinin tanıdığı bir başkası tarafından mı kaleme alındığını bilemiyoruz. Evde bulunan eşyalara kimin değer biçtiğini de bilmiyoruz. Daha da sinir bozucu olanı, hangi mobilyaların hangi odalarda bulunduğu da bize söylenmiyor.²⁸

Konsolosun ikametgâhı olduğunu varsaydığımız hanenin “hali vakti yerinde bir Fransız ailesinin evi” olduğunu gösteren eşyalarla işe başlayalım.²⁹ Kaydedilen en değerli parçalar arasında üçü büyük, beşi orta boy olmak üzere tablolar vardı. Sahibi bunlardan gurur duyuyordu şüphesiz, zira tabloları sanat kalitesi yüksek (*de main de maître*) olarak tanımıyor, ayrıca “çok şık” yıldızlı çerçeveleri olduğunu söylüyor.³⁰ Buna rağmen, ressamın kimlikleri hakkında ipucu vermiyor; zaten dönemin Fransız noterleri ölen kişilerin ardından mallarının listesini çıkarırken de bundan farklı davranmazdı. Envanteri derleyen bu tabloların konularından da bahsetmiyor, oysa Parisli noterler özellikle kıymetli tablolar söz konusu olduğunda bu bilgiyi kayda geçiriyorlardı.³¹ Söz konusu eşyaların sahibinin ayrıca çekmeceli bir ceviz dolapta muhafaza ettiği küçük bir koleksiyonu vardı; bu koleksiyonu oluşturan parçalar çoğunlukla deniz kabuklarından ibaretti.³² Muhtemelen evin daha

28 Sonuçta, evdeki eşyaların uğradığı zararın kalem kalem listelenmesi için harcanan emeğin nafiye olduğu ortaya çıktı. CCM J 1636 numaralı belgeye göre, Konsolos Lemaire’e, Patras’taki meslektaşıyla beraber, 2000 piasterlik standart bir tazminat ödenmişti, ki bu sıradan bir tüccara ödenen iki katıydı... Ve hepsi bundan ibaret kaldı...

29 XVII. ve XVIII. yüzyıllarda Paris’teki evlerin geçirdiği değişim ve 1750’den sonra varlıklı evlerdeki eşya sayısının ciddi oranda artması konusunda bkz. Annik Pardailhé-Galabrun, *La Naissance de l’intime: 3000 foyers parisiens XVII-XVIII siècles* (Paris, 1988). Bu dönemde değişen mobilyalara yüklenen olası anlamlar için bkz. Daniel Roche, *Historie des choses banales: Naissance de la consommation XVII-XIX siècle* (Paris, 1997).

30 Pardailhé-Galabrun, *La Naissance de l’intime*, s. 376-89, noterlerin ancak önemli koleksiyonlarla karşılaştıklarında sanatçıları hakkında uzmanların bilgisine başvurdıklarını söyler. Paris noterlerinin çerçeveye eserin kendisinden fazla fiyat biçtiklerine sık sık rastlanıyordu.

31 *Age*, 385 vd.

32 Bu gibi koleksiyonların tarihi için bkz. Kryzysztow Pomian, *Collectionneurs, Amateurs et Curieux: Paris-Venice: XVIe-XVIIIe Siècle* (Paris, 1987).

az göz önünde olan kısımlarını süsleyen çerçeveli haritaların değeri (36 *livres*) ise çok daha mütevazıydı.

Davetlerde ve kutlamalarda kullanılmak üzere, manzara desenli pamuklu ya da keten duvar örtüleri (*tapiserie de toile peinte*) ve bir de *de siamoise* halı vardı ki bu terim ipek-pamuklu ya da pamuklu-keten karışımı bir malzemeyi ifade ediyor olabilir.³³ Evdeki mobilyalar arasında büyükçe bir kütüphane de yer almış olmalı; evin sahibi kitapların bir bölümünü kurtarabilmiş olmasına rağmen, zarara uğrayan kitaplara 1200 *livres* değer biçilmişti, tabloları saymazsak diğer hiçbir kalemin ederi bu kadar yüksek değildi.³⁴

Prestijli eşyalardan biri de yataklardı. Yataklardan biri çok geniş ve *siamoise* kaplı olarak tarif ediliyor. Eğer gerçekten konsolosluk ikametgâhından söz ediyorsak, bu yatağı muhtemelen konsolos ve eşi kullanıyordu. Yatak takımı kısmen kurtarılmış olmasına rağmen, zarara uğrayan parçalar yine de 250 *livres* olarak değerlendirilmişti. *Indienne fine* döşemeli bir diğer yatağa biraz daha az, 200 *livres* değer biçilmişti.³⁵ Aplikli iki büyük ayna, İngiliz malı bir sarkaçlı saat, divanlar,

33 Daha önce belirtildiği üzere, bu eşyalar genelde sandıklarda saklanırdı, bu yüzden de sadece özel durumlarda ortaya çıkarılmış olmalı. Bunların saklanması ilginç, çünkü Pardailhe-Galabrun'un *Foyers Parisiens*, s. 368-76'da anlattığı üzere halı merakı dönemin Fransızları arasında yaygındı, yoksul insanların bile bir iki parça halısı vardı. *Siamoise* teriminin anlamı için krş. Pardailhé-Galabrun, *Foyers Parisiens*, s. 479-80. Bu kumaşın XIV. Louis'ye Siyam'dan gelen bir elçilik heyeti tarafından Parislilere tanıtılması nedeniyle bu adın verildiği anlaşıyor.

34 Pardailhé-Galabrun, *La Naissance de l'intime*, s. 403-19'da belirtildiğine göre büyük kütüphanelere sahip olmak asalet unvanı almasının üzerinden fazla geçmemiş olan kraliyet görevlilerinin toplumsal kimliklerinin bir parçasıydı. Bu kişiler hukuk eğitimi alıyorlardı, fakat özellikle de XVIII. yüzyılda satın aldıkları kitaplar arasında tarih ve edebiyat kitapları da bulunuyordu. Oranı daha az, içindeki kitaplar daha "alışılmış" ve dinsel nitelikli olsa da din adamlarının da kütüphaneleri vardı. Görünen o ki, tüccarlar pek kitap müşterisi değillerdi. Bu dönemde kitaplar ve kütüphaneler hakkında bkz. Pierre Goubert, Daniel Roche, *Les Français et l'Ancien Régime: Culture et société* (Paris, 1984), s. 236-40.

35 Bu yatakların XVII. yüzyılın "büyük konaklarında" olduğu gibi misafir odasında mı, yoksa XVIII. yüzyılda giderek yaygınlaştığı üzere binanın daha özel kısımlarında mı olduğunu bilemiyoruz.

kanepeler ve iskemleler de konsolosun olduğu varsayılan evin prestijli mobilyaları arasındaydı.³⁶ *Pied de biche* diye anılan kıvrık ayaklı 19 iskemle (456 *livres*), 12 ceviz iskemle ve fiyatının azlığına (96 *livres*) bakılırsa ancak mecbur kalındığında oturulan *de Marseille* denen sekiz düzine iskemle bulunuyordu.

Saatin dışında İngiltere'den getirilen bir diğer lüks eşya da orijinal fiyatı 10 Louis altını olan bir masaydı. Pirinç bezemeli bu masa ihtiyaca göre genişletilebiliyor ve çoğunlukla oyunlar için kullanılıyordu. Masa Amerikan ahşabından yapılmıştı; fiyatının nispeten yüksek (240 *livres*) olduğunu göz önüne alırsak, muhtemelen her yerde bulunmayan pahalı bir ahşaptı. Birçok eşya ahşap kakmalıydı (*marqueterie*), bu da dönemin varlıklı Fransız evlerinin özelliklerinden biriydi. Evdeki ufak tefek eşyaların muhafazası için on iki dolap gerekmişti. Evde ayrıca tam bu sıralarda moda olan komodinlerden de altı adet vardı.³⁷

Ancak daha yakından bakacak olursak, misafir odalarındaki baskın Fransız karakterin bazı Osmanlı eşyalarıyla dengelendiğini görüyoruz. Listede ilk adı geçenlerden biri *indienne fine du Levant*'dan yapılma on iki adet büyük perde. Bu kumaş

36 Aynalar hem odaları aydınlattığı hem de odayı olduğundan büyük gösterdiği için, ister taşınabilir ister duvara gömme olsun, XVIII. yüzyılda Paris'teki evlerin vazgeçilmezlerindendi. Birisi bu modanın ressamların hayatlarını kazanmalarını güçleştirdiği yorumunu bile yapmıştı; Pardailhé-Galabrun, *La Naissance de l'intime*, s. 390-93. Avizeler çok lüks sayılıyordu (*age*, s. 346). Öte yandan, genellikle şömine üstlerine konulan sarkaçlı saatler Paris'in oturma odalarında öne çıkarılmıştı (*a.g.e.*, s. 396). Bu durumdan pek de memnun olmayan bir gözlemci, bunların kendisini bunalıma soktuğundan dert yanıyordu, zira saat hep hayatın geçip durduğunu hatırlatıyordu... Hava durumunu tahmin etmek için termometre ve barometre kullanılmaya başlanmış, Parislilerin evlerinde yaygınlaşmıştı bile; konsolosun yaşadığını düşündüğümüz evde de bunlardan vardı. Sık sık kalabalık misafir gruplarının ağırlanması ve onları oturtacak bol miktarda iskemle ihtiyacı da XVII. ve XVIII. yüzyılların zengin Fransız hanelerinin ortak yönlerindendi. Salon oyunları en yaygın eğlencelerdendi, bizim elimizdeki envanterde de bir tavla ve bir satranç takımı geçiyor.

37 XVII. ve XVIII. yüzyıllarda sahip olunan eşyaların artmasıyla birlikte düzenli tutmanın giderek zorlaştığı sandıkların yerini bu mobilyalar almıştı. Yoksul işçilerin evlerinde bile en az bir veya iki dolap bulunabiliyordu: Pardailhé-Galabrun, *La Naissance de l'intime*, s. 319.

Halep ve Ayıntab yöresinde imal edilen desenli Hint kumaşlarından olmalı; imalatı söz konusu hanenin yıkımına neden olan Osmanlı-Rus savaşına kadar çok iyi gitmişti³⁸ ve döşemelik olarak da kullanılıyordu. Fransız stili büyük bir kanepe bu kumaşla döşenmişti; belki perdeler de aynı kumaştandı. Mobilya listemizin sonlarına doğru iki de "Türk halısı" görüyoruz. Yine de bunlara biçilen değer (60 *livres*) düşük olması ve listenin sonunda yer almaları, okuru aslında misafir odasında durup durmadıkları konusunda meraka düşürüyor.

İçecek İkramı, Yemek Hazırlığı³⁹

Listemizin *ustensiles* [kap kakak, alet edevat] başlığı altındaki ikinci bölümü tabakları, bardakları ve benzeri eşyaları içeriyor. 21. yüzyılın eşiğinden geri dönüp bakan biri için bazı parçaların neden *meubles, hardes et autres effets* başlıklı ilk bölüme, bazılarının ise ikinciye dahil edildiğini anlamak bazen kolay olmayabilir. Görünen o ki en önemli ölçüt maddi değer değildi; örneğin envanterin ilk kısmında geçen satranç takımına sadece 12 *livres* paha biçilmişken, ikinci bölümde yer alan altmış parça İngiliz kristaline (sürahiler, bardaklar, vs) biçilen değer 200 *livres* olmuştu. *Ustensiles* başlığı altında sıralanan kalemlerin çoğunun misafir odalarından ziyade, mutfakta veya kilerde durduğunu düşünebiliriz, fakat emin olmamız imkânsız.⁴⁰

38 Katsumi Fukasawa, *Toilerie et commerce du Levant d'Alep à Marseille* (Paris, 1987).

39 Elimizdeki envanterde nispeten kısa bir üçüncü bölüm mevcut. "Erzak" adı altında kaleme alınan bu bölümde, daha önce değindiğimiz Girit sabununun yanı sıra Kıbrıs şarabı ve alkolde bekletilmiş meyveler gibi lüks maddeler de yer alıyor. Ancak şu anda ele aldığımız bağlamda, biz sadece yiyecek ve içecek koymaya yarayan kaplardan söz edecek, içindikilere değinmeyeceğiz.

40 Pek çok büyük parçası olan ve 600 *livres* paha biçilen iyi bir seramik takım, *peint en émail*, "ustensiles" başlığı altında kaydedilmişti. Bu kadar kıymetli bir parça çoğu kez konukların kabul edildiği odalarda dururdu. Bu da demek oluyor ki, en azından "ustensiles" in evin servis kısmına ait olması kuralının istisnaları vardı. Bu arada musluklu küçük bir bakır su kabının özellikle "oda" için olduğunu öğreniyoruz; fakat ahşap kakma bir *chaise percé* ya da tuvalet sandalyesi ilk bölümdeki eşyalar arasında geçiyor.

Gündelik bardaklar ve tabaklar ile konuklara çıkarılanların porselen değil, kaliteli seramik olduğunu belirtmekte fayda var. 1760'lara gelindiğinde Avrupa'da gerçek porselen üretilmesine ve üstelik Batı zevkine hitap eden Çin porselenlerinin bol bol ithal edilmesine rağmen, listemizde pek az porselen eşya yer alıyor. Bu parçalar da ya ayrıntılı tariflerle ya da övgü dolu bir yorumla diğer parçalardan ayrı tutuluyor.⁴¹ Listede gümüş işlemeli bir porselen hardallık var. Daha ilginç birkaç tabağın yanı sıra kaliteli bir tıraş tasının da olması. Söz konusu seramiklerin bir kısmının Osmanlı imalatı olup olmadığını merak ediyor insan, zira bu dönemde hem Kütahya hem de İstanbul'daki çini atölyeleri faaliyetlerini sürdürüyordu.⁴²

Evde bol miktarda bulunan kızartma tavaları, güveçler ve etlerin suyunun süzülmesi için şişlerin altına konan özel bir sahan gibi bakır tencere ve tavalar tabii ki mutfakta duruyordu. Adı geçen son sahanın listede yer alması evde kebab şişlerinin de varlığını gösteriyor; bunlardan birini kısa süre önce bir Fransız tüccar getirmişti. Dört büyük bakır kazana biçilen değer 300 *livres* olmuştu, bu kazanlar çamaşır yıkamaya, "ve diğer işlere", muhtemelen evin erkek sakinlerinin tıraş suyunu ısıtmaya yarıyordu. Bakırdan fener de yapılıyordu; bunların arasında "Türk usulü" büyük bir fener ile iki Fransız usulü fener vardı. Su sürahisinin yerini kalaylı bakırdan yapılmış, altında uygun leğeni olan *à la turque* ince ibriğe bırakmış olmasında Osmanlı geleneği rol oynamış olmalı. Kışın odaları ısıtmakta kullanılan üç mangal da büyük ihtimalle gerçek Osmanlı malıydı. Pek çok cezvenin varlığından anlaşıldığı üzere evde kahve içiliyor olması, XVII. yüzyılda Osmanlı etkisine bağlanabilirdi. Fakat 1760'larda Karayipler'de üretilen *café de îles*'in piyasaya bol miktarda sürülmesiyle durum artık farklıydı.⁴³

41 Louis Dermigny, *La Chine et l'occident: La commerce à Canton au XVIIIe siècle 1719-1833* (Paris, 1964), c. 2, s. 573. XVIII. yüzyılın ikinci yarısından Fransız porseleni örnekleri için bkz. Albert Soboul, *La Civilisation et la Révolution Française* (Paris, 1970), c. 1: resim 208-16; resim 215 bir hardallık örneği sunuyor.

42 Profesör Filiz Yenişehirlioğlu halen İstanbul'da XVIII. yüzyılda bir çini atölyesinin bulunduğu yerin kazı çalışmalarını yürütmektedir.

43 André Raymond, *Artisans et commerçants au Caire, au XVIIIe siècle* (Şam, 1973-74), c. 1, s. 156.

XVIII. yüzyılda Avrupa sosyetesinin bir diğerk tipik alışkanlığı olan sıcak çikolata konsolosun yaşadığını varsaydığımız bu evde bilinmiyor değildi, ama şaraba daha çok para harcanıyordu. Hane reisi Marsilya'dan koyu renkli "siyah" şişelerde çok sayıda Bordeaux şarabı getirtiyordu. Bu şaraplar ziyarete gelen bazı kraliyet görevlilerine de ikram ediliyordu; gelenlerin arasında muhtemelen çok içen denizciler de vardı. 1770 baharının başında 1200 şişe birikmiş ve ev idaresine özen gösteren ev sahibi 360 *livres* eden şişeleri Fransa'ya geri göndermek üzere kasalara koydurmuştu. Ayrıca *dame-jeannes* gibi pitoresk bir adla anılan 80 büyük şarap şişesi [damacana] ile yine şarap saklamak için yapılmış, demir çemberli 450 *livres* değerinde 18 fıçı mevcuttu.⁴⁴

Toplumsal İlişki Ağları

Daha önce gördüğümüz gibi iskemlelerin çokluğu, mutfağın ve kilerin zenginliği, envanterde mal varlığı listelenen hane reisinin pek çok konuk ağırladığını gösteriyor. Açıkça görünen o ki ev sahibi daha ziyade Fransız konukları düşünüyordu; gördüğümüz gibi kralın hizmetindeki görevlilere bol bol şarap ikram edilecekti. Üstelik eğer gerçekten konsolosun evinden söz ediyorsak, ki bu hayli yüksek bir olasılık, eve düzenli gelen başka Fransızlar da olmalıydı. Zira Fransız *nation* mensupları, yani Mora'da ticari faaliyet gösteren tüccarlar, hükümet kararlarından haberdar edilmek üzere devamlı konsolosun evine çağrılırdı.⁴⁵ *Nation* mensupları belirli meselelerde, özellikle de mali konularda oy kullanıyorlardı ve muhtemelen bazı akşamlar iyi bir ziyafetle sona eriyordu. Ancak Koron'daki

⁴⁴ Hane reisimiz dış ülkelerden getirttiği inşaat ve ambalaj malzemelerine özel ihtimam göstermişe benziyor. Fransa'dan ve Venedik'ten kalaslar, "burada bulunmadığı için" ahşap zemini desteklemek için ufak destek kalasları getirttiğini belirtiyor. Pencerelelerini kapamak için camlı ahşap kepenkler de getirtmiş, tablolarının geldiği sandıkları da dönmesi gerektiğinde kullanmak üzere saklamıştı. Çok miktarda ip de bu iş için saklanmıştı.

⁴⁵ Bir örnek için krş. CCM J 1635'deki protokol. Ayrıca bkz. Paul Masson, *Historie du commerce française dans le Levant au XVIIe siècle* (Paris, 1911), s. 139-84.

grubun ufaklığını düşünürsek, bu toplantılar çok kalabalık olmuyordu herhalde.

Osmanlı ziyaretçilerin nasıl ağırlandıkları daha da muğlak. Muhtemelen divanda oturuyorlardı ve kendilerine kahve ikram ediliyordu, ama evde bu konuklar için özellikle yöreye özgü tatlılar veya meyve kuruları bulundurulmuyordu. Yine de bu ziyaretler modern tarihçilerin hayal güçlerinin ürünü değil; zira ele aldığımız bu karışık yıllarda nüfuzlu Fransızlar yerel kale kumandanlarıyla iyi geçinmeye özen gösteriyor, Marsilyalı pek çok tüccar önemli yerel simalarla iş ilişkisine giriyordu. Aslına bakılırsa, söz konusu kumandanların birçoğu yabancıların davetlerine hiç karşılık vermeyip Fransız ziyaretçileri kendi kalelerinde ağırlamayı tercih ederdi belki de. Ancak bir de yakın ilişkilerin sürdürüldüğü “kocabaşı” diye anılan hatırı sayılır Hristiyanlar vardı; devrim ve Napoleon dönemlerinin savaşları Akdeniz’i sardığında bu kişilerin siyasi önemi de artacaktı. Fransız konsolosluk ikametgâhına bu toplumsal kesimden de birkaç ziyaretçi gelmiş olabilir.⁴⁶ Evde Moralı konuklar için yapılan hazırlıkların Fransızlar için yapılanlardan daha az özenli ve daha ucuz olduğuna dair hiçbir emare bulunmuyor.

Sonuç

Demek ki elimizdeki döküm neredeyse kavgacı sayabileceğimiz derecede baskın bir hane reisi olan ve sadece başka erkeklerle görüşen bir erkeğin yaşamını yansıtıyor. Elimizdeki envanterin muhtemel yazarı olan Konsolos Lemaire’in evle ilgili bütün önemli kararları kendisinin verdiğini belirtmesi hayli ilginç; eşine çocuk doğurmaktan başka ne iş kaldığı herkesin kendi tasavvuruna kalmış.⁴⁷ Hane reisi evini dekore etmek için tablolar ve inşaat malzemeleri gibi birbirinden tamamen farklı

46 Alexander, *Brigandage*, s. 60’da XVIII. yüzyıl sonlarının savaşları sırasında Mora’da İngilizlerin sayısının arttığı üzerinde durulmaktadır. Gayrimüslim Osmanlıların Batının tüketim mallarına ilgisi için bkz. Göçek, *Rise of the Bourgeoise*, s. 97-108.

47 Aslında envanterde bir bebek arabası geçiyor, fakat Koron’dan kaçan yolcular arasında çocuktan söz edilmiyor. Belki de Lemaire ailesinin çocuğu bebekken ölmüştü.

şeyler getirtmiş ve görev süresi tamamlandığında mallarını geri götürmek üzere ciddi hazırlıklar yapmıştı. Fransa'ya dönmesi durumunda kullanılacak kasaları ve ipleri biriktirmişti. Yazarımızın kendi rahatının peşinde, etkileyici bir görüntü, Fransa kralının Mora'daki temsilcisi olarak konumuna uygun bir ihtişam sergilemek isteyen, ama yalnız ve hayli cimri bir adam olduğunu düşünmek fazla mı spekülâtif olur acaba?

Envantere yansıdığı kadarıyla söz konusu hane XVIII. yüzyılda Fransa'nın üst sınıf evlerinin standartlarına göre döşenmişti; buna rağmen önemli bir fark göze çarpıyor. Envanterde dini nitelikli hiçbir objeye rastlanmıyor. Ne bir Meryem Ana heykelciliği, ne bir tespih, ne bir dua kitabı, ne bir haç, ne de burada Katolik bir ailenin yaşadığını gösteren başka bir şey. Bu eksiklik bir rastlantıdan ibaret olabilir elbette. Hane halkı Mora'dan ayrılırken tespihler ile dini kitapları yanına almış ve bunlar zarar görmemiş olabilir; envanter sahibinin yurduna dönerken yanında götürmeye bu kadar meraklı olduğu tabloların da en azından bazıları dini içerikli olabilir. Bunların hepsi akla yatkındır; yine de Fransız Devrimi'ne yirmi yıldan az bir süre kalmışken, (varsaydığımız) Konsolos Lemaire'in dünya görüşünü de merak etmiyor değil insan.

Bir diğer konu da, bu evin büyük masraflarla "memleketten uzakta" Fransa'dan bir parça yaratma amacıyla tasarlanmış olmasıdır. Envanterin yazarı Fransız tüccarlardan satın aldığı eşyaları bilinçli olarak belirtiyor; oysa kazanları, sepetleri, fenerleri, kumaşları ve halıları aldığı yerel tüccarların ve zanaatkarların adı hiç geçmiyor. Buna rağmen, Osmanlı "maddi kültürü" Fransız kültürünün bu kalesine dolaylı da olsa sızma-ya başlamıştı.

XVI. YÜZYILDA İSTANBUL EVLERİ

STEFANOS YERASİMOS

Osmanlı arşiv belgelerinde İstanbul evleri hakkında pek çok tarif bulunmaktadır; bu tarifler pek ayrıntılı olmasa da 16. yüzyılda Osmanlı payitahtının yaşam ortamı konusunda hipotezler üretmemize olanak sağlar. Böyle bir işte faydalı olacak en önemli birincil kaynaklar, kentin Bizans surları içinde kalan bölümünü kapsayan, 1546, 1580 ve 1596 tarihlerinde derlenmiş üç adet vakıf tahrir defteridir.¹ Bunların dışında, Fatih Sultan Mehmed külliyesinin vakfiyesi, Aya Sofya Camii'nin mufassal muhasebe defterleri, arşivlerde özel mülklerle (hüccet) ilgili olarak bugüne ulaşmış olan çok sayıda satış belgesi ve şahadetname de yararlı bilgiler verecektir.² Ancak, XVI. yüzyıl ortası ve sonlarına ait üç vakıf defterinde nispeten kısa bir şekilde tarif edilen 821 hane işe yarar bir tipoloji çıkarılması

- ¹ Bu defterlerin ilki Ömer Lütfi Barkan ve Ekrem Hakkı Ayverdi tarafından yayınlanmıştır, *İstanbul Vakıfları Tahrir Defteri 953 (1546) Tarihli* (İstanbul, 1970). 1140 sayfadan oluşan ikinci defter Başbakanlık Arşivi-Osmanlı Arşivi (BBA-OA), Tapu Tahrir (TT) No 670'dedir. Üçüncü defter ise Ankara'da Tapu Kadastro Genel Müdürlüğü'ndedir: No 542 ve 543, 1236 sayfa. Bu son deftere yalnızca ilk dört nahiye için başvurulabilmiştir. Defterin geri kalanı 1580 ile 1596 arasında inşa edilen binaları kapsayan 276 vakfiye içermektedir. Bu bölümde 250 ile 300 arası hane hakkında bilgi veriliyor olmalıdır.
- ² Fatih Sultan Mehmed'in vakfiyelerinden üçü yayınlanmıştır: "Zwei Stiftungsurkunden des Sultans Mehmed II Fatih," ed. Tahsin Öz, *Istanbul Mitteilungen*, 4 (1935); agy., ed. *Fatih Mehmed II Vakfiyeleri* (Ankara, 1938); *Fatih İmareti Vakfı*, ed. Osman Nuri Ergin, (İstanbul, 1945). Ayrıca, BBA-OA, Ali Emiri, No 63'de icmal defterleri de bulunmaktadır. Aya Sofya vakfıyla ilgili iki muhasebe defteri bizim açımızdan faydalı olacaktır: BBA-OA, Maliyeden Müdevver (MM) 19 (1489) ve Atatürk Kütüphanesi, İstanbul, ms. Muallim Cevdet O 64.

için yeterince büyük bir örneklem oluşturuyor gibi görünmektedir.³ Söz konusu örneklem "İstanbul Büyükşehir"ın sur içini oluşturan 230'dan fazla mahalleye düzenli bir şekilde yayılmış olduğundan, yüksek bir temsil edilme oranı da yakalanabiliyor.⁴ Örneklemimiz içinde çok büyük evlerden, tek odalı minik hanelere kadar muhtelif boyutlarda konutlar yer alıyor. Ayrıca, bugün Topkapı Sarayı arşivlerinde bulunan çok sayıdaki özel mülke ait satış belgeleriyle yapılan karşılaştırma da, vakıflara ait evler ile şahıslara ait evler arasında belirgin bir fark olmadığını gösteriyor. Evlerden birçoğunun önceleri şahsi mülk iken sonradan vakfa devredilmiş olduğu göz önüne alındığında araştırmacı bu durumu zaten tahmin edebilir; bunun tam tersi daha şaşırtıcı olurdu.

Okur, Müslüman vakıflarına ait evlerin daima Müslüman nüfusa mensup kişiler için inşa edilmiş olduğunu zannedebilir. Oysa bu her zaman geçerli değildir: Topkapı Sarayı arşivinde mülklerle ilgili belgeleri incelerken, Hristiyan ya da Yahudi sahipleri tarafından yüksek rütbeli bir saray görevlisine satılan pek çok evle karşılaşıldı; söz konusu görevli de bu mülkü daha sonra kurduğu vakfa devretmişti.⁵ Daha önce gayrimüslimlere

3 Fakat biz yine de İstanbul evleri hakkında diğer kaynaklardan da elimizdekileri tamamlayabilecek bazı bilgiler alacağız.

4 XVI. yüzyıl boyunca İstanbul'un mahalle sayısı artmıştı. 1546 tarihli defterde 219 mahalle resmi kayda alınırken, 1580'e gelindiğinde bu sayıya on mahalle daha eklenmiştir. Kimi durumlarda, defterde resmi kaydı bulunmayan bir "mahalle"de yer alan binalar kayıtlıdır. Kayda geçmeyen bu gibi "mahalleler"ın aslında sadece yer adları ya da mahallenin bir parçası olduğu varsayılmıştır. Vakıf defterlerinde gayrimüslim mahalleleri kaydedilmemiştir. Fakat 1540 ve 1544 tarihli cizye defterlerinde otuz civarında Rum mahallesi kayıtlıdır (BBA-OA, TT 210 ve 240). Ayrıca, 1596-97'de İstanbul'da yaşayan Yahudileri kapsayan bir defter derlenmiştir (BBA-OA, MM 14393), bu defterde on kadar Yahudi mahallesi geçmektedir. Krş. Stéphane Yérasimos, "La communauté juive d'Istanbul à la fin du XVIe siècle," *Turcica* XXVII (1995), s. 101-30.

5 Bu şekilde, Darüssaade Ağası Mehmed Ağa, patrikhanenin Fethiye Camii'ne dönüştürülen Pammakaristos Kilisesi'nden çıkarılmasının ardından, 1583'ten sonra, Hristiyanlardan bazı evler almıştı. Söz konusu bölge o zamana kadar "mahalle-i Patrik" olarak tanınıyordu (Topkapı Sarayı Arşivi, bundan sonra TSA, No E7948).

ait olan bu evler büyüklü küçüklü olabildiği gibi elimizdeki üç vakıf defterinden çıkarılan örnekleme de uyuyor.

Terminoloji

O dönemde yazılmış belgelerin XVI. yüzyıl İstanbul'u hakkında bize aktardıklarını daha iyi anlamaya çalışırken, önümüze çıkan ilk sorun terminolojidir. XVI. yüzyıla ait defterlerde genellikle hiçbir açıklama verilmeden kullanılan terimlerin ardında saklı binalar aslında nasıldı? Farklı terimlerin aynı tip evi ya da yapı unsurunu tanımlıyor olabileceği gerçeği de işleri kolaylaştırmıyor. Eşanlamlı sözcüklerin sık sık kullanılmasının nedenlerinden biri XVI. yüzyıl vakfiyelerinin çoğunun Arapça yazılmış olmasıdır. Aynı durum hüccetler ya da mülkiyet senetleri için de geçerlidir; ancak bu kural arada Farsça ya da Türkçe kelimelerin geçmesine engel olmuyor. Ayrıca, bazı terimlerin anlamları zaman içinde değişebiliyor ve XIX. yüzyıla gelindiğinde artık XVI. yüzyılda taşıdığı anlamı ifade etmeyebiliyor. Bu şartlar altında, büyük oranda 1800'den sonraya uzanan sözlüklere dayanmak-tansa, Sultan Ahmed Camii mimarı Mimar Ahmed Ağa'nın 1614-15 yılında Cafer Efendi tarafından kaleme alınan biyografisinin ekinde yer alan mimari terimlere başvurduk.⁶ İncelememize örneklemde sıkça karşımıza çıkan bazı terimleri tanımlamakla başlayacağız; bu terimler bir sözlükte olduğu gibi alfabetik olarak değil, ifade ettikleri anlama göre gruplandırılacak.

Kent İçinde Dağılım

Kaynaklarımızın konut dahilindeki alanları tarif ederken kullandığı terminolojiyi böylece tanıttıktan sonra, İstanbul evinin öne çıkan unsurlarının kentin coğrafyası içinde nasıl dağıldığına bakacağız. Burada önce mahalleye, ardından XVI. yüzyıl vakıf tahrir defterlerinin İstanbul'u böldüğü on üç nahiyeye değineceğiz. Listenin başında yer alan Aya Sofya nahiyesi Haliç'ten Marmara Denizi'ne kadar uzanan kara parçasını kapsar; sınırları doğuda Topkapı Sarayı'nı çevreleyen sur, batıda bugünkü Sirkeci Garı, Babıâli Yokuşu, Bizans'tan kalma

⁶ [Ca'fer Efendi], *Risâle-i Mi'mâriyye: An Early-Seventeenth Century Ottoman Treatise on Architecture*, ed. ve çev. Howard Crane, (Leiden, 1987).

Tablo 1. Ev ve Odaları

Menzil	Evin bütününü ifade eder; fakat bu terim defterlerde ender geçmektedir, daha çok hane ya da çoğul şekliyle haneha kullanılmaktadır. Hane ve haneha sözcükleri ikamete uygun odalar için de kullanılır.
Hane, beyt, oda, ev	Bu terimlerin hepsi ikamete uygun odalar için kullanılır.
Hane / beyt-i süfli, Hane / beyt-i tahtanı	Bu terimlerin her ikisi de zemin kattaki odaları ifade eder. aralarında anlam farkı yoktur. Türkçe karşılığı olan yer evi ise nadiren kullanılır.
Hane / beyt-i ulvi, Hane / beyt-i fevkani	Üst katta bulunan odalar ulvi / süfli ve tahtanı / fevkanîterimleri genellikle birlikte kullanılır???
Gurfe	Zemin kat üzerinde çıkma, bulunduğu zemin kat yapısından daha büyük üst kat odası.*
Çartak	Çoğunlukla zemin katta bulunmasına rağmen gurfe ile aynı anlamda değildir; yanları açık bir kameriye.†
Kasr	Türkçe çartak ve Farsça köşk sözcüklerinin Arapça karşılığı.‡

* *Gurfe* daima üst katta olmasına rağmen, sıradan bir *beyt-i fevkani* değildir. *Risâle-i Mi'mâriyye*'ye göre, *gurfe-i ulviyye* Türkçe *fevkani* çartak sözcüğünün Arapça karşılığıdır; "şahnişine benzer" şeklinde bir ek açıklaması vardır, s. 86. James U. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon...*'a göre (Constantinople, 1890, yeniden basımı 1921), *gurfe* "üst kattaki sundurma ya da taraça"dır. Ferit Devellioğlu'nun *Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Lügat*'inde (Ankara, 1970) *gurfe*'nin eşanlamlıları "çardak, köşk, balkon, cumba" olarak veriliyor. Kaynaklarımız *şahnişin*'den *gurfe* ile aynı şekilde söz ettiklerine göre, *gurfe* sokağa ya da bahçeye bakan bir yapı olmalıdır. Burada sözü edilen mekânın açık mı yoksa kapalı mı olduğunu insan merak ediyor; kaynaklarımız sık sık ocaklı *gurfe*'den (*gurfe zâte kânûn*) söz ediyor, ocağın dışarıyı ısıtması beklenmediğine göre metinlerde adı geçen kapalı bir mekân olmalıdır. Nadiren kullanılan *şahnişin* terimi de *gurfe* sözcüğünün Farsça karşılığı gibi görünüyor. *Gurfe*'nin sokağa ya da avluya bakan bir yapı olduğu kapı girişinin üzerinde olduğunu belirten bahislerden de anlaşılıyor. Tuvaletlerin de aynı şekilde inşa edildiği oluyordu, krş. Barkan, Ayverdi, *İstanbul Vakıfları*, s. 174, No. 985.

† *Risâle-i Mi'mâriyye*'de verilen tanımlar ile Redhouse'da verilen tanımları karşılaştırdığımızda, bu sözcüğün anlamında XVII. yüzyıl ile XIX. yüzyıl arasında meydana gelen değişimi görmek mümkündür. Daha eski tarihli kaynağa göre, bu sözcük taştan bir yapıyı tanımlamaktadır, oysa Redhouse "çamaşır kurutmak gibi işler için bir evin çatısına yapılan açık teras, direkler üzerinde duran bir çeşit kameriye" olduğunu söylemektedir. Aslına bakılırsa, modern Türkçede *çardak* bir çeşit kameriyedir; "dört kemer" anlamına gelen Farsça sözcük ise aslında yanları açık, dört kemerden oluşan sağlam bir yapıyı ifade etmektedir. Bizim örneklerimizde bu terime sık rastlanmamaktadır.

‡ *Risâle-i Mi'mâriyye*'ye ve İstanbul vakıf tahrir defterlerine göre, *kasr* sözcüğü çartak sözcüğünün Arapça karşılığı olarak ortaya çıkıyor.

Tablo 2. Özel Nitelikli Odalar

Hücre	İşlevi belirtilmemiş hizmet alanı, hizmetkârların kalması ya da depolama amaçlı kullanılır.
Sofa	Osmanlı mimarisinde önemli bir unsur olmasına rağmen tanımlanması güçtür. 18. ve 19. yüzyıl evleri genellikle “sofalı evler” olarak tanımlanır.* 16. yüzyılda: daima bir odaya eşlik eden kapalı eyvan ya da veranda.
Zulle, sundurma, hayat	Veranda ya da sundurma.† Geleneksel Osmanlı evlerinin diğer ana tipini, yani “hayatlı evi” tanımlayan temel terimdir.‡
Zulle-i loca	Üstü kapalı balkon, hayat ile aynı anlamda. Loca terimi İtalyanca loggia sözcüğünden türemiştir.
Taht el-puş, Tahtapuş	Muhtemelen evin en üstünde yer alan depo ya da teras, zulle ile aynı anlamdadır.§
Beyt-i selâmi, selamlık	Erkek konukların ağırlandığı oda. Çift avlulu büyük evlerde bu mekân genellikle dış avluda ahırların üzerinde yer almaktadır.
Mahba’, halvet	Küçük, gizli oda
Divanhane	Kabul odası, bu terimle sadece bir kez karşılaştık.
Dehliz	Hol ya da geçit.
Süllem, nerdüban	Merdiven, kaydedildiği nadirdir. Belki de kaydedilenler alışılmıştan daha görkemli olanlardı.

* Redhouse bu terimin anlamında meydana gelen değişimin bilincindeydi: “Önceleri üzerinde dinlenmek için kullanılan sedirlerin bulunduğu veranda ya da balkon, (şimdi) hol ya da antre”. *Risâle-i Mi’mâriyye*’ye göre, bu sözcük Arapça kökenli olmasına rağmen, Arapça *eyvan* sözcüğünün Türkçe karşılığıdır. *Eyvan* sözcüğünün kökeniyse Farsçadır ve yukarıda değindiğimiz *çartak* kelimesinin eşanlamlısıdır. Çağdaş Osmanlı metinlerinde selatin camilerin avlularına da *sofa* denmektedir.

† *Zulle* terimi etimolojik açıdan kolaylıkla açıklanabilir. Redhouse bu sözcüğü “gölgelik yapan ya da koruyan herhangi bir şey” diye tanımlamaktadır. *Risâle-i Mi’mâriyye*’ye göre *hayat* sözcüğünün türediği *hiyatta* kelimesi her ikisi de giriş holü anlamına gelen Türkçe *kapu önü* veya *saçak altı* terimleriyle aynı anlama gelmektedir.

‡ Doğan Kuban, *The Turkish Hayat House* (İstanbul, 1995).

§ *Risâle-i Mi’mâriyye*’nin bize anlattığı üzere, bu kullanım giderek yaygınlaşmıştır, zira 1600 yılı civarlarının gözlemcileri ahşap kaplama anlamında *tahte puş*’tan söz ediyorlar.

Tablo 3. Hizmet Alanları⁷

Kenif	Tuvalet, hela
İstabl, ahur	Ahur, bu iki sözcük dönüşümlü olarak kullanılmaktadır. İstabl Latince stabulum sözcüğünden türemiştir. Çoğunlukla kent merkezindedir.
Fırın	Latince furnus sözcüğünden türemiştir.
Tennûr	Fırın.
Matbah	Mutfak.
Mahzen	Her türlü depo alanı.
Anbar	Tahıl deposu.
Kiler	Latince cella sözcüğünden türemiştir.
Bodrum	
Mahtab, muhtab, odunluk	
Serdab	Suyu soğutmak için kullanılan mekân, sarnıç (?).

Binbirdirek Sarnıcı ve bir zamanlar Aziz Sergios ve Bakhos kilisesi olan Küçük Aya Sofya Camii ile belirlenir. Mahmud Paşa nahiyesi Divanyolu'nun kuzeyinde kalıyor, doğu sınırındaysa Kapalı Çarşı ile Yeni Cami bulunuyordu; XVI. yüzyılın sonunda Yeni Cami daha inşaat halindeydi. Ali Paşa nahiyesi Divanyolu'nun her iki tarafında kalıyor, kuzeyde Mahmut Paşa'ya bitişikken, güneyinde Sultan Bayezid nahiyesi yer alıyordu. Bu durumda, Ali Paşa nahiyesinin denize kıyısı yoktu. Dördüncü nahiye İbrahim Paşa adını taşıyordu; Kapalı Çarşı ile Eski Saray'ın kuzeyinde kalan bütün alanı, Haliç'e kadar içine alarak doğuda Süleymaniye'ye dayanıyordu.

7 Konutun asıl kısımlarının dışında karşılaşılan yan alanlar şöyle: *mu-havvata*, *havli*: avlu, kelime anlamı "etrafı çevrili alan"; *cüneyne*, *hadî-ka*, *bağçe*: bahçe; *saha*: boş alan; *kerrn*: asma bağı; *bir-i mâ*: su kuyusu; *sikâye*: su deposu; *hâbiye-i mâ*: su küpü; *'ayn-i mâ*, *bunar*, *ayazma*: su kaynağı, son sözcük Yunanca kutsal pınar anlamındaki *aghiasma* kelimesinden gelmektedir; *havz*: havuz; *mişel*: abdest yeri. Bina tarifleri bağlamında adı geçen muhtelif terimlerin bazıları: *dükkân*, *hanut*; *kârthane*: atölye; *asiyab*, *tahune*: değirmen; *asiyab-ı gendüm*: buğday değirmeni; *asiyab-ı feres*: beygirli değirmen; *min el-ahşab*, *min el-elvah*: ahşap, levhalarla yapılan; *çatma*: ahşap karkas; *beyt-i kâfirî*: Bizans döneminden kalan ev.

Adı geçen son üç nahiye oldukça küçük alanlardı, Sultan Bayezid nahiyesiye daha geniş bir araziyi kapsıyordu: Güneyde Marmara Denizi'nden başlayan bölge, Sultan Bayezid Camii'ni Şehzade Camii'ne bağlayan yola kadar uzanıyor, bu yol nahiye-nin kuzey sınırını oluşturuyor, batıda bugünkü Atatürk Bulvarı ile buluşuyordu. Vefa adıyla bilinen altıncı nahiye, Zeyrek vadi-sinin doğu yamacını içine alarak, doğuda Şehzade ve Süleyma-niye camileri ve Unkapanı diye bilinen bölgeyle sınırlanıyordu. Batıdaki sınıırıysa yine bugün Atatürk Bulvarı olarak bildiğimiz yerdı. Özetle, batıda günümüzdeki Atatürk Köprüsü'nden Mar-mara Denizi'ne kadar uzanan Atatürk Bulvarı'nın doğusunda kalan bu altı nahiye bugünkü Eminönü ilçesini oluşturuyordu.

Bu sınırların ötesinde, merkezinde Fatih Sultan Mehmed'in kurduğu külliye bulunan Fatih kesimi yer alıyordu. Buranın güney sınırı bugünün Vatan Caddesi, kuzey sınıırıysa Haliç'ti. Fatih'in batısında, adını Kanuni Sultan Süleyman'ın babasının anısına yaptırdığı camiden alan Sultan Selim nahiyesi bulunuyor, Çarşamba diye bilinen kesimi de içine alıyordu. Bugünkü Atatürk Bulvarı'nın hemen batısında kalan, Vatan Caddesi ile Marmara Denizi arasında uzanan bölge adını Murad Paşa Camii'nden alan dokuzuncu nahıyeyi oluşturuyordu. Bunun hemen batısında Davutpaşa adıyla bilinen onuncu nahiye vardı. Son olarak, Bizans kara surlarının içinde kalan ve nüfusu daha az olan bölge güneyde Kocamustafapaşa nahiyesi (11), ortada Topkapı (12) ve kuzeyde Haliç bitişiğinde Ali Paşa nahiyesi (13) olarak bölümlendirilmişti.

Bu nahıyelerin bir kısmı oldukça homojen bir yapı sergi-liyordu, bazılarıysa böyle değildi. İlk nahiye olan Aya Sofya, Haliç civarındaki daha kalabalık kesimlerden ve Hipodrom'un doğusunda ve güneyinde kalan, bir zamanlar Bizans impara-torluk sarayının bulunduğu, nüfusun daha seyrek olduğu ke-simden oluşuyordu. Haliç'e daha yakın kesimde Topkapı Sarayı duvarlarına yakın mahalleler yer alıyordu, buralarda oturmayı tercih edenler varlıklı kimselerdi. Daha halktan olanlarsa li-mana yakın yerlerde oturuyorlardı. Mahmud Paşa, Ali Paşa ve İbrahim Paşa nahıyeleri kentin merkezini oluşturuyor, ticaretin ve zanaatkarların üretiminin kalbi burada atıyordu. Marmara

Denizi'ne uzanan yamaçlarda kurulu Sultan Bayezid nahiyesiye bu kadar hareketli değildi. Aya Sofya nahiyesi gibi, Fatih de karışık bir nüfusa sahipti: Zenginler Zeyrek'te, orta halliler Haliç kıyılarında, yoksullarsa bugün Vatan Caddesi olan, eski zamanlarda Lycus olarak bilinen vadide yaşıyorlardı. Bunun haricinde, on üçüncü nahiyeyi oluşturan Haliç mahallelerini saymazsak nüfus yoğunluğu pek fazla değildi.

Bu alan dahilinde, binaların bizi burada ilgilendiren yapısal özellikleri şöyle bir dağılım sergiliyordu: Ortalamaya bakarsak, bir İstanbul evinde ikamet edilebilir 2,57 oda (*beyt + gurfe*) bulunuyordu, ancak bu ortalama nahiyeler arasındaki önemli farkları açıklamıyor. Mahmud Paşa, Ali Paşa ve İbrahim Paşa nahiyelerinde evler daha büyük (Mahmud Paşa: 3,06; Ali Paşa: 3,48; İbrahim Paşa: 3,92). Mahalle düzeyinde en yüksek ortalama Yeni Cami ile bugünkü Sirkeci Garı arasında yer alan ikinci nahiyedeki Hubyar (4,5 oda) ile tam Mısır Çarşısı'nın arkasına düşen Çelebioğlu (5 oda) mahallelerinde göze çarpıyor. Bu bölgelerde 20, 27, hatta 31 odalı evlere rastlıyoruz ki bunlar gerçek saraylar olmalılar. Fakat böyle bir yapının hemen yanında bir iki odadan ibaret mütevazı hanelere de rastlanıyor. Kentin merkezini oluşturan diğer nahiyelerde ve Fatih'te ortalama hane boyutu kent ortalamasına yaklaşıyor (Aya Sofya: 2,80; Bayezid: 2,73; Fatih: 2,53). Daha da batıya gidildikçe, evler de önemli oranda küçülüyor ve en düşük değer Topkapı nahiyesinde karşımıza çıkıyor (Murad Paşa: 2,06; Koca Mustafa Paşa: 1,85; Topkapı: 1,78).

Üst ve Alt Katlar

En sıradan gözlemcinin bile hemen fark edebileceği üzere, XVI. yüzyıl İstanbul'u çokkatlı evlerden oluşmuyordu. Kayda geçen evlerin sadece yarısından az fazlası (% 53,09) birden fazla kata sahipti; üç ya da daha fazla kata sahip olan ev sayısıysa sadece 12 idi. İki katlı evlerin coğrafi dağılımı oda sayısı dağılımından pek farklı değilse de, farklar daha belirgindir. Üç merkezi nahiye olan Mahmud Paşa, Ali Paşa ve İbrahim Paşa'da iki katlı evlerin oranı % 73 ile 76 arasında değişirken, Topkapı nahiyesindeki bütün evlerin sadece % 11'inde ikinci kat mevcuttu. Kent mer-

kezi olarak tanımlayabileceğimiz ilk altı nahiye ortalamanın üzerinde, dış yedi nahiye ise ortalamanın altındadır.

Avlular

XVI. yüzyılda İstanbul'daki evlerin dörtte üçünden fazlasında, tam rakam vermek gerekirse % 77,35'inde en az bir avlu bulunuyordu. Bu, XX. yüzyıla kadar yapılmaya devam edilen, avlunun bu kadar önemli olmadığı "geleneksel İstanbul evi"nde görülenden oldukça farklı bir durumdu. Bu yüzden de günümüze ulaşmış örneklerinin çoğu geç dönem Osmanlı yapısı olan bu ev tipi, burada incelenen dönemden daha sonra ortaya çıkmış olmalı. Görünen o ki, XVI. yüzyılda bir İstanbul evinin bölümleri normalde bir avlunun etrafında ya da içinde kümelenmekteydi; bu durumda da evin boyutu büyüdükçe avluların sayısı da artıyordu. Büyükçe evlerde çift avlu bulunuyor, dış avlu hizmet alanı işlevi görürken iç avlu ev sahibinin ailesi tarafından kullanılıyordu. En büyük evlerde bu avluların sayısı üçe, hatta dörde çıkabiliyordu.

Osmanlı payitahtını oluşturan on üç nahiye dahilinde avlu sayılarının dağılımını karşılaştırmak aydınlatıcı olabilir. Tek bir nahiye, İbrahim Paşa nahiyesi, ortalamanın (% 54,27) epey altında bir oran sergiliyor. İlk bakışta bu durumun kentin bu merkezi bölgesindeki nüfus yoğunluğundan kaynaklandığı düşünülebiliriz. Ancak bütün örneklem içinde en yüksek avlu oranına yine merkezi bir nahiye olan Ali Paşa'da (% 84,85) rastlandığını düşünecek olursak bu açıklamaya kuşkuyla yaklaşmamız gerekir. Öte yandan, Bizans surları yakınındaki dış nahiyelerde oranlar ortalamanın çok az altına düşmektedir.

Bu bulgulardan, avlunun XVI. yüzyıl İstanbul evinin tipik ögesi olduğu savını çıkarabiliriz. Ancak, Bizans döneminin İtalyan ticaret kolonilerinin büyük bölümünün Galata'ya taşınmadan önce yerleşmiş olduğu Haliç civarındaki ticaret muhitleri farklı bir tür oluşturur. Bu bölgede avlunun rolü bu kadar ön planda değildir. Bu ifadeyi biraz açmak gerekirse, Haliç'in batı kıyılarındaki mahallelere biraz daha yakından bakalım. Topkapı Sarayı'nın duvarlarının hemen dibinde Növbethane mahallesini görüyoruz. Burada yaşayan nüfus, nispeten varlıklı olmasına

rağmen, mahalle İstanbul'un ticari muhitleri ile daha önceleri yabancı ticaret kolonilerinin yerleştiği bölgeye oldukça uzak kalıyordu. Burada tek avlulu evlerin oranı % 83,2'ye ulaşıyordu, ki bu bütün kent için hesaplanan ortalamanın hayli üzerinde bir rakam. Yine de biraz batıya doğru gidip bugün Sirkeci Garı'nın bulunduğu yerdeki Hacı Üveys Paşa (Hoca Paşa) mahallesine geldiğimizde, evlerin sadece % 61,7'sinde avlu bulunuyordu. Kentin en büyük evlerinin bulunduğunu bildiğimiz Hubyar ve Çelebioğlu mahallelerinde yüzdeler sırasıyla 39,3 ve 35,6 idi. Avlulu ev yapmanın ön koşulunun gerekli araziye satın alabilecek kadar paraya sahip olmak olduğu açıkça anlaşılıyor, ama görünen o ki zengin kimselerin hepsi bu tip evlerle ilgilenmiyordu.

Növbethane, Hubyar ve Çelebioğlu mahallelerinin XVI. yüzyıl İstanbul'undaki Yahudi yerleşiminin tam göbeğinde yer aldıklarını da unutmamamız gerek. Bu cemaatin mensupları çoğunlukla Osmanlı belgelerinde "yahudhane" adıyla anılan toplu konutlarda yaşıyorlardı, bu yerleşimlere İbranice'de *hazaka* adı veriliyordu. Bu binalar cemaat mensuplarından biri tarafından uzun vadeli olarak kiralanır, bu kişi odaları aileler arasında dağıtırdı. Aslına bakılırsa, İstanbul'un Yahudi nüfusunu gösteren, listedeki erkeklerin hanelerini kaydeden 1595-97 dönemini kapsayan defter Yahudilerin pek çoğunun büyük vakıflardan yer kiraladığını göstermektedir.⁸ Böylelikle, eski büyük binaların Osmanlı kodamanları tarafından satın alınarak zaman içinde kurdukları vakıflara devredildiği sonucunu çıkarabiliriz; idareciler daha sonra kira gelirini azamiye çıkarmak için bu binaları toplu yaşam alanları haline dönüştürmüşlerdi.

Bahçeler

Bu çalışmada incelenen üç bine yakın İstanbul evi arasında % 32,68'inin bahçesi vardı; bahçesi olan bir evin genelde ayrı bir avlusu da olurdu. Merkezdeki İbrahim Paşa nahiyesinde, hiç de şaşırtıcı olmayan bir şekilde, bahçe oldukça ender rastlanan (% 8,54) bir lükstü. 59 evden sadece üçünün bu ayrıcalıktan yararlandığı Çelebioğlu mahallesi için de aynı durum geçerliydi.

⁸ Yerasimos, "La communauté juive", s. 125-27.

Buna karşılık, daha dışta kalan, XX. yüzyıl ortalarında bile pek çok bostan bulunan Koca Mustafa Paşa'da, bahçeli evlerin oranı % 56,52 idi.

Hizmet Alanları

İstanbul'daki evlerin beşte dördünden fazlasında hela bulunuyor (% 80,79), genelde 3,2 odaya bir hela düşüyordu. Bir evde oda sayısı bu rakamı aştığında bir hela daha ekleniyordu. Öte yandan mutfak olarak ayrılmış özel alanlara sık rastlanmıyordu, ele alınan vakaların sadece % 6'sında mutfaktan söz ediliyor. Evlerin % 25,10'unda fırın, % 30,10'unda ahır vardı. Yarı kırsal niteliklerine rağmen, dış çeperde kalan Topkapı (% 8,33) ve Koca Mustafa Paşa (% 16,84) mahallelerinde ahırların pek sık görülmediğine şahit olduk. Buna karşılık, merkezde bulunan III. nahiye de ahır olan evlerin oranı % 56'ya ulaşıyordu. Nihayetinde, atlar ve develer pahalıydı.

Muhtelif Mekânlar

Evlerin % 32,93'ünde bir sofa bulunurken, incelenen evlerin % 26,76'sında *zulle* ya da *hayat* adı verilen yarı açık alanlar kaydedilmişti; bu iki yapı türünün birbirinin yerine geçmesi değil, tam tersine birbirini tamamlaması gerekiyordu. Merkezde yer alan İbrahim Paşa nahiyesi bu noktada bir farklılık gösteriyor, zira hem sofa hem de zulle oldukça nadir karşımıza çıkıyor (sırasıyla % 11,06 ve 16,08). Dış çeperde kalan nahiyeelerde, kent merkezine oranla daha az sofa, daha çok zulle olduğunu görüyoruz. Zullenin sofadan daha basit bir sundurma tarzı olması ve daha kırsal bir ortama uygun görülmüş olması ihtimali yüksek.

Genelde Osmanlı kentlerinde, özeldeyse İstanbul'da tüccarlar ile zanaatkarların hanlarda ve kapalı çarşılarında işyeri kiraladıklarını ve yaşamlarını ayrı yerleşim birimlerinde sürdürdüklerini düşünürüz. Bu eğilimi göz önüne alırsak, bu kurallın istisnaları olduğunu görmek ilginç olacaktır, zira evlerin % 7,94'ünde dükkân ile konut aynı binadaydı. Merkezde ve dış çeperde bulunan nahiyeeler arasındaki fark bu açıdan da oldukça fazlaydı. İbrahim Paşa nahiyesinde evlerin % 20,10'unda zemin

katta bir ya da daha fazla dükkân bulunurken, Mahmud Paşa'da bu oran % 11,90 idi. Ancak kentin dükkân sayısının muhtemelen kısıtlı olduğu dış çeperinde dükkânlarla iç içe geçen evlerin oranı da düşüktü: Koca Mustafa Paşa nahiyesinde % 4,89; Topkapı'da ancak % 2,78.⁹

Bina Bölümlerinin Birleşimi: Üst ve Alt Katlardaki Odalar

İlk okumada, vakıf tahrir defterlerinde adı geçen muhtelif yapısal öğeler herhangi bir düzene ya da sebebe bağlı olmadan öylece bir araya getirilmiş gibi görünür, ki bu da kent tarihçisinin işini pek kolaylaştıran bir durum değildir. Fakat bu unsurları düzenlemeye giriştiğimizde, kapalı odalardan ve yarı-açık sundurmalarından oluşan belli birleşimler tekrar tekrar karşımıza çıkar. Bunun sonucunda, kesin olmamakla beraber birkaç yapı tipinden söz edebiliriz.

Bazı tanımlarda, yazarlar belirli bir odanın bir diğerinin üzerinde yer aldığını belirtir: çoğu kez tekrarlar mevcuttur, okura üst kattaki bir odanın alt kattakinin üzerine yapıldığı ya da evin alt kısmının üzerinde bir veya iki gurfe olduğu bilgisi verilir; gurfe tanım itibarıyla zaten üst katlarda bulunması gereken bir öğedir. Kimi kez verilen tarif daha anlamlıdır, mesela üst kattaki bir odanın ya da gurfenin ahırın üzerinde olduğunu öğrenebiliriz. Daha önce de gördüğümüz üzere, büyük evlerde ahırın üzerinde yer alan bu oda erkek konukların ağırlandığı selamlık olarak karşımıza çıkabilir. Bazen de büyük ahırların üzerinde muhtemelen hizmetkârlara ayrılan odalar ve hücreler bulunur. Öte yandan, sadece bir ahır ve üzerinde ikamet edilen tek bir odadan ibaret olan küçük hanelere de rastladık.

Bazı örneklerde, üst kattaki odalar mahzen, hela, mutfak ya da odunluk gibi hizmet alanlarının üzerine inşa edilmiş ve kapının üzerinde yer alan gurfe kapıcıya ayrılmıştır. Bazı evlerde zemin katta *serdab* olarak bilinen, muhtemelen yazın odaları

9 Konutların % 45,94'ünde kuyu vardır, fakat İstanbul'un nahiyelerine göre yüzde farklarını yorumlamak kolay değildir. Nispeten sulak Bayrampaşa deresi vadisinde yer alan Topkapı nahiyesi düşük kuyu oranına sahiptir (% 33,33).

serin tutmak için yeraltındaki bir su deposu olan alanın üzerinde odalar ve sofalar bulunur. Son olarak, bir örnekte içinde en az dört oda olan eski bir çardağa rastladık, bu da dönemin çardaklarının bugün bizim düşündüğümüz basit yapılar olmadığını gösteren bir bulgu.¹⁰

Ayrıca, elimizdeki metinlerde hep karşımıza çıkan tekrarlara dikkatle yaklaşırsak, belirli oda düzenlerinin nasıl ayarlanmış olduğunu da tahmin edebiliriz. Böylelikle, "beyt-i süflî fevke gurfe ve beyt-i süflî âhar ve beyt-i ulvî ve zulle" gibi bir ibare okuduğumuzda, muhtemelen iki ayrı bina ile karşı karşıya olduğumuzu varsaymak çok yanlış olmayacaktır.¹¹ Bu türün örneklerin arasında şunu da sayabiliriz: ".. beyteyn süflîyeyn ve sofa ve gurfe zâte kânûn ve mahtab ve istabl fevke gurfe ve beyt-i süflî zî zulle ve sofa ve üç kuyu ve furun ve iki kenif ve muhavvata."¹² Bu ev avludaki iki helanın haricinde üç ayrı yapıdan oluşuyordu kuşkusuz. Kayda geçirilen odaların sıralanışı "zemin kattaki" yerleşimi anlamayı oldukça kolaylaştırırsa da, odunluğun yeri konusunda soru işaretleri kalıyor. Odunluk sözü geçen ilk yapının üst katında, ocaklı gurfenin yanında ya da ikinci gurfenin altındaki ahırın bitişiğinde olabilir.

".. beyt-i süflî fevke gurfe ve sofa ve beyt-i süflî âhar fevke gurfe..." ibaresi daha da açıktır.¹³ Burada iki yapıdan söz edildiği anlaşılıyor. Bu türün başka çeşitlemeleri de kaydedilmiştir: "beyt-i süflî-i kebîr ve sofa ve beyt-i süflî-i sagîr ve gurfe ve beyt-i ulvî tahte kilâr ve bîr-i mâ ve furun ve kenif ve muhavvata" içeren oldukça görkemli yapı bunlardanır.¹⁴ Muhtemelen üç yapıdan oluşan diğer bir evde "gurfe tahte mahzen ve cüneyne, kenif ve gurfe-i âharî tahteha höcre ve gurfe-i âharî tahteha mahzen" bulunuyordu.¹⁵ Bu tariflerden ortaya avluya yayılmış bir ev tipi çıkıyor: Bu tipin aşırı olmasına rağmen hiç de istisnai

10 TT 670, s.108. Söz konusu örnek, Zâhîde Hâtûn binti Nasuh tarafından vakfedilen dört avlulu bir evdir, geçmişi kısmen Bizans dönemine (*kâfirî*) uzanır.

11 Barkan, Ayverdi, *İstanbul Vakıfları*: 75, No 415.

12 TT 670, s. 344.

13 TT 670, s. 749.

14 TT 670, s. 873.

15 TT 670, s. 1082.

denemeyecek bir örneği şu tarifte beliriyor: “.. muhavvatateyn dâhiliyye ve hâriciyye, dâhilliyede iki beyt-i süflî ve fırın ve kenif ve bi’r-i mâ-i müştereke ve hadîka-i zâte eşcâr-ı müsmire ve gayrı müsmire ve beyt-i süflî-i âhar ve fırın ve kenif ve beyt-i sagîr süflî-i âhar ve kenif-i müstakil ve beyt-i ‘alî-i âhar ve istabl ve gurfe ve zulle ve cüneyne ve kenif ve muhavvata-i hâriciyyede fırın ve istabl ve gurfe ve zulle ve cüreyne ve kenif.”¹⁶

İshak Paşa mahallesinde, Aya Sofya’nın aşağısında yer alan, Saray’ın duvarlarına bitişik bu evi Herdemşah Hatun binti Abdürrahman vakfetmişti. Vakfiye muhtelif odaların yerleşimi hakkında ek bilgi de sağlıyor. Herdemşah alt taraftaki iki evin kızı Fatma’ya ve ahfadına kalmasını isterken, “iki bitişik odanın yanındaki oda”yı yani yukarıdaki tarifte yer alan ikinci kısmı vakfın mütevellisine bırakıyordu. “İç avluda ahırın üzerindeki oda”, yani yukarıda gurfe olarak geçen kısım, Medine’nin fukarasına bağışlanıyordu. “Dış avludaki ahırların üzerindeki oda”, yani ikinci gurfenin kiralanarak elde edilen gelirden İshak Paşa mahallesi imamına günde bir akçe ödenmesini, imamın da ruhuna dua etmesini istiyordu. Nihayet, “iç avluda zemin kattaki küçük oda”nın geliri üst kattaki iki odanın onarımı için kullanılacaktı. Ancak vakfiyede bu evin en büyük odasının adı geçmiyor.

Yapısal Unsurların Tek Katta Birleştirilmesi

Burada, elimizdeki bilgiler daha çok ikamete uygun odaların sofaya ve zulleye göre yerleşimleriyle ilgilidir. En sık “beyt-i süflî kuddâma zulle”, “beyt-i ulvî tahte mahtab kuddâma zulle”, “beyteyn süfliyeyn ve sofa ve beyteyn ulviyeyn ve sofa”, “beyt-i süflî ve istabl fevkehûma beyt-i ulvî kuddâma sofa ve tahtapuş ve beyteyn süfliyeyn kuddâma sofateyn” gibi tanımlarla karşılaşırız. Bu tür ayrıntılı tarifler sayesinde “gurfe ve zulle” ya da “sofa ve zulle” gibi kısa tanımların arkasında yatanın ne olduğunu tasavvur edebiliyoruz. Böylece sundurmaların alt ve üst katlardaki odaları nasıl şekillendirdiği, sofaların odaların önündeki yerleşim biçimleri ve bu sofaların önünde yer alan

16 TT 670, s. 63.

sundurmalar (galeriler) hakkında bir fikir edinebiliyoruz. Bu noktada odaların önünde üstü kapalı, yanları açık sofalar bulunan ve bir galeriye açılan, daha sonraki yüzyılların bilinen Osmanlı evine doğru yaklaşılmaya başlıyoruz.

Evin diğer kısımlarının birbirleriyle olan mekânsal ilişkisi konusunda bize ipucu veren kayıtlara ise sık rastlanmıyor. Bazı kayıtlarda, "beyt-i süflî kuddâma furun" ya da "ıstabl kuddâma selamlık" veya "höcre kuddâma bab-ı muhavvata" gibi ibareler geçiyor.

Ara Yapılar

Bu başlık altında, bir evin bölümleri arasında bulunan yapı unsurlarını ele alacağız. Söz konusu alanlar hemen hemen her zaman sofalardır. Belgelerde "beyteyn süflîyeyn mutekabileyn beynehuma sofa", "beyteyn ulvîyeyn beynehuma sofa ve zulle", ya da "beyteyn süflîyeyn beynehuma sofa" gibi ibarelerle sıkça karşılaşılmalıdır. Bir başka tarif daha da ayrıntılıdır: "sullem ve revak-ı azim fiha sofa-i kebire beyne beyteyn mutekabileyn".¹⁷ "Höcreteyn cediden mutekabileyn beynehuma sofa ve fi haddü'l sofa 'an fih ma'rufe be-şahnişin" ibaresini içeren bir kayıt da yukarıdakine benzer bir yerleşim yansıtır.¹⁸

İki oda arasında yer alan sofaya eyvan dendiği de olur. Eyvan avluya doğru uzanırken, bir sundurma (*zulle*, *hayat* ya da *revak*) şeklini alabileceği gibi, şahnişin şeklinde sokağa doğru da uzanabilir; bu durumda ortaya Osmanlı hayatlı evinin klasik yerleşimi çıkar. Zaman zaman iki sofa arasında yer alan mutfaklara da rastladık, bu yerleşim düzeniyle ele alacağımız diğer kategoriye, yani yana doğru uzanan sofalara geçiyoruz.

Bu tip yerleşim düzeni konusunda elimizde pek çok örnek bulunuyor: "beyteyn süflîyeyn beynehuma sofa ve cenabihuma sofatan", "alt katta iki oda, her birinin üzerinde kendine ait ocağı bulunan birer gurfe, aralarında bir sofa ve [ayrıca] yanlarda birer sofa", "zemin katta bir sofa ile ayrılan iki oda

¹⁷ Zeyrek mahallesinde, Şeyhülislam Sun'ullah Efendi'nin babası Cafer Efendi tarafından vakfedilen bu ev hayli sıradışıdır: TT 670, s. 630.

¹⁸ TSA, E 7954, Evin Haydar Çavuş'a satıldığını gösterir belge (1595).

ve her uçta birer sofa, önlerinde sundurma", "iki bitişik oda, ikisinin de bitişik sofaları", "üst katta bir sofa ile ayrılan odalar, her iki tarafta da ayrıca sofalar, büyük bir sundurma ve merdiven", "zemin katta odalar, aralarında bir sofa, üstte şahnişin de denen bir diğer sofa ve her iki tarafta birer sofa". Bu tariflerden odaların genellikle bir tarafı açık sundurmalarla çevrili olduğu izlenimini ediniyoruz, ki bu düzeni Anadolu'da daha eski tarihli bir yapıdan, Birgi'deki Çakır Ağa konağından tanıyoruz.¹⁹ Burada değineceğimiz sondan ikinci örnek, iki odası üç taraftan sofalarla çevrili bir üst kat görüntüsü çiziyor. Bu sofalar aşağıdan merdivenle ulaşılabilen bir sundurmada son buluyor. Son tarifi incelerken, zemin kata baktığımızda şimdi bahsettiğimize benzer bir durumla karşılaşılıyor; oysa evin üst katı sadece zemin kat duvarı üstünde çıkma yapan tek sofadan oluşuyor.

Bir Tipolojiye Doğru

Bu mekânsal ilişkiler bize XVI. yüzyıl İstanbul evinin bazı genel özelliklerini saptama olanağı veriyor. Daha önce gördüğümüz gibi, bu dönemin büyük konutları bir ya da daha fazla avlu etrafına yayılan muhtelif yapılardan oluşuyor ve yapıların çoğunun avlusunda ya da bahçe cephesinde galeriler bulunuyor.²⁰ Eyvan tarzındaki sofalar çoğunlukla odaları birbirinden ayırırken, odalar da bazen sofalarla çevrili oluyor. "Hücreler" tür hizmet alanları gibi, erkek konukların ağırlandığı selamlık da çoğu kez ahırın üzerinde yer alıyor ve çoğu kez helaların diğer yapılardan bağımsız olması muhtemel. Daha önce belirttiğimiz gibi, ilk bakışta pek bir şey söylemiyor gibi duran metinleri yorumlayabilmemizi sağlayacak çok sayıda ayrıntılı tarife sahibiz, tıpkı bunun gibi: "iki oda ve üç sofa". Öğrendiklerimizin ışığında, oldukça kapalı bu ibare muhtemelen aralarında bir sofa bulunan iki oda ile her iki tarafta birer sofayı tanımlıyor.

19 Ayrıntılar için krş. Godfrey Goodwin, *A History of Ottoman Architecture* (Londra, 1971), s. 435-37; Rahmi Hüseyin Ünal, *Birgi: Tarihi Coğrafyası ve Türk Dönemi Anıtları* (Ankara, 2001), s. 141-52.

20 "Üst kat odaları, zulle ile çevrili" kaydını içeren bir tarif için bkz. TT 670, s. 288.

Bu gözlemler XVI. yüzyıl İstanbul konutları hakkında bir tipoloji çıkarmamıza olanak veriyor mu?²¹

Bu bağlamda iki ön yorumda bulunulabilir. Burada da, tıpkı başka yerlerde olduğu gibi, tipoloji ancak "orta halli" erkeklere ve kadınlara ait evlerle sınırlı kalırsak bir anlam ifade eder. Zira yoksulların evleri dünya genelinde birbirine benzeme eğilimi gösterirken, gerçekten önemli evler sınıflandırmalarını güçleştirecek kadar farklı unsurlar sergiler. Zaten elimizdeki belgelerde onlarca odası olan saraylar hakkında ayrıntılı bilgi verilmiyor.

İkinci sorun daha da önemlidir. İstanbul'da tek bir ev tipinden söz edilebilir mi? Bu makalede öne sürmeye çalıştığımız istatistik savlar tek bir ev tipi bulunduğu iddiasının yetersiz kaldığını ve kentin farklı bölgelerinde rastlanılan iki ayrı tip arasındaki farka dikkat çekmenin daha iyi olacağını ortaya koymuş olmalı. Bir yanda, Bizans'ın Mese'sinin, yani bugün tanındığı şekliyle Divanyolu ve Yeniçeriler Caddesi'nin kuzeyinde ve Haliç'in güneyinde kalan, ticari faaliyetin yoğun olduğu bölgeler mevcuttu. Öte yanda, geri kalan nahiyeler oldukça farklı bir yerleşim tipine sahipti.

Kentin ticari kesiminde avlular, sofalar ve zulleler oldukça nadir görülüyor, evler daha küçük oluyor, mutfak ve hela gibi hizmet alanları genelde üst katlarda bulunuyordu. Bu yerleşim tipinin Bizans kökenli mi olduğunu, yoksa bazıları Bizans döneminde, hatta bazıları XV. yüzyıl sonlarına kadar Osmanlı İstanbul'unda yaşayan Latin kolonilerinden mi kaldığını bilmek imkânsız. Bir hipotez olarak, ilk türe giren evlerin büyük oranda fetih öncesinin yerleşim düzeninin kalıntıları olduğu varsayılabilir. Buna karşılık, fethi izleyen dönemde sadece bu

21 XVIII. yüzyılda Yeniköy'ün yerleşimi üzerine bir çalışma için krş. Tülay Artan, "Architecture as a Theatre of Life: Profile of the Eighteenth Century Bosphorus" (Massachusetts Institute of Technology, yayımlanmamış doktora tezi, 1988). Osmanlı İmparatorluğu'nun diğer bölgeleri için bkz. Antoine Abdel Nur, *Introduction à l'histoire urbaine de la Syrie ottomane, XVI-XVIII siècle* (Beyrut, 1982); Suraiya Faroqhi, *Men of Modest Substance: House Owners and property in seventeenth-century Ankara and Kayseri* (Cambridge, 1987); Nelly Hanna, *Habiteur au Caire: La maison moyenne et ses habitants aux XVII et XVIII siècles* (Kahire, 1991).

bölgede diğer yerlerde benzeri görülme- yen özel bir ev tipinin ortaya çıktığı öne sürülebilir, ki bu da pek tatminkâr bir varsayım gibi görünmemektedir.

Ticaret muhitinde nüfusun kentin diğer bölgelerinden daha yoğun olduğu kesindir, bu da insanların daha küçük evler inşa etmelerine neden olacaktır; ayrıca Yahudi cemaatinin varlığı da burada İstanbul'un diğer yerlerinde olduğundan daha etkili bir faktör olmuştur. Ancak tek tek ele alındığında, bu iki etken kentin konut yapısındaki büyük farklılığı açıklamakta yetersiz kalmaktadır.

Fetih Sonrası Yerleşim Düzeninin Ortaya Çıkışını Yeniden Kurgulamak

Osmanlı payitahtının diğer nahiyelerinde, bu çalışmada ele aldığımız diğer konut tipi ağır basmaktadır. Sözünü ettiğimiz bu ikinci ev tipinin XVI. yüzyıl Osmanlı kentine damgasını vurduğu kuşku götürmez; bu türün çeşitlemeleri olmuş olsa bile, çalışmamıza temel almak durumunda olduğumuz belgeler bunlar hakkında açık seçik bilgi sahibi olmamıza olanak tanımamaktadır. Bu afaki çeşitlemeleri kentin coğrafyasına yerleştirme ya da bunların kökenlerine dair akla yatkın varsayımlarda bulunma olasılığı daha da düşüktür. Sadece dış çeperde kalan mahallelerde zullelerin artması ve sofaların seyrekleşmesi, farklı bir bağlamda değinmiş olduğumuz üzere, bu yarı kırsal alanda inşa edilen evlerin basit yapısal niteliklerine atfedilmelidir.

Bu durumda, en basit evin bir hayat ya da zulleden geçilerek girilen odadan ve bir heladan oluştuğunu tasavvur edebiliriz. Böyle bir konutun üzerinde bulunduğu arazide nasıl konumlandığını bilmiyoruz. Avludan söz edilmediği durumlarda, sundurma muhtemelen evin sınırlarını belirleyen duvarın hemen önünde bulunuyordu; sonuçta, sokaktan doğrudan girilebilen açık bir sundurma bulunduğunu düşünmek zor. Bu tip evin avlusuz olup olamayacağını da bilemiyoruz; bu tip bir açık alandan söz edilmediğinde avlu olmadığı sonucunu çıkarmak sadece bir varsayımdan ibaret kalıyor, özellikle de ortada bir avlu olmamasına rağmen kuyu ya da heladan bahsedilen kimi durumlar düşünülürse.

Tek odalı bir yapının önünde zulle yerine sofa bulunması oda önündeki alanın genişlemesi anlamına geliyor, zira sofanın çatısı odanın dış duvarları haricinde ikinci bir destek sistemi gerektirir ve bu direkler her halükârda bir ön galeri oluşturur. Normalde zemin katta ikamete uygun ikiden fazla oda yapılmamaktadır. Ev sahibi daha fazla mekâna ihtiyaç duyduğunda, işe odaların önüne sofa eklemekle başlayacaktır, daha sonra bu iki odanın arasında bir sofa yerleştirmeye karar verebilir, böylece ortaya bir eyvan çıkmış olur, son aşama ise yapının sağına ve soluna birer sofa daha eklemek olacaktır. Daha da büyük konutlarda üst katlarda da aynı işlemler yapılabilir ya da ayrı bir konut isteniyorsa ve avluda yer varsa zemin katta aynı tip ikinci ve hatta üçüncü yapılar inşa edilebilir.

En basit konut türlerinden bir diğerinde bir ahır veya başka bir hizmet alanı, üstünde de tek oda olabilir. Bu durumda, sadece üst katta farklılaşma gözlenebilecektir. Bu durumda, iki oda yapıldığına, alt kattan biraz büyük bir kat çıkılarak ikamet alanının genişletildiğine ve araya bir sofa eklendiğine şahit olabiliriz. Daha büyük konutlarda, bütün bu yapı üst katta depolama ve hizmetkârların konaklaması ya da erkek konukların ağırlanması için kullanılan hücrelerden oluşan bir hizmet alanı olarak tanımlanabilir. Bu yüzden de söz konusu modülün gerçekten farklı bir konut tipi mi yoksa özel amaçlar doğrultusunda bir ek yapı mı olduğu konusunda emin olamayız.

Burada modelini kurguladığımız zemin katta iki odadan oluşan, kimi zaman üzerinde bir gürfe bulunan konut tipi XVI. yüzyıl İstanbul evinin tarifine yaklaşıyor, ki daha önce bu ev tipinin 2.57 odanın yanı sıra bir avlu, hela ve kuyudan oluştuğunu görmüştük. Daha fazla odası olan evleri incelediğimizde ise "özel vakalara" el atmış oluyoruz. Bu evler daha ziyade kent nüfusunun özel ihtiyaçlarını ve arzularını daha geniş mekânlarla karşılamak isteyen varlıklı kesiti kapsıyor.

Yaşanan mekânın bir tek katta toplanmış olduğu evler ise daha da ilginç. Bu tip konutlarda iki değişik yerleşim görülüyor: Birincisinde farklı odalar iki ayrı katta üst üste geliyor: "üç beyt-i fevkâni ve matbah ve üç beyt-i tahtani ve matbah". Muhtemelen bir hayli sıkıştırılmış olan bu düzenin özelliği hizmet

alanlarının üst katta bulunmasıdır, ki bu düzene kentin ticaret muhitlerinde yer alan fetih öncesi evlerde sıkça rastlandığını görmüştük –bu konuya daha sonra geri döneceğiz. İkinci konut tipinde ise üst katlarda ikiden fazla oda yer alırken, alt katta sadece hizmet alanları, özellikle de ahır bulunuyor. Bu yerleşim büyük olasılıkla ikinci “minimal” modüle (istabl üstünde oda) uygulanan özel bir genişletmeydi. Aynı şekilde, sofaları veya zulleleri olsun olmasın ahırın üzerinde üç, dört ve hatta beş oda olan durumlarla karşılaşırız.

Üst kattaki odaların mekânsal ilişkileri konusunda bir bilgi verilmediğinden, bu katların yerleşim planlarını ancak biraz çekinerek tahmin edebiliyoruz: “istabl fevke erba’a büyût ve sofa” türünden açıklamalar bize pek yardımcı olamıyor. Kâtip bu odaların yan yana dizildiğini ve önlerinde bir sofa olduğunu mu söylemek istiyor?²² Bu yorumu doğrular gibi görünen bir başka tarifte ise “beyt-i süflî fevke üç beyt-i ulvî, her birinin sofası” olduğu belirtiliyor.²³ Aynı şekilde, “istabl, kilâr ve tahtapuş, üç gurfе ve zulle, iki sofa” sıralaması muhtelif şekillerde yorumlanabilir. Gurfelerin her birinin bir hizmet alanının üzerinde yer aldığını tasavvur edebilecek olsak da, iki sofa ile zullenin yerleşimi belirsiz kalıyor. Nihayet, “beş oda, birbirine bitişik beş dükkânın üzerinde bir zulle ve bir sofa” tarifi odaların genellikle bir hizada olduğu yolundaki savımızı bir kez daha doğruluyor. Tek katlı bir evde üç veya dört oda olması ender rastlanan bir durum olmasına rağmen, arada bir karşımıza çıkıyor; ancak bu örneklerde, tarifler o kadar az ayrıntı içeriyor ki evin yerleşimi konusunda tahminde bulunmak bile mümkün değil.

Böylelikle, üst katta ikiden fazla oda bulunduğunda, bu odaların genelde yan yana oldukları ve önlerinde bir sofa ile zulle

22 Metin hela ve ayazma ile devam ediyor; bu ev Aya Sofya mahallesinde bulunuyordu ve muhtemelen Bizans döneminden kalmaydı.

23 Vakfiye, vasiyet sahibinin “büyüt-ı ulvîyyenin ortasında olan beyt-i ulvî zevcesi Yâsemîn Hâtun’a, sâkın ola mâdâm ki ere varmıya ve beyt-i süflî ‘atıkası Hurşid’e...” bıraktığını gösteriyor. Üst katta ortadaki odanın yanlarda olanlardan daha büyük olduğunu tasavvur edebiliriz, bu durumda ortadaki odanın sofaya doğru çıkması sofayı üç ayrı mekâna ayırmaktadır. Bu da tarifte, daha önce incelediğimizin aksine, neden üç ayrı sofadan söz edildiğini açıklamaktadır.

olduğu sonucuna varıyoruz. Daha gösterişli bazı yapılarda, söz konusu odaların boyutlarından kaynaklanan farklılıklar görülebilir ve yarı açık mekânlar daha karmaşık bir yerleşim sergileyebilir. Ancak sözünü ettiğimiz durumlar oldukça ender olduğu için, fazladan oda eklemenin “normal” yöntemi yeni yapılar ve gerekiyorsa yeni avlular inşa etmektir. Bu yerleşim düzeninin rağbet görmesinin nedenlerinden biri orta gelirli ailelerin bile sahiplerine belirli bir mesafede yaşayan köleleri olmasıydı. Ayrıca, ailenin yaşadığı kısmın dışında tutulması gereken erkek konuklar için de ayrı bir yapı inşa etme eğilimi vardı. Daha önce gördüğümüz üzere, erkek konuklar çoğunlukla atlarını ya da eşeklerini bıraktıkları ahırın üzerindeki odada ağırlanıyordu.

Böylelikle, “beyt-i süfli fevke gurfe zâte kânun ve furun fevke gurfe ve kenif ve bi’r-i mâ’ ve ıstabl fevke selamlık ve zulle ve kenif ve muhavvata” şeklindeki tarif, her birinin farklı bir işlevi olan üç ayrı yapıya işaret ediyor olmalı: ailenin evi, hizmet alanı ve hizmetkârların konaklaması, erkek konukların ağırlanması. Bazen farklı yapıların işlev dağılımları bu kadar belirgin değil: “iki beyt-i süfli ve gurfe ve zulle ve beyt-i süfli ve ulvî-i âhar ve kenif ve muhavvata.” Bu evde iki aile mi yaşıyordu, yoksa ev sahibinin iki aile birimine ayrı mekânlar mı tahsis edilmişti? Bazı evlerde, hizmet alanları ana yaşama alanlarını daraltarak genişlemişti: “beyt-i süfli fevke gurfe ve sofateyn, beynehuma matbah ve höcreteyn beynehuma sofa ve bi’r-i mâ’ ve cüneyne ve kenifeyn ve muhavvata.” Ancak, burada belirttiğimiz üç temel işlev için ayrı yapılar inşa etmek varlıklı ev sahipleri için bile bir zorunluluk değildi; tam aksine, sonuncusunun mevcut yapıların arasına serpiştirilmiş olduğu evlerle de karşılaşırız: “beyteyn ulvîyeyn tahtehuma bi’r-i mâ’ ve beyt-i ulvî tahte ıstabl ve beyt-i ulvî tahte serdâb ve kenif”. Durum ne olursa olsun, bir katta ikiden fazla oda gerektiğinde ya da istendiğinde genellikle yeni yapılar inşa ediliyordu.

Avlulardaki Yapıların (ve İşlevlerin) Düzeni

Benzer bir kural avlular için de geçerli. İki avlu olduğunda bunların “dâhiliyye” ve “hâriciyye” olarak adlandırıldığını görmüştük. İlk avluda ev sahibinin ailesi yaşarken, ikincisi hizmet

alanını oluşturuyor. Yerleşim bazen gayet basit oluyor: “dahiliyye’de iki oda, bir sofa, bir höcre ve kenef ve muhavvata-i hariciyye’de ahır, gurfе, bir kuyu ve bir kenef.” Nispeten varlıklı bir ev ise şöyle tarif ediliyor: “muhavvatateyn, dâhiliyyede beyteyn ulvîyeyn ve beyteyn süflîyeyn ve höcre-i süflîyye ve kenif ve bi’r-i mâ’ ve furun, hâriciyyede beyt-i ulvî tahte mahtab ve istabl-ı sagîre”.

Başka bir tarifteyse durum daha karmaşık: “muhavvatateyn: hâriciyyede istabl ve höcre-i süflîyye ve dört höcre-i ulvîyye ve sofa ve bi’r-i mâ’ ve kenif; dâhiliyyede beyteyn süflîyeyn beynehuma sofa ve mahbe fevke gurfе ve gurfе-i âhar zî zulle kuddâma sofa ve höcre-i süflîyye ve mahall ve furun ve köşk ve bi’r-i mâ’ ve kenif ve hadika-i kebire.” Dış avluda bu kadar çok yapı bulunması hizmetkâr sayısının fazlalığına işaret ederken, iç avluda görülüp bir de kameriye içeren çok sayıda yapı buranın tamamen yaşam alanı olduğunu gösteriyor.

Özel işlevli yapıların daha fazla olduğu çift avlulu evler de görülüyor: “muhavvatateyn: hâriciyyede istabl-ı kebir ve sekiz bâb höcre ve sofa-i kebir ve beyt-i âhar ve sofa ve hadika ve bi’r-i mâ’ ve sikâye ve mevzi-i tahur ve sullem ve revak-i ‘azim fih sofa-i kebire beyne beyteyn mutekabileyn tahtehuma sofa-tat ve beyt-i âhar ve mahbe ve kenif. Dâhiliyyede tabakateyn tabaka-i ulâda beyteyn ulvîyeyn ve sofa ve matbah ve kenif, tabaka-i sânde üç beyt ve furun ve mahtab ve matbah ve sikâye ve bi’r-i mâ’ ve hammam ve camekân ve gurfе ve beytan ve hadika ve mahtabah-ı cedid ve ambar lede’l bâb.” Bu tarif, dış avluda biri hizmetkarlârın kalması, diğeri ise konukların ağırlanması için ayrılmış iki yapı grubunu yansıtır şekilde yorumlanmalıdır. Büyük bir merdiven, üst katta büyük sundurma ve iki oda arasında sofa-eyvan ile donatılmış yapı bu olmalıdır. Öte yandan, iç avludaki iki katlı binanın her katında kendi hizmet alanına sahip iki ayrı daire bulunmaktadır. Muhtemelen avluda ayrı bir yapı olan hamam, evin bütün sakinleri tarafından kullanılıyordu.²⁴

Üç ya da dört avlu içeren daha karmaşık yerleşim düzenlerinin kaydedildiği enderdir. Normalde bu gibi durumlarda def-

24 Burası Ca’fer Çelebi’nin evidir, krş. 24. dipnot.

terler sadece söz konusu odaların sayısını belirtmekle yetinir. Ancak, dört avlulu bir evin ayrıntılarıyla tarif edildiği istisnai bir duruma rastlıyoruz.²⁵ Liste şöyle: “dört muhavvata, evvelinde bağçe ve odunluk ve furun ve üç yer evi ve gurfe ve hammam ve kilâr ve matbah ve bi’r-i mâ’ ve kenif, ve muhavvata-i sâniyede sofa ve dört ev ve cüneyne ve bi’r-i mâ’ ve istabl ve furun, ve muhavvata-i sâlisede dört oda ve bir köhne çardak üzerinde dört oda ve istabl, ve muhavvata-i râbi’ada selamlık ve bağçe ve küçük ahu ve oda ve ambar ve uyulmak tamı ve iki çardak ve matbah ve muhavvata ve kenif.” Bu durumda, dört avlu arasında işlevsel farklılaşmaya gidilmemiş gibi görünüyor. Ayrıca, “umumi” alandan “mahrem” alana geçerken iki avlulu evlerde görmeye alışık olduğumuz geçişi göremiyoruz; tam aksine, selamlık dördüncü avluda yer aldığına göre burası erkek konuklara açık bir mekândı. Böylelikle, söz konusu avluların birbirini takip etmediği ve örneğin Topkapı sarayında görülen çoklu avluların modeline uymuş olamayacağı sonucuna varabiliriz.

Fetih Öncesi Evleri ve Çok Aileli Konutlar

Zemin kat haricinde iki katı bulunan on iki kadar konut, bu çalışmanın temel odağını oluşturan ev tipine ait olabilir. Fakat saptanan örneklerden bazıları Bizans döneminden kalan evlere benzer özellikler de taşıyor. İlk örnekte, üçüncü kat hiçbir işlev farklılaşmasına gidilmeden ikinci katta gözlenen düzenin eki gibi görünüyor: “alt katta ve üst katta odalar, bir gurfe, bir ahır, üstte bir gurfe [daha], bir fırın, kenefler ve bir avlu”, “alt katta aralarında büyük bir sofa olan karşılıklı iki oda, üst katta üzeri sofalı odalar, aşağıda iki hücre ve bir mutfak, bir fırın, bir bahçe ve iki kenef, bir ahır üzerinde hücreler, kenef ve bir kuyu.” Şehrin kenar mahallelerinde, buralarda normalde inşa edilen yapıların üzerine ek bir gurfe, hücre ya da sofa kondurulmuştur. Buna karşılık, kentin iç kesimlerinde, eklenen kat planın bütününe daha iyi uyum sağlamış gibi durmaktadır: “bir ahır,

²⁵ Metin sadece üç avlu belirttikten sonra dördüncü avluyu anlatmaya geçiyor.

hücre ve mutfak, üst katta hücreler, tepede hücreler [başka bir grup], bir kuyu ve kenef", "hânehâ-i fevkâni 3 bâb ve gurfe ve fevkâni ber-fevkâni 4 bâb ve ahur ve beyt-i âhar ve muhavvata ve kenif." Bir kilisenin yanında yer alan ve Mart 1466'da bir vakfa devredilen bu ev muhtemelen Bizans yapısıdır.²⁶ Buradaki yerleşim de yine Osmanlı fethinden önce yapılmış olan evlerde gördüğümüz daha sıkışık niteliği doğruluyor.

Bu niteliğin haricinde, Haliç civarındaki ticari merkezde bulunan mahallelerde avlu, zulle ya da sofaların pek görülmemesi, bu yapılardan bazılarının fetih öncesinden kaldığını düşündürüyor. Ne yazık ki verilen bilgiler genellikle yetersiz: "üst katta tahtapuşlu üç oda, alt katta üç oda, bir dükkân ve iki kenef"; "üst ve alt katlarda altı oda, iki kenef, bir fırın, bir kuyu ve bir çatı katı"; "üst ve alt katlarda on iki oda ve iki kenef"; "alt katta üç, üst katta üç oda, bir kuyu, bir fırın, bir serdab, bir ahır ve iki dükkân." Hayli olağandışı olan bazı listeler muazzam boyutlara ulaşan binalara dair olmalı: "üst ve alt katlarda on yedi oda, on iki dükkân ya da mahzen, beş dükkân, dört mutfak, iki fırın, altı kenef, üç kapı, bir avlu ve bir bahçe." Bir başka örnekte, her katta hizmet alanları bulunması bu binada birçok ailenin yaşamış olması ihtimalini ortaya koyuyor: "üst katta üç oda, bir çardak, bir mutfak, iki kenef, odunluk, iki kenef, bir çeşme ve bir parça boş arsa." Fakat bu tarifler sanki kaydı tutanların ilgisini çekmiyormuş ya da nasıl tarif edeceklerini bilmiyorlarmış gibi bize üst ya da alt katlardaki odaların yerleşimi konusunda ipucu vermiyor. Bunun sonucunda, bina planları hakkında tahmin yürütmek dahi imkânsız.

Geriye bir de bütün odaların zemin katta yer aldığı bir toplu konut türü kalıyor. Bu tür binaların tarif edildiğine arada bir rastlıyoruz: "on dört süflî evleri ve on dört sundurması ve on dört sofasıyla ve bir su kuyusu ve üç kenif ve zâte eşcâr-ı müsmire müştemil mülk odaları."²⁷ Bazı tariflerde de şunlar geçiyor:

26 Barkan, Ayverdi, *İstanbul Vakıfları*, s. 224; No 1312. Söz konusu kilise erken dönem Osmanlı metinlerinde Can alıcı adıyla geçmektedir. Krş. Stéphane Yerasimos, *La fondation de Constantiople et de Sainte-Sophie dans le traditions turques* (İstanbul, Paris, 1990), s. 115-16.

27 Bu bina 1585 yılında Canfeda Hatun tarafından satın alınmıştı: TSA, E 7942/2-III.

“yedi oda, bir kuyu ve kenefler; her odanın kendine ait avlusu, sofası ve zullesi”; “dört hücre, her birinin kendine ait avlusu, sofası ve zullesi, kenefler ve müşterek kuyu.” Bu tariflerden birinde sıralananlar şöyle: “alt katta altı hücre, her birinin kendi sofası, kenefi ve avlusu; hücrelerden birine bağlı küçük bir hücre, bir kuyu, kapının üzerinde ahşap gurfe.” Bu konutlar, XVI. yüzyılda Anadolu’yu yaşanmaz hale getiren huzursuzluklardan ve isyanlardan kaçan çok sayıda göçmeni barındırmak üzere İstanbul’daki vakıfların yaptırdığı bekâr odalarının erken örnekleri olarak düşünülebilir.

Yapı Malzemeleri

Vakıf tahrir defterleri bu konuda bir sav geliştirmeye yetecek kadar bilgi sunmuyor. Fakat başka kaynaklardan yapılacak sistematik bir araştırma gelecekte fayda sağlayabilir. Vakıfların kendi yıllık muhasebeleri sahip oldukları binaların onarımı konusunda oldukça ayrıntılı kayıtlarla dolu olduğundan, bu defterler onarım amacıyla satın alınan ahşap, tuğla ve benzeri malzeme hakkında bilgi verecektir. Onarım masraflarının kaydedildiği hazine defterlerinden de bu tarz bilgiler edinilecektir. Ayrıca, merkezden çıkarılarak mühimme defterlerine geçirilen fermanlarda kimi zaman sultanın kullarının kullandığı malzemenin de söz edilmektedir.²⁸

Vakfiyelerde ve satış belgelerinde tarif edilen evlerin yapısında kullanılan malzemelere değinildiği durumlarda sadece ahşabın adı, o da ancak istisnai durumlarda geçiyor. “Ahşap”, “levha” ya da “çatma” gibi tanımlara bu kadar ender rastlanırken, malzeme konusunda hiçbir kayıt içermeyen yapıların başka bir malzemenin yapıldığı çok bariz bir çıkarım olacaktır. Fakat bu durum ortaya önemli bir sorun çıkarıyor, çünkü bütün diğer belgelerde İstanbul’un konut inşaatlarında kullanılan ana malzeme olarak ahşaptan söz ediliyor. XVI. yüzyıl belgelerinin bu konuda ıskı tutabilecek olanlarının sayısı çok az oldu-

²⁸ Fermanlardan bazıları Ahmed Refik tarafından yayınlanmıştır, *Onuncu Asr-ı Hicri’de İstanbul Hayatı, 1495-1591* (yeniden basımı, İstanbul, 1988), s. 60, 64-5 ve agy., *Onbirinci Asr-ı Hicri’de İstanbul Hayatı, 1592-1688* (yeniden basımı, İstanbul 1988), s. 22-23.

ğundan bu çelişkinin çözülmesi çok güçtür. Elimizde Melchior Lorichs'in ve Samuel Schweigger'in çizimleri, Freshfield yazmasında Hipodrom'u ve Aya Sofya'nın önündeki evleri betimleyen kimin yaptığı bilinmeyen bir çizim, Melchior Lorichs'in bir panoraması ve Viyana'da ressamı bilinmeyen bir panorama mevcuttur. Bu ikonografik kaynaklar yığma veya araları taş ve/veya toprak ile doldurulmuş bir ahşap çerçeve ile üzerine oturtulan ahşap çatıdan oluşan ahşap karkas binaları akla getiriyor. Freshfield yazmasındaki çizime bakılırsa, sundurmalar ahşaptı. Bu kanıt Osmanlı vakıf defterlerinden edindiğimiz izlenimi doğrular niteliktedir; XVI. yüzyılda yığma ya da ahşap karkas yapılar ön plandaydı ve bütünüyle ahşap olan yapılar bu tip belgelerde bahsedilmeyecek kadar enderdi. Ahşap ancak daha sonraki yüzyıllarda İstanbul konutlarında kullanılan tek ya da en azından temel malzeme haline gelmiştir.

Sonuç

Osmanlı evi ve kökenleri konusundaki araştırmalarda pek çok engelle karşılaşılıyor. Öncelikle, en azından İstanbul söz konusu olduğunda, Topkapı Sarayı haricinde XVIII. yüzyıldan önce yapılan binalardan kalan yoktur. Bunun yanı sıra, tarihçiler ve mimarlar araştırmalarını ayrı ayrı yürütmüş, her iki uzman grubu da kendi kaynaklarına ve yöntemlerine bağlı kalarak diğerinkileri göz ardı etmiştir. Ayrıca, bir zamanlar Osmanlı İmparatorluğu egemenliği altına girmiş topraklarda devlet kuran farklı halkların ideolojik tavırları da bu işi kolaylaştırmamıştır; zira değişik ulusların araştırmacıları aslında bütün bu halklara ait ortak bir konut kalıbının "ulusal" kökenlerini aramışlardır.

Bu makalede, her şeyden önce XVI. yüzyıl İstanbul evi ile ilgili yazılı belgelerin en azından bir tipolojinin anahatlarını çıkarmaya yetecek sayıda olduğunu göstermeye çalıştık. Bu belgelerin Bizans konut kalıpları hakkında açık bilgi içermemesi açısından yetersiz olduğu aşikârdır. Ancak böyle bile olsa, iki hipotez öne sürmek mümkündür. Birincisi, bugüne ulaşan Osmanlı belgeleri ışığında XVI. yüzyıl Osmanlı evi XVIII. yüzyıldan itibaren karşılaştıklarımızla aynı değildi. Başka bir deyişle, komşusuna bitişik, dört tarafı kapalı, sofanın odalara

açılan bir orta hol işlevi gördüğü bir yapı ile karşı karşıya değiliz. İkincisi, XVI. yüzyıl evi öncelikle avlulu ev olarak karşımıza çıkıyor; avlu içinde kat başına nadiren ikiden fazla oda düşen pek çok küçük yapı dağılmış durumdaydı. Odaların önünde, hatta baten etrafında sofa adı verilen yarı açık mekânlar bulunuyordu ve bunlar büyük bir sundurmada son buluyordu. Bu durumda, genellikle kırsal alana özgü bir konut tipi sayılan hayatlı evin bir çeşitlemesiyle karşı karşıya kalıyoruz.

Bütün bunlar XVI. yüzyılda görülen İstanbul evinin Osmanlı payitahtının daha sonraki dönemlerinde rastlanan tipik ortamını andırmadığı anlamına geliyor. XVIII. yüzyıldan itibaren söz konusu evin tarihi oldukça iyi biliniyor. Öte yandan, muhtemelen fetihten önce inşa edildiğini saptadığımız Bizans evleriyle karşılaştırdığımızda, XVI. yüzyıldaki evlerin Bizans evlerine de benzemediğini görüyoruz. Araştırmamızın sonuçlarını arkeolojik bulguların varlığını koruduğu Mora'daki Mistra ve başka yörelerdeki geç dönem Bizans evleri hakkında bilinenlerle veya diğer kaynaklardan gelen yazılı kanıtlarla karşılaştırdığımızda edindiğimiz izlenim de aynı yöndedir.

Bu ev tipinin İstanbul'a Fatih Sultan Mehmed ya da II. Bayezid'in kente sürgün ettiği kişiler tarafından mı getirildiğini bilemiyoruz. Ancak, sürgünlerin imparatorluğun bütün eyaletlerinden, hem Balkanlar'dan hem de Anadolu'dan getirildiklerini ve beraberlerinde muhtelif konut tiplerini de taşımış olabileceklerini biliyoruz. Payitahtın konut düzeninin daha sonraki gelişimine iki olgu yön vermişti: XVI. yüzyıl sonlarından itibaren kentte nüfus artmış ve bunun sonucunda yangınların sıklığı artmıştı. Çelişkili bir durum gibi görünse de, bu yangınlar ahşaptan yapılan hafif binaların standartlaşması anlamına geliyordu, çünkü çoğu insan evini sık sık alelacele baştan inşa etmek zorundaydı. Ayrıca, hizmet alanlarının çoğunu binanın içine dahil ederek evi daha rahat bir hale getirme eğilimi doğmuştu. Böylece evde yaşayanlar oduna, suya ve yemeğe daha kolay ulaşabiliyorlardı. Üstelik, yer darlığı yüzünden avluların ortadan kalkmasıyla birlikte yarı açık sofalar ve zulleler de yok olmaya mahkûmdu, zira birbirine bu kadar yaklaşan evlerde ailenin mahremiyeti artık ortadan kalkıyordu.

OSMANLI METROPOLLERİNDE EVLERİN KONFOR VE LÜKS NORMLARI (XVI.-XVIII. yüzyıl)

*Heute wirkt noch vieles als Luxus,
was übermorgen zur Norm wird.*

*Bugün lüks olduğunu düşündüğümüz
şeylerin birçoğu, yarın sıradan olacaktır.*

Walter Gropius*

UĞUR TANYELİ

“Gereksinim” ve “işlev” kavramlarına dayalı paradigmlar çoğunlukla evlerin gerçeğini açıklayamaz. Ancak, Osmanlı konut mimarisi üzerine çalışanlar meseleyi genellikle yeme, yemek hazırlığı ve uyuma gibi birkaç “işlev” açısından kavramsal-laştırma eğilimi gösterirler. Özellikle bazı Türk araştırmacılar idealist bir tutumdan hareket ederek kurgusal bir Osmanlı evi yaratmaya yönelmişler, “gereksinimlerin” ve “işlevlerin” doğrudan mantıki sonucu olduğunu ileri sürerek bu evi meşrulaştırmışlardır. Söz konusu araştırmacıların bu “gereksinimler”in ve “işlevler”in asırlar boyunca aynı kaldığını, başka bir deyişle tarihsel değişimden etkilenmediğini düşündüklerine kuşku yok.

Buna karşılık, bu makale bütünüyle farklı bir varsayımdan yola çıkıyor. Hareket noktam, evin “gereksinimlerinin” ve “işlevlerinin” kendi başlarına mimari formu açıklamaya yetmediğidir. Bunlar daha ziyade tarihsel bağlamda açıklanabilecek toplumsal olgulardır. Belirli bir toplumun kasıt gözetmeden

* Walter Gropius, *Bauhausbauten Dessau* (Münih, 1930), s. 112.

geliştirdiği “konfor” ve “lüks” kavramları söz konusu toplumun ev içi yaşamına dair ipuçları verir ve aynı durum toplumda yer alan gruplar için de geçerlidir. Başka bir deyişle, “konfor” ve “lüks” kavramları gündelik yaşamın gramerini oluşturan unsurlar arasındadır; dolayısıyla konut mimarisi bu yapının sadece bir yönüdür.

Burada özetlediğimiz bakış açısına göre, “konfor” ve “lüks” kavramları ikili rol üstlenir. Bir yandan, Thorstein Veblen’in etkileyici erken analizlerinde belirttiği üzere, belirli bir dönemde “konfor” ve “lüks” olarak algılananlar birer statü simgesi, bu servet ve mevki göstergelerini edinebilecek kadar zengin, güçlü ve bağlantıları olan sınıfın (ya da grubun) kendini ifade etme yollarıdır.¹ Öte yandan, “konfor” ve “lüks”, ev sahiplerinin evlerine sürekli yeni biçimler vermelerine yol açan mekanizmayı da tanımlar. Ev mekânının zaman içinde geçirdiği değişimleri belirleyen, hemen hemen her zaman “konfor”a ve “lüks”e bağlı toplumsal standart ve kavramlarla şekillenen beklentiler olmuştur. Osmanlı dünyasında da durum farklı değildi. Ev yaşamına ilişkin belirli kalıplar, alışkanlıklar ve eşyalar önce üst sınıflar tarafından lüks ve pahalı olarak algılanırdı. Bu insanların bakışa açısına göre, bu tip lükslere sadece küçük bir azınlık, yani kendileri sahip olabilmeliydi. Ancak, uzun vadede bunlar kendileri ve soylarından gelenler için daha iyi bir gelecek hazırlamak isteyen diğer grupların ya da sınıfların mensupları tarafından da benimsenirdi.

Bu makalenin bir ilk taslak olarak okunması gerekiyor kuşkusuz; zira henüz Osmanlı toplumunda “konfor” ve “lüks”ün oynadığı rolün kesin analizi olmaktan çok uzaktır. Ayrıca, Osmanlı evinin mimari dili üzerinde durmayıp yalnızca değişim içindeki “konfor” ve “lüks” kavramlarına dair tarihsel bir panorama sunacağım, ki bu kavramlar uzun vadede Osmanlı mimarisinin tarihini koşullandırmakla kalmayıp diğer konut geleneklerine de yön vermiştir.

Bu çalışmanın odağı İstanbul olacak. Ancak diğer iki Osmanlı metropolüne, yani Edirne ve Bursa’ya da değineceğiz; çünkü bu şehirler kent konutlarına ve içindekilere dair, kaynak

1 Thorstein Veblen, *The Theory of Leisure Class* (Boston, 1973).

olarak kullanabileceğimiz malzeme sunuyor. Aslına bakılırsa, bazı konularda Osmanlı payitahtı hakkında bile güvenilir bilgilere sahip değiliz. Evlerin “konfor” ve “lüks” normlarını ele alırken, iki sorun üzerinde yoğunlaşacağız. İlk aşamada, İstanbul evlerini oluşturan bölümler arasındaki işlevsel farklılaşma seviyesini belirlemeye çalışacağız. İkinci aşamada, kentlerdeki konutlarda bulunan mobilya, mutfak eşyası, sofra takımları ve ev eşyaları gibi taşınabilir içeriğin nitelik ve nicelik açısından analizini yapacağız.

Osmanlı Konutlarında İşlevsel Farklılaşma

Çoğunlukla Osmanlı evlerinde konutun mekânsal bölümleri arasında işlevsel farklılaşma düzeyinin düşük olduğu düşünülür, fakat biraz dikkat edildiğinde bu savın bir efsaneden öteye geçmediği görülecektir. Mimari açıdan bakacak olursak, Osmanlı evi farklılaşmamış, çok işlevli bir odalar bütünü olarak görülür ve bu nitelik Türklerin göçebe kökenlerine bağlanır. Ne yazık ki, ulaşılan sonuçların kısıtlı ve genelde yetersiz olmasına rağmen, “köken” konusu bizim alanda çalışan pek çok araştırmacının odak noktası olmayı sürdürüyor. Oysa bugün artık dünya genelinde tek işlevli mekânlardan oluşan evlerin modern çağın ürünleri olduğu genellikle biliniyor.² Konutlar ev sahibinin toplumsal konumuna ve evin kırsal ya da kentsel alanda bulunmasına göre değişiklik gösterse de, bütün modernlik öncesi toplumlar çok işlevli odalar, salonlar ve avlular yapmışlardır. En azından, mekânsal farklılaşma kural olmamakla birlikte istisna olarak var olmuştur. Bu yüzden, Osmanlı evinin mekânsal-işlevsel esnekliği erken modern dönem standartlarına göre “olağan”dır ve etnik açıdan yaklaşarak özellikle Türk geleneklerine bağlı açıklamalar üzerinde ısrar etmek için

² Örneğin, XVIII. yüzyıla kadar Fransa’da mekânsal yerleşimi tek işlevli birimlere göre yapılmış evler bulunmaz. Bkz. Philippe Aries, *L’Enfant et la vie familiale sons l’Ancien Régime* (Paris, 1960). Fransa’da XVII. yüzyıldaki *hotel*’ler ile XVIII. yüzyıldakiler arasındaki en önemli fark iç mekânlardaki mekânsal-işlevsel farklılaşma düzeyiydi. Bkz. Georges Vigarello, *Temiz ve Kirli: Ortaçağ’dan Günümüze Vücut Bakımının Tarihi* (İstanbul, 1996), s. 151 vd.

hiçbir sebep yoktur. Daha da önemlisi, sadece Türk halklarının geçmişine dayanmayan, insanoğlunun konut geleneği tarihine daha geniş bir açıdan yaklaşan yeni bir açıklayıcı model kurmak zorundayız. Osmanlı konut kültürünü ancak araştırmalarımızda ulusal geleneğin ötesine geçen, daha geniş bir ulus-üstü geleneğin uygulamalarını ve tercihlerini ele alırsak anlayabiliriz.

Bir konut biriminin kazanacağı yeni işlevler ile mekânsal farklılaşmanın düzeyi belirli bir toplumun ya da toplumsal grubun beklediği “konfor” ve “lüks” türüne bağlı olacaktır. 1546 yılında derlenmiş ve XVI. yüzyıl ortalarındaki İstanbul vakıflarını kapsayan tahrir defterleri bizim için son derece aydınlatıcıdır.³ O dönemde İstanbul’u oluşturan on üç nahiye den, elimizdeki defterde yaklaşık bin hanenin kayıtlı bulunduğu beş nahiyeyi inceledim. Oda sayısına bakarak, konutları mer-tebe-boyut analizine göre sınıflandırdım.⁴ Bunun sonucunda, metropol konutlarının iki ana gruptan oluştuğunu ortaya koyabildim: Aile konutları ve Osmanlı belgelerinin “odalar” ya da “hücerat” adını verdiği toplu konutlar. Daha önceki araştırmamın sonuçlarını yinelemeyeceğim, ama İstanbul konutlarının mekânsal farklılaşma düzeyini incelemek üzere aynı kaynaktan faydalanacağım. Ayrıca, karşılaşılan belirli kalıplar hakkında da biraz bilgi vermeye çalışacağım.

Elimizdeki defterde sıkça geçen zulle, sofa ve gurfe gibi terimler, işlevlerinin tam olarak ne olduğu belirlenemediğinden, sınıflandırmaya dahil edilmemiştir.⁵ Ayrıca, bu terimler işlevsel farklılaşma göstermezler, sadece mimari unsurlardır. Ancak, bir evin “kenif” (kenef, tuvalet), “hamam”, “matbah” (mutfak), “kılar” (kiler) ve “ahur” (ahır) gibi işlevsel-mekânsal birimlerinin yanı sıra “bir-i ma” (kuyu) ve “furun” (fırın) gibi

3 Ömer Lütfi Barkan, Ekrem Hakkı Ayverdi, *İstanbul Vakıfları Tahrir Defteri: 953 (1546) Tarihli* (İstanbul, 1970).

4 Uğur Tanyeli, “Klasik Dönem Osmanlı Metropolünde Konutun ‘Reel’ Tarihi: Bir Standart Saptama Denemesi,” *Prof. Dr. Doğan Kuban’a Armağan*, Zeynep Ahunbay, D. Mazlum, K. Eyüpgiller, ed. (İstanbul, 1996), s. 57-71.

5 Bu kitaptaki Stefanos Yerassimos’un makalesiyle karşılaştırınız.

unsurlar da dikkate alınmıştır. Bu çalışmanın niceliksel sonuçları, ne yazık ki, defterdeki bazı belirsizlikler yüzünden çok güvenilir değildir. Özellikle de tek odalı evlerle ilgili rakamlar tartışmaya açıktır, zira belgede sıkça “hane” sözcüğü kullanılmaktadır, oysa ne yazık ki bu sözcüğün birden fazla anlamı vardır. Sözcük çoğunlukla günümüz Türkçesindeki oda sözcüğüyle eşanlamlı olarak kullanılmıştır. Fakat bazı vakıfların kayıtlarında, Osmanlı kâtiplerinin bu terimle bütün evi ifade etmek istediklerini anlamak da zor değildir. Bu yüzden de XVI. yüzyıl İstanbul evlerinin işlevsel bölümleri konusunda yaptığım rakamsal analiz modern bir istatistik çalışması olarak değerlendirilmemelidir. Ancak bu makale, “klasik” dönemde⁶ bir Osmanlı evinde, ev sakinlerinin daha “konforlu” yaşamalarını sağlayacak unsurların sayısını kabaca ortaya koymaktadır.

Tablo 1. Kenefli Evler

Oda sayısı	Kenefli evlerin oranı (yüzde)
1 oda	33,5
2 oda	41,2
3 oda	53,2

1546 tarihli İstanbul vakıf tahrir defterleri, en küçük evlerin bile bir kısmında ve daha büyük evlerin çoğunda kenef olduğunu gösteriyor. Fakat metinde her vakfın mülkleri aynı derecede ayrıntılı kaydedilmiş değil. Vakfiyelerin bazıları oldukça kısa özetlenmiş ve kaydedilmeye değer vakıf mülklerinin sadece temel özellikleri belirtilmiş. Bu durumdan kolaylıkla kaynaklanabilecek yanlış anlamalardan kaçınmak amacıyla, hesaplamalara sadece kenefin belirtildiği kayıtlar dahil edildi. Başka bir deyişle, keneften söz edilmesini ayrıntılı bir kaydın göstergesi olarak alacağız. Kâtip evin bu en mütevazı bölümünü kayda geçme zahmetine girdiyse, ev sakinlerinin rahatına hizmet eden diğer unsurların da aynı hassasiyetle kaydedilmiş

⁶ Bu terim Halil İnalcık tarafından ortaya atılmıştır, krş. *The Ottoman Empire: Classical Age 1300-1600* (Londra, 1973). Bu makalede “klasik” terimi XVI. yüzyıl ve XVII. yüzyıl başları için kullanılmaktadır.

olduğunu varsayabiliriz. En azından, çalışmamıza sadece iyi düzenlenmiş vakfiyeleri dahil etmiş olacağız. Tahminime göre, XVI. yüzyıl ortalarında, İstanbul'un burada ele aldığımız beş nahiyesinde vakıflara ait 769 ev olması gerekiyordu ve bunların 321'inde (% 41,7) kenef bulunduğu biliniyor. Bütün hesaplamalar sadece bu son rakama dayalıdır.

Tablo 2. Özel İşlevli Mekânlar

Oda sayısı	Kuyu (yüzde)	Fırın (yüzde)	Ahır (yüzde)	Kiler (yüzde)	Mutfak (yüzde)	Hamam (yüzde)
1	42,9	19,4	21,4	2	1	Yok
2	50,4	30,3	38,7	0,8	1,7	0,8
3	51,1	37,8	51,1	4,4	8,9	4,4
4 ve daha çok	72,9	54,2	45,8	6,8	5,1	1,7

Genelde yemek pişirme, depolama ve yıkanma gibi özel işlevlere ayrılan çeşitli mekânların (tahmini) dağılımı oldukça mantıklı bir eğri çiziyor. Ev ne kadar büyükse, konforu da o kadar artıyor, ki bu her dönemde, her toplumda geçerli bir kalıp. Bu tahminler, aynı zamanda, XVI. yüzyıl ortasında Osmanlı payitahtında işlevsel farklılaşmanın ve “konfor oluşumu”nun ne yönde ilerlediğini gösteriyor. Gördüğümüz gibi, kenef İstanbul'un sıradan sakinleri için de olağan bir konfor ve hijyen unsuru olmaya başlıyordu. Tek odalı hanelerdeki kenef sayısı bu unsurun bir lüks olmadığını ortaya koyuyor. Kötümser bir tahminle bile, mevcut evlerin neredeyse yarısında kenef mevcuttu, hatta büyük evlerin bazılarında iki kenef vardı. Fakat aslına bakılırsa, bu oran daha da yüksek olmalı, zira belgelerin yetersizliği nedeniyle hesaplamaya dahil etmediğimiz evlerin bir kısmında da muhtemelen bulunuyordu.

Vakfiyelerde kayıtlı hanelerin bütün evlerin niteliklerini yansıtmadığını öne sürmek de mümkündür elbette. İlk bakışta bu endişe oldukça makul görünse de ben yine de ilk hipotezi mi savunmayı sürdüreceğim. Sonuçta, defterde kayıtlı evlerin çoğu Osmanlıların “evlatlık vakıf” dediklerine aitti, bu vakıfların ana gayesi kentteki mülklerin sonraki nesillere devredilme-

siydi. Sadece üst sınıf mensupları değil, evi olan hemen herkes bu yola başvurduğu için, vakıflara ait evlerin İstanbul'daki konutların genelini yansıttığını düşünmek mantıksız olmayacaktır.

Bu noktada çok önemli bir soruyla karşı karşıya kalıyoruz. Nasıl oluyor da XVI. yüzyıl İstanbul'unda, en azından kenefler söz konusu olduğunda, bu kadar yüksek bir hijyen standardı görüyoruz? Bunu öncelikle söz konusu toplumun kültürel alışkanlıklarıyla açıklayabiliriz, Müslümanlar bedensel ihtiyaçlarını gördükten sonra temizlenmek zorundadır. Bir diğer açıklamayı İstanbul kentinin tarihinde bulabiliriz. Kentte Roma ve Bizans'tan kalma lağım şebekeleri işler durumdaydı, Osmanlılar da XIX. yüzyıla kadar bu şebekeleri onardılar, genişletip kullandılar.⁷ Dolayısıyla, kenef inşa etmek zor değildi, pek çok ev sahibinin buna gücü yetiyordu.⁸ Taşradaysa daha basit çözümler getirilmişti. Örneğin, XX. yüzyıl başlarında Sivas'ın bir kazası olan Zara'da erkekler ihtiyaçlarını Kızılırmak kıyılarındaki giderirken, kadınlar ve çocuklar ahırları kullanıyordu. İnsan atıkları ile hayvan gübreleri birleştirildikten sonra köylüler kuruttukları karışımı kışın tezek olarak kullanıyorlardı.⁹

Öte yandan yıkanma olanakları farklı bir görüntü çiziyor. Hamamlara pek sık rastlanmıyor; en büyük konutların bile sadece birkaçında hamam bulunuyor. Üstelik, elimizdeki defterde adı geçen hamamlarda büyük olasılıkla akar su yoktu; sahipleri suyu kuyudan taşıyordu. Bu yüzden, defterde hamam olarak belirtilse bile, bunlar diğer kaynaklardan bildiğimiz halk hamamlarıyla karşılaştırılabilir mekânlar olmaktan ziyade, daha

7 Ne yazık ki, şu ana dek İstanbul'un kanalizasyon sistemi üzerine ayrıntılı bir araştırma yayımlanmamıştır. Ancak "klasik dönemde" Osmanlı payitahtında, en azından tarihi yarımada da çöp çukurları ve açık kanalizasyon kanalları bulunmadığını biliyoruz. Konu hakkında bir giriş için bkz. Hasan Z. Sarıkaya, Veyssel Eroğlu, Atilla Altay, "The History of Sewage Services in Istanbul," *Blickwechsel, Beiträge zur Geschichte der Wasserversorgung und Abwasserentsorgung in Berlin und Istanbul*, Noyan Dinçkal, Sharooz Mohajeri (Berlin, 2001), s. 139-52.

8 Bu kitaptaki Emre Yalçın'ın makalesiyle karşılaştırmız.

9 Bir Ermeni yazarın kişisel gözlemleri için bkz. K. Ceyhan, *Seferberlik Türküleriyle Büyüdüm* (İstanbul, 1996), s. 12.

sonraki dönemlerde “yunmalık” denen dolaba benzer basit düzeneklere benziyor olmalı.

İstanbul’un su sistemi hakkında çok değerli bilgiler içeren Osmanlı su yolu haritaları ve su dağıtım defterleri, XVI. yüzyıl ortalarından XIX. yüzyıl başlarına kadar toplumsal katmanların ancak en üst kademelerinde olanların akar suya sahip olabildiğini ortaya koyuyor. Bu belgeler, aynı zamanda, iki yüzyıllık dönem içinde akar su kullanan şahısların sayısındaki artışa işaret ediyor. Bu tür belgelerin en eski tarihliisini, yani 976 (1568-69) tevzi defterini hazırlayan yetkililer İstanbul’da tarihi yarımadağa Kırkçeşme su yolu vasıtasıyla 81 lüle su geldiğini hesaplamışlardı. Ancak bu suyun sadece % 3,4’ünü şahsi kullanıma ayırmışlardı, ki sayıları dokuzu geçmeyen bu evler “haneha-i vüzera-i izam” olarak kayda geçirilmişti.¹⁰ XVIII. yüzyılın ikinci yarısına atfedilen tarihsiz bir su yolu haritasına göre, Kırkçeşme sularından faydalanan hane sayısı otuz dokuz çıkmıştı.¹¹ XVIII. yüzyıl başlarında Üsküdar’a su taşıyan Damad İbrahim Paşa sukemerine bağlı yalnızca iki konut vardı, bunlardan biri padişahın Kavak Sarayı, diğeriye sadrazamın Şerefabad Kasrı’ydı.¹² XIX. yüzyıl başlarında bile, pek çok yüksek rütbeli kişi artık gücünün yeteceğini düşünse bile, akar su hâlâ bir lükstü.¹³ Bu belki de hanedeki konforların en lüks olanıydı, çünkü ancak kent sınırları dışında kalan ana sistemden su çekmek için yeni bir su kaynağı (“katma”) yapılabilecek durumda olanların ulaşabileceği bir şeydi. Sıradan insanlar kuyularla yetinmek zorundaydılar, işte vakıf defterle-

¹⁰ Bu tahmin Kâzım Çeçen, *Mimar Sinan ve Kırkçeşme Tesisleri* (İstanbul, 1988), s. 165-69 doğrultusunda yapılmıştır.

¹¹ Harita, Türk ve İslam Eserleri Müzesi’ndedir: No. 3337. Benim bu konudaki tahminim Kâzım Çeçen, *İstanbul Vakıf Sularından Halkın Suları* (İstanbul, 1991), s. 52’deki verilere dayanmaktadır.

¹² Bkz. Kâzım Çeçen, *İstanbul Vakıf Sularından Üsküdar Suları* (İstanbul, 1991), s. 78-80’deki harita (Türk ve İslam Eserleri Müzesi, harita no. 3336).

¹³ Aydınlatıcı bir örnek için bkz. Türk ve İslam Eserleri Müzesi, 3338 no.lu haritadaki su yolu. Harita, Süheyl Ünver, *Fatih’in Oğlu Bayezid’in Su Yolu Haritası Dolayısıyla 140 Sene Önceki İstanbul* (İstanbul, 1945) ve Kâzım Çeçen, *İstanbul Vakıf Sularından Halkın*, s. 65-70 içinde yayınlanmıştır.

rinde karşımıza bu kadar çok kuyu çıkmasının nedeni de budur (Krş. Tablo 2). Kuyu XIX. yüzyıl sonuna kadar İstanbul'daki herhangi bir evin konforunu sağlayan temel unsurlardan biri olmuştur kuşkusuz.

"Ahur" sayısının çok olması da içinden çıkılması güç bir sorun yaratıyor. Bu mekânların atlara ayrılmış olması pek olası görünmüyor, zira klasik dönemde herkes ata binemiyordu. Kent surları dahilinde sadece yönetici sınıf mensuplarının atla dolaşmasına izin veriliyordu. Bu yüzden "ahur"un aslında gerçek bir ahır değil, çeşitli küçük ev hayvanlarına, hatta bazen ineklere barınak sağlayan derme çatma mekânlar olduğunu düşünüyorum. Tıpkı dünyanın her yerinde bu tip kent yerleşimlerinde olduğu gibi, büyük bir erken modern dönem metropolü olan İstanbul'da da hayvancılık yaygın olmalı. Birçok İstanbullu aile muhtemelen birkaç koyun ya da kümes hayvanı besliyor; hem arada bir kesip yiyor hem de satıp fazladan gelir elde edebiliyordu.

XVI. yüzyıl ortalarında, mutfak ve kiler sadece küçük bir zengin azınlığın gücünün yettiği lükslerdi. Üç dört odalı evlerde bile oranı % 10'un çok altındaydı. Bu yüzden mutfakları ve kilerleri "orta halli insanların" erişiminin çok ötesinde, ancak saraylarda bulunan hizmet alanları olarak düşünebiliriz. Buna karşılık, sıradan insanların fırını olduğu görülüyor; bu fırınlar kadınların erkekler ile çocuklara yemek pişirdikleri avlularda yer alıyordu.

Suraiya Faroqhi, XVII. yüzyılda Kayseri ve Ankara üzerine yaptığı çalışmada mutfağa sık rastlanmadığını ortaya koymuştur. Bu çalışmadan, mutfağın 1600'den hemen sonra Kayseri'de yaşayan erkeklerin ve kadınların gözünde garip, yabancı bir lüks olduğu anlaşılıyor. Aynı yüzyılın sonunda, bu tutum belli belirsiz değişmeye başlamıştı, ancak mutfaklı evlerin yüzdesi beşi geçmiyordu. XVII. yüzyıl boyunca sadece kiler sayısı epeyce artmıştı.¹⁴

¹⁴ Suraiya Faroqhi, *Men of Modest Substance: House Owners and House Property in Seventeenth-Century Ankara and Kayseri* (Cambridge, 1987), s. 98; "Tablo 6. Mutfak, Kiler, Fırın ve Kuyu Dağılımı".

Tablo 3. XVII. Yüzyılda Oturma Alanı Dışı Mekânlar

Yer ve dönem	Mutfak (yüzde)	Kiler (yüzde)	Fırın (yüzde)	Kuyu (yüzde)
Ankara, XVII.yüzyıl başı	0,6	7,6	5,6	3,5
Kayseri, XVII.yüzyıl baş	Yok	7,6	Yok	13,5
Ankara, XVII. yüzyıl sonu	3,5	19,7	2,4	7,6
Kayseri, XVII. yüzyıl sonu	1,8	13,8	Yok	37,8

Bu noktada, XVI. yüzyıl ortasında İstanbul ile XVII. yüzyıl-
da Ankara ve Kayseri arasında bir karşılaştırma yapmak yerin-
de olacaktır. XVI. yüzyıl ortalarında Osmanlı payitahtında ha-
nedeki konforların biraz daha fazla olduğu görülecektir; bu pek
şaşırtıcı bir durum değildir. “Konfor” ve “lüks” standartlarının
merkezde oluşarak imkân elverdiği ölçüde eyaletlere yayıldığı
bir kültür sisteminde, tüketim ve daha gösterişli bir yaşam söz
konusu olduğunda İstanbul’un başı çektiği şüphe götürmez.

Ancak, mutfakı olmayan konutların bu kadar fazla olmasını
nasıl açıklayabiliriz? Faroqhi, Ankara ve Kayseri’deki haneleri
ele alırken şöyle söylüyor: “Kadı sicillerinde mutfaklardan bu
kadar az söz edilmesi oldukça şaşırtıcıdır (...). Mutfakın var
olduğunun bilindiği ve bu yüzden de kâtiplerin kayıtlarında
çoğunlukla atlandığı varsayılabilir elbette. Ama bu açıklama
pek de tatmin edici değildir.”¹⁵ Yazar daha sonra, yemeklerin
defterlerde “tabhane” olarak geçen, ısıtmalı odada pişirilmiş
olup olamayacağını sorguluyor. Bu açıklamadan kaygı duy-
makta haklı, çünkü “togana, toyhane, tofana” gibi adlarla da
bilinen, Kapadokya yöresine özgü bu sivil mimari özelliği, söz-
cüğün etimolojik yapısından da anlaşıldığı gibi bir çeşit kabul
odasını ya da ana odayı ifade ediyor. Yazar böylelikle bir ara
yol bulmayı deniyor: “Eğer iki şerden birini tercih etmek gere-
kirse, kadı kâtiplerinin listeleri hazırlarken mutfakları sıkça
atlamış oldukları varsayımı, XVII. yüzyıl evlerinde mutfak ile
kabul odasının birleşmiş olduğunu tasavvur etmekten daha az
sorun yaratıyor gibidir.”¹⁶

¹⁵ A.g.e., s. 95.

¹⁶ A.g.e., s. 97.

Mutfağı olmayan evler sorununun daha basit bir çözümü olmalı bence. Eğer XVI. yüzyıl İstanbul evleri hakkındaki varsayımlarım nispeten akla yatkınsa, yemek pişirme işi fırınların yer aldığı avlularda halledilmiş olmalı. Bu alışkanlık ücra bölgelerde ve köylerde halen devam etmektedir. Ayrıca, bu varsayım bugüne kalan en eski mutfakların neden ayrı yapılar olduğunu, ya da en iyi ihtimalle eve sofa gibi ara mekânlarla bağlı olduklarını da açıklar. XVIII. yüzyılda ve XIX. yüzyıl başlarında mutfakların açık havadaki eski örneklerinden unsurlar taşıdığını düşünüyorum. Zaten bugün bile Türkiye’de mutfaklar çoğunlukla evin yaşama ve uyuma alanlarının mümkün olduğunca uzağına yerleştirilir.

Konfor normları hemen hemen daima her toplumun kolektif hafızasında kök salmıştır. Osmanlı dışında bir örneği ele alırsak, VII. ve VIII. yüzyıllardaki Emevi çöl saraylarında yapılan arkeolojik kazılarda mutfak kalıntısı bulunmamıştır. Bu Arap soyluları kendi dönemleri ve bölgelerinde “konfor”un ve “lüks”ün doruğundaydılar kuşkusuz. Buna rağmen, yemek pişirmek için özel mekânlara gerek duymadıkları görülüyor. Üstelik bu durumun sürdüğünü görüyoruz; XVII. ve XVIII. yüzyıllarda Kahire’de yalnızca en büyük konutlarda mutfak vardı, orta halli hanelerde ve *rab’* adı verilen “apartmanlar”da mutfak diye bir şey bilinmiyordu. Doris Behrens-Abouseif bu durumu insanların yemeği pişmiş olarak satın almaya yönlendiren yüksek yakıt maliyetine değinerek açıklıyor.¹⁷

Ancak alt ve orta gelir gruplarındaki ailelerin yemeklerini çarşıdan hazır aldıkları modernlik öncesi bir toplumsal sistem kurgulamak tarihsel açıdan yanlıştır. Mutfak olmaması yemeği profesyonellerin pişirdiğini göstermez; aksine en zengin aileler bir kenara bırakılırsa, sadece sürecin basitliğiyle açıklanabilir. Kapitalizm öncesi ekonomilerde düşük gelir grupları ne kadar ucuz olursa olsun profesyonellere para ödemek yerine, ek bir maliyet yüklemeyen kendi emeklerini kullanmak zorundaydılar. Bu yüzden de, “sıradan” Osmanlıların yaşadıkları evlerde mutfak olmadığını, fakat bu nedenle de kendi yemeklerini basit

¹⁷ Doris Behrens-Abouseif, *Islamic Architecture of Cairo: An Introduction* (Kahire, 1989), s. 40-41.

olması gereken yöntemlerle kendilerinin hazırladığını düşünüyorum. Mutfak önce bir lüks olarak belirip ancak XIX. ve XX. yüzyıllarda norm haline gelmiş olmalı. Ayrıca Osmanlı evinde mutfakın geçirdiği süreç her yerde eşzamanlı olmadı; aslında bölgeye göre değişim gösteren muhtelif “mutfak tarihleri”nden söz etmek daha mantıklı. Bu yüzden de, bugün bildiğimiz mutfaklara kadar gelen tarihsel süreçler hâlâ araştırılmayı bekliyor.

Ne yazık ki, XVII. ya da XVIII. yüzyıla dair, 1546 İstanbul vakıf tahrir defteri ile kıyaslanabilecek bir belge bilmiyorum. Fakat sadece yayınlanmış vakfiyeler dikkate alındığında bile, İstanbul’da mutfakın kalıcı bir unsur haline XVIII. yüzyılda geldiği görülüyor. Örneğin, 1708 tarihli Aşçı Hacı İbrahim Paşa vakfiyesi irili ufaklı ama tam teşkilatlı İstanbul evleri hakkında ilginç bilgiler içerir.¹⁸ Bu metinde vakıf mülkiyetindeki mülkler hakkında epeyce sayısal bilgi mevcuttur. Evlerin hemen hemen hepsi “zira” cinsinden tam kadastro ölçüleriyle kaydedilmiş bulunuyor, ki bu derecede bir hassasiyet modern çağ öncesi kentler için oldukça istisnai bir durum. Kırk dokuz evi kapsayan bu belgeye göre, evlerin on üçünde mutfak vardı. Bu on üç evin üçünde hamam da mevcuttu. 1720’lerin sonlarında hazırlanmış bir başka vakfiyede daha da yüksek bir konfor standardı gözleniyor.¹⁹ Bu belgede adı geçen dokuz İstanbul evinden dördünde mutfak, ikisinde hamam vardı. Bu rakamlar bize elbette XVIII. yüzyılda İstanbul’da bulunan tüm evlerin niteliği hakkında bir yargıya varma imkânı tanımıyor, ancak arada geçen bir buçuk yüzyıl zarfında “konfor” standartlarında meydana gelen değişim hakkında bir fikir veriyor.

Bu noktada, Osmanlı gündelik yaşamının bir diğer unsuru, yani mutfakı gerekli kılan etkinlikler, başka bir deyişle gastronomi alanı hakkında varsayımlarda bulunmadan edemeyeceğim. XVIII. ve XIX. yüzyıllar boyunca yemek zevkinin büyük ölçüde değişmesiyle birlikte, etleri, tahılları ve sebzeleri pişir-

18 M. Münir Aktepe, “Kapudan-ı Derya Moralı Aşçı İbrahim Paşa ve Vakfiyeleri,” *İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Tarih Enstitüsü Dergisi* 6 (1975), s. 177-203.

19 M. Aktepe, “XVIII. Yüzyıl Vezirlerinden Kapudan-ı Derya Kaymak Mustafa Paşa’ya Ait Vakfiyeler,” *Vakıflar Dergisi* 8 (1969), s. 15-35.

mek için daha karmaşık yöntemler bulunduğunu düşünebiliriz. Bu işlerin çoğunun içeride yapılması daha kolay olduğundan, evlere mutfak yapılması da yaygınlaşmıştı. Ancak Osmanlı gastronomi tarihi halen emekleme döneminde olduğundan, bu konuda daha fazla yorum yapmak mümkün değil.

Hanelerin İç Mekânları

Bu çalışmanın ikinci kısmında üç metropolden, yani İstanbul, Bursa ve Edirne'den yola çıkarak Osmanlı evinde yer alan taşınabilir unsurlar üzerinde duracağız. Bu zor bir alan, zira ev eşyaları hakkında güvenilebilir bilgiler çok kısıtlı. Elimizde birçok tereke defteri bulunuyor; kadılar ya da bu iş için özel olarak atanan görevliler olan askeri kassamlar tarafından hazırlanan bu belgeler vefat eden Osmanlı tebaalarının mallarını kaydeder. Ancak bu belgelerde sadece ölen kişinin mallarının listesi ve bunların değerleri sıralanmaktadır. Bu yüzden de, XVI. ve XVII. yüzyıllarda bir evin içinin neye benzediğini tasavvur etmek isteyen tarihçi çoktan hafızalardan silinmiş eşyaların izlerini sürmek zorundadır ve bu bazen umutsuz bir çabaya dönüşebilir. Bu makalede Osmanlı evinin içinin eksiksiz bir görüntüsünü çizmeye çalışmıyoruz. Kentteki evlerde bulunabilecek "konfor" ve "lüks" hakkında kısa tanımlarla sınırlı kalacak ve iki yüzyıl boyunca bu öğelerin geçirdiği değişimleri açıklamaya çalışacağız. Ev eşyaları söz konusu olduğunda, kentte yaşayan bir Osmanlı için "rahat bir ev" ne anlama geliyordu?

Bu kısımda, odak noktamızı İstanbul'dan Bursa ve Edirne'ye doğru kaydıracağız; çünkü sadece bu iki kentin tereke defterleri yayınlanmış durumda.²⁰ En azından ev içindeki eşyalar açısından Bursa ve Edirne, İstanbul'dan fazla fark göstermemiş olmalı. XVIII. yüzyılda Edirne, ev mobilyaları, özellikle de Edirnekâri denen nefis lake boyalı ahşap mobilya imalatının önemli merkezlerindendi; kentin ev kültürü Osmanlı aydınları tarafından hep takdirle karşılanmıştı. Dolayısıyla Osmanlı İm-

20 Ömer Lütfi Barkan, "Edirne Askeri Kassamı'na Ait Tereke Defterleri (1546-1659)," *Belgeler: Türk Tarih Belgeleri Dergisi* 3/5-6 (1968), s. 1-479 ve Hüseyin Özdeğer, *1463-1640 Yılları Bursa Şehri Tereke Defterleri* (İstanbul, 1988).

paratorluğu'nun klasik döneminde Edirne ikinci sınıf bir taşra eyaleti olarak görülmüyordu.

İncelememize Osmanlı evinin temel unsuru olan "sedir" ile başlayacağız. XVIII. ve XIX. yüzyıllarda yaşayan Osmanlıların gözünde konfor, odanın bir duvarı veya bütün duvarları boyunca uzanan bu hafifçe yükseltilmiş platform olmadan düşünülemez.²¹ Sedin üstüne minderler ve yastıklar yerleştirilir. XVI. yüzyıl evlerinde sedir var mıydı?

Görünen o ki yoktu, zira bugüne kadar yayımlanmış hiçbir XVI. yüzyıl belgesinde bu kadar uzun bir platformu döşemeye yetecek sayıda minder ve yastık görülmüyor. XV. yüzyıl sonları ve XVI. yüzyılın yayınlanan tereke defterlerine geçen minder ve yastık sayısı çok düşük. Erken tarihli Bursa listelerinin bazılarında beş ile on arası yastık sıralanmış, ancak bunlar takım halinde değil tek tek karşımıza çıkıyor. 1604 yılında geride 900.000 akçelik muazzam bir servet bırakan Edirneli kuyumcunun bile tam bir yastık ve minder takımına sahip olmadığı görülüyor.²² Bu yüzden de, XVI. yüzyılda yastıkların takım halinde değil, çiftler çiftler imal edildiğini düşünme eğilimindeyim. XVIII. ve XIX. yüzyılların Osmanlı zevkine göre bir odayı döşemeye yetecek kadar çok yastıktan oluşan bir takıma ilk olarak 1623 tarihli bir tereke defterinde rastlanıyor²³ Mayıs 1636'da vefat eden Fatma Hatun'un tereke defterinde birçok takım oluşturan 38 yastık görülüyor; daha sonra yaygınlaşacak olan sedirlerin ilk örneğinin bu belgede bulunduğu söylenebilir.²⁴ 1639 yılına ait bir defterde de büyük minderler ve çiftli yastıklarla döşeli bir sedir örneğine rastlıyoruz.²⁵ Ancak bu iki durum istisnai. Aynı döneme ait daha mütevazı hanelerde pek fazla minder ve yastık görülmüyor. Örneğin, Eylül 1636'da ölen Hristiyan bir balıkçı bir "münakaş", bir "altunlu", iki de "velence" yastığa sahipti ve bunların

21 Bu kitaptaki Emre Yalçın'ın makalesiyle karşılaştırınız.

22 Barkan, "Edirne Askeri Kassamı'na Ait Tereke Defterleri", s. 193-206. Kayıt no. 29.

23 A.g.e., s. 421-24. Kayıt no. 89.

24 A.g.e., s. 250-51. Kayıt no. 44.

25 A.g.e., s. 290-92. Kayıt no. 55.

toplamı sadece 400 akçe ediyordu.²⁶ Elimizdeki bilgiler az, farklı farklı ve yorumlaması güç olsa da; Osmanlı odasının yastıklar ve minderler dahil kumaşı öne çıkaran iç düzenlemesinin, ancak XVII. yüzyıldan itibaren yerleşmeye başladığını düşünebiliriz.

Tereke defterlerinde yatak takımları hakkında da bilgi bulabiliyoruz, ki bunlar Osmanlı ev yaşantısının bu yönü hakkındaki yaygın varsayımlara tamamen ters düşüyor. XV., XVI. ve XVII. yüzyıla dair yayınlanmış belgelerden hiçbirinde, pamuk doldurulmuş yatağın üzerine yün yatak konulup yere serilen “çifte döşek” geçmiyor. Daha sonraları çifte döşek çok yaygınlaşacak olsa da, ancak XVIII. yüzyılda icat edilmişe benziyor. Üstelik, 1500’lerde ve 1600’lerin başlarında Bursa ve Edirne evlerinde çarşaf (çarşeb) ve yorgan çarşafı (yorgan çarşebi) sayısı da oldukça düşük. Edirne tereke defterlerinin güvenilir belgeler olduklarını varsayarsak, bu dönemde hiç kimse on çarşaf alacak kadar bile zengin değildi. XVI. ve XVII. yüzyıllarda kumaş oldukça pahalıydı, bu yüzden de üst-orta gelir grubuna giren kentliler bile fazla kumaş kullanmıyordu.²⁷

Yorgan kayıtlarıysa farklı bir sorun yaratıyor. Yorgan anlaşılan Osmanlı toplumunun bütün grupları ve sınıfları için “konfor” ve “lüks” anlamına geliyordu. Tereke defterleri çoğu kez epey kıymetli olan bu eşyalarla dolu. 1640 tarihli es’ar defteri, fiyatları 160 ile 1800 akçe arasında değişen on altı çeşit yorgan sıralıyor.²⁸ Bugünkü piyasa koşullarının aksine, kilimler ve halılar hemen hemen her zaman yorganlardan ucuzdu. Görünen o ki, klasik dönemde yaşayan Osmanlılar “konfor”u ve “lüks”ü daha çok uyurken tadıyorlardı. Fakat bu konfor yorganın ötesine geçemiyordu. Böcek ilaçlarının bulunmadığı o zamanlarda cibinlikler çok işe yarayabilecek olmasına rağmen,

26 A.g.e., s. 257-58. Kayıt no. 48. Tüylü bir çeşit yünlü bir kumaş olan “velence” ya da “velense” için krş. Hülya Tezcan, “Topkapı Sarayı’nda Velence ve Benzeri Dokumalar,” *Topkapı Sarayı Yıllığı* 5 (1995), s. 223-40.

27 Tereke defterlerinde kayıtlı iç çamaşırı sayısı da oldukça düşük.

28 Yaşar Yücel, *1640 Tarihli Es’ar Defteri: Metnin Türk Harflerine Çevirisi ve Değerlendirilmesi* (Ankara, 1982), s. 40-42.

bunlara da pek sık rastlanmıyor; karşımıza çıkan ilk kayıt 1635 tarihli.²⁹ Cibinlik XVII. yüzyılda bile nadir görülen bir şey.

Aydınlatma araçları da nadiren kaydediliyordu. Tereke defterleri, XVI. ve XVII. yüzyıllar arasında en azından üst sınıfların "çerağ"dan "şemdan"a geçtiğini ortaya koyuyor. Yine de, zenginler bile, her ikisini de muhtemelen ihtiyaç yüzünden asgaride tutmuşlardı. Pahalı aydınlatma gereçleriyle neredeyse hiç karşılaşılıyor. XIX. yüzyılın ikinci yarısında Osmanlı üst sınıflarının gösterişli avizeleri "Batılılaşmış" iç mekânların en çarpıcı ve en simgesel göstergeleri gibi görmelerinin altında yatan neden de buydu muhtemelen. Bunun aksine, geleneksel ev kültürü aydınlatmaya en dolaysız ve ucuz tarafından karşılanması gereken bir ihtiyaç olarak yaklaşıyordu. Bu yüzden, gelenekten kopmak isteyenler işe gelişmiş aydınlatma düzenleriyle başlıyordu. Bu gibi simgesel yönleri bir kenara bırakırsak, okuma oranındaki artış, üst ve orta düzey gelir gruplarının mensuplarının artık zevk için okuyabildiklerini gösteriyor; gece meydana gelen elektrik kesintilerine aşına olan herkesin bildiği gibi, tek mumun ışığı altında okumaya çalışmak hiç kolay değildir.

XVI. ve XVII. yüzyıllarda, ev eşyaları arasında en yaygın ve vazgeçilmez olanı sandıktı. Tıpkı aydınlatma gereçleri gibi, sandık da basit, gösterişsiz ve ucuz bir gereksinim olarak tanımlanmıştı. Sandıklar "şık" bir iç mekânın bir parçası olarak sergilenmek üzere değil, eşyaları saklamak için kullanılıyordu. Kışın ev sakinlerini soğuk cereyanlardan koruyan kapı perdeleri 1600'lerin defterlerinde sıkça görülmeye başlıyor, bu perdeler daha sonraki yüzyıllarda İstanbul ve Edirne evlerinin en yaygın ve ucuz unsurlarından biri olacaktı. Bu tip perdeler çok ucuz olmamalarına rağmen, "orta sınıfların" ulaşamayacağı lükslerden sayılmıyor, daha çok sıradan bir kullanım eşyası olarak görülüyordu. Yine de bu perdeler XVII. yüzyılda en kıymetli sandıktan bile daha pahalıydı.

Defterlerde çok sık karşılaşılmayan ve ulaşılabilir lüksün neredeyse üst sınırını belirleyen diğer bir eşya da saatti. XVI. ve XVII. yüzyıl Edirne tereke defterlerinde kayıtlı iki saatin

29 Barkan, "Edirne Askeri Kassainı'na Ait Tereke Defterleri": 221-23. Kayıt no. 34.

de yüksek rütbeli bürokratlara (Bostancıbaşı Süleyman Ağa ve Bostancıbaşı Hasan Ağa) ait olması aydınlatıcıdır.³⁰ Bu dönemde saat muhtemelen evin gündelik yaşantısında pek bir rol oynamıyordu ve bu iki defterindeki varlığını da sadece yüksek rütbeli görevlilere özgü bir ayrıcalık, bir statü simgesi olmasına borçluydu.³¹

Kentte yaşayan varlıklı kesimin yaşam standartlarına baktıktan ve “konfor” ile “lüks”ün üst sınırlarını belirleme imkânı bulduktan sonra, daha alt gelir gruplarının evlerindeki asgari standartları tasavvur etmek kolaylaşacaktır. 1650 tarihli bir Edirne tereke defteri, asgari standardı örnekleyen bir kayıt içeriyor. Sinan Bey’in kızı Ayişe Hatun vasiyetinde sıralanan mallarını dört cariyesine bırakmıştır: “Meh-cebân bint Abdullah nâm müdebbereme bir demürlü sanduk ve beş sahan ve iki tepsi ve iki minder ve bir döşek ve bir yorgan ve dört yasdık ve bir orta keçesi ve bir yan keçesi ve iki tencere virilüb; Aynü'l-hayat nâm müdebbereme dahi bir döşek ve bir yorgan ve bir minder ve iki yasdık ve bir alaca kilim ve üç sahan ve bir tepsi ve bir sanduk ve bir tencere virülüb; Pâyidar nâm müdebbereme dahi bir sanduk ve bir kilim ve bir döşek ve bir yorgan ve iki sahan ve bir tepsi ve bir tencere virilüb; anlardan ma'ada yanımda sâkine olan Kalender bint Abdullah'a bir yorgan ve bir döşek ve bir minder ve bir kilim ve iki sahan ve bir tepsi ve bir tencere virile.”³² Yani, kısa bir mal listesinin saygın bir orta sınıf kadınına, şansı varsa kocasından kalan küçük bir evde bağımsız yaşama imkânı verdiğini görüyoruz.

Bu listelerden görüldüğü üzere, Osmanlı toplumunun hem üst sınıfları hem de daha mütevazı şartlara sahip mensupları oldukça az ev eşyasına sahipti. Yüz binlerce akçeye sahip

30 A.g.e., s. 224vd ve 414-16, Kayıt no. 35 ve 87. XVIII. yüzyıl tereke defterlerindeki saatler için bkz. Fatma Müge Göçek, *Rise of the Bourgeoise: Demise of the Empire: Ottoman Westernization and Social Change* (New York, Oxford, 1996), s. 105-06.

31 Osmanlı Türkiye'sinde mekanik saatlerin kültürel anlamı ve kullanımı hakkında bkz. Uğur Tanyeli, “The Emergence of Modern Time-consciousness in the Islamic World and the Problematics of Spatial Perception,” *Anytime*, Cynthia C. Davidson, ed. (Cambridge, Mass., Londra, 1999), s. 158-67.

32 Barkan, “Edirne Askeri Kassamı'na Ait Tereke Defterleri”, s. 356. Kayıt no. 71b.

olanlar bile Ayiſe Hatun'un vasiyetinde yer alanlardan daha fazla ve çeſitli eſyaya sahip değildi. XVI. ve XVII. yüzyıllarda Osmanlı kent toplumu için lüks ve gsteriſ için tüketim büyük olasılıkla ev eſyası değil, giysi olarak görülüyordu. Bu doğrultuda, tereke defterleri giysi ve silaha büyük servetler den-diğini ortaya koyuyor. Erkeklerin evlerinde nadiren misafir ağırladığı bir toplumda, gsteriſin öncelikli hedefi olan statü tanımı konusunda evlerin i meknları ağırlıklı rol oynamıyordu. Servet ve yüksek toplumsal konum, kiſinin evinden ziyade kılık kıyafetinde ifade buluyordu.

Sonuç

Osmanlı ev kültürü konusundaki araſtırmalarımızın daha baſında olmamıza rağmen, bazı önemli sonuçlara ulaſmıſ bulunuyoruz. Yüzyıllar boyu sabit kalan göçebe geleneklerine bağlı "geleneksel" bir kent konutu olduğunu varsaymanın anlamsız olduğu aſıkr. Tam aksine, Osmanlı kent evleri 1500'ler ile 1700'ler arasında görünür ſekilde geliſmiſti ve Walter Gropius'un daha önceleri lüks sayılan unsurların zamanla ihtiyaa dnſebileceęi savı, Bursa, Edirne ve İstanbul söz konusu olduğunda, Weimar ya da New York'ta olduğu kadar geçerliydi. XVI. ile XIX. yüzyıllar arasında, en azından varlıklı aileler yemeklerini açık havadan ziyade mutfakta piſirmeye baſlamıſ, çok zengin olanlar evlerine akar su getirmek için ciddi paralar harcamıſlardı.

Ayrıca, İstanbul'un üst ve orta sınıf hanelerinin "geleneksel" ev kültürüyle zdeſleſtirmeye alıſtıęımız dſemelik kumaſların perdelik, yataklık, hatta arſaflık olarak çokça kullanılır hale gelmesinin nispeten yakın tarihli geliſmeler olduğu açıkça ortaya ıkmıſtır. Bugüne dek, XVIII. yüzyıla dair pek fazla alıſma yapılmadı. Ancak kumaſların daha kolay bulunur hale gelmesi büyük olasılıkla bu döneme denk dſyor; aynı dönemde Hindistan'dan gelen pamuklular ile Kahire'de ve Halep'te birçok tüccarı zengin eden Osmanlı taklitlerinin de bununla bağlantısı olmalı. Son olarak, XVI. yüzyılın kudretli ve geniſlemesini sürdüren Osmanlı İmparatorluğundaki varlıklı kentlilerin XVIII. yüzyıldaki torunlarından daha rahat ſartlarda yaſamadıkları açıkça görünüyor; hatta durum bunun tam tersi.

YAZARLAR

SURAIYA FAROOHI

Münih Üniversitesi öğretim üyesi. Çalışmaları XIX. yüzyıl öncesi Osmanlı ekonomik, toplumsal ve kültürel tarihi üzerine yoğunlaşmaktadır (*Towns and Townsmen of Ottoman Anatolia*, Cambridge, 1984 (*Osmanlı'da Kentler ve Kentliler*, çev. Neyyir Kalaycıoğlu, İstanbul, 1993); *Pilgrims and Sultans*, Londra, 1994 (*Hacılar ve Sultanlar, 1517-1683*, çev. Gül Çağalı Güven, İstanbul, 1995); *Approaching Ottoman History*, Cambridge, 1999 (*Osmanlı Tarihi Nasıl İncelenir*, çev. Zeynep Altok, İstanbul, 2001). *Subjects of the Sultans*, çev. Martin Bott, Londra, 2000.

NECDET SAKAOĞLU

Araştırmacı-yazar. *Anadolu Derebeyi Ocaklarından Köse Paşa Hanedanı* (Ankara, 1984) ve *Çeşm-i Cihan: Amasra* (3. baskı, İstanbul, 1999) adlı monogorafirinin yanı sıra pek çok makalesi bulunmaktadır.

DARIUS KOŁODZIEJCZYK

Varşova Üniversitesi öğretim üyesi. Ana çalışma alanı olan Leh-Osmanlı ilişkileri üzerine iki kitap yazmıştır. Birçok dilde geniş bir belge eki içeren kitaplardan biri İngilizce de basılmıştır: *Ottoman-Polish Diplomatic Relations (15th-18th Century): An Annotated Edition of 'Ahdnames and Other Documents* (Leiden, 2000).

HEDDA REINDL-KIEL

Bonn Üniversitesi öğretim üyesi. Osmanlı İmparatorluğu'nun erken dönemi üzerine yaptığı çalışmanın (*Männer um Bayezid:*

Eine prosopographische Studie über die Epoche Sultan Bayezids II., 1481-1512, Berlin, 1983) yanı sıra özellikle mutfak kültürü olmak üzere Osmanlı kültür tarihinin muhtelif unsurları üzerine araştırma yapmıştır.

FERİDUN EMECEN

İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi öğretim üyesi. XVI. Asırda Manisa Kazası (Ankara, 1989) ve Unutulmuş Bir Cemaat: Manisa Yahudileri (İstanbul, 1997) adlı kitapların yazarıdır. Araştırmaları ağırlıklı olarak erken modern dönem üzerine yoğunlaşan yazarın bu konuda birçok makalesi yayınlanmıştır.

CHRISTOPH NEUMANN

Bilgi Üniversitesi öğretim üyesi. *Das Indirekte Argument: Ein Pläydoyer für die Tanzimat vermittelt der Historie; Die geschichtliche Bedeutung von Ahmed Paşas Tarih*, Münster, Hamburg, 1994 (*Araç Tarih, Amaç Tanzimat, Tarih-i Cevdet'in Siyasi Anlamı*, İstanbul, 1999) adlı kitabın ve XVIII. yüzyıl Osmanlı toplumsal ve kültür tarihi, Osmanlı tarih yazımı ve günümüz Türkiye'sinde aydınların durumu konularında pek çok makalenin yazarıdır.

ÖZGE SAMANCI

Paris, Ecoles des Hautes Etudes en Sciences Sociales'de doktora çalışmalarını sürdürmektedir. Araştırma konusu XIX. yüzyıl İstanbul üst sınıflarının yemek kültürüdür.

COLETTE ESTABLET

Aix-Marseilles, Provence Üniversitesi'nden emekli. Jean Paul Pascual ile birlikte XVII. yüzyıl sonu ve XVIII. yüzyıl Şam terke defterlerine dayalı iki kitaba imza atmıştır: *Familles et fortunes a Damas: 450 foyers damascains en 1700* (Şam, 1994) ve *Ultime Voyage Pour le Mecque: Les inventaires apres décès de pelerins morts a Damas vers 1700* (Şam, 1998).

JEAN PAUL PASCUAL

Paris CNRS (Ulusal Bilimsel Araştırmalar Merkezi) ve Aix-en-Provence, Arap ve İslam Dünyası Araştırmaları Enstitüsü. Colette Estabiet ile birlikte *Familles et fortunes a Damas* (Şam, 1994) ve *Ultime Voyage Pour le Mecque* (Şam, 1998) adlı kitaplara imza atmıştır.

EKREM İŞİN

Everyday Life in Istanbul başlığıyla İngilizce'ye de çevrilen *İstanbul'da Gündelik Hayat* (İstanbul, 1995) adlı kitabın yazarıdır. İstanbul'un kültürel tarihi hakkında yazılar yazmaktadır.

MÜBAHAT KÜTÜKOĞLU

İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi'nden emeklidir. Osmanlı kültürel ve kurumsal tarihi konusunda yoğunlaşmıştır. Yazdığı birçok kitap arasında *Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 tarihli Narh Defteri* (İstanbul, 1983); *Osmanlı Belgelerinin Dili (Diplomatik)* (İstanbul, 1994); *XX. Asra Erişen İstanbul Medreseleri* (Ankara, 2000) ve *İzmir Tarihinden Kesitler* (İzmir, 2000) bulunmaktadır.

NATHALIE CLAYER

Paris CNRS (Ulusal Bilimsel Araştırmalar Merkezi). *L'Albanie, pays du derviches: Les ordres mystiques musulmans en Albanie a l'époque post-ottomane (1912-1967)* ve *Mystiques, état et société, Les Halvetis dans l'arie balkanique de lan fin du XV. Siecle a nos jours* (Leiden, 1994) adlı kitapların yazarıdır.

EMRE YALÇIN

National Geographic-Türkiye dergisinde editörlük yaptı. Meltem Toksöz ile birlikte XIX. yüzyıl Osmanlı tarihi konusunda yayınlar yaptı.

STEFAN YERASIMOS

(1942- 2005): Université de Paris 8, Vincennes-St. Denis öğretim üyesiydi. Çok sayıdaki yayını arasında *Le Fondation de*

Constantinople et de Sainte-Sophie dans le traditions turques (İstanbul, 1990), *Les Voyageurs dans l'Empire Ottoman: XIVe-XVIe siecles* (Ankara, 1991), *Istanbul, 1914-1923, Capitale d'un monde illusoire ou l'agonie des vieux empires* (Paris, 1992) bulunmaktadır. Osmanlı yemek tariflerinden oluşan, geniş yorumlara yer verdiği bir derleme de yayınlamıştır: *Sultan Sofraları: 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı* (İstanbul, 2002). (*İstanbul 1914-1923: Kaybolup Giden Bir Dünyanın Başkenti ya da Yaşlı İmparatorlukların Can Çekişmesi*, çev. Cüneyt Akalın, İstanbul, 1996; *Kostantiniye ve Ayasofya Efsaneleri*, çev. Şirin Tekeli, İstanbul, 1993)

UĞUR TANYELİ

Yıldız Teknik Üniversitesi Mimarlık Fakültesi öğretim üyesi. Osmanlı tarihi genelinde mimari tarihi üzerine çalışmaktadır. İstanbul konutları ve Osmanlı ile Avrupa mimarları arasındaki bağlantılar üzerine pek çok makalesi vardır.

DİZİN

- ab-ı verd 83, 192
 Abdülhamid, I. 160
 Abdülhamid, II. 254
 Abdülmecid 207, 254, 255
 Acem pilavı 61
 Acı Musluk mahallesi 240
 Ahmed, III. 13
 ahşam ta'amı 76
 ak helva *bkz.* helva
 Akdeniz 147, 279, 292, 304
 Ali Paşa (semt) 311, 312, 313, 314
 Amasya 26, 108
 ambar *bkz.* mahzen
 amber 156
 amberli kahve 47
 Amerika, Amerikan 14, 16, 19, 72,
 147, 178, 181, 193, 198, 207, 300
 Anadolu 12, 14, 26, 33, 34, 35, 46,
 63, 75, 173, 243, 250, 321, 330,
 332
 ananas 200
 Ankara 11, 14, 15, 28, 33, 36, 265,
 294, 306, 341
 armut 41, 44, 115, 193, 200, 206
 Armut hoşabı 47
 arpa 43, 256
 Arpa-ı Beç (Vişana arpası) 189
 Asel şerbeti 47
 asitane *bkz.* tekke
 aş evi *bkz.* mutfak
 aşure 48, 63, 75, 203
 at 51, 84
 Atatürk Bulvarı 312
 Atatürk Köprüsü 312
 Atik Ali Paşa Medresesi 238
 av kuşları 194
 avlu 28, 33, 238-240, 255, 308, 310,
 314, 315, 318, 319, 321, 323, 324,
 326-330, 332, 335, 341, 343
 Avrupa 7, 8, 17, 19, 20, 23, 24, 25,
 49, 56, 57, 114, 116, 146, 162,
 184, 185, 186, 198, 202, 203, 204,
 205, 225, 273, 281, 287, 289, 302,
 303, 354
 Aya Sofya 306, 308, 312, 313, 319,
 325, 331
 Ayasofya Camii 306, 311
 Ayıntab *bkz.* Gaziantep
 Aynalıkavak 196
 ayva 41, 86, 115
 ayva dolması 75, 78
 ayva hoşabı 44, 47
 Babıâli 49, 50, 51, 70
 Babıâli (semt) 308
 badem 44, 48, 67, 69, 87, 110, 115,
 192, 193
 badem yağı 26, 114
 baduç aş 46
 bağırbasdı hoşabı 47
 bahar 83, 85, 87
 baharat 27, 45, 83, 85, 112, 115,
 116, 121, 151, 152, 154-157, 159-
 163, 187, 191, 192, 207
 bahçe 11, 12, 31, 55, 84, 161, 196,
 197, 199, 207, 241, 256, 268, 269,
 271, 272, 274, 277-280
 bakır 28, 69, 81, 118, 201, 214, 218,
 223, 224, 261, 301, 302
 baklagiller, bakliyat 114, 189
 baklava 47, 48, 63, 66, 79, 81, 116,
 202, 244

- bal 41, 43, 45, 48, 63, 67, 69, 75, 84, 87, 113, 117, 118, 173, 191
 Balat 31, 254, 255, 256, 267, 268, 270, 272, 281
 balık 36, 43, 84, 85, 87, 89, 150, 192, 195, 196, 204, 207
 balık çorbası 47, 71, 75, 77, 85, 87
 balık dolması 47
 balık kavurması 71, 75, 87
 balık yumurtası 195
 balık-ı çiroz *bkz.* çiroz
 balık-ı lakerda *bkz.* lakerda
 balkabağı 197, 207
 Balkanlar 12, 14, 35, 72, 199, 248, 250, 253, 332
 balkon 12, 308, 310
 bamyâ 43, 190
 baş etleri *bkz.* kelle-i ganem
 Bayezid Camii 312
 Bayezid, II. 152, 332
 bekâr odaları 237, 246, 330
 Bektaşî, Bektaşîyye 232, 235, 249, 250
 Belgrad Ormanı 271
 beşparmak 47
 besvayic 43
 beyin 43
 Beylerbeyi Sarayı 186, 188, 194, 196, 206
 beyt *bkz.* oda
 bezelye 43, 199
 bıçak 54, 55, 56, 57, 184, 185, 206
 bildirgin 43, 194
 biber 48, 83, 116, 180, 192, 198
 biber *bkz.* kırmızıbiber, karabiber
 biberiye 160, 161
 Binbirdirek Sarnıcı 311
 Birgi 321
 Bizans Sarayı 312
 bodrum 311
 Boğaziçi 24, 207
 bohça böreği 47, 75, 78
 boza 115, 122
 böbrek, börekler 43, 78
 börek 47, 62, 63, 66, 71, 75, 77, 78, 79, 81, 110, 193, 204
 buğday 43, 55, 63, 65, 74, 109, 112, 113, 116, 117, 122, 189, 256
 buğday çorbası 47, 64
 buğday nişastasası 43
 bulgur 61, 75, 85, 117, 189, 244
 burani 62, 63, 79
 burani-i isfanac 74
 burani-i kabak 62
 Bursa 14, 26, 29, 39, 108, 334, 345, 346, 347, 350
 buz 84, 110, 117
 bürr 47
 Ca'fer Ağa Medresesi 238, 240
 Cedid Hasan Paşa Medresesi 238
 Cedid Mehmed Efendi Medresesi 241
 Cedid Abdürrahim Efendi Medresesi 242
 Celveti, Celvetiyye 38
 Cerrahi, Cerrahiye 30, 250, 253, 254, 263
 ceviz 115, 192, 206
 Cezayir 52
 cızbiz kebabı 47
 cızbiz köfte 64, 76
 cilveli tirit 46
 cinbane 41
 Çakır Ağa konağı 321
 çamfıstığı 193
 Çarşamba 240, 245, 312
 çartak 308, 310
 çatal 55, 56, 184, 185, 206
 Çelebioğlu 313, 315
 çerkestavuşu 20
 çeşme 64, 240, 243, 272, 274, 279, 329
 çılıbr 64, 77
 Çırağan Sarayı 193
 çilehane 250
 çilek 87, 200
 Çin porseleni 55, 204, 302
 çiroz 196
 Çiroz 196
 çorba 8, 25, 43, 47, 55, 62, 63, 65, 72, 73, 77, 78, 81, 82, 193, 202, 204, 205
 çömlek aşısı 62, 66, 71, 75
 çömlek kebabı 62

çörek 69, 110
 çörek otu 44, 115, 160, 173
 Çukur Medrese 245
 Damad-ı Cedit İbrahim Paşa
 Medresesi 241
 dana başı 47
 dane *bkz.* pilav
 darı 43
 Darülhadis (İbrahim Paşa) 243
 Darüssaade 60, 67, 307
 davudpaşa köftesi 47
 Davutpaşa 312
 dereotu 161, 199
 dergah *bkz.* tekke
 deva-yı misk 48
 deve 43, 117, 316
 dil böreği 78, 79
 divanhane 310
 Divanyolu 311, 322
 Diyarbakır 52
 dolma 20, 47, 63, 74, 77
 domates 187, 197, 198, 207
 dönmedolap 275, 276, 283
 Dresden 27, 203, 205
 dut 61, 115
 düğün 30, 38, 71, 84, 237, 257
 düğün ziyafetleri 46
 Dülgerzâde Hoca Şemsüddin Efendi
 Medresesi 238
 ebeğümeci 160, 178, 181, 197, 199
 Ebu'l-fazl Mahmud Efendi Medre-
 sesesi 243
 Edirne 9, 26, 29, 69, 108, 334, 345,
 347, 348, 350
 Edirne sarayı 10
 Edirnekapı 30, 253
 Eflak 191
 Eflak tuzu 191
 Ege, Ege Denizi 11, 287
 ekmek 36, 43, 48, 64, 72, 77, 84, 109,
 117, 118, 181, 187-189, 195, 256
 ekşi aşı 47
 elma 41, 46, 47, 48, 75, 78, 86, 87,
 115
 elma dolması 46, 75, 78
 elma hoşabı 47

elmasiye 192
 elma süzmesi 48
 Eminönü 312
 emrûdiyye 48
 Erdel 25, 60, 65, 66, 70, 87, 88
 erik 115, 193, 200
 erik hoşabı 47
 erz-i şir 75, 78
 Eski Saray 26, 155, 311
 et 8, 25, 36, 43-46, 54, 62, 64-67, 69,
 70, 75, 77-79, 81-89, 109, 110,
 113, 114, 117, 119, 122, 150, 154,
 159, 193-195, 207, 244, 256, 261
 etli herise *bkz.* keşkek
 etli pilav 47, 109
 ev 8, 13, 22, 23, 28, 31, 32, 34, 46,
 53, 78, 111, 148, 210, 211, 218,
 231, 233, 234, 265-269, 271, 277,
 279, 280, 282, 284, 294, 295, 297,
 303, 311, 313-315, 318, 320, 322-
 329, 332, 334, 335, 337-339, 341,
 345, 347-350
 Eyüp 240
 eyvan 310, 320, 321, 324, 327
 fakume-i tavuk 45
 fasulye 43, 159, 190, 191, 197, 198,
 207
 Fatih 240, 242, 244, 260, 312, 313
 Fatih Camii 257
 Fatih Külliyesi 239, 241, 306, 312
 ferik elması *bkz.* elma
 Feriye 196
 Feriye Sarayı 196, 199
 fesleğen 160
 fevkalkarası 41
 fındık 115, 192
 fıstık 41, 115, 192
 fincan 203, 204, 224, 225, 232
 fincan böreği 47, 62
 fodula 188, 256
 francala 188
 Fransa 8, 32, 156, 186, 196, 204,
 205, 255, 286, 291, 296, 297, 303,
 305, 335
 frenkhane 237
 furun 318, 320, 326, 327, 336

Galata 29, 254, 274, 314
 Galata Sarayı 193
 Gaziantep 32, 301
 gendime pilavı 46
 gözleme 63
 gurfe 308, 317, 318, 319, 320, 324,
 325, 326, 327, 328, 330, 336
 gusülhane 277, 279, 281, 283
 güğüm 118
 gülâb (gülsuyu) şerbeti 47
 gülbeşeker 48
 güllaç 189
 gülsuyu 83, 110, 192, 195
 güvercin 44, 47, 64, 67, 68, 71, 72,
 73, 83, 113, 114, 117, 194
 güvercin kebabı 66, 76, 88
 güvercin yahnisi 44
 güveyi otu 41
 hacı tehniyeleri 46
 Hacı Üveys Paşa (Hoca Paşa) mahal-
 lesi 315
 Hadım Hasan Paşa Medresesi 238
 Halep 32, 248, 301, 350
 Haliç 29, 196, 269, 270, 274, 308,
 311, 312, 314, 322, 329
 halvethane *bkz.* çilehane
 Halveti, Halvetiye 30, 260
 halvet odası *bkz.* çilehane
 hamam *bkz.* gusülhane
 Hamidiye Medresesi 244
 han 237, 238, 246, 316
 hane 12, 147, 201, 214, 216, 219,
 221, 224, 231, 237, 267, 280, 284,
 285, 297, 300, 303, 304, 305, 306,
 307, 313, 315, 317, 336, 337, 338,
 340, 342, 343, 346, 350
 hankâh *bkz.* tekke
 hardal 41, 115, 160, 180, 302
 hardallık 302
 harem 31, 44, 60, 108, 195, 237, 254,
 261, 262, 263, 269, 274, 276, 278,
 280, 282, 284, 285
 harem (Topkapı Sarayı) 74, 84, 193,
 194, 208
 haşhaş 26, 114, 115, 160
 havlıcan 41, 44, 160
 havuç 41, 115, 122, 176

havyar 89, 195
 hayat 34, 237, 239, 252, 308, 310,
 316, 320, 321, 323, 327, 332, 349
 hazaka *bkz.* yahudhane
 helva 48, 75, 110, 117, 118, 119,
 201, 244
 helvahane 65, 116, 118, 151, 153,
 189, 190, 192
 Herdemşah Hatun binti Abdürrah-
 man 319
 herise 63
 herise, etli *bkz.* keşkek
 hezarpare 48
 hıyar 40, 115, 180
 hindi 88, 90, 194
 hindiba 41, 174, 199
 Hindistan 160, 173, 180, 290, 350
 hindistancevizi 41, 44, 115, 160,
 174
 hint sümbülü 41
 Hollanda 17
 horoz *bkz.* tavuk
 hoşab *bkz.* hoşaf
 hoşaf 39, 65, 66, 82
 Hubyar 313, 315
 hulviyat-ı mümessek ve sükkeri
bkz. tatlılar
 hücre, hücerat 242, 243, 250, 263,
 328, 329, 330, 336
 hünnab 41
 hurma 41, 47, 87, 122
 hurmaiye 48
 ıspanak 47, 62, 86, 122
 ıspanak böreği 47
 ıstakoz 196
 İbrahim Efendi, Şeyh 241, 255, 259
 İbrahim Fahreddin, Şeyh 252, 253,
 256-260, 262-264
 İbrahim Hanoğlu Medresesi *bkz.*
 Sokullu Mehmed Paşa Medre-
 sesi
 İbrahim Paşa, Aşçı Hacı 344
 İbrahim Paşa, Damad 340
 İbrahim Paşa Medresesi 240, 241
 İbrahim Paşa (semt) 311, 312, 313,
 314, 315, 316

ibrik 211, 219, 223, 224
 id-i azha *bkz.* id-i şerif
 id-i şerif 68, 69, 70
 imaret 109
 incir 41, 46, 47, 67, 69, 87, 115, 116, 122, 193
 İngiltere, İngiliz 8, 17, 60, 185, 193, 199, 204, 205, 287, 290, 291, 299, 300, 301
 irmik 189
 İshak Paşa (semt) 319
 İskenderiye 289
 İspanya, İspanyol 9, 21, 198
 İstanbul 2, 5, 8-13, 15, 16, 19, 20, 22, 24, 26, 28-40, 42, 46, 49-57, 59, 60, 62, 65, 70, 72, 87-90, 107-109, 111, 112, 114-119, 121, 122, 145, 146, 149-154, 159, 163, 164, 173-175, 177, 186-189, 194, 196, 198, 200, 201, 203, 204, 206, 208, 227, 228, 230-240, 242, 244-249, 253, 265-268, 270-272, 274, 284-286, 288, 290, 302, 306-308, 310, 313-318, 321-324, 329-345, 348, 350-354
 İstemihan Sultan Medresesi
bkz. Sokullu Mehmed Paşa Medresesi
 istiridye 196
 işkembe 64, 76, 78, 110, 193
 işkembe çorbası 47
 İtalya, İtalyan 20, 54, 57, 68, 147, 190, 204, 314
 İzmir 22, 118, 287, 289, 294, 353
 İznik 204, 224

 kabak 40, 46, 47, 61, 62, 74, 76, 86, 115, 197
 kabak böreği 47
 kabak dolması 47
 kabak kalyesi 47
 kabak sarması 46
 kadayıf 189, 204
 kafes (tatlı) 75, 282
 Kahire 22, 289, 322, 343, 350
 kahve 22, 28, 47, 55, 202-204, 224, 225, 231-234, 250, 258, 259, 260, 262, 263, 302, 304 *bkz.* amberli kahve

kahvehane 235
 kakule 41, 44, 115, 156, 157, 158, 159, 160, 162, 163
 kalbur 202
 Kalender, Kalenderiyye 349
 kalkan balığı 55
 Kapadokya 342
 kapak 201, 202, 223
 Kapalıçarşı 311
 kapı, kapu 277, 283, 308, 310, 329, 348
 kar 41, 84
 karabiber 27, 41, 61, 67, 70, 83, 87, 115, 116, 158-162, 191, 192
 Karadeniz 72, 208, 241
 Karagümrük 241, 253, 255
 karanfil 41, 43-45, 83, 115, 116, 156-163, 192
 karatavuk *bkz.* tavuk
 karides 89
 Kariye Camii 254
 karnabahar 197
 karnıyarık 12
 karpuz 40, 41, 47, 86, 115
 karpuz dolması 75, 78
 kâse 118, 119, 203-205, 221
 kasır 308
 Kastamonu 108
 kaşar peyniri 190
 kaşık 55, 66, 118, 206
 kaşkaval peyniri 48
 katı çorbası 47
 katmer samsa 47
 Kavak Sarayı 340
 kavun 40, 47, 115
 kavun tatlısı 41
 kavurma 75, 76
 kavurma-ı çüban 76
 kavurma-ı mahi 71, 75
 kayısı 87, 116, 200
 kaymak 48, 62, 75, 113, 190
 Kayseri 11, 33, 322, 341, 342
 kaz 47, 67, 71, 77, 83, 113, 114, 194
 kaz kebabı 67, 76
 kebab, kebaplar 47, 64, 67, 76, 79, 83, 193
 keçi 43, 47, 279
 kefal 47, 87

- kefal çorbası 47
 keklik 43, 73, 74, 77-79, 89
 kelem-i taze 74
 kelle-i ganem 193
 kellecoş 46
 keloğlanın fesi 46
 Kemankeş Kara Mustafa Paşa 50, 242
 Kemankeş Kara Mustafa Paşa Medresesi 238
 kenif 318, 319, 326-329, 336
 Kepenekçi Sinan Paşa Medresesi 238
 kereviz 47, 115, 122
 kesme 78, 205
 kestane 55, 87, 115, 192
 keşkek 47, 63
 keten tohumu 26, 180
 Kırkçeşme Suları 271
 kırmızı 155, 156, 192
 kırmızıbiber 159, 192
 kıyma 77, 78, 202
 kıymalı börek 66, 79
 kıyma lokması 47
 kızılçık 115
 Kızılırmak 339
 kızıl üzüm hoşabı 39
 kiler 152, 187, 336, 341
 kimyon 41, 115, 151, 157, 160, 162, 173, 178, 192
 kiraz 47, 115, 200
 kişniş 83, 160, 161, 182
 kivi 200
 Kocamustafapaşa 312
 konak 31, 267, 269-273, 278, 280
 Konya 11, 108, 159
 Koska 241
 koyun 25, 54, 66, 69, 75, 76, 83, 85, 110, 112-114, 174, 193, 194, 256, 341 köfte 64, 76, 78, 79
 Köprülü Yalısı 266
 kurban bayramı *bkz.* id-i şerif
 kurna 277
 kuru et tiridi 46
 kurutulmuş meyve 157
 kuru üzüm 47, 67, 69, 80, 81, 87, 115, 116, 291
 kuşhane (Topkapı Sarayı) 44
 kuşkonmaza 199
 kuşüzümü 87, 193, 291
 kuyruk yağı 114
 kuyu 270, 317, 318, 323, 327, 328, 329, 330, 336, 341
 kuzu 26, 43, 44, 47, 81, 110, 113, 114, 193, 194, 202, 206
 kuzu kapaması 47
 kuzu kellesi *bkz.* kelle-i ganem
 Kuzu Yahnisi 44
 Küçük Ayasofya Camii 311
 küçük hindistancevizi 41, 83, 116, 160, 161, 162
 külbastı 76
 külliye 312
 Kütahya 11, 39, 108, 204, 302
 kütüphanesi 299
 lahana 86, 122, 197
 lahana dolması 78
 lakerda 196
 lapa *bkz.* erz-i şir
 lapa-ı paça 75, 78
 leğen 211
 lenger 201, 202
 limon 41, 62, 67, 115, 191, 192
 limon şarabı 47
 lisan-ı sevir 47, 62, 63
 lisan-ı sevir dolması 47, 62
 lohusa şerbeti 47
 lokma 10, 204, 230
 lüfer 47
 macun 117
 Mahmud, II. 21, 27, 184, 185, 207, 236, 254, 256, 288
 mahmudiye 41, 75
 mahzen 317, 318, 329
 makarna 62, 190
 makarna böreği 62
 mangal 218, 219, 280, 302
 Manisa 26, 107-109, 111-119, 121, 352
 mantar 47, 181
 mantı 66, 77
 Marmara Denizi 308, 312
 Marsilya 291-293, 303
 marul 199

mast *bkz.* yoğurt
 mastabe 65, 71, 74, 76, 78
 Matbah-ı Âmire 58, 59, 81, 157,
 186, 187, 189, 191, 195, 199, 202,
 204, 205
 matbah-ı hassa 60, 77
 mayasız ekmek 44, 45
 maydanoz 67, 87, 115, 161, 199
 me'muniye 63, 67, 75, 82
 medrese 29, 109, 238, 239, 242,
 244-246
 Mehmed, II. (Fatih) 89, 152
 Mehmed, III. 68, 107, 108, 111, 121,
 154
 Mehmed, IV. 74, 207
 Meissen 203
 menekşe 41
 mercan balığı 196
 mercimek 116, 122, 190
 mercimek çorbası 78
 merdane 202
 merdiven 275, 279, 321, 327
 mersin balığı 207
 meviz-i sürh 67
 Mevlevî, Mevlevîye 230
 meydan 202, 232, 250, 254, 261, 263
 meydan odası *bkz.* misafir odası
 meze 72, 74
 Mısır 29, 61, 81, 83, 84, 112, 115-
 118, 160, 181, 313
 Mısır Çarşısı 313
 Mısırlılar konağı 268, 272
 midye 196
 Mirzeban Sultan Medresesi 238
 misafir odası 250, 299, 301
 misk 44, 45, 48, 110, 154, 156
 mobilya 202, 214, 296, 335, 345
 Molla Aşki (semt) 268
 Mora 5, 31, 32, 253, 256, 289-297,
 303-305, 332
 muhallebi 48, 63, 67, 69, 75, 76, 204
 Muhsinzâde Mehmet Paşa 254
 mumbar 64, 76, 113, 193
 Murad, II. 111
 Murad, III. 26, 84
 Murad Paşa Camii 312
 Mustafa, III. 155, 160

mutfak 9, 20, 27, 28, 36, 38, 46, 67,
 70, 86, 89, 91, 108, 111, 114, 115,
 118, 119, 122, 148, 149, 159, 163,
 184-187, 189-191, 200-202, 209,
 211, 216, 218, 221, 223, 278, 285,
 296, 316, 317, 322, 328, 329, 335,
 336, 341-345, 352
 muz 200
 müteahhil odaları 237
 nane 45, 48, 115, 158, 159
 nane macunu 48
 nane turşusu 48
 Napoli 22, 198
 nar 42, 75, 115
 nardan 75, 78
 nar tatlısı 41
 Neşetabad Sarayı 196, 199
 New York 11, 15, 18, 20, 61, 72, 91,
 153, 198, 203, 266, 279, 288, 290,
 349, 350
 Nice 198
 Nişancı mahallesi 254
 nişasta 43, 67, 69, 75, 110, 115, 189
 nohut 43, 62, 65, 67, 69, 70, 190
 Növbethane 314, 315
 Nureddin Mehmed Cerrahi 248,
 252, 253, 255, 256, 258, 260, 262,
 263, 264
 Nuruosmaniye Külliyesi 239
 Nuruosmaniye Medresesi 240
 ocak 238, 274, 277, 283
 oda 31, 237, 238, 242, 243, 250, 251,
 254, 274, 276, 278-283, 297, 301,
 313, 316-321, 324-330, 332, 337
 oğlak 43
 oğul otu 40
 orman kebabı 79
 Ortadoğu 231, 287
 Ortaköy 196
 Osmanlı sarayı 90, 120, 147, 185,
 205, 207
 öd şerbeti 47
 ördek 67, 71, 83, 88, 194
 ördek kebabı 67, 76

paça 64, 72, 75-78, 110, 113, 193
 paça-ı hall 64
 palûde 39, 48
 pamuklu 299
 pancar 44
 papara 77, 79
 Papaszâde Mustafa Çelebi
 Medresesi 241
 papatya 41, 43, 174
 parmak üzümü 47
 Pasarofça 291
 pastırma 48, 194, 195
 Pastırmacı Yokuşu 267, 268-270,
 285
 patates 187, 199, 200, 204, 205
 patlıcan 47, 74, 78, 197
 patlıcan dolması 74, 78
 patlıcan lokması 47
 pazı 65
 pekmez 39, 146
 pelte 204
 pencere 59, 238
 perde 300
 pestil 48
 peynir 62, 75, 77, 113, 114, 190, 195,
 204
 pırasa 40, 197
 pilav 25, 47, 54, 55, 61, 64, 65, 68,
 73, 77, 78, 80-82, 189, 193, 198,
 201, 202, 245
 piliç 43, 47, 64, 72, 75, 76, 194
 piliç çorbası *bkz.* tavuk çorbası
 pirinç 43, 61, 63-65, 70, 73, 76, 80-
 85, 109, 110, 115, 117, 122, 189,
 191, 202, 256
 pişi 47
 poğaça 64
 Polonya 72, 177
 portakal 115
 Provence 22, 198, 291, 352, 353

 rab' 343
 radyo odası 280
 ragif 47
 ravent 40
 reşidiye 82
 revak 238, 320, 327
 ribat *bkz.* tekke

Roma 49, 147, 229, 265, 269, 339
 Rumeli 112, 119, 250
 rumhane 237
 Rus, Rusya 51, 57, 71, 89, 156, 178,
 188, 292, 293, 297, 301

 Sa'dabad Sarayı 13
 sabuni, sabuniye 75, 78
 sade şurba 79
 sade yağ 26, 62, 63, 65, 69, 73, 75,
 80, 81, 82, 84, 87
 safran 41, 69, 83, 85, 87, 115, 156,
 157, 160, 162, 163, 192
 Safranbolu 14
 sahan 69, 82, 223, 224, 302, 349
 sahn 219
 sakatat 78, 110, 113
 sakız 154, 155, 156, 157, 162, 175,
 180, 192, 204, 206
 sakızkabağı 197
 Saksonya 203, 204
 salata 204
 salep 176
 sandık odası 278
 saray mutfakları *bkz.* Matbah-ı
 Âmire, Matbah-ı Hassa
 sardalye 196, 207
 sarımsak 72
 sarnıç 269, 272
 sebze 8, 36, 62, 74, 77, 81, 86, 159,
 193, 196, 197, 198
 sedir 277, 278, 281, 346
 seferceliye 48
 Sekbanbaşı Kara Halil Medresesi
 241
 selamlık 237, 258, 272, 274, 276,
 280, 282, 284, 317, 320, 321, 326,
 328
 Selanik 289
 Selim, II. 42, 108, 152, 159
 Selim, III. 71, 236
 semahane *bkz.* meydan
 sembuse 66, 75
 sembuse-i şerif 75
 semek dolması *bkz.* balık dolması
 semizotu 197
 Sertarikzâde Tekkesi 254 Seyyid
 Gazi 91

sığır işkembesi 40
 sığırdili *bkz.* lisan-ı sevir
 sırça köşk 273
 sirke 41, 43, 87, 110, 115, 122, 191
 Sirkeci Garı 308, 313, 315
 Sivas 339
 siyah keçi memesi üzümü 47
 Siyavuş Paşa Medresesi 241
 soba 280
 sofrası 24, 27, 54, 56, 73, 77, 118, 184,
 187, 201, 202, 204, 205, 230, 335
 soğan 44, 45, 47, 62, 65, 67, 69, 70,
 86, 87, 110
 sohbət 28, 35, 38, 42, 46, 227-232,
 234, 235, 236, 262, 277
 Sokullu Mehmed Paşa Medresesi
 238
 sığış-i piliç 76
 sucuk 48, 76, 79, 195
 sucuk-ı selhçe 76
 Sultan Ahmed Camii 308
 Sultan Ahmed Külliyesi 239
 Sultan Mustafa Külliyesi 239
 Sultan Selim Külliyesi 239
 Sultan Şücaeddin 91
 sumak 62, 115, 160, 162, 163, 192
 sundurma *bkz.* hayat
 Suriye 116, 210, 212, 214, 216
 susam 41, 48, 62, 114, 156, 160, 162,
 163, 173
 susam yağı 48, 114, 173
 Süleyman, I. (Kanuni) 152
 Süleymaniye Camii 16
 Süleymaniye Külliyesi 239
 süt 41, 47, 113, 114, 187, 190
 sütlaç 54, 75, 77
 sütlü aşure *bkz.* aşure
 sütlü katmer 47
 sütlü tutmaç 47
 şadırvan 239, 255
 şahnişin 278, 308, 320, 321
 şalgam 47, 115, 122
 şalgam boranisi 47
 şalgam böreği 47
 Şam 5, 22, 28, 47, 192, 193, 209-212,
 214, 216-218, 220, 222, 223, 225,
 295, 302, 352, 353

Şam üzümü hoşabı 47
 şarab-ı müselles 42
 şarab-ı reyhanî 42
 şarab-ı rummani 42
 şarab-ı zümrîdi 42
 şeftali 115
 şehriye *bkz.* şeriye
 şehriye çorbası 47
 Şehzadebaşı 243
 Şehzade Camii 312
 Şehzade Külliyesi 239
 Şehzade Medresesi 243
 şeker 36, 47, 63, 64, 65, 68, 69, 73,
 75, 81-85, 87, 116, 173, 191
 şeker şerbeti 47
 şerbət 25, 39, 47, 55, 64, 193, 195,
 205
 Şerefabad Kasrı 340
 şeriye 189, 190
 Sèvres 27, 203
 Şeyh Vefa Medresesi 240
 şeytreç 41
 şirden 64, 76, 193
 şirden mumbar *bkz.* mumbar
 Şiş kebap 198
 şurba 61, 62, 64, 66, 67, 71, 74, 75,
 76, 78, 79, 88
 şurup, şuruplar 39, 192
 ta'am-ı bürri 65, 83
 ta'am-ı çömlek *bkz.* çömlek aşısı
 ta'am-ı paşayan 60
 tabak 55, 72, 203-205, 219, 223
 tabhane 342
 Tafilbos Paşa 270, 271, 274, 277,
 280
 tahıl 61, 84, 177, 189, 291
 Tahtakale 29, 233
 tandır ekmeği 43
 tarator 204
 tarçın 41, 44, 45, 67, 83, 85, 115,
 116, 155-160, 162, 163, 192, 207
 tarhana çorbası 62, 78, 117, 122
 tas 195, 221
 taşlık 274, 276
 Tatar böreği 47
 tatlılar 71, 75, 77, 110, 192, 304
 tatlı yahni 47

tava 24, 81, 110, 201, 216, 225
 tavşan 43
 tavuk 25, 26, 43, 45, 47, 54, 55, 61,
 62, 66, 67, 71-73, 75-78, 81, 82,
 88, 113, 114, 117, 192, 194, 207,
 279
 tavuk çorbası 54, 61, 66, 67
 tavuskuşu 73, 89, 91
 taze fasulye *bkz.* fasulye
 tekir 47
 tekir dolması 47
 tekir tabesi 39
 tekke 29, 30, 232, 234, 247-257, 260,
 263, 264
 tel şehriye *bkz.* şeriyeye
 tencere 24, 28, 47, 62, 81, 201, 216,
 218, 219, 221, 223-225, 302, 349
 tereyağı 114
 Terkos suyu 284
 tevhidhane *bkz.* meydan
 tevhid yemekleri 46
 tofana 342
 togana 342
 Topkapı 11, 19, 20, 24, 32, 37, 38,
 42, 53, 58, 60, 68, 111, 151, 153,
 154, 175, 265, 274, 307, 308, 312-
 314, 316, 317, 328, 331, 347
 Topkapı Sarayı 11, 24, 32, 37, 38,
 42, 53, 58, 60, 68, 111, 154, 265,
 274, 307, 308, 312, 314, 331, 347
 toyhane 342
 tudda 41
 tulum peyniri 48
 Tunus 291, 292
 turp 41, 43, 174
 turşu 48
 turunç 47
 turuncıyye 39
 tutmaç 47, 62, 63
 tuz 43, 45, 188, 192, 256
 tüffâhiye 39
 türbe 250, 254, 255, 256, 262
 uca yahni 66, 79
 ufak börek 47
 ufak kabak böreği 47
 un 188, 189
 Unkapanı 312

uskumru dolması 39
 Üsküdar 340
 üzüm 40, 41, 47, 67, 69, 80, 81, 83,
 87, 110, 115, 116, 191, 192, 193,
 200, 204, 291
 Valide Sultan Medresesi 239, 240
 Vanilya 161
 Vatan Caddesi 312, 313
 vec macunu 48
 Vefa 240, 312
 Vezneciler 238
 Viyana 151, 185, 189, 203, 291, 331
 yabancı susam 41
 yağ 26, 45, 62, 63, 65, 69, 73, 75, 76,
 80-85, 87, 110, 114, 118, 191, 244
 yağma 68, 69, 118
 yahni 47, 64, 66, 71, 76, 77, 79, 110,
 198
 yahni-i guşt 64, 76
 yahni-i makiyan *bkz.* yahudhane
 yahni-i sefid 79
 yahudhane 237, 315
 yahudihane *bkz.* yahudhane
 Yahudi, Yahudiler 21, 121, 152, 153,
 155, 267, 268, 307, 315, 323
 Yahya Moravi, Şeyh 253, 254, 256
 yalı 266
 yastık 346
 yediveren üzümü 47
 yelmeşik 41
 Yemen 29, 231
 yenibahar 161, 187, 192
 Yeni Cami, Eminönü 29, 311, 313
 Yeniçeriler Caddesi *bkz.* Divanyolu
 yerkana 41
 yeşil biber *bkz.* biber
 yoğurt 63, 65, 74, 113, 114, 190
 yoğurt çorbası 65, 74
 yufka 39, 188
 yumurta 40, 45, 47, 65, 72, 113, 114,
 195, 201
 yunmalık 340
 yüklük 279, 283

Zanta Adası 291, 293

zaviye *bkz.* tekke

zencefil 41, 45, 67, 85, 115, 116, 158,
160, 161, 162, 177, 178

zerdalu hoşabı 47

zerde 63, 66, 67, 68, 71, 75, 76, 81,
82, 83, 110, 202

zerde-i 'asel 76

zerde-i 'idiye 75

Zeyneb Sultan Vakfı 239

Zeyrek 312, 313, 320

zeytin 41, 115, 195, 205, 291, 292

zeytinyağı 44, 85, 87, 114, 118, 190,
191

zırba 67, 69, 76

zırba-ı 'asel 76

ziyafet-i 'id-i şerif *bkz.* id-i şerif

zulle *bkz.* hayat

SOFRAMIZ NUR HANEMİZ MAMUR



SURAIYA FAROQHI / Giriş

NECDET SAKAOĞLU / Eski Mutfak Kültürümüzün Kaynakları

DARIUSZ KOŁODZIEJCZYK / İstanbul'daki Leh Elçileri

HEDDA REINDL-KIEL / Cennet Taamları

FERİDUN M. EMECEN / Şehzadenin Mutfağı

CHRISTOPH K. NEUMANN / XVIII. Yüzyıl Osmanlı Saray Mutfağında Baharat

ÖZGE SAMANCI / XIX. Yüzyılın Birinci Yarisında Osmanlı Elitinin

Yeme İçme Alışkanlıkları

COLETTE ESTABLETT, JEAN-PAUL PASCUAL / Şam'da XVII. Yüzyıl Sonu

ve XVIII. Yüzyıl Başlarında Bardak, Tabak ve Kap Kacak

EKREM İŞİN / Sohbet Mekânı Olarak Kahvehaneler

MÜBAHAT KÜTÜKOĞLU / Medresede Yaşam

NATHALIE CLAYER / Bir Cerrahi Menakıbnâmesine Göre XVIII. ve XIX.

Yüzyıllarda Bir İstanbul Tekkesinde Yaşam

EMRE YALÇIN / XIX. ve XX. Yüzyıllarda Bir Konağın Öyküsü

SURAIYA FAROQHI / Mora'da Zengin Bir Fransız Hanesi

STEFANOS YERASİMOS / XVI. Yüzyılda İstanbul Evleri

UĞUR TANYELİ / Osmanlı Metropollerinde Evlerin Konfor ve

Lüks Normları (XVI.-XVIII. Yüzyıllar)

ALFA

www.alfakitap.com

f /alfakitap

🐦 /alfakitap

📱 /alfakitap



ALFA YAYIN

ISBN 978-605-171-337-3

