

## Rodosçuk Halkının Beslenme Kültürü Üzerine Bazı Gözlemler (1638-1730)

*Some Observations on the Nutrition Culture of Rodosçuk People (1638-1730)*

**Ümit Ekin**

### Öz

Bu makalede Marmara Denizi'nin Kuzeybatısında yer alan Rodosçuk/Tekirdağ kazasında yaşayan halkın beslenme kültürü ele alınmıştır. Hangi ürünlerin yaygın olarak tüketildiğini belirlemek için başvuru alan temel kaynak narh defterleridir. Bilindiği üzere narh, mal ve hizmet fiyatlarının esnaf örgütlerinin görüşü alınarak devlet tarafından belirlenen üst sınırı ifade etmektedir. Piyasada bulunan malların listelerini barındırdığı için ayrı bir önem taşıyan narh defterleri ilgili kazaya ait şer'iyeye sicillerinde yer almaktadır.

1638-1730 yıllarına ait narh listelerinde bulunan ürünler türlerine göre sınıflandırılarak başlıklar halinde değerlendirilmiştir. Bu çalışmada ayrıca narh defterlerine yansıdığı kadarıyla Rodosçuk piyasasında bulunan yiyecek maddelerinin çeşitliliği, yakınlığı nedeniyle özellikle İstanbul'da ve Saray'da tüketilen ürünlerle karşılaştırılarak zaman içinde meydana gelen değişimler belirlenmiş ve incelenen dönemin başından sonuna kadar önemli bir dönüşümün yaşanmadığı ortaya çıkmıştır. Varılan sonuçlardan bir diğeri de Amerikan menşeli yiyeceklerin henüz Rodosçuk'ta sahneye çıkmamış olmasıdır.

**Anahtar Kelimeler:** Osmanlı Devleti, Rodosçuk, Narh, Beslenme, Yiyecek Maddeleri

---

Doç. Dr., Sakarya Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Tarih Bölümü, uekin@sakarya.edu.tr

Bu makale iThenticate sistemi tarafından taranmıştır.

Makale Gönderim Tarihi: 17.01.2017

DOI: 10.17550/akademikincelemeler.285772

**Abstract**

*In this article, the nutrition culture of people living in Rodoscuk/Tekirdag located in the north-western part of the Sea of Marmara was discussed. The basic source to determine which products were widely consumed is narh registers. As it is known, narh means the upper limit of the prices of goods and services determined by the state by taking the opinion of the trade organizations. Narh registers, as they contain the lists of the goods in the market, are included in Şeriyeye (Court) Registers of the relevant kaza.*

*The products in the narh lists of 1638-1730 were classified according to their types and evaluated in titles. In this research, the variety of foodstuffs in Rodoscuk market, as reflected in the narh registers, were compared to the products consumed especially in Istanbul and the palace because of its closeness and thus revealed that there has not been any significant change from the beginning to the end of the period handled. Another result is that American foods have not yet entered in the markets of Rodoscuk.*

**Keywords:** *Ottoman Empire, Rodoscuk, Narh, Nutrition, Foodstuff*

## Giriş

14. yüzyılın ikinci yarısında Osmanlı topraklarına katılan Rodosçuk<sup>1</sup>, kısa zamanda Türkler tarafından iskân edilmiş, İstanbul'un fethinden sonra da sahip olduğu liman sayesinde önemli bir kavşak noktası haline gelmişti. Rodosçuk'u vazgeçilmez kılan özelliklerinin başında önemli yollar üzerinde bulunması gelmekteydi. Osmanlı yol sisteminde Rumeli'ndeki Sol kolun hemen yanından geçmesi, Edirne'den karayoluyla gelen malların buradan denizyoluyla İstanbul'a nakledilmesi ya da İstanbul'dan denizyoluyla getirilen top, silah gibi askeri malzemenin Rodosçuk üzerinden Edirne ve Balkanlara nakledilmesi şehrin ve limanının değerini arttıran bir rol oynuyordu. Ayrıca, İzmir, Mısır, Samakov gibi üretim merkezlerinden İstanbul'a sevk edilen ticari ve askeri emtia şehirdeki mahzenlerde depolanıyor, gerektiğinde başkente ya da diğer şehirlere gönderiliyordu.

Rodosçuk'un diğer bir özelliği Türklerin dışında Ermeni, Rum ve Yahudilerin bir arada barış içinde yaşadıkları bir yer olmasıdır. Farklı dinlere mensup çeşitli etnik toplulukların kendilerine mahsus yaşam biçimleri şehrin renkli kültürel dokusunun oluşmasına zemin hazırlamıştır.

Rodosçuk'un adeta İstanbul'un bir antreposu gibi hizmet görmesi şehirdeki mal çeşitliliğini etkilemiştir. Bu makalede, bahsedilen özelliğinden dolayı tercih edilen Rodosçuk kazasında 1638'den 1730'a kadarki yaklaşık bir asırlık zaman diliminde tüketilen gıda maddelerinin türleri ve bunların zaman içinde değişip değişmediği incelenecektir. Bu sayede henüz emekleme aşamasında denilebilecek Osmanlı gastronomi tarihine katkı sağlanması hedeflenmektedir.

## Osmanlı Mutfağı ve Narh Defterlerinin Beslenme Tarihindeki Yeri

Osmanlı beslenme kültürü birçok araştırmacının ilgi alanına girmiş ve bu konuda çok sayıda araştırma yapılmıştır. Padişah başta olmak üzere yüksek tabakalarda yer alan görevlilerden sıradan reyaya varıncaya kadar Osmanlı toplumunun tükettiği gıda maddeleri, pişirilen yemek-

---

1 Günümüzde Tekirdağ olarak bilinen kent, Osmanlı döneminde Rodosçuk'un dışında Tekfurdağı ve Cebel-i Tekfur olarak da anılmaktaydı.

ler, mutfaklarda kullanılan araç ve gereçler bu ilginin odak noktalarını oluşturmuştur.

Bu alandaki öncü çalışmalar, Lütfi Güçer gibi İstanbul'un iâşesine ilgi duyan araştırmacılar tarafından gerçekleştirilmiştir<sup>2</sup>. Ayrıca, Fiyat Devrimi tartışmaları bağlamında 1960'lı yıllardan itibaren Ö. Lütfü Barkan'ın Osmanlı saraylarına ait muhasebe defterleri<sup>3</sup> ile İstanbul ve Edirne'deki vakıflara alınan malların kayıtlarını yayımlaması<sup>4</sup> dolaylı da olsa Osmanlı döneminde tüketilen gıda maddeleri ve Osmanlı mutfağına olan ilgiyi arttırmıştır. Şevket Pamuk'un çalışması da aynı kapsamda değerlendirilmelidir<sup>5</sup>.

Osmanlı saray mutfağı üzerine yapılan en dikkat çeken araştırma Arif Bilgin'e aittir. Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı* adlı çalışmasında sadece Matbah-ı Âmir'e'nin kurumsal yapısını ele almamış, üretim alanından saraya gelinceye kadarki süreçte gıda maddelerini ayrıntılı bir şekilde incelemiştir<sup>6</sup>.

Bu alanda yapılan araştırmalarda son yıllarda dikkatlerden kaçmayan bir artış olduğu ve tıp tarihi araştırmalarından sefer lojistiğine varıncaya kadar pek çok araştırmacının yeni çalışmalara imza attıkları görülmektedir<sup>7</sup>.

2 Bu isimlerin başında Lütfi Güçer gelmektedir. Bkz. Lütfi Güçer, "XVIII. Yüzyıl Ortalarında İstanbul'un İâşesi İçin Lüzumlu Hububatın Temini Meselesi", *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, XI/1-4, İstanbul 1950, ss. 397-416; Aynı Yazar, *XV-XVII. Asırlarda Osmanlı İmparatorluğunda Hububat Meselesi ve Hububattan Alınan Vergiler*, İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Yay. İstanbul 1964.

3 Ömer Lütfü Barkan, "Saray Mutfağının 894-895 (1489-1490) Yılına Ait Muhasebe Bilançosu", *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, XXIII/1-2, (1962-1963), ss. 380-398; Aynı Yazar, "İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri", *Belgeler*, IX/13, Ankara 1979.

4 Ömer Lütfü Barkan, "Edirne ve Civarındaki Bazı İmaret Tesislerinin Yıllık Muhasebe Bilançoları", *Belgeler*, I/2, Ankara 1964, ss. 235-377; Aynı Yazar, "Süleymaniye Camii ve İmaret Tesislerine Ait Yıllık Bir Muhasebe Bilançosu 993/994 (1585/1586)", *Vakıflar Dergisi*, 9, Ankara 1971, ss. 109-161.

5 Şevket Pamuk, *İstanbul ve Diğer Kentlerde 500 Yıllık Fiyatlar ve Ücretler 1469-1998*, T.C. Başbakanlık Devlet İstatistik Enstitüsü, Ankara 200.

6 Arif Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, Kitabevi, İstanbul 2004.

7 Söz konusu çalışmalar 2010 yılında İhsan Doğramacı Bilkent Üniversitesi'nde düzenlenen bir sempozyumda Özge Samancı tarafından ayrıntılı bir şekilde

Osmanlı mutfağı üzerine yapılan çalışmaların temel kaynaklarını saraya alınan malların kaydedildiği muhasebe defterleri gibi çeşitli arşiv kayıtları, narh defterleri, yemek kitapları ve seyahatnameler oluşturmaktadır. Narh defterleri, piyasada bulunan malların listelerini barındırdığı için ayrı bir önem taşımaktadır. Bilindiği üzere narh, mal ve hizmet fiyatlarının esnaf örgütlerinin görüşü alınarak devlet tarafından belirlenen üst sınırını ifade etmektedir. Narh, mevsimlere göre olağan zamanlarda yapıldığı gibi, savaş, kıtlık, devalüasyon ve doğal afetler vuku bulduğunda da yapılırdı. Hangi ürüne narh veriliyorsa ilgili esnaf grubunun kethüda ve yiğitbaşlarına danışılır ve piyasa şartları da hesaba katılarak fiyat bu doğrultuda belirlenirdi.

Narh defterleri ile ilgili ilk çalışmalar yaklaşık 50 yıl önce 1964'te Halil Sahillioğlu tarafından yapılmıştır. Merhum yazar birkaç sene içinde yayımlanmış olduğu üç makalenin ilk ikisinde Bolu'daki eşya ve et fiyatlarını ortaya koymuş<sup>8</sup>, 1967'deki üçüncü makalede 1525 tarihli bir narh defterini ele almıştır<sup>9</sup>. Yazar, bu çalışmada, sadece fiyat listelerini sunmamış aynı zamanda narh kurumunun yapısını da irdelemiştir.

Mübahat Kütükoğlu ise 17. yüzyılın ilk yarısında yapılan sikke tashihlerinin ardından hazırlanan narhları yayımlanmış ve bu alana önemli bir katkı sağlamıştır. Kütükoğlu, 1618 yılına ait kayıtlar bulunmadığı için 1600, 1624 ve 1640 yıllarına ait narh listelerini yayımlamıştır. 1600 ve 1640 yıllarına ait olanlar İstanbul Kadılığı tarafından düzenlenmiştir. 1624 tarihli çalışma ise İstanbul kadılığı kayıtlarında bu tarihe ait narhlar bulunmadığı için Üsküdar, Bursa, Balıkesir ve Te-kirdağ sicillerindeki narhlara dayanmaktadır<sup>10</sup>.

---

değerlendirilmiştir. Ayrıntılı bilgi için bkz. Özge Samancı, "Avrupa'da ve Türkiye'de Yemek Tarihçiliğine Kısa Bir Bakış", *Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği*, Der. Ayşegül Avcı- Seda Erkoç, Elvin Otman, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2012, ss. 33-40

8 Halil Sahillioğlu, "Bolu'da Eşya Narh Fiyatları", *Çele*, 12, Ankara 1964, ss. 9-17; Aynı Yazar, "Bolu'nun Kasapları ve Et Narh Fiyatları", *Çele*, 13, Ankara 1964, ss. 21-27.

9 Halil Sahillioğlu, "Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1525 Yılı Sonunda İstanbul'da Fiatlar", *Belgelerle Türk Tarihi Dergisi*, I (1967), ss. 36-40; II (1967), ss. 54-56; III (1967), ss. 50-53.

10 Mübahat S. Kütükoğlu, "1009 (1600) Tarihli Narh Defteri", *Tarih Enstitüsü Dergisi*,

Bu konudaki başka bir inceleme Arif Bilgin'e aittir. Yazar, 1642-1708 yılları arasında Üsküdar'daki malların fiyatlarını listeler halinde sunmuş ve sistemin işleyişiyle ilgili bazı ayrıntıları ortaya koymuştur<sup>11</sup>.

Tespit edebildiğimiz kadarıyla Rodosçuk'taki mutfak kültürü hakkında sadece bir çalışma bulunmaktadır. Ancak bu eser günümüz Tekirdağ ve çevresine ait yemekler hakkındadır ve Osmanlı dönemindeki mutfak kültürü hakkında herhangi bir bilgi içermemektedir<sup>12</sup>.

Narh listelerinden çeşitli gıda, mal ve eşya fiyatlarının öğrenilebilmesi mümkündür. Bu defterler aynı zamanda Osmanlı toplumunun beslenme kültürü hakkında da bilgi veren çok değerli kaynaklardır. Toplumun hangi dönemlerde hangi gıda maddelerini tükettiğini anlamanın yanı sıra ürün farklılıklarını gözlemenin yolu da bu defterleri incelemekten geçmektedir.

Bu araştırmada yaklaşık yüz yıllık zaman diliminde 1586, 1587, 1589, 1590, 1591, 1592, 1593, 1594, 1595, 1596, 1597, 1598, 1599, 1600, 1601, 1602, 1603, 1604, 1605, 1606, 1607, 1608, 1609, 1610, 1612, 1613, 1615, 1616, 1617, 1618, 1620, 1623, 1625, 1626, 1627, 1628, 1629, 1631, 1632, 1633, 1634, 1635, 1636, 1637, 1638, 1639, 1640, 1642, 1643, 1644, 1645, 1646, 1647, 1648 ve 1650 numaralı Rodosçuk şer'iyye sicillerinde yer alan narh defterlerindeki gıda maddeleri tespit edilecek, bu zaman zarfında ürün çeşitliliğinde herhangi bir değişiklik olup olmadığı ortaya konulacaktır.

### **Rodosçuk Piyasasında Bulunan Gıda Maddeleri**

Günümüz Türk mutfağının oldukça zengin olduğu bilinmektedir. Bu zenginlik pek çok farklı unsurun Anadolu'da buluşması ile hayat bulmuştur. Bu unsurlar Orta Asya'dan gelen beslenme alışkanlıklarının

---

Sayı: 9, İstanbul 1979, ss. 1-85; Aynı Yazar, *Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri*, Enderun Kitabevi, İstanbul 1983, Aynı Yazar, "1624 Sikke Tashi-hinin Ardından Hazırlanan Narh Defterleri", *Tarih Dergisi*, Sayı: 34, ss. 123-182; Aynı Yazar, "XVIII. Yüzyıl Sonlarında İstanbul Piyasası", *Tarih Boyunca İstanbul Semineri*, İstanbul 1989, ss. 231-238.

11 Arif Bilgin, "Narh Listeleri ve Üsküdar Mal Piyasası (1642-1708)", *Üsküdar Sempozyumu Bildirileri*, C. IV, İstanbul 2007, ss. 155-191.

12 Mehmet Serez, *Tekirdağ ve Çevresi Mutfağı*, Tekirdağ 1997.

yanı sıra, Arap, Fars ve Bizans mutfaklarıyla Balkan ve Kafkas göçmenler aracılığıyla taşınan yiyeceklerin izlerini taşımaktadır. Zaman içinde meydana gelen etkileşim sonucunda Osmanlı mutfak kültürü ortaya çıkmıştır<sup>13</sup>. Rodosçuk, imparatorluğun ve Osmanlı mutfak kültürünün başkentine yakınlığı nedeniyle İstanbul’da tüketilen yiyecek-çecek kültürüne benzer öğeler barındırmaktadır.

### Un, Ekmek ve Unlu Mamuller

Trakya’daki Bergos, Babaeski, Ergeneköprüsü, Hayrabolu, Keşan, Malkara, İncecik, Çorlu, Karışdırın, Kırkkilise, Vize kazalarında yetiştirilen hububat İstanbul’a gönderilmek üzere Rodosçuk’a getiriliyor, buradaki mahzenlerde depolandıktan sonra uygun zamanda İstanbul’a gönderiliyordu<sup>14</sup>. Ayrıca Rodosçuk’un kırsal alanlarında arpa, çavdar, darı, yulaf ve buğday gibi tahıllar üretiliyordu. Bu açıdan bakıldığında şehrin hububat açısından büyük bir zenginliğe sahip olduğu anlaşılmaktadır. Nitekim Evliya Çelebi, bölgede yetişen ve çok kaliteli olan Devediş buğdayından övgüyle söz etmektedir<sup>15</sup>. Tarihsel kayıtlar Devediş buğdayının Rodosçuk kırsalı ile Çorlu’ya bağlı bazı köylerde yetiştirildiğini ortaya koymaktadır<sup>16</sup>. Bölgede ayrıca sarı buğday adlı bir başka buğday türünün daha üretildiği anlaşılmaktadır<sup>17</sup>.

Belgelerde hangi tür buğdaydan yapıldığı belirtilmeyen dört tür unun ismi geçmektedir. Has un, harcî un, vasat un ve kepekli un. Ancak belirtmek gerekir ki, kepekli un sadece bir kez, o da 1718 yılında

13 Osmanlı mutfak kültürünün ortaya çıkışı ve etkileyen unsurlar hakkında bkz. Arif Bilgin, “Osmanlı İstanbul’unda Yemek Kültürü”, *Antik Çağ’dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi*, C. IV, Ed. Coşkun Yılmaz, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür AŞ., İstanbul 2015, ss. 174-180; Özge Samancı, “Yenileşme ve Cumhuriyet Dönemlerinde İstanbul Mutfak Kültürü”, *Antik Çağ’dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi*, C. IV, ss. 200-204.

14 Suraiya Faroqhi, “İstanbul’un İlaşesi ve Tekirdağ-Rodosçuk Limanı (16.-17. Yüzyıllar)”, *ODTÜ Gelişme Dergisi*, 1979-1980 Özel Sayısı, Ankara 1981, 143 vd.

15 Evliya Çelebi b. Derviş Mehmed Zıllı, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, Haz. Yücel Dağlı-Seyit Ali Kahraman, 6. Kitap, YKY, İstanbul 2002, s. 153.

16 Hacer Ateş, *Kuzey Marmara Sahilleri ve Ard Alanında Şehirleşmenin Tarihi Süreci: XVI.-XVII. Yüzyıllarda Tekirdağ ve Yöresi*, İstanbul Üniversitesi SBE, Yayınlanmamış Doktora Tezi, İstanbul 2009, s. 267.

17 Hacer Ateş, *a.g.e.*, s. 267.

yapılan narha yansımıştır. Vasat un ise 1720 yılından önceki narhlarda görülmemektedir.

Reyanın temel ihtiyaç maddelerinden biri olan ekmeğin sağlanması Osmanlı yönetiminin titizlikle üzerinde durduğu meselelerden biri olmuştur. Bu nedenle zahirenin temininden fırınların açılış ve işleyişine kadar devlet her alana müdahale etmiştir. Pişirilen ekmeğin niteliği de denetime tabi tutulmuştur. İhtisap kanunlarında belirtildiğine göre, ekmek yapılacak unun içine yabancı madde karıştırılmaması, iyi elenmesi ve iyi pişirilmesi gerekmekte, aksi halde cezalandırılacakları belirtilmektedir<sup>18</sup>.

İncelenen narhlarda karşımıza çıkan gıda maddelerinin başında ekmek gelmektedir. Ekmek, nân-ı azîz olarak da anılmaktadır. Has ve harcî olmak üzere iki çeşidinin bulunduğu tespit edilmiştir. Ramazan ayında has ekmeğin üzerine çörek otu dökülerek pişirilmesi istenmektedir. Şekilleri hakkında herhangi bir bilgiye rastlanmamış olmakla birlikte ilkinin kaliteli bir ekmek olduğunu biliyoruz. 1053/1643 yılının Şaban ayında düzenlenen bir narh listesinde beyaz pide adında başka bir ekmek cinsine de rastlanmıştır. Muhtemelen bu pide, sadece Ramazan aylarında pişirilen bir ekmek türü olmalıdır.

Narh listelerinde görülen diğer unlu mamuller için de benzer standartlar getirilmiştir. Narh sırasında her birinin gramajı kesin olarak belirtilmektedir. Söz konusu unlu mamulleri şu şekilde sıralayabiliriz: Şehriye (şa'riyye)<sup>19</sup>, Mısır şehriyesi<sup>20</sup>, kaba çörek, yağlı çörek, gevrek, hurda halka, halka simit, mayalı simit, nohut simidi, kaba nohut simidi, kâhî, tabe kâhî, yağlı kâhî, ekşi tabe halka, yağlı lokum, ağzı açık börek, ıspanak böreği, kabak böreği, merdane böreği, katmer börek ve nişasta<sup>21</sup>.

18 Mehmet Demirtaş, *Osmanlıda Fırıncılık, 17. Yüzyıl*, Kitap Yayınevi, İstanbul 2008, ss. 118-119.

19 Şehriye, Arapça Şa'riyye'den bozma bir kelime olup çeşitli şekillerde kesilen çorbalık ve pilavlık küçük hamurlardır (Priscilla Mary Işın, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, Kitap Yayınevi, İstanbul 2010, ss. 349-350).

20 Matbah-ı Âmire'ye Mısır'dan getirilen şehriye için bkz. Arif Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, Kitabevi, İstanbul 2004, s. 229.

21 Osmanlı mutfağında buğdaydan yapılan nişastanın en iyi cinsi beyaz devediş buğ-



## Tahıllar

Pirinç, Osmanlı halkının sevdiği yiyeceklerin başında gelmekteydi. Pilav başta olmak üzere çorba, zerde gibi birçok yemeğin yapımında kullanılmaktaydı. Rodosçuk çarşı ve dükkânlarında en fazla satılan iki pirinç türünden biri olan Filibe pirinci Bulgaristan'daki aynı adlı sancakta üretiliyordu. Mısır'ın ele geçirilmesinden önce İstanbul'da da en çok tercih edilen pirinç türüydü. Bu tarihten sonra Filibe pirincinin yerini Dimyat pirinci de denilen Mısır pirinci almaya başlamıştır<sup>22</sup>. Belki de Filibe pirincinin gözden düşmesinin nedeni renginin kırmızımtırak olmasıdır<sup>23</sup>.

Diğer tahıllar ise aşlık buğday, şair (arpa), bulgur, mercimek, nohut, bakla, yulaftır.

## Et ve Et Ürünleri

Et, Osmanlı mutfak kültürünün temel ögesi olarak nitelendirilebilir. Türklerin Orta Asya'dan beri gelen bu alışkanlığı Osmanlı döneminde de devam etmiştir<sup>24</sup>.

En çok tercih edilen et, koyun ve kuzu eti idi. Tercih sıralamasında koyun ve kuzuyu keçi ve oğlak eti izliyordu. İnek, öküz, manda gibi hayvanların etlerine de narh verilmiş olmakla beraber bu etler daha ziyade sucuk ve pastırma yapımında kullanılıyordu. Nitekim Kelemen Mikes, sayıları hayli kalabalık olan Ermenilerin manda kesip etinden sucuk yaptıkları ve kuruttukları bu sucukları yıl boyunca yediklerine dikkat çekmektedir<sup>25</sup>.

---

dayından elde edilirdi. Pelte, tatlı sucuk ve bazı helvaların yapımında kullanılırdı (Priscilla Mary Işın, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, s. 278).

22 Priscilla Mary Işın, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, s. 307.

23 Marianna Yerasimos, *Evllya Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü, Yorumlar ve Sistematik Dizin*, Kitap Yayınevi, 2. Baskı, İstanbul 2014, s. 137.

24 Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, Boyut Yayıncılık, 13. Baskı, İstanbul 2014, s. 79.

25 Kelemen Mikes, *Osmanlı'da Bir Macar Konuk Prens Rakoczi ve Mikes'in Türkiye Mektupları*, Çev. Edit Tasnadi, Günümüz Türkçesine Uyarlayan: Figen Turna, Aksoy Yayıncılık, İstanbul 1999, s. 74.

Tavuk, ördek, kaz gibi kanatlı hayvanların etleriyle ilgili herhangi bir narh kaydına rastlanmamış olmakla birlikte Rodosçuk kazasının tavuklarıyla ünlü olduğunu ve bölgede yetiştirilen tavukların ocaklık olarak Saray'a gönderildiğini biliyoruz<sup>26</sup>.

Sakatat olarak ciğer, paça, ayak, mumbar ve pişmiş kelle satışı yaygındı. Ayrıca koyun, kuzu, keçi gibi hayvanlardan kebab yapıp satan dükkânlar da mevcuttu.

### Deniz Ürünleri

Şehrin başka bir denize kıyısı olmadığı için Rodosçuk piyasasında Marmara Denizi'nde tutulan balıkların dışında herhangi bir balık türüne ya da deniz ürününe rastlanmamıştır.

Bu balıklardan ilki Alekerde'dir. Sicillerde ismi sıkça geçen bu balık, tuzlanmış torik olan Lakerda değildir. Âşık Mehmed, Alakerde'nin renginin siyah-beyaz ve boyunun bir metre civarında olduğunu ve Haliç'te bolca bulunduğunu bildirmektedir. Evliya Çelebi ise bu balığın Boğaz'ın her iki yakasında da avlanan balıklardan biri olduğunu ifade etmektedir<sup>27</sup>.

Palamut, uskumru, kolyoz ve lüfer balıkları farklı mevsimlerde Karadeniz, Marmara Denizi ve Akdeniz'de bulduklarından adı geçen denizlerin kıyılarında yaşayanlar tarafından çok iyi bilinmektedir<sup>28</sup>. Rodosçuk'ta bu balıkların tazesinin yanı sıra kurutulmuş ve salamuraları da satılmaktaydı.

Eskiçağlardan beri zenginliğin ve statükonun sembolü olan havyar ve kara havyar Rodosçuk narhlarında karşılaştığımız balık dışındaki tek deniz ürünüdür. Fiyatı balıklarla karşılaştırıldığında 4-5 misli olan havyar hemen hemen her narh defterinde görülmektedir. Bir diğer balık türü olan Morina balığı da muhtemelen havyarı için tercih ediliyordu<sup>29</sup>.

26 Arif Bilgin Osmanlı Saray Mutfağı, s. 223.

27 Marianna Yerasimos, *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü, Yorumlar ve Sistematik Dizin*, s.177.

28 Bu balıklar hakkında bkz. Karekin Deveciyan, *Türkiye'de Balık ve Balıkçılık*, Çev. Erol Üyepazarcı, Aras Yayıncılık, İstanbul 2006, s. 50vd.

29 Bu balık hakkında bkz. Mustafa Zengin, "Unutulan Bir Avcılık Kültürü, Kaybolan

## Sebzeler ve Yeşillikler

Şalgam, taze ve kuru sarımsak, soğan, arpacık soğanı, kaba arpacık soğanı, havuç, patlıcan (badıcan), hıyar, kabak, turp, börülce, lahana, tere, pancar, ıspanak (isfinah), marul, pırasa, maydanoz (ma'denus), taze pancar, mürdük (mürdümük veya maş) piyasada rahatlıkla bulunabilen sebze ve yeşilliklerdendir.

## Meyveler

Rodosçuk kazasının meyveler açısından oldukça zengin olduğunu hem belgeler hem de tarihi tanıklıklar aracılığıyla biliyoruz. Farklı zamanlarda şehirde bulunan üç seyahatname ve anı yazarı aşağı yukarı aynı ifadeleri kullanmışlardır. Örneğin, 1660 civarında Tekirdağ'a gelen Evliya Çelebi, şehrin bağ ve bahçelik içinde olduğunu belirtmektedir<sup>30</sup>.

1670'lerin başında Tekirdağ'ı ziyaret eden Josephus Grelot, şehrin deniz boyunca uzandığını, kara tarafında ise lezzetli meyvelerle dolu bahçeler bulunduğunu, bolca salatalık, pamuk, kavun, karpuz yetiştirildiğini belirtmektedir. Ancak seyyah bölgede çok sayıda bahçıvan bulunmasına rağmen, Türkiye'nin diğer yörelerinde olduğu gibi buralarda da bahçeciliğin gelişmediğini, doğanın verdikleri ile yetindiklerini söylemekte, İzmit'te yetişen meyvelerin daha lezzetli olduğunu eklemektedir<sup>31</sup>.

1720'den itibaren yaklaşık kırk yıl boyunca Rodosçuk'ta yaşayan Kelemen Mikes'in şehir ve etrafındaki bağlar ve bahçeler hakkındaki gözlemleri zengin bilgiler içermektedir. Mikes'e göre her tarafta bakmaya doyulamayan bağ ve bostan bulunmakta, burada yetiştirilen üzüm ve meyveler oldukça kaliteli, üstelik de ucuzdur<sup>32</sup>.

Seyahatname yazarlarının yanı sıra sicillerdeki pek çok belge şehrin bağlarla çevrili olduğunu ortaya koymaktadır. Bu bağlarda çok

---

Bir Balık Türü: Antik Çağların Son Temsilcileri Morinalar", *Balık Kitabı*, Ed. Emine Gürsoy Naskali, Kitabevi, İstanbul 2015, ss. 237-295.

30 Evliya Çelebi b. Derviş Mehmed Zıllı, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, Haz. Yücel Dağlı-Seyit Ali Kahraman-Robert Dankoff, 8. Kitap, YKY, İstanbul 2001, s. 347.

31 Josephus Grelot, *İstanbul Seyahatnamesi*, Çev. Maide Selen, Pera Turizm ve Ticaret AŞ, İstanbul 1998, s. 45.

32 Kelemen Mikes, *Osmanlı'da Bir Macar Konuk Prens Rakoczi ve Mikes'in Türkiye Mektupları*, ss. 63-64.

sayıda üzüm çeşidi yetiştirilmektedir. Rodosçuk piyasasında rastlanan üzümler şunlardır: Razaki üzüm<sup>33</sup>, beylerce üzümü<sup>34</sup>, elleme beylerce üzümü, Halep beylerce üzümü, siyah üzüm, kızıl üzüm, şah dane üzüm, Halep siyahı, Lapseki üzümü, Keşan üzümü, âvenk ya da havenk üzümü<sup>35</sup>, elleme siyah üzüm, parmak üzümü ve kuş üzümü<sup>36</sup>.

Lop incir<sup>37</sup>, sarıca incir, Urla lop inciri, dizi inciri ve nazlı incir, narh listelerinde görülen incir cinsleridir. Nar ise yetiştiği bölgeye göre adlandırılmaktadır: İzmir narı, Edincik narı, Gemlik narı ve Mudanya narı.

Evliya Çelebi'nin övgüyle söz ettiği Tekirdağ vişnesi<sup>38</sup> iki türüyle sicillere yansımıştır: Kadı vişnesi ve kara vişne.

Amasya eriği, Belgrat eriği, ekşi erik, bardak eriği<sup>39</sup> en çok narh verilen erik türleridir.

Armut türlerinden sadece üç tanesine rastlanmıştır. Bunlar, Bozdoğan armudu<sup>40</sup>, ahlut armudu ve aşlama armut.

33 İran, Anadolu ve Ortadoğu'da yaygın olarak yetiştirilen iri ve uzun taneli beyaz bir üzüm türüdür. İçerdiği şeker miktarı yüksektir. Aynı zamanda çekirdekli kuru üzüm de yapılırdı (Priscilla Mary Işın, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, s. 394).

34 Türkiye'de yetişen en eski üzüm çeşitlerinden biridir. Bolu, Bilecik ve Aydın'da da üretildiği bilinmektedir (Priscilla Mary Işın, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, s. 392).

35 Kalın kabuklu olan bu üzüm çeşidi asılarak saklanmaktadır (Priscilla Mary Işın, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, s. 393).

36 Siyah, küçük ve çekirdeksiz bir üzüm türüdür. Eskiçağlardan beri Yunanistan'da yetişen bu üzüm cinsi 16. yüzyıldan itibaren Osmanlı mutfağında da kullanılmaya başlanmıştır (Priscilla Mary Işın, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, s. 394).

37 En iyi kuru incir, büyük, yeşil kabuklu ve tatlı olan bu incirden yapılmaktadır (Priscilla Mary Işın, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, s. 161).

38 Evliya Çelebi Malatya'nın meyvelerini anlatırken Tekirdağ vişnesini "ve kirazı ve vişnesi vardır ammâ İslâmbol kirazı gibi ve Tekirdağ vişnesi gibi danedâr ve âbdâr değildir" diye tarif etmektedir (Evliya Çelebi b. Derviş Mehmed Zillî, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, Haz. Yücel Dağlı-Seyit Ali Kahraman, 4. Kitap, YKY, İstanbul 2001, s. 17; ayrıca İstanbul'daki Hoşafçıların Tekirdağ vişnesinden hoşaf yaptıklarını belirtmektedir. Bkz. Evliya Çelebi b. Derviş Mehmed Zillî, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, Haz. Yücel Dağlı-Seyit Ali Kahraman, 1. Kitap, YKY, İstanbul 2006, s. 285).

39 Siyah ve beyaz türleri olan, mürdüm eriğine benzeyen tatlı bir erik türüdür. Kurusundan hoşaf yapılırdı (Priscilla Mary Işın, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, s. 109).

40 Katırbaşı veya dolap armudu olarak da bilinmektedir. Sert ama lezzetli, kırmızı yanaklı bir armuttur (Priscilla Mary Işın, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, s. 30).

Elma çeşitlerinin daha fazla olduğu görülmektedir. Karamürsel ak elması, Sinop elması, Ferik elma, Karadeniz elması, Timur elma, miskî elma veya misket elma. Ferik elması ile miskî veya misket elmanın birbirlerine benzedikleri belirtilmektedir<sup>41</sup>.

Diğer meyveler ve meyve kuruları ise şunlardır. Kayısı, Şam kayısı, karpuz, kavun, kızılıcık, iğde, tatlı turunç, ekşi turunç, limon, İzmit kirazı, hünnap, harnup, Kıbrıs harnubu, leblebi, fındık, fıstık, ceviz-i rumi, Bursa kestanesi, Karadeniz kestanesi, kayısı kurusu, kızılıcık kurusu, hurma zeytini, Edremit zeytini, Taşözü zeytini, İzmir zeytini ve Erdek zeytini.

### **Süt ve Süt Ürünleri**

Araştırmamızın kapsadığı dönemde süt ve yoğurt narh listelerinde çok az görülmüş, süt için 1643'te bir kez, yoğurt için de 1643 ve 1647'de iki kez narh verilmiştir.

Narh defterleri, Rodosçuk'un peynir çeşitleri açısından oldukça zengin olduğuna işaret etmektedir. Koyun sütünden yapılan ve kaşara benzeyen kaşkaval, bir tür lor peyniri olan Midilli peyniri, incir suyu gibi maddelerle mayalanan süttten imal edilen teleme peyniri<sup>42</sup>, yağsız süttten yapılan ve tuzlanarak tulumlara basılan tulum peyniri<sup>43</sup>, Eflak peyniri, tekerlek Anabolu peyniri ve lor peyniri sıkça karşımıza çıkmaktadır.

### **Tatlandırıcılar**

Osmanlı döneminde şeker az bulunan bir üründü ve çoğunlukla Mısır ve Kıbrıs'tan geldiği için oldukça pahalıydı. Bu nedenle şeker yerine tatlandırıcı olarak daha çok bal veya pekmez kullanılıyordu. İncelenen dönemde Rodosçuk'ta da şekerin baldan daha pahalı olduğu görülmektedir. Örneğin 1643-1645 yıllarında şekerin okkası (yaklaşık 1283 gr) 60 akça iken yerli balın 14, Atina ve Rumeli ballarının okkası 12 akça idi. Pahalılığından olsa gerek her defterde farklı bal türlerine rastlanırken şekere sadece birkaç kez narh verildiği görülmektedir.

41 Priscilla Mary Işın, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, s. 106.

42 Teleme peynirine sadece 1720 yılında yapılan narhta rastlanmıştır.

43 Bu peynir türleri için bkz. Priscilla Mary Işın, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, ss. 299-303.

Rodosçuk piyasasında yerli bal, Atina balı ve Rumeli balı olmak üzere üç çeşit bala rastlanmıştır. Bunlardan Atina balı, hakkında en çok bilgiye sahip olduğumuz bir türdür. Antik Çağ'dan beri meşhur olan Atina balı, sadece Rodosçuk'ta değil İstanbul'da da çok seviliyordu<sup>44</sup>. Ne yazık ki narhlarda nadiren balın süzme mi (asel-i musaffa) yoksa petek mi (asel-i gömeç) olduğu belirtilmektedir.

Rodosçuk'un çevresindeki geniş alanlarda yetiştirilen üzüm çeşitli şekillerde değerlendiriliyordu. Kuru üzümün yanı sıra üzüm şirasından tatlı ve ekşi pestil, köfter imal ediliyordu<sup>45</sup>. Ama piyasada en çok karşılaşılan üzümden mamul yiyecek pekmezdi. İncelenen dönemde şehir merkezindeki evlerde bile çok sayıda şirahane ile pekmez ocağının bulunması pekmez üretiminin ne kadar yaygın olduğunu göstermesi bakımından anlamlıdır. Yerli pekmezden başka Kırkkilise pekmezi de hayli revaçtaydı.

Narh listelerinde bal ve pekmezden yapılan tatlılar da zikredilmektedir. Bunlar ballı bademli ak helva, sabuni helva, reşîdî helva veya reşîdiyye helvası<sup>46</sup>, cevizli pekmezden ak helva, kozlu helvadır. Ayrıca hoşafın da sıkça tüketildiği anlaşılmaktadır<sup>47</sup>.

Üzüm söz konusu olduğunda birçok yemeğin içine giren sirke- den de bahsetmek gerekir. Piyasada, nitelikleri belirtilmeyen yerli sirke- den başka Mudanya sirkesi de satılmaktaydı.

## Baharatlar

Renk, koku ve tat veren, ilaç yapımında kullanılan her çeşit bitki baharat olarak tanımlanmaktadır<sup>48</sup>. Osmanlı döneminde birçok baharat

44 Nurdan Şafak, "Bir Vakıf Şartı Olarak Atina Balı Meselesi", *İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Tarih Dergisi*, Sayı: 60 (2014/2), İstanbul 2014, ss. 1-16.

45 Bunların yapılışı hakkında bkz. Priscilla Mary Işın, *Gülbeşeker, Türk Tatlıları Tarihi*, Yapı Kredi Yayınları, 2. Baskı, İstanbul 2009, s. 198 vd.

46 Sabunî ve reşîdiyye helvaları için bkz. Priscilla Mary Işın, *Gülbeşeker, Türk Tatlıları Tarihi*, ss. 155-157.

47 Evliya Çelebi İstanbul'daki esnaflardan bahsederken 500 tane hoşafçı dükkânının bulunduğunu ve bu dükkânlardan bazılarında Tekirdağ'ında yetiştirilen vişneden hoşaf yapıldığını dile getirmektedir (Evliya Çelebi b. Derviş Mehmed Zillî, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, Haz. Yücel Dağlı-Seyit Ali Kahraman, 1. Kitap, YKY, İstanbul 2006, s. 285).

48 Arif Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, Kitabevi, İstanbul 2004, s. 222.

çeşidi hem seçkinlerin hem de sıradan reayanın tükettiği yiyeceklerde kullanılmıştır<sup>49</sup>.

Narhlarda karşımıza çıkan baharatlardan ilki anasondur. Anavatanı Batı Anadolu olan anason, eskiden beri tüketilen yabancı bir bitkinin tohumudur. Rakı ve şarap başta olmak üzere birçok alkollü içkiyi tatlandırma maksadıyla kullanıldığı gibi çeşitli hamur işlerine ve kebablara konulduğu da bilinmektedir<sup>50</sup>. Osmanlı Sarayı'na alınan mallar arasında rastlanan anasonun ekmek yapımında da kullanıldığı anlaşılmaktadır<sup>51</sup>. Ne yazık ki incelenen belgelerde anasonun hangi alanda kullanıldığına dair bir bilgiye rastlanmamıştır.

Narh defterlerinde iki çeşit kimyona tesadüf ediyoruz: Kimyon-ı Anadolu ve Kimyon-ı Mısırlı. Ne yazık ki birincisinin Anadolu'nun hangi bölgesinden geldiğini tespit edemiyoruz.

Kayıtlarda fülül olarak geçen karabiber, hem Doğu'da hem de Batı'da yaygın bir şekilde kullanılmaktaydı. Güneydoğu Asya'nın tropik bölgelerinde yetişen karabiber, kayıtlardan izlenebildiği kadarıyla Osmanlı mutfağının vazgeçilmez baharatlarından biriydi<sup>52</sup>.

Hardal, zencefil (zencebil), karanfil, za'feran, tarçın gibi baharatlar yemeklerde tatlandırıcı olarak kullanılmaktaydı.

## Yağlar

Osmanlı mutfağında en çok kullanılan yağların başında sadeyağ (revgan-ı sade) gelmektedir. Ayrıca çeşitli hayvanların içyağları ile kuyruk yağı da tercih ediliyordu. 17. yüzyılda Rodosçuk'ta bulunan yağhanelerde keten tohumundan elde edilen beziryağı ile küspesinin sarayın ve halkın ihtiyaçları için İstanbul'a gönderildiği bilinmekte-

---

49 Baharat çeşitleri ve kullanım alanları hakkında bkz. Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfacı*, s. 51 vd.

50 Andrew Delby, *Tehlikeli Tatlar; Tarih Boyunca Baharat*, Çev. Nazlı Pişkin, Kitap Yayınevi, İstanbul 2004, s. 208; Priscilla Mary Işın, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, Kitap Yayınevi, İstanbul 2010, s. 27 ve 312.

51 Arif Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfacı*, s. 69, 221 ve 274.

52 Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfacı*, s. 53; Priscilla Mary Işın, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, ss. 55-56.

dir<sup>53</sup>. Evliya Çelebi, İstanbul'daki Balıkpazarı'nda Rum aşçıların baklıkları Mısır ve Tekirdağı'ndan gelen beziryağıyla pişirdiklerini ifade etmektedir<sup>54</sup>.

Susam yağı (şirugan) ise sıvı yağ gerektiğinde müracaat edilen bir yağ türüydü. Özellikle Kuzeybatı Anadolu'da ciddi bir susam yağı endüstrisi oluşmuştu ve devlete ait yağhanelerden elde edilen susam yağı kolayca ulaşılabilir olduğu için yaygın bir şekilde tüketiliyordu<sup>55</sup>.

Zeytinyağının (revgan-ı zeyt) ise daha çok aydınlatmada kullanıldığına dair yaygın bir kanaat bulunmaktadır. Ancak bu yağ, aydınlatmanın dışında sabun ve ilaç imalinde<sup>56</sup>, bazen de taşımacılıkta yararlanılan develerin derilerinin zarar görmemesi için hazırlanan karışımda da kullanılıyordu<sup>57</sup>. Yaygın olmamakla beraber, yemek yapımında da tercih ediliyordu<sup>58</sup>. Rodosçuk'a ait hemen hemen her narh defterinde zeytinyağına rastlanması çokça tercih edilen bir yağ türü olduğunu göstermektedir. Aydınlatmanın yanı sıra şehirde yaşayan ve sayıları 40 haneyi bulan Yahudilerin inançları gereği bu yağı tercih ettiklerini varsayabiliriz.

### Tuz Çeşitleri

Rodosçuk piyasasında satılan üç çeşit tuza rastlanmıştır. Kara tuz, beyaz tuz ve Eflak tuzu. Beyaz ve siyah tuzun nitelikleri hakkında her-

53 Suraiya Faroqhi, "İstanbul'un İaşesi ve Tekirdağ-Rodosçuk Limanı (16.-17. Yüzyıllar)", s. 150.

54 Evliya Çelebi b. Derviş Mehemed Zıllî, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, Haz. Yücel Dağlı-Seyit Ali Kahraman, 1. Kitap, YKY, İstanbul 2006, s. 291).

55 Susam yağının üretim ve tüketimi hakkında bkz. Fikret Yılmaz, "16. Yüzyılda Tarımsal Yapılarda Değişim, Akdeniz Mutfağı ve Yağ Kullanımı", *Tarih ve Toplum Yeni Yaklaşımlar*, Sayı: 10 Bahar 2010, İstanbul, ss. 23-42.

56 Faruk Doğan, "Osmanlı Devletinde Zeytinyağı Üretimi ve Tüketimi", *Türk Mutfağı*, (Ed). Arif Bilgin-Özge Samancı, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 2008, s. 232.

57 Suraiya Faroqhi, "Camels, Wagons and The Ottoman State in The Sixteenth and Seventeenth Centuries", *The Institute of Middle Eastern Studies*, 14, 1982, s. 530; Ümit Ekin, Osmanlı İmparatorluğu'nda Nakliye Hayvanlarının Bakımı ve Masrafları", *Kebekeç*, Sayı: 17, Ankara 2004, ss. 331-332.

58 16. yüzyılın sonlarından itibaren zeytinliklerin artmasının nedenleri hakkındaki tartışma için bkz. Fikret Yılmaz, aynı makale.



hangi bir bilgiye sahip değiliz. Ancak Eflak tuzu sadece Rodosçuk'ta değil İstanbul'da da oldukça revaçta ve diğerlerine nazaran daha pahalıydı<sup>59</sup>.

Narhlara yansımamış olmakla birlikte Rodosçuk'ta ciddi bir şarap üretim ve tüketiminin olduğu anlaşılmaktadır. Bölgede imal edilen şarap burada yaşayan gayrimüslimlerin yanı sıra yasak olmakla beraber Müslümanlar tarafından da tüketilmekte, satılmak üzere bazen İstanbul'a da gönderilmektedir. Uzun yıllar yaşadığı için Rodosçuk'taki toplumsal yaşamın her yönüne tanıklık etmiş olan Kelemen Mikes, şehirde pek çok meyhanenin bulunduğuna dikkat çekmektedir.

Listeler incelendiğinde aynı dönemde herhangi bir Osmanlı şehrinde karşılaşılabilecek benzer ürünler bulunduğu görülmektedir. Hepsinden önemlisi Amerika'nın keşfinden sonra yavaş yavaş dünyaya yayılmaya bazı sebzelerin henüz adına bile rastlanmamıştır. Her ne kadar mısır için 18. yüzyılın ikinci yarısını, patates için de 19. yüzyılı beklemek gerekse bile domates ya da domatese benzer bir biber türü olması muhtemel kavatanın<sup>60</sup> narhlarda görünmesi beklenebilirdi. En azından şimdilik Amerikan menşeli herhangi bir yiyeceğin incelenen dönemde Rodosçuk piyasasında bulunmadığı anlaşılmaktadır. Buna rağmen Rodosçuk narh listelerinde yer alan ürün yelpazesinin oldukça zengin olduğu söylenebilir.

## Sonuç

Osmanlı beslenme mutfak ve beslenme kültürüne yönelik araştırmalar daha ziyade yirminci yüzyılın ilk yarısında dünyada, ikinci yarısında da Türkiye'de gündeme gelen Fiyat Devrimi tartışmalarından sonra başlamıştır. İstanbul'un iaşesi ve Osmanlı sarayları ile büyük şehirlerdeki vakıflara ait imaretlere alınan gıda maddelerinin fiyatlarını belirlemeyi amaçlayan çalışmaların alana en önemli katkısı daha sonra yapılacak incelemelere altyapı oluşturmak olmuştur. Sonraki dönem-

---

59 Arif Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, s. 128.

60 Zaman zaman yeşil bir domates çeşidi olarak nitelenen ama domatesten ziyade bere benzeyen bu sebzenin Osmanlı sarayına giriş tarihi 1692-93'tür. Yaprakları da yenen bu bitki hakkındaki tartışmalar için bkz. Priscilla Mary Işın, "Kavata'nın Peşinde", *Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği*, ss. 197-214.

de Osmanlı mutfağının tarihi kökenleri, Matbah-ı Âmire'nin işleyişi, alınan mallar, çeşitli gıda maddelerinin tıpta kullanımı, sefere çıkan ordunun beslenmesi, yemek tarifleri gibi pek çok konuda araştırma ve incelemeler ortaya konulmuştur.

Osmanlı mutfak kültürünün temel kaynaklarını arşiv belgeleri, seyahatnameler, anılar ve yemek kitapları oluşturmaktadır. Bu konuda en zengin içeriğe sahip arşiv belgelerinin başında narh defterleri gelmektedir. Bu araştırmada 1638-1730 yıllarına ait Rodosçuk şer'iyeye sicillerinde bulunan narh defterleri kullanılmıştır. Söz konusu dönemde Rodosçuk piyasasında karşılaşılan gıda maddeleri, un ve unlu maddeler, tahıllar, et ve et ürünleri, deniz ürünleri, sebzeler ve yeşillikler, meyveler, süt ve süt ürünleri, tatlılar ve tatlandırıcılar, baharatlar, yağlar ve tuz çeşitleri şeklinde sınıflandırılmış, seyahatnameler ve mevcut literatür ışığında değerlendirilmiştir. Narh listelerinden izlenebildiği kadarıyla, incelenen dönemde ürün yelpazesinde büyük değişiklikler yaşanmadığı, Amerika gibi başka coğrafyalardan gelen yeni gıda maddelerinin henüz bu topraklara uğramadığı ortaya çıkmıştır.

## Kaynakça

### 1. Arşiv Belgeleri

Rodosçuk Şer'iyye Sicili No: 1586, 1587, 1589, 1590, 1591, 1592, 1593, 1594, 1595, 1596, 1597, 1598, 1599, 1600, 1601, 1602, 1603, 1604, 1605, 1606, 1607, 1608, 1609, 1610, 1612, 1613, 1615, 1616, 1617, 1618, 1620, 1623, 1625, 1626, 1627, 1628, 1629, 1631, 1632, 1633, 1634, 1635, 1636, 1637, 1638, 1639, 1640, 1642, 1643, 1644, 1645, 1646, 1647, 1648 ve 1650.

### 2. Kitaplar ve Makaleler

Ateş, Hacer, *Kuzey Marmara Sahilleri ve Ard Alanında Şehirleşmenin Tarihi Süreci: XVI.-XVII. Yüzyıllarda Tekirdağ ve Yöresi*, İstanbul Üniversitesi SBE, Yayınlanmamış Doktora Tezi, İstanbul 2009.

Barkan, Ömer Lütfi, "Edirne ve Civarındaki Bazı İmaret Tesislerinin Yıllık Muhasebe Bilançoları", *Belgeler*, I/2, Ankara 1964, ss. 235-377.

Barkan, Ömer Lütfi, "İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri", *Belgeler*, IX/13, Ankara 1979.

Barkan, Ömer Lütfi, "Saray Mutfağının 894-895 (1489-1490) Yılına Ait Muhasebe Bilançosu", *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, XXIII/1-2, (1962-1963), ss. 380-398.

Barkan, Ömer Lütfi, "Süleymaniye Cami ve İmaret Tesislerine Ait Yıllık Bir Muhasebe Bilançosu 993/994 (1585/1586)", *Vakıflar Dergisi*, 9, Ankara 1971, ss. 109-161.

Bilgin, Arif, "Narh Listeleri ve Üsküdar Mal Piyasası (1642-1708)", *Üsküdar Sempozyumu Bildirileri*, C. IV, İstanbul 2007, ss. 155-191.

Bilgin, Arif, "Osmanlı İstanbul'unda Yemek Kültürü", *Antik Çağ'dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi*, C. IV, Ed. Coşkun Yılmaz, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür AŞ., İstanbul 2015, ss. 174-180.

Bilgin, Arif, *Osmanlı Saray Mutfağı*, Kitabevi, İstanbul 2004.

Delby, Andrew, *Tehlikeli Tatlar, Tarih Boyunca Baharat*, Çev. Nazlı Pişkin, Kitap Yayınevi, İstanbul 2004.

- Demirtaş, Mehmet, *Osmanlıda Fırıncılık, 17. Yüzyıl*, Kitap Yayınevi, İstanbul 2008.
- Doğan, Faruk, “Osmanlı Devletinde Zeytinyağı Üretimi ve Tüketimi”, *Türk Mutfağı*, (Ed). Arif Bilgin-Özge Samancı, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 2008, ss. 231-241.
- Deveciyan, Karekin, *Türkiye’de Balık ve Balıkçılık*, Çev. Erol Üyepazarcı, Aras Yayıncılık, İstanbul 2006.
- Ekin, Ümit, Osmanlı İmparatorluğu’nda Nakliye Hayvanlarının Bakımı ve Masrafları”, *Kebikeç*, Sayı: 17, Ankara 2004, ss. 327-334.
- Evliya Çelebi b. Derviş Mehmed Zıllî, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, C. I, IV, VI ve VIII, Haz. Yücel Dağlı-Seyit Ali Kahraman-Robert Dankoff, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2001-2006.
- Faroqhi, Suraiya, “İstanbul’un İaşesi ve Tekirdağ-Rodosçuk Limanı (16.-17. Yüzyıllar)”, *ODTÜ Gelişme Dergisi*, 1979-1980 Özel Sayısı, Ankara 1981, ss. 139-154.
- Faroqhi, Suraiya, “Camels, Wagons and The Ottoman State in The Sixteenth and Seventeenth Centuries”, *The Institute of Middle Eastern Studies*, 14, 1982, ss. 523-539.
- Grelot, Josephus, *İstanbul Seyahatnamesi*, Çev. Maide Selen, Pera Turizm ve Ticaret AŞ, İstanbul 1998.
- Güçer, Lütfi, “XVIII. Yüzyıl Ortalarında İstanbul’un İaşesi İçin Lüzumlu Hububatın Temini Meselesi”, *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, XI/1-4, İstanbul 1950, ss. 397-416.
- Güçer, Lütfi, *XV-XVII. Asırlarda Osmanlı İmparatorluğunda Hububat Meselesi ve Hububattan Alınan Vergiler*, İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Yay. İstanbul 1964.
- Işın, Priscilla Mary, “Kavata’nın Peşinde”, *Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği*, Der. Ayşegül Avcı- Seda Erkoç, Elvin Otman, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2012, ss. 197-214.
- Işın, Priscilla Mary, *Gülbeşeker, Türk Tatlıları Tarihi*, Yapı Kredi Yayınları, 2. Baskı, İstanbul 2009.
- Işın, Priscilla Mary, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, Kitap Yayınevi, İstanbul 2010.
- Kelemen Mikes, *Osmanlı’da Bir Macar Konuk Prens Rakoczi ve*

*Mikes'in Türkiye Mektupları*, Çev. Edit Tasnadi, Günümüz Türkçesine Uyarlayan: Figen Turna, Aksoy Yayıncılık, İstanbul 1999.

Kütükoğlu, Mübahat S., "XVIII. Yüzyıl Sonlarında İstanbul Piyasası", *Tarih Boyunca İstanbul Semineri*, İstanbul 1989, ss. 231-238.

Kütükoğlu, Mübahat S., "1009 (1600) Tarihli Narh Defteri", *Tarih Enstitüsü Dergisi*, Sayı: 9, İstanbul 1979, ss. 1-85.

Kütükoğlu, Mübahat S., "1624 Sikke Tashihinin Ardından Hazırlanan Narh Defterleri", *Tarih Dergisi*, Sayı: 34, İstanbul 1984, ss. 123-182.

Kütükoğlu, Mübahat S., *Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri*, Enderun Kitabevi, İstanbul 1983.

Pamuk, Şevket, *İstanbul ve Diğer Kentlerde 500 Yıllık Fiyatlar ve Ücretler 1469-1998*, T.C. Başbakanlık Devlet İstatistik Enstitüsü, Ankara 2000.

Sahillioğlu, Halil, "Bolu'da Eşya Narh Fiyatları", *Çele*, 12, Ankara 1964, ss. 9-17;

Sahillioğlu, Halil, "Bolu'nun Kasapları ve Et Narh Fiyatları", *Çele*, 13, Ankara 1964, ss. 21-27.

Sahillioğlu, Halil, "Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1525 Yılı Sonunda İstanbul'da Fiatlar", *Belgelerle Türk Tarihi Dergisi*, I (1967), ss. 36-40; II (1967), ss. 54-56; III (1967), ss. 50-53.

Samancı, Özge, "Avrupa'da ve Türkiye'de Yemek Tarihçiliğine Kısa Bir Bakış", *Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği*, Der. Ayşegül Avcı- Seda Erkoç, Elvin Otman, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2012, ss. 27-40.

Samancı, Özge, "Yenileşme ve Cumhuriyet Dönemlerinde İstanbul Mutfak Kültürü", *Antik Çağ'dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi*, C. IV, Ed. Coşkun Yılmaz, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür AŞ., İstanbul 2015, ss. 200-204.

Serez, Mehmet, *Tekirdağ ve Çevresi Mutfağı*, Tekirdağ 1997.

Şafak, Nurdan, "Bir Vakıf Şartı Olarak Atina Balı Meselesi", *İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Tarih Dergisi*, Sayı: 60 (2014/2), İstanbul 2014, ss. 1-16.

- Yerasimos, Marianna, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, Boyut Yayıncılık, 13. Baskı, İstanbul 2014.
- Yerasimos, Marianna, *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü, Yorumlar ve Sistematik Dizin*, Kitap Yayınevi, 2. Baskı, İstanbul 2014.
- Yılmaz, Fikret, “16. Yüzyılda Tarımsal Yapılarda Değişim, Akdeniz Mutfağı ve Yağ Kullanımı”, *Tarih ve Toplum Yeni Yaklaşımlar*, Sayı: 10 Bahar 2010, İstanbul, ss. 23-42.
- Zengin, Mustafa, “Unutulan Bir Avcılık Kültürü, Kaybolan Bir Balık Türü: Antik Çağların Son Temsilcileri Morinalar”, *Balık Kitabı*, Ed. Emine Gürsoy Naskali, Kitabevi, İstanbul 2015, ss. 237-295.