

1720 Şenliği'nde Yemek Üzerinden İfade Edilen Sosyal Hiyerarşileri Anlamak*

*Sinem Erdoğan İşkorkutan***

Understanding the Social Hierarchies through Rites of Eating in the 1720 Imperial Festival

Abstract ■ The food and rites related to eating emerge as significant and indispensable aspects of cultural forms such as festivals, ceremonies and carnivals. In the pre-modern period, these events were unique occasions when food was unusually abundant and available. During Ottoman imperial festivals this material abundance was articulated and distributed through the mechanism of the benefaction (*ihsan*) of the sultan, which in theory reached all people. Nevertheless, the distribution of this benefaction was always bound by social hierarchies. To this end, the type and amount of food, the way it was served and the seating arrangements during imperial festivals appeared as material and visual articulations of the existing social hierarchies. This study aims at understanding the social hierarchies that were articulated and reproduced through food and rites of eating on the basis of the previously unknown menu and the list of daily provisions of the 1720 imperial circumcision festival, which was held by sultan Ahmed III in Istanbul.

Keywords. Festival, Banquet, Material Culture, Ahmed III, Culinary Culture, Circumcision Festival

Beverly Stoelje ve Richard Baumann şenlik, tören, gösteri gibi performans unsuru içeren kültürel formları inceledikleri çalışmalarında yemeğin ve yemekle

* Bu makale Boğaziçi Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri tarafından 11941 kodu ile desteklenen proje kapsamında yazılmıştır. Makalenin erken versiyonlarını okuyan Simge Erdoğan, Ayşe Esra Şirin ve Şule Kulein'e ve makale hakkında değerli görüşlerini benimle paylaşan Çiğdem Kafescioğlu ve Derin Terzioğlu'na teşekkürlerimi sunarım.

** Boğaziçi Üniversitesi

ilgili ritüellerin bunlar gibi özel olaylarda önemli bir yer tuttuğunu belirtir. Buna göre yeme-içme ile alakalı birtakım simgesel işaretler bizlere yemeğin sunulduğu grup hakkında önemli ipuçları sunar.¹ Yenilen yemeğin türü, kaç çeşit yenildiği, yemeğin ne şekilde ve neyle sunulduğu, hatta yemek yiyen kişinin nerede oturduğu sosyal ve politik hiyerarşileri yemek üzerinden somutlaştırır. Yani, Roy Strong'un da ifade etmiş olduğu gibi modern öncesi toplumlarda adeta evrensel bir şekilde hiyerarşi, kişinin yemek ile olan bütün ilişkisini belirler.² Hatta yenilen ekmeğin türü bile sosyal hiyerarşilerden bağımsız değildir. En yüksek kaliteli undan yapılan taze ve beyaz ekmeğin hükümdarların ve yüksek rütbeli konuklarının sofrasını süslerken alt kademedekiler daha düşük kaliteli undan yapılan kahverengi, sert ekmeğe yetinmek zorundadır. Osmanlı Sarayı'nda da benzer bir şekilde has undan (*dakik-i has*) yapılan beyaz ekmeğin (*nan-ı has*) sultan, vezir sofralarında sunulurken orta ve alt rütbeli saray erkanının sofralarında daha az kaliteli olan undan yapılan ekmeğin (*nan-ı harcî*) sunulurdu.³

Osmanlı'da yeme-içme konusu üzerine yapılan çalışmalar çoğunlukla Osmanlı Sarayı'na odaklanır.⁴ Bugüne kadar yapılan çalışmalarda şenlikler, sarayda

- 1 Beverly Stoeltje & Richard Bauman, "The Semiotics of Folkloric Performance," *The Semiotic Web*, der. T.A. Sebeok & J. Umiker-Sebeok (Berlin: Mouton de Gruyter, 1988), s. 585-600. Yemek ve buna bağlı sosyal-kültürel ilişkilerin, objelerin, ritüellerin incelenmesi antropolojik çalışmalarda önemli bir yer tutmaktadır. On dokuzuncu yüzyıl sonundan başlayarak bu literatüre ele alan çalışmaların ortak bir değerlendirilmesi için Bkz. Sidney W. Mintz & Christine M. Du Bois, "The Anthropology of Food and Eating," *Annual Review of Anthropology*, 31 (2002), s. 99-119; R. Kenji Tierney & Emiko Ohnuki-Tierney, "Anthropology of Food," *The Oxford Handbook of Food History*, der. Jeffrey M. Pilcher (Oxford; New York: Oxford University Press, 2012), s. 117-134.
- 2 Roy Strong, *Feast: A History of Grand Eating* (Orlando, Harcourt Books, 2003), s. 103.
- 3 Arif Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı: 1453-1650* (İstanbul: Kitabevi, 2004), s. 67-69; Tülay Artan, "Aspects of the Ottoman Elite's food consumption: looking for 'staples,' 'luxuries,' and 'delicacies,' in a changing century," *Consumption Studies and the History of the Ottoman Empire, 1550-1922: An Introduction*, der. Donald Quataert (Albany, NY: State University of New York Press 2000), s. 130-131.
- 4 Buna bir istisna olarak Nikolas Trepanier'in 14. yüzyılda Anadolu'da gündelik hayatın içinde farklı grupların yemek üzerinden kurdukları sosyal ilişkileri, yemek ritüellerini ve yemeğe atfedilen inanışları ele aldığı çalışması sayılabilir. Trepanier'in çalışması kullanmış olduğu çok çeşitli birincil kaynaklar açısından da önemli olup, menakıbname, kitabe, şiir gibi kaynakların yemek kültürü ve buna bağlı sosyal kültür çalışmaları için sunmuş olduğu zenginliğe de işaret etmektedir. Bana Trepanier'in bu çalışmasını tavsiye eden Derin Terzioğlu'na teşekkürlerimi sunarım. agy. *Foodways and Daily Life in Medieval Anatolia: A New Social History* (Austin: University of Texas Press, 2014).

elçi kabulleri ve divan toplantıları gibi önemli günlerde farklı gruplara sunulan ziyafetler ve daha da çoğunlukla bu yemekleri hazırlamak için kullanılan malzemeler ele alınmıştır.⁵ Saray dışında düzenlenen ziyafetler hakkındaki bilgimiz daha sınırlı olsa da *Evlîya Çelebi Seyahatnâmesi* ve Seyyid Hasan Efendi'nin *Sohbetnâmesi* gibi kaynaklar bizlere on yedinci yüzyılın ikinci yarısında Bitlisli bir beyin sofrasında hangi yemekler olduğu ve İstanbul'da üst orta tabakaya mensup bir dervişin gittiği ziyafetlerde neler yediği konusunda fikir verir.⁶ Bunların dışında yemek üzerine yazılan risaleler ve tıp-yemek ilişkisini konu alan yazmalar Osmanlı toplumunda yenilen yemekler ve özellikle de yemeklerde kullanılan malzemeler hakkındaki diğer kaynaklarımızdır.⁷ Bu makale 1720 yılında İstanbul'da

5 A. Süheyl Ünver, *Tarihte 50 Türk Yemeği* (İstanbul: İsmail Akgün Matbaası, 1948); Günay Kut, "Şehzâde Cihangir ve Bayezid'in Sünnet Düşünlerindeki Yemekler Üzerine," *III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri*. V. cilt, *Maddi Kültür* (Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 1985), s. 227-238; agy. "Türk Mutfağında Çorba Çeşitleri," *İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi, Türkiye 3-10 Eylül 1988*. Düzenleyen Feyzi Halıcı (Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 1989), s. 213-220; Semih Tezcan, *Bir Ziyafet Defteri* (İstanbul: Simurg, 1998); Stephanos Yerasimos, *Sultan Sofraları: 15 ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı* (İstanbul: Yapı Kredi, 2002); Hedda Reindl-Kiel, "The Chickens of Paradise: Official Meals in the mid seventeenth Century Ottoman Palace," *The illuminated table, the prosperous house: food and shelter in Ottoman material culture*, der. Suraiya Faroqhi & Christoph K. Neumann (Würzburg : Ergon in Kommission, 2003), s. 59-88; Christoph K. Neumann, "Spices in the Ottoman Palace: Courtly Cookery in the Eighteenth century," *The illuminated table, the prosperous house: food and shelter in Ottoman material culture*, der. Suraiya Faroqhi & Christoph K. Neumann (Würzburg : Ergon in Kommission, 2003), 127-160. Ayrıca sarayların mutfak ve kilerlerine alınan malzemeler için tutulan muhasebe defterleri de bizlere sarayda tüketilen yiyecek maddeleri hakkında önemli bilgiler vermektedir. Bkz. Ömer Lütfi Barkan, "İstanbul Saraylarına ait Muhasebe Defterleri" *Belgeler*, 13 (1979): 1-380; Feridun Emecen, "The Şehzade's Kitchen and Its Expenditures: An account Book from Şehzade Mehmed's Palace in Manisa 1594-1595," *The illuminated table, the prosperous house: food and shelter in Ottoman material culture*, der. Suraiya Faroqhi & Christoph K. Neumann (Würzburg: Ergon in Kommission, 2003), s. 89-126; Artan, "Aspects of the Ottoman elite's Food Consumption."

6 Robert Dankoff, *Evlîya Çelebi in Bitlis: The Relevant Section of the Seyahatname*, der. Robert Dankoff (Leiden; New York : E.J. Brill, 1990), s. 116-121; Orhan Şaik Gökyay, "Sohbetnâme," *Tarih ve Toplum*, 14 (Şubat 1985), s. 56-65; Cemal Kafadar, "Self and Others: The Diary of a Dervish in Seventeenth Century Istanbul and First-Person Narratives in Ottoman Literature" *Studia Islamica* (1989), s. 121-150.

7 Bu kaynakların toplu bir değerlendirilmesi için Turgut A. Kut, *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası: Eski Harfli Yazma ve Basma Eserler* (Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 1985); Günay Kut, "Türklerde Yeme-İçme Geleneği ve Kaynakları." *Eskimeyen Tarlar*, der. Semahat Arsel (İstanbul: Vehbi Koç Vakfı, 1996), s. 38-71; Necdet Sakaoğlu, "Sources for our Ancient Culinary Culture," *The illuminated table, the prosperous house: food and shelter in Ottoman material culture*, der. Suraiya Faroqhi & Christoph K. Neumann (Würzburg: Ergon in Kommission,

düzenlenen büyük sünnet şenliği ziyafetlerinin bugüne kadar bilinmeyen menüsünden ve yemeklerin malzeme listelerinden yola çıkarak literatüre katkıda bulunmayı ve yemek üzerinden somutlaştırılan sosyal hiyerarşileri⁸ yorumlamayı amaçlamaktadır.

1720 yılında Sultan III. Ahmet'in dört şehzadesinin sünneti vesilesiyle İstanbul'da düzenlenmiş olduğu, on beş gün süren görkemli şenlik ve bu şenlik için sarayın hamiliğinde yaptırılan resimli sûrnâme kopyaları Osmanlı tarihi ve Osmanlı sanat tarihi odaklı çalışmalarda sıklıkla yer alır.⁹ Ancak şenliğin sosyal ve maddesel boyutu bugüne kadar pek az irdelenmiştir.¹⁰ Şenlik ziyafetleri söz

2003), s. 35-50. Yayınlanmış bazı yemek risaleleri için Bkz. Muhammed bin Mahmûd-ı Şîrvânî, *15. yüzyıl Osmanlı Mutfağı* haz. Mustafa Argunşah, Müjgan Çakır (İstanbul: Gökkubbe, 2005); Süheyl Ünver, *Türkiye Gıda Hijyeni Tarihinde Fatih Devri Yemekleri* (İstanbul: Kemal Matbaası, 1952); Mehmed Kamil, *Melceü't-tabbâhın, Aşçıların Sığınağı*, haz. Cüneyt Kut (İstanbul: UNIPRO: Duran Ofset, 1997); *Türk Yemekleri: (XVIII. yüzyıla ait yazma bir yemek risâlesi)*, haz. M. Nejat Sefercioğlu (Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 1985); *Ali Eşref Ded'e'nin Yemek Risalesi*, haz. Feyzi Halıcı (Ankara: Atatürk Kültür Merkezi, 1992).

- 8 Osmanlı saray şenliklerinin ve şenlik dahilinde yapılan ritüellerin var olan sosyal hiyerarşileri gözler önüne serme ve pekiştirme unsuru içerdiği Derin Terzioğlu'nun 1582 yılında İstanbul'da düzenlenen sünnet şenliğini ele aldığı önemli çalışmasında daha evvel irdelenmiştir. 1582 sünnet şenliğinin politik, ideolojik yönlerini ve şenliğin sosyal tarih boyutunu kapsamlı olarak ele alan bu öncü çalışma Osmanlı'da şenlik temasına getirdiği eleştirel ve yenilikçi yaklaşımla halen sürdürmekte olduğum 1720 yılında İstanbul'da düzenlenen sünnet şenliğini ele alan doktora çalışmama esin kaynağı teşkil etmiştir. Bkz. agy. "The Imperial Circumcision Festival of 1582: An Interpretation." *Muqarnas* 12 (1995): 84-100.
- 9 1720 şenliği literatürde yaygın olarak *Sûrnâme-i Vehbi* ve Levni tarafından yapılan resimli sûrnâme temel alınarak yorumlanmıştır. Konu hakkındaki en temel kaynak için Bkz. Esin Etli, "The Story of An Eighteenth Century Ottoman Festival." *Muqarnas* (1993): 182-200; agy. *Levni and the Sûrnâme: The Story of an Eighteenth Century Ottoman Festival* (İstanbul: Koçbank, 1999).
- 10 Şenliğin sosyal ve maddesel boyutunu ele alan çalışmalar için Bkz. Suraiya Faroqhi, *Subjects of the Sultan: culture and daily life in the Ottoman Empire* (London: I.B. Tauris, 2000), s. 164-184; agy. "Ibrahim Pasa and the Marquis de Bonnac" *Essays in Honour of Ekmeleddin İhsanoğlu, Volume 1: Societies, cultures, sciences*, der. Mustafa Kaçar and Zeynep Durukal (İstanbul: IRCICA, 2006), s. 279-294; agy. "Bringing Gifts and Receiving Them: The Ottoman Sultan and his Guests at 1720 Festival," in *Europe and Turkey in the 18th Century*, der. B. Schmidt-Haberkamp (Göttingen: V & R Unipress, 2011), s. 383-402; agy. "When the Sultan Planned a Great Feast, Was Everyone in Festive Mood? Or Who Worked on the Preparation of Sultanic Festivals," *Celebration, Entertainment and Theatre in the Ottoman World*, der. Suraiya Faroqhi & Arzu Öztürkmen (London; New York: Seagull Books, 2014), s. 208-224; Hedda Reindl-Kiel, "Power and Submission: Gifting at Royal Circumcision Festivals in the Ottoman Empire (16th-18th Centuries)," *Turcica* 41 (2009): 37-88.

konusu olduğunda ise ilk akla gelen ziyafetlere katılan devlet erkânı ve misafirleri protokol sırası gözeterek her gün için ayrıntılıca kaydeden Vehbî sûrnâmesi ve bu sûrnâmenin saray için hazırlanan resimli kopyalarıdır.¹¹ Ayrıca, Hâfız Mehmed sûrnâmesi de ziyafetlere katılan kişileri ve sofrada oturma düzenlerini detaylıca kaydetmektedir.¹² Ancak sûrnâme metinlerinde ziyafet sofralarını süsleyen yemeklerden veya bu yemeklerin malzemelerinden söz edilmez. Musavvir İbrahim ve Levni'nin resimlerinde ise ziyafetler adeta değişmeyen bir kompozisyonla temsil edilmiştir. Çift sayfaya yayılan ziyafet resimlerinde o gün ziyafete icabet eden konuklardan ancak en yüksek rütbeli olanların sofraları temsil edilmiştir.¹³ Bu durum pek tabii yazılı anlatı formuna nazaran görsel anlatının daha sınırlı bir alana sahip olmasından kaynaklanır.¹⁴ Bütün konukları bir veya birkaç sayfada

-
- 11 Şenlik için sarayın hamiliğinde iki adet resimli sûrnâme kopyası yaptırılmıştır. Bugün her ikisi de Topkapı Sarayı Yazma Eserler Kütüphanesi'nde olan resimli sûrnâmelerden birinci kopya (TSMK. A. 3593) literatürde bilindiği üzere dönemin ünlü şair ve nakkaşlarından Levni tarafından resimlenmiştir. Bu kopyada 137 adet resim bulunmaktadır. İkinci kopya yakın zamanda adının İbrahim olduğu ortaya çıkan bir nakkaş tarafından yapılmıştır. Eksik birçok sayfası bulunan ve sayfa sıralaması oldukça karışık durumda olan bu kopyada 140 adet resim bulunur ancak bu eser bugüne kadar hiç incelenmemiştir. Eser üzerinde yapmış olduğum çalışma neticesinde bu kopyadan en az 15 resmin (6 adet çift sayfa, 3 adet tek sayfa) eksik olduğu ortaya çıkmıştır. İbrahim Çelebi'nin hayatı ve saraydaki kariyeri için Bkz. Sinem Erdoğan, "18. Yüzyılda Nakkaşhane Üzerine Belgeler: Sûrnâme-i Vehbî ve Musavvir İbrahim Çelebi," *Toplumsal Tarih* 265 (Ocak, 2016): 46-50. Ayrıca bu resimli yazmanın ve resimlerinin detaylı incelenmesi ve de Levni kopyası ile karşılaştırılması halen sürmekte olan doktora tezi araştırmam kapsamında ele alınmaktadır.
- 12 Seyyid Vehbî, *Sûrnâme-i Hümayun*, haz. Mertol Tulum, *Sûrnâme. Sultan Ahmed'in Düğün Kitabı* (İstanbul: Kabalcı, 2008), s. 463; Hâfız Mehmed Efendi, *1720 Şehzadelerin Sünnet Düğünü: Sur-ı Hümayun*, haz. Seyit Ali Kahraman (İstanbul: Kitap Yayınevi, 2008).
- 13 Levni tarafından resimlenen kopyada (TSMK. A. 3593) 6 tane çift sayfa ziyafet temsili varken, İbrahim'in kopyasında (TSMK.A. 3594) ise 8 adet ziyafet resmi görülür. Her iki kopyada da temsil edilen bu altı ziyafet sırasıyla şu kişileri ağırlamıştır: sadrazam ve vüzerâ, kadıasker ve kadılar, sultan ve vezir camisi şeyhleri, sultan ve vezir camisi imamları, kapıkulu süvarileri sipah ve silahtar ağaları ve kethüdalrı, bostancılar ocağı, has ahır ağaları ve Enderun mensupları. Levni ve İbrahim'de ortak olarak görülen bu ziyafet temsillerine ek olarak İbrahim şenliğin üçüncü gününde müderrislere verilen ziyafeti ve sekizinci günde saray halkından kapıcılar kethüdası, çaşnigirler, ruznamçeciler, cavuşlar ve müteferrikalara verilen ziyafeti de resmetmiştir. İbrahim esasen gedikli bir müteferrika olması dolayısıyla sekizinci günde resmettiği bu ziyafete icabet etmiş olmalıdır. Bu yüzden Levni'nin resim programında olmayan bu sahneyi, İbrahim'in kopyasında görmemiz tesadüf olmamalı. İbrahim'in saraydaki kariyeri için bkz. Erdoğan, "18. Yüzyılda Nakkaşhane Üzerine Belgeler."
- 14 Yazılı temsil ve görsel temsil formları arasındaki farklılıklar ve diyaloglar sanat tarihi metodolojisi üzerine yapılan çalışmalarda sıklıkla irdelenmiştir. Bu literatürün en temel temsilcilerinin

resmetmek mümkün olmayacağından nakkaşlar kompozisyonlarında o günün misafirlerini temsilen küçük bir grubu resmetmişlerdir. Vehbi'nin metnindeki ziyafet anlatısını takip eden bu resimler şenliğin yazılı temsiline paralel bir şekilde görsel temsilde de devlet protokolünün önemini vurgulayıp bu protokolü oluşturan erkânın ve saray görevlilerinin kendi içindeki hiyerarşik düzeni gözler önüne sermektedir. Yani diğer bir deyişle bu resimler şenlik vesilesiyle verilen sultan ziyafetlerinin sembolik anlamının görsel tezahürleri olarak görülebilir, bu sebeple de ziyafetlerin materyal boyutu temsillerde pek önem arz etmemiştir. İbrahim ve Levni'nin ziyafet resimlerine biraz daha yakından bakmak gerekirse üç veya dört sofranın sığdırıldığı bu kompozisyonlarda çeşniçirler ve servisten sorumlu teberdarlar ayakta, misafirler ise otururken resmedilmiştir. Vehbi'nin metninden anladığımız üzere misafirler sofralara konumlarına uygun bir biçimde dağılmışlardır ve resimlerde sayfanın sağ üst tarafına yerleştirilmiş olan sofraya en üst kademede sofrayı temsil etmektedir. Diğer sofralar ise daha alt rütbeli misafirlere ayrılmıştır. Sekiz veya on kişinin oturduğu bu sofralarda ortaya konulan sahanlarda kimi zaman tavuk veya hindi gibi kümes hayvanları, bazen balık, kimi zaman ise çorba, pelte, pilav ve aşure olduğunu düşünebileceğimiz yiyecekler görülür.¹⁵ Bunun yanı sıra İbrahim'in resimlerinde sofralarda küçük çini kaseler içinde kuru veya yaş yemişlerin sunulduğu da görülür (Resim 1). Şenliğin görsel temsillerinde karşımıza çıkan bu yiyeceklerin, şenlik ziyafetlerinde sunulmuş olabileceğini

çalışmaları için bkz. W.J. Thomas Mitchell, "Word and Image," *Critical Terms for Art History*, der. Robert Nelson, Richard Shiff (Chicago, 1996), s. 47-57; Mieke Bal, *Narratology: Introduction to the Theory of Narrative* (Toronto, Buffalo, London: University of Toronto Press, Second edition, 1999); Wolfgang Kemp, "Narrative," der. Robert Nelson, Richard Shiff, *Critical Terms for Art History* (Chicago, 1996), s. 58-69; Roland Barthes, "s. 79-124. Introduction to the Structural Analysis of Narratives," *Image, Music and Text* (New York, 1977); Peter Burke, *Eye Witnessing: The Uses of Images as Historical Evidence* (London, 2001); Thomas Mitchell, *Picture Theory: Essays on Verbal and Visual Representation* (Chicago: University of Chicago Press, 1995, c1994). Bu metotların resim analizinde kullanılması için bkz. Patricia Fortini Brown, *Venice & Antiquity: The Venetian Sense of the Past* (London and New Haven: Yale University Press, 1997); agy. *Venetian Narrative Painting in the Age of Carpaccio* (Yale University Press, 1988); Mieke Bal, *Looking in: the art of viewing* (Amsterdam: G+B Arts International, c2001); agy. "Narratology." *Poetics Today* 11, n.4 (1990): 727-753; agy. "Reading 'Rembrandt': Beyond the Word/Image Opposition" (Cambridge, New York: Cambridge University Press, 1991); Norman Bryson, *Word and Image: French Painting of the Ancien Régime* (Cambridge; New York: Cambridge University Press, 1983, c1981).

15 Daha sonra üzerinde durulacağı üzere musavvir İbrahim kimi günün ziyafetlerinde sofralarda balık resmetmiştir. Bu resimlerden yola çıkarak şenliğin menüsünde balık olduğu kanısına varmak mümkünse de esasen şenliğin menüsü ve yiyecek listeleri incelendiğinde bunun doğru olmadığı görülmektedir.



Resim 1. Şenliğin üçüncü gününde müderrislerin ziyafeti. *Sütrnâme-i Vehbi* TSMK. A. 3594, vr. 74a-73b

düşensek bile şüphesiz bunlar ziyafet yemeklerinin çok küçük bir bölümünü teşkil etmiş olmalı. Ayrıca bu temsiller yemekler için temin edilen malzemeleri veya yemeklerle birlikte sunulan tatlı, reçel, börek gibi çeşitleri ve de şerbet, hoşaf gibi içecekleri anlamamıza da olanak vermemektedir.

Suraiya Faroqhi'nin şenlik harcamaları için tutulan toplu muhasebe defterine dayanarak saray mutfağı (*matbah-ı 'amire*) için satın alınan birtakım yiyecek malzemelerini irdelediği çalışmaları konu açısından oldukça önem arz eder. Faroqhi şenlik mutfağı için satın alınan karabiber, safran, sakız, şeker gibi oldukça lüks kabul edilen maddeler ve yüksek miktarlarda alınan et, pirinç, meyve-sebze gibi temel gıda maddelerinden yola çıkarak şenlik ziyafetlerini süsleyen yiyecekler hakkında fikir edinmemizi sağlar.¹⁶ Ancak şenlik ziyafetlerinde farklı gruplara hangi yemeklerin sunulduğu bugüne kadar açığa çıkmamıştır. Başbakanlık Osmanlı Arşivi'nde bulunan, şenlik için Baş Muhasebe'den atanan

16 Faroqhi, *Subjects of the Sultan*, s. 165-186; agy. "Bringing Gifts and Receiving Them," s. 389-392.

defterdar İbrahim Efendi veya şenlikten sorumlu olan Sur Emini el-Hac Halil Ağa'nın katibi tarafından tutulmuş olması muhtemel olan belgeler ve defterler şenlik ziyafetlerinin menüsünü ve ziyafetlerin günlere ayrılmış malzeme listesini açığa çıkarmaktadır.¹⁷ Bu belgeler sayesinde hem şenlikte neler yenildiği hem de yemek üzerinden telaffuz edilen hiyerarşik düzeni detaylıca anlamak mümkündür.¹⁸

Söz konusu olan ilk belge bizlere şenliğin menüsünü sunar. Belgede menü, ziyafete katılan kişilerin sosyal statülerine uygun olarak beş farklı kategoride ele alınmıştır (Tablo 1). Buna göre ilk ve en üst kategoriyi sultan, vezir-i azam, vezirler ve beylerbeyleri (*şehriyârî ve sadr-i 'alî ve vüzerâ-ı 'izâm hazerâtı ve mîr-i mîrân*) teşkil eder ve onların menüsünde şenlik boyunca çorba, et yemekleri, sebze yemekleri, börek ve tatlı çeşitlerinden oluşan on dokuz farklı yemek sıralanmıştır. İkinci kategori saray davetlilerine (*med'uvvîn der otağ-ı hümâyûn*) ayrılmıştır ve onların menüsü bir önceki menünün neredeyse aynısı olup, ancak bu menüde on altı farklı çeşit yemek vardır. Bu kategoriyi ziyafete farklı günlerde davet edilen müderrisler, vaiz ve şeyhler, yeniçeri ağaları ve sipahiler, saray ağaları, hocagân ve sarayda görevli çeşitli hizmet erbabı oluşturur. Üçüncü kategoriyi sarayın Birûn halkı oluşturur (*müstahikk ve hükemâ der otağ-ı birûn*), onlara şenlik boyunca dokuz farklı çeşit yemekten seçki sunulmuştur.¹⁹ Dördüncü grubu

17 Başbakanlık Osmanlı Arşivi, Bâb-ı Defteri, Sur-ı Hümayun tasnifi (bundan sonra BOA. D.BŞM. SRH. olarak anılacaktır). İlk sayı dosya numarasını diğer sayı ise ilgili belgenin gömlek numarasını ifade edecektir. Menü için bkz. BOA. D.BŞM. SRH 8/114. Söz konusu olan belge tarihsizdir ancak belgenin arka sayfasında şenlik mutfağı için lazım olan mühimmat ve ödünç alınan kap, kazağın ve bakır evanilerin listesi vardır ve bu listedeki bilgiler 1720 şenliği için tutulan toplu muhasebe defterindeki bilgilerle örtüşür. Ayrıca belgedeki el yazısı, belgenin bulunduğu tasnifteki tarihli olan ve 1720 şenliği masrafları veya hazırlıkları için tutulan diğer birçok belgelerdekilerle de örtüşmektedir. Günlük malzemelerin kaydedildiği defter için bkz. BOA. D.BŞM. SRH. 7/75, defter toplam 12 varaktan oluşuyor. Defterin en başında bir karışıklık sonucu beşinci güne ait bir listeyi görüyoruz. Ancak 1b'den başlayarak sıralama doğrudur, liste şenliğin bir gün evvelinden başlayıp en son ziyafetin verildiği güne kadar (14 *Zilka'de* -29 *Zilka'de* 1132 arası) devam etmektedir.

18 1720 şenliğinin sosyal tarih, kültür tarihi ve sanat tarihi yönünden detaylı incelenmesi halen sürmekte olan doktora çalışmamın konusunu oluşturmaktadır

19 Bu iki grup ele alınırken mekânsal bir vurgu yapılmış olması da dikkate değerdir. Sûrnâmelerden anladığımız üzere otağ-ı hümayun yani sultanın davetlilerinin ziyafetleri üç direkli büyük misafir çerçesinde olmaktadır. Birûn halkı ise şenlik alanında, hizmet gruplarına göre ayrılmış, farklı çadırlarda kalmaktaydı. Sûrnâmeler sadece vezir, beylerbeyi gibi en üst rütbeli devlet erkanı ve de saray davetlilerini teşkil eden kişilerin isim ve oturma düzenlerini içeriyor.

ise şenlikte görev alan daha alt kademedeki saka, fişekçi, tulumcu, sazende gibi görevliler oluşturur (*karakollukçu ve fişekçiyân ve sazendegân ve tulumcuyân ve meş'aleciyân ve sakayân ve sa'ire*). Onların sofralarında beş farklı çeşit yemek görülür. Son grupta ise şenlikte yağma²⁰ usulünde yemek verilen yeniçeri, topçu, cebeci ocağı mensupları ve şenliğin on dördüncü gününde sultanın ziyafetine katılan halk vardır (*ziyâfet-i 'am ve yeniçeriyân-ı dergâh-ı 'alî ve cebeciyan ve tobucuyân ve fukarâperverde ve sa'ire*). Bu gruptaki kişilere pilav, zerde ve söğüşten (haşlanmış koyun eti) oluşan çok daha basit bir menünün oluşturduğu sadece üç çeşit yemek verilmiştir.

Tablo 1. Ziyafetlerin Menüsü²¹ (BOA. D.BŞM. SRH. 8/114)

1. grup	2. grup	3. grup	4. grup	5. grup
Şorba-ı perhiz ²²	Şorba-ı perhiz	Et kebabı	Yahni	Pilav
Kuzu kebabı	Kuzu kebabı	Yahni ²³	Kabak kalyesi	Zerde

20 Yağma geleneği, eski Türkler'de potlaç, Kaşgarlı Mahmud döneminde *kençliyu*, İranlılar'da han-ı yağma olarak bilinen ritüeldir. Dede Korkut hikayelerinde de ev yağmalanması teması görülmektedir. Osmanlı dönemine geldiğinde bayram, şenlik, ulufe dağıtımı, elçi kabulü gibi günlerde yeniçerilere ve bazen de halka çanak yağması verildiğini belirtmektedir. Örneğin, 1530, 1539, 1582 şenliklerinde yağmaya sıradan insanlar da katılırken 1720 şenliğinde sadece yeniçerilere yapma usulünde yemek verilmiştir. Gökyay, "Bir Saltanat Düğünü," s. 44; Abdülkadir İnan, "Han-ı Yağma Deyiminin Kökeni," *Makaleler ve İncelemeler* (1987), s. 645-648; Mehmet Arslan, "Osmanlı saray Düğünlerinde Yağma Geleneği" *Milli Folklor Dergisi*, s. 10 (Yaz, 1991): 54-57; Ziya Gökalp, *Türk Medeniyeti Tarihi*, c. I. (İstanbul, 1974), s. 63, 64. Ayrıca bkz. Zeynep Nevin Yelçe, "Evaluating Three Imperial Festival: 1524, 1530 and 1539," der. Suraiya Faroqhi & Arzu Öztürkmen, *Celebration, Entertainment and Theater in the Ottoman World* (Calcutta, Seagull Publications, 2014), s. 97.

21 Belgede yemekler burada takip edilen sıralamaya uygun olarak kaydedilmişler, ayrıca her birinin altında sayıyla kaçınıcı yemek oldukları da belirtilmiş. Bu sıra pek tabii yemeklerin sofraya geliş sırasını da ifade ediyor olabilir.

22 Hedda Reindl-Kiel incelediği 1648-1664 yılına ait sarayda verilen ziyafetlerin menülerinin kaydedildiği defterdeki şerhlerde tavuk çorbası (*şorba-ı makiyan*) tanımı için kimi zaman perhiz çorbası ifadesi kullanıldığını söylüyor. Reindl-Kiel, "Chickens of Paradise," s. 85. Bu listedeki perhiz çorbası da tavuk çorbası olmalı.

23 Eti haşlayarak yapılan sulu yemek, kuzu, kaz, ördek, tavşan, incik, ciğer gibi etlerin yahnileri yapılırdı.

1720 ŞENLİĞİ'NDE YEMEK ÜZERİNDEN SOSYAL HİYERARŞİLER

Piliç kebabı	Kıyma-1 ördek	Dolma	Şorba	Sögüş ²⁴
Bamya	Bamya	Kabak kalyesi	Pilav	
Gügercin kapaması ²⁵	Kebab-1 piliç	Şorba	Zerde	
Kabak kalyesi ²⁶	Kabak kalyesi	Tatlu dibs (?)		
Piliç kapaması	Kuzu şorbası	Pilav		
Mısır tavuğu	Tencere böreği	Zerde		
Kuzu şorbası	Tatlu dibs(?) ²⁷	Palude		
Tencere böreği	Tebşi böreği			
Şükûfe-i enar ²⁸	Baklava			

24 *Divan-i Lügat-it Türk*'te söğüş kelimesi kebablık oğlak veya kuzu olarak geçiyor. Kelime 15. yy'dan sonra ise yaygın olarak kemiklerinden ayrıluncaya kadar haşlanmış et manasında kullanılmıştır. 1539 yılında düzenlenen sünnet şenliği ziyafetlerinde de koyun söğüşü sunulmuştur. Bilgi için Bkz. Priscila Mary Işın, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, s. 338; Kut, "Şehzâde Cihangir ve Bayezid'in Sünnet Düğünlerindeki Yemekler Üzerine," s. 237.

25 Kapama tanımı tencerenin ağzının hamurlanarak veya sıkıca kapanarak pişirilen etli sebze yemekleri için kullanılıyor.

26 Kalye yağda kavrulmuş, ufak doğranmış koyun veya tavuk etinin çeşitli sebzelerle ve meyvelerle pişirildiği yemeğe verilen isimdir. Kabak, patlıcan, lahana, şalgam, bakla, elma, ıspanak gibi sebze ve meyvelerle yapılan kalyeler 15. yüzyıldan beri bilinmektedir. Ferit Devellioğlu, *Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Lügat: Eski ve Yeni Harflerle* (Ankara: Aydın Kitabevi, 1982), s. 484; Işın, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, s.180. Örneğin 1469 yılı Edirne sarayı mutfak muhasebe kayıtlarında kalye için tavuk (*makiyan*) satın alındığı kaydedilmiştir. Barkan, "Osmanlı Saraylarına ait Muhasebe Defterleri," s. 21.

27 Bu yemek listede iki yerde geçiyor, her ikisinde de ikinci kelimenin harfleri üst üste yazılmış bu sebeple kelime ancak *dibs* olarak okunabiliyor. *Dibs*, pekmez demektir. Osmanlı mutfaklarında pilavları, palude, kesme gibi tatlıları tatlandırmak için pekmez kullanıldığı biliniyor. Belki *tatlu dibs* denilen ve ayrı bir çeşit olarak sayılan bu çeşit, pilavı veya paludeyi tatlandırmak için kullanılmış olabilir.

28 Ömer Lütfi Barkan'ın incelediği mutfak muhasebe defterlerinde farklı yıllarda saray için *şükûfe-i beneşe*, *şeftali*, *zerrinkadeh*, *babunec*, *Karabaş* alındığı görülüyor. Bkz. Barkan, "Osmanlı Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri," s. 113, 121, 135, 151, 158. Çiçeklerin şerbet, reçel ve macun yapılırken kullanıldığı ayrıca salatalara da konulduğu bilinmektedir. Seyyid Hasan'ın *Sohpetnâme* isimli eserinde de örneğin hurma çiçeği şerbeti görülür. Bunun dışında, 1539 sünnet şenliği

Tepsi böreği	'Asudiyye			
Baklava	Ekşi aşı ²⁹			
'Asudiyye ³⁰	Beyaz palude			
'Acem paludesi ³¹	'Aşura			
Beyaz palude	Pilav			
'Aşura				
Pilav				
Kuzu yahnisi				

öncesinde yapılan kına gecesinde yemekten sonra sunulan 53 çeşit tatlı arasında nar çiçeği ezmesi (*çavariş-i gülnar*) de vardır. Tezcan. *Bir Ziyafet Defteri*, s. 7; Yerasimos, *Sultan Sofraları*, s. 37. Bu menüde ayrı bir çeşit olarak zikredilen *şükûfe-i enar* tanımına incelemiş olduğum basılmış risalelerde ve konuyla ilgili literatürde rastlayamadım. Ancak aynı yemek, 1720 şenliğinden sadece iki sene sonra 16 Rebî'-ül-âhir 1134 yılında (3 Şubat 1722) 'Acem elçisi onuruna verilen ziyafetin menüsünde de karşıma çıktı. Ben bu yemek çeşidinin şerbet veya bir reçel türü olabileceği varsayımı üzerinde duruyorum. Adı geçen elçi ziyafetin menüsü için BOA. D. BŞM. MTE.d 1096, s. 36-37.

- 29 Ekşi aşı Fatih döneminden itibaren özellikle imaretlerde yapılan, daha sonraki dönemlerde saray ziyafetlerinde de (örneğin 1539 yılındaki sünnet düğünü) görülen bir yemek. 1539 şenliğinin defterindeki tarife göre bu yemek 16. Yüzyıl'da pirinç, siyah-kızıl üzüm kurusu, kayısı, kara erik, zerdali ve bademle pişiriliyordu; yemeğin adında geçen ekşilik ise yemeğe konulan erik suyu veya siyah üzüm suyundan geliyor. Ünver, *Türkiye Gıda Hijyeni Tarihinde Fatih Devri Yemekleri*, s. 8; Kut, "Şehzâde Cihangir ve Bayezid'in Sünnet Düğünlerindeki Yemekler Üzerine," s. 234.
- 30 Yaygın olarak *'aside* veya *asude* adıyla bilinen helva türü olmalı. Aynı helva, *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi*' nde *'asudiyye* adıyla zikredilir. On sekizinci yüzyılın ilk yarısına ait olan *Ağdiye Risalesi*'ndeki tarife göre *asude* helvası nişasta, bal, su ve sade yağ ile yapılıyordu. Bkz. Sefercioğlu, *Türk Yemekleri*, s. 24; Mehmed Kamil, *Melceü't Tabbahin*, s. 54. Evliya Çelebi'deki referans için Marianna Yerasimos, *Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Yemek Kültürü: Yorumlar ve Sistematik Dizin* (İstanbul: Kitap Yayınevi, 2011), s. 539.
- 31 *Palude* bugün pelte adıyla bildiğimiz kökeni 13. yüzyıl Arap mutfağına dayanan nişastalı bir tatlıdır. *Palude*, şeker daha pahalı olduğu için yaygın olarak bal ile yapılır, bazen üstüne gül suyu, misk, safran ilave edilerek de sunulurdu. On dokuzuncu yüzyıldan itibaren yayınlanan yemek kitaplarında meyve sularından yapılan *paludeler* de zikredilir. Bkz. Mehmed Kamil, *Melceü't Tabbahin*, s. 60. Burada 'Acem *paludesi* olarak geçen *palude* çeşidine ikincil literatürde ve yayınlanan risalelerde rastlayamadım. Ancak aynı *palude* çeşidinin yakın bir tarihte 1717 (1129) ve 1722 (1134) yıllarında sırasıyla Hindistan ve Acem elçilerine verilen ziyafetlerin menüsünde

Bu detaylı menü incelendiğinde, ziyafet sofralarında et yemeklerinin yanı sıra çeşitli sebze yemeklerinin de yer almakta olduğu görülüyor. Özellikle bamya ve kabak kalyesi bu açıdan dikkat çekmektedir. Kabak kalyesi, yeniçeri yağması ve halka verilen ziyafet haricinde istisnasız her grup için not edilmiş; yani kalye 1720 ziyafetlerinde her kademedeki sofrayı süsleyen bir yemek olarak karşımıza çıkıyor. Günlük malzeme listelerinde de istisnasız her gün yüksek miktarda kabak görülüyor, bu durumda kabak kalyesinin muhtemelen her gün için pişirildiğini düşünmek mümkün. Yemek isimlerinde adı geçmese de patlıcanın da ziyafet sofralarında önemli bir yer tuttuğu aşikar; zira her günün ziyafet malzemelerinde yüksek miktarda patlıcan temin edildiği not edilmiş.³² Bu durumda etli yahnilerde patlıcan kullanılmış olabileceğini düşünebiliriz. Daha sonra ayrıntılı olarak bahsedileceği üzere sofralarda bulunan et ve kümes hayvanları³³ söz konusu olduğunda ise sosyal statü azaldıkça sofralardaki et çeşitliliğinin ve miktarının azaldığı görülüyor. Yemek çeşitlerine gelirse, çorba yağma usulünde yemek sunulan son grup hariç her kademedeki sofrada bulunan ortak bir yemek olarak karşımıza çıkıyor. Ancak menülerinde tavuk çorbası ve kuzu çorbası bulunan sultan, vüzerâ ve davetli sofraları dışındaki sofralara sunulan diğer çorbaların içeriğini maalesef anlayamıyoruz. Tatlıya geldiğimizde ise ziyafet sofralarındaki tatlı çeşitlerinin de hiyerarşik olarak azaldığı görülüyor. Örneğin malzeme listelerinden bal ve bademle yapıldığını öğrendiğimiz baklava³⁴ ve nişastalı tatlılar olan *palude* (pelte) ile *'asudiye* (helvası) ve

de olduğunu gördüm. Bkz. BOA, D.BŞM. MTE. D. 1096, s. 2-3, 36-37. Kendisi İranlı olan Salimeh Amanjani bana bugün İran'da Şiraz *paludesi* adıyla anılan meşhur bir *palude* çeşidi olduğundan bahsetti, bu *palude* içerik olarak Osmanlı döneminde görülen tariflerle aynı; nişasta ve bal veya şekerle yapılıyor. Ama özelliğini erişte gibi çok ince, kısa şeritler halinde kesilip, bir kapta servis edilmesinden alıyor. Bir olasılık olarak menüde 'Acem *paludesi* olarak ifade edilen *palude* çeşidinin Şiraz *paludesi*yle aynı olabileceği düşünülebilir

32 BOA. D.BŞM. SRH. 7175.

33 Satın alınan kümes hayvanları tavuk (*makiyan*), hindi (*makiyan-ı mısri*), piliç, ördek ve güvercindir (*kebuter*). Şenliğin muhasebe defterlerine göre toplamda 17.187 baş kümes hayvanı satın alınmıştır, bunun 9100 adeti tavuk, 1450 adeti hindi, 3000 adeti piliç, 1262 adeti ördek, 2375 adeti güvercinden oluşmaktadır. 7900 tavuk, 1450 hindi ve 3000 piliç Tekirdağ, Şarköy, İncecik, Göynük, Gölpaşarı, Yenice ve Taraklı'dan temin edilirken, arşiv belgelerinin gösterdiği üzere 1200 tavuk, 1262 ördek ve 2375 güvercin İstanbul'dan satın alınmıştır. İstanbul dışındaki kazalardan satın alınan tavuk, hindi, ve piliç miktarı Hâfız Mehmed Efendi'nin sünâmesinde ve *Raşid Tarihî*'nde de not edilmiştir. Ancak onlar İstanbul'dan temin edilen miktarı kaydetmemişlerdir. BOA. MAD. 4729, s. 96; MAD. 1284, s. 26, 27. Ayrıca bkz. Hâfız Mehmed, *1720 Şebzadelerin Sünnet Dügünü*, vr. 17b; Raşid, *Tarih-i Raşid*, c. II, s. 1188.

34 23 *Zilka'de* tarihinden başlayarak ziyafetlerin son günü olan 29 *Zilka'de* tarihine kadar olan listelerde baklava ve börek için kullanılacak malzemeler ayrıca kaydedilmiştir ve kullanılan

son olarak aşure sadece ilk iki grubun sofrasını süsleyen lezzetler. Daha alt kademedekilerin sofralarında ise tatlı olarak sadece zerde görülüyor. Yağma usulünde verilen menü ise daha önce de değinildiği üzere oldukça basit. Malzeme listelerinden yağmadaki yemeklerin hazırlanması için sade yağ, pirinç, nohut, bal, biber, koyun eti ve safran kullanıldığını öğreniyoruz.³⁵ Bu halde pilavın nohutlu olduğu ve etin biberle baharatlandırıldığı sonucunu çıkarabiliriz. Safranın en azından büyük bir kısmı ise zerde için kullanılmış olmalı. Buna ek olarak sûrnâmeler şenliğin yedinci günündeki yeniçeri yağmasında yeniçerilere içinde canlı güvercinlerin gizlendiği kuzu büryan sunulduğunu yazmaktadır.³⁶ Saray için hazırlanan resimli *Sûrnâme-i Vehbî* kopyalarından musavvir İbrahim Çelebi kopyasında yedinci güne ait bir resimde yağmaya sunulan bu kuzu büryanlar temsil edilmiştir (Resim 2). Günlük malzemelerin kaydedildiği defterden bu yeniçeri yağmasındaki büryanlar için toplam 500 koyun ve kuzu kullanıldığı öğreniyoruz.³⁷

Menüyle alakalı olarak akla gelen önemli bir soru, belgede zikredilen yemek çeşidinin ziyafette sunulan yemek sayısı ile aynı olup olmadığıdır. Bir diğer deyişle örneğin sultanın ve vüzeranın ziyafet sofrasında her gün on dokuz farklı çeşit yemek mi vardı?³⁸ Şenlikte sultan dahil olmak üzere ziyafete müdahil olan devlet erkânı ve şenlik görevlilerine sunulacak olan sahan adetlerinin kayıtlı olduğu belgeler incelendiğinde bu pek mümkün görünmüyor. Zira bu belgelere göre en üst kademedeki sultanın ve vezir-i azamın sofrasında on altı sahan yer almıştı, bu sayı rütbe sıralamasına göre on, sekiz, yedi, beş, üç diye gerilemektedir.³⁹ Bu

miktarlar standart olarak her gün için aynıdır. BOA. D. BŞM. SRH. 7175: “Bera’: baklava ve börek: Revgan-ı sade 120 vukiyye, dakik 160 vukiyye, asel 160 vukiyye, badam 5 vukiyye, nişasta 40 vukiyye.”

35 BOA. D. BŞM. SRH. 7175.

36 Vehbî, *Sûrnâme-i Vehbî*; Hâfız Mehmed, 1720 *Şehzadelerin Sünnet Düğünü*.

37 BOA. D. BŞM. SRH. 7175, v. 3b: “Bera’: ta’am-ı pilav zerde-i yağma-i yeniçeriyân-ı dergah-ı ali 21 Zilka’de 1132. Erz 500 keyl, asel 2000 vukiyye, revgan-ı sade 1600 vukiyye, zağferan 14 vukiyye, büber 20 vukiyye, nohud 30 vukiyye, büryan için koyun ve kuzu 500.”

38 Karşılaştırmak açısından örneğin 1539 yılında Sultan Süleyman’ın oğulları şehzade Cihangir ve Bayezid’in sünnet şenliğinde sultana ve üst düzey misafirlere kırk çeşit yemek sunulmuştur. Hedda Reindl-Kiel’in çalışmasında ele aldığı on yedinci yüzyılın ikinci yarısında saraydaki bayram ziyafetlerinden birinde altmış sekiz çeşit yemek sunulmuştur. Ancak normal bir divan gününde vezirler altı, ehl-i divana sadece iki çeşit yemek sunuluyordu. Aynı dönemde yaşayan Seyyid Hasan’ın katıldığı ziyafetlerin menüleri ise altı çeşitten yirmi dört çeşide kadar değişkenlik gösterir.

39 BOA. D. BŞM. SRH. 5/47: “Sur-ı hümayun ziyafet verilecek sofraların tertibidir.” Ayrıca daha genel nitelikli olan bir diğer belgede sultanın sofrası da sayılmıştır. BOA, D. BŞM. SRH 8/25:



Resim 2. Şenliğin yedinci gününde yeniçeri yağması ve oyunları. *Süvrnâme-i Vehbi*, TSMK. A. 3594 vr. 150a

“*Sur-ı hümayunda verilecek sofraların tertibidir.*” Ayrıca şenlik sonrasında Sur Eminliği tarafından tutulmuş olan toplu muhasebe defterinde BOA, MAD. 1284 s. 40, 41’de her rütbeli kişi için kurulan sofraya adedi ve sahan sayıları topluca kaydedilmiştir. Bu defterdeki yegane farklılık en üst rütbeli sultan, vezir-i azam ve vüzeraya sofraları için 20 adet sahan kaydedilmiş olmasıdır. Üstteki belgelerde 16 olarak not edilen sahan sayısına kuru-yaş meyve, şekerleme, reçel gibi yiyecek çeşitleri eklenerek 20’ye tamamlandığı düşünülebilir. Bunun dışında 1675 (1086) yılında düzenlenen şenlikteki sofraların ve sahanların adetleri BOA, MAD. 3340. vr. 4a’da mevcuttur. Bu şenlikteki sofraya ve sahan sayılarının 1720 şenliğinden farklı olduğu görülmektedir. Bu defterin incelenmesi Merve Çakır tarafından yapılmıştır. Merve Çakır, “Edirne’de Saltanat Düğünü: Şehzadelerin Sünnet Merasimi ve Hadice Sultanın İzdivaç Töreni,” *Uluslararası Edirne’nin Fethinin 650. Yılı Sempozyumu (4-6 Mayıs 2011)* (Trakya Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Tarih Bölümü, Edirne 2011), s. 111-129.

durumda, örneğin elimizdeki menüde sultan ve vüzerâ ziyafeti için sayılan on dokuz farklı çeşit yemekten toplamda on altı çeşidi bulacak şekilde her gün belli bir kısmının pişirildiğini ve sunulduğunu düşünebiliriz. Ziyafetler için günlük olarak lazım olan malzemelerin kaydedildiği defter de bu kanıyı güçlendiriyor.⁴⁰ Defterde sultan, vüzerâ gibi en üst düzeydeki kişilere sunulacak olan ziyafetler için alınan malzemeler neredeyse her gün aynı olmakla birlikte küçük farklar da içeriyor. Örneğin güvercin (*kebuter*) her gün için temin edilmemiş, bu durumda menüde gördüğümüz güvercin kapaması ancak listede güvercinin görüldüğü günlerde servis edilmiş olmalı.⁴¹ Buna rağmen yine de her durumda sahan adeti yemek çeşidini göstermiyor olabilir. Örneğin sahan ve sofrâ adetlerinin kaydedildiği belgelerde saka, fişekçi gibi alt kademedeki şenlik görevlileri için her on kişinin dört sahan paylaşacağı gibi şerhler düşülmüş.⁴² On kişinin paylaştığı dört sahandaki tek çeşit veya iki çeşit yemek olması muhtemel görünüyor. Yani bu kişilerin menüsü hem az çeşitten oluşuyordu hem de kişi başına daha az miktarda yemek düşüyordu.⁴³

1720 Şenliği'ne Davetli olan Elçilerin Ziyafet Yemekleri

Elimizdeki menü bize üst düzey davetli ve devlet erkânı, saray personeli, şenlik alanı görevlileri, yeniçeri ve halkın ne yediğini anlatıyor. Ancak surnâmelerden öğrendiğimiz kadarıyla şenliğe yabancı elçiler de davet edilmişti. On birinci günden başlayarak sırasıyla Fransa, Rusya, İngiliz, Hollanda (Felemenk), Venedik, Avusturya (Nemçe) ve Dobra-Venedik elçileri şenlik alanında yerlerini almış ve kendilerine ayrılan Kethüda Bey'in otağı yakınındaki çadırda "alışkın oldukları öğle vaktinde" sultanın ziyafetine katılmışlardı.⁴⁴ Acaba elçilerin sofrasında hangi yemekler vardı? Menüde elçilerden bahsedilmese de günlük malzemelerin kaydedildiği defter bize bu konuda fikir veriyor. Defterde elçi yemeklerinin malzemeleri diğer bütün gruplardan ayrı bir grup olarak kaydedilmiş. Bunun yanı

40 BOA. D. BŞM. SRH. 7/75.

41 23, 25, 26, 28, 29 *Zilka'de* 1132 tarihlerinde listede güvercin görülüyor. Yani bu beş gün hariçinde diğer on günün menüsünde güvercin kapaması olmalı.

42 BOA. D. BŞM. SRH. 5/47.

43 Hedda Reindl-Kiel 1648-1664 yılları arasında gerçekleşen bayram, elçi ziyafeti ve divan sonrasında verilen ziyafet dahil elli bir farklı menüyü içeren detaylı çalışmasında benzer bir gözlemde bulunuyor. Reindl-Kiel, "Chickens of Paradise."

44 Vehbi, *Surnâme-i Vehbi*, s. 653; Raşid, *Tarih-i Raşid*, c. II, s. 1204, 1205.

sıra elçi ziyafetlerinin olduğu dört gün için ortak bir yiyecek listesi oluşturulmuş yani kuvvetle muhtemel olarak dört farklı güne yayılan elçi ziyafetlerinde aynı menü sunulmuş olmalı.⁴⁵ Bu listenin en başında diğer yiyecek listelerinde görmediğimiz balık dikkat çekiyor. Maalesef hangi balık olduğunu anlayamıyoruz zira standart bir dille sadece balık çeşitleri (*mâhî-i mütenevvî'a*) olarak kaydedilmiş. Çeşitli balıklardan toplamda 50 *vukiyye* (64.1 kg.)⁴⁶ elçi ziyafetleri için kullanılmış. İşin ilginç, bu miktar muhasebe defterinde balık çeşitleri için not edilen toplam miktarla aynıdır.⁴⁷ Yani, iki kaynak birlikte değerlendirildiğinde bu balık çeşitlerinin tamamının sadece elçi ziyafetindeki yemekleri hazırlamak için kullanıldığı ortaya çıkmaktadır. Toplu muhasebe defterinde ayrıca 2.5 kg. kadar, oldukça az miktarda, levrek balığının (*mâhî-i levrek*) satın alındığı da kaydedilmiş. Ancak levreğin günlük ziyafet malzemeleri arasında görülmemesi ve de miktarın oldukça az olması sebebiyle bu balığın belki de sultanın şahsı veya haremi için temin edilmiş olabileceğini düşünebiliriz. Bu bilgiler ışığında elimizdeki belgeler bize balığın şenlikte elçi ziyafetleri⁴⁸ dışında verilen ziyafetlerde servis edilmemiş

45 BOA. D.BŞM. SRH. 7/75, vr. 7a: “*tabh-ı ta'am-ı elçiyân yevm 25 Zilka'de sene (1)132 ve 29 Zilka'de (1)132.*”

46 Ağırlık birimleri günümüz ağırlık değerlerine çevrilirken Prof. Halil İnalıcık'ın “Introduction to Ottoman Metrology” makalesinde hesapladığı standart değerler baz alınmıştır. 1 okka=400 dirhem, 1 dirhem=3.207363 gr., 1 okka=1.282945 kg., 1 kile (keyl)=20 okka=25.659 kg. Halil İnalıcık, “Introduction to Ottoman Metrology,” *Turcica* 15 (1983), s. 340.

47 BOA. MAD. 1284, s. 7.

48 Balığın, 15. yüzyılın ikinci yarısında Fatih Sultan Mehmed dönemi haricinde, 18. yüzyıl sonlarına değin Osmanlı sarayında pek fazla tüketilmediği literatürde kabul gören bir görüştür. Ancak Hedda Reindl-Kiel'in ele aldığı 17. yüzyılın ikinci yarısında Erdel elçisine verilen ziyafetlerde, Dariusz Kolodziejczyk'in incelediği 1677 yılına ait Polonya Elçisi'ne verilen ziyafette ve tarafımdan incelenen 3 Şubat 1722 (16 Rebi-ül-âhir 1134) yılında Acem elçisi onuruna verilen ziyafetin menüsünde balık dolması ve balık çorbası gibi yemekler göze çarpmaktadır. Bunlara ek olarak, incelediğim 5 Ocak 1718 (2 Safer 1130) Erdel elçisi, 20 Haziran 1719 (2 Şaban 1131) Moskov elçisi için verilen ziyafetler için tedarik edilen malzemeler arasında da yine balık çeşitleri ve levrek balığı görülüyor. Buradan bir genellemeye varmak mümkün değilse de en azından on yedinci yüzyıl sonundan on sekizinci yüzyıl ortalarına kadar olan dönemde elçi ziyafetlerinde balığın önemli bir yer tuttuğunu söylemek mümkün. Bkz. Reindl-Kiel, “Chicken's of Paradise.”; Dariusz Kolodziejczyk, “Polish Embassies in Istanbul or How to Sponge on Your Host without Losing Your Self-esteem,” *The illuminated table, the prosperous house: food and shelter in Ottoman material culture*, der. Suraiya Faroqhi & Christoph K. Neumann (Würzburg: Ergon in Kommission, 2003), s. 56. Burada bahsedilen diğer elçi ziyafetleri ile alakalı bilgiler BOA, Bab-ı Kalemi, Matbah-ı Amire Eminliği (D. BŞM. MTE.) tasnifindeki, 1129-1134 yılları arasında elçi ziyafetleri ve divan günleri için tedarik edilen malzemeleri içeren kırk sayfalık bir defterde bulunuyor.



Resim 3. Şenliğin ikinci günü. Kadıasker ve Yüksek Rütbeli Kadılarına Verilen Ziyafet. *Sûrnâme-i Vehbi*, TSMK. A. 3594 vr. 66a



Resim 4. Şenliğin beşinci günü selatin ve vezir camisi imam ve hatiplerine verilen ziyafet. *Sûrnâme-i Vehbi*, TSMK. A. 3594 vr. 114a

olduğunu göstermektedir, zaten ziyafet menüsünde de balık kebabı veya balık çorbası görülüyor. Bu durumda 1720 şenliğindeki ziyafet sofralarında kimi günlerde balık servis edildiğini resmeden musavvir İbrahim Çelebi bizi bu konuda yanıltmış oluyor (Resim 3, Resim 4). Esasen bu durum bizlere bu resimlerin objektif bir gerçekliği yansıtan bire bir tasvirler olmaktan ziyade çok boyutlu bir sosyal yaratım süreciyle oluşan öznel temsiller olduğunu bir kez daha gösteriyor.⁴⁹

Defterde iki elçi ziyafetinin (1717, Hindistan elçisi; 1722, Acem elçisi) menüsü de bulunuyor. Bkz. BOA. D. BŞM. MTE. D. 1096, s. 2, 7, 15, 36-37.

49 Revizyonist sanat tarihi literatürü sanat eserlerini incelerken doğanın veya objektif gerçekliğin kopyalanması anlamına gelen “tasvir etme” kavramından uzaklaşmaktadır. Hem üretim hem yorumlama süreçlerinin tek yönlü ve objektif olduğu kanısına sahip bu kavramsal ve metodolojik çerçeve yerine sanat eserlerinin sosyal olarak yeniden oluşturulması anlamına gelen “temsil etme” kavramını kullanmaktadır. Konu için bkz. David Summers, “Representation,” *Critical Terms for Art History*, hazırlayanlar, Robert Nelson & Richard Shiff (Chicago: University of Chicago Press, 1996), s. 3-16; Norman Bryson, *Vision and Painting: The Logic of the Gaze* (1983), s.

Balığın dışında elçilerin yemeklerinde kayısı, hurma, sirke, safran (*zağferan*), biber, şeker, sade yağ, limon, yumurta ve soğan kullanılmış. Ancak bu liste tamam olmaktan oldukça uzak gibi görünüyor çünkü çok az malzeme kaydedilmiş. Ayrıca, bu malzemelerin yazıldığı sayfada defterin diğer hiç bir yerinde görülmeyen bir boşluk bırakılmış; bu da listenin daha sonra tamamlanmak üzere yarım bırakılmış olabileceği izlenimini yaratıyor. Bu sebeple, maalesef şu an için elçilerin ziyafet sofralarını süsleyen yemeklerin türlerini tam olarak anlayamıyoruz.

1720 Şenliği Ziyafet Sofralarında Turşu, Ekmek, Hoşaf ve Meyve

Elimizdeki menüde ziyafet sofralarını süsleyen yemek çeşitleri arasında turşu, ekme, hoşaf (hoşâb) ve meyve sayılmamış. Ancak başka belgeler bizlere bu konuda ışık tutuyor. Turşuyla başlamak gerekirse, konu hakkındaki en temel kaynağımız olan günlere bölünmüş yiyecek malzemelerini içeren defterin son sayfasında şenlik ziyafetlerinde sultan, sadrazam, vüzerâ ve ümera sofralarına verilecek olan beş çeşit turşunun (kebere,⁵⁰ fels⁵¹ kebere, kabak, patıcan, na'na) kavanoz ve *vukiyye* bazında miktarları belirtilmiş.⁵² Buradan anlıyoruz ki 1720 şenliği ziyafetlerinde turşu ancak üst düzeydeki ziyafet sofralarında yer alıyordu. 25 *Zilka'de* 1132 (28 Eylül 1720) tarihli başka bir belgede ise listelenen turşuların turşucubaşı tarafından sur-u hümayun ziyafeti için sur eminine teslim edilmesi istenmiş.⁵³ Burada farklı olarak gül turşusunu⁵⁴ da görüyoruz. Ancak toplu muhasebe defterinde gül turşusu diğerlerine nazaran çok az miktarda görülüyor. Belki de bu

1-43; Mieke Bal & Norman Bryson, "Semiotics and Art History: A Discussion of Context and Senders," *Art Bulletin*, 73 (1991), s. 174-208; Louis Marin, "Mimesis and Description." *On Representation*, çev. Catherine Porter (Stanford, California: Stanford University Press, 2001), s. 252-268; Thomas W.J. Mitchell, *Picture Theory: Essays on Verbal and Visual Representation* (Chicago: University of Chicago Press, 1995, c1994). 1720 şenliğinin resimli surnâmelerinin kodikolojik ve temsil üzerinden analizi doktora tezi çalışmam dahilinde ele alınmaktadır.

50 Kebere, bugün kapari denilen bitkidir. Bugün Türk mutfağında yaygın bir kullanımı olmasa da bu bitki Anadolu'da doğal olarak yetişir. Bitkinin tomurcuklarından yapılan turşuya Osmanlı zamanında kebere veya gebere turşusu denilirdi. Arif Bilgin, incelediği belgelerle kebere turşusunun Osmancıktan sağlandığını belirtir. Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, s. 62.

51 Fels kelimesi için Turkish-English Lexicon balık pulu anlamını veriyor, bu durumda fels kebere tanımı kapari bitkisinin bir türü için kullanılmış olabilir. James W. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon* (İstanbul: Çağrı Yayınları, 1978), s. 1395.

52 BOA, D. BŞM. SRH. 7/75, vr. 11b.

53 BOA. D.BŞM. SRH. 6/20.

54 Işın, *Osmanlı Yemek Sözlüğü*, s. 380.

turşu sadece belirli kişiler için temin edilmişti veya her gün sunulmadığı için günlük malzemeler arasında kaydedilmemiş de olabilir.⁵⁵ Bunların haricinde, sultana haftada üç kavanoz kebere turşusu ve üç *vukiyye* (3.8 kg.) muhtelif turşulardan gönderilmesini belirten kısa tezkire⁵⁶ ve sadrazam için beş kavanoz turşu istenildiğini gösteren başka bir belge⁵⁷ bize sultanın ve erkanın ziyafetlerin haricinde de hayli yüksek miktarda turşu tükettiğini göstermektedir.

Ekmek söz konusu olduğunda ise bilgimiz biraz daha sınırlı. Öncelikle şenliğin akabinde tutulan toplu muhasebe defterinden 67.5 keyl (1731.9 kg.) kaliteli unun (*dakik-i has*) has ekmek ve has çörek hazırlamak için kullanıldığını ve 3155 keyl (80954.1 kg.) orta kaliteli unun (*dakik-i harcî*) sur-u hümayun ziyafetleri için ve şenlikte görev alan kişilere verilen günlük ta'yinâtlar için kullanıldığını öğreniyoruz.⁵⁸ Peki, ziyafet sofralarında ne kadar ekmek servis ediliyordu? Bu konu hakkında sur-u hümayun ziyafetlerinde bir sofraya verilecek temel bazı yiyeceklerin kaydedildiği başka bir belge fikir veriyor. Buna göre sultan ve en üst düzey konukların sofralarında üç adet has ekmek servis edilirken, bir alt kademede ki sofralarda bir adet has ekmek bulunuyordu.⁵⁹ Daha alt kademeli şenlik görevlileri için ve de çanak yağması esnasında ne kadar ekmek servis edildiğini ise maalesef şu an için bilemiyoruz.

Ziyafetler esnasında yenilen yemekler kadar içilen içecekler de statü göstergesi olabiliyordu. Örneğin Hedda Reindl-Kiel, incelediği 17. yüzyılın ikinci yarısına ait, sarayda verilen çeşitli ziyafet menülerinden hareketle şerbetin her sofrada yer almadığını söyler. Ayrıca Reindl-Kiel 17. yüzyıl başında İstanbul'da bulunan Venedik balyosu Ottaviano Bon'un benzer bir gözlemlerde bulunarak sadece paşalar

55 BOA. MAD. 1284, s. 7, *turşu-ı gül*, 2 *vukiyye* (2.56 kg.), 60 akçe; aynı beyan diğer muhasebe defterinde de vardır. Bkz. MAD. 4729, s. 29.

56 BOA. D. BŞM. SRH 8/53.

57 BOA. D.BŞM. SRH. 3/65. Belge 15 *Zilka'de* 1132 tarihlidir.

58 BOA, MAD. 1284, s.7: "*baha-yı dakik-i has ve harcî bera' tabh-ı nan-ı has ve çörek ve fodula, bera' ziyafet-i sur-u hümayun-ı hitan ve ta'yinât-ı saire. Tabh-ı nan-ı has ve çörek-i has, dakik-i has, 67.5 keyl 13500 akçe. Tabh-ı nan-ı harcî bera' ziyafet-i sur-u hümayun-bitan ve ta'yinât-ı saire ve yeniçeriyân, dakik-i harcî 3155 keyl, 3311317.5 akçe. Toplam 344817.5 akçe.*"

59 BOA. D.BŞM. SRH. 8/65. Sofralara verilen ekmeğin dışında bir de şenlik alanında görev alan istisnasız herkese günlük olarak dağıtılan ta'yinâtlar içinde de ekmek vardır. Ta'yinâtlarda günde kişi başına 1 çift ekmek esası izlenirken elbette ki verilen ekmeğin cinsi kişinin statüsüne göre farklılık gösterirdi. Bu konu ve şenliğin organizasyonu ile ilgili detaylar kapsamlı bir şekilde halen sürmekte olan doktora tezinde ele alınmaktadır.

ve diğer üst rütbelilerin şerbet içtiğini kaydettiğini de belirtir.⁶⁰ 1720 şenliğinin sūrnâmelerinden birinin müellifi olan Hâfız Mehmed ise hiyerarşinin şerbetin sunulduğu kaseleri dahi belirlediğini kaydeder; ifadesine göre şenlik esnasında şerbet en üst rütbeliler için kase, orta seviyedekiler için telatin kırba (yumuşak dana veya öküz derisinden matara) ve alt seviyedekiler içinse kösele kırba (kösele matara) ile sunulmuştu.⁶¹ Mehmed Efendi'nin bu beyanını destekleyen bir arşiv belgesinde ayrıca kase ve telatin kırba ile servis edilen şerbetin şekerli, kösele kırba ile servis edilen şerbetin ve de yeniçeriler için meydana fıçı içinde konulan şerbetin ballı olduğu zikredilmiştir.⁶² Yani ancak üst rütbeliler şekerli şerbet içme ayrıcalığına sahiptir. Şenlik için tutulan muhasebe kayıtlarından öğrendiğimiz kadarıyla şenlik boyunca sunulan bu içecekler (*eşribe*) için toplamda 659 *vukiyye* (845.4 kg.) şeker kullanılmıştır. İçecekler temel olarak amberli ve diğer çeşitler olmak üzere iki türden oluşurken bu içecekleri hazırlamak için limon ve koruk suyu, amber, misk, sandal, şap, renklendirmek içinse kırmızı⁶³ kullanılmıştır.⁶⁴

Hoşaf şenliğin ziyafet sofralarda yer alan bir diğer içecektir. Hoşafın ancak belli bir rütbenin üstünde olan kişilerin sofralarını süslediğini ise kesin olarak, daha önce de bahsedilen, vezirlerin ziyafetlerinde sofralarının tertibini gösteren bir arşiv belgesinden anlayabiliyoruz. Belgede sadrazamdan başlayarak divan görevlileri ve Bîrûn halkından olan saray çalışanlarının sofrası ve sahan sayılarının yanı sıra, kimlere hoşaf sunulacağı da belirtilmiş. Buna göre sadrazam, defterdar efendi, sur-u hümayun katibi efendi, sur-u hümayun emini efendi, kilerci başı, mirahor efendi, kassab-başı ağa, emin-i defter efendi, yeniçeri efendisinin sofraları hoşaf ile tatlandırılmıştır.⁶⁵ Burada zikredilmemiş olsalar da divan vezirleri ve taşradan şenlik için gelen beylerbeyleri de muhakkak ki hoşaf içme ayrıcalığına sahip olmalı. Şenlik başlamadan iki gün öncesinde çaşnigirana teslim edilen mühimmat arasında 100 adet hoşaf kaşığının olması da hoşaf

60 Reindl-Kiel, "Chickens of Paradise," s. 64; Ottovio Bon, *The Sultan's Seraglio: An Intimate Portrait of Life at the Ottoman Court*, der. Godfrey Goodwin (Londra,1996), s. 36.

61 Hâfız Mehmed Efendi, *1720 Şebzadelerin Sünnet Düğünü*, vr. 48a, 82a, 108a.

62 BOA. D.BŞM. SRH. 4/142. Belge 18 *Zilka'de* 1132 tarihlidir yani şenliğini birinci gününde yazılmıştır.

63 Akdeniz'de kermez meşesinde yaşayan bir böcekten elde edilen kırmızı renkli boyadır. Özellikle şekerleme, helva, macun ve reçel yapımında renk vermesi için kullanılırdı. Bkz. Işın, *Osmanlı Mutfağı Sözlüğü*, s. 213.

64 BOA. MAD. 1284, s. 10; D.BŞM. SRH. 8/9.

65 BOA. D. BŞM. SRH. 5/47.

içme ayrıcalığına sahip olan kişilerin daha fazla sayıda olduğuna işaret ediyor.⁶⁶ Sosyal statü göstergesi olan bu içecek, günlük malzeme listesindeki beyana göre şeker, meyve, misk ve yumurta ile yapılmış.⁶⁷ Ancak şenliğin başladığı güne tarihlenen başka bir belgeden ve toplu muhasebe kaydından hoşaf yapımında hangi meyvelerin kullanıldığını da kesin olarak öğreniyoruz. Buna göre hoşaf için şeker, misk, ve yumurtanın dışında limon suyu, elma, ayva, kuş üzümü, kayısı, razzaki üzümü, erik ve armut kullanılmıştır.⁶⁸ Yakın zamana ait başka bir hoşaf tarifinde, ‘Acem elçisi Murtaza Kulu Han⁶⁹ onuruna verilen ziyafette, hoşaf için elma, kuş üzümü, kayısı ve ayva gibi çeşitli meyvelerin kullanıldığı not edilmiş.⁷⁰ Her iki tarifte de hoşaf için bu kadar çeşitli meyvenin kullanılması büyük ziyafetlerde birden fazla hoşaf çeşidinin sunulmuş olabileceği ihtimalini akla getiriyor.

Meyvelerin hoşaf için kullanılmasının dışında yemekleri tatlandırmak için kullanıldıkları da şüphesiz. Hatta vekil-i harç Mehmed Ağa'nın şenlik esnasında haremın harcamalarını kaydetmiş olduğu bir defter sayfasından ekşi aşı için siyah üzüm kullanıldığını kesin olarak öğreniyoruz.⁷¹ Şenlik Eylül ayında düzen-

66 BOA. D.BŞM. SRH. 4/189. Belge 13 *Zilka'de* 1132 tarihli. Belgelerde her zaman hoşaf kaşığı yemek kaşığından (*ta'am kaşığı*) ayrı olarak belirtiliyor.

67 BOA. D.BŞM. SRH. 7/175, vr. 1b. Literatürde ve basılan yemek risalelerinde hoşafa yumurta konulduğuna dair bir bilgiyi rastlayamadım. Ancak 1717 ve 1722 tarihli elçi ziyafetlerindeki hoşafalarda da aynı malzemeyi görünce bunun belki belli bir döneme ait bir tercih olabileceğini düşündüm. Yumurta belki hoşafa kıvam vermek için kullanılmış olabilir.

68 BOA. DBŞM. SRH. 7/178. Ayrıca MAD. 4729, s. 22 bize bu malzemelerin toplu miktarlarını da veriyor. Beyana göre hoşaf için toplamda 300 *vukiyye* (384.8 kg.) şeker, 375 adet çekirdek misk, 26.5 *vukiyye* (33.99 kg.) limon suyu, 472 adet yumurta, 30 *vukiyye* (38.48 kg.) elma, 242 *vukiyye* (310.4 kg.) ayva, 106 *vukiyye* kuş üzümü (135.99 kg.), 140 *vukiyye* (179.6 kg.) kayısı, 456 *vukiyye* (585 kg.) razzaki üzümü, 65 *vukiyye* erik (83.3 kg.) ve 38 *vukiyye* (48.7 kg.) armut kullanılmıştır.

69 Belgede elçinin ismi belirtilmiyor. Ancak söz edilen bu elçi Aralık 1721-Nisan 1722 tarihleri arasında İstanbul'da kalan İran elçisi Murtaza Kulu Hân olmalı. Murtaza Kulu, daha evvel Osmanlı elçisi Dürri Efendi ile Acem şahına gönderilen namelerin cevabını sultana bizzat getirmekle görevliydi. Raşid Mehmed Efendi, 1722 yılı Şubat ayında elçi için Kâğıthane'de bir ziyafet düzenlendiğini not ediyor, bu sebeple incelemiş olduğum defterde şubat ayında ‘Acem elçisi onuruna gerçekleşen ziyafette sunulan menü bahsedilen Kağıthane ziyafetine ait olmalı. Raşid Mehmet Efendi, *Tarih-i Raşid ve Zeyli*, haz. Abdülkadir Özcan ve dğr. (İstanbul: Klasik, 2013), c. II, s. 1270, 1271; 1278-1279.

70 BOA. D.BŞM. MTE.d 1096, s.2-3, 36-37.

71 BOA. Ali Emiri, III. Ahmed (A.E. SAMD. III.) 00055, 05526.

lendiği için olsa gerek, ziyafetlerde bol miktarda kuru ve yaş üzümün tüketildiği görülüyor. Hatta sultanın otağına günlük olarak gönderilmesi istenilen yiyecekler arasında da günlük yarım *vukiyye* (641 gr.) kuş üzümü var.⁷² Yemekler veya hoşafı hazırlamak için kullanılmalarının yanı sıra pek tabii bu meyveler çiğ olarak da tüketilmiş olabilir. Örneğin yukarıda bahsedilen, 1722 yılında 'Acem elçisi Murtaza Kulu Han onuruna verilen ziyafette sunulan elli bir çeşit yemeğin arasında meyveler ayrı bir çeşit olarak sayılmış.⁷³ Bu durum, 1720 şenliği sofralarında da elma, ayva, kuru-yaş üzüm, hurma gibi meyvelerin ayrı bir çeşit olarak yer almış olabileceğini düşündürüyor. Daha evvel de bahsedildiği üzere İbrahim'in ziyafet resimlerinde sofralarda küçük çini kaselerin içinde görülen yemişler de bu kanıyı güçlendirmektedir. Sofralarda yer alan bu yiyeceklerin dışında, ziyafetlerden önce davetlilere gülbeşeker (gül reçeli) verildiğini kaydeden Hâfız Mehmed ayrıca sünnet olacak çocukların sünnet çadırında ağızlarının gül reçeliyle tatlandırıldığını yazar.⁷⁴ Arşivde bulunan bazı belgeler de gülbeşekerin ziyafetler dışında tüketildiğini göstermektedir; hatta sultan çadırına günlük olarak gönderilecek yiyecekler arasında da yarım *vukiyye* gülbeşeker (641 gr.) sayılmıştır.⁷⁵ Bunun dışında *kebad* isimli sert kabuklu ve içi sulu bir limondan yapılan marmelatın da ziyafet sofraları dışında tüketildiği yine başka bir belgeden anlaşılıyor.⁷⁶ Bu bölümde ele alınan yiyecekler ziyafet menüsünde ayrı bir çeşit teşkil etmemiş olsalar da görüldüğü üzere sofralarda yer almış veya haricen de tüketilmişlerdir. Bu durumda bu yiyecekleri de şenlik ziyafetleri dahilinde düşünmek ve ele almak doğru olacaktır.

Ziyafet Sofralarındaki Statü Sembolü Bazı Yiyecekler

Ziyafetlerde sadece yenilen yemeğin çeşidi değil, aynı zamanda bu yemekler hazırlanırken kullanılan malzemelerin adet ve türleri de sosyal statü sembolü olarak karşımıza çıkar.⁷⁷ Bir diğer deyişle kimin hangi yiyecekleri tadabildiği

72 BOA. D. BŞM. SRH 8/53.

73 BOA, D.BŞM. MTE. D. 1096, s. 37.

74 Hâfız Mehmed, *1720 Şehzadelerin Sünnet Düğünü*, vr. 38b, 46a, 69b, 131b.

75 BOA. D. BŞM. SRH 8/53.

76 Belgede velik-i harç Mehmed Ağa'nın bir kavanoz *kebad* vermesi emredilmiş. BOA. D.BŞM. SRH. 4/107. *kebad* için bkz. Redhouse, *A Turkish and English Lexicon*, s. 1521; Işın, *Osmanlı Mutfağ Sözlüğü*, s. 201.

77 Reindl-Kiel, "The Chickens of Paradise."

eşit olmayan hiyerarşik bir düzene tabiiydi.⁷⁸ Buna paralel olarak, 1720 şenliği ziyafetlerinin günlük malzemelerinin kaydedildiği defterde, örneğin sultan, vüzero ve üst rütbeli davetlilerin menüsünü hazırlamak için gerekli olan malzemelerin şenlik görevlilerinininkinden içerik olarak farklı olduğu görülüyor.⁷⁹ Bütün malzemeler incelendiğinde bazı ilginç genellemelere varmak mümkün. Örneğin, farklı et çeşitleri (ördek ve güvercin dahil) hem şenlik alanında görevli olan Bîrûn mensuplarının, hem de beş farklı günde şenlik ziyafetlerine katılan esnafın sofrasında yer almıştır. Ancak sultan ve üst düzey misafirlerin sofralarında aynı günde hindi, piliç, güvercin, koyun, kuzu ve ördekten yapılmış yemekler sunulabilirken, daha alt seviyedeki sofralarda bir günde bunlardan ancak ikisi veya üçü yer alıyor.⁸⁰

Hiyerarşide daha alt kademedeki olan bu sofralar sebze-bakliyat çeşitleri ve yemeklere tat veren çeşniler açısından da biraz renksiz. Mükerrerem sofralardaki yemekleri hazırlamak için her gün farklı miktarlarda nohut, buğday, bakla,⁸¹ kabak, patlıcan, soğan, mülûhiyye,⁸² kavata, börülce, bamya, yeşillik olarak ise maydanoz ve nane kullanılmış. Bu çeşitleme içinden sadece soğan, kabak, bamya, nohut, patlıcan daha alt kademedeki sofralarda yer alıyor. Burada kavatanın üst düzey

78 Tierney & Ohnuki-Tierney, "Antropology of Food," s. 123.

79 Defterde her gün için standart bir format takip edilmemiş. Örneğin ilk üç gün için tek bir malzeme listesi yazılmış. Daha sonraki günlerde ise genelde malzemeler otağ-ı hümayun, *med'uvvin* ve *daireha* olarak en az üç gruba ayrılmış. Ama bazen otağ-ı hümayun ile davetlilerin birlikte yazıldığı görülüyor zaten iki grubun menüsü arasında da büyük bir fark bulunmuyor. Buna ek olarak eğer mevcut günde yağma usulünde yemek dağıtılmışsa bu da muhakkak ayrı bir kategori olarak belirtilmiş. Örneğin, 25 Zilka'de tarihi için otağ-ı hümayun ilk grup, davetliler ikinci grup, saray çalışanları üçüncü grup ve yağma verilecek olan cebeci, topçu, tersane mensupları ise dördüncü grup. Bkz. BOA. D.BŞM. SRH. 7/75. Bu defterin dışında ayrıca günlük malzeme listeleri müstakil belgelerde de görülüyor. Bu belgelerde benzer bir gruplama yapılmış; kimi gün üç kimi gün dört farklı grup görülüyor. Örneğin D.BŞ. SRH. 6/21; 6/34; 6/92; 6/151; 6/178; 7/76; 7/77.

80 Ziyafetler için temin edilen kümes hayvanlarının toplam sayıları için bkz. not 33.

81 Günlük malzeme listesinde bir yerde kuru bakla (*bakla-ı huşk*) olarak yazılmış, ancak diğer kayıtlarda sadece bakla olarak görülüyor. Bkz. BOA. D.BŞM. SRH. 7/75, vr. 1b.

82 Mülhiye veya mülûhiyâ olarak da yazılan yaprakları sebze olarak kullanılan, kendisi ebe gümine benzeyen bir bitkidir. Özge Samancı bu bitkinin Temmuz-Eylül aylarında yetişen Kıbrıs menşeli bir bitki olduğunu belirtmiş. Bkz. Devellioğlu, *Osmanlıca-Türkçe Anskopedik Sözlük*, s. 721; Işın, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, s. 270; Özge Samancı, "Culinary Consumption Patterns of the Ottoman Elite during the first half of the nineteenth century," *The illuminated table, the prosperous house: food and shelter in Ottoman material culture*, der. Suraiya Faroqhi & Christoph K. Neumann (Würzburg: Ergon in Kommission, 2003), s. 174, n. 47.

sofraların yemeklerinde dört gün haricinde her gün, iki yüz ile yedi yüz arasında değişen sayıda, toplamda ise 14080 adet kullanılmış olması kayda değer.⁸³ Kavatanın Osmanlı sarayı mutfaklarında bilinen en erken kullanımı, Tülay Artan'ın tespit etmiş olduğu üzere, 1694 yılına ait bir kayıta görülüyor, buna göre Edirne Sarayı'na 13350 adet kavata alınmış.⁸⁴ Daha sonra 1774-1775 yılında, o esnada şehzade olan III'in Selim ta'yinâtları arasında da kavata görülse de kavatanın yemek tariflerine girip yaygın olarak karşımıza çıkması ancak 1840'larda gerçekleşiyor.⁸⁵ Şenlik ziyafetlerinde bu miktar kavatanın kullanılmış olması ise bu yiyeceğin 18. yüzyılda Osmanlı saray mutfaklarında belki de daha yaygın olarak kullanılmış olabileceği ihtimalini akla getiriyor.

Çeşnilere gelince tuz, sirke, karabiber⁸⁶ ve limon suyu her kademedeki sofrada görülürken daha prestijli ve daha pahalı çeşniler olan tarçın, karanfil, kimyon, kakule, sakız, misk ve gül suyu (*ab-ı verd*) ancak en üst düzey sofralarda yer almış.⁸⁷ Toplu muhasebe defterine göre şenlik boyunca oldukça bol miktarda kullanılan karabiberin (toplamda 92.5 *vukiyye* 100 dirhem; 118.9 kg.) *vukiyyesi* 140 akçeden satın alınmış. Buna karşın çok daha az miktarlarda kullanılan örneğin tarçın ve kakulenin (bkz. Tablo 2) *vukiyyesi* 1600 akçeye alınmış.⁸⁸ Baharatların arasındaki bu ciddi fiyat farkı karabiberin şenlikte her kademedeki sofrada neden bolca görülebildiğini de açıklıyor. Bu baharatların dışında susam ve bazı yemeklere renk vermek için kullanılan kırmızı ise şenlikten bir gün öncesine ait liste haricinde (14 Zilka'de 1132) diğer günlerin listelerinde not edilmemiş. Toplu

83 BOA. MAD. 1284, s. 7.

84 Artan, "Aspects of the Ottoman Elite's Food Consumption," s. 114-115.

85 Artan, "Aspects of the Ottoman Elite's Food Consumption" s. 114; Samancı, "Culinary Consumption Patterns," s. 175.

86 Günlük yiyecek listelerinin olduğu defterde karabiber manasındaki fülül kelimesinin yerine biber (biber) kelimesi kullanılmış, ancak toplu muhasebe listelerinde fülül olarak geçiyor.

87 Christoph Neumann, özellikle tarçın, safran, fülül, karanfil ve kakulenin oldukça pahalı olan baharatlar grubuna girdiğinden bahseder. 1720 şenliğinin muhasebe defterleri de baharatlar söz konusu olduğunda bu gözlemi desteklemektedir. Agy. "Spices in the Ottoman Palace: Courtly Cookery in the Eighteenth Century," *The illuminated table, the prosperous house: food and shelter in Ottoman material culture*, der. Suraiya Faroqhi & Christoph K. Neumann (Würzburg: Ergon in Kommission, 2003), s. 127-160.

88 BOA. MAD. 1284, s. 6. Ayrıca karşılaştırmak açısından 1640 tarihli narh defterine göre tarçın-ı alâ'nın dirhemi 1 akçe, karanfilin dirhemi 1 akçe, safranın dirhemi 2.5 akçeye satılırken, biberin ancak 4 dirhemi (artı 1 tane) 2 akçeye satılmaktadır. Bkz. Mübahat Kütükoğlu, *Osmanlılarda narh müessesesi ve 1640 tarihli narh defteri* (İstanbul: Enderun Kitabevi, 1983), s. 98, 99.

muhasebe defteri incelendiğinde de susamın oldukça az miktarda kullanıldığı görülüyor. Kayda göre ziyafetler için toplamda sadece 2 *vukiyye* (2.5 kg.) susam alınmış.⁸⁹ Belki de susam belirli günlerde çok az miktarda kullanıldığından günlük listelere kaydedilmemiş olabilir.

Burada safran ve şekerden ayrıca bahsetmek gerekiyor. Bilindiği üzere her ikisi de oldukça pahalı ve ancak belirli bir kesimin ulaşabildiği malzemelerdir. Buna karşın safran, şenlik ziyafetlerinde farklı kademedeki sofralarda, az miktarlarda da olsa, görülen bir baharat. Safranın yeniçeri yağmasında, halka verilen ziyafetlerde ve de alt kademedeki şenlik görevlilerinin sofralarındaki zerdede kullanıldığı aşikar ve hatta belki de pilavı çeşnilendirmek için de kullanılmış olabilir. Günümüzde bile lüks kabul edilen bir baharatın şenlik ziyafetlerinde her sofrada görülmesi maddesel bolluğun şenlik vesilesiyle olağandışı bir şekilde görünür olup, dağıtılması durumunu adeta örneklendirmektedir.⁹⁰

1720 şenliği ziyafetlerinde şeker ise safranın aksine sadece en üst tabakaya özgü bir malzeme olarak karşımıza çıkıyor. Şekerin modern öncesi toplumlarda lüks ve az bulunan bir tüketim maddesi olarak kabul edilmesi genel olarak yirminci yüzyılın başına kadar devam eder.⁹¹ Bu sebeple orta ve daha alt sosyal tabakalara ait sofralarda şekerin yerini bal veya pekmez almaktadır. Bu duruma paralel bir şekilde 1720 şenliğinde şekerin sadece en yüksek seviyedeki sofraların yemeklerini hazırlamak için kullanıldığı görülüyor. Diğer grupların yemekleri içinse sadece bal kullanılmış.⁹² Bu durum kullanılan şeker-bal miktarları arasındaki oransal uçuruma da yansımaktadır. Ziyafetler için kullanılan toplam 2252.5

89 BOA. MAD. 1284, s. 7.

90 Maddesel bolluğun aşikar bir şekilde görünür ve ulaşılır olması durumu şenlik, tören, kutlama gibi kültürel formlarda ve de karnavallarda ortak bir unsurdur. Kısa bir süre için mümkün kılınan maddesel bolluk, bu olayların olağandışılığını ve zaman içinde yaratmış oldukları “ara zamansallığı” vurgulaması açısından oldukça önemlidir. Bu kavram 1720 şenliği üzerine olan doktora tezinde ayrıntılı olarak ele alınmaktadır. Kavramın teorik değerlendirmesi için bkz. Mikhail Bakhtin, *Rabelais and His World*. çev. Hélène Iswolsky (Bloomington: Indiana University Press, c1984), s. 276.

91 Sydney W. Mintz, şeker tüketiminin 1650’lerden sonra Avrupa’da arttığından ve yavaşça bu maddenin lüks ve statü sembolü bir madde olmaktan çıktığından bahseder. Ancak genel olarak şekerin sıradan evlerin mutfaklarında yaygın olarak yer almasının 1900’lerde gerçekleştiğini de belirtir. Sidney Wilfred Mintz, *Şeker ve Güç: Şekerin Modern Tarihteki Yeri*, çev. Şükrü Alpagut (İstanbul: Kabalıcı Yayınevi, 1997, c1985).

92 BOA. D.BŞM. SRH. 71/75.

vukiyye (2889.8 kg) şeker karşın tam 9444 *vukiyye* (12116 kg) bal tüketilmiş.⁹³ Şekerin 1720 şenliğindeki görünürlüğü elbette ki sofralarla sınırlı değildi. Şenlik ziyafetlerinde kullanılan şekerin iki katından fazla miktarda 5627 *vukiyye* (7219 kg) şeker kullanılarak hazırlanan ve şenliğin sonunda büyük bir alayla şehirde dolaştırılan şeker bahçelerini ve de çoğunluğu çeşitli hayvan formlarında yapılan şekerden heykelleri unutmamak gerek.⁹⁴ Ancak yapımında çeşitli boyaların, altın tozunun, bal mumunun, tutkalın ve birçok yenilemeyecek maddenin kullanıldığı bu şeker işlerinin tüketimden çok ihtişamlı bir gösteriş için yapıldığı aşıkardır.⁹⁵ Şekerden yapılan bu tarz heykeller Avrupa saraylarındaki ziyafet ve törenlerde de on beşinci yüzyıl başlarından on sekizinci yüzyıl ortalarına gelinceye kadar olan dönemde yaygın olarak kullanılmıştır.⁹⁶ Aristokratik şöenlerde şekerden heykellerin kullanımı dolaylı açıdan davet sahibinin zenginliğine ve gücüne vurgu yaparken aynı zamanda davetlileri şaşırtarak eğlendirme unsuru da içermektedir. Avrupa saraylarındaki şöenlerin ayrılmaz unsuru haline gelen şeker işleri on beş ve on altıncı yüzyıllarda çoğunlukla tüketilebilen maddelerden yapıp, ziyafet sonrası hizmetlilere dağıtılırken, on yedinci yüzyıl ortalarından itibaren yenilemeyen maddelerden yapıp daha çok gösteriş ve süsleme amacı taşımaktadır.⁹⁷ On sekizinci yüzyıldan önce yapılan büyük şenliklerdeki şeker işlerinin malzemelerini detaylı olarak bilmesek de, bu durumun 1720 şenliğinde gözlemlenen durumla göstermiş olduğu paralellik farklı saray kültürleri arasındaki yakın diyalogları etraflıca düşünmemiz gerektiğini hatırlatmaktadır.⁹⁸

93 BOA. MAD. 1284, s. 6, 28.

94 BOA. MAD. 1284, s. 28.

95 Malzemeler birçok belgede sıralanmıştır. Örneğin bkz. BOA. D.BŞM. SRH. 7/141, 8/107. Şenlikte hazırlanan şeker bahçeleri, nahıllar ve şeker işlerinin malzemeleri ve de bunların yapımında çalışan usta, kalfa ve amelelerinin çalışma usulleri, ücretleri gibi önemli sosyal, ekonomik unsurlarının kapsamlı bir değerlendirilmesi halen sürmekte olan doktora tezimde ele alınmaktadır.

96 Joseph Imorde, "Edible Prestige," *The Edible Monument: The Art of Food for Festivals*, der. Marcia Reed (Los Angeles: Getty Research Institute, 2015), s. 105. Bu kitabı bir Amerika seyahati sonrası çalışmama faydası olacağını düşünerek bana getiren Arzu Öztürkmen'e içten teşekkürlerimi sunarım.

97 Age. s. 115-116.

98 Örneğin 1675 yılında Edirne'de düzenlenen büyük şenlikteki şeker işlerinin yapımı için farklı memleketlerden şeker ustalarının getirildiğini şenliğin kitabını yazan Abdi belirtir. Fransız elçisinin hatıralarında ise bu işçilerin Venedik'ten getirildiği kaydedilmiştir. Mehmet Arslan, *Osmanlı Saray Düğünleri ve Şenlikleri 5: Hâfız Mehmed Süsnâmesi, Abdi Süsnâmesi, Telhisü'l Beyan'ın Süsnâme Kısmı* (İstanbul, Çamlıca, 2011), s. 488; Albert Vandal, *L'Odyssee du Ambassadeur. Les Voyages du Marquis de Nointel (1670-1680)* (Paris, 1900), s. 197.

Gösteri amacı taşıyan şeker işlerinin dışında, Hâfız Mehmed'in belirttiği ve arşiv belgelerinin de doğruladığı şekilde düğün boyunca sultan, hanım sultan ve ricalle tablalarla şekerlemeler de dağıtılmıştı.⁹⁹ Ancak sosyal-politik hiyerarşinin üst seviyesinde olan bu kişiler arasında bile şekerlemeler üzerinden somutlaşan eşitsizlik çarpıcıdır. Liste incelendiğinde kişilere verilen tabla sayısı ve bu tablaların sim varaklı hatta tasvirli olup olmadığının kişinin rütbesiyle doğru orantılı olduğu görülüyor.

Bunların dışında son olarak süt ve süt ürünlerinden bahsetmek gerek. Şenlik ziyafetlerinde süt, taze peynir (*penir-i taze*), yoğurt (*mast*) ve kaymak sadece en prestijli sofraları süsleyen lezzetler olarak karşımıza çıkıyor, zira diğer grupların yemeklerinin hazırlanması için bu malzemelerden hiçbiri kaydedilmemiş.¹⁰⁰ Bu durumda ziyafetler için temin edilen toplam 209 kase yoğurt, 239 *vukiyye* yoğurt¹⁰¹ (306.6 kg), 1902 *vukiyye* süt (2440 kg), 169 tabak kaymak, 306 adet¹⁰² taze peynir ve yalnız 8.5 *vukiyye* (10.9 kg) kaşkaval peynirinin (*penir-i kaşkaval*) tamamı sultan, hanedan mensupları ve yüksek devlet erkanı tarafından tüketilmiş olmalı.¹⁰³ Özge Samancı Osmanlı elitinin 19. yüzyılın ilk yarısındaki tüketim alışkanlıklarını incelediği çalışmasında özellikle kaymağın çok pahalı olması sebebiyle sarayda sadece sultan, hanedan ve rical tarafından tüketildiğini belirtiyor.¹⁰⁴ Yoğurt ve süt için bu durum tamamen geçerli olmasa da en azından 1720 şenliği ziyafetleri söz konusu olduğunda süt ürünlerinin sadece kısıtlı sayıdaki sofrada yer aldığını söyleyebiliriz. Pek tabii bunun sebeplerinden birisinin de oldukça kolay bozulabilen bu ürünlerin temin sürecinin ve şenlik alanındaki saklama koşullarının yaratacağı problemler olduğu düşünülebilir.

99 Hâfız Mehmed, *1720 Şehzadelerin Sünnet Düğünü*, vr. 159b-162a.

100 BOA. D.BŞM. SRH. 7/75.

101 Prof. Suraiya Faroqhi şenlikte tüketilen bu diğer yoğurt türünün daha az kaliteli olan torba yoğurdu olabileceğini belirtiyor. Faroqhi, "Subjects of the Sultan," s.168.

102 Günlük listelerde peynir miktarı *vukiyye* esasına göre yazılmışsa da toplu muhasebe defterinde adet olarak belirtilmiş. Arif Bilgin, mutfak muhasebesinin kayıtlarında kimi zaman peynirin pazarlarda bir tabak veya kavanoz içinde satıldığını yazıldığını belirtmiştir. Bu durumda bu adet olarak belirtilen miktarın bir tabak veya bir kavanoz peynire denk geldiğini düşünebiliriz. Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, s. 224.

103 BOA. MAD. 1284, s. 7.

104 Samancı, "Culinary Consumption Patterns," s. 167.

Sonuç: Yeme-İçme Ritüelleri ve Buna Bağlı Maddesel Kültür Üzerinden İfade Edilen Hiyerarşiler

Alessandro Falassi şenliklerin yapısını ve anlamını inceleyen çalışmasında modern öncesi dönemde ve de modern zamanda yapılan festivallerin en önemli özelliklerinden birinin “zaman içinde başka bir zaman” yaratmak olduğunu söyler.¹⁰⁵ Falassi'ye göre, bu olağandışı zamansallık ve mekânsallık günlük hayata bağlı olan ancak çok daha yoğun ve aşırı bir form kazanarak tezahür eden davranış şekillerinin, sosyal hiyerarşilerin, maddesel formların özetlenmesine ve tekrar tekrar canlandırılmasına aracılık eder. Tam da bu sebeple, şenlik gibi performans unsuru içeren formları incelemek araştırmacılara bir grubun veya devletin sosyal, materyal, politik ve kültürel yapısını anlamak için çok önemli ip uçları sunar. Bu makalede ele alınan 1720 yılında düzenlenen sünnet şenliğindeki ziyafetler, bu ziyafetlerde sunulan yemekler ve de bu yemekler hazırlanırken kullanılan malzemeler bize erken 18. yüzyılda Osmanlı saray mutfağı hakkında önemli bilgiler vermektedir. Arşiv belgelerinden öğrendiğimiz üzere şenlik ziyafetlerinde bol miktarda kuzu, koyun, piliç, tavuk, hindi, güvercin ve ördek eti tüketilmiş ve bu etler karabiber, tarçın, kimyon, safran gibi baharatlarla çeşnilendirilmiştir. Ziyafetlere katılan hemen her kişi şenlik mutfağının hazırladığı kabak kalyesini tatmış, şekerli veya ballı şerbetlerden içmiş, nohutlu pilav yemiştir. Ancak bazı yemekler daha seçkin bir zümreye sunulmuştur. Örneğin şenliğin en üst rütbeli konukları baklava, 'aşure ve pelte gibi tatlıları tadıp, hoşafardan içip, yemeklerini muhtelif turşu çeşitleriyle lezzetlendirirken daha alt rütbeli misafirler ve hizmetliler bu tatlardan mahrum kalmıştır. Buna paralel olarak hiyerarşinin en üst kademesinde bulunan kişilerin menüleri sebze-bakliyat ve baharat-çeşni türleri bakımından oldukça zengin bir çeşitlilik gösterirken, diğer sofraların yemekleri daha sınırlı sayıda malzemeyle yapılmıştır. Bütün bunlar bizlere yemek ritüelleri üzerinden ifade edilen ve adeta tekrar pekiştirilen sosyal hiyerarşileri anlamamız için önemli veriler sunmaktadır.

Şenliklerin ayrılmaz bir unsuru olan yemek, şenliğin hamisi olan sultanın ihsanının şenliğe katılan hemen her tabakadan insana ulaşmasının en temel yollarından biriydi. Fakat elbette ki kişilerin bu ihsandan ne derece nasiplenebileceği eşit olmayan bir düzen etrafında şekillenmekteydi. Bir başka deyişle, ihsan gösterilirken dahi, var olan sosyal hiyerarşilerin vurgulanması ve tekrar

105 Alessandro Falassi, “Festival: Definition and Morphology,” *Time Out of Time*, der. Alessandro Falassi (New Mexico: University of New Mexico), s. 1-10.

pekiştirilmesi esas her zaman dikkatlice gözetilmiştir. Bu durum şenlikte izleyici, görevli, devlet erkanı veya misafir olarak yer alan farklı grupları birbirinden ayırırken aynı zamanda bu grupları oluşturan farklı sosyal tabakalara mensup insanların kendi içlerindeki sosyal farklılıkları da gözler önüne sermektedir. Günümüzde artık ihsan gösteren kişi/kişiler oldukça farklı olsa da sosyal farklılıkların yemek üzerinden hala benzer şekillerde ifade edildiği görülüyor. Örneğin ramazan vesilesiyle çeşitli kurumların halka iftar çadırlarında verdikleri yemek, otel salonlarında üst düzey konuklara verilen yemekten mekânsal ve maddesel olarak oldukça farklıdır. Yani, günümüzde farklı isimler altında ve farklı formlarda hayat bulmuş olsalar da yemek ritüellerini ve yemekle alakalı maddesel kültürü incelemek hemen her zaman bizlere sosyal hiyerarşileri anlamamız için önemli bulgular sunacaktır.

Tablo 2. 1720 Şenliği Ziyafetlerinde Kullanılan Gıda Maddeleri ve Miktarları¹⁰⁶
(BOA. MAD. 1284: 6-7, 26-27-28-29; MAD. 4729: 14-15, 96; D.BŞM. SRH. 7/78¹⁰⁷)

Et-Kümes Hayvanı	Balık ¹⁰⁸	Sebze-Bakliyat	Meyve-Yemiş	Baharat-Çeşni	Yağ-Un-Şeker	Süt Ürünü-Yumurta
Et ¹⁰⁹ (Koyun-Kuzu) 18125 vuk. (23253.3 kg.)	Balık Çeşitleri 50 vuk. (61.4 kg.)	Kabak 8274 vuk. (10615 kg.)	Elma 288 vuk. (369.4 kg.)	Tarçın 3 vuk. 100 dirhem (4.1 kg.)	Sadeyağ 10473 vuk. (13436.2 kg.)	Süt 1902 vuk. (2440 kg.)
Tavuk 9100 adet	Levrek 2 vuk. (2.5 kg.)	Patlıcan 39640 adet	Ayva 774.5 vuk. (993.6 kg.)	Füfül (Kara-biber) 92.5 vuk. 100 dirhem (118.9 kg.)	Tereyağı 57.5 vuk. (73.7 kg.)	Taze Peynir 306 adet
Piliç 3000 adet		Bamya 162100 adet	Hurma 181.5 vuk. (232.8 kg.)	Kakule 2.5 vuk. 25 dirhem (3.3 kg.)	Zeytin Yağı 12 vuk. (15.39 kg.)	Kaşkaval Peyniri 8.5 vuk. (10.9 kg.)

106 Bu tabloda belirtilen miktarlar şenlik mutfağı tarafından sadece ziyafet yemeklerini hazırlamak için harcanan miktardır. Buna şenliğin muhasebe defterlerinde (BOA. MAD. 1284; MAD. 4729) ziyafet malzemelerinden ayrıca belirtilen et, yağ, pirinç gibi günlük ta'yinâtlar için görevlilere ve yeniçerilere dağıtılan yiyeceklerin miktarları dahil edilmemiştir. Şekerde de benzer bir durum söz konusudur. Şeker ziyafet yemeklerini hazırlamak için kullanılmasının dışında, şeker bahçeleri için ve de şenlikte sunulan (hoşaf hariç) içecekleri hazırlamak için de kullanıldığından toplam harcanan miktar da çok daha fazladır. Bunun haricinde tablodaki miktarlara, muhasebe defterlerinde ziyafet malzemelerinden ayrı bir kategori olarak beyan edilen şenlik boyunca sunulan içeceklerin (*eşribe*) malzemeleri de dahil değildir. Şenlik sebebiyle temin edilen malzemelerin tamamının ayrıntılı bir incelenmesi sürmekte olan doktora tezimde ele alınmaktadır.

107 15 *Zilka'de* 1132 tarihli bu iki sayfalık listedeki bazı malzemelerin miktarları, şenlik sonrasında tutulan toplu muhasebe defterindeki miktarlardan daha azdır. Şenlik başladıktan sonra şeker, pirinç, yağ vs. gibi bazı temel malzemelere ihtiyaç neticesinde eklemeler yapılması muhtemel gibi görünüyor. Her durumda malzemeleri anlamak için bu liste bize yardımcı olsa da toplu miktarlar için esasen MAD. 1284 temel alınmalıdır.

108 Sadece elçi ziyafetleri için kullanılmıştır.

109 Genel manada et (*gışt*) olarak ifade edilmiş. Bu miktar sadece ziyafetler için harcanan et miktarıdır.

SİNEM ERDOĞAN İŞKORKUTAN

Et-Kümes Hayvanı	Balık ¹⁰⁸	Sebze-Bakliyat	Meyve-Yemiş	Baharat-Çeşni	Yağ-Un-Şeker	Süt Ürünü-Yumurta
Ördek 1262 adet		Kavata 14080 adet	Taze Limon 2817 adet	Susam 2 vuk. (2.5 kg.)	Un 1994 vuk. (2558.1 kg.)	Kaymak 169 tabak
Hindi 1450 baş		Mülûhiyye 283 vuk. (363 kg.)	Şam Kayısı 290 vuk. (372 kg.)	Safran 43.5 vuk. 100 dirhem (56.128 kg.)	Nişasta 1594 vuk. (2045 kg.)	Yoğurt 209 kase
Güvercin 2375 adet		Maydanoz 312 demet	Nar 5 vuk. (6.4 kg.)	Karanfil 3 vuk. 100 dirhem (4.1 kg.)	Şeker 2252.2 vuk. (2889.8 kg.)	Torba yoğurdu 239 vuk. (306.6 kg.)
		Nane 172 demet	Kuş Üzüümü 499 vuk. (1139 kg.)	Kırmızı ¹¹⁰ 70 dirhem (224 gr.)	Bal 9444 vuk. (12116 kg.)	Yumurta 6115 adet
		Soğan 6460.5 vuk. (8288.4 kg.)	Razzaki Üzüümü 980 vuk. (1257.2 kg.)	Sirke 774.5 vuk. (993.6 kg.)		
		Börülce 148 vuk. 189.87 kg.	Kırmızı Üzüm (meviz-i sürh) 108.5 vuk. (139.1 kg.)	Limon suyu 470 vuk. (602.9 kg.)		
		Has Pirinç 236 keyl (6055.5 kg.)	Siyah Üzüm 2740 vuk. (3515.2 kg.)	Çekirdek Misk 1295 adet		

110 Bu miktara içecekler için kullanılan kırmızı miktarı dahil değildir. Şenliğin muhasebe kayıtlarında içecekler için kullanılan malzemeler, ziyafetlere sarf edilen malzemelerden ayrı olarak, müstakilen, beyan edilmiştir. Bu sebeple burada defterlerdeki format takip edilmiş, içeceklerle sarf edilen miktarı tabloda belirtilmemiştir.

1720 ŞENLİĞİ'NDE YEMEK ÜZERİNDEN SOSYAL HİYERARŞİLER

Et-Kümes Hayvanı	Balık ¹⁰⁸	Sebze-Bakliyat	Meyve-Yemiş	Baharat-Çeşni	Yağ-Un-Şeker	Süt Ürünü-Yumurta
		Bakla 147,5 vuk. (189.2 kg.)	Armut ¹¹¹ (tamamı hoşaf için) 38 vuk. (48.7 kg.)	Gülsuyu 149 vuk. (191 kg.)		
		Buğday 828 vuk. (1075.1 kg.)	Erik ¹⁵ (tamamı hoşaf için) 65 vuk. (83.3 kg.)	Tabaklı sakız 3 vuk. (3.84 kg.)		
		Nohut 2709 vuk. (3475.4 kg.)	Badem 306 vuk. (392.5 kg.)	Harcı tuz 78 keyl (2001.4 kg.)		
			Kestane ¹¹² 50 vuk. (64.1 kg.)	Eflak tuzu 1275 vuk. (1635.7 kg.)		
			Fındık içi 119 vuk. (152.6 kg.)	Kimyon 6 vuk. (7.6 kg.)		
			Susam 2 vuk. (4.5 kg.)			
			Fıstık 231.5 vuk. (297 kg.)			

111 Bu miktarın tamamı, hoşaf için kullanılan miktarla aynıdır bu durumda armut sadece hoşaflarda kullanılmıştır. Zaten buna paralel olarak günlük malzeme listelerinde de armut görülmez.

112 Tamamı sadece hoşaflarda kullanılmıştır. Bu sebeple günlük malzeme listelerinde not edilmiştir.

113 Bu toplam kestane miktarı 14, 15 ve 16 *Zilka'de* 1132 tarihlerinde kullanılmış. Yani, şenlikten bir gün öncesi ve şenliğin ilk iki günü dışında yemeklerde kestane kullanılmamış gibi gözükmemektedir. BOA. D.BŞM. SRH. 7 / 75, vr. 1b, 2a.

Özet ■ *1720 Şenliği'nde Yemek Üzerinden İfade Edilen Sosyal Hiyerarşileri Anlamak*

Şenlik, tören, karnaval gibi kültürel formlarda yemek ve yemekle ilgili ritüeller önemli bir yer tutar. Modern öncesi toplumlarda bu gibi olaylar yemeğin alışılmışın dışında bir çeşitlilikte ve bollukta tüketildiği ve görünür olduğu nadir durumlardır. Osmanlı bağlamı söz konusu olduğunda, saray tarafından düzenlenen şenliklerde sultanın ihsanı vesilesiyle dağıtılan bu maddesel bolluk teoride herkese ulaşmaktaydı. Ancak ihsanın kime ne derecede dağıtılacağı sosyal hiyerarşilerden bağımsız değildi. Bu sebeple, yenilen yemeklerin türü, çeşidi, sunulma biçimi ve hatta sofradaki oturma düzeni var olan hiyerarşileri maddesel ve görsel tezahürü olarak ortaya çıkmaktadır. Bu makale, 1720 yılında Sultan III. Ahmet'in dört şehzadesinin sünnet edilmesi vesilesiyle İstanbul'da düzenlediği görkemli şenlikteki ziyafetlerin bugüne kadar bilinmeyen menüsünden ve bu ziyafetler hazırlanırken kullanılan günlük malzeme listelerinden yola çıkarak şenlikte yemek üzerinden ifade edilen ve yeniden kurulan sosyal hiyerarşileri anlamayı amaçlamaktadır.

Anahtar kelimeler. Şenlik, Ziyafet, Maddesel Kültür, III. Ahmet, Yemek Kültürü, Sünnet Düğünü

Kaynakça

Arşiv Belgeleri

BOA. (Bab-1 Defteri, Sur-1 Hümayun) D.BŞM. SRH. 3/65.

BOA. D.BŞM. SRH. 4/142; 5/47; 6/21, 6/34, 6/61, 6/92, 6/151, 6/178; 7/75, 7/76, 7/77, 7/78; 8/114.

BOA. (Maliyeden Müdevver Defterler) MAD. 1284; 4729.

BOA. (Bab-1 Defteri, Matbah-1 Amire Eminliği) D.BŞM. MTE. D. 1096.

Yayınlanmış Eserler

Artan, Tülay. "Aspects of the Ottoman Elite's food consumption: looking for 'staples,' 'luxuries,' and 'delicacies,' in a changing century," *Consumption Studies and the History of the Ottoman Empire, 1550-1922: An Introduction*, der. Donald Quataert, s. 107-200. Albany, NY, State University of New York Press 2000.

Bakhtin, Mikhail, *Rabelais and His World*, çev. Hélène Iswolsky. Bloomington: Indiana University Press, 1984.

Bilgin, Arif. *Osmanlı Saray Mutfağı: 1453-1650*. İstanbul, Kitabevi, 2004.

- Çakır, Merve. "Edirne'de Saltanat Düğünü: Şehzadelerin Sünnet Merasimi ve Hadice Sultanın İzdivaç Töreni," *Uluslararası Edirne'nin Fethinin 650. Yılı Sempozyumu (4-6 Mayıs 2011)*, s. 111-129. Edirne 2011.
- Emecen, Feridun. "The Şehzade's Kitchen and Its Expenditures: An account book from Şehzade Mehmed's palace in Manise 1594-1595," *The illuminated table, the prosperous house : food and shelter in Ottoman material culture*, der. Suraiya Faroqhi & Christoph K. Neumann, s. 89-126. Würzburg, Ergon in Kommission, 2003.
- Falassi, Alessandro. "Festival: Definition and Morphology," *Time Out of Time*, der. Alessandro Falassi, s.1-10. New Mexico, University of New Mexico.
- Faroqhi, Suraiya. *Subjects of the Sultan: Culture and Daily Life in the Ottoman Empire*. London, I.B. Tauris, 2000.
-, "Ibrahim Pasa and the Marquis de Bonnac" in *Essays in honour of Ekmeleddin İhsanoglu*, Volume 1: *Societies, cultures, sciences: a collection of articles*, der. Mustafa Kacar and Zeynep Durukal, s. 279-294. İstanbul, IRCICA, 2006.
-, "Bringing Gifts and Receiving Them: The Ottoman Sultan and his Guests at 1720 Festival," *Europe and Turkey in the 18th Century*, der. B. Schmidt-Haberkamp, s. 383-402. Göttingen: V & R Unipress, 2011.
-, "When the Sultan Planned a Great Feast, Was Everyone in Festive Mood? Or Who Worked on the Preperation of Sultanic Festivals," *Celebration, entertainment and theatre in the Ottoman world*, der. Suraiya Faroqhi and Arzu Öztürkmen, s. 208-224. London; New York, Seagull Books, 2014.
- Gökay, Orhan Şaik. "Sohbetnâme," *Tarih ve Toplum*, 14 (Şubat 1985): 56-65.
- Hâfız Mehmed Efendi, *1720 Şehzadelerin Sünnet Düğünü: Sur-ı Hümayun*, haz. Seyit Ali Kahraman. İstanbul, Kitap Yayınevi, 2008.
- Halıcı, Feyzi. *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi*. Ankara, Atatürk Kültür Merkezi, 1992.
- İnalcık, Halil. "Introduction to Ottoman Metrology," *Turcica* 15 (1983): 311- 348.
- Kut, Günay. "Şehzâde Cihangir ve Bayezid'in Sünnet Düğünlerindeki Yemekler Üzerine," *III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri*. V. Cilt: *Maddi Kültür*, s. 227-238. Ankara, Kültür ve Turizm Bakanlığı, 1987.
-, "Türk Mutfağında Çorba Çeşitleri," *İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi, Türkiye 3-10 Eylül 1988*. Düzenleyen Feyzi Halıcı, s. 213-220. Ankara, Kültür ve Turizm Bakanlığı, 1989.
- Kut, Turgut. *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası: Eski Harfli Yazma ve Basma Eserler*. Ankara, Kültür ve Turizm Bakanlığı, 1985.
- Kütükoğlu, Mübahat. *Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri*. İstanbul, Enderun Kitabevi, 1983.

- Mehmed Kamil, *Melcū't-tabbâhın, Aşçıların Sığınağı*, haz. Cüneyt Kut. İstanbul, Duran Ofset, 1997.
- Mintz, Sydney Wilfred. *Şeker ve Güç: Şekerin Modern Tarihteki Yeri*, çev. Şükrü Alpagut. İstanbul. Kabcacı Yayınevi, 1997, c1985.
-, & Christine M. Du Bois, "The Anthropology of Food and Eating," *Annual Review of Anthropology*, 31 (2002): 99-119.
- Muhammed bin Mahmûd-ı Şirvânî, *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*, haz. Mustafa Argunşah, Müjgan Çakır. İstanbul, Gökkuşbu, 2005.
- Neumann, Christoph K. "Spices in the Ottoman Palace: courtly cookery in the eighteenth century," *The illuminated table, the prosperous house: food and shelter in Ottoman material culture*, der. Suraiya Faroqhi & Christoph K. Neumann s. 127-160. Würzburg: Ergon in Kommission, 2003.
- Raşid Mehmet Efendi, *Tarih-i Raşid ve Zeyli*, haz. Abdülkadir Özcan ve dğr. İstanbul, Klasik, 2013.
- Reed, Marcia. *The Edible Monument: The Art of Food for Festivals*. Los Angeles: Getty Research Institute, 2015.
- Reindl-Kiel, Hedda. "The Chickens of Paradise: Official Meals in the mid seventeenth century Ottoman palace," *The illuminated table, the prosperous house: food and shelter in Ottoman material culture*, der. Suraiya Faroqhi & Christoph K. Neumann, s. 59-88. Würzburg, Ergon in Kommission, 2003.
-, "Breads for the Followers, Silver Vessels for the Lord: The System of Distribution and Redistribution in the Ottoman Empire (16th-18th centuries)" *Osmanlı Araştırmaları, The Journal of Ottoman Studies*, guest ed. Seyfi Kenan, XLII (2013): 93-104.
- Sakaoğlu, Necdet. "Sources for our Ancient Culinary Culture," *The illuminated table, the prosperous house: food and shelter in Ottoman material culture*, der. Suraiya Faroqhi & Christoph K. Neumann, s. 35-50. Würzburg: Ergon in Kommission, 2003.
- Samancı, Özge. "Culinary Consumption Patterns of the Ottoman Elite during the first half of the nineteenth century," *The illuminated table, the prosperous house: food and shelter in Ottoman material culture*, der. Suraiya Faroqhi & Christoph K. Neumann, s. 161-184. Würzburg, Ergon in Kommission, 2003.
- Sefercioğlu, Nejat M. *Türk Yemekleri: (XVIII. yüzyıla ait yazma bir yemek risâlesi)*. Ankara, Kültür ve Turizm Bakanlığı, 1985.
- Seyyid Vehbî, *Sûrnâme-i Hümayun*, haz. Mertol Tulum, *Sûrnâme. Sultan Ahmed'in Düğün Kitabı*. İstanbul, Kabcacı, 2008.
- Stoeltje, Beverly & Richard Bauman, "The Semiotics of Cultural Performance," *The Semiotic Web*, der. T.A. Sebeok, J. Umiker-Sebeok, s. 585-600. Berlin: Mouton de Gruyter, 1988.

- Tierney R. Kenji & Emiko Ohnuki-Tierney, "Antropology of Food," *The Oxford Handbook of Food History*, der. Jeffrey M. Pilcher, s. 117-132. Oxford; New York: Oxford University Press, 2012.
- Ünver, Süheyl. *Türkiye Gıda Hijyeni Tarihinde Fatih Devri Yemekleri*. İstanbul, Kemal Matbaası, 1952.
-, *Tarihte 50 Türk Yemeği*. İstanbul, İsmail Akgün Matbaası, 1948.
- Yelçe, Zeynep Nevin. "Evaluating Three Imperial Festival: 1524, 1530 and 1539," der. Suraiya Faroqhi & Arzu Öztürkmen, *Celebration, Entertainment and Theater in the Ottoman World*, s. 71-109. Calcutta, Seagull Publications, 2014.
- Yerasimos, Marianna. *Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Yemek Kültürü: Yorumlar ve Sistematik Dizin*. İstanbul, Kitap Yayınevi, 2011.
- Yerasimos, Stephanos. *Sultan Sofraları: 15 ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı*. İstanbul, Yapı Kredi, 2002.