

BİR VAKIF ŞARTI OLARAK ATİNA BALI MESELESİ

Nurdan ŞAFAK*

Öz

Bir vakıf imparatorluğu olan Osmanlı geleneğinde su genellikle vakıflar eliyle dağıtılırdı. Vakıflar tarafından inşa edilen sebiller, toplumun aslı ihtiyacını karşılardı. Bu sebiller normal zamanlarda su akıtırken Ramazan gecelerinde ise oruçlulara şerbet ikram ederlerdi. Şerbet Osmanlı döneminde en önemli içeceklerden biriydi. Ramazan ayında sebilden akıtılan şerbet, 18. yüzyıla kadar şeker kıt ve zor bulunduğundan baldan yapılan ve mevsim yaz ise içine kar katılarak soğutulan bir içecekti. İşte bu yazıda Eminönü Yeni Cami Külliyesi Sebili'nde dağıtılacak şerbetin Atina balından yapılması vakıf şartı ele alınmıştır. Atina balından ne kastedildiği ise zaman zaman anlaşılammakta veya karıştırılmaktadır. Atina balından kastedilen husus, vakfiye, dönemin arşiv belgeleri ve diğer kaynaklar incelenerek açıklanmaya çalışılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Vakıflar, Yeni Cami, Atina balı, şerbet dağıtımı, kar.

Abstract

THE ISSUE OF THE HONEY OF ATHENS AS A WAQF STIPULATIN

In Ottoman tradition, as an empire of waqfs, water would be distributed by the hands of religious endowments. Sebils or public water fountains built by those endowments would meet the essential need of society for water. These fountains would run water at ordinary times but on Ramadan nights for the ones who fast, they would run with sherbet which was one of the most important drinks in Ottoman era. Sherbet, however, would be made of honey until 18th century due to sugar's being scarce and difficult to find. If the season is summer, snow would be added to it to make it chilled. Here, in this article, a waqf stipulation of the sherbet's being made with honey of Athens in Eminonu New Mosque's public water fountain in its complex is discussed. What is meant by the term "Honey of Athens" is sometimes not understood or misunderstood. In this article, it is explained by examining inscriptions of endowment, the archival documents of the era and other sources.

Key Words: Ottoman waqfs, New Mosque (Yeni Cami), honey of Athens, sherbet, snow.

* Yrd. Doç. Dr., Fatih Sultan Mehmet Vakıf Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi Tarih Bölümü, nurdansafak@hotmail.com

Dünyanın en büyük imparatorluklarından olan Osmanlı İmparatorluğu, 15. yüzyıl ortaları ile 20. yüzyıl arasında Anadolu, Balkanlar, Macaristan, Polonya, Kırım Hanlığı, güney Ukrayna, Arap ülkeleri ve Kuzey Kafkasya'ya dek uzanan bölgeyi içine alıyordu. Doğu Avrupa'dan Kuzey Afrika'ya kadar geniş bir coğrafyada hüküm süren bu imparatorluk sınırlarının 19. yüzyıldan sonra daralmasıyla birlikte Osmanlı yeme/içme ürünlerinde de sınırlar daraldı. 19. yüzyılın ilk yarısına kadar şeker Şam'dan peynir Kalas'tan¹, bal² Atina'dan geliyorken 20. yüzyılda bu şehir isimleri unutuldu ve yerlerini başka diyarlar aldı. Osmanlı İmparatorluğu'nda Balkan şehirleri, imparatorluğu besleyen hem tahıl hem de et ve süt ürünleriyle şöhretli şehirlerdi. İmparatorluğun küçülmesinin bir sonucu olarak vakfiyelerde, kroniklerde, narh defterlerinde geçen "Atina balı" ifadesi unutuldu³. Halbuki Atina yaklaşık 380 yıl Osmanlı idaresinde (1456-1830) kalan Eğriboz⁴ eyaletine bağlı eski bir Osmanlı kazasıdır. Bu makalenin konusu vakfiyelerde, masraf ve narh defterlerinde geçen "Atina balı" ifadesinden kastedilen husus ve Hatice Turhan Sultan⁵ Vakfiyesi'nde bu baldan yapılması salık verilen şerbetir. Metinde öncelikle şerbet meselesine girizgâh yapılacak akabinde bu şerbetin nerede niçin dağıtılacağı ve vakfın şerbet ve sebil şartları üzerinde durulacaktır. Muhakkak ki tüketilen ürünler üzerinden Osmanlı siyasî, sosyal ve ekonomik hayatı hakkında çok şey söylemek mümkündür. Bu yazı bu tür çalışmalara ancak başlangıç teşkil edebilir veya ilham verir.

Şerbet, Osmanlı yemek kültüründe en önemli içeceklerden biridir. Hele mevsimlerden yaz ise şerbetsiz bir hayat olmazdı. Evliya Çelebi'de tespit edilen gıda maddelerinin yüzde onunu içecekler oluşturmakta ve içecek grubu meyve ve tatlıdan sonra üçüncü sırada yer almaktaydı. İçecekler içinde ise en kalabalık

¹ Kalas Boğdan'da bir yer adı (günümüzde Romanya). Kalas kaşkaval peyniri 1247/1832 senesi ramazan ayı öncesi İhtisap Nezareti tarafından çıkarılan bir narh pusulasında zikredilmektedir. Balikhane Nâzırı Ali Rıza Bey, *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*, yay. haz. Ali Şükrü Çoruk, Kitabevi, İstanbul 2001, s. 204-205.

² Bal hakkında oldukça kapsamlı bir eser için bkz. *Balı Yazılar*, haz. Nilhan Aras, Metro Kültür Yayınları, İstanbul 2010.

³ Örneğin 1640 tarihli narh defterinde Atina balı ifadesi geçmektedir. Mübahat S. Kütükoğlu, *Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri*, Enderun Kitabevi, İstanbul 1983, s. 91.

⁴ Yunanistan'ın doğusunda eski bir Osmanlı sancağıdır. Machiel Kiel, "Eğriboz", *DİA*, X, 491-493.

⁵ Hatice Turhan Sultan hakkındaki yazılmış bir monografi için bkz. Lucienne Thys-Şenocak, *Osmanlı İmparatorluğu'nda Kadın Baniler Hadice Turhan Sultan*, çev. Ayla Ortaç, Kitap Yayınevi, İstanbul 2009.

grup şerbet ve şaraplar idi⁶. Lohusa şerbeti⁷, nişan şerbeti gibi özel günlerde tatlı ikramı Osmanlı kültüründen günümüze devam edebilmiş geleneklerdendir⁸. Söz, nişan gibi törenlerde şerbet ikramından ötürü “filanın şerbeti içildi” deyimini kullanılmaktadır⁹. Şerbet ziyafetlerin de vazgeçilmezidir¹⁰.

Evliya Çelebi *Seyahatnâme*'de “Tatlı sevmek imandandır, mümin tatlıcıdır”¹¹ hadis-i şerifine yer vererek Müslümanlar için tatlının önemine dikkat çekmiştir¹². Orta Asya Türk geleneğinde tatlı yemek ayıp sayılırdı. Hatta İbni Battuta'ya göre Türkler, 14. yüzyılda “beni öldürsen de tatlı yemem” diyecek kadar tatlılara muhalifti¹³. İslamla tanışmak, Türklerin tatlıyla, balla şerbetle de tanışmasını kaynaşmasını ve dahi bunlara müptela olmasını sağladı desek mübalağa olmaz. Hatta *Şeker ve Güç* kitabının müellifi Mintz, “Araplar, gittikleri her yere şekerini ve üretim teknolojisini de götürdüler, öteden beri söylendiği gibi, şeker¹⁴ Kur'an-Kerim'i izledi”, demektedir¹⁵. *Kur'an-ı Kerim*'deki cennet tasvirinde “orada süzme baldan ırmaklar vardır” mealindeki ifadeler, Müslümanlarla bal arasındaki samimi ilişkinin de kökenine atfen yorumlanabilir¹⁶. Hz.

⁶ Marianna Yerasimos, *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü*, Kitap Yayınevi, İstanbul 2011, s. 251.

⁷ Bu şerbet için bkz. Eren Akçiçek, “Dünden Bugüne Şerbetçiliğimiz”, *Yemek Kitabı*, haz. M. Sabri Koz, Kitabevi, İstanbul 2002, s. 753-754; Ayşe Baysal, “Loğusa Şerbeti”, *Üçüncü Milletlerarası Yemek Kongresi 7-12 Eylül 1990*, s. 103-106.

⁸ Düğünlerde şerbet ikramı için bkz. Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet Merasim ve Tabirleri*, yay. haz. Kazım Arısan-Duygu Arısan Güney, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 1995, s. 133.

⁹ Eren Akçiçek, a.g.m., s. 753.

¹⁰ Tarihçi Selaniki, 16. yüzyılın ikinci yarısında devrin ileri gelenlerinden biri tarafından verilen ziyafeti anlatırken “...ba 'dehû envâ '-ı nâ-mütenâhî ile simât-ı ni 'met çekildi ve şerbetler içildi...” demektedir. Selânikî Mustafa Efendi, *Tarih-i Selânikî*, haz. Mehmet İpşirli, TTK Yayınları, Ankara 1999, s. 343.

¹¹ Bu hadisin kaynağını bulmak mümkün olmadığından sahih bir hadis olup olmadığı tespit edilemedi.

¹² *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi*, 1. Kitap, yay. haz. Robert Dankoff - Seyit Ali Kahraman - Yücel Dağlı, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 1996, s. 253.

¹³ Ebu Abdullah Muhammed İbn Battuta Tancı, *İbn Battuta Seyahatnamesi*, çev. A. Sait Aykut, YKY İstanbul 2004, I, 466-467.

¹⁴ Şeker için ayrıca bkz. Zeki Tez, *Lezzetin Tarihi Geçmişten Bugüne Yiyecek, İçecek ve Keyif Vericiler*, Hayy Kitap, İstanbul 2012, s. 253-279.

¹⁵ Sidney W. Mintz, *Şeker ve Güç*, Kabalcı Yayınevi, İstanbul 1997, s. 64.

¹⁶ *Kur'an-ı Kerim*, Muhammed Suresi, 15. Ayet “Korunanlara vaat edilen cennetin hali şöyledir: Orada, bozulmayan sudan meydana gelen ırmaklar vardır. Ayrıca tadı değişmeyen süttten ırmaklar vardır. İçenlere çok lezzetli gelen şaraptan ırmaklar vardır. Bir de süzme baldan ırmaklar vardır. Orada onlar için meyvelerin her türlüşünden ve Rablerinden bir bağışlanma vardır...”

Muhammed'in "Şifa veren iki şeye devam ediniz: bal'a ve *Kur'an-ı Kerim'e*" hadisi¹⁷ balın İslam kültüründeki yerini anlamamız açısından önemli bir kaynaktır. Hz. Peygamber'in tatlıyı ve balı çok sevdiği kendisine bal hediye edildiği zaman onu ashabı arasında kaşık kaşık bölüştürdüğü nakledilmektedir¹⁸. Muhtemelen bundan mütevellit özellikle dini ve özel günlerden Ramazan ve Kurban bayramlarında, kandillerde, mevlitlerde, sünnet merasimlerinde, düğünlerde muhakkak şerbet veya tatlı bir şey ikram edilmesi Müslümanlarla tatlı arasındaki ilişkinin tezahürü olarak yorumlanabilir.

Osmanlı toplumunda şerbet ve insan arasında oluşturulan tatlı ilişkiden şerbetçi¹⁹ esnafı da sebepleniyordu. Nitekim 17. yüzyılda Evliya Çelebi'ye göre İstanbul'da 300 şerbetçi dükkânı vardı²⁰. Burada dükkân ifadesi yer aldığından kuvvetle muhtemel Evliya Çelebi gezici şerbetçileri bu sayının dışında tutuyordu. Şerbetçiler yaptıkları nefis demirhindi, vişne ve çeşitli üzümlerden mamul şerbetlerini "cana sefâ ruha gıda verir şerbetim canım diyerek" satarlarmış²¹.

Osmanlı yemek kültüründe yüzlerce çeşit şerbet olmakla birlikte bal²² şerbeti de oldukça yaygındı. 17. yüzyılda henüz şeker, baldan daha lüks bir emtia idi. Şeker sınırlı ve pahalı bir ürün olduğundan bal onun yerine kullanılırdı. Tatlandırıcılardan bal sadece sarayda değil her mutfakta geniş bir kullanım alanı bulmuştu. 18. yüzyılda bile balın şekerle karşı hâkimiyeti devam etmişti. Osmanlı saray mutfağında tatlıların yapıldığı Helvahane'de²³ reçel yapımında şekerin yanı sıra yüksek oranda bal kullanılırdı²⁴. Yine Osmanlı mutfağının baş tatlılarından olan zerde de pirinç, bal ve zafiran (safran) karışımından yapılır, bal ve pirinç

¹⁷ *İbn Mace*, Tıb, 7.

¹⁸ *aynı eser*.

¹⁹ Şerbetçilik hakkında yapılan en detaylı çalışmalardan birisi için bkz. Akçiçek, a.g.m., s. 745-769.

²⁰ *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi*, s. 250.

²¹ Raif İvecan, "Evliya Çelebi'nin Seyahatname Adlı Eserinde İstanbul Unlu Mamuller, Aşçılar, Şerbetçiler, Helvacılar ve Tatlıcılar Esnafı", *7. Uluslararası Türk Kültürü Kongresi, Türk ve Dünya Kültüründe İstanbul, Bildiriler II*, Atatürk Kültür Merkezi Yayını, Ankara 2011, s. 174. Bal için bkz. *Arı ve Bal*, ed. Emine Gürsoy Naskali, Tarihi Kitabevi, İstanbul 2013.

²² Helvahâne, Topkapı Sarayı'nda 16. yüzyılın ilk çeyreğinde kuruldu. İdarî olarak Matbah-ı Âmir'e'ye bağlı idi. Saray halkının tatlı-ekşi yiyecek ve içecekleri burada imal ediliyordu. Ayrıca temizlik maddesi olarak kullanılan sabun benzeri yiyeceklerle ilgili olmayan ürünler de yapılmaktaydı. Reçeller, helvalar, marmelatlar, şerbetler, şuruplar, hoşafırlar ve turşular burada yapılan ürünlerden bir kısmıydı. Arif Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı 1453-1650*, Kitabevi, İstanbul 2004, s. 61.

²⁴ Bilgin, a.g.e., s. 223.

yarı yarıya konulurdu²⁵. Hasılı Osmanlı mutfağında tatlılar için bal bir vazgeçilmezdi²⁶.

Esasen şerbetler, her tür meyve ve çiçekten yapılırdı. Şerbetin orta halliler için basit, zenginler içinse teferruatlı çeşitleri bulunurdu²⁷. Sebillerde bal şerbeti dağıtılması ise muhtemelen bal şerbeti yapımının daha kolay ve pratik olmasıyla izah edilebilir. Ramazan ayında Yeni Cami Külliyesi sebilinde bal şerbeti dağıtılması külliyenin vakfiyesinde yer alan bir vakıf şartıydı²⁸. Bu kısımda öncelikle vakfın bu şartından kısaca bahsedilecek akabinde konu bal şerbeti ile hitama erdirilecektir.

Yeni Cami Sebili

Padişah IV. Mehmed'in annesi ve Sultan İbrahim'in hasekisi Hatice Turhan Sultan (1627?-1683), Eminönü/Bahçekapı semtinde yaptırdığı Yeni Valide (Yeni Cami) Külliyesi ile tanınır. Günümüzde hâlâ Eminönü semtinin abidevî yapıtlarından birisi olan külliye 1665'te tamamlandı. Külliye, cami, Mısır Çarşısı, sebil, türbe, sıbyan mektebi ve dârülkurradan müteşekkildi. Dârülkurra ve sıbyan mektebi binaları zaman içinde yol genişletme çalışmalarına kurban verilerek günümüze intikal edemedi. Külliye henüz bitmeden bânisi Hatice Turhan Sultan 1663'te bir vakfiye tanzim ettirerek yaptırdığı eserle ilgili tüm şartları, nelerin nasıl yapılmasını istediğini, külliye personelinin niteliklerini ve hatta külliye sebilinde ramazan ayında dağıtılacak şerbetin hangi baldan yapılacağını vakfın yönergesi mahiyetindeki bu senede yani vakfiyeye yazdırmıştı²⁹. Süleymaniye

²⁵ Nazif Öztürk, "Osmanlı Dönemi Yemek ve İkram Kültürü", *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Türk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı, Ankara 1999, s. 42; Üsküdar'daki Gülnûş Valide Sultan'ın imaretinde pişen zerde de baldan yapılıyordu. "İmarette pişirilip ihtiyaç sahiplerine dağıtılmak üzere 264 erdepi pirinç ve yetmiş beş kantar revgan-ı sade, zerde pişirmek için otuz kantar bal ..." Mustafa Güler, *Gülnûş Valide Sultan'ın Hayatı ve Hayratı*, Çamlıca Basım Yayın, İstanbul 2006, s. 47-48.

²⁶ Osmanlı İmparatorluğu'nda bal için bkz. Nazlı Pişkin, "Osmanlı'da Bala Dair", *Ballı Yazılar*, haz. Nilhan Aras, Metro Kültür Yayınları, İstanbul 2010, s. 290-298; bir diğer önemli çalışma için bkz. Arif Bilgin, "Osmanlı Sarayında Bal ve Şekerin Tedarik, Tüketim ve Rekabeti", *Ballı Yazılar*, haz. Nilhan Aras, Metro Kültür Yayınları, İstanbul 2010, s. 278-289.

²⁷ J. Mouradgae D'ohsson, *18. Yüzyıl Türkiyesi'nde Örf ve Adetler*, çev. Zerhan Yüksel, Tercüman Yayınları, İstanbul t.y., s. 39-40.

²⁸ Bu konuya ilk dikkat çeken merhum İbrahim Hakkı Konyalı olmuştur (İbrahim Hakkı Konyalı, "Yeni Cami Kapılarında Halka Bal Şerbeti Dağıtılırdı", *Tarih Hazinesi*, sayı 1, (Kasım 1950), s. 21-23,48).

²⁹ Hatice Turhan Sultan'ın vakfiyesiyle ilgili çeşitli yayınlar yapılmıştır. Bu konuda ilk çalışma

Kütüphanesi'nde orijinali yer alan bu vakfiye 89 varaklık nesih yazıyla yazılmış şahane tezhipli uzunca bir metindir³⁰. Vakfiyenin sureti Ankara Vakıflar Genel Müdürlüğü Arşivi'nde kayıtlıdır³¹.

Vakfiyede külliyei oluşturan her bir yapının yönetimi, kimlerin çalışacağı, çalışacak kişilerin nitelikleri, ücretleri ve vazifelerinin sınırları tam olarak çizilmişti. Külliyei oluşturan sebilin de ayrı bir kadrosu ve vakıf şartları mevcuttu. Söz konusu sebil, külliyeinin cesametine uygun büyükçe bir yapıdır. Bu büyükçe sebil, 19. yüzyılda külliye avlusunun zaman zaman ticari yapılarla işgali ve yol genişletme çabaları yüzünden günümüzde İş Bankası ve Osmanlı Bankası ile binalar arasında camiden uzakça kalmıştır.

Sebil bir başka deyişle sebilhâne (vakfiyede bu şekilde ifade edilmektedir); büyük hazneli bir çeşme ile sebil kısmından müteşekkildir. Avlusunun köşesinde bir su terazisi vardır. Çeşmenin haznesi ve sebilin üstünü, kurşun kaplı bir çatı örtmektedir. Klasik usulde inşa edilmiş olan çeşme yalaklıdır ve üstünde kitabesi vardır. Sebilin planı dikdörtgen olup içinde çeşme ve dolaplar bulunmaktadır³².

Ramazan ve Sebil

Yeni Cami Külliyesi Sebili'ne vakfiyede dört kişilik bir kadro tayin edilmişti. Bu kişiler görevlerini dönüşümlü olarak eda ederlerdi. Her birine günlük onar akçe verilirdi³³. Ramazan ayında ise personel sayısı artıyordu. Bu ayda sebilin her kapısına (toplam üç kapı) iki şerbetçi (toplam altı kişi) tayin edilmesi vakfin şartıydı. Bu altı şerbetçiye altışar yüz akçe verilmeliydi³⁴. Buna ilaveten Ramazan gecelerinde caminin üç kapısının önünde dağıtılmak üzere gecede 33'er

1944'te yayınlanan *İstanbul Yeni Cami ve Hünkâr Kasrı* adlı eserdir (*İstanbul Yeni Cami ve Hünkâr Kasrı*, Vakıflar Genel Müdürlüğü Yayınları, Ankara 1944). Eserde vakfiyenin çevrim yazısı ve tıpkıbasımı yer almıştır. Sultanın vakfiyesi *Tarihimizde Vakıf Kuran Kadınlar: Hanım Sultan Vakfiyeleri* (Tarihi Araştırmalar ve Dokümantasyon Merkezleri Kurma ve Geliştirme Vakfı, İstanbul 1990) isimli eserde de yer bulmuştur. Bu eserde Hatice Turhan Sultan'a ait vakfiyenin sadece bir kısmı yer almıştır. Vakfiyeyle ilgili en son çalışma H. Ahmet Arslantürk tarafından yapılmıştır (H. Ahmet Arslantürk, *Turhan Valide Sultan Vakfiyesi*, Okur Kitaplığı, İstanbul 2012). Kitap Hatice Turhan Sultan'ın Vakfiyesi'nin tıpkıbasımı ile transkripsiyonunu kapsamaktadır.

³⁰ Hatice Turhan Sultan Vakfiyesi, Turhan Sultan, nr. 150, Süleymaniye Kütüphanesi.

³¹ Vakıflar Genel Müdürlüğü Arşivi, defter nr. 744, s. 112-135.

³² *İstanbul Yeni Cami ve Hünkâr Kasrı*, s. 17.

³³ *Hatice Turhan Sultan Vakfiyesi*, 57b.

³⁴ *Hatice Turhan Sultan Vakfiyesi*, 58b.

vakiyye³⁵ bal verilerek şerbet yapılmalıydı. Bunun için de her sene üç bin vakiyye Atina balı satın alınıp şerbet yapılarak teravihten sonra cemaate dağıtılmalıydı. Her ne kadar pahalı olursa olsun Atina balından başka bal tercih edilmemeliydi.

“... *leyâlî-i Ramazân-ı şerîfde câmi‘-i şerîfin üç aded kapularında şerbet olmağ için her sene üç bin vakiyye Atina balı iştirâ olunup ba‘de‘t-terâvîh cemâ‘ât-i müslimîne iskâ oluna. Bu tertîb ile ki câmi‘-i şerîf kapularından her bir kapuya şerbet için gecede otuz üçer vakiyye asel verilüp ve her kapuya iki nefer kimesne şerbetçi ta‘yîn oluna ve Atina balından gayri bal alınmayup her ne mikdâr bahâ ile olursa yine Atina balı iştirâ...*”³⁶

Acaba niçin Atina balında ısrar edilmişti? Dönemin kaynaklarından olan Evliya Çelebi’ye bakıldığında, yazar çok sık baldan söz eder. Ona göre Eflak-Boğdan, Erdel, Temeşvar, Vidin, Budin, Atina, Mora, Girid gibi Balkan vilayetlerinin balları meşhurdu ki tüm dünyaya bal bu diyarlardan giderdi. Osmanlı sarayına ise bal Malkara, Gelibolu, Eğriboz, Eflak-Boğdan, Atina, Sofya, Prevadi, Niğbolu, Şumnu, Hezargrad, Trabzon, Saruhan, İzmir, Edirne tarafından gelmekteydi³⁷. Küberanın rağbet ettiği meşhur ballar arasında Ankara’nın Gümeç balı, Atina balı, Yakacık Karabaş Balı, Gök buzan’ın kekik balı, Valak? balı, siyah renk delibalı, oğul balı, Balıkesir’in meşhur pamuk balı da zikredilirdi³⁸.

Bal tüccarları yukarıda ismi geçen yerlerden gelen balları toplayarak Eminönü Balkapanı³⁹ Hanı’nda⁴⁰ fiçılarda depolayarak dağıtılmasını sağlardı. Evliya Çelebi, İstanbul’daki balcı esnafını anlatırken kaliteli ve mis kokulu neffî renkli Atina balını da anlatır:

³⁵ Vakiyye: Halk arasında (okka) suretinde kullanılmış olan ağırlık tartısının Arapça adıdır. Dört yüz dirhemdir. Mehmet Zeki Pakalın, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*, III, MEB Yayınları, İstanbul 1993, 580.

³⁶ *Hatice Turhan Sultan Vakfiyesi*, 58a.

³⁷ Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, s. 223.

³⁸ Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri*, s. 152.

³⁹ Balkapanı hanı: İstanbul Eminönü’nde şehrin en eski ticaret hanlarından. Bizans devrinden beri şehrin alışveriş mekanı olan hanlar bölgesindedir. Han’ın adının baldan değil Venedik Cumhuriyeti’nin Osmanlı Devleti’ndeki “balyos” denilen temsilcisinden geldiği ve hanın da Venedik balyosunun makamı olduğu öne sürülür. Topkapı Sarayı arşivi belgelerinden Balkapanı hanı çevresinin 16. yüzyıl başlarına kadar Venedik balyoslarının mahallesi olarak bilindiği tespit edildiğinden bu iddia doğru kabul edilir. Balkapanı Hanı’nın baldan başka yağ, donyağı, zeytinyağı, pamuk, keten, şeker, kahve, sabun, pastırma, peynir, tuz vb. malların depolandığı bir yer olduğu anlaşılır. Semavi Eyice, “Balkapanı Hanı”, *DİA*, V (1992), 33-34.

⁴⁰ İstanbul’daki hanlar için bkz. Mehmet Sadettin Fidan, *Geçmişten Günümüze İstanbul Hanları*, Ticaret Odası Yayınları, İstanbul 2009.

“Esnâf-ı tüccârân-ı balcıyan: Mahzenler 300, neferâtları 1000, pîrleri (...) bunlar dahi ankâ bâzîrgânlardır. Eflak ve Boğdan ve Erdel ve Tımışvar [ve] Vidin [ve] Serem ve Semendire ve Budin [ve] Atina ve Mora ve Girid vilâyetlerinin balları meşhûrdur kim cem‘-i dünyâya bal bu diyârlardan gider. Bu bâzîrgânlar ol diyârlardan bal cem‘ idüp Eflak ve Boğdan’dan dahi ziyâde niçe bin fiçı balı Balkapanı’na götürüp Eminöni’nde ve Balkapanı’nda fiçuların kesretinden yollardan geçilmez olur. Ammâ Atina balı gerçi bir neftî elvân baldır. Ammâ misk ü amber-i hâm râhiyası âdemin dimâğın mu’ttar ider. Ve bir filcan balı kırk filcan su götürüp yine leziz pâlûdesi olur. Ammâ Girid ve Boğdan balları hâs ve beyâz ve leziz balları olur kim güyâ beyâz dülbenddir bu bâzîrgânlar arabalar üzre dükkânların câdır ve sâyebânlar ile müzeyyen idüp kutu kutu beyâz gömeç balların ve nice yüz at arabalarına bal fiçularını zeyn idüp cümlesi pür-silâh olup balcı başı ile ubûr iderler...”⁴¹

Yukarıdaki satırlarda kastedilen Atina şehri Osmanlı döneminde Eğriboz Sancağı’na bağlı Atina Kazası’dır⁴². Fakat bahsi geçen Atina, Rize/Pazar taraflarındaki Atina da sanılmaktadır⁴³. Yaklaşık dört yüz yıl Osmanlı idaresinde kalan ve günümüzde Yunanistan sınırlarında bulunan Atina şehri, antik çağdan beri balıyla şöhretlidir⁴⁴. Atina’da Hymettus isminde bir dağ bulunmaktadır. Bu dağ Evliya Çelebi’de Deli Dağ şeklinde geçmektedir. Evliya Çelebi bu dağın florasını, havasını suyunu inanılmaz över ve “balının güzelliğinde bu dağın güzelliği etkilidir” der⁴⁵. Yeni Cami Külliyesi 1665’te inşa edilmişse de Atina balı alınmasına daha sonraki yıllarda da devam edilmiştir. Nitekim 11 Nisan 1731 tarihli bir arşiv belgesinden Atina’dan bal alınmasına riayet edildiği görülmektedir⁴⁶. Sebili yapan Padişah validesi olduğundan o dönemde en iyi kalite bal olarak kabul edilen Atina balının kullanılması hassaten önemsenmiştir. Atina balı Osmanlı döneminde bilinen ve tanınan bir baldı. Nitekim 1832 senesi ramazan-ı şerifinden evvel İhtisap Nezareti tarafından çıkarılan narh pusulasında da ismi geçmekteydi⁴⁷.

⁴¹ *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, haz. Robert Dankoff - Seyit Ali Kahraman - Yücel Dağlı, 8. Kitap, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 1995, s. 262.

⁴² Nitekim bu durum Osmanlı arşiv belgelerinden açık ve net anlaşılmaktadır. “Valide Sultan Cami evkafından olan Eğriboz Sancağı’nda Atina Kazası’nda Mendel Manastırı aşar, mahsulat ve sair rüsumat bedeli olarak adı geçen vakıf kilerine gönderecekleri bal hakkında berat sureti”. BOA, AE. SMD IV, nr.20/2200, 29 Zilhicce 1086/15 Mart 1676.

⁴³ <http://hamd.blogcu.com/bal-serbeti-yazar-dursun-gurlek/1324776> (erişim 21 Mayıs 2013).

⁴⁴ Henry M. Fraser, *Beekeeping in Antiquity*, University of London Press, London 1951, s. 115.

⁴⁵ *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi*, 8. Kitap, s. 120.

⁴⁶ BOA, C.EV, nr. 222/11805, 3 Şevval 1143/11 Nisan 1731.

⁴⁷ Atina balı ifadesi için bkz. Balıkxane Nazırı Ali Rıza Bey, *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*,

Bu bal Atina'dan nasıl temin ediliyordu sorusunun cevabı Osmanlı Arşivleri'nde yer alan bir belgeden anlaşılmaktadır. Atina'daki Panteli⁴⁸-Osmanlı kaynaklarında Mendel⁴⁹- Manastırı rahiplerinin tekâlif-i şeriyeye (cizye) ve örfiyye (örfi vergi) çerçevesinde her sene Bahçekapı'daki Valide Sultan Camii'nde (Yeni Cami) Ramazan ayında şerbet yapılmak üzere gereken iki bin kıyye halis bal vermeleri vakıf şartından idi⁵⁰. Nitekim bu hususu Evliya Çelebi *Seyahatnâme*'sinde teyit eder: “ve hâlâ İslambol'un Emînönü'nde binâ olunan Vâlide Câmî'ine bu kenîse hâs kayd olunup bostâncıbaşı tarafından bir haseki zabt edüp imâret-i dârü'z-ziyâfe için cânib-i vakfa beş bin vukyye asel-i musaffâ verirler”⁵¹.

Uzun yıllar bu şekilde Atina balı İstanbul'a ulaştırıldı. Fakat bu manastırın rahipleri, 29 Ramazan 1128/ 16 Eylül 1716 tarihinde, o sene Mora seferi nedeniyle bu balı verecek güçleri kalmadığını iddia etmişlerdi. Lakin belgeye göre rahiplerin “hıyanetlerinden” vermedikleri anlaşılmış ve temini için Atina kadısına ferman gönderilmesine karar verilmiştir⁵².

Sebil ve Kar

Vakfiyede Atina balının yanı sıra yaz günlerinde sebilin suyunun soğutulmasına da hassaten önem verildiği görülmektedir. Nitekim yaz mevsiminde havanın sıcaklığından ötürü sebilin suyunun soğuk olmasını sağlamak amacıyla sebile üç ay süreyle kar verilmesi vakfiye şartıydı. Bunun için de yirmi bin akçe tahsis edilmişti. Kar ve buz kullanımı Osmanlı mutfağında 15. yüzyıldan itibaren yiyeceklerin soğutulmasında kullanılan bir yöntemdi. Hatta kar ve buz tüketimi bir sektör oluşturacak kadar yaygındı. 16. yüzyılda İstanbul'da bulunan bir seyyah

s. 205.

⁴⁸ Machiel Kiel bu manastırın Panteli Manastırı olduğunu ifade etmektedir. “Geniş araziye sahip Panteli Manastırı tarafından İstanbul Eminönü'ndeki Yeni Cami Valide Sultan vakıfları için yılda 2500-3000 okka bal gönderilirdi”. Machiel Kiel, Atina”, *DİA*, IV, 75.

⁴⁹ “Nâ-medh-i deyr-i rahibân-ı Mendel: Bu mezkûr Koçbaşı kenîsesinden şark cânibine iki sâ'atde kayalı dağlar ve sa'b yollar ile gidilip bir kûhistan mişestân bâğ-ı hıyâbân koyah içinde keşişhâne-i Mendel manastırın dahi Hazret-i İsa âyet, sûre-i (...) [Kur'an-ı Kerim Meryem Suresi, 57, “Onu yüce bir yere yükseltmiştik”] nass-ı kâtı-ı bürhânı üzre İsa Nebi âsımâna urûc ettikde on iki aded havâriyyun nâm halîfeleri pârekende ve perîşân olup her biri bir cânibe seyahat ederek (...) nâm havariyyun dahi bu Atina şehrine gelip bu Mendel kenîsesin binâ etmiş”. Evliya Çelebi *Seyahatnâmesi*, 8. Kitap, s. 121.

⁵⁰ Machiel Kiel, a.g.m., s. 75.

⁵¹ Evliya Çelebi *Seyahatnamesi*, gös. yer.

⁵² BOA, C. EV, nr. 380/19281, 29 Ramazan 1128/16 Eylül 1716.

kar satan dükkânların handiyse kasaplar kadar yaygın olduğunu bildirmekteydi. Şehrin yazın kar ihtiyacını karşılamak üzere İstanbul civarında karlıklar ve kar kuyuları vardı. 17. yüzyılda şehrin kar ihtiyacı daha çok Bursa ve Gemlik tarafından karşılanıyordu. Kar ve buz, yaz aylarında en değerli tüketim mallarındandı⁵³. Yeni Cami Külliyesi'nin sebili sayesinde İstanbullular Ramazan ayında hem en iyi kalite ballardan olan Atina balını hem kar'ı aynı anda sebilde bularak dönemin bu lüks tüketim mallarından istifade edebiliyorlardı.

19. yüzyılda Yunanistan'ın bağımsızlığı ve Atina'nın Osmanlı İmparatorluğu sınırlarından çıkmasıyla Yeni Cami Sebili'nde "Atina balı alınsın" şartı da ortadan kalkmak zorunda kalmıştır.

⁵³ Arif Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, s. 230-231.

Kaynakça

Arşiv Belgeleri ve Yazmalar

Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA),

Ali Emiri, Sultan Mehmed IV (SMMD IV),

Cevdet-Evkaf (C.EV),

Hatice Turhan Sultan Vakfiyesi (suret), Vakıflar Genel Müdürlüğü Arşivi, defter nr.744, s. 112-135, Ankara.

Hatice Turhan Sultan Vakfiyesi, Turhan Sultan, nr. 150, Süleymaniye Kütüphanesi.

Yayınlanmış Eserler

Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet Merasim ve Tabirleri*, yay. haz. Kazım Arısan-Duygu Arısan Güney, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 1995.

Akçiçek, Eren “Dünden Bugüne Şerbetçiliğimiz”, *Yemek Kitabı*, haz. M. Sabri Koz, Kitabevi, İstanbul 2002, s. 745-769.

Arı ve Bal, ed. Emine Gürsoy Naskali, Tarihçi Kitabevi, İstanbul 2013.

Arslantürk, H. Ahmet, *Turhan Valide Sultan Vakfiyesi*, Okur Kitaplığı, İstanbul 2012.

Balikhane Nâzırı Ali Rıza Bey, *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*, yay. haz. Ali Şükrü Çoruk, Kitabevi, İstanbul 2001.

Ballı Yazılar, haz. Nilhan Aras, Metro Kültür Yayınları, İstanbul 2010.

Baysal, Ayşe, “Loğusa Şerbeti”, *Üçüncü Milletlerarası Yemek Kongresi* 7-12 Eylül 1990, s. 103-106.

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

_____, “Osmanlı Sarayında Bal ve Şekerin Tedarik, Tüketim ve Rekabeti”, *Ballı Yazılar*, haz. Nilhan Aras, Metro Kültür Yayınları, İstanbul 2010.

D’ohsson, J. Mouradgae, *18. Yüzyıl Türkiyesi’nde Örf ve Adetler*, çev. Zerrhan Yüksel, Tercüman Yayınları, İstanbul, t.y.

Ebu Abdullah Muhammed İbn Battuta Tanci, *İbn Battuta Seyahatnamesi*, I, çev. A. Sait Aykut, YKY, İstanbul 2004.

Evliya Çelebi Seyahatnâmesi, 1. Kitap, yay. haz. Robert Dankoff - Seyit Ali Kahraman - Yücel Dağlı, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 1996..

Evliya Çelebi Seyahatnâmesi, 8. Kitap, yay. haz. Robert Dankoff - Seyit Ali Kahraman - Yücel Dağlı, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 1995.

Eyice, Semavi, “Balkapanı Hanı”, *DİA*, V (1992), 33-34.

Fidan, Mehmet Sadettin, *Geçmişten Günümüze İstanbul Hanları*, Ticaret Odası Yayınları, İstanbul 2009.

Fraser, Henry M., *Beekeeping in Antiquity*, University of London Press, London 1951.

Güler, Mustafa, *Gülnûş Valide Sultan'ın Hayatı ve Hayratı*, Çamlıca Basım Yayın, İstanbul 2006.

İbn Mace, Tıb, 7.

İstanbul Yeni Cami ve Hünkâr Kasrı, Vakıflar Genel Müdürlüğü Yayınları, Ankara 1944.

İvecan, Raif, “Evliya Çelebi'nin Seyahatname Adlı Eserinde İstanbul Unlu Mamuller, Aşçılar, Şerbetçiler, Helvacılar ve Tatlıcılar Esnafı”, *7. Uluslararası Türk Kültürü Kongresi, Türk ve Dünya Kültüründe İstanbul, Bildiriler II*, Atatürk Kültür Merkezi Yayını, Ankara 2011, s. 174.

Kiel, Machiel, Atina”, *DİA*, IV, 75.

_____, “Eğriboz”, *DİA*, X, 491-493.

Konyalı, İbrahim Hakkı, “Yeni Cami Kapılarında Halka Bal Şerbeti Dağıtılırdı”, *Tarih Hazinesi*, sayı 1 (Kasım 1950), s. 21-23,48.

Kuran- Kerim.

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

Mintz, Sidney W., *Şeker ve Güç*, Kocabalçı Yayınevi, İstanbul 1997.

Öztürk, Nazif, “Osmanlı Dönemi Yemek ve İkram Kültürü”, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Türk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı, Ankara 1999, s. 42vd.

Pakalın, Mehmet Zeki, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*, III,

MEB Yayınları, İstanbul 1993.

Pişkin, Nazlı, “Osmanlı’da Bala Dair”, *Ballı Yazılar*, haz. Nilhan Aras, Metro Kültür Yayınları, İstanbul 2010, s. 290-298.

Selânikî Mustafa Efendi, *Tarih-i Selânikî*, haz. Mehmet İpşirli, TTK Yayınları, Ankara 1999.

Şenocak, Lucienne Thys, *Osmanlı İmparatorluğu’nda Kadın Baniler Hadice Turhan Sultan*, çev. Ayla Ortaç, Kitap Yayınevi, İstanbul 2009.

Tarihimizde Vakıf Kuran Kadınlar: Hanım Sultan Vakfiyeleri, ed. Fethi Kayalı, Tarihi Araştırmalar ve Dokümantasyon Merkezleri Kurma ve Geliştirme Vakfı, İstanbul 1990.

Tez, Zeki, *Lezzetin Tarihi Geçmişten Bugüne Yiyecek, İçecek ve Keyif Vericiler*, Hayy Kitap, İstanbul 2012.

Yerasimos, Marianna, *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi’nde Yemek Kültürü*, Kitap Yayınevi, İstanbul 2011.

İnternet Kaynakları

<http://hamd.blogcu.com/bal-serbeti-yazar-dursun-gurlek/1324776> (erişim 21 Mayıs 2013).

NURDAN ŞAFK

Ekler

Ek 1

Eminönü Yeni Cami Külliyesi Sebili⁵⁴



⁵⁴

Yazar tarafından çekilmiş fotoğraf (Mayıs 2012).

Ek 2

Yeni Cami Sebili'nden Bir Detay



NURDAN ŞAFK

Ek 3
Balkapanı Hanı

