

## Zengin Bir Mutfak: 'Nevşehirli Damat İbrahim Paşa'nın Bir Aylık Erzak Listesi Ve Düşündürdükleri

### A Rich Cuisine: Some Thoughts On The One Month Schedule of Supply List of Damat İbrahim Paşa from Nevşehir

*Gülser Oğuz\**

#### *Özet*

Osmanlı tarihi araştırmacılarının yararlandığı pek çok birinci el kaynak bulunmaktadır. Bunlardan biri de saray masraf defterleri ya da listeleridir. Bu belgeler sayesinde saraya alınan çeşitli malzemelerin türünü incelemek mümkündür. Adı geçen kayıtların içinde mutfaka alınan malların listelerini de bulunabilir. Bu çalışmaya kaynaklık eden belge de aynı türdendir.

Mutfak masraf defterleri sayesinde dönemin yeme-içme alışkanlıkları ve yemeklerde kullanılan ana malzemeler hakkında fikir sahibi olmak mümkündür. Bu çalışma vezir-i azam Nevşehirli Damat İbrahim Paşa'nın mutfakına gönderilen bir aylık yiyecek maddelerini konu almaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** masraf listesi, Nevşehirli Damat İbrahim Paşa, 18. yüzyıl, mutfak, harcama.

#### *Abstract*

There are lots of first hand resources which Ottoman history researchers use. One of them is court Schedule of expenses. Thanks to these documents, it is possible to examine sorts of the supplies bought for the Palace. Also, in these documents, it is practible to find the Schedule of catering supplies. The encheiridion of this study is the same type, too.

With these Schedule of catering expenses; it is possible to conclude a view about not only eating and drinking habits but also the main ingredients used in meals. This study deals with one month catering items sent to the kitchen of the Grand Vizier Damat İbrahim Paşa from Nevşehir.

**Keywords:** schedule of expenses, Damat İbrahim Paşa from Nevşehir, 18th centry, kitchen, expense.

---

\* Yrd. Doç. Dr., Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Tarih Bölümü, Nevşehir; E-mail: gulseroguz@nevsehir.edu.tr

### **Giriş**

Bu çalışma, Nevşehir Belediyesi Kent Arşivi'ne Osmanlı Arşivi'nden aktarılan C..DH.. Dosya 133, gömlek 6612 numaralı belgeye dayanarak yapılmıştır. Belgenin tarihi Gurre-i Cumâde'l-ûla 1134 (17 Şubat 1722) olarak belirtilmiştir.<sup>1</sup> Belge iki kısımdan oluşan harcama listesinden meydana gelmektedir. İlk kısımda dönemin vezir-i azamı Damat İbrahim Paşa Sarayı'nın matbahına gönderilen ürünlerin çeşidi, fiyatları, miktarları hakkında bir liste bulunmaktadır. Diğer kısımda ise o ay saraya yapılan birden fazla harcamanın kayıtları mevcuttur. Bunlar dönemin padişahı III. Ahmed'in(1703-1730) saltanat ve teşrifat; Baş Kadın Efendi<sup>2</sup> ve Safiye Sultan'ın<sup>3</sup> helva, kara kullukçuyan<sup>4</sup>; Nevşehirli Damat İbrahim Paşa'nın saman ve ahır, icare-i han masraflarının dökümleridir. Belgenin en sonunda harcamalar için toplam meblağ da Hazinesdar Ağa'dan istenmektedir.

Çalışma öncelikle yukarıda özellikleri belirtilen belgedeki bir vezirin sarayına gönderilen erzaklardan hareketle, onun ve taifesinin mutfak kültürü hakkında bilgi vermeyi amaçlamaktadır. Diğer taraftan bu güne kadar mutfak harcamalarına dayalı yapılan pek çok çalışma, sarayın harcamalarının miktarını verip çalışmayı sonlandırmaktadır. Bu çalışmada biraz daha farklı bir yol izlenilerek; bir vezir-i azamın bir aylık masrafın değerinin İstanbullu sıradan bir insan için neyi ifade ettiğini anlayabilmek için aynı tarihteki İstanbul tereke defterinden örnekler vermeyi de uygun bulduk.

### **Çalışmanın Alanı**

Çalışma esasen Nevşehirli Damat İbrahim Paşa'nın bir aylık mutfak malzemelerine dayanmaktadır. Fakat makalede Osmanlı mutfak kültürüyle ilgili yapılan araştırmalardan da yararlanılacaktır. Bunun en önemli sebebi daha önce başka yazarlarca ifade edildiği üzere padişahın ve Damat İbrahim Paşa'nın mutfak kültürünün büyük benzerlik taşımasıdır<sup>5</sup> Dolayısıyla çalışma Osmanlı

<sup>1</sup> Bu tarih, Hazinesdar Ağa'dan yapılan masrafların parasının istendiği tarihtir. Belgenin çeşitli kısımlarında önceki aya dair tarihler de vardır.

<sup>2</sup> Padişahların nikâhları altında bulundukları dört kadından en yaşlısına verilen unvandır. Mehmet Zeki Pakalın, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*, C. I, İstanbul 1993, s. 165. Burada işaret edilen kişi Emetullah Kadın olmalıdır. M. Çağatay Uluçay, *Padişahların Kadınları ve Kızları*, Ankara 1985, s. 79.

<sup>3</sup> Safiye Sultan'ın kim olduğu belirlenememiştir. Padişahın kızı olması muhtemeldir. Ancak yapılan çalışmalarda ne kadınları ne de kızları içinde bu isme tesadüf edilmiştir. Uluçay, *a.g.e.*, s. 79-95; Necdet Sakaoğlu, *Bu Mülkün Sultanları*, İstanbul 2003, s. 328.

<sup>4</sup> Kara Kullukçu, Yeniçeri Ocağı bölük ve ortalarındaki küçük çavuşlara verilen addır. Acemi oğlanlarından Yeniçeri Ocağı'na yeni kaydedilenlerden oda hizmetinde görevlendirilenlere de bu ad verilir. Mehmet Zeki Pakalın, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*, c. II, İstanbul 1993, s. 198.

<sup>5</sup> Tülay Artan, "Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri", *Yemek ve Kültür*, Sa. 7, 2006, s. 76.

mutfak kültüründen bağımsız değildir ve bu alanda yapılan çalışmalardan da yararlanılacaktır.

Osmanlı mutfak kültürü inceleneceği zaman yararlanılabilecek kaynaklar, birkaç türde olabilmektedir. Mesela bunlardan biri çeşitli yüzyıllarda kaleme alınan yemek kitaplarıdır. Bir diğer kaynak niteliği taşıyan malzeme, saray masraf defterleri ya da listeleridir.<sup>6</sup> Diğer yandan saray şenliklerinin anlatıldığı sûrnâmeler de mutfak kültürüyle ilgili bilgilerin bulunabileceği değerli kaynaklardır.<sup>7</sup> Bunun yanında çeşitli zamanlarda, çeşitli vesilelerle Osmanlı topraklarına gelen kişilerin ya da Osmanlı tebaası olanların bıraktığı seyahatnameler ve günlükler de saray ya da Türk mutfağıyla ilgili değerli bilgiler sunmaktadır.<sup>8</sup> Günümüzde bu bahsi geçen kaynaklar bazı araştırmacıların dikkatini çekmekte ve çalışılmaktadır.

Daha önce de belirtildiği gibi bu çalışmanın temel kaynağı bir aylık saray harcama listesi olduğuna göre bu yönüyle günümüze kadar saray masraf listeleriyle ilgili yapılan çalışmalara değinmek yerinde olacaktır.<sup>9</sup> Konuya ilk

---

<sup>6</sup> Osmanlı sarayının yeme içme alışkanlıklarının araştırılmasının önündeki en önemli engelin bu masraf listelerinin kataloglanmaması olduğu belirtilmiştir. Hedda Reindl Kiel, “Cennet Taamları”, *Soframız Nur, Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barnak*, Ed. Suraiya Faroqhi, Christoph K. Noumann, Çev. Zeynep Yelçe, İstanbul 2006, s. 56.

<sup>7</sup>Mehmet Arslan, “Osmanlı Saray Düğünleri ve Bu Konuda Yazılan Eserler: Sûrnâmeler”, *Osmanlı Ansiklopedisi*, C. 9, 1999, s. 169-189; Günay Kut, “Osmanlı Saray Düğünlerinin Ziyafet Sofraları”, *Yemek ve Kültür*, Sa. 19, 2010, s. 75-94.

<sup>8</sup> Bu kaynaklarla ilgili örneklere ilerleyen bölümlerde değinilecektir.

<sup>9</sup> Çalışmanın ana kaynaklarından biri saray masraf defterleri olsa da bu defterler genel itibarıyla saraya alınan yeme içme malzemeleri olduğu için Osmanlı döneminde yapılan yemekler ve var olan yemek kültüründen bağımsız bir çalışma değildir. Kaldı ki bu çalışmayı sürdürebilmek için Osmanlı yemeklerini konu edinen bu eserlerden de yardım alındı. Bu bakımdan konuyla ilgili dönemin kaynaklarıyla ilgili kısa bilgi vermek yerinde olacaktır. Osmanlı dönemi yemek kültürünün kaynaklarını Necdet Sakaoğlu bir makalede ele almıştır. Necdet Sakaoğlu, “Eski Mutfak Kültürümüzün Kaynakları”, *Soframız Nur, Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barnak*, Ed. Suraiya Faroqhi, Christoph K. Neumann, Çev. Zeynep Yelçe, İstanbul 2006, s. 33-45. Bu konuda Turgut Kut da bir bibliyografya yayınlamıştır. Turgut Kut, “Eski Harfli Yemek Kitapları Bibliyografyası (1844-1927)”, *Hünkâr Beğendi 700 Yıllık Mutfak Kültürü*, Haz. Nihal Kadioğlu, Ankara 2009, s. 75-79. Osmanlı mutfağındaki yemekler ve bunların tariflerine dair ilk kaynak Muhammed bin Mahmûd Şîrvânî'nin (1375-1450) çevirdiği El-Bağdadî'in Kitâbü't-tab'ih isimli yemek kitabıdır. Yapılan incelemeler sonunda görülmüştür ki Şîrvânî'ni çevirdiği kitabın sonuna yaklaşık 80 yemek tarifi eklenmişti. Dolayısıyla Osmanlı yemek kültürüne dair bulunan en eski bilgiler bu eklenen yemek tarifleridir. Stefanos Yerasimos, *Sultan Sofraları 15 ve 16. Yüzyıllarda Osmanlı Saray Mutfağı*, İstanbul 2002, s. 11. Osmanlı dönemi mutfak kültürüne dair yararlanılabilecek diğer kaynak yazarı belli olmayan (Hicri 1178) 1762 yılında yazıldığı düşünülen bir *Yemek Risalesi*'dir. Nejat Sefercioğlu'nun çevirdiği bu risalenin, Ağdiye Risalesi'nin bir başka nüshası olduğu düşünülmektedir. Bkz.: *Türk Yemekleri (XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risalesi*, Haz. M. Nejat Sefercioğlu, Ankara

yönelen Ömer Lütü Barkan'dır. Yazar çalışmasında 469-1473 yılları arasındaki Fatih Sultan Medmed'in saray masraflarının listesi verilmektedir. Bu çalışmada ayrıca 16. yüzyılın ikinci yarısına ait çeşitli masraf listelerinin yanında saraylara alınan bazı malzemelerin dökümleri yer almaktadır.<sup>10</sup> Bunun yanında F. Emine Berksan'ın yaptığı doktora çalışmasının da belirtilmesi gerekmektedir. 1703-1730 tarihlerinde saraya alınan ihtiyaç maddeleri ağırlıklı olarak çalışmada incelenmiştir.<sup>11</sup> Ana kaynak olarak kullandığımız belgenin Berksan tarafından görülmemiş olması bizim bu çalışmayı sürdürebilmemizde etkilidir. Saray masraf defterine dayalı bir diğer çalışma, Feridun M. Emecen'in hazırladığı III. Mehmed'in şehzadeligi sırasında Manisa Sarayı'na ait masraf defteridir. Bu defter sayesinde de III. Mehmed döneminde Manisa Sarayı'ndaki temel ihtiyaç maddeleri hakkında fikir edinmek mümkündür.<sup>12</sup> Konuyla ilgili bir diğer çalışma İzzet Sak tarafından yapılmıştır. I. Mahmud (1730-1754) döneminde 1741 ve 1745 yıllarına ait iki listeden hareketle yapılan çalışma, saraya alınan meyve ve çiçek masrafların içermektedir.<sup>13</sup> Bu konuda makale bazında yayınlanan diğer bir çalışma Özge Samancı'ya aittir. Makalede V. Murad'ın tahttan indirildikten sonra yaşadığı Çırağan Sarayı'ndaki masraf defteri temel alınmıştır.<sup>14</sup> Bu çalışmaların -Barkan hariç- genel özelliği saraya alınan ürünlerden hareketle bu ürünlerin kullanım alanları, öncelikli ve değerli olanlarının belirlenmesi, saray beslenmesinin unsurlarının neler olduğu üzerine yoğunlaşmalarıdır. Barkan'ın çalışması ise belgelerin çevirisi niteliğindedir.

Masraf defterleri ve saray harcamalarına dair çalışması bulunan bir diğer yazar Tülay Artan'dır. Yemek ve Kültür Dergisi'nin 6. ve 7. sayılarında yer alan birbirinin devamı şeklinde yayınlanan makalelerinde, bu bahsedilen

---

1985, s. V-VI. Bir başka kaynak da 19. yüzyılda Mevlevî Dergâhı Postnişîni Şeyh Hacı Ali Eşref Dede'nin kaleme aldığı Yemek Risalesi'dir. *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi*, Haz. Feyzi Halıcı, Ankara, 1992. 19. yüzyıla gelindiğinde 1844 yılında Aşçıların Sığınağı isimli kitap Mehmet Kâmil tarafından yazılmış ve ilk defa Osmanlıca olarak basılmıştır. Bu çalışmayı Tûrâbî Efendi, Ayşe Fahriye, Mahmud Nedim bin Tosun izlemiştir. Bkz. *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası (Eski Harfli Yazma ve Basma Eserler)*, Ankara, 1985, s.13 vd. Bahsedilen bu kaynaklar, belirtilen yazarlarca incelenmiş, içeriklerine bağlı kalınarak yemek tarifleri ve isimleri Türkçe'ye çevrilmiştir.

<sup>10</sup> Ömer Lütü Barkan, "İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri", *Belgeler*, C. IX, Sa. 13, 1979, s. 1-380.

<sup>11</sup> F. Emine Berksan, *Matbah-ı Âmire (Saray Mutfağı)(1703-1730)*, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Fakültesi Basılmamış Doktora Tezi, İstanbul, 2005, s. 126-191.

<sup>12</sup> Feridun Emecen, "Şehzadenin Mutfağı", *Soframız Nur, Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barnak*, Ed. Suraiya Faroqhi, Christoph K. Neumann, Çev. Zeynep Yelçe, İstanbul 2006, s. 111-123.

<sup>13</sup> İzzet Sak, "Osmanlı Sarayının İki Aylık Meyve ve Çiçek Masrafı". *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Tarih Bölümü Tarih Araştırmaları Dergisi*, Sa. 40, Ankara 2006, s. 141-176.

<sup>14</sup> Özge Samancı, "V. Murat'ın Çırağan Sarayı'ndaki Sofraları", *Yemek ve Kültür*, Sa. 22, s. 60-64.

çalışmalardan biraz daha farklı bir yol izlemiştir. Bu çalışmanın ayırt ediciliği, saray masraf listelerinden hareketle elit kesimin tüketim eğilimi gösterdiği ürünleri konu edinmesidir. Yani çalışmanın özünü 18. yüzyılda saray mutfağında tüketilen pahalı yiyecekler oluşturmaktadır.<sup>15</sup>

### ***A-Osmanlı'da A'lâ Mutfak Malzemelerinin Toplandığı Yer: Osmanlı Sarayı***

Osmanlı mutfağı, Türk milletinin binlerce yılı aşkın bir sürede farklı coğrafyalardan kültürlerle kucaklaşması ve bunları özümsemesiyle oluşmuştur.<sup>16</sup> Terkibiyle, pişirme usulleriyle ve sofrada adabıyla kendine has ve dünyanın üçüncü mutfağı olarak gösterilir.<sup>17</sup> Osmanlı mutfağının merkezi de Osmanlı sarayıdır.

Osmanlı sarayı padişahın evidir ve devletin merkezidir. Bu cümle bile ülkedeki yerli ve ithal mallardaki en nadidelerinin, en güzellerinin sarayda toplandığını düşündürmeye yetecektir. Saray aynı zamanda sadece padişahın ve haremünün ikametgâhı değildir. Gündüzleri üst düzey yöneticiler sarayda kalmakta ve yemekleri saray mutfakları tarafından karşılanmaktadır.<sup>18</sup> Ayrıca gece-gündüz sarayda kalan görevliler vardır.<sup>19</sup> Diğer yandan padişah çocuklarının da evlendikten sonra bile mutfak ihtiyaçları Osmanlı sarayı tarafından karşılanmaktadır.<sup>20</sup> Gelen elçilere de ziyafet burada verilmektedir. Bu durum çok sayıda kişinin yararlandığı sarayın iâşesini çok önemli kılmıştır.<sup>21</sup>

<sup>15</sup> Tülay Artan, “Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri”, *Yemek ve Kültür*, Sa. 6, 2006, s. 36-62; Artan, “Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin ...”, Sa. 7, s. 48-97. Bu çalışmada kullanılan belgeyi Tülay Artan’ın da çalışmasında gördüğü anlaşılmaktadır. Yazar, esas olarak saray mutfağıyla ilgili yaptığı çalışmasında dönemin vezir-i azamı Damat İbrahim Paşa’nın maiyetindekilere, eşi Fatma Sultan’ın sarayının mutfağına gönderilen malzemelerin listelerini kendi ifadesiyle ‘ gözden geçirmiştir.’ Artan, a.g.m., Sa. 7, s. 75. Artan’ın çalışmanın bir başka yerinde de balık tüketimden bahsedilirken bu çalışmada kullanılan belgeden örnek verilmiştir. Artan, a.g.m., Sa. 7, s. 60. Bunun dışında incelenen belgenin Artan’ın çalışmasında kullanılmadığı anlaşılmaktadır.

<sup>16</sup> Benzer yorumlar için bkz. Nevin Halıcı, “Osmanlı Dönemi Mutfak”, *Osmanlı Ansiklopedisi*, C. 9, 1999, s. 215; Necdet Sakaoğlu, “Eski Mutfak Kültürümüzün Kaynakları”, *Soframız Nur, Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*, Ed. Suraiya Faroqhi, Christoph K. Neumann, Çev. Zeynep Yelçe, İstanbul 2006, s. 42; Arif Bilgin, “Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfakları”, *Türk Mutfakları*, Ed. Arif Bilgin-Özge Samancı, Ankara 2008, s. 90; Artun Ünsal, “Osmanlı Mutfakları”, *Yemek Kitabı*, Haz. M. Sabri Koz, İstanbul 2003, s. 130.

<sup>17</sup> *Türk Yemekleri (XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risalesi)*, Haz. M. Nejat Sefercioğlu, Ankara 1985, s. III.

<sup>18</sup> Garyy Oberling-Martin Smith, *Osmanlı Sarayında Yemek Kültürü*, Çev. Zeynep Rona, İstanbul 2001, s. 19.

<sup>19</sup> Arif Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfakları (1453-1650)*, İstanbul 2004, s. 70.

<sup>20</sup> Artan, a.g.m., s. 56; Oberling-Simith, a.g.e., s. 47.

<sup>21</sup> Bu konuda farklı bir yaklaşım şu şekildedir: Hedda Reindl-Kiel’e göre sarayın silüetine bakıldığında göze çarpan iki unsur vardır. Adalet kulesi ve saray mutfağının bacaları.

Bunu pratikte de görmek mümkündür. Zira hem taşra da hem de İstanbul'da piyasadan mal alımlarında Matbah-ı Âmire görevlileri önceliklidir. Saray görevlilerine öncelik hakkı tanınmasının iki sebebi vardır: Sarayda mal darlığını önlemek ve saraya en kaliteli malı almak.<sup>22</sup> Saraya ancak ve ancak kaliteli, iyi mal girerdi. Zira saraya alınacak mallar için a'lâ, hâlis ve güzide sıfatlarının kullanılması sarayın kaliteli mal alma amacını açıklamak için güzel bir örnektir.<sup>23</sup>

Saraya taşradan gönderilen malların kalitesinin nasıl olması gerektiğiyle ilgili çeşitli dönemlerde yapılan yasaklamalardan, sarayın kaliteli mal alımında ne kadar titiz davrandığı anlaşılabilir. Mesela Bursa Keşiş Dağı'ndaki nehirlerdeki balığın sadece Hassa-i Hümayun için ayrıldığı ve bu nedenle hariçten hiç kimseye verilmemesi için 16. yüzyılda Bursa kadısına hüküm gönderildiği bilinmektedir.<sup>24</sup> Bunun yanında devletin aynı titizliği İstanbul'a giren mallarda da gösterdiği anlaşılmaktadır. Mesela 16. yüzyılda Yalova kadısına gönderilen hükümde, İstanbul'a kiraz ve daha sonra gelecek taze meyvelerin 'kemâlin bulmayıp ham getirilmemesi' gerektiği bildirilmektedir.<sup>25</sup> Yine 16. yüzyılda Bursa'dan 'unun iyisi gelmeyince yeniden iyisinin gönderilmesi' istenmiştir.<sup>26</sup> Aynı şekilde Mısır'dan gönderilecek zahirenin bozuk olması durumunda gelen malın geri gönderileceğine dair belgelere de 18. yüzyılda rastlanmıştır.<sup>27</sup>

Saray mutfağının en iyi ürünü etmesinde devletin sınırlarının genişlemesinin de önemli bir payı vardır. Mesela kuru meyveleriyle ünlü Şam ve pirinç, şeker, çeşitli baharat, mercimek, nohut gibi ürünlerin bol olduğu Mısır'ın fethi buna örnektir.<sup>28</sup> Saraya bal ve şerbetler Eflak, Boğdan ve Erdel'den, kesim hayvanları Girit'ten; padişah mutfağı için kokusuz yağ Girit'ten; tereyağı Boğdan'dan gelirdi.<sup>29</sup> Kaliteli malzemeyi bulmanın ve onları ikram etmenin devletin gücünü simgeleyen etmenlerden biri olduğu unutulmamalıdır. Mesela bir elçiye sarayda verilen yemeği, sadece karın doyurmak için yapılan bir seremoni olarak değerlendirmemek gerekir.<sup>30</sup>

---

İkinci unsur, saltanat imgenin vurgulanması için özel bir yol olarak yorumlanırsa, yemek temin etmenin Osmanlı padişahlarının rollerinin vazgeçilmez bir parçası olduğu sonucu rahatlıkla çıkarılabilir. Kiel, *a.g.e.*, s. 55.

<sup>22</sup> Arif Bilgin, "16. ve 17. Yüzyıllarda Sarayın İâşesi", *Osmanlı Ansiklopedisi*, C. 9, 1999, s. 208; Bilgin, *a.g.e.*, s. 80; Berksan, *a.g.e.*, s. 56.

<sup>23</sup> Bilgin, *a.g.e.*, s. 80-82.

<sup>24</sup> A. Refik Altınay, *Onuncu Asr-ı Hicrîde İstanbul Hayatı*, Haz. Abdullah Uysal, Ankara 1987, s. 8.

<sup>25</sup> Altınay, *a.g.e.*, s. 152.

<sup>26</sup> Bilgin, *a.g.e.*, s. 83.

<sup>27</sup> Berksan, *a.g.e.*, s. 54.

<sup>28</sup> Arif Bilgin, "Seçkin Mekânlarda Seçkin Damaklar", *Yemek Kitabı*, Haz. M. Sabri Koz, İstanbul 2003, s. 112-114.

<sup>29</sup> Oberling-Smith, *a.g.e.*, s. 53.

<sup>30</sup> Artun Ünsal, "Siyasi Güç, Statü, Meşruiyet, İtaat ve Otorite Mücadelesinin Göstergesi Olarak Yemeğin Sembolizmi", *Türk Mutfağı*, Ed. Arif Bilgin-Özge Samancı, Ankara 2008, s. 194.

Bu örneklerden de anlaşılacağı üzere, Osmanlı saray mutfağına ancak en güzel ürünler girebilmiştir. Saray masraf defterlerine bakıldığında alınan ürünlerin sadece yeme içmeye yarayan mallardan oluşmadığı, mutfakta ihtiyaç duyulan bez, odun, çıra ve kömür gibi malzemelerin yanında sabun, aydınlanmak için mum ve hatta kullanılacak kâğıtların bu masraf listelerinde yer alabildiği görülmüştür. Bunun yanında mahzen kiralrı, hamal paraları, badem yağı çıkarma ve nişasta imalatı gibi işlerin ödemeleri dahi mutfak muhasebe kayıtlarında yer almaktadır.<sup>31</sup> İncelenen belge de 1722 yılının Rebî'ü'l-âhir ayındaki bazı masrafların dökümlerini kapsamaktadır. Bu noktada konu öncelikle bu listedeki Damat İbrahim Paşa'nın mutfağına saraydan gönderilen malların ve diğer harcamaların listesi üzerinden takip edilecektir.

### ***B-Nevşehirli Damat İbrahim Paşa'nın Mutfağına Gönderilen Mallar***

Padişahın kızı Fatma Sultan'la evlenen Nevşehirli Damat İbrahim Paşa, 18. yüzyılın ilk yarısına damgasını vuran, bilime ve sanata önem veren önemli devlet adamlarından biridir.<sup>32</sup> Saraya ilk geldiğinde Baltacı Ocağı'na girmiştir.<sup>33</sup> Helvahane Ocağı'na kayıt yaptırdığını belirtenler de vardır.<sup>34</sup> Bu ocaktan ilerleyerek vezirliğe kadar yükselmiştir. Vezirliği süresince lüks bir hayat sürdürdüğü herkesçe malumdur.<sup>35</sup> Yaşam tarzındaki lüksü en iyi göstereceği alanlardan biri de şüphesiz kendi mutfağı olmalıdır. Artan'ın yaptığı çalışmada belirtildiği üzere onun mutfağıyla padişahın mutfağı arasında fark yoktu, hatta kopyasıydı. Bunda en büyük etken kuşkusuz malzemelerin saraydan temin edilmesi idi.<sup>36</sup>

Damat İbrahim Paşa'nın sarayında ortalama 150 kişinin yaşadığı bilinmektedir.<sup>37</sup> Şüphesiz burada bahsedilecek olan liste sadece bu 150 kişinin ihtiyacını karşılamamın daha ötesindedir. En azından evlerine misafir gelme ihtimali düşünülmelidir. Zira vezir-i azam Damat İbrahim Paşa'nın zaman zaman başta padişah ve haremi olmak üzere üst düzey devlet görevlilerine kendi sarayında ziyafet verdiği bilinmektedir.<sup>38</sup>

<sup>31</sup> Bilgin, *a.g.e.*, s. 96-97.

<sup>32</sup> Fatma Sultan, baş kadın Emetullah Kadın'dan doğmuştur. Uluçay, *a.g.e.*, s. 83-84. Damat İbrahim Paşa ile ilgili bkz. Münir Aktepe, "Damad İbrahim Paşa", *TDV İslam Ansiklopedisi*, C. 8, 1993, s. 441-443.

<sup>33</sup> İsmail Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Tarihi*, C. IV, 1. Bölüm, Ankara, 1982, s. 147.

<sup>34</sup> Ömür Tufan, "Helvahane ve Osmanlı Helva Kültürü", *Türk Mutfağı*, Ed. Arif Bilgin-Özge Samancı, Ankara 2008, s. 130.

<sup>35</sup> Dönemiyle ilgili ayrıntılı bilgi için bkz. Uzunçarşılı, *a.g.e.*, s. 147-199.

<sup>36</sup> Artan, *a.g.m.*, C. 7, s. 76.

<sup>37</sup> Artan, *a.g.m.*, C. 7, s. 57.

<sup>38</sup> Râşid Mehmed Efendi- Çelebizâde İsmail Âsim Efendi, *Târîh-i Râşid ve Zeyli*, Haz. Abdülkadir Özcan v.d., İstanbul 2013, s. 1221,1183,1388; Mary Lucille Shay, *Venedik Bahçesininin Bakışıyla Osmanlı İmparatorluğu Lale Devri ve Sonrası (1720-1734)*, Çev. Münir Akın, İstanbul 2009, s. 27.

Damat İbrahim Paşa'nın mutfağı için gönderilen malzemeleri hayvansal ürünler, hububat, yağlar, sebze ve meyveler, tatlandırıcılar, ekmek, içecekler, baharat gibi başlıklara ayırarak incelemek mümkündür. Belgedeki ürün sıralamasına uymaktan ziyade bu şekilde bir tasnif yapmaktaki gaye, konuyu olabildiğince anlaşılır anlatabilmektir.

### 1-Ekmek

Ekmek, 'nân-ı azîz' olarak tabir edilmiştir.<sup>39</sup> Ekmek, üst düzey devlet görevlilerinin hane halklarına düzenli olarak gönderilen malzemelerden biriydi. Sarayda padişah kızlarından valide sultanlara, en üst seviyedeki memurdan en alt seviyedeki memura kadar herkese derecelerine göre ekmek dağıtımının yapıldığı bilinmektedir.<sup>40</sup> Artan'a göre ekmekle ilgili bu durum, değerli temel gıda maddesi olmasından çok, sembolik ve ideolojik işlevinden yani rızık olma işlevinden kaynaklanmaktadır.<sup>41</sup> Sarayda ekmek dağıtımına dair örnekleri Barkan'ın çalışmasında da görmek mümkündür.<sup>42</sup>

İncelenen belgede de nân-ı azîze rastlanılmıştır. Bu ekmek buğday unundan yapılırdı.<sup>43</sup> Saray mutfağında kullanılan ekmeğin ununun Bursa'dan özel olarak getirildiği bilinmektedir.<sup>44</sup> Listedeki ekmeğin adedi net olmasa da toplam fiyatı 85.677 akçedir. Bu meblağ, listedeki mutfak gereçleri içindeki en yüksek değerlerden biridir. Listedeki ekmeğin başatlığı, beslenmedeki ana unsurlardan biri olmasıyla da açıklanabilir.

İncelenen belgede başka ekmek çeşidi olmasa da sarayda değişik kalite ve fiyatta ekmeğin tüketildiği bilinmektedir. Bu noktada ekmeğin ana malzemesi olan undan bahsetmek yerinde olacaktır. Ekmekte kullanılan un ne kadar

<sup>39</sup> Pakalın, *a.g.e.*, C.II, s. 653. Nân-ı has dışında fodula, francala, nân-ı somun, nân-ı çakır, nân-ı sakızlı ve nân-ı çörek gibi ekmek çeşitlerinin olduğu bilinmektedir. İsimlendirmedeki farklılık unun kalitesinden, ekmeğin içine katılan malzemeden ve ekmeğin şeklinden olabilmektedir. Bkz. Artan, *a.g.m.*, C. 7, s. 49-50: Arif Bilgin, "Seçkin Mekânlarda Seçkin Damaklar", *Yemek Kitabı*, Haz. M. Sabri Koz, İstanbul 2003, s. 91-92.

<sup>40</sup> Saray mutfağında ekmekte olduğu gibi kişinin rütbesiyle yediği yemeğin sayısı çeşidi ve içine konulan malzemeler arasında sıkı ilişkinin olduğu bilinmektedir. Bkz. Kiel, *a.g.e.*, s. 59,68. Bu durumu Osmanlı Devleti'ne gelen elçilerin anlamlarından da izlemek mümkündür. Dariusz Kolodziejczyk, "İstanbul'daki Leh Elçileri", *Soframız Nur, Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barnak*, Ed. Suraiya Faroqhi, Christoph K. Neumann, Çev. Zeynep Yelçe, İstanbul 2006, s. 50.

<sup>41</sup> Artan, *a.g.m.*, s. 49..b

<sup>42</sup> Barkan, *a.g.m.*, s. 136-137.

<sup>43</sup> Nân-ı azîzi sadece saraya özgü bir ekmek çeşidi olarak düşünmemek gerekir. Çünkü 18. yüzyıl Ayntab'ında "nân-ı azîz"e dair kayıtlar vardır. Bkz. Hüseyin Çınar, "18. Yüzyılda Ayntab'da Gıda Sektöründe Hizmet Veren Esnaf", *1. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu 14-15 Ekim 2010*, Haz. Arif Bilgin-Özge Samancı, Bilecik 2012, s. 203, 230, 231.

<sup>44</sup> Cafer Çiftçi, "Osmanlı Döneminde İstanbul'un İâşesinde Bursa'nın Rolü", *OTAM*, Sa. 16, Ankara 2004, s. 164.



beyazsa ve ince öğütülmüşse ekmeğin değerinin arttığı ve ‘nân-ı has’ olarak tabir edildiği bilinmektedir. Unun kalitesi o kadar önemliydi ki has un üreten değirmenlerle (Uncu değirmenleri), normal un üreten değirmenler (ekmekçi değirmenleri) ayrıydı.<sup>45</sup> Padişahın haremî ile maiyetindeki üst düzey kişilerin yediği ekmeğin ince öğütülmüş beyaz undan, daha düşük mevkidekilerin ekmeği daha iri taneli orta beyazlıktaki undan, diğer saray mensuplarının iri çekilmiş kara undan yapılıyordu.<sup>46</sup> İncelenen belgede yaklaşık 1700 kıyye<sup>47</sup> as un (dakik-i has) bulunmaktadır. ‘Has’ tabirinden de anlaşılacağı gibi bu un, en kalitelisidir.<sup>48</sup> Diğer yandan yaklaşık 6200 akçe değerinde ağırlıklı olarak sarayın sevilen tatlılarından olan zerdenin yapımında kullanılan nişasta vardır.

## 2-Et ve Et Ürünleri

Et, saray mutfağının vazgeçilmez ürünlerinden biridir. Osmanlı dönemi yemek tarifleri incelendiğinde etin ana unsurlardan biri olduğu hemen dikkat çekmektedir.<sup>49</sup> Ete olan düşkünlüğü masraf defterlerinden de izlemek mümkündür.<sup>50</sup> Masraf defterlerinde et, hem fiyat olarak, hem de miktar olarak en çok yekûn tutan yiyecek çeşitlerindedir.<sup>51</sup> Bu durum etin çok tüketilmesi kadar, pahalı bir ürün olmasından da kaynaklanmaktadır. Dönemin seyyahlarından, ziyafet sofralardaki etin başatlığını izlemek mümkündür.<sup>52</sup> Lady

<sup>45</sup> Salih Aynural, *Osmanlı Değirmenleri ve Fırınları Zabire Ticareti (1740-1780)*, İstanbul 2001, s. 103-104. Osmanlı sarayında ekmeğin, has un ve fodula unu şeklinde iki sınıf undan yapılmaktaydı. Has undan çıkarılan has ekmeğin padişah ve üst düzey devlet görevlilerine verilirken, fodula unundan üretilen ekmeğin valide sultandan acemi oğlanlarına geniş bir kesime dağıtılmaktaydı. Bilgin, “Klasik Dönem Osmanlı Saray...”, s. 83.

<sup>46</sup> Oberling-Smith, *a.g.e.*, s. 45. Buradan hareketle, beyaz ekmeğin halk tarafından ulaşılabilirliğinin güç olduğunu söylemek mümkündür. Bu konuda Osmanlı tarihinde ilginç bir gelişmenin ayrıntıları bize fikir verecek niteliktedir. 1601 yılında Kanije’yi savunan Tiryaki Hasan Paşa yardımın gelmemesi nedeniyle müşkül duruma düşmüştür. Mevcut durumdan ince zekâsıyla kurtulmaya çalışan Hasan Paşa, ele geçirdiği iki ayrı esir grubunu durumlarının kötü olmadığı yönünde bir manzara çizmiş ve her ikisine de beyaz ekmeğin vererek salıvermiştir. Kalede erzak sıkıntısının yaşanmadığını özellikle belirtmek istenmiştir. Bkz. İsmail Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Tarihi*, C. III/1, 4. Baskı, Ankara 1988, s. 83-87.

<sup>47</sup> Kıyyenin ölçüsü bölgelere göre değişmekle beraber en yaygın olanı 1282 gr’dır.

<sup>48</sup> Özge Samancı, “19. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme İçme Alışkanlıkları”, *Soframız Nur, Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*, Ed. Suraiya Faroqhi, Christoph K. Neumann, Çev. Zeynep Yelçe, İstanbul 2006, s. 188.

<sup>49</sup> *Türk Yemekleri...*, s. 49-51; Stefanos Yerasimos, *a.g.e.*, s. 106-117; Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, İstanbul 2010, s. 93, 106, 108; Özge Samancı-Sharon Croxford, *19. Yüzyıl İstanbul Mutfağı*, İstanbul 2006, s. 87-100.

<sup>50</sup> Barkan, *a.g.m.*, s. 251, 253 v.d.; Berksan, *a.g.e.*, s. 60-61; Emecen, *a.g.m.*, s. 116; Samancı, “V. Murat’ın Çırağan Sarayı’ndaki...”, s. 61.

<sup>51</sup> Emecen, *a.g.m.*, s. 116.

<sup>52</sup> H. Von Moltke, *Türkiye Mektupları*, Çev. Hayrullah Örs, İstanbul 1969, s. 40.

Montagu ölen II. Mustafa'nın(1695-1703) eşi Hafize Sultan'ın sarayında verilen yemekte elli sahan et getirildiğinden bahseder.<sup>53</sup>

İncelenen belgede birim fiyatı 11 akçe olan, 5176 kıyye gûst-i ganem (koyun) bulunmaktadır. Değeri 56.929 akçedir. Bunun yanında birim fiyatı 12 akçe olan, 896 kıyye ağnam-ı toklu da listede yer alan et türüdür.<sup>54</sup> Toklu bir yaşındaki erkek koyun için kullanılan bir tabirdir.<sup>55</sup> Saray mutfağında tercih edildiği bilinir.<sup>56</sup> Son olarak kırmızı et olarak listede birim fiyatı 24 akçe olan, 125 kıyye lahm-ı buzağı(buzağı eti) vardır.<sup>57</sup> Listedeki buzağı etinin birim fiyatının daha pahalı olduğu görülmektedir. Listede ete ayrılan toplam meblağ 69.630 akçedir.

Listede kırmızı etin yanında tavuk etine de rastlanmıştır. Tavuk eti, günümüzde olduğunun aksine Osmanlı Devleti'nde pahalı, hatta kırmızı etten daha lüks bir yiyecekti.<sup>58</sup> Koyun etinden sonra en çok rağbet edilen et türüydü. Bizim incelediğimiz belgede birim fiyatı 18 akçe olan, 2965 adet tavuktan bahsedilmektedir. Bunun yanında birim fiyatı 105 akçe olan 51 adet 'tavuk-ı Mısri' de yer almaktadır. Tavuğun çeşitli yemeklerinin yanında, yahnisi, kebabı ve çorbası yapılmaktaydı.<sup>59</sup>

İncelediğimiz belgede ayrıca 6000 akçe değerinde balık fiyatlandırılmıştır. Balığa dair bilgiler ne tavukta ne de kırmızı ette olduğu gibi ayrıntılı değildir. Birim fiyatı, ağırlığı ve balığın cinsine dair bilgi verilmemiştir. Bunu bazı çalışmalarda vurgulandığı gibi saray sofrasındaki balığa olan düşkünlüğün ete olandan az olmasıyla açıklamak mümkündür.<sup>60</sup> Bu böyle olmakla beraber, balık da kebabıyla, külbastısıyla, yahnisiyle, turşusuyla hatta çorbasıyla Osmanlı mutfaklarında kullanılan bir malzeme çeşididir.<sup>61</sup>

<sup>53</sup> Lady Montagu, *Şark Muktuflatı*, Haz. Dursun Gülek, İstanbul 2008, s. 99.

<sup>54</sup> Bir başka çalışmada aynı yıllarda saraya satılan koyun etinin fiyatının 13 akçe olduğu belirtilmiştir. Berksan *a.g.e.*, s. 60.

<sup>55</sup> İsmail Parlatur, *Osmanlı Türkçesi Sözlüğü*, Ankara 2006, s. 1727.

<sup>56</sup> Bilgin, "Klasik Dönem Osmanlı...", s. 87.

<sup>57</sup> Sarayda genellikle tüketilen kırmızı etin koyun eti olduğu, oğlak etinin daha nadir tercih edildiği ve sığır etinin de genellikle pastırma ve sucuk yapımında kullanıldığı bilinmektedir. Bkz. Bilgin, *a.g.e.*, s. 187-188; Artan, *a.g.m.*, C. 7, s. 53.

<sup>58</sup> Kiel, *a.g.m.*, s. 75-76; Samancı-Croxford, *a.g.e.*, s. 18.

<sup>59</sup> *Türk Yemekleri...*, s. 37; S. Yerasimos, *a.g.e.*, s. 118-121; M. Yerasimos, *a.g.e.*, s. 104.

<sup>60</sup> Faruk Doğan, "Osmanlı'da Boğaziçi'nde Balıkçılık (18. Yüzyıl-20. Yüzyıl)"; *Tarih Okulu*, Sa. X, 2011, s. 54. Listelerde balığın cinsi verilmemesi başka çalışmalarda da belirtilmiştir. Bunun sebebi, bazı seçkinlerin balığı sahildeki balıkçılardan alması ve bu yüzden mutfak listelerinde yer almaması olarak açıklanmıştır. Bilgin, "Klasik Dönem Osmanlı...", s. 87.

<sup>61</sup> *Türk Yemekleri...*, s. 41, 46, 64, 73; *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi...*, s. 1, 8; Kiel, *a.g.m.*, s. 74.

### 3-Diğer Hayvansal Ürünler

Listede olan diğer hayvansal ürünler hayvani yağlar, süt ve yumurtadır. Yağlar başka bir kategoride inceleneceği için ayrıca burada ele alınmayacaktır. Hayvansal ürünlerin içinde 5764 adet yumurta vardır. Çeşitli yemeklerin kıvam tutturucularından biri, lalanga gibi bazı tatlıların ana unsurlarından, hatta çılıbr gibi başlı başına yemek malzemesi olan yumurtanın kullanım alanı düşünüldüğünde bu sayı yüksek olmasa gerektir.<sup>62</sup> 18. yüzyılın başında hoşaf ve aşure yapımında da yumurtanın kullanıldığına dair belgeler bulunmaktadır.<sup>63</sup>

Listede yer alan bir başka hayvansal ürün, tıpkı yumurta gibi mutfakta kullanım alanı hayli çok olan süttür. 1220 kıyye süttün değeri 7320 akçedir.

### 4-Yağlar

Osmanlı sarayında yağ; yemek ve sabun yapımı, aydınlatma ilaç gibi çeşitli amaçlara hizmet etmiştir. Kullanılan yağların bazıları sadeyağ, tereyağı, kuyruk yağı, iç yağı, susam yağı ve zeytinyağıdır.<sup>64</sup> Bunun yanında hamur işlerinde böbrek yağının da kullanıldığı bilinmektedir.<sup>65</sup> Yemek yapımında ağırlıklı olarak tereyağı tercih edilmiştir.<sup>66</sup>

İncelenen listede birim fiyatı 30 akçe olan 267 kıyye zeytinyağı, birim fiyatı 60 akçe olan 40 kıyye zeytun yağı ve birim fiyatı 70 akçe olan 89 kıyye revgan-ı tere bulunmaktadır. Bunun yanında 44 kıyye kaymak da listede yer alan ürünlerden biridir. Yaklaşık 17.000 akçeyi bulan yağ alımında ağırlık olarak zeytinyağının üstünlüğünün yanında fiyat olarak da tereyağının pahalılığı dikkat çekicidir. Bu güne kadar yapılan çalışmalarda klasik dönemde Osmanlı mutfağında sadeyağ ve tereyağı çeşitlerinin yemek yapımında öncelikli olduğu vurgulanmıştır.<sup>67</sup> Bu kanı 18. yüzyılda için de değişmemiştir.<sup>68</sup> Sade ve tereyağın saray mutfağındaki başatlığının 19. yüzyılda da değişmediği görülmüştür.<sup>69</sup> Diğer yandan kaymağın da lüks tüketim malzemelerinden olduğu ve sarayda belirli kişilere alındığı belirtilmiştir.<sup>70</sup> Zeytinyağının mutfakta diğer yağlara oranla az kullanılması kıymetli bir madde olmasıyla ve hayvansal yağın Osmanlı damak tadına daha uygun gelmesiyle açıklanmıştır.<sup>71</sup> Zeytinyağı daha çok kızartmalarda,

<sup>62</sup> *Türk Yemekleri...*, s. 59; M. Yerasimos, *a.g.e.*, s. 213, 280.

<sup>63</sup> Berksan, *a.g.e.*, s. 66.

<sup>64</sup> Berksan, *a.g.e.*, s. 82.

<sup>65</sup> M. Yerasimos, *a.g.e.*, s. 13.

<sup>66</sup> Bilgin, *a.g.e.*, s. 203; Suraiya Faroqhi, "16. Ve 17. Yüzyıllarda Anadolu İmaretlerinde Ziyafet Yemekleri", *Soframız Nur, Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barnak*, Ed. Suraiya Faroqhi, Christoph K. Neumann, Çev. Zeynep Yelçe, İstanbul 2006, s. 115.

<sup>67</sup> Bilgin, "Klasik Dönem Osmanlı...", s. 86.

<sup>68</sup> Artan, *a.g.m.*, Sa. 7, s. 62.

<sup>69</sup> Samancı-Croxford, *a.g.e.*, s. 17.

<sup>70</sup> Samancı, "19. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Elitinin...", s. 190.

<sup>71</sup> Samancı-Croxford, *a.g.e.*, s. 17.

sabun yapımında ve ilaç olarak kullanılmıştır.<sup>72</sup> Bunun yanında tersanede, saray at koşumlarının yağlanması için kullanılırdı. Aynı zamanda aydınlatmada da kullanıldığı bilinmektedir.<sup>73</sup> 18. yüzyılın hemen öncesinde 1669 yılında zeytinyağı üretiminde önemli bir yeri olan Girit'in fethiyle zeytinyağı kullanımında artış olduğu da vurgulanmıştır.<sup>74</sup>

### ***5-Tabıllar, Kuru Bakliyat ve Bunların Türeveleri***

Listede en geniş yer tutan ürün gruplarından bir diğeri tahıllar ve kuru bakliyatır. Bakliyat Osmanlı mutfağında yaygın olarak kullanılan ürün grubunu oluşturmaktadır. İncelenen listede toplam 57.216 akçe tutarında erz-i has yani kaliteli pirinç vardır. Ele alınan belgede ekmek ve etten sonra üçüncü sırada olan pirinç, saray mutfağının vazgeçilmez lüks malzemelerindendir.<sup>75</sup> Saraya giren pirincin pahalılığını 25 Safer 1134 tarihli kayda göre aynı dönem İstanbul'da vefat eden Mahmud Ağa bin Mehmed'in terekesinde bulunan pirinçle karşılaştırma yaparak da açıklamak mümkündür. Mahmud Ağa'nın terekesinde birim fiyatı 6 akçe olan 3328 kıyye 'birinc' yer almaktadır.<sup>76</sup> Saraya alınan pirincin birim fiyatının 76 akçe olduğu düşünüldüğünde piyasada satılan iki pirinç arasındaki kalite farkı anlaşılabilir. Bu fark yukarıda işaret edilen pirincin Osmanlı toplumunda ulaşılabilirliğiyle ilgili tartışmaya da ışık tutacak niteliktedir. Anlaşılan o ki, Osmanlı pazarında farklı kalitelere pirinç bulunmaktaydı. Zira saraya alınan pirincin sadece 'pirinç' olarak anılmayıp 'has' olarak tarif edilmesi yüksek kaliteli olduğunu anlatmaktadır.

Ziyafet sofralarının ana yemeği olan pilav genellikle pirinçle yapılmıştır.<sup>77</sup> Osmanlı gündelik hayatını yansıtan minyatürlerde de bunu görebiliriz.<sup>78</sup> Çorba, et yemeği çeşitleri ve pilav saray sofralarının değişmez üçlüsüdür.<sup>79</sup> Bu durumu

<sup>72</sup> Berksan, *a.g.e.*, s. 83.

<sup>73</sup> Halime Doğru, *Lehistan'da Bir Osmanlı Sultanı IV. Mehmed'in Kamanıçe-Hotin Seferleri ve Bir Masraf Defteri*, İstanbul 2006, s. 72.

<sup>74</sup> Artan, *a.g.m.*, Sa. 7, s. 68.

<sup>75</sup> Kiel, *a.g.m.*, s. 71-72. Pirincin Osmanlı toplumunda herkesin mutfağına girip giremediğiyle ilgili görüş ayrılıkları mevcuttur. Bazı yazarlar pirincin lüks tüketim mallarından olduğunu savunur. S. Yerasimos *a.g.e.*, s. 13; Suraiya Faroqhi, *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam Ortaçağdan Yirminci Yüzyıla*, Çev. Elif Kılıç, İstanbul 2011, s. 250; Kiel, *a.g.m.*, s. 71; Emecen, *a.g.m.*, s. 119. Bunun dışında dönemin gezginlerinin aktardıklarından da hareketle pirincin 15. yüzyıldan itibaren halk yiyeceği olduğunu belirtenler de vardır. Bilgin, "Seçkin Mekânlarda...", s. 98; Rapheela Lewis, *Osmanlı'da Gündelik Yaşam*, Çev. Adile Runa Orhunsoy, Ankara 2009, s. 112. Hatta 16. ve 17. yüzyılda taşrada imaretlerde pişen yemeklerin bazılarının pirinçten yapıldığı bilinmektedir. Faroqhi, *a.g.m.*, s. 121.

<sup>76</sup> *İstanbul Şer'îye Sicili Kısmet-i Askeriye Mahkemesi* 46, s. 56/2.

<sup>77</sup> Bilgin, *a.g.e.*, s. 197.

<sup>78</sup> *Minyatür ve Gravürlerle Osmanlı İmparatorluğu*, Ed. Tülay Duran, İstanbul, 1999, s. 93,100.

<sup>79</sup> Artan, *a.g.m.*, Sa. 7, s. 74; Samancı, "19. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Elitinin...", s. 189.

Osmanlı sarayında yemek yeme fırsatını yakalayanların bıraktığı anılardan da gözlemlemek mümkündür.<sup>80</sup>

Lüks tüketim mallarından sayılan şehriye ve 476 kıyye nohut listede yer alan temel tüketim mallarındandır. 178 kıyye de şa'riyye yani şehriye birim fiyatı 10 akçeden işlem görmüştür. Nohudun fiyatı ise 6 akçedir.

### 6-Sebzeler

Sebze meyve gibi çiğ ürünlerin bozulmadan saray mutfağına ulaşması önemli bir durumdu. Bu amaçla saraya alınan sebze ve meyveler İstanbul ve çevresinden temin edilmekteydi. Bu civardaki bostan sahiplerinin ürünlerini direk hassa sebze hanesine getirmesi gerektiğine dair fermanların varlığı bilinmektedir.<sup>81</sup> Öncelikle belirtmek gerekir ki sebzeler saray mutfağında tek başına ya da et yemeklerinde ikincil unsurlar olarak kullanılırdı.<sup>82</sup>

Listedeki sebzelerin çeşidiyle ilgili detaylı bilgi verilmemiştir. 5900 kıyye, birim fiyatı 2 akçe olan çeşidi belli olmayan 'sebzevât' yer almaktadır. Bunun yanında 4200 adet, birim fiyatı 1 akçe olan kereviz (kerefes) kökü; ağırlığı belli olmayan, salata yapımında kullanıldığı sanılan, yaklaşık 1000 akçelik 'salluta' yer almaktadır. Listede pek çok yemekte kullanılan yaklaşık 9000 akçelik soğan da bulunmaktadır.

### 7-Meyveler

Meyve, Osmanlı sofralarında çiğ olarak tüketildiği gibi bazı yemeklerin, tatlıların ana malzemesi olmuştur. Mesela elma dolması bunlardan en bilinenidir. Şirvânî'den alınan tarifte elma dolmasının ikinci ana malzemesinin koyun eti olduğu görülmektedir. Bu yemek hafif tatlımsı olarak tanımlanmıştır. Elmayla ve koyun etiyle yapılan 'Tüffahiyye' diğer örnektir.<sup>83</sup> Bunun dışında et ve ayva kullanılarak da 'Seferceliyye' isimli yemeğin yapıldığı bilinmektedir.<sup>84</sup> Günümüzde de olduğu gibi Osmanlı saray mutfağında meyvelerden çeşitli hoşaf ve reçel tüketilmiştir. Bunun yanında çeşitli meyveler, kavun baklavasında olduğu gibi bazı tatlıların ana malzemelerinden biri olmuştur.<sup>85</sup>

Damat İbrahim Paşa'ya gönderilen meyvelerin yaşanan kış mevsimiyle uyumlu olduğu görülmektedir. Listede yaklaşık 120 kıyye ayva, elma ve armuda rastlanılmıştır. Ayrıca 890 adet nar ve 2858 adet taze limon bulunmaktadır. Belgede 242 kıyye taze üzümden bahsedilmektedir. Kış ayında taze üzüm

<sup>80</sup> Moltke, *a.g.e.*, s. 55.

<sup>81</sup> Arif Bilgin, "Osmanlı Dönemi İstanbul Bostanları (Bir Giriş Denemesi)", *Yemek ve Kültür*, Sa. 20, İstanbul 2010, s. 87.

<sup>82</sup> M. Yerasimos, *a.g.e.*, s. 178-204.

<sup>83</sup> S. Yerasimos, *a.g.e.*, s. 74.

<sup>84</sup> M. Yerasimos, *a.g.e.*, s. 198, 188.

<sup>85</sup> *Türk Yemekleri...*, s. 31.

bulunması imkânsız gibi görünse de kullanılan bazı yöntemlerle üzümün taze olarak muhafaza edildiği bilinmektedir.<sup>86</sup> Bunun yanında iki ayrı üzüm kaydı daha bulunmaktadır. Birinin cinsi siyahtır. Bunların Birûn Kileri'nden temin edildiği için fiyatları yazılmamıştır.<sup>87</sup> Fakat iki ayrı üzümün 850 kıyye olduğu anlaşılmaktadır. Bunlarda taze ibaresi olmadığına göre kuru üzüm olma ihtimalleri yüksektir. Kuru üzüm, kuru yemiş olarak tüketildiği gibi pek çok yemekte kayısı, erik, ceviz ve badem ve hatta balla beraber bütünleştirilip tüketildiği bilinmektedir. Mesela 15-16. yüzyıl yemeklerinden olan 'Mahmûdiyye Yemeği'nin malzemeleri 1 tavuk, 2 kaşık bal, taze ya da kuru kayısı, razakı üzüm, tatlı badem, arpa şehriye ve tereyağıdır.<sup>88</sup> Bunun yanında hoşaf ve şurup yapımında kullanılması 850 kıyye üzümü açıklamaya yetecektir. Son olarak pilav ve dolmalarda sıkça kullanılan kuş üzümü de yaklaşık 125 kıyye gönderilmiştir. Kuş üzümünün taze üzüm fiyatının yaklaşık üç katı oranında olduğu tespit edilmiştir.

Listede yemek tariflerinde kuru meyvelerle beraber yemeklere katılan badem ve fıstık da vardır. Fıstığın ham fıstık olduğu ve 45 kıyye gönderildiği görülmektedir. Birim fiyatı da 24 akçedir. Badem de birim fiyatı 50 akçe ve 78 kıyye ağırlığındadır. Dolayısıyla badem ve fıstığın etten bile pahalı yiyeceklerden olduğu anlaşılmaktadır.

### 8-Tatlandırıcılar ve Tatlılar

Osmanlı mutfağında kullanılan pekmez, şeker ve bal tatlandırıcı görevi görmektedir. Bal, Osmanlı mutfağında tüketilen önemli ürünlerden biridir. Özellikle şeker kullanımının yaygınlık kazanmadığı dönemlerde tatlılara ve yemeklere bal katılmıştır.<sup>89</sup> Listede 728.5 kıyye asel (bal) vardır. Bal, geçmiş yüzyıllardaki yemek tariflerine bakıldığında şekerle birlikte çeşitli tatlıların yapımında ve bazı yemeklerde kullanılmıştır. Yukarıda bahsedilen 'Mahmûdiyye' örnektir ve bunları çoğaltmak mümkündür. Mesela koyun etiyle yapılan bir başka yemek olan 'Salma Aşı'nın içine iki kaşık bal girmektedir.<sup>90</sup>

Şeker de Osmanlı mutfağında tüketilen ürünlerden biriydi. Osmanlı'daki şeker tüketimi, Mısır ve Kıbrıs'ın fethiyle daha da artmıştır.<sup>91</sup> Esasen şeker, elit

<sup>86</sup> M. Yerasimos, *a.g.e.*, s. 199.

<sup>87</sup> Sarayda Birûn ve Enderûn olmak üzere iki kiler bulunmaktaydı. Enderûn'daki kiler Matbah-ı Âmireye bağlı değildir ve buraya baharat, şeker gibi değerli mallar konulurdu. Birûndaki kiler, Mahbah-ı Âmire'ye bağlıdır ve buraya daha çok dayanıklı mallar konulurdu. Bilgin, "16. ve 17. Yüzyıllarda Sarayın İâşesi...", s. 205.

<sup>88</sup> M. Yerasimos, *a.g.e.*, s. 93.

<sup>89</sup> Ümit Ekin, "Bal: Eski Bir Tadın Osmanlı İmparatorluğu'nda Üretimi ve Tüketimi", *Türk Mutfağı*, Ad. Arif Bilgin-Özge Samancı, Ankara 2008, s. 166-169.

<sup>90</sup> M. Yerasimos, *a.g.e.*, s. 98.

<sup>91</sup> Aylin Öney Tan, "İberya'dan Osmanlı Topraklarına Seferad Mutfağının Yolculuğu", *1. Türk Mutfağı Kültürü Sempozyumu 14-15 Ekim 2010*, Yay. Haz. Arif Bilgin- Özge Samancı, Bilecik 2012, s. 52.

kesimlerin tükettiği önemli bir malzemedir. Bununla beraber 16. yüzyılın ikinci yarısından itibaren alt tabakalarda da yaygınlaşmaya başladığı bilinmektedir.<sup>92</sup> Şekerin önemini, üst düzey devlet görevlileri arasında hediyeleşmenin unsuru olarak kullanılması güzel bir şekilde açıklar.<sup>93</sup> Hatta Yavuz Sultan Selim'in Memluk sultanıyla ilişkilerinin gerginleştiği bir dönemde iki devlet arasında görüşmeler sürerken Memluk sultanından şeker ve helva istemesi ve Kansu'nun yüz kantar şeker ve kutularla helva göndermesi şekerin önemini anlatan bir başka ayrıntıdır<sup>94</sup> Bu konuyla ilgili olarak 1623 yılında yaşanan bir gelişme de örnek verilebilir. Bu yıl bazı oyunlarla sadarete gelen Mere Hüseyin Paşa, sadarete gelmesinde yardımcı bulunan ocak zabıtlarına hil'at giydirip, askere koyun parası vermiştir. Hatta ağa kapısına da bin kelle şekerini göndermiştir.<sup>95</sup> Diğer yandan çeşitli sebeplerle devletin güçlülüğünü ve haşmetini yansıtır şekilde sarayda yapılan şenliklerdeki bir detayla bu konuya örnek verilebilir. Mesela bu şenliklerde şekerlemenin ve şekerden yapılan figürlerin kutlamanın önemli bir unsurudur.<sup>96</sup>

Saraya alınan şekerin mi'ad, frenki, reşid ve kelle gibi değişik türleri bulunurdu. Padişaha yapılan hoşafın, şerbetlerin ve kadayıf gibi tatlıların yapımında mi'ad cinsi şeker kullanılırdı.<sup>97</sup> Şeker sadece tatlılarda değil etli yemeklere de katılırdı. Mesela Tüffahiyye yemeğinde 750 gr. toz şeker kullanıldığı bilinmektedir.<sup>98</sup> Yemeklerde şeker kullanımı, bu şekerin sevgiyi, yaşamın keyifli ve arzulanın yönünü temsil etmesi nedeniyle padişahın en önemli kullarına duyduğu muhabbetin göstergesi olarak yorumlanmıştır.<sup>99</sup>

İncelenen belgede 496.5 kıyye 'Mısır Şekeri' listelenmiştir. Bu şekerin de Birûn Kileri'nden gönderildiği anlaşılmaktadır. Dolayısıyla fiyatına dair bilgi yoktur. Birim fiyatı 120 akçe olan, 53 adet de şeker-i Frengi kaydı bulunmaktadır.

Osmanlı sarayında reçellerin de rağbet gördüğü bilinmektedir. Reçel yapımında çeşitli meyve ve çiçekler kullanılmıştır.<sup>100</sup> İncelediğimiz belgede 33 kıyye, 3960 akçe değerinde gülbeşeker (gül reçeli) mevcuttur.

<sup>92</sup> Emecen, a.g.m., s. 118.

<sup>93</sup> Kiel, a.g.m., s. 72.

<sup>94</sup> İsmail Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Tarihi*, C. II, Beşinci Basım, Ankara 1988, s. 283.

<sup>95</sup> İsmail Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Tarihi*, C. III, 1. Kısım, Ankara 1988, s. 145-146. Kelle şekerini dibi yuvarlak, tepesi sivri büyük parça şeker verilen addır. Baş büyüklüğünde olduğu için bu ad verilmiştir. Bkz.: Pakalın, a.g.e., C.II, s. 239.

<sup>96</sup> Özdemir Nutku, *IV. Mehmet'in Edirne Şenliği (1675)*, Ankara, 1987, s. 72-73; Mehmet Arslan, "Osmanlı'da Bir Muhteşem Şenlik: Şehzade Sultan Mehmet'in (III. Mehmet) Sünnet Düğünü", *Türkler Ansiklopedisi*, C. 11, 2002, s. 877-878.

<sup>97</sup> Berksan, a.g.e., s. 79-80.

<sup>98</sup> S. Yerasimos, a.g.e., s. 74.

<sup>99</sup> Kiel, a.g.e., s. 72.

<sup>100</sup> T. Kut, a.g.e., s. 99; Sak, a.g.m., s. 149.

### 9-Baharat ve İçecekler

Baharat çeşitleri, yemeklere katılan tat ve aroma verici olmanın yanında aynı zamanda tıbbi malzeme işlevi görüyordu.<sup>101</sup> Baharat, yemeklere katılan pahalı malzemelerdendi. Bu bakımdan baharat kullanımı, statü göstergesiydi.<sup>102</sup> Verilen yemeğe hangi baharatların kullanıldığı, yemeği yiyecek kişinin statüsüyle yakından ilişkiliydi. Mesela bir ziyafet sofrasında paşaların tavuk çorbasına tarçın ve zencefil konulurken, kâtiplerin çorbasına konmuyordu.<sup>103</sup>

Baharatın Osmanlı mutfağında sıklıkla fakat aşırıya kaçılmadan kullanıldığı genel kanıdır.<sup>104</sup> Yemeklere renk ve tat verme amacıyla kullanılırdı. Masraf listelerine bakıldığında çok çeşitli baharata rastlanılır.<sup>105</sup> İncelediğimiz listede rastlanılan baharat çeşitleri sakız, fülful (karabiber) ve tarçındır. Tarçın ve karabiber Osmanlı mutfağında en çok kullanılan baharatlardandır.<sup>106</sup> Ayrıca ‘tuz-ı Eflak’ kaydından Eflak’tan geldiği anlaşılan tuz, listedeki diğer tatlandırıcı unsurlardandır.

İçecek olarak âb-ı gül (gül suyu) ve âb-ı limon (limon suyu) vardır. Ayrıca listede 18. yüzyılda tüketiminin yaygınlık kazandığı bilinen kahve bulunmaktadır. Sarayda, kahve tüketiminde bazı ürünlerde olduğu gibi bir hiyerarşi söz konusudur. Zira 18 yüzyıla ait bir tayînât defterine göre sarayda kahve içebilenlerin padişah, haremın ileri gelenleri ve valide sultan, divan mensupları ve divan ağaları gibi elit kesim olduğu belirtilmiştir.<sup>107</sup> Diğer yandan 16. yüzyılın ikinci yarısından itibaren Osmanlı toplumunda gerek evlerde gerek kahvehanelerde kahve tüketiminin olduğu bilinmektedir.<sup>108</sup> 17. yüzyılda da yaygınlığının iyice arttığı vurgulanmıştır.<sup>109</sup> 18. yüzyılda Osmanlı topraklarında seyahat eden Lady Mary Montagu gittiği ev ziyafetlerinde ikram edilen kahveden bahseder.<sup>110</sup> Bu durum başka gözlemciler tarafından da kaydedilmiştir.<sup>111</sup> Mısır’dan temin edildiği belirtilen kahvenin kıyyesi 25 akçedir. Listedeki diğer ürünlerin fiyatıyla karşılaştırıldığında çok pahalı olduğu anlaşılmaktadır. Kahvenin Birûn Kileri’nden temin edildiğine dair not düşülmüştür.

<sup>101</sup> Christoph K. Neumann, “18. Yüzyıl Osmanlı Saray Mutfağında Baharat”, *Soframız Nur, Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*, Ed. Suraiya Faroqhi, Christoph K. Neumann, Çev. Zeynep Yelçe, İstanbul 2006, s. 153.

<sup>102</sup> Kiel, a.g.m., s. 73.

<sup>103</sup> Kiel, a.g.m., s. 61.

<sup>104</sup> M. Yerasimos, *a.g.e.*, s. 15.

<sup>105</sup> Neumann, a.g.m., s. 157.

<sup>106</sup> Samancı, “19. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Elitinin ...”, s. 191.

<sup>107</sup> Bilgin, “Seçkin Mekânlarda Seçkin Damaklar...”, s. 112.

<sup>108</sup> Faroqhi, *a.g.e.*, s. 262.

<sup>109</sup> Ulla Heise, *Kahve ve Kahvehane*, Çev. Mustafa Tüzel, Ankara 2001, s. 21.

<sup>110</sup> Montagu, *a.g.e.*, s. 74, 99.

<sup>111</sup> Moltke, *a.g.e.*, s. 29, 35, 40.



### 10-Helvahaneye Alınanlar

Helvahane, Matbah-ı Âmire’de ayrı bir birim olarak 1574 yılında inşa edildi. Farklı yüzyıllarda farklı isimlerle anılan helvahanenin 18. yüzyıldaki ismi Helvahane-i Hassa idi.<sup>112</sup> Helvahane, saray kompleksi içinde turşuların, hamur işi dışındaki tatlıların, reçellerin yapıldığı mekândır. Helvahanenin bir diğer özelliği bir nevi saray eczanesi olmasıydı. Çünkü burada çeşitli meyve ve bitkilerden şurup ve hap üretilmekteydi.<sup>113</sup> Bunun yanında çeşitli macunların ve ayrıca sabunların helvahanede üretildiği bilinmektedir.<sup>114</sup>

Helvahanenin diğer işlevi Osmanlı sarayı için önemli bir tatlı olan helvanın yapımıydı. Helva, saraydaki doğum, evlenme, fetih gibi birçok kutlamada genellikle bulunan tatlılardandı. Bu sebepten helva tüketimi sarayda önemli yekûn tutmaktaydı ve sevilen bir tatlı çeşidiydi.<sup>115</sup> Helvaya olan düşkünlük sadece sarayla sınırlı değildir. Devletin çeşitli bölgelerinde bu düşkünlüğü gözlemlemek mümkündür.<sup>116</sup>

Listede helvahanenin ihtiyaçlarını karşılamak üzere belirlediğimiz turşu çeşidi, meyve ve şekerleme gibi ürünlerin alındığı bilinmektedir. Bu giderler için yaklaşık 5000 akçe harcanmıştır. Ayrıca belgenin ikinci kısmında görüldüğü üzere Baş Kadın Efendi ve Safiye Sultan için 6850 kuruşluk helva masrafından bahsedilmektedir.

### 11-Tamamlayıcı Unsurlar

Listede vezir-i azam mutfağın ihtiyacı olan bazı malzemelerin de kaydının tutulduğu görülmüştür. Bunlar yakacak olarak kullanılan hatab (odun), çıra, kütük, kömür gibi malzemelerin yanında bakır ve kalaydır. Bunun yanında fiyatları yaklaşık 30.000 akçeyi bulan şem-i revgan, şem-i asel ve 520 adet top meşalesi aydınlatma amacıyla alınmıştır. Mum ve top meşalelerinin aydınlatma sürelerinin daha uzun olduğu bilinmektedir.<sup>117</sup> Bu malzemelerin masraf listelerinde yer almasının sebebi mumcu ve kalaycı işletmelerinin Matbah-ı Âmire’ye bağlı olmasıdır.<sup>118</sup> Hatta saray mumlarını yapma işi, kiler koğuşu iç oğlanlarının görevlerinden biriydi.<sup>119</sup>

---

<sup>112</sup> Sabahattin Türkoğlu, “Topkapı Sarayı Helvahane Ocağı”, *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri 17-18 Aralık 1983*, Ankara 1984, s. 87.

<sup>113</sup> Bilgin, “Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı...”, s. 87-89.

<sup>114</sup> Tufan, a.g.m., s. 126.

<sup>115</sup> Ömür Tufan, “Helvahane ve Osmanlı Helva Kültürü”, *Türk Mutfağı*, Ed. Arif Bilgin-Özge Samancı, Ankara 2008, s. 126-127.

<sup>116</sup> *Evlâya Çelebi Seyahatnamesi*, Haz. Seyit Ali Kahraman, 9. Kitap, C.1, İstanbul 2010, s. 172-173.

<sup>117</sup> Doğru, a.g.e., s. 95.

<sup>118</sup> Bilgin, “16. ve 17. Yüzyıllarda Sarayın İâşesi...”, s. 206.

<sup>119</sup> Zarif Orgun, “Osmanlı Sarayında Kilercibaşılık ve Kilercibaşı Defterinden Saray Tatlıları”, *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri 17-18 Aralık 1983*, Ankara 1984, s. 57.

Sabun çeşitlerinin de listede yer aldığı görülmüştür. Sabunun 30,5 kıyyesi Birûn Kileri'nden temin edilmiştir. Bunun dışında 9,5 kıyye de sabun-ı Trablus'tan bahsedilmektedir. Trablus sabunu için 580 akçe ödenmiştir.

Damat İbrahim Paşa'nın mutfağına gönderilen bu malzemelerin daha geniş dönemi kapsayan masraf defterleriyle ilgili çalışmaların verileriyle karşılaştırıldığında bütün mutfak ihtiyaçlarının tamamını yansıtmadığı malumdur. Buna karşın elimizdeki verilerle, bundan önceki bazı çalışmalarda vurgulandığı gibi saray mutfağının beslenme alışkanlığının et, bakliyat ve sebze gibi mevcut ürünlerin dengeli bir şekilde tüketilmesi esasına dayandığı söylenebilir.<sup>120</sup>

Bu bahsedilen ürünlere 625.571 akçe para harcanmıştır. Bu paranın içinde içinde Birûn Kileri'nden sağlanan ürünlerin parası yoktur Listenin ikinci kısmında çeşitli masrafların listesi yer almaktadır. Mesela 196.440 akçelik padişahın matbah masrafından bahsedilmektedir. 127.617 akçelik kara kullukçuyan masrafı yer almaktadır. 3120 akçe han kirası verilmiştir. 90.660 akçe vezir-i azamın ahır masrafı söz konusudur. 90.848 akçeli yine vezir-i azamın davar ve saman masrafı yer almaktadır. 165 bin akçenin üzerinde de şa'ır (arpa) masrafı bulunmaktadır. Vezir-i azamın 625.571 matbah masrafı ve bu sayılanlarla beraber hazinedar ağadan 1.299.798 akçe istenmektedir.

### **Sonuç**


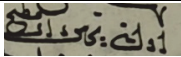

Bu çalışmada ulaşılan verileri şu şekilde sıralamak mümkündür: Öncelikle vezir-i azam Damat İbrahim Paşa'nın mutfağında kullanılan malzemelerin pek çok unsurdan oluştuğu anlaşılmaktadır. Bunlar hayvansal gıdalar, hububat, sebze, yağlar, ekmek, çeşitli tatlandırıcılar ve baharat olarak sınıflandırılabilir.

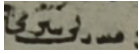
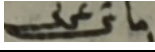
Hayvansal gıdalarda etin büyük yer tuttuğu, bunun yanında tavuğun da tüketildiği görülmektedir. Hayvani gıdalardan olan yumurta ve sütün de azımsanamayacak oranda tüketildiği anlaşılmaktadır. Hububatta da pirinç, görülen o ki daha çok tercih edilmiştir. Yağ olarak mutfakta zeytinyağı ile tereyağının kullanıldığı görülmektedir. Bunun yanında mutfakta tamamlayıcı unsurlar olarak düşünülebilecek olan sebzevat da dikkat çekmektedir. Malzeme listesinden anlaşıldığı kadarıyla ekmek, saray mutfağındaki önemli besin maddelerinden biridir.

Diğer yandan, yemek yapımında et ve sebzenin orantılı olarak kullanıldığı söylenebilir. Zira alınan et çeşitleriyle sebzevatın yakın ağırlıklarda olduğu dikkatten kaçmamaktadır.

<sup>120</sup> S. Yerasimos, *a.g.e.*, s. 31-33; Bilgin, "Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı...", s. 82; Samancı, "V. Murat'ın Çırağan Sarayı'ndaki...", s. 62.

**Tablo:** Damat İbrahim Paşanın Mutfağına Gönderilen Ürünlerin Bazılarının Listesi

| Ürün                                                                                            | Miktar       | Birim Fiyatı | Meblağ(akçe) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|--------------|
| Nan-ı azîz                                                                                      | -            | -            | 85.677       |
| Gûşt-i ganem                                                                                    | 5176 kıyye   | 11           | 56.926       |
| Erz-i has                                                                                       | 766 kıyye    | 76           | 57.216       |
| Asel-i musaffa                                                                                  | 728,5 kıyye  | 18           | 13.065       |
| Dakik-i has                                                                                     | 1702,5 kıyye | 6            | 10.221       |
| Nişaste                                                                                         | 517 kıyye    | 12           | 6204         |
| Soğan                                                                                           | 2226 kıyye   | 4            | 8.904        |
| Ağnam-ı toklu                                                                                   | 896 kıyye    | 12           | 10.704       |
| Tuz-ı Eflak                                                                                     | 544 kıyye    | 4            | 2176         |
| Mevcud-ı Kılar-ı Birûn Mısır-ı şeker                                                            | 496,5 kıyye  | -            | -            |
| Nohut                                                                                           | 476 kıyye    | 6            | 6.856        |
| Kuşu üzüm                                                                                       | 125,5 kıyye  | 22           | 2761         |
| Şa'riyye                                                                                        | 178 kıyye    | 10           | 1780         |
| Taze limon                                                                                      | 2858 aded    | 1            | 2.858        |
| Çıra                                                                                            | 2537,5 kıyye | 2            | 5075         |
| Fıstık-ı ham                                                                                    | 45 kıyye     | 24           | 1080         |
| Âb-ı limon                                                                                      | 399,5 kıyye  | 12           | 4794         |
| Sirke                                                                                           | 402,5 kıyye  | 3            | 1208         |
| Darçın                                                                                          | 925 dirhem   | 3            | 2775         |
| Mevcud-ı Kılar-ı Birûn Mısır-ı kahve                                                            | 100 kıyye    | 225          | -            |
|              | 385 dirhem   | 3            | 1155         |
| Bamna                                                                                           | 42,5 kıyye   | 120          | 5100         |
| Şem-i revgan                                                                                    | 586 kıyye    | 30           | 17.460       |
|              | 100          | 120          | 12.000       |
| Şem-i asel                                                                                      | 84 kıyye     | 130          | 10.920       |
| Sakız                                                                                           | 4 dirhem     | 120          | 480          |
| Fülfül                                                                                          | 6 kıyye      | 140          | 840          |
| Mevcud-ı Kılar-ı Birûn siyah üzüm                                                               | 803 kıyye    | -            | -            |
| Güllâb                                                                                          | 84 kıyye     | 30           | 2520         |
| Zeytun yağı                                                                                     | 267 kıyye    | 30           | 8010         |
| Enar                                                                                            | 890 aded     | 6            | 5320         |
|  zeytun yağı | 40 kıyye     | 60           | 2400         |
| Sabun-ı Trablus                                                                                 | 9,5 kıyye    | -            | 580          |
| Mevcud-ı Kılar-ı Birûn sabun                                                                    | 130,5 kıyye  | -            | -            |

|                                                                                            |             |     |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----|--------|
| Badem                                                                                      | 78 kıyye    | 50  | 3900   |
| ? ma'a Gülşeker                                                                            | 33 kıyye    | 120 | 3960   |
| Tavuk                                                                                      | 2965 aded   | 18  | 53.375 |
| Sebzevât                                                                                   | 5865 kıyye  | 2   | 11.730 |
| Yumurta                                                                                    | 5764 aded   | 80  | 4614   |
| Mevcud-ı Kılar-ı Birûn ? üzüm                                                              | 52 kıyye    | -   | -      |
| Kerefes kökü                                                                               | 4200 aded   | 1   | 4200   |
| Salluta                                                                                    | -           | 1   | 1052   |
| Süt (süd)                                                                                  | 1220 kıyye  | 6   | 7320   |
| Revgan-ı tere                                                                              | 89 kıyye    | 70  | 6230   |
| Tavuk-ı Mısır                                                                              | 51 aded     | 105 | 5355   |
| Kaymak                                                                                     | 44 kıyye    | 40  | 1760   |
| Ayva                                                                                       | 107 kıyye   | 18  | 1929   |
| Emrud                                                                                      | 127 kıyye   | 15  | 1905   |
| Elma                                                                                       | 120 kıyye   | 13  | 2100   |
|  Mis diş? | 29,5 kıyye  | 26  | 1063   |
| Taze üzüm                                                                                  | 242 kıyye   | 7   | 1694   |
| Kalay der eda-yı nahhâs                                                                    | -           | -   | 12.528 |
| Hatab                                                                                      | 9200 heybe  | 30  | 27.615 |
| Kütük                                                                                      | 231,5 heybe | 60  | 12.890 |
| Kömür                                                                                      | 6177 kese   | 2   | 12.356 |
|  Mâş?   | 50.5 kıyye  | 60  | 3020   |
| Lahm-ı buzağı                                                                              | 125 kıyye   | 24  | 2000   |
| Balık nev'i                                                                                | -           | -   | 6000   |
| Şekerleme der helva                                                                        | -           | -   | 960    |
| Top meşaleleri                                                                             | 520 aded    | 9   | 5120   |

## **Kaynakça**

### **Arşiv Belgeleri**

C..DH.. *Dosya 133, Gömlek 6612.*

*İstanbul Şer'îye Sicili Kısmet-i Askeriye Mahkemesi*, 25 Safer 1134, No. 46, 56/2.

### **Kronikler ve Risaleler**

*Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası (Eski Harfli Yazma ve Basma Eserler)*, Haz. A. Turgut Kut, Feryal Basımevi, Ankara 1985.

*Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi*, Haz. Feyzi Halıcı, Atatürk Kültür Merkezi Yayını, Ankara 1992.

Râşid Mehmed Efendi- Çelebizâde İsmail Âsım Efendi, *Târîh-i Râşid ve Zeyli*, Haz. Abdülkadir Özcan v.d., C. II-III, Klasik Yayınevi, İstanbul 2008.

*Türk Yemekleri (XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risalesi)*, Haz. M. Nejat Sefercioğlu, Feryal Basımevi, Ankara 1985.

### **Kitaplar ve Makaleler**

AKTEPE, M. Münir, "Damad İbrâhim Paşa", *TDV İslam Ansiklopedisi*, C. 8 (1993), s. 441-443.

ALTINAY, A. Refik, *Onuncu Asr-ı Hicrîde İstanbul Hayatı*, Haz. Abdullah Uysal, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 1987.

ARSLAN, Mehmet, "Osmanlı Saray Düğünleri ve Bu Konuda Yazılan Eserler: Sûrnâmeler", *Osmanlı Ansiklopedisi*, C. 9 (1999), s. 169-189.

-----, "Osmanlı'da Bir Muhteşem Şenlik: Şehzade Sultan Mehmet'in (III. Mehmet) Sünnet Düğünü", *Türkler Ansiklopedisi*, C. 11(2002), s. 871-886.

ARTAN, Tülay, "Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri", *Yemek ve Kültür*, Sa. 6 (2006), s. 36-62.

-----, "Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri", *Yemek ve Kültür*, Sa. 7(2006), s. 48-97.

AYNURAL, Salih, *Osmanlı Değirmenleri ve Fırınları Zabire Ticareti(1740-1840)*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2001.

BARKAN, Ömer Lütfü, "İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri", *Belgeler*, C. IX, Sa. 13 (1979), s. 1-380.

BERKSAN, F. Emine, *Matbah-ı Âmire (Saray Mutfağı) (1703-1730)*, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Fakültesi Basılmamış Doktora Tezi, İstanbul 2005.

BİLGİN, Arif, "16. ve 17. Yüzyıllarda Sarayın İâşesi". *Osmanlı Ansiklopedisi*, C. 9 (1999) s. 204-213.

-----, "Seçkin Mekânlarda Seçkin Damaklar", *Yemek Kitabı*, Haz. M. Sabri Koz, Kitabevi Yayınları, İstanbul 2003, s. 78-118.

- , *Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650)*, Kitabevi Yayınları, İstanbul 2004.
- , “Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı”, *Türk Mutfağı*, Ed. Arif Bilgin-Özge Samancı, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 2008, s. 71-91.
- , “Osmanlı Dönemi İstanbul Bostanları (Bir Giriş Denemesi)”, *Yemek ve Kültür*, Sa. 20 (2010), s. 86-97.
- CANBAKAL, Hülya, “Barkan’dan Bu Yana Tereke Çalışmaları”, *Vefatının 30. Yıldönümünde Ö. L. Barkan: Türkiye Tarihçiliğine Katkıları ve Etkileri Sempozyumu*, İstanbul 2011, s. 1-7.
- ÇINAR, Hüseyin, “18. Yüzyılda Ayntab’da Gıda Sektöründe Hizmet Veren Esnaf”, *1. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu 14-15 Ekim 2010*, Yay. Haz. Arif Bilgin-Özge Samancı, Bilecik 2012, s. 211-244.
- ÇİFTÇİ, Cafer, “Osmanlı Döneminde İstanbul’un İâşesinde Bursa’nın Rolü”, *OTAM*, Sa. 16 (2004), s.153-171.
- DOĞAN, Faruk, “Osmanlı’da Boğazıcı’nda Balıkçılık (18. Yüzyıl-20. Yüzyıl)”, *Tarih Okulu*, Sa. X (2011), s. 39-57.
- DOĞRU, Halime, *Lehistan’da Bir Osmanlı Sultanı IV. Mehmed’in Kamanıçe-Hotin Seferleri ve Bir Masraf Defteri*, Kitap Yayınevi, İstanbul 2006.
- EKİN, Ümit, “Bal: Eski Bir Tadın Osmanlı İmparatorluğu’nda Üretim ve Tüketimi”, *Türk Mutfağı*, Ed. Arif Bilgin-Özge Samancı, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 2008, s. 165-178.
- EMECEN, Feridun, “Şehzadenin Mutfağı”. *Soframız Nur, Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*, Ed. Suraiya Faroqhi, Christoph K. Neumann, Çev. Zeynep Yelçe, Kitap Yayınevi, İstanbul 2006, s. 111-148.
- Enlîyâ Çelebi Seyehatnâmesi*, Haz. Seyit Ali Kahraman, 9. Kitap, C. 1, YKY, İstanbul 2011.
- FAROQHİ, Suraiya, “16. ve 17. Yüzyıllarda Anadolu İmaretlerinde Ziyafet Yemekleri”, *Türk Mutfağı*, Ed. Arif Bilgin-Özge Samancı, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 2008, s. 115-124.
- , *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam Ortaçağdan Yirminci Yüzyıla*, Çev. Elif Kılıç, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2011.
- HALICI, Nevin, “Osmanlı Dönemi Mutfağı”, *Osmanlı Ansiklopedisi*, C. 9 (1999), s. 214-222.
- HEİSE, Ulla, *Kahve ve Kahvehane*. Çev. Mustafa Tüzel, Dost Kitabevi, Ankara 2001.
- KİEL-Hedda Reindl, “Cennet Taamları”, *Soframız Nur, Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*, Ed. Suraiya Faroqhi, Christoph K. Neumann, Çev. Zeynep Yelçe, İstanbul 2006, s. 55-110.
- KOLODZIEJCZYK, Dariusz, “İstanbul’daki Leh Elçileri”, *Soframız Nur, Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*, Ed. Suraiya Faroqhi, Christoph K. Neumann, Çev. Zeynep Yelçe, İstanbul 2006, s. 47-54.

- KUT, Günay, “Şenliklerde Ziyafet Sofraları”, *Türk Mutfağı*, Ed. Arif Bilgin-Özge Samancı, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 2008, s. 93-114.
- , “Osmanlı Saray Düğünlerinin Ziyafet Sofraları”, *Yemek ve Kültür*, Sa. 19 (2010), s. 75-94.
- KUT, Turgut, “Eski Harfli Yemek Kitapları Bibliyografyası (1844-1927)”, *Hünkâr Beğendi 700 Yıllık Mutfak Kültürü*, Yayına Haz. Nihal Kadıoğlu Çevik, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını, Ankara 2009, s. 756-79.
- LEWIS, Raphaela, *Osmanlıda Gündelik Yaşam*, Çev. Adile Runa Orhunsoy, İlsan Matbaacılık, Ankara 2009.
- Minyatür ve Gravürlerle Osmanlı İmparatorluğu*, Ed. Tülây Duran, Tarih Araştırmaları Vakfı Yayınları, İstanbul 1999.
- MOLTKE, H. Von, *Türkiye Mektupları*. Çev. Hayrullah Örs, Yükselen Matbaası, İstanbul 1969.
- MONTAGU, Lady, *Şark Mektupları*, Haz. Dursun Gürlek, Kültür Bakanlığı Yayıncılık, İstanbul 2008.
- NEUMANN, Christoph K., “18. Yüzyıl Osmanlı Saray Mutfağında Baharat”, *Soframız Nur, Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barnak*, Ed. Suraiya Faroqhi, Christoph K. Neumann, Çev. Zeynep Yelçe, Kitap Yayınevi, İstanbul 2006, s. 149-185.
- NUTKU, Özdemir, *IV. Mehmet’in Edirne Şenliği (1675)*, TTK, Ankara 1987.
- OBERLING, Garyy- SMİTH, Martin, *Osmanlı Sarayında Yemek Kültürü*, Çev. Zeynep Rona, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, İstanbul 2001.
- ORGUN, Zarif, “Osmanlı Sarayında Kilercibaşılık ve Kilercibaşı Defterinden Saray Tatlıları”, *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu*, Ankara 1984, s. 57-70.
- PAKALIN, Mehmet Zeki, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*, C. I, MEB. Yayınları, İstanbul 1993.
- , *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*, C. II, MEB. Yayınları, İstanbul 1993.
- PARLATIR, İsmail, *Osmanlı Türkçesi Sözlüğü*, Yargı Yayınevi, Ankara 2006.
- SAK, İzzet, “Osmanlı Sarayının İki Aylık Meyve ve Çiçek Masrafı”, *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Tarih Bölümü Tarih Araştırmaları Dergisi*, Sa. 40 (2006), s. 141-176.
- SAKAOĞLU, Necdet, *Bu Mülkün Sultanları 36 Osmanlı Padişahı*, Oğlak Yayınları, İstanbul 2003.
- , “Eski Mutfak Kültürümüzün Kaynakları”, *Soframız Nur, Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barnak*, Ed. Suraiya Faroqhi, Christoph K. Neumann, Çev. Zeynep Yelçe, Kitap Yayınevi, İstanbul 2006, s. 33-46.

- SAMANCI, Özge, “19. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme İçme Alışkanlıkları”, *Soframız Nur, Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barnak*, Ed. Suraiya Faroqhi, Christoph K. Neumann, Çev. Zeynep Yelçe, Kitap Yayınevi, İstanbul 2006, s.185-208.
- , “V. Murat’ın Çırağan Sarayı’ndaki Sofraları”, *Yemek ve Kültür*, Sa. 22 (2010), s. 60-64.
- SAMANCI, Özge-Croxford, Sharon, *19. Yüzyıl İstanbul Mutfağı*, Medyatik Yayınları, İstanbul 2006.
- SHAY, Mary Lucille, *Venedik Bahçoslarının Bakışıyla Osmanlı İmparatorluğu Lale Devri ve Sonrası (1720-1734)*, Çev. Münir Akın, Ark Yayınları, İstanbul 2009.
- ÜNSAL, Artun, “Osmanlı Mutfağı”, *Yemek Kitabı*, Haz. M. Sabri Koz, Kitabevi Yayınları, İstanbul 2003, s. 128-158.
- , “Siyasi Güç, Statü, Meşruiyet, İtaat ve Otorite Mücadelesinin Göstergesi Olarak Yemeğin Sembolizmi”, *Türk Mutfağı*, Ed. Arif Bilgin-Özge Samancı, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 2008, s. 179-189.
- ÜNVER, Süheyl, *Türkiye Gıda Hijyeni Tarihinde Fatih Devri Yemekleri*, Kemal Matbaası, İstanbul 1952.
- TAN, Aylin Öney, “İberya’dan Osmanlı Topraklarına Seferad Mutfağının Yolculuğu”, *1. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu 14-15 Ekim 2010*, Yay. Haz. Arif Bilgin- Özge Samancı, Bilecik 2012, s. 46-64.
- TUFAN, Ömür, “Helvahane ve Osmanlı Helva Kültürü”, *Türk Mutfağı*, Ed. Arif Bilgin-Özge Samancı, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 2008, s. 125-135.
- TÜRKOĞLU, Sabahattin, “Topkapı Sarayı Helvahane Ocağı”, *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri 17-18 Aralık 1983*, Ankara 1984.
- ULUÇAY, M. Çağatay, *Padişahların Kadınları ve Kızları*, TTK, Ankara 1985.
- UZUNÇARŞILI, İsmail Hakkı, *Osmanlı Tarihi*, C. IV, TTK, Ankara 1982.
- , *Osmanlı Tarihi*, C. II, TTK, Ankara 1988.
- , *Osmanlı Tarihi*, C. III, 1. Kısım, TTK, Ankara 1988.
- YERASİMOS, Marianna, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, Boyut Yayınları, İstanbul 2010.
- YERASİMOS, Stefanos, *Sultan Sofraları 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı*, YKY, İstanbul 2002.