

ARAşTIRMA MAKALESİ / RESEARCH ARTICLE

Evliya Çelebi Gözünde 17. Yüzyıl İstanbul Mutfağı: Toplumsal Sınıf Üzerinden Bir İnceleme

Istanbul's Culinary Culture in the 17th Century Through the Eyes of Evliya Çelebi: A Social Class Perspective

(Sorumlu Yazar) Bedirhan AYTEN*

* Yüksek Lisans Öğrencisi, Anadolu Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Eğitim Fakültesi E Blok 3.Kat. Yunus Emre Kampüsü 26470 Eskişehir.

ORCID: 0000-0002-3287-8286

E-posta: bedirhanayten@anadolu.edu.tr

MAKALE BİLGİLERİ

Makale İşlem Bilgileri:

Gönderilme tarihi: 4 Mart 2025

Birinci düzeltme: 5 Mart 2025

Kabul: 11 Eylül 2025

Anahtar sözcükler: *Evliya Çelebi, Seyahatnâme, Osmanlı Mutfağı, Mutfak Kültürü, Mutfak ve Sınıf*

ARTICLE INFO

Article history:

Submitted: 4 March 2025

Resubmitted: 5 Mart 2025

Accepted: 11 September 2025

Key words: *Evliya Çelebi, Seyahatnâme, Ottoman Cuisine, Culinary Culture, Cuisine and Social Class,*

ÖZ

Bu çalışma, Evliya Çelebi'nin Seyahatnâme'indeki gözlemlerden hareketle 17. yüzyıl Osmanlı toplumunda yemek kültürü ile toplumsal sınıf ilişkilerini incelemektedir. Evliya Çelebi, farklı sosyoekonomik gruplara ait sofralarda bulunarak İstanbul halkının yemek alışkanlıklarını, mutfak pratiklerini ve kamusal mekânlardaki tüketim alışkanlıklarını çeşitli anlatımlarla aktarmıştır. Araştırmada Seyahatnâme'nin İstanbul ile ilgili bölümleri nitel içerik analizi yöntemiyle incelenmiş; elde edilen veriler Osmanlı mutfak kültürüne dair diğer tarihsel kaynaklar, arşiv belgeleri, narh defterleri, imaret ve bakkal kayıtları verileri ile karşılaştırılarak analiz edilmiştir. Bulgular, Osmanlı toplumunda yemek kültürünün yalnızca bir beslenme biçimi değil, aynı zamanda toplumsal statü, aidiyet ve kimlik göstergesi olduğunu ortaya koymaktadır. Benzer gıdalar tüm sınıflarca tüketilmiş olsa da üst tabakalar sofralarını kalite, tazelik, çeşitlilik ve lüks içeriklerle zenginleştirmiştir. Saray mutfağının halk pazarlarından gıda temin etmesi, Osmanlı elitinin çağdaşı Avrupa kraliyetlerinden farklı olarak daha kapsayıcı ve toplumsal yapıya entegre bir yaklaşım benimsediğini göstermektedir. Ayrıca imaretler, vakıflar ve bakkallar gibi kurum ve mekânlar, yalnızca gıda temini, işesi ve dağıtımını değil, toplumsal hiyerarşinin yeniden üretimi ve sosyal etkileşimin şekillenmesinde de önemli bir rol oynamıştır. Sonuç olarak, Evliya Çelebi'nin anlatımları, yemek kültürünün Osmanlı toplumunda sosyal aidiyet, statü ve sınıfsal farkların görünür bir yansıması olduğunu göstermektedir.

ABSTRACT

This study examines the relationship between food culture and social class in 17th-century Ottoman society through the observations of Evliya Çelebi in his Seyahatnâme (Book of Travels). Evliya Çelebi participated in the meals of various socio-economic groups and conveyed the dietary habits, culinary practices, and patterns of public consumption among the people of Istanbul through diverse narratives. In this research, the sections of the Seyahatnâme related to Istanbul were analyzed using qualitative content analysis, and the resulting data were compared with other historical sources on Ottoman culinary culture, including archival documents, price registers (narh defterleri), and records from public kitchens (imarets) and shops (bakkal). The findings reveal that food culture in Ottoman society functioned not merely as a form of nourishment but also as an indicator of social status, belonging, and identity. Although similar foods were consumed across social strata, the upper classes enriched their tables with greater quality, freshness, variety, and luxury ingredients. The fact that the imperial kitchen procured provisions from public markets indicates that the Ottoman elite adopted a more inclusive and socially integrated approach compared to their contemporary European royal courts. Moreover, institutions and spaces such as imarets, vakıfs, and shops played a significant role not only in the provision, management, and distribution of food but also in the reproduction of social hierarchy and the shaping of social interactions. Ultimately, Evliya Çelebi's accounts demonstrate that food culture in Ottoman society served as a visible reflection of social belonging, status, and class distinctions.

Makalenin kaynak gösterme şekli:

Ayten, B.. (2025).Evliya Çelebi Gözünde 17. Yüzyıl İstanbul Mutfağı: Toplumsal Sınıf Üzerinden bir İnceleme, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 37 (1): 83 - 104. <https://doi.org/10.17123/atad.1650539>

GİRİŞ

Evliya Çelebi, 17. yüzyıl Osmanlı dünyasının en önemli seyyahlarından biri olarak, gezip gördüğü yerleri yalnızca coğrafi ve siyasi yönleriyle

değil, kültürel ve gastronomik özellikleriyle de detaylı bir şekilde aktarmıştır (Yerasimos 2011). Evliya Çelebi, gastronomi hususunda net bir tanım yapmamıştır. Seyyah-ı Âlem, Seyahatnâme

içerisinde sadece “*hamsi pilaki*” tarifi vermiş, onun haricinde yemeğin malzemeleri ve yapı-
lış tarzına dair yorumlara nadir yer vermiştir
(Yerasimos 2011; Kozak 2022). Ancak seyahat-
leri boyunca mutfak kültürünü, sosyal yaşamı
ve turistik mekânları gözlemlemiş, bu unsurları
Seyahatnâme’inde ayrıntılı betimlemelerle kayıt
altına almıştır. Onun anlatımları, Osmanlı toplu-
munun yemek alışkanlıklarını, mutfak gelenekle-
rini ve sosyal yapısını anlamada önemli bir kay-
nak oluştururken, turizm ve gastronomi tarihi
alanları için önemli bir kaynak hâline gelmiştir.
Bu makale, Evliya Çelebi’nin Seyahatnâme’sini
temel alarak 17. yüzyıl Osmanlı İstanbul’unda
mutfak kültürü ile toplumsal sınıf ayrımları ara-
sındaki ilişkiyi incelemektedir. Çalışmanın ama-
cı, yemek kültürünün sadece beslenme pratiği
değil, aynı zamanda sosyal kimlik ve statü gös-
tergesi olabileceğini göstermektir. Makale, Os-
manlı toplumundaki sosyal tabakalaşmayı, mut-
fak pratikleri ve tüketim alışkanlıkları üzerinden
analiz etmektedir. Halk ve üst sınıfların aynı tem-
mel gıdaları tüketmesine rağmen, üst tabakanın
yemekleri lüks içeriklerle zenginleştirdiği, gıda
temini ve sunumunun sınıfsal ayrımı belirlediği
sonucuna ulaşılmıştır. İmaretler ve vakıfların sa-
dece gıda dağıtımında değil, toplumsal hiyerar-
şinin korunmasında da önemli bir rol oynadığı
vurgulanmıştır. Osmanlı mutfağındaki sınıfsal
ayrımların ve toplumsal tabakalaşmanın kendine
has bir yapısı olduğu ve Batılı çağdaşları gibi kes-
kin olmadığı, farkların tüketim kalitesi, sunum
ve temin yolları açısından belirginleştiği sonucuna
ulaşılmıştır.

İLGİLİ ÇALIŞMALAR

Evliya Çelebi’nin Seyahatnâme’si, 400 yılı aşkın
süredir çeşitli alanlarda incelenmiştir. Araştırmalar,
dil, coğrafya, folklor, siyaset ve ekonomi gi-
bi konuları kapsarken, mutfak kültürü ve yeme
davranışları üzerine de çalışmalar bulunmaktadır.
Bu çalışmada, erişilebilirlik ve uygulanabilirlik
şartlarınınca eserin günümüz Türkçesi’ne
revize edilmiş versiyonu kullanılmıştır (Çelebi
2008a; Çelebi 2008b). Yücel Dağlı ve Robert Dankoff
gibi uzmanlar eserleriyle, ilgili okuyucular
için daha anlaşılır hale gelmesine katkıda bu-

lunmuşlardır. Seyahatnâme’nin tarihsel krono-
lojisinde bazı boşluklar ve anlam ikilemleri gö-
ze çarpmaktadır; bu durum, Evliya Çelebi’nin
notlarını belirli aralıklarla kaleme almış olma-
sına bağlı olarak, eserinde gözlenen üslup ve
içerik özelliklerini açıklamaktadır (Yılmaz vd.
2012). Geçmişte Seyahatnâme’de yer alan absürt
ve folklorik unsurlar, eserin değerinin sorgulan-
masına ve güvenilirliğinin tartışmaya açılmasına
yol açmıştır. Bununla birlikte, Tezcan ve Dankoff
gibi araştırmacılar bu yaklaşımı eleştirmekte ve
Evliya Çelebi’nin yazım tarzının dönemin insa-
nını yansıttığını, kurgusal öğeler aracılığıyla üç
boyutlu bir dönem panoraması sunduğunu ileri
sürmektedirler. Bazı araştırmacılar, söz konusu
kurgusal unsurların, Evliya Çelebi’yi Türk ede-
biyatında kurmaca türünün öncülerinden biri
haline getirdiğini belirtmektedir (Tezcan 2012).
Evliya Çelebi’nin seyyahlığının yanı sıra edebi
bir karakteri de olduğu görüşü benimsenerek
Seyahatnâme’ye yönelik eleştirilerin, dönemin
ideolojik ve toplumsal koşulları dikkate alınarak
yapılması gerektiği açıktır. Evliya Çelebi’nin
eserinde dönem kaynaklarından ve yazılı belge-
lerden alıntılar yaptığı tespit edilmiştir. Onun
sosyal olarak üst tabakalarla kurduğu ilişkiler,
çeşitli belgelere erişimini mümkün kılmış; ancak
bu belgelerden aktardığı verilerde kimi zaman
abartıya, kimi zaman ise gerçeğe uygun aktarımlara
başvurduğu görülmüştür (Sarıcaoğlu 2012).
Bu durum, yazarın edebî anlatım tarzı ve bilgi-
yi elde etme yöntemleriyle ilişkilendirilmektedir.
Dolayısıyla Evliya Çelebi’nin eserinin yalnızca
seyyah kimliğiyle değil, aynı zamanda edebî yönüyle
de değerlendirilmesi gerektiği ortaya çıkmaktadır¹.
Nitekim Dankoff da Seyahatnâme’yi doğrudan tarihsel
bir kaynak olarak değil, yazarın düşüncelerini,
gözlemlerini ve döneme dair algısını yansıtan bir
metin olarak ele almanın

¹ Evliya Çelebi’nin Seyahatnâme’inde edebi dilini kullanırken yeni sözcükler ürettiği ve bazı kelimeleri farklı şekillerde yazdığı da görülmektedir. Özellikle Arapça kökenli sözcüklerin çoğul biçimlerine Türkçe çoğul ekleri getirmesi, dönemin dil kuralları dışında geliştirdiği dikkat çekici bir özelliktir. Örneğin; “meşrubat” (Arapça kökenli, içecekler anlamında çoğul bir kelime) sözcüğünü “meşrubatlar” biçiminde kullanarak yeniden türetmiştir. Benzer şekilde, hamsi balığı için “hapsi” ifadesini tercih etmesi de onun dil kullanımındaki özgünlüklerden biridir (Yerasimos 2011).

gerekliliğini vurgulamaktadır (Dankoff 2002; akt. Sarıcaoğlu 2012). Bununla birlikte eserin, döneme ait diğer kaynaklarla karşılaştırılabilir olması, geniş kapsamı ve diğer seyyahlarınki-ne kıyasla daha ayrıntılı betimlemeler içermesi, Seyahatnâme'yi tarih, kültür ve toplum araştırmaları açısından önemli bir kaynak konumuna taşımaktadır. Ayrıca, Robert Dankoff'un, Evliya Çelebi'nin gözünden incelemelerini yazdığı eseri (Dankoff & Günay 2008) ve buna benzer eserler sayesinde Seyahatnâme'nin ayrıntılı analizlerini görmek mümkündür. Hayati Develi'nin ve birçok değerli araştırmacının katkılarıyla hazırlanan Evliya Çelebi Seyahatnâmesi Atlası ise (Yılmaz vd. 2012) okuyuculara farklı perspektiflerden, Evliya'ya ve Seyahatnâme'sine bakış açısı sunmuş, Evliya Çelebi'nin gezi rotası, kronolojisi, dönem toplumu gibi konulara ışık tutmuştur. Fatih Özdemir'in yazmış olduğu yüksek lisans tezinde (2020) ise Evliya Çelebi'nin anıları ve bakış açısı ile taşra âyanları incelenmiştir. Yazar, 17. yüzyılda Karadeniz Bölgesi'ndeki âyanları incelemiş ve âyanların isimlerini, kıyafetlerini ve sosyal-ekonomik yaşamlarını, arşiv belgeleri ve kroniklerle karşılaştırarak ele almıştır. Çalışmada, Seyahatnâme'de geçen "âyan", "eşrâf" ve "kibâr" kavramlarının kullanımına odaklanarak bu elit kesimin Osmanlı toplumundaki rolü ve sosyal yapısı analiz edilmiştir. Özdemir'in çalışması Osmanlı'da sınıf ayrımları ve toplumsal dinamiklerin izlenmesi açısından değerlidir. Işın'ın "Bereketli İmparatorluk" adlı eseri (2020), Osmanlı mutfağının tarihinden ve kültürel etkileşimlerinden yola çıkarak Osmanlı mutfağının gelişimini incelemiştir. Kitap, Osmanlı İmparatorluğu'nun geniş coğrafyasında farklı etnik grupların ve kültürlerin mutfak geleneklerinin nasıl bir araya geldiğini ve birbirlerini nasıl etkilediğini araştırmaktadır. Orta Asya'dan, Cumhuriyet'e kadar olan süreçte yaşanmış olan kültürel ve fiziksel değişimleri ortaya koymuştur. Eser, Evliya Çelebi'nin Seyahatnâme'sinden yararlanması ve Osmanlı mutfağı hakkında önemli bilgiler vermesi bakımından önemlidir. Yerasimos (2011) ise Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nde geçen gastronomik öğeleri incelemiş ve sınıflandırmıştır. Bu eser diğer çalışmalardan farklı olarak bölge başlıkları ile değil mutfak ve yeme ile alakalı baş-

lıklar ile sınıflandırılmıştır örneğin: Et, tavuk kanatlı hayvan tüketimi, mutfak malzemeleri, içecekler gibi. Bu öğelerin tek bir kitapta derlenmesi, tasnif edilmesi ve akademik dizin eklenmesi Seyahatnâme'nin erişilebilirliğini arttırmıştır. Yeşil ve Yıldız'ın (2024) çalışmasında ise 1640 Tarihli Narh Defterleri incelenerek birincil kaynaklardan 17. Yüzyıl İstanbul mutfağı hakkında verilere ulaşılmıştır.

YÖNTEM

Bu araştırmada, 17. yüzyıl Osmanlı İstanbul'unda mutfak kültürü ile toplumsal sınıf ilişkilerini incelemek amacıyla, nitel araştırma yöntemleri kapsamında ikincil kaynaklara dayalı tarihsel doküman analizi yöntemi uygulanmıştır. Bu yaklaşım, döneme ait metinlerin güvenilir çevirileri, derlemeleri ve akademik incelemeleri üzerinden tarihsel ve sosyokültürel çözümlemeler yapmayı amaçlamaktadır (Baş ve Akturan 2013; Yıldırım ve Şimşek 2013). Temel olarak nitel içerik analizi yöntemi uygulanarak Seyahatnâme'deki yemek kültürüyle ilgili anlatımlar çözümlenmiştir. Birincil kaynak olarak Evliya Çelebi'nin Seyahatnâme'sinin İstanbul ile ilgili bölümleri incelenmiş, ikincil kaynaklar olarak Osmanlı mutfak kültürü üzerine yazılmış diğer tarihsel kaynak ve dokümanlar ile konu ile ilgili akademik araştırmalardan yararlanılmıştır. Veri toplama sürecinde Seyahatnâme'nin İstanbul yemek kültürüyle ilgili bölümleri belirlenmiş ve içerikleri analiz edilmiştir (Baltacı 2019). Veriler; tüketilen gıdalar, kullanılan malzemeler, yemeklerin hazırlanışı ve sunumu, yemek mekânları ile toplumsal sınıfların beslenme pratikleri gibi temalar etrafında toplanmaktadır. Evliya Çelebi'nin anlatımları, diğer tarihsel belgelerle karşılaştırılarak doğrulukları ve bağlamları değerlendirilmiştir. İçerik analizi sürecinde, betimsel analiz ve tematik analiz yöntemleri kullanılmış (Bal 2016), elde edilen bulgular Osmanlı toplumundaki sınıf ile mutfak kültürü arasındaki ilişkiyi ortaya koymak amacıyla yorumlanmıştır. Evliya Çelebi'nin gözlemleri, Osmanlı toplumundaki sınıf ayrımları, mutfak kültüründeki statü farkları ve yemek tüketim alışkanlıkları açısından değerlendirilmiştir. Seyahatnâme'de aktarılan mutfak

kültürü unsurları, uzmanlarca transkript edilmiş ve incelenmiş Osmanlı arşiv kayıtları, vakıf ve imaret belgeleri, bakkal terekeleri, şer'iyeye sicilleri gibi dönemin diğer yazılı kaynaklarıyla karşılaştırılmıştır. Dönemin Osmanlı mutfağına ilişkin mevcut akademik literatür incelenmiş; Evliya Çelebi'nin anlatımları üzerinden 17. yüzyıl mutfak pratikleri ile tüketim kültürü tarihsel ve sosyolojik bağlamda değerlendirilmiştir.

Sınırlılıklar

Evliya Çelebi'nin saray ve yönetici elit ile yakın ilişkilere sahip olması, yazılarında Osmanlı yönetimini olumlu gösterme eğilimi yaratmıştır. Dolayısıyla, Seyahatnâme'nin anlatımlarının nesnel tarihsel gerçekliğini tamamen yansıttığını varsaymak mümkün değildir. Bu nedenle, çalışma sırasında veriler diğer tarihsel kaynaklarla kıyaslanarak analiz edilmiş ve bu durum araştırmanın sınırlılıklarından biri olarak belirlenmiştir. Bunun yanı sıra, Seyahatnâme'nin yazım sürecinde Evliya Çelebi'nin seyahatleri sırasında tuttuğu notları daha sonra derleyerek yazması, bazı kronolojik çelişkiler içermesine neden olabilmektedir. Ayrıca araştırma yalnızca 17. yüzyıl İstanbul mutfak kültürüne odaklandığından, Osmanlı'nın diğer bölgelerindeki mutfak pratiklerine dair genellenebilirlik sınırlı olmaktadır. 17. yüzyıl Osmanlı toplumu, çeşitli siyasi, ekonomik ve toplumsal gelişme ve değişimlerin yaşandığı bir dönemdir. Bu gelişmeler toplumsal dinamikleri dolaylı olarak etkilemiş ve tüketim pratiklerinde değişimlere yol açmıştır. Ancak bu çalışmada söz konusu siyasi, ekonomik ve sosyolojik olayların etkileri yalnızca genel hatlarıyla ele alınmış, yüzyıl içerisindeki dönüşüm ayrıntılı bir şekilde değil bütünsel bir bakış açısıyla değerlendirilmiştir. Dolayısıyla çalışma, tüm toplumu yahut bütün bir yüzyılı kapsayıcı bir temsil iddiası taşımamaktadır. 17. yüzyıl Osmanlı mutfak kültürüne ilişkin birincil kaynakların orijinal çevirilerinin sınırlı olması, çalışmanın ulaşabileceği veri setini daraltmıştır. Vakıf ve imaret kayıtları, şer'iyeye sicilleri ve arşiv belgelerinin çevirileri kullanılmış olmakla birlikte, bu belgeler dönemin mutfak pratiklerini eksiksiz biçimde yansıtmama imkânı sunmamaktadır. Özellikle halk mutfağı ve alt sınıfların yemek kültürüne dair verilerin görece azlığı, araştırmanın odağını daha çok elit mutfak ile kamusal mutfak pratiklerine yöneltmiştir. Sosyal sınıfların yemek tüketim alışkanlıklarının kesin olarak ölçülmesi de bir başka sınırlılıktır. Evliya Çelebi'nin aktardığı yemek tüketimi ve beslenme alışkanlıklarının hangi sosyal gruplarda ne kadar yaygın olduğu tam olarak belirlenmemektedir. Çalışmada mutfak kültürüne dair yapılan sınıfsal ayrımlar genel eğilimler üzerinden değerlendirilmiş, ancak tüm bireyler için mutlak geçerli olduğu iddiasında bulunulmamıştır.

nıfların yemek kültürüne dair verilerin görece azlığı, araştırmanın odağını daha çok elit mutfak ile kamusal mutfak pratiklerine yöneltmiştir. Sosyal sınıfların yemek tüketim alışkanlıklarının kesin olarak ölçülmesi de bir başka sınırlılıktır. Evliya Çelebi'nin aktardığı yemek tüketimi ve beslenme alışkanlıklarının hangi sosyal gruplarda ne kadar yaygın olduğu tam olarak belirlenmemektedir. Çalışmada mutfak kültürüne dair yapılan sınıfsal ayrımlar genel eğilimler üzerinden değerlendirilmiş, ancak tüm bireyler için mutlak geçerli olduğu iddiasında bulunulmamıştır.

Seyyah-ı Âlem Evliya Çelebi'nin Kimliği

Evliya Çelebi, 25 Mart 1611'de İstanbul'da, saray kuyumcubaşısı Derviş Mehmed Zıllî Efendi ve Abhaz asıllı bir annenin çocuğu olarak dünyaya gelmiştir. Aslen Kütahyalı olan aile, Melek Ahmet Paşa ile de akrabalık bağı sayesinde saraya yakın bir konuma sahip olmuştur. Babası, Kıbrıs adasının fethine katılmış, padişaha Magosa'nın anahtarlarını bizzat kendi sunmuş olduğu bilinmektedir. Evliya Çelebi, atalarının soyunu da Germiyanogulları ve Hoca Ahmet Yesevi'ye dayandırmıştır (Dankoff & Günay 2008; Yılmaz vd. 2012). Saraya yakın olan bir ailenin evladı olmakla beraber bu yakınlık onun eğitim ve öğrenim hayatını ciddi boyutta etkilemiştir. Kendisi, Evliya Mehmed Efendi'den Kuran ve hafızlık dersleri almıştır. Öyle ki Evliya Çelebi'nin Kuran'ı her kıraat esasında okuyabildiği ve 7-8 saatte Kuran hatmi yapabilecek kadar hafızasının güçlü olduğu söylenmiştir. Evliya Çelebi'nin "Evliya" lakabının da hocası Mehmed Efendi'den aldığı düşünülmektedir. Hattatlık ve musiki eğitimlerinin yanı sıra Arapça ve Farsça da öğrenmiştir. Ayasofya Camisi'nde okumuş olduğu "aşr-ı şerif" ile, Sultan IV. Murad'ın dikkatini çekmiş ve saraya davet almıştır. Sultan Murad, genç Evliya Çelebi'ye yönelttiği sorulardan aldığı hazır cevaplar ve kapsamlı bilgiler karşısında mest olmuş ve Evliya Çelebi'nin kalan eğitimini sarayda almasını buyruk vermiştir (Yılmaz vd. 2012). Dönemi içerisinde kapsamlı ve kaliteli bir eğitim almış olan Evliya Çelebi'nin eğitim ve öğrenme süreci, keşfetmeye olan merakı ömrü boyunca devam etmiştir. 19 Ağustos 1630 yılında Evliya

Çelebi'nin gördüğü rüya hayatını değiştirmiş ve onu bugün bildiğimiz hâliyle Evliya Çelebi yahut "Seyyah-ı Âlem" yapmıştır. Rüyasında, İslam peygamberi Hz. Muhammed'i görmüş, heyecan ile elini öpmeye davranmış ve heyecandan "Şefa'at ya Resulullah" diyeceği yerde "Seyahat ya Resulullah" demiştir. Bunun üzerine İslam peygamberi ona gülümseyerek hem şefaatin hem de seyahatin müjdesini vermiştir (Budak 2011). Evliya Çelebi, bu rüyasını dönemin rüya yorumcularına, şeyh ve dervişlerine yorumlatmış, Abdullah Dede ona İstanbul'un tahririni (kaydını) yapmasını tavsiye ederken, Sad Bin Ebu Vakkas ona gördüklerinin tasvirlerini yazmasını buyurmuştur. Bu tavsiyeler üzerine Evliya Çelebi'nin 52 yıllık gezi hayatı başlamıştır (Çelebi 2008a; Yılmaz vd. 2012).

17. Yüzyılda Osmanlı Devleti'nin Siyasi, Ekonomik, Sosyal ve Kültürel Yapısı

Osmanlı İmparatorluğu'nun ekonomik ve siyasi yapısı, toprak haklarının padişaha ait olması üzerine şekillenmiştir. Bu durum "miri toprak rejimi" olarak adlandırılmış ve Osmanlı devletinin iktisadi yapısını oluşturmuştur. Miri rejimde devlet toprakların üzerinde tek hakim konumda iken, reaya yani halk toprağı işleme ve mahsul hakkına sahip olmuştur. Osmanlı toplum yapısı en temelde iki sınıf şeklinde tasvir edilmiştir. Bunlar idari/askeri sınıf ile halk olarak belirtilmiştir. Bu bağlamda padişahın otoritesi ve yönetim anlayışının dönem üzerindeki etkisi hâkim konumda olduğunu göstermektedir. Osmanlı toplumunda yöneten ile yönetilen arasındaki ayırım toplumsal dinamiklerde belirleyici bir unsur sayılmıştır (Erdoğan 2022).

Evliya Çelebi'nin saraya olan yakınlığı sebebiyle yazıları dönem ile alakalı siyasi ve ekonomik kaynak niteliği oluşturmaktadır. Evliya Çelebi, yaşamı boyunca "I. Ahmed, I. Mustafa, II. Osman, IV. Murad, I. İbrahim, IV. Mehmed'in saltanat dönemlerine tanıklık etmiştir" (Ak ve Dündar 2020; Yılmaz vd. 2012). Seyahatnâme'sinde 19 padişahın biyografisine yer vermiş, anlatımlarında özellikle padişahların fiziksel özelliklerinden de bahsetmiştir. Padişaha ve hanedanlığa olan sevgi ve sadakat bağı Seyahatnâme'nin birçok kısmın-

da geçerken, yer yer onlara yönelik eleştiriler de yapmıştır. Örneğin IV. Murad'ın "çakır" denilen içkiyi tükettiğini ve sultanın ölümünün içki tüketiminden olduğunu ifade etmiştir (Ak ve Dündar 2020). Evliya'nın bu anlatımı Osmanlı toplumunun sosyoekonomik sınıf ayrımlarına dair aktarımlarında da görülmektedir. Seyahatnâme'nin bazı kısımlarında devlet ve yönetimin yararı için yaptığı abartılı anlatımlar veya siyasi ve ekonomik eleştirileri yumuşatarak aktarması bu duruma örnek teşkil etmektedir. Bu sebeple 17. yüzyıl Osmanlı toplumunun siyasi, sosyal ve ekonomik şartlarını incelemek için farklı kaynaklardan da yararlanmak fayda sağlamaktadır.

Osmanlı'nın kuruluş ve klasik dönemindeki toplumsal tabakalaşma² esasen toprak mülkiyet sistemine dayanmış, bu sistem devletin siyasi ve sosyal yapısını belirleyen en etkili unsur olmuştur (Erdoğan 2022). 13. yüzyıl gibi erken dönem Osmanlı toplum düzeninde toplumsal tabakalaşmanın itki gücü siyasal kurumlar olarak görülmüş ve bireyin servet ile refahı siyasal statükolarına tabi olmuştur (Türkdoğan 1978). Klasik dönem Osmanlı toplumsal yapısı, çok çeşitli unsurları bünyesinde barındırmış ve bu nedenle farklı düzeylerde katmanlaşmalara sahip bir yapı göstermektedir. Sunay'a (2018b) göre, klasik dönem Osmanlı toplumunun bu farklılıkları, çeşitli tabakalaşmaların gelişmesine olanak sağlamıştır. Bu tabakalaşmaları oluşturan ilk unsur dini farklılıklar iken, buna paralel olarak siyasi etkiler ikinci katmanı meydana getirmiştir. Ayrıca, mesleki tabakalaşma bu iki paralel katmanı dikey olarak kesen bir yapı oluşturmuştur. Son olarak, zümreler arası ayrımların ortaya çıktığı dört düzeyli katmanlaşma, klasik dönem Osmanlı toplumunu karakterize etmektedir. 17. yüzyıl Osmanlı Devleti'nde ise, tımar sisteminin çözülmesiyle birlikte siyasi, sosyal ve ekonomik anlamda önemli dönüşümler yaşanmıştır. Siyasi alanda, merkezi otoritenin zayıflaması ve taşra-

² Sosyolojik olarak tabakalaşma, hiyerarşik bir düzeni, toplum içindeki güç ve refahın bölüşümünü ve bireylerin bu bölüşümdeki konumlarını ifade eder. Sosyal tabakalaşma ile bireyin ait olduğu grup anlamında kullanılan sınıf kavramı sıklıkla birbirinin yerine kullanılsa da sınıf daha özel bir tabakalaşma türü olarak değerlendirilmektedir (Sunar 2018a).

da güç boşluklarının oluşması, valilerin isyanlara yol açmasına neden olmuş ve âyanların ortaya çıkmasında etkili olmuştur (Yıldırım 2015). Bu süreçte yerel güç odakları olan âyanlar, mütesellimlik, voyvodalık ve muhassıllık gibi görevleri üstlenerek siyasi nüfuzlarını artırmışlardır. Kapıkullarının etkisi de bu dönemde artmış; özellikle yeniçeri ordusunun büyümesiyle merkezi yönetimdeki güç dengeleri değişmiştir. 18. yüzyılda toplum ve esnaf arasında sivrilmiş olan âyan, devletin temsilcisi olan kadı gibi görevlilerle olan mücadelesinde başarıya ulaştığında, devlet ile halk arasındaki komuta zincirinde kendine yer edinmiş; aynı zamanda halkın temsilcisi konumuna yükselmiştir (Türkdoğan 1978). Bu dönemde yaşanan toplumsal değişimlerle birlikte tüketim kalıplarının dönüşmesi, asker ve reaya arasındaki sınırların belirsizleşmesine neden olmuştur. Tüketim ve üretimde devlet kontrolünün zayıflaması ile ekonomik istikrarsızlık, toplumsal sınıflar arasında dalgalanmalara yol açmıştır. Tımar sisteminin çözülmesi, toplumsal hiyerarşide yeni güç odaklarının yükselmesine neden olmuştur. Tüccar, sarraf ve âyanlar gibi yeni zenginleşen gruplar toplumsal merdivende üst basamaklara çıkarken; devletin göçebeleri yerleşik hayata geçirme çabaları çatışmalara yol açmış, esnaf loncaları üzerindeki merkezi denetim zayıflamıştır. İltizam sisteminin yaygınlaşmasıyla mültezimler zenginleşmiş, ancak vergi gelirlerinin merkezden uzaklaşması sorun oluşturmuştur. Ayrıca, savaşlar ve akçenin değer kaybetmesi Osmanlı ekonomisini olumsuz etkilemiş ve tarımda ticarileşmeye neden olmuştur. Divitçioğlu'na (2010) göre, reaya sınıfı bir sömürü sınıfı olmakla beraber (reaya kelimesinin Arapça "sürü" anlamına geldiğini belirtir), sömürülmekle yükümlü tutulmuştur. Bununla birlikte Osmanlı hükümeti, toprak ile reaya ilişkisi bağlamında reayayı serflerden farklı olarak hür tutmuştur. Tarımsal üretime bağlı olmalarına rağmen, reaya hukuki haklara sahip ve hür bireyler olarak kabul edilmiştir (Erdoğan 2022). Bu durum, Osmanlı reayasını çağdaşı devletlerdeki yönetilenlerden ayıran temel fark olarak kaydedilmiştir. Divitçioğlu (2010), reyanın durumunu Osmanlı insanının yabancılaşması olarak adlandırır; Osmanlı reayasının bireysel hürlük ve sınıf-

sal sömürülme özelliklerini bir arada taşıdığını, bu durumun da sınıflar arasındaki akışkanlığı artırdığını belirtir. Bireyin "genelleşmiş reaya"ya dahil oluşu onun sınıfsal değişimini zorlaştırırken, aynı zamanda hür oluşu bu tür sınıfsal geçişlere olanak tanımıştır. Bu duruma örnek olarak reaya içerisinden sipahi grubuna yapılan alımlar gösterilebilir (Divitçioğlu 2010). Karpat'a göre toplumsal yapı ve zümreler arasındaki ilişki 18. yüzyıl boyunca âyan ile merkezi otorite arasındaki gerilimler nedeniyle önemli değişiklikler geçirmiş, 19. yüzyıldaki modernleşme süreciyle birlikte Osmanlı toplumu yeni bir dönüşüm sürecine girmiştir (Karpat 2008; akt. Sunay 2018b). Genel olarak, 17. yüzyıl Osmanlı İmparatorluğu, iç ve dış sorunlarla mücadele eden, siyasi ve ekonomik istikrarsızlığın belirginleştiği bir dönem olmuştur (Ağdemir 2017). Evliya Çelebi, Seyahatnâmesi'nde de bu toplumsal tabakalaşmaya ve zümrelere ait bulgulara yer vermiştir. Örneğin "âyan" kelimesini farklı anlamlarda ve farklı kelimelerin kombinasyonları ile kullanarak betimlemeler yapmıştır. Evliya Çelebi'ye göre âyanın tanımı ile bir bölgedeki "sözü dinlenen, yararlı işler yapan ve doğruluktan ayrılmayan" zengin kişilerdir. Benzer şekilde "eşrâf" ve "kibâr" kelimelerini de toplumun ileri gelenlerini ya da toplum tarafından sözleri dinlenen kişileri betimlemek için kullanmıştır. Özellikle "eşrâf" terimi, halk arasında onurlu ve saygı gören, ancak zengin olmak zorunda olmayan kişileri tanımlamak için kullanılmıştır. Eşrâf, toplumsal saygınlıkları ve dürüst tavırlarıyla dikkat çekerken, toplumda liderlik ve çözüm odaklı bir duruş sergileyen kişiler şeklinde betimlenmiştir. Bu kişiler, genellikle esnaf, zanaatkar ve köken olarak halkın içinden gelen bireylerden oluşmuştur. Bu kavramlar zaman içinde farklı anlamlar kazanmış ve özellikle 18. yüzyılda "âyan" kelimesi, devletle halk arasında aracılık yapan, hükümetin belirli görevler verdiği yeni bir zümreyi ifade etmeye başlamıştır. Âyan, eşrâf ve kibar kelimeleri benzer anlamlarda kullanılmış olsalar da Evliya Çelebi'nin kullanım yerleri ve şekilleri doğrultusunda aralarında bir hiyerarşi olduğunu söylemek mümkündür. Bu hiyerarşi, üst sınıfa geçişi (eşrâf iken âyan konumuna gelme gibi) veya âyanlıkta önde gelme mücadelesini de beraberinde getirmiştir

(Özdemir 2020). İstanbul'da yaşanan toplumsal tüketim normlarının değişiminin kesin tarihi bilinmemekle beraber ilk kapsamlı değişimin kahve ve tütün tüketimiyle görüldüğü düşünülmektedir (İklil 2015). Evliya Çelebi'nin kahve ticareti ve işlenmesi ile alakalı aktarımlarda bulunmakla beraber dönem içerisinde kahve, tütün ve alkol yasaklarının olması kahvehane kültürünün Seyahatnâme özelinde sık işlenilmemesine sebep olmuştur. Bu yasaklar ile o dönemde toplumun belirli kesimlerinin, daha sonraları kahvehanelerin üstleneceği toplumsal rolün öncülü sayılan bozahaneler gibi müesseseleri tercih ettiği, bu sebeple dönemseller olarak bozahanelerin, meyhaneler ile benzer bir toplumsal statükoya sahip olduğu görülmüştür. Evliya Çelebi'nin meyhaneler ve bozahaneleri ardışık olarak kaydetmesi ve Ali Paşa'dan yaptığı aktarımı: "*Nedir bu gû gû gû ve hin kû kû? Bu meyhane mi, yâ canım bozahane mi?*" (Çelebi 2008b) bu duruma örnek teşkil etmektedir. İçki yasağı sırasında bozahanelerin toplumsallaşma mekânı olarak yaygınlaşması, Osmanlı şehir kültüründe bu yerlerin algısını da dönüştürmüştür; bazı dönemlerde ahlaksızlık ve fesatlıkla ilişkilendirilmeleri³, bazı bozahane mekânlarının kapatılmalarına (Feyiz 2021) ve Evliya Çelebi'nin aktarımında görüldüğü üzere kimi zaman meyhanelerle özdeşleştirilmelerine yol açmıştır.

Osmanlı Devleti'nin güçlü ve merkezi bir yapıya sahip olması, toplumun düzen ve istikrarını sağlamış ancak aynı zamanda bireysel özgürlükleri belirli konularda kısıtlamıştır. Devletin her alanda egemen olması, toplumun tüm kesimlerini etkilemiş ve Osmanlı toplum yapısının karakterini belirlemiştir. Osmanlı toplum yapısını etkileyen faktörler genel olarak üç başlık altında incelenebilmektedir. İlk olarak devletin gütmüş

olduğu siyaset ve toplum politikaları, toplumsal olarak ekonomik değerler üzerinden yapılan ayrımlar ve dini sınıflandırmalar olarak sıralandırılabilmektedir. Osmanlı yönetimi genel olarak ortak bir kimlik algısı, toplum veya kültür yaratma düşüncesi gütmemekle beraber coğrafi, siyasi bütünlük ve istikrar konularına daha çok önem verilmiştir. Toplum siyaseti incelendiğinde, "daire-i adliye" olarak adlandırılan sistemde (Yediyıldız 1994; akt. Koyuncu 2004) adalet, şeriat, hükümlerlik, devlet, ordu, servet ve reaya uyumu gözetilirken, "erkan-ı erbaa" uygulamasında ise ulema, asker, tüccar, esnaf ve reaya sınıfları bulunmuştur (Öz 1999). Bireylerin kabiliyetlerine göre sınıflandırılarak bu sınıflardan birine yerleşmesi ve haklara sahip olması gözetilmiştir.

İnalçık ise Evliya Çelebi'nin yazılarından yola çıkarak toplumun önde gelen kesimlerini dört sınıf ile tasnifler (İnalçık 1977; Özdemir 2020):

İnalçık'ın (1977) Evliya Çelebi üzerinden yapmış olduğu sınıf tasnifleri ile Mevlana Celaleddin Rumi'nin soyundan Veled Çelebi'nin 13. yüzyılda Konya'daki evlerin ihtişamı üzerinden genelleyerek yapmış olduğu sosyal sınıf tasnifi benzerlik göstermektedir.

Veled Çelebi'nin sosyal sınıf tasnifi (Akdağ 1958; akt. Türkdöğen 1978);

1. Sultan ve Melikler
2. Emirler
3. Tüccarlar ve işçiler
4. Zanaatkârlar

Veled Çelebi'nin tasnifinde, üst sırada yöneticilerin yer alması ve ardından reaya gruplarının sıralanması, klasik dönem Osmanlı toplumunda sosyal sınıf dinamiklerinin 18. yüzyıl ve sonrasında kadar genel olarak benzerlik gösterdiğine dair bir fikir vermektedir.

Osmanlı gündelik yaşamının şekillenmesinde önemli olan dini ayrımlara bakıldığında ise kamusal alan düzenlemesi ve kontrol mekanizmalarının dine göre şekillendiğini söylemek mümkündür (Öztürk 2005). Bireyler arasındaki farkın din veya mezhep odaklı olduğu ve durumun yönetimce de benimsendiği görülmüştür. Din bireyin hayatını şekillendirmede vereceği verginin çeşidi, sosyal çevre ve ortamlarının şekillenmesi,

³ Mayalanma süresine bağlı olarak alkol oranı değişen boza, Osmanlı'da tatlı ve ekşi olmak üzere iki türde üretilmekteydi. Tatlı bozanın alkol ve asiditesi düşükken, ekşi boza yetişkin bir bireyi sarhoş edebilecek düzeyde alkol içerebiliyor bu sebeple haram sayılıyordu (Selçuk 2015; Ergüder 2019; akt. Feyiz 2021). Boza tüketimi nedeniyle sarhoş olan kişiler ile bazı bozahanelerin bozanın yanı sıra şarap da sunması, devletin bozahanelere yönelik denetimlerini sıkılaştırmasına neden olmuştur. Ayrıca, İstanbul'daki bazı bozahanelerde ciğer kebabi gibi yiyeceklerin de satılması, bu mekânların meyhanelerle olan benzerliğine dikkat çekmektedir (Selçuk 2015).

Evliya Çelebi Gözünde 17. Yüzyıl İstanbul Mutfağı: Toplumsal Sınıf Üzerinden bir İnceleme

Tablo 2. İkinci bölüm için ifade havuzu⁴

| Sınıf | Alt Gruplar |
|---------------------------|---|
| 1. Ulema | Molla, Kadı, Nakib, Müfti, Müderris |
| 2. Kapıkulları | Muhzırbaşı, Muhtesip, Pasbanbaşı, Asesbaşı, Dizdar, Sipahi, Kâtipler, Yeniçeri Serdarları, Çavuş, Kapıcıbaşı, Müteferrika |
| 3. Değerli Mal Satıcıları | Bezzaz (Dokumacı), Attar, Çuhacı (Faslıcı), Kemhacı (Baharatçı), Kuyumcu, Sarraf, Mültezim (Vergi Toplayıcısı) |
| 4. Esnafın Önde Gelenleri | Kethüda (Lonca Başkanı), Kasabbaşı (Esnaf Üst Yöneticisi), Bakkalbaşı (Bakkal Grubu Başkanı), Pazarbaşı (Pazar Yöneticisi), Şehir Kethüdası |

ticaret bağları gibi elzem konularda belirleyici bir unsur olmuştur Osmanlı yargısının şer'î ve örfî olarak ikiye ayrılması, Müslüman olmayan kişilere yapılan yargılamalarda kendi dini hukuklarının ve örfî hukuk kurallarının gözetilmesi bu duruma örnek teşkil etmektedir. İmparatorluk çok uluslu, dilli ve din çeşitliliğine sahip olmasına rağmen içerisinde herhangi bir sınırlama gerçekleştirilmemiş, belirli gruplara ayrıcalık tanımamış ve heterojen bir bütünlük oluşturmuştur. Toplumun fertleri Müslüman ve gayrimüslim olarak ayrılmış, İslami unsurlar ön planda olmasına rağmen (millet-i hakime) İslami fraksiyonlar için bütüleştirici bir politika izlenmemiştir (Karpap 1999). Bütüleştiricilik özelliğini vergilendirme üzerinden hakimiyet ve oluşumu tanıma olarak gerçekleştirmiştir. Bu şekilde yönetim bir arada gördüğü dini cemaatler arasında gözetilen ve koruyan bir figür olmuş, bu cemaatler ile ilişkisinde ise düzenleyici değil kontrol eden bir tutum takınmıştır. Kimlik tasniflerinde karşımıza "millet sistemi" çıkmaktadır (Koyuncu, 2004). Millet kelimesi günümüz anlamından farklı olarak din, cemaat veya mezhepsel bağlılıkları bulunan grupları tanımlamakta kullanılmıştır. İslam dinine mensup olanlar dışında gayrimüslimler (zimmət grubu), şer'î hukukunca üçe ayrılmıştır; Ortodoks Rumlar, Ermeniler ve Museviler (19. yüzyılda Katolik ve Protestan milletler de dahil edilmiştir). Gayrimüslimler arasında mezhep değişikliği ve toplu din değiştirme hoş görülmemiş ve zaman zaman engellenmeye çalışılmıştır. Ancak istisnai olarak İslam dinine geçiş konusunda teşvik politikaları uygulanmıştır (Koyuncu 2004).

İmparatorluğun kent dokusu üç ana unsura dayandırmak mümkündür: tebaanın yaşadığı ve evleri kapsayan alanlar, dini vecibelerin yerine getirildiği dini alanlar ve ticaretin yapıldığı alanlar (Uzun, 2008). Osmanlı toplumunda kamusal ve özel hayatın şekillenmesinde de dini faktörlerin etkileri önemlidir. Bir Osmanlı kentinin dokusu konut, ticaret ve sosyo-kültürel mekanların dini yapılar etrafında şekillenmesi şeklinde tasvir edilebilir, öyle ki din ve mezhepler arasındaki ayrımlar kişilerin yaşadıkları evlerden, giyim kuşamları gibi çeşitli alanlarda etkisini göstermiştir (Görsel 1). Cemaatlerin oluşturduğu konutlar cami ve vakıf merkezinde çevrelenmiştir. Hamam, ticarethane, kütüphane, çeşme gibi yapılar da mahallerde bulunabilen diğer yapılarıdır. Dini görgüler doğrultusunda mahremiyet algısı güdülmüş, yüksek duvarların ardında yapılan evler ile özel yaşam ve kamusal alan ayrılmıştır (Öztürk 2005; Uzun 2008). Ortak alanların belirli bir sınırı: külliye gibi mekanlarda görülmezken, geniş kamusal mecralarda mesire, bahçe, park ve bostan alanları boş zaman değerlendirilmesinde kullanılmıştır. Halka açık bahçeler toplumun tüm kesimine hitabeti ile sınıflar arasındaki farkları avam ile elitler arasındaki mesafeleri yakınlaştırmış olsa da yeni toplumsal farklılıkların oluşumuna zemin oluşturmuştur (Hamedah 2007; akt. Uzun 2008). Bu alanlar zaman zaman toplumsal örgütlenmeyi engellemek için kısıtlanırken benzer şekilde geniş kitleye seslenmek içinde kullanılmıştır. Bu duruma en uygun örnek olarak Gülhane-i Hatt-ı Hümayun'un yani Tanzimat Fermanı'nın Gülhane Parkı'nda ilan edilmesi gösterilebilir. Bir diğer kent unsuru olarak özel ve kamu imarı olan vakıf ve imaretlerdir. Bu yapılar Osmanlı toplumunda devlet ile reaya ara-

⁴ İnalıcık'ın yazımı yazar tarafından tablolştırılmıştır.



Görsel 1: İstanbullu Müslim ve Gayrimüslimlerin Tasviri
Kaynak: I. Ahmed Albümü, TSMK, nr. B. 408

sındaki köprü konumuyla merkezi bir yere sahip olmuştur, öyle ki Baytaran bu durumu şu şekilde aktarmıştır: “Bir kişi vakıf bir evde doğar, vakıf bir beşikte uyur, vakıf mallarından yer ve içer, vakıf kitaplarından okur, bir vakıf mektebinde hocalık yapar, maaşını vakıf idaresinden alır ve öldüğü zaman vakıf bir tabuta konulup, vakıf bir mezarlığa gömülürdü” (Arsebük 1938; akt. Bayartan 2008). Osmanlı imaret ve vakıf müesseselerini Evliya Çelebi şu şekilde değerlendirmiştir: “Geçmiş sultanların imaretleri, bugüne kadar her gün iki öğün fakirlere, miskinlere, yaşlı ve gençlere, gelen giden misafirlere birer ekmek parçası ile birer tas çorba dağıtmaya devam etmiştir. Bu hakir, elli bir yıl boyunca on sekiz padişahlık ve krallık yer gezdim; fakat bu kadarını görmedim. Dünyanın sonuna kadar Osmanoğulları’nın nimeti devamlı olsun” (Çelebi 2008b). Evliya Çelebi’nin yazıları incelendiğinde, farklılık göstermekle beraber genelde tasvirlerini belirli bir sıralama veya şema ile yapmıştır. Öncelikle gittiği yerin tarihçesi, kale ve benzeri yapıların ayrıntılı tasvirleri, askeri ve yönetim ile alakalı bilgiler, bölgede bulunan dükkan, eğitim kurumları, hamam gibi mekanlar hakkında bilgilendirme, çeşitli din grupları veya mensupları varsa onların anlatımları ve son olarak üretim tüketim malzemeleri ile alakalı yemekler, meyve ve sebzeler, kumaşlar gibi ünlü ürünlerin anlatımı yapılmıştır. Eğer çevresinde mesire alanı yahut bağ-bahçe gibi alanlar var ise lokasyonları hakkında bilgilendirmiştir. Evliya Çelebi’nin İstanbul’daki imaretler ve hizmetleri hakkındaki aktarımları aşağı-

Tablo 2: Vakıf ve İmaretlerin Hizmet Kesimleri

| İmaret | Verdiği Hizmetler/Hizmet Verdiği Kesim |
|--|---|
| Yeni Saray İmaret | Yıl boyunca sabah ve akşam üç öğün nimet Zengin, fakir ve seçkin halka dağıtılır |
| Sultan Mehmed Han Fatih İmaret ve Sultan Bayezid-i Veli İmaret | Günde iki öğün nimet seçkinler ve halka dağıtılır |
| Mihrimâh Sultan İmaret | Yıl boyunca sabah ve akşam gelen yolculara günde iki öğün; Birer tas buğday çorbası, birer ekmek, her gece birer mum ve her at başına bir yem sadakası (üç günden sonra verilmez) |
| Orta Vâlide İmaret | Cuma geceleri, zerde ve pilav zengin, fakir, genç ve ihtiyar halka dağıtılır. 5 Selâtin bahçesinin hasat olan nimetleri fakir, zayıf, kimsesiz ve yolculara sualsiz dağıtılır |

Evliya Çelebi Gözünde 17. Yüzyıl İstanbul Mutfağı: Toplumsal Sınıf Üzerinden bir İnceleme

daki gibi tablolaştırılmıştır (Çelebi 2008a; Çelebi 2008b):

Vakıf kültürü yaygın bir şekilde görülmeyle beraber, vakıflar düşkün ve yardıma muhtaçlara yönelik uygulamaların yapıldığı kamusal alanlar olduğu gibi ticaret ve sosyal ilişkilerin gerçekleştiği bir mekan olarak da işlev görmüştür. Osmanlı'da vakıf ve imaretlerin çeşitliliği dikkat çekicidir. Bazı vakıflar özel ihtiyaçlar veya özel hizmetler doğrultusunda varlık göstermişken, imaretlerde de verilen hizmetin öncelik sırası ve niceliği de yer yer farklılık gösterebilmiştir. Bu sebeple bazı vakıf ve imaretlerde zümreler arası farklar gözetilmiş, örneğin yemek hizmetinden öncelikle vakıf çalışanları, medrese öğrencileri, yolcular ve misafirler faydalanırken geriye kalan yemekler aç ve fakir erkeklere, daha sonrasında ise kadın ve çocuklara dağıtılmıştır (Gürbı-

yık 2019; Singer 2015). Bu durum sadece imaret ve vakıf kurumlarına özel olmamakla beraber dönemin diğer müesseseler ve kurumları da benzer bir tutum sergilemiştir. Buna yönelik Evliya Çelebi'nin İstanbul'daki hamamlar ve bu hamamları tercih eden kesimler ile alakalı söylemleri şu şekilde tablolaştırılmıştır:

Tablo 3'te de görüldüğü üzere, 17. yüzyıl Osmanlı toplumunda ekonomik, sosyal, dini, bölgesel ve meslek gruplarına göre mekân tercihleri yapılmış ve bu tercihler kamusal mekânların işleyişini etkilemiştir. Özellikle bekarlar için tahsis edilen oda ve bekarhaneler, toplumun sosyal organizasyonunu yansıtan önemli örneklerdir. "Bekar" terimi, yalnızca medeni hâli değil, işçi ve ırgatlar ile şehre yeni göç edenler için de kullanılmıştır. Bu odaların yönetiminde hakim ve zabıtlar görevlendirilmiş; odalarda kalabilmek

Tablo 3: Diğer Müesseseler, Kurum ve Bölgeler Hakkında (Çelebi 2008a; Çelebi 2008b)

| <i>Ümera ve Ulema Sınıfına Yönelik Müesseseler</i> | |
|--|---|
| Ayasofya Hamamı | Şeyhlerin kullanımı içindir |
| Yeni Odalarbaşı Hamamı | Yeniçerilerin kullanımı içindir |
| Saraylılar için | Aksaray Hamamı |
| Veziirler için | Ali Paşa Hamamı |
| Katıpler için | Nişancı Paşa Hamamı |
| Tercümanlar için | Drağoman Hamamı |
| Kadıaskerler için | Kadıasker Hamamı |
| Kaptanlar için | Deniz Hamamı |
| Hekimler için | Emir Hekimbaşı Hamamı |
| Kullar için | Kulekapısı Hamamı |
| Divan Ehli için | Bayrampaşa Hamamı |
| Beyler için | Bey Hamamı |
| Ağalar için | Küçük Ağa Hamamı |
| Kösem Vâlide Kervansarayı | Âyan ve kibar kesimlerin konaklaması için inşa edilmiştir |
| Beşiktaş'ın mesire yerleri | Mesire alanları genel kullanıma tabii iken bostanlar yüksek kesime hitap etmiştir |
| <i>Reaya Sınıfına Yönelik Müesseseler</i> | |
| Irgatlar için | Irgat Hamamı |
| Kara Araplar için | Sıçanlı Hamam |
| Mazlumlar için | Sultan Selim Hamamı |
| Eşkıyalar için | Hançerli Hamamı |
| Taşçılar için | Silivrikapısı Hamamı |
| Mahpuslar için | Yedikule Hamamı |
| Zamparalar için | Kafesli Hamam |
| Avratlar için | Avratpazarı Hamamı |
| Bunaklar için | Koca Mehmed Paşa Hamamı |
| Mesire Alanları | Genel Kullanım |

Tablo 3: Diğer Müessesese, Kurum ve Bölgeler Hakkında (Çelebi 2008a; Çelebi 2008b) (Devam)

| <i>Dini Farklılıklara Göre Müessesese ve Bölgeler</i> | |
|---|--|
| Hindliler Tekkesi | İstanbul'da ve çevresindeki Hinduların tekkesidir. Cenazelerin dine uygun yakılması hizmetini vermiştir |
| Yahudiler için | Çufut Hamamı |
| Rumlar için | Fenerkapısı Hamamı |
| Seyyidlerin kullanımı için | Abbas Ağa Hamamı |
| Dindar Müslümanlar için | Yahya Efendi Hamamı |
| Hacılar için | Hacı Paşa Hamamı |
| Şafiiler için | Darphane Hamamı |
| Bi-namazlara, ibadetten uzak olanlar için | Kuruçeşme Hamamı |
| Papazlar için | Yoroz Kalesi Hamamı |
| Kara Pirî Paşa Kasabası | "Burayı Yahudi, Rum ve Ermeni kefereleri istilâ etmişlerdir. Hamamı ve iskele başında iki yüz kadar dükkânları vardır. Çoğu meyhane ve bozahanelerdir, zira lâtif limanlı ve deniz kıyısında olduğundan bütür gemiler burada kışlaya bağlanır. Gemiciler ise meyhane erbabıdır." |
| <i>Farklı Müessesese/Bölge Örnekleri</i> | |
| Mahmud Paşa Hanı | Zengin Acem tüccarları burada ikamet etmiştir |
| Pirî Paşa Hanı | Esirlerin alınıp satıldığı, esir tüccarlarının bulunduğu handır |
| Kâğıt Hanı, Katır Hanı, Balık Pazarı Hanı | Mısır tüccarlarının toplandığı hanlardır |
| Kâğıthane Mesiresi | Arap, Acem, Hint, Yemen ve Habeş seyyahları arasında ünlü bir mesire yeri olarak bilinir |
| Dilenciler için | İstinye Hamamı |
| Garipler için | Orta Vâlîde Hamamı |
| Derbederler için | Eyüp yakınında Dere Hamamı |
| Cüceler için | Küçük Ağa Hamamı |
| Araplar için | Tahtakale Hamamı |
| Lazların için | Fındık Hamamı |
| Yolgeçen odaları, Mercan odaları, Cephane Odaları, Pertev Paşa Odaları, Hilâlcî Odaları. Atpazarı'nda kırk bekârthane ve Büyük Karaman'da kırk bekârthane, Gedikpaşa Bekârhanesi ve Unkapanı yakınında yedi azebler bekârhanesi | Bekarlar için konaklama hizmeti sağlayan kurumlardır |

için kefil gösterme şartı aranmış, kapılar akşam ezanı ile kilitlenip sabah ezanına kadar açılmamıştır (Koçu 2016). Devlet, erkan-ı erbaa politikasıyla bekarların meslek ve sosyal yaşantıya adaptasyonunu sağlamayı amaçlamıştır. Daha sonra 18. ve 19. yüzyıllarda, İstanbul'a yerleşen veya iş için ziyarette bulunanlara mürur tezkere-si (izin kağıdı) uygulaması yaygınlaşmış, böylece göç eden gruplar üzerinde kontrol sağlanmış ve nüfus takibi yapılmıştır. Hamam ve bekar odaları örneklerindeki gibi kamusal mekanların işleyişinde Sunay'ın (2008b) belirttiği dört düzeyli toplumsal tabakalaşma modelinden izler görmek mümkündür.

17. Yüzyılda Mutfak Pratikleri ve Tüketim Alışkanlıkları

Evliya Çelebi'nin yazılarında gittiği bölgelerdeki kadılıkları, bunlara bağlı olan esnaf teşkilatları, esnafların bağlı olduğu pirlere, dükkân sayısı, ticaret hakkındaki nizamname ve kanunlardan bahsetmiştir. Ayrıca İstanbul'da IV. Murad döneminde yapılan esnafların geçiş törenine şahitlik etmiş yukarıdaki gözlemlerine ek olarak seyyar satıcılar, dilenciler, hekimler esnaflarından da bahsetmiştir, geçiş alayının benzer bir tasviri Ek Görsel 1'de ki gibidir. Evliya Çelebi'nin İstanbul anlatısında toplamda 2139 adet esnaf ve meslekten bahsedilmiştir. Esnaflar arasında gıda üretim ve hazırlama ile alakalı çeşitlilik ve zenginlik dikkat çekicidir. Kuran'a (2010) göre, her beş lonca-dan ikisinin yiyecek sektöründe yer alması, endüstri öncesi ekonomilerde kişisel harcamaların

büyük ölçüde beslenmeye yönelmiş olmasının bir sonucudur.

Evliya Çelebi'nin Seyahatnâmesi'nde aktardığı esnaflarla ilgili ayrıntılı bilgilerin doğruluğu, onun bizzat geçiş merasimine katıldığını göstermektedir (Dankoff ve Kim 2010). Evliya Çelebi'nin anlatımlarının bir kısmının Ahi teşkilatlarına ait şecerenâmelerle örtüşmesi ve farklı meslek gruplarına dair kapsamlı tasvirler sunması bu savı desteklenmektedir (Aydemir 2021). Seyahatnâme, dönemin esnaf kültürü, üretim biçimleri ve lonca yapıları hakkında birinci elden bilgiler içererek, Osmanlı ekonomik ve toplumsal yapısının anlaşılmasına katkı sağlamıştır. Özellikle Ahi teşkilatına dair verdiği bilgiler, Osmanlı dönemi esnaf yapılanmalarını açıklayan fütüvvetnâmeler ve şecerenâmeler ile karşılaştırıldığında büyük ölçüde örtüşmektedir. Bu durum, onun sadece anlatıcı bir seyyah değil, aynı zamanda dönemin toplumsal yapısını dikkatle gözlemleyen ve kayıt altına alan bir araştırmacı olarak da değerlendirilmesini sağlamaktadır. Ayrıca, Evliya Çelebi'nin esnaf teşkilatlarıyla ilgili yazımlarının duyusal analiz ve gözleme dayalı bilimsel yöntemlere yaklaştığını söylemek mümkündür. Birebir katılım sağladığı ritüeller ve törenler, yalnızca anlatı niteliği taşımamakta, aynı zamanda tarihsel ve antropolojik veri olarak

değerlendirilebilmektedir. Bu bağlamda, Evliya Çelebi'nin metinleri hem sözlü kültür aktarımı hem de yazılı tarih açısından kritik bir kaynak niteliği taşımaktadır (Gemici, 2011; akt. Aydemir 2021; Dankoff ve Kim 2010). Evliya Çelebi'nin tasvir etmiş olduğu bazı esnaf örnekleri şu şekildedir (Çelebi 2008b):

Evliya Çelebi'nin şahit olduğu gastronomik anlatıların haricinde gezilerinde kendisinin deneyimlediği aktarımlar incelendiğinde Evliya Çelebi'nin ince bir damak zevkine yakın olduğu ve gurme kişi sıfatlarından bir kısmını taşıdığı görülmektedir. Gurme kelimesinin anlamına bakıldığında, yiyecek ve içecek konusunda bilgili, seyahat edebilen, entelektüel, yeni tatlar deneyimleyen ve lezzetli yiyeceklere tutkun bir tatbilir kişiyi tanımladığı görülmektedir. Evliya Çelebi, gezdiği yerlerde yörenin ünlü yiyecek ve içeceklerinden bahsetmiş, bazılarını tatmış ve bazılarını da tanıklık ederek gurme anlayışa sahip olmuştur. Örneğin Hasköy'de Küpeli Yahudi'nin kokulu elma suyu ve Tiryandafile Rum'un misket şarabının meşhur olduğunu (Çelebi 2008a) Kalamış mesiresinde tutulan kaya balıklarının lezzetli, güç verici, kokusuz olduğunu yedikten sonra ağırlık ve yanma yapmadığını belirtir (Çelebi 2008a). Ebü Eyyûb'un türbesini ziyaret etmek için gelen kişilerin kaymakçı dükkânlarının

Tablo 4: IV. Murad Dönemi Esnaf Merasiminden Örnekler

| <i>Esnaf</i> | <i>Merasim</i> | <i>Dükkan Sayısı</i> | <i>Çalışan</i> |
|------------------------------|---|----------------------|-------------------|
| Sebzeciler Esnafi | "Dükkanlarını maydanoz, kereviz, hıyar, patlıcan, turp, şalgam, kabak gibi ürünlerle süsleyip halka taze hıyar, kızılgağaç (havuç), tere, pırasa, şalgam satarak geçerler..." | 500 Dükkan | 500 Neferât |
| Buğday Ekmekçileri Esnafi | "Arabalar üzerinde ekmek dükkanları yapıp kimi hamur yoğurur, kimi ekmek pişirir. Seyirciler için ufak ekmekler dağıtırlar. Tahtrevanlar, arabalar, kızaklar üzerine hamam kubbesi büyüklüğünde çörekotlu, susamli has beyaz ekmekler yaparlar" | 999 Dükkan | 10.000 Neferât |
| Arnavut Çevren Esnafi | "Daima bozahane erbâbına ciğer, kara dalak, böbrek, pençevis, yürek, şirden, ciğer köftesi ve kebabı pişirirler. Kirli, paslı, temiz olmayan kavimdir. Fakat garip, gurbâ yemeğidir." | (-) | 400 Neferât |
| Mandracılar Esnafi | Bilinen ürünler "onu sağıp sütünü yoğurt, kaymak, tereyağ, kaşkaval peyniri, teleme peyniri, kesme peyniri..." | 400 Dükkan | 500 Neferât |
| Kebabçı ve Köfteciler Esnafi | "Bunlar da tahtrevanlar üzere dükkânlarını donatıp kebab pişirip satarak geçerler." | 400 Dükkan | 1500 Neferât |

balkonlarında oturarak hâlis süt, beyaz peynir ve saf bal tüketip keyif sürdüklerini ve kaymak ile yoğurdun gayet lezzetli olduğunu yazmıştır (Çelebi 2008a). Evliya Çelebi'nin ilginç bulduğu bazı tüketim ürünlerinin kullanım ve tüketim biçimlerinden bahsetmesi önemlidir. Örneğin Hasköy'de çıkartılan istiridyeye için "*İçki içen kimseler zeytinyağıyla pişirilerek yahut limon ile çiğce yiyerek içki içerler, güzel yemektir. Ancak içki içmeden bir adam beş on gün o istiridyeden yese her gece ehliyle (eşiyle) veya nâ-ehliyle beşer onar kere cimâ eder. Böyle bir yaratıktır ki Tersane Bahçesi önünde çıkan daha iyidir.*" (Çelebi 2008a) yorumunu yaparken, Beykoz civarında avlanan kılıçbalıkları için "... eti sarımsaklı ve sirkeli tarator ile pişirilirse gayet nefis yemek olur." ifadesini kullanmıştır.

Evliya Çelebi'nin Hasköy ve Beykoz anlatıları ile 17. yüzyıl İstanbul esnafının satmış olduğu ürünlerin kaydının yapılmış olduğu 1640 tarihli narh defteri⁵deki bulgular dönem halkının deniz ve deniz ürünleri ile olan yakın ilişkisine kanıt niteliği taşımaktadır (Çelebi 2008a; Yeşil ve Yıldız 2024). 1640 tarihli narh defterindeki deniz ve deniz ürünleri şu şekildedir: "*balık yumurtası, büyük kefal balığı, gelin balığı, gümüş balığı, haovyar, hurda (küçük) ilâriye balığı, hurda (küçük) kaya balığı, hurda (küçük) kefal balığı, hurda (küçük) nilüfer balığı, iri nilüfer balığı, iskorpit balığı, ispari balığı, istavid balığı, izmarid balığı, kalkan balığı, karagöz balığı, kaya balığı, kılıç balığı, kırlangıç balığı, lâkerda balığı, lâpina balığı, levrek balığı, mercan balığı, morina balığı, paçoz balığı, palamud, pisi balığı, poçıda balığı, tatlı su çapağı balığı, tatlı su sazani, tekfur balığı, uskumru balığı ve yılan balığı*" Aynı zamanda lakerda, uskumru, yılan balığı, kılıç ve gelin balıklarından yapılan pastırmalar ve lakerda uskumru ve morina balığından yapılmış turşuların da satıldığı bu defterde işlenmiştir. 17. yüzyılda İstanbul'da bulunmuş olan gezgin Withers'ın fakir halkın çoğunlukla deniz ürünlerine yöneldiği ile ilgili aktarım ile narh defterindeki fiyatlandır-

malar uyuşmaktadır (Withers 1996; akt. Yeşil ve Yıldız 2024). Bu açıdan Seyahatnâme, "Türklerin geçmişte balık tüketmediği" yönündeki önyargıyı geçersiz kılan bir kaynak niteliğindedir (Yerasimos 2011). Deniz ve deniz ürünleri gibi yine aynı dönem koyun ve sakatat satan aşçılar arasında yahnici ve kebabçı esnafı dışında satılan et yemeklerinin (koyun kellesi, dalak, ciğer ve işkembe gibi) düşük gelirli insanlara yönelik olduğu kaydedilmiştir (Yerasimos 2011).

Döneme ait narh defterleri gibi tarihsel birer doküman olan şer'iyye sicilleri, mahkemelerde tutulan resmi kayıtlar olup, dönemin sosyal ve ekonomik hayatına ışık tutan önemli belgelerdir. Bu sicillerde yer alan gıda alım-satım kayıtları, halkın hangi ürünlere daha fazla rağbet gösterdiğini, hangi mevsimlerde hangi gıdaların tüketildiğini ve fiyat dalgalanmalarını takip etmeyi mümkün kılmıştır. Özellikle tahıl, bakliyat, et, süt ürünleri ve baharat gibi temel gıda maddelerinin sıklıkla kaydedildiği görülmektedir. Öte yandan, bakkal terekeleri ise esnafın sahip olduğu mal varlıklarını ve stoklarını belgeleyen envanter kayıtlarıdır. Bu belgeler, dönemin perakende ticaretinde hangi ürünlerin yaygın olduğunu ve halkın günlük tüketiminde hangi gıdaların önemli bir yer tuttuğunu göstermektedir. Terekelerde yer alan şeker, bal, pekmez, çeşitli baharatlar, pirinç, bulgur, kuru meyveler ve zeytin gibi ürünler, Osmanlı mutfağının temel taşlarını oluştururken, halkın beslenme alışkanlıklarının da çeşitliliğini gözler önüne sermektedir 1694-1701 yılları arasında tutulan şer'iyye sicilleri ve bakkal terekeleri, dönemin halkının tüketim alışkanlıkları ise şu şekilde karşımıza çıkmaktadır (Büke 2016):

1682 yılı itibarıyla İstanbul'un Suriçi'nde 644 bakkal dükkanı ve 13 koltuk bakkalı, yani gezici/seyyar bakkal bulunduğu bilinmektedir (Kazıcı 1989; akt. Bilge 2018). Bu veri, arz ve talep doğrultusunda bakkal dükkanlarının dönemindeki sayısına ilişkin bilgilendirici bir gösterge sunmaktadır. Evliya Çelebi'nin İstanbul'un bakkal esnafı hakkında "*Kıscacası aktar sanatında dünyada ne kadar yiyecek ve içecek bulunursa bakkallarda da şam fıstığı, çam fıstığı, badem, fındık, unnap (hünnap), kızılıcık, vişne kurusu, hurma ve ceviz kısaca her*

⁵ Narh kelimesi Farsça kökenli olup fiyat anlamına gelmektedir. Narh politikası ise devlet tarafından ürün ve hizmetlere sabit fiyatlandırma uygulanmasıdır (Kallek, 2006 (a); akt. Yeşil ve Yıldız 2024).

şey bulunup her birini birer esnaf yazmayıp genel olarak yazıp arz olunmuştur.” (Çelebi 2008b) şeklindeki aktarımı, bakkalların dayanıklı ürünlerin satışını yapmayı tercih ettiğini göstermektedir (Büke 2016). Bölgesel olarak ürün çeşitliliğinin farklılık göstermesinin yanı sıra bakkalların çoğunlukla gündelik tüketim ve uzun raf ömrüne sahip ürünlere sahip olmaları, varsayımsal olarak buldukları lokasyonun ekonomik gelirine ve arz talep ilişkisine dayandırılabilir. Tablo 6’da görülebileceği üzere Arnavutköy’deki bakkal Kostandi’nin satış ürünleri daha çok temel ihtiyaçlara dayanırken, Yeniköy mevkinde bulunan bakkal Nikola ise günlük ihtiyaçların yanı sıra pastırma, sucuk ve uskumru gibi diğer bakkallarda sık görülmeyen ürünler olmuştur. Dönem

halkının, bakkallarda bulunmayan bazı yiyecek ve içecekleri, Evliya Çelebi’nin de belirttiği üzere “bal tüccarı esnafı, pastırmacı başı esnafı, leblebiciler esnafı gibi” (Çelebi 2008b) özel nitelikli esnaf ve tüccarlardan temin ettikleri anlaşılmaktadır. Nitekim 1640 tarihli narh defterinde Kili pastırması (Ukrayna/ Kili’ den ithal), yerli pastırma, Atina balı, safran, Hindistan cevizi ve kahve çekirdeği gibi dönemin niş ve değerli ürünlerinin kaydedilmiş olması (Yeşil ve Yıldız 2024), bu durumu destekler niteliktedir. Nitekim Evliya Çelebi’nin de esnaf alayı aktarımlarında bahsetmiş olduğu çok çeşitli hizmet ve ürün sağlayan esnaflar ile bu ürünlerin satışını yaptıkları için bakkallar arasında sürtüşmelerin olduğu şer’iye sicillerine kaydedilmiştir (Bilge 2018).

Tablo 6: 17. Yüzyılda İstanbul Bakkal İşletmeleri

| Bakkal Sahibi | Lokasyon | Hitap Ettikleri Kesim | Sattıkları Ürünler |
|---------------|----------------------------------|----------------------------------|--|
| Todori | Beşiktaş (Sinan Paşa Mahallesi) | Orta hâlli Osmanlı halkı | Mercimek, nohut, bakla, pirinç, üzüm, incir, fındık, kaşkaval peyniri, tulum peyniri, soğan, zeytinyağı, revgan-ı sade (sade yağ), şehriye, bal, pekmez, sirke, tuz, sabun, mum |
| Nikola | Yeniköy (İstinye) | Orta hâlli ve üst kesime yönelik | Bakla, üzüm, incir, fındık, ceviz, kaşkaval peyniri, tulum peyniri, zeytin, soğan, sarımsak, bal, pastırma, sucuk, nişasta, uskumru, sirke, nardenk, tuz, ihlamur |
| Kostandi | Arnavutköy | Orta hâlli Osmanlı halkı | Mercimek, nohut, bakla, börülce, üzüm, fındık, kaşkaval peyniri, tulum peyniri, soğan, sarımsak, revgan-ı sade, zeytinyağı, bal, pekmez, sirke, tuz, sabun |
| Hasan Beşe | Galata (Şehsuvar Mahallesi) | Orta hâlli Osmanlı halkı | Mercimek, nohut, bakla, pirinç, üzüm, incir, fındık, badem, kaşkaval peyniri, tulum peyniri, zeytinyağı, nardenk, pekmez, tuz, sabun, şehriye, nişasta, bal, mum, çarçube kağıdı |
| Trandafilo | Kasımpaşa (Tahta Kadı Mahallesi) | Orta hâlli Osmanlı halkı | Mercimek, bakla, pirinç, üzüm, incir, fındık, kaşkaval peyniri, tulum peyniri, zeytinyağı, pekmez, sirke, tuz, sabun |
| Filo | Yeniköy (İstinye) | Orta hâlli Osmanlı halkı | Pirinç, üzüm, incir, fındık, kaşkaval peyniri, tulum peyniri, soğan, sarımsak, revgan-ı sade, zeytinyağı, pekmez, sirke, tuz |

Saray ve saray eşrafının tüketim alışkanlıkları incelendiğinde, Osmanlı başkenti İstanbul'un içerisinde saray ihtiyaçlarının her zaman öncelikli olduğu görülmektedir. İstanbul'a gelen her türlü malın iyisi ve kalitelisi önce saraya alınmış geri kalanı esnafa ve halka satılmıştır (Berkas 2005). İstanbul piyasasından sarayın ihtiyacı için mal alımı çeşitli tedarik kanalları üzerinden yapılabilmektedir. Bu kanallar; kapanlar, pazarlar, bakkallar ile bazı üreticiler ve şahısları kapsamaktadır (Sak 2006). 17. yüzyıl dönemi Osmanlı saray mutfağına bakıldığında "Matbah-ı Âmire'de" günde 60'a çeşide varan yemek sunulmuştur, kaynaklar bu tüketimin sadece hanedan ailesi değil saray ahalisi ve görevliler kapsamında tüketildiğini aktarmaktadır. 2 Mayıs 1651 tarihinde padişah için hazırlanan çilbir yemeği için 50 adet yumurta istenmesi, bu duruma örnek olarak gösterilebilir; Işın'a (2020) göre, bu miktar, padişahın sonra has oda görevlilerinin de tüketime dahil olması ile açıklanmıştır. Osmanlı arşiv kaynaklarında yiyecek ve içecek ile alakalı alım-temin belgelerinin nicelik olarak yüksek rakamlar barındırması da bu durumla açıklanabilir. Örneğin Topkapı Sarayı'nda günlük 5 bin yemek ulufe gibi merasim zamanlarında on beş bin kişiye yetecek kadar yemek yapıldığı bilinmektedir. Belgeler özel tüketimden ziyade genel tüketim ürünlerinin niceliklerini yansıtmaktadır. Padişah, vezir ve saray eşrafına padişah tarafından et tayını (genellikle koyun) verildiği bilinmektedir. Örneğin, 1574'te Mihrimâh Sultan'ın 720 tane koyun aldırıldığı kayıtlarda geçerken günlük ortalama 26 kg et tüketiminin mantıksal yordama ile tebaası kapsamında tüketildiği tahmin edilmektedir. Bu durum Evliya Çelebi'nin IV. Murad Han döneminde "İstanbul içinde bir günde 38.000 koyun boğazlanır" ifadesi ve saray eşrafı için günlük 500 koyun kesildiğini aktarımı ile uyusmaktadır. 1660 yılında 11 bin kişinin sarayda düzenli olarak yemek yediği düşünüldüğünde (Yerasimos 2002; akt. Işın) bu rakamlar daha anlamlı bir şekilde yorumlanabilmektedir.

17. yüzyılda bir koyundan 12,8 kilogram civarında et çıktığı dönem kaynaklarında bahsedilirken; İstanbul'da yaşayan ortalama bir kişinin

yıllık et tüketim miktarının 50-58 kg arasında olduğu ileri sürülmüştür. Aynı dönem içerisinde Roma'da yaşayanlar için bu sayı 38,3 kg iken 18. yüzyıl ortalarında Paris'te yaşayanların 51 ila 62 kilogram arasında yıllık et tüketimleri olduğu düşünülmektedir (Greenwood 1988; akt. Artan 2006). Kişi başına düşen yıllık et miktarının saray veya halk çevresinde yüksek sayılarla ifade edilmesi durumu (Osmanlı toplumu için) bireysel tüketimin kaynaklara yansımamasından kaynaklanabilirken, verilen ziyafetler, ağırlanan misafirler, kurum ve kişilere yapılan bağışlar (tayın hakkının bağışı, gıda gibi direkt veya dolaylı bağışlar) ve alt tebaaya yönelik tüketimlerin varlığı yüksek miktarda tüketimi açıklamakta yardımcı olmaktadır. Örneğin Ek Görsel 2'deki tasvirde görülebileceği üzere davet ve etkinliklere yoğun katılımların olduğu varsayılabilir. Söz konusu verilerde toplum ortalaması baz alındığından, dönem halkı içerisinde eşit tüketim oranlarından bahsetmek zordur. Bu durumda bireysel tüketim miktarlarında eşitsizlikler olduğu varsayılabilir. Yüzyılın başlarında Galata'daki acemi oğlanlara verilen günlük et tayının 480 gram, yeniçerilerin ise dönem içerisinde 160-190 gram günlük et tayını hakkı olması grup ve sınıflar arasındaki farklı tüketim oranlarına örnek gösterilebilmektedir (Greenwood 1988; akt. Artan 2006).

Saray halkı ile reaya arasındaki tüketim farklarından bir diğeri ise ürün çeşitliliği ve kalitesidir. Osmanlı sarayında taze/kuru meyve ve sebzelerin önemi büyüktür. 17. yüzyılın ortalarında İstanbul'da bahçelerde 50 binden fazla profesyonel bahçıvan çalıştığı düşünülmektedir (Işın 2014). Sarayın ihtiyaç duyduğu meyveler, şehir pazarlarından veya doğrudan üreticiden temin edilmekle birlikte, önemli kaynaklardan biri de hassa bahçeleri olmuştur. Saraydaki meyve ve çiçek alımlarına bakıldığında meyve ve çiçeklerin kişiler arası hediyeleşmelerde yer aldığı görülmüştür (Sak 2006; Oğuz 2018). Bu konuyla alakalı İngiliz gezgin Withers'ın aktarımı şu şekildedir; "Büyük Senyör, onun kadınları ya da saraydaki hizmetçileri yılın hiçbir mevsimi meyve sıkıntısı çekmez (...) Padişahın çok sayıda ve kente yakın bulunan kendi bahçelerinden her sabah gelenler dışında,

buraya her türlü meyve gelir ve mükemmeldir.(...) Bu meyveler satılınca, satın alanlar büyük şahsiyetlere gönderirler, çünkü olağanüstü derecede lezzetlidir ve bostancılar sepetlere o kadar mahirane yığar ki, güzelliğinden ötürü, çoğu kez daha pahalı bir hediyeden daha makbul olur” (Withers 1737; akt. Işın 2020). Hassa bahçelerden saraya alınan meyveler arasında kiraz, armut, üzüm, elma, alıç, ayva, taze kızılcık, ekşi ve tatlı nar ile taze ceviz yer almıştır (Tavernier 2005; akt. Sak 2006). Saray mutfağına alınacak olan sebze ve meyvelerin kaliteleri önem arz etmiştir. Sebze ve meyvelerin kaliteleri cins ve menşei ile belirlenmiştir. Üzüm, erik gibi ürünlerin farklı çeşitlerinin tüketilmiş olması ve 1681 yılındaki sebze alımında sakız kabağının “körpe” olanını bulmak için yoğun çaba sarf edilerek çok çeşitli alıcılardan temin edilmesi gibi örnek Osmanlı sarayındaki kişilerin ince bir damak zevki olduğuna örnek gösterilebilir (Sak 2006; Oğuz 2018). Ancak bu tutumun yalnızca saray mensuplarına özgü olduğunu söylemek güçtür. 1640 tarihli narh defterinde yer alan meyve çeşitlerine bakıldığında, altı çeşit üzüm (Razzaki üzümü, Mânend-i küb üzümü, siyah üzüm vb.), üç çeşit elma (demir elması, Sinop elması, misk elması) ve çeşitli incir türleri (lob inciri, sarıca incir, Nazilli inciri) ile benzer tüketim ürünlerinin de kaydedildiği görülmüştür (Yeşil ve Yıldız 2024). Bu sebeple tüketilen ürünün farklı türlerini ve yetiştiği yerin özellikle vurgulanması, dönemin kültürü ve tüketim anlayışı olarak kabul edilebilir.

Lüks tüketim sayılabilecek öğelere bakıldığında ise Evliya'nın hatıratlarında bir Hanım Sultan tarafından verilen bir ziyafette farklı tatlara sahip yirmi çeşit pilav olduğunu aktarmıştır. Bu pilavlardan bazılarının: narlı, safranlı, dutlu, udlu, sarımsaklı, gül sulu, köfteli, badem ve çam fıstığı ile yapıldığından bahsetmiştir (Dankoff 1990; akt. Artan 2006). Sarayda tüketilen şerbetlerde misk, amber ve meyvelerin kullanıldığı (Haydaroğlu 2003) ayrıca matbah-ı amire defterlerinde “bedel-i altın” veya “baha-i altın varak” şeklinde geçen ifadelerden bazı ürünlerin içerisinde veya süslemesinde altın kullanıldığı görülmektedir. Burada altın kullanımının gösterişten ziyade hilt-

lar teorisine⁶ yönelik sağlık veya tedavi amaçlı tüketildiği varsayılmaktadır (Artan 2006). Benzer bir şekilde 19. yüzyıl Mevlevi mutfağında da altın varaklı “kadayıf mücveri” tarifinin yer alması, altının sağlık amaçlı tüketildiği savı desteklemektedir. Sofra ve yemek takımlarında ise altın, gümüş, bakır gibi değerli madenler ve değerli taş süslemelerinden ürünler görmek mümkündür. Reaya mutfağında ise bakır kaplar kullanılmış gelir seviyesi daha iyi olan kişilerin ise gümüş ve porselen kapların kullanıldığı kaydedilmiştir (Bilgin 2015). Saray mutfağında kullanılan araç ve gereçler, günümüzde incelikli zanaat unsurları olarak sergilenebilmektedir (Bknz. Ek Görsel 3). Osmanlı elitlerinin ve yüksek mevkili kişilerin de dahil olduğu ziyafetlerde, sofralarda yeme önceliği statüye göre belirlenmiştir. Ancak bu sofralar düzenlerinde sınıfsal farklılıkların gözetildiği söylenemez⁷. Işın (2020) bu durumun Osmanlı'da sadece padişah ve ailesinin doğuştan bir statüye sahip olmasından yani geriye kalan herkesin statükolarının akışkan olmasına bağlamıştır. Bir başka deyişle, padişah ve ailesinin klasik Osmanlı sosyal tabakalaşmasının üzerinde konumlanması, geriye kalan sosyal statülerin akışkanlığını pekiştirmiştir denilebilir.

1681 yılındaki defter verilerine göre saray ihtiyaçlarının bir kısmı Deli Nikola ve Kara Hafız gibi isimlerden düzenli temin edilmekle beraber bazen de sokaktan rastgele bir şekilde alımlarda yapılmıştır (Oğuz, 2018). Bu durumun bir benzeri olarak hazır ürün siparişlerinin yapıldığı İbra-

⁶ Hıltlar Teorisi Bknz. Ahlat-ı Erbaa Mizaç Kuramı: Özellikle İslam tıbbında ve Orta Çağ tıbbında önemli yer tutan bir kavramdır. Akıl ve beden eş zamanlı hareket etmesine dayanan düşünce biçiminden şekillenmiştir. Teori, beden sağlığı olmasının belirli sıvıların (hıltların) dengede olmasına bağlı olduğunu savunur. Bu anlayış, Antik Yunan tıbbından Hipokrat, Galen ve Aristo gibi düşünürlerin öğretilerinden İslam dünyasına geçerek İbn-i Sina, Farabi, Er Razi ve İbn Rüşd gibi düşünürlerce yorumlanmıştır. Mizaç Kuramı'na göre insan bedeninde dört temel hilt / vücut sıvısı (kan, safra, balgam ve siyah safra) bulunur ve sağlık bu hıltların dengesine bağlıdır (Temizkan ve Kul 2024).

⁷ 16. yüzyılda Sinan Paşa'nın sofrasına kendi çalışanları hariç herkesi kabul ettiği aktarılmıştır: “Kendi köleleri haricinde herkesle oturabilirdi. (...) Kendi çalışanlarından olmaması kaidesiyle, sofrasına bir ahçı yamağı bile oturabilirdi” (Sanz t.y; akt. Işın 2020).

him Paşa'nın Süleymaniye'deki çarşı esnafından paça, Esmâ Sultan'ın ise çarşıdan börek sipariş etmelerinden çıkartılabilmektedir. Büyük şenlik ve ziyafetlerde de esnaf ve loncalardan sofrata kiraladığı, pişirme aletlerinin vakfedildiği, saraya sunulan hediyeler arasında mutfak araç gereçlerinin olduğu bilinmektedir (Koçu 2016). 17. yüzyılda Kont Marsigli'nin yeniçerilerin günlük tüketimleri hakkındaki gözlemlerinin, günümüze uyarlanmış ve tablolaştırılmış hâli şu şekildedir (Murphey 1989; akt. Artan 2006):

Tablo 5'te aktarılan tayın, dönemin tüketim anlayışını yansıtmaktadır; ekmek, koyun eti, tereyağı ve pirinç, 17. yüzyıl İstanbul'unda hem saray hem de halk mutfağında en çok tüketilen ürünler arasında yer almıştır (Yerasimos 2011). Erkan-ı erbaaya ve sınıf tasniflerine göre yeniçeriler toplumsal olarak yöneticiler ile yönetilenler arasında, reyanın üzerinde bir konumda yer almışlardır. Günlük tayınları incelendiğinde, nitelik açısından dönemin tüketim alışkanlıklarını yansıttıkları, yani hem üst sınıf hem de halk mutfaklarında sıklıkla tüketilen ürünleri tükettikleri görülmektedir; nicelik açısından ise toplumun belirli kesimlerinden daha üstün bir konumda buldukları söylenebilir. 1634 yılında yeniçerilerin sofrasında yemek yeme şansı bulan Sir Henry Blount, bu ziyafetlerde askerlere bol miktarda peksimet, pirinç, kuru et, koyun eti ve sade yağ verildiğini, kendisinin birçok defa sofralarına çağrıldığını ve "onlarla bol ve güzel yemekler" yediğini aktarmaktadır (Blount 1636; akt. Işın 2020). Blount'un gözlemleri, Kont Marsigli'nin yeniçerilerin günlük tüketimleri hakkındaki kayıtlarıyla da uyum göstermektedir. Koyun eti, her dönemde pahalı ve lüks bir

ürün olarak öne çıkmış; 1640 yılında satış fiyatı 9 akçe olarak belirlenmiş, lokantalarda ise koyun yahnisinin fiyatı 18 akçe olarak satılmıştır (Yeşil ve Yıldız 2024). Fakir halkın daha çok uygun fiyatlı koyun sakatatlarını tercih ettiği (Yerasimos 2011), buna karşılık yeniçerilerin günlük tayınlarında koyun etine düzenli biçimde erişebildiği görülmektedir. 17. yüzyılda İstanbul'da yaşayan ortalama bir vatandaşın yıllık et tüketiminin 50–58 kg arasında olduğu (Greenwood 1988; akt. Artan 2006) dikkate alındığında ve tablo 5'teki veriler üzerinden yapılan hesaplamayla bir yeniçerinin yıllık koyun eti tüketiminin yaklaşık 70 kg olduğu anlaşılmaktadır. Bu durum dönemde yeniçerilerin, halkın ortalamasından 12–20 kg daha fazla et tükettiğini göstermekte ve bu tüketim sosyal sınıflar arasındaki belirgin farkın somut bir göstergesi olarak değerlendirilebilir.

SONUÇ

Evliya Çelebi'nin Seyahatnâme adlı eseri, 17. yüzyıl Osmanlı toplumunun gündelik yaşamına, sosyolojik yapısına ve folklorik unsurlarına dair önemli veriler sunmaktadır. Yazarın saray çevresi ve halk tabakalarıyla olan yakın ilişkisi, gözlemlerine hem merkez hem de taşra düzeyinde geniş bir perspektif kazandırmıştır. Seyahatnâme'de yer alan yemek, sofrata, alışveriş ve kamusal mekân betimlemeleri, dönemin sosyal yapısını anlamak açısından yalnızca kültürel değil, aynı zamanda ekonomik ve sınıfsal bir analiz imkânı da sağlamaktadır. Bu anlatımlar, dönemin arşiv belgeleri, narh defterleri, imaret ve vakfiye kayıtları gibi diğer tarihsel kaynaklarla karşılaştırıldığında, 17. yüzyıl İstanbul'unun çok katmanlı toplumsal yapısına dair zengin bir veri seti ortaya koymaktadır. Osmanlı toplumun-

Tablo 5: 17. Yüzyılda Bir Yeniçerinin Günlük Yemek Tayını

| Gıda Maddesi | Miktar (Dirhem) | Miktar (Gram) |
|--------------|-----------------|---------------|
| Ekmek | 100 dirhem | 832 g |
| Peksimet | 50 dirhem | 160 g |
| Koyun Eti | 60 dirhem | 192 g |
| Tereyağı | 25 dirhem | 80 g |
| Pirinç | 50 dirhem | 160 g |

da sınıf ayrımlarının belirgin olduğu görülmele birlikte, bu ayrımlar Avrupa'daki katı hiyerarşiler kadar keskin değildir. Devlet sistemi içinde temel olarak "âyan" (yönetenler) ve "reaya" (yönetilenler) ayrımı yapılmıştır. Âyan sınıfı kendi içinde farklı unvan ve statülere sahipken, reaya din, mezhep, meslek grupları ve medeni durum temelinde "millet sistemi" çerçevesinde sınıflandırılmıştır. Bu sınıflandırma grubu da sosyal tabakalaşma modeli ile uyum göstermektedir. Han, hamam, kervansaray ve imarethanelerde dahi bu ayrımların etkisi gözlemlenir: Zengin tüccarlar, beyler ve devlet görevlileri hizmetlerde öncelik kazanırken, yoksul kesimler genellikle hizmet sıralamasında sonlarda yer almıştır. Buna karşın, Osmanlı toplumunda sınıfsal sınırlar tamamen geçirimsiz değildir; toplumsal hareketlilik, vakıf sistemi, lonca örgütlenmesi ve üretim-tüketim ilişkileri yoluyla kısmen mümkün olmuştur. Üretim ve tüketim anlayışına bakıldığında, 17. yüzyılda Osmanlı toplumunda zengin ve fakir kesimler arasındaki farklar, gıdanın niteliği, temin biçimi ve tüketim mekânları üzerinden belirginleşmiştir. Mesire alanları, kahvehaneler, bozahaneler ve imarethaneler gibi kamusal mekânlar toplumun farklı sınıflarını bir araya getirir de erişim koşulları ve kullanım biçimleri sınıfsal ayrımları yansıtmıştır. Örneğin Beşiktaş Bostanları gibi bazı mesire yerleri üst tabakalara özgü iken, halkın tercih ettiği alanlar daha sade ve ulaşılabilir nitelikteydi. IV. Murad döneminde getirilen kahve, tütün ve içki yasakları, Evliya Çelebi'nin kahvehaneler ve içki kültürüne dair gözlemlerinde açık biçimde izlenmektedir. Bu mekânlar, toplumsal ilişkilerin kurulduğu, bilgi ve söylentilerin dolaştığı kamusal alanlar olarak yeni bir sosyal düzenin de habercisidir. Araştırmanın bulguları, Osmanlı mutfağında toplumsal sınıf farklılıklarının esasen ürünlerin niteliği, temin biçimi ve tüketim pratikleri üzerinden belirlendiğini ortaya koymaktadır. Halk, saray ve elit sofralarında et, balık, pilav, şerbet ve sakatat gibi benzer ürünler yer alsa da üst sınıflar bu ürünleri misk, amber, safran gibi nadir ve pahalı malzemelerle zenginleştirerek farklı bir sofraya kültürü yaratmışlardır. Yeniçerilerin tayınları incelendiğinde, halk mutfağının tüketim alışkanlıklarını yansıttığı, ancak nicelik bakımından ortalamanın

üzerinde bir tüketime sahip oldukları görülmektedir. Bu durum, yeniçerileri alt ve üst mutfak pratikleri arasında konumlanan bir "ara mutfak" kültürü içinde değerlendirmeyi mümkün kılar. Öte yandan, sakatat yemeklerinin hem alt sınıflarda yaygın biçimde tüketilmesi hem de paşalar ve sultanlar tarafından saray dışından özellikle sipariş edilmesi, gıdanın Osmanlı toplumunda sınıflar arası geçişken bir sembol olduğunu göstermektedir. Ayrıca, tazelik, kalite ve temin yeri gibi unsurların özellikle elit kesim için lezzet ve prestij göstergesine dönüşmesi, dönemin gastronomik hiyerarşisini açık biçimde yansıtmaktadır. Bu durum, yemeğin hem estetik hem de sembolik bir değer taşıdığını; toplumsal aidiyetin ve statünün sofrada görünür hale geldiğini ortaya koymaktadır. Meyve ve çiçek gibi ürünlerin armağan olarak kişiler arasında yer alması ise, gastronomik unsurların sembolik anlamlar kazandığının bir başka göstergesidir. Saray mutfağının ihtiyaçlarının önemli bir bölümünün halk çarşıları ve pazarlarından karşılanabilmesi, Osmanlı elitinin gıda temininde çağdaş Avrupalı kraliyetlere kıyasla daha pragmatik ve topluma entegre bir yaklaşım benimsediğini göstermektedir. Bu yönüyle Osmanlı saray mutfağı, halkla tamamen kopuk bir yapı sergilememiş; temel ürünlerin tedarikinde ortak kaynakları kullanarak hem ekonomik hem de kültürel bir denge kurmuştur. Osmanlı saray mutfağını Batılı örneklerinden ayıran bir diğer özellik ise, yemek tüketim pratiklerinde tebaanın da göz önünde bulundurulmasıdır. Ayrıca, üst düzey mevkilerde bulunan bazı kişilerin, meslek veya statü farkı gözetmeksizin konuklarını sofralarına kabul etmeleri, Osmanlı sofralarındaki sınıfsal farklılıklara rağmen toplumsal kapsayıcılığın dikkat çekici bir göstergesi olarak değerlendirilebilir. Böylece 17. yüzyıl Osmanlı mutfak kültürü, sınıfsal ayrımları yalnızca tüketim miktarı veya lüks düzeyiyle değil, aynı zamanda temin biçimleri ve toplumsal paylaşım ağlarıyla tanımlayan özgün bir model oluşturmuştur. Çalışmanın metodolojik çerçevesi, Seyahatnâme'nin ilgili bölümlerinin nitel içerik analiziyle incelenmesi ve elde edilen bulguların arşiv verileriyle karşılaştırılmasına dayanmaktadır. Bu yaklaşım, Evliya Çelebi'nin betimlemelerinin tarihsel bağlamla ne ölçüde örtüştüğünü

göstermiştir. Ancak çalışmanın bazı sınırlılıkları da göz önünde bulundurulmalıdır. Çelebi'nin saray çevresine olan yakınlığı, metinlerinde belirli bir ideolojik ton oluşturmuş olabilir; dolayısıyla anlatılarının tamamının nesnel tarihsel gerçekliği yansıttığını varsaymak mümkün değildir. Ayrıca eserin kronolojik kaymaları, yorumlarda dikkatli bir kaynak özverisini gerektirmektedir. Çalışma, bu nedenle Evliya'nın gözlemlerini doğrudan veri olarak değil, diğer belgelerle birlikte çok katmanlı bir anlam çözümlemesinin parçası olarak değerlendirmiştir. Bu araştırmanın en önemli sonucu, Evliya Çelebi'nin anlatımlarında Osmanlı yemek kültürünün yalnızca bir mutfak tarihi meselesi değil; aynı zamanda toplumsal aidiyet, statü ve kimlik inşasının bir göstergesi olduğunun ortaya konmasıdır. Yemek, 17. yüzyıl Osmanlı toplumunda hem bedensel bir ihtiyaç hem de sembolik bir güç ifadesi olarak işlev görmüştür. Sofra düzeni, gıda temini, pişirme teknikleri ve tüketim mekânları; bireyin toplumsal konumunu ve ait olduğu sınıfı görünür kılmıştır. Böylece yemek kültürü, Osmanlı toplumunda sosyal tabakalaşmanın, ekonomik ilişkilerin ve kültürel temsillerin keşişiminde merkezi bir yer edinmiştir. Gelecek çalışmalar için, 18. yüzyıldan itibaren Osmanlı mutfak kültüründe Batılılaşma etkileriyle ortaya çıkan dönüşümlerin, özellikle tüketim alışkanlıkları, yeni ürünlerin piyasaya girişi ve toplumsal cinsiyet rolleri üzerinden incelenmesi önerilmektedir. Ayrıca narh defterlerinin nicel analizleriyle sınıfsal fiyat farklarının somutlaştırılması; kadınların mutfak içi üretken rolleri, gayrimüslim toplulukların beslenme pratikleri ve taşra kentlerindeki gıda ağlarının karşılaştırılması olarak ele alınması, Osmanlı gastronomi tarihinin daha bütüncül biçimde anlaşılmasına katkı sağlayacaktır. Sonuç olarak, Evliya Çelebi'nin gözlemlerinden ve dönemin arşiv belgelerinden hareketle, 17. yüzyıl İstanbul mutfağı toplumsal tabakalaşmanın hem aynası hem de taşıyıcısı olarak karşımıza çıkmaktadır. Osmanlı mutfak kültürü, sınıf, mekân ve kimlik arasında dinamik bir ilişki kurmuş; yemek, bu toplumda hem maddi bir gereksinim hem de kültürel bir temsil biçimi olarak sosyal yapının temel göstergelerinden biri haline gelmiştir.

Teşekkür

Gastronomi Araştırmacılığı ve Yazarlığı dersi kapsamında bu çalışmanın hazırlanması sürecinde desteklerini esirgemeyen hocam Doç. Dr. Ebru Zencir Çiftçi'ye teşekkürlerimi sunarım. Kendisi, sağladığı değerli bilgiler ve yönlendirmeleriyle bu araştırmanın daha derinlemesine bir şekilde gerçekleştirilmesine katkıda bulunmuştur. Ayrıca, çalışmaya sağladığı moral ve motivasyonla bu süreçte bana büyük destek olmuştur.

KAYNAKÇA

- Ağdemir, Z. (2017). Vergi, Sınıf ve İsyân: 16.-18. Yüzyıllarda İngiltere, Fransa ve Osmanlı İmparatorluğu'nda Vergi İsyânları (*Yayımlanmamış Doktora Tezi*). Ankara Üniversitesi.
- Ak, F. K., & Dündar, A. (2020). Evliya Çelebi'nin Diliyle Yaşadığı Dönemdeki Padişahların Tasvirleri, *Electronic Turkish Studies*, 15(8): 1-25.
- Artan, T. (2006). Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri, *Yemek ve Kültür*, 7: 80-81.
- Aydemir, M. (2021). Ahi Şecerenâmeleri ve Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yer Alan Esnaf Meslek Listeleri Üzerine Bir Araştırma, *Ahi Evran Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 5: 34-53.
- Bal, H. (2016). Nitel Araştırma Yöntem ve Teknikleri: Uygulamalı-Örneklilik. Sentez Yayıncılık.
- Baltacı, A. (2019). Nitel Araştırma Süreci: Nitel Bir Araştırma Nasıl Yapılır? *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(2): 368-388.
- Baş, T., & Akturan, U. (2013). Nitel Araştırma Yöntemleri (2. Baskı). Seçkin Yayınevi.
- Bayartan, M. (2008). Osmanlı Şehirlerinde Vakıflar ve Vakıf Sisteminin Şehre Kattığı Değerler, *Osmanlı Bilimi Araştırmaları*, 10(1): 158-175.
- Berksan, F. E. (2005). Matbah-ı Âmire (Saray Mutfağı)(1703-1730). (*Basılmamış Doktora Tezi*). İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Fakültesi.
- Bilge, S. M. (2018). Osmanlı İstanbulu'nda Bakkal Esnafı: Fetihden 20. yüzyıla İstanbul Esnaf ve Sosyal Hayat Tarihine Bir Katkı, *Uluslararası Osmanlı İstanbul'u Sempozyumu-V*, 19-21 Mayıs 2017.
- Bilgin, A. (2015). XVII. Yüzyılın Ortalarında İstanbul'daki Gıda Esnafı. Antik Çağ'dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi, <https://istanbultarihi.ist/114-xvii-yuzyilin-ortalarda-istanbuldaki-gida-esnafı> (07.10.2025).
- Budak, N. K. (2011). Evliyâ Çelebi ve Eremya Çelebi'ye Göre XVII. Yüzyıl İstanbul Hayatı (*Yüksek lisans tezi*). İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Çelebi, E. (2008). *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnâmesi: İstanbul* (1. Cilt, 1. Kitap) (S. Koz, Editör; S. A. Kahraman ve Y. Dağlı, Çev., 5. Baskı). Yapı Kredi Yayınları.

Evliya Çelebi Güzünde 17. Yüzyıl İstanbul Mutfağı: Toplumsal Sınıf Üzerinden bir İnceleme

- Çelebi, E. (2008). *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnâmesi: İstanbul* (1. Cilt, 2. Kitap) (S. Koz, Editör; S. A. Kahraman ve Y. Dağlı, Çev., 5. Baskı). Yapı Kredi Yayınları.
- Dankoff, R. ve Günay, M. (2008). *Seyyah-ı Âlem: Evliya Çelebi'nin Dünyaya Bakışı*. Yapı Kredi Yayınları.
- Dankoff, R. ve Kim, S. (2010). *An Ottoman Traveller: Selections from the Book of Travels of Evliya Çelebi*. Eland Publishing.
- Divitçioğlu, S. (2010). *Asya Üretim Tarzı ve Osmanlı Toplumunu: Marksist Üretim Tarzı Kavramı*. Türkiye İş Bankası Yayınları.
- Erdoğan, M. (2022). Osmanlı toplumsal tabakalaşma sistemi ve bu sistemin ondokuzuncu yüzyıl anayasal gelişmelerine etkisi, *Adalet Dergisi*, 69: 133–174. <https://doi.org/10.57083/adaletdergisi.1217764> (Erişim tarihi: 04. 02. 2026)
- Feyiz, F. (2021). Osmanlı şehir mekânlarına bir örnek: Bozahaneler, *Uluslararası Ekonomi Siyaset İnsan ve Toplum Bilimleri Dergisi*, 4(1): 1–9. <https://dergipark.org.tr/en/pub/ijephss/issue//782665> (Erişim tarihi: 04. 02. 2026)
- Gürbıyık, C. (2019). İmaret mutfağı. İçinde: N. Kozak (Editör), *Türkiye Turizm Ansiklopedisi*, Erişim adresi: <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/imaret-mutfagi> (Erişim tarihi: 07.10.2025)
- Haydaroğlu, İ. (2003). Osmanlı saray mutfağından notlar, *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 22(34): 1–10.
- Hoşgör Büke, S. (2016). Bakkal terekeleri ışığında İstanbullu mutfağına bir bakış, *Kebikeç: İnsan Bilimleri İçin Kaynak Araştırmalı Dergisi*, 42: 50–72.
- Işın, P. M. (2014). *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*. Kitap Yayınevi.
- Işın, P. M. (2020). *Bereketli İmparatorluk: Osmanlı Mutfağı Tarihi* (A. F. Yıldırım, Çev.). VakıfBank Kültür Yayınları.
- İklil, S. (2015). Osmanlı İstanbul'unda toplumsal tabakalaşma, Antik Çağ'dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi. <https://istanbultarihi.ist/101-osmanli-istanbulunda-toplumsal-tabakalasma> (Erişim tarihi: 07.10.2025).
- İnalçık, H. (1977). Centralization and decentralization in Ottoman administration. İçinde: N. R. Keddie ve B. D. Baron (Editörler), *Studies in Eighteenth Century Islamic History*. Southern Illinois University Press.
- Karpat, K. (1999). Etnik kimlik ve ulus devletlerin oluşumu, *Osmanlı Ansiklopedisi*, 2: 17–34.
- Koçu, R. E. (2016). *Tarihte İstanbul Esnafı* (3. Baskı). Doğan Kitap Yayıncılık.
- Koyuncu, A. (2004). Osmanlı kimliği üzerine bazı düşünceler, *Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları (HÜTAD)*, 1: 203–212.
- Kozak, N. (2022). Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nde yemek kültürü (yorumlar ve sistematik dizin), *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 33(2): 155–160. <https://doi.org/10.17123/atad.1186731> (Erişim tarihi: 04. 02. 2026)
- Kuran, T. (Editör). (2010). *Mahkeme Kayıtları Işığında 17. Yüzyıl İstanbul'unda Sosyo-Ekonomik Yaşam* (Cilt 1: *Esnaf ve loncalar, Hristiyan ve Yahudi cemaat işleri, yabancılar*). İstanbul: Türkiye İş Bankası Yayınları.
- Oğuz, G. (2018). 17. yüzyılın son çeyreğinde Osmanlı saray mutfağına bir aylık sebze ve meyve alımı, *Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi*, 5(18): 341–372.
- Öz, M. (1999). Klasik dönem siyasi düşüncesi: Tarihî temeller ve ana ilkeler, *İslami Araştırmalar*, 22(1)
- Özdemir, F. (2020). Evliya Çelebi'ye Göre Taşra Âyanları (*Yayımlanmamış yüksek lisans tezi*). Pamukkale Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Öztürk, S. (2005). Osmanlı İmparatorluğu'nda kamusal alanın dinamikleri, *Gazi Üniversitesi İletişim Fakültesi Dergisi*, 21: 95–124.
- Sak, İ. (2006). Osmanlı sarayının iki aylık meyve ve çiçek masrafı, *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 25(40): 141–176.
- Sarıcaoğlu, F. (2012). Tarihi kaynaklar ve belgeler: Evliya Çelebi Seyahatname'sinin kaynakları: Türkçe tarihler. İçinde: H. T. Karateke ve H. Aynur (Editörler), *Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nin Yazılı Kaynakları*. Türk Tarih Kurumu.
- Selçuk, O. İ. (2015). Devletle toplumun buluşma yeri: Bursa'da bozacılığa dair bir inceleme. İçinde: A. Singer (Editör), *Haydi Sofraya! Mutfak Penceresinden Osmanlı Tarihi* (ss. 31–53). Kitap Yayınevi.
- Singer, A. (Editör). (2015). *Haydi Sofraya: Mutfak Penceresinden Osmanlı Tarihi*. Kitap Yayınevi.
- Sunar, L. (2018a). *Sosyal Tabakalaşma: Kavramlar, Kuramlar ve Temel Meseleler*. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Sunar, L. (2018b). *Türkiye'de Toplumsal Tabakalaşma ve Eşitsizlik*. Matbu Kitap; Nobel Akademik Yayıncılık.
- Temizkan, S. P. ve Kul, H. (2024). İbn Sina tababet geleneğinde yemek reçetelerinin önemi; mizaçlara yönelik reçete uygulamaları, *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 7(4): 1194–1230.
- Tezcan, N. (2012). Kurmacanın gücü: Alıntı mı, yanılı mı, kurmaca mı? İçinde: H. T. Karateke ve H. Aynur (Editörler), *Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nin Yazılı Kaynakları*. Türk Tarih Kurumu.
- Türkdoğan, O. (1978). Türk toplumunda sosyal tabakalaşma ve sosyal hareketlilik, *Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 3(1-2): 1–20.
- Uzun, İ. (2008). Kamusal Mekan – Tüketim Olgusu Etkileşiminin İzmir'deki Alışveriş Merkezleri Bağlamında Değerlendirilmesi (*Yayımlanmamış doktora tezi*). Dokuz Eylül Üniversitesi, FBE, İzmir.
- Yerasimos, M. (2011). *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü: Yorumlar ve Sistematik Dizin*. Kitap Yayınevi.
- Yeşil, S. Ç. ve Yıldız, S. (2024). 17. yüzyıl İstanbul mutfağına 1640 tarihli narh defterinden bir bakış (A look at the 17th Century Istanbul cuisine from the narh book dated 1640), *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 12(1): 456–476.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2013). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemi* (9. Baskı). Seçkin Yayınevi.
- Yıldırım, K. (2015). Türkiye'de sınıflara tarihsel bir bakış: Devlet, ekonomi ve sosyal sınıflar. İçinde: *Türkiye'de Toplumsal Tabakalaşma ve Eşitsizlik*. Ankara: Matbu Kitap.
- Yılmaz, C. (Editör). (2012). *Evliya Çelebi Atlası*. MEDAM Yayınları No: 2. Mahya Yayıncılık.

Görseller

Görsel 1: İstanbul Tarihi. (2025). İstanbullu Müslim ve Gayrimüslimler (I. Ahmed Albümü, TSMK, nr. B. 408). İstanbul Tarihi. Erişim adresi: <https://istanbultarihi.ist/101-osmanli-istanbulunda-toplumsal-tabakalasma> (Erişim 26.02.2025).

Ek Görsel 1: Doğu Batı Yayınları. (t.y.). Esnaf Alayı. Doğu Batı Yayınları. Erişim adresi: <https://www.dogubati.com/esnaf-alayi> (Erişim 26.02.2025).



Ek Görsel 1: 1720 Şenliğinde Osmanlı Köylüsü ve Esnaf Alayı Tasviri

Kaynak: Surnâme-i Vehbî

Ek Görsel 2: İstanbul Tarihi. (2025). Payitaht İstanbul'da Osmanlı Merasimleri. İstanbul Tarihi. Erişim adresi: <https://istanbultarihi.ist/91-payitaht-istanbulda-osmanli-merasimleri> (Erişim 26.02.2025).

Ek Görsel 3: Türkiye Turizm. (2025). Topkapı Sarayı'nın Klasik Dönem Mutfaklar Bölümü Ziyarete Açıldı. Türkiye Turizm. Erişim adresi: <https://www.turkiyeturizm.com/topkapi-sarayinin-klasik-donem-mutfaklar-bolumu-ziyarete-acildi-74708h.htm> (Erişim 26.02.2025).



Ek Görsel 2: Sadrazam Konağında İftar Daveti

Kaynak: Jouannin (t.y)



Ek Görsel 3: Topkapı Sarayı'nda Sergilenen Osmanlı Sofra Ge-reçleri

Kaynak: Türkiye Turizm 2024

Evliya Çelebi Gözünde 17. Yüzyıl İstanbul Mutfağı: Toplumsal Sınıf Üzerinden bir İnceleme



Bedirhan AYTEN

Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünden mezun oldu (2023). Yüksek lisans eğitimine Anadolu Üniversitesi'nde Lisansüstü Eğitim Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde devam etmekte. Temel çalışma alanı/ları mutfak tarihi, kültür, mutfak sosyolojisi, Osmanlı mutfak kültürü.