



Nazife Gürhan

Doç. Dr., Batman Üniversitesi/İslami İlimler Fakültesi, Batman/Türkiye
Assoc. Prof. Dr., Batman University/Faculty of Islamic Sciences, Batman/Türkiye



eposta: ngurhan71@gmail.com



<https://orcid.org/0000-0001-7590-0095>



RorID: <https://ror.org/050ed7z50>

Atıf/Citation: Gürhan, Nazife. 2025. Osmanlı Taşra Mutfağı: 18. Yüzyıl Diyarbekir Mutfağına Sosyolojik Bir Bakış. *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, Özel Sayı - Yemek, 150-170.

<https://doi.org/10.33692/avrasyad.1699365>

Makale Bilgisi / Article Information

Yayın Türü / Publication Type:	Araştırma Makalesi/Research Article
Geliş Tarihi /Received:	14.05.2025
Kabul Tarihi/Accepted:	02.07.2025
Yayın Tarihi/Published:	15.10.2025

OSMANLI TAŞRA MUTFAĞI: 18. YÜZYIL DİYARBEKİR MUTFAĞINA SOSYOLOJİK BİR BAKIŞ

Öz

Şeriye sicilleri, Osmanlı toplumunun gündelik yaşamına, ekonomik faaliyetlerine ve tüketim alışkanlıklarına dair önemli veriler sunan kaynaklar arasında yer almaktadır. Kadı sicilleri olarak da adlandırılan bu kaynak seti, dönemin mutfak kültürü ve beslenme pratikleri hakkında somut veriler sunarak, hangi gıda maddelerinin tüketildiği, mutfaklarda hangi malzemelerin kullanıldığı ve toplumsal sınıflar arasındaki beslenme farklılıkları gibi konulara ışık tutmaktadır. Bu çalışma Osmanlı toplumundaki yemek kültürünü dönemin Diyarbekir şer'iyye sicillerinde bulunan tereke kayıtları üzerinden incelemektedir. Ayrıca sınıf, cinsiyet ve dini kimlik gibi değişkenlere bağlı olarak dönemin mutfak pratiklerindeki farklılaşmaların açığa çıkarılması çalışmanın odaklandığı konular arasındadır. Çalışmanın temel amacı ise 18. yüzyılın ikinci yarısında Diyarbekir'de yaşayan bireylerin tereke kayıtlarını inceleyerek Osmanlı toplumundaki yemek kültürü ve beslenme alışkanlıklarını ortaya koymaktır. Başka bir deyişle, Osmanlı hakimiyeti altındaki Diyarbekir'de yaşamış bireylerin mutfak ve yemek pratiklerini analiz etmek ve bu çerçevede Osmanlı mutfağına dair sosyolojik bir değerlendirme sunmaktır. Tarihsel sosyoloji yaklaşımıyla gerçekleştirilen bu araştırmanın temel kaynağı dönemin Amid mahkemesinde tutulan 3757 numaralı şer'iyye sicili defteridir. Çalışma kapsamında, farklı toplumsal sınıflardan, cinsiyetlerden ve dini gruplardan bireylere ait miras kayıtları (terekeler) incelenerek, sahip oldukları mutfak eşyaları ve besin maddeleri üzerinden dönemin mutfak kültürü analiz edilmiştir. Çalışmada Osmanlı toplumunda gündelik yaşamın önemli bir parçası olan yemek ve mutfak pratiklerinin toplumsal yapıdaki sınıf, cinsiyet ve dini kimlik gibi temel değişkenlerin etkisiyle şekillendiği ve farklılaştığı görülmüştür.

Anahtar Kelimeler: Osmanlı, yemek, kültür, şer'iyye sicili, tarihsel sosyoloji





OTTOMAN PROVINCIAL CUISINE: A SOCIOLOGICAL PERSPECTIVE ON THE 18TH-CENTURY DIYARBEKİR KITCHEN

Abstract

Sharia registers are among the sources that provide important data on the daily life, economic activities and consumption habits of Ottoman society. This set of sources, also known as kadi registers, provides concrete data on the culinary culture and dietary practices of the period, shedding light on issues such as which foodstuffs were consumed, which ingredients were used in the kitchens, and dietary differences between social classes. This study examines the food culture in Ottoman society through probate records found in Diyarbekir shar'iyye registers of the period. The study also focuses on revealing the differences in the culinary practices of the period depending on variables such as class, gender and religious identity. The main aim of the study is to reveal the food culture and eating habits of Ottoman society by analyzing the probate records of individuals living in Diyarbekir in the second half of the 18th century. In other words, to analyze the culinary and food practices of individuals living in Diyarbekir under Ottoman rule and to present a sociological evaluation of Ottoman cuisine within this framework. The main source of this research, which was conducted with a historical sociology approach, is the Shar'iyye Registry Book No. 3757 kept in the Amid court of the period. Within the scope of the study, the inheritance records (terekeler) of individuals from different social classes, genders and religious groups were examined and the culinary culture of the period was analyzed through the kitchen utensils and foodstuffs they owned. The study shows that food and culinary practices, which were an important part of daily life in Ottoman society, were shaped and differentiated under the influence of basic variables such as class, gender and religious identity in the social structure.

Keywords: Ottoman, food, culture, shar'iyye registry, historical sociology.

Giriş

Yemek, insan yaşamının en temel gereksinimlerinden biri olarak doğumdan ölüme kadar bireyin hayatında merkezi bir rol oynamaktadır. Aynı zamanda yemek kültürü, toplumsal yapılar, sınıfsal konumlar ve inanç sistemleri çerçevesinde şekillenen ve toplumsal farklılaşma ve ayrışmanın en açık biçimde izlenebildiği alanlardan biridir. Beardsworth ve Keil (2012: 92), toplumsal farklılaşmayı anlamada sınıf, yaş, toplumsal cinsiyet ve etnisitenin temel belirleyici faktörler olduğunu belirtmektedir. Bu bağlamda yeme-içme pratiklerinin toplumsal farklılıkları yansıtan bir gösterge olarak görülebileceğini ifade eder. Akarçay da benzer şekilde (2016: 101-102), gıda tüketim harcamalarının çok boyutlu yönüne vurgu yaparak coğrafi dağılım, kırsal ve kentsel yerleşim, kültürel ve dinsel farklılıklar, eğitim ve gelir düzeyi, bireysel gereksinimler ve tercihlere göre farklılaştığını belirtmektedir.

Douglas (1972: 61), yemeğin gündelik yaşamda belirli kültürel kodlara sahip olduğunu vurgulayarak bu kodların toplumsal ilişki örüntüleri içerisinde gömülü biçimde varlık





gösterdiğini belirtir. Ona göre yemek, yalnızca biyolojik bir zorunluluk değil, aynı zamanda toplumsal gerçekliklerle de yakından ilişkilidir. Yemek pratikleri, içerdiği simgesel kodlar ve iletiler aracılığıyla toplumsal sınırların çizilmesine, bu sınırlara dâhil edilme ya da dışlanma süreçlerinin inşa edilmesine hizmet eder. Bu bağlamda yemek, toplumsal hiyerarşilerin katmanlarını yansıtan ve farklı derecelerde ayrışmaları mümkün kılan bir göstergeler bütünü olarak değerlendirilebilir.

Yemek ve yemek yeme sosyolojisinin en temel odağının hazırlama ve tüketim süreci olduğunu belirten Goody' e (2013: 94) göre tüketim aşaması mutfak farklılaşmasını içerir. Yani yemek yiyen bireylerin toplanması, pişirilen yemeğin servis edilmesi, yemeğin yenmesi, masanın temizlenmesi, yemek zamanları (günlük yemekler, ziyafet ve oruç), yemeğin yapısı, yeme usulleri (kutsallaştırma, sofrada adabı vs.), yeme teknolojisi (masa, kap vs.), yemek yiyen grupların özellikleri gibi pek çok değişken yemek üzerinden toplumsal farklılaşmaları belirginleştirmektedir (Goody, 2013: 67-68).

Farklı kültürlerden etkilenecek oluşan Osmanlı mutfak, imparatorluğun geniş coğrafyasındaki ürünleri kullanarak zengin ve kompozit bir yapıya sahip olmuştur. Bu bağlamda Osmanlı mutfak geleneğini anlamaya çalışmak, aynı zamanda Osmanlı İmparatorluğu'nun sosyal, ekonomik, kültürel ve siyasal yapısını daha iyi analiz etmemizi sağlar (Bilgin ve Can, 2024: 15-16). Bu çalışma 18. yüzyılın ikinci yarısının son çeyreğinde 1788 (H.1202) yılında Diyarbakir'de yaşamış bireylerin tüketim kalıpları hakkında bilgiler veren tereke kayıtlarına dayanarak Osmanlı toplumundaki yemek kültürü ve beslenme alışkanlıklarını ortaya çıkarmaya, sınıf, cinsiyet ve dini kimlik gibi değişkenlere bağlı olarak yemek ve mutfak pratiklerinde bir farklılaşma olup olmadığını anlamaya çalışmaktadır.

Osmanlı mutfak ve yemek kültürüne dair yapılmış sınırlı çalışmalara bakıldığında daha çok saray mutfakıyla ilgili olduğu görülmektedir. Dolayısıyla şer'îye sicilleri üzerinden yapılan bu çalışmanın Osmanlı mutfak kültürünün yalnızca saray mutfak veya elit kesimlerle sınırlı olmadığını, geniş halk kitlelerinin beslenme alışkanlıklarını da yansıttığını göstermesi bakımından özgün bir çalışma olduğu söylenebilir. Çalışmanın amacı Osmanlı hakimiyeti altındaki Diyarbakir eyaletinde yaşayan bireylerin mutfak ve yemek pratiklerini analiz etmek ve bu çerçevede daha genel anlamda merkez uzak taşrada yer alan bir eyalet merkezinin mutfakına dair sosyolojik bir değerlendirme sunmaktır.

Günümüzde yaşayan toplumların yemek kültürleri hakkında sosyolojik bir perspektifle inceleme yapmak mümkünken bundan 237 yıl önce yaşamış bir toplumun yemek kültürü hakkında net bilgiler sunmak çoğu zaman güçtür. Bununla birlikte Osmanlı toplumuna ait tarihsel kaynaklar arasında yer alan ve bireylerin ölümünden sonra geriye bıraktıkları mal varlıklarını kayda geçiren "tereke defterleri", dönemin mutfak ve yemek kültürünü anlamaya yönelik önemli veriler sunabilir. Bu belgeler aracılığıyla, yalnızca tüketilen gıda maddeleri değil, aynı zamanda terekelerde yer alan mutfak araç ve gereçleri





Osmanlı Taşra Mutfağı: 18. Yüzyıl Diyarbekir Mutfağına Sosyolojik Bir Bakış

üzerinden dönemin yemek pratikleri hakkında dolaylı bilgiler elde etmek mümkündür. Bu çalışmada Diyarbekir'in araştırma alanı olarak seçilmesinin temel nedeni, Osmanlı taşrasında bir eyalet merkezi olmasının yanı sıra, çok dinli ve çok etnili yapısıyla farklı kültürel grupların bir arada yaşamasına imkân tanıyan sosyo-kültürel bir yapıya sahip olmasıdır.

Osmanlı hukuk sisteminde kadı ve katip(ler) tarafından yapılan yargılama işlemini kayıtlarını barındıran şer'iyye sicili defterleri, sosyal tarih ile ilgilenen araştırmacıların en çok başvurduğu kaynaktır. Dolayısıyla şer'iyye sicilleri sadece hukuki bir metin değil dönemin sosyal hayatına dair önemli ipuçları sunan belgelerdir. Şer'iyye sicilleri miras kayıtlarının yanı sıra mülk alım-satımı, vâsi ya da kayyum tayini, evlenme ve boşanma gibi çeşitli dava türlerini ihtiva etmektedir (Gürhan ve Gürhan, 2018: 11). "Tereke defterleri ise ölen kişinin ve mirasçılarının kimlik bilgilerini, mûrisin varislerine bıraktığı menkul ve gayrimenkul mal varlığının ayrıntılı dökümünü, terekeden yapılan harcama ve masraf bilgilerini, kalan malların mirasçılar arasında İslam miras hukukuna göre taksimini içeren kayıtlardır" (Bozkurt, 2013: 193). Aynı zamanda yemek tarihi çalışmalarının da vazgeçilmez bir kaynağı olan şer'iyye sicilleri, çeşitli halk kesimlerinin iâşe ve beslenmesine dair bulgular sunar (Bilgin, 2024: 23). Buradan hareketle şer'iyye sicillerinin Osmanlı toplumsal tarih çalışmalarında vazgeçilmez bir kaynak olduğu söylenebilir.

Tarih ve sosyolojinin kesişimselliğinde toplumsalı anlamanın bir aracı olarak tereke kayıtları toplumdaki sınıfsal, etnik ve dini farklılıkları belirlemede, cinsiyet ilişkilerini açığa çıkarmada, tüketim alışkanlıklarını ortaya koymada, meslekler sosyolojisi bağlamında toplumda yaygın olan meslekleri açığa çıkarmada, çocuk sayısına bakarak toplumun demografik yapısına dair bilgi sunmada ve son olarak yemek sosyolojisi bağlamında toplumun yemek kültürüne ışık tutmada önemli bir kaynaktır. Tereke defterlerinin en önemli özelliği haklarında bilgi ve belge bulunmakta zorlanılan Osmanlı toplumunda yaşayan köylü, kadın gayrimüslim ve sıradan insanlara dair kayıtları içermesidir. Dolayısıyla tereke defterlerinin tarihte görünmeyenlerin görünür kılınmasında etkili olduğu söylenebilir. Yine sıradan insanların gündelik hayat pratiklerini ortaya çıkarmada terekelerin önemi yadsınamaz bir gerçektir.

Bu çalışmanın ana kaynağı 18. yüzyılın ikinci yarısının son çeyreğinde 1788 (H. 1202) yılına ait olan 3757 numaralı Diyarbekir şer'iyye sicili defteridir.¹ Tarihsel sosyoloji yaklaşımının benimsendiği çalışmada tarihi metinler üzerinden geçmiş dönemlerde yaşamış bir toplumun yapısı anlaşılmaya çalışılmaktadır. Özdalga'ya (2016: 23) göre "tarihsel sosyoloji, ya tarihsel çalışmayı toplumsal bir bağlama oturtmak ya da sosyolojik bir çalışmaya tarihsel bir arka plan sağlamaktır." Toplumsal olayları anlamada tarihsel sosyolojinin

¹ Çalışmada incelenen 3757 numaralı defter Diyarbekir Şer'iyye Sicilleri Amîd Mahkemesi adlı proje kapsamında Dicle Üniversitesi İlahiyat Fakültesi tarafından transkripsiyonu yapılmıştır. Bundan sonra DŞS olarak kısaltılacaktır.





önemine vurgu yapan Sağlam (2018: 180) ise bu yöntem olmaksızın yapılacak bir çalışmanın toplumun sadece o anki bir fotoğrafını çekmekle sınırlı kalacağını ifade eder. Dolayısıyla toplumsal süreç ve ilişkilerin geçirdiği değişim ve dönüşümleri anlayabilmek ancak tarihsel sosyoloji ile mümkündür.

Belirtilmesi gereken bir nokta da elimizde bulunan tarihsel verilerin sınırlı mahiyeti nedeniyle söz konusu dönemin yemek kültürüne dair analizlerin bazı metodolojik kısıtlamalar taşıdığıdır. Örneğin sadece murislerin geride bıraktıkları mutfak eşyaları ve yiyecek maddeleri üzerinden bir çıkarım yapan bu çalışma o dönemde hangi yemeklerin tercih edildiği veya yeme-içme alışkanlıklarının nasıl olduğu gibi sorulara net cevaplar sunamamaktadır. Dolayısıyla “hangi yemekler daha sık tüketilmekteydi?”, “beslenme alışkanlıkları toplumsal katmanlar arasında nasıl farklılaşıyordu?” veya “gündelik ve törensel bağlamlarda yemek pratikleri ne şekilde tezahür ediyordu?” gibi temel sorulara yanıt vermesi mümkün görünmemektedir. Bu durum, çalışmanın kapsamını ve sınırlılıklarını göstermesi bakımından önemli bir husustur.

1. 3757 Numaralı Defterdeki Tereke Sahiplerinin Sosyo-Demografik Özellikleri

Çalışma çerçevesinde incelenen 1788 tarihinde Diyarbakir’de yaşamış insanların miras kayıtlarını içeren 3757 numaralı defterde 180 adet tereke kaydı tespit edilmiştir. Bunlardan 134’ü erkek (%74,44), 46’sı ise kadındır (%25,56). Aşağıdaki tabloda defterde adı geçen bireylerin cinsiyete göre dağılımı verilmiştir.

Tablo1. Tereke Sahiplerinin Cinsiyete Göre Dağılımı

Cinsiyet	Sayı
Erkek	134
Kadın	46
Toplam	180

Tereke sahiplerine dini kimlik bağlamında bakılacak olursa, 180 kişinin 115’i Müslüman (%63,8) 65’i ise gayrimüslimdir (%36,1). Aşağıdaki tabloda defterde adı geçen bireylerin dini aidiyetlerine göre dağılımı verilmiştir.

Tablo 2. Tereke Sahiplerinin Dini Kimliğe Göre Dağılımı

Dini Kimlik	Sayı
Müslüman	115
Gayrimüslim	65
Toplam	180

Sahip oldukları servetleri açısından terke sahiplerini yoksul (0-99 kuruş), orta halli (100-999 kuruş) ve zengin (1000 kuruş ve üzeri) bireyler olarak sınıflandırabiliriz. Bu kategorileştirmede daha önce yapılan çalışmalar referans alınarak varlık ve yoksulluk sınırı belirlenmiştir (İnalçık, 1953; Canbakal, 2009; Gürhan ve Gürhan, 2018, Gürhan, 2019). Bu bağlamda 180 kişinin 50’si yoksul (%27,7) 98’i orta halli (%54,4), ve 32’si de zengindir (%17,7).





Osmanlı Taşra Mutfağı: 18. Yüzyıl Diyarbekir Mutfağına Sosyolojik Bir Bakış

Aşağıdaki tabloda defterde adı geçen bireylerin sınıfsal konumlarına göre dağılımı verilmektedir.

Tablo.3. Sınıfsal Konumlarına Göre Tereke Sahipleri

Sınıfsal konum	Sayı
Yoksul (0-99 kuruş)	50
Orta Halli (100-999 kuruş)	98
Zengin (1000 kuruş ve üzeri)	32
Toplam	180

Tereke kayıtlarında yer alan bireylerin çoğunluğunun mesleklerinin yazılmadığı görülmektedir. Tespit edilen meslekler ise pamukçu, çarıkçı, gazzâz (ipekçi), yorgancı, katırcı, tüccar, değirmenci, çubukçu, topçular çavuşu, terzi, bekçi, bakkal, kelekçi, basmacı, kahveci, kavaf (ayakkabıcı), iplikçi, keşiş, berber, kürekçi, debbağ (deri işi ile uğraşan), neccar (marangoz) ve dikicidir. Bu noktada yukarıda bahsi geçen mesleklerin erkeklere ait olduğunu ve dönem itibarıyla kadınların herhangi bir meslekte yer almadığını belirtmek gerekmektedir.

İncelenen belgeler arasında hiç mutfak eşyası olmayan tereke kayıtları da mevcuttur. Bu kayıtlardan 26'sı erkek, 10'u ise kadın olmak üzere toplam 36 kişidir. Yine bu kişilerin 21'inin Müslüman, 15'inin ise gayrimüslim olduğu tespit edilmiştir. Bu terekelerde neden mutfak eşyasının hiç olmadığı sorusu akıllara gelebilir. Bu noktada tereke defterleriyle ilgili araştırmalarda karşılaşılan bazı sorunlardan bahsetmek gerekmektedir. Bunlardan en önemlisi ölen kişilerin miraslarının her zaman kadı huzurunda ya da kassam tarafından taksim edilmediğidir. Bu nedenle, aynı dönemde vefat eden bazı kişilerin mirasları kayıtlara geçirilmişken, bazılarının miraslarının kaydedilmediği görülmektedir. Askerî sınıf dışındaki kişilerin mirasları bazı istisnalar hariç genellikle mirasçıların talebi doğrultusunda taksim edilmiştir. Ayrıca mirasın kayda geçirilmesi sırasında çeşitli eksiklikler ya da kasıtlı hatalar yapılmış olabileceği, ölen kişinin servetinin tamamının kaydedilmemiş ya da tüm mirasçıların yazılmamış olabileceği de dikkate alınmalıdır (Civelek, 2015: 242).

2. 18. Yüzyıl Osmanlı Taşrasında Yemek Kültürü

Tereke defterlerinden hareketle dönemin sosyo-kültürel hayatı hakkında bilgi edinilebilmektedir. Tarihsel bir kaynak olan şer'iyye sicillerindeki miras kayıtlarında kaydedilen eşyalardan hareketle dönemin tüketim kalıpları ve yaşam tarzları açığa çıkarılabilir. Bu çalışma çerçevesinde de tereke kayıtlarında yer alan mutfak eşyaları üzerinden dönemin yemek kültürü hakkında fikir sahibi olunmaya çalışılacaktır. Yemeğin hazırlanması sürecinde gerekli olan mutfak araç gereçlerine bakılarak hangi yemeklerin piştiği ile ilgili varsayımlarda bulunulabilir. Ya da yemeğin tüketim aşamasında kullanılan eşyalara bakılarak o dönemin sofrasının bir resmi zihinlerde canlandırılabilir. Yine terekelerde bulunan gıda isimlerinden hareketle tüketilen besinler hakkında bilgi sahibi olunabilir. Dahası toplumsal farklılaşmaların Osmanlı mutfağındaki yansımalarının izlerine de pekâlâ tereke kayıtlarından ulaşılabilmektedir. Böylece mutfaktaki sınıf, din ve cinsiyet farklılaşmalarının





tezahürlerini açığa çıkarmak ve Osmanlı yemek kültürünü sosyolojik bir perspektiften ele almak mümkün olabilir. Bu bağlamda aşağıdaki başlıklar 18. yüzyılın son çeyreğinde Diyarbakir’de yaşamış bireylerin yemek kültürü ve beslenme alışkanlıklarına odaklanmaktadır.

2.1. Osmanlı Diyarbakir’inde Gündelik Hayatta Mutfak

Yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, muhafazası ve sunumunda kullanılan mutfak araç ve gereçleri kullanım değerinin ötesinde ait oldukları tarihsel bağlamın mutfak pratiklerini, yemeğe atfedilen toplumsal anlamları ve bu anlamların toplumsal ilişkilerdeki yansımalarını ortaya koyar (Işın, 2024: 231). Ayrıca bu nesneler toplumun farklı sosyal tabakalarındaki bireylerin gündelik yaşam örüntülerine de ışık tutar.

İncelenen belgelerde Diyarbakir’de yaşamış bireylerin mutfak eşyalarına bakıldığında, pişirme ve sofrada sunum için kullanılan araç gereçlere yoğun bir şekilde karşılaşmaktayız. Pişirme için kullanılan mutfak eşyaları; tencere, kazgan (kazan), taşt, lengeri (kuzu tenceresi), sahan, nal’beki (çok küçük sahan) ve bu eşyaların serpuş da denilen kapaklarıdır. Bazen belgelerde bu mutfak eşyalarının büyüklüklerine göre sınıflandırıldığı da görülmektedir. Örneğin, tencereler sağır (küçük) ve kebir (büyük) olarak ikiye ayrılmaktadır. Benzer şekilde bir kuzu tenceresi olan lengeri, kazan anlamına gelen kazgan, sahan ile et pişirilen genellikle bakırdan yapılmış geniş yayvan leğen şeklinde taşt da sağır ve kebir olmak üzere ayrılmıştır.

Yukarıda bahsedilen mutfak eşyalarından olan lengeri, o dönemde yaşamış Diyarbakirlilerin mutfaklarında sıklıkla görülmektedir. Yine taşt da denilen büyük tepsiler, et pişirilen araçlardır. Bugün bile bölgede halk arasında “teşt” olarak bilinen yemek, büyük parça etlerin bakır leğenlerde uzun süre pişirilmesiyle elde edilmektedir. Kuzu veya et pişirmeye de yarayan bu eşyalar ete dayanan yemek kültürüne dair önemli bir işarettir. Breadsworth ve Keil’e (2011: 321) göre birçok pişirme tekniği ile et, insan kültürleri içerisinde genel olarak değerli kabul edilen besin maddesidir. Onlara göre et, kültürel bağlamda sembolik boyutlar taşımakta ve tüketimi ile güçlü anlamlar ifade etmektedir. Dolayısıyla et, iktidar, statü, güç ve toplumsal cinsiyetle ilgili sembolik anlamlar taşımaktadır. Benzer şekilde Medina (2017: 110), etin, 20 yüzyılda geçmişe göre daha bol bulunur olmasına kadar tarihi anlamda dikkat çekici olarak kıt bulunduğunu belirtmektedir. Her ne kadar bireyler ete zor ulaşsa da sembolik değeri yüksek ve bir arzu nesnesi olarak halkın hayallerinde her zaman yerini almıştır.

İncelenen belgelerde yukarıda adı geçen mutfak eşyalarının hemen hemen hepsinde yer aldığı görülmektedir. Örneğin Mustafa Paşa Mahallesi’nden Hüseyin b. Mustafa’nın terekesinde 3 adet sahan, 1 adet taşt ve 1 tane de tencere bulunmaktaydı (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 4a-1; DŞS, 2015: 176) Yine Fatih Paşa Mahallesi’nden Ahmed Ağa b. Hasan’ın terekesinde 14 adet sahan, 1 adet taşt, 2 tane kazgan ve 8 tane de kapaklı tencere vardı (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 19a-2; DŞS, 2015: 264). Ancak bazı belgelerde bahsi geçen bu eşyaların sayıca çok fazla olduğu dikkat çekmektedir. Örneğin Camiulesved Mahallesi’nden Bakkal Atem v. Tohman





Osmanlı Taşra Mutfağı: 18. Yüzyıl Diyarbakir Mutfağına Sosyolojik Bir Bakış

adlı bir gayrimüslimin terekesinde 82 adet sağır (küçük) lengeri, 10 adet lengeri, 13 adet tencere, 187 adet na'lbeki de denilen çok küçük sahan, 124 adet sağır sahan, kapaklarıyla birlikte 32 adet sahan, 6 adet taş ve 5 adet kazgan bulunmaktaydı (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 22b-2; DŞS, 2015: 285). Hacı Hızır Mahallesi'nden Kerküki Hacı İsmail Ağa b. Bali'nin terekesinde ise 1 adet kebir lengeri, 11 adet lengeri, 14 adet kapaklı tencere, 2 adet kazgan, 8 adet taş, 1 adet kebir tencere ve 24 adet kapaklı sahan vardı (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 49a-2; DŞS, 2015: 442). Yine Hasırlı Mahallesi'nden Yakob v. Körkis adlı gayrimüslimin terekesinde 126 adet na'lbeki, 15 adet sağır lengeri, 21 adet kapaklı sahan, taş ve kazgan bulunmaktaydı (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 23b-3; DŞS, 2015: 293). Benzer şekilde ayakkabıcılık yapan Şeyh Matar Mahallesi'nden Kavaf Bogos v. İstapan'ın terekesinde de 66 adet sahan, 1 adet lengeri, 5 adet tencere, 2 adet na'lbeki, 1 adet kapaklı kebir tencere ve kazgan vardı (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 33b-1; DŞS, 2015: 347).

Belgelerde sık bir şekilde karşılaşılan diğer mutfak eşyaları da sofrada sunum sırasında kullanılan araç gereçlerdir. Bunlar ise tabak anlamına gelen tâbe, kâse, tatlı tabakları, tas, sini, kaşıklar, bardaklar ve fincanlardır. O dönemde "tâbe" olarak adlandırılan tabakların yapıldığı malzemeye göre ma'den, saç, billur, bakır, fağfur, mineli, beyaz ve cam gibi çeşitleri vardı. Yine terekelerde İznik, Saksonya, Kütahya, çini, tatlı gibi tabak çeşitleri de bulunuyordu. Bazen de tabaklar büyüklüklerine göre "sağır" ve "kebir" olmak üzere sınıflandırılmıştı. Yine kırık anlamına gelen "meksûr" tabaklar da terekelere kaydedilmişti. Örneğin Hasırlı Mahallesi'nden Kürekçi Avro v. İlyâ'nın terekesinde 2 adet tâbe, 1 adet meksûr tâbe, 19 adet tatlı tâbe, 19 adet fağfur tâbe, 1 adet cam tâbe ve 7 adet de çini tâbe bulunmaktaydı (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 39b-1; DŞS, 2015: 384). Yine Hanzade Hatun Mahallesi'nden Fatma bt. İsmail Ağa'nın terekesinde 8 adet Saksonya tabak, 6 adet fağfur tabak, 5 adet tabak ve 3 adet te sağır tabak vardı (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 40a-1; DŞS, 2015: 387). Camiulesved Mahallesi'nden Bakkal Atem v. Tohman adlı bir gayrimüslimin terekesinde de 10 adet sağır tâbe, 2 adet kebir tâbe, 4 adet bakır tâbe, 53 adet İznik tâbe, 11 adet fağfur tâbe ve 10 adet İznik tatlı tâbesi vardı (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 22b-2; DŞS, 2015: 285).

Terekelerde sık karşılaşılan diğer bir mutfak eşyası olan kâse de tıpkı tâbe gibi çeşitli özelliklerine göre sınıflandırılmaktaydı. Çin'de yapılmış, Çin işi porselen anlamına gelen fağfur, boncuk, billur, Kütahya, Saksonya, sağır, kebir ve meksûr kâseler vardı. Bazen de tereke kayıtlarında kaseler "üskûre" olarak da adlandırılıyordu. Yine terekelerde sık karşılaşılan eşya olan bardaklar da necef, billûr, ceydân, çini, yeşil, fanus ve yıldızlı bardak olarak sınıflandırılmıştı. Örneğin İzzeddin Mahallesi'nden Hafız Ömer b. Ali'nin terekesinde 4 adet billûr, 4 adet yıldızlı, 1 adet çini ve 1 adet de necef bardak bulunmaktaydı (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 27a-3; DŞS, 2015: 312). Yine Ali b. Reşid Mahallesi'nden Eblahad ile oğlu Osib'in terekesinde 13 adet çini, 10 adet necef, 5 adet fağfur ve 14 adet de sağır billûr bardak vardı (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 33a-1; DŞS, 2015: 344).





İncelenen belgelerde mutfak eşyalarından olan fincanlara sıkça rastlanmaktadır. Çoğu terekede bulunan fincanların ise sağır, fağfur, İznik, Kütahya ve billûr gibi çeşitleri de vardı. Yine bütün cam eşyalarda olduğu gibi kırık olanları da meksûr olarak kaydedilmişti. 18. yüzyılda Avrupa'daki burjuvalar kahveyi soğuması için fincan tabağına dökerek içmeyi tercih ediyorlardı. Dolayısıyla bu dönem fincan tabakları daha derin tasarlanmıştı. Fincan tabaklarının bir tepsi gibi kullanılmasıyla birlikte 19. yüzyılda bu tabakların derinliğini kaybetmeye başladığı görülmektedir. Aynı dönemde ise Osmanlı'da kahve fincanları sıcaklığından ötürü zarf içerisinde sunulmaktaydı (Özkoyuncu, 2022: 53). İncelenen belgelerde de bazı terekelerde fincanların "sim zarf maa fincan" (gümüş zarfta fincanı) şeklinde kaydedildiği görülmektedir. Örneğin Çopyan Mahallesi'nden Hasan Alemdar b. Ali'nin terekesinde 17 fincanı ile "sim zarf maa fincan"ı bulunmaktaydı (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 41a-2; DŞS, 2015: 396).

Bazı terekelerde fincanların sayıca fazla olması dikkat çekmektedir. Örneğin Şeyh Matar Mahallesi'nden Çarıkçı Ohan v. Melkon adlı gayrimüslimin terekesinde 86 adet fincanı vardı (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 3b-1; DŞS, 2015: 173). Yine Camiulesved Mahallesi'nden Bakkal Atem v. Tohman adlı bir gayrimüslimin terekesinde 124 adet fincan ve 36 adet de meksûr olmak üzere 160 adet fincanı vardı (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 22b-2; DŞS, 2015: 285). 237 fincanla en çok fincana sahip olan kişi ise İzzeddin Mahallesi'nden Hafız Ömer b. Ali'ydi (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 27a-3; DŞS, 2015: 312).

Kahve içiminde kullanılan fincanların yanı sıra cezveler, kahve ibrikleri, kahve kaşıkları, kahve güğümü, kahve takımı ve kahve kutuları da terekelerde bulunmaktaydı. Örneğin yukarıda da bahsi geçen en çok fincana sahip olan İzzeddin Mahallesi'nden Hafız Ömer b. Ali'nin 1adet kahve ibriği ve 23 kahve kaşığı vardı (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 27a-3; DŞS, 2015: 312). Yine Hanzade Hatun Mahallesi'nden Fatma bt. İsmail Ağa'nın terekesinde 6 adet kahve ibriği bulunmaktaydı (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 40a-1; DŞS, 2015: 387). Camiulesved Mahallesi'nden Rukiye bt. Abdullah'ın terekesinde ise 5 adet kahve ibriği mevcuttu (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 37a-1; DŞS, 2015: 368). Aynı şekilde İbrahim Bey Mahallesi'nden Hannarumi v. Eshak adlı gayrimüslimin terekesinde de 5 adet kahve ibriği ve 11 kahve kaşığı vardı (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 29a-2; DŞS, 2015: 322). Son olarak Hacı Büzürg Mahallesi'nden Mehmed b. Osman'ın terekesinde kahve güğümü ve kahve takımı bulunuyordu (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 10a-1; DŞS, 2015: 211).

Diğer bir eşya olan taslar da hemen hemen her terekede vardı. Havan tası, saplı tas, billûr tas, sağır tas ve sim tas gibi çeşitli taslar mevcuttu. Yine çok sık olmamakla beraber bazı terekelerde kaşıkların varlığına rastlanmaktadır. Lüle kaşık ve kahve kaşığı gibi farklı kaşık türleri de mevcuttur. Belgelerde o dönemde kaşıklar çok az olduğu için bir kaşık, 2 kaşık şeklinde sayıyla belirtilmiştir. En fazla kaşık sayısı 2 deste kaşığa sahip olan kişi ise Hacı Hızır Mahallesi'nden Kerküki Hacı İsmail Ağa b. Bali'dir (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 49a-2; DŞS, 2015: 442).





İncelenen terekelerde dikkat çeken bir diğer eşya da eşyaların saklanması sıkça kullanılan küplerdir. Çoğu terekede sayısı belirtilmeden küpler şeklinde ifade edilmiştir. Bazılarında ise küpler sayısı net bir şekilde belirtilmiştir. Bu çerçevede en fazla küpe sahip olan kişi Fatih Mehmed Paşa Mahallesi'nden Seyyid Ahmed b. İsmail adlı kişidir. Terekesinde 44 sağır küp ve 134 küp olmak üzere toplamda 178 küp mevcuttu (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 21a-2; DŞS, 2015: 278). Muhtemelen o dönemde yiyeceklerin korunması ve saklanması konusunda topraktan yapılma küpler sıklıkla kullanılmaktaydı.

Tüm bu bahsi geçen eşyalardan başka mutfak malzemeleri de vardı. Bunlar sini, kefkir, maşraba, süzgü, güğüm, havan, kepçe, fanus, kumkuma (testi) olarak sıralanabilir.

İncelenen belgelerde, yalnızca mutfak araç ve gereçlerinin değil, aynı zamanda yiyeceklerin de kaydedildiği görülmektedir. Yiyecekler, bir toplumun yemek kültürünü anlamada önemli ipuçları sunan semboller olarak değerlendirilebilir. Bu bağlamda, neyin yenilebilir veya neyin yenilemez olduğuna dair toplumsal kodlar, tarihsel süreçte şekillenmiş normlar ve değerler üzerinden okunabilir. Bu kodlar, yalnızca beslenme alışkanlıklarını değil, aynı zamanda dönemin ekonomik, dini ve kültürel yapısını da yansıtarak, toplumun genel yaşam biçimine dair bir bakış açısı sunar.

Bu çerçevede tereke kayıtlarında en çok ismi geçen yiyeceğin "hınta" olarak adlandırılan buğday olduğu görülmektedir. Bunun yanı sıra arpa anlamına gelen "şa'ir" de bulunmaktaydı. Örneğin Hasırlı Mahallesi'nden Kürekçi Avro v. İlyâ'nın terekesinde 35 keyl hınta ve 44 keyl şa'ir bulunmaktaydı (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 39b-1; DŞS, 2015: 384). Burada "keyl" Osmanlı'da hububat ölçmede kullanılan bir ölçü birimiydi. Yaklaşık 32-33 kg buğday bir keyl (kile)ye eşitti. Buğdayın un haline gelmiş şekli de terekelerde sıkça bulunmaktaydı. Neredeyse her terekede un anlamına gelen "dakîk" vardı. Dakîk daha çok çuval veya küplerde muhafaza ediliyordu. Örneğin Kamışlı Mahallesi'nden Dikici Mehmed b. İsmail'in terekesinde şa'ir, 4 çuval hınta ve 3 çuval dakîk bulunmaktaydı (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 47b-1; DŞS, 2015: 432). Yine hammaddesi buğday olan bulgur, yarma, döğme ve dağarcık bulgur da terekelerde bulunuyordu. Terekelerin bazılarında tarlada ekili olarak bulunan hınta ve şa'ir kaydedilmişti. Bu durum kayıtlarda "mezru' hınta" veya "mezru' şa'ir" olarak geçmektedir. Örneğin Kıtırbil zimmi köyünden Maksî İgiye v. Perto adlı gayrimüslimin terekesinde 3 keyl 3 rub' mezru' hınta ve 3 keyl 3 rub' mezru' şa'ir vardı (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 8a-2; DŞS, 2015: 201).

Temel gıda maddesi olarak görülen buğday, Osmanlı mutfağında en çok tüketilen tahıl cinsidir (Uçan, 2023: 310). Ayrıca hınta, şa'ir ve dakîkin tereke kayıtlarında bu kadar çok bulunmasının nedenlerinden biri de bölgenin iklim ve coğrafi koşullarının buğday yetiştiriciliği için elverişli bir ortam sağlamasıdır. İklim ve coğrafi koşullar yemek kültürünü etkilemekte ve insanların beslenme örüntülerini belirlemektedir (Gürhan, Haznedaroğlu ve Demir, 2022: 63). Yemeğin toplumun içinde yaşadığı ortamı yansıttığını belirten Freedman





(2008: 8), çevreye göre tüketilen yemeklerin belirginleştiğini belirtir. Örneğin deniz kıyısına yakın insanlar dağdakilere oranla genelde daha fazla balık tüketir. Bir toplumun yemek kültürünün toplum tarafından belirlenmesinin yanı sıra coğrafi unsurlarla da şekillendiğini belirten Türker ve Ayyıldız (2021: 948), bu durumu açıklamak için gastro-coğrafya kavramını kullanmaktadır.

Bir diğer neden ise buğdayın ekmek yapımında kullanılmasıdır. Osmanlı yeme-içme kültüründe ekmek kutsal kabul edilen ve saygı gösterilmesi gereken bir besindi. Bu yönüyle ekmek sadakati ve bağlılığı da simgeliyordu. Aynı zamanda ekmek paylaşımı sosyal bağları güçlendiren bir durumdu. "Tuz ekmek hakkı" deyişi Osmanlı metinlerinde bu durumu ifade etmek için kullanılırdı (Samancı, 2006: 188). Dolayısıyla Osmanlı toplumunda ekmek, dini olarak nitelendirilebilecek biçimde kutsal bir değere sahip tanrısal bir nimet olarak görülüyordu (Samancı, 2013: 72).

Osmanlı toplumunda ekmeğin saraydan en yoksul kesime kadar bütün hanelere girdiğini belirten Uçan (2023: 310), temel öğün olarak ekmeğin, Osmanlı toplumundaki çeşitli sınıfsal katmanların refah düzeyinin anlaşılmasında önemli ipuçları verdiğini ifade etmektedir. Hatta Beşirli (2012: 114) buğdayın ve dolayısıyla ekmeğin yokluğunun istikrarsızlığa işaret ettiğini belirtir.

İncelenen terekelerde karşılaşılan bir diğer besin maddesi ise yağ anlamına gelen "revgân"dır. Terekelerde revgân-ı zeyt (zeytin yağı), revgân-ı bezir ve geven yağı olmak üzere üç çeşit yağa rastlanmıştır. Göl Mescidi Mahallesi'nden Hüseyin b. Ali'nin terekesinde 1 kıyye revgân bulunmaktaydı (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 18b-1; DŞS, 2015: 260). Burada dikkat çeken bir husus terekelerde revgânın genellikle ya bir kıyye şeklinde ya da herhangi bir ölçü olmadan yalnızca "revgân" olarak ifade edilmesidir. Bununla birlikte bazı terekelerde revgânın çok büyük miktarlarda bulunduğu görülmektedir. Bu tereke sahiplerinin bakkal olduğu düşünüldüğünde bu yiyecek maddelerinin ticari amaçla yani satış için kullandığını söylemek mümkündür. Örneğin Camiulesved Mahallesi'nden Bakkal Atem v. Tohman adlı gayrimüslimin terekesinde 12 kıyye revgân-ı zeyt vardı (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 22b-2; DŞS, 2015: 285). Yine bir bakkal olan Mustafa Paşa Mahallesi'nden Bakkal Molla Mehmed b. Ahmed adlı kişinin terekesinde 33 kıyye revgân ve 16 küp "zeyt yağı" bulunmaktaydı. Ayrıca daha çok tıbbi amaçlarla kullanılan ve geven bitkisinden elde edilen 10 kıyye geven yağı da mevcuttur (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 24a-2; DŞS, 2015: 295). Ali Paşa Mahallesi'nden Bakkal Molla Mehmed b. Mustafa adlı kişinin terekesinde de revgân-ı zeyt'in yanı sıra bir miktar revgân-ı bezir bulunmaktadır. Yine keten tohumundan yapılan bezir yağı da daha çok tıbbi amaçlı kullanılmaktadır (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 45a-1; DŞS, 2015: 418). Bunlardan başka bazı kişilerin terekelerinde içyağına da rastlanmıştır. (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 41a-2; DŞS, 2015: 396; BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 49a-2; DŞS, 2015: 442).





Zeytinyağında olduğu gibi pekmez de incelenen terekelerde sıkça görülmekle birlikte bakkalarda miktar olarak fazlaca bulunmaktadır. Yukarıda adın geçen bakkalların terekelerinde 12 kıyye pekmez (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 22b-2; DŞS, 2015: 285) ve 29 kıyye pekmez (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 24a-2; DŞS, 2015: 295) mevcuttu.

Değnilmesi gereken bir nokta da etin bölge yemek kültüründe hakim bir unsur olmasına rağmen terekelerde yiyecek olarak karşımıza fazla çıkmamasıdır. Bu durumun ortaya çıkmasında şüphesiz o dönemin saklama koşullarının yetersizliğinin söz konusu olduğu söylenebilir. Zaten etin rastlandığı terekelerde etin kavurma şeklinde küplerde muhafaza edildiği görülmüştür. Örneğin Hacı Hızır Mahallesi'nden Kerküki Hacı İsmail Ağa b. Bali adlı kişinin terekesinde bir küp kavurma bulunmaktaydı (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 49a-2; DŞS, 2015: 442). Yine Hacı Hızır Mahallesi'nden Fatma bt. Hüseyin adlı kadının terekesinde besin maddesi olarak sadece kavurma mevcuttu (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 48b-1; DŞS, 2015: 437). Ancak belirtmek gerekir ki etin terekelerde olmaması onun yemek kültüründe olmadığı anlamına gelmez. Bazı terekelerdeki kuzu tencereleri ve taşların varlığı etin gündelik beslenme alışkanlıklarında var olduğunu bizlere göstermektedir.

Bazı tereke belgelerinde dikkat çeken bir husus da o dönemde ilaç olarak kullanılan besinlerin varlığıdır. Örneğin Şeyh Matar Mahallesi'nden Seman v. Komes adlı gayrimüslimin terekesinde bulunan dârifülfül/siyah zencebil (zencefil), genelde Hint mutfağında ve Ayurveda tıbbında kullanılan bir baharattır. Bronşit, nezle veya bulaşıcı hastalıklarda kullanılan balık otu, tohumları müşil olarak kullanılan "helile", ağrı kesici olarak kullanılan "üdü kahr otu", kabuk ve yaprakları çeşitli tıbbi uygulamalarda kullanılan "bakkam", balmumu ve şeker ilaç olarak kullanılmaktaydı (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 9b-1; DŞS, 2015: 208). Yine İbn Müderris Mahallesi'nden Hacı Mehmed Efendi b. Mustafa adlı bir kişinin terekesinde de şeker, çeşitli hastalıkları iyileştirmek için kullanılan acı tutya, böbrek taşlarının tedavisinde kullanılan geyik boynuzu, bir çeşit asit olan kral suyu, darçın (tarçın), kara helile, zencebil, Hint hıyarı da denilen Ayurveda tıbbında kullanılan iltihap giderici ve sakinleştirici özelliğe sahip bir bitki olan hıyarçenber (hıyarşembe), yara tedavisinde kullanılan anzerut, üdü kahr otu, tutya, aftimun, sakinleştirici olarak kullanılan sandal otu ve karagünlük yağı bulunmaktadır (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 14a-1; DŞS, 2015: 233). Buradan hareketle ilaç yapımında kullanılan bitki ve tohumlara sahip kişilerin attar (aktar) olabileceği düşünülebilir. Osmanlı döneminde aktarlarda ilaç üretiminin daha çok bitkisel droglarla yapıldığını belirten Gümüşatam (2022: 270), Evliya Çelebi'nin 17. yüzyıl İstanbul'unda yaklaşık 2000 attar dükkanını tespit ettiğini belirtir. Çalışma kapsamında ise o dönemde Diyarbakır'da sadece 2 tane attar terekesi görülmüştür.

İncelenen belgelerde rastlanan diğer yiyecekler ise peynir, nohut pirinç, leblebi, ceviz, badem, fındık, ceviz içi, döğme, beyaz darı, kızıl darı, tarhana, sarımsak, biber, soğan, badılcan kurusu, asel-i musaffa (süzme bal), asel (bal), petek, tuz, darçın tohumu, sumak, susam, za'ter





(zahter), kişniş, ardıç, küşne (kara burçak), siyah üzüm (üzüm), kırmızı üzüm (üzüm), iccas (erik) ve kavundur.

2.2. Toplumsal Farklılaşmaların Osmanlı Taşra Mutfağındaki Yansımaları

Sınıfsal farklılaşmaların tezahür ettiği alanlardan biri de yeme-içme pratikleridir. Yeme içme pratikleri bireylerin toplumsal hiyerarşi içerisindeki konumlarının belirlenmesinde ve görünür kılınmasında önemli bir rol oynamaktadır. Bu bağlamda bazı gıdalar yüksek sınıf ve statü ile özdeşleştirilmekte veya toplumsal olarak ayrıcalıklı grupların beğeni ve zevkleriyle ilişkilendirilmektedir. Buna karşılık bazı gıdalar da alt sınıflar, düşük statüler ya da yoksunluk durumlarıyla eşleştirilmektedir. Üst toplumsal sınıflara ait olarak ortaya çıkan beslenme biçimleri sürekli olarak kendini diğer gruplardan ayırma ve bu farklılığı sürdürme eğilimindedir. Çünkü alt toplumsal sınıflar genellikle üst sınıflara ait yaşam tarzlarını taklit etme çabası içerisindeyler. Bununla birlikte üst toplumsal sınıflar da toplumsal ayrımı yeniden üretmek amacıyla çeşitli stratejiler geliştirmektedir. Özellikle besinin temin edilmesindeki güçlük, işlenme biçimlerinin özgünlüğü ve tüketildiği mekanların erişilmezliği gibi unsurların bu ayrışmada belirleyici rol oynadığı söylenebilir (Beşirli, 2012: 17).

Mutfak eşyalarının sayısal fazlalığı toplumsal sınıf farklılıklarının somut bir göstergesi olarak değerlendirilebilir. Sahip olunan mutfak eşyalarının çeşitliliği ve bolluğu, ekonomik refah düzeyini ve buna bağlı olarak toplumsal statüyü yansıtır. Buna karşılık, yoksul mutfakların temel özelliği, eşyaların niceliksel olarak azlığı ya da tamamen yokluğudur. İncelenen belgelerde, yoksul mutfakların minimal düzeyde eşya barındırdığı, buna karşın zengin mutfakların çok sayıda ve çeşitli eşyaya sahip olduğu açıkça görülmektedir. Bu durum, ekonomik eşitsizliklerin gündelik yaşam pratiklerine ve mekânsal düzenlemelere nasıl yansındığını ortaya koyar. Mutfak, yalnızca bir yemek hazırlama alanı değil, aynı zamanda toplumsal sınıfın ve ekonomik gücün sembolik bir göstergesi olarak işlev görmektedir. Örneğin incelenen belgeler arasında Hüseyin Efendi Mahallesi'nde yaşayan 15 kuruşluk bir servetle en yoksul kadın olan Emine bt. Süleyman adlı kişinin mutfağında sadece sahan, leğen ve tas vardı (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 18b-4; DŞS, 2015: 263). Yine Hacı İzzeddin Mahallesi'nde yaşayan 14,5 kuruşluk terekesiyle en yoksul erkek olan Melkon v. Adünnur ise sadece 4 adet üskûre ve 1 adet kapağa sahipti (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 41b-1; DŞS, 2015: 399). Benzer şekilde tereke kayıtları üzerinden kadın yoksulluğunun incelendiği bir çalışmada, beslenme ve yemek alışkanlıkları yoksulluk ve mahrumiyetin simgeleştiği bir alan olarak tanımlanmakta, sınıfsal farklılaşmanın mutfaktaki yansımasının az ve değersiz mutfak eşyasında cisimleştiği vurgulanmaktadır (Gürhan, 2019: 73).

Bununla birlikte daha önce de değinildiği gibi hiç mutfak eşyası olmayan tereke kayıtları da vardır. Bu kayıtlardan 26'sı erkek, 10'u ise kadın olmak üzere toplam 36 kişidir. Bu kişilerin servet miktarlarına bakıldığında çoğunluğunun yoksul ve orta halli oldukları görülmektedir. Sadece Kadıkendi köyünden Şememzade Hacı Halid b. Mehmed'in 1469





Osmanlı Taşra Mutfacı: 18. Yüzyıl Diyarbakır Mutfakına Sosyolojik Bir Bakış

kuruşluk terekesinde hiç mutfak eşyası bulunmaması dikkat çekmektedir. Terekeye bakıldığında ise öküz, katır, bargîr (at), inek, merkeb, keçi, ganem (koyun) ve tavuklardan oluşan çok sayıda hayvanının olduğu görülmektedir. Ayrıca bahsi geçen bu kişi önemli miktarda hinta ve şa'ire sahiptir (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 49a-1; DŞS, 2015: 441).

Zengin mutfaklarında ise durum tam tersidir. Eşyaların niceliksel olarak fazlalığı toplumsal farklılaşmanın en önemli işaretidir. Örneğin incelenen belgelerde Hacı Hızır Mahallesi sakinlerinden 9370 kuruşluk servetle en yüksek servete sahip olan Kerküki Hacı İsmail Ağa b. Balı'nın terekesinde çok sayıda mutfak eşyası vardı. Bunlar; 1 sini, 11 lengeri, 9 kapak, 1 kebir lengeri, 5 güğüm, 14 tencere, 2 kazgan, 8 taş, 3 satıl, 1 saç, 1 kebir tencere, 12 tâbe, 2 sağır sini, 1 kebir havan, 2 yemeklik satıl, 24 sahan 16 kapak, 1 havan, 5 kahve ibrik, 9 fağfur tabak, 12 billur fincan, 2 billur tas, 1 kebir tabak, 2 kâse, 1 çini tabak, 2 deste kaşık, 1 fanus ve 1 maşadır (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 49a-2; DŞS, 2015: 442). Bir başka örnek ise Hanzade Hatun Mahallesi'nden Fatma bt. İsmail Ağa adlı kadının 4.418,5 kuruşluk terekesidir. Terekede bulunan mutfak eşyaları ise şöyledir: 2 sofra bezi, 24 fincan, 5 tabak, 3 sağır tabak, 8 billur bardak, 2 defa kaşıklar, 8 Saksonya tabak, billur maşraba, 2 billur üskûre, 13 kâse, 6 fağfur tabak, 26 sahan 27 serpuş, 5 kebir kapaklı lengeri, 6 üskûre, na'lbeki, 3 taş, 2 sini, tepsi, 8 tencere, 8 kapak, lengeri, 6 kahve ibrik, 2 maşraba, satıl, süzgülü ve tâbedir (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 40a-1; DŞS, 2015: 387).

İncelenen belgelerde zengin mutfaklarında dikkat çeken bir nokta da özel imalat olan tabak ve fincanların varlığıdır. Bu özel eşyalar çoğu zaman sahiplerinin toplumsal konumuna işaret ederek bir statü sembolü olarak görülebilir. Bu duruma işaret eden Tınmaz ve Yılmaz (2022: 263), "*Kültür, Sınıf ve Statünün Göstergesi: Tabak*" adlı çalışmalarında yemek yerken veya yiyecekleri servis ederken kullanılan tabakların zaman içinde farklı kültür, statü ve sınıfa ait kişilerle özdeşleşerek bir tabakalaşma aracına dönüştüğünü belirtmektedir. Onlara göre "tabağa yüklenen anlamlar, tabağı bir mutfak eşyası olmasının ötesine geçirerek bir iletişim aracına dönüştürmüştür." Benzer şekilde sarayda seçkin misafirlere kurulan sofralarda altın, gümüş ve porselen tabaklar kullanıldığı bilinmektedir (Bilgin, 2008: 289). Örneğin bazı terekelerde Saksonya, İznik ve Kütahya fincan, kâse ve tabaklar yer almaktaydı. 4442 kuruşluk terekesiyle Camiulesved Mahallesi'nden Bakkal Atem v. Tohman adlı gayrimüslimin 124 fincan, 18 Kütahya kâse, 53 İznik tâbe, 2 çini bardak, 10 İznik tatlı tâbesi vardı (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 22b-2; DŞS, 2015: 285). Yine Camiussafa Mahallesi'nden 1750 kuruş servete sahip olan Mürdo v. Haço adlı gayrimüslimin terekesinde de 12 Saksonya tabak ve 36 fincan bulunmaktaydı (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 43a-1; DŞS, 2015: 407). Başka bir örnek de 1036 kuruşluk terekeye sahip olan Şeyh Matar Mahallesi'nden Kavaf Bogos v. İstapan'dır. Terekesinde 9 adet sağır Kütahya tabağı, 30 adet İznik fincanı ve 4 adette Kütahya kasesi mevcuttu (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 33b-1; DŞS, 2015: 347).





Burada belirtilmesi gereken bir husus da Saksonya tabak ve kaşıkların erken dönem modernleşme/batılılaşmanın bir işareti olabileceği düşüncesidir. Ancak bu durumun yanlışlığına değinen Bozkurt (2011: 342), Osmanlı'nın çok erken dönemlerinde bile *Frenk* imalatı olan eşyaların Osmanlı İstanbul'unda kullanıldığını belirtir. Ona göre bu eşyalar Osmanlı geleneksel yaşam kültürünün bir parçasıdır. Ancak yine de Osmanlı toplumundaki batılılaşmanın ilk işaretleri olarak da görülebileceğini belirtir.

Sınıfsal farklılaşmanın mutfaktaki yansımalarından biri de hiç şüphesiz kuzu tencereleridir. Örneğin Diyarbakırlı zenginlerden Hacı Büzürg Mahallesi sakinlerinden Ömer Efendi b. İsmail'in 2251 kuruşluk terekesinde kuzu lengerisi ve kapaklı kuzu tenceresi vardı (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 13a-2; DŞS, 2015: 228). Kuzu tencereleri içinde pişen yemeğin yani etin sembolik anlamını alarak adeta bir statü simgesine dönüşmüştür. Çünkü et tüketimi, sınıfsal farklılıkları belirginleştiren önemli bir ayraç olarak görülebilir. Etin kullanımı geçmişten günümüze toplumsal hiyerarşinin en önemli sembolüdür (Gürhan ve Gürhan, 2018: 164). Benzer şekilde Bilgin (2024: 29) de belirli gelir düzeyine sahip her Osmanlı ailesinin sofrasında et yemeklerinin önemli bir yer tuttuğunu belirtmektedir.

Yemek, bireylerin kimlik ve statüsünün gösteren bir araçtır (Reis, 2012: 129). Herkesin ulaşabildiği ve tükettiği besinin tüketicisine imtiyaz sağlayamayan sıradan bir besin olduğunu belirten Beşirli (2013: 124), nadiren bulunan ve kimsenin yaygın olarak tüketemediği besinlerin ise tüketicisini toplum içerisinde imtiyazlı bir hale getirdiğini ifade eder. Pahalı ve zor ulaşılan malzemelerle yapılan yemekleri tüketenler, adeta bu yemekler ile ekonomik sermayelerinin yüksekliğini vurgulamaktadırlar. İncelenen belgelerde geçen kuzu tencereleri de etin sembolik anlamıyla ilişkilendirilebilir. Koyun/kuzu etinin Osmanlı toplumunda yoksul kesimin almakta zorlandığı gıda maddelerinden biri olduğunu vurgulayan Genç (2024: 192), bu etin saray ve üst sınıfların temel gıda maddesi olduğuna değinmektedir. Bu bağlamda düşünüldüğünde bu etlerin pişirildiği tencerelerin basitçe bir tencere olmanın ötesinde sahibinin ekonomik sermayesini gösteren bir göstergeye dönüştüğü söylenebilir.

Sınıfsal farklılaşmayı yansıtan bir diğer besin maddesi ise şekerdir. Şeker, bir yandan diğer gıdalara kıyasla tedariki daha sınırlı olduğu için diğer yandan da şeker olan talebin büyüklüğü ve sürekliliği nedeniyle fiyatları her zaman yüksek tutuluyordu (Karademir, 2015: 196). Dolayısıyla şeker, kentin zenginleri tarafından tüketilen bir gıda maddesiydi. Benzer şekilde Genç (2024: 192) de 19. yüzyılın ortalarına kadar Osmanlı'da şeker ve kahvenin lüks tüketim malları arasında yer aldığını belirtir. İncelenen belgeler de de terekesinde şeker bulunan zengin murisler vardı (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 22b-2; DŞS, 2015: 285; BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 14a-1; BOA, DŞS, 2015: 233; BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 9b-1; DŞS, 2015: 208).

Sınıfsal farklılıkların yemek kültüründeki en belirgin yansıması yiyecek çeşitliliği ve bolluğudur. Tarihsel süreç boyunca, ekonomik olarak üst sınıfa mensup bireylerin, kıtlık dönemlerinde dahi gıdaya erişimde herhangi bir zorluk yaşamamaları, toplumsal





Osmanlı Taşra Mutfacı: 18. Yüzyıl Diyarbakır Mutfağına Sosyolojik Bir Bakış

eşitsizliklerin örneklerinden biri olarak karşımıza çıkmaktadır. Buna karşılık, alt sınıflar genellikle açlıkla mücadele eden, mutfağında temel gıda maddelerinden bile yoksun bireyler olarak toplumsal hafızada yer edinmiştir. Çalışma bağlamında incelenen belgelerde, bu durumun yalnızca bir algı değil, aynı zamanda somut bir gerçeklik olduğu görülmektedir. Zengin mutfaklar, bolluk ve çeşitlilikle tanımlanırken, yoksul mutfaklar kıtlık ve yoklukla özdeşleşmiştir. Halk arasında, mutfakta yiyecek hiçbir şeyin bulunmadığını ifade eden “tam takır kuru bakır” deyimini, bu durumun somut bir örneğidir. Buna karşılık zengin mutfaklarının birçoğunda küpler, tulumlar ve çuvallar dolusu çeşitli besinler mevcuttur.

Toplumsal farklılaşmaların bir diğer kaynağı da dini farklılıklardır. Osmanlı toplumunun çok etnili ve çok dinli yapısı, farklı grup ve toplulukların bir arada yaşamasını mümkün kılmıştır. Bu topluluklar, kendi dini inançları ve kültürel gelenekleri doğrultusunda şekillenen yemek kültürlerine ve beslenme alışkanlıklarına sahipti. Yemek kültürü, yalnızca bir topluluğun damak zevkini değil, aynı zamanda dini kurallarını, ritüellerini ve kimliğini de yansıtan önemli bir unsurdur.

İncelenen belgelerde mutfak eşyalarına ve kullanılan araç gereçlere dayanarak bu farklılıkların somut izlerine rastlanmıştır. Bu durum, yemek kültürünün yalnızca bireysel bir tercih değil, aynı zamanda toplumsal kimliğin ve dini aidiyetin bir göstergesi olduğunu ortaya koymaktadır. Bilindiği gibi İsa’nın kanını simgeleyen şarap, Hristiyanlık dininde kutsal olarak kabul edilmektedir. Medina (2017: 112) da benzer şekilde şarabın Hristiyan geleneğinde dini bir araç olarak güçlü ideolojik özelliğe sahip olduğunu belirtmektedir. Hatta şarap, Hristiyanlar için, ekmek şarap ayininde olduğu gibi dinsel bir ritüelin parçası haline gelerek dayanışma ve ortak kimliğin sergilenmesinde bir sembol konumundadır (Gürhan, 2022: 370).

Örneğin Müslümanlar için haram olan şarabın içildiği bir bardak türü olan “kadeh”e gayrimüslimlerin terekelerinde sıkça rastlanmaktadır. Örneğin Hüsameddin Mahallesi’nden Sathan v. Abraham adlı gayrimüslimin terekesinde 27 adet kadeh vardı (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 34b-1; DŞS, 2015: 353). Yine İbrahim Bey Mahallesi’nden Hannarumi v. Eshak’ın terekesinde 12 adet billûr kadeh mevcuttu (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 29a-2; DŞS, 2015: 322). Ali İbn Reşid Mahallesi’nden İlyaz v. Yohanna’nın ise 21 adet kadehi (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 17a-2; DŞS, 2015: 251). Camiulesved Mahallesi’nden Bakkal Atem v. Tohman’ın terekesinde 18 adet kadehi (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 22b-2; DŞS, 2015: 285) ve Hasırlı Mahallesi’nden Yakob v. Körkis’in terekesinde ise 2 adet sim kadehi bulunmaktaydı (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 23b-3; DŞS, 2015: 293). Bütün bu örneklerin yanı sıra incelenen belgelerde sadece bir Müslümanın terekesinde kadeh bulunduğu tespit edilmiştir. İzzeddin Mahallesi’nden Hafız Ömer b. Ali’nin terekesinde 15 adet kadehi vardı (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 27a-3; DŞS, 2015: 312). Buradan hareketle neredeyse gayrimüslimlerin terekelerinin hepsinde bulunan bir bardak türü olan kadehin, dini kimlikleri ayırt eden bir nesne konumunda olduğu söylenebilir.





Cinsiyete dayalı farklılaşmalar toplumsal yapının hemen her alanında kendini hissettirmektedir. Dönemin tereke kayıtlarına baktığımızda kadın ve erkek cinsiyeti arasında sınıfsal farklılıkların olduğu net bir şekilde görülmektedir. Nitekim erkeklerin toplam servet miktarıyla kadınların toplam servet miktarları arasında ciddi bir farklılaşma vardır. Bu durum bölgedeki hakim cinsiyet kodlarının yansıması olarak nitelendirilebilir. Bunun yanı sıra incelediğimiz belgelerde kadınların mutfak eşyalarının erkeklerinkine nazaran ciddi oranda az olduğu görülmektedir. Bu durumun ortaya çıkmasında kadınların mallarının tam olarak kayda geçirilmemesi durumunun etkili olduğu söylenebilir. Faroqhi (2001: 56), kadınların toplumdaki dezavantajlı konumuna dikkat çekerek çoğu zaman miras hisselerinin engellenmesiyle karşılaştıklarını belirtmektedir. Benzer şekilde Akyılmaz (2017: 325), Osmanlı hukuk sisteminde kadınlarla erkekler arasında bir fark olmamasına rağmen var olan kayıtlarda kadınların mülkiyet haklarının genellikle saldırıya uğradığını belirtmektedir. Ona göre Osmanlı Devleti'nde kadınların hem mahkeme davalarında hem de arzuhallerinde en fazla şikayetçi oldukları konular mülkiyet ve miras haklarının ihlalidir. Buradan hareketle hayattayken bile miras ve mülkiyet konusunda sorunlar yaşayabilen kadınların öldükten sonra mal varlıklarının tespiti ve yazımında eksikliklerin olmasının mümkün olabileceği rahatlıkla söylenebilir.

Yine kadınların ölümünden sonra miras paylaşımı ve mülkiyet transferlerinin kamusal alan yerine aile mahremiyeti içerisinde gerçekleştirilmeye çalışılması beraberinde kadınların terekelerde erkelere göre sayıca az olması sonucunu doğurmuştur (Akyılmaz, 2017: 341). Dolayısıyla mahkemeye intikal eden kadınlara ait terekelerin ne kadar gerçeği yansıttığı da düşündürücüdür. Bu durum toplumsal cinsiyet rolleri ve ataerkil toplum yapısının bir yansıması olarak görülebilir.

İncelenen belgelerde de kadınların erkeklere nazaran hem mal varlıklarının hem de mutfak eşyalarının daha az olduğu tespit edilmiştir. Ataerkil yapının hâkim olduğu toplumlarda yemek ve mutfak işleri genellikle kadınların sorumluluğunda olduğu için mutfakta kullanılan araç gereçlerin yanı sıra yemeği sunmada kullanılan tabak, kâse gibi eşyaların kadınların terekelerinde daha fazla yer alması beklenirdi. Ancak belgelerde bu durumun tam tersi olduğu görülmektedir. Örneğin 17 kuruş gibi çok az bir mal varlığına sahip olan bir erkekte bile 1 adet tâbe, 1 adet tencere ve 3 adet sahan var iken (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 39a-3; DŞS, 2015: 383), 1224 kuruşluk bir servetle zengin bir kadın olan İbrahim Bey Mahallesi'nden Maryem bt. Karabet'in terekesinde 1 adet leğen, 1 adet tas ve 1 adet de sim tas bulunmaktaydı (BOA, MŞH.ŞSC.d 3757, 22a-1; DŞS, 2015: 281). Bu durum bizlere kadınların terekelerinin tam olarak kayıtlara geçmediğini gösteren güzel bir örnektir. Benzer şekilde belgelerde kadın terekelerinin neredeyse birçoğunda besin malzemeleri bulunmamaktadır. Bu durumun da yine yukarıda bahsedilen nedenlerden dolayı olduğu düşünülebilir.





Sonuç

Bu çalışma, 18. yüzyılın ikinci yarısında Diyarbekir’de yaşamış kişilerin tereke kayıtlarında yer alan mutfak eşyaları ve yiyecek malzemeleri üzerinden dönemin yemek kültürü ile toplumsal farklılaşmaların mutfağa yansımalarını tespit etmeye çalışmıştır. Tarihsel bir kaynak olan tereke kayıtlarının kullanıldığı bu çalışmada merkezden uzak bir Osmanlı Osmanlı taşrası olan Diyarbekir’de gündelik yaşamın, yalnızca ekonomik ve siyasi ilişkilerle değil, aynı zamanda yemek ve mutfak kültürü aracılığıyla da çok katmanlı bir biçimde şekillendiğini göstermektedir.

Çalışmada kaynak olarak kullanılan tereke kayıtları, dönemin toplumsal yapısını ve sıradan halkın gündelik hayat pratiklerinin görünmeyen katmanlarını açığa çıkarmada önemli bir rol oynamıştır. Çalışmada mutfak eşyalarının çeşitliliği, miktarı ve niteliği üzerinden toplumsal sınıf farklılıkları, ekonomik refah düzeyi ve statü göstergeleri somut bir şekilde izlenebilmektedir. Zengin ve orta halli bireylerin terekelerinde çok sayıda ve çeşitli mutfak eşyası, lüks tüketim malları ve farklı gıda maddeleri yer alırken; yoksul bireylerin terekelerinde ise bu çeşitlilik ve bolluk oldukça sınırlı kalmıştır. Terekelerde karşılaşılan özel imalat tabak ve fincanlar gibi lüks tüketim unsurlarının ekonomik sermayenin ve toplumsal statünün önemli bir göstergesi olarak öne çıktığı söylenebilir. Bu durum, yemek kültürü ve mutfak pratiklerinin, toplumsal hiyerarşinin ve sınıfsal ayrışmanın gündelik yaşamdaki en belirgin yansımalarından biri olduğunu göstermektedir.

Etin, özellikle kuzu ve koyun etinin, terekelerde yer alan kuzu tenceresi gibi mutfak araç-gereçleri üzerinden sembolik bir statü göstergesi olarak öne çıkması, toplumsal hiyerarşinin yemek kültürüne yansıyan bir başka boyutunu oluşturmaktadır. Ayrıca, şeker ve kahve gibi pahalı tüketim maddelerinin yalnızca belirli bir ekonomik refaha sahip bireylerin terekelerinde yer alması, Osmanlı taşra toplumunda tüketim pratikleri aracılığıyla toplumsal farklılaşmanın ne denli belirgin olduğunu göstermektedir. Dolayısıyla sınıfsal eşitsizliklerin yalnızca ekonomik düzeyde değil, aynı zamanda gündelik yaşam pratikleri ve beslenme alışkanlıklarında da açığa çıktığını rahatlıkla söyleyebiliriz.

Tereke kayıtlarında yer alan mutfak araç-gereçleri ve gıda maddeleri, dönemin yemek kültürünün coğrafi, ekonomik ve kültürel koşullar tarafından şekillendiğini göstermektedir. Buğday, arpa, un, bulgur gibi temel tahılların ve bunlardan üretilen gıdaların yaygınlığı, bölgenin iklim ve coğrafi koşullarının beslenme alışkanlıkları üzerindeki belirleyici rolünü ortaya koymaktadır.

Çalışmada dini aidiyetin yemek kültürünü şekillendirmede belirleyici unsur olduğu görülmüştür. Gayrimüslimlerin terekelerinde şarap tüketimine işaret eden kadehlerin sıklıkla yer alması, dini kimliğin gündelik yaşam pratiklerine ve tüketim alışkanlıklarına doğrudan yansıdığını göstermektedir. Buna karşılık Müslümanların terekesinde kadehlerin neredeyse





hiç bulunmaması dini kimlik ve normların mutfak pratiklerindeki farklılaşmaları göstermesi bakımından önemli bir durumdur.

Cinsiyet temelli farklılaşmalar ise, kadınların terekelerinde hem genel mal varlığı hem de mutfak eşyası açısından erkeklere kıyasla belirgin bir niceliksel azlık şeklinde kendini göstermiştir. Bu durum, dönemin ataerkil toplumsal yapısının, kadınların mülkiyet haklarına ve miras paylaşımına dair yaşadıkları dezavantajların ve toplumsal cinsiyet rollerinin bir yansıması olarak değerlendirilebilir. Kadınların terekelerinde mutfak eşyalarının ve besin maddelerinin azlığı hem kayıt süreçlerindeki eksikliklerden hem de toplumsal cinsiyet normlarının etkisinden kaynaklanmaktadır. Sonuç olarak, Osmanlı toplumunda gündelik yaşamın önemli bir parçası olan yemek ve mutfak pratiklerinin toplumsal yapıdaki sınıf, cinsiyet ve dini kimlik gibi temel değişkenlerin etkisiyle şekillendiği ve farklılaştığı söylenebilir.

Kaynakça

- Akarçay, Erhan. 2016. *Beslencenin Sosyolojisi -Orta Sınıf(lar)ın Yeme İçme ve Eğlence Örüntüleri-*. İstanbul: Phoenix Yayınları.
- Akyılmaz, Gül. 2017. "Osmanlı Devleti'nde Kadınların Mülkiyet Hakları ve Karşılaştıkları Hukuki Sorunlar". *TBB Dergisi Özel Sayı*: 325-364.
- Başkanlık Osmanlı Arşivi (BOA), Meşihat, Şer'iyye Sicili Defterleri *MŞH.ŞSC.d 3757*.
- Beardsworth, Alan, Keil, Teresa. 2011. *Yemek Sosyolojisi, Yemek ve Toplum Çalışmasına Bir Davet*. Çev. Abdulkaki Dede, Ankara: Phoenix Yayınları.
- Beşirli, Hayati. 2012. *Yemek Sosyolojisi Yiyeceklere ve Mutfığa Sosyolojik Bakış*. Ankara: Phoenix Yayınları.
- Beşirli, Hayati. 2013. "Yemek, Mutfak ve Toplumsal Eşitsizlikler". *Yemek ve Kültür* (32): 122-131.
- Bilgin, Arif. 2008. "Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfığı (15-18. yüzyıl)". *Türk Mutfığı*, Ed. Arif Bilgin ve Özge Samancı. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını.
- Bilgin, Arif. 2024. "Bir Sufinin Dünyasından İstanbul Mutfığına Bakmak: Sohbetnâme'de Yemek Kültürü". ss. 23-57 içinde *Osmanlı Mutfak Kültürü Saraydan Halka, Klasikten Moderne*, Ed. Arif Bilgin ve Ömer Faruk Can. İstanbul: Vakıfbank Kültür Yayınları.
- Bilgin, Arif., Can, Ömer Faruk. 2024. "Giriş. ss.15-21 içinde *Osmanlı Mutfak Kültürü Saraydan Halka, Klasikten Moderne*, Ed. Arif Bilgin ve Ömer Faruk Can, İstanbul: Vakıfbank Kültür Yayınları.
- Bozkurt, Fatih. 2011. *Tereke Defterleri ve Osmanlı Maddi Kültüründe Değişim (1785-1875 İstanbul Örneği)*. Doktora Tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Bozkurt, Fatih. 2013. "Osmanlı Dönemi Tereke Defterleri ve Tereke Çalışmaları". *Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi* 11(22): 193-229.
- Canbakal, Hülya. 2009. *17. Yüzyılda Ayntâb -Osmanlı Kentinde Toplum ve Siyaset-*. Çev. Z. Yelçe, İstanbul: İletişim Yayınları.
- Civelek, Gökhan. 2015. "XVII. Yüzyıl Ortalarında Elit Bir Kadının Terekesi: Manastır'lı Aişe Hatun". *Atatürk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi* (54): 241-260.





Osmanlı Taşra Mutfağı: 18. Yüzyıl Diyarbakır Mutfağına Sosyolojik Bir Bakış

- Diyarbakır Şer'iyye Sicillleri Âmid Mahkemesi. 2015. C. 5, Ed. Ahmet Zeki İzgöer, Dicle Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Yayınları.
- Douglas, Mary. 1972. "Deciphering a Meal", *Myth, Symbol and Culture* 101(1): 61-81.
- Farooqi, Suraiya. 2001. *Osmanlı Tarihi Nasıl İncelenir?* Çev. Zeynep Altok, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Freedman, Paul. 2008. "Yeni Bir Mutfak Tarihi" ss. 7-33 içinde *Yemek, Damak Tadının Tarihi*, Çev. Nurettin Elhüseyni, Yay. Haz. Senay Haznedaroğlu, İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Genç, Nermin. 2024. "18. Yüzyılda Enderunluların Sofrası" ss. 187-208 içinde *Osmanlı Mutfak Kültürü Saraydan Halka, Klasikten Moderne*. Ed. Arif Bilgin ve Ömer Faruk Can, İstanbul: Vakıfbank Kültür Yayınları.
- Goody, Jack. 2013. *Yemek, Mutfak, Sınıf -Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması-*. Çev. Müge Günay Güran, İstanbul: Pinhan Yayınları.
- Gümüştam, Gürkan. 2022. "Risâle-i Mu'âlece'ye Göre On Altıncı Yüzyıl Osmanlı Tıbbında Bitkisel Tedavi Şekilleri ve Terminoloji". *Osmanlı Bilimi Araştırmaları* 23(2), s. 261-290.
- Gürhan Veysel, Gürhan Nazife. 2018. *Osmanlı Taşrasında Zengin Sınıf Diyarbakırlı Zenginler (1750-1800)*. Ankara: Phoenix Yayınları.
- Gürhan, Nazife. 2019. "Kadın Yoksulluğunun Tarihine Kapı Aralamak-18. Yüzyılın İkinci Yarısında Kadın Yoksulluğunun Toplumsal Görünümleri-". *Journal of Economy Culture and Society* (59): 63-78.
- Gürhan, Nazife. 2022. "Mardin Mutfak Kültürü Üzerine Sosyolojik Bir Değerlendirme". ss. 357-383 içinde *Türkiye'nin Mutfak Sosyolojisi*, Ed. Ahmet Cihan, İstanbul: Akademik Yayınları.
- Gürhan, Nazife, Haznedaroğlu, Rodi, Demir, Ali Eren. 2022. "Kent ve Yemek Kültürü", *Kentsel Prizma ve Toplumsal Spektrum*, Ed. Muhammed Ferit Duman, Ankara: Nobel Yayınları.
- Işın, Priscilla Mary. 2024. "Belgeler Işığında Osmanlı Sofra ve Mutfak Eşyalarını Tanımlamaya Giriş", ss. 231-269 içinde *Osmanlı Mutfak Kültürü Saraydan Halka, Klasikten Moderne*. Ed. Arif Bilgin ve Ömer Faruk Can, İstanbul: Vakıfbank Kültür Yayınları.
- İnalcık, Halil. 1953. "15. Asır Türkiye İktisadi ve İctimai Tarihi Kaynakları". *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası* (15): 51-75.
- Karademir, Zafer. 2015. "Osmanlı İmparatorluğu'nda Şeker Üretim ve Tüketimi (1500-1700)". *OTAM* (37): 181-218.
- Medina, F. Xavier. 2017. "Akdeniz Bölgesinde Beslenme, Kültür ve Kültürel Miras", Çev. Şevin Gülman, *Yemek ve Kültür*, Sayı: 6, İstanbul: Çiya Yayınları, ss.108-118.
- Özdalga, Elisabeth. 2016. "Bir Tasavvur ve Ustalık Olarak Tarihsel Sosyoloji", *Tarihsel Sosyoloji*, Ed. Elisabeth Özdalga, Ankara: Doğu Batı Yayınları.
- Özkoyuncu, Betül. 2022. *On Dokuzuncu Yüzyılda Osmanlı Mutfağının Anatomisi*, Yüksek Lisans Tezi, Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Reis, Huriye. 2012. "Orta Çağ İngiliz Edebiyatında Yemek ve Kimlik", *Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği*. Der. Ayşegül Avcı, Seda Erkoç ve Elvin Otman, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.





- Sağlam, Şafak. 2018. "Tarihsel Sosyoloji Bütünü Görebilmek Adına Bir Yöntem". *Haliç Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* (1): 177-194.
- Samancı, Özge. 2013. "Osmanlı Kültüründe Ekmeğin Simgesel Anlamları". Çev. Özge Açikkol, *Yemek ve Kültür* (32): 72-77.
- Tınmaz, Oğuzhan, Yılmaz, Hakan. 2022. "Kültür, Sınıf ve Statünün Göstergesi: Tabak". *Aydın Gastronomy* 6(2): 263-274.
- Türker, Nuray. Ayyıldız, Sibel. 2021. "Yenice Mutfak Kültürünün Vegan Mutfak Kapsamında İncelenmesi". *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi* 5(2): 946-968.
- Uçan, Lale. 2023. "Veliaht Abdülmecid Efendi'nin Sofrasından Son Dönem Osmanlı Saray Mutfak Kültürü". *FSM İlmî Araştırmalar İnsan ve Toplum Bilimleri Dergisi* (21): 307-334.

