



VAKFİYE'DEN MENÜYE: OSMANLI VAKIF MUTFAKLARINDA KAMUSAL GASTRONOMİNİN KURUMSAL MANTIĞI

Serkan Çelik^{1a*}

¹Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi, Çalışma Ekonomisi ve Endüstri İlişkileri Bölümü, Tekirdağ, Türkiye

ÖZET

Bu çalışma, Osmanlı vakıf mutfaklarını kamusal gastronominin kurumsal mantığını gösteren tarihsel bir alan olarak incelemektedir. Makalede imaret ve vakıf mutfağı, yalnızca yemek dağıtan hayır kurumları olarak değil; vakfiye hükümleri, malzeme rejimi, mutfak personeli, depo, fırın, kazan, ekmek gramajı, tahıl tedariki, gelir kaynakları ve hak sahipliği düzeniyle işleyen hukuki-idari bir beslenme sistemi olarak değerlendirilmiştir. Derleme niteliğindeki çalışma, yayımlanmış vakfiyeler, vakıf tahrirleri, narh defterleri, muhasebe kayıtlarını yorumlayan araştırmalar, Osmanlı vakıf ve imaret literatürü, saray ve kent mutfağı çalışmaları ile gıda tarihi kaynaklarına dayanmaktadır. Bulgular, vakfiyelerin menüyü, porsiyonu, malzemeyi, hizmet günlerini, yararlanıcı grupları ve görevli ücretlerini belirleyerek yemeği hukuki sürekliliğe kavuşturduğunu göstermiştir. Bu çerçevede vakıf mutfağı, yemek dağıtımını tesadüfi hayır pratiğinden çıkarıp düzenli, denetlenebilir ve toplumsal tanınma üreten kurumsal bir yükümlülüğe dönüştürmüştür. Sonuç olarak çalışma, Osmanlı vakıf mutfağının kamusal gastronomiyi finansman, dağıtım, emek, mekân, meşruiyet, ritüel, denetim, kayıt ve toplumsal tanınma düzeni olarak kurduğunu ortaya koymuştur. Böylece makale, gastronomi tarihini tarif ve lezzet merkezli dar okumaların ötesine taşıyarak vakıf mutfağını hukuk, maliye, emek, iase, mekân ve sosyal yardım tarihiyle birlikte yeniden tartışmaya açmıştır. Bu yönüyle çalışma çağdaş kamusal beslenme tartışmalarına tarihsel katkı sunmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Kamusal gastronomi, vakıf mutfağı, imaret, vakfiye, Osmanlı yemek kültürü.

FROM WAQF DEED TO MENU: THE INSTITUTIONAL LOGIC OF PUBLIC GASTRONOMY IN OTTOMAN WAQF KITCHENS

ABSTRACT

This study examines Ottoman waqf kitchens as a historical field that reveals the institutional logic of public gastronomy. The article approaches the imaret and the waqf kitchen not merely as charitable institutions distributing food, but as legally and administratively organized systems of nourishment shaped by waqf deed provisions, ingredient regimes, kitchen staff, storehouses, ovens, cauldrons, bread weight, grain supply, revenue sources and rules of entitlement. Designed as a review article, the study draws on published waqf deeds, waqf survey registers, narh registers, studies interpreting accounting records, Ottoman waqf and imaret scholarship, palace and urban food studies, and food-history literature. The findings show that waqf deeds transformed food into a legally continuous public obligation by defining menus, portions, ingredients, service days, beneficiary groups and staff wages. Within this framework, the waqf kitchen moved food distribution beyond occasional charity and turned it into a regular, controllable and socially recognizable

^a ORCID: 0000-0002-5835-1300, serkancelik@nku.edu.tr

institutional duty. In this respect, the Ottoman waqf kitchen demonstrates that public gastronomy was not merely a matter of cooking or serving meals, but an institutional regime of nourishment operating through finance, distribution, labor, space, legitimacy and social recognition.

Keywords: Public gastronomy, waqf kitchen, imaret, waqf deed, Ottoman food culture.

GİRİŞ

Osmanlı vakıf mutfağı, yemek tarihinin yalnızca lezzet ve tarifler üzerinden okunamayacağını gösteren güçlü kurumlardan biri olmuştur. İmaretlerde dağıtılan çorba, ekmek, pilav ya da et yemeği, ilk bakışta sade bir hayır pratiği gibi görünse de gerçekte vakfiye hükümleri, gelir kaynakları, görevli ücretleri, malzeme listeleri ve dağıtım öncelikleriyle çevrili karmaşık bir kamusal beslenme düzenine bağlıydı. Singer (2006, s.307) Osmanlı imaretlerini yalnızca yoksul doyuran kurumlar değil, hayır, misafirperverlik ve patronaj ilişkilerini birleştiren sorumluluk ağları olarak yorumlamıştır.

Bu makalenin çıkış noktası, vakıf mutfağının gastronomi tarihinde özel bir eşiği temsil ettiği düşüncesidir. Çünkü vakfiye, yemeği yalnızca pişirilmiş bir nesne olarak değil, sürekliliği hukukla güvence altına alınmış bir kamusal yükümlülük olarak kurmuştur. Kuran (2001, s.842), vakfı kamu mallarının sürekliliğini sağlayan ancak kurucunun şartlarıyla sınırlanan bir kurumsal düzen olarak açıklarken, vakfiyenin bağlayıcı karakterine özellikle dikkat çekmiştir.

Vakfiyeden menüye uzanan bu hat, gastronominin toplumsal ve hukuki derinliğini görünür kılmıştır. Vakfiye kimi zaman hangi günlerde zerde veya etli yemek pişirileceğini, öğrencilere, yolculara, fakirlere, görevlilere ve misafirlere ne miktarda yemek verileceğini, mutfakta çalışacak aşçı, ekmekçi, kilerci ve nakkaş gibi görevlilerin ücretlerini belirleyebilmiştir. Barkan ve Ayverdi'nin (1970, s.23) yayımladığı İstanbul vakıf tahrirleri, vakıf gelirlerinin kentsel hizmetlerle nasıl bağlandığını göstermesi bakımından bu kurumsal derinliği ortaya koymuştur.

İmaret literatürü, Osmanlı kamusal mutfağının yalnızca “hayır” kavramıyla açıklanamayacağını göstermiştir. Ergin, Neumann ve Singer (2007, s.2) tarafından derlenen çalışma, imaretlerin fetih, imparatorluk inşası, kentsel meşruiyet ve toplumsal hiyerarşi içinde işlediğini belirtmiştir. Bu nedenle vakıf mutfağı, bir yandan yemek dağıtmış, diğer yandan kimin “hak sahibi”, kimin “misafir”, kimin “fakir” ve kimin “kurum mensubu” sayılacağını da belirlemiştir.

Bu noktada “menünün hukukileşmesi” kavramı makalenin temel iddiasını oluşturmuştur. Modern restoran menüsü müşteri tercihi, fiyat bilgisine ve ticari sunuma dayanırken, vakfiye menüsü kurucunun niyetini, gelir kaynağını, dini meşruiyeti ve toplumsal dağıtım düzenini birleştirmiştir. Süleymaniye Vakfiyesi'nde hizmetlerin, görevlilerin ve külliye düzeninin ayrıntılı biçimde belirlenmesi, imaret mutfağının mimari yapıdan ayrılmayan kurumsal bir parça olduğunu göstermiştir (Kürkçüoğlu, 1962, s. 28).

Osmanlı vakıf mutfağında kamusalılık, bugünkü anlamda eşit yurttaşlık ilkesine dayanmamıştır. Buna rağmen imaretler, düzenli yemek dağıtımı, mekânsal açıklık, dini meşruiyet ve kurumsal süreklilik sayesinde kamusal gastronominin erken tarihsel biçimlerinden biri olmuştur. Singer

(2005, s. 486), imaret yemeklerinin fakirlerle sınırlı kalmadığını; öğrenciler, görevliler, yolcular ve seçilmiş toplumsal gruplar arasında dağıtıldığını vurgulamıştır.

Vakıf mutfağı, malzeme rejimi bakımından da güçlü bir inceleme alanıdır. Pirinç, buğday, un, et, yağ, bal, tuz, baharat ve odun gibi kalemler, yalnızca mutfak malzemesi değil, tedarik, fiyat, ölçü ve muhasebe sorunudur. Murphey (1988, s.221), İstanbul'un iâşe sisteminde devletin ve kentsel kurumların temel gıda arzına ilgisini gösterirken, zahire ve tedarik mantığının mutfak kurumları için ne kadar belirleyici olduğunu belirtmiştir.

Bu çalışmanın amacı, Osmanlı vakıf mutfaklarını kamusal gastronomi kavramı açısından yeniden değerlendirmektir. Çalışma, imaretin yalnızca yemek veren bir hayır kurumu olmadığını; vakfiye, muhasebe, malzeme, emek, mekân, ritüel ve dağıtım hukukuyla işleyen kurumsal bir beslenme sistemi olduğunu savunmaktadır. Bu yaklaşım, gastronomiyi mutfak tekniğiyle sınırlamayan, onu sosyal tarih, hukuk tarihi, vakıf çalışmaları ve sosyal politika tarihiyle birlikte düşünen bir çerçeve sunmuştur.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Kamusal gastronomi, bu çalışmada yemeğin özel alanı aşarak kamu yararı, dağıtım, hak sahipliği, meşruiyet ve kurumsal süreklilik içinde düzenlenmesini ifade etmektedir. Bu tanım, gastronomiyi yalnızca pişirme sanatı veya seçkin yemek kültürü olarak değil, toplumsal beslenmenin örgütlenme biçimi olarak ele almıştır. Goody (1982, s.37) yemek ve sınıf ilişkisinin yalnızca sofradaki ayrımlarla değil, üretim ve dağıtım düzenleriyle kurulduğunu belirtmiştir.

Vakıf mutfağı bu çerçevenin Osmanlı tarihindeki en güçlü örneklerinden biridir. Vakıf, belirli gelir kaynaklarını belirli hizmetlere tahsis etmiş; vakfiye ise bu tahsisin hukuki metni olmuştur. Çizakça (2000, s.6), İslam dünyasında vakıfların eğitim, sağlık, su, yol ve yardım hizmetlerini uzun süreli biçimde finanse ettiğini, bu nedenle vakfın modern kamu hizmetlerinin tarihsel öncüllerinden biri olarak düşünülebileceğini belirtmiştir.

Ancak vakıf, modern sosyal devletle özdeşleştirilemez. Vakıf kurucusunun şartlarıyla bağlıydı; hizmetin kapsamı ve yararlanıcıları vakfiyede tanımlanan hiyerarşiye göre belirlenmişti. Hoexter (1998, s.476), vakfın hem dini hem toplumsal hem de hukuki bir kurum olarak mülkiyetin sürekliliğini güvence altına aldığını göstermiştir. Bu nedenle vakıf mutfağı hem koruyucu hem sınırlayıcı bir kamusalılık üretmiştir.

İmaret, vakıf mutfağının en görünür formu olmuştur. İmaret, külliye içinde cami, medrese, darüşşifa, han, tabhane ve diğer kurumlarla bağlantılı biçimde işleyebilmiştir. Kuban (2007, s.273), Osmanlı külliyesinin yalnızca mimari bir grup değil, sosyal işlevlerin mekânsal örgütlenmesi olduğunu belirtmiştir. Bu örgütlenme içinde mutfak, yalnızca yardımcı bir yapı değil, kamusal beslenme düzeninin merkeziydi.

Vakfiyenin gastronomi açısından önemi, menünün hukuki niteliğidir. Modern yemek çalışmalarında menü çoğu zaman seçim, kimlik veya tüketim göstergesi olarak incelenmiştir. Osmanlı vakıf mutfağında ise menü, malzeme ve porsiyonun vakfiye şartıyla kurulduğu bir yükümlülük metnidir. Fatih Sultan Mehmed vakfiyesinde imaret hizmetlerinin ve görevlilerin

belirlenmesi, mutfakla hukuk arasındaki bağı açık biçimde göstermiştir (Fatih Mehmet II Vakfiyeleri, 1938, s. 45).

Bu durum gastronomi tarihinde bir “malzeme rejimi” doğurmuştur. Pirinç, buğday, et, yağ, bal ve baharat gibi ürünler yalnızca yemek lezzetinin değil, gelir kaynağının, pazar fiyatının, depolamanın ve muhasebenin konusuydu. Bilgin (2004, s.71) Osmanlı saray mutfağında malzeme tedariki, kiler düzeni ve pişirme örgütlenmesinin mutfak hiyerarşisini belirlediğini göstermiştir. Vakıf mutfakları daha mütevazı olsa da benzer bir malzeme-idare ilişkisine sahipti.

Kamusal gastronominin kurumsal mantığı, yalnızca yemeğin kimlere verildiğiyle değil, yemeğin nasıl finanse edildiğiyle de ilgilidir. Vakıf gelirleri, dükkân, tarla, değirmen, han, hamam ve kira kaynakları üzerinden mutfaka bağlanabilmiştir. İnalçık (1994, s.44) Osmanlı ekonomik düzeninde vakıfların kent ekonomisi ve hizmet sürekliliği bakımından merkezi rol oynadığını belirtmiştir.

Bu kurumsal yapı, sosyal politika açısından da önemlidir. Vakıf mutfağı, modern anlamda hak temelli bir sosyal yardım kurumu değildi; fakat yemeği sadaka anlık bağışından çıkarıp sürekli hizmete dönüştürmüştü. “Soup and sadaqa” kavramsallaştırması, çorbanın hem somut beslenme aracı hem de hayır ve sorumluluk imgesi olduğunu göstermiştir (Singer, 2006, s. 306).

MATERYAL VE YÖNTEM

Bu çalışma derleme niteliğinde tasarlanmıştır. Araştırma, yayımlanmış vakfiye metinleri, vakıf tahrirleri, narh defterleri, imaret literatürü, Osmanlı mutfak tarihi çalışmaları, vakıf hukuku ve gıda tarihi kaynakları üzerinden yürütülmüştür. Ampirik saha araştırması yapılmadığı için etik kurul izni gerektiren bir veri toplama süreci bulunmamaktadır.

Çalışmanın temel materyalini tarihî belgeler ve bu belgeleri yayımlayan ya da yorumlayan araştırmalar oluşturmıştır. Fatih Sultan Mehmed vakfiyesi, Süleymaniye Vakfiyesi, İstanbul vakıf tahrirleri ve 1640 tarihli narh defteri, vakıf mutfağı ile malzeme, fiyat, hizmet ve mekân düzeni arasındaki ilişkiyi izlemek için kullanılmıştır. Kütükoğlu’nun (1983, s.33) narh çalışması, fiyatın yalnızca ekonomik değil, kalite ve ölçü düzeniyle bağlantılı olduğunu göstermiştir.

Kaynak seçimi üç ölçüte göre yapılmıştır. İlk olarak, Osmanlı vakıf, imaret, külliye, iâşe veya mutfak tarihine doğrudan katkı sağlayan çalışmalar seçilmiştir. İkinci olarak, vakfiyeler, kanunnameler, tahrir kayıtları, narh listeleri veya muhasebe belgeleri gibi belge türlerini kullanan araştırmalara öncelik verilmiştir. Üçüncü olarak, gıda tarihi, sosyal yardım ve kamusal beslenme tartışmasını kuramsal düzeyde genişleten çalışmalar değerlendirilmiştir.

Yöntem olarak tarihsel yorumlayıcı okuma kullanılmıştır. Bu yaklaşım, belgeleri yalnızca bilgi taşıyan kayıtlar olarak değil, kurumsal mantığı görünür kılan metinler olarak ele almıştır. Vakfiye, mutfaka ilişkin hükümleriyle yemek dağıtımının hukuki sınırlarını; narh defteri fiyat, ölçü ve kalite düzenini; imaret literatürü ise beslenmenin meşruiyet ve toplumsal hiyerarşiyle bağını göstermiştir.

Analizde dört tematik eksen kullanılmıştır. Birinci eksen, vakfiyenin menüyü nasıl hukukileştirdiğiyle ilgilidir. İkinci eksen, malzeme rejimi ve tedarik sorunlarıdır. Üçüncü eksen,

mutfak emeği, görevli hiyerarşisi ve ücret düzenidir. Dördüncü eksen ise imaret yemeğinin sosyal statü, hak sahipliği ve kamusal meşruiyet içindeki anlamıdır.

Çalışmanın sınırı, yeni arşiv belgesi keşfine dayanmamasıdır. Makale, yayımlanmış belge ve literatürü yeniden yorumlayarak kavramsal bir çerçeve geliştirmiştir. Buna rağmen çalışmanın belge temeli güçlü tutulmuştur; çünkü vakıf mutfağı hakkındaki en önemli bilgiler çoğu zaman vakfiye, tahrir, muhasebe ve fiyat kayıtlarında saklıdır. Yediyıldız (2003, a.51) Osmanlı vakıflarının toplumsal işlevlerini anlamak için vakfiye ve tahrir belgelerinin vazgeçilmez olduğunu belirtmiştir.

Bu nedenle çalışmada belge boyutu, yalnızca ikincil literatürün özetlenmesiyle sınırlı tutulmamıştır. Yayımlanmış Osmanlı belge metinleri, yani vakfiye, tahrir ve narh kayıtları doğrudan okunmuş; bu metinlerde mutfak hizmetinin hangi kelimeler, görevler, malzemeler ve mali kalemler üzerinden kurulduğu izlenmiştir. Bu okuma, arşivde yeni belge keşfetme iddiası taşımamakla birlikte, yayımlanmış arşiv belgelerini gastronomi tarihi açısından yeniden yorumlamıştır.

Belge okumasında ilk grup vakfiyeler olmuştur. Fatih Sultan Mehmed vakfiyesi, imaretin cami, medrese ve diğer külliye hizmetleriyle birlikte düşünülmesi gerektiğini göstermiş; yemek hizmetini yalnızca hayır değil, fetih sonrası başkent düzeninin kurumsal parçası hâline getirmiştir (Fatih Mehmet II Vakfiyeleri, 1938, s. 48). Süleymaniye Vakfiyesi ise görevli, hizmet ve külliye düzenine ilişkin ayrıntılarıyla mutfağın hukuki-idari sürekliliğini izlemeye imkân vermiştir (Kürkçüoğlu, 1962, s. 31).

İkinci belge grubu vakıf tahrirleri ve gelir kayıtlarıdır. İstanbul vakıflarına ilişkin 1546 tarihli tahrir, vakıf hizmetlerinin arkasındaki dükkân, mülk, kira ve gelir ağını görünür kılmıştır. Bu nedenle mutfak, yalnızca kazan ve fırınla değil, gelir getiren taşınmazlar ve bu gelirlerin hizmete bağlanmasıyla birlikte analiz edilmiştir (Barkan & Ayverdi, 1970, s. 11).

Üçüncü belge grubu narh kayıtlarıdır. 1640 tarihli narh defteri, imaret menüsünü doğrudan yazmasa bile un, ekmek, et, yağ ve diğer temel malların fiyat, ölçü ve kalite standardını göstermesi bakımından mutfak tarihinin arka plan belgesi olarak okunmuştur. Böylece vakfiye menüsünün fiilen sürdürülebilmesi için pazar standardı, fiyat denetimi ve malzeme kalitesinin zorunlu olduğu görülmüştür (Kütükoğlu, 1983, s. 52).

Dördüncü belge grubu tereke ve muhasebe nitelikli kayıtlardır. Tereke defterleri doğrudan imaret menüsü vermese de Osmanlı maddi kültüründe mutfak eşyası, gıda kalemi ve tüketim farklarını göstermiştir. Barkan'ın (1963, s.44) Edirne askerî kassamına ait tereke defterleri üzerine yayını, mutfak tarihinin yalnızca tariflerden değil, eşya ve gıda kayıtlarından da okunabileceğini göstermesi bakımından kullanılmıştır.

BULGULAR

Vakfiyenin menüyü hukukileştirmesi

Osmanlı vakıf mutfağının en ayırt edici özelliği, menünün vakfiye hükümleriyle kurumsallaşmasıdır. Vakfiye, yalnızca vakfedilen malları değil, bu malların gelirleriyle hangi

hizmetlerin sürdürüleceğini de belirlemiştir. Berki (1965, s.17), vakfiyeyi vakfın kuruluş iradesini ve hizmet şartlarını belirleyen temel hukuki metin olarak tanımlamıştır.

Bu hukuki metin, mutfak söz konusu olduğunda şaşırtıcı ölçüde gastronomik ayrıntı içerebilmiştir. Hangi günlerde hangi yemeğin pişirileceği, ekmeğin gramajı, çorbanın malzemesi, et veya pirinç gibi pahalı ürünlerin ne zaman kullanılacağı ve kimlerin öncelikli yararlanıcı sayılacağı vakfiye hükmü hâline gelebilmiştir. Böylece menü, aşçının anlık tercihindan çıkıp kurucunun iradesiyle bağlanan kurumsal bir programa dönüşmüştür.

Fatih Sultan Mehmed vakfiyesi, imaretin fetihten sonraki İstanbul'da yalnızca hayır değil, imparatorluk başkentinin yeniden kuruluşu açısından da işlev gördüğünü göstermiştir. Vakıf düzeni, cami ve medrese çevresinde yemek, eğitim, ibadet ve konaklama hizmetlerini bir araya getirmiştir (Fatih Mehmet II Vakfiyeleri, 1938, s. 48). Bu durum, mutfakın fetih sonrası kentsel meşruiyet üretimindeki rolünü açık biçimde göstermektedir.

Süleymaniye örneğinde de vakfiye, külliye düzeninin hizmet ayrıntılarını belirleyen merkezi metin olmuştur. Necipoğlu (2005, s.207), Süleymaniye Külliyesi'nin imparatorluk mimarisi, sultan meşruiyeti ve sosyal hizmetleri aynı yapısal evrende birleştirdiğini göstermiştir. Bu evrende mutfak, taş mimarının ardındaki günlük hayatı sürdürmüştür.

Vakfiyenin menüyü hukukileştirmesi, yemek dağıtımında süreklilik sağlamıştır. Sadaka tek seferlik bir bağış olabilirken, vakıf mutfakı vakfın gelirleri sürdüğü sürece tekrar eden bir hizmet üretmiştir. Kuran (2001, 852), vakfın kurucu şartlarını koruma eğiliminin uzun süreli hizmet üretimi sağladığını, ancak değişen koşullara uyumda sınırlılıklar yaratabildiğini belirtmiştir.

Bu kurumsal süreklilik, yemeğin toplumsal anlamını değiştirmiştir. İmarette yemek alan kişi, rastgele bir bağışın muhatabı değil, vakfiyede tanımlanmış bir dağıtım düzeninin parçası olmuştur. Bu düzen bazen fakirliği, bazen öğrenciliği, bazen yolculuğu, bazen de külliye görevlisi olmayı hak sahipliği ölçütü saymıştır. Dolayısıyla vakıf mutfakı, gastronomik bir sofraya olduğu kadar hukuki bir sınıflandırma alanıydı.

Vakıf mutfakı menüsünün önemli bir boyutu da özel günlerdir. Ramazan, bayram, kandil veya kurucunun belirlediği günlerde daha zengin yemekler verilebilmiştir. Singer (2005, 492), imaretlerde sıradan gün yemeği ile özel gün yemeği arasındaki farkın, hayır ekonomisinin ritüel takvimle birleştiğini gösterdiğini belirtmiştir.

Bu nedenle vakfiye, gastronomi tarihinde tarif kitabından farklı bir belge türüdür. Tarif kitabı yemeğin nasıl yapılacağını anlatırken, vakfiye yemeğin niçin, kim için, hangi gelirle ve hangi süreklilik içinde yapılacağını belirlemiştir. Bu fark, kamusal gastronominin kurumsal mantığını anlamak açısından belirleyicidir.

Malzeme rejimi: pirinç, buğday, et, yağ ve ekmek

Vakıf mutfakını anlamak için yemeğin malzeme rejimine bakmak gerekir. İmarette dağıtılan bir tas çorba veya bir parça ekmek, buğdayın ekilmesinden değirmene, undan fırına, kazandan dağıtım kapısına uzanan bir tedarik zincirinin sonucuydu. Aynural (2002, s.31), İstanbul değirmenleri ve

fırınları üzerine çalışmasında zahire ticareti, değirmen kapasitesi ve fırın düzeninin kentsel beslenme için taşıdığı önemi göstermiştir.

Buğday ve ekmek, vakıf mutfağının en temel bileşenleri olmuştur. Ekmek hem doyurucu hem dağıtımı kolay hem de toplumsal olarak tanınabilir bir besindi. Murphey (1988, s.223), İstanbul'un iâşe düzeninde tahıl ve ekmek arzının devlet ve kent yönetimi bakımından sürekli gözetilen bir alan olduğunu belirtmiştir. Vakıf mutfağı bu geniş iâşe düzeninden bağımsız değildi.

Pirinç, imaret mutfağında çorba, pilav ve zerde gibi yemeklerin temel malzemelerinden biri hâline gelebilmiştir. Pirincin kullanımı, mutfağın yalnızca kalori dağıtmadığını; aynı zamanda prestij, ritüel ve doyuruculuğu birleştiren yemekler ürettiğini göstermiştir. Yerasimos (2002, s.75), Osmanlı yemek kültüründe pirinç ve tahıl temelli yemeklerin hem saray hem kent mutfağı içinde merkezi olduğunu belirtmiştir.

Et, vakıf mutfağında her zaman sıradan ve sürekli bir malzeme olmayabilmiştir. Etin kullanımı vakfın gelir gücüne, özel günlere ve vakfiye şartlarına bağlıydı. Bilgin (2004, s.86), Osmanlı mutfak düzeninde etin tedarik, saklama ve pişirme bakımından örgütlü bir malzeme olduğunu gösterirken, mutfağın sosyal hiyerarşisinin malzeme değerleriyle de kurulduğunu belirtmiştir.

Yağ, bal, tuz ve baharat gibi malzemeler, yemeğin yalnızca besleyici değil, lezzetli ve tanınabilir olmasını sağlamıştır. Bu unsurların vakfiye veya muhasebe metinlerinde görünmesi, gastronominin duyuşal boyutunun idari kayıtlara girdiğini göstermiştir. Samancı (2008, s.42), Osmanlı mutfağında tatlandırıcılar, yağlar ve baharatların sosyal statü ve yemek üslubuyla ilişkili olduğunu belirtmiştir.

Malzeme rejimi aynı zamanda fiyat rejimidir. Narh defterlerinde mal ve hizmet fiyatlarının kalite, ölçü ve standartla birlikte verilmesi, mutfağın pazardan kopuk işlemediğini göstermiştir. Sawai (2002, s.76), narh sisteminin 16. ve 17. yüzyıl İstanbul'unda yalnızca fiyat listesi değil, kentsel düzenleme pratiği olarak işlediğini belirtmiştir.

Vakıf mutfağında malzemenin sürekliliği, vakıf gelirlerine bağlıydı. Bir mutfak ancak değirmen, dükkân, tarla, bağ, hamam veya kira geliri düzenli aktığı sürece yemek verebilmiştir. Genç (2000, s.45), Osmanlı ekonomik düşüncesinde iâşe ilkesinin temel malların arzını öncelediğini belirtmiş; bu mantık vakıf mutfaklarında kurumsal düzeyde somutlaşmıştır.

Bu nedenle vakıf mutfağı, yalnızca pişirme mekânı değil, malzeme ekonomisinin düğüm noktasıdır. Buğday, pirinç, et, yağ, bal ve odun, aynı anda mutfak malzemesi, muhasebe kalemi, pazar nesnesi ve hayır hizmetinin koşulu olmuştur. Kamusal gastronominin kurumsal mantığı da tam burada görünür hâle gelmiştir.

Mutfak emeği, görevli hiyerarşisi ve süreklilik

Vakfiyeden menüye uzanan kurumsal çizgi, mutfak emeğini de kapsamıştır. Aşçı, kilerci, ekmekçi, hamal, kapıcı, dağıtım görevlisi ve mutfak sorumluları, imaret hizmetinin sürekliliği için gerekliydi. Tarım Ertuğ (2007, s.252), Osmanlı saray mutfakları ile imaretler arasındaki ilişkiyi tartışırken, mutfak örgütlenmesinin yalnızca pişirme değil, hizmet hiyerarşisi ürettiğini göstermiştir.

Vakıf mutfağında emek, vakfiye tarafından ücretlendirilen ve görev tanımı yapılan bir çalışma biçimiydi. Bu yönüyle imaret, gönüllü hayır faaliyetinden farklıdır. Kurucunun vakfettiği gelirler,

yemek alan kişileri olduğu kadar yemek üreten görevlileri de beslemiştir. Bu durum, kamusal gastronominin yalnızca tüketiciye değil, mutfak emekçisine de bağlı olduğunu göstermiştir.

Mutfak emeğinin düzenlenmesi, kalite ve güvenilirlik açısından zorunluydu. Yemeğin her gün aynı ölçüde ve belirli nitelikte çıkması, aşçı becerisi kadar kurumsal denetime de bağlıydı. Faroqhi (1994, s.135), Osmanlı kentlerinde zanaat ve gıda üretiminin esnaf, pazar ve yerel otorite ilişkileriyle biçimlendiğini göstermiştir. İmaret mutfağı bu kent ekonomisinin özel bir halkasıydı.

Faroqhi'nin (2000, s.183-186) Osmanlı gündelik hayatına ilişkin çalışması, vakıf mutfaklarının yalnızca saray ve külliye çevresinde değil, mahalle, esnaf, pazar ve ev içi tüketim pratikleriyle birlikte işleyen geniş bir kent kültürü içinde anlaşılması gerektiğini göstermiştir.

Kiler, vakıf mutfağında stratejik bir mekândı. Malzeme burada depolanmış, ölçülmüş ve dağıtımına hazırlanmıştır. Kilerci yalnızca depocu değil, malzeme sürekliliğinin bekçisiydi. Uzunçarşılı (1988, s.305), Osmanlı saray teşkilatında mutfak ve kiler düzeninin hiyerarşik yapıya bağlı olduğunu belirtmiştir. Vakıf mutfağı bu düzeni daha küçük ölçekte yeniden üretmiştir.

Fırın ve ekmekçilik de imaret mutfağının temel emek alanlarından biriydi. Ekmek, vakfiyede belirtilen hak sahiplerine düzenli dağıtılacaksa, fırının kesintisiz çalışması gerekiyordu. Bu da un tedariki, odun, hamur hazırlığı, pişirme ve dağıtım saatlerinin eşgüdümünü gerektirmiştir. Kütükoğlu, narh belgelerinde ekmekle ilgili ölçü ve fiyat düzeninin kentsel güven açısından belirleyici olduğunu göstermiştir (Kütükoğlu, 1983, s. 46).

Mutfak emeği aynı zamanda görünmez bir sosyal düzen üretmiştir. Yemek alanlar çoğu zaman vakıf hizmetinin görünür yüzüdür; ancak yemeği mümkün kılan kişiler mutfağın arkasında kalmıştır. Bu durum, modern gastronomide de görülen bir gerilime işaret eder. Trubek (2000, s.41), profesyonel mutfak bilgisinin prestij ürettiğini belirtmiş, ancak bu prestijin hiyerarşik emek düzenlerinden ayrı düşünülmemeyeceğini göstermiştir.

Vakıf mutfağı emek bakımından sürdürülebilirlik sorunuyla da karşılaşmıştır. Vakıf gelirleri azaldığında, malzeme kalitesi, görevli ücretleri ve dağıtım miktarı etkilenebilmiştir. Kuran (2001, s.873), vakıf sisteminin uzun ömürlü hizmet üretirken değişen ekonomik koşullara uyumda zorlanabildiğini belirtmiştir. Bu nedenle vakıf mutfağı güçlü olduğu kadar kırılgan bir kurumdur.

Kamusal gastronomi açısından bu bulgu önemlidir. Yemek dağıtımını yalnızca iyi niyet veya kurucu cömertliğiyle sürmemiştir; emek, ücret, malzeme, mekân ve muhasebe düzeni olmadan vakfiye menüsü kâğıt üzerinde kalmıştır. Vakıf mutfağı, bu nedenle gastronomik emeğin erken kurumsal tarihlerinden biridir.

Mekân, meşruiyet ve toplumsal hiyerarşi

Vakıf mutfağı, çoğu zaman külliye içinde yer almıştır. Bu mekânsal konum, yemeğin ibadet, eğitim, konaklama ve sağlık hizmetleriyle birlikte düşünülmesini sağlamıştır. Necipoğlu (2005, s.194), Osmanlı külliyelerinin sultan meşruiyetini mimarlık yoluyla kurduğunu belirtirken, sosyal hizmetlerin bu mimari düzenin ayrılmaz parçası olduğunu vurgulamıştır.

İmaretin kapısı, kamusal gastronominin toplumsal sınırlarını göstermiştir. Herkes mutfağın yemeğine aynı şekilde erişmemiştir. Öğrenciler, görevliler, fakirler, yolcular, şeyhler, dervişler veya

misafirler vakfiye şartlarına göre farklı haklara sahip olabilmıştır. Singer (2002, s.87), Haseki Sultan İmaretî'nde yardımın evrensel yoksulluktan çok belirli toplumsal algılar ve hak ediş ölçütleriyle kurulduğunu göstermiştir.

Bu durum vakıf mutfağını modern sosyal yardımdan ayırmıştır. Modern sosyal politika eşit yurttaşlık ve hak diliyle konuşmaya çalışırken, imaret çoğu zaman merhamet, hiyerarşi ve kurucu meşruiyetiyle işlemiştir. Buna rağmen iki yapı arasında tamamen kopukluk yoktur. Her ikisi de toplumsal beslenmenin tesadüfi bağışa bırakılmaması gerektiğini kabul etmiştir.

Vakıf mutfağının meşruiyeti dini bir zemine de dayanmıştır. Sadaka, hayrat ve sevap kavramları, yemeği yalnızca bedensel ihtiyaç değil, ahlaki sorumluluk hâline getirmiştir. Singer (2006, s. 313), İslam toplumlarında sadakanın yalnızca yoksulluğu hafifletmediğini, aynı zamanda toplumsal sorumluluk ve hiyerarşik patronaj ilişkileri ürettiğini belirtmiştir.

Mekânın kamusalılığı, dağıtım ritüellerinde görünür olmuştur. Kazan, kepçe, ekmek, sıra, kapı ve sofranın düzeni, imaretin gündelik sahnesini oluşturmuştur. Bu sahne, yemeği yalnızca mutfakta pişen bir ürün olmaktan çıkarıp toplumsal karşılaşmaya dönüştürmüştür. Ergin ve diğerleri (2007, s.4), imaretlerin Osmanlı kentlerinde sosyal hayatın görünür kurumları olduğunu vurgulamıştır.

Vakıf mutfaklarının mekânsal yerleşimi, kentin sembolik coğrafyasını da etkilemiştir. Büyük külliye, yalnızca ibadet merkezi değil, yemeğin dağıtıldığı kamusal merkezlerdi. Goodwin (1971, s.239), Osmanlı mimarlığında külliyelerin kentsel dokuyu sosyal hizmetlerle birlikte kurduğunu belirtmiştir. Bu bakımdan imaret, kentin mideyle kurduğu mimari ilişkidir.

Toplumsal hiyerarşi menüde de görünür olabilmıştır. Bazı gruplara daha iyi porsiyon, bazı günlerde daha zengin yemek, bazı kişilere daha düzenli dağıtım yapılabilmiştir. Bu, kamusal gastronominin eşitlik vaadi kadar hiyerarşik karakterini de gösterir. Mutfak, yalnızca doyuran değil, toplumsal farkları düzenleyen bir kurum olarak işlemiştir.

Bu nedenle vakıf mutfağı ne basit bir hayır kurumu ne de modern kamu restoranıdır. O, dini meşruiyet, hukuki şart, malzeme rejimi, mutfak emeği ve sosyal hiyerarşinin kesiştiği bir kurumdur. Osmanlı kamusal gastronomisinin kurumsal mantığı bu kesişimde ortaya çıkmıştır.

Arşiv belgeleri ve belge türleri: vakfiye, narh, muhasebe ve tahrir

Vakıf mutfağı üzerine çalışmak, tarihî belge türlerini birlikte okumayı gerektirmiştir. Vakfiye kurucu iradeyi, tahrir defteri gelir ve mülk düzenini, narh defteri fiyat ve kaliteyi, muhasebe kaydı harcamayı, kadı sicili ise ihtilaf ve uygulama sorunlarını görünür kılmıştır. Bu belgeler, gastronominin hukuk ve idareye nasıl kaydedildiğini göstermiştir.

Bu bölümde arşiv belgesi ifadesi, yalnızca katalog numarası verilmiş özgün belge anlamında kullanılmamıştır; yayımlanmış Osmanlı belge külliyesi de doğrudan tarihî belge olarak değerlendirilmiştir. Çünkü vakıf mutfağına ilişkin bilgiler çoğu zaman matbu vakfiye neşirleri, tahrir defteri yayınları, narh defteri metinleri ve imaret muhasebelerini kullanan çalışmalarda korunmuştur. Bu metinlerin ortak özelliği, yemeği sözlü gelenekten çıkarıp yazılı hukuk, fiyat, ölçü, gelir ve görev düzenine bağlamasıdır.

Fatih vakfiyesi bu açıdan ilk doğrudan belge örneğidir. Belgede imaret, tek başına bir aşevi gibi değil, cami ve medrese merkezli külliye hizmetlerinin parçası olarak düşünülmüştür. Burada yemek, fetihten sonra İstanbul'da kurulan yeni Müslüman kamusal hayatın gündelik altyapısı hâline gelmiştir; vakfiye metni, imareti yalnızca doyuran değil, başkenti kurumsal olarak örgütleyen bir hizmet olarak konumlandırmıştır (Fatih Mehmet II Vakfiyeleri, 1938, s. 52).

Süleymaniye Vakfiyesi ikinci temel belge grubunu oluşturmuştur. Vakfiyedeki görevli ve hizmet ayrıntıları, mutfağın mimari yapının gerisinde kalan yardımcı bir birim olmadığını göstermiştir. Aşçı, kiler, fırın ve dağıtım düzeni, külliyenin günlük işleyişi içinde hukuki olarak tanımlanmış bir hizmet zincirine bağlanmıştır (Kürkçüoğlu, 1962, s. 31).

İstanbul vakıfları tahrir defteri, menünün mali temelini gösteren belge olarak okunmuştur. Tahrirde görülen gelir kaynakları, vakıf mutfağının sürdürülebilirliğinin yalnızca kurucunun hayır niyetine değil, dükkân, arazi, kira ve benzeri gelirlerin düzenli akışına bağlı olduğunu göstermiştir. Bu nedenle vakıf mutfağı, hukuki metin kadar mali kayıtların da konusudur (Barkan & Ayverdi, 1970, s. 23).

1640 tarihli narh defteri ise vakıf mutfağının dış pazarla ilişkisini anlamak için doğrudan belge değeri taşımıştır. Bu defterde fiyatın kalite ve ölçüyle birlikte düşünülmesi, imaret yemeğinde kullanılan malzemenin yalnızca satın alınan ürün değil, standardı denetlenen bir kamu malı olduğunu düşündürmüştür. Ekmek, un, et ve yağ gibi kalemlerde narh mantığı, menünün arkasındaki malzeme rejimini açıklamaktadır (Kütükoğlu, 1983, s. 46).

Tereke kayıtları, imaret belgeleriyle birlikte okunduğunda başka bir karşılaştırma imkânı sunmuştur. Edirne askerî kassamına ait tereke defterleri, hane mutfağına giren eşya ve gıda kültürünün toplumsal statüye göre değiştiğini gösterirken, vakıf mutfağının hane mutfağından farklı olarak kişisel servete değil kurumsal gelire dayandığını göstermeye yardımcı olmuştur (Barkan, 1963, s. 44).

Bu belge grupları birlikte değerlendirildiğinde vakıf mutfağı, belge üretiminin yoğunlaştığı bir kurum olarak görünmüştür. Vakfiye kurucu şartı, tahrir gelir kaynağını, narh piyasa standardını, muhasebe masrafı, kadı sicili ise ihtilafı kaydetmiştir. Böylece yemek, Osmanlı idari yazışmasında yalnızca tüketim değil, korunması, ölçülmesi, finanse edilmesi ve denetlenmesi gereken bir kamu hizmeti olarak belirmiştir.

Bu doğrudan belge okuması makalenin temel iddiasını güçlendirmiştir. Osmanlı vakıf mutfağında menü, aşçının kişisel maharetiyle sınırlı olmayan, vakfiye şartı, malzeme standardı, gelir akışı ve dağıtım hiyerarşisiyle kurulan yazılı bir kamusal gastronomi düzenidir. Bu yüzden vakıf mutfağı, Osmanlı yemek tarihinin yalnızca lezzet alanında değil, hukuk, maliye ve sosyal hizmet tarihinde de incelenmesi gereken kurumsal bir örnektir.

Fatih ve Süleymaniye vakfiyeleri, mutfağın kurucu programını izlemek bakımından temel metinlerdir. Bu belgelerde mutfağın yalnızca “yemek pişiren” yer olarak değil, külliyenin hizmet düzeni içinde işleyen bir kurum olarak konumlandığı görülmüştür. Kürkçüoğlu'nun (1962, s.31) yayımladığı Süleymaniye Vakfiyesi, görevli ve hizmetlerin ayrıntılı belirlenmesi nedeniyle mutfak tarihine de kaynaklık etmektedir.

İstanbul vakıf tahrirleri, mutfak hizmetinin mali temelini anlamak açısından önemlidir. Barkan ve Ayverdi'nin (1970, s.11) yayımladığı tahrir, vakıfların gelir kaynaklarını ve kent hizmetleriyle ilişkisini göstermiştir. Mutfak, bu gelir kaynakları olmadan süreklilik kazanamazdı.

Narh defterleri, vakıf mutfağının pazarla ilişkisini gösteren ayrı bir belge katmanı sunmuştur. 1640 tarihli narh defteri, yalnızca fiyatları değil, kalite ve ölçü beklentilerini de yansıtmıştır. Kütükoğlu (1983, s.52), narhın piyasa mallarını belirli nitelikler üzerinden tanımladığını göstermiştir. Bu yönüyle narh, menünün arka planındaki malzeme standartlarını anlamaya yardım eder.

Mühimme ve kadı sicilleri ise düzenin bozulduğu anları görünür kılar. Zahire sevkiyatı aksadığında, fırıncı eksik gramaj verdiğinde, fiyat yükseldiğinde veya vakıf gelirleri tartışma konusu olduğunda belge üretimi artmıştır. Darling (1996, s.207), Osmanlı mali-idari düzeninde meşruiyetin gelir toplama ve hizmet üretme kapasitesiyle bağlantılı olduğunu göstermiştir.

Muhasebe belgeleri, malzeme miktarı ve masraf düzenini izlemek bakımından özellikle önemlidir. Her ne kadar bu makale yeni muhasebe defteri yayımlamamış olsa da imaret literatüründe muhasebe kayıtları aracılığıyla et, pirinç, yağ, un, odun ve ücret kalemleri çözümlenmiştir. Singer'ın (2002, s.112) Kudüs Haseki Sultan İmareti üzerine çalışması, gelir ve gider dengesinin yemek hizmetinin sürekliliği için ne kadar belirleyici olduğunu göstermiştir.

Arşiv belgeleri gastronomi tarihine farklı bir gözle bakmayı mümkün kılmıştır. Tarif kitabı lezzeti ve tekniği, vakfiye hizmeti ve yükümlülüğü, narh fiyat ve kaliteyi, muhasebe defteri ise mutfağın mali gerçekliğini anlatmıştır. Bu belge türleri birlikte okunduğunda Osmanlı vakıf mutfağı, yalnızca kültürel miras değil, kurumsal bir beslenme rejimi olarak anlaşılmaktadır.

Bu nedenle makalenin temel bulgusu belge türleri üzerinden de desteklenmiştir: Osmanlı vakıf mutfağında yemek, hukuki, mali ve idari belgeler içinde tanımlanmış; böylece kamusal gastronomi yazılı kurallar, malzeme hesapları ve toplumsal hak sahipliğiyle kurumsallaşmıştır.

Vakfiye Menüsünün Toplumsal Dili

Vakıf mutfağı, dağıttığı yemekleri yalnızca beslenme nesnesi olarak değil, toplumsal bir dil olarak kurmuştur. Bir kişinin imaretten yemek alması, onun açlık durumundan daha fazlasını işaret etmiştir; bu durum kimi zaman öğrencilik, yolculuk, yoksulluk, hizmet, dervişlik veya külliye mensubiyeti gibi tanınma biçimleriyle birlikte anlam kazanmıştır. Bonner, Ener ve Singer'ın derlediği çalışmalar, İslam toplumlarında yoksulluk ve hayrın yalnızca ekonomik eksiklik değil, sosyal ilişki ve ahlaki sorumluluk meselesi olarak kavrandığını göstermiştir (Bonner vd., 2003, s. 5).

Bu dilin en belirgin yönü, yemeği alan kişinin toplumsal konumunu aynı anda görünür ve düzenlenmiş kılmasıdır. İmarete kapısında yemek almak, pazardan satın almakla aynı şey değildir. Satın almada para, imarette ise vakfiye şartı belirleyicidir. Bu yüzden vakıf mutfağında sofrası, piyasa ilişkisi değil, kurumsal tanınma ilişkisi üretmiştir. Peri (1992, 174), Haseki Sultan İmareti örneğinde dağıtımın Kudüs'teki toplumsal gruplar ve hak ediş algılarıyla sıkı biçimde bağlı olduğunu göstermiştir.

Bu bağlamda "fakir" kategorisi tek başına yeterli açıklama değildir. İmaretler fakirleri beslemiş, fakat yalnızca fakirlere yönelmemiştir. Öğrenciler, görevliler, misafirler ve yolcular da vakfiye

düzeninin yararlanıcıları arasında yer alabilmiştir. Eyice (200, s.219), imaretleri külliye sistemi içinde gelen geçenlere, talebelere ve ihtiyaç sahiplerine yemek sunan yapılar olarak tanımlamış; bu kurumların Osmanlı şehirlerindeki görünür sosyal işlevine işaret etmiştir.

Vakıf mutfağının sosyal dili, yemekle haysiyet arasındaki ilişkiyi de gündeme getirmiştir. İmaret yemeği, yoksulluğu tamamen ortadan kaldırmamış; ancak kişiyi anlık dilencilik ilişkisinden kurumsal bir dağıtım düzenine taşımıştır. Bu fark önemlidir. Singer'ın (2005, s.488) "Serving up charity" çalışmasında belirttiği gibi, Osmanlı kamusal mutfağında yemek almak, yardımın hem maddi hem de sembolik boyutunu birleştirmiştir.

Bu noktada vakfiye menüsü, toplumsal hiyerarşiyi de yeniden üretmiştir. Herkes aynı miktarı, aynı sıklıkta ve aynı statüyle almamıştır. Bazı gruplar sürekli yararlanıcı, bazıları geçici misafir, bazıları ise tören günlerinde pay sahibi olmuştur. Yediyıldız (2012, s.481), vakıf kurumunun sosyal işlevlerini açıklarken vakıf hizmetlerinin belirli şartlar ve yararlanıcı gruplar üzerinden örgütlendiğini vurgulamıştır.

Vakıf mutfağında yemek, aynı zamanda kurucu hafızasının maddi biçimidir. Kurucu, vakfiyesiyle yalnızca mal bırakmamış, ölümünden sonra işleyecek bir sofraya düzeni bırakmıştır. Bu nedenle imaret kazanı, kurucunun adını ve niyetini gündelik hayat içinde tekrar etmiştir. Necipoğlu'nun (2005, s.211) sultan külliyeleri üzerine yorumladığı gibi, mimari ve hizmet birlikte düşünüldüğünde iktidar, taş, yazı ve gündelik ihtiyaç üzerinden kalıcı hâle gelmiştir.

Bu toplumsal dil, gastronomi çalışmalarına önemli bir uyarı getirmiştir. Menü yalnızca yemeğin adı değildir; menü kimi zaman kimin neyi hak ettiğinin dilidir. Vakfiye menüsünde yemek, zevkten önce yükümlülük, seçenektan önce tahsis, fiyat listesinden önce hayır düzenidir. Dolayısıyla Osmanlı vakıf mutfağı, menünün tüketici kültürü dışında da güçlü bir tarihsel yaşamı olduğunu göstermiştir.

Bu bulgu, günümüzde kamusal beslenme kurumlarını tartışırken de anlamlıdır. Aşevi, okul yemeği, belediye lokantası veya öğrenci yemekhanesi yalnızca kalori sağlamaz; aynı zamanda yararlanıcıyı belirli bir toplumsal konuma yerleştirir. Vakıf mutfağı bu açıdan tarihsel bir aynadır: Kurumsal yemek her zaman bedenle birlikte statüyü de beslemiş veya sınıflandırmıştır.

Vakıf Mutfağı, Kent Ekonomisi ve İaşe Düzeni

Vakıf mutfağı kentin ekonomik yapısından ayrı düşünülemez. İmaretin kazanında kaynayan yemek, tarla, değirmen, pazar, fırın, odun deposu ve kira gelirleriyle bağlanmıştır. Raymond (1984, s.34), büyük İslam şehirlerinin sosyal dokusunu incelerken kentsel hizmetlerin ticaret, zanaat ve mahalle düzeniyle birlikte işlediğini göstermiştir. Osmanlı şehirlerinde vakıf mutfağı bu kentsel ağın beslenme merkezlerinden biri olmuştur.

İstanbul, Bursa, Edirne, Manisa, Konya, Kudüs veya Mekke gibi merkezlerde imaretin işleyişi, sadece mutfak içi organizasyona bağlı değildi. Kentin zahire akışı, fiyat istikrarı ve esnaf düzeni bozulduğunda vakıf mutfağının malzeme maliyeti de etkilenmiştir. Pamuk (2004, s.456), Osmanlı fiyatlarının uzun dönemli hareketlerini gösterirken, özellikle temel mallardaki dalgalanmaların satın alma gücü üzerindeki etkisini ortaya koymuştur.

Bu nedenle vakıf mutfağı, iâşe rejiminin özel bir kurumsal halkasıdır. Devletin şehirleri ve orduları beslemeye dönük iâşe kaygısı ile vakfın belirli grupları beslemeye dönük süreklilik iddiası birbirini tamamlamıştır. Genç'in (2000, s.47) iâşe, fiskalizm ve gelenekçilik ilkeleriyle açıkladığı Osmanlı ekonomik zihniyeti, vakıf mutfağında günlük yemeğe dönüşmüştür.

Narh sistemi bu ilişkinin piyasa ayağını göstermiştir. İmaret için alınan buğday, et, yağ veya odun, bütünüyle serbest fiyat hareketlerine bırakıldığında vakfiyenin hizmet vaadi zarar görebilirdi. Sawai'nin (2002, s.82) 16. ve 17. yüzyıl İstanbul narh sistemi üzerine çalışması, fiyat düzenlemesinin imparatorluk başkentinde pazar ve kamu düzeniyle nasıl birleştiğini göstermiştir.

Vakıf mutfağı ile para vakıfları arasındaki ilişki de dikkate değerdir. Bazı vakıf hizmetleri nakit gelirleri ve kredi mekanizmalarıyla desteklenebilmiştir. Mandaville (1979, s.290), Osmanlı para vakfı tartışmalarının dini meşruiyet, faiz ve hayır hizmeti arasındaki gerilimleri yansıttığını göstermiştir. Bu tartışma, mutfağın finansmanının yalnızca tarımsal gelirlerden ibaret olmadığını düşündürmektedir.

Özcan (2003, s.125), para vakıflarının Osmanlı toplumunda finansman modeli olarak işlev gördüğünü belirtmiş ve bu kurumların sosyal hizmetlerle ilişkisini vurgulamıştır. Vakıf mutfağı açısından bu nokta önemlidir; çünkü yemeğin sürekliliği yalnızca iyi niyetle değil, gelir akışını düzenleyen mali araçlarla sağlanmıştır.

Kent ekonomisi açısından vakıf mutfağı talep yaratan bir kurumdu. Düzenli un, pirinç, yağ, et, odun ve kap-kacak alımı, esnaf ve tedarikçilerle sürekli ilişki doğurmuştur. Marcus'un Halep üzerine çalışması, Osmanlı kentlerinde gündelik tüketim, zanaat ve pazar ilişkilerinin sosyal düzenin parçası olduğunu göstermiştir (Marcus, 1989, s. 91). İmaretler de bu gündelik tüketim evreninde kurumsal alıcılar olarak yer almıştır.

Bu bağlamda imaret, piyasa karşıtı bir kurum değil, piyasayı kamu yararı ve vakfiye yükümlülüğü içinde kullanan bir kurumdur. Vakıf mutfağı malzemesini çoğu zaman piyasadan almış, fakat bu alım özel kâr amacıyla değil kurumsal yemek hizmeti için yapılmıştır. Bu ayrım, kamusal gastronominin piyasa ile kamu arasında ara bir alanda işlediğini göstermektedir.

Barkan'ın (1975, s. 7). fiyat devrimi tartışması, 16. yüzyılda Osmanlı dünyasında para ve fiyat hareketlerinin toplumsal kurumları etkilediğini göstermiştir. Vakıf mutfağı bu değişimden bağımsız kalamazdı. Fiyatlar yükseldiğinde vakfiyede belirlenen yemek düzeyi ile vakfın gerçek gelirleri arasındaki denge bozulabilirdi.

Bu nedenle vakıf mutfağı, kentsel iâşe düzeninin hem ürünü hem de göstergesidir. İmaretin kazanı kaynadığında yalnızca aşçılık becerisi değil, pazarın, gelirin, vakfiye şartının ve idari denetimin birlikte çalıştığı anlaşılmıştır. Kamusal gastronomi, bu ortak işleyişin adıdır.

Karşılaştırmalı Değerlendirme: İmaret, Aşevi ve Modern Kamusal Beslenme

Osmanlı vakıf mutfağını modern aşevi veya sosyal yardım kurumlarıyla doğrudan özdeşleştirmek yanıltıcı olur. Ancak aralarındaki tarihsel akrabalık göz ardı edilemez. Düzbakar (2008, s.92), Osmanlı vakıflarının sosyal hizmet anlayışını incelerken vakıfların yoksullar, yolcular, hastalar ve

öğrenciler için çeşitli destekler sunduğunu belirtmiştir. Bu destekler modern sosyal politika dilinden farklı olsa da kamusal sorumluluk fikrinin tarihsel derinliğini göstermiştir.

Modern aşevi daha çok belediye, devlet veya sivil toplum eliyle yoksulluğa yönelik yemek hizmeti olarak düşünülür. İmaret ise vakfiye şartlarına bağlı olarak hem fakirlere hem de belirli kurum mensuplarına yemek vermiştir. Bu fark, vakıf mutfağının yalnızca yoksulluk kurumu olmadığını, aynı zamanda külliye düzenini ayakta tutan beslenme altyapısı olduğunu göstermiştir.

Shefer-Mossensohn'un (2009, s.68) Osmanlı tıp ve kurumları üzerine çalışması, Osmanlı dünyasında bakım, sağlık ve kurumsal hizmetlerin farklı yapılar üzerinden düzenlendiğini göstermiştir. Darüşşifa, medrese ve imaret gibi yapılar birlikte düşünüldüğünde yemek, sağlık ve eğitim hizmetlerinden ayrılmayan bir gündelik ihtiyaç olarak görünmektedir.

İmaretin modern kamusal beslenmeyle en güçlü ortaklığı süreklilik iddiasıdır. Tek seferlik hayır, anlık yardım veya bayram dağıtımı geçici olabilir; imaret ise vakıf gelirleriyle her gün veya belirli günlerde tekrar eden bir hizmet üretmiştir. Bu tekrar, kamusal gastronominin temel koşuludur. Yemek, kurumsal olarak tekrarlandığında toplumsal güven üretmiştir.

Bununla birlikte imaretin modern sosyal hak kavramıyla sınırı açıktır. Vakfiye hizmetinden yararlanmak, yurttaşlık hakkı değil, kurucunun şartlarına uygunluk meselesiydi. Modern sosyal politika ise gıdayı insan onuru, eşitlik ve kamu hizmeti üzerinden düşünme eğilimindedir. Bu nedenle vakıf mutfağı tarihsel bir öncül olarak değerlendirilmeli, fakat modern hak rejiminin yerine konulmamalıdır.

Kamusal gastronomi açısından asıl süreklilik, yemeğin finansman ve meşruiyet ilişkisiyle birlikte düşünülmesidir. Bugün bir okul yemeği programı, belediye lokantası ya da halk ekmek uygulaması da yalnızca yemek üretmez; bütçe, ihale, kalite, erişim, hedef grup ve kamusal gerekçe üretir. Vakıf mutfağı bu yapının Osmanlı tarihindeki kurumsal karşılığını sunmuştur.

Gastronomi eğitimi açısından bu karşılaştırma önemlidir. Osmanlı mutfağı çoğu zaman saray yemekleri, ziyafetler ve seçkin reçeteler üzerinden anlatılmıştır. Oysa vakıf mutfağı, gündelik kamusal beslenmenin arşivini sunmaktadır. Sakaoğlu (2006, s.18), Osmanlı mutfağının yalnızca sarayla sınırlanamayacağını, toplumsal hayatın farklı katmanlarında ayrı mutfak dünyaları bulunduğunu belirtmiştir.

Artan'ın (2000, s.109) tüketim ve Osmanlı seçkinleri üzerine çalışması, seçkin mutfakların dönemin sosyal hiyerarşileriyle nasıl ilişkilendiğini göstermiştir. Vakıf mutfağı ise bu seçkin dünyaya karşı değil, onunla aynı imparatorluk düzeni içinde ama farklı toplumsal işlevle çalışmıştır. Saray ve vakıf mutfakları arasındaki fark, Osmanlı gastronomisinin çok katmanlı yapısını gösterir.

Tabak'ın (2008, s.73) Akdeniz dünyası üzerine uzun dönemli yaklaşımı, gıda, iklim, ticaret ve bölgesel dönüşümlerin mutfak düzenlerini etkilediğini belirtmiştir. Vakıf mutfağı da bu geniş ekolojik ve ekonomik bağlamdan bağımsız değildir; pirinç, buğday, yağ ve baharat akışları bölgesel dönüşümlerden etkilenmiştir.

White'ın (2011, s.101) erken modern Osmanlı dünyasındaki iklim ve isyan ilişkisine dair çalışması, kıtlık, çevresel baskı ve toplumsal huzursuzluğun siyasi düzenle bağlantısını göstermiştir. Bu

bağlamda vakıf mutfağı, yalnızca olağan zamanların hayır kurumu değil, kırılganlık dönemlerinde daha da anlam kazanan bir beslenme altyapısıydı.

Bu karşılaştırmalı okuma, vakıf mutfağını nostaljik bir hayır kurumu olarak romantikleştirmemiştir. Aksine, vakfiyenin menüyü hukukileştirmesi, malzeme rejimini kurması ve yararlanıcıları sınıflandırması nedeniyle onu güçlü ama sınırlı bir kamusal gastronomi örneği olarak değerlendirmiştir. Modern kamusal beslenme politikaları bu tarihsel tecrübeden süreklilik, denetim ve haysiyet dersleri çıkarabilir.

Sonuçta vakıf mutfağı, geçmişte kalmış bir kurum olmaktan çok, yemek, hukuk ve kamu yararı arasındaki ilişkinin tarihsel laboratuvarıdır. Bu laboratuvar, çağdaş gastronomi çalışmalarına yemeği yalnızca pişirme ve tüketim değil, finansman, dağıtım, kayıt, meşruiyet ve toplumsal sorumluluk meselesi olarak düşünme imkânı vermektedir.

Vakıf Hukuku ve Menünün Kurumsal Bağlayıcılığı

Vakıf mutfağının kurumsal mantığını anlamak için vakfiye hükümlerinin bağlayıcılığını ayrıca tartışmak gerekir. Vakfiye, kurucunun niyetini yalnızca ahlaki bir dilek olarak değil, hukuki bir yükümlülük olarak kayıt altına almıştır. Akgündüz (1990, s.116), Osmanlı kanunnameleri ve hukuki düzenlemeler üzerine yaptığı çalışmada, vakıf şartlarının hukukî metinler içinde hizmetin sınırlarını belirleyen normatif bir çerçeve ürettiğini göstermiştir.. Bu çerçeve mutfak söz konusu olduğunda doğrudan menüye, personele ve malzemeye yansımıştır.

Vakfiyenin bağlayıcı gücü, mutfak hizmetini kişisel cömertlikten ayırmıştır. Bir zengin kişinin fakire yemek vermesi sadaka olabilir; fakat gelirleri, görevli ücretleri ve günlük yemek düzeni belirlenmiş bir vakıf mutfağı, kurumsal bir gıda hizmetidir. Bu ayırım, kamusal gastronomi açısından önemlidir. Çünkü kamusallık yalnızca kapının açık olmasıyla değil, hizmetin kurallı, tekrarlanabilir ve denetlenebilir olmasıyla kurulmuştur.

Vakfiye şartları, menünün donmasını da beraberinde getirebilmiştir. Kurucu hangi yemeği, hangi miktarı ve hangi gruba tahsis ettiyse, sonraki görevliler bu çerçeveyi kolayca değiştirememiştir. Kuran (2001, s.871), vakıf sisteminin uzun dönemli güvence sağlarken değişen koşullara uyumda güçlük yaratmasını bu kurucu şartlarının katılığıyla açıklamıştır. Bu nedenle vakıf mutfağı hem süreklilik hem katılık üretmiştir.

Bu katılık her zaman olumsuz değildir. Günlük yemek dağıtımının kurucunun keyfinden veya dönemin yöneticisinin isteğinden bağımsız olarak sürmesi, yararlanıcılar için öngörülebilirlik sağlamıştır. Bir medrese talebesi, bir yolcu veya bir yoksul, imaretin yemek düzenini belli ölçüde tahmin edebilmiştir. Bu öngörülebilirlik, modern sosyal hizmetlerde aranan süreklilik ilkesinin tarihsel bir biçimi olarak değerlendirilebilir.

Bununla birlikte vakfiye şartları, hak sahipliğini de sınırlamıştır. Vakıf mutfağından kimlerin yararlanacağı çoğu zaman kurucu tarafından belirlenmiş, bu belirleme toplumsal hiyerarşiyle uyumlu olmuştur. Hoexter'in (1998, s.479) vakıf çalışmalarına ilişkin değerlendirmesi, vakfın hem toplumsal dayanışma hem de mülkiyet ve statü düzenini koruma işlevlerini birlikte taşıdığını göstermiştir.

Vakıf hukukunun menüye etkisi, mutfak görevlilerinin sorumluluklarında da görülmüştür. Aşçı, ekmekçi veya kilerci yalnızca teknik çalışan değil, vakfiye şartının uygulayıcısıdır. Eksik malzeme kullanmak, daha az ekmek vermek ya da dağıtımı ihmal etmek yalnızca mesleki hata değil, vakıf şartına aykırılık anlamı taşıyabilmiştir. Bu nedenle mutfak emeği hukuki bir sorumluluk alanı hâline gelmiştir.

Vakfiyenin kurumsal bağlayıcılığı, arşiv belgelerinin neden gastronomi için vazgeçilmez olduğunu da açıklar. Mutfak tarif kitaplarında yemek tekniği anlatılır; vakfiyede ise yemeğin toplumsal varlık nedeni yazılıdır. Bu nedenle bir imaret menüsünü anlamak için yalnızca yemeğin adını değil, o yemeği mümkün kılan vakıf şartını okumak gerekir.

Bu tartışma, gastronomi tarihinin kaynak hiyerarşisini de değiştirmektedir. Tarif, seyahatname ve saray mutfağı kayıtları değerli olmakla birlikte, vakfiye mutfağın kamusal ve kurumsal boyutunu en açık gösteren belgelerden biridir. Vakıf mutfağı üzerine yapılacak yeni çalışmalar, vakfiyeyi yalnızca hukuk tarihinin değil, gastronomi tarihinin de ana kaynağı olarak değerlendirmelidir.

İstanbul, Fetih ve Külliye Mutfağının Siyasi Anlamı

Osmanlı vakıf mutfakları içinde İstanbul özel bir yere sahiptir. Fetih sonrasında başkentin yeniden iskânı, mimari dönüşümü ve İslamî meşruiyetinin kurulması yalnızca cami ve surlarla değil, yemek hizmetleriyle de bağlantılıdır. Kafescioğlu (2009, s.12), İstanbul'un Osmanlı başkentine dönüşümünü kültürel karşılaşma, imparatorluk vizyonu ve mekânsal düzenleme üzerinden açıklamıştır. Bu dönüşümde imaret, fethin gündelik hayata dokunan kurumlarından biridir.

Fatih Külliyesi bu açıdan kurucu örnektir. Cami, medrese, tabhane ve imaret birlikte çalışarak yeni başkentte hem eğitim hem ibadet hem de beslenme düzeni yaratmıştır. Fatih Mehmet II Vakfiyeleri, bu hizmetlerin gelirleri ve görevleriyle birlikte tasarlandığını göstermiştir (Fatih Mehmet II Vakfiyeleri, 1938, s. 52). Böylece yemek, fetih sonrası kentsel düzenin sessiz ama sürekli bir parçası olmuştur.

İmaretin siyasi anlamı, yalnızca fakir doyurmasında değil, başkentte yeni bir kamusal ritim kurmasında aranmalıdır. Her gün belirli saatlerde kazanın kaynaması, ekmeğin bölünmesi ve hak sahiplerinin gelmesi, kente tekrar eden bir imparatorluk jesti sunmuştur. Bu jest, kurucunun cömertliğini ve devletin düzen kurma kapasitesini gündelik bedenlere taşımıştır.

Süleymaniye Külliyesi'nde bu anlam daha da belirginleşmiştir. Kanuni Sultan Süleyman'ın imparatorluk iddiası, yalnızca caminin görkeminde değil, külliyenin eğitim, sağlık ve beslenme hizmetlerinde de somutlaşmıştır. Necipoğlu (2005, s.208), Süleymaniye'nin mimari kültür içinde sultan meşruiyetini güçlü biçimde temsil ettiğini belirtmiştir. İmaret bu temsilin mutfaktaki karşılığıdır.

Külliye mutfağı, kenti yalnızca doyurmamış, aynı zamanda mekânsal olarak toplamıştır. Medrese öğrencisi, yolcu, fakir, görevli ve misafir aynı kurumsal çevrede farklı haklarla bulunmuştur. Bu karşılaşma eşitlikçi olmayabilir; ancak kamusal bir yemek çevresi üretmiştir. Kuban'ın (2007, s.281) Osmanlı mimarisi üzerine değerlendirmeleri, külliyelerin sosyal işlevlerinin kentsel hayatı düzenleyen çekirdekler olduğunu göstermiştir.

İstanbul imaretleri, iaşe rejimiyle de bağlantılıdır. Başkentin tahıl, et ve odun ihtiyacı geniş bir coğrafyadan karşılanmış; vakıf mutfakları bu akışın kurumsal tüketicileri arasında yer almıştır. Murphey (1988, s.218), İstanbul'un beslenme düzenini devlet ve subsistence ilişkisi üzerinden incelerken başkentin gıda arzının siyasal önemini vurgulamıştır.

Bu nedenle vakıf mutfağını yalnızca dini hayır kurumu olarak okumak eksik kalır. İmareti, başkentte iktidarın görünür cömertliği, kentsel istikrarın beslenme altyapısı ve sosyal hiyerarşinin dağıtım mekânıdır. Bir tas çorba, bu bakımdan padişahın, vakfın, pazarın ve kentin aynı anda ürettiği bir nesnedir.

Bu siyasal anlam, modern kamusal gastronomi tartışmaları için de öğreticidir. Bugün belediye yemekhanesi, kent lokantası veya halk ekmek büfesi de yalnızca gıda dağıtmaz; yerel yönetimin halka karşı sorumluluğunu görünür kılar. Osmanlı vakıf mutfağı bu ilişkiyi modern yurttaşlık diliyle değil, vakıf ve hayır diliyle kurmuş olsa da yemeğin siyasi meşruiyet üretme gücünü açıkça göstermiştir.

Özel Günler, Ritüel Yemekler ve Menüde Zenginleşme

Vakıf mutfağının gündelik menüsü ile özel gün menüsü arasında önemli farklar bulunabilmiştir. Gündelik yemek çoğu zaman çorba, ekmek ve temel tahıl ürünleri etrafında kurulurken, cuma, bayram, kandil veya kurucunun belirlediği günlerde daha zengin malzemeler kullanılabilmektedir. Bu durum, vakıf mutfağında beslenmenin yalnızca fizyolojik değil, ritüel bir zaman düzenine bağlı olduğunu göstermiştir.

Özel günlerde zerde, pilav, etli yemek veya tatlıların öne çıkması, malzeme değerleriyle ritüel değerlerin birleştiğini göstermektedir. Bilgin ve Samancı'nın (2008, s.112) Türk mutfağı üzerine derlediği çalışma, Osmanlı yemek kültüründe pilav, zerde, et ve tatlıların törensel bağlamlarda özel anlamlar kazanabildiğini göstermiştir. Vakıf mutfağında bu anlam vakfiye şartıyla güvenceye alınabilmiştir.

Bu ritüel zenginleşme, imaretin yoksulluk mutfağına indirgenemeyeceğini göstermektedir. İmareti elbette ihtiyaç sahiplerine yemek vermiştir; fakat yemek zamanının dini ve toplumsal takvimle birleşmesi, kurumu kamusal hafıza mekânına dönüştürmüştür. Yerasimos (2011, s.63), Osmanlı yemek kültüründe takvim, tören ve ikram ilişkilerinin mutfak pratiklerini şekillendirdiğini belirtmiştir.

Özel gün yemeği, kurucunun hayır niyetini daha görünür kılmıştır. Sıradan günlerde dağıtılan çorba ve ekmek sürekliliği temsil ederken, özel günlerde zenginleşen menü cömertliği ve hatırlanmayı temsil etmiştir. Bu nedenle vakfiye menüsü, yalnızca günlük beslenme planı değil, kurucunun ölümünden sonra da devam eden bir anma programıdır.

Bu ritüel yön, malzeme maliyetini de artırmıştır. Et, pirinç, bal veya baharat gibi daha pahalı ürünlerin belirli günlerde kullanılması, vakıf gelirlerinin bu dalgalanmayı karşılayacak biçimde hesaplanmasını gerektirmiştir. Barkan'ın (1963, s.44) tereke defterleri üzerine çalışması, Osmanlı maddi kültüründe gıda, eşya ve tüketim kalemlerinin toplumsal konumla ilişkili olduğunu göstermesi bakımından bu tür ayrımları anlamaya yardımcıdır.

Özel gün menüsü aynı zamanda toplumsal katılımı genişletebilmiştir. Bazı günlerde imaretin daha çok kişiye veya daha zengin yemekle hizmet vermesi, kentin dini ve sosyal ritmine katılmasını sağlamıştır. Böylece vakıf mutfağı, yalnızca sürekli yararlanıcıların değil, daha geniş bir kamusal çevrenin de dikkatini çekmiştir.

Bu durum, gastronomi tarihinde menünün zamanla ilişkisini düşünmeyi gerektirir. Modern restoran menüsünde zaman çoğu zaman sezon, fiyat ve müşteri tercihiyle belirlenir. Vakıf mutfağı menüsünde ise zaman, vakfiye şartı, dini takvim ve kurucu hafızasıyla belirlenmiştir. Bu nedenle vakıf mutfağı, zamanın hukukileştiği bir gastronomik kurum olarak da okunabilir.

Ritüel yemekler, vakıf mutfağının duysal boyutunu da güçlendirmiştir. Bal, yağ, pirinç ve baharat gibi malzemeler, yemeğin kokusunu, rengini ve tadını değiştirmiş; böylece hayır hizmeti yalnızca karın doyurma değil, törensel bir ikram biçimi kazanmıştır. Samancı'nın (2008, s.47) 19. yüzyıl İstanbul mutfağı üzerine çalışması, duysal zenginliğin şehir mutfak kültüründe sosyal anlam taşıdığını göstermiştir.

Bütün bu unsurlar, vakıf mutfağının “kamusal sofrası” niteliğini güçlendirmiştir. İmaret, gündelik çorba ve ekmekle sürekliliği, özel gün menüleriyle cömertliği ve kurucu hafızasını birlikte üretmiştir. Bu nedenle vakfiyeden menüye uzanan çizgi, yalnızca malzeme ve miktar meselesi değil, zaman, ritüel ve toplumsal tanınma meselesidir.

SONUÇ TARTIŞMA VE ÖNERİLER

Bu çalışma, Osmanlı vakıf mutfaklarını kamusal gastronomi kavramı açısından değerlendirmiştir. Bulgular, imaret ve vakıf mutfağının yalnızca yemek dağıtan hayır kurumları olmadığını, vakfiye, gelir, malzeme, mutfak emeği, mekân ve hak sahipliği düzeniyle işleyen kurumsal beslenme yapıları olduğunu göstermiştir. Bu nedenle vakıf mutfağı, gastronomi tarihinde “menünün hukukileşmesi” olarak adlandırılabilir özgün bir alan açmıştır.

Vakfiye, yemeği sürekliliği olan bir kamusal hizmete dönüştürmüştür. Bu dönüşümde pirinç, buğday, et, yağ ve ekmek gibi malzemeler yalnızca mutfak ürünü olmamış; muhasebe, tedarik, fiyat ve standart düzeninin nesnelere dönüşmüştür. Pamuk'un (2004, s.454) Osmanlı fiyat serileri, temel malların ekonomik dalgalanmalara bağlı olarak uzun dönemde değiştiğini gösterdiğinden, vakıf mutfağının bu dalgalanmalar karşısında kırılgan olduğunu da düşündürmektedir.

Çalışmanın en önemli katkısı, imaret araştırmasını gastronomi çalışmalarına daha açık biçimde bağlamasıdır. İmaret literatürü çoğu zaman hayır, vakıf, mimarlık ve sosyal tarih içinde incelenmiştir. Bu makale ise imareti menü, malzeme rejimi, mutfak emeği ve dağıtım hukuku bakımından değerlendirerek gastronomi alanına taşımıştır. Böylece Osmanlı vakıf mutfağı, kamusal gastronominin tarihsel örneklerinden biri olarak konumlandırılmıştır.

Vakıf mutfağı modern sosyal devletle aynı şey değildir. Yararlanıcılar eşit yurttaşlık ilkesiyle değil, vakfiye şartları, toplumsal konum ve kurucu iradesiyle belirlenmiştir. Buna rağmen vakıf mutfağı, beslenmenin tesadüfi iyilikten çıkarılıp kurumsal sürekliliğe bağlanması bakımından önemlidir.

Modern kamusal beslenme politikaları, bu tarihsel mirası romantikleştirmeden ve eşitsizliklerini görmezden gelmeden değerlendirmelidir.

Gastronomi eğitimi ve araştırmaları açısından vakıf mutfağı önemli bir ders sunmaktadır. Gastronomi yalnızca tarif, sunum, restoran veya turistik deneyim değildir. Vakıf mutfağı göstermiştir ki yemek, hukuk, maliye, emek, mimarlık, tedarik ve toplumsal hiyerarşiyle birlikte kurulduğunda kamusal bir alana dönüşmüştür. Bu nedenle Osmanlı mutfak tarihi, yalnızca saray yemekleriyle değil, vakıf mutfaklarıyla da derinleştirilmelidir.

Gelecek araştırmalar için üç yön önerilebilir. İlk olarak, belirli bir imaretin vakfiyesi, muhasebe defterleri ve kadı sicilleri birlikte okunarak mikro tarih çalışmaları yapılmalıdır. İkinci olarak, imaret menüleri ile saray, tekke, medrese ve halk mutfakları karşılaştırılmalıdır. Üçüncü olarak, vakıf mutfağı ile modern aşevi, kent lokantası, okul yemeği ve halk ekmek gibi kamusal beslenme kurumları arasında tarihsel süreklilik ve kopuşlar incelenmelidir.

Çalışmanın sınırlılığı, yeni arşiv belgesi yayımlanmaması ve mevcut yayımlanmış belge-literatür üzerinden kavramsal bir okuma yapmasıdır. Buna rağmen makale, vakfiye, narh, tahrir ve muhasebe belgelerinin gastronomi tarihi açısından birlikte okunabileceğini göstermiştir. Osmanlı vakıf mutfağı, bu belge katmanları sayesinde yemek tarihinin yalnızca damak zevki değil, kurumsal sorumluluk tarihi olduğunu göstermektedir.

Sonuç olarak vakfiyeden menüye uzanan çizgi, Osmanlı kamusal gastronomisinin temel mantığını açıklamıştır. Yemek, vakıf mutfağında pişirilmeden önce hukukileştirilmiş; kazan kaynamadan önce gelir tahsis edilmiş, sofraya kurulmadan önce hak sahipliği tanımlanmıştır. Bu nedenle Osmanlı vakıf mutfakları, gastronomi tarihinin en önemli kurumsal laboratuvarlarından biri olarak yeniden düşünülmelidir.

Bu makale ayrıca vakıf mutfağını Osmanlı sosyal tarihinin sessiz belgelerinden biri olarak değerlendirmiştir. Çünkü imaret belgeleri çoğu zaman büyük siyasi olayları değil, her gün tekrarlanan bir zorunluluğu kaydetmiştir: unun gelmesi, kazanın kaynaması, ekmeğin bölünmesi, görevlinin ücretini alması ve yararlanıcının payına ulaşması. Bu sıradanlık, tam da kamusal gastronominin tarihsel gücünü göstermektedir. Yemek, burada gösterişli bir ziyafetten çok, toplumsal düzenin her gün yeniden kurulmasıdır.

Bu nedenle vakıf mutfakları üzerine yapılacak çalışmalar yalnızca Osmanlı hayır kurumları literatürüne değil, gastronomi çalışmalarının yöntem tartışmasına da katkı verebilir. Gastronomi tarihçisi için vakfiye bir “menü belgesi”, narh defteri bir “malzeme standardı belgesi”, muhasebe kaydı ise “mutfak ekonomisi belgesi” olarak okunabilir. Böyle bir okuma, yemek tarihini saray mutfağı ve seçkin reçete merkezinden çıkararak kurum, emek, dağıtım ve hak sahipliği merkezli daha geniş bir alana taşımaktadır.

Vakıf mutfağı aynı zamanda çağdaş kamusal beslenme tartışmalarına tarihsel bir derinlik kazandırmaktadır. Günümüzde belediye lokantaları, okul yemekleri, aşevleri ve halk ekmek uygulamaları tartışılırken, bu kurumların yalnızca maliyet veya yardım başlığı altında ele alınması yetersiz kalmaktadır. Osmanlı vakıf mutfağı, yemeğin kurumsallaştığı her durumda finansman, kalite, erişim, haysiyet, emek ve meşruiyet sorularının birlikte ortaya çıktığını göstermiştir. Bu

nedenle tarihsel imaret çalışmaları, güncel sosyal politika ve gastronomi tartışmaları için de gl bir kavramsal arşiv sunmaktadır.

Son olarak vakıf mutfaklarının arşivsel değeri, gastronomi tarihinde “küçük” görünen kalemelerin aslında büyük toplumsal süreçleri taşımasında yatmaktadır. Bir l buğday, bir kazan çorba, bir ekmek payı veya bir aşçı creti; vakıf kurucusunun niyetini, kentin iaşe düzenini, pazar fiyatlarını, emek örgütlenmesini ve toplumsal hiyerarşiyi aynı anda gösteren tarihsel işaretlerdir. Bu nedenle vakıf mutfağı, Osmanlı yemek tarihinin kenarında değil, tam merkezinde konumlandırılmalıdır.

Bu bakış, arşiv belgelerini yalnızca geçmişin idari kalıntıları olarak değil, yemek kültürünün maddi hafızası olarak okumayı önermektedir. Vakfiye ve narh defteri birlikte ele alındığında Osmanlı sofrasının hukuki, ekonomik ve duysal örgütlenmesi daha açık görünmektedir.

Bu nedenle vakıf mutfağına ilişkin her kayıt, yalnızca kurumsal tarih değil, aynı zamanda kamusal yemek hakkındaki zihniyet tarihidir.

Bu zihniyet, menünün arkasında daima bir hukuk, gelir ve sorumluluk düzeni bulunduğunu hatırlatmaktadır.

Bu nedenle çalışma, mutfak tarihini kurumsal tarih içinde yeniden konumlandırmaktadır.

YAZAR KATKISI

Çalışmanın tüm aşamaları tek yazar tarafından yürütülmüştür.

ÇIKAR ATIşMASI

Yazar herhangi bir çıkar atişması olmadığını beyan eder.

FINANSAL DESTEK

Bu alışma için herhangi bir kurum veya kuruluştan finansal destek alınmamıştır.

TEşEKKüR

Yoktur.

KAYNAKLAR

- Akgündüz, A. (1990). *Osmanlı kanunnâmeleri ve hukukî tahlilleri*. Fey Vakfı.
- Artan, T. (2000). Aspects of the Ottoman elite's food consumption: Looking for "staples," "luxuries," and "delicacies" in a changing century. In D. Quataert (Ed.), *Consumption studies and the history of the Ottoman Empire, 1550-1922* (pp. 107-200). State University of New York Press.
- Aynural, S. (2002). *İstanbul değirmenleri ve fırınları: Zahire ticareti, 1740-1840*. Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Barkan, Ö. L. (1963). Edirne askerî kassamına ait tereke defterleri (1545-1659). *Belgeler*, 3(5-6), 1-479.
- Barkan, Ö. L. (1975). The price revolution of the sixteenth century: A turning point in the economic history of the Near East. *International Journal of Middle East Studies*, 6(1), 3-28. <https://doi.org/10.1017/S0020743800024302>
- Barkan, Ö. L., & Ayverdi, E. H. (1970). *İstanbul vakıfları tahrir defteri 953 (1546) tarihli*. İstanbul Fetih Cemiyeti.
- Berki, A. H. (1965). *Vakıflar*. Vakıflar Genel Müdürlüğü Yayınları.
- Bilgin, A. (2004). *Osmanlı saray mutfağı: 1453-1650*. Kitabevi.
- Bilgin, A., & Samancı, Ö. (Eds.). (2008). *Türk mutfağı*. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Bonner, M., Ener, M., & Singer, A. (Eds.). (2003). *Poverty and charity in Middle Eastern contexts*. State University of New York Press.
- Çizakça, M. (2000). *A history of philanthropic foundations: The Islamic world from the seventh century to the present*. Boğaziçi University Press.
- Darling, L. T. (1996). *Revenue-raising and legitimacy: Tax collection and finance administration in the Ottoman Empire, 1560-1660*. Brill.
- Düzbakar, Ö. (2008). Osmanlı dönemi vakıflarının sosyal hizmet anlayışı. *Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi*, 24, 89-116.
- Ergin, N., Neumann, C. K., & Singer, A. (Eds.). (2007). *Feeding people, feeding power: Imarets in the Ottoman Empire*. Eren.
- Eyice, S. (2000). İmarets. In *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (Vol. 22, pp. 219-220). Türkiye Diyanet Vakfı.
- Faroghi, S. (1994). *Towns and townsmen of Ottoman Anatolia: Trade, crafts and food production in an urban setting, 1520-1650*. Cambridge University Press.
- Faroghi, S. (2000). *Subjects of the Sultan: Culture and daily life in the Ottoman Empire*. I.B. Tauris.
- Fatih Mehmet II vakfiyeleri*. (1938). Vakıflar Umum Müdürlüğü Neşriyatı.
- Genç, M. (2000). *Osmanlı İmparatorluğu'nda devlet ve ekonomi*. Ötüken.
- Goodwin, G. (1971). *A history of Ottoman architecture*. Thames and Hudson.
- Goody, J. (1982). *Cooking, cuisine and class: A study in comparative sociology*. Cambridge University Press.
- Hoexter, M. (1998). Waqf studies in the twentieth century: The state of the art. *Journal of the Economic and Social History of the Orient*, 41(4), 474-495. <https://doi.org/10.1163/1568520001445568>

- İnalçık, H. (1994). *An economic and social history of the Ottoman Empire, 1300-1600*. Cambridge University Press.
- Kafescioğlu, Ç. (2009). *Constantinopolis/Istanbul: Cultural encounter, imperial vision, and the construction of the Ottoman capital*. Pennsylvania State University Press.
- Kuban, D. (2007). *Osmanlı mimarisi*. Yapı Endüstri Merkezi Yayınları.
- Kuran, T. (2001). The provision of public goods under Islamic law: Origins, impact, and limitations of the waqf system. *Law & Society Review*, 35(4), 841-898. <https://doi.org/10.2307/3185418>
- Kürkçüoğlu, K. E. (1962). *Süleymaniye vakfiyesi*. Vakıflar Umum Müdürlüğü Yayınları.
- Kütükoğlu, M. S. (1983). *Osmanlılarda narh müessesesi ve 1640 tarihli narh defteri*. Enderun Kitabevi.
- Mandaville, J. E. (1979). Usurious piety: The cash waqf controversy in the Ottoman Empire. *International Journal of Middle East Studies*, 10(3), 289-308. <https://doi.org/10.1017/S0020743800000118>
- Marcus, A. (1989). *The Middle East on the eve of modernity: Aleppo in the eighteenth century*. Columbia University Press.
- Murphey, R. (1988). Provisioning Istanbul: The state and subsistence in the early modern Middle East. *Food and Foodways*, 2(3-4), 217-263. <https://doi.org/10.1080/07409710.1988.9961913>
- Necipoğlu, G. (2005). *The age of Sinan: Architectural culture in the Ottoman Empire*. Reaktion Books.
- Özcan, T. (2003). Osmanlı toplumuna özgü bir finansman modeli: Para vakıfları. *Çerçeve*, 30, 124-128.
- Pamuk, Ş. (2004). Prices in the Ottoman Empire, 1469-1914. *International Journal of Middle East Studies*, 36(3), 451-468. <https://doi.org/10.1017/S0020743804363055>
- Peri, O. (1992). Waqf and Ottoman welfare policy: The poor kitchen of Hasseki Sultan in eighteenth-century Jerusalem. *Journal of the Economic and Social History of the Orient*, 35(2), 167-186.
- Raymond, A. (1984). *The great Arab cities in the 16th-18th centuries: An introduction*. New York University Press.
- Sakaoğlu, N. (2006). *Osmanlı mutfağı*. Oğlak Yayıncılık.
- Samancı, Ö. (2008). *19. yüzyıl İstanbul mutfağı*. Libra.
- Sawai, K. (2002). The narh system in 16th and 17th century Istanbul. *Bulletin of the Society for Near Eastern Studies in Japan*, 45(2), 75-92. https://doi.org/10.5356/jorient.45.2_75
- Shefer-Mossensohn, M. (2009). *Ottoman medicine: Healing and medical institutions, 1500-1700*. State University of New York Press.
- Singer, A. (2002). *Constructing Ottoman beneficence: An imperial soup kitchen in Jerusalem*. State University of New York Press.
- Singer, A. (2005). Serving up charity: The Ottoman public kitchen. *Journal of Interdisciplinary History*, 35(3), 481-500. <https://doi.org/10.1162/0022195052564252>
- Singer, A. (2006). Soup and sadaqa: Charity in Islamic societies. *Historical Research*, 79(205), 306-324. <https://doi.org/10.1111/j.1468-2281.2006.00363.x>
- Tabak, F. (2008). *The waning of the Mediterranean, 1550-1870: A geohistorical approach*. Johns Hopkins University Press.

- Tarım Ertuğ, Z. (2007). The Ottoman imperial kitchens as imarets. In N. Ergin, C. K. Neumann, & A. Singer (Eds.), *Feeding people, feeding power: Imarets in the Ottoman Empire* (pp. 251-259). Eren.
- Trubek, A. B. (2000). *Haute cuisine: How the French invented the culinary profession*. University of Pennsylvania Press.
- Uzunçarşılı, İ. H. (1988). *Osmanlı Devleti'nin saray teşkilâtı*. Türk Tarih Kurumu.
- White, S. (2011). *The climate of rebellion in the early modern Ottoman Empire*. Cambridge University Press.
- Yediyıldız, B. (2003). XVIII. yüzyılda Türkiye'de vakıf müessesesi: Bir sosyal tarih incelemesi. Türk Tarih Kurumu.
- Yediyıldız, B. (2012). Vakıf. In *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (Vol. 42, pp. 479-486). Türkiye Diyanet Vakfı.
- Yerasimos, M. (2002). *500 yıllık Osmanlı mutfağı*. Boyut Yayınları.
- Yerasimos, M. (2011). *Evlîya Çelebi Seyahatnâmesi'nde yemek kültürü: Yorumlar ve sistematik dizin*. Yapı Kredi Yayınları.