

# Şükürler Sofrası Rızıklar Kapısı: İmaretler (Ayasofya, Nuruosmaniye, Şehzade, Atik Valide, Çinili)

## Thanksgiving Table, The Door of Sustenance: Public Kitchen (Ayasofya, Nuruosmaniye, Şehzade, Atik Valide, Çinili)

Osman Taşkın<sup>1</sup>

### Öz

Bu makalenin amacı Osmanlı medeniyet tasavvuru içerisinde önemli bir yeri olan beş büyük vakıf imaretini ekonomik kapasiteleri bakımından karşılaştırmalı olarak incelemektir. Sadece kendi medeniyetimizde değil dünya tarihinde temayüz etmiş ve kurumsallaşmış olan imaretler, ne mimari ne de kültür tarihimiz açısından yeterince incelenmiş değildir. Üstelik bunlar tembellerin beslendiği eski kurumlar gibi soyut ve genel yaklaşımlarla değersizleştirilmiştir. Oysa tarihi verilere bakıldığında imaretler, Osmanlı'nın kuruluşundan yirminci yüzyılın başına kadar geniş tabanlı istihdam alanı sağlamış ve çalışanlarla muhtaçların günlük yemek ihtiyaçlarını karşılamışlardır. Toplumsal kargaşanın ve halkın acze düşmesinin önüne geçerek önemli bir rol ifa ettiklerini göstermişlerdir. Ayrıca kişi başına gerekli olan gıda miktarı gibi hususları yazılı bir metne dönüştürerek beslenme kültürü ve halk sağlığının korunması noktasında bir standardizasyon getirdiği bir gerçektir. Bu çerçevede İstanbul'un iki yakasında ve şehrin gelişimine büyük katkıları olan Sultan Mahmud (Ayasofya), Nuruosmaniye, Şehzade Mehmed, Atik Valide Sultan ve Cedit Valide (Çinili) İmaretleri ekonomik kapasiteleri bakımından kıyaslanmıştır. Araştırmanın önemli bir yönü Evkaf Nezareti'nin kuruluşundan sonraki ilk yıllara denk gelen 1827-1828 yılına ait verilerin kullanılmasıdır. Bu veriler, vakıfların XIX. yüzyılda mali ve idari açıdan kötü yönetildikleri eleştirilerine de bir yanıt olması yanında zor piyasa koşullarına rağmen bu beş imaretin faaliyet sahasında yerlerini önemli ölçüde koruduklarını göstermiştir. Ayrıca farklı vakıf muhasebe kayıtlarından elde edilen gıda fiyatları değişim grafikleri, ekonomi tarihi ve şehir tarihi araştırmalarına yararlı veriler sunmaktadır. Buna ilave olarak, imaretlerde tüketilen gıda ürünleri, gastronomi, beslenme ve diyetetik gibi yeni bilimsel sahalara tarihi bilgi sunmaktadır. Son olarak, Türk yemek kültürü tarihi ve tat algısı gibi araştırma sahalarına da önemli tarihi perspektif kazandıracığı beklenmektedir.

**Anahtar kelimeler:** İmaret, Ayasofya, Atik Valide, Gıda fiyatları, Vakıf muhasebesi, Sosyoekonomik Yapı

### Abstract

This article aims to comparatively examine five large foundation imarets which have important places in the Ottoman civilization imagination, in terms of their economic capacities. The Public kitchens, which have become distinguished and institutionalized not only in our own history but also in world history, have not been adequately studied in terms of neither our architecture nor our cultural history. Moreover, they have been devalued by someone via abstract and general approaches, such as the old institutions in which the lazy are fed. However, looking at the historical data, the public kitchens provided a wide-based employment area from the foundation of the Ottoman Empire to the beginning of the twentieth century and met the daily food needs of the employed and the needy. It has shown that they play an important role by preventing social turmoil and the impotence of the people. In addition, it is a fact that by converting issues such as the amount of food required per person into a written text, it brought a standardization in terms of the protection of nutrition culture and public health. In this context, Sultan Mahmud (Hagia Sophia), Nuruosmaniye, Prince Mehmed, Atik Valide Sultan and Cedit Valide (Tiled) Imaret, which are located on both sides of the city and have great contributions to the development of the city, have been compared in terms of their economic capacities. An important aspect of the research is the use of data from the years 1827-1828, which coincides with the first years after the foundation of Evkaf Nezareti. Leaving the criticism aside that foundations were financially and administratively poorly managed in the nineteenth century. These data, foundations, XIX. In addition to being a response to the criticism that they were financially and administratively mismanaged in the 19th century, it showed that these five soup kitchens maintained their place in the field of activity to a great extent despite the difficult market conditions. In addition, food price change charts prepared with data obtained from different foundation accounting records provide useful data for economic history and city history research. In addition, food products consumed in public kitchens provide historical information to new scientific fields such as gastronomy, nutrition and dietetics. Finally, it is expected that it will bring an important historical perspective to research fields such as Turkish food culture history and taste perception.

**Keywords:** Public kitchen, Hagia Sophia, Atik Valide, Food prices, Foundation accounting, Socioeconomic Structure

### Araştırma Makalesi [Research Paper]

Submitted: 10 / 05 / 2021

Accepted: 27 / 10 / 2021

<sup>1</sup> Dr.Öğr.Üyesi, Kilis 7 Aralık Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, osman.taskin@kilis.edu.tr, Orcid No: <https://orcid.org/0000-0002-6193-7169>

## Giriş

İslam medeniyet tasavvuru içerisinde gelişen ve aşılmaz bir yere sahip Osmanlı medeniyeti, İstanbul'u yeniden yorumlayıp yeni bir tarz geliştirerek onu kendi medeniyetinin sembolü bir şehre dönüştürmüştür. Ayrıca bu medeniyet çerçevesinde mimariden müziğe, şiiirden hukuka, yazıdan nakış işçiliğine her alanda her büyük medeniyetin dönüşümünde yarattığı gibi bir takım kilit ve simge eserler meydana getirmiştir. Osmanlı medeniyetinde İslam dinin evrensel hitabını özetleyen "nizam-ı alem" tasavvuru sahip olduğu değerler sistemine göre bir hayat düzenler. İbn Haldun'un medeniyeti, insanların tabiat içinde onun sunduğu imkânı kullanarak oluşturdukları "muntazam ve mürettep fiiller" şeklinde tarif etmiştir. Buradan hareketle T. Görgün, insanların yaptıkları bütün şeylerin toplamı olan medeniyet eğer yapılıyor, anlatılıyor ve keyfiyeti idrak ediliyorsa ona tam bir medeniyet denileceğini ifade etmektedir (Görgün, 2019: 7). Başka bir ifadeyle medeniyet tasavvuru medeniyetin yetiştirdiği bireylerin iç dünyasındaki hiyerarşinin ve değerler sisteminin eylemlerle dışa yansımadır. Osmanlı'dan kalan vakıf imaretlerini de bu çerçevede bir medeniyet tasavvurunun yansıması olan külliyelerin bir parçası ve "nizam-ı âlem" tasavvurunun insana dönük cihanşümül bakışının somutlaşmış hali olarak bakmak gerekecektir. Ne var ki bu bağlama aşına olmayan birçok anakronik yaklaşımlar veya değerlendirmeler tekrar edilerek gerçek medeniyet tasavvurumuzun keyfiyeti tam olarak anlaşılammamaktadır.<sup>2</sup> Çünkü Allah tecelligâhı olan insana bahşettiği birçok duygu, estetik ve yaratıcılık insan faaliyetlerinde tecessüm etmektedir. Bir mimari eser veya sanat eseri insanın yaratıcılık ve estetik bakışını somutlaştırmaktadır. Bir tablo ressamın estetik ve kabiliyetini somutlaştırmaktadır. Allah'ın "rahman" sıfatının tecellisi olan insanın merhamet duygusu da İslam medeniyetinde insan faaliyetlerinde vakıf müessesisiyle somutlaşmış ve kurumsallaşmıştır diyebiliriz. Bu yüzden vakıf medeniyeti bir merhamet medeniyetidir. Bunun da en zirve örneği Osmanlı Devleti'nde olgunlaşmış ve kemâle ermiştir.

Osmanlı medeniyetinin oluşumunda en merkezi yeri oluşturan vakıf imaretleri bu noktada yeterince ele alınmış ve tahlil edilebilmiş değildir. Zira zenginden yoksula bir servet akımına aracılık eden vakıflar ve özelde imaretler, İslam dininin fert ve toplum olarak insana getirdikleri ve ondan istedikleri arasında kendilerine rızık olarak verilenlerden infak etmesi emrinin bir sonucu olarak teşekkül etmiştir (Kur'an-ı Kerim Bakara 2/3). Bu emir daha geniş kapsamlı olsa da insanların en temel ihtiyaçlarının başında beslenme ihtiyacı gelmiştir. Bu yüzden şehir yapısının asıl unsurlarını oluşturan büyük vakıf külliyelerinin hemen hemen hepsinde bu temel ihtiyacın giderilmesine dönük birimler var olmuştur. Bunlardan önemli bir yere sahip olan Nuruosmaniye İmaret'i'nin 1169/1755 tarihli kitabesinde padişah yaratanın ihsan ve ikramına aracılık eden ve kendisine emanet edilmiş halka karşı sorumluluk hisseden, bağışlanmaya ve sevap kazanmaya muhtaç cömert ve dağıtan bir kul olarak tavsif edilmiştir.

*Cihânın şehinşâhı âlemin sultanı ki yaratanın yardımına mazhar olan odur, hayâ, adalet ve doğruluğun kaynağıdır. O, cömerttir, verendir ve dağıtandır. Bu nimetler bağışlayan geniş dergâhı kat kat kemerler üstüne yaptı miskin ve yetimi burada doyurdu. İhsan isteyenlere lütfunu sundu, kendi varlığını cihana yaydıkça. Şükürler sofrası boğazları doyursun Hâkim'in kaleminden bu tarih yazılın o yüce rızıklar kapısı olan imaret (Neftçi, 2016: 127).*

İmaret kavramı daha geniş bir anlamada kullanılmış O.Nuri Ergin'in ifade ettiği gibi sadece aşhane anlamında değil günümüzde külliye kavramının karşılığı olarak kullanılmaktaydı. (Ergin, 1936: 44). Zamanla anlam daralmasına uğrayan imaret kavramı günümüzde zihinlerde edindiği yerden daha fazla bir işleve sahip mekânlardır. Sırf bu açıdan bakılsa bile kültürel zenginliğimizin bir parçası olan yemek, ihtiva ettiği dini ve kültürel kodlarla kimlik inşasında önemli bir unsurdur. Aynı zamanda iletişimde temsil ve göstergelere sahip toplumsal ve ekonomik ilişkiler üreten bir yapısı vardır. Netice itibariye imaretlerde ikram edilen yemekler halkın fizyolojik ihtiyaçlarının giderilmesinden öte çok yönlü fayda sağlayan sosyal ekonomik ve politik anlamlara sahiptir (Gürhan, 2017: 1204; Gürbıyık, 2015: 24). Bu nedenle imaretler çok yönlü bir işlev görerek kültürel ve dini birlikteliğin yerleştirilmesi, sultanın adı ve şanının yaygınlaşması, açlık sebebiyle toplumsal ahlak ve düzene zarar verecek olayların önünü alarak bir sığınak oluşturması, sosyal ilişkiler bağlamında yatıştırıcı bir rol üstlenerek insanlara şefkat ve yoksullara yardım gibi dini ve insani gerekleri etkili bir sistem vasıtasıyla yerine getirmişlerdir (Barkan, 1962-1963: 284). Bu noktada H. Ziya Ülken'in şu tespiti oldukça yerindedir: Türk vakıflarının aynı kanun çerçevesinde sosyal bir gaye etrafındaki tüm girişim ve yardım işlerini içine alan sistemin en önemli unsurunu imaretler

<sup>2</sup> Burada medeniyet kavramı ve felsefesi tartışmak yerine sadece bir noktaya dikkat çekmek yerinde olacaktır. Medeniyet tasavvurunu anlama ve anlatmada bizzat aynı medeniyeti içselleştirmiş kişilere ve aynı zihni melekelerin ürünü gerçek değerlendirmelere olan ihtiyaçtır. Alana katkıları inkâr edilmeyecek akademik çalışmalarda vakıflar sırf iktidarın meşruiyet kazanma aracı olduğu çerçevesinde değerlendirilmekte ve bu birçok yerde tekrar edilmektedir. Mesela kardeşler arasındaki sürekli rekabeti vakıf kurmaya teşvik eden bir unsur olarak ele almak "nizam-ı âlem" medeniyet tasavvuru içerisinde nasıl değerlendirilebiliriz? Ayrıca "kişisel amaçlar ve ayrıcalıklı bir mevki elde etmek için, sosyal ve ekonomik yardımı bir sistemde bir araya getiren vakıflar, giderek güçlü ve rağbet gören araçlar haline geldiler" (Singer, 2004: 43) şeklinde anlam daralmasına uğramış yorumlar gerçek medeniyet algısını perdelemektedir. Üstelik yaklaşım anakronizmine (Öztürk, 2011: 39) varan algı yanılmasına sebep olabilecek yaklaşımlardır. Burada şu soruyu sormamız gerekir. Meşruiyet ihtiyacı Batı'da hüküm süren imparatorlar için geçerli değil miydi ki Osmanlı'da vakıf müessesisi bu derece temayüz etmiş ve farklı bir medeniyet inşa edilmiştir? Üstelik aynı dönemde Avrupa'da şüphe, kara bir bulut gibi insanların üzerine çökerek toplumu ve aileyi parçalayan (Kumrular, 2012: 28-46) merhametsizliğin, menfaatin temelini oluşturduğu bir medeniyet tasavvuru karşısında, Osmanlı Devleti vakıf müessesisiyle en ince ayrıntısına kadar vakfiyelere nakşettirerek bütün canlıların hakkını ve rızıkını teslim etmeyi düstur edinen bir merhamet medeniyeti inşa etmiştir.

oluşturmuştur (Ülken, 2006: 15). Kuşkusuz bu çerçevede selatin vakıfları çok büyük bir yere sahiptir. İstanbul'un en önemli vakıfları arasında bulunan ve XX. yüzyılın başına kadar faaliyetlerini sürdüren vakıf imaretleri incelenmeye ve karşılıklı bir tahlile tabi tutulmaya geçecek veriler sunacağı düşünülmüştür. Bu vesileyle hazırlanan bu çalışmanın odak noktasını İstanbul'un beş büyük vakfı Sultan Mahmud (Ayasofya) Vakfı İmaret, Nuruosmaniye, Şehzade Mehmed, Atik Valide Sultan, Cedid Valide (Çinili) Cami vakfı imaretleri muhasebe verileri oluşturmuştur. Çalışmada imaret kavramı, imaretin külliye içerisindeki yeri, incelenen imaretlerin kısa tanıtımı, genel anlamda vakıfların gelir gider ve bütçe açıklarına dair bazı meseleler, imaretlerin gıda harcamalarının karşılaştırılması ve elde edilen bulguların sonuç kısmına yazılması şeklinde bir yol izlenmiştir.

İmaret kelimesi aslında imar etme, yerleşme, bayındır hale getirme anlamına gelmektedir (Ertuğ, 2000: 219). Zamanla bu imar ve bayındır hale getirme faaliyetlerinin sonucu olarak bir yapı topluluğu anlamı kazanmıştır. Bu noktada O. N. Ergin Türklerin şehircilik ve imar alanında ortaya koymuş oldukları imaret tabirinin ve imar sisteminin Avrupalıların "site"si ile Arapların "Medine"sinin karşılığı olduğunu ifade eder bu kavramın sadece aşevi manasında kullanılmakla yanlış anlaşıldığını ifade eder (Ergin, 1939: 5, 18). O.N. Ergin'in vurguladığı nokta aslında yukarıda ifade ettiğimiz gibi bir yapı topluluğuna özellikle Anadolu'da XII. XV. yüzyıllarda yapılan cami, han, hamam, medrese, tekke, zaviye, türbe gibi farklı yapı türünün tamamına imaret denilmiş olmasıdır (Pay, 2005: 931; Ergin, 1939: 5, 19). Örneğin Karamanoğlu İbrahim'e ait vakfiyelerde imaret diye anılan hayır kurumları bu anlamda genel yapı topluluğu olarak zikredilmiştir (Ülken, 2006: 21). Ne var ki imaret kelimesinin bu geniş anlamı XVI. yüzyıldan sonra yavaş yavaş terk edilmiş külliyelerin bir birimi olarak sadece yemeğin pişirildiği, dağıtıldığı ve yendiği yere denilmiştir. XVIII. yüzyılda ve sonrasında yapılan birçok külliyenin sadece bu birimlerine imaret tabiri kullanılmış inşa kitabesinde imaret olarak tanımlanmıştır. (Gürbıyık, 2013:1; Gürbıyık, 2015: 24). Bu kavramsal değişimin sebeplerini aramak belki önemli görünmeyebilir ancak halk nezdinde önemli yer ettiğini ifade etmek gerekir. Zira imaret ismi ülkemizin birçok yerinde mekân isimleri bir mahalle ya da sokak adıyla yaşamaktadır. Bir zamanlar fakirlere ve o bölgede yaşayan sakinlere bir ekmek, bir tas çorba verilen bir imaretin var olduğunu göstermektedir (Çelebi, 2017: 6). İngilizcede "public kitchen" yani halka, kamuya açık mutfak ifadesi de aslında imaretlerin yabancı zihinlerdeki algısını göstermektedir (Singer, 2005: 481). Belki de imaret kavramı insanların zihninde daha çok yemek dağıtılan yer olarak kalması bu anlam daralmasında etkili olmuştur; insanların her gün tattıkları imaret çorbasının tadı ve kokusu bu kavramı daha uzun süreli yaşama imkânı bulan ve çerçeveye oturtan bir kültür öğesine dönüştürmüştür.

İmaretlerin ortaya çıkmasının dini, fizyolojik, siyasi idari ve sosyoekonomik gerekçeleri yanında psikolojik yönü de ele alınması gereken bir konudur. Günümüzde psikolojinin alt dalları olan sosyal ve din psikolojisi gibi alanlar bu konuda anlamlı sonuçlar sunmaktadır. Pozitif psikoloji yaklaşımı insanın karanlık taraflarının tersine, onun iyiliğe yönelmesinin de incelenmesi gerekliliğini savunmaktadır; Pozitif psikoloji, adaletten cesarete, şükürden affedicilik ve yardımseverlik gibi erdemleri konu edinirken diğerkâmlık son dönemlerde öne çıkmıştır. En geniş manasıyla karşılıksız yardım etme davranışı olarak tanımlanan diğerkâm (özgeci) davranış literatürde önemli bir yer tutmaktadır (Düzgüner, 2019: 350, 351). Bu durum insan davranışlarında ve toplumsal dayanışmada önemli bir motivasyon kaynağı olan İslam dininin öğretileriyle tamamen örtüşmektedir. Bu çerçevede gerek ayet ve hadisler gerekse Müslüman düşünürler, insanın sosyal bir canlı olarak tek başlarına karşılayamayacakları ihtiyaçlarla kuşatıldıkları için toplumsal hayatta, devlet ve hukuk kurumlarıyla desteklenerek onların ihtiyaçlarının giderilmesi gerektiği dile getirmişlerdir. Hatta İslam dini ilk dönemlerde Müslümanlar arasında yardımlaşmayı teşvik etmiş, buna yanaşmak istemeyen müşriklerin "Allah doyurmamışsa biz niye doyuralım" şeklindeki bencil ve maddeye düşkün yaklaşımları sapkınlık olarak nitelendirilmiştir (Çağrı, 2013: 333). Bu tür motivasyonların bir açıdan yiyecek tüketiminin insan psikolojisi ve mutluluğu üzerindeki etkisiyle toplumsal huzuru hedeflediğini göstermektedir. Netice itibarıyla insan dünyada ne kadar çok mal ve imkânlara sahip olursa olsun, ömür sınırlıdır. Fakat insan daha uzun süre yaşamak bu dünyada saygı ile anılacak bir mevkie erişmek, ölümünden sonra da Allah'ın rızasını kazanmış bir kul olma arzusunadadır. Topluma yararlı bir fert olmanın ve ihtiyaç içerisindeki bir canlının yardımına yetişmenin psikolojik hazzını duymak istemektedir. Gerçekte vakıf yapan kişi, feragat etmenin ve başkasına yardımcı olmanın mutluluğunu, vakıf imkânlarından yararlanan kişi de, bir ihtiyacını gidermiş olmanın hazzını duymaktadır (Öztürk, 1995: 20).

Diğer yandan Türk devlet geleneğinde Kül Tigin ve Bilge Kağan adına dikilmiş olan Göktürk Kitabelerinde, Kutadgu Bilig ve Dede Korkut, Nizamülmülk gibi devlet adamlarının iyi bir hükümdarın halkını besleyen ve doyuran olması gerektiği hususlarının vurgulanması vakıf kültürünün gelişmesinde önemli rol oynamıştır. Üstelik Türk devlet geleneğinde kurulan toy bir çeşit ziyafet geleneğidir (Çelebi, 2017: V). Kültürel mirasımızın seçkin simalarının üzerinde çok durdukları insana ve tüm varlıklara duyulan sevgi, Türk vakıf geleneğinin de temel düşüncesini oluşturmuştur (Özden, 2004: 344). Bu geleneğin temel yapılarından birisi olan imaretler Anadolu Selçuklu ve Beylikler döneminde ticaret güzergâhındaki hanlar ve kervansaraylarda, şehirlerde medrese ve tekke gibi farklı kesimlere karşılıksız yiyecek verildiği birimlerdi. Bu yapılar Osmanlı döneminde kendi başına bağımsız birimler olarak kendine has özellikler taşıyan ayrı bir yapı olarak gelişme göstermiştir. Ayrıca imaretler kolonizasyon ve iskân politikaları çerçevesinde Osmanlı Devleti'nin ilk devirlerinde önemli

fonksiyon icra ederek kurumsallaşmıştır (Gürbıyık, 2013: 1). İmaretlerde pişirilen geleneksel çorbanın yemek kültüründe imaret çorbası olarak tanınması bu kurumsallaşmanın yansıması olarak görülmelidir (Çelebi, 2017: 6).

H. Z. Ülken Türk şehirleşme tarihi çerçevesinde Osmanlı kurumlarına bakıldığında özellikle fethedilmiş şehirlerin yenileştirilmesinde en fazla hizmetin vakıf ve vakıf binalarının hizmeti olduğunu ifade etmiştir (Ülken, 2006: 31). Osmanlı şehirleri hakkında yapılan incelemelerin hemen hemen tümünde vakıflardan söz edilmesi de bunu göstermektedir (Bayartan, 2008: 173). İstanbul fethedildikten Fatih Sultan Mehmet ilk olarak İstanbul'un imar edilmesini emretmiş ve kendisi için bir saray bir de cami yapılmasını istemiştir. Bu süreçte 45 tane imaret kurulmuş şehrin iskânında halka hizmet sunmuşlardır. Ardından Mahmud Paşa olmak üzere birçok vezir şehrin farklı yerlerinde cami, yatılı okul, imaretler ve halk hamamları yapımında önemli rol almışlardır (İnalçık, 1988: 220). İstanbul gibi Bursa, Edirne gibi şehirlerle birlikte Anadolu ve Balkanlarda birçok şehir imaret sitelerini oluşturan abidevi yapılar çerçevesinde kurulup gelişme göstermişlerdir (Barkan 1962-1963, p. 239). Hürrem Sultan'ın 1550 yıllarında Kudüs'te kurduğu imarete oraya gelen her fakire günlük neredeyse yarım kile undan yapılan ekmekten ve zeytinyağlı sebze bir kap çorba ikram edilirdi. Günlük 500 kişiye akşam sabah olmak üzere pirinç ve bulgur çorbası dağıtılırdı. Varlığını günümüze kadar koruyan bu imaret halkın hafızasında öyle yer etmiş ki insanlar hala çocukluğunda sabahın erken saatlerine bir tas çorba içmek için imarete gittiklerini hatırlamaktadır (Singer, 2004: 3, 4);

*Biz çocuklar kaynayan kazana ve mutfağın üzerindeki yüksek bacalara ve ana kubbeye dehşetli gözlerle bakıyorduk. Kudüs halkı kahvaltı yerine çorba içerdi; bunun en büyük nedeni yoksulluktu. Fakat bereket getirsin diye ve evde kendileri pişirdiklerinde bulamadıkları özel tadı yüzünden çorba almaları için çocuklarını gönderen aileler vardı. Çorba şekerle tatlandırılırdı, içine kuyruk yağı ve ceviz koyanlar da olurdu. Eski şehrin rahatı yerinde bazı tacirleri tadını beğendikleri için, ayrıca onu içmek nimettir diye çorba almaya birilerini gönderirdi. Dolayısıyla Kudüs'teki çorba, Halil İbrahim Sofrası gibi yalnızca yoksullara değil, zenginlere ve tatmak isteyen herkese açıktı (Singer, 2004: 47).*

Evliya Çelebi ise Üsküdar İmaretlerinde gelen herkese üç gün boyunca sabah akşam bakır siniyle bir tas buğday çorbası, birer ekmek, her akşam için mum ve atlar için at başın bir yem sadakası verildiğini, üç günden sonra vakıf şartı gereği verilmediğini yazar (Evliya Çelebi Seyahatnamesi 1314-1896, p. 474). XIX. yüzyıla kadar işlevini devam ettirebilen imaretler, devletin uyguladığı mali tedbirler sonucu, 1911 yılında çıkarılan bir kanunla iki yapı dışında tamamen kapatılmıştır (Gürbıyık, 2015: 25).

Çalışmanın bir başka önemli noktasına işaret etmek yerinde olacaktır. İmaret kayıtları bir vakfın işleyişiyle ilgil en önemli resmi kayıtları ihtiva etmesi açısından vakıf çalışmalarında değerli kaynakları oluşturmaktadır. Bu açıdan muhasebe kayıtlarının incelenmesi vakıf tarihi çalışmalarının mihenk taşıını oluşturmaktadır. Çünkü çeşitli tarihlerde tutulan veriler piyasa şartlarını yansıtan en gerçekçi verileri oluşturmaktadır. Vakıf tarihine dair değişimleri görmek mümkün olduğu gibi vakıflar arasında kıyas yapma imkânını da vermektedir. Bu makalede asıl yapılmak istenen şey de bu kıyaslamaya imkân verecek verilere ulaşmak ve Evkaf-ı Hümayun Nezareti'nin kurulduğu ilk yıllarda incelenen imaretlerin faaliyet kapasitelerini ortaya koymaktır. Özellikle en fazla gider kalemlerini oluşturan imaret giderlerini ayrıntılı bir incelemeye tabi tutmaktır. Böylece hem XVI. yüzyıldan beri yaşayan vakıfları hem de XVIII. yüzyılda kurulan vakıfları kıyaslamak ve bu hususta müşahhas veriler ortaya koymaktır. Ayrıca vakfiyelerin durağan hükümlerinden ziyade daha aktif sayısal verilerin vakıfların gerçek tarihini ortaya koyacağı hususuna katkı sunmaktır. Bunu daha açık ifade edebilmek için bir noktaya daha değinmek aydınlatıcı olacaktır.

Vakıflarla ilgili az ya da çok bilgi sahibi olan herkes vakfiyelerin değiştirilemez hükümler ihtiva ettiğini bilmektedir. Ne var ki zamanla farklı ekonomik ve idari sebeplerle vakfiye şartlarının bazılarının başlangıçta olduğu gibi yerine getirilemez olduğunu da belirtmek gerekir (Barkan, 1962-1963: 244). Vakıf idarecileri vakfın genel amaçları çerçevesinde kalmıp pratik bazı değerlendirme yaparak acil ihtiyaçlara göre vakfiye metinlerinde değişiklik yapmak zorunda kalmışlardır. Bu hususu tam kavrayamayanlar vakıf müessesesini sırf bu sebepten eleştirmişlerdir (Singer, 2004: 8,12). Oysa hukuki çerçevede özellikle selatin vakıflarında bunun istisnaları olmuştur; gelir kaynaklarında, yönetim biçiminde, çalışan hizmetli kadrosunda zamanla önemli değişiklikler yapılması sürekli mümkün olmuştur. Bu nedenle vakıfların uzun tarihlerini sadece vakfiyelerine bakarak yazmak mümkün olmadığı gibi sosyal ve ekonomik varlıklar olarak vakıfların muhasebe kayıtları maruz kaldıkları çeşitli değişimleri tespit etmeye yarayacak bilgiler içermektedir. Bu kayıtlar vakfiyelere göre kaynak değeri açısından daha öne çıkmaktadır (Barkan, 1962-1963: 244-245). Bunu bir örnekle izah etmek konuya açıklık getirecektir. Edirne II. Bayezid İmaretinde başlangıçta her cuma gecesi zerde harcı için 32 okka<sup>3</sup> bal verilmekteyken 895 yılının Şevval ayı başından itibaren 8'er okkalık bir zam yapılarak Cuma gecelerinin bal tahsisatı 40 okkaya çıkarılmıştır (Barkan, 1962-1963: 270). Fatih vakfiyesinde de her gün istisnasız 240 okka koyun etinin muhasebe kayıtlarına göre 300 okkaya yükseltilmiş olduğu anlaşılır. Ayrıca 1545 yılına ait düzenlemeye göre et tahsisatı 320 okkaya çıkarılmıştır (Barkan, 1962-1963: 274). Süleymaniye Vakfı'nda bazı görevlilere maaşla birlikte et, yiyecek veya arpa hakları bulunuyordu. İlk zamanlar

<sup>3</sup> 1 okka/kıyye 1.283 gr.

aynî yapılan bu ödemeler zamanla muhtemelen fiyat artışlarının etkisi karşısında sabit bir harcama kalemi haline getirebilmek için para ödemelerine çevrilmiştir. XVI. yüzyılın sonlarına kadar medrese öğrencilerine ve görevlilerine et ve yemek imaret mutfağından veriliyordu. Yüzyılın sonunda bu uygulamaya son verilerek yemek bedeli ödenmeye başlanmıştır. XVII. yüzyıl başlarında öğrenci ve görevlilere kişi başına 175 akçe ramazan ayında ise 295 akçe ödeniyordu (Güran, 2006: 40). Görüldüğü gibi vakıfların dinamik tarihi gerçek verileri ihtiva eden muhasebe kayıtlarından daha net izlenmektedir. Bu noktada İstanbul'un beş büyük selatin vakıflarına ait imaret kayıtlarını karşılaştırarak vakıf çalışmalarına katkı sunmayı ümit etmekteyiz.

Makalede Topkapı Sarayı Müzesi Arşivi'nde yirmi altı farklı vakfa ait muhasebe kayıtlarının tutulduğu TS.MA.D\_01132\_0001 numaralı muhasebe defteri esas alınmıştır. Defterin başında ve vakıf muhasebe kayıtlarının başlıklarında hangi tarihlere ait olduğu belirtilmediği için arşiv uzmanlarınca 1214/1799 tarihine tarihlenmiştir. Ancak defter incelendiğinde iki vakfa ait muhasebe kayıtları içinde 1236/1821 ve 1242/1827 tarihlerine ait gelir kayıtlarının olduğu görülmektedir. Defterde gıda fiyatlarının defterde olan diğer tüm vakıf muhasebelerinde aynı olması defterin de aynı zaman dilimine ait olduğunu göstermektedir (TS.MA.D\_01132\_0001, s. 4,8). Bu durumda muhasebe defterlerinde kayıtları geçmiş yıla ait olması gerektiğinden defterin en geç 1827-1828 yılına ait verileri ihtiva ettiği sonucu çıkmaktadır. Bunu başka kaynaklarla karşılaştırdığımızda bunu teyit edecek sonuçlara ulaşılmıştır. Bu çerçevede Grafik.2 ve Grafik.6 incelendiğinde buğday pirinç ve odun fiyatları Süleymaniye Vakfı'nın 1827 ve 1828 yılı verileriyle uyumluluk göstermektedir. Bu vesileyle adı geçen tarihte İstanbul'un her iki yakasında faaliyette olan beş vakıf imareti faaliyet kapasiteleri bakımından incelenecektir.

## 1. İmaretlerin Külliye İçerisindeki Yeri

Sanat ve mimarlık tarihçilerinin pek de dikkatini çekmeyen ve Osmanlı mimarlığının en özgün yapı tasarımlarından birisi olan imaretler erken Osmanlı mimarisi ile ortaya çıkmış ve uzun Osmanlı mimarlık tarihinde yer bulmuş bir mimari yapıdır. Külliye içinde bina edilen; mutfak, ekmek fırını, kiler ve mekel (yemek salonu) gibi birimlerden oluşan sosyal işlevli yapılardır (Budak, 2015: 1). Bu yapılar külliye nitelik kazandıran en önemli birim olup Orhan Gazi fetihten sonra Bursa Kalesi eteklerinde cami, bedesten yanında bir de imaret yaptırmıştı (İnalçık, 1988: 220). Bu yapı toplulukları yukarıda da ifade edildiği gibi tarihi süreçte yeni kurulan yeni şehirlerin veya eski bir şehirlerin imar ve iskânında şehrin çekirdeğini meydana getirmişlerdir (Barkan, 1962-1963: 239, 242,243). Osmanlı şehirleri üzerine yapılan incelemelerde cami, pazar, hamam, bedesten ve imaret gibi yapılar şehirlerin temelini meydana getirmiştir (Demirel, 2000: 1). Bu yapı toplulukları hizmet sağlaması yanında çok önemli istihdam alanı sağlamış bulaşıcı hastalıklar ve orta çağın sonlarındaki savaşlar sebebiyle oldukça zayıf düşen Anadolu ve Balkan şehirlerini yeniden yapılanmasına katkı sağlamışlardır (Faroqi, 2008: 5).

İmaretler plan şeması bakımından belli kaidelere katı katiya bağlı olmayıp farklı plan ve şekillerde genelde mutfak, yemekhane, fırın ve kiler gibi birimlerinden oluşmuştur. İmaretlerin tamamı bir külliye kapsamında olmakla birlikte, bir kısmında külliye avlusu dışında imarete ait ayrı bir avlu yer almıştır. Müstakil avlulu imaretler genelde fonksiyonların çeşitlendiği mimari programın zengin tutulduğu şehir külliyelerinde yer almıştır. Burada öncelik külliye çalışanları, medrese öğrencileri ve çevresindeki ihtiyaç sahipleridir. Bu tür imaretlerde günlük çok fazla kişiye yemek çıkarılması gerektiği için birimler büyük tutulmuş ve yalnızca imarete ait bir avlu etrafında konumlanmıştır (Gürbıyık, 2015: 28,32). Atik Valide Sultan İmareti ve Şehzade Mehmed İmareti bu tür müstakil avluya sahip imaretlere örnektir.

## 2. İmaret Örnekleri

### 2.1. Sultan Mahmud (Ayasofya) İmareti

I. Mahmud külliye bütüncül bir yaklaşımla tamamlamak için imaret yapımına karar verdikten sonra çevrede bulunan dört ev istimlak edilerek 20.750 kuruşa satın almış ve bu imareti yaptırmıştır (Diker, 2010: 62). Ayasofya Camisi'nin tamir ve ek binalar yaptırıldığı 1742-1743'te tamamlanarak bizzat sultan tarafından hizmete açılmış böylece külliye dahil edilmiştir.<sup>4</sup> Muhasebe kaydında Sultan Mahmud İmareti olarak kayıtlı imaret daha çok Ayasofya İmareti şeklinde şöhret bulmuş ve 1911 yılında imaretlerin kapanmasına kadar faaliyetine devam etmiştir (Eyice, 1991: 212; Gürbıyık, 2015: 27). XVIII. yüzyıl imaretleri içerisinde oldukça farklı bir planlamaya sahip olup var olan kuzeydoğu yönündeki cami dış avlunun içine oturtulmuş ve avlu imaret avlusuna dönüştürülmüştür. Avlu kuzey duvarına birleştirilmiş dikdörtgen biçimli arka arkaya dizilmiş imaret yapıları yerleştirilmiştir; fırın, mutfak ve yemekhane birimleri bir tarafta depo ve kiler avlunun diğer tarafındadır (Gürbıyık, 2015: 34).

<sup>4</sup> <http://www.ottomaninscriptions.com/verse.aspx?ref=list&bid=1169&hid=1423> (E.T. 26.04.2021)

## 2.2. Nuruosmaniye İmaretı

I. Mahmud'un başlayıp III. Osman'ın bitirdiği Nuruosmaniye külliyesi birimlerinden olan imaret 1755 yılında tamamlanmış ve hizmete açılmıştır. Klasik dönem selatin külliyelerinden çok farklı olarak düşünölmüştür (Eyice, 2007: 264). Mimari açıdan Semavi Eyice camide Türk sanat geleneklerini sürdüren tek unsurun içeride ve dışarıda çeşitli yerlerde görölen devrin en iyi hattatları tarafından yazılmış kitabeler ve yazılar olduğunu ifade eder (Eyice, 2007: 265). İmaretin avlusu küçük boyutlu birçok imarete olduğu gibi dikdörtgen şekilli ve bir köşesi pahlıdır. İmarete giriş bu pahlı bölümden sağlanmaktadır<sup>5</sup> (Gürbıyık, 2015: 32). İmaretin kapısı üzerinde Hattat Kâtipzâde Mehmed Refî' Efendi'ye ait bir kitabe vardır (Neftçi, 2016: 126).

## 2.3. Şehzade Mehmed İmaretı

İmaret 1543 yılında Manisa'da vefat eden Kanuni Sultan Süleyman'ın oğlu Şehzade Mehmed (1521-1543) adına Mimar Sinan'ın ilk selatin tasarımı külliyesinin bir parçasıdır. Şehzadebaşı olarak anılan mevki adını bu külliye almıştır. İmaret külliye bağımsız Dedeefendi Caddesi üzerinde yer alır (Orman, 2010: 483). Kanuni Sultan Süleyman külliyesinin giderlerini karşılamak üzere büyük gelirler vakfederek bir vakıf kurmuştur (Sağır, 2016: 921). Mimari yapı itibariyle başka birçok şehirde bulunan müstakim avlulu şehir külliyelerinden olup avlunun iki kenarına yerleştirilmiş birimlerden oluşmuştur<sup>6</sup> (Gürbıyık, 2015: 35,36). Günümüzde bir vakfa tahsis edilmiştir.<sup>7</sup>

## 2.4. Atik Valide Sultan İmaretı

Mimar Sinan'ın eseri olan ve Nurbanu (Atik) Valide Sultan'ın hayratı külliyesinin bir birimi olan imaret 1570-1582 yılları arasında yapılmıştır. Külliyesinin ana yapısı Caminin batısında bütünleşmiş olarak imaret, darüşşifa bulunur. (Bayram, 2009: 6) Evliya Çelebi bu imareten Orta Valide İmaretı olarak söz eder (Evliya Çelebi Seyahatnamesi 1314-1896, s. 474). Aslında bir menzil külliyesi olduğunu düşünöbileceğimiz Atik Valide Külliyesi'nde kervansaray, tabhane ve imaret yapıları ayrı bir hacim olarak bir bütün halinde tasarlanmıştır. Avlusu ise diğer imarelerden farklı olarak "T" şeklinde bir plana sahip olup revaklı avlulu imaret örneklerinden birisidir<sup>8</sup>(Gürbıyık, 2015: 32). İmaret revaklı avlulu örneklerinden birisidir (Gürbıyık, 2015: 32). Tarihi misyonuna uygun olmayan amaçlar için kullanıldıktan sonra günümüzde özel bir vakıf üniversitesi tarafından kullanılmaktadır.<sup>9</sup>

Bütçe imkânları açısından on dokuzuncu yüzyıla kadar en büyük valide sultan vakfı olma özelliğini taşımıştır (Pantık, 2019: 11). İmareten faydalanan kişi sayısı net olmamakla birlikte vakfiyede geçen "her gün 56 sofr kurulacaktır" ifadesinden ve pişirilen günlük 1900 ekmek sayısından yola çıkarak vakıf personeli ile beraber yaklaşık 950 kişinin her gün imareten faydalandığını söyleyebiliriz (Sabırlı, 2014: 48). Külliye yerli ve yabancı birçok seyyah ve araştırmacının dikkatini çekmiştir (Tanman, 1988: 3). Evliya Çelebi Üsküdar'da on bir yerde imaret yemeği bulunduğunu Mihrimah İmaretı, Orta Valide İmaretı (Atik Valide) ve Valide-i Cedid (Çinili) İmaretinden bahseder ve her üçünü de birbirinden aşğı kalmadığından bahsetmiştir (Evliya Çelebi Seyahatnamesi 1314-1896, s. 474). Nurbanu Sultan, oğlu III. Murad'ın hasekisi Safiye Sultanla karıştırılmış Von Hammer ve birçok Türkçe yayında bu tekrar edilmiştir (Argı, 2009: 201). İmaret giderleri vakıf giderleri içerisinde %40'a yaklaşmaktadır. İmareten faydalanan insan sayısı ve çalışan personel sayısı da oldukça fazladır (Sabırlı, 2019: 185).

## 2.5. Cedid Valide (Çinili) Cami İmaretı

Günümüzde mevcut olmayan bu imaret yapılan çalışmalarda da pek bahsedilmemiştir (Mazak, 2007: 371) Oysa incelediğimiz dönemde muhasebe kayıtlarına ve Evliya Çelebi zamanında oldukça faal olduğu anlaşılmaktadır. İmaret, 1640 yılında kurulan (Mahpeyker) Kösem Valide Sultan Vakfına ait Üsküdar Nuhkuyusu Çinili Mescid sokağındaki Çinili Cami Külliyesinin bir parçasıdır. Külliyesinin ana yapısı olan cami kare şekilli küçük bir yapı olup zengin Kütahya çini süslemeleri nedeniyle Çinili Cami olarak anılmış ve çevresindeki birçok yapıya ve yere de bu isim verilmiştir (Erol, 1988: 2). Evliya Çelebi Üsküdar'da on bir yerde imaret yemeği bulunduğunu ifade ettikten sonra bunların en büyükleri olduğu anlaşılan üç imareten bahsetmiştir; Mihrimah İmaretı, Orta Valide İmaretı ve Valide-i Cedid İmaretı (Çinili) olarak kaydettiği bu yapıların Üsküdar'ın şehir dokusuna kattığı anlamı resmetmeye çalışmıştır; "ayende ve revendeye mihman-ı saraylarda sakin olanlara beher gün iki def'a birer bakır sini ile herkese birer tas buğday çorbası ve birer nân ve her şeb birer şem'a ve her at başına birer yem sadakası vardır. Üç günden ziyade mihman olanlara verilmez". Evliya Çelebi Çinili Camii İmaretı için Valide-i Cedid İmaretı demiş ve bu evvel ki hayratlar (Mihrimah ve Atik Valide) gibi olup belki daha ziyadedir diyerek

<sup>5</sup> İstanbul Nuruosmaniye İmaretı, İstanbul Laleli İmaretı, Nevşehir Damat İbrahim Paşa İmaretı ve Bursa Hüdavendigar İmaretinin avluları dikdörtgen şekillidir.

<sup>6</sup> İstanbul Şehzade Mehmed İmaretı, Payas Sokullu Mehmed Paşa İmaretı, Gölarmara Halime Hatun İmaretı, Nevşehir Damat İbrahim Paşa İmaretı ve Bursa Murad Hüdavendigar İmaretı bu plan tipindeki örneklerdir.

<sup>7</sup> <http://www.siyasalvakfi.org/hakkimizda/sehzade-imarethanesi-tarihcesi-56.html> (E.T.12.04.2021)

<sup>8</sup> Bunlar, İstanbul II. Bayezid İmaretı, İstanbul Süleymaniye İmaretı, Manisa Muradiye İmaretı, İstanbul Haseki İmaretı, İstanbul Atik Valide İmaretı.

<sup>9</sup> <http://www.ottomaninscriptions.com/information.aspx?ref=list&bid=2995&hid=4716> (E.T. 26.04.2021)

büyükliğini ifade etmiştir (Evliya Çelebi Seyahatnamesi 1314-1896, p. 474). Çinili Külliyesi önceki yüzyılda yapılan Atik Valide Sultan Külliyesi ile şenlenmiş bir mahalde yeni bir mahallenin temelini teşkil etmiş ve çevrenin mamur olmasını sağlamıştır (Mazak, 2007: 367). Ayakta olmayan ne zaman yok edildiği de bilinmeyen imaretin cami ile hamam arasında olduğu söylenmektedir (İlgürel, 1966).

### 3. İmaretlerin Tabi Olduğu Vakıfların Gelir ve Giderleri

Buraya kadar genel çerçevede imaret kavramı ve Osmanlı medeniyet tasavvuru içerisinde ve şehir dokusu içerisindeki yeri ile genel bilgiler verilmiştir. Bu kısımda beş büyük vakfın imaretlerini karşılaştırabilmek için vakıf bütçelerini ve bu bütçelerin gelir gider durumlarını incelememiz gerekecektir. Ayrıntılara girmeden bu büyük beş vakfın gelir gider hesapları, oluşan bütçe açıkları ve bu bütçe açıklarının telafisi ele alınacaktır. Bu şekilde imaretlerin işleyişi ve yemek hizmeti sunan bu birimlerin durumlarını daha net ortaya koymamıza yardımcı olacaktır.

#### 3.1. Gelirler

Vakıfların giderlerini karşılayan en önemli gelirlerini mukataa gelirleri oluşturmakla birlikte kira gelirleri diğerlerine göre daha fazla olanları valide sultanların kurduğu Üsküdar'daki vakıflar olduğu gözlenmektedir. Bu durum valide sultanların vakfa daha fazla akar sağlama yolunun kira getirisi olacak han ve dükkân gibi çatılı yapılardan (müsakkafat) sağlanabileceğinin farkında olduklarını göstermektedir. Sultan Mahmud (Ayasofya) Vakfı'nın mukataa gelirleri vakıf gelirlerinin %80'nine denk gelmektedir. Bu oran Nuruosmaniye'de %92, Şehzade Mehmed Vakfı'nda neredeyse tamamı %97'si, Atik Valide Sultan Vakfı'nda %64, Cedit Valide (Çinili) Cami Vakfı'nda ise bu oran %66'dır. Vakıfların kira gelirleri Sultan Mahmud Vakfı'nda %14, Nuruosmaniye'de %8, Şehzade Mehmed %3, Atik Valide %36 ve Çinili Cami Vakfı'nda %33 olarak gerçekleşmiştir. Valide sultanların vakfın geleceği için daha çok yatırım yapmak ya da kira getirisi olacak çatılı yapılara önem vermelerinin temel nedeni mukataa gelirlerinin ne olacağı konusunda belirsizlik olabilirdi. Zira kendilerine temlik edilen bu mukataaların yeni durum ve şartlara göre sultanların değişiklik yapabilmeleri mümkündü. Bir diğer husus 1758 yılından sonra vakıfların mukataa gelirlerinin Darphane Hazinesi'ne aktarılması ve vakıflar adına kaydedilen mukataa gelirlerinin hazineye taksitler halinde ödenmesine karar verilmesi olmuştur.<sup>10</sup>

**Tablo.1. Vakıfların Gelirleri**

	Sultan Mahmud (Ayasofya)	%	Nuruosmaniye	%	Şehzade Mehmed	%	Atik Valide Sultan	%	Cedit Valide (çinili)	%
Mukataa Gelir (Haremeyne kayıtlı)	47.917	73	30.000	92	27.105	97	23.236	64	7.706	56
Mukataa Gelir Valide Sultanın (Haremeyne kayıtlı)	8.880	13							1.500	11
Kira gelirleri	9.280	14	2.780	8	726	3	13.328	36	4.627	33
Gelir toplamı	66.076	100	32.780	100	27.831	100	36.564	100	13.833	100

Kaynak: BOA\_TS.MA\_D\_01132\_0001

#### 3.2. Giderler

Vakıf giderlerine göre en çok gider 109.445 kuruşla Sultan Mahmud (Ayasofya) Vakfı'na aittir. 76.992 kuruşla bunu Nuruosmaniye, 73.193 kuruşla Şehzade Mehmed, 47.646 kuruşla Atik Valide, 20.217 kuruşla Cedit Valide (Çinili) Cami Vakfı gelmektedir. Yine vakıfların genel giderleri arasında yer alan personel giderlerini karşıladığımızda Sultan Mahmud Vakfı'nın personel giderleri genel giderlerinin %18'ini oluşturmuştur. Cedit Valide (Çinili)'de bu oran %26'dır. Atik Valide Vakfı'nda %23 olan personel gideri oranı Nuruosmaniye ve Şehzade Mehmed Vakıflarında %16 olarak gerçekleşmiştir. Bu sonuçlara göre personel giderlerinin vakıfların büyüklüklerine orantılı olmadığı görülmektedir. Bunun muhtelif sebepleri olabilir ancak iki hususu belirtmek gerekir. Birincisi genel olarak vakıfların gördüğü hizmet alanlarına göre görev (cihet) sayısı ve o göreve verilecek ücretin (vazife) belirleyici olmasıdır.<sup>11</sup> İkincisi de vakıfların mali tarihlerine bakıldığında genel

<sup>10</sup> Bkz. Bütçe açıklarının kapatılması meselesi

<sup>11</sup> Eski vakıflarda görev yetki ve sorumluluk olarak günümüzde kullandığımız kavramın karşılığı vakıf literatüründe "cihet" bu görevi yerine getirmeleri karşılığında kişilere verilen ücretin karşılığı da "vazife"dir. Maaş kavramı günümüzde bir aylık çalışma karşılığında alınan ücretler olup vakıflarda özellikle Tanzimat uygulamaları çerçevesinde maaş sistemine geçilmiştir. Daha önce uygulama cihet karşılığı vazife ödenmesi şeklindeydi. Bu yüzden personel sayısı incelenirken büyük çoğunlukla cihet sayılarının personel sayısı olarak alınması yanlış algılanmasına ve bunun birçok çalışmada tekrar

giderler içine dahil giderlerin değişmesi bu oranları etkilemektedir. Örneğin Atik Valide Sultan Vakfı'nın mali tarihine baktığımızda 1590 senesinde maaş ödemeleri genel giderlerinin %21,1'i iken 1760'lardan sonra maaş ödeme miktarları büyük oranda aynı olmasına rağmen giderler arasındaki oranı %40'lara ulaşmış 1826'da %23 gerilemiştir (Sabırlı 2019, p. 334). Dolayısıyla bu durumda vakıfları ücretler açısından karşılaştırma orandan ziyade rakamlar daha gerçek kıyaslama imkanı sunmaktadır (Tablo.2.). Netice olarak personel giderlerine bakıldığında iki valide sultan vakıflarında personel giderleri diğerlerine göre dikkat çekici bir fark olduğu görülmektedir. Bu cihet sayılarının fazla olmasıyla ilgili olmalıdır. Zira her iki vakfın kira getirisi diğer vakıflara göre daha fazla olduğunu bunun da çatılı yapıların (musakkafat) daha fazla olmasıyla açıklanabileceğini ifade etmiştik. 1490 yılında imaret ve cami vakıflarında genel masraflarından %62,6'sı personel giderlerine harcadığı anlaşılmaktadır (Barkan, 1962-1963: 287). XVII. yüzyılda kurulan vakıfların çoğunda ortalama olarak vakıfların (vakfiye kayıtları esas alındığında) tahmini gelirlerinin % 33.33'ü personel ücreti olarak ödenmekteydi (Yüksel 1998, p. 178). Muhasebe kayıtlarına göre bu oranların fiyatların yükselmesi nedeniyle XIX. Yüzyılda daha gerilere düştüğü net olarak görülmektedir (Tablo.2.).

Genelde imareti olan vakıflar en çok harcamayı bu birimlere yapmışlardır. Bu muhasebe verilerinden Cedid Valide (Çinili) İmareti hariç diğer imaretlerde giderler %65'ten fazladır. Nuruosmaniye Vakfı'nda imaret giderleri toplam giderlerin %80'ini oluşturmaktadır. Sultan Mahmud (Ayasofya), Şehzade Mehmed ve Atik Valide Sultan vakıflarında bu gider oranı %66'dır. Bu durum vakıfların imaret kısımlarının ön planda olduğunu göstermektedir. Vakıfların diğer giderlerine baktığımızda Sultan Mahmud %16, Nuruosmaniye %7, Şehzade Mehmed %17, Atik Valide %11, Çinili Cami Vakfı ise diğerlerinden farklı olarak %45 oranında gerçekleşmiştir.

**Tablo.2. Vakıfların Giderleri**

	Sultan Mahmud (Ayasofya) İmareti	%	Nuruosmaniye Vakfı	%	Şehzade Mehmed	%	Atik Valide	%	Cedid Valide (Çinili)	%
Personel giderleri	19.580	18	12.101	16	11.937	16	10.798	23	5.192	26
İmaret Giderleri	72.327	66	59.421	77	49.026	67	31.570	66	5.914	29
Diğer Giderler	17.538	16	5.471	7	12.230	17	5.287	11	9.111	45
Toplam gider	109.445	100	76.992	100	73.193	100	47.646	100	20.217	100

Kaynak: BOA\_TS.MA\_D\_01132\_0001

### 3.3. Bütçe Açıklarının Kapatılması Meselesi ve Vakıfların İdaresinde Merkezileşme Eğilimi

Haremeyn vakıflarının iltizam bedellerinin Darphane hazinesine aktarılması ve vakıfların hesaplarını gördükten sonra bütçe açıklarının bu hazine fazlasından ödenmesi uygulamasını XVIII. yüzyılın ikinci yarısından itibaren vakıfların gelir ve giderlerinin idaresinde bir merkezileşme eğiliminin başlangıcı olarak görmek gerekir (BOA.TS.MA.E D:484 G:30 (H.19.12.1172/1759). Buna göre vakıfların muhasebesi görüldükten sonra ihtiyaçların giderilmesi için Haremeyn fazlasından ödeme gerçekleştirileceği kaydedilmiştir. Bu tür uygulama ve bütçe açıklarının Haremeyn hazinesinden karşılanması hususları özellikle Nuruosmaniye ve Atik Valide vakıflarının mali tarihlerine bakıldığında bir benzerlik göze çarpmaktadır. Atik Valide Vakfı gelir ve gider arasındaki farklar açısından baktığımızda 1757 yılından itibaren bütçe açıkları mutad bir hal almış ve 1783'lerden 1825 yılına kadar bütçe fazlası vermemiştir (Sabırlı, 2019: 348,349). Bu bütçe açıklarının bir sebebi vakıf mukataalarının 1757-58 yılından sonra Darüssade ağalarının kontrolü yerine defterdar kontrolünde olmasına ve gelirlerin Darphane'ye teslim edilmesine başlanması olmuştur (Pantık, 2019: 18). Burada asıl neden vakfa ait mukataa gelirlerinin sabitlenmesidir. Yapılacak yeni ihalelerde alınacak muaccele ve diğer kar getirilerinin doğrudan Hazineye aktarılmış olmalıdır. Bu durum Nuruosmaniye Vakfı muhasebesinde de açıkça görülmekte ve muhasebe verilerine göre 1757-58 ile 1826 yılları arasında muhasebe kayıtlarında sürekli bütçe açığı vardır (Taşkın, 2017: 338). Normal şartlarda kurumsal hizmet veren ve ticari olmayan hayır kurumlarının bu şekilde hayatini devam ettirmesi mümkün değildir. Ancak araştırmaların ve bu çalışmanın da gösterdiği gibi incelediğimiz beş vakfın faaliyetine uzun yıllar devam ettirdiği ve incelediğimiz dönemden sonra da devam ettiği görülmektedir. Bunun sebebi de başta ifade ettiğimiz ve arşiv kaydında da açıkça ifade edildiği üzere Haremeyn evkafı mukataalarının iltizam bedellerinin 1171-1172 senelerinde hazineye teslim edilen miktarlar ile yapılan masraflar kaydedilmiş ve belgenin sonunda vakıfların muhasebelerinin

edilmesine neden olmaktadır. Oysa XIX. yüzyılın başından itibaren hatta daha öncesinde birçok cihetin bir kişi tarafından yerine getirilerek bu cihetlerin karşılığında vazife almışlardır.



görülmesinden sonra ihtiyaçların giderilmesi için Haremeyn fazlasından ödemelerin gerçekleştirileceği kaydedilmiştir. Bu taleplerle ilgili birçok arşiv kaydı mevcuttur.

#### 4. İmaretlerin Gıda Harcamalarının Karşılaştırılması

Vakfiyelerinde imaretlerin işleyişiyle ilgili ayrıntılı bilgilere daha çok XVI. yüzyılda kurulan vakıflarda Atik Valide Vakfı ve Fatih ve Süleymaniye gibi büyük vakıfların imaretlerin işleyişi hakkında oldukça detaylı bilgilere yer verilmiştir. İncelediğimiz imaretlerden Atik Valide Sultan Vakfiyesinde imaretin günlük işleyişi ve görev dağılımı yanında yemeğin kimlere ve ne miktar verileceği belirtilmiştir (Sabırlı, 2019: 78). İmaretlerde pişirilen yemeklerin vakfiye kayıtlarına göre standart bir çerçevesi olduğu söylenebilir. Ancak tarihi süreçte vakıf imkânlarına göre bu yemeklerde değişiklikler yapıldığı hatta birçok gıda ürünlerinin artık imaret sofralarına getirilmesinde güçlükler yaşandığı görülmektedir. Aşağıda Tablo.3'te verilen gıda ürünlerinin vakfiyede belirtildiği kadar zengin bir sofraya kurulmasına yetecek malzeme olmadığı açıktır. Yine de uzun yıllar temel yemek olan çorbanın çıkarılmasına ara verilmeden devam edilmiş olduğunu da belirtmek yerinde olacaktır. Vakfiyesine göre Atik Valide Sultan İmareti'nde her gün kuşluk vaktine pirinç çorbası, akşam ise buğday çorbası veriliyordu. Ayrıca her gün 260 okka koyun eti pişirilir yarısı sabah yarısı akşam dağıtılırdı.(Sabırlı, 2019: 78) Ne var ki gerek incelediğimiz vakıf muhasebe kaydından elde edilen aşağıdaki tabloda ve gerekse vakfın mali tarihiyle ilgili çalışmada (1700'lerin başından beri) imarete et alınmadığı görülmektedir (Sabırlı, 2019: 78). Oysa XV. ve XVI. yüzyılda faaliyette olan imaretlerde oldukça zengin yemek menüleri olduğu yapılan çalışmalarda gösterilmiştir. Fatih İmareti'nde en fazla dörder kişilik sofralarda temel yemek olan etli pilav dışında dört kişilik misafir için zerde tatlısına 100 dirhem bal, 50 dirhem yağ katılması şarta bağlanmıştır. Yine dört kişilik ekşi adı verilen yemek için 25 dirhem pirinç, 200 dirhem kara üzüm, 25 dirhem incir ve 25 dirhem siyah erik katılmaktaydı (Barkan, 1962-1963: 277). Buna benzer şekilde yine Atik Valide Sultan İmareti'nde bayram günleri sabah öğününde birkaç çeşit yemek verilir her Perşembe ve kandil günlerinde de sabah buğday çorbası akşam dane yemeği (pilav) ile zerde (tatlısı) servis edilirdi. Bayram akşamları dane ile ekşi aş, tatlı olarak da zerde veya zırbaç verilirdi ki Fatih İmareti'ndeki menüyle aynıydı. Fatih'te ayrıca farklı olarak kabak mevsiminde 40 gün kadar günde 60 okka kabak ve 60 okka koruk, yoğurt zamanında da 50 okka yoğurt ile 8 akçelik pazı pişirilerek servis edilirdi (Barkan, 1962-1963: 261). Bu arada bir çalışmasında Suraiya Faroqi imaretlerde şaşırtıcı bir şekilde yoğurdun kullanılmadığını ifade etse de görüldüğü gibi mevsiminde yoğurt veriliyordu. Ayrıca Tablo.3'te Şehzade Mehmed İmareti'nde buğday çorbası için yoğurdun alındığı ve kullanıldığı görülmektedir (Faroqi, 2008: 6). Ayrıca muhasebe kayıtlarında turşu, süzme yoğurt, salata malzemesi alındığı çorba ve ekmek dışında vakfiyede belirtilmemiş olsa da mevsimine göre turşu, yoğurt, ayran ve salata çıkarıldığı anlaşılmaktadır. Atik Valide Sultan Vakfiyesinde zikredilen öğünler dışında gelen yolcular için yemek vaktine kadar açlıklarının bastırılması için her yıl alınan 12.141 kıyyenin 3068 kıyyesi kahvaltılık olarak verilmesi ve 200 dirhemlik fodula dağıtılmaktaydı (Sabırlı, 2019: 78). Fatih İmareti'nde ise yolcu gelir gelmez 50 dirhemlik süzme bal ile 100 dirhemlik fodla ikram edilmekteydi (Barkan, 1962-1963: 276). Bu minvalde devam ettiğimizde Fatih İmareti'nde her gün yüzer dirhem ağırlığında fodalardan 3300 adet dağıtılmış olduğu bilinmektedir.<sup>12</sup> Ayrıca fakirler arasında adamlarını gönderip imaret mutfağından yemek aldırma hakları olan zaruret içine düşmekten korunan dul kadınlar da vardı (Barkan, 1962-1963: 295).

İmaretlerin idaresiyle ilgili hususa gelince de en önemli görev şeyh-i imaret idi. Vakfiye şartına göre özel misafirlere şerefine uygun yemek listeleri düzenleme her türlü masrafları yapmaktı. Atik Valide İmareti'nde görevli olan şeyhin görev tanımı şu şekilde yapılmıştır:

*İmarette pişirme işlerine bakmak ve bu vakıfnamede beyan edilen şartlar göre yemeği müstahakkı bulunan misafirlere, hademeler, hademe ve fukaraya tevzi etmek ve aşçıları, ekmekçileri, imaretin sair hademesini murakabe ve nezaret altında bulundurmak, onları hiyanetten ve mamur oldukları hidematı ifada müsamahadan men etmek üzere dindar ve doğru uslu ve mütevazı, tahakkâr değil kanaatkâr, yumuşak sözlü ve çok uysal ve kalbe dokunmaktan çekinir, asabi değil kalbi geniş bir zât*

şeklinde tarif edilmiştir (Sabırlı, 2019: 78). Fatih İmareti'nde yine imaretin genel idaresinden sorumlu olduğu belirtilip emanet ve dindarlıkta tanınmış biri tayin edilerek bin dert ile yorgun gelen misafirleri güzel bir şekilde karşılayarak önelerine düşmesi ve saygılı bir şekilde cennet misali nimetlerin bulunduğu yüce makama konaklatarak ikram etmesi istenmekteydi (Barkan, 1962-1963: 277). Nuruosmaniye İmareti'nde şeyh-i imâret vefat ettiğinde bu göreve vekilharç vekalet etmiştir. Ayrıca yazılan bir arzuhalde şeyh-i imaret için "pilav-zerde duacı" tabiri kullanılmıştır (BOA. D.HMH.NROS D:136 G:88 (27 Za. 1199 /01.10.1785).

İmaretin işleyişinde diğer görevlilere gelince imarette tüketilecek yiyecek ve sair mühimmatı satın almak ve kendisine verilen görevleri yerine getiren vekilharç, vekilharcın aldığı malzemelerin kaydını tutan vekilharç kâtibi, ambarcı olarak da bilinen imaret kileri sorumlusu kilâri, kilerden alınıp bırakılan ürünlerin takibi ve her açılıp kapandığında kapıyı mühürleyen

<sup>12</sup> 100 dirhemlik bir fodlanın 74 dirhem (1 dirhem=3,2 gr)unla yapıldığı hesap edilmiş olup 320 gr.lık bir pide gibi düşünülebilir.

mühürücü. İmaret mutfağında yemekleri yapan tabbah, ekmekleri yapan habbaz, ekmek yapımı için alınacak un için nakib-i nan ve et alımından sorumlu nakib-i guşt, pirinç ve buğday ayıklayıcısı nakkad, kase yıkayıcı kaseşuy, yemek bittikten sonra kaselerini toplayan kasekeşan, un nakli için hammal-ı dakik ve et nakli için hammal-ı guşt, buğday ve un ambarından sorumlu anbari ve katib-i anbar, kapıların açılıp kapanması için bevhab, temizlik işlerini yapan ferraş gibi görevlilerdir (Sabırlı, 2019: 78; Taşkın, 2017: 337-344).

İmaret giderleri yukarıda zikredildiği üzere külliye giderlerinin en çok harcama kalemini oluşturmaktadır. Atik Valide Sultan Vakfı imaret mutfağı için yapılan harcamaları XVIII. yüzyılın ortalarına kadar giderler toplamının %40-45'ine denk gelirken yüzyılın ikinci yarısında yaşanan fiyat artışlarıyla 1827 yılında %66'ya çıkmıştır. Bu durum gıda fiyatlarının artışı sonucu gerçekleşmiştir. Zira yine aynı vakıf verilerine göre 1725 yılı fiyatlarının 1825 yılına kadar bal ve pirincin 10 kat, tuz 8 kat, sadeyağ ve zeytinyağının 4,5 kat arttığı gözlenmektedir. Bir başka önemli gıda ürünü olan unun 1788 yılından 1825 yılına kadar 2,5 kat artış gösterdiği görülmektedir (Pantık, 2019: 19). Gıda fiyatlarında aynı şekilde bu artışı Nuruosmaniye imaret giderlerinde de görmek mümkündür (Taşkın, 2017: 217).

**Tablo.3. İmaretlerin Gıda Giderleri ve Birim Fiyatları**

Gıda ürünleri	Fiyatı	Sultan Mahmud (Ayasofya İmaretı)		Nuruosmaniye İmaretı		Şehzade Mehmed İmaretı		Atik Valide Sultan İmaretı		Cedid Valide (Çinili) İmaretı	
		Miktarı	Kuruş	Miktarı	Kuruş	Miktar	Kuruş	Miktar	Kuruş	Miktar	Kuruş
Nân-ı azîz											300
Erz-i mısırî	Kile <sup>13</sup> 10 krş.	3.617	36.170	2.280	22.800	2.273	23.063	1.905	19.050	354	2.730
Hınta (berây-ı şorba)	Kile 190 pr.	720	3.420	588	2.793	990	4.703		0		
Revğân-ı sâde	Kıyye <sup>14</sup> 62 pr.	6.225	9.649	4.280	6.634	3.669	5.687	2.074	3.215	472	732
Asel	Kıyye 60 pr.	4615	6.923	3950	5.925	2980	4.470	1771	2.657	740	1.110
Nohud	Kile 10 krş.	150	1.500	110	1.100	59	590	50	500	148	74
Nemek	Kile 3 krş.	219	657	110	330	455	1.365	200	600	100	15
Fülfül	Kıyye 3,5 krş.	23,5	82	20	70	8	28	6	21		0
Zağferân	Kıyye-Dirhem 70 krş- 7 pr.	40	2.800	39	2.730	33	693	2695 <sup>15</sup>	472	740 <sup>16</sup>	130
Piyaz	Kıyye 4 pr.	4033	403	2650	265	907	91		0		0
Lahm-ı Ganem	Kıyye 30 pr.	2400	1.800	2370	1.778		0		0		0
Hatab (çeki)	Çeki <sup>17</sup> 4,5 krş.	1.983	8.924	1.762	7.929	1.749	7.871	1.400	700	180	810
Revğân-ı zeyt	Kıyye 46 pr.			3210	3.692			1505,5	1.731	12	14
Şem'-i asel	Kıyye 10,5 krş.			321,5	3.376			250	2.625		
Yoğurt (berây-ı şorba-i hinta)	Kıyye 10 pr.					400	100				
(Silik) Berây-ı şorba-i hinta	Kıyye 10 pr.					240	60				
(Silik) Berây-ı şorba-i hinta	Kıyye 10 pr.					240	60				
Kalay-i evâni-yi nuhâs-ı imâret	Kıyye 20 krş.					12	240				
(Silik) berây-ı şorba-i subh	Kıyye						6				
Toplam			72.327		59.421		49.026		31.570		5.914

Kaynak: BOA\_TS.MA\_D\_01132\_0001

İmaretlerin ikram ettikleri en önemli yemek çorbanın temel malzemeleri olan erz-i mısri (pirinç) ve hinta (buğday) ile içine katılan sadeyağ (tereyağı) Grafik. 1 imaretlerin kapasitesi hakkında genel bir bilgi sunmaktadır. Buna göre pirinç harcaması

<sup>13</sup> 1 İstanbul kilesi ortalama 25 kg.

<sup>14</sup> 1 kıyye/okka=1,282 gr.

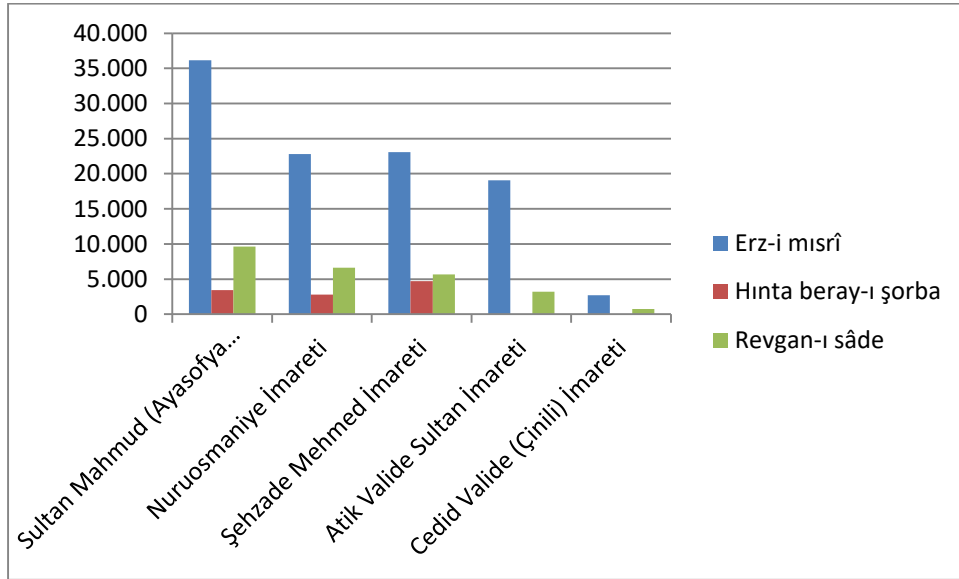
<sup>15</sup> 1 dirhem = 3,2 gr.

<sup>16</sup> Dirhem

<sup>17</sup> 1 çeki=225,7 kg.

otuz beş bin kuruşu aşarak en fazla Sultan Mahmud (Ayasofya) imaretinde gerçekleşmiştir. Pirinç ikinci olarak en fazla tüketildiği imaret Şehzade Mehmed İmaretidir. Şehzade Mehmed İmaretinde vakıf gelir ve giderleri açısından Nuruosmaniye İmaretinden sonra üçüncü sırada olmasına karşın imarete tüketilen pirinç ve buğdaya bakıldığında Ayasofya İmaretinden sonra gelmektedir. Üstelik buğday çorbası en fazla tüketilen imaret yine Şehzade İmaretinde olduğu görülmektedir. Bulunduğu muhit düşünüldüğünde önemli bir hizmeti ifa ettiğini bu verilerle de ortaya koymaktadır. Diğer bir gıda ürünü olan sadeyağ (tereyağı) az da olsa farklı amaçlarla kullanılmış olduğu anlaşılabilir da pirinç ve buğday çorbasına harcanan miktar her imarete standart oranlarda tüketilmediği gözlenmektedir ve %10'luk bir fark ortaya çıkmaktadır; Sultan Mahmud (Ayasofya) İmaretinde bu oran %24, Nuruosmaniye İmaretinde %26, Şehzade Mehmed İmaretinde %20, Atik Valide Sultan İmaretinde %17 ve Cedid Valide (Çinili) İmaretinde %26,7 olarak gerçekleşmiştir. Bu durumda Nuruosmaniye ve Cedid Valide (Çinili) ve Sultan Mahmud (Ayasofya) İmaretlerinde aşağı yukarı aynı standartlarda diğer iki imarete ise farklıdır. Bu farklar seçkin misafirlerin yoğunluğuna göre değişme ihtimali değerlendirilebilir. Zira yukarıda ifade edildiği üzere şeyhi imaretin özel misafirlere şerefine uygun yemek listeleri düzenleme ve her türlü masrafları yapmak gibi bir sorumluluğu bulunuyordu. Ya da buğday çorbasının bu imarete daha fazla ikram edilmesine bağlı olarak bu fark oluşmuş olabilir. Bir diğer husus imaretlerde pirinç çorbasının daha çok tercih edilmeye başlandığı ortaya çıkmaktadır. Üsküdar'da bulunan iki imarete de bu muhasebe döneminde hiç buğday çorbası verilmediği anlaşılmaktadır. Üstelik bunlardan birisi olan Atik Valide Sultan İmaretinde 1734'ten 1800'lerin başlarına kadar (1780 yılı hariç) hiç buğday alımı yapılmamış ve 1799-1811 yılları arası bir süre alındıktan sonra 1812-1826 yılı dahil yine hiç buğday alınmamıştır (Sabırlı, 2019: 78).

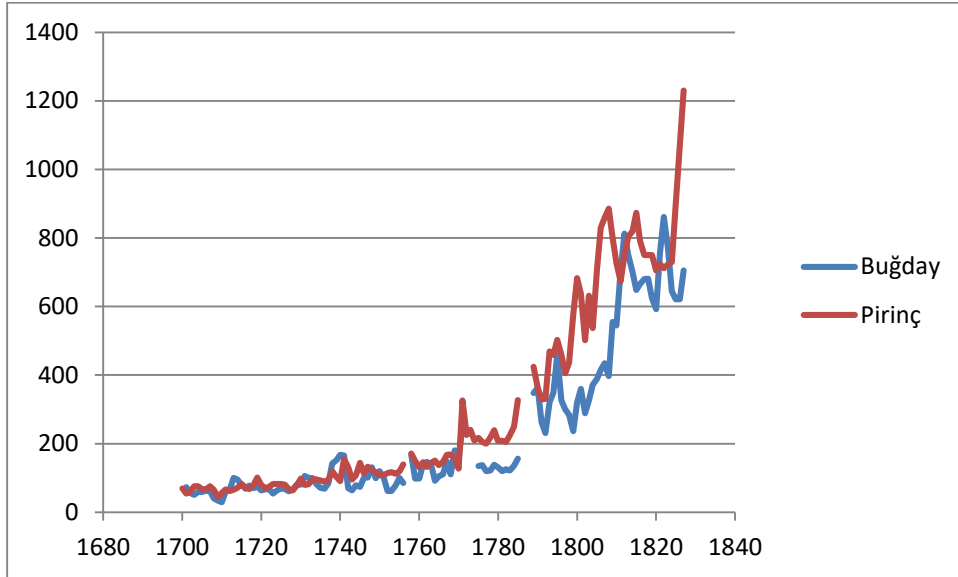
Bilindiği gibi vakıf ıstılahında asıl düstur vakıf kurmak değil vakfı yaşatmaktır sorumlu olan tüm vakıf yöneticileri müteselsil olarak vakfın menfaatini gözetmekle sorumludur. O zaman Tablo.3'te görüldüğü gibi 10 kuruş (1200 akçe) olan pirinç yerine neden iki kat daha ucuz olan 190 para (570 akçe) buğday tercih edilmemişti<sup>18</sup> (Güran, 2006: 120–126). Grafik.2.'de görüleceği gibi 1700-1827 yılları arasında pirinç fiyatı buğday fiyatının üzerinde seyretmiştir. Bunda idari kararlar ve istihsal sorunları sebep olabilir. Ancak başka bir yönü pirinç buğdaya göre hazımının daha kolay olması tercih sebebi olabilir. Buğdayda bulunan depo proteinlerinin %80-85 gibi büyük bir bölümünü çeşitli hastalıklara sebep olan gluten proteini meydana getirmektedir. Oysa gluten pirinç gibi tahıl ürünlerinde bulunmamaktadır (Özer ve Tuncel, 2016: 29, 32). Netice itibarıyla bu yönüyle de imaretlerin halk sağlığına da önemli bir katkısının olduğunu göstermektedir.



**Grafik.1. Tüketilen pirinç, buğday ve sadeyağ miktarları**

Kaynak: BOA\_TS.MA\_D\_01132\_0001

<sup>18</sup> Pirinç ve buğday fiyatları XVII. yüzyılda birbirine yakın bir seyir izlemiş olsa da XVIII. yüzyıl ikinci yarısında özellikle 1770'lerden sonra pirinç fiyatları artmış 1800'lerden sonra neredeyse iki katına çıkmıştır (Güran, 2006: 120-126); Nuruosmaniye imaret verilerine göre 1758 yılı ile 1832 yılı arasında pirinç fiyatı %833,33 artış gösterdiği anlaşılmaktadır (Taşkın 2017: 217).



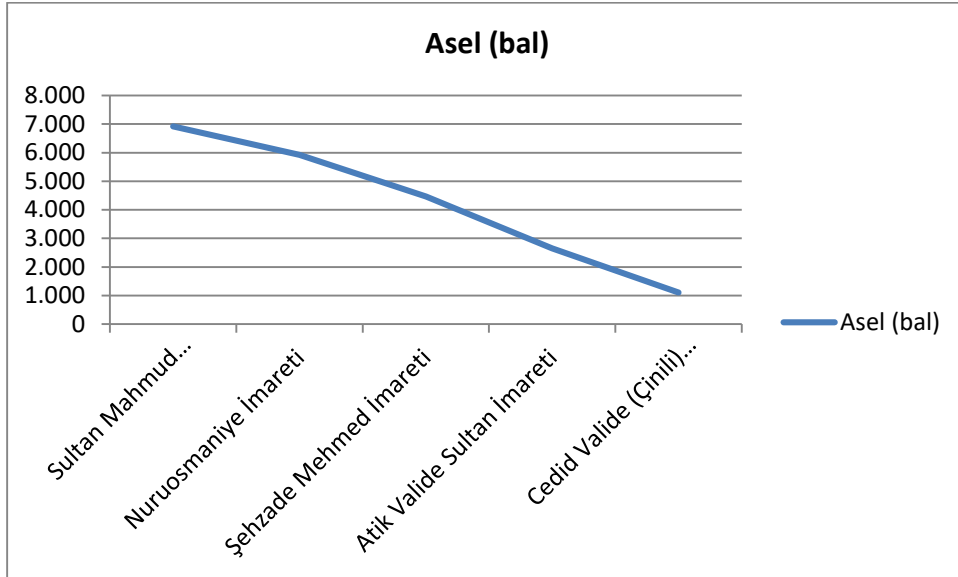
**Grafik.2. 1700-1827 Yılları Arası Pirinç ve Buğday Fiyatı**

Kaynak: (Güran, 2006: 118-120;124-126)

Diğer bir gıda ürünü olan yoğurt buğday çorbasına lezzet katmak için %5 oranında yoğurt ve çeşitli baharatların kaydedildiği tek imaret Şehzade Mehmed İmaretidir. Tüketilen yoğurdun buğdaya oranı %2'dir (Tablo.3). İmaretlerde temel gıdalar dışında çok çeşitli ürünlerin olmadığı görülmektedir. XVIII. yüzyılın ikinci yarısında kurulan Nuruosmaniye imareti muhasebe verilerine ve aşağıda beş imaret için alınan malzemelere bakıldığında artık genel anlayışın temel yemek malzemeleriyle yetinilmesi noktasına geldiği izlenmektedir. Yemeği tatlandırmak için baharat olarak sadece tuz, safran ve karabiber dışında türlü türlü kuru yemışlere veya tatlı yapılacak malzemelere vakfiye ve muhasebe kayıtlarında yer verilmediğini söylemeliyiz (Tablo.3. ve Taşkın, 2017: 217, 219-221).

Genel itibarıyla bakacak olursak sayısal verileri şu şekilde özetlemek mümkündür: Her bir imaretin giderlerinin yaklaşık %40 ile %60'ı pirinç alımına harcanmıştır; Atik Valide İmaretinde %60, Sultan Mahmud (Ayasofya) İmaretinde %50, Cedit Valide (Çinili) İmaretinde %49, Şehzade Mehmed İmaretinde %47 ve Nuruosmaniye İmaretinde %38 dir. Burada diğer harcamalar oranları etkiliyorsa da imaret masraflarının ortalama %50'sinin pirinç gideri olduğu nettir. Çorba için alınan hınta (buğday) harcaması Üsküdar tarafında olan Atik Valide ve Cedit Valide (Çinili) imaretlerinde hiç yoktur. Sultan Mahmud (Ayasofya) ve Nuruosmaniye İmaretinde %5, sadece Şehzade Mehmed İmaretinde %10 şeklinde gerçekleşmiştir. Oysa hem Atik Valide Sultan Vakfiyesi hem de Şehzade Mehmed Vakfiyelerine göre özel bazı günler hariç her gün akşamları buğday çorbası verilmesi, sabahları yedi kile pirinç akşam altı kile buğdaydan çorba yapılması şartı vardı (Sağır 2016, s. 928). Oysa zamanın değişen koşulları bu uygulamalarda değişikliği kaçınılmaz kıldığı ortadadır. İmaretlerin revgan-ı sade (tereyağı) tüketimi ortalamalarına bakıldığında imaret giderlerinin %11,8 olarak gerçekleşmiştir; Sultan Mahmud (Ayasofya) ve Cedit Valide (Çinili) İmaretinde %13, Şehzade Mehmed İmaretinde %12, Nuruosmaniye İmaretinde %11 ve Atik Valide Sultan İmaretinde %10 dur. Daha çok pilava lezzet katması için kullanılan nohut masrafları beş imaret için ortalama %1,6 dır; Ayasofya'da %2,07, Nuruosmaniye'de 1,85, Şehzade Mehmed'te 1,20, Atik Valide'de %1,58 ve Çinili'de %1,32 dir.

İmaretlerin asel (bal) tüketiminde Grafik.3. incelendiğinde imaretlerin kapasiteleri hakkında bilgi vermesi yanında vakfiyeleri dışında belli bir standarda göre hizmet verdiklerini ortaya koymaktadır. Bu da önceki uygulamaların mümkün mertebe, tabi gelişen şartların verdiği imkan dahilinde, devam ettirilmesine çalışıldığını göstermektedir. Aynı zamanda bunu imaretlerin beslenme kültüründe ve toplum sağlığı alanında bir standardizasyon belirleme rolünü göstermektedir. Mesela bir insanın günlük azami ve asgari yemek ihtiyacının belirlenmesi bir standardizasyon örneğidir. Tablo.3 incelendiğinde bal giderlerinin imaret giderlerine oranı ortalama %11 olarak gerçekleşmiştir; Ayasofya ve Nuruosmaniye İmaretinde %10, Şehzade Mehmed İmaretinde %10, Atik Valide Sultan İmaretinde %8 ve Cedit Valide (Çinili) İmaretinde %20 olarak gerçekleşmiştir.

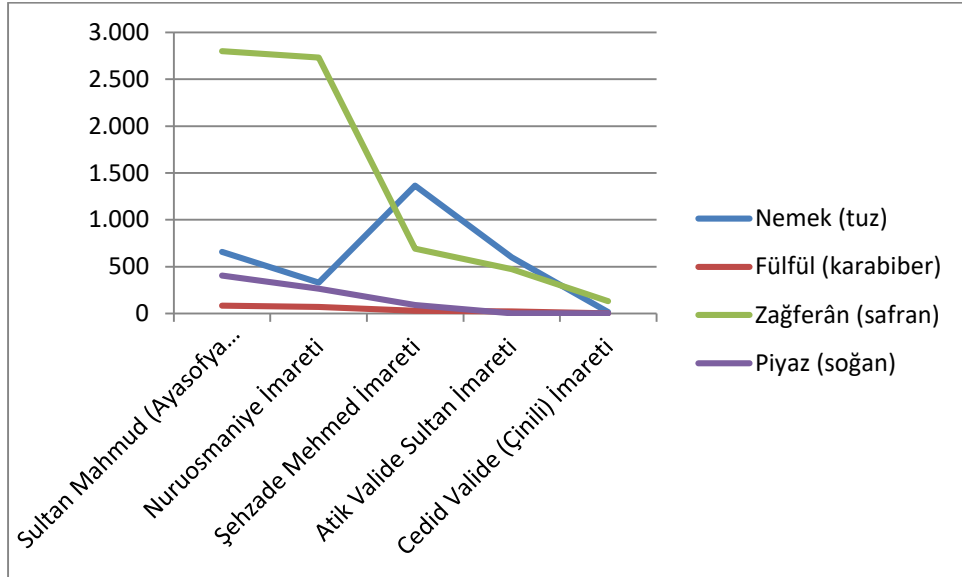


Grafik.3. İmaretlerde tüketilen bal

Kaynak: BOA\_TS.MA\_D\_01132\_0001

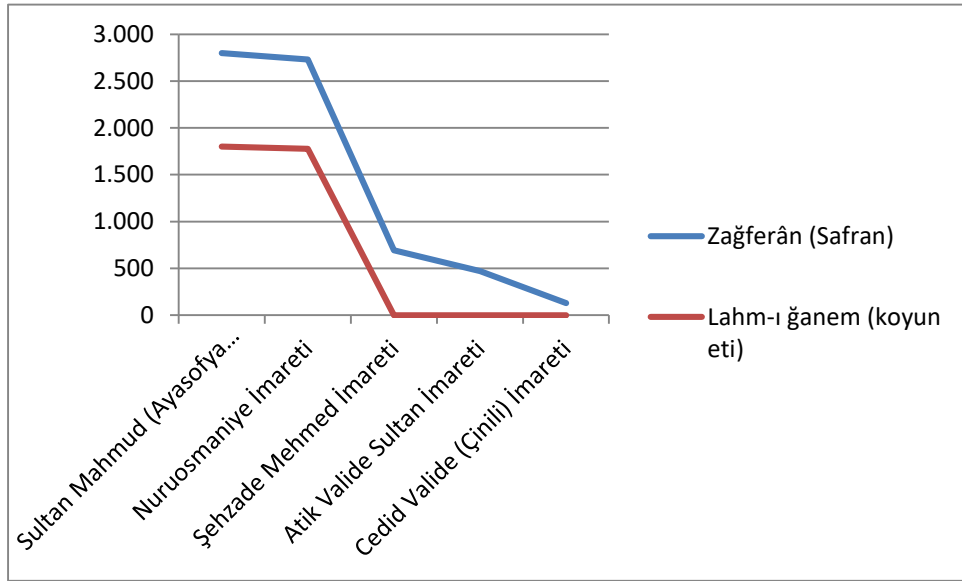
Grafik.1 incelendiğinde üç gıda ürününde imaretlerin kapasitelerine göre azalan bir eğri görülecektir. Yalnız safran tüketimlerinde az da olsa bir farklılık vardır; Ayasofya İmaretinde %3,87, Nuruosmaniye’de bu oran 4,59 olarak gerçekleşmiştir. Safranın pirinç pilavında daha çok kullanıldığını düşündüğümüzde Ayasofya İmaretinde çorba buna karşın Nuruosmaniye’de de pirincin daha çok pilav şeklinde değerlendirildiği söylenebilir. Bunu Grafik.4.’te bir başka temel besin olan ve pilavla birlikte tüketilen etin safran tüketimiyle karşılaştırmasında da görmek mümkündür. Grafik incelendiğinde safran ve et aynı çizgide ve orantılı bir şekilde tüketilmiştir. Et alınmayan imaretlerde pilava lezzet katması için nohut kullanıldığını düşündüğümüzde Şehzade Mehmed, Atik Valide ve Çinili imaretlerinde safran tüketimi ona göre orantılı azalmaktadır. Karabiber tüketim oranının Nuruosmaniye’de daha fazla olması da pilavda karabiber kullanımına bağlayabiliriz. Soğanın pilava tat katması için kullanıldığını düşündüğümüzde de yine Nuruosmaniye’deki (0,45) oran Ayasofya’ya (0,56) yakındır. Baharatların imaretlerde imaret giderlerine oranlarına baktığımızda safran tüketimi Ayasofya’da %3,87, Nuruosmaniye 4,59, Şehzade 1,41, Atik Valide 1,50 ve Çinili’de 2,31 olarak gerçekleşmiştir. Çinili İmaretinde safran ve bal oranının diğerlerine göre fazla olması zerde tatlısının daha fazla tüketilmesiyle izah edilebilir.<sup>19</sup> Yemeklerde tatlandırıcı olarak kullanılan tuz tüketiminde imaretle arasında dikkat çeken bir fark gözlenmektedir. Şehzade Mehmed İmaretinde tuz tüketiminin diğerlerinden oldukça fazladır. Bu durumu yemeklerde tuz algısının farklı olma durumuna göre değiştirdiğini kabul edebiliriz ancak Nuruosmaniye İmaretinde bu oran oldukça azdır. Bu durumda tuzun pilava göre çorbada daha çok tüketildiğini varsayabiliriz. Zira Şehzade Mehmed İmaretinde buğday ve çorba için alınan malzeme diğerlerine göre daha fazladır.

<sup>19</sup> Süleymaniye vakfiyesinde misafirlere verilecek zerde tatlısı için “her gün beş adama bir sofraya hesabınca her sofraya 150 dirhem pirinç ve 150 dirhem asel, sekiz sofraya 1 dirhem safran” şeklinde açıklama yapılmıştır. Bu hesaba göre sadece Çinili İmaretinde 47.471 kişilik zerde tatlısı yapılabilir bir bal tüketimi gerçekleşmiş olmaktadır (BARKAN 1962-1963, p. 277).



**Grafik.3. İmaretlerde tüketilen tuz, karabiber, safran ve soğan**

Kaynak: BOA\_TS.MA\_D\_01132\_0001

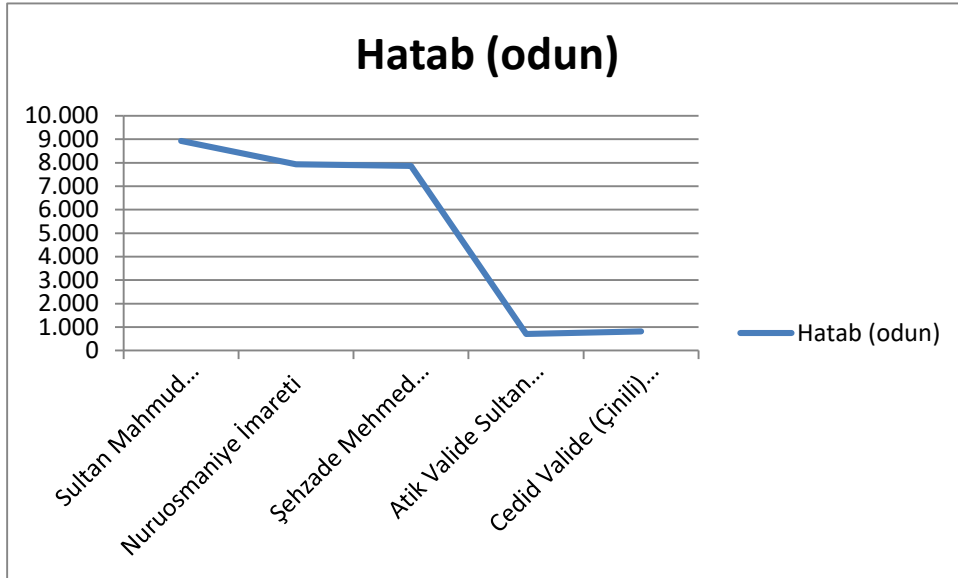


**Grafik.4. İmaretlerde safran ve et tüketimi**

Kaynak: BOA\_TS.MA\_D\_01132\_0001

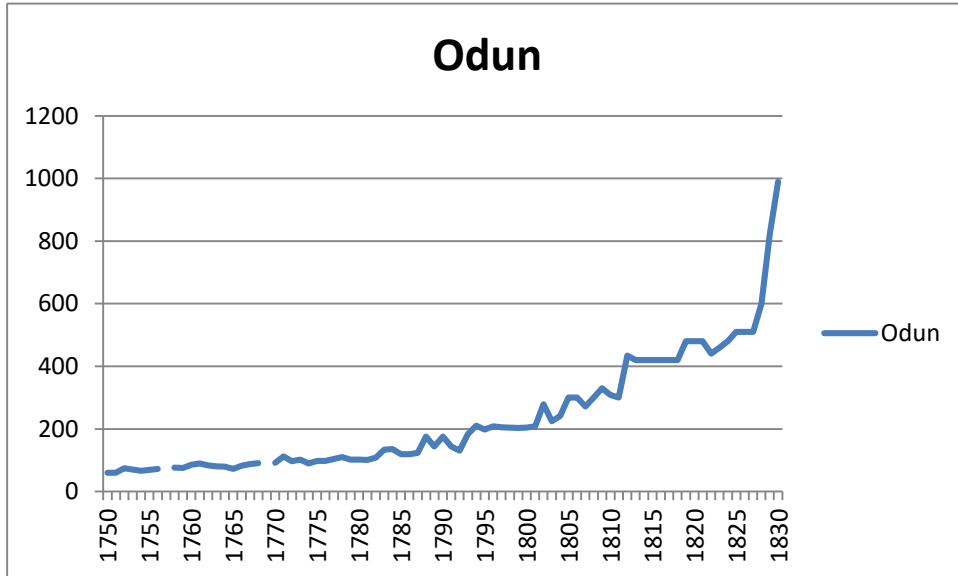
İmaretlerde yemek ve ekmek fırınlarında kullanılan odun da önemli bir gider kalemini oluşturmaktadır. Grafik.5'te görüldüğü gibi imaretlerde yakılan odunların bir anlamda vakıfların büyüklükleriyle orantılı bir gösterge arz etmiştir. Üç büyük vakıfla daha küçük diyebileceğimiz Üsküdar'daki valide sultanların yapısı iki vakıf arasındaki fark kendini belli etmektedir. Bunun dışında kendi içerisinde imaret giderlerine olan oranlarına baktığımızda ise daha farklı sonuçlar ortaya çıkmaktadır. Ayasofya'da %12,34, Nuruosmaniye'de %13,34, Şehzade'de %16,05, Atik Valide'de %2,22 ve Çinili'de %14,43 olarak gerçekleşmiştir. Bu durumda Çinili İmaretindeki oranın fazla olması Tablo.3'te ilk sırada gösterdiği gibi daha çok nân-ı aziz (ekmek) pişmek için kullanılmasıyla izah edilebilir. Şehzade Mehmed İmaret kaydında odun satırında "berây-ı tabbâhîn ve habbâzîn" yani aşçı ve ekmekçiler için notu da bunu desteklemektedir (BOA.TS.MA.D: 1132\_0001, 4b). Burada muhasebe kayıtlarında ilginç bir noktaya temas gerekecektir. Atik Valide İmaretinde 1 çeki odun fiyatı 20 para yani 60 akçe olarak kaydedilmiştir. 1842/1258 tarihli bir belgede hala aynı fiyata odun temin edildiği anlaşılmaktadır. Oysa diğer imaretlerde oduna çeki başına 4,5 kuruş yani 540 akçe masraf kaydedilmiştir. Atik Valide Sultan vakfının mali tarihine dair çalışmada da 1781-1826 yılları arasında sabit fiyat 60 akçe kaydedilmiştir (Sabırlı 2019: 247-248). Bu noktada ilk önemli tespit muhasebe kaydında yanlışlık yoktur. İkincisi yukarıda yaptığımız değerlendirmede Atik Valide İmaretinde odun

masrafının gerçek piyasaya şartlarını göre bakıldığında 6300 akçe gibi bir masrafla diğerlerine yakın olabileceğini göstermektedir. Ancak bu vakfın tam olarak anlaşılmayan bir sebepten dolayı piyasanın çok altında odun temin ettiğini göstermektedir. Zira piyasaya şartları bu muhasebe yılında odun fiyatının 60 akçe yerine 500 akçenin üzerinde olduğunu göstermektedir. Çünkü gerek Nuruosmaniye Vakfı mali tarihine ait çalışma gerekse Süleymaniye Vakfı mali verilerine dayanan çalışmalar geriye dönük olarak odunun 1751'de 60 akçe olduğunu ve 1752'den 1830 tarihine kadar tekrar 60 akçeye hiç düşmediğini göstermektedir (Grafik.6; Güran, 2006: 161,162; Taşkın, 2017: 214). Atik Valide Sultan Vakfı muhasebe verilerindeki bu sabitlenmiş odun fiyatı meselesi izahı şimdilik yapılamamış bir soru olarak kalmıştır. Bu tür verilerin gerek mali tarihe gerekse vakıflar tarihine dair çalışmalarda dikkatli ve karşılaştırmalı bir şekilde bakılmasının önemli olduğunu bir kez daha teyit etmektedir. Ayrıca vakıflar tarihi araştırmalarında farklı uygulamalara dair önemli bilgilerin ipuçlarını barındırabileceğini de aklımızda tutmamız gerektiğini göstermiştir.



Grafik.5. İmaretlerde odun masrafı

Kaynak: BOA\_TS.MA\_D\_01132\_0001



Grafik.6. 1750-1830 tarihleri arası odun fiyatı

Kaynak: (Güran, 2006: 161,162)

İmaretlerde en temel besin kaynağı olan nân-ı aziz (ekmek) masraf kaydının ayrı bir kayıt olarak yazıldığı tek imaret Cedid Valide (Çinili) İmareti'dir. Bu durum diğer imaretlerde ekmek yapılmadığı anlamına gelmemektedir. Ancak imaret kayıtlarında unun olmamasının temel sebebi genelde imaretlerin un ihtiyaçlarının 1790'lardan itibaren İrad-ı Cedid

Hazinesi tarafından zapt edilen vakıf mukataa gelirlerinden doğrudan alınıp karşılanmış olmasıdır (Taşkın, 2021: 730). İmaretlere alınan malzemelerin fiyatlarına bakıldığında bütün vakıflarda aynı olduğu görülür. Balmumu fiyatı da yine Süleymaniye Vakfı ile Tablo.3'teki veri aynı şekilde 10,5 kuruştur (Güran, 2006: 150). Bal fiyatı da aynı şekilde 60 para (yani 180 akçe) dir (Güran, 2006: 147). Sadeyağ fiyatı 62 para (186 akçe) Süleymaniye Vakfının 1825-27 yıllarında 180 akçe olup bu yılların öncesi ve sonrasında 208 akçenin üzerindedir (Güran, 2006: 153). Yine aynı şekilde nohut fiyatı da (10 kuruş) 1827 yılındaki fiyatla aynıdır (Güran, 2006: 150). Tuz fiyatına gelecek olursak vakıfların tuzu İstanbul piyasasından 3 kuruşa temin ettiği anlaşılmaktadır. Fülül (karabiber) fiyatı beş imarette 3,5 kuruş iken Süleymaniye'de bu fiyat 5 kuruştur. Safran daha büyük vakıf diyebileceğimiz Tablo.3'teki ilk üç vakıfta ölçü birimi kıyye son ikisinde dirhem olarak farklı olsa da dirhem fiyatı 7 para veya kıyyesi 70 kuruşa denk gelmektedir. Beş imarette de piyaz (soğan) 4 paradan alınmıştır. İmaret mutfağında en önemli besin kaynağı olan etin sadece Ayasofya ve Nuruosmaniye imaretlerinde alındığı diğer üç imarete et alımı yapılmadığı görülmektedir. 30 paradan alınan etin Atik Valide Sultan İmaretinde 1700 yılından sonra hiç alım gerçekleştirilmemiştir. (Sabırlı, 2019: 193, 216) Bu durum vakfiyenin hazırlandığı günün şartları değiştiğinde vakıf idaresinde de değişim yaşanmasını kaçınılmaz kıldığını açıklar. Başta ifade edildiği gibi vakıf araştırmalarında muhasebe verilerinin belirleyici rolü ve bazı verilerin de karşılıklı olarak kontrol edilmesi gerektiğini bir kez daha göstermiştir. Bütün bu veriler değerlendirildiğinde görünen o dur ki düzenli alınması gereken imaret ihtiyaçları ait olduğu külliye giderleri içinde en büyük harcama yapılan birim olmuştur. Piyasa şartlarından en çok etkilenen birimler olmuştur. Vakıf gelirlerinin düşmesiyle ilk etkilenen birimler de yine imaretler olmuştur. İncelediğimiz vakıflardan erken tarihli kurulanlarda görülen zengin menülerin yerini daha sade bir yemek listesi almış git gide daha zor şartlar yaşamıştır. Neticede 1911 yılında Atik Valide Sultan ve Şehzade hariç diğerleri kapatılmıştır.

## Sonuç ve Değerlendirme

İmaret kavramının tarihi serüvenine bakıldığında günümüzde kullandığımız külliye kavramından daha genel anlam ifade eden külliye ile aynı kullanılmıştır. Sadece yemek yapılan ve dağıtılan birime dönüşmesi insanların tat algısı ve psikolojik tabiatı gereği halk hafızasında o şekliyle şöret kazanmıştır. Bu makalede ilk kez beş farklı vakfın genel muhasebe verileri ve imaret giderleri karşılaştırmalı bir yöntemle incelenmiştir. Evkaf Nezaretinin kurulmasından sonraki döneme ait bu tür karşılaştırmalı inceleme hiç yapılmamıştır. Bunun temel sebebi Tanzimat sonrası vakıf gelirlerinin daha fazla başka harcamalarda kullanılmış olması nedeniyle vakıfların düştükleri perişanlığın XIX. yüzyılın tamamında aynı olduğu gibi bir algıya bağlanabilir. Oysa vakıfların 1830'larda genel şartlara bağlı olarak kapasitelerinde bir daralma dışında piyasanın zorlu şartlarında hizmetlerine devam ettiği görülmektedir. Bu durum Haremeyn'e tabi vakıfların mukataa gelirlerinin 1758'de bir havuzda toplanması kararının alınmasıyla vakıfların idaresinde merkezileşme eğilimi başlamış ve bütçe açıkları bu havuzda toplanan vakıflar gelir fazlalarından ödenmesi şeklinde bir uygulamayla mümkün olmuştur. Gelir kaynaklarının doğrudan vakıf hazinesine aktarılmaması ve bu gelirlerin sabit birer aylık tahsisata dönüşmesi gelirlerin fiyat artışları sebebiyle artan giderler karşısında erimesine neden olmuştur. Bu açıkların Haremeyn hazinesi havuzunda biriken vakıf gelir fazlalarından ödenmesi sayesinde faaliyetlerine devam etmişlerdir. Karşılaştırma neticesinde vakıfların kapasiteleri ve bütçeleri açısından bir sıralamada sırasıyla Sultan Mahmud (Ayasofya), Nuruosmaniye, Şehzade Mehmed, Atik Valide Sultan ve Cedid Valide (Çinili) Cami vakıf ve imaretleri şeklinde sıralandığı görülmektedir. Gıda fiyat verilerinin beş imarette aynı piyasa şartlarına bağlı olarak fark olmadığı ancak Atik Valide Sultan İmareti'ne temin edilen bir iki üründe anlaşılmayan bir sebepten sabit bir fiyattan alış yapıldığı tespit edilmiştir. Onun dışında karşılaştırdığımız beş vakıf gıda fiyatları dışında aynı tarihlere ait Süleymaniye gibi büyük vakıf fiyat verileriyle de kıyaslama yapılarak 1827-1828 yılı verilerine bir katkı sunulmuş oldu. Ayrıca bu çalışmayla Tanzimat uygulamalarına çok yakın bir zamanda vakıfların muhasebe verilerinin çok daha önemli bilgiler verebileceği, vakıfların genel durumlarının daha net ortaya konulabileceğini ve Haremeyn hazinesinin mali anlamda güçlü bir durumda olduğunu göstermektedir. Tanzimat sonrasında merkezi hükümetin bu güçlü kaynağı başka alanlarda kullanması de bunu teyit eder niteliktedir.

## Kaynakça

- Başbakanlık Osmanlı Arşivi Nuruosmaniye Evrakı: BOA. D.HMH.NROS D:136 G:88 (27 Za. 1199 /01.10.1785).
- Başbakanlık Osmanlı Arşivi Topkapı Sarayı Müzesi Arşivi Defteri: BOA.TS.MA.D: 1132\_0001.
- Başbakanlık Osmanlı Arşivi Topkapı Sarayı Müzesi Arşivi Evrakı: BOA.TS.MA.e D:484 G:30.
- ARGIT, Betül İ. (2009): Nûr Bânû (1530-1583): Venedikli Bir Sultan? Yazan: Benjamin Arbel. *Bellekten* LXXII (266), s. 201–220.
- Barkan, Ömer Lûtfi (1962-1963): Osmanlı İmparatorluğunda İmaret Sitelerinin Kuruluş ve İşleyiş Tarzına Ait Araştırmalar. *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası* 23 (1-2), s. 239–296.



- Bayartan, Mehmet (2008): Osmanlı Şehirlerinde Vakıflar ve Vakıf Sisteminin Şehre Kattığı Değerler. In *Osmanlı Bilimi Araştırmaları X-1*, s. 158–175.
- Bayram, Sadi (Ed.) (2009): Nurbanu (Atik) Valide Sultan'ın İstanbul Üsküdar'da 1582 Tarihinde Tesis Ettiği Vakfiyesi ve Kültür Değerleri. 6. Uluslararası Türk Kültürü Kongresi Bildirileri. Ankara. Atatürk Yüksek Kurumu Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı.
- Budak, Ayşe (2015): Gücü Besleyen Mimarlık: Osmanlı İmaretleri. (Basılmamış Doktora Tezi). Sanat Tarihi Bilim Dalı, Kayseri. Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Çağrı, Mustafa (2013): Yardımlaşma. *TDV İslam Ansiklopedisi* 43, s. 332–334.
- Çelebi, Azize Gelir (2017): Somut Olmayan Kültür Mirası "İmaret Geleneği" Ve Osmanlı İmaretleri. (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi). Kültür Varlıklarını Koruma Yüksek Lisans Programı, İstanbul. Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Demirel, Ömer (2000): Osmanlı Vakıf-Şehir İlişkisine Bir Örnek: Sivas Şehir Hayatında Vakıfların Rolü. Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi (Türk Tarih Kurumu yayınları. VII. dizi, 186).
- Diker, Hasan Fırat (2010): Belgeler Işığında Ayasofya'nın Geçirdiği Onarımlar. (Basılmamış Doktora Tezi). Sanat Tarihi Bilim Dalı, İstanbul. Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Düzgüner, Sevde (2019): Pro-Sosyal Davranışlarda Diğerkâmlığın (Özgecilik) Tanımı Ve Konumu. In *Bilimname XL*, pp. 349–371.
- Ergin, Osman (1936): Türkiyede Şehirciliğin Tarihî İnkişafı. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Hukuk Fakültesi İktisat ve İçtimaiyat Enstitüsü Neşriyatı No. 3.
- Ergin, Osman (1939): Türk Şehirlerinde İmaret Sistemi. İstanbul Cumhuriyet Matbaası.
- Erol, Gülçin (1988): Çinili Cami ve Külliyesi. In *Sanat Tarihi Araştırmaları Dergisi* 1 (3), s. 37–43.
- Ertuğ, Zeynep (2000): İmaret. *TDV İslam Ansiklopedisi* 22, s. 219–220.
- Evlîya Çelebi Seyahatnamesi (1314-1896). İkdâm Matbaası Dersaadet.
- Eyice, Semavi (1991): Ayasofya İmaretî. *TDV İslam Ansiklopedisi* 4, s. 212.
- Eyice, Semavi (2007): Nuruosmaniye Külliyesi. *TDV İslam Ansiklopedisi* 33, s. 264–266.
- Faroqhi, Suraiya (Ed.) (2008): 16. ve 17. Yüzyılda Anadolu İmaretlerinde Ziyafet Yemekleri. With assistance of Arif Bilgin, Özge Samancı. Kültür ve Turizm Bakanlığı Kütüphaneler ve Yayınlar Genel Müdürlüğü. 1. basım. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 3166).
- Görgün, Tahsin (2019): İslam Bilim Tarihi Nasıl Anlaşılabilir: Yöntem Üzerine Bazı Düşünceler. In *Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* (9 (Özel sayı)).
- Gürân, Tefvik (2006): Ekonomik Ve Malî Yönleriyle Vakıflar. Süleymaniye ve Şehzade Süleyman Paşa vakıfları. Çağaloğlu, İstanbul: Kitabevi.
- Gürbıyık, Cengiz (2013): Osmanlı İmaretleri (Aşevleri). (Basılmamış Doktora Tezi). Türk İslam Sanatı Bilim Dalı, İzmir. Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Gürbıyık, Cengiz (2015): Osmanlı İmaretlerinin (Aşevleri) Tipolojisi Üzerine Bir Deneme. In *Sanat Tarihi Dergisi XXIV*, (1), s. 23–51.
- Gürhan, Nazife (2017): Yemek ve Din: Yemeğin Dini Simgesel Anlamları Üzerine Bir İnceleme. In *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi* 6 (2), s. 1204–1223.
- İlgürel, Mücteba (1966): Kösem Sultan'ın Bir Vakfiyesi. *Tarih Dergisi* 16 (21), s. 83–94.
- İnalçık, Halil (1988): Fâtih Sultan Mehmed Tarafından İstanbul'un Yeniden İnşası. In *Ondokuzmayıs Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi* (3), s. 215–225.
- Kumrular, Özlem (2012): İslam korkusu. Kökenleri ve Türklerin Rolü. 1. baskı. İstanbul: Doğan Kitap.
- Mazak, Ferda Olbak (Ed.) (2007): Mahpeyker Kösem Vâlîde Sultan ve Çinili Külliyesi. Üsküdar Sempozyumu IV. İstanbul, 3-6 Kasım 2006. 1. İstanbul: Üsküdar Belediyesi.
- Neftçi, Aras (2016): Nuruosmaniye Külliyesi'nin Yazıları. (Yeni ilavelerle). Nuruosmaniye Külliyesi Külliyesinin Algısı ve 2010-2014 Restorasyon Çalışmaları. (Ed.) Murat Sav. Vakıflar Genel Müdürlüğü. İstanbul.

- Oman, İsmail (2010): Şehzade Külliyesi. *TDV İslam Ansiklopedisi* 38, s. 483–485.
- Özden, H. Ömer (2004): Türk Vakıf Kurumunun Duygusal ve Felsefi Temelleri. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* (4 (2)), s. 341–349.
- Özer, Melike; TUNCEL, Necati Barış (2016): Pirinç ve Pirinç Yan Ürünlerinin Glutensiz Tahıl Ürünlerinde Kullanımı. In *Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi* 2 (2), s. 29–44.
- Öztürk, İbrahim Hakkı (2011): Tarih Öğretiminde Anakronizm Sorunu: Ders Kitapları Üzerine Bir İnceleme. *Journal of Social Studies Education Research/Sosyal Bilimler Eğitimi Araştırmalar Dergisi* 2 (1), s. 37–58.
- Öztürk, Nazif (1995): Türk Yenileşme Tarihi Çerçevesinde Vakıf Müessesesi. 1. baskı. Ankara: Türkiye Diyanet Vakfı (İlmi eserler serisi, 34).
- Pantık, Ramazan (Ed.) (2019): Atik Valide Sultan Külliyesinde İdari ve Mali Yapı (1590-1830). With assistance of Fehmeddin Başar. Ankara: Vakıflar Genel Müdürlüğü.
- Pay, Salih (Ed.) (2005): Sultaniye İmareti. (Birimleri-Fonksiyonları-İşleyişi). Uludağ Üniversitesi II. Bursa Halk Kültürü Sempozyumu (20-22 Ekim 2005). 3. Bursa: Uludağ Üniversitesi.
- Sabırlı, Tijen (2019): Dindarlık, Ekonomi ve Sosyal Hayat: Nurbanu Atik Valide Sultan Vakfı Üzerine bir İnceleme (1582-1826). 1. basım. İstanbul: Libra Kitap (Tarih, 311).
- Sabırlı, Tijen (Ed.) (2014): Vakfiyesi ve Muhasebe Kayıtları Işığında Atik Valide Vakfı. Uluslararası Üsküdar Sempozyumu VII. İstanbul, 2-4 Kasım 2012. Üsküdar Belediyesi; Üsküdar Belediye Başkanlığı. Cilt I. İstanbul: Üsküdar Belediyesi.
- Sağır, Yusuf (2016): Vakfiyelerine ve Belgelere Göre Şehzâde Mehmet Vakıfları. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi* 9 (43), s. 921–938.
- Singer, Amy (2004): Osmanlı'da Hayırseverlik. Kudüs'te bir Haseki Sultan imareti. (çev. Dilek Şendil). 2<sup>nd</sup> ed. İstanbul: Tarih Vakfı, 139).
- Singer, Amy (2005): Serving Up Charity: The Ottoman Public Kitchen. In *Journal of Interdisciplinary History*, XXXV:3 (Winter, 2005), s. 481–500.
- Tanman, M. Baha (1988): Atik Valide Külliyesi. *Sanat Tarihi Araştırmaları Dergisi* Cilt 1 (2), s. 3–19.
- Taşkın, Osman (2017): Nuruosmaniye Külliyesi'nin Fiziki, İdari, Mali ve Sosyoekonomik Yapısı. (Basılmamış Doktora Tezi). Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi, İstanbul. Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Taşkın, Osman (2018): Nuruosmaniye Külliyesinin Mali ve Sosyal Yönü. In *Vakıf Restorasyon Yıllığı* (17), s. 90–107.
- Taşkın, Osman (2021): XIX. Yüzyıl Başında Haremeyn Vakıfları ve Bir Yıllık Gelir Gideri. In *Asia Minor Studies* 9 (1), s. 713–734.
- Ülken, Hilmi Ziya (2006). In *Vakıflar Dergisi* IX (Tıpkı Basım) (IX), s. 13–38.
- Yüksel, Hasan (1998): Osmanlı Sosyal ve Ekonomik Hayatında Vakıfların Rolü (1585-1683). 1. Baskı. Sivas: Dilek Matbası.
- <http://www.ottomaninscriptions.com/information.aspx?ref=list&bid=2995&hid=4716> (E.T. 26.04.2021)
- <http://www.siyasalvakfi.org/hakkimizda/sehzade-imarethanesi-tarihcesi-56.html> (E.T.12.04.2021)
- <https://kuran.diyaret.gov.tr/tefsir/Bakara-suresi/10/3-ayet-tefsiri> (E.T.21.10.2021)

## Extended Abstract

### Aim and Scope

This article aims to comparatively examine five large foundation imarets which have important places in the Ottoman civilization imagination, in terms of their economic capacities. The imarets, which have become distinguished and institutionalized not only in our own history but also in world history, have not been adequately studied in terms of neither our architecture nor our cultural history. Moreover, they have been devalued by someone via abstract and general approaches, such as the old institutions in which the lazy are fed. However, looking at the historical data, the public kitchens provided a wide-based employment area from the foundation of the Ottoman Empire to the beginning of the twentieth

century and met the daily food needs of the employed and the needy. It has shown that they play an important role by preventing social turmoil and the impotence of the people. It has shown that they play an important role by preventing social turmoil and the desperation of the people. In addition, it is a fact that by converting issues such as the amount of food required per person into a written text, it brought a standardization in terms of the protection of nutrition culture and public health.

### **Methods**

In this context, Sultan Mahmud (Hagia Sophia), Nuruosmaniye, Prince Mehmed, Atik Valide Sultan and Cedid Valide (Tiled) Imaret, which are located on both sides of the city and have great contributions to the development of the city, have been compared in terms of their economic capacities. An important aspect of the research is the use of data from the years 1827-1828, which coincides with the first years after the foundation of Evkaf Nezareti. Leaving the criticism aside that foundations were financially and administratively poorly managed in the nineteenth century, these data show that these five soup kitchens preserved their places in action area despite the difficult market conditions.

### **Findings**

Moreover, graphs of change in food prices made using data from accounting records of six different foundations provide useful data for economic history and urban history researches. In addition, it provides historical information to new scientific fields such as consumed food products, gastronomy, nutrition and dietetics. It will also make important contributions to research fields such as the history of Turkish food culture and taste perception

### **Conclusion**

Considering the historical adventure of the concept of imaret, the same is used with the kulliye, which means more general meaning than the concept of kulliye we use today. In this article, for the first time, general accounting data and soup kitchen expenses of five different foundations have been analyzed with a comparative method. This kind of comparative analysis has never been conducted for the period after the foundation of the Ministry of Foundations. The main reason for this is that after the Tanzimat, the foundation revenues were used for other expenditures. It can be attributed to a perception that it is the same throughout the century. However, it is seen that the foundations continued their services in the difficult conditions of the market, except for a contraction in their capacities depending on the general conditions in the 1830s. This was made possible by collecting the mukataa revenues of Haremeyn foundations in a treasury and paying them in installments from there. As a result of the comparison, it is seen that the foundations are listed as Sultan Mahmud (Hagia Sophia), Nuruosmaniye, Şehzade Mehmed, Atik Valide Sultan and Cedid Valide (Çinili) Mosque foundations and imaret, respectively, in terms of their capacities and budgets. It has been determined that there is no difference in the food price data in five imaret due to the same market conditions, but one or two products supplied to Atik Valide Sultan Imaret are purchased at a fixed price for an incomprehensible reason. Apart from that, besides the food prices of the five foundations we compared, a contribution was made to the data of 1827-1828 by comparing the prices of big foundations such as Sulaymaniyah from the same dates. In addition, this study shows that the accounting data of the foundations can provide much more important information, the general situation of the foundations can be revealed more clearly and that the Haremeyn treasury is in a financially strong position. The central government's use of this resource in other areas after the Tanzimat confirms this.