

Doi: 10.30520/tjsosci.1133722

Dayanışma Simgesi İmareter ve Anadolu'dan Bir Örnek: Ilgın Lala Mustafa Paşa İmareti

Imarets As Being The Symbol of Solidarity and An Example From The Anatolia: ILGIN Imaret of Lala Mustafa Pasha

Ahmet AKMAN¹

Özet

Yardımlaşma duygusu insanlık tarihinde çok gerilere gider. Her toplum kendine özgü yardımlaşma ve dayanışma kültürü üretmiştir. İslam ülkelerinde tarihi süreç içerisinde bu faaliyetler en güzel şekilde vakıflar eliyle yürütülmüştür. Vakıflar İslam medeniyeti içerisinde her zaman özel bir yer işgal etmiştir. Devamlılık düşüncesi ile hayır yapmak vakıf yoluyla mümkün olmaktadır. Fukara ve ihtiyaç sahiplerine yardım etmenin toplumsal öneminin farkında olan Osmanlı Devleti'nin bu amaçla kurduğu hayrat kurumlarının başında hiç şüphesiz imareter gelmektedir. İmaretin temelinde de vakıf kurumu vardır. İmareter tarih boyunca fakirleri, yolcuları ve öğrencileri destekleyen kurumlar olmuşlardır. Osmanlı'da çok sayıda var olan bu türden kuruluşlar arasında Ilgın Lala Mustafa Paşa külliyesi ve içindeki imaret kendi döneminde önemli sosyal hizmetler icra etmiş vakıf kuruluşlarımız arasındadır. Günümüzde bazı vakıf ve sivil toplum kuruluşları da bu geleneği aynı anlayışla sürdürmektedirler.

Anahtar kelimeler: Vakıf, imaret, dayanışma, Ilgın, sosyal yardımlaşma

Abstract

The sense of solidarity in societies goes way back in human history. Societies have produced their own culture of cooperation and solidarity in this regard. In Islamic countries, this activity was carried out by foundations in the historical time. Foundations occupy a special place in Islamic civilization. It is possible to do charity with the idea of continuity through the foundation. Undoubtedly, imaret is one of the leading charity institutions established by the Ottoman Empire, which knows the importance of helping the poor and needy people. There is also a foundation institution on the basis of the imaret. Almshouses have been institutions that support the poor, travelers and students throughout history. Ilgın Lala Mustafa Pasha complex and the imaret inside are among our foundation institutions that performed important social services in their period. Fortunately some foundations and non-governmental organizations continue this tradition in nowadays.

Keywords: Foundation, imaret, solidarity, Ilgın, social cooperation

¹ Doç. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi Hukuk Fakültesi Öğretim Üyesi, aakman@erbakan.edu.tr, orcid.org/0000-0002-8697-1662

Giriş

Toplumlardaki yardımlaşma duygusu insanlık tarihi kadar eskidir. Her toplum sosyal yardım ve dayanışma konusunda kendi kültürüne uygun bir yol ve yöntem bulmuştur. O sebeple vakfa benzer kuruluşlara tarihi süreç içerisinde farklı din ve toplumlarda, umumiyetle ibadet yerleri eksenli olarak rastlamak mümkün olur. Ancak sosyal dayanışma ve yardımlaşmanın en ideal uygulamasını kendi medeniyetimiz içerisinde vakıf kurumunda görürüz. Vakıf, Türk ve İslâm devletlerinde köklü ve yerleşik bir gelenek şeklini almış, şehirlerden en ücra yerleşim yerlerine kadar yaygın kabul görmüş, toplumların dinî olduğu kadar, sosyal ve ekonomik ihtiyaçlarını her dönemde karşılamıştır. Vakıf kurma ve bu yolla paylaşım ve dayanışma temelinde hayır yapma düşüncesi ve bunun en görkemli bir şekilde hayata geçirilmesi, özellikle Osmanlı Devleti'nde ağırlık kazanmıştır. Selefî olan Selçuklu ve öncesi devletlerin vakıf mirasını devralarak bunları tekâmüle erdiren Osmanlı'nın bir vakıf medeniyeti kurduğunda şüphe yoktur.

Vakıfların İslam medeniyeti içerisindeki yeri ve fonksiyonları itibariyle özel bir yer işgal ettikleri kuşkusuzdur. Vakıf hizmetlerinin zirveye ulaştığı Osmanlı Devleti'nde, öncesinde de umumiyetle görüldüğü üzere, vakıflar birçok sosyal ve şehir hayatına ilişkin kamu hizmetlerini ifa etmişlerdir. Bu konuda Sıddık Sami Onar, Avrupa ülkelerinde kamu hizmeti kavramsal olarak bilinmezken, Osmanlı'nın vakıflar marifetiyle geniş yelpazede kamu hizmetlerini ifa etmekte olduğunu beyan etmiştir.² Sağlık, sosyal güvenlik ve eğitim gibi hizmetler vakıflar sayesinde gerçekleştirilmiş, dinî ve sosyal görevlerin yerine getirilmesi için gereken mescit, cami ve imaret yapıların bakım ve tamiri ile buradaki hizmetlerin sürdürülebilirliklerini temin için gelir getirici vakıflar (*müsteğallât*) kurulmuştur.³

² Sıddık Sami Onar, "Bayındırlık, Yardım, Belediye (Komün), İşleri ve Bu İşlerdeki Rollerini Bakımından Osmanlı Vakıfları", *İl Han Özey, Gün Işığında Yönetim, Filiz Kitapevi*, İstanbul 2004, 314.

³ Muhammed Vâmık Şükrü, *Evkâf-ı Ümem Tarihi*, İstanbul 1915, I/28; Colin Imber, *Şeriattan Kanuna, Ebussuud ve Osmanlı'da İslami Hukuk*, çev. Murteza Bedir, İstanbul 2004, 163; Ali Himmet Berki, "İslâm'da Vakıf Sahih ve Gayr-i Sahih Nev'ileri I, *Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, C. 6, Sy. 1, 1957, 25; Ali Haydar Efendi, *Tertübü's-Sünûf fi Ahkâmî'l-Vukûf*, Şirket-i Mürettibiye Matbaası, İstanbul 1337/1340, md. 110-112.

1. Vakıf İmaret İlişkisi, Kavramsal ve Tarihi Sürec

Sözlük anlamı itibariyle, imar, inşa ve umran anlamlarına gelen imaret,⁴ vakıf terminolojisinde öğrenci ve fakirler için yemek pişirilip hazırlanan mekanlara denir.⁵ Ayrıca bu maksatla *aşhane*, *darü'z-ziyafet* ve *darü'l-it'am* gibi kullanımlar da söz konusudur.⁶ İçerisinde mektep, medrese ve mescit, ayrıca han, tabhâne, şifahâne, hamam ve aşevi gibi çeşitli dini ve hayır hizmetlerini barındıran yerlerden meydana gelen yapılar topluluğu anlamında külliye kelimesi de kullanılmıştır.⁷ Temelinde vakıf müessesesi olan imarethâneler ve parçası oldukları külliyeler devletin imar politikasının bir ürünü olarak da görülmüştür. Ayrıca Osmanlı'nın iskân ve nüfus politikaları arasında külliyeler önemli bir yer tutar. Külliyeler bu anlamda önemli cazibe merkezleri olmuşlardır. Halk bu külliyeler etrafında yerleşerek o bölgenin bir yandan şehirleşmesini ve bir yandan da kalkınmasını sağlamıştır. Külliyeler, halkın sosyo-ekonomik ihtiyaçlarını karşılamanın yanı sıra, içinde dini ve diğer ilimlerin öğretildiği kültür ve eğitim mekânları da olmuşlardır.⁸

Evliya Çelebi imareti hem külliye ve hem de bahse konu hayır hizmetlerinden biri olarak anlamıştır.⁹ İmaretin mühimme defterlerinde külliye ve aşevi şeklinde kullanımı söz konusudur.¹⁰ Ömer Lütfi Barkan, yapılan yemek dağıtma hizmetine vurgu yaparak, imaretleri hastanelerle eşit özellikte kamu hizmeti veren sosyal kurumlar olarak ifade etmiştir.¹¹ Zaman içerisinde külliye aşevi özeline doğru bir kullanım da göze çarpar. Orhan Gazi, İznik'i fethettikten sonra Yenişehir kapısının çıktığı yerde bir imaret yapmıştır. Orhan Gazi'nin burada

⁴ Ferit Devellioğlu, *Osmanlıca Türkçe Ansiklopedik Lûgat (Eski ve Yeni Harflerle)*, 23. Baskı, Yayına Hazırlayan: Aydın Sami Güneşal, Aydın Kitabevi, Ankara 2006, 433.

⁵ Zeynep Tarım Ertuğ, "İmaret", *TDV İslâm Ansiklopedisi*, XXII/219.

⁶ Osman Nuri Ergin, *Türk Şehirlerinde İmaret Sistemi*, İstanbul 1939, 6; Devellioğlu, *Lûgat*, 167; Amy Singer, "İmarethaneler", *Türkler Ansiklopedisi*, Yeni Türkiye Yayını, Editörler: Hasan Celal Güzel, Prof. Dr. Kemal Çiçek, Prof. Dr. Salim Koca, X/486.

⁷ Ertuğ, "İmaret", *TDV İslâm Ansiklopedisi*, XXII/19.

⁸ Ahmet Vefa Çobanoğlu, "Külliye", *TDV İslâm Ansiklopedisi*, XXVI/542; Mehmet Fatih Müderrisoğlu, *16. Yüzyılda Osmanlı İmparatorluğu'nda İnşa Edilen Menzil Külliyyeleri*, Basılmamış Doktora Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara 1993, 139.

⁹ Evliya Çelebi, *Seyahatname*, 3. Cilt, 2. Kitap, haz. Yücel Dağlı, Seyit Ali Kahraman, Yapı Kredi Yayını, İstanbul 2006, 546-547.

¹⁰ 82-1 Numaralı Mühimme Defteri (H. 1027/1028- M. 1618/1619), Özet - Çeviri Yazı, Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı Devlet Arşivleri Başkanlığı, İstanbul 2020, hüküm no: 304, 245; 6 Numaralı Mühimme Defteri (972 /1564 – 1565), Özet-Transkripsiyon ve İndeks I, Başbakanlık Devlet Arşivleri Genel Müdürlüğü, Ankara 1995, hüküm no: 414, 241; Ayrıca bkz. Ertuğ, "İmaret", *TDV İslâm Ansiklopedisi*, XXII/219; Şemsüddin Sami, *Kâmus-ı Türkî*, İstanbul, H. 1317, 950; Mehmet Zeki Pakalın, "İmaret", *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*, İstanbul 1983, II/61.

¹¹ Ömer Lütfi Barkan, *Süleymaniye Camii ve İmareti İnşaattı*, Ankara 1979, II/192.

kendi vakfı olarak 1336 tarihinde kurduğu "imaret aşevi"nde de bu nitelendirme göze çarpar.¹² Âşıkpaşaoğlu Tarihinde; "İmaret'in kapısı açılıp yemek pişince Orhan Gazi evvela kendi mübarek eliyle yemek dağıttı. Çırağını da ilk gece kendisi yaktı" ifadeleri geçmektedir.¹³ Yeni fethedilmiş bu yerde Orhan Gazi'nin kendi elleriyle halkı beslemesi oldukça çarpıcı bir davranıştır.¹⁴ Süleymaniye camii ve imaretinde yine bu ayırmadan yola çıkarak imaret kullanımını külliyeadaki aşevine izafe edilmiştir.¹⁵

Osmanlılar medrese, cami, misafirhane, darülaceze, aşevi ve hastaneden oluşan yeni ve daha farklı bir site-şehir anlayışı geliştirmişler ve bu farklı işleve sahip unsurların birlikteliği 20 yüzyılda külliye olarak tanımlanmıştır. Söz konusu yapıların zaman içerisinde gelişen ihtiyaçlarına cevap verebilecek nitelikte bir dönüşüm geçirdiği gözlenir. Külliyeler padişahlar, eşleri ve çocukları, ayrıca sadrazam, vezir, bey, paşa gibi önemli devlet görevlileri ile aynı zamanda zengin hayır sahipleri tarafından yaptırılmış, halka kamu hizmeti veren döneminin sivil toplum kuruluşları olmuşlardır.¹⁶ Osmanlı'da bu örnek kamu hizmetlerinden birini Ilgın'da 16. yüzyıla ait Lala Mustafa Paşa Vakfı külliyesinde görmek mümkündür.¹⁷

İslâm medeniyetinde imarcılık, zaman içerisinde gelişen şehirleşme manasına bir medîneleşme olgusunu ifade eder. Türk-İslâm tarihi içerisinde bu "şehirleşme manasındaki medenîleşme" imaret kavramı ile karşılanmıştır. Umumiyetle cami etrafında toplanmış vakıf eserlerin oluşturduğu imaret yapılanması, şehirlerin kurulup gelişmesinde önemli misyon üstlenmiştir.¹⁸ Osmanlı dönemindeki Türk şehirlerinin vakıf-imaret sistemi içerisinde şekillenmesi devam etmiştir. Vakıf hizmetleri için gereken gelirlerin (*müsteğallât-ı mevkûfe*) ve bu gelirlerin tahsis

¹² M. Baha Tanman, "İmaretler", *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı Ortak Yayını, İstanbul, 1994, IV/165.

¹³ Âşıkpaşaoğlu Tarihi, haz. *Nihal Atsız*, M.E.B. Devlet Kitapları Milli Eğitim Basımevi, İstanbul 1970, 47.

¹⁴ Ayşe Budak, "İmaret Kavramı Üzerinden Erken Osmanlı Ters T Planlı Zaviyeleri İle Aşhanelerin İlişkisi: Osmanlı Aşhanelerinin Kökenine Dair Düşünceler", *METU Journal Of The Faculty Of Architecture*, 2016/1 (33:1), 25.

¹⁵ Budak, "İmaret Kavramı Üzerinden Erken Osmanlı Ters T Planlı Zaviyeleri İle Aşhanelerin İlişkisi: Osmanlı Aşhanelerinin Kökenine Dair Düşünceler", 23.

¹⁶ Bahaeddin Yediyıldız, *XVIII. Yüzyılda Türkiye'de Vakıf Müessesesi*, Türk Tarih Kurumu, Ankara 2003, 232, 241; Nazif Öztürk, "İslâm ve Türk Kültüründe Vakıflar", *Vakıflar Dergisi*, 29 (2005), 19; Ahmet Vefa Çobanoğlu, "Külliye", *TDV İslâm Ansiklopedisi*, XXVI/542.

¹⁷ Çobanoğlu, "Lala Mustafa Paşa Külliyesi", *TDV İslâm Ansiklopedisi*, XXVII/75.

¹⁸ Barkan, *Süleymaniye Camii ve İmaretini İnşaatı*, II/192-193, 202; Ergin, *Türkiye'de Şehirciliğin Tarihi İnkişafı*, İstanbul 1936, 35-36; Nilüfer Ateş, "Osmanlı'da Vakıf-Külliye-Şehir İlişkisi", *Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 26 (2017/2), 160 vd.

edildiği tekke, zaviye, cami, mescit, imaret gibi *müessesât-ı hayriyenin* korunması ve yaşıatılması vakıflar vasıtasıyla olmuştur.¹⁹

İmaretler kendi yöresindeki fakirlerin yanı sıra, yolcuların, misafirlerin, medrese öğrencilerinin yemek ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla, günde iki defa sıcak yemek imkânı sağlayan vakıf müesseseleri olmuştur. Toplumun sağlıklı gelişimi ve insanlar arasında daha ahenkli bir sosyal yapının oluşması için yoksul ve kimsesi olmayanlar ile öğrencilere destek olmanın son derece önemli olduğunu bilen Osmanlı'nın kamusal ve sivil dinamiklerinin bu amaçla kurduğu çeşitli vakıf temelli hayır kurumlarının başında hiç şüphesiz imaretler gelmektedir. İmaretin fonksiyonları arasında medrese öğrencileri yanında, fakir insanların geçim sıkıntısını gidererek, bu suretle sosyal dengenin önemli ölçüde sağlanması düşüncesi hep var olmuştur. Külliyyeler, bünyesindeki önemli sayı ve nitelikteki çalışanları dolayısıyla istihdam sorununa da yardımcı olmuştur.²⁰

Vakıf yapıları içerisinde eğitim kurumları olarak yer alan medreselerin yakınında imaretler inşa edilerek, ilmî ve dinî sahada eğitim gören öğrenciler, geçim ve maişet sıkıntısından uzak tutulmuşlardır. Böylece imaretler sayesinde eğitim gören öğrenciler desteklenerek, daha sağlıklı ve donanımlı kişilerin yetişmesine katkıda bulunulmuştur. İmaretlerden istifade noktasında dini hoşgörünün gereği olarak müslim gayrimüslim ayrımı yapılmamıştır.²¹ İmaret geleneği birleştirici ve kapsayıcı bir şekilde hiçbir ayırım yapmaksızın toplumdaki ihtiyaç sahiplerine eşit imkânlar sunmuştur. 16. yüzyılda Roma Germen İmparatorluğu'nun İstanbul'da temsilcisi olarak görev yapmış olan Salomon Schweigger imaretlerin bu yönünü ilgilendiren gözlemlerini açıklar: “*Bu bağıştan zengin, fakir, Hıristiyan, Yahudi veya Türk ayrımı yapılmadan herkes yararlandırılır. Özellikle de yolcular için bu düzenleme çok faydalı olur. Her yolcu böyle bir imarete üç gün kalıp, bütün olanakları kullanabilir, ama süre üç günü geçerse istismar kuşkusu uyanır ve kendisine yol gösterilir.*” Başka seyyahların da bu bilgileri teyit eden birçok gözlemine rastlamak mümkündür. Evliya Çelebi de Seyahatname'sinde Filibe'deki Şehabettin Paşa imaretinden bahsederken: “... *Bütün gelen giden yolculara, ateşe*

¹⁹ Ergin, *Fatih İmaret Vakfı*, İstanbul 1945, 12; İnalçık, “İlim Dünyasında Vakıflar Dergisi Çok Önemli Bir Yer İşgal Eder”, *Vakıflar Dergisi 75. Yıl Özel Sayısı*, Ankara 2013, 141.

²⁰ Ziya Kazıcı, “Osmanlı Devleti'nde İmaret”, *Osmanlı Ansiklopedisi*, Yeni Türkiye Yayını, Ankara, 1999, V/44, 46.

²¹ Feridun, Akozan, “Türk Külliyyeleri”, *Vakıflar Dergisi*, 8 (1969), 304; Salih Pay, “Klasik Dönem Osmanlı Külliyyelerinde Personel Sistemi”, *Türkler Ansiklopedisi*, Ed. Hasan Celal Güzel, Prof. Dr. Kemal Çiçek, Prof. Dr. Salim Koca Yeni Türkiye Yayını, X/492 vd.

tapanlara, hıristiyanlara, yahûdilere, kiptîlere, frenglere, miskinlere, zengin ve fakirlere, gece ve gündüz cömert sofrası Keykavus Mutfağından minnetsiz dağıtılır...” demektedir.²² 16. yüzyılda İstanbul’da günlük yaklaşık 5000 civarındaki kişiye aşevi hizmeti verildiğinden ve ayrıca dilencilerin de yararlandığı çok sayıda imareten bahsedilir. Günümüze Osmanlı’dan kalan 29 imaretin 11 tanesi İstanbul’dadır.²³

Osmanlı dönemi aşevi imaretlerinin gördüğü fonksiyonların benzerlerini Anadolu Selçuklularında da görmek mümkün olmuştur. Medrese öğrencileri, yolcu ve misafirler, muhtaç durumda bulunan insanlar imaret kurumlarından günlük yiyecek ihtiyaçlarını temin etmişlerdir.²⁴ Selçuklularda bunların genellikle hayır gayesi baskın yarı zürri vakıf olarak kuruldukları göze çarpar. Bu dönemde imaret vakıfları, toplumun bizzat hizmetlerinden yararlandığı medrese, cami gibi yapılarla (*müessesât-ı hayriye*) aynı fonksiyonlara sahip olmuşlardır. Aşevi hizmetini yerine getiren imaretler, medrese ve zaviyelerin yanında yer alan “*darüzziyafe*” isimli vakıf kuruluşlar tarzında görülmüşlerdir. Büyük şehirlerde önemli ve üst düzey misafirlerin yemek ikramı dahil olmak üzere ağırlandığı ve misafirevi olarak kullanılan “*darüssiyade*” imaretlerini de zikretmek gerekir. İbn-i Batûta’nın Anadolu seyahati sırasında bu nitelikteki misafirhanelerde konakladığı rivayet edilir.²⁵ İmaret yapıları, aşevleri vasıtası ile hem yoksullara yemek dağıtan ve hem de yetimlere, hapiste yatanlara, sakat ve cüzzamlı kişilere ve ayrıca kimsesizlerin defin işlemlerine yardım eden kuruluşlardır. Bu durum, vakıf imaret yapısının kendi döneminde sosyal barış, hoşgörü ve dayanışmaya nasıl katkı sağlandığı konusunda bize önemli ipuçları vermektedir. Yoksunluk içerisinde olan insanlara şefkat ve merhamet penceresinden yaklaşmak esasen İslâm medeniyetinin de kabul ettiği ve geliştirmeye çalıştığı hasletlerdendir.²⁶ Bunun için imaret vakıfları, bu türden sosyal görevlerini ücretsiz

²² Salomon Schweigger, *Sultanlar Kentine Yolculuk 1578-1581*, çev. *Türkis Noyan*, Kitap Yayını, İstanbul 2004, 128; Evliya Çelebi, *Seyahatname*, 503.

²³ Azize Gelir Çelebi, *Somut Olmayan Kültür Mirası “İmaret Geleneği” ve Osmanlı İmaretleri*, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, 2017, 152.

²⁴ Mehmet Şeker, *İslam’da Sosyal Dayanışma Müesseseleri*, Diyanet İşleri Başkanlığı Yayını, Ankara 1991, 157 vd.; Sadi Bayram / Ahmed Hamdi Karabacak, “Sahip Ata’nın Konya İmaret ve Sivas Gökmedrese Vakfiyeleri”, *Vakıflar Dergisi*, 8 (1981), 40.

²⁵ Bayram / Karabacak, “Sahip Ata’nın Konya İmaret ve Sivas Gökmedrese Vakfiyeleri”, 53; Mustafa Demir, “Türkiye Selçuklu Şehirlerinde İmaret Kurumları ve Vakıfları”, *Vakıflar Dergisi*, 27 (1998), 43; İbn Batuta Seyahatnamesi, çev. A. Sait Aykut, Yapı Kredi Yay., İstanbul 2000, I/416; Cengiz Gürbıyık, “Osmanlı İmaretlerinin (Aşevleri) Tipolojisi Üzerine Bir Deneme”, *Sanat Tarihi Dergisi*, Cilt / Volume: XXIV, Sayı / Number: 1 Nisan / April 2015, 24.

²⁶ İsmet Kayaoğlu, “Rahatoğlu ve Vakfiyesi”, *Vakıflar Dergisi*, 13 (1981), 6; Tahsin Samur, Iğın’da Türk Devri Yapıları, Konya 1992, 36.

yerine getirebilmek için kendi gelir getirici akarlarına sahip olmuşlar ve böylece imaretlerin hizmetlerinde süreklilik sağlanmıştır. Bu nitelikleriyle imaretler, kendi kendilerine yeterli sosyal müesseseler olmuşlardır. İmaretler, şehirde yaşayan insanların ekonomik ve sosyo-kültürel ilişkilerini şekillendiren önemli kurumlardan biri olmuştur.²⁷

2. İmaretlerin Özellikleri

Vakfiyelerde külliye'nin bölümlerine ve imarete geniş bölümler ayrılmıştır. İmaretlerin yönetimi ve çalışanların sayıları, görevleri ve onlara ödenecek günlük ve dönemsel ücretler, kullanılacak malzemelerin cins, miktar ve nitelikleri ve bunlara ayrılan bedellere genişçe temas edilmiştir.²⁸ Külliyelerde bulunan imaretler dörtgen bir plan üzerine inşa edilirdi. Bu dörtgen yapının ortasında üstü açık bir avlu ve avlunun çevresinde fırın ve mutfak dışında yemek ve yöneticilerin odaları yer alırdı. Yerel ihtiyaçlara uygun olarak imaretlerle yakın ilişki içerisinde olması düşünülen birimlerde farklılaşmaya gidilebilmekteydi. Örneğin, II. Bayezid'in İstanbul'da yaptırmış olduğu imarete cami ve aşhane daha öndeydi ve hastane bulunmuyordu. Ancak Edirne'de 1486 yılında yaptırdığı imarete, bölge halkının talebiyle hastaneye özel önem verilmiştir. İmaretlerin külliye içerisindeki konumları itibarıyla, şehir dışında ticaret güzergahları üzerinde bulunan menzil külliyelerinde²⁹ imaretler, kervansaraylar ve ahıra yakın konumda, şehir içindeki külliyelerde ise eğitime daha çok hizmet verdikleri için mektep ve medreseye yakın olarak konumlanmış ve medrese öğrencilerine daha çok hizmet vermişlerdir. İmaretlerle misafirhâneler arasında daima yakın bir alaka olduğu için, buraların temizlik, aydınlatma ve diğer hizmetlerinden sorumlu kişilere önem verilmiştir. Bunlar; tabhâne ferraşı, helâ ferraşı, kandilci (yahut şirâcî, çerağcı) ve kayyim olarak kayıtlarda yer almaktadır.³⁰ Sultan Fatih'in vakfiyesinde imaretin fonksiyonları, "*Bir şehirden diğerine gelen misafirlerin üç gün imaretin tabhânesinde yatıp kalkması, imaretin mutfağından yedirilip içirilmesi ve hayvanının imaretin ahırında 'kervansarayında' yatırılıp doyurulması, fakat üç günden fazla misafirlik olmayacağı için ondan sonra serbest bırakılması ...*" şeklinde ifade edilmiştir.³¹ 18. yüzyıl

²⁷ Ergin, *Türkiye'de Şehirciliğin Tarihi İnkışafı*, s. 48; Bayram / Karabacak, "Sahip Ata'nın Konya İmaret ve Sivas Gökmedrese Vakfiyeleri", 54 vd.

²⁸ İ. Aydın Yüksel, "İmaretler" *Vakıf Haftası Dergisi*, 2 (1985), 164; Samur, "İlgün Vakfiyesinde Lala Mustafa Paşa Külliyesi ve Sunulan Din Ve Kültür Hizmetleri", Uluslar Arası Kuruluşunun 700. Yıl Dönümünde Bütün Yönleriyle Osmanlı Devleti Kongresi 07-09 Nisan 1999, Yayına Hazırlayanlar: *Yard.Doç.Dr. Alâaddin Aköz, Doç.Dr. Bayram Ürekli, Yard.Doç.Dr. Ruhi ÖZCAN*, Konya 2000, 924.

²⁹ Müderrisoğlu, *16. Yüzyılda Osmanlı İmparatorluğu'nda İnşa Edilen Menzil Külliyesi*, 35, 165 vd.

³⁰ Yüksel, "İmaretler", 166.

³¹ Ergin, *Türkiye'de Şehirciliğin Tarihi İnkışafı*, 44.

sonlarına gelindiğinde İstanbul imaretlerinden her gün 30 binden fazla insan karnını doyuruyordu.³²

İmaretin imkânlarından öğrenciler, fakara ve yolcular dışında ayrıca müderrisler, kadı yanında staj görenler, muallim yardımcılar (muîdler), kapıcılar (bevvâb), alışveriş ve iâşe sorumlusu (vekilharç), evkaf katibi, erzak idarecisi (kilerci), tabhâne imam ve müezzini, ekmekçi ve tabak taşıyanlar, temizlik ve bakım işlerinden sorumlu olanlar (çerağcılar), ahırcılar ve diğer külliye görevlileri de istifade etmekteydiler.³³ Külliye'nin varsa darüşşifasında bulunan hastalar da istifade edenler arasındadır.³⁴

Yemekler sabah ve akşam olmak üzere iki kere verilirdi. Çeşitli sebze, meyve ve diğer yiyecekler için belli paralar ayrılmakta, bunlara kapların kalaylanması ve diğer bakım ve temizlik işleri için de ilave ödenek tahsis edilmekteydi. 1557'de tamamlanan Süleymaniye külliyesindeki imaret içerisinde 44 kişi çalışmakta ve 119652 akça senelik gideri bulunmaktadır.³⁵ İmaretlerde umumiyetle mutfak (*matbah*) yanında, fırın (*fodla-fodula-fırını*),³⁶ kiler ve ambar oluşun erzak depoları, yemekhane (*me'kel*) ve çalışanların koğuşları bulunmaktadır. İmaretlerde çalışan personel arasında, idareci sıfatıyla yapılan işlerin tamamına nezaret eden ve misafirleri karşılayan şeyh, imarete ihtiyaç olan gıda maddelerinin alınmasından sorumlu vekilharç, gelir gider hesaplarını tutan katip, dağıtıcı (*nakip*), kapıcı (*bevvâb*), et taşıyıcısı, ambar sorumlusu, imaretin bakım ve temizliği ile görevli çerağdâr, ferrâş ve kayyım, belirli sayıda aşçı, fırıncı ve yardımcılar, çanak ve tabak yıkayanlar ve bunları taşıyanlar, pirinç, buğday yıkayanlar ve kurutanlar, kilerciler, oduncu ve bulaşıkçılar, hamallar ile gerekli olduğu durumlarda kasap ve değirmenci sayılabilir.³⁷

İmaretlerden kimlerin, nasıl istifade edeceği ve kaç öğün yemek verileceği vakfiyelerde vakfin kurucusu tarafından belirlenmektedir. Bu kurallara vâkıfın şartı olarak, bir nizamnameye

³² A. Süheyl Ünver, "Fatih Külliyesine Aid Diğer Mühim Bir Vakfiye", *Vakıflar Dergisi*, 1 (1938), 42-45.

³³ Kavramlar için bkz. Yusuf Küçükdağ, "Konya Sultan Selim İmaretleri Vakıfları ve Vakfiyesi", *Karatay Sosyal Araştırmalar Dergisi*, Sy. 3, 2019 Güz, 29 vd.; Müderrisoğlu, *16. Yüzyılda Osmanlı İmparatorluğu'nda İnşa Edilen Menzil Külliyesi*, 746.

³⁴ Ünver, "Fatih Külliyesine Aid Diğer Mühim Bir Vakfiye", 40-43.

³⁵ Yüksel, "İmaretler", 166-167.

³⁶ Fodula (fodla); Osmanlı'da dağıtılmak üzere pişirilen pide şeklinde olan ekmek, Feridun Emecen, "Fodula", *TDV İslâm Ansiklopedisi*, c. 13, 167.

³⁷ Çelebi, *Somut Olmayan Kültür Mirası*, 43.

bağlılık tarzında uyum gösterilir.³⁸ İmaretlerde hastalara doktorların görüş ve tavsiyelerine uygun olarak ayrı mutfaklarda yemek hazırlanmaktaydı. Konaklayanların hayvanlarına verilecek yulaf ve arpa için yıllık belirli bir ödenek ayrılıp, insanlar için oluşturulan şefkat ve merhamet ortamından hayvanlar da nasibini almıştır. İmaretlerde çalışacak görevlilerin herhangi bir hastalığının bulunmamasına dikkat edilirdi. Ayrıca işlerin zamanında yapılabilmesi için çalışanların evlerinin imarete yakın olmasına özen gösterilirdi. Büyük imaretlerin kapasitesi günlük yaklaşık 1000-2000 kişiye ulaşmaktaydı.³⁹

İmaretler kurumsal anlamda belli bir disiplin ve düzene sahip olarak görev icra ederlerdi. Örneğin öğrencilerin buralardan istifade şartları detaylı olarak vakfiyelerde tespit edilmiştir. İmaretlere nasıl girileceği, ne miktar yemek alınabileceği, nasıl ve nerede oturulması gerektiği tamamen tespit edilmiştir. İmaretlerde görevlere sabah namazı esnasında başlanır, sabahleyin yapılması gereken derslerden önce ekmek (fodla) dağıtılır ve öğrencilere çorba verilir. Genelde bütün imaretlerde belli ölçüde mönü benzerliği söz konusu olup, örneğin sabahları pirinç çorbası, akşamları ise bulgur çorbası ve dersten sonraki zamanlarda yağlı pirinç çorbası verilir. İmaretlerde gıda maddelerinin en iyisinin temin edilmesine sürekli özen gösterilmiştir. İmaretlerde, yemek konusunda olduğu kadar, diğer temizlik ve sağlık konularına da son derece dikkat edilmiştir. Bu konulara özen gösterilmesine yönelik vakfiyelerde şartlar vardır.⁴⁰

3. Ilgın Lala Mustafa Paşa İmareti

Lala Mustafa Paşa 1500-1580 yılları arasında yaşamış, sadrazamlık yapmış bir Osmanlı veziridir. Kanuni Sultan Süleyman'ın oğlu Şehzade Selim'e lalalık yapmıştır. Van, Erzurum, Halep ve Şam'da beylerbeyliği yapmış, Kıbrıs'ın fethinde de son derece önemli görevler üstlenmiştir. Kıbrıs dâhil Osmanlı coğrafyasının birçok yerinde vakıfları mevcuttur. Lala Mustafa Paşa, Konya Ilgın'da cami ve içinde kütüphanesi olan sıbyan mektebini, imaret, fırın, mutfak, samanlık, odunluk, ısınma amaçlı ocaklara sahip misafirhane (*tabhâne*) odaları, han, çarşı-bedesten (*arasta*) ve sebil gibi vakıf eserlerden oluşan ve Mimar Sinan tarafından inşa edilen⁴¹ külliye, Konya'da Şehzade Selim'e lalalık yaparken, cami kapısı üzerindeki kitâbeye

³⁸ Yasin Yılmaz, *Kanûnî Vakfıyesi Süleymaniye Külliyesi*, Vakıflar Genel Müdürlüğü Yayını, Ankara 2008, 154 vd.; Kazıcı, "Osmanlı Devleti'nde İmaret", 46.

³⁹ Tarım Ertuğ, "İmaret", *TDV İslâm Ansiklopedisi*, XXII/220.

⁴⁰ Singer, "İmaretler", X/484.

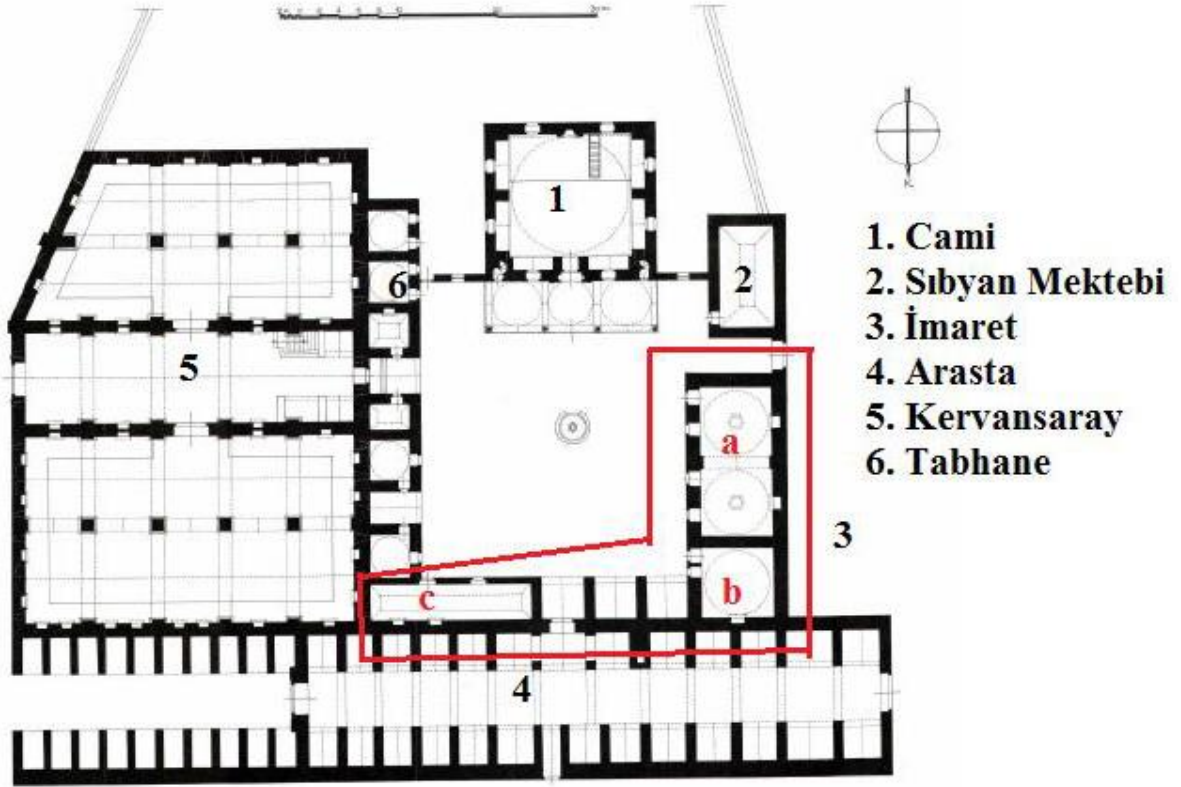
⁴¹ Müderrisoğlu, *16. Yüzyılda Osmanlı İmparatorluğu'nda İnşa Edilen Menzil Külliyesi*, 752.

göre 984 hicrî /1576 milâdî tarihinde yaptırmıştır. Kitâbenin tercümesi; “*Bu kıymetli camii ve faydalı mabet, hayır, iyilik ve fazilet sahibi büyük Padişah Sultan Selim’in oğlu Sultan Murad zamanında Kıbrıs Fatihî Mustafa Paşa tarafından yaptırılmıştır. Allah dilediğini kolaylaştırıp gayelerine ulaştırsın H.984/1576*” şeklindedir.⁴² Klasik dönemde külliye mimarisi Mimar Sinan ile zirve noktasına ulaşmıştır. Mimar Sinan'ın ticaret ve sefer yollarındaki menzil yerlerinde yaptığı külliyelerde çarşı, imaret, hamam ve kervansarayın önemli yer tuttuğu görülür. Konya Ilgın'da Sinan'ın yaptığı külliye de hac güzergâhına yapılmış menzil külliyelerindendir. Bölgesinde ve buraya uğrayanlar bakımından önemli bir sosyal dayanışma ve yardımlaşma misyonu üstlenmiştir. Menzil külliyelerinin genel özelliği bölgelerini aşan etkilerinin olmasıdır.⁴³ Külliye'deki avlunun batı tarafında kuzey-güney yönünde yan yana bulunan üç kubbeli imaretin kuzey yönündeki tek kubbeli olanının vakfiyede geçen mutfak olabileceği anlaşılmaktadır. İki baca, havalandırma delikleri ve müstemilat içerisinde odunluk dâhil imarete gerekli diğer tüm unsurların var olduğu anlaşılmakta ve de imaretin külliye'nin diğer birimleri ile entegrasyonu bulunmaktadır.⁴⁴

⁴² Samur, *İlgın'da Türk Devri Yapıları*, 5-6, 37; Ayrıca bkz. Bekir Kütükoğlu, “Lala Mustafa Paşa”, *TDV İslâm Ansiklopedisi*, XXVII/73-74; Müderrisoğlu, *16. Yüzyılda Osmanlı İmparatorluğu'nda İnşa Edilen Menzil Külliyesi*, 742.

⁴³ Çelebi, *Somut Olmayan Kültür Mirası*, 103.

⁴⁴ Samur, *İlgın'da Türk Devri Yapıları*, 9 vd.; Çobanoğlu, “Lala Mustafa Paşa Külliyesi” *TDV İslâm Ansiklopedisi*, XXVII/76; Müderrisoğlu, *16. Yüzyılda Osmanlı İmparatorluğu'nda İnşa Edilen Menzil Külliyesi*, 767.



Lala Mustafa Paşa Iğın Külliyesi Vaziyet Planı (Ali Saim ÜLGEN)⁴⁵

Iğın'daki Lala Mustafa Paşa'nın Konya Yusuf Ağa Kütüphanesi 7710 numaralı defterde kayıtlı, Şevval 985h./12 Aralık 1577 tarihli Arapça vakfiyesi dikkate alındığında, yukarıda genel hatlarıyla imaretler hakkında verilen bilgilerle önemli ölçüde örtüşmektedir. Burada misafirleri güzelce karşılayıp odalarına yerleştiren imaret şeyhi ile nakip ve bunların özelliklerinden, imaretin ihtiyaçlarını alışveriş yoluyla tedarik eden tecrübeli vekil-i harçtan, levazım işinden anlayan kilerciden ve ayrıca yemek pişirmede mahir bir aşçı ve yardımcısından bahsedilmekte, ancak tüm bu sayılan görevlilerin hep güler yüzlü, hoşgörülü, kalpleri hoş tutan, şefkat ve merhamet sahibi, güzel ahlaklı ve temiz olmaları gerektiğine vurgu yapılmaktadır. Vakfiye detaylı bir şekilde imaretin idaresini, temizliğini, tedarikini, istifade edenleri ve istifade

⁴⁵ Çelebi, *Somut Olmayan Kültür Mirası*, 104; M. Baha Tanman, "Sinan'ın Mimarisi İmâretler", *Mimarbaşı Koca Sinan: Yaşadığı Çağ ve Eserleri*, 1 (1988), 350; Habibe Kazancıoğlu, *Osmanlı Dönemi Kervansaraylarının Sosyo-Kültürel ve Ekonomik Fonksiyonları*, Basılmamış Doktora Tezi, İstanbul 2014, 355.

şartlarını, hizmet edenlerin sahip olmaları gereken özelliklerini, mübarek gün ve gecelerdeki hizmet farklılıklarını en ufak bir detayı atlamadan, imaret hizmetinin en mükemmel şekilde nasıl verileceğini vâkıfın şartı olarak düzenlemiştir. 16. yüzyılı konu alan bir çalışmada bu imarete çalışan sayısı 11 olarak verilmiştir.⁴⁶ Külliye ait vakfiyenin imarete ilişkin kısmında yer alan vâkıfın şartlarına dâir önemli bazı yerlerin Türkçeye çevrilmiş hâline aşağıda yer verdik. Vakıf medeniyetimiz içerisinde imaretin yeri ve öneminin somutlaşmış hâlini burada görmek mümkündür.

“...İmarete emmâresi güzel, meyl kirliliğinden etekleri temiz, misâfirleri gözeten, dışardan gelenlerin kalplerini hoş tutan, odalarına onları yerleştiren ve derecelerine göre onlara muâmele eden sâlih bir imaret şeyhi, alış verişte tecrübe sâhibi iyiyi kötüden ayıran bir kimse vekil-i harc, imaretin ihtiyaçlarını bilen, levazimatını gözeten bir kişi kilerci, ihtiyaç hâlinde imaretin ışıklarını yakan, gelen giden misafirleri karşılayan, onlara güler yüzle hizmet eden güzel ahlaklı bir kimse nakib, hizmetine eksiksiz devam eden, yemek pişirmede mâhir bir kişi aşçı bir kişi de aşçı yardımcısı, ekmek pişirmesini ve kaliteli ekmekle kaliteli olmayan ekmek ve malzemeyi ayırt eden bir kişi ekmekçi hamur işi ve sair işlerde ona yardım etmek için bir kişi de onun yardımcısı olarak atanır.

Gevşeklik ve tembellikten uzak, kazan ve kapları yıkayacak gassâl olarak tayin edilir ve bu kişiler misâfirlere yemeği dağıtırlar, sahan ve tas olarak bilinen kaplarla yemekleri ihtiyacı olanların evlerine taşırlar ve kap kacakları tekrar toplarlar. Bir kişi odun yarmak için görevlendirilir ve bu kişi gerektiğinde buğday döver. Çamaşırcı ve buğday dövücü, her hâlükarda pirinci seçmek işi ile de görevlidir...İmaretlar mutfaklarında maruf olan müstesna günlerin dışında öğle yemeği için değil de akşam yemeği için bir kere çorba yapılır. Bazı imaret ve tekkelerde alışkanlık olduğu gibi bir gün temiz seçilmiş pirinç, başka bir gün de tavsif’den ârı iyi buğday verilir. Şayet o yemeklerden birinin çıkması imkânsız olursa yerine var olan malzemelerden bozmaksızın, ihmal etmeksizin ve değiştirmeksizin başka yemek yapılır. Oradaki görevli yemekleri gelen misafirlerin sayısına göre kaplara bölerek verir. Şayet gelen misafirlere yemek yiyen bulunmaz ise yemekler ister yerleşik hayat sürenler ve göçebeler olsun, isterse hazır olan kimseler, mukim,

⁴⁶ Müderrisoğlu, 16. Yüzyılda Osmanlı İmparatorluğu’nda İnşa Edilen Menzil Külliyesi, 746.

misafir, mücavir veya ziyaretçi olsun miskinler ve fakirler arasında dağıtılır. Ramazan'da Bayram ve Cuma geceleri ve mübarek geceler'de ibâdet için gelenler için latîf ve nefis yemekler pişirilir. –bu geceler tek tek zikredilecektir-. Biberli pirinç ve zerde olarak bilinen yemek yapılır. Yemekler her gün müphem olmayan bir ağırlıkla malum dokuz okka gerçekleştirilir beyan edilir ve takdir edilir. Her okkanın miktarı dört yüz dirhem olur. Yemekler için günlük on üç okka buğday, sekiz okka yağlı ve besili koyun eti alınır. Her tasa iki parça et dâhil edilir. Her pişmiş parça için hisseden yirmi iki dirhem vardır. İmaret için altmış adet tas alınır. Et suyu ile dolu otuz beş tası et parçasıyla beraber hana gelen misafirlere sayısınca verilir. Aşçı ve yardımcısı, fırıncı ve yardımcısı, kilerci olarak bilinen iki şahıs, vekil-i harc, nakîb, şeyh, bulaşık yıkayıcısı, buğday dövücü ve iki kayyıma mahut ve mûtad üzere imâre'ye hizmet eden on beş adama on beş tas yemek verilir. Kâtip ve müteveli bunun haricindedir.

Diğer görevlilere ise tas'la temiz ve iyi buğday unundan yapıp pişirilmiş iki reğîf (düz ve ince bir ekmek türü) verilir. Çok iyi piştikten sonra her reğîfin ağırlığı sahih ağırlıkla sekiz dirhem olur. Reğîfin adedi sarih sayı ile yüz yirmi adet olur. Katışksız reğîfin unu için her gün yirmi beş okka takdir edilir. Pişirilen et suyunun miktarı malum olan ölçekle vasıflanmış kaşıktır. Çorba olarak tabir edilen et suyu ile dolması şer'an mâmul olan sekiz yüz dirhemle takdir edildi. Misafirlerin oturması için hazırlanmış ve tabhane olarak adlandırılan evlerden her ev için sahan olarak tabir edilen bir kap dolusu yemek verilir. Onun içinde olan iki tas et suyunu kapsar ve her tas için de muayyen et ve ekmek tayin edilir. Bunlar sini diye tâbir edilen tabak üzerinde taşınır ve misafirler etrafına oturarak yemeklerini yerler, şayet onu misafirler sofrayı çeviremezler ise, hâzır olan fukaranın bulacağı yere konur ve her iki fakir bir tas'dan etiyle ve ekmeğiyle yemek yer. Onlar yemeği yemekhânedede yerler ve yemeği başka mahalle taşımazlar. En güzel bir şekilde tanzim edilen bu yemek için her gün altı kanâtır (yüz retl) odun, bir buçuk okka tuz, humusu için seçilmiş temiz hububtan iki okka, soğanı ve sair muhassenât ve günlük ihtiyaç duyulan şeyler için iki dirhem tayin edilir. Dirhem'den murâd bildiğimiz dirhemdir. Osmanlı dirhem-i mutlaka değildir.

Yukarıda geçen müstesna geceler şartı ki bu geceleri Allah-u Teâlâ diğer geceler üzerine şerefli kılmıştır. Bu geceler de Ramazan ayı geceleri, Bayram geceleri,

Cuma gecesi, Reğâib, Berat ve Şaban Ayının yarısı olan gecedir. O gecelerde dâne diye isimlendirilen beyaz pirinç ve onunla berâber zerde pişirilir ve o gecelerde aşçı pişirdiği yemeği en iyi şekilde yapmaya gayret eder. Ramazan gecelerinde Ramazan harici günlerde yaptığı gibi evlere gelen misâfirler için çorba pişirilir, misafirler doyurulur. Çünkü bu gece oruç ve kıyam (terâvih) gecesidir. Bu gecelerden her gece için bu takdir edildi. Seneler ve aylar peş peşe böyle devam ettikçe bu usul devam eder. Biberli pirinç için Mısır'ın iyi pirincinden yirmi okka ve bu yemeğin yağı için kokulu latîf dört buçuk okka eritilmiş yağ, humusu için mâlum vezinde üç okka, eti için altı yüz dirhem. Zerde olarak isimlendirilen pirinç tatlısı için Berdeye benzeyen pirinç'den on beş okka. Zerdenin balı için latîf, saf tahrifsiz baldan yedi okka. Yemeği güzelleştirmek için kifayet miktarı. Taslardan her biri için biberli pirinç'den yüz dirhem, zerde'den yüz elli dirhem hasredip takdîr etti. Bunlar tam ve sahîh bir vezin ve genel sarîh olarak takdîr edildi. Ekmek tahvîl edip tahrîf etmeden ilkinde nasıl idi ise öyle olur. Tabhâne'ye inen misafirlerin ref' yolu bu beyandan önce nasıl bilindiyse öyledir...”⁴⁷

Sonuç

Dayanışma ortamını oluşturan ve onu güçlendiren önemli hususlardan birisi yoksulluk ve yoksunluk içerisinde olan kişi ve grupları sosyal dayanışma araçları ile ve aynı zamanda şefkat ve merhamet temelinde içinde yaşadığı topluma entegre etmektir. Sosyal dokuyu zayıflatan ve sosyal dışlanmaya yol açan sebeplerden en önemlisi yoksulluk olarak görünmektedir. Bununla mücadelede etmek gerekir ki, bu çabada hedeflenen en önemli hususlar, dayanışma suretiyle söz konusu kişilerin içinde yaşadıkları toplumun bir parçası olarak kalmaları, kendilerini bu şekilde hissetmeleri ve bunda da sürekliliğin sağlanması olmalı ve böylece sosyal barış zedelenmemelidir. İslâm medeniyeti içerisinde yer alan, yaratılmışlara merhamet, toplumsal dayanışma ve karşılıksız yardım etme olgusu vakıf imaret anlayışının da temelini oluşturmuştur. İmaret geleneği sosyal dayanışma araçlarının en güçlülerinden olarak toplumu oluşturan bireylere aidiyet duygusu aşılır. Kişiye terkedilmediğini, kendisine sahip çıkıldığını ve toplum içerisinde bir yere sahip olduğunu hatırlatır ve böylece kişi içinde yaşadığı topluma yabancılaşmaz, onun bir parçası olduğu bilinci sürekli canlı kalır. Nihayet yardım ve desteğe

⁴⁷ Mevlüt, Çam, “İlgın Vakıfları”, *I. Ulusal İlgın Sempozyumu*, Ed: Doç. Dr. Ali Boran, Doç. Dr. Hakan Sarı, Aydın Arılık, İlgın Belediyesi Kültür Yayını, Konya 2012, 183-184.

muhtaç bireyler de rencide olmadan ve dışlanmadan bu yolla topluma adapte olmaları sağlanmış olur. Vakıf medeniyetimize ait örnek verilen vakfiyelerde ve İlgin Lala Mustafa Paşa İmaretini özelinde sosyal dokuyu güçlendiren yukarıda bahsedilen unsurlara detaylı olarak yer verildiği müşahede edilir.

İmaret, asırlar boyu uygulanmış olmakla aynı zamanda yerleşik bir gelenek hâline gelerek, toplumun sosyal dayanışma hafızasında önemli bir yere sahip olmuştur. İslâm medeniyetinde var olan ‘aç olanı doyurmak’ temel ahlaki umdesi, hiçbir ırk, renk, dil, din ayırımı gözetmez. İslâm vakıf medeniyeti sadece insanlara değil hayvanlar ve çevre için de yüksek seviyede bir özenin gösterilmesi gerektiğinin altını çizer. Bu noktada göçmen ve sakatlanmış kuşlar ile diğer canlılarla alakalı vakıf kültürümüzden bolca örneği hatırlamamız yeterli olur. Bu kültürde insan-çevre ilişkisinin şefkat ve dayanışma kodları vakıf medeniyeti tarafından inşa ve ihata edilmiştir. İnsan-çevre ilişkisindeki yaratılmışa saygı ve merhamet temelli sorumluluk anlayışı, asırlar boyunca vakıf imaret kültürümüzün de en temel parametrelerinden olmuştur. Şehirlerimizdeki imaret camii, imaret mahallesi gibi isimler geçmişle aramızda bu medeniyetin bağlarını canlı tutmaktadır. Gerçekte bu geleneğin unutulmadığını ve toplum ile aidiyet bağını koparmadığını daima görmekteyiz. Zira ülkemizde vakıflar başta olmak üzere birçok sivil toplum kuruluşu aşevi hizmetlerini kadim gelenekten mülhem sürdürmektedir. Bu sebeple imaretin, vakıf kültürümüz içerisinde yaşayan bir gelenek olduğunu vurgulamamız gerekir. Bunun canlı örneğini geçtiğimiz zaman içerisinde “*İmaret Kültürü Yeniden Canlanıyor*” şeklindeki bir iddiayla, vakıflar idaresinin kamu gücünün de desteğiyle bu geleneği hayata geçirme yolunda adımlar atmış olmasında görüyoruz. Yakın geçmişte benzer bir uygulama Eyüp Mihrişah Valide Sultan imaretinin tarihi atmosferinde yeniden hayat bulmuştur. Şefkat, dayanışma ve hoşgörü medeniyetinin timsali olan vakıflarımızın tarihimizde sahip olduğu imaret ruhunu yeniden canlandırmak ve günümüze uyarlayarak geliştirmenin toplumsal bir yükümlülüğümüz olduğunda kuşku bulunmamaktadır.

KAYNAKLAR

- 6 Numaralı Mühimme Defteri (972 /1564 – 1565), Özet-Transkripsiyon ve İndeks I, Başbakanlık Devlet Arşivleri Genel Müdürlüğü, Ankara 1995.
- 82-1 Numaralı Mühimme Defteri (H. 1027/1028- M. 1618/1619), Özet - Çeviri Yazı, Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı Devlet Arşivleri Başkanlığı, İstanbul 2020.
- Akozan, Feridun, “Türk Külliyesi”, *Vakıflar Dergisi*, 8 (1969), s. 303-308.
- Ali Haydar Efendi, *Tertübü's-Sünûf fi Ahkâmî'l-Vukûf*, Şirket-i Mürettibiye Matbaası, İstanbul 1337/1340.
- Âşıkpaşaoğlu Tarihi, haz. Nihal Atsız, M.E.B. Devlet Kitapları Milli Eğitim Basımevi, İstanbul 1970.
- Ateş, Nilüfer, ”Osmanlı’da Vakıf-Külliye-Şehir İlişkisi”, *Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 26 (2017/2), s. 151-164.
- Barkan, Ömer Lütfi, *Süleymaniye Camii ve İmaret-i İnşaatı*, C. 2, Ankara 1979.
- Bayram, Sadi / Karabacak, Ahmed Hamdi, "Sahip Ata'nın Konya İmaret ve Sivas Gökmedrese Vakfiyeleri", *Vakıflar Dergisi*, 13 (1981), s. 31-61.
- Berki, Ali Himmet, "İslâmda Vakıf Sahih ve Gayr-i Sahih Nev'ileri I, *Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, C. 6, S. 1, 1957, s. 19-26.
- Budak, Ayşe, “İmaret Kavramı Üzerinden Erken Osmanlı Ters T Planlı Zaviyeleri İle Aşhanelerin İlişkisi: Osmanlı Aşhanelerinin Kökenine Dair Düşünceler”, *METU Journal Of The Faculty Of Architecture*, 2016/1 (33:1), s. 21-36.
- Çam, Mevlüt, “İlgın Vakıfları”, *I. Ulusal İlgın Sempozyumu*, Ed. Doç. Dr. Ali Boran, Doç. Dr. Hakan Sarı, Aydın Arılık, *İlgın Belediyesi Kültür Yayını*, Konya 2012, s. 171-235.
- Çobanoğlu, Ahmet Vefa, “Lala Mustafa Paşa Külliyesi”, *TDV İslâm Ansiklopedisi*, c. 27, s. 75-77.
- Çobanoğlu, Ahmet Vefa, “Külliye”, *TDV İslâm Ansiklopedisi*, c. 26, s. 542-544.
- Demir, Mustafa, “Türkiye Selçuklu Şehirlerinde İmaret Kurumları ve Vakıfları”, *Vakıflar Dergisi*, 27 (1998), s. 41-46.
- Devellioğlu, Ferit, *Osmanlıca Türkçe Ansiklopedik Lûgat (Eski ve Yeni Harflerle)*, 23. Baskı, Yayına Hazırlayan: Aydın Sami Güneşçâl, Aydın Kitabevi, Ankara 2006.
- Emecen, Feridun, “Fodula”, *TDV İslâm Ansiklopedisi*, c. 13, s. 167-170.
- Ergin, Osman Nuri, *Türkiye'de Şehirciliğin Tarihi İnkişafı*, İstanbul 1936.
- Ergin, Osman Nuri, *Türk Şehirlerinde İmâret Sistemi*, İstanbul 1939.
- Ergin, Osman Nuri, *Fatih İmaret-i Vakfiyesi*, İstanbul 1945.
- Ergin, Osman, *Fatih İmaret-i Vakfiyesi*, İstanbul, İstanbul Belediyesi Yayınları, 1945.
- Evliya Çelebi, *Seyahatname*, 3. Cilt, 2. Kitap, haz. Yücel Dağlı, *Seyit Ali Kahraman*, Yapı Kredi Yayını, İstanbul 2006.
- Gelir Çelebi, Azize, *Somut Olmayan Kültür Mirası “İmaret Geleneği” ve Osmanlı İmaretleri*, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Kadir Has Üniversitesi 2017.

Gürbıyık, Cengiz, “Osmanlı İmaretlerinin (Aşevleri) Tipolojisi Üzerine Bir Deneme”, *Sanat Tarihi Dergisi*, Cilt / Volume: XXIV, Sayı / Number: 1 Nisan / April 2015, s. 23-51.

Imber, Colin, *Şeriatın Kanuna, Ebussuud ve Osmanlı'da İslami Hukuk*, çev. Murteza Bedir, İstanbul 2004.

İbn Batuta Seyahatnamesi, çev. A. Sait Aykut, Yapı Kredi Yayını, c. I-II, İstanbul 2000.

İnalçık, Halil, “İlim Dünyasında Vakıflar Dergisi Çok Önemli Bir İşgal Eder”, *Vakıflar Dergisi*, 75. Yıl Özel Sayısı, Ankara 2013, s. 141-143.

Kayaoğlu, İsmet, "Rahatoğlu ve Vakfiyesi", *Vakıflar Dergisi*, 13 (1981), s. 1-29.

Kazancıoğlu, Habibe, *Osmanlı Dönemi Kervansaraylarının Sosyo-Kültürel ve Ekonomik Fonksiyonları*, Basılmamış Doktora Tezi, İstanbul 2014.

Kazıcı, Ziya. “Osmanlı Devleti’nde İmaret”, *Osmanlı Ansiklopedisi*, Yeni Türkiye Yayını, Ankara, 1999, c. 5, s. 44-48.

Küçükdağ, Yusuf, “Konya Sultan Selim İmaret Vakıfları ve Vakfiyesi“, *Karatay Sosyal Araştırmalar Dergisi*, S. 3, 2019 Güz, s. 1 - 53

Kütükoğlu, Bekir, “Lala Mustafa Paşa” *TDV İslâm Ansiklopedisi*, c. 27, s. 73-74.

Muhammed Vâmık Şükrü, *Evkâf-ı Ümem Tarihi*, c. I-VIII, İstanbul 1915.

Müderrişoğlu, Mehmet Fatih, *16. Yüzyılda Osmanlı İmparatorluğu'nda İnşa Edilen Menzil Külliyesi*, Basılmamış Doktora Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara 1993.

Onar, Sıddık Sami, "Bayındırlık, Yardım, Belediye (Komün), İşleri ve Bu İşlerdeki Rollerini Bakımından Osmanlı Vakıfları", *İl Han Özyay, Gün Işığında Yönetim, Filiz Kitapevi, İstanbul 2004*, s. 313-333.

Öztürk, Nazif, “İslâm ve Türk Kültüründe Vakıflar”, *Vakıflar Dergisi*, 29 (2005), s. 7-20.

Pakalın, Mehmet Zeki, “İmaret", *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*, C. 2, İstanbul 1983.

Pay, Salih, “Klasik Dönem Osmanlı Külliyelerinde Personel Sistemi”, *Türkler Ansiklopedisi*, c. 10, Yeni Türkiye Yayını, Editörler: Hasan Celal Güzel, Prof. Dr. Kemal Çiçek, Prof. Dr. Salim Koca, Ankara 2002, s. 491-509.

Samur, Tahsin, *İlgın'da Türk Devri Yapıları*, Konya 1992.

Samur, “İlgın Vakfiyesinde Lala Mustafa Paşa Külliyesi Ve Sunulan Din Ve Kültür Hizmetleri”, *Uluslar Arası Kuruluşunun 700. Yıl Dönümünde Bütün Yönleriyle Osmanlı Devleti Kongresi 07-09 Nisan 1999*, Yayına Hazırlayanlar: Yard.Doç.Dr. Alâaddin Aköz, Doç.Dr. Bayram Ürekli, Yard.Doç.Dr. Ruhi Özcan, Konya 2000.

Schweigger, Salomon, *Sultanlar Kentine Yolculuk 1578-1581*, çev. Türkis Noyan, Kitap Yayını, İstanbul 2004.

Singer, Amy. “İmaretler”, *Türkler Ansiklopedisi*, c. 10, Yeni Türkiye Yayını, Editörler: Hasan Celal Güzel, Prof. Dr. Kemal Çiçek, Prof. Dr. Salim Koca, Ankara 2002, s. 483-490.

Şeker, Mehmet, *İslam'da Sosyal Dayanışma Müesseseleri*, Diyanet İşleri Başkanlığı Yayını, Ankara 1991.

Şemsüddin Sami, *Kâmus-ı Türkî*, İstanbul, H. 1317.

Tanman, M. Baha, "İmaretler", *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, C. 4, Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı Ortak Yayını, İstanbul, 1994, s. 164-166.

Tanman, M. Baha, "Sinan'ın Mimarisi İmâretler", *Mimarbaşı Koca Sinan: Yaşadığı Çağ ve Eserleri*, 1 (1988), s. 333-353.

Tarım Ertuğ, Zeynep, "İmaret", *TDV İslâm Ansiklopedisi*, c. 22, s. 219-220.

Ünver, A. Süheyl, "Fatih Külliyesine Aid Diğer Mühim Bir Vakfiye", *Vakıflar Dergisi*, 1 (1938), s. 39-46.

Yediyıldız, Bahaeddin, *XVIII. Yüzyılda Türkiye'de Vakıf Müessesesi*, Türk Tarih Kurumu, Ankara 2003.

Yılmaz, Yasin, *Kanûnî Vakfiyesi Süleymaniye Külliyesi*, Vakıflar Genel Müdürlüğü Yayını, Ankara 2008.

Yüksel, İ. Aydın. "İmaretler" *Vakıf Haftası Dergisi*, 2 (1985): 163-167.

Ek: Konya Yusuf Ağa Kütüphanesinde 7710 numaralı defterde bulunan Ilgın'da “Lala Mustafa Paşa Vakfi” na ait Şevval 985 hicri (Aralık 1577 M.) tarihli Arapça vakfiyenin ilk ve imaretle ilgili bazı sayfalarından örnekler.







المسافر في الذي تحققت بيانه • وعدها خمسة بيوت
 بالتميين • ملا انا • معبر عنه بصحبان • يسع في اربع
 في الطاسين من المرق • مع ما عين • لكل طاسة
 من اللحم المعين والمخبر المحقق • يجلونه فوق طبق معبر عنه
 بسفي • الذي يقول له من ياكل منه يحسبني • هذا
 اذا احاط ما عين لهم المسافرون • واما اذا لم يحط به
 فيوضع موضع من لم يوجد من الفقراء الحاضرون •
 ويطعم لكل فقيرين طاسة واحدة • مع لحمها وخبزها
 الملاصقة المتعاضدة • وهم ياكلونها في الماكل •
 لا يجلونها المجلها ان وجل • وعين كل يوم لحظ هذا
 الطعام • والمه وقية ونصف وقية • والحمصه

سنة تقاليد لتنظيم
 بحسن النظام

والكتاب • وسائر ارباب الوظائف بالمراتب •
 ويعطى مع كل طاس رغيفان • مطبوخان معمولان
 من ذقوة الحنطة الجيدة نظيفان • ويكون وزن
 كل رغيف • بعد الطبخ والتضع القوي العنيف •
 ثمانين درهما بوزن صحيح • فيكون عدد الرغيفان
 مائة وعشرون رغيفا بالعدد الصريح • وقد لا يبق
 الرغيفان النقية • كل يوم خمسة وعشرون وقية •
 ولقناد المرق المطعم • ملعقة موسومة بالعيار
 المعلوم • قدر سلته من المرق المعبر عنه بالثوربا •
 ثمانمائة درهم معمول بها شرعا • وعين لكل بيت
 من البيوت المعبر عنه بثانخانه • المعدة لنزول

المسافرون