

Saray Mutfağının Halka Açılan Kapısı

Doç. Dr. Zeynep Tarım Ertuğ

12 Mart 2008

http://www.obarsiv.com/e_voyvoda_0708.html



OSMANLI BANKASI
ARŞİV VE ARAŞTIRMA
MERKEZİ

Garanti Bankası kuruluşudur

Osmanlı Bankası Arşiv ve Araştırma Merkezi'nde yapılan konuşma metni, araştırmacıların kişisel kullanımları için web sayfamıza konulmaktadır. Bu konuşma metinleri, ticari amaçlarla çoğaltılıp dağıtılamaz veya Osmanlı Bankası Arşiv ve Araştırma Merkezi'nin izni olmaksızın başka kurumlara ait web sitelerinde veya veritabanlarında yer alamaz.

Osmanlı Saray Mutfağının Halka Açılan Kapısı¹

Zeynep Tarım Ertuğ

“Osmanlı Saray Mutfağının Halka Açılan Kapısı” başlığı altında, Topkapı Sarayı ve mutfağından, bu mutfağın halka nasıl açılabilirdiği, halkla nasıl bir iletişimi olduğu, imaret gibi kullanılıp kullanılmadığı soruları çerçevesinde söz edeceğim. Öncelikle Topkapı Sarayı'nın genel bir planına bakmak gerektiği kanaatindeyim. Abdurrahman Şeref Bey'in *Topkapı Sarayı Hümayunu* isimli eserindeki plan üzerinden değerlendirmeleri yapabiliriz.

Osmanlı tarihinde Matbah-ı Âmire, hem saray hem de devlet mutfağı olarak geniş bir yapılanmaya sahip olup, sadece padişahın mutfağı değildi. Saray halkı ve çalışanları dışında, saraya herhangi bir iş için gelen ziyaretçileri, devlet işlerini yürüten memurları ve maaşlarını almaya gelen askerleri de besleyen bu mutfak ayrıca saray civarında yaşayan zengin ve fakirlere yemek göndermekteydi. Vakıfların beslediği imaretler sınıfına dahil edemeyeceğimiz saray mutfağının masrafları devlet hazinesinden karşılanıyordu; ancak bununla birlikte saray halkı dışındaki insanlara ücretsiz yemek dağıttığı için Topkapı Sarayı mutfağı farklı özelliklere sahip bir imarete benzetilebilir.

Sarayın mutfağından bahsetmeden önce genel olarak yapılanmasına bakalım. Topkapı Sarayı üç ana kapı ve üç ana avlu etrafında şekillenmiş bir yapıdır; dolayısıyla Topkapı Sarayı ile ilgili ele alınacak her konu bu kapı ve avlulardan oluşan ana birimleri bilmemizi gerektiriyor.

¹ Yapılan konuşmanın kısaltılmış metnidir.

Bab-1 Hümayun'dan sonra halkın da girip çıkabildiği birinci avlu, aynı zamanda fırınların, Enderun Hastanesi'nin ve odun ambarının olduğu kısımdır.

Bab-1 Hümayun'dan sonra gelen ikinci kapı Babü's-selam, yani orta kapı, bugün saraya bilet alınarak girilen kapıdır. Aynı zamanda bütün devlet merasimlerinin başladığı kapı olan Babü's-selam'dan Alay Meydanı denen ikinci avluya girilir. Alay Meydanı'ndan sonraki kapı Babü's-saade'dir. Babü's-saade'den sonra arz odası ve padişahın asıl yaşadığı yer gelir. Harem, hem Babü's-selam'dan girilen kısım olan Enderun ve arz odasının olduğu kısım, hem de Alay Meydanı'na yaslanan bir birim olarak bunların arkasındadır.

Birinci kısımda üst katıyla birlikte Bab-1 Hümayun, hemen ondan sonra Babü's-selam'a kadar devam eden taşlık yol yer alıyor. Burası aynı zamanda halkın ve askerlerin atlarıyla girip dolaşabildiği bir alan; dolayısıyla sarayın tecrit edilmiş bir alan olmadığını, etrafında ve iç avlusunda rahatlıkla gezilebildiğini söyleyebiliriz. Konumuzla ilgili ikinci önemli avlu ise Babü's-selam ile Babü's-saade arasında yer alan Alay Meydanı. Sağ tarafında mutfakların yer aldığı bu meydanın sol tarafındaysa Divan-ı Hümayun toplantılarının yapıldığı kubbealtı yani Divanhane bulunuyor. Burada yapılan divan toplantılarından kısaca söz edelim.

Özellikle 15 ve 16. yüzyıllarda Topkapı Sarayı'nda haftada dört gün toplanan Divan-ı Hümayun, devletle ilgili her türlü işin görüşüldüğü ve bütün kararların alındığı meclisti. (Bu bilgi mutfakla bağlantılı olduğu için önemli). Bir merasim çerçevesinde toplanılır, iki gün arza çıkılır, sarayda öğle yemeği yenir, öğleden sonra geç vakte kadar kalınır ve diğer iki gün de öğle yemekleri sarayda yenirdi. Divan-ı Hümayun'un toplandığı gün, halktan çeşitli kişiler şikâyetlerini bildirmek ya da bir iş takibi için saraya gelir, Babü's-selam'dan (orta kapıdan) çavuşlar nezaretinde içeri girerek orta avluda bekler ve öğle yemeklerini sarayda yerlerdi. Divanın toplandığı gün yeniçeri ağası divana katılmamakla birlikte, sarayın avlusunda beklerdi. Taşradan gelme beylerbeyiler veya kaptan paşalar varsa onlar da saraya gelirdi. Bundan dolayı da böyle günlerde saray çok kalabalık olur ve bütün ziyaretçiler öğle yemeğini sarayda yerdi. Orta kapıdan girildiğinde karşımıza çıkan Alay Meydanı'nın sağ tarafında bulunan Matbah-ı Âmire çok geniş bir birimdi. Normal günlerde üç bin kişiye yemek çıkararak birim özel durumlarda onbin kişiye kadar yemek çıkarabiliyordu. Matbah-ı Âmire, yani imparatorluk mutfağı (devlet mutfağı) padişahın özel mutfağı değildi.

Matbah-1 Âmire'yi oluşturan mutfakları özetleyelim. Birinci mutfak olan Kuşhane, padişaha yemek pişiren, en küçük kısımdı. Padişah neredeyse bu mutfak da oraya giderdi. Bürokratik ve idari olarak Matbah-1 Âmire eminine bağlı olmakla beraber, birim olarak Matbah-1 Âmire'den ayrı olan tek kısımdı. Matbah-1 Âmire'nin bütün mutfakları ikinci kapıdan içeri girdikten sonra sağ tarafta yer alırken Kuşhane mutfağı Topkapı Sarayı'nın üçüncü avlusunun sağ tarafında, iç kısımda bulunuyordu. Küçük bir yer olduğundan, etrafa yemek kokusu dağılacak şekilde bir yer işgal etmiyordu. Sultanlar hariç haremde yaşayan kadınların yemeklerini hazırlayan Harem mutfağında kalabalık bir kadro görev alırdı. Haremdeki kızlar müzik şiir ve nakış eğitimi başta olmak üzere çeşitli dersler alırlardı. Harem bir nevi mektep olarak kabul edilebilir; dolayısıyla burada yaşayanlara ayrı bir mutfaktan yemek çıkarılıyordu. Üçüncü mutfak olan Valide Sultan mutfağında ise padişahın kızları, yeğenleri, eşleri olan hanım sultanlar ve kadınefendiler için yemek çıkıyordu. Harici ve dahili olmak üzere iki kısımdan oluşan bu mutfak, diğer mutfaklarda olduğu gibi ocaklar halindeydi. Bunlardan biri olan Darü's-saade ağası mutfağında, kapı ağaları ve maiyetindekiler için yemek hazırlanırdı. Bu mutfağın en önemli özelliği, aynı zamanda divan üyelerinin yemeklerinin de çıkarıldığı kısım olmasıydı. Darü's-saade ağası mutfağı, haremde görevli ağalara yemek çıkarıyordu. Haremdeki kadınların ve kızların birtakım ihtiyaçları için alışveriş yapmak ya da haremde diğer bütün işlerini yürütmekle görevli olan harem ağalarının sayısı fazlaydı; dolayısıyla bunlar için de ayrı bir mutfak tahsis edilmişti. Altıncı mutfak olan Hazinedarbaşı mutfağında ise hazinedarbaşı ve yanında çalışanların yemekleri hazırlanırdı. Enderun mutfağı, Enderun Mektebi'ndeki gençlerin ve çocukların yemeklerini hazırlayan mutfaktı. Kılarcıbaşı mutfağında ise sarayda sofraya hizmetlerini gören ve Enderun'un içinde ayrı bir kısım olarak çalışan kişilere yemek hazırlardı. (Bütün metinlerde "kiler" değil "kılar" olarak geçiyor.) Ayrıca Babü's-saade ağası ve Divan üyelerine yemek çıkaran bir "Misafir mutfağı" vardı.

Matbah-1 Âmire'ye ait birimler bunlarla sınırlı değildi. Helvahane tabir edilen kısımda turşucular, reçelciler, helvacılar gibi bölümler mevcuttu. Bütün ilaçlar, sabunlar, saklanmaya müsait her türlü tatlı ve ekşi yiyeceğin büyük bir kısmı burada hazırlanırdı. Kılar-1 Âmire'nin, kılarcılara yemek çıkaran mutfağından başka bir de kıları mevcuttu. Sarayın, ülkenin çeşitli yerlerinden gelen dayanıklı mutfak malzemelerinin muhafaza edildiği bölümü olan kılar Matbah-1 Âmire eminine bağlı en önemli kısımlardan biriydi. Kendi içinde kısımlara ayrılan kılarda çalışan Kılar-1 Âmire görevlileri pek çok kişiye yemek verilen divan günlerinde bütün işlere koşarlardı.

Saray mutfağı en geniş teşkilata 18. yüzyılda ulaşmıştır. Bu durum matbah defterlerine dayanarak tesbit edilmiştir. Bu defterlerde mutfağa alınan bütün malzeme günlük olarak bütün ayrıntısı ile kaydedilmişti. En önemli şey malzemeydi; malzemedan yola çıkarak Osmanlı sarayında neyin yendiği ya da yenmediğini tesbit etmek mümkündü. Yemek tariflerine ya da menüye yer verilmeyen bu defterler sadece hangi birimlere hangi tür yiyecek maddelerinin girdiğini ve bunların miktarını gösteriyordu. Dolayısıyla bu malzemelerden hareketle saray mutfaklarında ne tür yemeklerin yapıldığına, nelerin yapılmadığına ilişkin tahminde bulunmak mümkün olur. Bunların dışında yayınlanmış birkaç yemek defterinin mevcut olduğu da bilinmektedir.

Saraydan, kendi mensuplarını beslemesinin dışında “ikram” ve “yardım” olarak iki şekilde yemek çıkıyordu. İkram olarak çıkan yemek, çeşitli devlet adamlarının evine iltifat olarak gönderiliyordu. Bir başka ikram çeşidi de bayramda ve ramazan ayında askerlere verilen yemektir. Bunların içinde en büyük ikram, her sene ramazanın 14’ü ya da 15’inde yeniçerilere verilen baklava ziyafetiydi.

Matbah-ı Âmire bütçesi içinde bütün mutfaklarda fakara için ayrılmış nakdi ve ayni olmak üzere iki çeşit harcama kalemi mevcuttu. Yemek bedelinin para olarak verilmesi, Fatih Sultan Mehmet’ten itibaren tespit edilebilen bir uygulamadır. Matbah-ı Âmire harcama ve gelirlerini gösteren muhasebe defterlerinde fakara için ayrılmış bir kısım vardır. Bu, padişahın kendi cebinden verdiği sadakanın dışında olup, muhasebe defterlerinin giderler kısmında görülmektedir. 1489-1490 tarihli saray muhasebe defterine göre Bab-ı Hümayun’a (sarayın en dış kapısı) gelen fakirlere matbah bütçesinden ayda 2 bin akçe ayrılmaktadır. Genellikle düzenli olarak verilen sadaka dışında ayrıca mutfak giderleri içinde et, pirinç, ekmek, odun bedelleri belirlenip para olarak verilirdi. Matbah-ı Âmire’nin günlük harcamalarını gösteren, Fatih Sultan Mehmet zamanına ait 1469 tarihli deftere göre Matbah-ı Âmire bütçesinden ve Kılar emininin eliyle pazartesi ve perşembe günleri 250’şer, cuma günleri ise 1000’er akçe sadaka olarak verilmektedir. Örneğin yalnızca “zilhicce” ayını hesapladığımızda –bayram günleri ve ramazan hariç, çünkü bu günlerde çok miktarda sadaka çıkarılıyor– yemek malzemesi, kap kakak, hamaliye, mutfakta çalışan yardımcılarının ihtiyaçları vs olmak üzere tüm harcamaların toplam 63.595 akçeyi bulduğunu, bunun sadece 6 bin akçesinin fukaraya verilen sadaka olduğunu görüyoruz. Bu miktar aylık harcamalar içerisindeki en yüksek birimdir. Yemeğin belirlenen bazı fakir kimselere pişirilmeden, malzeme olarak verilmesi ise Matbah-ı Âmire’den günlük ihtiyaçlar hesaplanarak, aylık ya da günlük olarak yapılıyordu.

Verilen malzeme en temel gıda olarak kabul edilen et, pirinç, ekmek ve yakacaktan oluşuyordu.

Bir de pişmiş yemeğin dağıtılmasına yönelik bir hizmet söz konusuydu. Çok iyi ve kaliteli olan yemek askerlere verilen kısım içinden çıkarılıyordu. Bunun dışında saray civarındaki halka perakende mutfağından sefer tası ya da karavanayla veya hazır sofrta halinde yemek gönderiliyordu. Hazır sofrta halinde gönderilirken, yemekler tablaların içine konuyor; fakat dışardan görünmemesi için büyük, sofrta bezi gibi bir örtünün içine konup kenarları uçlarından bağlanıyor, böylece dışarıdan bakıldığında yemek görünmüyor, kokusu dahi etrafa yayılmıyordu.

19. yüzyılda özellikle Dolmabahçe'den Ortaköy'e kadar olan semtlerdeki sarayların birbirlerine yakınlıkları, hepsinden tablalarla, hesapları yapılamayacak kadar çok miktarda yemek çıkarılması, saray mutfağını tam bir imarete dönüştürmüştür.

Pişen yemeğin bir kısmının dağıtılmasından başka, devletin yönetim merkezi olarak gerek saraydan, gerekse Bab-ı Âli'den çeşitli vesilelerle sadece dağıtılmak üzere yemek hazırlanıyordu. Bu vesileler cülûs (tahta çıkış), bayram, veladet-i hümayun, doğum, ramazan veya askerlere maaşlarının dağıtıldığı ulufe divanı gibi özel günlerdi. Yalnızca askerlere olduğu gibi, mektep talebesi küçük çocuklara da ayrıca yemek çıkarılıyordu. Yıl içindeki günlük harcamalardan başka asıl büyük sadakalar ramazan ayı içinde veriliyordu. İftar vakti dağıtılan yemek dışında çoğunlukla dış kirası olarak verilen atıyyelere (bağış), saray mutfağı bütçesinden ve padişahın kendi cebinden de ilaveler yapılıyordu. II. Abdülhamid zamanında Beşiktaş'ı Yıldız Sarayı'na bağlayan Serencebey Yokuşu'nda iftar öncesinden teravîh namazına kadar geçen sürede toplanan kalabalığın saraya boş mide ve boş keseyle gidip buradan dolu mide ve keseyle dönmesini Tahsin Paşa, Yıldız Hatıraları'nda eleştirerek anlatır.

19. yüzyıla kadar saraydan sadaka olarak verilen yemeğin imaretlerde verilen yemeklerden kalite açısından daha iyi olduğu bilinmekteydi. Bu dönem devletin artık zayıfladığını hissettiği, ayrıca halkın giderek fakir düştüğü bir dönemdi. Konuyla ilişkili olarak örneğin Osmanlı'nın Balkanlar ve Rumeli'den çekilmesi sonucunda buralarda yaşayan halkın İstanbul'a geldiğini ve sarayın kapılarını bu insanlara açtığını, göçmenlerin Çırağan ve Beylerbeyi saraylarında misafir edildiğini biliyoruz. Dolayısıyla bunca yemeğin çıkarılmasındaki amaç hem halkla ilişkileri iyi tutmak hem de ona destek olmaktı. Son

yüzyıla kadar tamamen ücretsiz olarak dağıtılan bu yemekler için son yüzyılda tablakârların yemek götürdükleri yerlerden ufak tefek bahşişler aldıklarına ilişkin kayıtlar bulunuyor. Fakat bir süre sonra bu bahşişler “olmazsa olmaz”a dönüştürülünce bu duruma çeşitli müdahaleler olmuştur. Burada bahşiş adı altında ücret alınması bozulan iktisadi durumun ahlaki yapıya yansımaları olarak değerlendirilebilir. Bütün bunlara rağmen son kırk seneyi hariç tutarsak, Osmanlı saray mutfağının farklı bir yapılanmada bile olsa başkent İstanbul’daki imaretlere büyük ve sürekli destek vermiş olduğunu görmekteyiz.