



17. Yüzyıl İstanbul Mutfağına 1640 Tarihli Narh Defterinden Bir Bakış (A Look at the 17th Century Istanbul Cuisine from the Narh Book Dated 1640)

* Seher ÇELİK YEŞİL ^a , Salih YILDIZ ^b 

^a Kastamonu University, Institute of Social Sciences, Department of Tourism Management, Kastamonu/Türkiye

^b Kastamonu University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Kastamonu/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 31.01.2024

Kabul Tarihi: 22.03.2024

Anahtar Kelimeler

17. yüzyıl

İstanbul mutfağı

Osmanlı

İmparatorluğu'nda narh

politikası

1640 tarihli narh defteri

Keywords

17th century

Istanbul cuisine

Narh policy in the

Ottoman Empire

Narh book dated 1640

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Öz

17. yüzyıl İstanbul mutfağında kullanılan gıdaların tespit edilmesi amacıyla hazırlanan bu çalışmada, 1640 tarihli narh defteri doküman incelemesinden yararlanılarak analiz edilmiştir. 1983 yılında Mübahat S. Kütükoğlu tarafından “Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri” başlığıyla günümüze gelmiş olan bu eser betimsel analizden yararlanılarak çözümlenmiştir. Eserin 247 sayfalık metin bölümünün tamamı tercüme edilerek gıda ile ilgili olan “*Es'âr-ı Me'külât, Es'âr-ı Attârân, Es'âr-ı Eşribe ve Me'âcin*” bölümleri sınıflandırmaya tabii tutulmuştur. Sonuç olarak narh defterinde toplam 275 gıdanın olduğu tespit edilmiş ve bu gıdalar 13 sınıfta toplanmıştır. İlerleyen çalışmalar için; Osmanlı Devleti'nde özellikle eksik olarak ifade edilen yüzyıl mutfaklarının araştırılması, arşiv tabanlı çalışmaların yapılması, ürün odaklı incelemelerde bulunulması, yabancı seyahatnamelerin irdelenmesi ve narh defterlerinin sentezinin yapılması önerilmektedir.

Abstract

In this study, which was prepared to determine the foods used in the 17th century Istanbul cuisine, the narh book dated 1640 was analyzed by using the document examination. This work, which has survived to the present day in 1983 by Mübahat S. Kütükoğlu with the title of “Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri”, was analyzed by using descriptive analysis. The entire 247-page text section of the work has been translated and the sections of “*Es'âr-ı Me'külât, Es'âr-ı Attârân, Es'âr-ı Eşribe ve Me'âcin*”, which are related to food, have been classified. As a result, it was determined that there were a total of 275 foods in the narh book and these foods were collected in 13 classes. For further studies; It is recommended to research the cuisines of the century, which were especially expressed as incomplete in the Ottoman Empire, to carry out archive-based studies, to make product-oriented examinations, to examine foreign travelogues, and to synthesize narh notebooks.

* Sorumlu Yazar

E-posta: celikseher381@gmail.com (S. Çelik Yeşil)

DOI: 10.21325/jotags.2024.1389

GİRİŞ

Narh kelimesinin kökeni Farsça nirh yani fiyat anlamına gelmektedir. Narh politikası veya narh uygulaması ise bir ürün veya hizmete, devlet tarafından konulan sabit fiyatlandırma tarifesidir (Kallek, 2006(a)). Örneğin pazarda satılacak olan et fiyatının önceden belirlenip tüm kasapların o fiyattan satması bu uygulamayı karşılamaktadır. Osmanlı Devleti'nde de 19. yüzyılın ortalarına kadar uygulanan bu politikada üreticinin, esnafın ve halkın adalet ve eşitlik çerçevesinde alışveriş yapması hedeflenmiştir (Kallek, 2006(b)). Narh uygulaması olağan ve olağanüstü hallerde değişiklik göstermektedir. Olağan haller içerisinde; et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri, meyve ve sebzeler ve yiyecekler gibi düzenli tüketimi bulunan ürünler yer almaktadır. Olağanüstü haller içerisinde ise; coğrafi şartlar, mahsul verimliliği, savaş, abluka ve paranın değeri gibi ani gelişen durumlar bulunmakta ve yeni narhlar uygulanmaktadır (Kütükoğlu, 2006). Narhı belirlenen ürünler, narh defterlerine kadılar tarafından kaydedilmiştir. Fakat Osmanlı Devleti'nde kayıt altına alınan tüm narh defterleri günümüze kadar ulaşmamıştır (Bilgin, 2020). Diğer yandan günümüze ulaşmış olan ve bilinen bazı narh defteri de bulunmaktadır. Bunlardan birisi ise 1640 tarihli narh defteridir.

İstanbul mutfağının 17. yüzyılına önemli bir ışık tutacak olan 1640 tarihli narh defterinin iki nüshası bulunmaktadır. Bunlardan birincisi Topkapı Sarayı Müzesinde yer alan kütüphanenin Revan odasındakidir. İkincisi ise Yıldız Sarayı'ndan İstanbul Üniversitesi kütüphanesine aktarılan ve orada bulunan nüshadır. Bu araştırmanın ana kaynağı ise 1983 yılında Mübahat S. Kütükoğlu tarafından hazırlanan ve yukarıda belirtilen iki nüshanın birleşiminden oluşan "*Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri*" başlıklı eserdir. Kütükoğlu'nun, Osmanlı Türkçesi ile kaleme alınan eserleri birleştirmesi, 17. yüzyıl İstanbul piyasası hakkında çok önemli bilgiler vermektedir. Eser üç bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde narh müessesesi hakkında, ikinci bölümde 1640 tarihli iki narh defteri hakkında ve üçüncü bölümde ise narh uygulanan bu ürünlerin tablolar halindeki bilgileri bulunmaktadır. Derlenen bu çalışmanın üçüncü bölümü olan metin bölümünde, narh uygulanan ürünler çoğunlukla 17. yüzyılda kullanılan isimleri ile aktarılmış dolayısıyla günümüz Türkçesinden oldukça uzak kalmıştır (Kütükoğlu, 1983).

Literatür incelendiğinde 17. yüzyıl İstanbul mutfağı üzerine doğrudan bir çalışmanın yer almadığı görülmektedir. Aynı zamanda Osmanlı Devleti'nin hakimiyet sürdürdüğü 17. yüzyıldaki İstanbul mutfak kültürü üzerine, mevcut yazma eserlerde de bir bilgi bulunmamaktadır. Fakat Osmanlı Devleti'nin o dönemde uyguladığı narh politikasının kayıt altına alınması ve 1640 tarihli narh defterinin günümüze ulaşmış olması bu dönem hakkında fikir sahibi olmamızı sağlamaktadır. 1640 tarihli narh defterinin incelenmesiyle 17. yüzyıl İstanbul mutfağında kullanılan baklagillerin, tahılların, unlu mamullerin, süt ve süt ürünlerinin, deniz ürünlerinin, et ve hayvansal ürünlerin, yağların, kuruyemişlerin, tatlandırıcıların, baharatların ve tıbbi bitkilerin, sebzelerin, meyvelerin ve yemeklerin nelerden ibaret olduğunun tespit edilmesi bu çalışmanın amacını oluşturmaktadır. Literatür içerisinde eksik olan 17. yüzyıl İstanbul mutfağı bu amaç doğrultusunda giderilecek olup gastronomi, turizm ve yemek tarihçiliğine sunacak olduğu bilgiler sebebiyle de oldukça önemli görülmektedir.

Kavramsal Çerçeve

Osmanlıda Narh Uygulaması

Fiyat veya kıymet olarak ifade edilen narh kelimesi Farsça kökenli bir sözcüktür (Kallek, 2006(b), s. 258). Narh uygulaması ise bir ürün veya hizmete devlet tarafından uygun görülen sabit fiyatlandırma politikasıdır. Örneğin, piyasada var olan etin fiyatı devlet tarafından belirlenmekte ve kasaplar bu fiyattan etini satmaktadır. Böylece fahiş fiyatların da önüne geçilmektedir. Bu uygulama orta çağdan itibaren süregelen bir yöntem olup, yönetimin esnaf ve halk arasındaki alışverişini eşitlik ve adalet üzerine sağlamasını amaçlamaktadır. Kısacası üreticiyi, esnafı ve halkı korumakla birlikte, haksız kazancın önüne geçilmektedir (Kallek, 2006(a), s. 387). Osmanlı İmparatorluğunda da uygulanan bu sistemde, yöneticiler narh politikasına oldukça önem vermişlerdir. Örneğin 16. yüzyıl sadrazamlarından olan Lütfi Paşa, Âsafnâme isimli eserinde narh ile ilgili olarak “*narhları kontrol eden muhtesiblerin dürüst, tecrübeli ve dindar kişilerden seçilmesi gerektiğini, devlet işlerinde çalışan kişilerin ticaretle uğraşmamasını, aynı zamanda yine bu kişilerin esnaflık yapmamasını, şehirde uygulanan narhlara unvanı fark etmeksizin herkesin uyması gerektiğini ve belirlenen fiyat ne ise aşağısından alınmamasını*” belirtmiştir (Kütükoğlu, 1983, s. 5).

Osmanlı Devleti’nde bir ürüne konulan sabit fiyat yani narh, kadılar¹ tarafından belirlenmekte ve liste halinde sadrazama teslim edilmektedir. Sadrazam da padişaha bildirerek ürünlere konulan narhın (fiyatın) uygun olup olmadığını kontrol etmektedir (Kütükoğlu, 2006, s. 390). Ürünlere konulan narhın belirlenmesinde yalnızca kadı bulunmamakta, esnaf sahibi, kethüdâ², yiğitbaşı³, ehl-i vukuf⁴, nizam ustaları, bi-garaz müslimîn⁵ ve daha birçok kişi toplanmaktadır. Fiyatın belirlenmesinde gerek üretici gerek satıcı ve gerekse halkın hakları gözetilmektedir (Bayrakçı, 2024). Üreticiden alınan malın fiyatı tespit edildikten sonra satıcı için %10 kâr konularak satış fiyatı belirlenmektedir. Bir örnekle açıklamak gerekirse, çiftçiden alınan buğdayın kilogram fiyatı 100 liradan hesaplanmışsa, esnafın bu buğdayın satış fiyatını 110 liradan halka sunması gerekmektedir. Ürünün satışa sunulmadan önce işgücü gerektiren bir durumu varsa bu oran %20’ye çıkartılmaktadır. Örneğin ayakkabı yapımı için alınan deri fiyatı 100 lira ise ayakkabının yapım aşaması tamamlandıktan sonra bu rakam 120 liraya çıkarılmaktadır. Fiyatların belirlenmesinden sonra satıcı yani esnaf, bu rakamların dışına çıkmayacağına ve ürünün kalitesini düşürmeyeceğine söz vermektedir (Tabakoğlu, 2014, s. 118-119).

Fiyatların belirlenmesi sonrasında iş muhtesiplere geçmektedir. Muhtesipler günümüz zabıta anlayışının karşılığıdır ve esnafı sürekli kontrol etmektedir (Köktaş, 2016, s. 232). Bu kontrollerde üç şeye dikkat edilmektedir. Birincisi ürünün belirlenen fiyattan satılıp satılmadığına, ikincisi belirlenen ürünün aynı kalitede olup olmadığına ve üçüncüsü ise ürüne hile karıştırılıp karıştırılmadığıdır. Narhı belirlenen ürünlerin kalitesinin düşmemesi gerekmektedir. Bir ürün için belirlenen narh tespiti sonrasında, ürünü satan esnafın gramajını düşürmemesi, ürüne

¹ Osmanlı devletinde yönetim, İslam hukuku çerçevesinde şekillenmektedir. Dolayısıyla her türlü dava işlerinden sorumlu kişi kadıdır. Sonuç olarak kadı, günümüzde hukukçuların karşılığı olarak bilinmektedir (Ayverdi, 2020, c.2, s. 1525).

² Devlet erkanının veya hatırı sayılır kimselerin işlerini yapan kimse, kâhya (Ayverdi, 2020, c.2, s. 1685).

³ Esnaf gruplarının kendi aralarından seçilen, esnaf ile kethüda arasındaki bilgi alışverişini sağlayan ve alınan kararların uygulanmasını kontrol eden, düzenleyen kişi (Ayverdi, 2020, c.3, s.3472).

⁴ Bilirkişi (Şafak, 1994, s. 531).

⁵ Osmanlı mahkemelerinde birden fazla bilirkişiye ihtiyaç duyulmaktadır. Bi-garaz müslimîn tabiri de tarafsız olan Müslüman bir kimse için kullanılmaktadır (Devellioğlu, 1997, s. 101).

hile koymaması, bilhassa ekmeklerin çığ bırakılmaması (gramajı yüksek göstermek için) gibi noktalara kanunlarda özellikle değinilmiştir (Kütükoğlu, 1983, s. 7). Bu durumların yaşanması halinde de cezalar baş göstermekte ve verilen cezalar genellikle falakadan, sürgünden ya da idamdan oluşmaktadır (Barkan, 1942, s. 326) Örneğin I. Abdülhamit döneminde etin okkası 5 kuruş olarak belirlenmiş olmasına rağmen, kasap emininin bu fiyatı 7,5 kuruşa çıkarması eminin sürgün yemesine sebep olmuştur (Köktaş, 2016, s. 231).

Narh uygulaması Osmanlı Devleti'nde olağan ve olağanüstü hallerde değişiklik göstermektedir. Olağan haller içerisinde; et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri, meyve ve sebzeler ve yiyecekler gibi düzenli tüketimi bulunan ürünler yer almaktadır. Et ve et ürünleri içerisinde önemli bir alanı oluşturan ilk et kesimi, Ruz-ı Hızır denilen Hıdırellez aylarında yapılmakta ve etin sabit fiyatı bu günlerde konulmaktadır (Kütükoğlu, 2006). Et kesimi yenilendikçe bu narh da yenilenmektedir. Süt ve süt ürünleri de ilkbahar ve sonbaharda olmak üzere iki kez, meyve ve sebzelerde mevsimlere göre olmak üzere narha tabii tutulmaktadır. Özellikle meyve ve sebzelerin bol olduğu zamanların son aylarında narh uygulanırken, az olduğu zamanlarda narh sürekli değişmektedir. Esnafın satmış olduğu yiyeceklere de genellikle şaban ayında narh uygulanmaktadır. Aynı zamanda narhlar yalnızca gıda ürünlerine değil, ayakkabı boyasından kemere, çivilerden sıva malzemelerine kadar esnafın sattığı her şeye konulmaktadır. (Köktaş, 2016, s. 228-233).

Olağanüstü haller içerisinde ise; coğrafi şartlar, mahsul verimliliği, savaş, abluka ve paranın değeri gibi ani gelişen durumlar bulunmakta ve ani narhlar uygulanmaktadır. Yıl içerisinde kuraklık ve aşırı yağmur gibi gelişen coğrafi şartlar, mahsulün verimini düşürmektedir (Pamuk, 2000, s. 4). Toprakta alınım verimin düşmesiyle birlikte ise ani bir narh uygulanmakta ve genellikle de fiyatlar yükselmektedir. Diğer yandan mahsulün çok verimli olması da narhın değişmesinde bir etkidir. Dolayısıyla yıl içerisinde oluşan bollukta da narh fiyatları düşmektedir. Bazı dönemlerde yaşanan savaşlar neticesinde tüketim maddelerinin azaldığı görülmektedir. Çiftinin, sanayicinin, esnafın savaşa katılmasıyla da üretim aksamakta ve sonuç olarak ürün tedarikinin azalmasıyla piyasadaki malların fiyatı yükselmektedir (Bayrakçı, 2024). Olağanüstü hallerden olan ablukalarda da kaybedilen bir bölgeden geçişi sağlanan yüklerin geçişine izin verilmemesi sonucu kıtlık yaşanmaktadır. Örneğin İstanbul'a gelmesi planlanan yük gemileri abluka altına alınınca şehirdeki gıda eksikliği ani narhları devreye sokmakta ve fiyatlar yükselmektedir. Devletin para biriminin devalüasyon⁶ veya revalüasyon⁷ dönemine girmesi de yine narhların ani olarak değişmesinde etkidir (Kütükoğlu, 1983, s. 4-38). 19. yüzyıla kadar uygulanan bu narh politikası sürekli olarak kayıt altına alınmamış bazı dönemlerde de dikkatsizlikler buna sebep olmuştur. Son olarak 1865 yılında ekmeğe konulan sabit fiyattan sonra narh politikası Osmanlı Devleti'nde uygulanmamıştır (Pakalın, 1983, s. 657).

1640 Tarihli Narh Defteri

İstanbul mutfağının 17. yüzyılına önemli bir ışık tutacak olan 1640 tarihli narh defterinin iki nüshası bulunmaktadır. Bunlardan birincisi Topkapı Sarayı Müzesinde yer alan kütüphanenin Revan odasındakidir. Buradaki nüsha Es'âr Defteri (Fiyat Defteri) adıyla geçmekte ve Fethi Edhem Karatay tarafından 1934 yılında yayımlanmıştır. Defterin ebatı 115-330 mm ve 153 sayfadan oluşmaktadır. İkincisi ise Yıldız Sarayı'ndan İstanbul Üniversitesi kütüphanesine aktarılan ve orada bulunan nüshadır. Eser Nizâm-ı Es'âr (Düzenlenmiş Fiyatlar/Fiyat Düzenlemesi)

⁶ Paranın çok fazla değer kaybetmesidir. Osmanlı Devleti'nde tağşiş politikası olarak da geçmektedir (Erdem, 2006).

⁷ Paranın değer kazanmasıdır (Yılmaz, 2014).

adıyla 18. yüzyıl sonu veya 19. yüzyıl başlarında kopya edilmiş ve 103-298 mm boyutlarındadır. Bu araştırmanın ana kaynağı ise 1983 yılında Mübahat S. Kütükoğlu tarafından hazırlanan ve yukarıda belirtilen iki nüshanın birleşiminden oluşan “Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri” başlıklı eserdir. 170-245 mm boyutlarında olan bu eser toplam 442 sayfadan oluşmaktadır. Topkapı Sarayı Müzesinde yer alan nüshada ve İstanbul Üniversitesi kütüphanesinde bulunan nüshada eksikliklerin olması Kütükoğlu’nu bu çalışmanın oluşumuna itmiş ve birleştirilmesiyle de defter neredeyse tamamlanmıştır. Kütükoğlu’nun, Osmanlı Türkçesi ile kaleme alınan eserleri birleştirmesi, 17. yüzyıl İstanbul piyasası hakkında çok önemli bilgiler vermektedir. Eser üç bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde narh müessesesi hakkında, ikinci bölümde 1640 tarihli iki narh defteri hakkında ve üçüncü bölümde ise narh uygulanan bu ürünlerin tablolar halindeki bilgileri bulunmaktadır. Derlenen bu çalışmanın üçüncü bölümü olan metin bölümünde, narh uygulanan ürünler çoğunlukla 17. yüzyılda kullanılan isimleri ile aktarılmış dolayısıyla günümüz Türkçesinden oldukça uzaktır.

Eserin üçüncü kısmını oluşturan metin bölümünde; “*Es’âr-ı Me’kûlât, Es’âr-ı Attârân, Es’âr-ı Misk-furûşân, Es’âr-ı Sabun-ı mümessek, Es’âr-ı Eşribe ve Me’âcin, Es’âr-ı Kağıdıcyân, Mürekkeb, Kalem-furûşân, Kalemtraş, Devât, Es’âr-ı Mücellidân, Es’âr-ı Sof-furûşân, Es’âr-ı Çuka-furûşân, Es’âr-ı Akmişe, Es’âr-ı Serâsker-i altunum-gümüşiüm, Es’âr-ı Esvâb-ı Duhte, Es’âr-ı Bogasıcyân, Ücret-i Boyacıyan, Es’âr-ı Kapamacıyân, Ücret-i Ütüciyân, Ücret-i Hayyâtân, Ücret-i Hallâcân, Muşamma’-Furûşân, Es’âr-ı Destâr-furûşân, Es’âr-ı Kuşak, Es’âr-ı Şal, Es’âr-ı Kavukcuyân, Ücret-i Sarıkcıyân, Börkcüyân, Es’âr-ı Kellepûş, Es’âr-ı Barata, Es’âr-ı Arakıyye, Nezkeb, Es’âr-ı Kazzâzân, Es’âr-ı Bezzâzân, Es’âr-ı İplikciyân, Es’âr-ı Hammâm rahtı, Es’âr-ı Peştamal, Es’âr-ı Peşkir, Es’âr-ı Kürkçüyân, Makrama, Kürk-furûşân, Es’âr-ı Destvan, Es’âr-ı Aba-furûşân, Keçe-i Sofya, Çorab-furûşân, Dimi-furûşân, Yorgan-furûşân, Yasdik, Döşek, Seccâde, Kalıçe-furûşân, Keçe-i Acem, Keçe-i Selânik ve Edirne, Velense, Es’âr-ı Kebe-furûşân, Kilim, Hasır-ı furûşân, Süpürge-furûşân, Es’âr-ı Debbâgân, Es’âr-ı Haffâfân, Na’lçacıyân, Kepkepcıyân, Es’âr-ı Bakırcıyân, Kalay, Piring, Evâni-i Kalay, Es’âr-ı Telciyân, Es’âr-ı Fağfurcuyân, Es’âr-ı Kenarcıyân, Es’âr-ı Şişeciyan, Âyine, Es’âr-ı Kutucuyân, Rahle, Feraşhâne, Tabak, Öreke, Na’lin, Kaşık, Kefce, Tarak, Cüllah Tarağı, Fânûs-ı Şikenbe, Es’âr-ı Çadırcıyân, Es’âr-ı Yapukcuyân, Es’âr-ı Kılıçcıyân, Es’âr-ı Kalkancıyân, Es’âr-ı Keman-furûşân, Tir-furûşân, Kafesdârân, Zihgir-furûşân, Teşbih-furûşân, Gümüş Evânî, Ücret-i Zergerân, Ücret-i Sirmakeşân, Varak-keşân, Mühr-kenân, Yünlük, Üsküf, Sorguçcuyân, Mirvaha, Tüfengciyân, Kundak, Es’âr-ı Vezne-furûşân, Sâ’atçıyân, Es’âr-ı Sarrâcân, Eđer, Sofra, Raht, Rikâb, Teğelti, Kolan, Kuskun, Zahme, Duvâl, Tirkeş, Debbe, Musluk ve kırba ve matara, Câmedân, Kese, Kutu-i fincan kaşıklık, Efsâr, Es’âr-ı Gemciyân, Bıçak, Mıkracıyân, Es’âr-ı Muýtâbân, Saraç harcı keçe, Semercıyân, Kamçıcıyân, Es’âr-ı Sakkayân, Es’âr-ı Koğacıyân, Es’âr-ı Na’lbandân, Es’âr-ı Dörpücüyân, Es’âr-ı İğneciyan, Rende, Es’âr-ı Sepetciyan, Es’âr-ı Elek, Kapan-ı Fâre, Esircıyân, Nisvandan olan esirciler, Esirci dellâlları, Es’âr-ı Yağlıkcıyân, Hammâmciyan, Kise-i Hammâm, Berberân, Canbâzân-ı Esb, Kıbtî taifesinden canbazlar, Hargele Miyâncıları, Es’âr-ı Çömlekcıyân, Ücret-i Arabacıyan, Otluk, Odun, Es’âr-ı Peremeciyan, Es’âr-ı Kayıkcıyan, Dellâlân, Galata’da furuht olunup Tersâne Kethudası tarafından fiatları ta’yin edilen eşya, Mi’mârbaşı tarafından fiatları ta’yin edilen eşya, Bahâ-i Kereste, Bahâ-i Tenekehâ-yı Mütenevvi’a, Bahâ-i Mismâr ve Âlât-ı Âhen, Bahâ-i Kireç ve horasan ve alçı ve lökün ma’a seng-i moloz, Bahâ-i Kiremid ve Tuğla, Bahâ-i Âlât-ı Çilingirân, Bahâ-i Âlât-ı Âhen, Bahâ-i Âlât-ı Çıkrıkcıyan, Bahâ-i Âlât-ı Kutucıyan, Bahâ-i Cam-ı Billür ma’a Sırça, Bahâ-i Boyahâ-i Mütenevvi’a, Bahâ-i Sürb ve Nuhas, Bahâ-i Âlât-ı Destereciyan, Bahâ-i Âlât-ı Kesercıyan, Bahâ-i Âlât-ı Gönderciyan, Bahâ-i Mühimmât-ı Üstâdân-ı Pazar-ı Esb, Bahâ-i Kâşî ‘an cânib-i İznik der esbâb-ı efruht, Bahâ-i Tekneha-yı mezkûrîn,*

Bahâ-i Seng-i Âteş ma'a kösre vü kaygan, Bahâ-i Seng-i küfeki 'an cânib-i taşlık-ı Dâvûd Paşa âmed, Bahâ-i Âlât-ı Na'lbandân, Bahâ-i Kettân u kenevir berây-ı râh-ı âb, Bahâ-i Na'lin, Bahâ-i Sanduk-ı Firengi, Bahâ-i Kufl-ı Firengi, Bahâ-i Âlât-ı Çıkrıkçıyân, Bahâ-i Veznehâ-yı mezkûrin, Bahâ-i Tenekehâ-yı pirinç ve âhen, Bahâ-i Künk-i Râh-ı âb, Bahâ-i Âlât-ı Huniciyân 'an teneke-i âhen, Bahâ-i Ücret-i Mezarçıyân, Bahâ-i Ta'mir-kerden-i enderûn-ı mezar an seng-i moloz ma'a kapak ve kendîden, Bahâ-i Âlât-ı Doğramacıyân, İcârât, Der-beyân-ı Hammâlân-ı puşt der İstanbul, Hammâlân-ı Gümrük-i Siyah, Ücret-i Hammâlân-ı Sırık der İstanbul, Ücret-i Hammâlân-ı Piri Paşa, Hammâlân-ı Kubanya, Hammâlân-ı Esb der İstanbul, Ücret-i Hammâlân-ı puşt der Mahrûsa-i Galata, Ücret-i Hammâlân-ı Esb, Galata'da, Ücret-i Hammâlân-ı Merke-keşan, Ücret-i Hammâlân-ı Üsküdar" başlıklı bölümler bulunmakta ve iki yüz yirmi beş esnaf kolu yer almaktadır.

Yöntem

Araştırmanın nitel bir çalışma olması nedeniyle, bu incelemede tarihsel araştırma modeli kullanılmıştır. Yin (2008) bu model için "*araştırılmak istenen döneme dair yaşayan kaynaklar bulunmuyorsa, araştırma bulguları birincil ve ikincil kaynaklardan sağlanmalıdır*" diyerek tarihsel araştırma modelini kısaca tanımlamaktadır. Araştırmada kullanılan modeller çalışmanın yönünü belirlemesi açısından oldukça önemlidir. Tarihsel araştırma modelinde belirtildiği üzere araştırmanın veri toplama yöntemini doküman incelemesi oluşturmaktadır. Doküman incelemesi, araştırılan konu kapsamındaki bilgileri barındıran yazılı, çizili, işitsel, görsel ve sözlü kayıtların çözümlenmesini kapsamaktadır (Merriam, 2018, s.131-132). 17. yüzyıl İstanbul mutfağı hakkındaki bilgilerin öğrenilmesi adına hazırlanan bu çalışmada yaşayan kaynakların bulunmaması nedeniyle birincil ve ikincil kaynaklardan yararlanılmaktadır. Osmanlı İmparatorluğu'nda 19. yüzyıla kadar uygulanan narh sisteminde tüketim maddelerinin tüm fiyatları devlet tarafından belirlenmekte ve bu sabit fiyat politikasına narh sistemi denilmektedir. Devlet hemen hemen her vilayetinde bu narh fiyatlarını kayıt altına aldırılmakta fakat çoğu narh defteri günümüze ulaşmamaktadır.

İstanbul özelinde bakıldığında 17. yüzyıl tüketim maddeleri bu narh defterlerine kaydedilmiş ve Kütükoğlu (1983) tarafından da 1640 tarihli narh defteri günümüze ulaştırılmıştır. Eserde günümüz Türkçesinde kullanılan pirinç, nohut, gözleme, çörek otu vd. gibi kelimeler yer almasına rağmen asel-i musaffa, lahm-ı ganem, şem-i kâfur, leben-i halis vd. gibi 17. yüzyıldaki kullanımları da yer almaktadır. Sonuç olarak eserde yer alan 247 sayfalık metin bölümü yaklaşık bir aylık transkript dönemi içerisinde tercüme edilmiş ve gıdaların yer aldığı Es'âr-ı Me'kûlât, Es'âr-ı Attârân, Es'âr-ı Eşribe ve Me'âcin bölümleri kategorize edilmiştir. Eserde ürünlerin isimlerinin yanında dönemim ağırlık birimleri ve parasal değerleri yazılmıştır. Ağırlık birimleri dirhem⁸, vâkıyye (ûkıyye/okka)⁹ ve keyl (kile)¹⁰ dir. Aynı zamanda adet olarak satılanlar ise dane (tane) ve demet olarak belirtilmiştir. Para birimi ise akçedir. Dolayısıyla birincil kaynak olarak ele aldığımız bu eserdeki gıda ve yiyecek maddeleri günümüz Türkçesine aktararak 17. yüzyıl İstanbul mutfağı hakkında bilgi sahibi olunması hedeflenmektedir.

Araştırmalarda hedefe ulaşmak amacıyla incelenen birçok kaynak bulunmaktadır. Fakat burada önemli olan, çalışılan konu kapsamında hangi kaynaklara başvurulması gerektiğidir. Dolayısıyla bu noktada evren ve örneklem

⁸ 1 dirhem 0,3207 grama denk gelmektedir (Ayverdi (1), 2020, s. 731)

⁹ 1 vâkıyye 1283 kilograma denk gelmektedir (Devellioğlu, 1997, s. 1118).

¹⁰ 1 kile 23.093 kilograma denk gelmektedir (Kallek, 2022, s. 568).

çerçevesinin çizilmesi gerekmektedir. Evren; araştırmacının bulgularını ortaya çıkarması için yararlanacağı kaynaklar toplamıdır ve bunlar kişi, doküman ve kurumlardan oluşabilmektedir (Coşkun, Altunışık & Yıldırım, 2019, s.155-172). Araştırmanın belirli bir süre ve maliyet altında hazırlanması nedeniyle de tüm bu kaynaklara ulaşamamakta ve bu noktada evreni temsil eden örnekleme yoluna başvurulmaktadır (Böke, 2014, s. 106). Bu araştırma doğrultusunda evren 17. yüzyıl İstanbul mutfağı hakkındaki tüm dokümanları oluşturmaktadır. Maliyet, zaman ve analiz sınırlıkları nedeniyle de araştırmada olasılıksız örneklem içerisinden amaçlı örneklem kullanılmıştır. Amaçlı örneklem incelenen konu noktasındaki en uygun kaynakların seçilmesini ifade etmektedir (Robson, 2015, s.340). Bu yöntemde net bir kaynak sayısı verilmeden doyuma ulaşmak asıl amaçtır (Kidder, 1981).

Tarihsel araştırma modelinde uygun görülen veri analizi betimsel analizden oluşmaktadır. Nedeni ise dokümanlardan elde edilen verilerin doğrudan alıntılar ile okuyucuya aktarılmasından kaynaklanmaktadır. Diğer yandan doğrudan alıntılarının verilmesi araştırmacıyı öznel yargılardan uzaklaştırmakta, elde ettiği bulguları ilgili temalara yerleştirerek yorumlamayı okuyucuya bırakmaktadır (Böke, 2014, s. 313). Betimsel analiz doğrultusunda 1640 tarihli narh defterinde yer alan gıda ve yiyecek maddeleri bulgular bölümünde yer verilen ilgili bölümlere yerleştirilerek, 17. yüzyıl İstanbul mutfağında kullanılan ürünler hakkında bilgi sahibi olunmaktadır. Verilerin analiz sürecinde kodlama yöntemi (Merriam, 2018) tercih edilerek bulgular bölümünde yer verilen on üç başlık ortaya çıkartılmıştır. Narh defterinin transkript sürecinde de gıdalar ile ilgili elde edilen her bilgi bu on üç başlığın ilgili bölümüne kodlanmıştır. Çevirilerin tamamlanması sonucunda da kodlama işlemi bitirilerek temaların son şekli verilmiş ve bulgular oluşturulmuştur.

Bulgular

1640 tarihli narh defterinde yer alan Es'âr-ı Me'kûlât (Yiyeceklerin Fiyatı), Es'âr-ı Attârân (Aktar/Baharat Ürünlerinin Fiyatı) ve Es'âr-ı Eşribe ve Me'âcin [İçecek ve Macun (İlaç)ların Fiyatı] başlıklı üç bölüm İstanbul piyasasında satılan gıdaların yer aldığı bölümlerdir. Defterde yer alan gıdaların kendi grubu içerisinde kaç tür olduğu (frequency) ve bu grupların toplam gıdalar içerisindeki yüzdesel yeri (percent) Tablo 1'de aktarılmıştır.

Tablo 1. 1640 Tarihli Narh Defterinde Adı Geçen Gıdaların Frekans Analizi

Gruplar	Frequency (F)	Percent (P)
Baklagiller	7	2,5
Tahıllar	14	5,1
Unlu Mamuller	11	4,0
Süt ve Süt Ürünleri	12	4,4
Deniz Ürünleri	38	13,8
Et ve Hayvansal Ürünleri	14	5,1
Yağlar	9	3,3
Kuruyemişler	7	2,5
Tatlandırıcılar	21	7,6
Baharatlar ve Tıbbi Bitkiler	45	16,4
Sebzeler	17	6,2
Meyveler	43	15,6
Esnaf Lokantası	37	13,5
Toplam	275	100

1640 tarihli narh defterinde dönemin bütün esnaflarının satmış olduğu ürünler bulunmaktadır. Bunlar çivilerden halılara, kumaşlardan aynalara, ayakkabı boyasından gıdalara kadar oldukça fazla çeşitten oluşmaktadır ve toplam 225 esnaf kolu bulunmaktadır. İncelenen bu çalışma kapsamında ise yalnızca gıda ile ilgili olan; *baklagiller, tahıllar, unlu mamulleri, süt ve süt ürünleri, deniz ürünleri, et ve hayvansal ürünler, yağlar, kuruyemişler, tatlandırıcılar,*

baharatlar ve tıbbi bitkiler, sebzeler, meyveler ve esnaf lokantasının satmış olduğu yemekler ele alınmıştır. Defterde bu gıdaların oldukça karışık aktarılması yani bir sınıflandırmaya tabii tutulmamış olması bu tablonun çıkartılmasını ve frekans analizinin yapılmasını zaruri hale getirmektedir. Tablo 1.'e baktığımızda 17. yüzyıl İstanbul mutfağında yer alan toplam gıda sayısının 275 adet olduğu görülmektedir. Bunlar içerisinde deniz ürünlerinin 38 (%13,8), baharatlar ve tıbbi bitkilerin 45 (%16,4), meyvelerin 43 (%15,6) ve esnaf lokantasının satmış olduğu yemeklerin 37 (%13,5) tür olduğu ve toplam gıda içerisinde de en yüksek yüzdeye sahip oldukları görülmektedir. Diğer yandan baklagillerin ve kuruyemişlerin 7 (%2,5) ve yağların ise 9 (%3,3) tür olması, en az çeşidin bu gruplar olduğunu göstermektedir. Narh defterinde kategorize edilmeyen bu gıdalar; “*baklagiller, tahıllar ve unlu mamuller, süt ve süt ürünleri; deniz ürünleri, et ürünleri ve hayvansal ürünler; yağlar, kuruyemişler ve tatlandırıcılar; baharatlar ve tıbbi bitkiler; sebze ve meyveler ve esnaf lokantası*” olmak üzere yedi başlıkta toplanmış ve aşağıda detaylı olarak aktarılmıştır.

Baklagiller, Tahıllar ve Unlu Mamuller

1640 tarihli narh defterinde adı geçen baklagiller; “*pirinç, mercimek, nohut, sultani bakla, Mısır baklası, Karaboğa baklası ve böğrülce*” dir. Osmanlı Devleti’nde pirinç çok önemli bir yere sahiptir ve ilk olarak Filibe (Bulgaristan) bölgesinde pirinç yetiştiriciliği yapılmıştır (Arıkan, 1990, s. 477). Fakat bu pirinç yetiştiriciliği devlet için yeterli olmamış ve 16. yüzyıldan itibaren Mısır bölgesinden ithal edilmeye başlanmıştır (Barkan Ö. , 1979, s. 104-149). 1640 tarihli narh defterinde ise temin edilen bölgenin adı geçmemektedir. Baklagiller arasında adı geçmeyen fasulye ile devlet henüz tanışmamıştır. Bu ürün Amerika menşeli olarak 19. yüzyıldan itibaren kullanılacaktır (Samancı, 2008, s. 206). Narh defterinde pirincin kilesinin 42 akçe, mercimeğin 50 akçe, nohudun 60 akçe, Sultânî baklanın 42 akçe, Mısır baklasının 40 akçe, Karaboğa baklasının 38 akçe ve börülcenin 50 akçe olduğu belirtilmiştir. Baklagiller içerisinde Karaboğa baklasının en düşük fiyata sahip olması verimli bir mahsul olduğunu veya tedarikinin kolay olduğunu göstermektedir. Diğer yandan Sultani, Mısır ve Karaboğa baklalarının belirtilmesi de baklanın birkaç çeşit türünün İstanbul mutfağında kullanıldığını göstermektedir. Baklagiller içerisinde yer alan nohudun ise 60 akçeden satılması diğer baklagillere nazaran veriminin az veya tedarikinin zor olduğunu göstermektedir.

Un ve unlu mamul ürünleri; “*dakik-i has, harci kepekli un, Edincik unu, simid unu, ekmek, kaba çörek, yağlı çörek, halka simid, hurda halka, sükkeri Galata halkası, börek, çakıl böreği, gözleme, tâbe kâhisi ve katmer kâhi*”den oluşmaktadır. Buğdaydan elde edilen unlar birkaç çeşitten ibarettir. Dakik-i has kaliteli has un anlamında kullanılmakta ve kilesi 80 akçeden satılmaktadır. *Harci kepekli un* ise kalitesi düşük olan kepekli undur ve İstanbul piyasasında kilesi 50 akçeden satılmaktadır. Edincik unu ve Simid unu da diğer unlar arasındadır. Edincik unu Balıkesir/Edincik’ten gelen bir türdür ve kilesi 65 akçedir. Simid unu da dönemin kaliteli unları arasında kullanılmakta ve bunun da kilesi 65 akçedir. 17. yüzyıl İstanbul’unda undan üretilen birtakım mamuller de bulunmaktadır. Ekmek Osmanlı İmparatorluğunda temel tüketim maddesi olarak geçmektedir ve oldukça fazla çeşidi bulunmaktadır. Örneğin 17. yüzyılda İstanbul’u ziyaret eden Withers sarayda pişirilen üç tür ekmek çeşidinden bahsetmektedir. Bunlar has ekmek, meyane ekmek ve harci ekmektir (Withers, 1996, s. 108). Fakat 1640 tarihli narh defterinde yalnızca ekmek olarak geçmekte ve 150 dirhemi 1 akçeye satılmaktadır. Ekmekten sonra ise diğer dönem kayıtlarında olduğu gibi en fazla tüketilen unlu mamul çörektir. Bu defterde de *kaba çörek ve yağlı çörek* olarak iki tür bulunmakta ve kaba çöreğin 105 dirhemi yağlı çöreğin ise 80 dirhemi 1 akçeden satılmaktadır. Yine simid de

fazlaca tüketilen ve çeşitleri bulunan bir mamuldür. Osmanlıda simid genellikle halka adıyla bilinmektedir. *Halka simidin* (normal simit) 90 dirhemi, *hurda halkanın* (küçük simit) 60 dirhemi ve *sükkeri Galata halkasının* (şekerli Galata simidi) 15 dirhemi 1 akçeden satılmaktadır. Sükker şeker demektir ve Osmanlıda 17. yüzyıla kadar değerli sayılan ve fiyatı oldukça pahalı olan bir üründür (Montanari, 1995). Buradaki şekerli simidin de fiyatının yüksek olmasının asıl nedeni içeriğinde kullanılan şekerdir. Diğer unlu mamullerden olan böreğin içeriği hakkında yani soğanlı, peynirli, kıymalı gibi bir bilgi bulunmazken 60 dirhemi 1 akçeden satılmaktadır. Diğer yandan çakıl böreği isimli ikinci bir börek adı daha geçmektedir ve 70 dirhemi 1 akçeden satılmaktadır. Gözlemede de yine içerik hakkında bir bilgi bulunmamakta ve 75 dirhemi 1 akçeden satılmaktadır. Kâhi üç köşeli kuru poğaçaya, tâbe ise tava olarak geçmektedir. Dolayısıyla *tâbe kâhisi* ve *katmer kâhi* olarak geçen iki poğaçaya türü bulunmaktadır. Her ikisinin de 65 dirhemi 1 akçeden satılmaktadır.

Diğer tahıllar ise; “*döğülmüş buğday, bulgur, tarhana, Mısır şa’riyesi, İstanbul şa’riyesi (beyaz ve siyah), nişasta, darı, şa’ir, burçak, kapluca, alef ve kepek*”tir. Şa’riye günümüzde sıkça kullandığımız şehriyedir. Şehriyenin Mısır’dan getirilen bir türü ve İstanbul’da imal edilen iki türü bulunmaktadır. İstanbul’daki şehriye beyaz ve siyah olarak ikiye ayrılmıştır. Beyaz şehriyenin ununun daha kaliteli olduğu, siyah şehriyenin ise muhtemelen daha koyu renkli olan kepekli undan imal edildiği isimlerinden anlaşılmaktadır. Mısır şa’riyesi’nin vâkıyyesi 6 akçe, İstanbul beyaz şa’riyesi’nin vâkıyyesi 5 akçe ve İstanbul siyah şa’riyesi’nin vâkıyyesi 4 akçeden satılmaktadır. Şa’ir günümüz Türkçesinde arpa olarak kullanılmaktadır. Şa’ir’in kilesi 24 akçeden satılmakta ve kepekli undan çok daha ucuz bir konumda bulunmaktadır. Yoksul kesim tarafından ekme yapımında kullanıldığı gibi, hayvanlara yem olarak da verilmektedir. Kapluca günümüzde kavılca buğdayı olarak geçen bir tahıldır ve kilesi 12 akçeden satılmaktadır. Alef ise yulaf olarak kullanılmakta ve kilesi 16 akçeden satılmaktadır. Günümüzdeki anlamlarıyla aynı olarak kullanılan döğülmüş buğdayın kilesi 55 akçeden, bulgurun ve tarhananın kilesinin 65 akçeden, nişastanın vâkıyyesinin 8 akçeden, burçağın kilesinin 20 akçeden, kepeğin kilesinin 9 akçeden ve darının kilesinin 24 akçeden satıldığı kayıt altına alınmıştır. Bu türler arasında kaplucanın, alefin, şa’irin ve darının fiyatlarının daha uygun olması nedeniyle yoksul kesim tarafından daha çok kullanıldığı düşünülmektedir.

Süt ve Süt Ürünleri

1640 tarihli narh defterinde adı geçen süt ve süt ürünleri; “*tulum peyniri, Mora peyniri, Midilli peyniri, Balkan peyniri, Kaşkaval peyniri, leben-i hâlis, kaymak, Kasımpaşa yoğurdu, Eyyüb yoğurdu, torba yoğurdu, fuçı yoğurdu ve kefçe tutmaz (yoğurdu)*” dan ibarettir. Bu ürünler peynir, süt, kaymak ve yoğurt olmak üzere dört bölümden oluşmaktadır. Süt ve süt ürünleri uzun süre dayanabilen gıdalar olmadığı için genellikle şehre yakın bölgelerden temin edilmektedir. 17. yüzyıl İstanbul piyasasında mevcut olan peynirler *tulum peyniri, Mora peyniri, Midilli peyniri, Balkan peyniri* ve *Kaşkaval peynirleridir*. Peynirler yoğurt, süt ve kaymağa nazaran daha dayanıklı olmaları nedeniyle uzak bölgelerden alınmıştır. Tulum peyniri inek ve koyun sütlerinden elde edilen bir peynir türüdür ve vâkıyyesi 8 akçeden satılmaktadır. Diğer peynirler ise temin edildiği bölgenin adını taşımaktadır ve içeriğinde hangi hayvanın sütünün kullanıldığı belirtilmemektedir. Mora ve Midilli peynirleri Yunanistan’dan gelen peynirlerdir ve Mora peynirinin vâkıyyesi 8 akçeden, Midilli peynirinin vâkıyyesi ise 10 akçeden satılmaktadır. Balkanlardan ithal edilen Balkan peynirinin vâkıyyesi de 10 akçeden satılmaktadır. Kaşkaval peyniri koyun sütünden yapılan ve oldukça sarı renkli bir peynirdir ve bu türler arasındaki en pahalı peynirdir. Bu peynirin vâkıyyesi 12 akçeden satışı

sunulmaktadır. Kaşkaval peyniri bir dönem ithal olarak satın alınırken ilerleyen dönemlerde devlet kendisi üretmeye başlamıştır.

Leben-i hâlis halis süt anlamında kullanılmaktadır ve vâkıyyesi 3 akçeden alınmaktadır. Kaymağın ise defterde fiyatı yazmamakta yalnızca adı geçmektedir. Yoğurtlara baktığımızda ise; *Kasımpaşa yoğurdu*, *Eyyüb yoğurdu*, *torba yoğurdu*, *fuçı yoğurdu* ve *kefçe tutmaz yoğurdu* olmak üzere beş türde bulunmaktadır. Kasımpaşa ve Eyüp yoğurtları buldukları bölgenin adıyla ün yapmış ve oralardan temin edilen yoğurtlardır. Defterde bu yoğurtların hangi hayvan sütünden hazırlandığı ise belirtilmemiştir. Kasımpaşa ve Eyyüb yoğurtlarının vâkıyyesi 3 akçeden satılmaktadır. Torba yoğurdunun vâkıyyesi 4 akçeden satılmakta ve günümüzde kullanılan süzme yoğurda benzer bir formdadır. Fuçı (fiçı) yoğurdunun vâkıyyesi 3 akçeden, kefçe tutmaz yoğurdunun vâkıyyesi ise 2 akçededir. Kefçe tutmaz yoğurdunun bu adı almasının sebebi ise yoğurdun oldukça sıvı olmasından kaynaklanmaktadır ve bu durum fiyatını düşürmektedir.

Deniz Ürünleri, Et Ürünleri ve Hayvansal Ürünler

Deniz ürünleri Osmanlı Devleti'nde tartışmalı bir kategoridir ve devletin oldukça az tükettiği belirtilmektedir. Fakat 1640 tarihli narh defterine göre, 17. yüzyıl İstanbul mutfaklarında oldukça fazla tüketildiği görülmektedir. Defterde yer alan deniz ürünleri; “*balık yumurtası, büyük kefal balığı, gelin balığı, gümüş balığı, havyar, hurda (küçük) ilâriye balığı, hurda (küçük) kaya balığı, hurda (küçük) kefal balığı, hurda (küçük) nilüfer balığı, iri nilüfer balığı, iskorpit balığı, ispari balığı, istavrid balığı, izmarid balığı, kalkan balığı, karagöz balığı, kaya balığı, kılıç balığı, kırlangıç balığı, lâkerda balığı, lâpina balığı, levrek balığı, mercan balığı, morina balığı, paçoş balığı, palamud, pisi balığı, poçıda balığı, tatlı su çapağı balığı, tatlı su sazani, tekfur balığı, uskumru balığı ve yılan balığı*”dır. Bu ürünlerin fiyatları 2 akçe ile 20 akçe arasında değişmektedir. Uskumru, istavrid, poçıda, izmarid, tatlı su sazani, palamud ve lakerda 2 akçeden satılırken, havyar 20 akçeden satılmaktadır. Defterde hem havyar hem de balık yumurtası ayrı ayrı geçmektedir fakat balık yumurtasına fiyat yazılmamıştır. Diğer yandan deniz ürünlerinden pastırma ve turşu da yapıldığı kayıtlıdır ve bunlar; “*kılıç ve gelin balıkları pastırması (vâkıyyesi 7 akçe), lâkerda ve uskumru pastırması (vâkıyyesi 4 akçe), yılan balığı pastırması (vâkıyyesi 10 akçe), lâkerda ve uskumru turşusu (vâkıyyesi 3 akçe) ve morina balığı turşusu (vâkıyyesi 4 akçe)*”dur.

17. yüzyıl İstanbul mutfağında kullanılan et ve hayvansal ürünlere baktığımızda; “*lahm-ı ganem (koyun eti), lahm-ı bakar (sığır eti), lahm-ı buzağı (buzağı eti), tavuk, piliç, ıblık (enenmiş erkek piliç), kelle, paça, koyun ciğeri, pencevüş (karaciğer), Kili pastırması, yerli pastırma, sucuk ve yumurta*” yer almaktadır. Koyun etinin vâkıyyesi 9 akçe, sığır etinin vâkıyyesi 4.5 akçe, buzağı etinin vâkıyyesi ise 7 akçedir. Osmanlı Devleti'nde koyun eti hemen hemen her dönem en pahalı et türü olmuştur ve yoksul kesimin bu eti tüketmesi oldukça sınırlıdır. Sığır eti ise daha çok pastırma ve sucuk yapımında kullanılmaktadır (Mantran, 1990). Bunların fiyatları ise, Kili pastırmasının vâkıyyesi 7 akçe, yerli pastırmanın vâkıyyesi 9 akçe ve sucuğun vâkıyyesi 10 akçedir. Tavuk, piliç ve ıblık ise canlı olarak satılmaktadır. Tavuğun adedi 14 akçe ve pilicin adedi ise 9 akçedir. ıblık, erkekliği alınmış erkek piliç olarak geçmektedir ve 3 türde satılmaktadır. Bunlar; âlâ, evsat ve edna ıblıktır. Narh defterinde bazı ürünler kalitesine göre bu gruplara ayrılmıştır. Sırasıyla âlâ 1.kalite, evsat 2. kalite ve edna 3. kalite üründür. Âlâ ıblığın tanesi 20 akçeden, evsat ıblığın tanesi 18 akçeden ve edna ıblığın tanesi 16 akçeden satılmaktadır. İstanbul mutfağında sakatat ürünleri olan kelle, paça, koyun ciğeri ve pencevüş (karaciğer) diğer et ürünlerine kıyasla satın alınması daha makul ürünlerdir ve yoksul halk tarafından daha sık tercih edildiği düşünülmektedir. Fakat defterde işkembe, şirden ve mumbar gibi

diğer sakatat türlerinin adı geçmemektedir. Narh defterinde bir baş (kelle), dört ayak (paça) 2 akçeden satılmaktadır. Defterde “başçılar kasabdan” ibaresi, bunu satan kasap esnafının dükkân adının bu olduğunu düşündürmektedir. Ayrıca “aşçıların pişirip sattığı başın (kelle) 1 danesi 2 akçe, ayağın (paça) 2 danesi 1 akçe” ibaresi de belirtilmiş ve bunu yapıp satan çorbacı esnafının varlığına işaret edilmiştir. Koyun ciğerinin tanesi ise 1 akçeden pencevüş ile birlikte alınırsa ikisinin fiyatının 1.5 akçeden olduğu kaydedilmiştir. Yumurtanın da 2 tanesi 1 akçedir.

Yağlar, Kuruyemişler ve Tatlandırıcılar

Günümüz mutfaklarında sürekli olarak kullanılan yağlar, Osmanlı Devleti’nde de vazgeçilmez gıda maddeleridir. Devletin çok uluslu bir yapıya sahip olması kendi içlerinde kullandıkları ürünlerde de çeşitlilik göstermektedir. Örneğin Müslümanlar daha çok tereyağı ve sadeyağ tüketirken, Yahudiler susam yağı ve Hristiyan Rumlar ise zeytinyağı tüketmektedir (Bilgin, 2020, s. 25). 1640 tarihli narh defterine baktığımızda 17. yüzyıl İstanbul mutfaklarında kullanılan türler; “*revgan-ı sâde(sadeyağ), tereyağı âlâ (1. kalite tereyağı), tereyağı ednâ (3. kalite tereyağı), şir-i revgan (susamyağı), revgan-ı zeyt (zeytinyağı), revgan-ı bezir (keten tohumu yağı), çerviş yağı (eritilmiş sığır yağı ile sadeyağ karışımı), kuyruk yağı ve don yağı*” ndan ibarettir. Sadeyağ koyun, manda ve inek sütlerinin karışımından elde edilmekte bazen de ayrı ayrı kullanılmaktadır (Dernschwam, 1992, s. 174). Revgan-ı sâdenin vâkıyyesi 22 akçeden, tereyağı âlânın vâkıyyesi 24 akçeden, tereyağı ednânın vâkıyyesi 16 akçeden, şir-i revgan ve revgan-ı zeytin vâkıyyesi 20 akçeden, revgan-ı bezir, çerviş yağı ve kuyruk yağının vâkıyyesi 14 akçeden ve don yağının vâkıyyesi 12 akçeden satılmaktadır. İstanbul mutfağında kullanılan kuruyemişler; “*badem, fisdık, ceviz, fındık kabuklu, fındık iç, fındık kavrulmuş ve leblebi*” adıyla narh defterinde beş türden ibarettir. Bademin vâkıyyesi 24 akçeden, fıstığın 12 akçeden, cevizin 60 tanesi 1 akçeden, leblebinin vâkıyyesi 5 akçeden ve fındık ise üç türde satılmaktadır. Kabuklu fındığın vâkıyyesi 5 akçeden, ayıklanmış iç fındığın 8 akçeden ve ayıklanmış kavrulmuş iç fındığın 12 akçeden satıldığı kaydedilmiştir.

Narh defterinde tatlandırıcı kategorisine koyabileceğimiz beş ürün bulunmakta ve bunlar şeker, pekmez, bal, tuz ve sirkeden oluşmaktadır. Şeker Osmanlı devletinde uzunca bir süre tedariki ve üretimi zor olması nedeniyle pahalı ve değerli bir ürün olarak değerlendirilmiştir. 17. yüzyıl İstanbul piyasasına baktığımızda şeker çeşitlerinin artmaya başladığı görülmektedir. Defterde adı geçen şekerler; “*sükker-i mükerrer (nöbet şekeri), ham sükker (ham şeker), nebat sükkeri -beyaz ve şehdâne- (beyaz ve iri nebat şekeri), darçın sükkeri (tarçınlı şeker), karanfil sükkeri (karanfilli şeker), anison sükkeri (anasonlu şeker), anber ve gül sükkeri (amberli ve güllü şeker), kişniş sükkeri (kişnişli şeker), saray bademi sükkeri (bademli şeker), Firengi badem sükkeri (Frenk badem şekeri), peynir sükkeri (peynir şekeri), sade ‘akide (sade akide şekeri) ve mümessek ‘akide (miskli akide şekeri)*” dir. Sükker-i mükerrerin vâkıyyesi 60 akçeden ve ham sükkerin vâkıyyesi 40 akçeden satılmaktadır. Sükker-i mükerrer ve ham sükker tatlılarda kullanılan bir türdür. Diğer şekerler ise şekerleme olarak da bilinen ağız tatlandırıcılarıdır ve tarçınlı, güllü, bademli gibi çeşitleri bulunmaktadır. Bu şekerlemelerin 3 veya 4 dirhemi 1 akçeden satılmaktadır. Örneğin nebat sükkerin beyaz ve şehdanesinin 4 dirhemi 1 akçeden, ednâ (3. kalite) olanın ise 4.5 dirhemi 1 akçeden satılmaktadır. Şekerin 19. yüzyıldaki artışına kadar özellikle halkın, pekmez ve balı tatlandırıcı olarak kullandığı bilinmektedir. Şeker Osmanlı Devleti’nde Mısır, Kıbrıs ve Şam bölgelerinden ithal edilen bir üründür (Bilgin, 2004) fakat 1640 tarihli narh defterinde bölgelerin adı geçmemektedir. Narh defterinde pekmezin türleri belirtilmemiş yalnızca pekmez ibaresi kaydedilmiştir ve vâkıyyesi 6 akçeden satılmaktadır. Bal ise temin edildiği bölgelerin isimleriyle de kaydedilmiş ve *asel-i musaffa (süzme bal), Atina balı ve Girid balı* 17. yüzyıl İstanbul mutfaklarında

kullanılmaktadır. Atina ve Girid yanında devletin Malkara, Gelibolu, Ağrıboz, Eflak, İzmir, Manisa ve Edirne'den de bal tedarik ettiği bilinmektedir (Terzioğlu, 1992, s. 61). Süzme balın vâkıyyesi 13 akçeden, Atina ve Girid balları ise 15 akçeden satılmaktadır. Mesafe artıkça ürünün fiyatı da artmaktadır. Yemeklerde önemli bir işlevi bulunan tuz da bu dönemde üç bölgeden tedarik edilmekte ve narh defterinde Eflak, Kefe ve Tuzla tuzu olarak yer almaktadır. Eflak tuzunun 300 dirhemi 1 akçeden, Kefe ve Tuzla tuzunun 600 dirhemi 1 akçeden satılmaktadır. Tatlandırıcılardan olan sirkenin hangi üründen elde edildiği bilgisi narh defterinde yer almamakta, 260 dirhemi 1 akçeden satılmaktadır.

Baharatlar ve Tıbbi Bitkiler

İstanbul mutfağında kullanılan baharatlar 17. yüzyıl özelinde bakıldığında “*darçın (tarçın), karanfil, dâr-ı fülful (karabiber), zencebil (zencefil), biber, şehdâne sakız (iri sakız), damla sakız, hurda sakız (kıvrıntı, küçük sakız), hıyar-ı şenbe (Çin tarçını), havlan-ı Mekki (Mekke cehri), râvend-i Çini (Çin ravendi), râvend-i Rûmî (Rum ravendi), râvend-i Sofya (Sofya ravendi), anison (anason), kimyon, çörek otu, za'feran (safran), Viranşehir za'feranı (Viranşehir safranı), demirhindi, nahve-i hindi (Hint çörek otu), kakule, zerdeçav (zerdeçal), cevz-i bevvâ (Hindistan cevizi), cevz-i hindi lübbü (Hindistan cevizi içi), şehdâne (kenevir tohumu), kalb kahve (çekirdek kahve), findık kahve ve sahk olunmuş kahve (dövülmüş kahve)*” den oluşmaktadır. Baharatlar Osmanlı Devleti için önemli bir yere sahiptir. 16. yüzyıldan itibaren baharat yollarının kontrolünü ele geçirmesiyle özellikle Mısır'dan çok fazla baharat tedarik edilmiştir. Devletin bu baharatları yalnızca yemeklerde değil, tatlılarda, şerbetlerde, unlu mamullerde ve macunlarda kullandığı bilinmektedir (Gürsoy, 2019). Bu baharatların yanında iyileştirici özelliği bulunan ve çeşitli hastalıklarda kullanılan bitkiler de narh defterinde kayıt altına alınmıştır. *Kettan-ı Feyyûm (Feyyûm bölgesine ait keten), Kettan-ı Reşid (Reşid bölgesine ait keten), Firengi saparina (Firenk saparnası), Cezâyir saparnası (Cezayir saparnası), Mürdesenk, Kardaşkanı (kardeş kanı), Kâbili kurusu, Zurunba, Türübüd (türbit otu), Havlincan (havlıcan), Kitre, Udü'l-kahr, Mevzek, Beyaz mazu, Siyah mazu, Zamg-ı arabî (Arap zamkı) ve Nûre (hamam otu)* bunlardandır. Baharatların genellikle dirhem üzerinden satıldığı ve 2 ila 5 dirhem arasında olan baharatların 1 akçeden satıldığı kaydedilmiştir. Bazı baharatlar ise vâkıyye ile satılmıştır. Bunlar içerisinde dikkat çeken bir ürün ise kahvedir. Kahvenin Türk toplumuna yeni yeni girmeye başladığı bu yüzyılda çekirdek kahve ve findık kahve olarak iki türü bulunmakta ve vâkıyyesi 60 ila 70 akçe arasında değişmektedir. Dövülmüş kahvenin ise 4 dirhemi 1 akçeden satılmaktadır.

Sebze ve Meyveler

1640 tarihli narh defterine kaydedilen sebzeler; “*soğan, sarımsak, Mısır kabağı, şalgam, havuç, lahana, pırasa, Bursa turpu, yerli turp, ıspanak, mi'denuvaz (maydanoz), kerefis (kereviz), marul, acı marul, bağ yaprağı kurusu ve tuzlu bağ yaprağı*”dır. Osmanlı devletinde sebze ve meyveler mevsimlerinde tüketilen ürünlerdir. Günümüzdeki gibi kış aylarında taze ürün bulmak mümkün değildir. Fakat kurutma veya fermente ile bazı ürünler kış dönemlerinde de kullanılmaktadır. Narh defterinde adı geçen sebzeler güz döneminde yetiştirilen ürünlerdir ve bu defterin Eylül ile Kasım ayları arasındaki bir dilimde yazıldığı düşünülmektedir. Aynı zamanda günümüzde sıkça kullandığımız domates, patates, mantar, bezelye gibi bazı ürünler Osmanlı devletinde henüz keşfedilmemiş gıdalardır. Fakat domates ilk olarak 1694 yılında yeşil olarak Osmanlı Devleti'nin saray mutfağında kullanılmıştır (Artan, 2000, s. 112). Halkın bu ürünü kullanması ise biraz zaman alacak ve bunların çoğunluğu 18. yüzyıldan sonra Avrupa ve Amerika kanallarıyla tezgâhtaki yerini alacaktır (Çakmak, 2012, s. 15-16). Narh defterine baktığımızda bu sebzelerden kabak ve turpun farklı eyaletlerden tedarik edildiği görülmektedir. Soğan, sarımsak, kabak, şalgam,

havuç, lahana, pırasa ve turp vâkıyye ile satılırken diğerleri demet olarak satılmaktadır. Lahana hemen hemen her dönem çok tercih edilen bir sebze olmuştur ve turşusu da yapılmaktadır. Defterde lahana turşusunun 300 dirhemi 1 akçeden satılmaktadır. Ayrıca asma yaprağı olarak bilinen bağ yaprağı kurutulularak (bağ yaprağı kurusu) ve fermente (tuzlu bağ yaprağı) edilerek kış aylarında saklanmaktadır.

Meyveler arasında ise; “zeytin-i Karaburun (Karaburun zeytini), Edincik zeytini (Edincik zeytini), hurma dâne (tane hurma), hurma balçık (fiçılara/sandıklara basılmış hurma), zerdalü (zerdali), Lârende kayısı (Karaman kayısı), Akşehir kayısı, iğde, Nazilli inciri, lob inciri, sarıca incir, razzaki üzümü, kuş üzümü, Şam üzümü, mânend-i küb üzümü, siyah üzüm, âveng üzümü, armud kakı (kuru armut), emrud (armut), harnub (harnup), ekşi erik, Amasya eriği, Belgrad eriği, kızılıcık kurusu, kuru enar (kuru nar), Bursa kestanesi, Karadeniz kestanesi, İzmir kestanesi, Bursa kestanesi kavrulmuşu, Karadeniz kestanesi kavrulmuşu, İzmir kestanesi kavrulmuşu, demir elması, Sinop elması, misk elması, muşmula, limon, tatlı turunç, ekşi turunç, cevz-i hindi danesi âlâ, cevz-i hindi danesi evsat ve cevz-i hindi danesi ednâ” bulunmaktadır. Zeytinin İzmir Karaburun ve Balıkesir Edincik’ten gelen iki türü kayıt altına alınmış ve zeytin-i Karaburun’un vâkıyyesi 4 akçeden, Edincik zeytini ise 2 akçeden satılmaktadır. Hurma tane ve fiçılara bastırılmış olarak iki farklı türde geçmektedir. Tane hurmanın vâkıyyesi 16 akçeden balçık hurma ise 12 akçeden fiyatlandırılmıştır. Kayısı da Karaman ve Akşehir olarak temin edildiği bölgeye göre isimlendirilmiş, diğer yandan kayısının bir türü olan zerdali de kayıtlarda yer almıştır. Zerdalinin vâkıyyesi 5 akçeden satılmakta ve fiyatının Karaman ve Akşehir kayısılarına göre ucuz olması bu meyvenin İstanbul’da yetiştirildiğini düşündürmektedir. Kayıtlarda aynı zamanda zerdali reçeli de geçmekte ve 10 akçeden satılmaktadır. Karaman kayısı 20 akçeden, Akşehir kayısı ise 16 akçeden satılmaktadır. Osmanlı Devleti’nde sıkça kullanılan üzüm, tatlandırıcı olarak da tercih edildiği için oldukça önemli bir gıdadır. 1640 tarihli nar defterinde de altı tür üzüm çeşidi yer almakta ve akçesi 3 ila 7 arasında değişmektedir. Aynı zamanda üzümün turşu da yapılmakta ve 100 dirhemi 1 akçeden satılmaktadır. Diğer yandan kestanenin, elmanın, turuncun ve Hindistan cevizinin de birkaç türü bulunmaktadır. Kış aylarında genellikle meyvelerin kuruları tüketilmekte ve kuru meyveler genellikle kak tabiri ile geçmektedir.

Esnaf Lokantası

17. yüzyıl İstanbul mutfağında kullanılan gıdaların 1640 tarihli narh defterinde yer alması bu dönemin mutfağı hakkında ciddi sonuçlar vermektedir. Diğer yandan esnaf lokantası olarak yer verdiğimiz bu bölümde, narh defterinde esnafın satmış olduğu bazı çorba, ana yemek, tatlı ve içeceklerin yer alması doğrudan 17. yüzyıl İstanbul mutfağında olan yemek isimlerinin tespit edilmesi adına çok önemlidir. Narh defterlerinde bu ürünlerin sabit fiyatları yer aldığı için doğrudan yemek tarifleri bulunmamaktadır. Buna rağmen bazı yemeklerin isimlerinin yer alması bile dönemi aydınlatması adına oldukça mühimdir. Bu bölümdeki tüm ürünler Tablo 2’de detaylı olarak yer almaktadır.

Tablo 2. 1640 Tarihli Narh Defterinde Adı Geçen Esnaf Yemekleri, Tatlıları ve İçecekleri

Yemeğin Adı	Ölçüsü	Narh Fiyatı
Pirinç Çorbası (Nohutlu ve Limon Sulu)	200 dirhemi	1 akçe
Koyun Yahnisi	Vâkıyyesi	18 akçe
Sığır Yahnisi	Vâkıyyesi	9 akçe
İzmir Kestanesi Yahnisi	Vâkıyyesi	3 akçe
Karadeniz Kestanesi Yahnisi	Vâkıyyesi	3 akçe
Bursa Kestanesi Yahnisi	Vâkıyyesi	6 akçe

Tablo 2. 1640 Tarihli Narh Defterinde Adı Geçen Esnaf Yemekleri, Tatlıları ve İçecekleri (devamı)

Koyun Kebabı	23 dirhemi	1 akçe
Köfte Kebabı (Halis Koyun Etinden)	18 dirhemi	1 akçe
Ciğer Kebabı	40 büyük lokma	1 akçe
Pencevüş Kebabı	Yarım sıra üç şiş dolusu	1 akçe
Lahana Sarması	20 tanesi	1 akçe
Pirinç Pilavı (Herîse ile)	100 dirhemi	1 akçe
Sade Pirinç Pilavı	80 dirhemi	1 akçe
Şa'riye Pilavı (Zerdesi ile)	90 dirhemi	1 akçe
Lokma	55 dirhemi	1 akçe
Bulama	Vâkıyyesi	10 akçe
Ak Helva	Vâkıyyesi	16 akçe
Zülbiye	Vâkıyyesi	18 akçe
Sabûnî Helva	Vâkıyyesi	18 akçe
Gurabiye	Vâkıyyesi	18 akçe
Frenk Helvası	24 dirhemi	1 akçe
Bademli Paluze	80 dirhemi	1 akçe
Sade Paluze	100 dirhemi	1 akçe
Köfter	Vâkıyyesi	5 akçe
Cevizli Köfter Sucuğu	Vâkıyyesi	5 akçe
Bademli Köfter Sucuğu	Vâkıyyesi	6 akçe
Ekşi Pestil	Vâkıyyesi	5 akçe
Tatlı Pestil	Vâkıyyesi	6 akçe
Tatlı Boza	280 dirhemi	1 akçe
Arap Şerbeti (Ekşi ve Tatlı)	200 dirhemi	1 akçe
Limon Rubu	Vâkıyyesi	35 akçe
Limon Suyu	Vâkıyyesi	8 akçe
Şarab-ı Usûl	Vâkıyyesi	90 akçe
Şarab-ı Dinâri	Vâkıyyesi	130 akçe
Şarab-ı Zofa	Vâkıyyesi	90 akçe
Şarab-ı Limon ve Nilüfer	Vâkıyyesi	77 akçe
Benefşe Şarabı	Vâkıyyesi	14 akçe

1640 tarihli narh defterinde 1 çorba, 5 yahni, 4 kebab, 1 sarma, 3 pilav, 14 tatlı ve 9 içecek adı kaydedilmiş toplamda ise 37 yemek ve içecek tespit edilmiştir. Çorba kategorisinde yer alan pirinç çorbası yalnız ismi ile verilmemiş bu çorbanın nohutlu ve limon sulu olduğu da belirtilmiştir. İçerisinde kullanılan diğer malzemeler bilinmemesine rağmen pirinç, nohut ve limon suyu ile hazırlanan bir çorbanın 17. yüzyıl İstanbul mutfağında yer aldığı tespit edilmektedir. Pirinç çorbası yanında, narh defterinde “aşçuların pişirip sattığı başın (kelle) 1 danesi 2 akçe, ayağın (paça) 2 danesi 1 akçe” ibaresi aşçular için kelle ve paça satıldığını göstermektedir. Dolayısıyla günümüzde de tüketilen kelle veya paça çorbalarının 17. yüzyıl İstanbul mutfağında da yer aldığı görülmektedir.

Yahni ve kebablar içerisinde koyun yahnisi, sığır yahnisi, İzmir kestanesi yahnisi, Karadeniz kestanesi yahnisi, Bursa kestanesi yahnisi, koyun kebabı, köfte kebabı, ciğer kebabı ve pencevüş kebabı kaydedilmiştir. Osmanlı Devleti'nin mutfaklarında sıkça görülen et yemekleri yahniler, kebablar ve büryanlar etrafında şekillenmektedir. 1640 tarihli narh defterinde büryan türleri yer almamasına rağmen ciddi oranda yahni ve kebab kayıtları bulunmakta ve bu tezi güçlendirmektedir. Et yemeklerinin mevcudiyeti bilinmesine rağmen koyun, sığır ve sakatat türlerinin yemeklerde kullanıldığı bilgisi de bir hayli önemlidir. Yahniler içerisinde bulunan koyun yahnisinin 18 akçeden satılması koyunun Osmanlı Devleti'nde pahalı bir et olduğunu bir kez daha göstermektedir. Diğer yandan sığır yahnisi ise koyun yahnisinin yarı fiyatındadır ve yoksul kesim tarafından tercih edildiği düşünülmektedir. Aynı zamanda mevsimin sonbahar olması sebebiyle kestanenin de yoğun tüketildiği ve esnaf tarafından yahnisinin yapıldığı görülmektedir. Fiyatları ise 3 ila 6 akçe arasında değişmektedir. Kebablara baktığımızda ise yine koyun etinin birinci sırada ismi geçmektedir ve kebablar içerisinde iki tür koyun eti kullanıldığı görülmektedir. Birincisi

koyun kebabı olarak geçmekte iken diğer köfte kebabında halis koyun etinden ibaresinin yer alması koyunun farklı türlerinin kullanıldığını kanıtlamaktadır. Haliyle köfte kebabının fiyatı da koyun kebabına nazaran yüksekte satılmaktadır. Diğer bir kebab türü ise sakatatlardan yapılan ciğer kebablarıdır. Burada dikkat çeken ise pencevüş yani karaciğerden yapılan kebabın şiş ile servis edildiğidir. Diğer ciğer kebabı ise 40 büyük lokma olarak servis edilmektedir.

Dönemin sonbahar olması sebebiyle kullanılan sebzelerin mevsime uygun olarak kullanıldığı ve bunlar içerisinde kestane ve lahananın olduğu görülmektedir. Kestanenin yahnilerde kullanıldığı kaydedilmişken lahananın ise sarma olarak değerlendirildiği görülmektedir. Lahana sarmasının pirinçten mi yoksa bulgurdan mı hazırlandığı bilinmemekte fakat 20 adedinin 1 akçeden satıldığı kaydedilmektedir. Aynı zamanda narh defterinde lahananın turşusundan da bahsedilmekte ve 300 dirhemi 1 akçeden satılmaktadır. Pilav Osmanlı İmparatorluğu'nda sofraların vazgeçilemez yemeği olarak kahvaltı hariç diğer öğünlerde görülmektedir. Pilav çoğunlukla dane olarak geçmekte ve oldukça fazla çeşidi bulunmaktadır. Sünnet ve düğün merasimlerinde uygulanan ve çanak yağması olarak da bilinen ritüelde meydanın ortasına konulan et, pilav ve zerdenin halk tarafından yağmalanarak yenilmesi Osmanlıda güç göstergesi olarak yorumlanmaktadır. Buradaki pilav ise genellikle pirinçten yapılan sade bir danedir (Can, 2020). Dolayısıyla devletin et, pilav ve tatlıya dair ayrı bir düşkünlüğü bulunmaktadır. 1640 tarihli narh defterinde ise pirinç pilavı (*herîse ile*), *sade pirinç pilavı* ve *şa'riye pilavı (zerdesi ile)* olmak üzere üç tür kayıt bulunmaktadır. Herîse dövülmüş buğdaydan yapılan ve günümüzde keşkek olarak bilinen bir yemektir. Fakat Osmanlı döneminde herîse; bol et, yağ ve dövülmüş buğdayın (veya pirincin) uzun saatler pişirilmesiyle yapılan bir aştır (Şirvanî, 2018, s. 91). Narh defterinde yer alan pirinç pilavı (herîse ile) ibaresiyle, iki tür pilavın yan yana servis edilmesinden ziyade, bir yanda pirinç pilavının bir yanda da etli ve yağlı bir aş yemeğinin kastedildiği düşünülmektedir. Defterde bir de sade pirinç pilavı ile şa'riye pilavı (zerdesi ile) kaydedilmiştir. Şa'riye şehriye demektir, zerde ise Osmanlıda çok sık tüketilen safranlı bir tatlıdır ve pilav ile zerde çok sık bir araya getirilen geleneksel bir ikilidir. Zerdenin içerisinde pirinç bulunmasından dolayı şehriye pilavı ile birlikte verilmesinin uygun olduğu düşünülmektedir. Aynı zamanda Osmanlı döneminde tatlılardan sonra pilav ikram edilmekte ve hazmı kolaylaştırdığı atfedilmektedir. (Gürsoy, 2006, s. 138-147).

Narh defterinde adı geçen ve 17. yüzyıl İstanbul mutfağında tüketilen tatlılar; lokma, bulama, ak helva, zülbiye, sabûnî helva, gurabiye, Frenk helvası, bademli paluze, sade paluze, köfter, cevizli köfter sucuğu, bademli köfter sucuğu, ekşi pestil ve tatlı pestildir. Bu tatlıların nasıl yapıldığına dair tarifler defterde yer almamaktadır. Fakat 17. yüzyıla yakın yazma eserlerde bu tatlılara yakın tatlı tarifleri bulunmakta ve bunlarla benzer olabileceği düşünülmektedir. Örneğin Şirvanî (2018, s.116)'nin eserinde lokma; bal ve gülsuyu ile hazırlanan bir tatlıdır. Bulama üzüm suyundan ve çöven otundan yapılan bir başka tatlıdır ve günümüzde Trakya bölgesine özgüdür. Helva da yine Osmanlıda sıkça tüketilen tatlılardandır ve 17. yüzyılda ak helva, sabûnî helva ve Frenk helvasının adı geçmektedir. Sabûnî helva sadeyağ, bal veya şeker ve nişasta ile yapılan bir helvadır (Mehmet Kâmil, 2016, s. 84). Fakat ak helva ve Frenk helvası hakkında yalnızca isim bilgimiz bulunmaktadır. Diğer yandan kurabiye olduğu düşünülen gurabiye de yine narh defterinde adı geçen fakat içeriği hakkında bilgi sahibi olmadığımız bir türdür. Paluze şeker (bal veya pekmez), nişasta ve su ile hazırlanan bir başka tatlıdır ve narh defterine göre bademli ve sade olarak iki türü satılmaktadır. Köfter ise üzüm pekmezi, nişasta ve su ile hazırlanan koyu kıvamlı bir başka tatlıdır. Günümüzde cevizli sucuk olarak da bilinen ve narh defterinde köfter, cevizli köfter sucuğu ve bademli köfter sucuğu olmak üzere

üç türü kayıt altına alınmıştır. Pestil ise narh defterinde ekşi ve tatlı olarak iki türde bulunmaktadır ve köfter gibi pekmez (veya bal), nişasta ve su ile hazırlanmaktadır.

İçecekler içerisinde yer alan ürünler; tatlı boza, Arap şerbeti (ekşi ve tatlı), limon rubu, limon suyu, şarab-ı usûl, şarab-ı dinâri, şarab-ı zofa, şarab-ı limon ve nilüfer ve benefşe şarabıdır. Boza Osmanlı devletinde uzun yıllar tüketilen bir sokak lezzetidir. Evliya Çelebi'ye göre tatlı ve ekşi olarak iki tür boza bulunmaktadır. Narh defterinde de adı geçen tatlı boza pirinç, darı, arpa veya buğdayın fermente edilmesiyle elde edilmektedir. Ekşi bozanın defterde adı geçmemekte fakat fermente oranı yüksek olduğu için bir çeşit alkol olarak gizli tüketilmektedir. Çelebi (2008) 17. yüzyılda bozacı esnafının 100'lere ulaştığından bahsetmektedir. Osmanlıda boza kadar şerbette çok sık tüketilen, yaz aylarında özellikle taze meyvelerden hazırlanan ve fazlaca çeşidi bulunan bir içecektir. Kış aylarında ise yaz döneminden hazırlanan koyu kıvamlı şuruplar su ile açılarak tüketilmektedir. 1640 tarihli narh defterinde Arap şerbeti tatlı ve ekşi olarak iki türdür. Fakat içeriği hakkında bilgi bulunmamaktadır. Limon suyu ise günümüzdekine benzer bir formda olmakla birlikte genellikle şerbet kategorisinde geçmektedir. Rub bir anlamda marmelat olarak bilinmektedir. Katı halde tüketilebildiği gibi su ile açılarak şerbet olarak da tüketilmektedir. Şarab-ı usûl, şarab-ı zofa, şarab-ı limon ve nilüfer ve benefşe şarabında geçen şarab kelimesi o dönemde hem içecek hem de şarap anlamında kullanılmaktadır (Devellioğlu, 1997, s. 978). Şarab-ı usûl çeşitli bitkilerin köklerinden hazırlanan, şarab-ı zofa çördük otundan hazırlanan, şarab-ı limon ve nilüfer limon ve nilüferden hazırlanan, benefşe şarabı ise menekşeden hazırlanan bir içecek veya şerbetir. Bunlar içerisinde yalnızca şarab-ı dinâri bir tür içki olarak geçmektedir (Genç, 2016, s. 54).

Sonuç

17. yüzyıl İstanbul mutfağında kullanılan gıdaların neler olduğunun tespit edilmesi amacıyla hazırlanan bu çalışmada, yaşayan kaynakların yer almaması nedeniyle tarihsel araştırma modelinden yola çıkılarak doküman incelemesi kullanılmıştır. Kullanılan bu yöntemde dönemin aydınlatılması noktasında, yazma yemek kitaplarının ve doğrudan 17. yüzyıl İstanbul mutfağı özelinde akademik bir çalışmanın bulunmaması dönemin 1640 tarihli narh defteri üzerinden incelenmesini gerekli kılmıştır. Kütükoğlu (1983) tarafından iki yazma nüshanın birleştirilmesiyle tamamlanan ve günümüze ulaştırılmış olan bu eserde Türkçe kelimelerin yer alması yanında 17. yüzyıl kullanımları olan pencevüş, nûre, za'feran, sükker, şir-i revgan, ıblık, alef gibi günümüzde kullanılmayan kelimeler de yer almaktadır. Eserin 247 sayfalık metin bölümünün tamamı tercüme edilerek gıda ile ilgili olan "*Es'âr-ı Me'külât, Es'âr-ı Attârân, Es'âr-ı Eşribe ve Me'âcin*" bölümleri, gıdaların karışık halde yer alması sonucu sınıflandırmaya tabii tutulmuştur. Baklagiller, tahıllar, unlu mamuller, süt ve süt ürünleri, deniz ürünleri, et ve hayvansal ürünler, yağlar, kuruyemişler, tatlandırıcılar, baharat ve tıbbi bitkiler, sebzeler, meyveler ve esnaf lokantası başlıkları bu sınıflandırmalardandır. Narh defterinden elde edilen bazı bilgilerin açıklanması durumunda ise diğer birincil ve ikincil kaynaklardan da yararlanılmıştır.

Narh defterinden elde edilen bilgilere göre baklagillerin 7, tahılların 14, unlu mamullerin 11, süt ve süt ürünlerinin 12, deniz ürünlerinin 38, et ve hayvansal ürünlerin 14, yağların 9, kuruyemişlerin 7, tatlandırıcıların 21, baharat ve tıbbi bitkilerin 45, sebzelerin 17, meyvelerin 43 ve esnaf lokantası ürünlerinin 37 tür olduğu ve toplam 275 gıdanın 17. yüzyıl İstanbul mutfağında kullanıldığı tespit edilmiştir. Aynı zamanda Atina ve Girit'ten bal; Mısır'dan bakla, şehriye, kabak ve keten; Balıkesir Edincik'ten un ve zeytin; Ukrayna Kili'den pastırma; İzmir Karaburun'dan zeytin; Mora ve Midilli'den peynir; Cezayir'den saparna; Lârende (Karaman) ve Akşehir'den kayısı; Aydın Nazilli'den

incir; Şam'dan üzüm; Amasya ve Belgrad'dan erik; Eflak ve Kefe'den tuz; Bursa'dan turp ve kestane; Karadeniz ve İzmir'den kestane; Sinop'tan elma; Mekke'den havlan; Çin ve Sofya'dan ravend; Şanlıurfa Viranşehir'den safran; Hindistan'dan çörek otu ve Hindistan cevizi olmak üzere toplam 24 tür ürünün ithal edildiği de görülmektedir.

Narh defterinden elde edilen gıdaların yanında dönem ile ilgili bazı çıkarımlar yapmak mümkündür. Öncelikle defter içerisinde yer almayan fakat Osmanlı Devleti'nde kullanılmış olan bazı gıdalar hakkında bilgi vermek yerinde olacaktır. Baklagiller içerisinde geçen fasulye; tahıl içerisinde yer alan makarna, sebze ve meyve grubunda bulunan patates, mantar, bezelye, kuşkonmaz, karnabahar, bal kabağı, domates, ananas, mandalina ve portakal narh defterinde adı geçmeyen ürünlerdir. Bunların isimlerinin yer almaması oldukça normaldir çünkü Osmanlı Devleti bu gıdalar ile henüz tanışmamıştır. Bu ürünlerin bazıları coğrafi keşiflerden iki yüzyıl sonra yani 18. yüzyıl itibari ile, bazıları ise Avrupa ile olan yakın temaslar sonrasında ve Fransız mutfağının örnek alınmasıyla yani 19. yüzyıl itibari ile kullanılmaya başlayacaktır. 1640 tarihli narh defterinde dikkat çeken bir başka nokta ise tüketilen sebze ve meyvelerden hareketle bu narhların güz döneminde belirlenmiş olmasıdır. Böylesi bir sonucun ortaya atılmasındaki yegâne dayanak ise Osmanlı Devleti'nde tüketilen gıdaların mevsimine uygun olarak tüketilmesi ve defterde adı geçen lahana, turp, kestane, nar gibi güz dönemi ürünlerinin bu kayıtlarda bulunmasıdır.

Osmanlı İmparatorluğu'nda deniz ürünlerinin tüketilmesine karşı bir ön yargının olduğu dile getirilmektedir. Çoğunlukla bu ürünlerin gayrimüslimler tarafından satın alındığı, Müslümanlar tarafından ise tüketilmesinin uygun olmadığı belirtilmektedir. Fakat 17. yüzyıl gezginlerinden olan Withers bu dönem İstanbul halkının özellikle de fakir halkın fazlasıyla deniz ürünü tükettiğinden bahsetmektedir (Withers, 1996, s. 114-115). Diğer yandan 1640 tarihli narh defteri de bunu doğrulamaktadır ve 38 tür deniz ürünü kaydedilmiştir. Dönem ile ilgili bir başka önemli sonuç ise bu yüzyılda halkın tüketmiş olduğu yemeklere dair bilgilerin narh defterinde kayıt altına alınmış olmasıdır. 1640 tarihli narh defterinde 1 çorba, 5 yahni, 4 kebab, 1 sarma, 3 pilav, 14 tatlı ve 9 içecek adı kaydedilmiş toplamda ise 37 yemek ve içecek tespit edilmiştir.

Osmanlı İmparatorluğu'nun beslenme anlayışı gastronomi bilimi sayesinde popüler bir konu olmaya başlamıştır. Özellikle TV programları, sempozyumlar, kongreler ve akademik yayınlar ile bu ilginin somutlaşmaya başladığı görülmektedir. Diğer yandan Osmanlı Devleti'nin her döneminin yiyecek içecek kaynakları ise mevcut değildir. Devletin özellikle ilk iki yüzyılı ile 17 ve 18. yüzyılları mutfak, gıda ve beslenme özelinde yetersiz kalmaktadır. Sonuç olarak 17. yüzyıl İstanbul mutfağında kullanılan gıdaların nelerden oluştuğu sorusuna cevap arayan bu çalışma; Osmanlı Devleti'nin tüketim alışkanlıklarının çerçevesinin çizilmesi, bu döneme katkı sunulması ve akademik kaygılar barındırmasıyla da gastronomi alanını desteklemesi bakımından kayda değer niteliktedir. İlerleyen çalışmalar için; Osmanlı Devleti'nde özellikle eksik olarak ifade edilen yüzyıl mutfaklarının araştırılması, arşiv tabanlı çalışmaların yapılması, ürün odaklı incelemelerde bulunulması, yabancı seyahatnamelerin irdelenmesi, narh defterlerinin sentezinin yapılması önerilmektedir.

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur.

KAYNAKÇA

- Arıkan, Z. (1990). *XV-XVI. Yüzyıllarda Anadolu'da Çeltik Üretimi*. V. Milletlerarası Türkiye Sosyal ve İktisat Tarihi Kongresi.
- Artan, T. (2000). *Aspects of the Ottoman Elite's Food Consumption: Looking for 'Staples', 'Luxuries' and 'Delicacies' in a Changing Century*. D. Quataert içinde, *Consumption Studies and the History of the Ottoman Empire 1550-1922* (s. 107-200). New York: State University of New York Press.
- Ayverdi (1), İ. (2020). *Misalli Büyük Türkçe Sözlük* (Cilt 1). İstanbul: Kubbealtı Lugatı.
- Ayverdi (2), İ. (2020). *Misalli Büyük Türkçe Sözlük* (Cilt 2). İstanbul: Kubbealtı Lugatı.
- Ayverdi (3), İ. (2020). *Misalli Büyük Türkçe Sözlük* (Cilt 3). İstanbul: Kubbealtı Lugatı.
- Böke, K. (2014). *Örnekleme*. K. Böke içinde, *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri* (s. 103-149). İstanbul: Alfa Yayıncılık.
- Barkan, Ö. (1942). XV. Asrın Sonunda Bazı Büyük Şehirlerde Eşya ve Yiyecek Fiyatlarının Tesbit ve Teftişi Hususlarını Tanzim Eden Kanunlar. *Türk Tarih Vesikaları*, 1(5), 326-340.
- Barkan, Ö. (1979). *İstanbul Sarayına Ait Muhasebe Defterleri*. Türk Tarih Kurumu: Türk Tarih Belgeleri Dergisi, 9(13).
- Bayrakçı, H. (2024). Narh Sistemi ve Ankara'da Bir Narh Kaydı Örneği. *Genel Türk Tarihi Araştırmaları Dergisi*, 6(11), 161-174.
- Bilgin, A. (2004). *Osmanlı Saray Mutfağı* (1453-1650). İstanbul: Kitabevi Yayıncılık.
- Bilgin, A. (2020). 1526-27 tarihli iki yeni narh listesi ve istanbul gıda piyasası. *Yemek ve Kültür* (60), 16-34.
- Can, M. (2020). Osmanlı Devleti'nde eski bir Türk geleneği: Çanak yağması. *Millî Folklor* (125), 150-162.
- Coşkun, R., Altunışık, R., & Yıldırım, E. (2019). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri - SPSS Uygulamalı*. Sakarya: Sakarya Yayıncılık.
- Çakmak, Ö. (2012). *İstanbul Mahkemesi'ne Ait 201 Numaralı Narh Defteri*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi: Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı, Sakarya.
- Çelebi, E. (2008). *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi: İstanbul (Cilt 1)*. (S. Kahraman, & Y. Dağlı, Dü) İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Dernschwam, H. (1992). *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*. (Y. Önen, Çev.) Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Devellioğlu, F. (1997). *Osmanlıca Türkçe Ansiklopedik Lûgat*. (A. Güneyçal, Dü.) Ankara: Aydın Kitabevi Yayınları.
- Erdem, E. (2006). Osmanlı para sistemi ve taşış politikası: Dönemsel bir analiz. *Bankacılar Dergisi*(56), 10-27.
- Gürsoy, A. (2019). Murat ÖZER, (2018) Osmanlı'da seyahat kültürü: Kervansaraylar. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 2(1), 119-122.
- Gürsoy, D. (2006). *Turkish Cuisine in Historical Perspective*. İstanbul: Oğlak Yayınları.

- Genç, V. (2016). Kanuni Sultan Süleyman'ın nikris hastalığına atfedilen Farsça bir reçete. *Belleten* (287), 41-58.
- Köktaş, A. (2016). Osmanlı İmparatorluğu'nda piyasa düzenlemeleri: 1500-1700 İstanbul kadı sicillerine göre narh uygulamaları. *Niğde Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 9(2), 219-242.
- Kütükoğlu, M. (1983). *Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri*. İstanbul: Enderun Kitabevi.
- Kütükoğlu, M. (2006). *Narh*. *TDV İslam Ansiklopedisi*, 32, 390-391.
- Kallek, C. (2006(a)). *Narh*. *TDV İslam Ansiklopedisi*, 32, 387-389.
- Kallek, C. (2006(b)). Narh Konusuna yeniden bakış. *İslam Hukuku Araştırmaları Dergisi*, 7, 257-276.
- Kallek, C. (2022). Kile. *TDV İslam Ansiklopedisi*, 25, 567-570.
- Kidder, L. (1981). *Selltiz, Wrightsman, and Cook's Research Methods in Social Relations*. New York: Holt, Rinehart and Winston.
- Mantran, R. (1990). *17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul I-II*. (M. Kılıçbay, & E. Özcan, Çev.) Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Mehmet Kâmil. (2016). *Melce'üt-Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı) 1844*. (G. Taşkın, Çev.) İstanbul: Çiya Yayınları.
- Merriam, S. (2018). *Nitel Araştırma Desen ve Uygulama İçin Bir Rehber*. (S. Turan, Çev.) Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Montanari, M. (1995). *Avrupa'da Yemeğin Tarihi*. (M. Önen, & B. Hinginar, Çev.) İstanbul: Afa Yayınları.
- Pakalın, M. (1983). *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*. İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.
- Pamuk, Ş. (2000). *İstanbul ve Diğer Kentlerde 500 Yıllık Fiyatlar ve Ücretler 1469-1998*. Ankara: T.C. Başbakanlık Devlet İstatistik Enstitüsü.
- Robson, C. (2015). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri*. (Ş. Çınkır, & N. Demirkasımoğlu, Çev.) Ankara: Anı Yayıncılık.
- Samancı, Ö. (2008). *İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü*. A. Bilgin, & Ö. Samancı içinde, *Türk Mutfacı* (s. 199-219). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Şafak, A. (1994). *Ehl-i Vukuf*. *TDV İslam Ansiklopedisi*, 10, 531-533.
- Şirvanî, M. (2018). *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfacı*. (M. Argunşah, & M. Çakır, Dü) İstanbul: Gökkube Yayınları.
- Tabakoğlu, A. (2014). *Osmanlı Döneminde İstanbulun İâşesi*. II. Uluslararası Osmanlı İstanbullu Sempozyumu (s. 99-168). İstanbul: İstanbul 29 Mayıs Üniversitesi Yayınları-İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür A.Ş.
- Terzioğlu, A. (1992). *Helvahane Defteri ve Topkapı Sarayında Eczacılık*. İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- Withers, R. (1996). *Büyük Efendi'nin Sarayı*. (C. Kayra, Çev.) İstanbul: Pera Turizm ve Ticaret.
- Yılmaz, F. (2014). Fatih Sultan Mehmet dönemi topları ve değişen üretim paradigması. *İnsan ve Toplum Bilimleri Dergisi* (4), 219-236.
- Yin, R. (2008). *Case Study Research: Design and Methods*. Thousand Oaks: Sage Publications.

A Look at the 17th Century Istanbul Cuisine from the Narh Book Dated 1640**Seher ÇELİK YEŞİL**

Kastamonu University, Institute of Social Sciences, Kastamonu/Türkiye

Salih YILDIZ

Kastamonu University, Faculty of Tourism, Kastamonu/Türkiye

Extended Summary

In this study, which was prepared to determine the foods used in the 17th century Istanbul cuisine, document analysis was used based on the historical research model, since living sources were not included. In order to shed light on the period in this method used, the absence of manuscript cookbooks and an academic study directly specific to the 17th century Istanbul cuisine made it necessary to examine the period through the narh book dated 1640. This work, which was completed by combining two manuscripts by Kütükoğlu (1983) and brought to the present day, includes Turkish words as well as words that are not used today, such as pencevüş, nure, za'feran, sükker, şir-i revgan, ıblık, alef, which were used in the 17th century. In the narh book dated 1640, there are products sold by all the tradesmen of the period. These consist of many varieties from nails to carpets, from fabrics to mirrors, from shoe polish to food, and there are a total of 225 artisan branches. The entire 247-page text section of the work has been translated and the sections "Es'âr-ı Me'kûlât (Price of Food), Es'âr-ı Attârân (Price of Herbal/Spice Products) and Es'âr-ı Eşribe ve Me'âcin [Price of Beverages and Pastes (Medicines)]", which are related to food, are subject to classification as a result of the mixed foods. was kept. Legumes, grains, bakery products, milk and dairy products, seafood, meat and animal products, oils, nuts, sweeteners, spices and medicinal plants, vegetables, fruits and artisan restaurants are among these classifications. In case of explanation of some information obtained from the narh book, other primary and secondary sources were also used.

According to the information obtained from the price book, legumes 7, grains 14, bakery products 11, milk and dairy products 12, seafood 38, meat and animal products 14, oils 9, nuts 7, sweeteners 21, spices and medicinal plants 45, vegetables 17, It has been determined that there are 43 types of fruits and 37 types of tradesman restaurant products and a total of 275 foods were used in the 17th century Istanbul cuisine. Also honey from Athens and Crete; Broad beans, noodles, squash and flax from Egypt; Flour and olives from Balıkesir Edincik; bacon from Ukrainian Kili; Olives from Izmir Karaburun; Cheese from Mora and Lesbos; Saporina from Algeria; Apricots from Larende (Karaman) and Akşehir; Figs from Aydın Nazilli; grapes from Damascus; plums from Amasya and Belgrade; Salt from Wallachia and Kaffa; radishes and chestnuts from Bursa; Chestnuts from the Black Sea and Izmir; Apple from Sinop; Bark from Mecca; rhubarb from China and Sofia; Saffron from Şanlıurfa Viranşehir; It is also seen that a total of 24 types of products, including black cumin and coconut, are imported from India.

It is possible to make some inferences about the period in addition to the foods obtained from the narh book. First of all, it would be appropriate to give information about some foods that are not included in the book but were used in the Ottoman Empire. Beans are among the legumes; Pasta in grains, potatoes, mushrooms, peas, asparagus, cauliflower, pumpkin, tomatoes, pineapple, tangerines and oranges in the vegetable and fruit group are products that are not mentioned in the price book. It is quite normal that their names are not included because the Ottoman Empire had not yet met these foods. Some of these products would begin to be used two centuries after geographical

discoveries, that is, as of the 18th century, and some of them would begin to be used after close contacts with Europe and taking French cuisine as an example, that is, as of the 19th century. Another striking point in the price book dated 1640 is that these prices were determined in the autumn period, based on the vegetables and fruits consumed. The only basis for such a conclusion is that the foods consumed in the Ottoman Empire were consumed in accordance with the season and the autumn period products such as cabbage, radish, chestnut and pomegranate were recorded in the book.

It is stated that there was a prejudice against the consumption of seafood in the Ottoman Empire. It is stated that these products are mostly purchased by non-Muslims and are not suitable for consumption by Muslims. However, Withers, a 17th century traveler, mentions that the people of Istanbul, especially the poor, consumed a lot of seafood in this period. On the other hand, the price book dated 1640 also confirms this and 38 types of seafood were recorded. Seafood in the notebook; "Fish roe, large mullet, bride fish, silverfish, caviar, hurda (small) dewormer, hurda (small) goby, hurda (small) mullet, hurda (small) water lily, large lotus, scorpion fish, ispari fish, horse mackerel, butt fish, turbot, black eye fish, rockfish, swordfish, swallowfish, lakerda fish, lapina fish, sea bass, coral fish, cod, paçoç, acorn, flounder, poçıda fish, freshwater burr fish, freshwater carp, tekfur fish, mackerel fish and eel". On the other hand, it is recorded that bacon and pickles were also made from seafood, and these are; "swordfish and bride fish bacon, lakerda and mackerel bacon, eel bacon, lâkerda and mackerel pickles, and cod pickles".

Another important result about the period is that information about the meals consumed by the people in this century was recorded in the narh book. In the narh book dated 1640, 1 soup, 5 stews, 4 kebabs, 1 wrap, 3 pilafs, 14 desserts and 9 beverages were recorded, and a total of 37 dishes and beverages were identified. When we look at it in detail; "Rice Soup (Chickpea and Lemon Juicy), Sheep Stew, Beef Stew, Izmir Chestnut Stew, Black Sea Chestnut Stew, Bursa Chestnut Stew, Sheep Kebab, Meatball Kebab (From Halis Mutton), Liver Kebab, Pencevüş Kebab, Cabbage Rolls, Rice Pilaf (with Herise), Plain Rice Pilaf, Şa'riye Pilaf (with Zerdesi), Lokma, Bulama, Ak Halva, Zülbiye, Sabûnî Halva, Gurabiye, Frankish Halva, Almond Paluze, Sade Paluze, Köfter, Walnut Köfter Sausage, Almond Köfter Sausage, Sour Pestil, Sweet Pestil, Sweet Boza, Arabic Sherbet (Sour and Sweet), Lemon Rubu, Lemon Juice, Şarab-ı Usûl, Şarab-ı Dinâri, Şarab-ı Zofa, Şarab-ı Limon and Nilüfer and Benefşe Şarabı" are among them.