



16.YÜZYILA AİT BAZI VAKFİYELER İŞİĞİNDA OSMANLI DÖNEMİ İMÂRETLERİ OTTOMAN PERIOD IMÂRETS IN THE LIGHT OF SOME 16TH CENTURY WAQFIYYAS

Habibe KAZANCIOĞLU *

Öz

İslam dininin sosyal dayanışmayı teşvik eden âyet ve hadislerinden ilham alınarak tesis edilen imâretler, vakıf sistemi içerisinde yer alan ve sosyo-ekonomik açıdan önem arz eden Osmanlı kurumlarıdır. Geniş anlamıyla mektep, medrese, kütüphâne, türbe, dârü'ş-şifâ, dârü'z-ziyâfe, zâviye, çeşme, sebil, şadırvan vb. yapılardan birkaçı veya tamamından oluşan yapı topluluklarına ad olan imâret, dar anlamıyla medrese öğrencilerinin, yoksulların, yolcuların, misafirlerin yemek ihtiyaçlarının karşılandığı kurumlardır.

16. yüzyılda külliye inşasının hız kazanmasıyla birlikte imâretler, külliye içinde yer alan cami, mektep, medrese, tabhâne, şifâhâne, kervansaray (han), hamam vb. kurumlar arasında yerini almıştır. İmâretler külliye içinde inşa edilmesinin yanı sıra müstakil olarak da inşa edilebilmektedir. Ancak müstakil olarak inşa edilen imâretlerin de zamanla etrafına yapılan cami, medrese gibi vakıf eserlerle birlikte birer külliye haline geldiği de görülmektedir.

Osmanlı dönemine ait diğer vakıf eserlerinde olduğu gibi imâretlerin işleyişi hakkındaki somut bilgilere ulaşmanın en önemli yollarından biri de bu kurumlara ait vakfiyelerdir. Zira vâkıfın özel şartlarını da içine alan vakfiyelerde; vakfın gelirleri başta olmak üzere vakıf çalışanları, çalışanlarda aranan özellikler, çalışanların alacakları maaş, vakıftan yararlanacak kimseler vb. konular hakkında bilgiler yer almaktadır. Müstakil olarak kurulan imâretlerin tek başına birer vakfiyeleri olmakla birlikte külliye içinde yer alan imâretlerin müstakil bir vakfiyeleri bulunmamaktadır. Zira külliye oluşturulan kurumların tamamı için tek bir vakfiye oluşturulmakta olup imâretle ilgili kısım ise külliye ait vakfiye içinde yer almaktadır. Külliye'nin tamamını içine alan vakfiyenin imâretle ilgili kısmında vâkıf, imâretinin kuruluş gayesini açıklamakla işe başlamaktadır. Daha sonra imâretinden kimlerin yararlanacağını belirtmektedir ki -eğer vâkıfın özel bir şartı yoksa- bu kimseler fakirler, külliye çalışanları, medrese öğrencileri, yolcular ve misafirlerdir. Böylelikle imâretler buldukları şehirlerde birer sosyal hizmet kurumu olarak faaliyet gösterirken dolaylı olarak da eğitime katkı sağlamaktadırlar. Ayrıca imâretlerde yolculara din, dil, ırk ayırımı yapılmaksızın hizmet verilmesi bu kurumların tamamen hayır amaçlı olarak kurulduğunu göstermektedir.

Bu çalışmada imâretler ele alınırken İstanbul Sultan II. Bayezid Külliyesi, Süleymaniye Külliyesi, Konya Sultan II. Selim Külliyesi, Şehzâde Mehmed Külliyesi, Yenişehir Sinan Paşa Külliyesi, Üsküp Çoban Mustafa Paşa Külliyesi ile Kara Ahmed Paşa Külliyesi vakfiyeleri esas alınmıştır.

Anahtar Kelimeler: İmâret, Külliye, Vakıf, Vakfiye, Yemek, Fakir, Yolcu, Misafir.

Abstract

The imârets founded inspired by the verses and hadiths of the Islamic religion that encourage social solidarity are the Ottoman institutions which are important in socio-economical terms in the waqf system. It is called imâret in the broad meaning of the building communities that are a few or all of the buildings which are formed of school, madrasah, library, tomb, dârü'ş-şifâ, dârü'z-ziyâfe, zâviye and fountain etc. In a narrow meaning, imârets are the institutions where madrasah students, poor people, passengers and guests meet their food needs.

With the speeding up of the construction of the külliye in the 16th century, the imârets, the mosque, school, madrasah, tabhâne, şifâhâne, caravanserai among the institutions. İmârets can be built separately as well as built in the külliye. However, it is also seen that the imârets built separately as a mosque and a madrasah, which are built around the time, become some külliye together with the structures of waqf.

One of the most important ways of attaining tangible informations about the functioning of imârets is the waqfiyyas of these institutions as well as about the other structures of waqfs belonging to the Ottoman period. Because there are informations in the waqfiyyas, that including the special circumstances of the charitable founder, especially about the the income of the waqf the characteristics sought for the employees, the salaries of the employees, and the people who will benefit from the foundation. Although the separately founded imârets have a their own waqfiyya, the imârets within the külliyes do not have private waqfiyya. Because it constitutes a single waqfiyya for all of the institutions within the külliye and the part belonging the imâret also took place in the waqfiyya that belongs to the külliye. In the part of the waqfiyya contains to the entire of külliye, the charitable founder begins to explain the purpose of establishing his own imâret. Then charitable founder indicates who will benefit from his own imâret - if there is no special condition of the charitable founder- these people are the poor, the workers of the külliye, the madrasah students, the passengers and the guests. These social classes that benefiting from imârets have an important place in society in terms of numbers. In this way, the imârets in addition to performed activities as a social work institution in the cities where they are in, they have indirectly contributed to the education. Moreover, that the imârets serve passengers, without discrimination of religion, language and race, is indicating that these institutions are founded as purely for charity purposes.

In this study, the imârets are examined and waqfiyyas of The Bayezid Külliye, The Suleymaniye Külliye, The Konya Sultan II. Selim Külliye, The Şehzâde Mehmed Külliye, The Yenisehir Sinan Pasha Külliye, The Skopje Coban Mustafa Pasha Külliye and The Kara Ahmed Pasha Külliye are taken as basis.

Keywords: İmâret, Külliye, Waqf, Waqfiyya, Food, Poor, Passenger, Guest.

* Yrd. Doç. Dr., Trakya Üniversitesi İlahiyat Fakültesi, İslam Tarihi Anabilim Dalı Öğretim Üyesi
e-posta:habibekazancioğlu@trakya.edu.tr



Giriş

Arapçada “bina, yapı” (Mutçalı, 1995: 598) manasında kullanılan imâret sözlükte “bir yeri mamur etmek” (Şemseddin Sami, 1317: 950), anlamına gelmektedir. Kavram olarak ise iki anlamda kullanılmaktadır. Bunlardan birincisi “mektepe, medrese, kütüphane, türbe, dârü’s-şifâ, dârü’z-ziyâfe, zâviye, çeşme, sebil, şadırvan vb. gibi yapılardan biri, birkaçı veya tamamından oluşan yapı topluluğuna verilen isimdir. İkincisi ise “medrese talebeleri, fakirler, âyende (gelen) ve revende (giden), cami ve diğer hayrâtların çalışanları için yemek pişirilip yedirilen yerler için kullanılan (Pakalın,1993: 61) kelimedir. Bu ikinci tanıma göre imâretleri günümüzdeki aşevinin eş anlamlısı olarak düşünmek mümkündür.

İslam tarihi boyunca fakirlerin veya daha geniş anlamıyla ihtiyaç sahibi kimselerin doyurulması gayesiyle imâret benzeri kurumlar oluşturulmuştur. Ancak ihtiyaç sahiplerine günlük yemek dağıtımının kurumsal hale gelmesi Osmanlı döneminde gerçekleşmiştir. Nitekim konuyla ilgili olarak Evliya Çelebi (1611-1682) İstanbul’daki imâretlerin isimlerini verdikten sonra “ben elli yılda on sekiz padişahlık ve krallık yere seyahat ettim, hiçbir yerde bu kadar hayrât görmedim” diyerek Osmanlı topraklarındaki imâret ve diğer hayır müesseselerinin çokluğundan iftiharla bahsetmektedir. (Kazıcı, 1994: 44)

XVI. yüzyılda Osmanlı topraklarını ziyaret eden ve bu müesseselerden bizzat yararlanan seyyah Schweigger, imâretlerin Osmanlı devletine özgü bir kurum olduğuna dikkat çekmekte ve “bu çeşit bir vakıf, eski Romalıların sütun, sivri sütun, büyük heykel gibi anıtlarından ve Mısırlıların piramitlerinden daha değerlidir. Çünkü bütün bu eski eserler, büyük bir sanat sergilemenin dışında hiçbir işe yaramazlar, Tanrı’ya da insanlara da faydaları yoktur” diyerek mensubu olduğu Hristiyan kültürü ile İslam kültürünü karşılaştırmaktan da kendisini alamamaktadır. (Schweigger, 2004: 128)

1553’te Kral Ferdinand’ın elçilik heyetine katılarak İstanbul’a gelen seyyah Hans Dernschwam da imâretlerin insanlık için oldukça önemli kuruluşlar olduğu gerçeğini kabul etmekte ve “Hristiyan dünyasının hiçbir yerinde Osmanlı topraklarında olduğu gibi fakirleri doyurmak amacıyla kurulmuş büyük ölçüde tesisler yoktur. Onlar bu yardımı şeytanın şerrinden kurtulmak amacıyla bir hayır işi olarak yapıyorlar” ifadeleriyle imâretlerin hayır kazanmak amacıyla kurulan, Osmanlı devletine özgü birer kurum olduğuna dikkat çekmektedir. (Dernschwam, 1992: 98)

Vakıf sistemi içinde vücûd bulan imâretler, vâkıfın, kadının ve şahitlerin huzurunda bizzat kendisi veya vekili vasıtasıyla ikrarına dayalı olarak hazırlanan ve vakfın nizamnamesi özelliği taşıyan vakfiyedeki şartlara göre işlemektedir. Osmanlı devletinde imâretler ya müstakil olarak veya cami, kervansaray, hastane, hamam, çeşme vb. oluşan külliye¹ içinde inşa edilmektedir. Dolayısıyla imâretin müstakil bir vakfiyesi olabileceği gibi, külliye içinde inşa edilen imâretle ilgili vâkıfın şartları ve istekleri, külliyenin tamamı için hazırlanan vakfiyenin içinde yer alabilmektedir.

Müstakil olarak inşa edilen imâretlerin vakfiyelerinde veya külliye vakfiyelerinin imâretle ilgili kısımlarında vakfın gelirlerinden: vakfın hangi amaçla kurulduğundan vakıftan kimlerin yararlanacağından, vakıfta hangi vazifelilerin bulunacağından, bu görevlilerin hangi özellikleri taşımaları gerektiğinden, görev ve yetkilerinin neler olacağından, kendilerine ne kadar maaş ödeneceğinden hangi yemeklerin pişirileceğine kadar birçok konu detaylı bir şekilde kurallara bağlanmakta ve bunların dışına çıkılmamaktadır.

Osmanlı devletinde bir imâretin kurulması ve işletilmesi zengin bir bütçe gerektirdiği için imâret kurucuları başta padişahlar, hânedan üyeleri ile ileri gelen bazı devlet adamlarıdır. Vâkıfın maddi imkânlarına bağlı olarak iâşe miktarları, iâşe çeşitleri, çalışan sayısı ve aldıkları ücretler arasında farklar görülmekle birlikte imâretin işleyişi bakımından fark görülmemektedir. Ancak hükümdar ve vezir imâreti arasında fark olması kaçınılmazdır. Ayrıca imâretin şehir, kasaba ve geçit yerlerinde yapılmış olması da önemli bir farklılık sebebidir.

Bu çalışmada sosyo-kültürel ve ekonomik anlamda bir bütünlük oluşturması açısından 16. yüzyılda yer alan bazı imâretlerin vakfiyelerine yer verilmiştir. Vakfiyeler seçilirken İstanbul, Bursa, Konya, Üsküp gibi Osmanlı devletinin farklı şehirlerde kurulan imâretlere ait vakfiyelerin seçimine dikkat edilmiştir. Bu çalışmada;

1-İstanbul Sultan II. Bayezid Külliyesi H.911/ M.1505-1506

2- Süleymaniye Külliyesi, H.964 / M.1556-1557

¹ Değişik fonksiyonlardaki birkaç yapının bir arada yer alması ile oluşan binalar topluluğuna külliye denilmektedir. Bu önemli yapı topluluklarına zaman içinde manzûme, hey’et, imâret, site, imâret sitesi, kompleks gibi isimler de verilmiştir. Genellikle bir cami etrafında gelişen külliyelerin bazen medrese, ticarî bir yapı veya türbe çevresinde şekillendiği de görülmektedir. (Çobanoğlu, 2002: 542)



- 3-Konya Sultan II. Selim Külliyesi, H.996²/ M.1587
- 4- Şehzâde Mehmed Külliyesi, H.954 / M.1547-1548
- 5- Yenişehir Sinan Paşa Külliyesi H.966 / M.1558-1559
- 6- Üsküp Çoban Mustafa Paşa Külliyesi H. 920 / M.1514-1515
- 7- Kara Ahmed Paşa Külliyesi H.962 / M. 1554-1555 vakfiyeleri esas alınmıştır.

A. İmâretin Bölümleri

XVI. yüzyıl Osmanlı devletinde külliyelerin en yaygın olduğu bir dönemdir. Bu dönemde başta padişah ve zengin devlet adamları büyük külliyeler inşa ettirmişlerdir. İnşa edilen bu külliyelerin hemen hepsinde imâretler yer almaktadır. İncelediğimiz vakfiyelerden sadece Sultan II. Selim'in vakfiyesi bağımsız bir imâret vakfiyesi olup diğerleri külliye vakfiyesidir. Bu da bize imâretlerin külliyenin bir parçası olarak inşa edildiğini göstermektedir.

Sultan II. Bayezid Külliyesi cami merkezde olmak üzere imâret, mektep ve çeşmelerden oluşmaktadır. Süleymaniye vakfiyesine göre imâret; cami, medreseler, tıp medresesi, darü'ş-şifa, darü'l-hadis, kervansaray, tabhâne, sıbyan mektebi ve türbelerden oluşan külliye içinde yer almaktadır. Şehzâde Mehmed Külliyesi; cami, türbe, semânin medresesi, sıbyan mektebi, imâretin müstemilatı durumundaki kiler ve *matbah* (mutfak), 8 odalı tabhâne, Haremeyn-i Şerifeyn için müstakil bir odalı tabhâne, anbar, ahır, *kenif* (tuvalet) ten oluşmaktadır. Üsküp Çoban Mustafa Paşa Külliyesi; cami, imâreti oluşturan *me'kel* (yemekhâne), *matbah*, *levâzım-ı galle* (levâzım anbarı), kervansaray, ahır ve kenifler ile vakfa gelir sağlayan dükkânların oluşturduğu külliye içinde yer almaktadır. Sinan Paşa Külliyesi cami, medrese, mektep ve imâretten oluşmaktadır. Kara Ahmed Paşa Külliyesi ise cami, mektep, 16 oda ve 1 dershânedan oluşan medrese, imâret ve 16 odalı bir zâviyeden oluşmaktadır. Vakfiyeye göre imâret; mutfak, *taamhâne* (yemekhâne), misafirlerin ikâmeti için birkaç odalı tabhâne, kiler, fırın ahır, odunluk vb. ihtiva etmektedir.

İncelediğimiz vakfiyelerden anlaşıldığına göre imâretler genel olarak mutfak, fırın, levâzım anbarı gibi üç ana unsurdan oluşmaktadır.

Konya Sultan Selim imâreti ise Mevlâna dergâhı, türbe, hamam ve bunların arasında yer alan, Kanuni Sultan Süleyman tarafından yapılan ancak yanlışlıkla Sultan Selim'e izafe edilen camiin bitişiğine inşa edilmiştir. Daha sonra imâret bu yapılarla birlikte âdeta bir külliye haline gelmiştir. Fakat Sultan Selim'in bina ettirip vakıflar tahsis ettiği kısım sadece imârettir. Sultan Selim'e ait imâret vakfiyesi imâretin bölümleri hakkında bize oldukça detaylı bilgiler vermektedir. Vakfiyeden anlaşıldığına göre imâret, yemeklerin hazırlandığı iki kubbeli mutfak; ekmeğin pişirildiği bir kubbeli fırın, mutfakta harcanacak malzemelerin saklandığı iki kubbeli kiler, buğday, arpa gibi tahıl cinsi yiyeceğin konulduğu iki kemerli buğday anbarı; imâretin ihtiyacı olan odunların konulduğu odunluk, imârete dışarıdan gelen yolcuların hayvanlarının barındığı ahır, misafirlerin geceledikleri tabhâne, imâret ve buradan hizmet alanlar için gerekli olan suyu karşılamak üzere inşa edilen çeşme ve şadırvandan meydana gelmektedir. (Küçükdağ, 2004: 265-267)

B. İmâretten Yararlanacak Kimseler

İmâretlerden -eğer özel bir şart konulmamışsa- medrese talebeleri, vakfın çalışanları, fakir kimseler ve vakfiyelerde geçen tabiriyle *âyende ve revende* (yolcular-misafirler) olmak üzere dört sınıf kimse istifade etmektedir. (Pakalın, 1993: 61)

Hadîdi, *Târih-i Âl-i Osman* adlı eserinde imâretlerden kimlerin, kaç öğün, yolcuysa kaç gün istifade edeceğini şu şekilde dile getirmektedir (Kazıcı, 1994: 45):

"Yine emr etti bir âli imâret
İmârından kala sonra emâret
Ki bin kişiye her gün iki neobet
Verilir aş u et ekme ziyâfet

Yaya, atlı misafir ü hassu ânu
Konukluk eyleyüp üç gün tamamı
Nefâisten niam-ı vâfir ulfeler
Gece gündüz ziyâfetler ederler."

² Konya Sultan Selim imâreti vakfiyesinin düzenlenme tarihi tam olarak bilinmemektedir. Değerlendirmeye esas alınan vakfiye suretinin tarihi de doğru değildir. Zira bu tarih II. Selim'in ölümünden sonraya tesadüf etmektedir. Oysaki vakfiyede geçen bazı ifadeler düzenlemenin Sultan II. Selim'in padişahlığı sırasında gerçekleştirildiğini göstermektedir. Ayrıca vakfın tescilinde görev alan Sokullu Mehmed Paşa'nın ölüm tarihi olan H. 987 / M. 1579'den öncesinde düzenlenmiş olması gerekir. II. Selim'in vefat tarihi olan H. 982 / M.1574'ten önce muhtemelen 981 / 1573'te düzenlenmiştir. (Küçükdağ, 2004: 268)



İncelediğimiz vakfiyelerde İmâretlerden yararlanacak kimseler olarak fakirler misafirler, vakıf personeli ile vâkıfın şartına göre ya külliye içindeki medrese, mektep öğrencileri veya imâretin yakınındaki bir zâviyenin dervişlerini görmekteyiz. Ancak vakıftan istifade edecekler listesi bazı vakfiyelerde detaylı bir şekilde verilirken bazı vakfiyelerde verilmemiştir.

Sultan II. Bayezid'in İstanbul'daki külliyesine ait vakfiyesinde imâretten fakir, dul ve yetimler ile muhtaç olan bütün insanların yararlanabileceği genel kaide olarak belirtilmiş ayrıca *seyyidlerden, bilginlerden, sâlih kişilerden, fukarâdan ve diğer ehl-i islamdan olan garipler ve misafirler imârete ineler ve üç gün³ kendilerine günde iki nevbet (öğün) yemek verile hayvanlarına da alaf verile* ifadeleriyle kimlerin imâretten istifade edeceğine dikkat çekilmiştir. (Akakuş, 2011: 21) Aynı vakfiyede külliye personelinin de imâretten yemek yiyebilecekleri belirtilmiş olup -fakirler için pişirilen yemekten yiyebilirler misafirlerin yemeklerinden yiyemezler- her birine içinde bir parça et bulunan bir kâse yemek ile iki *fodla*⁴ verilmesi gerektiği belirtilmiştir. (Akakuş, 2011: 36)

Süleymaniye vakfiyesine göre vâkıf, imâretini misafir, yolcu ve fakirler için vakfetmiş (Kürkçüoğlu, 1962: 26) imârette pişen yemeklerin başta ilim ehli ile sâdâtın fukarası başta olmak üzere yoksullara verilmesini istemiştir. Vakfiyede bunun yanı sıra kimsesi bulunmayan sakat ve hasta olan fakirler dışında hiçbir kimseye bakraçla yemek verilmemesine vurgu yapılmıştır. Ayrıca mektepte okuyan yetim öğrencilere de günde iki kez pişen aştan ve ekmekten hisse ayrılmıştır. (Kürkçüoğlu, 1962: 42)

Şehzâde Mehmed imâretinden misafirler, yolcular, vakıf çalışanları ve fakirler yararlanmakta olup vakıf çalışanları ile medrese öğrencilerinin yiyecekleri yemek miktarları belirtilmemiştir. (Bayram, 1996: 1031)

Sultan II. Selim vakfiyesinde vâkıf, imâretini civardaki fakirler ile imâretin yakınındaki Mevlânâ Celâleddîn Rûmî'nin türbesini ziyarete gelen kimseler için vakfettiğini belirtmektedir. Bu vakfiyede imâretten yararlanacak külliye personelinin ne kadar yemek alabilecekleri kayıt altına alınmıştır ki mütevellî sabah-akşam birer tas çorba, dörder ekmek; imâret şeyhi ve kâtibi sabah-akşam birer tas çorba üçer ekmek alırken diğer çalışanların her birine sabah-akşam birer kepçe çorba birer ekmek ve birer parça et verilmektedir. Ayrıca vâkıfın vakfiyesindeki özel şartına göre imâret yakınındaki Mevlânâ Celâleddîn Hazretleri tekkesinde meskûn 25 dervişe de sabah-akşam birer kepçe çorba, birer ekmek ve birer parça et verilmesi kayıt altına alınmıştır. (Küçükdağ, 2004: 272)

Sinan Paşa külliyesi vakfiyesinde "...*hâneyni kebireynin her ocağına bir tas şorba içinde bir kıt'a yahnî ve iki nân verile yaz günlerinde hana konmayup dışarı konanlara her üç kişiye yahnîsi ve nânları ile bir tas şorba verile.*" ifadelerinden imâretten yararlanacak kimseler olarak külliye içindeki kervansarayına inen yolculara dikkat çekildiği görülmektedir. Aynı vakfiyeye göre külliyedeki personel de imâretten ücretsiz yemek yemektedir. Bunların yemeği sabah-akşam olmak üzere bir tas aş, bir parça et ve iki ekmektir. Ayrıca vâkıfın koyduğu özel şarta göre sabah yemeğinde külliye içindeki mektepte okuyan 10 öğrenciye de 5 tas çorba ile 10 ekmek verilmesi şarta bağlandığı gibi müderris ve dânişmendlere de 1 tas aş, bir parça et ve 2 ekmek verilmesi de kayda geçmiştir.⁵

Üsküp Çoban Mustafa Paşa Külliyesinin vakfiyesinde, fakir ve misafirlerin yanı sıra külliye çalışanlarının da istifade edeceği belirtilmiş ve çalışanların her birine sabah-akşam 2 tas aş, 2 yahnî 2 ekmek verilmesi şart koşulmuştur.⁶ Kara Ahmed Paşa vakfiyesinde ise imâretten fakirlerin ve misafirlerin yararlanacağı açık olarak belirtilmekle birlikte vakıf çalışanlarının yemek miktarlarından bahsedilmemiştir. Vakfiyede sadece medrese öğrencilerine tahsis edilen yemekten bahsedilmekte olup buna göre medrese odalarında kalan 15 öğrencinin her birine sabah-akşam birer tas yemek ile birer ekmek verileceği belirtilmiştir. (Yaltkaya, 1962: 94)

C. Yemek Vakitleri

XVI. yüzyıla ait incelediğimiz vakfiyelerden imâretlerde günde sabah ve akşam olmak üzere iki öğün yemek pişirilip ikram edildiğini görmekteyiz. Sabah yemeği *kuşluk vakti* de denilen erken bir vakitte dağıtılmaktadır. Akşam yemeği ise *ikindi* namazından sonraki vakitte akşama doğru verilmektedir. Ramazan ayında ise sabah yemeği çıkmaz sabah hissesi sahurda yenilsin düşüncesiyle akşam yemeğiyle beraber verilmektedir. Bu şekilde iki öğün yemek birden verilir.

³ İslam dininde, "Allah'a ve âhiret gününe iman eden kimse misafirine câizesini versin!" Ashâb-ı kirâm: "Yâ Rasûlallah misafirin câizesi nedir?" diye sorunca Peygamber (s.a.v.) şöyle cevap verdi: "Onu bir gün ve bir gece ağırlamaktır. Misafirlik üç gündür. Misafiri üç günden fazla ağırlamak ise sadakadır" (Buhârî, Edeb 31; Müslim, Lukata 14; Ebû Dâvûd, Et`ime 5; Tirmizî, Birr 43; İbn Mâce, Edeb 5) hadisine dayalı olarak misafirlik süresi üç gün ile sınırlandırılmıştır.

⁴ Fodla: Yassı pide şeklinde pişirilen bir ekmek türüdür. (Pakalın, 1993: 634)

⁵ VGMA, Yemen Fatihî Sinan Paşa Vakfiyesi (Yenişehir), 629 / 523-383, s. 529-530.

⁶ VGMA, Mustafa Paşa Vakfiyesi (Üsküp), 632 / 462-203, s. 466.



D. İmâretlerde Pişirilecek Yiyecekler ve Kullanılacak Malzemeler

İmâretlerde kullanılan gıda maddeleri genel olarak ekmek yapımında kullanılmak üzere un, yemeklerin içinde veya ayrı olarak pişirilen et, çorbada kullanılan pirinç ve buğday, nohut, tereyağı (sade yağ), yoğurt, tuz, soğan, ıspanak, koruk, kabak, havuç, şalgam, maydanoz gibi sebzeler; tatlılarda kullanılmak üzere bal, nişasta, badem, kayısı, incir, kırmızı erik, kuş üzümü, kuruyemiş vb. gıda maddeleridir. Vakfiyelerde bu sayılan temel gıdaların yanında yemeklere ve tatlılara lezzet katmak için kimyon, biber, safran, sakız vb. baharatların kullanıldığı anlaşılmaktadır.

İmâretlerde pişirilecek temel yiyeceklerin başında *etmek* yani ekmek ve fodla gelmektedir. İncelediğimiz vakfiyelerin tamamında ekmek yapımında *hâlis un* kullanılması şartı yer almaktadır. İmâretlerin bütçelerine göre pişirilecek ekmekler için un miktarları da farklılık gösterirken ekmeğin gramajı genellikle aynı olup her bir ekmeğin gramajı 100 *dirhem*⁷'dir. Nitekim Süleymaniye imâreti vakfiyesinde verilen ölçülere göre⁸ her gün imârette yaklaşık *İstanbul keyli* (kîle) ile 30 *keyl* undan Sultan Bayezid'in İstanbul'daki imâreti ile Şehzâde Mehmed imâretinde günde İstanbul kilesiyle 25 kîle undan ekmek pişirilmesi şart koşulmuştur.⁹ Kara Ahmed Paşa imâretinde ise 3.5 kîle undan her biri 100'er dirhemlik 110 ekmek pişirilmesi şart koşulmuştur. (Yaltkaya, 1962: 94) Sultan II. Selim imâretinde ise 2.5 Karaman kilesinden ekmek pişirilecektir.¹⁰ Sinan Paşa imâreti ile Üsküp'teki Çoban Mustafa Paşa imâretinde un miktarından bahsedilmek yerine ekmek sayısından bahsedilmektedir. Şöyle ki Sinan Paşa imâretinde her biri 100'er dirhem olacak şekilde 700 tane ekmek pişirileceği belirtilirken¹¹ Üsküp'teki Çoban Mustafa Paşa imâretinde *belde-i Üsküb azbiyla yeomû bir azbil eyü buğday etmek pişürüle*¹² ifadeleri yer almaktadır.

İmâretlerdeki temel gıda maddelerinden birisi de ettir. Vakfiyelerde etle ilgili olarak iki konuya vurgu yapılmaktadır. Bunlardan birincisi yemeklerde kullanılacak etin koyun eti olması diğeri ise etin her zaman aynı kasaptan alınmayıp nerede ve hangi kasapta daha iyi et varsa oradan alınmasıdır. Vâkıflar koydukları bu şartlarla imâretlerde pişirilecek etin her dâim iyi ve lezzetli olmasını teminat altına almak istemişlerdir.

İmâretlerin bütçelerine göre pişen et miktarı şu şekildedir: Süleymaniye imâretinde 320 okka (Kürkçüoğlu, 1962: 43) Sultan Bayezid'in İstanbul'daki imâreti ile Şehzâde Mehmed imâretinde günde 260 okka; (Akakuş, 2011: 34; Bayram, 1996: 1030) Sultan Selim imâretinde 36 okka (Karaman okkasıyla) et pişirilmesi istenirken Ramazan ayında bu etin tamamı akşamleyin pişirilmesi diğer günlerde ise yarısı sabahleyin yarısı akşamleyin kullanılması gerektiği belirtilmiştir. (Küçükdağ, 2004: 271) Sinan Paşa imâretinde günde 50 okka¹³; Kara Ahmed Paşa imâretinde günde 40 okka koyun eti pişirilmesi şart koşulmuş ancak Ramazan ayında bu etin tamamının akşam vaktinde pişirileceği diğer günlerde ise bu etin 15 okkasının sabahleyin 25 okkasının ise akşamları pişirileceği belirtilmiştir. (Yaltkaya, 1962: 93) Çoban Mustafa Paşa'nın Üsküp'teki imâretinde ise günde 37 okka et pişirilmektedir.¹⁴

İmâretlerde cuma geceleri¹⁵, Regâib, Berâat, Mevlüd kandilleri, Ramazan ayı boyunca ve bayramların dışında kalan günlerde sabah yemeğinde pirinç çorbası, akşam yemeğinde ise buğday çorbası pişmektedir. Vakfiyelerden pirinç ve buğday çorbalarının nasıl hazırlandığı bilinmemekle birlikte, aynı vakitlerdeki yemeklerde kullanılmak üzere et tâyin edilmesi bu çorbalara et konulduğunu düşündürmektedir. Ayrıca Süleymaniye vakfiyesinden anlaşıldığına göre pirinç çorbasına mevsimine göre yoğurt, ıspanak, koruk, kabak, havuç ve maydanoz ilave edilmektedir. Aynı vakfiye buğday çorbasında ise nohut soğan, biber, kimyon ve sakız kullanıldığını haber vermektedir. (Kürkçüoğlu, 2004: 43) Bu bilgiler ışığında pirinç çorbasının tam anlamıyla günümüzdeki hangi çorbaya benzediğini söyleyememekle birlikte buğday çorbasının *keşkek*'e benzediğini söyleyememiz mümkündür.

Sultan Bayezid'in İstanbul'daki imâretinde buğday ve pirinç çorbası için her sabah her kilesi 20 okka olmak şartıyla 6 kîle buğday; her kilesi 10 okka olmak şartıyla 7 kîle pirinç (Akakuş, 2011: 34); Şehzâde Mehmed imâretinde sabah çorbası için her kilesi 10 okka olmak şartıyla 7 kîle pirinç, akşam çorbası için her

⁷ 1 dirhem = 3.207 g (İnalcık, 2004; 249)

⁸ "...Her gün İstanbul keyli ile otuz keyl ki her keyli yığirmi vukıyye ve her vukıyyesi 400 dirhemdür gayet a'lâ hâlis un etmeği ola ve her etmek ba'det-tabh yüz dirhem ola..." (Kürkçüoğlu, 1962; 43) 1 keyl / kîle = 20 okka = 25.659 kg (İnalcık, 2004; 251)

⁹ Her iki vakfiyede de kîle olarak İstanbul kilesiyle 25 kîle olması her kilenin 20 okka olması ve her okkanın da 400 dirhem olması şartı koşulmuştur. (Akakuş, 2011; 34; Bayram, 1996; 1031)

¹⁰ Vakfiyede 2.5 Karaman kilesi geçmektedir.

1 Karaman kilesi = 24 okka = 30.790 kg (İnalcık, 2004; 251)

¹¹ VGMA, Yemen Fatihî Sinan Paşa Vakfiyesi (Yenişehir), 629/523-383, s. 529.

¹² VGMA, Mustafa Paşa Vakfiyesi (Üsküp), 632 / 462-203, s. 466.

¹³ VGMA, Yemen Fatihî Sinan Paşa Vakfiyesi (Yenişehir), 629 / 523-383, s. 529.

¹⁴ VGMA, Mustafa Paşa Vakfiyesi (Üsküp), 632 / 462-203, s. 466

¹⁵ Cuma gecesi: Perşembe gününü cuma gününe bağlayan gece.



kilesi 20 okka olmak şartıyla 6 kile buğday (Bayram, 1996: 1030); Sinan Paşa imâretinde sabah çorbası için 2 kile pirinç, akşam çorbası için 2 kile buğday¹⁶; Kara Ahmed Paşa imâretinde her sabah çorba için 1 kile pirinç her akşam çorba için 1 kile buğday kullanılmaktadır. (Yaltkaya, 1962: 94) Süleymaniye imâretinde sabahları her kilesi 10 okka olan 7 kile 2 şinik pirinç; akşamları ise her kilesi 10 okka olan 7 kile buğday kullanılmaktadır. Ancak Süleymaniye vakfiyesinde geçen ifadelerden pirinç çorbasına mevsimine göre yoğurt, ıspanak, koruk, havuç ve maydanoz konulmakta olduğu anlaşılmakta ancak miktarlarından söz edilmemektedir. Süleymaniye imâretinde akşamları pişen buğday çorbasına 1 kile 2 şinik tuz, 3 şinik nohut, 40 dirhem toz biber, 15 dirhem sakız, 15 okka soğan, 100 dirhem kimyon kullanılmaktadır. (Kürkçüoğlu, 1962: 43) Üsküp Çoban Mustafa Paşa imâretinde her sabah yemeğinde bir buçuk kile pirinç pişirilmesi ve her ikinci yemeğinde rubu' azbil buğday pişirilmesi istenmektedir.¹⁷ Sultan Selim'in imâretinde çorba için 15 okka pirinç, yarım kile (Karaman kilesi) buğday kullanılmaktadır. (Küçükdağ, 2004: 271)

E. Özel Günlerde Yapılan Yemek ve Tatlılar

Normal günlerin dışında cuma geceleri, Regâib, Berâat ve Mevlüd kandilleri ile Ramazan ayı boyunca ve bayramlarda imâretlerin yemek programı değişmekte bu günlerin hürmetine imâretlerin genelinde dâne¹⁸ adı verilen etli pirinç pilavı, zerde ve zırba / zırbaç¹⁹ denilen özel yemekler pişirilmektedir. Vakfiyelerin hemen hepsinde bu yemeklerin ismi geçmekle birlikte bu yemeklere ilave olarak Sultan II. Selim'in imâretinde ekşi aşı²⁰ denilen bir yemeğin de ikram edildiği anlaşılmaktadır.

Bu yemekler için yapılan harcamalar vakfiyelerin genelinde yıllık ödeme şeklinde verilirken Süleymaniye imâreti ve Sultan Selim imâreti vakfiyelerinde günlük harcama olarak verilmiştir. Süleymaniye imâretinde dâne denilen etli pirinç pilavı için 23 kile pirinç, 69 kile sade yağ yani tereyağı; Sultan Selim imâretinde dâne için her gün 35 okka pirinç, 12 okka yağ kullanılmaktadır. Süleymaniye imâretinde zerde için 7 kile pirinç, 10 okka tereyağı, 63 okka bal, 30 dirhem za'feran (safran); Sultan Selim imâretinde zerde için 25 okka bal, 8 okka yağ kullanılmaktadır. Süleymaniye imâretinde ise zırbaç için 90 okka bal, 20 dirhem safran, 40 okka mevîz-i surh (kırmızı kuş üzümü), 15 okka badem, 10 okka kayısı, 10 okka âlu-yı siyâh (siyah erik), 40 okka nişasta; Sultan Selim imâretinde zırbaç için 35 okka bal, 18 okka nişasta, 5 okka badem, 6 okka kuru incir, 15 okka kırmızı üzüm ve kesenç denilen kuş üzümü, 15 dirhem safran, 7'şer dirhemden 14 dirhem erik ve zerdâli kullanılmaktadır. (Kürkçüoğlu, 1962: 43; Küçükdağ, 2004: 271)

Çoban Mustafa Paşa Üsküp'teki imâretinde bayramlar, cuma, Regâib, Berâat geceleri ile Ramazanın her günü dâne ve zerde pişirilmesini isterken bu yemeklere ayrıca 5 kile pirinç, 15 kile tereyağ ile yaklaşık 45 okka iyi bal konulmasını şart koşmaktadır.²¹ Bunlardan başka yemekler için ihtiyaç duyulan tuz, nohut ve soğan; dâne için sakız; zerde için safran ile mevsimlere göre pişirilecek yemeklerde kullanılmak üzere yoğurt, ıspanak, havuç, şalgam, kabak ve koruk gibi malzemelerin miktarı mütevellinin tahminine bırakılmıştır.

Sultan Selim imâretinde bu özel günlerde pişirilen ekşi aşı için her gün 18 okka pirinç, 28 okka pekmez, 7 okka siyah kuru üzüm, 7 okka zerdali, 7 okka erik, 1 okka tereyağı tâyin edilmiştir. (Küçükdağ, 2004: 271)

F. Misafirlere Yapılan İkramlar

Vakfiyelerin genelinde sadece misafir kelimesi geçmekte olup misafirden maksadın kimler olduğu konusunda detaylı bir bilgi yoktur. Sadece Kara Ahmed Paşa vakfiyesinde; ulemâdan, sulehâdan, fukahâdan ve zuafâdan olup imârette konaklayan kimseler misafir olarak kabul edilmiştir. (Yaltkaya, 1962: 94)

Vakfiyelerden anlaşıldığına göre cuma geceleri, Regâib, Berâat ve Mevlüd kandilleri ile Ramazan ayı boyunca ve bayramlarda pişirilen yemeklerden misafir-fakir herkes müşterek yararlanabilirken bunların dışındaki günlerde imâretlerde misafirler için ayrı yemek programı uygulanmaktadır. (Akakuş, 2011: 36) Sultan Bayezid'in İstanbul'daki imâreti ile Şehzâde Mehmed imâretlerindeki şarta göre imâret için alınan 260 okka koyun etinin bir kısmı misafirler için ayrılıp kazanlarda sıcak olarak muhafaza edilmekte etin suyu ile pirinç pilavı pişirilmektedir. (Akakuş, 2011: 349)

Vakfiyelerde misafirlere yapılacak ikramlarda kullanılacak et, pirinç, yağ, bal, turşu vb. yiyecekler için ayrı bir bütçe oluşturulmuştur. Nitekim Sultan Bayezid'in İstanbul'daki imâretinde dâne için her sene 18 müd pirinç ve zerde de kullanılmak üzere her sene 4900 okka bal ve 4700 dirhem zağferan (safran); pirinç,

¹⁶ VGMA, Yemen Fatihî Sinan Paşa Vakfiyesi (Yenişehir), 629 / 523-383, s. 529.

¹⁷ VGMA, Mustafa Paşa Vakfiyesi (Üsküp), 632 / 462-203, s. 466.

¹⁸ Dâne (aş): Kavrulmuş et, kuyruk yağı ve çeşitli baharatlarla yapılan bir tür pirinç pilavı. (Şirvani, 2005: 286)

¹⁹ Zırbaç: Koyun eti, badem, kızıl üzüm, bal, safran, hurma, kayısı, incir ve nişasta ile yapılan bir tür yemek. (Şirvani, 2005: 354)

²⁰ Zırbaç'a benzer bir yemek olan ekşi aşının ana malzemeleri pirinç ve kuru meyvelerdir. Zırbaçtan tek farkı bu yemeğe et konulmamasıdır.

²¹ VGMA, Mustafa Paşa Vakfiyesi (Üsküp), 632 / 462-203, s. 466.



yağ ve balın dışında turşu, tatlı vb. yiyecekler için 20.000 dirhem tahsis olunmuştur. (Akakuş, 2011: 34; Bayram, 1996: 1031)

Sultan Selim imâretinde üç gün hazırlanıp verilmek üzere her gün on iki buçuk okka pirinç senede 1175 okka sade yağ, zerde için senede 564 okka pirinç, 564 okka temiz süzme bal, 188 okka sade yağ, ekşi aşı için her gün 4 okka pirinç, 2 okka siyah kuru üzüm ve 3 okka zerdali 6 okka da pekmez tâyin edilmiştir. (Küçükdağ, 2004: 271)

Sultan Selim imâretine eslâfın yani bir memurluk veya hizmette daha önce bulunmuş olanların yolundan giden biri geldiğinde üç gün şu şekilde ikramda bulunmaktadır: İlk gün bulgur çorbası, zerde, biberli pirinç; ikinci günü keza biberli pirinç, aş, çorba verilir. Zirbaç ancak cuma geceleri verilir. Ramazan ayı dışında senenin diğer on bir ayında misafir öğleden veya ezandan önce gelirse bu gün misafirliklerinin ilk günü sayılacaktır. Bu misafirlere verilmek üzere 5 okka süzme bal tâyin olmuştur. Bundan her bir misafire 150 dirhem bal verilmektedir. Şayet misafir ezandan sonra gelirse ona bir şey ayrılmayacak, ertesi gün 150 dirhem bal verilecektir. Ayrıca imârete gelen misafirler için her sofrada içinde et bulunan bir sahan biberli pirinç verilmektedir. (Küçükdağ, 2004: 272)

G. İmârete Yapılan Müteferrik Masraflar

İmâretlerin gıda ve yemek masraflarından başka aydınlatma, ısınma mutfaktaki kap-kacak alım-bakımı vb. çeşitli kalemlerden oluşan masrafları da bulunmaktadır. Bu masraflara vakfiyelerde büyük önem verilmiş yapılacak harcama ve ödemeler kayıt altına alınmıştır.

Sultan Bayezid'in İstanbul'daki külliyesinin vakfiyesinde vâkîf; imâret ve misafirhane odaları ile fırındaki kandillerde kullanılacak zeytin yağı ve mumlar için senede 1000 dirhem; yemek kapları ve kazanları, sahan, tas ve çanaklar için vakfın gelirinden gerektiği kadar harcama -buna muhtemelen mütevellî karar verecek- yapılacak; mutfaktaki bakır kapların kalaylanması için senede 1000 dirhem; yemek malzemelerini mutfaka taşımak, kapan ve tartı ücretini karşılamak için senede 3600 dirhem; odun taşıma ve kırma masrafları için senede 4000 dirhem, bayram günlerinde ve özel gecelerde yapılacak harcamalar için senede 3000 dirhem ayrılmasını istemektedir. (Akakuş, 2011: 34) Süleymaniye vakfiyesinde müteferrik harcama kalemlerinden biri olarak imârete, mutfak ve fırında kullanılmak üzere her gün on vezne odunun verilmesinden söz edilmektedir. (Kürkçüoğlu, 2004: 43) Şehzâde Mehmed Külliyesi vakfiyesinde müteferrik harcamalar olarak mutfak ve tabhâne için her yıl 2900 çeki odun, cami ve imâretin aydınlatılmasında kullanılmak üzere zeytinyağı için her yıl 4000 akçe; mutfak, imâret, tabhâne yanacak çerağ için her yıl 1000 akçe, cami ve imâret için gerekli olacak hasır için her yıl 1.400 akçe, kandil levâzımâtı için her yıl 1000 akçe, odun hammâliyesi için yılda 4000 akçe, kapların kalaylanması için yılda 1000 akçe, imâret levâzımâtı için hammâliye ücreti olarak yıllık 3000 akçe, bayram günleri ile Ramazan geceleri ve diğer mübarek gecelerde yapılan harcamalar için yıllık 3000 akçe ödenmektedir. (Bayram, 1996: 1031) Sultan Selim imâretinde soğan, tuz, kırmızı biber ve nohut almak için her gün 4 dirhem, imârette kullanılacak odun için günde 20 dirhem, imâretin zaman içinde duvarlarında gerçekleşecek sıva için, kapları kalaylatmak ve değirmen ücreti için günde 3 dirhem ve diğer ihtiyaçlar için de günde 3 dirhem vakfedildiği görülmektedir. (Küçükdağ, 2004: 271)

Kara Ahmed Paşa vakfiyesinde vâkîf, normal gün ve özel günlerde pişirilecek yemek ve tatlılara yapılacak masraflardan bahsettikten sonra bunlardan başka lüzumlu nesnelere için her gün 20 dirhem ile *icâsiye* için bir kile pirinç ve diğer zarûri havâyic için günlük 20 dirhem tâyin etmiştir. Ayrıca yemek pişirilirken kullanılacak tuz, soğan, biber, muhtelif ekşilikler vb. için günde 25 dirhem, mutfak ve diğer mahallerde kullanılan kapların kalaylanması için ise günde 1.5 dirhem tâyin edilmiştir. (Yaltkaya, 1962: 94) Çoban Mustafa Paşa, imâreti için her gece mutfakta yemek pişirilirken aydınlatmada kullanılmak üzere günlük *buçukluk* yağ mumu, fırın ve mutfakta kullanılacak odun için günlük 8 akçe tâyin ederken mutfakta kullanılmak üzere iki kazan, 25 pâre tas, sini -vakfiyede sayı kısmı boş bırakılmış- 2 kepçe, iki kevgir, su almak için büyük bir kepçe; habbâz için büyük bir kazan, bir tas ve bir kepçe vakfeylediğini belirtmektedir. Ayrıca vâkîf adı geçen kap-kacakların kalaylatılma ve tamiri için harcanan paranın da mütevellinin tasarrufunda olduğunu da ilave etmektedir.²² Sinan Paşa vakfiyesinde ise müteferrik harcamalardan bahsedilmemektedir. Konuyla ilgili olarak "...Bursa ve tevabiinde ve Yenişehir'de olan akarât ve Darend'e hamam mahsulâtından gayri her sene iki yüz bin akçe irsâl oluna meblâğ-ı mezkûre mahsulât cümlesinden vazayif-i mezkûre ihrâc olunup dahi şem'u ruğan ve hasır emsali mühimmât harcı ihrâc olunup..." ifadeleri geçmekte ama masraf kalemlerinden detaylı bir şekilde söz edilmemektedir.²³

²² VGMA, Mustafa Paşa Vakfiyesi (Üsküp), 632 / 462-203, s. 466-467.

²³ VGMA, Yemen Fatihî Sinan Paşa Vakfiyesi (Yenişehir), 629 / 523-383, s. 530.



H. İmâret Çalışanları

İmâretlerin vakfiyelerinde imârette istihdam edilecek personelin sayısı, alacağı ücret ve görev tanımları kesin ifadelerle belirtilmiştir. İmâret çalışanlarının sayısı ve aldıkları ücret vakfın kurucusuna, vakfın bulunduğu bölgeye ve vakfın gelirlerine göre farklılık göstermektedir.

Vakfiyelerde imâret çalışanlarının belirlenen hizmetleri hakkında eda eylemleri şartıyla nesilleri boyunca görevlerini devam ettirebilecekleri belirtilmektedir. Ancak bu kimselerin de görevlerini şer'an bir özürlüleri olmadıkça yerlerine vekil ve nâib tâyin etmeyip bizzat kendilerinin yapması gerekmektedir. Vakfın şartına göre görevini ihmal eden veya terk eden kimse imâretin yönetici durumunda olan imâret şeyhi tarafından önce uyarılacak ve kendisine nasihat edilecek, o kimse ihmal ve kusurunu devam ettirirse *itâb* edilecek yani azarlanacak, üçüncü defa aynı kusur ve ihmali görüldüğünde ise vakfın mütevellisi o kimseyi azledip yerine başkasını tâyin edecektir. (Akakuş, 2011: 30; Kürkçüoğlu, 1962: 38; Küçükdağ, 2004: 273)

İncelediğimiz vakfiyelerde imâret çalışanlarının, yaptıkları işler ve aldıkları ücretler şu şekildedir:

1. İmâret Şeyhi

Her imârette, imâretin yönetimiyle görevlendirilmesinin yanı sıra imârete uğrayan fakirleri ve yolcuları karşılayan, onlara ikramda bulunan *şeyh-i imâret* de denilen bir imâret şeyhi bulunmaktadır. (Pakalın, 1993: 347; Yediyıldız, 1983: 60) İmâret şeyhinde bulunması gereken özelliklerin başında *sâlih, emîn, dindâr ve ahlâk-ı hamîde* sahibi olması gelmektedir. (Akakuş, 2011: 33; Bayram, 1996: 1030; Yaltkaya, 1962: 95)

İmâret şeyhinin, yemeklik malzemelerin en iyisini aldırıp kötüsünden imtina etmesi, Kürkçüoğlu, 1962: 38) yemeklerin pişirilmesi konusunda bilgi sahibi olup iyiyi kötüden ayırt edecek kadar damak zevkinde hassas olması, (Yaltkaya, 1962: 94) yiyeceklerin pişmeden önce ölçülerine, piştikten sonra da yemeklerin tatlarına bakarak kontrol etmesi gibi görevleri bulunmaktadır. (Akakuş, 2011: 30)

İmâret şeyhinin, her gün iki defa yemek dağıtım vakitleri başta olmak üzere cuma Ramazan ve bayram günlerinde tüm gün imârette fiilen hazır bulunması gerekmektedir. İmâret şeyhinin yemek dağıtımına nezaret etmesi ve her sınıf için verilmesi gereken yemeğin miktarlarına dikkat etmesi de önemli görevleri arasındadır. (Akakuş, 2011: 30)

İmâret şeyhi, imâretin yöneticisi olması hasebiyle imâret çalışanlarını denetleme ve kontrol etme hakkına da sahiptir. Zira imâret çalışanları, imâret şeyhinin emirlerine uyup onun çizdiği yol ve öneriler doğrultusunda hareket etmek zorundadır. İmâret şeyhi, eğer yemeklerin pişirilmesinde, dağıtılmasında bir noksanlık, kusur veya işlerde bir aksama görürse bu durumun giderilmesi için ilgili personeli uyaracak aynı hatanın ikinci kez gerçekleşmesi durumunda azarlayacak bütün uyarılara rağmen hatasını düzeltmeyen imâret çalışanlarının değiştirilmesi için mütevellîye teklifte bulunacaktır. (Akakuş, 2011: 30; Kürkçüoğlu, 1962: 38; Küçükdağ, 2004: 273)

İmâret şeyhinin önemli görevlerinden biri de imârete gelen misafirleri güler yüzle karşılamak, onlara sosyal konumlarına göre itibar göstermektir. (Akakuş, 2011: 30; Kürkçüoğlu, 1962: 38; Yaltkaya, 1962: 94; Küçükdağ, 2004: 273) Sultan II. Bayezid vakfiyesine göre imâret şeyhi, imârete gelen misafirlere ilk önce hazır olan yemeklerden ikram edecek daha sonra misafirin istek ve arzularını da dikkate alarak onlara layık yemekler sunacak (Akakuş, 2011: 30) *ferrâşa* imâretin tabhânesinde kalacak olan misafirlerin hâl ve şânına uygun yataklar hazırlatacak (Kürkçüoğlu, 1962: 38) misafirleri üç gün boyunca ağırlayan imâret şeyhi, üç günün sonunda misafirleri yine güler yüzle izzet ve ikramla uğurlayacaktır. (Akakuş, 2011: 30; Kürkçüoğlu, 1962: 38; Yaltkaya, 1962: 94)

Vakfiyede nitelikleri, yetki ve görevleri bildirilen imâret şeyhlerinin maaşları vakfın gelir durumuna göre farklılık göstermektedir. Sultan II. Bayezid'in İstanbul'daki külliyesi içinde yer alan imâretin şeyhine 20 dirhem (Akakuş, 2011: 30), İstanbul'daki Süleymaniye imâretinin şeyhine günlük 20 akçe (Kürkçüoğlu, 1962: 37-38), Sultan II. Selim'in Konya'daki imâretinin şeyhine 6 dirhem (Küçükdağ, 2004: 274), Şehzâde Mehmed imâretinde görevli şeyhe günlük 25 akçe (Bayram, 1996: 1029), Çoban Mustafa Paşa'nın Üsküp'teki imâretinin şeyhine 4 akçe,²⁴ Sinan Paşa'nın imâretinin şeyhine günlük 5 akçe ve bir tas aş,²⁵ Kara Ahmed Paşa imâretinin şeyhine ise günlük 8 dirhem (Yaltkaya, 1962: 94) verileceği kayıtlarda geçmektedir.

2. İmâret Nakîbi

İmâret şeyhinin yardımcısına, *nakîb* veya *nakîb-i imâret* denilmektedir. (Pakalın, 1993: 647) Vakfiyelerde geçtiği şekliyle nakîbin görevi, imâretten yararlanan kimselere yemek ve ekmeğin kusursuz, noksansız ve ihmalsiz bir şekilde dağıtılmasıdır. (Akakuş, 2011: 30; Kürkçüoğlu, 1962: 38)

²⁴ VGMA, Mustafa Paşa Vakfiyesi (Üsküp), 632 / 462-203, s. 466.

²⁵ VGMA, Yemen Fatihî Sinan Paşa Vakfiyesi (Yenişehir), 629 / 523-383, s. 529.



Nakîblerde hizmete kâdir, emîn ve sâlih (Akakuş, 2011: 30) olmalarının yanı sıra aranan en önemli özellik, yemek dağıtımında haksızlığı önleyebilmeleri için, adaletli birer kimse olmalarıdır. (Yalıtıkaya, 1962: 94)

Sultan II. Bayezid'in İstanbul'daki külliyesi içinde yer alan imâretin 4 nakîbi bulunmakta ve her birine günlük üçer dirhem ödenmektedir. (Akakuş, 2011: 31) Süleymaniye imâretinde ikisi ekme dağıtımından ikisi de et dağıtımından sorumlu 4 nakîb bulunmakta ve her birine günlük üçer akçe (Kürkçüoğlu, 1962: 38), Sultan II. Selim'in imâretindeki nakîbe günlük 2 dirhem (Küçükdağ, 2004: 274), Şehzâde Mehmed'in imâretindeki 4 nakîbin her birine günlük üçer akçe (Bayram, 1996: 1029), Çoban Mustafa Paşa'nın Üsküp'teki imâretinin nakîbine günlük 2 akçe,²⁶ Kara Ahmed Paşa'nın vakfiyesine göre imâretteki münâvebe usulü ile çalışacak iki nakîbinin her birine günlük ikişer dirhem ücret ödenmektedir. (Yalıtıkaya, 1962: 94) Sinan Paşa'nın imâretinde ise birisi ekme dağıtımından diğeri et dağıtımından sorumlu iki nakîb bulunmakta ve her biri günlük birer akçe maaş ile günlük birer tas aş almaktadır.²⁷

3. Aşçı (Tabbâh)

Bazı vakfiyelerde *âş-peş* (Kürkçüoğlu, 1962: 38), olarak da geçen aşçılarda hizmete kâdir, emîn ve sâlih (Akakuş, 2011: 31) kimseler olma şartı aranmaktadır. Ayrıca yemek pişirmede mâhir olmaları, yemek pişiren malzemelerin ölçüsüne dikkat etmeleri, imâret şeyhinin mârifetiyle mevsimine göre leziz ve nefis yemekler pişirmeleri (Kürkçüoğlu, 1962: 38), aşçılarda aranan diğeri özelliklerdendir.

Imâretlerde aşçılara hem yardım etmek, hem de yemek pişirmeyi öğrenmek üzere yamaklar olurdu. Imâretlerin büyüklüğüne ve imkânlarına göre aşçıların, yamaklarının sayısı da aldıkları ücretler de değişmektedir. Sultan Bayezid'in İstanbul'daki imâreti ile Süleymaniye Külliyesindeki imârette 6 aşçı görev yapmakta olup bunlardan bir tanesi aşçıların reisi konumundadır. (Akakuş, 2011: 31; Kürkçüoğlu, 1962: 38), Sultan II. Bayezid Külliyesindeki 6 aşçı üçer kişi olarak nöbetleşe çalışmaktadır. Aşçıbaşı olan reisin gündeliği 6 dirhem iken diğeri günden 5 dirhemdir. (Akakuş, 2011: 31) Süleymaniye vakfiyesine göre de imâretteki reisin günlüğü 7 akçe iken diğeri günden 5 akçedir. (Kürkçüoğlu, 1962: 38), Şehzâde Mehmed imâretinde bir aşçıbaşı 5 tane de aşçı bulunmakta olup, aşçıbaşına günlük 6 akçe ödenirken diğeri aşçıların her birine günlük dörder akçe ödenmektedir. (Bayram, 1996: 1029), Sultan Selim imâretinde iki aşçı çalışmakta ve her birine günlük olarak üçer dirhem yamağına ise 1 dirhem ödenmektedir. (Küçükdağ, 2004: 275), Sinan Paşa'nın imâretinde iki aşçı bulunmakta ve her birine günlük ikişer akçe ücret ile bir tas aş verilirken, buradaki iki yamağın her birine günlük birer akçe ücret ile birer tas aş verilmektedir.²⁸ Çoban Mustafa Paşa'nın Üsküp'teki imâretinde 1 aşçı ile 1 yamak olup, aşçıya günlük 4 akçe yamağına ise günlük 1 akçe verilmektedir.²⁹ Kara Ahmed Paşa imâretinde güzel yemek pişirmeyi bilenlerden münâvebe yani nöbetleşe çalışan iki aşçı olup bunla günde üçer dirhem maaş almaktadırlar. Bunların yine münâvebe ile çalışan iki de yamağı bulunup, bunlara da günde birer dirhem verilmektedir." (Yalıtıkaya, 1962: 94)

4. Habbâz (Ekmekçi)

Arapça ekme anlamındaki *hubz* kelimesinden türetilen *habbâz*, "ekmekçi", "ekmek yapan", "ekmek satan" anlamlarına gelmektedir. (Pakalın, 1993: 692) Vakfiyelerde ekme pişiren kimseye genellikle habbâz denilmekle birlikte *etmekçi* denildiği de görülmektedir.³⁰ Habbâzlarda hizmete kâdir, emîn ve sâlih kimse (Akakuş, 2011: 31) olmalarının yanı sıra meslekleri gereği bir takım şartlar aranmaktadır. Leziz ve nefis ekme pişirmeleri bu şartların en başta gelenidir. Habbâzlarda bulunması gereken özellikler Süleymaniye vakfiyesinde şu şekilde geçmektedir: Habbâz vâkîfın tâyin ettiği ekmeğin gramajına ve sayısına imâret şeyhinin de mârifetiyle dikkat edecek, israftan kaçınacaktır. Ekmeğin hamurunun ve tuzunun ölçüsünde itidalli olacak, ekmeği fırına verirken ve fırından çıkarırken süratli olup buna ihtimam gösterecektir. Ayrıca habbâz elbisesini her daim temiz tuttuğu gibi hazırladığı ekmeğin hamuruna toz, toprak vb. gibi şeylerin karışmamasına da oldukça dikkat edecektir. (Kürkçüoğlu, 1962: 38)

Sultan Bayezid'in İstanbul'daki imâretine 6 ekmeği tâyin edilmiş olup her birine günlük dörder dirhem ücret ödenmektedir. (Akakuş, 2011: 31) Süleymaniye imâretinde ise 6 tane habbâz bulunmakta olup bunlardan san'atında *a'lem ve tarîkde akdem* olanlardan yani içlerinde en bilgili ve tecrübeli olan birisi *reis* yani ekmeği başı olarak tâyin edilecektir. Bu imârette reise 5 akçe, diğeri habbâzlara ise dörder akçe ödenmektedir. (Kürkçüoğlu, 1962: 38) Sultan Selim'im imâretinde ise 2 habbâz bulunmakta her birine günlük ikişer dirhem ödenmektedir. Bu imârette ayrıca habbâzlara yardım etmesi şartıyla bir de yamak

²⁶ VGMA, Mustafa Paşa Vakfiyesi (Üsküp), 632 / 462-203, s. 466.

²⁷ VGMA, Yemen Fatihî Sinan Paşa Vakfiyesi (Yenişehir), 629 / 523-383, s. 529.

²⁸ VGMA, Yemen Fatihî Sinan Paşa Vakfiyesi (Yenişehir), 629 / 523-383, s. 529.

²⁹ VGMA, Mustafa Paşa Vakfiyesi (Üsküp), 632 / 462-203, s. 466.

³⁰ VGMA, Mustafa Paşa Vakfiyesi (Üsküp), 632 / 462-203, s. 466.



bulunmakta ve ona da günlük 1 dirhem ücret verilmektedir. (Küçükdağ, 2004: 275) Şehzâde Mehmed imâretinde 6 ekmekçi bulunmakta ve her biri günlük dörder akçe (Bayram, 1996: 1029), Sultan Selim imâretinde 2 habbâz 1 yamak bulunmakta ve habbâzların her birine günde ikişer dirhem, yamağa ise günlük 1 dirhem ödenmektedir. (Küçükdağ, 2004: 275) Bunlardan başka Kara Ahmed Paşa Külliyesindeki imârette 2 habbâz çalışmakta ve bunların da birer yamağı bulunmaktadır. Ücret olarak da habbâzların her biri günlük olarak 3.5 dirhem maaş alırken, yamaklarının her birine günlük olarak birer dirhem ödenmektedir. (Yalıtıkaya, 1962: 94) Sinan Paşa'nın vakfiyesine göre, imârette 2 ekmekçi görev yapmakta, her birine günlük 2 akçe ile birer tas aş verilmekte; bunların birer tane çırakları olup onlar da günlük birer akçe ile birer tas aş alabilmektedirler.³¹ Üsküp'teki Çoban Mustafa Paşa imâretinde ise bir ekmekçi görev yapmaktadır. Bu ekmekçi günlük 3 akçe maaş alırken, çırağı da günlük bir akçe maaş almaktadır.³²

5. Gendüm-Kûb (Buğday Döğücü), Nakkâd-ı Gendüm (Buğday Ayıklayıcı) ve Pirinç Ayıklayıcı

İmâretlerde pişirilecek buğdayları döverek kabuğunu *kavlatan* yani kabuğundan çıkaran kimseye *gendüm-kûb* veya *gendüm-keş* denilmektedir. (Pakalın, 1993: 241)

Diğer çalışanlarda da olduğu gibi hizmete kâdir, emîn ve sâlih kimse olmaları gendüm-kûb'ta da başta aranan özelliklerdir. Bunlara ilaveten Süleymaniye vakfiyesinde gendüm-kûb'un *hidmetinde mücidd ve ehl-i rüşd, kavî bünyâd, sahîhu'l-itikâd* olması şartı konulmuştur.

Pişirilecek buğdayı ayıklayarak, yemek yapılmaya hazır hale getiren kimseye *nakkâd-ı gendüm*; mutfakta kullanılacak pirinci içindeki özellikle taş vb. gibi şeylerden ayıklayıp pişirmeye hazır hale getirmekle görevli kimseye de *tenkiye-i erz* denilmektedir. (Velikâhyaoğlu, 1999: 145)

İncelediğimiz vakfiyelerin bazılarında bu üç görev için ayrı çalışanlar tâyin edilirken bazılarında bu görevlerden ikisi için bir görevli tâyin edilmiştir. Ayrıca bu görevlerden hiç bahsedilmediği gibi sadece birinden bahsedildiği de görülmektedir. Sultan Selim imâretinde ise bu vazifeler başka bir görevliye verilmiştir.

Süleymaniye vakfiyesinde nakkâd-ı gendümün temiz, titiz olmasının yanı sıra yaptığı işin gereği iyi bir göze ve iyi bir görüşe sahip olması istenirken pirinç ayıklayıcının ayıklama işinde gayet *latîf* olup pişirilecek pirinçleri *pâk* etmeleri istenmektedir. (Kürkçüoğlu, 1962: 39)

Sultan Bayezid'in İstanbul'daki imâretinde bir gendüm-kûb bulunmakta ve günlük 4 dirhem almakta -buradaki gendüm-kûbun, nakkâd-ı gendümlük görevi de vardır- aynı imârette 4 pirinç ayıklayıcı bulunmakta olup bunların her birine günlük birer dirhem ödenmektedir. (Akakuş, 2011: 31) Süleymaniye imâretinde bir gendüm-kûb bulunmakta olup kendisine günlük 5 akçe ödenmektedir. Aynı imârette 3 nakkâd-ı gendüm olup her biri günlük ikişer akçe almakta iken 2 pirinç ayıklayıcıya da günlük ikişer akçe ödenmektedir. (Kürkçüoğlu, 1962: 39) Şehzâde Mehmed'in imâretinde 4 pirinç ayıklayıcı bulunmakta ve her birine günlük birer akçe ödenmektedir. (Bayram, 1996: 1029) Sultan Selim imâretinde 1 pirinç ayıklayıcı bulunmakta ve günde 2 dirhem ücret almakta, gendüm-kûbluk görevi ise imâretin odun kırıcısı tarafından yerine getirilmektedir. (Küçükdağ, 2004: 274) Kara Ahmed Paşa vakfiyesinde 1 gendüm-kûb olup kendisine günde bir buçuk dirhem, nakkâd-ı gendüm ve pirinç ayıklayıcıya ise günde bir dirhem ödeneceği kayıtlıdır. (Yalıtıkaya, 1962: 94) Sinan Paşa'nın imâretinde görevli gendüm-kûb günlük bir akçe maaş almasının yanı sıra bir tas aş alma hakkına sahipken, nakkâd-ı gendüm olarak çalışan kimseye de günlük bir akçe ve bir tas aş verilmektedir.³³

6. Kâse-keş (Garson) ve Kâse-şüy (Bulaşıkçı)

Kâselerle yemek servisi yapan, yemek bittikten sonra da bulaşık kapları toplayan kimseye kâse-keş denilmektedir. Kâse-şüy ise kâse-keşlerin topladıkları bulaşık kapları yıkayıp daha sonra mutfak eşyalarının konulduğu yerde muhafaza eden görevlilerdir. Bu kimseler yemek servisi sırasında kapları, kâse-keşlere verip yemekten sonra da yine onlardan teslim aldıkları kapları yıkayarak muhafaza etmektedirler. (Velikâhyaoğlu, 1999: 146)

Sultan Bayezid'in İstanbul'daki vakfiyesinde kâse-keşlerin vazifeleri; düzenli ve güvenli bir şekilde yemek dağıtımını yapmak, yemek tabaklarını ve kâselerini yemekten sonra toplayıp kâse-şüyulara teslim etmek olarak belirlenmiştir. (Akakuş, 2011: 32) Süleymaniye vakfiyesine göre ise kâse-keşlerin görevi yemekleri misafirlere tabhânelerde ve yemekhanede ise suhtelere nakledip yemekten sonra kapları toplayarak kâse-şüyulara teslim etmektir. (Kürkçüoğlu, 1962: 38) Hizmete kâdir, emîn, sâlih ve dindar olma (Akakuş, 2011: 32) gibi aranan temel özelliklerin yanında kâse-keş, mesleği gereği *kavî-nihâd* yani güçlü yaratılışlı olmalıdır. (Kürkçüoğlu, 1962: 38)

³¹ VGMA, Sinan Paşa Vakfiyesi, 629 / 523-383, s. 529.

³² VGMA, Mustafa Paşa Vakfiyesi, 632 / 462-203, s. 466.

³³ VGMA, Sinan Paşa Vakfiyesi, 629 / 523-383, s. 529.



Kâse-şûyların vazifeleri ise yemek tabak ve kâselerini güzelce yıkayıp temizlemek, dolaplarda kilit altında tutarak muhafaza etmek, gerektiğinde oradan çıkararak kâse-keşlere teslim etmek, yemekten sonra kapları ve kâseleri toplayıp saymak, yıkamak ve daha sonra tekrar kilit altına alarak muhafaza etmektir. (Akakuş, 2011: 32)

Hizmete kâdir, emîn, sâlih ve dindar olma (Akakuş, 2011: 32) gibi aranan temel özelliklerin yanında kâse-şûylar, meslekleri gereği nezâhet ve nezâfetiyle bilinen bir kimse olmalıdır. (Kürkçüoğlu, 1962: 38)

Sultan II. Bayezid'in İstanbul'daki imâretinde 4 kâse-keş olup her biri günlük birer dirhem (Akakuş, 2011: 32), Süleymaniye imâretinde 4 kâse-keş olup her biri günlük birer akçe (Kürkçüoğlu, 1962: 38), Şehzâde Mehmed imâretinde 4 kâse-keş bulunmakta her biri günlük ikişer akçe (Bayram, 1996: 1029), Sultan Selim imâretinde ise 5 tane kâse-keş olup her biri günlük birer dirhem maaş almaktadır. (Küçükdağ, 2004: 275)

Sultan II. Bayezid'in İstanbul'daki imâretinde 2 kâse-şûy bulunmakta ve her biri günlük olarak 4 dirhem (Akakuş, 2011: 32), Süleymaniye imâretinde 2 kâse-şûy bulunmakta ve her biri günlük 2 akçe (Kürkçüoğlu, 1962: 38), Şehzâde Mehmed imâretinde 2 kâse-şûy bulunup her biri günlük 2 akçe (Bayram, 1996: 1030), Sultan Selim imâretinde ise 1 kâse-şûy bulunup günlük 1 dirhem maaş almaktadır. (Küçükdağ, 2004: 275) Sinan Paşa'nın vakfiyesine göre imârette *gasl-i evâni* edecek yani kapacakları yıkayacak bir bulaşıkçı bulunup günlük bir akçe maaş ile bir tas aş almaktadır.³⁴ Kara Ahmed Paşa'nın imâretinde ise iki bulaşıkçı bulunmakta ve her biri günlük bir buçuk dirhem maaş almaktadır. (Yaltkaya, 1962: 94)

7. Vekil-i harç

İmâret için gerekli erzak ve eşyayı almakla görevli kimseye *vekil-i harç* denilmektedir. (Yediyıldız, 1983: 60) Oldukça önemli bir görev üstlenen bu kimselerde emânet ve istikâmetle mevsuf, basiret sahibi, alış-verişte yetenekli ve tecrübeli, dindar, iyi niyetli, çalışkan, maslahat-güzâr olma özellikleri aranmaktadır. (Akakuş, 2011: 25; Kürkçüoğlu, 1962: 39) İmâret şeyhinin idaresinde çalışan vekil-i harç, mütevellî ve imâret şeyhinin mârifetinde olmak üzere, imâretin aşçıbaşısı tarafından istenen malzeme ve levâzımı almakla sorumludur. Ancak ihtiyaç duyulan bu malzemeleri alırken yağ, pirinç bal vb. ihtiyaç duyulan malzemelerin en iyisini almalı, piyasayı dolaşarak alınacak malzemenin en kalitelisini ve hesaplısını bulmalı, malzemeleri alırken asla tek bir şahsa ve kaynağa bağlı kalmamalıdır. (Akakuş, 2011: 25; Kürkçüoğlu, 1962: 39)

İmâret için en iyi ve en hesaplı malzemeleri satın almakla sorumlu olan vekil-i harç bu malzemeleri imâret şeyhine arz etmek ve imâret şeyhinin beğenmediklerini yenileriyle değiştirmek zorunda olup (Velikâhyaoğlu, 1999: 143) imâret şeyhinin onayından geçen malzemeleri defterine kaydederek imâretin kilerine teslim etmektedir. (Kürkçüoğlu, 1962: 39)

Sultan Bayezid'in İstanbul'daki imâretinde vekil-i harca günlük 5 dirhem, (Akakuş, 2011: 25) Süleymaniye imâretinin vekil-i harcına 5 akçe, (Kürkçüoğlu, 1962: 39) Şehzâde Mehmed imâretinin vekil-i harcına 5 akçe (Bayram, 1996: 1029), Sultan Selim imâretinin vekil-i harcına günlük 2 dirhem ödenmektedir. (Küçükdağ, 2004: 274) Kara Ahmed Paşa'nın imâretinin vekil-i harcı günlük 4 dirhem (Yaltkaya, 1962: 94), Sinan Paşa imâretinin vekil-i harcı ise günlük 2 akçe maaş ile bir tas aş almaktadır.³⁵ Çoban Mustafa Paşa'nın Üsküp'teki imâretinin vekil-i harc görevini mütevellî yürütmektedir.³⁶

8. Kilerdâr ve Kiler kâtibi

İmârette kullanılacak yiyecek-içecek gibi gıdaları muhafaza eden kimseye *kilerci* veya *kilerdâr* denilmektedir. (Pakalın, 1993: 382)

Sultan II. Bayezid'in İstanbul'daki imâretinin kilercisinin görevleri, imârette kullanılmak üzere alınan ve kendisine teslim edilen bütün malzemeleri belirlenen yerde muhafaza etmek, hem muhafaza için kendisine teslim edilen malzeme ve yiyecekleri hem de kendisinin aşçılara ve imâret görevlilerine teslim ettiği malzemeleri ve yiyecekleri usulüne göre deftere yazmak, teslim aldıkları ve teslim ettikleri malzemeleri ölçüp tartarak alıp vermek, kilere malzeme girdi-çiktısını mütevellî ve imâret şeyhinin mârifetiyle yapmaktır. Ayrıca kilerdâr malzemeleri teslim alırken ölçülerine miktarlarına bakıp öyle almalı eğer malzemelerin ölçü, miktar ve keyfiyetlerinde sorun varsa bu şekildeki malzemeleri geri çevirmeli, kilere aldığı ve kilerden verdiği malzemeleri kâtibine yazdırarak deftere kaydettirmelidir. (Akakuş, 2011: 30; Kürkçüoğlu, 1962: 39) Vakfiyelerde geçtiği üzere kilerci emîn, sâlih, dindar ve istikamet sahibi bir kimse olmalıdır. (Yaltkaya, 1962: 94; Kürkçüoğlu, 1962: 39)

Sultan Bayezid'in İstanbul'daki imâretindeki kilerciye günlük 5 dirhem, (Akakuş, 2011: 30) Süleymaniye imâretindeki kilerciye günlük 5 akçe (Kürkçüoğlu, 1962: 39), Şehzâde Mehmed imâretinin

³⁴ VGMA, Sinan Paşa Vakfiyesi, 629 / 523-383, s. 529.

³⁵ VGMA, Sinan Paşa Vakfiyesi, 629 / 523-383, 529.

³⁶ VGMA, Mustafa Paşa Vakfiyesi, 632 / 462-203, 466.



kilercisine günlük 5 akçe (Bayram, 1996: 1029), Sultan Selim imâretindeki kilerciye günlük 2 dirhem ödenmektedir. (Küçükdağ, 2004: 274) Sinan Paşa'nın imâretinin kilercisi günlük 2 akçe maaş ile günde bir tas aş almaktadır.³⁷ Çoban Mustafa Paşa'nın Üsküp'teki imâretinin kilercisine ise günlük 3 akçe maaş ödenmektedir.³⁸

Süleymaniye vakfiyesine göre kiler kâtibinin görevi ise vekil-i harcla birlikte alış verişe gitmek ve vekil-i harc ne alırsa onları ayrıntılı bir şekilde deftere kaydetmektir. Kiler kâtibinin alış verişte vekil-i harca müdahale etme hakkı yoktur. Kiler kâtibinde aranan en önemli özellik hiç şüphesiz hesap ve yazı işlerinde oldukça iyi olmasıdır. (Kürkçüoğlu, 1962: 39) Kara Ahmed Paşa imâreti kâtibinin görevi biraz geniş tutulmuş olup, hem kilere hem de anbara giren ve anbardan çıkan yiyecek-içecek vb. gerekli diğer levâzımı defterine yazmaktır. (Yaltkaya, 1962: 94)

İncelediğimiz vakfiyelerin sadece bazılarında kiler kâtibinden söz edilmektedir. Muhtemelen diğer imâretlerde bu görev kilercinin vazifesi arasındadır. Buna göre Süleymaniye imâretinin kiler kâtibi vazifesinin karşılığı olarak günlük 6 akçe (Kürkçüoğlu, 1962: 39), Sinan Paşa imâretindeki kâtip 2 akçe maaş ile bir tas aş almaktadır.³⁹ Çoban Mustafa Paşa'nın Üsküp'teki imâretindeki kâtip günlük 3 akçe,⁴⁰ Kara Ahmed Paşa imâretinin kiler kâtibi ise günlük 3 dirhem almaktadır. (Yaltkaya, 1962: 94)

9. Anbârcı

Sultan Bayezid'in İstanbul'daki imâretinde anbârcının görevi, bakım ve onarım malzemelerini muhafaza altına almak, mütevellinin vereceği onaya dayalı olarak imârette yapılacak bakım ve onarım için gerekli tüm malzemeyi satın alıp anbarda muhafaza etmek, ihtiyaca göre gerekli yapı malzemelerini ve âletlerini meremmetçiye vermek, iş tamamlandıktan sonra da artan malzemeleri, geri teslim almak olarak geçmektedir. Bunlardan başka anbârcı satın aldığı malzemeleri, meremmetçiye verdiği malzemeleri ve meremmetçiden tekrar muhafaza için teslim aldığı malzemeleri usulüne uygun olarak bir deftere kaydetme zorundadır. Anbârcının zayi olan malzemelerden sorumlu olan kişilere hesap sorma hakkı da vardır. (Akakuş, 2011: 31) Süleymaniye vakfiyesinde ise anbârcı, meremmet âlât ve edevâtını muhafaza etmenin yanı sıra misafirlerin hayvanları için ayrılan arpa ve *alafın* konulduğu anbarın kilidi onun elinde ve muhafazasında olması, misafirlerin hayvanlarına verilecek arpa ve alafın miktarını kontrol edip miktarın az ya da fazla olmamasına dikkat etmektir. (Kürkçüoğlu, 1962: 40)

Anbârcıda aranan temel özellikler ise hesap bilir, emîn, doğru-dürüst, sâlih bir kimse olmasıdır. (Akakuş, 2011: 31)

Anbârcıya vazifesi karşılığında Sultan Bayezid'in İstanbul'daki imâretinde günlük 4 dirhem (Akakuş, 2011: 31), Süleymaniye imâretindeki anbârcıya günlük 2 akçe (Kürkçüoğlu, 1962: 40), Şehzâde Mehmed'in imâretindeki anbârcıya günlük 4 akçe (Bayram, 1996: 1029), Sultan Selim imâretindeki anbârcıya günlük 2 dirhem (Küçükdağ, 2004: 274), Sinan Paşa imâretindeki anbârcıya günlük 1 akçe maaş ve bir tas aş,⁴¹ Kara Ahmed Paşa imâretindeki anbârcıya günlük 4 dirhem (Yaltkaya, 1962: 94) maaş ödenmektedir.

10. Hammâl

Sözlükte "para karşılığı sırtında ve elinde yük taşıyan kimse" (Devellioğlu, 1993: 322) olarak tanımlanan hammâl da aranan özellikler diğer çalışanlarda da olduğu gibi, güvenilir, dürüst, dindar insan olmasının yanı sıra meslekleri gereği bedenlen güçlü kimseler olmalarıdır. (Kürkçüoğlu, 1962: 39)

Bazı imâretlerde bir tane hammâl bulunurken imâretin büyüklüğüne ve ihtiyacına göre bu sayı artmakla birlikte taşıdıkları malzemeye göre isimleri de farklılık göstermektedir. Mesela un taşıyan hammâla *hammâl-ı dakîk*, et taşıyan hammâla *hammâl-ı gûşt*, odun taşıyan hammâla *hammâl-ı hatâb* denilmektedir.

Süleymaniye imâreti vakfiyesinde odun hammâlının görevi mutfığa ve fırına anbardan odun taşımaktır. (Kürkçüoğlu, 1962: 39) Un hammâlının görevi hakkında bilgi olmamakla birlikte un hammâlının, unu pazardan kilere, kilerden de fırına taşımakla sorumlu olduğu söylenebilir.

Sultan Bayezid'in İstanbul'daki imâretinde et hammâlının görevi şu şekilde geçmektedir: Et hammâlî imâret için gerekli olan eti alıp imârete kadar taşıyacak, getirdiği eti imâret şeyhine, o yok ise aşçıbaşına o da yok ise nöbetçi olan aşçılara tam ve noksansız olarak teslim edecektir. Şeyh, aşçıbaşı veya aşçı hammâlın getirdiği bu eti mutfak yanında yer alan kapanda veya kantarda mutlaka tartacak, getirilen etin vakfiyedeki ölçü ve miktara uyup uymadığına dikkat edecek fazla gelirse fazla olan miktarı hammâla geri verecek, eksik ise hammâla tamamlattırarak teslim alacaktır. (Akakuş, 2011: 32) Vakfiyelerin hemen

³⁷ VGMA, Sinan Paşa Vakfiyesi, 629 / 523-383, 529.

³⁸ VGMA, Mustafa Paşa Vakfiyesi, 632 / 462-203, 466.

³⁹ VGMA, Sinan Paşa Vakfiyesi, 629 / 523-383, s. 529.

⁴⁰ VGMA, Mustafa Paşa Vakfiyesi, 632 / 462-203, s. 466.

⁴¹ VGMA, Sinan Paşa Vakfiyesi, 629 / 523-38, s. 529.



hepsinde et hammâlinın, eti alırken tek bir kasaba bağlı kalmayıp, nerede iyi et bulursa oradan alması şartı yer almaktadır.

Süleymaniye imâretinin vakfiyesinde ise et hammâlı, şeyh mârifetiyle imâretin ihtiyacı olan eti kasap ve *sellahlhânen* satın alıp imârete getirecek, etin iyi olmasına *müntin* ve *müteaffin* yani kokmuş olmamasına dikkat edecek bu konuda ihmalkâr olmayacak, ayrıca koyun etine keçi eti karıştırmaktan siddetle kaçınacaktır. (Kürkçüoğlu, 1962: 39)

Sultan Bayezid'in İstanbul'daki imâretinde 1 et hammâlı bulunmakta ve günlük 3 dirhem ücret almaktadır. (Akakuş, 2011: 32) Süleymaniye'deki imârette ise un hammâlı günlük 1 akçe, et hammâlı günlük 3 akçe, odun hammâlı günlük 2 akçe maaş almaktayken (Kürkçüoğlu, 1962: 39) Sinan Paşa imâretindeki odun hammâlı günlük 1 akçe maaş ile 1 tas aş satın almaktadır.⁴² Sultan Selim imâretinde un taşımanın odun kırıcısının görevleri arasında olduğu görülmektedir. (Küçükdağ, 2004: 274)

11. Odun Kırıcı (Anbârî-i Hatab)

Anbârî-i hatab da denilen odun kırıcısının görevi, mutfakta ve fırında yakılacak odunları kırıp / yarıp kullanıma hazır hale getirmektir. (Kürkçüoğlu, 1962: 39)

Süleymaniye vakfiyesine göre imâretin odun kırıcısı sadece mutfak için lazım olan odunu hazırlamakla sorumluyken vakfiyedeki "...ammâ etmekçiler sâyir amâyirde vaki olan kanun üzre odunların kendüler ve şagirdleri yara" ifadelerinden de anlaşıldığı üzere fırının odunlarını ekmekçiler ile onların çırakları hazırlayacaklardır. (Kürkçüoğlu, 1962: 39) Sultan Bayezid'in İstanbul'daki imâretinde de fırın ve imâretin oduncuları ayrı iken (Akakuş, 2011: 32) incelediğimiz diğer vakfiyelerdeki imâretlerin oduncuları tek olup hem fırının hem de mutfağın odunları bu görevli tarafından hazırlanmaktadır.

Vakfiyelerde odun kırıcıların emîn, sâlih olma gibi temel özellikler aranmasının yanında bedenlen güçlü ve kuvvetli bir kimse olmasına özellikle vurgu yapılmaktadır.

Sultan Bayezid'in İstanbul'daki imâretinde fırında çalışan odun kırıcıya günlük 2 dirhem ödenirken mutfağın odun kırıcısına 1 dirhem (Akakuş, 2011: 32), Süleymaniye imâretindeki mutfağın odun kırıcısına günlük 2 akçe (Kürkçüoğlu, 1962: 39), Şehzâde Mehmed'in imâretindeki odun kırıcıya günlük 2 akçe (Bayram, 1996: 1029), Sultan II. Selim imâretindeki odun kırıcıya günlük 1 dirhem (Küçükdağ, 2004: 274) ile Kara Ahmed Paşa imâretindeki hem fırın hem mutfak için odun hazırlayan görevliye günlük 1 dirhem (Yaltkaya, 1962: 95) ödenmektedir.

12. Bevvâb (Kapı Bekçisi)

Arapça bir kelime olan *bevvâbın* lügat manası *kapı bekçisidir*. (Pakalın, 1993: 212) Vakfa ait mektep, hastahane, kervansaray vb. müesseselerde olduğu gibi imâretlerde de bir bevvâb bulunmaktadır.

İmâretlerde mutfak bevvâbı, *me'kel* (yemekhane) bevvâbı ve imârete ait ahırın kapısını korumakla görevli *ahır bevvâbı* olmak üzere üç bevvâb bulunmaktadır.

Mutfak bevvâbının görevi mutfaktaki levâzımı muhafaza etmektir. *Me'kel* (yemekhane) bevvâbının görevi *gadâen* (öğlen) ve *aşâen* (akşam) yemekhane kapısında bekleyip imârete girip çıkanları kontrol etmek; yemek dağıtımı sırasında çıkabilecek tartışma ve kavgaları önlemektir. (Akakuş, 2011: 31) Yemekhane bevvâblarının bir görevi de yemekhanedeki *evânîyi* (kap-kacak) korumak, (Kürkçüoğlu, 1962: 40) olası hırsızlığa karşı dikkatli olma. Ahır bevvâbının görevi ise ahırdaki hayvanları muhafaza etmek ve vakitli vakitsiz ahırın kapısının açılmasına engel olmak vb. vazifeleri yerine getirmektir. Vakfiyeye göre ahır bevvâbı, ahır kapısını akşam namazından önce kilitleyip sabah namazından sonra açacaktır. Ayrıca misafirlerin hayvanlarına verilecek yem miktarı da ahır bevvâbının bilgisi dâhilinde -vakfiyedeki miktar kadar- olması gerekmektedir. (Kürkçüoğlu, 1962: 40)

Sultan Selim'in imâretinde bulunan 2 bevvâbın görevleri diğerlerinden biraz farklı olmakla şöyledir: Bunlardan biri mutfak bevvâbı olup görevi mutfak kapısını beklemek ve kasaptan et getirmektir. Diğer bevvâb ise imâretin büyük kapısını açıp kapamakla görevlidir. Ayrıca bu bevvâbın görevleri arasında imâretin önünü ve çevresini temizlemek ile tuvaletlerin temizlenmesi de yer almaktadır. (Küçükdağ, 2004: 274)

Vakfiyelerde emîn, sâlih, basîret sahibi, doğru-dürüst, dindar ve özellikle *tuvân* (güçlü-kuvvetli) olma gibi özelliklerin arandığı bevvâbların ücretleri şu şekildedir: Sultan Bayezid'in İstanbul'daki imâretinin yemekhanesinde görevli 2 bevvâbın her birine günlük ikişer dirhem (Akakuş, 2011: 31), Süleymaniye imâretindeki mutfak bevvâbına günlük 3 akçe, yemekhane bevvâbına günlük 3 akçe, ahır bevvâbı olarak çalışan 2 kişinin her birine günlük ikişer akçe ödenmektedir. (Kürkçüoğlu, 1962: 40) Şehzâde Mehmed imâretindeki yemekhane bevvâbı ve ahır bevvâbı günlük ikişer akçe maaş almaktadır. (Bayram, 1996: 1029-

⁴² VGMA, Sinan Paşa Vakfiyesi, 629 / 523-383, s. 529.



1030), Sultan Selim imâretindeki 2 bevvâbın her birine birer dirhem (Küçükdağ, 2004: 274), Sinan Paşa imâretindeki matbah bevvâbına günlük 1 akçe maaş ile bir tas aş verilmektedir.⁴³ Kara Ahmed Paşa imâretinin hem mutfağının hem de ahır kapısının bekçiliğinden sorumlu bir bevvâb bulunmakta olup bu bevvâb günlük 4 dirhem maaş almaktadır. (Yaltkaya, 1962: 94-95)

13. Ferrâş

Arapça'da "yayıcı", "döşeyici" ve "hizmetçi" anlamlarına gelen *ferrâş* terim olarak "cami, mescid, imâret ve kervansaray gibi vakıf müesseselerinin temizliğini yapma; halı, kilim ve hasır gibi mefruşatını yayma hizmetleriyle vazifeli kimse" anlamına gelmektedir. (Pakalın, 1993: 608)

Vakfiyelerden anlaşıldığına göre imâretlerde imâretin tabhânelerine yani misafirlerin kaldıkları odalara hizmet veren tabhâne ferrâşları ile imâretin mutfağında ve yemekhanesinde hizmet veren ferrâşlar bulunmaktadır.

Vakfiyelerde imâretin tabhânesinde görev yapan ferrâşların görevleri; misafirleri saygıyla karşılamak, misafirlerin kaldıkları odaları süpürmek, misafirlerin yataklarını hazırlamak, misafirlerin geldiğini geciktirmeden imâret şeyhine haber vermek, imâret şeyhinin misafirler için uygun gördüğü yiyecek-içecek vb. levâzımâtı kilerciye emir olarak bildirmek şeklinde geçmektedir. Misafiri imâret şeyhi karşılamışsa yemek ikramından sonra imâret şeyhi, misafirlerin kalacakları yerlerin hazırlanması ve kaldıkları yerlerde iyi şekilde ağırlandırmalarını emrinde çalışan ferrâşlara tevdi etmektedir. Ferrâşların misafirlere karşı güler güzlü tatlı dilli olmaları sert söz ve soğuk yüzden kaçınmaları gerekmektedir. Üç günlük misafirlik süresinde ferrâşlar tarafından hoşnut edilen misafirler yine güler yüz ve tatlı dille uğurlanmaktadır. (Akakuş, 2011: 31; Kürkçüoğlu, 1962: 39)

İmâretlerin mutfağında ve yemekhanesinde görev yapan ferrâşların görevi ise bu yerleri süpürmek ve temiz tutmaktır.

İmâret ferrâşlarının aldıkları ücretler şu şekildedir: Sultan II. Bayezid'in İstanbul'daki imâretinde çalışan 4 tabhâne ferrâşı günlük dörder dirhem. (Akakuş, 2011: 31) Şehzâde Mehmed imâretindeki ferrâş⁴⁴ günlük 3 akçe maaş almaktadır. (Bayram, 1996: 1029) Süleymaniye imâretinde 2 tabhâne ferrâşı olup her biri günlük üçer akçe maaş alırken mutfak ve yemekhanenin temizliğinden sorumlu 1 ferrâş günlük 3 akçe maaş almaktadır. (Kürkçüoğlu, 1962: 40) Sultan Selim imâretinde biri misafirlerle ilgilenen diğeri mutfağın temizliğinden sorumlu olan iki ferrâş bulunmakta olup her biri günlük ikişer dirhem almaktayken (Küçükdağ, 2004: 274) Sinan Paşa'nın imâretinde görev yapan ferrâş genel olarak temizlikten sorumlu olup günlük 2 akçe maaş ve 1 tas aş almaktadır.⁴⁵

14. Meremmetçi (Tamirci)

Sözlük anlamı "tamir, onarma" gibi anlamlara gelen (Devellioğlu, 1993: 621) *meremmet* kelimesinden türeyen meremmetçinin vazifesi imâretin veya imâretin de içinde bulunduğu külliyeinin tamire muhtaç yerlerini mütevellinin onayı ve nâzırın bilgisi dâhilinde tamir etmektir. (Akakuş, 2011: 32)

Sultan II. Bayezid'in İstanbul'daki imâretinde görev yapan 3 meremmetçinin her biri günlük dörder dirhem maaş almaktadır. (Akakuş, 2011: 32) Süleymaniye külliyesi vakfiyesinde imâret için meremmetçi, su yolcu ve kurşuncu lazım olduğunda bu durum vüzerâ-i izâmın görüşüne başvurulduktan sonra kaç kişinin kaç lira ücretle istihdam edileceğine karar verilmesi şartı konulmuştur. (Kürkçüoğlu, 1962: 42) Şehzâde Mehmed imâretinde meremmetçi olarak 2 kişi çalışmakta ve her biri günlük dörder akçe maaş almaktadır. (Bayram, 1996: 1030) Ayrıca bu ustaların 2 yardımcısının her birine dörder akçe maaş verilmektedir. Sultan Selim'in imâretindeki meremmetçi günlük 1 dirhem, (Küçükdağ, 2004: 275) Kara Ahmed Paşa imâretindeki meremmetçi günlük 4 dirhem, (Yaltkaya, 1962: 95) Sinan Paşa imâretindeki meremmetçi ise günlük 1 akçe maaş ile bir tas aş almaktadır.⁴⁶

15. Suyolcu

Vazifeleri imâretin veya imâretin de dâhil olduğu külliyeinin diğer binalarına gelen su yollarının bakım ve onarımını yapmaktır. (Akakuş, 2011: 33)

Suyolcularının aldıkları maaşlar vakfiyelerde şu şekilde geçmektedir: Sultan Bayezid'in İstanbul'daki imâret ve camiinin su yollarının bakım ve onarımında görevli 6 su yolcusu bulunmakta ve bunlar günlük dörder dirhem maaş almaktadır. Ayrıca bu su yolcuların 4 de çırakları bulunmakta ve her birine günlük birer dirhem maaş ödenmektedir. (Akakuş, 2011: 33) Şehzâde Mehmed'in imâretinde 6 su yolcu bulunmakta ve her biri günlük dörder akçe maaş almaktadır. Ayrıca bu su yolculara yardım eden 4

⁴³ VGMA, Sinan Paşa Vakfiyesi, 629 / 523-383, s. 529.

⁴⁴ Vakfiyede kennâs olarak geçmektedir. Kennâs, ferrâş yerine de kullanılmaktadır. (Pakalın, II, 242)

⁴⁵ VGMA, Sinan Paşa Vakfiyesi, 629 / 523-383, s. 529.

⁴⁶ VGMA, Sinan Paşa Vakfiyesi, 629 / 523-383, s. 529.



yardımcı bulunmakta ve onların her birine de günlük olarak birer akçe maaş ödenmektedir. (Bayram, 1996: 1030) Sinan Paşa vakfındaki su yolcu ise günlük bir akçe maaş ve 1 tas aş almaktadır.⁴⁷

İncelediğimiz vakfiyelerden sadece Sultan II. Bayezid'in İstanbul'daki imâretinde gördüğümüz su yolcudan farklı bir meslek grubu da *su mûtemedidir*. Vakfiyeden anlaşıldığına göre bu kimsenin görevi, caminin ve imâretin su işlerine bakmak icap eden yerleri tamir etmek, kullanacakları aletleri muhafaza etmektir. Su mûtemedine bu vazifesinin karşılığında 4 dirhem maaş ödenmektedir. (Akakuş, 2011: 32)

16. Kurşuncu

İmâretin ve imâretin de içinde bulunduğu külliyedeki diğer binaların akan çatı kurşunlarını, patlayan kurşun su boruları ve oluklarını tamir etmekle görevli kimselere kurşuncu denilmektedir. Sultan Bayezid'in İstanbul'daki imâretinde 1 kurşuncu bulunmakta ve günlük 3 dirhem maaş almaktadır. (Akakuş, 2011: 32) Şehzâde Mehmed'in imâretinde görev yapan kurşuncuya ise günlük 3 akçe maaş ödenmektedir. (Bayram, 1996: 1030)

17. Helâ Temizleyicisi

Sultan Bayezid'in İstanbul'daki külliyesi içindeki caminin arkasında yer alan helâlar ile yemekhane ve mutfak helâlarını temizlemekle görevli 2 helâ temizlikçisi bulunmakta ve bunlar bu iş karşılığında günlük üçer dirhem maaş almaktadır. (Akakuş, 2011: 30) Ayrıca bazı vakıflarda bu işi ferrâş ya da bevvâblar da yapabilmektedir. Nitekim Sinan Paşa vakfında helâ temizliğini ferrâş yaparken⁴⁸ Sultan Selim imâretinde bu iş bevvâbın görevleri arasındadır. (Küçükdağ, 2004: 275)

SONUÇ

İslam dininin ihtiyaç sahiplerini doyurmayı teşvik etmesi, İslam devletlerinde imâret benzeri kurumların ortaya çıkmasına vesile olmuştur. Ancak bu yapıların vakıf sistemi içinde kurumsallaşması ve birer aşevi kimliği kazanarak özgün hâle gelmesi Osmanlı devletinde gerçekleşmiştir.

Osmanlı devletinde imâretler müstakil olarak inşa edildiği gibi özellikle 15. yüzyıldan itibaren cami, mektep, medrese, kervansaray, hamam, vb. kurumlardan müteşekkil külliye içinde yer almaya başlamışlardır. 16. yüzyıla gelindiğinde ise imâretlerin de içinde bulunduğu külliye yapımı hız kazanmış ve imâretler en parlak dönemini yaşamıştır.

Bu kurumlardan istifade eden seyyahların ifadelerinden de anlaşıldığı üzere 16. yüzyılda imâret benzeri kurumlar Batı dünyasında görülmemektedir. Aynı dönemde Osmanlı padişahları ve devlet adamları külliye çalışanları, medrese ve mektep öğrencileri, misafirler, civarda yaşayan fakir kimseler ile din, dil ayırımı yapmaksızın yolculara ücretsiz olarak tamamen hayır amaçlı yemek hizmeti vermekte ve bunun için şahsi gelirlerinden büyük bir bütçe ayırmaktadırlar. Böylelikle zengin-fakir arasında bir bağ kurulmaktaydı. Bu bağlamda imâretleri sosyal-sorumluluk projelerinin ilk örnekleri arasında göstermek mümkündür.

Vakfiyelerde vâkıf imâretten yararlanacakların kaliteli hizmet almasına özellikle dikkat etmiştir. İmâretlerde ekmeğin hâlis undan olması, etin koyun eti olup her zaman aynı kasaptan alınmaması ve en iyisi nerede satılıyorsa oradan alınması, ikram edilecek ekmeğe ve yemeğe belli ölçüler konulması bunun göstergesidir. Böylelikle imâretlerden yararlanacaklara da bir nevi hak tanınmış olup bu haklar çeşitli şartlarla koruma altına alınmıştır. Ayrıca vâkıfların, imâretin çalışanından mutfakta kullanılacak malzemenin miktarına kadar bütün incelikleri düşünüp vakfiyede kayıt altına alması olası keyfi uygulamaların önüne geçmek istediklerini göstermektedir.

Medrese ve mektep öğrencileri ile bu öğrencilerin hocaları da imâretlerde ücretsiz yemek yiyebilmektedir. Böylelikle imâretler nispeten de olsa eğitimin daha sağlıklı şekilde yürütülmesine katkıda bulunmaktadır.

İmâretler misafir ve yolcular için yolculuk meşakkatinden sonra üç gün boyunca yemek yiyip dinlenebildikleri huzur ortamlarıdır. Aynı zamanda bu kurumlar özellikle yabancı milletlerden olan kimselere Türk yemek kültürünün aktarıldığı ve ikramlarının sergilendiği yerlerdir.

İmâretler Osmanlı dönemi beslenme, yemek öğünleri, yemekleri, tatlıları ve ikram kültürü hakkında bir takım temel bilgilere ulaşmamıza katkı sağlamaktadır. Günümüzde unutulmuş zırbaç, ekşi aşı gibi yemek ve tatlılara imâretlere ait vakfiyelerden ulaşmak mümkündür

Vakfiyelerde aşçı, ekmeççi, kâse-şûy, kâse-keş, ferrâş, bevvâb vb. birçok imâret çalışanı bulunmaktadır. Bu çalışanlar geniş kadrosuyla devletin istihdam alanlarından birini oluşturmaktadır. Vakfiyelerde bu çalışanlar hakkında verilen bilgiler bu kurumlarda çalışan meslek grupları hakkında

⁴⁷ VGMA, Sinan Paşa Vakfiyesi, 629 / 523-383, s. 529.

⁴⁸ VGMA, Sinan Paşa Vakfiyesi, 629 / 523-383, s. 529.



kapsamlı bilgiler edinmemizi sağlamaktadır. Böylece bu vakfiyeler sayesinde günümüzde o dönemin sosyo-ekonomik durumu hakkında ipuçları elde etmek mümkündür.

KAYNAKÇA

Vakfiyeler

VGMA (Vakıflar Genel Müdürlüğü Arşivi), Mustafa Paşa Vakfiyesi (Üsküp), 632 / 462-203

VGMA (Vakıflar Genel Müdürlüğü Arşivi), Yemen Fatihî Sinan Paşa Vakfiyesi (Yenişehir), 629 / 523-383

Eser ve Süreli Yayınlar

AKAKUŞ, Recep (2011). *İstanbul'da Sultan II. Bayezid Külliyesi ve Arapça-Osmanlıca Vakfiyeleri*, İstanbul: Bayezid Camii ve Külliyesini Koruma Derneği Yayınları.

BAYRAM, Sadi (1996). "Kanuni Sultan Süleyman'ın Oğlu Şehzâde Mehmed'in Vakfiyesi ile Hudud-namesi ve Türk Süsleme Sanatındaki Yeri" Ankara: VII. Türk Tarih Kongresi (12-16 Ağustos 1994) III. Cilt, s. 1017-1038.

ÇOBANOĞLU, Ahmet Vefa (2002). "Külliye", *Diyanet İslam Ansiklopedisi*, S. 26, s. 542-544.

DERNSCHWAM, Hans (1992). *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*, Yaşar Önen (çev.) Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

DEVELLİOĞLU, Ferit (1993). *Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Lûgat*, Ankara: Aydın Kitabevi Yayınları.

ERTUĞ TARIM, Zeynep (2000). "İmâret", *Diyanet İslam Ansiklopedisi*, S. 22, s. 219-220.

İNALCIK, Halil (2004). *Osmanlı İmparatorluğu Klasik Çağ (1300-1600)*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

KAZICI, Ziya (1999). "Osmanlı Devleti'nde İmâret", *Osmanlı Ansiklopedisi*, Ankara: Yeni Türkiye Yayınları, C. V, s. 44-48.

KÜÇÜKDAĞ, Yusuf (2004). "Konya Sultan Selim İmâreti, Vakfiyesi ve Vakıfları", *Yeni İpek Yolu Dergisi (Konya Kitabı VII)*, s. 263-279.

KÜRKCÜOĞLU, Kemal Edip (1962). *Süleymaniye Vakfiyesi*, Ankara: Vakıflar Umum Müdürlüğü Neşriyatı.

MUTÇALI, Serdar (1995). *Arapça-Türkçe Sözlük*, İstanbul: Dağarcık Yayınevi.

PAKALIN, Mehmet Zeki (1993). *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*, İstanbul: MEB Yayınları.

SCHWEİGGER, Salomon (2004). *Sultanlar Kentine Yolculuk*, Türkis Noyan (çev.), İstanbul: Kitap Yayınevi.

SİNGER, Amy (2002). "İmârethaneler" çev. Alim Yılmaz, *Türkler Ansiklopedisi*, Ankara: Yeni Türkiye Yayınları, C.X, s. 483-490.

ŞEMSEDDİN Sami (1317). *Kâmûs-ı Türkî*, Dersaadet.

VELİKÂHYAOĞLU, Nazif (1999) "Osmanlı Yemek Kültürü ve Yolculara Yapılan İkramlar" *Yol Kültürü Dergisi*, İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediyesi Yayınları, V (Nisan 1999), s. 135-153.

YALTKAYA, Şerefeddin (1962). "Kara Ahmet Paşa Vakfiyesi", *Vakıflar Dergisi*, S. 5, s. 83-97.

YEDİYILDIZ Bahaeddin (1983). "Vakif İstihlaları Lügatçesi", *Vakıflar Dergisi*, S. 17, s. 55-60.

EK: 1 İMÂRET ÇALIŞANLARI VE ALDIKLARI ÜCRETLER

Tablo: 1 İstanbul Sultan II. Bayezid İmâreti Çalışanları ve Aldıkları Ücretler

Görevi	Personel Sayısı	Aldığı Ücret	Açıklama
İmâret Şeyhi	1	20 dirhem	
İmâret Nakîbi	4	3 dirhem	Her birine üçer dirhem verilecektir.
Aşçı (Tabbâh)	1 Reis (Aşçıbaşı) 5 aşçı		Aşçıbaşına 6 dirhem, diğer aşçılara dörder dirhem ödenecektir.
Habbâz (Ekmekçi)	6	4 dirhem	Her birine dörder dirhem verilecektir.
Gendüm-Kûb (BuğdayDöğücü)	1	4 dirhem	Bu kimse aynı zamanda nakkâd-ı gendüm olarak çalışacaktır.
Pirinç Ayıklayıcı	4	1 dirhem	Her birine birer dirhem verilecektir.
Kâse-keş (Garson)	4	1 dirhem	Her birine birer dirhem verilecektir.
Kâse-şûy (Bulaşıkçı)	2	2 dirhem	Her birine ikişer dirhem verilecektir.
Vekil-i harç	1	5 dirhem	
Kilerdâr	1	5 dirhem	
Anbârcı	1	4 dirhem	
Hammâl-ı Gûşt	1	3 dirhem	
Anbârî-i Hatab (Odun Kırıcı)	2		Fırın odun kırıcısına 1 dirhem verilecektir. Mutfak odun kırıcısına 2 dirhem verilecektir.
Yemekhane Bevvâbı	2	2 dirhem	Her birine ikişer dirhem verilecektir.
Ferrâş	4	4 dirhem	Her birine dörder dirhem verilecektir.
Meremmetçi	3	5 dirhem	Her birine beşer dirhem verilecektir.
Su Yolcu	6	5 dirhem	Her birine beşer dirhem verilecektir.
Suyolcu Çırağı	4	1 dirhem	Her birine birer dirhem verilecektir.
Su Mûtemedi	1	4 dirhem	
Kurşuncu	1	3 dirhem	
Helâ Temizleyici	2	3 dirhem	Her birine üçer dirhem verilecektir.



Tablo: 2 Süleymaniye İmâreti Çalışanları ve Aldıkları Ücretler

Görevi	Personel Sayısı	Aldığı Ücret	Açıklama
İmâret Şeyhi	1	20 akçe	
İmâret Nakîbi	4	3 akçe	Her birine üçer akçe verilecek, 2'si ekmek dağıtımında, 2'si et dağıtımında görevli olacaktır.
Aşçı (Tabbâh)	1 Reis (Aşçıbaşı) 5 aşçı		Aşçıbaşına 7 akçe, diğer aşçılara altışar akçe ödenecektir.
Habbâz (Ekmekçi)	1 Reis (Ekmekçi başı) 5 ekmekçi		Ekmekçi başına 5 akçe diğer ekmekçilere dörder akçe ödenecektir.
Gendüm-Küb (Buğday Döğücü)	1	5 akçe	
Nakkâd-ı Gendüm (Buğday Ayıklayıcı)	3	2 akçe	Her birine ikişer akçe verilecektir.
Pirinç Ayıklayıcı	2	2 akçe	Her birine ikişer akçe verilecektir.
Kâse-keş (Garson)	4	1 akçe	Her birine birer akçe verilecektir.
Kâse-şüy (Bulaşıkçı)	2	2 akçe	Her birine ikişer akçe verilecektir.
Vekil-i harç	1	5 akçe	
Kilerdâr	1	5 akçe	
Kiler Kâtibi	1	6 akçe	
Anbârcı	1	2 akçe	
Hammâl-ı Gûşt	1	3 akçe	
Hammâl-ı Dakîk	1	1 akçe	
Hammâl-ı Hatab	1	2 akçe	
Anbârî-i Hatab (Odun kırıcı)	1	2 akçe	Bu kimse mutfak odun kırıcısı olup, fırın için gerekli odunu ekmekçiler kıracaktır.
Yemekhane Bevvâbı	1	3 akçe	Her birine üçer akçe verilecektir.
Mutfak Bevvâbı	1	3 akçe	Her birine üçer akçe verilecektir.
Ahır Bevvâbı	2	2 akçe	Her birine ikişer akçe verilecektir.
Tabhâne Ferrâşı	2	3 akçe	Her birine üçer akçe verilecektir.
Yemekhane ve Mutfak Ferrâşı	1	3 akçe	Her birine üçer akçe verilecektir.
Meremmetçi Suyolcu Kurşuncu			İhtiyaç duyulduğunda vakıftan sorumlu vüzera-i izamin uygun gördüğü sayıda kişi istihdam edilip ona göre maaş verilecektir.

Tablo: 3 Şehzâde Mehmed İmâreti Çalışanları ve Aldıkları Ücretler

Görevi	Personel Sayısı	Aldığı Ücret	Açıklama
İmâret Şeyhi	1	25 akçe	
İmâret Nakîbi	4	3 akçe	Her birine üçer akçe verilecektir.
Aşçı (Tabbâh)	1 Reis (Aşçıbaşı) 5 aşçı		Aşçıbaşına 6 akçe, diğer aşçılara beşer akçe ödenecektir.
Habbâz (Ekmekçi)	6	4 akçe	Her birine dörder akçe ödenecektir.
Pirinç Ayıklayıcı	4	1 akçe	Her birine birer akçe verilecektir.
Kâse-keş (Garson)	4	2 akçe	Her birine ikişer akçe verilecektir.
Kâse-şüy (Bulaşıkçı)	2	2 akçe	Her birine ikişer akçe verilecektir.
Vekil-i harç	1	5 akçe	
Kilerdâr	1	5 akçe	
Anbârcı	1	4 akçe	
Hammâl-ı Gûşt	1	2 akçe	
Hammâl-ı Hatab	1	2 akçe	
Anbârî-i Hatab (Odun kırıcı)	1	2 akçe	
Yemekhane Bevvâbı	1	2 akçe	2 akçe verilecektir.
Ahır Bevvâbı	2	2 akçe	Her birine ikişer akçe verilecektir.
Ferrâş	1	3 akçe	
Meremmetçi	2	5 akçe	Her birine dörder akçe verilecektir.
Meremmetçi yardımcısı	2	4 akçe	Her birine dörder akçe verilecektir.
Su Yolcu	6	5 akçe	Her birine beşer akçe verilecektir.
Kurşuncu	1	3 akçe	



Tablo: 4 Sultan II Selim İmâreti Çalışanları ve Aldıkları Ücretler

Görevi	Personel Sayısı	Aldığı Ücret	Açıklama
İmâret Şeyhi	1	6 dirhem	
İmâret Nakîbi	1	2 dirhem	
Aşçı (Tabbâh)	2	3 dirhem	Her birine üçer dirhem ödenmektedir.
Şâkird (Çırac)	1	1 dirhem	
Habbâz (Ekmekçi)	2	2 dirhem	Her birine ikişer dirhem verilecektir.
Şâkird-i Habbâz (Çırac)	1	1 dirhem	
Pirinç Ayıklayıcı	1	2 dirhem	
Kâse-keş (Garson)	5	1 dirhem	Her birine birer dirhem verilecektir.
Kâse-şûy (Bulaşıkçı)	1	1 dirhem	
Vekil-i harç	1	2 dirhem	
Kilerdâr	1	2 dirhem	
Anbârcı	1	2 dirhem	
Anbârî-i Hatab (Odun kırıcı)	1	1 dirhem	
Bevvâb	1	1 dirhem	İmâretin kapısını açıp kapamak, etrafı ve helâları temizlemekle sorumlu olacaktır.
Mutfak Bevvâbı	1	1 dirhem	
Tabhâne Ferrâşı	1	2 dirhem	
Temizlikten sorumlu ferrâş	1	2 dirhem	
Meremmetçi	1	1 dirhem	

Tablo: 5 Sinan Paşa İmâreti Çalışanları ve Aldıkları Ücretler

Görevi	Personel Sayısı	Aldığı Ücret	Açıklama
İmâret Şeyhi	1	5 akçe 1 tas aş	
İmâret Nakîbi	2	1 akçe 1 tas aş	Her birine 1 akçe + 1 tas aş verilecek. Biri ekmek dağıtımından diğeri et dağıtımından sorumlu olacaktır.
Aşçı (Tabbâh)	2	2 akçe 1 tas aş	Her birine 2 akçe+ 1 tas aş verilecektir.
Şâkird (Çırac)	2	1 akçe 1 tas aş	Her birine 1 akçe+1 tas aş verilecektir.
Habbâz (Ekmekçi)	2	2 akçe 1 tas aş	Her birine 2 akçe+1 tas aş verilecektir.
Şâkird-i Habbâz (Çırac)	2	1 akçe 1 tas aş	Her birine 1 akçe+1 tas aş verilecektir.
Gendüm-Kûb (Buğday Döğücü)	1	1 akçe 1 tas aş	
Kâse-şûy (Bulaşıkçı)	1	1 akçe 1 tas aş	
Vekil-i harç	1	2 akçe 1 tas aş	
Kilerdâr	1	2 akçe 1 tas aş	
Kiler Kâtibi	1	1 akçe 1 tas aş	
Anbârcı	1	1 akçe 1 tas aş	
Hammâl-ı Hatab	1	1 akçe 1 tas aş	
Bevvâb	1	1 akçe 1 tas aş	
Ferrâş	1	1 akçe 1 tas aş	Yemekhane, fırın ve helâ temizliğinden sorumlu olacaktır.
Meremmetçi	1	1 akçe 1 tas aş	
Su Yolcu	1	1 akçe 1 tas aş	



Tablo: 6 Üsküp Çoban Mustafa Paşa İmâreti Çalışanları ve Aldıkları Ücretler

Görevi	Personel Sayısı	Aldığı Ücret	Açıklama
İmâret Şeyhi	1	4 akçe 2 ekmeç 2 yahni	
İmâret Nakîbi	1	2 akçe 2 ekmeç 2 yahni	
Aşçı (Tabbâh)	1	4 akçe 2 ekmeç 2 yahni	
Şâkird (Çırac)	1	1 akçe 2 ekmeç 2 yahni	
Habbâz (Ekmeççi)	1	3 akçe 2 ekmeç 2 yahni	
Şâkird-i Habbâz (Çırac)	1	1 akçe 2 ekmeç 2 yahni	
Kilerdâr	1	3 akçe 2 ekmeç 2 yahni	
Kiler Kâtibi	1	1 akçe 2 ekmeç 2 yahni	

Tablo: 7 Kara Ahmed Paşa İmâreti Çalışanları ve Aldıkları Ücretler

Görevi	Personel Sayısı	Aldığı Ücret	Açıklama
İmâret Şeyhi	1	8 dirhem	
İmâret Nakîbi	1	2 dirhem	
Aşçı (Tabbâh)	2	3 dirhem	Her birine üçer dirhem verilecektir.
Şâkird (Çırac)	1	1 dirhem	Her birine birer dirhem verilecektir.
Habbâz (Ekmeççi)	2	3.5 dirhem	
Şâkird-i Habbâz (Çırac)	2	1 dirhem	
Gendüm-Kûb (Buğday Döğücü)	1	1.5 dirhem	
Nakkâd-ı Gendüm (Buğday Ayıklayıcı)	1	1 dirhem	Bu kimse hem nakkâd-ı gendüm hem de pirinç ayıklayıcı görevlerini yerine getirmektedir.
Pirinç Ayıklayıcı	1	1 dirhem	
Kâse-şûy (Bulaşıkçı)	2	1.5 dirhem	Her birine 1.5 dirhem verilecektir.
Vekil-i harç	1	4 dirhem	
Kilerdâr	1	4 dirhem	Kilerdâr, anbârcının görevini de üstlenmektedir.
Kiler Kâtibi	1	3 dirhem	
Anbârcı	1	4 dirhem	
Anbârî-i Hatab (Odun Kırıcı)	1	1 dirhem	Hem mutfak hem de fırın için gerekli odunları kıracaktır.
Bevvâb	1	4 dirhem	Hem mutfak hem yemekhane bevâbı olarak çalışacaktır.
Meremmetçi	1	4 dirhem	