

T.C.
SAKARYA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

OSMANLI İSTANBUL’UNDA RAMAZAN KÜLTÜRÜ ve
RAMAZAN SOFRALARI

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Fadime AŞIK

Enstitü Anabilim Dalı: Tarih

Enstitü Bilim Dalı : Osmanlı Müesseseleri ve Medeniyeti Tarihi

Tez Danışmanı: Prof. Dr. Arif BİLGİN

HAZİRAN-2019

T.C.
SAKARYA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

**OSMANLI İSTANBUL'UNDA RAMAZAN
KÜLTÜRÜ ve RAMAZAN SOFRALARI**

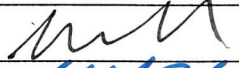
YÜKSEK LİSANS TEZİ

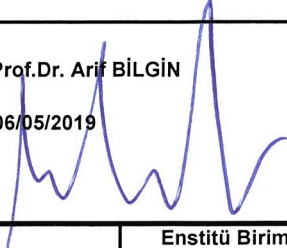
Fadime AŞIK

Enstitü Anabilim Dalı : Tarih

Enstitü Bilim Dalı : Osmanlı Müesseseleri ve Medeniyeti Tarihi

“Bu tez 18.06/2019 tarihinde aşağıdaki jüri tarafından Oybirliği / Oyçokluğu ile kabul edilmiştir.”

JÜRİ ÜYESİ	KANAATİ	İMZA
Prof. Dr. Arif BİLGİN	Olumlu	
Prof. Dr. Mehmet Taser İrte	Olumlu	
Doç. Dr. Levent Düzgü	Olumlu	

 SAKARYA ÜNİVERSİTESİ	T.C. SAKARYA ÜNİVERSİTESİ SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ TEZ SAVUNULABİLİRLİK VE ORJİNALLİK BEYAN FORMU	Sayfa : 1/1
Öğrencinin		
Adı Soyadı	:	FADİME AŞIK
Öğrenci Numarası	:	1260Y12005
Enstitü Anabilim Dalı	:	TARİH
Enstitü Bilim Dalı	:	OSMANLI MÜESSESELERİ ve MEDENİYETİ TARİHİ
Programı	:	☒ YÜKSEK LİSANS ☐ DOKTORA
Tezin Başlığı	:	OSMANLI İSTANBUL'UNDA RAMAZAN KÜLTÜRÜ ve RAMAZAN SOFRALARI
Benzerlik Oranı	:	%18
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE,		
☒ Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Lisansüstü Tez Çalışması Benzerlik Raporu Uygulama Esaslarını inceledim. Enstitünüz tarafından Uygulama Esasları çerçevesinde alınan Benzerlik Raporuna göre yukarıda bilgileri verilen tez çalışmasının benzerlik oranının herhangi bir intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi beyan ederim.		
 06/05/2019 Öğrenci İmza		
☐ Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Lisansüstü Tez Çalışması Benzerlik Raporu Uygulama Esaslarını inceledim. Enstitünüz tarafından Uygulama Esasları çerçevesinde alınan Benzerlik Raporuna göre yukarıda bilgileri verilen öğrenciye ait tez çalışması ile ilgili gerekli düzenleme tarafımda yapılmış olup, yeniden değerlendirilmek üzere@sakarya.edu.tr adresine yüklenmiştir.		
Bilgilerinize arz ederim.		
Öğrenci İmza		
Uygundur		
Danışman Unvanı / Adı-Soyadı: Prof.Dr. Arif BİLGİN Tarih: 06/05/2019 İmza: 		
☐ KABUL EDİLMİŞTİR ☐ REDDEDİLMİŞTİR EYK Tarih ve No:	Enstitü Birim Sorumlusu Onayı	

ÖNSÖZ

Ramazan ayı geçen on dört asır boyunca hep mukaddes sayılmış ve değer verilmiştir. Ramazan ayı yüzyıllar geçse de öneminden hiçbir şey kaybetmemiş, gerek dini gerekse sosyal hayata kattığı birçok gelenek ve uygulama ile sosyal hayata renk katmıştır.

Bu çalışmada Osmanlılarda Ramazan'ın yeri ve Ramazan'a özel yapılan faaliyet ve adetler araştırılmıştır. Ramazan kendi içerisinde farklı bir yaşam oluşturmuş ve buna “*Ramazan Medeniyeti*” denilmiştir. Bu medeniyet tüm İslam aleminde olduğu gibi Osmanlı Devletinde de yer edinmiştir.

Osmanlı sosyal hayatına dair birincil kaynakların sayı olarak çok olmayışı, konu ile ilgili araştırma yaparken tez açısından ciddi bir zorluk sebebiydi. Bu sorunlarda en iyi destek, günümüzde Osmanlı toplumunun gündelik hayatına dair araştırmalar yapıp, eserler veren değerli hocalarımızdan gelmiştir. Çalışmamda bana her türlü desteği sağlayıp, gerek belge gerek kaynak sıkıntısı çektiğim dönemlerde zorlukları aşmamda bana ön ayak olan sayın hocam Prf. Dr. Arif BİLGİN'e teşekkürlerimi bir borç bilirim. Ayrıca jüride yer alıp görüş ve önerilerini belirterek çalışmamda ki eksiklerimi gidermeme yardımcı olan değerli hocalarım Prf. Dr. Mehmet Yaşar ERTAŞ ile Doç. Dr. Levent DÜZCÜ'e teşekkür ederim.

Eğitim hayatım boyunca benden desteklerini bir an bile esirgemeyen, her zaman yanımda olan ve beni her daim teşvik eden değerli eşim Musa AŞIK'a, annem Nebahat SOYARSLAN ile babam Kenan SOYARSLAN'a ve bu süreçte küçücük bedenleri ile bana güç veren oğullarım Muhammed Ömer AŞIK ile Ali Hamza AŞIK'a çok teşekkür ederim. Ayrıca manevi desteklerini hiç esirgemeyen ve beni her an motive ederek destekleyen arkadaşlarım Fatma KAÇAR MANAY ile Semra BOZKURT'a teşekkür ederim.

Fadime AŞIK

18.06.2019

İÇİNDEKİLER

İÇİNDEKİLER	i
KISALTMALAR	iii
TABLO LİSTESİ	iv
RESİM LİSTESİ	v
BELGE LİSTESİ	vi
ÖZET	vii
SUMMARY	viii

GİRİŞ	1
-------------	---

BÖLÜM 1: RAMAZAN AYI HAZIRLIKLARI VE HİLALİN GÖZLENMESİ	4
---	----------

1.1. Ramazan Hazırlıkları	4
1.1.1. Sarayda Ramazan Hazırlıkları	5
1.1.2. Evlerde ve Konaklarda Ramazan Hazırlığı	8
1.1.3. Cami ve Esnafta Ramazan Hazırlığı	11
1.2. Hilalin Gözlenmesi ve Ramazan Başlangıcı	25
1.2.1. Hilal'in Tanımı ve Gözlenmesi	25
1.2.2. Osmanlı döneminde Ruyet-i Hilal Meselesi	26

BÖLÜM 2: RAMAZANA ÖZEL FAALİYETLER	33
---	-----------

2.1. Ramazan Geceleri	34
2.1.1. Karagöz – Hayal ve Orta Oyunu	36
2.1.2. Meddah	43
2.1.3. Şehzadebaşı – Direklerarası	46
2.1.4. Ramazan Piyasası	49
2.1.5. Ramazan da Kahvehaneler	50
2.2. Ramazanın On Beşi	53
2.3. Ramazan Davulcuları	57
2.4. Ramazan Sergileri	60
2.5. Huzur Dersleri	63

BÖLÜM 3: OSMANLI İMPARATORLUĞUNDA RAMAZAN SOFRALARI	67
---	-----------

3.1. Türk Mutfağı	67
3.2. Ramazan Sofraları ve İftar Davetleri	72

3.2.1. Ramazan Sofralarına Hazırlık	72
3.2.2. İftar Sofraları	76
3.3.1. İftar Davetleri	81
3.3.2. Sadrazam Konağında İftar Davetleri	84
3.3.3. Şeyhülislam Konağında İftar Davetleri	85
3.3.4. Ekâbir Konaklarında İftar Davetleri	85
3.3.5. Kule İftarı	86
3.3.6. Diş Kirası	86
3.4. Sahurlar	88

BÖLÜM 4: RAMAZAN BAYRAMLARI VE BAYRAMA ÖZEL GELENEKLER

.....	91
4.1. Kadir Gecesi	91
4.1.1. Kadir Alayı	92
4.2. Bayram Hazırlıkları, Bayram Gününün Tespiti ve Arefe Günü	94
4.2.1. Bayram Hazırlıkları	94
4.2.2. Arife Günü	95
4.2.3. Bayram Gününün Tespiti	96
4.3. Bayram Sabahı ve Bayramlaşma Merasimi	97
4.3.1. Ramazan Bayramı	97
4.3.2. Bayramlarda Top Atışı	99
4.3.3. Bayramlaşma Merasimi	100
4.3.4. Bayram Alayı	103
4.4. Bayram Sofraları	105
4.5. Bayram Eğlenceleri	105
SONUÇ	109
KAYNAKÇA	118
EKLER	111
ÖZGEÇMİŞ	129

KISALTMALAR

Bknz.	: Bakınız
BOA.	: Cumhurbaşkanlığı Devlet Arşivleri Osmanlı Arşivi
C.	: Cilt
D.BŞM.d.	: Bab-1 Defteri Başmuhasebe Kalemi
DİA.	: Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi
ed.	: Editör
EV.d.	: Evkaf Nezareti Defteri
haz.	: Hazırlayan
Hz.	: Hazreti
İBB.	: İstanbul Büyükşehir Belediyesi
MAD.d.	: Maliyeden Müdevver Defterler
MEB.	: Milli Eğitim Bakanlığı
nr.	: Numara
S.	: Sayı
sad.	: Sadeleştiren
trc.	: Tercüman
TTK.	: Türk Tarih Kurumu
vb.	: Ve Benzeri
v.dğr.	: Ve Diğerleri
yay.	: Yayınları
yy.	: Yüzyıl

TABLO LİSTESİ

Tablo 2.1. : Nureddin Sevin'in Eserinde Bulunan Karagöz ve Hacivat'a dair bilgiler..	37
Tablo 3.1. : Fatih Sultan Mehmed döneminde saray mutfağında tüketilen malzemelerin Listesi.	68
Tablo 3.2. : XVIII. Yüzyıl Ramazan'larında Saray mutfağında kullanılan ürünler.....	72
Tablo 3.3. : 1832 senesi Ramazan-ı Şerif'in teşrifinden önce kararlaştırılan narh fiyatları.	74



RESİM LİSTESİ

Resim 1.1. : 1870'lere Ait Şekerci Dükkanı.....	24
Resim 2.1. : Direklerarası'nın yıkılmadan önce çekilen bir fotoğrafı.	45
Resim 3.1. : Ramazan Gazetesinde yayınlanan İftar Sofrasında Topa İntizar. İsimli Resim.	81
Resim 4.1. : III. Selim zamanında Topkapı Sarayı Bâbüssaâde Önünde Yapılan Bir Bayram Alayını Gösteren Yağlı Boya Tablo (TSM, Padişah Portreleri Salonu)	105
Resim 4.2. : Bayram Günlerinde Halk Eğlenceleri.	108

BELGE LİSTESİ

Belge 1.1. : Ramazan ayı münasebetiyle camilere verilen mihrab, fiske ispermeçe miktarları.	12
Resim 1.2. : Ramazan gazetesinde yayınlanan mahya.	15
Belge 1.3. : Akşam gazetesinin ‘ ‘ Mübarek Ramazan Geldi ‘ ‘ başlıklı yayını	32



Sakarya Üniversitesi
Sosyal Bilimler Enstitüsü Tez Özeti

Yüksek Lisans	☒	Doktora	☐	
Tezin Başlığı: Osmanlı İstanbul’unda Ramazan Kültürü ve Ramazan Sofraları				
Tezin Yazarı: Fadime AŞIK		Danışman: Prf. Dr. Arif BİLGİN		
Kabul Tarihi: 18/06/2019		Sayfa Sayısı: viii (ön bölüm) + 120 (tez) +11 (Ek)		
Anabilim Dalı: Tarih		Bilim Dalı: Osmanlı Müesseseleri ve Medeniyeti Tarihi		
Bu çalışma Osmanlı İstanbul’unda Ramazan Kültürü ve Ramazan Sofraları konu edinmektedir. Çalışmamız boyunca ağırlıklı olarak yerli hatıratlar kullanılmıştır; ayrıca yabancı gezginlerin hatıratları ve arşiv kayıtları başta olmak üzere, konu üzerine yapılan araştırma ve eserlerden de yararlanılmıştır. Çalışmamız dört bölümden oluşup içeriğinde Osmanlı toplumunda Ramazan’ın yeri ve önemine değinilmiştir. Ayrıca Ramazan boyunca yapılan çeşitli faaliyetler, bu mübarek aya özel yapılan hazırlıklar, Hilal meselesi, Ramazan eğlenceleri, Ramazan sofraları ve Ramazan Bayramı anlatılmıştır. Çalışma boyunca Türklerdeki Ramazan kültürü her yönüyle anlatılmaya çalışılmıştır.				
Anahtar Kelimeler: Ramazan, Eğlenceler, Hilal, Ramazan Sofraları, Bayram				

Sakarya University
Social Sciences Institute Summary Of The Thesis

Master Thesis	☒	Doctorate	☐
Title of Thesis: Ramadan Culture and Ramadan Tables in Ottoman İstanbul.			
Author Of The Thesis: Fadime AŞIK		Supervisor: Prf. Dr. Arif BİLGİN	
Accepted Date: 18/06/2019		Number of Pages.: viii(pre text)+120 (main body)+ 11 (app.)	
Department : History		Subfield: Ottoman Institutions and Civilization History	
This study focuses on the Ramadan culture and Ramadan tables in Ottaman İstanbul. Throughout our study, mainly domestic memories were used; besides, especially the memories of foreign travelers' memoirs and Works on the subject werw also used. Our study consists of four chapters and it mention the place and importance of Ramazan in the Ottoman empire. Additionally, various activities during Ramadan, special preparations fort his holy month, crescent issue, Ramadan entertainments, Ramadan tables and Ramadan feast is decribed. Throughout the study, it has been tried to explain the Ramadan culture in the Turks at all points.			
Keywords: Ramadan, Entertainment, Ramadan Tables, Holiday.			

GİRİŞ

Ramazân ayının, İslâm dininde büyük bir önemi ve diğer aylar arasında seçkin bir yeri vardır. Ramazanda toplu yapılan bir ibadetin (oruç tutmak) mevcut olması, bunun dışında diğer ibadetleri de bünyesinde barındırmasından dolayı bütün İslâm dünyasında ve Osmanlıda önem arz eden bir aydır¹. Ramazân ayını önemli kılan birçok etken bulunmaktadır. Bunlardan ilki ve İslâm âlemi için en önemli olanı, Kur'an-ı Kerim'in bu ayda indirilmiş olmasıdır. Yüce Allah Kur'ân'da: "Ramazân ayı, insanlara yol gösterici, doğrunun ve doğruyu eğriden ayırmanın açık delilleri olarak Kur'ân'ın indirildiği aydır" buyurmuştur². Ayrıca "Kur'ân, Allah tarafından insanlara öğüt vermek ve yol göstermek için gönderilmiştir. Kur'ân kendine uyan toplumları doğru yola ulaştırır" buyurmaktadır³. Diğer etkenler ise İslâm dininin beş şartından biri olan orucun bu ayda tutulması ve bin aydan hayırlı sayılan Kadir Gecesinde Ramazân ayının 27. Gecesine tekabül etmesi, Müslümanlar için Ramazânın ehemmiyetini kat be kat arttırmaktadır. Bu sebeple Müslümanlar Ramazân ayına "**On Bir Ayın Sultanı**" demişlerdir.

Ramazân, Kamerî yılın Şaban'dan sonra, Şevval'den önce gelen dokuzuncu ayının adıdır. Bu kelime birçok anlamı bünyesinde barındırmakla beraber kelime ile ilgili bazı rivayetler de söz konusudur. Bunlardan biri; Ramazân'ın üzerine düşünen ve inceleme yapan Arapların bu ayda oruç tutanların tüm günahlarının yanıp yok olacağına inanmalarıdır. Bu inanca dayanarak da Ramazân kelimesini "Bütün günahları izâle eden" diye tefsir etmektedirler⁴. Bir diğeri ise; Arapların ayların isimlerini belirledikleri dönemde, Ramazân ayı yaz mevsimine denk gelmiş bu sebeple bu aya çok sıcak anlamına gelen "Ramza" kelimesinden esinlenerek Ramazân isminin verildiğidir. Ramazâna "**Şehrullahi mübarek**" de denilmektedir. Bunun sebebi ise bu ayda oruç tutanların Cenabı Hakkın af ve mağfiretine nail olacağı inancıdır⁵.

Çalışmanın konusu: Ramazân ayının toplumun her kesimine hitap eden bir özelliğinin olması, İslâm dünyasında bu aya ait özel bir hayat biçiminin doğmasına sebep olmuştur. Senede bir kez gelen bu mübarek ay, Müslümanlar tarafından sevinç ve hasretle

¹ Ali Şükrü Çoruk, *İstanbul Yazıları*, (İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2015) , 130.

² Kur'ân-ı Kerim, el-Bakara, 2/185.

³ Kur'ân-ı Kerim, el-İsrâ, 17/9.

⁴ Ziya Şakir, *Osmanlı Döneminde İstanbul Ramazanları*, (İstanbul: Akıl Fikir Yayınları, 2012), 7.

⁵ Hacı Mehmet Günay, "Ramazân", *DİA*, (2007), 34:433.

beklenir; Ramazan yaklaşınca herkes tatlı bir telaşa kapılır ve bu mübarek ayı en güzel şekilde geçirmek için hazırlıklara girişirdi. Ramazan'ın gelmesiyle birlikte, Müslüman Osmanlı toplumunun her tabakası, içinde bulundukları maddi ve manevi duruma göre Ramazan için hazırlanır, iftar yemekleri ve ziyafetler verilirdi. İhtiyaç sahiplerine sadakalar dağıtılırdı. Mevki makam sahibi kişiler gerek ihtiyaç sahiplerine gerekse İstanbul kibarlarına iftar sofraları kurar ve ikramda bulunurlardı. Bu ziyafetler için koyunlar, keçiler ve develer keserlerdi. Yine bu kişiler, sahibi oldukları kölelerden arzu ettiklerini Ramazan ayında azat ederlerdi. Bunun dışında konakların mutfakları iftar vakitlerinde herkese açık olur, ihtiyacı olanlar buralarda orucunu açabilirdi.

Hayır sahibi kişiler, ihtiyacı olanlara et, ekmek gibi gıda ürünleri verir, bununla beraber aydınlanma için gerek duyulan mum başta olmak üzere diğer ihtiyaçlarını giderebilmeleri için para dağıtırlardı. Bu hayırseverler, içinde bulundukları mübarek ayda ayırım yapmaz kapılarına gelen gayrimüslimlere dahi yardım ederlerdi. Yine bu ayda devlete karşı işlenen suçlardan hüküm giyen bazı mahkûmlar affedilirdi⁶.

Böylesine önem verilen bu ayda her Müslüman gücünün yettiğince hayır işleyerek ve ibadetlerini yaparak Allah'ın rızasına nail olmak isterdi.

Çalışmanın önemi: Osmanlı tarihi denildiğinde tarih kitapları ve araştırmaların çoğunluğu bizlere dönemin siyasi ve askeri olaylarını aktarmaktadır. Bunların dışında toplum ve sosyal hayata dair birincil kaynaklarda çok fazla bilgi bulunmaması, dönemin sosyal hayatının merak edilmesine ve araştırılmasına yol açmıştır. Son yıllarda üzerinde önemli çalışmalar ve araştırmalar yapılan sosyal hayata dair ilgi her geçen gün artmaktadır. Bu çalışmada da Osmanlı İstanbul'unun Ramazanları ele alınarak Ramazan medeniyeti ve Ramazan boyunca ciddi bir değışim geçiren sosyal hayata değinilmektedir. Yakın tarihte bu konu hakkında araştırma yapanlar olmasının yanı sıra bu araştırmaların büyük bir kısmı Ramazana dair belli başlıklar üzerinde durup, o konu hakkında bilgiler aktarmıştır. Burada ise İstanbul'da Ramazan boyunca yaşanan tüm işleyiş ve yaşam tarzı anlatılmaya çalışılmıştır.

Çalışmanın amacı: Bu çalışmada Osmanlı İstanbul'unda yaşanmış olan Ramazanlara değinerek, Ramazan öncesinde yapılan hazırlıklardan başlayıp bir ay boyunca yapılan faaliyetlere, bu aya özgü geleneklere, merasimlere, eğlencelere ve dini etkinliklere yer

⁶ Kemal Beydilli, *Bir Yeniçeri'nin Hatıratı*, (İstanbul: Tarih Tabiat Vakfı Yayınları, 2003), 4.

verilmiştir. Aynı zamanda Ramazan ayında gerek Saray gerek hanelerin mutfaklarında ki alışkanlıklar, bu aya özgü sofralar ve sofrada adabı da ele alınmıştır. Ramazan öncesi ve Ramazan ayı içerisinde gerçekleşen tüm bu sürecin yanı sıra Ramazan bitiminde ki bayramları da ele alarak bayram boyunca uygulanan adetler ve bayramlaşma merasimi gibi Osmanlı İmparatorluğu'nda mühim bir yere sahip olan törenlere de yer verilmiştir. Çalışma eski İstanbul Ramazanlarını her yönüyle ele almayı ve okuyan kişiye Ramazan hakkında merak edebileceği her bilgiyi edindirmeyi amaçlamıştır.

Çalışmanın yöntemi: Çalışma süresince izlenilen yol genel hatlarıyla şu şekildedir. Öncelikle Osmanlı İstanbul'u Ramazanlar için ayrı bir yere sahiptir. Diğer zamanlar da önemli bir şehir olan İstanbul, Ramazan geldiğinde bambaşka bir çehreye bürünmektedir. Çalışma da Osmanlı İstanbul'unda yaşamış ve bu Ramazanlara tanık olmuş kişilerin hatıratlarını bir yol haritası olarak belirleyip bu yol üzerinde ilerlemeye başlanılmıştır. Öncelikle sosyal hayata dair verilmiş nadir birkaç eser ile Osmanlı Döneminde yaşamış ve hatıralarını kaleme almış olanların anıları incelenip içlerinden Ramazan dair bilgiler edinilmiştir. Birkaç hatırat dışında yerli hatıratların kullanımına özen gösterilmiştir. Genel hatlarıyla hatıratların siyasi ağırlıklı olması değinilen konu üzerinde çalışılmasında zorluklara sebep olmuştur. Fakat elde edinilen bilgiler de azımsanacak türden değildir. Bunların yanı sıra devlet arşivlerinde Ramazan ayları için çıkarılmış fermanlar ve belgeler de incelenerek çalışmada yararlanılmıştır. Bahsi geçen kaynakların ağırlıklı olmasına özen göstermekle beraber günümüzde ve yakın tarihte yapılan araştırmalar ve eselere de yer verilerek bilgileri ışığında yeni ve özgün bir çalışma meydana getirilmeye çalışılmıştır.

BÖLÜM 1 : RAMAZAN AYI HAZIRLIKLARI VE HİLALİN GÖZLENMESİ

1.1. Ramazan Hazırlıkları

Ramazan ayı yaklaştığı zaman bütün İslam âlemi önemli bir misafir geliyormuş gibi hazırlanmaya başlar; Ramazan gelmeden haftalar önce Müslümanları bir telaş alır ve hummalı bir hazırlığa girişirlerdi. İlk olarak kendi nefsiyle ilgili bir muhasebe yapan Müslümanlar kendinde yanlış ya da eksik bulduğu noktaları düzeltmek için Ramazan'ı fırsat bilirdi. Kimi yapmadığı ya da eksik bıraktığı ibadetleri yerine getirmek için Ramazan ayını başlangıç kabul ederken, kimisi de bırakmak istediği kötü alışkanlıkları Ramazan vesilesiyle bırakmaya karar verirdi⁷. Geceleri her taraf kandillerle donatılır; Saray, konaklar, evler, camiler ve esnafta yoğun bir hazırlık başlardı. En zengininden en fakirine herkes elinden geldiğince alışverişini yapar, Ramazan için eksiklerini tamamlardı. Bu ay gerek resmî kurumlar, gerekse halk tarafından özenle karşılanırdı. XVII. yüzyıl müelliflerinden Topçular Kâtibi Abdülkadir Efendi (ö.1054/1644), yaşadığı döneme ait İstanbul Ramazanlarını şöyle anlatır: *“Ramazan-ı Şerîf teşrîf ettiğinde Âsitâne-i saâdette hubûbât ve zâhireler bol olur; camilerin içi ve minareler kandillerle donatılır her gece teravih namazı kılınırdı. Camilerde cemaat çoktu. Padişah hazretleri Yeni Cami’de salât-ı terâvih ve farz namazını eda ederdi. Her gece şehirde dükkânlar kandillerle süslenirdi⁸. Dükkanların büyük bir kısmı sabaha kadar açık olurdu. Ramazan’da İstanbul halkı ihtiyaçlarını rahatça temin etmesi için çarşı ve pazarlarda ucuzluk olurdu⁹. “*

Ramazan'ı sabırsızlıkla bekleyenlerin arasında ilk sırada kuşkusuz çocuklar yer alıyordu. Çünkü Ramazan'da hemen her semtte uygulanan ve çok yaygın olan Karagöz Hacivat, Orta Oyunları ve çeşitli tiyatrolar ve benzeri birçok eğlence düzenlenmekteydi. Teravih namazından sonra başlayan bu gösteriler çocukların olduğu kadar yetişkinlerin de ilgiyle izleyip, takip ettiği etkinliklerdi. Bunun dışında tam gün eğitim veren

⁷Çoruk, *İstanbul Yazıları*, 130.

⁸ Topçular Kâtibi Abdülkadir Efendi, *Topçular Kâtibi Abdülkadir Efendi Tarihi*, haz. Ziya Yılmaz, (Ankara: TTK Yayınları, 2003), 1:664.

⁹Topçular Kâtibi Abdülkadir Efendi, *Topçular Kâtibi Abdülkadir Efendi Tarihi*, haz. Ziya Yılmaz, (Ankara: TTK Yayınları, 2003), 2:1129.

mekteplerin eğitimi bu ayda hafifletilir, Ramazan boyunca yarım gün eğitim verilirdi. Bu da çocukların Ramazan ayını sabırsızlıkla beklemelerinin sebeplerinden biriydi¹⁰.

Saray yönetimi tüm halkın huzur ve güven içerisinde bir ay geçirmesini sağlamakla yükümlüyüdü. Bu yüzden Saray Ramazan öncesi tüm hazırlıkları büyük bir dikkatle yapardı.

1.1.1. Sarayda Ramazan Hazırlıkları

Ramazan ayının toplum hayatında önemli bir yeri vardır. İslam dünyasında Ramazan için alışla gelmiş bir hayat biçimi meydana gelmiştir. Bu hayat biçiminin çıktığı ve geliştiği önemli yerlerden biri ise Osmanlı İmparatorluğunun başkenti İstanbul'dur. Çoğunlukla Sarayı örnek alan İstanbul halkı zamanla herkes tarafından kabul gören bir hayat tarzı geliştirmiştir. Bu hayat tarzının özgün taraflarından biri de Ramazanlardır¹¹.

Sarayda yaşanan hayat biçimi saraya yakın olanlara ve hanedana hatta devletin hizmetinde çalışanlara da örnek olmuştur¹². Öyle ki bu kişiler imkânları el verdiğince Saraydaki hayat biçimini öykünmüşlerdir. Bu nedenle Ramazan, hem sıradan insanlar hem de seçkinler tarafından hasretle beklenen bir aydır. Ramazan gelmeden evvel bu aya mahsus temizlik yapılır, kilerlerde eksik ne varsa tamamlanırdı.

Ayşe Osmanoglu (ö.1960), *“Babam Sultan Abdülhamid”* adlı hatıratın da Ramazan'ın gelişini şu şekilde aktarmıştır:

“ -Sarayda ramazanlar çok güzel olurdu. Bir hafta evvel hazırlıklar başlardı. Temizlik yapılır, Kiler-i Hümayun'dan bütün dairelere büyük sürahiler içinde türlü türlü şuruplar ve iftariyelikler gelirdi. Ramazanın ilk gecesi dairelerin sofalarına altın yaldızlı kafesler kurulur, seccadeler yayılır, haremağaları ile beraber bir imam, iki güzel sesli müezzin gelirdi. İlahiler okunarak namaz kılınırdı. Gece kapılar açılır, sahur tablaları girer, top atılincaya kadar herkes ayakta kalırdı. ”¹³.

Ramazan ayının gelmesiyle Sarayda her zamankinden daha fazla dini bir hava hüküm sürerdi. Padişah başta olmak üzere bütün saray halkı dini görevlerini eksiksiz yerine getirmeye özen gösterirdi. Sarayda namaz kılmayan, oruç tutmayan erkek, kadın

¹⁰ Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey, *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*, 15.

¹¹ Çoruk, *İstanbul Yazıları*, 135.

¹² Çoruk, *İstanbul Yazıları*, 129.

¹³ Ayşe Osmanoglu, *Babam Sultan Abdülhamid*, (İstanbul: Timaş Yayınları, 2013), 95.

kimseye rastlanmazdı¹⁴. Tüm bu hazırlıkların yanı sıra, yönetimin Ramazan için özel olarak uyguladığı yaptırımlar mevcuttu.

Devletin Ramazan ayını huzur içerisinde geçirmek için yaptığı uygulamalardan biri “*Ramazan Tenbihnâmeleri*” yayınlamaktı. Bu tenbihnamelerin başlangıç tarihi tam olarak bilinmemekle birlikte, Tanzimat öncesinde örneklerinin bulunduğu ortadadır. Bugün biz bu tenbihnâmelerden ilki 1834, sonuncusu ise 1871 Ramazan ayına ait olan ondan fazla örneğe ulaşabilmekteyiz. Saray yönetimi Ramazan ayı ile özel olarak ilgilenmekte olup, halkın bu mübarek ay boyunca ibadetlerini huşu içerisinde yapabilmeleri için ortam hazırlamak ve toplumun düzenini sağlayıp daha önceden de var olan fakat Ramazan boyunca daha bir ehemmiyet verilmesi gereken konulara değinerek birtakım kurallar koymaktaydı¹⁵. Bu kuralların tümünün yazıldığı belgeye “*Tenbihnâme*” ya da “*Varaka-i Mahsûsalar*” denilirdi. Bu kurallara değinecek olursak; öncelikle beş vakit namazı cemaatle kılmanın gerekliliği vurgulanmaktaydı. Peygamber’in sünneti olan cemaatle namaz kılmanın bu ayda daha bir dikkat edilerek herkesin vakit namazlarında camilerde toplanması gerekliliği vurgulanmaktaydı. Bunun yanında evlerin, işyerlerinin ve kişisel kıyafetlerin temizliğine dikkat edilmesi, davranışlarda saygı sınırlarının aşılmaması, rahatsız edici tavırlardan sakınılması, çarşı ve pazarda fiyatların belirtilen narha uygun satılması, güvenliği temin etmekle görevli asker ve inzibatlar dışında silah taşınmaması istenmiştir¹⁶. Kadınların çarşı ve pazarda hal ve hareketlerine dikkat etmeleri, dinen yasaklanmış olan kılık kıyafetle dışarıya çıkmamaları kesin bir dille belirtilmiş, bazı kişilerin ise davranışlarına yeterince dikkat etmedikleri hususuna değinilerek hareketlerine özen göstermeleri istenmiş; aksi takdirde cezalandırılacağı bildirilmiştir. Belirtilen kuralların uygulanmasını denetlemek üzere görevlendirilen kişilerin titizlikle davranmalarını ve konuyu aralıksız takip etmeleri, kurallara uymayanlara sırasıyla *tenbih*, *te’kîd*, *men* ve *tahzîr* uygulanması tembih edilmiştir¹⁷.

Devletin aldığı tedbirler bununla sınırlı değildi. Ramazan ayı boyunca halkın ihtiyaç duyacağı tüketim maddelerinin temini sağlanır ve yüksek fiyatların önüne geçmek için de gerekli girişimlerde bulunulurdu. Osmanlı vilayetleri içinde en çok tüketimin olduğu

¹⁴ Halit Ziya Uşaklıgil, *Saray ve Ötesi*, (İstanbul: Özgür Yayınları, 2003), 422.

¹⁵ Nesimi Yazıcı, “Ramazan Tenbihnameleri”, *Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 2, (Ankara, 2005), 1-2.

¹⁶ Özlem Olgun, *Ramazan Kitabı*, 2. Baskı, (İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2001), 15-23.

¹⁷ Yazıcı, “Ramazan Tenbihnameleri”, 4.

yer kuşkusuz başkent olan İstanbul'dur. XVIII. yüzyıldan itibaren İstanbul nüfusu tedricen artınca, şehrin yiyecek, giyecek ve yakacak ihtiyacı da giderek çoğalmıştır. Öyle ki bu artış bazı dönemlerde temel gıda maddelerinde kıtlık yaşanmasına dahi sebep olmuştur. Bu durumu fırsat sayan karaborsacılar, taşradan gelen malları alıp istifleyerek daha sonra bu ürünleri halka fahiş fiyatlardan satmışlardır. Bu yüzden İstanbul'da yaşam külfetli bir hale dönüşmüştür¹⁸. İşte tam da bu yüzden devlet halkın sıkıntı çekmemesi için, Ramazan ayı gelmeden tedbirler alarak bu ay boyunca ihtiyaç duyulan tüketim maddelerinin gereği gibi temin edilmesi için ilgililere hükümler göndermiştir¹⁹.

Gerekli ihtiyaçların temini gerçekleşirken bu ürünlerin fiyatları belirlenmeye çalışılmıştır. Bununla birlikte şehre akacak malların niteliği de sürekli denetlenmiştir.

Fiyatların tespiti konusunda uygulanan narh sistemi sayesinde hem haksız rekabet engellenmiş hem de yüksek fiyata ürün satışının önüne geçilmiştir. İstanbul kadılığı, unlu mamuller, et ve süt ürünleri, bakliyatlar, sebze ve meyveler gibi gıda maddeleri başta olmak üzere birçok mal çeşidinin fiyatlarını belirlerdi²⁰. Devlet bazı olağanüstü durumlarda örneğin; savaş halindeyken, kuraklık olduğunda ve salgın hastalıklar baş gösterdiğinde fiyat ayarlaması yapardı.²¹ Bunların yanı sıra Ramazan ayı için de her yıl fiyat ayarlaması yapılır, uygulanacak olan narh fiyatları Şaban ayının sonunda veya Ramazan'ın başında belirlenirdi²². Satılan bu malların belirlenen fiyatın üzerinde satılıp satılmadığının denetlenmesi veziriazamın görevlerinin başında gelirdi. Veziriazam her Çarşamba düzenlenen divan toplantısından sonra, yanına İstanbul kadısı ile muhtesibi²³ alarak çarşı pazarı dolaşıp esnafı denetlemesi adetti. Veziriazam işlerinin yoğunluğundan dolayı bu sorumluluğunu bazen kadıya ve muhtesibe bırakabilirdi. Buna karşılık çarşı-pazar denetleme işine tebdil-i kıyafet ederek padişahların da müdahil olduğu görülürdü²⁴. Denetlemede narha uymayan esnaf tespit edilirse cezalandırılırdı²⁵.

Ramazan'da bilhassa temel tüketim maddesi olan ekmeklere dikkat edilirdi. Ramazan ayında pişirilen ekmeklerin has undan yapılıp iyi pişmiş olması şarttı. Ramazan'da

¹⁸ Yücel Özkaya, *18. Yüzyılda Osmanlı Toplumı*, (İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2008), 319.

¹⁹ BOA, Cevdet, Belediye, nr. 237, 6591, 4778; Hatt-ı Hümayûn, nr. 200, 203, 1413, 11023, 11324.

²⁰ İstanbul Kadılığı, nr. 201, s. 23,39-40, 42.

²¹ François Georgeon, *Osmanlıdan Cumhuriyete İstanbul'da Ramazan*, trc. Alp Tümertekin, (İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, 2018), 88.

²² BOA, Cevdet, Belediye, nr. 5436, 2198.

²³ Muhtesib: Osmanlı Devlet'inde esnafı denetleyen görevli. Günümüzün zabıta memuru.

²⁴ BOA, Ali Emiri, nr.37.

²⁵ Ziya Kazıcı, *Osmanlı'da Toplum Yapısı*, (İstanbul: Bilge yayınları, 2003), 102.

pişirilecek ekmeğin bir örneği Ramazan gelmeden evvel Padişaha gönderilir ve onayı beklenirdi. Padişah tarafından incelenen ekmek onaylanırsa Ramazan boyunca aynı numuneye uygun ekmekler pişirilirdi²⁶.

Sultân I. Abdülhamid (1774-1789), Ramazan ayı girmeden önce bir hatt-ı hümayûnunda şöyle buyurmaktadır: “ *Benim Vezîrim, Mâh-ı Sıyâm duhûlünden mukaddem İstanbul'da kâffe-i ibâdın me'kûlâtı olan nân-ı azîzin nizâmı husûsu kat'î emrim ve irâde-i aliyyemdir. Hemen tanzîmi matlûb-ı şahânemdir.* ”²⁷.

Saray yönetimi, halkın sıkıntı çekmeden rahat bir Ramazan geçirmesi için bu gibi tedbirler alıp; hazırlıklar yapmaktayken halk da kendi imkanları çerçevesinde bu mübarek ayı karşılamaya hazırlanmaktaydı.

1.1.2. Evlerde ve Konaklarda Ramazan Hazırlığı

Şuhûr-ı Selâse yani üç ayların girmesi ve Ramazan'ın yaklaşmasıyla birlikte evlerde ciddi hazırlıklar yapılırdı. Evin hanımları ve cariyeleri yaklaşan Ramazan için evlerini temizler, eşyalarını düzenlerdi. Yapılan bu temizlik ile yaşam alanlarını temizleyen müminler, artık günahlarından arınarak hem ruhlarını hem de bedenlerini temizleyecek olan Ramazan'a hazır olacaklarına inanırlardı.

Ramazan'a bir kaç hafta kala bu faaliyetler hız kazanır; kadınlar evin tüm eşyalarını kaldırıp evin her tarafını temizledikten sonra arınan eşyalar tekrar yerleştirirdi. Mutfakta ne kadar kap kacak varsa temizlenir, eksik olan eşyalar tamamlanırdı. Bakır kaplar kalaylanır ve Ramazan iftarlarında hazırlanacak olan yemeklere hazır hale getirilirdi. Yerler, camlar, tahtalar titizlikle silinip tertemiz yapılırdı. Tamire ihtiyaç duyulan eşyalar tamir edilir ya da yerine yenisi alınırdı. Tüm ev gelecek misafirlere hazır hale getirilirdi. Her şey temizlenip Ramazan'a iki üç gün kala artık sıra ev ahalisine gelir, herkes hamamlara giderek yıkanır ve artık hem kendileri hem evleri Ramazan'ı karşılamak için hazır duruma gelirdi²⁸.

Konaklarda yaşayan İstanbul kibarları ise Ramazan için yeni kıyafetler, kürkler ve seccadeler satın alır; bazı hanımlar da Ramazan'da giymek için kendilerine ve cariyelerine renk renk, desen desen elbiseler diktirirlerdi. Hali vakti yerinde olanların

²⁶ BOA, Hatt-ı Hümayûn, nr. 496.

²⁷ BOA, Hatt-ı Hümayûn, nr. 1107. BOA, Ali Emîrî, I. Abdülhamid, nr. 253

²⁸ Şakir, *Osmanlı Döneminde İstanbul Ramazanları*, 8.

bazıları evlerinde bulunan eşyaların döşemelerini bile değiştirirlerdi. Ramazan'da evlerine teşrif eden misafirler için kullanmak üzere kahve fincanları, su takımları, kıymetli kaşıklar, (çocuklar için ise sapı düdüklü kaşıklar) tedarik eden İstanbullular da mevcuttu²⁹.

Bu faaliyetlerin yanında Ramazan için yapılan en mühim hazırlık tüketilecek gıda maddelerinin tedarikiydi. Herkes bütçesi nispetince Unkapanı, Yağkapanı ve Asmaaltı çarşılarından alışveriş yapar, Ramazan ayı boyunca ihtiyaç duyacakları gıdaları temin ederlerdi³⁰.

Maddi durumu elverişli olanlar bir aylık erzaklarını toptan alırlardı. Yarım okka³¹ pirinç, bir okka fasulye, hatta iki kilo yağ almak Ramazan'da ayıp sayılırdı. Bakkallar maddi durumu çok iyi olamayanların alışveriş yaptığı bir yer haline gelirdi³².

Ramazan ayı her yıl bir önceki yıldan on bir gün önce başlaması dolayısıyla farklı mevsimlere denk gelirdi. Ramazan ayının aynı tarihlere denk gelmesi ancak 33 yılda bir gerçekleşmektedir. Bu yüzden Ramazan bir döngü halinde yılın her döneminde ve farklı mevsimlerde yaşanmaktadır. Bu sebeple geçmiş zaman Ramazan aylarında istenilen her meyve ve sebzeye ulaşmak mümkün olmamaktaydı. Önem arz eden bu konu için çözüm ev hanımlarından gelmiştir. Evin hanımları Ramazan'da iftar ve sahurda yenilecek olan yemeklerin malzemesini ucuz ve bol bulunduğu mevsimlerde alarak Ramazan ayı için özel olarak hazırlarlardı. Halk arasında Ramazanlık ya da Ramazaniyelik olarak anılan, önceden toplu olarak alınıp, hazırlanan bu yiyeceklerin (konserve, turşu, reçel, tarhana gibi) özellikle Ramazanın kış aylarına denk geldiği dönemlerde çok önemli bir yeri vardır.

Ramazan'da tüketilecek olan gıdaların hazırlıklarına örnek verecek olursak:

Başta tarhana olmak üzere çeşit çeşit çorbalıklar; bulgur, erişte, pirinç ve makarnalar; pastırma, sucuk, kavurma vb. et mamulleri. Sebzelerden yeşil fasulye, patlıcan, kırmızı biber kurutmaları hazırlanır, çeşitli turşular kurulurdu. Peynir, yağ türleri. Reçel, pestil ve marmelatlar pişirilir; vişne, zerdali, erik vb. hoşafıklar kaynatılıp kavanozlarda saklanırdı. Domates ve biber salçaları yapılıp, kuru yufka vb. ekmek çeşitleri de

²⁹ Abdülaziz Bey, *Osmanlı Adet Merasim ve Tabirleri*, (İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2002), 250-251.

³⁰ Çoruk, *İstanbul Yazıları*, 131.

³¹ Okka: Eski bir ağırlık ölçüsü. (Dört yüz dirhem).

³² Şakir, *Osmanlı Döneminde İstanbul Ramazanları*, 8.

Ramazan için hazırlanarak bir ay boyunca afiyetle tüketilirdi. Ramazan dışındaki zaman zarfında günlük veya haftalık alınan un, yağ, şeker Ramazan geldiğinde bir ay yetecek kadar çuval ve tenekelerle alınırdı³³.

Sermet Muhtar Alus (ö.1952) *İstanbul Yazıları* isimli eserinde bir kilerin durumunu şu şekilde aktarmıştır:

‘‘Teneke teneke Halep, Urfa, Sibir yağı; Girit’in, Edremit’in, Ayvalık’ın zeytinyağı, kazevi kazevi pilavlık mısır, pilavlık amberbu, çorbalık, dolmalık Tosya pirinci. Çuval çuval un; börekliğe ve baklavalığa mahsus olanı Romanya’nın ki. Kelle kelle şeytan kulağı gibi sipsivri şeker. Hevenk hevenk kumbağa diye maruf Kumla soğanı. Küfe küfe patates, paket paket makarna, tel arpa, yıldız marka şehriye.

Sandık sandık gaz, ispermeçet mumu. Sahurda pilava, simit makarnasına toymak olacak hoşafılık kuru kayısı, erik üzüm; ezilip kaşık kaşık gövdeye atılacak yaprak yaprak pestil...

Zeytinin envai: ufaklı büyüklü karası, mücellası, yeşili, kalamatası. Peynirin çeşidi: beyaz, çayır, kaşkaval, dil, tilim, kirlihanım, hamalökçesi. Sonra halis Kayseri işi kol gibi pastırmalar, kangal kangal sucuklar.

Reçellerin de türlü: vişne, çilek, kayısı, erik, ayva, portakal, ağaçkavunu, incir, hünnap, Acem üzümü, kabak. Şurupların şişe şişesi: Gül, Frenk üzümü, ahududu, turunç, gelincik.’’³⁴.

Bu konu ile ilgili diğer bir örnek ise Halit Fahri Ozansoy’a (ö.1971) aittir. Yazar doğduğu ve çocukluğunun geçtiği evdeki Ramazan hazırlıklarını hatıralarında şu şekilde kaleme almıştır:

‘‘Ramazan’a bir hafta kala Kırıkçeşme’de, Sekbanbaşı İbrahim Ağa Mahallesi Çıkmaz Terazi Sokağı’nın 2 numaralı evinde bir şenlik havası esmeye başlar, sokak kapısının tokmağı küfeli hamalların sert vuruşları ile günlerce güm güm öterdi. Aşçı ve hizmetçi hemen kapıya seğırtirler ve Balıkpazarı’nın en isimli bakkallarından getirilen teneke teneke, sandık sandık, paket paket yiyecek maddelerini alır, hemen evin en üst katındaki kiler odasına taşırlardı.

³³ Kamil Toygar, ‘‘Ramazan Yemekleri ve Mutfak Kültürü’’, *Yemek kitabı*, haz. M. Sabri Koz, (İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2008), 1:178.

³⁴ Sermet Muhtar Alus, *İstanbul Yazıları*, (İstanbul:İstanbul Belediyesi yay., 1996), s.137.

Ramazan ayı için bu kiler odası tıka basa nelerle doldurulmazdı! Teneke teneke yağlar, peynirler, her tarafta meyve sandıkları da var. İplere asılı kangal kangal sucuklar, pastırmalar, renkli renkli kağıtlara paketlenmiş güllaç hevenkleri. Sonra raflarda Hacı Bekir'den alınmış yirmi otuz çeşit renk renk reçeller, kavanoz kavanoz turşular vb.

İşte Ramazan hazırlıkları başlayınca, bütün ev halkı büyük bir telaş ve dinsel bir heyecanla ellerinden geleni yaparlardı. Bir taraftan ev baştan başa gıcır gıcır yıkanır, temizlenir, tencereler kalaycıya yollanır, hamur işleri için oklavalar ve unlar mutfağın bir köşesine konulur, bardaklar, tabaklar, çatal, bıçak ve kaşıklar oğulur, eksikleri varsa yenilenir ısmarlanır, sofraya bezleri, peçeteler bembeyaz ütülenirdi.”

İşte birçok Türk evi gibi benim çocukluk evimde de Ramazan böyle hummalı bir hazırlıktan sonra karşılanırdı.”³⁵

Eskiden buzdolabı, derin dondurucu gibi soğutucu araçlar bulunmadığından kilerler evlerin soğuk ve karanlık olan bir bölümünde bulunurdu. Yaz ve kış Ramazanları için ayrı ayrı hazırlıklar yapan hanımlar, Ramazan'da önceden hazırladığı yiyecekleri kullanarak hem iftar ve sahur sofralarında daha fazla çeşit elde etmiş oluyor hem de fazla yorulmamış oluyorlardı.

Maddi durumu iyi olanlar, Ramazan için her nevi hazırlığı rahatlıkla yapmaktayken, durumu orta halli olan kısım yıl boyunca biriktirdikleri ile Ramazan'a hazırlanmaya çalışırlardı. Dar gelirli olanlar ise karınca kararınca hazırlanırlar, burada ise devreye vakıflar girerdi. Vakıflar ihtiyaç sahiplerine gerekli yardımı yaparak daha iyi bir Ramazan geçirmelerine yardımcı olurlardı. Bu yardımlar sadece vakıflarla sınırlı olmayıp İslam dininin getirdiği değerlerden olan yardımseverlik ile hayır işlemek isteyen kişiler de bu kısım kişilere hem Ramazan öncesinde hem de Ramazan süresince yardımlarda bulunurlardı³⁶.

1.1.3. Cami ve Esnafta Ramazan Hazırlığı

Bütün İslam dünyasında olduğu gibi Osmanlı Devleti topraklarında da Ramazan ayına ayrı bir anlam yüklenir ve özen gösterilirdi. Saray, konak ve evlerde olduğu gibi cami ve esnafta da haftalar hatta birkaç ay öncesinden hummalı bir hazırlık başlardı.

³⁵ Halit Fahri Ozansoy, *Eski İstanbul Ramazanları*, (İstanbul: Dergah Yayınları, 2014), 13-14-15.

³⁶ Ömer Özden, “Türk Ramazan Kültürü”, *Atatürk Üniversitesi Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, (Erzurum: 2006), 30:86.

Ramazan’a haftalar kala başlayan hazırlık camilerde temizlik yapılarak kendini gösterirdi. Halılar temizlenir, caminin içi ve avlusu güzelce silinip süpürüldükten sonra, Ramazan’da kullanılacak zeytinyağı, mum ve kandil gibi eksikler belirlenirdi.

Osmanlı Devleti’nde camilerin çoğu bir vakfa bağlanmıştı ve ihtiyaçları bu vakıflar tarafından görülmekteydi. Bundan dolayı Ramazan ayı gelmeden önce vakıflar, idaresi altındaki camilere kullanmaları için tulumlarla zeytinyağı gönderirdi. Gönderilen bu yağlar büyük camilerin yağhanelerinde saklanır, ihtiyaç duydukça buradan alınır ve kullanılırdı³⁷. Camiler için görevlendirilen “*mütevelliler*” görevli bulundukları camilerin mum, zeytinyağı, kandil, süpürge gibi eksiklerini tamamlarlardı. Selatin camilerinin eksikleri için “*Evkaf Nezareti*” tarafından memurlar görevlendirilir ve eksikler tedarik ettirilirdi³⁸. Cami görevlisi tarafından kandiller yıkanır, şamandıra denilen kandiller hazırlanırdı. Yağlar kandillere ibrikler yardımıyla konulduktan sonra bir meşale ile yakılırdı³⁹.

³⁷ Şakir, *Osmanlı Döneminde İstanbul Ramazanları*, 74.

³⁸ Abdülaziz Bey, *Osmanlı Adet, Merasim ve Tabirleri*, 251.

³⁹ Şakir, *Osmanlı Döneminde İstanbul Ramazanları*, 75.

görülmesiyle mahyacı ve müezzinlere haber verilerek mahya ve kandillerin yakılması bildirilirdi ve bu sayede İstanbul tebaası Ramazan ayının girmiş olduğunu öğrenirdi⁴¹.

Süheyl Ünver (ö.1986), camilerde kandil yakılmasıyla ilgili eserinde şu bilgileri vermiştir: “İstanbul’da minarelerde kandil yakmanın ilk defa Sultan II. Selim(1566-1574) döneminde başladığı söylenir. Fakat bu beyana karşı bazı kaynaklar ise minarelerde kandil yakma geleneğinin ilk defa Koca Mustafa Paşa Camiinde III. Murad (1574-1595) zamanında başladığını, İstanbul halkı tarafından beğenilen bu uygulamanın zamanla yaygınlaştığını aktarmıştır.”⁴². Süheyl Ünver’in verdiği bilgilerin yanı sıra 1553 yılında İstanbul’u ziyaret eden Hans Dernschwam (ö.1568) anılarında, İstanbul’da bütün Ramazan boyunca minarelerin etrafındaki kandillerin sabaha kadar yandığını belirtmektedir⁴³. Bu bilgiye göre ise Ramazan ayında minarelerin kandillerle aydınlatılması geleneğinin II. Selim döneminden önce Kanuni Sultan Süleyman (1520-1566) döneminde de var olduğu ortaya çıkar.

Ramazan ayında camilerde kandil yakmanın yanında; minarelere kaftan giydirme ve minarelerden kandil uçurtmak gibi farklı uygulamalar da var olup bunlar da büyük ilgiyle takip edilirdi. Minarelerin şerefeden başlayıp külah dahil her yanının kandillerle donatılmasına kaftan giydirmek denilirdi⁴⁴. Minarelere kaftan giydirmek genellikle tek minareli camilere özgü bir etkinlikti. İstanbul’da özellikle Davut Paşa, Koca Mustafa Paşa ve Bekir Paşa camilerinin minarelerine Kadir gecesine ve Bayram gecelerinde kaftan giydirilirdi⁴⁵.

Bunların yanı sıra minarelerden kandil uçurmakta bir etkinlik olarak karşımıza çıkmaktadır. Minarelerden kandil uçurtmak şu şekilde uygulanırdı: Yanmakta olan mahyalar bitince kandil iplerinden biri minarelerinin şerefesine, diğer ucu şerefeden avluya paralel olarak 1,5-2 metre yüksekliğe gelecek şekilde bağlanır, uçurtmacı olarak görevlendirilen kişi teravih namazından sonra kandili uçurur, cami avlusuna toplanan kalabalık gösteriyi büyük bir ilgiyle izlerdi⁴⁶. Ramazan’ın ilk gecesinden, Ramazan Bayramı’nın birinci gecesine kadar minarelerde kandil yakma âdeti Sultan I. Ahmed (1603-1617) devrinde 1610 (H. 1019) tarihinde zorunlu hale getirilmiştir. Bu durum,

⁴¹ BOA, Hatt-ı Hümayûn, nr. 5707.

⁴² Süheyl Ünver, *Mahyâ Hakkında Araştırmalar*, (İstanbul: Burhaneddin Basımevi, 1940), 5-6.

⁴³ Hans Dernschwam, *Seyahat Günlüğü*, trc. Yaşar Önen, (Ankara: 1992), 175.

⁴⁴ Ozansoy, *Eski İstanbul Ramazanları*, 35.

⁴⁵ Nebi Bozkurt, “Mahya”, *DİA*, (Ankara:2003), 27:397.

⁴⁶ Ünver, *Mahyâ Hakkında Araştırmalar*, 10.

Sultan III. Ahmed (1703-1730) devrine kadar böyle süre gelmiş olup, bu dönemde sultanın veziriazamı Nevşehirli İbrahim Paşa (ö.1730) tarafından Osmanlı dışındaki Müslüman ülkelerinde, bayram gecelerinde de kandil yakıldığı dikkate alınmış ve bayram geceleri de minarelerde kandil yakılması emredilmiştir. İlk zamanlar Ramazan ve Bayram gecelerine mahsus olan bu adet zamanla kandil gecelerinde de uygulanmaya başlanmıştır⁴⁷.

Ramazan'da yakılan kandillerle ilgili Ahmed Rasim (1932) “*Ramazan Karşılması*” isimli kitabında şu anısını aktarmıştır: ‘‘*Ramazanın birinci günü akşamı idi. Sekiz vapuruyla Bakırköy’den İstanbul’a iniyordum. Gurup tamamlanıyordu. Marmara sakin, dalgaları uyumuş, şehir hafif sis perdesi altına gömülüyor, limanın ağzına demirlemiş gemiler fenerlerini yakmışlar; Ay Haliç tarafına çekilmiş havanın saniyeden saniyeye yorgunlaşan maviliği içinde sönüyor. Yeşilköy, Ahırkapı fenerlerinin duran ve hareket eden ışıkları gözü alıyordu.*

Başımı kaldırdım. Lodos artığı bir iki serseri nefes yüzümü okşayıp geçti. Dalgınlığımı da beraberinde alıp götürdü... O zaman gördüm ki, Ayasofya’nın minareleri kuşanıyor, daha arkadakiler daha parlak, daha toplu, daha göğe yakın birer ayrı şekil almışlar, yalpalyorlar...

Güya ben bunları donanmayacak biliyor imişim de onlar bana yanlışlığımı ihtar etmek için nurlu gösterilerde bulunmayı kurmuşlar gibi geldi. Kandili minarede yeni görmüş çocuklar gibi sevinçli bir hayrete düştüm.

Artık bakışlarım tepeden tepeye sekiyordu.’⁴⁸.

Ramazan ayı boyunca yanan bu kandiller camilerin minarelerinden Ramazan gecelerine yayılan ve Müslümanların mübarek addettiği bu ayda İstanbul’u aydınlatıp ayrı bir güzellik katan unsurlardı.

⁴⁷ Şakir, *Osmanlı Döneminde İstanbul Ramazanları*, 73.

⁴⁸ Ahmed Rasim, *Ramazan Karşılması*, (İstanbul: Arba Yayınları, 1990), 7.

Camileri süsleyen bir diğer ziynet de mahyalardır.

Belge 1.2.: 1326 Senesinde Ramazan Gazetesinin İlk Sayfasında Bulunan Mahya Resmi⁴⁹.



Mahya;

“Minareler arasında ipile kandiller asılarak teşkil edilen yazı ve yahut şekil”⁵⁰ anlamına gelmektedir.

Farsça mah "ay" isminin Arapça -iyye ekiyle birleşmesi sonucu oluşmuştur. Mahya Osmanlıca “mahiyye” (aylık, aya mahsus) kelimesinin günümüz Türkçe'sindeki kullanılan halidir. Bu uygulama bazı özel durumlar hariç yalnızca Ramazan ayında uygulanmaktadır⁵¹.

Öyle ki mahyanın yalnızca Ramazan ayına özgü bir gelenek olduğu davulcu manilerine dahi yansımıştır. Konu ile ilgili bir Ramazan manisi şu şekildedir;

*Ramazan bir kutlu aydır
Bu ay on bir aydan yeğdir
Camilerde mahya yapmak
Ramazana mahsus şeydir.*⁵²

⁴⁹ Ramazan Gazetesi, 1 Ramazan 1326.

⁵⁰ Şemseddin Sâmî, *Kâmûs-i Türkî*, (İstanbul: Çağrı Yayınları, 2010), 1265.

⁵¹ Nebi Bozkurt, “Mahya”, *DİA*, (Ankara:2003), 27:396.

⁵² Özden, “Türk Ramazan Kültürü”, 103.

Ramazan'ın yaklaşmasıyla Sultanahmet, Beyazıt, Fatih, Süleymaniye, Ayasofya gibi selatin camilerinin minarelerinde hazırlıklar başlar. İki minare arasına çekilen ipler, Ramazan'da kandillerle kurulacak olan mahyaların habercisidir⁵³.

Osmanlılarda mahyanın ne zaman kurulduğu tam olarak bilinmese de 1578-1581 yılları arasında İstanbul'da olan ve Ramazan ayı ile ilgili gözlemlerini anlatan Salomon Schweigger (ö.1662) , izlenimlerini şu şekilde yazmaktadır: *“Ramazanda camilerin iki minaresi arasına bir ip gerilir. Bu gerilen ipe bağlanan kısa ve uzun başka ipler bulunur ve bu iplere kandiller asılır böylece dolunay ya da hilal gibi bir görüntü oluşturulur. İki yüz veya daha fazla kandille oluşturulan bu mahyalarda başka şekiller de nakşedilir. Çok görkemli görüntüler meydana getirilir.”*⁵⁴.

Buna bilgiye rağmen birçok tarihi kaynak mahyanın ilk olarak I. Ahmed döneminde Fatih cami müezzini Hattât Hâfız Ahmed Kefevî tarafından 1614 yılında icat edilerek kurulduğu aktarmıştır.

Bu buluştan bir müddet sonra Süleymaniye Camii kandilcilerinden Abdülatif Efendi, Hafız Kefevi'nin icadını geliştirerek; kandillerle havaya resmedilen yazı ve şekilleri tekemmül ettirmiş ve bu sebeple de kendisine *“mahyacıbaşı”* unvanı verilmiştir⁵⁵.

Osmanlı'da Ramazan ayında selatin camilerinde mahyanın yaygınlaşması III Ahmed döneminde olmuştur. H. 1133/1721 yılına kadar Ramazan ayında sadece Süleymaniye, Sultanahmet ve Bahçekapı camilerinde mahya kurulmakta iken, daha sonraları Üsküdar da ikamet eden Anadolu Kadiaskeri Feyzullâh Efendi'nin uğraşları ve Üsküdar halkının yoğun isteği üzerine 17 Ramazan 1133/12 Temmuz 1721 senesinde, Ramazan ayının on sekizinci gecesini Üsküdar Vâlide Sultan Câmîne “Elhamdülillâh” yazılı bir mahyâ kurulmuştur⁵⁶. Bu tarihten bir sene sonra 1134/1722 yılında Nevşehirli Damat İbrahim Paşa'nın emirnamesi ile İstanbul'da bulunan bütün selatin camilerinde mahya kurulması kararlaştırılmıştır. Böylece Eyüp, Sultan Selim, Sultan Mehmed, Bayezid, Ayasofya ve Şehzade camilerinde de Ramazan ayında mahya kurulmaya başlanmıştır⁵⁷.

Mahyanın sadece selatin camilerinde uygulanmasının sebebi; iki minare arasına kuruluyor olmasıdır. Selatin camilerinin de en az iki minaresi bulunması ve hanedandan

⁵³ C.N.F., *İstanbul'da Neler Gördüm*, trc.İskender Fahreddin, (İstanbul: Şehir Yayınları, 2005), 186.

⁵⁴ Salomon Schweigger, *Sultânlar Kentine Yolculuk*, 192.

⁵⁵ Şakir, *Osmanlı Döneminde İstanbul Ramazanları*, 77-78.

⁵⁶ Mehmed Râşid Efendi, *Tarih-i Râşid*, Matba'a-i Âmire, (İstanbul: 1281/1865), 5: 307-308.

⁵⁷ Mehmed Râşid Efendi, *Tarih-i Râşid*, 5:440.

olmayanların birden çok minareli cami yaptırmasına müsaade edilmemesi mahyaları selatin camilerine özgü kılmıştır. Kesin bir bilgi olmamakla birlikte selatin camilerinde mahya kurulmasına ferman çıktığında Eyüp caminin minareleri arasına mahya kurulamayacak kadar kısa olmasından dolayı düzeltmelerin yapıldığı anlatılmaktadır⁵⁸.

Mahyaların kurulması belli bir usule dayanmaktadır. Mahyacılar Ramazan-ı Şerif'in ilk gecesi "*Hoş geldin*" ya da "*Merhaba*" gibi kelimelerinden oluşan kısa cümlelerle mahya kurarak Ramazan'ı karşılamaktadır. Ramazan'ın on beşine kadar mahyalar genel itibariyle kısa kelimelerden oluşan cümlelerden oluşur, on beşinden sonra ise artık daha basit şekillerde resimler tasvir edilirdi. Ramazan'ın son gecesi ise bir kayık tasviri resmetmek gelenek haline gelmiştir. Mahyacılar, bu tasvir ile giden Ramazan'ı uğurlamaktadır⁵⁹.

Kurulan mahyalarda genellikle Fetih suresinin ilk ayeti, "*Maşallah, Tebarekallah, Bismillah, Hoş Geldin Ya Ramazan, On Bir Ayın Sultanı*" gibi yazılardan oluşurken, Ramazan'ın son günlerinde, "*Elfirak*" veya "*Elveda*" gibi yazılar yer alırdı. Resim olarak ise tek veya çift boru çiçeği, gül, fulya, kız kulesi, kayık, vapur, köşk, fıskiye, köprü, cami, top arabası, tramvay, ay yıldız ve ortadaki bir yıldızın bakan çifte ay gibi motifler kullanılırdı. Bu sabit mahyaların dışında, bir de hareketli mahyalar bulunuyordu. Bunlar arasında en çok dikkat çekip beğeni alan, Süleymaniye Camii'nin mahyacısının kurduğu mahyadır. Sultan Abdülaziz (1861-1876) zamanında yaşayan ve mahyacılığı bir sanat haline getiren Süleymaniye Camii'nin ünlü mahyacısı Abdülatif Efendi üç panodan oluşan bir mahya yapmıştır. Bu panolardan Unkapanı Köprüsü ile Azapkapı Camii'nin resmedildiği pano ortada sabit iken, arabaların yer aldığı üst ve balıkların kayıkların yer aldığı alt panolar hareketli idi. Bunların ileri-geri hareket ettirilmesi mahyaya canlılık verir ve seyri hoş bir görüntü oluştururdu⁶⁰.

Mahya kurmak daha önce de bahsettiğimiz gibi aslında Ramazan'a ve mübarek gün ve gecelere mahsus bir adetti. Fakat bu gelenek bir defaya mahsus değişiklik gösterdi. İstiklal harbinden sonra düşmanın mağlup edilmesi üzerine İstanbul, Edirne ve Bursa'da

⁵⁸ Süheyl Ünver; *İstanbul Risaleleri*, (İstanbul: Belediye Yayınları, 1932), 1:49.

⁵⁹ Şakir, *Osmanlı Döneminde İstanbul Ramazanları*, 80.

⁶⁰ Bozkurt, "Mahya", 397.

kutlamalar yapılmış, camilere mahya yakılmasına müsaade edilmişti⁶¹. Böylece mahyalar tek seferlik de olsa dini günler dışında da kurulmuştur.

Mahyacılık, geçen zaman zarfında bir meslek dalı haline gelmiş ve bu alanda ünlü meslek erbapları yetişmiştir. Zamanla İstanbul'un dışında Edirne, Bursa ve Konya'da da büyük camilerde mahyalar kurulmasına izin verilmiştir⁶². Bu meslek genellikle babadan oğula geçen bir sanat olmasıyla beraber, mesleğe gönül vermiş kişiler de bulunmaktaydı. Bu kişiler mahyacı olabilmek için Şura-yı Evkafta mahyacılar ve şehrin ileri gelenlerinden oluşan bir jüri önünde meslekte yeterli bilgiye sahip olduklarını ispatlamaları gerekmektedir⁶³.

Mahyacılık, dönemin en zor meslekleri arasındadır. Zor hava koşullarında minarenin daracık şerefesinde onlarca, hatta yüzlerce kandilin yakılıp, sönmesini engellemeye çalışarak mahya oluşturmak pek de kolay olmasa gerekti. Mahyacılar, Ramazan ayı boyunca çalışır, geriye kalan on bir ay boyunca da maaşlarını almaya devam ederlerdi. Mahya kurulacak her caminin kendine özel mahyacısı bulunmaktaydı. Kurulan mahyaların malzemelerini ve masraflarını vakıflar karşılamaktaydı. Rekabet, her meslek dalında olduğu gibi mahyacılar arasında da kendini göstermektedir. Bu yüzden mahyacılar da, zamanın getirdiklerine ayak uydurup her geçen gün kendilerini geliştirmek zorundaydılar. Çalışmadıkları on bir ay boyunca çırak yetiştirip gelecek olan Ramazan'da kuracakları mahyaların hazırlıklarını yapmaktaydılar⁶⁴. Fatih'te bir sıbyan mektebinde onlar için ayrılmış odalar dahi bulunmaktaydı⁶⁵.

Mahyacıların oldukça zengin içeriği olan bir defteri olurdu. Bu defterde, Ramazan'ın girdiği ilk gün kurulan "*Merhaba*" kelimesinden başlayıp, Ramazan ayının bitip de gittiğini temsil eden kayığa kadar; bütün mahya planları ile beraber bahsi geçen defterde bulunurdu. Defterler mahyacılar için o kadar değerlidirler ki eğer mahyacı zor durumda kalıp maddi olarak sıkışırsa bu defteri oldukça iyi bir fiyata meslektaşlarına satardı⁶⁶.

⁶¹ Şakir, *Osmanlı Döneminde İstanbul Ramazanları*, 80.

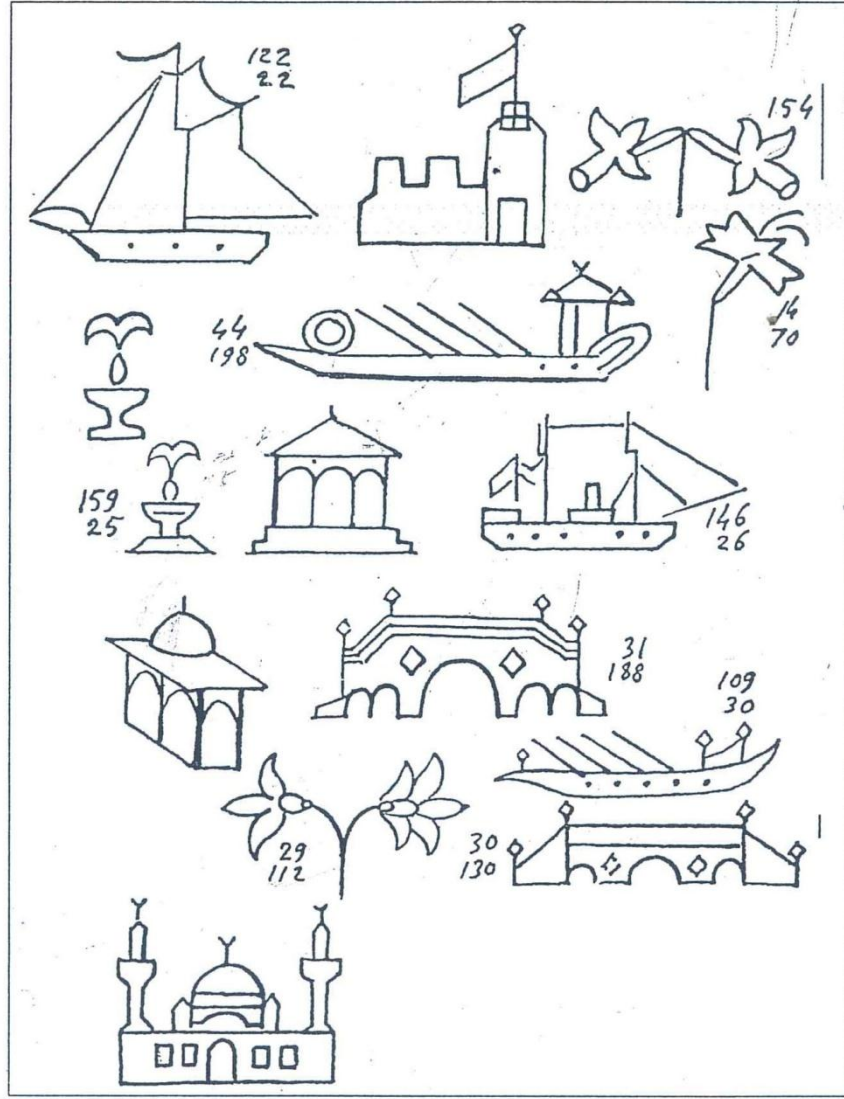
⁶² Çoruk, *İstanbul Yazıları*, 136.

⁶³ Bozkurt, "Mahya", 397.

⁶⁴ Geniş Bilgi İçin Bakınız: Ünver, age.

⁶⁵ Bozkurt, "Mahya", 397.

⁶⁶ Şakir, *Osmanlı Döneminde İstanbul Ramazanları*, 83.



*Mahyacı Ahmet ve İrfan efendilerin kurdukları resimli mahyalardan bir kaçısı.
(Kendi defterlerinden)*

67

Mahya kendi içinde ikiye ayrılmaktaydı. Bunlar iç mahya ve dış mahya olarak isimlendirilirdi. Dış mahya yukarıda bahsettiğimiz minareler arasına kurulan mahya idi. İç mahya ise camilerin içinde kubbenin ön tarafına kurulurdu. Bu iç mahya Süleymaniye, Sultanahmet, Nuruosmaniye camileri gibi büyük selâtin camilerinde kurulurdu⁶⁸. Mahyacı, saraydan gönderilen incilerle yeşil veya kırmızı atlas üzerine kurmayı planladığı mahyanın küçük bir örneğini yapar eğer bu örnek beğenilir ve uygun görülürse kendisine geri gönderilip mahyayı kurması istenirdi⁶⁹.

⁶⁷ Süheyl Ünver; *İstanbul Risaleleri*, 1:51.

⁶⁸ Ünver, *Mahya Hakkında Araştırmalar*, 12.

⁶⁹ Bozkurt, "Mahya", 397.

Mahyaların kuruluşuna kısaca değinelim; mahyaları kurmak için ilk olarak bir plan hazırlanmalıdır. Büyük bir kâğıdın üstüne iki minare arasındaki mesafeye göre örnek bir çizgi çizilip, çizginin alt tarafına kurulacak olan yazı yazılır ve yahut şekil çizilirdi. Sonra bu hazırlanan yazı veya şeklin üzerine, uygun yerlere eşit aralıklarla noktalar konulur, bu noktalar kandillerin asılacağı yerleri belirlerdi. Daha sonra bu noktalardan yukarıdaki çizgiye birer hat çekilir. Bu şekilde mahyanın planı hazırlanmış olurdu⁷⁰.

Sıra planı uygulamaya geldiğinde plan doğrultusunda ipler hazırlanırdı. İlk önce minarelerin üst şerefesinden diğerlerine kalın bir halat gerilir, halatın bir ucuna boncuk denilen şimşirden yapılmış halka takılırdı. Birer arşın⁷¹ ara ile ince bir ipe bağlı olan bu boncukların altlarında ufak birer kanca bulunmaktadır. Bu kancalara kandiller takılmaktadır. Boncukların miktarı iki minare arasındaki mesafeye göre uzatılır ve yahut kısaltılır.

İki minare arasına yedek denilen ve iki katlı olan bir ip daha gerilir. Bu ipin bir ucu karşıdaki minarenin şerefesine bağlanmış olan makaradan geçtikten sonra tekrar öteki ucun bulunduğu şerefeye gelerek bağlanır. Yedek ipin görevi, üzerine bağlanan kandilleri ileri geri hareket ettirmektir. Boncuklara bağlanmış olan kandiller de bu ip sayesinde minareler arasında boşluğa bırakılır, gerektiğinde ise ileri geri hareket ettirilirdi⁷². Özellikle Ramazan'ın kış aylarına denk geldiği dönemlerde mahya yakma işi diğer zamanlara nazaran daha zordu. Havanın hem soğuk hem de rüzgarlı olduğu dönemlerde minarelerin daracık şerefesinde sayıları yüzlere varan kandilleri sönmeden yakmaya uğraşmak oldukça güç bir işti.

Birçok meraklılar mahya kurulurken minarelerin görüldüğü yerlerde toplanarak, yazılan kelimenin ve yahut resmedilen şeklin ortaya çıkmasını bekler ve kendilerince tahminlerde bulunurlardı. Dönemin şartlarında insanların kendince eğlenme biçimlerinden biri de mahyaların kuruluş aşamalarını seyretmektir.

Ahmed Rasim “*Şehir Mektupları*” adlı eserinde mahyaların kendine has meraklılarının olduğunu, hatta kurulan mahyaları gecesi gecesine kaydedenlerin azımsanmayacak derecede olduğunu belirtmiştir⁷³.

⁷⁰ Ali Toy, “Mahyâlar”, *Altınoluk Dergisi*, 3, (İstanbul: 1986), 43.

⁷¹ Arşın: Bir uzunluk ölçüsü. (68 cm). Bir kol boyu. Büyük bir adım genişliği.

⁷² Şakir, *Osmanlı Döneminde İstanbul Ramazanları*, 81-82.

⁷³ Ahmet Rasim, *Şehir Mektupları*, (İstanbul: Arba Yayınları, 1992), 1-2:265.

Örneğin; bir gece Şehzade Camii'nde kurulan mahyada *Zülfıkar* resmi işlenmiş olması üzerine, o tarihlerde vakanüvis olup daha sonraki zamanlarda Şeyhülislam olan Küçükçelebizade Asım İsmail Efendi şu kıtayı söylemiştir.

Bu şeb-i ferhundede mahiyyeden Şehzade'de

Seyr edenler resm-i t'ig-i Zülfıkar-ı Hayderi

Dediler muhyî-i devlet sadr-ı âsâf-menkabet

*Eyledi avîze çarha tîg-i nusret-cevheri*⁷⁴

Bazı mahyacılar, işi biraz daha geliştirip renkli kandillerle mahya kurarlardı. Bunu genellikle Ramazan ayının on beşinden sonra, yazılar bitip resimler tasvir edilmeye başladıkları zaman uygularlardı. Örneğin gül resmi yaptıklarında bunun çiçek kısmını kırmızıya, yapraklarını da yeşile boyarlardı. Kandillere renk vermek için kandillerin içinde bulunan zeytinyağının alt kısmındaki su dolu bölmeye lazım olan renkte boyalar karıştırarak istenilen renk elde edilmekteydi. Böylece kandiller yakıldığında mahya renklenmiş oluyordu⁷⁵.

Osmanlı döneminin sonlarında, elektriğin yaygınlaşması üzerine Ayasofya Camii'nde mahyalar elektrik ampulleriyle yapılmıştır. Ancak halk, hem yıllarca gördüğü her akşam başka bir yazının veyahut şeklin oluşturulduğu mahyayı benimsediğinden, hem de eski sanatı yaşatmak istemeleri sebebiyle ampullerle kurulan mahyaları beğenmemiş, tekrar yağ kandilleri ile kurulan mahyalara geri dönmüştür⁷⁶. Bir süre daha yağ kandilleriyle kurulan mahyalar, zamana karşı daha fazla direnemeyerek yerini elektrikli ampullerle kurulan mahyalara bırakmıştır.

Camilerde Ramazan için gösterilen bu itinalı hazırlıklara ek olarak, Ramazan boyunca gerçekleştirilecek olan dini faaliyetler için hazırlıklar yapılırdı. Bu ay süresince okunacak olan mukabele, Kuran-ı Kerim, verilecek vaazlar, teravîh namazları ile teravîh aralarında okunacak aşırılar için camilerin kadroları gözden geçirilir, eğer kadroda eksik varsa hocalar, hafızlar ve vaizler görevlendirilirdi. Bu ayda Müslümanlar, diğer zamanlara oranla ibadete daha fazla zaman ayırmaktadır. Ramazan ayında camilerin sabaha kadar açık oluşu, insanların ibadetlerini rahatça yapabilmelerine olanak

⁷⁴ Ali Rıza Bey, *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*, 194.

⁷⁵ Şakir, *Osmanlı Döneminde İstanbul Ramazanları*, 83-84.

⁷⁶ Bozkurt, "Mahya", 397.

sağlamaktadır. Camilerde Hz. Peygamber'in zamanından beri süregelen bir gelenek olarak mukabeleler okunurdu. Ramazan'ın sonuna gelindiğinde de okunan mukabelelerin duası topluca camilerde yapılırdı. Ramazanda resmi daireler yarım gün çalışırdı. Bu mesai resmi bir tatil olmasa da, gayri resmi olarak uygulanırdı. Sabah geç saatte başlayan mesai ikindi vaktinde son bulurdu. Çalışanlardan isteyenler, ikindi vaktinden sonra camilerde okutulan mukabelelere ve vaazlara katılırlardı⁷⁷. Camilerde çok kalabalık bir cemaatle kılınan öğle ve ikindi namazından sonra meşhur hafız ve hocalar tarafından mukabeleler okunur, vaazlar verilirdi.⁷⁸ Saray tarafından görevlendirilen bu kişiler, mukabeleden sonra Kuran-ı Kerim tefsiri de yaparlardı. Bu kutsal mekanda tüm kullar eşit olduğundan, bir sınıf ayrımcılığı bulunmaz ve herkes istediği yere oturup ibadetini gerçekleştirirdi⁷⁹. Halk arasında ün salmış bu hafız ve hocalar, genellikle İstanbul'un selatin camilerinde görev yapardı. Bu camiler genellikle Beyazıt, Sultanahmet, Ayasofya, Fatih ve Yeni Camii olurdu. Ramazan'da Sultanahmet Camii'sinin arka kapısının hizasına paravanlar çekilerek, kadınların da bu hafız ve vaizleri dinlemesi sağlanırdı⁸⁰. Ramazanda camiye gelen İstanbullular gücünün yettiğince bu hafız ve hocalara hediyeler verirdi⁸¹. İstanbul halkı okunan bu mukabeleler bittikten sonra bu hafızları akşam iftara davet eder, iftar sonrası da kendilerine hediyeler sunarlardı.

Bu hafızların bazıları oldukça tanınmış şahsiyetlerdi. Dönemin zenginleri bahsi geçen hafızlara Ramazan'da özel olarak mukabele okutur, bayramda da bolca ikramda bulunurlardı. Bu ünlü hafızlardan biri; Fındık Hafız'dır. Kendisi ufak tefek olduğundan bu ismi takmışlardır. Sesi de pek gür ve güzel olmamasına karşın tecvidin tüm kurallarına uyarak Kur'an okuması halk tarafından beğenilmiş ve rağbet görmüştür. Bir kısım topluluk, bunların bulunduğu yerlere giderek kendilerini dinlerlerdi. Bir sene Mekke'den ve Mısır'dan gelen iki hafız o kadar beğenilmişti ki; kendilerine sunulan birçok hediye ve bahşiş ile memleketlerine dönmüşlerdi. Bunlar gibi şöhret kazanmış diğer hocalardan bazıları şunlardır: Hafız Burhan, Hafız Kemal, Hafız Aşır ve Musullu Hafız Osman'dır. Gözleri âmâ olan Hafız Osman'ın sesi pek güzel olmasa da Kur'an okurken ayetlerin manalarını adeta yaşadığı için Arapça bilmeyenler dahi hafızın yüz ve

⁷⁷ Mithat Sertoğlu, *İstanbul Sohbetleri*, (İstanbul: Bedir Yayınevi, 1992), 14.

⁷⁸ Ozansoy, *Eski İstanbul Ramazanları*, 21.

⁷⁹ Abdülaziz Bey, *Osmanlı Adet Merasim ve Tabirleri*, 252.

⁸⁰ Şakir, *Osmanlı Döneminde İstanbul Ramazanları*, 68.

⁸¹ Abdülaziz Bey, *Osmanlı Adet Merasim ve Tabirleri*, 252.

hareketlerine anlam yükleyerek okunan ayeti anlıyorlardı. Bu da hafızın ilgi ve alaka görmesine sebep olmuştur⁸².

İstanbul'un camilerinde yapılan bu hazırlıkların dışında, üç aylar girdiğinden itibaren özellikle de Ramazan ayı için şehir, taşra ve köylere medreselerde yetişmiş öğrenciler gönderilirdi. Bu öğrenciler dokuz ay boyunca eğitimleriyle alakadar olup, geri kalan üç ayda da şehir, kasaba ve köylerdeki halka Kuran okuyup, vaaz eder, fıkhi sorulara cevap vererek halkı ve çocukları dini konularda bilgilendirirdi. Bu sisteme, "cer" adı verilmiş olup göreve "cerre çıkmak" denmiştir.

Cerre çıkan öğrencilerin Anadolu'ya gidip buralarda hizmet vermeleri, olumlu gelişmelere vesile olmuştur. Bu sayede İstanbul başta olmak üzere, diğer büyük vilayetlerdeki dini ve kültürel bütün gelişmeler halka ulaştırılmıştır. Halk da bu hizmet karşılığında görevli öğrencilere maddi yardımlarda bulunmuştur.

Bu yardımlara "cer akçesi" veya "zekat akçesi" ismi verilmiştir. Maddi durumu iyi olmayan öğrenciler, genellikle aldıkları bu yardımlarla sene boyunca ihtiyaçlarını karşılamışlardır. Cer sistemi, halk için olduğu kadar öğrenciler içinde çok faydalı bir uygulamadır; bu sayede öğrenciler hem toplumun bilgi düzeyini arttırmış olurken, hem de toplumun nelere ihtiyacı olduğunu ve halk ile nasıl iletişime geçilmesi gerektiğini öğreniyorlardı⁸³.

Ramazan ayı için camilerde yapılan hazırlık ve uygulamalar bu şekilde olup, Ramazan'ı dört gözle bekleyen başka bir kitle olan esnafın Ramazan hazırlığına değinelim.

Esnaf;

Ramazan yaklaştığı vakit, esnaf için hummalı bir hazırlık başladı demektir. Tüm esnaf grupları, kendi dükkanlarını güzel ve şaşalı göstermek adına ellerinden geldiğince süsler ve tüm ürünlerini dikkatleri cezp edecek şekilde sergilemeye çalışırlardı. Ramazan'da en çok rağbet gören esnaf grubu kuşkusuz gıda ürünü satışı yapanlardı. Müslüman ahali bütçesi el verdiğince Unkapanı, Yağkapanı ve Asmaaltı çarşılarından alışveriş yapar, Ramazan için ihtiyaç duydukları gıdaları temin ederlerdi⁸⁴.

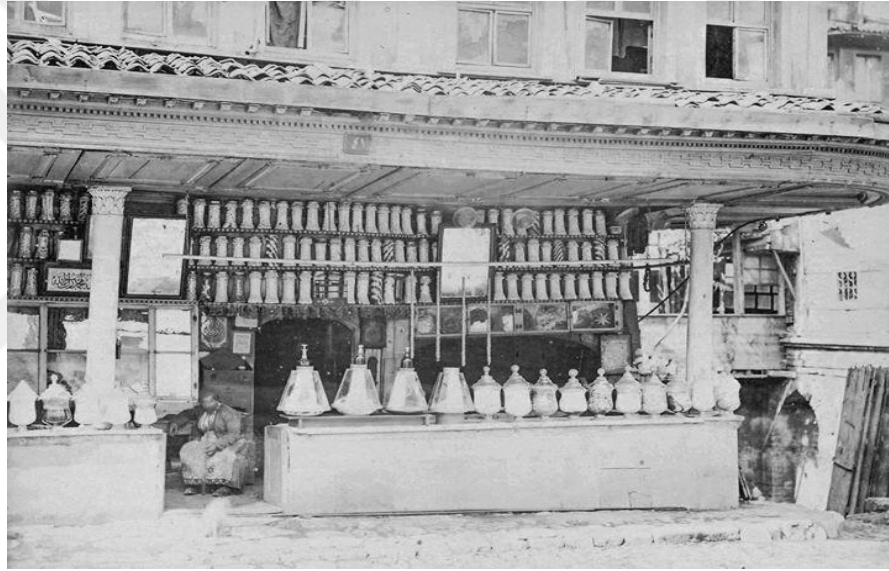
⁸² Şakir, *Osmanlı Döneminde İstanbul Ramazanları*, 68.

⁸³ Mehmet İpşirli, "Cer", *DİA*, (Ankara: 2003), 7:388.

⁸⁴ Çoruk, *İstanbul Yazıları*, 131.

Maddi durumu elverişli olanlar, bir aylık erzaklarını toptan alırlardı. Ramazan yaklaşınca bakkallarda telaşlı bir hazırlık başlardı. Bakkallar, toptancılardan aldıkları pirinç, mercimek, fasulye, nohut gibi hububat ürünlerini dükkanlarının önüne sıralarlar. Kaşar tekerlekleri, beyaz peynir, zeytin ve salçalarda camekanın en göze gelir bölümüne yerleştirilip, pastırmalar sucuklar asılır, yeni yağ tenekeleri açılırdı. Renkli kağıtlara sarılı güllaçlar ise en dikkat çeken kısımlara asılır, böylece bu gıda maddeleri halka teşhir edilerek rağbet görmesi sağlanırdı⁸⁵. Şekerci esnafı ise, çeşit çeşit reçelleri ufak kaplara doldurup dükkanın raflarına yerleştirir ve birbirinden lezzetli şekerleri temin ederek, dükkanın önünde parlatılmış kavanozlara koyup, satışa hazır hale getirirlerdi⁸⁶.

Resim 1.1. : 1870'lere Ait Bir Şekerci Dükkanı



Sebze meyve pazarları ise Ramazan dolayısıyla getirilen kurallar ile ucuzlatılır, Ramazan boyunca da sıkı takibe alınıp, kural ihlali yapılması engellenirdi. Görevlendirilen kişiler, kendi terazileri ile esnafın terazilerini karşılaştırarak, bir hile olup olmadığını, fiyatların ise narh da belirtilen fiyata göre satılıp satılmadığını kontrol ederlerdi. Bununla birlikte fırınlar, manavlar, seyyar satıcılar, dükkanlar bir bir teftiş edilir, ürünlerin kalitesi ve imalatının belirtilen nizamaya uygunluğu gözden geçirilirdi. Ramazan'da rekabete giren esnaf arasında börekçiler, baklavacılar, revaniciler, kadayıfçılar ve helvacılar vardır. Bu esnaf grupları kendi kullandıkları yağın daha iyi

⁸⁵ Şakir, *Osmanlı Döneminde İstanbul Ramazanları*, 8-9.

⁸⁶ Abdülaziz Bey, *Osmanlı Adet Merasim ve Tabirleri*, 251.

olduğunu bu sebeple de kendi ürünlerinin daha lezzetli olduğunu iddia ederek müşteri çekmeye çalışırlardı⁸⁷.

Gıda satışı yapan esnaf dışında kahvehaneler ve tütüncü dükkânları da Ramazan ayında oldukça kalabalık olan mekanlardı. Mahallelerdeki tüm kahvehaneler temizlenir, kahvedeki eksikler giderilirdi. Ramazan'da halka gösteri yapacak olan hayalciler ve diğer sanatkârlar, şehrin en kalabalık yerlerinde bulunan kahvehaneleri kiralardı. Böylece Ramazan gecelerinde daha kalabalık bir zümreye karşı sanatlarını icra etmiş olurlardı.

Ramazanda rağbet gören bir diğer esnaf tütüncü dükkanlarıdır. Tiryakilerin gün içerisinde gelip akşam için çeşitli tütünlerden satın alırlardı. Dükkan sahipleri de Ramazan için *Boğça*, *Yenice* ve *Samsun* tütünlerini kıyar, bunları kağıtlara sararak satışa hazır hale getirirlerdi. Bu tütüncü dükkânlarının içi daima temiz ve düzenli olurdu. Ramazan günlerinde böyle dükkanlar da oturulup dostlarla sohbet etmek adet haline gelmişti.

Örneğin; II. Mahmud (1808-1839) döneminde, Beyazıt da bulunan ve Kıbrıslı Mehmet Ağa diye bilinen zatın konağının altında çalıştırılan bir tütüncü dükkanı vardı ki; Sultan II. Mahmut, bazen buraya gelip oturur, gelen geçeni temaşa ederek tiryaki olduğu belli olan kişilere yanında bulunanlar vasıtası ile şakalar yapardı. Daha sonra da o kişilere atıyyeler verdirirdi⁸⁸. Ramazan öncesi tüm esnaf on bir ayın sultanına hazırlanır ve Ramazan bitene kadar bereketli bir ay geçirmeyi yeğlerlerdi.

1.2. Hilalin Gözlenmesi ve Ramazanın Başlangıcı

1.2.1. Hilal'in Tanımı ve Gözlenmesi

Sözlükte "*yüksek sesle haykırmak, ortaya çıkmak, parlamak, sevinmek*" anlamlarına gelen hilal, hell kökünden türemiştir. Ayın yeryüzünden uçları sivri ince bir yay gibi görünen halinin adıdır⁸⁹. Ay ve güneşin periyodik olarak düzenli bir biçimde hareket halinde olması, eski çağlardan beri zaman birimini hesaplamak için kullanılan bir yöntemdir. Güneş ve ayın hareketlerinden vakitleri hesaplama ve bilme konusunda faydalanılması gerektiğine Kur'an-ı Kerim'de, "Allah geceyi dinlenme zamanı güneşi

⁸⁷ Ahmet Semih Mümtaz, *Evvel Zaman İçinde İstanbul Ramazanları*, (İstanbul: Kurtuba Kitap, 2009), 86-87.

⁸⁸ Abdülaziz Bey, *Osmanlı Adet Merasim ve Tabirleri*, 251-256-257.

⁸⁹ İrfan Yücel, "Hilâl", *DİA*, (Ankara, 2003), 18:1.

ve ayı da -vakitleri tayin için- birer hesap ölçüsü kılmıştır"⁹⁰. "Güneşi ışıklı, ayı da parlak kılan yılların sayısını ve hesabı bilmeniz için aya menziller tayin eden O'dur"⁹¹. "Sana hilallerden soruyorlar, De ki: O, insanlar ve hac için bir takvimdir." ⁹² mealindeki ayetlerle değinilmiştir. Ay, periyodik olarak sabit sürelerle aynı evrelerde bulunduğundan dolayı zamanı hesaplamak için güneşten daha elverişlidir⁹³.

İslam dininde namaz vakitleri, oruca başlama (sahur) ve iftar vakitleri gibi, zamanı güneşin hareketlerine ve gece gündüz ayırımına göre belirlenen ibadetler yanı sıra hac, zekat, Ramazan orucunun başlangıcı, fitır sadakası, kurban ve bayram namazları gibi vakit ve süreleri ayın hareketlerine göre yani Kameri takvim ile belirlenen ibadetlerde bulunmaktadır⁹⁴. Kameri aylar, hilalin batıda görülmesiyle başlar. Hilalin batıda görünmesi bazen yirmi dokuz, bazen de otuz gün sürer. Bu yüzden ayın başlangıcını tespit etmek için semadaki ayın hareketlerini takip etmek gereklidir⁹⁵.

Hz. Peygamber, Ramazan ayı girmeden önce Şaban ayının günlerini özenle hesaplar, Şaban ayının yirmi dokuzuncu gününde Ramazan ayının başlangıcının tespit edilmesi amacıyla hilalin gözlenmesini, eğer hilal görülür ise oruca başlanılmasını buyururdu. Eğer hava kapalı olur bulut araya girer ve hilal görünmezse, Şaban ayını otuz gün olarak hesaplar ve Ramazan orucuna bu hesaba göre başlardı⁹⁶.

Hz. Peygamberin konu ile alakalı şu şekilde aktarılmış bir hadisi Şerifi mevcuttur: *"Hilali gördüğünüzde orucunuzu tutunuz (oruca başlayınız), hilali gördüğünüzde bayram yapınız (oruç tutmayı bırakınız). Eğer hilali göremezseniz (hava kapalı olursa) sayıyı (otuz) tamamlayınız."*⁹⁷ buyurmuştur.

İstanbul Kadılığı tarafından yayımlanmış bir belgede; *"İstanbul Kadısı Efendi dailerinin i'lamıdır. Fezleke-i meali ruyet vaki' olur ise pazar günü ibtidası şehr-i siyam*

⁹⁰ Kur'an-ı Kerim, el' En'am, 6/96.

⁹¹ Kur'an-ı Kerim, el'Yunus, 10/5.

⁹² Kur'an-ı Kerim, el'Bakara, 2/189.

⁹³ Yücel, "Hilâl", 2.

⁹⁴ Veli Aba, "Hadis Bilimine Literal bir Katkı: Hatîb El- Bağdâdî'nin 'En-Neyh An Savm-i Yevm-i Şek' Adlı Kayıp Eserinin Tespiti Üzerine", *Dicle Üniv. Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (2016), 17: 55.

⁹⁵ Ertuğrul Yıldırım, *Arşiv Belgelerinden Hareketle 18. Yüzyıl İstanbul'unda Ramazan*, (Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi, 2013), 28.

⁹⁶ Nazan Atalay, *Hz. Peygamber Dönemi Ramazan Günlüğü*, (Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi, 2014,) 32.

⁹⁷ Buhari, Savm, 5; Nesai, Sıyam, 10.

olub ruyet vaki' olmadığı halde hasbel-sübut Pazar ertesi gününde sıyama başlanması."⁹⁸ şeklinde Ramazan başlangıcı bildirilmiştir.

Şaban ayının yirmi dokuzunu takip eden güne "yevmi şek" günü yani şüpheli gün denir. Havanın kapalı olması halinde hilal görünmez ise, içinde bulunulan günün Şaban ayına mı yoksa Ramazan ayına mı ait olduğu kesin olarak bilinmediğinden o güne şek günü denir. O gün oruç tutmak mekruhtur. Bu gibi durumlarda Şaban ayı otuz güne tamamlanır ve bir sonra ki gün Ramazan ayı başlar⁹⁹.

1.2.2. Osmanlı Döneminde Ruyet-i Hilal Meselesi

Osmanlı döneminde Ramazan hilalinin tespiti, geçmiş dönemlerde olduğu gibi aynı titizlikle devam etmiş hatta üst düzey görevlilerin itinayla çalışmaları gereken bir faaliyete dönüşmüştür. Bu görev için görevlendirilen kişiler, alttan üste doğru şu şekilde sıralanırdı: İstanbul Kadısı, şeyhülislam, sadrazam ve padişah. Görüldüğü üzere Ramazan hilali, üst düzey yetkililerin şahsen ilgilendiği ve önemle takip ederek üzerinde durdukları bir vakadır. Şaban ayının son gecesi olduğu düşünülen şek günü kadı ve kadının yanında bulunan görevli kişiler, şeyhülislamlık dairesine gitmek için hazır bulunmaları gerektiğinden, o gece kadının tertibiyle görevli memurlara ziyafet verilir ve gözetlemeyle görevli kişilerden haber beklenirdi¹⁰⁰. Babıâli dışında Bursa, Edirne, Bolu gibi şehirlerde de kadılara haber gönderilerek hilalin gözlenmesini, görüldüğü takdirde İstanbul'a haber gönderilmesi istenirdi.

Hilalin gözlemlenmesi için 29 Şaban akşamı Bayezıd Kulesi ya da Süleymaniye, Fatih, Sultan Selim, Cerrahpaşa gibi camilerin minarelerine din görevlileri gönderilirdi; eğer hilal görülürse, derhal kadıya haber verilirdi.¹⁰¹ Hilali gözetlemekle görevlendirilen kişiler, hilali gördüklerinde bunu şahitlerle ispatlayabilecek kişilerden seçilirdi. Hilali görenler, " Şu saatte gördüm. Bu gece Ramazan'ın başlangıcıdır. Şahadet ederim. " diyerek şahadette bulunurlardı¹⁰². Bu kişilerin fasık olmaması yani namazını kılan, orucunu tutan, doğru sözlü, güvenilir, içki içmek ve zina yapmak gibi, İslam dinince büyük günahlardan sayılan günahlardan uzak duran kişilerden olması gerekirdi¹⁰³. Bu

⁹⁸ BOA, A.AMD.,30/92/1.

⁹⁹ Abdülhakim Altıntop, *Ruyet-i Hilal Meselesi*, (http://www.altuntop.org/dosyalar/Ruyet-i_Hilal_Meselesi-Abdülhakim_ALTUNTOP.pdf E-Kitap, 2016), 72.

¹⁰⁰ Ali Rıza Bey, *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*, 212.

¹⁰¹ François Georjeon, *Osmanlıdan Cumhuriyete İstanbul'da Ramazan*, 16.

¹⁰² Recep Çiğdem, *Ramazan ve Oruç*, (İstanbul: Belikan Basım, 2015), 576 -577.

¹⁰³ Şakir, *Osmanlı Döneminde İstanbul Ramazanları*, 10.

sebeple bunların sözlerine güvenilir ve hilali gördüklerinde de derhal kadıya haber verilirdi. İstanbul kadısı durumu şeyhülislama, şeyhülislâm sadrazama, sadrazam da padişaha bildirerek Ramazan orucunun başlangıcının ilanı için izin isterdi. Padişah'tan izin alınır alınmaz selatin camilerinin müezzinlerine haber verilerek mahya ve kandillerin yakılması istenir, bu sayede de Ramazan ayının başladığı ilan edilirdi. İlk olarak Süleymaniye Camii'nin minarelerinde kandiller yakılır, sonra sırayla öteki camiler kendi kandillerini yakarlardı. Mahalle bekçileri davul çalarak sokak sokak dolaşır ve Ramazan'ın başladığını haber verirdi.¹⁰⁴ Olaki Şaban ayının yirmi dokuzuncu günü hilal görülmezse, Şaban ayı otuz güne tamamlanır ve daha sonraki gün Ramazan orucuna başlanırdı. Buna “*Tekmîl-i Selâsîn*” denilirdi. Hilalin çıplak gözle görülmeye çalışılması ve hava şartlarının Anadolu'nun farklı bölgelerinde değişik cereyan ediyor olması, bazen hilali görme hususunda karışıklığa neden olmuştur. Bu sebeplerden dolayı Anadolu'da farklı İstanbul'da farklı zamanlarda hilalin görüldüğü haberleri yaşanan olaylar arasında yer almaktadır¹⁰⁵. Yukarıda ifade edildiği gibi hilalin bir bölgede görülmesi o bölgede oruca başlamak için bir şart olarak ortaya konmuştur. Hilalin bölgesel olarak görülmesi ve takip edilmesi, buna bağlı olarak oruca bölgesel olarak başlanması asırlarca uygulanagelmiş fıkhi bir gelenektir. Fakat 1978 yılında İstanbul'da toplanan İslam milletleri arası Ru'yet-i Hilal Konferansında alınan kararla “Dünyanın neresinde olunursa olunsun, Ramazan hilalinin ilk görülebileceği yer esas alınacak olup ona göre hareket edileceğine, belirtilen bölgeden önce hiçbir yerde hilal görülmeyeceği için önce veya sonra Ramazana başlama gibi karışıklıklar yaşanmasına engel olunabilmesi adına, Ramazan ve bayram günlerinin bu şekilde hesaplanmasına karar verilmiştir. Yani konferans kadim geleneği değiştirerek, hilalin dünyanın herhangi bir yerinde görülmüş olmasının Ramazan'ı başlatmak için yeterli olduğuna hükmetmiştir. Bu konferans kararlarının pozitivist Saiklerle alınan reformist bir karar olduğu uzun yıllardır devam eden bir tartışma mevzudur.

Hilalin daha net görülebileceği ve insanların Şaban'ın son gününde gittikleri şehrin yüksek yerleri arasında Bayezid yangın kulesi, Süleymaniye, Fatih, Cerrahpaşa, Sultan Selim ve Edirne Kapısı Camii minareleri yer alıyordu¹⁰⁶. Hilali gözetleme işine hevesli olanlar da vardı. Şaban ayının son günü geldiğinde yüksek yerlere çıkarak hilali görmeye çalışan bu kişiler, görür görmez kadıya giderek hilali gördüklerini bildirip

¹⁰⁴ François Georgeon, *Osmanlıdan Cumhuriyete İstanbul'da Ramazan*, 16.

¹⁰⁵ Yıldırım, *Arşiv Belgelerinden Hareketle 18. Yüzyıl İstanbul'unda Ramazan*, 29.

¹⁰⁶ Çiğdem, *Ramazan ve Oruç*, 576-577

bunun için şahadet eder ve kadıdan bahşişlerini alırlardı. Bunlardan biri de o dönemlerde yaşamış Cerrahpaşa Camii'nin imamı olup, şek günü hilali görmeye çalışır görünce de hemen şeyhülislamlık dairesine koşarak bahşişini almış. O tarihte yaşayan ve bu imamı takip eden zatlar, onun koşarak gittiğini gördüklerinde:

-Bizim imam, hilali gördü, deyip hemen birbirlerinin Ramazan'ını tebrik ederlermiş¹⁰⁷.

Ay görülür görülmez Ramazan'ın başladığı halka ilan edilir ve o gece ilk teravih namazı kılınıp, sahura kalkılırdı. Bu ilan da camilerin kandillerinin yakılması, top atılması ve davulcuların davullarını çalmalarıyla olurdu¹⁰⁸.

Ramazan hilalinin görülmesi ve bunun şahadet edilmesi için sadece hilali gören kişinin beyanı yetmeyip, bunun yanında şahit veya şahitlerin olması da gerekirdi. Bu şahitlerin kaç kişi olması gerektiği ise mezhepten mezhebe değişkenlik göstermiştir.

Bu konuda Ramazan orucunun başladığına dair hilalin görülmesi hususunda Şafii mezhebinde bir şahit yeterken, Maliki mezhebine göre fıkhıdaki genel standart olan iki şahit şartı vardır. Bu görüşü Hanefi mezhebi de teyit eder. Çünkü iki sayısı şahitlikteki genel bir kuraldır. Hatta hava açık ve pek çok kişinin görmesi mümkün ise, iki şahit yetmez ve bir büyük bir topluluğun şahadeti gerekirdi. Fakat hava kapalı ise tek kişinin şahitliği yeterli görülmüştür¹⁰⁹.

Osmanlı döneminde yaşamış olan Enderunlu Vasıf Efendi (ö. 1824), birçok kimse özellikle tiyakiler Ramazan'ın ilk gününün tespitinde bir yanlışlık olabileceği düşüncesiyle tereddütte bulunduğunu, hatta zamanın yanlış hesaplanabilmesi ümidi içinde olduğunu şu Ramazaniye'sinde aktarmıştır:

Teddîk-i nazar eyle şu takvîme birâder

Üftâde-i havf etme bizi belki yalandır.

Fakat o Ramazan da ayın yeni halinin çok net belli olduğunu ve boşa ümitlenilmemesi gerektiğini şöyle ifade etmektedir:

¹⁰⁷ Şakir, *Osmanlı Döneminde İstanbul Ramazanları*, 10-11

¹⁰⁸ Özden, "Türk Ramazan Kültürü", 4-5-14

¹⁰⁹ İsmail Köksal, "Ru'yet-i Hilal Meselesi", *Fırat Üniv. İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 13:1, (2008), 10.

Yevm-i şekdir der iken ‘umde-i zühhâd-ı cihân

Doğup isbât-ı kadem kıldı hilâl-i ramazan.

Ramazan’ın kutlu bir ay olduğunu ve başlangıç anının gözlemlenmesinin ne kadar önemli olduğunu Arpaeminizâde Sâmi (ö. 1732), Ramazaniye’sinin matla’ında,

Kadrini bilen görse hilâl-i ramazânı

Mihrâb edinir secde-i şükr etmeğe anı

beyitiyle anlatırken; Ramazan hilâlini gören ve bunun anlamını iyi kavrayan birinin, ayı gördüğü tarafı mihrap edinin şükür secdesi yapması gerektiğinden söz etmektedir¹¹⁰.

Bunun yanı sıra hilalin görülmesi ile ilgili Osmanlı döneminde Anadolu’yu ziyarette gelmiş yabancı uyruklu seyyahlardan geldikleri dönem Ramazan’a denk düşenler, hilalin gözlenmesi ve Ramazan’ın başlangıcı meselelerini gözlemleyerek kendi eserlerinde ele almışlardır. Bunlardan birkaçını aktarmak gerekirse; Busbecq’in heyetindeki Dernschwam, Ramazan ayının başlangıcını şu sözleriyle anlatmıştır:

“30 Temmuz 1554’de Türkler İstanbul’da oruç tutmaya başladılar. 29 Temmuz’da Ay’ı görmüşler. Ruyet-i hilali tespit edip, bunu şahitle ispatlayan kişilere hediye olarak birkaç altın verdiler. Herkesin haberi olsun diye minarelere kandiller astılar. Yağmur ve rüzgar zarar vermesin diye üstlerini kapadılar. Gökteki Yeni Ay’ı matematiğe ve astronomiye dayanarak bulamazlar. Ancak gökyüzünde ayı gördüklerinde oruca başlarlar.”¹¹¹

Bir diğer seyyah Stephan Gerlach (ö.1612) 25 Aralık 1573’e denk gelen Ramazan Ayı’nı İstanbul’da geçirmiştir. Bildirdiğine göre, *“Gökte Yeniay’ın görünmesi ile başlayan Ramazan bir ay sürüyor. Camilerde kandiller yakılıyor. Kandiller yanınca sokaklarda bir bağrışma kopar. Dilenciler ¹¹² yollara dökülerek evden eve dolaşırlar.”¹¹³*

¹¹⁰ Özden, “Türk Ramazan Kültürü”, 4-5-14.

¹¹¹ Hans Dernschwam, *Seyahat Günlüğü*, 175.

¹¹² NOT: Seyyahın dilenci diye bahsettiği aslında davulculardır. Seyyahlar davulcuları dilenci sanmış ve sokak sokak ev ev gezip dilendiğini düşünmüşlerdir.

¹¹³ Firdevs Çetin, “XVI. Asır Alman Seyyahlarına Göre Osmanlı Toplumu (Müslüman Davranış ve Törenleri ile Dini Mekânlar)”, *Vakıflar Dergisi*, 34, (Aralık 2010), 27-28.

Yabancıların gözüyle bu şekilde anlatılan hilali gözleme ve Ramazan başlangıcı, dönemin dergi ve gazetelerinde de haber konusuydu. Konuyla alakalı Maarif dergisinin 1892 yılı Ramazan sayılarını değerlendiren Nesimi Yazıcı, Ramazan Başlangıcı ile alakalı gazeteye atılan şu başlığı aktarmıştır;

*Salı günü hilâl görünmezse Çarşamba günü mutlak Ramazan.*¹¹⁴

Edindiğimiz bilgilere kısaca değinecek olursak Ru'yet-i Hilal Meselesi, İslamiyet'in ilk yıllarından itibaren dikkatle takip edilmiş, zamanla bu iş için görevliler tayin edilmiştir. Bu görevliler, hilali gözlemekle yükümlü olup hilal gökte belirdiğinde derhal dönemin yetkili şahıslarına bildirerek, Ramazan'ın başladığına dair şahadet getirmişlerdir. Bunun sonucunda da yaşanan zamanda haberleşme için kullanılan cami, top atışı, davulcu, gazete ve dergi gibi her nevi olanaklar kullanılarak halka Ramazan'ın başladığı bildirilmiştir. Cumhuriyetin ilanından sonra 1925 tarihinde Ankara'daki meclis, ülkede Gregoryen takvimin kullanılmasına karar vermiştir. Vakitler artık alaturka değil, alafranga saatle belirtilecektir. Bu kanunun 3. Maddesinde, bundan böyle kameri ayların başlangıcının rasathane tarafından tespit edileceği belirtilmiştir. İslam âleminin geri kalanı geleneksel yöntemle yeni doğan ayı görmeyi seçmişken, Türkiye'de 1926 yılında Ramazan ve Bayram Kandilli Rasathanesi'nin astronomik hesapları ile tespit edilmiştir.¹¹⁵ Diğer İslam ülkelerinde Ramazan başlangıcına dair karışıklıkların devam etmesi sonucu 1978 yılında toplanan bir konferansın aldığı kararla hilalin dünyanın herhangi bir yerinde görülmesinin Ramazan'ı başlatmak için yeterli olduğuna hükmedilmiştir. Ramazan ayının hilalinin ilk nerede görüleceği hesaplanmış ve bundan sonra hilal kararlaştırılan bölgede görüldüğünde Ramazan yaşanan bölgeye göre başlatılmıştır.

Fakat bu konferansın aldığı karar İslam dünyasında uzun yıllar devam eden bir tartışmaya yol açmıştır. Kameri takvimi güneş takvimine uyarlanması anlamına gelen ve dünyanın her yerinde aynı anda Ramazana başlanması için alınan karar doğru bulunmamış, tartışmalara neden olmuştur.

¹¹⁴ Nesimi Yazıcı, “ Maarif Dergisi Penceresinden Osmanlı Başkentinde 1892 Ramazanına Bir Bakış”, *İstem*, 1, (Ankara:2003), 6.

¹¹⁵ François Georçon, *Osmanlıdan Cumhuriyete İstanbul'da Ramazan*, 166.



BÖLÜM 2 : RAMAZANA ÖZEL FAALİYETLER

2.1. Ramazan Geceleri

Osmanlı'nın başkenti olan İstanbul'da Ramazan için yapılan hazırlıklardan sonra gelen Ramazan ayı, tüm İslam aleminde olduğu gibi Osmanlı'da da neşe ile karşılanmaktaydı. Gündüzleri oruç, mukabele ve vaaz dinleme gibi dini etkinliklerle geçirilen Ramazan, gece olduğunda ise bambaşka bir havaya bürünmekteydi. Ramazan, oruç tutmanın, iftar ve sahur yapmanın yanında geceleri herkesin gülüp eğlendiği, çarşılarda gönlünce gezdiği bir zaman dilimi haline gelmiştir. Bu ise Türk kültürünün etkisiyle ortaya çıkan bir Ramazan adetidir. Oruç tüm İslam dünyasında aynı şekilde tutulurken, bu tip eğlenceler Türklere mahsus olup, Türkler tarafından bir gelenek haline getirilmiştir. Bu ayda alışkanlıklar değişir, insanlar kaynaşır ve toplu mekânlarda düzenlenen eğlenceler ile güzel zamanlar geçirilirdi.

İstanbul, Ramazan ayı geldiğinde adeta kabuğundan çıkıyor, sahur vaktine kadar tüm sokaklar, kahvehaneler ve çarşı insanlarla dolup taşıyordu¹¹⁷. Diğer günlerde erkenden yataklarına girenler, Ramazan'da uyumaz gece yapılan eğlencelere iştirak ederdi¹¹⁸.

Kahveler, çayhaneler sahura kadar açık olur, insanlar buralarda düzenlenen eğlenceleri temaşa ederlerdi. Dükkanlar dahi sahur vaktine kadar açık olup, bunların fener ve kandilleri bütün gece sokakları aydınlatırdı. Aileler ise Ramazan akşamlarında birbirlerine iftara giderler, evlerin ışıklarının yansısıyla arka sokaklar dahi karanlıktan kurtulur, tüm şehir aydınlanırdı¹¹⁹.

Akşam namazıyla yatsı namazı arası sokaklar sakin olurken, teravihten sonra gezme ve eğlenme faslına geçilir, küçük büyük herkes sokaklara dökülür, sokaklarda adeta insan seli yaşanırdı¹²⁰. Teravihten sonra başlayan eğlencelerin en çok ilgi gören kısımları kuşkusuz Karagöz oyunu idi. Ama aynı zamanda meddahlar, Direklerarası eğlenceleri, semavi kahveler de halkın ilgiyle takip ettiği gösterilerdendi¹²¹. Ramazan boyunca düzenlenen tiyatrolar, kumpanyalar gibi gösteriler için ilk tercih edilen mekan

¹¹⁷ Ali Rıza Bey *Eski İstanbul Hayatı*, 215.

¹¹⁸ Şakir, *Osmanlı Döneminde İstanbul Ramazanları*, 35.

¹¹⁹ Ali Rıza Bey, *Eski İstanbul Hayatı*, 216.

¹²⁰ Çoruk, *İstanbul Yazıları*, 133.

¹²¹ Muhiddin Nalbantoğlu, *Kurtuluş Savaşı Ramazanları ve Milli Tarihimizde Ramazan Kültürü*, (İstanbul: Toker Yayınları, 2010), 114.

Direklerarası'dır¹²². Bazı kahvehanelerde Karagöz ve meddahlar dışında incesaz ekibi de bulunur, çadırlarda pehlivan güreşleri ve kuvvet gösterileri yapılırdı. Bu gruplar da Ramazan gecelerinde yeteneklerini icra ederek halkı eğlendirmeye çalışırlardı¹²³. Kimi semtlerde gençlerin ayrı kahvehaneleri bulunur, buralarda geceleri yüzük oyunu, tura oyunu gibi oyunlarla kendi aralarında eğlenirlerdi¹²⁴.

Büyük küçük herkesin beğeniyle izlediği Ramazan eğlencesi olan Karagöz, hemen hemen tüm kahvelerde oynatılır, herkes mahalle kahvelerinde toplaşıp, kurulan perdenin karşısına geçerek oyunu neşe içerisinde seyrederdi¹²⁵.

Ramazan'da en kalabalık yerler Aksaray, Divanyolu, Tophane, Şehzadebaşı, Direklerarası, Galata ve Çeşme Meydanı gibi caddeler olup, bu caddelerdeki büyük kahvehaneler ve çayhanelerde hazırlıklar yapılır, bu mekanlar Ramazan gecelerinde hıncahınç dolardı. Bu caddelerde ki kalabalık sebebiyle insanlar yürümekte zorlanır, birbirlerine çarpa çarpa ilerlemeye çalışırlardı¹²⁶. Öyle ki halkın en çok rağbet ettiği Direklerarası gibi gösterilerin yapıldığı yerlerde saat ondan sonra oturulacak yer bulmak neredeyse imkânsızdı¹²⁷.

Tüm bu anlatılanların yanı sıra Ahmed Rasim Ramazan'da evde olmanın da ayrı bir eğlence olduğundan bahsetmiş ve kitabında bunu şu şekilde aktarmıştır:

“Birakın Allah'ı severseniz!.. Evvelleri Ramazan gecelerinde evde oturmanın da bir zevki vardı!. Köşe penceresine çekilip de mahalle çocuklarını seyretmek, onların kestane fişeği, çatapata, bir arayıcı fısıfısına, bir maytap süzülüşüne gevrek gevrek güldüklerini duymak, elde fener teravihe seğirten hacı babanın ardı sıra patlattıkları toprak lokma bombadan sonra çil yavrusu gibi dağılarak kaçıştıklarını, midye kabuklarına dirhem ve zeytinyağı koyarak, gelenden geçenden,

- Yağ parası, mum parası istediklerini, vermeyenlerin önünü iple kesmelerini seyretmek az neşe mi verirdi.” diyerek hem Ramazan'da çocukların nasıl

¹²² Aydın Boysan, *İstanbul'un Kuytu Köşeleri*, 9. Baskı, (İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2004), 90.

¹²³ Sertoğlu, *İstanbul Sohbetleri*, 19-20.

¹²⁴ Ali Rıza Bey, *Eski İstanbul Hayatı*, 224.

¹²⁵ Çoruk, *İstanbul Yazıları*, 133.

¹²⁶ Ali Rıza Bey, *Eski İstanbul Hayatı*, 211-223.

¹²⁷ C.N.F., *İstanbul'da Neler Gördüm*, 229.

eğlendiğinden, hem de onları seyretmenin dahi kişiyi ne derece mutlu ettiğinden bahsetmiştir¹²⁸.

Ramazan'da toplu mekânlarda yapılan eğlencelerin yanı sıra, insanlar sevdikleriyle şakalaşmaktan ve eğlenmekten çok hoşlanırdı. Örneğin; bazı kimseler, arkadaşlarını iftara davet eder sonra da, sırf eğlenmek için iftara gelenlere kapıyı açmayıp evde yokmuş gibi yaparlardı. Gelenler biraz bekler daha sonra, şaşkın bir halde günleri karıştıklarını düşünerek oradan uzaklaşırlardı. Bu sırada ev sahibi, pencereden bakıp arkadaşlarının bu hallerine gülerdi. Bazıları ise, bunun bir şaka olduğunu anlar ve aynı şakayı yapacakları günü iple çekerlerdi. Ertesi gün, ev sahibi yaptığı şakayı herkese anlatarak eğlenir, bir yandan da arkadaşlarını tekrar davet ederek gönüllerini almasını da bilirdi. Birbirlerine yakın olan kimseler, kimin nelere kızdığını bildiğinden birbirlerini zaafı olan konularla kızdırır, kimileri ise obur arkadaşları ile iftara giderek, onların iştahlı iştahlı yemek yemesini seyredip eğlenirdi. Şakalaşmalara doymayanlar, teravih namazında ayakkabıların yerlerini değiştirir ve yahut cami içinde muziplikler yaparlardı. İnsanlar kendilerine yakın hissettiği kişilerle Ramazan ayı boyunca şakalaşarak kendi aralarında eğlenirlerdi¹²⁹.

Arkadaş şakalaşmaları, mekanlarda yapılan eğlenceler, ailecek yapılan gezintiler gibi unsurların hepsi, Ramazan akşamlarının birer rengi olmuş ve Ramazan kendi çerçevesi içerisinde farklı bir kültür oluşturmuştur. Bu renklerden olan ve Ramazan kültür diye anlattığımız oluşumun temel taşlarından biri de Karagöz Oyunudur.

2.1.1. Karagöz – Hayal ve Orta Oyunu

“*Hayâl-i Zıll*” ya da “*Zıll-ı Hayâl*” de denilen Karagöz oyunu Türk sosyal ve kültürel hayatının zengin kaynaklarından biridir. Başkahramanları, Karagöz ile Hacivat olan ve çubukların ucuna sabitlenmiş olan tasvirleri, perdenin arkasında “*Hayali*” yada “*Karagözcü*” olarak adlandırılan sanatkar tarafından oynatılmasıyla gerçekleştirilirdi¹³⁰. Karagöz oyununun ortaya çıkışı konusunda birbirinden farklı açıklamalar vardır. Bu açıklamalardan biri, gölge oyunu tarihinde köklü bir yere sahip olan Çinlilerden öğrenilebilmiş olmasıdır. Çinlilerle bağlantı halinde olan Orta Asya Türkleri ile ülkeye girmiş olabileceği düşünülmüştür. Fakat Orta Asya Türklerinin gölge

¹²⁸ Ahmet Rasim, “*Ramazan Karşılması*”, 21.

¹²⁹ Özden, “Türk Ramazan Kültürü”, 93.

¹³⁰ Çoruk, *İstanbul Yazıları*, 71.

oyunu bilmediği daha sonra ortaya çıkmıştır. Diğer bir açıklama ise, yine gölge oyunu geleneğine sahip olan Hindistan'dan göç eden Hindistan Çingeneleri ile gelmiş olabileceğidir. Lakin bu Çingenelerin Anadolu'ya geliş tarihleri ile gölge oyununun bizde başlaması arasında yaklaşık beş asır gibi bir fark olduğundan, bu rivayet de geçerliliğini yitirmiştir. Bununla birlikte Karagöz ve Hacivat'ın yaşamış gerçek karakterler olduğu genel olarak kabul görülmüş bir bilgidir. Fakat nerede ve hangi dönemde yaşadıkları kesin olarak bilinmemektedir. Kaynaklardan bir kısmı, Selçuklu döneminde yaşadıklarını öne sürer. Ne iş yaptıkları ve nereli oldukları konusu da yine rivayetlerden ibarettir. Nereli oldukları hususunda, Karagöz'ün Kırıkkaleli¹³¹ ya da Bursalı¹³² olduğu, Hacivat'ın da Bursalı olabileceği öne sürülen bilgilerden bazılarıdır.

Bazı kaynaklar, Karagöz'ün dönemin İstanbul tekfurunun seyisi olan Bali Çelebi olduğu, Hacivat'ın ise Selçuklu Sultanı Alâeddin (ö.1237) devrinde yaşamış Hacı Ivaz ya da Yorkça Halil adında biri olduğunu kaydeder. Bir rivayete göre de Sultan Orhan (1326-1359) zamanında Bursa'da yapılan bir camide Hacivat duvar ustası, Karagöz ise demircilik yapmaktadır. Cami inşaatında birlikte çalışan ikili, çalışma esnasında birbirleri ile nükteli konuşmalar yaptığından, işçiler tarafından ilgi görüp seyrediliyor, bu da çalışmaların yavaşlamasına ve inşaatın ilerlememesine sebep oluyormuş. Camii inşaatı geciktiğinden dolayı Sultan Orhan, ikisini de cezalandırıp, başlarını vurdurmuştur (Bir rivayete göre de Karagöz idam edilmiş, Hacivat ise Hacca giderken ölmüştür.)¹³³. Görüldüğü üzere Karagöz ve Hacivat'ın yaşamış karakterler olduğu gerçeğinin dışındaki bilgiler kesin olmayıp, bu ikili hakkında birden çok rivayet öne sürülmüştür. Nurettin Sevin'in kitabında bulunan bir tablo ikili hakkında birden çok rivayetin bulunduğunun bir örneğidir.

¹³¹ Metin And, "Karagöz", *DİA*, (2001), 26:401.

¹³² Şakir, *Osmanlı Döneminde İstanbul Ramazanları*, 11.

¹³³ And, "Karagöz", 26:401.

Tablo 2.1.: Nureddin Sevin'in Eserinde Bulunan Tablo¹³⁴.

S Ö Y L E N T İ L E R						
	I.	II.	III.	IV.	V.	ENDERUN
KARAGÖZÜN ADI	Kambur Ahmet Bali Çelebi	Karagöz	Karagöz	Karagöz	Bali Çelebi	Karagöz Bali Çelebi
HACİVADIN ADI	Hacı Ivaz	Hacı Ivaz	Hacivad	Hacivad	Hacı Evhad- üddin Çelebi	Efelioglu Yörükçe Halil - Hacı Ivaz
KARAGÖZÜN YURDU	Konya, Kırkkilise: Samakof, Demirtaş	Bursa (?)	Bursa (?)	Sivrihisar (?)	Kırkkilise: Samakof	Kırkkilise: Sofyoz
HACİVADIN YURDU	Bursa	Bursa (?)	Bursa (?)	Sivrihisar (?)	Bursa (?)	Bursa (?)
KARAGÖZÜN MESLEĞİ	Demirci	İşçi	Demirci	İşçi	Demir- kinetçi	Kostantani- ye Tekfürü- nün Haber- cisi
HACİVADIN MESLEĞİ	Mimar	İşçi	Attar	Saray Mimarı	İrgatbeşi	Peygamber ulağı
KARAGÖZÜN PATRONU	III neü Ala- addin, 2 Bi- zans İmpa- ratoru, Or- han B.) (1298-1359)	1. Bayazıt 1388-1401	(yok)	Sivrihisar Beyi (?)	Orhan Bey 1325-1359	Kostantani- ye Tekfürü Kuştanti (?)
HACİVADIN PATRONU	Orhan Bey (1345-1359)	1. Bayazıt (1388-1401)	(yok)	Sivrihisar Beyi (?)	Orhan Bey (1325-1359)	Sultan Alaaddin Selçuki (?)
KARAGÖZÜN ÇALIŞTIĞI YER	1. Konya Sarayı, 2. Samakof, 3. Orhan B. Camii (?)	Yıldırım Camii	Bursa Çarşısı	Sivrihisar Sarayı	1. Samakof 2. Orhan Bey Camii	İstanbul Bursa arası
HACİVADIN ÇALIŞTIĞI YER	Bursa'da Orhan Bey Camii	Yıldırım Camii	Bursa Çarşısı	Sivrihisar Sarayı	Bursa'da Orhan Bey Camii	Mekke-Me- dine Bursa arası
KARAGÖZÜ İDAM ETTİREN	Orhan Bey	Yıldırım Bayazıt	Yıldırımın veziri (Ali Pş.)	Sivrihisar Beyi (?)	Orhan Bey	
HACİVADİ İDAM ETTİREN		Yıldırım Bayazıt	Yıldırımın veziri (Ali Pş.)		Orhan Bey	Haydutlar öldürdü
KARAGÖZÜN YAŞADIĞI TARİH	(?) 1290- 1326)	(?) 1389- 1402 (?)	(?) 1389- 1402	(?) 1290- 1390 (?)	(?) 1326 (?)	(?) 1220- 1301 (?)
HACİVADIN YAŞADIĞI TARİH	(?) . . . (?)	(?) 1389- 1402 (?)	(?) 1389- 1402 (?)	(?) . . . (?)	(?) 1326-?)	(?) 1220- 1301 (?)
KARAGÖZLE HACİVADIN TASVİRLERİNİ İLK OYNATAN		Şeyh Küşteri ölümü: 1399		Hacivat	Şeyh Küşteri ölümü: 1399	Selçuklu Pehlivanları

¹³⁴ Sevin, *Türk Gölge Oyunu*, 29

Bu bilgiler dışında, kaynakların birçoğunun fikir birliği ettiği bir diğer konu bu hayal oyununu ilk perdeye yansıtanın Şeyh Küşteri (ö.1400) isminde bir zat olduğudur¹³⁵.

Karagöz ve Hacivat oyununun başlamasıyla ilgili bilgilerden biri, Karagöz ve Hacivat'ın idam edilmesinden müteessir olan Şeyh Küşteri, bu ikilinin tasvirlerini yaparak, Sultanın karşısında oynatmasına dayandırılmaktadır¹³⁶. Diğer bir rivayet ise, Şeyh Küşteri'nin bu oyunu talebelerine dünyanın faniliğine emsal olması amacıyla icat etmiştir. Oyun gereği perdeye yansıyan ışık ile tasvir belirir ve ışık söndüğünde ise her şeyin ortadan kaybolmasını dünya hayatına benzetmiş ve müritlerine ibret olması amacıyla icat edip oynatmıştır¹³⁷. Şeyh Küşteri'nin bu icadı, zamanla tasavvufi yönünü kaybedip tamamen eğlence amacıyla yapılan bir oyun haline dönüşmüştür. Eldeki yazılı kaynaklara göre de, gölge oyununun İstanbul'a girişi Yavuz Sultan Selim (1512-1520) döneminde olmuştur. Memlukler'e karşı kazandığı zaferden sonra, Mısır'da huzurunda oynatılan gölge oyununu çok beğenen Yavuz Sultan Selim bu sanatı icra edenleri beraberinde İstanbul'a getirmiştir. Bu vesileyle de Osmanlı Saray'ı gölge oyunu ile tanışmış ve sarayda ilgi gören bu oyun zamanla halk tarafından da pek sevilmiş ve yaygınlaştırılmıştır. Karagöz oyunun zamanla caiz olup olmadığı tartışma konusu haline gelmiştir. Tartışmaları Kanuni Sultan Süleyman (1520-1566) döneminin şeyhülislamı olan Ebussuud Efendi (1574), "İbret için izlendiği müddetçe bir sakıncası yoktur" şeklinde verdiği fetva ile sonlandırmıştır¹³⁸. Karagöz oyunları, zaman içerisinde Türk mizah anlayışı, divan, halk ve tekke şiiri, sanat ve halk müziği, çengi ve köçek gibi sanat ve halk danslarıyla zenginleşerek, Türk kültürünün her yönünü perdeye yansıtmış, her yöreden insanlar tasvir etmiş, bunları da kendi şiveleriyle konuşturarak yöresel özelliklere değinmiştir. Karagöz sadece Anadolu'da değil Osmanlı Devleti'nin sınırları içindeki ülkelere de hızla yayılmıştır.

Karagöz oyunu, dört bölümden oluşmaktadır bunlar sırasıyla: *mukaddime*, *muhavere*, *fasıl* ve *bitiştir*. Birinci bölüm olan mukaddimenin içinde çeşitli kısımlar vardır. Seyirciyi oyunun havasına sokmak için perdeye konan ilk tasvir göstermelik olup, konu ile ilgisi olmayabilir. Mukaddimede, önce Hacivat perde gazeli okur. Karagöz'le aralarında geçen bir kısa konuşmadan sonra dövüşürler. Bunu takip eden kısım muhaveredir. Bu bölümde, Karagöz ile Hacivat arasında belli bir konu üzerine konuşma

¹³⁵ Çoruk, *İstanbul Yazıları*, 72.

¹³⁶ And, "Karagöz", 26:401.

¹³⁷ Şakir, *Osmanlı Döneminde İstanbul Ramazanları*, 112.

¹³⁸ Çoruk, *İstanbul Yazıları*, 72.

başlar ve bu konuşmalar istenildiği kadar uzatılabilir. Bundan sonra, asıl bölüm olan fasıl gelir. Çok eskilere giden fasılların konuları, nesilden nesile değişip günümüze kadar gelmiş olan aşk hikayeleri, fantastik hikayeler ve eski tarihlere ait oyunların anlatıldığı bölümdür. Oyunların değişmeyen iki temel kişisinden Karagöz, içi dışı bir, dürüst bir halk adamı olup, bir konu hakkında ne düşünüyor ise bunu açık bir şekilde söyleyebilen, kalın sesli biridir. Bu açık sözlülüğü yüzünden çoğu zaman dışlanır, işsiz kalır ve başı belaya girer. Hacivat ise düzgün konuşan, nabza göre şerbet vermesini bilen, yatıştırıcı, ara bulucu bir kişi olup, ayrıca ince sesli bir İstanbul Çelebisidir¹³⁹. Yıllar boyu süregelen bu oyun, her zaman ilgi odağı olmuştur. Osmanlı padişahlarından IV. Murad (1623-1640), II. Mahmud (1808-1839) ve III. Selim (1789-1807) Karagöz Hacivat severlerden olup, sarayda perde kurdurup oyunu seyrettikleri aktarılan bilgiler arasındadır¹⁴⁰. Oyun, herkes tarafından ilgi odağı olmuş ve çok sevilmiştir. Bu hayal oyununun en fazla rağbet gördüğü dönem şüphesiz Ramazan ayıdır¹⁴¹.

Herkesin pür dikkat seyrettiği Karagöz temsilinin, diyalog ve tasvirleri çocuklar için uygun bulunmadığı ve tepki gördüğü dönemler yaşanmıştır. Bu karşı görüşlere rağmen Karagöze duyulan sevgi o kadar çoktur ki, cami imamları dahi Karagöz hayranları arasında olup, kendileri ve cemaati gösteriye yetişebilsin diye teravih namazını hızlıca kıldırıldığı söylenir¹⁴².

Karagöz oynatıcılığı, zamanla bir meslek dalı olmuş, hatta XVI ve XVII. yüzyıllarda ‘‘Cemaat-i Hayâl-i Zılciyân’’ adıyla bir esnaf grubu kurulmuştur. Bu esnaf grubunun kendi loncaları vardır ve bu mesleği yapmak isteyenler, mesleğe ‘yardakçılık’ yaparak başlarlar. Kendini yetiştiren bu sanatkârlar, kendi başlarına perde açabilmeleri için ustalardan oluşan heyetin önünde gösterisini yapar, eğer başarılı bulunursa ustalardan icazet alarak kendi perdesini kurardı. Bu meslek, çok değerli ustalar yetiştirmiş bu sayede Karagöz değerine değer katmıştır. Osmanlı döneminde sanatları ile tarihe geçen ustalardan bazıları; Katip Salih Efendi, Kör Hasan, Hayali Memduh, Hayalcıbaşı Yusuf, Hayali Sait ve daha bir çok değerli usta bulunmaktadır¹⁴³. Osmanlı döneminde diğer eğlence türlerinin dışında farklı ve ayrıcalıklı bir yere sahip olan ve herkesçe çok

¹³⁹ And, ‘‘Karagöz’’, 26:402.

¹⁴⁰ Şakir, *Osmanlı Döneminde İstanbul Ramazanları*, 113-114.

¹⁴¹ Özden, ‘‘Türk Ramazan Kültürü’’, 91.

¹⁴² Çoruk, *İstanbul Yazıları*, 133.

¹⁴³ Çoruk, *İstanbul Yazıları*, 73.

sevilen Karagöz oyunu, günümüzde birkaç sanatkâr dışında, eskisi gibi ilgi görmeyen bir sanat dalına dönüşmüştür.

Karagöz dışında Ramazan kültürü için ayrı bir yere sahip olan bir başka gösteri de Karagöz Hacivat'a benzeyen, fakat bu kez perdenin arkasında değil önünde oynanan orta oyunudur.

Orta Oyunu:

Sahne ve perde gibi dekorların kullanılmadığı, halkın önünde oynanan çok oyunculu ve müzikli geleneksel Türk tiyatrosudur. Orta oyunu, Karagöz Hacivat'a benzeyip, bu oyunun meydana canlı bir şekilde oynanan halidir¹⁴⁴. XIX. Yüzyılın başlarında rastlanan bu oyun, özellikle Sultan Abdülaziz (1861-1876) döneminde yaygınlaşmıştır. Müzik, dans, taklit ile kurgulanan bu oyunun geçmişinin, XV. yüzyılda İspanya'dan göç eden Yahudilerin, sokaklarda yaptığı gösterilere dayandığı söylenmektedir¹⁴⁵. Orta oyunu aynı zamanda Kol Oyunu, Meydan Oyunu, Meydân-ı Sühan, Zuhûrî, Zuhûrî Kolu olarak da adlandırılır¹⁴⁶. Ahmed Rasim '*Muharrir Bu Ya*' isimli eserinde bu oyunun ilk olarak III. Selim zamanında akıl hastanesinde tedavi gören hastalara oynandığını¹⁴⁷ zamanla oyunun halka ve saraya taşındığı ve hatta bazı askeri kışlalarda bayram gecelerinde orta oyunu oynandığını anlatmıştır¹⁴⁸. Zamanla sarayda, düğün ve sünnet törenlerinde orta oyunu gösterileri sıkça yapılmaya başlanmıştır¹⁴⁹.

Orta oyunu Karagöz ve Hacivat oyunun benzeridir. Orta oyununda Karagöz'ün yerini Kavuklu, Hacivat'ın yerini ise Pişekâr alır. Meydanda oynanan bu oyun için seyirciler meydanın etrafını kuşatır, meydanın bir bölümü oyuncuların rahat girip çıkabilmesi için boş bırakılırdı. Meydana bir paravan getirilir, bu paravana "Yeni Dünya" denilirdi. Paravan, oyun icabı ev olur, içinde iki iskemle bulunur, bu iskemlelerin üzerinde de zenneler¹⁵⁰ otururdu. Bir de daha küçük bir paravan getirilir, buna da bir iskemle konularak burası da iş yeri sayılırdı. Oyuncular dışında oyunun olmazsa olmazı çalgıdır. Oyun başlamadan evvel, zurna ve çifte naralar eşliğinde köçekler ve curcunabazlar

¹⁴⁴ Sadri Sema, *Eski İstanbul Hatıraları*, (İstanbul: Kitabevi, 2002), 279.

¹⁴⁵ Çoruk, *İstanbul Yazıları*, 75.

¹⁴⁶ Nurettin Albayrak, "Orta Oyunu", *DİA*, (İstanbul:2007), 33: 400.

¹⁴⁷ O dönemde akıl hastaları müzikle ve bu tarz eğlenceler eşliğinde tedavi edilmekteymiş.

¹⁴⁸ Ahmed Rasim, *Muharrir Bu Ya*, (İstanbul: Milli Eğitim Basımevi, 1997), 96.

¹⁴⁹ Albayrak, "Orta Oyunu", 33:400.

¹⁵⁰ Zenne: Kadın kılığına girmiş erkek oyuncu.

meydana gelir ve dans eder daha sonra, bu danslara Pişekar ve Kavuklu da katılırdı¹⁵¹. Oyuna çalgı ile başlanır, meydana ilk Pişekâr gelir çalgı sesleri eşliğinde meydana bir tur atar, seyircileri selamlar ve oyunu ilan ederdi. Pişekâr’dan sonra, yine çalgı sesleri eşliğinde bu kez Kavuklu gelir, oda Pişekâr gibi meydana dolaşır ve yerine geçmeden Pişekar’ın Kavuklu’ya laf atmasıyla oyun başlardı¹⁵².

Pişekâr hem yazar, hem oyuncu gibi davranırdı. Kavuklu ise, daha ziyade oyunun komiğidir. Bu iki kahramanın dışında, Hırbo, Laz, Rumelili, Kayserili, Eğinli, Muhacir, Arnavut, Kürt, Arap, Acem, Yahudi, Rum, Kekeme, Kambur, Kötürüm, Deli, Hımhım, Sağır, Abdal, Esrarkeş, Büyücü, Cazu, Zenneler ve Cinler oyunda rol alan diğer oyuncular¹⁵³.

Bu rolleri oynayanların çoğu, esnaflardan oluşmakta ve esas mesleklerinin yanında, bu sanatı icra etmektedirler. Hepsi de rolün gereği olan yöresel kıyafetleri giyer ve o yörenin şivesiyle konuşurlardı. Hepsinin bir veya iki karaktere usta bir şekilde oynama yeteneği vardır¹⁵⁴. Bu oyuncularla birlikte, Kavuklu ve Pişekâr karakterlerinin rollerini yapan ve bu şekilde nam salan birçok kişi vardır. XIX. ve XX. yüzyılın meşhur Kavukluları şöyle sıralayabiliriz; Kör Mehmed, Hamdi, Abdülrezzak, Kambur Mehmed, Usturacı İbrahim, Meddah İsmet Kasımpaşa taraflarında isim yapan Safafin, Muhallebici Mehmed Ali Kavukluya can veren isimlerden en tanınmış olanlardır. Pişekâr’ın meşhurları ise Hamamcı Süleyman, Tosun Efendi ile Halil, Mehmed Çavuş ve en son Küçük İsmail Efendidir¹⁵⁵.

Orta oyunu içeriği de Karagöz gibi dört bölümden oluşur. Bunlar; giriş, muhavere, fasıl ve bitiş kısımlarıdır. Orta oyunun, yazılı bir metini bulunmamakla birlikte edinilen tecrübeler ve doğaçlama ile oynanır. Usta çırak ilişkisi içinde oyunlar kişiden kişiye aktarılır ve bu şekilde oynanır. Karagöz gibi bu oyunun da halk arasında oynanmasının uygun olmadığını düşünenler olmuştur¹⁵⁶.

Orta oyunu, kendi içinde kollara ayrılır. İstanbul’da gösteri yapan başlıca kollar; Zuhurî Kolu, Han Kolu, Kirli Kol, Yoran Kolu, Çifte Kanburlar Kolu, Hacı Bekçi Kolu, ve

¹⁵¹ Çoruk, *İstanbul Yazıları*, 75.

¹⁵² Ozansoy, *Eski İstanbul Ramazanları*, 63.

¹⁵³ Albayrak, “Orta Oyunu”, 33:401.

¹⁵⁴ Ozansoy, *Eski İstanbul Ramazanları*, 63.

¹⁵⁵ Ahmed Rasim, *Muharrir Bu Ya*, 97.

¹⁵⁶ Albayrak, “Orta Oyunu”, 33:402.

Süpürge Kolu'dur¹⁵⁷. Orta oyunu, Dümbüllü İsmail Efendi'nin 1973'te vefat etmesinden sonra, son temsilcisini de kaybetmiştir.

2.1.2. Meddah

Meddah oyunu, tek sanatçının rol aldığı bir tiyatro türü olup, okuma yazmanın ve kitapların yaygın olmadığı dönemlerde halkın hikaye, masal, kıssa gibi dinlemeye ihtiyaç duyduğu anlatıları halka aktaran kişilere Meddah denilmiştir¹⁵⁸.

Arapça “medh” kökünden gelen meddah, sözlükte "metheden, çok öven" anlamına gelir. Osmanlılarda bu terim "kıssahan, şehnamehan" yerine de kullanılmıştır. İslami kaynaklı olduğu belirtilen meddahlığı, ilk defa Hassan b. Sabit'in (ö. 674) Hz. Peygamber'i şiirleriyle överek başlattığı kanaati yaygındır. Evliya Çelebi'ye (ö. 1682) göre ise, meddahların piri Hz. Peygamber'i metheden Suheyb-i Rumi'dir (ö. 658) ve mezarı Sivas'tadır. Türklerde İslamiyet öncesinde de hikaye anlatan halk hikayecileri bulunduğu bilinmektedir. Özellikle göçebe Türk topluluklarında hikaye anlatanlara "Ozan" denilmiştir. Ozanlar, hikayelerini genellikle hece ölçüsüyle söyledikleri manzumeler ve kopuz adı verilen müzik aleti eşliğinde aktarırlardı. Türklerin İslamiyeti kabulünden sonra değişim geçiren ozanlık, "Aşık" (saz şairi) adını almıştır. Aşıklar da ozanlar gibi saz eşliğinde destanlar anlatırlardı. Daha sonra ise, bu hikaye anlatıcılığı farklı bir boyut kazanmış ve kendi başına bir sanat dalı haline bürünmüştür. Oluşan bu alana “Meddahlık” denilmiş, meddahlar tarihi hikayeleri, destanları ve kahramanlık öykülerini etrafında toplanan muhataplarına sanki anlattığını yaşamışçasına aktarmaktadır. Türk meddahlığı, Arap etkisinden çok kendi toplumunun kültür birikimiyle gelişmiştir. Türk meddahları Arap meddahlarından farklı olup, onların aksine günlük konuları gerçekçi bir biçimde ele almışlardır¹⁵⁹.

Selçuklu döneminde, sarayda ve orduda birtakım ozanların hikaye anlattıkları ve şiir okudukları hem Bizans, hem de doğu kaynaklı belgelerde aktarılmaktadır. Osmanlı sarayında da başlangıçtan itibaren ozanlar, nedimler ve oyuncuların bulunduğu bilinmekte olup bu oyuncular, Türk meddahlığının gelişimine öncü olmuşlardır. Yabancıların gözünde meddah, kendi toplumunun duygu ve düşüncelerini mizahını ve isteklerini dile getiren birer şair, tarihçi, masalcı, efsane yazarıdır. Meddah, insanların

¹⁵⁷ Çoruk, *İstanbul Yazıları*, 76.

¹⁵⁸ Süleyman Tülüçü, “Meddah, Meddahlık ve Meddah Hikayeleri Üzerine Bazı Notlar”, *Atatürk Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, (Erzurum:2005), 24/3.

¹⁵⁹ Özdemir Nutku, “Meddah”, *DİA*, (İstanbul: 2003), 28:293.

hayal edebildiği bütün konulara değinir¹⁶⁰. Osmanlının ilk dönemlerinde de sarayda, yaptıkları işin ayrıntıları ile icra ettikleri sanatın nitelikleri ve meddahlık sanatı ile olan bağlantıları tam olarak anlaşılmamakla birlikte nedim, meddah, kıssahan, mukallit adlarıyla anılan birtakım sanatçılar bulunmaktadır¹⁶¹. Yıldırım Bayezid (1389-1403) dönemine kadar, kayıtlarda meddah ismine rastlanmamaktadır. Fakat bu tarihten sonra, kaynaklarda meddahların isimleri bulunmaktadır¹⁶².

Meddah, aslında bir oyunun bütün karakterlerini tek başına canlandıran bir tiyatro sanatçısıdır. Meddahlar, sanatlarını saraylarda, konaklarda, yalılarda, olduğu gibi özellikle de Ramazan aylarında herkese açık kahvehanelerde ve bazen de Ramazan bayramı için kurulan eğlence yerlerinde kurulmuş çadırlarda icra ederlerdi¹⁶³. Bir oyuncu olarak meddah, aynı zamanda kendi hikayesinin yazarı, derleyeni, editörüdür¹⁶⁴.

Meddahın gösterisini sergileyebilmesi için özel bir alana ihtiyacı yoktur. Meddahın, gösterisi için yaygın olarak kullandığı yer kahvehanelerdir. Kahvehaneler, halkın büyük bir kısmının buluştuğu ve günlük iletişim halinde bulundukları mekanlardır. XVII. yüzyılda Bursa ve İstanbul'daki kahvehanelerle bütünleşmiş olan meddahların, buralarda bulunup etrafında toplananlara hikayelerini anlattıkları bilinmektedir¹⁶⁵.

Meddahların bu durumu kahvehane sahiplerine de avantaj sağlamaktadır. Kahvehane sahibinin, böyle bir gösteriye ev sahipliği yapmak için cebinden harcayacağı para cüzi bir miktardır. Hatta bazen meddaha ücret ödenmez, gösteri sonunda toplanan bahşişlerden verilirdi. Ucuz bir etkinlik olmasının dışında, diğer yandan meddahların gösterileri hokkabazların, çalgıcıların ve rakkaselerin gösterilerine nazaran, kahvehanelerin fiziki özelliklerine daha uygun bir gösteridir. Bir diğer özelliği ise, meddahların genellikle daha haysiyetli sayılmasıdır. Gösteride anlatılanlar çoğunlukla

¹⁶⁰ Nutku, "Meddah", 28:294.

¹⁶¹ Dilaver Düzgün, "Osmanlı Döneminde Geleneksel Türk Tiyatrosunun Genel Görünümü", *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, (Erzurum:2000), 14/64.

¹⁶² Ali Rıza Bey, *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*, 162.

¹⁶³ Sertoğlu, *İstanbul Sohbetleri*, 180.

¹⁶⁴ Atilla Kartal, "Meddahlık Geleneğinin Günümüz Sanatçılarındaki Yansıması Üzerine Bir Değerlendirme", *Turkish Academic Research Review*, 2/2 (Haziran, 2017), 16.

¹⁶⁵ Mustafa Sekmen, "Oyuncu Meddah ya da 'Kendi ve Diğerleri 'Mekanizması'", *Tiyatro Araştırmaları Dergisi*, 30, (2010), 40.

kahramanlık hikayeleri ve halk masallarınıdır. Anlatılan konuların belirlenmesi, genellikle yerel beğenilere göre olmaktadır¹⁶⁶.

Meddahlar, gösterilerine “*Hak dostum Hak diyerek*” başlar sonra, “*Geçmiş zaman anlatıyorum isim isime, semt semte, memleket memlekete benzer. Kimseye talep veyahut şikayetimiz yok. Naklettiğimiz hikayede şayet bir benzerlik olursa hiç kimse üzerine alınmasın.*” diye bir başlangıç yaparlar, ondan sonra hikayeyi anlatmaya koyulurlardı¹⁶⁷. Meddah, hikâyedeki karakterlerin dışında ismi geçen hayvanların dahi taklitlerini başarıyla yapardı. Bütün bunları yaparken de yanından hiç ayırmadığı ve meddahlığın sembolü haline gelen sopasından ve mendilinden faydalanırdı. Kendini dinleyen kesimin durumuna göre hikayelere ekleme yahut çıkarma yapabilirdi¹⁶⁸.

Meddahlık, Osmanlı döneminde çok özel bir yere sahip olup, insanların o günkü şartların getirmiş olduğu sıkıntılarını da dile getiren özel bir gösteridir. Meddahlar çok yönlü insanlar olup, bu mesleğin yanında farklı meslek dallarıyla da iştirak halindedirler. Örneğin; XIX. yüzyıl meddahları bir yandan meddahlık yapar, diğer yandan orta oyununda belli tipleri canlandırır, başka bir yerde de karagöz oynatırlardı. Bunların kimi bu yeteneklerini günlük yaşamda da sürdürürlerdi¹⁶⁹.

Günümüzde meddahlık ortadan kalkmış olup, meddahların sonuncusu Suriri (ö.1934)’dir diyebiliriz. Suriri’nin vefatı ile birçok Türk sanatı hemen hemen ortadan kaybolmuştur¹⁷⁰.

¹⁶⁶ Ralph S. Hattox, *Kahve ve Kahvehaneler*, Nurettin ELHÜSEYNİ, (İstanbul:Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 1996), 93.

¹⁶⁷ Şakir, *Osmanlı Döneminde İstanbul Ramazanları*, 119.

¹⁶⁸ Çoruk, *İstanbul Yazıları*, 78.

¹⁶⁹ Özdemir Nutku, *Meddahlık ve Meddah Hikayeleri*, (Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayınları, 1997), 35.

¹⁷⁰ Şakir, *Osmanlı Döneminde İstanbul Ramazanları*, 120.

2.1.3. Şehzadebaşı – Direklerarası

Resim 2.1.: Direklerarası¹⁷¹



Direklerarası, Şehzadebaşı ile Vezneciler arasındaki bölüm olup, bugün ki İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi binasının bulunduğu yerden başlayarak, Şehzadebaşı Camii'nin önünden Saraçhanebaşı'na, hatta Fatih Parkı'na kadar uzanan alanın adıdır¹⁷².

XVIII. yüzyılın başlarında dönemin sadrazamı, Nevşehirli Damat İbrahim Paşa Şehzadebaşı semtine medrese, sebil ve kütüphaneden oluşan bir külliye yaptırmıştır.

Külliye'nin kendini idame ettirebilmesi için vakfedilen dükkanları bulunmaktadır. Bu dükkanların önüne de gelen geçen insanları yağmurdan ve güneşten korumak amacıyla, revaklı bir yol inşa edilmiştir. Bu revaklı yoldan dolayı buraya "Direkleraltı" denilmiş, daha sonra "Direklerarası" olmuştur. Bu isim zamanla Sultanahmet'ten Beyazıt'a kadar, Beyazıt meydanından da Saraçhaneye kadar olan alanın ismi haline gelmiştir¹⁷³.

XIX. yüzyıla kadar Yeniçeri ocağı bu semtte bulunduğu için Direklerarası daha çok yeniçerilerin gezip dolaştığı bir mekan olmuştur. 1826'da Yeniçeri Ocağı kaldırılınca Direklerarası, İstanbul halkı için günlük gezinti ve alışveriş yapılabilen bir çarşıya dönüşmüştür. Konumu itibarıyla Beyazıt, Süleymaniye, Şehzadebaşı ve Fatih gibi

¹⁷¹ Bekir Tosun, "Direklerarası", *DİA*, (İstanbul:1994),9:367.

¹⁷² Bekir Tosun, "Direklerarası", *DİA*, (İstanbul:1994),9:367.

¹⁷³ İlber Ortaylı, *Tarih sohbetleri Kent ve Toplum*, 4. Baskı, (İstanbul: Profil Yayıncılık, 2016), 158.

selatin camilerini birbirine bağlayan ana yolun üzerinde olan Direklerarası, özellikle Ramazan aylarında İstanbulluların uğrak yeri olmuştur¹⁷⁴.

Ramazan boyunca insanların yoğun olduğu mahalleler Aksaray, Divanyolu, Tophane, Şehzadebaşı, Direklerarası ile Galata da Çeşme Meydanı gibi caddelerdi. Buralarda bulunan dükkanlar ve kahvehaneler gündüzden hazırlıklarını yapar, akşam gelecek olan müşterilerini beklerlerdi. Ramazan boyunca özellikle teravihten sonra, buralarda oturmak için yer bulmak neredeyse imkansızdı¹⁷⁵.

Yılın on bir ayı havanın kararmasıyla şehir adeta uykuya geçer, sokaklarda bekçiler dışında kimseler kalmazdı. Halk akşam olunca hemen evine çekilir, çarşı pazar kapatılırdı. Bir yılı böyle geçiren İstanbul, Ramazan geldiğinde ise, bambaşka bir çehreye bürünür, adeta uyuyan şehir uyanırdı. Halk ramazan boyunca her akşam sahur vaktine kadar dışarlarda olurdu¹⁷⁶.

Teravihten sonra başlayan Ramazan eğlenceleri için en gözde mekan kuşkusuz Direklerarası'ydı. Sadece bu semtte oturanlar değil, İstanbul'un tüm semtlerinden insanlar Ramazan gecelerinde Direklerarası'na gelirdi. Gündüzleri sergilerde ve dükkanlarda zaman geçirenler, gece olduğunda farklı mekanlarda düzenlenen çeşitli eğlencelere katılırlardı¹⁷⁷. Elbette Şehzadebaşı dışındaki semtlerde de Ramazan gecelerinde eğlenceler düzenlenmektedir. Ancak, Ramazan boyunca İstanbul'un en kalabalık semti Şehzadebaşı olmuştur¹⁷⁸.

Direklerarası Ramazan'ı, Türk, Doğu ve Batı müziğinden örnekler ile orta oyunu, tiyatro sahnelerinde sergilenen oyunlar, meddahlar, kukla gösterileri, hokkabazların ve palyaçoların güldüren oyunları, iftar sonrası adeta bir karnaval havasında geçmiştir¹⁷⁹.

Direklerarası, eğlence ve gezinti yeri olmanın dışında aynı zamanda kültür, edebiyat ve sanat muhiti olarak da önemli bir yere sahipti. İlk tiyatro sahnelerinin kurulup geliştiği en önemli yerlerin başında Direklerarası gelir. XIX. yüzyılın sonlarına doğru ortaya çıkan yerli tiyatro topluluklarının sahne alarak tiyatronun halkla tanışması yine bu

¹⁷⁴ Tosun, "Direklerarası", 9:367.

¹⁷⁵ Ali Rıza Bey, *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*, 211.

¹⁷⁶ Şakir, Osmanlı Döneminde İstanbul Ramazanları, 124.

¹⁷⁷ Sertoğlu, *İstanbul Sohbetleri*, 19.

¹⁷⁸ Nalbantoğlu, *Kurtuluş Savaşı Ramazanları ve Milli Tarihimizde Ramazan Kültürü*, 119-120.

¹⁷⁹ Özden, "Türk Ramazan Kültürü", 91.

muhitte gerçekleşmiştir¹⁸⁰. Ramazan ayı geldiğinde Direklerarası denilen o dar sokak, adeta bir tiyatrolar caddesine döner ve her köşe başında farklı bir oyun icra edilirdi. Ramazan'ın yaz aylarına geldiği dönemlerde her gece, kışa denk geldiğinde ise Cuma ve Pazar akşamları tiyatro gösterileri düzenlenirdi¹⁸¹. Başka zamanlarda tiyatro yüzü göremeyenler, Ramazan'da Direklerarası'ndaki tiyatrolara giderler, burada izledikleri oyun ya da oyunları yıl boyu anlata anlata bitiremezlerdi. Abdi Efendi, Kel Hasan ve Manakyan dönemin en önemli ve ün salmış oyunları idiler. Manakyan dram kumpanyası olup, diğerleri tamamen gülünç tuluat¹⁸² oyunları idi¹⁸³. Küçük İsmail, Hamdi Efendi, Kel Hasan, Şevki Efendi, Abdi Efendi, Peruz Hanım gibi tiyatronun İstanbul'daki ilk temsilcileri yine burada isimlerini duyurmuşlardır¹⁸⁴. İstanbul şehir tiyatrosunun çekirdeği bu muhitte bulunan "Letafet Apartmanı"nda filizlenmiştir¹⁸⁵.

Direklerarası, eğlence ve tiyatroların yanı sıra bazı ünlü kahvehanelerin ağırladığı önemli şair ve edebiyatçılar sayesinde de adeta bir kültür ve edebiyat merkezi haline gelmekteydi. Bu kahvehanelerin başında "Fevziye Kırathanesi" gelmektedir¹⁸⁶. Böyle önemli faaliyetlerin buralarda yapılmasında ki en önemli faktör ise, muhitin şehrin göbeğinde yer alması ve çayhaneleriyle ün salmış olmasıdır¹⁸⁷.

Osmanlı Devleti'nin son dönemleriyle, Cumhuriyet'in ilk yıllarında Beyoğlu yeni bir eğlence merkezi haline gelmeye başlamasıyla, Direklerarası eski önemini kaybederek yavaş yavaş terk edilmiştir.¹⁸⁸ Semte ismini veren direkler ise 1908 yılı sonrasında, Cemil Topuzlu'nun belediye başkanlığı yaptığı dönemde tramvay yolunu genişletmek amacıyla yıkılarak Direklerarası tarihe karışmıştır.¹⁸⁹

Direklerarası'nın yıkılmasına Ahmed Rasim "Ramazan Karşılması" isimli eserinde şu şekilde değinmiştir;

"Şark musiki cemiyeti konseri münasebetiyle geçenlerde bir gece Direklerarası'na gittim. Buranın ne direkleri kalmış, ne de simaları... Haberim yok..."

¹⁸⁰ Tosun, "Direklerarası", 9:368.

¹⁸¹ Sermet Muhtar Alus, *İstanbul Kazan Ben Kepçe*, 1. Baskı, (İstanbul:İletişim Yayınları, 1995), 109.

¹⁸² Tuluat: Hiçbir kayıt ve şarta tabi olmadan gelişi güzel sözlerle oynanan oyun demektir.

¹⁸³ Şakir, *Osmanlı Döneminde İstanbul Ramazanları*, 123-124-125.

¹⁸⁴ Tosun, "Direklerarası", 9:368.

¹⁸⁵ Sertoğlu, *İstanbul Sohbetleri*, 19-20.

¹⁸⁶ Tosun, "direklerarası", 9:368.

¹⁸⁷ Ahmet Rasim, *Ramazan Karşılması*, 73.

¹⁸⁸ Tosun, "Direklerarası", 9:368.

¹⁸⁹ Ortaylı, *Tarih Sohbetleri Kent ve Toplum*, 158.

Meğer şehreminlerinden biri tamir ettirerek muhafaza ettireceğine :

-Buralar antika değildir, vurun küllü! demiş, İstanbul'un garip yapı tarzlarından olan bu iç ferahlatıcı manzarayı yerle bir ettirmiş, olmuş bir kel sokak!.. Halbuki, burası bir başından eski Saraçhane, diğer başından eski Veznecilere ekli dikdörtgen korkuluklu bir Arasta şeklinde kendi letafetinde, kendi biçiminde bir yerd. “¹⁹⁰.

Ahmed Rasim'in Direklerarası için aktardıklarından sonra burada gerçekleşen başka eğlence türüne değinelim.

2.1.4. Ramazan Piyasası

Araba piyasası olarak da bilinen piyasa; arabalarla cadde boyu yapılan gezintiye verilen isimdir. Bu piyasanın güzergahı, Bayezid Meydanı'nın Vezneciler'deki Mürekkepçiler Kapısı denilen yerden (eski Zeynep Hanım Sokağı önünden) başlayarak, Direklerarası'nın bitiş noktası olan Osman Baba Türbesi'nin önünde son bulurdu.¹⁹¹ Bu piyasalar 300 küsur sene kadar Koksa Caddesi üzerinde yapılmış olup, daha sonraları Şehzadebaşı'na taşınmıştır¹⁹².

Ramazan gecelerinin vazgeçilmezlerinden olan piyasalar, akşam saatleri yaklaştığında başlardı. Bu piyasa sadece erkeklere özgü olmayıp, aksine genç yaşlı tüm hanımların katılmaya can attığı bir gezintidir. Tembihler dahilinde giyim kuşamına özen gösteren hanımlar, çapkınların laf atmaları dışında, bu gezintiyle alakalı hiçbir sorun yaşamazlardı. Konak arabalarında ihtişamlı hanımlar bulunur, bunlardan bazıları arabalarının perde ve saçaklarını dahi yarıya kadar indirerek kendilerini muhafaza ederlerdi¹⁹³.

Ramazan piyasası o derece kalabalık olurdu ki, arabalar sıkışık bir halde sıralanırdı, on-on beş dakikada bir ve ya iki adım atmak ancak mümkün olabiliyordu. Tabi bu süreç kadınlar ve erkeler arasında flörtleşmelere, göz süzüp, işaretleşmelere de olanak sağlamaktaydı. Hanımların yanında bulunan büyükler, dadı kalfalar, aile yakınları bile buna mani olamıyordu¹⁹⁴. Piyasa başlar başlamaz çeşitli zümrelerden kişiler caddenin kenarlarına dizilir, arabalardaki hanımları seyredereklerdi. Önlerinden geçen arabalarda ki

¹⁹⁰ Ahmet Rasim, *Ramazan Karşılması*, 72.

¹⁹¹ Şakir, *Osmanlı Döneminde İstanbul Ramazanları*, 109.

¹⁹² Alus, *İstanbul Kazan Ben Kepçe*, 116.

¹⁹³ Şakir, *Osmanlı Döneminde İstanbul Ramazanları*, 109.

¹⁹⁴ Sertoğlu, *İstanbul Sohbetleri*, 21.

kadınlara göz kırparak, bıyık bükerek işaret ederler, hatta açıktan açığa “a benim ruhi revanım seven olsun mu seni” gibi şarkı sözleriyle hanımlara laf atmaktan geri durmazlardı¹⁹⁵. Zaman ilerledikçe kalabalık artar, yayalar istif misali sıkışır, arabalar ise bir adım dahi kıpırdıyamaz olurdu. Bu kalabalık Şehzadebaşı çapkınlarının dışında yan kesicilerinin de beklediği anlardandı¹⁹⁶.

Sermet Muhtar Alus bir yazısında bu piyasalardan şöyle bahseder:

“Cuma ve Pazar araba piyasaları, Ramazan'ın on beşinde, piyasaların gala günü. En kalabalık yer, Şehzade Camii'nin karşı köşesindeki şimdiki polis merkezi ile Beyazıt meydanının arası idi.

Araba piyasası ne demekti biliyor musunuz? Camiinin önünden Beyazıt'a kadar ki güzergâha iki sıra, bazı genişçe yerlerde üç sıra, zincir gibi araba diziniz. Hayvanların kafası önündeki arabanın arkasına dokunacak derecede sıkışsın.

Öyle yavaş, Eyüp sabrına mütevakkıf bir ilerleyiş ki on, on beş dakikada bir adım; taş çatlasa iki adım. Bazen bir noktada yarım saat beklendiği de çok vakidir. Bütün arabalı seyir yerlerinde olduğu gibi arabalarda envai yaşamak, feraceli, haremağalı saraylılar. Mabeyn takımlarının aileleri, mahdum ve damat beyleri. Muhteşem konak arabaları, lüks kira arabaları. Makasları iple bağlı, hayvanları halet-i nez'de, kamburu çıkmış arabalar.

*Sonra etraf: Osman Baba Türbesi'nin kavgacı türbedarı.*¹⁹⁷

2.1.5. Ramazanda Kahvehaneler

Kahvehaneler, ilk ne zaman ortaya çıktığı ile ilgili birçok kaynak değişiklik gösteren bilgiler aktarmıştır. Fakat, konu ile alakalı yaygın olarak bilinen ve çoğunlukla kabul görmüş olan Peçevi Tarihi'nde aktarılmış olan bilgidir. Peçevi Tarihi'nde İstanbul'da 1554 yılına kadar kahvehanenin bulunmadığı, ancak bu tarihlerde Halep'ten İstanbul'a gelen Hakem isiminde bir esnaf ile Şam'dan gelen Şems isimli kişinin beraber Tahtakale'de bir kahve dükkanı açtıklarını, zamanla bu kahve dükkanına okur yazar gruptan bir takım kişilerin müdavim olduklarını ve burada toplantılar düzenlemeye

¹⁹⁵ Şakir, *Osmanlı Döneminde İstanbul Ramazanları*, 109.

¹⁹⁶ Sertoğlu, *İstanbul Sohbetleri*, 21.

¹⁹⁷ Sermet Muhtar Alus, “Direklerarasında Ramazan Piyasası”, *Tarih ve Toplum*, (1994), 130/96.

başladıklarını, mekanda kitap okuyup edebiyattan bahsettiklerini aktarmıştır¹⁹⁸. Zamanla ilgi gören bu dükkan, etkin bir mekana dönüşmüş ve böylelikle kahvehaneler İstanbul'da ortaya çıkmaya ve yaygınlaşmaya başlamıştır¹⁹⁹.

Kahve ve kahvehaneler, toplumun büyük çoğunluğuyla güçlü bağlar kurarak hızlı bir gelişim göstermiştir. Özellikle Ramazan'da büyük ilgi gören kahvehaneler, hayatın akışı içerisinde kendisine önemli bir yer edinip, Müslüman toplum tarafından benimsenen bir mekana dönüşmüştür²⁰⁰. Kahvehaneler, mahalle hayatını kendi eksenini etrafında şekillendirmeye başlamıştır. İlk zamanlar bir sohbet mekanı olarak görülen kahvehaneler, zamanla eğlenme, dinlenme, toplanma, gazete okuma, gündemi takip etme, boş zaman geçirme ve kültürel etkinlikler gibi çeşitli faaliyetlerin yapıldığı bir yere dönüşmüş, toplumun kültürel ve sosyal hayatının ayrılmaz bir parçası olmuştur²⁰¹.

Kahvehaneler, gün geçtikçe kahve sohbetlerinden ziyade devlet ile alakalı konuların konuşulup tartışıldığı, siyasi eleştirilerin yapıldığı bir platforma dönüşmüş, bu da hükümetin buralara müdahale etmesini kaçınılmaz hale getirmiştir. İlgi odağı olan bu mekanlar, Osmanlı aydınları tarafından büyük rağbet görmüş, bu da zamanla gerek dini, gerek siyasi yasaklamalara neden olmuştur. Fakat tüm bu yasaklamalara rağmen, toplum içerisinde sağlam bir yer edinen kahvehaneler, memleketin her yerinde hızla yayılmaya başlamıştır²⁰². Dini ve siyasi nedenlerden dolayı tepki görmesinin yanında, bir de toplum ve yönetim tarafından rahatsız edici tavırların edinildiği kahvehaneler vardı ki, bunlar İstanbul'da Sur içi, Bayezıd, Kapalıçarşı ve Aksaray semtlerinde çoğalan kahvehanelerdi. Buralarda bir iş ile meşgul olmayan kişiler bir araya gelerek kalabalıklaşması sonucu, toplum ve hükümet tarafından buralar fitne odağı olarak görülmeye başlamış ve III. Murad (1574-1595) döneminde, kahvenin yasak edilmesi maksadı ile tedbirler alınmaya başlanmıştır. Tam anlamıyla başarılı sağlanamamış olsa da, çıkarılan fermanla kahvehaneler tamamen yasaklanmıştır²⁰³.

¹⁹⁸ Peçevi İbrahim Efendi, *Peçevi Tarihi*, Sad. Bekir Sıtkı Baykal, (Ankara: Kültür Bakanlığı Yayını, 1992), 1:258.

¹⁹⁹ Selin Şahbaz, *Geçmişten Günümüze Kahvehaneler, Kahvehanelerin Sosyal Yaşamdaki Yeri ve Önemi: Aydın Merkez Örneği*, (Yüksek Lisans Tezi, Adnan Menderes Üniversitesi, 2007), 30.

²⁰⁰ Hattox, *Kahve ve Kahvehaneler*, 86.

²⁰¹ Şahbaz, *Geçmişten Günümüze Kahvehaneler, Kahvehanelerin Sosyal Yaşamdaki Yeri ve Önemi: Aydın Merkez Örneği*, 31.

²⁰² Şahbaz, *Geçmişten Günümüze Kahvehaneler, Kahvehanelerin Sosyal Yaşamdaki Yeri ve Önemi: Aydın Merkez Örneği*, 31.

²⁰³ Abdülaziz Bey, *Osmanlı Adet Merasim ve Tabirleri*, 301-306.

Bu yasak uzun sürmemiş ve yasağının kalkmasının ardından farklı kesimlere ve meslek gruplarına hitap eden kahvehaneler türemeye başlamıştır. Örneğin; manav, kasap gibi esnaf gruplarının toplandığı kahvehaneler veya amele sınıfının iş bulmak için bir araya geldiği kahvehaneler meydana çıkmıştır. En yaygın olanları ise, kıraathane adı ile anılan, genellikle camilerin yakınlarında bulunan kahvehanelerdir. Buralarda akşam ile yatsı namazı arasında vakit geçirmek ve bir şeyler okumak isteyenler oturur²⁰⁴.

Mahalle kahveleri, esnaf kahveleri gibi kahvehanelerin dışında bir de Semai (çalgılı) kahveler olarak adlandırılan kahvehaneler bulunmaktaydı. Bu kahvehaneler, ortaya çıktığı dönemlerde İstanbul'un kültür ve eğlence hayatını besleyen mekânlardan olmuştur²⁰⁵. Geçmişini yeniçeriliğe dayanan ve âşık edebiyatıyla beslenmiş olan, bu mekânlar asker-esnaf zümresinin meydana getirdiği yeni bir kahvehane türüdür. Âşık kahvehanelerine benzeyen, fakat daha çok semai tarzda halk edebiyatından örneklerin sunulduğu bir mekan olması dolayısıyla, "*Semai Kahvesi*" olarak adlandırılmıştır. Âşıkların müzik aleti olan bağlamanın dışında, bu kahvehanelerde birden çok çalgı çeşidi bulunur ve Ramazan ayına için özel olarak çalgıcılar getirtilmesinden ötürü, özellikle Tanzimat'tan sonra "*Çalgılı Kahve*" olarak da adlandırılanlar olmuştur²⁰⁶. Çalgılı kahvelerde, şiirlerin beste ve nakaratlarına saz değil klarnet, darbuka, zurna gibi birden çok enstrümanın bulunduğu saz takımı eşlik etmektedir²⁰⁷.

Semai kahvelerinin başlıca müdavimleri arasında tulumbacılar gelmektedir. Bu yüzden buralara zaman zaman "*Tulumbacı Kahveleri*" de denilmiştir. Müdavimlerinin hemen her akşam toplandığı semai kahvesi bir tulumbacı kahvesi ise, orada bulunan gençlerden güzel seslilere de rastlanılırdı. Bu gençlerin kimileri koşma, semai, kimileri de divan ve destan okurdu. Okudukları parçaların çoğunluğu tulumbacılığı ve mertliği anlatır²⁰⁸.

Birden fazla ismi bulunan semai kahvehaneleri, Ramazan ayına özgü olup, bu kahvehaneler Ramazan boyunca faaliyet gösterdikten sonra, arife günü kapanırdı. Tulumbacılar, Ramazan geldiğinde kendi mahallelerinde işlek bir yerde ya da caddeye bakan bir sokakta bulunan büyükçe bir kahveyi, sahibinden bir aylığına kiralarlardı.

²⁰⁴ Harun Ürer, "Osmanlı'da Kahve/Kahvehane Kültürü ve Salihli'den Bir Kahvehane Örneği 'Himaye-i Etfal'", *Sanat Tarihi Dergisi*, 2010, 2/10.

²⁰⁵ Mutlu Toparslan, *XIX. Yüzyıl İstanbul Kültüründe Ramazan Eğlenceleri*, (Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi, 2018), 10.

²⁰⁶ Ekrem Işın, *İstanbul'da Gündelik Hayat*, (İstanbul:İletişim Yayıncılık, 1995), 241.

²⁰⁷ Şennur Sezer - Adnan Özyalçınar, *Bir Zamanların İstanbul'u-Eski İstanbul Yaşayışı ve Folkloru*, (İstanbul: İnkılâp Yayınlar, 2005), 294.

²⁰⁸ Nüzhet Gerçek, *İstanbul'dan Ben de Geçtim*, (İstanbul: Kitabevi, 1997), 206-208.

Kahvehanenin, iç ve dış olmak üzere her tarafını elvan renkli kâğıtlardan kesilerek yapılmış şekillerle süslerlerdi²⁰⁹. Buradaki eğlenceler teravihten sonra başlayıp sahura kadar devam ederdi. Bu kahvehaneleri diğerlerinden ayıran en önemli özellik oturma düzeni idi. Diğer kahvehanelerin aksine, buralarda oturma düzeni daha çok tiyatroyu andırıyor ve kahvehanenin merkezinde sahneye benzeyen bir bölüm bulunuyordu. Böylelikle bu kahvehaneler, klasik kahve ile tiyatro arasında “köprü” vazifesi gören önemli mekanlardandı²¹⁰.

Semai kahveleri, en parlak çağlarını Sultan Abdülmecid (1839-1861) zamanında yaşamıştır. Ancak İkinci Meşrutiyet ilan edildikten sonra yavaş yavaş gerilemeye başlamış ve I. Dünya Savaşı sırasında eski canlılığını tamamen yitirmiştir²¹¹.

Özellikle Ramazan’da adeta Türklerin eğlence merkezi haline gelen kahvehaneler, toplumunun kültürel ve sosyal eksikliklerini tamamlamaktaydı.

2.2. Ramazanın On Beşi

Osmanlı hanedanı ve devlet erkanı, Ramazan ayı geldiğinde her zamankinden daha fazla ibadet ve ilimle alakadar olurlardı. Ramazan’da birçok dini faaliyet gerçekleştiren saray erbabının gelenek haline getirdikleri bir etkinlik de Hırka-i Saadet ziyaretleridir. Hz. Peygamber’e duyulan sevgi, saygı ve hasretin bir göstergesi olarak, her yıl Ramazan’ın on beşinde Hz. Peygamber ve ashabına ait eşyaların bulunduğu kutsal emanetler dairesi ziyaret edilirdi. Bu gelenek, zamanla “*Hırka-i Saadet Alayı*” denilen bir merasime dönüşmüştür.

Hırka-i Saadet, Hz. Peygamber’in ashabından Ka'b b. Züheyr'e hediye ettiği hırkadır. Yavuz Sultan Selim’in Mısır’ı fethinin üzerine, Mekke Şerifi tarafından Mekke’nin anahtarı ve kutsal emanetler Yavuz Sultan Selim’e gönderilmiştir. Sultan da kutsal emanetleri İstanbul’a getirerek, Topkapı Sarayı’nda özel bir bölmede muhafaza etmiştir. Hırka-i Saadet ve kutsal emanetler bugün dahi Topkapı Sarayı’nda sergilenmektedir. Yaygın olarak "Hırka-i Saadet" adıyla anılan bu hırkadan başka, Hz. Peygamber'in Veysel Karani'ye verilmesini vasiyet ettiği söylenen bir hırka daha vardır. İstanbul

²⁰⁹ Abdülaziz Bey, *Osmanlı Adet Merasim ve Tabirleri*, 257-258.

²¹⁰ Şahbaz, *Geçmişten Günümüze Kahvehaneler, Kahvehanelerin Sosyal Yaşamdaki Yeri ve Önemi: Aydın Merkez Örneği*, 76.

²¹¹ Toparslan, *XIX. Yüzyıl İstanbul Kültüründe Ramazan Eğlenceleri*, 57.

Fatih'te bulunduğu camiye de adını veren bu hırkaya ise "*Hırka-i Şerif*" denilmektedir²¹².

Her yıl düzenlenen Hırka-i Saadet ziyareti öncesinde bir takım hazırlıklar yapılmaktadır. Ramazan'ın on ikinci günü Hırka-i saadet dairesinden alınarak revan odasına taşınırdı. Bu taşınma esnasında padişah da orada hazır bulunurdu. Ramazan ayının on beşinci gecesi geldiğinde, Hırka-i Saadet'in bulunduğu daire başta padişah ve görevliler tarafından temizlenirdi. Yavuz Sultan Selim döneminde yapılan bu daireye "*Hırka-i Saadet Dairesi*" denilirdi. Hırka-i saadet, bu dairede özel yapılmış bir sanduka içerisinde muhafaza edilirdi. Daire gül suyu ve temiz süngerlerle temizlenirdi. Padişah gül suyuna batırılmış süngerler ile Hırka-i Saadetin içinde bulunduğu sandukayı temizlerdi. Çuhadar, Rikabdar Ağalar, Has Odalılar ve Gedikliler gibi diğer görevliler de dairenin kapılarını, pencerelerini ve duvarlarını temizlerdi. Temizlik esnasında kullanılan bez ve süngerler Hırka-i Saadete duyulan saygıdan ötürü atılmaz saklanırdı²¹³.

Hırka-i Saadet'in ziyaret merasimine katılacak olan devlet erkânına Ramazan'ın on dördünde davet tezkireleri gönderilirdi. Ertesi gün öğle namazından sonra, başta sadrazam olmak üzere diğer davetliler Babüssaade önünde silahdarağa tarafından karşılanırdı²¹⁴.

Merasim için davet edilenlerin hepsinin gelmesinin ardından, dairede görevli imam efendiler, Kur'ân-ı Kerim okurlardı. Kur'ân tilavetinin ardından padişah, kendisinin muhafaza ettiğı altın anahtarla Hırka-i Saadetin içinde bulunduğu sandukayı açar, daha sonra sanduka içindeki sırmalı, işlemeli yedi adet yeşil ipek bohçayı tek tek çözerdi. Bu bohçaların içinden ikinci bir bölme daha çıkmaktadır, bu ise altından yapılmış iki kanatlı bir çekmecedir. Bu çekmecenin de sanduka gibi altından bir anahtarı bulunup, bu anahtarda padişahdır. Bu çekmecenin de açılmasının ardından Sultan, Hırka-i Saadet'e yüzünü sürerek Hz. Peygamber'e olan saygısını gösterirdi. Daha sonra diğer davetliler de Hırka-i Saadeti ziyaret ederlerdi²¹⁵. Bu ziyaret esnasında farklı dönemlerde uygulanmış gelenekler mevcuttur. Bu gelenekler şu şekildedir; Hırka-i Saadet, sandukası ve bohçalarının içerisinde çıkarıldıktan sonra, uçları su dolu bir kaseye

²¹² Nurhan Atasoy, "Hırka-i Saadet", *DİA*, (Ankara:1998), 17:374-377.

²¹³ Gül Bezci, *Osmanlı Toplumunda Ramazan Kültürü*, (Yüksek Lisans Tezi, Dumlupınar Üniversitesi 2018), 94.

²¹⁴ Atasoy, "Hırka-i Saadet", 17:376.

²¹⁵ Bezci, *Osmanlı Toplumunda Ramazan Kültürü*, 94-95.

hafifçe batırılarak ıslatılır, bu su daha sonra su dolu kazanlara pay edilir, kazanlardaki su ise içilmek üzere davetlilere dağıtılırdı. I. Ahmed tarafından başlatılan bu adet, Hırka-i Saadetin zarar gördüğü gerekçesiyle değiştirilmiş, Hırka-i Saadet yerine, içinde bulunduğu bohçanın bir kısmı ıslatılarak gelenek devam ettirilmiştir. II. Mahmud zamanında ise, bu gelenek farklı bir hâl alarak yerini özel olarak hazırlanan ve üzerinde Hırka-i Saadet hakkında şiir ve mısraların bulunduğu destimallerin²¹⁶ Hırka-i Saadete sürülerek ziyaretçilere dağıtılması şeklini almıştır. Bu destimaller de yazılı mısraların bir örneği şu şekildedir;

Hırka-i Hazret-i Fahr-i Resul'e

Atlas-ı çarh olamaz pay-endaz

Yüz sürüp zeylini taklib ederek

Kıl şefi ümeme arz-ı niyaz²¹⁷.

Sultanlar Topkapı Sarayı'nda yaşamayı bıraktıktan sonra dahi Hırka-i Saadet Topkapı'da muhafaza edilmeye devam etmiştir²¹⁸. Sultan Abdülmecid'den sonra padişahlar Beşiktaş Sarayı'nda ikamet etmeye başladıklarından olsa gerek Ramazan'ın on beşindeki ziyaret merasimi Hırka-i Saadet Alayına dönüşmüştür. Özellikle Sultan Mecid ve Sultan Aziz devirlerinde bu tören pek parlak bir şekilde uygulanırdı. Bu şaşalı törenler Abdülhamid (1876-1909) dönemine kadar sürmüştü, fakat Abdülhamid'den sonra daha sakın bir şekilde yürütülmüştür. Bunun nedeni ise Sultan Abdülhamid'in tahta çıkışının ardından, yaverlerinden olan mühendis Seyfettin isminde birinin bomba ile Padişaha suikast girişimde bulunmasıdır. Bu durum törenlerin uygulanışını da değiştirmiştir. Padişah'ın hayatı tehlikesi bulunduğu için, yapılacak olan törenlerin nasıl ve ne şekilde yapılacağı gizli tutulmaktadır. Yaşanan bu olaylar neticesinde, Padişahın korunması için üst düzey önlemler alınmaktadır. Sultan Abdülhamid Hırka-i Saadet ziyaretlerine Yıldız Sarayından, Dolmabahçe Sarayına inip, oradan da deniz yoluyla Sarayburnu'na çıkarak giderdi. Bu esnada hem karada hem denizde tedbirler alınır, son ana kadar Padişahın nerden yolculuk yapacağı katiyen bildirilmezdi²¹⁹.

Tören saatlerce sürer, bu dini merasim devam ederken Hünkâr tören sonuna kadar ayakta durur bu hizmeti böyle ifa ederdi. Ziyaret merasimi bittikten sonra, davetliler

²¹⁶ Destimal: Mendil ve yahut tülbente benzeyen kumaş parçaları.

²¹⁷ Mümtaz, *Evvel Zaman İçinde İstanbul Ramazanları*, 100.

²¹⁸ Atasoy, "Hırka-i Saadet", 17:376.

²¹⁹ Ozansoy, *Eski İstanbul Ramazanları*, 48.

rütbe sırasına göre Hırka-i Saadet Dairesinden teker teker ayrılırlardı. Dairenden en son Padişah, sadrazam ve şeyhülislâm ayrılırlardı. Ziyaretin sonunda Hırka-i Saadet yine Sultan tarafından yerine konulur, gelecek Ramazan'a kadar açılmazdı. Sultan ziyaret bittikten sonra eğer hava güzelse sarayın bahçesinde dolaşır, hava kapalı ise dairesinde akşamı beklerdi²²⁰. Padişah ve devlet erkânının ziyareti bittikten sonra, Harem-i Hümayun Hırka-i Saadet dairesine gelerek ziyarette bulunurdu. Bu ziyaret bazı yıllarda devlet erkanından bir gün sonra yani Ramazan'ın on altısında gerçekleştiği de görülmüştür²²¹.

Merasim sonrası, Sultan tarafından verilen izinle Saray eşrafı ve devletin ileri gelenleri Şehzadebaşı'nda arabalarıyla dolaşmaya çıkarlardı. Ramazan'ın on beşinci günü ikindi vaktine doğru Şehzadebaşı her zamankinden daha bir kalabalık olurdu. Halk saraylıları görmek için Şehzadebaşı'na koşardı. Arabalar, Yıldız Sarayı'ndan Beşiktaş'a oradan Galata Köprüsü'nü geçerek Sultanahmet'e ve nihayet Şehzadebaşı'na gelirler Şehzadebaşı'ndan da Unkapanı Köprüsü tarafından Yıldız Sarayı'na dönerlerdi²²².

BaklavaTöreni:

Ramazan'ın on beşinci günü Hırka-i Saadet Alayından başka bir alay daha olurdu. Bu alay, yeniçerilere baklava dağıtma törenini teşkil ederdi²²³. Bu uygulama ilk olarak Kanuni Sultan Süleyman zamanında yapılmaya başlanmıştır. Kanuni Sultan Süleyman döneminde yapılan seferlerin zaferle sonuçlanmasından dolayı Padişah askerlere pilav, zerde ve yahniden oluşan iki üç çeşit yemek ile ziyafet verirdi. Kanuni Sultan Süleyman döneminden sonra, ordunun başında sefere çıkan padişahlar da bu geleneği aynı şekilde devam ettirmişlerdir. Fakat ordunun başında sefere çıkmayı bırakan padişahlar, bu geleneği devam ettirmenin yanında Ramazan'ın on beşinde Hırka-i Saadet ziyaretinin ardından askere baklava dağıtmaya başlamışlardır.

Her on asker için bir tepsi baklava hazırlanır, baklavaların hazırlanmasında yirmi beş çeki odun kullanılırdı. Hazırlanan baklava tepsileri saray mutfağının önüne dizilirdi. Tepsiler, yeşil ipekten yapılmış “futa” adı verilen peştamallara bağlanır ve elvan sarıklara takılırdı. Silahtarağa ilk tepsiyi aldıktan sonra, sarıkların her birini ikişer kişi alarak alay şeklinde kışlalarına götürürlerdi. İstanbul halkı, alayın geçtiği yolların

²²⁰ Mümtaz, *Evvel Zaman İçinde İstanbul Ramazanları*, 100.

²²¹ Bezci, *Osmanlı Toplumunda Ramazan Kültürü*, 95.

²²² Ozansoy, *Eski İstanbul Ramazanları*, 48.

²²³ Ahmet Rasim, *Ramazan Sohbetleri*, 2. Baskı, (İstanbul: Kapı Yayınları, 2011), 79.

kenarlarına dizilerek bu geçişi seyreder, askerlere tezahürat yaparak alayın coşkusuna ortak olurlardı. Baklavalara yenildikten sonra, tepsiler ve peştamallar tekrar Saray mutfağına iade edilirdi²²⁴.

Amil Çelebioğlu Ramazan-name isimli eserine askere dağıtılan baklava ile alakalı şu dördlüğü kaydetmiştir.

*“ Bu gece on altı sayı
Gidiyor Ramazan ayı
Yeniçeri padişahı
Aldı bugün baklavayı ”*²²⁵.

Ramazan’ın on beşinde yapılan bu alaylar gelenek haline gelerek Osmanlı döneminin sonuna kadar uygulanmaya çalışılmıştır.

2.3. Ramazan Davulcuları

Ramazan’ın en önemli ve ayrılmaz bir parçası kuşkusuz Ramazan davulcularıdır. Ramazan davulunun toplumda farklı bir etkisi ve havası vardır. Ramazan’ın ilk davulu ruyet-i hilal vakii olduğunda çalınır, tüm halka Ramazan ayının girdiği davullarla haber edilirdi. Bu ilk davuldan sonra, Ramazan boyunca her gece sahur vaktinde davul çalınarak oruç tutacak olanlar sahura kaldırılırdı. Davul, Ramazan ile öyle bütünleşmiştir ki; davul sahurun, sahur ise Ramazan’ın bir nişanesi olmuştur. Davulsuz bir sahur ve Ramazan düşünülemez hale gelmiştir. Öyle ki; iftar ve sahur vakti atılan topun sesi her yeri inletmesine rağmen, kimse top sesine aldırış etmez iken davulun sesini duyduklarında herkes ayaklanır camlara kapılara koştururdu²²⁶.

Eskiden günümüzde kullandığımız çalar saatler, telefonlar gibi teknik gelişmeler olmadığı için, sahura kalkacak olanlar davul çalınmak suretiyle uyandırılarak sahur vakti haber verilmekteydi. Sahur için davul çalma görevi, o dönemlerde mahalle bekçilerine aitti²²⁷. Ramazan boyunca resmi dairelerin yarım gün çalışması, esnafın ise dükkanlarını gündüz vaktinde açmadıkları için gelirlerinde bir düşüş yaşanır. Bu

²²⁴Toparslan, *XIX. Yüzyıl İstanbul Kültüründe Ramazan Eğlenceleri*, 50.

²²⁵ Amil Çelebioğlu, *Ramazan-nâme*, (İstanbul: MEB Yayınları, 1995), s.20.

²²⁶ Nalbantoğlu, *Kurtuluş Savaşı Ramazanları ve Milli Tarihimizde Ramazan Kültürü*, 138.

²²⁷ Özden “Türk Ramazan Kültürü”, 102.

sebeple Ramazan'da davul çalarak ek gelir sağlayan bekçiler, maddi yönden en rahat meslek olarak görülürdü²²⁸.

İstanbul'da her mahalle bekçisinin bir davulu bulunurdu. Özellikle Ramazan'ın ilk akşamı ve bayramlarda davulu bizzat bekçi çalardı. Bu yüzden mahalle bekçileri davul çalmayı öğrenmeye mecbur tutulmuştu. Bekçiler davul çalmayı, işin ehil ve erbabı olan kişilerden öğrenirlerdi. Bunun sebebi de Ramazan'da davul çalmanın da bir usulünün olmasıydı. Davulu makamına uygun ve her sokakta farklı bir ahenkle çalmak adettendi²²⁹.

Sesi güzel olmayan, davul çalmasını iyi bilmeyen bekçiler, ilk geceden sonra genellikle bu işi iyi bilen ve sesi güzel olan davulcularla anlaşır, ikinci geceden itibaren davul çalma işini bu anlaştığı davulcuya devrederdi. Bekçiler bu davulcular ile beraber sokak sokak dolaşır, mahallesinde bulunan konak ve hanelerin kapılarında durup, bir takım maniler söylerler. Bu manilerle hanımları ve çocukları eğlenirlerdi²³⁰.

Edalı bir şekilde okunan bu maniler, sekiz heceli dörtlüklerden oluşurlar ve dörtlükler arası anlam bütünlüğü sağlanırdı. Bu manilerin okunması hilalin görünmesiyle başlayıp, her gün iftarda ve sahurda farklı konularda maniler okunurdu. Ramazan ayı, kameri takvime göre hesaplandığından devamlı aynı mevsimde yaşanmaz, bunun için de maniler mevsimin durumuna göre değişirdi²³¹.

Davulu çalan kişi sokak sokak gezerek kapıların önünde durur, mani söyler, davulcunun sesini duyan kadın ve çocuklar camlara doluşur, kadınlar ışıkları kapatıp kafeslerin arkasından davulcuyu dinlerlerdi. Manisini okuyan davulcu, açılan kapıdan kendisine verilen harçlığı alır, bir mani daha söyledikten sonra diğer evleri dolaşırdı²³².

Maniler genellikle Ramazan'ın gelişini ve bayramı müjdelemekten bahseder. Fakat bunların yanı sıra, mahalle halkından bahşiş istemeyi de içinde barındırırdı. Hemen hemen bütün manilerde bahşiş istenir, Ramazan'ın sonuna doğru bahşiş ve ikram yerini hediyeye bırakırdı²³³.

²²⁸ Bezci, *Osmanlı Toplumunda Ramazan Kültürü*, 101.

²²⁹ Şakir, *Osmanlı Döneminde İstanbul Ramazanları*, 56.

²³⁰ Ali Rıza Bey, *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*, 217.

²³¹ Bezci, *Osmanlı Toplumunda Ramazan Kültürü*, 101.

²³² Özden, "Türk Ramazan Kültürü", 102.

²³³ Bezci, *Osmanlı Toplumunda Ramazan Kültürü*, 102.

Ramazan’a dair manilerin ve fasılların birleştirildiği Ramazan-name isimli eserden birkaç örnek verelim:

*Eriştik şükür Ramazana
Ne mutlu erişen cana
Geline bu mâh-ı şerif
Safa bağışlar insana
Hakk’tan bize geldi ihsan Hakk’ın bize ihsânısın
Müşkil işler oldu âsan Hem ayların sultânısın
Bu gecemiz ibtidâdır Sen bir saâdet kânısın
Ey mâh-ı sultan merhaba Ey mâh-ı sultan merhaba*

Ramazan davulcusunun söylediği maniler çok çeşitlilik gösterir. Mahyanın yalnızca Ramazan’a özgü bir uygulama olduğunu davulcu şöyle dile getirir:

*Ramazan bir kutlu aydır
Bu ay on bir aydan yeğdir
Camilerde mahya yapmak
Ramazana mahsus şeydir.*

Yemekleri, hane sahibini, semtleri öven, dualar içeren ve bazen de bahşış isteyen maniler de vardır. Bunlardan birine örnek:

*Ahşam ezanı dinlemek
Sahur vakti yemek yemek
Ramazana mahsus şeydir
Gece davulcu söylemek.²³⁴*

Ramazan için bir bütün haline gelen davul ve davulculuk halk tarafından o kadar benimsenmiştir ki; kendi mahallelerinin davulcuları ile övünür hale gelmişlerdir. Buna bir örnek vermek gerekirse, Ahmed Rasim Ramazan Karşılması isimli eserinde konuya şu şekilde değinmiştir;

“Ooh keyfim keyif... Bizim mahallenin bekçisi pek güzel davul çalıyor. Ciddi söylüyorum ki güzel çalıyor... Başka bekçiler gibi; kak kak kak değil... Mangal başında uyuklayan halayığı yerinden hoplatan cinsinden de değil... Bizim musiki hocamızın

²³⁴ Çelebioğlu, Ramazaname, 139-140.

“Çifte sofyan” ile Yürük aksak dedikleri usûlden... Davulun derisi de tınlıyor... Pörsümemiş tam ayarında gerilmiş. Çalmaya başladı mı, dümttekler yerli yerinde... İnsan düümü de anlıyor, teki de... Hem garip bir etkisi var... Sesi uzaktan da hoş geliyor yakından da... ”²³⁵.

Görüldüğü üzere davulcular halk tarafından övgüyle bahsedilecek konuma getirilmiş, hatta bazen kendi mahallelerinin davulcularının daha iyi olduğunu öne sürenler bunun için aralarında tartıştıkları görülmüştür²³⁶.

Ramazan sona erip bayram geldiğinde bir ay boyunca her gece davul çalanlar, bu kez bahşiş ve hediye toplamak için, ellerinde uzun bir sırık ve boyunlarında davullarıyla dolaşarak evlerin önünde davul çalarlar. Her evden uçlarına bahşiş bağlanmış çevre, yazma ve bazı evlerden de elbiselik, basma, bohça ile gecelik çamaşır verilir. Davulcular bu aldıkları hediyelerin hepsini sırtının üzerine asarlar, böylece mahalleden hayli hediye toplarlardı²³⁷.

Günümüzde ise halen Ramazan davulcuları bulunmakta, bu gelenek Türkiye’nin çoğu ilinde devam etmektedir.

2.4. Ramazan Sergileri

Ramazan ayı ile bütünleşen ve her Ramazan uygulanması adet haline getirilen bir başka faaliyet de, Ramazan sergileridir. Selatin camilerinin avlu ve çevresinde açılan bu sergilerde kitap, tespih, tütün gibi çok farklı eşyalar sergilenmekteydi. İstanbul halkı namazlardan sonra bu sergilere gelerek alışveriş yapar, dostlarıyla sohbet ederek iftara kadar buralarda zaman geçirirlerdi²³⁸.

Bu sergilerin ilki 1864 senesinde Sultanahmet Meydanı’nda “*Sergi-i Osmanî*” adı ile açılmıştır. Halka açık bir sergi olup, bu serginin açılması için Sultan Abdülaziz’in validesi de maddi manevi destek sağlamıştır. Sergi için hazineyi hassadan tahsil edilen meblağ ile sergi ehlileştirilmiştir. Hükümetin de desteğiyle Anadolu, Rumeli, Arabistan, Irak, Trablusgarb vilayetlerinden birçok yerli eser getirtilerek bu sergi ortaya çıkmıştır. Osmanlı bünyesinde ilk defa böyle bir sergi açıldığından, memleketin önemli sanat merkezlerinden eserler getirilerek ziyaretçilerin beğenisine sunulmuştur. Sergi-i

²³⁵ Ahmet Rasim, *Ramazan Karşılması*, .69.

²³⁶ Şakir, *Osmanlı Döneminde İstanbul Ramazanları*, 56.

²³⁷ Bezci, *Osmanlı Toplumunda Ramazan Kültürü*, 102.

²³⁸ Ali Rıza Bey, *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*, 147.

Osmanî'nin açılışı Ramazan ayının onuncu gününe denk gelmiştir ve bayrama kadar açık kalan sergi olumlu bir netice verince her sene Ramazan ayında küçük ölçüde de olsa benzer bir serginin açılmasına karar verilmiştir²³⁹. Sergi kurulan camiler arasında Eyüp Sultan, Fatih, Bayezid ve Ayasofya gibi selatin camileri bulunmaktaydı. En ünlü Ramazan sergileri ise Fatih ve Bayezid camilerinin avlularında kurulanlardır²⁴⁰.

Düzenli olarak her sene açılacak olan sergi için en uygun yer Bayezid Camii'dir. Bunun sebebi ise bu caminin İstanbul'un merkezinde olması, aynı zamanda da avlusunun geniş olmasıdır. Bu özellikler göz önünde bulunarak İstanbul'un en kapsamlı sergisi Bayezid Camii'nin avlusunda açılmaktadır. Ramazan ayı boyunca açık kalan sergiye dahil olmak isteyen esnaf, ürünlerini sergilemek için vakıflar nezaretine kira ödeyerek cami avlusunda kendilerine yer edinirlerdi²⁴¹.

En görkemli günlerini Ramazan ayında yaşayan Beyazıt Camiinde bir yandan hafızların Hünkâr mukabelesi diye adlandırılarak okuduğu Kuran-ı Kerim dinlenirken, bir taraftan da zamanın seçkin alimler ahlaki ve içtimai vaazlarıyla halkı irşad ederlerdi.

Caminin içinde manevi bir atmosferin sürmesinin yanında avlusunda da manevi doyum dışında, beşerin maddiyatını okşayacak manzaralar görüyordu. Çeşitli ürünlerinin alıcısıyla buluştuğu bu sergiler dolayısıyla, gerek cemaat gerekse cami dışından gelen birçok kişi, hatta gayrimüslimler dahi buralara gelmekte, böylece belirli bir süre de olsa cami ortamında zaman geçirmekteydiler. Yani Ramazan sergileri sayesinde camiler birer çekim merkezi halini almıştır²⁴². Bu sergi yerlerinde her çeşit ırk ve milletten farklı kılık kıyafette insanlar görmek mümkündür. Çünkü Müslüman olan olamayan herkes bu sergilere gelmektedir. Bilhassa ikindi namazından sonra artan kalabalık adeta bir insan seline dönüşmektedir. Kalabalık, bir akıntı halinde sağı takip etmek suretiyle bir halka şeklinde ilerlemektedir. Alışveriş için durmak isteyen olursa, bulunduğu noktadan hemen yana kayarak alış verişini yapardı²⁴³. Beyoğlu'ndan sergileri gezmeye gelene yabancılar, beğendikleri eşyayı satın alırlardı. Bazıları da sergilerde ki nam sahibi

²³⁹ Şakir, *Osmanlı Döneminde İstanbul Ramazanları*, 41.

²⁴⁰ Abdülaziz Bey, *Osmanlı Adet Merasim ve Tabirleri*, .251-252.

²⁴¹ Şakir, *Osmanlı Döneminde İstanbul Ramazanları*, 41-42.

²⁴² Nesimi Yazıcı, "Din Hizmetlerinde Cami, Cami Hizmetlerinde Ramazan Üzerine Bazı Değerlendirmeler", *I. Din Hizmetleri Sempozyumu*, (2007), 2:193.

²⁴³ Bezci, *Osmanlı Toplumunda Ramazan Kültürü*, 111.

kişilerin yanlarına gelir ve çeşitli şakalar latifeler yaparak tespih gibi hediyeler satın aldırırıldır²⁴⁴.

Her kesim insanın geldiği bu sergilere, padişah ve üst düzey memurlar dahi gelmekteydi. Bu konuya II. Abdülhamid'in kızı Ayşe Osmanoğlu hatıratında: “*Daima camilere gittiğini, Ramazan’da Süleymaniye Camii’nde namaz kıldığını o zamanlar camide açılan sergilerden alışveriş yaptığını hikaye tarzında anlatırdı.*” diyerek babasının da sergilere iştirak ettiğini belirtmiştir²⁴⁵.

Sergilerde Hereke ve Feshane ürünleri, yemek ve sofrta takımları, İran ve ülkemizin ürünleri olan ipek seccade, kilimler, halılar satılırdı. Kütahya Çinileri, Bursa, Karamürsel ve Hereke kumaşları, Edirne, Kayseri, Selanik, Girit, Trabzon, Halep yiyecekleri de sergide bulunurdu. Bunlardan başka, rengarenk olan tespihler herkesi cezbederdi. Otuzüçlük ve doksan dokuzlük olan tespihler Kehribar yahut Necf denen camdan yapıldı. Sergide bulunan diğer esnaf grupları, baharatçılar, şekerciler, ıtriyatçılar, kuruyemişçiler, pastırma sucuk peynir gibi ürünleri satan bakkaliyelerin yanında, reçeller, pideler, baklavalar, zücaciyeler gibi birçok çeşitli ürün bulunurdu. Ayrıca çok dikkat çeken bir bölüm daha vardı ki burası Reji İdaresinin açtığı tütün ve sigara bölümüydü²⁴⁶.

Halit Fahri Ozansoy eserinde avlunun içindeki sergileri ve bulundukları yeri şu şekilde belirtmiştir: “*Cami avlusuna Sahaflar Çarşısındaki kapıdan girilince, ilk sıra sergilerde bakkaliye satanlar. Pastırmanın, sucuğun, tulum peynirine kadar peynirin her çeşidi bunlarda. Sonra reçeller, pideler, simitler, baklavalar, kuru yemişler, bu yemişler arasında pestiller ve Bağdat hurmaları, dizi dizi tezgahlara serili bunlardan sonra, bilhassa çocukların en hoşuna giden sergiler, yuvarlak biçimli ve baharat kokulu renk renk şekerlerdir. Yerlerini tam olarak tayin edemeyeceğim, fakat baharatçı ve şekercilerden sonra üniversite binasına bakan kapının önünden geçince, Hereke ve Feshane fabrikalarının cübbe ve battaniye gibi malları satılıyordu sanırım. En uçta, Beyazıt Meydanına bakan kapının hizasında tesbihçiler var. En değerli kehribar tesbihleri bunlarda bulurdunuz. Sigara ağızlıkları satarlar. Kapının tam kenarındaki sette Kur’an-ı Kerim, En’am-ı Şerif, Yasin-i Şerif ve abdest duaları satan bir hafız efendi.*”

²⁴⁴ Ali Rıza Bey, *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*, 159-160.

²⁴⁵ Osmanoğlu, *Babam Sultan Abdülhamid*, 28.

²⁴⁶ Bezci, *Osmanlı Toplumunda Ramazan Kültürü*, 112.

Bunların dışında reçel tabakları, kadehler, s urahiler ve başka z ucaciye satanlarda vardı.”²⁴⁷.

Serginin özellikle bayanlar tarafından ilgi gören köşelerinden biri de baharat ılarıdır. Serginin bu k  esini genellikle Mısır  ar ısı esnafı kurarlardı. Bu sergilerde, Hindistan’dan, Java’dan, Afrika’dan gelen farklı ve özel baharatlar satılırdı. Baharat kokularının yanı sıra ruhları cezbeden bir k  e daha vardı ki, burası itriyat ılar k  esiydi. Burada muhtelif cins ve    elere doldurulmuş olan G l, Akasya, Sümbül,  ebboy, Anber, Leylak, Manolya vb. gibi çeşit çeşit kokular mevcuttu²⁴⁸.

Serginin bir de eğlence tarafı vardı. Repertuvarsız, sahnesiz, dekorsuz, doğaçlama biçimde tul at oyunları sergilenirdi. Bu oyunlar tiryakileri için özlenen ve beklenen bir andı²⁴⁹.

 ftara kırk, elli dakika kala satışlar artar, ellerinde renkli ka ıtlara sarılı pide ve simitler ve başka iftariyelik paketlerle aile reisleri kapılardan çıkararak dağılmaya ba larlar, sergiler kapanır, üstleri örtülürdü. Bir gün daha ziyaret edilmiş olan Bayezid sergilerine, Kadir gecesinden sonra rağbet azalır, artık bayram hazırlıkları ve alı veri ine ba lardı²⁵⁰.

2.5. Huzur Dersleri

Ramazan ayında birçok ilmi etkinliğin yanında “*Huzur Dersleri*” ismiyle anılan tefsir dersleri de bulunmaktadır. Bu dersler padişahın huzurunda yapıldı. Dersler, Beyz v ’nin ( .1286) “*Env r ’t-Tenzil ve Esr r ’t-te’v l*” adlı tefsiri esas alınarak yapılmıştır. Bu dersler, Ramazan’a özgü olup devletin ilmi teşkilatında resmi bir uygulama olması ve düzenli olarak her yer yıl yapılması dolayısıyla “*Huzur Dersleri*” adını almıştır. Bu dersler 1758 yılında resmiyet kazanmış olup, bu derslere “Huzur-ı Hümayun Dersleri” de denilmi tir²⁵¹.

Kurulduğu günden bu yana Osmanlı hükümdarları ilmi ve kültürel gelişmeyi sağlamak, farklı kesimden insanlarla irtibat kurarak iktidarlarını desteklemek düşünceleriyle her daim huzurlarında ulemaları etraflarında bulundurup, ilmi toplantılar d zenlemi lerdir.

²⁴⁷ Ozansoy, *Eski İstanbul Ramazanları*, .42-43.

²⁴⁸  akir, *Osmanlı Döneminde İstanbul Ramazanları*, 46.

²⁴⁹ Bezci, *Osmanlı Toplumunda Ramazan Kültürü*, 112.

²⁵⁰ Ozansoy, *Eski İstanbul Ramazanları*, 43.

²⁵¹ Aydın Temizer, “Osmanlıda Huzur Dersi  rnekleri Tahlil ve Tenkitli Tefsir Metni Ne irleri I”, *Sakarya Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 15/28, (Sakarya:2013), 66.

Bu dersler Fatih Sultan Mehmed (1451-1481) döneminde yoğunluk kazanmıştır. Bu ilmi sohbetlere ve toplantılara padişah bizzat katılmıştır. Bu dönemden sonra da devam eden bu toplantılar, sistemli olarak ilk kez III. Ahmed döneminde Nevşehirli Damat İbrahim Paşa tarafından 1724 yılında düzenlendiği bilinmektedir. Damat İbrahim Paşa, o dönemim nam salmış alimlerini Ramazan ayında kendi sarayında toplayarak, Kur'an-ı Kerim'den bazı ayetlerin tefsirlerini yaptırıp, bunlar üzerinde münazara yaptırmıştır. 1728 yılında, bu derslerden birine Sultan III. Ahmed de katılmış, dersi başından sonuna kadar dinlemiş ve derslerin devamına da iştirak etmiştir²⁵². Babası III. Ahmed'in yanında genç bir şehzade iken bu derslere katılan III. Mustafa (1757-1774), derslerden etkilenecek huzur derslerini kendi döneminde de devam ettirmiş olup, daha sonra hüküm süren padişahlar da bu geleneği sürdürmüşlerdir²⁵³.

Huzur derslerinin olmazsa olmazları vardır. Bunlar: Padişah, şeyhülislam, mukarrir, muhatap, dinleyici, zaman, mekan, Beyzavi tefsiri ve biniş merasimi olarak sıralanabilir²⁵⁴.

Padişah ve şeyhülislam dışında olmazsa olmazlardan olan “Mukarrir” dersi anlatmakla görevli kişiye verilen isimdir. “Muhataap” (talip) ise mukarririn anlattığı dersi dinleyip konu ile alakalı sorular soran kişilerdir. Bunların yanı sıra, Padişahın izniyle dinleyici statüsünde bulunarak gelenlerde mevcuttur. Gerek misafirler olsun, gerek Padişah olsun geçerli bir mazereti bulunmadığı müddetçe, dersi minderler üzerine yerde dinlemektedirler. Dersin resmen kabulü olan 1758 yılında, dersler biri mukarrir ve beşi muhataptan oluşan altı kişilik bir grup tarafından Padişahın huzurunda işlenmektedir. 1775 yılına kadar aynı mevcutta devam eden dersler, bu yıldan sonra biri mukarrir olmak üzere, muhatapların sayısı 8, 12, 13 ve 14'e kadar ulaşmıştır. Sultan II. Abdülhamid döneminde 15'e varan sayı daha sonra 16'ya kadar çıkmıştır. Huzur derleri son bulana kadar bu sayı korunmuştur²⁵⁵.

Dersleri gerçekleştiren bu alimler topluluğuna, “*ders takdim heyeti*” de denilmiştir. Dersin yapıldığı yerde padişah oturduktan sonra, sağ tarafında mukarrir ve onu takibinde yarım daire olacak şekilde muhataplar otururlardı. Mukarrir ve muhatapların önünde rahleler bulunurdu. Düzenlenen bu huzur derslerine seçilebilmek için gereken

²⁵² Mehmet İpşirli, “Huzur Dersleri”, *DİA*, (İstanbul:1998), 18: 441.

²⁵³ Mehmet İpşirli, “Huzur Dersleri”, *DİA*, (İstanbul:1998), 18: 441.

²⁵⁴ Ömer Kara, “Osmanlı'da Huzur Dersleri Geleneği ve Literatürü”, *Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi*, 9/18, (2011), 522.

²⁵⁵ Temizer, “Osmanlıda Huzur Dersi Örnekleri Tahlil ve Tenkitli Tefsir Metni Neşirleri I”, 68.

bazı hususlar vardı. Bunlar: İstanbul ruûsuna sahip olmaları ve İstanbul'da ikamet etmeleri, çok sayıda öğrenciye ileri derece dersler veriyor olmaları, gerek ilgili oldukları alanda gerekse kişilik bakımından tanınan ve sevilen biri olmaları gerekmektedir.

Sekiz oturumda gerçekleştirilen bu dersler, Cuma günleri hariç Ramazan'ın ilk on günü icra edilirdi. Bu dersler esnasında kaleme alınan zabıtnamelerden anlaşıldığı üzere dersler öğle ile ikindi arasında yapılmaktadır²⁵⁶. İlk başta bu usulde devam eden dersler, II. Abdülhamid döneminde padişahın emriyle değiştirilmiş, ders sayısı sabit tutulmuş olup, günlerini padişahın istediği bir tarihe alınmaya başlamıştır. Derslere devam zorunluluğu bulunmaktadır. Dersler padişahın işaretiyle dua edilerek sonlandırılır.

Tefsirlere sistemli olarak 1786 Ramazan'ın da Fatıha Suresi ile başlanmıştır. Tefsir dersleri, surelerin Kur'an-ı Kerim'deki sıralanışına göre devam etmiştir. Derslerin yapılacağı mekanlara padişah karar vermiştir. Sultan Abdülaziz döneminde Dolmabahçe Sarayı'nın Muayede Salonunda yapılan dersler, Sepetçiler Kasrı, Sarık Odası, Ağa Bahçesi, Sofa ve Divanhane gibi Topkapı Sarayı'nın çeşitli mekanlarında da gerçekleştirilmiş, Abdülhamit Han döneminde ise Yıldız Sarayının Çit Kasrında icra edilmiştir²⁵⁷.

Ramazan boyunca işlenmesi gereken sure ve ayetler, 2-3 ay önceden belirlenir ve görevlendirilmiş olan mukarrirlere bildirirdi. Ramazan'dan on beş gün evvelde derslere katılacak olan muhattaplar bildirilir ve hazırlanmaları istenirdi.

Sultan II. Abdülhamid'in hüküm sürdüğü dönemin ortalarına kadar bu dersler Arapça olarak işlenirdi. Lakin 1901 yılından sonra bu derslerden daha fazla kişinin faydalanması amacıyla, bazı mukarrirlerce Türkçe birer nüsha şeklinde tedvin edilmiştir²⁵⁸.

Dersler mukaririn anlatımının sona ermesinden sonra, soru cevap şeklinde ilerlemiştir. Bu süre zarfında istenildiği gibi soru sormak ve konuşmak serbest bırakılmıştır. Öyle ki; bu özgürce konuşmayı abartıp, haddini aşarlarda olmuştur. Nitekim bunlar, dersten men ve sürgün cezalarına çarptırılmıştır. Bununla ilgili olarak, 1762 senesinde Tatar Ali Efendi adlı bir muhatabın, mukarrir Abdülmü'min Efendi'ye edep sınırlarını aşarak laf etmesi dolayısıyla, Bozcaada'ya sürgün edildiği; başka bir Ramazan'da da benzer bir

²⁵⁶ Temizer, "Osmanlıda Huzur Dersi Örnekleri Tahlil ve Tenkitli Tefsir Metni Neşirleri I", 68.

²⁵⁷ Bezci, *Osmanlı Toplumunda Ramazan Kültürü*, 90.

²⁵⁸ Temizer, "Osmanlıda Huzur Dersi Örnekleri Tahlil ve Tenkitli Tefsir Metni Neşirleri I", 69.

durumun yaşanması sebebiyle, Sultan III. Selim'in dersi ertelediği ve ahlak sınırlarını aşan üç muhatabın huzur dersi görevlerine son verildiği kaydedilmektedir.²⁵⁹

Huzur dersleri her gün farklı bir mukarrir tarafından işlenirdi. Muhâtaplar da her gün başka kişilerden oluşurdu. Huzur dersleri ile ilgili Halid Ziya Uşaklıgil (ö.1945) “*Saray ve Ötesi*” isimli eserinde huzur derslerinden şu şekilde bahsetmiştir; “*Huzur dersleri bir mukarrir ile muhataplardan oluşan bir zümre tarafından verilirdi; toplamı on beşi geçmeyen bir heyet... Dersler Ramazan'ın ilk gününden başlayarak haftası sonuna kadar devam eder ve bunlara ikindi namazından sonra başlanırdı. Her sene mukarrirleri ve muhatapları şeyhülislamlık yürürlükte olan bir usul dairesinde sıra ile seçer ve saraya gönderirdi. Bu derslere dahil olmak için namzetler iyice çalışırlardı, zira vazifeleri bitince ceplerine bir atıye, sırtlarına bir cüppe, bellerine bir şal kuşak ihsan olunurdu.*” şeklinde yaşadığı dönemdeki huzur derslerini anlatmıştır²⁶⁰.

Bu huzur derslerinin bir diğer özelliği ise “*Biniş Merasimi*”dir. Bu merasim “*Biniş-i Hümayun*” veya “*Biniş-i Saltanat*” olarak da adlandırılmıştır. Merasim Padişahın önemli bir olay veyahut toplantı öncesi yaptığı gezintinin adıdır. Padişahların biniş merasimi yapacağı, şehirde atılan toplanlarla duyurulurdu. Padişah, haremi ve erkânıyla birlikte, Topkapı Sarayı'ndan Sarayburnu'na inerek Yalı Köşkünden saltanat kayığına biner; Eyüp Sultana geçilir, dualar edilir, sonra tekrar geri dönülürdü. Bu yapılanlar sade bir tören şeklinde uygulanırdı²⁶¹.

Yaklaşık iki asır devam eden derslerde, Kur'an-ı Kerim'in içindeki surelerin diziliş sırasına göre tefsir dersleri yapıldığından, bu tarihten başlayarak huzur derslerinin son bulunduğu tarihe kadar 14. cüzün ortalarına gelinmiş,²⁶² Nahl Suresine gelindiğinde dersler son bulmuştur²⁶³.

Sultan Vahdeddin (1918-1922) ve Halife Abdülmecid Efendi zamanında Dolmabahçe Sarayı'nda devam eden derslerin sonuncusu 1923 Ramazan'ında yapılmış, 4 Mart 1924 tarihinde hilafetin kaldırılması üzerine huzur dersleri de tarihe karışmıştır. Böylece bu dersler 1759-1924 yılları arasında 165 yıl devam etmiştir²⁶⁴.

²⁵⁹ Mehmet İpşirli, “Huzur Dersleri”, *DİA*, (İstanbul:1998), 18: 442.

²⁶⁰ Uşaklıgil, *Saray ve Ötesi*, 431.

²⁶¹ Kara, “Huzur Derleri Geleneği ve Literatürü”, 524.

²⁶² Temizer, “Osmanlıda Huzur Dersi Örnekleri Tahlil ve Tenkitli Tefsir Metni Neşirleri I”, 73.

²⁶³ Bezci, *Osmanlı Toplumunda Ramazan Kültürü*, 91.

²⁶⁴ İpşirli, “Huzur Dersleri”, 18:443.

BÖLÜM 3 : SON DÖNEM OSMANLI İMPARATORLUĞUNDA RAMAZAN SOFRALARI

3.1. Türk Mutfağı

Osmanlı Saray Mutfağına “*Matbâh-ı Âmire*” adı verilmektedir. Her gün yaklaşık beş bin kişiyi doyuracak kadar yemek çıkarılan bu mutfakta Valide Sultan, Kızlarağası, Kapağası ve Kilercibaşı Matbâhı gibi bölümler bulunmaktadır²⁶⁵. Matbâh-ı Âmire’nin bir bölümü de “*Helvahâne*” denilen kısımdır. Dört kubbeli bir yer olan Helvahanede her türlü tatlılar, reçeller, şuruplar ve macunlar yapılmaktadır. Bu bölüm Osmanlı Sarayı’nın hem tatlı ve turşu imalathanesi hem de doğal ilaçların yapıldığı bir eczanedir. XVI. yüzyılda Helvahane de 812 kişinin çalıştığı bilgisi kayıtlara yansımıştır²⁶⁶.

Saray mutfağında, mutfağın tüm ihtiyaçlarını karşılamak, emri altında çalışan memurları idare etmek ve hesapları tutmakla görevli bir memur bulunmaktaydı. Mutfaktan sorumlu memura “*Matbâh-ı Âmire Emînî*” denilirdi²⁶⁷.

Türk Mutfağı, XIV. ve XV. yüzyılda gelişmiş, XVI. ve XVII. yüzyıllarda ise saray ve konaklarda tekamül ederek, dünyanın sayılı mutfaklarından biri haline gelmiştir.

Osmanlı mutfak kültürünün, dünyanın en zengin mutfaklarından birisi olmasının en önemli sebebi böyle bir sürece dayanmasıdır. Osmanlı İmparatorluğunun çok farklı uluslardan oluşması da Türk mutfak kültürünü zenginleştiren faktörlerden biridir. Türk mutfağını zenginleştiren bir diğer faktör de, padişahın beğenisine sunulan yemekleri yapan aşçıların birbirleriyle girdiği yarıştı. Bu aşçılar, hem yaptıkları yemekler ile padişahın beğenisini kazanmak, hem de sarayda verilen ziyafetlerin daha gösterişli olması için uğraşmaktaydılar. Osmanlı saray mutfağında asıl milat ise Fatih Sultan Mehmed’in 1453 yılında İstanbul’u fethetmesiyle olmuştur. Bu dönemden itibaren mutfağa deniz ürünleri de girmiş ve deniz ürünleri tüketimi gittikçe artmıştır. Osmanlılarda yemek yeme kuralları da ilk defa bu dönemde uygulanmaya başlanmıştır²⁶⁸. Klasik dönem Osmanlı mutfak kültüründe kullanılan gıdalara dair öncelikle şunu söyleyebiliriz: İstanbul pazarlarında kendine yer eden ürünlerin çeşitliliği devletin sınırlarının ve ticari ilişkilerinin gelişmesi ile doğrudan bağlantılıdır. Özellikle

²⁶⁵ Arif Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, (İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2004), 379-382.

²⁶⁶ Marianna Yerasimos, *Osmanlı Mutfağı*, (İstanbul: Boyut Yayıncılık, 2002), 17.

²⁶⁷ Yıldırım, *Arşiv Belgelerinde Hareketle 18. Yüzyıl İstanbul’unda Ramazan*, .64.

²⁶⁸ Özgür Kızıldemir, v.dğr., “Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler”, *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14/3, (Sakarya:2014), 198-199- 201.

XVII. yüzyıldan itibaren imparatorluk topraklarında üretilmeye başlanan veya ithal edilen yeni ürünler, Osmanlı mutfak kültürüne dahil olmuştur. Bu yeni ürünler şehir mutfağının mahiyetini de nispeten ve yavaş yavaş değiştirmeye başlamıştır. Fakat bu değişim XIX. yüzyıla kadar nispeten sınırlı kalmıştır²⁶⁹.

Tablo 3.1. Fatih Sultan Mehmed döneminde saray mutfağında tüketilen malzemeler²⁷⁰

Yiyecek türü	Yiyecek
Baklagiller ve Tahıllar	Bulgur, pirinç, un, mercimek, buğday nişastası, nohut
Sebzeler	Pırasa, lahana, ıspanak, pazı, şalgam, hıyar, soğan
Yağlar	Zeytinyağı, kuyruk yağı, sade yağ
Otlar ve baharat	Misk, safran, zeytin, maydanoz, hardal, sarımsak, kişniş, nane, kimyon, Eflak tuzu, sakız, sirke, fülful (karabiber), tarçın, karanfil, anber
Hayvansal gıdalar	Yumurta, tavuk, peynir, süt, yoğurt, kaymak, istiridye, karides, paça, kaz, sığır içkembesi, bal, av kuşları, balık

Bu tablodan yola çıkarak diyebiliriz ki, Türk mutfağı etle balığın; sadeyağ ve zeytinyağının; hamurla sebzenin; tatlı ile ekşinin; yoğurdun, yumurtanın yer aldığı zengin bir mutfaktır. Ancak İstanbul mutfağını Osmanlı coğrafyasındaki diğer yöresel mutfaklardan ayırmak gerekir, zira çok geniş bir coğrafyaya yayılan imparatorluğun başkenti olan İstanbul, fethedilen yerlere kendi kültürünü götürmenin yanında, bu yerlerin kültüründen de faydalanmış ve bu kültürel etkileşim mutfağa da yansımıştır. Bir başka deyişle, birçok farklı kültürü içinde barındıran İstanbul mutfağı, Osmanlı mutfak kültürünün diğer adıdır. İstanbul mutfağı menü olarak çok zengindir. Sadece patlıcandan otuzu aşkın farklı yemek yapılması (Bademli Patlıcan Çorbası, Patlıcan Böreği, Patlıcanlı Saray Yumurtası, Pabucaki gibi birçok çeşit patlıcan yemeği bunlardan sadece bazılarıdır.²⁷¹), bunun en belirgin örneğidir. Osmanlı mutfağı hem zengin, hem tutumlu, hem de sağlıklı bir mutfak olarak dünyanın sayılı mutfakları arasında yerini almıştır²⁷².

²⁶⁹ Arif Bilgin, “Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü”, *Akademik Araştırmalar Dergisi*, 1/47-48, (İstanbul:2010), 234.

²⁷⁰ İlknur Haydaroğlu, “Osmanlı Saray Mutfağından Notlar”, 6.

²⁷¹ Çiğdem Öztürkçine Erduran, - Ömer Faruk Şerifoğlu, “Anadolu’da Patlıcan Kültürü ve Yemekleri”, *Yemek Kitabı*, (İstanbul:2008), 1:344-353.

²⁷² Artun Ünsal, “Osmanlı Mutfağı”, *Yemek Kitabı*, haz. M. Sabri Koz, 3. Baskı, (İstanbul:2008), 1:129 .

Kısaca XVII. yüzyılın sonlarından itibaren yeni bir mutfak doğmaya başlamış, eski ile yeninin birleşimi ve gelişimi ile bugün üzerine araştırmalar yapılan, eserler verilen Osmanlı mutfağı doğmuştur. İstanbul mutfağı, XVIII. yüzyılda ülkeye ilk kez giren yeni ürünlerin etkisinde kalmış, halk bunların bir kısmını hemen kabullenmiştir. Özellikle domates ve yeşilbiberi tamamıyla, patates ve mısır gibi ürünleri ise başlarda kısmen benimsemiştir. Kendini geliştiren ve değişime açık olan Osmanlı mutfağı, farklı lezzetler ve kültürleri kendi içinde geliştirerek Batı'nın mutfağına da açılmıştır. XIX. yüzyıldan itibaren Batı ile değişen ilişkilerin etkisi mutfakta da görülmeye başlanmıştır. Bu etkileşim kendini ilk olarak sofrada göstermiş, daha sonra bunu sını yerine masa, minderler yerine sandalyeler, ortak kullanılan tencere ve kap yerine ise herkese ayrı bir tabak, çatal, bıçak ve su takımları kullanımı takip etmiştir²⁷³. Osmanlı mutfağı, Batı mutfağını gerek kendi lezzetleriyle, gerek Türk damak tadına uygun hale getirilen yemekleriyle kullanarak çeşitliliğini arttırmıştır.

Peki, bu büyük mutfağın ve başkent İstanbul'un gıda temini nasıl sağlanmaktadır? İstanbul'un başkent olması ve şehrin nüfusunun yüksekliği, Osmanlı şehirleri içinde gıda tüketimi açısından ilk sırada bulunmasının temel sebebidir. Günümüzde olduğu gibi, o dönemde de kalabalık bir yerleşim yeri olan İstanbul'da, gıda, giyecek ve yakacak ihtiyacı diğer yerleşim yerlerine nazaran kat be kat fazladır. Bu yüzden İstanbul yönetimi gerek sarayın gerekse halkın sıkıntı çekmemesi için bu konuyla ilgilenerek ihtiyaçların teminini sağlamaktadır. XVIII. yüzyılın sonlarına gelindiğinde, bu görev için “*Zahire Nezareti*” kurulmuştur. 1793 tarihli bir talimatnamede Zahire Nezareti'nin üstlendiği görevler şu şekilde bildirilmiştir: Zahiirenin hususiyetle İstanbul'a gönderilmesinin sağlanması, Rumeli ve Anadolu'ya zahire taşınmasının ve yabancılara zahire satışının önlenmesi ve fırınların çıkardığı ekmeklerin fiyat ve kalitesinin denetlenmesidir²⁷⁴.

Osmanlı saray mutfağında tüketilen gıdalar, farklı bölgelerden temin edilmektedir. Baş gıda maddesi olan buğday; Bursa, Karadeniz'in batı kıyıları, Tuna yalıları, Yunanistan, Eflak ve Boğadan'dan sağlanırdı. Sarayda tüketilen pirincin çoğu Mısır'dan, geri kalanı ise Filibe ve Drama'dan sağlanırdı. Saray mutfaklarında çeşitli yağlar kullanılırdı. Tüketimi diğerlerinden fazla olan sadeyağın büyük kısmı Kefe'den sağlanırdı.

²⁷³ Sibel Güler, “Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları” *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (Kütahya:2010), 26/26.

²⁷⁴ Toparslan, *XIX. Yüzyıl İstanbul Kültüründe Ramazan Eğlenceleri*, 17.

Zeytinyağı ise Ege Bölgesi'nden, İzmir ve Midilli ile birlikte Yunanistan'daki bazı şehirlerden getirtilirdi²⁷⁵.

Osmanlı sarayında koyun ve tavuk eti tercih edilir, büyük baş ve diğer hayvanları pek tercih edilmezdi. Büyük baş hayvanların etinin hemen hepsi pastırma ve sucuk yapımında kullanılırdı. Koyunlar, Rumeli ve Anadolu'nun çeşitli yerlerinden getirtilir; tavuklar ise Hüdâvendigâr, Tekirdağ ve Bolu başta olmak üzere Anadolu ve Rumeli'deki çeşitli vilâyetlerden temin edilirdi. Sarayın yumurta ihtiyacı ise İzmit'ten sağlanmaktaydı²⁷⁶.

Çabuk bozulabilen sebze ve meyveler ise, ulaşım şartları sebebiyle daha ziyade İstanbul'dan ve çevresinde bulunan köy ve kasabalardan temin edilirdi. Fakat lezzetiyle nam salmış Amasya'nın kokulu elması ve Mardin'in eriği ulaşım mesafesi uzak olmasına rağmen, üretim mekânlarından alınıp saraya getirtilirdi. Kuru meyvelerden çeşitli üzümler, incirler, zerdali, kayısı, badem, fıstık, armut ve nar Ege Bölgesi'nden temin edilirdi²⁷⁷.

Bir ürün nerede meşhur ise saray mutfağı için oradan temin edilmesine özen gösterilirdi. Kayseri pastırması, Beylerce üzümü, Tirilye zeytini, Bursa kestanesi, Medine hurması, Mardin eriği bu tür ürünlerin başında gelmekteydi²⁷⁸.

Baharatlar saraya Mısır'dan yollanırdı. Fakat az da olsa Anadolu'nun bazı bölgelerinden de temin edilen baharatlar mevcuttu. Saray mutfaklarında iki çeşit tuz kullanılır, kaliteli olan ve rağbet göreni Eflak'tan gelirdi. Diğeri ise Koçhisar tuzuydu²⁷⁹. Soğutucu olarak genellikle kar ve buz kullanılırdı. Bunların her ikisi de haftalık olarak Bursa'nın dağlarından ve göllerinden temin edilirdi²⁸⁰.

Saray mutfağında kullanılan her bir gıda sınıfı için ayrı ayrı görevliler bulunmaktaydı. Bu görevliler, kendi bulundukları sınıftaki gıdanın teminini sağlarlardı. Örneğin; saray mutfağının sebze ihtiyacı Sebzecibaşı, baharat ihtiyacı Miskçibaşı, süt ürünleri ihtiyacı Yoğurtçubaşı, soğutucu ihtiyacı Buzcubaşı tarafından temin edilirdi²⁸¹.

²⁷⁵ Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, 382- 384.

²⁷⁶ Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, 188-193.

²⁷⁷ Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, 211.

²⁷⁸ Yıldırım, *Arşiv Belgelerinden Hareketle 18. Yüzyıl İstanbul'unda Ramazan*, 66.

²⁷⁹ Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, 220- 223.

²⁸⁰ Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, 231.

²⁸¹ BOA, Cevdet, Saray, nr. 612-363- 637-838-3602- 4735- 5470- 7316-7492- 8229.

Belgelere yansıdığı kadarıyla XVIII. yüzyıl Ramazanlarında saray mutfağında kullanılan ürünleri şu şekilde sınıflandırabiliriz:

Tablo 3.2.: XVIII. Yüzyıl Ramazan’larında Saray mutfağında kullanılan ürünler²⁸²

Süt Ürünleri	Süt, Taze Peynir, Dil Peyniri, Manda Peyniri, Kaşkaval Peyniri, Tulum Peyniri, Kaymak, Sade Yoğurt, Torba Yoğurdu, Tereyağ, Sadeyağ
Et Ürünleri	Koyun Eti, Sığır Eti, Kuzu Eti, Toklu Eti, İşkembe, Paça, Mumbar, Ciğer, Böbrek, Sucuk, Kayseri Pastırması, Kıyma, Tavuk, Piliç, Güvercin Eti, Ördek Eti, Sardalya
Un ve Unlu Mamuller	Has Ekmek, Pide, Çörek, Simit, Un, Nişasta, Börek, Yufka, İrmik, Poğaç
Sebzeler	Havuç, Kereviz, Bamy, Patlıcan, Pırasa, Hindibağ, Kelem, Kabak, Marul, Börölce, Enginar, Soğan, Sarımsak, Hıyar, Limon, Taze Biber, Muluhiye, Bakla, Kuzu Kulağı, Madımak
Bakliyatlar	Nohut, Şehriye, Pirinç, Mercimek, Bulgur, Tarhana
Tatlılar, Şekerlemeler ve Şerbetler	Güllaç, Kadayıf, Ekmek Kadayıfı, Aşure, Baklava, Dondurma, Portakal Şekerlemesi, Kellimonî Eşribesi (Limon İçeceği), Vişne Eşribesi (Vişne İçeceği), Kuzu Kulağı Eşribesi, (Kuzu Kulağı İçeceği)
Kuru Yemişler	Fındık, Fıstık, Ceviz, Şam Fıstığı, Badem, Kuru Üzüm, Çekirdeksiz Üzüm, Kuş Üzümlü, Karadut, Ayva Çekirdeği. Medine Hurması, Sultan Hurması, Kestane
Baharatlar	Tarçın, Karanfil, Kakule, Za’feran, Hardal, Anason, Sumak, Misk, Biber, Susam, Nane, Sakız, Temirhindi, Kimyon, Rum Cevizi, , Kırmızı, Kişniş
Meyveler	Elma, Armut, Ayva, Portakal, Vişne, Üzüm, Beylerce Üzümlü, Siyah Üzüm, Taze İncir, Kavun, Karpuz, Dut
Yağlar	Zeytinyağı, Manda Yağı, Koyun Yağı, Tereyağ

²⁸² BOA, Cevdet, Saray, nr. 6671-5027-2731- 6510-8509-958-4353; Cevdet, Dâhiliye, nr. 8993-10364. 14557, 12664; Belediye, nr. 5436.

İftariyelikler	Hurma, Zeytinler, Peynirler, Pastırma, Sucuk, Reçeller, Pekmez, Bal, Şerbetler
Diğer Ürünler	Şeker, Tuz, Sirke, Yumurta, Kar, Buz, Gül Suyu, Çiçek Suyu, Kahve, Buğday

3.2. Ramazan Sofraları ve İftar Davetleri

3.2.1. Ramazan Sofralarına Hazırlık

Ramazan kültürünün önemli bir bölümü Ramazan’a hazırlıktır. Osmanlı’da hazırlıklar, gerek sarayda gerekse toplumda itina ile yapılır ve gelecek olan mübarek ay beklenirdi. Hazırlıkların büyük çoğunluğu tüketilecek gıdalar üzerineydi. Bunun hazırlığına ise ev hanımları aylar öncesinden başlardı.

Saray mutfağı, sadece Ramazan’da değil her zaman için leziz yemeklerin yapıldığı bir yerdi. On bir ay boyunca enfes lezzetlerin adresi olan saray mutfağında yoğunluk Ramazan yaklaştığında bir kat daha artar ve Ramazan için hazırlıklara başlardı. Saray mutfağının kileri Ramazan ayı boyunca kullanılacak gıda maddeleri ile doldurulurdu²⁸³.

Saray halkın ihtiyaçlarının giderebilmesi ve refah içinde bir Ramazan geçirilmesi için, Ramazan öncesinde bazı tedbirler almaktaydı. Bu tedbirler, halkın en çok kullandığı temel gıda maddeleri ile alakalı olup, gerek bu gıdaların temini gerekse fiyatlandırılması hususlarında özen gösterilmekteydi. Padişah halkın et, buğday, pirinç vb. ihtiyaçlarında sıkıntı çekmemeleri için düzenli olarak konu ile alakalı Hatt-ı Hümayunlar çıkarmıştır. Bu belgelerin bir kısmında Ramazan’da halkın et ihtiyacını karşılamak üzere koyun, kuzu, keçi gibi hayvanların ilgili kazalardan temin edilmesi ve bunların Ramazan ayı gelmeden İstanbul’a ulaştırılması buyurulmaktadır²⁸⁴. Ayrıca halkın rahatı için de tüketim maddelerine narh uygulaması gibi bir takım tedbirler alınmaktaydı. Bu uygulama sayesinde öncelikle satılacak olan ürünün kalitesi kontrol edilir, daha sonra ürünün hangi fiyattan satılması gerektiğine karar verilirdi. Narhın uygulanmaya

²⁸³ BOA, Cevdet, Dâhiliye, nr. 12664- 8993.

²⁸⁴ BOA, Hatt-ı Hümayun, nr. 200-203-1413-11023- 11324.

başlaması Şaban ayının sonuna ve Ramazan ayının başına tekabül eden zaman diliminde gerçekleşirdi²⁸⁵.

Balıkthane Nazırı Ali Rıza Bey'in (ö.1928) eserinde paylaşmış olduğu bir tablo da 19.yüzyılın başlarında uygulanan narh fiyatlarını göstermektedir.

Tablo 3.3.: 1832 senesi Ramazan-ı Şerif'in teşrifinden önce kararlaştırılan narh fiyatları²⁸⁶

Gıda Türü	Adet	Kıyye	Kuruş	Para
Sükkeri reçel		1	4	20
Şerbetlik elvan şeker		1	5	-
Kelle şeker		1	5	-
Toz şeker		1	4	20
Yumurta	100	-	14	-
Nişasta		1	4	20
Vasat nişasta		1	4	20
Güllaç		1	6	-
Alâ şaire		1	1	28
Zeytin		1	1	8
Şumnu peyniri		1	2	30
Kaşar peyniri		1	3	16
Salamura peynir		1	2	28
Mudurnu peyniri		1	3	10
Kalas kaşkaval peyniri		1	2	24
Kalas çerviş yağı		1	4	6
Atina ve Rumeli balı		1	3	-
Alâ nohut		1	-	23
Mercimek		1	-	26
Alâ dakik		1	1	-
Evsat dakik		1	-	32
Arpacık soğanı		1	-	10

²⁸⁵ Mübahat Kütükoğlu, *1640 Numaralı Narh Defteri*, (İstanbul: Enderun Kitabevi, 1983), 82.

²⁸⁶ Ali Rıza Bey, *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*, 204.

Şişe mumu		1	4	15
Sade mum		1	4	5
Yerli mum		1	3	38

Uygulanan bu tedbirlerin yanı sıra, hakkında birçok hatt-ı hümayun çıkarılan bir diğer konu, halkın ana besin kaynağı olan ekmektir. Çıkarılan emirlerde genellikle Ramazan boyunca yapılacak olan ekmeğin pişirilmesinde ve malzemesinde hassas davranılması gerektiği belirtilmektedir. Fırınlara bu belgeler gereğince üzerlerine düşeni yaparak, ekmeklerde has un kullanmaya özen gösterirdi. Ramazan'dan evvel pişirilecek olan ekmeğin bir örneği yapılarak saraya gönderilir ve padişah tarafından bizzat incelenirdi. Gönderilen ekmeği inceleyen padişah, konu ile alakalı uyarılarını yine hatt-ı hümayunlar ile yapardı²⁸⁷.

Ramazan ayında saray tarafından tüketilecek olan gıdaları ve saray halkına verilen iftariyelikleri arşiv belgeleri bazı başlıklarla belirtmiştir; Çeşitli et ürünleri, sakatat, yağ, bakliyat, sebze, meyve, kuru yemiş, süt ürünleri, baharat, zeytin, reçeller, tatlılar, unlu mamuller ve içecekler gibi tüketim maddelerinin Ramazan boyunca sarayda kullanıldığı görülmektedir²⁸⁸.

Yapılan bu gıda depolamasının yanında mutfak ile ilgili bir diğer hazırlık kullanılan mutfak araç gereçleri ile alakalıdır. Mutfığa ait bakır kaplar kalayhaneye gönderilerek kalaylatılırdı. Örneğin; 1782 senesi Ramazan ayında saray mutfığına ait olan 6728 adet bakır kap, saray kalayhanesine gönderilerek kalaylatma işlemi yapılmıştı²⁸⁹. Bunun dışında saray mutfığına ait olan bazı mutfak eşyaları yenilenir, Kütahya fincanları, billur tabaklar çeşit çeşit kaşıklar, kâseler alınırdı²⁹⁰.

Ramazan'ın gelişi için sadece saray çalışanları hazırlık yapmazdı. Padişahlar da bu mübarek ay için yapılan hazırlıkların bizzat içerisindeydiler. II. Abdülhamid Han Ramazan-ı Şerifin teşrifinden önce kilercibaşısını çağırır, gerekli hususlarda buyruklar verirdi. Padişah Ramazan boyunca hazırlanacak olan sofralar, yemekler ve her akşam iftara davet ettiği askerlere verilecek olan iftariyeler üzerine düşünür, adeta yemek menülerini kendisi hazırlardı. Hatta Saray-ı Hümayun'da iftara davet edilecek

²⁸⁷ BOA, Hatt-ı Hümayun, nr. 496.

²⁸⁸ BOA, Cevdet, Dâhiliye, nr. 8993-14557- 12664; Saray, nr. 6671.

²⁸⁹ BOA, Cevdet, Saray, nr. 8207 .

²⁹⁰ BOA, Cevdet, Dâhiliye, nr. 10364-14557-12664,

misafirlerin hizmetine verilecek olan sofracıların üzerlerindeki elbiselere varana kadar meşgul olur, bunların muntazam ve muhakkak temiz olmalarını emrederdi²⁹¹.

Yapılan tüm bu hazırlıklardan başka, saray mutfağından, Ramazan'dan önce belirlenen ihtiyaç sahiplerine, sadeyağ, pirinç, bal gibi tüketim maddeleri dağıtılırdı.²⁹² İstanbul'un ileri gelen kişileri de Ramazan ayında İstanbul'un çeşitli semtlerindeki fakirlere sadaka ve Ramazanlık dağıtmaya özen gösterirdi²⁹³.

Ramazan hazırlıklarının diğer önemli kısmı halkın hazırlığıdır. Ramazan'a iki üç ay kala başlanan bu hazırlığa ve bu ay için gerekli gıda maddelerinin toptan alımının yapılmasına "*Ramazan masrafı görmek*" denilirdi. Başka zamanlarda benzer alışverişler, genellikle haftalık yahut günlük olmaktaydı. Fakat Ramazan'ın gelmesiyle boyut değiştiren alışverişler bir ay boyunca yetecek miktarda yapılmaktaydı. Bu alışverişler toplumun tüm kesimi için geçerli olup, herkes gücünün yettiğinde, imkânları el verdiğince yağ, un, şeker gibi gıda maddeleri alır, Ramazan için kilerlerinde muhafaza ederlerdi. Temel gıda maddelerinin yanı sıra reçeller, sucuk veya pastırma, zeytin, peynirler, şerbetlikler, şekerler, şuruplar, şeker ve hoşafıklar, güllaç ve çorbalıklar alınır, ayrıca evde bulunan bakır kaplar kalaylanırdı. Ekonomik durumu iyi olan İstanbul halkı, Ramazan'da kullanılmak üzere zarif kahve takımları, su bardakları, kıymetli kaşıklar alır, çocukların hoşlarına gitsin diye sapı düdüklü kaşıklar tedarik ederlerdi. Diğer taraftan çorbalara serpmek için çeşitli baharatlar kurutulur, Kur'an-ı Kerim okunurken yakmak üzere ödağacı, kurs, anber kabuğu gibi güzel kokular hazırlanırdı²⁹⁴.

Meyve ve sebzeler o dönemde günümüzde olduğu gibi her mevsim bulunamadığından, ev hanımları mevsimine göre sebze ve meyvenin bol ve ucuz olduğu zamanlarda çokça alır, gerek kurutarak gerek kaynatıp konserve yaparak Ramazan sofraları için hazırlarlardı. Halk arasında Ramazanlık ya da Ramazaniyelik olarak adlandırılan bu yiyecekler özellikle Ramazan'ın kış mevsimine denk geldiği zamanlarda vazgeçilmez bir hal alırdı. Yazın yapılan bu hazırlıklar, kışın Ramazan sofralarını çeşitlendirirdi. Yapılan bu Ramazanlıkları şu şekilde sıralayabiliriz: Pastırma, sucuk, kavurma vb. et mamulleri. Yeşil fasulye, patlıcan, kırmızıbiber kurutmaları. Çeşitli turşular. Peynir, yağ

²⁹¹ Mümtaz, *Evvel Zaman İçinde İstanbul Ramazanları*, 80.

²⁹² BOA, MAD. d. , nr. 6083-12861.

²⁹³ BOA, D.BŞM.d.,nr. 05501-05505.

²⁹⁴ Abdülaziz Bey, *Osmanlı Adet Merasim ve Tabirleri*, 251- 252.

türleri. Başta tarhana olmak üzere çorbalıklar. Reçel, pestil ve marmelat çeşitleri. Vişne, zerdali, erik vb. hoşafıklar. Bulgur, erişte, pirinç ve makarnalar. Domates ve biber salçaları, kuru yufkalar vb. ekmek çeşitleridir. Ayrıca hali vakti yerinde olanların hısımları ve akrabaya konu komşuya Ramazanlık gönderirlerdi²⁹⁵.

3.2.2. İftar Sofraları

İftar kelimesi “*yarmak, kesmek, yaratmak, icat etmek*” anlamına gelen “*fatr*” kökünden türemiştir. İftar ve fatr kelimelerinin “*orucu açmak, oruçluya orucu açtırmak, başlanmış bulunan orucu bozmak veya hiç oruç tutmamak*” gibi manaları da vardır²⁹⁶. Ramazan günlerinin en önemli anı, iftar vaktidir.

Ramazan’a özel yemekler, kurulan sofralar, yemek adabı, tatlılar ve iftar davetleri, Osmanlı toplumunda Ramazan kültürünün başlıca unsurlarıdır. Günlerini güncelik uğraşları ve ibadetle geçiren Müslümanlar, iftar saati yaklaşınca meşguliyetlerini bir kenara bırakıp, evlerinin yolunu tutarlardı. Eve giderken de fırına uğrayarak üzeri yumurtalı Ramazan pidelerinden almayı ihmal etmezlerdi. İftar vakti yaklaşınca camilerde kandiller yakılır ve Ramazan topu hazırlanırdı.

İftar saatine doğru, mahalleden sakalar, ciğerciler ve turşucular geçer, fırınların önü sıcak pide, yumurtalı pide ve çörek almak isteyenlerle dolup taşardı²⁹⁷. Bazı kimseler ise yumurtalı pide için günlük yumurta alarak fırıncıya verir ve yumurtayı kendi alacağı pideye fırına atılmadan önce gözlerinin önünde sürmesini isterdi²⁹⁸.

Pide Ramazan ayının adeta bir sembolü haline gelmiş ve Ramazan denildiğinde akla ilk gelenlerden olmuştur. Fırancılar Ramazan’a haftalar kala hazırlıklara başlar, fırınlarını temizler, Anadolu’dan özel unlar getirtirlerdi. Ekmek pişirmede kullanılan yakacaklarını hazırlar, Ramazan pidesi yapan tırnakçı ustalarını tutarlardı²⁹⁹.

İftar yaklaştıkça evlerin dışındaki bu telaşlara, evdeki hazırlıklar da eşlik ederdi. İftara birkaç saat kala hazırlanmaya başlayan iftar yemekleri ve iftarlıklar, Ramazan’ın en heyecan verici kısmını oluştururdu. İftar yemekleri, diğer aylarda hazırlanan yemeklerden farklılık gösterdiği gibi, sofralar da diğer zamanlardan farklı olarak

²⁹⁵ Kamil Toygar, “Ramazan Yemekleri ve Mutfak Kültürü”, *Yemek Kitabı*, haz. M. Sabri Koz, 3. Baskı, (İstanbul, 2008), 1:178-179.

²⁹⁶ Mehmet Şener, “İftar”, *DİA*, (Ankara:2000), 21:517.

²⁹⁷ Bezci, *Osmanlı Toplumunda Ramazan Kültürü*, 77.

²⁹⁸ Sertoğlu, *İstanbul Sohbetleri*, 16.

²⁹⁹ Bezci, *Osmanlı Toplumunda Ramazan Kültürü*, 79.

hazırlanırdı. İftar için beklenen kimse olmasa dahi, sofralar sanki misafir gelecekmiş gibi donatılırdı³⁰⁰. Zengin sofraları kadar bolluk içinde olmasa da, İstanbul'un dar gelirliilerinin Ramazan sofrasında da en azından birkaç çeşit iftariyelik, bir çorba, bir et, bir sebzeli yemek, pilav ve tatlı genellikle güllaç bulunurdu. O dönemin iftarlarını yansıtan bir mani şu şekildedir:

Ayasofya'dan al çörek
Lazımdır baklava börek
Hocabaşı'nın simidi
*İftarda bulunmak gerek*³⁰¹.

Tüm hazırlıkların ardından, oruç açmak için ezan ve top beklenirdi. Nihayetinde oruç kısa bir dua ve besmeleden sonra mutlaka zezem ile açılırdı. Zemzem, o yıl Kâbe'ye giden bir kişi tarafından Ramazan için hususi olarak getirilirdi. Zemzem içildikten sonra hurmalar yenilir ve akabinde iftariyeliklere geçilirdi. Eğer oruçlunun maddi durumu hurma almaya yetmiyorsa, hurma yerine zeytinle oruç açılırdı. İftar yemeği iki safhadan oluşmaktaydı; ilk bölüm “iftariyelik veya iftariye” denilen bir tür kahvaltı gibi olan bölümdür. Bu bölümden sonra yemeğe ara verilir ve akşam namazına geçilirdi. Namazlar kılındıktan sonra ise asıl yemeklerin olduğu ikinci safha başlardı³⁰².

İlk bölümde, iftariyelikler büyük bir tepsinin içinde küçük küçük tabaklara konulmuş bir şekilde gelirdi. Bu tabaklarda envai çeşit reçeller, peynirler, zeytinler, hurma, halka çörekler, sucuk, pastırma, turşu çeşitleri bulunur; ortasına da saplı, kulplu ve kapaklı elmastraş denilen billurdan sekiz-on kadar çok küçük bardak içinde zemzem yer alırdı³⁰³. Bunların yanı sıra, bazı kibar konaklarında balık yumurtası, siyah havyar gibi yiyecekler de iftarlıkların arasına girerdi. Peynir ve reçeller öyle bir iki çeşit konulmazdı. Tepside; beyaz peynir, kaşar peyniri, Çerkes peyniri, kaşkaval peyniri, dil peyniri, tulum peyniri gibi birçok peynir çeşidi; gül, mürdüm eriği, ayva, vişne, kayısı, çilek, incir, ceviz, patlıcan reçelleri gibi birbirinden lezzetli iftariyelikler olurdu. Tabii bunlar doyumluk değil tadımlıktı³⁰⁴. Ramazan iftariyelikleri arasında en çok önem verilen yiyecek reçellerdi. Ev hanımları Ramazan için, mevsim meyvelerinden reçeller hazırlarlardı. Bunlara vişne, çilek, nar gibi yemişlerden şerbetlerde ilave edilirdi. Reçel

³⁰⁰ Özden, “Türk Ramazan Kültürü”, 87-88.

³⁰¹ Ünsal, “Osmanlı Mutfağı”, 141-142.

³⁰² Bezci, *Osmanlı Toplumunda Ramazan Kültürü*, 78.

³⁰³ Abdülaziz Bey, *Osmanlı Adet Merasim ve Tabirleri*, 253-256.

³⁰⁴ Sertoğlu, *İstanbul Sohbetleri*, 16.

ve şerbet yapamayan hanımlar, şekerçi dükkânlarının yolunu tutardı³⁰⁵. Konakların ve evlerin kilerlerinde tüketilecek gıdaların yanı sıra mutlaka iftar şerbetlikleri de bulunurdu³⁰⁶. Durumu elverişli olmayanların dahi iftar sofrasında reçel, zeytin, peynir, pastırma, sucuk gibi en az altı yedi çeşit iftariyelik bulunurdu³⁰⁷.

Leyla Saz eserinde sarayın haremde ki iftar sofralarında bulunan iftariyeliklerle ilgili şöyle bilgiler vermiştir: “Ezan veya top işitilince birazcık tuz veya zemzemle orucunu açarlardı. İftariye büyük tepsi ile çıkarılırdı. Sonraları herkese ayrı ayrı, üzeri sırma ve pulla işlenmiş örtülü küçük masalar üstüne konmuş gümüş tepsilerde bir fincan zemzem, istiridye yahut yaprak şeklinde küçük gümüş tabaklarda birkaç hurma, zeytin, pastırma, sucuk, peynir, reçel, bir tane yumurta, bir küçük kâse çorba, bir yuvarlak pide, bir nemli havlu getirmek adettendi. Kalfalar kendi odalarında toplanıp büyük tepside iftar ederdi.”³⁰⁸ Ayşe Osmanoğlu da iftarla ilgili şu satırlara yer vermiştir: “Akşam topla beraber zemzem-i şeriflerle oruç bozulur, iftariye takımları hazırlanır, buzlu limonatalar şuruplar içilirdi. Saraya mahsus fulya çiçeğinden yapılmış fulya şurubu vardı ki çok güzeldi.”³⁰⁹ Hülâsa, iftariyelik kültürü saraydan başlayıp toplumun alt tabakalarına kadar yaygın bir Ramazan geleneğiydi.

İftariyelikler yenildikten sonra sofrada bulunanlar, akşam namazlarını eda ederlerdi. Misafirler davete abdestli gelir, ev sahibi de abdestli bir şekilde hazır bulunurdu. Gelen konuklar arasında isim yapmış bir hoca bulunursa namazı o kıldırır, eğer yoksa evin en yaşlısı imamlık ederdi. Erkekler namazda iken evin hanımı sofradan iftariyelikleri kaldırır, çorba kâselerini koyardı³¹⁰. Akşam namazı kılındıktan sonra asıl yemeğe geçilirdi.

İftar sofrasında reçellerden sonra, önem verilen bir diğer yiyecek çorbalardır. Her sofrada mutlaka çorba bulunur, genellikle terbiyeli çorbalar ile şehriye çorbası tercih edilirdi. Fakat en çok sevilen çorba, işkembe çorbası idi. İster zengin olsun ister fakir, herkes sofrasında işkembe çorbasının bulunmasını isterdi. Fakat bu çorbanın pişirilmesi zahmetli olduğundan daha ziyade satın alınırdı. Bu sebeple iftar saatine yakın işkembeci

³⁰⁵ Şakir, *Osmanlı Döneminde İstanbul Ramazanları*, 30-31.

³⁰⁶ Günay Kut, “Türklerde Yeme İçme Geleneği ve Kaynaklar”, *Eskimeyen Tatlar Türk Mutfak Kültürü*, (İstanbul:1996), s.42.

³⁰⁷ Ali Rıza Bey, *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*, 208.

³⁰⁸ Leyla Saz, *Haremde Yaşam*, 2. Baskı, (İstanbul:Dün Bugün Yarın Yayınları, 2012), 120.

³⁰⁹ Osmanoğlu, *Babam Sultan Abdülhamit*, 95.

³¹⁰ Bezci, *Osmanlı Toplumunda Ramazan Kültürü*, 80.

dükkânları tıka basa dolardı³¹¹. Bu çorba herkes tarafından o kadar sevilmekteydi ki durumu elverişli olmayanlar, hindi derisinden işkembe çorbası yaptırırdı. İftara dakikalar kala çorba kâselerini alanlar, işkembeci dükkânının önünde nöbete yatarlardı. Konaklarda çalışan görevliler, kâseleri getirip çorba kazanının etrafına dizilirlerdi³¹².

Çorba faslının ardından mutlaka, “*Yumurta-yı Hassa*” gelirdi. Bu yemek soğanlı yumurta olarak da bilinen ve çok tercih edilen bir yemektir. Öyle ki Abdülmecid Han tarafından Topkapı Sarayı’nda Ramazan’ın on beşinde en iyi soğanlı yumurta yapma yarışması düzenlenirdi. Padişah tarafından seçilen birinci, sarayın kilerci başı olurdu³¹³.

Evlerde ise bu yemek yapılamıyorsa, bunun yerine pastırmalı yumurta yapılırdı. İftar yemeğinin asıl kısmı olan ikinci bölümü de kendi içinde ikiye ayrılırdı. Çorba, yumurtayı hümayun ya da pastırmalı yumurtadan sonra, mutlaka çöp şiş veyahut ızgara kebab gelir, bunları sırasıyla etli sebze yemeği, kol ya da bohça böreği, dolma ve sütlü tatlı takip eder ve yemeğin birinci faslı böylece sona ererdi. Tatlılardan en çok tercih edilen güllaç olurdu.

Güllaç, Ramazan sofralarının baş tacı olarak mutlaka her iftar sofrasında yerini alırdı. Tatlıdan sonra ikinci fasıl başlar; tavuk veya hindi fırın, bir çeşit zeytinyağlı sebze, taze veya çalı fasulyesi, pilav ve baklava ile yemek son bulurdu. Yemekten sonra kahve içmek her evde değişmeyen adetti. Hatta tiryakisi olanlar, iki yahut üç fincan kahve içerlerdi. Kahve içmeyenler ise şerbet içmeyi tercih ederlerdi. Bu şerbetler, mevsiminde alınan meyvelerden kaynatılarak Ramazan için hazır hale getirilirdi³¹⁴.

Sebze yemekleri geçmiş zamanlarda pek tercih edilen bir yemek türü değildi. Eğer sebze yenilecekse mutlaka içinde et olurdu. Zeytinyağlı yemekler de pek tercih edilmeyen yemeklerden olup, zeytinyağı daha ziyade dolma ve salatalarda kullanılırdı. Bundan başka, etli yaprak dolması her iftar sofrasında mutlaka bulunurdu. Fakat bu dolmaların küçük ve eşit ölçüde yapılmasına dikkat edilirdi. Sultan II. Abdülhamid zamanında sultanın meşhur şehremini Rıdvan Paşa’nın aşçısı, fındık büyüklüğünü geçmeyen dolmaları sayesinde büyük bir şöhret kazanmıştı. Rıdvan Paşa, yalnız bu

³¹¹ Şakir, *Osmanlı döneminde İstanbul Ramazanları*, 30.

³¹² Ali Rıza Bey, *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*, 226.

³¹³ Bezci, *Osmanlı Toplumunda Ramazan Kültürü*, 80.

³¹⁴ Bezci, *Osmanlı Toplumunda Ramazan Kültürü*, 82.

marifetinden dolayı bu aşçısına, ayda tam on dört altın lira verirdi. İftar sofralarının ortasında salatalar, turşular ve mevsimine göre ezmeler bulunur ve çokça tüketilirdi³¹⁵.

Ramazan'da yapılan hamur işlerinin ve tatlıların hafif olmasına özen gösterilir, iftar sofraları için puf böreği, fincan böreği veya sigara böreği gibi hafif börekler yapılırdı. Tatlılardan ise evde yapılan sütlaçlar, muhallebiler ve tabii ki güllaç en hafif ve tercih edilen tatlılardandı. İftar yemeğinde gaziler helvası denen un helvası, soğuk paça ve sebzelerden lahana bulundurulması ayıp karşılanırdı. Bu envai çeşit yemeklerin bulunduğu sofralar, sadece konaklara ait olmayıp, orta hallilerin sofralarında da mutlaka çorba, et, pastırmalı yumurta, etli sebze, güllaç, börek, tatlı ve mevsimine göre meyve bulunurdu³¹⁶.

İftar sofralarında, rağbet gören bir diğer yiyecek ise turşulardı. Lahana ve biberden başlayarak, kavuna ve karpuz kabuklarına varana kadar birçok çeşitleri vardı. Bilhassa boğazına düşkün olanlar, turşuya daha fazla rağbette bulunurlardı³¹⁷.

İftar sofralarının gözdesi güllacın dışında bir de baklava vardır ki, toplumda “ehl-i keyf” olarak adlandırılan lezzet düşkünleri için baklava önemli bir yere sahipti. Baklavayı her şeyden üstün tutan keyif erbabı bu kişiler, Ramazan'da yemekten sonra mutlaka baklava tüketirlerdi.

“Derde devâdır baklava,

Cana safâdır baklava”

Şiirlerde de kendine yer bulan baklavanın Türk mutfağında ayrı bir yeri vardı³¹⁸.

Konaklarda, iftardan ve akşam namazını cemaatle kıldıktan sonra, selamlık dairesinde yatsı namazı beklenir, cemaatle teravih namazını kıldıktan sonra misafirler, konak sahibine teşekkürlerle veda ederek evlerine dağılırlardı³¹⁹.

³¹⁵ Şakir, *Osmanlı Döneminde İstanbul Ramazanları*, 32.

³¹⁶ Şakir, *Osmanlı Döneminde İstanbul Ramazanları*, 20-21.

³¹⁷ Şakir, *Osmanlı Döneminde İstanbul Ramazanları*, 32.

³¹⁸ Bezci, *Osmanlı Toplumunda Ramazan Kültürü*, 81-82.

³¹⁹ Şakir, *Osmanlı Döneminde İstanbul Ramazanları*, 20-21.

Resim 3.1.: Resmin altında yazan kısım: İftar Sofrasında Topa İntizar

-Bizim saat yürümüyor. Daha iki dakika var! Ne uzun zaman!...³²⁰.



3.3.1. İftar Davetleri

İftar sofraları toplumun kültürel zenginliğini gösteren önemli unsurlardan biridir. Yemekler, tatlılar, yemek adabı, sofr düzeni ve iftar davetleri Osmanlı toplumundaki Ramazan ayının önemli unsurlarıdır³²¹.

Bu faktörlerden olan iftar davetleri de Ramazan ayının olmazsa olmazlarından. Ekonomik durumu nasıl olursa olsun her aile, Ramazan geldiğinde hısım, akraba, eş, dost ve komşularını iftara davet ederdi³²². İftar davetlerinin de bir usulü nizamı bulunmaktaydı. Öncelikli olarak yaşça küçük olanlar büyüklerini çağırır, daha sonra da büyükler davette bulunurdu. Hısım, akraba, komşu gibi tanıdıkların dışında, özellikle kırsal kesimlerde yaşanan yerin muhtarı, öğretmeni, imamı, bekçisi, çobanı da iftara davet edilirdi. Bunların dışında dul, yetim ve kimsesizlerde unutulmaz muhakkak iftara çağınılırdı³²³. Konaklarda verilen davetlere davetsiz gelenler olur, bunlar kat'a geri çevrilmez kendileri için hazırlanan sofralarda iftar ettirilirdi. Bu kimselere o gün

³²⁰ Ramazan Gazetesi, 3 Ramazan 1326.

³²¹ Bezci, *Osmanlı Toplumunda Ramazan Kültürü*, 77.

³²² Özden, "Türk Ramazan Kültürü", 88.

³²³ Toygar, "Ramazan Yemekleri ve Mutfak kültürü", 183.

mutfakta bulunan bütün yemeklerden ikram edilir, daha sonra da uygun bir atıye verilerek uğurlanırlardı. Konak sofraları da, hane sofraları da iftar için en güzel şekilde süslenerek misafirlere hazır hale getirilirdi. Yaz aylarında evlerin bahçelerinde iftar yapılırdı³²⁴.

Konaklar dışında, orta halli evlerde dahi akşam iftara kaç kişinin katılacağı belli olmadığından tencere tencere yemekler pişirilir, artan yemekler ise bir sonra ki gün fakir fukaraya dağıtılırdı. Yaşça büyüklere Ramazan boyunca bir gece iftara gitmek gelenektir. Aynı zamanda memurlar da Ramazan akşamlarında daire müdürlerine iftara giderlerdi³²⁵. Bir kısım çıraklar, ustalarını iftara davet eder ve enfes bir sofraya eşliğinde iftar edilirdi. Ustaların çıraklarının davetine icabet etmesi adettendi³²⁶. İftar sofrası ne kadar kalabalık olursa, ev sahibi bununla o kadar memnun olurdu. Bu sebeple evlerin ve konakların bahçelerine iftar sofraları kurularak fakir fukara, mahalle sakinleri ve bir şekilde yolda kalanlar bu sofralarda ağırlanırdı³²⁷.

İftar davetleri başta olmak üzere farklı yerlerde yapılan ve Ramazan'a neşe katan şakalaşmalar halkın kendi aralarında eş dostlarıyla eğlenme biçimlerindendi. Bu küçük şakalar neşenin bir göstergesiydi. Örneğin; bazı kişiler arkadaşlarını iftara davet eder (ki o zamanlar iftara çok az bir zaman kala davet edinilen yere gidilirdi), iftara dakikalar kala gelen misafire sırf latife olsun diye kapıyı açmayıp, evde yokmuş gibi yaparlardı. Gelen kişi ise bir süre bekledikten sonra günleri karıştırmış olabileceği düşüncesiyle evine döner, kimisi ise yapılan şakayı anlayarak, sıranın kendisine geleceği günü beklemeye koyulurdu. Kapıda bunlar yaşanırken, ev sahibi ise içerde keyiften kabına sığmamaktadır. Ertesi gün bu şaka herkese anlatılır, eğlence devam ederdi. Ancak aynı misafirler o günün akşamı tekrar davet edilir böylece gönülleri alınırdı³²⁸.

Evlerde ve konaklarda yapılan iftarlardan başka bir de cami ve türbelerde iftar yapma âdeti mevcuttu. İftara beş dakika kala Ayasofya Camii veya Eyüp'teki Hazreti Hâlid türbesine gidilir, buralarda görevli kimselerin verdiği su ile iftar edilir, akşam namazı cemaatle birlikte kılındıktan sonra, lokantalara gidilirdi³²⁹. Günümüzde de bu gelenek

³²⁴ Özden, "Türk Ramazan Kültürü", 88.

³²⁵ Ozansoy, *Eski İstanbul İstanbul*, 29.

³²⁶ Mümtaz, *Evvel Zaman İçinde İstanbul Ramazanları*, 70-71.

³²⁷ Çoruk, *İstanbul Yazıları*, 132.

³²⁸ Özden, "Türk Ramazan Kültürü", 93.

³²⁹ Bezci, *Osmanlı Toplumunda Ramazan Kültürü*, 83.

çoğunlukla İstanbul'da Eyüp Camii'nin avlusunda yahut Oruç Baba Türbesinde devam etmektedir ve halk tarafından rağbet gören bir etkinliktir.

Hanelerdeki iftar davetlerinden başka, sarayın da davetlileri olurdu. Sultan Ramazan ayının ilk on günü ayan ve mebusan başkanlarıyla beraber vükelayı iftara davet eder, ancak kendisi davetlilerin arasında bulunmazdı³³⁰. Ramazan boyunca saray iftarları devam eder, devlet erkânından herkes iftara davet edilirdi. Hatta II. Abdülhamid döneminde Yıldız Sarayı'na gelip iftar etmeyen devlet görevlisi yoktu denilse abartılmış olunmaz. Ramazan'ın ilk gününden son gününe kadar sarayın hemen her dairesinde kurulan iftar sofraları o derece kalabalık olurdu ki davetlilerden, oturacak yer bulamayanlar olurdu. Sultan Abdülhamid payitahtın güvenliğinden sorumlu askerleri de bu iftar yemeği ve atiyesinden mahrum bırakmazdı. İftar davetini müteakip her askere birer maaş miktarı atıye dağıtılırdı³³¹.

Saray dışında sadrazam ve şeyhülislam ile ekâbir konaklarında da iftar davetleri düzenlenirdi. Bu konaklarda Ramazan akşamları büyük hazırlıklar yapılır, süslü ve mükellef sofralar kurulurdu. Büyük konaklarda ev sahibi için hazırlanan sofradan başka, kâhya odasına, divan efendisi, kitapçı, mühürdar ve imam efendi odalarına da zengin sofralar kurulur, gelen misafirler rütbelerine göre buralarda ağırlanırdı. Ramazan'ın belirli günlerinde, belirlenen kişiler davet edilir ve iftar verilirdi. Bu kişilerin hangi gün geleceğine dair listeler, Ramazan gelmeden hazırlanırdı. Davetsiz misafirler, konak soflarında da memnuniyetle karşılanırdı³³².

Konaklarda düzenlenen iftar davetleri için çok zengin bir menü hazırlanırdı. Bu iftar sofralarında da; Ramazan pideleri, çeşit çeşit iftariyelikler bulunurdu. İftariyelikten sonra yemek olarak; iki çeşit çorba, yumurta-yı hassa, en az üç çeşit tatlı, iki çeşit börek, beş altı çeşit sebze ve hoşaf bulunurdu. Hatta bazı konaklarda iftariyelik olarak sofrada havyar dahi bulunmaktaydı³³³. 1913 senesinin Anadolu'sunu anlatan Bela Horvath o tarihlerde davetli olduğu bir iftar yemeğinde sofrada bulunanları şu şekilde sıralamaktadır; *"Masada küçük tabaklar içinde iştah açıcı ön yemekler var: Komposto, peynir, yoğurt, zeytin, turp vb. Herkes bunlardan az az alıyor. Bu fasıl bittikten sonra zenci hizmetkar peş peşe, tadı birbirinden güzel yemekler sunmaya başlıyor: Yoğurt*

³³⁰ Uşaklıgil, *Saray ve Ötesi*, 423.

³³¹ Tahsin Paşa, *Sultan Abdülhamid Tahsin Paşa'nın Yıldız Hatıraları*, (İstanbul:Boğaziçi Yayınları,1990), 142.

³³² Abdülaziz Bey, *Osmanlı Adet Merasim ve Tabirleri*, 253.

³³³ Yıldırım, *Arşiv Belgelerinden Hareketle 18. Yüzyıl İstanbul'unda Ramazan*, 42.

çorbası, koyun kebabı, kızartma, biber dolması, patlıcan dolması (biçimi salatalığa benzeyen çok farklı bir sebze), etli bamya (biber gibi küçük bir sebze), kabak dolması, dilim dilim pişirilmiş et. Sonra tatlılar geliyor: Boynuza benzeyen biçim verilmiş hamur tatlısı, bol şerbete bulanmış bir başka tatlı ve arkadan meyvelere geçiliyor: Şeftali, karpuz, erik, çilek. Su ikram edilirken, su içen insana iyi dileklerde bulunuyorlar:

- Afiyet olsun, şifalar olsun.

*Yemeğin ardından terasta daha uzun uzun oturuyor; kahve, şerbet ve sigara eşliğinde sohbet ediyoruz.*³³⁴.

3.3.2. Sadrazam Konağında İftar Davetleri

Sadrazam konağında düzenlenen iftar davetleri, XVIII. yüzyıl öncesinde de gerçekleşmesine rağmen, bu yüzyıldan itibaren önemli hale gelmiştir. Bu tarihten itibaren, ileri gelen devlet erkânının, ulemanın ve yüksek makamlı askeri erkânın hiyerarşik olarak sadrazam konağında iftara davet edilmesi âdet haline gelmişti. Davetler devlet erkânı arasında Ramazan ayının dördüncü gecesi başlayıp, yirmi altıncı gecesi sadrazamın şeyhülislamın konağında iftar edip, bayram tebriğinde bulunmasıyla son bulurdu. Sadrazam, Ramazan boyunca kendi konağında gerçekleşen bu iftarlar için büyük masraflar yapardı. Kurulan şahane sofraların ardından, davetlilere rütbelerine göre atiyeler dağıtılırdı. Sadrazamın konağına Ramazan'ın yirmi birinci gecesi Sultan, yirmi ikinci gecesi ise Darüssaade Ağası, Kuşçubaşı vasıtasıyla iftarlık yemek gönderirlerdi. Sadrazam da Padişah'ın ve Darüssaade Ağası'nın gönderdiği yemekleri getiren kuşçubaşı ve kuşçubaşı halifesine birer hilat hediye ederdi³³⁵.

Sadrazamın iftar sofraları farklı yemekleriyle meşhurdur. Ramazan için bilhassa tutulmuş özel aşçılar, iftar sofraları için Fransız ve İtalyan mutfağından yemekler de yaparlardı. Sofralar haremlik ve selamlık olmak üzere ayrı ayrı kurulurdu. Yemeğin ardından nargileler yakılır, tütünler içilirdi. Bu fasıldan sonra teravih namazı için hazırlanan bölüme geçilir ve namaz için beklenirdi. Teravih namazları için özel getirilen imamlar ve müezzinler, ilahiler eşliğinde namaz kıldırırdı. Teravih namazları da kılındıktan sonra sadrazam, konağına özel olarak çağrılan Hayali tarafından Karagöz ve

³³⁴ Bela Horvath, *Anadolu 1913*, trc. Tarık Demirkan, (İstanbul:Tarih Vakfı Yayınları, 1997), 81.

³³⁵ Yıldırım, *Arşiv Belgelerinden Hareketle 18. Yüzyıl İstanbul'unda Ramazan*, 41.

Hacivat gösterisini sergilenir, ardından da ortaoyunu oynanırdı³³⁶. XIX. yüzyılda Osmanlı padişahlarının, sadrazam konaklarına iftara gitmelerine rastlanılmaktadır. Padişahlar ayrıca şeyhülislam ve vekillerin konaklarına da iftar ziyaretinde bulunurlardı.

3.3.3. Şeyhülislam Konağında İftar Davetleri

Sadrazam konağı iftarlarına katılan ilmiye mensupları ve devletin ileri gelenleri sonraki günlerde de şeyhülislamın iftar davetine icabet ederlerdi. Ramazan'ın ortasında ilmiye sınıfının şeyhülislam konağına iftara gelmesi XVIII. yüzyıl sonlarına doğru adet olmuştur. Bu uygulama 1775 yılında şeyhülislâm olan ve konağında pişen enfes yemeklerle meşhur olan Salihzâde Mehmed Emin Efendi (ö.1777) tarafından başlatılmıştı³³⁷. Ramazan ayının yirmi altıncı gününde şeyhülislâmın konağına sadrazam davet edilirdi. Şaşalı bir alay ile şeyhülislâmın konağına giden sadrazam, iftarını burada yaptıktan sonra teravih namazını istediği bir camide kılardı. Teravih dönüşü eski odalar kapısı önünde adet üzere şerbet ikramı yapılır, sadrazam burada da görevli kimselere ihsanlarda bulunurdu³³⁸.

3.3.4. Ekâbir Konaklarında İftar Davetleri

İstanbul'un Büyük ve Küçük Çamlıca tepeleri tamamıyla üzüm bağlarıyla çeviriliydi ve burada içinde birkaç odası olan ekâbir konakları bulunurdu³³⁹. Ramazan da gerek bu konaklarda, gerek hanelerde iftar daveti vermek bir adet haline gelmişti. Verilen bu davetler özellikle kibar konaklarında adeta bir ziyafet yarışında dönüşürdü. Özel davetlilerin yanında fakir fukara da unutulmaz, onlar içinde sofralar hazırlanırdı³⁴⁰. İftara yarım saat kala, davetlilerin gireceği oda da öd ağacı ve amber yakılarak odanın kapısı kapatılır, ezana on beş dakika kala ev sahibi odaya girerek gelecek olan konuklarını ayakta karşılardı. Gelen misafirler sofrada yerlerini aldıktan sonra imam efendi Kur'an-ı Kerim okumaya başlar, hazır olanlar sessiz olarak dinlerdi. İftar sofraları, yerden biraz yüksekçe bir masanın üzerine bakır siniler ile kurulurdu. Misafirler sofranın etrafına dizilmiş minderlere otururdu. Sofrada herkese ayrı peçete bulunmazdı. Bunun yerine sofranın altına serili tek parça halinde ki peşkir isminde dokuma bir bez parçasını misafirler dizlerinin üzerine alırlardı. O dönemde

³³⁶ Bezci, *Osmanlı toplumunda Ramazan Kültürü*, 84.

³³⁷ Yıldırım, *Arşiv Belgelerinden Hareketle 18. Yüzyıl İstanbul'unda Ramazan*, 42.

³³⁸ Bezci, *Osmanlı Toplumunda Ramazan Kültürü*, 84-85.

³³⁹ Abdülaziz Bey, *Osmanlı Adet Merasim ve Tabirleri*, 15.

³⁴⁰ Yıldırım, *Arşiv Belgelerinden Hareketle 18. Yüzyıl İstanbul'unda Ramazan*, 39.

hizmetçilerin bu peşkiri misafirlerin oturacağı yere denk getirmeleri bir maharet sayılırdı³⁴¹. Ezan ve iftar topu sofraya başında beklenirdi. İstanbul'un iftar topları, Tophane ve Bayezid Meydanı ve Selimiye Kışlasından atılırdı³⁴². İftar sonrası teravih için kalacak olan misafirlere hazırlık yapılırdı. Ekâbir konaklarında özellikle Ramazan ayında musikişinas bir imam ve güzel sesli müezzinler ücret karşılığında çağırılırdı. Hane sahibi namaz için büyükçe bir odaya gayet uzun dokunmuş halıdan seccadesini hazırlatır, misafirlere atlas ipekten ve sırma ile süslenmiş ayrı ayrı seccadeler serilirdi. Ev sahibi ve imam efendinin seccadesi ise daha ağır işlemeli olurdu. Müezzinler, bu cemaat saflarının en sonunda saf tutar, her dört rekâta hep birlikte ilahiler okurlardı. Namazın sonunda, imam efendi Kur'an-ı Kerimden yine yüksek sesle mihrabiye okur, teravih namazı böylelikle son bulurdu³⁴³. Teravih namazından sonra şerbetler dağıtılır, çubuk ve kahve ikramları devam ederdi³⁴⁴.

3.3.5. Kule İftarı

Önceden yangın kulesi olarak kullanılan Bayezid Kulesi'nde, Ramazan ayının sonlarına doğru verilen iftara “*Kule İftarı*” denilmekteydi. Düzenlenen bu iftarın yiyecek ve içecek ihtiyacı dönemin sadrazamı tarafından karşılanmaktadır³⁴⁵. Kule iftarı Ramazan'ın yirmisinden sonra gerçekleştirilirdi. Bunun amacı ise ayın son günleri iftar vakti önceki günlere nazaran daha karanlık olur, karanlıktan istifade yıldızlar ve minarelerde yanan mahya ile kandilleri kuleden temaşa etmek keyifli olurdu. Bayezid Kulesinin bulunduğu yere çıkmak hayli zor olsa da, çıktıktan sonra görülen manzara çekilen zahmete değecek türdendi. İstanbul'un hemen hemen her semtinin minarelerinin görüldüğü ve kandillerle yıldızların ışıklarının birbirleriyle kaynaştığı bu gece halk tarafından bir hayli rağbet görmekteydi³⁴⁶.

3.3.6. Dış Kirası

Osmanlı Devleti'nde Ramazan ayında saray ve konaklarda belli bir düzene istinaden iftar yemeği verilmesi gelenek haline gelmiştir. Bu iftar davetlerinde misafirler dışında isteyen herkes için de sofraların bulunduğunu ve gelen kimsenin geri çevrilmediğini

³⁴¹ Bezci, *Osmanlı Toplumunda Ramazan Kültürü*, 77.

³⁴² Abdülaziz Bey, *Osmanlı Adet Merasim ve Tabirleri*, 253-256.

³⁴³ Abdülaziz Bey, *Osmanlı Adet Merasim ve Tabirleri*, 255.

³⁴⁴ Ali Rıza Bey, *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*, 142-143.

³⁴⁵ Çoruk, *İstanbul Yazıları*, 134.

³⁴⁶ Ali Rıza Bey, *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*, 230-231.

aktarmıştık. Davetlerde sunulan envai çeşit yemeklerden ve hoş sohbetlerden sonra, misafirlere ve özellikle dar geçimli konuklara “*Diş Kirası*” adı altında harçlıklar ve çeşitli hediyeler verilmekteydi. Bu gelenek, önceleri zor durumda olanlara gönül kırmadan yapılan bir yardım olarak kullanılsa da, zamanla değişmiş ve XIX. yüzyıla gelindiğinde gerek Sultan Abdülmecid ve Abdülaziz’in saltanat yıllarında, gerekse II. Abdülhamid döneminde adeta bir resmiyet kazanmıştır³⁴⁷. Şöyle ki; gerek sarayda, gerekse konaklarda, davet edilen çeşitli mertebede ki devlet erkânına, memurlara ve amirlere padişah veya ev sahibi tarafından mertebeleri göz önüne alınarak hediyeler dağıtılırdı. Üstelik davet sahipleri tarafından verilen bu iftar ve hediyeler bir itibar ölçüsü olarak nitelendirilirdi³⁴⁸. Konaklarda verilen davetlerde, özellikle alt odalarda kurulan sofralara icabet eden misafirler, genellikle mahallenin dar geçimli komşuları, fakir akraba, eş dost olurdu. Bunlara iftardan sonra dolgun bir bahşiş verilerek yardımda bulunulurdu. Bu kişiler her Ramazan bir defaya mahsus olmak üzere iftara davet edilirdi³⁴⁹. Konağın ev sahibi hali vakti yerinde olan misafirlerine de kadife keselere konulmuş gümüş tabaklar, kehribar tespihler, oltu taşlı ağızlıklar, gümüş yüzükler gibi çeşitli hediyeleri diş kirası olarak sunardı.³⁵⁰ Bu hediyeleri sunarken de “*İftarımıza teşrif ettiğiniz için teşekkür ederiz. Dişinizi meşgul etmemizin karşılığı olarak buyurun diş kiranızı*” denilirdi³⁵¹.

Zamanla yaygınlaşan bu gelenek bazen şakalaşma aracı olarak da kullanılmıştır. İftar daveti veren ev sahibi, daha evvelden tedarik ettiği bakır paraları kâğıtlara sararak gelen konuklarının ellerine verirdi. Hediye alan konukları bir heyecan kaplar ve bir an evvel paketi açmayı isterlerdi. Evden çıktıktan bir müddet sonra bir sokak fenerinin altına gelerek paketi açarlar, içinden çıkan bakır paraları görünce de hem hüsrana uğrar, hem de ev sahibine söylene söylene evlerinin yolunu tutarlardı³⁵².

Sarayda da adet haline gelen diş kirası için Ramazan gelmeden hazırlıklara başlanırdı. Padişah, konuklarına verilecek hediyeleri mertebelerine göre belirler ve hazırlatırdı. Mahfazalara konulmuş, üzerlerinde hediye edilecek kişilerin adı yazılı paketler, iftardan sonra padişah namına diş kirası olarak dağıtılırdı. Bu hediyeler genelde saat, sigara

³⁴⁷ Uğur Derman, “Diş Kirası”, *Hayat Tarih Mecmuası*, (1969),12/20.

³⁴⁸ Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, “Diş Kirası” *DİA*, (1994), 9:375.

³⁴⁹ Sertoğlu, *İstanbul Sohbetleri*, 18.

³⁵⁰ Bezci, *Osmanlı Toplumunda Ramazan Kültürü*, 85-86.

³⁵¹ Çoruk, *İstanbul Yazıları*, 132.

³⁵² Şakir, *Osmanlı Döneminde İstanbul Ramazanları*, 22.

kutusu gibi şeylerden oluşurdu. Hediyeler, konukların bulunduğu salona bir tepsi içinde getirilerek dağıtılırdı. Hediyelerini alan misafirler, daha sonra huzura kabul edilirler ve hem Ramazan tebriki yapar, hem de hediyeler için teşekkür edelerdi.³⁵³

Sultan II. Abdülhamid de sarayındaki davetlilere mertebelerine göre sigara ağızlığı, tabaka, saat, yüzük vesair gibi hediyelerde verirdi. Davetlilerin hanımlarına da muhtelif hediyeler sunulurdu.³⁵⁴

İslamiyet'te ve diğer İslam ülkelerinde böyle bir adet bulunmamakla birlikte, bu gelenek daha ziyade Türklere mahsustur. Bu geleneğin Mahmud Paşa'nın misafirlerine uyguladığı farklı bir ikramdan türemiş olduğu düşünülür. Şöyle ki; İstanbul'da meşhur bir semte adı verilmiş olan Fatih Sultan Mehmed'in Sadrazamı Mahmud Paşa, Ramazan da iftara gelen misafirlerine içinde altından yapılmış paraların bulunduğu pilav hazırlatmış. Pilavı yerken ağzına altın gelen kimse o altının sahibi olmuştur. Bu geleneğin de zamanla dış kirası geleneğine dönüştüğü söylenmektedir. II. Meşrutiyete kadar devam eden bu usul, II. Meşrutiyetin ilanından sonra son bulmuştur³⁵⁵.

3.4. Sahurlar

Ramazan ayının vazgeçilmez ve en değerli unsurlarından biri olan sahur kelimesi, *"sabah olmadan önceki vakit, gecenin son üçte biri"* anlamına gelmektedir. Seher kelimesiyle aynı kökten türemiş olan sahur, Müslümanlar oruç tutmaya hazırlık amacıyla, fecr³⁵⁶'in doğmasından önce yenen yemeği ifade eder.³⁵⁷ Sahur kelimesi çok sayıda hadiste geçmektedir. *"Sahura kalkın, zira sahurda bereket vardır", "Gündüzün orucuna tahammülünüzü temin için sahur yemeğinden, gece namaza kalmak için de kuşluk uykusundan istifade ediniz."*³⁵⁸. Hadis-i Şeriflerde de anlaşıldığı gibi Hz. Muhammed sahura çok önem vermektedir³⁵⁹.

Ramazan, ruyet-i hilalin görünmesiyle başladığından, ayın görüldüğü gece ilk sahura kalkılırdı. Ayın görüldüğü insanlara kandillerinin yakılması, top atılması ve davullarla duyurulurdu. Teknik imkanların yeterli olmadığı o dönemlerde insanlar, sahura davul

³⁵³ Kemal Beydilli, "İftar", *DİA*, (Ankara:2000), 21:520.

³⁵⁴ Şakir, *Osmanlı Döneminde İstanbul Ramazanları*, 22.

³⁵⁵ DİA, "Dış Kirası", 9:375.

³⁵⁶ Gün doğmadan hemen önceki en karanlık zaman anlamına gelir ayrıca gece karanlığının yerini güneşe bırakmaya başladığı vakit olarak da nitelenmektedir.

³⁵⁷ İbrahim Kafi Sönmez, "Sahur", *DİA*, (2008), 35:538.

³⁵⁸ Buhari, *Savm*, 20.

³⁵⁹ Bezci, *Osmanlı Toplumunda Ramazan Kültürü*, 35.

çalınarak kaldırılırdı. Bu iş daha evvel bahsettiğimiz gibi genellikle mahalle bekçileri veya özel olarak tutulmuş davulcular tarafından yapılırdı³⁶⁰.

İftarlar için yapılan hazırlıklara ek olarak, sahurlar için de hazırlıklar yapılırdı. Ev makarnaları, erişteler, keteler, çörekler; kuru ve yaş meyvelerden yapılan şerbetler, hoşaf lar, sahur sofralarının vazgeçilmez lezzetlerindendir³⁶¹.

Hanımlar, Ramazan gelmeden önce eğer kendi bahçelerinde uygun bir yer varsa burada sacın üstünde, yoksa mahalle fırınında sırayla yufka açar, bunları bir örtüye sararak muhafaza ederdi. Bu yufkaları sahur larda börek, kapama, cevizli yufka tatlısı için kullanırlardı. İftar vaktine kadar kişiyi tok tutan, bu sebeple sahur larda tercih edilen bir diğer yiyecek de haşhaşlı gözleme olup, evlerde çokça yapılırdı³⁶².

Anadolu'da ve Rumeli'de sahur yemeklerinde genellikle gözleme ve börek çeşitleri yenilirdi. Yöre kadınları yoğurdukları hamur ile gözleme ve börekler hazırlar, sofraya sıcak sıcak getirilerdi. İstanbul'da ise sahurda gözleme, börek gibi hamur işlerine pek rağbet edilmezdi. Sahur sofralarında genelde kazandibi çöreklerle, kaşar peyniri, gerdan ve dil söğüşü başrolde olup, bunun dışında bir akşam pilav, bir akşam taygan denilen makarna pişerdi. Birer kâse yoğurt ve hoşafında bulunduğu yemek nihayete erdiğinde herkes ağzını çalkalayarak oruç için niyet ederdi³⁶³.

Sahur yemeklerine en çok ilgiyi çocuklar gösterirdi. Sahura kalmak için akşamdan annelerine yalvarmaya başlarlardı. Bununla alakalı Enderunlu Vasıf Efendi'nin şöyle bir dizesi bulunmaktadır:

Sıbyan-ı heves ni'met-i savm ile demekte

*Bu şeb beni cânım nene sâhûra uyandır*³⁶⁴.

Sahur, iftarların aksine, genellikle aile bireyleri ve yatıya kalan yakın akrabayla yenen bir yemektir³⁶⁵. Ancak, özellikle yaz akşamlarında iftar ile sahurun arası az bir vakit

³⁶⁰ Özden, "Türk Ramazan Kültürü", 87.

³⁶¹ Özden, "Türk Ramazan Kültürü", 86.

³⁶² Bezci, *Osmanlı Toplumunda Ramazan Kültürü*, 70.

³⁶³ Toygar, "Ramazan Yemekleri ve Mutfak Kültürü", 181.

³⁶⁴ Özden, "Türk Ramazan Kültürü", 99.

³⁶⁵ Toygar, "Ramazan Yemekleri ve Mutfak Kültürü", 184.

olduğundan ev sahibi ve misafirler sahura kadar oturup çeşitli oyunlar oynayarak vakit geçirirler, daha sonra sahur yemeği yiyerek evlerine dağılırlardı³⁶⁶.

Kışın sahur vakti çok geç olurdu. Bu sebeple genelde sahur için misafir gelmez, eğer geleceksen de sahura üç dört saat kala gelirdi. Ev sahibi ve ev halkı misafirler gelmeden önce üç dört saat kadar uyur, ardından misafir için hazırlık yaparlardı. Kış günleri uykudan kalkarak soğuk odada yemek yemek zor olduğundan yemek yenecek odalar önceden mangallarla ısıtılırdı.

Büyük konaklara sahur yemeği için de fukaralar gelir, bunlar kendileri için ayrılan sofralarda sahur ederlerdi. Bir kısmı ise sahur yemeğini konakta yemez, iftardan kalan yemekleri yanında getirdiği kaplara alarak evlerine götürür, kendi evlerinde sahur ederlerdi³⁶⁷.

Sahurdan sonra büyük konaklarda, Ramazan için getirtilen müezzinlere fasıllar yaptırılırdı. Daha sonra sahur vakti ile sabah namazı vakti arasında mukabele okunurdu³⁶⁸. Sabah namazı kılındıktan sonra ise herkes dinlenmeye çekilirdi.

³⁶⁶ Özden, “Türk Ramazan Kültürü”, 102.

³⁶⁷ Abdülaziz Bey, *Osmanlı Adet Merasim ve Tabirleri*, 255-256.

³⁶⁸ Toparslan, *XIX. Yüzyıl İstanbul Kültüründe Ramazan Eğlenceleri*, 39.

BÖLÜM 4: RAMAZAN BAYRAMLARI VE BAYRAMA ÖZEL GELENEKLER

4.1. Kadir Gecesi

Müslümanların özel anlamlar yüklediği mübarek gün ve gecelerin arasında Kur'an-ı Kerim'in indirilmeye başladığı Kadir Gecesi'nin ayrı bir yeri vardır³⁶⁹. İslam toplulukları Ramazan ayının son on gününün tek sayılı gecelerinin birinde ama özellikle yirmi birinci yahut yirmi yedinci gecesine denk geldiğine inandıkları bu geceyi, ibadet ile geçirmeye önem vermişlerdir³⁷⁰. Bu mübarek gece, Osmanlı döneminde de gereken önemi ve değeri görmüştür. Kadir gecesi, kendine has ibadet ve duaları, bunlarla ilgili program ve merasimleriyle Osmanlı toplum hayatında bir gelenek halini almıştır. Bu gecede Ramazan ayının girmesiyle başlayan hatimler bitirilerek duası yapılmaktaydı. Farklı camilerde vaazlar verilir, hafızlar ve duahanlar tarafından Kur'an'lar okunup, dualar edilirdi. Büyük camilerde bu duaların sabah namazına kadar devam ettiği olurdu³⁷¹. Bu gecede padişahlar selatin camilerinde namaz kılar, Kur'an-ı Kerim dinler ve ibadetlerini yaparlardı. XVI. yüzyılda dönemin padişahları, Kadir gecelerinde namazlarını eda etmek için genelde Ayasofya Camii'ne giderlerdi. Kadir gecesinde Ayasofya Camii'nde iftar yapmak adet haline gelmişti³⁷². Bazen de değişiklik yaparak Süleymaniye gibi farklı camilere gidildiği olurdu. Selânikî Tarihi'nde, Sultan III. Murad'ın Kadir gecesinde Ayasofya Camii'ne gidişi şöyle anlatılmaktadır: *“Halkın dua ve niyaz konusunda rağbet ettikleri mübarek Kadir gecesinde Padişah hazretleri kandillerle süslenmiş Ayasofya Camii'ne gelerek Cuma namazlarını eda ettiği kısımda Teravîh ve Kadir namazlarını eda etti. Namazdan sonra iskemle üzerine oturarak aşırhanların okuduğu Kur'an-ı dinledi”*³⁷³.

Ramazân'da ayrı bir havaya bürünen ve kalabalık olan camiler, Kadir gecesi geldiğinde daha bir kalabalıklaşır, âdeta tüm Müslümanlar camilerde olurdu. Camilerin çoğunda

³⁶⁹ Kadir Gecesi'nin mahiyeti, bu gecenin öneminin anlatıldığı Kadir Suresi'nin meali ve bu gecenin faziletine dair Hz. Peygamber'in ifadeleri hakkında sırasıyla bakınız; M. Sait Özervarlı, “Kadir Gecesi”, DİA, C.24., 2001, s.124-125; Kur'ân-ı Kerim, Kadir Suresi, ayet 1-2-3-4-5; M. Sait Özervarlı, “Kadir Gecesi”, 124-125.

³⁷⁰ Şafi mezhebindekilerin Kadir Gecesi'ni Ramazan ayının yirmi birinci gecesi, Hanefî mezhebindekilerin yirmi yedinci gecesi olarak kabul ettiklerine dair bakınız; Abdülbâki Gölpınarlı, *Ramazân Geldi Hoş Geldi*, (İstanbul: Kevser Yayınları, 2011):35.

³⁷¹ Mustafa Uzun, “Kadir Gecesi”, DİA, (İstanbul:2001), 24:126.

³⁷² Ali Rıza Bey, *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*, 179.

³⁷³ Yıldırım, *Arşiv Belgelerinden Hareketle 18. Yüzyıl İstanbul'unda Ramazan*, 14-15.

Kadir Gecesi'nde “*Sakal-ı şerif*” çıkartılarak ziyarete açılırdı. Sakal-ı şerif'in Kadir Gecesi ve bayram gecelerinde camilerde halk tarafından ziyaret edilmesi değişmeyen faaliyetlerdendir³⁷⁴. Bir diğer faaliyet ise, Kadir gecelerinde uygulanan minarelere kaftan giydirmeydi³⁷⁵. Bu gecede tüm camiler, kandillerle ve mahyalarla donatılırdı. Cami ve mescitlerin kandillerle donatılması II. Halife Hazreti Ömer (ö.644) zamanında başlamış olup, zamanla tüm İslam âlemine yayılmıştır³⁷⁶. Kadir gecesinde Ramazan ayının diğer gecelerinde yapılan eğlenceler ertesi güne kadar rafa kaldırılır. Bunlardan başka, bu gecenin önemine binaen Divan Edebiyatında Kadir gecesi, kasidelerinin dua kısımlarıyla, *Ramazaniyye*, *bayramiyye*, *rubai* ve *tuyuğlarda*, Yeni edebiyatta ise müstakil dini manzumelere ek olarak Ramazan ve kandillerle ilgili şiirler ile bu gece indirilmeye başlanan Kur'an-ı Kerim'den bahseden şiirler yazılmıştır³⁷⁷.

Amil Çelebioğlu'nun *Ramazanname*'sinde buna örnek fasıllar bulunup, bunlardan birini kısa bir şekilde paylaşalım:

KADİR GİCESİ FASLI

<i>Açılır bağ ile bostan</i>	<i>Eyleyelim ah ile vah</i>	<i>Olundu aleme müjde</i>
<i>Mübarek Kadir Gecesi</i>	<i>Yine eriştire Allah</i>	<i>getirir alemi vecde</i>
<i>Salınır hur ile gılman</i>	<i>Afv olur günah</i>	<i>Ağaçlar ediyor secde</i>
<i>Mübarek Kadir Gecesi</i>	<i>Mübarek Kadir Gecesi</i>	<i>Mübarek Kadir Gecesi</i> ³⁷⁸

Görüldüğü üzere Kadir Gecesi'nin gerek sosyal hayatta, gerek dini ve ilmi hayatta farklı yansımaları olmuştur.

4.1.1. Kadir Alayı

Kadir Gecesi'nde cemaat ile namaz kılmanın fazileti nedeniyle Osmanlı padişahları bu gecede camiye gitmeye özen göstermişlerdir. Padişahlar, Teravih ve Tesbih namazlarını gittikleri camide cemaat ile birlikte eda eder, devlet erkânı ve maiyeti de bu gecede padişaha eşlik ederdi. Padişah ve maiyetinin iftardan sonra bu amaçla alay ile camiye gidişleri “*Kadir Alayı*” şeklinde adlandırılmaktadır. Her yıl düzenlenen bu alay için,

³⁷⁴ Bezci, *Osmanlı Toplumunda Ramazan Kültürü*, 96.

³⁷⁵ Bknz. I. Bölüm, 13.

³⁷⁶ Nalbantoğlu, *Kurtuluş Savaşı Ramazanları ve Milli Tarihimizde Ramazan Kültürü*, 71-72.

³⁷⁷ M. Sait Özervarlı, “Kadir Gecesi”, *DİA*, (2001), 24:124-125.

³⁷⁸ Çelebioğlu, *Ramazanname*, 256-257.

alayı geçeceği güzergâhtaki yollar tamir edilir; fenerler, kandiller ve meşalelerle aydınlatılırdı. Yol üzerinde bulunan binalar elden geçirilip boyanır, halkın alayı rahatça seyretmesi için yol üzerinde uygun yerlere oturma alanları yapılırdı. Alay, mevsimine göre karadan ve denizden yapılırdı. Eğer alay karadan yapılacaksa, seyretmek isteyenler geçide kurulmuş oturma alanlarından ücretle yer tutar, oturur seyrederlerdi. Denizden olacaksa da yine sahildeki alanlardan alayı görürlerdi³⁷⁹. Bu alanlarda diplomatlar ve haremden gelecek olanlar için özel yerler ayrılırdı. Kadir kutlamaları olarak da adlandırılan bu merasim, İstanbul'un fethinden itibaren Ayasofya'da, daha sonraları ise padişahın arzusunun göre belirlenen bir selatin camiinde düzenlenmiştir. Daha öncesine dair bir bilgi bulunmayan bu yüzden de XVI. yüzyıldan itibaren gerçekleştirildiği düşünülen bu kutlamalarda, padişah, imamı ve müezzinleri ile törenin yapılacağı camilerde halkın karşısına çıkar, padişahın yanında gelen imamı, bu gecede güzel sesiyle her rekâtı farklı bir makamda kıldırıldığı Teravîh ve Tesbîh namazı, müezzinlerin ise rekât aralarında okudukları "*elveda*" nakaratlı Ramazan ve Kadir gecesi ilahileriyle namaz âdeta bir musiki ziyafetine dönüşürdü.

Ramazan'ın yaz mevsimine denk geldiği dönemlerde, padişah Kadir kutlamalarına katılmak için önce deniz yoluyla Topkapı Sarayı'na gelir, burada iftar edildikten sonra başta Ayasofya olmak üzere, Sultanahmet, Bayezîd, Fatih, Süleymaniye, Eyüp Sultan gibi camilere giderdi. XIX. yüzyıla gelindiğinde artık Dolmabahçe gibi sahil saraylarında oturan padişahlar, bu dönemde bölgede bulunan Kılıç Ali Paşa, Nusretiye, Sinan Paşa ve Yıldız camilerine gitmeye başlamış, bu sebeple de alay, saray ile bu camilerin arasındaki güzergâhta düzenlenmiştir.

Kadir gecesi kutlamalarında Ayasofya Camii'nin ayrı bir yeri vardır. Kadir kutlamaları İstanbul'un fethinden, müzeye çevrildiği döneme kadar, yaklaşık beş asır boyunca Ayasofya Camii'nde İslam dünyasında hiçbir camiye nasip olmayan bir ihtişamla yapılmıştır. Ayasofya'nın bu gece için başka bir önemli özelliği, o dönemde İstanbul'da bulunan sefirler başta olmak üzere pek çok yabancıların bu kutlamaları caminin üst katından seyretmesine imkân tanınmasıydı³⁸⁰.

Halid Ziya Uşaklıgil "*Saray ve Ötesi*" isimli eserinde, Sultan Abdülhamid'in bu merasime çok ehemmiyet verdiğinden, özellikle babasından gördüğü tüm gelenekleri

³⁷⁹ Saz, *Haremde Yaşam*, 122-123.

³⁸⁰ Uzun, "Kadir Gecesi", 24:126.

yerine getirmeye çalıştığından bahseder. Ayrıca şahsen katıldığı bir alayda, alayın Tophane Cami güzergâhında ve saltanat kayıklarıyla denizden yapıldığını, camide yapılan dini merasimin çok ihtişamlı olduğunu ve merasim sonunda cemaate şerbet ve şeker dağıtıldığını aktarır³⁸¹.

Kadir Gecesi yapılan bu kutlamalar ve ibadetler, Osmanlı dönemi boyunca devam etmiş olup, günümüzde de camilerde cemaatle namaz, *Sakal-ı Şerif* ziyaretleri ile İstanbul'da bulunan camilere düzenlenen ziyaretler devam etmektedir.

4.2. Bayram Hazırlıkları, Bayram Gününün Tespiti ve Arife Günü

4.2.1. Bayram Hazırlıkları

İslam toplumlarında Ramazan ayına verilen ehemmiyet dini bayramlar için de geçerlidir. Bayram gelmeden evvel evler, bahçeler temizlenirdi. Bu temizlik Ramazan ayının öncesinde yapılandan daha kapsamlıydı. Bayramlaşmaya gelecek kişiler için ikramlar hazırlanır, tatlılar yapılır, mutfak için bayram alverişi yapılırdı. Bayram hediyelikleri hazırlanır, harçlıklar keselere konur, bekçiye, davulcuya bayramda verilecek olan bohçalar hazırlanırdı. Hazırlanan bu bohçalar haremden selamlığa gönderilirdi.

Herkes, bayramda bolluk bereket içinde yiyip içmek, eğlenmek için gücünün ölçüsünde hazırlık yapardı. Bayramlık giysilerin, bayram harçlıklarının hazır edilmesi ve mesire alanlarında kurulan bayram eğlencelerine iştirak bu minvaldeydi.

Bayram hazırlıkları kapsamında özellikle Kapalıçarşı, alışveriş yapanların izdihamına uğrar; alışverişte aile fertleri haricindekilere verilecek hediyeler unutulmazdı. Şekerci dükkânları, bayram öncesinin en revaç gören yerlerindendi. Öte yandan bayram öncesinde, özellikle Arife Günü'nde, beden temizliği amacıyla hamamları dolduran kalabalık, azımsanmayacak boyutta olurdu.

Orta halli aile hanımlarının alışveriş için mekân tercihi Kapalıçarşı ya da sergilerin kurulduğu Bayezid Çarşısı'ndan yana olurdu. Evin damat ve gelinlerine en pahalı hediyeler alınırdı. Evin beyleri, alışverişlerini hususi olarak yapar, bu amaçla gittikleri Galata yahut Beyoğlu'nda bayram için fes diktirirlerdi³⁸². Zengin konaklarının her

³⁸¹ Uşaklıgil, *Saray ve Ötesi*, 426.

³⁸² Bezci, *Osmanlı Toplumunda Ramazan Kültürü*, 129.

ferdine bayram için kıymetli elbiseler diktirilirdi. Kâhya, divan efendisi ve mühürdar efendi gibi mevkide bulunanlara hane sahibi tarafından elbiselik kumaşlar ve şallar; evin hanımı tarafından bütün ev halkına iç çamaşırları; aşçıbaşıya som ipekten bel futası, diğer aşçılara ipekle karışık futalar konur; hepsi bohçalanarak sahiplerine dağıtılırdı. Bu kişilerin hanımlarına ve konaktan çırağ edilerek çıkarılmış ve evlendirilmiş kalfalara elbiselikler, çocuklarına çamaşırlar alınır, ev ve konaktaki cariyelere kendi arzularına göre elbiseler dikilir, tüm hizmet eden hademelere icabına göre elbiselik kumaşlar ve iç çamaşırları hazırlanırdı. Bayramdan önce tüm elbiseler dikilmiş, bayram sabahına hazır hale getirilmiş olurdu. Konaklarda aşçıbaşı bu gece için özel olarak un kurabiyesiyle, un helvası yaparak tepsilerle hareme gönderirdi. Kurabiye ve helva harem tarafından alınır, tepsinin içine keseler içinde aşçıbaşı ve yardımcılarına bahşişler konarak tepsi iade edilirdi. Herkes kendi halince Ramazan Bayramına böyle özen gösterir, her kısımdan halk, bayram sevincini doyasıya yaşardı³⁸³. Arife günü geldiğinde çocuklar bayramı beklemeden giysilerini giyer, sokaklarda dolaşmaya başlardı. Bu çocuklara o dönemde “*Arife Çiçeği*” denilirdi. Bayram *ruyet-i hilalin* tespitiyle Arife günü ikindi vaktinden sonra ilan edilirdi³⁸⁴.

4.2.2. Arife Günü

Bayramdan bir gün önceki güne “*Arefe*” denilirdi. Bu kelime, zamanla halk dilinde ufak bir değişim geçirerek “*Arife*” şeklini almıştır. Arife günü yılda iki defa yaşanır. Biri, Ramazan ayına müteakip gelen Ramazan Bayramı’ndan önceki, diğeri ise Kurban Bayramı’ndan önceki gündür. Müslümanlar için bu iki gün, diğer dini günler kadar önemli ve kıymetlidir. Ramazan ayının ilk on beş gününden sonra, halk artık Ramazan ayının artık bittiğini düşünür ve bayram için hazırlıklara başlardı. Bir yandan bayram sevinci yaşayanlar, diğer yandan Ramazan’ın bitişi için hüzünlenirlerdi. Bu hüzün cami minarelerinden tüm şehre yansırı. Şehzade Camiinin minareleri arasında “*Elveda Ya Şehri Ramazan*” mahyası kurulur ve bu kutsal aya, gelecek yıllarda da “*Merhaba Ya Şehri Ramazan*” mahyasıyla kavuşmak arzulanırdı.

Ramazan ayı boyunca her gece tıklım tıklım olan Şehzadebaşı ayın son gecesi sanki önceki gecelerde tüm şehri caddelerinde ağırlamamışçasına sessiz ve ıssız olurdu.³⁸⁵ Akşam ezanından, sahura hatta imsak vaktine kadar buralarda oturanlar, gecelerini bu

³⁸³ Abdülaziz Bey, *Osmanlı Adet Merasim ve Tabirleri*, 261-262.

³⁸⁴ Bezci, *Osmanlı Toplumunda Ramazan Kültürü*, 129.

³⁸⁵ Ozansoy, *Eski İstanbul Ramazanları*, 91-92.

mekânlarda eğlenerek geçirenler Arife gecesı geldiğinde, ertesı gün bayram olduğundan ve bayram namazı için erken kalkmak gerektiğinden erkenden yatarlardı³⁸⁶.

Halk dışında, Osmanlı Sarayı'nda da Arife günleri bir takım özel hazırlıklar yapılırdı. Topkapı Sarayı'nda Arife günü yapılan törene “*Arife Divanı*” denilirdi. Padişah, Enderun halkının bayram tebriklerini ve hediyelerini bu törenle kabul ederdi. Öğle namazından sonra Divan çavuşları, Divanhane'nin önünde ellerine parlayan asalar ile sıra halinde beklerlerdi. Tören ikindi namazının ardından, Fatiha Suresi'nin okunmasıyla başladı. Arz Odası kapısının önüne taht kurulurdu. Törene katılacak olan herkes, mertebelerine göre tahtın sağında ve solunda yerlerini alırdı. Padişah tahta kurulur ve nevbet çalınarak alkış tutulurdu. Padişah, evvela en önde hazır bulunan Enderun halkının bayram tebriklerini kabul ederdi. Duacı çavuşun yaptığı duaya, orada bulunanlar hep birlikte âmin diyerek iştirak ederlerdi. Törenin ardından padişah, alkışlar eşliğinde tahtan kalkarak arz odasına giderdi. Padişahın gidişinin ardından selatin camii imam ve hatipleri, arz odasına giderek ve birer *aşır-ı şerif* okuyup bahşışlerini alarak Arz Odası'ndan ayrılırlardı³⁸⁷. Arife Divanından sonra halka bayramın ilânı için Sarayburnu'ndan ve Tophane'den toplar atılırdı³⁸⁸.

Arife Divanına vezirler ve diğerk devlet erkânı katılmazdı. Bunlar bayram sabahı düzenlenecek olan bayramlaşma törenine katılırlardı. Sadrazam ise padişahla bayram gecesı bayramlaşırdı. Bayram gecesı belirlenen bir saatte bayramlaşacak olanlar saraya gelirdi. Sadrazam şeyhüliislamdan başlayarak herkesi selamlar ve bayramlaşırdı.

Bayram sabahı padişah bayram namazını hangi camide kılacağına kendisi karar verir, bu cami ise genellikle Ayasofya veya Sultanahmet camilerinden biri olurdu³⁸⁹.

4.2.3. Bayram Gününün Tespiti

Bayram hazırlıkları bittikten sonra sıra bayramın hangi gün olacağını belirlemeye geldiğinde tıpkı Ramazan ayı başlangıcında olduğu gibi hilal gözlenirdi. Birinci bölümde de bahsedildiğı gibi görevli memurlar, hilali gözler eğer hilal görünürse derhal kadıya haber edilirdi. Hava kapalı ve hilal görünmemiş ise bir gün daha oruç tutulup, Ramazan otuza tamamlanır ve bayramın ertesı gün başlaması kararlaştırılırdı.

³⁸⁶Şakir, *Osmanlı Döneminde İstanbul Ramazanları*, 147-148-149.

³⁸⁷Bezci, *Osmanlı Toplumunda Ramazan Kültürü*, 128.

³⁸⁸Yıldırım, *Arşiv Belgelerinden Hareketle 18. Yüzyıl İstanbul'unda Ramazan*, 72.

³⁸⁹Bezci, *Osmanlı Toplumunda Ramazan Kültürü*, 129.

Bayram günü belirlendikten ve kayıt altına alındıktan sonra sadareten çıkarılan ferman tüm ilgili mercilere ulaştırılır ve bayram tüm halka ilan edilirdi. Bayramın ilan edilmesi genellikle ikindi vaktinden sonra başlayan top atışlarıyla gerçekleşirdi. Bayramın habercisi olan bu topa, “*Bayram Topu*” denilirdi. Bir başka haber verme şeklide camilerde kandil yakılmasıydı. XIX. Yüzyılın sonlarına doğru top atışları ve kandil yakılmasının dışında, gazeteler aracılığı ile de bayramın ilanının yapıldığı görülmektedir. Bayramın tespitiyle beraber herkeste büyük bir sevinç olurdu. Bayram gecesi bütün cami minarelerine kaftan giydirilirdi. Bayram ilan edilir edilmez Boğaz’da bayram ziyaretleri ve merasimleri başlardı³⁹⁰. Anadolu’ya gelen yabancı gezginlerden Baron de Tott (ö.1793) “*Türkler XVIII. Yüzyılda*” isimli eserinde konudan şu şekilde bahsetmiştir; “*Türkler, Ramazan’a başlamak için yeni ayın çıkmasını beklerler ve hilali dikkatle takip ederler. Aynı dikkatli tutum bayrama girerken de geçerlidir. Oruç ayının başlangıcını da çıkışını da izleyecek olan kişiler hilali gördüklerinde derhal Bâb-ı âli ye giderek durumu bildirirler; Bâb-ı âli de top atışları ile Bayram’ın geldiğini halka duyurur.*”³⁹¹ .

4.3. Bayram Sabahı ve Bayramlaşma Merasimi

4.3.1. Ramazan Bayramı

Ramazan Bayramı, Arapça da “*Id-i Fıtır*” demektir³⁹². Osmanlı toplumunda diğer tüm İslam toplumlarındaki gibi bayramlara pek ehemmiyet verilirdi. Türk kültüründe bayramlar, her evde âdeti bir merasim şeklinde kutlanırdı. Bu merasimler büyüklerin bayram namazından dönmesiyle başlar, sırayla evdeki büyüklerin elleri öpülür ve bayramlaşıldı.

Bayram sabahı gün doğarken minarelerden ilahî sesleri yükselir, ardından sabah ezanı okunurdu. Evin büyükleri bayramlık elbiselerini giyer, süslenir; saçlar, bıyıklar, sakallar taranır, güzel kokular sürülürdü. Minarelerden ilahî sesini duyanlar camilere koşardı. Bayram namazları hayli kalabalık olur hatta bazen cami ve avlulara sığmayıp sokaklara taştığı görüldü. Bayram namazları huşu içinde eda edildikten sonra, ilk bayramlaşma cami avlusunda eş dost ile yapılır. Cemaatten büyüklerin ve ulemanın elleri öpülür, hayır duaları alınır.

³⁹⁰ Bezci, *Osmanlı Toplumunda Ramazan Kültürü*, 127.

³⁹¹ Baron de Tott, *Türkler 18. Yılda*, Tercüman 1001 Temel Eser, 83.

³⁹² Arapça “id” bayram demektir. Bayram ise Allah’ın (c.c.), Müslümanlara dini ve dünyevi nimetleri ihsan buyurduğu gün olarak tefsir edilmiştir; Şakir, *Osmanlı Döneminde İstanbul Ramazanları*, 151-152.

Namazdan sonra eve dönmeden evvel kabristana gidilir ve yakınların kabri ziyaret edilirdi. Kabir ziyaretleri çoğunlukla Arife günü gerçekleşse de bayram namazından sonra gidenler de az değildi³⁹³.

Namaza giden evin erkekleri dönene kadar, çocuklar da bayramlıklarını giyer bayramlaşmak için hazır beklerlerdi. Aile büyükleri eve geldiğinde sırayla büyüklerin elleri öpülür, büyükler de “*Allah nice senelere kavuştursun berhudar olun*” duaları ile küçüklerinin yüzlerini öperdi. Az sonra mahalle çocukları kapıları çalmaya başlar, bunlar el öptükten sonra ev sahibi tarafından mendillere sarılı harçlıklarını ve şekerlerini alarak diğer evlere doğru yola çıkarlardı. Biraz zaman sonra ailenin hısım akrabaları bayramlaşmaya gelir ve bayram boyunca akraba ziyaretleri birbirini kovalardı. Gelen misafirlere şeker, lokum ve şerbet ikramı dışında bayram öncesinde hazırlanan baklavalardan ikram etmek adet haline gelmişti³⁹⁴.

Hısım akraba ziyaretlerinin yanı sıra; mahallenin bekçisi davuluyla kapıları dolaşarak bayram bahşişi toplar, bu arada da çeşitli maniler söylerdi.

*"Buna bayram ayı derler
Bal ile şekerden yerler
Eskiden adet olmuş
Bekçiye bahşiş verirler"*³⁹⁵.

Bayramlarda başka bir adet ise memurların amirlerinin evlerine bayram ziyaretinde bulunmalarıydı. Bu ziyaretler çok masraflı bulunduğundan, 1845 yılında resmen kaldırılmıştır. Nerval Türklerin Ramazan Bayramı'nı şu şekilde anlatmıştır; “*Bayram sabahı, güneş doğarken, gemilerden ve bütün hisarlarından atılan toplar şehri inletti. Bin minareden yükselen ezan sesleri her tarafta yankılandı. Büyük şaşalı bir merasim yapıldı. Merasimden sonra herkes birbirinin elini öptü.*”³⁹⁶.

Ekâbir konaklarında da bayramlar diğer hanelerden biraz daha farklı yaşanırdı. Bu hanelere gelen konuklar genellikle devlet ricalinden ve İstanbul kibarlarından olduğu için misafirler, içerisinde ağaların bulunduğu bir karşılama heyeti ile karşılanır, kahya efendi de bu heyetin içinde bulunurdu. Gelenler, kâhya efendi eşliğinde hane sahibinin

³⁹³Tolga Uslubaş, *Böyleydi Osmanlı'nın Ramazan'ı*, (İstanbul: Yağmur Yayınları, 2006), 116.

³⁹⁴Ozansoy, *Eski İstanbul Ramazanları*, 97-98.

³⁹⁵Şakir Batmaz, “Osmanlı Devleti'nde Bir Merasim Kaidesi Olarak Topla Selamlama (1800-1919)”, *Bilimname*, (2007), 12:193.

³⁹⁶Bezci, *Osmanlı Toplumunda Ramazan Kültürü*, 130-134.

odasına götürülürdü. Bayram tebrikinden sonra, misafirler tekrar kâhya efendi eşliğinde usulüne uygun bir şekilde uğurlanırdı. Gelen misafirler, hanedeki çalışanlar için orta bahşişi bırakırlardı. Gelen konuklara hane sahibi uygun görürse, çubuk ve kahve ikram edilir eğer uygun görmezse sadece şeker ve kahve ikram edilirdi. Bazı misafirler, hane sahibinin odasında değil kahya efendinin odasında ağırlandı, bunlar *“Paşa Efendimizin eteklerinden öper ve hürmetlerimizi arz ederiz”* der ve dönerlerdi. Bu tebrikler, bayramın son gününe kadar devam ederdi. Bu üç gün boyunca misafirlere kakuleli kahve ve akabinde şerbet verilmesi eski kibar âdetlerdendi³⁹⁷. Salomon Schweigger *Sultanlar Kentine Yolculuk* isimli eserinde bayramları; *“Bayram adı verilen yortular yılda iki kez kutlanır. Birincisine büyük bayram ikincisine küçük bayram derler. İkincisi birincisinden bir ay sonra kutlanır. İnsanlar sokakta birbirlerine rastladıklarında “bayramlık” diye selam verirler. Birkaç yeniçeri ve acemioğlanı ellerinde berber dükkanların da kullanılan gül suyu dolu cam şişelerle sokakları dolaşırlar ve gelene geçene bundan püskürtürler. Böyle yapmakla tanıdıkları kimselerden ve zenginlerden para kopartmayı umarlar. Bazıları da gül suyu yerine güzel kokulu bir çiçek sunar.”* şeklinde anlatmıştır³⁹⁸.

Bayramların dini içeriği dışında Osmanlı İmparatorluğu için bir başka önemi daha vardır ki bu da Osmanlı hanedanlığının ihtişamını, görkemini tüm İslam âlemine göstermektir. İslam dünyasında iktidar sadece askeri güçle değil saray ihtişamıyla ve zengin kamu törenleriyle de ölçülmektedir. Osmanlı Sarayı’nda *“cülus”* törenlerinden sonra en önemli merasim Ramazan ve Kurban bayramlarında yapılan tebriklerdir³⁹⁹.

4.3.2. Bayramlarda Top Atışı

Osmanlı Devleti’nde özel günler kutlamalar ve zaferlerden sonra top atışı yapmak değişmeyen geleneklerdendir. Bayramlarda ve Arife günlerinde yapılan merasimlerde top atışının önemi, diğer merasimlere nazaran biraz daha fazladır. Kurban ve Ramazan bayramlarında, Arife gününden başlayarak bayram sonuna kadar gemilerden günde beş defa yirmi bir pare top atışı yapılırdı. Ola ki gemiler ülke sınırları dışındaysa bu kez top atışı alay sancaklarından yapılırdı. Eğer top atışı alay sancaklarından yapılacak ise durum bir gün evvel alay komutanlığına bildirilirdi. Bu hazırlıklarla ilgilenmek sadrazamın görevidir. Top atışları I. Meşrutiyete kadar sorunsuz devam etmiş ancak I.

³⁹⁷ Abdülaziz Bey, *Osmanlı Adet Merasim ve Tabirleri*, 261-263.

³⁹⁸ Salomon Schweigger, *Sultanlar Kentine Yolculuk*, 193.

³⁹⁹ Ebru Baykal, *Osmanlılarda Törenler*, (Yüksek Lisans Tezi, Trakya Üniversitesi, 2008), 51-58.

Meşrutiyet'in sonlarına doğru yaşanan maddi sıkıntı kendisini her alanda olduğu gibi burada da iyiden iyiye hissettirmeye başlamıştır. Devletin içinde bulunduğu mali buhrandan dolayı 1906 yılına denk gelen Ramazan Bayramı kutlamalarında, II. Abdülhamid'in bizzat uyguladığı sıkı mali politikalar sırasında top atışı yapılması yasaklanmıştır. Ramazan ayı boyunca da uygulanmış olan bu yasak neticesinde iftar ve imsak vakitlerinde top yerine fişenk ve tüfenk atılması uygun görülmüştür. Bu yeni uygulamanın maslahatı görmeyeceği düşüncesiyle Kastamonu Mutasarrıflığı tarafından, 31 Mayıs 1906 tarihinde gönderilen bir tahrirde top yerine fişenk atılmasının, geniş ve dağınık yerleşim yerlerinde hiçbir fayda sağlamayacağını, halkın bundan haberdar dahi olmayacağı bildirilmiştir. Bu sebeple şimdiye kadar olduğu üzere yine top atılmasına müsaade buyrulması ve kâfi miktar barut gönderilmesi istenilmektedir. Bu gibi sıkıntıların yaşandığı dönemler dışında Ramazan ayı ve bayram için yapılan top atışları devamlılığını korumuştur. Top atışlarının gerçekleştiği gemilerin bahriye personellerine bu özel günlerde ikramiye verilmektedir. Fakat az önce de bahsettiğimiz üzere, devletin içinde bulunduğu mali sıkıntıların olduğu dönemlerde personellere bu ikramiyelerin eksik verildiği veya hiç verilemediği dönemler olmuştur⁴⁰⁰.

4.3.3. Bayramlaşma Merasimi

Osmanlı toplumunda bayramlarda yapılan resmi törenler ile ilgili bilgi veren en erken tarihli kaynaklardan birisi, Fatih Sultan Mehmed'in hazırladığı "*Kânunnâme-i Âli Osman*"dır. Bu kânunnâmede bayramlaşma töreni şöyle anlatılır: "*Bayramlarda meydân-ı dîvâna taht kurulup çıkmak emrim olmuştur. El öpüldükde vüzerâm ve kadiaskerlerim ve defterdârlarım kafadârım olup duralar. Ve hocama ve müftî'l-enâma ve vüzerâma ve kadiaskerlerime ve başdefterdârıma ve nişancıya kendüm kalkmak kânûnumdur. Ve ehl-i mansıbın hurde ehl-i mansıblarından alaybeyi el öpmek kânûnumdur. Ve müteferrika ulûfe ile olursa el öpmek kanunumdur. Ve çaşnigir el öpmek kânûnumdur. Ve za'im ve erbâb-ı tîmâr el öpmek lazım değildir. Za'im müteferrikası yüz elli bin akça ile ise el öpmek kânûnumdur. Ve atmış akçadan yukarı ve yetmiş akça kadılar el öpmek kânûnumdur. Ve yirmi akça müderris el öpmek kânûnumdur. Ve küttâbdan nefer olan reis kâtibleri ve defterhâne kâtibleri gerek kâtib oldukda gerek idde el öpmek kânûnum değildir. Ve ehl-i mansıb olan muhâsebeci ve*

⁴⁰⁰ Batmaz, "Osmanlı Devleti'nde Bir Merasim Kaidesi Olarak Topla Selamlama (1800-1919)", 12:193.

yeniçeri kâtibi ve sipâhîler kâtibi ve rûznâmecî el öpmek kânûnumdur. Ve bilcümle dîvâna uzun yenli kaftan ile gelenler hâce makamındadırlar.”

Bu kanunname ile bayramlaşma töreni esnasında Divan meydanına tahtın kurulacağı, kimlerin el öpüp kimlerin öpmeyeceği, padişahın kimlerle bayramlaşırken ayakta duracağı gibi kaideler belirtilmiştir. Bu kanunname, bayramlaşma merasimleri için bir temel oluşturmuştur⁴⁰¹.

Fatih Sultan Mehmed tarafından kanunlaştırılan bayramlaşma merasimi genel itibariyle şu şekilde uygulanırdı. Padişah, sabah namazını Hırka-i Saaadet odasında eda eder daha sonra buraya yerleştirilen tahta oturan padişah odada hazır bulunan imam ve hatiplerinden birer *aşr-ı şerîf* dinlerdi. *Aşr-ı Şerîf* okuyan imam ve hatiplere daha sonra hazinedarbaşı tarafından hediyeler verilirdi⁴⁰². Merasim öncesi, hükümdarın yanında Has Oda’da, “*Muâyede-i Havas*” adı verilen başta Darüssaade ağası olmak üzere silahtarın, musahiplerin ve Enderun’dan ileri gelenlerin katıldığı küçük bir tebrik merasimi yapılırdı⁴⁰³. Bu programın arkasından mehter çalınmaya başlanır ve tören boyunca mehter devam ederdi. Padişahın huzuruna çıkıp bayram tebrikinde bulunacakların isimleri daha evvelden belirlenmiş olurdu. Bu listede ismi olanlar, sabah namazını Ayasofya Camii’nde kılar daha sonra saraya gelerek Kubbealtı’nda toplanırlardı. Silahtar ağasının durumu padişaha iletmesinden sonra Arz Odası’na geçilirdi. O arada Has Odalılar, Arz Odası ile Babüssaade arasına düzenli bir biçimde dizilirdi. Padişah Arz Odası’ndan çıkıp taht önüne gelir, Nakilbüleşraf Efendi yüzü padişaha dönük, ayakta ellerini kaldırıp bir dua okuduktan sonra padişahın bayramını kutlar, selam vererek huzurdan çıkardı. Enderun ağaları da yüksek sesle “*Aleyke avnullah!*” (Allah’ın yardımı üzerine olsun) derlerdi. Tahtın arkasında sağda kızlar ağası, solda silahtar ağa ayakta dururlardı. O sırada İstanbul ’da bulunan Kırım Hanzadeleri de tahtın arkasında yerlerini alırlar. Bunların arkasındaki kapıya kadar olan yeri, zülüflü baltacılar doldururlardı. Tahtın karşısında ise sekbanbaşı ağa, arkasında sipahi ve silahtar ocakları ve subayları ile aynı şekilde kapıcıbaşılar, solakbaşı bulunurdu. Yüksek makam sahipleri sağ taraftan gelip etek öperlerdi. Önce sadrazam, vezirler, Rumeli ve Anadolu kazaskerleri sırayla ilerleyerek tahta yaklaşırlar, eğilerek saygılarını sunarlar ve etek öperlerdi. Etek öperken padişah her biri için ayağa kalkardı.

⁴⁰¹ Sema, *Eski İstanbul Hatıraları*, 352.

⁴⁰² Batmaz, “Osmanlı Devleti’nde Bir Merasim Kaidesi Olarak Topla Selamlama (1800-1919)”, 193.

⁴⁰³ Toparslan, *XIX. Yüzyıl İstanbul Kültüründe Ramazan Eğlenceleri*, 93.

Padişahın her ayağa kalkıp otururunda oradakiler yüksek sesle "*Maşallah!*" derlerdi. Sadrazam kutlamadan sonra, kızlar ağasının önünde ayakta bekler, vezirlerle kazaskerler onun sağına dizilirlerdi. Bu birinci grubu eğer vezir rütbesi yoksa baş defterdar, nişancı ve reisülküttab takip ederdi. Bunlar ise etek öpmez, eşik öperlerdi. O sırada çavuş başı ile kapıcılar kethüdası şeyhülislama haber verirler, şeyhülislam ulemanın başında tebrike gelir, ancak etek öpmez, padişahın önünde saygıyla eğilir ve el öptükten sonra ayakta yerini alırdı. Padişah bu bayramlaşmada İstanbul kadılığı payesinde olan kişilere kadar ayağa kalkar, her ayağa kalkışta sadrazam hafifçe sağ kolunu tutar ve gelenleri adlarıyla padişaha takdim ederdi. Bayramlardaki umum tebrikinde padişahın kimlere ayağa kalkıp, kimlere kalkmayacağı anlaşılmak ve bir yanlışlığa mahal vermemek üzere çavuşlar, alkış yaparken belirleyici sözler söylenirdi⁴⁰⁴. Sadrazamın elinde bir teşrifat defteri bulunurdu. Ulemadan sonra piyade ve silahtar ağalarla, Yeniçeri Ocağının ağaları olarak da bilinen yüksek rütbeli zabitleri eşik öperlerdi. Bunları çavuşbaşı, cebecibaşı, topçubaşı, humbaracıbaşı ve lağımcıbaşı takip ederdi. Tebrik merasimi bittikten sonra teşrifatçı efendi merasimin sona erdiğini padişaha arz ederdi. Padişah ayağa kalkar, sağ koluna kızlar ağası girer, birkaç adım sonra sadrazam onun yerini alır, daha sonra onun da yerini silahtar ağa alırdı. Padişah Has Oda'ya geçer ve başta Ayasofya olmak üzere Sultanahmet, Süleymaniye gibi büyük camilerden birine bayram namazına gitmek üzere üstünü değiştirirdi⁴⁰⁵.

Uzun yıllar bu şekilde devam eden bayramlaşmalar, Tanzimat'la birlikte değişikliğe uğramıştır. Osmanlı diplomasisi ve bürokrasisindeki gelişmelere paralel olarak, teşrifat veya protokol kuralları değişmiştir. Bu değişim resmi bayramlaşma töreninde uygulanan nizamların değişmesine sebep olmuştur. Eskiden Ramazan ayının yirmi altısında başlayan ve bayram boyunca devam eden bayram tebrikleri, bu tarihten sonra tek güne sığdırılmıştır. Bunun yanı sıra, her sene Topkapı Sarayı'nda düzenlenen törenler sarayın Dolmabahçe'ye taşınmasıyla, artık Dolmabahçe Sarayı'nda düzenlenir olmuştur. Önceleri Ayasofya ve Sultan Ahmet camilerinde kılınan bayram namazı sarayın taşınmasıyla artık Beşiktaş civarlarında bulunan camilerde kılınmaya başlanmıştır. İhtişamlı bir şekilde yapılan bayramlaşma törenleri, XIX. yüzyıla geldiğinde artık daha sade gerçekleştirilmektedir. Yeniçeri Ocağının kaldırılmasından sonra, törenlerde çalınan "*Mehter-i Hümayun*" yerini, Saray orkestrasına bırakmıştır.

⁴⁰⁴ İsmail Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Devletinin Saray Teşkilatı*, (Ankara:1988), 201.

⁴⁰⁵ Batmaz, "Osmanlı Devleti'nde Bir Merasim Kaidesi Olarak Topla Selamlama (1800-1919)", 193.

Bayram merasimlerinde artık mehter yerine, Türk müziği ile Batı müziğinden örnekler icra edilmiştir. Klasik dönemde bayramlaşma merasimi sabah namazının hemen ardından, bayram namazından evvel yapılmaktayken XIX. yüzyıla gelindiğinde törenler artık bayram namazından sonra yapılmaya başlanmıştır. Bu dönemde yapılan bir diğer değişiklik ise Hanım sultanların ve Kadın efendilerin atlı arabalarıyla bayram alayını seyre çıkmaları olmuştur. Ayrıca Dolmabahçe Sarayı'nda kendileri için özel olarak hazırlanan bölümden bayram muayedesini de temaşa etmelerine olanak sağlanmıştır. Buna yabancı elçilerin hanımları da eşlik etmişlerdir⁴⁰⁶.

XIX. yüzyılda törenlerde artık el öpme âdeti kaldırılmış, onun yerine başmabeyncinin ya da sarayın ileri gelenlerinden birisinin elinde tuttuğu, bir ucu tahta bağlanmış kırmızı kadifeden kurdelenin ucunu öpmek, yani “*saçak öpme*” usulü getirilmiştir. Bu dönemde padişahın ayağa kalkarak bayramlaştığı tek kişi şeyhülislamdır. Muayede salonunda çalınan müzik sadece Mekke şerifi ve şeyhülislam içeri girdiğinde durdurulur, bunlar salondan çıktıktan sonra, müzik tekrar devam ederdi. II. Meşrutiyet sonrasında yapılan törenlerde ise, şeyhülislam ve padişahın bayramlaşması esnasında orkestra çalmaya devam etmiştir⁴⁰⁷. Sultan Abdülmecid ve Sultan Abdülaziz, bayram merasimlerini Topkapı Sarayı'nda icra ederken; II. Abdülhamid, Yıldız Sarayı'nda yaşasa da bayramları Dolmabahçe Sarayı'nda kutlamaktaydı⁴⁰⁸. Tanzimat'tan sonraki dönemde Osmanlılık ideali doğrultusunda İstanbul'daki gayrimüslimlerin ruhani temsilcilerinin de bayram törenlerine katılmaya başlaması diğer bir yeniliktir.

Bayramlaşma 1868 yılından itibaren Dolmabahçe Sarayı'ndaki muayede salonunda gerçekleştirilmiştir. Kadimden gelen geleneklerin devamının önemsendiği Osmanlı Sarayı'nda bayramlaşma konusundaki gelenekler son ana dek muhafaza edilmiştir⁴⁰⁹.

4.3.4. Bayram Alayı

Osmanlı padişahlarının bayram namazlarını kılmak için saraydan çıkıp, daha önceden belirledikleri camiye gidiş ve dönüşleri sırasında yapılan merasimin adıdır. Bu merasim şehirdeki en cazip seyirliklerden biridir. Bir taraftan bayram topları atılırken, diğer yandan halk padişahın geçeceği güzergâhta alayı seyretmek için sokaklara dökülürdü⁴¹⁰.

⁴⁰⁶ Toparslan, *XIX. Yüzyıl İstanbul Kültüründe Ramazan Eğlenceleri*, 93.

⁴⁰⁷ Çoruk, *İstanbul Yazıları*, 153-154.

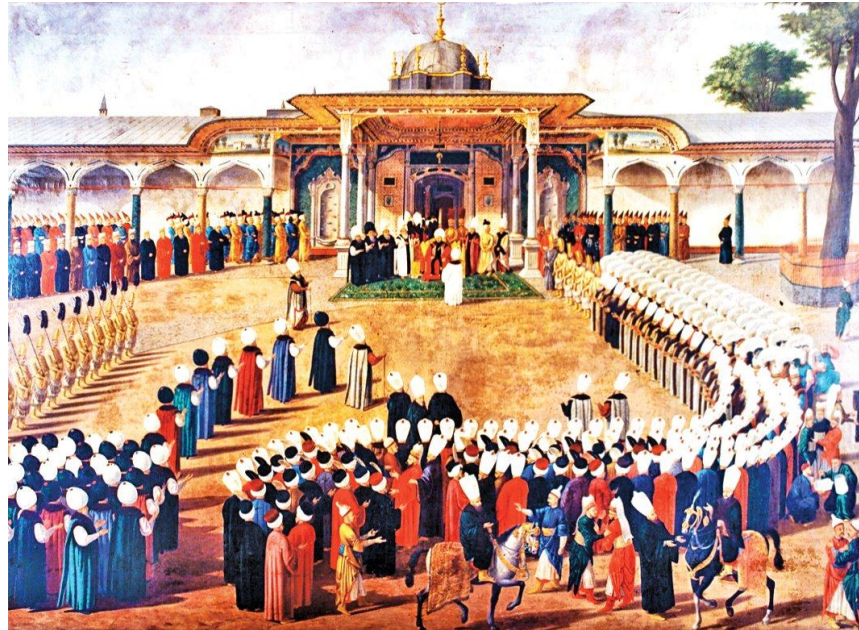
⁴⁰⁸ Toparslan, *XIX. Yüzyıl İstanbul Kültüründe Ramazan Eğlenceleri*, 93.

⁴⁰⁹ Çoruk, *İstanbul Yazıları*, 153-154.

⁴¹⁰ Zeynep Tarım Ertuğ, “Osmanlı İstanbul’unda Merasim ve Teşrifata Dair Kaynaklar “,

Padişah, bayram namazı için gideceği camiye önceden belirlerdi. Bayram sabahı sadrazam ve vezirler Orta Kapı'da serilmiş halılara oturarak padişahı beklerlerdi. Kendisi çıktığında ise özenle süslenmiş atına biner, ardından devlet ricali de atlarına binerek caminin yolunu tutarlardı. Padişah, camiye varmadan hazinedar başı camiye gelerek padişahın özel işlemeli seccadesini serer ve buhur yakardı. Padişah geldiğinde çizmeleri çıkartılarak kendisine özel bir pabuç giydirilirdi. Sadrazam hükümdarı karşılar, yer öper, çavuşlar alkış yaparlar ve koltuğuna girip padişahı seccadesine kadar götürür sonra da camide kendi seccadesinin serildiği yere dönerdi⁴¹¹. Namazdan hemen sonra Yeniçeri ağası, Yeniçerileri alarak derhâl Bab-ı Hümayun ile Orta Kapı arasına dizer ve padişahı karşılamak için hazır bulunurlardı. Namazdan sonra yine aynı şekilde alay ile geri dönülürdü⁴¹². Bayram alayından sonra hükümdar Has Oda önüne konulan tahtına oturur ve saray nedimleri ve musahipleri birbirinden güzel nüktelerle padişahı eğlendirirlerdi. O sırada altın ve gümüş tabaklarda helvalar getirilerek, ilk olarak orada hazır bulunan şeyhülislam ve meşayihe, daha sonra vezirlere ve Divan ehline dağıtılırdı. Bunu takiben Matbah-ı Amire'den getirilen yemekler yenilerek alay sona ererdi. Son bayram alayı, Sultan Vahdeddin'in katılımıyla 1922 senesinde gerçekleştirilmiştir⁴¹³.

Resim 4.1.:III. Selim zamanında Topkapı Sarayı Bâbüssaâde önünde yapılan bir bayram alayını gösteren yağlı boya tablo (TSM, Padişah Portreleri Salonu)⁴¹⁴.



Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi, 8/16, (2010), 132.

⁴¹¹ Özdemir Nutku, "Bayram Alayı", *DİA*, (İstanbul:1992), 5:265.

⁴¹² Baykal, "Osmanlılarda Törenler", 54.

⁴¹³ Batmaz, "Osmanlı Devleti'nde Bir Merasim Kaidesi Olarak Topla Selamlama (1800-1919), 193.

⁴¹⁴ Nutku, "Bayram Alayı", 5:265.

4.4. Bayram Sofraları

Ramazan ayının ikinci yarısına geçildiğinde, artık herkes için masraflı olan bayram hazırlıkları başladı. Ramazan gelmeden evvel yapılan hazırlıkların tümü bu kez bayram için yapıldı. Ramazan hazırlığından farklı olarak bayramlar için özel kıyafetler ayakkabılar alınırdı. Özellikle çocuklar, baştan aşağı yeniden giydirilirdi. Kılık kıyafetin yanı sıra, bayram için şekerçi dükkânları dolup taşardı. Herkes kendi bütçesine göre bayramda ikram etmek için çeşit çeşit şekerler, lokumlar alırdı. Evlerde bu kez bayram için şerbetler kaynatılır, tatlılar hazırlanırdı. Mahalle hanımları toplanıp hep beraber bayram tatlıları hazırlarlardı. En rağbet görenleri baklava, kadayıf ve hurma tatlılarıydı.⁴¹⁵ Tatlıların yanı sıra, özellikle bayram günleri tüketilen yemekler çoğunlukla; tavuk suyuna çorba, etli pilav, keşkek, börek çeşitleridir⁴¹⁶.

Türkler de toplu olarak yemek yeme geleneği, oldukça eskilere dayanmaktadır. Türkler, doğum, ölüm, düğün, bayram gibi özel günlerde hısım, akraba, eş, dost ile kurulan sofralarda topluca bulunmayı her daim önemsemişlerdir. Bu yemekler âdeta bir kurala bağlıymış gibi sistematik olarak her daim uygulanmıştır⁴¹⁷.

4.5. Bayram Eğlenceleri

Ramazan, iftar, sahur, Arife derken bayram gelip çatığında yapılan akraba ziyaretleri, eş dost sohbetleri, kurulan mükellef sofralar ve ikramlar bittikten sonra, sıra özellikle çocukların en sevdiği kısım olan bayram eğlencelerine gelmiştir. Bayram geldiğinde, İstanbul'un çeşitli semtlerinde bulunan mesire yerlerine ve mahallelerde ki meydanlara panayırılar kurulurdu. Buralarda oyuncular, hokkabazlar, cambazlar ve çeşitli hüner ve yeteneği olan kişiler gösterilerini yaparlardı. Ayrıca çocuklar için çeşitli salıncaklar, dönme dolaplar, atlıkarıncalar gelir, bu meydanlar bayram boyunca dolup taşardı⁴¹⁸.

Bazı bayramlarda hükümdarlar, halka açık büyük şenlikler düzenlettirmiştir. Bu şenlikler özellikle Ramazan bayramlarına denk gelmektedir. Bu bayram şenliklerinden biri, Sultan Abdülaziz'in 1866 tarihlerinde düzenlettirdiği şenliktir. Haliç'te, Galata Köprüsü ve Sarayburnu'nda düzenlenen bu şenliğe, İstanbul esnafı da katılarak çeşitli hünerler göstermiştir. Orta oyuncuları, usta hayalbazlar ve meddahlar çeşitli semtlerde

⁴¹⁵ Toygar, "Ramazan Yemekleri ve Mutfak Kültürü", 182-183.

⁴¹⁶ Toygar, "Ramazan Yemekleri ve Mutfak Kültürü", 182-183.

⁴¹⁷ Güler, "Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları", .29.

⁴¹⁸ Baykal, "Osmanlılarda Törenler", 57.

halkı eğlendirmişlerdir. Şenliklerin en önem verilen bölümü, güreşlerin yapıldığı bölüm olmuştur. Padişah, otağını şenlik meydanının ortasına kurdurur, onun otağının yanında sadrazam, defterdar ve vezirlerin otağı ya da çadırları bulunurdu. Bunların yanı sıra, valide sultan ile haseki sultanın ve diğer saraylı kadınların gösterileri seyretmeleri için kafesli küçük bir köşk yapıldı. Bu şenlikler, gündüz yapılan gösterilerin yanında geceleri de kandiller, mahyalar ve fişekler ve donanmayla devam ederdi. Şenliklerin ayrıntılarında ufak tefek değişiklikler meydana gelmişse de genel hatlarıyla aynı sırayı takip ederek devam ettirilmişlerdir. Şenlik programı kısaca şöyle özetlenebilir; kabul merasimi, ziyafet, kahve sohbeti, dinlenme, gösteriler, akşam yemeği, donanma (gece aydınlatmaları/ışıklandırmaları). Bu büyük şenliklerde gösterilere esnaf loncaları da katılır ve esnaflar, bir geçit töreni düzenlerlerdi. Her esnaf grubu kendi meslek dalları ile ilgili bir hüner sunar, geçit esnasında ürettikleri ürünleri, geçit sonunda padişaha hediye ederlerdi. Bu hediyeler, genelde nadide ve pahalı cinsten olmakla beraber farklı meslek grupları bulunduğundan çörekler ve ekmekler de padişaha gönderilen ürünler arasındaydı. Bazı esnaf loncaları ise Orta oyunu ve Karagöz oynatarak herkesi eğlendirirlerdi. Esnafın düzenlediği bu geçit, halk tarafından yoğun ilgi görür ve heyecanla takip edilirdi. Bayram şenliklerinde ilgi gören başka bir etkinlik, mehter takımının programıydı. XIX. yüzyılın ilk yarısına kadar faal bir şekilde işlevini sürdüren mehter takımı, Yeniçeri Ocağının kaldırılmasına kadar devam etmiş daha sonra, yerine Saray orkestrası kurulmuştur. Saray orkestrası 1829 yılında yaptığı bir dinletide, davetlileri ve özellikle yabancıları hayrete düşürecek ustalıkta çalmıştır. Orkestra, Klasik Türk müziğinin yanı sıra Klasik Batı müziğinden de örnekleri icra etmiş ve düzenlenen eğlencelerde hayli ilgi görmüştür.⁴¹⁹ Bu şenliklerde belli bir oturma düzeni bulunmaktadır. Şenliklerde, seyirciler hilal düzeninde oturur, padişahın otağı da bu hilalin tam merkezinde olurdu. XV. yüzyıldan itibaren şenlik düzeni sıraya koyulmuş ve bu düzene göre uygulanmaya çalışılmıştır. Program akışı; genellikle öğleden önce bayramlaşma, ikram ve yemekle geçer, öğleden sonra gösteriler yapıldı. II. Abdülhamid döneminde ve XX. yüzyıl başlarında bayramlar daha sade bir şekilde kutlanmakla beraber, yine de aynı usul devam ettirilmiştir. Halka açık şenliklerin dışında, sarayda ve paşaların konaklarında hususi eğlenceler düzenlenirdi. Büyük şenlikler olmasa dahi, bayram yerinin kuruluşu, çeşitli oyuncu kollarının kahvelerde ve

⁴¹⁹ Nutku, “Bayram Alayı”, 5:264.

sokaklarda oyun oynamaları bayramlarda bir gelenek haline gelmişti⁴²⁰. Bayram yerleri İstanbul'un birçok semtinde kurulurdu. Bunlardan bazıları; Üsküdar, Galata, Kadıköy, Beyoğlu, Kasımpaşa, Beşiktaş, Fatih, Yenibahçe, Edirnekapı, Sultan Selim, Aksaray, Yedikule, Kadırğa, Cinci Meydanlarıdır. Bunların en ünlüleri ise Şehzade Camii avlusunda ve Fatih Meydanı'nda kurulanlardı⁴²¹. Bu meydanlarda çocuklar için dönme dolap, kayık salıncağı, beşik salıncak, atış poligonları, atlıkarıncalar, at arabalı geziler, at ve eşek binme, makarayla telden kaymak gibi birçok eğlenceli oyun ve oyuncak bulunurdu⁴²². Aynı zamanda bu meydanlarda birçok satıcı olur, baloncular, düdükçüler, kaynana zırlıtları, ortada dolaşırlardı. Meydanda gezinen baloncuların etrafını çocuklar sarardı. Bir de Eyüp oyuncakları satanlar vardı. Kaynana zırlıtları, dümbelekler ve düdüklerle yaptıkları gürültüyle hemen hemen bayram yerinin bütün gürültüsünü bastırırlardı. Bir tarafta da küçük bir sehpa üstünde mangallarda köfte pişirenler, simitçiler, çörekçiler, şerbetçiler, fıstıkçılar, fırıldaklı macuncular ve elma şekeri, horoz şekeri, Şam şekeri satanlar bulunurdu. Bunlar çocuklara satış yaparlardı⁴²³.

Ayrıca, meydanların etrafına büyük çadırlar kurulur, kurulan en büyük çadırın içinde hokkabazlar ve ip cambazları gösteriler yapardı. Hatta bazı çadırlarda havuz kurulur, bu havuzların içine konulan fok balığı ücret karşılığı çocuklara izletilirdi⁴²⁴. Hemen her çocuk Ramazan boyunca ve bayramda topladığı harçlıkları harcamaz, biriktirir ve bayram yerlerinde dilediğince eğlenirdi. Anne ve babalar bayram günlerinde çocuklarını sevindirmek için onların isteklerini ellerinden geldiği kadar karşılamaya çalışırdı⁴²⁵. Hem bayram hem de bu eğlenceler bayramın son günü ikindi vakti atılan toplanlarla sona ererdi⁴²⁶.

⁴²⁰ Baykal, "Osmanlılarda Törenler", 58.

⁴²¹ Georgeon, *Osmanlıdan Cumhuriyete İstanbul'da Ramazan*, 22-23.

⁴²² Tarım Ertuğ, "Osmanlı İstanbul'unda Merasim ve Teşrifata Dair Kaynaklar", 132.

⁴²³ Ozansoy, *Eski İstanbul Ramazanları*, 99.

⁴²⁴ Bezci, *Osmanlı Toplumunda Ramazan Kültürü*, 133.

⁴²⁵ Abdülaziz Bey, *Osmanlı Adet Merasim ve Tabirleri*, 267.

⁴²⁶ Baykal, "Osmanlılarda Törenler", 58.

Resim 4.2.: Bayram Günlerinde Halk Eğlenceleri.



427

⁴²⁷ Schweigger, *Sultanlar Kentine Yolculuk*, 193.

SONUÇ

Başta İstanbul olmak üzere Osmanlı Devleti'nin toplum kültürü ve sosyal hayatının temellerini oluşturan yapı taşlarından olan Ramazan, gerek dini gerekse sosyal açıdan yediden yetmiş herkesin değer verdiği önemli bir aydır. Ramazan Osmanlı'da başlı başına bir kültürel geleneğin tezahüründen başka bir şey değildir; bu gelenek hem toplumsal tabanda hem de yönetici elitler arasında öylesine güçlü bir karşılığa sahiptir ki, tabandan tavana Müslümanlar arasında belki sadece bir aylık bir sürede toplumsal birliğin açık bir ifadesidir. Ramazanın öncesi hazırlıklardan, bir ay kadar süren Ramazan/Oruç ayına, ardından da Ramazan Bayramı'na toplumun sanki aynı şuur ve idrak ekseninde bir atmosfere girdiğine şahit olmaktadır. Açıkçası Ramazan bu birliğin oluşmasında bir tür tutkal vazifesi görmüş ve halk ile yönetimi birbirine kenetlemiştir. Ramazan gelmeden haftalar hatta aylar öncesinden hazırlıklar başlar, bu mübarek ayı bolluk, bereket ve huzur içerisinde geçirebilmek için tüketim maddelerinin tedariki sağlanır, devlet tarafından halkın sıkıntıya düşmemesi adına tüketim maddelerine narh koyulurdu. Huzurlu bir Ramazan için en üstten en alt kademeye kadar herkes üzerine düşen görevi yerine getirirdi.

Dünyanın her yerinde Müslümanlar tarafından heyecan ve sevinçle karşılanan bu mübarek ay, Osmanlı sınırları içerisinde daha bir coşkuyla beklenmekteydi. Çünkü Ramazan geldiğinde on bir ay boyunca evlerinde oturanlar, kadın erkek, genç yaşlı demeden sahur vakitlerine kadar sokaklarda, çarşılarında dolaşır, alışveriş yapar, eğlencelere katılırlardı. Osmanlı'da Ramazan demek sosyal hayatın canlandığı, insanların gönlünce gezip eğlendiği koca bir ay demekti.

Ramazan'ın kendine has gelenekleri, uygulamaları ve merasimleri bulunmaktaydı. *Ruyet-i hilalin* tespitinden, bayramın son günü ikindi vakti yapılan top atışına kadar bir ayda âdeta koca bir yıl yaşanırdı. Yapılan hazırlıklardan başka, cami minarelerinde kandil yakma ve mahyalar kurma, Karagöz, Orta Oyunu, Meddah ve daha nice eğlenceler, padişahın huzurunda yapılan tefsir dersleri, Hırka-i Saadet ziyareti, baklava alayı bu gelenek ve uygulamalardan sadece bir kaçıdır. Bunlar gibi birçok uygulama adet haline gelmiştir.

Bu gibi birçok faaliyeti bünyesinde barındıran Ramazan aylarının en can alıcı bölümü iftar sofralarıdır. Ramazan boyunca hanelerde iftar daveti verilsin ya da verilmesin, her

akşam mükellef sofralar kurulmaktaydı. Çeşit çeşit iftariyelikler, en leziz yemekler, hamur işleri, envai çeşit tatlılar, şerbetler iftar sofralarını süslerdi. Bu sofralar herkese açık olur, konu komşu, eş dost dışında ihtiyaç sahibi kim varsa iftarlara davetsiz gelerek kendileri için kurulan sofralarda gönlünce iftar ederlerdi. İftar sofrasına gelen kimse geri çevrilmezdi. İftara gelen her kim olursa olsun, kendisine hane sahibi tarafından *diş kirası* adı altında harçlıklar veyahut çeşitli hediyeler verilirdi. Ramazan ayının yirmi altısına kadar devam eden iftar davetleri, bugünden sonra yerini bayram tebriklerine bırakırdı. Arife günü yapılan Arife Divanı'ndan sonra, sıra bayram sabahı yapılacak olan bayramlaşma merasimine gelirdi. Bu merasim, Osmanlı Sarayı'nda cülus törenlerinden sonra yapılan en kapsamlı merasimdi. Tüm devlet erkânının katıldığı ve *Fatih Kanunnamesi*'yle belli kurallara bağlanan merasim, devletin son yıllarına kadar devam ettirilmişti. Halk da kendi içerisinde ailelerinden başlayarak, hısım akraba herkese bayram ziyaretlerinde bulunurdu. Bu ziyaretler bayram boyunca devam ederdi. Ziyaretlerin dışında bir de mesire alanlarına ve mahalle meydanlarına kurulan eğlence yerleri vardı. Buralarda salıncaklar, dönme dolaplar, atlıkarıncalar gibi oyuncaklar kurulurdu. On bir ay boyunca beklenen Ramazan böylece son bulur, halk bir sene sonrakine kavuşmanın dileğiyle Ramazan'a veda ederdi.

Gerek klasik dönemlerden gerekse 19. yüzyılın modern yaşamlarına kadar Ramazan olgusu giderek bazı konularda değişime uğrasa da temelde ve yaşanan toplumsal atmosfere sunduğu İslam toplumu ve özelde de Türk milletinin birliği ve beraberliğine önemli bir maya olarak hizmet ettiği söylenebilir.

KAYNAKÇA

A-Başbakanlık Osmanlı Arşivi

Ali Emîri; nr. 37.

Cevdet Belediye; nr. 237, 4778, 5436, 6591.

Cevdet Dâhiliye; nr. 8993, 10364, 12664, 14557.

Cevdet Evkâf; nr. 2451, 4492, 27283.

Cevdet Maârif; nr. 2902.

Cevdet Saray; nr. 363, 496, 612, 637, 838, 3602, 4735, 5470, 6671, 7316, 7492, 8207, 8229, 11078.

D.BŞM.d.; nr. 05501, 05505

EV_d.; 18766_00002

Hatt-ı Hümayun, nr. 200, 203, 496, 1413, 2198, 5436, 5707, 11023, 11324.

MAD. d. ; nr. 6083, 12861.

B- Kadı Sicilleri

İstanbul Kadılığı; nr. 201, s. 23,39, 40, 42.

C- Basılı Yayınlar

Akşam Gazetesi; Ramazan 1238.

Ramazan Gazetesi; Ramazan 1326.

D – Kaynak Eserler ve Araştırmalar

Aba, Veli. ‘‘Hadis Bilimine Literal bir Katkı: Hatîb El- Bağdâdî’nin ‘En-Neyh An

Savm-i Yevm-i Şek’ Adlı Kayıp Eserinin Tespiti Üzerine’’. *Dicle Üniv. Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. 8/17 (Ekim 2016) : 51-71

Abdülaziz Bey. *Osmanlı Adet Merasim ve Tabirleri*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2002.

Ahmet Rasim.. *Muharrir Bu Ya*. İstanbul: Milli Eğitim Basımevi, 1997.

Ahmet Rasim. *Ramazan Sohbetleri*. 2. Baskı. İstanbul: Kapı Yayınları, 2011.

Ahmet Rasim. *Ramazan Karşılması*. İstanbul: Arba Yayınları, 1990.

Ahmet Rasim. *Şehir Mektupları 1-2*. İstanbul: Arba Yayınları, 1992.

- Albayrak, Nurettin. "Orta oyunu". *DİA*. C.33 (2007) : 400-402.
- Altıntop, Abdülhakim. *Ruyet-i Hilal Meselesi*. www.altuntop.org. E-Kitap. 2016.
- Alus, Sermet Muhtar. "Direklerarasında Ramazan Piyasası", *Tarih ve Toplum*, S.130 (Ocak 1994) : 32-34.
- Alus, Sermet Muhtar. *İstanbul Yazıları*. İstanbul:İBB Kültür İşleri Dairesi Başkanlığı Yayınları,1994.
- Alus, Sermet Muhtar. *İstanbul Kazan Ben Kepçe*, 1. Baskı. İstanbul: İletişim Yayınları, 1995.
- And, Metin. "Karagöz". *DİA*. C.24 (2001): 401-403.
- Atalay, Nazan. *Hız. Peygamber Dönemi Ramazan Günlüğü*.Yüksek Lisans Tezi. Marmara Üniversitesi. 2014.
- Atasoy, Nurhan. "Hırka-i Saadet". *DİA*. C.17 (1998): 374-377.
- Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey, *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*, İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2001.
- Batmaz, Şakir. "Osmanlı Devleti'nde Bir Merasim Kaidesi Olarak Topla Selamlama (1800-1919)". *Bilimname*. C.12 (2007): 187-199.
- Baykal, Ebru. *Osmanlılarda Törenler*. Yüksek Lisans Tezi. Trakya Üniversitesi. 2008.
- Beydilli, Kemal. *Bir Yeniçeri'nin Hatıratı*. İstanbul: Tarih Tabiat Vakfı Yayınları, 2003.
- Beydilli, Kemal. "İftar". *DİA*. C.21 (2000): 518-520.
- Bezci, Gül. *Osmanlı Toplumunda Ramazan Kültürü*.Yüksek Lisans Tezi. Dumlupınar Üniversitesi. 2018.
- Bilgin, Arif. *Osmanlı Saray Mutfakları*, 1. Baskı. İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2004.
- Bilgin, Arif. "Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü", *Akademik Araştırmalar Dergisi*, C.1. S.47-48. (Kasım 2010- Nisan 2011): 229-245.
- Boysan, Aydın. *İstanbul'un Kuytu Köşeleri*, 9. Baskı. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2004.

Buhari, Savm, 5: Nesai. Sıyam.

C.N.F, *İstanbul'da Neler Gördüm*. Trc.İskender Fahreddin. İstanbul: Şehir Yayınları, 2005.

Çelebioğlu, Amil. *Ramazan-nâme*, İstanbul: MEB Yayınları, 1995.

Çetin, Firdevs. “XVI. Asır Alman Seyyahlarına Göre Osmanlı Toplumunu (Müslüman Davranış ve Törenleri ile Dini Mekânlar)”. *Vakıflar Dergisi*, S.34 (Aralık 2010): 19-33.

Çiğdem, Recep. *Ramazan ve Oruç* İstanbul: Belikan Basım, 2015.

Çoruk, Ali Şükrü. *İstanbul Yazıları*. İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2015.

Derman, Uğur. “Diş Kirası”. *Hayat Tarih Mecmuası*. S.12 (1969):20-22.

Dernschwam, Hans. *Seyahat Günlüğü*, Trc. Yaşar Önen Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1992.

DİA, “Diş Kirası” *DİA*, C.9 (1994): 375.

D-Ohsson. *18. Yüzyıl Türkiye'sinde Örf ve Adetler*. Trc. Zehran Yüksel. İstanbul: Tercüman 1001 Temel Eser.

Düzgün, Dilaver. “Osmanlı Döneminde Geleneksel Türk Tiyatrosunun Genel Görünümü”. *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*. S.14 (Erzurum 2000): 63-69.

Gerçek, Nüzhet. *İstanbul'dan Ben de Geçtim*, İstanbul: Kitabevi, 1997.

Georgeon, François *Osmanlıdan Cumhuriyete İstanbul'da Ramazan*, trc. Alp Tümertekin, İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, 2018.

Gölpınarlı, Abdülbâki. *Ramazan Geldi Hoş Geldi*, İstanbul: Kevser Yayınları, 2011.

Güler, Sibel. “Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları” *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, S.26 (Nisan 2010): 24-30.

Günay, Hacı Mehmet. “Ramazan”. *DİA*. C. 34 (2007): 433-435.

- Hattox, Ralp S. *Kahve ve Kahvehaneler*, Trc. Nurettin ELHÜSEYNİ. İstanbul:Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 1996.
- Haydaroğlu, İlknur. “Osmanlı Saray Mutfagından Notlar”. *Ankara Üniversitesi, Dil ve Tarih- Coğrafya Fakültesi Tarih Bölümü Öğretim Üyesi*.
- Horvath, Bela. *Anadolu 1913*. Trc. Tarık Demirkan. İstanbul: Tarih Vakfı Yayınları, 1997.
- Işın, Ekrem. *İstanbul’da Gündelik Hayat*, İstanbul: İletişim Yayıncılık, 1995.
- İpşirli, Mehmet. “’Cer’”, *DİA*, C.7 (2003): 388-389.
- Kazıcı, Ziya. *Osmanlı’da Toplum Yapısı*, İstanbul: Bilge yayınları, 2003.
- Kızıldemir, Özgür – Öztürk, Emrah – Sarıışık, Mehmet. “Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler”,*AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, C.14/S.3 (2014): 191-210.
- Köksal, İsmail. “ Ru’yet-i Hilal Meselesi”, *Fırat Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*. 13:1 (2008): 1-11.
- Kur’ân-ı Kerim. el-Bakara, 2/185.
- Kur’an-ı Kerim. el’ En’am, 6/96.
- Kur’ân-ı Kerim. el-İsrâ, 17/9.
- Kur’ân-ı Kerim. Kadir Suresi, 97/1-5.
- Kut, Günay. “Türklerde Yeme İçme Geleneği ve Kaynaklar”. *Eskimeyen Tatlar Türk Mutfak Kültürü*. İstanbul, 1996.
- Kütükoğlu, Mübahat. *1640 Numaralı Narh Defteri*. İstanbul: Enderun Kitabevi, 1983.
- Mehmed Râşid Efendi. *Tarih-i Râşid*, Matba’a-i Âmire. İstanbul 1865. V, 307-308.
- Mümtaz, Ahmet Semih. *Evvel Zaman İçinde İstanbul Ramazanları*, İstanbul: Kurtuba Kitap, 2009.
- Nalbantoğlu, Muhiddin. *Kurtuluş Savaşı Ramazanları ve Milli Tarihimizde Ramazan Kültürü*, İstanbul: Toker Yayınları, 2010.

- Nutku, Özdemir. “Bayram Alayı”. *DİA*. C.5 (1992): 265-266.
- Nutku, Özdemir. “Meddah”. *DİA*. C.28 (2003): 293-294.
- Nutku, Özdemir. *Meddahlık ve Meddah Hikayeleri*, Ankara: Atatürk kültür Merkezi Yayınları, 1997.
- Olgun, Özlem. *Ramazan Kitabı*, 2. Baskı. İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2001.
- Ortaylı, İlber. *Tarih sohbetleri Kent ve Toplum*. 4. Baskı. İstanbul: Profil Yayıncılık, 2016.
- Osmanoğlu, Ayşe. *Babam Sultan Abdülhamid*. İstanbul: Timaş Yayınları, 2013.
- Ozansoy, Halit Fahri. *Eski İstanbul Ramazanları*. İstanbul: Dergah Yayınları, 2014.
- Özden, Ömer. “Türk Ramazan Kültürü”. *Atatürk Üniversitesi Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*. S: 30 (2006):83-109.
- Özervanlı, M. Sait. “Kadir Gecesi”, *DİA*. C.24 (2001): 124-125.
- Özkaya, Yücel. *18. Yüzyılda Osmanlı Toplumı*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2008.
- Öztürkçine Erduran, Çiğdem – Şerifoğlu, Ömer Faruk. “Anadolu’da Patlıcan Kültürü ve Yemekleri”, *Yemek Kitabı*, C.1 (İstanbul 2008): 341-366.
- Peçevi İbrahim Efendi. *Peçevi Tarihi*. C.1. Sad. Bekir Sıtkı Baykal. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayını, 1992.
- Schweigger, Salomon. *Sultanlar Kentine Yolculuk 1578-1581*. Trc. S. Türkis Noyan. İstanbul: Kitap Yayınevi, 2004.
- Sekmen, Mustafa. “Oyuncu Meddah ya da ‘Kendi ve Diğerleri’ Mekanizması”. *Tiyatro Araştırmaları Dergisi*. 30 (2010): 27-45.
- Sema, Sadri. *Eski İstanbul Hatıraları*. İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2002.
- Sertoğlu, Mithat. *İstanbul Sohbetleri*. İstanbul: Bedir Yayınevi, 1992.
- Sevin, Nureddin. *Türk Gölge Oyunu*, İstanbul: Devlet Kitapları, 1986.
- Sezer, Şennur. – Özyalçiner, Adnan. *Bir Zamanların İstanbul’u–Eski İstanbul Yaşayışı ve Folkloru*. İstanbul: İnkılâp Yayınlar, 2005.

Sönmez, İbrahim Kafi. “Sahur”. *DİA*. C.35 (2008): 538-539.

Şahbaz, Selin. *Geçmişten Günümüze Kahvehaneler, Kahvehanelerin Sosyal Yaşamdaki Yeri ve Önemi: Aydın Merkez Örneği*. Yüksek Lisans Tezi. Adnan Menderes Üniversitesi. 2007.

Şakir, Ziya. *Osmanlı Döneminde İstanbul Ramazanları*. İstanbul: Akıl Fikir Yayınları, 2012.

Şemseddin Sâmî, *Kâmûs-i Türkî*, İstanbul: Çağrı Yayınları, 2010.

Şener, Mehmet “İftar”. *DİA*. C.21 (2000): 517-518.

Tahsin Paşa. *Sultan Abdülhamid Tahsin Paşa’nın Yıldız Hatıraları*. İstanbul: Boğaziçi Yayınları, 1990.

Tarım Ertuğ, Zeynep. “Osmanlı İstanbul’unda Merasim ve Teşrifata Dair Kaynaklar “. *Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi*. C.8 /S.16 (2010): 131-148.

Temizer, Aydın. “Osmanlıda Huzur Dersi Örnekleri Tahlil ve Tenkitli Tefsir Metni Neşirleri I”. *Sakarya Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*. C.15/ S.28 (2013): 65-92.

Toparslan, Mutlu. *XIX. Yüzyıl İstanbul Kültüründe Ramazan Eğlenceleri*. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul Üniversitesi. 2018.

Topçular Kâtibi Abdülkadir Efendi. *Topçular Kâtibi Abdülkadir Efendi Tarihi*. haz. Ziya Yılmaz. C.1. Ankara: TTK Yayınları, 2003.

Topçular Kâtibi Abdülkadir Efendi. *Topçular Kâtibi Abdülkadir Efendi Tarihi*. haz. Ziya Yılmaz. C.2. Ankara: TTK Yayınları, 2003.

Tosun, Bekir. “Direklerarası”. *DİA*. C.9 (1994): 367-368.

Tott, Baron De. *Türkler 18. Y.yılda*. İstanbul: Tercüman 1001 Temel Eser.

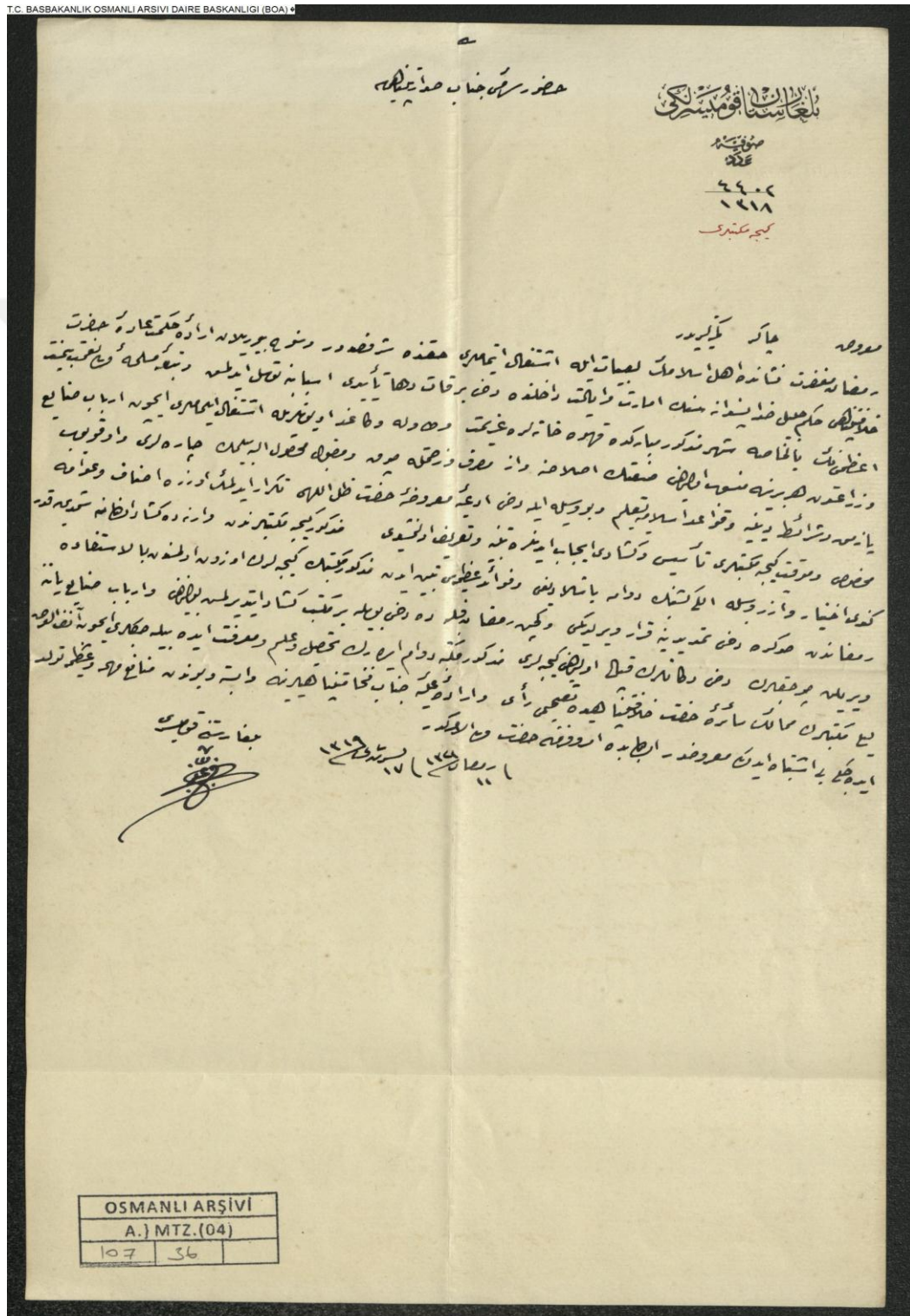
Toy, Ali. “Mahyâlar”. *Altınoluk Dergisi*. S.3. (Mayıs 1986): 43.

Toygar, Kamil. “Ramazan Yemekleri ve Mutfak Kültürü”, *Yemek Kitabı*, haz. M. Sabri Koz. 175-197. İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2008.

- Tülücü, Süleyman. “Meddah, Meddahlık ve Meddah Hikayeleri Üzerine Bazı Notlar”, *Atatürk Üniversitesi İlâhiyat Fakültesi Dergisi*. S. 24 (Erzurum, 2005): 1-14.
- Uslubaş, Tolga. *Böyleydi Osmanlı’nın Ramazan’ı*. İstanbul: Yağmur Yayınları, 2006.
- Uşaklıgil, Halit Ziya. *Saray ve Ötesi*. İstanbul: Özgür Yayınları, 2003.
- Uzun, Mustafa. “Kadir Gecesi”. *DİA*. C. 24 (2001): 125-127.
- Uzunçarşılı, İsmail Hakkı. *Osmanlı Devletinin Saray Teşkilatı*. Ankara: TTK Yayınları, 1988.
- Ünsal, Artun. “Osmanlı Mutfağı”, *Yemek Kitabı*. Haz. M. Sabri Koz. 128-158. İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2008.
- Ünver, Süheyl. *Mahyâ Hakkında Araştırmalar*. İstanbul: Burhaneddin Basımevi, 1940.
- Ünver, Süheyl. *İstanbul Risaleleri*. İstanbul: Belediye Yayınları, 1932.
- Ürer, Harun. “Osmanlı’da Kahve/Kahvehane Kültürü ve Salihli’den Bir Kahvehane Örneği “Himaye-i Etfal”. *Sanat Tarihi Dergisi*. S.2 (Ekim 2010): 1-26.
- Yazıcı, Nesimi. “Din Hizmetlerinde Cami, Cami Hizmetlerinde Ramazan Üzerine Bazı Değerlendirmeler”. *I. Din Hizmetleri Sempozyumu*. Ed. Mehmet Bulut. 175-193. C.2. Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları, Kasım 2008.
- Yazıcı, Nesimi. “Maarif Dergisi Penceresinden Osmanlı Başkentinde 1892 Ramazanına Bir Bakış”. *İstem*. S.1, (Ankara, 2003): 49-60.
- Yazıcı, Nesimi “Ramazan Tenbihnameleri”. *Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, S.2, (Ankara, 2005): 1-11.
- Yerasimos, Marianna. *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Boyut Yayıncılık, 2002.
- Yıldırım, Ertuğrul. *Arşiv Belgelerinden Hareketle 18. Yüzyıl İstanbul’unda Ramazan*. Yüksek Lisans Tezi. Marmara Üniversitesi. 2013.
- Yücal, İrfan. “Hilâl” *DİA*. (2003): 1-11.

EKLER

Ek 1: Osmanlı Arşiv Belgeleri



بہارِ نبویؐ
بوصفِ طرہ عابد
بوصفِ خلعت

[illegible]

HAT 203/10558

HAT. 0203

تاریخ تبیینی	تاریخ	کوداق نوکر
ایم غره رمضان	سنة نفارنا موسی صوری	ایم غره

بار بنگی بازار کوفی غره رمضان ابد و کز حکم سرخی لا صود اولدغه زان نفارنا
 سنجنا هیدی نظور علی اولرجه کیفیت زرد شوکت و ضه جناب ظل الدیده موجب
 مخطوطت اولملمه و سترن ملون ایدله سند صیام مفضرت اناسک کافه
 اهل بمانه صفده مضاربه انواع همه و سعور اولی و حوان ضیه کبودین طار
 بیو رله یی کبی زان وادی سنجنا هیدی سلام مسودت انیم هون خلافتیاهی
 ابد نفیض بیو لدرله اولبا ابد

نقاب ارمند -
 فوادی فوادی
 علم علم
 عه مدودین
 میرا

Y.PRK.BSK

29/88

شکاه نظام النساء جناب صدیق

مردم جاگیره زید که
 طرفه شرف حضرت و کاتبه هدیه اوله حضرت خاتمه جلالتهم تقصیر و عیال فرایسته بایم عمر و جلد و زرد خجلد بر سریده حضرت
 بیکده اولینیم و خطار نام حضرت و سید ارفع بولینیم حاله جناب بارک ادران اقبال عدیده سید باجمه منسوبه خدیو اعظمیه
 رهبر کمال شادی و یوسه سید صلیم منفعت انجامد سر فلول کینیتی اوله و تر مرصه ابرار اولینیم تکریم نام خلاصه دریم بدیده تکرار
 اوله رده صبر و خیر و سید ارفع و سید ابرار استغای نر و جلد به نبوغات ایات صدیق هدیه جناب تقی و صدیق هدیه
 ایدر و نه حضرت و اوله رده



OSMANLI ARŞIVI		
A. J. MKT. UM		
463	60	1

A. J. MKT. UM. 00463.00060.001

123

۲

۳

۴

۵

۶

۷

۸

۹

۱۰

۱۱

۱۲

۱۳

۱۴

۱۵

۱۶

۱۷

۱۸

۱۹

۲۰

۲۱

۲۲

۲۳

۲۴

۲۵

۲۶

۲۷

۲۸

۲۹

۳۰

۳۱

۳۲

۳۳

۳۴

۳۵

۳۶

۳۷

۳۸

۳۹

۴۰

۴۱

۴۲

۴۳

۴۴

۴۵

۴۶

۴۷

۴۸

۴۹

۵۰

۵۱

۵۲

۵۳

۵۴

۵۵

۵۶

۵۷

۵۸

۵۹

۶۰

۶۱

۶۲

۶۳

۶۴

۶۵

۶۶

۶۷

۶۸

۶۹

۷۰

۷۱

۷۲

۷۳

۷۴

۷۵

۷۶

۷۷

۷۸

۷۹

۸۰

۸۱

۸۲

۸۳

۸۴

۸۵

۸۶

۸۷

۸۸

۸۹

۹۰

۹۱

۹۲

۹۳

۹۴

۹۵

۹۶

۹۷

۹۸

۹۹

۱۰۰

۱۰۱

۱۰۲

۱۰۳

۱۰۴

۱۰۵

۱۰۶

۱۰۷

۱۰۸

۱۰۹

۱۱۰

۱۱۱

۱۱۲

۱۱۳

۱۱۴

۱۱۵

۱۱۶

۱۱۷

۱۱۸

۱۱۹

۱۲۰

۱۲۱

۱۲۲

۱۲۳

۱۲۴

۱۲۵

۱۲۶

۱۲۷

۱۲۸

۱۲۹

۱۳۰

۱۳۱

۱۳۲

۱۳۳

۱۳۴

۱۳۵

۱۳۶

۱۳۷

۱۳۸

۱۳۹

۱۴۰

۱۴۱

۱۴۲

۱۴۳

۱۴۴

۱۴۵

۱۴۶

۱۴۷

۱۴۸

۱۴۹

۱۵۰

۱۵۱

۱۵۲

۱۵۳

۱۵۴

۱۵۵

۱۵۶

۱۵۷

۱۵۸

۱۵۹

۱۶۰

۱۶۱

۱۶۲

۱۶۳

۱۶۴

۱۶۵

۱۶۶

۱۶۷

۱۶۸

۱۶۹

۱۷۰

۱۷۱

۱۷۲

۱۷۳

۱۷۴

۱۷۵

۱۷۶

۱۷۷

۱۷۸

۱۷۹

۱۸۰

۱۸۱

۱۸۲

۱۸۳

۱۸۴

۱۸۵

۱۸۶

۱۸۷

۱۸۸

۱۸۹

۱۹۰

۱۹۱

۱۹۲

۱۹۳

۱۹۴

۱۹۵

۱۹۶

۱۹۷

۱۹۸

۱۹۹

۲۰۰

۲۰۱

۲۰۲

۲۰۳

۲۰۴

۲۰۵

۲۰۶

۲۰۷

۲۰۸

۲۰۹

۲۱۰

۲۱۱

۲۱۲

۲۱۳

۲۱۴

۲۱۵

۲۱۶

۲۱۷

۲۱۸

۲۱۹

۲۲۰

۲۲۱

۲۲۲

۲۲۳

۲۲۴

۲۲۵

۲۲۶

۲۲۷

۲۲۸

۲۲۹

۲۳۰

۲۳۱

۲۳۲

۲۳۳

۲۳۴

۲۳۵

۲۳۶

۲۳۷

۲۳۸

۲۳۹

۲۴۰

۲۴۱

۲۴۲

۲۴۳

۲۴۴

۲۴۵

۲۴۶

۲۴۷

۲۴۸

۲۴۹

۲۵۰

۲۵۱

۲۵۲

۲۵۳

۲۵۴

۲۵۵

۲۵۶

۲۵۷

۲۵۸

۲۵۹

۲۶۰

۲۶۱

۲۶۲

۲۶۳

۲۶۴

۲۶۵

۲۶۶

۲۶۷

۲۶۸

۲۶۹

۲۷۰

۲۷۱

۲۷۲

۲۷۳

۲۷۴

۲۷۵

۲۷۶

۲۷۷

۲۷۸

۲۷۹

۲۸۰

۲۸۱

۲۸۲

۲۸۳

۲۸۴

۲۸۵

۲۸۶

۲۸۷

۲۸۸

۲۸۹

۲۹۰

۲۹۱

۲۹۲

۲۹۳

۲۹۴

۲۹۵

۲۹۶

۲۹۷

۲۹۸

۲۹۹

۳۰۰

۳۰۱

۳۰۲

۳۰۳

۳۰۴

۳۰۵

۳۰۶

۳۰۷

۳۰۸

۳۰۹

۳۱۰

۳۱۱

۳۱۲

۳۱۳

۳۱۴

۳۱۵

۳۱۶

۳۱۷

۳۱۸

۳۱۹

۳۲۰

۳۲۱

۳۲۲

۳۲۳

۳۲۴

۳۲۵

۳۲۶

۳۲۷

۳۲۸

۳۲۹

۳۳۰

۳۳۱

۳۳۲

۳۳۳

۳۳۴

۳۳۵

۳۳۶

۳۳۷

۳۳۸

۳۳۹

۳۴۰

۳۴۱

۳۴۲

۳۴۳

۳۴۴

۳۴۵

۳۴۶

۳۴۷

۳۴۸

۳۴۹

۳۵۰

۳۵۱

۳۵۲

۳۵۳

۳۵۴

۳۵۵

۳۵۶

۳۵۷

۳۵۸

۳۵۹

۳۶۰

۳۶۱

۳۶۲

۳۶۳

۳۶۴

۳۶۵

۳۶۶

۳۶۷

۳۶۸

۳۶۹

۳۷۰

۳۷۱

۳۷۲

۳۷۳

۳۷۴

۳۷۵

۳۷۶

۳۷۷

۳۷۸

۳۷۹

۳۸۰

۳۸۱

۳۸۲

۳۸۳

۳۸۴

۳۸۵

۳۸۶

۳۸۷

۳۸۸

۳۸۹

۳۹۰

۳۹۱

۳۹۲

۳۹

۱۰ نومبر

برنجی سنہ

۹ رمضان ۱۳۲۷

رمضان

۱۳۲۷

صاحب و مدیر مسئول:

اسماعیل صبحی

عمل ادارہ سی:

استانبولہ باب عالی قارشیشندہ ثروت قون

ادارہ خاتہ سندہ در

بالکدر ولایات ایچون برآین آیتہ فید ایملر .

آیتہ فیدل پوستہ اجریتہ برار ۱۰ غریشدر .

اوج کون اولکی نشتہلر برغریشدر .

اعلانات ایچون ادارہ خاتہ سی صاحبت ایملر .

غزنیہ کوندہ ریلن آتار و اوراق احادہ اولخازہ .

رمضان شریفہ بعدالظہر اتشار ایدر عثمانلی غزنیہ سیدر

استانبولہ نسخہ سی ۱۰ پارہ در .



معابد عالیہ اسلامیہ دن

کوبری باشندہ یکی جامعہ شریف

سایہ سندہ انسان فیض بولور ، خاقانی طائیر ،

وظائفی اوکرہ نیر ، تصفیۂ اخلاق ، اکتساب

معالمات ، تزئین ذات وصفات ایملر . علم سایہ -

سندہ دنیا و آخرتی معمور اولور .

علمک جہت اخرویہ دہ اولان اجر و مثنویانندن

اشقہ امور دنیہ و دہ کفضانلار . علم و فنانش

۱۰ رمضان المبارک ۱۳۲۷

جمعہ ایرتسی ۱۲ ایلول روی ۱۳۲۵

۲۵ ایلول افرنجی ۱۹۰۹

تقویم رمضان

طلوع شمس	ظہر	عصر اول	عشا	امساک
۱۱.۴۷	۶.۰۳	۹.۲۶	۱.۳۱	۱۰.۰۹

صاحبت جدید

رتبہ العلم اعلی الرتب

علمدہ علو قدر و منزلتی آیات کریمہ و بر

حق اساطیر نیر و ایام شرف و معجزات . علم

صاحب و مدیر مسئول :
اسماعیل صبحی

عمل اداره می :
استانبوله باب عالی قارشینده تروت فنون
اداره خانه سنده در

رمضان

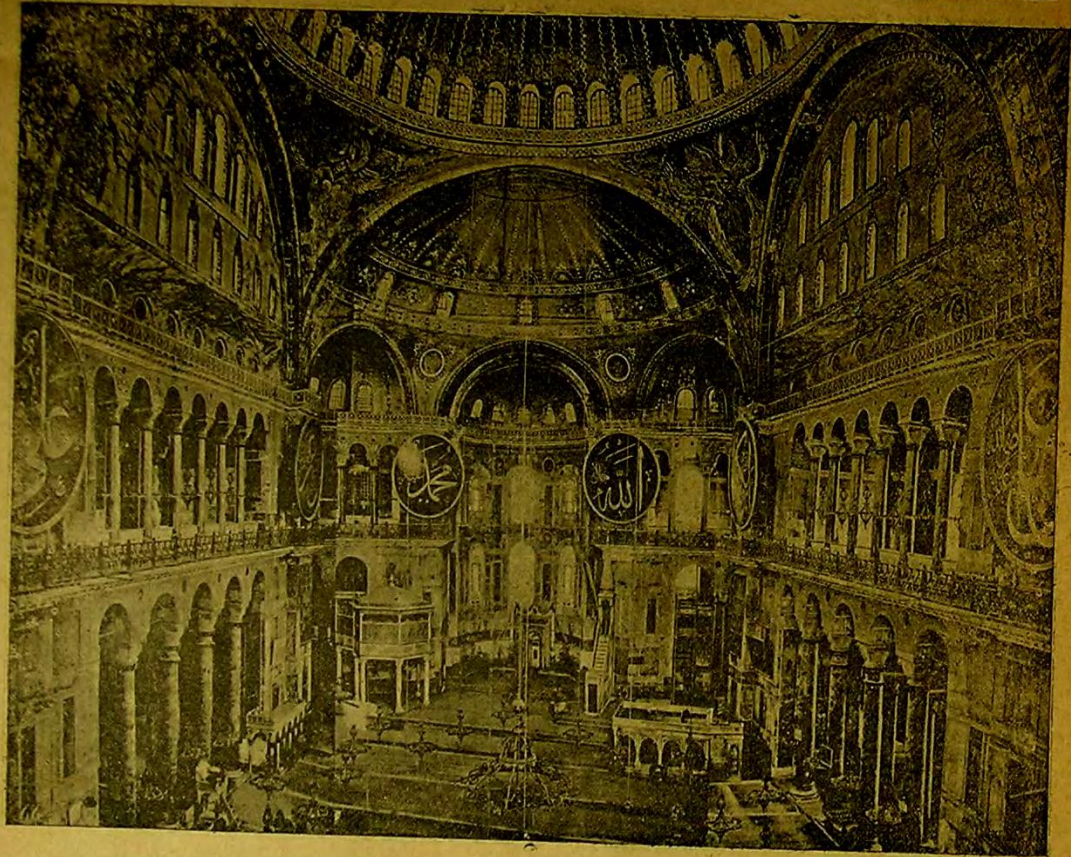
۱۳۲۷

بالکدر ولایت ایچون بر آتلی آتونه قید ایچون
آتونه دلی پوسه اجرتیه برابر ۱۰ تروشد
اوج کون اولکی اسنه بر تروشد در
اعلان ایچون اداره خانه به صیاحت ایچون
غزیه به کونده یان آثار و اوراق اعاده اولماز

استانبوله نسخی ۱۰ پاره در

رمضان شریفه بعد الظاهر انتشار ایدر عثمانی غزیه سیدر

استانبوله نسخی ۱۰ پاره در



مبانی عایه اسلامی دن

آیاصوفیه جامع کیرینک دون نور انوری

بالارکاتک مجموعه دن عبارت بولندینه نظر آ
حیاتک ایمانه داخل اوله چی میداند در
صاحب حیا اولان بر آدم دن افعال مذمومه
صدوری عادتانه حیا در حنی امام علی کرم الله وجهه
تقویم رمضان

طلوع نسس طبر عصر اول عشا امساك
۱۰،۰۰۰ ۱۰،۳۱ ۹،۲۴ ۴،۵۸ ۱۱،۳۸

انحاذ ایلدی کمز حدیث شریفی ذکر ایتمک
کفایت ایدر ذات حضرت رسالتناهی
« حیا ایماندنر » بیور بیورلر

حدیث شریف شارح لری « حیا ایمان
کاملدندر » یاخود « تصدیق قلبیدن عبارت
اولان ثمرات ایماندنر » طرز ندنه شرح ایتمش لردر
ایمان اقرار باللسان و تصدیق بالجنسان و عمل

۷ رمضان المبارک ۱۳۲۷
۹ ایلول رومی ۱۳۲۵
۲۲ ایلول الفریجی ۱۹۰۹

صیاحت جدید

الحیاء من الایمان

حیاتک فضائلی اکلاتنی ایچون سر لوجه

صاحب و مدیر مسئول:

اسماعیل صبحی

محل اداره می:

استانبوله باب عالی قارشیشده ثروت قون
اداره خانه سنده در

رمضان

۱۳۲۷

بالکدر ولایت ایچون برآلی آبرنه قید ایچیلر .
آبرنه دلی پوسه آبرنییه برابر ۱۰ شورشدر .
اوج کون اولکن سندهل برغوشته در .

اعلانات ایچون اداره خانه به صباحت ایچیلدر .

غزته به کونده دین آثار و اوراق اعاده اولماز .

استانبوله نسخه می ۱۰ یاردر .

رمضان شریفده بعدالظهر انتشار ایدر عثمانلی غزته سیدر

استانبوله نسخه می ۱۰ یاردر .



معابد عالیة اسلامیه دن

بیوک آیاسوفیه جامع شریفی حوالیسی و شادروانی

ظالمه معین اواقده اسلامدن چیقمقدر .
بیغمبر دیشانمز اقدمن حضرتلری « من مشی
مع ظالم لعنه » وهویلم انه ظالم خرج عن الاسلام .
بیورم شلردر . یعنی ظالمه ، ظالم اولدیفنی بیله رک
معاونت ایچون برابر نه کیدن راه سلامندن ،
یعنی اسلامقندن چیقار .

برکیمسه ظالمک دوام وهاسنه دغا ایدر سه
دنیاده جناب حقه عصیان اولمغه میل شیدیدی
وار دیمکدر .

نوشیروان عادل پادشاه اولمازدن اول هتوز
سن تحصیلده ایکن کندیسه بر استاد کامل علوم
وقتونی تعلیم ایدیروردی . مملر برکون نوشیروانی

حاجت کورمیز . کوزمیزک اوکنده عبدالحمد
نانی مثال مجسم طور بیور .

سنگبار جور اولان تخریب قلب آدم
حشر اولور حاج ایله بیک کعبه بنیاد ایشده
بوسوزک حقیقی انکار اولمناز . زیرا
« الا لعنة ام علی الظالمین » نص کریمی موجب
شریفنجه اه املانک لعنی ظالمین اوژربسه
واققدر .

کذلک « ولا تحسبن الله غافلاً عما يعمل
الظالمون ... » آیت کریمه می مضمون مینفجه
حق تعالاحضرتلری ظلمه نیک اعماله همه حال
مجازات ایده چکی میدانده در که سالف الذکر
آیت کریمه مظلومه تعزیه وظالمله وعیددر .

۶ رمضان المبارک ۱۳۲۷
۸ ایلول رومی ۱۳۲۵
۲۱ ایلول البرنجی ۱۹۰۹

صالی

تقویم رمضان

طلوع شمس ظهر عصر اول عشا امساك
۱۱،۳۵ ۵،۵۶ ۹،۲۴ ۱،۳۲ ۹،۵۷

صباحت جدید

ظلم و تعدی

ظلم و تعدیشک قبیح و جرمتی ، شامت
وسوء طاقبتی اوزون اوزادی به شرح و تعریفه

ÖZGEÇMİŞ

Fadime AŞIK, 1988 Sakarya doğumludur. İlkokul eğitimini Vali Mustafa Uygur İlkokulunda 1998 yılında, Ortaokulu Fevzi Çakmak İlköğretim Okulunda 2001 yılında tamamlamıştır. Adapazarı Kız Meslek Lisesinden 2004 yılında mezun olmuş, ardından Zonguldak Kara Elmas Üniversitesi Safranbolu Meslek Yüksek Okulunda Geleneksel El sanatları bölümünü 2006 yılında bitirmiştir. Daha sonra Karabük Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Tarih bölümünden 2014 yılında mezun olmuştur. Yüksek lisans eğitimine 2015 yılında Sakarya Üniversitesinde başlamıştır.

