

158553

**T.C.
İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
İKTİSAT ANABİLİM DALI
İKTİSAT TARİHİ BİLİM DALI**

Doktora Tezi

**MATBAH-I ÂMİRE (SARAY MUTFAĞI)
(1703-1730)**

F. Emine BERKSAN

2502980045

Tez Danışmanı: Prof. Dr. Tefik GÜRAN

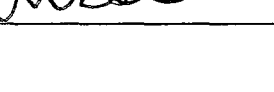
İSTANBUL

2005

T.C
İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜ
MÜDÜRLÜĞÜ

TEZ ONAYI

İKTİSAT TARİHİ Bilim Dalında 9825020045 numaralı EMİNE BERKSAN'IN hazırladığı "OSMANLI SARAY MUTFAĞINA ALINAN YİYECEK-İÇECEK MADDELERİ VE BU MALZEMELERİN ÇEŞİTLİ TARİHLERDEKİ FİYATLARI" konulu YÜKSEK LİSANS / DOKTORA TEZİ ile ilgili Tez Savunma Sınavı, Lisansüstü Öğretim Yönetmeliği'nin 28.Maddesi uyarınca 17.05.2005, SALI günü saat: 15.00'de yapılmış, sorulan sorulara alınan cevaplar sonunda adayın tezinin ..Kabul.....'ne* OYBİRLİĞİ /OYÇOKLUĞUYLA karar verilmiştir.

JÜRİ ÜYESİ	KANAATİ(*)	İMZA
PROF.DR.TEVFİK GÜRAN	Kabul	
PROF.DR.AHMET TABAKOĞLU	Kabul	
PROF.DR.AHMET KAL'A	Kabul	
PROF.DR.SEDAT MURAT	Kabul	
DOÇ.DR.MEHTAP ÖZDEĞER	Kabul	

ÖZ

Bu çalışmada Lâle devri öncesinde başlayarak, dönemin bitmesinden önce tamamlanan bir sürede, “Matbah-ı Âmire” adı verilen Osmanlı Saray Mutfağı incelenmiş, o günün beslenme usulleri, masrafları, gıda maddelerinin temin edildiği yerler, temin kuralları, fiyatları, o dönem içindeki fiyat ve miktar farklılıkları ile sebepleri ortaya çıkarılmaya çalışılmıştır.

Sarayın iâşesine konu olan malların temin yöntemlerinin farklılıkları, ürünlerin çeşitleriyle fiyat yapısı, beslenmede öncelikli ürünlerin belirlenmesi, fiyatların oluşmasına olan etkileri araştırılmak istenmiştir.

ABSTRACT

The purpose of the study is to investigate “Matbakh-i Amira” or Ottoman Imperial Kitchen starting just before the Age of Tulip. Principles of feeding, centers of food supply, supply terms and conditions, prices, differences in the prices and the quantities during that age and the reasons of those differences are under the scope.

Supply principles for the provisions of Palace Kitchens, their differences from the supply methods of the public price structures of those goods, determination of which goods to supply and the role of the market on the determination of the prices are investigated.

ÖNSÖZ

Yemek yemek en temel ihtiyaçlardan biri olduğu gibi, aynı zamanda sosyo-ekonomik bir olaydır. Yenilen yemek türleri, yapılış tarzı, sunuş biçimleri, kullanılan malzeme, yemeğe kültürel bir boyut kazandırır. Kullanılan malzemelerin temini, fiyatlandırılması, nakliyesi ise yapılan yemeğin ekonomik boyutunu belirler.

Bir toplumun beslenmesini belirleyen faktör, öncelikle ulaşabileceği besin kaynakları, beslenme alışkanlıkları ve toplumun bunları tedarik edebilecek ekonomik gücü ile sınırlıdır. Ancak Osmanlı İmparatorluğu gibi büyük bir gücün başkenti olan İstanbul şehri ve özellikle barındırdığı önemli kadro açısından Topkapı Sarayı için böyle bir sınırlama söz konusu değildir. Sarayın iâşesini temin eden Matbah-ı Amire Teşkilatı bu amaçla kurulmuş ve iâşenin aksamadan yürümesi için görevliler tayin edilmişti. Ülkede yetişen ürünlerin en kalitelisi bu görevliler tarafından temin edilerek öncelikle saraya alınır veya belirli bölgelerin belirli ürünleri ocaklık olarak gönderilirdi. Bazı ürünler ise saray için özel olarak İmparatorluk haricinden getirtilirdi.

Matbah-ı Amire Teşkilatının 1703-1730 yılları arasındaki dönemi konu alan bu çalışma, ağırlıklı olarak arşiv kaynaklarına dayanmakta olup, bu konuda Başbakanlık Osmanlı Arşivi'nde çeşitli tasniflerde bulunan mutfak defterlerinden yararlanılmıştır. İncelenen defterlerin bir kısmının niteliklerinin, fiziki yapılarının yetersizliği, o döneme ait bazı terimler ve yazıların okunmasındaki zorluk, araştırmada gecikmelere sebep olmuş ve elde edilen kaynaklar doğrultusunda değerlendirme yapılmaya çalışılmıştır.

Bu araştırmada bana çalışma gayreti veren tez danışmanım Sayın Prof. Dr. Tevfik Güran'a teşekkürü borç bilirim.

İÇİNDEKİLER

Öz, Abstract.....	iii
Önsöz.....	iv
İçindekiler.....	v
Tablolar.....	viii
Kısaltmalar.....	x
GİRİŞ.....	1
I. MATBAH-I ÂMİRE VEYA SARAY MUTFAĞI.....	7
A. Saray Mutfağındaki Kısımlar.....	9
1. Mutfak Çeşitleri.....	9
a) Has Mutfak (Matbah-ı Has).....	10
b) Kızlar Ağası Mutfağı (Matbah-ı Darüssaade).....	14
c) Kapı Ağası Mutfağı (Matbah-ı Babüssaade).....	16
d) Hazine Darbaşı Mutfağı (Matbah-ı Ser-Hazine).....	17
e) Kilercibaşı Mutfağı (Matbah-ı Ser-Kılarî).....	18
f) Saray Ağası Mutfağı (Matbah-ı Ağa-yı Saray).....	19
g) Eski Saray Mutfağı (Matbah-ı Saray-ı Atik).....	20
2. Helvahane.....	21
3. Saray Kileri (Kılar-ı Âmire).....	27
4. Fırınlr.....	28
5. Saray Mutfağındaki Diğer Kısımlar.....	32
B. Saray Mutfağından Verilen Tayinat.....	33
1. Divan-ı Hümayun Tayinatı.....	33
2. Elçi Tayinatı.....	36
3. Diğer Bölümlere Verilen Tayinat.....	41
C. Saray Mutfağı Görevlileri.....	42
1. Mutfak Emni.....	42
2. Kilercibaşı.....	43
3. Çanşnirbaşı.....	44

4. Katipler.....	45
5. Pazarbaşı.....	45
6. Kasapbaşı.....	45
7. Aşçıbaşı.....	46
8. Miskçıbaşı	46
II. SARAYIN İAŞESİNİN TEMİNİ VE İAŞE MALLARI	48
A. Sarayın İaşesinin Temini.....	48
1. Belirlenmiş Bölgelerden Erzak Temini.....	53
2. Piyasadan Erzak Temini.....	55
B. İaşeye Konu Olan Mallar.....	59
1. Et ve Et Türleri.....	59
2. Tahıllar.....	67
a) Buğday.....	67
b) Pirinç.....	75
3. Şeker ve Bal.....	79
4. Yağlar.....	82
a) Sadeyağ.....	82
b) Zeytinyağı.....	83
c) Tereyağı.....	85
5. Kuru Bakliyat.....	86
6. Sebzeler.....	87
7. Meyveler	90
8. Süt ve Süt Ürünleri.....	96
9. Baharat, Tuz ve Sirke.....	98
10. İçecekler.....	102
III. SARAY MUTFAĞI MUHASEBESİ.....	105
A. Mutfak Muhasebe Kayıtları.....	105
1. Gelirler.....	106
2. Giderler	108
3. Mahsuplar.....	110
B. Gelir – Gider.....	112

SONUÇ.....	114
BİBLİYOGRAFYA.....	118
EKLER.....	125
BELGE FOTOKOPİLERİ.....	192
ÖZGEÇMİŞ.....	204



TABLÖLAR

Tablo 1	Has Mutfağa Verilen Günlük Tayinat, 1703.....	11
Tablo 2	Has Mutfak Sofralarının Haftalık Tayinatı, 1703.....	13
Tablo 3	Kızlar Ağası Mutfağına Verilen Tayinat, 1703.....	15
Tablo 4	Kapı Ağası Mutfağına Verilen Tayinat, 1703.....	16
Tablo 5	Hazinedarbaşı Mutfağına Verilen Tayinat, 1703.....	17
Tablo 6	Saray Ağası Mutfağına Verilen Tayinat, 1703.....	19
Tablo 7	Eski Saray Mutfağına Verilen Tayinat, 1703.....	20
Tablo 8	Helvahaneye Verilen Tayinat, 1703.....	26
Tablo 9	Saray Mutfağına Alınan Buğday Miktarı.....	29
Tablo 10	Sarayda Günlük Tüketilen Ekmek Cinsleri ve Miktarları, 1704.....	31
Tablo 11	Divan-ı Hümayun için Verilen Erzak, 1703.....	33
Tablo 12	Divan-ı Hümayun'da Verilen Bir Ziyafet Tayinatı, 1703.....	34
Tablo 13	Divan-ı Hümayun'un Bayram Tayinatı, 1703.....	35
Tablo 14	Fransız Elçisi'ne Verilen Günlük Tayinat, 1717.....	37
Tablo 15	İran Elçisi'ne Verilen 43 Günlük Tayinat, 1721.....	39
Tablo 16	Moskova Elçisi'ne Günlük Verilen Tayinat, 1724.....	40
Tablo 17	Saray Mutfağına Verilen Baharat, 1721.....	47
Tablo 18	Ocaklıklardan Temin Edilen Erzak.....	54
Tablo 19	Kasapbaşı Tarafından Saraylara Verilen Koyun Eti.....	60
Tablo 20	Saray Mutfağına Verilen Et Tayinatı.....	65
Tablo 21	Saray Mutfağına Verilen Çeşitli Sakatat Tayinatı.....	65
Tablo 22	Saraya Alınan Buğday, 14.03.1703-13.03.1704.....	68
Tablo 23	Saraya Bir Ayda Alınan Buğday, 1708.....	69
Tablo 24	Saraya Senelik Alınan Buğday.....	70
Tablo 25	Buğday – Un – Ekmek Hesabı.....	72
Tablo 26	Çeşitli Dönemlerde Alınan Fodula Buğdayının Miktar ve Fiyatları.....	73

Tablo 27	Çeşitli Dönemlerde Alınan Has Buğdayın Miktar ve Fiyatları.....	74
Tablo 28	Çeşitli Dönemlerde Alınan Pirinç.....	77
Tablo 29	Saray Mutfağına Alınan Pirinç.....	78
Tablo 30	Çeşitli Dönemlerde Alınan Şeker Miktarı ve Fiyatı.....	81
Tablo 31	Saray Mutfağının Senelik Sadeyağ ve Zeytinyağı Tayinatı.....	84
Tablo 32	Saraya Alınan Bakliyat.....	87
Tablo 33	Satın Alınan Sebzeler, 14.03.1703 - 13.03.1703.....	89
Tablo 34	Satın Alınan Çeşitli Meyveler, 17.05.1703 – 06.05.1704.....	93-94
Tablo 35	Farklı Senelerde Aylık Toplam Meyve Masrafları.....	95
Tablo 36	Saray Mutfağına Alınan Süt ve Süt Ürünleri.....	97
Tablo 37	Saray Mutfağına 14 ayda Alınan Baharat.....	101
Tablo 38	Teslimat Kalemleri ve Mutfak Emininin Aldığı Pay.....	107
Tablo 39	Saray Mutfağına Bir Yılda Alınan Başlıca Erzakın Mutfak Gideri İçindeki Payı, 1703-1704.....	109
Tablo 40	Ocaklıklardan Gelen Gelirler.....	111
Tablo 41	Saray Mutfağının Yıllık Gelir Gideri (kuruş)	112

KISALTMALAR

a.g.e.	: Adı geçen eser
a.g.m.	: Adı geçen makale
B	: Receb
Bkz.	: Bakınız
BOA	: Başbakanlık Osmanlı Arşivi
C	: Cemaziyelahir
Ca	: Cemaziyelevvel
CVT S	: Cevdet Saray
ev.	: Çeviren
D. BşM.	: Baş Muhasebe Defteri
D. BşM. MTE.	: Baş Muhasebe Mutfak Defterleri
D. BşM. KSB.	: Baş Muhasebe Kasap Defterleri
D. MSF	: Masraf-ı şehriyari Kalemi
H.	: Hicri
haz.	: Hazırlayan
İ.A.D	: İstanbul Ahkam Defteri
KK.	: Kamil Kepeci
L	: şevval
M	: Muharrem
M.	: Miladi
MAD.	: Maliyeden Mudevver Defterler
nr.	: Numara
R	: Rebiulahir
Ra	: Rebiulevvel
s.	: Sayfa
S	: Safer
sal.	: Saltanat
ř	: şaban
T.	: Tarih

vb.	: Ve bunun gibi
vs.	: Vesaire
t.y.	: Tarih yok
yay.	: Yayınlayan
yay. haz.	: Yayına hazırlayan
yy.	: Yüzyıl
Z	: Zilhicce
Za	: Zilkade



GİRİŞ

Osmanlı İmparatorluğu'nda sarayın iâşesinin kurumsal bir nitelik kazanması İstanbul'un fethinden sonradır. Fetihden sonra Fatih Sultan Mehmed (sal. 1451-1481) tarafından bu önemli görevin yerine getirilmesi için Matbah-ı Âmire (Saray Mutfağı) Teşkilatı kurulmuştu. Fatih Sultan Mehmed, Topkapı Sarayını yaptırmadan önce, Beyazıt'ta (bugün İstanbul Üniversitesinin bulunduğu yerde) yaptırdığı ahşap sarayda kalmıştı. Belgelerde adı Saray-ı Atik (Eski Saray) olarak geçen bu sarayın da mutfak teşkilatı vardı. Ancak Saray-ı Cedid, ya da Yeni Saray da denilen Topkapı Sarayı'nın içinde kurulan teşkilat, farklı konularda hizmet veren çok sayıda birimi kapsamaktaydı.

Eski Saray'da bulunan harem teşkilatı Kanuni Sultan Süleyman (sal. 1520-1566) Dönemi'nde Topkapı Sarayı'na taşınmaya başladı. III. Murad (sal. 1574-1595) döneminde tamamlanan bu taşınma sonucu kurumlaşan haremle birlikte artan ihtiyacı karşılamak için saray mutfaklarına ilaveler yapılmıştı.¹

İstanbul'un fethiyle Osmanlı İmparatorluğu'nun yeni Başkent'ine, ülkenin her tarafından gelen malın her türünün en iyisi, en kalitelisi önce saraya alınmakta, daha sonra başkent ahalisine verilmekteydi. Yani İstanbul'un iâşesinde öncelik saray halkı ve devlet ileri gelenlerinin, daha sonra da İstanbul halkınındı.

Başkent'in ihtiyaçları, önceden belirleniyor ve bu talepler, İmparatorluğun çok uzaklarına kadar kendini hissettiriyordu. Alım fiyatları yerinde belirlenmekteydi. Mutfak emini tarafından yapılan bu alımlarda saray belirtildiği gibi öncelikliydi.² Sarayın iâşesine öncelik verilme sebebi kaliteli mal temini ve sarayda oluşabilecek yiyecek sıkıntısının önlenmesiydi. Yapılan bu alımlarda zorluk çıkarılmaması için verilen emirler sıklıkla tekrarlanıyordu.³

¹ Deniz Esemeli, "Mekanlar-Zamanlar", Topkapı Sarayı, İstanbul, Akbank Kültür ve Sanat Kitapları, 2000, s. 76-77.

² Kale kapılarına gelen tavuk ve pilici Sultan Bayezıt'a getirilip, Matbah-ı Âmire'ne kifayet miktarı alınıp ve küsuru mezburların beylerinde tevzi ve taksim olunmak üzere. İstanbul Ahkam Defteri (İ.A.D.), nr. 8491/158/1.

³ "... Padişah ve enderun-u hümayunu için verilen taze ve kuru meyve gemiler ile sebzehane önüne geldiğinde yanaşıp narh-ı cari üzere pazarbaşı aldıktan sonra gayrı esnaf alagelsin." İ.A.D., nr. 904/161/1.

Saray mutfağına yapılan alımları karşılamak için bazı ocaklıklar⁴ tahsis edilmiş olup ürünler veya bedelleri buradan temin edilmekteydi. Her malın bedeli, belirli bir bölgenin ocaklık gelirlerinden nakdi veya aynı olarak karşılanmaktaydı. Padişahın şahsına ait olarak her sene İstanköy'den helvahaneye limonsuyu⁵, ağaç kavunu ve turunç gelmesi ve bunun bedelinin İstanköy mukaatası gelirinden karşılanması, yine padişah için Sakızadası'ndan turunçsuyu ve çiçeklerden yapılan reçeller gelmesi, bunun bedelinin de İzmir gümrüğünden karşılanması, Hemşin mukaatasından sarı bal mumu verilmesi,⁶ padişahın hassı olan Trakya ve Kocaeli köylerinden belli sayıda tavuk ve pilicin saraya gönderilmesi buna örnek gösterilebilir.

Başkent civarında bulunan, et süt, yağ ve peynir elde etmek için büyükbaş hayvan beslenen çiftlikler de saray mutfağının emrine verilmişti. İstanbul'a gönderilecek koyun sayısı ise önceden belirlenmekte, daha sonra kazalara paylaştırılarak kadılar tarafından çeşitli yerlere dağıtılmaktaydı. Köylerden koyun alımı celeb-keşanlar tarafından yapılmaktaydı. Koyun toplama merkezleri öncelikle Balkanlar'dı (Trakya, Bulgaristan, Makedonya, Eflak, Boğdan).

Osmanlı yönetiminin iâşe konusundaki endişelerinin ilk sırasında buğday iâşesi gelmekteydi. Her yıl başkente buğday sağlayacak bölgeler devlet tarafından önceden belirlemekteydi.

Başkent'in tahıl cinsinden iâşesinin en kolay sağlanabileceği bölgeler Trakya; Marmara kıyısından Hüdavendigar ve Karesi; Ege Bölgesinden İzmir ve Saruhan; Tuna Prensliklerinden Eflak ve Boğdan; Karadeniz kıyısından Kırım, Güney Rusya ve Kuzey Batı Anadolu idi. Bu bölgelerden tahılın kolay sağlanmasının sebebi, iç bölgelerin tahılının, kıyıya nehirler (Meriç, Gediz, Menderes, Tuna, Dinyester, Dinyeper, Don, Sakarya) sayesinde taşınabilir olmasıydı.. Tahıl, iskeleler veya büyük

⁴ Bütçelerde mahsubat başlığı altında olan ve irad-masraf olarak kaydedilen ocaklıklar, hazineye girmeden belirli bir harcama alanına tahsis edilen gelirleri ifade eder. Bkz. Ahmet Tabakoğlu, **Gerileme Dönemine Girerken Osmanlı Maliyesi**, İstanbul, Dergâh yayınları, 1985, s. 177.

⁵ Nefs-i hümayun için ocaklık vechile İstanköy canibinden beher sene Helvahane'ye 14.000 kıyye halis limonsuyu ve ağaç kavunu ve limon mürekkebi (bir narenciye türü) ve frenk limonu ve çeşitli erzak bedeli olan 97.000 akçenin mukataa malından tesviyesi. Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA), **Cevdet Saray** (CVT S), nr. 5593.

⁶ Saraya senede 55.500 akçe mukabili 1.075 kıyye balmumu verilmişti. İ.A.D, nr. 9915/210/ 1.

nehir merkezlerinde biriktirildikten sonra başkente doğru giden gemilere yüklenmekteydi.

Evliya Çelebi'ye göre İstanbul'un dört bölgesinde kayıtlı 26.000 işlenebilir tarla ve 50.000 çiftçi bulunmaktaydı. Bu tarlaların ürünleri de doğrudan saray mutfağına gitmekteydi.

Sarayın pirinç ihtiyacının büyük kısmı Mısır'dan karşılanmaktaydı. Uzak yerden gelmesi ve taşıma koşullarının zorluğu pirincin fiyatını etkilemekte, ürünün başkente ulaştıktan sonra vergilenmesi ise fiyatını daha da arttırmaktaydı.

İstanbul'a sebze ve meyve ürünleri gönderen bölgeler ise: Doğu Trakya (bakla, üzüm); Batı Anadolu (kavun, karpuz, taze meyve, kuru incir, kuru üzüm, zeytin); Karadeniz (findık, kiraz, elma, kestane); Mısır (bakla, mercimek, bezelye) idi. İstanbul civarındaki Kanlıca, Söğütözü, Kasımpaşa, Ortaköy ve Üsküdar gibi bölgelerde süt, yoğurt ve peynir üretilmekteydi. Ayrıca kaşkaval peyniri Tekirdağ, Limni, Ahyolu ve Rumeli'den gelmekte, Akdeniz ve Karadeniz, Eflak ve Rumeli'den de tulum peyniri temin edilmekteydi. Tekerlek peyniri ise Karadeniz, Eflak ve Napoli'den gelmekteydi. İstanbul'da tüketilen zeytinyağının büyük bir bölümü Ege ve Ayvalık bölgesinden gelmekteydi. Mısır'dan gelen baharatın esas kaynağı ise Arabistan ve Doğu Hint Adalarıydı. Tuz ise Mısır, Ahyolu, Eflak, Kefe, Silivri, Çekmece, Aynoz, Saruhan ve Ege Adaları'ndan çıkarılmaktaydı. Bal Eflak, Boğdan ve Varna yoluyla gönderilir, şeker ise 17. yüzyılda Portekiz şeker ve yüzyılın sonunda ise Fransız ve İngiliz şekerleri ortaya çıkıncaya kadar Mısır'dan ocaklık olarak gelirdi.

Tuz, zeytinyağı, bal ve şeker, devletin denetimi altındaydı. İstanbul'a gelen tuz, tuz eminine teslim edilmekte, zeytinyağı ve bal ise devlet depolarına konulmaktaydı.

Devlet, başkentin iâşesini yarı müdahaleci yöntemlerle sağlıyordu. Rumeli ve Anadolu'dan kara ve deniz yoluyla İstanbul'a gelen ürünler, devlete ait depolarda saklanmaktaydı. Tahıl ve et üzerinde olan devlet denetimi bunların alımında, fiyatlandırılmasında ve taşınmalarında uygulanmaktaydı. Daha sonra ürünlere narh konur ve hile yapılması önlenilmeye çalışılırdı.

Savaş ve kıtlık dönemlerinde devlet denetimi daha sık olmakta, özellikle temel besin maddelerinin ticaretiyle ilgili olağanüstü tedbirler alınmaktaydı. Bazı temel ihtiyaç maddelerine ihraç yasağı konulması ve bunların zorunlu olarak öncelikli İstanbul'a gönderilmesi bu tedbirlerin en önemlisiydi.

Saray mutfağı için alınan erzak, Saray Kilerine (Kılar-ı Amire) konmakta, buradan sarayda bulunan Has Mutfak (Matbah-ı Has), Kızlarağası Mutfağı (Matbah-ı Darussaade), Kapıağası Mutfağı (Matbah-ı Babussaade), Hazinebaşısı Mutfağı (Matbah-ı Serhazine), Kilercibaşısı Mutfağı (Matbah-ı Serkilari), Sarayağası Mutfağı (Matbah-ı Ağa-i Saray) ve Eski Saray Mutfağı (Matbah-ı Saray-ı Atık) gibi çeşitli mutfaklara⁷ dağıtıldıktan başka saray görevlilerine, padişahın emir ve hizmetinde çalışan kişilere, Eski Saray'da bulunan hanedan mensuplarına verilmekteydi.⁸ Kuşhane mutfağı, padişaha ait yemek pişirilen ayrı bir mutfaktı. Bu mutfakta hizmet eden kıdemli kişiye ocakbaşı ismi verilirdi.⁹

Mutfak emini tarafından saray mutfak ambarının her sene muhasebesi yapılarak mevcutlar devredilirdi. Saray mutfağı muhasebe defterlerinde gelirler (asl-ı mal) giderler (vuzi'a min-zalike) ocaklık (ani'l havalat) bölümleri vardır. Bazı malların muhasebeleri, (muhasebe-i şeker, muhasebe-i sabun gibi) ayrıca da tutulmuştur.

Saray mutfağı aşçıları padişah, şehzade, sultanın yemeklerini pişiren muhtelif kişiler olup, aşçıbaşı, ocakbaşı, kebabçı, tatlıcı, hamurcu, pilavcı, balıkçı, perhîzi olarak çeşitli ünvanlarla anılırlardı. Bunların yanında çalışan çırakları da vardı.

Helvacılar da mutfak eminliğine bağlı bir grup olup 18.yüzyıl ortalarında altı usta ile yüzden fazla helvacı çırağından meydana geliyordu. Saray mutfağının helvahane kısmında macun, reçel, şerbet, hoşaf, şurup ve turşunun yanısıra kokulu sabunlar da yapılırdı.¹⁰

⁷ BOA, Maliyeden Müdevver Defterler (MAD), nr. 5350.

⁸ BOA, MAD, nr. 5952.

⁹ Padişaha pişen yemekler bir kişilik olup küçük tencerede pişirildiği için bunlara kuşhane ismi verilmiştir ve hala da bu isim kullanılmaktadır. Bkz. İsmail H. Uzunçarşılı, **Osmanlı Devletinin Saray Teşkilatı**, Ankara, Türk Tarih Kurumu Basımevi, 1988, s. 70.

¹⁰ Arslan Terzioğlu, **Helvahane Defterleri ve Topkapı Sarayında Eczacılık**, İstanbul, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, 1992, s. 21.

Habbâzîn-i Hassa denilen saray ekmekçileri muhtelif kişilerden oluşmaktaydı. Ekmekçi denilen bir sınıftan başka, pişirici, hamurkâr, elekçi isminde çalışanlar vardı. Ayrıca bunların yanında yardımcıları da bulunurdu.

Padişahlara mahsus pişirilen yemeklere nezaret eden ve yemeğin servisini yapan kişilere çaşnigir yani sofracı denirdi. Bilhassa Divan-ı Hümâyûn'un toplantı günlerinde çaşnigirbaşı yemeğin dağıtımına bakardı. Has odaya verilecek yemeği ve vezirlerle sadrazamın sofrasını da "çaşnigir" kurar, yemeklerini verirdi. Çaşnigirlerin sayısı başlangıçta 40 iken, daha sonra sayıları 117'ye kadar çıkmıştı.¹¹

Saray mutfağının satın alma, masraf, kiler, maaş, gelir-gider ve ihracat defterleri vardı ve bu mutfığa giren her cins eşyanın günlük, aylık ve senelik kayıtları tutulurdu. Bunlar arasında Saray Pazarbaşı'nın (satın alma memurunun), Kilercibaşı'nın, Baharatçıbaşı'nın (ser-miskî) tuttuğu defterler de vardı. Mutfak emini vazifesinden ayrıldığı zaman yerine gelen yeni emine işlerini devreder ve hesabı kapatırdı.

Mutfak emaneti masrafının 18.yüzyıl sonunda irâd-ı cedîd hazinesinden ödenmesi emredilmişti. Mutfak emniyeti II. Mahmud'un (sal. 1808-1839) son senelerinde gümrük emniyetine katılarak Matbah-ı Âmire idaresi ismini almış ve 1838 yılında da Darphane Nezareti'ne bağlanmıştı.¹²

Bu çalışmada, 400 yıl gibi bir süre varlığını sürdüren Topkapı Sarayı'nın Saray Mutfak Teşkilatı'nın 1703-1730 yılları arası dönemi değerlendirilmiştir. Bu dönem, 1718 den sonra "Lale Devri" diye adlandırılan belli bir dönemi de içine alan Sultan III. Ahmed (sal. 1703-1730) zamanıdır.

Üç bölüm halinde ele alınan bu çalışmada ağırlıklı olarak Başbakanlık Osmanlı Arşivi'nin çeşitli tasniflerinde bulunan mutfak masraf, tayinat ve muhasebe defterlerinden faydalanılmıştır. İlk bölümde saraydaki mutfak çeşitleri hiyerarşik sırası içinde verilmiş olup ayrıca bu mutfakların hizmet ettiği kişiler ve verilen tayinat hakkında değerlendirmeler yapılmıştır. Mutfaklardan başka kompleksin diğer kısımları olan helvahane, kiler ve fırınların fonksiyonları araştırılarak bu bölümler, kullandıkları malzemeler belgelerden de örnekler verilerek incelenmiştir. Daha sonra mutfaktaki görevliler ele alınarak sarayın erzakını temin etmekle sorumlu olan

¹¹ İsmail H. Baykal, **Enderun Mektebi Tarihi**, İstanbul Fetih Derneği, İstanbul, t.y., s. 16.

¹² İsmail Hakkı Uzunçarşılı, a.g.e., s. 384.

“Mutfak Emîni”, hesabı tutan katipler, alınan erzakı koruyan ve padişahın yemeğini hazırlayan “Kilercibaşı”, sarayın meyve ihtiyacını temin eden “Pazarbaşı” ile birlikte sarayın baharatını veren “Miskçibaşı”, et ihtiyacını sağlayan “Kasapbaşı” ve yemeklerin pişmesine nezaret eden “Aşçibaşı” hakkında bilgi verilmiştir. Ancak burada görevlilere verilen ücretler ayrıca incelenmemiş, sadece sarayın iâşeye konu olan malları ve bu konuda yapılan masrafları ele alınmıştır.

İkinci bölümde, sarayın iâşesinin temini hakkında bilgi verilip, farklı iâşe yöntemleri ile nasıl erzak temin edildiği, sarayın erzak alımındaki önceliği ve saraya alınan malların kaliteli olması hususu bir kere daha vurgulandıktan sonra alınan erzak türleri hakkında tek tek bilgi verilmiştir. İncelenen belgeler ışığında bu dönemde alınan ürünlerin cinsleri, fiyatları, nereden ve kimler tarafından temin edildikleri alınan miktarlarla birlikte belirtilmiştir.

Üçüncü bölümde ise, mutfak muhasebelerinin tutuluş biçimi, saray mutfağının gelir ve giderleri tespit edilerek çeşitli ürünlere ödenen narh ve piyasa fiyatları ile yapılan ödeme miktarları verilmiştir.

Ekler bölümünde çalışmanın konusuyla ilgili olarak çeşitli tarihlerde yapılan alımlar, fiyatlar ve ürün çeşitlerini gösteren listeler verilmiştir.

Matbah-ı Âmire adı verilen Osmanlı Saray Mutfağı, bildiğimiz bir yemek hazırlama düzeninden tamamen ayrı bir yapılanma ve yönetim düzeni gerektirmektedir. Saraya yapılan alımların büyük miktarlarda olması, muhasebesi, erzakın çeşitli kilerlerde muhafazası, tayinatı, hizmet verilen birimlerin ve ölçülerinin birbirinden farklı olması, ülkenin belirli bölgelerden ocaklık adı altında mal temin etmesi gibi benzerine kolay rastlanmayacak özellikler ve farklılıklar göstermektedir.

Saray mutfağından Topkapı Sarayı’nın iâşesinin yanı sıra Eski Saray’ın, Galata Sarayı’nın ve İbrahim Paşa Sarayı’nın iâşe masrafları da ödenir ve bu sarayların masrafları, saray mutfağının yıllık muhasebe defterlerinde ayrı başlıklar altında verilirdi. Hemen her kararında padişahın, yani devletin etkileri hissedilen böylesine bir düzenin ve işleyişinin daha iyi anlaşılabilmesi için belgelerden tespit edilen dönemin özellikleri de değerlendirilmeye çalışılmıştır.

I. MATBAH-I ÂMİRE VEYA SARAY MUTFAĞI

Saray¹³ halkının olduğu kadar ziyaretçi ve elçilerin de iâşesini sağlayan ve her gün düzenli olarak 4.000-5.000 kişinin yemeğinin yapıldığı¹⁴ saray mutfağı sarayın ikinci avlusunda yer alırdı. Divan meydanı boyunca 175 metre uzunluğunda 30 metre eninde toplam 5.250 m² bir alanı¹⁵ kaplayan bu mutfak üç kapısı ve yirmi bacası olan büyük bir kompleksti.¹⁶

Topkapı Sarayı esas itibarı ile “Bîrun” (dış bölüm), “Enderun” (iç bölüm) ve “Harem” olmak üzere başlıca üç ana bölümden oluşmaktaydı.¹⁷ Fatih Sultan Mehmed döneminde dört kubbeli olarak inşa edilen saray mutfağı, bîrun bölümünde idi. Daha sonra Kanuni Sultan Süleyman döneminde eski sarayda bulunan harem dairesinin de yeni saraya dahil olmasıyla birlikte artan ihtiyacı karşılamak için, Mimar Sinan tarafından yeni eklemeler yapılarak genişletilmiş ve altı kubbeli olan bölümleri ilave edilmiştir.¹⁸ II. Selim (sal. 1566-1574) devrinde çıkan yangından sonra mutfaklar yine Mimar Sinan tarafından onarılarak kubbeli on kısım daha ilave edilerek büyütülmüştür.¹⁹

Saray mutfağı Topkapı Sarayı’nın²⁰ inşasından evvel eski sarayda da²¹ bulunan bir teşkilattı. Topkapı Sarayı’na taşındıktan sonra da belgelerde “Sarayı Atik-i Amire” adıyla karşılaştığımız bu sarayda yaşayan eski sultan valideleri ve ailelerinin mutfak tayinatı da saray kilerinden yapılıyordu.

¹³ Burada bahsi geçen saray Fatih Sultan Mehmed tarafından yaptırılan Sarayı Cedid-i Âmire, (Yeni Saray) denilen ve 19 yüzyıl başlarında adı Topkapı Sarayı olarak değişen saraydır. Bkz. Reşat Ekrem Koçu, *Topkapı Sarayı*, İstanbul, t.y., s. 236.

¹⁴ İsmail H. Uzunçarşılı, a.g.e., s. 379.

¹⁵ Necdet Sakaoğlu, *Saray-ı Hümayun*, İstanbul, Creative Yayıncılık, 2002, s. 121.

¹⁶ Eremya Ç. Kömürciyan, *İstanbul Tarihi: XVII. Asırda İstanbul*, çev. Hrand D. Andreasyan, İstanbul, Eren Yayıncılık, 1988, s. 112.

¹⁷ Dündar Alıkcı, *İmparatorluk Seremonisi*, İstanbul, Tarih Düşünce Kitapları, 2004, s. 13.

¹⁸ Ayşe Erdoğan, “Osmanlı Sarayında Kullanılan Sofra Gereçleri”, *Hünkar Beğendi*, Ankara, Kültür Bakanlığı Yayınları, 2000, s. 61.

¹⁹ Gülcan Kongaz, “Topkapı Saray Mutfakları”, *Tarih ve Toplum*, Cilt III, sayı 14, İstanbul, 1988, s. 166-168.

²⁰ Fatih Dönemi tarihçilerinden Tursun Bey, Fatih’in Topkapı Sarayını İstanbul’un savunması için bir kale olarak yaptırdığını yazar. Sarayın giriş kapısının üzerindeki kitabe de saray değil, kale denmektedir. Bkz. Kemal Çiğ, “Fatih Topkapı Saray’ını Niçin Yaptırdı?”, *Kemal Çiğ’a Armağan*, İstanbul, Topkapı Sarayı Yayınları, 1984, s. 22-27.

²¹ Eski Saray, Fatih Sultan Mehmed’in İstanbul’u aldıktan sonra Beyazıt’ta bugünkü üniversitenin yerinde yaptırdığı saraydır. Bkz. Reşat Ekrem Koçu, a.g.e., s. 236.

Mutfak avlusuna ikinci avludan üç ayrı kapıyla girilmektedir. Bu kapılar “Aşağı Mutfak” (Kılar-ı Âmire), “Has Mutfak” ve “Helvahane” kapılarıdır. Has Mutfak kapısından içeri girildiğinde karşı sırada görülen kısımlar mutfaklardır. Mutfaklar 8 ana bölümdü. Her bölümün ayrı aşçıbaşı, ayrı ocağı, fırını ve çalışanları vardı. Bütün bu çalışanların başında aşçıbaşı bulunurdu. Aşçıların sayısı devirlere göre değişmişti. 18. yüzyılda her dairede 400 aşçıya nezaret eden bir aşçıbaşı bulunmaktaydı.²²

Saray mutfağı yemeklerin piştiği mutfaklar, erzakların konduğu saray kileri (Kılar-ı Âmire), tatlıların yapıldığı helvahane, ekmeklerin pişirildiği fırınlar gibi bölümlerle tavukhane, mumhane, yoğurthane gibi kendisine bağlı birimleri barındıran bir kurumdu. Çalışanların sayısı ise dönemlere göre 1.500-4.500 kişi arasında değişmekteydi. Koçi Bey bu çalışanların daha önce 1.175 kişi olduğundan, kendi zamanında ise 4.246 kişiye çıktığından bahsederek bu artışı lüzumsuz bulur.²³ H. İnalcık ise sadece bîründeki hizmetlilerin sayısını 1527 senesinde 5.457 olarak verir.²⁴ Mutfak çeşitleri ve buralara verilen erzak hizmet ettikleri kişilere göre hiyerarşik bir düzende olup sultanın ve saray görevlilerinin yemekleri ayrı mutfaklarda pişerdi. Bahçede çalışan bostancılar ise kendi yemeklerini kendileri pişirirlerdi.²⁵ 17. yüzyıl başında Venedik balyosu sarayda dokuz farklı mutfak olduğundan ve ayrıca tatlıların, şerbetlerin, turşuların ve reçellerin hazırlandığı helvahaneden söz etmişti. Tavernier ise 17. yüzyıl ortalarında sarayda yedi mutfağın hizmet verdiğini belirterek bu mutfakları şöyle sıralamıştır: Has Mutfak, Valide Sultan Mutfağı, Kızlarağası Mutfağı, Kapıağası Mutfağı, Hazine Darbaşı Mutfağı, Kilercibaşı Mutfağı ve Sarayağası Mutfağı.²⁶ Reşat Ekrem Koçu ise Topkapı Sarayında üç mutfak olduğunu yazmaktadır. Bunlar, sarayın iç ve dış halkının yemeklerinin piştiği “Aşağı Mutfak”, tatlı ve reçellerin piştiği “Helvahane” ve padişah ile ailesinin yemeklerinin hazırlandığı “Kuşhane” mutfağıdır.²⁷

²² Gülcan Kongaz, a.g.m., s. 22-23.

²³ Koçi Bey Risalesi, Sadeleştiren Zuhuri Danışman, İstanbul, Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, 1997, s. 27.

²⁴ Halil İnalcık, “Matbakh”, *Encyclopedia of Islam*, Vol.VI, New Edition, Leiden, 1991, pp. 809-11.

²⁵ Gerry Oberling - Grace Martin Smith, *Osmanlı Sarayında Yemek Kültürü*, çev. Zeynep Rona, İstanbul, Kültür Bakanlığı Yayınları, 2001, s. 21-22.

²⁶ Jean Baptiste Tavernier, *Topkapı Sarayı'nda Yaşam*, çev. Perran Üstündağ, İstanbul, Çağdaş Yaşam Yayınları, 1984, s. 57.

²⁷ Reşat Ekrem Koçu, a.g.e., s. 52.

Yine bazı kaynaklarda mutfak sayısı altı, bazılarında ise sekiz olarak belirtilmiştir. Bizim çalışma dönemimize ait belgelerde tespit ettiğimiz mutfak sayısı ise yedidir.

A. Saray Mutfağındaki Kısımlar

Saray mutfağı, daha önce de belirtildiği gibi, mutfaklar, helvahane, fırınlar, kilerler ve ayrıca kendisine bağlı çeşitli birimlerden oluşan bir komplekstir. Aşağıda bu kompleksin birimleri ayrı ayrı ele alınmaktadır.

1- Mutfak Çeşitleri

Hizmet ettikleri gruplara göre isim alan mutfaklara saray kilerinden günlük, haftalık ve aylık olarak önceden belirlenen miktarda tayinat veriliyordu. Mutfaklara verilecek erzak miktarı bir önceki yıla bakılarak belirlenirdi.

Saray mutfağının incelendiği Sultan III. Ahmed döneminde Topkapı Sarayında altı mutfak tespit edildi. Ancak Topkapı Sarayı içinde olmamasına rağmen bu sarayın kilerinden tayinat alan Eski Saray Mutfağı da listeye dahil edilerek, mutfak sayısı yedi olarak değerlendirildi. Bu mutfaklar belgelerdeki sırasıyla şöyledir:²⁸

- a. Has Mutfak (Matbah-ı Has)
- b. Kızlar Ağası Mutfağı (Matbah-ı Darüssaade)
- c. Kapıağası Mutfağı (Matbah-ı Babüssaade)
- d. Kilercibaşı Mutfağı (Matbah-ı Ser-kilari)
- e. Hazinebaşı Mutfağı (Matbah-ı Ser-hazine)
- f. Saray Ağaları Mutfağı (Matbah-ı Ağa-i Saray)
- g. Eski Saray Mutfağı (Matbah-ı Saray-ı Atik)

²⁸ BOA, MAD, nr. 206, 1820, 5350, 5355, 5398; BOA, Kamil Kepeci (KK) nr. 7300; BOA, Masraf-ı Şehriyari Defterleri (D. MSF), nr. 3/16.

Bu mutfakların dışında özellikle padişaha ve bazen saray ileri gelenlerine de hizmet veren Kuşhane denilen mutfak ile tatlı, reçel ve turşuların yapıldığı helvahane vardı.

a) Has Mutfak (Matbah-ı Has)

Bu mutfak padişaha, valide sultana²⁹ ve has oda mensuplarına hizmet veriyordu.³⁰ Bazı belgeler ise bize harem mutfağının da has mutfak içinde olduğunu göstermektedir.³¹

Bu mutfağa daha önceden belirlenen miktarlarda günlük, haftalık ve aylık olarak tayinat verilir, verilen erzak miktarı da yapılacak yemeğin türüne göre belirlenirdi.³² (Bkz. Tablo 1-2) Mevsiminde ise sebze³³ ve meyvelerin her türünden verilir, ancak turfanda olanlar sadece padişah ve valide sultana tahsis edilirdi.³⁴

Tablo 1’de görüldüğü gibi 1703 senesi tayinatında bu mutfağa verilen et türleri koyun ve tavuk eti idi. Güvercin ise sadece padişahın sofrasında bulunuyordu. Kuzu zamanında ise saraydaki bütün mutfakların elli gün süre ile kuzu eti tayinatı vardı. Padişaha ve valide sultana günlük ikişer adet kuzu verildiği gibi, ayrıca padişahın sofrasında bulunanlara günlük yedi adet, valide sultanın sofrasında bulunanlara da günlük üç adet kuzu tahsis edilmişti.³⁵ Bu mutfaklara yapılan tayinat miktarında özel günlerde artış olur, bugünlere mahsus yemekler yapılırdı.³⁶

²⁹ “... baha-i beray-ı Matbah-ı Has der Asitane beher yevm bera-yı devletlu Valide Sultan”, BOA, MAD, nr. 206.

³⁰ BOA, MAD, nr. 948, 7398.

³¹ “... kiler ağası Mehmed eliyle Has Matbah’taki Harem-i Hümayun sofraları tayinatıdır.”, BOA, MAD, nr. 1508.

³² Has Mutfağa haftalık olarak verilen erzak arasında bulunan 20 kıyye et sucuk yapımında kullanılıyordu. Havuç verildiği zaman sofraya adedine göre bal ve kızıl üzüm veriliyordu. BOA, MAD, nr. 7398.

³³ “Sebzevât kısmı mevsimi ile mu’tâd-ı kadîm üzre her birinden virilür”. BOA, MAD, nr. 7398.

³⁴ Taze mulûhiyye ve kavata (domates) Valide Sultan ve Padişah’a sepetle verilmişti. BOA, MAD, nr. 5355.

³⁵ Kuzu verildiği günlerde her hafta mutfaklara 7 kıyye badem, 7 kıyye kuş üzümü, nane, tarhun otu, durak otu ve taze soğan verilmesi usuldendi. BOA, MAD, nr. 7398; BOA, KK, nr. 7295.

³⁶ “Ramazan-ı şerîfde has matbaha sofraya harclarına sâyir günlerden ziyade nârdenkli tutmac ve buğday ve yahni ve zirba ve ta’âm ve salma ve gerdan kıyması ve bunun emsâli ta’âm tabh olunmağla bir ayda bu minvâl üzre virilür”. BOA, MAD, nr. 7398.

Tablo 1

Has Mutfağa Verilen Günlük Tayinat, 1703

Malın Cinsi	Padişah	Valide Sultan	Has Oda	Harc-ı Ferraşın
Şeker	4 kıyye*	2 kıyye	3 kıyye	6 kıyye
Sadeyağ	10 kıyye	8 kıyye	15 kıyye	12 kıyye
Pirinç	2 kile**	2 kile	2 kile	3 kile
Tavuk	25 adet	18 adet	20 adet	30 adet
Et	30 kıyye	30 kıyye	55 kıyye	50 kıyye
Soğan	25 kıyye	18 kıyye	25 kıyye	40 kıyye
Yumurta	100 adet	30 adet	40 adet	60 adet
Nişasta	3 kıyye	2 kıyye	2 kıyye	4 kıyye
Karabiber	50 dirhem	20 dirhem	25 dirhem	35 dirhem
Nohut	2 kıyye	2 kıyye	3 kıyye	6 kıyye
Buğday	6 kıyye	2 kıyye	3 kıyye	6 kıyye
Mercimek	2 kıyye	2 kıyye	2 kıyye	2 kıyye
Kızıl üzüm	1,5 kıyye	1 kıyye	1 kıyye	2 kıyye
Siyah üzüm	3 kıyye	2 kıyye	2 kıyye	
Tuz	7 kıyye	6 kıyye	50 kıyye	12 kıyye
Sirke	2 kıyye	2 kıyye	2 kıyye	4 kıyye
Gülvercin	6 adet			
Süt	18 kıyye	2 kıyye	12 kıyye	20 kıyye
Peynir	2 tabak	1 tabak	1 tabak	
Taze kaymak	2 tabak	1 tabak	1 tabak	
Susam yağı	2 kıyye	0,5 kıyye	0,5 kıyye	0,5 kıyye
Güllaç	0,5 dirhem	120 dirhem	100 dirhem	100 dirhem
Has ekmek	2,5 çift			
Has un	15 kile	10 kile	12 Kile	14 kile
Taze kabak	50 kıyye		45 kıyye	90 kıyye
Asma yaprağı	50 kıyye			12 kıyye
Maydanoz	100 adet	100 adet	100 adet	100 adet
Kereviz	100 adet	50 adet	50 adet	
Tereyağı	1 kıyye			
Sebzötu		45 kıyye	6 kıyye	

Kaynak: BOA, MAD, nr. 1827, 7398.

* Kıyye : Okka, vukiyye, 400 dirhemlik ölçü

** Kile (İstanbul) : 24.215 Kg

Has mutfağa verilenden başka, harem dairesine de padişah ve valide sultan için tayinat verilirdi. Erzakların hareme çiğ olarak verilmesi³⁷ ve yine tarihsiz bir belgede³⁸ harem-i hümayun mutfağında pişirilip dağıtılan yemeklerden bahsedilmesi

³⁷ BOA, MAD, nr. 1827.

³⁸ BOA, CVT S, nr. 1917.

haremdede yemeklerin, tatlıların ve reçellerin pişirildiği özel bir mutfak bölümü olduğunu doğrulamaktadır.³⁹

III. Sultan Murad'tan beri padişaha ait yemekler tabaklarla tepsi üzerine konup, bunlar örtülüp mühürlenerek padişah dairesine gönderilirdi. Ancak daha sonra padişahın yemekleri saray mutfaklarında değil harem dairesi içerisindeki mutfaklarda pişirilmeye başlanmıştı. Ali Seydi Bey, böylece darüssaade ağalarının yemekleri kontrolünün daha kolaylaştığından bahsetmiş, harem dairesinde valide sultanın, hanım sultanların ve hasekilerin her birinin ayrı sofraları olduğunu da eklemiştir.⁴⁰

Has mutfağın dışında genellikle padişaha ve bazen de sarayın ileri gelenlerine yemek yapılan "Kuşhane"⁴¹ isimli saray mutfağına bağlı olmayan bir mutfak vardı.⁴² Bu mutfağa günlük yapılanın dışında ayrıca perhiz için de tayinat verilirdi.⁴³

Sarayın enderun kısmında hareme geçilen kapının yanında yer alan bu mutfakta hizmet eden iki kişiden birincisine kuşçubaşı diğerine de ikinci ya da perhizci denirdi. Maiyetlerinde ise helvahane ve mutfaktan yetişenler çalışır, kıdemli olanlara ocakbaşı denirdi.⁴⁴ Padişah için pişirilen yemekler 12 aşçı ve serçini tarafından pişirilirdi.⁴⁵

Padişaha ait olan çeşitli meyveler ve erzak silahtarağa tarafından iç kilere konur, buradan kendisine verilirdi.⁴⁶ Mevsimine göre verilen meyve tayinatı iç kilerden günlük 20 kıyye olarak verilmesine rağmen, bu miktar talebe göre

³⁹ BOA, MAD, nr.1827.

⁴⁰ Ali Seydi Bey, *Teşrifat ve Teşkilatımız*, İstanbul, Kervan Kitapçılık, t.y., s. 96.

⁴¹ "Bugün kuşhane sözcüğü küçük tencereler için kullanılmaktadır." İ.H. Uzunçarşılı, a.g.e., s. 459.

⁴² 1703 tarihinde Kuşhane'ye günlük 4,5 kıyye et, 5,5 adet tavuk, 3 kıyye soğan, 30 dirhem karabiber, 1 kıyye zeytinyağı, 5 adet limon, 1 adet has ekmek, 5 kıyye ıspanak, 50 adet kereviz, 250 adet marul, 50 adet maydanos, 50 adet durak otu verilmişti.

⁴³ 1,5 kıyye pirinç, 100 dirhem sadeyağ, 2,5 adet tavuk, yarım dirhem tarçın, yarım dirhem kakule, yarım dirhem karanfil verilmişti. BOA, MAD, nr. 1827.

⁴⁴ Mithat Sertoğlu, *Osmanlı Tarihi Lugatı*, İstanbul, Enderun Kitabevi, 1986, s. 193.

⁴⁵ BOA, CVT S, nr. 7433.

⁴⁶ Padişah için her sene ramazan başından sonuna kadar silahtarağa tarafından günlük iç kilerden 2 kıyye şeker, 2 kıyye tereyağ ile kadayıf harcı için 6 kıyye has un veriliyordu. BOA, D. MSF. nr 5/122; 1135 Safer ayı başından sonuna kadar Padişah için silahtarağa tarafından iç kilere verilen erzak tutarının 3.989 akçesi Mutfak Emmini hesabına ve 2 kıyye kuşüzümü pazarbaşı hesabına mahsub olunmuştu. BOA, D. MSF. nr. 5/2; 1144 senesi Recebinin başından sonuna kadar silahtarağa tarafından iç kilerden Padişah'a (4,5 kıyye tereyağ, 7,5 kıyye şeker, 80 adet yumurta, 3 adet sucuk) verilmişti. BOA, D. MSF. nr. 5/123.

artabiliyordu.⁴⁷ İç kilere verilen bu malzemelerin bedeli, mutfak emininin hesabına yazılırdı.⁴⁸

1703 tarihli defterde saray mutfağından mutfaklara yapılan tayinatta görüldüğü üzere has mutfaktan padişah, valide sultan, has oda⁴⁹ ve harc-ı ferraşın denilen hizmetli grubuna ve harem-i hümayuna tayinat verilmiştir. Haftalık has mutfağa verilen çeşitli meyve tahıl, bakliyat, bal gibi ürünlerin yanında verilen et, sumak ve karabiber, sucuk yapımında kullanılmıştır.⁵⁰ (Bkz. Tablo 1-2) Bu tayinatta bazı ürünlerin sadece padişaha (tereyağı ve güvercin) bazı ürünlerin de sadece valide sultana (semizotu) verildiği görülmektedir.

Tablo 2

Has Mutfak Sofralarının Haftalık Tayinatı, 1703

Malın Cinsi	Miktarı	Malın Cinsi	Miktarı
Şeker	0,5 kıyye	Siyah üzüm	8 Kıyye
Badem	10 kıyye	Kaşkaval peyniri	2 Kıyye
İncir	6 kıyye	Ceviz	300 Adet
Sarı erik	6 kıyye	Nar	7 Kıyye
Kestane	20 kıyye	Bal	7 Kıyye
Elma	6 kıyye	Hurma	3 Kıyye
Fındık	4 kıyye	Et	20 Kıyye
Tarhana	10 kıyye	Mercimek	7 Kıyye
Sumak	1,5 kıyye	Nohut	8 Kıyye
Susam	1,5 kıyye	Buğday	10 Kıyye
Kuş üzümü	10 kıyye	Karabiber	1 Dirhem
Kızıl üzüm	8 kıyye		

Kaynak: BOA, MAD, nr. 7398.

⁴⁷ “Zikr olunan meyvelerden zamani ile her birinden yirmişer vukıyye virilür. Vesair meyvelerden dahi taleb olunduğu üzere virilür... zikr olunan meyveler bâlâda tayin olunduğu miktarı virilüb ziyade verilmeye için nefis-i nefisi hümayun için iptidasından kaç gün evvel talep olunur ise ve aharından dahi kaç gün ziyade talep olunursa kifayet miktarı kılarcıbaşı marifetiyle verilmek üzere ferman olunub mahalline tevcih üzere şerh virilmiştir...” BOA, MAD, nr. 1827, 7398.

⁴⁸ 1137 Rebiülevvelinde bu miktar 1920 akçeydi. BOA, D. MSF. 5/31.

⁴⁹ Has oda Fatih Sultan Mehmed tarafından yaptırılmıştır. O zaman 32 olan sayısı daha sonra 40 olmuştur. Has oda mensupları Padişah'ın hususi maiyeti sayılır. İsmail H. Uzunçarşılı, a.g.e, s. 322-323.

⁵⁰ BOA. MAD. nr. 1827

Fatih Sultan Mehmed fetihten sonra yayınladığı kanunnamesinin 35. maddesinde, bundan böyle padişahların ataları gibi vezirleri ile birlikte değil, tek başına yemek yiyeceklerini bildirir.⁵¹ Protokol ve gösterişten uzak olan bu yemek tarzı, dünyanın diğer saraylarına göre önemli bir farklılıktı.⁵²

Padişahlar, yalnız yemek yerlerken, çeşnicibaşı ile yardımcıları da sofraya hizmet ederlerdi. Divan günlerinde has odada yemek yiyen padişahlardan bazıları sarayda istedikleri yerde otururlar, yemekler önlerine getirilirdi. Sultan III. Ahmed ve Sultan III. Selim'in (sal. 1789 -1807) ise ayrı yemek odaları vardı.⁵³

Padişah saray dışında kalmak istediği zaman, has ve kızlarağası mutfağı da birlikte giderdi.⁵⁴

b) Kızlar Ağası Mutfacı (Matbah-ı Darüssaade)

“Kızlar Ağası” da denilen Darüssaade Ağası sarayın enderun ve harem kısmının en büyük ağası ve amiridir. Resmi teşrifatta sadrazam ve şeyhülislamdan sonra gelen⁵⁵ Kızlar ağasını, hizmet kıdemi dikkate alınmaksızın bizzat padişah tayin ederdi.⁵⁶

Kızlar ağası ve hizmetlilerin yemeği bu mutfakta pişerdi. Bu mutfaktan ayrıca haremdeki kadınlara da yemek çıkardı. Padişah ve valide sultan için hareme erzak, kızlar ağası tarafından verilirdi.⁵⁷ Kızlar ağası mutfağına da (saray kilerinden diğer

⁵¹ “Ve Cenâb-ı şerîfîm ile kimesne ta‘am yemek kanunum değildir. Meğer ki ehl-i iyâlden ola. Ecdâd-ı izâmım vüzerâsiyle yerler imiş. Ben ref’ etmişümdür”, Ahmed Refik, **Eski İstanbul**, İstanbul, Kanaat Kütüphanesi, 1931, s. 10.

⁵² Fransa Kralı ya da Çin İmparatoru da tek başlarına yerler ancak bunu asilzadeleri ya da yüksek memurları önünde yaparlardı. Böyle bir durum dünyanın diğer büyük saraylarına göre önemli bir farklılık arzeder çünkü yemek adabının olduğunca özelleştirilmesi onun protokol ve gösteri yanını yok eder. Bkz. Stefanos Yerasimos, **Sultan Sofraları**, İstanbul, Yapı Kredi Kültür Sanat Yayınları, 2002, s. 20-21.

⁵³ Ali Seydi Bey, **a.g.e.**, s. 94.

⁵⁴ Padişah'ın İstanbul civarındakiyalılara göç etmesi münasebetiyle, has ve kızlar ağası mutfakları v.s. eşyanın nakilleri nasrafı 6.000 akçe tutmuştu. BOA, CVT, S. nr. 5593.

⁵⁵ Midhat Sertoğlu, **a.g.e.**, s. 187.

⁵⁶ Reşat Ekrem Koçu, **a.g.e.**, s. 167.

⁵⁷ “saadetli darüssaade ağası hazretleri maarifetleriyle işbu 1144 şehri muharremi guresinden gayesine kadar verilen eşyaların defteridir.”, BOA, D.MSF nr. 5/23, 5/27, 5/35, T.1136-7.

mutfaklara yapıldığı gibi) günlük, haftalık ve aylık tayinat verilir, bu tayinat miktarı özel günlerde arttırılırdı.⁵⁸

Tablo 3

Kızlar Ağası Mutfağına Verilen Tayinat, 1703

Malın Cinsi	Günlük Miktarı	Malın Cinsi	Haftalık Miktarı	Malın Cinsi	Aylık Miktarı
Şeker	6 kıyye	Bal	1,5 kıyye	Karabiber	2,5 kıyye
Sadeyağ	35 kıyye	Badem	2,5 kıyye	Susam	3 kıyye
Pirinç	6 kile	Kızıl üzüm	17,5 kıyye	Sabun	2 kıyye
Et	114 kıyye	Siyah üzüm	17,5 kıyye	Pamuk	0,5 kıyye
Soğan	80 kıyye	Sarı erik	2,5 kıyye	Harci tuz	25 kile
Nohut	10 kıyye	Safran	10 dirhem	Kimyon	2 kıyye
Tavuk	46 adet	Gendüm	5 kıyye		
Buğday	9 kıyye	Karabiber	50 dirhem		
Nişasta	4 kıyye	Bulgur	2 kıyye		
Yumurta	80 adet	Şehriye	1 kıyye		
Gül suyu	100 dirhem	Elma	1 kıyye		
Balmumu	1 kıyye	Pirinç	2,5 kıyye		
Limon suyu	5 kıyye	Hurma	0,5 kıyye		
Süt	20 kıyye	Kestane	1 kıyye		
Yoğurt	5 kıyye	Kuş üzümü	300 dirhem		
Peynir	1 tabak	Et	20 kıyye		
Kaymak	1 adet	Susam yağı	2,5 kıyye		
Sirke	15 kıyye				
Susam yağı	1 kıyye				
Tarhana	3 kıyye				
Has un	18 kıyye				
Zerzevat	60 kıyye				
Maydanoz	125 adet				
Kereviz	100 adet				
Bulgur	3 kıyye				

Kaynak: BOA, MAD, nr. 5350.

⁵⁸ Bu mutfağa 1703 yılı bayramlarında şeker (10 kıyye), sade yağ (15 kıyye), tavuk (10 adet), et (10 kıyye), pirinç (1 kile), yumurta (50 adet), süt (18 kıyye), taze peynir (3 kıyye), taze kaymak (3kıyye), has un (1,5 kile), yufka (40 adet), badem (5 kıyye), güvercin (3 adet), bal (1,5 kıyye), ördek (5 adet), limon suyu (3 kıyye), kaysı (2 kıyye), sumak (2 kıyye), elma (30 kıyye), kestane (10 kıyye), hurma (3 kıyye), kuş üzümü (3 kıyye), susam (2 kıyye), safran (45 dirhem), kızıl üzüm (8 kıyye), siyah üzüm 10 kıyye), zerdali (3kıyye), buğday (1 kile) verilmişti. BOA. MAD., nr. 1827

c) Kapı Ağası Mutfığı (Matbah-ı Babüssaade)

“Kapı Ağası” veya “Babüssaade Ağası” ve maiyetine yemek çıkarılan bu mutfakta aynı zamanda divan memurları da yemek yedi (Bkz. Tablo 4)

Tablo 4

Kapı Ağası Mutfığına Verilen Tayinat, 1703

Malın Cinsi	Günlük Miktarı	Malın Cinsi	Haftalık Miktarı	Malın Cinsi	Aylık Miktarı
Pirinç	1,5 kile	Şeker	100 dirhem	Susam yağı	7 kıyye
Sadeyağ	6 kıyye	Sadeyağ	1 kıyye	Limon suyu	20 kıyye
Et	18 kıyye	Zeytinyağı	1 kıyye	Pamuk	0,5 kıyye
Tavuk	6 adet	Bal	3 kıyye		
Nişasta	1,5 kıyye	Safran	2 dirhem		
Yumurta	5 adet				
Süt	3 kıyye				
Soğan	15 kıyye				
Nohut	3 kıyye				
Buğday	3 kıyye				
Harcı tuz	2 kıyye				
Has un	3 kıyye				
Sirke	2 kıyye				
Mercimek	2 kıyye				
Asma yaprağı	6 kıyye				
Maydanoz	50 adet				
Zerzevat	25 kıyye				

Kaynak: BOA, MAD, nr. 1827.

Kapı ağası, 16. yüzyıl sonuna kadar bütün sarayın en büyük amiriydi. Enderun tarihine göre kapıağalığı, hazinedarbaşılık, saray ağalığı ve kilercibaşılık, III. Murad zamanında kurulmuştu. 16. yüzyılda günlük 90 akçe alan kapıağasına, ayrıca kıyafeti için senede 3.000 akçe verilirdi. Yıllıkları ise 18.000 akçe idi. 18. yüzyıla kadar sarayın amiri kapıağalarıydı, daha sonra bu görev Sultan III. Ahmed’in emriyle silahtarağaya verilmiştir.⁵⁹

⁵⁹ İsmail H. Uzunçarşılı, a.g.e, s. 355.

Kapı ağası, kızlar ağasının yanında bulunan bir odada otururdu. Kapı ağası ile hasodabaşı, kilercibaşı ve saray ağası, padişaha doğrudan doğruya dileklerini söyleyebilen “Arz Ağaları”ndandır. Bununla beraber bu vazifeyi hepsinin adına kapı ağası yapardı.⁶⁰

d) Hazinedarbaşı Mutfağı (Matbah-ı Ser-hazine)

Hazine koğuşu kiler koğuşundan bir derece yüksek, hasodadan ise bir derece aşağı olup Fatih Sultan Mehmed tarafından kurulmuştur. Burada bulunanların sayısı altmıştan az olmazdı. Daha sonra sayıları 110’a, 18. yüzyıl sonunda ise 157’ye kadar çıkmıştı. Hazine koğuşundakilerin görevi enderun hazinesini korumaktı ve amirleri hazinedarbaşı ile hazine kethüdasıydı. Hazinedarbaşı, barışta ve savaşta padişahın yanından ayrılmazdı. Hasodalılardan tayin olan hazinedarbaşılar terfi ettikleri takdirde kapıağası olurlardı.⁶¹

Tablo 5

Hazinedarbaşı Mutfağına Verilen Tayinat, 1703

Malın Cinsi	Günlük Miktarı	Malın Cinsi	Haftalık Miktarı	Malın Cinsi	Aylık Miktarı
Pirinç	1,5 kile	Şeker	700 dirhem	Limon suyu	20 kıyye
Sadeyağ	6 kıyye	Sadeyağ	2 kıyye	Kalay	1,5 kıyye
Et	18 kıyye	Zeytinyağı	2 kıyye		
Tavuk	11 adet	Bal	2 kıyye		
Nişasta	1,5 kıyye	Safran	5 dirhem		
Yumurta	5 adet	Susam yağı	7 kıyye		
Süt	3 kıyye				
Soğan	15 kıyye				
Nohut	3 kıyye				
Buğday	3 kıyye				
Kuru üzüm	3 kıyye				
Tuz	2 kıyye				
Sirke	2 kıyye				
Mercimek	2 kıyye				
Has un	3 kıyye				
Zerzevat	25 kıyye				
Asma yaprağı	6 kıyye				
Maydanoz	30 adet				

Kaynak: BOA, MAD, nr. 1827, 7398.

⁶⁰ Midhat Sertoğlu, a.g.e., s. 10.

⁶¹ İsmail H. Uzunçarşılı, a.g.e, s. 317-318.

Hazinedarbaşı ve maiyetine mahsus olan bu mutfağa 1703 yılında günlük, haftalık ve aylık verilen tayinat neredeyse kapıağalarına verilenin aynısıdır. (Bkz. Tablo 4-5)

e) Kilercibaşı Mutfığı (Matbah-ı Ser-Kilarî)

Kilercibaşı ve maiyetine ait olan bu mutfığın tayinatı ile hazinedarbaşının kiler birebir aynıdır. (Bkz. Tablo 5)

Emrinde kilerdeki bütün acemilerin çalıştığı kilercibaşı, sabah akşam padişaha verilecek yemeğin pişmesini ve padişahın huzuruna getirilerek sofranın hazırlanmasını sağlardı. Fatih Kanunnamesi'nde de "ta'amı huzur-ı âlîşâna kilercibaşı koya" denilerek bu vazifesi belirtilmiştir.

Bu odanın en kıdemlisi, görevleri içinde padişaha mahsus ekmeğin pişmesine nezaret etmek de olan "Peşkirbaşı Ağa" idi. Bu odadaki diğer görevliler ise, padişaha mahsus mutfak takımlarına bakan "Şerbetçi", padişah'ın sofrası başında bekleyen "Kiler Baş Kollukçusu", mum ve kandil işlerine bakan "Nöbetçi Baş", padişaha ait kuru ve yaş yemişleri hazırlayan "Yemişçi", padişaha ait salata ve turşuları hazırlayan "Turşucu", Bostancılar tarafından getirilen, padişahların içtiği suyu tülbentlerden süzen "Su Kollukçusu" idi.⁶² Yani harem ve padişahın ekmek, et, yemiş, tatlı, şerbet gibi yiyeceklerini hazırlar, saklar ve sarayın mumlarını da temin ederlerdi.

Ayrıca kiler koğuşunda Fatih Sultan Mehmed tarafından kurulmuş bir sağlık teşkilatı vardı. Basit hastalıkların tedavisi için alınmasında zarar olmayacak (papatya, yasemin, ıhlamur, çay gibi) çiçek suları ile (lokman ruhu, afyon ruhu, kırmızı, tiryak ve hint yağı) gibi ilaçlar dolaplarda bulundurulur ve hekimin verdiği miktarlarda hastalara verilirdi.⁶³ Çeşitli ecza, Miskçibaşı tarafından hassa kilerindeki peşkirbaşıya verilirdi.⁶⁴

⁶² Reşat Ekrem Koçu, a.g.e., s. 130.

⁶³ İsmail H. Baykal, *Enderun Mektebi Tarihi*, İstanbul, İstanbul Fetih Derneği Neşriyatı, s. 59.

⁶⁴ BOA, CVT S, nr. 3248.

17. yüzyıl sonunda kiler koğuşundakilerin sayısı 87 iken, 18. yüzyılda 144 olmuştur. Kilercibaşılar terfi ederlerse hazinedarbaşı olurlar, terfi ederek taşraya gönderilirlerse de beylerbeyi ünvanını alırlardı.⁶⁵

f) Saray Ağası Mutfağı (Matbah-ı Ağa-yı Saray)

Saray kilerinden tayinat yapılan bu mutfak saray ağalarına hizmet veriyordu. Bu mutfağa verilen erzaklar bazı küçük değişikliklerle kilercibaşı ve hazinedarbaşı mutfağına verilenlerle aynıydı. (Bkz. Tablo 5-6)

Tablo 6

Saray Ağası Mutfağına Verilen Tayinat, 1703

Malın Cinsi	Günlük Miktarı	Malın Cinsi	Haftalık Miktarı	Malın Cinsi	Aylık Miktarı
Pirinç	1,5 kile	Şeker	700 dirhem	Karabiber	0,5 kıyye
Sadeyağ	8 kıyye	Bal	6 kıyye	Limon suyu	30 kıyye
Et	18 kıyye	Susam yağı	1 kıyye	İncir	2 kıyye
Tavuk	7 adet	Sadeyağ	1 kıyye	Sarı erik	2 kıyye
Nohut	3 kıyye	Safran	5 dirhem	Kalay	1,5 kıyye
Buğday	3 kıyye				
Mercimek	3 kıyye				
Kuru Üzüm	4,5 kıyye				
Nışasta	1,5 kıyye				
Soğan	30 kıyye				
Süt	3 kıyye				
Yumurta	5 adet				
Tuz	3 kıyye				
Sirke	3 kıyye				
Has un	2 kıyye				
Zerzevat	30 kıyye				
Maydanoz	50 adet				

Kaynak: BOA, MAD, nr. 1827, 7398.

Sarayın temiz tutulmasını sağlayan ve gerek duyulan yerleri tamir eden sarayağası, kapıağasının birinci derecede yardımcısıydı. Padişah'ın sefere veya Edirne'ye gitmesi halinde sarayı bekler, ayrılmazdı. 16. yüzyıl sonunda günlük 40

⁶⁵ İsmail H. Uzunçarşılı, a.g.e, s. 313.

akçe verilen saray ağaları, dış hizmete çıkarsa kendisine beylerbeyilik ya da en az sancakbeyliği verilirdi.⁶⁶

g) Eski Saray Mutfağı (Matbah-ı Saray-ı Atik)

Bir adı da Saray-ı Atik veya Saray-ı Atik-i Âmire olan Eski Saray, eski padişahların validelerine, haremine ve hizmetlilerine tahsis edilmişti.⁶⁷ Bu sarayda da mutfak teşkilatı ve hizmetli kadrosu bulunuyordu.

Tablo 7

Eski Saray Mutfağına Verilen Tayinat, 1703

Malın Cinsi	Günlük Miktarı	Malın Cinsi	Haftalık Miktarı	Malın Cinsi	Aylık Miktarı
Şeker	3,5 kıyye	Kuru üzüm	14 kıyye	Eflak tuzu	1 kıyye
Sadeyağ	8 kıyye	Kuş üzümü	2 kıyye	Harci tuz	7 kile
Pirinç	2 kile	Bal	2 kıyye	Sumak	1 kıyye
Et	30 kıyye			Anason	1 kıyye
Tavuk	15 adet			Kimyon	1 kıyye
Kuru üzüm	4 kıyye			Susam	1 kıyye
Mercimek	1,5 kıyye				
Buğday	3 kıyye				
Soğan	25 kıyye				
Nohut	3 kıyye				
Has un	8 kıyye				
Yumurta	25 adet				
Nişasta	2,5 kıyye				
Süt	10 kıyye				
Gül suyu	100 dirhem				
Susam yağı	100 dirhem				
Sirke	3 kıyye				
Limon suyu	1 kıyye				
Zerzevat	45 kıyye				
Maydanoz	26 adet				

Kaynak: BOA, MAD, nr. 1827.

⁶⁶ Midhat Sertoğlu, a.g.e., s. 303.

⁶⁷ Eremya Ç. Kömürciyan, a.g.e., s.163.

Bu hizmetli kadrosu içinde hem hizmet hem de koruma göreviyle bulunan kalemağaları, kapıağası, kapıcı vs. vardı.⁶⁸ Eski saraya her türlü erzak adet olduğu üzere saray kilerinden gönderilir,⁶⁹ bunun hesabı yapılarak mutfak emini tarafından ödenirdi. Ayrıca, eski sarayın et tayinatı da saray mutfağından yapılırdı. Kasapbaşının saray mutfağına teslim ettiği etin muhasebesi yapıldıktan sonra eski saraya ayrılan miktar belirlenerek gönderilirdi.⁷⁰

2. Helvahane

Sarayın tatlı, şerbet, reçel, hoşaf ve turşular ile kokulu el sabunlarının ve çeşitli macunlarla ilaçların yapıldığı yer olan helvahane mutfakların yanında bulunan önemli bir bölümdü. Fatih Sultan Mehmed tarafından mutfaklarla beraber kurulan “Helvahane”de, 18. yüzyılda helvacıbaşının yönetiminde 6 usta ve 100 kadar yardımcısı çalışıyordu. Bu çalışanlar yaptıkları işe göre reçelciler, turşucular, helvacılar gibi isimler alırlardı.⁷¹ Mutfak eminiğine bağlı olan helvacılar, sarayın birun kısmında oldukları için tayinleri sadrazamın emriyle olurdu.

Helvahaneye de mutfaklara verildiği gibi günlük, haftalık ve aylık erzak verilirdi. Bu erzak, yapılacak içecek veya yiyeceğin miktarına ve cinsine göre belirlenirdi. Sarayda yaz kış çok miktarda tüketilen hoşaf, şurup ve şerbet gibi içeceklerin hazırlanma şekilleri ve bu içecekler için helvahaneye verilen şeker, meyve vs. miktarı birbirinden farklıydı ve yapılacak tatlı, şerbet, reçel veya hoşaf türüne göre ayrı ayrı verilirdi.⁷²

Hoşaf yapımında, üzüm (kuş, kızıl, siyah), sarı erik, incir, vişne, kayısı, armut, ayva, çağla badem, elma, hurma gibi meyvelerin tazeleri veya kuruları ile şam fıstığı gibi yemişler de kullanılırdı. Pişirildikten sonra hoşafırlara amber, misk, gül gibi

⁶⁸ Midhat Sertoğlu, a.g.e., s. 102.

⁶⁹ Eski Sarayda ikamet eden şehzade validesinin kanun üzere hak ettiği tayinatının verilmesi hakkında hatt-ı hümayun vardır. BOA, CVT S, nr. 5219.

⁷⁰ BOA, Başmuhasebe Kasapbaşı Defteri (D. BŞM. KSB), nr. 11829, 11843.

⁷¹ Arslan Terzioğlu, a.g.e., s. 24.

⁷² 1703 tarihinde hoşaf yapımı için günlük 40 kıyye şeker verilmişti. BOA, MAD, nr. 7398.

güzel kokulu maddeler ilave edilirdi.⁷³ Meyvelerden ayrıca padişah için şekerlemeler hazırlanırdı.⁷⁴

Helvahanede şerbetler, meyvelerin veya kokulu çiçeklerin özıyla şekerli su karıştırılarak hazırlanırdı. Menekşe ve özü⁷⁵, nilüfer, karabaş, gül, dut, ünnab, usul, dinari, ayva çiçeği, şahtere çiçeği gibi çiçek ve bitkilerden şerbetler yapılırdı. Nilüfer çiçeği şerbeti padişaha sunulurken beraberinde taze nilüfer de verilirdi.⁷⁶ Helvahane’de yapılan diğer bir şerbet de siyah duttan yapılıyordu.⁷⁷ Helvahanede padişah için hazırlanan şerbetler iç kilere teslim edilirdi.⁷⁸ Ayrıca padişah için harem dairesinde de şerbetler hazırlanırdı.

Şerbetler, helvahanede yapıldığı gibi, sarayın dışından da alınırdı.⁷⁹ (Bkz. İçecekler Bölümü) İstanköy ve Sakız Adası’ndan her sene padişah için saraya halis limonsuyu gönderilir ve bedeli mukataa malından karşılanırdı.⁸⁰

Sarayda en sevilen şerbetlerden olan nar şerbeti ise Bursa’dan alınmıştı.⁸¹ Ayrıca kırmızıgül şerbeti ise valide sultan için getirilmişti.⁸² Saray dışından gelen diğer şerbetlerin önemlileri ise Şam’dan gelen ribas⁸³ ile Mısır’dan gelen hummas

⁷³ Hoşaf, ceviz ağacından yapılmış özel bir kaşıkla içilirdi. BOA, MAD, nr. 1827.

⁷⁴ Padişah’a yapılacak şekerleme için de malzeme iç kilere teslim edilirdi. Bunun için 1136 yılında iç kilere; elma şekerlemesi için 3,5 kıyye, kestane şekerlemesi için 4 kıyye, badem şekerlemesi için 1,5 kıyye verilmiş, ayrıca 12 adet Üsküdar kaymağı, 4,5 kıyye kırmızı, 8 kıyye, badem, 50 dirhem safran, 2 kıyye tereyağ ve 14 adet sucuk (üzümünden yapılan bir tür tatlı) verilmişti. BOA, D. MSF. nr. 5/27.

⁷⁵ Mart ayında taze menekşe 2 adet tahta sandık içinde Edirne’den İstanbul’a at üstünde gönderilmişti. BOA, MAD, nr. 206.

⁷⁶ 10 çeşit şerbete kullanılan şeker miktarı 172,5 kıyye idi. Bunlardan benefşe (menekşe) şerbeti ile hamiresine (özüne) senede 15.000 akçe, gül şerbeti ile gülbeşekere 12.500 akçe ve senelik alınan 20.000 adet nilüfer çiçeğine 2.000 akçe ödenmişti. BOA, MAD., nr. 1827

⁷⁷ Şerbet yapımı için 40 kıyye siyah dut kullanılmıştı. BOA, MAD, nr. 1827.

⁷⁸ BOA, MAD, nr. 7398.

⁷⁹ 1707-1708 tarihleri arasında bir senede saraya 31.497,5 kıyye limonsuyu satın alınmıştı. BOA, MAD, nr. 1820.

⁸⁰ Nefs-i Hümayun için ocaklık vechile İstanköy canibinden beher sene Helvahane’ye 14.000 kıyye halis limonsuyu ve ağaç kavunu ve limon mürekkebi ve limon firengi ve levazımatı sairinin bahası olan 97.000 akçenin mukataa malından tesviyesi. BOA, CVT S, nr. 354, 3734, 2839.

⁸¹ Her sene nefis-i hümayun için Bursa’da pişirilen tatlı ve ekşi nar şurubu için İkizce ağnamı mukataasından 28.000 akçe verilirdi. BOA, CVT S, nr. 1830.

1707 senesinde eylül-şubat ayları arasında toplam 946 kıyye nar şerbeti satın alınmıştı. BOA, MAD, nr. 1820.

⁸² 70 kıyye olarak alınan kırmızıgül şerbetine kıyyesi 25 kuruştan 1750 kuruş ödenmişti. BOA, MAD, nr. 5355.

⁸³ Nefs-i hümayun için her sene Şam’da pişirilmesi adet olan ribas şerbetinin malzemesi için şeker, misk ve anberbaris (diken üzümü denilen bir bitki) zamani gelince en iyisinden toplanarak ilkbaharda pişirilmesi hakkında verilen hüküm. BOA, CVT S, nr. 2320.

şerbetiydi.⁸⁴ Padişahın şerbetine koymak için yine Mısır'dan özel olarak anberbâris bitkisi gönderilirdi.⁸⁵

Helvahanede pişirilen reçeller ve macunlar ise helvahanenin özel bölümü olan “Reçelhane”de hazırlanırdı. Bazı reçeller eski bir usüle göre bal ile pişirilerek, bazıları da şeker kullanılarak yapılırdı.⁸⁶ Elma, armut, kiraz, kavun, karpuz, ayva, muşmula, çağla badem, şeftali, ünnab, vişne, limon, turunç, taze ceviz gibi meyvelerle kabak, patlıcan türü sebzelerin yanısıra ayva çiçeği, gül gibi çiçekler de reçel yapımında kullanılıyordu.⁸⁷

Reçel ve şerbet yapımında kullanılan bazı çiçekler saray dışından temin edildiği gibi saray bahçelerinde de yetiştiriliyordu. Belgelerden bu bahçelerden bazılarında saray helvahanesinde kullanılacak kırmızı gülün yetiştirildiğini ve bu bahçelerden elde edilen gül miktarını öğreniyoruz.⁸⁸

Padişaha hazırlanan özel gül murabbası⁸⁹ için ise helvahane ustaları Edirne'ye gönderilerek, burada bulunan kızıl ve sakız güllerinden satın aldırılırdı.⁹⁰ Bir zamanlar harem için yalnızca gül kokulu tatlılar üretmek amacıyla Gülhane Köşkü adıyla bir bina yapılmış ve başına ayrı bir helvacıbaşı getirilmişti. Diplomat Mouradgea d'Ohsson 1782'de sarayın bu tür tatlılara, özellikle de gül reçellerine oldukça fazla para harcadığını yazmıştı.⁹¹ Ayrıca zambak ve menekşe gibi güzel kokulu çiçeklerden de yağ çıkarılıyordu.⁹²

⁸⁴ Saray için Mısır'da pişirilen hummas şerbeti ihzarı için şeker, misk, anber ve hummas vakti zamanıyla âlâlarından tedariki ve helvacılardan gönderilen mübaşire teslimen kavi zarflara mevzuen gönderilmesi hakkında verilen hüküm. BOA, CVT S, nr. 8385.

⁸⁵ Anberbâris: Dikenüzümü denen bir bitki. Arslan Terzioğlu, a.g.e., s.75; BOA, CVT S, nr. 8633.

⁸⁶ “Mutad-ı kadim üzere helvahanede bal ile senevi tabh olunan reçeller için aseldir ki zikr olunur” Yapılan 28 çeşit reçelin ismi verilmekle birlikte kullanılan bal miktarı bilinmemektedir. BOA, MAD, nr. 1827.

⁸⁷ 1115 senesinde toplam 295 kırye meyve ve 30'ar adet kavun, karpuzdan reçel yapılması için 222,5 kırye şeker verilmişti. BOA, MAD, nr. 1827.

⁸⁸ Nurhan Atasoy, *Hasbahçe*, İstanbul, MAS Matbaacılık A.Ş., 2002, s. 129.

⁸⁹ Murabba kaynayıp kıvama geldikten sonra dondurulmuş meyve tatlısıydı. Ferit Devellioğlu, *Osmanlıca-Türkçe Lûgat*, Ankara, Aydın Kitabevi Yayınları, 2001, s. 684.

⁹⁰ Bu iş için Edirne'ye gönderilen Helvahane ustalarından Mehmed, Edirne şehremini Mehi Bey'den, bu işe sarfetmek üzere 16.000 akçe almıştır. BOA, CVT S, nr. 2557.

⁹¹ Gerry Oberling - Grace Martin Smith, a.g.e., s. 44.

⁹² Bunun için senede 20 kırye zeytinyağı kullanılıyordu. BOA, MAD, nr. 1827.

Taze üzüm kullanılarak yapılan bir pekmez türü olan nardenk de helvahanede yapılıyordu.⁹³

Ramazan ayında, helva, hurma, kadayıf ve güllaç gibi tatlılar daha fazla hazırlanırdı.⁹⁴ Helvalardan başka saray için hurma, kadayıf⁹⁵, güllaç, lokma gibi tatlılar da yapılırdı.⁹⁶ Saray lokması diye tanınan lokmanın en nefisi burada pişirilirdi.⁹⁷

Helvahanede pişirilen tatlıların en önemlisi olan helvanın ak helva, sisam helvası⁹⁸, helva-i hakanî gibi çeşitleri vardı.⁹⁹ Sarayda çok sevilen helva özel günlere ismini vermişti. Helva sohbetleri diye anılan bu günlerde sohbe katılanlara helva ve çeşitli yiyecekler ikram edilirdi.¹⁰⁰

Çok bilinen tatlı türü olan baklavanın fırında pişirilen ilk çok katlı hamur işi olduğu ve Osmanlıların İstanbul'u aldığı yüzyılın hemen sonrasında Topkapı Sarayı'nın mutfağında geliştirilmiş olabileceği savı, yazar Charles Perry tarafından destekleniyordu. Yazar bu konuya "günümüzün dünyaca tanınmış, kağıt gibi incecik açılmış hamurdan yapılma, daha gelişmiş baklavası, Osmanlı'nın İstanbul'u almasından sonra kentin zor beğenen, servet sahibi toplumunu hoşnut etmeye dönük bir gelişme sonunda ulaşılan noktadır. Yeniliklerin beklenebileceği en uygun yer Topkapı Sarayı'nın mutfaklarıdır. Gerçekten saray ile baklava arasında ayrı bir ilişki vardı. Her yıl, Ramazan'ın on beşinci günü İstanbul'daki yeniçeriler sarayda toplanır,

⁹³ Nardenk yapımı için helvahaneye senede 1.500 kıyye taze üzüm verilmişti. BOA, MAD, nr. 1827.

⁹⁴ 1703 yılı ramazan ayında tatlıları hazırlamak için helvahaneye haftalık 5 kıyye şeker, 3 kıyye tereyağı, 5 dirhem safran ve aylık olarak da 35 kıyye badem, 40 kıyye hurma ve 500 adet güllaç ile bunları koymak için de tabak ve kutular verilmişti. BOA, MAD, nr. 7398.

⁹⁵ Padişah için her sene ramazan başından sonuna kadar kadayıf harcı için, günlük 2 kıyye şeker, 2 kıyye tereyağ, 6 kıyye has un verilirdi. BOA. D. MSF. nr. 5/123

⁹⁶ "Şevketli padişah hazretleri için helva, lokma, kadayıf, güllaç için beher yevm 5 kıyye şeker, 3 kıyye revgan-ı sade, 5 dirhem safran; aylık 35 kıyye badem, 40 kıyye hurma, 4.500 adet güllaç virilür." BOA, MAD, nr. 7398.

⁹⁷ İsmail H. Uzunçarşılı, a.g.e., s. 459.

⁹⁸ Sisam Helvası için 8 kıyye sade yağ, 10 kıyye has un, 4 kıyye bal, 8 kıyya sisam, 1.000 adet ceviz kullanılmıştı. BOA, CVT S, nr. 4877.

⁹⁹ Helva-i Hakani için 3 kıyye süt, 5 kıyye şeker, 5 kıyye sadeyağ, 7 kıyye dakik-i has kullanılmıştı. BOA, D. MSF., nr. 5/139.

¹⁰⁰ Sultan III. Ahmed döneminde saray mensupları arasında helva akşamları, lale şenlikleri kadar yaygındı. Sadrazamın düzenlediği böyle akşamlara Sultan III. Ahmed de katılmış, hatta kendisi de helva sohbeti düzenlemiştir. Bkz. Gerry Oberling - Grace Martin Smith, a.g.e., s. 43.

her bölüğe iki büyük tepsi baklava dağıtıldı.” şeklinde yazarak açıklık getiriyordu.¹⁰¹

Topkapı Sarayı’nda pişirilen aşure de İstanbul’da çok meşhurdur. Fakat aşure baklava gibi askere dağıtılmazdı. Asker için aşure kendi kışlarında pişirilirdi. Topkapı Sarayı’nda üç çeşit aşure yapılırdı. Helvahanede yapılan şekerli aşure enderun halkına dağıtıldı. Saray mutfağında pişirilen ballı aşure, sarayın bîrun halkına dağıtıldıktan başka, saray kapısına gelen herkese verilirdi. Halka aşure dağıtımı on gün devam ederdi. Kuşhane mutfağında pişen süzme miskli aşure ise, padişaha, harem dairesi mensuplarına, sadrazam ile bütün divan-ı hümayun erkânına ve enderun ağalarına verilirdi.¹⁰² Senenin belli ayında yapılan bu aşure dışında harem dairesinde de aşure pişirilir, gerekli erzak ise kilercibaşı tarafından verilirdi.¹⁰³

Helvahanede tatlıların yanısıra, turşu da yapılıyordu. Turşu yapmak için çeşitli sebzelerle birlikte sirke (özellikle sarı sirke) ve bal (özellikle kabak ve şalgam için) kullanılıyordu.¹⁰⁴ Sarı sirke Bursa’dan özel olarak getiriliyordu.¹⁰⁵ Saray helvahanesinde padişah için çiçek turşusu da yapılıyordu.¹⁰⁶ Yapılan turşular daha sonra varillere konarak helvahanede bulunan turşu ambarına yerleştirilirdi.¹⁰⁷ Sarayda yapılan turşular dışında farklı yerlerden de turşular alınırdı. Padişah için Bursa’dan nane turşusu getirilir, bedeli mukataa malından karşılanırdı.¹⁰⁸

¹⁰¹ Charles Perry, “Göçebe Türkler, Katmerli Ekmek ve Baklavanın Ortaasya’daki Kökleri”, **Ortadoğu Mutfak Kültürleri**, Editörler: Sami Zubaida-Richard Tapper, çev. Ülkün Tansel, İstanbul, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2000, s. 85, 89.

¹⁰² Reşat Ekrem Koçu, a.g.e., s. 52.

¹⁰³ 1115 yılında bu aşure için 600 kıyye kelle şeker, 95 kıyye badem, 50 kıyye kuş üzümü, 50 kıyye kızıl üzüm, 60 kıyye incir, 80 kıyye razaki üzümü, 10 kıyye fıstık, 15 kile pirinç, 8 kile nohut, 6 kile mercimek, 8 kile kuru bakla, 8 kile börtölce, 30 kile dövülmüş buğday, 30 kıyye gülsuyu, 900 adet yumurta, 40.000 adet ceviz, 250 kıyye kabuklu fındık kullanılmıştı. BOA, MAD, nr. 7398.

¹⁰⁴ Turşu için senede 1.600 kıyye taze kabak, 1.600 kıyye şalgam, 2.000 kıyye sarımsak, 12.000 hıyar, 12.000 patlıcan verilmişti. Kabak ve şalgam turşusu için senede 150 kıyye bal kullanılmıştı. BOA, MAD, nr. 7398; Ayrıca turşu için haftalık 30 kıyye sirke helvahaneye verilmişti. BOA, MAD, nr. 1827.

¹⁰⁵ Kurulan turşularda kullanılmak üzere Bursa’dan 4.000 okka sarı sirke satın alınmış ve bedeli olan 20.000 akçe Bursa İkişce mukataasından karşılanmıştı. CVT S, nr 1829.

¹⁰⁶ Yapılacak çiçek turşusu ve dal-ı güzide (seçme dal) bedeli, Tokat voyvodalığı’ndan karşılanmıştı. BOA, CVT, nr. 5352.

¹⁰⁷ “... ve turşu ambarına varil virilüp ve turşular için dahi kifayet miktarı tuz virilür” BOA, MAD, nr. 7398.

¹⁰⁸ Bursa’da yapılan nane turşusu masrafı, Bursa’daki İkişce mukataası gelirinden karşılanmıştı. BOA, CVT S, nr. 1824.

Sarayda kullanılan hardal ihtiyaca göre, dışarıdan satın alındığı gibi, sirke, yoğurt, siyah üzüm ve hardal otu kullanılarak helvahanede de yapılıyordu.¹⁰⁹

Tablo 8

Helvahaneye Verilen Tayinat, 1703

Ziyafette		Bayramlarda	
Malın Cinsi	Miktarı	Malın Cinsi	Miktarı
Şeker	20 kıyye	Şeker	150 kıyye
Sadeyağ	5 kıyye	Sadeyağ	19 kıyye
Badem	5 kıyye	Badem	134 kıyye
Güllab	1,5 kıyye	Bal	23 kıyye
Yumurta	30 adet	Yumurta	450 adet
Safran	25 dirhem	Safran	105 dirhem
Has un	15 kıyye	Sumak	23 kıyye
Astar	1 adet	Demirhindi	18,5 kıyye
Elma	2,5 kıyye	Et	60 kıyye
Kayısı	2,5 kıyye	Has un	50 kıyye
Güllaç	300 adet	Soğan	30 kıyye
Armut	2,5 kıyye	Nişasta	60 kıyye

Kaynak: BOA, MAD, nr. 7398.

Helvahane aynı zamanda sarayın eczahanesi mahiyetinde olup hekimbaşı nezaretinde ilaçlar yapılmaktaydı. Bunlar için gerekli olan bitkiler ise “aşşab” tabir edilen kişiler ile helvacılar tarafından gerektiğinde toplanırdı.¹¹⁰ Sarayda ilaçların hazırlanmasında enderunun seferli odasına mensup olanlarla, helvahane görevlilerinin rolü büyüktü. Bu görevliler, ilkbaharda toplanan güzel kokulu çiçekler ve şifalı bitkileri imbikten geçirerek, buhur suyu yaparlardı. Bu buhur suyunu padişaha ve enderun mensuplarına ait hastanedeki hastalarla ziyaretçilere sunarlardı.¹¹¹

Topkapı Sarayı’nda güzel kokulu sabunlar da padişah ve diğer saray mensupları için helvahanede yapılıyordu. Yapılan sabunlar kullanış amaçlarına göre farklıydı. El yıkamak için yapılan sabunların içine güzel kokması için kokulu

¹⁰⁹ Yapılacak hardal için 1.000 kıyye siyah üzüm, 150 kıyye yoğurt, 300 kıyye sirke ve 40 kıyye hardalotu kullanılmıştı. BOA, MAD, nr. 7398.

¹¹⁰ Arslan Terzioğlu, a.g.e., s. 25.

¹¹¹ Arslan Terzioğlu, a.g.e., s. XXXV.

çiçeklerin esansları katılırdı.¹¹² Helvahanede yapılan el sabunu sirke ile terbiye olunduktan sonra kutulara konarak padişah ve hareme¹¹³ 6 ayda bir 630 kalıp olarak verilirdi.¹¹⁴ Ayrıca çamaşır ve saç yıkamak için yapılan sabunlar da vardı.¹¹⁵

3. Saray Kileri (Kılar-ı Âmire)

Sarayda ikinci avludan divan meydanına girildiğinde sağdaki ilk kapı kilere açılıyordu. Sarayda biri birunda (dış) diğeri enderunda (iç) olmak üzere kilercibaşına bağlı iki kiler vardı. Saray mutfağına alınan erzak birunda bulunan kilerde muhafaza ediliyordu.

Mutfak emini veya vekili tarafından satın alınan erzakın önce muhasebesi tutulur, masraf katibi tarafından kaydı yapıldıktan sonra defter kilercibaşı tarafından mühürlenirdi.¹¹⁶ Daha sonra erzak kilere konur, buradan kullanılacağı zaman saraydaki mutfaklara verilirdi.¹¹⁷ İç kilerde ise (Kilâr-ı Enderun-ı Hassa) padişah ve enderun mensuplarının erzakı bulunurdu. Padişaha ait erzak silahtarağa tarafından iç kilere konurdu.¹¹⁸ Bu tayinatın bedeli mutfak emini hesabına kaydedilirdi¹¹⁹

Bazı kıymetli mallar da sarayın dışında ama yine devlete ait yerlerde muhafaza ediliyordu. Bahçekapı'daki mîrî mahzen de bunlardan biriydi ve Mısır'dan gelen erzak gibi kıymetli mallar buraya konuyordu.¹²⁰ Evliya Çelebi de bu mahzenden "Kilar-ı Hassa" olarak bahsetmektedir.¹²¹

¹¹² Haftalık 3 kıyye gülsuyu sabun yapımı için Helvahane'ye veriliyordu. BOA, MAD, nr. 7398.

¹¹³ BOA, MAD, nr. 5355.

¹¹⁴ 3,5 kalıp sabun = 1 kıyye idi. BOA, MAD, nr. 7398.

¹¹⁵ Arslan Terzioğlu, a.g.e., s. XXXIV.

¹¹⁶ "Be-cihet-i mübayaa-i Mehmed Ağa vekil-i emini-i Matbah-ı Amire ber-muceb-i memhur Hacı Şaban ağa-i Kilar-ı Amire der-Asitane" BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10713.

¹¹⁷ Mehmed Ağa tarafından kabzedilip, ocaklık zehair ve sairenin bedeli... BOA, MAD, nr. 18791; ... kazalarından Kilar-ı Amire için mübayaa olunan erzak ve bedelatı... BOA, MAD, nr. 2064.

¹¹⁸ 1144 senesi recebin başından sonuna kadar silahtarağa tarafından iç kilere verilen eşyanın defteri olup, Kilercibaşı tarafından memhuren ilamıdır. BOA, D. MSF, nr. 5/123.

¹¹⁹ 1137 senesi recebi başından sonuna kadar silahdar ağa tarafından iç kilere teslim edilen malların 2.707 akçe tutan bedeli Mutfak Emini hesabına kaydedilmişti. BOA, D. MSF. nr. 5/31, 5/37, 5/44, 5/47.

¹²⁰ 1133 senesi zilkadesinden 1134 senesi rebülahır sonuna kadar aylık cizye 1140 kıyye kahve, 1020 kıyye şeker Kilar-ı Âmire'ye teslim ve mîrî mahzene konuyor. BOA, D. MSF. nr. 4/125.

¹²¹ "... kilar-ı hassa Bahçekapısı'nın dışında büyük bir kilardır ki içinde tatlılar, yağlılar ve otlar bulunur, has kilardır..." Bkz. Evliya Çelebi, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi: İstanbul*, yay. haz.: Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, 1. Cilt, İstanbul, Yapı Kredi Yayınları, 2003, s. 548.

4. Fırınlr

Yaptıkları ekmeğın cinsine göre has fırın ve harci fırın olarak isim alan fırınların binaları sarayın ana kapısından girince sağ taraftaydı.

Has fırında pişirilen ekmekler dakik-i has veya dakik-i simit denilen has undan yapılırdı.¹²² Padişah, valide sultan ve enderun halkı tarafından tüketilen bu ekmeklere has ekmek (nan-ı has) denirdi. Harci fırında pişen ekmeklerde ise dakik-i fodula ya da harci un denilen un kullanılırdı ve sarayda en çok tüketilen ekmektı.

Penzer, İmparatorluğa ait değirmenlerin ve fırının Marmara'da Değirmenkapı yakınında olduğunu belirtir. Bu fırınlar, 1616'da I. Ahmed (sal. 1603 - 1617) tarafından birinci avluda inşa ettirilen yeni fırın faaliyete geçinceye kadar kullanılmıştı.¹²³ Penzer, Venedik Balyosu Ottavio Bon'dan şunları nakleder: "...Sultan için, Bursa'dan gelen ve Osmanlı İmparatorluğu'nun yönettiği Bithinia eyaletinde yetişen mısırdan üretilen un kullanılmaktaydı. Yıllık üretim yaklaşık olarak 7-8 ton arasında olup, bu şehirdeki mükemmel kalitedeki değirmenlerde üretilirdi. Ordu mensuplarının tükettiği ve bir kısmının Ragusanlar tarafından ithal edildiği, Negroponte kentinde peksimet yapılan buğdaygillerin ve mısırın tamamı yine sultanın mirası olan toprakların bulunduğu Yunanistan'dan gelmektedir. Bu mısırın yaklaşık 40 tonu İstanbul'a getirilip sarayda kullanılmaktadır. Saray memurluğu ve meclisinin bu kadar çok ekmek tüketmesi hiç de şaşılabacak şey değildir; çünkü, normal personel dışında hanımların, paşaların, yüksek rütbelilerin ve birçok insanın tükettiği ekmeğın tamamı saray kilerinden çıkmakta, bu ekmek günlük olarak hanımlara 20, paşalara 10, müftüye 8 gibi gittikçe azalan miktarlarda kelle başına, başvezirin tayin ettiği şekilde kilercibaşına tahsis edilmektedir. Ekmeklerin her biri birer kek büyüklüğünde ve pamuk gibidir."¹²⁴

¹²² Ömer Lütfi Barkan, "İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri", *Belgeler*, Cilt IX, Sayı 13, Ankara, Türk Tarih Kurumu, 1979, s. 292.

¹²³ Norman M. Penzer, *Harem*, Çev. Doğan Şahin, İstanbul, Say Dağıtım, 2000, s. 97.

¹²⁴ Norman M. Penzer, *a.g.e.*, s. 97-98.

Tablo 9**Saray Mutfağına Alınan Buğday Miktarı**

Dönemler	Has		Fodula	
	Buğday (kile)	Elde Edilen Un (kile)	Buğday (kile)	Elde Edilen Un (kile)
02.07.1707 - 30.07.1707	1.215	631	5.161	4.903,5
31.07.1707 - 29.08.1707	1.265,5	657,5	5.358	5.091
30.08.1707 - 27.09.1707	1.315	624,5	5.177,5	4.910,5
28.09.1707 - 27.10.1707	1.202	662	5.370	5.102,5
28.10.1707 - 25.11.1707	1.206	670	4.936	4.690
26.11.1707 - 25.12.1707	1.278,5	707,5	4.929	4.694
26.12.1707 - 23.01.1708	1.330,5	740,5	4.868,5	4.635,5
24.01.1708 - 22.02.1708	1.122,5	632,5	5.032	4.792,5
23.02.1708 - 22.03.1708	1.244	688	4.844	4.637
23.03.1708 - 21.04.1708	1.185,5	657,5	5.035	4.795,5
22.04.1708 - 20.05.1708	1.202,5	670,5	5.075	4.868,5
21.05.1708 - 19.06.1708	1.344	706	5.452,5	5.193
20.06.1708 - 18.07.1708	1.315,5	683,5	5.260	5.009,5
19.07.1708 - 17.08.1708	1.400	705	5.449	5.189,5

Kaynak: BOA. MAD. nr. 1820.

Penzer'in bahsettiği bu ekmek daha önce belirtildiği gibi has fırında pişirilen has ekmektir. Bu ekmeğin unu, yazarın sözünü ettiği gibi Bursa değirmenlerinde öğütülen buğdaydan un olarak alındığı gibi, bazen de buğday olarak getirilip İstanbul değirmenlerinde öğütülürdü.¹²⁵ (Bkz. Tablo 9) Bursa'dan başka Tekirdağ'dan da has un alınıyordu.¹²⁶ Alınan un çuvallarla has fırına taşındıktan sonra ser-habbazin-i hassa denilen fırıncıbaşı tarafından mühürlenerek ambara konurdu.¹²⁷ Daha sonra has fırında pişirilen bu ekmeklerden padişah¹²⁸ ve sarayın ileri gelenlerine 1703

¹²⁵ "... Dakik-i has an-iskele der-Asitane-i Beykoz ila fırın-ı hassa el-vâki..." BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10713.

¹²⁶ Bursa ununun kilesi 100 akçe, Tekirdağ ununun kilesi ise 75 akçeydi. BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10987.

¹²⁷ "Be-cihet-i hammaliye-i dakik-i has an-canib-i iskele ilâ fırın-ı has ber-muceb-i memhur ser-habbazîn-i hassa" BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10713.

¹²⁸ Padişah'a günlük olarak 11,5 çift ile 17 çift arasında değişen miktarlarda has ekmek verilmiştir.

yılında¹²⁹ günlük olarak 128,5 çift¹³⁰ (160,5 kıyye 50 dirhem), 1713 yılında¹³¹ 111,5 çift (139,5 kıyye 150 dirhem), 1715 yılında¹³² 103,5 çift (128,5 kıyye 150 dirhem), 1720 yılında¹³³ 171,5 çift (214 kıyye) olarak verilmişti. Sarayda yenilen has ekmeğin çifti yaklaşık 500 dirhem civarındaydı.¹³⁴

Harci fırına getirilen fodula unundan¹³⁵ da sarayda en çok tüketilen fodula ekmeği yapılıyordu. Fodula ekmeği, 1703 senesine ait bir muhasebe defterine göre 192 günlük sürede toplam 1.042.164 çift olarak tüketilmişti. Bu ekmeğin 565.056 çifti harem halkına, 433.440 çifti bîrun halkına; geri kalan ekmekler ise saraydaki çeşitli görevlilere, saraydan emekli olanlara, elçilere ve saray hastanesinde bulunan hastalara verilmişti.¹³⁶

1707 - 1708 arasındaki bir yıllık dönemde sarayda tüketilen fodula miktarı ise 2.020.952,5 çift idi.¹³⁷

Saraya verilen günlük fodula miktarları her sene değişiyordu: 1703 senesinde 5.727,5 çift¹³⁸, 1704'te 5.361,5 çift¹³⁹, 1707 senesinde 5.161 çift¹⁴⁰, 1710 senesinde ise 5.272,5 çift¹⁴¹ fodula günlük olarak verilmişti. Bir çift fodula ekmeğinin ağırlığı ise yaklaşık 230-300 dirhem arasındaydı. (Bkz. Buğday bölümü)

Padişah, valide sultan, harem ve enderun halkı için ayrıca her iki fırında da çeşitli çörek, börek ve ekmekler pişirilirdi.¹⁴² Nan-ı girde, nan-ı imam, çörek-i cedit, nan-ı bec (veya pîç), boğça-i bec, çörek, halka-i revgan, nan-ı mirahori gibi farklı adlandırılan bu ekmeklerin ağırlıkları da farklıydı. 1704 senesinde günlük olarak

¹²⁹ BOA, MAD, nr. 5350; BOA, KK, nr 7297.

¹³⁰ Çift belgelerde ekmek birimi olarak gösterilmiştir.

¹³¹ BOA, D. BŞM, nr. 10909; BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10925.

¹³² BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10713.

¹³³ BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10974.

¹³⁴ 1 kıyye=400 dirhem olarak hesaplanmıştır.

¹³⁵ "Be-cihet-i hammaliye-i dakik-i harcî an-canib-i kapan ilâ firun-ı harcî ber-muceb-i memhur... " BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10713.

¹³⁶ BOA, MAD, nr. 5350.

¹³⁷ BOA, MAD, nr. 1820.

¹³⁸ BOA, MAD, nr. 5350.

¹³⁹ BOA, MAD, nr. 5355.

¹⁴⁰ BOA, MAD, nr. 5398.

¹⁴¹ BOA, MAD, nr. 18759.

¹⁴² "Harem-i Hümayun ve Enderun-ı Hümayun için tabh olunan çörekler için has ve harci fırına verilen malzeme: sadeyağ, badem, yumurta, dakik-i has, za'feran, sisam, çörek otu". BOA, MAD, nr. 7398.

sunulan ekmek ve çörek çeşitlerinin ağırlıkları belgede dirhem olarak verilmiştir. Bu ekmekler içinde en fazla tüketileni (43 adet) has ekmek (birim ağırlığı 500 dirhem), ağırlığı en fazla olan ise (525 dirhem) çörekti. (Bkz. Tablo 10)

Tablo 10

Sarayda Günlük Tüketilen Ekmek Cinsleri ve Miktarları, 1704

Ekmek Cinsi	Miktarı (adet)	Birim Ağırlığı (dirhem/adet)	Toplamı (dirhem)
Bec ekmeği (çift)	19	220	4.180
Çörek	7	525	3.675
Yağlı halka	11	220	2.420
Simit	20	67	1.809
Nohut ekmeği	16	115	1.840
Şekerli ekmek	3	115	345
Poğaç	4	275	1.100
Yufka ekmeği	2	275	550
Mirahori ekmeği	5	110	550
İmam ekmeği	1	350	350
Yeni çörek	2	315	630
Has ekmek	43	500	21.500

Kaynak: BOA, MAD, nr. 5350.

Sarayın üst tabakasına verilen bu ekmek çeşitlerinden simid-i halka, nan-ı imam ve çörek-i cedid sadece padişah için yapılıyordu.¹⁴³ Ayrıca has fırında şekerli çörek yapmak için Üsküdar kaymağı kullanılıyordu.¹⁴⁴

Haftalık olarak da has fırına çöreklerin pişirilmesi için 2,5 kıyye şeker, 48 kıyye sadeyağ, 1,5 kıyye gül suyu, 90 adet yumurta, 18 kıyye süt, 4 kıyye kaymak, 0,5 kıyye badem; aylık olarak da 3 kıyye balmumu, 30 kıyye nohut, 4 kıyye susam,

¹⁴³ Toplam 41.449 dirhem tutarındaki bu ekmekler, 102,5 kıyye ve 49 dirhemdir. BOA, KK, nr. 7297; BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10909.

¹⁴⁴ BOA, D. MSF. nr. 4/134.

18 kile tuz, 200 dirhem sakız verilmişti.¹⁴⁵ Bayramlarda çörek pişirilmesi¹⁴⁶ için harci ve has fırına 27'şer kile has un verilirdi¹⁴⁷

Fırınlarda kullanılan suyun da temiz olmasına dikkat ediliyordu. Fırında çeşme suyu olmadığı için sakalar tarafından getirilen sular küplere konarak buradan kullanılıyordu. Ancak su, küpte bekledikçe kirleniyordu ve bu konunun hallolması için su yolu nazırından has fırında kullanmak için çeşme suyundan tayinat yapılması istenmişti.¹⁴⁸

Fırınlarda çalışanların azil ve tayinleri enderun kilerbaşısına, idareleri ise mutfak eminine bağlıydı. Amirleri fırınlara unu teslim eden serhabbazin-i hassa denilen fırıncıbaşıydı. Fırıncı ustaları ve yardımcıları kendi aralarında pişirici, hamurkar, elekçi adıyla sınıflandırılırdı ve her birinin çıraqları da ayrı idi.

“Gendüm küban” denilen buğday döğücükleri de ayrı bir sınıftı.¹⁴⁹ Hassa ekmek fırınında ve simithanelerde önceleri 60 kişi çalışırken daha sonra buradakilerin sayısı ölüm v.s. gibi sebeplerle azalmışsa da verilen bir fermanla yerlerine yenilerinin alınmaması, bu mevcudun 15 kişiyi aşmaması emredilmiştir.¹⁵⁰

5. Saray Mutfağındaki Diğer Kısımlar

Saray mutfağına bağlı olarak çalışan, sarayın başka ihtiyaçlarını da karşılayan çeşitli bölümler de vardı. Sarayın kümes hayvanları ihtiyacını karşılayan tavukhaneden başka yoğurtların yapıldığı yoğurthane, sarayda “nühas” denilen bakır kapların kalaylandığı kalayhane ve mumların yapıldığı mumhane gibi bölümler de vardı.

¹⁴⁵ BOA, MAD, nr. 7398.

¹⁴⁶ Bu çöreklerin pişirilmesi için gereken 6 çeki odun mutad olarak İstanbul Ağası tarafından verilirdi. BOA, CVT S, nr. 1967.

¹⁴⁷ BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10974.

¹⁴⁸ “Suyolu nazırına hüküm ki ... Hassa fırınında muayyen cari su olmamağın saka ile su taşınub küblere konub su yatub eğlenmeğle içinde balçık yatağı olub mekruh olmağın furunu amirde pişen has etmek için Kırkçeşme suyundan bir masura su virilmek recasına arz eyledüğ... zikrolunan furun mühirini için Kırkçeşme suyundan bir masura su tayin idtüb...”, Bkz. Ahmed Refik, *Onuncu Asr-ı Hicri'de İstanbul Hayatı*, İstanbul, Enderun Kitabevi, 1988, s. 27.

¹⁴⁹ İsmail H. Uzunçarşılı, a.g.e., s. 57.

¹⁵⁰ Ahmed Refik, *Onbirinci Asr-ı Hicri'de İstanbul Hayatı*, İstanbul, Enderun Kitabevi, 1988, s. 7.

B. Saray Mutfağından Verilen Tayinat

1. Divan-ı Hümayun Tayinatı

Yukarıda adı geçen mutfaklara yapılan tayinat dışında saray kilerinden yapılan tayinat yerlerinden biri de Divan-ı Hümayun'du. Sarayda toplu olarak yenilen tek yemek, divan toplantılarından sonra divan üyeleriyle yenilendi.

Tablo 11

Divan-ı Hümayun için Verilen Erzak, 1703

Malın Cinsi	Miktarı	Malın Cinsi	Miktarı
Şeker	11,5 kıyye	Siyah üzüm	40 kıyye
Tavuk	57 adet	İncir	3 kıyye
Et	70 kıyye	Zerdali	3 kıyye
Kuzu	8 adet	Nohut	9 kıyye
Pirinç	13 kile	Fodula	82 çift
Sadeyağ	61 kıyye	Has ekmek	12 çift
Soğan	55 kıyye	Kuş üzümü	12 kıyye
Nişasta	5 kıyye	Elma	9 kıyye
Yumurta	50 adet	Kestane	12 kıyye
Karabiber	100 dirhem	Sumak	3 kıyye
Güllaç	1,5 kıyye	Susam	0,5 kıyye
Limon suyu	12 kıyye	Hurma	3 kıyye
Badem	1,5 kıyye	Amber	1,5 adet
Kızıl üzüm	5 kıyye		

Kaynak: BOA, MAD, nr. 7398.

Fatih Sultan Mehmed kanunnamesinde “...ve Divan-ı Hümayunumda taamda veziriazam ile baş defterdar vesair vüzera ile defterdarlar ve nişancı yiyeler. Ve kazaskerler başka yerler...” diyerek divanda yemek yeme şekillerini ve divan yemeğine katılanları belirtmişti.¹⁵¹ Padişah divan toplantılarına katılmıyordu, ancak belgelerden bir divan yemeğinde kendisine de veziriazam ile birlikte yemek verildiği

¹⁵¹ Ahmed Refik, a.g.e., (1931), s.10.

anlaşıyor.¹⁵² Bu divan yemeğinde kuzu zamanı olması itibarı ile çorba ve kuzu verilmişti.

Tablo 12

Divan-ı Hümayunda Verilen Bir Ziyafet Tayinatı, 1703

Malın Cinsi	Miktarı	Malın Cinsi	Miktarı
Şeker	16 kıyye	Sirke	1,5 kıyye
Sadeyağ	45 kıyye	Limon suyu	5 kıyye
Badem	5 kıyye	Şehriye	5 kıyye
Bal	45 kıyye	Döğülmüş buğday	20 kıyye
Yumurta	75 adet	Has un	4,5 kile
Karabiber	150 dirhem	Yufka	60 adet
Pirinç	3,5 kile	Kuş üzümü	5,5 kıyye
Soğan	50 kıyye	Sumak	1,5 kıyye
Gül suyu	2,5 kıyye	Elma	25 kıyye
Zeytin ve susam yağı	5 kıyye	Ayva	5 kıyye
Nişasta	20 kıyye	Kayısı	1,5 kıyye
Siyah ve kızıl üzüm	22,5 kıyye	Hurma	1,5 kıyye
İncir	1,5 kıyye	Has ekmek	1,5 kıyye
Zerdali	1,5 kıyye	Kefal	75 adet
Tavuk	40 adet	Süt	30 kıyye
Ördek	16 adet	Peynir	1,5 tabak
Güvercin	45 adet	Parça kaymak	1,5 tabak
Sarı balmumu	1,5 adet	Yoğurt	5 kıyye
Safran	50 dirhem	Susam	0,5 kıyye
Koyun paçası	60 adet	Kestane	5 kıyye
Şirden ve mumbar	40 adet	Kalay	7,5 kıyye
Et	35 kıyye	Misk	1,5 adet
Kuzu	3,5 adet	Armut	1,5 kıyye
Bulgur	0,5 kile	Nar	1,5 kıyye
Nohut	7,5 kıyye	Fındık	1,5 kıyye

Kaynak: BOA, MAD, nr. 7398.

Divan-ı Hümayuna yemekler toplantı günlerinde veriliyordu. Divanın kaç gün toplanacağı önceden bilinmediği için tayinat belirlenemiyor, malzemeler

¹⁵² “Beray-ı taam-ı vüzera-ı azam der divan-ı hümayun, beher ruz-ı divan taze kuzu: şevketlü padişah alem penah hazretleri çün kebab ma şorba 1,5 adet, kebab berayı vüzera-ı azam hazreti çün 3,5 adet, şorba 1,5 adet, ağa-ı yeniçeri 1 adet, mevsim itibarı ile kuzu verildiği eyyamda vüzera-ı azam hazreti sofralarından 12 tavuk ve yeniçeri ağası sofrasından 3 tavuk alıkonagelmıştır.” BOA, CVT nr. 4878.

hesaplanamıyordu.¹⁵³ Divanda sadrazamın sofrasına verilecek yemeğin tayinat miktarı, divan toplantılarının sayısına göre belirleniyordu.¹⁵⁴

Ayrıca yeniçeriağasına da divan toplandığı günlerde yemek verilirdi. Elçi kabullerinin yapılması, divanın toplandığı günlere denk getirilir, toplantı sonrasında da elçilere divanda ziyafet verilirdi. (Bkz. Tablo 12)

Ziyafet sofrasında çeşitli yemekler sunulurdu. (Bkz. Tablo 12) 1703 yılına ait bir divan yemeğinde balığın bulunması, bu ziyafetin muhtemelen bir elçi için verildiğini düşündürmektedir. Çünkü Osmanlı sofralarında her ne kadar verilen tayinatta balık bulunsa da¹⁵⁵, genellikle deniz ürünlerine çok rağbet edilmiyordu. (Bkz. Tablo 13) Koyun eti, kuzu eti, tavuk, ördek, balık gibi et çeşitlerinden başka sakatat türleri ve çeşitli meyvelerin verildiği bu yemekte ayrıca süt ve süt ürünleri vardı ve mevsimi olduğu için ziyafette kuzu verilmişti.¹⁵⁶

Tablo 13

Divan-ı Hümayunun Bayram Tayinatı, 1703

Malın Cinsi	Miktarı	Malın Cinsi	Miktarı
Şeker	104,5 kıyye	Karanfil	100 dirhem
Pirinç	84 kile	Bal	320 kıyye
Sadeyağ	320 kıyye	Safran	450 dirhem
Et	1.100 kıyye	Badem	34 kıyye
Tavuk	216 adet	Nohut	45 kıyye
Kaz	21 adet	Limon suyu	22 kıyye
Güvercin	122 adet	Kızıl üzüm	172 kıyye
Ördek	28 adet	İncir ve zerdali	26 kıyye
Süt	300 kıyye	Soğan	200 kıyye
Gül suyu	6 kıyye	Balmumu	15,5 kıyye
Nişasta	110 kıyye	Kuş üzümü	10 kıyye
Yumurta	300 adet	Hurma	12 kıyye
Karabiber	100 dirhem	Kestane	12 kıyye

Kaynak: BOA, MAD, nr. 7398.

¹⁵³ Önceleri haftada dört gün toplanan Divan XVIII. yüzyıl'ın ilk yarısından itibaren haftada iki gün toplanmaya başlamıştır. Bkz. İsmail H. Uzunçarşılı, a.g.e., s. 66.

¹⁵⁴ "Vüzera-ı izam hazretlerinin taamlarının bir gündeliği Divan-ı Hümayun oldukta bu minval üzere olub kaç gün divan olursa yemeğine göre harçları hesap olunub bir karar değildir." BOA, MAD, nr. 7398.

¹⁵⁵ "... beyza-i mahi, ... mahi-i moruna, ... havyar, ... mahi-i huşk" Bkz. Ömer Lütfi Barkan, a.g.m., s. 239; ayrıca Matbah-ı Âmire'ye 1703 yılında bir senelik alınan erzak arasında 255 kıyye kefal balığı vardı. BOA, D. MSF nr. 3/136.

¹⁵⁶ Kuzu zamanı değilse, bir kuzu yerine dört kaz verilirdi. BOA. MAD. nr. 7398.

Bayramlarda da divanda özel törenler düzenlenir, mevsim müsait olduğu zaman veziriazam, divan ahalisi ve yeniçeriler için bahçede ziyafet verilirdi. (Bkz. Tablo 13) Bu ziyafette verilen yiyecekler bayramlarda da aynı şekilde tekrarlanmıştır.

Bu ziyafete katılan kişilerin adedi belirtilmemiş olmakla birlikte verilen erzak miktarının fazlalığı oldukça kalabalık bir sofrada olduğunu göstermektedir. Özellikle pirinç ve safran miktarının fazla oluşundan bayrama has yemek olan pilav ve zerde yapıldığı anlaşılmaktadır.¹⁵⁷ Bu ziyafet kuzu zamanı olmadığı için kuzu yerine kaz verilmiştir. Tablo 13’de görüldüğü üzere un ve ekmek gibi mamuller tayinatta yer almamakla birlikte muhtemelen bayram dolayısıyla ayrıca özel ekmek ve tatlı çeşitleri yapılmıştır.

Özel günler dışındaki toplantılarında Divan-ı Hümayun’a günlük 444 adet fodula ekmeği veriliyordu.¹⁵⁸

2. Elçi Tayinatı

Elçilerin tayinatı da saray mutfağından verilirdi.¹⁵⁹ Osmanlı Devleti’nde diğer devletlerle olan anlaşmalara göre elçi, huduttan girdiğinde o memleketin misafiri sayılır ve ihtiyaçları o devlet tarafından karşılanırdı. Kendisine bir mihmandar tayin edilerek geçeceği yolları belirlenen elçinin yol boyunca ihtiyaçlarının temini emir gereği çevredeki kazalardan karşılanırdı. Başmuhasebe defterlerine göre mîrî fiyatlar üzerinden hesaplanan bu bedel kaza halkının ödeyeceği vergiden mahsub edilirdi.¹⁶⁰ Halk tarafından karşılanamayan ihtiyaçların bedeli ise aynen veya nakden elçiye ödenirdi.¹⁶¹

¹⁵⁷ Divan toplantılarında pilav ve zerde ayaklı tabakta getiriliyordu. BOA, CVT, nr. 7213.

¹⁵⁸ BOA, MAD., nr. 18759.

¹⁵⁹ BOA, CVT S, nr. 4878; BOA, D. BŞM. nr. 1113.

¹⁶⁰ “Rus elçisi, İstanbul’a geldiğinde, huduttan itibaren geçtiği yerlerin halkı tarafından vergiye mahsub olmak üzere 39596 kuruş sarfedilmiştir.” Bkz. Ziya Karamursal, **Osmanlı Mali Tarihi Hakkında Tetkikler**, Ankara, Türk Tarih Kurumu, 1989, s. 52.

¹⁶¹ Mübahat S. Kütükoğlu, XVIII. yüzyılda Osmanlı Devleti’nde Fevkalâde Elçilerin Ağırlanması”, **Türk Kültürü Araştırmaları**, Ankara, Ankara Üniversitesi Basımevi, 1989, s. 217.

Tablo 14**Fransız Elçisi'ne Verilen Günlük Tayinat, 1717**

Malın Cinsi	Miktarı	Fiyatı	Toplam Bedeli (akçe)
Şeker	1 kıyye		
Kahve	1 kıyye		
Sabun	1 kıyye		
Karabiber	50 dirhem		
Şem'i revgan	3 kıyye		
Tavuk	4 adet		
Kaz	2 adet		
Ördek	4 adet		
Soğan	5 kıyye		
Has tarçın	20 dirhem		
Karanfil	20 dirhem		
Has ekmek	3 çift	6	18
Ekmek	120 çift	2	240
Süt	5 kıyye	5	25
Kaşkaval peyniri	3 kıyye	18	54
Sarı balmumu	1 kıyye	80	80
Sirke	6 kıyye	2	12
Harci tuz	5 kıyye	2	10
Zeytin	5 kıyye	12	60
Siyah üzüml	3 kıyye	6	18
Razaki üzümlü	2 kıyye	10	20
Has Un	10 kıyye	7	70
Badem	1 kıyye	30	30
Zerzevat	20 kıyye	1	20
Sirke-i ham	100 kıyye	12	1200
Armut	5 kıyye	24	120
Sarımsak	5 kıyye	8	40
Yumurta	30 adet	2*	20
Pirinç	4 kile	70	280
Sadeyağ	10 kıyye	27	270
Nohut	2 kıyye	4	8
Bal	4 kıyye	12	48
Zeytinyağı	2 kıyye	20	40

Kaynak: BOA, MAD., nr. 3901.

(*) 3 adedi

Elçiler İstanbul'a gelmeden önce mutfak emini tarafından, yemekleri hazırlanır, elçinin geldiği ülkeye göre karşılama yapılırdı.¹⁶² Yemek yedirilen elçi

¹⁶² Doğudan gelen elçiler Kartal veya Bostancı köprüsünde karşılanır ve Fenerbahçe'de olan yemeklik yerine getirilirdi. Bkz. Mübahat S. Küttükoğlu, a.g.m., (1989), s. 212.

daha sonra kalacağı yere gelir ve burada tayinatları sadrazam tarafından verilmeye başlanırdı. Elçiler genellikle İstanbul'da, bazıları Üsküdar tarafında kalmışlardı.¹⁶³ İstanbul'a gelişlerinden ayrılacakları güne kadar elçilerin tayinatları günlük hesabıyla belirlenir ve kendilerine gönderilirdi. Elçilerin meyve ihtiyaçları pazarbaşı, et kasapbaşı, baharat da miskçibaşı tarafından temin edilirdi.¹⁶⁴

Elçilere verilen tayinat miktarları isteğe göre artırılıp azaltılabiliyordu.¹⁶⁵ Divan-ı Hümayun tayinatı bölümünde bahsedildiği gibi, elçilerin saraya geliş günü ulufe divanına rastlatılırdı. Divan yapıp ulufe dağıtıldıktan sonra yemek yenirdi. Yemekte sadrazamın sofrasına oturma hakkı sadece elçiye tanınırdı.¹⁶⁶ Elçilere başta sadrazam olmak üzere devlet ileri gelenleri tarafından İstanbul'un çeşitli yerlerinde ziyafetler verilirdi.¹⁶⁷ III. Ahmed döneminde genellikle bu ziyafet mekanı olarak Kağıthane tercih edilmiş, elçiler Sadabad'ta ağırlanmıştı.¹⁶⁸ Elçilerin İstanbul'da kalış süreleri farklıydı. 1717 yılında gelen Fransız elçisi on gün, 1721'te gelen İran elçisi kırk üç gün ve 1724'de gelen Moskova elçisi ise üç gün kalmıştı.¹⁶⁹ Bu süre zarfında mutfak giderleri saray mutfağından karşılanmıştı. Bu farklı ülkelerden gelen elçilere ve onlara verilen tayinata üç örnek verilmiştir. (Bkz. Tablo 14, 15, 16)

Fransız elçisine günlük tayinatın bir kısmı ayni olarak, bir kısmı da nakit olarak verilmişti.¹⁷⁰ (Bkz. Tablo 14) On gün süreyle verilen bu tayinatın ekmeğe kadar olan bölümü ayni verilmiş, kalan kısmının ise hesabı tutularak mutfak emini tarafından nakit olarak verilmişti.¹⁷¹

¹⁶³ "...Elçi-yi Şah-ı Acem der mekes-i Üsküdar ve Asitane-i Saadet..." BOA, MAD., nr. 1708.

¹⁶⁴ BOA, CVT S, nr. 4810.

¹⁶⁵ 1705'te Murtaza-Kulu Han'a verilen günlük koyun sayısında 4 baş artış yapılmış, buna karşılık tavuk, pirinç, sadeyağ, yumurta ve odun olmak üzere 21 maddenin miktarı azaltılmıştı. 1706'da gelen Avusturya elçisinin ise koyun, pirinç, kahve, odun tayinatına zam yapılmıştı. Bkz. Mübahat S. Küttükoğlu, a.g.m., (1989), s. 217.

¹⁶⁶ Ali Seydi Bey, a.g.e., s. 94.

¹⁶⁷ Böyle bir ziyafet yemeğinde şu yemekler yapılmıştı: Kebab-ı makıyan, kuzu kebabı, güvercin kapaması, tuffahiye-i elma, dolma-ı mahi, dolma-ı varak-ı asma, dolma-ı kaysı, çorba-ı mahi, güldible, boranî, boranî-i pırasa, kerevis dolması. BOA, D. BŞM. MTE, nr.10839

¹⁶⁸ Mübahat S. Küttükoğlu, a.g.m., (1989), s. 225.

¹⁶⁹ BOA, MAD., nr. 1708, 3901, 15872.

¹⁷⁰ Elçi, bu tayinatı ister aynen ister nakden alacaktı, buna karşılık olmak üzere, Matbah Emni, Kasapbaşı, Arpa Emni ve İstanbul Ağası tarafından kendilerine belirli miktar akçe verildikten başka Hazine-i Âmire'den de ayrıca belirli tayinatları vardı. Bkz. Ziya Karamursal, a.g.e., s. 53.

¹⁷¹ BOA, MAD, nr. 3901.

Tablo 15**İran Elçisi'ne Verilen 43 Günlük Tayinat, 1721**

Malın Cinsi	Miktar	Fiyat (akçe)	Toplam Bedel (akçe)
Ekmek	13.840 çift	2	27.680
Has Un	3.440 kıyye	8	27.520
Pirinç	794 kile	115	91.310
Sadeyağ	3.075 kıyye	44	135.300
Şeker	532 kıyye	165	87.780
Bal	1.134 kıyye	20	22.680
Soğan	645 kıyye	5	3.225
Limon suyu	301 kıyye	20	6.020
Balmumu	215 kıyye	135	29.025
Nohut	387 kıyye	7	2.709
Sirke	974 kıyye	4	3.896
Tuz	387 kıyye	5	1.935
Üzüm	387 kıyye	6	2.322
Kandil yağı	215 kıyye	30	6.450
Süt	1.075 kıyye	7	7.525
Tavuk	1.720 adet	20	34.400
Yumurta	6.450 adet	1	6.450
Badem	64,5 kıyye	65	4.192
Şıra	43 kıyye	134	5.762
Nardenk	172 kıyye	12	2.064
Kahve	184 kıyye	260	47.840
Tereyağı	306 kıyye	28	8.568
Karabiber	32,25 kıyye	125	4.031
Kimyon	64,5 kıyye	24	1.548
Safran	1.290 dirhem	5	6.450
Has tarçın	3.010 kıyye	6	18.060
Nişasta	129 kıyye	15	1.935
Karanfil	2.580 dirhem	4	10.320
Yoğurt	930 kıyye	15	13.950
Peynir	810 kıyye	30	24.300
Çörek otu	21,5 kıyye	20	430
Kestane	258 kıyye	12	3.096
Arpa unu	3.977 kıyye	7	27.839
Kakule	2.150 kıyye	4	8.600
Limon ve turunç	43 kıyye	30	1.290

Kaynak: BOA, MAD, nr. 1708.

Farklı senelerde ve farklı ülkelerden gelen bu elçilerin kalış süreleri olduğu gibi tayinatları arasında da değişiklik vardı. Her ülkenin damak zevkinin farklılığına

göre verilen bu erzaklar değişiyordu. Fransız elçisine tavuk, kaz, ördek gibi kümes hayvanları verilmiş, kırmızı et bu listede yer almamıştı. (Bkz. Tablo 15)

Tablo 16

Moskova Elçisi'ne Günlük Verilen Tayinat, 1724

Malın Cinsi	Miktarı	Malın Cinsi	Miktarı
Ekmek	130 çift	Karanfil	28 dirhem
Koyun eti	45 kıyye	Demirhindi	8 dirhem
Sığır eti	40 kıyye	Badem	1 kıyye
Tavuk	14 adet	Razaki tüzümü	1 kıyye
Mısır tavuğu	4 adet	Zencefil	70 dirhem
Kaz	4 adet	Karabiber	75 dirhem
Ördek	5 adet	Sirke	3,5 kıyye
Balık	15 kıyye	Zeytinyağı	0,5 kıyye
Et	10 kıyye	Nohut	3,5 kıyye
Havuç	3 kıyye	Süt	5 kıyye
Soğan	6 kıyye	Bal	2 kıyye
Maydanoz	6 adet	Limon suyu	0,5 kıyye
Hıyar turşusu	6 adet	Balmumu	0,5 kıyye
Taze limon	10 adet	Şem'i revgan	3 kıyye
Sadeyağ	6 kıyye	Kahve	2 kıyye
Dakik	4 kıyye	Şeker	1,5 kıyye
Tuz	5 kıyye	Pirinç	2 kile
Yumurta	50 adet	Zeytin	5 kıyye
Tarçın	56 dirhem		

Kaynak: BOA, MAD., nr. 15872.

Bir diğer tayinat örneği de Tablo 15'de görülen doğudan gelen İran elçisine aittir. Kırk üç gün süreyle İstanbul Üsküdar'da kalan bu elçinin listesinde et türünden sadece tavuk bulunmaktadır. Baharat ve meyve ağırlıklı olan bu listede diğerlerinden farklı olarak yoğurt bulunmaktadır.

Tablo 16'daki örnek Moskova elçisine aittir. On gün süreyle İstanbul'da kalan bu elçiye kümes hayvanları yanında koyun, sığır etleri ve balık da verilmişti. Ürün çeşitliliği ve et bolluğu Moskova elçisinde farklıydı.

Örneği verilen üç tayinatta da tavuk ve pirinç verilmiştir. Fransız ve Moskova elçilerine günlük dört ve iki kile pirinç verilmesine karşılık, İran elçisine günlük verilen pirinç miktarı on sekiz kileden fazladır. Bu miktarın fazlalığı, İran elçilerinin

pirince olan düşkünlüğünün yanı sıra kalabalık bir heyetle gelmiş olmalarından ve İstanbul'da kalış sürelerinin uzunluğundan kaynaklanmaktadır.¹⁷² Geçici elçilerin mutfak giderleri saray mutfağı tarafından karşılanıyordu.¹⁷³ Elçilere verilen tayinatın farklılığı, o ülke insanların yemek alışkanlıklarının dikkate alındığını göstermektedir.

Osmanlı İmparatorluğu'nda elçilerin ayrı bir yeri vardı. Milletlerarası protokolde yer almamakla birlikte 1794 tarihine kadar ikamet elçilerine devlet bir lütuf olarak maddi yardımda bulunmuş, ayrıca yol masrafları ödendiği gibi İstanbul'daki ilk 6 aylarında da tayinat devam ettirilmişti.

Ancak bir süre sonra bu tatbikatın elçiler tarafından en tabii hak gibi görülmesi, Osmanlı hazinesine yük olması ve elçilerin geçtiği yerlerdeki halka ağır gelmesi yüzünden devlet tutumunu değiştirdi. 1794 yazından itibaren ikamet elçileri için yapılan bu tür masraflardan vazgeçildi ve yapılan tasarruf Avrupa'da yeni kurulan daimi elçiliklerin masraflarında kullanıldı.¹⁷⁴

3. Diğer Bölümlere Verilen Tayinat

Bu saydıklarımız dışında saray mutfağından verilen tayinatın oldukça kalabalık bir listesi olduğunu tayinat defterlerinden görüyoruz.¹⁷⁵ Hanım sultanlara, şehzadelere, saraydaki doktor¹⁷⁶, ebe¹⁷⁷ gibi sağlık görevlilerine, misafirlere, hastalara ve saraydaki çeşitli hizmetlilere tayinat verildiği gibi, saraydan ayrılmış, emekli olmuşlara da tayinat verilmeye devam edilirdi. Ayrıca bayram gibi özel günlerde tebrike gelen hanım sultanlar¹⁷⁸ ve diğer kişilere de tayinat verilirdi.

¹⁷² BOA, MAD, nr. 1708.

¹⁷³ 1669 senesinde de Rus elçilerine 347.000 akçe tutarında erzak verilmişti. Halil İnalcık, a.g.m, s. 811.

¹⁷⁴ Mübahat S. Kütükoğlu, a.g.m., (1989), s. 230.

¹⁷⁵ BOA, MAD., nr. 1827, 5355, 7398.

¹⁷⁶ "ser etibba-ı hassa beher yevm: 1 nan-ı has, 10 çift fodula, 5 kıyye et; aylık: 7 kile pirinç, 18 kıyye revgan-ı sade, 15 kıyye asel" verilmişti. BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10813.

¹⁷⁷ "tayinatı ebe-i Fatma sultan, beher yevm: 5 çift fodula, 3 kıyye et; aylık: 3 kile pirinç, 6 kıyye revgan-ı sade" verilmişti. BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10813.

¹⁷⁸ "ıdeyn-i şerifde dest-i bus-ı hazreti şehriyarı için kaç nefer hanzade sultan gelirse, her birine bu minval üzere ba ferman verilir; 6 kıyye şeker, 6 kile pirinç, 12 kıyye revgan-ı sade, 12 kıyye asel, 84 kıyye et, 12 adet makiyan, 240 adet nân" BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10813.

Saray mutfağından tayinat alan kişilerin ölmesiyle, varislari olmaması halinde bu tayinatın bedeli saray mutfağı masraflarına harcanırdı.

C. Saray Mutfağı Görevlileri

1. Mutfak Emini

Mutfakların sorumlusu olan mutfak emini, haccagan sınıfına mensup olup saraydaki dört eminden biriydi ve kilercibaşına bağlıydı.¹⁷⁹ Saray adına erzak alımı yapmak, daha sonra da alınan erzakın tayinatını belirlemek ve muhasebesini yapmak görevleri arasındaydı.¹⁸⁰ Bu erzakın alınması için kendisine hazineden belirli miktarda gelir tahsis edilirdi.¹⁸¹ Mutfak emininin emrinde dellal çalışır, satın alınacak malların iyi olup olmadığını önceden haber verirdi.¹⁸²

Evliya Çelebi, padişahın bütün mutfak masraflarının mutfak emini tarafından yapıldığını söyler.¹⁸³ Ayrıca çeşitli bölgelerden saray mutfağına tahsis edilen gelirler, toplandıktan sonra, mutfak eminine teslim edilirdi.¹⁸⁴ Görevi biten emin, kileri yeni emine teslim ettiğini belirten bir belge hazırlar, kiler mevcudunu da bildirirdi.¹⁸⁵ Mutfak emini, Divan-ı Hümayun'a katılmasa da kapıda bekler ve divana verilen tayinattan pay aldığı gibi, ayrıca saray mutfağından da günlük tayinat verilirdi.¹⁸⁶

¹⁷⁹ İsmail H. Uzunçarşılı, a.g.e., s. 379.

¹⁸⁰ "... Matbah-ı Âmile Emni el-Hac Halil Efendi kulları marifetiyle Matbah-ı Âmile ve muayyenat-ı saire için verilen zehairdir.", BOA, CVT S, nr. 8833.

¹⁸¹ Saray Mutfağı malzemesi için Mısır'dan gelen irsaliye malından başka, et, un, şeker, pirinç, ve sair bedeli için mutfak eminine hazineden 44.341.765 akçe verilir. Bkz. Hezarfen Hüseyin Efendi, *Telhîsü'l-Beyân Fî Kavânîni Âli-i Osmân*, Haz. Sevim İlgürel, Ankara, Türk Tarih Kurumu Basımevi, 1998, s. 97.

¹⁸² BOA, İstanbul Ahkam Defterleri, nr. 2495/18/2.

¹⁸³ yay. haz.: Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, a.g.e., Cilt 1, s. 549.

¹⁸⁴ "Teslim, ve el-Hakir, el-Hac Mehmed, emni-i Matbah-ı Âmile, be-cihet-i mühimmât-ı Matbah-ı Âmile..." BOA, KK, nr. 7289.

¹⁸⁵ BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10711.

¹⁸⁶ Günlük 10 çift fodula ekmeği, 5 kıyye et, aylık 5 kile pirinç, 10 kıyye sade yağ. BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10813.

Mutfak eminleri çeşitli devlet görevlerinde de yer almışlardı.¹⁸⁷ Padişahın sadakasını vermek de eminin vazifeleri arasındaydı.¹⁸⁸

2. Kilercibaşı

Kilercibaşı veya serkilar-ı hassa, saraya ait yiyecek ve içeceklerin bulunduğu saray kilerin amiri ve muhafızı idi. Padişahların yemeklerinin bizzat kilercibaşı tarafından verilmesi, Fatih Kanunnamesi'nde "taam-ı huzur-ı alışana kilercibaşı koya" denilerek kilercibaşının padişah huzurundaki vazifesi gösterilmiştir.¹⁸⁹ Padişah has odada yemek yediği zaman padişahın önüne yemeği koyup kapağı açan, sahan değiştiren kilercibaşı, padişah ve harem halkının yiyeceklerini, sarayın reçel, şerbet ve gereğinde ilaçlarını hazırlar ve saklardı.¹⁹⁰ Harem-i hümayundan istenilen malzemeyi de kilercibaşı temin ederdi.¹⁹¹

Kilere giren ve çıkan erzakın muhasebesi de kilercibaşı nezaretinde katiplere tutturulur, daha sonra bu defter kilercibaşı tarafından mühürlenerek saklanırdı. Onaltıncı asrın son yarısında kilercibaşının ulufesi günde 50 akçe iken, onsekizinci asrın sonlarında 62 akçe olmuştur. Kilercibaşı terfi ederse sarayda hazinedarbaşı olurdu.¹⁹²

¹⁸⁷ Bunlardan biri de inceleme dönemimizde mutfak eminliği yapan Halil Efendi'ydi. 1719-1720 tarihleri arasında mutfak eminiyken aynı zamanda bina emini olarak da görev yapan Halil Efendi, zamanının önemli devlet adamlarından biriydi. Rumelihisarı'ndaki evinin bahçesinde padişah III. Ahmed ve veziri Damat İbrahim Paşa'yı ve çeşitli devlet memurlarını ağırlamıştı. Bkz. M. Münir Aktepe, "Matbah Emni Halil Efendi'ye Dair Bazı Notlar", *Tarih Dergisi*, Cilt XI, Sayı 15, İstanbul, İstanbul Edebiyat Fakültesi Basımevi, 1960, s. 67-68.

¹⁸⁸ Ömer Lütfi Barkan, *a.g.m.*, s. 226.

¹⁸⁹ Mehmed Zeki Pakalın, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*, Cilt II, İstanbul, Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, 1993, s. 282.

¹⁹⁰ İsmail H. Uzunçarşılı, *a.g.e.*, s. 313.

¹⁹¹ "... ve harem-i hümayundan kaç gün ziyade talep olunursa kifayet miktarı kilercibaşı marifetiyle virilmek üze...", "... harem-i hümayundan ecza talep olundukça kilercibaşı marifetiyle virilür ...", "... harem-i hümayundan ak helva ve sisam helvası talep olundukça kilercibaşı ağa marifetiyle sisam ve yumurta ve revgan ve tabak virilür..." BOA, MAD, nr. 7398.

¹⁹² İsmail H. Uzunçarşılı, *a.g.e.*, s. 313.

Kilercibaşının saray mutfağından tayinatı vardı ve saraydan ayrılışları da bu tayinatı almaya devam ederlerdi.¹⁹³ Kilercibaşılık Osmanlı saltanatının sonuna kadar devam etmiştir.¹⁹⁴

3. Çaşnigirbaşı

Amirlerine çaşnigirbaşı veya serzevvakin-i hassa denilen çaşnigirler hizmetlerine göre sofracı sayılır, bunların bir kısmı da padişahın yemeklerinin pişmesine nezaret ederdi. Divan günlerinde çaşnigirbaşı, çaşnigirlerin önünden giderek yemeklerin dağıtılmasına bakar, sadrazam ve vezirlerin sofrasını hazırlardı. Önemli devlet adamlarından bazıları da bir dönem çaşnigirbaşı olarak hizmet vermişlerdi.

Bunlardan biri olan, Kanuni dönemi sadrazamlarından, Asafname'nin yazarı Lütü Paşa da bir dönem çaşnigirbaşı olmuştu.¹⁹⁵ Çaşnigirlerin mevcutları önceleri 40 kişiyken 17. yüzyıl başında 117'ye çıkmış, daha sonra aynı yüzyıl sonlarında 22 ye inmişti. 18. yüzyılın son yarısında ise sayıları 50 kişiydi ve yevmiyeleri derecelerine göre verilirdi. Koçi Bey çaşnigirlerin yevmiyelerinin 40 akçe olarak kalıp, artıp eksilmediğini belirtmiştir.¹⁹⁶

Çaşnigirlere saray kilerinden erzak verilirdi.¹⁹⁷ Ayrıca mîrî salhanelerde kesilen hayvanların döşütünün bir aylığını alırlar, bir aylığı da saray mutfağının ustalarına verilirdi.¹⁹⁸

¹⁹³ Günlük 1 adet nan-ı has, 10 çift fodula, 4 kıyye et, 8 kıyye mercimek; aylık 8 kile erz, 15 kıyye revgan-ı sade. BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10813.

¹⁹⁴ Mehmet Zeki Pakalın, a.g.e., s. 282.

¹⁹⁵ Mübahat S. Küttükoğlu, *Narh Defteri*, İstanbul, Enderun Kitabevi, 1983, s. 4.

¹⁹⁶ İsmail H. Uzunçarşılı, a.g.e., s. 426.

¹⁹⁷ Günlük 5 çift fodula, 3 kıyye et; aylık 3 kile erz, 3 kıyye revgan-ı sade. BOA, D. BŞM., nr. 10813.

¹⁹⁸ İsmail H. Uzunçarşılı, a.g.e., s. 427.

4. Katipler

Büyük ve küçük masraf katibi olmak üzere ayrılan katipler saray için yapılan alımların defterini tutarlardı.¹⁹⁹ Belgelerde masraf katibinden bazen “masraf efendi kulları” olarak bahsedilmektedir.²⁰⁰ Saray mutfağına bağlı 12 ocağın ve mutfak emininin hesabına bakan ise “Masraf-ı Şehriyari” katibiydi.

5. Pazarbaşı

Pazarbaşı ya da serpazarî hassa, saray mutfaklarının meyve, yumurta, peynir, v.s. ihtiyacını temin eder ve saray içinde dağıtırdı.²⁰¹ İstanbul’a gelen malların iyisi pazarbaşı tarafından seçilerek belirlenen narh üzerinden alınırdı.²⁰² Pazarbaşı her ay saraya verdiği erzakın defterini tutardı.²⁰³

6. Kasapbaşı

“Ser-Kassaban-ı Hassa” denen kasapbaşı, sarayın et ihtiyacını sağlardı. 1755’de kilercibaşının maiyetinde 17 kasap ve yardımcısı vardı.²⁰⁴

Yukarıda sayılan saray görevlilerinden başka da yaptıkları işe göre isim alan tavukçubaşı, mumcubaşı, yoğurtçubaşı, sebzecibaşı gibi çeşitli hizmet grupları vardı.

Mutfakta kullanılan “Matbah-ı Âmire Ustaları” ve “Matbah-ı Âmire Şakirdleri” (Saray mutfağı öğrencileri/çırakları) terimleri mutfağın adeta bir okul gibi hizmet verdiğini gösterir.²⁰⁵

¹⁹⁹ İsmail H. Uzunçarşılı, *a.g.e.*, s. 379, 427.

²⁰⁰ “... verdiği eşyanın masraf efendi kullarının verdiği işbu müfredat defteri mucebince bilcümle bahası ...” BOA, CVT S, nr. 4883.

²⁰¹ “Saray-ı Cedid-i Âmire pazarbaşı el-Hac Ahmed ağa kulları marifetiyle 1128 senesi şehir-i recebinde nefis-i nefis-i hümayun ve Enderun-ı Hümayun ve Harem-i ismetmakrun ve matbahlara vesaireye verilen mevizat ve eşya-i saire...” BOA, CVT S, nr. 4810.

²⁰² “İstanbul’a taşradan gemilerle gelen yumurta saray pazarbaşı tarafından, belirlenen narh ile alınır.” BOA, İ.A.D. nr. 170/6/20.

²⁰³ İsmail H. Uzunçarşılı, *a.g.e.*, s. 380.

²⁰⁴ İsmail H. Uzunçarşılı, *a.g.e.*, s. 460.

²⁰⁵ Günay Kut, “Mutfağın Günlük Yaşamımızdaki Yeri Dünü-Bugünü”, *Hünkar Beğendi*, Ankara, Kültür Bakanlığı Yayınları, 2000, s. 42.

7. Aşçıbaşı

Bir mutfakta çalışan aşçıların amirine aşçıbaşı, hepsinin amirine ise başaşçıbaşı (ser-tabbahin-i hassa) denir. Saray mutfağında yemekleri hazırlayanlar mutfaklara göre ayrılıyorlardı. Padişahın yemekleri kuşçubaşı tarafından, harem halkının yemekleri de has mutfak aşçıları tarafından pişirilirdi.²⁰⁶ Padişahın aşçıları kendi alanlarında özel yemekler hazırlayarak sultanı memnun etmek için yarışlardı. Padişah ise memnuniyetini bildirmek için onlara ödül (in'am) verirdi.²⁰⁷

Bunlar “Üstadan-ı Matbah-ı Has” denilen 17 usta ve “Hülefa-i Matbah-ı Has” denilen 12 kalfa, hasmutfak bölükleri, bölük başılar ve çıraklardı. Enderun ve birun halkı ile sarayda bulunanlara yemek saray mutfağının usta, kalfa ve çırakları tarafından hazırlanırdı. Bunlardan başka 300 kadar tabbah denilen aşçıları vardı. Bunlar da yaptıkları işe göre tatlıcı, balıkçı, hamurcu, pilavcı, perhizci diye isimler alırlardı. Her birinin yanında yardımcıları bulunurdu.²⁰⁸ Aşçıbaşılar, saraydan ayrılırsalar da, mutfaktan kendilerine verilen tayinatı alırlardı.²⁰⁹

Saray mutfağında çalışan aşçıların sayısı gittikçe artmıştır. 16. yüzyıl ortasında 277 olan sayı bu yüzyılın sonunda (fırıncılar ve kilercilerle birlikte) 1.570, 17. yüzyılın sonunda ise 1.370 kişi olmuştu. Maaşları da 16. yüzyılın ortasında 654.900 akçe iken yüzyılın sonunda 2.536.056 akçe idi. 17. yüzyılın sonunda ise Eyyubi Efendi bu miktarı 2.500.000 akçe olarak belirtmiştir.²¹⁰

8. Miskçıbaşı

Miskçıbaşı veya ser-miskî sarayın baharat ihtiyacını temin eder ve saraya teslim eder ve saraya verdiği malzemelerin defterini tutardı.²¹¹ Sarayda zaman zaman

²⁰⁶ Kuşçubaşının bir diğer adı da “Perhizci” ya da “İnceaşçı”dır. Turgut Kut, **Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası**, Ankara, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, 1985, s. 15.

²⁰⁷ Halil İncelik, a.g.m., s. 811.

²⁰⁸ Aşçıların ayrıca hergün kesilen hayvanların baş ve ayaklarının satılmasından elde edilen payları vardı. M. Sertoğlu, a.g.e., s. 21.

²⁰⁹ “Tayinat-ı İsmail Ağa ser-tabbahin-i hassa der sabık beher yevm: 4 çift fodula, 2 kıyye et; aylık 4 kile erz 8 kıyye revgan-ı sade. BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10813.

²¹⁰ Halil İncelik, a.g.m., s. 811.

²¹¹ “... 1134 senesi mah-ı rebülevvelin guresinden gayesine gelince Matbah-ı Âmire ve Harem-i Hümayun vesair matbahlara ser-miski marifetiyle verilen bahar-ı mütenevvia ve eşya-i sairenin bahası...” BOA, CVT S, nr. 6720.

Mısır'dan gelen baharatın gecikmesi sonucu baharat sıkıntısı yaşanırdı. Bu konuda verilmiş hükümler sarayda kullanılan baharatın önemini göstermektedir.²¹² (Miskçibaşı tarafından saraya 1721 senesi aralık ayında verilen baharat çeşitlerinin miktar ve fiyatları Tablo 17 de gösterilmiştir.)

Tablo 17
Saray Mutfağına Verilen Baharat, 1721

Malın Cinsi	Miktarı	Piyasa Fiyatı	Narh Fiyatı	Toplam Bedeli (akçe)
Karanfil	1.827,5 dirhem	4,5	3,5	6.396
Has tarçın	3.922,5 dirhem	5	4	15.690
Kakule	1.002,5 dirhem	3	3,5	3.007
Misk	116 adet	15	12	1.392
Sakız-ı şahdane	300 dirhem	3	3	900
Sakız-ı hurda	630 dirhem	1,5	1	630
Demirhindi	13,5 dirhem	180	160	2.060
Kenevir tohumu	3 kıyye	40	40	120
Anison	2,5 kıyye	30	28	70
Sumak	9 kıyye	40	30	270
Kimyon	10,5 kıyye	40	30	323
Susam	22,5 kıyye	30	24	547
Safran	286 dirhem	5	4	1.144

Kaynak: BOA, CVT S, NR. 6720.

Miskçibaşının saraya verdiği baharat, miktar ve cinsleri ihtiyaca göre değişmektedir. Tabloda görüldüğü üzere baharatlar dirhem ve kıyye gibi farklı birimlerde alınmıştı. Bu baharatlardan tarçın, karanfil, anason, susam, sakız yemeklere konduğu gibi, saray fırınlarında çeşitli çöreklerin yapımında kullanılıyordu. Büyük kısmı Mısır üzerinden temin edilen bu baharatlardan sadece sakız, Sakız adasından temin ediliyordu.²¹³

²¹² "... her sene Kilar-ı Âmire'me adet-i kadim üzere irsal olunan ... tarçın ve karanfil ve karabiber ve cemi irsal olunan hindî ihraçlar ve anberi ham ve timur hindi üç yıldan beru gelmiyüb ve hindî ihraçlardan tarçın ve karanfil vesair noksan gelüb ... Hatt-ı Hümayunum ile cümlesin irsal olunan defter mucebince tahsil idüb güz gemilerle yakınca bervechi istical gönderesin şitaya komıyasın..." Bkz. Ahmed Refik, a.g.e., (1553-1592), s. 11.

²¹³ Marianna Yerasimos, *Osmanlı Mutfağı*, İstanbul, Boyut Yayıncılık, 2002, s.27.

II. SARAYIN İAŞESİNİN TEMİNİ VE İAŞE MALLARI

A. Sarayın İaşesinin Temini

İstanbul'un iâşe temini meselesi her devirde Osmanlı Devlet ileri gelenlerini meşgul eden önemli bir problem olmuştur. Padişahın da bizzat ilgilendiği bu konuya verilen önem, sarayın, askeri kadronun ve şehrin kalabalık nüfusunun beslenme endişesinden kaynaklanıyordu.

Şehrin 17. yüzyıldaki nüfusu hakkında resmi veriler olmamakla birlikte R. Mantran 600.000-700.000 kişi olarak tahminde bulunmuştu.²¹⁴ C. Issawi'ye göre de, dış mahalleler dahil şehrin toplam nüfusu 18. yüzyılda yaklaşık 600.000'i buluyordu.²¹⁵ Bu rakamlar mübalağalı da görünse yine de 17. yüzyılda da (16. yüzyılda olduğu gibi) İstanbul'un, Avrupa ve Yakındoğu'nun en büyük kenti olduğuna şüphe yoktu.²¹⁶ F. Braudel'in görüşüne göre şehir "muazzam bir kentsel birikim alanıdır ve kent kendi alanıyla muazzam bir cazibe merkezi meydana getirmektedir."²¹⁷

Bir şehrin iâşe miktarını belirleyen faktör, o şehrin nüfusudur.²¹⁸ Bir tüketim şehri olan İstanbul'un kalabalık nüfusunun yiyecek ve diğer mallara olan talebi, Anadolu'nun büyük kısmında üretim yapısını ve bölgelerarası ticareti biçimlendirmişti.²¹⁹ Bu büyük metropol, İmparatorluğun çeşitli bölgelerindeki üretimi çekerek kendisine bağlamakta, kara ve deniz yoluyla şehre gelen mal akışı

²¹⁴ Robert Mantran, *17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul*, Cilt 1, çev. Mehmet Ali Kılıçbay, Enver Özcan, Ankara, Türk Tarih Kurumu Basımevi, 1990, s. 46.

²¹⁵ Bruce McGowan, "Ayanlar Çağı", *Osmanlı İmparatorluğu'nun Ekonomik ve Sosyal Tarihi*, Cilt 2, çev. Ayşe Berkay, Süphan Andıç, Serdar Alper, İstanbul, Eren Yayınları, 2004, s. 776.

²¹⁶ Robert Mantran, *a.g.e.*, Cilt 1, s. 48.

²¹⁷ Kent günde 300-500 ton buğday tüketmekte, bu tüketim 133 fırına iş sağlamaktadır. Yılda aşağı yukarı 200.000 sığır tüketilmekte, bunun 35.000'i pastırma yapımında kullanılmaktadır, ayrıca 4 milyon koyun ve 3 milyon kuzu yenilmektedir. Bundan başka fiçılarla bal, şeker, pirinç, torbalarla peynir, havyar ve 7 bin ton kadar erimiş tereyağ sarfedilmektedir. Bkz. Fernand Braudel, *Akdeniz ve Akdeniz Dünyası*, Cilt 1, Ankara, İmge Kitabevi Yayınları, 1993, s. 424.

²¹⁸ Tevfik Güran, "İstanbul'un İaşesinde Devletin Rolü, 1793-1839", *19. Yüzyıl Osmanlı Tarımı*, İstanbul, Eren Yayıncılık, 1998, s. 16.

²¹⁹ Suraiya Faroqhi, *Osmanlı'da Kentler ve Kentliler*, İstanbul, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 1993, s. 18.

tek taraflı olmaktaydı. Bazı büyük çiftlikler de, İstanbul'un iâşesi nedeniyle gelişmişlerdi.²²⁰

İstanbul'un iâşesini sağlayan makam, divandan sonra kadılıktı. Divandan çıkan emirleri kaydeden kadı, bu emirlerin uygulanmasını sağlardı. Ayrıca gıda fiyatlarına konulan narhların kontrolü de sadrazama bağlı olan kadının göreviydi. Alım fiyatları yerinde belirlenir, mahsulün bol olduğu dönemlerde fiyatlar düşük tutulurdu. Bazen mahsul bol dahi olsa zahire kaliteli ise ürüne yüksek fiyat konabiliyordu.²²¹

Devlet, İstanbul ve diğer büyük şehirlere mal temin etmek için bir iâşe sistemi kurmuştu. Bu sistem, malların üretimi, temini, taşınması, toplanması, fiyatlandırılması ve dağıtımıyla ilgili çeşitli kurum ve politikaları içine alıyordu. Merkezi yönetim temel malların temininde iki farklı iâşe sistemi kullanmıştı. Birinci sistemde piyasayı düzenleyici rol üstlenen yöneticiler bu yolla şehrin iâşesine destek olmuşlar, tekelci uygulamaları önleyerek serbest ticareti teşvik edip rekabeti desteklemişlerdi, kriz zamanlarında ise kamu ve özel kesime ait tersanelerde yedek stoklar oluşturmuşlardı. Yöneticilerin, şehirlerin iâşesinde kullandığı ikinci yöntem ise sınırlayıcı olup, kriz yıllarında ihracatı tamamen yasaklamaktaydı. İâşe sistemi pek çok malı kapsamakla birlikte esas olarak şehrin tahıl ve koyun eti ihtiyacını karşılamaya yönelikti.²²²

Devlet her yıl buğday sağlayacak eyaletleri belirlemekteydi. Bu eyaletler özellikle İstanbul'a ulaşımı kolay olan yerlerdi. İstanbul'un tahıl ihtiyacını karşılayan bölgeler, Batı Anadolu, Dobruca, Teselya, Makedonya, Trakya ve Karadeniz'in batı kıyılarıydı.²²³

²²⁰ Pirinç yetiştiren Rumelideki çiftlikler bu duruma verilebilecek örneklerdendir. Bkz. Fernand Braudel, *Maddi Uygarlık Ekonomi ve Kapitalizm*, Cilt 3, çev. Mehmet Ali Kılıçbay, Ankara, Gece Yayınları, 1993, s. 408.

²²¹ "Bu sene zahire bereketli olduğu cihetle fiyatları geçmiş senelere nispetle ucuz olmak lazım gelirken ziyade fiyat takdir olunmuş ise de gönderilecek zehair pak ve safi olmak şartıyla kabul olunduğundan sürati mümkünü ile iskelelere zahire sevkine ve gemilere yükletilip gönderilmesine dair mübaşiri mahsus ile Babadağı, Balçık ve Köstence kadılarına" BOA, CVT Belediye (B), nr. 503.

²²² Tevfik Güran, "İstanbul'un İâşesi", *İstanbul Şehir ve Medeniyet*, İstanbul, Klasik Yayınları, 2004, s. 320-321.

²²³ Suraiya Faroqhi, "Krizler ve Değişim", *Osmanlı İmparatorluğu'nun Ekonomik ve Sosyal Tarihi*, çev. Ayşe Berktaş, Süphan Andıç, Serdar Alper, Cilt II, İstanbul, Eren Yayınları, 2004, s. 621.

Braudel'e göre, özellikle Karadeniz Bölgesi, İstanbul için vazgeçilemez ve ulaşımı kolay olan bir iâşe bölgesiydi. Çünkü İstanbul, ne Balkanlar'dan ne de İskenderiye'den gelen buğday, pirinç, bakla, baharatla yetinemezdi. Karadeniz, İstanbul'a bağlıydı ve 15. yüzyıldan beri Türk başkentinin resmi ambarıydı.²²⁴ Karadeniz Bölgesi'nin İstanbul iâşesi için önemini bir kez daha vurgulayan Henry Grenville 1765'te İngiliz hükûmetine verdiği bir raporda şöyle demektedir: "... Karadeniz kelimenin tam anlamıyla İstanbul'un süt anasıdır ve ona gerekenlerin hemen tümünü ve buğday, arpa, darı, tuz, sığır, canlı koyun, kuzu, tavuk, yumurta, taze elma ve diğer meyveler, tereyağ gibi yiyecek maddeleri ile, diğer mallardan önemli miktarlar sağlamaktadır. Tereyağ büyük manda derisinden kırbaların içinde gelmektedir ve bu tereyağ koyun içyağı ile karışık ham bir yağıdır. Türkler onu en iyi İngiliz ve Hollanda tereyağına tercih ederler. Ayrıca mumlar için çok ucuza içyağı, kuru veya tuzlanmış sığır eti, sarı balmumu ve bal gelmektedir. Türkler balı şeker yerine kullanmaktadırlar..."²²⁵ İstanbul'un ihtiyacının asıl büyük kısmının Karadeniz Bölgesi'nden sağlanmasının temelinde bu bölgenin toprağının verimliliği ve nüfusa göre ürün fazlasının çokluğu ile düşük fiyatlar ve deniz ulaşımı yatıyordu.

Devlet, tahıl sevkiyatının yeterli olması ve zamanında yerine varması için sıkı önlemler alıyordu. 18. yüzyıl başlarında İstanbul'un günlük tahıl tüketimi yaklaşık 200 ton olarak hesaplanmıştı.²²⁶

Zahire nakliyatında maliyet açısından en uygun olanı deniz yoluydu. Bu bakımdan İstanbul'a Türkiye'nin çeşitli bölgelerinden zahireler deniz yoluyla gelirdi, bazen üretim bölgelerinden iskelelere yapılan nakliyat için (nehir yoluyla ulaşım olmayan yerlerden) zahireler hayvanların çektiği arabalar veya hayvan sırtlarında taşınabiliyordu. Ancak bu nakliyatın maliyeti oldukça yüksekti.

Filibe, Pazarcık ve Saruhan Beyliği etrafındaki kazalardan İstanbul'a gönderilecek hububat, önce sallarla Meriç üzerinden Edirne'ye, oradan da araba ve hayvanlara yüklenerek Tekirdağ İskelesi'ne getiriliyor, buradan da gemilere

²²⁴ Fernand Braudel, a.g.e., (Ağustos 1993), s. 134-135.

²²⁵ Fernand Braudel, a.g.e., (Ekim 1993), s. 411.

²²⁶ Halil İnalcık, **Osmanlı İmparatorluğu'nun Ekonomik ve Sosyal Tarihi**, Cilt 1, çev. Halil Bertay, İstanbul, Eren Yayınları, 2004, s. 228, 230.

yüklenerek İstanbul'a gönderiliyordu.²²⁷ Zahrenin alımı, iskeleye getirilerek gemilere yüklenip gönderilmesi mübayaa mübaşirleri tarafından yapılıyordu.²²⁸

Güçlükler, ihtiyaç duyulan büyük miktarlardaki erzakın temini ve taşınması ile sınırlı değildi. Kış şartları yüzünden erzak yüklü gemilerin gelmesi gecikiyor, bu nedenle kentte veya yakın çevresinde yaklaşık 4-5 ay yetecek stok bulundurulması gerekiyordu.²²⁹ Kente ulaşan tahılın depolanması da kolay değildi. En önemli tahıl ambarları eskiden beri Unkapanı çevresindeydi, ancak zaman zaman büyük tüccarlara ait özel ambarlar da faaliyet gösteriyordu. 17. yüzyılda artan nüfus yüzünden Unkapanı'ndaki depolar yetmediği için Sultan III. Ahmed, tersane yöresinde birkaç mahzen inşa ettirmişti.²³⁰

Buğday ambarlara konduktan sonra oradan fırın ve değirmenlere dağıtılıyordu, bunlar da kadı veya muhtesib tarafından belirlenen stokları oluşturlardı.²³¹

Tahıllara bir de pirinç iâşesini eklemek gerekir. Türklerin beslenmesinde önemli bir yeri olan pirinç genellikle Mısır'dan temin edilmekteydi. Ancak Mısır'dan gelen pirincin yüksek ulaşım maliyeti fiyatlarını etkilemekte, üstelik bu ürün İstanbul'a ulaştıktan sonra da yüksek oranda vergilenmekteydi. Mısırdan gelen pirincin gecikmesi halinde halkın pirinç ihtiyacının giderilmesi için, merkezden önlemler alınıyordu.²³²

İstanbul halkının iâşe kalemlerinden birisi de et (özellikle koyun eti) idi. Tahıl için olduğu gibi, üreticiden satın alma aşamasından kent kasaplarına dağıtım aşamasına kadar et için de bir devlet denetim sistemi oluşturulmuştu. Koyun için toplama merkezleri öncelikle Balkanlar (Trakya, Bulgaristan, Makedonya, Eflak, Buğdan), sonra Orta Anadolu (Karaman), nihayet Kilikya Toroslarının sınırlarıydı.

²²⁷ Salih Aynural, *İstanbul Değirmenleri ve Fırınları*, İstanbul, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2001, s. 17.

²²⁸ BOA, İ.A.D. nr. 216/7/1.

²²⁹ "Eyyam-ı şitada zahire gemilerinin az gelmesi ihtimaline karşılık Asitane halkına ve bazı serhat kalelerine gönderilmek üzere Tekfur Dağı, Varna, Bergos, Balçık ve Guvarna iskelelerinden zehair tertip ve mübayaa olunması ve ambarlara konulması" BOA, MAD, nr. 20912.

²³⁰ Wolfgang Miller-Wiener, *İstanbul Limanı*, çev. Erol Özbek, İstanbul, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 1998, s. 58.

²³¹ Robert Mantran, *a.g.e.*, Cilt 1, s. 177.

²³² Mısırdan pirinç yüklü ile gelmekte olan bezirgan kalyonları kaptanlarından dört nefere hitaben yazılan hükümde, İstanbul halkının pirince şiddetle ihtiyacı olduğundan süratle pirinç getirmek üzere gönderilen kayıklara taşıyabilecekleri kadar pirinç verilerek gönderilmesi emir olunmaktadır. BOA. CVT. B. nr. 523.

İstanbul'a gönderilecek koyun sayısı önce başkentte belirlenmekte, daha sonra kazalara paylaştırılarak kadılar tarafından çeşitli yerlere dağıtılmaktaydı. Köylerden koyun alımı celeb-keşanlar denilen toptancı tüccarlar tarafından yapılmaktaydı. İstanbul'a belirlenen miktarlardaki koyunu taşımakla yükümlü olan bu celeb-keşanlar, getirdikleri hayvanları mezbahaya ve kasaplara muhtesib ve kadının denetimi altında verirlerdi.²³³

Süt, yoğurt ve taze kaymak gibi süt ürünlerinin temin edildiği yerler ise İstanbul'un çevresindeki mandıralardı. Bu mandıra çiftliklerinin bir çoğu özellikle Eyüp ve Üsküdar civarındaydı. Eflak, Rumeli ve bazı Karadeniz limanlarından da İstanbul'a tekerlek ve tulum peyniri geliyordu.²³⁴

İstanbul halkının iâşesini sürekli hale getirmek isteyen merkezin kaygısı, bu konuda oluşabilecek aksaklıklardan ötürü halk arasında meydana gelebilecek huzursuzluk ve bunun neden olacağı siyasi istikrarsızlıktı. Bu gibi durumları önlemek için devlet tedbirler alır, gerekirse sarayın tayinatını başkent halkına tahsis ederdi.²³⁵

İstanbul halkının yanında, ihmal edilmesi mümkün olmayan saray, ihtiyaçlarının öncelikle giderilmesi gereken alıcı bir kurumdur. Sarayın iâşesinin temini, İstanbul'un iâşesinin temininden ayrı bir konudur. Her türden malın sağlanması konusunda sarayın önceliği vardı ve buraya temin edilen erzakın bol miktarda ve kaliteli olmasına dikkat edilirdi. Saray iâşesinin temini için mutfak emini, kiler emini, tavuk emini ve tuz emini gibi belirli kişiler tayin edilerek, bu konuda sıkıntı çekilmesi önlenmişti. Tahıl konusunda da eminin emri altında bir müfettiş, katipler ve 300 kişi bulunmaktaydı. Bu kişiler görevlilerini kaybetmemek için işlerini aksatmadan yapmak zorundaydılar.²³⁶

Osmanlı idaresini her devirde meşgul eden sarayın iâşesi, hem belirlenmiş bölgelerden gönderilerek, hem de piyasadan satın alınarak iki yolla temin ediliyordu.

²³³ Robert Mantran, *a.g.e.*, Cilt 1, s. 181.

²³⁴ Halil İnalcık, *a.g.e.*, Cilt 1, s. 235.

²³⁵ Büyük ve Küçükçekmece, Çatalca, Silivri, Ereğli, Çorlu, Burgoz, Babaaatik, Vize, Tekfurdağı, Hayrabolu, Malkara, Keşan, İpsala gibi yerlerden Saray için temin edilen kuzuların, İstanbul'daki kıtlığı önlemek için halka mîrî akçe ile satılması ve bunlardan vergi alınmamasına dair hüküm. BOA, İ.A.D., nr. 9919/131/1; (Aynı hükmün yinelenmesi) BOA, İ.A.D., nr. 9919/154/2.

²³⁶ Robert Withers, *Büyük Efendi'nin Sarayı*, çev. Cahit Kayra, s. 108.

1. Belirlenmiş Bölgelerden Erzak Temini

Saray mutfağına belirli bölgelerden belirli ürünler temin edilmekteydi. Ocaklık²³⁷ adı verilen usulle saraya erzakın geldiği en önemli yer salyaneli bir eyalet olan Mısır'dı. Mısır'dan her sene belli bir miktar malın saraya gönderilmesi mutaddı. Belgelerde Mısır'ın saraya daimi olarak gönderdiği bu erzaktan “Kılar-ı Âmire ocaklığı” olarak bahsedilmektedir.²³⁸

Saraya Mısır'dan gelen mallar içinde pirinç, şeker, baharat türleri, mercimek, nohut, kahve ve hummas şerbeti²³⁹ vardı. Saray kileri için Mısır'dan gönderilen erzak, İstanbul'a gelince ölçülerek ne miktar pirinç, mercimek ve şeker olduğu tespit edilir, daha sonra başka yere verilmeden mutfak eminine teslim edilirdi.²⁴⁰ Bunlar içinde özellikle pirinç önemliydi. Ancak gemilerle gelen pirincin temininde, denizin her zaman ulaşımına elverişli olmaması nedeniyle, bazı zorluklar yaşanıyordu. Kış günlerinde gemiler limanlara çekilip “derya mevsimini” beklerlerdi. Saray kilerine zahire getiren bu gemiler İskenderiye'den hareket ettikten sonra havanın kötüleşmesi üzerine, bir kısmının parçalanıp batması ile saray kileri zahiresiz kalabiliyor, deniz sefere müsait olduğu zamanlarda ise bazen rüzgarsızlıktan zahire taşıyan gemiler yolda kalıyordu. Denizdeki diğer bir tehlike korsanlardı.²⁴¹ Bu gibi olumsuzluklar erzakın yerine zamanında ulaştırılamamasına sebep oluyordu.

Mısır'dan gelen erzakın gecikmesi halinde merkez bu konudaki sıkıntıyı önlemek için emirler gönderir ve malın bir an evvel temini için gerekenin

²³⁷ Nakdi olarak yapılan yerinde ödemelerin yanında aynı olarak ocaklık adı altında yapılan gelir tahsisleri de bütçelerin gelir bölümlerinde geniş anlamıyla mahsuplar (irad-masraf) içinde yer alıyordu. Bkz. Ahmet Tabakoğlu, a.g.e., s. 118.

²³⁸ “... mahruse-i Mısır Kahire'den kılar-ı Âmirem ocaklığı olup, beher sene mutad olan zehairden 49 ve 50 ve 51 senelerinde şeker ve pirinç ve mercimek ne miktar baki kalmış ise cümlesini tamamen ve kamilen mahallerinden tahsil Hümayunun kalyonlarından nakli için tayin ve irsal olunan iki kıt'a kalyonlara va'z ve tahmil ve ber vechi sūratle Asitane-i saadetime irsal ve isal ve teslim-i kılar-ı Âmirem ittirmek için Mısır valisine hitaben emr-i şerifim sadr olup” BOA, CVT S, nr.1773.

²³⁹ Hummas şerbeti Padişah için her sene mutad olarak hazırlanır ve tayin edilen helvacıya teslim edilirdi. BOA, CVT S, nr. 5511.

²⁴⁰ BOA, İ.A.D., nr. 6338/62.

²⁴¹ Lütü Güçer, “XVIII. Yüzyılda İstanbul'un İaşesi İçin Lüzumlu Hububatın Temini Meselesi”, İ. Ü. İktisat Fakültesi Mecmuası, Cilt 11, s. 33-34.

yapılmasını isterdi.²⁴² Daha sonra gecikmiş olarak gelen Mısır irsaliyesinin gönderilen kısmı saray kilerine²⁴³ ve Bahçekapı'daki mîrî mahzene konurdu.²⁴⁴

Tablo 18

Ocaklıklardan Temin Edilen Erzak

Yıllar	Ocaklık yeri	Ocaklık malı	Miktar
14.03.1704-13.03.1705	Mısır	Şeker	39.795 kıyye
14.03.1704-13.03.1705	Mısır	Pirinç	19.119 kile
14.03.1704-13.03.1705	Mısır	Karabiber	840 kıyye
14.03.1704-13.03.1705	Mısır	Tarçın	202 kıyye
14.03.1704-13.03.1705	Mısır	Şariye	478 kıyye
14.03.1704-13.03.1705	Mısır	Zencefil	141 kıyye
14.03.1704-13.03.1705	Mısır	Safran	77 kıyye
14.03.1704-13.03.1705	Mısır	Nohut	47.040 kıyye
14.03.1704-13.03.1705	Mısır	Mercimek	32.700 kıyye
14.03.1704-13.03.1705	Mısır	Sinameki	70 kıyye
14.03.1704-13.03.1705	Mısır	Sarı balmumu	1.075 kıyye
14.03.1704-13.03.1705	Filibe	Pirinç	2.489 kile
14.03.1704-13.03.1705	Bursa	Tarhana	1.394 kıyye
14.03.1704-13.03.1705	Bursa	Bulgur	1.473 kıyye
14.03.1704-13.03.1705	Eflak	Tuz	24.400 kıyye
14.03.1704-13.03.1705	Eflak	Bal	6.000 kıyye
14.03.1704-13.03.1705	Mısır	Demirhindi	189 kile
14.03.1706-13.03.1707	Mısır	Pirinç	7.848 kile
14.03.1706-13.03.1707	Mısır	Şeker	16.906 kıyye
14.03.1706-13.03.1707	Mısır	Pirinç	2.750 kile
14.03.1706-13.03.1707	Mısır	Pirinç	7.395 kile
14.03.1706-13.03.1707	Filibe	Pirinç	1.077 kile
14.03.1706-13.03.1707	Mısır	Pirinç	10.957,5 kile
14.03.1706-13.03.1707	Filibe	Pirinç	4.332 kile
14.03.1707-13.03.1708	Mısır	Pirinç	7.582 kile
14.03.1707-13.03.1708	Filibe	Pirinç	9.182 kile

Kaynak: BOA, MAD, nr. 1820, 5350.

²⁴² "... 1118, 1119 ve 1120 seneleri irsaliyesinden kusur kalan zehairin bir gün evvel irsali ve teslim olunmak için her kimden tahsili icab eder ise icab edenlerden tahsil ettirilmeğe üzere yazılacak emr-i" BOA, CVT S, nr. 849.

²⁴³ Ancak Saray kilerine gönderilecek zahirenin bozuk olmaması, aksi takdirde kabul edilmeyeceği Mısır ileri gelenlerine bildiriliyordu. BOA, CVT S, nr. 8171.

²⁴⁴ BOA, CVT S, nr.849.

Ayrıca ocaklık olarak Keşan'dan nohut, Bursa'dan tarhana, bulgur²⁴⁵, Eflak'tan tuz ve bal, balmumu²⁴⁶, İstanköy'den²⁴⁷ limon suyu, Filibe'den de pirinç geliyordu. (Bkz. Tablo 18). Şam'dan da özellikle padişah ve sarayın ileri gelenleri için nebati şeker, üzüm, zeytin ve kayısı gönderiliyordu.²⁴⁸ Odun tedariki de aynı şekilde yapılmakta,²⁴⁹ çeşitli bölgelerin belirlenmiş köylerinden saray mutfağı için gerekli miktardaki odun, odun emini tarafından toplanmaktaydı.²⁵⁰

Görüldüğü gibi bu türlü erzak temini İstanbul piyasasının dışında olmakta, şehrin ekonomik hayatına ve her şekilde de kente mal gelişine doğrudan etki etmemekteydi.

2. Piyasadan Erzak Temini

Saray kilerine ocaklık olarak gelen erzak dışında piyasadan da erzak temin ediliyordu. Belgelerde "... ocaklık zahiresinden ma'da Matbah-ı Âmire Emini el-Hac Halil Efendi kulları marifetiyle Matbah-ı Âmire ve muayyenat-ı saire için verilen zehair..." şeklinde ocaklık olarak verilen erzağın dışında emin tarafından da mutfağa mal temin edildiği belirtiliyordu.²⁵¹ Saray için gerekli erzak İstanbul piyasasından ve imparatorluğa bağlı bölgelerin eyaletlerindeki toptancılardan satın alınır, başka ülkelerden de getirtilirdi. "İstanbul piyasasındaki ürün çeşitliliği, sarayın ticaret yollarının kesiştiği bir bölgede bulunduğunu gösteriyordu."²⁵²

²⁴⁵ Tarhana ve bulgur, Bursa'dan ocaklık malı olarak geliyordu. BOA, MAD, nr. 5350.

²⁴⁶ Hemşin mukaataası Matbah-ı Âmire ocaklığı olur, senede 1.075 kıyye sarı balmumunun gümrük resmi almaksızın teslim edilmesi hakkında ferman. BOA, İ.A.D., nr. 9915/210/1.

²⁴⁷ Nefs-i humayun için İstanköy canibinden her sene 14.000 kıyye limonsuyu, ağaçkavunu, limon mürekkebi, (narenciye türü) turunc ve frenk limonu gönderiliyordu. BOA, CVT S, nr. 292.

²⁴⁸ BOA, CVT S, nr. 5048.

²⁴⁹ Robert Mantran, a.g.e., Cilt 2, s. 52.

²⁵⁰ 1142 senesi ruz-ı hıızırından 1143 senesi ruz-ı hıızırına kadar Saray'a ocaklık olarak verilecek odun: Şile'den 1.070 çeki, Kandıra'dan 1.600 çeki, Kaymas'tan 2.060 çeki, Şeyhlü'den 2.270, Ağaçlı'dan 800, Gençlü'den 950 çekidir BOA, İ.A.D., nr. 9924/83/1; Üsküdar, Akyazı, Sarıçayır, Akhisar kazalarından mîrî odunu yerinden tahsil ve Matbah-ı Âmire'ye gönderilmesi için verilen emir. BOA, İ.A.D., nr. 2810/14; Ereğli ve Sarnako kazalarından ocaklık olarak Matbah-ı Âmire'ye tahsis olunan 1.000'er çeki odun. BOA, İ.A.D., nr. 2810/20/2.

²⁵¹ BOA, CVT S, nr. 8833.

²⁵² Gerry Oberling-Grace Martin Smith, a.g.e., s. 53.

İmparatorluk başkentine çeşitli bölgelerden getirilen iâşe mallarının alımında sarayın önceliği vardı. Her türlü malın en iyisi, en kalitelisi önce saraya alınır, geri kalanı esnafa ve halka satılırdı.²⁵³

Dayanaksız tüketim malları nakliye imkanlarının yetersizliği yüzünden yakın çevreden alınıyordu. Özellikle yumurta, süt ve süt ürünleri ile bazı sebze, meyve çeşitleri gibi çabuk tüketilmesi gereken ürünler İstanbul ve yakın çevresinden temin ediliyordu. Saray mutfağının süt ürünleri ihtiyacı İstanbul'daki mîrî mandıralardan giderilirdi. Bu mandıralar özellikle Eyüp ve Üsküdar çevresindeydi.²⁵⁴

Yumurta ise İstanbul'a İzmit bölgesinden gemiyle getirilip, Odunkapısı İskelesi'nde saray pazarbaşı tarafından, belirlenen narh üzerinden alımı yapılır, kalanlar ise yolcu yumurtası diye satılırdı.²⁵⁵ Ve yine İstanbul ve civarında yetiştirilerek (Üsküdar, Kasımpaşa ve Yoros'da) Eminönü'ne getirilen bamyadan önce bamyacıbaşı tarafından iyisinin saray mutfağına alınıp geri kalanının narh ile halka satılması hakkında buna benzer hüküm vardır.²⁵⁶ İstanbul civarından getirilen tavuk ve piliç gibi kümes hayvanlarının satışında da öncelik saraydaydı. Tavukçubaşı tarafından alımı yapıldıktan sonra kalan tavuklar ve piliçler esnaf arasında taksim olurdu.²⁵⁷

Sebzelerin bir kısmı da yine İstanbul ilçelerinden (Ortaköy'den enginar, Kadıköy ve Maltepe'den hıyar v.s.) temin ediliyordu.²⁵⁸ Domates (kavata) ve mulûhiyye gibi, belgelerimizde çokça rastladığımız sebzeler, mevsiminde sepetlerle saraya getiriliyor ve bu sebzeler daha çok padişah ve enderun halkı tarafından tüketiliyordu.²⁵⁹

²⁵³ "... nefis-i nefisi humayun için pazarbaşı marifetiyle taze ve kuru meyve, yumurta, sefinelerle geldiğinde saray için alım yapılmadıkça kimseye satış yapılmaması...". BOA, İ.A.D., nr. 2353/116/1, 9904/161/1; Tavuk ve pilicin yeter miktar alındıktan sonra geri kalanının esnaf arasında taksim olunması hakkında yenilenen emir. BOA, İ.A.D., nr. 8491/158/1; Hassa bamyacıbaşı saray mutfağı için satın almadıkça başkasına bamyaya, meyve, mulûhiyye satılmaması hakkında emir. BOA, İ.A.D., nr. 2495/44/2.

²⁵⁴ Halil İnalçık, a.g.e., Cilt 1, s. 235.

²⁵⁵ BOA, İ.A.D. nr. 170/6/20; Benzer hüküm nr. 195/119/488; BOA, İ.A.D. nr. 2353/116/1; BOA, İ.A.D. nr. 9904/161/1; BOA, İ.A.D. nr. 2995/44/2.

²⁵⁶ BOA, İ.A.D. nr. 11/236/2. Benzer diğer bir hüküm de kuzuların iyilerinin önce saraya alındıktan sonra geri kalanın halka satılması hakkındadır. BOA, İ.A.D. nr. 10001/58/2. Aynı hüküm birkaç kere yinelenmiş. BOA, İ.A.D. nr. 10001/72/3; BOA, İ.A.D. nr. 10001/130/1.

²⁵⁷ BOA, İ.A.D. nr. 2886/175/2.

²⁵⁸ Robert Mantran, a.g.e., Cilt 2, s. 187.

²⁵⁹ BOA, MAD, nr. 7398.

İstanbul ilçelerinin üretimi, sarayın ihtiyacını karşılamadığı zaman, başkentin yakın bölgelerinden İstanbul'a at ve el arabalarıyla sebze ve meyve getiriliyor ve mallar sebzehaneye götürülüyordu.²⁶⁰

İstanbul'un hububat ihtiyacı Eflak-Boğdan, Ege Bölgesi, Makedonya, Trakya, Balkanlar (Tuna, Silistre) ve Orta Anadolu'dan karşılanıyordu.²⁶¹ Özellikle padişahın ekmeği için alınan has buğday (hinta-ı has) Bursa'dan,²⁶² saray halkı tarafından tüketilen fodula ekmeği için alınan fodula buğdayı ise Mihaliç, Beştepe ve Tekirdağ bölgelerinden temin ediliyordu.²⁶³ Alınan buğdaylar İstanbul'a getirilip saraya ait değirmenlerde un yapıldığı gibi doğrudan un olarak da alınırđı.

Saraya meyve temin edilen Batı Anadolu Bölgesi, İstanbul'a en çok meyve gönderen bölge olup deniz ulaşımı kolay olan yerlerdendi.²⁶⁴ Deniz nakliyesinin daha ucuz olması nedeniyle İzmir ve çevresinden İstanbul'a mallar İzmir limanından gönderiliyordu. Saray mutfağının ihtiyacı olan erzakın satın alınması için İstanbul'dan yetkili kişiler İzmir'e gönderiliyor, alımlar belirlenen narh üzerinden yapılıyordu. Alınan bu erzakın sevk işiyle ise İzmir kadısı ilgileniyordu.²⁶⁵ Ege'nin bağları ve bunlardan elde edilen pekmez, kuru üzüm ve turşular başkentin ihtiyacı için ayrılmıştı.²⁶⁶ Ayrıca İstanbul çevresindeki Galata, Haslar ve Üsküdar kazalarından da meyve temin ediliyordu. Sarayın sadeyağ ihtiyacını karşılayan bölgeler ise Kefe, Rusçuk ve Silistre'ydi.²⁶⁷

İstanbul'a erzak getiren gemilerin yanaşacakları iskeleler belirliydi. Hububat getirenler Unkapanı İskelesi'ne, kuru meyve ve yemiş getirenler Yemiş ve İhtisab İskelesi'ne yanaşıyorlardı.²⁶⁸ Buradan satışlar pazarbaşının kontrolünde

²⁶⁰ BOA, İ.A.D. nr. 167/605/2086.

²⁶¹ Feridun Emecen, "XVI. Asrın İkinci Yarısında İstanbul ve Sarayın İâşesi İçin Batı Anadolu'dan Yapılan Sevkiyât", *Tarih Boyunca İstanbul Semineri*, Bildiriler, İstanbul, Edebiyat Fakültesi Basımevi, 1989, s. 198, 199.

²⁶² Nefs-i humayun için her sene Bursa'dan gelen has dakikin tesviyesi ... BOA, CVT S, nr. 6127.

²⁶³ BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10987; BOA, D. BŞM, nr. 18759.

²⁶⁴ Feridun Emecen, a.g.m. s.198-199; Robert Mantran, a.g.e., s. 175, 180.

²⁶⁵ Mübahat S. Kütükoğlu, a.g.m., s. 35-37.

²⁶⁶ Suraiya Faroqhi, a.g.e., (1993), s. 101.

²⁶⁷ Ahmed Refik, *Onikinci Asr-ı Hicrî'de İstanbul Hayatı*, İstanbul, Enderun Yayınları, 1988, s. 108.

²⁶⁸ 17. yüzyıl'da nüfusun artmasıyla Unkapanı'nda depolar yetmediğı için Sultan III. Ahmed, tersane yöresinde birkaç mahzen inşa ettirdi. Sultan III. Mustafa döneminde de 3 yeni ambar daha eklendi. Bkz. W. Müller-Wiener, a.g.e., s. 58.

yapılıyordu.²⁶⁹ Saray mutfağına alınacak erzakın önceden miktarı ve cinsi belirlenerek bu konu ilgili bölge kadılarına bildirilip, erzakın gecikmeden gönderilmesi istendirdi. Ancak olumsuz hava şartları gibi bazı durumlarda emirlerin yerine getirilmesi zorlaşıyordu.²⁷⁰

Sarayın et alımları ise kasapbaşı tarafından yapılıyordu.²⁷¹ Rumeli'nden (İpsala, Çorlu, Vize, Saray) celeb-keşanlar tarafından getirilen koyunlar İstanbul'da koyun eminine teslim edilir,²⁷² koyun emini de saraya alınacakları kasapbaşına teslim ederdi. Kuzu ise mevsiminde Küçük ve Büyük Çekmece, Silivri, Çorlu, Bergos, Tekirdağ, Çatalca, Hayrabolu gibi yerlerden temin ediliyordu.²⁷³

Saraya alınan erzak mutfak emini²⁷⁴, pazarbaşı, sebzecibaşı, bamyacıbaşı, miskçibaşı gibi saray mutfağı görevlileri tarafından temin edilir, bedeli nakit olarak emin tarafından ödenirdi. Saray mutfağı için gerekli erzakın alımı mutfak emini veya pazarbaşı tarafından yapıldıktan sonra alınan malzemenin hesabı masraf katibi tarafından piyasa fiyatı üzerinden yapılırdı. Daha sonra erzakın narh fiyatı üzerinden hesabı yapılarak bu toplamdan düşürülürdü.²⁷⁵ Elde edilen miktarın onda biri de "ondalık" adıyla daha önceki hesaplanan miktara ilave edilir ve başmuhasebeye kaydedilirdi.²⁷⁶

Araştırma döneminde saray mutfağına alınan malların bedeli çoğunlukla ocaklık gelirlerinden ödenmişti.²⁷⁷

²⁶⁹ Feridun Emecen, *a.g.m.*, s. 210.

²⁷⁰ Kilercibaşının arzuhaline göre, Şam'dan istenen kayısı ve zeytin, kayısı ağaçlarının ağır kış şartları yüzünden büyük ölçüde kuruması yüzünden sağlam kalanların içinden seçilerek gönderileceği, zeytinin de mevsimi olmadığı için zamanının bekleneyeceği bildirilmektedir. BOA, CVT S, nr. 495.

²⁷¹ BOA, MAD, nr. 7398.

²⁷² BOA, İ.A.D. nr. 2494/86/1.

²⁷³ BOA, İ.A.D. nr. 10001/44/1 ve nr. 100001/20/5.

²⁷⁴ Saray için erzak alımı mutfak emini tarafından kadının koyduğu fiyat üzerinden yapılırdı. BOA, CVT S, nr. 7031.

²⁷⁵ "... Saray-ı Cedid-i Âmire pazarbaşı el-Hac Ahmed ağa kulları marifetiyle 1128 senesi şehir-i cemaziyelevvelinde ... matbahlara vesaire verdiği mevizat ve eşya-yı sairenin masraf katibi kullarının verdiği müfredat defteri mucebince bi'lcümle bahaları bir yıl yetmiş altı bin iki yüz otuz dokuz (176.239) akçe edüp esar ile fi'leri va'z ve hesap ettirildikte 16.489 akçesi tenzil iktiza etmekle tenzil ve aşağı varıldıkta 159.750 akçe masarifına onu on bir hesabından iktiza eden 15.975 akçe ondallığı zam olundukta bi'lcümle şehir-i mezburun masrafı 175.725 akçe ki 1.464 gurus 15 para eylediği baş muhasebeden hesap ve der kenar olmuştur." BOA, CVT S, nr. 5444.

²⁷⁶ IV. Mehmed Kanunnamesi'nde (1091/1680) taze ve kuru meyveler ile diğer besin maddelerinin 10'u 11 hesabına göre satılması belirtilmişti. Yani %10 kâra izin verilmişti. Bkz. Robert Mantran, *a.g.e.*, Cilt 1, s. 316.

²⁷⁷ Bu masraf da, Matbah-ı Âmire'ye ocaklık olarak verilen Sofya ve çevresi avarız ve nüzül malından mahsub edilerek başmuhasebeye kaydolmuştu. BOA. CVT. S. nr. 4883.

Merkezi yönetimin uyguladığı iâşe politikası sayesinde şehir sakinlerine her zaman temel erzak arzı bol ve ucuz olarak temin edilebilmiştir. Ancak iâşe sisteminin yükünü çeken çevredeki üretici kesimdir.²⁷⁸

B. İâşeye Konu Olan Mallar

1. Et ve Et Türleri

İstanbul'daki saraylara et kasapbaşı (ser-kassaban-ı hassa) tarafından teslim ediliyordu.²⁷⁹ Sarayda en çok tüketilen et, koyun eti idi. İstanbul'a gelen koyunlar saraylara ve imaretlere, koyun emini aracılığıyla kasapbaşı tarafından teslim edilirdi.²⁸⁰ Koyunlar mîrî salhanede kesildikten sonra saray mutfağına verilirdi.²⁸¹

İstanbul'da bulunan saraylara ait etler kasapbaşı tarafından alınırđı. Daha sonra her saraya verilecek et miktar ve bedeli belirlenerek muhasebesi yapılır ve ilgili saraylara dağıtılırdı.²⁸² 1705-1707 seneleri arasında, iki senede saraylara ve yeniçerilere verilen et miktarı 3.826.377 kıyyeydi.²⁸³ Bu miktarın içinden Topkapı Sarayı'na (Saray-ı Cedid-i Âmire) yapılan koyun eti tayinatı 1.483.603,5 kıyyeydi.²⁸⁴ Geri kalan etlerden Saray-ı Atik veya Eski Saray'a verilen koyun eti miktarı ise 403.876 kıyye; yeniçerilere verilen miktar ise 1.778.759 kıyyeydi.²⁸⁵

²⁷⁸ Tevfik Güran, a.g.m., (2004), s. 324.

²⁷⁹ BOA, D. BŞM. KSB, nr. 11843.

²⁸⁰ Yücel Özkaya, XVIII. Yüzyılda Osmanlı Kurumları ve Osmanlı Toplum Yaşantısı, Ankara, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1985, s. 341.

²⁸¹ BOA, KK, nr. 7295.

²⁸² BOA, MAD, nr. 898.

²⁸³ Yeniçeri ve topçuocağına ait etler de bu miktarın içinden kasapbaşı tarafından teslim edilmişti. BOA, D. BŞM. KSB, nr. 11829.

²⁸⁴ Robert Mantran, saraylar için koyun eti alımı 1688-70 yılları için 230.000 kıyye, 1673-74 için de 511.639 kıyye olarak vermiş ve başkente gelen koyun ve kuzuların %30'unun saraylarda tüketildiğini belirtmiştir. Bkz. Robert Mantran, a.g.e., Cilt 1, s. 182.

²⁸⁵ Saraylara et teslimatı yapan kasapbaşının masrafı bazen çeşitli bölgelerden gelen avarız, nüzûl gibi vergilerin havalesiyle karşılanıyordu. 1705 ve 1707 yılları arasındaki sarayın iki senelik et masrafı da bu şekilde karşılanmış, avarız, nüzûl, cizye-i gebran gibi vergilerin iki senelik toplamı olan 501.592 kuruş Sarayların et tayinat masraflarına karşılık olarak kasapbaşına gönderilmişti. Ancak

14 ve 15 akçe olarak iki ayrı fiyattan alımı yapılan et masrafı toplam 501.773,5 kuruş olmuştı. BOA, D. BŞM. KSB, nr. 11829.

Tablo 19
Kasapbaşı Tarafından Saraylara Verilen Koyun Eti

Yıllar	Miktar (kıyye)	Fiyat (akçe)	Toplam Bedel
14.03.1718-13.03.1719	2.087.525,5	13	27.137.753
14.03.1719-13.03.1720	2.074.409,5	13	26.967.323
14.03.1720-13.03.1721	2.073.949	13	26.961.340
14.03.1721-13.03.1722	2.080.016	13	27.040.208
14.03.1722-13.03.1723	2.082.720	13	27.075.360
14.03.1723-13.03.1724	2.152.333,5	13	27.980.335
14.03.1724-13.03.1725	2.118.649,5	13	27.542.437
14.03.1725-13.03.1726	2.095.242,5	13	27.238.149
14.03.1726-13.03.1727	2.074.538	13	26.968.994
14.03.1727-13.03.1728	2.112.783	13	27.490.236
14.03.1728-13.03.1729	242.5151	13	31.526.966
14.03.1729-13.03.1730	2.410.638	13	31.338.297
14.03.1730-13.03.1731	2.444.033,5	13	31.772.435
14.03.1731-13.03.1732	1.838.854,5	13	23.905.110
14.03.1732-13.03.1733	2.956.854,5	13	38.439.108

Kaynak: BOA, D. BŞM. KSB, nr. 11835; MAD, nr. 898.

Bunun dışında yine aynı senelerde saraya adedi 170 akçeden 6.574 adet koyun alınmış ve toplam 119.280 akçe ödenmişti.²⁸⁶ 1724-1725 yılları arasında ise saraylar ve yeniçeriler için bir senede alınan koyun eti miktarı 2.030.495 kıyye olup, bu miktarın 745.524 kıyyesi Topkapı Sarayı mutfağına verilmişti. Sarayda günlük et tüketimi 2.106 kıyye ve kıyyesi 13 akçeden alınan koyun etinin günlük masrafı da 27.378 akçe etmekteydi.²⁸⁷

²⁸⁶ Belgelerde "ayaklı ağnam" olarak belirtilen canlı koyun, Kurban Bayramı dışında saraya verilmezdi. BOA, KK, nr. 7295.

²⁸⁷ Bu miktarın 193.992 kıyyesi Eski Saray'a, 42.480 kıyyesi Galatasaray'na, 35.400 kıyyesi hassa bostancılarına, 10.620 kıyyesi topçular ocağına, 13.452 kıyyesi de mîrî kalyonlara verilmişti. Bu döneme ait koyun ve kuzu bedeli olan 245.000 kuruş Rumeli'nde bulunan celeb-keşan ağnamı mukaatasından karşılanmıştı. Bu belgede belirtilen süre 354 gündür. BOA, MAD, nr. 898. Rumeli'nde bulunan ocaklık bedelinden karşılanmıştı. Belgede belirtilen süre 354 gündür.

1725-1726 seneleri arasında bütün saraylar için alınan toplam koyun eti miktarı ise senelik olarak 2.095.242 kıyye olup alınan etin 898.085 kıyyesi Topkapı Sarayı'na verilmişti.²⁸⁸ Ayrıca adedi 1.000 akçeden 6 adet de sığır alınmıştı. Bu sığırlar muhtemelen pastırma ve sucuk yapımında kullanılmıştı.²⁸⁹

Saraya 1.655 adet toklu, kurbanlık için de 3.515 adet koyun alınmıştı.²⁹⁰ Tablo 19 ve 21'de görüldüğü üzere koyun etinin kıyyesi 1705-1707 yıllarında 14 akçeden alınırken, 1718'den sonra düşüş kaydederek 13 akçe olmuştu. 1718-1732 yılları arasında koyun eti fiyatlarını ve alınan miktar ve ödenen toplam bedelleri gösteren icmal defterinde 15 yıl boyunca koyun eti fiyatının değişmeden 13 akçe olarak kaldığını görmekteyiz.²⁹¹ (Bkz. Tablo 19-20-21)

Sarayda koyundan sonra en çok yenen et kuzu etiydi. Özellikle padişah, valide sultan ve enderun sofralarında bulunan kuzu, ziyafet sofralarının da en çok rağbet edilen etiydi. Hıdrellez ayından önce kesimine izin verilmeyen kuzu 1705-1707 tarihleri arasında bütün saraylara 17.142,5 adet olarak alınıp 14.674,5 adedi Topkapı Sarayı'na verilmişti.²⁹² (Bkz. Tablo 20) 1725-1726 döneminde tüketilen kuzu miktarı ise 6.986,5 adetti.²⁹³ Mevsiminde saraydaki bütün sofralara 50 adet kuzu ile birlikte badem, kızıl üzüm, tarhun otu ve nane verilmesi usûldendi.²⁹⁴

Kuzu etine fiyat mayıs ayında verilirken, koyun etine yıl boyunca verilirdi.²⁹⁵ 1705-1707 seneleri arasında kuzunun adedi 150 akçe iken, 1725-1726 arasında ise 120 akçeden alınmıştı. (Bkz. Tablo 20)

²⁸⁸ Bu dönemde saraylar ve yeniçeriler için alınan etin bedeli de yine ocaklıklardan karşılanmıştı. Gelir olarak kasapbaşı Osman Ağa'ya teslim edilen bu miktar 252.018,5 kuruş 5 pare idi. Kıyyesi 13 akçeden alınan koyun etinin bir senede Saray-ı Atik'e verilen miktarı ise 200.070 kıyye, yeniçerilere verilen miktarı da 886.215 kıyyeydi. BOA, D. BŞM. KSB, nr. 11843.

²⁸⁹ Sonbaharın sonunda sadrazam birkaç gün Saray Mutfağı'nda pastırma yapılmasına nezaret ederdi. Bkz. Eremya Ç. Kömürçüyan, *İstanbul Tarihi*, İstanbul, Eren Yayınları, 1988, s. 113.

²⁹⁰ Saray-ı Cedid'e 1705-1707, 1724-1725 ve 1725-1726 tarihlerinde verilen koyun eti ve kuzu ile birlikte sakatat türleri ve kıyyesi 18 akçeden 60 kıyye kuyruk yağı alınmıştı. BOA, D. BŞM. KSB nr 11835; MAD nr. 898.

²⁹¹ Buradaki saraylar Saray-ı Cedid (Topkapı Sarayı), Saray-ı Atik, İbrahim Paşa ve Galatasaray'dır. Verilen miktarlar her sene 365 günlük stüreyi kapsamaktadır. Belgedeki hesap hataları aynen alınmış, değiştirilmemiştir. BOA, D. BŞM. KSB, nr. 11835.

²⁹² BOA, D. BŞM. KSB, nr. 11829.

²⁹³ BOA, D. BŞM. KSB, nr. 11843.

²⁹⁴ BOA, MAD, nr. 7398.

²⁹⁵ Mübahat S. Küttükoğlu, "XVIII. Yüzyıl. Sonlarında İstanbul Piyasası", *Tarih Boyunca İstanbul*

Saray mutfağı için kuzu, Küçükçekmece, Büyükçekmece, Silivri, Çorlu, Burgos; Tekirdağı, Çatalca, Hayrabolu, Malkara, Uzunköprü, Keşan, İpsala kazalarının bulunduğu Rumeli bölgesinden temin edilirdi.²⁹⁶

Erzak alımında olduğu gibi kuzuların alımında da iyilerinin önce saraya alınıp, kalanların halka satılması hakkında emirler vardı.²⁹⁷ Ancak devlet, sıkıntı zamanlarında Rumeli bölgesinden alınan kuzuları, kıtlığı önlemek için bu bölgelerdeki halka mîrî fiyatla satıyor ve bunlardan vergi alınmaması için emirler veriyordu.²⁹⁸

Ramazan ayı gibi özel aylarda sıkıntı çekmemek için Çekmece, Çatalca, Silivri, Ereğli, Çorlu, Tekfurdağı, Hayrabolu, Malkara, Uzunköprü, İpsala kazalarından bir ay önceden kuzu alınması istenirdi.²⁹⁹

Saraya alınan koyunlar, öncelikle Balkanlar'dan (Trakya, Makedonya, Bulgaristan ve Eflak-Boğdan), sonra Orta Anadolu'dan (Karaman) ve Toros bölgesinden (Türkmen koyunları) gelmekteydi. Balkanların öncelikle tercih edilme nedeni İstanbul'a yakın oluşu nedeniyle taşıma kolaylığıydı. İstanbul'da belirlenen adede göre buralardan koyun toplanmakta ve kadılar tarafından çeşitli yerlere dağıtılmaktaydı. Köylerden yapılan koyun alımı celeb-keşanlar tarafından yapılmaktaydı. Belirlenen koyun miktarını başkente getirmek zorunda olan celeb-keşanlar yükümlülüklerini yerine getirmediği takdirde para cezasına çarptırılırdı.³⁰⁰ Ancak sarayda, Balkanlar'dan gelen koyunların geçtiği yolların yakınındaki bölgelerde koyun etine konan fiyatın İstanbul'daki fiyatla aynı olması halinde koyun sahiplerinin sürülerini buralarda satabilecekleri endişesi vardı. Bu yüzden Osmanlı idaresi, kadılara kendi bölgelerindeki et fiyatlarını düşük tutmalarını emretmişti.³⁰¹

Semineri, Bildiriler, İstanbul, yüzyıl, 1989, s. 235.

²⁹⁶ BOA, İ.A.D. nr. 10001/44/1 ve nr. 10001/20/5.

²⁹⁷ "... Dobruca tarafından mubayaa olunub virile gelmekle sayıcıları taraflarından kuzu gelinciye dek bulunan mahallerden ve Karadeniz tarafından sefineler ile gelân kuzılar ahare virilmeyüb nakid akçe ile kendü taraflarından zabt itdirilmek içün istid'a...", Bkz. Ahmed Refik, a.g.e., (1689-1785), s. 154.

²⁹⁸ BOA, İ.A.D. nr. 9919/131/1.

²⁹⁹ BOA, İ.A.D. nr. 2499/46/1.

³⁰⁰ Robert Mantran, a.g.e., Cilt 1, s. 181.

³⁰¹ Suraiya Faroqhi, a.g.e., (1993), s. 272.

Devlet sarayın et ihtiyacının aksamadan temin edilmesi için çeşitli önlemler alıyor ve koyun alınan Rumeli gibi bölgelerin kadılarına da emirler göndererek oralardan belirlenen koyunların bir an önce getirilmesini ve başkasına satanların cezalandırılmasını emrediyordu. Kasap olmak isteyenlere de kadının engel olmaması istenerek, İstanbul'un et sıkıntısı çekmemesine çalışılmaktaydı.³⁰² Ayrıca zımmi celep ve kasapların saraylara yaz ve kış, kıtlıkta ve diğer zamanlarda et temin etmeleri karşılığında cizyeden muaf tutulmaları bu önlemlerden biridir.³⁰³

Ancak başkentte et sıkıntısı başgöstermesi halinde devlet ileri gelenlerinin et tayınatı azaltılarak bunun telafi edilmesine çalışılırdı. İstanbul halkının refahı saray için önemliydi.³⁰⁴

Ordunun iaşesi de saray kadar mühim olduğu için bazen saray için alınan koyunlar seferde olan ordunun ihtiyacı için verilebiliyor, buna karşılık saraydakilerin sıkıntı çekmemesi için de o çevreden koyun alınarak İstanbul'a gönderilmesi isteniyordu.³⁰⁵

Sarayda koyun, kuzu, oğlak eti gibi kırmızı etlerin yanında kümes hayvanları da bolca tüketiliyordu. Belgelerde makiyan olarak geçen tavuk, Rumeli'nin Söğütlü, Pınarhisarı, Savucakdere, Vize, Bozapa, Çorlusuyu ve Silivri bölgelerinden getiriliyor,³⁰⁶ bazen de başaşçı tarafından Edirne'den alınıyordu.³⁰⁷ Ayrıca İzmit'ten de tavuk geliyor, gelen tavuklar Odun Kapısı İskeleyi'ne indiriliyordu.³⁰⁸ İstanbul'a getirilen tavuk ve piliç önce sarayın tavukçubası tarafından alınıyor, kalanı esnafa taksim olunuyordu.³⁰⁹

Ayrıca padişah hassı olan Trakya ve Kocaeli köyleri saray mutfağına belli sayıda tavuk ve pilici vermek zorundaydılar.³¹⁰ Evliya Çelebi tavukçubasının kendine bağlı 200 kişiyle birlikte padişah için yetmiş kadılık yerde tavuğa bağlı

³⁰² Ahmed Refik, a.g.e., (1553-1592), s. 80.

³⁰³ BOA, İ.A.D, nr. 9832/29/1.

³⁰⁴ Suraiya Faroqhi, a.g.e., (1993), s. 272.

³⁰⁵ İstanbul'daki saraylar ve tayınatı için Eflak-Boğdan, Tatarlık ve İvraca civarından satın alınan koyunların seferde olan ordu için alıkonulması üzerine, İstanbul'da sıkıntı çekilmemesi için, o çevreden 5.000 ağnam satın alınıp, İstanbul'a getirilmesi hakkında hüküm. İ.A.D. nr. 2894/154/1.

³⁰⁶ Ömer Lütfi Barkan, a.g.m., s. 216-217; BOA, İ.A.D. nr. 2489/158/1.

³⁰⁷ BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10659.

³⁰⁸ Eremya Ç. Kömürçüyan, a.g.e., s. 17.

³⁰⁹ BOA, İ.A.D. nr. 2886/175/2.

³¹⁰ Robert Mantran, a.g.e., Cilt 1, s. 183.

köylerden tavuk aldığından ve onlardan her sene 1.200.000 tavuk toplayıp saray mutfağına verdiğiinden bahseder.³¹¹ Satın alınan bu tavuk ve piliçlerden başka bir de saray mutfağına ocaklık olarak teslim edilenler vardı. 1730 yılında ocaklık olarak tayin edilen 90.000 canlı tavuk ve pilicin yeterli miktarı saraya alındıktan sonra geri kalan kısmı esnaf arasında taksim olunmuştu.³¹² Saray mutfağına yine ocaklık olarak Etranos ve Harmancık kazalarından da tavuk geliyordu.³¹³ Saraya verilen bu tavuk ve pilicin yanında ördek, kaz ve güvercin gibi diğer kanatlılar da vardı.

Hassa tavukçubaşı tarafından saraya alınan “Mısır tavuğu”³¹⁴ ve “ımlık”³¹⁵ gibi farklı cinslerdeki tavukların fiyatları da farklıydı.³¹⁶ Tavukçubaşının 5 senelik icmal defterine göre bu sürede saraya 2.172 adet Mısır tavuğu, 14.606 adet ımlık, 3.806 adet kaz, 1.314 adet ördek, 984 adet güvercin alınmıştı.³¹⁷ Tavuk fiyatları 1703-1729 seneleri arasında 15 ile 18 akçe iken, ımlık 60 akçe, Mısır tavuğu da 80 akçe gibi oldukça yüksek bir bedelle alınmıştı.

Kaz (bat) ve ördeğe (mürg-i abi) saray sofralarında ziyafet günlerinde ve elçi tayinatlarında sıklıkla rastlanmaktadır.³¹⁸ Fatih Sultan Mehmed’e ait saray mutfak muhasebe defterlerinde de bunları sıklıkla görmekteyiz.³¹⁹

1703 senesinde Divan-ı Hümayundaki bayram ziyafetinde 216 adet tavuk, 21 adet kaz, 28 adet ördek ve 122 adet güvercin verilmişti.³²⁰

³¹¹ Evliya Çelebi, *a.g.e.*, Cilt 1, s. 549.

³¹² 1131 yılında verilen fermanın yenilenmesidir. BOA, İ.A.D. nr. 8491/158/1.

³¹³ Halkın tavuk yerine bedelini ödeme talebi geri çevrilmişti. BOA, CVT S, nr. 2806.

³¹⁴ Eremya Ç. Kömürçüyan, Saray’da, mavi ibikleri ve ortasında siyah bir benekle kül rengi daireleri olan rengarenk tüylü büyük tavuklardan Kahire tavuğu olarak bahsetmektedir. Eremya Ç. Kömürçüyan, *a.g.e.*, s.103.

³¹⁵ ımlık ya da ıblık, kısırlaştırılmış horoz veya tavuk olup eti lezzetlidir. Bkz. Ahmed Vefik Paşa, *Lehçe-i Osmâni*, haz. Recep Toparlı, Ankara, Türk Dil Kurumu Yayınları, 2000, s. 183.

³¹⁶ BOA, CVT S, nr. 1070.

³¹⁷ Bunların toplam bedeli olan 860.525 akçe ocaklık gelirinden karşılanmıştı. BOA, CVT S, nr. 1070.

³¹⁸ BOA, D. BŞM, nr. 1113.

³¹⁹ Ömer Lütfi Barkan, *a.g.m.*, (1979), s. 235.

³²⁰ BOA, D. MSF. 3/136; BOA, MAD, nr. 7398.

Tablo 20

Saray Mutfagına Verilen Et Tayinatı

Yıllar	Koyun eti			Toklu			Kuzu		
	Miktar (kiyye)	Fiyat (akçe)	Toplam Bedel (akçe)	Miktar (adet)	Fiyat (akçe)	Toplam Bedel (akçe)	Miktar (adet)	Fiyat (akçe)	Toplam Bedel (akçe)
14.03.1705 – 13.03.1706	337.525,5	14	4.725.357	1.630	170	277.100	7.871	150	1.180.650
14.03.1706 – 13.03.1707	415.011	15	6.225.165						
14.03.1724 – 13.03.1725	731.067	14	10.234.938	1.384	170	235.280	6.803,5	150	1.020.525
14.03.1725 – 13.03.1726	745.524	13	9.691.812						
	898.085	13	11.675.105	1.655	170	281.350	6.986,5	120	838.380

Kaynak: BOA, D. BŞM. KSB, nr. 11829, 11843; BOA, MAD, nr.898; BOA, KK, nr. 7295.

Tablo 21

Saray Mutfagına Verilen Çeşitli Sakatat Tayinatı

Yıllar	Koyun paçası			Şirden			Mumbar			Koyun kellesi		
	Miktar (adet)	Fiyat (akçe)	Toplam (akçe)	Miktar (adet)	Fiyat (akçe)	Toplam (akçe)	Miktar (adet)	Fiyat (akçe)	Toplam (akçe)	Miktar (adet)	Fiyat (akçe)	Toplam (akçe)
14.03.1705 – 13.03.1706	93.797	1	93.797	3.210	3	9.630	3	36.057	9.672	3	29.016	
14.03.1706 – 13.03.1707	93.513	1	93.513	3.930	3	11.790	3	255.563	9.920	3	29.760	
14.03.1725 – 13.03.1726	167.286	1	167.286	6.205	3	18.615	3	38.955	9.490	3	28.470	

Kaynak: BOA, D. BŞM. KSB, nr. 11829, 11843; BOA, MAD, nr.898; BOA, KK, nr. 7295.

Belgelerimizde kebuter ismiyle gördüğümüz güvercin sarayın hemen hemen bütün tayinat listelerinde yer almakta, özellikle padişah tarafından çok miktarda tüketilmekteydi.³²¹ Tavukçubaşının dışında mutfak emini tarafından da satın alınan güvercin, 1724 yılında adedi 14 akçeden 3.056 adet alınmıştı.³²²

Ayrıca görevli avcılar tarafından saraya av hayvanı sağlanırdı, saray mutfağı hesabına avlanma yapan bu avcılarının mutfaktan günlük tayinatları vardı.³²³

Sarayda diğerlerine göre daha az tüketilse de balık da yeniyordu. Padişaha ait bir tayinat listesinde, çeşitli balıklar da bulunuyordu.³²⁴ Saray mutfağına 1703 yılında bir senelik alınan erzak arasında kefal balığı da bulunuyordu. (32 akçeden 255 kıyye alınmıştı.)

Hasbahçeye bağlı balıkçının padişah için balık tutmasına karşılık vergiden (tekalif-i örfiye) muaf tutulması ve yine Karadeniz’de padişah için tutulan balıklardan vergi alınmaması balığın saray mutfağındaki önemini gösterir.³²⁵

Fatih devrine ait saray mutfak defterlerinde de yiyecekler arasında balık yumurtası (beyza-i mahi), havyar, moruna balığı ve kurutulmuş balık bulunmaktadır.³²⁶

Tavuk yumurtası da sarayda çok miktarda tüketilmektedir. Yemeklerde kullanıldığı gibi fırınlar ve helvahanede de kullanılmaktadır. Hatta hoşaf ve aşure yapımında da yumurta kullanıldığını belgelerden öğreniyoruz.³²⁷

Gemilerle İstanbul’daki sebzehaneye gelen yumurtalardan pazarbaşı tarafından sarayın belirlenen ihtiyacı kadar alındıktan sonra kalanının esnafa

³²¹ Saraya gönderilen güvercin bedeli de mukataa gelirinden karşılanıyordu. 1716 yılında hareme verilen güvercin bedeli olan 19.376 akçe olan deveci ve çömlekçi mukaatasından karşılanmıştı. BOA, CVT S, nr. 1066.

³²² D. BŞM. MTE nr. 10987.

³²³ Süheyl Ünver, **Fatih Devri Yemekleri**, İstanbul, İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü, 1952, s. 96; Bu avcılarının günlük 8 çift fodula ekmeği tayinatı vardı. BOA, D. BŞM. MTE, nr 10813;

³²⁴ BOA, CVT S, nr. 3972.

³²⁵ BOA, CVT S, nr. 3119, 5856.

³²⁶ Ömer Lütfi Barkan, a.g.m., (1979), s. 239.

³²⁷ 1703 yılında, haremde yapılan aşurede 900 adet yumurta kullanılmıştı. BOA, MAD, nr. 7398.

satılmasına izin veriliyordu.³²⁸ Pazarbaşısı tarafından, belirlenen narh fiyatı ile alınan günlük 800 yumurtanın fazlası yolcu yumurtası adı altında satılırdı.³²⁹

1703 yılında padişah sofrasına günlük 100 adet, valide sultana 30 adet verilen yumurtanın sarayda yıllık tüketimi 338.693 adetti.³³⁰ Helvahaneye haftalık 120 adet, has fırına ise 90 adet veriliyordu.³³¹ Bayram, ziyafet gibi özel günlerde bu sayı artıyordu.

2. Tahıllar

a) Buğday

Saray için önemli tüketim maddelerinden biri de buğday (hınta)dır. Sarayın, buğday iaşesi doğrudan devlet tarafından idare edilen saray kilerinden karşılanıyordu.³³²

Sarayın un ihtiyacı devlet ambarından temin edilmez, İmparatorluğun belirli bölgelerinden saraya buğday yollanırdı.³³³ Ancak saray mutfağına gelen buğdayın yetersiz olması durumunda devlet ambarından takviye yapılırdı.³³⁴

Sarayın iaşesi için çeşitli eyaletlerden tahıl satın alan memurlar vardı. Bunları denetlemekle görevli kişi de buğday emini (arpa emini)ydi. Aynı zamanda kente tahıl getirenleri de denetleyen arpa emininin denetimi altındaki diğer görevleri arasında buğday cinsinden vergileri toplamak, buğday fiyatına narh koymak, tahılın İstanbul'daki devlet depolarında depolanmasını sağlamak vardı.³³⁵

Saraya alınan buğday, has buğday ve fodula buğdayı olarak, iki çeşitti. Has buğday, has ekmek yapımında kullanılan özellikle padişah ve enderun halkının

³²⁸ BOA, İ.A.D. nr. 2353/116/1.

³²⁹ BOA, İ.A.D. nr. 170/6/20, 195/119/488.

³³⁰ Bu yumurtalar yıl içinde (100 adedi) 82, 165, 148, 126, 120, 108, 89 akçe gibi yedi ayrı fiyattan alınmıştır. BOA, MAD, nr. 19088.

³³¹ BOA, MAD, nr. 7398.

³³² Lütfi Güçer, a.g.m., s. 398.

³³³ Yücel Özkaya, a.g.e., s. 339.

³³⁴ 1167 yılında Matbah-ı Âmire'ye gelen buğday yetersiz olduğu için tersane ambarından 8.000 kile Golos buğdayı verilmişti. BOA, CVT. S, nr. 5639.

³³⁵ Robert Mantran, a.g.e., cilt. 1, s. 158.

tükettiği dakik-i has veya dakik-i simit denilen, has un elde edilen bir buğday türüydü. Tekirdağ ve Bursa'dan alınan bu buğday daha sonra değirmenlerde çekilerek saraya getirilirdi. Bunun için “Serhabbazin-i Hassa” denilen sarayın ekmekçibaşısının yardımcıları bu işle görevlendirilirdi. 1708 senesi şevval ayında kendilerine buraya gidip-gelme yol parası olarak 1.200 akçe verilmişti.³³⁶ Bursa’da değirmende öğütülen has buğday un haline geldikten sonra kalburcu, değirmen ve nakliye ücreti gibi bedeller ödenerek,³³⁷ Bursa’dan Mudanya’ya arabalarla taşınır oradan da gemilerle İstanbul’a getirilirdi. Bazen de gemilerle İstanbul’a getirilen buğday Beykoz’da bulunan değirmende çekiliyordu.³³⁸ Bursa’dan alınan buğdayın çekildiği bir değirmen de saray surları dahilinde Marmara kıyısında (Değirmen Kapısı’nın yanında) bulunuyordu.³³⁹

Tablo 22

Saraya Alınan Buğday, 14.03.1703-13.03.1704

Fodula Buğdayı			Has Buğday		
Miktar (kile)	Fiyat (akçe/kile)	Toplam Bedel (akçe)	Miktar (kile)	Fiyat (akçe/kile)	Toplam Bedel (akçe)
13.740	93	1.277.820	3.270	89	291.030
7.580	84	636.720	4.980	94	468.120
8.440	78	658.320	3.146	97	305.162
12.760	90	1.148.400	2.779	92	255.668
15.512	97	1.504.664			

Kaynak: BOA, MAD, nr. 19088.

Eskiden sarayın ekmeğini pişirmek için, birinci avluda tek fırın vardı. 1616 senesinde yalnız padişaha ve maiyetine mahsus ekmeği pişirmek için daha küçük bir fırın yapıldı.³⁴⁰

³³⁶ “Harcrah-ı hüddam-ı hass-ı habbazin beray-ı dakik” BOA, D. MSF. nr. 3/136.

³³⁷ BOA, D. MSF. nr. 3/136.

³³⁸ ... “ücret-i bargiran beray-ı nakl-i dakik-i has an Burusa ila Mudanya ve ücret-i navl-ı sefine...” anbedeliye kuh-ı Beykoz ve mühimmat-ı senevi-i asiyab-ı mezbur” BOA, D. BŞM. MTE, nr. 7289.

³³⁹ Padişah ekmeği, Bursa buğdayından yapılan unla, sarayda beslenen keçilerin sütü yoğrularak yapılıyordu. Bkz. Eremya Ç. Kömürçiyen, a.g.e., s. 145.

³⁴⁰ Eremya Ç. Kömürçiyen, a.g.e., s. 143.

Saraya alınan has ve fodula buğdayının fiyat ve miktarları farklıydı. Bir senede dört ayrı fiyattan toplam 14.175 kile olarak alınan has buğdaya 1.319.980 akçe; beş ayrı fiyattan toplam 58.032 kile alınan fodula buğdayına ise 5.225.924 akçe ödenmiştir. (Bkz. Tablo 22)

Tablo 23

Saraya Bir Ayda Alınan Buğday, 1708

Buğday Cinsi	Alındığı Yer	Miktar (kile)	Fiyat (akçe/kile)	Toplam Bedel (akçe)
Has Buğday	Bursa	200	44	8.800
	Tekirdağ	1.335	43	48.805
Fodula Buğdayı	Mihaliç	2.406,5	38	91.447
	Tekirdağ	1.350	42	56.700
	Beştepe	1.200	43	51.600

Kaynak: BOA, D. MSF. nr. 3/136.

Tablo 23'te görüldüğü gibi fodula ve has buğdayın bir kısmı da Tekirdağ'dan alınıyordu ve aralarındaki fiyat farkı çok azdı. Beştepe'den alınan fodula buğdayının fiyatı ise Tekirdağ'dan alınan has buğdayla aynıydı.³⁴¹

Buğdaydan un yapılırken bir miktar fire veriliyordu. Bu firenin ne kadar olduğunu 1710 tarihli bir belgeye göre görelim.³⁴²

Fodula buğdayı – 4941,5 kile

Elde edilen un – 4492 kile

Fire $\cong$ %9

Buradan ekmeğin beyaz olmayan esmerce bir ekmek olduğunu anlıyoruz. Elde edilen bu undan 161.727 çift ekmek (fodula) yapılmıştır. Sarayın bu ayda

³⁴¹ BOA, D. MSF. nr. 3/136.

³⁴² 2.797,5 kilesi Tekirdağ, 1.280 kilesi Mihaliç, 864 kilesi de Beştepe'den alınmıştır. BOA, D. BŞM, nr. 18759.

günlük fodula tayinatı 5.272,5 çifttir. Ayrıca divan toplandığında da her divan için 444 çift fodula verilirdi.³⁴³

Tablo 24

Saraya Senelik Alınan Buğday

Dönemler	Fodula Buğdayı			Has Buğday			
	Alınan Miktar (kile)	Piyasa Fiyatı (akçe)	Narh Fiyatı (akçe)	Alınan Miktar (kile)	Alındığı Yer	Piyasa Fiyatı (akçe)	Narh Fiyatı (akçe)
01.10.1723-30.10.1723	5.623	72	65	170	Bursa	100	
				1.128	Tekirdağ	75	72
31.10.1723-28.11.1723	5.386	72	65	120	Bursa	100	
				1.188	Tekirdağ	75	72
29.11.1723-28.12.1723	5.642	72	65	180	Bursa	100	
				1.220	Tekirdağ	75	72
29.12.1723-26.01.1724	5.297	72	65	1.368		75	72
27.01.1724-25.02.1724	5.520	72	55	320	Bursa	100	60
				1.320	Tekirdağ	75	70
26.02.1724-25.03.1724	5.448	72	55	270	Bursa	100	60
				1.230	Tekirdağ	75	70
26.03.1724-24.04.1724	5.741	72	55	1.500		75	70
25.04.1724-23.05.1724	5.873	65	55	1.562	Bursa	100	70
				160	Tekirdağ	75	60
24.05.1724-22.06.1724	5.955	65	60	150	Bursa	100	55
				1.656	Tekirdağ	75	60
23.06.1724-21.07.1724	5.900	65	60	150	Bursa	100	67
				1.512	Tekirdağ	75	68
22.07.1724-20.08.1724	5.969	65		1.440	Tekirdağ	75	65
				150	Bursa	100	55
21.08.1724-19.09.1724	5.898	65	60	150	Bursa	100	68
				1.465	Tekirdağ	75	65

Kaynak: BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10987.

³⁴³ Divan bu dönemde haftada iki kez toplanıyordu. BOA, D. BŞM, nr. 18759.

Tablo 24’de görüldüğü gibi alım yeri belirtilmeyen fodula buğdayı 12 ay boyunca hemen hemen aynı miktarlarda alınmıştı. Has buğdayın alım yerleri ise Bursa ve Tekirdağ olarak verilmiş, sadece iki ay için alım yeri belirtilmemişti. Farklı bölgelerden alınan has buğdaya farklı fiyatlar uygulanmıştı. Piyasa fiyatlarında Bursa buğdayının Tekirdağ buğdayından 25 akçelik fiyat farkı 12 ay boyunca devam etmişti. (Bkz. Tablo 24) Buğday fiyatları, mahsulün bol veya kıt oluşuna göre de değiştiği gibi, yeni mahsul alınmadan önce de fiyatları inip çıkmaktadır.³⁴⁴

1707 - 1708 senesinde sarayda tüketilen fodula miktarı 2.374.239 çiftti. Aylık verilen fodula ise ortalama 170.000 çift civarındaydı. (Bkz. Tablo 25) Bir çift has ekmeğin ağırlığının 500 dirhem³⁴⁵ olduğu belgelerden tespit edilebilmesine rağmen, bir çift fodula ekmeğinin ağırlığı hakkında kesin bilgi edinilememiştir. Ancak, 1707-1708 tarihli³⁴⁶ belgede verilen buğday ve un kullanımına göre, bir kilenin 26 okka olması varsayımıyla bir çift fodula ekmeği yaklaşık 300 dirhem, 20 okka olması varsayımıyla ise yaklaşık 230 dirhemdir.

Tablo 25’te verilen kayıtların incelenmesinde, mubayaa edilen buğday miktarı ile elde edilen un miktarı arasında sabit bir ilişki görülmektedir. Satın alınan buğdayın ortalaması %95.23’e gelen kısmı un haline gelmektedir. Firenin az olmasından dolayı hayli esmer olduğu anlaşılan undan yapılan ekmeklerin de sabite yakın bir ağırlıkta olduğu anlaşılmaktadır.

Ömer L. Barkan, İstanbul kilesiyle 1 kile buğdayın 20 okka veya 18 okka 300 dirhem ettiğini ancak aynı kile ile bir kile unun ne kadar gelmesi gerektiğinin tam olarak bilinmediğini, bunun unun elenmesine ve buğdayın cinsine göre değişeceğini belirtmektedir.³⁴⁷

³⁴⁴ Mübahat S. Küttükoğlu, a.g.e., s. 52.

³⁴⁵ BOA, MAD, nr. 1820; BOA. D. BŞM. MTE., nr. 10925, 10974.

³⁴⁶ BOA, MAD, nr. 1820.

³⁴⁷ Ömer Lütfi Barkan, “Edirne ve Civarındaki Bazı İmaret Tesislerinin Yıllık Muhasebe Bilançoları”, **Belgeler**, Ankara, Türk Tarih Kurumu Yayınları, 1993, s. 245.

Tablo 25
Buğday – Un – Ekmek Hesabı

Dönemler	Fodula Buğdayı (kile)	Fodula Unu (kile)	Fodula (çift)	Un / Buğday Oranı
02.07.1707 - 30.07.1707	5.161	4.903,5	170.460,5	0,9501
31.07.1707 - 29.08.1707	5.358	5.091	177.011	0,9502
30.08.1707 - 27.09.1707	5.177,5	4.910,5	170.278,5	0,9484
28.09.1707 - 27.10.1707	5.370	5.102,5	176.931	0,9502
28.10.1707 - 25.11.1707	4.936	4.690	163.033,5	0,9502
26.11.1707 - 25.12.1707	4.929	4.694	163.215	0,9523
26.12.1707 - 23.01.1708	4.868,5	4.635,5	160.737,5	0,9521
24.01.1708 - 22.02.1708	5.032	4.792,5	166.182	0,9524
23.02.1708 - 22.03.1708	4.844	4.637	159.965,5	0,9572
23.03.1708 - 21.04.1708	5.035	4.795,5	166.284	0,9524
22.04.1708 - 20.05.1708	5.075	4.868,5	166.765,5	0,9593
21.05.1708 - 19.06.1708	5.452,5	5.193	180.088,5	0,9524
20.06.1708 - 18.07.1708	5.260	5.009,5	173.709,5	0,9524
19.07.1708 - 17.08.1708	5.449	5.189,5	179.577	0,9524
14 ayın toplamı :	71.947,5	68.512,5	2.374.239	
14 ayın ortalaması :	5.139,07	4.893,75	169.588,5	0.9523

Kaynak: BOA, MAD, nr. 1820.

14 aylık hesabı içeren belgenin ilk 12 ayının toplamı 61.238,5 kiledir. Bir kişinin yıllık buğday ihtiyacının 205 kg (yaklaşık 8 kile) olduğu kabul edilirse³⁴⁸ yıllık alınan fodula buğdayının yaklaşık 7.655 kişinin ihtiyacını karşılayacağı ortaya çıkar. Bu da 1707 yılında sarayda fodula buğdayı verilen kişilerin sayısını göstermektedir.

³⁴⁸ Tefik Güran, a.g.m., (1998), s. 16.

Tablo 26**Çeşitli Dönemlerde Alınan Fodula Buğdayının Miktar ve Fiyatları**

Dönem	Miktar (kile)	Fiyat (akçe/kile)	Toplam Bedel (akçe)
17.05.1703 - 05.05.1704	13.740	93	1.277.820
	7.580	84	636.720
	8.440	78	658.320
	12.760	90	1.148.400
	15.512	97	1.504.664
28.10.1707 - 25.11.1707	1.250	52	65.000
	1.530	53	81.090
	2.156	55	118.580
26.11.1707 - 25.12.1707	1.290	52	67.080
	2.320	55	127.600
	1.319	54	71.226
14.11.1708 - 13.12.1708	2.373	36	85.428
	2.650	39	103.350
23.08.1713 - 20.09.1713	2.672	115	307.280
	2.543	70	178.010
21.10.1713 - 18.11.1713	2.672	115	307.280
	2.501,5	70	175.105
10.09.1713 - 09.10.1714	2.672	115	307.280
	2.642	70	184.940
02.02.1718 - 03.03.1718	2.700,5	72	194.436
	2.850	75	213.750
22.10.1721 - 20.11.1721	5.527,5	75	414.562
23.06.1724 - 21.07.1724	5.642	65	366.730
26.03.1724 - 24.04.1724	5.740,5	55	315.755
29.08.1726 - 27.09.1726	2.860,5	73	198.514
	3.000	68	204.000
28.09.1726 - 26.10.1726	3.000	75	225.000
	2.603,5	68	177.038
18.05.1730 - 16.06.1730	2.750	80	220.000
	2.500	96	240.000

Kaynak: BOA, MAD, nr. 18762, 19088; BOA, D. BŞM, nr. 1113; BOA; D. BŞM.

MTE, nr. 10862, 10913, 10987, 11004; BOA, CVT S, nr. 1013, 8183, 8833.

Tablo 27**Çeşitli Dönemlerde Alınan Has Buğdayın Miktar ve Fiyatları**

Dönem	Miktar (kile)	Fiyat (akçe/kile)	Toplam Bedeli (akçe)
17.05.1703 - 05.05.1704	3.270	89	291.030
	4.980	94	468.120
	3.146	97	305.162
	2.779	92	255.668
28.10.1707 - 25.11.1707	80	60	4.800
	1.126	53	59.678
26.11.1707 - 25.12.1707	240	60	1.440
	138,5	54	56.079
14.11.1708 - 13.12.1708	200	40	8.000
	1.191,5	37	44.085,5
23.08.1713 - 20.09.1713	990	115	113.850
	510	80	49.800
21.10.1713 - 18.11.1713	1.064	115	112.360
	520	80	41.600
10.09.1714 - 09.10.1714	1.138	115	130.870
	520	80	41.600
02.02.1718 - 03.03.1718	644	88	56.672
	450	80	36.000
	175	90	15.750
22.10 .1721- 20.11.1721	140	120	16.800
	1.137	78	88.686
23.06.1724 - 21.07.1724	180	100	18.000
	1.220	72	87.840
26.03.1724 - 24.04.1724	1.500	70	105.000
29.08.1726 - 27.09.1726	1.530	72	110.160
	120	100	12.000
28.09.1726 - 26.10.1726	1.548	70	108.360
	120	100	12.000
18.05.1730 - 16.06.1730	1.870	96	179.520
	120	130	15.600

Kaynak: BOA, MAD, nr. 18762, 19088; BOA, D. BŞM, nr. 1113; BOA, D. BŞM.

MTE, nr. 10862, 10913, 10987, 11004; BOA, CVT S, nr. 1013, 8183, 8833.

Tablo 26 ve 27’de verilen buğday fiyatlarının en yüksek olduğu yıllar, fodula buğdayı cinsi için 1713 ve 1714, has buğday cinsi için de 1721 ve 1730 yıllarıydı. En düşük fiyat ise yine her iki cins buğday için 1708 senesiydi. Fiyatlarda görülen bu iniş çıkışlar mevsim şartlarına bağlı olduğu gibi, mahsulün verimine ve ulaşım imkanlarına göre de değişmektedir.

Buğday sadece un yapılarak değil, farklı şekillerde de sarayda tüketilmekteydi. Buğdayın bir kısmı dövülerek aş buğdayı (gendüm-i köfte) yapılmakta, bir kısmı da nişasta yapımında kullanılmaktaydı. Bulgur ve yine un kullanılarak yapılan tarhana da Bursa’dan getirilmekteydi.³⁴⁹

Padişaha ve saraylara verilen döğülmüş buğday, un kapanından da alınır, burada kalmadığı zamanlarda da tersane ambarından verilirdi.³⁵⁰

1707 senesinde bir yılda alınan gendüm miktarı 432.415 kıyye, bulgur ise 87.005 kıyyeydi. Ayrıca bir tahıl türü olan arpa da aynı senede 5.148 kıyye olarak alınmıştı.³⁵¹

b) Pirinç

Bugün Türk sofralarının vazgeçilmez gıdalarından olan pirincin, saray mutfağında da önemli bir yeri vardı.

R. Mantran’ın pirinci zengin Türklerin beslenmesinde önemli saymasına rağmen XVI. yüzyılın ikinci yarısında Anadolu’nun mütevazı olan zaviyelerinde bile pirinç tüketimine rastlandığı bildirilmektedir.³⁵²

Sarayın pirinci büyük oranda Mısır ve Filibe’den sağlanıyordu.³⁵³ Saraya irsaliye olarak gönderilen pirinç, ayrıca piyasadan da satın alınıyordu.³⁵⁴ Saray ve

³⁴⁹ 1.473 kıyye bulgur ve 1.394 kıyye tarhana Bursa’dan ocaklık olarak gelmişti. BOA, MAD, nr. 5355.

³⁵⁰ BOA, CVT S, nr. 8750.

³⁵¹ BOA, MAD, nr. 1820.

³⁵² Suraiya Faroqhi, *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam*, çev. Elif Kılıç, İstanbul, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 1997, s.226; Robert Mantran, *a.g.e.*, cilt 1, s. 179.

³⁵³ 1704 yılında saraya Mısır’dan 19.119 kile, Filibe’den 2.489 kile pirinç ocaklık olarak gelmişti. Bir önceki seneden de kilerde 13.075 kıyye pirinç bulunuyordu. BOA, MAD, nr. 5355.

ordu için, özellikle Meriç vadisi ve Batı Trakya'nın pirinci vazgeçilmezdi. Has mutfağın pirinci de Filibe, Burgaz ve Tavuslar bölgesinden temin ediliyordu.³⁵⁵

Saraya Mısır'dan irsaliye olarak gönderilen pirincin gelmesinde bazen gecikmeler oluyordu. Merkezden böyle zamanlarda, Mısır yetkililerine sık sık emirler gönderilerek erzakın biran önce saraya ulaşması isteniyordu.³⁵⁶

1727-1734 seneleri arasındaki, yedi senelik birikmiş Mısır irsaliyesinde pirincin toplam miktarı 128.607,5 kile idi. Bu kadar büyük miktarın ancak 69.174,5 kilesi gönderilebilmişti.³⁵⁷ Gecikmiş Mısır irsaliyesi hakkında Mısır valisine yazılmış çok mektup vardır. Bunlardan biri de 16 yıl gibi çok uzun bir süre gelmeyen erzak hakkında olandır. Bu süre zarfında gönderilmesi gereken pirinç miktarının da ancak 108.139 kilesi gönderilebilmiştir.³⁵⁸

Karaborsacıların yüksek fiyatla pirinç satmaları, başkent halkının pirinç temininde zorluklar yaratıyordu. Devlet, mahsulün bol olduğu dönemlerde, Mısır'dan saraya gönderilen pirinci ambarlara koymadan önce gümrük önünde sergiliyor ve böylece halkın istediği kadar pirinç temin etmesini sağlıyordu.³⁵⁹

Saraya gelen ve alınan pirinç miktarları, seneden seneye değişiyordu. 1703 senesinde bir yılda alınan pirinç toplamı 19.851 kileydi.³⁶⁰ 1723 senesinde ise alınan yıllık pirinç toplamı 16.000 kile, ocaklıktan gelen pirinç miktarı ise 39.296 kile idi.³⁶¹

Saraya alınan pirinçlerin cinsleri farklı idi. Has pirinç, beyaz pirinç, Mısır pirinci, dökme pirinç, reşidi pirinç gibi isimler alan pirinçlerin fiyatları da farklıydı. Bunlardan özellikle reşidi pirinci³⁶² Mısır ve Suriye'de çok üstün tutulduğu

³⁵⁴ 1704 yılında piyasadan toplam 3.266 kile pirinç, 141, 95, 115 ve 110 gibi dört ayrı fiyattan satın alınmıştı. BOA, MAD, nr. 5355.

³⁵⁵ "El-mubayaa-i erz, be-cihet-i Matbah-ı Hassa, 'an kıst-ı çeltik-ı Filibe ve Burgaz ve Tavuslar." Bkz. Ömer Lütfi Barkan, a.g.m., (1979), s. 226.

³⁵⁶ "... Kılar-ı Âmile ocaklığı olub Mısır canibinden beher sene muayyen ül-irsal olan zehairden 1118 ve 1119 ve 1120 seneleri irsaliyesinin teslim-i Kılar-ı Âmile olandan maada kusur kalan zehairin miktar ve ecnası ile masraf kullarının müfredat defteridir. İrsali için bundan akdem dahi emr-i şerif ısdar ve irsal olunup ... birgün evvel irsal ve teslim olunmak ... ecnas-ı zehairin her kimden tahsili icabedenlerden tahsil ettirilmesi...", BOA, CVT S, nr. 849.

³⁵⁷ BOA, CVT S, nr. 6073.

³⁵⁸ BOA, CVT S, nr. 7920.

³⁵⁹ Ahmed Refik, a.g.e., (1689-1785), s. 70.

³⁶⁰ BOA, MAD, nr. 19088.

³⁶¹ Bunun 4.097 kilesi mîrî kalyonlara verilmişti. BOA, D. BŞM, nr. 10987.

³⁶² İsmi Reşid'den alan bu pirinç hentüz tam olmadan, hafif yeşilken toplanır. Bir kısmı Yukarı

bildirilmekle birlikte incelenilen belgelerde has, dökme, mısır cinsi pirinçler tespit edilmiş, bazı pirinç cinsleri ise belirtilmemiştir. (Bkz Tablo 28)

Tablo 28

Çeşitli Dönemlerde Alınan Pirinç

Dönemler	Cinsi	Miktar (kile)	Fiyat (akçe/kile)	Tutar (akçe)
28.10.1707-29.11.1707	Has pirinç	590	95	56.050
	Dökme pirinç	2.326	80	186.080
23.08.1713-20.09.1713	Dökme pirinç	1.039	75	77.925
	Has pirinç	623	90	56.070
21.10.1713-18.11.1713	Has pirinç	183,5	80	14.680
	Dökme pirinç	1.000	75	75.000
10.09.1714-09.10.1714	Pirinç	339	80	27.120
	Pirinç	300	75	22.500
25.02.1718-03.03.1718	Pirinç	2.100	120	220.500
	Pirinç	1.668	111	158.460
22.10.1721-21.11.1721	Pirinç	1.000	110	90.000
29.08.1726-27.09.1726	Has pirinç	500	97	47.500
	Dökme pirinç	1.700	90	144.500
28.09.1726-26.10.1726	Has pirinç	500	95	45.000
	Dökme pirinç	1.800	95	153.000
18.05.1730-16.06.1730	Mısır pirinci	1.742	130	217.750
	Has pirinç	500	135	65.000

Kaynak: BOA, MAD, nr. 19088; BOA, D. BŞM, nr. 1113; BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10913, 11004; BOA, CVT S, nr. 1013, 8183, 8833.

Pirinç, sefer zamanlarında belli miktarlarda, kışlalara ve mîrî kalyonlara ve aynı zamanda tüccar kalyonlarına saray kilerinden veriliyordu.³⁶³

Saray kilerine gelen pirinç, saraydaki mutfaklara ve helvahaneye günlük, haftalık veya aylık olarak verildiği gibi, çeşitli hizmet gruplarına ve kişilere de belirli miktarlarda tayinat verilirdi.³⁶⁴

Mısır'dan elde edilir. Sami Zubaida, Richard Tapper, **Ortadoğu Mutfak Kültürleri**, İstanbul, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2000, s. 92.

³⁶³ İhraç için hazırlanan 32 kıta mîrî ve 11 kıta tüccar kalyonlarına (toplam 211.875 nefer) 43.750 kile pirinç, 45.938,5 kantar peksimet, 21.875 kile mercimek, 1.161 kile hınta, 90.000 kıyye zeytinyağı verilmişti. Pirinç, mercimek, Kılar-ı Âmire'den gönderiliyor, yetmezse yerine hınta veriliyordu. BOA, İ.A.D., nr. 6338/166; Karadeniz tarafına gidecek donanma kalyonlarındaki denizcilerin çorbası için Matbah-ı Âmire vekili tarafından 4.500 kuruşluk pirinç satın alınması için ferman. BOA, İ.A.D., nr. 6551/361/1.

³⁶⁴ Günlük olarak Padişah sofrasına, Valide Sultan'a ve has oda mensuplarına da 20 kıyye ve her

Tablo 28’de görüldüğü gibi, saray mutfağında kullanılan pirinçlerin cins, miktar ve fiyatları çeşitli sene ve aylarda farklılık göstermektedir. 1707-1718 tarihleri arasındaki has ve dökme pirincin fiyatları birbirine yakın seyir izlemektedirken, 1718 yılındaki fiyatlarda yükselme görülmüştür.³⁶⁵ 1726-1730 arasında kısa bir süre düşme eğiliminde olan fiyatlar 1730’da yine yükselmiştir. Fiyat yükselmeleri, pirincin nakil imkanlarının zorluğundan, mahsulün veriminin düşüklüğünden kaynaklandığı gibi, ülkenin içinde bulunduğu siyasi durum da bu konuda etken bir faktör olabilir.

Tablo 29

Saray Mutfağına Alınan Pirinç

Dönem	Has pirinç			Dökme pirinç		
	Miktar (kile)	Piyasa Fiyatı (akçe)	Narh Fiyatı (akçe)	Miktar (kile)	Piyasa Fiyatı (akçe)	Narh Fiyatı (akçe)
01.10.1723-30.10.1723	1.000	120	110			
31.10.1723-28.11.1723	1.000	120	110			
29.11.1723-28.12.1723	1.000	120	110			
29.12.1723-27.01.1724	1.000	120	110			
28.01.1724-25.02.1724	500	120	110	1.000	110	90
26.02.1724-25.03.1724	500	120	110	1.000	110	90
26.03.1724-24.04.1724	500	120	110	1.000	110	90
25.04.1724-23.05.1724	500	110		1.000	100	90
24.05.1724-22.06.1724	500	110		1.000	100	88
23.06.1724-21.07.1724	500	110	105	1.000	100	85
22.07.1724-20.08.1724	500	110	100	1.000	100	85
21.08.1724-19.09.1724	500	110	96	1.000	100	85

Kaynak: BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10987.

Tablo 29’de görüldüğü üzere, has pirincin fiyatı dökme pirince göre daha yüksektir. 1.10.1723 – 27.01.1724 arasında dört ay 1.000 kile has pirinç alınmış, 28.01.1724 – 19.09.1724 arasında ise 500 kile alınan has pirinçle birlikte 1.000 kile de dökme pirinç alınmaya başlamıştır.

divan yemeği için mutfaka 245,5 kırıye pirinç veriliyordu. Padişah sofrasında kullanılan pirincin cinsi, ‘has pirinç’ti. BOA, MAD, nr. 5355.

³⁶⁵ BOA, CVT S., nr 8183.

3. Şeker ve Bal

Saray mutfaklarında, fırınlarında ve özellikle helvahanede bolca tüketilen şeker de Mısır'dan ocaklık olarak geldiği gibi, piyasadan da alınıyordu. Mısır'dan 1723 senesinde ocaklık olarak gelen şekerin miktarı 22.474,5 kıyye idi. Aynı sene 5.190 kıyye “mi’ad” şeker, 13.000 kıyye de “reşid” şeker satın alınmıştı.³⁶⁶ Pirinç bölümünde belirtildiği üzere gecikmiş Mısır irsaliyesinin içinde şeker de vardı. 1727-1735 seneleri arasında saray kilerine gelen şeker miktarı 152.190,5 kıyye idi.³⁶⁷

Şekerin uzun yola dayanıklı şurup biçimi, topak biçimi, granül haline getirilmiş kristal biçimi ve saflaştırılmış beyaz şeker şekli olmak üzere dört biçimi vardı.³⁶⁸ Saraya gönderilen şekerin de beyaz şeker şeklinde olması özellikle belirtilir, istenilen kalitede olmadığı durumlarda devlet müdahale ederdi.³⁶⁹

Saraya alınan şekerler birkaç cinsti. Reşid, mi’ad, frenki, kelle (topak) gibi şeker cinslerinin fiyatları ve sarayda kullanım yerleri de farklı idi. En yüksek fiyat mi’ad cinsine aitti.³⁷⁰ Zamanla bu fiyatlarda değişme olmuşsa da mi’ad cinsi şeker her dönemde diğerlerine göre yüksek fiyatını korumuştur. (Bkz. Tablo 30)

1704 yılında padişah ve enderuna verilen günlük şeker miktarı 80 kıyye idi. Ayrıca enderuna haftalık olarak 51,5, aylık olarak da 360 kıyye şeker veriliyordu.

Helvahaneye verilen şeker tayinatının miktarı kullanım alanına göre değişiyordu. Şerbet ve reçel yapımında kullanılmak için senelik 1.074 kıyye,³⁷¹ hoşaf için de günlük 40 kıyye şeker helvahaneye veriliyordu. Ayrıca haremden şerbet yapmak için senelik 950 kıyye şeker isteniyordu.

³⁶⁶ BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10987.

³⁶⁷ BOA, CVT S, nr. 6073.

³⁶⁸ Ortaçağ Avrupa’sında şeker tıpkı tarçın ve zencefil gibi bir baharat sayılıyordu. Şeker kamışından elde edilen şeker ham haliyle tatlı bir sıvı olup uzun yol ticaretine dayanıklı değildi. Granül şekerin keşfi Hindistan’da gerçekleşti ve bu ülke uzun süre kristal halindeki şeker üretiminin yapıldığı tek yerdi. Marko Polo zamanında, Hindistan’ın “sakarkand” denilen topak halindeki şeker de çok ünlüydü, Çinliler buna “taşbalı” diyorlardı. Bkz. Andrew Dalby, *Tehlikeli Tatlar*, İstanbul, Kitap Yayınevi, 2004, s. 34 , 40.

³⁶⁹ Saray’a gönderilen irsaliye şekerin bazen renkleri siyah ve kalitesi bozuk oluyordu. Böyle durumlarda Osmanlı İdaresi Mısır Beylerbeyine bizzat konuyla ilgilenmesini emrediyordu. Bkz. Ahmed Refik a.g.e., (1495-1591), s. 19.

³⁷⁰ BOA, D. MSF. nr. 5/2.

³⁷¹ BOA, MAD, nr. 206.

Padişaha yapılan kadayıf, helva, lokum, şekerleme gibi tatlı türlerinin yapımında ve ayva çiçeği (şükufe-i ayva), nilüfer çiçeği, menekşe şerbeti gibi özel içeceklerin hazırlanmasında hep mi'ad cinsi şeker kullanılmıştır.³⁷² Bundan başka kullanılan diğer bir şeker cinsi de adetle alınan kelle şekeriydi. Her ay valide sultana 100 adet (150 kıyye), hareme 102 adet (153 kıyye) ve iç kilere 110 kıyye kelle şeker veriliyordu. Bu şeker aynı zamanda aşure yapımında da kullanılıyordu.³⁷³

Piyasadan satın alınan şekerler bazen cizye karşılığı olarak da saray kilerine teslim ediliyorlardı.³⁷⁴

Tablo 30 da görüldüğü üzere mi'ad cinsi şekerin fiyatı reşide göre yüksektir. Reşid cinsi şekerin iki ayrı fiyatı olup, bu muhtemelen satın alınan bölgeden kaynaklanmaktaydı. 1717 senesinde Edirne ve İstanbul olarak ayrı yerlerden alınan şekerin İstanbul'daki fiyatı Edirne'ye göre daha düşüktü. 1707 senesinde yıllık toplam tüketilen şeker miktarı 82.197,5 kıyye olmuştu.³⁷⁵

Sarayda bir dönem şeker yerine tatlandırıcı olarak kullanılan bal, şekerin yaygınlaşması ile şekerle birlikte kullanılmaya başlamıştı. Helvahanede bazı reçellerin yapımında "mutad-ı kadîm" üzere kullanılan bal, ayrıca turşu (şalgam ve kabak) yapımında da kullanılıyordu.³⁷⁶ Ramazanda yeniçeriler için yapılan baklava da bal ile yapılmıştı.³⁷⁷

Saraya 1703 senesinde Eflâk'tan ocaklık olarak 6.000 kıyye bal gelmişti.³⁷⁸ Padişahın balı ise Atina'dan geliyordu. Aylık 20 kıyye olarak gelen Atina balının fiyatı 1707 yılında 24 akçe ve 1708 yılında 22 akçe iken, 1716 a kıyyesi 40 akçeye çıkmış, konulan narh ile 36 akçeye düşürülmüştü.³⁷⁹ Diğer bir bal ise, aylık 2-3 bin kıyye olarak alınmış, fiyatı ise, 1707-1730 yılları arasında 20-24 akçe civarında

³⁷² BOA, D. MSF. nr. 5/122, 5/123, 5/130, 5/139, 5/142.

³⁷³ Helvahane'de aşure yapımında 400 adet (600 kıyye) şeker kullanılıyordu. BOA, MAD, nr. 5355.

³⁷⁴ 1720'den 1721'e kadar cizye karşılığı olarak aylık verilen şeker miktarı 1.020 kıyye olup, masrafı şehriyari kalemine kaydedilmişti. BOA, D. MSF. nr. 4/125.

³⁷⁵ BOA, MAD, nr. 1820.

³⁷⁶ BOA, MAD. nr. 7398.

³⁷⁷ Yeniçerilerin baklavası için helvahaneye senelik 1.500 kıyye bal verilmişti. BOA, D. BŞM. MTE. nr. 10780.

³⁷⁸ BOA, MAD. nr. 5355.

³⁷⁹ BOA, D. BŞM. nr. 1113; BOA, D. MSF. nr. 3/136; BOA, CVT. nr. 4881, 4883.

olmuştu.³⁸⁰ 1707-1708 senesinde saraya (14 ayda) toplam 309.921 kıyye bal alınmıştı.³⁸¹

Tablo 30

Çeşitli Dönemlerde Alınan Şeker Miktarı ve Fiyatı

Dönemler	Şeker cinsi	Miktar (kıyye)	Fiyatı (akçe)
28.10.1707-25.11.1707	mi'ad	590	119
	reşid	2.921	90
23.08.1713-20.09.1713	mi'ad	720	105
	reşid	1.000	65
	reşid	800	90
21.10.1713-18.11.1713	mi'ad	720	105
	reşid	1.000	90
	reşid	1.398	66
10.09.1714-09.10.1714	mi'ad	12.180	110
	şeker	1.000	90
	şeker	1.000	96
02.02.1718-03.03.1718	mi'ad	380	140
	reşid	620	110
	reşid	856	108
22.10.1721-21.11.1721	mi'ad	370	165
	kelle	750	130
	reşid	1.000	110
29.08.1726-27.09.1726	mi'ad	1.140	137
	reşid	900	95
28.09.1726-26.10.1726	mi'ad	370	145
	reşid	920	96
18.05.1730-16.06.1730	mi'ad	790	150
	reşid	1.266	110

Kaynak: BOA, D. BŞM, nr. 1113; BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10913, 11004; BOA, CVT S, nr. 1013, 8183, 8833.

³⁸⁰ BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10987; BOA, D. BŞM. nr. 1113; BOA, CVT, nr. 4881, 4883.

³⁸¹ BOA, MAD, nr. 1820.

4. Yağlar

a) Sadeyağ

Saray mutfağında kullanılan yağlar sadeyağ, tereyağı, kuyrukyacı, içyağı, susamyacı, zeytinyacı gibi çeşitlidir. Bu yağların arasında en çok kullanılanı sadeyağ (revgan-ı sade)³⁸²dır.

Sarayın sadeyağ ihtiyacı çoğunlukla Kefe'den ayrıca Eflak-Boğdan ve Silistre'den karşılanıyordu.³⁸³ Yağ, piyasadan satın alındığı gibi ocaklık olarak da saray kilerine geliyordu. 1700 senesinde ocaklık olarak gelen sadeyağ miktarı 127.649,5 kıyye idi.³⁸⁴ 1703 senesinde ise saray mutfağına giren sadeyağın yıllık toplamı 689.220 kıyye iken³⁸⁵ 1707 senesinde 145.470³⁸⁶ kıyyeye düşmüştü. 1703 senesindeki sadeyağ miktarının yüksek olması muhtemelen ocaklıktan gelen yağ miktarının fazla oluşundan kaynaklanmaktaydı. 1723 senesi yıllık toplam yağ miktarının 138.521³⁸⁷ kıyyeye düşmesi ise o senelerde çekilen yağ sıkıntısındanı.

Yağ fiyatları³⁸⁸ 1707 senesinde 28 akçe, 1708 de 26 akçe, 1709 da 25 akçe, 1714 de 28 akçe, 1718 de 48 akçe, 1721 de 42 akçe, 1726 da 38 akçe, 1730 da ise 48 akçeydi. Yağ sıkıntısı ve farklı yerlerden alımı fiyat farklılığı yaratmaktadır. 1713 senesi şaban ayında Edirne'den alınan sadeyağın kıyyesi 36 akçe iken, İstanbul'da 28 akçeye³⁸⁹; 1718 senesinde ise Edirne'de 48 akçe iken, İstanbul'dan 45 akçeye³⁹⁰ alınmıştı. 1723 senesinde yıllık olarak alınan sadeyağ piyasa ve narh fiyatlarına bakıldığında ekim ayından nisan ayına kadar piyasa fiyatı 38 akçe olarak kalmış, daha sonraki aylarda ise 36 akçeye düşmüştü. Narh fiyatı ise, ekim ayından ocak ayına kadar 32 akçe verilirken, takibeden 3 ay 34 akçeye yükseltilmiş, sonra bir ay

³⁸² Tereyağ, uzun ömürlü olması için eritilip sadeyağa dönüştürülür. Bkz. Phyllis Pray Bober, *Sanat, Kültür ve Mutfak*, çev. Ülkün Tansel, İstanbul, Kitap yayınevi, 2003, s. 63.

³⁸³ Yücel Özkaya, a.g.e., s. 356.

³⁸⁴ BOA, KK, nr. 7293.

³⁸⁵ BOA, MAD, nr. 19088.

³⁸⁶ BOA, MAD, nr. 1820.

³⁸⁷ BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10987.

³⁸⁸ BOA, D. BŞM, nr. 1113; BOA, MAD, nr. 18762; BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10875, 10913, 11004; BOA, CVT S, nr. 1013, 8183, 8833.

³⁸⁹ BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10913.

³⁹⁰ BOA. CVT. S. nr. 8183.

için 32 akçeye, müteakip 3 ay için 30 akçeye ve ağustos eylül aylarında 28 akçeye indirilmiştir. (Bkz. Tablo 31)

1729 senesinde Ruscuk, Silistre ve kazalarına gönderilen bir hükümde İstanbul'da çekilen sadeyağ sıkıntısından bahsediliyor ve ellerinde bulunan yağların bir an önce İstanbul'a ulaştırılması isteniyordu. İstanbul'da görülen bu yağ sıkıntısının sarayı da etkilemiş olması muhtemeldir.³⁹¹

17. yüzyıl başlarında Kefe'den toplanan vergiler, sarayda tüketilen sadeyağ bedeli olarak ödeniyordu. Yağ taşıırken kaza geçirip batan gemilerin yükünü kurtarmak için devletin gösterdiği gayret, yağın, başkentin iâşesindeki önemini göstermektedir.³⁹²

Sarayda yemeklerde olduğu kadar fırınlarda, helvahanede kullanılan sadeyağın tayinatı günlük, haftalık ve aylık olarak verilirdi. Helvahanenin³⁹³ günlük 2, ayrıca haftalık 6 ve aylık 160 kıyye; has fırının haftalık 33, aylık 4 kıyye; harci fırının³⁹⁴ ise haftalık 3 kıyye sadeyağ tayinatı vardı. 1703 senesi tayinatında padişaha günlük 10, haftalık 49 kıyye, valide sultana ise günlük 8, haftalık 25 kıyye sadeyağ verilmişti.³⁹⁵

b) Zeytinyağı

Zeytinyağı saray mutfaklarında yemeklerde³⁹⁶, aydınlatmada ve sabun yapımında kullanıldığı gibi, ayrıca bazı hastalara da ilaç olarak veriliyordu.³⁹⁷ Sarayda kullanılan zeytinyağı Yunanistan'ın Koron ve Moron³⁹⁸ şehirleriyle, Girit, Midilli, Sakız adaları ile Edremit'ten alınıyordu.³⁹⁹ Padişahın şahsına mahsus olarak

³⁹¹ Ahmed Refik, a.g.e., (1689-1785), s. 108.

³⁹² Suraiya Faroqhi, a.g.e., (1993), s. 114.

³⁹³ BOA. CVT. S. nr. 2080.

³⁹⁴ BOA. D. BŞM. MTE. nr. 10971.

³⁹⁵ BOA, MAD, nr. 5355.

³⁹⁶ Balık çorbasında 25 kıyye zeytinyağ kullanılmıştı. BOA. D. BŞM. MTE nr. 10780.

³⁹⁷ Enderunda bulunan hastalara günde 300 dirhem zeytinyağı veriliyordu. BOA. MAD nr. 5355.

³⁹⁸ Eremya Ç. Kömürciyan, a.g.e., s. 114 .

³⁹⁹ BOA, İ.A.D. nr. 6338/166.

Kandiye yağı gönderilirdi.⁴⁰⁰ Buralardan gemilere yüklenen zeytinyağı İstanbul'a gelirken bazen yolda kaçakçılar tarafından gasp edilip, başka yerlerde satılıyordu.⁴⁰¹

Saray için yıllık alınan zeytinyağı miktarı 1703 senesinde 31.300 kıyye⁴⁰², 1707 senesinde 33.353,5 kıyye⁴⁰³, 1723 senesinde 31.056 kıyye⁴⁰⁴ idi.

1723 yılının ekim-nisan ayları arasında zeytinyağının piyasa fiyatı 30 akçe iken, nisan ayında narh koyarak 29 akçeye indirilmişti. Mayıs ayında piyasa fiyatının 28 akçeye düşmesini müteakip, aynı yılın ramazana tekabül eden haziran ayında narh fiyatı 24 akçe olarak belirlenmişti.

Tablo 31

Saray Mutfağının Senelik Sadeyağ ve Zeytinyağı Tayinatı

Tarih	Sadeyağ			Zeytinyağı			Sızma zeytinyağı	
	Miktar (kıyye)	Piyasa Fiyatı (akçe)	Narh Fiyatı (akçe)	Miktar (kıyye)	Piyasa Fiyatı (akçe)	Narh Fiyatı (akçe)	Miktar (kıyye)	Piyasa Fiyatı (akçe)
01.10.1723-30.10.1723	10.652	38	32	2.466,5	30		7	80
31.10.1723-28.11.1723	10.372	38	32	2.354	30		7	80
29.11.1723-28.12.1723	10.831	38	32	2.384,5	30		7	80
29.12.1723-26.01.1724	10.593,5	38	32	2.366	30		7	80
27.01.1724-25.02.1724	10.792	38	34	2.566,5	30		7	80
26.02.1724-25.03.1724	10.660,5	38	34	2.553	30		7	80
26.03.1724-24.04.1724	11.986,5	38	34	2.734,5	30	29	7	80
25.04.1724-23.05.1724	12.069,5	36	32	2.735	28		7	80
24.05.1724-22.06.1724	12.270,5	36	30	2.702,5	28	24	7	80
23.06.1724-21.07.1724	13.068	36	30	2.726	28	24	7	80
22.07.1724-20.08.1724	12.213,5	36	30	2.734,5	28	24	7	80
21.08.1724-19.09.1724	13.012	36	28	2.733	28	24	7	80

Kaynak: BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10987.

⁴⁰⁰ Norman M. Penzer, a.g.e., s. 132.

⁴⁰¹ Zeytinyağının başka yere götürülüp satılmaması için bu bölgelerin naiplerine sürekli emirler gönderilirdi. Bkz. Yücel Özkaya, a.g.e., s. 354.

⁴⁰² BOA, MAD, nr. 19088.

⁴⁰³ BOA, MAD, nr. 1820.

⁴⁰⁴ BOA, D. BŞM. MTE. nr. 19087.

Tablo 31’de görüldüğü gibi zeytinyağının çok kullanılan cinsinin fiyatlarında oynamalar olurken, 80 akçeden aylık sadece 7 kıyye olarak alınan ve “revgan-ı ab” denilen sızma zeytinyağının alınan miktar ve fiyatı 12 ay boyunca sabit kalmıştı. Fiyatı diğerinin 2 katından fazla olan bu zeytinyağının, özel bir yağ olduğu ve ilaç yapımında kullanıldığı düşünülebilir.

Sarayda sadeyağa göre daha düşük oranda alınan zeytinyağı padişah için kuşhaneye günlük 12 kıyye, haftalık 5 kıyye; valide sultan için günlük 0.5 kıyye, haftalık 5 kıyye verilmişti.⁴⁰⁵ Ayrıca padişahın aylık 103 kıyye tayinatı vardı.⁴⁰⁶

c) Tereyağı

Belgelerde revgan-ı tere, revgan-ı ter olarak geçen tereyağı, mutfaklar, helvahane ve fırınlarda kullanıldığı gibi, doğrudan sofralarda da tüketiliyordu.⁴⁰⁷

Tereyağ Moldavya’dan ve Hazer denizi kıyısındaki Tana ve Caffa’dan manda derileri içinde Karadeniz üzerinden getirilirdi. Depolanan yağların fazlası pazarlarda satılır, geliri saray yönetimine kalırdı.⁴⁰⁸ Dayanıksız bir ürün olan tereyağın nakliyesi zordu. Üretimi yapılan ülkelerden ancak bolca tuzlanarak uzaktaki tüketiciye ulaştırılıyordu. Taze tereyağ ise ancak yakın mesafelerden temin edilebilirdi. Sarayın taze tereyağ ihtiyacı mîrî mandıralardan ve yakın çevredeki pazarlardan karşılanıyor⁴⁰⁹ ve yoğurtçubaşı (ser-mastgiran) tarafından diğer süt ürünleri ile beraber saraya teslim ediliyordu.⁴¹⁰

Arşiv belgelerinde, tereyağı ve köpüklü tereyağı olarak iki cins tereyağından bahsedilmektedir. Fiyat bakımından da farklı olan bu yağlardan tereyağının fiyatı köpüklü tereyağına göre daha yüksektir.

⁴⁰⁵ BOA, D. BŞM. MTE. nr. 10780.

⁴⁰⁶ BOA, CVT S, nr. 3972.

⁴⁰⁷ Sami Zubaida, Richard Tapper, a.g.e., s. 43.

⁴⁰⁸ Norman M. Penzer, a.g.e., s. 132.

⁴⁰⁹ Ömer L. Barkan, a.g.m., (1979), s. 106.

⁴¹⁰ BOA. CVT. S., nr 4735.

1703 senesinde alınan tereyağının iki ayrı fiyatı vardı. Yıllık 4.064 kıyye alınan tereyağı 65 akçeden, 1.667,5 kıyye alınan köpüklü tereyağı ise 45 akçeden alınmıştır.⁴¹¹ 1708 senesinde yıllık toplam 8.232 kıyye tereyağı alınmıştı.⁴¹²

5. Kuru Bakliyat

Saray mutfağında en çok kullanılan kuru bakliyat türleri arasında nohut, mercimek, kuru bakla ve börülceyi sayabiliriz.

Keşan'dan ocaklık olarak gelen nohut, Mısır irsaliyesi olarak da gönderiliyordu. 1704 yılında Mısır irsaliyesi olarak gelen nohut miktarı 47.040 kıyye iken⁴¹³, aynı yılda satın alınan nohutla birlikte yıllık toplam miktarı 76.353 kıyye olmuştu. Bu nohut 7,5 akçelik narh fiyatı ile alınmış olup piyasa fiyatı 8 akçe idi. Yemeği yapılan ve aşurede kullanılan nohuttan, aynı zamanda padişahın sevdiği ekmeklerden olan “nohutlu ekmek” de yapılıyordu.⁴¹⁴

Belgelerde “ades” olarak geçen mercimek de Mısır irsaliyesi olarak geliyordu. 1704 senesinde irsaliye olarak gönderilen mercimeğin miktarı 32.700 kıyyeydi. Zamanında gönderilemeyen Mısır irsaliyesi (pirinç ve şekerdeki gibi) bazen birkaç senelik olarak büyük miktarlarda geliyordu. 1728-1734 seneleri arasında birikmiş Mısır irsaliyesinin 5.487,5 kilesi mercimekti.⁴¹⁵ Bazı senelerde irsaliye olarak gelen mercimeğin bir kısmı miri kalyonlara verilirdi.⁴¹⁶

Sarayda kullanılan diğer baklagiller de börülce ve kuru baklaydı. 1703 yılında 12 ayda 34.174 kıyye nohut, 11.903,5 kıyye mercimek, 1.485 kıyye kuru bakla ve 3.368 kıyye börülce;⁴¹⁷ 1707-1708 yıllarında ise, 14 ayda 250.459,5 kıyye nohut,

⁴¹¹ BOA, MAD, nr. 19088.

⁴¹² BOA, D. MSF. nr. 3/136; BOA. MAD. nr. 1820.

⁴¹³ BOA, MAD, nr. 5355.

⁴¹⁴ Nohutlu ekmek pişirmek için aylık 30 kıyye nohut has fırına verilmişti. BOA, D. BŞM. MTE. nr 10925, 10780.

⁴¹⁵ 1723 senesi Şaban ayında 13.540 kıyye olarak gelen mercimeğin 12.000 kıyyesi, ramazan ayında da 11.591,5 kıyye mercimeğin 10.000 kıyyesi miri kalyonlara verilmişti. BOA, CVT S, nr. 6073.

⁴¹⁶ BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10987.

⁴¹⁷ Nohutun kıyyesi 8,5 akçe, mercimeğin kıyyesi 6,5 akçe, kuru baklanın kıyyesi 7,5 akçe ve börülcenin kıyyesi 9 akçe idi. BOA, MAD, nr. 19088.

84.179,5 kıyye mercimek, 3.851 kıyye b r lce ve 1.438 kıyye kuru bakla alınmıştı.⁴¹⁸

Tablo 32
Saraya Alınan Bakliyat

Aylar	Nohut (kıyye)	Mercimek (kıyye)	Kuru bakla (kıyye)	Börülce (kıyye)
02.07.1707 - 30.07.1707	24.705	1.945,5	87	277
31.07.1707 - 29.08.1707	19.788	1.945,5	90	286
30.08.1707 - 27.09.1707	19.788	1.945,5	87	277
28.09.1707 - 27.10.1707	18.791	2.005	105	301
28.10.1707 - 25.11.1707	18.476	1.945,5	87	277
26.11.1707 - 25.12.1707	8.020	2.005	90	286
26.12.1707 - 23.01.1708	7.256,5	1.945,5	99	289
24.01.1708 - 22.02.1708	4.854	2.005	90	286
23.02.1708 - 22.03.1708	2.800	1.945,5	99	
23.03.1708 - 21.04.1708	14.840	2.005	250	446
22.04.1708 - 20.05.1708	30.861,5	1.969,5	87	277
21.05.1708 - 19.06.1708	29.104	23.520	90	286
20.06.1708 - 18.07.1708	26.669,5	1.945,5	87	277
19.07.1708 - 17.08.1708	24.506	37.051,5	90	286
Toplam	250.459,5	84.179,5	1.438	3.851

Kaynak: BOA. MAD, nr. 1820.

6. Sebzeler

Saray mutfağında kullanılan lahana, kereviz, taze bakla, mulûhiyye, bamya, patlıcan, kabak, domates, havuç gibi sebzeler ve salata  eşitleri ile nane, maydanoz gibi yeşillikler bu gün de sofralarımızda bulunan t rlerdi.

Sebzeler saraya genellikle İstanbul'un yakın çevrelerinden geliyordu. Bu sebzeler arasında sarayda çok tüketilen bamyanın ayrı yeri vardı.⁴¹⁹ Üsküdar, Kasımpaşa ve Yorosda yetiştirilen bamyalar Eminönü iskelesine getirilir, burada iyileri hassa bamyacıbaşı tarafından saray mutfağı için ayrıldıktan sonra geri kalanları halka satılır ve bundan resm veya tevzi akçesi alınmazdı. Bamyanın narh fiyatı üzerinden yapılan bu satışların bedeli sebzecibaşı tarafında nakit olarak

⁴¹⁸ BOA. MAD. nr. 1820.

⁴¹⁹ Kuru bamya saraya tazesı  k ncaya kadar senede bir defa verilirdi. BOA. MAD. nr. 1820.

ödenirdi.⁴²⁰ Ayrıca bamyacıbaşı tarafından adalardan da (Ege adaları) gemi ile bamya getirilirdi.⁴²¹

Sebzeler pazardan alındığı gibi saraya ait hassa bostanlarında da yetiştirilirdi.⁴²² Özellikle bamya, muluhiyye ve çeşitli sebzeler yetiştirilen bu bostanlarda yeterli miktarda ürün olmadığı zaman miri fiyatla başka yerden alınırdı.⁴²³

Şehrin içinde veya yakınında olan bu bostanların mahsulünün fazlası satılır, elde edilen gelir saraya gönderilirdi.⁴²⁴ 1710 senesinde has bahçe ve çiftliklerdeki bir yıllık mahsulün satışından toplam 485.400 akçe elde edilmişti.⁴²⁵ Bunların arasında valide sultanın da tarlası vardı ki buradaki mahsul 8.000 akçeye satılmıştı.⁴²⁶

Sarayda 17. yüzyıl başlarında tüketilmeye başlayan domates (kavata), 1703 tarihinde domates ve oturak domates olarak iki ayrı cins olarak alınmıştı. Her iki türün de fiyatları aynı olmasına rağmen, alınan miktarlar farklıydı.⁴²⁷ Sepetle alınan mulûhiyye ise bir sene içinde (sepeti 20-52 akçe arasında değişen dört ayrı fiyattan) toplam 5.581 sepet alınmıştı.⁴²⁸ (Bkz. Tablo 33) Mevsiminde her gün padişaha iki, valide sultan ve ağalara da ikişer sepet olmak üzere günde altı sepet mulûhiyye veriliyordu.⁴²⁹

Kabak, patlıcan, lahana, kereviz, bamya gibi adetle alınan yemekleri, turşusu, hatta reçeli yapılan sebzelerin yanında, çeşitli yeşillikler (nane, maydanoz, durak

⁴²⁰ BOA, İ.A.D. nr. 167/605/2086; BOA, İ.A.D. nr. 111/236/2; BOA, İ.A.D. nr. 10007/612; BOA, İ.A.D. nr. 2495/44/2.

⁴²¹ BOA, İ.A.D. nr. 9968/392/2.

⁴²² Saraya has bahçeden toplam 1.646 kıyye, pazardan ise 83.940 kıyye şalgam, marul, havuç ve çeşitli sebze alınmıştı. Bkz. Ömer Lütfi Barkan, a.g.m., (1979), s.105.

⁴²³ Mulûhiyyenin sepeti 15 akçe, bamyanın 100 adeti 15 akçe miri fiyatla alınmıştı. BOA, İ.A.D. nr. 9916/38/2.

⁴²⁴ Osmanlı padişahlarının şahsî ihtiyaçlarının bir kısmını temin etmek için bahçeler işletmeleri çok eski bir usuldü. İstanbul ve civarında sarayın ihtiyacını karşılamaktan başka padişahlara gelir getiren bir çok bahçe ve bostanlar vardı. Bkz. Eremya Ç. Kömürciyan, a.g.e., s. 273.

⁴²⁵ Bu gelirden yapılan çeşitli masrafların toplamı olan 91.400 akçe çıkarıldıktan sonra kalan 394.000 akçe Rikab-ı Hümayun hazinesine teslim edilmişti. BOA, CVT. S. nr. 3978.

⁴²⁶ "... 1122 senesi rûz-ı kasımından 1123 senesi rûz-ı kasımına gelince bağçe-i hassa ve bağçeha-i sairede çiftlik-i hümayunlarda hasıl olan mahsulatdır ki aynı ile zikr olunur." BOA, CVT S, nr. 3978.

⁴²⁷ Mevsiminde domates, padişah ve valide sultana günde 100'er adet verilirdi. BOA, MAD. nr. 19117.

⁴²⁸ Bir sebze türü olan mulûhiyye Mısır'lıların övünerek takdim ettikleri ulusal yemeklerinden biridir. Pilavla birlikte yenir. Muluhiyyenin özelliği, her kişiye bir çorba kasesinde, yanında bir tabak sade pilavla sunulmasıdır. Sami Zubaida, "Ortadoğu Mutfak Kültüründe Pirinç", **Ortadoğu Mutfak Kültürleri**, çev. Ülkün Tansel, İstanbul, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2000, s. 98.

⁴²⁹ Sepeti 20 akçe idi. BOA, MAD, nr. 19117.

otu⁴³⁰, tarhun otu, ebegümeci) ve zerzevat adı altında daha başka türler de bolca kullanılmıştı.

Tablo 33

Satın Alınan Sebzeler, 14.03.1703 - 13.03.1704

Malın Cinsi	Miktar	Fiyat (akçe)	Toplam Bedel (akçe)
Soğan	43.267 kıyye	4,5	194.702
	55.740 kıyye	3	167.220
	63.065,5 kıyye	4	252.262
	33.160 kıyye	3,5	116.060
	18.063 kıyye	7	126.441
	18.874,5 kıyye	7,5	141.559
	13.638 kıyye	9	122.742
Zerzevat	343.501 kıyye	1,7	583.951
Marul	1.262.400 adet	0,04	50.496
Kereviz	272.900 adet	0,08	272.900
Lahana	6.756 adet	6	40.536
Maydanoz	200 Top	4	800
	614.992 adet	0.08	49.199
Taze nane	62.905 adet	0,5	1.452
Tarhun	20.780 adet	0,5	10.390
Durak otu	140.730 adet	0,08	11.258
Taze soğan	62.900 adet	0,02	12.581
Taze Sarımsak	20.700 adet	0,02	4.140
	2.000 kıyye	3	6.000
Taze bakla	8.780 kıyye	55	482.900
Patlıcan	36.282 adet	0,25	36.282
	36.283 adet	0,5	36.283
	15.840 adet	1	15.840
Kabak	1.246 adet	9	11.214
	3.240 adet	7	22.680
	6.521 adet	4	26.084
Ebegümeci	30 kıyye	15	450
Asma yaprağı	26.031 kıyye	5	130.155
	26.031 kıyye	6	156.186
Oturak domates	251.450 adet	0,15	37.717
Taze muluhiyye	360 sepet	52	18.720
	1.364 sepet	45	61.380
	1.929 sepet	32	61.728
	1.928 sepet	30	57.840
Domates	75.090 adet	0,15	11.263
Taze bamya	216.630 adet	0,18	38.993
	216.630 adet	0,21	45.492

Kaynak: BOA, MAD, nr. 19088.

⁴³⁰ Yabantrık, şebat, şivit, Bkz. Ahmed Vefik Paşa, a.g.e., s.125.

Tablo 33’de görüldüğü gibi, asma yaprağı iki ayrı fiyattan eşit miktarda alınmıştı. Mevsimine göre taze veya kuru olarak alınan soğan ve sarmısak ise yemeklerde bolca kullanılıyordu. 1703 yılında kuru soğan kıyyesi 3 ile 9 akçe arasında değişen yedi ayrı fiyattan toplam 245.808 kıyye alınmıştı.

Tablo 33’de görülen en pahalı sebze kıyyesi 55 akçeden alınan taze baklaydı. 1703 yılında padişah sofrasının günlük yemeği için verilen sebzeler arasında 60 adet patlıcan, 500 adet bamya, 4 sepet mulûhiyye, 15 kıyye soğan, 5 adet şalgam, 100 adet lahana, 80 adet hıyar ile nane, marul, maydanoz gibi yeşillikler vardı.⁴³¹

7. Meyveler

Sarayda dört mevsim meyvenin her çeşidi yeniyordu. İmparatorluğun çeşitli bölgelerinden gelen taze veya kuru meyve çeşitlerinin bolca tüketildiği sarayın meyve ihtiyacı büyük ölçüde Ege bölgesinden karşılanıyordu. Özellikle bu bölgeden talep edilen meyvelerin başında kıvırm ve siyah üzüm gelmekteydi.⁴³² Devlet, Ege bölgesinden gelecek üzümün kurutulularak veya pekmez, turşu, köfter (sucuk)⁴³³ yapılarak gönderilmesini şıra gibi içeceklerde kullanılmamasını istiyordu. Üzümün yanı sıra incir türleri (Nazilli, sarıca, lop), badem, zerdali, nar süzme ve petekli bal, razaki üzümü pestili, nardenk, armud kurusu, kestane bu yöreden istenen ürünlerdi. Bu ürünler Manisa, İzmir, Menemen, Foça, Akhisar, Marmara, Nif, Kızılhisar, Ayasuluk, Nazilli, Gördes, Karaburun, Menemen Güzelhisarı, Aydın Güzelhisarı, Tire, Birgi, Urla, Boynuzsekisi, Cumaabat, Pınarbaşı’ndan sağlanıyordu. Üzüm daha ziyade Manisa kazalarından ve İzmir nahiyelerinden; incir Aydın, İzmir, Nazilli, Menemen, Güzelhisar’dan; badem İzmir, Kızılhisar, Nif, Menemen’den; zerdali Menemen ve Nif’den; kestane İzmir yöresinden; nar İzmir ve Pınarbaşı’ndan geliyordu.⁴³⁴

⁴³¹ BOA. MAD. nr. 1827.

⁴³² Suraiya Faroqhi, a.g.e, (1993), s. 101.

⁴³³ Üzümünden yapılan bir tatlı türü. Bkz. Mübahat Kütükoğlu, a.g.m., (Bildiriler, 1989), s. 233.

⁴³⁴ Feridun Emecen, a.g.m., s. 210.

Devlet tarafından gönderilen kilerci meyve alımlarını bu konuya tahsis edilmiş bölgelerin kadılarının yardımıyla narh fiyatı üzerinden yapıyor ve ödemeler mukataalardan mahsub oluyordu. Daha sonra kiralanan develer vasıtasıyla İzmir iskelesine iletilen ürünler, İzmir kadısının kontrolünde gemilere yükleniyordu. Genellikle kira ile tutulan bu gemilerin reislerine taşıdığı meyvenin cins ve miktarını belirten hüccetler veriliyordu.⁴³⁵

Batı Anadolu'dan kuru ve yaş meyveler getiren gemiler İstanbul'da Yemiş veya İhtisab iskelesine veya sebzehaneye yanaşıyorlardı.⁴³⁶ Burada pazarbaşı tarafından malın kontrolü dağıtımı yapılır ve meyvelerin iyileri saraya alındıktan sonra geri kalan kısmı halka satılırdı.⁴³⁷

Ege ve Marmara'nın dışında başka bölgelerden de alınan meyveler vardı. Mesela her sene saray için Şam'dan kayısı ve üzüm geliyordu. Ancak bazen olumsuz hava şartlarının bu bölgelerdeki mahsulü etkilemesi istenen kalitede ve miktarda meyve teminini engelliyordu.⁴³⁸ Gelen ürünler, padişah⁴³⁹ Edirne'de olduğu zamanlarda, orada bulunan sarayının kilerine nakledilirdi.⁴⁴⁰

Saraya meyve alımları pazarbaşı tarafından yapılıyor ve masraf katibince muhasebesi yapıldıktan sonra bedeli ilgili bölgelerin gelirlerinden karşılanıyordu. Araştırma dönemimizde sarayın meyve masrafları ocaklıklardan ödenmişti.⁴⁴¹

⁴³⁵ 1591-92 tarihinde kiler için meyve taşıyan gemi sayısı 28, 1592-93 de 21, 1623-1624 de 14 idi. Gemiler en fazla 276 kantar yük taşıma kapasitesine sahiptiler. Bkz. Mübahat S. Kütükoğlu, XV. ve XVI. Asırlarda İzmir, İzmir, İzmir Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, 2000, s. 36-37

⁴³⁶ Feridun Emecen, a.g.m., s. 211.

⁴³⁷ BOA, İ.A.D. nr. 9904/161/1, 2505/47/9, 3098/157/1.

⁴³⁸ "Nefsi nefisi hümayun için Şam-ı Şerifden beher sene Asitane-i saadete irsali mutad olan nebat ve kayısı ve üzüm iş bu sene-i mübarekede ber vech-i mutad güzide ... olmak üzere tedarik ve ber mucib-i defter irsâl ve tesyîr olunub geriye sene-i maziyede şerik-i şıta vukuuyla kayısı ağaçları kazarda ve telef ve kayısıları güzide olmadığından mümkün mertebesi tedarik ve irsal olduğunu..." BOA, CVT S, nr. 495.

⁴³⁹ Padişahın meyvaları sarayın iç kilerinde muhafaza edilirdi.

⁴⁴⁰ BOA, İ.A.D. nr. 2777/270.

⁴⁴¹ "... Saray-ı Cedid Âmire pazarbaşı el-Hac Ahmed ağa kulları marifetiyle 1127 senesi zilkadesinde nefis-i nefis-i hümayun ve enderun-ı hümayun ve harem ısmetmakrun ve matbahlar vesaireye verdiği mevizat ve eşya-i sairenin masraf katibi kullarının verdiği müfredat defteri mucibince bilcümle bahaları 254.490 akçe edüp ... meblağ-ı mezbur bundan akdem kendüye ocaklık verilüp üzerine irad olunan 128 Sofya ve tevabi avarız ve nüzül malından mahsub olunmak üzere başmuhasebeye kayd ...", BOA, CVT S, nr. 4883.

Saray kilerine meyve alımları çeşitli bölgelerden yapıldığı gibi, saraya mahsus olan bahçelerden de temin edilirdi. İngiliz Thomas Dallam⁴⁴² Rûzname'sinde, Topkapı Sarayı'nın Haliç'e bakan sırtlarında bulunan bu bağ ve bahçelerin her köşesinde meyva ağaçları olduğundan ve her mevsimde çeşitli cinslerde olan üzümlerden sözeder. Tavernier de saray bahçesinde bağlar ve nefis meyva ağaçları bulunduğundan, ayrıca bu bahçede büyük miktarda ağaç çileği, çilek, kavun ve hıyar yetiştirildiğinden bahseder. Michel Baudier de saray bahçelerinden başka şehrin içinde ve dışında bulunan padişah bahçelerinde yetiştirilen meyvanın İstanbul'a ve diğer şehirlere sevk edildiğini belirtmişti.⁴⁴³

Sarayda en çok tüketilen meyve üzümdü. Yazın tazesı, kışın kurusu tüketilen üzümlün kuşüzümü, razaki üzümlü, siyah üzümlü, kızıl üzümlü gibi cinsleri vardı. Özellikle eriklerin çok çeşidi vardı. Belgede alu-yı bardak (bardak eriği), alu-yı bereketli, alu-yı Amasya, alu-yı can, alu-yı küpeli, alu-yı mürdüm, alu-yı salkım olarak bahsedilen erik cinslerinin bir kısmı bugün bilinmemektedir.

Sarayda çok tüketilen meyvelerden biri de nardı. Şerbeti de yapılan bu meyvenin en iyileri Gemlik nar bahçelerinden önce padişah için seçilir, daha sonra kalanı halka satılırdı.⁴⁴⁴

Fynes Moryson, "sarayda bütün yıl boyunca meyve olduğunu ve üzümlü bütün kış taze tuttuklarını" yazmaktadır. Busbecq, Türklerin bir çeşit üzümlü reçelinden bahsederek iyice olgunlaşmış iri bir üzümlü salkımını tahta veya toprak kaba koyarak, kabın dibinde bulunan hardal tohumuyla birlikte bastırdıklarını ve üstüne bir tabaka hardal tozu döküp kabı ağzına kadar alkolleşmemiş şarapla doldurduklarını söylüyor. Kabın ağzını kapatıp sıcak ve kurak günlerde açıp suyuyla birlikte yediklerini, susuzluğa karşı çok iyi geldiğinden bahsediyor.⁴⁴⁵

⁴⁴² Thomas Dallam, İngiltere Kraliçesinin III. Mehmed'e hediye ettiğı orgu saraya yerleştirmek için gelmişti. Bkz. Eremya Ç. Kömürçüyan, a.g.e., s. 131.

⁴⁴³ Eremya Ç. Kömürçüyan, a.g.e., s.131, 273.

⁴⁴⁴ Ahmed Refik, a.g.e.,(1689-1785), s. 174.

⁴⁴⁵ Tülay Reyhanlı, İngiliz Gezginlerine Göre XVI. Yüzyılda İstanbul'da Hayat, Ankara, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1983, s. 69.

Diğer meyveler de mevsimine göre sarayda bolca tüketiliyordu. Bir sene zarfında sarayda tüketilen meyve çeşitleri, miktarları ve fiyatları Tablo 34’de verilmiştir.

Tablo 34

Satın Alınan Çeşitli Meyveler, 17.05.1703 – 06.05.1704

Cinsi	Miktar	Birim	Fiyat	Toplam Bedel (akçe)
Taze üzüm	4.550	kıyye	7	31.850
	3.260	kıyye	19	61.940
Kızıl üzüm	9.567,5	kıyye	12,5	119.594
	9.567,5	kıyye	13	124.378
Siyah üzüm	14.342	kıyye	11	157.762
	14.342	kıyye	12	172.104
Razaki üzümü	5.058	kıyye	23	116.334
	6.601,5	kıyye	21	138.631
Kuşüzümü	1.714	kıyye	37	63.418
	1.715	kıyye	33	56.595
Siyah Üzüm (Amasya)	2.585	kıyye	45	116.190
	1.992	kıyye	27	53.784
Badem	740	kıyye	52	38.480
	1.768	kıyye	56	99.008
	1.768	kıyye	58	102.544
İncir	2.181,5	kıyye	15	32.723
Erik	1.020	kıyye	67	68.340
Taze erik	35	kıyye	8	280
Sarı erik	1.572,5	kıyye	14	22.015
Taze sarı erik	135	kıyye	20	2.700
Salkım erik	50	kıyye	20	1.000
Taze can eriği	312	kıyye	24	7.488
Bardak eriği	195	kıyye	18	3.510
Armut kurusu	651	kıyye	12	7.812
Kuru kayısı	1.866	kıyye	75	139.950
	1.866	kıyye	80	149.280
Taze armut	4.025	kıyye	23	92.575
	4.024,5	kıyye	21	84.514
	2.345	kıyye	48	112.560
Misk Elması	2.100	kıyye	20	42.000
	2.320,5	kıyye	22	51.051
Kestane	3.372	kıyye	14,5	48.894
Kavun	2.125	adet	30	63.750
	2.125	adet	35	74.375

Satın Alınan Çeşitli Meyveler, 17.05.1703 – 06.05.1704 (devam)

Cinsi	Miktar	Birim	Fiyat	Toplam Bedel (akçe)
Karpuz	2.425	adet	30	72.750
	2.425	adet	35	84.875
Ayva	2.291	kıyye	27	61.857
	2.291	kıyye	26	59.566
Taze ayva	1.434,5	kıyye	41	58.815
Hünkar ayvası	230	kıyye	104	23.920
Nar şerbeti	723,5	kıyye	28	20.258
	723	kıyye	20	14.460
Ekşi nar	991,5	kıyye	24	23.796
Limon taze	11.215	adet	3	33.645
	11.215	adet	4	44.860
Turunç	5.167	adet	3	15.501
	5.167	adet	3,5	18.085
Ağaç kavunu	213	adet	70	14.910
Ceviz	69.150	adet	0,05	3.457,5
Taze muşmula	432,5	kıyye	11	4.758
Taze üvez	268,5	kıyye	16	4.296
Kabuklu fındık	1.427,5	kıyye	15	21.413
Fındık içi	538	kıyye	25	13.450
Hurma	186	kıyye	46	8.556
Sultan hurması	99,5	kıyye	110	10.945
Şeftali	597,5	kıyye	31	18.523
Şeftali	750	adet	2	1.500
Çağla badem	359	kıyye	26	9.334
Kuru vişne	1.974	kıyye	45	88.830
Kuru meyve	396	kıyye	35	13.860
Fıstık-ı ham	163	kıyye	35	5.705
Taze ünnab	258,5	kıyye	24	6.204
Kiraz	2.318	kıyye	24	55.632
	679	kıyye	28	19.012
	316	kıyye	18	5.688
Taze vişne	283	kıyye	28	7.924
	3.441	kıyye	23	79.143
Taze Şam kaysısı	316	kıyye	45	14.220
Taze kızılıcık	599	kıyye	13	7.787
Taze incir	139,5	kıyye	16	2.232
Şam fıstığı	32	kıyye	235	7.420
Siyah dut	317	kıyye	24	7.608
Mersin	30	kıyye	45	1.350
Keçiboynuzu	130,5	kıyye	12	1.566

Kaynak: BOA, MAD, nr. 19088.

Bir senede alınan bu meyvelerden en çok tüketileni 28.684 kıyye ile siyah üzümdür. Diğer üzüm cinslerinden de çok miktarda tüketildiği görülmektedir. Bunun yanı sıra farklı erik cinsleri bir sene boyunca farklı fiyatlarda alınmıştır. Taze erik 8 akçeden alınırken, diğer bir cinsi olan bereketli eriğin fiyatı 67 akçeydi. Bu erik, fiyatının yüksek olmasına rağmen diğerlerinden daha fazla tercih edilmiştir. 41, 27, 26 akçe gibi fiyatlardan alınan ayvanın, hünkârî cinsinin fiyatı ise 104 akçe idi. Diğerlerinden 3-4 misli daha fazla fiyata alınan bu ayva, sarayda talep gören bir cinsti. Şeftali ise adet ve kıyye olarak iki ayrı cinste alınmıştı.

Alınan bu meyveler doğrudan tüketilmesinin yanısıra reçel, şerbet, şekerleme ve hoşaf yapımında da kullanılıyordu. Helvahanede reçeller ve hoşaf her türlü meyvenin kuru ve tazesinden, bazen de ayva çiçeği, limon ve portakal çiçeği, menekşe, nilüfer gibi taze çiçeklerden yapıldı. (Bkz. Helvahane bölümü)

Tablo 35

Farklı Senelerde Aylık Toplam Meyve Masrafları

Yıllar	Aylık Tutar (kuruş)
15.08.1711 - 13.09.1711	2.134,5
01.01.1713 - 30.01.1713	1.795,5
27.02.1713 - 27.03.1713	1.575,5
28.03.1713 - 26.04.1713	1.602
01.06.1713 - 30.06.1713	1.638
01.12.1713 - 30.12.1713	1.523,5
16.02.1714 - 16.03.1714	1.250
29.10.1715 - 27.09.1715	2.039,5
28.11.1715 - 26.12.1715	1.795
01.03.1716 - 30.03.1716	1.425,5
27.12.1715 - 25.01.1716	1.883,5
13.04.1717 - 12.05.1717	1.464
22.11.1729 - 21.12.1729	2.281,5

Kaynak: BOA, CVT S, nr. 4704, 4720, 4760, 4810, 4868, 4881, 4883, 5444.

8. Süt ve Süt Ürünleri

“Mastgiran-ı Hassa” yani yoğurtçu ve sütçüler de kilercibaşına bağlıydılar, 1755 tarihli maaş defterinde tayinleri kilarcıbaşı tarafından yapılan 23 yoğurtçu ve sütçü vardı.⁴⁴⁶

Sarayda tüketilen süt (leben, şir), yoğurt (mast), taze peynir türleri, taze tereyağı ve kaymak gibi dayanıksız ürünler semt pazarlarından satın alındığı gibi mîrî mandıralardan da temin ediliyordu.⁴⁴⁷ Süt ve yoğurda olan talep İstanbul’u çevreleyen yerlerde çok sayıda mandıranın kurulmasına yol açmıştı. Bu mandıra çiftliklerinin çoğu özellikle Eyüp, Üsküdar⁴⁴⁸ ve Kâğıthane⁴⁴⁹ bölgelerindeydi. Yoğurtçubaşı tarafından saraya verilen süt ürünlerinden olan taze peynir çeşitleri arasında Balkan peyniri, çayır peyniri (hayvanların otlağa çıktıklarında alınan süttten yapılan peynir) ile fiçı ve kalbur peynirleri taze ve kaba lor peynirleri de sayılabilir.⁴⁵⁰ Kaşkaval peyniri Karadeniz ve Akdeniz’den; bazı peynir çeşitleri ise Tekirdağ, Limni, Ahyolu’ndan temin edilirdi.⁴⁵¹ Ayrıca Eflak, Rumeli ve bazı Karadeniz limanlarından İstanbul’a önemli miktarda tekerlek ve tulum peyniri sağlanırdı.⁴⁵² Venedik balyosu da padişah ve sultanlar için Milano’dan büyük miktarda peynir getiriyordu.⁴⁵³

Yoğurtlardaki çayır ve fiçı gibi bazı isimler peynirlerle aynıdır. Bunlardan başka kova, torba, çanak ve bostan yoğurdu cinsleri görülmekteydi. Çanak yoğurdu halis süttten veya kaymak altı süttten yapılırdı.⁴⁵⁴ Yoğurtlar İstanbul’daki Kanlıca, Sütlüce, Ortaköy, Üsküdar’dan ve mîrî mandıralardan alınıyordu.

⁴⁴⁶ İsmail H. Uzunçarşılı, *a.g.e.*, s. 460.

⁴⁴⁷ Saray mutfaklarında bolca tüketilen bu ürünlerden 1115 senesinde padişaha has mutfaktan günlük 2 tabak taze kaymak, 18 kıyye süt, 2 tabak taze peynir, bir kıyye tereyağ, gümüş tas ile 4 tas, torba ile 5 torba yoğurt verilmişti. BOA, MAD, nr. 5350.

⁴⁴⁸ Halil İnalçık, *a.g.e.*, s.235.

⁴⁴⁹ Eremya Ç. Kömürçüyan, *a.g.e.*, s.31.

⁴⁵⁰ Mübahat Küttükoğlu, *a.g.m.*, (1989), s. 233.

⁴⁵¹ Robert Mantran, *a.g.e.*, cilt 1, s. 187.

⁴⁵² Halil İnalçık, *a.g.e.*, s. 235.

⁴⁵³ Eremya Ç. Kömürçüyan, *a.g.e.*, s. 114.

⁴⁵⁴ Mübahat Küttükoğlu, *a.g.m.*, (1989), s. 233.

Tablo 36
Saray Mutfağına Alınan Süt ve Süt Ürünleri

Aylar	Süt (kıyye)	Kaşkaval Peyniri (kıyye)	Tereyağı (kıyye)	Üsküdar Kaymağı (tabak adedi)	Yoğurt (kıyye)	Yoğurt (tas ile)	Taze Peynir (kıyye)	Parça Kaymak (tabak adedi)
02.07.1707-30.07.1707	3.737	119	534,5	594,5	58	989	215	186
31.07.1707-29.08.1707	3.829	123	559,5	615	60	1.026	226	214
30.08.1707-27.09.1707	3.685	119	534,5	594,5	58	989	215	186
28.09.1707-27.10.1707	3.829	113	559,5	620	65	1.031	223,5	193,5
28.10.1707-25.11.1707	3.434	99	534,5	594,5	58	967	213	184
26.11.1707-25.12.1707	3.409	103	559,5	615	210	960	210	180
26.12.1707-23.01.1708	3.657	99	534,5	614,5	73	960	230	201
24.01.1708-22.02.1708	3.657	103	534,5	615	73	952	230	227
23.02.1708-22.03.1708	3.484	99	559,5	615	73	952	220	198
23.03.1708-21.04.1708	3.469	103	559,5	615	60	1.016	218	188
22.04.1708-20.05.1708	3.709	99	1.197	577,5	58	1.063	244	186
21.05.1708-19.06.1708	3.014	103	529,5	585	60	1.146	240	180
20.06.1708-18.07.1708	3.353	99	505	565,5	58	1.105	232	174
19.07.1708-17.08.1708	3.328	103	529,5	585	60	1.142	240	186

Kaynak: BOA, MAD, nr. 1820.

Evliya Çelebi, Sultan Ahmed Camii altındaki Çatladıkapi semtinde, yoğurtçubaşının nezaretinde 100 kişinin çalıştığı, padişaha ait bir yoğurthane olduğundan bahseder.⁴⁵⁵ Yoğurtlar kıyye ile alındığı gibi tasla da alınıyordu.

Kaymaklar da hurda (parça) ve Üsküdarî olmak üzere iki çeşitti. Her ikisi de tabakla satın alınıyordu. Üsküdarî kaymak adından da anlaşıldığı gibi Üsküdar'dan alınıyordu. Eremya Ç. Kömürciyan sarayda süt tüketiminin fazla olmadığından söz etmesine karşılık, belgeler bunu doğrulamamaktadır.

1707-1708 tarihlerinde 49.594 kıyye süt, 1.484 kıyye kaşkaval peyniri, 8.406 adet Üsküdar kaymağı, 1.024 kıyye ve 14.298 tas yoğurt, 3.156,5 kıyye taze peynir, 2.683,5 kıyye parça kaymak ve 8.231 kıyye tereyağ alınmıştı. (Bkz. Tablo 36)

9. Baharat, Tuz ve Sirke

Başkente Mısır'dan gelen baharat miskçibaşı tarafından saraya teslim ediliyordu.⁴⁵⁶ Mısır'dan gelen bu baharatın kaynağı Arabistan ve Hindistan'dı. Kanal yoluyla Mısır'a gelen baharat deniz yoluyla İstanbul'a ulaştırılmaktaydı. İstanbul'da baharatın en büyük tüketicisi saraydı.⁴⁵⁷

16. yüzyılda Mısır'ın fethi ile birlikte sarayda tüketilen baharat çeşitleri ve miktarları artmış, saray halkının damak zevki gelişmişti.⁴⁵⁸ Yükte hafif, pahada ağır olan baharatın taşınması sırasında korunması gerekiyordu ve bu işi Mısırlı tüccarlar Cezayir'li korsanlara yaptırıyorlardı. Merkezden, Mısır'dan ocaklık olarak gelen baharatın gecikmeden gönderilmesi için sık sık emirler veriliyordu.⁴⁵⁹

Baharat saray mutfaklarında yalnız yemeklere çeşni katan bir unsur olarak kalmayıp, aynı zamanda helvahanede ilaç yapımında da kullanılmıştı.⁴⁶⁰ Saray mutfaklarında, fırınlarda pişirilen yemek ve çöreklerle çeşni katmak için kullanılan

⁴⁵⁵ Yücel Dağlı, a.g.e., s. 517.

⁴⁵⁶ "... Matbah-ı Âmire'ye sermiskî marifetiyle verilen bahar-ı mütenevvia ve eşya-ı sairenin behası..." BOA, CVT S, nr. 6720.

⁴⁵⁷ Robert Mantran, a.g.e., cilt 1, s. 190.

⁴⁵⁸ Arif Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2004, s. 221.

⁴⁵⁹ Kılar-ı Amire'ye ocaklık olarak Mısır'dan gelen, 1706-1709 senelerine ait baharatın gönderilmeyen kısmı olan 216 kıyye sinameki, 1.800 kıyye karabiber, 648 kıyye tarçın, 360 kıyye zencefil ve 504 kıyye kınanın bir an önce gönderilmesi isteniyordu. BOA, CVT S, nr. 849.

⁴⁶⁰ Arslan Terzioğlu, a.g.e., s. 26.

baharat türleri, helvahanede ilaç yapımında da kullanılıyordu. Bu baharatlar arasında karabiber, safran, zencefil, kimyon, tarçın, kişniş, kakule, hardal, anason, sumak, çörekotu, demirhindi, karanfil, hıyarşenber, havlıcan, ravent, meyankökü, misk, besbâse sayılabilir.

Karabiber, baharat ticaretinin en önemlisiydi. Eski çağlardan beri doğuda ve batıda tüketilen karabiber, Osmanlı saray mutfağının da vazgeçilmez bir baharatıydı.⁴⁶¹ Yaygın olarak kullanılan bu baharat saraya kıyyesi 1707'de 120 akçe, 1713'de 170 akçe, 1721 yılında 125 akçe, 1723 ve 1724'de 135 akçe, 1730'da ise 180 akçeden alınmıştı.

Karabiberden sonra en yaygın kullanılan baharat tarçın, kakule, safran, sakız ve zencefildi. Bu baharatların içinde en pahalı olanı tarçındı. 1707 yılında kıyyesi 120 akçe, 1713 yılında 190 akçe, 1718 yılında 200 akçe, 1721'de 390 akçe, 1723'de 360 akçe, 1730'da 360 akçe oluo, fiyatların yükseldiği dönemde narh konarak fiyatı düşürülmüştü.⁴⁶² Aynı dönemde etin kıyyesinin 13 akçe olduğu düşünülürse, sarayda baharatın ne kadar vazgeçilmez olduğu anlaşılır.

1707-1708 senelerinde alınan baharat türlerinin bazı aylarda daha fazla kullanıldığı görülmektedir. Bayrama gelen 1708 Ocak ayında alınan sakız⁴⁶³ miktarının 708 dirhemden 1.010 dirheme çıktığını, daha sonra 780 dirheme düşmesine rağmen, tekrar 1.010 dirheme çıktığını görmekteyiz. Bayramdaki artış, saray fırınlarında pişirilen sakızlı çöreklerdeki kullanımla ilgilidir. Diğer artış ise, muhtemelen sarayda verilen ziyafette, yine bu çöreklerin ikramından kaynaklanmaktadır. Safran⁴⁶⁴ kullanımında görülen artışın da aynı aylara tesadüf etmesi, özel günlerde pilavın yanında sunulan zerdenin yapımında kullanılan safrandan kaynaklanmaktadır. 14 ay boyunca 30 kıyye olarak alınan asfur⁴⁶⁵ ise ucuz bir safran ikamesidir. (Bkz. Tablo 37)

⁴⁶¹ Marianna Yerasimos, a.g.e., s. 26.

⁴⁶² BOA. D. BŞM. MTE. nr. 10862, 10913, 10987, 11004; BOA. CVT nr. 1013, 4704, 6198, 81 83, 8833.

⁴⁶³ Damla sakızı sadece Sakız adasındaki 12 köyde üretilmektedir. Bkz. Andrew Dalby, a.g.e., s. 18.

⁴⁶⁴ Anavatanının Anadolu olması muhtemel olan safran, Kilikya'nın (Güney Anadolu'da) kıyı kesiminde yetişirdi. Bkz. Andrew Dalby, a.g.e., s. 223.

⁴⁶⁵ Kokusu olmamasına rağmen asfur (haspir veya aspur), renk verici olması nedeniyle kullanılır. Bkz. Andrew Dalby, a.g.e., s. 225.

1707-1708 senelerinde 66.621,5 dirhem tarçın, 13.530 dirhem kakule, 3.048 adet misk, 215 kıyye sumak, 153 kıyye kimyon, 280,5 kıyye susam, 5.749 dirhem safran, 287,5 kıyye demirhindi, 10.670 dirhem sakız, 11.895 kıyye karabiber, 56.391,5 dirhem karanfil ve 420 kıyye safran kullanılmıştı.⁴⁶⁶

Baharatın dışında yemeklerde tat verici olarak kullanılan tuz ve sirkeyi de sayabiliriz. Sarayda “tuz-ı Eflak” denilen Eflak tuzu ve “tuz-ı harci” denilen adi tuz olmak üzere iki çeşit tuz kullanılıyordu.⁴⁶⁷ Padişah için kullanılan tuz, kıyyesi 3,5 akçe olan Eflak tuzuydu. Adından da anlaşıldığı gibi Eflak’tan gelen bu tuz, ocaklık olarak her sene 400 kaya (20.000 kıyye) tuz olarak geliyor ve mîrî ambara konuyordu.⁴⁶⁸

Gemlik’ten gemiyle gelen harci ya da adi tuz ise saray mutfağında en çok kullanılan tuz olup kıyyesi 2,5 akçeydi.⁴⁶⁹ 1707 senesinde saray’da toplam (Eflak ve harci) 309.921 kıyye tuz kullanılmıştı.⁴⁷⁰

Sirke (hall) saraya ocaklıktan gönderilerek veya piyasadan satın alınarak temin edilirdi. Bursa’dan ocaklık olarak gelen sirke⁴⁷¹, saraydaki çeşitli turşuların ve yemeklerin yapımında kullanılıyordu. Sarayda 1707-1708 senesinde (14 ayda) 42.456 kıyye sirke tüketilmişti.⁴⁷² Limon suyu ise İstanköy’den ocaklık olarak gelmekteydi.

⁴⁶⁶ BOA. MAD. nr. 1820.

⁴⁶⁷ BOA, MAD, nr. 5355.

⁴⁶⁸ "Matbah-ı Âmire için vilayet-i Eflak’tan beher sene 400 kaya tuz ocaklık olup 1120 ve 1121 seneleri tuzu henüz gelip teslim olunduğu masraf defterinden ihraç olunmuştur... mîrî anbara teslim ve vaz olmuştur." BOA, CVT S, nr. 3805.

⁴⁶⁹ Bazen fırtına yüzünden bu gemiler Ereğli limanına sığmak zorunda kalıyorlar, burada da tuza eşkiyalar el koyuyordu. BOA, İ.A.D., nr. 109/303/3.

⁴⁷⁰ BOA, MAD, nr. 1820.

⁴⁷¹ BOA, CVT S, nr. 292.

⁴⁷² BOA. MAD. nr. 1820.

Tablo 37

Saray Mutfağına 14 ayda Alınan Baharat

Aylar	Has tarçın (dirhem)	Kakule (dirhem)	Hardal (kıyye)	Sumak (kıyye)	Kimyon (kıyye)	Susam (kıyye)	Safran (dirhem)	Demirhindi (kıyye)	Sakız (dirhem)	Karabiber (kıyye)	Karanfil (dirhem)	Asfur (kıyye)
02.07.1707-30.07.1707	4.057	452	8	12,5	10	19,5	166	12	780	111,5	3.327	30
31.07.1707-29.08.1707	4.377,5	452,5	9	13,5	10,5	20,5	186	13,5	780	114,5	3.327	30
30.08.1707-27.09.1707	4.737	1.152	8	12	10	19	566	12	780	109,5	4.017	30
28.09.1707-27.10.1707	4.377,5	452,5	9	14,5	10,5	21	261	21,5	780	114,5	3.687,5	30
28.10.1707-25.11.1707	4.737	1.152	8	12	11,5	19	166	12	780	114,5	4.017	30
26.11.1707-25.12.1707	4.897,5	1.152,5	90	7,5	18	14,5	846	38,5	780	142	4.297,5	30
26.12.1707-23.01.1708	4.937	1.250	8	36,5	10,5	26,5	991	31	1.010	115,5	4.117	30
24.01.1708-22.02.1708	7.337,5	3.252,5	9	11	11,5	18	186	13,5	780	123	6.467,5	30
23.02.1708-22.03.1708	4.897	1.252	8	35,5	10,5	25,5	991	31	1.010	114,5	4.097	30
23.03.1708-21.04.1708	4.737	1.152,5	9	10,5	11	17,5	186	13,5	780	118	5.017,5	30
22.04.1708-20.05.1708	4.737	452	8	12,5	10	19,5	566	27	780	1.224	3.327	30
21.05.1708-19.06.1708	4.377,5	452,5	9	11,5	10,5	20,5	286	21,5	780	4.057	3.687,5	30
20.06.1708-18.07.1708	4.057,5	452,5	8	12,5	10	19,5	166	27	780	4.377,5	3.327,5	30
19.07.1708-17.08.1708	4.357,5	452,5	9	13	10,5	20	186	13,5	780	1.058,5	3.677,5	30

Kaynak: BOA, MAD, nr. 1820.

10. İçecekler

Sarayda tüketilen şerbet, hoşaf gibi şekerli içecek türleri helvahanede yapıldığı gibi, bazı şerbetler de (hummas, ribas, nar şerbeti ile limon suyu gibi) saray dışında yapılarak gönderiliyordu⁴⁷³.

Sarayda en çok üzümsuyu, limonsuyu ve aynı zamanda tatlılara da konulan nar şerbeti tüketilirdi.⁴⁷⁴ 1707-1708 yıllarında⁴⁷⁵ 44.486 kıyye üzümsuyu, 32.498 kıyye limonsuyu ve 1.446 kıyye nar şerbeti kullanılmıştı.⁴⁷⁶

Ayrıca helvahanede çeşitli kuru ve taze meyve ile çiçeklerden⁴⁷⁷ yapılan, içine güzel kokular⁴⁷⁸ ilave edilen hoşaf türleri de yapılıyor ve sarayda bol miktarda tüketiliyordu. Dört başı mamur bir Osmanlı ziyafeti her zaman hoşafı bitir, her ziyafetin sonunda, kahveden önce, hoş su anlamına gelen “hoşab” sunulurdu.⁴⁷⁹ Ayrıca üzümünden, dut ve nardan yapılan şerbetlerin de bütün sene boyunca içildiğini belgelerden öğreniyoruz.⁴⁸⁰

Yazın içeceklerin ve meyvelerin soğutularak yenmesi ve bozulmadan saklanması için kullanılan kar ve buz,⁴⁸¹ saraya Keşişdağı⁴⁸² (Uludağ) ve Katırlıdağı'ndan⁴⁸³ (Esenköy) hayvanların sırtında getiriliyordu. Özellikle yaz aylarında büyük talep gören bu soğutucular, toprağa açılan derin çukurlarda muhafaza ediliyordu.⁴⁸⁴ Kar yağmadığı durumlarda kar ihtiyacı, piyasadan karaborsa

⁴⁷³ 14.000 kıyye gönderiliyordu. BOA, CVT S, nr. 292.

⁴⁷⁴ 1115 senesinde haremde yapılan aşurede 5 kıyye nar şerbeti kullanılmıştı. BOA, MAD, nr. 5350.

⁴⁷⁵ BOA, MAD, nr. 1820.

⁴⁷⁶ BOA, MAD, nr. 19088.

⁴⁷⁷ Papatya, menekşe, gül ve nilüfer gibi çiçeklerden de yapılan bu şerbetlerden yalnız nilüfer şerbeti için bazı seneler 1.500 akçeden 3.000 adet nilüfer çiçeği alınmıştı. Menekşeden yapılan şerbet (eşribe-i benefşe) bir yılda 88 kıyye alınmış ve kıyyesine 280 akçe gibi yüksek bir bedel ödenmişti. BOA, MAD, nr. 5398.

⁴⁷⁸ Şerbetlere konacak misk için 500 akçe ödenmişti. BOA, MAD, nr. 5398.

⁴⁷⁹ Elçilerin çok hoşlandıkları Osmanlı şerbetleri, zamanla batı mutfağının” sorbet”lerine ilham kaynağı oldu. Bkz. Marianna Yerasimos, a.g.e., s. 179.

⁴⁸⁰ BOA, MAD, nr. 1827.

⁴⁸¹ 1724 senesi temmuz ayında 296 torba, aynı yıl ağustos ayında 810 torba buz, torbası 40 akçeden alınmıştı. BOA. D. BŞM. MTE., nr. 10987.

⁴⁸² BOA, MAD, nr. 206.

⁴⁸³ Ahmed Refik, a.g.e., (1689-1785) s. 219.

⁴⁸⁴ Gerry Oberling, a.g.e., s. 44.

olarak, bir önceki yıldan karlıklarda kalan karların her yüküne onar akçe fazla verilerek alınıyordu.⁴⁸⁵

Saraya, 1707 Kasım ayında 688 yük (58 akçeden), 1721 Kasım ayında 256 yük (75 akçeden), 1723 Kasım ayında 112,5 yük (75 akçeden), 1724 mayıs ayında 345 yük (120 akçeden), 1724 Haziran ayında 1.644,5 yük (120 akçeden), 1724 Temmuz ayında 1.861 yük (120 akçeden), 1724 Ağustos ayında 1.635 yük (120 akçeden), 1724 Eylül ayında 1.250 yük (120 akçeden) kar alınmıştı.⁴⁸⁶ Görüldüğü gibi, kasım ayına nazaran, haziran, temmuz ve ağustos gibi yaz aylarında, kar tüketimi artmıştı.

Saray mutfağının suyu “sakayan-ı matbah-ı amire” denilen saray mutfağı sakaları tarafından taşınırdı.⁴⁸⁷ Saraya gelen Halkalı suyunun doldurulduğu derin ve geniş kuyudan, atlar koşularak döndürülen bir dolapla çekilen su, duvar üzerindeki hazneye (sarnıç) aktarılır, buradan da sarayın çeşmelerine, hamamlarına ve havuzlarına verilirdi.⁴⁸⁸

Sultanın içtiği su ise özel bir kaynaktan alınır, şişelere konarak ağzı mühürlenirdi.⁴⁸⁹ Evliya Çelebi eski saray içinde bulunan suyun güzelliğinden bahsederek Fatih Sultan Mehmed ve diğer padişahların bu sudan içtiğinden bahseder. Her gün altı kişi 20’şer okkalık gümüş güğümlere, su nazırı huzurunda, bu sudan doldurup, kilercibaşının adamları güğümleri mühürledikten sonra saraya taşırlardı.⁴⁹⁰

Soğuk içeceklerin dışında sarayda sıcak içecek olarak kahve ve diğer çaylar içiliyordu. İncelemeye konu olan dönemde kahve sarayda tanınıyor, düzenli olarak alınıyor ve tüketiliyordu. Sarayın kahvesi Mısır üzerinden, Yemen’den gelmekteydi. Mısır’a her yıl 3.200.000 okka ile 4.000.000 okka arası gelen kahvenin 1.500.000 ile 2.000.000 okka arası İstanbul’a ve İmparatorluğa bağlı diğer eyaletlere ganimetlerle gönderilmekteydi.⁴⁹¹

⁴⁸⁵ BOA, İ.A.D., nr. 9848/90/3.

⁴⁸⁶ BOA. D. BŞM. nr. 1113; BOA. D. BŞM. MTE., nr. 10987; BOA. CVT., nr. 1013.

⁴⁸⁷ İsmail H. Uzunçarşılı, a.g.e., s. 384.

⁴⁸⁸ Necdet Sakaoğlu, *Saray-ı Hümayun*, Denizbank Yayınları, İstanbul, 2002, s. 87.

⁴⁸⁹ Gerry Oberling, a.g.e., s. 44.

⁴⁹⁰ Evliya Çelebi, a.g.e., cilt 1, s.98.

⁴⁹¹ Robert Mantran, a.g.e., s. 194.

Tedarikindeki zorluklar kahve fiyatlarını sürekli yükseltmiştir. 1703 yılında 187 akçe ve 182 akçe gibi iki ayrı fiyattan alınan kahve⁴⁹², 1723 yılında 270 akçeye çıkmış, konulan narh ile fiyatı 240 akçeye düşürülmüştü.⁴⁹³ 1703 yılında saraya alınan kahve miktarı 4.627 kıyye idi. Aynı sene padişahın aylık olarak 75 kıyye kahve tayinatı vardı.⁴⁹⁴

Sarayda kullanılan diğer bir sıcak içecek olan çay, az miktarda olmakla birlikte sürekli tüketiliyordu. Saraya miskçibaşı tarafından verilen çay⁴⁹⁵ aylık olarak 300-400 dirhem alınıyordu. 1703 yılında saraya yıllık olarak 4.900 dirhem çay, (2,5 akçeden)⁴⁹⁶, 1708 yılında ise aylık 300 dirhem (3 akçeden) alınmıştı.⁴⁹⁷

⁴⁹² BOA, MAD, nr. 19088.

⁴⁹³ BOA, BŞM. MTE, nr. 10987.

⁴⁹⁴ BOA, MAD, nr. 5350.

⁴⁹⁵ Miskçibaşının saraya teslim ettiği baharatla birlikte çay da bulunuyordu. BOA, D. MSF. nr. 3/136.

⁴⁹⁶ BOA, MAD, nr. 19088.

⁴⁹⁷ BOA, D. MSF. nr. 3/136.

III. SARAY MUTFAĞI MUHASEBESİ

A. Mutfak Muhasebe Kayıtları

Mutfak defterleri, mutfak emini tarafından tutulan, içerdikleri bilgilere göre tayinat, satın alma, gelir-gider ve muhasebe gibi farklı başlıklar altında tasnif edilen defterlerdir. Saray mutfağının hesaplarını gösteren muhasebe defterleri mali kayıtlarda kullanılan siyakat yazısı ile tutulmaktaydı.⁴⁹⁹

Muhasebe dönemi, eminin göreve gelmesiyle başlar, değişmesiyle de son bulurdu.⁵⁰⁰ Bu süre genellikle bir yıl olmakla birlikte eminin görevde bulunduğu süre bazen bir ay, bazen de daha uzun olurdu.⁵⁰¹

Mutfak muhasebesi, bir hesap özeti, bir gelir -gider cetveli, diğer bir deyişle masraf ve gelir kalemlerinin toplamıdır.⁵⁰² “İcmal-i Muhasebe-i varidat ve ihracat-ı Matbah-ı Âmire ve Kılar-ı Âmire ve Helvahane-i Mamure...” diye başlayan bu defterlerin başlığında mutlaka mutfak emininin adı ve muhasebenin kapsadığı süre bulunur.⁵⁰³ Bu başlıktan sonra “fi’l asl-ı îrad” denerek mutfığa tahsis edilen gelir miktarı ile birlikte gelirin kaynağı belirtilir (ocaklıklardan gelen aynî veya nakdî gelirler, teslimat gelirleri). Daha sonra “el mübaya’at-ı emin-i müşarûn ileyh” denerek mutfak emininin, kadının koyduğu fiyatlar üzerinden yaptığı çeşitli erzak

⁴⁹⁹ Bütçelerde kullanılan siyakat yazısı ve rakamlarının İlhanlılardan Selçuklulara geçtiği, Osmanlılarda da 19. yüzyıl ortalarına kadar kullanılmış olduğu bilinmektedir. İlhanlı, Selçuklu ve Osmanlıların bütçelerinde kullanılan bu yazının okunmasındaki zorluğu sebebiyle İ.H.Uzunçarşılı “mali bilgileri herkesin bilmemesi ve hile yapılmaması için” olduğunu ileri sürer. Bkz. Oktay Güvemli, *Türk Devletleri Muhasebe Tarihi*, cilt II, İstanbul, Süryay Sürekli Yayınları, 2000, s. 29.

⁵⁰⁰ Arif Bilgin, *a.g.e.*, s. 84.

⁵⁰¹ Dönemimize ait mutfak muhasebe defterlerinin bir kısmında ismi bulunan Halil Efendi’nin, on yıl gibi bir süre mutfak eminliği yaptığını görmekteyiz. Bkz. M. Münir Aktepe, *a.g.m.*, s. 1-3.

⁵⁰² Halil Sahillioğlu, 18. yüzyılın ortalarına kadar yapılan bütçelerin bir yıl sonu hesap özeti olduğunu ancak her ne kadar bütçe değilse de devletin gelir giderini gösterdiği için bütçe diye anıldığını söylemektedir. 16. yüzyıldan sonraki bütçeler ay yılı bütçeleridir. Bkz. Halil Sahillioğlu, *Türk İktisat Tarihi*, İstanbul, Menteş Kitabevi, 1989, s. 43.

⁵⁰³ “İcmal-i Muhasebe-i varidat-ve ihracat-ı Matbah-ı Âmire ve Kılar-ı Âmire ve Helvahane-i mamure bera-yı harem-i hümayun ve Enderun-ı hümayun ve sultan-ı ismetmakrun ve sultan-ı Birun ve harem ve saray- atik ve teberderan-ı zülüfli ve teberderan-ı saray-ı atik ve vüzera-yı izam ve kadiaseran ve defterdaran-ı kıram ve ayan-ı mütekaiddin ve hademe-i ocakha-i Matbah-ı Âmire ve Divan-ı hümayun ve nefis-i nefis-i hümayun ve yemeklik-i dartıssaade ve masarif-i saire der zaman-ı el-hakir Ahmed emini Matbah-ı Âmire der rikab-ı hümayun ma’a Asitane-i saadet el-vaki fi gurre-i M sene 1115 ila 29 zilhicce”. BOA. MAD., nr. 19088.

alımları, fiyat ve miktarlarıyla verilir, “el-ihracat” bölümünde ise mutfak için alınan çeşitli mühimmatın (kaşık, tabak, tencere gibi) cinsleri, fiyatları ve ödenen toplam bedel yer alır. Son olarak da yapılan bu harcamanın bedeli, mutfak emini tarafından, kendisine teslim edilen gelirden veya bu harcamaya tahsis edilen ocaklık gelirlerinden ödenir.

Çeşitli erzak için muhasebe defteri tutulduğu gibi, tek bir mal için de (muhasebe-i şeker, muhasebe-i bal) defter tutulurdu. Saray mutfağı muhasebe defterleri, bir dönemin ürün çeşitlerini, fiyatlarını, beslenme alışkanlıklarını, tüketim miktarını göstermesi bakımından önemlidir. Ömer Lütfi Barkan, incelediği 15. yüzyıla ait bir muhasebe defterinde altı aylık kayıtları değerlendirerek mutfak bütçelerinin Türkiye fiyat tarihi tetkikleri için kıymetinin büyük olduğunu belirtmişti.⁵⁰⁴

Mutfak bütçeleri, gelirler (asl-ı mal) ve giderler (vuzi’a min zâlike) olarak iki kısımdan meydana gelmekteydi.⁵⁰⁵

1. Gelirler

Saray mutfağı gelirleri çeşitli kalemlerden oluşur. Hazineden mutfak eminine ödenen nakitler⁵⁰⁶ içinde en önemlisi Mısır İrsaliyesidir.⁵⁰⁷ Saray mutfağının diğer önemli bir gelir kaynağı da teslimat gelirleridir.⁵⁰⁸ Hazine tarafından çeşitli kalemlere yapılan bu teslimat (ödemeler) arasında, saray erzakını satın alan, mutfak emini de yer alır.⁵⁰⁹ Mutfak eminine teslim edilen gelirleri gösteren belgede tarih ve bazen de

⁵⁰⁴ Ömer Lütfi Barkan, “Saray Mutfağının 1489-1490 yılına ait Muhasebe Bilançosu”, **Osmanlı Devleti’nin Sosyal ve Ekonomik Tarihi**, Cilt II, yay. haz., Hüseyin Özdeğer, İstanbul, 1988, s. 1139.

⁵⁰⁵ BOA, KK, nr. 7289.

⁵⁰⁶ 1126 senesinde Matbah-ı Amire masrafı için hazineden 220.000 kuruş, darphaneden de 100.000 kuruş, mutfak emini Osman Ağa’ya verilmişti. BOA. CVT. nr. 6599.

⁵⁰⁷ Mısır eyaleti gelir fazlasına kaynaklarda Mısır hazinesi veya Mısır irsaliyesi denirdi. Mısır hazinesinden bazı merkezi harcamalar (Matbah-ı Âmire, Kılar-ı Âmire ve Tersane-i Âmire, vs.) 17. yüzyıl boyunca sürekli düşme göstermiştir. Bkz. Ahmet Tabakoğlu, a.g.e., s. 194.

⁵⁰⁸ Osmanlı bütçelerinin ikinci gider kalemi olan et-teslimat harcamaları sadece nakdi çıkışların kaydıyla yetinmekte olup, ayrıca bu tür ihtiyaçları gidermek için ocaklıklar vardı. Bkz. Ahmet Tabakoğlu, a.g.e., s. 194.

⁵⁰⁹ Halil Sahillioğlu, a.g.e., s. 47.

teslimatın harcama alanı belirtilmekteydi.⁵¹⁰ Tablo 38’de hazineden çeşitli kalemlere yapılan teslimler içinde mutfak emininin aldığı pay gösterilmektedir.⁵¹¹

Tablo 38
Teslimat Kalemleri ve Mutfak Emininin Aldığı Pay

Dönem	1702 - 1703		1704 - 1705		1710 – 1711	
Teslimat Kalemleri	Teslimat Tutarı (akçe)	(%)	Teslimat Tutarı (akçe)	(%)	Teslimat Tutarı (akçe)	(%)
Ceyb-i Hümayun	3.600.000	2.35	3.600.000	2.36	5.040.000	3.23
Şehremini	22.343.136	14.59	22.687.717	14.89	17.458.445	11.17
Arpa Emni	36.592.652	23.89	20.601.076	13.52	84.031.179	53.79
Tersane Emni	10.000.000	6.53	30.000.000	19.68	22.835.309	14.61
Peksimed Emni	3.000.000	1.96	3.000.000	1.97	200.000	0.13
Hassa Kasap Başı	27.837.320	18.17	32.787.499	21.51	204.354	0.13
Tophane Nazırı	1.800.000	1.18	1.800.000	1.18	1.800.000	1.15
İstanbul Ağası	8.354.520	5.45	3.471.740	2.28	3.275.302	2.10
Mutfak Emni	39.645.771	25.88	34.453.215	22.61	21.390.007	13.69
Teslimat Toplamı	153.173.536	100.00	152.401.247	100.00	156.234.596	100.00

Kaynak: Ahmet Tabakoğlu, a.g.e., s. 195.

Tablo 38’de görüldüğü gibi üç yıllık verilerde, teslimat harcamaları içinde mutfak eminine verilen miktarın toplam teslimat miktarına oranı, 1702-1703 ve 1704-1705 yıllarında diğer teslimat kalemlerine göre oldukça yüksekti, ancak 1710-1711 yıllarında Arpa Emni⁵¹² % 53.79 oranla ilk sırayı almıştı.

⁵¹⁰ “Teslim-i be-Ahmed emin-i matbah-ı amire an hızzane-i amire an baha-i şeker ve erz ve eşya-ı saire el-vakf’ fi 5 Receb sene 1115, gurus-ı esedî 150”, BOA, MAD, nr. 19088.

⁵¹¹ Ahmet Tabakoğlu, a.g.e., s. 195.

⁵¹² Arpa emni sarayın iâşesi için çeşitli eyaletlerden tahıl satın alan ve kente tahıl getiren görevli memurların denetçisiydi. Bkz. Robert Mantran, a.g.e., s.158.

Saray mutfağının diğer nakit gelirleri arasında bir önceki yıldan kalan hesap bakiyesi, erzak alımı için çeşitli bölgelerden gönderilen havaleler ve ocaklık gelirleri, (Bkz. Tablo 40) lüzumsuz eşyaların satışından elde edilen gelirler, varissiz ölen mutfak görevlilerinin gelirlerinin bir kısmı ve ayrıca aynî gelir olarak da ocaklıklardan (Bkz. Tablo 18) gelen erzak sayılabilir.⁵¹³

2. Giderler

Saray mutfağı giderleri arasında erzak alımı için yapılan ödemeler, saray mutfağına alınan çeşitli malzemelerin giderleri, sefer mutfağı harcamaları, askerlere tahsis edilen nakit,⁵¹⁴ padişah sadakaları⁵¹⁵ ve çeşitli hizmetlere ödenen ücretler,⁵¹⁶ elçilere saray mutfağından tahsis edilen aynî ve nakdî gelirler sayılabilir. (Bkz. Tablo 14, 15, 16)

Ayrıca padişahların yaptıkları göçler⁵¹⁷ ve Edirne’de avlanmaları sırasında mutfak personeli ve mutfak malzemelerinin de beraberlerinde taşınması ilave masraf getiriyordu.⁵¹⁸

Tablo 39’da görüldüğü gibi saray mutfağının bir yıllık gideri içinde en büyük pay, % 15.12’lik oranla buğday ödemelerine aitti. Fodula ve has buğdaya ödenen 6.545.921 akçenin 5.225.941 akçesi 58.032 kile olarak alınan fodula buğdayına, 1.319.980 akçesi ise 14.175 kile alınan has buğdaya ödenmişti.

Tablonun ikinci gider kalemi ise 5.979.695 akçe ile giderin %13.81’ini oluşturan ve toplam 158.219,5 kıyye alınan sadeyağ idi. Şeker ise mutfak giderleri içinde üçüncü sırada yer alıyordu. Toplam 5.885.789 akçe ödenerek, giderin %13.60’ını teşkil eden şeker, 44.264,5 kıyye alınmıştı.

⁵¹³ BOA, MAD, nr. 7398.

⁵¹⁴ Matbah-ı Âmire için harcanan paranın bir kısmı bazen askerlere tahsis ediliyordu. 1136 senesi cemaziyelahir ayında Saray Mutfağı için yapılan harcama toplamı 2.378.222 akçeydi. Bu masrafın 351.000 akçelik kısmı Kaş Kalesi zahiresi için harcanmıştı. BOA, CVT S, nr. 6198.

⁵¹⁵ Haftalık mutfak emini tarafından 250 akçe olarak ödenen padişah sadakası, bayramlarda 10.000 akçeye çıkıyordu. BOA. CVT. S. nr. 1013.

⁵¹⁶ Nafaka-i Hademe-i Asiyab-ı Begkoz, vb. BOA, KK, nr. 7289.

⁵¹⁷ Padişahın İstanbul civarındaki yalılarına göç etmesi münasebetiyle beraberinde giden has ve darüssaade mutfaklarının eşya vs. nakil masrafı olarak 6.000 akçe verilmişti. BOA. CVT S. nr. 5593.

⁵¹⁸ Arif Bilgin, a.g.e., s. 100.

Tablo 39
Saray Mutfağına Bir Yılda Alınan Başlıca Erzakın
Toplam Mutfak Gideri İçindeki Payı, 1703 – 1704

Ürün Cinsi	Toplam Bedel	Gider İçindeki
	(akçe)	Payı (%)
Buğday (Has + Fodula)	6.545.921	15.12
Sade Yağ	5.979.695	13.81
Şeker	5.885.789	13.60
Muhtelif Meyve	3.390.724	7.83
Muhtelif Sebze	2.874.519	6.64
Balmumu (sarı + beyaz)	2.695.398	6.23
Pirinç	2.401.413	5.55
Baharat	1.838.863	4.24
Süt Ürünleri	1.366.867	3.16
Diğer	10.314.306	23.82
12 Ay Toplamı	43.293.495	100.00

Kaynak: BOA. MAD. nr. 19088.

Giderin % 7.83'ünü oluşturan ve kıyye, adet gibi farklı birimlerle satın alınan meyve çeşitlerine 3.390.724 akçe ödenmişti. (Bkz. Tablo 34) % 6.64 ile giderin beşinci kalemini oluşturan sebzeler de meyveler gibi farklı birimlerde alınmıştı.

Toplam saray giderinin % 6.23'ü olan balmumuna 2.695.398 akçe ödenmişti. Sarayda mum yapımında kullanılan bu balmumu, 13.517,5 kıyyesi beyaz, 7.209 kıyyesi de sarı olmak üzere toplam 20.726,5 kıyye idi.

Sarayda tüketilen önemli erzak grubundan olan pirinç, 19.851 kile olarak alınmış, 2..401.413 akçe ödenerek, harcamanın % 5.55'ini oluşturmuş ve yedinci sırada yer almıştı. Tabloda görülen pirinç miktarı, saraya mübayaa olarak gelen miktarı göstermekte olup, ocaklıklardan gelen pirinç bu rakama dahil değildir.

Sekizinci sırada 1.838.863 akçe ödenerek kıyye, dirhem, adet gibi birimlerle satın alınan ve giderin % 4.24'ü olan baharat yer alıyordu. Giderin % 3.16'sı olan.yoğurt, süt, peynir, kaymak gibi çeşitlerden oluşan süt ürünlerine ise 1.366.867 akçe ödenmişti.

Giderin % 23.82'sini oluşturan diğer harcama grubu ise yumurta, bal, kuru baklagiller, tuz, sirke, sucuk, pastırma, balık, sabun, limonsuyu, zeytinyağı, kahve gibi ürünlerin bedeli ile, nakliye, hammaliye, tamir gibi hizmetlere ödenen ücret ve mutfığa alınan çeşitli kap-kacak, kaşık, sepet, çuval gibi malzeme masraflarından müteşekkildi.

3) Mahsuplar

Mutfak bütçelerinde gelir ve giderden ayrı bir bölüm daha vardır. “Mahsubat” olarak adlandırılan bu bölüm bütçelerde irat masraf olarak kaydedilip hesaplar hazineye girmeden belli bir harcama alanına ayrılan gelirleri ifade eder. Bunlara kısaca “mahsup kayıtları” denir.⁵¹⁹

Mahsubat başlığı altında toplanan gelirlerin en önemli kısmını ocaklıklar oluşturmaktadır. (Bkz. Tablo 40) Ocaklık gelirleri nakdî veya aynî olabiliyordu.⁵²⁰ “Ani’l Havalat” denilen ödemeler de mahsup edilen meblağlardır ve bütçelerin irat-masraf kayıtlarında yer alır. Özellikle nakit sıkıntısının arttığı savaş dönemlerinde (dönemimizde İran savaşları) havale yolu ile yapılan ödemelerde artma olmuş, barış zamanında da merkez maliyesinin karşı çıkmasına rağmen bu durum sürmüştü.⁵²¹

⁵¹⁹ Mahsupların hem gelir hem giderlere ayrı ayrı eklenmesiyle (timar kesimi hariç) devletin toplam gelir-gideri elde edilir. Bkz. Ahmet Tabakoğlu, a.g.e., s.177.

⁵²⁰ 1723-1724 senesinde 26.821,5 kıyye şeker ve 34.401 kile pirinç saray mutfığına ocaklık olarak gönderilmişti. BOA. D. BŞM. MTE. nr. 10987.

⁵²¹ Ahmet Tabakoğlu, a.g.e., s. 178.

Tablo 40
Ocaklıklardan Gelen Gelirler

Tarih	Ocaklık yeri	Ocaklık geliri	Miktarı (esedi kuruş)	Gelirin tahsis edildiği malın cinsi
1703-1704	Kayseri, Kastamonu, Şumnu	Cizye-i gebran	44	Sarı ve beyaz balmumu ve ve pazarbaşı tarafından alınan eşya
	İstanbul, Edirne, Niğbolu, Selanik, Sivas, Bursa, Karaman	Cizye	62.247,5	Kahve, şeker, pirinç, has buğday ve fodula, kalay, nişadır ve misk, pazarbaşı tarafından alınan eşya
	Ankara, Biga, Siroz, Karesi, Kütahya, Niğbolu, Filibe, Avnethisarı, Yanya, Kengiri, Karaman	Nüzül ve avarız	207.747	Has buğday ve harci, şeker, kahve, nişasta vesair eşya
	Filibe, Edirne, Gelibolu	Cizye-i kıbtıyan	22.7	Beyaz ve sarı balmumu, bal vesair eşya
	Kütahya, Ankara, Kengiri, Yanya	Bedel-i avarız Ve nüzül	2.166	Yumurta, meviz-i ab vesair eşya
1715	-		250	Bakır kapların bedeli
	-		593	Yine bakır kapların tamir ve yenilenme
	-	Mukataa	140	Ağnam-ı celeb-keşan
	Niğbolu	Cizye	500	
1715-1716	Sofya	Avarız ve nüzül	1.883,5	Taze ve kuru meyve
	Sofya	Avarız ve nüzül	1.464	Taze ve kuru meyve
	Sofya	Avarız ve nüzül	2.134,5	Taze ve kuru meyve
	Sofya	Avarız ve nüzül	1.795	Çeşitli meyve
	Sofya	Avarız ve nüzül	2.039,5	Taze ve kuru meyva
1721-1722	Konya, Niğde, Beyşehir, Akşehir, Kayseri, Maraş, Aksaray, Kırşehir, İçil, Erzurum, Trabzon, Şarkikarahisarı, Malatya, Hüdavendigâr, Elbasan	Avarız ve nüzül	84.758	Matbah-ı Âmire masrafı
1725-1726	Niğbolu, Ankara, Kengiri, Şarkikarahisarı, Karaman, Yanya	Avarız ve nüzül	107.748,5	Matbah-ı Âmire masrafı
	Ankara, Şumru	Cizye-i gebran	57	Matbah-ı Âmire masrafı
	İmroz, İnebahtı, Karhili	Tımar bedeli	24	Matbah-ı Âmire masrafı
	Samsad, Siverek	Mukataa	3.457,5	Matbah-ı Âmire masrafı
	Samsad, Siverek	Mukataa	3.27	Matbah-ı Âmire masrafı
	Samsad, Siverek	Mukataa	1.25	Matbah-ı Âmire masrafı
	İmroz, Karlı ili	Tımar bedeli	3.5	Matbah-ı Âmire masrafı

Kaynak: BOA, MAD, nr.19088; BOA, CVT S, nr. 4868,5444, 4810, 4883, 7448; BOA,D.MSF nr. 3/84.

B. Gelir - Gider

Senelik mutfak gelirlerinin tamamı ocaklık ve havale ödemelerinden oluşmuş, muhasebe icmal defterlerine göre bu senelere ait mutfak gelir ve giderleri Tablo 41’de görülmektedir.

Tablo 41
Saray Mutfağının Yıllık Gelir Gideri (kuruş)

Yıllar	Yıllık Gelir	Yıllık Gider	Fark
1703-1704	402.407,5	360.779	+ 41.628,5
1706-1707	231.217	231.162,5	+ 54,5
1724-1725	251.443	255.800	- 4.357

Kaynak: BOA, MAD., nr. 19088; CVT. S, nr. 6226; D. MSF. nr. 3/136.

Bu farklı yıllara ait veriler incelendiğinde 1703-1704 senesine ait gelirler bir önceki seneden kalma 16.666 esedî kuruşun da ilâvesi ile artmıştı ve bir sonraki seneye de 41.628,5 kuruş devredilmişti. Bu yıla ait giderler havalat gelirlerinden karşılanmıştı.⁵²²

1706-1707 senesinde ise gelir miktarında düşüş görülmekle birlikte gider de düşük olduğu için bütçe 54,5 kuruş fazla vermiştir. Bu seneye ait giderler de avarız, nüzül, cizye olarak çeşitli bölgelerden toplanan gelirlerin havalat olarak ödenmesi ile karşılanmıştı.⁵²³

⁵²² BOA, MAD. nr.19088.

⁵²³ “... Matbah-ı Amire’nin bir senelik lazımesi, masraf katibinin defter mucibince ber-vech-i .. 231.162,5 gurus olup, ... işbu 1118 cemaziyelahırı guresinden senenin tamamına dek iktiza eden masarısı için defter olunduğu üzere 19 avarız ve kefare ve kıptiyan cizyeleri 118 reaya ve erbab-ı tımar bedeliyeleri bi’lcümle kendü tarafından tahsil olunak üzere deruhte ve havale verilecek 231.217 gurusun tertibi defteridir....”. BOA. D. MSF. nr. 3/84.

1724-1725 senesinde gider miktarı gelir miktarından fazla olduğu için, bütçe 4.357 kuruş açık vermişti. Bu senelerde de saray mutfağına ocaklık ve havalat gelirleri tahsis edilmişti. Ancak bu gelirler giderleri karşılamadığı için, kalan borç miktarının başka gelirlerden karşılanması istenmiştir.⁵²⁴

17. ve 18. yüzyıl boyunca mutfak giderlerine tahsis edilen ocaklık gelirlerinde artış kaydedilmektedir. Bunun sonucu olarak mutfak harcamalarının hazine üzerindeki baskısı azalmaktaydı.⁵²⁵



⁵²⁴ “1137 senesi muharremi guresinden seneyi mezbur zilhiccesi gayesine dek bir senelik matbah-ı amire emini el-hac Halil Efendi kullarının matbah hesabı icmalidir. Merkum kullarına matbah-ı amire masrafı için ocaklık ve havale ile bir senede verilen 251.443 gurus olup ocaklıktan teslim kilar-ı amire olup masraf olunan aynı zehairden ma’da bir senede mübayaa eylediği zehair behası masrafı ... 255.800 gurus olup iradı aşağı varıldıkta 4.357 gurus matlubu kabul eylediği baş muhasebeden hesap ve icmal olunmuştur ... matlubundan 357 gurusu dahi tenzil ve aşağı varulup 4.000 gurusu münasip maldan havale olunmak üzere ...”, BOA. CVT. S., nr. 6226.

⁵²⁵ Arif Bilgin, *a.g.e.*, s. 106.

SONUÇ

Sarayın iaşesi Fatih Sultan Mehmed tarafından kurulan “Matbah-ı Âmire Teşkilatı” tarafından temin ediliyordu. Konunun önemi ve kapsamı, böyle büyük bir teşkilatın yapılanmasını gerektirmişti.

Kurulduğu dönemlerde Topkapı Sarayı’nda bulunan padişah ve maiyetine hizmet veren bu teşkilatın kapasitesi, zaman içinde sarayın artan nüfusunu karşılamak için genişletilmişti.

İdaresi kilercibaşının nezaretinde mutfak emininin elinde olan bu teşkilat, mutfaklar, helvahane, fırınlar, kilerler, mumhane gibi çeşitli birimleri kapsıyordu.

Sarayda, farklı gruplara hizmet veren yedi mutfak ve her mutfakta farklı yemek pişiren farklı ayrı aşçı grupları vardı. Padişahın yemeği on iki aşçı tarafından has mutfakta hazırlanıyordu.

Bütün bu mutfaklara saray kilerinden verilen tayinat miktarları önceden belirlenmekteydi. Buradan da pişirilecek yemeklerin bir plan ve program dahilinde önceden tespit edilip, erzak cins ve miktarlarının ona göre verildiği anlaşılmaktadır.

Sarayda her ürünün kullanım alanı farklıydı ve hesaplamalar da buna göre yapılmıyordu. Mesela sarayda helvahanede şerbet, şurup, hoşaf, reçel, kadayıf vb. çeşitli tatlı türlerinin yapımında kullanılan şekerin miktarı kullanıldığı yere göre ayrı ayrı belirtilir, ayrıca hazırlanan bu gıdaları tüketecek kişiler ve tüketim miktarları da önceden hesaplanır, buna göre mübayaa edilir ve tayinatı verilirdi. Şeker için verdiğimiz bu örnek diğer erzak çeşitleri için de verilebilir.

Bu hesaplamaların kayıtları eksiksiz tutulmuştu. Beslenme uzmanlarının, bu kayıtların günümüze ulaşanları üzerinde yapacağı bir araştırma ile, yedikleri gıdalardan, aldıkları kalori, beslenmenin temel unsurları olan protein, karbonhidrat, yağ miktarını yaklaşık olarak tespit etmek mümkündür. Sistemli bir belge takibi ile beslenme alışkanlıkları, kişinin saraya olan beslenme maliyeti de tespit edilebilir.

Sarayın iâşe ihtiyacı divanda belirleniyor ve mutfak emini tarafından uygulanıyordu. Alımlar kadı tarafından belirlenen fiyat üzerinden mutfak emini tarafından yapılıyor ve bedeli de yine mutfak emini tarafından nakden ödeniyordu. Sarayın iâşesi piyasadan satın alınarak veya belirli bölgelerden gönderilerek temin

ediliyordu. Saraya alınacak veya gönderilecek malın kaliteli olması çok önemliydi ve ürünlerin alımında sarayın önceliği vardı.

Sarayın erzakının nakliyesi, maliyetinin düşük olması nedeniyle, deniz yolu ile sağlanıyordu. Erzak getiren gemilerin taşıdıkları yüke göre yanaşacakları iskeleler belliydi. Sebze getirenler Sebzehaneye, meyve getirenler Yemiş iskelesine, yumurta ve tavuk yüklü olanlar ise Odun Kapısı iskelesine yanaşıyorlardı.

En önemli görevleri arasında saray iâşesinin aksatmadan temin edilmesi olan mutfak emininin yardımcıları vardı. Saraya alınan erzakın muhasebesi eminin yardımcısı olan kâtip tarafından tutulur, kilercibaşı tarafından defter mühürlendikten sonra, erzak kilere konur, buradan da saraydaki mutfaklara belirlenen miktarlarda verilirdi. Tayinat miktarlarında padişahın iradesi olmadan değişiklik yapılamazdı.

Mutfak emini tarafından satın alınan erzak dışında, bazı erzak türleri konularına göre ihtisaslaşmış görevliler tarafından saraya teslim ediliyordu. Meyveler, yumurta, zeytin, kaşkaval peyniri pazarbaşı tarafından; sebzeler, sebzecibaşı; kümes hayvanları tavukçubaşı; kırmızı et türleri ve sakatat kasapbaşı; buğday ve un ekmekçibaşı, baharat miskçibaşı tarafından temin ediliyordu.

Sarayda dört mevsim meyve yeniyordu, en sevilen meyve razaki, salkım, kırmızı, kuş gibi çeşitleri olan üzümdü. Bunların içinde en çok tüketilen senelik 28.682 kıyye alınan siyah üzümdü. Tüketilen sebzeler ise çoğunlukla bugün de kullandığımız türlerdi. İnceleme dönemimizde kavata ismiyle karşılaştığımız domates, adetle alınıyordu ve daha çok saray ileri gelenlerine sunuluyordu.

Ayrıca saraya ait hassa bostanlarda da meyve ve sebze üretiliyor, sarayın ihtiyacı kadarı verildikten sonra kalanı satılarak geliri padişaha veriliyordu.

Sarayda tüketilen et koyun eti idi. Kuzu eti de hidrellezden itibaren elli gün süre ile saraydaki mutfaklara verilirdi. Sarayda tüketilen yıllık koyun eti 1725-1726 yılında 898.085 kıyye idi. Aynı yılda alınan kuzu ise 6.986 adetti. Padişaha ait koyunlar saya ocağında beslenir, istenildiğinde kesilerek saraya verilirdi.

Sarayda giderler arasında ilk sırayı alan erzak buğdaydı. 1704-1705 yılında 14.175 kile has buğday, 58.032 kile fodula buğdayı tüketilmişti. 1723-1724 yılında bu tüketim miktarlarında artış olmuş, has buğday 18.249 kileye, fodula buğdayı ise 68.248 kileye yükselmişti. 1704-1705 yılında has ve fodula buğdayına toplam 6.545.921 akçe ödenmişken, 1723-1724 yılında 6.116.878 akçe ödenmişti. Alınan

buğday miktarının artmasına rağmen, ödenen toplam bedelin düşmesi muhtemelen o seneki mahsulün bol oluşundan kaynaklanıyordu. Fodula unu Tekirdağ, Mihaliç, Beştepe'den, padişahın has ekmeğinin yapımında kullanılan un ise Bursa'dan alınarak ekmekçi başı tarafından saraya teslim ediliyordu. Sarayda tüketilen fodula ekmeği ortalama aylık 170 bin çiftti. Has ekmeğin çifti 500 dirhem civarındaydı ve günlük olarak 103 ilâ 171 çift tüketiliyordu.

Tüketim giderleri içinde ikinci sırayı teşkil eden sadeyağ ise 158.019,5 kıyye alınmıştı.

1703-1704 yılında sarayın en büyük üçüncü tüketim maddesi olan şeker, 44.264 kıyye olarak alınmış, 5.885.789 akçe ödenmişti. 1723-1724 yılında ise 2.191.350 akçe ödenerek satın alınan şeker miktarı 18.290 kıyye iken, aynı yılda Mısır'dan ocaklık olarak gelen şeker miktarı 26.821,5 kıyye idi.

Sarayda çok tüketilen pirinç, 1704-1705 yılında 19.851 kile olarak satın alınmış, buna ilaveten Mısır'dan 19.119 kile ve Filibe'den 2.489 kile pirinç ocaklık olarak gelmişti. 1723-1724 yılında ise satın alınan pirinç miktarı 15.000 kile iken, Mısır'dan gelen pirinç miktarı 34.400 kile idi.

Görüldüğü gibi ocaklıktan gelen şeker miktarının fazla oluşu, piyasadan yapılan alımları düşürmüştü. 17. yüzyılın sonlarından itibaren aynî ve nakdî olarak gönderilen ocaklık gelirlerinde artma görülmektedir. Ocaklık olarak gönderilen ürünler arasında Mısır'dan saraya her sene pirinç, nohut, şeker, kahve ve baharat gönderiliyordu.

Yapılan çalışma 1703-1730 dönemini kapsamaktadır. Dönemin fiyat hareketleri izlendiğinde, mal arzının artıp azalışı ile oluşan fiyat farklılıkları dışında, fiyatların genelinde etkili bir değişim tespit edilememiştir.

Sarayın iaşesi önemli ve kapsamlı bir konudur. Sarayın ihtiyaçlarının tespiti, bunların temin edilebileceği bölgeler, alınacak malların fiyatlarının belirlenmesi, görevlilerin seçilmesi, saraya naklinde meydana gelebilecek zararların ve gecikmelerin önlenmesi, ürünün yetersiz olması durumunda ikame elastikiyetine göre mal tedariki, kilere teslimi ve saray içinde mutfaklara dağılımı gibi konuların her biri ayrı bir inceleme gerektirir. Kısaca, sarayın iaşesi üretimden kilere kadar takip edilmesi gereken büyük bir yönetim ve organizasyon işidir.

Yapılan alışmadan “Matbah-ı Âmire”nin, organizasyonu, mali yapısı, kayıt sistemi, mûbayaası, ocaklık sistemi, mutfakları, kilerleri, ihtisaslaşmış personeli, yönetimi ve denetimi ile Osmanlı İmparatorluğunun en güçlü ve organize müesseselerinden biri olduğu anlaşılmaktadır.

Bizim burada yapabildiğimiz, bu kadar geniş bir konunun dar bir kapsamda ve sınırlı kaynaklarla özetleridir. Siyasi ve ekonomik gelişmelerin, hatta hava şartlarının, piyasaya etki ederek fiyatları, dolayısı ile saray mutfağını etkilediği görölmektedir. Ancak yine Ömer L. Barkan’ın belirttiği gibi, ordular ve saraylar için kitle halinde yapılan mubayaalar ile saray mutfağının da piyasayı etkilediği bir gerçektir. Etkileşim karşılıklı olmuştur.



BİBLİYOGRAFYA

I - ARŞİV BELGELERİ

İstanbul Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA)

CVT S: 292, 495, 849, 1013, 1066, 1070, 1077, 1773, 1824, 1829, 1830, 1917, 1967, 2080, 2320, 2557, 2806, 3119, 3248, 3805, 3972, 3978, 4810, 4877, 4878, 4883, 5048, 5219, 5444, 5511, 5352, 5593, 5639, 5856, 6073, 6127, 6198, 6226, 6720, 7433, 7920, 8171, 8385, 8633, 8750, 8833.

CVT B: 503, 7031, 7213.

D. BŞM: 1113, 10909, 10987, 18759.

D. BŞM. KSB: 11829, 11835, 11843.

D. BŞM. MTE: 7289, 10711, 10713, 10780, 10839, 10862, 10913, 10971, 10974, 10987.

D.MSF: 3/16, 3/136, 4/125, 4/134, 5/2, 5/23, 5/27, 5/31, 5/35, 5/37, 5/44, 5/47, 5/122, 5/123, 5/130, 5/139, 5/142.

İ.A.D.: 111/236/2, 167/605/2086, 170/6/20, 195/119/488, 216/7/1, 2353/116/1, 2489/158/1, 2494/86/1, 2495/18/2, 2495/44/2, 2499/46/1, 2505/47/9, 2777/270, 2886/175/2, 2894/154/1, 2995/44/2, 3098/157/1, 6338/166, 8491/158/1, 9832/29/1, 9904/161/1, 9916/38/2, 9919/131/1, 9968/392/2, 100001/20/5, 10001/44/1, 10001/58/2, 10001/72/3, 10001/130/1, 10007/612.

KK: 7289, 7293, 7297, 7300

MAD: 206, 898, 948, 1508, 1708, 1820, 1827, 2064, 3901, 5350, 5355, 5358, 5398, 5952, 7295, 7398, 15872, 18762, 18791, 19088, 19117.

II. KİTAP VE MAKALELER

Ahmed Vefik Paşa

Lehçe-i Osmânî, haz. Recep Toparlı, Ankara, Türk Dil Kurumu Yayınları, 2000.

Akbayar, Nuri

Osmanlı Yer Adları Sözlüğü, İstanbul, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2001.

Aktepe, M. Münir

“Matbah Emmini Halil Efendi’ye Dair Bazı Notlar”, **Tarih Dergisi**, Cilt XI, Sayı 15, İstanbul, İstanbul Edebiyat Fakültesi Basımevi, 1960.

Alikılıç, Dündar

İmparatorluk Seremonisi, İstanbul, Tarih Düşünce Kitapları, 2004.

Ali Seydi Bey

Teşrifat ve Teşkilatımız, İstanbul, Kervan Kitapçılık, t.y.

Atasoy, Nurhan

Hasbahçe, İstanbul, Koç Kültür ve Sanat Yayınları, 2002.

Aynural, Salih

İstanbul Değirmenleri Ve Fırınları, İstanbul, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2002.

Barkan, Ömer Lütfi

- “Saray Mutfağının 1489-1490 yılına ait Muhasebe Bilançosu”, **Osmanlı Devleti’nin Sosyal ve Ekonomik Tarihi**, Cilt II, Yayına Hazırlayan, Hüseyin Özdeğer, İstanbul, 1988.

- “Edirne ve Civarındaki Bazı İmaret Tesislerinin Yıllık Muhasebe Bilançoları”, **Belgeler**, Ankara, Türk Tarih Kurumu Yayınları, 1993.

- “İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri”, **Belgeler**, Cilt IX, Sayı 13, Ankara, Türk Tarih Kurumu, 1979.

Baykal, İsmail H.

Enderun Mektebi Tarihi, İstanbul, İstanbul Fetih Derneği Neşriyatı, t.y.

Bilgin, Arif

Osmanlı Saray Mutfağı - İstanbul, 2000.

- Bober, Pray Phyllis **Sanat, Kültür ve Mutfak**, ev. lkn Tansel, İstanbul, Kitap Yayınevi, 2000.
- Braudel, Fernand **Akdeniz ve Akdeniz Dünyası**, Cilt I, Ankara, İmge Kitabevi Yayınları, 1992.
- **Maddi Uygarlık Ekonomi ve Kapitalizm**, Cilt III, ev. Mehmet Ali Kılıçbay, Ankara, Gece Yayınları, 1993
- ığ, Kemal “Fatih Topkapı Sarayını Niçin Yaptırdı?”, **Kemal ığ’a Armağan**, İstanbul, Topkapı Sarayı Müzesi Müdürlüğü Yayınları, 1984.
- Dalby, Andrew **Tehlikeli Tatlar**, İstanbul, Kitap Yayınevi, 2004.
- Danışman, Zuhuri(Sadeleştiren) **Koı Bey Risalesi**, İstanbul, Milli EĞitim Bakanlığı Yayınları, 1997.
- Devellioğlu, Ferit **Osmanlıca – Türkçe Ansiklopedik Lugat**, Ankara, Aydın Kitabevi yayınları, 2001.
- Emecen, Feridun “XVI. Asrın İkinci Yarisında İstanbul Ve Sarayın İâşesi İçin Batı Anadolu’dan Yapılan Sevkıyât”, **Tarih Boyunca İstanbul Semineri**, Bildiriler, İstanbul, Edebiyat Fakültesi Basımevi, 1989.
- Erdoğdu, Ayşe “Osmanlı Sarayında Kullanılan Sofra Gereçleri”, **Hnkar Beğendi**, Ankara, 2000.
- Ergin, Osman Nuri **Mecelle-i Umr-ı Belediye**, İstanbul, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür İşleri Daire Başkanlığı Yayınları, 1995.
- Esemenli, Deniz “Mekânlar – Zamanlar”, **Topkapı Sarayı**, İstanbul, Akbank Kültür ve Sanat Kitapları, 2000.

Faroqhi, Suraiya

Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam, çev. Elif Kılıç, İstanbul, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 1997.

- **Osmanlı'da Kentler ve Kentliler**, İstanbul, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 1993.

- "Krizler ve Değişim 1590 – 1699", **Osmanlı İmparatorluğu'nun Ekonomik ve Sosyal Tarihi**, Cilt II, İstanbul, Eren Yayıncılık, 2004.

Güçer, Lütfi

"İstanbul'un İaşesi İçin Lüzumlu Hububatın Temini Meselesi", **İktisat Fakültesi Mecmuası**, Cilt II.

Güran, Tevfik

"İstanbul'un İaşesinde Devletin Rolü, 1793 – 1839", **19. Yüzyıl Osmanlı Tarımı**, İstanbul, Eren Yayıncılık, 1998.

- "İstanbul'un İaşesi" **İstanbul Şehir ve Medeniyet**, İstanbul, Klasik Yayınları, 2004.

Güvemli, Oktay

Türk Devletleri Muhasebe Tarihi, Cilt II, İstanbul, Süryay Sürekli Yayınları, 2000.

Hezarfen Hüseyin Efendi

Telhîsü'l-Beyân Fî Kavânîn-i Âl-i Osmân, Ankara, Türk Tarih Kurumu Yayınları, 1998.

İnalcık, Halil

Osmanlı İmparatorluğunun Ekonomik ve Sosyal Tarihi, Cilt 1, İstanbul, Eren Yayıncılık, 2000.

- "Matbakh", **Encyclopedia of Islam**, Vol.VI, New Edition, Leiden, 1991.

Evliya Çelebi

Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi

Seyahatnamesi: İstanbul, yayına hazırlayanlar: Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, Cilt 1, 2. Kitap, İstanbul, Yapı Kredi Yayınları, 2003.

Kal'a, Ahmet

İstanbul Esnaf Birlikleri ve Nizamları, Cilt I, İstanbul, İstanbul Araştırmaları Merkezi Yayınları, 1998.

- Karamursat, Ziya **Osmanlı Mali Tarihi Hakkında Tetkikler**, Ankara, Türk Tarih Kurumu, 1989
- Koçu, Reşat Ekrem **Topkapı Sarayı**, İstanbul, t.y
- Kongaz, Gülcan “Topkapı Saray Mutfakları”, **Tarih ve Toplum**, İstanbul, 1988.
- Kömürçüyan, Eremya Çelebi **İstanbul Tarihi: XVII. Asırda İstanbul**, çev. Hrand D. Andreasyan, İstanbul, Eren Yayıncılık ve Kitapçılık, 1988.
- Kut, Günay “Mutfağın Günlük Yaşamımızdaki Yeri, Dünü – Bugünü”, **Hünkâr Beğendi**, Ankara, Kültür Bakanlığı Yayınları, 2000.
- Kut, Turgut **Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası**, Ankara, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, 1985.
- Kütükoğlu, Mübahat S. **XV. ve XVI. Asırlarda İzmir**, İzmir, İzmir Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, 2000.
- **Narh Defteri**, İstanbul, Enderun Kitabevi, 1983.
- XVIII. yüzyılda Osmanlı Devleti’nde Fevkalâde Elçilerin Ağırlanması”, **Türk Kültürü Araştırmaları**, Ankara, Ankara Üniversitesi Basımevi, 1989.
- “XVIII. Yüzyıl Sonlarında İstanbul Piyasası”, **Tarih Boyunca İstanbul Semineri**, Bildiriler, İstanbul, y.y.,1989.
- Mantran, Robert **17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul**, Cilt I-II, çev. Mehmet Ali Kılıçbay, Enver Özcan, Ankara, Türk Tarih Kurumu Basımevi, 1990.
- Mc. Gowan, Bruce “Ayanlar Çağı”, **Osmanlı İmparatorluğu’nun Ekonomik ve Sosyal Tarihi**, Cilt II, çev. Ayşe Berktaş, Süphan Andıç, Serdar Alper, İstanbul, Eren Yayınları, 2004.

Miller, Wolfgang Wiener

İstanbul Limanı, çev. Erol Özbek, İstanbul, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 1998.

Oberling Gerry, Smith Grace

Osmanlı Sarayında Yemek Kültürü, çev. Zeynep Rona, İstanbul, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, 2001.

Özkaya, Yücel

XVIII. yüzyılda Osmanlı Kurumları ve Osmanlı Toplum Yaşantısı, Ankara, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1985.

Pakalın, M. Zeki

Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü, Cilt II., İstanbul, Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, 1993

Penzer, Norman M.

Harem, çev. Doğan Şahin, İstanbul, Say Dağıtım, 2000.

Perry, Charles

“Göçebe Türkler, Katmerli Ekmek ve Baklavanın Ortaasya’daki Kökleri”, **Ortadoğu Mutfak Kültürleri**, Editörler: Sami Zubaida-Rihard Tapper, çev. Ülkün Tansel, İstanbul, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2000.

Redhouse, James W.

A Turkish And English Lexicon, Beirut, Libreire Du Liban, 1897.

Refik, Ahmed

Onuncu Asr-ı Hicri’de İstanbul Hayatı, İstanbul, Enderun Kitabevi, 1988.

- **Onbirinci Asr-ı Hicri’de İstanbul Hayatı**, İstanbul, Enderun Kitabevi, 1988.

- **Onikinci Asr-ı Hicri’de İstanbul Hayatı**, İstanbul, Enderun Kitabevi, 1988.

- **Eski İstanbul**, İstanbul, İstanbul Kanaat Kütüphanesi, 1931.

Reyhanlı, Tülay

İngiliz Gezginlerine Göre XVI. Yüzyılda İstanbul’da Hayat, Ankara, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1983.

- Sakaoğlu, Necdet **Saray-ı Hümeyun**, İstanbul, Creative Yayıncılık, 2002.
- Sertoğlu, Mithat **Osmanlı Tarihi Lugatı**, İstanbul, Enderun Kitabevi, 1986.
- Tabakoğlu, Ahmet **Gerileme Dönemine Girerken Osmanlı Maliyesi**, İstanbul, Dergah Yayınları, 1985.
- Tavernier, Jean B. **Topkapı Sarayı'nda Yaşam**, çev. Perran, İstanbul, Çağdaş Yaşam Yayınları, 1984
- Terzioğlu, Arslan **Helvahane Defteri ve Topkapı Sarayında Eczacılık**, İstanbul, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, 1992
- Toparlı, Recep **Lehce-i Osmânî**, Ankara, Türk Dil Kurumu Yayınları, 2000.
- Unat, Faik Reşit **Hicri Tarihleri Milâdi Tarihe Çevirme Kılavuzu**, Ankara, Türk Tarih Kurumu Yayınları, 1974.
- Uzunçarşılı, İsmail Hakkı **Osmanlı Devletinin Saray Teşkilatı**, Ankara, Türk Tarih Kurumu Yayınları, 1988.
- Ünver, Süheyl **Fatih Devri Yemekleri**, İstanbul, İ. Ü. Tıp Tarihi Enstitüsü, 1952.
- Withers, Robert **Büyük Efendi'nin Sarayı**, Çev. Cahit Kayra, İstanbul, Pera Turizm ve Ticaret Yayınları, 1996
- Yerasimos, Marianna **Osmanlı Mutfağı**, Boyut Yayıncılık, İstanbul, 2000.
- Yerasimos, Stefanos **Sultan Sofraları**, İstanbul, Yapı Kredi Yayınları, 2002.
- Zubaida, Sami, Tapper Richard **Ortadoğu Mutfak Kültürleri**, İstanbul, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2000.

EKLER

1. 1704 Senesinde Mayıs-Kasım Döneminde Alınan Çeşitli Gıdalar.
2. 1707 Senesinde Ekim-Kasım Aylarında Alınan Çeşitli Gıdalar.
3. 1707 Senesinde Kasım-Aralık Aylarında Alınan Çeşitli Gıdalar.
4. Aralık 1708 – Ocak 1709 Arasında Alınan Çeşitli Gıdalar.
5. 1713-1715 Arası Farklı Aylarda Pazarbaşı Tarafından Saraya Teslim Edilen Çeşitli Gıdalar.
6. 1713 Senesinde Nisan-Mayıs Aylarında Alınan Çeşitli Gıdalar.
7. 1713-1714 Arası Farklı Aylarda Saraya Teslim Edilen Çeşitli Gıdalar.
8. Aralık 1715 – Ocak 1716 Arasında Alınan Çeşitli Gıdalar.
9. 1716 Senesinde Nisan-Mayıs Aylarında Alınan Çeşitli Gıdalar.
10. 1716 Senesinde Haziran-Temmuz Aylarında Alınan Çeşitli Gıdalar.
11. 1718 Senesinde Şubat-Mart Aylarında Alınan Çeşitli Gıdalar.
12. 1721 Senesinde Ekim-Kasım Aylarında Alınan Çeşitli Gıdalar.
13. Ekim 1723 – Eylül 1724 Arasında Alınan Çeşitli Gıdalar.
14. 1726 Senesinde Ağustos-Ekim Ayları Arasında Alınan Çeşitli Gıdalar.
15. Aralık 1729 – Ocak 1730 Arasında Alınan Çeşitli Gıdalar.
16. 1730 Senesinde Mayıs-Haziran Aylarında Alınan Çeşitli Gıdalar.
17. Padişah ve Valide Sultan için Hareme Verilen Çeşitli Gıdalar.

Ek: I

**Matbah-ı Âmire'ye satın alınan erzak
(M. 6 mayıs - 28 kasım 1704)**

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birim</u>	<u>Fıyatı</u>	<u>Toplam</u>
			<u>(akçe)</u>	<u>Bedeli</u>
				<u>(akçe)</u>
Şeker (1)	1.109,5	kıyye	120	133.140
	3.770	kıyye	160	603.200
	3.644	kıyye	150	546.600
	1.258	kıyye	145	182.410
Erz (2)	1.540	kile	110	169.400
	741	kile	115	85.215
	985	kile	95	93.575
Revgan-ı sade	12.480	kıyye	38	474.240
	15.740	kıyye	37	582.380
	22.680	kıyye	36,5	827.820
	22.820	kıyye	40	912.800
	22.442,5	kıyye	39	875.257,5
Asel (3)	13.989	kıyye	23	321.747
Şem'i asel-i sefid (4)	9.578,5	kıyye	138	1.321.833
Şem'i asel-i zerd (5)	2.654,5	kıyye	118	313.231
Beyza (6)	38.740	adet	67	25.955
	52.960	adet	75	39.720
	42.570	adet	105	44.698
	4.780	adet	165	7.887
	41.595	adet	115	47.834
Piyaz-ı huşk	28.098	kıyye	10,5	295.029
	22.780	kıyye	6	136.680
	19.360	kıyye	12	232.320
	32.690	kıyye	5	163.450
	37.540	kıyye	4	150.160
Meviz-i sürh	7.605	kıyye	13	98.865
Meviz-i siyah	15.193	kıyye	11	167.123
Badem	1.286	kıyye	57	73.302
	780	kıyye	54	42.120
İncir	1.333,5	kıyye	15	20.002,5
Alu-yı zerd	570,5	kıyye	14	7.987
Tuz-i harci (7)	23.116	kıyye	2,5	57.790
Ab-ı verd	754	kıyye	42	31.668
	750	kıyye	45	33.750
Gendüm-i köfte	11.854	kıyye	6	71.124
	11.853,5	kıyye	7	82.974,5
Şa'ir	2.484	kıyye	5	12.420
Nohud (8)	14.657	kıyye	7,5	109.927,5
	14.656	kıyye	8	117.248
Mercimek (9)	3.112	kıyye	6	18.672
Bulgur (10)	2.543,5	kıyye	12	20.522
Tarhana (11)	1.667	kıyye	16	26.672

Matbah-ı Âmire'ye satın alınan erzak (sayfa II)

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Fiyatı</u>	<u>Toplam Bedeli</u>
Bakla-i huşk	880 kıyye	5,5	4.840
	2.029 kıyye	7	14.213
Revgan-ı zeyt	9.772 kıyye	32	312.704
	9.772 kıyye	33	322.476
Şa'riye (12)	1.808 kıyye	14	25.312
Sirke	11.648,5 kıyye	4,5	52.418
	11.647 kıyye	5	58.235
Ab-ı limon	192,5 kıyye	18	3.465
Kahve	1.086,5 kıyye	175	190.137,5
	1.116 kıyye	182	203.112
Sabun-ı Trablus	1.729 kıyye	67	115.843
	1.729 kıyye	70	121.030
	2.090 kıyye	60	125.400
Kal'ı	607 kıyye	165	100.155
	607 kıyye	154	93.478
Tohm-ı kenevir	21 adet	32	672

Kaynak: BOA, MAD, nr. 5355.

(1) Ayrıca 39.795 kıyye Mısır irsaliyesi ve 1.580,5 kıyye de bir önceki seneden kalmadır.

(2) Buna ilaveten 19.119 kile Mısır irsaliyesi, 2.489 kile Filibe ocaklığı ve bir önceki seneden de 13.075 kile erz vardır.

(3) Eflak'tan da 6.000 kıyye ocaklık olarak bal gelmiştir.

(4) 693 kıyye bir önceki seneden devrolmuştur.

(5) 10.866 kıyye ocaklıktan gelmiştir.

(6) 100 adedi

(7) 19.816 kıyye tuz-ı harci ve 94.001 kıyye de tuz-ı Eflak ocaklık olarak verilmiştir.

(8) 47.040 kıyye nohud da Mısır irsaliyesidir.

(9) 10.597 kıyye mercimek bir önceki seneden kalma ve 32.700 kıyye mercimek de Mısır irsaliyesidir.

(10) 1.473 kıyye bulgur Bursa ocaklığıdır.

(11) 1.394 kıyye tarhana Bursa ocaklığıdır.

(12) Ayrıca 478 kıyye şa'riye Mısır irsaliyesidir.

Matbah-ı Amire'ye**H. 1116 senesi muharrem ayından receb ayına kadar satın alınan meyve ve çeşitli erzak****(M. 6 mayıs - 28 kasım 1704)**

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Fiyatı</u>	<u>Toplam</u>
			<u>(akçe)</u>	<u>Bedeli</u>
Kayısı-ı huşk	2.388,5	kıyye	82	195.857
Alu-yı Amasya	1.001,5	kıyye	37	37.055,5
	1.000	kıyye	40	40.000
Alu-yı bereketlü	519	kıyye	62	32.178
Taze elma	872	kıyye	9	7.848
	980	kıyye	12	11.760
	542,5	kıyye	18	9.765
Kestane	2.028	kıyye	15	30.420
Taze ayva	1.224	kıyye	16	19.584
	1.300	kıyye	18	23.400
Enar-ı şerbet	987,5	kıyye		16.787
Enar-ı lüffan	621	kıyye		13.662
Taze limon	4.643	kıyye	3	13.929
	4.642	kıyye	4	18.568
Turunç	3.105	kıyye	3	9.315
	3.105	kıyye	3.5	10.867,5
Taze engür	1.270	adet	12	15.240
	6.250	adet	7	43.750
Kabuklu fındık	1.061	adet	15	15.915
Fındık içi	274,5	kıyye	24	6.588
Şir-i huşk	1.618,5	kıyye	15	24.277,5
Peynir-i kaşkaval	723	kıyye	28	20.244
Hurma	14	kıyye	114	1.596
	155,5	kıyye	46	7.153
Nardenk	24	kıyye	14	336
Hardal	60	kıyye	25	1.500
Zeytin	84	kıyye	45	3.780
Fıstık-çam	58	kıyye	36	2.088
Leblebi-i nohut	230	kıyye	18	4.140
Vişne-i huşk	1.014	kıyye	42	42.588
Şeftali	312	kıyye	26	8.112
Şeftali	750	adet	2	1.500
Taze emrud	1.120	kıyye	25	28.000
	2.230	kıyye	16	35.680
	3.316	kıyye	14	46.424
Kavun	1.715	adet	28	48.020
	1.715	adet	32	54.880
Karpuz	2.015	adet	24	48.360
	2.015	adet	29	58.435
Unnab	258	kıyye	24	6.192
Taze incir	282	kıyye	14	3.948
Keçi boynuzu	135	kıyye	12	1.620
Badem (çağla)	233	kıyye	26	6.058
Alu-yı can	219	kıyye	15	3.285

Matbah-ı Amire'ye (II. Sayfa)

H. 1116 senesi muharrem ayından receb ayına kadar satın alınan meyve ve çeşitli erzak

(M. 6 mayıs - 28 kasım 1704)

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Toplam</u>	
			<u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Bedeli</u> <u>(akçe)</u>
Alu-yı zerd	1.656	kıyye	16	26.496
Taze kayısı	261	kıyye	22	5.742
Alu-yı bereketlü	177	kıyye	8	1.416
Kiraz	2.215	kıyye	14	31.010
Taze vişne	1.825	kıyye	16	29.200
	694,5	kıyye	18	12.501
Taze fındık	213	kıyye	15	3.195
Taze kızılıçık	498	kıyye	9	4.482
Mersin	30	kıyye	45	1.350
Şükufe-i nilüfer	5.700	adet	1*	2.850
Muşmula	211	kıyye	12	2.532
Taze badem	213	kıyye	32	6.816
Hıyar	7.800	adet	1.5	11.700
	16.780	adet	1	16.780
	75.340	adet	0.5	37.670
Mahi-i kefal **	255	kıyye	25	8.925
Verd-i ahmer	70	kıyye	25	1.750
Güllaç	300	adet	18***	54

Kaynak: BOA, MAD, nr. 5355; 207 günlük matbah-ı amire muhasebe defteridir.

(*) 2 adedi

(**) Ziyafette verilmiştir.

(***) 100 adedi

Matbah-ı Amire'ye
H. 1116 senesi muharrem ayından receb ayına kadar satın alınan süt ürünleri
ve güvercin
(M. 6 mayıs - 28 kasım 1704)

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Toplam</u> <u>Bedeli</u> <u>(akçe)</u>
Süt	29.754	kıyye	7	208.278
Revgan-ı tere	2.238	kıyye	65	145.470
Revgan-ı tere (köpüklü)	984	kıyye	45	44.280
Mast	882	kıyye	6	5.292
Mast (tas ile)	7.201,5	adet	11	86.418
Kaymak-ı Üsküdari	3.967,5	tabak	65	257.887
Kaymak-ı hurde	2.004,5	adet	18	36.081
Kebuter	4.537	adet	17	77.129
	4.500	adet	18	81.000

Kaynak: BOA, MAD, nr. 5355.

Matba-ı Amire'ye**H. 1116 senesi muharrem ayından receb ayına kadar satın alınan sebze ve kar****(M. 6 mayıs - 28 kasım 1704)**

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Toplam</u> <u>Bedeli</u> <u>(akçe)</u>
Sebzevat	191.265,5	kıyye		325.151
Varak-ı asma	33.223	kıyye	6	199.338
Kerefis	166.950	adet	8*	13.356
Koruk	1.243	kıyye	8	9.944
	800	kıyye	9	7.200
Marul	681.450	adet	1**	27.258
Taze nane	91.955	adet		45.977
Durak otu	94.140	demet		7.531
Ma'danos	352.257	demet	8*	28.180
Tarhun	36.540	adet	1***	18.270
Kelem	6.398	adet	6	38.388
Taze hıyar	270	adet	3	81
Badincan	16.740	adet	1	16.740
	32.570	adet	1***	16.285
	32.570	adet	1****	10.856
Kabak	4.422	adet	4	17.688
	1.762	adet	12	21.144
	3.280	adet	9	29.520
Kuzu kulağı	600	kıyye	6	3.600
Taze muluhiye	580	sepet	48	27.840
	925	sepet	38	35.150
	1.480	sepet	36	53.280
Taze kavata	55.800	adet	15*	8.370
Oturak kavata	137.700	adet	15*	20.655
Kardenk	15.190,5	himl	70	1.013.335

Kaynak: BOA, MAD, nr. 5355.

(*) 100 adedi

(**) 25 adedi

(***) 2 adedi

(****) 3 adedi

**Matbah-ı Amire'ye satın alınan un
(M. 17 mayıs 1703 - 6 mayıs 1704)**

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Toplam</u> <u>Bedeli</u> <u>(akçe)</u>
Hinta-i has	1.480	kile	86	127.280
	2.744	kile	95	260.680
	3.786	kile	92	348.312
	2.812,5	kile	90	253.125
	1.109,5	kile	96	106.512
Hinta-i harci	8.744	kile	82	717.008
	5.980	kile	85	508.300
	7.846	kile	78	611.988
	3.740	kile	65	243.100
	7.710	kile	68	524.280

Kaynak: BOA, MAD, nr. 5355.

Ek: II

**Matbah-ı Âmire Emini tarafından
H. 1119 senesi şaban ayında satın alınan erzak
(M. 28 ekim - 25 kasım 1707)**

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Fiyat</u>	<u>Toplam</u>
			<u>(akçe)</u>	<u>Bedeli</u>
				<u>(akçe)</u>
Şeker (mi'ad)	590	kıyye	119	70.210
Şeker (reşid)	2.920,5	kıyye	90	262.867,5
Erz-i has	590	kile	95	56.050
Erz-i dökme	2.326	kile	80	186.080
Revgan-ı sade	10.328,5	kıyye	28	289.208,5
Asel-i Atina	20	kıyye	20	400
Beyza	2.030	adet	1	2.030
Beyza-i harci	20.309	adet	6*	1.218,5
Piyaz-ı huşk	18.210	kıyye	1	18.210
Mevizat	3.017,5	kıyye	6,5	19.613
Badem	173,5	kıyye	27	4.691
Nişasta	1.327,5	kıyye	7	9.294,5
Darçın	29,5	kıyye	120	7.347,5
Gendüm-i köfte	3.114	kıyye	4	12.457
Ab-ı verd	185,5	kıyye	20	3.714,5
Ades	1.945,5	kıyye	4	7.783,5
Bakla-i huşk	87	kıyye	4	348
Revgan-ı zeyt	2.184,5	kıyye	18	39.327,5
Ab-ı limon	1	kıyye	12	12
Sirke	2.796,5	kıyye	2	5.593
Kal'ı	303,5	kıyye	130	39.455
Kahve	245	kıyye	192	47.040
Sabun-ı Trablus	57	kıyye	28	1.603
Şa'riye	319	kıyye		2.235
Astar	11	adet	65	715
Tuz	38	kıyye	1	38
Fülfül	45	kıyye	120	5.400
Şa'ir	348	kıyye	3	1.044
Börtölce	277	kıyye	6	1.664
Nohud	2.836	kıyye	5	14.180
Nişadır	100	kıyye	70	7.021,5
Asfür	30	kıyye	12	360

Kaynak: BOA, D. BŞM, nr. 1113.

(*) 100 adedi

Matbah-ı Amire'ye alınan
H. 1119 senesi şaban ayı meyve ve çeşitli erzak
(M. 28 ekim - 25 kasım 1707)

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Fiyatı</u>	<u>Toplam</u>
			<u>(akçe)</u>	<u>Bedeli</u>
Meviz-i razaki	805,5	kıyye	12	9.666
Kaysı-i Şam	438	kıyye	28	12.264
Meviz-i murg	381	kıyye	14	5.334
Alu-yı Amasya	231	kıyye	13	3.003
Elma-i misk	270	kıyye	4	1.080
Taze emrud	495	kıyye	8	3.960
Ceviz-i rumi	1.200	adet	30*	36
Kestane	192	kıyye	5	960
Alu-yı bereketli	111	kıyye	28	3.108
Taze limon	1.015	adet	1**	507,5
Fındık içi	28	kıyye	10	280
Peynir-i kaşkaval	99	kıyye	18	1.782
Sir-i huşk	201,5	kıyye	10	2.015
Hurma	21	kıyye	15	315
Girit zeytini	12	kıyye	20	240
Hardal	8	kıyye	10	80
Leblebi-i şahdane	14	kıyye	10	140
Vişne-i huşk	58	kıyye	12	696
Engür-i taze	1.340	kıyye	3	4.020
Kavun	435	adet	12	5.220
Karpuz	435	adet	10	4.350
Enar-ı şerbet	115	kıyye	4	460
Alu-yı taze	400	kıyye	8	3.200
Muşmula	127	kıyye	2	254
Turunç	87	adet	1	87
Kabuklu fındık	103	kıyye	6	618
Sucuk ve pastırma	6	kıyye	40	240
Nardenk	3	kıyye	6	18
Şeftali	57	kıyye	6	342
Enar dane	87	kıyye	8	696

Kaynak: BOA, D. BŞM, nr. 1113.

(*) 1000 adedi

(**) 2 adedi

Matbah-ı Âmire'ye

**H. 1119 senesi şaban ayında alınan baharat
(M. 28 ekim - 25 kasım1707)**

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Toplam</u> <u>Bedeli</u> <u>(akçe)</u>
Karanfil	4.017	dirhem	2	8.034
Darçın-ı has	4.737	dirhem	3	14.211
Kakule	1.152	dirhem	2	2.304
Çekirdek	882	dirhem	6	5.292
Sumak	12	kıyye	9	108
Kimyon	11	kıyye	13	150,5
Susam	19	kıyye	14	266
Nardan	150	dirhem	6	900
Çay	300	dirhem	2	600
Za'feran	166	dirhem	3	498
Demirhindi	12	kıyye	120	1.440
Sakız-ı hurde	1,5	kıyye	300	472,5
Sakız-ı şahdane	150	dirhem	1.5	225

Kaynak: BOA, D. BŞM, nr. 1113.

Matbah-ı Amire'ye
H. 1119 senesi şaban ayı süt ve süt ürünleri masrafı
(M. 28 ekim - 25 kasım 1707)

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Fiyatı</u>	<u>Toplam</u>
			<u>(akce)</u>	<u>Bedeli</u>
Süt	3.434	kıyye	5	17.170
Kaymak-ı Üsküdari	594,5	adet	50	29.725
Revgan-ı tere	400,5	kıyye	50	20.028
Revgan-ı tere (köpüklü)	134	kıyye	40	5.360
Mast	58	kıyye	6	348
Mast (tas ile)	967	adet	8	7.736
Taze peynir	213	adet	12	2.556
Hurde kaymak	184	kıyye	12	2.208

Kaynak: BOA, D. BŞM, nr. 1113.

Matbah-ı Amire'ye
H. 1119 senesi şaban ayında alınan sebze, güvercin ve kar
(M. 28 ekim - 25 kasım 1707)

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Fiyatı</u>	<u>Toplam</u>
			<u>(akçe)</u>	<u>Bedeli</u>
Sebzevat	28.255,5	kıyye	1.6	45.209
Ma'danos	42.502	demet	8*	3.400
Marul	96.350	adet	5 dirhem	3.211,5
Kereviz	19.550	adet	8*	1.564
Taze nane	4.205	adet	1**	2.102,5
Varak-ı asma	2.494	kıyye	4	9.976
Durak otu	4.350	adet	8*	348
Kebuter	1.044	adet	12	12.528
Taze muluhiyye	70	sepet	12	840
Taze bamya	4.000	adet	10*	400
Taze kavata	1.000	adet	10*	100
Kar	688	hıml	58	39.904
Selcem	2	adet	6	12
Kelem	406	adet	4	1.624

Kaynak: BOA, D. BŞM, nr. 1113.

(*) 100 adedi

(**) 2 demeti

Matbah-ı Amire'ye
H. 1119 senesi şaban ayında alınan buğday
(M. 28 ekim - 25 kasım 1707)

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Toplam</u>	
			<u>Fiyatı</u>	<u>Bedeli</u>
			<u>(akçe)</u>	<u>(akçe)</u>
Hinta-i has (Bursa)	80	kile	60	4.800
Hinta-i has (Tekirdağ)	1.126	kile	53	59.678
Hinta-i fodula (Beştepe)	1.250	kile	52	65.000
Hinta-i fodula (Tekirdağ)	1.530	kile	53	81.090
Hinta-i fodula (Mihaliç)	2.156	kile	55	118.580

Kaynak: BOA, D. BŞM, nr. 1113.



Ek: III

**Matbah-ı Âmire Emini tarafından
H. 1119 Senesi ramazan ayında satın alınan erzak
(M. 26 kasım - 25 aralık 1707)**

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Toplam</u> <u>Bedeli</u> <u>(akçe)</u>
Şeker (mi'ad)	590	kıyye	110	64.900
Şeker (reşid)	3.273,5	kıyye	90	294.648
Erz-i has	540	kile	90	48.600
Erz-i dökme	2.020	kile	80	161.600
Revgan-ı sade	10.925	kıyye	28	305.900
Piyaz-ı huşk	18.602,5	kıyye	1	18.602,5
Beyza	20.375	adet	0,6	12.225
Beyza	2.400	adet	1	2.400
Asel-i Atina	20	kıyye	24	480
Nişasta	1.407	kıyye	7	9.849
Tuz	6.166,5	kıyye	1	6.166,5
Badem	542	kıyye	30	16.260
Meviz-i ab	8.230,5	kıyye	6,5	53.498
Darçın	85	kıyye	120	10.237,5
Fülfül	57	kıyye	120	6.876
Gendüm-i köfte	3.765	kıyye	4	15.060
Şa'ir-i köfte	360	kıyye	3	1.080
Ab-ı verd	193	kıyye	20	3.868,5
Mercimek	2.005	kıyye	4,5	9.023,5
Nohud	2.020	kıyye	5	10.100
Börtlüce	286	kıyye	5,5	1.574,5
Bakla-i huşk	90	kıyye	4	360
Şa'riye	330,5	kıyye	7	2.315
Revgan-ı zeyt	2.168,5	kıyye	18	39.033
Ab-ı limon	882,5	kıyye	8	7.060
Sirke	3.313	kıyye	2	6.626
Kal'ı	162	kıyye	136	22.032
Nişadır	55,5	kıyye	72	4.014
Kahve	245	kıyye	192	47.040
Asfur	30	kıyye	12	360
Sabun-ı Trablus	55,5	kıyye	28	1.561
Kebuter	1.080	adet	12	12.960
Kar	60	himl	58	3.480
Şikem-i gav	140	adet	15	2.100

Kaynak: BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10862.

Pazarbaşı tarafından satın alınan
H. 1119 senesi ramazan ayı meyve masrafı
(M. 26 kasım - 25 aralık 1707)

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Toplam</u>	
			<u>Fiyatı</u>	<u>Bedeli</u>
			<u>(akçe)</u>	<u>(akçe)</u>
Meviz-i razaki	771	kıyye	12	9.252
Kaysı-i Şam	464,5	kıyye	30	13.935
Meviz-i murg	361	kıyye	16	5.776
Alu-yı Amasya	278,5	kıyye	13	3.620,5
Alu-yı bereketlü	145	kıyye	28	4.060
Taze emrud	465	kıyye	8	3.720
Elma-i misk	271,5	kıyye	4	1.086
Kestane	184,5	kıyye	5	922,5
Taze limon	1.050	adet	0.5	525
Turunç	900	adet	1	900
Ceviz-i rumi	1.350	adet	1*	45
Kabuklu fındık	108	kıyye	6	648
Fındık içi	31,5	kıyye	12	378
Sir-i huşk	209	kıyye	10	2.090
Peynir-i kaşkaval	103	adet	20	2.060
Hurma-i Sultani	70	kıyye	45	3.150
Hurma-i harci	15,5	kıyye	15	232,5
Hardal	39	kıyye	10	390
Leblebi	14,5	kıyye	10	145
Vişne-i huşk	60	kıyye	12	720
Engür-i taze	300	kıyye	3	900
Muşmula	90	kıyye	4	360
Kavun	150	adet	15	2.250
Karpuz	150	adet	15	2.250
Enar	90	kıyye	8	720
Enar şerbeti	121,5	kıyye	4	486
Taze ayva	455	kıyye	8	3.640
Gülaç	7.500	adet	8**	600

Kaynak: BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10862.

(*) 30 adedi

(**) 100 adedi

Matbah-ı Amire'ye
H. 1119 senesi ramazan ayında alınan baharat
(M. 26 kasım - 25 aralık 1707)

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Toplam</u>	
			<u>Fiyatı</u>	<u>Bedeli</u>
			<u>(akçe)</u>	<u>(akçe)</u>
Karanfil	4.297,5	dirhem	2	8.595
Darçın-ı has	4.897,5	dirhem	3	14.692,5
Kakule	1.152,5	dirhem	2	2.305
Çekirdek	135	dirhem	6	810
Sumak	7,5	kıyye 100 dirhem	9	69,5
Kimyon	18	kıyye	13	234
Susam	14,5	kıyye 100 dirhem	14	206,5
Za'feran	846	dirhem	3	2.538
Demirhindi	38,5	kıyye	120	4.620
Sakız-ı şahdane	150	dirhem	1.5	225
Çay	300	dirhem	2	600
Kenevir tohumu	3	kıyye	5	15

Kaynak: BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10862.

Matbah-ı Amire'ye

H. 1119 senesi ramazan ayında alınan süt ve süt rnleri

(M. 26 kasım - 25 aralık 1707)

<u>Mahn Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Piyasa</u> <u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Narh</u> <u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Toplam</u> <u>Bedeli</u> <u>(akçe)</u>
Süt	3.409	kıyye	5		17.045
Kaymak-ı Üsküdari	615	adet	50	22	30.750
Revgan-ı tere	414	kıyye 150 dirhem	50	40	20.723,5
Revgan-ı tere (köpüklü)	145,5	kıyye	40	30	5.820
Mast	210	kıyye	6		1.260
Mast (tas ile)	960	adet	8	6	7.680
Taze peynir	210	adet	12		2.520
Hurde kaymak	180	adet	12	3	2.160

Kaynak: BOA, D. BM. MTE, nr. 10862.

Matbah-ı Amire'ye
H. 1119 senesi ramazan ayında alınan sebze
(M. 26 kasım - 25 aralık 1707)

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Toplam</u> <u>Bedeli</u> <u>(akçe)</u>
Sebzevat	25.820,5	kıyye	1.6	41.312,5
Ma'danos	38.925	adet	8*	3.114
Marul	97.500	adet	1**	4.875
Taze nane	4.350	adet	1***	2.175
Kereviz	16.500	adet	8*	1.320
Varak-ı asma	2.580	kıyye	4.5	11.610
Durak otu	4.500	adet	8*	360
Kelem	420	adet	4	1.680

Kaynak: BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10862.

(*) 100 adedi

(**) 20 adedi

(***) 2 adedi

Matbah-ı Amire'ye
H. 1119 senesi ramazan ayında alınan buğday
(M. 26 kasım - 25 aralık 1707)

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Fiyatı</u>	<u>Toplam</u>
			<u>(akçe)</u>	<u>Bedeli</u>
				<u>(akçe)</u>
Hınta-i has (Bursa)	240	kile	60	14.400
Hınta-i has (Beykoz)	1.038,5	kile	54	56.079
Hınta-i fodula	1.290	kile	52	67.080
Hınta-i fodula (Mihaliç)	2.320	kile	55	127.600
Hınta-i fodula (Beykoz)	1.319	kile	54	71.226

Kaynak: BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10862.



Ek: IV

Matbah-ı Amire'ye

H. 1120 senesi şevval ayında satın alınan erzak

(M. 14 aralık 1708 - 11 ocak 1709)

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Fiyatı</u>	<u>Toplam</u>
			<u>(akçe)</u>	<u>Bedeli</u>
Şeker	1.214	kıyye	82	99.548
Revgan-ı sade	11.638	kıyye	26	302.588
Asel-i Atina	20	kıyye	22	440
Beyza	2.700	adet	1.5	4.050
Beyza	21.064	adet	7*	14.744
Soğan	18.805	kıyye	1.5	28.207,5
Mevizat	3.322	kıyye 50 dirhem	7.5	24.916
Badem	362,5	kıyye 100 dirhem	45	16.323,5
Nişasta	1.445	kıyye 150 dirhem	8	11.563
Tuz-i harci	5.507,5	kıyye	1	5.507,5
Gendüm-i köfte	3.572	kıyye 10 dirhem	4	14.289
Şa'ir	348	kıyye	3	1.044
Ab-ı verd	191	kıyye 75 dirhem	22	4.206
Ab-ı limon	947	kıyye	12	11.364
Revgan-ı zeyt	2.096	kıyye 150 dirhem	19	39.831
Börülce	289	kıyye 150 dirhem	5	1.447
Şa'riye	329	kıyye 150 dirhem	8	2.635
Sirke	3.010	kıyye	2.5	7.525
Kahve	280,5	kıyye	204	57.222
Asfur	30	kıyye	12	360
Kal'ı	119,5	kıyye	125	14.937,5
Nişadır	44,5	kıyye	78	3.471

Kaynak: BOA, D. MSF, nr. 3/136.

(*) 10 adedi

Pazarbaşı tarafından
H. 1120 senesi şevval ayında satın alınan erzak
(M. 14 aralık 1708 - 11 ocak 1709)

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Toplam</u>	
			<u>Fiyatı</u>	<u>Bedeli</u>
			<u>(akçe)</u>	<u>(akçe)</u>
Meviz-i razaki	770,5	kıyye	14	10.787
Kaysı-i Şam	474	kıyye	45	21.330
Meviz-i murg	398	kıyye	20	7.960
Alu-yı siyah	224	kıyye	20	4.480
Elma	400	kıyye	12	4.800
Emrud	524	kıyye	18	9.432
Kestane	218	kıyye	6	1.308
Turunç	870	adet	1	870
Limon	1.010	adet	1	1.010
Alu-yı bereketli	126	kıyye	40	5.040
Kabuklu fındık	103	kıyye	6	618
Peynir-i kaşkaval	99	kıyye	22	2.178
Hurma	35	kıyye	18	630
Hardal	8	kıyye	6	48
Fındık içi	34	kıyye	12	408
Leblebi	14	kıyye	12	168
Vişne-i huşk	58	kıyye	18	1.044
Ayva	321	kıyye	25	8.025
Enar-ı taze	87	kıyye	12	1.044
Enar şerbeti	140	kıyye	6	840
Zeytin	12	kıyye	20	240
Nardenk	13	kıyye	6	78
Sucuk ve pastırma	6	kıyye	40	240
Engür-i taze	290	kıyye	6	1.740
Fıstık	8,5	kıyye	14	119
Muşmula	87	kıyye	6	522
Ceviz-i rumi	1.200	adet	1*	40
Meyve-i huşk	99		20	1.980

Kaynak: BOA, D. MSF, nr. 3/136.

(*) 30 adedi

Miskıbaşı tarafından

H. 1120 senesi şevval ayında satın alınan baharat

(M. 14 aralık 1708 - 11 ocak 1709)

<u>Mahın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Toplam</u> <u>Bedeli</u> <u>(akçe)</u>
Karanfil	4.407,5	dirhem	3	13.222,5
Darçın	5.417,5	dirhem	3.5	18.961
Kakule	1.452,5	dirhem	3	4.356,5*
Çekirdek	214	dirhem	6	1284
Sumak	36	kıyye	15	540
Kimyon	10,5	kıyye	15	161
Susam	23	kıyye	16	368
Selcem	17	kıyye	30	510
Kağıtharcı	83	deste	7	581
Demirhindi	31	kıyye	130	4.030
Sakız-ı şahdane	150	dirhem	1.5	225
Çay	300	dirhem	3	900
Keneyir tohumu	3	kıyye	6	18
Nardan	250	dirhem	6	1.500
Anason	2,5	kıyye	15	37,5
Penbe	48,5	kıyye	55	2.667,5
Kırmız	50	dirhem	15	750
Za'feran	991	dirhem	3	2.973
Çörekünü	4	kıyye	14	56
Ecza-ı mütevvvia	20.500	dirhem	1.5	30.750

Kaynak: BOA, D. MSF, nr. 3/136.

(*) Hesaplar belgedekinin aslı gibidir.

Matbah-ı Amire'ye
H. 1120 senesi şevval ayında alınan süt ve süt  r nleri
(M. 14 aralık 1708 - 11 ocak 1709)

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Fiyatı</u>	<u>Toplam</u>
			<u>(akçe)</u>	<u>Bedeli</u>
Süt	3.752	kıyye	5	18.760
Kaymak-ı Üsküdari	585,5	tabak	50	29.275
Revgan-ı tere	371,5	kıyye	50	18.575
Mast (tas ile)	1.072	adet	8	8.576
Revgan-ı tere (köpüklü)	134	kıyye	30	4.020
Taze peynir	261	adet	12	3.132
H�r� kaymak	203	adet	12	2.436
Mast	73	kıyye	6	438

Kaynak: BOA, D. MSF, nr. 3/136.

Matbah-ı Amire'ye
H. 1120 senesi şevval ayında alınan sebze
(M. 14 aralık 1708 - 11 ocak 1709)

<u>Mahın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Toplam</u> <u>Bedeli</u> <u>(akçe)</u>
Sebzevat	25.893	kıyye	160*	41.428
Ma'danos	41.927	adet	8*	3.354
Marul	94.250	adet	1**	3.770
Taze nane	4.205	adet	1***	2.102,5
Durak otu	4.350	adet	8*	348
Varak-ı asma	2.494	kıyye	4.5	11.223
Kereviz	15.950	adet	8*	1.276
Kelem	406	adet	4	1.624

Kaynak: BOA, D. MSF, nr. 3/136.

(*) 100 adedi

(**) 25 adedi

(***) 2 adedi

Matbah-ı Amire'ye
H. 1120 senesi şevval ayında satın alınanlar
(M. 14 aralık 1708 - 11 ocak 1709)

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Toplam</u> <u>Bedeli</u> <u>(akçe)</u>
Kebuter	1.289	adet	12	15.468
Makiyan	150	adet	15	2.250
Nan-ı harci	290	çift	2	580
Şikem-i gav	87	adet	25	2.175
Bağırsak	232	adet	3	696
Şem'i revgan	14,5	kıyye	20	290

Kaynak: BOA, D. MSF, nr. 3/136.



Ek: V

Matbah-ı Âmire'ye

H. 1125 senesi safer ayında satın alınan erzak

(M. 27 şubat - 27 mart 1713)

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Piyasa</u>	<u>Narh</u>	<u>Toplam</u>
			<u>Fıyatı</u>	<u>Fıyatı</u>	<u>Bedeli</u>
			<u>(akçe)</u>	<u>(akçe)</u>	<u>(akçe)</u>
Meviz-i razaki	829,5	kıyye	22	17	18.249
Kuru (Şam) kayısı	459	kıyye	45	50	22.950
Meviz-i murg	346	kıyye	30	28	10.380
Alu-yı bereketlü	211,5	kıyye	45	40	9.517
Alu-yı Amasya	324	kıyye		42	13.608
Vişne-i huşk	147	kıyye	26	21	3.822
Emrud-ı taze bey	407	kıyye	50	40	20.350
Misk elması	118	kıyye	20	15	2.360
Taze ayva	117	kıyye	55	40	6.435
Hünkar ayvası	87	kıyye	75	60	6.525
Kestane (Bursa)	174	kıyye	16	12	2.784
Cevizli peynir	99	kıyye	40	25	3.960
Sir-i huşk	201,5	kıyye	15	12	3.022,5
Kabuklu fındık	90	kıyye	12	8	1.080
Fındık içi	44	kıyye	24	21	1.056
Limon	1.015	adet		1	1.015
Turunç	870	adet	1.5	1	1.305
Ceviz-i rumi	1.200	adet	1	1*	40
Hardal	8	kıyye	12	10	96
Leblebi	14	kıyye	13	12	182
Hurma	14	kıyye	25	22	350
Girit zeytini	12	kıyye	45	40	540
Nardenk	3	kıyye	10	8	30
Sucuk ve pastırma	6	kıyye	45	40	270
Asel-i Atina	24	kıyye	32	30	768
Ab-ı limon	29	kıyye	12	10	348
Mevizat-ı İzmir	3.666,5	kıyye	12	10	43.998
Beyza	6.200	adet		1.5	9.300
Beyza	17.597	adet		1	17.597

Kaynak: BOA, CVT S, nr. 4883.

(*) 30 adedi

Matbah-ı Amire'ye
H. 1126 senesi safer ayında satın alınan erzak
(M. 16 şubat - 16 mart 1714)

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Piyasa</u> <u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Narh</u> <u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Toplam</u> <u>Bedeli</u> <u>(akçe)</u>
Meviz-i razaki	742,5	kıyye	14	12	8.910
Kuru (Şam) kayısı	449	kıyye	48	38	17.062
Meviz-i murg	310	kıyye	28	24	7.440
Alu-yı Amasya	230	kıyye	18	18	4.140
Alu-yı bereketli	191	kıyye	45	30	2.865
Vişne-i huşk	174	kıyye	28	18	3.132
Emrud	257	kıyye	32	28	7.196
Taze ayva	258,5	kıyye	48	36	12.408
Hünkar ayvası	87	kıyye	60	80	6.960
Misk elması	150	kıyye	10	7	1.050
Kestane (Bursa)	174	kıyye	9	7	1.218
Kabuklu fındık	87	kıyye	10	6	522
Fındık içi	44	kıyye	20	14	616
Cevizli peynir	99	kıyye	26	20	1.980
Sir-i huşk	196,5	kıyye	12	12	2.358
Taze limon	1.015	adet	60*	33	609
Turunç	870	adet		1	870
Ceviz-i rumi	1.200	adet		1**	48
Hardal	8	kıyye	10	7	56
Hurma	15	kıyye	24	20	300
Leblebi	14	kıyye	12	9	126
Girit zeytini	12	kıyye	40	24	288
Sucuk ve pastırma	6	kıyye	36	45	216
Enar şerbeti	115	kıyye	10	10	1.150
Enar-ı lüffân	87	kıyye	24	24	2.088
Asel	22	kıyye	40	28	880
Taze engür	290	kıyye	18	6	1.740
Ab-ı limon	29	kıyye		10	290
Meviz-i mürğ (kırmızı)	58	kıyye	50	40	2.320
Mevizat-ı İzmir	3.442	kıyye	9	8	26.536
Beyza	19.945	adet		1.5	29.917,5
Beyza	1.820	adet	1	1	1.820

Kaynak: BOA, CVT S, nr. 4883.

(*) 100 adedi

(**) 25 adedi

Matbah-ı Amire'ye**H. 1127 senesi zilkade ayında satın alınan erzak****(M. 29 ekim - 27 kasım 1715)**

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Piyasa</u> <u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Narh</u> <u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Toplam</u> <u>Bedeli</u> <u>(akçe)</u>
Meviz-i razakı	896	kıyye	16	14	12.544
Kuru (Şam) kayısı	410,5	kıyye	65	60	26.682
Meviz-i mûrg	376	kıyye	30	25	9.400
Alu-yı Amasya	216	kıyye	32	24	5.184
Alu-yı bereketlû	165	kıyye	42	40	6.600
Meviz-i mûrg (kırmızı)	60	kıyye	45	40	2.400
Kestane (Bursa)	184,5	kıyye	10	9	1.661
Misk elması	257,5	kıyye	18	15	3.863
Fındık içi	49,5	kıyye	18	16	792
Kabuklu fındık	90	kıyye		7	630
Sir-i huşk	189	kıyye		12	2.268
Enar şerbeti	126,5	kıyye	18	16	2.024
Enar-ı lüffân	90	kıyye	30	28	2.520
Emrud bey	446	kıyye	36	30	16.056
Ayva	546,5	kıyye	32	25	13.662,5
Hûnkar ayvası	90	kıyye	65	50	4.500
Kaşkaval peyniri	103	kıyye	38	30	3.090
Taze limon	1.050	adet		1	1.050
Turunç	900	adet		1	900
Hurma	43,5	kıyye	36	30	1.305
Sucuk ve pastırma	6	kıyye	45	40	240
Girit zeytini	12	kıyye	45	40	480
Nardenk	3	kıyye	9	7	21
Hardal	8	kıyye	24	22	176
Leblebi şahdane	14,5	kıyye		12	174
Ham fıstık	5	kıyye	28	24	120
Ceviz-i rumi	1.350	adet		1**	54
Üvez (taze)	90	kıyye	10	8	720
Taze muşmula	90	kıyye	6	5	540
Taze engûr	450	kıyye	10	9	4.050
Kavun	550	adet	32	30	16.500
Karpuz	550	adet	28	26	14.300
Ab-ı limon	69	kıyye	24	20	1.380
Asel Atina	24	kıyye	40	36	864
Vişne-i huşk	120	kıyye	32	28	3.360
Mevizat-ı İzmir	3.493	kıyye	10	8	27.944
Beyza	21.722	adet		1	21.722
Beyza	2.100	adet		1.5	3.150

Kaynak: BOA, CVT S, nr. 4883.**(*) 25 adedi**

Matbah-ı Âmire'ye

H. 1127 senesi zilhicce ayında satın alınan erzak

(M. 28 kasım - 26 aralık 1715)

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Piyasa</u> <u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Narh</u> <u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Toplam</u> <u>Bedeli</u> <u>(akçe)</u>
Meviz-i razaki	868	kıyye	16	14	12.152
Kuru (Şam) kayısı	401	kıyye	65	60	24.060
Meviz-i mürğ	352	kıyye	30	25	8.800
Alu-yı Amasya	163	kıyye	31	24	5.053
Alu-yı bereketlû	149	kıyye	45	40	6.705
Vişne-i huşk	116	kıyye	32	28	3.712
Meviz-i mürğ (kırmızı)	58	kıyye	45	40	2.320
Emrud	594,5	kıyye	40	30	17.835
Ayva	286	kıyye	30	25	7.150
Hünkâr ayvası	87	kıyye	60	50	4.350
Misk elması	250	kıyye	18	15	3.750
Fındık içi	47	kıyye	18	16	752
Kabuklu fındık	87	kıyye	8	7	609
Sir-i huşk	182	kıyye		12	2.184
Kaşkaval peyniri	99	kıyye		32	3.168
Enar şerbeti	115	kıyye	18	16	1.840
Enar-ı lüffân	87	kıyye	30	28	2.436
Taze limon	1.215	adet		1	1.215
Turunç	870	adet		1.5	1.305
Hurma	28	kıyye	36	30	840
Sucuk ve pastırma	6	kıyye		45	270
Girit zeytini	12	kıyye	45	40	480
Asel Atina	24	kıyye	40	36	864
Leblebi şahdane	14	kıyye		12	168
Nardenk	6	kıyye	8	7	42
Hardal	8	kıyye	24	22	192
Ceviz-i rumi	1.200	adet		1*	48
Taze muşmula	87	kıyye	6	5	435
Taze engür	290	kıyye	12	9	2.610
Kavun	390	adet	32	30	11.700
Karpuz	390	adet	30	28	10.920
Fıstık	8	kıyye	28	24	192
Ab-ı limon	69	kıyye	24	20	1.380
Mevizat-ı İzmir	3.437	kıyye	10	8	34.370
Beyza	18.564	adet		1**	18.564
Beyza	2.030			1.5	3.045

Kaynak: BOA, CVT S, nr. 4883.

(*) 25 adedi

(**) 100 adedi

Ek: VI

Matbah-ı Âmire'ye

H. 1125 senesi rebiülahır ayında satın alınan erzak

(M. 27 nisan - 25 mayıs 1713)

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Piyasa</u>	<u>Narh</u>	<u>Toplam</u>
			<u>Fiyatı</u>	<u>Fiyatı</u>	<u>Bedeli</u>
			<u>(akçe)</u>	<u>(akçe)</u>	<u>(akçe)</u>
Meviz-i razaki	859,5	kıyye	20	18	17.190
Kuru (Şam) kayısı	438	kıyye	50	45	21.900
Kuş üzümü	427,5	kıyye	30	28	12.825
Alu-yı Amasya	236	kıyye	32	24	7.552
Misk elması	338,5	kıyye	18	15	6.093
Taze kiraz	942	kıyye	16	12	15.072
Taze emrud	490	kıyye	40	34	19.600
Kuş üzümü (kırmızı)	58	kıyye	40	28	2.320
Kestane (Bursa)	228	kıyye	12	10	2.736
Kabuklu fındık	103	kıyye	10	8	1.030
Fındık içi	38	kıyye	20	18	760
Cevizli peynir	99	kıyye	36	25	3.564
Taze limon	1.615	adet		1	1.615
Turunç	870	adet	2	1.5	1.740
Sir-i huşk	196,5	kıyye	12	10	2.358
Hurma	53	kıyye	24	21	1.272
Ab-ı limon	29	kıyye	12	10	348
Ceviz-i rumi	1.200	adet		1*	40
Badem (çağla)	87	kıyye	12	9	1.044
Badem	87	kıyye	36	30	3.132
Alu-yı canpare	87	kıyye	12	9	1.044
Sucuk ve pastırma	6	kıyye		40	240
Asel-i Atina	20	kıyye	32	30	640
Girit zeytini	12	kıyye	35	34	420
Hardal	8	kıyye	10	9	80
Leblebi-i nohut	14	kıyye	12	10	168
Alu-yı bereketli	165	kıyye		40	6.600
Vişne-i huşk	145	kıyye	24	21	3.480
Meyve-i huşk	99	kıyye	24	20	2.376
Mevizat (İzmir)	3.391,5	kıyye	12	10	40.698
Beyza	26.388	adet		70**	18.471
Taze ayva (Hünkâri)	70	kıyye	24	20	1.680
Taze ayva	45	kıyye		30	1.350
Fıstık	5	kıyye	20	18	100
Nardenk	3	kıyye	6	5	18

Kaynak: BOA, CVT S, nr. 4881

(*) 30 adedi

() 100 adedi**

Ek: VII

Matbah-ı Âmire'ye
H. 1125 senesi şaban ayında satın alınan erzak
(M. 23 ağustos - 20 eylül 1713)

Ocaklık: Şeker - 1178 kıyye

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Fiyatı</u>	<u>Toplam Bedeli (akce)</u>
Şeker (mi'ad)	720	kıyye	105	75.600
Şeker (reşid)	1.000	kıyye	65	65.000
Şeker (reşid)	800	kıyye	90	72.000
Erz-i dökme	1.039	kile	75	77.925
Erz-i has	623	kile	90	56.070
Revgan-ı sade (Asitane)	4.200	kıyye	28	117.600
Revgan-ı sade (Edirne)	1.656	kıyye	36	59.616
Asel (Asitane)	643	kıyye	12	7.716
Asel (Edirne)	1.000	kıyye	16	16.000
Şem'i asel-i sefid	145	kıyye	100	14.500
Şem'i asel-i zerd	380	kıyye	90	34.200
Badem (Edirne)	210,5	kıyye	30	6.315
Badem (Asitane)	10	kıyye	27	270
Nişasta (Edirne)	910,5	kıyye	14	12.747
Nişasta (Asitane)	517,5	kıyye	11	5.692,5
Tuz-i harci (Edirne)	3.176	kıyye	2	6.352
Tuz-i harci (Asitane)	2.659	kıyye	1	2.659
Fülfül (Edirne)	40	kıyye	190	7.600
Fülfül (Asitane)	10	kıyye	160	1.600
Zencebil (Edirne)	15	kıyye	60	900
Zencebil (Asitane)	15	kıyye	50	750
Ab-ı verd (Edirne)	151	kıyye	25	3.775
Ab-ı verd (Asitane)	38	kıyye	20	760
Şa'riye (Edirne)	312,5	kıyye	12	3.750
Şa'riye (Asitane)	7	kıyye	5	35
Revgan-ı zeyt (Edirne)	1.347,5	kıyye	25	33.687,5
Revgan-ı zeyt (Asitane)	843	kıyye	21	17.703
Revgan-ı zeyt (Ab)	7	kıyye	80	560
Kahve	42,5	kıyye	153	6.502,5
Kal'ı (Edirne)	240	kıyye	105	25.200
Kal'ı (Asitane)	75	kıyye	95	7.125
Nişadır (Edirne)	90	kıyye	60	5.400
Nişadır (Asitane)	28	kıyye	60	1.680
Ades (Edirne)	430	kıyye	6	2.580
Ades (Asitane)	1.330	kıyye	5	6.650
Nohut	1.638	kıyye	5	8.190
Sirke (Edirne)	2.162,5	kıyye	3	6.487,5
Sirke (Asitane)	815	kıyye	2	1.630

Matbah-ı Âmire'ye (Sayfa II)
H. 1125 senesi şaban ayında satın alınan erzak
(M. 23 ağustos - 20 eylül 1713)

Ocaklık: Şeker - 1178 kıyye

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Fiyatı</u>	<u>Toplam</u> <u>Bedeli</u> <u>(akce)</u>
Hınta-i has (Edirne)	990	kile	115	113.850
Hınta-i has (Asitane)	510	kile	80	40.800
Hınta-i fodula (Edirne)	2.672	kile	115	307.280
Hınta-i fodula (Asitane)	2.543	kile	70	178.010
Asfur	30	kıyye	15	450
Mahi*	100	kıyye	20	2.000

Kaynak: BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10913.

(*) Elçiye verilen ziyafet için alınmıştır.

Matbah-ı Âmire'ye
H. 1125 senesi şevval ayında satın alınan erzak
(M. 21 ekim - 18 kasım 1713)

<u>Mahın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Fiyatı</u>	<u>Toplam</u> <u>Bedeli</u> <u>(akçe)</u>
Şeker (mi'ad)	720	kıyye	105	75.600
Şeker (reşid)	1.000	kıyye	90	90.000
Şeker (reşid)	1.397,5	kıyye	66	92.235
Erz-i has	183,5	kile	80	14.680
Erz-i dökme	1.000	kile	75	75.000
Revgan-ı sade (Edirne)	2.564,5	kıyye	36	92.322
Revgan-ı sade (Asitane)	9.545	kıyye	28	267.260
Asel (Edirne)	518	kıyye	16	8.288
Asel (Asitane)	1.678	kıyye	13	21.814
Badem (Edirne)	293,5	kıyye	30	8.805
Badem (Asitane)	15	kıyye	27	405
Nişasta	1.492	kıyye	11	16.412
Şem'i asel-i sefid	145	kıyye	100	14.500
Şem'i asel-i zerd	380	kıyye	90	34.200
Kal'ı	121	kıyye	95	11.495
Nişadır	45	kıyye	75	3.375
Sirke (Asitane)	815	kıyye	2	1.630
Sirke (Edirne)	2.155	kıyye	3	6.465
Ab-ı verd (Edirne)	151	kıyye	25	3.775
Ab-ı verd (Asitane)	48	kıyye	16	768
Revgan-ı zeyt (Edirne)	1.240	kıyye	24	29.760
Revgan-ı zeyt (Asitane)	843	kıyye	21	17.703
Revgan-ı zeyt (Ab)	7	kıyye	80	560
Kahve	42,5	kıyye	153	6.502,5
Tuz-i harci (Edirne)	3.341	kıyye	2	6.682
Tuz-i harci (Asitane)	2.650	kıyye	1	2.650
Şa'riye (Edirne)	312	kıyye	12	3.744
Şa'riye (Asitane)	7,5	kıyye	5	37,5
Fülfül	50	kıyye	170	8.500
Darçın	30	kıyye	190	5.700
Zencebil	37	kıyye	60	2.220
Nohut	1.600	kıyye	5	8.000
Mercimek	1.100	kıyye	5	5.500
Hinta-i has (Edirne)	1.064	kile	115	112.360
Hinta-i has (Asitane)	520	kile	80	41.600
Hinta-i fodula (Edirne)	2.672	kile	115	307.280
Hinta-i fodula (Asitane)	2.501,5	kile	70	175.105
Asfur	30	kıyye	15	450
Şikem-i gav	105,5	adet	25	2.637,5

Kaynak: BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10913.

Matbah-ı Âmire'ye
H. 1126 senesi ramazan ayında satın alınan erzak
(M. 10 eylül - 9 ekim 1714)

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Toplam</u> <u>Bedeli</u> <u>(akçe)</u>
Şeker (mi'ad)	12.180	kıyye	110	1.339.800
Şeker	1.000	kıyye	90	90.000
Şeker	1.000	kıyye	96	96.000
Erz	339	kile	80	27.120
Erz	300	kile	75	22.500
Revğan-ı sade	6.300	kıyye	28	176.400
Revğan-ı sade	3.582,5	kıyye	36	128.970
Asel	1.000	kıyye	13	13.000
Asel	1.479	kıyye	16	23.664
Badem	500	kıyye	30	15.000
Badem	61	kıyye	28	1.708
Nişasta	737,5	kıyye	14	10.325
Nişasta	932,5	kıyye	11	10.257,5
Fülfül	50	kıyye	165	8.250
Darçın	25	kıyye	190	4.750
Darçın	5	kıyye	120	600
Tuz-i harci	3.012,5	kıyye	2	6.025
Tuz-i harci	2.700	kıyye	1	2.700
Ab-ı verd	158,5	kıyye	25	3.962,5
Ab-ı verd	48	kıyye	20	960
Şa'riye	319,5	kıyye	12	3.834
Şa'riye	7,5	kıyye	5	37,5
Kahve	43	kıyye	153	6.579
Şem'i asel-i sefid	148	kıyye	100	14.800
Şem'i asel-i zerd	390	kıyye	90	35.100
Nohut	1.436	kıyye	5	7.180
Ades	1.126	kıyye	5	5.630
Kal'ı	67	kıyye	100	6.700
Kal'ı	17	kıyye	95	1.615
Sirke	2.689	kıyye	3	8.067
Sirke	840	kıyye	2	1.680
Revğan-ı zeyt	1.516,5	kıyye	26	39.429
Revğan-ı zeyt	924	kıyye	22	20.328
Revğan-ı zeyt	7	kıyye	80	560
Hinta-i has	1.138	kile	115	130.870
Hinta-i has	520	kile	80	41.600
Hinta-i fodula	2.672	kile	115	307.280
Hinta-i fodula	2.642	kile	70	184.940

Kaynak: BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10913.

Ek: VIII

Pazarbaşı tarafından

H. 1128 senesi muharrem ayında satın alınan meyva ve çeşitli erzak

(M. 27 aralık 1715 - 25 ocak 1716)

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Piyasa</u>	<u>Narh</u>	<u>Toplam</u>
			<u>Fiyatı</u>	<u>Fiyatı</u>	<u>Bedeli</u>
			<u>(akçe)</u>	<u>(akçe)</u>	<u>(akçe)</u>
Meviz-i razaki	941	kıyye	23	21	19.761
Kaysı-i Şam	292,5	kıyye	75	65	19.012
Meviz-i mûrg	277,5	kıyye	32	28	7.770
Aluy-ı Amasya	199,5	kıyye	36	28	5.586
Aluy-ı bereketlî	120	kıyye	45	40	4.800
Meviz-i mûrg (kırmızı)	60	kıyye	45	40	2.400
Vişne-i huşk	120	kıyye	36	28	3.360
Emrud	330	kıyye	48	35	11.550
Taze ayva - Hünkari	90	kıyye	75	60	5.400
Taze ayva	180	kıyye	45	38	6.840
Misk elması	256,5	kıyye	42	32	8.208
Kestane (Bursa)	184,5	kıyye	12	9	1.660,5
Fındık içi	31,5	kıyye	24	16	504
Kabuklu fındık	490	kıyye	9	7	3.430
Sir-i huşk	159	kıyye	12	12	1.908
Leblebi-i şahdane	14,5	kıyye	12	12	174
Enar-i şirin	121,5	kıyye	18	16	1.944
Enar-ı lüffan	90	kıyye	35	32	2.880
Kaşkaval peyniri	103	kıyye	36	34	3.502
Taze limon	1.050	adet	3,5	3	3.150
Turunç	900	adet	2,5	2	1.800
Hurma	15,5	kıyye	26	24	378
Kavun	300	adet	32	30	9.000
Karpuz	300	adet	32	30	9.000
Pastırma	6	kıyye	45	40	240
Girit zeytini	12	kıyye	42	40	480
Asel Atina	24	kıyye	40	36	864
Nardenk	3	kıyye	12	7	21
Hardal	8	kıyye	40	32	256
Engür taze	600	kıyye	12	9	540
Ab-ı limon	87,5	kıyye	26	20	1.750
Ceviz-i rumi	41.350	adet	1	1*	1.654
Mevizat-ı İzmir	3.597,5	kıyye	9	8	28.780
Beyza	1.500	adet	2	1,5	2.250
Beyza	20.750	adet	1	1	20.750
Meyve-i huşk	99	kıyye	30	24	2.376

Kaynak: BOA, CVT S, nr. 4868.

(*) 25 adedi

Ek: IX

Pazarbaşı tarafından Matbah-ı Âmire için

H. 1128 senesi cemaziyelevvel ayında satın alınan meyve ve çeşitli erzak

(M. 23 nisan - 22 mayıs 1716)

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Piyasa</u>	<u>Narh</u>	<u>Toplam</u>
			<u>Fiyatı</u>	<u>Fiyatı</u>	<u>Bedeli</u>
			<u>(akçe)</u>	<u>(akçe)</u>	<u>(akçe)</u>
Meviz-i razaki	861	kıyye	24	21	20.664
Kaysı-i Şam	279	kıyye	80	63	22.320
Meviz-i murg	237,5	kıyye	36	30	8.550
Alu-yı Amasya	156	kıyye	34	30	5.304
Alu-yı bereketlü	135	kıyye	45	40	6.075
Meviz-i mürğ (kırmızı)	60	kıyye	45	40	2.700
Vişne-i huşk	120	kıyye	36	28	4.320
Emrud (Yalova)	510	kıyye	55	42	28.050
Misk elması	211,5	kıyye	44	40	9.306
Kestane	184,5	kıyye	12	9	2.214
Fındık içi	18	kıyye	24	21	432
Kabuklu fındık	90	kıyye	10	7	900
Sir-i huşk	159	kıyye	12	10	1.908
Kaşkaval peyniri	103	kıyye	34	30	3.502
Taze limon	1.050	adet	2	1.5	2.100
Turunç	900	adet	2	1.5	1.800
Ceviz-i rumi	1.350	adet	1	1*	54
Leblebi-i şehdane	14,5	kıyye	12	12	174
Hurma	15,5	kıyye	32	24	496
Ab-ı limon	57,5	kıyye	24	21	1.380
Girit zeytini	12	kıyye	42	40	504
Pastırma	6	kıyye	45	40	270
Asel-i Atina	24	kıyye	40	36	960
Hardal	8	kıyye	40	30	320
Nardenk	3	kıyye	12	10	36
Soyulmuş taze badem	90	kıyye	45	40	4.050
Mevizat-ı İzmir	2.892,5	kıyye	9	9	26.032
Beyza	19.850	adet	1	1	19.850

Kaynak: BOA, CVT S, nr. 5444.

(*) 25 adedi

Ek: X

Pazarbaşı tarafından

H. 1128 senesi receb ayında satın alınan meyve ve çeşitli erzak

(M. 21 haziran - 20 temmuz 1716)

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Piyasa</u>	<u>Narh</u>	<u>Toplam</u>
			<u>Fiyatı</u>	<u>Fiyatı</u>	<u>Bedeli</u>
			<u>(akçe)</u>	<u>(akçe)</u>	<u>(akçe)</u>
Meviz-i razaki	861	kıyye	20	18	15.498
Kaysı-i Şam	283	kıyye	78	70	19.810
Meviz-i mürğ	243	kıyye	36	32	7.776
Alu-yı Amasya	158,5	kıyye	36	34	5.389
Alu-yı bereketli	120	kıyye	45	42	5.040
Meviz-i mürğ (kırmızı)	60	kıyye	45	40	2.400
Kestane (Bursa)	189,5	kıyye		12	2.274
Vişne-i huşk	615	kıyye	32	24	14.760
Emrud (taze)	392	kıyye		24	9.408
Misk elması	239	kıyye	18	16	3.824
Fındık içi	19,5	kıyye		24	468
Kabuklu fındık	90	kıyye		10	900
Sir-i huşk	159	kıyye		12	1.908
Kaşkaval peyniri	99	kıyye	36	30	2.970
Taze limon	1.050	adet	7	6	6.300
Turunç	900	adet	7	6	5.400
Ceviz-i rumi	1.350	adet		1*	54
Leblebi-i şahdane	14,5	kıyye		12	174
Hurma	17	kıyye	28	24	408
Ab-ı limon	57,5	kıyye		21	1.207
Girit zeytini	12	kıyye	42	40	480
Pastırma	6	kıyye		40	240
Asel Atina	24	kıyye		40	960
Hardal	8	kıyye	45	40	320
Nardenk	3	kıyye	12	10	30
Güllaç	300	kıyye		12**	36
Taze kiraz	1.236	kıyye	20	18	22.248
Taze kayısı	90	kıyye	30	24	2.160
Alu-yı zerd (taze)	90	kıyye	14	12	1.080
Alu-yı can (taze)	90	kıyye	14	12	1.080
Badem (taze soyulmuş)	90	kıyye	45	40	3.600
Dut (siyah)	90	kıyye		12	1.080
Alu-yı bardak	90	kıyye	12	8	720
Taze fındık	90	kıyye	12	10	900

Pazarbaşı tarafından (Sayfa II)

H. 1128 senesi receb ayında satın alınan meyve ve çeşitli erzak
(M. 21 haziran - 20 temmuz 1716)

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Piyasa</u> <u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Narh</u> <u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Toplam</u> <u>Bedeli</u> <u>(akçe)</u>
Mevizat-ı İzmir	2.918	kıyye	8	9	26.262
Beyza	19.850	kıyye		90**	17.865
Hıyar (taze)	8.000	kıyye	3	2	16.000
	4.000	kıyye	1	0.5	2.000
	12.000	kıyye	2	1.5	18.000
Meyve-i huşk-ı mütenevvia				99	3.465

Kaynak: BOA, CVT S, nr. 4810.

(*) 25 adedi

(**) 100 adedi

Ek: XI

Matbah-ı Âmire'ye

H. 1130 senesi rebülevvelinde satın alınan erzak

(M. 2 şubat - 3 mart 1718)

Ocaklık : Şeker - 1.625,5 kıyye
Asel (Bal) - 1.220 kıyye
Ab-ı limon - 817 kıyye
Nohut - 1.550 kıyye
Şem'i asel-i zerd - 120 kıyye
Kahve - 190 kıyye

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Piyasa</u>	<u>Narh</u>	<u>Toplam</u>
			<u>Fiyatı</u>	<u>Fiyatı</u>	<u>Bedeli</u>
			<u>(akçe)</u>	<u>(akçe)</u>	<u>(akçe)</u>
Şeker (mi'ad) (Edirne)	380	kıyye	140	120	45.600
Şeker (reşid) (Edirne)	620	kıyye	110	100	62.000
Şeker (reşid) (Asitane)	856	kıyye	108	94	80.464
Erz (Edirne)	2.100	kile	120	105	220.500
Erz (Asitane)	1.668	kile	111	95	158.460
Revgan-ı sade (Edirne)	5.920	kıyye	48	44	260.480
Revgan-ı sade (Asitane)	5.114,5	kıyye	45	42	214.809
Asel (Edirne)	1.200	kıyye	24	19	22.800
Badem (Edirne)	147	kıyye	40	35	5.145
Fülfül	50	kıyye	180	150	7.500
Ab-ı verd (Edirne)	156,5	kıyye	75	60	9.390
Nişasta	1.185,5	kıyye	14	12	14.226
Tuz-ı harci	5.227,5	kıyye	3	2	10.455
Sirke (Asitane)	950	kıyye	3,5	3	2.850
Sirke (Edirne)	1.879	kıyye	5	4	7.516
Darçın	27,5	kıyye 95 dirhem	200	170	5.255
Zencebil	25	kıyye	70	60	1.500
Tuz-ı Eflak	663	kıyye	6		3.978
Nohut (Asitane)	1.386	kıyye	7	6	8.316
Şa'ir (Edirne)	207	kile	14	10	2.070
Kal'ı (Edirne)	108,5	kıyye	120	110	11.935
Kal'ı (Asitane)	20	kıyye	110	100	2.000
Nişadır (Asitane)	7,5	kıyye	110	100	750
Nişadır (Edirne)	40,5	kıyye	120	100	4.050
Kahve (Asitane)	25	kıyye	230	200	5.000
Asfur	30	kıyye	70	30	900
Revgan-ı zeyt (Ab)	27	kıyye	80		2.160
Revgan-ı zeyt (Asitane)	960	kıyye	35	30	28.800
Revgan-ı zeyt (Edirne)	1.306,5	kıyye	33	30	39.195
Şikem-i gav	90	adet	30		2.700
Şem-i asel-i sefid (Edirne)	709,5	kıyye	150	145	102.877,5
Şem-i asel-i sefid (Asitane)	160	kıyye	135	130	20.800
Şem-i asel-i zerd (Edirne)	558	kıyye	120	118	65.844
Şem-i asel-i zerd (Asitane)	430	kıyye	115	110	47.300
Ades	1.711,5	kıyye	7	6	10.269

Matbah-ı Amire'ye (sayfa II)
H. 1130 senesi rebiülevvelinde satın alınan erzak
(M. 2 şubat - 3 mart 1718)

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Piyasa</u>	<u>Narh</u>	<u>Toplam</u>
			<u>Fiyatı</u>	<u>Fiyatı</u>	<u>Bedeli</u>
			<u>(akçe)</u>	<u>(akçe)</u>	<u>(akçe)</u>
Hinta-i has (Edirne)	644	kile	88		56.672
Hinta-i has (Asitane)	450	kile	80		36.000
Hinta-i has (Bursa)	175	kile	90		15.750
Hinta-i fodula (Edirne)	2.700,5	kile	72		194.436
Hinta-i fodula (Asitane)	2.850	kile	75		213.750

Kaynak: BOA, CVT S, nr. 8183.



Ek: XII

Matbah-ı Âmire Emini tarafından
H. 1134 senesi muharrem ayında satın alınan erzak
(M. 22 ekim - 21 kasım 1721)

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Piyasa</u>	<u>Narh</u>	<u>Toplam</u>
			<u>Fiyatı</u>	<u>Fiyatı</u>	<u>Bedeli</u>
			<u>(akçe)</u>	<u>(akçe)</u>	<u>(akçe)</u>
Şeker (mi'ad)	370	kıyye	165	160	59.200
Şeker-i kelle (frenk)	750	kıyye	130	110	82.500
Şeker (reşid)	1.000	kıyye	110	95	95.000
Erz	1.000	kile	110	90	90.000
Revgan-ı sade	11.441	kıyye	42	40	457.640
Asel	1.983	kıyye	20	16	31.732
Badem	253	kıyye	65	45	11.385
Nişasta	1.225	kıyye	14	12	14.700
Eflak tuzu	661,5	kıyye	5	3	1.984
Tuz-ı harci	5.237,5	kıyye	3,5	2	10.476
Fülfül	30	kıyye	125	114	3.420
Darçın	30	kıyye	390	360	10.800
Zencebil	26	kıyye	65	60	1.560
Ab-ı verd	165	kıyye	65	60	9.914
Ab-ı limon	848,5	kıyye	20	12	10.182
Kal'ı	162	kıyye	125	120	19.440
Nişadır	60,5	kıyye	150	145	8.803
Sirke	2.908	kıyye	3,5	3	8.724
Nohut	2.947	kıyye	6,5	6	17.682
Revgan-ı zeyt	2.276	kıyye	32	28	63.728
Revgan-ı zeyt (ab)	7	kıyye		80	560
Kahve	245,5	kıyye	250	228	55.974
Şa'riye	177	kıyye	12	10	1.770
Şem'i asel sefid	870	kıyye	170	140	121.820
Şem'i asel (zerd)	969,5	kıyye	140	120	116.340
Hinta-i has (Bursa)	140	kile		120	16.800
Hinta-i has (Tekirdağ)	1.137	kile	87	78	88.686
Hinta-i fodula	5.527,5	kile	85	75	414.562
Kebuter	360	adet		14	5.040
Asfur	30	kıyye		40	1.200
Muluhiye	180	sepet		15	2.700

Matbah-ı Âmire Emini tarafından (Sayfa II)
H. 1134 senesi muharrem ayında satın alınan erzak
(M. 22 ekim - 21 kasım 1721)

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Piyasa</u> <u>Fiyatı</u>	<u>Narh</u> <u>Fiyatı</u>	<u>Toplam</u> <u>Bedeli</u>
Bamya	44.800	adet		15*	6.720
Oturak kavata	21.000	kıyye		15*	3.150
Kavata	6.900	kıyye		15*	1.035
Kar	256	kıyye		75	19.200
Sabun-ı Trablus	2.051,5	kıyye	65	40	82.060
Şikem-i gav	45	adet	36		1.620

Kaynak: BOA, CVT S, nr. 1013.

(*) 100 adedi

Ek: XIII

Matbah-ı Âmire Emini tarafından
H. 1136 senesi muharrem ayında satın alınan erzak
(M. 1 - 30 ekim 1723)

Ocaklık : Şeker - 3.030 kıyye
Erz - 2.942,5 keyl

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Piyasa</u>	<u>Narh</u>	<u>Toplam</u>
			<u>Fiyatı</u>	<u>Fiyatı</u>	<u>Bedeli</u>
			<u>(akçe)</u>	<u>(akçe)</u>	<u>(akçe)</u>
Şeker (mi'ad)	370	kıyye	165	160	61.050
Şeker (reşid)	1.000	kıyye	105	100	105.000
Erz-i has	1.000	keyl	120	110	120.000
Revgan-ı sade	10.652	kıyye	38	32	404.776
Asel	3.252	kıyye	22	18	71.544
Badem	219	kıyye	42	35	9.198
Nişasta	1.118	kıyye	14	13	15.652
Tuz-ı Eflak	606	kıyye	3,5	3	2.121
Tuz-ı harci	5.547	kıyye	2,5	2	13.868
Fülfül	50	kıyye	135	120	6.750
Darçın	25	kıyye	360		9.000
Zencebil	19	kıyye	65	60	1.235
Ab-ı verd	158	kıyye	60		9.480
Sirke	2.710	kıyye	3,5	3	9.485
Nohud	2.940	kıyye	6,5	6	19.110
Mercimek	5.606,5	kıyye	8		44.852
Şa'riye	154,5	kıyye	12		1.854
Revgan-ı zeyt	2.466,5	kıyye	30		73.995
Revgan-ı zeyt (ab)	7	kıyye	80		560
Kahve	237,5	kıyye	270	240	64.125
Kal'ı	162	kıyye	125	120	20.250
Nişadır	60,5	kıyye	160	150	9.680
Şem-i asel-i sefid	940,5	kıyye	155	140	145.777
Şem-i asel-i zerd	950,5	kıyye	135	120	128.317
Ab-ı limon	863	kıyye	18	12	15.534
Hınta-i has (Bursa)	170	keyl	100		17.000
Hınta-i has (Tekirdağ)	1.128	keyl	75	72	84.600
Hınta-i fodula	5.623	keyl	72	65	404.856
Kebuter	240	adet	14		3.360

Kaynak: BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10987.

Matbah-ı Âmire Emini tarafından
H. 1136 senesi safer ayında satın alınan erzak
(M. 31 ekim - 28 kasım 1723)

Ocaklık : Şeker - 1.728,5 kıyye
Erz - 2.358 keyl*

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Piyasa Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Narh Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Toplam Bedeli</u> <u>(akçe)</u>
Şeker (mi'ad)	370	kıyye	165	160	61.050
Şeker (reşid)	1.000	kıyye	105	100	105.000
Erz-i has	1.000	keyl	120	110	120.000
Revgan-ı sade	10.372	kıyye	38	32	394.136
Asel	3.193	kıyye	22	18	70.246
Badem	118,5	kıyye	42	35	4.977
Nişasta	1.114,5	kıyye	14	13	15.603
Tuz-ı Eflak	571	kıyye	3,5	3	1.998
Tuz-ı harci	5.329,5	kıyye	2,5	2	13.323
Fülfül	50	kıyye	135	120	6.750
Darçın	25	kıyye	360		9.000
Zencebil	15,5	kıyye	65	60	1.007
Ab-ı verd	122	kıyye	65	60	7.946
Sirke	2.604,5	kıyye	3,5	3	9.115
Nohud	2.662	kıyye	6,5	6	17.303
Mercimek	6.600,5	kıyye	8		52.804
Şa'riye	149	kıyye	12		1.788
Revgan-ı zeyt	2.354	kıyye	30		70.620
Revgan-ı zeyt (ab)	7	kıyye	80		560
Şem-i asel-i sefid	887,5	kıyye	155	140	137.562
Şem-i asel-i zerd	909,5	kıyye	135	120	122.816
Kahve	237,5	kıyye	270	240	64.125
Kal'ı	114	kıyye	125	120	14.250
Nişadır	42,5	kıyye	160	150	6.800
Ab-ı limon	855	kıyye	18	12	15.390
Kebuter	232	adet	14		3.248
Asfur	30	kıyye	40		1.200
Şikem-i gav	87	adet	36		3.132
Muluhiye	60	sepet	15		900
Bamya	12.000	adet	15**		1.800
Kavata	7.000	adet	15**		1.050
Oturak kavata	2.300	adet	15**		345
Kar	112,5	himl	75		8.437
Buz	225	adet	40		9.000

Matbah-ı Âmire Emini tarafından (sayfa II)
H. 1136 senesi safer ayında satın alınan erzak
(M. 31 ekim - 28 kasım 1723)

Ocaklık : Şeker - 1.728,5 kıyye
Erz - 2.358 keyl

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Piyasa</u> <u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Narh</u> <u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Toplam</u> <u>Bedeli</u> <u>(akçe)</u>
Hınta-i has (Bursa)	120	keyl	100		12.000
Hınta-i has (Tekirdağ)	1.188	keyl	75	72	89.100
Hınta-i fodula	5.386	keyl	72	65	387.792

Kaynak: BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10987.

(*) 500 keyli miri kalyonlara veriliyor.

(**) 100 adedi

Matbah-ı Âmire Emini tarafından
H. 1136 senesi rebülevvel ayında satın alınan erzak
(M. 29 kasım - 28 aralık 1723)

Ocaklık : Şeker - 2.142 kıyye
 Erz - 2.598,5 keyl*

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Piyasa</u> <u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Narh</u> <u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Toplam</u> <u>Bedeli</u> <u>(akçe)</u>
Şeker (mi'ad)	370	kıyye	165	160	61.050
Şeker (reşid)	1.000	kıyye	105	100	105.000
Erz-i has	1.000	keyl	120	110	120.000
Revgan-ı sade	10.831	kıyye	38	32	411.578
Asel	3.179,5	kıyye	22	18	69.949
Badem	177	kıyye	42	35	7.434
Nişasta	1.216	kıyye	14	13	17.024
Tuz-ı Eflak	616	kıyye	3,5	3	2.156
Tuz-ı harci	5.597	kıyye	2,5	2	13.992
Fülfül	50	kıyye	135	120	6.750
Darçın	25	kıyye	360		9.000
Zencebil	21	kıyye	65	60	1.365
Ab-ı verd	161,25	kıyye	60		9.675
Sirke	2.704	kıyye	3,5	3	9.464
Nohud	2.812	kıyye	6,5	6	18.278
Mercimek	6.600,5	kıyye	8		52.804
Şa'riye	154	kıyye	12		1.848
Revgan-ı zeyt	2.384,5	kıyye	30		71.535
Revgan-ı zeyt (ab)	7	kıyye	80		560
Şem-i asel-i sefid	935,5	kıyye	155	140	145.002
Şem-i asel-i zerd	945	kıyye	135	130	127.575
Kahve	237,5	kıyye	270	240	64.125
Kal'ı	144	kıyye	125	120	18.000
Nişadır	54,5	kıyye	160	150	8.720
Ab-ı limon	898	kıyye	18	12	16.164
Hinta-i has (Bursa)	180	keyl	100		18.000
Hinta-i has (Tekirdağ)	1.220	keyl	75	72	91.500
Hinta-i fodula	5.642	keyl	72	65	406.224
Kebuter	405	adet	14		5.670
Asfur	30	kıyye	40		1.200
Buz	2	adet	80		160
Şikem-i gav	90	adet	36		3.240
Mahi	100	adet	24		2.400
Yürek	6	adet	80		480

Kaynak: BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10987.

(*) 500 keyli miri kalyonlara veriliyor.

Matbah-ı Âmire Emini tarafından
H. 1136 senesi rebiülahır ayında satın alınan erzak
(M. 29 aralık 1723 - 27 Ocak 1724)

Ocaklık : Şeker - 1.622 kıyye
Erz - 2.498 keyl

<u>Mahın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Piyasa</u> <u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Narh</u> <u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Toplam</u> <u>Bedeli</u> <u>(akçe)</u>
Şeker (mi'ad)	370	kıyye	165	160	61.050
Şeker (reşid)	1.000	kıyye	105	100	105.000
Erz-i has	1.000	keyl	120	110	120.000
Revgan-ı sade	10.593,5	kıyye	38	32	402.553
Asel	2.848	kıyye	22	18	62.656
Badem	118,5	kıyye	42	35	4.977
Nişasta	1.114,5	kıyye	14	13	15.603
Tuz-ı Eflak	571	kıyye	3,5	3	1.998
Tuz-ı harci	5.329,5	kıyye	2,5	2	13.323
Fülfül	50	kıyye	135	120	6.750
Darçın	25	kıyye	360		9.000
Zencebil	15,5	kıyye	65	60	1.007
Ab-ı verd	122	kıyye	65	60	7.946
Sirke	2.604,5	kıyye	3,5	3	9.115
Nohud	2.662	kıyye	6,5	6	17.303
Mercimek	1.500,5	kıyye	8		12.004
Şa'riye	149	kıyye	12		1.788
Revgan-ı zeyt	2.366	kıyye	30		70.980
Revgan-ı zeyt (ab)	7	kıyye	80		560
Şem-i asel-i sefid	852,5	kıyye	155	140	132.137
Şem-i asel-i zerd	909,5	kıyye	135	120	122.815
Kahve	237,5	kıyye	270	240	64.125
Kal'ı	114	kıyye	125	120	14.250
Nişadır	42,5	kıyye	160	150	6.840
Ab-ı limon	854,5	kıyye	18	12	15.381
Hınta-i has	1.368	keyl	75	72	102.600
Hınta-i fodula	5.296,5	keyl	72	65	381.348
Kebuter	232	adet	14		3.248
Asfur	30	adet	40		1.200

Kaynak: BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10987.

Matbah-ı Âmire Emini tarafından

H. 1136 senesi cemaziyelevvel ayında satın alınan erzak

(M. 27 ocak - 25 şubat 1724)

Ocaklık : Şeker - 1.934 kıyye
Erz - 3.252 keyl*

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Piyasa</u> <u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Narh</u> <u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Toplam</u> <u>Bedeli</u> <u>(akçe)</u>
Şeker (mi'ad)	370	kıyye	165	160	61.050
Şeker (reşid)	1.000	kıyye	105	100	105.000
Erz-i has	500	keyl	120	110	60.000
Erz dökme	1.000	keyl	110	90	110.000
Revgan-ı sade	10.792	kıyye	38	34	410.096
Asel	1.961,5	kıyye	22	18	43.153
Badem	135	kıyye	48	35	6.480
Nişasta	1.148	kıyye	14	13	16.072
Tuz-ı Eflak	589	kıyye	3,5	3	2.061
Tuz-ı harci	5.397	kıyye	2,5	2	13.492
Darçın	41,5	kıyye	360		14.940
Fülfül	30	kıyye	135	120	4.050
Zencebil	25	kıyye	65	60	1.625
Ab-ı verd	131	kıyye	60		7.860
Sirke	2.679	kıyye	3,5	3	9.376
Nohud	2.784	kıyye	7	6	19.488
Mercimek	14.591,5**	kıyye	8,5	8	124.027
Şa'riye	162	kıyye	12		1.944
Revgan-ı zeyt	2.566,5	kıyye	30		76.995
Revgan-ı zeyt (ab)	7	kıyye	80		560
Şem-i asel-i sefid	955,5	kıyye	155	140	148.102
Şem-i asel-i zerd	972	kıyye	135	100	131.220
Kahve	235,5	kıyye	270	240	63.585
Kal'ı	114	kıyye	125	120	14.250
Nişadır	54	kıyye	160	150	8.640
Ab-ı limon	867	kıyye	18	15	15.606
Hinta-i has (Bursa)	320	keyl	100	60	32.000
Hinta-i has (Tekirdağ)	1.320	keyl	75	70	99.000
Hinta-i fodula	5.519,5	keyl	72	55	397.404
Kebuter	240	adet	14		3.360
Asfur	30	kıyye	40		1.200
Şikem-i gav	90	adet	36		3.240

Kaynak: BOA, CVT S, nr. 6198; BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10987.

(*) 1.300 keyli miri kalyonlara veriliyor.

(**) 13.000 kıyyesi miri kalyonlara veriliyor.

Matbah-ı Âmire Emini tarafından
H. 1136 senesi cemaziyelahir ayında satın alınan erzak
(M. 26 şubat - 25 mart 1724)

Ocaklık : Şeker - 1.879 kıyye
Erz - 3.710 keyl*

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Piyasa</u> <u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Narh</u> <u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Toplam</u> <u>Bedeli</u> <u>(akçe)</u>
Şeker (mi'ad)	370	kıyye	165	160	61.050
Şeker (reşid)	1.000	kıyye	105	100	105.000
Erz-i has	500	keyl	120	110	60.000
Erz-i dökme	1.000	keyl	110	90	110.000
Revgan-ı sade	10.660,5	kıyye	38	34	405.099
Asel	2.024	kıyye	22	18	44.528
Badem	122,5	kıyye	48	35	5.880
Nişasta	1.114,5	kıyye	14	13	15.603
Tuz-ı Eflak	571	kıyye	3,5	3	1.998
Tuz-ı harci	5.329	kıyye	2,5	2	13.322
Darçın	40	kıyye	360		14.400
Fülfül	30	kıyye	135	120	4.050
Zencebil	26,5	kıyye	65	60	1.738
Ab-ı verd	122,5	kıyye	60		7.357
Sirke	2.620	kıyye	3,5	3	9.170
Nohud	2.788	kıyye	7	6	19.516
Mercimek**	20.480	kıyye	8,5	8	174.080
Şa'riye	149	kıyye	12		1.788
Revgan-ı zeyt	2.553	kıyye	30		76.590
Revgan-ı zeyt (ab)	7	kıyye	80		560
Şem-i asel-i sefid	917	kıyye	155	140	142.135
Şem-i asel-i zerd	984	kıyye	135	120	132.840
Kahve	235	kıyye	270	240	63.450
Kal'ı	114	kıyye	114	125	14.250
Nişadır	54	kıyye	160	150	8.640
Ab-ı limon	866,5	kıyye	18	15	15.597
Hınta-i has (Bursa)	270	keyl	100	60	27.000
Hınta-i has (Tekirdağ)	1.230	keyl	75	70	92.250
Hınta-i fodula	5.447,5	keyl	72	55	392.220
Kebuter	232	adet	14		3.248

Kaynak: BOA, CVT S, nr. 6198; BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10987.

(*) 1.797 keyli miri kalyonlara veriliyor.

(**) 8.940 keyli miri kalyonlara veriliyor.

Matbah-ı Âmire Emini tarafından
H. 1136 senesi receb ayında satın alınan erzak
(M. 26 mart - 24 nisan 1724)

Ocaklık : Şeker - 2.362 kıyye
 Erz - 2.412 keyl

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Piyasa</u> <u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Narh</u> <u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Toplam</u> <u>Bedeli</u> <u>(akçe)</u>
Şeker (mi'ad)	1.120	kıyye	165	160	184.800
Şeker (reşid)	1.000	kıyye	105	100	105.000
Erz-i has	500	keyl	120	110	60.000
Erz-i dökme	1.000	keyl	110	90	110.000
Revgan-ı sade	11.986,5	kıyye	38	34	455.487
Asel	2.143	kıyye	22	18	47.146
Badem	144	kıyye	48	35	6.912
Nışasta	1.248	kıyye	14	13	17.472
Tuz-ı Eflak	586	kıyye	3,5	3	2.051
Tuz-ı harci	5.910	kıyye	2,5	2	14.775
Darçın	40	kıyye	360		14.400
Fülfül	40	kıyye	135	120	5.400
Zencebil	28	kıyye	65	60	1.820
Ab-ı verd	128	kıyye	60	60	7.695
Sirke	2.819	kıyye	3,5	3	9.866
Nohud	3.108	kıyye	7	6	21.756
Mercimek***	1.591,5	kıyye	8,5	8	13.527
Şa'riye	154,5	kıyye	12		1.854
Revgan-ı zeyt	2.734,5	kıyye	30	29	82.035
Revgan-ı zeyt (ab)	7	kıyye	80		560
Şem-i asel-i sefid	973	kıyye	155	140	150.815
Şem-i asel-i zerd	1.273,5	kıyye	135	120	171.922
Hınta-i has	1.500	keyl	75	70	112.500
Hınta-i fodula	5.740,5	keyl	72	55	413.316
Kahve	240	kıyye	270		64.800
Kal'ı	114	kıyye	125	120	14.250
Nışadır	54	kıyye	160	150	8.640
Ab-ı limon	920	kıyye	18	15	16.520
Kebuter	285	adet	14		3.990
Asfur	30	kıyye	40		1.200
Şikem	90	adet	36		3.240
Sabun	2.032	kıyye	58	55	117.856

Kaynak: BOA, CVT S, nr. 6198; BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10987.

Matbah-ı Âmire Emini tarafından
H. 1136 senesi şaban ayında satın alınan erzak
(M. 25 nisan - 23 mayıs 1724)

Ocaklık : Şeker - 2.049 kıyye
 Erz - 3.586 keyl*

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Piyasa</u> <u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Narh</u> <u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Toplam</u> <u>Bedeli</u> <u>(akçe)</u>
Şeker (mi'ad)	370	kıyye	165	160	61.050
Şeker (reşid)	1.200	kıyye	100	95	120.000
Erz-i has	500	keyl	110		55.000
Erz-i dökme	1.000	keyl	100	90	100.000
Revgan-ı sade	12.069,5	kıyye	36	32	434.502
Badem	384	kıyye	42	35	16.128
Asel	2.246,5	kıyye	22	18	49.423
Nişasta	1.211	kıyye	14	13	16.954
Tuz-ı Eflak	871	kıyye	3,5	3	3.048
Tuz-ı harci	5.835	kıyye	2,5	2	14.587
Fülfül	50	kıyye	135	120	6.750
Darçın	30	kıyye	390		11.700
Zencebil	21,5	kıyye	65	60	1.397
Ab-ı verd	142	kıyye	60		8.535
Sirke	2.620	kıyye	3,5	3	9.170
Nohud	2.991	kıyye	7	6	20.937
Mercimek**	13.540	kıyye	7		94.780
Şa'riye	149	kıyye	14	12	2.086
Revgan-ı zeyt	2.735	kıyye	28		76.580
Revgan-ı zeyt (ab)	7	kıyye	80		560
Şem-i asel-i sefid	946	kıyye	155	140	146.630
Şem-i asel-i zerd	1.243,5	kıyye	145	120	180.307
Kal'ı	504	kıyye	125	120	63.000
Nişadır	189	kıyye	140		26.460
Ab-ı limon	866,5	kıyye	16	15	13.864
Hınta-i has (Bursa)	1.562	keyl	100	70	117.150
Hınta-i has (Tekirdağ)	160	keyl	75	60	16.000
Hınta-i fodula	5.872,5	keyl	65	55	381.712
Kebuter	232	adet	14		3.248
Asfur	30	kıyye	40		1.200
Turunç	30	adet	50		1.500
Şikem	87	adet	36		3.132

Matbah-ı Âmire Emini tarafından (sayfa II)
H. 1136 senesi şaban ayında satın alınan erzak*
(M. 25 nisan - 23 mayıs 1724)

Ocaklık : Şeker - 2.049 kıyye
Erz - 3.586 keyl*

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Piyasa</u> <u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Narh</u> <u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Toplam</u> <u>Bedeli</u> <u>(akçe)</u>
Bamya	44.800	adet	15**		6.720
Muluhiye	203	sepet	15		3.045
Kavata	16.670	adet	15**		2.500
Oturak kavata	30.300	kıyye	15**		4.545
Kar	345	himl	120		41.400

Kaynak: BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10987.

(*) 12.000 kıyyesi mîrî kalyonlara veriliyor.

(**) 100 adedi

Matbah-ı Âmire Emini tarafından
H. 1136 senesi ramazan ayında satın alınan erzak
(M. 24 mayıs - 22 haziran 1724)

Ocaklık : Şeker - 1.985 kıyye
Erz - 4.366,5 keyl

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Pivasa</u> <u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Narh</u> <u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Toplam</u> <u>Bedeli</u> <u>(akçe)</u>
Şeker (mi'ad)	370	kıyye	165	150	61.050
Şeker (reşid)	1.200	kıyye	100	90	120.000
Erz-i has	500	keyl	110		55.000
Erz-i dökme	1.000	keyl	100	88	100.000
Revgan-ı sade	12.270,5	kıyye	36	30	441.738
Asel	2.153	kıyye	22	18	47.366
Badem	649	kıyye	42	36	27.258
Nişasta	1.448	kıyye	14	12	20.272
Tuz-ı Eflak	1.078	kıyye	3,5	3	3.773
Tuz-ı harci	5.910	kıyye	2,5	2	14.775
Fülfül	60	kıyye	135	130	8.100
Darçın	60	kıyye	390		23.400
Zencebil	27,5	kıyye	65	58	1.787
Ab-ı verd	148	kıyye	60	55	8.895
Sirke	3.189	kıyye	3,5	3	11.161
Nohud	3.068	kıyye	7	6	21.476
Mercimek*	11.591,5	kıyye	7	6	81.140
Şa'riye	254,5	kıyye	14	10	3.563
Revgan-ı zeyt	2.702,5	kıyye	28	24	75.670
Revgan-ı zeyt (ab)	7	kıyye	80		560
Şem-i asel-i sefid	1.002	kıyye	155	140	155.310
Şem-i asel-i zerd	1.249,5	kıyye	145	130	181.177
Kal'ı	179	kıyye	125	98	22.375
Nişadır	67,5	kıyye	145	126	9.787
Ab-ı limon	913	kıyye	16	15	14.608
Hinta-i has (Bursa)	150	keyl	100	55	15.000
Hinta-i has (Tekirdağ)	1.656	keyl	75	60	124.200
Hinta-i fodula	5.954,5	keyl	65	60	387.042
Kebuter	240	adet	14		3.360
Asfur	30	kıyye	40		1.200
Demirhindi	98	kıyye	180		17.640
Muluhiye	210	sepet	15		3.150

Matbah-ı Âmire Emini tarafından (sayfa II)
H. 1136 senesi ramazan ayında satın alınan erzak
(M. 24 mayıs - 22 haziran 1724)

Ocaklık : Şeker - 1.985 kıyye
Erz - 4.366,5 keyl

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Piyasa</u> <u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Narh</u> <u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Toplam</u> <u>Bedeli</u> <u>(akçe)</u>
Bamya	46.000	adet	15**		6.900
Kavata	20.500	adet	15**		3.075
Oturak kavata	31.000	adet	15**		4.650
Kar	1.644,5	himl	120	85	197.340

Kaynak: BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10987.

(*) 10.000 kıyyesi mîrî kalyonlara veriliyor.

(**) 100 adedi

Matbah-ı Âmire Emini tarafından
H. 1136 senesi şevval ayında satın alınan erzak
(M. 23 haziran - 21 temmuz 1724)

Ocaklık : Şeker - 2.318 kıyye
 Erz - 4.369,5 keyl
 Kahve - 236,5 kıyye

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Pivasa</u> <u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Narh</u> <u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Toplam</u> <u>Bedeli</u> <u>(akçe)</u>
Şeker (mi'ad)	370	kıyye	165	145	61.050
Şeker (reşid)	1.200	kıyye	100	95	120.000
Erz-i has	500	keyl	110	105	55.000
Erz-i dökme	1.000	keyl	100	85	100.000
Revgan-ı sade	13.068	kıyye	36	30	470.448
Asel	3.205,5	kıyye	22	18	70.521
Badem	405	kıyye	42	36	17.010
Nişasta	1.368,5	kıyye	14	12	19.159
Tuz-ı Eflak	921	kıyye	3,5	3	3.223,5
Tuz-ı harci	5.889,5	kıyye	2,5	2	14.723
Fülfül	50	kıyye	135	130	6.750
Darçın	30	kıyye	390		11.700
Zencebil	27	kıyye	65	58	1.755
Ab-ı verd	145	kıyye	60	40	8.715
Sirke	2.736	kıyye	3,5	3	9.576
Nohud	3.063	kıyye	7		21.441
Mercimek	11.591,5	kıyye	7		81.140,5
Şa'riye	149	kıyye	14	10	2.086
Revgan-ı zeyt	2.726	kıyye	28	24	76.328
Revgan-ı zeyt (ab)	7	kıyye	80		560
Şem-i asel-i sefid	950,5	kıyye	155	140	147.327
Şem-i asel-i zerd	1.362	kıyye	145	130	197.490
Kal'ı	164	kıyye	125	100	20.500
Nişadır	61,5	kıyye	140	126	8.610
Ab-ı limon	964,5	kıyye	16	15	15.432
Hınta-i has (Bursa)	150	keyl	100	67	15.000
Hınta-i has (Tekirdağ)	1.512	keyl	75	68	113.400
Hınta-i fodula	5.899,5	keyl	65	60	383.467
Kebuter	355	adet	14		4.970
Asfur	30	kıyye	40		1.200
Muluhiye	203	sepet	15		3.045

Matbah-ı Âmire Emini tarafından (sayfa II)
H. 1136 senesi şevval ayında satın alınan erzak
(M. 23 haziran - 21 temmuz 1724)

Ocaklık : Şeker - 2.318 kıyye
Erz - 4.369,5 keyl
Kahve - 236,5 kıyye

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Piyasa</u> <u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Narh</u> <u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Toplam</u> <u>Bedeli</u> <u>(akçe)</u>
Bamya	44.800	adet	15*		6.720
Kavata	16.670	adet	15*		2.500
Oturak kavata	30.300	adet	15*		4.545
Kar	1.861	himl	120	80	223.320
Buz	1.296	adet	40		51.840

Kaynak: BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10987.
(*) 100 adedi

Matbah-ı Âmire Emini tarafından
H .1136 senesi zilkade ayında satın alınan erzak
(M. 22 temmuz - 20 ağustos 1724)

Ocaklık : Şeker - 1.829 kıyye
 Erz - 2.397,5 keyl
 Kahve - 236,5 kıyye

<u>Mahn Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Piyasa</u> <u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Narh</u> <u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Toplam</u> <u>Bedeli</u> <u>(akçe)</u>
Şeker (mi'ad)	370	kıyye	165	150	61.050
Şeker (reşid)	1.200	kıyye	100	90	120.000
Erz-i has	500	keyl	110	100	55.000
Erz-i dökme	1.000	keyl	100	85	100.000
Revğan-ı sade	12.213,5	kıyye	36	30	439.686
Asel	2.131,5	kıyye	22	18	46.893
Badem	364	kıyye	42	36	15.288
Nişasta	1.255,5	kıyye	14	12	17.577
Tuz-ı Eflak	848	kıyye	3,5	3	2.968
Tuz-ı harci	5.910	kıyye	2,5	2	14.775
Fülfül	40	kıyye	135	130	5.400
Darçın	40	kıyye	390		15.600
Zencebil	20,5	kıyye	65	60	1.332
Ab-ı verd	138	kıyye	60	45	8.280
Sirke	2.819	kıyye	3,5	3	9.866
Nohud	3.068	kıyye	7		21.476
Mercimek	1.591,5	kıyye	7		11.140,5
Şa'riye	154,5	kıyye	14	10	2.163
Revğan-ı zeyt	2.734,5	kıyye	28	24	76.566
Revğan-ı zeyt (ab)	7	kıyye	80		560
Şem-i asel-i sefid	973	kıyye	155	140	150.815
Şem-i asel-i zerd	1.248	kıyye	145	130	180.960
Kal'ı	144	kıyye	125	95	18.000
Nişadır	54	kıyye	140	126	7.560
Ab-ı limon	935	kıyye	16	15	14.960
Hınta-i has (Tekirdağ)	1.440	keyl	75	65	108.000
Hınta-i has (Bursa)	150	keyl	100	55	15.000
Hınta-i fodula	5.968,5	keyl	65		387.952,5
Kebuter	240	adet	14		3.360
Asfur	30	kıyye	40		1.200
Şikem-i gav	90	adet	36		3.240
Muluhiye	210	sepet	15		3.150

Matbah-ı Âmire Emini tarafından (sayfa II)
H .1136 senesi zilkade ayında satın alınan erzak
(M. 22 temmuz - 20 ağustos 724)

Ocaklık : Şeker - 1.829 kıyye
Erz - 2.397,5 keyl
Kahve - 236,5 kıyye

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Piyasa</u> <u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Narh</u> <u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Toplam</u> <u>Bedeli</u> <u>(akçe)</u>
Kavata	20.500	adet	15*		3.075
Oturak kavata	46.000	adet	15*		6.900
Bamya	46.000	adet	15*		6.900
Kar	1.635	himl	120	80	196.200
Torba buz	810	adet	40		32.400

Kaynak: BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10987.
(*) 100 adedi

Matbah-ı Âmire Emini tarafından
H. 1136 senesi zilhicce ayında satın alınan erzak
(21 ağustos - 19 eylül 1724)

Ocaklık : Şeker - 1.958 kıyye
 Erz - 2.408,8 keyl
 Kahve - 236,5 kıyye

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Piyasa</u> <u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Narh</u> <u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Toplam</u> <u>Bedeli</u> <u>(akçe)</u>
Şeker (mi'ad)	370	kıyye	165	165	61.050
Şeker (reşid)	1.200	kıyye	100	95	120.000
Erz-i has	500	keyl	110	96	55.000
Erz-i dökme	1.000	keyl	100	85	100.000
Revgan-ı sade	13.012	kıyye	36	28	468.432
Asel	3.205	kıyye	22	18	70.510
Badem	405	kıyye	42	36	17.010
Nişasta	1.368,5	kıyye	14	12	19.159
Tuz-ı Eflak	921	kıyye	3,5	3	3.223
Tuz-ı harci	5.989,5	kıyye	2,5	2	14.973
Fülfül	40	kıyye	135		5.400
Darçın	40	kıyye	390		15.600
Zencebil	26,5	kıyye	65	60	1.722
Ab-ı verd	138	kıyye	60	46	8.895
Sirke	2.736	kıyye	3,5	3	9.576
Nohud	3.063	kıyye	7		21.441
Mercimek	1.591,5	kıyye	7		11.140,5
Kal'ı	164	kıyye	125	95	2.0500
Nişadır	61,5	kıyye	140	126	8.610
Ab-ı limon	964,5	kıyye	16	15	15.432
Hınta-i has (Bursa)	150	keyl	100	68	15.000
Hınta-i has (Tekirdağ)	1.465	keyl	75	65	109.875
Hınta-i fodula	5.898	keyl	65	60	383.370
Kebuter	355	adet	14		4.970
Asfur	30	kıyye	40		1.200
Şikem-i gav	87	adet	36		3.132
Muluhiye	203	sepet	15		3.045
Bamya	44.800	adet	15*		6.720
Kavata	16.670	adet	15*		2.500
Oturak kavata	30.300	adet	15*		4.545
Kar	1.250	himl	120		150.000
Revgan-ı zeyt	2.733	kıyye	28	24	76.524
Revgan-ı zeyt (ab)	7	kıyye	80		560
Şem-i asel-i sefid	950,5	kıyye	155	140	147.327
Şem-i asel-i zerd	1.360	kıyye	145	130	197.200

Kaynak: BOA, D. BŞM. MTE, nr. 10987.
 (*) 100 adedi

Ek: XIV

Matbah-ı Âmire Emini tarafından
H. 1139 senesi muharrem ayında satın alınan erzak
(29 ağustos - 27 eylül)

Ocaklık : Şeker - 2.737 kıyye
Erz - 1.777 keyl
Ab-ı limon - 975 kıyye

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Piyasa</u>	<u>Narh</u>	<u>Toplam</u>
			<u>Fiyatı</u>	<u>Fiyatı</u>	<u>Bedeli</u>
			<u>(akçe)</u>	<u>(akçe)</u>	<u>(akçe)</u>
Şeker (mi'ad)	1.140	kıyye	137	135	153.900
Şeker (reşid)	900	kıyye	95	90	81.000
Erz-i has	500	keyl	97	95	47.500
Erz-i dökme	1.700	keyl	90	85	144.500
Revgan-ı sade	11.423	kıyye	36	35	399.805
Asel	2.321	kıyye	21	20	46.429
Nişasta	1.338	kıyye	13	12	16.056
Badem	328,5	kıyye	46	45	14.782
Fülfül	50	kıyye	125	120	6.000
Darçın	30	kıyye		360	10.800
Zencebil	30	kıyye		65	1.950
Ab-ı verd	130	kıyye	60	60	7.800
Mercimek	1.791	kıyye	7	7	12.537
Nohud	3.068	kıyye	7	7	21.476
Tuz-ı Eflak	848	kıyye	3,5	3	2.544
Tuz-ı harci	5.700	kıyye	2,5	2	11.400
Sirke	2.849	kıyye	3,5	3	8.546
Şa'riye	154,5	kıyye	12	11	1.699
Revgan-ı zeyt	2.435	kıyye	22	20	48.700
Revgan-ı zeyt (ab)	8	kıyye		70	560
Şem-i asel-i sefid	151.041	kıyye	155	140	136.424
Şem-i asel-i zerd	1.275	kıyye	135	125	159.375
Kal'ı	149	kıyye	135	130	19.371
Nişadır	74,5	kıyye	150	150	11.175
Sabun-ı Trablus	2.072	kıyye		55	113.960
Kahve	236	kıyye	315	310	73.160
Kebuter	240	adet		16	3.840
Hinta-i has (Tekirdağ)	1.530	keyl	76	72	110.160
Hinta-i has (Bursa)	120	keyl		100	12.000
Hinta-i fodula (Tekirdağ)	2.860,5	keyl		73	198.514
Hinta-i fodula (Akdeniz)	3.000	keyl		68	204.000
Asfur	30	kıyye		40	1.200
Bamya	36.000	adet		15*	5.400

Matbah-ı Âmire Emini tarafından (Sayfa II)
H. 1139 senesi muharrem ayında satın alınan erzak
(29 ağustos - 27 eylül)

Ocaklık : Şeker - 2.737 kıyye
Erz - 1.777 keyl
Ab-ı limon - 975 kıyye

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Piyasa</u> <u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Narh</u> <u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Toplam</u> <u>Bedeli</u> <u>(akçe)</u>
Muluhiye	270	sepet		15	4.050
Kavata	10.500	adet		15*	1.575
Oturak kavata	21.000	adet		15*	3.150
Kelem	800	adet		4	3.200

Kaynak: BOA, CVT S, nr. 8833.
(*) 100 adedi

Matbah-ı Âmire Emini tarafından
H. 1139 senesi safer ayında satın alınan erzak
(M. 28 eylül - 26 ekim 1726)

Ocaklık : Şeker - 1.902 kıyye
 Erz - 1.175 keyl
 Kahve - 120 kıyye
 Ab-ı limon - 965 kıyye

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Piyasa</u> <u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Narh</u> <u>Fiyatı</u> <u>(akçe)</u>	<u>Toplam</u> <u>Bedeli</u> <u>(akçe)</u>
Şeker (mi'ad)	370	kıyye	145	140	51.800
Şeker (reşid)	920	kıyye	96	90	82.800
Erz-i has	500	keyl	95	90	45.000
Erz-i dökme	1.800	keyl	95	90	153.000
Revgan-ı sade	11.098	kıyye	38	37	410.626
Asel	2.023,5	kıyye	21	20	40.470
Badem	203,5	kıyye	45	40	8.140
Nişasta	1.258	kıyye	13	12	15.096
Tuz-ı Eflak	848	kıyye	3,5	3	2.544
Tuz-ı harci	5.700	kıyye	2,5	2	11.400
Fülfül	30	kıyye	120*	105	3.600
Darçın	40	kıyye		360	14.400
Zencebil	30	kıyye	65	60	1.800
Ab-ı verd	130	kıyye		60	7.800
Sirke	2.699	kıyye	3,5	3	8.096
Nohud	2.858	kıyye		7	20.006
Mercimek	1.691,5	kıyye		7	11.840
Şa'riye	154,5	kıyye	12	10	1.545
Revgan-ı zeyt	2.385	kıyye	22	20	47.700
Revgan-ı zeyt (ab)	7	kıyye		80	560
Şem-i asel-i sefid	1.080,5	kıyye	155	140	151.270
Şem-i asel-i zerd	1.002	kıyye	135	120	135.270
Kal'ı	154	kıyye	135	120	20.790
Nişadır	77	kıyye		150	11.550
Kahve	116	kıyye	480	450	52.200
Hınta-i has (Tekirdağ)	1.548	keyl	77	70	119.196
Hınta-i has (Bursa)	120	keyl		100	12.000
Hınta-i fodula (Tekirdağ)	3.000	keyl		75	225.000
Hınta-i fodula (Akdeniz)	2.603,5	keyl		68	177.038
Kebuter	240	adet		16	3.840
Muluhiye	263	sepet		15	3.945
Bamya	34.800	adet		15*	5.220
Kavata	10.150	adet		15*	1.522
Oturak kavata	20.300	adet		15*	3.045

Kaynak: BOA, CVT S, nr. 8833.

(*) 100 adedi

Ek: XV

**Pazarbaşı tarafından Matbah-ı Âmire için
H. 1142 senesinde cemaziyelahir ayında satın alınan meyve
(M. 22 aralık 1729-19 ocak 1730)**

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Piyasa</u>	<u>Narh</u>	<u>Toplam</u>
			<u>Fiyatı</u>	<u>Fiyatı</u>	<u>Bedeli</u>
			<u>(akçe)</u>	<u>(akçe)</u>	<u>(akçe)</u>
Meviz-i razaki	800,5	kıyye	18	16	12.808
Kuru (Şam) kayısı	193	kıyye	60	50	9.650
Meviz-i Kırım	290,5	kıyye	32	26	7.553
Alu-yı Amasya	128	kıyye	34	27	3.456
Taze emrud	1.682	kıyye	26	21	35.322
Taze ayva	335	kıyye	24	18	6.030
Taze ayva (Hünkârî)	87	kıyye	40	20	1.740
Meviz-i surh	58	kıyye	50	40	2.320
Taze elma	358	kıyye	18	13	4.654
Kestane (Bursa)	183	kıyye	12	10	1.830
Fındık (kabuklu)	103	kıyye	12	9	927
Cevizli peynir	133	kıyye	30	26	3.458
Sir-i huşk	153	kıyye	10	9	1.377
Taze limon	1.015	adet		1	1.015
Turunç	870	kıyye		2	1.740
Leblebi-i nohut	14,5	kıyye	12	10	145
Pastırma	6	kıyye	45	40	240
Asel-i Atina	12	adet	45	40	480
Girit zeytini	12	kıyye	45	40	480
Hardal	9	kıyye	24	20	180
Nardenk	3	kıyye	6	5	15
Hurma	18	kıyye		40	720
Taze engür	1.950	kıyye	8	7	15.600
Enar şerbeti	115	kıyye	12	10	1.380
Enar lüffân	90	kıyye	40	35	3.600
Ab-ı limon	55	kıyye	18	15	825
Taze kızılıcık	87	kıyye	12	10	870
Şeftali	87	kıyye	24	20	1.740
Kavun	1.170	adet	28	22	25.740
Karpuz	1.460	adet	26	22	32.120
Taze üvez	87	adet	12	10	870
Taze ünnab	87	kıyye	24	20	1.740
Mevizat-ı İzmir	3.494	kıyye	14	11	38.434

Kaynak: BOA, CVT S, nr. 4704.

Ek: XVI

**Matbah-ı Âmire Emini tarafından
H. 1142 senesi zilkade ayında satın alınan erzak
(M. 18 mayıs - 16 haziran 1730)**

Ocaklık : Şeker - 2.521 kıyye
Pirinç - 2.835 keyl
Kahve - 242,5 kıyye
Erz - 1.250 keyl

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Miktarı</u>	<u>Birimi</u>	<u>Piyasa Fiyatı (akçe)</u>	<u>Narh Fiyatı (akçe)</u>	<u>Toplam Bedeli (akçe)</u>
Şeker (mi'ad)	790	kıyye	150	145	114.550
Şeker (reşid)	1.266	kıyye		110	139.260
Erz-i Mısır	1.742	keyl	130	125	217.750
Erz-i has	500	keyl	135	130	65.000
Revgan-ı sade	12.928	kıyye		48	620.544
Asel	3.481	kıyye		24	83.544
Badem	446,5	kıyye	65	60	26.790
Nişasta	1.450	kıyye		12	17.400
Tuz-ı harci	5.780	kıyye		25	144.500
Tuz-ı Eflak	823	kıyye		4	3.292
Ab-ı verd	146	kıyye	62	60	8.760
Sirke	2.789	kıyye	4	3,5	9.761,5
Darçın	30	kıyye		360	10.800
Fülful	50	kıyye		180	9.000
Zencebil	44	kıyye		60	2.640
Revgan-ı zeyt	24	kıyye		2644	63.456
Revgan-ı zeyt (ab)	80	kıyye		20	1.600
Nohud	3.335	kıyye		10	33.350
Mercimek	1.721	kıyye		10	17.210
Şa'riye	161,5	kıyye		12	1.938
Şem-i asel-i sefid	1.022,5	kıyye		145	148.262
Şem-i asel-i zerd	1.418,5	kıyye		132	187.242
Kal'ı	144	kıyye		125	18.000
Nişadır	72	kıyye		140	10.080
Ab-ı limon	947	kıyye		14	13.258
Hinta-i has (Tekirdağ)	1.870	keyl		96	179.520
Hinta-i has (Bursa)	120	keyl		130	15.600
Hinta-i fodula (Karadeniz)	2.750	keyl		80	220.000
Hinta-i fodula (Tekirdağ)	2.500	keyl		96	240.000
Kebuter	480	adet		14	6.720
Muluhiye	300	sepet		15	4.500
Bamya	42.000	adet		15*	6.300
Kavata	21.000	adet		15*	3.150
Oturak kavata	6.900	adet		15*	1.035

Kaynak: BOA, D. BŞM. MTE, nr. 11004.

(*) 100 adedi

Ek: XVII

Padişah için

**H. 1115 senesinde harem-i hümayuna çiğ verilen harçlar
(M. 1704)**

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Günlük</u>	<u>Birimi</u>	<u>Malın Cinsi</u>	<u>Haftalık</u>	<u>Birimi</u>
Tavuk	25	adet	Şeker (kelle)	50	adet
Et	30	kıyye	Şeker (kelle)	8	kıyye
Kebuter	12	adet	Revgan-ı sade	49	kıyye
Soğan	15	kıyye	Revgan-ı zeyt	5	kıyye
Yumurta	80	adet	Darçın	1	kıyye
Nohud	3	kıyye	Karanfil	350	dirhem
Pirinç	1	keyl	Mevizat	10	kıyye
Buğday	3	kıyye	Zencebil	1	kıyye
Mercimek	3	kıyye	Fülfül	1,5	kıyye
Badem	1	kıyye	Ab-ı limon	15	kıyye
Nışasta	1,5	kıyye	Alu-yı Amasya	3	kıyye
Tarhana	3	kıyye	Kaysı-i huşk	3	kıyye
Bulgur	3	kıyye	Fındık içi	3	kıyye
Şa'riye	3	kıyye			
Börtölce	2	kıyye	<u>Malın Cinsi</u>	<u>Aylık</u>	<u>Birimi</u>
Sirke	7	kıyye			
Asel*	2	kıyye	Dakik-i has	14	keyl
Kaymak hurda	1	adet			
Kaymak Üsküdari	2	adet			
Süd	8	kıyye			
Ispanak	10	kıyye			
Şalgam	10	kıyye			
Kelem	5	adet			
Ma'danos	100	adet			
Kerefis	100	adet			
Marul	1.000	adet			
Hıyar	80	adet			
Sarımsak	2	kıyye			
Badincan	60	adet			
Ab-ı verd	0,5	kıyye			
Asma yaprağı	500	demet			
Nane-i taze	100	adet			
Bamya	500	adet			
Muluhiye	4	sepet			

Kaynak: BOA, MAD, nr. 1827.

(*) Gümüş ve bakır tasla verilir.

Valide Sultan için
H. 1115 senesinde harem-i hümayuna çiğ verilen harçlar
(M. 1704)

<u>Malın Cinsi</u>	<u>Günlük</u>	<u>Birimi</u>	<u>Malın Cinsi</u>	<u>Haftalık</u>	<u>Birimi</u>
Nan-1 has	12	adet	Şeker	10	kıyye
Nan-1 pîç	2	adet	Revgan-1 sade	25	kıyye
Çörek	3	adet	Pirinç	5	keyl
Yağlı halka	3	adet	Revgan-1 zeyt	5	kıyye
Nan-1 pide	3	adet	Fülfül	1.5	kıyye
Simid-i halka	12	adet	Darçın-1 has	1.5	kıyye
Nan-1 nohud	3	adet	Kayısı-i huşk	50	kıyye
Nan-1 mirahori	3	adet	Alu-yı siyah	50	kıyye
Fodula	220	çift	Fındık içi	4	kıyye
Et	24	kıyye	Siyah üzüm	10	kıyye
Güvercin	10	adet	Asel	10	kıyye
Tavuk	15	adet	Badem	2	kıyye
Nişasta	2	kıyye	Tereyağ	33	kıyye
Soğan	14	kıyye	Ab-1 limon	5	kıyye
Nohut	4	kıyye	Karanfil	350	dirhem
Buğday	4	kıyye	Zencefil	1	kıyye
Mercimek	4	kıyye			
Tarhana	4	kıyye	<u>Malın Cinsi</u>	<u>Aylık</u>	<u>Birimi</u>
Bulgur	4	kıyye	Dakik-i has	11,5	keyl
Tuz	2	kıyye	Kelle şeker	100	adet
Sirke	5	kıyye	Sabun-1 Trablus	21	adet
Kaymak- 1 Üsküdar	1	adet			
Sebzevat	26	kıyye			
Marul	1.500	adet			
Yumurta	50	adet			
Yoğurt	3	adet			
Südü	7	kıyye			
Tereyağ	1	kıyye			
Taze peynir (hurda)	1	adet			
Kelem	5	adet			
Ma'danos	100	adet			
Ab-1 verd	1,5	adet			
Kereviz	100	adet			
Durakotu	100	adet			
Badincan	80	adet			
Bamya	400	adet			
Asma yaprağı	10	adet			
Sarımsak	1,5	kıyye			
Kavata	300	adet			
Muluhiye	3	sepet			

Kaynak: BOA, MAD, nr. 1827.

BELGE FOTOKOPİLERİ



Saraya alınan çeşitli meyve miktar ve fiyatlarını gösterir. Sene 1125

193

Handwritten musical notation and text on a page from a manuscript. The page is divided into two main sections by a horizontal line. The top section contains several lines of musical notation with lyrics in Ottoman Turkish. The bottom section contains more musical notation and text, including a large, stylized signature or stamp on the right side. A red 'X' mark is visible across the middle of the page.

Handwritten text at the top left: *Handwritten signature or title.*

Handwritten text at the bottom left: *Handwritten signature or title.*

Handwritten text at the bottom right: *Handwritten signature or title.*

Stamp: BŞV.H.E.

$\frac{1}{2} = \frac{1}{2}$
 $\frac{1}{2} = \frac{1}{2}$
 $\frac{1}{2} = \frac{1}{2}$
 $\frac{1}{2} = \frac{1}{2}$

1-2

۲۰۰۰

$\frac{1}{2} - \frac{1}{4} = \frac{1}{4}$
 $\frac{1}{4} - \frac{1}{8} = \frac{1}{8}$
 $\frac{1}{8} - \frac{1}{16} = \frac{1}{16}$
 $\frac{1}{16} - \frac{1}{32} = \frac{1}{32}$
 $\frac{1}{32} - \frac{1}{64} = \frac{1}{64}$
 $\frac{1}{64} - \frac{1}{128} = \frac{1}{128}$
 $\frac{1}{128} - \frac{1}{256} = \frac{1}{256}$
 $\frac{1}{256} - \frac{1}{512} = \frac{1}{512}$
 $\frac{1}{512} - \frac{1}{1024} = \frac{1}{1024}$
 $\frac{1}{1024} - \frac{1}{2048} = \frac{1}{2048}$
 $\frac{1}{2048} - \frac{1}{4096} = \frac{1}{4096}$
 $\frac{1}{4096} - \frac{1}{8192} = \frac{1}{8192}$
 $\frac{1}{8192} - \frac{1}{16384} = \frac{1}{16384}$
 $\frac{1}{16384} - \frac{1}{32768} = \frac{1}{32768}$
 $\frac{1}{32768} - \frac{1}{65536} = \frac{1}{65536}$
 $\frac{1}{65536} - \frac{1}{131072} = \frac{1}{131072}$
 $\frac{1}{131072} - \frac{1}{262144} = \frac{1}{262144}$
 $\frac{1}{262144} - \frac{1}{524288} = \frac{1}{524288}$
 $\frac{1}{524288} - \frac{1}{1048576} = \frac{1}{1048576}$
 $\frac{1}{1048576} - \frac{1}{2097152} = \frac{1}{2097152}$
 $\frac{1}{2097152} - \frac{1}{4194304} = \frac{1}{4194304}$
 $\frac{1}{4194304} - \frac{1}{8388608} = \frac{1}{8388608}$
 $\frac{1}{8388608} - \frac{1}{16777216} = \frac{1}{16777216}$
 $\frac{1}{16777216} - \frac{1}{33554432} = \frac{1}{33554432}$
 $\frac{1}{33554432} - \frac{1}{67108864} = \frac{1}{67108864}$
 $\frac{1}{67108864} - \frac{1}{134217728} = \frac{1}{134217728}$
 $\frac{1}{134217728} - \frac{1}{268435456} = \frac{1}{268435456}$
 $\frac{1}{268435456} - \frac{1}{536870912} = \frac{1}{536870912}$
 $\frac{1}{536870912} - \frac{1}{1073741824} = \frac{1}{1073741824}$
 $\frac{1}{1073741824} - \frac{1}{2147483648} = \frac{1}{2147483648}$
 $\frac{1}{2147483648} - \frac{1}{4294967296} = \frac{1}{4294967296}$
 $\frac{1}{4294967296} - \frac{1}{8589934592} = \frac{1}{8589934592}$
 $\frac{1}{8589934592} - \frac{1}{17179869184} = \frac{1}{17179869184}$
 $\frac{1}{17179869184} - \frac{1}{34359738368} = \frac{1}{34359738368}$
 $\frac{1}{34359738368} - \frac{1}{68719476736} = \frac{1}{68719476736}$
 $\frac{1}{68719476736} - \frac{1}{137438953472} = \frac{1}{137438953472}$
 $\frac{1}{137438953472} - \frac{1}{274877906944} = \frac{1}{274877906944}$
 $\frac{1}{274877906944} - \frac{1}{549755813888} = \frac{1}{549755813888}$
 $\frac{1}{549755813888} - \frac{1}{1099511627776} = \frac{1}{1099511627776}$
 $\frac{1}{1099511627776} - \frac{1}{2199023255552} = \frac{1}{2199023255552}$
 $\frac{1}{2199023255552} - \frac{1}{4398046511104} = \frac{1}{4398046511104}$
 $\frac{1}{4398046511104} - \frac{1}{8796093022208} = \frac{1}{8796093022208}$
 $\frac{1}{8796093022208} - \frac{1}{17592186044416} = \frac{1}{17592186044416}$
 $\frac{1}{17592186044416} - \frac{1}{35184372088832} = \frac{1}{35184372088832}$
 $\frac{1}{35184372088832} - \frac{1}{70368744177664} = \frac{1}{70368744177664}$
 $\frac{1}{70368744177664} - \frac{1}{140737488355328} = \frac{1}{140737488355328}$
 $\frac{1}{140737488355328} - \frac{1}{281474976710656} = \frac{1}{281474976710656}$
 $\frac{1}{281474976710656} - \frac{1}{562949953421312} = \frac{1}{562949953421312}$
 $\frac{1}{562949953421312} - \frac{1}{1125899906842624} = \frac{1}{1125899906842624}$
 $\frac{1}{1125899906842624} - \frac{1}{2251799813685248} = \frac{1}{2251799813685248}$
 $\frac{1}{2251799813685248} - \frac{1}{4503599627370496} = \frac{1}{4503599627370496}$
 $\frac{1}{4503599627370496} - \frac{1}{9007199254740992} = \frac{1}{9007199254740992}$
 $\frac{1}{9007199254740992} - \frac{1}{18014398509481984} = \frac{1}{18014398509481984}$
 $\frac{1}{18014398509481984} - \frac{1}{36028797018963968} = \frac{1}{36028797018963968}$
 $\frac{1}{36028797018963968} - \frac{1}{72057594037927936} = \frac{1}{72057594037927936}$
 $\frac{1}{72057594037927936} - \frac{1}{144115188075855872} = \frac{1}{144115188075855872}$
 $\frac{1}{144115188075855872} - \frac{1}{288230376151711744} = \frac{1}{288230376151711744}$
 $\frac{1}{288230376151711744} - \frac{1}{576460752303423488} = \frac{1}{576460752303423488}$
 $\frac{1}{576460752303423488} - \frac{1}{1152921504606846976} = \frac{1}{1152921504606846976}$
 $\frac{1}{1152921504606846976} - \frac{1}{2305843009213693952} = \frac{1}{2305843009213693952}$
 $\frac{1}{2305843009213693952} - \frac{1}{4611686018427387904} = \frac{1}{4611686018427387904}$
 $\frac{1}{4611686018427387904} - \frac{1}{9223372036854775808} = \frac{1}{9223372036854775808}$
 $\frac{1}{9223372036854775808} - \frac{1}{18446744073709551616} = \frac{1}{18446744073709551616}$
 $\frac{1}{18446744073709551616} - \frac{1}{36893488147419103232} = \frac{1}{36893488147419103232}$
 $\frac{1}{36893488147419103232} - \frac{1}{73786976294838206464} = \frac{1}{73786976294838206464}$
 $\frac{1}{73786976294838206464} - \frac{1}{147573952589676412928} = \frac{1}{147573952589676412928}$
 $\frac{1}{147573952589676412928} - \frac{1}{295147905179352825856} = \frac{1}{295147905179352825856}$
 $\frac{1}{295147905179352825856} - \frac{1}{590295810358705651712} = \frac{1}{590295810358705651712$

سید
عبد
بنا

[illegible]

2. 

[illegible]

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
 ۳۹۳
 ۳۹۴
 ۳۹۵
 ۳۹۶
 ۳۹۷
 ۳۹۸
 ۳۹۹
 ۴۰۰
 ۴۰۱
 ۴۰۲
 ۴۰۳
 ۴۰۴
 ۴۰۵
 ۴۰۶
 ۴۰۷
 ۴۰۸
 ۴۰۹
 ۴۱۰
 ۴۱۱
 ۴۱۲
 ۴۱۳
 ۴۱۴
 ۴۱۵
 ۴۱۶
 ۴۱۷
 ۴۱۸
 ۴۱۹
 ۴۲۰
 ۴۲۱
 ۴۲۲
 ۴۲۳
 ۴۲۴
 ۴۲۵
 ۴۲۶
 ۴۲۷
 ۴۲۸
 ۴۲۹
 ۴۳۰
 ۴۳۱
 ۴۳۲
 ۴۳۳
 ۴۳۴
 ۴۳۵
 ۴۳۶
 ۴۳۷
 ۴۳۸
 ۴۳۹
 ۴۴۰
 ۴۴۱
 ۴۴۲
 ۴۴۳
 ۴۴۴
 ۴۴۵
 ۴۴۶
 ۴۴۷
 ۴۴۸
 ۴۴۹
 ۴۵۰
 ۴۵۱
 ۴۵۲
 ۴۵۳
 ۴۵۴
 ۴۵۵
 ۴۵۶
 ۴۵۷
 ۴۵۸
 ۴۵۹
 ۴۶۰
 ۴۶۱
 ۴۶۲
 ۴۶۳
 ۴۶۴
 ۴۶۵
 ۴۶۶
 ۴۶۷
 ۴۶۸
 ۴۶۹
 ۴۷۰
 ۴۷۱

Saraya alınan çeşitli erzakı gösteren defterin üçüncü sahifesidir.

Handwritten financial records in Arabic script, organized into columns and rows. The text includes various numerical entries and headings, possibly representing different types of transactions or accounts. The handwriting is dense and cursive, typical of historical documents. The document is divided into sections by horizontal lines, with some sections containing multiple columns of data. The overall layout suggests a systematic record-keeping system.

Handwritten entries in Ottoman script, likely from a ledger or account book.

C. Saray 8833
Sarayın bir aylık erzak muhasebe defteridir.
Sene 1139

Handwritten signature or stamp in Ottoman script.

Handwritten entries in Ottoman script, likely from a ledger or account book.

Handwritten entries in Ottoman script, likely from a ledger or account book.

Handwritten entries in Ottoman script, likely from a ledger or account book.

Handwritten entries in Ottoman script, likely from a ledger or account book.

Handwritten text in Ottoman script, possibly a note or explanation.

Handwritten entries in Ottoman script, likely from a ledger or account book.

Handwritten entries in Ottoman script, likely from a ledger or account book.

Handwritten entries in Ottoman script, likely from a ledger or account book.

Handwritten entries in Ottoman script, likely from a ledger or account book.

Handwritten entries in Ottoman script, likely from a ledger or account book.

Handwritten entries in Ottoman script, likely from a ledger or account book.

Large handwritten entries in Ottoman script, likely from a ledger or account book.

Sarayın bir günlük et tayinatını gösterir
Sene 1112

199

Has un muhasebe defterinin yedinci sahifesidir.
Sene 1127

$$\begin{array}{r} 12345 \\ \times 678 \\ \hline 74080 \\ 86100 \\ 123450 \\ \hline 840870 \end{array}$$

١٠٠
 ٩٩
 ٩٨
 ٩٧
 ٩٦
 ٩٥
 ٩٤
 ٩٣
 ٩٢
 ٩١
 ٩٠
 ٨٩
 ٨٨
 ٨٧
 ٨٦
 ٨٥
 ٨٤
 ٨٣
 ٨٢
 ٨١
 ٨٠
 ٧٩
 ٧٨
 ٧٧
 ٧٦
 ٧٥
 ٧٤
 ٧٣
 ٧٢
 ٧١
 ٧٠
 ٦٩
 ٦٨
 ٦٧
 ٦٦
 ٦٥
 ٦٤
 ٦٣
 ٦٢
 ٦١
 ٦٠
 ٥٩
 ٥٨
 ٥٧
 ٥٦
 ٥٥
 ٥٤
 ٥٣
 ٥٢
 ٥١
 ٥٠
 ٤٩
 ٤٨
 ٤٧
 ٤٦
 ٤٥
 ٤٤
 ٤٣
 ٤٢
 ٤١
 ٤٠
 ٣٩
 ٣٨
 ٣٧
 ٣٦
 ٣٥
 ٣٤
 ٣٣
 ٣٢
 ٣١
 ٣٠
 ٢٩
 ٢٨
 ٢٧
 ٢٦
 ٢٥
 ٢٤
 ٢٣
 ٢٢
 ٢١
 ٢٠
 ١٩
 ١٨
 ١٧
 ١٦
 ١٥
 ١٤
 ١٣
 ١٢
 ١١
 ١٠
 ٩
 ٨
 ٧
 ٦
 ٥
 ٤
 ٣
 ٢
 ١
 ٠

Handwritten mathematical calculations on a pink background. The calculations include:

- $1154 \div 125 = 9 \text{ R } 104$
- $1154 \div 125 = 9 \text{ R } 104$
- $1154 \div 125 = 9 \text{ R } 104$
- $1154 \div 125 = 9 \text{ R } 104$

میں نے اس کتاب کو لکھنے میں مددگار بنے ہیں۔
۱۹۷۲ء

The image shows three pages of handwritten mathematical work. The left page contains a long division problem: $198 \div 22 = 9$. The middle page contains a long division problem: $180 \div 18 = 10$. The right page contains a long division problem: $180 \div 18 = 10$.

$\frac{100}{100} = \frac{100}{100}$

$\frac{100}{100} = 1$

Handwritten notes and signatures, including a signature that appears to be "M. A. H." and some illegible text.

Handwritten notes and signatures in Urdu script, including a circular stamp on the right side.

Handwritten mathematical work on lined paper, featuring various calculations and diagrams. The work includes:

- Arithmetic problems with numbers like 190, 180, 170, 160, 150, 140, 130, 120, 110, 100, 90, 80, 70, 60, 50, 40, 30, 20, 10, 0.
- Diagrams showing lines, curves, and points, possibly representing a path or a series of steps.
- Algebraic expressions and equations, including $x^2 + 2x + 1 = 0$ and $x^2 - 2x + 1 = 0$.
- Geometric diagrams showing triangles, rectangles, and other shapes with labels like AB , BC , CD , DA , AC , BD .
- Calculus problems involving derivatives and integrals, such as $\frac{d}{dx} x^2 = 2x$ and $\int x^2 dx = \frac{x^3}{3} + C$.
- Trigonometric problems involving angles and sides of triangles, such as $\sin^2 \theta + \cos^2 \theta = 1$ and $\tan^2 \theta + 1 = \sec^2 \theta$.

Saraya ocaklık olarak gönderilen erzak haricinde yapılan mübayaları gösterir İcmal defteri. Sene 1134

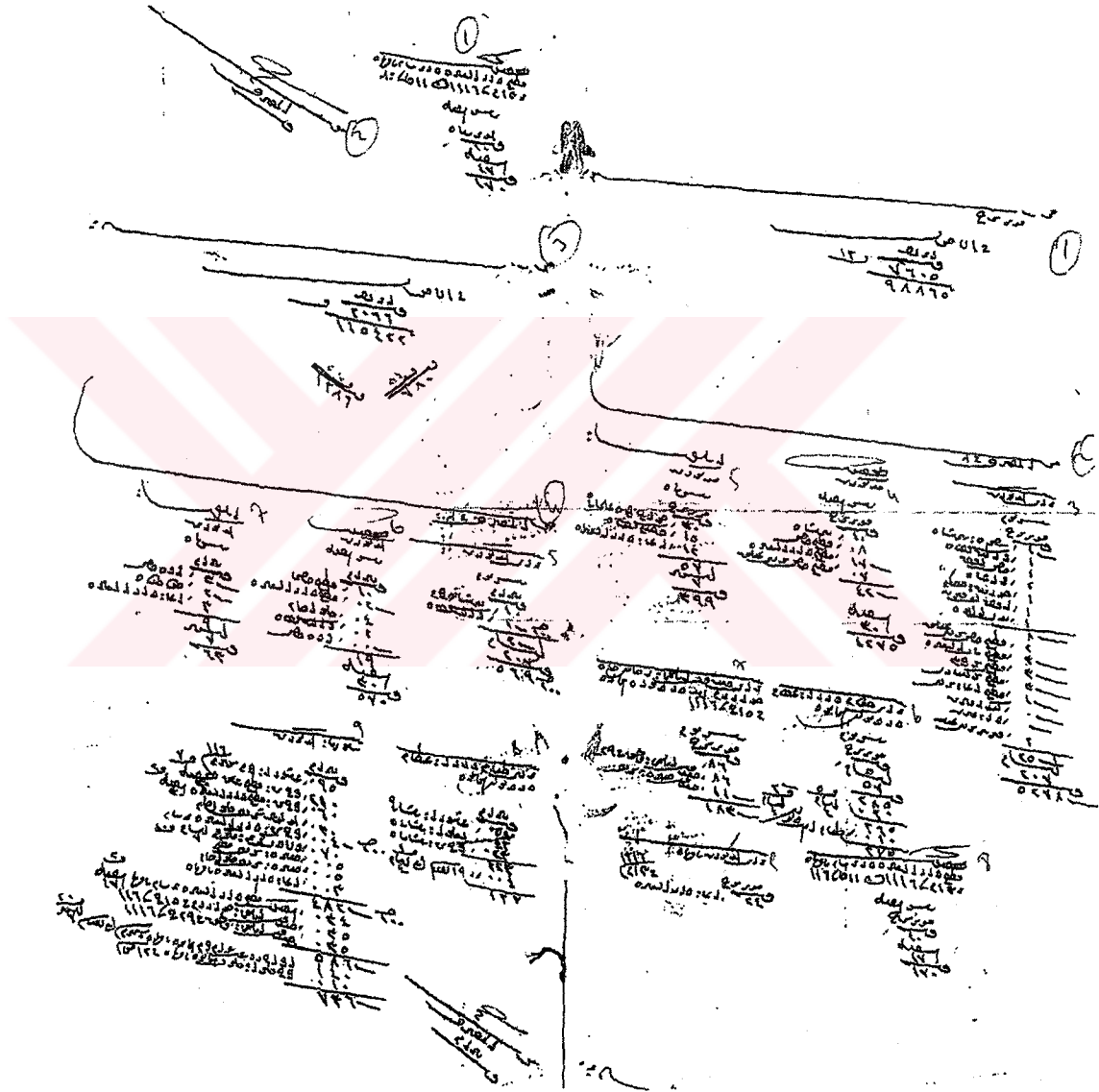
Handwritten signature: *W. H. H. H. H.*

الحمد لله الذي جعل في كل شيء حكمة وحكمة في كل شيء
والحمد لله الذي جعل في كل شيء حكمة وحكمة في كل شيء

$\frac{1154}{16820}$
 $\frac{1797}{16820}$
 $\frac{1797}{16820}$
 $\frac{1797}{16820}$

Handwritten manuscript page from the 'Mushaf al-Furqan' (Quran 25). The page contains 15 columns of text, each starting with a large, stylized letter (likely a 'Qaf' or 'Qaym') and followed by a list of numbers. The numbers are written in a cursive script, possibly representing a sequence of values or a list of items. The page is heavily annotated with marginalia and corrections, indicating a working draft or a manuscript under revision. The text is written in a dark ink on a light-colored paper, with some areas showing signs of wear or damage.

MAD. 5355
Mübavaa defterinin onbeşinci sahifedir.
Sene 1116



ÖZGEÇMİŞ

Küre doğumlu F. Emine (Anar) Berksan, İstanbul Üniversitesi, İktisat Fakültesi mezunudur.

1997 yılında İ. Ü. İktisat Fakültesi, İktisat Ana Bilim Dalı, İktisat Tarihi Bilim Dalında, “Emetullah Gülnüş Valide Sultan ve Vakfiyeleri” konusunda; 1998 yılında ise Marmara Üniversitesi, İktisat Fakültesi, İktisat Tarihi Bilim Dalında “Ecza ve Etibba Gedikleri” konusunda iki ayrı yüksek lisans yaptı.

Halen İ. Ü. Edebiyat Fakültesi, Arapça ve Farsça dili dallarında son sınıf öğrencisidir.

Tezhip ve diğer Türk sanatları konularında çeşitli sertifikalar sahibidir.

İngilizce bilir.

Evli, iki çocuk ve bir torun sahibidir.