

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

## **OSMANLI İSTANBUL'UNDA LOKANTA VE TATLICI ESNAFI**

Yüksek Lisans Tezi

MUSTAFA ALTINTAŞ

İstanbul, 2019

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

# OSMANLI İSTANBUL'UNDA LOKANTA VE TATLICI ESNAFI

Yüksek Lisans Tezi

MUSTAFA ALTINTAŞ

Danışman: DR. ÖĞR. ÜYESİ GÖKÇEN COŞKUN ALBAYRAK

İstanbul, 2019



T.C.  
MARMARA ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ

TEZ ONAY BELGESİ

İKTİSAT Anabilim Dalı İKTİSAT TARİHİ Bilim Dalı TEZLİ YÜKSEK LİSANS öğrencisi MUSTAFA ALTINTAŞ'ın OSMANLI İSTANBUL'UNDA LOKANTA VE TATLICI ESNAFI adlı tez çalışması, Enstitümüz Yönetim Kurulunun 02.05.2019 tarih ve 2019-12/8 sayılı kararıyla oluşturulan jüri tarafından oy birliği / oy çokluğu ile Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

Tez Savunma Tarihi 29.05.2019

Öğretim Üyesi Adı Soyadı

İmzası

|    |               |                                       |  |
|----|---------------|---------------------------------------|--|
| 1. | Tez Danışmanı | Dr. Öğr. Üyesi GÖKÇEN COŞKUN ALBAYRAK |  |
| 2. | Jüri Üyesi    | Prof. Dr. AHMET TABAKOĞLU             |  |
| 3. | Jüri Üyesi    | Prof. Dr. HAMDİ GENÇ                  |  |

## ÖZET

### OSMANLI İSTANBUL'UNDA LOKANTA VE TATLICI ESNAFI

İstanbul, Osmanlı İmparatorluğu'nun başkenti olarak geniş askeri ve bürokratik kadroları barındıran, büyük bir nüfusa sahip bir şehirdir. Bu büyük nüfusun ihtiyaçlarına cevap verebilecek hacimde, yoğun bir üretim, ticaret, sanat, eğitim, kültür faaliyetlerinin de merkezi konumundadır.

Fetihten sonra, Fatih Sultan Mehmed şehrin imarı ve iskanıyla özel olarak ilgilenmiş, şehri çeşitli yapılarla donatmıştır. Anadolu'dan, Adalar'dan, Balkanlar'dan, her kavimden, her meslekten insanları İstanbul'a nakletmiş, büyük kısmı boş olan şehiri bu insanların iskanıyla yeniden şenlendirmiştir. İstanbul'a gelen insanlar arasında her meslekten insanların içinde aşçılar, tatlı ustaları da vardı.

Bu çalışmanın konusunu, bu ustaların ve onların yanında çıraklıktan başlayarak ustalayan insanların oluşturduğu İstanbul'un lokanta ve tatlıcı esnafının 18. yüzyılın sonuna kadar olan faaliyetleri oluşturmaktadır. Bu esnaflar kimlerdir? Kaç kişidirler, İstanbul'un neresinde, ne pişirip satarlar, hangi fiyattan satarlar? Çalışmamızda bu sorulara cevap aranmaya çalışılmıştır. Bunlara ilave olarak kaynakların izin verdiği ölçüde kira, vergi ve istihdam gibi tali konulara da yer verilmiştir.

Gerek Osmanlı iktisat tarihi araştırmalarında gerekse Osmanlı mutfak kültürü araştırmalarında, Osmanlı klasik dönemi İstanbul'unda dışarıda yemek yemek olgusu ve para ile yemek satan işletmeler hakkında herhangi bir çalışmaya rastlanmamaktadır. Osmanlı mutfak kültürü hakkındaki çalışmalar, ağırlıklı olarak saray mutfağı odaklıdır ve sıradan halkın ne yediği, nerede yediği hakkında pek bilgi vermezler. İktisat tarihi çalışmalarında ise, lokanta ve tatlıcı esnafına genel esnaf tarihi çalışmaları içinde yer verilmekle birlikte sadece bu esnafları ve faaliyetlerini araştıran bir çalışmaya rastlanmamaktadır. Bu çalışma ile, bu konulardaki eksikliğin giderilmesi amaçlanmıştır.

Anahtar Kelimeler : Osmanlı Lokantaları, Esnaf, İstanbul

## ABSTRACT

### RESTAURANT AND CONFECTIONERS TRADESMEN

#### IN OTTOMAN ISTANBUL

As the capital city of the Ottoman Empire, Istanbul is the city consisting of large military troops and bureaucratic personnel cadres and has a large population. Moreover, it is the centre of intensive production, trade, art, education and cultural activities which meet the social and financial requirements of such a large population.

After the conquest, Fatih Sultan Mehmed specifically focused on settlement policy and zoning of the city and outfitted the city with various structures. He settled down people from Anatolia, the Princes' Islands, Balkans, any tribes and any occupations to Istanbul, and made the city, almost a ghost town, jollify again by locating them within the borders of the city. Among the people from all occupations settled down in Istanbul, there are chefs and confectioners.

The activities until the end of 18<sup>th</sup> Century of these masters and the people in Istanbul starting to work from apprenticeship level and later become master by working with these chefs and confectioners constitute of the subject matter of this study. Who are these tradesmens? How many were they, where and what did they cook in Istanbul, at what price did they sell? These questions are tried to be responded in the study. In addition to these, auxiliary issues such as lease, tax and employment are mentioned in the study to the extent that the literature allows.

There are no studies related to the phenomenon of eating outside and businesses selling food against money in the Ottoman's classical Istanbul in both Ottoman economic history types of research and Ottoman cuisine culture. Studies related to Ottoman Cuisine Culture mostly focus on Palace's( Imperial) Kitchen and does not provide enough information about what and where ordinary people eats. In economic

history studies, restaurants and confectioners are mentioned in general tradesmen studies; however, there is no study which examines these trades and their activities. Thanks to this study, it is aimed at the deficiency related to these issues are entirely filled.

Keywords: Ottoman Restaurants, Ottoman Guild, Istanbul



## İÇİNDEKİLER

Sayfa No.

|                                                                   |           |
|-------------------------------------------------------------------|-----------|
| ÖZET.....                                                         | ii        |
| ABSTRACT.....                                                     | iii       |
| İÇİNDEKİLER.....                                                  | v         |
| TABLO LİSTESİ.....                                                | vii       |
| HARİTA LİSTESİ.....                                               | vii       |
| KISALTMALAR.....                                                  | viii      |
| GİRİŞ.....                                                        | 1         |
| <b>1. İSTANBUL'DA NÜFUS, ESNAF, LOKANTA VE YEMEK KÜLTÜRÜ.....</b> | <b>5</b>  |
| 1.1. İstanbul'un Nüfusu.....                                      | 5         |
| 1.2. Osmanlı İstanbul'unda Esnaf Teşkilatı ve Denetimi.....       | 8         |
| 1.2.1. İstanbul Esnaf Teşkilatı.....                              | 9         |
| 1.2.2. Esnaf Teşkilatının Yönetim ve Denetimi.....                | 11        |
| 1.2.3. Esnafların Ödediği Vergiler.....                           | 14        |
| 1.2.4. Gedik Sistemi.....                                         | 16        |
| 1.2.5. Narh Sistemi.....                                          | 17        |
| 1.3. Osmanlı İstanbul'unda Lokanta ve Yemek Kültürü.....          | 20        |
| 1.3.1 İstanbul'un Lokanta ve Yemek Kültürü.....                   | 22        |
| 1.4. Osmanlı İstanbul'unda Lokanta ve Tatlıcı Esnaf Grupları..... | 28        |
| <b>2. İSTANBUL LOKANTA ESNAFI.....</b>                            | <b>33</b> |
| 2.1. Aşçı ve Yahnici Esnafı.....                                  | 33        |
| 2.1.1. Esnaflar, Dükkanların Konumu ve Şehirdeki Dağılımı.....    | 33        |
| 2.1.2. Menü ve Fiyatlar.....                                      | 44        |
| 2.2. Başçı ve Paçacı Esnafı.....                                  | 53        |

|                                                                 |           |
|-----------------------------------------------------------------|-----------|
| 2.2.1. Esnaflar, Dükkanların Konumu ve Şehirdeki Dağılımı ..... | 53        |
| 2.2.2. Menü ve Fiyatlar.....                                    | 60        |
| 2.3. İşkembeci Esnafı.....                                      | 63        |
| 2.3.1. Esnaflar, Dükkanların Konumu ve Şehirdeki Dağılımı.....  | 63        |
| 2.3.2. Menü ve Fiyatlar.....                                    | 66        |
| 2.4. Kebabçı Esnafı.....                                        | 67        |
| 2.4.1. Esnaflar, Dükkanların Konumu ve Şehirdeki Dağılımı.....  | 67        |
| 2.4.2. Menü ve Fiyatlar.....                                    | 73        |
| 2.5. Çevrenci Esnafı.....                                       | 77        |
| 2.5.1. Esnaflar, Dükkanların Konumu ve Şehirdeki Dağılımı.....  | 77        |
| 2.5.2. Menü ve Fiyatlar.....                                    | 81        |
| 2.6. Börekçi Esnafı.....                                        | 82        |
| 2.6.1. Esnaflar, Dükkanların Konumu ve Şehirdeki Dağılımı.....  | 82        |
| 2.6.2. Menü ve Fiyatlar.....                                    | 84        |
| 2.7. Balık Pişirici Esnafı.....                                 | 87        |
| 2.7.1. Esnaflar, Dükkanların Konumu ve Şehirdeki Dağılımı.....  | 87        |
| 2.7.2. Menü ve Fiyatlar.....                                    | 87        |
| <b>3. İSTANBUL TATLICI ESNAFI.....</b>                          | <b>89</b> |
| 3.1. Helvacı Esnafı.....                                        | 89        |
| 3.1.1. Esnaflar, Dükkanların Konumu ve Şehirdeki Dağılımı.....  | 89        |
| 3.1.2. Menü ve Fiyatlar.....                                    | 95        |
| 3.2. Kadayıfçı Esnafı.....                                      | 99        |
| 3.2.1. Esnaflar, Dükkanların Konumu ve Şehirdeki Dağılımı.....  | 99        |
| 3.2.2. Menü ve Fiyatlar.....                                    | 102       |
| 3.3. Lokmacı ve Gözlemeci Esnafı.....                           | 104       |
| 3.3.1. Esnaflar, Dükkanların Konumu ve Şehirdeki Dağılımı.....  | 104       |
| 3.3.2. Menü ve Fiyatlar.....                                    | 106       |
| 3.4. Şerbetçi ve Hoşafçı Esnafı.....                            | 109       |
| 3.4.1. Esnaflar, Dükkanların Konumu ve Şehirdeki Dağılımı.....  | 109       |
| 3.4.2. Menü ve Fiyatlar.....                                    | 112       |

|                                                                                                        |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>4. İSTANBUL LOKANTA VE TATLICI ESNAFININ BÖLGELERE GÖRE DAĞILIMI, KİRA , VERGİ VE İSTİHDAM.....</b> | <b>117</b> |
| 4. 1.Lokanta ve Tatlıcı Esnafının Bölgelere Göre Dağılımı.....                                         | 117        |
| 4.2. Kira, Vergi ve İstihdam.....                                                                      | 125        |
| 5. SONUÇ.....                                                                                          | 129        |
| KAYNAKÇA.....                                                                                          | 133        |
| EKLER.....                                                                                             | 143        |
| EK:1.....                                                                                              | 143        |
| EK:2.....                                                                                              | 155        |
| EK: 3.....                                                                                             | 168        |

## TABLO LİSTESİ

|                                                                                                         | Sayfa No. |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Tablo 1</b> : 16.Yüzyılda Lokanta ve Talıcı Esnaf Grupları.....                                      | 29        |
| <b>Tablo 2</b> : 17. Yüzyılda Lokanta ve Tatlıcı Esnaf Grupları (Evliya Çelebiye Göre)...               | 29        |
| <b>Tablo 2A</b> : 17.Yüzyılda Lokanta ve Tatlıcı Esnaf Grupları .....                                   | 30        |
| <b>Tablo 3</b> : 18.Yüzyılda Lokanta ve Tatlıcı Esnaf Grupları.....                                     | 31        |
| <b>Tablo 4</b> : 1489-91 Yıllarında Ayasofya Vakfı'nın Sahip Olduğu Dükkan Sayısı.....                  | 34        |
| <b>Tablo 5</b> : 1489-91 Yıllarında Ayasofya Vakfı Dükkanlarının Yıllık Kiraları .....                  | 35        |
| <b>Tablo 6</b> : 1519 Yılında İstanbul Aşçı Esnafı ve Dükkan Kiraları.....                              | 36        |
| <b>Tablo 7</b> : 1681-82 Yıllarında İstanbul Aşçı Esnafı ve Ödedikleri Vergi.....                       | 39        |
| <b>Tablo 8</b> : 1726 Yılında İstanbul Aşçı Esnafı.....                                                 | 41        |
| <b>Tablo 9</b> : 1763 Yılında Galata ve Kasımpaşa'daki Aşçı Esnafı.....                                 | 41        |
| <b>Tablo 10</b> : 1791-93 Yıllarında İstanbul Aşçı Esnafı.....                                          | 42        |
| <b>Tablo 11</b> : İstanbul Aşçı Dükkanlarında Satılan Yemekler ve Fiyatları.....                        | 45        |
| <b>Tablo 12</b> : İstanbul Et Fiyatları (1525-1800).....                                                | 50        |
| <b>Tablo 13</b> : 1519 Yılında İstanbul Başçı Esnafı ve Dükkan Kiraları.....                            | 54        |
| <b>Tablo 14</b> : 1681 Yılında İstanbul Başçı Esnafı.....                                               | 56        |
| <b>Tablo 15</b> : 1691 Yılında İstanbul Paçacı Esnafı.....                                              | 57        |
| <b>Tablo 16</b> : 1726 Yılında İstanbul Paçacı Esnafı.....                                              | 58        |
| <b>Tablo 17</b> : 1791-93 Yıllarında İstanbul Başçı ve Paçacı Esnafı.....                               | 59        |
| <b>Tablo 18</b> : İstanbul'da Baş ve Paçacı Esnafının Sattığı Yemekler ve Fiyatları<br>(1520-1765)..... | 62        |
| <b>Tablo 19</b> : 1681 Yılında İstanbul İşkembeci Esnafı.....                                           | 63        |

|                                                                                                                               |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Tablo 20</b> : 1726 yılında İstanbul İşkembeci Esnafı.....                                                                 | 64  |
| <b>Tablo 21</b> : 1791-93 Yıllarında İstanbul İşkembeci Esnafı.....                                                           | 65  |
| <b>Tablo 22</b> : 1681-82 Yıllarında İstanbul Kebapçı Esnafı.....                                                             | 68  |
| <b>Tablo 23</b> : 1791-93 Yıllarında İstanbul Kebapçı Esnafı.....                                                             | 69  |
| <b>Tablo 24</b> : 1763 Yılında Galata ve Kasımpaşa'daki Kebapçı Esnafı.....                                                   | 71  |
| <b>Tablo 25</b> : İstanbul Kebapçı Esnafının Sattığı Kebaplar ve Fiyatları (1525-1801).....                                   | 75  |
| <b>Tablo 26</b> : 1681-82 Yıllarında İstanbul Çevrenci Esnafı .....                                                           | 77  |
| <b>Tablo 27</b> : 1791-93 Yıllarında İstanbul Çevrenci Esnafı.....                                                            | 80  |
| <b>Tablo 28</b> : İstanbul Çevren Esnafının Sattığı Kebaplar ve Fiyatları.....                                                | 82  |
| <b>Tablo 29</b> : 1519 Yılında İstanbul Börekçi Esnafı ve Dükkan Kiraları.....                                                | 83  |
| <b>Tablo 30</b> : 1681 Yılında İstanbul Börekçi Esnafı.....                                                                   | 83  |
| <b>Tablo 31</b> : İstanbul Börekçi Esnafının Sattığı Börekler ve Fiyatları (1520-1799).....                                   | 86  |
| <b>Tablo 32</b> : 1519 Yılında İstanbul Helvacı Esnafı.....                                                                   | 89  |
| <b>Tablo 33</b> : 1681-82 Yıllarında İstanbul Helvacı Esnafı.....                                                             | 90  |
| <b>Tablo 34</b> : 1791-93 Yıllarında İstanbul Helvacı Esnafı.....                                                             | 92  |
| <b>Tablo 35</b> : 1763 Yılında Galata'daki Helvacı Esnafı.....                                                                | 94  |
| <b>Tablo 36</b> : İstanbul Helvacı Esnafının Sattığı Helvalar ve Fiyatları (16. Yüzyıl) .....                                 | 97  |
| <b>Tablo 36A</b> : İstanbul Helvacı Esnafının Sattığı Helvalar ve Fiyatları (17. Yüzyıl).....                                 | 98  |
| <b>Tablo 36B</b> : İstanbul Helvacı Esnafının Sattığı Helvalar ve Fiyatları (18. Yüzyıl).....                                 | 98  |
| <b>Tablo 37</b> : 1681-82 Yıllarında İstanbul Kadayıfçı Esnafı.....                                                           | 99  |
| <b>Tablo 38</b> : 1726 Yılında İstanbul Kadayıfçı Esnafı.....                                                                 | 100 |
| <b>Tablo 39</b> : 1791-93 Yıllarında İstanbul Kadayıfçı Esnafı.....                                                           | 101 |
| <b>Tablo 40</b> : İstanbul Kadayıfçı Esnafının Sattığı Kadayıf Çeşitleri ve Fiyatları<br>(1592-1800).....                     | 103 |
| <b>Tablo 41</b> : 1681-82 Yıllarında İstanbul Lokmacı ve Gözlemeci Esnafı.....                                                | 104 |
| <b>Tablo 42</b> : 1791-93 Yıllarında İstanbul Lokmacı ve Gözlemeci Esnafı.....                                                | 105 |
| <b>Tablo 43</b> : İstanbul Lokmacı ve Gözlemeci Esnafının Sattığı Lokma ve Gözleme<br>Çeşitleri ve Fiyatları (17.Yüzyıl)..... | 107 |

|                                                                                                                             |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Tablo 43A :</b> İstanbul Lokmacı ve Gözlemeci Esnafının Sattığı Lokma ve Gözleme Çeşitleri ve Fiyatları (18.Yüzyıl)..... | 108 |
| <b>Tablo 44 :</b> 1519 Yılında İstanbul Şerbetçi Esnafı.....                                                                | 115 |
| <b>Tablo 45 :</b> İstanbul Şerbetçi ve Hoşafçı Esnafının Sattığı Şerbet, Hoşaf ve Reçel Çeşitleri ve Fiyatları.....         | 115 |
| <b>Tablo 46 :</b> 1519 Yılında İstanbul Lokanta ve Tatlıcı Esnafının Bölgelere Göre Dağılımı.....                           | 117 |
| <b>Tablo 47 :</b> 1681-82 Yıllarında İstanbul Lokanta ve Tatlıcı Esnafının Bölgelere Göre Dağılımı.....                     | 118 |
| <b>Tablo 48 :</b> 1726 Yılında İstanbul Lokanta ve Tatlıcı Esnafının Bölgelere Göre Dağılımı.....                           | 118 |
| <b>Tablo 49 :</b> 1791-93 Yıllarında İstanbul Lokanta ve Tatlıcı Esnafının Bölgelere Göre Dağılımı.....                     | 118 |
| <b>Tablo 50 :</b> 1519 Yılında İstanbul Lokanta ve Tatlıcı Esnafının Dükkan Kiraları.....                                   | 125 |
| <b>Tablo 51 :</b> 1681-82 Yıllarında İstanbul Lokanta ve Tatlıcı Esnafının Ödediği Günlük Vergi.....                        | 126 |
| <b>Tablo 52 :</b> Evliya Çelebi'ye Göre İstanbul Lokanta ve Tatlıcı Esnafı Dükkanlarında İstihdam.....                      | 127 |
| <b>Tablo 53 :</b> 1791-93 Yıllarında İstanbul Lokanta ve Tatlıcı Esnafı Dükkanlarında İstihdam.....                         | 127 |

## HARİTA LİSTESİ

|                                                      | Sayfa No. |
|------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Harita 1</b> : Aşçı Dükkanları.....               | 155       |
| <b>Harita 2</b> : Başçı ve Paçacı Dükkanları.....    | 156       |
| <b>Harita 3</b> : İşkembeci Dükkanları.....          | 157       |
| <b>Harita 4</b> : Kebabçı Dükkanları.....            | 158       |
| <b>Harita 5</b> : Çevrenci Dükkanları.....           | 159       |
| <b>Harita 6</b> : Börekçi Dükkanları.....            | 160       |
| <b>Harita 7</b> : Balık Pişirici Dükkanları.....     | 161       |
| <b>Harita 8</b> : Helvacı Dükkanları.....            | 162       |
| <b>Harita 9</b> : Kadayıfçı Dükkanları.....          | 163       |
| <b>Harita 10</b> : Lokmacı-Gözlemeci Dükkanları..... | 164       |
| <b>Harita 11</b> : Şerbetçi Dükkanları.....          | 165       |
| <b>Harita 12</b> : Hoşafçı Dükkanları.....           | 166       |

## KISALTMALAR

|       |                                             |
|-------|---------------------------------------------|
| AK    | : Atatürk Kitaplığı                         |
| AŞD   | : Atık Şikayet Defterleri                   |
| COA   | : Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivi           |
| C.    | : Cilt                                      |
| Çev.  | : Çeviren                                   |
| DİE   | : Devlet İstatistik Enstitüsü               |
| Haz.  | : Hazırlayan                                |
| İA    | : İstanbul Ansiklopedisi                    |
| İAM   | : İstanbul Araştırmaları Merkezi            |
| İET   | : İstanbul Esnaf Tarihi                     |
| İKS   | : İstanbul Kadı Sicilleri                   |
| İSAM  | : İslam Araştırmaları Merkezi               |
| İÜ    | : İstanbul Üniversitesi                     |
| MC    | : Muallim Cevdet Yazmaları                  |
| MD    | : Maliyeden Müdevver                        |
| s.    | : Sayfa                                     |
| SBE   | : Sosyal Bilimler Enstitüsü                 |
| TDK   | : Türk Dil Kurumu                           |
| TDVİA | : Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi |

TSE : Türk Standartları Enstitüsü

TTK : Türk Tarih Kurumu



## GİRİŞ

Doğu Roma İmparatorluğu ya da 16. yüzyılda Alman tarihçi Hieronymus Wolf'un kullanıma soktuğu ismiyle "*Bizans*"ı ortadan kaldıran Constantinapolis'in fethi, gerek Osmanlı ve Dünya tarihinde gerekse İstanbul'un şehir tarihinde önemli bir dönüm noktasıdır. Constantinapolis, kendisini fetheden askerlerin ayakları arasında kaybolmuştur. Şehir artık farklı bir kültüre ait insanların yeniden inşa edeceği, bambaşka bir ruhun hakim olacağı İstanbul'dur. Fetihten sonra, Fatih Sultan Mehmed şehrin imarı ve iskanıyla özel olarak ilgilenmiş, şehri çeşitli yapılarla donatmıştır. Anadolu'dan, Adalar'dan, Balkanlar'dan, her kavimden, her meslekten insanları İstanbul'a nakletmiş, büyük kısmı boş olan şehri bu insanların iskanıyla yeniden şenlendirmiştir<sup>1</sup>. İstanbul'a gelen insanlar arasında her meslekten insanların içinde aşçılar, tatlı ustaları da vardı.

Bu çalışmanın konusunu, bu ustaların ve onların yanında çıraklıktan başlayarak ustalaşan insanların oluşturduğu İstanbul'un lokanta ve tatlıcı esnafının 18. yüzyılın sonuna kadar olan faaliyetleri oluşturmaktadır. Bu esnaflardan 1501 tarihli İstanbul İhtisab Kanunnamesi'nde "*aşçılar ve başçılar ve büryancılar ve börekçiler fi'l-cümle ta'am bişirüb satanlar*"<sup>2</sup> diye bahsedilir. Peki kimdir bu "*ta'am bişirüb*" satanlar? Kaç kişidirler, İstanbul'un neresinde, ne pişirip satarlar, hangi fiyattan satarlar? Çalışmamızda bu sorulara cevap aranmaya çalışılmıştır. Bunlara ilave olarak kaynakların izin verdiği ölçüde kira, vergi ve istihdam gibi tali konulara da yer verilmiştir.

Gerek Osmanlı iktisat tarihi araştırmalarında gerekse Osmanlı mutfak kültürü araştırmalarında, Osmanlı klasik dönemi İstanbul'unda dışarıda yemek yemek olgusu ve para ile yemek satan işletmeler hakkında herhangi bir çalışmaya rastlanmamaktadır. Osmanlı mutfak kültürü hakkındaki çalışmalar, ağırlıklı olarak saray mutfağı odaklıdır ve sıradan halkın ne yediği, nerede yediği hakkında pek bilgi vermezler. İktisat tarihi çalışmalarında ise, lokanta ve tatlıcı esnafına genel esnaf tarihi çalışmaları içinde yer

<sup>1</sup> Kritovulos, **Kritovulos Tarihi**, Çev. Ari Çokona, Heyamola Yayınları, İstanbul:2012, ss.321-361.

<sup>2</sup> Ömer Lütfi Barkan, "15. Asrın Sonunda Bazı Büyük Şehirlerde Eşya ve Yiyecek Fiyatlarının Tesbit ve Teftişi Hususlarını Tanzim Eden Kanunlar", **Tarih Vesikaları Dergisi**, C.1, Şubat, 1942, s.331.

verilmekle birlikte sadece bu esnafları ve faaliyetlerini araştıran bir çalışmaya rastlanmamaktadır. Bu çalışma ile, bu konulardaki eksikliğin giderilmesi amaçlanmıştır.

Lokanta, kazanç amacıyla açılmış, para karşılığı yemek yenilen yer demektir ve İtalyanca'dan dilimize girmiştir. Tatlıcı ise tatlı yapan ya da satan kimse, para karşılığı tatlı satılan yer anlamında kullanılan bir kelimedir<sup>3</sup>. Lokanta kelimesi bu çalışmanın incelediği dönemde Osmanlı İstanbulu'nda hiçbir şekilde kullanılmamıştır. Lokanta kelimesi 19. yüzyıldan itibaren kullanılmaya başlanmıştır. 1725-1732 yılları arasında Şeyhülislam Mehmed Esad Efendi tarafından yazılan ve 1810 tarihinde basılan *Lehçetü'l-Lügat*'ta lokanta kelimesi geçmez<sup>4</sup>. 19. yüzyılın sonunda yazılan *Kamus-ı Türki*'de lokanta, "*ücretle yemek yenecek yer, alafranga aşçı dükkanı*" şeklinde tarif edilir<sup>5</sup>. Günümüzde aşçı dükkanı tabiri terk edilip lokanta kelimesi kullanıldığından, pişmiş yemek satan Osmanlı esnafı için, tezin başlığında lokanta kelimesi tercih edilmiştir.

Çalışmada kullanılan başlıca arşiv kaynakları; 16. yüzyıl için Atatürk kitaplığı Muallim Cevdet Yazmaları arasında O-64 numarayla kayıtlı bulunan 1519 yılına ait Ayosofya Vakıfları Tahrir Defteri'nin yüksek lisans tezi olarak Türkçeleştirilmiş metnidir<sup>6</sup>. 17. yüzyıl için Cumhurbaşkanlığı Devlet Arşivleri Başkanlığı Osmanlı Arşivi'nde Maliyeden Müdevver tasnifinde, bir bölümü 514 numaralı defterde ve bir bölümü 526 numaralı defterde kayıtlı 1682 yılına ait İhtisab Defteri<sup>7</sup> ve Atatürk Kitaplığı Muallim Cevdet Yazmaları arasında B-2 numara ile kayıtlı 1681 tarihli İhtisab Defteridir<sup>8</sup>. 18. yüzyıl için Cumhurbaşkanlığı Devlet Arşivleri Başkanlığı Osmanlı Arşivi'nde bulunan 1791- 1793 yıllarına ait, A.DVN. 827, 830, 834, 836, 837; D.BŞM.TRE.15233, 15257; D.BŞM. 41518 numaralı 8 adet kefalet-yoklama defterleri kullanılmıştır<sup>9</sup>. Bu defterler Nejdettin Ertuğ tarafından transkripsiyonu yapılarak yayınlanmıştır. Ancak bu yayında oldukça büyük eksiklikler vardır. Bir defter dışında (A.DVN.827) esnaf isimleri, esnafın memleketi, yeniçeri bölük numaraları gibi bilgilere

<sup>3</sup> Türk Dil Kurumu, *Türkçe Sözlük*, TDK Yayınları, 7. Baskı Ankara:1983, s.793, 1153.

<sup>4</sup> Şeyhülislam Mehmed Esad Efendi, *Lehçetü'l-lügat*, Haz.Ahmet Kırkkılıç, TDK Yayınları, Ankara:1999.

<sup>5</sup> Şemseddin Sami, *Kamus-ı Türki*, TDK Yayınları, Ankara:2015, s.727.

<sup>6</sup> Ulviye Baş, *Ayosofya Vakıfları Tahrir Defteri*, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi SBE İslam Tarihi ve Sanatları Bilim Dalı, İstanbul: 2002.

<sup>7</sup> Cumhurbaşkanlığı Devlet Arşivleri Başkanlığı Osmanlı Arşivi, '*Maliyeden Müdevver*, No: 514 ve 526. Bundan Sonra " MAD 514" ve "MAD 526".

<sup>8</sup> *Atatürk Kitaplığı*, Muallim Cevdet Yazmaları, No: B-2. Bundan Sonra " MC B-2".

<sup>9</sup> Bundan sonra "A.DVN...." ve "D.BŞM.TRE....".

yer verilmemiştir<sup>10</sup>. Bu yüzyıla ait diğer belge Atatürk Kitaplığı Muallim Cevdet Yazmaları arasında B-10 numarayla kayıtlı 1763 yılına ait Galata ve Kasımpaşa Esnaf Sayım Defteridir<sup>11</sup>. İstanbul'un o yıllardaki durumu için 2. Beyazıd su yolu haritası olarak bilinen 1800'lü yılların başında Seyyid Hasan tarafından yapılan harita kullanılmıştır<sup>12</sup>. Bunların yanında kanunnameler, şeriye sicilleri, narh defterleri ve Evliya Çelebi, Eremya Çelebi Kömürcüyan, Sarkis Sarraf Hovhannesyan, Hezarfen Hüseyin Efendi, Mustafa Selaniki, Latifi, Şirvani, Nurullah Mehmed Efendi gibi zamanın müelliflerinin eserlerinden de birinci el kaynak olarak geniş ölçüde faydalanılmıştır. Ayrıca çağdaş seyyahların seyahatnamelerinden de bol miktarda yararlanılmıştır.

Çalışmanın birinci bölümünde Osmanlı esnaf teşkilatının tarihi, yönetimi ve denetimi, narh ve gedik konuları incelenmiş, İstanbul'un 16., 17. ve 18. yüzyıldaki nüfusu araştırılmış ve bugüne kadar yapılan tahminler tartışılmıştır. Bu bölümde ayrıca lokanta ve aşçılık mesleğinin tarihi, İstanbul'un lokanta ve mutfak kültürü hususlarına da değinilmiştir.

İkinci bölümde İstanbul lokanta esnafının, üçüncü bölümde İstanbul tatlıcı esnafının 16. yüzyıldan 18. yüzyıl sonuna kadar sayıları, şehirdeki dağılımı araştırılmıştır. Esnafın İstanbul'daki dağılımı incelenirken sur içi İstanbul'u yedi bölgeye ayrılmıştır. **1.Bölge:** Bahçekapı'dan Unkapanı'na kadar olan Haliç kıyılarını kapsamaktadır. Alacahamam-Bahçekapı-Tahtakale bölgesi ve Süleymaniye çevresi de bu bölgeye dahil edilmiştir. **2.Bölge:** Unkapanı-Ayvansaray arasındır. 18. yüzyıl için Defterdar ve Eyüp de bu bölgenin içinde kabul edilmiştir. **3. Bölge:** Ayasofya'dan Beyazıd'a kadar Divanyolu güzergahıdır. Simkeş Han çevresi de bu bölgeye dahildir. **4.Bölge:** Beyazıd-Fatih Cami-Edirnekapi güzergahıdır. Çarşambapazarı da bu bölgenin içindedir. **5.Bölge:** Beyazıd'dan sonra Laleli, Aksaray, Topkapı ve Silivrikapi arasında kalan bölgedir. **6.Bölge:** İstanbul'un güneyi, Sarayburnu'ndan Yedikule'ye kadar Marmara'ya bakan kısmıdır. Gedikpaşa ve Avrarpazarı bu bölgenin içindedir. **7.Bölge:** Mısırcarşısı'ndan itibaren Bahçekapı ile Kapalıçarşı arasındaki bölgedir. Hocapaşa,

<sup>10</sup> Necdet Ertuğ, **Sultan 3.Selim Dönemi İstanbul'unda Esnaf Grupları ve Medreseler**, Kitabevi Yayınları, İstanbul: 2016.

<sup>11</sup> Atatürk Kitaplığı, Muallim Cevdet Yazmaları, No: B-10. Bundan Sonra " MC B-10".

<sup>12</sup> Türk İslam Eserleri Müzesi, No:3339. Bundan sonra "Seyyid Hasan Haritası".

Mahmutpaşa, Mercan bu bölgenin içindedir. 18. yüzyıl için **8. Bölge** olarak Galata, Kasımpaşa, Tophane semtleri de çalışmaya dahil edilmiştir. Bu bölümde ayrıca lokanta ve tatlıcı dükkanlarında satılan yiyecek çeşitleri ve fiyatları da incelenmiştir. Bunlara ilave olarak kira, vergi, istihdam hakkında elde edilen bilgiler düzenli olmamakla beraber bu bölümde aktarılmıştır.

Dördüncü bölümde lokanta ve tatlıcı esnafının İstanbul genelinde bölgelere göre dağılımı tablolastırılmış, bu şekilde esnafın hangi bölgelerde yoğunlaştığı anlaşılmaya çalışılmıştır. Ayrıca her bölgenin sosyo-ekonomik yapısı da incelenmiştir. Kira, vergi ve istihdam hususları da esnafın geneli için tablolar halinde bu bölümde verilmiştir. Elde edilen veriler harita üzerinde belirtilmiş ve ekler kısmında çalışmaya ilave edilmiştir.

# 1. BÖLÜM

## İSTANBUL'DA NÜFUS, ESNAF, LOKANTA VE YEMEK KÜLTÜRÜ

### 1.1. İstanbul'un Nüfusu

Osmanlı İstanbulu'nda lokanta ve tatlıcı esnafının sayısı ve dağılımı gibi hususları inceleyip sağlıklı bir değerlendirme yapabilmek için o dönemlere ait nüfus verilerinin bilinmesi gerekir. Bu nedenle incelenen yüzyıllar içinde İstanbul nüfusunun gelişimi aşağıda kısa bir özet halinde incelenmiştir.

Bizans'ın son zamanlarında İstanbul nüfusunun 50.000'in altında olduğu hakkında tarihçiler arasında kanaat birliği vardır<sup>13</sup>. 1478 tarihli bir belge hariç tutulursa 19. yüzyıla kadar İstanbul nüfusuyla ilgili herhangi bir sayım veya kayıt bulunmamaktadır. Verilen tüm rakamlar tahminlerden ibarettir. Ekrem Hakkı Ayverdi'nin aktardığı 1478 (Zilhicce 882) tarihli belge İstanbul'da 8.951'i Müslüman, 5.852'si gayrimüslim toplam 14.803 hane bulunduğunu bildirmektedir. Aynı belgeye göre Galata'da 535 müslüman, 986 gayrimüslim olmak üzere toplam 1.521 hane bulunmaktadır<sup>14</sup>.

Bu hane sayılarından nüfusa gidebilmek için bir hanenin kaç kişiden oluştuğunu bilmek gerekir. Halil İnalcık İstanbul'da hanelerin 3 veya 4 kişiden fazla olmadığını belirtir<sup>15</sup>. İstanbul'da aileler nadiren iki üç çocuktan fazlasına sahiptir. 1747-1763 yılları arasında İngiliz Büyükelçisi olarak bulunan Sir James Porter bu konudaki tespitini *“Çok az sayıdaki iki veya üçü aştığını duydum veya biliyorum.(...) Çok sayıda evlatlara sahip olduklarını idrak etmeyiz.”* ifadeleriyle aktarmaktadır<sup>16</sup>. Tereke defterlerindeki kayıtlara dayanan çalışmalardan elde edilen aşağıdaki veriler Sir James Porter'ı doğrular görünmektedir. 16 ve 17. yüzyılda Edirne'de çocuklu ailelerin ortalama çocuk sayısı 2,2 dir. Çocuksuz aileler de hesaba katılırsa bu sayı 1,5'e

<sup>13</sup>Yunus Koç, "Osmanlı Dönemi İstanbul Nüfus Tarihi", **Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi**, C.8, İstanbul: 2010, s.186.

<sup>14</sup>Ekrem Hakkı Ayverdi, **Fatih Devri Sonlarında İstanbul Mahalleleri, Şehrin İskanı Ve Nüfusu**, Vakıflar Umum Müdürlüğü Yayınları, Ankara: 1958, ss.80-81.

<sup>15</sup>Halil İnalcık, "İstanbul", **TDVİA**, C.23, İstanbul: 2001, s.237.

<sup>16</sup>Sir James Porter, **Türkiye'nin Bir Asrı**, Çev. Esmâ Selçuk Demir, Yeditepe Yayınları, İstanbul: 2013, s.174.

düşmektedir<sup>17</sup>. 17. yüzyılda İstanbul'da çocuklu ailelerin ortalama çocuk sayısı 2,18'dir. Çocuksuz aileler de hesaba katıldığında bu sayı 1,69 olmaktadır<sup>18</sup>. 18. ve 19. yüzyılda çocuklu ailelerin ortalama çocuk sayısı 2,5'dir<sup>19</sup>. 1907 nüfus sayımı verilerine göre yapılan bir çalışmada da İstanbul'da ortalama hane halkı sayısının, 3,6'sı aile ferdi ve 0,6'sı aile dışı fert olmak üzere 4,2 kişi olduğu tespit edilmiştir<sup>20</sup>. Bu bilgiler ışığında İstanbul hanesini 4 kişi olarak kabul etmek yanlış olmayacaktır.

Hane katsayısı 4 kabul edildiğinde 1478 yılında sur içinde 59.412 (14803×4), Galata'da 6.083 (1521×4) olmak üzere toplam olarak tespit edilen 65.495 kişiye, Sarayda ikamet edenler, kapıkulları, medreselerde, bekar hanlarında ikamet edenler ve vezir konakları halkı ilave edildiğinde bu tarihte İstanbul nüfusunun 80.000-100.000 civarında olduğunu kabul edilmesi gerekecektir.

Cem Behar'ın aktardığına göre, Ömer Lütfü Barkan 1520-1530 yılları için 400.000, 1571-1580 yılları için 700. 000 kişilik bir nüfus tahmin etmektedir<sup>21</sup>. Robert Mantran, 1550 civarında Hekim Sinan Paşa'nın İstanbul'da 104.000 hane bulunduğunu tahmin ettiğini belirterek 410.000 ile 520.000 arasında bir nüfustan bahseder<sup>22</sup>. Behar'a göre, Stefanos Yerasimos, bu tahminleri abartılı bulur ve 16. yüzyılın ortasında sur içi nüfusunun 150.000 olduğunu değerlendirir<sup>23</sup>. Zafer Toprak, nüfus bilimci Roger Mols S.J.'nin İstanbul için 16. yüzyılın başında 150.000-200.000, 16. yüzyılın sonu ile 17. yüzyılın başında 200.000-400.000, 17. yüzyılın sonunda 400.000'den fazla nüfus öngördüğünü belirtir ve 16. yüzyılda İstanbul nüfusunun 200.000, 17. yüzyılın başında 250.000 olarak tahmin eder<sup>24</sup>. Halil İnalçık, 1573'te Venedik Balyosu Garzoni'nin 300.000 kişilik tahminini gerçeğe yakın bulmaktadır<sup>25</sup>. Yukarıdaki tahminler ışığında,

<sup>17</sup> Ömer Lütfü Barkan, "Edirne Askeri Kassamına Ait Tereke Defterleri (1545-1659), **Belgeler**, TTK Yayınları, Ankara: 1993, 2.Baskı, C.3, Sayı: 5-6, 1966, ss.10-18.

<sup>18</sup> Said Öztürk, **Askeri Kassama Ait Onyedinci Asır İstanbul Tereke Defterleri (Sosyo-Ekonomik Tahlil)**, Osmanlı Araştırmaları Vakfı Yayınları, İstanbul : 1995, s.114.

<sup>19</sup> Fatih Bozkurt, "Tereke Defterleri Ve Osmanlı Demografi Araştırmaları", **Tarih Dergisi**, Sayı:54, İstanbul: 2012, s.101.

<sup>20</sup> Alan Duben ve Cem Behar, **İstanbul Haneleri Evlilik, Aile Ve doğurganlık 1880-1940**, Çev.Nuray Mert, Boğaziçi Üniversitesi Yayınları, İstanbul: 2014, s.64.

<sup>21</sup> Cem Behar (Haz.), **Osmanlı İmparatorluğu'nun Ve Türkiye'nin Nüfusu 1500-1927**, DİE Yayınları, 3.Baskı, Ankara : 2011, s.69.

<sup>22</sup> Robert Mantran, **16.ve 17. Yüzyılda İstanbul'da Gündelik Hayat**, Çev. Mehmet Ali Kılıçbay, Eren Yayıncılık, İstanbul:1991, s.47.

<sup>23</sup> Cem Behar, s.69.

<sup>24</sup> Zafer Toprak, "Tarihsel Nüfusbilim Açısından İstanbul'un Nüfusu ve Tarihsel Topoğrafyası", **Dünü Ve Bugünle Toplum Ve Ekonomi**, Sayı:3, Nisan 1992, ss.109-120.

<sup>25</sup> Halil İnalçık, "İstanbul", **TDVİA**, C.3, s.237.

İstanbul'un 16. yüzyılın başında, %10 yanılma payı da hesaba katılarak 200.000, ortasında 250.000 ve sonunda 300. 000 kişilik bir nüfusa sahip olduğu düşüncesi ikna edici görünmektedir.

Robert Mantran cizye defterlerine dayanarak 1690-91 yıllarında İstanbul nüfusunun 600.000 ile 750.000 arasında olduğu tahminini yapar<sup>26</sup>. Yunus Koç Mantran'ın hesabında kullandığı 5 katsayısının 2,5 veya 3 olması gerektiğini bu durumda cizye defterlerine göre gayrimüslim sayısının 155.000 veya 186.000 ve Mantran'ın kabul ettiği %58 müslim, %42 gayrimüslim oranına göre de 214.000 müslüman nüfus, toplam olarak 369. 000 kişilik bir nüfusun ortaya çıkacağını, buna saray halkı, kapıkulları v.s ilavesiyle 400.000 civarında bir sayıya ulaşılacağını, bunun da makul olduğunu ifade eder<sup>27</sup>. Hezarfen Hüseyin Efendi 1675 yılında İstanbul'a günlük 12.000 kile (yaklaşık 300 ton) buğday verildiğini yazar<sup>28</sup>. Zafer Toprak 250 ton unla 300.000 kişinin beslenebileceğini belirtir<sup>29</sup>. Aynı yaklaşımla günlük 300 ton buğdayın 360.000 kişilik bir nüfusa karşılık geleceği ortaya çıkar ki, Yunus Koç'un bulduğu sayının hemen hemen aynısıdır. Bu durumda 17. yüzyılın ikinci yarısı için, %10'luk bir yanılma payı da hesaba katılarak 400.000 kişilik bir İstanbul nüfusu tahmini yapılabilir.

İnciciyan, 1765 yılında İstanbul kadısının listesinde 88.185 aded müslüman ve hristiyan evi olduğunu yazar. Ayrıca İstanbul fırınlarına günlük 14.000 kile (yaklaşık 350 ton) buğday verildiğini belirtir ve nüfusun 1.000.000 dan fazla olduğu tahminini yapar<sup>30</sup>. İstanbullu bir Ermeni olan Carbognano, 1793 yılında aynı ev sayısını tekrar eder<sup>31</sup>. Fransız rahip Guillaume Martin, 1794 yılında kenar semtler, Boğaz, Kadıköy ve Üsküdar dahil olmak üzere İstanbul'da 700.000 kişi yaşadığını belirtir.<sup>32</sup> 1792 yılında İstanbul'a gelen Fransız doktor Antonie Olivier, Beyoğlu, Galata, Üsküdar

<sup>26</sup> Robert Mantran, **17.Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul**, Çev. Mehmet Ali Kılıçbay ve Enver Özcan, TTK Yayınları, Ankara: 1990, ss.47-48.

<sup>27</sup> Yunus Koç, "Osmanlı Dönemi İstanbul Nüfus Tarihi", **Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi**, C.8, Sayı: 16, 2010, s.189.

<sup>28</sup> Hazerfen Hüseyin Efendi, **Telhîsül'-Beyân Fî Kavânîn-i Âli Osmân**, Haz. Sevim İlğürel , TTK Yayınları, Ankara: 1998, s.248.

<sup>29</sup> Zafer Toprak, "Tarihsel Nüfusbilim Açısından İstanbul'un Nüfusu ve Tarihsel Topoğrafyası", **Dünü Ve Bugünüyle Toplum Ve Ekonomi**, Sayı: 3, Nisan 1992, ss.109-120.

<sup>30</sup> P.Ğ. İnciciyan, **18.Asırda İstanbul**, Çev. Hrand D.Andreasyan, İstanbul Fetih Cemiyeti Yayınları, İstanbul: 1976, ss.18-19.

<sup>31</sup> C.C. Carbognano, **18.Yüzyılın Sonunda İstanbul**, Çev. Erendiz Özbayoğlu, Eren Yayıncılık, İstanbul: 1993, s.71.

<sup>32</sup> Guillaume Martin, **İstanbul'a Seyahat**, Çev.İsmail Yerguz, İstiklal Kitabevi Yayınları, İstanbul: 2007, s.81.

boğaz köyleri dahil olmak üzere İstanbul nüfusunun 500.000'in üstünde olduğunu tahmin eder. Fırınlara verilen günlük buğday miktarının 15.000 kile (yaklaşık 375 ton) olduğunu yazar<sup>33</sup>. İngiltere Büyükelçisi Sir James Porter, 1751 yılında fırınlara günlük 19.000 kile ile 14.000 kile (yaklaşık 475-350 ton) buğday verildiğini belirterek İstanbul'un nüfusunu 513.000 olarak tahmin eder<sup>34</sup>. İnciciyan'ın bahsettiği 88.185 hanede, hane sayısı 4 kabul edilirse 353.000, 5 kabul edilirse 441.000 kişi yaşadığını düşünebiliriz. Zafer Toprak'ın yaklaşımıyla 350 ton buğdayla 420.000, 375 ton buğdayla 450.000, 475 ton buğdayla 570.000 nüfusa ulaşırız. Bu verilere göre, saray, kapıkulları ve bekar odalarında yaşayanlar da dikkate alındığında %10'luk bir yanılma payı da hesaba katılarak, Julia Pardoe'nin 1836'da 600.000'den fazla insanın yaşadığını tahmin ettiği<sup>35</sup> İstanbul için, 18. yüzyılda 500.000-550.000 kişilik bir nüfus tahmini makul görünmektedir.

## 1.2. Osmanlı İstanbul'unda Esnaf Teşkilatı ve Denetimi

Osmanlı esnaf teşkilatının tarihi arka planında fütüvvet ve ahilik olgusunun mevcudiyeti yaygın bir kanaattir. Fütüvvet yiğit, gözüpek, delikanlı anlamına gelir. Tasavvufi bir örgütlenme olan fütüvvetin kurucusu 1180-1225 yılları arasında Abbasi halifeliği yapmış olan Nasır Lidinillah'tır<sup>36</sup>. 13. yüzyılın başında Anadolu Selçuklu Sultanı I. İzzeddin Keykavus'un bu oluşuma katılmasıyla fütüvvet Anadolu'ya girmiş ve Arapça kardeşim anlamına gelen "Ahi" kelimesinden türediği söylenen Ahilik adı ile Anadolu'ya özgü dini ve sosyal bir teşkilat olarak yaygınlık kazanmıştır. Ahiliğin kuruluşunda ve yayılmasında, 13. yüzyılda Kayseri ve Kırşehir'de dericileri örgütleyen Ahi Evren'in önemli bir rolü vardır. Ahi Evren Anadoluda ahiliğin kurucusu olarak görülür. Ahilik Osmanlı Devletinin kuruluşunda da önemli bir yer tutar. Orhan Gazi ve oğlu Murad da şed kuşanarak ahi olmuşlardı<sup>37</sup>. Claude Cahen, İbn Batuta'nın seyahatnamesinde ahiler hakkında verdiği geniş bilgiler ışığında 14. yüzyılda ahiliğin, esnaflara ait bir meslek kuruluşu hüviyetinde olduğu kanısındadır<sup>38</sup>. Esnaf örgütünde

<sup>33</sup> Antonie Olivier, **18.Yüzyılda Türkiye Ve İstanbul**, Haz. Aloda Kaplan, Köprü Kitapları Yayınları, İstanbul 2016, s.41.

<sup>34</sup> Porter, s.170.

<sup>35</sup> Julia Pardoe, **Sultanlar Şehri İstanbul**, Çev. M.Banu Büyükkal, İş Bankası Yayınları, İstanbul: 2010, s.70.

<sup>36</sup> Neşet Çağatay, **Bir Türk Kurumu Olan Ahilik**, TTK Yayınları, Ankara: 1989, s.8.

<sup>37</sup> a.g.e, ss.31-51.

<sup>38</sup> Claude Cahen, **Osmanlılardan Önce Anadolu**, Çev. Erol Üyepazarcı, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul: 2012, s.331.

14. yüzyılda var olan tasavvufi, dini rol, şed kuşanma törenleri, ahi kelimesinin kullanılması gibi gelenekler devam etmekle birlikte sonraki yüzyıllarda devletin ağırlığını hissettirmesiyle etkisini kaybetmiştir<sup>39</sup>.

### 1.2.1. İstanbul Esnaf Teşkilatı

Osmanlı belgelerinde esnaf örgütünden bahsedilirken "*esnaf*", "*taife*" "*ehl-i sanat*", "*ehl-i hirfet*" gibi terimler kullanılır. Ahmet Kala İstanbul esnafına ilişkin olarak lonca kelimesinin geçtiği en eski belgenin 1697 tarihli olduğunu belirtir<sup>40</sup>. Ancak bu tarihin biraz daha geriye alınması gereklidir. Çünkü 1681 tarihli İhtisab defterinde, Balat kolu tarif edilirken "*İvaz Cami kurbundan lonca yerinden Kesmekaya'ya*" şeklinde Balat'taki lonca yerinden bahsedilmektedir<sup>41</sup>. 1681 tarihli ihtisab defterindeki kayıttan da anlaşılacağı gibi günümüzde esnaf örgütü anlamında kullanılan lonca kelimesi, esnafın işleri ilgili toplantı yapması veya toplantı yapılan yer anlamında kullanılmıştır<sup>42</sup>. Mehmet Genç de "*Lonca deyimi, esnaf örgütünün genel kurulu ve bu kurulun toplandığı yer anlamı dışında bir muhteva taşımaz.*" diyerek bu hususu destekler<sup>43</sup>. Devlet katında mensuplarının haklarını korumak, hammadde temini ve dağıtımı, üyeleri arasında dayanışmayı organize etmek, fiyatları saptamak gibi mensuplarının maddi ihtiyaçlarını sağlamak da esnaf örgütünün görevleri arasındadır<sup>44</sup>. Ömer Lütfi Barkan, esnaf örgütlerinin görevlerini "*...meslek terbiyesi vermek, ölçüleri ve fiyatları kontrol etmek, inzibatı temin ve iktisadi zümreler arasında ahenk tesisi ve hizmetlerin tevzii....*" şeklinde özetler<sup>45</sup>. Osmanlı esnaf örgütü, içerisinde müslüman ve müslüman olmayan ustaları birlikte barındıran karışık bir yapılanmadır. Bu husus örgüt yöneticeleri için de geçerlidir. Örneğin 1752 yılına ait bir ahkam kaydından, kassar (çantacı) esnafının kethudasının Avanis, yiğitbaşlarının Ağba, Haçok ve Kırkor isimli

<sup>39</sup> Robert Mantran, **17.Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul**, C.1, Çev.Mehmet Ali Kılıçbay ve Enver Özcan, TTK Yayınları, Ankara: 1990, s. 338.

<sup>40</sup> Ahmet Kala, **İstanbul Esnaf Birlikleri ve Nizamları**, İstanbul Külliyyatı 7; İAM Yayınları, İstanbul: 1998, s.46.

<sup>41</sup> MC B-2, s.11b.

<sup>42</sup> "İstanbul kadısına hüküm: ... bezzâz[is]tân-i merkûm ahâlîsinden müsîlim ihtiyâr ustalardan mâ'adâ zimmiîlerden dahi dört beş nefer ihtiyâr ustalar ile lonca idüp.... Fî evâil-i R sene 1190 [20-29 Mayıs 1776]", İAM, **İstanbul Ahkam Defterleri İET**, C.2, İstanbul:1997, s. 132, Hüküm No: 9/12/52; "Anadolu kâdîaskerliği pâyesiyile İstanbul kâdîsi olan mevlânâ Ahmed edâma'llâhu te'âlâ fezâiluhûya hüküm:... tâcirânun Mercân sûkinda vâki' Lonca yiri ta'bîr olinur mahallerine getürdülüp.... Fî evâsit-i B sene [1]192 [5-14 Ağustos 1778]", İAM, **İstanbul Ahkam Defterleri İET**, C.2, İstanbul: 1997, s.159, Hüküm No: 9/291/1078.

<sup>43</sup> Mehmet Genç, **Osmanlı İmparatorluğunda Devlet ve Ekonomi**, Ötüken Yayınevi, İstanbul: 2012, s. 307.

<sup>44</sup> Mantran, "**17.yüzyılın....**", ss. 335-337.

<sup>45</sup> Ömer Lütfi Barkan, "Osmanlı İmparatorluğunda Esnaf Cemiyetleri", **İktisat Fakültesi Mecmuası**, C.41, Sayı: 1-4, s.44.

zimmiler oldukları anlaşılmaktadır<sup>46</sup>. Yine 1695 yılına ait bir mahkeme kaydında, paçacı esnafının ihtiyarları arasında müslim ve gayrimüslimlerin bulunduğunu görüyoruz<sup>47</sup>. Evliya Çelebi, 17. yüzyılda İstanbul'un dört kadılık alanında 57 bölüm halinde 1.100 sınıf "sanat sahibi" olduğunu belirtir<sup>48</sup>. Aynı yüzyılda Hezarfen Hüseyin Efendi, İstanbul'da 145 "dekakin-i erbab-ı hiref" bulunduğunu ve toplam dükkan sayısının 32.750 olduğunu yazar<sup>49</sup>. Evliya Çelebi'ye göre toplam dükkan sayısı 40.365'tir<sup>50</sup>.

Osmanlı esnaf sisteminde bir dükkan açabilmek için, bir ustanın yanında uzun müddet çalışmak, çıraklık ve kalfalık aşamalarından geçerek sanatın sırlarını öğrenmek sonra da ehliyetini ispat eden bir eser ortaya koyarak, esnaf örgütü yöneticilerinin önünde yapılan bir törenle şed kuşanarak usta olmak lazım gelirdi. Ayrıca boş bir dükkan için de beklemek gerekirdi<sup>51</sup>. Osmanlı esnaf örgütün tabanında, çırak, kalfa, ustalardan oluşan bir yapı vardır<sup>52</sup>. Eunjeong Yi, "...17. yüzyılda kalfa mertebesinde pek ender söz edilir. Sonraları ise, yalnızca devlet yazışmalarında kullanılır." diyerek kalfalığın pratikte pek söz konusu olmadığını iddia eder<sup>53</sup>. Ancak 1763 yılında Galata'daki 22 aşçı, şerbetçi ve hoşafçı dükkanında 24 kalfa çalışıyor olması<sup>54</sup>, 1726 yılında kebab narhı tesbit edilirken 20 akçe kalfa ücreti tesbit edilmesi<sup>55</sup> ve Ahmet Tabakoğlu'nun Osman Nuri Ergin'den naklettiği 1726 tarihli bir belgede geçen; "...gedik erbabından bir üstad yanında bir müddet halife ba'dehu şerik olup mahlul gedik düştükde yine cümle ittifakıyla kendüye verilmek mutad ve nizamımız olup..."<sup>56</sup>

<sup>46</sup> "İstanbul Kadısına ve Haremeyn evkafı müfettişi (boş) zide ilmu (ya) hüküm ki: İstanbul ve havalisinde sakin kassar taifesini kethudaları Avanis veled-i Toma ve yiğitbaşları Ağba veled-i Abram ve Haçok ve kırkor nam zimmiler..... Fi evahir-i Ca sene 1165 (6-15 Nisan 1752)", İAM, **İstanbul Ahkam Defterleri İET**, C.1, İstanbul: 1997, s.74, Hüküm No: 3/ 156/583.

<sup>47</sup> "Mahmiyye-i İstanbul'da vaki' paçacı ta'ifesinin kethudaları olan Murad Beşe bin Sefer ve yiğitbaşları Mustafa bin Ömer ve ihtiyarlarından Ali Beşe bin Mehmed ve Hasan Beşe bin Hüseyin ve Bektaş bin Ali ve Ahmed bin Arslan ve Şahin bin Kasım nam kimesneler ile Tanaş veled-i Aser ve Petso veled-i Tilo ve Koka veled-i Laze nam zimmiler ve sa'irleri meclis-i şer'-i şerif-i enverde.... fi'l-yevmi's-sadis ve'l-ışrin min Zilhicce sene [ 1 ] 107", Timur Kuran, **Mahkeme Kayıtları Işığında 17. Yüzyıl İstanbul'unda Sosyal ve Ekonomik Yaşam**, İş Bankası Yayınları, İstanbul: 2010, s. 378.

<sup>48</sup> Evliya Çelebi, **Seyahatname**, Haz. Seyit Ali Kahraman ve Yücel Dağlı, C.1, İşbankası Yayınları, İstanbul: 2011, s. 471.

<sup>49</sup> Hazerfen Hüseyin Efendi, **Telhîsül'-Beyân Fî Kavânîn-i Âli Osmân**, Haz. Sevim İlğürel, TTK Yayınları, Ankara :1998, s.53.

<sup>50</sup> Mantran, "17. Yüzyılın...", s. 332.

<sup>51</sup> Ömer Lütfi Barkan "Osmanlı İmparatorluğunda...", s.40.

<sup>52</sup> Mantran, "17.Yüzyılın...", s.344.

<sup>53</sup> Eunjeong Yi, **17. Yüzyıl İstanbul'unda Lonca Dinamikleri**, Çev. Barış Zeren, İş Bankası Yayınları, İstanbul: 2018, s.58.

<sup>54</sup> MC B-10, ss.10-11.

<sup>55</sup> İSAM, **İKS İstanbul Mahkemesi 24 Numaralı Sicil**, C.21, İstanbul: 2010, s.42, Hüküm No: 14.

<sup>56</sup> Ahmet Tabakoğlu, **İstanbul Sanayi, Ticaret ve Esnaf Tarihi**, Basılmamış Ders Notları, s.196.

şeklindeki ifade Yi'nin iddiasını doğrulamıyor. Bir ustanın birden çok dükkanı olabiliyordu. Örneğin 1726 yılında paçacı Süleyman'ın, Aksaray, Odunkapısı, Tahtakale ve Küçükpazar'da işlettiği dört dükkanı olduğunu görüyoruz<sup>57</sup>.

### 1.2.2. Esnaf Teşkilatının Yönetim ve Denetimi

Osmanlı esnaf örgütünün yöneticileri, ahibaba da denilen şeyh, kethuda, yiğitbaşı ve belli sayıda ustadan oluşan ihtiyarlardan oluşur.

Şeyh (ahibaba), belirli bir yerdeki tüm esnaf örgütlerinin üstünde ve bunların dışı karşı temsilcisiydi. Esnaf örgütünün seçilen yöneticilerini onaylamak, esnaf nizamını oluşturmak ve denetlemek gibi işler şeyh tarafından yapılırdı. Şeyh Kırşehir'deki Ahi Evren vakfı tarafından seçilir ve mahallin kadısı tarafından Divan-ı Hümayun'a arz edilir, Divan tarafından onaylanarak şeyh berata verilir<sup>58</sup>. Zamanla şeyhin etkisi azalmış, geleneğe saygının bir ifadesi olarak şekli bir mahiyet almıştır<sup>59</sup>.

Şeyhin esnaf yanındaki yardımcısına nakip denirdi. Ahmet Tabakoğlu, nakibin tarifi hakkında Osman Nuri Ergin'den şu aktarmayı yapar; "*Bir cemaatin şahid ve nazırı ve ahvalinin zamin ü kefil ve arifi olan kimseye denir.*"<sup>60</sup>

Önceleri şeyhin yardımcısı gibi bir işleve sahip olan kethüda, zamanla şeyhin önemini yitirmesi sonucu esnaf örgütünün baş yöneticisi olmuştur. Esnafın çıkarlarını korumak, esnaf arasında hakemlik yapmak ve esnafı devlet nezdinde temsil etmek gibi işler kethüdanın göreviydi. Kethüda esnaf tarafından seçilir ve bu karar kadı tarafından onaylanırdı. Esnaf örgütünün yönetiminde geniş yetkilere sahip olan kethüda, genel olarak bir yıl için seçilirdi<sup>61</sup>. Ancak devlet tarafından da kethüda atanabiliyordu ve kethüda görevini doğru yapmazsa esnaf tarafından görevinden alınabiliyordu<sup>62</sup>.

Yiğitbaşı, Osmanlı belgelerinde adı kethüda ile birlikte çok sık geçen bir esnaf yöneticisidir. Kethüdanın yardımcısı olarak görev yapmaktaydı. Fütüvvet teşkilatındaki yiğit, delikanlı anlamındaki "*feta*" ya karşılık gelmektedir. Esnaf örgütünde bir kethüda

<sup>57</sup> İSAM, **İKS İstanbul Mahkemesi 24 Numaralı Sicil**, C.21, İstanbul: 2010, s.107, Hüküm No:41.

<sup>58</sup> Ahmet Kala, "Esnaf birlikleri, Narh Sistemi ve Sanayi", **Osmanlı İktisat Tarihi**, İçinde, Ed. Ahmet Tabakoğlu ve Arif Bilgin, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir: 2013, s.176.

<sup>59</sup> Mantran, "**17.Yüzyılda....**", s.340.

<sup>60</sup> Ahmet Tabakoğlu, **İstanbul Sanayi, Ticaret ve Esnaf Tarihi**, Basılmamış Ders Notları, s.171.

<sup>61</sup> Mantran, "**17.Yüzyılın....**", ss.348-351.

<sup>62</sup> Yi, s.95.

olmasına karşılık, yiğitbaşı birden fazla olabiliyordu ve kethüda zaman zaman devlet tarafından atanabilirken yiğitbaşı daima esnaf tarafından seçiliyordu<sup>63</sup>.

Önde gelen ustalardan oluşan ve esnaf tarafından seçilen esnaf örgütünün yönetim kurulu diyebileceğimiz ihtiyarlar kurulu esnaf örgütünün alacağı tüm kararlarda söz sahibidir. Robert Mantran, yiğitbaşı ve kethüdaların ihtiyarlar arasından seçilmelerinin kuvvetle muhtemel olduğunu belirtir<sup>64</sup>.

Osmanlı devletinde esnaf örgütleri kısmi bir özerkliğe sahiptir. Ancak esnaf üzerinde devletin otoritesi her zaman hissedilmiştir. Özellikle İstanbul, saltanatın merkezi olması hüviyetiyle ayrı bir öneme sahiptir. Esnafın denetimi Veziriazam, kaymakam, kadı, ve muhtesib tarafından yapıldı.

İsmail Hakkı Uzunçarşılı, "*Devlet payitahtının asayişinin temini, havayic-i zaruresinin tedarik ve kontrolü, zahire işlerinin tertip ve tanzimi, ölçülerin muayenesi suretiyle yapılan murakebe ve teftiş sadr-ı azamın vazifesi cümlesindendi.*" diye yazarak İstanbul esnafının denetiminin veziriazamın görevleri arasında olduğunu belirtir<sup>65</sup>. Evliya Çelebi, Fatih'in veziriazamı Mahmud Paşa'nın çarşamba günleri esnaf teftişi yaptığını anlatır<sup>66</sup>. Veziriazam, çarşamba günleri çarşamba divanı denilen toplantıda İstanbul, Galata, Eyüp ve Üsküdar kadılarıyla İstanbul'un sorunlarını görüşürdü ve divandan sonra İstanbul kadısı, muhtesib, subaşı, asesbaşı<sup>67</sup>, çardak çorbacısı ve kol oğlanlarının oluşturduğu alayla esnafı teftiş ederdi. Teftiş esnasında narha riayet etmeyenler tesbit edilirse oracıkta falakaya yatırılır, hatta idam edilirdi. Sadrazam sefer nedeniyle İstanbul dışında olduğunda bu görev ona vekalet eden kaymakam tarafından yerine getirilirdi<sup>68</sup>.

Veziriazamın işlerinin çok olması nedeniyle İstanbul'un yönetimi, şehrin beledi ve ticari hususları kadıya bırakılmıştı. Kadılar, adli hususların yanı sıra, para rayicine

---

<sup>63</sup> Mantran, "17.Yüzyılın...", s.351.

<sup>64</sup> a.g.e, s.351.

<sup>65</sup> İsmail Hakkı Uzunçarşılı, **Osmanlı Devletinin Merkez ve Bahriye Teşkilatı**, TTK Yayınları, Ankara: 1988, s.141.

<sup>66</sup> Evliya Çelebi, C.1, s.80.

<sup>67</sup> "Yeniçeri ağa bölüklerinden birini teşkil eden aseslerin amiridir. Asesbaşı ve aseslerin dış görevlerinin en önemlisi nöbetleşe olarak çarşı ve pazarlarda, mahallelerde, bilhassa şüpheli yerlerde geceleri dolaşmaktı. Bu sırada görevli asesler zanlıları yakalarlar, suçu sabit olanları ya yeniçeri kulluklarında (karakol) dayakla cezalandırırlar veya ilgili makama gönderirlerdi", TDVİA, "Asesbaşı", C.3, s.464.

<sup>68</sup> Uzunçarşılı, "**Osmanlı Devletinin Merkez...**", ss.140-143.

dikkat edilmesi, amele ücretlerinin kontrolü, narhla ilgili şikayetlerin tetkiki, esnafın hileye tevessül etmesinin önlenmesi, gediklerin kontrolü, orducu esnafının tesbiti, esnafın kethüda seçiminin onaylanması gibi iktisadi ve ticari hususlarda da yetkili ve görevliydi. Kadılar da zaman zaman esnafı teftiş için kola çıkar ve kurallara uymayan esnafı cezalandırırdı<sup>69</sup>. Evliya Çelebi, İstanbul'da molla da denilen dört kadı olduğunu yazar. Bunlar; İstanbul mollası, Galata mollası, Eyüp ve Üsküdar mollalarıdır<sup>70</sup>. Çeşitli semtlerde kadı namına iş görüp hüküm veren ve "naib" denilen kadı yardımcısını görev yaptığı naibli mahkemeler de bulunurdu. İstanbul'da Mahmudpaşa mahkemesi, Davudpaşa mahkemesi, Ahi Çelebi mahkemesi, Balat mahkemesi İstanbul kadısına bağlı naibli mahkemelerdi<sup>71</sup>.

İslam tarihinde, "*İyi olanı emretmek, kötü olandan sakınmak*" şeklindeki Kuran ayeti gereğince, görevi kamu düzenini korumak ve çarşı, pazarı denetlemek olan ve adına "*hisbe*" denilen bir teşkilatın Hz. Ömer zamanında kurulduğu rivayet edilir. Hisbe teşkilatı hicri ikinci yüzyılda İslam toplumunda kurumlaşmıştır ve bu işle ilgili görevliye "*muhtesib*" denilmektedir<sup>72</sup>. Osmanlı Devleti'ne de bu dini kökenden intikal eden muhtesibi Evliya Çelebi, "*Muhtesib ağasıdır ki bütün sanat ehline hükmü geçerli olup azarlama ve cezalandırmada bulunur. Alish verişinde hile edenin boynuna tahta kule, başına işkembe koymak, burnundan ve kulağından mıhlamak için memur bilinen bir hakimdir.*" diye tanımlar<sup>73</sup>. II. Beyazıd dönemine ait 1501 tarihli İstanbul İhtisab Kanunnamesi'nde, esnafın mesleğin icrası esnasında uyması gereken kurallar yazılmış ve esnafın denetiminden kadı ile birlikte muhtesibin sorumlu olduğu, kurallara uymayanlara karşı muhtesibin yaptırım yetkileri belirtilmiştir. Narh koyma, vergilerin toplanması, esnafın denetimi ve cezalandırılması muhtesibin görevleri arasındadır. kanunnamede geçen "*Filcümle bu zikr olunanlardan gayrı her ne kim Allahü te'ala yaratmıştır mecmu'ını muhtesib gözetse gerekdir hükmü vardır.*" ifadesi muhtesibin bütün esnafın denetiminde geniş yetkilere sahip olduğunu göstermektedir<sup>74</sup>. Muhtesib kadıya bağlı olarak görev yapmaktadır ve İstanbul, Galata, Eyüp ve Üsküdar kadılarına

<sup>69</sup> İsmail Hakkı Uzunçarşılı, **Osmanlı Devletinin İlmiye Teşkilatı**, TTK Yayınları, Ankara: 2014, ss.142-144.

<sup>70</sup> Evliya Çelebi, C.1, s.81.

<sup>71</sup> Uzunçarşılı, "**Osmanlı Devletinin İlmiye...**", s.146.

<sup>72</sup> Mehmed Bayrakdar, "İslam Kültür ve Medeniyetine Genel Bir Bakış", **İslam Tarihi ve Medeniyeti**, C.2 İçinde, Ed. Cengiz Tomar, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir: 2014, ss.95-124.

<sup>73</sup> Evliya Çelebi, C.1, s. 81.

<sup>74</sup> Ömer Lütfi Barkan, "15.Asrın Sonunda Bazı Büyük Şehirlerde Eşya ve Yiyecek Fiyatlarının Tesbit ve Teftişi Hususlarını Tanzim Eden Kanunlar", **Tarih Vesikaları Dergisi**, C.1, Şubat, 1942, ss.326-340.

bağlı dört muhtesib vardır<sup>75</sup>. Muhtesib, İstanbul ihtisabını bir yıllık süre için satın alan bir mültezimdir. Robert Mantran'ın İstanbul kadılığı 22 nolu sicilinden aktardığına göre, 1696 tarihinde bu görev için hazineye ödenen miktar 100.000 akçedir. Eunjeong Yi, muhtesibin eski askerlerden seçildiği kanaatindedir. Mantran ise muhtesibin dinsel bir memur olması nedeniyle medrese mezunlarından seçilmesi gerektiğini söyler<sup>76</sup>. Muhtesiblik kurumu, 1826 yılında kurulan "*İhtisab Nezareti*" ile ortadan kalkmış, beledi işler 1854 yılında "*Şehremaneti*"nin kurulmasıyla bu kurum tarafından yürütülmeye başlanmıştır<sup>77</sup>.

### 1.2.3. Esnafın Ödediği Vergiler

Esnafın ödemek zorunda olduğu düzenli vergiler, bac-ı bazar, resm-i kapan, bitirme, damga resmi, yevmiye-i dekakin olarak sıralanabilir. Ayrıca savaş zamanları "*ordu akçesi*" adı altında olağandışı vergiler de alınabiliyordu. Örneğin, 1730 yılındaki İran seferi için 28 esnaf örgütünden 3.000.000 akçe civarında vergi alınmıştı<sup>78</sup>. Bu vergiler muhtesib tarafından toplanmakta ve kendi masrafları çıktıktan sonra kalanı hazineye yatırılmaktadır. Bac-ı bazar, pazarda satılan maldan alınan vergidir, ancak bunun istisnaları vardır. 1520 tarihli kanunnameye göre bağ, bahçe, değirmen ve ev satışları, köyde satılan mallar, altın, gümüş ve kurşun satışları, şehir halkının pazar dışından aldığı arpa ve buğday, şehirde yetişen ot ve yonca satışı, köle ve hayvan satışı bac-ı bazardan muaftır. Kanunnamede belirtilen bac-ı bazar ve rüsum-ı kantar vergileri yük başına 0,5 akçe ile 8 akçe arasında değişmektedir. Yoğurt ve gülün yükünden 0,5 akçe alınırken pirinçten 8, susamdan 7, şaraptan 3, çiçekten 2, karpuzdan 1 akçe vergi alınmaktadır<sup>79</sup>. Resm-i kapan, şehire dışardan gelen ve limanlarda tartılan mallardan alınan vergidir. Bitirme vergisi, süt ürünleri, işlenmiş et gibi besin maddelerinden yıllık olarak toptan alınan bir vergidir. Damga resmi, dokuma ve madeni ürünlere vurulan, belli bir standarta sahip olduğunu gösteren mühür karşılığı alınan vergidir. Yevmiye-i dekakin, gıda maddesi satan dükkanlardan günlük olarak alınan vergidir<sup>80</sup>. Bu verginin

<sup>75</sup> Yi, s.206.

<sup>76</sup> Mantaran, "*17.Yüzyılın...*", C.1, s.137; Yi, s.207.

<sup>77</sup> Tabakoğlu, "*İstanbul...*", ss.64-65.

<sup>78</sup> Yi, s. 217.

<sup>79</sup> Yaşar Yücel ve Selami Pulaha, *1.Selim Kanunnameleri*, TTK Yayınları, Ankara:1995, ss.190-193.

<sup>80</sup> Mantaran, "*17.Yüzyılın...*", C.1, ss.289-299; Yi, s.214-215.

günlük toplandığı gibi haftalık olarak da toplanabildiği anlaşıyor<sup>81</sup>. Bu vergiler muhtesib ve onun maiyetindeki "*kol oğlanları*" denilen görevliler tarafından toplanmaktaydı<sup>82</sup>. İstanbul 15 kola (bölge) ayrılmıştır. Bu kol oğlanlarının başında "*terazubaşı*" denilen bir görevli bulunurdu. Bu görevlilerin maaşları toplanan vergilerden karşılanırdı<sup>83</sup>. 1681 tarihli ihtisab defterine göre bu kollar şu şekildeydi<sup>84</sup>; Tahtakale kolu, Eksik kolu, Taraklı kolu, Ayasofya kolu, Tavukpazarı kolu, Kadıasker kolu, Langa kolu, Yedikule kolu, Karaman kolu, Edirnekapısı kolu, Balat kolu, Unkapanı kolu, Rah-ı Cedid kolu, Aksaray kolu, Cebe Ali kolu. Bu kolların sınırları kabaca şu şekildedir; Tahtakale kolu, günümüzde Rüstem Paşa Camisinin bulunduğu Tahtakale çevresidir. Eksik kolu, Ayazmakapı'dan Bahçekapı'ya kadar sur dışı sahil bölgesidir. Taraklı kolu, Bahçekapı, Sirkeci, Alayköşkü arasındaki bölgedir. Ayasofya kolu, Alayköşkü, Ayasofya, Ahırkapı, Kadırga limanı arasındaki bölgedir. Tavukpazarı kolu, Çemberlitaş, Mahmutpaşa civarındaki bölgedir. Kadıasker kolu, Saraçhane, Şehzadebaşı, Vezneciler civarıdır. Langa kolu, Beyazıd, Gedikpaşa, Kumkapı, Kadırga limanı arasındaki bölgedir. Yedikule kolu, Davudpaşa, Silivrikapı, Yedikule arasındaki bölgedir. Karaman kolu, Fatih Cami civarıdır. Edirnekapı kolu, Edirnekapı, Topkapı, Saraçhane arasındaki bölgedir. Balat kolu, Ayvansaray Ayakapı, Karagümrük arasındaki bölgedir. Unkapanı kolu, Çarşambapazarı, Unkapanı, Ayazmakapı arasındaki bölgedir. Rah-ı Cedid kolu, Topkapı, Silivrikapı, Avradpazarı arasındaki bölgedir. Aksaray kolu, Laleli, Aksaray, Haseki, Davudpaşa Kapısı, Kumkapı arasındaki bölgedir. Cebe Ali kolu, Ayazma kapı, Cibali, Ayakapı arasındaki sahil bölgesidir<sup>85</sup>.

17. yüzyılda bütün bu kollarda toplam olarak 3.170 dükkan bulunmaktadır<sup>86</sup> ve 1681 yılında, Tahtakale kolundan 326 akçe, Eksik kolundan 583 akçe, Taraklı kolundan 272 akçe, Ayasofya kolundan 496 akçe, Tavukpazarı kolundan 540 akçe, Kadıasker

<sup>81</sup> " Edirne Mollasına Hüküm ki, Dergah-ı Muallam Yeniçeri Ocağında 64. Zağarcılar neferatı dergah-ı muallama gelüb bunlar besledikleri zağar va sansonların gıdaları mikdarı işkembeyi İstanbul'da vaki işkembeci taifesi meccanen virüb mukabelesinde muhtesib ve kol oğlanları ve yasakçı taifesi tarafından haftalık namıyla akçeleri alınmamak üzere mükeddama yedlerine divan-ı hümayunum tarafından emr-i şerifim virülb... fi evahiri r 111", Ahmed Refik, **Hicri Onikinci Asırda İstanbul Hayatı**, Türk Tarih Encümeni Külliyyatı, İstanbul: 1930, s.32.

<sup>82</sup>"Bais-i tenmik-i huruf oldur ki mahmiye-i İstanbul'da vaki ekmekciyan ve bakkalan ve bazarcıyan ve sair rüsûmat-ı ihtisabiyye alına gelen ehl-i hiref hin-i tahrirde dekakin üzerine vaz' olunan miri rüsumların ber-müceb-i defter kol oğlanları yediyle muhtesib ağalarına eda ve teslim idüb...", MC B-2, 1a.

<sup>83</sup> "Zikr olunan Tahte'l-kal'a kolunda olan battal dükkanlardan maada dekakinden beher yevm cem' ve tahsil olunan üç yüz yigirmi akçe rüsumun iki yüz yetmiş akçesi miri ve maada elli altı akçesi kol oğlanlarının maişetleri ve sair mesarif içündür.", MC B-2, s.2a.

<sup>84</sup> MC B-2, ss.1-16.

<sup>85</sup> Mantran, "**17. Yüzyılın...**", C.2, Harita:10.

<sup>86</sup> MC B-2, s.16b.

kolundan 406 akçe, Langa kolundan 697 akçe, Yedikule kolundan 814 akçe, Karaman kolundan 406 akçe, Edirnekapı kolundan, 634 akçe, Balat kolundan 737 akçe, Unkapı kolundan 561 akçe, Rah-ı Cedid kolundan 727 akçe, Aksaray kolundan 551 akçe, Cebe Ali kolundan 357 akçe olmak üzere günlük toplam 8.087 akçe yevmiye-i dekakin vergisi toplanmıştır<sup>87</sup>.

#### 1.2.4. Gedik Sistemi

Gedik, yıkık, düşük, eksik, anlamına gelir. Bugün dahi dilimizde "eksik gedik" şeklinde kullanılan ifade bu anlamı yansıtır. Esnafla ilgili olarak kullanımı Kamus-ı Türki'de; "*Esnafa kendi başlarına icra-yı sanat etmek üzere verilen ruhsat ve imtiyaz...*" şeklinde ifade edilmiştir<sup>88</sup>.

Osmanlı Devleti'nde, bir dükkan açabilmek ancak, bir ustanın yanında çırak ve kalfa olarak çalışarak usta olduktan sonra, boşalan bir dükkan olursa, esnaf örgütünün onayı ile mümkün olabiliyordu ve üretim ve hizmet sektöründe nerelerde kaç dükkan açılacağı belirlenmişti<sup>89</sup>. Miyase Koyuncu'nun, Sıdkı'nın "*Gedikler*" isimli eserinden aktardığı "*...evailde usta çıkmaklığa ve alat-ı sanaiye gedik namı verilmişse de...*" şeklindeki ifadedden bu dükkan sınırlamasıyla birlikte, o işle ilgili alet edavata da gedik denildiği anlaşıyor<sup>90</sup>. Gedik, Sabri Ülgener'in, Süleyman Sudi'nin "*Defteri Muktesit*" adlı eserinden aktardığı pasajda; "*Herkes istediği yerde dükkan açıp sanat-ı asliye ve vazife-i zatiyesinin haricinde bulunan eşyayı dahi dükkana cem ve iddihar edip satmaya cüret etmemek velhasıl hangi sanat ile me'luf ise yalnız anın icrasıyla meşgul olmak için her dükkan ve mağazaya birer alamet vaz edilmiş ve bu alamete gedik namı verilmiştir.*" şeklinde tarif edilir.<sup>91</sup> Aynı eserden Miyase Koyuncu'nun aktardığı; "*gedik denilen şey adeta bir inhisar veya bir imtiyaz demekten ibarettir ki sahiplerinin işleyeceği işi başkaları işlememek ve satacağı şeyi başkaları satmamak şartıyla taraf-ı*

<sup>87</sup> MC B-2, s.1-16.

<sup>88</sup> Şemseddin Sami, **Kamus-ı Türki**, Haz. Paşa Yavuzarslan, TDK Yayınları, Ankara: 2015, s.376.

<sup>89</sup> "Hirfetimiz erbabı kadimden ancak yirmi yedi gedik ve karhanelerimiz ber-muceb-i ferman ali han-ı mezkura mahsus olup bu ana gelince şakirdlerimiz üstada hizmet ile mahareti nümayan ve pir-perver olduklarından sonra gedik erbabından bir üstad yanına halife veyahüd şerik olup ba'dehu gedik düştükte cümle ittifakıyla kendüye gedik verilmek ve ahar diyardan gelip hirfetimiz erbabından olmak üzere iddia edenlerin sa-nat-ı mezkurede maharetleri nümayan olduktan sonra mu'temedün-aleyh kefilî ile keزالik gedik erbabından bir üstad yanına bir müddet halife ba'dehu şerik olup mahlul gedik düştükte yine cümle ittifakıyla kendüye verilmek mu'tad ve nizamımız olup han-ı mezkurun gayri ahar mahallerde dükkân ve karhane ihdas etmek memnu iken. . . l Zilhicce 1138/1726.", Tabakoğlu, "**İstanbul...**", s.196.

<sup>90</sup> Miyase Koyuncu, **18. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Esnafı**, Basılmamış Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi SBE, Ankara: 2008, s.261.

<sup>91</sup> Sabri F. Ülgener, **İktisadi Çözülmenin Ahlak ve Zihniyet Dünyası**, Derin Yayınları, İstanbul, ss.100-101.

*hükümetten virilen senedin icray-ı ahkâmıdır.”* şeklindeki ifade, gediğin tekeli imtiyazına sahip olduğuna işaret eder<sup>92</sup>.

Gedik, mirasçılarının ilgili meslekten olması halinde miras bırakılabilir veya satılabilir<sup>93</sup>. İki türlü gedik vardı; yeri sabit olan gediklere "*müstakar*" gedik denilirken, sahibinin istediği yerde sanatını yapabildiği gediklere "*havai*" gedik adı verilirdi<sup>94</sup>.

Gediğin 1727 yılında ortaya çıktığı genel olarak kabul edilir<sup>95</sup>. Ancak geçmiş daha da eski olmalıdır. Nitekim Robert Mantran'ın bahsettiği 1630 tarihli bir belgede Beyazıt çeşmesinden su taşıyan sakaların ölmüş bir sakanın gediğinin mirasçılara aktarılmasına karşı çıkılmaktadır<sup>96</sup>. Ahmet Kala ise İstanbul'da tesbit en eski gedik kaydının, 1659 tarihinde camcı esnafına verilen gediğe dair olduğunu ifade eder<sup>97</sup>. Gedik, 17 haziran 1861 tarihinde çıkarılan bir tüzükle kaldırılmıştır<sup>98</sup>.

### 1.2.5. Narh Sistemi

Narh, bir mal veya hizmetinin fiyatının devlet tarafından belirlenmesidir. Osmanlı Devletinin üç temel iktisat politikasından birincisi, iaşecilik (provizyonizm) ilkesidir. Bu nedenle devlet, piyasada mal arzını artırmak, kaliteyi yüksek, fiyatı düşük tutmak için sıkı bir şekilde piyasaya müdahaleciliği benimsemiştir<sup>99</sup>. Devlet, üretimden tüketime kadar her aşamaya müdahale edip, pazarı kontrol altında tutarak tüketicinin zanaatkar ve tüccar karşısında ezilmesini önlemek amacıyla olmuştur. Narh uygulaması da bu amacın bir sonucudur<sup>100</sup>. 17. yüzyılda Hezarfen Hüseyin Efendi;

*"Her hakime lazımdır ki, ahval-i aleme müte'allik olan cüz'iyatı yoklayup, narh-ı ruziye gereği gibi mukayyed olup her nesneyi değer bahasıyla satdırmak, zira ki narh-ı ruzi umur-ı külliyyeden iken, cüz'idir deyü padişahlar, vezirler mukayyed olmadığı takdirce, mücerred şehrin kadısı ol hükmü icra edemez. Emr-i siyaset kendüye müte'allik olmamağın, ol tarika gidemez. Bu takdirce her kişi istediği gibi*

<sup>92</sup> Koyuncu, s.261.

<sup>93</sup> Mantran, "*17.Yüzyılın...*", C.1, s.344.

<sup>94</sup> Tabakoğlu, "*İstanbul...*", s.196.

<sup>95</sup> a.g.e, s.202.

<sup>96</sup> Mantran, "*17.Yüzyılın...*", C.1, s.344.

<sup>97</sup> Kala, "*İstanbul Esnaf...*", s.58.

<sup>98</sup> Çağatay, s.116.

<sup>99</sup> Genç, s.48.

<sup>100</sup> Ahmed Güner Sayar, *Osmanlı İktisat Düşüncesinin Çağdaşlaşması*, Ötüken Yayınları, İstanbul:2000, s.77.

*alur satar. Helal malına tama'-ı ham ile zehr-i katil katar. Padişahların hizmetine ve seferine yaramayan erazil-i nas, külli mala malik olur. A'yan-ı memleket olup, ri'ayetleri vacib olan ekabir fakir olup, iflas yollarına salik olur. Pes, lazım gelür ki, sefer seferleyecek atlu ve piyade mamelekini satup boğazına koyar. Narh-ı ruziden ziyade ile alınan zad ü zevad, asker-i İslamı uryan edüp, bu bahane ile soyarlar. Bu hususda ihmal etmenin zararı müslimanlara ve nef'i kafirlere aid idüğü mahall-i zaruretden zahîr olur. Pes vüzerayı izama ve nevahî-yi memleketde olan hükkam-ı vülat-ı vilayet veümeraya lazımdır ki, bizzar ol işe kendi nefisleriyle mübaşeret ideler. Zira ki, emrazı ferdaya havale kılmak kavgasın başı kavgaya bırakmaktır."* Şeklindeki ifadesiyle, narhın devletin asli işi olduğunun altını çizer. Padişah ve vezirler bunu önemsiz görerek narha sahip çıkmazlarsa yalnızca kadıların bunun üstesinden gelemeyeceğini belirtir<sup>101</sup>. Osmanlı Devleti yayınladığı kanunnamelerde, çeşitli mal ve hizmetlerin fiyatını ve esnafın kar marjını tesbit eden hükümlere yer vermiştir. Mesela 1501 tarihli İstanbul İhtisab Kanunnamesi'nde, pazardaki malın karı %10'u aşarsa ve %15'e ulaşırsa muhtesibin kadı marifetiyle narh vermesi emredilmiştir<sup>102</sup>. Aynı kanunnamede şirden dolmasının bir akçeye, işkembenin sekizinin bir akçeye satılması emredilmiş, satışta %10 kar konulabileceği, karın işçiliği çok işlerde en fazla %12 olabileceği kararlaştırılmıştır<sup>103</sup>.

Narh, uygulamada kadı tarafından esnafın da görüşü alınarak tesbit edilirdi. toptancı ve perakendeci için ayrı ayrı narh tesbiti yapılırdı. İşçilik, kira, girdi maliyeti hesap edilir ortalama %10, azami %20 civarında kar ilave edilirdi. Narhın uygulanmasının kontrolü ise kadı ve muhtesib tarafından yapılırdı. Zaman zaman Sadrazam da fiyatları kontrol ederdi. Ayrıca esnaf örgütü de kendi içinde narh uygulamasına nezaret ederdi<sup>104</sup>. Harp, abluka, seferberlik gibi olağanüstü durumlar ve kıtlık, sel gibi afetler fiyatların yeniden tesbitini gerektirirdi. Ayrıca paranın ayarının bozulduğu ve sikke tashihiinin yapıldığı zamanlarda mal ve hizmet fiyatlarının toptan ayarlanması gerekirdi. Yeni fiyatlar halka ve esnafa ilan olunur, ayrıca Başmuhasebe

<sup>101</sup> Hezarfen Hüseyin Efendi, *Telhîsül'-Beyân Fî Kavânîn-i Âli Osmân*, Haz. Sevim İlgürel, TTK Yayınları, Ankara : 1998, s.248.

<sup>102</sup> Barkan, "15. Asırda...", s.331.

<sup>103</sup> a.g.e, ss.336-340.

<sup>104</sup> Tabakoğlu, "İstanbul...", ss.180-181.

Kalemine de gönderilirdi<sup>105</sup>. Ancak devletin fiyatları tesbit edip uygulamayı kontrol etmesi, esnafın her zaman buna uyması anlamına gelmiyordu. Özellikle kıtlık savaş gibi durumlarda esnafın narhı pek dikkate almadığı anlaşıyor. Eunjeong Yi, 16. yüzyılda esnafın ancak kol oğlanları etraftayken narh fiyatından sattıklarını, diğer zamanlarda yüksek fiyattan satış yapıldığını nakleder<sup>106</sup>. Tarihçi Selaniki de Avusturya savaşlarının sürdüğü 1600 yılında "asla ve kat'a me'kulatda narh cari olmayup..." ifadesiyle savaş sırasında esnafın narha uymadığını belirtir<sup>107</sup>. Narhın nasıl tesbit edildiği 1726 yılına ait kebabçı narhında detaylı bir şekilde şöyle anlatılır;

"Mahmiye-i İstanbul'da vâki' kebabçılar esnâfının nümûneleri üzerine verilen narh defteridir ki ber vech-i âtî zikr olunur. Fi'l-yevmi'l-ısrîn min Zilka'deti's-şerîfe sene [1]138. Lahm-i koyun ma'a ızâm; 1 aded, 17 kıyye 100 dir[h]em İhrâc olunan ızâm; 4,5 kıyye 30 dir[h]em Yağ; 325 dir[h]em Cem'an ızâm ve yağ; 5 kıyye 145 dir[h]em El-bâkî lahm-ı sâfî; 11,5 kıyye 50 dir[h]em Beher vakıyyesi on sekizer akçeye olmuşdur. Mesârif-i esnâf-ı mezbûr; Ücret-i dükkân; 20 akçe Ücret-i halîfe; 20 akçe Bahâ-i kömür; 20 akçe Tuz ve biber ve sebze; 10 akçe Ücret-i huddâm; 12 akçe Sabun; 3 akçe [Yekûn]; 85 akçe Mesârif-i merkûmeden her bir vakıyye lahm yedişer buçuk akçe zam olunmakla, beher vakıyyesi yirmi beşer buçuk akçeye olmağla her on altı buçuk dirhem bir akçeye olup bir buçuk dirhemi kendilere kalmak için ihrâc olunup onbeş dirhem bir akçeye narh verilip nizâm verilmiştir. Verilen narh 15 dir[h]em 1 akçe Lahmın gâyet a'lâsın alıp bilâ-ızâm tabh eyledikleri hâlde bir dirhem müsâmaha olunmuşdur."<sup>108</sup>

Narhla ilgili en eski kayıt Oruç Bey tarihinde geçen, Yıldırım Beyazid döneminde Ali Paşa tarafından şer'i mektup yazımı için mektup başına konan 2 akçelik "Ali Paşa Narhı"dır<sup>109</sup>. Şeriye sicili kayıtlarında tesbit edebildiğim en eski kayıt 1513-1521 yıllarına ait Üsküdar Kadılığına ait 1 nolu sicilde geçen aşağıdaki tarihsiz narh kaydıdır.

<sup>105</sup> Mübahat Kütükoğlu, **Osmanlı'nın Sosyo-Kültürel ve İktisadi Yapısı**, TTK Yayınları, Ankara: 2018, ss.345-346.

<sup>106</sup> Yi, s.209.

<sup>107</sup> Selaniki Mustafa Efendi, **Tarih-i Selaniki**, Haz. Mehmet İpşirli, TTK Yayınları, Ankara: 1999, C.2, s. 853.

<sup>108</sup> İSAM, **İKS İstanbul Mahkemesi 24 Numaralı Sicil**, C. 21, İstanbul:2010, s.42, Hüküm No:14.

<sup>109</sup> Oruç Beğ, **Oruç Beğ Tarihi**, Haz. Nihal Atsız, Ötüken Yayınları, İstanbul:2011, s.47.

"Tafsîl oldur ki Narh, Karaca üzüm Dirhem 300 be-dirhem, Kızıl üzüm razakî Dirhem 300 be-dirhem, Şerbet 250 be-dirhem, Köfter 150 be-dirhem , Pirinç Kile 19 akçe, Asel-i sâfi-i Sofya 5,5 beş buçuk dirhem, Karaca üzüm Dirhem 225 be-dirhem, Kızıl üzüm razakî Dirhem 150 be-dirhem, Asel-i sofya Dirhem 400 5,5, Pirinç kile 22 ,Pirinç kızıl kile 20 ,Yağ-ı sâfi ve kefe Vakiyye 5, Sabun dahî Vakiyye 5, Sarımsak Vakiyye 12 ,Erik Dirhem 250 be-dirhem ,Pesdil Dirhem 250 be-dirhem ,Böğrölce Kile 14 Böğrölce-i (...) Kile 16, Şîr-i revgan Vakiyye 5 kile, Sirke Vakiyye 1, Nohut Kile 14, Leblebi Dirhem 150 be-dirhem ,Erik tatlı Vakiyye 2 ...?, mercimek Kile 6 ,Zeytyağı Vakiyye 6, Helvâ-yı makuş? Vakiyye 5"<sup>110</sup>.

### 1.3. Osmanlı İstanbul'unda Lokanta ve Yemek Kültürü

Profesyonel aşçılar ve lokantalar ilk olarak ne zaman ve nerde ortaya çıkmış olabilir? Bu soruyu ilk kentlerin ortaya çıktığı zaman diye cevaplamak mümkündür. Kent, zirai etkinliğin olmadığı yaşayanların sanat, ticaret, hizmet alanlarında çalıştığı, geniş bir iş bölümünün olduğu bir yaşam yeridir. Kralların sarayında, dini mekanlarda, tören ziyafetlerinde yemek yapacak insanların olması gereklidir. Ayrıca zanaatkarların, tüccarların da yemek yiyecekleri yerlere ihtiyacı vardır. İlk kentlerin günümüzden yaklaşık 5.000 yıl önce ilk tunç çağında ortaya çıktığı kabul edilir. Dolayısıyla da aşçıların ve lokantaların da bu tarihten sonra ortaya çıktığını kabul etmek gerekir. M.Ö 22.-17. yüzyıllara tarihlenen Sümer kral destanlarında meyhanelerden bahsedilir<sup>111</sup>. Bu meyhanelerde içki yanında yiyecek şeyler de satılıyor olmalıdır. Ayrıca pişmiş yemek satan ve geçimini bu işten sağlayan insanların olması da muhtemeldir. Nitekim, M.Ö 2.500 yılından önce Ur şehrinin sokaklarında kızarmış balık satıcıları vardı ve iyi para kazanmaktaydılar<sup>112</sup>. Reay Tannahill'in, "*Nebukadnezar mezopotamya döneminde beri aşevlerinde bir yenilik olduğu söylenemez, yakındoğuda yaşayan insanların köfte, fırınlanmış koyun eti, balık, börek, çörek, badem ezmesi gibi yiyeceklerini çarşıdan almaya o zamandan beri devam ettikleri bilinir.*" şeklindeki ifadesi aşevi ya da lokantanın ortaya çıkış yerinin Mezopotamya olduğuna işaret eder<sup>113</sup>. Hititler'de, misafirhane, lokanta, meyhane, genelev anlamına gelen "*arzana evi*" vardı. Gerçi bunun

<sup>110</sup> İSAM, İKS Üsküdar Mahkemesi, 1 Numaralı Sicil, C.1, İstanbul: 2008, s.109, Hüküm No:19.

<sup>111</sup> Sumer Kral Destanları, Çev. Selim F. Adalı ve Ali T. Görgül, İş Bankası Yayınları, İstanbul: 2006, s.49.

<sup>112</sup> Reay Tannahill, **Food in History**, Three Rivers Press Yayınları, New York, New York: 1989, s.47.

<sup>113</sup> a.g.e, s.164.

herkese açık bir lokanta olduğu kesin değildir. Ama belirli kişilere hizmet verse de başka şeylerin yanında yemek için de para ödeniyor olmalıdır<sup>114</sup>. M.Ö. 8. yüzyılda Asurlular'da, "*tabihu*" denilen kasap ve et pişiricileri ve "*pahizani*" denilen kebabçı ve aşçılar vardı<sup>115</sup>. Selçuklu ve Osmanlı'da aşçı anlamında kullanılan "*tabbah*" kelimesinin Asur kökenli tabihudan türemiş olduğu söylenebilir. Karahanlı ve Büyük Selçuklu döneminde "*salçı*" denilen aşçılar vardı<sup>116</sup>. Selçuklu Anadolu'sunda, "*helvager*" denilen helvacı ustalarının çalıştığı "*dükkan-ı helva-i*" denilen helvacı dükkanları ve helvacıların topluca bulunduğu "*sukk-ul helaviyat*" denilen helvacı çarşıları, herise yemeği satan "*dükkanı-ı herras*" denilen heriseciler, "*dükkan-ı revvası*" denilen kelle-paçacılar, "*biryanger*" veya "*şevva*" denilen kebabçılar, "*aşpez*" veya "*tabbah*" denilen aşçılar vardı<sup>117</sup>.

Eski Yunan'da mesleğinde usta olan bilgili aşçılara "*sophistes megeiriskos*" denirdi ki Türkçe'ye profesör aşçı olarak çevrilmiştir. Bu profesör aşçılardan, Rodoslu Agis balık ızgarasında, Euthynos mercimek pişirmede, Sakız adalı Nereos mıgırı balığı pişirmede, Aphthonetos sucuk yapımında ustaydı<sup>118</sup>. Bizans'ta Yunanca karşılığı "*Megarios*" olan aşçılar ve aşçıbaşı denilen "*archimagirus*" lar vardı<sup>119</sup>. Şehrin sıcak et dükkanlarında "*psenasis souglitarea*" denilen şiş kebab satılıyordu. Ayasofya kilisesinin yakınında bulunan büyük çarşıların içinde, hem yöneticilerin hem sıradan insanların taş masalarda yemek yediği dükkanlar vardı<sup>120</sup>.

Lokantanın Avrupa'daki geçmişine bakıldığında Ortadoğu etkisi var gibidir. "*Pişmiş yemek satışı, Ortadoğudan İspanya Yolu ile veya Haçlı seferleri sonucunda Avrupa'ya hatırlatılmış olabilir.*" diye belirtir Reay Tannahill. 1183 yılında Londra'da mevsimine göre fırınlanmış, haşlanmış ve kızartılmış yemekler, kaliteli ve küçük balık, fakirler için küçük, kalitesiz etler ve zenginler için karaca eti, pişirilmiş büyük ve küçük kuş türleri satan ünlü bir aşevi mevcuttu<sup>121</sup>. 18. yüzyıla kadar gezginler ve kendi

<sup>114</sup> Ahmet Ünal, **Anadolunun En Eski Yemekleri** Hititliler ve Çağdaş Toplumlarında Yemek Kültürü, Homer Kitabevi Yayınları, İstanbul: 2007, s.187.

<sup>115</sup> Erdoğan Merçil, **Anadolu Selçuklularında Meslekler**, TTK Yayınları, Ankara: 2000, s.66.

<sup>116</sup> Kaşgarlı Mahmud, **Divanü Lûgat-it Türk**, Haz. Besim Atalay, TDK Yayınları, Ankara: 2013, C.3, s.442.

<sup>117</sup> Erdoğan Merçil, **Türkiye Selçuklukları'nda Meslekler**, TTK Yayınları, Ankara: 200, ss. 41-66.

<sup>118</sup> Phyllis Pray Bober, **Antik ve Ortaçağda Sanat, Kültür ve Mutfak**, Çev. Ülkün Tansel, Kitap Yayınevi Yayınları, İstanbul: 2014, s.111.

<sup>119</sup> Sema Atik, **Anadolu Macellumları**, Basılmamış Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara : 2002, s.73.

<sup>120</sup> Andrew Dalby, **Bizans'ın Damak Tadı**, Çev. Ali Özdamar, Alfa Yayınları, İstanbul: 2014, ss.69,78, 250.

<sup>121</sup> Tannahill, s.164.

mutfağı olmayan Parisliler hanlara ve aşevlerine bağımlıydılar ve 18. yüzyıl başlarında Paris'te 25 ayrı lonca halinde örgütlenmiş perakende yiyecek ve içecek satan binlerce işletme mevcuttu. Lonca düzenlemesinin katı kuralları nedeniyle örneğin yahni yapan birisi başka bir şey satamazdı<sup>122</sup>. Bugün yemek yenecek yer, lokanta anlamına gelen "Restaurant" aslında şifalı et suyu anlamına gelmektedir. 1760 yıllarda açılan ilk restaurantlar bu etsuyundan doğdu ve geniş menüye sahip bugünkü restaurant anlamını kazandı. *Gazette de France*, 1789 yılında Paris'te 1500 restaurant olduğunu yazar<sup>123</sup>. 1782 civarında restaurantını açan Beauvilliers uzun süre Paris'in en ünlü lokantacısı olmuştur<sup>124</sup>.

### 1.3.1. İstanbul'un Lokanta ve Yemek Kültürü

İstanbul'un fethinden sonra, Fatih Sultan Mehmed'in çeşitli yerlerden ve çeşitli mesleklerden insanları İstanbul'a naklettiği daha önce ifade edilmişti. Bu gelen insanlar arasında Bizans'ın megarioslarının yerini alacak olan aşçılar, tatlı ustaları da vardı. 1455 yılına ait İstanbul tahririnde isimlerine rastladığımız, Bigadiç'ten gelen helvacı Mustafa ve Çorlu'dan gelen helvacı Hacı İbrahim buna örnek gösterilebilir<sup>125</sup>. Bu örneklerle dayanarak, fetihten hemen sonra lokanta ve tatlıcı esnafının (daha ihtiyatlı bir ifadeyle, en azından helvacı esnafının) İstanbul'da faaliyet göstermeye başladığını söylemek mümkündür.

İstanbul, Osmanlı İmparatorluğu'nun başkenti olarak geniş askeri ve bürokratik kadroları barındıran, büyük bir nüfusa sahip bir şehirdir. Bu büyük nüfusun ihtiyaçlarına cevap verebilecek hacimde, yoğun bir üretim, ticaret, sanat, eğitim, kültür faaliyetlerinin de merkezi konumundadır. 17. yüzyılda İstanbul'da Hezarfen Hüseyin Efendiye göre 32.150, Evliya Çelebiye göre 40.365 dükkan vardır<sup>126</sup>. İstanbul, Asya'dan, Avrupa'dan, Afrika'dan gemilerin aktığı büyük bir liman kentidir. Burda her kültürden, her dilden, her milletten gemicileri bulmak mümkündü. Bazı günler limanda

<sup>122</sup> Rebecca L. Spang, **Restoranın İcadı**, Çev. Bahadır Sina Şener, Dost Kitabevi Yayınları, Ankara: 2007, s.27.

<sup>123</sup> a.g.e, ss.193-194.

<sup>124</sup> Jean Anthelme Brillat Savarin, **Lezzetin Fizyolojisi**, Çev. Heval Bucak, Oğlak Yayıncılık, İstanbul: 2016, s.261.

<sup>125</sup> Halil İnalcık, **The Survey of Istanbul 1455**, İş Bankası Yayınları, İstanbul: 2012, ss.315-316.

<sup>126</sup> Hezarfen Hüseyin Efendi, **Telhîsül'-Beyân Fî Kavânîn-i Âli Osmân**, Haz. Sevim İlgürel, TTK Yayınları, Ankara: 1998, s.54; Mantran, "17. Yüzyıl...", s.332.

1.000'den fazla gemi bulunurdu<sup>127</sup>. Deniz ulaşımında hizmet veren 15.000 kayıkçı bulunmaktadır<sup>128</sup>. 672 bekar hanında 12.000'den fazla bekar insan kalmaktadır<sup>129</sup>. Dışarıdan gelenler için yüzden fazla kervansaray ki Evliya Çelebi 979 tane olduğunu yazmaktadır<sup>130</sup>. 120 medrese<sup>131</sup>, 135 darülhadis bulunmaktadır<sup>132</sup>. Bunlara kamu görevlileri ve kapıkulu askerleri de ilave edildiğinde, esnaf, bekar işçiler, tüccarlar, seyahat edenler, askerler, öğrenciler, denizciler gibi 100.000'den fazla insanın en azından öğle yemeklerini dışarıda yemek zorunda olduğunu kabul etmek gerekir.

15. yüzyılda Saraya, Divan üyeleri için çarşıdan zülbiye helvası satın alındığı<sup>133</sup>, Lale devrinde Sadrazam Damat İbrahim Paşa'nın üç günde bir Süleymaniye'deki dükkanlardan paça çorbası aldırıldığı, 19. yüzyılın başında I. Abdülhamid'in kızı Esmâ Sultan'ın konağına çeşit çeşit börek siparişi verdiği<sup>134</sup> ve 17. yüzyılda Balat'taki Beddavi şerbetçisinden vezir, ayan ve ileri gelenlere binlerce maşrapa ile şerbet taşındığı göz önüne alındığında<sup>135</sup>, İstanbul aşçı ve tatlıcılarının Osmanlı elitinin saray ve konaklarına da hizmet verdiği anlaşılıyor.

Osmanlı lokantaları, günümüzde olduğu gibi şehire özgü toplumsallaşma mekanı olmaktan ziyade insan açlığının hızlıca giderilmesine yöneliktir. Osmanlı insanı evinde olduğu gibi aşçı dükkanında da yemeğini çabucak yer ve dükkanda fazla kalmazdı<sup>136</sup>. 19. yüzyıldan önce aşçı dükkanlarının müşterileri arasında kadınların da olduğuna dair bir bilgiye sahip değiliz. 16. yüzyılda Eyüp'te kadınların kaymakçı dükkanlarında oturup kaymak yemeleri şeriata aykırı görülüp yasaklanmıştır<sup>137</sup>.

<sup>127</sup> Hezarfen Hüseyin Efendi, s.54.

<sup>128</sup> Robert Mantran, **16.ve 17. Yüzyılda İstanbul'da Gündelik Hayat**, Çev. Mehmet Ali Kılıçbay, Eren Yayıncılık, İstanbul: 1991, s.47.

<sup>129</sup> Hezarfen Hüseyin Efendi, s.54.

<sup>130</sup> Evliya Çelebi, C.1, s.479.

<sup>131</sup> Hezarfen Hüseyin Efendi, s.52.

<sup>132</sup> Evliya Çelebi, C.1, s.467.

<sup>133</sup> Ömer Lütfü Barkan, "İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri", **Belgeler**, C.9,Sayı:13, TTK Yayınları, Ankara: 1979, s.194.

<sup>134</sup> Tülay Artan, " Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri", **Yemek ve Kültür Dergisi**, Sayı.6-7, 2006, Sayı.7, s.82.

<sup>135</sup> Evliya Çelebi, C.1, s.531.

<sup>136</sup> Raphaella Lewis, **Osmanlı Türkiyesinde Gündelik Hayat (Adetler ve Gelenekler)**, Çev. Mefkure Poroy, Doğan Kardeş Yayınları, İstanbul: 1973, s. 144.

<sup>137</sup> "Eyub kadısına hüküm ki: Mektub gönderüb Camii Kebir mahallesinde müceddeden bina olunan medrese-i şerif kurbinde ve mektebi şerif yanında vaki olan dükkânların ve etmekci fırınlarının ve bostanların ekserisinde kefare tayifesi olub fisk ve fücür idüb kaval çalub horos depüb mahallenin şugulüne ve sulehanm tilâvetine ve istimal ezani şerife manive kaymakçı dükkânlarına bazı nisa taifesi kaymak yemek behanesile girüb oturub namahremler cem olub hilafı şer' vaz ve teaddileri vardır deyu müslimler haber virdiklerin bildirmişsin İmdi şer'i şerife muhalif bu asıl

Osmanlı Devleti narh yoluyla fiyatlara müdahale etmenin yanı sıra aşçı ve tatlıcı dükkanlarının çalışma usul ve esaslarını da tesbit etmekte ve buna uymayanları cezalandırmaktaydı. Örneğin 1501 tarihli İstanbul İhtisab Kanunnamesi'nde, yemeklerin iyi ve temiz pişirilmesi, kapların temiz su ile yıkanması ve temiz bezle silinmesi, bir kere çanak ve tabak yıkanan suyun bir daha kullanılmaması, kazanların ve kepeçelerin kalaysız olmaması, yemeklerde iç yağı kullanılmaması emredilir ve buna uymayanların muhtesib tarafından dövülerek cezalandırılacağı belirtilir<sup>138</sup>. 1520 ve 1680 tarihli kanunnamelerde de aynı hususlar tekrarlanır<sup>139</sup>. Her iki kanunnamede de aşçı dükkanlarında kafirlerin çalışamayacağına dair hüküm vardır, ancak ileriki yüzyıllarda bu yasağın geçerli olmadığı anlaşıyor. 1726 yılında Mercan'da Nano ve Tavukpazarı'nda Simo isimli gayri müslim aşçıların dükkan işlettikleri bilinmektedir<sup>140</sup>.

Aşçı ve tatlıcı esnafı arasında Osmanlı Devletinin her yöresinden, her dinden ve her milletten insan bulunmaktaydı. Örneğin 17. yüzyılda Tahtakale'deki şerbetçi Bülbül Ermeni, Unkapanı'daki şerbetçi Kasım Arnavut'tur<sup>141</sup>. Evliya Çelebi'ye göre, balık pazarı aşçıları ve işkembeciler Rum, çevrenciler Arnavuttur<sup>142</sup>. Ancak 1726 yılına ait bir mahkeme kaydı işkembecilerin arasında müslümanların da olduğunu hatta kethüdalarının da müslüman olduğunu açıkça gösterir<sup>143</sup>. 1666 yılında İstanbul'da paçacılık yapan Şaban Beşe Arnavutluk'taki İstorava kazası Asnav karyesindendir<sup>144</sup>. 18. yüzyılın sonunda memleketi tesbit edilebilen kadayıfçıların çoğunluğu Antakya'lıdır<sup>145</sup>.

---

hususlar men ve ref olunmak mühimmatı umuru şeriiyendendir Bu babda ihmal cayız değildir Buyurdum ki bu babda unat veçhile mukayyed olub dahi minbaad arz olunan kaymakçı dükkânlarında ve bostanlarda kefare tayifesi kodurmiyub cümlesini ihraç eyliyub giderub müslimlere viresin Ve kaymakçı dükkânlarına nisa tayifesinden kaymak yemek behanesile gelen nisa tayifesin getirülmüyub bu babda dahi dükkân sahiblerine muhkem tenbih ve tekid eyliyub men ve ref eyliyesin Badettenbihgiru bir dükkâna nisa tayifesi girub dükkân sahibi men etmiye ol asıl dükkân sahibin getürdub muhkem tedib eyliyub emri şerifimin icrasında mücid ve mukdim olub ihmalden hazer eyliyesin Bu husus hafiyeten ( bu mektub) görölse gerekdir Şöyleki arz etdüğün huhuslar emri şerifim mucebince men ve ref olunmiya özrün makbul olmaz muateb olursun Bilmiş olasin Ana göre mukayyed olub dikkat ve ihtimamda dakika fevt etmiyesin Fi 23 Muharrem 981 (1573).", Ahmet Refik, **Onaltıncı Asırda İstanbul Hayatı**, Devlet Basımevi, İstanbul: 1935, s.40.

<sup>138</sup> Ömer Lütfi Barkan, "15. Asrın...", ss. 331-336.

<sup>139</sup> Yücel ve Pulaha, s.195-197; Ergin, C.1, s.388.

<sup>140</sup> İSAM, **İKS İstanbul Mahkemesi 24 Numaralı Sicil**, C.21, İstanbul: 2011, s.226, Hüküm No:143.

<sup>141</sup> Evliya Çelebi, C.1, s.531.

<sup>142</sup> a.g.e, 525.

<sup>143</sup> İSAM, **İKS İstanbul Mahkemesi 24 Numaralı Sicil**, İstanbul: 2011, C.21, s.309.

<sup>144</sup> İSAM, **İKS Bab Mahkemesi 3 Numaralı Sicil**, İstanbul: 2011, C.17, s.226.

<sup>145</sup> A.DVN.827.

16. yüzyılda Zati, Mecmaü'l-Letayif isimli eserinde, lokanta ve tatlıcı esnafından nükteli bir şekilde şöyle bahseder; "*Kannâdlar şirin-kâr olalar anlarda tatlılar çoğ ola, tatlıcak satanların ağzına sinek üşe, Biryancıların halka ağız üşürüp bir yanından etin yiyeler, bala kıymayan halvacılarda hâlavetsüzler vâfir ola, baklavacıların işi yufka ola, börekçilerde merdaneler bi-nihayet ola, usta halvacıların tatlı tatlı halvası yinülüb aşçıların canu için aşı yene, başçıların paça ile başı hoş ola iller ayağına varub halk başına üşe, şerbetçilerden iller soğuyalar ve anlarda fukâ ağızlılar çok ola amma terdest olalar, sanatlarında kamil geçen yüzü kara işkembecilerin boku çıka, köftecilerde köfte-hârlar çok ola.*"<sup>146</sup>

İstanbul, İran ve Arabistan'dan Viyana önlerine, Afrika'nın kuzeyinden Karadeniz'in kuzeyine uzanan geniş bir coğrafyada hüküm süren büyük bir imparatorluğun başkentiydi. İstanbul yemek kültüründe bu büyük coğrafyanın etkisini görmek mümkündür. Hazar Denizi'nin güneyinden batıya doğru ilerlerken önce İran ve Arap dünyasının kültüründen etkilenen Türkler, daha batıda Anadolu ve Balkanlar ve Orta Avrupa'nın yerel halklarının kültüründen de etkilenmiştir. Elbette bu etki tek taraflı değil karşılıklı olmuştur. Bu uzun zamana yayılan göç, Türklerin beslenme alışkanlıklarını değiştirmiş ve çeşitlendirmiştir. İstanbul yemek kültürü, Orta Asya, Arap, Fars, Balkan, Rum ve Ermeni mutfaklarının harmanlanmasından ortaya çıkmış nev-i şahsına münhasır rafine bir kültürdür.

Türklerin Orta Asya'daki beslenme alışkanlıkları oldukça sadedir. Et, süt ve süt ürünleri ve darıdan oluşan bu yemek listesinde, sebze ve meyveli yemekler ve zeytinyağına rastlanmaz<sup>147</sup>. Orta Asya Türkleri at eti yer, kırmızı içerdi<sup>148</sup>. Anadolu Türklerinde müslümanlığın da etkisiyle bu alışkanlıkların terk edildiğini görüyoruz. Osmanlı İstanbul'unun yemek kültüründe çok önemli bir yer tutan ve bir çok çeşidi yapılan helva gibi tatlılar da Türk yemek kültürüne Fars ve Arab etkisiyle sonradan girmiştir. İbn Battuta Kıpçak Türklerinin tatlı yemeyi sevmediklerini yazar<sup>149</sup>. Büyük Selçuklu Sultanı Tuğrul Bey'in Horasan'da kendisine ikram edilen badem helvasını

<sup>146</sup> Mehmed Çavuşoğlu, "Zati'nin Leta'ifi", *İÜ. Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Dergisi*, Sayı:22, İstanbul: 1977, s.152.

<sup>147</sup> Arif Bilgin, "Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü", *Akademik Araştırmalar Dergisi*, Sayı:47-48, İstanbul:2010-2011, ss.229-245.

<sup>148</sup> Özkan İzgi (Haz.), *Çin Elçisi Wang Yen-Te'nin Uygur Seyahatnamesi*, TTK Yayınları, Ankara:2000, ss.48-57.

<sup>149</sup> İbn Battuta, *İbn Battuta Seyahatnamesi*, Çev. A.Sait Aykut, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul: 2013, s.313.

yedikten sonra, "iyi tutmaç imiş lakin sarımsağı eksik" demesinden Büyük Selçuklu döneminde helvanın bilinmediği ve yenilmediği anlaşıyor<sup>150</sup>. 15. yüzyıl Osmanlı yemeklerinde Arap etkisinin çok fazla olduğu görülür. Günümüzden oldukça farklı bir tada sahip olan ve bolca meyvenin kullanıldığı bu yemeklerin isimleri de Arapça'dır. Şirvani'nin 15. yüzyılda yazdığı yemek kitabında bu yemeklerden bolca örnek bulunmaktadır<sup>151</sup>. Fatih'in şehzadelerinin 1457 yılında yapılan sünnetinde misafirlere sunulan yemekler arasında, dane, zerde, zirva, reşidiyye, muhallebi, mamuniyye, tüffahiye gibi Arap ve Fars isimli yemekler bulunuyordu<sup>152</sup>. Osmanlı mutfağında Bizans etkisi tartışmaya açık bir konudur ve henüz bu konuda somut veriler ortaya konmuş değildir.

Çorba, et ve pilav İstanbul mutfağının en temel yemekleridir. Bunların yanında börek, dolma, sebze yemekleri, çeşit çeşit tatlılar ve içecek olarak şerbet ve hoşaf lar da İstanbul sofralarında görülen yiyeceklerdir. Et olarak ağırlıklı olarak koyun eti tercih edilmektedir. Yemeklerde yağ olarak sadeyağ ve susam yağı kullanılırdı<sup>153</sup>. 17. yüzyıldan itibaren et fiyatlarındaki artış sonucu dolma ve börek çeşitleri artmış, sebze yemekleri çeşitlenmiş, 18. yüzyılın ikinci yarısından sonra domates, biber, fasulye, patates gibi Amerika kökenli gıda maddeleri İstanbul mutfağına girmiştir . Böylece bugün Osmanlı mutfağı dediğimiz mutfak ortaya çıkmaya başlamıştır<sup>154</sup>.

1660'lı yıllarda İstanbul'da sohbet toplantılarında yenilen yemekler 17. yüzyıl İstanbul yemekleri hakkında oldukça bilgi vericidir. Üç ayrı toplantıda yenilen yemekler sırasıyla şöyledir<sup>155</sup>. Birinci toplantının yemekleri: *Kebap, yahni, mumbar, lahana dolması, turunciyye, ıspanak, süzme tavuk, ekşili tavuk, kefal çorbası, uskumru dolması, tekir tavaşı, börek, baklava, sabuni, zerde, ekşi aşı, işkembe çorbası, palude, üzüm, pestil, bağrıbasdı hoşafı, hezarpare*. Bu sofrada 24 çeşit yemek yenilmiştir. İkinci toplantının yemekleri: *Kefal çorbası, tavuk, ekşili tavuk çorbası, tencere kebabı, baklava, palude, kayısı hoşafı, elma hoşafı. yemekten sonra miskli ve şekerli helvalar*.

<sup>150</sup> Faruk Sümer, **Oğuzlar**, Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı Yayınları, İstanbul:1 999, s.76.

<sup>151</sup> Bilgin, "**Osmanlı Döneminde...**", s.232.

<sup>152</sup> Tursun Bey, **Tarih-i Ebü'l-Feth**, Haz. Mertol Tulum, Fetih Cemiyeti Yayınları, İstanbul: 1977, s.89.

<sup>153</sup> Marianna Yerasimos, **500 Yıllık Osmanlı Mutfağı**, Boyut Yayın Grubu, İstanbul: 2000, s.14.

<sup>154</sup> Stefanos Yerasimos, **Sultan Sofraları 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı**, Çev. Belkıs Taşkeser, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul: 2002, s.50.

<sup>155</sup> Orhan Şaik Gökyay, "Sohbetname", **Tarih Ve Toplum Dergisi**, Sayı.14, 1985, s.132.

Bu sofrada 16 çeşit yemek yenilmiştir. Üçüncü toplantının yemekleri: *Kuzu kapaması, tavuk, tatlı yahni, soğan dolması, kıyma lokması, ıspanak, salata, kabak böreği, baklava, tüffahiye, memuniye, pilav, zerde, çorba, göğüs süzmesi, süt, palude, kayısı hoşafı, kızıl üzüm hoşafı, üzüm. Daha sonra kahve ve lohusa şerbeti.* Bu sofrada 21 çeşit yemek yenilmiştir. Bu yemek listelerinde dikkat çeken birinci husus, yazar "*sıra budur*" diyerek yemeklerin bu sırayla yenildiğinin altını çiziyor ki, bu sıra bugün bizim alışık olmadığımız bir yemek sırasıdır. İkinci olarak, sanılanın aksine *kefal çorbası, uskumru dolması, tekir tava*sı gibi balık yemeklerinin de İstanbul'un müslüman sakinlerinin sofralarında yer alıyor olmasıdır.

16. yüzyılın ilk çeyreğinde Latifi tarafından kaleme alınan ve zamanın sanatlı nesrinin önemli bir örneği olan "*Evsaf-ı İstanbul*" adlı eserde, Tahtakale semtindeki lokanta ve tatlıcılarının ve satılan ürünlerin renkli bir tasviri yer alır. Anlatım mübalağalı olsa da 16. yüzyıl lokanta ve tatlıcı esnafını ve zamanın lezzetlerini hayalimizde canlandırmayı ve damağımızda hissettirmeyi başarır. Latifi'ye göre; Tahtakale'nin her köşesinde yiyecek mekânları ve ballı helvalardan çeşitli sofralar hazır olup, esnafın bolluğu Keykavus'un mutfağına benzer. Bir tarafında şeker satıcıları bal ve şeker satar. Bir tarafında nebat şekercileri güzelin iki dudağından figan etmesi gibi bağırırlar. Esnaflar güzel sevgilinin çenesine benzer elma ve ayva şekeri ve çeşitli şekerden yapılmış fil, keklik ve kuşlarla tablalarını ve tezgahlarını süslemişlerdir. Tahtakale'nin her tarafında bulunan çok nazık gıdalar, nefis helvalar, şekerli börekler ve yağlı çörekler, semiz çevirmeler ve gösterişli kavurmalar, hoş meze turşular ve faydalı ekşiler insanın iştahını kabartır<sup>156</sup>.

Osmanlı yemekler divan şiirine de konu olmuştur. Örneğin 16. yüzyıl şairi Zati'nin aşağıdaki şiirinde; Sevgili beyazlığıyla pilava, aşık sararmış yüzüyle zerdeye,

<sup>156</sup> "Mekam-ı merkumun her kûşesinde mata'ım — me'kulat ve cevâriş-i halviyâtdan envâ' mâide amâde olub esnâf-ı naim ile nazir matbah-ı Keykâvus ve ecnas-ı lû'bet-i lehevre hasret mülûk sahib-i nâmûsdur. Bir cânibinde şeker-furuşlar furuht-ı şehd-u şekker ve bir tarafında kannadlar feryâd-ı kand-ı mükerrer edib kand-ı nebât-ı gûnagûn ile zinehdân-ı hubân misalinde sükkêrî elmalar ve zekkan-ı mahbûban minvâlinde sükkêrî ayvalar ve şekker-i mükerrerden kalıb-ı fil ve feresler kebk-ü kergeslerle tablaların müzzeyyen ve piş-i hanların mütezeyyen kılmışlardır. "Nefsin hoşlandığı gözün zevk aldığı şeydir." Masadakınca envaından nâzik ü ter gıdâlar "Temiz gıda müminlere helvadır." minvâlince nefis helvâlar ve sükkêrî börekler ve revganî çörekler çerb-i çevirmeler ve garra kavurmalar elhak müre müktezâsınca ve "Olgun şeyler deva ve şifadır" müstedâsınca kelâm-ı rast gibi hoş meze turşular ve suhan-ı dürüst gibi nâfi'ekşiler", Latifi, **Evsaf-ı İstanbul**, Haz. Nermin Suner Pekin, İstanbul Fetih Cemiyeti Yayınları, İstanbul: 1977, s.54.

örtünen sevgili perde pilavına, şiir muhallebiye, aşk ateşi ile yanan kalp ciğer kebabına, yufka yürekli olan şairin kendisi de baklavaya benzetilir<sup>157</sup>.

*Aklıkda sen pilav u ben sarılıkda zerde  
Hem-sofra olalum gel bir hôş latifyirde*

*Mahbûb yufka içre bir puhte makiyan-veş  
Gâyet leziz olasin olursan ehl-i perde*

*Ey husrev-i zâmane dirler ki göz yir aşu  
Şiri muhallebidür şi'rüm kodum nazarda*

*Düşman söziyle hergiz beynüm alışmaz ey dôt  
Gayetde bi-bedeldür sirke egerçi serde*

*Aşk ateşiyle puhte eyle ziyade kalbün  
Gayet leziz olur nazüg bişen ciger de*

*Uşşak can virürken anma rakibi gerçi  
Acı basal 'aselden şirin olur seferde*

*Şevk ile baklava-veş yufka yürekli Zati  
Vasf itdi la'l-i nâbun yok lezzeti şekerde*

#### 1.4. Osmanlı İstanbul'nda Lokanta ve Tatlıcı Esnaf Grupları

Osmanlı İstanbul'unda pişmiş yemek ve tatlı satan esnaflar kimlerdir? Esnafın sattığı yiyecekler yıllar boyu aynı mı kalmıştır? Yoksa yüzyıllar içinde yeni çeşitler satan dükkânlar eklenmiş midir? Esnafın şehirdeki dağılımı nasıldır ve bu dağılım zamanla değişmiş midir? Bu soruların cevabını bulabilmek için mevcut tarihi kaynakların izin verdiği ölçüde 16., 17. ve 18. yüzyıla ait esnaf gruplarının listesini çıkarmak ve bu listelere göre bir değerlendirme yapmak gereklidir.

16. yüzyıl için esnaf isimlerini zikreden yegâne kaynak, ihtisab Kanunnameleridir. Bunlardan 16. yüzyıl başına ait olan İstanbul İhtisab Kanunnamesi Ömer Lütfü Barkan tarafından<sup>158</sup>, Yavuz Sultan Selim zamanına ait kanunnameler

<sup>157</sup> Mustafa Nejat Sefercioğlu, *Divan Şiiri İncelemeleri ve Hocam Amil Çelebioğlu İçin Yazdıklarım*, Hiper Yayın, İstanbul: 2017, ss.231-232.

<sup>158</sup> Ömer Lütfü Barkan, "15. asrın sonunda bazı büyük şehirlerde eşya ve yiyecek fiyatlarının tesbit ve teftişi hususlarını tanzim eden kanunlar", *Tarih vesikaları dergisi*, C.1, Şubat, 1942, ss.326-340.

Yaşar Yücel ve Selami Pulaha tarafından yayınlanmıştır<sup>159</sup>. Bu kaynaklara dayanan 16. yüzyıldaki lokanta ve tatlıcı esnaf grupları Tablo 1'de gösterilmiştir.

**Tablo 1**

**16. Yüzyılda Lokanta ve Tatlıcı Esnaf Grupları**

|                   |
|-------------------|
| Aşçı Esnafı       |
| Başçı Esnafı      |
| Börekçi Esnafı    |
| Büryanıcı Esnafı  |
| Helvacı Esnafı    |
| İşkembeci Esnafı  |
| Lokmacı Esnafı    |
| Pencevüşçü Esnafı |
| Şerbetçi Esnafı   |

**Kaynak:** Barkan, "15. Asrın...", s.331; Yücel ve Pulaha, s.195-197.

Evliya Çelebi, 17. yüzyılda esnaf gruplarının isimlerini seyahatnamesinde teferruatlı olarak ve kendi üslubuyla yazar ve verdiği bilgilerin IV. Murat zamanında yapılan İstanbul tahririne dayandığını belirtir. Evliya Çelebi'ye göre 17.yüzyıldaki lokanta ve tatlıcı esnaf grupları Tablo 2'de, 1681 ve 1682 yıllarına ait ihtisab defterlerine göre esnaf grupları Tablo 2 A'da gösterilmiştir.

**Tablo 2**

**17.Yüzyılda Lokanta ve Tatlıcı Esnaf Grupları**

**(Evliya Çelebi'ye Göre)**

|                             |
|-----------------------------|
| Arnavut Çevren Esnafı       |
| Aşçılar Esnafı              |
| Balık Pazarı Aşçılar Esnafı |
| Başçılar Esnafı             |
| Biryancılar Esnafı          |
| Börekçiler Esnafı           |
| Dolmacılar Esnafı           |
| Galata Şekerciler Esnafı    |
| Gözlemeciler Esnafı         |
| Helvacılar Esnafı           |
| Hoş Kokulu İçecekler Esnafı |
| Hoşafçılar Esnafı           |
| İşkembeciler Esnafı         |

<sup>159</sup> Yaşar Yücel ve Selami Pulaha, **1.Selim Kanunnameleri**, TTK yayınları, Ankara :1995.

|                                       |
|---------------------------------------|
| Kadayıfçılar Esnafı                   |
| Kebabcı ve Köfteciler Esnafı          |
| Lokmacılar Esnafı                     |
| Palüdeciler Esnafı                    |
| Sıcak Palüdeciler Esnafı              |
| Sıcak ve Baharatlı Şerbetçiler Esnafı |
| Sütlü Aşçılar Esnafı                  |
| Şekerciler Esnafı                     |
| Yahniciler Esnafı                     |
| Yaya Cüllab ve Şerbetçiler Esnafı     |
| Zerdeciler Esnafı                     |

**Kaynak:** Evliya Çelebi, C.1, ss.492-541.

17. yüzyıl için, biri Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivi'nde bulunan 1682 yılına ait ve diğeri İstanbul Atatürk Kitaplığı'nda bulunan 1681 yılına ait iki ihtisab defteri esnaf grupları hakkında geniş bilgi vermektedir<sup>160</sup>. Bu defterlerden tespit edilen esnaf grupları Tablo 2A'da gösterilmiştir.

**Tablo 2A**

**17. Yüzyılda Yemek ve Tatlı Satan Esnaf Grupları  
(1681-82 Tarihli İhtisab Defterlerine Göre)**

|                                   |
|-----------------------------------|
| Aşçı ve Yahnici Esnafı            |
| Balık Pişirici Esnafı             |
| Başhane ve Paçacı Esnafı          |
| Börekçi ve Çörekci Esnafı         |
| Çevrenci Esnafı                   |
| Helvacı Esnafı                    |
| Hoşafçı ve Arab Şerbetçisi Esnafı |
| İşkembeci Esnafı                  |
| Kadayıfçı Esnafı                  |
| Lokmacı ve Gözlemeci Esnafı       |
| Şiş veYelpaze Kebabçısı Esnafı    |

**Kaynak:** MC B-2;MAD 514,526.

18.Yüzyılda, III. Selim zamanında 1791-93 yıllarında hazırlanan ve Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivi'nde mevcut kefalet-yoklama defterlerindeki kayıtlar,

<sup>160</sup> MAD 514, 526; MC B-2.

bu yüzyıl için esnaf gruplarının listesini yapmamıza imkan tanımaktadır. Kefalet-yoklama defterleri kayıtlarına göre 18. yüzyıldaki lokanta ve tatlıcı esnaf grupları Tablo 3'te gösterilmiştir.

**Tablo 3**

**18.Yüzyılda Yemek ve Tatlı satan Esnaf Grupları**

|                       |
|-----------------------|
| Aşçı Esnafı           |
| Aşureci Esnafı        |
| Balık pişirici Esnafı |
| Börekçi Esnafı        |
| Çevrenci Esnafı       |
| Gözlemeci Esnafı      |
| Helvacı Esnafı        |
| Hoşafçı Esnafı        |
| İşkembeci Esnafı      |
| Kadayıfçı Esnafı      |
| Kebabçı Esnafı        |
| Lokmacı Esnafı        |
| Muhallebici Esnafı    |
| Paçacı Esnafı         |
| Şekerci Esnafı        |
| Şerbetçi Esnafı       |

**Kaynak:** A.DVN.827, 830, 834, 836, 837.

Tablolarda görüldüğü gibi, 16.yüzyılda 9, 17. yüzyılda Evliya Çelebi'ye göre 24 ve ihtisab defterlerine göre 11, 18. yüzyılda 16 esnaf grubu tesbit edilmektedir. Bu farklılık zaman içinde esnaf grupları arasında birleşme ve ayrılmalar olduğunu gösterir. Örneğin, 17.ve 18. yüzyılda var olan akideci ve hoşabacı esnaflarına 16. yüzyıl kayıtlarında rastlanmamaktadır. 1520 tarihli İhtisab Kanunnamesi'ndeki ifadeler ışığında akidenin helvacılar, hoşabın da şerbetçiler tarafından yapılıp satıldığı anlaşılıyor.<sup>161</sup> 16. yüzyılda var olan pencevüschü esnafının da 17. ve 18. yüzyıl da çevrenci esnafı olarak isimlendirildiği görülmektedir.<sup>162</sup> 17. yüzyılda Evliya Çelebi'nin belirttiği zerdecı, dolmacı, palüdecı, sütlü aşçılar esnaflarına ne 16. ve 18. yüzyıl listelerinde, ne de 17. yüzyıla ait ihtisab kayıtlarında rastlanmamaktadır. Muhtemeldir ki

<sup>161</sup> “ ...Ve dahi halvacılar gözlene. Balun vukiyyesi dörde olıcak halvanun vukiyyesi altı akçeye ola.Ve bademi helva yediye ola...Akidenin narhı üzüm narhına tabidir.Üzümden nice alırsa onun onbir üzerine narh vireler....Ve şerbetçiler dahi gözlene.... Hoşabları pak ve temyiz ola.”, Yücel ve Pulaha, s.197.

<sup>162</sup>“Arnavut çevren esnafı: ...Daima bozahane erbablarına ciğer,kara dalak,böbrek pençevis,yürek,şirden,ciğer köftesi ve kababı pişirir kirli,paslı temiz olmayan kavimdir.”, Evliya Çelebi, C.1, s.525.

dolma, zerde gibi yiyecekler aşçı dükkânlarında, sütlü aşlar gibi tatlılar muhallebici dükkânlarında satılıyordu. Bu çalışmada 1681 ve 1682 yıllarına ait ihtisab kayıtlarına dayanan Tablo 2B'deki 17. yüzyıl esnaf grupları esas alınarak, bu esnafların 16., 17. ve 18. yüzyıldaki durumları araştırılacaktır.



## 2. BÖLÜM

### İSTANBUL LOKANTA ESNAFI

#### 2.1. Aşçı ve Yahnici Esnafı

Aşçılık mesleği ve aşçı dükkânları Osmanlılardan önce de Anadolu’da mevcuttu. Aşçı, aşpez, tabbah olarak adlandırılırdı ki, bu kelimeler Osmanlı döneminde de kullanılmıştır. 1272 tarihli Cacaoğlu Nureddin vakfiyesine şahitlik yapanlardan birinin “*Kutlu el-tabbah*” olduğu söz konusu vakfiyede belirtilmiştir<sup>163</sup>. Kırşehir Caca Bey Medresesindeki 1330 tarihli kitabede “*mal-i aşpezi*” yani aşçılık vergisinin kaldırıldığı kaydı mevcuttur<sup>164</sup>. Selçuklu döneminde Sivas’ta bir aşçılar çarşısı vardı<sup>165</sup>.

##### 2.1.1. Esnaflar, Dükkanların Konumu ve Şehirdeki Dağılımı

15. ve 16. yüzyılda İstanbul da kaç tane aşçı dükkanı olduğunu tam olarak bilmek mümkün değildir. Ancak Ayasofya Vakıfları Tahrir Defteri ve 1489-1491 yıllarına ait Ayasofya Camisine ait muhasebe defterindeki kayıtlardan Ayasofya Vakıflarının kiracısı olan aşçı esnafının sayısı ve isimlerine ulaşılabilmektedir.

Ayasofya Vakıfları, Fatih devrinde kurulmuştur ve İstanbul’un han, hamam, dükkan gibi binaların büyük kısmına sahiptir. Vakıf, gelirinin tamamını İstanbul’daki ev ve iş yeri kiralarından elde etmiştir. Han, hamam, kervansaray gibi yapılar hariç olmak üzere vakfın İstanbul ve Galata’da sahip olduğu dükkanlar Tablo 4’de gösterilmiştir.

<sup>163</sup> Ahmet Temir, **Kırşehir Emiri Cacaoğlu Nur El-Din’in Arapça-Moğolca vakfiyesi**, TTK yayınları, 2.baskı, Ankara: 1989, s.141.

<sup>164</sup> Walther Hinz, “Ortaçağ Yakın Şarkına Ait Vergi Kitabeleri”, Çev. Fikret Işıltan, **Belleten**, c.13, sayı.52, Ankara: 1949, ss.779-780.

<sup>165</sup> Erdoğan Merçil, **Türkiye Selçuklularında Meslekler**, TTK yayınları, Ankara: 2000, s.67.

**Tablo 4**

**1489-91 Yıllarında Ayasofya Vakfı'nın Sahip Olduğu Dükkan Sayısı**

| DÜKKAN İSMİ      | 1489 YILI | 1490 YILI | 1491 YILI |
|------------------|-----------|-----------|-----------|
| Bedesten         | 140       | 140       | 140       |
| Kasap Dükkanları | 46        | 45        | 45        |
| Aşçı Dükkanları  | 41        | 53        | 53        |
| Bozahane         | 28        | 27        | 28        |
| Başçı Dükkanları | 22        | 22        | 22        |
| Sair Dükkanlar   | 2.067     | 2.130     | 2.097     |
| GALATA           |           |           |           |
| Bozahane         | 2         | 2         | 2         |
| Başçı Dükkanları | 1         | 1         | 1         |
| Kasap Dükkanları | 5         | 5         | 6         |
| Sair Dükkanlar   | 9         | 9         | 33        |
| TOPLAM           | 2.364     | 2.427     | 2.427     |

**Kaynak:** Barkan, "Ayasofya Cami...", ss.346-347.

1478 yılına ait bir belgeye göre İstanbul'da 3.667, Galata'da 260 olmak üzere toplam 3.927 dükkân olduğu<sup>166</sup> dikkate alındığında, İstanbul'daki toplam dükkânların %62'sinin vakfa ait olduğu görülür. Tabloda görüldüğü gibi, 1489 yılında 41, sonrasında 53 aşçı dükkânı vardır<sup>167</sup>. Vakfa ait dükkânların 1489'da %1,7'si, 1490 ve 1491 de %2,2'si aşçı dükkânıdır. Aşçı dükkânları vakfa 1489 senesinde 18.390 akçe, 1490 yılında 22.541 akçe, 1491 yılında 19.605 akçe kira ödemiştir<sup>168</sup>. Bu verilere göre aşçı dükkânlarının aylık kirasının 15. yüzyılın sonunda 30-35 akçe arasında olduğu anlaşılmaktadır. 15. yüzyılın sonunda Ayasofya Vakıfların kiralari Tablo 5'de yer almaktadır.

<sup>166</sup> Ekem Hakkı Ayverdi, **Fatih Devri sonlarında İstanbul Mahalleleri, Şehrin İskanı ve Nüfusu**, Vakıflar Genel Müdürlüğü yayınları, Ankara: 1958, ss.80-81.

<sup>167</sup> Barkan, "Ayasofya Cami ve Eyüp Sultan Türbesinin 1489-1491 Yıllarına Ait Muhasebe Bilançoları", **İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası**, C.23, Sayı: 1-2, İstanbul: 1963, s.345.

<sup>168</sup> Barkan, "Ayasofya Cami...", s.345.

Tablo 5

## 1489-91 Yıllarında Ayasofya Vakfı Dükkanlarının Yıllık Kiraları

| DÜKKAN İSMİ      | 1489 YILI (Akçe) | 1490 YILI(Akçe) | 1491 YILI(Akçe) |
|------------------|------------------|-----------------|-----------------|
| Bedesten         | 30.857           | 30.934          | 31.056          |
| Kasap Dükkanları | 42..210          | 41323           | 34.235          |
| Aşçı Dükkanları  | 18.390           | 22.541          | 19.605          |
| Bozahane         | 52.888           | 51.665          | 49.923          |
| Başçı Dükkanları | 28.541           | 33.945          | 34.835          |
| Sair Dükkanlar   | 377.829          | 394.915         | 387.666         |
| GALATA           |                  |                 |                 |
| Bozahane         | 4.620            | 41.120          | 4.340           |
| Başçı Dükkanları | 1.320            | 2.130           | 2.100           |
| Kasap Dükkanları | 6.120            | 6.120           | 7.560           |
| Sair Dükkanlar   | 2.453            | 2.324           | 10.420          |

**Kaynak:** Barkan, "Ayasofya Cami...", ss.346-347.

16. yüzyılda, Edirne kadısı Muhammed b. Ali El-Fenari tarafından kaleme alınan 1519 tarihli Ayasofya Vakıfları Tahrir Defteri'ne göre İstanbul'da toplam 23 aşçı dükkanı bulunmaktadır. Kayıtlara göre bazı şahıslar birden çok dükkana sahiptir. Üç kişi ikişer, bir kişi üç, bir kişi dört dükkan işletiyor görülmektedir. Bu dükkanlar ya başkalarına kiraya verilmiş veya ortaklık şeklinde işletiliyor olabilir ya da farklı ürünler satılıyor olabilir.

Tahrir defterinde, *"Tahte'l-kal'a meydanı diye bilinen arsa ve içinde ve dışında çeşitli meslek erbabının bulunduğu dört tarafına yapılmış dükkanlar. Bunlar dört taraftan tarik-i âmm ile mahdûddur. Önceden pîşhûn diye bilinen yere konan tezgahların bulunduğu arsanın tâfsilatı-adedi önceden onyedidi idi, şu anda otuzaltı."*<sup>169</sup> ifadesiyle tarif edilen Tahtakale bölgesinde bir meydan olduğu anlaşılmaktadır. Bugün mevcut olan Rüstem Paşa Cami ve etrafındaki hanların 1560'tan sonra yapıldığı da dikkate alınırsa, 15. yüzyılın ikinci yarısında inşa edilen ve o tarihte mevcut olan Fatih Cami Vakfı'na ait olan Tahtakale Hamamı<sup>170</sup> ile Zindankapısı arasının meydan olduğu görülmektedir. Bu meydanda, 36 adet tezgah olarak adlandırabileceğimiz *"pîşhûn"* bulunmaktadır ve bunların altısı aşçılara aittir. Tahrir defterinde belirtilen aşçılar ve ödedikleri kiralar Tablo 6'da gösterilmiştir.

<sup>169</sup> Baş, s.73.

<sup>170</sup> Wolfgang Müller –Wiener, *İstanbul'un Tarihsel Topoğrafyası*, Çev.Ülkü Sayın,Yapı Kredi Yayınları,4. Baskı, İstanbul: 2016, s.331.

**Tablo 6****1519 yılında İstanbul Aşçı Esnafı ve Dükkan Kiraları**

| ESNAFIN İSMİ | DÜKKANIN YERİ                  | KİRASI | ZİYADE | TOPLAM KİRA (Akçe) |
|--------------|--------------------------------|--------|--------|--------------------|
| Muharrem     | Tahtakale Meydan içi Pişhun    | 15     | 10     | 25                 |
| El-mezbur    | Aynı yer Pişhun                | 20     | 5      | 25                 |
| Hüseyin      | Aynı yer Pişhun                | 20     | 5      | 25                 |
| Hasan        | Aynı yer Pişhun                | 20     | 5      | 25                 |
| Hamza        | Aynı yer Pişhun                | 6      | 4      | 10                 |
| Hacı Sinan   | Aynı yer Pişhun                | 20     | 5      | 25                 |
| Hacı Sinan   | Tahtakale Meydan çevresi       | 90     | 660    | 750                |
| Memi         | Tahtakale hamamı arkası        | 50     | 10     | 60                 |
| El-mezbur    | Aynı yer                       | 50     | 10     | 60                 |
| Hüseyin      | Aynı yer                       | 80     | 10     | 90                 |
| Hüseyin      | Tahtakale, Zenbur Mescidi yanı | 35     | -      | 35                 |
| Acem Hasan   | Eminönü, Gümrükhane karşısı    | 60     | -      | 60                 |
| İskender     | Odunkapı-Unkapı arası          | 15     | 15     | 30                 |
| EL-mezbur    | Aynı yer                       | 30     | -      | 30                 |
| El-mezbur    | Aynı yer                       |        |        |                    |
| Yusuf        | Unkapı                         | 50     | -      | 50                 |
| Hasan        | Tahtakale meydanı              | 35     | 75     | 110                |
| Hasan        | Tahtakale Meydanı              | 15     | -      | 15                 |
| El-mezbur    | Aynı yer                       | 15     | -      | 15                 |
| El-mezbur    | Aynı yer                       | 15     | -      | 15                 |
| El-mezbur    | Aynı yer                       | 15     | -      | 15                 |
| Mustafa      | Salhane                        | 45     | -      | 45                 |
| El-mezbur    | Aynı yer                       | 45     | -      | 45                 |

**Kaynak:** Baş, ss.73-168.

Tablo 6’da görüldüğü gibi, Tahtakale’de 16, Odunkapı-Unkapı civarında 4, Eminönü’nde 1, Yedikule-Kazlıçeşme civarında olduğunu tahmin ettiğimiz salhane bölgesinde 2 aşçı dükkanı olduğu ve aşçıların yoğun olarak Tahtakale civarında bulunduğu görülmektedir. 1553 yılında İstanbul’a gelen Alman Hans Dernschwam da, seyahat günlüğünde Tahtakale’de birçok aşevi olduğunu belirtir<sup>171</sup>.

Kuşkusuz 16. yüzyılın ilk yarısında İstanbul’daki aşçı dükkanları burada belirtilenlerden daha fazlaydı. 1491 yılında 53 aşçı dükkanı olduğu yukarıda belirtilmişti. Ayasofya Vakıfları Tahrir Defterinde, meslekleri kesin olarak belirtilenler

<sup>171</sup> Hans Dernschwam, **İstanbul Ve Anadolu’ya Seyahat Günlüğü**, Çev.Yaşar Önen, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara: 1987, s.162.

dikkate alındığından, meslekleri belirtilmemiş isimlere ait dükkanların da olması muhtemeldir.

1587 yılında Alman elçilik heyetiyle İstanbul'a gelen eczacı Reinhold Lubenau seyahatnamesinde, şehirde çok sayıda aşçı dükkanı olduğunu, buralarda pişmiş veya kızartılmış et ve balık satıldığını belirtir<sup>172</sup>. Lubenau, Ayvansaray ve Yedikule'deki aşçı dükkanlarında bizzat yemek yediğini de söyler. Fransız Nicolas de Nicolay 1551'de geldiği İstanbul'da birçok dükkanda yemek satıldığını söyler<sup>173</sup>. 1532 ile 1540 yılları arasında İstanbul'da bulunan İtalyan Luigi Bassano, İstanbul'un İtalya'daki "*Tavola Calda*" benzeri (yani lokanta, kafetarya türü) dükkanlarından bahseder<sup>174</sup>.

16. yüzyılın ilk çeyreğindeki kiralara ait Tablo 6 'da yer alan verilere göre, en düşük kira 15 akçe, en yüksek kira 750 akçedir. Asıl dükkan kiralalarına sonradan ziyade adı altında artışlar yapıldığı anlaşıyor. Bu tabloda Hacı Sinan'ın oldukça yüksek olduğu görülen 750 akçe kirası sonradan yapılan artıştan kaynaklanmaktadır. Bu yüksek artışın sebebi, muhtemelen kiranın yıllığa çevrilmiş olmasıdır. Hacı Sinan'ın kirasını dikkate almadan yapılan hesaba göre 1519 yılında kira ortalamasının 37 akçe olduğu görülüyor. İstanbul ve Bursa'daki dükkan kiralaları arasında nasıl bir oran olduğunu bilmiyoruz ancak, 16. yüzyılın sonunda Rumeli kazaskeri ve Şeyhülislam Zekeriya Efendi'nin Bursa Uzunçarşılı'daki aşçı dükkanını vakfederken aylık 36 akçeye kiraya verilmesini şart koşması 16. yüzyılda Bursa'da da aşçı dükkanı kiralalarının İstanbul'a benzer olduğunu göstermektedir<sup>175</sup>.

Evliya Çelebi, 17. yüzyılın ilk yarısında İstanbul'da 555 aşçı dükkanı ve 2.000 nefer çalışan, 100 yahnici dükkanı ve 255 nefer çalışan, 155 büryancı dükkanı ve 200 nefer çalışan, 50 dolmacı dükkanı ve 155 nefer çalışan olduğunu ifade eder<sup>176</sup>. Yüzyılın ikinci yarısında, Hezarfen Hüseyin Efendi, İstanbul'da 12 meşhur aşçı dükkanı olduğunu

<sup>172</sup>Reinhold Lubenau, **Osmanlı Ülkesinde 1587-1589**, Çev.Türkis Noyan, Kitap Yayınevi, İstanbul: 2012, ss.152-153.

<sup>173</sup>Nicolas de Nicolay, **Muhteşem Süleyman'ın İmparatorluğunda**, Çev. Şirin Tekeli ve Menekşe Tokyay, Kitap Yayınevi, İstanbul: 2014, s.218.

<sup>174</sup>Luigi Bassano, **Kanuni Dönemi Osmanlı İmparatorluğu'nda Gündelik Hayat**, Çev.Selma Cangi, Yeditepe Yayınevi, İstanbul: 2015, s.96.

<sup>175</sup>İSAM, **İKS Rumeli Mahkemesi 21 Numaralı Sicil**, C.12, İstanbul: 2011, s.45, Hüküm No:1.

<sup>176</sup>Evliya Çelebi, C.1, ss.528-529.

belirtir<sup>177</sup>. Meşhur olmayanlar dışında da dükkanlar olduğu kabul edilse dahi fark çok yüksektir. Bu yüzyıl için aşağıda başvurulacak belgeler Evliya Çelebi'nin verdiği sayıları hiçbir şekilde doğrulamıyor. Evliya Çelebi, sarayda, konaklarda, imaretlerde, yeniçeri odalarında, kalafatçı odalarında mesleğini icra eden aşçıları da bu sayıya dahil etmiş olabilir mi?

17. yüzyılın ikinci yarısındaki İstanbul esnafının isimlerinin kaydedildiği iki ihtisab defteri günümüze ulaşmıştır. Bunlardan birincisi 1681 tarihli ve kol bölgelerine göre toplanan günlük dükkan vergilerinin kayıtlarını ihtiva etmektedir<sup>178</sup>. İkincisi 1682 yılına aittir ve meslek gruplarına göre düzenlenmiş günlük dükkan vergilerinin kayıtlarını ihtiva etmektedir<sup>179</sup>. İki defterdeki kayıtlar hemen hemen aynıdır. Yalnız defterlerde yer alan bilgiler, bazı isimlerin fiilen mesleğini yapanlar değil mülk ya da gedik sahibi olup dükkanını kiraya verenler olabileceği ihtimalini ortaya çıkarıyor. Örneğin dükkan sahibi olarak bahsedilen Ayasofya Vakfı, İbrahim Paşa, Nişancı Paşa Kızı gibi isimlerin fiilen esnaflık yapması söz konusu olamaz. Alaca Hamam civarında müslüman Siyavuş Ağa'nın dükkanının Yahudi kebabçısı olarak kayıt edilmiş olması da bir başka örnektir. Siyavuş Ağa dükkanını Yahudi bir kebabçıya kiralamış olmalıdır.

1682 tarihli defterde “*Esnaf-ı yahniciyan ve aşçıyan*” başlığı altında 36 esnaf zikredilmektedir.<sup>180</sup> Bu ifade iki meslek gurubunun birlikte düşünüldüğü izlenimini vermektedir. Bunlardan 28'inin aşçı, 6'sının yahnici, 1'inin de herise -pilav ve yahnici olduğu kaydedilmiştir. Aynı kayıtlar ufak farklılıklarla 1681 tarihli defterde de mevcuttur. Bu isimler ve dükkanların konumları Tablo 7'de gösterilmiştir.

<sup>177</sup> Hezarfen Hüseyin Efendi, *Telhîsül'-Beyân Fî Kavânîn-i Âli Osmân*, Haz. Sevim İlgürel, TTK Yayınları, Ankara: 1998, s.252 .

<sup>178</sup> MC B-2.

<sup>179</sup> MAD 514, 526. (Bu ihtisab defterinin bir bölümü MAD 514, bir bölüm MAD 526'da bulunmaktadır.)

<sup>180</sup> .MAD 526.

Tablo 7

## 1681-82 Yıllarında İstanbul Aşçı Esnafı ve Ödedikleri Vergi

| DÜKKAN SAHİBİNİN İSMİ        | MESLEĞİ                 | VERGİ (Akçe/Gün) | DÜKKANIN KONUMU               |
|------------------------------|-------------------------|------------------|-------------------------------|
| El-hac Mahmud Çelebi         | Herise pilav            | 2                | Tahtakale                     |
| El-mezbur                    | Yahnici                 | 5                | Tahtakale                     |
| Sebzehane Katibi Ömer Efendi | Aşçı                    | 3                | Eminönü                       |
| Hacı Mahmut                  | Yahnici                 | 5                | Balıkpazarı harici            |
| Musa Çelebi                  | Aşçı                    | 4                | Ayasofya                      |
| Hacı İsmail                  | Yahnici                 | 5                | Ayasofya                      |
| Aşçı Dükkanı                 | Aşçı                    | 4                | Mahmudpaşa Hanı içinde        |
| Mustafa Ağa                  | Yahni ve Hoşaf          | 5                | Tavukpazarı                   |
| Tavukçu Kisu                 | Aşçı                    | 4                | Tavukpazarı                   |
| Hamami Emir                  | Aşçı ve Arab Şerbeti    | 4+2              | Çemberlitaş Vezir Hanı civarı |
| Abdullah Efendi              | Aşçı                    | 4                | Divanyolu                     |
| Hasan Efendi                 | Aşçı                    | 4                | Mercan Çarşısı                |
| Oruç Beşe                    | Aşçı                    | 4                | Mercan Çarşısı                |
| Abdi Ağa                     | Aşçı                    | 3                | Çukur Çeşme                   |
| Süleyman Ağa                 | Aşçı ve Arab Şerbeti    | 4+2              | Şehzadebaşı                   |
| Sunullah Efendi              | Aşçı ve Hoşaf           | 4+1              | Okçularbaşı                   |
| İbrahim Ağa                  | Aşçı                    | 4                | Parmakkapı                    |
| Müslî Bey                    | Yahnici ve Hoşaf        | 5+1              | Parmakkapı                    |
| El-hac Musa                  | Yahnici ve Arab şerbeti | 5+2              | Parmakkapı                    |
| Ali Ağa                      | Aşçı                    | 4                | Parmakkapı                    |
| Abdurrahman                  | Aşçı                    | 4                | Yedikule harici               |
| Emir Taki Çelebi             | Aşçı ve Arab Şerbeti    | 4+2              | Yedikule harici               |
| Yazıcı                       | Aşçı                    | 4                | Yedikule harici               |
| Mehmet Ağa Kethüdazade       | Aşçı ve Arab Şerbeti    | 4+2              | Yedikule harici               |
| Hasan Beşe                   | Aşçı                    | 4                | Küçük Karaman                 |
| Kürt Mehmet Bey              | Aşçı ve Hoşaf           | 4+1              | Küçük Karaman                 |
| Deli Yako(?)                 | Aşçı ve Çevren          | 4+1              | Edirnekapı                    |
| Mehmet Efendi                | Aşçı ve Çevren          | 3+1              | Karagümrük                    |
| Sefer Ağa                    | Aşçı ve Arab Şerbeti    | 4+2              | Fener Kapısı harici           |
| Ahmet Çelebi                 | Aşçı ve Arab Şerbeti    | 4+2              | Fener Kapısı harici           |
| Moskov Zimmi                 | Aşçı                    | 4                | Balat Kapısı                  |
| Hacı İsmail                  | Aşçı ve Arab Şerbeti    | 4+2              | Horhor                        |
| Kara Hasanzade               | Aşçı ve Arab Şerbeti    | 4+2              | Fener Kapısı harici           |
| Anastas                      | Aşçı                    | 4                | Unkapanı                      |
| Keresteci Emir               | Aşçı                    | 4                | Unkapanı                      |
| Mustafa Çelebi               | Yahnici ve Hoşaf        | 5+1              | Unkapanı                      |
| TOPLAM                       |                         | 146+24           |                               |

Kaynak:MAD 526; MC B-2.

17. yüzyılda, Ayasofya- Beyazıd arasında 11, Bahçekapı-Unkapanı arasında 7, Beyazıd-Edirnekapı arasında 5, Marmara kıyısında Yedikule'de 4, Unkapanı-Balat arasında 4, Bahçekapı-Kapalıçarşı arasında 3, Beyazıd-Aksaray-Topkapı arasında 2 aşçı dükkanı bulunmaktadır. 16. yüzyıldaki Tahtakale dükkan yoğunluğu bu yüzyılda oldukça azalmıştır. Bu yüzyılda dükkanların yoğunlaştığı yer Kapalıçarşı'nın güneyindeki Tavukpazarı denilen, günümüzdeki Çemberlitaş civarındır. Burada 8 aşçı dükkanı vardır ki tüm aşçı dükkanlarının %22'sine karşılık gelmektedir.

1681 tarihli defterde 3.170 esnaf kaydedilmiştir<sup>181</sup>. Buna göre defterde kayıtlı toplam esnafın %1,1'i aşçı dükkanıdır. Hezarfen Hüseyin Efendi, 17. yüzyılda İstanbul'da 32.150 dükkan olduğunu belirtmektedir<sup>182</sup>. Evliya Çelebi'nin verdiği sayı daha da yüksektir. Minimum sayı dikkate alınsa bile İstanbul'daki aşçı dükkanlarının tüm dükkanlara oranının % 0,1'i aşmadığı tahmin edilebilir . 17. yüzyıl için tahmini 400.000 nüfusu olan İstanbul'da yaklaşık 11.428 kişiye bir aşçı dükkanı düşmektedir. Bu veriler, nüfusa göre dükkan sayısının az olduğunu düşündürmektedir.

Gündelik tüketim maddelerinin satıldığı dükkanlardan "*yevmiye-i dekakin*" adıyla anılan günlük bir vergi muhtesibe bağlı kol oğlanları tarafından toplanmaktaydı<sup>183</sup>. 1681 tarihli ihtisab defterine göre esnaftan günlük 8.087 akçe vergi toplanmıştır<sup>184</sup>. Bu verginin 146 akçesini yani %1.8'ini aşçı esnafı ödemektedir. Aşçıların günlük dört akçe, yahnicilerin beş akçe vergi ödediği, herise pilav için ise iki akçe vergi ödendiği görülüyor. Yemek yanında şerbet ve hoşaf satanlar ayrıca bu ürünler için de vergi ödüyordu. Tablo 7'de bu vergiler artı olarak gösterilmiştir. Üç aşçının üç akçe vergi ödemesinin nedeni nedir? Dükkanın küçük olması mıdır? Günlük satışlarının sınırlı olması mıdır? Bu sorulara bir açıklama getirmek pek mümkün görünmüyor.

18. yüzyılın ilk yarısında 1726 yılında İstanbul'da faaliyet gösteren, tespit edebildiğimiz yedi aşçı dükkanı Tablo 8'de gösterilmiştir. Bu isimler İstanbul Şeriye Sicilleri ve Atık Şikayet Defterleri kayıtlarından derlenmiştir. Bunlar tesadüfen şikayet ve dava konusu olmuş isimlerdir. Tablo 8'deki isimler o tarihte İstanbul'daki

<sup>181</sup> MC B-2, s.16b.

<sup>182</sup>“Bu zikr olunan erbâb-ı hirefîn dekâkîni cem'an otuz iki bin yüz elli dükkandır.”, Hezarfen, s..54.

<sup>183</sup>Robert Mantran, " 17. Yüzyılın...", C.1, ss.289-292.

<sup>184</sup> MC B-2, s.16b.

aşçı sayısının bütünü göstermez. Kayıtlarda geçen bu isimleri belirtmemizin iki nedeni vardır. Birincisi, bu 7 dükkanın tamamı Beyazıt -Kapalıçarşı bölgesindedir ve buradaki aşçı dükkanı yoğunluğuna işaret etmektedir. İkincisi aşçı esnafı arasında gayrimüslimlerin de olduğunu gösteriyor olmasıdır.

**Tablo 8**  
**1726 Yılında İstanbul Aşçı Esnafı**

| ESNAFIN İSMİ                | DÜKKAN KONUMU                          |
|-----------------------------|----------------------------------------|
| Aşçı Nano <sup>185</sup>    | Mercan                                 |
| Aşçı Simo <sup>186</sup>    | Tavuk pazarı sırıkçılar köşesinde      |
| Aşçı Dükkanı <sup>187</sup> | Simkeşhane yakınında Nerdüban ayağında |
| Aşçı Dükkanı                | Irgad Pazarında                        |
| Aşçı Arnavud                | Parmakkapı kolluğu yakınında           |
| Aşçı Polat                  | Parmakkapı kolluğu yakınında           |
| Aşçı Kuddisi                | Bitpazarı                              |

**Kaynak:**İSAM, İKS İstanbul Mahkemesi 24 Nolu Sicil; İAM, AŞD, C.2, Hüküm No:110/150/1 (Yayınlanmamış).

18. yüzyılın ikinci yarısında, aşçı esnafı hakkındaki bilgilerimiz, 1763 tarihli Galata ve Kasımpaşa esnaf sayımına ait defter ve III. Selim zamanına ait 1791-1793 tarihli kefalet-yoklama defterlerine dayanmaktadır. 1763 tarihli defterdeki aşçı esnafı ve dükkanların konumları Tablo 9'da, 1791-93 tarihli defterlerdeki aşçı esnafı ve dükkanların konumları ve çalışan sayıları Tablo 10'da gösterilmiştir.

**Tablo 9**  
**1763 Yılında Galata ve Kasımpaşa'daki Aşçı Esnafı**

| ESNAFIN İSMİ                                | MESLEĞİ          | DÜKKANIN KONUMU  | ÇALIŞAN SAYISI |
|---------------------------------------------|------------------|------------------|----------------|
| Zimmi Nikola Usta ve Ortağı Hristo          | Aşçı ve hoşabacı | Karaköy dahili   | 6              |
| Zimmi (...) Usta ve Ortakları Dimo ve Kosta | Aşçı ve çevrenci | Karaköy dahili   | 6              |
| Zimmi Micak Usta ve Ortağı (...)            | Aşçı ve Çevrenci | Kürkçüler yakını | 2              |

<sup>185</sup> İSAM, İKS İstanbul Mahkemesi 24 Numaralı Sicil, C.21, İstanbul: 2011, s.226, Hüküm No:143.

<sup>186</sup> a.g.e.

<sup>187</sup> İAM, AŞD, C.2, Hüküm No:110/150/1(Yayınlanmamış).

|                                           |                            |                                      |   |
|-------------------------------------------|----------------------------|--------------------------------------|---|
| Zımmi Mihal Usta                          | Aşçı ve Çevrenci           | Balıkpazarı Kapısı                   | 5 |
| Zımmi (...) Usta ve Ortağı<br>Zımmi (...) | Aşçı ve hoşabacı           | Zincirlihan yakınında.               | 4 |
| Zımmi (...) Usta Ve Ortağı<br>Malvo       | Aşçı ve hoşabacı           | Azabkapısı                           | 3 |
| Zımmi Sarko Usta ve Ortağı                | Aşçı, çevrenci ve hoşabacı | Kasımpaşa Tersane Kapısı<br>Kuyubaşı | 5 |
| Zımmi Yorgi ve Ortağı (...)               | Aşçı, çevrenci ve hoşabacı | Kasımpaşa Cuma yakınında             | 4 |
| Zımmi (...) Usta                          | Aşçı, çevrenci ve hoşabacı | Kasımpaşa Büyük Cami yakınında       | 4 |

**Kaynak:** MC B-10.

**Tablo 10**

**1791-93 Yıllarında İstanbul Aşçı Esnafı**

| ESNAFIN İSMİ               | KONUM                                                         | ÇALIŞAN SAYISI | AÇIKLAMA |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------|----------|
| Mehmed                     | Kıztaşı havalisi                                              | 3              | 27.Bölük |
| Abdi Ağa                   | Sultan Mehmet Han Cami-i Şerifi<br>Çörekçi Kapısı ittisalinde | 5              |          |
| Monla Ali                  | Sultan Mehmet Han cami-i Şerifi<br>Çörekçi kapısı ittisalinde | 4              |          |
| Lazko zımmi                | Çarşambapazarı havalisi                                       | 4              |          |
| Hüseyin ve Mitro<br>zımmi  | Eğri Kapı ve Yatağan Çeşmesi havalisi                         | 4              |          |
| Aşçı Dükkanı ( Emin        | Balat Kapısı havalisi                                         | 6              |          |
| Mustafa ve Ortağı (...)    | Mustafa Paşa Çarşısı havalisi                                 | 1              |          |
| İstefan Zımmi              | Azablar Hamamı havalisi                                       | 2              |          |
| Kara (...)                 | Unkapanı havalisi                                             | 5              |          |
| Hasan                      | Bitpazarı – Yağcı Hanı arasında                               | 6              |          |
| Aşçı Dükkanı               | Aynı bölgede                                                  | 6              |          |
| Markar(?)                  | Aynı bölgede                                                  | 5              |          |
| İvaz                       | Esir Pazarı civarı                                            | 4              |          |
| İskender                   | Esir Pazarı civarı                                            | 7              |          |
| Molla (...)                | Esir Hazaricivarı                                             | 4              |          |
| Aşçı Dükkanı               | Alaca Hamam- Haseki Hamamı-<br>Bahçekapı-Tahtakale Bölgesi    | 8              |          |
| Yorgi, Marko, Hristo, Yani | Ayazma                                                        | 5              |          |
| Hacı Mehmed ve Oğlu Salih  | Bahçekapı harici                                              | 4              |          |
| Taşköprülü Hüseyin         | Eminönü Büyük Gümrük                                          | 4              |          |
| Yani Usta                  | Eminönü Büyük Gümrük                                          | 2              |          |
| Todori ve Tanaş (...)      | Eminönü Tütün Gümrüğü                                         | 5              |          |
| Aşçı Dükkanı               | Odun Kapısı civarında                                         | 4              |          |
| İstavri                    | Odun Kapısı civarında                                         | 4              |          |
| Elya (İlya?)               | Odun Kapısı-Ayazma İskelesi arasında                          | 3              |          |
| Yako ve Ortağı             | Cibali İskelesi civarı                                        | 4              |          |
|                            | Ayazma Kapısı harici                                          | 4              |          |
|                            | Fener Kapısı harici                                           | 3              |          |

|                             |                                                                         |     |  |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----|--|
| Aşçı Dükkanı                | Fener Kapısı harici                                                     | 4   |  |
| Tanaş                       | Balat Kapısı harici                                                     | 4   |  |
| Aşçı Dükkanı                | Ayvansaray İskelesi civarı                                              | 3   |  |
| Kosta Usta                  | Yedikule harici                                                         | 6   |  |
| Aşçı Dükkanı                | Yedikule harici                                                         | 4   |  |
| Usta Yani                   | Langa Yenikapı harici                                                   | 5   |  |
| Yako (?)                    | Langa Yenikapı harici                                                   | 4   |  |
| Mitro Usta                  | Kumkapı harici                                                          | 5   |  |
| Aşçı                        | Defterdar İskelesi yakınında                                            | 3   |  |
| Aşçı                        | Defterdar İskelesi yakınında                                            | 2   |  |
| Aşçı                        | Defterdar İskelesi yakınında çömlekçiler başında                        | 5   |  |
| Çalışan Toplamı:            |                                                                         | 161 |  |
| GALATA                      |                                                                         |     |  |
| Benkola Veled Hristo        | Harici Karaköy                                                          | 4   |  |
| Ali (....)                  | Harici Eski Yağkapanı                                                   | 4   |  |
| Bedros Veled Aydoğdu (?)    | Harici Karaköy Kapısı                                                   | 5   |  |
| Filyo (?), Pandeli, Yorgi   | Galata Sultan Beyazıd Mahallesi Terazi dibi yakınında Mumhane dahilinde | 5   |  |
| Çakmak ve Ortağı            | Sandukcular yakınında                                                   | 5   |  |
| Toma ve Petro ve Taryon (?) | Karaköy Kapısı dahilinde                                                | 6   |  |
| Serkis                      | Karaköy Kapısı dahilinde                                                | 3   |  |
| Andon ve Ortağı Yorgi       | Karaköy Kapısı dahilinde                                                | 3   |  |
| Mehmed Bin Mustafa          | Karaköy Kapısı dahilinde                                                | 4   |  |
| Çalışan Toplamı:            |                                                                         | 39  |  |
| KASIMPAŞA                   |                                                                         |     |  |
| Usta Abdullah               | Kışlak Önü                                                              | 5   |  |
| Aşçı Dükkanı                | Zincirlikuyu ve Dörtkuyudan Tersaneye gelirken                          | 4   |  |
| İstori                      | Aynı mahalde                                                            | 3   |  |
| Çalışan Toplamı:            |                                                                         | 12  |  |
| TOPHANE                     |                                                                         |     |  |
| Aşçı Dükkanı                | Salıpazarı , Fındıklı Çarşısı                                           | 4   |  |
| Aşçı Dükkanı                | Galatasaray civarı                                                      | 1   |  |
| Çalışan Toplamı:            |                                                                         | 5   |  |
| GENEL TOPLAM                |                                                                         | 236 |  |

**Kaynak:** A.DVN.834, 836, 837; D.BŞM.TRE.15233, 15257; D.BŞM.41581; Ertuğ, ss.8-178, 265-323.

18. yüzyılda İstanbul'da 38 (Defterdar dahil) olan aşçı dükkanı sayısı, hemen hemen 17. yüzyıl ile aynı sayıdadır. Bunda, Osmanlı iktisat düşüncesinin üç ana ögesinden biri olan gelenekçilik ilkesinin ve onun “*kadimden olagelene aykırı iş yapılmaması*” şeklinde ifade edilen etkisini görmek mümkündür. Dükkan sayısının dondurularak, mevcut dengenin korunmasına, üretim ve istihdam yapısının değişmeden kalmasına Osmanlı klasik döneminde titizlikle dikkat edilirdi.<sup>188</sup>

<sup>188</sup> Mehmet Genç, **Osmanlı İmparatorluğunda Devlet Ve Ekonomi**, Ötüken Neşriyat, 8. Basım, İstanbul: 2012.s.65.

18. yüzyılda, Unkapanı-Defterdar arasında 11, Bahçekapı-Unkapanı arasında 11, Ayasofya-Beyazıd arasında 6, Marmara kıyılarında (Güney İstanbul) 5, Beyazıd-Edirnekapı arasında 5 aşçı dükkanı bulunmaktadır. Dükkanların Bahçekapı-Unkapanı-Defterdar arasında yoğunlaştığı görülmektedir. Bu güzergahta toplam 22 aşçı dükkanı vardır ve İstanbul'daki toplam aşçı dükkanların %57'si bu bölgededir. Karşı kıyıda, Kasımpaşa'da 3, Galata'da 9, Tophane'de ise 2 aşçı dükkanı vardır. Lokal olarak, 17. yüzyıla göre bir düşüş olmakla birlikte en fazla aşçı dükkanı yine Kapalıçarşı civarındadır. Burada 6 aşçı dükkan bulunmaktadır ve bu sayı İstanbul'daki tüm aşçı dükkanlarının %16'sına denk gelmektedir. Tablo 8'de belirtilen Beyazıd-Kapalıçarşı bölgesinde 1726 yılında faaliyette olan 7 dükkan da ilave edilirse bu oranın daha da yükseleceğini düşünmek mümkündür. Tablo 9'da belirtilen, 1763 yılındaki sayım defterine göre Galata ve Kasımpaşa'daki aşçı dükkanlarının tamamının gayrimüslimlere ait olduğu ve 9 dükkanın 7'sinin ortaklık şeklinde işletildiği görülmektedir. Galata ve Kasımpaşa'daki aşçı dükkanlarında ortalama çalışan sayısı 4,3 kişi olmaktadır. 1791-93 yıllarına ait defterlere göre, İstanbul'daki dükkanlarda ortalama 4,2, Galata'da 4,3, Kasımpaşa'da 4, Tophane'de 2,5 kişi çalışmaktadır. Aşçı dükkanlarında en az 1 en fazla 8 kişi çalışmaktadır. 1 kişinin çalıştığı dükkanlar Mustafa Paşa Çarşısı ve Tophane'de bulunmaktadır. 8 kişinin çalıştığı bir dükkan vardır ve Alacahamam-Bahçekapı-Tahtakale bölgesindedir. Kapalıçarşı civarındaki İvaz'ın dükkanında da 7 kişi çalışmaktadır.

1791-93 tarihli defterlere göre, 18. yüzyılda İstanbul'da 6.096, Galata, Kasımpaşa ve Tophane'de ise 2.932 dükkan olduğu görülüyor<sup>189</sup>. İnciciyan ise İstanbul Efendisinin listesine göre şehrin bütün dükkanlarının 5.233 adet olduğunu söyler<sup>190</sup>. Bu verilere göre İstanbul'daki tüm dükkanların %0,6'sı, Galata, Kasımpaşa ve Tophane'deki dükkanların % 0,3'ü aşçı dükkanıdır. Bu yüzyılda 10.784 kişiye bir aşçı dükkanı düşmektedir.

Aşçı dükkanlarının 16.,17. ve 18. yüzyılda İstanbul'daki dağılımı Harita 1'de gösterilmiştir.

---

<sup>189</sup> Ertuğ, s.413-426.

<sup>190</sup> İnciciyan, s.37.

### 2.1.2. Menü ve Fiyatlar

Osmanlı İmparatorluğu'nun başkenti olan İstanbul, İmparatorluğun her yöresinden katılan çeşitlerle zengin bir mutfığa sahiptir. Ancak bu çalışmada tezimizin sınırları içinde kalarak, sadece lokanta esnafı dükkanlarındada satıldığı tesbit edilebilen yemeklerden bahsedilecektir.

Tablo 7 ve Tablo 9'da görüldüğü gibi, aşçı dükkanlarında satılan yemeklerin yanında hoşaf ve şerbet de satılmaktadır. 17. yüzyılda 6 aşçı dükkanında aynı zamanda hoşaf, 9 aşçı dükkanında da şerbet satılmaktadır. 18. yüzyılda da Galata ve Kasımpaşa'da mevcut 9 aşçı dükkanının 5'inde hoşaf satılmaktadır. Ayıca bazı aşçı dükkanlarında çevrencilere mahsus ciğer kebabı, pencevüş kebabı gibi ürünlerin satıldığı da görülmektedir. Buradan benzer ürün satan esnaf arasında ürün geçişliliği olduğu sonucu çıkarılabilir.

Çeşitli kaynaklardan derlenen, İstanbul aşçı dükkanlarında satılan yemekler ve bir akçeye satılan dirhem miktarı olarak fiyatları Tablo 11'de gösterilmiştir.

**Tablo 11**

#### **İstanbul Aşçı Dükkanlarında Satılan Yemekler ve Fiyatları (Dirhem/Akçe)**

| YEMEK CİNSİ                          | Birim  | 1525 <sup>191</sup> | 1592 <sup>192</sup> | 1600<br>Öncesi <sup>193</sup> | 1600 <sup>194</sup> | 1624 <sup>195</sup> | 1640 <sup>196</sup> | 1654 <sup>197</sup> |
|--------------------------------------|--------|---------------------|---------------------|-------------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Nohutlu ve Limon Sulu Pirinç Çorbası | Dirhem |                     |                     |                               |                     |                     | 200                 |                     |
| Şirden Çorbası                       | Dirhem |                     |                     |                               |                     |                     |                     |                     |
| Sade Pirinç Pilavı                   | Dirhem |                     |                     |                               |                     |                     | 80                  |                     |
| Pirinç Pilavı                        | Dirhem |                     |                     |                               |                     |                     | 100                 |                     |
| Herisesi İle                         |        |                     |                     |                               |                     |                     |                     |                     |
| Şa'riye Pilavı                       | Dirhem |                     |                     |                               |                     |                     | 90                  |                     |
| Zerdesi İle                          |        |                     |                     |                               |                     |                     |                     |                     |
| Tava Büryan <sup>198</sup>           | Dirhem | 100                 | 33/25               | 20                            | 25                  | 25                  | 22                  | 20                  |
| Tennur Büryanı                       | Dirhem | 100                 | 33/25               | 20                            | 25                  | 25                  | 22                  | 20                  |
| Koyun Yahni                          | Dirhem | 100                 |                     |                               |                     | 16*                 | 18*                 |                     |

<sup>191</sup> Sahillioğlu, s.56.

<sup>192</sup> İSAM, İKS Üsküdar Mahkemesi 84 Numaralı Sicil, C.10, s.651, Hüküm No: 1308.

<sup>193</sup> Kütükoğlu, "1600 Tarihli...", s.29.

<sup>194</sup> a.g.e., s.29.

<sup>195</sup> Kütükoğlu, "1624 Sikke...", s.126.

<sup>196</sup> Kütükoğlu, "Osmanlılarda Narh...", s.93.

<sup>197</sup> Arif Bilgin, "Narh Listeleri ve Üsküdar Mal piyasası", 4.Üsküdar Sempozyumu Bildiriler, C.2 İçinde, Ed.Coşkun Yılmaz, İstanbul: 2006, s.169.

<sup>198</sup> Büryan fiyatları et narhının iki katı olarak hesap edilmiştir.

|                               |        |     |    |   |    |  |    |    |
|-------------------------------|--------|-----|----|---|----|--|----|----|
| Keçi Yahni                    | Dirhem | 125 |    |   |    |  |    |    |
| Sığır Yahni                   | Dirhem | 200 |    |   |    |  | 9* |    |
| Koyun Etli Yaprak Dolma       | Aded   |     | 8  |   |    |  |    |    |
| Sığır Etli Yaprak Dolma       | Aded   |     | 12 |   |    |  |    |    |
| Badincan Dolması              | Aded   |     |    | 3 | 10 |  |    |    |
| Kabak Dolması                 | Aded   |     |    | 1 | 2  |  |    |    |
| Lahana Dolması                | Aded   |     |    |   | 12 |  | 20 | 10 |
| Şirden Dolması <sup>199</sup> | Aded   | 1   |    |   |    |  |    |    |

**Kaynak:** Tabloda Dipnotlar Halinde Gösterilmiştir.

\*Akçe Olarak Okka Fiyatı

Çorba İstanbulluların çok tükettiği bir yiyecektir ve kaynaklarda birçok çorba çeşidinin adı geçer. Ancak aşçı dükkanlarında hangi çorbaların satıldığı konusunda kayıtlarda fazla bilgi bulunmamaktadır. Aşçı dükkanlarında satılan çorbalardan biri, 1640 yılına ait bir narh kaydından öğrenebildiğimiz “*nohudlu ve limon sulu pirinç çorbası*”dır<sup>200</sup>. Pirinç çorbası İstanbul imaretlerinde sabah pişirilirdi ve çorbaya maydonoz da konulurdu<sup>201</sup>. 16. yüzyılda İstanbul’a gelen Avusturyalı Hans Dernschwam, “*Önce pirinç çorbası içilir.(...) Çorbaya limon suyu veya sirke dökerler, biraz da karabiber koyarlar.*”<sup>202</sup> diye aktarmaktadır. Bir diğer çorba, işkembe çorbası gibi “*sarımsak ve sirkeyle pişirilen şirden çorbası*”dır. Bu çorbanın aşçı dükkanlarında pişirilmesine işkembeciler her zaman itiraz etmişlerdir. İşkembeciler, bu çorbanın işkembecilere mahsus olduğunu, aşçıların bu çorbayı pişiremeyeceğini belirterek birçok defa mahkemeye başvurmuşlardır ve kadılar tarafından aşçılara defalarca yasak getirilmiş olmasına rağmen aşçıların yine de bu çorbayı satmaya devam ettiği anlaşılmaktadır.<sup>203</sup>

<sup>199</sup> Barkan , "15. Asrın...", s.336.

<sup>200</sup> Kütükoğlu, "Osmanlılarda Narh...", s.93.

<sup>201</sup> Süheyl Ünver, **İstanbul Risaleleri**, İBB Yayınları, C.3, İstanbul: 1995, s.343.

<sup>202</sup> Hans Dernschwam, s.170.

<sup>203</sup> “Ma’rûz-ı dâ’î-i devletleridir ki İstanbul’da vâki’ işkembeci tâifesinin kethüdâ ve ihtiyârlarından cemm-i gafır meclis-i şer’de biz kadimü’l-eyyâmdan bu âna gelince dergâh-ı âlî yeniçerilerinin altmış dördüncü cemâ’atine mahsûs oda neferâtının mîrî zağarlarına bâ fermân-ı âlî kifâyet mikdârı meccânen işkenbe verip mukâbelesinde dükkânlarımızda pâk ve zâhir işkenbe ve şirden çorbası tabh ve ibâdullâha bey’ edegelim ta’âm tabh eden aşçı tâifesi dükkânlarında metâ’ları olmak üzere kasab tâifesinden iştirâ eyledikleri şirdeni doldurup ve kavurup tabh eylediklerinde nizâ’ımız olmayıp lâkin bize mahsûs olan işkenbe çorbası gibi sirke ve sarımsak ile şirden çorbası tabhından mukaddemâ zıkr olunan oda ahâlisi da’vâ ve ba’de’t-tefahhus aşçı tâifesi men’ birle, kıbel-i şer’den yedimize i’lâm ve mücebine emr-i âlî ihsân olunmuşiken, ba’zı aşçı tâifesi kadime mugâyir ve emr-i âliye muhâlîf vaz’ u hareket eder deyû teşekkî edip mazmûnu min külli’l-vücûh takrîrlerine muvâfık yüz otuz [64b] altı senesi târihiyle müverrah bir kıt’a emr-i âlî ibrâz etmeğin, ber müceb-i emr-i âlî zıkr olunan şirdeni sirke ve sarımsak ile işkenbe çorbası gibi tabh etmemek üzere aşçı tâifesine tenbih olunduğu, huzûr-ı âlîlerine i’lâm olundu. Fermân men lehü’l-emrindir. Fî 21 Rebî’ilevvel sene [1]139.”, İSAM, **İKS İstanbul Mahkemesi 24 Numaralı Sicil**, C.21, İstanbul: 2011, s.297, Hüküm No:216.

Aşçı dükkanlarında satılan bir diğer yemek çeşidi, Osmanlı mutfağının vazgeçilmez yemeği olan pilavdır. 17. yüzyıla ait bir narh defterindeki “*pirinç pilavı, herisesi ile*”, “*sade pirinç pilavı*”, “*şa’riye pilavı, zerdesi ile*”<sup>204</sup> şeklindeki ifadelerden anlaşılacağı gibi aşçı dükkanlarında pirinçle pişirildiği gibi şehriye ile de pilav pişirilmektedir. 17. yüzyılda Tahtakale’de El-hac Mahmud’a ait dükkanda herise ile satılan pilav, yanında herise ve zerde olabildiği gibi sade olarak da satılmaktadır.<sup>205</sup> Herise, buğday ve etin dövülerek yapıldığı keşkek de denilen yemektir<sup>206</sup>. Zerde ise, safranla pişirilen pirinçli bir tatlıdır.<sup>207</sup> 16. yüzyıl şairi Zati'nin şu dizelerinden de anlaşılacağı gibi;

*Aklıkda sen pilav u ben sarulıkda zerde  
Hem-sofra olalum gel bir hôş latifyirde*<sup>208</sup>

Osmanlı mutfağında adları genellikle yan yana anılan pilav ve zerde imaretlerde özellikle Cuma günlerinde pişirilirdi.<sup>209</sup>

16. yüzyılda aşçı dükkanlarında satılan et yemekleri “*tava büryan*”, “*tennur büryanı*” ve “*yahni*”dir<sup>210</sup>. Mütercim Asım Efendi tava büryanı, “*Tava kebabıdır. İbtida eti bir tencerede kızartıp, badehu tavaya koyup sirke ve taze sarımsak, mevsimiyse sebzevat izafesinden sonra fırına salıp itidal üzere pişirirler.*”<sup>211</sup> şeklinde tarif etmektedir. 1587 yılında Avusturya elçilik heyetiyle İstanbul’a gelen eczacı Reinhold Lubenau, tava büryanın nasıl pişirildiğini şöyle anlatır: “... Özel bir tavada özenle kızartılmış kuzu eti gibi. Bu yemekler için yuvarlak ve bir el yüksekliğinde, bakırdan yapılma kapağı olan bizdeki badem ezmesi tavalara benzeyen gömme tavalardan kullanılır ve hem üstten hem alttan az ateşle ısıtılarak içlerindeki eti çok güzel pişirirler. Bazı aşevlerinde bunların genişliği 4-5 veya daha çok sayıda ikiye bölünmüş kuzuyu pişirmeye ya da kızartmaya elverişlidir. Bizim elçiliğimizde kalan pek çok kişi kentte binlercesi bulunan bu gibi aş evlerine giderek kızarmış kuzu etinden alıp

<sup>204</sup> Kütükoğlu, “Osmanlılarda Narh...”, s.93.

<sup>205</sup> MAD 526.

<sup>206</sup> Şemseddin Sami, **Kamus-ı Türki**, TDK Yayınları, Ankara: 2015, s.638; Mütercim Asım Efendi, **Burhan-ı Katı**, TDK Yayınları, İstanbul: 2009, s.43.

<sup>207</sup> Şemseddin Sami, s.1375.

<sup>208</sup> Kenan Erdoğan, “Zati Divanında Yiyecekler”, **Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi**, Sayı 22, 2003, s.54.

<sup>209</sup> Ünver 1995 , s.343.

<sup>210</sup> Barkan, “**15.Asrın...**”, s.336; Yücel-Pulaha, s.61.

<sup>211</sup> Mütercim Asım Efendi, s.747.

getirirlerdi. Oysa Alman Evinde daima yeterince, hatta fazlasıyla yemek pişirilmekteydi. Ama bu kızarmış kuzuların tadı bizim daha çok hoşumuza gidiyordu.”<sup>212</sup>

Bu sözleriyle Lubenau, aşçı dükkanlarının sayısını abartsa da tava büryanın lezzetli bir yemek olduğunu belirtir. Tennur büryanı ise kuzu veya koyun etinin tandıra asılarak pişirildiği büryan çeşididir.<sup>213</sup> Tavuktan da aynı usullerle büryan yapılmakta ve satılmaktadır.<sup>214</sup> Yazarının ismi ve yazım tarihi bilinmeyen bir yazma eserden aktarıldığına göre tava büryan üzerine yoğurt konulup sumak ekerek yenilmektedir.<sup>215</sup>

Aşçıların önceden haşlama veya yahni yaptıkları eti sonradan büryan olarak pişirmek veya daha kızarmış ve kırmızı bir görünüm vermek için ete “aşı” denilen bir sos sürmek gibi hilelere başvurdıkları da anlaşıyor. Kanunnamelerde bu tür uygulamaların yasak olduğu belirtiliyor. “...tava büryanı evvel suyla ıslayub bişirürler imiş men ideler ve evvel yahni idüb sonra büryan etmeği men ideler ve kuzu büryanın yüzüne aşı sürmeği men ideler ve suya dahi ıslamayalar...”<sup>216</sup> Görüldüğü gibi hileli gıda satışı günümüzde olduğu gibi 16.yüzyılda da vardı. Hileye teşebbüs edenlerin cezası da kanunnamelerde belirtilir; “Muhalefet idenleri muhtesib kadı marifetiyle döğö.”<sup>217</sup> ifadesinden kanuna uymayanların falakaya yatırılacağı anlaşılmaktadır.

Yahni genellikle soğanla tencerede pişirilen et yemeklerinin genel adıdır.<sup>218</sup> 18. yüzyılda Dürriyade Nurullah Mehmed Efendi “Yahni egerçi cümlemin ma’lumu meşhur taamdır.” demektedir ve kitabında, beyaz yahni, nohutlu yahni, kırmızı yahni, Bosna yahnisi, zülüflüler yahnisi gibi yahni çeşitlerinden bahsetmektedir.<sup>219</sup> 15. yüzyılda Şirvani’nin yazdığı yemek kitabı incelendiğinde, soğanlı, nohutlu olduğu gibi, elmalı, ayvalı, zerdalili gibi yahni çeşitlerinin de olduğu görülmektedir. Ancak biz bunlardan hangilerinin aşçı dükkanlarında satıldığını bilemiyoruz. Kayıtlarda sadece tavuk<sup>220</sup>,

<sup>212</sup> Lubenau, s.355.

<sup>213</sup> Muhammed Bin Mahmud Şirvani, **15.Yüzyıl Osmanlı Mutfağı**, Haz.Mustafa Argunşah ve Müjgan Cunbur, Gökkuşbu Yayinevi, İstanbul: 2018, s.226.

<sup>214</sup> Osman Nuri Ergin, C.1, s.392.

<sup>215</sup> Hüsnüye Gülsen Koç ve Günay Kut (Haz.), **Kitab-ı Me’kulat Bilinmeyen Bir Osmanlı Yemek Kitabı**, Ruhun Gıdası Kitaplar, İstanbul: 2017, s.68.

<sup>216</sup> Yücel ve pulaha, s.61.

<sup>217</sup> Barkan, " 15.Asrın...", s.332.

<sup>218</sup> Şemseddin Sami, s.1318.

<sup>219</sup> Dürriyade Nurullah Mehmet Efendi, **Ağdiye Risalesi**, Haz. Mine Esiner Özen, İşaret Yayınları, İstanbul: 2015, s..91.

<sup>220</sup> Osman Nuri Ergin, C.1, s.388.

koyun, keçi ve sığır yahnisiden bahsedilir.<sup>221</sup> II. Selim'in hekimbaşı Derviş Nidai Mehmet Efendi'nin verdiği bir 16. yüzyıl tarifine göre kuzu yahni şöyle yapılmaktadır. *"Ne fazla semiz ne de zayıf olmayan kuzu eti ak soğanla pişirilip suyunda bir gece bekletilir. Birer dirhem tarçın, kakule, yarım dirhem karanfil, bir çekirdek misk dövülüp bir miktar et suyunda ıslatılıp pişirilir. Etle karıştırılıp buharı çıkmayacak şekilde azıcık kaynatılır."*<sup>222</sup>

Aşçı dükkanlarında satılan diğer bir etli yemek *"Suda pişmiş köfte"*dir<sup>223</sup>. Dolmalar da aşçı dükkanlarında satılan yemeklerdendir. Evliya Çelebi'ye göre 17. yüzyılda aşçılar, kabak, yaprak, mumbar, soğan, patlıcan, lahana dolmaları satıyordu.<sup>224</sup> 1592 yılı mayıs ayına ait bir narh kaydından yaprak dolmasının koyun eti ve sığır etinden yapıldığını ve fiyatlarının farklı olduğunu öğreniyoruz.<sup>225</sup> Hans Dernschwam, 16. yüzyılda yaprak dolmasının altına ekşi erik konarak pişirildiğini ve dolmaların üstüne yoğurt dökülerek yenildiğini anlatır.<sup>226</sup>

Burada bir hususu belirtmek gerekiyor. Günümüzde yemeklerde sıkça kullanılan domates ve domates salçası o yıllarda bilinmiyordu ve bu yemeklerin hiç birinde kullanılmıyordu. Domatesin adına en erken 1723'te Damad İbrahim Paşa'nın hesap defterlerinde rastlıyoruz.<sup>227</sup> İstanbul manavlarında ise Frenk badıncanı adıyla 1767 yılında görüyoruz<sup>228</sup>. 18. yüzyılda yazılan bir yemek pişirme risalesindeki hiçbir yemekte domates kullanılmaz<sup>229</sup>. Domates, 19. yüzyıldan itibaren yemeklerde kullanılmaya başlamıştır. 1836'da İstanbul'a gelen İngiliz Julia Pardoe bir Rum evinde yediği domates suyuyla renklendirilmiş pilavdan bahseder<sup>230</sup>. Yüzyılın ortasında domates kullanılan yemek örneklerini Mehmet Kamil tarafından 1844'te yazılan Melceü't Tabbahin (Aşçıların Sığınağı) isimli kitapta, örneğin *"Domatesli kızartma yahni"* gibi tariflerde görürüz<sup>231</sup>.

<sup>221</sup> Halil Sahillioğlu, "1525 Yılı Sonunda İstanbul'da Fiyatlar", **Belgelerle Türk Tarihi Dergisi**, Sayı:2, 1967, s.56.

<sup>222</sup> Necdet Sakaoğlu, "Eski Mutfak Kültürümüzün Kaynakları", **Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak**, içinde, Ed.Suraiya Faroqhi ve Christoph K.Neumann, Çev.Zeynep Yelçe, Alfa Yayınevi, İstanbul: 2016, s.44.

<sup>223</sup> Osman Nuri Ergin, C.1, s.392.

<sup>224</sup> Evliya Çelebi, C.1, s.530.

<sup>225</sup> İSAM, **İKS Üsküdar Mahkemesi 84 Numaralı sicil**, İstanbul: 2010, C.10, s.651, Hüküm No:1308.

<sup>226</sup> Dernschwam, s.171.

<sup>227</sup> Tülay Artan, "Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri", **Yemek Ve Kültür Dergisi**, Sayı:6-7, 2006, Sayı:6, s.43.

<sup>228</sup> Stefanos Yerasimos, **Sultan Sofraları**, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul: 2002, s.61.

<sup>229</sup> Dürrizade Nurullah Mehmet Efendi, **Ağdiye Risalesi**.

<sup>230</sup> Julia Pardoe, s.57.

<sup>231</sup> Mehmet Kamil, **Melceü't Tabbahin**, Haz. Cüneyt Kut, Duran Ofset Yayınları, İstanbul: 1997, s.31.

Aşçı dükkanlarında dolma haricindeki yemekler tartıyla satılıyordu. Dolmalar ise taneyle satılmaktaydı. 16. yüzyıldan itibaren hemen tüm kanunnamelerde büryan ve yahni fiyatlarının çiğ et fiyatının iki katı olacağına dair hüküm vardır. Bu nedenle narh listelerinde açıkça ismi yazılmamış olsa bile et fiyatlarına göre büryan ve yahni fiyatlarını tesbit etmek mümkündür. 16. yüzyılın başından 18. yüzyılın sonuna kadar İstanbul’da et fiyatları Tablo 12’de gösterilmiştir.

**Tablo 12**  
**İstanbul Et Fiyatları (1525-1800) (Akçe)**

| YILLAR                     | Birim  | ET CİNSİ            |       |      |       |        |           |
|----------------------------|--------|---------------------|-------|------|-------|--------|-----------|
|                            |        | Koyun               | Kuzu  | Keçi | Sığır | Buzağı | Tavuk     |
| 1525 <sup>232</sup>        | Dirhem | 200*                |       | 250* | 400*  |        | 60*       |
| 1551 <sup>233</sup>        | Dirhem | 200*                |       |      | 400*  | 350*   |           |
| 1592 <sup>234</sup>        | Okka   | 6                   | 8     |      |       |        |           |
| 1596 <sup>235</sup>        | Okka   | 12                  |       |      |       |        |           |
| 1600<br>Ön. <sup>236</sup> | Okka   | 10                  |       |      |       |        | 14        |
| 1600 <sup>237</sup>        | Okka   | 8-20 <sup>238</sup> |       |      | 5     |        | 13-18     |
| 1620 <sup>239</sup>        | Okka   | 10                  | 12    |      |       |        |           |
| 1624 <sup>240</sup>        | Okka   | 8                   |       |      | 5     |        |           |
| 1640 <sup>241</sup>        | Okka   | 9                   |       |      | 4,5   | 7      | 14 (Tane) |
| 1642 <sup>242</sup>        | Okka   | 9                   | 12    |      |       |        |           |
| 1654 <sup>243</sup>        | Okka   | 8                   |       |      |       |        |           |
| 1655                       | Okka   | 10                  |       |      |       |        |           |
| 1677                       | Okka   |                     | 12    |      |       |        |           |
| 1680                       | Okka   |                     | 12-16 |      | 14    |        |           |
| 1691                       | Okka   | 22                  | 20    |      |       |        |           |
| 1696                       | Okka   | 15                  |       |      | 7,5   |        |           |
| 1703                       | Okka   |                     | 15    |      |       |        |           |
| 1708                       | Okka   | 12                  | 15    |      |       |        |           |

<sup>232</sup> Sahillioğlu, s.56.

<sup>233</sup> İSAM, İKS Üsküdar Mahkemesi 17 Numaralı Sicil, İstanbul:2010, C.6, s.362, Hüküm No: 873.

<sup>234</sup> İSAM, İKS Üsküdar Mahkemesi 84 Numaralı Sicil, İstanbul:2010, C.10, s.655,Hüküm No:1313.

<sup>235</sup> Selaniki Mustafa Efendi, C.2, s.593.

<sup>236</sup> Kütükoğlu, "1600 Tarihli...", s.23.

<sup>237</sup> Kütükoğlu "1600 Tarihli...",s.23.

<sup>238</sup> Selaniki Mustafa Efendi, C.2, s.853.

<sup>239</sup> İSAM, İKS Eyüp Mahkemesi 19 Numaralı Sicil, İstanbul:2011, C.24, s.55, Hüküm No:1.

<sup>240</sup> Kütükoğlu, "1624 Sikke...", s.126.

<sup>241</sup> Kütükoğlu, " Osmanlıda Narh...", s.91.

<sup>242</sup> İSAM, İKS Hasköy Mahkemesi 5 Numaralı Sicil,İstanbul:2011, C.30, s.358, Hüküm No: 503.

<sup>243</sup> Bilgin, "Narh Listeleri...", s.168, (1654’ten 1708’e kadar yıllar için).

|                     |      |    |    |  |  |  |  |
|---------------------|------|----|----|--|--|--|--|
| 1738 <sup>244</sup> | Okka |    | 18 |  |  |  |  |
| 1778 <sup>245</sup> | Okka | 27 |    |  |  |  |  |
| 1779                | Okka | 30 | 33 |  |  |  |  |
| 1788                | Okka | 24 | 30 |  |  |  |  |
| 1798                | Okka | 36 | 45 |  |  |  |  |
| 1800                | Okka | 36 | 45 |  |  |  |  |

**Kaynak:** Tabloda Dipnotlar Halinde Gösterilmiştir.

\*Dirhem/1 Akçe

Burada tesbit ettiğimiz fiyatlar narh defterlerinden derlenmiştir. Ancak narh fiyatları ile gerçek piyasa fiyatları aynı olmayabiliyordu. Örneğin, dışarıda 1593-1606 Avusturya Savaşının, içeride Celali isyanlarının tüm hızıyla sürdüğü 1600 yılı öncesi<sup>246</sup> et narhı 10 akçe ve 1600 yılı narhı 8 akçe iken,<sup>247</sup> Tarihçi Mustafa Selaniki, 1596'da etin okkasının 12 akçe olduğunu belirtir ve 1600 yılında da şunları yazar; “ *Asla ve kat'a me'kulatda narh cari olmayup, yağ ve bal ve buğday ve pirinç ve nohut ve sa'ir hububat ve et ve etmeği, ehl-i bazar istediklerine alup satmakda kimseden pervaları olmayub ve hükkamun yasag ve tazir ü tehdidleri müfid olmayub nüfuzları kalmadı.(...) etün vukiyesi yiğirmi akçaya....*”<sup>248</sup> Görüldüğü gibi savaş ve isyanın sebep olduğu et temininde yaşanan sıkıntı nedeniyle 1600 yılında narh fiyatları ile piyasa fiyatları arasında 2,5 kat gibi büyük bir fark oluşmuştur. İstanbul'da etin zor bulunur hale geldiğini ismini bilemediğimiz bir 17. yüzyıl şairi şöyle ifade eder;

*Fukaranın hali nice olur hali aceb  
Tekyelerde dahi olmaz kurban  
Killeti-i lahm ile İstanbul'u gör  
Etyemez tekyesine döndü heman*<sup>249</sup>

Bu durum elbette aşçı dükkanlarındaki yemek fiyatlarına da aynen yansımış olmalı. Etteki bu fiyat artışının aşçı dükkanlarındaki yemek üretiminde bir farklılaşma yaratmış olduğunu seziyoruz. Nitekim 1525'te okkası 4 akçe olan koyun yahnisi, narh fiyatları ile 1624'te 16 akçeye, 1640'ta 18 akçeye çıkmasına rağmen (gerçek piyasa fiyatları daha da fazla olabilir) örneğin lahana dolması 1600 öncesi 4 tanesi 1 akçe iken

<sup>244</sup> İSAM, **İKS İstanbul Mahkemesi 24 Numaralı Sicil**, İstanbul:2011 , C.21, s.514,Hüküm No: 299.

<sup>245</sup> Ömer Çakmak, **İstanbul Mahkemesine Ait 201 Numaralı Narh Defteri**, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi SBE, Sakarya: 2012, s.23-27(1778-1800 yılları için).

<sup>246</sup> Ahmet Önal, "Büyük Buhran (1593-1623)", **Osmanlı Tarihi (1566-1578)** İçinde, Ed. Erhan Afyoncu, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Ankara : 2013, s.28-50.

<sup>247</sup> Kütükoğlu, "**1600) Tarihli...**", s.23.

<sup>248</sup> Selaniki Mustafa Efendi, **Tarih-i Selaniki**, TTK Yayınları, Ankara: 1999, C.2, s.593 ve 853.

<sup>249</sup> Asaf Halet Çelebi, **Divan Şiirinde İstanbul**, Hece Yayınları, Ankara: 2015, s.72.

1600’de 12 tanesi, 1640’ta 20 tanesi 1 akçeye düşmüştür. Muhtemelen içindeki et miktarı azaltılarak dolma fiyatlarının düşürülmesi suretiyle etli yemeği pahalı bulan insanlara bir alternatif yaratılarak satışların düşmesi engellenmek istenmiştir. İstanbul evlerinin mutfaklarında da et fiyatlarındaki pahalılık nedeniyle 17. yüzyılın başından itibaren dolma tüketiminin ve dolma çeşitlerinin artmış olabileceği ihtimal dahilindedir. 1679 yılında İstanbul pazarlarında okkası 4 akçeye satılan<sup>250</sup> “*Lisanü’s-sevr*” (öküz veya sığır dili)<sup>251</sup> sebzesinden yapılan ve 1649 yılında Divanda paşalara verilen yemekte gördüğümüz “*lisan-ı sevr dolması*” örneğinde olduğu gibi.<sup>252</sup>

Koyun eti İstanbulluların beslenmesinde önemli bir yere sahiptir ve İstanbul’un et ihtiyacı büyük oranda Balkanlar’dan karşılanmaktadır<sup>253</sup>. Osmanlı coğrafyasında ağırlıklı olarak iki tür koyun yetiştirilmektedir. Rumeli’nin kıvırcık koyunu ve Anadolu’nun büyük kuyruklu Karaman koyunu.<sup>254</sup> Karaman koyunu Türklerin Orta Asya’da yetiştirdikleri ve Anadolu’ya gelirken beraberlerinde getirdikleri koyun cinsidir.<sup>255</sup> Ağdiye Risalesindeki tarifler bize İstanbulluların kuzu ve kıvırcık koyun etini tercih ettiğini gösteriyor. 19. yüzyılın başında Koca Sekbanbaşı Risalesinde yeniçeriler hakkında, “*kıvırcık koyun eti ve has ekmek yiyüp...*”<sup>256</sup> denildiğine bakılırsa yeniçeri kışlalarında da kıvırcık koyun etinin tercih edildiği anlaşılmaktadır.

Tülay Artan’ın Anthony Greenwood’dan aktardığına göre, 17. Yüzyılın ortasında İstanbul’da yıllık kişi başı et tüketimi 50-58 kg. dır ki, günlük yaklaşık 137-160 grama karşılık gelmektedir. Yeniçeriler ise günlük 160-190 gram et tüketmektedirler<sup>257</sup>. 16.yüzyılda Fatih imarethanesinde medrese öğrencilerine günlük 80 dirhem (yaklaşık 240 gram) et verilmektedir.<sup>258</sup> OECD verilerine göre 2017 yılında Türkiye’nin kişi başı yıllık kırmızı et tüketiminin, 8,3 kg.’ı sığır eti ve 4,1 kg.’ı koyun

<sup>250</sup> İSAM, **İKS Eyüp Mahkemesi 90 Numaralı Sicil**, İstanbul:2011, C.31, s.600, Hüküm No:773.

<sup>251</sup> Beşir Ayvazoğlu, **Çiçek ve Renk Adlarına Dair**, Çukurova Üniversitesi Türkoloji Araştırmaları Enstitüsü, 2004. <http://turkoloji.cu.edu.tr/YENI%20TURK%20DILI/9.php>, Erişim Tarihi: 04.11.2018.

<sup>252</sup> Hedda Reindl-Kiel, "Cennet Taamları", **Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak**, İçinde, Ed.Suraiya Faroqhi ve Christoph K.Neumann, Çev. Zeynep Yelçe, Alfa Yayınevi, İstanbul: 2016, s.93.

<sup>253</sup> Gökçen Coşkun Albayrak, **Dersaadet’in Kileri Tuna Nehrinde Ticaret ve Devlet**, Dergah Yayınları, İstanbul: 2017, s. 243.

<sup>254</sup> Binbaşı Hüseyin Efendi, **Osmanlı’da Ziraat Memalik-i Osmaniye’nin Ziraat Coğrafyası**, Haz. Bekir Gökmen, Yeditepe Yayınları, İstanbul: 2016, s.239.

<sup>255</sup> Sergey Grigoreviç Agacanov, **Oğuzlar**, Çev. Ekber N.Necf-Ahmet Annaberdiyev, Selenge Yayınları, İstanbul: 2015, s.135.

<sup>256</sup> Ahmet Rasim, **Osmanlı Tarihi (Seçmeler)**, Haz. İsmet Parmaksızoğlu, Millî Eğitim Bakanlığı Yayınları, İstanbul : 1994, s.153.

<sup>257</sup> Artan, s.55.

<sup>258</sup> Ünver, s.345.

eti olmak üzere 12,4 kg olduğu dikkate alınırsa o yıllarda İstanbul'daki koyun eti tüketiminin büyüklüğü ortaya çıkmaktadır<sup>259</sup>.

## 2.2. Başçı ve Paçacı Esnafı

Osmanlı'da ve daha öncesinde Selçuklu dönemi Türk şehirlerinde başçı dükkanları vardı ve “*revvâs*” ya da “*ser-pez*” olarak anılırdı<sup>260</sup>. 1432 yılında Karahisar'dan geçen Broquiere, burda koyun ayaklarından yemek yapıldığını ve bunu lezzetli bulduğunu belirtir<sup>261</sup>. Osmanlı toplumunda başçı dükkanlarının oldukça rağbet gördüğü anlaşıyor. Evliya Çelebi de başçılardan bahsederken “*geleneksel yemek*” diyerek bu rağbetin altını çiziyor<sup>262</sup>. 16. yüzyılın başında Bursa'da onaltı başçı bulunuyordu ve günlük altıyüz tane baş satılıyordu<sup>263</sup>.

### 2.2.1. Esnaflar, Dükkanların Konumları ve Şehirdeki Dağılımı

İstanbul'da baş ve paçanın aynı dükkanlarda birlikte satıldığı anlaşıyor. Kayıtlarda bu iki esnaf grubundan ve sattıkları ürünlerden genellikle birlikte bahsedilmesi bu kanaati doğruluyor. Mesela 16. yüzyılda III. Selim ve 17. yüzyılda IV. Mehmet zamanına ait kanunnamelerde başçıların baş ve paça pişirdikleri belirtiliyor<sup>264</sup>. 1698 yılında İstanbul kadısına ve kaymakamına gönderilen hükümde Karaca Mustafa Paşa Camii civarında bir adet başhane ve paçacı dükkanı açılmasına ve selhaneden baş ve paça hissesi verilmesine izin verilmesi istenmektedir<sup>265</sup>. 1726 tarihli İstanbul Şeriye

<sup>259</sup> <https://data.oecd.org/agroutput/meat-consumption.htm?context=OECD> Erişim Tarihi:02.11.2018.

<sup>260</sup> Erdoğan Merçil, *Türkiye Selçuklularında Meslekler*, TTK Yayınları, Ankara: 2000, s.60.

<sup>261</sup> Bertrandon De La Broquiere, *Deniz Aşırı Seyahat*, Çev. İlhan Arda, Eren Yayıncılık, İstanbul: 2000, s.195.

<sup>262</sup> Evliya Çelebi, C.1, s.522.

<sup>263</sup> TSE, *Kanunname-i İhtsabı Bursa*, TSE yayınları, Ankara:1988, s.16.

<sup>264</sup> “... sercilerin pişirdiği baş ve paça gözlene (...) koyun başına ve kuzu başına zamanına göre narh vireler paçanın her zaman dördü bir akçeye ola ziyade olmaya...” Yücel ve Pulaha, s.61; “... Başçılar pişirdikleri baş ve paçayı mahrâ pişireler...”, Osman Nuri Ergin, *Mecelle-i umuru-ı Belediye*, İstanbul Büyük Şehir Belediyesi Yayınları, İstanbul: 1995, C.1, s.388.

<sup>265</sup> “ İstanbul kâimmakâmına ve kâdısına hüküm ki: Rûmili kâdîaskerliği pâyesiyle rikâb ı kâm yâbumda bi'l fi'l hâssa reis i etibbâ olan a'lemü'l ulemâ'i'l mütebahhirîn mevlâ-nâ Nûh edâma'llâhu te'âlâ fezâilehû tarafından arz ı hâl sunı-lup mahmiyye i İstanbul'da Karaca Mustafâ Paşa câmi' i şerifi kurbında müceddeden binâ eylediği medresesine akâr olmak üzere taht ı tasarrufunda olup mahall i mezbûrda hammâmı kurbında mukaddemâ çörekçi furunı olup hâlâ harâb ve mu'attal olan dükkânı başhâne ve paçacı dükkânı binâ itdürmek murâd idüp ol havâlîde başhâne ve paçacı dükkânı olmayup ahâlîsi usret üzere olup kimesneye zararı dahi olmamağla mahall i mezbûrda başhâne ve paçacı dükkânı binâ olındukda kimesneye zararı olmaduğın keşf olunmak üzere bundan akdem emr i şerîfüm virilüp kıbel i şer'den üzerine varılup ba'de'l keşf ve'l mu'âyene mahalle i mezbûre ve civârında olan mahallât ahâlîsinden istihbâr olındukda mukaddemâ çörekçi furunı olup mürûr ı eyyâm ile harâb ve mu'attal olup ba'de'l yevm başhâne ve paçacı dükkânı binâ olınsa kat'â kimesneye zararı olmayup ol havâlîde sâkin ibâdullâha enfâ' ve evlâ olduğu zâhir ve müte'ayyin olmağla kıbel i şer'den hüccet i şer'iyye virilmeğle müceddeden binâsına izn virilüp sair başhâne ve paçacı dükkânlarına selhânenen hisse virildiği minvâl üzere dükkân ı mezbûra dahi bir başhane

Sicili kaydında paçacıların baş ve paça pişirip sattıkları görülmektedir<sup>266</sup>. Evliya Çelebi 17. yüzyılda paçacılarından bahsetmez. Başçıların sığır kelleleri, koyun kuzu kelleleri, sığır, koyun, kuzu paçaları pişirdiğini belirtir<sup>267</sup>.

1682 tarihli ihtisab defterinde de “*dekâkin-i esnaf-ı paçacıyan*” başlığı altında belirtilen dükkanların sahiplerinin adı yazılmış, altına da “*başhane*” diye kayıt düşülmüştür<sup>268</sup>. Bu nedenle bu iki esnaf birlikte ele alınarak incelenecektir.

Ayasofya Vakıfları muhasebe defterine göre, vakfın kiracıları arasında, 15. yüzyılın sonunda, İstanbul’da 22, Galata’da 1 adet başhane bulunuyordu<sup>269</sup>. Vakfın İstanbul ve Galata’da 2.427 dükkanı vardı ve vakıf dükkanlarının yaklaşık %1’i başçı dükkanıydı. 1519 tarihli Ayasofya Vakıfları Tahrir Defteri’ne göre, vakfın kiracısı olarak, İstanbul’da 12, Galata’da 1 adet başhane bulunuyordu. Bu dükkanlar Tablo 13’de gösterilmiştir.

**Tablo 13**

**1519 Yılında İstanbul Başçı Esnafı ve Dükkan Kiraları**

| ESNAFIN İSMİ     | DÜKKANLARIN KONUMU  | ÖDENEN KİRA<br>(Akça/Ay) |
|------------------|---------------------|--------------------------|
| Hayreddin        | Ayasofya            | 360                      |
| Hamza            | Tahtakale           | 210                      |
| Hamza            | Tahtakale           | 210                      |
| Abdi             | Tahtakale           | 600                      |
| Hacı Mustafa     | Unkapanı            | 300                      |
| Karagöz          | Balat               | 180                      |
| Karagöz          | Fatih Malta Çarşısı | 600                      |
| Lütfü ve İbrahim | Saraçhane           | 180                      |
| Muhiddin         | Saraçhane           | 120                      |
| Hamza            | Laleli              | 160                      |

hissesi ta’yın olunup beher yevm selhânenen baş ve paça virilmek bâbında hükm i hümayûnum recâ itmeğin sen ki vezir i müşârûn ileyh ve mevlânâ yı mûmâ ileyhsin yedinde olan hücceti mücebince vech i meşrûh üzre amel olunmak için yazılmışdır. Fî evâil i R sene [1]110 [7 16 Ekim 1698]”, İAM, AŞD, C1, Hüküm No: 30/31/140 (Yayınlanmamış).

<sup>266</sup> “... Zikr olunan paçacı tâifesi tabh eyledikleri baş ve paçaları gereği gibi tathîrve pâk etmeden ibâdullâha nâ-pâk baş ve paça bey’ ederler deyû der-i devletmedâra arzuhâl birle teşekkî olunmağın, mücebince vârid olan fermân-ı âliyeimtisâlen tâife-i mezbûre meclis-i şer’a ihzâr ve min ba’d tabh eyledikleri baş vepaçaları gereği gibi tathîr ve pâk etmek üzre her birine tenbîh-i ekîd ile tenbîhve birbirlerine kefil ve kethüdâları mezbûr Murad Beşe mecmû’una kefil olupnizâm verilmekle ber vech-i muharrer nizâmları düstûrî’l-amel olmak bâbındaemr-i âlileri niyâz olunur. Bâkî emr ü fermân hazret-i veliyyü’l-emrindir.Fi 15 Şevval sene 1138”, İSAM, İKS İstanbul Mahkemesi 24 Numaralı Sicil, C.21, İstanbul: 2011, s.107.

<sup>267</sup> Evliya Çelebi, C.1, s.522.

<sup>268</sup> MAD 526.

<sup>269</sup> Barkan, “Ayasofya Cami...”, s.345.

|         |         |     |
|---------|---------|-----|
| Şirmerd | Beyazıt | 450 |
| Yunus   | Fatih   | 300 |
| Yusuf   | Galata  | 270 |

**Kaynak:** Baş, s.227.

16. yüzyılda başçı dükkanlarının Beyazıt ile Fatih Camii arasında yoğunlaştığı görülmektedir. Bu bölgede 4 başçı dükkânı bulunmaktadır ve bu sayı toplam başçıların %31'ine karşılık gelmektedir. Tahtakale'de toplam dükkan sayısının %23'üne karşılık gelen 3 dükkan bulunmakta, Beyazıt, Laleli, Ayasofya, Unkapanı, Balat ve Galata'da birer dükkan bulunmaktadır.

15. yüzyılda Ayasofya Vakıflarının kiracısı olan başçı esnafının Tablo 5'de gösterilen kiralari incelendiğinde, 1489 yılında aylık ortalama kira 108 akçe, 1490 yılında 128 akçe, 1491 yılında 132 akçe olduğu görülmektedir. Galata'daki dükkânın kirası ise sırasıyla 110, 177 ve 175 akçedir. 1519 yılındaki Ayasofya Vakıfları Tahrir Defteri'nde kayıtlı başçı esnafının vakfa ödediği kiralari gösteren Tablo 13'deki verilere göre, aylık ortalama kira 303 akçedir. En düşük kira 120 akçe ile Saraçhane'deki Muhiddin'in, En yüksek kira 600 akçe ile Tahtakale'deki Abdi ve Fatih Malta çarşısındaki Karagöz'ün kirasıdır. En fazla dükkânın bulunduğu Beyazıt-Fatih arasındaki ortalama kira 300 akçe, Tahtakale'de 340 akçe, diğer yerlerde 286 akçedir.

Evliya Çelebi 17. yüzyılda 95 Başçı dükkânı olduğunu ve 500 çalışan olduğunu belirtiyor<sup>270</sup>. 1681ve 1682 tarihli ihtisap defterlerine göre İstanbul'da bulunan başçı dükkanları (Başhane) Tablo 14'de gösterilmiştir.

---

<sup>270</sup> Evliya Çelebi, C.1, s.522.

**Tablo 14****1681 Yılında İstanbul Başçı Esnafı**

| DÜKKAN SAHİBİNİN İSMİ   | DÜKKANIN KONUMU                       | GÜNLÜK VERGİ |
|-------------------------|---------------------------------------|--------------|
| Hüseyin Bey             | Tahtakale                             | 3            |
| Ahmet Ağa               | Tahtakale Dört Yol Ağzında            | 3            |
| Hasan Çelebizade        | Harici Odun Kapısı                    | 3            |
| Ali Ağa                 | Kadırga Limanı                        | 3            |
| Mustafa Paşa Hademesi   | Tavukpazarı                           | 3            |
| Cebecibaşı              | Çemberlitaş'taki Vezir Hanı yakınında | 3            |
| Müslî Bey               | Eski Odalar yakınında                 | 3            |
| Ahmet Efendi            | Şehzadebaşı                           | 3            |
| Hasan Efendi            | Kumkapı civarında, Gelincik Çarşısı   | 3            |
| El-hac Yusuf            | Gedikpaşa                             | 3            |
| Hasan Efendi            | Nişancı                               | 3            |
| Mahmut Efendizade       | Davutpaşa                             | 3            |
| Hisar Ağası'nın         | Silivri Kapısı yakınında              | 3            |
| Hisar Ağası Mehmet Ağa  | Yedikule haricinde.                   | 3            |
| Hisar Ağası             | Çınar yakınında                       | 3            |
| Solak Mustafa           | Sultan Mehmet Cami Kapısı yakınında   | 3            |
| Hasan Ağazade Kethüdası | Küçük Karaman                         | 3            |
| Ahmed Efendi            | Sultan Selim Hamamı yakınında         | 3            |
| Pervane Oğlu            | Karagümrük                            | 3            |
| Mustafa Beşe            | Mustafa Paşa Çarşısında               | 3            |
| Debbağzade              | Unkapanı dahilinde                    | 3            |
| Musa Ağa                | Küçükpazar                            | 3            |
| Mehmet Odabaşı          | Kaliçeciler Köşkü civarı              | 3            |
| İbrahim Efendizade      | Macuncu                               | 3            |
| Gürcü Paşazade          | Avratpazarı                           | 3            |
| İbrahim Beşe            | Aksaray                               | 3            |
| Başçı Dükkanı           | Balat                                 | 3            |

**Kaynak:** MC B-2; MAD 526.

17. yüzyılda toplam 27 başçı dükkanı tüm İstanbul'a dağılmış görünüyor. Tahtakale'de 2, Çemberlitaş'ta 2, Şehzadebaşı'nda 2, Gedikpaşa-Kadırga'da 2, Aksaray-Çapa-Cerrahpaşa'da 4, Fatih Camii civarında 3, Kumkapı-Yedikule arasında 5, Eminönü-Unkapanı arasında 3, Silivrikapı'da 1, Cibali'de 1, Karagümrük'te 1, Balat'ta 1 adet başçı dükkanı bulunmaktadır. Bölgelere göre dağılım adet olarak ve tüm dükkanların yüzdesi olarak şöyledir; İstanbul'un güneyinde Marmara kıyılarında 9 ve %33, Beyazıd-Edirnekapı arasında 6 ve %22, Bahçekapı-Unkapanı arasında 5 ve %18.5, Aksaray-Topkapı arasında 3 ve %11, Ayasofya-Beyazıd ve Unkapanı-Defterdar

arasında 2'şer ve %3. 1681 tarihli defterdeki toplam 3.170 dükkanın<sup>271</sup> 27 tanesi başçı dükkanıdır ve başçı dükkanlarının tüm dükkanlara oranı %0,8'dir. 17. yüzyılda İstanbul'da 14.814 kişiye bir başçı dükkanı düşmektedir. İstanbul Şeriye Sicili kayıtlarından tesbit edildiği kadarıyla 1691 yılında faaliyet gösteren paçacılar Tablo 15'teki gibidir.

**Tablo 15**  
**1691 Yılında İstanbul Paçacı Esnafı**

| ESNAFIN İSMİ       |
|--------------------|
| Kethuda Osman Beşe |
| Mehmet             |
| Ahmet              |
| Ahmet              |
| Murat              |
| Ahmet              |
| Ali                |
| Ömer               |
| Hasan              |
| Ömer Beşe          |
| Ali                |
| Murat Beşe         |
| Abdi Beşe          |
| Benyola            |
| Nikola             |
| Riskoma            |
| Andriye            |
| Miço               |
| Kula               |
| Kiko               |
| Mehmet Çelebi      |
| Mustafa            |

**Kaynak:**İSAM,İKS Bab Mahkemesi  
54 Numaralı Sicil, C.20, s.264, Hüküm No: 304.

1691 yılına ait bu dükkanların İstanbul'daki paçacıların tamamı olup olmadığını bilemiyoruz ancak, İstanbul Mahkemesi kayıtlarına göre 1726 yılında 21 paçacı olduğu dikkate alınırse tam bir liste olmalıdır. Toplam 22 esnaftan 7'sinin (%27) gayrı müslim olduğu görülmektedir. Tablo 14'te başçı-paçacı esnafının 1681 yılında günlük olarak dükkan başına 3 akçe, toplam olarak da günlük 81 akçe ödedikleri görülmektedir. Bu verilere göre İstanbul'da toplanan günlük 8.087 akçenin %1'i başçı-paçacı esnafı tarafından ödenmektedir<sup>272</sup>.

<sup>271</sup> MC B-2, s.16b.

<sup>272</sup> MC B-2, s.16b.

18. yüzyılın ilk yarısında, 1726 yılında İstanbul ve Eyüp'te bulunan Paçacı Esnafı Tablo 16'da gösterilmiştir.

**Tablo 16**  
**1726 Yılında İstanbul Paçacı Esnafı**

| ESNAFIN İSMİ       | DÜKKANIN KONUMU                               |
|--------------------|-----------------------------------------------|
| Kethuda Murat Beşe | Şehzadebaşı                                   |
| Yiğitbaşı Osman    | Kırkdört Kapısı (Şehzadebaşı)                 |
| Molla Ahmed        | Karagümrük ve Yenikapı                        |
| Osman              | Davutpaşa                                     |
| Mustafa            | Molla Şerif Mahallesi                         |
| Süleyman           | Aksaray, Odunkapısı, Tahtakale ve Küçükpazar. |
| Ebubekir Beşe      | Büyük Karaman                                 |
| Mustafa Beşe       | Eski Darbhane                                 |
| Mahmud Beşe        | Eyüp                                          |
| İsmail Beşe        | Eyüp                                          |
| İslam Beşe         | Balat                                         |
| Ömer Beşe          | Samatya                                       |
| Zeynel Beşe        | Tavuk pazarı ve Vezir Hanı                    |
| Yiğitbaşı Beşe     | Kadırga Limanı                                |
| İsmail Beşe        | Nişancı                                       |
| Murad Beşe         | Süleymaniye                                   |
| Ömer Beşe          | Avratpazarı                                   |
| Kogo               | Gedikpaşa                                     |
| Rıçko              | Macuncu                                       |
| Kiga               | Sultan Süleyman                               |
| Hristo             | Yedikule                                      |

**Kaynak:** İSAM, İKS İstanbul Mahkemesi 24 Numaralı Sicil, C.21, s.107.

18. yüzyılın ilk yarısında 21 kişiye ait 26 dükkan faaliyet göstermektedir. Bir kişinin dört, iki kişinin ikişer dükkanı bulunmaktadır. Aksaray, Odunkapı, Tahtakale ve Küçükpazar'da dört dükkanı olan Paçacı Süleyman'ın İstanbul'un önde gelen paçacısı olduğu anlaşıyor. Bu 21 kişiden 4'ünün ve oran olarak %19'unun gayrimüslim olduğu görülmektedir. İstanbul'un Marmara kıyılarında tüm dükkanların %31'i olan 8, Bahçekapı-Unkapanı arasında tüm dükkanların %26'sı olan 5, Beyazıd-Edirnekapi arasında tüm dükkanların %15'i olan 4, Beyazıd-Ayasofya arasında tüm dükkanların %11.5'i olan 3, Aksaray-Topkapı arasında tüm dükkanların %11.5'i olan 3, Balat-Eyüp'te 3 dükkan bulunmaktadır. Tablo 15'te gösterilen 1691 yılındaki 22 paçacı esnafından, kethudaları dahil 4'ü ve oran olarak %18'i "Beşe" lakabı taşıyan yeniçeri kökenli esnaftır. 1726 yılında ise 21 esnafın kethudaları dahil 12'si ve oran olarak

%57'si Beşe lakabı taşıyan yeniçeri kökenli esnaftır. En azından paçacılar arasında 18. yüzyılın başından itibaren yeniçeri kökenli esnafın hızlı bir şekilde arttığı görülüyor.

18. yüzyılda 1791-1793 yılında yapılan sayımlara ait defterlerde İstanbul'da sadece 2 adet başçı, 6 adet paçacı, Galata ve Kasımpaşa'da birer paçacı dükkanı olduğu görülüyor. Bu sayı geçen yüzyıla göre oldukça azdır ve şaşırtıcıdır. Bunda katiplerin bir ihmali veya başka bir neden olabilir mi? Bu soruyu cevaplamak mümkün görünmüyor. Bu dükkanlar Tablo 17'de gösterilmiştir.

**Tablo 17**

**1791-93 Yıllarında İstanbul Başçı ve Paçacı Esnafı**

| ESNAF İSMİ                                 | DÜKKAN KONUMU    | ÇALIŞAN SAYISI | AÇIKLAMA   |
|--------------------------------------------|------------------|----------------|------------|
| Başçı (...)                                | Balat Sur harici | 4              |            |
| Başçı Mehmed ve Ortağı Ali                 | Ayvansaray       | 2              |            |
| Paçacı Abdullah ve Paçacılar Kethüdası Ali | Şehzadebaşı      | 4              | 15. Bölük  |
| Paçacı Mehmed Beşe                         | Karagümrük       | 6              | 39. Cemaat |
| Paçacı (...) Beşe                          | Çarşambapazarı   | 4              | 32. Bölük  |
| Paçacı Hüseyin ve Ortağı                   | Balat Kapısı     | 7              |            |
| Paçacı Mustafa                             | Unkapanı         | 5              | 36. Bölük  |
| Paçacı (...)                               | Balat Sur harici | 2              |            |
| Paçacı Ahmed Usta                          | Galata           | 4              |            |
| Paçacı Abdi(?) Usta                        | Kasımpaşa        | 4              |            |

**Kaynak:** A.DVN.834, 836, 837; D.BŞM.TRE.15233, 15257.

Tablo 17'de görüldüğü gibi 1791-93 tarihli defterlere göre Unkapanı-Ayvansaray arasında 5, Beyazıd-Edirnekapı arasında 3 ve karşı kıyıda Galata ve Kasımpaşa'da 2 adet başçı-paçacı dükkanı bulunmaktadır. 7 kişi çalıştıran Balat kapısı'ndaki ve 6 kişi çalıştıran Karagümrük'deki dükkanların zamanın iyi iş yapan, halkın rağbet ettiği meşhur dükkanlar olduğu söylenebilir. İstanbul'da dükkan başına çalışan sayısı ortalama 4,3 kişi, Galata ve Kasımpaşa'da 4 kişi olmaktadır. Bölgelere göre ise, Unkapanı-Ayvansaray arasında dükkan başına 4 kişi, Beyazıd-Edirnekapı arasında 4,7 kişi düşmektedir. 16., 17. ve 18. yüzyılın ilk yarısında Marmara kıyılarında

yoğun olan başçı-paçacı esnafına 18.yüzyılın sonunda o bölgelerde rastlanmaması açıklanmaya muhtaç bir problem gibi durmaktadır.

Başçı ve paçacı dükkanlarının 16. , 17. ve 18. yüzyıllarda İstanbul'daki dağılımı Harita 2'de gösterilmiştir.

### 2.2.2. Menü ve Fiyatlar

Başçı-paçacı dükkanlarında koyun kellesi ve paçası ile pilav satılırdı<sup>273</sup>. Evliya Çelebi başçı ve paçacı esnafının, *safranlı sığır kellesi, koyun kuzu kellesi, sığır, koyun, kuzu paçaları sattıklarını belirtir*<sup>274</sup>. Koyun kellesi ve paça çorbası İstanbul halkının çok rağbet ettiği yiyeceklerdir. 16. yüzyılda İstanbul'a gelen Fransız Nicolas De Nicolay, Türkler "*koyun paçasını pek lezzetli bulurlar.*" diye yazar<sup>275</sup>. Sadece sıradan halk değil Osmanlı elitinin de paça çorbasına düşkün olduğu görülüyor. Örneğin 18. yüzyılda Lale devrinin Sadrazamı Nevşehirli Damat İbrahim Paşa konağına üç günde bir Süleymaniye'deki paçacıardan paça aldırıyordu<sup>276</sup>. Paça İstanbullunun hayatına öyle girmişti ki, İstanbul düğünlerinin adetlerinden biri de düğün gününün ertesi günü yapılan "*paça günü*"dür. Düğün ertesi akşam yemeğinde, kız evinde davetlilerle birlikte damat tarafından gönderilen terbiyeli paça yenmesi adettendi<sup>277</sup>.

İstanbul'da salhanede kesilen koyun ve kuzuların baş ve ayakları yalnızca başçılara ve paçacılarla satılabilirdi. Başkasına satılması yasaktı.<sup>278</sup> 1720 yılında

<sup>273</sup> Mantran 1991 "16. ve 17....", s.208.

<sup>274</sup> Evliya Çelebi, C.1, s.522.

<sup>275</sup> Nicolas.De Nicolay, s.218.

<sup>276</sup> Artan, sayı.7, s.59.

<sup>277</sup> Abdülaziz Bey, **Osmanlı Adet, Merasim ve Tabirleri**, Haz. Kazım Arısan ve Duygu Arısan Güney, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul: 1995, s.132.

<sup>278</sup> "İstanbul kâdîsına ve Dergâh-ı mu'âlla'm yeniçerileri ağasına hüküm ki: Âstâne-i aliyye'mde vâki' paçacı esnâfi gelüp Âstâne-i sa'âdet'ümde selhânelerde zebh olınan aġnâmun baş ve ayakları kadîmü'l- eyyâmdan berü ancak bunlara bey' olınmak üzere hutût-ı hümayûn ile makrûn yedlerinde olan evâmir-i müte'addidenün mazmûnları düstûru'l-amel tutulup hilâfına hareket iktizâ itmez iken çâryekci tâifesi biz sonradan esnâf bulınduk diyü bundan akdem İslâmbol kâdîsı huzûrında lede'l-murâfa'a nizâm-ı kadîmleri üzere hareket olınmak için virilen i'lâm mücebince emr-i âlişânun i'tâ olınmışiken yine muhâlefet [ve] nizâm-ı kadîmlerinin ihtilâline bâdî üzere oldukların inhâ ve ol bâdda hükm-i hümayûnum recâ ve Âstâne-i aliyye'de paçacı esnâfinun kethudâları Alî ve yiğitbaşlıları Mahmûd ve ihtiyârlarından Mustafâ ve Ahmed ve Süleymân ve Mehmed ve diğer Mustafâ ve İbrâhîm ve Hüseyin ve Hasan ve Ömer vesâirleri meclis-i şer'-i enverde çâryekci tâifesinin kethudâları el-Hâcc Mustafâ ve Seyyid Mehmed ve es-Seyyid Ebûbekir ve Kâdiköylü Osmân ve Halîl ve Ömer ve Hüseyin vesâirleri muvâcehelerinde Âstâne-i aliyye'de selhânelerde zebh olan aġnâmun bir baş ile dört ayakların vakt-i sayfda iki akçe ve vakt-i şitâda üç akçeye olmak üzere paçacı esnâfına virilüp ecânibe virilmemek üzere ez kadîm nizâm virilüp ve nizâm-ı mezkûr düstûru'l-amel olup hilâfiyla hareket itdürilmemek üzere hutût-ı hümayûn-ı şevket-makrûn ile mu'anven mukaddemâ yedlerimize müte'addid evâmir-i aliyye i'tâ buyu[rı]ldığından mâ'adâ çâryekci tâifesi mezbûrûn ile sâbıkâ İstanbul kâdîsı sa'âdetlü Dâmâdzâde Murâd Efendi hazretleri husûs-ı merkûm için murâfa'a olup yedimizde olan evâmir-i aliyyeyi ve senedât-ı kadîmeyi ibrâz eylediğimizde mûmâ ileyh dahi sayf ü şitâda selhânelerinde zebh eyledükleri

Kasımpaşa kadı naibine yazılan bir emirle, bir istisna olarak Kasımpaşa tersanesinde çalışan demirci eşlerinin kuzu paçası temizleyip halka satmalarına izin verildiği görülüyor. Bu aynı zamanda İstanbul'da kadın esnafın istisna da olsa var olduğunu gösterir bir kayıttır<sup>279</sup>. Baş ve ayak pişirip satılması da başçı ve paçacılar arasında başka esnafa yasaklanmıştı. Bunun bir istisnası, 1810 tarihli bir fermanla Langa Yenikapı'daki bir aşçı dükkanına baş ve ayak pişirme izni verilmesidir<sup>280</sup>.

16. yüzyılda Hans Dernschwam ve 18. yüzyılda Antonie Oliver'den başçı ve paçacılar da "*pişmiş sığır ve manda dili*" satıldığını öğreniyoruz. Oliver İstanbul'da dilin çok yenildiği belirtir. İki seyyah da dilin salamura veya fûme olduğu konusunda fikir birliği içindedir<sup>281</sup>. 1520-1763 yıllarına ait baş ve paça fiyatları Tablo 18'de gösterilmiştir.

ağnâmun baş ve ayakların evâmîr-i aliyye ve nizâm-ı kadîm ve narh-ı rûzî üzere paçacı tâifesine virüp ecânibe virilmemek üzere i'lâm ve mücebince tekrâr yedimüze tuğrâlı emr-i âlî i'tâ buyurılıp hilâf-ı emr-i âlî ve muğâyir-i nizâm-ı kadîm hareket iktizâ itmez iken çâryekci tâifesi merkûmün yine selhânelerinde zebh eyledükleri ağnâmun baş ve ayakların bize virmekden imtinâ' ve hilâf-ı emr-i âlî ve muğâyir-i nizâm-ı kadîm harekete cesâret iderler diyü mezbûrundan herbiri teşekkî ve mazmûn-ı münîfleri bi'l-cümle takrîr-i meşrûhlarına mutâbık müte'addid evâmîr-i aliyye ve senedât-ı kadîme ibrâz itdüklerinde çâryekci tâifesi mezbûrûn dahi mazmûn-ı evâmîr-i aliyyeyi herbiri tasdik itmeleriyle fîmâ ba'd paçacı tâifesi mezbûrûn yedlerinde olan evâmîr-i aliyyenün mazmûn-ı münîfleri ve nizâm-ı kadîmleri üzere selhânelerinde sayf ü şitâda zebh olunan ağnâmun baş ve ayakların narh-ı rûzî ve kadîmden olageldiği üzere paçacı tâifesine virüp hilâf-ı emr-i âlî hareket itmemek üzere çâryekci tâifesi mezbûrûna tenbîh olındığı sen ki İslâmbol kâdîsı mevlânâ-yı mûmâ ileyhsin i'lâm itmenle i'lâmı mücebince amel olunmak için yazılmışdur. Fî evâil-i B sene 1176 [16-25 Ocak 1763]", İAM, **İstanbul Ahkam Defterleri İET**, İstanbul: 1997, C.1, s.341, Hüküm No:6/224/623.

<sup>279</sup> Kasım Paşa nâibine hüküm ki: Kasaba i Kâsım Paşa'da sâkin ve mütemekkin mîrî âhengerânî Sûdde i sa'âdetüme arz ı hâl idüp mezbûrlar gice ve gündüz Tersâne i âmiremde donanma i hümayûnumun âhen mühim-mâ-tın işledüklerinden gayrı her biri gicelerde dahi nevbet bekle-yüp ve vâkı' olan hıdemât ı hümayûnumda kendüleri hıdmetin-de bulındıkları hasebiyle ehl ü iyâllerine ma'âş tahsî-line vakt-leri olmaduğundan mâ'adâ taraf ı mîriden virilen üç-retleri dahi harc u sarflarına ihâta eylemedüğünden mezbûrların zevcâtları kasaba i mezbûrede vâkı' selhânelerde zebh olunan kuzı paçala-rın alup tanzîf ve ibâdullâha fûrûht idüp nemâsıyla evlâdlarıyla ta'ayyüş üzereler olup bir vechile dahl olunmak îcâb itmez iken hâlâ kasaba i mezbûrede vâkı' paçacı tâifesi kadîme muğâyir ve mûmâna'at ve dahl ü ta'arruzdan hâlî olmayup gadr sevdâ-sıyla oldukların bildürüp kadîme muğâyir mezbûrların te'ad-dî-le-ri men' u def' olunmak bâbında emr i şerîfüm recâ ve ka-saba i Kâsım Paşa'da Tersâne i âmiremde mütemekkin haddâd tâifesi elli seneden mütecâviz kasaba i mezbûre selhânelerinde zebh olunan kuzı paçalarını pâk idüp ibâdullâha fûrûht idegel-düklerini ahâlî i kasaba i mezbûreden yigirmi neferden ziyâde bigaraz müslimîn haber virdüklerin sen ki nâib i mûmâ ileyhsin i'lâm eylediğün ecilden vech i meşrûh üzere kadîme muğâyir te'addî vü rencide itdürilmeye diyü yazılmışdur. Fî evâsıt ı Şa'bân sene 1132 [18 27 Haziran 1720]", İAM, **AŞD**, s.237, Hüküm No:80/399/2 (yayınlanmamış).

<sup>280</sup> Ahmet Eryüksel, **İstanbul Kadılığı 213 Numaralı Ferman Defterine Göre 1831-1863 Senelerinde Sosyal ve İktisadi Hayata Dair Kararlar**, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, İÜ SBE, İstanbul: 1990, s.42.

<sup>281</sup> Oliver, s.253; Dernschwam, s.174.

Tablo 18

**İstanbul Baş Ve Paça Esnafının Sattığı Yemekler ve Fiyatları  
(1520-1763)**

| YILLAR                      | BİRİM     | Kuzu Baş           | Kuzu Paça | Sığır Baş         | Sığır Baş | Sığır Dili |
|-----------------------------|-----------|--------------------|-----------|-------------------|-----------|------------|
| 1501 <sup>282</sup> (Bursa) | Aded/Akçe | 1/1                | 4/1       |                   |           |            |
| 1520 <sup>283</sup>         | Aded/Akçe |                    | 4/1       |                   |           |            |
| 1525 <sup>284</sup>         | Aded/akçe |                    | 4/1       |                   |           |            |
| 15553-55 <sup>285</sup>     | Aded/Akçe |                    |           |                   |           | 1/1        |
| 1600 Öncesi <sup>286</sup>  | Aded/Akçe | 1 Baş, 4 Ayak /6   |           |                   |           |            |
| 1600 <sup>287</sup>         | Aded/Akçe | 1 Baş, 4 Ayak /4   |           |                   |           |            |
| 1640 <sup>288</sup>         | Aded/Akçe | 1/2                | 2/1       |                   |           |            |
| 1680 <sup>289</sup>         | Aded/Akçe | 1/2                |           |                   |           |            |
| 1707 <sup>290</sup>         | Aded/Akçe | 1/3                |           |                   |           |            |
| 1724 <sup>291</sup>         | Aded/Akçe |                    |           | 1 Baş, 4 Ayak /24 |           |            |
| 1763                        | Aded/Akçe | 1 Baş, 4 Ayak /4-6 |           |                   |           |            |

**Kaynak:** Tabloda Dipnotlar Halinde Gösterilmiştir.

1502’de Bursa’da paçacılar 100 başı paçasıyla kasaplardan 40 akçeye alıyorlardı<sup>292</sup>. İstanbul’da, 1600 öncesi 1 baş 4 ayak başçılara 3 akçeye, 1600’de 2 akçeye satılıyordu<sup>293</sup>. 1640 yılında başçılar 1 baş 4 ayağı kasaplardan 2 akçeye,<sup>294</sup> 1763’te yazın 1 baş 4 ayağı 2 akçeye, kışın 3 akçeye alıyorlardı.<sup>295</sup> Sığır başı ayağı ile birlikte 1724 yılında paçacılar 12 akçeye satılıyordu<sup>296</sup>. 1600 ve 1640 yılındaki fiyatlar başçı ve paçacıların alış fiyatlarının iki katına satış yaptıklarını göstermektedir.

<sup>282</sup>TSE, Kanunname-i İhtisabı Bursa, s.16.

<sup>283</sup>Yücel ve Pulaha, s.61.

<sup>284</sup>İSAM, İKS Üsküdar Mahkemesi 5 Numaralı Sicil, C.3, İstanbul: 2010, s.364 ,Hüküm No:687.

<sup>285</sup>Dernschwam, s.174.

<sup>286</sup>Kütükoğlu, "1600 Tarihli..", s.30.

<sup>287</sup>A.g.e, s.30.

<sup>288</sup>Kütükoğlu, " Osmanlıda Narh...", s.93.

<sup>289</sup>Bilgin, "Narh Listeleri...", s.169.

<sup>290</sup>Bilgin, "Narh Listeleri...", s.169.

<sup>291</sup>İAM, AŞD, Hüküm No: 101/545/4; 1724 ve 1763’teki fiyatlar alış fiyatlarının iki katı olarak hesaplanan fiyatlarıdır.

<sup>292</sup>TSE, Kanunname-i İhtisab-ı Bursa, Ankara: 1998, s.16.

<sup>293</sup>Kütükoğlu, "1600 Tarihli..", s.31.

<sup>294</sup>Kütükoğlu, " Osmanlıda Narh...", s.93.

<sup>295</sup>İAM, İstanbul Ahkam Defterleri İstanbul İET, İstanbul:1995 , C.1, s.341, Hüküm No:6/224/623.

<sup>296</sup>İAM, AŞD , Hüküm No:101/545/4 (Yayınlanmamış).

## 2.3. İşkembeci Esnafı

### 2.3.1. Esnaflar, Dükkanların Konumları ve Şehirdeki Dağılımı

İşkembe çorbası Selçuklu döneminde de Anadolu'da pişirilen ve Mevlana'nın "Fihi Mafih" isimli eserinde adı geçen yemeklerdendi<sup>297</sup>. Evliya Çelebi 17. yüzyılda İstanbul'da 300 işkembeci dükkanı ve 800 çalışan olduğunu ve çalışanların tamamının "Rum kefereleri" olduğunu belirtir<sup>298</sup>. 1681 tarihli İhtisab Defteri'ne göre İstanbul'da 15 işkembeci olduğu görülüyor. Bu esnaflar Tablo 19'da gösterilmiştir.

**Tablo 19**

#### 1681 Yılında İstanbul İşkembeci Esnafı

| DÜKKAN SAHİBİNİN İSMİ   | DÜKKANIN KONUMU               |
|-------------------------|-------------------------------|
| İbrahim Paşa            | Tavukpazarı Vezir Hanı civarı |
| El hac Ahmed            | Valide Han civarı             |
| Mehmet Ağa              | Laleli Çukurçeşme             |
| Ali Efendi              | Şehazadebaşı                  |
| Feyzullah Efendi        | Parmakkapı                    |
| Sinan                   | Samatya                       |
| Mustafa Çelebi          | Fatih Cami Boyacılar Kapısı   |
| Hacı Mustafa            | Küçük Karaman                 |
| Arpacılar Kethüdası     | Karagümrük                    |
| Elyesa                  | Fener Kapısı harici           |
| Keresteci Yahudi        | Balat Kapısı harici           |
| Haham'ın Dükkanı        | Balat                         |
| Hacı Hüseyin'in Dükkanı | Balat                         |
| Arpa Emini Ali Efendi   | Aksaray Horhor                |
| Şeyhi Mehmed Ağa        | Ayasofya                      |

**Kaynak:** MC B-2.

17. yüzyılda Unkapanı-Balat arasında 4, Beyazıt-Edirnekapi arasında 4, Ayasofya-Beyazıt arasında 3, Aksaray'da 2, Bahçekapi-Kapalıçarşı arasında 1, Marmara kıyılarında 1 işkembeci dükkanı bulunmaktadır. İşkembeci dükkanlarının %27'si Unkapanı-Balat arasında, %27'si Beyazıt-Edirnekapi arasında, %20'si Ayasofya- Beyazıt arasında bulunuyordu. Lokal olarak Balat'ta İşkembecilerin yoğun olduğu görülmektedir ve bu bölgede dükkanların %20'si bulunmaktadır. Balat'ta 17. yüzyılda ağırlıklı olarak Yahudiler ve 800 hane Ermeni vardı<sup>299</sup>. İhtisab defterindeki 3.170 esnafın 15'i ve oran olarak % 0,5'i işkembeci esnafıdır ve 17. yüzyılda nüfusun

<sup>297</sup> Nevin Halıcı, **Mevlevi Mutfacı**, Metro Kültür Yayınları, İstanbul: 2007, s.90.

<sup>298</sup> Evliya Çelebi, C.1, s.525.

<sup>299</sup> Eremya Çelebi, ss.20-21.

yaklaşık 400.000 olduğu kabul edilirse İstanbul'da yaklaşık 26.000 kişiye bir işkembeci düşmektedir.

18. yüzyılın ilk yarısında 1726'da İstanbul, Galata, Tophane ve Kasımpaşa'da 22 işkembeci dükkânı vardır. Bu esnaflar Tablo 20'de gösterilmiştir.

**Tablo 20**  
**1726 Yılında İstanbul İşkembeci Esnafı**

| ESNAFIN İSMİ                 | DÜKKANIN KONUMU          |
|------------------------------|--------------------------|
| Kethüda İsmail               | Şehzade (Cami) yakınında |
| Hasan                        | Tahtakale                |
| Osman Ağa                    | Ayasofya                 |
| Hasan Beşe                   | Büyük Karaman            |
| İbrahim Beşe                 | Küçük Karaman            |
| Ali Beş                      | Balıkpazarı              |
| Murtaza Bey                  | Unkapanı                 |
| Deryani ve ortağı Yorgi      | Yedikule                 |
| Todoraki                     | Altımermer               |
| Sanas                        | Kumkapı                  |
| Sanas (diğer)                | Bitpazarı                |
| Sanas(diğer)                 | Tavukpazarı              |
| Petrova                      | Fener                    |
| Yorgi                        | Balat                    |
| Sanas                        | Edirnekapı               |
| Mitro ve ortağı Tribo        | Mercan                   |
| Ramo                         | Samatya                  |
| Veryani ve ortağı Palas      | Yenikapı                 |
| Simo ve ortağı Hristo        | Galata Balıkpazarı       |
| Zeynel Beşe                  | Galata Azabkapısı        |
| İbrahim Beşe                 | Kasımpaşa                |
| Osman Beşe ve ortağı Apostol | Tophane                  |

**Kaynak:** İSAM, İKS İstanbul Mahkemesi 24 Numaralı Sicil, İstanbul:2011, C.21, s.309.

18.yüzyılın ilk yarısında, Beyazıd-Edirnekapı arasında 4, Marmara kıyılarında 4, Ayasofya-Beyazıd arasında 3, Bahçekapı-Unkapanı arasında 3, Unkapanı-Balat arasında 2, Bahçekapı-Kapalıçarşı arasında 1, Aksaray-Topkapı arasında 1 ve karşı kıyıda Kasımpaşa, Galata, Tophane'de 4 işkembeci bulunmaktadır. Tüm dükkânların %18'i Beyazıd-Edirnekapı arasında, %18'i Marmara kıyılarında, %18'i Galata-Kasımpaşa-Tophane'de, %14'ü Ayasofya-Beyazıd arasında, %14'ü Bahçekapı-Unkapanı arasında bulunmaktadır ve kalanı da diğer semtlere dağılmıştır. 18. yüzyılın ilk yarısı için İstanbul nüfusunun 500.000 olduğu kabul edilirse yaklaşık 23.000 kişiye bir işkembeci düşmektedir. 22 dükkânın 12'si ve oran olarak % 54'ü gayri müslimlerce

işletilmektedir. Bir dükkanda ise müslüman ve gayrı müslim ortaklığı vardır. 5 dükkanın ortaklık olarak işletildiği ve Tophane'deki Osman Beşe-Apostol ortaklığı hariç, ortaklıkların hepsinin gayrı müslimler arasında olduğu görülmektedir. 1726 yılında 22 işkembeci arasında 5 kişinin Beşe lakaplı yeniçeri kökenli esnaf olduğu görülmektedir ve bu insanların tüm işkembeciler içindeki oranı %23'e tekabül etmektedir.

18. yüzyılın ikinci yarısında, 1791-1793 yıllarında İstanbul'da 18, Galata ve Kasımpaşa'da birer işkembeci dükkanı bulunmaktadır. Bu esnafat Tablo 21'de gösterilmiştir.

**Tablo 21**  
**1791-93 Yıllarında İstanbul İşkembeci Esnafı**

| ESNAFIN İSMİ                           | DÜKKANIN KONUMU                         | ÇALIŞAN SAYISI | AÇIKLAMA   |
|----------------------------------------|-----------------------------------------|----------------|------------|
| Mehmed                                 | Beyazıd Buğdaycılar Kapısı              | 1              |            |
| Mustafa                                | Fatih At Pazar civarı                   | 4              | 24. Bölük  |
| İbrahim                                | Saraçhane İbrahim Paşa Hamamı yakınında | 1              | 24. Cemaat |
| Petro Usta                             | Edirnekapı civarı                       | 3              |            |
| Tanaş Zımmi                            | Balat kapısı havalisi                   | 2              |            |
| Hacı Hüseyin ve Kosta                  | Kapalıçarşı Yağcı Han civarı            | 2              |            |
| İşkembeci (...)                        | Odun Kapısı- Ayazmakapı arasında        | 4              |            |
| Şehrî Molla Ali, Ortağı<br>Şehrî Ahmed | Eminönü Gümrük civarı                   | 3              |            |
| Avram ve Ortağı<br>Arslan (?)          | Balıkpazarı Kapısı                      | 2              |            |
| Hüseyin ve Ortağı                      | Unkapanı                                | 3              |            |
| Yasef                                  | Unkapanı                                | 2              |            |
| Tanaş                                  | Fener Kapısı civarı                     | 4              |            |
| Marko ve Ortağı                        | Yedikule harici                         | 2              |            |
| İşkembehane                            | Aynı yerde                              | 11             |            |
| İşkembehane                            | Aynı yerde                              | 5              |            |
| İşkembehane                            | Aynı yerde                              | 4              |            |
| İşkembehane                            | Aynı yerde deniz kenarında              | 8              |            |
| İşkembehane                            | Aynı yerde                              | 4              |            |
| Hasan                                  | Galata Meyyit İskeleyi                  | 4              |            |
| Sinan (?) Usta                         | Kasımpaşa Tersane Kapısı karşısında     | 3              |            |

**Kaynak:** A.DVN.827, 834, 836, 837; D.BŞM.TRE.15233, 15257.

18. yüzyılın sonunda, Marmara sahilinde Yedikule'de 6, Bahçekapı-Unkapanı arasında 5, Beyazıd-Edirnekapı arasında 3, Unkapanı-Balat arasında 2, Ayasofya-Beyazıd arasında 2, Galata ve Kasımpaşa'da birer işkembeci bulunmaktadır. Tüm

dükkanların %30'u Yedikule'de, %25'i Bahçekapı-Unkapanı arasında, %15'i Beyazıd-Edirnekapı arasında, kalanı da diğer semtlerde bulunuyordu. 20 dükkanda toplam 72 kişi çalışmaktadır ve dükkan başına ortalama 3,6 kişi düşmektedir. Dükkanlarda en az birer kişi çalışmaktadır ve bu birer kişinin çalıştığı dükkanlar Saraçhane ve Beyazıd'da bulunmaktadır. En çok çalışanı bulunan dükkanlar Yedikule'de bulunmakta, birinde 11, diğerinde 8 kişi çalışmaktadır. Tüm çalışanların %46'sı Yedikuledeki dükkanlarda çalışmaktadır ve bu bölgedeki dükkanlarda ortalama 5,7 kişi çalışmaktadır. Bahçekapı-Unkapanı arasındaki dükkanlarda ortalama 2,8 kişi, Beyazıd-Edirnekapı arasındaki dükkanlarda ortalama 2,7 kişi, Unkapanı-Balat arasındaki dükkanlarda ortalama 3 kişi, Ayasofya-Beyazıd arasındaki dükkanlarda ortalama 1,5 kişi çalışmaktadır. Bu dönemde işkembecilerin Yedikule'de yoğunlaştığı görülmektedir. Kefalet defterlerinde kayıtlı, İstanbul'da 6.096, Galata-Kasımpaşa'da 2.932 esnafın %0,2'si işkembecidir. 18. yüzyılın sonunda İstanbul nüfusunun 550.000 olduğu kabul edilirse 27.500 kişiye bir işkembeci dükkanı düştüğü görülür.

İşkembeci esnafı Yeniçeri Ocağındaki zağarcı ve samsoncuların besledikleri av köpeklerinin yiyecekleri işkembeyi temin eder buna karşılık diğer esnafın verdiği günlük vergiden muaf tutulurlardı<sup>300</sup>. Evliya Çelebi günlük verilen işkembe miktarının altışar eşek yükü olduğunu belirtir<sup>301</sup>.

İşkembeci dükkanlarının 16. , 17. ve 18. yüzyıllarda İstanbul'daki dağılımı Harita 3'te gösterilmiştir.

### 2.3.2. Menü ve Fiyatlar

Sirkeli ve sarımsaklı işkembe ve şirden çorbası işkembeci esnafının dükkanlarında satılan başlıca yiyecektir. Bunlar sadece işkembeci dükkanlarında satılırdı. Şirden çorbası pişirilmesi aşçı esnafı ile işkembeciler arasında her zaman sorun olmuş ve defalarca, aşçılara sirkeli ve sarımsaklı şirden çorbası pişirilmesinin yasak olduğuna dair emirler yayınlanmıştır. Aşçıların sirke ve sarımsaksız şirden dolması satmalarına izin veriliyordu<sup>302</sup>. Ancak bu konuda çok sayıda dava kaydı olması

<sup>300</sup>İsmail Hakkı Uzunçarşılı, **Osmanlı Devleti Teşkilatından Kapıkulu Ocakları**, TTK Yayınları, Ankara: 1988, s.201.

<sup>301</sup>Evliya Çelebi, C.1, s.526.

<sup>302</sup>“İstanbul kâdisına ve Dergâh-ı mu‘allâ'm yeniçerileri ağası olan (boş) ağa dâme ulüvvuhûya hüküm ki:

bu yasağın sıkça gözardı edildiğini göstermektedir. Evliya Çelebi işkembenin sirke ve sarımsaksız olamayacağını ve çorbanın üstüne maydanoz, biber, tarçın, karanfil gibi baharatlar da konulduğunu yazar<sup>303</sup>.

Evliya Çelebi'nin “*Bunların dükkanlarına seher vakti olunca yüzlerce fakir mahmur dostlar toplanıp, mahmurluğu gidermek için zerafet ve kabahat çorbası yani işkembe aşısı yerler. Gerçekten seherle mahmurluğu def için paça, işkembe iyidir derler.*” diye yazdığına bakılırsa işkembe çorbasının daha çok sabahları tüketildiği anlaşılmaktadır. “*Zerafet ve Kabahat çorbası*” diyerek de meyhane erbabının bu çorbaya rağbetini ince bir ima ile belirtmektedir<sup>304</sup>.

## 2.4. Kebapçı Esnafı

### 2.4.1. Esnaf, Dükkanların Konumları ve Şehirdeki Dağılımı

Kebap Selçuklu döneminde de yapılan yiyeceklerdendir. 10. yüzyılda telif ve 14. yüzyılda istinsah edildiği tahmin edilen Bahşayış Lügati'nde “*şiş kebabi*” ismi geçmektedir<sup>305</sup>. 1272 tarihli Cacaoğlu vakfiyesinde Kırşehir Ermeni pazarında bir kebab evi olduğundan bahsedilir<sup>306</sup>. Evliya Çelebi 17. yüzyılda İstanbul'da kebabçı ve köfteci esnafına ait 400 dükkan olduğunu ve 1.500 nefer çalışanı olduğunu belirtir. Hezarfen Hüseyin Efendi ise aynı yıllarda İstanbul'da 18 kebabçı olduğunu belirtir<sup>307</sup>.

---

İstanbul ve Galata ve Üsküdar ve Eyyûb-i Ensârî ve Tophâne ve anlara müte'allik kasabât ve kurâda işkenbe şûrbası tabh iden işkenbeci tâifeleri gelüp mezbûrlar Dergâh-ı mu'allâm yeniçerileri ocağından şûrbası tabh iden işkenbeci tâifeleri gelüp mezbûrlar Dergâh-ı mu'allâm yeniçerileri ocağından merbût zağarlara ve bostâniyân-ı hâssa ocağında olan mîrî seksonlara kifâyet mikdârı işkenbe virüp ve bu mukâbeleda sirkelü ve sarımsaklı işkenbe ve şirden şûrbası tabhına sâir aşçı tâyifesi karışmayup mezbûrlara tahsîs ve nizâm ve yedlerine emr-i âlîşân ihsân olunmuşiken aşçı tâyifeleri tabh eyledükleri sirke ve sarımsaklı şirdenî fûrûht itmeleriyle nizâmlarına hâlel ve bu takrîb ile bu husûs[d]a yedlerine emr-i şerîf almalarıyla mukaddemâ tarafeynün senedlerine nazar ve nizâm-ı kadîme muğâyir te'addîleri men' olunmak için istihâm ve fi'l-hakîka tarafeynün aldıkları emr-i şerîfe ba'de'n-nazar aşçı tâyifesinin yedlerinden ahz ve kaydı terkîn olunmak üzere şakk olup ve aşçı tâyifesi dahi kassâblardan şirden alup ve içini doldurup sirke ve sarımsaksız olduğu hâlde fûrûhtlarına mûmâna'at olunmayup nizâ' olunan ancak sirke ve sarımsak ile tabh eyledükleri şirden fûrûhtı men' olup işkenbecilerin üslûb-ı sâbık üzere emr-i şerîf yedlerinde ibkâ ve şûrût-ı mezkûre düstûr'l-amel kılınup fîmâ ba'd sirke ve sarımsaklı şirden tabh idüp fûrûht idenleri men' ve müteebbih olmayanların haklarından gelineceğün tefehhüm için tarafeynün kethudâ ve ihtiyârlarını getirüp hilâfına vaz' u hareket itdirmeyüp bu vechile nizâmları ibkâ itdürilmek için merhûm ve mağfûrun leh ammim Sultân Ahmed Hân zamânında virilen emr-i şerîf tecdid olup mukaddemâ sâdır olan emr-i şerîf mücebine amel olunmak için karındaşım hudâvendigâr-ı sâbık merhûm ve mağfûrun leh Sultân Mahmûd Hân zamânında dahi emr-i şerîf virildiğün bildürüp tecdidin recâ eyledükleri ecilden hilâfına emr-i şerîf virilmemiş ise vech-i meşrûh üzere amel olunmak için yazılmışdır. Fî evâil-i R sene 1168 [15-24 Ocak 1755]", İAM, **İstanbul Ahkam Defterleri İET**, İstanbul:1995, C.1, s.86, Hüküm No:3/338/1237.

<sup>303</sup> Evliya Çelebi, C.1, s.526.

<sup>304</sup> Evliya Çelebi, C.1, s.526.

<sup>305</sup> Fikret Turan (Haz.), **Bahşayış Lügati**, TDK Yayınları, Ankara: 2017, s.75

<sup>306</sup> Ahmet Temir, s.110.

<sup>307</sup> Hezarfen Hüseyin Efendi, s.251.

Kebapçı esnafları 1682 tarihli İhtisab Defteri'nde, “*Esnaf-ı kebabcıyan-ı yelpaze ve kebabcıyan-ı şiş*”<sup>308</sup> başlığı altında kaydedilmiştir. Benzer kayıtlar 1681 tarihli defterde de mevcuttur. Her iki defterde de toplam 42 kebabçı dükkanı kayıtlıdır. Bu esnaflar ve dükkanların konumları şöyledir:

**Tablo 22**

**1681-82 Yıllarında İstanbul Kebabçı Esnafı**

| DÜKKAN SAHİBİNİN İSMİ                  | MESLEK                                      | DÜKKANIN KONUMU         | GÜNLÜK VERGİ |
|----------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------|--------------|
| Sadullahzade                           | Yelpaze kebabcısı                           | Tahtakale               | 4            |
| El-hac İsmail                          | Yelpaze kebabcısı ve hoşabi.                | Tahtakale Dört Yol Ağzı | 4+1          |
| El-hacMahmud Çelebi                    | Yelpaze kebabcısı, arap şerbeti ve salatacı | Tahtakale               | 4+2+1        |
| El-mezbur                              | Yelpaze kebabcısı ve hoşabi                 | Tahtakale               | 4+1          |
| Mahmud Efendi                          | Yelpaze kebabcısı                           | Tahtakale               | 4            |
| Korucu Hüseyin Beşe                    | Yelpaze kebabcısı                           | Tahtakale               | 4            |
| Nuh Ağa                                | Kebabçı ve hoşabi                           | Balıkpazarı haricinde   | 2+1          |
| Hasan Çelebi                           | Kebabçı                                     | Balıkpazarı haricinde   | 4            |
| Himmet Beşe                            | Kebabçı                                     | Balıkpazarı haricinde   | 4            |
| Abdullah Efendi                        | Kebabçı ve hoşabi                           | Eminönü                 | 4+1          |
| Kenan Bey                              | Kebabçı ve hoşabi                           | Bahçekapısı             | 2+1          |
| Hacı Süleyman                          | Kebabçı ve hoşabi                           | Hocapaşa                | 2+1          |
| Siyavuş Ağa                            | Yahudi Kebabcısı                            | Alacahamam              | 5            |
| Hacı Mahmud                            | Kebabçı ve hoşabi                           | Alacahamam              | 2+1          |
| Merhum Valide Kethüdası Mustafa Efendi | Kebabçı ve hoşabi                           | Alacahamam              | 2+1          |
| Nişancı Paşa Kızı                      | Kebabçı ve hoşabi                           | Peykhane yokuşu         | 2+1          |
| Hacı İsmail                            | Kebabçı                                     | Ayasofya yakını         | 2            |
| Hacı İsmail                            | Kebabçı                                     | Ayasofya yakını         | 2            |
| Elhac İbrahim                          | Kebabçı, çevrenci ve arab şerbeti           | Tavukpazarı             | 2+1+2        |
| Yoğurdubaşı                            | Kebabçı ve lokmacı                          | Tavukpazarı             | 2+2          |
| Mehmed Ağa                             | Kebabçı ve hoşabi                           | Vezir Hanı civarı       | 2+1          |
| Mustafa Ağa                            | Kebabçı                                     | Mercan Çarşısı          | 2            |
| Halıcı El-hac Hasan                    | Kebabçı                                     | Mercan Çarşısı          | 2            |
| Mustafa Çelebi                         | Kebabçı ve hoşabi                           | Süleymaniye             | 2+1          |
| Bahai Efendizade                       | Kebabçı ve hoşabi                           | Süleymaniye             | 2+1          |
| Mehmed Ağa                             | Kebabçı ve hoşabi                           | Vezneciler              | 2+1          |
| İbrahim Paşa                           | Kebabçı ve hoşabi                           | Çukurçeşme              | 2+1          |
| Sunullah Efendi                        | Kebabçı ve hoşabi                           | Saraçhanebaşı           | 2+1          |
| Sunullah Efendi                        | Kebabçı ve hoşabi                           | Saraçhanebaşı           | 2+1          |
| Şaban Efendizadesi                     | Kebabçı ve arab şerbetçisi                  | Sultan Beyazid Kapısı   | 2+2          |
| Gürcü Paşazade                         | Kebabçı ve hoşabi                           | Darphanebaşı            | 2+1          |

<sup>308</sup> MAD 526.

|                   |                             |                                  |     |
|-------------------|-----------------------------|----------------------------------|-----|
| Elagöz Mehmed Ağa | Kebapçı ve hoşabi           | Darphanebaşı                     | 2+1 |
| Abbas (?) Ağa     | Yelpaze kebabçısı           | Bitpazarı                        | 4   |
| Eflak Beyi        | Yelpaze kebabçısı           | Bitpazarı Parmakkapı             | 4   |
| El-hac Hasan      | Yelpaze kebabçısı ve hoşabi | Bitpazarı Parmakkapı             | 4+1 |
| Ali Ağa           | Yelpaze kebabçısı ve hoşabi | Bitpazarı Parmakkapı             | 4+1 |
| Zülfikar Ağa      | Kebapçı                     | Sultan Mehmed Cami Kapısı yakını | 2   |
| Bekir Efendi      | Kebapçı ve arab şerbetçisi  | Fatih Cami Boyacılar Kapısı      | 2+2 |
| Hacı Ahmed        | Kebapçı ve hoşabi           | Küçük Karaman                    | 2+1 |
| Esirci Mehmed     | Kebapçı ve hoşabi           | Sultan Selim Hamamı              | 2+1 |
| Zülfikar Ağa      | Kebapçı ve arab şerbetçisi  | Küçükpazar                       | 2+2 |
| Aşçıbaşı Dükkanı  | Kebapçı ve hoşabi           | Aksaray Laleli Çeşme             | 2+1 |

**Kaynak:** MAD 526; MC B-2

17. yüzyılın ikinci yarısında, Bahçekapı-Unkapanı arasında 14, Ayasofya Beyazıd arasında 13, Beyazıd- Edirnekapı arasında 7, Bahçekapı- Kapalıçarşı arasında 6, Beyazıd-Aksaray-Topkapı arasında 2 kebabçı dükkanı bulunmaktadır. Kebabçıların Bahçekapı-Unkapanı ve Ayasofya-Beyazıd arasında ve özellikle Kapalıçarşı'nın güneyinde yoğunlaştığı görülüyor. Burada dikkat çeken husus Marmara sahilleri ve Fener-Balat gibi gayri müslümlerin yoğun olduğu semtlerde kebabçı dükkanı olmamasıdır. Bir diğer hususda Alacahamam'da bir kebabçının "*Yahudi kebabçısı*" olduğunun belirtilmesidir ki, bundan Yahudilerin dini inançları gereği kendi kasapları olduğu gibi kendi kebabçılarının da olduğu anlaşılıyor. 1681 tarihli defterdeki 3.170 esnafın %1,3'ü kebabçı dükkanıdır ve 17. yüzyılın ikinci yarısında İstanbul'da yaklaşık 9.500 kişiye bir kebabçı düşmektedir.

1791-93 tarihli Kefalet-Yoklama Defterleri'ne göre 18. yüzyılda İstanbul, Galata, Kasımpaşa ve Tophane'de toplam 36 kebabçı bulunmaktadır. 1763 tarihli Esnaf Sayım Defteri'ne göre ise Galata ve Kasımpaşa'da 12 kebabçı bulunmaktadır. Bu kebabçılar ve dükkanların konumu Tablo 23 ve Tablo 24'de gösterilmiştir.

**Tablo 23**  
**1791-93 Yıllarında İstanbul Kebapçı Esnafı**

| ESNAFIN İSMİ                                                | DÜKKANIN KONUMU                        | ÇALIŞAN SAYISI | AÇIKLAMA                 |
|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------|----------------|--------------------------|
| Hacı Mustafa                                                | Beyazıd Kökçüler kapısında             | 6              | Yeniçeri Ocağı 25. Bölük |
| Ahmed                                                       | Beyazıd Simkeşhane                     | 2              | 52.Bölük                 |
| İbrahim                                                     | Laleli                                 | 1              | 32.Bölük                 |
| İslam                                                       | Macuncu                                | 1              | 15.Bölük                 |
| Ahmed                                                       | Mürekkepçiler Kapısı civarında         | 4              | 61.Cemaat                |
| Hasan                                                       | Büyük Karaman                          | 3              | 26.Bölük                 |
| Kebabçı Hafız ve Hüseyin Beşe                               | Saraçhane                              | 3              | 40.Bölük<br>56.Bölük     |
| İsmail                                                      | Fatih Cami Çörekçiler Kapısı civarında | 1              | 2.Bölük                  |
| Hüseyin Beşe                                                | Edirnekapı                             | 1              | 33.Bölük                 |
| Mehmed Usta                                                 | Unkapanı                               | 3              |                          |
| Mustafa ve Mehmed                                           | Beyazıd Cami civarı                    | 3              |                          |
| Mehmed                                                      | Kapalıçarşı civarı                     | 4              |                          |
| Ali, İbrahim ve Hasan                                       | Kapalıçarşı civarı                     | 4              |                          |
| Salih                                                       | Kapalıçarşı civarı                     | 5              |                          |
| Süleyman                                                    | Kapalıçarşı civarı                     | 4              |                          |
| Mehmed                                                      | Kapalıçarşı civarı                     | 4              |                          |
| Seyyid Ahmed                                                | Kapalıçarşı civarı                     | 5              |                          |
| Seyyid Ahmed ve Ortağı Osman                                | Kapalıçarşı civarı                     | 5              |                          |
| Ahmed                                                       | Esirpazarı civarı                      | 4              |                          |
| Hasan                                                       | Esir pazarı civarı                     | 3              |                          |
| Osman                                                       | Esir pazarı civarı                     | 4              |                          |
| Kebabçı (...)                                               | Esir pazarı civarı                     | 3              |                          |
| Osman                                                       | Alacahamam-Bahçekapı- Tahtakale civarı | 5              |                          |
| Hacı Mehmed                                                 | Aynı bölgede                           | 6              |                          |
| İbrahim                                                     | Aynı bölgede                           | 3              |                          |
| Mehmed ve Ali                                               | Aynı bölgede                           | 2              |                          |
| İbrahim                                                     | Süleymaniye, Ağakapısı civarı          | 4              |                          |
| Kastamonu'lu Ali, Kastamonu'lu Hüseyin, Kastamonu'lu Mehmed | Bahçekapı harici                       | 5              |                          |
| Halil                                                       | Eminönü Gümrük civarı                  | 7              |                          |
| İsmail                                                      | Unkapanı İskelesi                      | 4              |                          |
| Taşköprü'lü İbrahim                                         | Galata Meyyit İskelesi                 | 2              |                          |
| Hasan                                                       | Galata Meyyit İskelesi                 | 4              |                          |

|                                |                      |   |  |
|--------------------------------|----------------------|---|--|
| Kebabçı Ustaları (...) ve İsak | Kasımpaşa Kışlak Önü | 5 |  |
| Kebabcı                        | Tophane              | 1 |  |
| Kebabcı                        | Tophane Meydanı      | 2 |  |
| Kirde Kebabcısı                | Tophane Meydanı      | 3 |  |

**Kaynak:** A.DVN.827, 830, 834, 836,837; D.BŞM.TRE.15233, 15257.

**Tablo 24**

**1763 Yılında Galata ve Kasımpaşa'daki Kebabçı Esnafı**

| ESNAFIN İSMİ                      | MESLEĞİ            | DÜKKANIN KONUMU                   | ÇALIŞAN SAYISI |
|-----------------------------------|--------------------|-----------------------------------|----------------|
| Hasan Usta ve ortağı İsmail       | Kebabçı ve hoşabi  | Meyit İskeleyi yanında            | 5              |
| Ahmet Usta                        | Kebabçı ve hoşabi  | Azabkapısı yakınında              | 3              |
| İbrahim Usta                      | Kebabçı ve hoşabi  | Azabkapısı yakınında              | 3              |
| Feyzullah Usta                    | Kebabçı ve hoşabi  | Azabkapısı yakınında              | 4              |
| Halil Usta ve ortağı Kadir(?)     | Kebabçı ve hoşabi  | Eski Yağ Kapanında                | 5              |
| Hasan Usta ve ortağı İsmail       | Kebabçı ve hoşabi  | Kürkçü Kapısında                  | 7              |
| Zımmi Manola Usta ve ortağı Hilmi | Kebabçı ve hoşabi  | Yeni Cami                         | 5              |
| İsmail usta ve ortağı Ahmed       | Kebabçı ve hoşabi  | Karaköy haricinde                 | 6              |
| Zımmi Mitro Usta                  | Kebabçı ve hoşabi  | Karaköy Hacı Ali fırını yakınında | 4              |
| Zımmi Agob Usta                   | Kebabçı ve hoşabi. | Sandıkçılar                       | 4              |
| Ali Usta ve ortağı(...)           | Kebabçı ve hoşabi  | Kasımpaşa Tersane Kapısında       | 4              |
| Halil Usta                        | Kebabçı ve hoşabi  | Kasımpaşa Tersane ardında         | 4              |
| Ahmed Usta                        | Kebabçı ve hoşabi  | Camii kebir karşısında            | 2              |

**Kaynak:** MC B-10 .

18. yüzyılın sonunda Ayasofya-Beyazıd arasında 15, Bahçekapı-Unkapanı arasında 9, Beyazıd-Edirnekapı arasında 4, Beyazıd-Aksaray-Topkapı arasında 2, Tophane'de 3, Galata'da 2 ve Kasımpaşa'da 1 kebabçı bulunmaktadır. 1763 yılındaki sayıma göre Galata'da 10, Kasımpaşa'da 3 kebabçı faaliyettedir. 17. yüzyılda olduğu gibi bu yüzyılda da kebabçıların Kapalıçarşı civarında yoğunlaştığı görülmektedir. Bu bölgede 11 dükkan bulunmaktadır ki, bu toplam kebabçı dükkanlarının %30'una karşılık gelmektedir. Bu yüzyılda da gayri müslimlerin yoğun yaşadığı semtlerde kebabçıya

rastlanmamaktadır. 1791-93 tarihli Kefalet-Yoklama defterleri'ne göre, İstanbul, Galata, Kasımpaşa ve Tophanede 9.028 esnaf bulunmaktadır ve bunların %0,4'ü kebabçı dükkanıdır. 18. yüzyılın sonunda nüfusun 550.000 olduğu kabul edilirse yaklaşık 15.000 kişiye bir kebabçı düşmektedir.

1763 yılında Galata ve Kasımpaşa'da bulunan 13 dükkanın 6'sı ortaklık olarak işletilmekte ve Hilmi Usta ve Manola Usta örneğinde olduğu gibi müslüman-gayrimüslim ortaklığı da görülmektedir. Kasımpaşa'daki Halil Usta'nın dükkanında 3 zımmi hizmetkar bulunması örneğinde olduğu gibi müslüman ustaların dükkanlarında gayrimüslimlerin çalışmasının da mümkün olduğu anlaşıyor<sup>309</sup>. Bir diğer husus dükkanlarda köle çalıştırılmasıdır ki, Kasımpaşa'daki Ahmet Usta'nın kölesi Arab Ali buna örnek gösterilebilir<sup>310</sup>. 1791-93 tarihli Kefalet defterleri'ne göre 36 dükkanda 126 kişi çalışmakta ve dükkan başına çalışan ortalaması 3,5 kişi olmaktadır. 1763 sayımına göre Galata ve Kasımpaşa'daki 13 dükkanda 62 kişi çalışmakta ve dükkan başına çalışan ortalaması 4,3 kişi olmaktadır. Kürkçü Kapısı'ndaki Hasan Usta ve ortağı İsmail'in dükkanında 7 kişi çalışmaktadır ve muhtemelen dönemin tercih edilen kebabçıların başında gelmektedir. Bahçekapı-Unkapanı arasındaki dükkanlarda ortalama 4,3 kişi, Ayasofya-Beyazıt arasındaki dükkanlarda ortalama 4 kişi, Beyazıt-Edirnekapı arasındaki dükkanlarda ortalama 2 kişi, Beyazıt-Aksaray-Topkapı arasındaki dükkanlarda ortalama bir kişi çalışmaktadır. Dükkanlarda en az 1 en fazla 7 kişi çalışmaktadır. Birer kişinin çalıştığı dükkanlar, Laleli, Macuncu, Fatih Cami civarı, Edirnekapı ve Tophane'de bulunmaktadır. 7 kişinin çalıştığı dükkanlar, Eminönü ve Galata'da bulunmaktadır. Ayrıca Beyazıt, Alacahamam-Bahçekapı-Tahtakale arasında ve Karaköy'deki 3 dükkanda 6'şar kişi çalışmaktadır.

Hezarfen Hüseyin Efendi 17.yüzyılda kebabçılardan 5 akçe günlük vergi alındığını yazar<sup>311</sup>. Ancak 1681 ve 1682 yıllarına ait İhtisab Defterleri'nde esnafın bir kısmından 4, bir kısmından 2 akçe vergi alındığı görülüyor. Yahudi kebabçısı ise 5 akçe vergi ödemektedir. Bu farklılığın sebebini açıklamak mümkün görünmüyor. Kebab yanında hoşaf satanlar 1 akçe, arap şerbeti satanlar 2 akçe, salata satanlar 1 akçe, lokma satanlar 2 akçe ödemektedirler. 42 kebabçının 13 tanesi günlük 4 akçe, 28 tanesi 2 akçe,

<sup>309</sup> MC B-10, s.11b.

<sup>310</sup> MC B-10, s.11b.

<sup>311</sup> Hezarfen Hüseyin Efendi, s.255.

1 tanesi 5 akçe vergi ödemektedir. Günlük kebab için ödenen vergi toplamı 113 akçe, diğer ürünler için 37 akçe olmaktadır. Günlük toplanan 8.087 akçe verginin %1.4'ünü kebabçılar ödemektedir. Kebab dışındaki ürünler için kebabçı esnafının ödediği verginin oranı ise % 0,46'dır.

#### 2.4.2. Menü ve Fiyatlar

1682 tarihli İhtisab Defteri'nde kebabçıların, yelpze kebabçısı ve şiş kebabçısı olarak ayrıldığını görüyoruz. Şiş kebab bugün de bilinen bir kebaptır. Ancak yelpaze kebabı hakkında kaynaklarda herhangi bir bilgiye rastlanmıyor.

Aşçı dükkanlarında olduğu gibi kebabçı dükkanlarında da şerbet ve daha da yoğun olarak hoşaf satılmaktadır. 1681-82 yıllarındaki toplam 42 kebabçı dükkanının 4 tanesi aynı zamanda şerbet, 25 tanesi hoşaf satmaktadır. Kebabın yanında bir dükkanda çevrencilere mahsus sakatat kebabları, bir dükkanda lokma, bir dükkanda da salata satılmaktadır. 18. yüzyılda Galata ve Kasımpaşa'daki 12 dükkanın tamamında aynı zamanda hoşaf da satılmaktadır.

Kebabçı dükkanlarında satılan kebablardan başlıcası “*Kuşbaşı kebab*” diye de adlandırılan “*şiş kebab*” tır. 16. yüzyılda Alman Hans Dernschwam, “*Koyun etini küçük küçük doğrarlar. Arasına soğan koyarlar ve ateşte kuru olarak pişirirler*” diye yazmaktadır<sup>312</sup>. 18. yüzyılın başında Fransız Joseph de Tournefort “*Koyun etini kızartmak istediklerinde etleri daha da küçük keserler ve bütün parçaları bir et parçası bir soğan olmak üzere çok uzun bir şişe dizerler.*”<sup>313</sup> diye yazarak şiş kebabında soğan kullanıldığını doğrulamaktadır. 17. yüzyılda İstanbul'a gelen Fransız Josephus Grelot, “*Kebab dedikleri bu yemeği hazırlarken domuz yağı yerine Karaman koyununun bir şapka kadar geniş ve iri olan kuyruğundan yararlanırlar.*”<sup>314</sup> diye yazarak şişlere et ve soğanla birlikte kuyruk yağı da geçirildiğini belirtir. Kuyruk yağının fiyatı da ucuz değildir. 1600 yılında etin okkası 8 akçe iken kuyruk yağının okkası 12 akçedir<sup>315</sup>. 18. yüzyıla ait bir tariftten, etlerin tuz , biber ve soğan suyu ile terbiye edildiğini, etler pişip

<sup>312</sup> Dernschwam, s.170.

<sup>313</sup> Tournefort, C.2, s.77.

<sup>314</sup> Josephus Grelot, *İstanbul Seyahatnamesi*, Çev. Maide Selen, Pera Turizm ve Ticaret A.Ş., İstanbul: 1998, s.240.

<sup>315</sup> Kütükoğlu, “*1600 Tarihli...*”, s.23.

suyu damlamaya başlayınca üzerine biraz un serpildiğini ve piştikten sonra da kebabın üstüne tarçın ve kimyon serpildiğini öğreniyoruz<sup>316</sup>. "*Ergeç Kebabı*" adıyla keçi etinden de kebabap yapıldığını narh kayıtlarından öğreniyoruz<sup>317</sup>.

Bir diğer kebab, 18. yüzyıl kefalet-yoklama defterlerini yazan katibin diğer kebabçılardan ayırarak ismini özel olarak belirttiği Tophane'deki kirde kebabçısında satılan (muhtemelen başka dükkanlar da vardı) ve Evliya Çelebi'nin "*Meslek ehlinin güzel işlerinden nazik kirde kebabı...*"<sup>318</sup> diye övdüğü Tophane'nin meşhur "*kirde kebabı*" dır. Kirde 1.700 gram ağırlığında pideye benzer ince bir ekmek çeşididir. Yağlı kirde ise 880 gram ağırlığında üstüne haşhaş ekilen diğer bir çeşittir<sup>319</sup>. Kirde kebabının nasıl bir şey olduğu hakkında kesin bir bilgiye sahip değiliz ama, Theophile Gautier'in 1856'da Tophane civarında yediği ve "*Yağlı bir hamura sarılı kebab ...*"<sup>320</sup> diye anlattığı, Moltke'nin 1836'da Bursa'da yediği yemeği anlatırken kullandığı "*Öğle yemeğimizi tam Türk tarzında kebabçıda yedik. (...)kebab, yani şışte pişirilmiş ve ekmek hamuruna sarılmış koyun eti parçaları geldi.*"<sup>321</sup> şeklindeki ifadesi kirde kebabını tarif ediyor olabilir.

Narh kayıtlarında kıymadan yapılan iki tür kebab ismine rastlıyoruz. Biri koyun etinden yapılan "*köfte kebabı*" diğeri ise "*kıyma kebabı*"dır. Köfte kebab 17. yüzyıl narh defterlerinde yer alır. Kıyma kebabına ise 18.yüzyıla ait narh kayıtlarında rastlıyoruz. Kıyma kebabı bugün bildiğimiz Adana kebabı benzeri bir kebab olmalı. Evliya Çelebi'nin kebabçılardan "*Kebabçı ve köfteciler esnafı*" diye bahseder. 1661 yılında İstanbul mahkemesinde çevrencilerle kebabçılar arasında görülen bir davada köfte ve et kebabı yapımının kebabçılara mahsus olduğu çevrencilerin bunları satamayacağı karara bağlanmıştır<sup>322</sup>. Kanuni döneminde Fransa Büyükelçiliğinde görevli Nicolas De Nicolay'ın seyahatnamesinde, "*Bu dükkanlarda aynı zamanda kıymadan yapılmış köfteler (....) satılır. (...) Küçük bir kazan boyutunda mangalları bulunur. Mangalın altına kızgın kömürleri koyarlar, onun üstüne de demirden bir*

<sup>316</sup> Dürrizade Nurullah Mehmed Efendi, s.79.

<sup>317</sup> Sahillioğlu, s.56.

<sup>318</sup> Evliya Çelebi, C.1, s.406.

<sup>319</sup> Marianna Yerasimos, *Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Yemek Kültürü*, Kitap Yayınevi, İstanbul: 2011, s.91.

<sup>320</sup> Theophile Gautier, *İstanbul*, Çev.Nuriye Yigitler, Profil Kitap Yayınları, İstanbul: 2018, s.274.

<sup>321</sup> Helmuth Von Moltke, *Türkiye Mektupları*, Çev.Hayrullah Örs, İstanbul: 2016, s.75.

<sup>322</sup> Yi, s.125.

ızgara yerleştirip buna dizdikleri eti kendi tütüsünde ve kömürün közünde pişirirler.”<sup>323</sup> şeklindeki ifadesi dikkate alınır, köfte kebabının ızgarada pişen köfte olduğu sonucunu çıkarabiliriz. 17. yüzyılda Bursa’da satılan kebablar arasında “sığır köftesi kebabı” ve “cızbız kebabı” da vardı. Bu ürünler muhtemelen İstanbul aşçı dükkanlarında da satılıyordu. 18. yüzyılda, daha önce rastlanmayan “badıncanlı kebab” aşçı dükkanlarında görülmeye başlıyor. Kıyma kebabıyla aynı fiyata satıldığı göz önüne alındığında köfte halindeki kıyma ve patlıcanın şişe birlikte dizilmesi suretiyle yapılan bir kebab olduğu düşünülebilir.

16. yüzyılın başından 18. yüzyılın sonuna kadar İstanbul kebabçı esnafının sattığı kebablar ve bir akçeye satılan dirhem miktarı olarak kebab fiyatları aşağıda Tablo 25’de gösterilmiştir.

**Tablo 25**

**İstanbul Kebabçı Esnafının Sattığı Kebablar ve Fiyatları (1525-180)(Dirhem/ Akçe)**

| YILLAR              | BİRİM  | Şiş Kebabı | Ergeç Kebabı | Koyun etinden Köfte Kebabı | Kıyma Kebabı | Badıncanlı Kebab | Cızbız Kebabı (Bursa) | Sığır Köftesi Kebabı (Bursa) | Kirde Kebabı |
|---------------------|--------|------------|--------------|----------------------------|--------------|------------------|-----------------------|------------------------------|--------------|
| 1525 <sup>324</sup> | Dirhem | 90         | 125          |                            |              |                  |                       |                              |              |
| 1600 <sup>325</sup> | Dirhem | 25         |              |                            |              |                  |                       |                              |              |
| 1624 <sup>326</sup> | Dirhem | 35         |              |                            |              |                  | 16                    | 40                           |              |
| 1640 <sup>327</sup> | Dirhem | 23         |              | 18                         |              |                  |                       |                              |              |
| 1654 <sup>328</sup> | Dirhem | 20         |              |                            |              |                  |                       |                              |              |
| 1655 <sup>329</sup> | Dirhem | 20         |              | 20                         |              |                  |                       |                              |              |
| 1675 <sup>330</sup> | Dirhem | 20-25      |              |                            |              |                  |                       |                              |              |
| 1726 <sup>331</sup> | Dirhem | 15         |              |                            |              |                  |                       |                              |              |
| 1788 <sup>332</sup> | Dirhem | 20 *       |              |                            | 20 *         |                  |                       |                              |              |
| 1792 <sup>333</sup> | Dirhem | 15 *       |              |                            | 12 *         | 12 *             |                       |                              |              |

<sup>323</sup> Nicolas De Nicolay, s.218.

<sup>324</sup> Sahillioğlu, s.56.

<sup>325</sup> Kütükoğlu, "1600 Tarihli...", s.29.

<sup>326</sup> Kütükoğlu, "1624 Tarihli...", ss.127,143.

<sup>327</sup> Kütükoğlu, "Osmanlılarda Narh...", s.93."

<sup>328</sup> Bilgin, "Narh Listeleri...", s.169.

<sup>329</sup> Bilgin, "Narh Listeleri...", s.169.

<sup>330</sup> Hezarfen Hüseyin Efendi, s.251.

<sup>331</sup> İSAM, İKS İstanbul Mahkemesi 24 Numaralı Sicil, , C.21, İstanbul:2 010, s.42, Hüküm No:14.

<sup>332</sup> Çakmak, s.95.

<sup>333</sup> Çakmak, s.135.

|                          |        |      |  |  |     |     |  |  |  |
|--------------------------|--------|------|--|--|-----|-----|--|--|--|
| 1800 <sup>334</sup>      | Dirhem | 15 * |  |  | 12* | 12* |  |  |  |
| 1801 Ocak <sup>335</sup> | Dirhem | 12*  |  |  | 10* |     |  |  |  |

**Kaynak:** Tabloda Dipnotlar Halinde Gösterilmiştir.

\*Dirhem/1 Para

Tabloda görüldüğü gibi 1600 yılı ya da 17. yüzyılın başı İstanbul mutfağında bir kırılmanın başlangıcı olarak görünüyor. 1525 yılında bir akçe ile 90 dirhem kebab satın alınabilirken 1600 yılında 25 dirhem satın alınabilmektedir. 1525'ten 1600'e şiş kebabı fiyatı yaklaşık 4 kat artıyor. Paranın 3 akçe olduğu hesabıyla yaklaşık 300 yıllık artış ise 22 kattır. Bu artışın yeni arayışlara ve mutfak kültüründe değişimlere yol açması kaçınılmaz görünmektedir. Nitekim 18. yüzyılda kıyma kebabı ve patlıcanlı kebab gibi yeni kebab türlerinin ortaya çıktığını görüyoruz. 17. yüzyılda sakatat kebabı satan çevrencilerin çokluğu da muhtemelen bu sebeptendir.

İstanbul'da kebab fiyatları narhının nasıl tesbit edildiğine dair, 18. yüzyıla ait bir örnek İstanbul kadı sicillerinde mevcuttur. 1726 tarihinde, kadı tarafından yerinde yapılan bir tesbite göre, bir koyun 17 kıyye 100 dirhem gelmiştir. Bundan 11,5 kıyye 50 dirhem net et elde edilmiş ve etin maliyeti, kıyyesi 18 akçe olmuştur. 85 akçe dükkan masrafı hesap edilmiş ve 15 dirhemi bir akçe olarak fiyat tesbit edilmiştir. Bu hesaba göre bir koyunun satışından elde edilen 310 akçeden, et maliyeti olarak 209.25 akçe ve 85 akçe masraf düşüldüğünde 5,75 akçe kar edilebilmektedir. Bu durumda bir kebabçının ayakta kalabilmesi için bir koyundan fazla satmasının gerektiği açıktır<sup>336</sup>. Kalfanın günlük 20 akçe ücret aldığı dikkate alındığında en az 15 kıyye (yaklaşık 19 kg.) kebab satılması zaruri görünüyor. 1725 yılında Tophane'de Sultan Ahmed Çeşmesi civarında Abdullah Çelebi'ye ait kebabçı ve hoşafçı dükkanında 400 kebab şişi

<sup>334</sup> Çakmak, s.213.

<sup>335</sup> Çakmak, s.218.

<sup>336</sup> “Mahmiye-i İstanbul'da vâki' kebabçılar esnâfının nümûneleri üzerine verilen narh defteridir ki ber vech-i âtî zikr olunur. Fi'l-yevmi'l-ışrîn min Zilka'deti's-şerîfe sene [1]138. Lahm-i koyun ma'a ızâm; 1 aded, 17 kıyye 100 dir[h]em İhrâc olunan ızâm; 4,5 kıyye 30 dir[h]em Yağ; 325 dir[h]em Cem'an ızâm ve yağ; 5 kıyye 145 dir[h]em El-bâkî lahm-ı sâfî; 11,5 kıyye 50 dir[h]em Beher vakıyyesi on sekizer akçeye olmuştur. Mesârif-i esnâf-ı mezbûr; Ücret-i dükkân; 20 akçe Ücret-i halîfe; 20 akçe Bahâ-i kömür; 20 akçe Tuz ve biber ve sebze; 10 akçe Ücret-i huddâm; 12 akçe Sabun; 3 akçe [Yekûn]; 85 akçe Mesârif-i merkûmeden her bir vakıyye lahm yedişer buçuk akçe zam olunmakla, beher vakıyyesi yirmi beşer buçuk akçeye olmağla her on altı buçuk dirhem bir akçeye olup bir buçuk dirhemi kendilere kalmak için ihrâc olunup onbeş dirhem bir akçeye narh verilip nizâm verilmiştir. Verilen narh 15 dir[h]em 1 akçe Lahmın gâyet a'lâsın alıp bilâ-ızâm tabh eyledikleri hâlde bir dirhem müsâmaha olunmuştur.”, İSAM, **İKS İstanbul Mahkemesi 24 Numaralı Sicil**, C.21, İstanbul: 2010, s.42, Hüküm No.14.

olması<sup>337</sup>, kebabçı dükkanlarının günlük kebab satışı hakkında bir tahmin yapmamıza imkan veriyor. Bir şişin 100 gram olduğu<sup>338</sup> hesabıyla yaklaşık 40 kilo et satılıyor olabilir ki bu da yaklaşık 31 kıyeye yapar. Elbette her kebabçı dükkanı için geçerli olmayabilir ancak, kadı efendinin narh hesabına göre Abdullah Çelebi'nin, 15 dirhemi bir akçeden 826 akçelik bir ciro ve masraflar çıktığında 183 akçe kar elde etmesi mümkün görünmektedir.

## 2.5. Çevrenci Esnafı

Çevrenciler sakatat kebabı yapan esnaktır. Günümüzde adı bilinmeyen bu esnaf grubunu Evliya Çelebi şöyle tarif ediyor. “*Bunların her bozahane birer köşede Tennurları vardır. Daima bozahane erbablarına ciğer, kara dalak, böbrek, penceviş, yürek, şirden, ciğer köftesi ve kebabı pişirir kirli, paslı temiz olmayan kavimdir. Fakat garib gureba yemeğidir.*”<sup>339</sup> 16. yüzyıl kanunnamelerinde pencevüçülerden bahsedilir<sup>340</sup>. Gelibolulu Ali zarif kimselerin bozahanelere sadece kebabını pişirtip yemeye gittiğini yazar<sup>341</sup>.

### 2.5.1. Esnaf, Dükkanların Konumları ve Şehirdeki Dağılımları

1681 ve 1682 tarihli ihtisab defterlerine göre 17. yüzyılda İstanbul'daki çevrenciler Tablo 26'da gösterilmiştir:

<sup>337</sup> Taylan Akyıldırım, **259 Numaralı Şerhiye Sicil Defterine Göre Galata**, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi SBE, İstanbul: 2010, s.380, Hüküm No:287.

<sup>338</sup> [http://www.sehitkamil.bel.tr/zabtabelgeler/fiyat\\_tarifeleri/gaziantep%20ciger%20kebap%C4%B1lar%C4%B1%20odas%C4%B1%20fiyat%20tarifesi.pdf](http://www.sehitkamil.bel.tr/zabtabelgeler/fiyat_tarifeleri/gaziantep%20ciger%20kebap%C4%B1lar%C4%B1%20odas%C4%B1%20fiyat%20tarifesi.pdf), Erişim Tarihi:04.11.2018.

<sup>339</sup> Evliya Çelebi, C.1, s.525.

<sup>340</sup> “...Ve pencevüçileri dahi gözlene bağırsağı yarmadan pişirmeyeler ve ciğeri halt edip pişirmeyeler.Ayru satarlar...”, Yücel ve Pulaha, s.195.

<sup>341</sup> “Amma bozahaneler ki vardır.( ...) Değmede zurefadan kimse ol mecma-ı mezmuma tenezzül etmez. Varursa da müccerred kebabın bişirdüb...”, Gelibolulu Ali, **Mevâ ‘İdû’n-Nefais Fî-Kavâ ‘İdi’l Mecâlis**, Haz. Ali Öztekin, TTK Yayınları, Ankara : 1997, s.366.

Tablo 26

## 1681-82 Yıllarında İstanbul Çevrenci Esnafı

| DÜKKAN SAHİBİNİN İSMİ | MESLEĞİ                              | DÜKKANIN KONUMU              | GÜNLÜK VERGİ |
|-----------------------|--------------------------------------|------------------------------|--------------|
| Osman Çelebi          | Çevrenci                             | Süleymaniye Hamamı yakınında | 1            |
| Ayşe Hatun            | Çevrenci                             | Odun Kapısı dahilinde        | 1            |
| Elhac Sinan           | Çevrenci                             | Odun Kapısı dahilinde        | 1            |
| Bektaş Ağa            | Çevrenci ve Arab şerbetçisi          | Tahtakale Dörtüol Ağzında    | 1+2          |
| Halil Ağa             | Çevrenci                             | Tahtakale                    | 1            |
| Hamza Efendi          | Çevrenci                             | Tahtakale                    | 1            |
| Basrizade             | Çevrenci ve hoşabi                   | Ayazma yakınında             | 1+1          |
| Hacı Halil            | Çevrenci                             | Eminönü Hasır İskelesinde    | 1            |
| Marko                 | Çevrenci                             | Balıkpazarı haricinde        | 1            |
| Yusuf Efendi          | Çevrenci                             | Balıkpazarı haricinde        | 1            |
| Mustafa Paşa          | Çevrenci                             | Eminönü                      | 1            |
| Mahmud Çelebi         | Çevrenci                             | Hocapaşa                     | 1            |
| Küçük Ayasofya Şeyhi  | Çevrenci ve hoşabi                   | Kadırga Çardaklı Hamamı      | 1            |
| Hıdır Ağa             | Çevren ve Arab şerbetçisi            | Çatladıkapi haricinde        | 1+2          |
| Mahmud Ağa            | Çevrenci ve Arab şebetçisi           | Çatladıkapi haricinde        | 1+2          |
| Hasan Ağa             | Çevrenci                             | Ayasofya civarında           | 1            |
| Hüseyin Ağa           | Çevrenci ve Arab şerbetçisi          | Ayasofya civarında           | 1+2          |
| Osman Ağa             | Çevrenci                             | Alay Köşkü civarında         | 1            |
| Tabib Mustafa Çelebi  | Çevrenci ve hoşabi                   | Mahmutpaşa Hamamı civarında  | 1+1          |
| Nuh Ağa               | Çevrenci ve Arab şerbetçisi          | Mahmud paşa Hamamı yakınında | 1+2          |
| Mehmed Ağa            | Çevrenci ve Arab şerbetçisi          | Kürkçüler                    | 1+2          |
| Zülfikar Ağa          | Çevrenci ve Arab şerbetçisi          | Tavukpazarı                  | 1+2          |
| Zülfikar Ağa          | Çevrenci ve Arab şerbetçisi          | Tavukpazarı                  | 1+2          |
| El -hac İbrahim       | Çevrenci, kebabçı ve Arab şerbetçisi | Tavukpazarı                  | 1+2+2        |
| Yusuf Efendi          | Çevrenci ve hoşabi                   | Tavukpazarı                  | 1+1          |
| El hac Ali            | Çevrenci                             | Tavukpazarı                  | 1            |
| Silahdar Ağasızade    | Çevrenci ve Arab şerbetçisi          | Simkeşhane                   | 1+2          |
| Yusuf Beşe            | Çevrenci ve hoşabi                   | Mercan Çarşısı               | 1+1          |
| Balcıade              | Çevrenci                             | Mercan Çarşısı               | 1            |
| Abdi Ağa              | Çevrenci ve Arab şerbetçisi          | Çukurçeşme                   | 1+2          |
| Giritlizeade Bey      | Çevrenci ve hoşabi                   | Çukurçeşme                   | 1+1          |
| Mustafa Çelebi        | Çevrenci ve hoşabi                   | Şehzadebaşı                  | 1+1          |
| Salih Ağa             | Çevrenci ve Arab şerbetçisi          | Şehzadebaşı                  | 1+2          |
| İbrahim Paşa Zevcesi  | Çevrenci ve hoşabi                   | Uzunçarşı                    | 1+1          |
| Tavukçu Kürd          | Çevrenci ve Arab şerbetçisi          | Saraçhanebaşı                | 1+2          |
| Sefer Ağa             | Çevrenci                             | Okçularbaşı Beyazıd          | 1            |
| Ahmed Beşe            | Çevrenci ve hoşabi                   | Gedikpaşa                    | 1+1          |
| Todori                | Çevrenci ve Arab şerbetçisi          | Kumkapı dahili               | 1+2          |
| Balık Tutucu          | Çevrenci                             | Kumkapı dahili               | 1            |
| Kasab Ağa             | Çevrenci ve Arab şerbetçisi          | Nişancı                      | 1+2          |
| Mustafa Çelebi        | Çevrenci ve Arab şerbetçisi          | Davudpaşa                    | 1+2          |
| Halil Efendi          | Çevrenci ve Arab şerbetçisi          | Silivrikapı yakını           | 1+2          |
| Mustafa Ağa           | Çevrenci                             | Koca Mustafapaşa             | 1            |
| Mehmed Kethüdazade    | Çevrenci ve Arab şerbetçisi          | Yedikule harici              | 1+2          |

|                           |                                      |                                 |       |
|---------------------------|--------------------------------------|---------------------------------|-------|
| Sefer Ağa                 | Çevrenci ve Arab şerbetçisi          | Yedikule harici                 | 1+2   |
| Bekri Ağası               | Çevrenci ve hoşabi                   | Yedikule harici                 | 1+1   |
| Mehmet Ağa<br>Kethüdazade | Çevrenci ve hoşabi                   | Yedikule harici                 | 1+1   |
| Sarı Solak                | Çevrenci ve Arab şerbetçisi          | Yeni Odalarbaşı                 | 1+2   |
| Ali Çelebi                | Çevrenci                             | Samatya dahili                  | 1     |
| Cebeciler Katibi          | Çevrenci ve hoşabi                   | Büyük Karaman                   | 1+1   |
| Mustafa Çavuş             | Çevrenci ve Arab şerbeti             | Büyük Karaman                   | 1+2   |
| Ahmed Ağa Kızı            | Çevrenci ve Arab şerbetçisi          | Sultan Mehmed Cami<br>Kapısı    | 1+2   |
| Osman Efendi              | Çevrenci ve Arab şerbetçisi          | Fatih Cami Boyacılar<br>Kapısı  | 1+2   |
| Hasan Beşe                | Çevrenci                             | Küçük Karaman                   | 1     |
| El -mezbur                | Çevrenci                             | Küçük Karaman                   | 1     |
| Süleyman Ağa              | Çevrenci ve şerbetçi                 | Küçük Karaman                   | 1+2   |
| Hasan Çelebi              | Çevrenci ve Arab şerbetçisi          | Küçük Karaman                   | 1+2   |
| Hamamcı Hatun             | Çevrenci ve hoşabi                   | Sultan Selim Hamamı             | 1+1   |
| Hacı Mustafa              | Çevrenci ve hoşabi                   | Edirnekapi Sultan Hamamı        | 1+1   |
| Deli Yako (Bako?)         | Çevrenci ve aşçı                     | Edirnekapi                      | 1+4   |
| Çadırcı Ahmet Çelebi      | Çevrenci ve Arab şerbeti             | Edirnekapısı                    | 1+2   |
| Abdurrahman Ağazade       | Çevrenci ve Arab şerbetçisi          | Karagümrük Perşembe             | 1+2   |
| Mehmed Efendi             | Çevrenci ve aşçı                     | Karagümrük                      | 1+3   |
| Mesihpaşa İmamı           | Çevrenci                             | Karagümrük                      | 1     |
| Bekir Ağa                 | Çevrenci                             | Karagümrük Zincirlikuyu         | 1     |
| Sefer Ağa                 | Çevrenci ve hoşabi                   | Fener Kapısı harici             | 1+1   |
| El -mezbur                | Çevrenci, aşçı ve Arab<br>şerbetçisi | Fener Kapısı harici             | 1+4+2 |
| Ahmed Çelebi              | Çevrenci, aşçı ve Arab<br>şerbetçisi | Fener Kapısı harici             | 1+4+2 |
| Keresteci Yahudi          | Çevrenci ve Arab şerbetçisi          | Balat Kapısı harici             | 1+2   |
| İsmail Efendi             | Çevrenci ve Arab şerbetçisi          | Ayvansaray dahili               | 1+2   |
| Mustafa Çelebi            | Çevrenci ve Arab şerbetçisi          | Balat dahili                    | 1+2   |
| Beyhan Sultan             | Çevrenci ve Arab şerbetçisi          | Unkapanı dahili                 | 1+2   |
| (...)                     | Çevrenci ve Arab şerbetçisi          | Küçükpazar Arabacılar<br>yakını | 1+2   |
| İsmail Ağa                | Çevrenci ve Arab şerbetçisi          | Lütfi paşa                      | 1+2   |
| Ali Beşe                  | Çevrenci ve Arab şerbetçisi          | Kaliçeciler Köşkü               | 1+2   |
| İbrahim Efendizade        | Çevrenci ve Arab şerbetçisi          | Macuncu                         | 1+2   |
| Boğasicizade              | Çevrenci ve Arab şerbetçisi          | Şehremini Odabaşı               | 1+2   |
| El-hac Yusuf              | Çevrenci                             | Topkapı dahili                  |       |
| İsmail Efendi             | Çevrenci ve hoşabi                   | Topkapı Arpa Hamamı             |       |
| Abdi Halife               | Çevrenci ve hoşabi                   | Haseki                          |       |
| Ayasofya Vakfı            | Çevrenci ve Arab şerbetçisi          | Avrat Pazarı                    | 1+2   |
| Zimmi Damo                | Çevrenci ve Arab şerbetçisi          | Horhor                          | 1+2   |
| Ahmed Ağa                 | Çevrenci ve hoşabi                   | Aksaray                         | 1+2   |
| Abdullah Efendi           | Çevrenci ve Arab şerbetçisi          | Koska                           | 1+2   |
| Süleyman Çelebi           | Çevrenci ve Arab şerbetçisi          | Aksaray                         | 1+2   |
| İbrahim Beşe              | Çevrenci ve hoşabi                   | Aksaray                         |       |
| Yusuf Beşe                | Çevrenci ve Arab şerbetçisi          | Aksaray                         | 1+2   |
| Sefer Ermeni              | Çevrenci ve Arab şerbetçisi          | Langa                           | 1+2   |
| İbrahim Paşa              | Çevrenci ve Arab şerbetçisi          | Yenikapı                        | 1+2   |
| Mehmed Efendi             | Çevrenci ve hoşabi                   | Yenikapı                        |       |
| Kosta                     | Çevrenci ve Arab şerbetçisi          | Ayakapı harici                  | 1+2   |
| (...) Ermeni              | Çevrenci ve hoşabi                   | Ayakapı harici                  |       |
| Karcıbaşı Oğlu            | Çevrenci ve Arab şerbetçisi          | Ayakapı harici                  | 1+2   |

|                |                             |          |     |
|----------------|-----------------------------|----------|-----|
| Keresteci Emir | Çevrenci                    | Unkapanı |     |
| Ahmed Ağa      | Çevrenci ve Arab şerbetçisi | Unkapanı | 1+2 |
| Uncu Bali      | Çevrenci ve Arab şerbetçisi | Unkapanı | 1+2 |

**Kaynak:** MAD 526; MC B-2.

17.yüzyılda İstanbul'da 96 çevrenci bulunmaktadır. Tüm dükkanların %20'sine karşılık gelen 19 tanesi Beyazıd-Edirnekapı arasında, 19 tanesi ve tüm çevrencilerin 20'si Marmara kıyılarında, 16 tanesi ve tüm çevrencilerin %17'si Bahçekapı-Unkapanı arasında, 16 tanesi ve tüm çevrencilerin %17'si Aksaray-Topkapı arasında, 9 tanesi ve tüm çevrencilerin % 9'u Unkapanı-Ayvansaray arasında, 9 tanesi ve tüm çevrencilerin %9'u Ayasofya-Beyazıd arasında, 8 tanesi ve tüm çevrencilerin %8'i Bahçekapı-Kapalıçarşı arasında bulunmaktadır. Çevrencilerin Marmara kıyıları ve Beyazıd-Edirnekapı arasında yoğunlaştığı görülmektedir. 17. yüzyıldaki çevrenci bolluğuna karşın 18. yüzyıla ait kefalet-yoklama defterlerinde yok denecek kadar az sayıda, sadece 3 çevrenci görülmektedir. Bu defterlere göre 18. yüzyıldaki çevrenciler şunlardır:

**Tablo 27**

**1791-93 Yıllarında İstanbul Çevrenci Esnafı**

| ESNAF İSMİ | DÜKKANIN KONUMU            | ÇALIŞAN SAYISI |
|------------|----------------------------|----------------|
| Ahmed      | Fatih Malta Çarşısında.    | 3              |
| (...)      | Ayazma İskelesi civarında. | 1              |
| Avram (?)  | Ayazma İskelesi civarında. | 2              |

**KAYNAK:** A.DVN.834, 837.

1763 yılındaki Galata ve Kasımpaşa esnaf sayım defterinde, Galata ve Kasımpaşa'daki 6 aşçı dükkanının aynı zamanda çevrencilik de yaptığı görülmektedir. Bu esnaflar Tablo 8'de gösterilmişti. Bunlar dışında sadece çevrencilik yapan Karaköy dahilindeki zımmi İsmanta Usta'nın dükkanı bulunmaktadır. Bu dükkanda toplam 3 kişi çalışmaktadır ve kalfası Mehmet isimli bir müslümandır<sup>342</sup>.

Çevrenciler günlük 1 akçe vergi ödemektedirler. İlave olarak hoşaf, şerbet gibi şeyler satanlar, o ürünler için ayrıca vergi ödüyorlardı. Çevrenci esnafı toplam olarak günlük 96 akçe çevrencilik için, 121 akçe diğer ürünler için vergi ödemektedirler. Bu

<sup>342</sup> MC B-10, s.10a.

rakamlar İstanbul'da 1682 yılında toplanan günlük 8.087 akçe verginin %1,2 ve %1.5'ine karşılık gelmektedir.

### 2.5.2. Menü ve Fiyatlar

Çevrenciler yaptıkları sakatat kebabının yanısıra yoğun olarak şerbet ve hoşaf da satmaktadırlar. 1682 yılında 96 çevrencinin 48'i şerbet, 20'si hoşaf satmaktadır. 4 çevrenci aynı zamanda aşçılık, 1'i kebabçılık yapmaktadır. 1763 yılında Galata ve Kasımpaşa'daki 7 çevrencinin 6'sı aynı zamanda aşçılık yapmakta ve 3'ü aynı zamanda hoşaf satmaktadır.

Genellikle bozahanelerin içinde veya yanında faaliyet gösteren çevrenciler, *ciğer, kara dalak, böbrek, pencevüş, yürek, şirden, ciğer köftesi* kebabı satarlardı.<sup>343</sup> Bu kebaplardan pencevüş kebabı hariç, diğerlerinin nasıl kebablar olduklarını tahmin edebiliyoruz. 16. yüzyılda Zati ciğer kebabının gayet lezzetli olduğunu şöyle ifade eder;

*"İşk âteşin puhte eyle ziyâde kalbün  
Gâyet lezzetli olu nâzik pişen ciger de"*<sup>344</sup>

Pencevüş kebabının nasıl bir kebab olduğu hakkında kesin bir bilgiye sahip değiliz. 1680 yılında yazılmış Meninski sözlüğüne göre, çevren karın zarına sarılmış ciğerle yapılan kebaptır<sup>345</sup>. Yavuz Sultan Selim zamanına ait bir kanunname pencevüşçülerden şöyle bahsedilir. "...ve pencevüşçüleri dahi gözlene, bağırsağı yarmadan bışirmeyeler. Ve ciğeri halt idüb bışirmeyeler. Ayrı satarlar. Ciğeri temyiz idüb bışireler."<sup>346</sup> Bu ifadeye göre, ciğer karıştırılmayıp ayrılıp pişirilecektir ve ayrı satılacaktır. Peki ne ile ayrı pişirilip, ne ile ayrı satılacaktır? 1640 yılı narh defterine göre, pencevüşü ile koyun ciğeri 1,5 akçeye, sade olarak 1 akçeye satılmaktadır<sup>347</sup>. Bu demektir ki pencevüş yarım akçelik bir parçadır. Kıbrıs ağzında, takım ciğerin altında bulunan yağlı parçaya penceviş denilmektedir<sup>348</sup>. Stefanos Yerasimov pencevüşün

<sup>343</sup> Evliya Çelebi, C.1, s.525.

<sup>344</sup> Kenan Erdoğan, "Zati Divanında Yiyecekler", *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, Sayı 22, 2003, s.54.

<sup>345</sup> Marianna Yerasimos, s.115.

<sup>346</sup> Yücel-Pulaha, s.196.

<sup>347</sup> Kütükoğlu, "Osmanlılarda Narh...", s.93.

<sup>348</sup> Erdoğan Saracoğlu, *Kıbrıs Ağzının Ses Bilgisi (Fonetik) Özellikleri*, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Yakın Doğu Üniversitesi SBE, Lefkoşa: 2002, s.26.5

kokorecin atası olabileceğini yazar<sup>349</sup>. Ancak bütün bunlar bu kebabın nasıl bir şey olduğu konusunda bizi kesin bir sonuca götürmüyor. Çevren esnafının sattığı ürünler ve fiyatları Tablo 28'de gösterilmiştir.

**Tablo 28**

**İstanbul Çevren Esnafının Sattığı Kebablar ve Fiyatları**

| Kebap Cinsi        | Birim                   | Fiyat (Akçe) |
|--------------------|-------------------------|--------------|
| Ciğer Kebabı       | 40 büyük lokma          | 1            |
| Pencevüş Kebabı    | Yarım zira, 3 büyük şiş | 1            |
| Kara Dalak Kebabı  |                         |              |
| Böbrek Kebabı      |                         |              |
| Yürek Kebabı       |                         |              |
| Şirden Kebabı      |                         |              |
| Ciğer Köftesi Keb. |                         |              |

**Kaynak:** Kütükoğlu, " Osmanlılarda Narh...", s.93; Evliya Çelebi, C.1, s.525.

Burda ilginç olan husus diğer bütün kebablar dirhem hesabıyla satılırken ciğer kebabının lokma, pencevüş kebabının da uzunluk veya şiş sayısı ölçüsüyle satılıyor olmasıdır. Bunun bir sebebi olmalı? Ancak bu gün bunu anlamaktan uzayız.

## **2.6. Börekçi Esnafı**

### **2.6.1. Esnaflar, Dükkanların Konumları ve Şehirdeki Dağılımı**

Hemen bütün ihtisab kanunnamelerinde börekçilerden bahsedilir. II. Beyazıd dönemine ait 1502 tarihli kanunname. “*Aşçılar ve başçılar ve büryancılar ve börekçiler fi'l cümle ta'âm bişürüb satanlar...*”<sup>350</sup> ve 1520 tarihli 1.Selim dönemine ait kanunname de “*...ve dahi börekçiler gözlene...*”<sup>351</sup> denilmektedir. 17.yüzyılda Evliya Çelebi, İstanbul'da 200 börekçi dükkanı ve 4.000 nefer çalışanı olduğunu

<sup>349</sup> Stefanos Yerasimos, s. 49.

<sup>350</sup> Barkan, "15. Asrın...", s.331.

<sup>351</sup> Yücel-Pulaha, s.196.

yazar<sup>352</sup>. Yine aynı yüzyılda Hezerfan Hüseyin Efendi, İstanbul'da kadim 44 börekçi fırını olduğundan bahseder<sup>353</sup>.

1519 tarihli Ayasofya Vakıfları Tahrir Defteri'ne göre 16. yüzyılda vakfın kiracısı olan İstanbul'daki börekçiler şunlardır:

**Tablo 29**

**1519 Yılında İstanbul'daki Börekçi Esnafı ve Dükkan Kiraları**

| ESNAFIN İSMİ   | DÜKKANIN KONUMU             | KİRA<br>Akçe/Ay |
|----------------|-----------------------------|-----------------|
| Börekçi Mahmud | Tahtakale Hamamı arkasında. | 90              |
| Börekçi Sinan  | Tahtakale                   | 90              |
| Börekçi Yusuf  | Tahtakale                   | 30              |
| El- mezbur     | Tahtakale                   | 16              |
| Börekçi Kasım  | Ayasofya Mahallesinde.      | 20              |
| Börekçi Nasuh  | Ayasofya Mahallesinde.      | 15              |

**Kaynak:** Baş, s.79-205.

Tabloda görüldüğü gibi 1519 yılında, altı börekçinin 4'ü Tahtakale'de bulunmaktadır ve iki dükkan börekçi Yusuf'a aittir. Tahtakale'deki börekçi Mahmud ve Sinan'ın 90 akçelik kiralari diğerlerinden oldukça yüksektir. Bunlar muhtemelen fazla satış yapan namli börekçilerdi. 1681 tarihli ihtisab defterinde 140 tane çörekçi ve börekçi kayıtlıdır<sup>354</sup>. Bunlardan yalnızca 5 tanesi börekçi olarak kaydedilmiştir. İstanbul'daki bu börekçiler şunlardır:

**Tablo 30**

**1681 Yılında İstanbul Börekçi Esnafı**

| DÜKKAN SAHİBİNİN İSMİ | MESLEĞİ           | DÜKKANIN KONUMU  | VERGİ |
|-----------------------|-------------------|------------------|-------|
| Şeyhzade              | Börekçi ve hoşabi | Şehzadebaşı      | 3+1   |
| Fatma Hatun           | Börekçi           | Sarachanebaşı    | 3     |
| El-hac Hüseyin        | Börekçi           | Tahtakale        | 3     |
| Mehmed Ağazadesi      | Şam börekçisi     | Okçularbaşı      | 3     |
| Avcı Beşe             | Börekçi           | Yeni Odalar Başı | 3     |

**Kaynak:** MC B-2; MAD 514.

<sup>352</sup> Evliya Çelebi, C.1, s.492.

<sup>353</sup> Hezarfen Hüseyin Efendi, s.252.

<sup>354</sup> MC B-2, s.16a.

1791-93 tarihli kefalet yoklama defterlerinde sadece bir börekçi vardır. Bu dükkan Beyazıd Cami civarındaki börekçi Salih'in dükkanıdır. Nejdert Ertuğ, Kapalıçarşı civarında bir börekçi fırını olduğunu da belirtmektedir. Ancak ilgili arşiv belgesinde bunun börekçi değil çörekçi fırını olduğu görülmektedir<sup>355</sup>. Her ikisinde de altışar kişi çalışmaktadır. 1519 yılında börekçilerin ortalama kirası 43,5 akçedir. En düşük kira aylık 15 akçe, en yüksek kira aylık 90 akçedir. 1682 yılında börekçiler günlük 3 akçe vergi ödemektedirler.

### 2.6.2. Menü ve Fiyatlar

Börekçilerde satılan börek çeşitlerinin isimleri narh defterlerinde iki şekilde belirtilmiştir. Birincisi iç malzemesine göre “peynirli börek”, “ıspanaklı börek”, “etli börek” gibi böreklerdir. İkinci sınıflandırma pişirme şekline veya menşesine göredir. “Şam veya Arabi börek”, “Türki börek”, “çakıl böreği”, “ağzıaçık börek”, “varaklı börek”, “şorvalı börek”, “yağlı börek” bu türden böreklerdir. Narh kayıtlarında bazan de sadece börek olarak bahsedilmektedir. Bir de “şeker börek” gibi tatlı sınıfına giren börekler vardır ki bunların börekçilerde değil tatlıcılarda satıldığını tahmin ediyoruz.

1552-56 yıllarında İstanbul'da bulunan İspanyol Pedro anılarında; “Kağıt gibi ince yufkalara sarılan kıymalı börekler”den bahseder.<sup>356</sup> 16. yüzyılda ağırlıklı olarak iki börek ismi görülmektedir. Şorvalı börek ve varaklı börek. İkisi de içine et konularak yapılan böreklerdir. Varaklı böreğin kat kat yufka ile yapıldığı anlaşılıyor ancak şorbalı böreğin nasıl bir börek olduğunu pek anlayamıyoruz. İspanaklı böreği ise yüzyılın sonunda 1592'de görüyoruz.

Evliya Çelebi 17.yüzyılda börekçilerin, “çeşit çeşit Şam börekleri ve sini börekleri” sattıklarından bahseder. Bu ifadeden Şam böreğinin sinide pişirilmediğini anlıyoruz. 18. yüzyıl narh kayıtlarında yalnızca iki börek çeşidi vardır ; “yağlı börek” ve “Şam böreği”. Yağlı börek, çeşitli içlerle ve yağlı hamurla hazırlanan tepsi böreği olmalıdır. Şam böreğinin ise yağsız hamurdan yapıldığını anlıyoruz. Şam ya da Arabi

<sup>355</sup> A.DVN.836, s.12; Ertuğ, s.81.

<sup>356</sup> Cristobal De Villalon, *Türkiye Seyahati Kanuni Sultan Süleyman Devrinde İstanbul*, Çev.Yeliz Demirören, Erko Yayınevi, İstanbul: 2011, s.324.

böreğin, içine kıyma konulan yufkanın yağda kızartılarak veya fırında pişirilerek kapalı lahmacun gibi ve 15. yüzyılda Şirvani'nin tariflerinde “*senbusek*”<sup>357</sup> olarak adı geçen börek veya benzeri olduğu sonucunu çıkarabiliriz. “*Türk böreği*” ise birkaç defa yağlanıp tekrar açılan yufkayla ve çeşitli içlerle yapılan bir tepsi böreğidir<sup>358</sup>. “*çakıl böreği*” tane ile satılmakta ve tanesi 70 dirhem (yaklaşık 224 gr.) gelmektedir<sup>359</sup>. “*ağzı açık börek*”ten ne kastedildiğini tam olarak anlayamamakla birlikte peynirli veya kıymalı pide benzeri bir çeşit olduğunu düşünebiliriz. Narh kayıtlarında isimlerine rastlamasak da 17. yüzyıldan itibaren börek çeşitlerinin arttığını görüyoruz. İstanbul’da 17. yüzyılda, “*bohça böreği*”, “*fincan böreği*”, “*kabak böreği*”, “*pişi*”, “*şalgam böreği*”, “*tatar böreği*”, “*tencere böreği*”, “*ufak börek*”<sup>360</sup>, 18. yüzyılda, “*pırasa böreği*”, “*süt böreği*”, “*sakız böreği*”, “*soğan böreği*”, “*tavuk böreği*”<sup>361</sup> gibi böreklerin pişirildiğini biliyoruz.

İstanbul börekçileri sadece dükkanlarında börek satmıyor, konak ve saraylara da tepsi tepsi börek gönderiyordu. Örneğin, Tülay Artan'ın 1806 tarihli bir belgeden aktardığına göre I. Abdülhamid'in kızı Esmâ Sultan sarayına farklı çeşitlerde börekler aldırılmıştı<sup>362</sup>.

16. yüzyılın başında Bursa İhtisab Kanunnamesi'ne göre, etin 250 dirhemi bir akçe olduğunda 180 dirhemlik börekte 70 dirhem et, 10 dirhem soğan, 100 hamur bulunmaktadır. Bir kile un hamuruna ise bir okka saf yağ, bir akçelik biber konulmaktadır<sup>363</sup>. Bu verilerden börekçilerin malzeme maliyetini hesap edebiliriz. Hamur için, bir kile un (20 okka) 18 akçe, bir okka sadeyağ 6 akçe, biber bir akçe, toplam: 8.400 dirhem hamur 25 akçe. 100 dirhem hamur bedeli 0.3 akçe, 70 dirhem et 0,28 akçe, 10 dirhem soğan 0.022 akçe ve toplam olarak 180 dirhem börek maliyeti 0,6 akçedir<sup>364</sup>. İşçilik, kira, odun v.s. giderler için tahmini olarak %20’lik bir marj ilave edilirse satılan 1 akçelik börekten 0,28 akçe kar edilebilmesi mümkün görünüyor. 1520-

<sup>357</sup> Şirvani, s.206.

<sup>358</sup> Mehmet Kamil, s.44.

<sup>359</sup> “Çakıl böreği 70 dirhem olur.”, Kütükoğlu, “Osmanlılarda Narh...”, s.31, Dipnot 25.

<sup>360</sup> Orhan Şaik Gökyay, “Sohbetname”, *Tarih Ve Toplum Dergisi*, Sayı.14, 1985, s.132.

<sup>361</sup> Dürriyade Nurullah Mehmed Efendi, s.31-37.

<sup>362</sup> Artan, *Yemek ve Kültür Dergisi*, Sayı:7, s.82.

<sup>363</sup> TSE, *Kanunname-i İhtisab-ı Bursa*, s.16.

<sup>364</sup> Et dışındaki fiyatlar Un:18 kile/akçe ,Soğan: 450 dirhem/akçe, yağ: 6 okka/akçe olarak Sahillioğlu,Sayı.2, s.56;Sayı.3, s.51 den alınmıştır.

1799 yılları arasındaki börek fiyatları bir akçe karşılığı dirhem olarak, 1776'dan itibaren ise bir para karşılığı dirhem olarak Tablo 31'de gösterilmiştir.

**Tablo 31**

**İstanbul Börekçi Esnafının Sattığı Börekler ve Fiyatları (1520-1799)**  
(Dirhem/ Akçe)

|                            | Şam Böreği | Ağzı Açık | Arabi Börek | Türki Börek | Çakıl Böreği | Börek | Etli Börek | Isp. Börek | Varaklı Börek | Şorbalı Börek | Yağlı Börek |
|----------------------------|------------|-----------|-------------|-------------|--------------|-------|------------|------------|---------------|---------------|-------------|
| 1520 <sup>365</sup>        |            |           |             |             |              |       |            |            | 180           | 200           |             |
| 1525 <sup>366</sup>        |            |           |             |             |              |       |            |            | 160           | 180           |             |
| 1564 <sup>367</sup>        |            |           |             |             |              | 150   |            |            |               |               |             |
| 1592 <sup>368</sup>        |            |           |             |             |              |       | 7*         | 6*         |               |               |             |
| 1600 <sup>369</sup> öncesi |            | 25        |             | 30          | 1**          |       |            |            |               |               |             |
| 1600 <sup>370</sup>        |            | 40        | 80          | 50          | 3**          |       |            |            |               |               |             |
| 1624 <sup>371</sup>        |            |           |             |             |              | 60    |            |            |               |               |             |
| 1640 <sup>372</sup>        |            |           |             |             | 70           | 60    |            |            |               |               |             |
| 1642 <sup>373</sup>        |            |           |             |             | 75           | 65    |            |            |               |               |             |
| 1654 <sup>374</sup>        |            |           |             |             |              | 35    | 35         |            |               |               |             |
| 1655 <sup>375</sup>        |            |           |             |             |              |       | 35         |            |               |               |             |
| 1675 <sup>376</sup>        |            |           |             |             |              | 40/50 |            |            |               |               |             |
| 1680 <sup>377</sup>        | 35/40/45   |           |             |             |              | 30    | 35         |            |               |               |             |
| 1691 <sup>378</sup>        | 20         |           |             |             |              | 17    |            |            |               |               |             |
| 1696 <sup>379</sup>        | 33         |           |             |             |              |       | 25         |            |               |               |             |
| 1707 <sup>380</sup>        | 25/32      |           |             |             |              |       |            |            |               |               |             |
| 1708 <sup>381</sup>        | 35/42      |           |             |             |              |       |            |            |               |               |             |
| 1776 <sup>382</sup>        | 12,5       |           |             |             |              |       |            |            |               |               | 12,5        |
| 1786                       | 27,5       |           |             |             |              |       |            |            |               |               | 27,5        |
| 1788                       | 32,5       |           |             |             |              |       |            |            |               |               | 32,5        |
| 1792                       | 34,5       |           |             |             |              |       |            |            |               |               | 34,5        |

<sup>365</sup> Yücel ve Pulaha, s.196.

<sup>366</sup> Sahillioğlu, s.56.

<sup>367</sup> İSAM, İKS Üsküdar Mahkemesi 26 Numaralı Sicil, C.7, İstanbul: 2010, s.398, Hüküm No:911.

<sup>368</sup> İSAM, İKS Üsküdar Mahkemesi 84 Numaralı Sicil, C.10, İstanbul: 2010, s.649, Hüküm No:1306.

<sup>369</sup> Kütükoğlu, "Osmanlılarda Narh...", s.30.

<sup>370</sup> Kütükoğlu, "Osmanlılarda Narh...", s.30.

<sup>371</sup> Kütükoğlu, "1624 Sikke...", s.126.

<sup>372</sup> Kütükoğlu, "Osmanlılarda Narh..."3, s.91.

<sup>373</sup> İSAM, İKS Hasköy Mahkemesi 5 Numaralı sicil, C.23, İstanbul: 2011, s.357, Hüküm No:503.

<sup>374</sup> Bilgin, s.167.

<sup>375</sup> Bilgin, s.167.

<sup>376</sup> İSAM, İKS Hasköy Mahkemesi 10 Numaralı Sicil, C.30, İstanbul: 2011, s.179, Hüküm No:253.

<sup>377</sup> İSAM, İKS Eyüp Mahkemesi 90 Numaralı Sicil, C.31, İstanbul: 2011, s.600, Hüküm No:773; Bilgin, "Narh Listeleri...", s.167

<sup>378</sup> Bilgin, "Narh Listeleri...", s.167.

<sup>379</sup> Bilgin, "Narh Listeleri...", s.167.

<sup>380</sup> Bilgin, "Narh Listeleri..." s.167.

<sup>381</sup> Bilgin, "Narh Listeleri..." s.167.

<sup>382</sup> Çakmak, s.51-204, (1776-1799 yılları) (1776 dan sonra 1 Paraya satılan miktarlardır.)

|      |         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |         |
|------|---------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---------|
| 1794 | 20/22,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 20/22,5 |
| 1799 | 20      |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 20      |

**Kaynak:** Tabloda Dipnotlar Halinde Gösterilmiştir.

\*Akçe olarak Okka fiyatı

\*\* Tane

## 2.7. Balık Pişirici Esnafı

### 2.7.1. Esnaflar, Dükkanların Konumları ve Şehirdeki Dağılımı

Evliya Çelebi 17. yüzyılda İstanbul'da hepsi de “*Rum keferesi*” olan 500 dükkana ve 900 nefer çalışana sahip Balıkpazarı aşçıları esnafından bahseder<sup>383</sup>. İstanbul'da Eminönü'nde, Balat, Fener, Kumkapı, Samatya, Galata ve Topkapı'da balık pazarı bulunuyordu<sup>384</sup>.

1681 ve 1682 tarihli ihtisab defterlerinde ismi geçen balık pişiricilerin hepsi Kumkapı'dadır. Burdaki dükkan sahipleri El-hac Himmet, Mehmet Ağa ve zımmi Serkis'dir.<sup>385</sup> 18. yüzyılda kefalet-Yoklama defterlerinde bahsedilen üç dükkanın ikisi Balat sur haricinde biri de Fener kapısı civarındadır. Balat'taki dükkanın biri zımmi Mitro'ya aittir.<sup>386</sup>

Gerek 17. yüzyıl ve gerekse 18. yüzyılda tesbit edebilen balık pişirici esnafın sayısı Evliya Çelebi'nin verdiği sayıdan oldukça uzaktır ve tamamı gayri müslimlerin yoğun olduğu Kumkapı, Fener ve Balat'tadır. 17. yüzyılda balık pişiriciler günlük 2 akçe vergi ödemektedirler<sup>387</sup>. 18. yüzyıldaki kayıtlara göre her dükkanda 2 kişi çalışmaktadır<sup>388</sup>.

### 2.7.2. Menü ve Fiyatlar

Evliya Çelebi'ye göre her çeşit balık tavada kızartılarak pişiriliyordu. Kullanılan yağlar ise, tereyağ, sadeyağ, susamyağı, Tekirdağ beziryağıdır. Bu yağlar içinde zeytinyağının olmadığını görüyoruz. Evliya Çelebi'nin nazik sıfatını uygun bulduğu “*kefal balığı çorbası*”, “*midye pilavı*”, “*istiridye*”, ve “*tarak*”da balık pişirici esnafın sattığı yiyeceklerdendir. Yengeç, istiridye, ıstakoz, midye, karides gibi deniz mahsülleri,

<sup>383</sup> Evliya Çelebi, C.1, s.541.

<sup>384</sup> İAM, *İstanbul Ahkam Defterleri İET*, C.2, İstanbul: 1998, Hüküm No:126/512/2.

<sup>385</sup> MAD 526; MC B-2.

<sup>386</sup> A.DVN.834, s.39.

<sup>387</sup> MAD 526.

<sup>388</sup> A.DVN.834.

Gelibolulu Ali' nin anlatımına bakılırsa 16. yüzyılda Osmanlı elit kesiminin katıldığı arif toplantılarında yenilen ve nefis bulunan yiyeceklerdendir<sup>389</sup>. Balık dışında meze türü, *bakla*, *nohut*, *hilete*, *epsimana*, *ekmek tiridi* (*epsumisko*), *ankoryasa*, *soğan dolması* (*kormidye*) gibi muhtemelen zeytinyağlı ve adlarından da anlaşılacağı gibi İstanbul'lu Rumlara mahsus yemekler de bu dükkanlarda satılırdı<sup>390</sup>. 17. yüzyılda Tüfenkhane civarında defne yaprağıyla şişde pişirilen “*kılıç balığı kebabı*”nı Eremya Çelebi “*ağzına layık*” olarak tanımlar<sup>391</sup>. 1576'da misafirlerine “*çeşit çeşit balık ve ıstakoz*” ikram eden zamanın Yeniçeri Ağası Cigalızade Sinan Paşa<sup>392</sup> ve Gelibolulu Ali gibi Osmanlı elitleri bir kenara bırakılırsa, İstanbul'a gelen hemen tüm seyyahlar Türklerin balığa rağbet etmedikleri ve balığı daha çok gayrimüslimlerin yediği hususunda fikir birliği içindedirler. Bu yiyeceklerin satış fiyatları konusunda bir bilgi bulmak pek mümkün değil. Ancak kebablarda olduğu gibi balığın da alış fiyatının iki katına satıldığını tahmin edebiliriz.

---

<sup>389</sup> Gelibolulu Ali, s.348.

<sup>390</sup> Evliya Çelebi, C.1, s.541.

<sup>391</sup> Eremya Çelebi Kömürcüyan, **İstanbul Tarihi 17.Yüzyılda İstanbul**, Çev. Hrand D. Andrasyan, İstanbul Üniversitesi Yayınları, İstanbul: 1952, s.19.

<sup>392</sup> Stephan Gerlach, **Türkiye Günlüğü 1573-1576**, Çev.Türkis Noyan,Kitap Yayınevi, İstanbul: 2010, s.380.

### 3. BÖLÜM

#### İSTANBUL TATLICI ESNAFI

##### 3.1. Helvacı Esnafı

Helvacılık, Anadolu'da Osmanlı öncesi dönemde de yapılan bir meslekti. 13. yüzyılda Kırşehir'de bir helvacılar çarşısı vardı<sup>393</sup>. Fetih'ten sonra İstanbul'a göç edenler arasında iki de helvacı vardı, biri Bigadiç'ten gelen Mustafa, diğeri Çorlu'dan gelen Hacı İbrahim'dir<sup>394</sup>. Bunlar 1455 yılında İstanbul'daydılar ve bu iki kişi muhtemelen İstanbul'un ilk helvacılarıydı.

##### 3.1.1. Esnaflar, Dükkanların Konumu ve Şehirdeki Dağılımı

1519 tarihli Ayasofya Vakıfları Tahrir Defteri'ne göre 16. yüzyılda İstanbul'daki helvacılar Tablo 32'de gösterilmiştir.

**Tablo 32**  
**1519 Yılında İstanbul Helvacı Esnafı**

| ESNAFIN İSMİ    | DÜKKANIN KONUMU              | KİRA<br>Akçe/Ay |
|-----------------|------------------------------|-----------------|
| Helvacı Mustafa | Tahtakale yakınında          | 100             |
| Helvacı Ayas    | Tahtakale                    | 30              |
| Helvacı Ivaz    | Tahtakale Meydanı karşısında | 40              |
| Helvacı Kemal   | Sarachane                    | 20              |
| Helvacı Mustafa | Ayasofya Mahallesi           | 30              |

**Kaynak:** Baş, s.79-205.

16. yüzyılda helvacıların en yoğun olduğu yer Tahtakale bölgesidir. Toplam 5 dükkanın 3'ü burada bulunmaktadır. Tablo 31'deki verilere göre, 1519 yılında 5 helvacı toplam 220 akçe kira ödemektedir. Aylık ortalama kira 44 akçe olmaktadır. En düşük kira Ayasofya bölgesindedir ve 20 akçedir. En yüksek kira ise Tahtakale'deki helvacı Mustafa'nın 100 akçe kirasıdır.

<sup>393</sup> Ahmet Temir, s.113.

<sup>394</sup> Halil İnalcık, *The Survey of Istanbul 1455*, İş Bankası Yayınları, İstanbul: 2012, ss.315-316.

Tahtakale'deki helvacı Mustafa'nın 100 akçelik kirası dikkat çekicidir. Bu yüksek kira daha büyük veya daha merkezi bir dükkan anlamına gelir ki, bu hususlar da daha fazla satışa işaret eder.

1681 ve 1682 tarihli ihtisab defterlerine göre 17.yüzyılda İstanbul'daki helvacılar Tablo 33'de gösterilmiştir:

**Tablo 33**  
**1681-82 Yıllarında İstanbul Helvacı Esnafı**

| DÜKKAN SAHİBİNİN İSMİ                     | MESLEĞİ            | DÜKKANIN KONUMU                               |
|-------------------------------------------|--------------------|-----------------------------------------------|
| Ahi Mustafa (Hacı Mustafa) <sup>395</sup> | Helvacı            | Balıkpazarı haricinde                         |
| Ali Çelebi                                | Helvacı            | Hocapaşa                                      |
| Kanbur Mehmed Efendi                      | Helvacı            | Alacahamam civarı Parmakapı                   |
| Paşazade                                  | Helvacı            | Alacahamam                                    |
| Hamamizade                                | Helvacı            | Alacahamam                                    |
| Şaban Ağa                                 | Helvacı ve lokmacı | Alacahamam                                    |
| Hacı İbrahim                              | Helvacı            | Alacahamam                                    |
| Ahmed Çelebi                              | Helvacı            | Ayasofya                                      |
| Aşçıbaşı                                  | Helvacı            | Divanyolu                                     |
| El-hac Ali                                | Helvacı            | Tavukpazarı Parmakapı                         |
| Mahmud Ağa                                | Helvacı            | Dikilitaş                                     |
| Mehmed Ağa                                | Helvacı            | Mercan çarşısı                                |
| Solak Ahmed                               | Helvacı            | Kemeraltı'nda (Kırkçeşme'de. <sup>396</sup> ) |
| Saraçzade                                 | Helvacı            | Ekmekçioğlu Medresesi civarında               |
| Sekbanbaşı                                | Helvacı            | Vezneciler                                    |
| Ayşe Hatun                                | Helvacı            | Vezneciler                                    |
| Kadri Ağa                                 | Helvacı            | Şehzadebaşı                                   |
| Kabe Mollası                              | Helvacı            | Şehzadebaşı'                                  |
| Haremeyn Mütevellisi Zevcesi              | Helvacı            | Sarachane Başı                                |
| Mustafa Odabaşı                           | Helvacı            | Uzunçarşı                                     |
| Nail Efendi                               | Helvacı            | Beyazıd Eski Saray yakını                     |
| Aşçı Başı Hüseyin                         | Helvacı            | Darbhane Başı                                 |
| Ali Efendi                                | Helvacı            | Nişancı                                       |
| Ali Efendi                                | Helvacı            | Davud Paşa Mahkemesi yakınında                |
| Mustafa Ağa                               | Helvacı            | Koca Mustafa Paşa                             |
| Mahmud Beşe                               | Helvacı            | Yeni Odalar Başında                           |
| Sofya Mollası                             | Helvacı            | Büyük Karaman                                 |
| Hacı Süleyman                             | Helvacı            | Büyük Karaman                                 |
| Mehmed Beşe                               | Helvacı            | Sultan Hamamı                                 |
| Hacı İsmailzade                           | Helvacı            | Sultan Hamamı                                 |
| Hacı Mehmed                               | Helvacı            | Edirnekapı Acıçeşme                           |
| Hasan Ağa                                 | Helvacı            | Ali Paşa civarı                               |
| Ayşe Hatun                                | Helvacı            | Karagümrük                                    |
| Hacı Mahmud                               | Helvacı            | Karagümrük                                    |

<sup>395</sup> MAD 526.

<sup>396</sup> MAD 526.

|                     |         |                      |
|---------------------|---------|----------------------|
| Mehmed Çelebi       | Helvacı | Balat Kapısı harici  |
| Murad Han           | Helvacı | Balat                |
| Arslanzade          | Helvacı | Balat                |
| Hasan Çelebi        | Helvacı | Mustafa Paşa Çarşısı |
| Üzümcüzade          | Helvacı | Unkapanı dahili      |
| Hacı İlyas          | Helvacı | Küçükpazar           |
| Kahveci Baba Hatunu | Helvacı | Dört Yol Ağzı        |
| Ahmed Ağa           | Helvacı | Macuncu              |
| Musahib Paşa        | Helvacı | Topkapı dahili       |
| Abdi Çelebi         | Helvacı | Haseki               |
| Osman Efendi        | Helvacı | Avratpazarı          |
| Hüseyin Efendi      | Helvacı | Horhor               |
| Esadzade            | Helvacı | Aksaray              |
| Hacı Ahmed          | Helvacı | Aksaray Köprübaşı    |
| Mustafa Ağa         | Helvacı | Laleli Çeşme         |
| Hacı Mehmed         | Helvacı | Koska                |
| Ömer Ağa            | Helvacı | Darbhane             |
| Kavak Ustası        | Helvacı | Tahtakale            |

**Kaynak:** MAD 526;MC B-2.

17. yüzyılın sonlarında İstanbul'da bulunan 52 helvacının 15 tanesi ve oran olarak %29'u Beyazıt-Edirnekapı arasında, 10 tanesi ve oran olarak %19'u Aksaray-Topkapı arasında, 8 tanesi ve oran olarak %15'i Bahçekapı-Kapalıçarşı arasında, 7 tanesi ve oran olarak %13'ü Ayasofya-Beyazıt arasında, 4'er tanesi Bahçekapı-Unkapanı, Unkapanı-Ayvansaray arasında ve Marmara kıyılarında bulunmaktadır. ihtisab defterlerinde kayıtlı 3.170 esnafın %1.6'sı helvacıdır ve 17. yüzyılda yaklaşık 7.700 kişiye bir helvacı düşmektedir.

1791-93 tarihli Kefalet–Yoklama Defterleri'ne ve 1763 tarihli Esnaf Sayım Defteri'ne göre 18. yüzyıldaki helvacılar sırasıyla Tablo 34 ve Tablo 35'te gösterilmiştir.

**Tablo 34**

**1791-93 Yıllarında İstanbul Helvacı Esnafı**

| ESNAFIN İSMİ                           | DÜKKANIN KONUMU                                    | ÇALIŞAN SAYISI | AÇIKLAMA                 |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------|--------------------------|
| Helvacı Seyyid İbrahim                 | Sultan Beyazıd Kökçüler Kapısı civarında.          | 2              | Yeniçeri Ocağı 25. Bölük |
| Helvacı İbrahim                        | Buğdaycılar Kapısı harici                          | 3              | 5.Bölük                  |
| Helvacı İsmail                         | Beyazıd Kolluk civarında                           | 3              |                          |
| Helvacı Cebeci Mehmed                  | Aksaray İçciler Cami civarında                     | 2              |                          |
| Helvacı Memiş Usta                     | Aksaray Camcılar Cami civarında                    | 3              | 56.Bölük                 |
| Helvacı Cebeci Memiş                   | Aksaray Molla Şeref Cami civarında                 | 2              |                          |
| Helvacı Hüseyin                        | Topkapı'da Ahmet Paşa Cami civarında               | 3              | 25.Bölük                 |
| Helvacı Ahmed                          | Şehremini                                          | 2              | 45.Bölük                 |
| Helvacı Mustafa                        | Macuncu                                            | 1              | 44.Bölük                 |
| Helvacı Mehmed Usta                    | Mevlevihane Yenikapısı                             | 3              |                          |
| Helvacı Hasan                          | Silivri Kapı İbrahim Paşa Cami civarında           | 1              |                          |
| Helvacı Ömer Usta                      | Altımermer Ali Paşa Cami civarında                 | 3              | 5.Bölük                  |
| Helvacı Tulumbacı Ali                  | Koca Mustafa Paşa Cami civarında                   | 2              | 5.Bölük                  |
| Helvacı Hacı Mustafa                   | Koca Mustafa Paşa Cami civarında                   | 5              | 5.Bölük                  |
| Helvacı Ahmed                          | Samatya Kapısı dahilinde.                          | 2              | 25.Bölük                 |
| Helvacı Hacı Hüseyin Usta              | Samatya Kapısı dahili                              | 4              |                          |
| Helvacı Seyyid İbrahim                 | Yenikapı Mirahur Hamamı yakınında                  | 4              | 45.Bölük                 |
| Helvacı Hasan                          | Gedikpaşa                                          | 2              | 64.Bölük                 |
| Helvacı Ahmed                          | Divanyolu Irgad Pazarı                             | 3              | 45.Bölük                 |
| Helvacı Emir Mehmed                    | Çukur Çeşme civarında                              | 2              |                          |
| Helvacı Seyyid Salih                   | Atpazarı civarında                                 | 4              | 5.Bölük                  |
| Helvacı Hüseyin                        | Şehzadebaşı                                        | 3              | 31.Bölük                 |
| Helvacı Divan Sakası Sabit (sabık?)    | Saraçhane Kolluğu civarında                        | 1              | 5.Bölük                  |
| Helvacı Mustafa Beşe                   | Kızıtaşı civarında                                 | 3              | 31.Bölük                 |
| Helvacı Seyyid Ahmed ve Seyyid Mustafa | Sultan Mehmed Han Cami Çörekçi Kapısı bitişiğinde. | 2              | 5.Bölük<br>5.Bölük       |
| Helvacı İbrahim                        | Sarıgez'de                                         | 1              | 32.Bölük                 |
| Helvacı Ahmed                          | Karagümrük'te                                      | 1              | 27.Bölük                 |
| Helvacı Mehmed                         | Edirne Kapısı Acı Çeşme civarında                  | 2              |                          |
| Helvacılar Kethüdası Ali               | Edirne Kapısı'nda                                  | 3              |                          |
| Helvacı Hacı Mehmed                    | Çarşambapazarı civarında                           | 2              |                          |
| Helvacı ve Turşucu Mehmed Usta         | Edirnekapı Sultan Hamamı civarında                 | 3              | 25.Bölük                 |
| Helvacı Seyyid İsmail                  | Ayvansaray Kapısı civarında                        | 2              |                          |
| Helvacı Osman Beşe                     | Balat Kapısı civarında                             | 2              | 33.Bölük                 |
| Helvacı Mehmed                         | Balat Kapısı civarında                             | 3              | 5.Bölük                  |
| Helvacı Mustafa Beşe                   | Fener Kapısı civarında                             | 2              | 5.Bölük                  |
| Helvacı Mehmed                         | Mustafa Paşa Çarşısı'da                            | 1              | 22.Bölük                 |
| Helvacı Ahmed                          | Mustafa Paşa Çarşısı'nda                           | 1              |                          |
| Helvacı Hasan                          | Unkapanı'nda                                       | 2              |                          |
| Helvacı Bekir, Hasan ve Hüseyin        | Bitpazarı civarında                                | 3              |                          |
| Helvacı Hasan                          | Mahmud Paşa                                        | 2              |                          |

|                                                  |                                                                   |   |  |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---|--|
| Helvacı Ali                                      | Mahmud Paşa                                                       | 2 |  |
| Helvacı Maksud (?)                               | Alacahamam, Haseki Hamamı,<br>Tahtakale ve Ketenciler civarında   | 3 |  |
| Helvacı İsmail                                   | Aynı bölgede                                                      | 3 |  |
| Helvacı Helvacı İbrahim ve<br>Ahmed              | Odun Kapısı civarında                                             | 2 |  |
| Helvacı Hüseyin ve Ömer                          | Odun Kapısı civarında                                             | 2 |  |
| Helvacı Zağferanbolu'lu<br>Mehmed, Süleyman Beşe | Eminönü Gümrük civarında                                          | 2 |  |
| Helvacı Mehmed                                   | Balat sur haricinde                                               | 2 |  |
| Helvacı Mehmed                                   | Kumkapı haricinde                                                 | 2 |  |
| Helvacı (...)                                    | Defterdar İskelesi civarında                                      | 4 |  |
| Helvacı Halil Ağa                                | Galata Meyyit İskelesi'nde                                        | 4 |  |
| Helvacı İbrahim Bin Hüseyin                      | Galata Azabkapı dahilinde                                         | 3 |  |
| Helvacı Mehmed ve Ortağı<br>Mustafa              | Galata Azabkapı dahilinde                                         | 2 |  |
| Helvacı İsmail Bin Ahmed                         | Galata Azabkapı haricinde                                         | 4 |  |
| Helvacı Emir Bin Mehmed                          | Galata Kurşunlu Mahzen civarında                                  | 4 |  |
| Helvacı Mehmed ve Mustafa<br>ve Hasan            | Galata Sandıkçılar yakınında                                      | 5 |  |
| Helvacı Mehmed Ağa                               | Galata Karaköy Kapısı dahilinde                                   | 4 |  |
| Helvacı Halil                                    | Galata Yeni Cami yakınında                                        | 4 |  |
| Helvacı Kapudanzade<br>Mehmed                    | Kasımpaşa dere üzerinde.                                          | 3 |  |
| Helvacı Hacı                                     | Kasımpaşa Zincirlikuyu ve Dörtkuyu<br>ile Tersane Kapısı arasında | 2 |  |
| Helvacı                                          | Beyoğlu Subaşı Konağı yanında                                     | 4 |  |
| Helvacı                                          | Kasımpaşa Büyük Cami Sebil<br>Kapısında                           | 2 |  |
| Helvacı                                          | Tophane Çavuşbaşı İskelesinde                                     | 4 |  |
| Helvacı                                          | Tophane Meydanında                                                | 2 |  |
| Helvacı                                          | Tophane Meydanında                                                | 4 |  |
| Helvacı                                          | Salıpazarı Çarşısı ve Fındıklı<br>civarında                       | 2 |  |
| Helvacı                                          | Galatasaray civarında                                             | 4 |  |

**KAYNAK:** A.DVN.827, 830, 834, 836, 837; D.BŞM.TRE.15233, 1557; D.BŞM.41581.

**Tablo 35**

**1763 Yılında Galata'daki Helvacı Esnafı**

| ESNAFIN İSMİ  | DÜKKANIN KONUMU                    | ÇALIŞAN SAYISI |
|---------------|------------------------------------|----------------|
| Hasan Usta    | Azabkapı                           | 3              |
| İsmail Usta   | Kürkçü Kapısı                      | 5              |
| Hacı Ahmed    | Hamam yakınında..                  | 3              |
| Hacı Abdullah | Cami-i Kebir yakınında.(Arap Cami) | 3              |
| İsmail Usta   | Karaköy'de.                        | 3              |
| Ahmed Usta    | Yeni Cami'de                       | 3              |
| Ahmed Usta    | Karaköy Kapısında.                 | 3              |
| Hasan Usta    | Sandıkçılar civarında.             | 4              |

**Kaynak:** MC B-10.

1791-93 yıllarındaki 66 helvacının, 49'u İstanbul'da, 8'i Galata'da, 5'i Tophane'de, 4'ü Kasımpaşa'dadır. 1763 yılında da Galata'da 8 helvacı bulunmaktadır. İstanbul'daki 49 helvacının, 11'i ve oran olarak %22'si Beyazıd-Edirnekapı arasında, 9'u ve oran olarak %18'i Aksaray-Topkapı arasında, 8 tanesi ve oran olarak %16'sı Unkapanı-Defterdar arasında, 8 tanesi ve oran olarak %16'sı Marmara kıyılarında, 6 tanesi ve oran olarak %12'si Bahçekapı-Unkapanı arasında, 5 tanesi ve oran olarak %10'u Ayasofya-Beyazıd arasında, 2 tanesi ve oran olarak %4'ü Bahçekapı-Kapalıçarşı arasında bulunmaktadır. 1791-93 yıllarındaki sayım sonuçlarına göre Defterdar dahil İstanbul'da 6.096 dükkanın %0,8'i helvacı dükkanıdır. Galata, Kasımpaşa ve Tophane'deki 2.932 dükkanın yaklaşık %6'sı helvacı dükkanıdır. 18.yüzyılın sonunda nüfusun 550.000 civarında olduğu göz önüne alındığında, İstanbul'da yaklaşık 8.300 kişiye bir helvacı düşmektedir. Tablo 33'ten görüleceği gibi sur içi İstanbulu'ndaki 49 Helvacı Dükkanın 25'inin Yeniçeri Ocağı mensubu esnaf tarafından işletilmesi, 18. yüzyılda helvacı esnafı arasında yeniçerilerin yoğun olduğunun göstergesidir. Dükkan başına ortalama çalışan sayısı, İstanbul'da 2,4 kişi, Galata'da 3,7 kişi, Tophane'de 3,2 kişi, Kasımpaşa'da 2,7 kişidir. 1763 sayım defterindeki kayıtlara göre Galata'da dükkan başına düşen ortalama çalışan sayısı 3,4 kişidir. Dükkanlarda en az bir kişi, en fazla 5 kişi çalışmaktadır. Bir kişi çalıştıran dükkanlar Macuncu, Silivrikapı, Saraçhane, Sarıgez, Karagümrük'te ve iki tanesi de Mustafapaşa çarşısında bulunmaktadır. 5 kişi

çalıştıran 2 dükkandan biri Kocamustafapaşa'da diğeri Galata'dadır. Helvacı esnafına ait dükkanların 16. , 17. ve 18. yüzyılda İstanbul'daki dağılımı Harita 8'de gösterilmiştir.

1682 yılındaki ihtisab defteri kayıtlarına göre, helvacılar günlük 2 akçe vergi ödemektedir. 52 helvacının günlük toplam vergisi 104 akçe tutmakta ve günlük toplanan 8087 akçenin % 1.3'ü helvacılar tarafından ödenmektedir<sup>397</sup>.

### 3.1.2. Menü ve Fiyatlar

*"Meyl idersem nola her la'li şeker-hâdan yana  
Müminin elbette olur meyli helvadan yana"*<sup>398</sup>

16. yüzyıl şairi Nazmi'nin yukarıdaki dizelerinde ifade ettiği gibi, helva İstanbul'da oldukça rağbet gören bir tatlıdır. Her çeşit helvanın yanısıra, baklava, revani ve şekerli kurabiye gibi tatlılarda da sadece helvacı dükkanlarında satılırdı<sup>399</sup>. 16. yüzyıla helva genel olarak baldan yapılırdı ve helva fiyatları bal fiyatlarına göre tesbit ediliyordu. 1520 yılı İstanbul İhtisab Kanunnamesi'ne göre balın okkası 4 akçe ise helva 6 akçeye satılmaktaydı<sup>400</sup>. 1520 yılı kanunnamesi ve 1525 yılı narh kayıtlarında sınırlı sayıda helva çeşidi vardır. 1520 yılı kanunnamesinde adı geçen helvalar; "*helva*", "*bademi helva*", "*hanegi helva*", "*üzüm pekmezi helvası*"dır.<sup>401</sup> 1525 narh kayıtlarında ise, "*kırma bademi helva*" (Ballı, bademli ve yedi renkli olacağı belirtilmiş), Trabzon balı ile yapılan "*ballı helva*", "*hanegi helva*", "*cevizli üzüm helvası*" ve "*sade üzüm helvası*"nın isimleri geçer<sup>402</sup>. Bunlara 1518 tarihinde Üsküdar narh kayıtlarında adına rastlanan ancak nasıl bir helva olduğunu çıkaramadığımız "*helva-i mâkuş*" isimli helvayı ekleyebiliriz<sup>403</sup>. 16. yüzyılda helvacılarda satılan çeşitlerin narh kayıtlarına yazılanlardan daha fazla olması mümkündür. Örneğin 1469 tarihinde Saraya çarşıdan Divan için 16. yüzyıl narh kayıtlarında ismi geçmeyen okkası 7 akçeden zülbiye helvası

<sup>397</sup> MC B-2.

<sup>398</sup> Asaf Halet Çelebi, s.58.

<sup>399</sup> İAM, *İstanbul Ahkam Defterleri İstanbul Esnaf Tarihi*, C.1, İstanbul: 1997, s.110-111, Hüküm No:3/376/1349 ve 3/375/1348.

<sup>400</sup> Yücel ve Pulaha, s.196.

<sup>401</sup> Yücel ve Pulaha, s.196-197.

<sup>402</sup> Sahillioğlu, s.51.

<sup>403</sup> İSAM, *İKS Üsküdar Mahkemesi 01 Numaralı sicil*, C.1, İstanbul: 2008, s.109, Hüküm No:19.

alındığını biliyoruz<sup>404</sup>. 1539'da Şehzade Beyazıd'ın sünnet düğününde pişirilen ve ikram edilen, 6 çeşit "*Sabuni helvası*", "*fıstık helvası*," "*badem helvası*", "*kızıl helva*", "*zelabiye*", "*levzine*", "*helva-yı kırma bademi*", "*peşmine*", "*saru helva*", "*şeker gurabiye*", "*baklava*", "*mahmudiyye*," "*memuniyye*" "*reşidiyye*" gibi helvacı esnafına mahsus tatlıların, İstanbul helvacı dükkanlarında da satılıyor olması mümkündür<sup>405</sup>.

Nitekim Evliya Çelebi 17. yüzyılda helvacılardan bahsederken helvacı esnafının, çeşit çeşit "*pişmaniye*", "*sabuni*", "*tahine*", "*beyaz*", "*mâhice*", "*kırma badem*", "*samsa*", "*keten*", "*gaziler*", "*arşın*", "*reşidiye*", "*asidiye*", "*susamlı*", "*cevizli ve fıstıklı*" helva gibi yetmiş türlü helvalarla dükkanlarını süslediğini yazar.<sup>406</sup> 1640 yılı narh defterinde de "*Firenk helvası* ve "*zülbiye*" helvasının isimleri belirtilir.<sup>407</sup>

18. yüzyıla ait narh kayıtlarında da aynı helva isimleri görülür. Şeker ve balla yapılan "*revani*" bu yüzyılın başından itibaren helvacı tezgahlarında görülmeye başlar. Dürrizade bu tatlının kökeni olarak Rumeli ve Bosna'yı işaret eder<sup>408</sup>. Bu yüzyılda yazılan Ağdiye Risalesinde geçen "*mulûki sakız helvası*", "*helva-yı hakani*," "*helva-yı ishakiyye*", "*yengem duymasın helvası*" ya da diğer ismiyle "*Leb-i dilber*" helvası gibi helvaların helvacılarda satılıp satılmadığını bilemiyoruz<sup>409</sup>.

Bugün isimlerini bilmediğimiz bazı helvaların yapımı şöyledir: Dürrüzade'nin "*eğerçi meşhur ve Kadim helvadır.*"<sup>410</sup> dediği *reşidiyye*, 1539 yılındaki sünnet düğününün defter katibine göre 2,5 ölçü nişasta, 1 ölçü yağ, 1.5 ölçü bal veya şeker, ¼ ölçü badem, ½ ölçü safran ile yapılırdı<sup>411</sup>. "*Zülbiye*", nişasta ve yoğurtla yapılan hamurun yağda kızartılıp bal şerbetine batırılarak tatlandırıldığı bir hamur tatlısıdır<sup>412</sup>. Helvacılarda satılan helvalardan "*sabuni helva*", nişasta, sadeyağ ve bademle yapılır ve pişmiş helva bir tavada az yağla kızartılır<sup>413</sup>. Meşhur helvalardan olan "*memnuniyye*", 500 dirhem bal, su, 400 dirhem pirinç unu, 300 dirhem sadeyağ ateşte pişirilir.

<sup>404</sup> Ömer Lütfü Barkan, "İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri", **Belgeler**, C.9, SAYI:13, TTK Yayınları, Ankara: 1979, s.194.

<sup>405</sup> Semih Tezcan (Haz.), **Bir Ziyafet Defteri**, Simurg Yayınevi, İstanbul: 1998, s.7-29.

<sup>406</sup> Evliya Çelebi, C.1, s.537.

<sup>407</sup> Kütükoğlu, "**Osmanlılarda Narh...**", s.92.

<sup>408</sup> Dürrizade Nurullah Mehmed Efendi, s.69.

<sup>409</sup> Dürrizade Nurullah Mehmed Efendi, ss.51-61.

<sup>410</sup> Dürrizade Nurullah Mehmed Efendi, s.54.

<sup>411</sup> Semih Tezcan, s.29.

<sup>412</sup> Şirvani, s.124.

<sup>413</sup> Dürrizade Nurullah Mehmed Efendi, s.55.

Soğuduktan sonra kızgın yağda kızartılır<sup>414</sup>. "Asidiyye " ya da "helva-yı asude", bir ölçü nişasta, yarım ölçü sadeyağ, bir ölçü su tavada pişirilir<sup>415</sup>. İstanbul'da helvacılarda satılan helvalar ve fiyatları bir akçeye satılan dirhem miktarı olarak yüzyıllara göre Tablo 36 , 36 A ve 36 B'de gösterilmiştir.

**Tablo 36**

**İstanbul Helvacı Esnafının Sattığı Helvalar ve Fiyatları (16.Yüzyıl) (Okka/Akçe)**

|                      | 1518 <sup>416</sup> | 1520 <sup>417</sup> | 1525 <sup>418</sup> | 1592 <sup>419</sup> |
|----------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Ak Helva             |                     |                     |                     | 15                  |
| Bademi Helva         |                     | 7                   |                     |                     |
| Bal Helvası          |                     |                     |                     | 17                  |
| Cevizli Üzüm Helvası |                     |                     | 5                   |                     |
| Hanegi Helva         |                     | 4                   | 5                   |                     |
| Helva                |                     | 6                   | 5 <sup>420</sup>    |                     |
| Helva-yı Makuş       | 5                   |                     |                     |                     |
| Karma Bademi Helva   |                     |                     | 8                   |                     |
| Sade Üzüm Helvası    |                     |                     | 5                   |                     |
| Trabzon Ballı Helva  |                     |                     | 4                   |                     |
| Üzüm Pekmezi Helvası |                     | 3                   |                     |                     |

**Kaynak:** Tabloda Dipnotlar Halinde Gösterilmiştir.

<sup>414</sup> Dürrizade Nurullah Mehmed Efendi, s.59.

<sup>415</sup> Dürrizade Nurullah Mehmed Efendi, s.53.

<sup>416</sup> İSAM, İKS Üsküdar Mahkemesi 01 Numaralı Sicil, C.1, İstanbul: 2008,s.109, Hüküm No:09.

<sup>417</sup> Yücel ve Pulaha, s.196.

<sup>418</sup> Sahillioğlu, s.51.

<sup>419</sup> İSAM, İKS Üsküdar Mahkemesi 84 Numaralı Sicil, C.10,İstanbul 2010, s.649, Hüküm No: 1306 ve s.657, Hüküm No:1319.

<sup>420</sup> İSAM, İKS Üsküdar Mahkemesi 5 Numaralı Sicil, C.3, İstanbul 2010, s.357, Hüküm No:681.

**Tablo 36 A**

**İstanbul Helvacı Esnafının Sattığı Helvalar ve Fiyatları (17.Yüzyıl) Okka/Akçe)**

|                         | 1620 <sup>421</sup> | 1640 <sup>422</sup> | 1677 <sup>423</sup> | 1680  | 1690 | 1691 | 1696 |
|-------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|-------|------|------|------|
| Ağda ile Pişen Helva    | 28                  |                     |                     |       |      |      |      |
| Ak Helva                |                     | 16                  | 20/22               |       |      |      | 22   |
| Ballı Badem Helvası     | 24                  |                     |                     |       |      |      |      |
| Cevizli Helva           |                     |                     | 10/12               |       |      |      |      |
| Firenk Helvası          |                     | 24                  |                     |       |      |      |      |
| Gaziler Helvası         |                     |                     |                     |       |      |      | 22   |
| Gurabiye                |                     | 18                  |                     |       |      |      |      |
| Karadeniz Cevizli Helva |                     |                     |                     | 14/16 |      |      |      |
| Keten Helvası           |                     |                     |                     |       |      | 30   |      |
| Sabuni Helva            | 20                  | 18                  |                     |       |      | 30   |      |
| Susam Helvası           |                     |                     |                     |       |      | 28   | 22   |
| Tahin Helvası           | 20                  | 18                  |                     |       |      | 28   | 22   |
| Zülbiye                 |                     | 18                  | 22/24               |       |      | 32   |      |

**Kaynak:** Tabloda Dipnotlar Halinde Gösterilmiştir.

**Tablo 36 B**

**İstanbul Helvacı Esnafının Sattığı Helvalar ve Fiyatları (18. Yüzyıl) (Okka/Akçe)**

|                 | 1707  | 1726 <sup>424</sup> | 1741 <sup>425</sup> | 1784 <sup>426</sup> | 1790 | 1797<br>* | 1799<br>* | 1800<br>* |
|-----------------|-------|---------------------|---------------------|---------------------|------|-----------|-----------|-----------|
| Ak Helva        |       |                     | 24                  |                     |      |           |           |           |
| Baklava         |       |                     | 28                  | 52                  | 58   |           |           |           |
| Cevizli Helva   | 10/12 |                     | 18                  | 49                  | 46   | 26        | 24        | 22        |
| Fındıklı Helva  |       |                     |                     | 46                  | 52   |           |           |           |
| Fıstıklı Helva  |       |                     |                     | 46                  | 52   |           |           |           |
| Gaziler Helvası |       |                     | 26                  | 52                  | 58   |           |           |           |
| Gurabiye        |       | 30                  | 28                  | 82                  | 90   |           |           |           |
| Keten Helvası   |       |                     |                     | 58                  | 66   |           |           |           |
| Revani(Ballı)   |       |                     |                     | 52                  | 58   |           |           |           |
| Revani(Şekerli) |       | 24                  |                     | 64                  | 77   |           |           |           |

<sup>421</sup> İSAM, **İKAS Eyüp Mahkemesi 19 Numaralı Sicil**, C.24, İstanbul 2011, s.55, Hüküm No:01.

<sup>422</sup> Kütükoğlu, "Osmanlılarda Narh...", s.92.

<sup>423</sup> Bilgin, "Narh Listeleri...", s.185 (1677-1707).

<sup>424</sup> İSAM, **İKS İstanbul Mahkemesi 24 Numaralı Sicil**, C.21, İstanbul: 2011 ,s.313, Hüküm No:231

<sup>425</sup> Hale Kumdakçı, **402 Nolu üsküdar Şer'iyye Sicil Defterinin Transkripsiyon ve Değerlendirilmesi (h. 1153- 54)**, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, İstanbul: 2009, s.328.

<sup>426</sup> Çakmak, s.53-282 (1784-1800).

|               |  |  |    |    |    |    |    |    |
|---------------|--|--|----|----|----|----|----|----|
| Sabuni Helva  |  |  | 26 | 52 | 58 |    |    |    |
| Susam Helvası |  |  | 26 | 42 | 48 | 30 | 28 | 28 |
| Tahin Helvası |  |  | 30 | 48 | 54 | 30 | 28 | 28 |

**Kaynak:** Tabloda Dipnotlar Halinde Gösterilmiştir.

\*Para

Tablo 36, 36A ve 36B incelendiğinde 18. yüzyılın sonuna doğru helva fiyatlarının iki kata yakın arttığı görülmektedir. Helva fiyatlarını etkileyen en önemli girdi şekerdir. Şekerin fiyatı 1741 yılında 60 akçe iken 1785 yılında 102 akçe, 1790 yılında 129 akçe, 1792 yılında 180 akçe olmuştur<sup>427</sup>. Şeker fiyatlarındaki bu artışın helva fiyatlarını yükselttiği anlaşıyor. Şeker fiyatlarındaki artışın 1768-1774 Rusya, 1787-1792 Rusya ve Avusturya savaşlarının getirdiği mali sorunların sonucu olduğunu düşünebiliriz.

### 3.2. Kadayıfçı Esnafı

#### 3.2.1. Esnaflar, Dükkanların Konumu ve Şehirdeki Dağılımı

Kadayıf da Osmanlı öncesi Anadolu'da bilinen yiyeceklerdendir<sup>428</sup>. Evliya Çelebi, İstanbul'da 50 kadayıfçı dükkanı ve 100 nefer çalışanı olduğunu belirtir.<sup>429</sup> 1681 ve 1682 tarihli ihtisab defterlerine göre 17. yüzyılda İstanbul'daki kadayıfçılar Tablo 37'de gösterilmiştir:

**Tablo 37**

#### 1681-82 Yıllarında İstanbul Kadayıfçı Esnafı

| DÜKKAN SAHİBİNİN İSMİ | DÜKKANIN KONUMU     | AÇIKLAMA                  |
|-----------------------|---------------------|---------------------------|
| Hacı Hüseyin          | Kadırga Limanı      |                           |
| Hacı Mehmed           | Divanyolu           |                           |
| Cezmi Efendi          | Sultan Selim Hamamı |                           |
| Mehmed Efendi         | Acı Çeşme           |                           |
| Piri Efendi           | Ali Paşa            | Arab Şerbeti de satılırdı |
| Emir Ali              | Karagümrük          |                           |
| Abdünnafi Ağa         | Balat dahili        |                           |
| (...) Hatun           | Mustafapaşa Çarşısı |                           |
| Kara Hasan Ağa        | Üsküfi Çarşısı      |                           |
| Sırmacı Osman         | Küçükpazar          |                           |
| Süleyman Çelebi       | Aksaray             |                           |
| Mustafa Ağa           | Laleli Çeşme        | Halka Simit de satılırdı  |
| Hacı Mehmed           | Darbhane            |                           |

<sup>427</sup> Kumdakçı, s.307; Çakmak, s.37.

<sup>428</sup> Bahşayış Lügati, s.76.

<sup>429</sup> Evliya Çelebi, C.1, s.492.

|             |          |  |
|-------------|----------|--|
| Mustafa Ağa | Darbhane |  |
|-------------|----------|--|

**Kaynak:** MAD 526; MC B-2.

17. yüzyılda İstanbul'daki 14 kadayıfçının, 4'ü (%28'i) Beyazıd-Edirnekapi arasında, 3 tanesi (% 21'i) Ayasofya-Beyazıd arasında, 3 tanesi (% 21'i) Unkapanı-Balat arasında, 2 tanesi (% 14'ü) Beyazıd-Topkapı arasında, 1'er tanesi (%7'si) Bahçekapi-Unkapanı arasında ve Marmara kıyılarında bulunmaktadır. İhtisab defterinde kayıtlı 3170 esnafın % 0.4'ü kadayıfçı esnafıdır. Nüfusun 400.000 civarında olduğu dikkate alındığında 28.000 kişiye bir kadayıfçı düşmektedir.

1726 yılında, 24 Numaralı İstanbul Kadı Sicili'ne göre, İstanbul'daki kadayıfçılar Tablo 38'de gösterilmiştir:

**Tablo 38**

**1726 Yılında İstanbul Kadayıfçı Esnafı**

| ESNAFIN İSMİ       | DÜKKANIN KONUMU              |
|--------------------|------------------------------|
| Kethuda Osman Beşe | Sultan Mehmed Cami yakınında |
| El-hac Ömer        | Ali Paşa                     |
| Emir Ali           | Karaman Kolluk               |
| El-hac Mustafa     | Macuncu Çarşısı              |
| Emir Mehmed        | Karagümrük yakınında         |
| Es-seyyid Mehmed   | Sultan Selim yakınında       |
| Es-seyyid Hüseyin  | Küçük Mustafapaşa            |
| El-hac Receb       | Avratpazarı                  |
| Süleyman           | Küçükpazar                   |
| Es-seyyid Mehmed   | Hocapaşa                     |
| Hacı Ömer          | Kantarcılar içinde           |
| El-hac İsmail      | Şehzadebaşı                  |
| Es-seyyid Mehmed   | Ayasofya Cami karşısında     |
| Abdüllatif         | Ayasofya                     |
| El-hac Mustafa     | Ayasofya                     |
| El-hac Mustafa     | Sultanahmet Nahılbend        |
| El-hac Ali         | Davudpaşa                    |
| El-hac Muharrem    | Dikilitaş                    |
| El-hac Muharrem    | Parmakkapı                   |
| El-hac Mahmud      | Beyazıd Cami Kapısında       |
| Mustafa Beşe       | Darbhane önüde               |
| Elhac İsmail       | Simkeşhane karşısında        |
| Abdullah           | Tahtakale                    |
| Receb              | Aksaray                      |

**Kaynak:** İSAM, İKS İstanbul Mahkemesi 24 Numaralı Sicil, C.21, İstanbul:2010, s.322, Hüküm No: 239.

18. yüzyılın birinci yarısında İstanbul'daki 24 kadayıfçının, 8 tanesi ve %33'si Ayasofya-Beyazıd arasında, 6 tanesi ve %25'i Beyazıd-Edirnekapı arasında, 3 tanesi ve %12'si Unkapanı-Bahçekapı arasında, 3 tanesi ve %12'si Marmara kıyılarında, 2 tanesi ve %8'i Aksaray-Topkapı arasında, Birer tanesi Unkapanı-Balat ve Bahçekapı-Kapalıçarşı arasında bulunuyordu. 18. yüzyılın ilk yarısında nüfusun 500.000 civarında olduğu varsayımı ile yaklaşık 21.000 kişiye bir kadayıfçı düşmektedir.

1791-93 tarihli Kefalet-Yoklama Defterleri'ne göre 18. yüzyılda İstanbul'daki kadayıfçılar Tablo 39'da gösterilmiştir:

**Tablo 39**

**1791-93 Yıllarında İstanbul Kadayıfçı Esnafı**

| ESNAFIN İSMİ                                 | DÜKKANIN KONUMU                           | ÇALIŞAN SAYISI | AÇIKLAMA |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------|----------|
| Antakya'lı Mahmud                            | Sultan Beyazıd Buğdaycılar Kapısı harici  | 2              |          |
| Hacı Ali                                     | Simkeşhane karşısında                     | 4              |          |
| Trablusi Hacı Mehmed                         | Koska Papazoğlu Medresesi civarında       | 4              |          |
| Antakya'lı Hacı Yusuf ve ortağı Hacı Mustafa | Aksaray Camcılar Cami civarında           | 2              |          |
| Antakyalı Hacı Ali ve Kardeşi Hasan          | Davudpaşa                                 | 2              |          |
| Hacı İsmail                                  | Kadırga Limanı                            | 2              |          |
| Antakya'lı Hacı İbrahim                      | Divanyolu Irgad Pazarı                    | 1              |          |
| Hacı Ali                                     | Şehzadebaşında.                           | 3              | 29.Bölük |
| Ali                                          | Sultan Mehmed Cami Çörekçi Kapısı yanında | 3              |          |
| Hacı Ali                                     | Karagümrük                                | 3              |          |
| Hacı Yusuf                                   | Mustafa Paşa Çarşısı                      | 2              |          |
| Tulumbacı Hasan                              | Fatih Kadı Çeşmesi                        | 2              |          |
| Hacı Mehmed                                  | Unkapanı                                  | 4              |          |
| Emin                                         | Odunkapısı                                | 1              |          |
| Hacı İsmail                                  | Tahtakale civarı                          | 2              |          |
| Kadayıfçı                                    | Defterdar İskelesi civarında              | 1              |          |
| Hasan Beşe                                   | Kasımpaşa Sebil Kapısında                 | 1              |          |
| Hüseyin                                      | Kasımpaşa Dere üzerinde                   | 1              |          |
| Kadayıfçı                                    | Beyoğlu Firuz Ağa çarşısında              | 2              |          |
| Kadayıfçı                                    | Topkapı Çavuş İskelesinde                 | 2              |          |
| Es-seyyid Mehmed                             | Galata Yeni Cami yakınında                | 6              |          |

**KAYNAK:** A.DVN.827, 830, 834, 836, 837; D.BŞM.TRE.15233, 15257; D.BŞM.41581.

18.yüzyılınsonunda mevcut 21 kadayıfçının 16'sı İstanbul'da, 3'ü Kasımpaşa'da, birer tanesi de Galata ve Tophane'dedir. İstanbul'daki 16 kadayıfçının, 4 tanesi (%25'i) Beyazıd-Edirnekapı arasında, 3 tanesi (%18'i) Ayasofya-Beyazıd arasında, 3 tanesi (%18'i) Bahçekapı-Unkapanı arasında bulunmaktadır. Aksaray-Topkapı, Unkapanı-Defterdar ve Marmara kıyılarında 2'şer kadayıfçı vardır. 1791-93 tarihli Kefalet Defterleri'nde kayıtlı İstanbul, Galata, Kasımpaşa ve Tophane'deki 9.028 esnafın %0.2 si kadayıfçı esnafıdır ve yaklaşık 26.000 kişiye bir kadayıfçı düşmektedir. 18. yüzyılda, 21 kadayıfçı dükkanında toplam 50 kişi çalışmaktadır. Dükkan başına ortalama çalışan sayısı 2,4 kişidir. En az çalışan sayısı bir, en fazla 6 kişidir. Bir kişi çalışan dükkanlar Irgad pazarı, Defterdar, Kasımpaşa Sebil Kapısı, Kasımpaşa dere üzerinde bulunan dükkanlardır. 6 kişinin çalıştığı dükkan ise Galata'dadır. Kadayıfçı esnafına ait dükkanların 17. ve 18. yüzyılda İstanbul'daki dağılımı Harita 9'da gösterilmiştir.

17. yüzyılda kadayıfçılar günlük iki akçe vergi ödüyorlardı<sup>430</sup>. Kadayıf yanında Halka simit satan Laleli Çeşme'deki Hacı Mehmed bu ürün için ayrıca 5 Akçe ve Alipaşa'daki Piri Efendi Arab şerbeti için ayrıca 2 akçe ödüyordu. Kadayıfçılar günlük toplam 28 akçe vergi ödüyorlardı ve günlük toplam ihtisab vergisinin % 0.3'üne denk geliyordu.

### 3.2.2. Menü ve Fiyatlar

15. yüzyılda Şirvani'nin "*ve bunu dürlü dürlü düzerler.*" diyerek "*ekmek kadayıfı*", "*haşhaş kadayıfı*", "*kadayıf*", "*sade kadayıf*" gibi badem, fıstık veya ceviz katılarak yapılan kadayıf çeşitlerinden bahsetmesine<sup>431</sup> ve 18. yüzyılda Dürrizade'nin "*enva'i tabhı olup...*" dedikten sonra "*francile kadayıfı*", "*kuteyfe*", "*saray kadayıfı*", "*beyaz kadayıf*", "*kaymaklı kadayıf*", "*kadayıf micmeri*", "*yufkalı kadayıf*", "*kaymaklı saray ekmeği*" gibi çeşitleri<sup>432</sup> sıralamasına rağmen 18. yüzyılın ikinci yarısına kadar narh kayıtlarında sadece "*kadayıf*" ismine rastlarız. Evliya Çelebi de 17. yüzyılda sadece çeşit çeşit ve renk renk tel kadayıftan bahseder<sup>433</sup>. 18. yüzyılın sonuna ait

<sup>430</sup> MAD 526.

<sup>431</sup> Şirvani, ss.223-239.

<sup>432</sup> Dürrizade Nurullah Mehmed Efendi, ss.43-51.

<sup>433</sup> Evliya Çelebi, C.1, s.493.

kayıtlarda “*yassı kadayıf*” ve “*tel kadayıf*” gibi iki çeşit kadayıf ismi geçer<sup>434</sup>. Bu gün bildiğimiz hazır satılan kadayıf ekmeğinden yapılan ekmek kadayıfı ise 19. yüzyılda ortaya çıkar<sup>435</sup>. Kamus-ı Türkî’de de çeşit olarak, tel kadayıfı, ekmek kadayıfı ve ufak daire şeklinde olup yumurta ile tavada pişirilen yassı kadayıftan bahsedilir<sup>436</sup>. 1592 ile 1800 arasındaki kadayıf fiyatları Tablo 40’da gösterilmiştir.

**Tablo 40**  
**İstanbul Kadayıfçı Esnafının Sattığı Kadayıf Çeşitleri ve Fiyatları**  
**(1592-1800) (Okka/Akçe)**

|                     | Kadayıf | Tel kadayıfı | Yassı Kadayıf |
|---------------------|---------|--------------|---------------|
| 1592 <sup>437</sup> | 5       |              |               |
| 1677 <sup>438</sup> | 7       |              |               |
| 1691 <sup>439</sup> | 10      |              |               |
| 1726 <sup>440</sup> | 2*      |              |               |
| 1741 <sup>441</sup> | 11      |              |               |
| 1776 <sup>442</sup> | 12      |              |               |
| 1788                | 18      |              |               |
| 1789                | 36      |              |               |
| 1797                | 9*      |              |               |
| 1799                |         | 8*           | 8*            |
| 1800                |         | 8*           | 8*            |

**Kaynak:** Tabloda Dipnotlar Halinde Gösterilmiştir.

\*Para

1788’de 18 akçe olan kadayıf fiyatının 1789’da 36 akçeye çıkması, o yıllardaki Avusturya ve Rusya savaşının getirdiği sıkıntılar nedeniyle 1789 yılında gerçekleşen büyük tağşişin piyasaya yansımalarının sonucu şeker fiyatlarındaki artıştan kaynaklanmış olsa gerektir.<sup>443</sup>

<sup>434</sup> Çakmak, s.200 .

<sup>435</sup> Mehmed Kamil, s.52.

<sup>436</sup> Şemsettin Sami, s.566.

<sup>437</sup> İSAM, **İKS Üsküdar Mahkemesi 84 Numaralı Sicil**, C.10, İstanbul: 2010, s.657, Hüküm No:1319.

<sup>438</sup> Bilgin, "**Narh Listeleri...**", s.184.

<sup>439</sup> Bilgin, "**Narh Listeleri...**", s.18.

<sup>440</sup> İSAM, **İKS İstanbul Mahkemesi 24 Numaralı Sicil**, c.21, İstanbul: 2010, s.322, Hüküm No:239.

<sup>441</sup> Kumdakçı, s.328.

<sup>442</sup> Çakmak, s.151-240 (1776-1800).

<sup>443</sup> Şevket Pamuk, **Osmanlı İmparatorluğunda Paranın Tarihi**, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul: 1999, s.186.

### 3.3. Lokma ve Gözlemeci Esnafı

#### 3.3.1. Esnaflar, Dükkanların Konumu ve Şehirdeki Dağılımı

Evliya Çelebi, 17. yüzyılda İstanbul'da 20 lokmacı dükkanı ve 50 nefer çalışanı ile 60 gözlemeci dükkanı ve 105 nefer çalışanı olduğunu belirtir.<sup>444</sup> Hezarfen Hüseyin Efendi ise aynı tarihte İstanbul'da 9 lokmacı dükkanı olduğunu yazar. Yavuz Sultan Selim zamanına ait kanunnamelerde de lokmacı esnafından bahsedilir.<sup>445</sup>

1682 tarihli İhtisab Defteri'nde “ *Esnaf-ı lokmacıyan ve gözlemeciyan*” başlığı altında 15 esnaf listelenmiştir.<sup>446</sup> Bunların 10'u lokmacı 5'i de gözlemecidir. 1681 tarihli defterde de aynı isimler mevcuttur. 17. yüzyıldaki lokmacı-gözlemeci esnafı Tablo 41'de gösterilmiştir:

**Tablo 41**

#### 1681-82 Yıllarında İstanbul Lokmacı ve Gözlemeci Esnafı

| DÜKKAN SAHİBİNİN İSMİ | MESLEĞİ            | DÜKKANIN KONUMU             |
|-----------------------|--------------------|-----------------------------|
| Kara Ömer             | Lokmacı            | Balıkpazarı harici          |
| Arif Efendi           | Lokmacı            | Balıkpazarı harici          |
| Siyavuş Ağa           | Lokmacı            | Alacahamam                  |
| Şaban Ağa             | Lokmacı ve helvacı | Alacahamam                  |
| Hızır Ağa             | Lokmacı            | Ayasofya yakınında          |
| Bozacı El-hac Ali     | Lokmacı            | Tavukpazarı Parmakkapı      |
| Yoğurdcubaşı          | Lokmacı ve Kebabçı | Tavukpazarı                 |
| Mehmed Ağa            | Lokmacı            | Simkeşhane                  |
| Mustafa Paşa          | Lokmacı            | Mercan Çarşısı              |
| El-hac Mehmed         | Gözlemeci          | Fatih Çinili Hamam yakını   |
| Züfkar Ağa            | Lokmacı            | Bitpazarı civarı Parmakkapı |
| Osman Çelebi          | Gözlemeci          | Balat dahilinde             |
| Mehmed Beşe           | Gözlemeci          | Zeyrek yakınında            |
| Hasan Ağa             | Gözlemeci          | Aksaray Kızıllaslak         |
| Mustafa Çelebi        | Gözlemeci          | Unkapanı'nda                |

**Kaynak:** MAD 526; MC B-2.

17. yüzyılda İstanbul'da bulunan 15 lokmacı ve gözlemecinin, 5'i (%33'ü) Ayasofya- Beyazıt arasında, 4'ü (%26'sı) Bahçekapı- Unkapanı arasında, 3'ü (% 20'si) Bahçekapı- Kapalıçarşı arasında bulunuyordu, Beyazıt- Edirnekapı, Unkapanı- Balat ve

<sup>444</sup> Evliya Çelebi, C.1, s.492.

<sup>445</sup> “...ve dahi lokmacılar gözlene...”, Yücel-Pulaha, s.196.

<sup>446</sup> MAD 526.

Aksaray-Topkapı arasında da birer dükkan bulunmaktaydı. 1682 yılına ait ihtisab defterinde kayıtlı toplam 3.170 esnafın yaklaşık % 0.5'i lokmacı-gözlemeci esnafıdır. 17. yüzyılda nüfusun 400.000 olduğu varsayımıyla yaklaşık 26.000 kişiye bir lokmacı-gözlemeci dükkanı düşmektedir.

1791-93 tarihli Kefalet-Yoklama Defterleri'ne göre 18.yüzyıldaki daki lokmacı ve gözlemeciler esnafı Tablo 42'de gösterilmiştir:

**Tablo 42**

**1791-93 Yıllarında İstanbul Lokmacı ve Gözlemeciler Esnafı**

| ESNAFIN İSMİ                                           | DÜKKANIN KONUMU                           | ÇALIŞAN SAYISI | AÇIKLAMA                |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------|-------------------------|
| Gözlemeci Hacı Ali                                     | Divanyolu'nda Halıcı Hasan Cami civarı    | 6              | Yeniçeri Ocağı 56.Bölük |
| Gözlemeci Hacı Ali                                     | Sultan Beyazıd Kökçüler Kapısı civarı     | 4              | 45.Bölük                |
| Gözlemeci Ahmed                                        | Koska Kızıltaş Mahallesi                  | 4              | 27.Bölük                |
| Gözlemeci Ali Beşe                                     | Şehzadebaşı İbrahim Paşa Hamamı yakınında | 3              | 27.Bölük                |
| Gözlemeci Hüseyin                                      | Saraçhane Kapısı karşısında               | 3              | 59.Bölük                |
| Gözlemeci (...) Mütevellisi Salih Ağa                  | Kızıtaşı civarında                        | 4              | 23.Bölük                |
| Gözlemeci Mehmed Beşe                                  | Fatih Kumrulu Mescid civarında            | 2              | 27.Bölük                |
| Gözlemeci Halil                                        | Bitpazarı ile Yağcı Han arasında          | 5              |                         |
| Gözlemeci İbrahim                                      | Yağcı Han yakınında                       | 6              |                         |
| Gözlemeci                                              | Tahtakale civarında                       | 8              |                         |
| Gözlemeci Hüseyin                                      | Tahtakale civarında                       | 3              |                         |
| Gözlemeci                                              | Odun Kapısı                               | 5              |                         |
| Gözlemeci Küre'li Halil, Küre'li Ali, Küre'li Abdullah | Bahçekapı harici                          | 5              |                         |
| Gözlemeci Küre'li Halil ve Kardeşi İbrahim             | Eminönü Gümrük civarında                  | 3              |                         |
| Gözlemeci Mehmed Usta ve Ortağı İbrahim                | Langa Yenikapı harici                     | 4              |                         |
| Gözlemeci                                              | Defterdar İskeleyi civarı                 | 2              |                         |
| Lokmacı Ahmed Bin İsmail                               | Galata Azab Kapı harici                   | 1              |                         |

**Kaynak:** A.DVN.827, 834, 836, 837; D.BŞM.TRE.15233; D.BŞM.41581.

18. yüzyıldaki 17 lokmacı ve gözlemecinin 5 tanesi (%29'u) Bahçekapı-Unkapanı arasında, 4 tanesi (%23'ü) Ayasofya- Beyazıd arasında, 4 tanesi (%23'ü) Beyazıd-Edirnekapi arasında bulunmaktaydı. Unkapanı-Defterdar arasında, Aksaray, Marmara kıyıları ve Galata'da da birer lokmacı-gözlemeci dükkanı bulunuyordu. 1791-

93 tarihli defterlerde İstanbul ve Galata'da mevcut 10.028 esnafın % 0.16'sı lokmacı-gözlemeci esnafıdır ve nüfusun 550.000 olduğu varsayımıyla yaklaşık 32.000 kişiye bir dükkan düşmektedir. Lokmacı ve gözlemeci esnafına ait dükkanların 17. ve 18. yüzyıllarda İstanbul'daki dağılımı Tablo 10'da gösterilmiştir.

18. yüzyılda 17 lokmacı ve gözlemeci dükkanında 68 kişi çalışmaktadır. Dükkan başına ortalama 4 kişi düşmektedir. Dükkanlarda en az 1, en çok 8 kişi çalışmaktadır. Bir kişinin çalıştığı dükkanlar Defterdar ve Galata'da, 8 kişinin çalıştığı dükkan Tahtakale civarında bulunmaktadır. Kapalıçarşı civarı ve Divanyolu'ndaki iki dükkan da altışar kişi çalışmaktadır. Tablo 42'de isimleri belirtilen 17 esnafın 7'sinin yeniçeri olması bu esnaf arasında 18. yüzyılda yeniçeri sayısının fazla olmasına işaret etmektedir.

17.yüzyılda lokmacı ve gözlemeciler günlük 2 akçe vergi ödemektedir<sup>447</sup>. Günlük toplanan 8.087 akçe verginin 30 akçesini ve %0.37'sini lokmacı-gözlemeci esnafı vermektedir.

### 3.3.2. Menü ve Fiyatlar

16. yüzyılda Hans Dernschwam "*İstanbul'da özel bazı aş evleri vardır ki buralarda hertürlü pastalar, omletler ve diğer tatlılar yapılıyor. Bazıları yağda kızartılıyor. Bunlar nefis şeyler.... Bu tür yiyecekler şeker veya bal ile yapılıyor.*" diye anlattığı bu özel aşevleri lokmacı ve gözlemeci dükkanları olmalıdır<sup>448</sup>. Dürrizade Nurullah Mehmed Efendi'nin 18. yüzyılda "*enva'ı çokdur. Cüz'i tasarruf ile birbirine taam ve lezzeti muhalif olup herbirinde başka letafet ve isimlerinde dahi mugayerat olup kimine yumurtalı lokma, kimine yağlı lokma bazına heman lokma derler.*" Diye anlattığı lokma da, gözleme de yağda kızartılan hamur tatlısıdır<sup>449</sup>. Evliya Çelebi lokma ve gözlemenin sade yağda kızartıldığını, Yahudiler dini inançları gereği hayvansal yağ yemediğinden onlar için yapılan lokma ve gözlemede susam yağı kullanıldığını belirtir ve lokmacıların "*ballı lokma*" yapıp sattığını yazar<sup>450</sup>. Gözlemenin günümüzde bilinen

<sup>447</sup> MAD 526.

<sup>448</sup> Dernschwam, s.173.

<sup>449</sup> Dürrizade Nurullah Mehmed Efendi, s. 29; Fahriye, **Ev Kadını**, Haz. Leman Erdemli ve Zeynep Vanlı, Ofset Yapımevi, İstanbul:2002, s.112.

<sup>450</sup> Evliya Çelebi, C.1, s.429.

sacda pişirilen gözlemeden farklı olduğunu belirtmek gerekir. Narh defterlerindeki kayıtlardan "gözleme", "yağlı gözleme", "lokma", "ağdalı lokma", "ağdasız lokma", "safı lokma", "hurde lokma", "yağlı lokma", "tabe lokması", "sac lokması" gibi çeşitlerin lokmacı-gözlemeci dükkanlarında satıldığı anlaşıyor. Lokmaların büyüklüğü de farklı olabilmektedir. 1600 tarihli narh defterinde "miski elma denli ola" şeklinde belirtildiği gibi elma büyüklüğünde olabildiği gibi<sup>451</sup>, Şirvani'nin "kadı lokması" tarifinde "findık kadarınca yuvalacıklar edeler" şeklinde belirttiği gibi findık büyüklüğünde de olabiliyordu<sup>452</sup>. Narh defterlerinde geçen "hurde lokma" findık büyüklüğünde küçük toplar halinde yapılan lokma olmalıdır. İstanbul'daki lokma ve gözleme çeşitleri ve fiyatları bir akçeye satılan dirhem miktarı olarak Tablo 43 ve 43 A'da gösterilmiştir.

**Tablo 43**

**İstanbul Lokma Ve Gözlemeci Esnafının Sattığı Lokma ve Gözleme Çeşitleri ve Fiyatları (17. Yüzyıl) (Dirhem/ Akçe)**

|                  | 1600<br>Öncesi <sup>453</sup> | 1600 <sup>454</sup> | 1624 <sup>455</sup> | 1640 <sup>456</sup> | 1642 <sup>457</sup> | 1675 <sup>458</sup> | 1679 <sup>459</sup> | 1680 <sup>460</sup> | 169 <sup>461</sup> | 1695 <sup>462</sup> |
|------------------|-------------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|--------------------|---------------------|
| Gözleme          |                               |                     |                     | 75                  | 85                  | 40                  | 30                  | 30-35               | 17-20              | 25                  |
| Yağlı<br>Gözleme |                               |                     |                     |                     |                     |                     |                     |                     |                    |                     |
| Lokma            | 8*                            | 16*                 | 60                  | 55                  | 65                  |                     |                     |                     | 20                 |                     |
| Ağdalı<br>Lokma  |                               |                     |                     |                     |                     | 40                  | 25                  | 25-35               |                    | 25                  |
| Ağdasız<br>Lokma |                               |                     |                     |                     |                     |                     | 30                  | 30                  |                    |                     |
| Yağlı<br>Lokma   |                               |                     |                     |                     |                     |                     | 30                  | 33                  |                    |                     |
| Safi<br>Lokma    |                               |                     |                     |                     |                     |                     |                     | 40                  |                    |                     |
| Tabe<br>Lokması  |                               |                     |                     |                     |                     |                     |                     |                     |                    | 32                  |

<sup>451</sup> Kütükoğlu, " Osmanlılarda Narh...", s.31.

<sup>452</sup> Şirvani, s.240.

<sup>453</sup> Kütükoğlu, "1600 Tarihli...", s.31.

<sup>454</sup> Kütükoğlu, "1600 Tarihli...", s.1.

<sup>455</sup> Kütükoğlu, "1624 Sikke...", s.126.

<sup>456</sup> Kütükoğlu, " Osmanlılarda Narh...", s.91.

<sup>457</sup> İSAM, İKS Hasköy Mahkemesi 5 Numaralı Sicil, C.23, İstanbul: 2011, s.357, Hüküm No:503.

<sup>458</sup> İSAM, İKS Hasköy Mahkemesi 10 Numaralı sicil, C.30, İstanbul: 2011, s.180, Hüküm No: 255.

<sup>459</sup> İSAM, İKAS Eyüp Mahkemesi 90 Numaralı Sicil, C.31, İstanbul: 2011, s.600, Hüküm No:773.

<sup>460</sup> a.g.e, ss.606-609.

<sup>461</sup> Bilgin, s.166.

<sup>462</sup> Bilgin, s.166.

|             |  |  |  |  |  |    |  |  |  |    |
|-------------|--|--|--|--|--|----|--|--|--|----|
| Hurde Lokma |  |  |  |  |  |    |  |  |  | 25 |
| Sac Lokması |  |  |  |  |  | 50 |  |  |  |    |

**Kaynak:** Tabloda Dipnotlar Halinde Gösterilmiştir.

\* Adet

**Tablo 43 A**

**İstanbul Lokma Ve Gözleme Esnafı Sattığı Lokma ve Gözleme  
Çeşitleri ve Fiyatları (18. Yüzyıl) (Dirhem/ Akçe)**

|               | 1776 <sup>463</sup> | 1786 | 1788 | 1789 | 1793 | 1796 | 1798 |
|---------------|---------------------|------|------|------|------|------|------|
| Gözleme       |                     |      |      |      |      |      |      |
| Yağlı Gözleme | 12.5                | 13.5 | 27.5 | 19   | 27.5 | 17.5 | 22.5 |
| Lokma         |                     |      |      |      |      |      |      |
| Ağdalı Lokma  |                     |      |      |      |      |      |      |
| Ağdasız Lokma |                     |      |      |      |      |      |      |
| Yağlı Lokma   | 12.5                | 13.5 | 27.5 | 19   | 27.5 | 17.5 | 22.  |
| Safi Lokma    |                     |      |      |      |      |      |      |
| Tabe Lokması  |                     |      |      |      |      |      |      |
| Hurde Lokma   |                     |      |      |      |      |      |      |
| Sac Lokması   |                     |      |      |      |      |      |      |

**Kaynak:** Tabloda Dipnotlar Halinde Gösterilmiştir.

Tablo 43 incelendiğinde 1640 yılında bir akçeye 75 dirhem gözleme alınabilirken 1798 yılında 22,5 dirhem alınabilmektedir. Gözlemenin yaklaşık 150 yıllık fiyat artışı %330 olmaktadır. 1642 yılında bir akçeye 65 dirhem lokma alınırken, 1798 yılında 22 dirhem lokma alınabilmektedir. Lokmanın yaklaşık 150 yıllık fiyat artışı ise %295 olmaktadır. 17. yüzyılda Hezarfen Hüseyin Efendinin anlatımına göre, lokma yapılırken bir kile una 4 okka şirugan yağı, 8 okka ağda kullanılmaktadır. Ayrıca günlük 7 akçe hizmetkar ücreti, 10 akçe odun gideri, 2 akçe günlük vergi, 10 akçe

<sup>463</sup> Çakmak, s.51-194. (1776-1798 Arası).

dükkan kirası ödenmektedir. Bu malzemeden 230 akçelik lokma elde edilmektedir ve 50 dirhemi bir akçeye satılmaktadır<sup>464</sup>. 1640 yılına ait narh defterindeki fiyatlarla bir hesap yapılırsa, onun kilesi 80 akçe, şirugan yağının okkası 20 akçe, ağdanın okkası 5 akçedir<sup>465</sup>. Bu durumda 28.75 okka lokmanın maliyeti 229 akçe ve bir okkanın maliyeti 7.96 akçe olmaktadır. 50 dirhemi bir akçeden satıldığında bir okka lokmanın satış fiyatı 8 akçe, yani maliyeti kadar olmaktadır. Bu hesaba göre lokmacıların, Hezarfen Hüseyin Efendi'nin belirttiği gibi 50 dirhemi bir akçeye satması mümkün görünmemektedir.

### 3.4. Şerbetçi ve Hoşafçılar

Şerbet İstanbul halkının çok tükettiği bir içecektir. İstanbul'a gelen hemen hemen tüm yabancılar bıraktıkları eserlerde şerbetten bahsetmişlerdir. 16. yüzyıl ihtisab kanunnamelerinde şerbetçilerden söz edilir.<sup>466</sup> 16. yüzyılda Hans Dernschwam, İstanbul'un ara sokaklarında tahtadan yapılmış küçük barakalarda faaliyet gösteren pek çok şerbetçi olduğunu yazar<sup>467</sup>. Evliya Çelebi 17. yüzyılda İstanbul'da 300 şerbetçi dükkanı olduğunu ve 500 nefer çalışanı olduğunu yazar. Evliya Çelebi'ye göre 17. yüzyılda İstanbul'da 500 hoşafçı dükkanı ve 700 nefer çalışanı vardır.<sup>468</sup>

Evliya Çelebi'nin, Taczade Türbesi<sup>469</sup> karşısında bulunan meşhur beddavi şerbetçisinden "*Bütün vezir, ayan ve ileri gelenlere binlerce gümüş maşrapalar ile şerbet taşınır.*" şeklindeki ifadesinden, şerbetçilerin müşterileri arasında İstanbul elitinin de olduğu anlaşıyor<sup>470</sup>.

#### 3.4.1. Esnaflar, Dükkanların Konumu ve Şehirdeki Dağılımı

1519 Tarihli Ayasofya Vakıfları Tahrir Defterine göre 16. yüzyılda İstanbul'da faaliyet gösteren şerbetçiler Tablo 44'de gösterilmiştir:

<sup>464</sup> Hezarfen Hüseyin Efendi, s.252.

<sup>465</sup> Kütükoğlu, "Osmanlılarda Narh...", s.91-92

<sup>466</sup> 1501 tarihli kanunname için, Barkan "15.Asrın...", s.339;1520 Tarihli kanunname için, Yücel ve Pulaha, s.63;1680 Tarihli kanunname için, Ergin, C.1, s.389.

<sup>467</sup> Dernschwam, s.147.

<sup>468</sup> Evliya Çelebi, s.530.

<sup>469</sup> Evliya Çelebinin Taczade dediği kişi Tacizade Cafer Çelebidir. Tacizade Cafer Çelebi 1515 yılında idam edilmiştir. Mezarı Balat'ta Nişancı mescidi mezarlığındadır, Tacizade Cafer Çelebi, **Hevesname**, . Necati Sungur (Haz.), TDK Yayınları, Ankara:2006, s.34.

<sup>470</sup> Evliya Çelebi, C.1, s.532.

**Tablo 44**

**1519 Yılında İstanbul Şerbetçi Esnafı ve Kiraları**

| ESNAFIN İSMİ          | DÜKKANIN KONUMU                           | KİRASI |
|-----------------------|-------------------------------------------|--------|
| Şerbetçi Cafer        | Tahtakale civarında.                      | 90     |
| Şerbetçi Yusuf        | Fatih Malta Çarşısında.                   | 40     |
| Şerbetçi Yusuf        | Tahtakale Meydanı bitişiğinde.            | 60     |
| Şerbetçi Yusuf        | Tahtakale Meydanı bitişiğinde.            | 16     |
| Şerbetçi Hacı ve Oğlu | Sur haricinde Selhane diye bilinen yerde. | 30     |
| Şerbetçi Hamza        | Tavukpazarı Esir hanı civarında.          | 35     |

**Kaynak:** Baş, s.79-201.

16. yüzyılda Ayasofya Vakıfları Tahrir Defteri'nde kayıtlı 6 şerbetçi bulunmaktadır. Bu şerbetçilerin yarısı Tahtakale'de bulunmaktadır. 16. yüzyılda şerbetçiler ortalama 45 akçe dükkan kirası ödemektedir. En yüksek kira, Tahtakale'deki şerbetçi Cafer'in 90 akçelik kirasıdır. En düşük kira ise, yine Tahtakale'deki şerbetçi Yusuf'un 16 akçelik kirasıdır.

1682 yılına ait ihtisab defterinde şerbetçi ve hoşafçı esnafı "*Esnaf-ı hoşafçıyan ve arab şerbetçiyan*" başlığı altında birlikte kayıt edilmiştir ve şerbetçilerin tümünden Arap şerbetçisi olarak bahsedilmektedir<sup>471</sup>. Muhtemelen bu dükkanlarda diğer şerbet türleri de satılmaktaydı. Kayıtlara göre kebabçı, aşçı, çevrenci gibi esnafların dükkanlarında da şerbet ve hoşaf satılmaktadır. Bu esnaflar ilgili bölümde belirtildiğinden listelerde yalnızca şerbet ve hoşaf satan esnaflar zikredilmiştir ve sayılarının çok olması nedeniyle 17. ve 18. yüzyıldaki şerbetçi ve hoşafçı esnaflarına ait liste EK 1'de gösterilmiştir.

1681 ve 1682 tarihli ihtisab defterlerine göre 17. yüzyılda İstanbul'da şerbet satan 165 dükkan bulunmaktadır<sup>472</sup>. Bunların 56 tanesi aşçı, kebabçı, çevrenci gibi dükkanlardır ve ilgili esnaf gruplarına ait tablolarla gösterilmiştir. Geriye kalan 109 şerbetçinin biri aynı zamanda çörekçilik, birisi de sebzecilik yapmaktadır. Bu esnafın 27 tanesi (%25'i) Marmara kıyılarında, 24 tanesi (%22'si) Bahçekapı-Unkapanı arasında, 20 tanesi (%18'i) Beyazıt-Edirnekapı arasında, 14 tanesi (%13'ü) Ayasofya-Beyazıt arasında, 11 tanesi (%10'u) Aksaray-Topkapı arasında, 9 tanesi (%8'i) Bahçekapı-

<sup>471</sup> MAD 514, s.39.

<sup>472</sup> MC B-2, s.16a.

Kapalıçarşı arasında, 4 tanesi (%3.6'sı) Unkapanı-Balat arasında bulunuyordu. Aynı defterlere göre 17. yüzyıldaki hoşafçı sayısı 127 dir<sup>473</sup>. 40 dükkan aynı zamanda aşçı, kebabçı, çevrencilik gibi işler yapmaktadır. Bu esnafılg ilgili esnaf grubuna ait tablolarda gösterilmiştir. Geriye kalan 87 esnafın biri aynı zamanda mercimekçilik, biri kahkeçilik, ikisi salatacılık yapmaktadır. Bu esnafın, 18'i (%20'si) Ayasofya-Beyazıd arasında, 16 tanesi (%18'i) Beyazıd-Edirnekapı arasında, 13 tanesi (%15'i) Bahçekapı-Unkapanı arasında, 13 tanesi (%15'i) Marmara kıyılarında, 10 tanesi (%11'i) Bahçekapı-Kapalıçarşı arasında, 6 tanesi (%7'si) Unkapanı-Balat arasında bulunuyordu.

17. yüzyılda şerbetçiler günlük 2 akçe, hoşafçılar 1 akçe vergi ödüyorlardı. 165 şerbet satan dükkan toplam 330 akçe vergi ödemektedir ve toplam günlük vergi olan 8.087 akçenin %4'ü şerbet satışından elde edilmektedir. Hoşafçılar ise günlük 1 akçe vergi ödemektedir. 127 hoşaf satılan dükkan toplam 127 akçe günlük vergi ödemektedir. Hoşafçılar günlük toplam verginin % 1.5'ini ödemektedirler<sup>474</sup>.

Evliya Çelebi'ye göre, Mahmudpaşa'daki "*Ser-çeşme*" ve Balat'taki Tacizade türbesi karşısındaki "*Beddavi*", Unkapanı'ndaki "*Arnavud Kasım*", Tahtakale'deki "*Bülbül Ermeni*" ve "*Üsküdar İskelesindeki şerbetçi*" 17. yüzyılda İstanbul'un meşhur şerbetçileridir. Evliya Çelebinin ifadelerinden hoşafçı başı "*Bülbül Usta*" nın da dönemin namlı hoşafçısı olduğu anlaşıyor.<sup>475</sup>

1791-93 tarihli Kefalet-Yoklama Defterleri'ne göre 18. yüzyılda 28 şerbetçi bulunuyordu. Bunların 24 tanesi İstanbul'da, 3 tanesi Galata'da, 1 tanesi de Kasımpaşa'da bulunuyordu. İstanbul'daki 24 şerbetçi dükkanının, 17 tanesi (%70'i) Bahçekapı-Unkapanı arasında, 3 tanesi (%12'si) Bahçekapı-Kapalıçarşı arasındaydı. Beyazıd, Aksaray, Balat ve Kumkapı'da birer tane şerbetçi dükkanı bulunuyordu. Defterlere göre 18. yüzyılda hoşafçı sayısı 7'dir ve bunların 3'ü İstanbul'da, 1'i Galata'da, 3'ü Kasımpaşa'daydı. 1763 Galata-Kasımpaşa esnaf sayım defterine göre Galata'da sadece şerbet satan 3 şerbetçi, 1 hoşafçı bulunuyordu. 10 kebabçı, 3 aşçı ve bir çevrenci dükkanında da hoşaf satılıyordu. Kasımpaşa' da sadece hoşaf satan 4 hoşafçı

---

<sup>473</sup> MC B-2, s.17a.

<sup>474</sup> MC B-2.

<sup>475</sup> Evliya Çelebi, C.1, ss.530-531.

vardı ve 3 kebabçı ve 3 aşçı dükkanında da hoşaf satılıyordu<sup>476</sup>. Kefalet-yoklama defterlerine göre, 18. yüzyılda 28 şerbetçi dükkanında 66 kişi çalışmaktadır. Dükkan başına düşen ortalama çalışan sayısı 2,4 kişidir. En az çalışan sayısı 1 kişi, en fazla çalışan sayısı 4 kişidir. 4 kişinin çalıştığı dükkanlar Bahçekapı ve Galata Balıkpazarı'ndadır. Aynı defterlere göre 7 hoşafçıda 20 kişi çalışmaktadır ve dükkan başına ortalama çalışan sayısı 2,9 kişidir. 1763 tarihli deftere göre Galata'da üç şerbetçide 12 kişi çalışmaktadır ve ortalama çalışan sayısı 4 kişidir. Galata'daki bir hoşafçıda 4 kişi, Kasımpaşa'daki 4 hoşafçıda 9 kişi çalışmaktadır. Hoşafçı dükkanlarında ortalama çalışan sayısı 2,6 kişidir. Şerbetçi ve hoşafçı esnaflarına ait dükkanların 16. ,17. ve 18. yüzyıllarda İstanbul'da dağılımı Harita 11 ve 12'de gösterilmiştir.

İstanbul'da şerbetçi dükkanları dışında seyyar şerbetçiler de vardı. 1755 yılında bunların sayısı 121'dir. Bunların 81'i müslüman, 21'i zımmi, 19'u yahudidir. Bu seyyar şerbetçiler şerbetlerini güğüm ile gezdirip isteyene tas ve kase içinde servis yapıyorlardı<sup>477</sup>.

### 3.4.2. Menü ve Fiyatlar

Şekerli, ballı şerbet, reçel ve gülbeşeker imalatı ve satışı şerbetçi esnafına aitti<sup>478</sup>. İlgili dipnotta gösterilen İstanbul Ahkam Defterleri kaydında, bunlara ilaveten bir de "*naye aş*"ndan bahsedilir ancak naye aşının nasıl bir şey olduğu hakkında bilgi edinmek mümkün olmamıştır. 16. yüzyılda şerbetin ağırlıklı olarak üzümden yapıldığı ve içine misk ve gül suyu katıldığı ayrıca hoşafın da şerbetçilerde satıldığı anlaşıyor<sup>479</sup>. 16. yüzyılda Avusturya elçisi Busbecq üzümden yapılan Arap şerbetini çok beğendiğini

<sup>476</sup> MC B-10, s.10b-11b.

<sup>477</sup> İAM, *İstanbul Ahkam Defterleri İET*, C.1, s.93, Hüküm No:3/349/1267.

<sup>478</sup> "Âstâne-i aliyyede vâkı' sükkêrî şerbetci esnâfinun iki yüz seneden beri san'at-ı kadîmeleri olan sükkêrî ve aselî reçel ve şerbet ve naye aş(î) dimeğle ma'rûf olan eşyâyı akîdeci esnâfı üç seneden berü muğâyir-i nizâm-ı kadîm i'mâl ile nizâm-ı mer'îyyelerinün ihtilâlîne ve her birlerinin mağdûriyet ve perişân-hâllerine bâ'is olduklarını ve şerbetci esnâfinun san'atı başka ve akîdeci esnâfinun san'atı başka olmağla san'ateyn-i mezkûreteynden her biri kendü san'atına kanâ'at idüp âharun umûrına müdâhale vü ta'arruz itmek üzere şerbetci esnâfinun istid'âlarını hâvî Dîvân-ı hümayûna takdîm eyledükleri arz-ı hâlleri... Başmuhâsebe'den emr-i şerîf i'tâ olunmak ve bu bâbda mukaddemâ virilen emre mebnî (...) sonra ahadühümâ âhara dahl ü ta'arruz ve nizâ' vukû'ı tecvîz olunmamak ve Dîvân tarafına haberi virilmek bâbında fermân-ı âlî sâdır olmağın mücebbince asl-ı takrîr ve fermâ[n]-ı âlî Başmuhâsebe'ye kayd ve hıfz olup sükkêrî şerbetci esnâfı tarafına başka ve akîdeci esnâfı taraflarına başka emr-i şerîf virilmeğle Dîvân-ı hümayûn tarafına dahi işbu ilm ü haber virildi. Fî 13 Ca sene 1213 [23 Ekim 1798]", İAM, *İstanbul Ahkam Defterleri İET*, C3. s.80, Hüküm No:13/4/7; s.168, Hüküm No:137/284/1080. (Basılmamış)

<sup>479</sup> "ve şerbetçiler dahi gözlene kuru üzümün vukiyyesi bir akçe olıcak şerbetin iki vukiyyesi bir akçeye ola ve miski ve güllabî ola ve leziz ola ekşi olmaya karı ve buzı bile ola aldıklarına göre satarlar hoşabları pestilleri pak ola ve temiz ola.", Yücel ve Pulaha, s.62.

belirtir ve mektuplarında nasıl yapıldığını anlatır<sup>480</sup>. Narh defterlerinden şerbet çeşitleri hakkında edinebildiğimiz bilgiler, "üzüm şerbeti", ekşi ve tatlı "Arab şerbeti", "baharlı şerbet" gibi çeşitlerden ibarettir. 16. yüzyılda Reinhold Lubenau, vişne, ayva, incir, elma, şeftali, gibi meyvalardan şerbet yapıldığını yazar<sup>481</sup>. Aynı yüzyılda Hans Dernschwam, şerbeti nefis bir içecek olarak tanımlar ve bazen birkaç şerbetin karıştırılarak da satıldığını yazar<sup>482</sup>. 17. yüzyılda Jean Thevenot, şerbeti çok güzel bir içecek olarak tanımlar ve limon suyu, misk, gri amber ve gül suyundan yapıldığını yazar<sup>483</sup>. Evliya Çelebi, "ribas"<sup>484</sup>, "amberbaris"<sup>485</sup>, "gül", "limon", "hummas"<sup>486</sup>, "nilüfer", "demirhindi", "vişne", "avşıla"<sup>487</sup>, "sandal", "dut", "üzüm" gibi kokulu ve amberli şerbet çeşitlerinden ve "kayısı", "zerdali", "Azarbeycan armudu", "Arapgir dutu", "İzmir üzümü", "Tekirdağ vişnesi", "Kocaeli elması", "Tımsıvar eriği", "İstanbul şeftalisi", "Çubuklu Bahçe kızılcağı", gibi meyva hoşaflarından bahseder<sup>488</sup>. 18.yüzyılda Dürriyade Nurullah Mehmed Efendi, "taze kızılcağı hoşabı", "taze vişne hoşabı", "taze kayısı ve erik hoşabı", "taze elma ve amrud hoşabları", "Mardin eriği hoşabı", "Ali Fakih eriği hoşabı", "Mardişe eriği hoşabı", "rezaki üzümü hoşabı", "armud kurusu hoşabı", "portakal hoşabı", "nar hoşabı", "Şam fıstığı hoşabı", "taflan hoşabı", "çam fıstığı hoşabı", "incir hoşabı" gibi hoşaf çeşitlerinden bahseder<sup>489</sup>.

Evliya Çelebiye göre, "tiryaki şerbeti", "fısfıf şerbeti", "imam şerbeti", Üsküdar'daki "karanfilli güllü şerbet", Tahtakale'deki "Bülbül Ermeni'nin şerbeti" ve Unkapanı'ndaki "Arnavut Kasım'ın şerbeti" İstanbul'daki meşhur şerbetlerdir. Evliya Çelebi'nin Arnavud Kasım'ın şerbetini anlatırken kullandığı "İstanbul'da bir adam eğri yürüyüp sendelese Kasım günü şerbeti içmişe benzer diye darb-ı mesel olmuştur." şeklindeki ifadesi şerbetin içinde insanı sendeletecek ne olabilir sorusunu akla getirmektedir ? 1691 yılında Karaman'da şerbetçilik yapan Mustafa, Yuvar, Koçi ve

<sup>480</sup> Ogier Ghislain De Busbecq, **Türkiye Mektupları**, Çev. Derin Türkömer, İş Bankası Yayınları, İstanbul: 2005, s.58.

<sup>481</sup> Lubenau, s.152.

<sup>482</sup> Dernschwam, s.147.

<sup>483</sup> Jean Thevenot, **Thevenot Seyahatnamesi**, Çev. Ali Berktaş, Kitap Yayınevi, İstanbul: 2014, s.59.

<sup>484</sup> "Latince rheum ribes olan bir çeşit ot.", Ferit Develioğlu, **Osmanlıca -Türkçe Ansiklopedik Lügat**, Aydın Kitapevi, Ankara: 2011, s.1042.

<sup>485</sup> "Kadın Tuzluğu", Şemsettin Sami, s.54

<sup>486</sup> "Kuzukulağı bitkisi", Develioğlu, s.437.

<sup>487</sup> Avişe, avişen olabilir. "kekik otu", Develioğlu, s.60.

<sup>488</sup> Evliya Çelebi, C.1, s.513,530,531.

<sup>489</sup> Dürriyade Nurullah Mehmed Efendi, ss. 111-129.

Nesto isimli şerbetçiler şerbetlerine şarap ve rakı katıp "*müskir şerbet*" imal edip sattıkları için şerbetçiler kethüdası tarafından kadıya şikayet edilmişler ve müskir şerbet imaline devam etmeleri halinde cezalarının görüleceği kadı tarafından kendilerine tenbih edilmiştir<sup>490</sup>. Bu alkollü şerbet satışından olsa gerek bazı şerbetçi dükkanları fesat yuvası haline gelmiş ve kapatılması için mahalle halkı tarafından defalarca şikayette bulunulmuştur<sup>491</sup>.

16. yüzyılda İspanyol Pedro anılarında, "*Türklerin şerbet içtiği dükkanlarda tezgahın üstünde bir blok kar bulunur. Şerbeti soğuk isterseniz içine bir parça kar koyup verirler. Şerbeti ekşili veya tatlı isteyebilirsiniz.*" diye yazarak şerbetin içine kar ve buz katılarak soğuk servis yapıldığını anlatır<sup>492</sup>. İstanbul'un çeşitli yerlerinde karlıkları bulunan karcı esnafı kar ve buz şerbetçilere satardı. 1619 yılında karın yükü 50, buzun yükü 60 akçeye satılıyordu<sup>493</sup>.

<sup>490</sup> Mahmiye-i İstanbul'da vâki' şerbetçi tâifesinin kethüdâları Mustafa Çelebi b. Abdullah Ve yiğitbaşları Ali Beşe b. Mustafa ve ihtiyârlarından el-Hâc Mustafa b. Halil ve Mehmed Çelebi b. Ömer ve Abdullah Çelebi b. Ömer ve Abdi Beşe b. Hasan ve Receb Çelebi b. Hasan ve Himmet Beşe b. Osman ve Mehmed Beşe b. Mehmed ve Hüseyin b. Ebûbekir ve Bektaş b. Bayram nâm kimesneler ve sâirleri meclis-i şer'-i şerîf-i enverde, tâife-i mezbûreden olup mahmiye-i merkûmede Karaman'da şerbetçi olan Mustafa b. Murad ile Yuvan v. Hıram ve Koçi v. Tanaş ve Nasto v. Pançu ve Nikola v. İstefan nâm zimmîler muvâcehelerinde her biri takrîr-i kelâm ve ta'bîr anî'l-merâm edip, kadîmü'l-eyyamdan şerbetçi tâifesi tatlı ve baharlı şerbet işleyip şerbetlerine arak ve hamr katmayıp müskir şerbet işlemek memnû' iken, mezbûr Mustafa ve merkûmün zimmîler müskir şerbet işlemekle, ba'de'l-yevm vech-i meşrûh üzere müskir şerbet işlememek üzere kibel-i şer'den mezbûrlara tenbîh olunmak matlûbumuzdur dediklerinde, min ba'd minvâl-i meşrûh üzere müskir şerbet işlemeyip tatlı ve baharlı şerbet işleyip tenbîh olunmaz ise cezâları görülmek üzere mezbûrlara tenbîh olunmağın, mâ vaka'a bi't-taleb ketb olundu. Fi'l-yevmi's-sânî aşer min Cumâdelâhire sene 1102.", İSAM, **İKS Bab Mahkemesi 54 Numaralı Sicil**, C.20, İstanbul:2011 s.319, Hüküm No:381.

<sup>491</sup> "Tekrâr emr yazılmışdır. Fî evâsit-i Z sene [1]192 [31 Aralık 1778- 9 Ocak 1779]

İstanbul kâdisına hüküm ki: Taht-i âlî baht-i Osmânî üzere cülûs-i hümâyûn-i meymenet-makrûnum vâki' olup umûmen tecdîd-i ahkâm fermân olmagın Islâmbol'da Topkapusi dâhilinde Bâyezîd Aga ve Fâtima Sultân ve Kürkcibaşı ve Arpa emînî mahalleleri ahâlîleri Südde-i sa'âdetüme gelüp zikr olinan Bâyezîd Aga mahallesinde karîbü'l-ahdde dört bâb şerbethâne hâdis olup derûnlarında erâzil tecemmû' ve enva'-ı fesâda bâ'is oldukların mukaddemâ inhâ ve ol bâbda istid'â-yı inâyet...", İAM, **İstanbul Ahkam Defterleri İET**, C.2, s.144, Hüküm No: 9/113/408.

<sup>492</sup> Cristobal De Villalon, s.346.

<sup>493</sup> "Mahmiyye-i İstanbul'da vaki' karcı tayifesinin kethüdalarıolan hafızul-kitab Mustafa Bey ibn Halil ve sayirlerinden Üstad Yusuf bin Kasım ve Musa bin Ahmed ve Behram Re'is bin Abdullah ve Hızır Beşe ibn Abdullah er-racii meclis-i şer'-i hatr-i lazimü't-tevkirde şerbetci ta'ifesinin kethüdaları olan Kasım Beşe ibn Abdullah ve ihtiyarlarından el-Hac Mehmed bin Abdullah veel-Hac Mustafa İdris ve Hüseyin bin Abdülgani ve el-Hac Hüseyin tayifesiyle ittîfak ve müşavere idüp yedimizdeve tasarrufumuzda olan karlıkların üzerine varup za hlremizolan karın ve buzun vefret ve killeti hasebiyle tahammülinegöre kadlmü'l-eyyamdan olıgeldüğü üzere yükine baha takdir ve takvim idüp şehre kar ve b uz gel meden istiğna gelinceye değin takdir olunan üslub üzere şerbetci tayifesiyle haklaşa gelmeği n işbu sene-i mi.ibarekede bi-emri'l-lahi te'ala zahiremiz ziyade olmağla ber-vech-i 'ade me'l lîfe-i hammaliye ve sa'ır harcı bizüm 'uhdemiz olup karın yüki ellışer a kçeye ve buzun yüki altmışar akçeye olmak üzere kifayet mikdarı kar ve buzı şerbetci lere yetiştirmeğe müte'ahhid olduk vech-i meşrûh üzere ta'ahhüdümüz girü tahrir olunup yedimize hüccet virilmesin taleb ideriz didiklerinde şerbetci ta'ifesi dahi mezburun karcıları cemî'-i kelimatında tasdik ve vech-i m uharrer üzere kar yüki ini ell işer akçeye vebuz yükini altmışar akçeye alup bi-l niza' haklaşmak üzere rıza virip ittîfak eylediklerin tahkik itmegin ma-hüve'l-vaki' gıbbe'ttaleb ketb ol undı ta hriren fi evasıtı Cumadelahire li-sene seman ve 'işrine ve elf", Kuran, s.199.

Osmanlı dönemi İstanbul'unda hemen her türlü meyvadan reçel yapılmaktadır. Örneğin 1539 yılında Şehzade Beyazıd'ın sünnet düğününde misafirlere sunulan tatlılar arasında, "ağaç kavunu reçeli", "mürekkebi reçeli", "turunç reçeli", "ufak limon reçeli", "kabak reçeli", "karpuz reçeli", "ayva reçeli", "alma reçeli", "kızılçık reçeli", "batlıcan reçeli", "taze koz reçeli", "amrud reçeli", "gökçe reçeli", "yarma ağaç kavunu reçeli", "şeftalı reçeli", "vişne reçeli", "kiras reçeli", "kavun reçeli" gibi reçel çeşitleri ve "havuç reçeli perverdesi", "kabak perverdesi", "ayva perverdesi", "elmasiye" gibi reçel benzeri bir tatlı olan perverde çeşitleri sunulmuştur<sup>494</sup>. Reçel narh defterlerinde genel olarak, "sükkeri reçel" ve "ballı reçel" olarak geçmektedir. Narh defterlerinden tesbit edilebilen reçel çeşitleri, "zerdalü reçeli", "Amasya eriği reçeli" ve "kabak perverdesi"dir. Tablo 45'ten görüleceği gibi reçel şekerle yapıldığı gibi balla da yapılmaktadır.

Narh defterlerinden derlenen 16. yüzyıldan 18. yüzyılın sonuna kadar İstanbul'daki şerbet, hoşaf ve reçel fiyatları bir akçe satılan dirhem miktarı olarak Tablo 45'te gösterilmiştir

**Tablo 45**

**İstanbul Şerbetçi ve Hoşafçı Esnafının Sattığı**

**Şerbet, Hoşaf, Reçel Çeşitleri ve Fiyatları (Dirhem/ akçe)**

|                                    | 1502 <sup>495</sup> | 1518 <sup>496</sup> | 1525 <sup>497</sup> | 1564 <sup>498</sup> | 1592 <sup>499</sup> | 1640 <sup>500</sup> | 1741 <sup>501</sup> | 1787 <sup>502</sup> | 1790 <sup>503</sup> | 1795 <sup>504</sup> | 1800 <sup>505</sup> |
|------------------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Amasya Eriği Reçeli <sup>506</sup> |                     |                     |                     |                     |                     |                     |                     |                     |                     |                     | 4g*                 |
| Arap Şerbeti                       |                     |                     |                     |                     |                     | 200                 |                     |                     |                     |                     |                     |
| Aseli Reçel                        |                     |                     |                     |                     |                     |                     |                     | 22p*                | 78*                 | 33p*                | 28p*                |

<sup>494</sup> Tezcan, s.8-9.

<sup>495</sup> Barkan, "15. Asrın...", s.339.

<sup>496</sup> İSAM, İKS Üsküdar Mahkemesi 1 Numaralı Sicil, C.1, İstanbul: 2008, s.109, Hüküm No:19.

<sup>497</sup> Sahillioğlu, s.51.

<sup>498</sup> İSAM, İKS Üsküdar Mahkemesi 26 Numaralı Sicil, C.7, İstanbul: 2010, s.358, Hüküm No:911.

<sup>499</sup> İSAM, İKS Üsküdar Mahkemesi 84 Numaralı Sicil, C.10, İstanbul: 2010, s.649, Hüküm No:1306; s.651, Hüküm No:1309.

<sup>500</sup> İSAM, İKS, Hasköy Mahkemesi 5 Numaralı Sicil, C.23, İstanbul: 2011, s.315, Hüküm No: 440.

<sup>501</sup> Kumdakçı, s.322.

<sup>502</sup> Çakmak, s.90.

<sup>503</sup> Çakmak, s.113.

<sup>504</sup> Çakmak, s.180.

<sup>505</sup> Çakmak, s.205.

<sup>506</sup> Ergin, C.1, s.425.

|                |     |     |     |     |     |       |       |      |      |      |       |
|----------------|-----|-----|-----|-----|-----|-------|-------|------|------|------|-------|
| Baharlı Şerbet |     |     |     |     | 300 |       |       |      |      |      |       |
| Gülbeşeker     |     |     |     |     |     |       |       |      |      |      | 110p* |
| Hoşab          |     |     |     |     | 300 |       | 400** |      |      |      |       |
| Sükkeri Reçel  |     |     |     |     |     |       |       | 47p* | 138* | 80p* | 110p* |
| Sükkeri Şerbet |     |     |     |     |     |       |       | 46p* | 150* | 90p* | 180p* |
| Şerbet         |     | 250 |     | 700 | 300 |       | 400** |      |      |      |       |
| Üzüm Şerbeti   | 800 |     | 450 |     |     |       |       |      |      |      |       |
| Zerdalü Reçeli |     |     |     |     |     | 10 a* |       |      |      |      |       |

**Kaynak:** Tabloda Dipnotlar Halinde Gösterilmiştir.

\* a=akçe, p=para, g=guruş cinsinden okka fiyatı.

\*\* 400 dirhem 3 akçe.

1800 yılı civarına ait bir narh kaydına göre, okkası 160 paraya bir okka şeker ve okkası 35 paraya bir okka Amasya eriği kullanılarak 525 dirhem reçel elde edilmiş ve reçelin bir okkasının maliyeti 148,5 para olarak hesaplanmıştır. Buna 11,5 para genel gider ve kar eklenerek reçelin okkasına 4 guruş (160 para), ona nisbetle şekerli şerbetin okkasına 5 guruş narh verilmiştir<sup>507</sup>. Tablo 45'den de görüleceği gibi şerbet fiyatları reçelden daha yüksektir. Ayrıca balla yapılan reçelin fiyatı şekerle yapılanına göre oldukça düşüktür.

<sup>507</sup> Ergin, C.1, s.425.

## 4. BÖLÜM

### İSTANBUL LOKANTA VE TATLICI ESNAFININ BÖLGELERE GÖRE DAĞILIMI, KİRA, VERGİ VE İSTİHDAM

#### 4.1. Lokanta ve Tatlıcı Esnafının Bölgelere Göre Dağılımı

İstanbul Suriçi yedi bölgeye ayrılarak incelenmiş ve bulunabilen kayıtlar ışığında 18. yüzyıl için Galata, Kasımpaşa ve Tophane'deki esnaf da sekizinci bölge olarak çalışmaya dahil edilmiştir. Giriş bölümünde de açıklandığı gibi bu sekiz bölge şu şekildedir:

- 1- Bahçekapı-Unkapanı arası.
- 2-Unkapanı- Ayvansaray Arası (Defterdar ve Eyüp bu bölgeye dahil Edilmiştir.)
- 3-Ayasofya-Beyazıd arası.
- 4- Beyazıd-Edirnekapı arası.
- 5-Beyazıd-Aksaray-Topkapı-Silivrikapı arası.
- 6-Güney İstanbul,Marmara kıyıları.
- 7- Bahçekapı-Kapalıçarşı arası.
- 8-Galata, Kasımpaşa,Tophane

Buna göre 16., 17. ve 18. yüzyıllarda İstanbul genelinde lokanta ve tatlıcı esnafının İstanbul'daki dağılımı yüzyıllara göre aşağıda tablolar halinde gösterilmiştir.

**Tablo 46**

#### 1519 Yılında İstanbul Lokanta ve Tatlıcı Esnafının Bölgelere Göre Dağılımı

|                      | 1.Böl. | 2.Böl. | 3.Böl. | 4.Böl. | 5.Böl. | 6.Böl. | 7.Böl. | 8.Böl. | Toplam |
|----------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| Aşçılar              | 23     |        |        |        |        | 1      |        |        | 24     |
| Başçılar             | 4      | 1      | 2      | 4      | 1      |        |        |        | 12     |
| İşkembeciler         |        |        |        |        |        |        |        |        |        |
| Kebabçılar           |        |        |        |        |        |        |        |        |        |
| Çevrenciler          |        |        |        |        |        |        |        |        |        |
| Börekçiler           | 4      |        | 2      |        |        |        |        |        | 6      |
| Balık<br>Pişiriciler |        |        |        |        |        |        |        |        |        |
| Helvacılar           | 3      |        | 1      |        | 1      |        |        |        | 5      |
| Kadayıfçılar         |        |        |        |        |        |        |        |        |        |

|             |    |   |   |   |   |   |  |  |    |
|-------------|----|---|---|---|---|---|--|--|----|
| Lokmacılar  |    |   |   |   |   |   |  |  |    |
| Şerbetçiler | 3  |   | 1 | 1 |   | 1 |  |  | 6  |
| Hoşafçılar  |    |   |   |   |   |   |  |  |    |
| Toplam      | 37 | 1 | 6 | 5 | 2 | 2 |  |  | 53 |

**Kaynak:** Baş, s.73-227

**Tablo 47**

**1681-1682 Yıllarında İstanbul Lokanta ve Tatlıcı Esnafının Bölgelere Göre Dağılımı**

|                      | 1.Böl. | 2.Böl. | 3.Böl. | 4.Böl. | 5.Böl. | 6.Böl. | 7.Böl. | 8.Böl. | Toplam |
|----------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| Aşçılar              | 7      | 4      | 11     | 5      | 2      | 4      | 3      |        | 36     |
| Başçılar             | 5      | 2      | 2      | 6      | 3      | 9      |        |        | 27     |
| İşkembeciler         |        | 4      | 3      | 4      | 2      | 1      | 1      |        | 15     |
| Kebabçılar           | 14     |        | 13     | 7      | 2      |        | 6      |        | 42     |
| Çevrenciler          | 16     | 9      | 9      | 19     | 16     | 19     | 8      |        | 96     |
| Börekçiler           | 1      |        | 1      | 2      | 1      |        |        |        | 5      |
| Balık<br>Pişiriciler |        |        |        |        |        | 3      |        |        | 3      |
| Helvacılar           | 4      | 4      | 7      | 15     | 10     | 4      | 8      |        | 52     |
| Kadayıfçılar         | 1      | 3      | 3      | 4      | 2      | 1      |        |        | 14     |
| Lokmacılar           | 4      | 1      | 5      | 1      | 1      |        | 3      |        | 15     |
| Şerbetçiler          | 24     | 4      | 14     | 20     | 11     | 27     | 9      |        | 109    |
| Hoşafçılar           | 13     | 6      | 18     | 16     | 11     | 13     | 10     |        | 87     |
| Toplam               | 89     | 37     | 86     | 99     | 61     | 81     | 48     |        | 501    |

**Kaynak:** MAD 514, 526;MC B-2.

**Tablo 48**

**1726 Yılında İstanbul Lokanta ve Tatlıcı Esnafının Bölgelere Göre Dağılımı**

|                                     | 1.Böl. | 2.Böl. | 3.Böl. | 4.Böl. | 5.Böl. | 6.Böl. | 7.Böl. | 8.Böl. | Toplam |
|-------------------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| Aşçılar                             |        |        | 6      |        |        |        | 1      |        | 7      |
| Başçılar                            | 5      | 3      | 3      | 4      | 3      | 8      |        |        | 26     |
| İşkembeciler                        | 3      | 2      | 3      | 4      | 1      | 4      | 1      | 4      | 22     |
| Kadayıfçılar                        | 3      | 1      | 8      | 6      | 2      | 3      | 1      |        | 24     |
| Kurabiye<br>Lokum ve<br>Revaniciler |        |        |        | 4      | 4      |        | 3      |        | 11     |
| Toplam                              | 11     | 6      | 20     | 18     | 10     | 15     | 6      | 4      | 90     |

**Kaynak:** İSAM, İKS İstanbul Mahkemesi 24 Numaralı Sicil, s.107, 226, 309, 313,322.

**Tablo 49**

**1791-1793 Yıllarında İstanbul Lokanta ve Tatlıcı Esnafının Bölgelere Göre Dağılımı**

|                      | 1.Böl.    | 2.Böl.    | 3.Böl.    | 4.Böl.    | 5.Böl.    | 6.Böl.    | 7.Böl.   | 8.Böl.    | Toplam     |
|----------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------|-----------|------------|
| Aşçılar              | 11        | 10        | 6         | 5         |           | 5         |          | 14        | 51         |
| Başçılar             |           | 5         |           | 3         |           |           |          | 2         | 10         |
| İşkembeciler         | 5         | 2         | 2         | 3         |           | 6         |          | 2         | 20         |
| Kebabçılar           | 9         |           | 15        | 4         | 2         |           |          | 6         | 36         |
| Çevrenciler          | 2         |           |           | 1         |           |           |          |           | 3          |
| Börekçiler           |           |           |           | 1         |           |           |          |           | 1          |
| Balık<br>Pişiriciler |           | 3         |           |           |           |           |          |           | 3          |
| Helvacılar           | 6         | 8         | 5         | 11        | 9         | 8         | 2        | 17        | 66         |
| Kadayıfçılar         | 3         | 2         | 3         | 4         | 2         | 2         |          | 5         | 21         |
| Lokmacılar           | 5         | 1         | 4         | 4         | 1         | 1         |          | 1         | 17         |
| Şerbetçiler          | 17        | 1         | 1         |           | 1         | 1         | 3        | 4         | 28         |
| Hoşafçılar           | 1         |           |           | 1         | 1         |           |          | 4         | 7          |
| <b>Toplam</b>        | <b>59</b> | <b>32</b> | <b>36</b> | <b>37</b> | <b>16</b> | <b>23</b> | <b>5</b> | <b>55</b> | <b>263</b> |

**Kaynak:** A.DVN.827, 830, 834, 836, 837; D.BŞM.TRE.15233,15257; D.BŞM.41581.

1726 yılına ait Tablo 48, hem o tarihteki tüm lokanta ve tatlıcı esnafını hem de o tarihteki İstanbul'daki aşçıların tamamını göstermemektedir. Bu tablo İstanbul Şeriye Sicillerinden derlenen parçalar halindeki bilgilerden oluşmaktadır. Bu nedenle sağlıklı bir değerlendirme yapmaya müsait olmayan bu tablodaki bilgiler hakkında bir değerlendirmede bulunulmamış sadece genel bir fikir vermesi amacıyla çalışmaya dahil edilmiştir.

Tablolardan da görüldüğü gibi, 16. yüzyılda lokanta ve tatlıcı esnafı Bahçekapı-Unkapanı arasında özellikle de Tahtakale civarında yoğun olarak bulunmaktadır. 17. ve 18. yüzyılda da bu bölgede yoğunlaşma devam etmiştir. İstanbul'un bu liman bölgesinde; 16. yüzyılda 37, 17. yüzyılda 89, 18. yüzyılda 59 lokanta ve tatlıcı esnafı faaliyet gösteriyordu. Belgelerden tesbit edilebilen tüm lokanta ve tatlıcı esnafının, 16. yüzyılda %70'i, 17. yüzyılda %18'i, 18.yüzyılda %23'ü bu bölgedeydi.

Haliç'in güney kıyısı boyunca uzanan Bahçekapı- Unkapanı arası İstanbul'un Liman bölgesidir. Bu bölgede gemilerin yanaşıp yüklerini boşalttıkları 14 iskele mevcuttur. Bu iskeleler kütüklerden oluşan ve zemine çakılmış kazıklar üzerinde suya

birkaç metre giren basit ahşap yapıları<sup>508</sup>. Hezarfen Hüseyin Efendiye göre bu iskelelere binden fazla gemi yanaşabilmekteydi<sup>509</sup>. 15. yüzyılda Tacizade Cafer Çelebi, aşağıdaki satırlarında liman bölgesinin kalabalığını mahşer gününe benzetir:

*"Kenar-ı bahr bendergah u ma'ber  
Ki enmuzecdir andan ruz-ı mahşer"*<sup>510</sup>

Haliç kıyısında denizle surlar arasında 50 adımla 200 adım arasında değişen genişlikte bir alan vardır. Bahçekapı'dan Unkapanı'na kadar deniz tarafındaki dükkanlar ile sur arasında çakıl taşlarıyla kaplı geniş bir yol uzanırdı. Bahçekapı'daki "*Meydan iskelesi*"ne saraya odun getiren gemiler yanaşırdı. Üsküdar ve İzmit'ten sirke, limon suyu ve at getiren gemiler bu bölgedeki "*Üsküdar iskelesi*"ne yanaşırdı. Eminönü, deniz ticaret gümrüğünün bulunduğu yerdi ve buradaki "*Gümrük iskelesi*" ne Mısır'dan, adalardan, uzak yerlerden mücevherat, kıymetli kumaşlar, demir, kurşun, kalay, boya, deri, pamuk, kenevir, bal ve yağ getirilirdi. Esir ticaretine nezaret eden Pencik Emmini de burada bulunurdu. Buradan Galata ve Tophane'ye kayıklar işlerdi ve burada ayrıca çeşitli mallar satan dükkanlar vardı. Daha ilerdeki Balıkpazarı Kapısı'nda her çeşit balığın satıldığı balıkçı dükkanları bulunurdu. Balıkpazarı Kapısı'nın iç tarafında baharatçı dükkanlarının bulunduğu 17. yüzyılda yapılan Mısır çarşısı ve karşısında kahve satışının merkezi olan kahveci tahmisi vardı. İnciciyan, 1689 yılında Mısır Çarşısında çıkan bir yangında buradaki tüm dükkanların yandığını ve "*10 Mısır hazinesi*" kıymetinde zarar oluştuğunu yazar. Burada üç iskele vardı bu iskelelerden karşı yakaya ve köylere sandallar çalışırdı. "*Balıkpazarı iskelesi*" Bandırma, Mihaliç ve İzmir'den gelen gemilerle doluydu. "*Hasır iskelesi*"ne Mısır gemileri buriya (hasır) yüklerini boşaltırdı. Burda yüz civarında Yahudi kasap ve manav bulunmaktaydı. Bu bölgede pabuç, mutfak eşyası, mermer, zift, organ ve tuz satan dükkanlar vardı. Beylik arpa anbarı ve Arpa Emininin bulunduğu yer de burasıydı. 19. yüzyılın başında yapılan haritada tütüncü dükkanlarının ve tütün gümrüğünün de burada olduğu görülmektedir. Zindankapı bölgesinde deniz kıyısında kahve, kına, pirinç, çeşit çeşit meyva satan dükkanlar vardı. Burdaki iskelenin adı "*Yemiş İskelesi*" idi. Muhtesibin görev yaptığı

<sup>508</sup> Wolfgang Müller- Wiener, **İstanbul Limanı**, Çev. Erol Özbek, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul: 2003, ss.159-160.

<sup>509</sup> Hezarfen Hüseyin Efendi, s.54.

<sup>510</sup> Tacizade Cafer Çelebi, **Hevesname**, Haz. Necati Sungur, TDK Yayınları, Ankara: 2006, s.167.

"*çardak*" burada bulunurdu. Zindankapı'nın iç tarafında Tahtakale denilen yerde demir satan nalbur dükkanları ve bekarların kaldığı han odaları vardı. Mum, bal ve yağ deposu olan "*Bal kaparı*" da buradaydı. Odun kapısı bölgesinde İzmit'ten gelen soğan, sarımsak, tavuk, yumurta ve meyva satan dükkanlar bulunurdu. Eremya Çelebi'ye göre burada köylüler ve avamdan oluşan insan kalabalığı vardı. Alıcı ve satıcılarla dolu olan Ayazmakapı bölgesinde "*Bokluk iskelesi*" vardı. İskele civarında keresteciler faaliyet gösterirdi. Bu bölgede terlik, kazan, pekmez, zeytin ve buğday satan dükkanlar vardı. Buraya Gelibolu ve Tekirdağ'dan pekmez, turşu ve müselles gelirdi. Adını burda bulunan büyük un ve tahıl çarşısından alan Unkaparı İstanbul un ve tahıl ticaretinin merkeziydi. Buraya Kefe, Kırım, Mangala, Köstence, Kili, Varna, Akkirman, İbrail, İsmaili, Beştepe, Karaharman, Sünker, Kızılca, Balçık, Arnavud Galas, Tulçan, Kavarna, Burgaz ve Tuzla'dan Gemilerle tahıl gelirdi. Gemiler yaklaşık 6000 kile yük taşırdı. Ekmekçilerin loncaları da burada bulunurdu. Unkaparı'nın biraz ilerisinde tüfek imalatı yapılan "*Tüfenkhane*" vardı<sup>511</sup>.

Unkaparı'ndan Ayvansaray'a uzanan ikinci bölge daha çok gayri müslimlerin ikamet ettiği yerleşim bölgesiydi. Cibali Kapısı'nda sahilde çok sayıda Rum ve daha az sayıda Yahudi yaşamaktaydı. Surun iç tarafında Küçük Mustafa Paşa Çarşısı'nda bakkal, kasap mumcu, aşçı gibi perakendeci esnafın dükkanları vardı. Daha iç tarafta Kadı Çeşmesi civarında da Kadı Çarşısı vardı. Kavun ve karpuz taşıyan gemiler "*Cibali iskelesi*" ne yüklerini boşaltırlardı. Daha ileride Ayakapı'da, kapı girişinde tuğla, kiremit ve mermer satan dükkanlar vardı. Deniz tarafında Rum evleri vardı. 17. yüzyılda burada deniz kenarında salhaneler ve bir mumhane vardı. Petrokapısı Rum eşrafının ikamet ettiği bir mahaldi. Patrikhane Fener Kapısı'ndadır ve burası çok sayıda Rumun ikamet bölgesiydi. Balat Kapısı'nda büyük bir iskele olan "*Balat iskelesi*" vardı ve buraya şarap, kömür, soğan taşıyan gemiler yanaşırdı. Buradan Ayvansaray'a kadar sahilde Yahudi evleri vardı. Ayvansaray'da Yahudilerin ikamet bölgesiydi. Burada Şişe ve cam eşya yapan imalathaneler vardı. Son olarak Defterdar, çanak çömlek imalatçılarının bulunduğu yerd. 18. yüzyılda Defterdar Cami'nin ilerisinde 42 tane çanak çömlek imalathanesi bulunmaktaydı<sup>512</sup>. Evliya Çelebi'ye göre 17. yüzyıldaki çanak , çömlekçi

<sup>511</sup> Petrus Gyllus, **İstanbul Boğazı**, Çev. Erendiz Özbayoğlu, Eren Yayıncılık, İstanbul: 2000, ss.61-72; Eremya Çelebi, ss.15-19; Hovhannesyan, ss.15-23; İnciciyan, ss.18- 35; Seyyid Hasan Haritası.

<sup>512</sup> Eremya Çelebi, ss.19-30; Hovhannesyan, ss.23-34; İnciciyan, s.23.

sayısı ise 250'dir<sup>513</sup>. Defterdar iskelesinin iki yanında kahvehane gibi dükkanlar vardı ve iskelenin önündeki meydan pazar yeri idi.<sup>514</sup> Belgelerden tespit edilebildiği kadarıyla, bu bölgede 17. yüzyılda 37, 18. yüzyılda 32 lokanta ve tatlıcı esnafı vardı ve tüm lokanta ve tatlıcı esnafının, 17. yüzyılda %7,5'i, 18. yüzyılda %12'si bu bölgede bulunuyordu.

Osmanlı Devletinin başşehri İstanbul'da İstanbul'un baş semti de eski ve yeni saray arasında uzanan Divanyolu'nun iki tarafında yer alan bölgedir. Divanyolu, hemen bütün yol ve sokakları dar olan İstanbul'un tek geniş yoludur ve yaklaşık 5 metre genişliğindedir<sup>515</sup>. 18. yüzyılın başında Tournefort Divan yolundan şöyle bahseder; *"...tek bir yol, Saraydan Edirnekapı'ya giden yol gelip geçmeye elverişli; diğerleri dar, karanlık ve yapılar batakhaneye benziyor; buralarda yer yer güzel yapılara, hamamlara, pazarlara ve bazı önemli kişilerin kireçle, kumla ve köşeleri kesme taşlarla yapılmış sıra evlere de rastlanıyor."*<sup>516</sup> Ayasofya bölgesi ve Divanyolu'nun iki tarafı paşa ve saraylıların konaklarıyla doludur<sup>517</sup>. Ancak bu bölgenin kalbi Kapalıçarşı ve civarındır. Çarşı civarında, Bit Pazarı, Tavuk Pazarı, Esir Hanı, Simkeş Hanı, Sahaflar Çarşısı gibi birçok çarşı ve han vardır. Beyazıd Cami çevresinde yoğunlaşan medreseler, bu bölgede kağıtçı, mürekkepçi gibi esnafın yoğunlaşmasına yol açmıştır<sup>518</sup>. Bu çarşılarda 4.000 civarında dükkan bulunmaktadır ve bu sayı İstanbul'daki toplam dükkanların yaklaşık %10'una karşılık gelmektedir<sup>519</sup>. Birçok dükkan bulunan İstanbul'un bu merkez bölgesinde belgelerden tespit edilebildiği kadarıyla, 16. yüzyılda 6, 17. yüzyılda 86, 18. yüzyılda 36 lokanta ve tatlıcı esnafı bulunuyordu. İstanbul'daki tüm lokanta ve tatlıcı esnafının, 16. yüzyılda % 11'i, 17. yüzyılda % 17,5'i, 18. yüzyılda % 13'ü bu bölgede bulunmaktaydı.

Beyazıd'dan Şehzadebaşı, Saraçhane, Fatih Cami ve Edirnekapı'ya uzanan dördüncü bölgede, hem ticari alanlar hem de yerleşim yerleri vardır. Vefa meydanı civarı ve Şehzade Cami etrafında ekabir konakları vardı. Vefa ve Saraçhane zanaatkar

<sup>513</sup> Evliya Çelebi, C.1, s.357.

<sup>514</sup> Hamadeh, s.180.

<sup>515</sup> Maurice Cerasi, **Divanyolu**, Çev. Ali Özdamar, Kitap Yayınevi, İstanbul: 200, s.153.

<sup>516</sup> Joseph De Tournefort, **Tournefort Seyahatnamesi**, Çev. Teoman Tunçdoğan ve Ali Berktaş, Kitap Yayınevi, İstanbul: 2003, C.2, s.17.

<sup>517</sup> Evliya Çelebi, C.1, ss.277-279.

<sup>518</sup> Mantran, "17.Yüzyılın...", C.2, s.60.

<sup>519</sup> Mantran, "17.Yüzyılın...", C.2, s. 59 ve 69.

dükkanlarının yoğun olduğu bölgedir<sup>520</sup>. Şehzade Caminin karşısında yeniçeri odaları vardır. Fatih Cami civarında Malta çarşısı, Esir hanı, Atpazarı gibi ticaret mahalleri bulunmaktadır<sup>521</sup>. 17. yüzyılda cuma günü Edirnekapı'da, cumartesi günü Alipaşa'da, çarşamba günü Çarşamba'da, 18.yüzyılda perşeme günü de Karagümrük'te semt pazarları kurulurdu<sup>522</sup>. Dükkan ve evlerin iç içe olduğu bu bölgede belgelerden tespit edilebildiği kadarıyla, 16. yüzyılda 5, 17. yüzyılda 99, 18. yüzyılda 37 lokanta ve tatlıcı esnafı vardı ve tüm lokanta ve tatlıcı esnafının, 16. yüzyılda % 9'u, 17. yüzyılda % 20'si, 18. yüzyılda %14'ü bu bölgede bulunuyordu.

Beşinci bölge olan, Beyazıd, Aksaray, Topkapı güzergahı düşük oranlı ticaret ve ağırlıklı olarak ikamet alanıdır<sup>523</sup>. Yeni odalar denilen yeniçeri odaları burada bulunurdu. 18. yüzyılda salı günü Topkapı Şehremini arasında pazar kurulurdu<sup>524</sup>. Bu bölgede belgelerden tespit edilebildiği kadarıyla, 16. yüzyılda 2, 17. yüzyılda 50, 18. yüzyılda 16 lokanta ve tatlıcı esnafı vardı ve tüm lokanta ve tatlıcı esnafının, 16. yüzyılda %4'ü, 17. yüzyılda %10'u, 18. yüzyılda %6'sı bu bölgedeydi.

Altıncı bölge Marmara kıyıları da ağırlıklı olarak ikamet bölgesidir. Güney İstanbul'da Yedikule deri ve pastırma imalatçılarının ve mezbahanelerin yoğun olarak faaliyette bulundukları bölgedir<sup>525</sup>. Samatya, Rum ve Ermenilerin ikamet bölgesidir. Sulu Manastır denilen Ermeni kilisesi buradadır. Eremya Çelebi "*Burada vaktiyle bir çok meyhaneler vardı.*" diye yazar. Buraya yakın Avrarpazarı alış veriş ve ticaret mahallidir ve burada iç içe geçmiş 300 dükkan bulunmaktadır. Avrarpazarı'nda pazar günleri pazar kurulurdu<sup>526</sup>. Davutpaşa'daki Küçük Langa bostanında sebze yetiştirilirdi<sup>527</sup>. Sebze yetiştirilen bir diğer bahçe Yenikapı'daki Büyük Langa bostanıdır. Burada Rum ve Ermeni mahalleleri vardır. Kumkapı'da bolca meyhane vardır. Kadırga limanı da buradadır. Kadırga limanının yanında sebze yetiştirilen bir bostan bulunurdu.<sup>528</sup> Bu bölgede belgelerden tesbit edilebildiği kadarıyla, 16. yüzyılda 2, 17. yüzyılda 81, 18. yüzyılda 23 lokanta ve tatlıcı esnafı bulunuyordu ve tüm lokanta ve

<sup>520</sup> Mantran, "16. ve 17. Yüzyılda...", s.28.

<sup>521</sup> Seyyid Hasan Haritası.

<sup>522</sup> Eremya Çelebi, s.53; İnciciyan, s.36.

<sup>523</sup> Mantran, "16. ve 17. Yüzyılda...", s.27.

<sup>524</sup> İnciciyan, s.36.

<sup>525</sup> Mantran, "17.Yüzyılın...", C.2. Harita:11.

<sup>526</sup> Eremya Çelebi, s.3; Hovhannesyan, s.6; Mantran, "17. Yüzyılın...", C.2, s.65.

<sup>527</sup> Eremya Çelebi, s.3.

<sup>528</sup> Eremya Çelebi, s.4.

tatlıcı esnafının, 16. yüzyılda %4'ü, 17. yüzyılda %16,5'i, 18. yüzyılda %9'u bu bölgedeydi.

Beyazıd ve Kapalıçarşı'yı Haliç'e bağlayan iki ana güzergah Uzun Çarşı ve Mahmud Paşa Caddesi İstanbul'un ana ticari güzergahıdır. Burada toptan ticaretin yapıldığı bir çok han bulunmaktadır ve burası hanlar bölgesi olarak anılır. Toptancı yazıhaneleri de burada bulunmaktadır<sup>529</sup>. Evliya Çelebi'ye göre 17. yüzyılda bu bölgede şu hanlar bulunmaktadır. Mahmud Paşa'da; Mahmud Paşa Hanı, Kebeciler Hanı, Hacı Tanı, Tahtalı han, Merdivenli Han, yüncülerin bulunduğu Engürü Han, Kağıt Hanı, Piri Paşa Hanı, Hocapaşa'da Yenihan, Uzunçarşı'da Valide Kösem Sultan Hanı, Pertev Paşa Hanı. Bu hanlardan Mahmut Paşa Hanı ve Valide Hanı İstanbul'un en büyük hanlarıdır<sup>530</sup>. 17. yüzyılda Mahmud Paşa Hanı içinde bir de aşçı dükkanı bulunuyordu<sup>531</sup>. Belgelerden tespit edilebildiği kadarıyla, İstanbul'un bu hanlar bölgesinde 17. yüzyılda 48, 18. yüzyılda 3 lokanta ve tatlıcı esnafı faaliyet göstermekteydi ve tüm lokanta ve tatlıcı esnafının, 17. yüzyılda % 10'u, 18. yüzyılda % 1'i bu bölgedeydi.

Karşı kıyıda Kasımpaşa'da 16. ve 17. yüzyıllarda Avrupa'nın en büyüklerinden olan tersane bulunmaktadır ve Kaptan Paşanın makamı "*Divanhane*" de burdadır. Kasımpaşa aynı zamanda tersaneden geçimini sağlayan askerler, marangozlar, kalafatçılar, demirciler, tüccarların ikamet yeridir<sup>532</sup>. Evliya Çelebi'ye göre tersanede 12.000 azab askeri, 150 enderun kaptanı, 150 birun kaptanı vardır. Burada 300 deri imalathanesi, 3.060 dükkan bulunur ve Kasımpaşa Çarşısı, Kulaksız Pazarı, Piyale Paşa Pazarı, Terziler Pazarı, Debbağlar Pazarı, İskele Pazarı gibi çarşılar vardır<sup>533</sup>. Galata İstanbul'un diğer büyük limanıdır. Galata, Rum, Ermeni ve Perşembe Pazarı tarafında Avrupalılar olmak üzere ağırlıklı olarak Hristiyanların ikamet yeridir<sup>534</sup>. Yabancı gemiler Azabkapı ile Tophane arasında demirler ve yabancı tüccarların dükkan ve depoları burada bulunmaktadır. Galata'da gemilerin tamiri için, marangoz, kalafatçı, halat ve yelken satıcılarına ait birçok dükkan bulunmaktadır. 16. yüzyılda Latifi'nin

<sup>529</sup> Mantran, "**17.Yüzyılın...**", s.63.

<sup>530</sup> Evliya Çelebi, C.1, ss.279-280.

<sup>531</sup> MC B-2.

<sup>532</sup> Mantaran, "**16. ve 17. Yüzyılda...**", ss. 39-40.

<sup>533</sup> Evliya Çelebi, C.1, ss.376-383.

<sup>534</sup> İnciciyan, s.100.

"*Mey ü mahubda bi-bedel ve mahall-i ayş ü işretde darb-ı meseldir.*" diye tanımladığı Galata, bir çok meyhaneye de ev sahipliği yapmaktadır<sup>535</sup>. Galata'da 20 dükkanlık bir balıkpazarı, Kurşunlu Mahzen civarında yağ ticaretinin yapıldığı Yağ Kapanı ve Galata Gümrüğü vardı<sup>536</sup>. Evliya Çelebi'ye göre Galata'da 3.080 dükkan, 12 bedesten bulunuyordu<sup>537</sup>. Adını burda bulunan top imalathanesinden alan Tophane ağırlıklı olarak Türklerin ikamet yeridir ve büyük bir iskelesi vardır<sup>538</sup>. Evliya Çelebi'ye göre Tophane meyve ve sebze satan pazarcı dükkanları ile meşhurdur ve Tophane ile Fındıklı arasında 800 dükkan bulunmaktaydı<sup>539</sup>. Belgelerden tespit edilebildiği kadarıyla, bu bölgede 18. yüzyılda 50 lokanta ve tatlıcı vardı ve tüm lokanta ve tatlıcı esnafının % 18,5'i bu bölgedeydi.

#### 4.2 Kira, Vergi ve İstihdam

Kira, vergi ve istihdamla ilgili hususlar esnafların anlatıldığı ilgili bölümlerde her esnaf grubu için ayrı olarak belirtilmiştir. Bu bölümde lokanta ve tatlıcı esnafının tamamı için bu bilgiler tablolar halinde aktarılmıştır. 16. yüzyılda lokanta ve tatlıcı esnafının ödediği kiralar Tablo 50'de gösterilmiştir.

**Tablo 50**

#### 1519 Yılında İstanbul Lokanta ve Tatlıcı Esnafı Dükkan Kiraları (Akçe/Ay)

|                        | Dükkan Sayısı | Ödenen Toplam Kira | Ortalama Kira |
|------------------------|---------------|--------------------|---------------|
| Aşçılar <sup>540</sup> | 22+1          | 810+750            | 37            |
| Başçılar               | 13            | 3940               | 303           |
| Helvacılar             | 6             | 251                | 42            |
| Şerbetçiler            | 5             | 220                | 44            |
| Börekçiler             | 6             | 271                | 45            |
| <b>Toplam</b>          | <b>53</b>     | <b>6242</b>        |               |

**Kaynak:** Baş, s.73-201.

Tablodan da anlaşılacağı gibi başçı dükkanlarının kirası diğerlerinden oldukça yüksektir. Başçı dükkanları hariç tutulduğunda ortalama aylık kira 42 akçe olmaktadır.

<sup>535</sup> Latifi, s.57.

<sup>536</sup> Eremya Çelebi, ss.38-39.

<sup>537</sup> Evliya Çelebi, s.392.

<sup>538</sup> Eremya Çelebi, s.42.

<sup>539</sup> Evliya Çelebi, C.1, s. 406.

<sup>540</sup> Aşçı Hacı Sinan'ın 750 Akçelik çok yüksek kirası ortalamaya dahil edilmemiştir.

Tablodaki 750 akçe kira Tahtakale'de faaliyet gösteren Hacı Sinan'a aittir. Bu meblağın aylık mı yıllık mı olduğundan emin olamadığımızdan ortalama kira hesabına dahil edilmemiştir.

17. yüzyılda lokanta ve tatlıcı esnafının toplam ödediği günlük vergi Tablo 51'de gösterilmiştir.

**Tablo 51**

**1681-82 Yıllarında İstanbul Lokanta ve Tatlıcı Esnafının Ödediği Günlük Vergi  
( Akçe )**

|                    | Dükkan Sayısı | Ana Ürün Vergisi | Yan Ürün Vergisi | Toplam Vergi | Ortalama Vergi |
|--------------------|---------------|------------------|------------------|--------------|----------------|
| Aşçılar            | 36            | 146              | 24               | 170          | 4,72           |
| Başçılar           | 27            | 81               | -                | 81           | 3              |
| İşkembeciler       | 15            | -                | -                | -            | -              |
| Kebabçılar         | 42            | 113              | 37               | 150          | 3,57           |
| Çevrenciler        | 96            | 96               | 121              | 217          | 2,26           |
| Börekçiler         | 5             | 15               | 1                | 16           | 3,2            |
| Balık Pişiriciler  | 3             | 6                | -                | 6            | 2              |
| Helvacılar         | 52            | 104              | -                | 104          | 2              |
| Kadayıfçılar       | 14            | 28               | 7                | 35           |                |
| Lokma-Gözlemeciler | 15            | 30               | -                | 30           | 2              |
| Şerbetçiler        | 109           | 218              | -                | 218          | 2              |
| Hoşafçılar         | 87            | 87               | -                | 87           | 1              |
| <b>Toplam</b>      | <b>501</b>    | <b>924</b>       | <b>190</b>       | <b>1114</b>  | <b>2,22</b>    |

**Kaynak:** MAD 514, 526; MC B-20.

Tablodan da görüleceği gibi lokanta ve tatlıcı esnafı ana ürün yanında sattığı diğer ürünler için ödediği vergilerde dahil olmak üzere günlük 1.114 akçe vergi ödemiştir ve günlük dükkan başına ortalama 2,22 akçe düşmektedir. İşkembecilerin günlük vergiden muaf olduğu göz önüne alındığında ortalama günlük vergi 2,3 akçe olmaktadır. 1681 yılında bütün esnafın toplanan 8.087 akçe verginin %14'ünü lokanta ve tatlıcı esnafı ödemiştir.

Evliya Çelebi'ye göre 17. yüzyılda lokanta ve tatlıcı esnafının dükkanlarında istihdam edilen kişi sayısı Tablo 52'de, 18. yüzyılda lokanta ve tatlıcı esnafının dükkanlarında istihdam edilen kişi sayısı Tablo 53'de gösterilmiştir.

Tablo 52

**17. Yüzyılda İstanbul Lokanta ve Tathıcı Esnafı Dükkanlarında İstihdam  
(Evliya Çelebi'ye Göre)**

|                        | Dükkan Sayısı | Çalışan Kişi Sayısı       | Ortalama Çalışan Sayısı |
|------------------------|---------------|---------------------------|-------------------------|
| Aşçılar <sup>541</sup> | 860           | 2610                      | 3                       |
| Başçılar               | 95            | 500                       | 5,3                     |
| İşkembeciler           | 300           | 800                       | 2,7                     |
| Kebabçılar             | 400           | 1500                      | 3,7                     |
| Çevrenciler            | ?             | 400                       | ?                       |
| Börekçiler             | 200           | 4000                      | 20                      |
| Balık Pişiriciler      | 500           | 900                       | 1,8                     |
| Helvacılar             | 170           | 400                       | 2,4                     |
| Kadayıfçılar           | 50            | 100                       | 2                       |
| Lokma-Gözlemeciler     | 80            | 155                       | 1,9                     |
| Şerbetçiler            | 300           | 500                       | 1,7                     |
| Hoşafçılar             | 500           | 700                       | 1,4                     |
| <b>Toplam</b>          | <b>3455</b>   | <b>9555<sup>542</sup></b> | <b>2,8</b>              |

**Kaynak:** Evliya Çelebi, C.1, ss.492-541.

Tablo 53

**1791-93 Yıllarında İstanbul Lokanta ve Tathıcı Esnafı Dükkanlarında İstihdam**

|                    | Dükkan Sayısı | Çalışan Kişi Sayısı | Ortalama Çalışan Sayısı |
|--------------------|---------------|---------------------|-------------------------|
| Aşçılar            | 51            | 196                 | 3,8                     |
| Başçılar           | 10            | 42                  | 4,2                     |
| İşkembeciler       | 20            | 72                  | 3,6                     |
| Kebabçılar         | 36            | 126                 | 3,5                     |
| Çevrenciler        | 3             | 6                   | 2,0                     |
| Börekçiler         | 1             | 6                   | 6,0                     |
| Balık Pişiriciler  | 3             | 6                   | 2,0                     |
| Helvacılar         | 66            | 173                 | 2,6                     |
| Kadayıfçılar       | 21            | 50                  | 2,4                     |
| Lokma-Gözlemeciler | 17            | 68                  | 4,0                     |
| Şerbetçiler        | 28            | 66                  | 2,4                     |
| Hoşafçılar         | 7             | 20                  | 2,9                     |
| <b>Toplam</b>      | <b>263</b>    | <b>837</b>          | <b>3,2</b>              |

**Kaynak:** A.DVN.827, 830, 834, 836, 837; D.BŞM.TRE.15233, 15257, D.BŞM.41581.

<sup>541</sup> Biryancı, yahnici, dolmacı esnafları dahil.

<sup>542</sup> Çevrenciler hariç.

18. yüzyılda İstanbul'un 8 bölgesindeki 263 lokanta ve tatlıcı dükkanında 831 kişi çalışmaktadır ve dükkan başına ortalama 3,2 kişi düşmektedir.1791-93 tarihli Kefalet-Yoklama Defterleri'ne göre tüm esnaf dükkanlarında çalışan 28.565<sup>543</sup> kişinin % 3'ü lokanta ve tatlıcı dükkanlarında çalışmaktadır. Verdiği sayıların güvenilir olup olmadığı kuşku ile karşılanan Evliya Çelebi'nin verdiği ve Tablo 53'de gösterilen bilgilere göre, 17. yüzyılda sözkonusu esnaf dükkanlarında ortalama 2,8 kişinin çalıştığı görülmektedir. Bu ortalama sayının 18. yüzyıldaki sayıya yakın olduğu görülmektedir.

---

<sup>543</sup> Ertuğ, s.413-429.

## SONUÇ

Bu tezde 16. yüzyıldan 18. yüzyılın sonuna kadar İstanbul lokanta ve tatlıcı esnafı anlatılmaya çalışılmıştır ve esas olarak iki husus üzerinde durulmuştur. Bunlardan birincisi, pişmiş gıda satan lokanta ve tatlıcı esnafının sayısı ve İstanbul'daki dağılımı, ikinci olarak da bu esnafın sattığı ürün çeşitleri ve fiyatlarıdır. Tezimizde esas olarak sur içi İstanbul'undaki lokanta ve tatlıcı esnafı araştırılmakla birlikte 18. yüzyılda Deftardar, Kasımpaşa, Galata ve Tophane semtleri de çalışmaya dahil edilmiştir.

1682 yılı ihtisab kayıtlarına göre ve kayıtlardaki ifade ile lokanta ve tatlıcı esnafını şöyle sıralayabiliriz; Esnaf-ı aşçıyan ve yahniciyan, esnaf-ı pacacıyan, esnaf-ı işkembeciyan, esnaf-ı kebabçıyan-ı yelpaze ve kebabçıyan-ı şiş, esnaf-ı çevrenciyan, esnaf-ı börekçıyan ve çörekçıyan, esnafı balık pişirici, esnaf-ı helvacıyan, esnaf-ı kataifciyan, esnaf-ı lokmacıyan ve gözlemeciyan, esnaf-ı hoşabciyan ve arab şerbetcıyan. Bu esnafların arasında şerbetçiler 109, çevrenciler 96, hoşafçılar 87 ve helvacılar 52 dükkanla en kalabalık ilk dört esnaf grubunu oluşturmaktadır. En az dükkan sayısı ise 3 dükkanla balık pişirici esnafına aittir.

Çalışmamızda 16. yüzyılda faaliyette olan 53, 17. yüzyılda faaliyette olan 501, 18. yüzyılda faaliyette olan 263 lokanta ve tatlıcı esnafı tesbit edilmiştir. Özellikle 16. ve 18. yüzyıllar için tesbit edilen bu esnaf sayılarının o yıllardaki lokanta ve tatlıcı esnafının tamamını kapsadığını ifade etmek mümkün değildir. Çünkü 16. yüzyılda sadece Ayasaofya Vakıfları Tahrir Defteri kayıtları ve bu kayıtlarda mesleği belirtilen esnaf çalışmaya esas alınmıştır. Vakfın kiracıları dışında muhtemelen başka lokanta ve tatlıcı esnafı da vardı. Ayrıca vakıf kayıtlarında mesleği belirtilenler dışında da vakfın kiracısı olan ve kayıtlarda mesleği belirtilmeyen aşçı ve tatlıcı esnafı olması mümkündür. 18. yüzyılda ise 1791-93 tarihli defterler esnafın sayımını değil, kefilsiz ve izinsiz olarak İstanbul'da yaşayanları tespit etmeyi amaçlamaktadır ve bu nedenle de yüzyıllar içinde bu esnafların sayısındaki artış veya azalış olup olmadığı hususunda bir kesin bir değerlendirme yapmak mümkün olamamaktadır. Ancak elde edilen veriler söz konusu esnafın İstanbul'da nasıl dağıldığını, nerelerde yoğunlaştığını tesbit etmemize yeterli olmaktadır. Bu dağılımda dört bölge öne çıkmaktadır. Bunlardan ikisi aynı zamanda İstanbul ticaret ve ekonomisinin merkezi ve can damarıdır. Bu iki bölge

Bahçekapı'dan Unkapanı'na kadar Liman bölgesi ile Kapalıçarşı ve etrafındaki hanlarla büyük bir ticari canlılığa ve yoğun kamu yapılarına sahip olan Ayasofyadan Beyazıd'a kadar Divanyolu bölgesi ve özellikle Kapalıçarşı civarındır. Diğer ikisi ise asıl olarak ikamet bölgeleri olmakla birlikte esnaf faaliyetinin de bulunduğu, Beyazıd'dan Şehzadebaşı, Saraçhane ve Fatih Cami'nden Edirnekapı'ya uzanan güzergah ve İstanbul'un güneyinde Marmara kıyılarıdır. 17. yüzyılda İstanbul lokanta ve tatlıcı esnafının %72'si bu dört bölgede bulunuyordu. Bu bilgiler ışığında lokanta ve tatlıcı esnafının İstanbul'un hem ticari bölgelerinde hem de ikamet bölgelerinde faaliyet gösterdiğini söylemek mümkündür. Bu esnafların dükkanlarının müşterileri arasında esnafların, bekar işçilerin, tüccarların, seyahat edenlerin, askerleri, öğrencilerin, gemicilerin olduğunu söylemek mümkündür. Ayrıca İstanbul elitinin konaklarından da bu dükkanlara sipariş verilmektedir.

Bu mesleği icra eden esnaflar arasında müslümanların da, gayrimüslimlerin de olduğu görülmektedir. Müslüman esnafla gayrimüslim esnafın ortaklık yapabildikleri gibi, müslüman dükkan sahibinin yanında gayrimüslimlerin çalışmasının veya bunun tersinin de mümkün olduğu anlaşılmaktadır. En fazla gayrimüslim esnafın işkembeciler arasında olduğu görülmektedir. 17. yüzyılda 22 işkembeci dükkanının 12'si gayrimüslimlere aittir. Yani osmanlı çok milletli toplum yapısının lokanata ve tatlıcı esnafı arasında da sürdüğünü söylemek mümkündür.

Esnaf arasında 18. yüzyılda, 17. yüzyıldan daha fazla yeniçeri kökenli esnafın yer aldığı görülmektedir. 1691 yılında 22 paçacının 4'ü Beşe lakaplı yeniçeri iken 1726 yılında 21 paçacı dükkanının 12'si Beşe lakaplı yeniçeri kökenli esnafa aittir. 1791-93 yıllarında İstanbul suriçindeki 49 helvacının 25'i yeniçeridir. 1791-93 yıllarında 17 lokmacı ve gözlemecinin 7'si yeniçeridir. Oran olarak en fazla yeniçerinin paçacılar, lokmacı-gözlemeciler ve helvacılar arasında bulunduğu görülmektedir.

Belirtilmesi gereken bir diğer husus, gayrimüslimlerin yoğun olduğu mahallerde hiç kebabçıya rastlanmamasıdır. Yahudilerin kendilerine mahsus kasapları olduğu gibi kebabçıların da olduğu görülmektedir. Balık pişirici esnaf ise gayrimüslimlerin yoğun olduğu Kumkapı ve Balat'ta bulunmaktadır.

Lokanta ve tatlıcı esnafının arasında Osmanlı coğrafyasının her tarafından insanlar bulunmaktadır. Arşiv kayıtlarında, Arnavutluk İstorava'lı paçacıya, Arnavut ve Taşköprü'lü aşçılara, Antakya ve Trablus'lu kadayıfçılara, şehri yani İstanbul'lu hoşafçılara, Kastamonu'lu ve Taşköprü'lü kebabçılara, Safranbolu'lu helvacılara, Küreli lokmacılara rastlanmaktadır.

Lokantacı ve tatlıcı esnafı içinde 17. yüzyılda en yüksek vergiyi, yahni satanlar günlük 5 akçe, diğer yemek satanlar günlük 4 akçe olmak üzere aşçılar ödemektedir ve bütün esnafın günlük ortalama vergisi 2,2 akçe olmaktadır. 18. yüzyılda en çok istihdam yaratan dükkanların, 8 kişinin çalıştığı Alacahamam-Bahçekapı-Tahtakale bölgesindeki aşçı dükkanı, 8 kişinin çalıştığı Tahtakale'deki lokmacı-gözlemeci dükkanı, 7 kişinin çalıştığı Balat'taki paçacı dükkanı, 7'şer kişinin çalıştığı Eminönü ve Galatada'ki kebabçı dükkanları olduğu görülmektedir. Yedikule'deki işkembehane de 11 kişi çalışmaktadır. Lokanta ve tatlıcı dükkanlarında ortalama 3,2 kişi çalışmaktadır. Lokanta ve tatlıcı esnafı 17. yüzyılda günlük gıda satan 3.170 esnafın %15'ini oluşturmakla birlikte İstanbul'daki tüm esnafa ait 32.150<sup>544</sup> dükkanın %1,5'ini oluşturmaktadır. 18. yüzyılda ise kefalet-yoklama defterlerinde kayıtlı, İstanbul, Galata,Kasımpaşa ve Tophandeki toplam 9.028 dükkanın % 3'ü söz konusu esnafa aittir.

Fetihten hemen sonra İstanbul'da faaliyet göstermeye başlayan lokanta ve tatlıcı esnafı, 18. yüzyılın sonuna kadar büyük bir değişim göstermeden faaliyetine devam etmiştir. Genellikle bir yada birkaç çeşit yemek ve tatlının satıldığı küçük dükkanlar, insanların hızla karnını doyurup hızlıca terkettiği mekanlardır ve günümüzdeki "*dışarda yemek*" kavramının ve insanların sosyalleştiği yerler olma özelliğinin bir hayli uzağındadırlar.

17. yüzyılda et fiyatlarındaki artış İstanbul mutfağında bir evrilmeye yol açmış, yemekler çeşitlenmiş ve farklılaşmıştır. Örneğin dolma ve börek çeşitleri artmış, patlıcanlı kebab, kıyma kebabı gibi kebab çeşitleri ortaya çıkmıştır Bu değişim, 17. yüzyıl sonrasında bugün Osmanlı mutfağı diye bilinen mutfağı ortaya çıkarmıştır.

---

<sup>544</sup> Hezarfen Hüseyin Efendi, s.54.

Et fiyatlarındaki bu artış sakatat kebabı satan çevrenci esnafının sayısını artırmış ve çevren esnafı İstanbul'un her yanını kaplamıştır. 17. yüzyılda İstanbul'da 96 çevrenci bulunmaktadır ve çevrenciler en büyük lokantacı esnaf grubunu oluşturmaktadırlar.

Genellikle et ağırlıklı yahni, kebab ve pilav, dolma, börek gibi yemekler ve günümüzde de bilinen tatlılar bu dükkanlarda satılmaktaydı. O yıllarda çokça tüketildiği görülen ve çok sayıda esnafın satışını yaptığı (18. yüzyılda İstanbul'da sadece şerbet satan 109 dükkan ve 121 seyyar şerbetçi vardır.) şerbete ise günümüzde artık pek rağbet edilmemektedir. Pencevüş kebabı, helva-i makuş gibi bazı çeşitler ise günümüzde tamamen unutulmuştur. O günlerde bir hamur tatlısı olan gözleme ise farklılaşmış ve sacda pişen bir börek haline gelmiştir.

## KAYNAKÇA

### 1- ARŞİV BELGELERİ

Atatürk Kitaplığı. Muallim Cevdet Yazmaları, No: B-2. ( 1092/1681 Tarihli İhtisab Defteri)

Atatürk Kitaplığı. Muallim Cevdet Yazmaları, No: B-10. (11767/1763 Galata, Kasımpaşa Esnaf Sayım Defteri)

Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivi. MAD, No: 514, 526. ( 1093 /1682 Tarihli İhtisab Defteri.)

Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivi. A.DVN.827, 830, 834, 836, 837.

Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivi. D.BŞM.TRE.15233, 15257.

Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivi. D.BŞM.41581.

Türk İslam Eserleri Müzesi, No: 3339. ( Seyyid Hasan Haritası 1810-12 Tarihli)

### 2-KİTAP, MAKALE VE TEZLER

Abdülaziz Bey. **Osmanlı Adet, Merasim ve Tabirleri**, Haz. Kazım Arısan ve Duygu Arısan Güney, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul: 1995.

Adalı, Selim F. ve . Görgül, Ali T.(Çev.). **Sumer Kral Destanları**, Çev. İş Bankası Yayınları, İstanbul:2006.

Agacanov, Sergey Grigoreviç. **Oğuzlar**, Çev. Ekber N.Necf-Ahmet Annaberdiyev, Selenge Yayınları, İstanbul: 2015.

Ahmed Refik. **Onaltıncı Asırda İstanbul Hayatı (1553-1591)**, Devlet Basımevi, İstanbul 1935

— **Hicri Onikinci Asırda İstanbul Hayatı**, Türk Tarih Encümeni Külliyyatı, İstanbul.1930.

Ahmet Rasim. **Osmanlı Tarihi (Seçmeler)**, Haz. İsmet Parmaksızoğlu, MEB yayınları, İstanbul :1994.

Akyıldırım, Taylan. **259 Numaralı Şerhiye Sicil Defterine Göre Galata**, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi SBE, İstanbul: 2010.

- Albayrak, Gökçen Coşkun. **Dersaadet'in Kileri Tuna Nehrinde Ticaret ve Devlet**, Dergah Yayınları, İstanbul:2017.
- Artan,Tülay. " Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri", **Yemek ve Kültür Dergisi**, Sayı.6-7, İstanbul:2006, ss.6/36-72, 7/48-95.
- Atik, Sema. **Anadolu Macellumları**, Basılmamış Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara :2002.
- Ayvansarayi Hafız Hüseyin. **Camilerimiz Ansiklopedisi (Hadikatü-l Cevami)**, Haz.İhsan Erzi,Tercüman Yayınları,İstanbul :1987.
- Ayverdi, Ekrem Hakkı. **Fatih Devri Sonlarında İstanbul Mahalleleri, Şehrin İskanı ve Nüfusu**, Vakıflar Genel Müdürlüğü yayınları, Ankara:1958.
- Barkan, Ömer Lütfi. "İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri", **Belgeler**, C.9,Sayı:13, TTK Yayınları, Ankara: 1979.
- "Ayasofya Cami'i ve Eyüp Sultan Türbesinin 1489-1491 Yıllarına ait muhasebe bilançoları", **İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası**, C.23, sayı.1-2, İstanbul: 196, ss.342-379.
- "Edirne Askeri Kassamına Ait Tereke Defterleri (1545-1659)", **Belgeler**, TTK Yayınları, Ankara: 1993 2.Baskı, C.3, Sayı:.5-6,1966.
- "15.asrın sonunda bazı büyük şehirlerde eşya ve yiyecek fiyatlarının tesbit ve teftişi hususlarını tanzim eden kanunlar", **Tarih vesikaları dergisi**, C.1, Şubat,1942, ss.326-340.
- "Osmanlı İmparatorluğunda Esnaf Cemiyetleri", **İktisat Fakültesi Mecmuası**, C.41, Sayı: 1-4, ss.39-46.
- Bassano, Luigi. **Kanuni Dönemi Osmanlı İmparatorluğu'nda Gündelik Hayat**, Çev.Selma Cangi, Yeditepe Yayınevi, 3.Baskı, İstanbul:2015.
- Baş, Ulviye. **Ayasofya Vakıfları Tahrir Defteri**, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi SBE, İslam Tarihi ve Sanatları Bilim Dalı, İstanbul: 2002.
- Behar, Cem (Haz.). **Osmanlı İmparatorluğu'nun Ve Türkiye'nin Nüfusu 1500-1927**, DİE Yayınları, 3.Baskı, Ankara :2011.
- Bilgin, Arif. " Narh Listeleri ve Üsküdar Mal piyasası", **4.Üsküdar Sempozyumu Bildiriler** , C.2 İçinde, Ed.Coşkun Yılmaz , İstanbul: 2006, ss.135-191.
- "Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü", **Akademik Araştırmalar Dergisi**, Sayı:47-48, İstanbul:2010-2011, ss.229-245.

- Binbaşı Hüseyin Efendi. **Osmanlı'da Ziraat Memalik-i Osmaniye'nin Ziraat Coğrafyası**, Haz. Bekir Gökmen, Yeditepe Yayınları, İstanbul: 2016
- Bober, Phyllis Pray. **Antik ve Ortaçağda Sanat, Kültür ve Mutfak**, Çev. Ülkün Tansel, Kitap Yayınevi Yayınları, İstanbul:2014.
- Bozkurt, Fatih. "Tereke Defterleri Ve Osmanlı Demografi Araştırmaları",**Tarih Dergisi**, Sayı:54, İstanbul: 2012, ss.91-120.
- Busbecq, Ogier Ghislain De. **Türkiye Mektupları**, Çev. Derin Türkömer, İş Bankası Yayınları, İstanbul:2005.
- Cahen, Claude. **Osmanlılardan Önce Anadolu**, Çev. Erol Üyepazarcı, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul:2012, s.331.
- Carbognano, C.C. **18.Yüzyılın Sonunda İstanbul**, Çev. Erendiz Özbayoğlu, Eren Yayıncılık, İstanbul: 1993.
- Cerasi, Maurice. **Divanyolu**, Çev. Ali Özdamar, Kitap Yayınevi, İstanbul:200, s.153.
- Çağatay, Neşet. **Bir Türk Kurumu Olan Ahilik**, TTK Yayınları, Ankara:1989, s.8.
- Çakmak, Ömer. **İstanbul Mahkemesine Ait 201 Numaralı Narh Defteri**, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi SBE, Sakarya: 2012.
- Çelebi, Asaf Halet. **Divan Şiirinde İstanbul**, Hece Yayınları, Ankara:2015.
- Dalby, Andrew. **Bizans'ın Damak Tadı**, Çev. Ali Özdamar, Alfa Yayınları, İstanbul 2014.
- Broquiere, Bertrandon De La. **Deniz Aşırı Seyahat**, Çev. İlhan Arda, Eren Yayıncılık, İstanbul: 2000.
- Villalon, Cristabol De. **Türkiye Seyahati Kanuni Sultan Süleyman Devrinde İstanbul**, Çev.Yeliz Demirören, Erko Yayınevi, İstanbul: 2011.
- Dernschwam, Hans. **İstanbul Ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü**, Çev.Yaşar Önen, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara: 1987.
- Develioğlu, Ferit. **Osmanlıca -Türkçe Ansiklopedik Lügat**, Aydın Kitapevi, Ankara:2011.
- Duben, Alen ve Behar, Cem. **İstanbul Haneleri Evlilik, Aile Ve doğurganlık 1880-1940**, Çev.Nuray Mert, Boğaziçi Üniversitesi Yayınları, İstanbul:2014.
- Dürrizade Nurullah Mehmet Efendi. **Ağdiye Risalesi**, Haz. Mine Esiner Özen, İşaret Yayınları, İstanbul: 2015.

- Erdoğan, Kenan. "Zatı Divanında Yiyecekler", **Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi**, Sayı 22,Erzurum: 2003, ss.31-54.
- Ergin, Osman Nuri **Mecelle-i umuru-ı Belediye**, İstanbul Büyük Şehir Belediyesi Yayınları, İstanbul: 1995, C.1.
- Ertuğ, Necdet. **Sultan 3.Selim Dönemi İstanbul'unda Esnaf Grupları ve Medreseler**, Kitabevi Yayınları, İstanbul:2016.
- Eryüksel, Ahmet. **İstanbul Kadılığı 213 Numaralı Ferman Defterine Göre 1831-1863 Senelerinde Sosyal ve İktisadi Hayata Dair Kararlar**, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, İÜ SBE, İstanbul: 1990.
- Eşrefoğlu, Eşref. "İstanbul'da İhtisab Mevzuatı ve 1682-84 senelerinde İhtisab Mukatası ile İlgili Bir Belge" , **İÜ Tarih Enstitüsü Dergisi**, Sayı:4-5. ss.195-211.
- Evliya Çelebi. **Seyahatname**, C.1, Haz.Seyit Ali Kahraman ve Yücel Dağlı, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul:2011.
- Fahriye. **Ev Kadını**, Haz. Leman Erdemli ve Zeynep Vanlı, Ofset Yapımevi, İstanbul:2002.
- Gautier, Theophile. **İstanbul** , Çev.Nuriye Yiğitler, Profil Kitap Yayınları, İstanbul: 2018.
- Gelibolulu Ali. **Mevâ 'İdü'n-Nefais Fî-Kavâ 'İdi'l Mecâlis**, TTK Yayınları, Ankara :1997.
- Genç, Mehmet. **Osmanlı İmparatorluğunda Devlet Ve Ekonomi**, Ötüken Neşriyat, 8. Basım, İstanbul: 2012.
- Gerlach, Stephan. **Türkiye Günlüğü 1573-1576**, Çev.Türkis Noyan, Kitap Yayınevi, İstanbul: 2010.
- Gökyay, Orhan Şaik. "Sohbetname", **Tarih Ve Toplum Dergisi**, Sayı.14, 1985, ss.128-136.
- Grelot, Josephus. **İstanbul Seyahatnamesi**, Çev. Maide Selen, Pera Turizm ve Ticaret A.Ş., İstanbul: 1998.
- Guillaume Martin. **İstanbul'a Seyahat**, Çev.İsmail Yerguz, İstiklal Kitabevi Yayınları,İstanbul: 2007.
- Gyllius, Petrus. **İstanbul'un Tarihi Eserleri**, Çev. Erendiz Özbayoğlu, Eren Yayıncılık, İstanbul :1997.
- Halıcı, Nevin. **Mevlevi Mutfağı**, Metro Kültür Yayınları, İstanbul: 2007.

Hamadeh, Shirine, **Şehr-i Sefa 18. Yüzyılda İstanbul**, Çev. İlknur Güzel, İletişim Yayınları, İstanbul:2017.

Hazerfen Hüseyin Efendi. **Telhîsül'-Beyân Fî Kavânîn-i Âli Osmân**, Haz. Sevim İlgürel , TTK Yayınları, Ankara :1998.

Hinz,Walther. "Ortaçağ yakın şarkına ait vergi kitabeleri", Çev. Fikret Işıltan, **Belleten** c.13, sayı.52, Ankara:1949, ss.779-780.

Hovanhannesyan, Sarkis Sarraf. **Payitaht İstanbul'un Tarihçesi**, Çev. Elmon Hançer, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul:2006.

İAM. **Atik Şikayet Defterleri** (Yayınlanmamış).

— **İstanbul Ahkam Defterleri İstanbul Esnaf Tarihi**, C.1-2, İstanbul:1997.

— **İstanbul Ahkam Defterleri İstanbul Esnaf Tarihi**, C.3 (Yayınlanmamış).

İbn Battuta, **İbn Battuta Seyahatnamesi**, Çev. A.Sait Aykut, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul:2013, s.313.

İnalcık, Halil. **The Survey of Istanbul 1455**, İş Bankası Yayınları, İstanbul: 2012.

— "İstanbul", **TDVİA**, C.23, İstanbul:2001.

İnciyan, P.Ğ. **18.Asırda İstanbul**, Çev. Hrand D.Andreasyan, İstanbul Fetih Cemiyeti Yayınları, İstanbul: 1976.

İSAM, **İstanbul Kadı Sicilleri**, C.1-40, İstanbul: 2008-2011.

İzgi, Özkan (Haz.). **Çin Elçisi Wang Yen-Te'nin Uygur Seyahatnamesi**, TTK Yayınları, Ankara:2000, s.48, 57.

Kala, Ahmet. "Esnaf birlikleri, Narh Sistemi ve Sanayi", **Osmanlı İktisat Tarihi**, İçinde, Ed. Ahmet Tabakoğlu ve Arif Bilgin, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir:2013, ss.165-184.

— **İstanbul Esnaf Birlikleri ve Nizamları**, İstanbul Külliyyatı 7, İAM Yayınları, İstanbul:1998.

Kaşgarlı Mahmud. **Divanü Lûgat-it Türk**, Haz. Besim Atalay, TDK Yayınları, Ankara:2013.

Koç, Hüsnîye Gülsen ve Kut, Günay (Haz.). **Kitab-ı Me'kulat Bilinmeyen Bir Osmanlı Yemek Kitabı**, Ruhun Gıdası Kitaplar, İstanbul: 2017.

Koç, Yunus. "Osmanlı Dönemi İstanbul Nüfus Tarihi", **Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi**, C.8, Sayı.16, 2010, ss.171-199.

- Koçu, Reşat Ekrem. **İstanbul Ansiklopedisi**, C.1-11, İstanbul Ansiklopedisi ve Neşriyat Kollektif Şirketi, İstanbul: 1958-1974.
- Koyuncu, Miyase. **18. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Esnafı**, Basılmamış Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi SBE, Ankara:2008.
- Kömürcüyan, Eremya Çelebi. **İstanbul Tarihi 17.Yüzyılda İstanbul**, Çev. Hrand D. Andrasyan, İstanbul Üniversitesi Yayınları, İstanbul:1952.
- Kritovulos. **Kritovulos Tarihi**, Çev. Ari Çokona, Heyamola Yayınları,İstanbul:2012.
- Kumdakçı, Hale. **402 Nolu Üsküdar Şer'iyeye Sicil Defterinin Transkripsiyon ve Değerlendirilmesi (h. 1153- 54)**, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi Türkiye Araştırmaları Enstitüsü, İstanbul:2009.
- Kuran, Timur. **Mahkeme Kayıtları Işığında 17. Yüzyıl İstanbul'unda Sosyal ve Ekonomik Yaşam**, İş Bankası Yayınları, İstanbul:2010.
- Kütükoğlu, Mübahat. " (1600) Tarihli Narh Defterine göre İstanbul'da Çeşitli Eşya Ve Hizmet Fiyatları", **İÜ Edebiyat Fakültesi Tarih Enstitüsü Dergisi**, Sayı:9, 1978, ss.1-86.
- "1624 Sikke Tashinini Ardından Hazırlanan Narh Defterleri", **Tarih Dergisi**, C.10, Sayı.3-4, 1984, ss.123-182.
- "Osmanlı Esnaf Sayımları" **Esnaf ve Ekonomi Seminer Bildirileri**, İçinde Globus Dünya Basımevi, İstanbul: 2003, ss.405-410
- **Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri**, Enderun Yayınları, İstanbul:1983.
- **Osmanlı'nın Sosyo-Kültürel ve İktisadi Yapısı**, TTK Yayınları, Ankara:2018.
- Latifi. **Evsaf-ı İstanbul**, Haz. Nermin Suner Pekin, İstanbul Fetih Cemiyeti Yayınları, İstanbul: 1977
- Lewis, Raphaela. **Osmanlı Türkiyesinde Gündelik Hayat (Adetler ve Gelenekler)**, Çev. Mefkure Poroy, Doğan Kardeş Yayınları, İstanbul:1973.
- Lubenau, Reinhold. **Osmanlı Ülkesinde 1587-1589**, Çev.Türkis Noyan, Kitap Yayınevi, İstanbul: 2012.
- Mantran, Robert. **17.Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul**, Çev. Mehmet Ali Kılıçbay ve Enver Özcan, TTK Yayınları, Ankara: 1990.
- **16.ve 17. Yüzyılda İstanbul'da Gündelik Hayat**, Çev. Mehmet Ali Kılıçbay, Eren Yayıncılık, İstanbul: 1991.

- Mehmed Bayrakdar, "İslam Kültür ve Medeniyetine Genel Bir Bakış", **İslam Tarihi ve Medeniyeti**, C.2, İçinde, Ed. Cengiz Tomar, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir:2014, ss.95-124.
- Mehmet  avuřođlu, "Zati'nin Leta'ifi", **İ . Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Dergisi**, Sayı:22, İstanbul: 1977, ss.143-161.
- Mehmet Kamil. **Melceü't Tabbahin**, Haz. Cüneyt Kut, Duran Ofset Yayınları, İstanbul: 1997
- Merçil, Erdoğan. **Türkiye Selçuklularında Meslekler**, TTK Yayınları, Ankara: 2000.
- Moltke. Helmut Von, **Türkiye Mektupları**,  ev.Hayrullah  rs,Remzi Kitabevi Yayınları, İstanbul: 2016.
- Muhammed B. Mahmud şirvani. **15.Yüzyıl Osmanlı Mutfağı**, Haz.Mustafa Argunşah ve Müjgan Cunbur, Gökkubbe Yayınevi, İstanbul: 2018.
- Müller- Wiener, Wolfgang. **İstanbul Limanı**,  ev.Erol  zbek, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul:2003.
-     **İstanbul'un Tarihsel Topoğrafyası**,  ev. lk  Sayın,Yapı Kredi Yayınları,4. Baskı, İstanbul: 2016.
- Mütercim Asım Efendi. **Burhan-ı Katı**, Haz. Mürsel  zt rk ve Derya  rs, TDK Yayınları, Ankara: 2009.
- Nicolay, Nicolas De. **Muhteşem Süleyman'ın İmparatorluğunda**,  ev.şirin Tekeli ve Menekşe Tokyay, Kitap Yayınevi, İstanbul: 2014.
- Olivier, Antonie. **18.Yüzyılda Türkiye Ve İstanbul**, Haz. Aloda Kaplan, Köprü Kitapları Yayınları, İstanbul 2016.
-  nal, Ahmet. "Büyük Buhran (1593-1623)", **Osmanlı Tarihi (1566-1578)** İçinde, Ed. Erhan Afyoncu, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Ankara :2013, ss.28-54.
- Öztürk, Said. **Askeri Kassama Ait Onyedinci Asır İstanbul Tereke Defterleri (Sosyo-Ekonomik Tahlil)**, Osmanlı Araştırmaları Vakfı Yayınları, İstanbul :1995.
- Pamuk, şevket. **Osmanlı İmparatorluğunda Paranın Tarihi**, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul:1999.
- Pardoe, Julia. **Sultanlar şehri İstanbul**,  ev. M.Banu Büyükkal, İř Bankası Yayınları, İstanbul: 2010.
- Reindl-Kiel, Hedda. " Cennet Taamları", **Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak** İçinde, Ed.Suraiya Faroqhi ve

- Christoph K.Neumann, Çev. Zeynep Yelçe, Alfa Yayınevi, İstanbul: 2016, ss.58-106.
- Sahillioğlu, Halil. "1525 Yılı Sonunda İstanbul'da Fiyatlar", **Belgelerle Türk Tarihi Dergisi**, Sayı:1-3, 1967. ss.1/36-40, 2/54-56, 3/50-33.
- Sakaoğlu,Necdet. "Eski Mutfak Kültürümüzün Kaynakları", **Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak**, İçinde, Ed.Suraiya Faroqhi ve Christoph K.Neumann, Çev.Zeynep Yelçe, Alfa Yayınevi, İstanbul: 2016, ss.35-48.
- Saracoğlu, Erdoğan. **Kıbrıs Ağzının Ses Bilgisi (Fonetik) Özellikleri**, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Yakın Doğu Üniversitesi SBE, Lefkoşa: 2002.
- Savarin, jean Anthelme Brillat. **Lezzetin Fizyolojisi**, Çev. Heval Bucak, Oğlak Yayıncılık, İstanbul:2016.
- Sayar, Ahmed Güner. **Osmanlı İktisat Düşüncesinin Çağdaşlaşması**, Ötüken Yayınları, İstanbul:2000.
- Sefercioğlu, Mustafa Nejat. **Divan Şiiri İncelemeleri ve Hocam Amil Çelebioğlu İçin Yazdıklarım**, Hiper Yayın, İstanbul:2017.
- Selaniki Mustafa Efendi, **Tarih-i Selaniki**, Haz. Mehmet İpşirli, TTK Yayınları, Ankara: 1999.
- Sir James Porter. **Türkiye'nin Bir Asrı**, Çev. Esmâ Selçuk Demir, Yeditepe Yayınları, İstanbul: 2013.
- Spang, Rebecca L. **Restoranın İcadı**, Çev. Bahadır Sina Şener, Dost Kitabevi Yayınları, Ankara:2007.
- Sümer, Faruk. **Oğuzlar**, Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı Yayınları, İstanbul:1999.
- Şemseddin Sami. **Kamus-ı Türki**, Haz.Paşa Yavuzarslan,TDK Yayınları, Ankara:2015.
- Şeyhülislam Mehmed Esad Efendi. **Lehçetü'l-lügat**, Haz.Ahmet Kırkkılıç, TDK Yayınları, Ankara:1999.
- Tabakoğlu, Ahmet. **Türkiye İktisat Tarihi**, Dergah Yayınları, İstanbul:2015.
- \_\_\_\_\_ **Osmanlı Dönemi İstanbul Su Tarihi**, Marmara Belediyeler Birliği Kültür Yayınları, İstanbul.
- \_\_\_\_\_ **İstanbul Sanayi, Ticaret ve Esnaf Tarihi**, Basılmamış Ders Notları, s.196.
- Tacizade Cafer Çelebi. **Hevesname**, Haz.Necati Sungur, TDK Yayınları, Ankara:2006.

- Tannhill, Reay. **Food in History**, Three Rivers Press Yayınları, New York, New York:1989.
- Temir, Ahmet. **Kırşehir Emiri Cacaoğlu Nur El-Din'in Arapça-Moğolca vakfiyesi**, TTK yayınları,2.baskı, Ankara: 1989.
- Tezcan , Semih(Haz.). **Bir Ziyafet Defteri**, Simurg Yayınevi, İstanbul: 1998.
- Thevenot, Jean. **Thevenot Seyahatnamesi**, Çev. Ali Berktaş, Kitap Yayınevi, İstanbul:2014.
- Toprak, Zafer. "Tarihsel Nüfusbilim Açısından İstanbul'un Nüfusu ve Tarihsel Topoğrafyası", **Dünü Ve Bugünüyle Toplum Ve Ekonomi**, Sayı.3, Nisan 1992, ss.109-120.
- Tournefort, Joseph De. **Tournefort Seyahatnamesi**, Çev. Teoman Tunçdoğan ve Ali Berktaş, Kitap Yayınevi, İstanbul:2003.
- TSE. **Kanunname-i İhtisabı Bursa**, TSE yayınları, Ankara:1988.
- Turan, Fikret (Haz.). **Bahşayış Lügati**, TDK Yayınları, Ankara: 2017.
- Tursun Bey, **Tarih-i Ebü'l-Feth**, Haz. Mertol Tulum, Fetih Cemiyeti Yayınları, İstanbul:1977.
- Türk Dil Kurumu. **Türkçe Sözlük**,TDK Yayınları, 7. Baskı Ankara:1983
- Uzunçarşılı, İsmail Hakkı . **Osmanlı Devletinin Merkez ve Bahriye Teşkilatı**, TTK Yayınları, Ankara:1988, s.141.
- **Osmanlı Devleti Teşkilatından Kapıkulu Ocakları**, TTK Yayınları, Ankara:1988, s.201.
- **Osmanlı Devletinin İlmiye Teşkilatı**, TTK Yayınları, Ankara:2014, s.142-144.
- Ülgener, Sabri F. **İktisadi Çözülmenin Ahlak ve Zihniyet Dünyası**, Derin Yayınları, İstanbul.
- Ünal, Ahmet. **Anadolunun En Eski Yemekleri Hititliler ve Çağdaş Toplumlarda Yemek Kültürü**, Homer Kitabevi Yayınları, İstanbul:2007.
- Ünver, Süheyl. **İstanbul Risaleleri**, İBB Yayınları, C.3, İstanbul: 1995.
- Yerasimos, Marianna. **Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Yemek Kültürü**, Kitap Yayınevi, İstanbul: 2011.
- **500 Yıllık Osmanlı Mutfağı**, Boyut Yayın Grubu, İstanbul, 2000.
- Yerasimos, Stefanos. **Sultan Sofraları**, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul :2002.

Yİ, Eunjeong. 17. **Yüzyıl İstanbul'unda Lonca Dinamikleri**, Çev. Barış Zeren, İş Bankası Yayınları, İstanbul:2018, s.58 .

Yücel, Yaşar ve Pulaha, Selami. **1.Selim Kanunnameleri**, TTK yayınları, Ankara :1995.

### 3. İNTERNET KAYNAKLARI

Ayvazoğlu, Beşir. **Çiçek ve Renk Adlarına Dair**,Çukurova Üniversitesi Türkoloji Araştırmaları Enstitüsü, 2004. <http://turkoloji.cu.edu.tr/YENI%20TURK%20DILI/9.php>, Erişim Tarihi: 04.11.2018.

OECD Rapor. <https://data.oecd.org/agroutput/meat-consumption.htm?context=OECD>  
Erişim Tarihi:02.11.2018.

FiyatTarifesi.[http://www.sehitkamil.bel.tr/zabıtabelgeler/fiyat\\_tarifeleri/gaziantep%20ciğer%20kebap%C4%B1lar%C4%B1%20odas%C4%B1%20fiyat%20tarifesi.pdf](http://www.sehitkamil.bel.tr/zabıtabelgeler/fiyat_tarifeleri/gaziantep%20ciğer%20kebap%C4%B1lar%C4%B1%20odas%C4%B1%20fiyat%20tarifesi.pdf) , Erişim Tarihi:04.11.2018.

## EK:1 İSTANBUL'DAKİ ŞERBETÇİ VE HOŞAFÇI ESNAFI

### 1 A. 1681 Yılındaki Şerbetçiler<sup>545</sup>

- 1- Ali Çelebi'nin Dükkanı: Süleymaniye Hamamı yakınında.
- 2- El-hac Sinan'ın Dükkanı: Odunkapısı dahilinde.
- 3- Laz Osman'ın Dükkanı: Tahtakale'de.
- 4- El-hac Mahmud Çelebi'nin Dükkanı: Tahtakale'de.
- 5- El-hac Hüseyin'in Dükkanı: Arab şerbetçisi ve salatacı Tahtakale'de.
- 6- El-hac Kasım'ın Dükkanı: Ayazma yakınında.
- 7- Sebzehane Katibi Ömer Efendi'nin Dükkanı: Odunkapısı haricinde.
- 8- Kurşuncubaşı'nın Dükkanı: Odunkapısı haricinde.
- 9- Hacı Halil'in Dükkanı: Eminönü Hasır İskelesinde.
- 10- Arif Efendi'nin Dükkanı: Balıkpazarı haricinde.
- 11- Yusuf Efendi'nin Dükkan: Balıkpazarı haricinde.
- 12- Ahmed Ağa'nın Dükkanı: Balıkpazarı haricinde.
- 13- Bostancı Hacı'nın Dükkanı: Balıkpazarı haricinde.
- 14- Mustafa Paşa'nın Dükkanı: Eminönü'nde.
- 15- Hacı Mustafa'nın Dükkanı: Bahçekapısı'nda.
- 16- Ahmed Ağa'nın Dükkanı: Hocapaşa'da.
- 17- Mahmud Çelebi'nin Dükkanı: Hocapaşa'da.
- 18- Kireççibaşı'nın Dükkanı: Beahçekapısı dahilinde.
- 19- (...) Oğlu'nun Dükkanı: Haseki hamamı yakınında.
- 20- Mehmed Beşe'nin Dükkanı: Alaca Hamam civarında.

---

<sup>545</sup> MAD 514; MC B-2.

- 21- Ali Ağa'nın Dükkanı: Kadirga Limanı'nda.
- 22- Ahmed Ağa'nın Dükkanı: Çardaklı Hamam civarında.
- 23- Usta Şaban'ın Dükkanı: Bayram Paşa Sarayı dahilinde.<sup>546</sup>
- 24- Hacı İsmail'in Dükkanı: Ayasofya yakınında.
- 25- Hasan Ağa'nın Dükkanı: Ayasofya yakınında.
- 26- Kethüdazade'nin Dükkan: Acı Hamam civarında..<sup>547</sup>
- 27- (...) Zımmi'nin Dükkanı: Alay Köşkü civarında..
- 28- Tavukçu Kisu'nun Dükkanı: Tavukpazarı'nda.
- 29- Cebecibaşı'nın Dükkanı: Sebzeci ve arab şerbetçisi. Tavukpazarı Vezir Hanı yakınında.
- 30- Hindu Ağa'nın Dükkanı: Vezir Hanı yakınında.
- 31- Mustafa Efendi'nin Dükkanı: Peykhane yokuşunda.
- 32- Mustafa Paşa'nın Dükkanı: Mercan Çarşısı'nda.
- 33- Kaliçeci El-hac Hasan'ın Dükkanı: Mercan Çarşısı'nda.
- 34- Dükkan: Çinili Hamam yakınında.
- 35- Süleyman Efendi'nin Dükkanı: Vezneciler'de.
- 36- Sekbanbaşı'nın Dükkanı Çukurçeşme'de.
- 37- Sunullah'ın Dükkanı İbrahim Paşa Hamamı yakınında.
- 38- Mehmed Ağa'nın Dükkanı: Saraçhanebaşı'nda.
- 39- Emirzade'nin Dükkanı: Mercan'da
- 40- Mustafa Çelebi'nin Dükkanı: Mercan'da
- 41- El-hac İsmail'in Dükkanı: Sultan Beyazıd avlusunda.

---

<sup>546</sup> "Bayram Paşa Sarayı 17.yy'ın en büyük ve mükellef saraylarından biri idi ve Ayasofya ile Cankurtaran'daki Sarayın Otluk Kapısı arasında bulunuyordu ", İA, C.5, s.2309.

<sup>547</sup> "Acı Hamam, Sultanahmet'ten Çemberlitaş'a çıkarken sağ kolda sokak içindedir", İA, C.1, s.194.

- 42- (...)’un Dükkanı: Sultan Beyazıd avlusunda.
- 43- Frenk Mustafa Ağa’nın Dükkanı: Sultan Beyazıd avlusunda.
- 44- Sunullah Efendi’nin Dükkanı: Okçularbaşı’nda.
- 45- Ramis Efendi(?)’nin Dükkanı: Parmakkapı’da.(Okçular ile Bitpazarı arasında)
- 46- Osman Ağa’nın Dükkanı: Turşucu ve arab şerbetçisi. Bitpazarı yakınında.
- 47- (...)zade Efendi’nin Dükkanı: Bitpazarı’nda.
- 48- Üzüm Papası’nın Dükkanı: Çörekçi ve arab şerbetçisi. Kumkapı kolluk civarında.
- 49- El-hac Himmet’in Dükkanı: Kumkapı dahilinde.
- 50- El-hac Mustafa’nın Dükkanı: Kumkapı dahilinde.
- 51- Kara Mehmed’in Dükkanı: Kumkapı haricinde.
- 52- Mahmud Efendi’nin Dükkanı: Nişancı’da.
- 53-Mirahur’un Dükkanı: Davudpaşa’da
- 54- Silahdar İbrahim Ağa’nın Dükkanı: Davudpaşa Mahkemesi yakınında.
- 55- Mehmed Beşe’nin Dükkanı: Altımermer’de.
- 56- Halil Efendi’nin Dükkanı: Silivri Kapısı’nda.
- 57- Darıcı’nın Dükkanı: Koca Mustafapaşa’da.
- 58- Koca Mustafapaşa Vakfı’nın Dükkanı: Koca Mustafapaşa’da.
- 59- Arpacı Murad’ın Dükkanı: İsa Kapısı’nda.<sup>548</sup>
- 60- Zımmi Vartan’ın Dükkanı: Sulu Manastır’da.
- 61- Sarıbaş’ın Dükkanı: Mirahur’da.<sup>549</sup>
- 62- Mehmed Çelebi’nin Dükkanı: Mirahur’da.

---

<sup>548</sup>İsa Kapısı, Samatya’da Koca Mustafapaşa Caddesi Etyemez tekkesi sokak civarındır.", **İA**, C.10, s.5259.

<sup>549</sup> "Mirahur,Yedikule İmrahor İlyas Bey cami civarındır.", Eşref Eşrefoğlu," İstanbul’da İhtisab Mevzuatı ve 1682-84 senelerinde İhtisab Mukatası ile İlgili Bir Belge", **İÜ Tarih Enstitüsü Dergisi**,Sayı:4-5,S.205, s.204.

- 63- Mahmud Ağa'nın Dükkanı: Yedikule haricinde.
- 64- Batros Oğlu 'nın Dükkanı: Yedikule haricinde.
- 65- Ayasofya Vakfı'nın Dükkanı: Samatya haricinde.
- 66- Abdullah Çelebi'nin Dükkanı: Samatya dahilinde.
- 67- Abdi Çelebi'nin Dükkanı: Samatya Ağa Hamamı civarında.
- 68- Kara Seferzade'nin Dükkanı: Çınar yakınında.
- 69- Hacı Osman'ın Dükkanı: Sarachanebaşı'nda.
- 70- Odabaşı'nın Dükkanı: Büyük Karaman'da.
- 71- Hasan Ağa'nın Dükkanı: Sultan Mehmed Cami avlu kapısında.
- 72- Hasan Beşe'nin Dükkanı: Küçük Karaman'da.
- 73- Hacı Mustafa'nın Dükkanı: Küçük Karaman'da.
- 74- Kara Müezzîn'in Dükkanı: At Pazarı'nda.
- 75- Keresteci Mehmed Ağa'nın Dükkanı: Kepekçiler'de.<sup>550</sup>
- 76- Havyarcı Oğlu'nun Dükkanı: Sultan Selim Hamamı'nda.
- 77- Deli Bako'nun Dükkanı: Edirne Kapısı'nda.
- 78- Hacı Oğlu'nun Dükkanı: Edirne Kapısı'nda.
- 79- Hacı Mehmed'in Dükkanı: Edirne Kapısı'nda.
- 80- Hasan Ağa'nın Dükkanı: Ali Paşa civarında.
- 81-Sakabaşı Mustafa Ağa'nın Dükkanı: Ali Paşa civarında.
- 82- Arpacılar Kethudası'nın Dükkanı: Altay Çeşmesi'nde.<sup>551</sup>
- 83- İsmail Çelebi'nin Dükkanı: Karagümrük'te.
- 84- Ekmekçi Fırını: Edirnekapı Zincirlikuyu'da.

<sup>550</sup> "Fatih Cami kuzey-doğu köşesi yanında Kepekçiler Mescidi civarı ", Wolfgang Müller-Wiener, İstanbul Planı.

<sup>551</sup> "Altay Çeşmesi, Karagümrük'te Fevzipaşa Caddesi ile Altay Caddesi kavşağında bulunuyordu ", İA, C.2, s.730.

- 85- Kümbedcizade'nin Dükkanı: Balat kapısı aharisinde.
- 86- Zımmi Palo'nun Dükkanı: Fener Hamamı yakınında.
- 87- İmam Çelebi'nin Dükkanı: Unkapanı Müfti Hamamı civarında.
- 88- Osman Bey'in Dükkanı: Mustafa Paşa Çarşısı yakınında.
- 89- Durmuş Beşe'nin Dükkanı: Mustafa Paşa Çarşısında.
- 90- İbrahim Efendi'nin Dükkanı: Azablar'da.
- 91- Sarraf Yahudi'nin Dükkanı: Zeyrek civarında.
- 92- Veznedar Ahmed Ağa'nın Dükkanı: Hacı Kadın Hamamı civarında.
- 93- Aşık Mahmud'un Dükkanı: Hacı Kadın Hamamı Civarında.
- 94- Musa Ağa'nın Dükkanı: Kçükpazar'da.
- 95- El-hac (...)’nın Dükkanı: Molla Gürani’de.
- 96- Katırcızade'nin Dükkanı: Topkapı dahilinde.
- 97- Kapıcızade'nin Dükkanı: Topkapı dahilinde.
- 98- El-hac Ramazan'ın Dükkanı: Arpa Hamamı civarında.
- 99- Abdi Halife'nin Dükkanı: Haseki'de.
- 100- Umran Ağa'nın Dükkanı: Avradpazarı'nda.
- 101- Halil Ağa'nın Dükkanı: Horhor'da
- 102- Mehmed Çelebi'nin Dükkanı: Aksaray Kızılaslak'ta.
- 103- Pazarbaşı'nın Dükkanı: Koska'da.
- 104- (...)’ın Dükkanı: Yenikapı yakınında.
- 105- Odun Ağa'sı'nın Dükkanı: Yenikapı yakınında.
- 106- Hüseyin Ağa'nın Dükkanı: Davudpaşa İskelesi'nde.
- 107- Mevlüd Beşe'nin Dükkanı Davudpaşa İskelesi'nde.

108- Kerestecizade'nin Dükkanı: Unkapanı'nda.

109- Koca Mehmed'in Dükkanı: Unkapanı'nda.

**1 B. 1791-93 Yıllarındaki Şerbetçiler<sup>552</sup>**

1- Şerbetçi Mehmet Emin'in Dükkanı: Hasanpaşa Hanı civarında.

2- Şerbetçi Ahmed Ağa'nın Dükkanı: Aksaray Camcılar Camii civarında.

3- Şerbetçi Mustafa ve Mehmed ve İsmail: Mercan Çarşısı- Çarşı-Esirpazarı- Mahmudpaşa civarında.

4- Şerbetçi Mehmed ve Mustafa: Aynı bölgede.

5- Şerbetçi Salih: Aynı Bölgede.

6-Şerbetçi Hüseyin: Tahtakale civarında.

7-Şerbetçi Ahmed ve Mahmud: Tahtakale civarında.

8- Şerbetçi İsmail : Tahtakale civarında.

9- Şerbetçi Halil:Tahtakale civarında.

10-Şerbetçi Ali ve Mehmed: Tahtakale civarında.

11-Şerbetçi Ali ve Mehmed: Tahtakale civarında.

12-Şerbetçi Abdullah ve Ali: Tahtakale civarında.

13-Şerbetçi Ahmed ve Süleyman:Tahtakale civarında.

14-Şerbetçi Hüseyin ve Ahmed: Tahtakale civarında.

15-Şerbetçi Hüseyin: Tahtakale civarında.

16- Şerbetçi İsmail ve Ahmed: Tahtakale civarında.

17- Şerbetçi Mehmed ve İbrahim: Tahtakale civarında.

18- Şerbetçi Elya ve Diğer Elya (?): Bahçekapısı haricinde.

---

<sup>552</sup> A.DVN.827, 834, 837; D.BŞM.TRE.15233, 15257.

19- Şerbetçi Kosta ve Ortağı: Eminönü Gümrük civarında.

20- Şerbetçi Yako: Balıkpazarı civarında.

21- Şerbetçi: Eminönü'nde.

22-Şerbetçi İncesu'lu Avram: Odunkapısı haricinde.

23-Şerbetçi: Balat sur haricinde.

24- Şerbetçi Zımmi (...) Usta: Kumkapı haricinde.

25- Şerbetçi Es-Seyyid Osman: Galata Azabkapı dahilinde.

26- Şerbetçi Nikola: Karaköy Kapısı dahilinde.

27-Şerbetçi Petro: Balıkpazarı dahilinde.

28-Şerbetçi Ahmed: Kasımpaşa Uzunyol'da.

#### **1 C. 1681 Yılındaki Hoşafçılar<sup>553</sup>**

1- Osman Çelebi'nin Dükkanı: leymaniye Hamamı yakınında.

2- Ayşe Hatun'un Dükkanı: Odunkapısı dahilinde.

3- Sadullahzade'in Dükkanı: Tahtakale'de.

4- Osman Ağa'nın Dükkanı: Tahtakale Dörtüol ağzında.

5- El-hac Mahmud Çelebi'nin Dükkanı: Tahtakale'de.

6- Hamza Çelebi'nin Dükkanı: Tahtakale'de.

7- Balaban'ın Dükkanı: Tahtakale'de.

8- Hacı Mahmud'un Dükkanı: Balıkpazarı dahilinde.

9- Himmet Beşe'nin Dükkanı: Balıkpazarı haricinde.

10- Hacı Halil'in Dükkanı: Hocapaşa'da.

11- Hüseyin Ağa'nın Dükkanı: Haseki Hamamı yakınında.

---

<sup>553</sup> MAD 514; MC B-2.

- 12- Avcılar İmamı'nın Dükkanı: At Meydanı'nda.
- 13- Osman Efendi'nin Dükkanı: Kadirga Limanı'nda.
- 14- İshak Efendizade'nin Dükkanı: Sultan Ahmed Nahılbend'de.
- 15- İbrahim Ağa'nın Dükkanı: Arabacılar karhanesi'nde.<sup>554</sup>
- 16- Hacı (...)’ın Dükkanı: Bayrampaşa Sarayı yakınında.
- 17- Osman Ağa'nın Dükkanı: Kabasakal Mahallesi'nde.<sup>555</sup>
- 18- (...)’ın Dükkanı: Arslanhane yakınında.
- 19- Hıdır Ağa'nın Dükkanı: Ayasofya yakınında.
- 20- Mustafa Çelebi'nin Dükkanı: Ayasofya yakınında.
- 21- Hacı İsmail'in Dükkanı: Ayasofya yakınında.
- 22- Muhammed( ?) Ağazadesi'nin Dükkanı: Ayasofya yakınında.
- 23- Sefer Bey'in Dükkanı: Acı Hamam yakınında.
- 24- El-hac İbrahim'in Dükkanı: Mahmud Paşa Hamamı yakınında.
- 25- Fethi Çelebizade'nin Dükkanı: Mercimekçi ve hoşabi.Kapalıçarşı civarı Kürkçüler'de.
- 26- Beradi (?)’nin Dükkanı: Mahmud Paşa Cami yakınında.
- 27- Ayşe Hatun'un Dükkanı: Tavukpazarı'nda.
- 28- Balcı Ali Çelebi'nin Dükkanı: Dikilitaş'ta.
- 29- Zımmi(...)’nin Dükkanı: Yolgeçen Odalarında.
- 30- Mehmed Bey'in Dükkanı: Yolgeçen Odalarında.
- 31-Eyüb Efendizade'nin Dükkanı: Yolgeçen Odalarında.

---

<sup>554</sup> Arabacılar karhanesi, Ahırkapı civarında bulunan top arabacıları ocağıdır . Ayvansaraylı Hafız Hüseyin, **Hadikatü-l Cevami**, Haz.İhsan Erzi,Tercüman Yayınları,İstanbul 1987, s.209.

<sup>555</sup> Kabasakal Mahallesi, Sultan Ahmed Cami yakınında bulunan Kabasakal Caddesi civarıydı. Burada Kabasakal mescidi ve medresesi vardı, Wolfgang Müller-Wiener,İstanbul Planı.

- 32- Mehmed Ağa'nın Dükkanı: Mercan Çarşısı'nda.
- 33- Özcü Beşe'nin Dükkanı: Mercan Çarşısı'nda.
- 34- Mustafa Ağa'nın Dükkanı: Mercan Çarşısı'nda.
- 35- Kalıçeci El-hac Hasan'ın Dükkanı: Mercan Çarşısı'nda.
- 36- Mustafa Ağa'nın Dükkanı: Çinili Hamam'da
- 37- Köşk Bekçisi'nin Dükkanı: Ekmekçioğlu Medresesi'nde.
- 38- Mustafa Çelebi'nin Dükkanı: Ekmekçioğlu Medresesi'nde.
- 39- Halil Efendi'nin Dükkanı: Vefa Hamamı Yakınında.<sup>556</sup>
- 40- İbrahim Ağazade'nin Dükkanı: Süleymaniye'de.
- 41- (...)’ın Dükkanı: Ağa Kapısı yakınında.<sup>557</sup>
- 42- Kara Solak'ın Dükkanı: Kemeraltı'nda.
- 43- Zülfikar Ağa'nın Dükkanı: Acemi Oğlanı Meydanı'nda<sup>558</sup>.
- 44- Hasan Çelebi'nin Dükkanı: Şehzadebaşı'nda.
- 45- Mehmed Beşe'nin Dükkanı: Mercan'da
- 46- (...) Paşazade'nin Dükkanı: Kahkeci ve hoşabi. Sultan Bayazıd Kapısında.
- 47- Elagöz Mehmed Ağa'nın Dükkanı: Darbhane başında.
- 48- El-hac Hasan'ın Dükkanı: Bitpazarı'nda.
- 49- Mehmed Çelebi'nin Dükkanı: Bitpazarı civarı Parmakkapı'da.
- 50- Ahmed Beşe'nin Dükkanı: Gedikpaşa'da.
- 51- Kürkçü'nün Dükkanı: Gelicik Çarşısı'nda.
- 52- Arnavud Ali'nin Dükkanı: Nişancı'da.

---

<sup>556</sup> Vefa Hamamı, Vefa'da Darülhadis sokak ile Katip Çelebi Caddesinin kesiştiği köşede bulunuyordu. **Seyyid Hasan Haritası.**

<sup>557</sup> Ağa Kapısı, Süleymaniye Cami'nin karşısındaydı. **Seyyid Hasan Haritası.**

<sup>558</sup> Şehzadebaşı Cami'nin karşısında günümüzdeki Vıdıklı Tevfık paşa Caddesi ile Fevziye Caddesi arasındaki alanda bulunan ve şimdi var olmayan Acemi oğlanlar kışlası civarındır. **İA**, C.1, s.189.

- 53- Zülfıkar Çelebi'nin Dükkanı: Davudpaşa'da
- 54- Ahi Bereket'in Dükkanı: Yedikule haricinde.
- 55- Ali Çelebi'ni Dükkanı: Samatya dahilinde.
- 56- Medine Vakfı'nın Dükkanı: Samatya dahilinde.
- 57- Hacı Kalander'in Dükkanı: Yeni Odalarbaşı'nda.
- 58- Bali Çavuş'un Dükkanı: Sarıgerz'de.
- 59- Mükrimin (?) Efendi'nin Dükkanı: Büyük Karaman'da.
- 60- Zülfıkar Ağa'nın Dükkanı: Büyük Karaman'da.
- 61- Hacı Mustafa'nın Dükkanı: Sultan Mehmed (Cami) avlu kapısı yakınında.
- 62- Süleyman Ağa'nın Dükkanı: Küçük Karaman'da.
- 63- Hasan Beşe'nin Dükkanı: Salatacı ve hoşabi. Küçük Karaman'da.
- 64- Mustafa Beşe'nin Dükkanı: Sultan Selim Hamamı'nda.
- 65- (...) Ahmed'in Dükkanı: Drağman'da.<sup>559</sup>
- 66- Mehmed Çelebi'nin Dükkanı: Edirnekapısı'nda.
- 67- Mustafa Beşe'nin Dükkanı: Karagümrük'te.
- 68- Yasef Yahudi'nin Dükkanı: Balat Kapısı haricinde.
- 69- Tulumcu (?) Mehmed Çelebi'nin Dükkanı: Balat Kapısı haricinde.
- 70- Mustafa Çelebi'nin Dükkanı: Ayvansaray Kapısı dahilinde.
- 71- Mustafa Efendi'nin Dükkanı: Balat yakınında.
- 72- Mehmed Ağa'nın Dükkanı: Fener Hamamı akınında.
- 73- (...) Hatun'un Dükkanı: Mustafapaşa Çarşısı'nda.
- 74- Receb Beşe'nin Dükkanı: Unkapanı dahilinde.

---

<sup>559</sup>Günümüzde Draman Caddesindeki Draman Cami civarındır, Wolfgang Müller-wiener. **İstanbul Planı.**

75- (...) Beşe'nin Dükkanı: Salatacı ve hoşabi. Küçükpazar'da.

76- El-hac Mehmed'in Dükkanı: Lütüfpaşa'da.

77- Hüseyin Ağa'nın Dükkanı: Kalıçeciler Köşkü'nde.

78- (...) Müezzîn'in Dükkanı: Sofular'da.<sup>560</sup>

79-Solak'ın Dükkanı: Molla Gürani'de.

80- Mehmed Çavuş'un Dükkanı: Altımermer yakınında.

81- Katırcızade'nin Dükkanı<sup>561</sup>: Topkapı dahilinde.

82- El-hac Mehmed'in Dükkanı: Avradpazarı'nda.

83- Mehmed Çelebi'nin Dükkanı: Horhor'da

84- Mustafa Ağa'nın Dükkanı: Aksaray Kızılaslak'ta.

85- Mustafa Ağa'nın Dükkanı: Aksaray Kızılaslak'ta.

86- Ahmed Beşe'nin Dükkanı: Laleli Çeşme'de.

87- Mehmed Ağa'nın Dükkanı: Davudpaşa İskelesi'nde.

#### **1 D. 1791-1793 Yıllarındaki Hoşafçılar<sup>562</sup>**

1- Antebi Seyyid Mehmed'in Dükkanı: Molla Şeref Cami civarında.

2- Hoşabcı Ahmed: Acemoğlu Meydanı'nda.

3- Hoşabcı Bali: Odunkapısı'nda.

4- Hoşabc İstfan veled Pavlı: Galata Azabkapısı haricinde.

5- Hoşabcı İstavri: Kasımpaşa Sebil Kapısı'nda.

6- Hoşabcı Yuvan: Kasımpaşa Dere üzerinde.

7- Hoşabcı İstafonos: Zincirlikuyu-Dörtkuyu ve Tersane Kapısı arasında.

---

<sup>560</sup> Sofulari Fatih Sofular Caddesi ile Molla Hüsrev Caddesinin kesiştiği yerde bulunan sofular mescidi ve hamamı civarındır .Wolfgang Müller-Wiener, s.427.

<sup>561</sup> MC B-2, s.14a.

<sup>562</sup> A.DVN.827, 836, 837; B.DŞM.TRE.15233, 15257.

**1 E. 1763 Tarihide Galata ve Kasımpaşa'daki Hoşafçılar**<sup>563</sup>

- 1- Zımmi Tatyos Usta'nın Dükkanı: Karaköy dahili yakınında.
- 2- Şehri Hüseyin Usta ve Kardeşi Şehri Hasan Beşe'nin Dükkanı: Kaımpaşa'da.
- 3- Şehri Mehmed Usta'nın Dükkanı: Kasımpaşa Tabakhanae'de.
- 4- Şehri Ali Usta'nın Dükkanı: Kasımpaşa Zincirlikuyu'da
- 5- Zımmi (...) Usta ve Oğlu Mihal'in Dükkanı: Kasımpaşa Boyacı sokağında.

---

<sup>563</sup> MC B-10.

## EK 2 : HARİTALAR<sup>564</sup>

### Harita 1

#### Aşçı Dükkanları



<sup>564</sup> Kullanılan Haritalar, Wolfgang Müller -Wiener, **İstanbul'un Tarihsel Topoğrafyası**, Çev. Ülkü Sayın, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul:2016 'dan alınmıştır.

**Harita 2**  
**Başçı ve Paçacı Dükkanları**



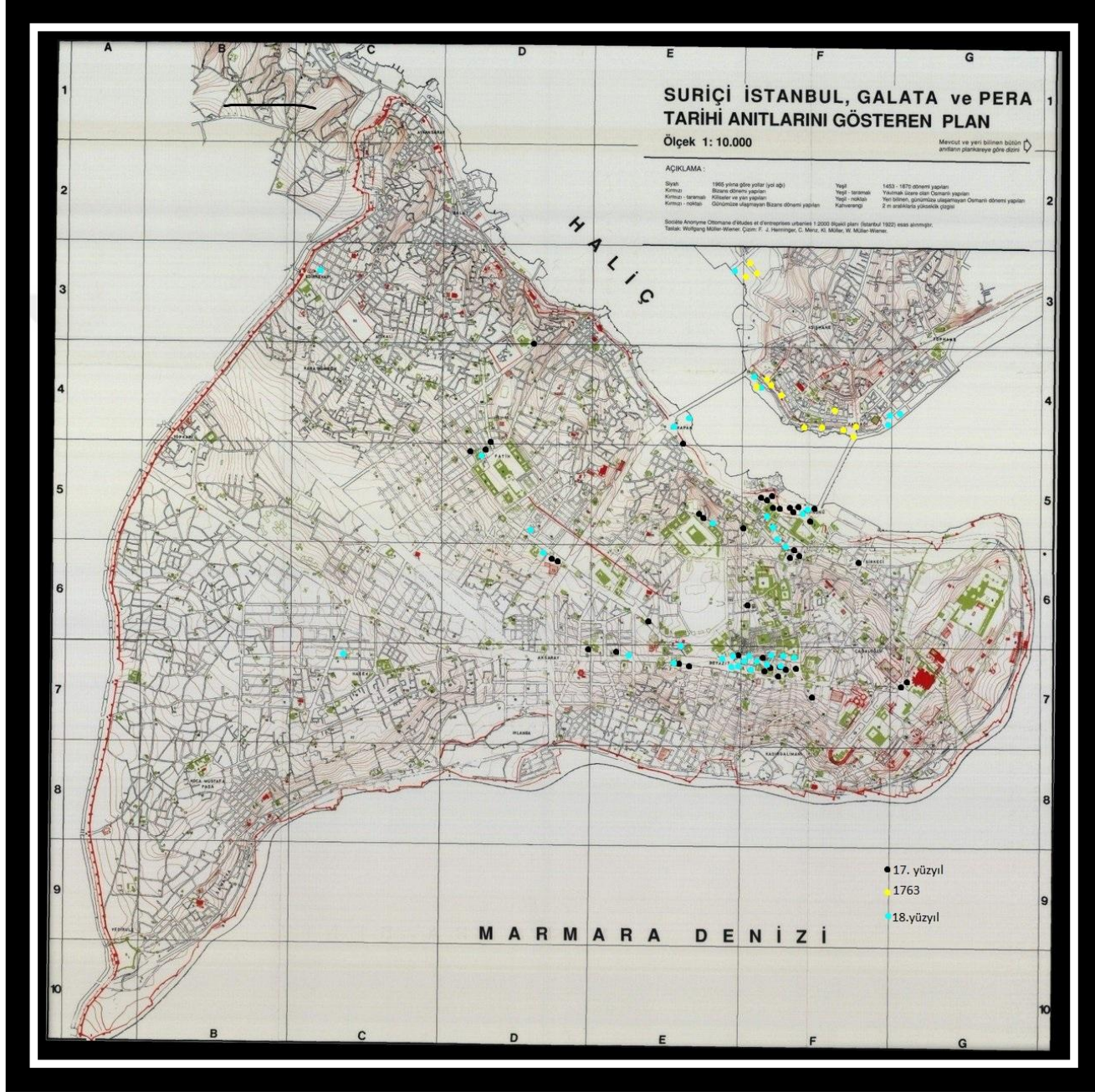
### Harita 3

#### İşkembeci Dükkanları



## Harita 4

### Kebabçı Dükkanları



## Harita 5

### Çevrenci Dükkanları



**Harita 6**  
**Börekçi Dükkanları**



## Harita 7

### Balık Pişirici Dükkanları



**Harita 8**  
**Helvacı Dükkanları**

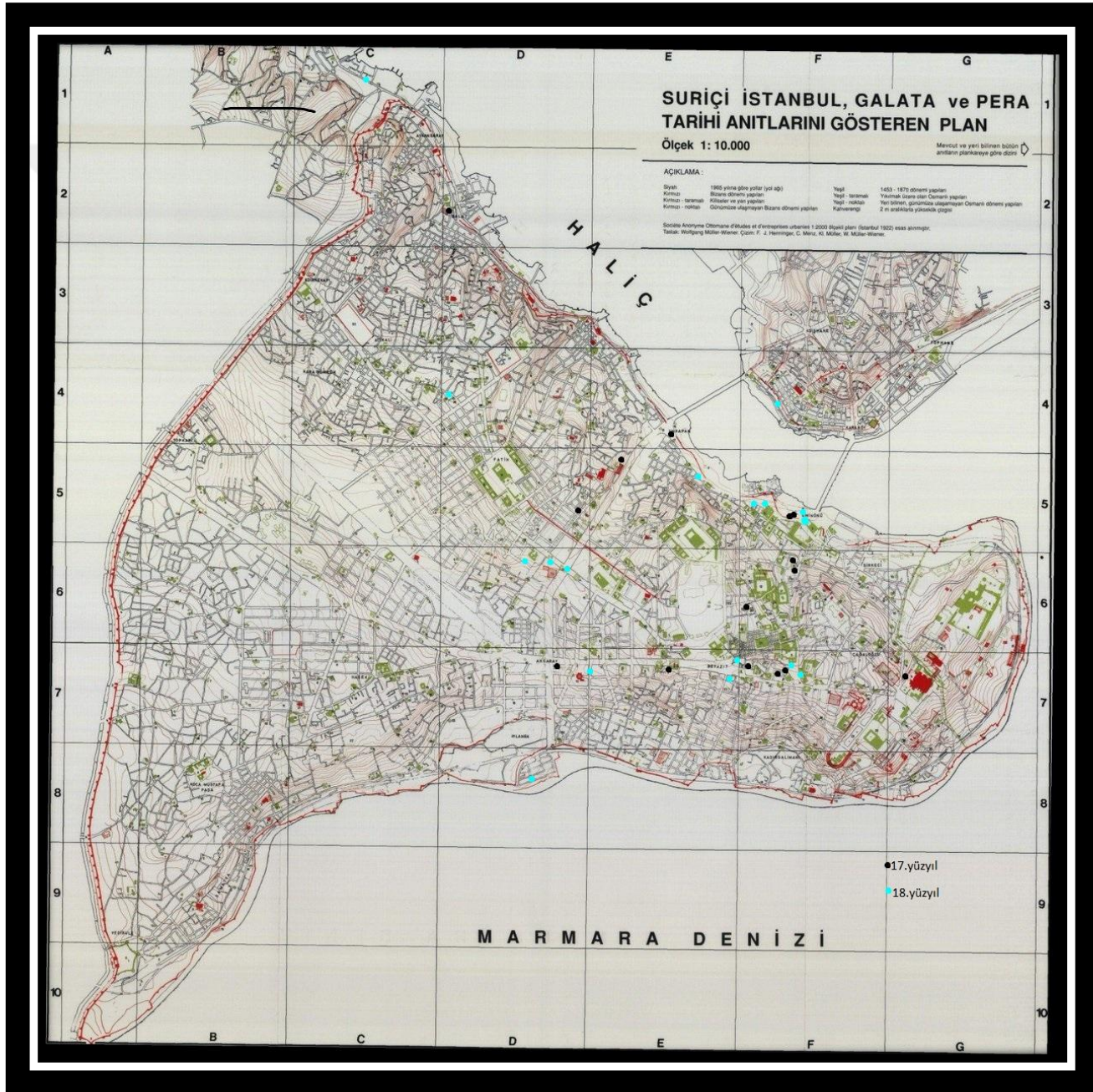


## Harita 9

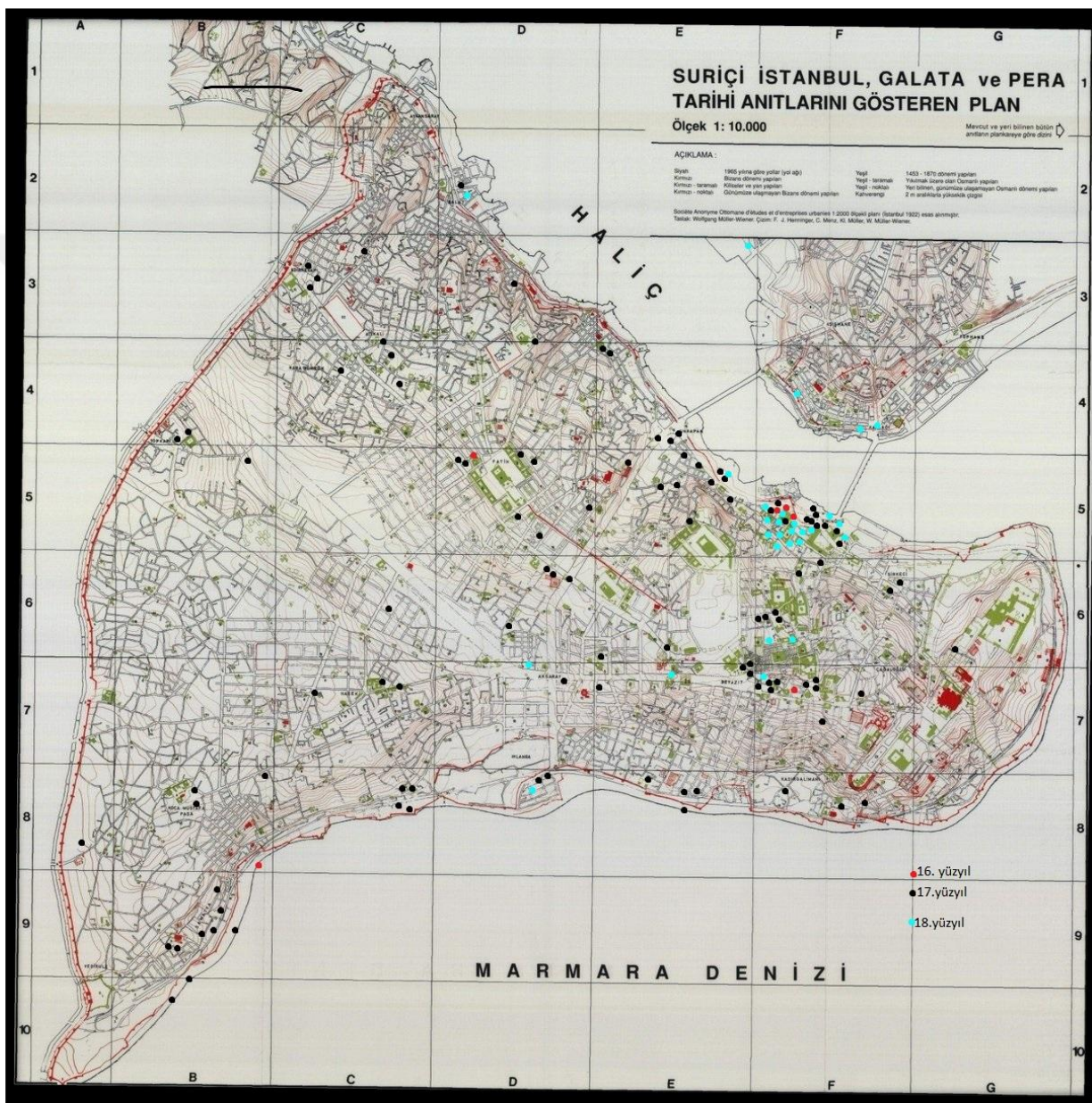
### Kadayıfçı Dükkanları



**Harita 10**  
**Lokmacı-Gözlemeci Dükkanları**



## Şerbetçi Dükkanları



## Harita 12

### Hoşafçı Dükkanları

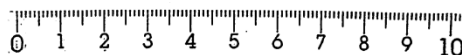
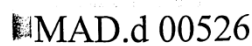


### EK 3: BELGE ÖRNEKLERİ

- 1- MAD 526, 1682 Tarihli İhtisab Defteri, s.3.
- 2- MAD 526, 1682 Tarihli İhtisab Defteri, s.8.
- 3- A.DVN.836, 1793 Tarihli Kefalet Yoklama Defteri, s.12.
- 4- MC B-2, 1681 Tarihli İhtisab Defteri, s.1.
- 5- MC B-10, 1763 Tarihli Galata Esnaf Sayım Defteri, s.11.
- 6- Dürrizade Nurullah Mehmed Efendi, Ağdiye Risalesi, s.1.

[illegible][illegible]

|                                                                  |                                                                      |                                                                        |
|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| <p>۴۱<br/>مجلس اول<br/>تاریخ ۱۳۰۵<br/>مجلس اول</p>               | <p>۴۲<br/>مجلس دوم<br/>تاریخ ۱۳۰۵<br/>مجلس دوم</p>                   | <p>۴۳<br/>مجلس سوم<br/>تاریخ ۱۳۰۵<br/>مجلس سوم</p>                     |
| <p>۴۴<br/>مجلس چهارم<br/>تاریخ ۱۳۰۵<br/>مجلس چهارم</p>           | <p>۴۵<br/>مجلس پنجم<br/>تاریخ ۱۳۰۵<br/>مجلس پنجم</p>                 | <p>۴۶<br/>مجلس ششم<br/>تاریخ ۱۳۰۵<br/>مجلس ششم</p>                     |
| <p>۴۷<br/>مجلس هفتم<br/>تاریخ ۱۳۰۵<br/>مجلس هفتم</p>             | <p>۴۸<br/>مجلس هشتم<br/>تاریخ ۱۳۰۵<br/>مجلس هشتم</p>                 | <p>۴۹<br/>مجلس نهم<br/>تاریخ ۱۳۰۵<br/>مجلس نهم</p>                     |
| <p>۵۰<br/>مجلس دهم<br/>تاریخ ۱۳۰۵<br/>مجلس دهم</p>               | <p>۵۱<br/>مجلس یازدهم<br/>تاریخ ۱۳۰۵<br/>مجلس یازدهم</p>             | <p>۵۲<br/>مجلس دوازدهم<br/>تاریخ ۱۳۰۵<br/>مجلس دوازدهم</p>             |
| <p>۵۳<br/>مجلس سیزدهم<br/>تاریخ ۱۳۰۵<br/>مجلس سیزدهم</p>         | <p>۵۴<br/>مجلس چهاردهم<br/>تاریخ ۱۳۰۵<br/>مجلس چهاردهم</p>           | <p>۵۵<br/>مجلس پانزدهم<br/>تاریخ ۱۳۰۵<br/>مجلس پانزدهم</p>             |
| <p>۵۶<br/>مجلس شانزدهم<br/>تاریخ ۱۳۰۵<br/>مجلس شانزدهم</p>       | <p>۵۷<br/>مجلس هجدهم<br/>تاریخ ۱۳۰۵<br/>مجلس هجدهم</p>               | <p>۵۸<br/>مجلس نوزدهم<br/>تاریخ ۱۳۰۵<br/>مجلس نوزدهم</p>               |
| <p>۵۹<br/>مجلس بیستم<br/>تاریخ ۱۳۰۵<br/>مجلس بیستم</p>           | <p>۶۰<br/>مجلس بیست و یکم<br/>تاریخ ۱۳۰۵<br/>مجلس بیست و یکم</p>     | <p>۶۱<br/>مجلس بیست و دوم<br/>تاریخ ۱۳۰۵<br/>مجلس بیست و دوم</p>       |
| <p>۶۲<br/>مجلس بیست و سوم<br/>تاریخ ۱۳۰۵<br/>مجلس بیست و سوم</p> | <p>۶۳<br/>مجلس بیست و چهارم<br/>تاریخ ۱۳۰۵<br/>مجلس بیست و چهارم</p> | <p>۶۴<br/>مجلس بیست و پنجم<br/>تاریخ ۱۳۰۵<br/>مجلس بیست و پنجم</p>     |
| <p>۶۵<br/>مجلس بیست و ششم<br/>تاریخ ۱۳۰۵<br/>مجلس بیست و ششم</p> | <p>۶۶<br/>مجلس بیست و هفتم<br/>تاریخ ۱۳۰۵<br/>مجلس بیست و هفتم</p>   | <p>۶۷<br/>مجلس بیست و هشتم<br/>تاریخ ۱۳۰۵<br/>مجلس بیست و هشتم</p>     |
| <p>۶۸<br/>مجلس بیست و نهم<br/>تاریخ ۱۳۰۵<br/>مجلس بیست و نهم</p> | <p>۶۹<br/>مجلس بیست و دهم<br/>تاریخ ۱۳۰۵<br/>مجلس بیست و دهم</p>     | <p>۷۰<br/>مجلس بیست و یازدهم<br/>تاریخ ۱۳۰۵<br/>مجلس بیست و یازدهم</p> |



فورا قبول  
مکمل  
مکمل  
مکمل  
مکمل  
مکمل

[illegible]

~~فصل کتابخانه بلیاده و کتابخانه شی~~

[illegible]

[illegible]

[illegible][illegible]

