

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

# **OSMANLI SARAYININ İÂŞESİ (1489-1650)**

**(Doktora Tezi)**

**Arif Bilgin**

**Tez Danışmanı  
Prof. Dr. Tiğınçe Oktar**

*T 97129*  
**T.C. YÜKSEKÖĞRETİM KURULU  
DOKÜMANTASYON MERKEZİ**

**İstanbul 2000**

## İÇİNDEKİLER

|                  |    |
|------------------|----|
| KISALTMALAR..... | VI |
| GİRİŞ.....       | 1  |

### BİRİNCİ BÖLÜM

#### İÂŞEYİ SAĞLAYAN TEMEL KURUM: MATBAH-I ÂMİRE EMÂNETİ

|                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------|----|
| I. EMÂNETİN KURULUŞU VE MUTFAK KOMPLEKSİ.....                             | 10 |
| A. Emânetin Kuruluşu: Çarşnıgirbaşılık'tan Matbah-ı Âmire Emâneti'ne..... | 10 |
| B. Mutfak Kompleksi: Konum ve Fizikî Değişmeler.....                      | 14 |
| II. MATBAH-I ÂMİRE'NİN İDARİ VE PERSONEL YAPISI.....                      | 19 |
| A. İdarî Yapı ve İdarî Personel.....                                      | 20 |
| 1. Emin.....                                                              | 21 |
| 2. Kâtipler.....                                                          | 28 |
| 3. Aşçıbaşı.....                                                          | 29 |
| B. Yardımcı Personel: Matbah-ı Âmire Hademesi.....                        | 30 |
| 1. Personelin Menşei.....                                                 | 31 |
| 2. Personelin Nüfûsu, Maaşları ve Giyecekleri.....                        | 36 |
| 3. Personelin Terfileri: Çıkma.....                                       | 45 |
| 4. Personelin Gündelik Yaşamı.....                                        | 49 |
| III. MATBAH-I ÂMİRE'Yİ OLUŞTURAN BİRİMLER VE HİZMET GRUPLARI.....         | 52 |
| A. Mutfaklar ve Aşçılar.....                                              | 52 |
| B. Helvahâne ve Helvacılar.....                                           | 57 |
| C. Kilâr-ı Âmire ve Kilerciler.....                                       | 61 |
| D. Fırınlr ve Ekmekçiler.....                                             | 64 |
| E. Kârhâneler ve Çalışanları.....                                         | 66 |
| F. Diğerleri.....                                                         | 73 |

### İKİNCİ BÖLÜM

#### SARAYIN İÂŞESİNİN ÖNEMİ VE FİNANSMANI

|                                                 |    |
|-------------------------------------------------|----|
| I. SARAYIN İÂŞESİNİN ÖNEMİ.....                 | 77 |
| II. İÂŞENİN FİNANSMANI VE İÂŞE HARCAMALARI..... | 83 |
| A. Mutfak Muhâsebeleri.....                     | 84 |

|                                                                                      |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| B. Matbah-ı Âmire'nin Gelir Kaynakları.....                                          | 87  |
| 1. Nakdî Gelirler.....                                                               | 87  |
| 2. Aynî Gelirler.....                                                                | 92  |
| C. Matbah-ı Âmire'nin Gider Alanları.....                                            | 94  |
| 1. Mal Alımları.....                                                                 | 94  |
| 2. Hizmet Ödemeleri.....                                                             | 97  |
| 3. Göçler, Gezintiler ve Av Organizasyonları.....                                    | 98  |
| 4. Sefer Mutfağı Harcamaları.....                                                    | 102 |
| 5. Padişah Sadakaları.....                                                           | 102 |
| D. Matbah-ı Âmire Muhâsebelerine Göre Gelir ve Gider Rakamları (1489-1643).....      | 103 |
| E. Mutfak Eminine Yapılan Hazine Teslimlerinin Merkez Bütçe Giderleri İçindeki Yeri. | 109 |

### ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

#### İÂŞE USÜLLERİ VE İÂŞE SÜRECİNİN İŞLEYİŞİ

|                                                         |     |
|---------------------------------------------------------|-----|
| I. İÂŞE USÜLLERİ.....                                   | 115 |
| A. İstanbul Piyasasından Yapılan Alımlar: Mübâyaât..... | 115 |
| B. Taşradan Yapılan Alımlar: Havalât.....               | 132 |
| 1. İrsaliye Olarak Mal Temini.....                      | 133 |
| 2. Ocaklık Usûlü.....                                   | 143 |
| C. Havalât Dışı Alımlar.....                            | 170 |
| II. İÂŞE SÜRECİNİN İŞLEYİŞİ: ÜRETİCİDEN SARAYA.....     | 174 |
| A. Hazırlık Safhası.....                                | 174 |
| B. Malların Temini ve İstanbul'a Nakli.....             | 183 |
| E. Mal Temininde Karşılaşılan Güçlükler.....            | 193 |

### DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

#### İÂŞE MALLARI VE NAKLİYESİ

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| I. İÂŞEYE KONU OLAN MALLAR.....  | 201 |
| A. Temel Gıda Maddeleri.....     | 201 |
| 1. Buğday/Un.....                | 202 |
| 2. Et Çeşitleri.....             | 210 |
| 3. Piring, Sadeyağ ve Şeker..... | 222 |
| B. İkincil Tüketim Malları.....  | 233 |
| 1. Meyveler ve Sebzeler.....     | 234 |
| 2. Kuru Bakliyat.....            | 243 |

|                                                  |     |
|--------------------------------------------------|-----|
| 3. Baharat ve Diğer Tatlandırıcılar.....         | 244 |
| 4. Süt ve Süt Ürünleri.....                      | 249 |
| 5. İşlenmiş Ürünler ve Diğer Gıda Maddeleri..... | 252 |
| 6. Soğutucular: Kar ve Buz.....                  | 255 |
| II. İÂŞE MALLARININ NAKLİ.....                   | 258 |
| A. Tedârik Alanları ve Nakliye İmkânları.....    | 258 |
| B. Nakil Yolları.....                            | 261 |
| C. Nakil Vakti.....                              | 264 |
| D. Nakil Vâsıtaları.....                         | 265 |
| E. Nakil Masrafları.....                         | 270 |
| F. Nakil Sürecinde Meydana Gelen Zâyiât.....     | 272 |
| SONUÇ.....                                       | 282 |
| BİBLİYOGRAFYA.....                               | 289 |
| EKLER.....                                       | 305 |

#### TABLO, GRAFİK VE EKLERİN LİSTESİ

|                                                                                                                                                     |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Tablo 1. Mutfak Eminlerinin Listesi.....                                                                                                            | 22  |
| Tablo 2. Mutfak Personelinin Sayısı.....                                                                                                            | 37  |
| Tablo 3. Hizmet Gruplarına Göre En Yüksek ve En Düşük Günlük Miktarları.....                                                                        | 40  |
| Tablo 4. Mutfak Hademesi Mevâciblerinin Bütçe Giderleri ve Tüm Mevâcib Ödemelerine Oranı.....                                                       | 42  |
| Tablo 5. 1648'de Çıkan Mutfak Personelinin Hizmet Gruplarına Göre Dağılımı.....                                                                     | 47  |
| Tablo 6. Mutfak Havâlelerinin Toplam Gelire Oranı.....                                                                                              | 86  |
| Tablo 7. Mebiat Gelirleri ve Toplam Gelir İçindeki Payı.....                                                                                        | 91  |
| Tablo 8. Beş Ayrı Dönemde Mal Alımları İçin Yapılan Harcamaların Muhâsebelerdeki Başlıklara Göre Dağılımı.....                                      | 95  |
| Tablo 9. Matbah-ı Âmire Muhâsebelere Göre Mutfak Gelir-Giderleri.....                                                                               | 109 |
| Tablo 10. Tam Senelik Muhâsebelere Göre Saray Mutfağının Reel Giderleri.....                                                                        | 107 |
| Tablo 11. Merkezî Bütçe Gider Rakamları ve Eminlere Yapılan Teslim Miktarları.....                                                                  | 109 |
| Tablo 12. Merkez Bütçelerine Göre "Teslimât" İçinde Mutfağın Payı.....                                                                              | 110 |
| Tablo 13. 1523-24, 1567-68 ve 1654 Tarihli Bütçelere Göre Kamu Giderleri ve Mutfak Teslimlerindeki Nominal ve Reel Artışlar.....                    | 114 |
| Tablo 14. Çeşitli Muhâsebe Dönemlerinde Saray Depolarına Giren Bazı Temel Tüketim Mallarının Temin Edildiği Piyasalara Göre Miktar ve Oranları..... | 125 |
| Tablo 15. 1035/1626 Tarihli Ocaklık Defterine Göre Matbah-ı Âmire Ocaklıkları.....                                                                  | 148 |



|           |                                                                                                                    |     |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Tablo 16. | 1035/1626 Tarihli Defterde Kayıtlı Olmayan veya Sonradan Oluşturulan Ocaklıklar.....                               | 154 |
| Tablo 17. | Avârız ve Cizye Karşılığı Mal Veren Ocaklıklar.....                                                                | 162 |
| Tablo 18. | Matbah-ı Âmire'ye, Harcama Alanı Belirtilmeden Tahsis Edilen Ocaklık Gelirler.....                                 | 166 |
| Tablo 19. | Sarayın Un İhtiyacı İçin Tahsis Edilen Ocaklık Gelirler.....                                                       | 168 |
| Tablo 20. | Mutfak Muhâsebelerine Göre Sarayda Tüketilen Un Miktarı.....                                                       | 209 |
| Tablo 21. | Saraya Alınan Canlı Hayvanların Tüketim Miktarları.....                                                            | 219 |
| Tablo 22. | Pirinç, Sadeyağ ve Şekerin Tüketim Miktarları.....                                                                 | 225 |
| Tablo 23. | 15, 16 ve 17. yüzyıllara Ait Üç Muhâsebeye Göre Saraya Alınan Meyve Çeşitleri ve Miktarları.....                   | 235 |
| Tablo 24. | 15, 16 ve 17. yüzyıllara Ait Üç Muhâsebeye Göre Saraya Alınan Sebze ve Bazı Yeşilliklerin Çeşit ve Miktarları..... | 241 |
| Tablo 25. | 15, 16 ve 17. yüzyıllara Ait Üç Muhâsebeye Göre Saraya Alınan Kuru Bakliyat Çeşitleri ve Miktarları.....           | 244 |
| Tablo 26. | 15, 16 ve 17. yüzyıllara Ait Üç Muhâsebeye Göre Saraya Alınan Süt ve Süt Ürünlerinin Çeşit ve Miktarları.....      | 251 |
| Tablo 27. | 15, 16 ve 17. yüzyıllara Ait Üç Muhâsebeye Göre Saraya Alınan İşlenmiş Gıdalar ve Diğerleri.....                   | 252 |
| Tablo 28. | 15, 16 ve 17. yüzyıllara Ait Üç Muhâsebeye Göre Tedârik Edilen Kar ve Buz Miktarları.....                          | 256 |
| Grafik 1. | Mutfak Personelinin Mevâcibi, Bütçe Gideri ve Toplam Mevâcib Miktarlarının Seyri.....                              | 43  |
| Grafik 2. | Mutfak Giderlerinin Seyri.....                                                                                     | 106 |
| Grafik 3. | Reel Mutfak Giderlerinin Seyri.....                                                                                | 108 |
| Grafik 4. | Merkez Bütçe Gideri, Teslimât Toplamı ve Mutfak Teslimlerinin Artış Seyri.                                         | 111 |
| Grafik 5. | Toplam Teslimât İçinde Mutfağa Yapılan Teslim Miktarlarının Oransal Seyri.                                         | 112 |
| Grafik 6. | Kamu Giderleri İçinde Mutfak Teslimlerinin Oransal Seyri.....                                                      | 113 |
| Grafik 7. | Pirinç, Sadeyağ ve Şekerin Tüketim Seyirleri.....                                                                  | 232 |
| Ek I.     | 16. Yüzyılda Matbah-ı Amire'ye Bağlı Hizmet Grupları ve Sayıları.....                                              | 305 |
| Ek II.    | Temmuz-Ekim 1566 Arasında Mutfak Personelinin Hizmet Gruplarına Göre Nüfus ve Yevmiye Dağılımı.....                | 305 |
| Ek III.   | Temmuz-Eylül 1592 Arasında Mutfak Personelinin Hizmet Gruplarına Göre Nüfus ve Yevmiye Dağılımı.....               | 307 |
| Ek IV.    | Şubat-Mayıs 1631 Arasında Mutfak Personelinin Hizmet Gruplarına Göre Nüfus ve Yevmiye Dağılımı.....                | 308 |

|         |                                                                                                                            |     |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Ek V.   | Mart-Haziran 1628 Arasında Mutfak Personelinin Hizmet Gruplarına Göre Nüfus ve Yevmiye Dağılımı.....                       | 310 |
| Ek VI.  | Haziran-Eylül 1642 Arasında Mutfak Personelinin Hizmet Gruplarına Göre Nüfus ve Yevmiye Dağılımı.....                      | 311 |
| Ek VII. | 15, 16 ve 17. Yüzyıllara Ait Üç Muhasebeye Göre Saraya Alınan Baharat ve Diğer Tadlandırııcıların Çeşit ve Miktarları..... | 313 |



## KISALTMALAR

|             |                                             |
|-------------|---------------------------------------------|
| A. DVN. MHM | BOA, Bâb-1 Asafî Mühimme Kalemi             |
| A. DVN. ŞKT | BOA, Bâb-1 Asafî Şikâyet Kalemi             |
| A. RSK      | BOA, Bâb-1 Asafî Rüus Kalemi                |
| a. g. d.    | adı geçen defter                            |
| a. g. e.    | adı geçen eser                              |
| a. g. m.    | adı geçen makale                            |
| B           | Receb                                       |
| bkz.        | bakınız                                     |
| BOA         | Başbakanlık Osmanlı Arşivi                  |
| BTTD        | Belgelerle Türk Tarihi Dergisi              |
| C           | Cemaziyelahir                               |
| Ca          | Cemaziyelevvel                              |
| CBÜ         | Celal Bayar Üniversitesi                    |
| çev.        | çeviren                                     |
| D. BRZ      | BOA, Bâb-1 Defterî Büyük Ruznâmçe Kalemi    |
| D. BŞM      | BOA, Bâb-1 Defterî Başmuhâsebe Kalemi       |
| D.          | Defter Tasnifi                              |
| D. EVM      | BOA, Bâb-1 Defterî Evâmîr-i Mâliye Kalemi   |
| D. KRZ      | BOA, Bâb-1 Defterî Küçük Ruznâmçe Kalemi    |
| D. MKF      | BOA, Bâb-1 Defterî Mevkufât Kalemi          |
| D. PYM      | BOA, Bâb-1 Defterî Piyâde Mukâbelesi Kalemi |
| DİA         | Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi   |
| Eİ          | Encyclopedia of Islam                       |
| EV. HMH     | BOA, Evkâf Nezâreti Haremeyn Muhasebeciliği |
| GAAD        | Güneydoğu Avrupa Araştırmaları Dergisi      |
| gös. yer.   | gösterilen yer                              |
| haz.        | hazırlayan                                  |
| İA          | İslam Ansiklopedisi                         |
| İFM         | İÜ İktisat Fakültesi Mecmuası               |
| İMŞSA       | İstanbul Müftülüğü Şeriyye Sicilleri Arşivi |
| İTÜ         | İstanbul Teknik Üniversitesi                |

|           |                                                                   |
|-----------|-------------------------------------------------------------------|
| İÜ        | İstanbul Üniversitesi                                             |
| KK        | BOA, Kamil Kepeci Tasnifi                                         |
| Ktb.      | Kütüphane                                                         |
| L         | Şevval                                                            |
| M         | Muharrem                                                          |
| MAD       | BOA, Maliyeden Müdevver Defterler Tasnifi                         |
| MD        | BOA, Mühimme Defterleri                                           |
| ML        | BOA, Maliye Kalemî                                                |
| MÜİİBFD   | Marmara Üniversitesi İktisadî ve İdarî Bilimler Fakültesi Dergisi |
| MZD       | BOA, Mühimme Zeyli Defterleri                                     |
| N         | Ramazan                                                           |
| nr.       | numara                                                            |
| nşr.      | neşreden                                                          |
| OTAM      | Osmanlı Tarihi Araştırmaları Merkezi Dergisi                      |
| R         | Rebiülahir                                                        |
| Ra        | Rebiülevvel                                                       |
| S         | Safer                                                             |
| s.        | sayfa                                                             |
| Ş         | Şaban                                                             |
| TD        | Tarih Dergisi                                                     |
| TED       | İÜ Tarih Enstitüsü Dergisi                                        |
| TOEM      | Târih-i Osmanî Encümeni Mecmuası                                  |
| trs.      | tarihsiz                                                          |
| TSMA      | Topkapı Sarayı Müzesi Arşivi                                      |
| TSMK      | Topkapı Sarayı Müzesi Kütüphanesi                                 |
| TT        | BOA, Tapu Tahrir Defterleri                                       |
| tür. yer. | türlü yerler                                                      |
| TY        | Türkçe Yazmalar                                                   |
| vb.       | ve benzeri                                                        |
| vd.       | ve devamı                                                         |
| vr.       | varak                                                             |
| vs.       | ve saire                                                          |
| WZKM      | Wiener Zeitschrift für die Kunde Des Morgenlandes                 |
| Z         | Zilhicce                                                          |
| Za        | Zilkade                                                           |

## GİRİŞ

İnsanoğlunun beslenmeye yönelik faaliyetleri, insanlık tarihi kadar eskidir. Çünkü beslenme, insanın fizyolojik ihtiyaçlarının en önemlisidir; hayatın devamlılığı öncelikle bu ihtiyacın giderilmesine bağlıdır. Kadim dönemlerde, toplulukların gıda ihtiyacı bizzat kendileri tarafından karşılanmaktaydı. Kalabalık yerleşim merkezlerinin oluşması ve buna paralel olarak siyasal organizasyonların gelişmesiyle birlikte, toplulukların iâşesi devletler tarafından sağlanmaya başlanmış, hatta siyasal mekanizma içinde bu işle ilgilenen kurumlar oluşturulmuştur.

Avrasya devletlerinde teb'anın doyurulmasının geleneksel ve dinî bir ödev addedilmesinin ötesinde<sup>1</sup>, devletlerin halkın iâşesiyle doğrudan ilgilenmelerini gerektiren yeterli nedenleri vardı. Şüphesiz nüfus yüksekliği, yerleşim birimlerinin iâşesini temel sorun haline getiren nedenlerin önde geleniydi<sup>2</sup>. Erken dönemde Roma'nın, 16. yüzyılda Hristiyan dünyasının en büyük şehri Napoli'nin ve nüfus yoğunluğuna bağlı olarak başka toprakların ürününe muhtaç olan Venedik'in doyurulması, yöneticilerin öncelikle çözmeleri gereken bir problem idi. Roma devlet adamlarından Cassiodorus, Roma şehir yöneticilerine gönderdiği bir tamimde, "Yiyecek maddelerinin ulaştırılmasından sorumlu olan sizler, bir bakıma kentin can damarının, yani boğazının kontrolünü elinizde tutuyorsunuz" diyordu<sup>3</sup>. İtalyan şehir devletlerinin iâşeleri, asırlarca yerel yönetimler tarafından karşılandı. Napoli'de de beledi bir hizmet dalı olan iâşe sorunu, 1550'den itibaren, kral tarafından atanan Erzak Emimi (Annona) aracılığıyla çözülmeye başlandı. Kralın naibi olan Erzak Emimi gerçek bir iâşe bakanıydı<sup>4</sup>. Gıda maddesi ihtiyacını büyük

---

<sup>1</sup> Ayrıntılı bilgi için bkz. Halil İnalcık, "Matbakh", *EI*, VI (New Edition), Leiden 1991, s. 809-11.

<sup>2</sup> Diğer önemli nedenler; üretim imkânlarının sınırlı olması (toprakların ve ürünlerin verim kabiliyetlerinin düşüklüğü, işletme metodlarının yetersizliği vb.) ve ulaştırmanın yavaş ve pahalı olmasıdır. Daha geniş bilgi için bkz. Fernand Braudel, *Akdeniz ve Akdeniz Dünyası*, I, çev. M. Ali Kılıçbay, İstanbul 1989; Aynı yazar, *Maddi Uygarlık, Ekonomi ve Kapitalizm, XV-XVIII. Yüzyıllar*, I, çev. M. Ali Kılıçbay, Ankara 1993; Lütfi Güçer, *XVI-XVII. Asırlarda Osmanlı İmparatorluğunda Hububat Meselesi ve Hububattan Alınan Vergiler*, İstanbul 1964.

<sup>3</sup> Massimo Montanari, *Avrupa'da Yemeğin Tarihi*, çev. Mesut Önen-Biranda Hinginar, İstanbul 1996, s. 69.

<sup>4</sup> Braudel, *Akdeniz ve Akdeniz Dünyası*, I, s. 231.

oranda dış ticaret ve korsanlıkla gideren Venedik'de de Buğday Dairesi (Biave) bulunuyordu ve bu daire özellikle tahıl hasadını denetleyerek raporlar hazırlamaktaydı<sup>5</sup>.

16. yüzyılın sonunda Asya, Avrupa ve Afrika üçgeninde Akdeniz dünyasının en verimli ziraat alanlarına (Anadolu, Balkanlar ve Mısır) sahip olan Osmanlı Devleti için, genel olarak şehirlerin iâşesi ciddi bir sorun teşkil etmedi. Ülkedeki gıda maddesi arzı talebe cevap verecek düzeydeydi<sup>6</sup>. Nüfusu düşük şehirlerin gıda ihtiyacı, olağandışı bir durum olmadığı sürece, kendi artalanlarından karşılanmaktaydı. Ancak dünyanın en büyük nüfuslu birkaç şehri arasında yer alan İstanbul'un durumu diğerlerinden farklıydı. Artalanındaki ürün hacmi bu dev şehri doyurmaya yetmiyordu ve imparatorluk coğrafyasının tamamı başkentin gıda pazarı haline gelmişti. Arşiv belgeleri içinde ürün fazlalarının İstanbul'dan başka bir yere gönderilmemesini emreden hükümlerin bolluğu, başkentin doymak bilmez iştahının en önemli göstergesidir.

Geniş ve etkin bir organizasyon gerektiren başkentin iâşesi meselesinden birinci derecede sadrazam sorumluydu. Fakat işlerinin çokluğu nedeniyle kendisi bu görevi vekiline (kaimmakam) bırakmıştı. Kaimmakam, iâşe işlerinde kadı ve Arpa Emmini'den yardım almaktaydı. Zamanla şehrin gıda maddesi ihtiyacının karşılanması sorumluluğu tamamıyla Arpa Emmini'nin üzerine kaldı. Söz konusu görevinden dolayı, Arpa Emmini adeta iâşe bakanlığı yapmaktaydı<sup>7</sup>. Münhasıran şehrin iâşesiyle görevli bir bakanlığın oluşması (Zahîre Nezâreti) ise, ancak 18. yüzyıl sonunda gerçekleşecektir<sup>8</sup>.

Bu çalışma, dört yüzyıla yakın bir süre Osmanlı Devleti'nin yönetim merkezi olarak kalan Topkapı Sarayı'nın, yaklaşık bir buçuk yüzyıllık iâşesini konu almaktadır. İçinde padişah, hanedan halkı, yüksek rütbeli bürokratlar, çoğu ileride yönetim kademesinde görev alacak olan Enderun mensupları, cariyeler ve çok sayıda hizmetlinin yaşadığı Topkapı Sarayı, aslında küçük bir şehir görünümündedir. Devlet yönetimiyle ilgili siyasal ve ekonomik politikaların üretildiği ve hatta dünya siyasetini etkileyecek kararların alındığı Osmanlı sarayında tüketilen gıda maddeleri ve yenilen yemekler, her zaman merak konusu olmuştur.

<sup>5</sup> Braudel, *Maddi Uygarlık*, I, s. 89-90.

<sup>6</sup> Güçer, *Hububat Meselesi*, s. 28.

<sup>7</sup> Robert Mantran, *XVI. ve XVII. Yüzyılda İstanbul'da Gündelik Hayat*, çev. M. Ali Kılıçbay, İstanbul 1991, s. 83.

<sup>8</sup> Zahîre Nezâreti'nin kuruluşu ve görevleriyle ilgili bkz. Tefik Güran, "İstanbul'un iâşesinde Devletin Rolü (1793-1839)", *İFM* (Ellinci Yıl Armağanı), XLIV/1-4 (İstanbul 1988), s. 245-75.

Konunun kaynaklarının incelendiği ön araştırma sürecinde gözden geçirilen üç yüzyıla (15, 16 ve 17. yüzyıllar) ait çeşitli muhâsebe ve ahkâm defterlerindeki kayıtlar, sarayın iâşesini sağlayan kurum, tedârik şekilleri, tedârik alanları ve tüketim miktarlarında köklü değişimler yaşandığını gösterdi. Halbuki konuyla ilgili şimdiye kadar yapılan dolaylı ve dolaysız çalışmalar, kısa bir dönemi veya sınırlı bir bölgenin sarayın beslenmesine katkısını ele aldıklarından, konuyu değişimleri de gözlemleyebileceğimiz bütüncül bir çerçevede ortaya koymaktan uzaktırlar. Bu araştırma, sözü edilen boşluğu doldurmayı hedeflemektedir.

Muhakkakki saray, minyatür bir şehir görünümü ve içinde yaşayanların seçkinliğiyle şehrin gözdesiydi. Osmanlı şehirleri içinde İstanbul'un konumu neyse, şehir içindeki kurumlar arasında da sarayınki aynıydı. Dolayısıyla, her konuda olduğu gibi beslenmede de sarayın önceliği ve imtiyazı söz konusuydu. Saray iâşe bağlamındaki öncelik hakkını mal alımları, imtiyazını da İstanbul'un iâşesinden bağımsız olarak taşradan doğrudan yaptığı tedârik için kullanmıştır. Sarayın iâşesi, şehir piyasasından yapılan alımlar dolayısıyla başkent iâşesinin bir parçası gibi görünmekle birlikte, aslen bundan ayrıydı ve müstakil bir kurumun sorumluluğuna bırakılmıştı. Bu kurum, Matbah-ı Âmire Emâneti'dir.

Sefer ve göç dönemleri hariç Topkapı Sarayı'nın iâşesi, tümüyle Matbah-ı Âmire tarafından karşılanmıştır. İstanbul Harc-ı Hassa Emîni'nin (şehremini)\* bu sarayın iâşesine yönelik defterlerinin bulunması, bizi adı geçen görevlinin iâşede katkısının bulunduğu yolundaki bir kanaate sevkedebilir. Ancak hemen belirtelim ki, bu defterler sefer dönemlerine aittir ve bu dönemlerde Harc-ı Hassa Emîni iâşe görevini vekâleten yürütmektedir. Barkan tarafından yayımlanan, Harc-ı Hassa Emîni tarafından tutulmuş bir defterin<sup>9</sup> kapsadığı tarihler (26.XI.1554-31.VII.1555) arasında Mutfak Emîni padişahla birlikte Amasya'dadır ve defterde belirtilmemesine rağmen Harc-ı Hassa Emîni Mutfak

\* İstanbul hassa harc emîniyle şehremini aynı görevlidir. Kendi muhasebelerinde birinci isimle anılan emîn, bazı hükümlerde (Harc-ı hassanın sorumluluğunda olan Anbar-ı Amire mühimmâtının karşılanmasıyla ilgili şehreminine yazılan hüküm için bkz. MAD 7326, s. 83) ve merkez bütçelerinin tamamında (Bütçelerin listesi için bkz. II. Bölüm, Finansman kısmı) şehremini olarak geçmektedir. Hatta 17. yüzyılın ikinci yarısına ait bir bütçede, kendisinden "harc-ı hassa, nâm-ı diğer emîn-i şehir" olarak bahsedilmektedir (Bkz. MAD 22249, s. 204). Ayrıca bir mutfak bütçesinde Dârüssaâde halkının mevâcibini dağıtan harc-ı hassa emîni şehremini olarak kaydedilmiştir (Ö. Lütfi Barkan, "İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri", *Belgeler*, IX/13 (Ankara 1979), s. 145).

<sup>9</sup> Bkz. Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 1-71.



Emini'ne vekâlet etmektedir<sup>10</sup>. Yine aynı görevlinin mutfak defteri tuttuğu 1529 senesinde, padişah ikinci Macaristan seferine çıkmıştır<sup>11</sup>. Selânikî'nin verdiği bilgiler de, Mutfak Emini vekili olarak genellikle *harc-ı hassaların* tercih edildiklerini ihsâs ettirmektedir<sup>12</sup>. Böyle bir tercihte, *harc-ı hassaların* iâşe konusundaki tecrübelerinin rolü olmalı. Zira bunlar Eskisaray, Galatasarayı ve İbrahim Paşa saraylarının beslenmesinde zaten sorumluluk sahibidirler<sup>13</sup>. Buna karşılık, bazı dönemlerde, Eskisaray'ın gıda ihtiyacının bir kısmı Matbah-ı Âmire tarafından karşılanmıştır<sup>14</sup>. Harc-ı Hassa eminlerinin, Mutfak Emini'nin merkezde bulunduğu zamanlarda, Topkapı sarayının beslenmesine katkıları, yalnızca mutfağa bağlı birimlerin sınırlı sayıdaki malzeme ihtiyacının giderilmesinden ibarettir<sup>15</sup>.

İâşe teriminin anlamı, gıda maddelerinin temininden fertlerin doyurulmasına kadar yapılan tüm faaliyetleri kapsasa da<sup>16</sup>, günümüzde daha çok terimin *tedârik* (provizyon) anlamı öne çıkmıştır. Nitekim herhangi bir şehrin iâşesini ele alan araştırmacılardan bazıları, kelimenin bu dar anlamını esas alarak konuyu işlemişlerdir<sup>17</sup>. Topkapı sarayının iâşesini ele alan bu çalışmada da kelimenin dar anlamı temel alınmış, metin içinde tüketim

<sup>10</sup> Defterin başlangıç tarihinden önce İran savaşı sona ermiş ve ordu Eylül 1554'te Amasya'ya geri dönmüştür. Burada 29 Mayıs 1555'te İran heyetiyle anlaşma (Amasya Anlaşması) imzalanacaktır (İ. Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Tarihi*, II, Ankara 1983, s. 361). Harc-ı hassanın muhasebesinin bitiş tarihi 1555 Temmuzunun sonuna uzandığına göre, bu tarihe kadar padişah ve saray mutfağının başkente ulaşmadığı anlaşılmaktadır. Harc-ı hassanın tuttuğu muhasebe döneminde saray mutfağının Amasya'da olduğunu gösteren bir delil olarak, kiler malzemelerinin Amasya'ya taşınmasına ödenen ücretler için bkz. Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 81.

<sup>11</sup> Defter için bkz. KK 7097.

<sup>12</sup> Yazar Haziran 1596'da yapılan atamalarını kaydederken, sefere giden Matbah-ı Amire emini yerine şehremini İbrahim Ağa'nın vekil tayin edildiğini belirtir (Selânikî Mustafa Efendi, *Târih*, II, nşr. Mehmet İpşirli, İstanbul 1989, s. 617).

<sup>13</sup> Harc-ı hassanın sorumluluk alanlarıyla ilgili şu muhasebelere bkz. MAD 422; MAD 487; MAD 648; MAD 4435; MAD 23139; MAD 23226; KK 7098; KK 7104; D. BŞM 40816. Kamil Kepeci tasnifinde 7098 numarayla kayıtlı muhasebe Barkan tarafından yayımlanmıştır. Bkz. Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 1-71. Her üç sarayın yiyecek ve içecek ihtiyacının şehremini tarafından karşılandığına Mehmed Halife de işaret eder (Mehmed Halife, *Târih-i Gilmânî*, TOEM ilâvesi, İstanbul 1340, s. 31).

<sup>14</sup> MAD 6278, s. 40; KK 7273, s. 30.

<sup>15</sup> İstanbul harc-ı hassa eminleri saray mutfağına bağlı genellikle sakahâne ve fırınların kap ve örtü gibi ihtiyaçlarını karşılamaktaydılar (MAD 7534, s. 362; KK 67, s. 393, 570; D. EVM 26278, s. 105).

<sup>16</sup> İâşe kelimesi, Arapça 'ayş' kökünden gelmektedir. Kelimenin etimolojik yapısıyla ilgili bkz. Es-Seyyid Muhammed Murtaza Ez-Zübeydî, *Tâcû'l-Arûs*, IV, Beyrut 1306, s. 328; İbn Manzûr, *Lisânü'l-Arab*, VI, Beyrut 1956, s. 321; Mecdüddin Muhammed Yakub El-Firunâbâdî, *El-Kamûsü'l-Muhît*, II, Beyrut trs., s. 291-92.

<sup>17</sup> Meselâ bkz. Faroqhi, Suraiya, "İstanbul'un İâşesi ve Tekirdağ-Rodocuk Limanı (16.-17. yüzyıllar)", *Gelişme Dergisi*, II (Ankara 1981), s. 139-54.



miktarlarına ve kısmen de mamül gıdalara değinilmekle birlikte, aslen tedârik boyutu incelenmiştir.

Araştırmanın ilk bölümünde, iâşeyi sağlayan kurum olarak Matbah-ı Âmire Emâneti işlendi. Öncelikle emânetin ne zaman kurulduğu tespit edilmeye çalışıldı, mutfak kompleksinin saray içindeki konumu verildi ve Matbah-ı Âmire'ye bağlı birimlere ait binalarda gerçekleşen fizikî değişimler ortaya konuldu. Ardından emânetin idarî ve personel yapısı tetkik edildi. Bu kısımda personelin menşei, sayıları, maaşları, giyecekleri, terfileri ve gündelik yaşamları yanında, emânetin yönetici kadroları da işlendi, fakat Matbah-ı Âmire hademesi olarak da tanımlanan hizmet gruplarının (aşçılar, helvacılar vd.) görev ve sorumluluklarına değinilmedi. Söz konusu hizmet grupları, emânete bağlı çeşitli birimlerde (mutfaklar, fırınlar vd.) istihdam edildiklerinden, bölümün son kısmında emânete bağlı birimler ve çalışanları beraberce ele alındı.

İkinci Bölüm, esas olarak iâşenin finansmanına ayrıldı. Bölüme sarayın iâşesinin önemi ve bu önemin pratiğe akseden yönlerinin işlendiği bir kısım ile başlandı. Daha sonra, iâşenin finansmanı ve iâşe harcamalarına geçildi. Bu kısmın temel kaynağı olan mutfak muhasebeleri, sarayın iâşesi için kullanılan gelir ve gider rakamlarının tamamını vermediğinden, ilk önce muhasebe kayıtlarının tutuluş mantığı üzerinde duruldu. Hemen akabinde, hem muhasebelerde bulunan hem de başka kayıtlarda rastlanılan gelir kaynakları ve gider alanları tasnif edilerek belirlenmeye çalışıldı. Bölümün sonunda ise, Matbah-ı Âmire muhasebelerine göre, nominal ve reel gelir ve gider rakamları tablo halinde verildi, grafiklerle de bunların artış seyirleri gösterildi. Bu son kısımda ayrıca, iâşe giderlerinin yaklaşık % 95'ine tekabül eden 'mutfak teslimleri'nin merkez bütçe giderleri içindeki yeri ve dolayısıyla iâşe harcamalarının merkezî hazineye yükü tespit edildi.

Çok sayıda merkezî ihtiyacın tedârikinde kullanılan usullere, şüphesiz sarayın iâşesinde de müracaat ediliyordu. Üçüncü Bölüm, mal tedârikinde yararlanılan usulleri ve tedârik sürecinin işleyişini, sarayın iâşesi bağlamında ele alan iki kısımdan oluştu. Tedârik usulleri, piyasaları merkeze alan iki alt başlıkta verildi: İstanbul Piyasasından Yapılan Alımlar (Mübâyaât) ve Taşradan Yapılan Alımlar (Havâlât). Birincisi, parası merkezî hazineden nakit olarak ödenen doğrudan yapılan alımları ifade etmektedir. Havâlât ise, mal temini sorumluluğunun yerel yöneticilere bırakıldığı ve masrafların da alım bölgesindeki merkezî hazineye bağlı kaynaklardan karşılandığı bir usuldür. Taşradan

havale yoluyla yapılan alımlarda 17. yüzyıl başlarına kadar *irsaliye* yöntemi kullanıldı. Bu dönemden itibaren de *ocaklık* yöntemi devreye sokuldu ve bu yöntem kısa sürede hızla yaygınlaştı. Malların üretici veya satıcılardan alınmasından saraya ulaştırılmasına kadarki faaliyetleri kapsayan 'iâşe süreci'nin işleyişi, bu bölümün son kısmını oluşturdu ve sürecin işleyişi, hükümlerden çıkarılan aşamalara dayanan üç temel safhaya ayrılarak takdim edildi.

Tedâriki yapılan gıda maddeleri, tüketim miktarları, bu miktarlardaki değişimler ve malların nakliyesi Dördüncü Bölüm'de işlendi. 16. yüzyılda en geniş sınırlarına ulaşan ve bir imparatorluk haline gelen Osmanlı Devleti'nin sarayının tüketim alışkanlıklarında, acaba imparatorluk olma süreciyle eşgüdümlü değişimler yaşandı mı? Araştırma döneminin kapsadığı yaklaşık 150 yıllık bir dönemde (1489-1650) saraya giren gıda maddelerinde bir çeşit artışı söz konusu mudur? İncelenen dönem itibariyle, temel gıda maddelerinden, üretimi diğerlerine göre daha yeni sayılabilecek şekerin saraydaki tüketiminin artış seyri nasıl olmuştur? Tedârik edilen mallar hangi yollarla taşınmış, taşımada ne tür vasıtalar kullanılmıştır? Kara ve denizdeki taşıma masrafları ne kadardır ve maliyetleri ne oranda artırmıştır? Nakil sürecinde meydana gelen kayıplar ve bunların sebepleri nelerdir? Bunlar ve benzeri sorulara bu bölümde cevap arandı.

Bu bölümde verilen tüketim miktarlarındaki yüksek artışların israfa mı işaret ettiği yoksa saray nüfusundaki yükselmeye paralel bir seyir mi takip ettiği net olarak tespit edilememiştir. Bunun sebebi, sarayın nüfusuyla ilgili bilgilerin yetersizliğidir. Ne yazık ki, şimdilik elimizde saray nüfusundaki değişimleri görebileceğimiz periyodik nüfus rakamlarını ihtiva eden bir çalışma yoktur. Saray sâkinlerinin sayısı hakkında, araştırmacılar genellikle Abdurrahman Şeref Bey'in verdiği 4.000-5.000 rakamını kullanmışlardır<sup>18</sup>. Evliya Çelebi'nin nüfusa ilişkin iddiası ise oldukça abartılıdır<sup>19</sup>. Mantran bu iki rakamın da yanlış olduğunu belirtmiş ve 17. yüzyıl sonuna ait bir belgeye dayanarak saray nüfusunun 14.500 civarında olduğunu söylemiştir<sup>20</sup>. Atâ ise, Şehrîzâde

<sup>18</sup> Abdurrahman Şeref, "Topkapı Saray-ı Hümayûnu", *TOEM*, I-II/6 (İstanbul 1988), s. 335. Yazarın verdiği rakamı kullanan kaynaklardan bazıları şunlardır: İ. Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Devletinin Saray Teşkilâtı*, Ankara 1984, s. 379; Barnette Miller, *Beyond The Sublime Porte: The Grand Seraglio of Stambul*, New Haven 1931, s. 186; Antony Greenwood, *Istanbul's Meat Provisioning: A Study of Celepkeşan System* (Basılmamış Doktora Tezi), Chicago 1988, s. 12.

<sup>19</sup> Yazar sarayın nüfusunu 40.000 kişi olarak vermiştir (Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâme*, I, İstanbul 1314, s. 117). Evliya Çelebi'nin yaptığı hesaplamalar sonucunda çıkardığı rakamın yüksekliğinin bir sebebi de nüfusa 12.000 kişilik bostancıları da katmasıdır. Oysa bostancılar, İstanbul'un çeşitli yerlerindeki hassa bahçelerde istihdam edilmişlerdi.

<sup>20</sup> Mantran, *İstanbul'da Gündelik Hayat*, s. 96.

Esad Efendi'nin Tarihçe'sinden naklen sarayda maaşlı olarak 10.000'e yakın kişinin yaşadığını bildirmiştir<sup>21</sup>. Aslında Atâ ve Mantran'ın verdiği rakamlar, tüketim miktarlarıyla karşılaştırıldığında makul görünmektedir. Fakat sarayın gerçek nüfusunu gösterdiklerini varsaysak bile, sadece bu iki rakam problemi çözmeye yetmemektedir. Elimizde en azından her yüzyılın ilk ve ikinci yarılarna ait birer nüfus rakamı bulunması gerekiyor.

Aslında bir insanın ihtiyaç duyduğu yıllık buğday miktarından hareketle bir nüfus tespiti yapılabilir<sup>22</sup>. Ancak burada, Matbah-ı Âmire muhasebelerindeki tüketim rakamlarının, yalnızca saray sâkinleri tarafından tüketilen miktarlar olmadığı belirtilmelidir. Saraya divan günlerinde dışarıdan gelen çok sayıda insanın yemekleri saray mutfağından verilmekteydi. Yeniçeri mevâciblerinin dâğıldığı gün, binlerce yeniçeriye yine saray mutfağından çorba ve baklava ikrâm ediliyordu. Matbah-ı Âmire'nin de katkıda bulunduğu şenlik, tören ve ziyafetlerde saray mensubu olmayan binlerce kişi doyurulmaktaydı. Öte yandan saraydaki hizmet gruplarının bir kısmı, dönüşümlü olarak görev yapıyordu. Bir gün mesai yapan diğer gün gelmemekte ve yemeğini evinde yemektedir. Nihayet birçok saray görevlisi de, geçici olarak taşrada görevlendirilmekte ve yiyecek ihtiyacını karşılamak üzere nafaka bedeli almaktaydı. Bütün bu nedenler, saray nüfusunun net olarak belirlenmesini oldukça zorlaştırdığından, bu araştırmada böyle bir uğraşa girilmemiştir.

Osmanlı tarihinin temel kaynaklarından olan vekayinâmeler, ağırlıklı olarak siyasî olayları işlediklerinden, adı geçen eserlerde müesseseler ve bunların faaliyetlerine dair tatmin edici bilgiler bulunmamaktadır. Dolayısıyla Matbah-ı Âmire Emâneti ve işlevleri hakkında da bu eserlerden yeterli derecede yararlanılamamıştır. Ancak bunlardan, yazarı sarayda görevde yapmış olan Selânikî Tarihî'nden özellikle mutfak emînlerinin tayinleri ve görevden alınma nedenleri hakkında yeterince faydalanıldığı belirtilmelidir.

Kitabî kaynaklardan teşkilât kanûnnâmeleri, bilhassa araştırmanın birinci bölümüne ciddi katkılarda bulunmuştur. Şüphesiz araştırmamız açısından bunların en önemlisi, Hezarfen'in Telhîsü'l-Beyân'ıdır. Eser, Matbah-ı Âmire'ye bağlı birimlerin saray içindeki

<sup>21</sup> Tayyazâde Ahmed Atâ, *Târih-i Atâ*, I, İstanbul trs., s. 156-57.

<sup>22</sup> Tevfik Güran benzer bir yöntemle, nüfus miktarından hareketle 19. yüzyılda İstanbul'un yıllık buğday ihtiyacını tespit etmiştir (Güran, "İstanbul'un İâşesinde Devletin Rolü", s. 247).

konumu ve mutfak personeli hakkında arşiv belgeleri dışında en ayrıntılı bilgi bulunan kaynak olma özelliğine sahiptir.

Bu araştırmanın kaynaklarından en önemlileri şüphesiz arşiv belgeleri olmuştur. Birçok eserdeki bilgilerin sıhhati de bu resmî kayıtlar sayesinde sınanmıştır. Araştırmada kullanılan arşiv belgelerinin belli başlıları şunlardır: Mutfak Muhâsebeleri, Mutfak Mevâcib Defterleri, Tevzî' ve Tayinât Defterleri, İrsâliye Defterleri, Ocaklık Defterleri, Merkez Bütçeleri, Mühimme Defterleri, Ahkâm Defterleri ve Ruus Defterleri. Sözü edilen defter çeşitlerini, araştırmaya yaptığı katkılar bağlamında ele almak gerekirse;

Osmanlı saray mutfağının gelir ve gider kayıtlarının 'icmâl' bir şekilde, siyakat yazısıyla tutulduğu mutfak muhâsebelerindeki bilgi birikimi, bu çalışmanın iskeletini oluşturmuştur. Saraya alınan gıda maddeleri, miktarları, tedârik alanları, mutfığa bağlı kuruluşlar ve bunların sayısındaki değişimler, eminlerin isimleri vb. bilgilerin yer aldığı bu defterlerden<sup>23</sup> çalışmanın her bölümünde faydalanılmıştır.

Mutfak Mevâcib Defterleri, mutfığa bağlı hizmet gruplarının tespiti, bunların sayı ve maaşları ile 'çıkma'lar hakkında önemli bilgiler sunmaktadır. Özellikle mutfak personel yapısının anlaşılmasında adı geçen defterlerin büyük katkısı olmuştur.

Saraya alınan gıda maddeleri önce depolanmakta, ardından mutfığa bağlı çeşitli kuruluşlara ve tayin edilen şahıslara dağıtılmaktaydı. Dağıtım aşamasında gıda maddelerinin cins, miktar ve kime dağıtıldığını gösteren defterler tutulmaktaydı. Çeşitleri olmakla birlikte, Tayinât Defterleri olarak da bilenen bu kayıtlar, topluca Tevzî' ve Tayinât Defterleri olarak isimlendirildi. Bu çalışmada söz konusu defterler, Matbah-ı Âmire'ye bağlı birimlerin ve hizmet grupları içinde var olan çeşitli memuriyetlerin tespiti için kullanıldı. Aynı zamanda çok sayıda gıda maddesinin mutfığa bağlı birimlere dağıtılan miktarları bunlardan çıkarıldı. Yine defterlerin bir kısmı, mamül gıdaların (meselâ reçel ve şerbetler) dağıtımını ve nerede üretildiğini de gösterdiğinden, söz gelimi Helvahâne mamüllerinin tespiti bunlar sayesinde mümkün oldu.

İrsâliye Defterleri, bir bölgeden yerel yöneticiler veya görevli iâşe memurları tarafından gönderilen malların cins, miktar ve taşımayı yapanın kaydının bulunduğu defterlerdir. Şimdilik elimizde Mısır ve İzmir'den saraya gönderilen mallara ait örnekler

---

<sup>23</sup> Bu defterlerin muhtevâsı ve tutuluşuna dair bazı özellikler hakkında bkz. II. Bölüm.

bulunmaktadır. İâşe memuru ve yerel yöneticilerin mührünü taşıyan bu defterler, maldan önce saraya gönderildiğinden, malın saraya tamamen ulaşip ulaşmadığı, ulaşmadıysa bunun sebepleri gibi ayrıntıları hâvi kayıtları da içermektedir. İlgili bölgeden yapılan tedârîki toplu olarak bu defterlerden çıkarmak mümkün oldu. Aynı defterlerdeki kayıtlar, iâşe sürecinin işleyişi ve taşıma esnasındaki kayıpların nedenleriyle ilgili kayda değer katkılar sağladı.

17. yüzyıl başlarında, taşradan mal tedârîkinde devreye sokulan ocaklık yönteminin ardından, Matbah-ı Âmire ocaklıklarının listesini toplu olarak veren ocaklık listeleri tutulmaya başlanmıştır. Araştırma dönemine ait yalnızca 1035/1626 tarihli bir *ocaklık* defterine rastlanmıştır<sup>24</sup>. Öte yandan teşkilât kanûnnâmelerinde (meselâ Telhîsü'l-Beyân ve Eyyubî Efendi Kanunnâmesi) benzer listeler yer almaktadır. Ayrıca bazı arşiv belgelerinde tek bir çeşit mala bağlanan ocaklıkların listesini veren kayıtlar da bulunmaktadır. Sözü edilen ilk defter dışındaki listeler, ancak ocaklık bağlanan mal çeşitlerini, ocaklık yerini ve kısmen de ocaklık gelirlerini göstermektedir. Ayrıntılı olarak tutulan 1035/1626 tarihli defter ise, ocaklığın yapısı, ocaklık yöntemine geçişin sebepleri ve bu yöntemden beklenenler konusunda çok değerli ipuçları vermektedir. Şüphesiz bu defter olmasaydı, ocaklık müessesesiyle ilgili soru işaretleri büyük ölçüde giderilemeyecekti.

Sosyo-ekonomik hayat ve müesseselere ilişkin önemli kayıtları içeren Mühimme ve Ahkâm Defterleri, tıpkı mutfak muhâsebeleri gibi araştırma konusunun her bölümünde karşı karşıya kalınan problemlerin çözümünde birinci derecede kullanıldı. Bunların muhâsebelerden farklı tarafı, konunun ayrıntılarına dair bilgilere yer vermeleridir. Söz gelimi, muhâsebelerden sadece bir malın nereden ve ne kadar alındığı öğrenilebiliyorken, bu malın nasıl ve ne şekilde alındığı büyük oranda mühimme ve ahkâm kayıtlarından çıkarıldı. Kısaca bir benzetmeyle ifade ekdersek; mutfak muhâsebelerindeki bilgilerle iskeleti oluşturulan araştırmanın ete, kemiğe bürünmesi, mühimme ve ahkâm kayıtları sayesinde mümkün olmuştur.

Ruus Defterleri'ndeki kayıtlar temelde mutfak personelinin tayinleri ve terfileri hakkında aydınlatıcı oldu. Öte yandan 17. yüzyıl ruuslarına göre, tayin ve terfilerin dışında farklı bilgilerin yer aldığı 16. yüzyıl ruuslarının, bilhassa mutfak personelinin menşei ve gündelik yaşamının meydana çıkarılmasındaki katkısı kaydetmeye değerdir.

---

<sup>24</sup> Bkz. MAD 1792.



## BİRİNCİ BÖLÜM

### İÂŞEYİ SAĞLAYAN TEMEL KURUM: MATBAH-I ÂMİRE EMÂNETİ

#### I. EMÂNETİN KURULUŞU VE MATBAH-I ÂMİRE KOMPLEKSİ

##### 1. Emânetin Kuruluşu: Çaşnigirbaşılık'tan Matbah-ı Âmire Emâneti'ne

Kuruluş döneminde Osmanlı saraylarında Matbah-ı Âmire teşkilâtı mevcut değildir. İâşedeki fonksiyonları bilinmemekle birlikte bu dönemde mutfak hizmetleri esas olarak çâşnigirler tarafından yürütülmekteydi. Osmanlılar, birçok müessesede olduğu gibi çâşnigirliği de Selçuklulardan devraldılar. Büyük Selçuklularda, beslenmeye yönelik faaliyette bulunan dört kurum görülmektedir: çâşnigirlik, şarabdârlık, vekîl-i haslık ve hansâlârlık.

Çâşnigirler, Selçuklu sarayında sofra hizmetlerini yürütmekteydiler. Bunların başı olan *emir çâşnigir*, bizzat hükümdârın yemeğinden sorumluydu. Hükümdârın bir sûikasta uğramasını engellemek amacıyla sofraya konulan yemeği ilk önce kendisi tadardı. Bu yüzden emir çâşnigirler güvenilir kimselerden seçilmekteydiler<sup>1</sup>. Şarabdârlar, emrinde bir grup hizmetliyle birlikte sultanın içeceklerini hazırlamakla mükelleftiler. Bunların hizmetlerini yürüttükleri birime *şarabhâne* denilmekteydi<sup>2</sup>. Vekîl-i has, içinde mutfak ve şarabhânenin de bulunduğu birçok birimin üst seviyeli idârecisiydi<sup>3</sup>. Hansâlâr ise aşçıbaşılık görevini yürütmekteydi<sup>4</sup>. Anadolu Selçuklu sarayından yararlanarak bu görevlinin aynı zamanda *havâyichâne* denilen ve kiler ve mutfağı bünyesinde barındıran kurumun da âmirinin olduğu söylenebilir.

---

<sup>1</sup> İsmail Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Devlet Teşkilâtına Medhal*, Ankara 1984, s. 36.

<sup>2</sup> Uzunçarşılı, *Medhal*, s. 35.

<sup>3</sup> Uzunçarşılı, sadece Nizâmü'l-mülk'ün Siyâsetnâme'sinde bahsinin geçmesi dolayısıyla, vekîl-i haslığın mevcut bir kurum olmayıp, tesisinin tavsiye edildiği görüşündedir (Uzunçarşılı, *Medhal*, s. 37). Fakat vekîl-i hassın Siyâsetnâme'de belirtilen görevlerinin Anadolu Selçuklularının sarayında yer alan havâyicsâlârn hizmetlerine (a. g. e., s. 85) tekabül etmesi, kurumun Büyük Selçuklular döneminde de var olma ihtimâlini güçlendirmektedir.

<sup>4</sup> Uzunçarşılı, *Medhal*, s. 36.

Bu yapı Anadolu Selçuklu sarayında da korunmuştur. Ancak hansâlâr ve vekîl-i hasın isimleri değişmiş; birincisi havâyicsâlâr ve ikincisi de üstâduddâr olmuştur. Ayrıca vekîl-i hasa göre üstâduddârın sorumluluk alanının da genişlediği görülmektedir. Vekîl-i hasın sayılan görevlerinin yanında, hükümdârın gelirlerini toplamak, harcamaları gerektiği gibi yapmak ve ülkedeki vakıflara nezâret etmek gibi vazifeleri de üstâduddâr üstlenmiştir<sup>5</sup>. Anadolu Selçuklularında görülen bütün bu memuriyetler Memluklu sarayında da yer almaktaydı<sup>6</sup>.

Aslında Selçuklular ve Memluklardaki bu yapı, isimler farklı olmasına rağmen 16. Yüzyıl Osmanlı sarayındakiyle benzerlik arz etmektedir. Emir çaşnigir çaşnigirbaşı, şarabdâr helvacıbaşı, havâyicsâlâr aşçıbaşıyla kiler ağası ve üstâddâr da görev alanı daraltılmış bir kilercibaşı gibidir.

Osmanlı sarayındaki çaşnigirbaşılarla ilgili bilgiler, I. Murad dönemine kadar inmektedir. I. Murad'ın oğlu Bayezid'in düğünü sırasında, gelinle birlikte gelen Germiyanoglu Süleyman Bey'in çaşnigirbaşısı Paşacık Ağa Osmanlı sarayında alıkonulmuş (1381-82) ve aynı görevi burada sürdürmüştür<sup>7</sup>. Paşacık Ağa'nın bu görevi ne zaman bıraktığı bilinmiyor. Ancak kendisinden sonra oğlu Elvan Bey'in çaşnigirbaşı olarak tayin edildiği kesindir<sup>8</sup>. Aşıkpaşazâde, Elvan Bey'in üç oğlunun da Osmanlı sarayında aynı görevle hizmet ettiklerini belirtmektedir<sup>9</sup>. Elvân Bey'in Yıldırım Bayezid döneminde hizmette olduğuna dair bir kayda rastlanmamıştır. Bununla birlikte, sonradan tahta geçen iki padişahın da çaşnigirbaşılığını yaptığını tespit edebiliyoruz. I. Mehmed (Çelebi) hastalandığında, Amasya'daki oğlu II. Murad'ı padişah olmak üzere davet

<sup>5</sup> Uzunçarşılı, *Medhal*, s. 78-85.

<sup>6</sup> Geniş bilgi için bkz. Uzunçarşılı, *Medhal*, s. 334-346.

<sup>7</sup> Aşıkpaşazâde, *Tevârih-i Âl-i Osman*, nşr. Nihal Atsız, Osmanlı Tarihleri I içinde, İstanbul 1947, s. 131; Neşrî, *Kitâb-ı Cihan-Nümâ*, I, nşr. Faik Reşit Unat-Mehmet Altay Köymen, Ankara 1949, s. 209. İsmail Baykal, Hoca Sadeddin'in *Tâcü't-tevârih*'ine dayanarak Paşacık Ağa'nın Orhan Gazi'ye de çaşnigirbaşılık yaptığını bildiriyorsa da (İsmail H. Baykal, *Enderun Mektebi Tarihi*, I, İstanbul trs., s. 15-16) doğru değildir. *Tâcü't-tevârih*'de Paşacık Ağa Germiyanoglu'nun çaşnigirbaşısı olarak geçmektedir (Hoca Sadeddin Efendi, *Tâcü't-tevârih*, I, İstanbul 1279, s. 97).

<sup>8</sup> Aşıkpaşazâde, *Tevârih-i Âl-i Osman*, s. 131; Neşrî, *Cihan-Nümâ*, I, s. 209.

<sup>9</sup> Neşrî, *Cihan-Nümâ*, I, s. 209. Elvan Bey'in çocuklarından biri olan Sinan Bey'in Fatih döneminde (1463) Mora sancak beyi olduğu görülmektedir (Tursun Bey, *Târîh-i Ebû'l-Feth*, nşr. Mertol Tulum, İstanbul 1977, s. 131; Aşıkpaşazâde, *Tevârih-i Âl-i Osman*, s. 201). Hüdavendigâr Livası tahrir defterinden tespit edilen diğer oğlu İsa Çelebi'nin hizmetleri hakkında herhangi bir bilgi yoktur (Ömer Lütfi Barkan (haz), *Hüdavendigâr Livası Tahrir Defterleri*, I, Ankara 1988, s. 400). Söz konusu defterden ayrıca, Elvan Bey'in eşinin Firuze Hâtun; İsa Bey'in Bayezid Çelebi isminde bir, Sinan Bey'in de Mehmed Çelebi ve İlyas Çelebi adında iki oğlunun varlığını öğrenmekteyiz (s. 398, 400).



etmeye güvenilir bir kişi olarak çaşnigirbaşı Elvan Bey gönderilmişti<sup>10</sup>. Aynı kişi II. Murad için İsfendiyaroğlu'nun kızını almaya da gidecektir<sup>11</sup>. Elvan Bey'in bundan sonraki hayatı bilinmemektedir<sup>12</sup>. Aşıkpaşazâde'nin, onun oğullarıyla ilgili verdiği bilgiler doğruysa, oğullarının çaşnigirbaşılık görevinin Fatih dönemini de kapsadığı söylenebilir.

Uzunçarşılı, Büyük Selçukluların saray teşkilâtını anlatırken, şarabdârlığın Osmanlıların ilk zamanlarında da mevcut olduğunu belirtmesine rağmen<sup>13</sup>, Osmanlı saray teşkilâtına dair eserinde<sup>14</sup> bu memuriyete hiç değinmez. Erken dönemi işleyen kroniklerin hiçbirinde şarabdârlık görevini yürütmekte olan bir isme şimdilik rastlanamamıştır. Diğer taraftan daha önce bu hizmeti gördüklerini rahatlıkla söyleyebileceğimiz, şarabdâr lakablı devlet görevlilerini tespit etmek de mümkün olmuştur. Bu meyanda, Yıldırım Bayezid'in oğullarından olan ve fetret devrine damgasını vuran Düzme Mustafa'nın lalası İlyas şarabdâr lakabıyla tanınmaktaydı<sup>15</sup>. Şarabdâr İlyas'ın aynı zamanda Bayezid'in hizmetinde de bulunduğu anlaşılmaktadır<sup>16</sup>. Ayrıca Fatih döneminde Rumeli beylerbeyiliği yapan Hamza Bey'in, şarabdâr lakabıyla anıldığı görülmektedir<sup>17</sup>.

Kroniklerdeki bilgiler, Osmanlı sarayında şarabdârlık kurumunun varlığını göstermekle birlikte, şarabdârın bulunduğu birim ve sorumluluk alanını belirlemeye

<sup>10</sup> Aşıkpaşazâde, *Tevârih-i Âl-i Osman*, s. 155; Neşrî, *Kitâb-ı Cihan-Nümâ*, II, nşr. Faik Reşit Unat-Mehmet Altay Köymen, Ankara 1957, s. 551; Edirneli Oruç Beğ, *Oruç Beğ Tarihi*, nşr. Nihal Atsız, İstanbul 1972, s. 78; Hoca Sadeddin Efendi, *Tâcü't-tevârih*, I, s. 302; Anonim *Tevârih-i Âl-i Osman*, nşr. Nihat Azamat, İstanbul 1992, s. 59-60.

<sup>11</sup> Aşıkpaşazâde, *Tevârih-i Âl-i Osman*, s. 164; Neşrî, *Cihan-Nümâ*, II, s. 579; Hoca Sadeddin Efendi, *Tâcü't-tevârih*, I, s. 320.

<sup>12</sup> Elvan Bey'in, hayattayken Bursa'da bir mescid yaptırdığı ve bu mescide vakıf gelirler bağlandığı anlaşılmaktadır (Ekrem Hakkı Ayverdi, *Osmanlı Mi'mârîsinde Fatih Devri*, III, İstanbul 1989, s. 82; Barkan, *Hüdavendigâr Livası Tahrir Defterleri*, I, s. 400). Elvan Bey'in Bursa'da birçok geliri bulunmaktaydı (a. g. e., s. 392-407). Bu gelirler, kendisinin ölümünden sonra oğullarına kalmıştır. Yine Elvan Bey'e ait olan Menteşe'de bir hamam, Milas ve Balat'da çok sayıda dükkân, Kütahya ve Rumeli'nin birçok yerinde çeşitli gelirler, kendisinin ölümünden sonra oğullarının tasarrufuna geçmiştir (a. g. e., s. 399).

<sup>13</sup> Uzunçarşılı, *Medhal*, s. 35.

<sup>14</sup> İ. Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Devletinin Saray Teşkilâtı*, Ankara 1984.

<sup>15</sup> Düzme Mustafa'nın yakalanmasını sağlamasından dolayı, II. Murad kendisine Hamid ili ve Beyşehir'in idâresini verecektir (Aşıkpaşazâde, *Tevârih-i Âl-i Osman*, s. 168). Şarabdâr İlyasla ilgili ayrıca bkz. Hadîdî, *Tevârih-i Âl-i Osman* (1299-1523), nşr. Necdet Öztürk, İstanbul 1991, s. 164, 166; Uzunçarşılı, *Osmanlı Tarihi*, I, Ankara 1982, s. 334, 391-93, 403, 414.

<sup>16</sup> Aşıkpaşazâde, şarabdâr İlyas'ın Mustafa'yı yakalatmasından sonra kendisine şu sorunun yöneltildiğini belirtmektedir: "Sentün bu Mustafa efendün oğlu degül midi kim dutdun; anı öldürmege verdün?" (Aşıkpaşazâde, *Tevârih-i Âl-i Osman*, s. 162).

<sup>17</sup> Tursun Beğ, *Târîh-i Ebü'l-Feth*, s. 153. Hamza Bey daha önce de Anadolu beylerbeyiliği yapmıştır (Aşıkpaşazâde, *Tevârih-i Âl-i Osman*, s. 166).

imkân tanımıyor. Öte yandan, Fatih dönemi Dergâh-ı Âlî mülâzımlarının mevâciblerini gösteren bir defter<sup>18</sup> kurumla ilgili kayda değer bilgiler sunmaktadır. Defterde ebnâ-i sipâhiyân ve müteferrikalar arasında birer adet şarabdâr bulunmaktadır<sup>19</sup>. Daha önemlisi, Enderun odalarından birinin "oda-i ser-şarabdârân" olarak anılmasıdır<sup>20</sup>. Odanın başı şarabdârlar başı (ser-şarabdârân) olan Bahşayış'tır. Odada yer aldıkları görülen diğer beş kişinin unvanları belirtilmemektedir. Defterde ser-şarabdârân odası birinci sırada kaydedilmiştir. Diğerleri; kiler, şahinci (doğancı) ve hazine odalarıdır. Dolayısıyla bu oda, diğerleri gibi II. Mehmed tarafından kurulan Hasoda olmalıdır. Mülâzımlar grubunda da olsa, bu odanın başına ser-şarabdârânın getirilmesi, memuriyetin önemini gösteriyor<sup>21</sup>. Şarabdârların Kanunî döneminde de içoğlanlarının yüksek rütbelileri arasında yer aldıkları ve padişahın içeceklerini hazırladıkları bilinmektedir<sup>22</sup>. Daha sonraki dönemler için hasodalı şarabdârlardan bahsedilmiyorsa da kiler koğuşunda bir şerbetçinin varolduğu kuşkusuzdur<sup>23</sup>. Şu halde, Osmanlıların, kendilerinden önceki islâm devletlerinden beslenmeye yönelik bir kurum olan şarabdârlığı da tevâris ettiklerini ve memuriyetin 16. yüzyıl ortalarına kadar önemini koruduğunu rahatlıkla söyleyebiliyoruz. Fakat bu kurum, doğrudan padişahın hizmetini görecektir şekilde Enderun memuriyetleri arasında yer aldığından Matbah-ı Âmire teşkilatının dışındadır.

Erken dönemlerde, çaşnigirlerin padişahın yemek hizmetinde bulundukları bilinmekteyse de, bunların saray halkının tamamına hizmet verip vermedikleri açık değildir. II. Murad döneminde kilercibaşılığın kuruluşuyla çaşnigirlerin sorumlulukları, dış hizmetlerle sınırlı kalmış; padişahın yemek hizmeti kilercibaşı ve ekibi tarafından

<sup>18</sup> KK 7154 (883/1478). Dergâh-ı Âlî mülâzımları, Kanunî döneminde seferlerde padişahın hizmetinde bulunmak üzere ayrılan bir gruptu (Mustafa Nuri Paşa, *Netâyicü'l-Vukû'ât*, I, İstanbul 1327, s. 145; Ahmet Tabakoğlu, *Türk İktisat Tarihi*, İstanbul 1994, s. 177; Mithat Sertoğlu, *Osmanlı Tarih Lûgatı*, İstanbul 1986, s. 134-35, 233). Defterde görüldüğü üzere, bölüklerde yer alan neferlerin sayısının oldukça düşük olması, uygulamanın Fatih zamanında da geçerli olduğunu düşündürmektedir.

<sup>19</sup> Ebnâ-i sipahiyândan Hüseyin ve müteferrikalardan Kurdoğlu şarabdârdır (KK 7154, s. 4-5).

<sup>20</sup> KK 7154, s. 18.

<sup>21</sup> Buna karşılık Fatih'in teşkilât kanununda şarabdârlardan söz edilmemektedir. Kanunnâme'de hasodabaşının ünvanı üzerinde durulmazken silahdâr, rikabdâr, çukadâr ve dülbend oğlanlarının isimleri verilir (Abdülkadir Özcan, "Fatih'in Teşkilât Kânûnnâmesi ve Nizâm-ı Âlem İçin Kardeş Katli Meselesi", *Tarih Dergisi*, XXXIII (İstanbul 1982), s. 42-43).

<sup>22</sup> Albert Howe Lybyer, *Kanuni Sultan Süleyman Devrinde Osmanlı İmparatorluğu'nun Yönetimi*, çev. Seçkin Cılızoğlu, İstanbul 1987, s. 121; *Pedro'nun Zorunlu İstanbul Seyahati*, çev. Fuad Carım, İstanbul 1995, s. 104.

<sup>23</sup> Tayyazâde Ahmed Atâ, *Târih-i Atâ*, I, İstanbul trs., 174.

görülmeye başlanmıştır<sup>24</sup>. Matbah-ı Âmire Emâneti kuruluncaya kadar, iç halkı dışındaki saray sâkinlerinin ne tür bir organizsyonla doyuruldukları şimdilik anlaşılamamaktadır<sup>25</sup>.

Matbah-ı Âmire Emâneti'nin kesin kuruluş tarihi bilinmemektedir. Kilercibaşığı, daha sonra Matbah emininin de üstünde, emânet personelinin idarecisi (nâzırı) olarak görmekteyiz. Bu ilişki, emânetin kilercibaşılıkla birlikte kurulma ihtimalini akla getiriyor. Ancak II. Murad dönemini anlatan kaynakların hiçbirinde emanetle ilgili bir bilgiye rastlanamamıştır. Belirsizlik Fatih dönemi için de sürmektedir; münhasıran bu devri anlatan iki eserde<sup>26</sup> de, ne emânet ne de mutfak eminiyle ilgili bilgi yer almaktadır. Üstelik Fatih'in teşkilât kanunnâmesinde, diğer emirlere değinilmesine rağmen mutfak emininden bahsedilmemektedir. Fatih dönemi sonlarına ait bir defter<sup>27</sup>, bulanıklığı büyük oranda ortadan kaldırıyor. 883/1478 tarihli defterde hâl-i hâzırdaki mutfak emininin ismi verildiği gibi, mutfak kâtibi ve hatta "köhne" mutfak emininden söz edilmektedir<sup>28</sup>. Köhneden kasdın iki önceki görevli olduğu düşünülürse<sup>29</sup>, sadece bu kayıttan bile emânetin geçmişini birkaç sene öncesine götürmek mümkündür. Sonuç olarak, Fatih dönemi sonlarında varolduğunu gördüğümüz Matbah-ı Âmire Emâneti'nin, Yeni Saray'ın (Topkapı Sarayı) inşasından sonra muhtemelen de aynı padişahın saray teşkilâtında yaptığı düzenlemeler<sup>30</sup> çerçevesinde tesis edildiğini söylemek yanlış olmayacaktır.

## 2. Matbah-ı Âmire Kompleksi: Konum ve Fizikî Değişmeler

Dörtüyüz yıla yakın Osmanlı iktidarının merkezi olarak kalan Topkapı Sarayı, İstanbul'un fethini müteakip II. Mehmed tarafından yaptırılmıştır. İnşasına 1460'larda

<sup>24</sup> Atâ, *Târih*, I, s. 34; Baykal, *Enderun Mektebi Tarihi*, s. 16-18; Halil İnalcık, *The Ottoman Empire: The Classical Age 1300-1600*, Londra 1995, s. 81; Özcan, "Fatih'in Teşkilât Kânûnnâmesi", s. 43; Abdurrahman Vefik, *Tekâlif Kavâidi*, I, İstanbul 1328, s. 197. Âlî'nin anlattığına göre, padişahın yemeğini divan günleri çaşnigirler, diğer zamanlarda da aşçı şakirdleri taşımaktaydılar. Her iki grup da yemeği III. avlunun kapısından içeriye kadar götürebiliyor, burada bekleyen hasodalılara veriyorlardı. Kilercibaşı tek sıra halinde yemek taşıyan grubun önünde yürümekteydi. Bkz. Mustafa Âlî, *Mevâ'idü'n-Nefâ'is fî Kavâ'idü'l-Mecâlis*, nşr. Yeniçağ Tarihi Kürsüsü, İstanbul 1956, s. 31.

<sup>25</sup> Atâ, kilercibaşılığın kuruluşunu anlatırken, kilercibaşının "kilâr-ı hassa hademesiyle harc kileri ve matbah"dan sorumlu tutulduklarını zikreder (Atâ, *Târih*, I, s. 34). Harc kileri ve matbah, daha sonra Matbah-ı Âmire Emâneti içinde yer alacaktır. Yazarın verdiği bilgiden, bu dönemde de bir mutfak teşkilâtının varlığı anlaşılmakla birlikte çerçevesi belirlenememektedir.

<sup>26</sup> Tursun Bey, *Târih-i Ebû'l-Feth*, nşr. Mertol Tulum, İstanbul 1977; Kritovulos, *Târih-i Sultan Mehmed Hân-ı Sâni*, TOEM ilâvesi (İstanbul 1328), s. 1-200.

<sup>27</sup> KK 7154.

<sup>28</sup> KK 7154, s. 10, 20.

<sup>29</sup> Defterde bir önceki görevliler için "der-kadîm" sıfatı kullanılmaktadır (KK 7154, s. 3).

<sup>30</sup> Fatih'in Yeni Saray'da yaptığı düzenlemeler hakkında bkz. Atâ, *Târih*, I, s. 60 vd.

başlanmış, surlarla birlikte 1478'de tamamlanmıştır<sup>31</sup>. Padişah bu saraya taşınincaya kadar, daha önce yapılan Eskişaray'da ikâmet etmiştir. Topkapı Sarayı'nın birinci, ikinci ve üçüncü avlularındaki birçok bina bu dönemde yapılmakla beraber, şimdi varolan veya koybolmuş çok sayıda bina da sonradan ilave edilmiştir. Fatih döneminde, Matbah-ı Âmire müştemilâtı, hâlen bulunduğu yerde, ikinci avlunun sağ tarafında kurulmuştu. Mutfaka bağlı birimlerden olan bir fırın da birinci avlunun sağ tarafında tesis edilmişti. 16. Yüzyıl'da mutfak kompleksine kayda değer ilaveler yapıldığı anlaşılmaktadır. Bunların önemli bir kısmının Kanunî döneminde yapılmış olması gerekir. Çünkü daha dönemin başında (1520) harem kısmında büyük tamir ve genişletme çalışmaları yapılmaktaydı ve daha önce Eskişaray'da ikâmet eden harem halkının bir kısmı, bu dönemde Topkapı sarayına taşındı<sup>32</sup>. Yine 1509'da yaşanan depremden sonra da mutfak kompleksinin genişletildiğini gösteren bilgiler mevcuttur<sup>33</sup>.

1574 yangını sonrasında müştemilatın yeniden inşa edilişi sebebiyle, Fatih dönemi mutfak binalarının sayısı ve genişliklerinin tespiti zorlaşmaktadır. Bu yüzden ilk yapıldığında mutfakların kaç bölümden oluştuğu konusu mimarlık tarihçileri tarafından tartışılmıştır<sup>34</sup>. Mutfakların kuruluşunda iki veya dört gözlü olduğu yolundaki iddialara karşı, Ayverdi, iki gözün ihtiyacı karşılamaya yetmeyeceği, en azından Edirne sarayında varolduğu bilinen sekiz gözden aşağı olmaması gerektiği görüşünü savunur ve ayrıca, bunların 1509 depreminde zarar görerek yeniden yapıldığına işaret eder<sup>35</sup>, ancak bir genişletmeden bahsetmez. Ayverdi'nin ısrarlı tutumuna karşın, birçok araştırmacı Fatih

<sup>31</sup> Topkapı Sarayı'nın inşâ tarihiyle ilgili, kaynaklarda verilen bilgilerin analizi için bkz. Abdurrahman Şeref, "Topkapı Saray-ı Hümayûnu", *TOEM*, I-II/6 (İstanbul 1988), s. 271 vd; Gülrû Necipoğlu, *Architecture, Ceremonial, and Power: The Topkapı Palace in the Fifteenth and Sixteenth Centuries*, New York 1991, s. 4-13.

<sup>32</sup> Leslie P. Peirce, *Harem-i Hümayun*, çev. Ayşe Berkay, İstanbul 1996, s. 160-63. Atâ, eski padişahların harem halkı hariç, Kanunî döneminde harem tamamen Yeni Saray'a taşındığını belirtir (Atâ, *Târih*, I, s. 57).

<sup>33</sup> Necipoğlu, *The Topkapı Palace*, s. 70.

<sup>34</sup> Tartışmalar için bkz. Fanny Davis, *The Palace of Topkapı in Istanbul*, New York 1970, s. 59-60; Sedat Hakkı Eldem, *Topkapı Sarayı*, İstanbul 1976, s. 71-72; Ekrem Hakkı Ayverdi, *Osmanlı Mimârîsi*, IV, s. 705-10; Nadide Seçkin, *Topkapı Sarayı'nın Biçimlenmesine Egemen Olan Tasarım Gelenekleri Üzerine Bir Araştırma (1453-1755)*, İTÜ Fen Bilimleri Enstitüsü Basılmamış Doktora Tezi, İstanbul 1990, s. 132-41; Necipoğlu, *The Topkapı Palace*, s. 70; Gül Akdeniz, *Topkapı Sarayı Resmi Toplantı Birimlerinin (Divan Yapıları ve Arz Odasının) Geçirdikleri Değişimin Araştırılması*, İTÜ Fen Bilimlerin Enstitüsü Basılmamış Doktora Tezi, İstanbul 1995, s. 117.

<sup>35</sup> Ayverdi, *Osmanlı Mimârîsi*, IV, s. 705-10.

zamanında bina edilen mutfak sayısının sınırlı olduğu ve kalanların 1509 depremi akabinde veya Kanunî döneminde yapıldığı kanaatindedirler<sup>36</sup>.

Araştırmamızda, mutfakların ilk kuruluşundaki göz sayısı hakkında kesin bulgulara ulaşamadığından konuyla ilgili yeni bir tartışmaya girilmeyecektir. Bununla birlikte, Matbah-ı Âmire'ye bağlı birimlerin önemli bir kısmının Fatih döneminde mevcut olmadığının da belirtilmesi gerekir. Sarayın ilk inşâsı sırasında yapılmış olan Matbah-ı Âmire binaları mutfaklar, kiler ve bir fırındır. Geç döneme ait kaynaklarda, helvahânenin de mutfaklarla birlikte Fatih döneminde kurulduğunun belirtilmesine rağmen<sup>37</sup>, gerek Fatih dönemi belgelerinde gerekse II. Bayezid dönemine ait defterlerde helvahânenin veya helvacıbaşının varlığına delâlet edecek hiçbir kayıt yer almamaktadır<sup>38</sup>. Helvahânenin, varolduğu halde mutfak muhâsebelerinde kaydının yer almaması düşünülemez; zira daha sonraki her muhâsebede Helvahâne için alınan malların kayıtları, kurumun adının kaydedildiği ayrı bir başlık altında verilmiştir. Diğer taraftan, helvacıların kayıtlarına daha Fatih döneminden itibaren rastlanmaktadır. Ancak bunların sayılarının oldukça sınırlı olması<sup>39</sup>, Helvahâne'nin sorumluluk alanına giren hizmetlerin bu dönemde mutfak binaları içinde birkaç helvacı tarafından yürütüldüğünü düşündürmektedir. Helvahâneye dair ilk kayıtlara Kanunî dönemi defterlerinde rastlanmakta; 1527-28 tarihli defterlerde Kilâr-ı Âmire ile birlikte Helvahâne de geçmektedir<sup>40</sup>. Şu durumda, mutfağa bağlı müstakil bir birim olarak Helvahâne'nin 1491-1527 arasında, muhtemelen de 1509 depremi sonrası veya Kanunî'nin ilk senelerinde tesis edilmiş olması gerekir<sup>41</sup>.

<sup>36</sup> Fanny Davis, *The Palace of Topkapı*, s. 59; Necipoğlu, *The Topkapı Palace*, s. 70; Nadide Seçkin, *Topkapı Sarayı'nın Biçimlenmesi*, s. 134.

<sup>37</sup> Evliya Çelebi, *Seyahatnâme*, I, İstanbul 1314, s. 49; Atâ, *Târih*, I, s. 71.

<sup>38</sup> Fatih dönemine ait aylık mutfak muhâsebelerinde, gıda maddesi tahsis edilen mutfağa bağlı diğer birimlerden bahsedilirken helvahânenin hiç bahsedilmez (Barkan, "İstanbul Saraylarına Ait Muhâsebe Defterleri", *Belgeler*, IX/13 (Ankara 1979), s. 187-280). Kezâ II. Bayezid dönemine ait gerek mutfak muhâsebelerinde (a. g. m., s. 88-103; KK 7094) gerekse yayımlanan inâmât defterlerinde (M. Tayyib Gökbilgin, "Un Registre de Depenses de Bâyezid II. Durant la Campagne de Lepante de 1499", *Turcica*, V (Paris 1975), s. 84-92; Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 296-380) de helvahâne veya helvacıbaşıyla ilgili bir kayıt yer almamaktadır.

<sup>39</sup> 883/1478 tarihli mülâzım defterinde, emin ve kâtip dışındaki 33 mutfak personelinin yalnızca biri helvacıdır (KK 7154, s. 10-11). Üstelik burada ekmekçi, kasap, aşçı gibi görevlilerin isimleri geçerken helvacıbaşından bahsedilmemektedir.

<sup>40</sup> D. BŞM 10509, s. 2 (1527-28 tarihli mutfak muhâsebesi parçası); KK 7097, s. 22, 99 (1529-30 tarihli harc-ı hassa defteri). Helvahâne bundan sonraki mutfak muhâsebelerinin tamamında geçecektir.

<sup>41</sup> Ayverdi Helvahâne'ye kadar olan kısmın Fatih döneminde yapıldığı kanaatindedir (Ayverdi, *Osmanlı Mimârîsi*, IV, s. 709). Necipoğlu da, 16. yüzyıl başlarına ait bir plana dayanarak 1509 depremi sonrasında mutfakların III. Avlu duvarına doğru genişletildiğini savunur (Necipoğlu, *The Topkapı Palace*, s. 70). Bu bilgi, genişletilen tarafta olan helvahânenin söz konusu dönemde yapıma ihtimalini kuvvetlendirmektedir. 920/1514-15 tarihli Dergâh-ı Âlî mülâzımları defterinde bir helvacıbaşının da kaydının geçmesi (Ö. Lütfi Barkan, "H. 933-934 (M. 1527-1528) Malî Yılına Ait Bütçe Örneği", *İFM*,



Mutfağa bağlı bir kuruluş olan ve mutfak müştemilâtı içinde mutfakların karşısında yer alan Kalayhâne de sonradan kurulmuştur. Fatih ve II. Bayezid devri ile Kanunî dönemin ilk yıllarına ait mutfak defterlerindeki kalaycılara ödenen ücretlerden, mutfak kap-kacaklarının özel kimselere kalaylattırıldığı anlaşıyor<sup>42</sup>. Kalayhâne'nin varlığını gösteren ilk defter 1573 tarihli<sup>43</sup>. Bu ve daha sonraki defterlerde kalaylama işlemi için ücret ödendiğine dair hiçbir kayıt yer almamıştır. Dolayısıyla kalaycı kuruluşu da ya Kanunî ya da II. Selim zamanında tesis edilmiş olmalıdır.

Yine yukarıda belirtildiği gibi, Fatih döneminde yalnızca bir fırın inşa edilmişti<sup>44</sup>. Sonradan yapılan Has Fırın'ın kitabesindeki<sup>45</sup> tarihe dayanılarak bu fırının I. Ahmed dönemine ait olduğu sanılmıştır<sup>46</sup>. Oysa Has Fırın "Simid Fırını" adıyla, Helvahâne gibi daha Kanunî döneminde mevcuttur<sup>47</sup>. Bu nedenle, I. Ahmed dönemine işaret eden kitâbedeki tarih, sadece fırının söz konusu dönemde tamir edildiğini gösterir<sup>48</sup>.

Mutfak kompleksi bugünkü görünümünü 1574 yangınından<sup>49</sup> sonra kazanmıştır. Yangın, Mayıs sonu veya Haziran başında, mutfaklardan birinde kebab yapılırken,

---

XV/1-4 (İstanbul 1955), s. 316), kuruluşun 1509 depremi sonrasında oluşturulduğu ihtimalinin önemli bir dayanağı sayılmalıdır. Oysa Tavernier, Helvahane'nin Kanunî döneminde kurulduğu anlamına gelecek şu bilgiyi verir: "Reçellerin yapıldığı bölümler, altı ya da yedi tanedir ve buralarda sarayın tüm dairelerini ve görevlilerini düzenleyen 'Muhteşem Sultan Süleyman' tarafından yerleştirilen dört yüz helvacı çalışır" (J. B. Tavernier, *Topkapı Sarayında Yaşam*, çev. Perran Üstündağ, İstanbul 1984, s. 61; Ayrıca bkz. Miller, *The Grand Seraglio*, s. 255, not. 3). Miller, Tavernier'in verdiği bilgiyi kullanmasına rağmen Helvahâne'nin I. Ahmed zamanında oluşturulduğu savunmaktadır (a. g. e., s. 187), ancak bu iddia dayanaksızdır.

<sup>42</sup> Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 97, 198, 248 (1489-90, 1469, 1471); KK 7094 (1490-91); D. BŞM 10509, s. 7 (1527-28). Devletin, mutfak personelinin ve mevâcib alan kalaycılara ücret ödeyeceği şeklindeki bir düşünceden hareketle kalayhanenin bu dönemlerde de varolma ihtimalini aklı getirmek yersizdir.

<sup>43</sup> MAD 6278; Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 108-49.

<sup>44</sup> Kritovulos, *Târih*, s. 181.

<sup>45</sup> Kitâbe için bkz. Abdurrahman Şeref, "Topkapı Saray-ı Hümayûnu", s. 275.

<sup>46</sup> Miller, *The Grand Seraglio*, s. 164; Eremya Çelebi Kömürciyan, *İstanbul Tarihi XVII. Asırda İstanbul*, nşr. Hrand D. Andreasyan, İstanbul 1988, s. 143-44.

<sup>47</sup> D. BŞM 10509, s. 4 (1527-28); Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 80.

<sup>48</sup> Nitekim Necipoğlu, fırınların I. Ahmed döneminde tamir edildiğini gösteren ve 1612-14 tarihlerini kapsayan masraf defterini incelemiştir. Fakat yazar, fırınların bu devirde mi yapıldığı yoksa tamir mi gördüğü konusunun açık olmadığını belirtmektedir (Necipoğlu, *The Topkapı Palace*, s. 49). Fırınlarla ilgili ayrıca bkz. Hezarfen Hüseyin, *Telhîsü'l-Beyân fî Kavânîn-i Âl-i Osman*, Başbakanlık Osmanlı Arşivi Kütüphanesi (mikrofilm), nr. 220, vr. 15b; Eyyubî Efendi Kanunnâmesi, nşr. Abdülkadir Özcan, İstanbul 1994, s. 24; Kömürciyan, *İstanbul Tarihi*, s. 12.

<sup>49</sup> Çağdaş yazarlardan Mustafa Âlî yangına kısaca değinirken (*Künhü'l-Ahbâr*, Süleymaniye-Esad Efendi Ktb. nr. 2162, vr. 477b) Selânikî'nin tarihinde yangına önemli bir yer ayrılmıştır (Mustafa Selânikî Efendi, *Târih*, I, nşr. Mehmet İpşirli, İstanbul 1989, s. 90). Daha sonra yangınla ilgili yazılanlar, genellikle Selânikî'nin verdiği bilgilere dayanmaktadır.



tavadaki yağın tutuşmasıyla başladı. Bacadaki kurumun alev almasıyla da yayıldı. Mutfakların rüzgâra açık bir alanda kurulmuş olması, yangının kısa sürede Helvahâne ve kilere ve karşıdaki mutfak personelinin odalarına ulaşmasında etkili oldu. Vezirler ve Yeniçeri Ağası geldi, birçok kapıkulu yangına müdahale etti<sup>50</sup>, fakat sonuç alınamadı. Gün boyunca devam eden yangın iç saraya sirayet etmeden akşama doğru söndü<sup>51</sup>. Ancak, eski padişahlardan kalan kıymetli mutfak malzemeleri ve kilerde bulunan erzâk tamamen yandı<sup>52</sup>. Yangın sonrasında Kapdanpaşa, Yeniçeri Ağası ve İstanbul Ağası'ndan müteşekkil bir komisyon kuruldu ve bu komisyon mutfakların yeniden inşâsı için Mimar Sinan'ı görevlendirdi. Sinan, farklı bir tarzın hâkim olduğu bir plan hazırlayarak<sup>53</sup> mutfakları yeniden inşâ etti<sup>54</sup>. Plana uygun olarak, Divan meydanından 2.5 zirâlık (1.85 m.) bir alan mutfak bölümüne kaydırılmıştır.

Mutfakların yapımında çok sayıda usta ve işçi çalıştırıldı. İhtiyacı karşılamak üzere, Edirne kadısından, Selimiye Camii inşaatında çalışan esirlerin yarısını göndermesi istendi. İnşaatta gerekli olan mermer ve od taşı Karamürsel'den, kurşun ise Edirne, Selanik, Sofya, ve Plovdiv kazalarından getirildi<sup>55</sup>.

Bugün de genel hatlarıyla aynı içeriğe sahip olan mutfak kompleksi şu şekilde tanımlanabilir<sup>56</sup>: Kompleksi, II. avludaki Divan meydanından üç kapının yer aldığı bir duvar

<sup>50</sup> Yangının söndürülmesinde görev alan yeniçerilerin ödüllendirilmesiyle ilgili bkz. MD 25, 24/2222 (23 R 982/11 Ağustos 1574); MD 26, 166/441 (3 Ca 982/220 Ağustos 1574).

<sup>51</sup> Yangının mutfak kompleksi dışına yayıldığını iddia edenler varsa da (Miller, *The Grand Seraglio*, s. 105; Davis, *The Palace of Topkapı*, s. 59; Godfrey Goodwin, *A History of Ottoman Architecture*, New York 1971, s. 321; Aptullah Kuran, "The Palace of the Sultans: The Grand Seraglio", *Turkish Review Quarterly Digest I*, IV (1986), s. 111; Rıfki Melûl Meriç (haz.), *Mimar Sinan, Hayatı, Eseri I; Mimar Sinan'ın Hayatına, Eserlerine Dair Metinler*, Ankara 1965, s. 40; Kömürçüyan, *İstanbul Tarihi*, s. 113), şimdilik bunu kanıtlayacak belgeler yoktur (Kırş. Necipoğlu, *The Topkapı Palace*, s. 71). Bir hükümde (19 R 982/7 Ağustos 1574 tarihli hüküm: MD 26, 139/362) yangın sonrasında matbah ve kilerle beraber bir hamamın da inşâ edilmekte olduğu belirtilmekle birlikte, hamamın nerede yapıldığı bildirilmemiştir.

<sup>52</sup> Yangında telef olan erzak ve mutfak malzemelerinin çokluğu dolayısıyla, yangın sonrası döneme ait mutfak bütçesi içinde ilave bir bütçe daha oluşturulmuştur. 1.029.902 akçelik bu bütçeyle şeker, bal, un, buğday, nişasta, üzüm, fıstık vb. gıda maddeleri ile çini, balmumu ve çeşitli kullanım eşyaları satın alınmıştır (D. BŞM 10511, s. 4-5).

<sup>53</sup> "...Mi'mâr Sinan Ağa uslûb-ı âhar üzre resm ü binâsını tarh eyleyüp..." (Selânikî, *Târih*, I, s. 90). Necipoğlu, 'uslûb-ı âhar'ı, eski şekil olarak anlamaktadır (*The Topkapı Palace*, s. 71) ki yanlıştır.

<sup>54</sup> Mutfakların inşâsı için harc-ı hassa eminine hazineden ödenen meblağlar için bkz. KK 1770 (982/1574-75 tarihli ruznâmçe defteri); MAD 487 (983/1475 tarihli harc-ı hassa defteri).

<sup>55</sup> Necipoğlu, *The Topkapı Palace*, s. 71. Yazar, mutfak inşaatında çalıştırılmak üzere Bilecik'ten de işçiler talep edildiğini söylemekteyse de (gös. yer.), yazılan ikinci bir hükümle bundan vazgeçildiği anlaşılmaktadır (21 Ca 982/7 Eylül 1574 tarihli hüküm: MD 26, 202/560).

<sup>56</sup> Abdurrahman Şeref, "Topkapı Saray-ı Hümayûnu", s. 335-38; Hülya Tezcan, *Topkapı Sarayı ve Çevresinin Bizans Devri Arkeolojisi*, İstanbul trs., s. 396-97; Ülkü Altındağ, "Topkapı Sarayı",

ayırmaktadır. Meydana girildiğinde soldaki ilk kapı Kilâr-ı Âmire kapısı, diğerleri sırasıyla Matbah-ı Has ve Helvahâne kapılarıdır. Kilâr-ı Âmire kapısından girişte sağda, Vekilharç dairesi bulunmaktadır. Zamanla yıkılan ve yerine sarayın ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik bir bina oturtulan bu daire, mutfak defterlerinin tutulduğu bir yer olarak tanıtılmaktadır<sup>57</sup>. Ancak incelediğimiz dönemde kilerciler arasında yer alan vekilharç, henüz daha sonra elde edeceği statüye sahip değildi. Muhtemelen bu bina mutfak emini ve kâtiplerinin idarî hizmetlerini yürüttükleri bir büroydu<sup>58</sup>. Vekilharç dairesinin karşısında Kilâr-ı Âmire ve Yağhâne yer almaktadır<sup>59</sup>. Yağhâne'nin yanındaki yapı Aşçılar Camiidir. Camiden itibaren her biri ikişer bacaya sahip sekiz gözlü mutfak binaları sıralanmaktadır. İki gözlü Helvahâne ise mutfakların sonundadır ve hemen yanında Helvacılar Mescidi bulunmaktadır. Aşçılar Câmîinin karşısında 18. yüzyılda yapılan bir hamam yer almaktadır. Hamamdan itibaren girişteki sol koridor boyunca aşçı, helvacı ve diğer mutfak personelinin koğuşları uzanmaktadır. Kalayhâne de bu sırada, Kiler ve Has Mutfak kapıları arasındadır.

## II. MATBAH-I ÂMİRE'NİN İDARİ VE PERSONEL YAPISI

Matbah-ı Âmire'ye bağlı çeşitli hizmet grupları mevcuttu. Bunlar, Osmanlı Devleti'nin diğer askerî birliklerindeki gibi bölüklere ayrılan bir teşkilâtlanma biçimine sahipti. Zamanla sayıları değişen bu hizmet grupları arasında 17. yüzyılda; *aşçılar, kilerciler, helvacılar, ekmekçiler, kasaplar, yoğurtçular, tavukçular, sebzeciler, simitçiler, mumcular, kalaycılar, sakalar, buzcular, buğday döğücüler, müteferrikalar* ve *eytâm* yer almaktaydı. Emin, kâtip ve aşçıbaşı gibi üst düzey yöneticilerden başka her grubun başında bir 'baş' (helvacıbaşı, kasapbaşı vd.) bir de kethüdâ bulunuyordu.

Burada idarî yapı ve idarî personelle birlikte, Matbah-ı Âmire'ye bağlı birimlerde çalışan porsenelin menşei, gelirleri, toplam sayıları, giyecekleri, terfileri ve gündelik yaşamları genel hatlarıyla ele alınacaktır. Hizmet gruplarıyla ilgili diğer detaylar, bu

*Sanat*, VII (Nisan 1982), s. 17; Gülcan Kongaz, "Topkapı Sarayı Mutfakları", *Tarih ve Toplum*, III/14 (Mart 1988), s. 166-68.

<sup>57</sup> Kongaz, "Topkapı Sarayı Mutfakları", s. 166.

<sup>58</sup> Nitekim Miller'in planında bu bina 'mutfak emini koğuşu' olarak zikredilmektedir. Bkz. *The Grand Seraglio*, Plan I.

<sup>59</sup> İncelediğimiz dönemde, mutfaka bağlı yağhâne diye bilinen bir birim yoktu ve yağlar kilerde saklanmaktaydı. Dolayısıyla, şimdi arşiv ve kumaş deposu olarak kullanılan bu binaların her ikisinin de kiler binaları olmaları gerekir.

grupların tanıtıldığı "Matbah-ı Âmire'ye Bağlı Birimler ve Hizmet Grupları" kısmında incelenecektir.

#### A. İdarî Yapı ve İdarî Personel

Matbah-ı Âmire Emâneti, padişaha arz sunma yetkisi olan ağalardan<sup>60</sup> *kilercibaşının* nezâretinde, bir *eminin* tarafından yönetilmekteydi. Enderun'daki Kiler odasının âmiri olan kilercibaşı, tüm mutfak personelinin üst seviyeli nâzırı idi<sup>61</sup>; porsenel alımları onun talebiyle yapılıyor, maaş artırımları (terakki) ve ölüm, çıkma ve firardan kaynaklanan kadro boşalması dolayısıyla yaşanan terfiler onun arzıyla gerçekleşiyordu<sup>62</sup>. Bunun dışında personelin gerektiği gibi çalıştırılması, disiplinin sağlanması ve cezaî müeyyidelerin uygulanması emin ve yardımcılarının uhdesine bırakılmıştı.

Malî açıdan Başmuhâsebe'ye bağlı olan saray mutfağının nakdî ihtiyaçları bu kalem tarafından görülüyor, gelir ve giderleri aynı büro tarafından denetleniyordu<sup>63</sup>. Bir ara İrâd-ı Cedîd Hazine'sine bağlanan emânet, II. Mahmud döneminde Gümrük Emânetiyle birleştirilmiştir<sup>64</sup>. Nihayet 1838'de Darphâne'ye tâbi bir müdiriyet haline dönüştürülmüş<sup>65</sup>, ilk müdür Râgıb Efendi olmuştur<sup>66</sup>.

Birçok çalışmada, kaynak gösterilmeden Matbah-ı Âmire eminine idarî işlerinde yardımcı olan bir *kethüdânın* (kahya) varlığından bahsedilir<sup>67</sup>. Fakat ne mutfak mevâcip defterlerinde, ne sipahi bölükleri arasında, ne de mutfak idarecilerinin tamamının kaydının

<sup>60</sup> Fatih'in teşkilât kanunnâmesine göre arz ağaları; kapı ağası, hasodabaşı, hazinedarbaşı, kilercibaşı ve saray ağasıdır (Özcan, "Fâtih'in Teşkilât Kânûnnâmesi", s. 34). Bunların sayısı daha sonra artacaktır (Paul Rychart, *The Present State of the Ottoman Empire*, Londra 1972, s. 29; Atâ, *Târih*, I, s. 162).

<sup>61</sup> d'Ohson, kilercibaşının mutfak personeli dışında çaşnigirler ve mehterlere de nezâret ettiğini belirtmektedir (*Tableau Général de L'Empire Othoman*, VII, Paris 1824, s. 21).

<sup>62</sup> A. RSK Dosya nr. 15/99. Personelin hacca gitmesi de kilercibaşının onayına bağlıydı (KK 242, s. 276; KK 246, s. 16). Diğer yandan tayinlerde nihaî karar padişaha aitti (Muzaffer Doğan, *Sadâret Küthüdâlığı*, MÜ Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Basılmamış Doktora Tezi, İstanbul 1995, s. 28).

<sup>63</sup> Feridun Emecen, "Başmuhâsebe Kalemî", *DİA*, V, s. 134; Joseph Von Hammer, *Des Osmanischen Reichs Staatsverfassung und Staatsverwaltung*, II, Viyana 1815, s. 147; İ. Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Devletinin Merkez ve Bahriye Teşkilâtı*, Ankara 1984, s. 345-47.

<sup>64</sup> Uzunçarşılı, *Saray Teşkilâtı*, s. 384; M. Zeki Pakalın, *Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*, II, İstanbul 1983, s. 418; Mithat Sertoğlu, "Matbah-ı Âmire", *Resimli Tarih Mecmuası*, V/56, s. 3272.

<sup>65</sup> *ML* 56, s. 2; *ML* 15, s. 2; Serkez Karakoç (haz), *Külliyât-ı Kavanin*, IV, trs., 64. Bununla birlikte, mutfak personelinin maaşlarını, daha önceden Darphâne'den almaya başladıkları anlaşılmaktadır. 1252/1636/37 tarihli hatt-ı hümayun için bkz. Hatt-ı Hümayun, nr. 27850. Daha sonraki tarihlerde verilen ödeme talimatları için şu hatt-ı hümayunlara bkz. Hatt-ı Hümayun, nr. 27840, 27862.

<sup>66</sup> Râgıb Efendi'nin son mutfak eminininden devraldığı mallar için bkz. *ML* 56.

<sup>67</sup> Bkz. Uzunçarşılı, *Saray Teşkilâtı*, s. 379; İncalcık, "Matbakh", *EI*, IV, Leiden 1991, s. 810.

geçtiği tayinat defterlerinde eminin yardımcısı konumunda olan "Matbah-ı Âmire kethüdâsı" na rastlanmıştır<sup>68</sup>. Bununla birlikte, mutfağa bağlı her hizmet grubunun bir kethüdâsı bulunmaktaydı. Dolayısıyla mutfak idarecileri arasında bir kethüdadan söz edilmeyecektir. Eminin en önemli yardımcıları, aşçıbaşı ve biri hariç diğerleri kiler kadrosunda olan kâtiplerdir. Bu nedenle, idarî personel arasında emin, aşçıbaşı ve kâtipler ele alınacaktır.

### 1. Emin

Aralarında mutfak emininin de olduğu saray hizmetinde görev alan eminlerin her biri *hâcegân* rütbesinde üst düzey bürokratlardı<sup>69</sup>. Osmanlı yönetim mekanizmasında sıkı bir hiyerarşik yapı vardı. Her bürokrat teşrifâtta statüsüne uygun bir yere sahipti. Hiyerarşi kanunnamelerde açık bir şekilde betimlenmiştir. Mutfak emini, eminler arasındaki merâtibde son sıradadır. Merâtib 17. yüzyılın ikinci yarısında şu şekildedir: Şehr emini, defter emini, arpa emini, tersane emini, gümrük emini ve mutfak emini<sup>70</sup>.

Mutfak emininin temel görevi, saray mutfaklarının iâşesini düzenli olarak sağlamak ve tedârik edilen erzakın dağıtımını organize etmektir. Bu çerçevede emin, alınacak gıda maddelerini ve miktarlarını belirler ve bununla ilgili gerekli hükümlerin çıkmasını sağlardı<sup>71</sup>. İhtiyaçların belirlenmesinde, emin, mutfağa bağlı kuruluşların idarecilerinden yardım alırdı.

Eminlerin ikinci bir görevi, müessesenin gelir ve giderlerine nezâret etmektir. Hazineden mutfağa tahsis edilen parayı genellikle emin alır; gerekli alımlar ve yapılan diğer harcamalar için ilgili kişilere teslim ve ödemeyi kendisi yapardı<sup>72</sup>. Öte yandan eminler görevde bulundukları sürenin her bir hicrî yılı için defterdarlığa hesap vermek

<sup>68</sup> Nitekim Hammer de, mutfak görevlilerini listelerken, emine yardımcı olarak bir kâtipten söz eder, fakat kethüdâdan bahsetmez. Bkz. Hammer, *Des Osmanischen*, II, s. 31-32.

<sup>69</sup> Uzunçarşılı, *Saray Teşkilâtı*, s. 375; Aynı yazar, *Merkez ve Bahriye Teşkilâtı*, s. 68; İnalçık, "Matbakh", s. 810. Eminler hakkında ayrıca bkz. Halil Sahillioğlu, "Emin", *DİA*, XI, s. 111-12; d'Ohson, *Tableau Général*, s. 19-20.

<sup>70</sup> Mehmet İpşirli, "Osmanlı Devlet Teşkilâtına Dair Bir Eser: Kavânîn-i Osmanî ve Râbîta-i Âsitâne", *TED*, XIV (İstanbul 1994), s. 23. Fatih'in teşkilât kanunnâmesinde defter emini ve şehr eminin ismi geçmekte ve defter emini diğerinin üstünde gösterilmektedir (Özcan, "Fâtih'in Teşkilât Kânûnnâmesi", s. 37).

<sup>71</sup> Geniş bilgi için bkz. II. Bölüm. Mısır'dan istenen zahire çeşit ve miktarlarının kaydedildiği emin tarafından tutulup Mısır'a gönderilen eminin mührünü muhtevi defterler hakkında bkz. *KK* 67, s. 653; *MD* 36, 342/898.

<sup>72</sup> *MAD* 7534, s. 572, 661.

zorundaydılar. Bunun için hizmet yaptıkları her dönem sonunda, elde edilen gelirlerin ve yapılan harcamaların dökümünün yer aldığı bir muhâsebe çıkartmakla mükellefterler. Her türlü gelir ve giderin kayıtlı olduğu bu muhâsebelerin birkaç sayfalık yazılı (rakamların kullanılmadığı) bir özeti hazırlanıyor ve muhâsebeyle birlikte Başmuhâsebe'nin âmiri olan Başdefterdâr'a sunuluyordu. Eminler, iâşenin kesintisiz bir şekilde sağlanmasının yanında masrafları kısıtıkları oranda başarılı sayılmışlardır<sup>73</sup>.

Mutfak emininin diğer görevleri; elçilerin gıda ihtiyacını karşılamak<sup>74</sup>, tüketilemeden bir sonraki seneye kalan veya bozulmaya yüz tutan gıda maddelerinin satışını sağlamak<sup>75</sup>, mutfak personelinin muhâlefâtına bakmak<sup>76</sup>, 17. yüzyıldan itibaren ocaklık olarak Matbah-ı Âmire'ye tahsis edilen mukataaların işletilmesini temin etmek ve padişah adına verilen sadaka ve inâmların dağıtılmasına yardımcı olmak<sup>77</sup> şeklinde özetlenebilir.

Tablo 1: Mutfak Eminlerinin Listesi

| İsmi                      | Göreve Başlama Tarihi | Görevden Ayrılma Tarihi |
|---------------------------|-----------------------|-------------------------|
| Hüseyin <sup>78</sup>     | 883/1478 öncesi       | -                       |
| Bedreddin <sup>79</sup>   | 883/1478*             | -                       |
| Muslihiddin <sup>80</sup> | 1 Ra 887*             | 29 S 896/12 Ocak 1491*  |
| Muhyiddin <sup>81</sup>   | 25 L 904*             | 17 Ca 905*              |
| Ahi <sup>82</sup>         | 909/1503/04*          | -                       |

<sup>73</sup> 16. yüzyılın sonlarından itibaren emin olarak atananların harcamaları kısmayı taahhüt ettikleri görülmektedir (Selânikî, *Târih*, I, s. 387). Giderleri kendinden önceki eminlerden düşük tutan eminlerin terakkî veya terfîyle ödüllendirilmeleri hakkında bkz. *KK* 246, s. 16; *MD* 25, 8/66.

<sup>74</sup> Selânikî, *Târih*, I, s. 296.

<sup>75</sup> *MAD* 7534, s. 464.

<sup>76</sup> Mutfak emimleri 16. yüzyılın ikinci yarısına kadar personelin muhâlefâtını zabt etmişlerdir (*MD* 2, s. 81). Bu görev daha sonra kilercibaşı tarafından tayin edilen "yarar ve müstakim" kapıcılara tevdi edilecektir (*MD* 52, 60/135; *MD* 73, 132/311; Ahmed refik, *Onuncu Asr-ı Hicrî'de İstanbul Hayatı (1495-1591)*, İstanbul 1988, s. 11/26).

<sup>77</sup> Padişah sadakalarının mutfak emini vasıtasıyla verildiğine dair bkz. II. Bölüm. İnâmlarda mutfak emininin fonksiyonu hakkında bkz. *D. BŞM* Dosya nr. 1/10; Tayyip Gökbilgin, "Un Registre", s. 88.

<sup>78</sup> 1478 tarihli Dergâh-ı Âlî Mülâzımları defterinde köhne emin olarak görünmektedir (*KK* 7154, s. 10).

<sup>79</sup> *KK* 7154, s. 10.

<sup>80</sup> M. Tayyip Gökbilgin, *XV-XVI. Asırda Edirne ve Paşa Livası*, İstanbul 1952, s. 131; Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 88; *KK* 7094, s. 1.

<sup>81</sup> Gökbilgin, "Un Registre...", s. 88.

<sup>82</sup> Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 345.

| İsmi                        | Göreve Başlama Tarihi    | Görevden Ayrılma Tarihi |
|-----------------------------|--------------------------|-------------------------|
| Hüsni <sup>83</sup>         | 912*                     | -                       |
| Kara Bâli <sup>84</sup>     | 920/1514-15 öncesi       | -                       |
| Tâcüddin <sup>85</sup>      | 928/1522 öncesi          | -                       |
| Mustafa <sup>86</sup>       | 928/1522 öncesi          | -                       |
| Hızır <sup>87</sup>         | 928/1522*                | -                       |
| Tâcüddin <sup>88</sup>      | 5 Ca 930/11 Mart 1524*   | 16 Ca 931/19 Mart 1525* |
| Hüsameddin <sup>89</sup>    | 1 M 934/27 Ekim 1527*    | 29 Z 934/13 Ekim 1528*  |
| Hayreddin Beg <sup>90</sup> | S 955/Mart-Nisan 1548*   | 20 L 960/28 Eylül 1553  |
| Mahmud Çelebi <sup>91</sup> | 21 L 960/29 Eylül 1553   | 12 N 971*               |
| Bali Beg <sup>92</sup>      | 3 M 977/17 Haziran 1569* | 2 M 983/13 Nisan 1575*  |
| Ali Çavuş <sup>93</sup>     | 4 Ra 984*                | -                       |
| Mehmed <sup>94</sup>        | -                        | 26 S 990/21 Mart 1582   |
| İbrahim Beg <sup>95</sup>   | 27 S 990/22 Mart 1582    | 26 S 991*               |
| Ahmed Ağa <sup>96</sup>     | -                        | 3 R 994*                |
| İbrahim Ağa <sup>97</sup>   | 997                      | 999                     |
| Mehmed Ağa <sup>98</sup>    | 1000                     | C 1002*                 |
| Ömer Çavuş <sup>99</sup>    | 1002                     | 25 L 1003*              |
| Mustafa Ağa <sup>100</sup>  | 1004                     | -                       |

<sup>83</sup> TT 35, s. 202.

<sup>84</sup> Barkan, "H. 933-934 (M. 1527-1528) Malî Yılına Ait Bütçe Örneği", s. 316.

<sup>85</sup> MAD 23, vr. 54b.

<sup>86</sup> MAD 23, vr. 60a.

<sup>87</sup> MAD 23, vr. 57b.

<sup>88</sup> Halil Sahillioğlu, "1524-1525 Bütçesi", Ömer Lütfi Barkan'a Armağan, İFM, 41/1-4 (İstanbul 1985), s. 441.

<sup>89</sup> D.BŞM dosya 1, vesika 42.

<sup>90</sup> MAD 7118, s. 22; KK 210, s. 246.

<sup>91</sup> KK 210, s. 246; Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 80; TSMA, D. 10073, vr. 8a; MD 2, s. 210; KK 218, s. 153.

<sup>92</sup> Barkan, "İst. Sarayları", s. 104, 108; MAD 6278, s. 10; KK 1770, vr. 17a; D.BŞM 10511, s. 45.

<sup>93</sup> MAD 7534, s. 588.

<sup>94</sup> MAD 893, s. 19; KK 239, s. 303.

<sup>95</sup> MAD 893, s. 19; KK 239, s. 303.

<sup>96</sup> KK 246, s. 160.

<sup>97</sup> MAD 7336, s. 148.

<sup>98</sup> MAD 7336, s. 148.

<sup>99</sup> Selânikî, Târih, I, s. 387; MD 73, 54/127.

<sup>100</sup> Topçular Kâtibi, Târih, s. 94.



| İsmi                                     | Göreve Başlama Tarihi | Görevden Ayrılma Tarihi |
|------------------------------------------|-----------------------|-------------------------|
| Abdullah Çavuş <sup>101</sup>            | S 1005                | 1 Z 1005                |
| Kazgancızâde Ömer Çavuş <sup>102</sup>   | 1 Z 1005              | Evâsıt-ı B 1006         |
| Mehmed Çelebi <sup>103</sup>             | Evâsıt-ı B 1006       | -                       |
| Mustafa Ağa <sup>104</sup>               | 1006*                 | Evail-i Ra 1007*        |
| Mehmed Çavuş, Kapucu-zâde <sup>105</sup> | -                     | S 1008                  |
| Hamza Çavuş <sup>106</sup>               | S 1008                | -                       |
| Süleyman Beğ <sup>107</sup>              | 1 N 1010*             | B 1012                  |
| Halil Ağa <sup>108</sup>                 | B 1012                | -                       |
| İbrahim <sup>109</sup>                   | 27 S 1013*            | -                       |
| Mehmed Efendi <sup>110</sup>             | 18 S 1014*            | 4 M 1016*               |
| Halil <sup>111</sup>                     | 12 S 1016*            | 12 Za 1017              |
| İbrahim <sup>112</sup>                   | 13 Za 1017            | 27 N 1021               |
| Mehmed Ağa <sup>113</sup>                | 27.N.1021             | 24.Ş.1022               |
| Halil <sup>114</sup>                     | 25 Ş 1022             | 26 Ca 1024              |
| Mustafa Efendi <sup>115</sup>            | 27 Ca 1024            | 1 C 1028*               |
| Halil Ağa <sup>116</sup>                 | -                     | 21 Ş 1029               |
| Mustafa <sup>117</sup>                   | 22 Ş 1029             | 26 S 1031               |
| Hızır <sup>118</sup>                     | 26 S 1031             | -                       |

<sup>101</sup> Topçular Kâtibi, *Târih*, s. 148; Selânikî, *Târih*, II, s. 632, 694.

<sup>102</sup> Selânikî, *Târih*, II, s. 694, 725.

<sup>103</sup> D. BRZ 20634, s. 15; Selaniki, *Târih*, II, s. 725; MAD 7336, 148, 22 C 1006.

<sup>104</sup> Selânikî, *Târih*, II, s. 769; D.BŞM 10512, s. 9.

<sup>105</sup> Selânikî, *Târih*, II, s. 823.

<sup>106</sup> Selânikî, *Târih*, II, s. 823.

<sup>107</sup> MAD 4442, vr. 113b; Ali Emiri-Mehmed III, 143; KK 7419, s. 27; Topçular Katibi, *Târih*, s. 305.

<sup>108</sup> Topçular Kâtibi, *Târih*, s. 305.

<sup>109</sup> MZD 7, 13/29.

<sup>110</sup> Ali Emiri-Ahmed I, 875; KK 7273, 1; İbnülemin- Saray, 26.

<sup>111</sup> İbnülemin-Saray, 26.

<sup>112</sup> İbnülemin- Saray, 26; MAD 18293, s. 14; DBŞM, 10513, s. 4.; Ali Emiri- Ahmed I 879; EV.HMH 54, s. 2, 4.

<sup>113</sup> DBŞM, 10513, s. 5; Bulgaristan Arşivi, nr. 46, vr. 1b; Topçular Kâtibi, *Târih*, s. 499.

<sup>114</sup> Bulgaristan Arşivi, nr. 46, vr. 1b; DBŞM, 10513, s. 4; MAD 2003, s. 70.

<sup>115</sup> DBŞM, 10513, s. 4; MAD 2003, s. 4; D. MKF Dosya nr. 4/143; TSMA, D. 9102, vr. 1b vd.; MAD, 3445, s. 152; MAD, 236, s. 12.

<sup>116</sup> DBŞM, 10516, s. 50.

<sup>117</sup> DBŞM, 10516; MAD, 3445, s. 8; İbnülemin- Saray, 26; KK 257, s. 148.

<sup>118</sup> DBŞM, 10516, s. 42.

| İsmi                                                 | Göreve Başlama Tarihi   | Görevden Ayrılma Tarihi  |
|------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------|
| Hüseyin <sup>119</sup>                               | 10 N 1032               | 2 Z 1033                 |
| Mehmed Efendi <sup>120</sup>                         | 26 Ra 1034*             | 17 S 1036                |
| Osman Ağa <sup>121</sup>                             | 18 S 1036               | 24 C 1037                |
| Müstedam Ağazade<br>Mustafa Efendi <sup>122</sup>    | 25 C 1037               | 16 Za 1038               |
| Gürcü Mustafa Ağa <sup>123</sup>                     | 17 Za 1038              | 21 Za 1039               |
| Müstedamzâde Mustafa<br>Ağa (2. defa) <sup>124</sup> | 22 Za 1039              | 11 Ş 1040                |
| Mehmed Efendi <sup>125</sup>                         | 12 Ş 1040               | 22 C 1041                |
| Müstedamzâde Mustafa<br>Ağa (3. defa) <sup>126</sup> | 23 C 1041               | 21 M 1042                |
| Abdi Efendi <sup>127</sup>                           | 22 M 1042               | 22 M 1046*               |
| Salih <sup>128</sup>                                 | 9 L 1046*               | M 1050/Nisan-Mayıs 1640* |
| İsmail Beg <sup>129</sup>                            | 14 M 1050*              | 6 N 1051                 |
| Ali <sup>130</sup>                                   | 7 N 1051                | 6 N 1053*                |
| Veli Efendi <sup>131</sup>                           | -                       | 10 S 1054/17 Nisan 1644  |
| Ali Ağa <sup>132</sup>                               | 11 S 1054/18 Nisan 1644 | 26 Z 1055*               |
| Hüseyin Efendi <sup>133</sup>                        | 19 C 1056*              | 24 B 1056                |
| Hasan Ağa <sup>134</sup>                             | 24 B 1056/4 Eylül 1646  | 1 M 1061*                |

\* Tabloda (\*) işareti "Göreve Başlama Tarihi" hanesinde bulunuyorsa eminin görevde olduğu tespit edilen ilk tarihi, "Görevden Ayrılma Tarihi" hanesinde bulunuyorsa son tarihi ifade etmektedir.

<sup>119</sup> MAD, 3445, s. 9, 16,19; İbnülemin- Saray, 26.

<sup>120</sup> MAD 7589, s. 101; Ali Emiri-Murad IV 777; MAD 3043, s. 56; İbnülemin-Saray 64; MAD 958, s. 12.

<sup>121</sup> MAD 3043, s 2, 56; MAD 958, s. 55.

<sup>122</sup> TSMA, D. 1030, vr. 2b; MAD 274, s. 36; Ali Emiri-Murad IV 892.

<sup>123</sup> TSMA, D. 1030, vr. 2b.

<sup>124</sup> TSMA, D. 1030, vr. 2b.

<sup>125</sup> MAD 274, s. 2, 36; MAD 292, s. 3; TSMA, D. 1030, vr. 1b 3a.

<sup>126</sup> MAD 292, s. 3; TSMA, D. 1030, vr. 3a.

<sup>127</sup> TSMA, D. 1030, vr. 3a; Ali Emiri-Murad IV 153; MAD 3458, s. 158.

<sup>128</sup> MAD 5095, s. 8; MAD 2772, s. 6; D. EVM 26279, s. 2, 17, 18; TSMA, D. 2031, vr. 1b; Bostan, Bahriye Teşkilâtı, s. 37.

<sup>129</sup> D. EVM, 26279, s. 51; KK 2296, hüküm nr. 109; MAD 652, s. 2, 38.

<sup>130</sup> KK 2296, hüküm nr. 379; MAD 2063, s. 6; MAD 652, s. 38; D.BŞM 10519, s. 2.

<sup>131</sup> KK 258, s. 62; Bostan, Bahriye Teşkilâtı, s. 37.

<sup>132</sup> KK 258, s. 62; MAD 17590, s. 138.

<sup>133</sup> DBŞM, 10518, s.4; MAD 17590, s. 138.

<sup>134</sup> A. RSK 1497, s. 35; MAD 7179, s. 119-120; MAD 2773, s. 79; DBŞM, 10522; MAD, 1815, s. 128; KK 72, s. 3, 91.

Mutfak emînleri, genellikle mutfak kâtipleri<sup>135</sup> ile Dergâh-ı Âlî çaşnigir<sup>136</sup>, sipahi, çavuş ve müteferrikalarından<sup>137</sup> tayin edilmişlerdir. Bununla birlikte, müstakil bir göreve sahip olanların da atandıkları görülmektedir. Nitekim sınırlı sayıda da olsa, mutfak emîni olarak tayin edilen Gümrük<sup>138</sup> ve Tersâne<sup>139</sup> emînlerine de rastlanmaktadır<sup>140</sup>. Emînlerin sonraki görevleri hakkında yeterli bilgi bulunmamasına rağmen, bir bölümünün Tersâne emîni<sup>141</sup>, cebecibaşı<sup>142</sup> ve müteferrika<sup>143</sup> oldukları görülmektedir.

Mutfak emînleri bağlı bulundukları bölüklerden ulûfe almaktaydılar<sup>144</sup>. Emîn olduktan sonra, ulufelerine yüksek miktarda terakki verilir ve önceki emînlerin maaş düzeyine çıkması sağlanırdı<sup>145</sup>. Emînler aynı zamanda arpalık timar tasarruf etmekteydiler<sup>146</sup>. Belgelerde Çirmen, Bursa ve Ağrıboz kazalarında mutfak emînlerine ait timarlara rastlanmıştır<sup>147</sup>. Ancak bu timarların emînlik kadrosuna mı ait olduğu yoksa ömür boyu mu tasarruf edildiği anlaşılamamaktadır. Diğer taraftan, saraya alınan koyunlardan günlük çeyrek koyun alma hakkı olan kapı ağası, hazinedârbaşı, kilercibaşı, saray ağası, kasapbaşı, kasaplar ve çobanlar gibi "çehâryek-horânlar" arasında mutfak emîni de bulunmaktaydı<sup>148</sup>. Nihayet mutfak emînleri, saray halkına yapılan gıda maddesi

<sup>135</sup> KK 210, s. 246; EV. HMH 54, s. 4.

<sup>136</sup> KK 7514, s. 10, 21.

<sup>137</sup> MAD 7118, s. 6.

<sup>138</sup> KK 258, s. 62; A. RSK 1497, s. 35.

<sup>139</sup> KK 239, s. 303.

<sup>140</sup> Ayrıca S 1008/22 Ağustos 1599'da "sâbika Sakız nâzırı olan Ėfrecü'l-asl Hamza Çavuş" da mutfak emîni atanmıştır (Selânikî, *Târih*, II, s. 823).

<sup>141</sup> KK 257, s. 148; Bostan, *Bahriye Teşkilâtı*, s. 37.

<sup>142</sup> KK 246, s. 160; Selânikî, *Târih*, II, s. 465; Topçular Kâtibi, *Târih*, s. 92, 499.

<sup>143</sup> Barkan, "H. 933-934 (M. 1527-1528) Malî Yılına Ait Bütçe Örneği", s. 316.

<sup>144</sup> Mutfak emînlerinin bağlı bulundukları kadrodan aldıkları ulûfenin günlüğü şöyle seyretmiştir: 1478'de çaşnigirler arasında yer alan Bedreddin 20 (KK 7154, s. 10); 1522'de sipahiler arasında görünen Hızır 20 (MAD 23, vr. 54b); 1548'de müteferrikalar arasında bulunan Hayreddin 51 (MAD 7118, s. 6) ve 1557'de de Mahmud 45 (MD 2, 210) akçe almaktaydı.

<sup>145</sup> "Hâliyâ Matbah emîni olan Mahmûd Beğ'in yigirmi beş akça ulûfesi varımiş. Bundan sâbık Matbah emîni olan emîn oldukda terakkî mâyet olunup ba'zısının ulûfesi yetmiş ve ba'zısı elli ve ba'zısının kırk beş olmuş iken mezbûra dahi yigirmi akça terakki buyurulup ulûfesi kırk beş olmak buyuruldu" (9 Ra 964/10 Ocak 1557 tarihli rûs kaydı: MD 2, 210).

<sup>146</sup> 18. yüzyılda emînlerin mâlikâne olarak mukataa yönettikleri görülmektedir. 1722'de Erzurum nezâreti mâlikâne olarak Matbah emîni Halil Efendi'nin uhdesindedir ve emîn nezâretin yönetimini vekâleten Osman Ağa'ya bırakmıştır (KK 2323, s. 12).

<sup>147</sup> Çirmen sancağındaki timar, 16. yüzyıl ortalarından itibaren görülmektedir (KK 218, s. 152). Bunun 17. yüzyıldaki miktarı 7.380 akçedir (KK 5040, s. 31). 16. yüzyıl sonundan itibaren görülen Bursa'daki timar 10.000 akçeliktir (MAD 7336, s. 42). 16. yüzyıl başlarına ait kayıtlarda geçen Ağrıboz'daki timer ise 7.050 akçeliktir (TT 35, s. 202-204).

<sup>148</sup> Çehâryek-horanlar, günlük çeyrek koyundan yılda 90 koyun almaktaydılar (D. BŞM 10511, s. 20).

tahsisatından<sup>149</sup> (tayinat) ve dağıtılan inâmlardan<sup>150</sup> da önemli miktarda pay almaktaydılar.

Herşeye rağmen, mutfak eminlerinin nakdî gelirlerinin diğer eminlere göre haylice düşük olduğu belirtilmelidir. Defter eminleri 16. yüzyılda 40-50.000, 17. yüzyılda da 100-150.000 akçelik dirlik hakkına sahiptiler<sup>151</sup>. 1065 (1655) Reşen mevâcibini ödemek için devletin yaptığı iç borçlanmada, diğer birçok bürokratla birlikte şehremini, Tersâne emini ve defter emininden yüksek miktarda borç alınırken<sup>152</sup>, mutfak emininin bunlar arasında yer almaması, maddî durumlarıyla ilgili belirtilenleri desteklemektedir.

Divana katılmamakla birlikte, divan günleri eminler, sorulacak sorulara cevap vermek üzere Divan odasına yakın bir yerde beklerlerdi<sup>153</sup>. Yine mutfak eminlerinin divan günü yemek sırasında, vezirlerin yemek yediği sofranın başında beklemesi adettendi<sup>154</sup>. Ulûfe günleri, elçi ziyafetlerinde mehterbaşı ve vekilharç elçiye ve maiyyetine gülsuyu ikram ederken mutfak emini de sadrazam ve diğer erkâna buhur sunardı<sup>155</sup>. İâşe konusundaki tecrübeleri dolayısıyla mutfak eminlerinin, sünnet düğünlerinin organizasyonunu yapmak üzere *sûr-ı hümayûn emini* tayin edildiklerine de rastlanmaktadır<sup>156</sup>. 17. yüzyıl sonlarında bir vezir sadrazam olunca, defter emini, şehir emini, başmuhâsebeci, başruznamçeci ve başbakikulu ile birlikte matbah eminine de hilat-ı has giydirdi<sup>157</sup>.

<sup>149</sup> Mutfak eminlerinin 17. yüzyıl ortalarındaki günlük ekmek tayinatı, 6 has ve 40 harcî ekmektir. Bu miktarlar, birçok Enderun ağasınınkinden yüksekti. Bkz. *D. BŞM* 10524, s. 1-13. Eminler ayrıca fırınlarda pişirilen nân-ı müdevver, nân-ı pîç gibi ekmek çeşitlerinden de almaktaydı (*a. g. d.*, s. 20). 1640'da mutfak eminine Ramazâniyyelik tayinat olarak; 30'ar kıyye sadeyağ, bal, badem, un, 60 kıyye üzüm ve 90 kıyye de zerdali ve incir verilmekteydi (*MAD* 2111, s. 32-33). Ayrıca mutfak eminlerine yıllık 10 araba ot da tahsis edildiği hakkında bkz. *KK* 6593, s. 974.

<sup>150</sup> 1503-1504'de yapılan inâmlardan emin Ahi 5.000 akçe almıştır (Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 345).

<sup>151</sup> Erhan Afyoncu, *Osmanlı Devlet Teşkilâtında Defterhâne-i Âmire (XVI-XVIII. Yüzyıllar)*, MÜ Türiyat Araştırmaları Enstitüsü Basılmamış Doktora Tezi, İstanbul 1997, s. 92.

<sup>152</sup> *MAD* 4713, s. 16-18.

<sup>153</sup> Robert Mantran, *17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul*, I, çev. M. Ali Kılıçbay, Ankara 1990, s. 152.

<sup>154</sup> Hezarfen Hüseyin Çelebi, *Telhîsü'l-Beyân*, vr. 29a; Joseph Von Hammer, *Des Osmanischen*, II, s. 425; Zârif Orgun, "Kubbealtı ve yapılan Merasim", *Güzel Sanatlar*, VI (İstanbul 1949), s. 98-99.

<sup>155</sup> Atâ, *Târih*, I, s. 173; Esad Efendi, *Teşrifât-ı Kadîme*, nşr. Cahit Baltacı, İstanbul 1979, s. 74; Orgun, "Kubbealtı ve Yapılan Merasim", s. 99.

<sup>156</sup> Selânikî, *Târih*, I, s. 133.

<sup>157</sup> Uzunçarşılı, *Merkez ve Bahriye Teşkilâtı*, s. 124.

## 2. Kâtipler

Mutfığa bağlı çok sayıda kâtip bulunmaktaydı. Bunların ilki ve en önemlisi Matbah-ı Âmire kâtibidir. Diğerleri, kiler teşkilâtı içinde yer almışlardır. Kılâr-ı Âmire'de istihdam edilen masraf kâtibi, küçük masraf kâtibi, şikâr kâtibi, mâkiyân (tavuk) kâtibi ve sebze kâtibi gibi görevliler birincisinden farklı olarak kilercilik kadrosunu işgâl etmekteydiler<sup>158</sup>. Matbah-ı Âmire kâtibinin genellikle mutfak dışından atanmasına karşın<sup>159</sup>, kiler kâtipleri kilercilerden seçilmiştir<sup>160</sup>. Söz konusu yapılanma 17. yüzyıla aittir. Mehmed II döneminden itibaren bir Matbah-ı Âmire kâtibinin varlığı bilinmekteyse de<sup>161</sup>, kilerciler arasındaki kâtiplere 16. yüzyıl ikinci yarısından itibaren rastlanmaktadır<sup>162</sup>. Diğer bir ifade ile, Matbah-ı Âmire kâtibi Fâtih devrinden itibaren varolmasına karşın, kiler kâtipleri 16. yüzyılda ortaya çıkmıştır. İlgili çalışmalarda, Matbah-ı Âmire kâtibiyle masraf kâtipleri birbirinden ayrıştırılmamış; herbiri mutfak eminin doğrudan yardımcıları olarak sunulmuştur<sup>163</sup>. Oysa birincisine, bazı kayıtlarda "kâtib-i emîn-i Matbah-ı Âmire" denilerek farklılığı vurgulanmıştır<sup>164</sup>. Şu halde saray mutfaklarında tutulan defter ve belge çeşitlerinden de yararlanarak, bu kâtiplerin görev alanlarını yaklaşık olarak tespit etmek mümkündür.

Eminin yardımcısı olarak, Matbah-ı Âmire kâtibinin öncelikle, yıllık muhâsabeleri tuttuğunu biliyoruz<sup>165</sup>. Bu kâtibin ayrıca, eminin idarî işlerinde kullandığı arz, tezkire, temessük vb. ile Mısır'dan gelecek malların kaydedildiği zahire defterini de hazırlaması beklenir. Selânikî'nin verdiği bilgiler, Matbah-ı Âmire kâtiplerinin aynı zamanda emânetin bütün gelir ve giderlerini kontrol ve denetleme yetkisini de hâiz olduklarını ortaya koymaktadır<sup>166</sup>. Mutfığa bağlı kuruluşlarda tutulan ve dönem sonunda çıkarılan muhâsebenin de dayanağı olan bütün hesap kayıtları nihaî olarak bu kâtibin elinden

<sup>158</sup> MAD 2111, s. 12; D. BŞM 10524, s. 19 vd.; D. BŞM 10532, s. 12 vd.

<sup>159</sup> A. RSK 1461, s. 168; EV. HMM 54, s. 4. Matbah-ı Âmire kâtibinin masraf kâtiplerinden de seçildiği görülmüştür. Meselâ, boşalan kadroya Selânikî'nin de aday olduğu 1595 senesinde, Matbah-ı Âmire kâtipliğine masraf kâtibi Fedâî İsmail getirilmiştir. Tarihçi, başkâtiplik olarak tanımladığı Matbah kâtipliğine mutfak personelinin birinin atanmasını yadırgamaktadır (Selânikî, *Târih*, I, s. 386-87).

<sup>160</sup> MD 25, 50/511; KK 252, s. 160. Zaten kiler kâtiplerinin emrinde birer kilerci şâkirdi çalışmaktaydı (KK 242, s. 31).

<sup>161</sup> KK 7154, s. 10, 26 (883/1478).

<sup>162</sup> Kiler kâtipleriyle ilgili erken târihli rûus kayıtları için bkz. MD 25, 50/511 (14 L 981/6 Şubat 1574); KK 244, s. 172 (24 Za 992/27 Kasım 1584); KK 252, s. 160 (1 S 998/9 Aralık 1589).

<sup>163</sup> Meselâ bkz. Uzunçarşılı, *Saray Teşkilâtı*, s. 379.

<sup>164</sup> D. BŞM 10525, s. 20.

<sup>165</sup> Meselâ şu muhâsebe bkz. D. BŞM 10513, s. 4-5.

<sup>166</sup> Selânikî, *Târih*, I, s. 386-87.

geçmekteydi. Öte yandan Matbah-ı Âmire kâtibi aşçıbaşıyla birlikte, mutfak hademelerinin maaşlarını teslim alır ve dağıtımına yardım ederdi<sup>167</sup>. Bu esnâda gerekli kayıtların tutulması da yine aynı kâtip tarafından gerçekleştiriliyor olmalıdır.

Birincisine "evvel" ikincisine "sânî" de denilen<sup>168</sup> masraf kâtipleri, kiler ağasının denetiminde, gerek pazarlardan alınan gerekse taşradan havâle yoluyla gelip kilere giren malların kayıtlarını tutmaktaydılar. Kilerden mutfaklara yapılan dağıtımın defterleri de bu iki kâtip tarafından hazırlanmaktaydı. Bunlar, ayrıca her dönemin sonunda, koyun, un, pirinç, şeker ve balmumuna ait müstakil muhâsebeler hazırlarlar; genel muhâsebelerin sonundaki hesaplar, bu kayıtlara dayanırdı. İstendiğinde kiler mevcudunu muhtevi bir listenin hazırlanma sorumluluğu da bu iki kâtibe yüklenmişti<sup>169</sup>. Birinci kâtip (kâtib-i masraf), kilerden yapılan tayinatı gösteren *tayinat defterlerini* çıkarmak ve dağıtımı organize etmekle de yükümlüydü<sup>170</sup>. Tavuk ve sebze kâtipleri ise, saraya alınan ve dağıtılan tavuk ve sebzenin hesaplarını tutmaktaydılar. Mutfak ve kiler kâtipleri, ulûfelerinden başka kilerden tayinat almaktaydılar<sup>171</sup>. Matbah-ı Âmire kâtiplerinin olağan dışı gelirleri arasında inâmlar da yer almıştır<sup>172</sup>.

### 3. Aşçıbaşı

Has Mutfak'ta bir usta kadrosunda yer alan *aşçıbaşı* (ser-tabbâhîn-i hassa), aynı zamanda, ağa rütbesiyle mutfaklarda çalışan tüm personelin âmiriydi. Bu yönüyle, aşçıbaşının zımnen kethüdâlık görevi üstlendikleri görülmektedir. Tayinlerinde, hiyerarşiye uygun olarak genellikle Has Mutfak ustalarının kıdemlisi tercih edilmekle birlikte<sup>173</sup>, eski aşçıbaşının veya Eski Saray aşçıbaşınının bu göreve getirilmesi de mümkün olmaktaydı<sup>174</sup>.

<sup>167</sup> MAD 7629, s. 20.

<sup>168</sup> KK 15, s. 129. Birincisinin "kâtib-i masraf", ikincisinin de "kâtib-i masraf-ı küçük" olarak tanımlandığı kayıtlar için bkz. KK 7237, s. 14; D. BŞM 10518, s. 10; D. BŞM 10549, s. 9-10; Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 93, s. 51.

<sup>169</sup> D. BŞM 10522, s. 6-8.

<sup>170</sup> MAD 2111, s. 44.

<sup>171</sup> MAD 2111, s. 4 vd.

<sup>172</sup> Kâtip Muslihiddin 1503-1504'de dağıtılan inâmlardan 2.000 akçe almıştır (Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 145).

<sup>173</sup> Meselâ bkz. KK 210, s. 79.

<sup>174</sup> KK 258, s. 35, 58; A. RSK 1497, s. 16.



Aşçıbaşının personelin idaresi dışındaki belli başlı görevleri; mutfaklarda işlerin düzenli yürütmesini sağlamak ve bilhassa pişirilen yemekleri kontrol etmek<sup>175</sup>, tüm mutfak personelinin maaş ve giyeceklerini teslim alıp dağıtmak<sup>176</sup>, zahire için tahsis edilen gelirlerin toplanmasına yardımcı olmak<sup>177</sup> ve mutfak ve sofraya malzemelerini gözetmektir<sup>178</sup>. Aşçıbaşılar, tüm mutfak personeli gibi üç ayda bir mevâcib almaktaydılar<sup>179</sup>. Ayrıca kendilerine, maaşlarından daha çok gelir getiren arpalık tahsis edilmekteydi<sup>180</sup>. Son olarak, bir aşçı ustası olarak aşçıların aldığı döşlük hakkından da yararlanan aşçıbaşılar, yüksek miktarda tayinat hakkına sahiptiler. Matbah-ı Âmire'den gıda maddesi tayinatı kadroya verildiğinden, hem aşçıbaşılık hem de ustalık kadrolarını işgâl eden aşçıbaşının tayinat miktarı, mutfak emîninkini bile aşmaktaydı<sup>181</sup>. Aşçıbaşılarının gelirlerinin, paralarını mudârebe usûlüyle çalıştırmaya ayıracak düzeyde olduğu anlaşılmaktadır<sup>182</sup>.

#### B. Yardımcı Personel: Matbah-ı Âmire Hademesi

Mutfak personeli Osmanlı Devleti'nin diğer askerî birliklerindeki gibi bölüklere ayrılan bir teşkilât yapısına sahipti. Mutfaka bağlı her hizmet grubu (aşçıları, helvacılar, kilerciler vd.), kendi içinde bölüklere ayrılmıştı. Mutfaklarda görev yapan aşçıları; ustalar (üstâdân), kalfalar (halîfegân) ve çıraklar (şâkirdân) olmak üzere üç bölük oluşturmuşlardı. Helvacılar, kilerciler, kasaplar, sebzeciler, kalaycılar, mumcular da aynı

<sup>175</sup> *Kitâb-ı Mesâlihi'l-Müslimîn*, nşr. Yaşar Yücel, Osmanlı Devlet Teşkilatına Dair Kaynaklar içinde, Ankara 1998, s. 105; Uzunçarşılı, *Saray Teşkilâtı*, s. 380.

<sup>176</sup> *MAD* 3150, s. 102; *MAD* 4026, s. 86; *D. EVM* 26281, s. 36; *D. BŞM* Dosya nr. 4/36; Uzunçarşılı, *Saray Teşkilâtı*, s. 380.

<sup>177</sup> *KK* 70, s. 353.

<sup>178</sup> *MD* 29, 133/329 (17 L 984/7 Ocak 1577).

<sup>179</sup> Aşçıbaşılarının yevmiyeleri, Fatih dönemi sonlarında (1478), 10 akçe iken (*KK* 7154, s. 11, 21), 16. yüzyıl ortalarına doğru 27 akçe olmuş (*MAD* 7118, s. 22), yüzyılın üçüncü çeyreğinde 30 akçeyi bulmuş (*MAD* 6196, s. 6 vd.) ve yüzyıl sonuna kadar bu düzeyde kalmış (Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 16, vr. 59b vd.) ve nihayet 17. yüzyılın ikinci çeyreğinde 50 akçeyi geçmiştir (*MAD* 6137, s. 62 vd.; Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 93, s. 42 vd.).

<sup>180</sup> *KK* 71, s. 108; Hezarfen Hüseyin Çelebi, *Telhîsü'l-Beyân*, vr. 46a. Aşçıbaşılara arpalık olarak tahsis edilen köyler, 17. yüzyıl ortalarında Güney Marmara'da temerküz etmişti. Bunlar; 200 akçelik geliri olan Geyve'ye bağlı Örencik, Hacıköy ve İnegazi köyleri ile Kiraslu mezraası (A. *RSK* Dosya nr. 17/1) ve yıllık 90.000 akçelik geliri olan İznikmid'e bağlı Değirmenderesi, Saraylı, Örcünlü, Kulfallu ve Savak köyleridir (*KK* 3069, s. 9; TSMA, E. 11567/3). Her iki gruptaki köyler, 18. yüzyılda da aşçıbaşılara arpalık olarak verilmeye devam edilecektir (A. Neziha Galitekin, *Gölcük Örcün Köyü ve Baba Sultân Zâviyesi*, İstanbul 1988, s. 115, 127).

<sup>181</sup> *MAD* 2111, s. 33.

<sup>182</sup> 1602'de aşçıbaşılık görevini yürüten Davud Ağa, Halep'e giden Dergâh-ı Âli kapıcılarından Bayezid'e, "mudârebe tarîkiyle ticâret için" 5.000 sikke filori (600.000 akçe) vermiştir (A. *DVN. MHM* 935, s. 1).

yapılanmaya sahiptiler. Ekmekçiler, 16. yüzyılın ikinci yarısında diğerlerinden farklı olarak; ustalar, pişiriciler, hamurcular, elekçiler ve şakirtler olarak beş bölüğe ayrıldılar. Sayılarının fazlalığı dolayısıyla, aşçı ve kiler şakirtleri kendi içlerinde ayrıca birkaç bölük teşkil etmişlerdi<sup>183</sup>. Her hizmet grubunun bir başı (aşçıbaşı, helvacıbaşı, kasapbaşı gibi), bir de kethüdâsı vardı. Ayrıca her bölüğün başına bir de bölükbaşı getirilmişti. Personelin becâyış suretiyle farklı bir hizmet grubuna geçmesine imkân tanınmaktaydı<sup>184</sup>.

### 1. Personelin Menşei

Mutfak personeli önceleri tamamen kul kökenliydi. Fakat 16. yüzyıldan itibaren, personel alımlarında bu prensip bozulmuş; çeşitli şekillerde (pençik, hediye, devşirme) gayr-i müslim unsurlardan elde edilen kullar<sup>185</sup> yanında, mevcut personelin müslüman yakınları da tercih edilmeye başlanmıştır. Mutfak personeli arasında bu iki grup haricinde, şehzadelerle sancaklardan gelenler, ihtidâ edenler ve bir hizmete karşılık kadro verilenler de yer almaktadır.

#### Acemi Oğlanları:

Osmanlı idaresi kul sistemi üzerine bina edildi. Saray ve devlet hizmetleri için pençik, hediye, satın alma veya devşirme yoluyla elde edilen genç erkek çocukların eğitilip yetiştirilmesi ve çeşitli hizmetlerde kullanılması yöntemini Osmanlılar Selçuklulardan tevarüs ettiler. İlk zamanlar genç oğlanların elde edildiği kaynaklar, çeşitli yöneticilerin hediyeleri, savaş esirlerinden alınan pençik ve köle pazarlarıydı. I. Bayezid döneminde acemioğlanı temini için devşirme yöntemi geliştirildi. Zamanla önemini kaybetmesine rağmen, devşirme 18. yüzyıla kadar işlerliğini sürdürmüştür<sup>186</sup>.

Devşirilen oğlanlar İstanbul'a getirildiklerinde, fizik ve karakter açısından en iyileri, içoğlanı olarak İstanbul, Edirne ve Manisa'daki saraylar için ayrılmaktaydı. Kalanı da,

<sup>183</sup> Personelin teşkil ettiği bölükler hakkında bkz. Ek III.

<sup>184</sup> Becâyışlerin 16. yüzyıl sonunda yoğunlaştığı görülmektedir. Çok sayıda becâyış kaydının bulunduğu şu mutfak mevâcip defterine bkz. MAD 7238.

<sup>185</sup> Kul teriminin kapsamı hakkında bkz. Halil İncalcık, "Ghulâm", *EI*, II (New Edition), s. 1085-91; Metin Kunt, *Sancaktan Eyalete, 1550-1560 Arasında Osmanlı Ümerâsı ve İl İdâresi*, İstanbul 1978, s. 67.

<sup>186</sup> Devşirmeyle ilgili daha fazla bilgi için bkz. Halil İncalcık, "Ghulâm", *EI*, II (New Edition), s. 1085-91; Aynı yazar, *The Classical Age*, s. 77-80; Abdülkadir Özcan, "Devşirme", *DİA*, IX, s. 254-57; Albert Howe Lybyer, *Osmanlı İmparatorluğu'nun Yönetimi*, s. 51-89; Vasilis Dimitriadis, "Devşirmenin Kökenleri Üzerine Düşünceler", *Osmanlı Beyliği (1300-1389)*, İstanbul 1997, s. 23-30; Paul Rychaut, *The Present State of the Ottoman Empire*, Londra 1972.

Türkçe ve Türk ahlâk ve töresini öğrenmek üzere Türk ailelerine taksim ediliyordu (Türk üzerine vermek). Saray mutfağının personel ihtiyacının önceleri tamamı, 16. yüzyıl ortalarından itibaren de bir kısmı, Türk üzerine verilen ve Türkçeyi öğrenip ahlâkî olgunluğa erdikten sonra İstanbul'a getirilen bu acemi oğlanlarından karşılanmıştır.

Mutfaklarda çalıştırılmak üzere acemi oğlanı alımlarında şu prosedür uygulanıyordu. Öncelikle ihtiyaç belirleniyor ve personel alımlarında söz sahibi olan kilercibaşının aracılığıyla, Yeniçeri Ağası'na bir hüküm yazılması sağlanıyordu. Hükümde, gereken eleman miktarı ve nerede çalıştırılacağı belirtiliyor ve ağanın bunları 'Türk üzerinde' olanlardan temin etmesi isteniyordu<sup>187</sup>. Hükümlerde istihdâm alanlarının belirtilmesi, Yeniçeri Ağası'nın mutfağa göndereceği acemi oğlanı seçiminde, Türk ailelerinde mutfak hizmeti becerisi kazanmış olanları tercih etmesi yolunda bir telkin olarak da algılanabilir. Nitekim Yeniçeri Ağası'na yazılan başka bir hükümde, Tersâne'de gemi yapımında çalıştırılmak üzere istenen acemi oğlanlarının dülgerlik, kalafatçılık ve sâir tersaneyle ilgili 'sanat bilir' olanlardan seçilmesine vurgu yapılması<sup>188</sup>, bu ihtimâli kuvvetlendirmektedir. Acemi oğlanları mutfağa bağlı hizmet gruplarında istihdam edildikten sonra, bir müddet, yeniçeri ocağının elemanı olarak kalmaktaydılar. Saray mutfağında çalışmalarına rağmen ulûfelerini ocaktan alıyorlardı. Görev aldıkları alanda yeterli bir tecrübeye eriştikten itibaren, sırayla şâkirdlik kadrosuna geçmekteydiler. Şakird olan her acemi oğlanının, Yeniçeri ocağıyla ilişkisi kesiliyor<sup>189</sup> ve kendilerine Piyâde Mukabelesi'nden ulûfe tahsis ediliyordu<sup>190</sup>.

#### Üstâd Oğlanları ve Kul Kardeşleri:

Osmanlı Devleti'nde personel alımlarında yakınlık ilişkilerinin belirleyiciliği, kuruluştan itibaren varlığı bilinen bir olgudur. Erken dönemlerde özellikle saray görevlilerinin ve yönetici kesimin, büyük oranda kullardan seçilmesine karşılık, 16. yüzyıldan itibaren kulların yakınlarının da yoğun bir şekilde tercih edilmeye başladıkları görülmektedir. Rüüs defterlerinde, birinin oğlu veya biraderi olarak yada etkin bir

<sup>187</sup> MD 2, s. 204; MD 14, 526/734; MD 33, s. 71; MD 34, 55/115; MD 48, 280/810; MD 52, 203/527; MD 61, s. 130. Ayrıca bkz. İ. Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Devleti Teşkilâtında Kapıkulu Ocakları*, I, Ankara 1984, s. 118, 121.

<sup>188</sup> Uzunçarşılı, *Kapıkulu Ocakları*, I, s. 119.

<sup>189</sup> Acemi oğlanları şakird yapıldıktan sonra, Yeniçeri Ağası'na, durumu kendi defterlerine de not etmesini âmir bir hüküm gönderilmekteydi (MD 3, 312/914).

<sup>190</sup> "Mezbûr otuz acemi oğlanları Matbah-ı Âmire'ye şâkird virilüp kanunları üzre ulûfe buyuruldu" (KK 209, s. 158). Mutfaklarda çalışan acemi oğlanların şâkird tayin edilmesiyle ilgili diğer rüüs kayıtları için bkz.

kimsenin iltimâsını kullanarak bir göreve atananlara dair yüzlerce kayda rastlamak mümkündür<sup>191</sup>. Saraydaki veya saray dışındaki alt seviyeli bir kadroya eleman alımlarında tatbik edilen bu uygulamanın, en üst idarî görevlerden olan sancakbeyi ve beylerbeyi atamalarını da kapsadığı biliniyor. Meselâ daha I. Süleyman döneminin ilk yıllarındaki sancakbeylerinin "en aşağı yüzde 40" ı kul değil ümerâ oğlu veya akrabasıdır<sup>192</sup>. Beylerbeyi atamalarında da durum farklı değildir<sup>193</sup>.

Sancak veya vilâyet yöneticiliğine, aynı görevi yapanların yakınlarının getirilmesi gibi, 16. yüzyıldan itibaren mutfaklarda boşalan kadrolara da mutfak görevlilerinin yakınları atanmaya başlamıştır. Matbah-ı Âmir'e bağlı kuruluşlarda çalışanlardan ustaların (üstâdân) oğulları ve ustalar haricindeki personelin kardeşlerinin mutfaklara girdiklerini gösteren rûs kayıtları, I. Süleyman dönemine kadar inmektedir<sup>194</sup>. Yüzyıl sonuna doğru bu uygulamanın bir hayli yaygınlaştığı görülmektedir. 1589 yazında, çıkma, kaybolma ve ölüm nedeniyle boşalan altmışın üzerindeki kadroya yalnızca üstâd oğulları ve kul kardeşleri atanmıştır<sup>195</sup>. Rûuslarda, bazen atanan elemanın yakınının görevi belirtilirken, çoğu zaman 'falanın oğlu' veya 'falanın kardeşi' şeklinde, göreve vurgu yapılmadan kayıt tutulmuştur. Üstâd oğulları veya kul kardeşleri, mutfak personeli arasına girmeden önce, bağlı kuruluşlarda bir müddet dirliksiz olarak çalıştıktan sonra şâkirdlik kadrosuna atanmaktaydılar<sup>196</sup>. Dönemin yazarları, personel alımlarında yakınlık ilişkilerinin belirleyiciliğini hoş karşılamamışlardır<sup>197</sup>.

<sup>191</sup> Meselâ bkz. *KK* 209, s. 23, 24, 26, 27, 52, 78; *KK* 210, s. 24, 50.

<sup>192</sup> Kunt, *Sancaktan Eyalete*, 65-66.

<sup>193</sup> Sancakbeyleri ve beylerbeyilerin menşeleriyle ilgili geniş bir tartışma için bkz. Kunt, *Sancaktan Eyalete*, s. 65-71, 112-120.

<sup>194</sup> Yedi aşçı kardeşi ve dokuz aşçı oğlanının aşçı şâkirdi olduğunu gösteren 1547 tarihli iki rûs kaydı için bkz. *KK* 208, s. 15, 25.

<sup>195</sup> A. *RSK* 1471, s. 18, 19 (1589). 16. yüzyılın ikinci yarısıyla 17. yüzyılın ilk yarısında, usta oğlanı ve kul kardeşi atamalarıyla ilgili çok sayıda rûs kaydı mevcuttur. Bunların bazıları için bkz. *KK* 239, s. 131, 201, 227; *KK* 244, s. 22, 55; *KK* 246, s. 177; A. *RSK* 1459, s. 6; A. *RSK* 1461, s. 45, 165.

<sup>196</sup> *KK* 239, s. 242; *KK* 242, s. 287; *KK* 244, s. 30; *KK* 246, s. 177; *KK* 256, s. 18, 22, 27; *KK* 260, s. 154. Mutfaklarda ulûfesiz olarak çalışanlara mülâzım denilmektedir (A. *RSK* Dosya nr. 92/2).

<sup>197</sup> Mustafa Âlî, *Mevâ'idü'n-Nefâis Fî-Kavâ'idü'l-Mecâlis*, nşr. Mehmet Şeker, Ankara 1997, s. 277; *Kitâb-ı Müstetâb*, nşr. Yaşar Yücel, Osmanlı Devlet Teşkilatına Dair Kaynaklar içinde, Ankara 1988, s. 26-27.

### Sancaktan Gelenler ('An-sancak âmedegân'):

Şehzâdeler sancağa geniş bir maiyyetle çıkmaktaydılar<sup>198</sup>. Sancağa gidenler içinde, padişah sarayında çeşitli sanat kollarında yetişmiş elemanlar da yer almaktaydı. Bu çerçevede, saray mutfak personelinin de belli sayıda görevli, şehzadeyle birlikte sancağa gitmekteydi<sup>199</sup>. Gerek şehzadenin sancağa gitmesinden önce şehzâde sarayında çalışmakta olanlar, gerek şehzade ile birlikte gidenler, gerekse şehzâdelik sürecinde saraya alınanların önemli bir kısmı, şehzâdenin padişah olmasıyla İstanbul'a nakledilmekte ve ilgili hizmet kollarına ilhâk edilmekteydiler. Bu meyanda, şehzâdelerle birlikte gelen çok sayıda elemanın mutfak personeli arasına katıldığı bilinmektedir. 1566'da II. Selim'le Kütahya'dan gelen 141 kişilik<sup>200</sup>; kezâ, 1595'te III. Mehmed'le Manisa'dan gelen 171 kişilik<sup>201</sup> şehzade mutfak personeli Matbah-ı Âmire hademesine katılmıştı. III. Murad'ın cülûs yılı olan 1574'e ait mutfak mevâcib defterlerine ulaşamadığından onunla gelen mutfak personelinin toplam sayısı tespit edilememiştir. Fakat aynı döneme ait mutfak muhâsebesinde, şehzadenin yanında getirdiği ve giyecek masrafları mutfak bütçesinden karşılanan aşçı, helvacı, kasap ve ekmekçi şakirdlerinin sayısı kayıtlıdır. Bu dönemde giyecekleri mutfaktan karşılanan 30 şakird mevcuttur<sup>202</sup>. Bu sayı oldukça düşüktür. III. Muradla birlikte gelen mutfak personelinin 150'nin altında olmaması ve bunların da 70'e yakınının şakird olması gerekir.

Şehzâdeler, sancakta hizmetinde çalıştırdıkları elemanlarla peydah ettikleri yakınlığa binaen, padişah olduklarında, atama ve terfilerde kendi adamlarını kayırmakta, bir başka deyişle kendi ekibini oluşturma çabası içine girmektedirler. Nitekim, II. Selim

<sup>198</sup> Şehzâdelerin sancağa çıkmaları ve maiyyetleri hakkında bkz. Feridun Emecen, XVI. Asırda Manisa Kazâsı, Ankara 1989, s. 26-42; Metin Kunt, "Devlet, Pâdişâh Kapısı ve Şehzâde Kapıları", Osmanlı, VI (Ankara 1999), s. 34-40. Şehzade Mehmed'in Manisa'ya gidişi ve maiyyetiyle ilgili ayrıca bkz. Mustafa Âlî, *Künhü'l-Ahbâr*, vr. 539b.

<sup>199</sup> Nitekim III. Murad'ın oğlu şehzade Mehmed'le birlikte saray mutfaklarının her hizmet grubundan elemanlar gitmiş (Bkz. KK 242, s. 67, 95, 122, 144); Has Fırın ustalarından Pervane de şehzadeye ekmekçi başı olmuştu (KK 242, s. 95). Şehzadeyle sancağa gidenler arasında saray mutfaklarında çalıştırılan acemi oğlanları da vardı. Nitekim fodula firmında çalıştırılan 5 acemi oğlanı, yine şehzade Mehmed'le Manisa'ya gitmişti (MD 52, 203/527).

<sup>200</sup> Katılım 1 C 974/13 Aralık 1566'da gerçekleşmiştir. Bunların 8'i aşçı, 38'i aşçı şakirdi, 10'u kilerci, 12'si kilerci şakirdi, 12'si helvacı, 7'si tavukçu, 5'i yoğurtçu, 3'ü sebzeci, 4'ü kalaycı, 3'ü mumcu, 9'u ekmekçi, 18'i ekmekçi şakirdi, 8'i uncu ve nihayet 4'ü de Matbah-ı Âmire sakası idi (MAD 6196, s. 19 vd.).

<sup>201</sup> Bunların 3'ü kilerci, 30'u aşçı, 5'i helvacı, 21'i ekmekçi, 6'sı tavukçu, 2'si yoğurtçu, 1'i mumcu, 1'i aşşâb, 3'ü kalaycı, 1'i sebzeci, 1'i karcı, 2'si saka, 3'ü müteferrika, 6'sı uncu ve 1'i kasaptır. 5'inin hizmet grubu belirtilmemiş, 80 kişi ise şakird kaydedilmiştir. Bkz. MAD 7357, s. 2 vd.

<sup>202</sup> D. BŞM 10511, s. 53.



Kütahya'da mutfak eminliğini yapan Zihni Bâlf Çelebi'yi, padişah olduğu yıl merkezde Arpa eminliğine getirmiştir<sup>203</sup>. Yine III. Murad'ın tahta geçtiği sene (1574), tavukçubaşı ölünce, yerine tavukçu ustalarının eskisi atanması gerekirken Manisa'dan gelen tavukçulardan Yusuf tayin edilmiştir<sup>204</sup>. 1595'de III. Mehmed tahta çıktığında, kilercibaşını azlederek, Manisa'dan getirdiği kapı ağasını atamıştır<sup>205</sup>. Sancaktan gelenler, mutfak personeli içinde, âdetâ ayrı bir sınıf gibi kabul edilmekteydiler. Sancağa çıkmanın bırakılmasından yıllar sonra dahi, kendilerini ayırt etmek için sancaktan geldiklerine vurgu yapılmaktaydı<sup>206</sup>.

#### Diğerleri:

Mutfak personeli dışından da, akrabasını veya tanıdığını saray mutfağında işe aldırılar görülmektedir. 1556'da Saray Ağası Davud Ağa'nın dört adamı helvacı<sup>207</sup>, aynı sene Semâvat beyi iken ölen Kubad Bey'in dört kulu kapıcılar kethüdâsının iltimâsıyla aşçı<sup>208</sup>, 1587'de de kalaycı ustalarından birinin aracılığıyla İsmihan Sultan'ın iki adamı kalaycı<sup>209</sup> olmuştur.

Öte yandan Osmanlı coğrafyasında ihtidâ etmek, mühtedîler için hem maddî hem de manevî bir kazanç kapısıydı. Rüus defterlerinde, müslüman olduktan sonra kendilerine bir görev ihsân edilen çok sayıda mühtedinin kaydı yer almaktadır<sup>210</sup>. Hele sarayda bir yakını bulunan mühtedîler, bu görev alınması güç mekânda zorlanmadan bir memuriyet elde edebilmekteydiler. Bu meyanda, 1581 Aralığında Kapı Ağası'nın akrabasından biri<sup>211</sup>, 1584 Temmuzunda da aşçı halifelerinden Mehmed'in müslüman olan kardeşi<sup>212</sup> aşçı şâkirdi yapılmışlardır. Bununla birlikte, hiçbir yakını olmadan müslüman olan mirî esirlere de mutfaklarda görev verilmiştir. Nitekim 1574'de mirî esirler arasından

<sup>203</sup> Selânikî, *Târih*, I, s. 53.

<sup>204</sup> MD 25, 270/2498.

<sup>205</sup> Selânikî, *Târih*, II, s. 437.

<sup>206</sup> Sancaktan gelenler, aynı anlama gelen "sancak-dâde" diye tavsif edilmektedirler (KK 257, s. 142).

<sup>207</sup> MD 2, s. 106.

<sup>208</sup> gös. yer.

<sup>209</sup> KK 246, s. 177.

<sup>210</sup> Bunların bir kısmı için bkz. MD 25, 40/404-405, 47/427, 49/504, 59/613, 61/642, 82/924, 99/1094, 155/1562, 158/1569, 158/1575, 185/1841, 231/2157, 253/2338, 257/2375; KK 210, s. 168; KK 211, s. 72; A. RSK 1473, s. 89.

<sup>211</sup> KK 239, s. 21.

<sup>212</sup> KK 242, s. 393.



müslüman olan iki esir, Şaban ve Ramazan ismini alarak Matbah-ı Âmire'ye alınmışlardır<sup>213</sup>.

Nihayet, fazla örneği olmamasına rağmen, sipahi bölüklerindeki elemanların ve bir hizmetin yapılmasında yararlılığı görülenlerin de mutfakda istihdam edildikleri görülmüyor. Bu çerçevede, 1583'de cebecilerden Hacı İlyas Kilercilere ilhâk edilmiş<sup>214</sup>; 1648'de de Girid seferinde hizmetleri görülen üç kişiye helvacılık verilmiştir<sup>215</sup>.

## 2. Personelin Nüfusu, Maaşları ve Giyecekleri

### Personel Sayısı:

Mutfak personelinin nüfusunu tespit ederken esas olarak merkezî bütçeler ve mutfak hademesinin kayıtlı olduğu mevâcib defterlerinden yararlanıldı. Nüfusu, merkezî bütçelerden tam olarak, mevâcib defterlerinden de yaklaşık olarak tespit edebilmekteyiz. Merkezî bütçelerdeki kayıtlar, mutfak personelinden bir yıl içinde ulûfe alanların tamamını kapsamaktadır. Bütçelerdeki toplam miktara, ulûfesini taşradaki bir kaynaktan alan personel de dahildir. Buna karşılık, mutfak personeli olduğu halde, taşradan yapılan iâşede görev aldığından veya başka bir sebepten dolayı, mevâcibini bulunduğu bölgedeki bir gelir kaynağından alanlar, mevâcib defterlerinde toplama dahil edilmemiştir<sup>216</sup>. Yine mevâcibin verildiği üç aylık dönemde bir çıkma vuku bulmuşsa, personel sayısı oldukça karışık hale gelmekte; çıkanların yerine yenilerinin henüz alınmamış olması sebebiyle, personel nüfusu alabildiğine düşük görünmektedir. Bu yüzden, mevâcib defterlerinden personel sayısı belirlenirken, çıkanlar veya maaşını başka kaynaklardan alanlar, defterde belirtilmişse, toplama dahil edilmiştir (ölenler hariç). Belirtilmemesi durumunda kâtibin kaydettiği toplam rakama itibar edilmiştir. Diğer yandan hem mevâcib defterlerinde hem de bütçelerde, asıl kadrosu başka bölüklerde olan emin ve kâtibin kaydı yer almadığından çıkarılan toplam nüfus listesindeki rakamlara bu iki idarî görevli eklenmemiştir.

<sup>213</sup> MD 25, 342/3110.

<sup>214</sup> KK 242, s. 9.

<sup>215</sup> KK 260, s. 140.

<sup>216</sup> Mevâcibini taşradaki kaynaklardan alanların sayısı bir hayli yüksektir. Meselâ, 1596 Mart-Haziran döneminde 51 mutfak görevlisi taşrada hazineye bağlı kaynaklardan almıştır (MD 7357, s. 33 vd.).

Tablo 2: Mutfak Personelinin Sayısı

| Dönem                                | Sayı | Dönem                                 | Sayı  |
|--------------------------------------|------|---------------------------------------|-------|
| II. Mehmed dönemi <sup>217</sup>     | 108  | 1582-83 <sup>218</sup>                | 844   |
| 1505-14 arası <sup>219</sup>         | 160  | 1592 (Temmuz-Eylül) <sup>220</sup>    | 1.086 |
| 1511-12 (Aralık-Mart) <sup>221</sup> | 193  | 1592 (Ekim-Aralık) <sup>222</sup>     | 1.083 |
| 1520 (Eylül-Aralık) <sup>223</sup>   | 263  | 1593 (Nisan-Temmuz) <sup>224</sup>    | 1.093 |
| 1523-25 <sup>225</sup>               | 279  | III. Murad dönemi <sup>226</sup>      | 1.129 |
| 1527 (Temmuz-Eylül) <sup>227</sup>   | 277  | 1595-96 (Aralık-Şubat) <sup>228</sup> | 1089  |
| I. Süleyman Dönemi <sup>229</sup>    | 307  | 1628 (Mart-Haziran) <sup>230</sup>    | 1.036 |
| 1566 (Temmuz-Ekim) <sup>231</sup>    | 470* | 1631 (Şubat-Mayıs) <sup>232</sup>     | 1.049 |
| I. Süleyman dönemi <sup>233</sup>    | 489  | 1642 (Haziran-Eylül) <sup>234</sup>   | 1.231 |

<sup>217</sup> Miller, *The Grand Seraglio*, s. 189.

<sup>218</sup> MAD 893, s. 6 vd.

<sup>219</sup> Necipoğlu, *The Topkapı Palace*, s. 70 (Menavino'dan naklen); Miller, *The Grand Seraglio*, s. 189.

<sup>220</sup> Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 16, vr. 59b vd.

<sup>221</sup> MAD 23, vr. 1b.

<sup>222</sup> MAD 7238, s. 1 vd.

<sup>223</sup> MAD 23, vr. 2b.

<sup>224</sup> MAD 7238, s. 66 vd.

<sup>225</sup> MAD 23, vr. 4b, 9b.

<sup>226</sup> Ayn Ali, *Risâle-i Vazîfe-horân*, Süleymaniye-Esad Efendi Ktb, nr. 2271/1, vr. 9b.

<sup>227</sup> Ö. Lütfi Barkan, "H. 933-934 (M. 1527-1528) Malî Yılma Ait Bir Bütçe Örneği", s. 300.

<sup>228</sup> MAD 7357, s. 66 vd.

<sup>229</sup> TSMA, D. 9705, vr. 1a-4a. Defterde tarih verilmemiştir. Ayrıca defterde yer almasına rağmen, Galatasaray'ında görev yapan 9 aşçı toplamdan çıkarılmıştır.

<sup>230</sup> MAD 6299, s. 378 vd.

<sup>231</sup> MAD 6196, s. 43.

\* Çıkan 149 kişi toplama dahil edilmiştir.

<sup>233</sup> *Mecmû'a-i Beratlar ve Gayrihü*, Süleymaniye-Esad Efendi Ktb., nr. 3835, vr. 155b-156a. Eserde tarih verilmemiştir.

<sup>234</sup> Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 93, s. 42 vd.

| Dönem                              | Sayı  | Dönem                  | Sayı  |
|------------------------------------|-------|------------------------|-------|
| 1566-67 (Ekim-Ocak) <sup>235</sup> | 633** | 1650 <sup>236</sup>    | 1219  |
| 1567-68 <sup>237</sup>             | 629   | 1652-53 <sup>238</sup> | 1.298 |
| 1574-75 (Ekim-Ocak) <sup>239</sup> | 609   | 1654 <sup>240</sup>    | 1.312 |

Mutfak personelinin sayısı, Fatih döneminde 100 civarında iken II. Bayezid saltanının sonlarına doğru 170'lere ulaşmış, I. Süleyman dönemi başlarında da 250'yi aşmıştır. Aynı padişahın son yıllarında 500'e yaklaşan mutfak çalışanı nüfusu, II. Selimle gelenlerle birlikte 600'ün üzerine çıkmış, III. Murad'ın son yıllarında 1000'i aşmış, III. Mehmed'in tahta geçişinden 17. yüzyıl ortasına kadar yaklaşık 60 yılda takriben % 30'luk bir artışla 1300'lere ulaşmıştır. Mutfak personeli sayısının bunlarla sınırlı olmasına rağmen, mutfaklarda çalıştırılan fakat mutfak personeli olmadıkları için sayıya dahil edilmeyen acemi oğlanların da varlığı unutulmamalıdır. 16. yüzyıl sonlarında muhtemelen 200'ün üzerinde acemi oğlanı mutfaklar ve bağlı kuruluşlarda çalıştırılmaktaydı<sup>241</sup>.

Saray mutfağında çalışan hademe sayısının Kanunî ve III. Murad dönemlerinde belirgin bir şekilde artış kaydettiği görülmektedir. Her iki padişahın saltanat süreleri boyunca çalışanların sayısı yaklaşık iki katına çıkmıştır. Üstelik Kanunî döneminden III. Murad'ın son senesine kadar (1520-1595), mutfak personelinin sayısı dört katını aşmıştır. Bu artışın ihtiyaçtan kaynaklanmadığı açıktır. Aynı dönemde yeniçeri sayısı üç katına çıkmıştır<sup>242</sup>. Dönemin yazarları, kapıkulu sayısındaki artışla birlikte mutfak hizmetlilerinin de fazlalığını eleştirirler. Onlara göre, daha düşük sayıda personelle bütün

<sup>235</sup> MAD 6196, s. 19 vd.

\*\* II. Selim'le birlikte Kütahya'dan gelen 141 kişilik mutfak personelinin Ocak 1567'de katılımıyla bu rakama ulaşılmıştır.

<sup>236</sup> MAD 1815, s. 154.

<sup>237</sup> Ö. L. Barkan, "H. 974-975 (1567-1568) Malî Yılına Ait Bir Osmanlı Bütçesi", *İFM*, XIX/1-4, s. 306.

<sup>238</sup> MAD, 22249, s. 167-179.

<sup>239</sup> KK 1770, vr. 78b.

<sup>240</sup> MAD, 22249, s. 180-211.

<sup>241</sup> Bkz. "Matbah-ı Âmire'ye Bağlı Birimler ve Hizmet Grupları" kısmı.

<sup>242</sup> Yeniçerilerin sayısı 1527'de 7.886, 1595'de ise 25.000'dir (Greenwood, *Istanbul's Meat Provisioning*, s. 12).

hizmetler gerektiği gibi yürütülebilir<sup>243</sup>. Bu eleştiriler dikkate alınmış olmalı ki, 1594'de sadrazam Ferhad Paşa, "hıdmete cümle yüz elli nefer kifâyet ider" gerekçesiyle toplam 286 kilerciden 136'sını timara çıkararak personel sayısını düşürmüştür<sup>244</sup>. Ancak personel sayısını azaltma ve düşük tutma prensibine daha sonra uyulmadığı, tablodaki rakamlardan da anlaşılmaktadır. Sayının artmasında 16. yüzyıl sonundan itibaren şehzadelerin sancağa çıkmamaya başlaması da şüphesiz etkili olmuştur, fakat nüfus rakamlarından hareketle bu etkinin sınırlı olduğunu rahatlıkla söyleyebiliyoruz.

Personel sayısında 17. yüzyılın ikinci yarısı boyunca büyük ölçekli değişimler yaşanmamış, hatta indirim bile gidilmiştir. 1660'da 1370'e<sup>245</sup>, 1665'te 1372'ye<sup>246</sup> çıkan personel sayısı, yüzyılın son çeyreği başında 1253'e indirilmiş ve 18. yüzyıl başına kadar aynı seviyede kalmıştır<sup>247</sup>.

#### Maaşları:

Matbah-ı Âmire hademesinin en önemli gelir kaynağı ulûfeleridir<sup>248</sup>. Her askerî sınıf gibi mutfak personeli de, tespit edilen günlüğe göre ödenen ulûfelerini üç ayda bir almaktaydılar. Personelin ulûfe kayıtları, maliyenin gider bürolarından olan Piyâde Mukabelesi Kalemî'nde tutulmaktaydı<sup>249</sup>. Hazineden mevâcib teslimleri aşçıbaşı veya kâtib yapıyor ve dağıtım bu iki görevli vasıtasıyla gerçekleştiriliyordu<sup>250</sup>. Emin ve kâtipten sonra en yüksek günlüğü aşçıbaşı almaktaydı. Mevâcib defterlerinde, emin ve kâtibin yevmiyesi verilmez. Çünkü her ikisi de, aslen başka bölüklere bağlıdırlar ve maaşlarını bu bölüklerden almaktadırlar. Personelin 1478'deki günlükleri yarım akçeyle 10 akçe arasında değişmekteydi<sup>251</sup>. En yüksek yevmiye aşçıbaşının, en düşüğü de

<sup>243</sup> Lütfî Paşa, *Âsafnâme*, nşr. Mübahat Kütükoğlu, Bekir Kütükoğlu'na Armağan içinde (İstanbul 1991), s. 92-93; *Kitâb-ı Müstetâb*, s. 14.

<sup>244</sup> Selânikî, *Târih*, I, s. 387.

<sup>245</sup> *Eyyûbî Efendi Kanûnnâmesi*, s. 34; Hezarfen, *Telhîsü'l-Beyân*, vr. 33a; MAD 22249, s. 212-232. Barkan, Hezarfen'den aldığı bir kayıta 1370 rakamını yanlışlıkla 1570 olarak yazmıştır (Ö. Lütfî Barkan, "1070-1071 (1660-1661) Tarihli Osmanlı Bütçesi ve Bir Mukayese", *İFM*, XVII/1-4, İstanbul 1955-56, s. 334). İnalcık da Barkan'ın kaydettiği yanlış rakamı vermiştir (İnalcık, "Matbakh", s. 810). Oysa Barkan'ın yayınladığı bütçenin başka bir sahifesinde (s. 308) doğru rakam da mevcuttur.

<sup>246</sup> MAD 2950, s. 16; KK 2220, s. 1.

<sup>247</sup> MAD 3150, s. 102; MAD 4026, s. 142; MAD 4445, s. 190; MAD 22249, s. 121-30; Ali Emiri-Mehmed IV, nr. 5462; İbnülemin-Saray, nr. 163. 1692-1701 arasında personel sayısı 1252'dir (MAD 22249, s. 38-43, 154; D. BŞM 2321, s. 22; D. BŞM 2324, s. 8).

<sup>248</sup> Personelin diğer gelir kaynaklarından tayinatlarının dökümü için bkz. MAD 2111.

<sup>249</sup> Ahmet Tabakoğlu, *Gerileme Dönemine Girerken Osmanlı Maliyesi*, İstanbul 1985, s. 110. Ayrıca bkz. D. PYM 35112.

<sup>250</sup> D. BŞM Dosya nr. 4/36; Ali Emiri-Murad IV, nr. 693. Krş. MAD 7629, s. 20

<sup>251</sup> KK 7154, s. 10-11.

şakirdlerindi. Aşağıdaki liste, hizmet gruplarına göre alınan en yüksek ve en düşük günlükleri göstermektedir.

Tablo 3: Hizmet Gruplarına Göre En Yüksek ve En Düşük Günlük Miktarları (Akçe Olarak)

| Hizmet Grubu            | 1566 <sup>252</sup> |         | 1592 <sup>253</sup> |         | 1631 <sup>254</sup> |         | 1642 <sup>255</sup> |         |
|-------------------------|---------------------|---------|---------------------|---------|---------------------|---------|---------------------|---------|
|                         | En Yük.             | En Düş. | En Yük.             | En Düş. | En Yük.             | En Düş. | En Yük.             | En Düş. |
| Aşçılar                 | 30                  | 4       | 30                  | 6       | 55                  | 10      | 50                  | 3       |
| Aşçı Şakirtleri         | 13                  | 2       | 24                  | 2       | 38                  | 2       | 21                  | 2       |
| Kilerciler              | 21                  | 4       | 37                  | 2       | 59                  | 2       | 42                  | 2       |
| Kilerci Şakirtleri      | 15                  | 2       | 6                   | 2       | 17                  | 2       | 18                  | 2       |
| Helvacılar              | 27                  | 3       | 26                  | 9       | 50                  | 18      | 50                  | 19      |
| Helvacı Şakirtleri      | 4                   | 2       | 12                  | 2       | 36                  | 2       | 24                  | 2       |
| Has Ekmekçiler          | 19                  | 3       | 32                  | 5       | 53                  | 11      | 43                  | 11      |
| Has Ekmekçi Şakirtleri  | 3                   | 1       | 4                   | 2       | 14                  | 2       | 12                  | 2       |
| Fodula Ekmekçileri      | 13                  | 4       | 29                  | 4       | 44                  | 7       | 33                  | 2       |
| Fod. Ekmekçi Şakirtleri | 5                   | 2       | 5                   | 2       | 8                   | 2       | 5                   | 2       |
| Kasaplar                | 12                  | 3       | 18                  | 2       | 44                  | 3       | 45                  | 2       |
| Yoğurtçular             | 12                  | 3       | 20                  | 2       | 24                  | 2       | 24                  | 2       |
| Sebzeciler              | 10                  | 4       | 36                  | 4       | 13                  | 2       | 11                  | 2       |
| Tavukçular              | 10                  | 1       | 27                  | 2       | 38                  | 2       | 44                  | 2       |
| Sakalar                 | 11                  | 2       | 14                  | 2       | 40                  | 2       | 17                  | 2       |
| Kalaycılar              | 12                  | 2       | 14                  | 2       | 14                  | 2       | 13                  | 2       |
| Mumcular                | 9                   | 2       | 19                  | 2       | 31                  | 2       | 39                  | 2       |
| Aşşâblar                | -                   | -       | 7                   | 2       | 18                  | 2       | 13                  | 2       |
| Bursa Simitçileri       | 10                  | 2       | 17                  | 2       | 21                  | 2       | -                   | -       |
| Mütekaidler             | -                   | -       | -                   | -       | 25                  | 25      | -                   | -       |
| Buzcular                | -                   | -       | -                   | -       | -                   | -       | 4                   | 2       |
| Buğday Döğücüler        | -                   | -       | 9                   | 9       | 13                  | 13      | 15                  | 15      |
| Eytâm                   | 1                   | 1       | 1                   | 1       | -                   | -       | -                   | -       |
| Müteferrikalar          | -                   | -       | 4                   | 2       | 3                   | 2       | 2                   | 2       |

Hizmete yeni giren bir şakirdin günlüğü 15. yüzyılda yarım, 16. yüzyılda 1 ve nihayet 17. yüzyılda da 2 açeye çıkmıştır. Maaş miktarları, statü, hizmet yılı (emekdârlık), başarı ve yapılan görevin niteliğine göre belirlenmektedir. Aynı kadroda

<sup>252</sup> MAD 6196, s. 6 vd.

<sup>253</sup> Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 16, s. 59 vd.

<sup>254</sup> MAD 6137, s. 62 vd.

<sup>255</sup> Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 93, s. 42 vd.

olan iki görevlinin günlükleri arasındaki fark, bazen 18 kata kadar çıkabilmektedir. Bu durum, personel arasında bir anlaşmazlığa sebep olmamaktadır. Her çalışan, hizmet yılı düşük olsa dahi "ziyâde hizmet" görerek yevmiyesini artırma (terakki) imkânına sahiptir<sup>256</sup>. Osmanlı personel yönetimi, çalışanı ödüllendiren bir anlayışı temel almıştır.

Öte yandan, her hizmet grubunda, en yüksek yevmiyeyi grubun başında bulunan görevli almaktadır. Aşçıbaşı, helvacıbaşı, ekmekçibaşılar, kasapbaşı ve diğerleri. Bunların üstünlükleri, grup başı statüsüne sahip olmalarından kaynaklanmaktadır. Ancak 17. yüzyılın ikinci çeyreğinde, kilercilerden *masraf kâtibinin* günlüğü *kiler ağasının*; has ekmekçilerden *kethüdânın* günlüğü de ekmekçibaşınınkinin üzerine çıkmıştır<sup>257</sup>. Bunda masraf kâtibinin artan fonksiyonelliği, kethüdânın da emekdârlığı etkili olsa gerektir.

Personelin üstad oğulları ve kul kardeşlerinden seçilmeye başlamasından itibaren, personel arasında birbirini koruyup gözeten bir ilişkiler ağının ortaya çıktığı görülmektedir. Bunun sonucu olarak, henüz belli bir hizmet yılını doldurmadığından düşük günlük alan oğul veya kardeşlere, yakınları tarafından gelir transferi yapılmıştır<sup>258</sup>. Günlüklerin bir kısmından ferağat edilerek gerçekleşen gelir transferi uygulamasının yakınlık ilişkisi olmayanlar arasında da yaşandığı biliniyor<sup>259</sup>.

Mutfak personeline senelik ödenen mevâcib tutarı, düzenli bir seyir takip etmemekle birlikte, 1523-1583 arasındaki altmış yılda iki katına çıkmıştır. 1583-1654 arasındaki yaklaşık yetmiş yılda ise, takriben % 60'lık bir artış yaşanmıştır<sup>260</sup>. Artışın önemli bir sebebi, personel sayısının mütemadiyen fazlalaşmasıdır. Ancak her iki alandaki artış dengeli seyretnemiştir. 1523-1583 arasında personel sayısı yaklaşık üç katına çıkarken maaş giderleri yalnızca iki katına çıkmıştır. Söz konusu dönemde, devletin personel sayısını artırmasına rağmen, ulûfe miktarlarını belli bir düzeyde tutma gayreti içinde olduğunu da rahatlıkla söylemek mümkündür.

<sup>256</sup> Aslında terakki hizmet yılına (emekdârlık) göre verilmektedir (Meselâ bkz. KK 239, s. 159). Bu olağan terakkidir. Bunun dışında rüuslarda, "istikametle hizmet" ettiği, sünnet düğününde hizmet ettiği, ziyâde hizmet ettiği veya yaptığı işe karşılık yevmiyesi "şey-i kalîl" olduğu için olağandışı terakki alanlara da sık sık rastlanmaktadır. Meselâ bkz. KK 239, s. 143, 155; KK 241, s. 83; KK 242, 382; KK 244, s. 168.

<sup>257</sup> Bkz. MAD 6137, s. 62 vd.; Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 93, s. 42 vd.

<sup>258</sup> 1593'te aşçı şakirtlerinden Hızır günlüğünün iki akçesini kardeşi Oruc'a (KK 253, s. 132),

<sup>259</sup> KK 244, s. 24; KK 256, s. 12.

<sup>260</sup> Bkz. Tablo 4.



Mutfak personeline ödenen mevâciblerin hazineye yükünü belirlemek üzere aşağıdaki tablo çıkarılmıştır. Hazineden bütün ulûfelilere yapılan toplam mevâcip miktarları, bütçe gider kalemleri arasında en büyüğüdür. Tablodan da görüldüğü gibi, merkezî bütçe giderlerinin ortalama % 45-60'ının mevâcip ödemelerine gittiği görülmektedir. Toplam mevâcip ödemeleri içinde mutfak personelininkiler, % 0.7 ile 1.3'lük bir paya sahip olmuştur. Mutfak personeline ödenen maaş miktarlarının bütçe giderleri içindeki oranı ise, % 0.4 ile 0.9 arasında değişmiştir. Oranlar karmaşıktır; takip eden iki yıl arasında bile aşırı değişimler görülebilmektedir. Nitekim 1523-25 arasında % 0.6 'dan % 0.4'e düşmüş; 1546-48 arasında ise % 0.4'den % 0.9'a çıkmıştır.

Tablo 4: Mutfak Hademesi Mevâciblerinin Bütçe Giderleri ve Tüm Mevâcip Ödemelerine Oranı

| Yıl                    | Bütçe Gideri | Toplam Mevâcip | Mutfak Mevâcip | Oran-1* (%) | Oran-2* (%) |
|------------------------|--------------|----------------|----------------|-------------|-------------|
| 1523-24 <sup>261</sup> | 118.783.849  | 67.272.819     | 729.151        | 0.61        | 1.08        |
| 1524-25 <sup>262</sup> | 126.581.347  | 68.797.803     | 491.734        | 0.39        | 0.71        |
| 1527-28 <sup>263</sup> | 150.228.227  | 65.882.940     | 654.900        | 0.43        | 0.99        |
| 1546-47 <sup>264</sup> | 171.872.357  | 82.079.039     | 666.713        | 0.39        | 0.81        |
| 1547-48 <sup>265</sup> | 111.997.449  | 76.650.017     | 993.162        | 0.89        | 1.29        |
| 1567-68 <sup>266</sup> | 221.532.423  | 127.316.983    | 1.341.304      | 0.60        | 1.05        |
| 1582-83 <sup>267</sup> | 277.578.755  | 136.696.564    | 1.828.143      | 0.66        | 1.34        |
| 1652-53 <sup>268</sup> | 528.862.971  | 377.899.572    | 2.939.968      | 0.55        | 0.78        |
| 1654 <sup>269</sup>    | 658.358.459  | -              | 2.932.888      | 0.44        | -           |
| 1660-61 <sup>270</sup> | 593.604.361  | 308.693.568    | 2.536.056      | 0.43        | 0.82        |

\* "Oran-1", mutfak mevâcibinin bütçe giderine oranını; "Oran-2" ise toplam mevâcip içinde mutfak mevâciblerinin yüzdelik payını göstermektedir.

<sup>261</sup> Sahillioğlu, "1524-1525 Osmanlı Bütçesi", s. 415-458.

<sup>262</sup> Sahillioğlu, "1524-1525 Osmanlı Bütçesi", s. 415-458.

<sup>263</sup> Ö. Lütfi Barkan, "H. 933-934 (M. 1527-1528) Malî Yılına Ait Bir Bütçe Örneği", s. 251-329.

<sup>264</sup> Ö. L. Barkan, "H. 954-955 (M. 1547-1548) Malî yılına ait bir osmanlı bütçesi", *İFM*, XIX, 1-4 (İstanbul 1960), s. 219-276.

<sup>265</sup> gös. yer.

<sup>266</sup> Ö. L. Barkan, "H. 974-975 (1567-1568) Malî Yılına Ait Bir Osmanlı Bütçesi", *İFM*, XIX/1-4 (İstanbul 1960), 1-4, s. 277-333.

<sup>267</sup> *MAD* 893, s. 6 vd.

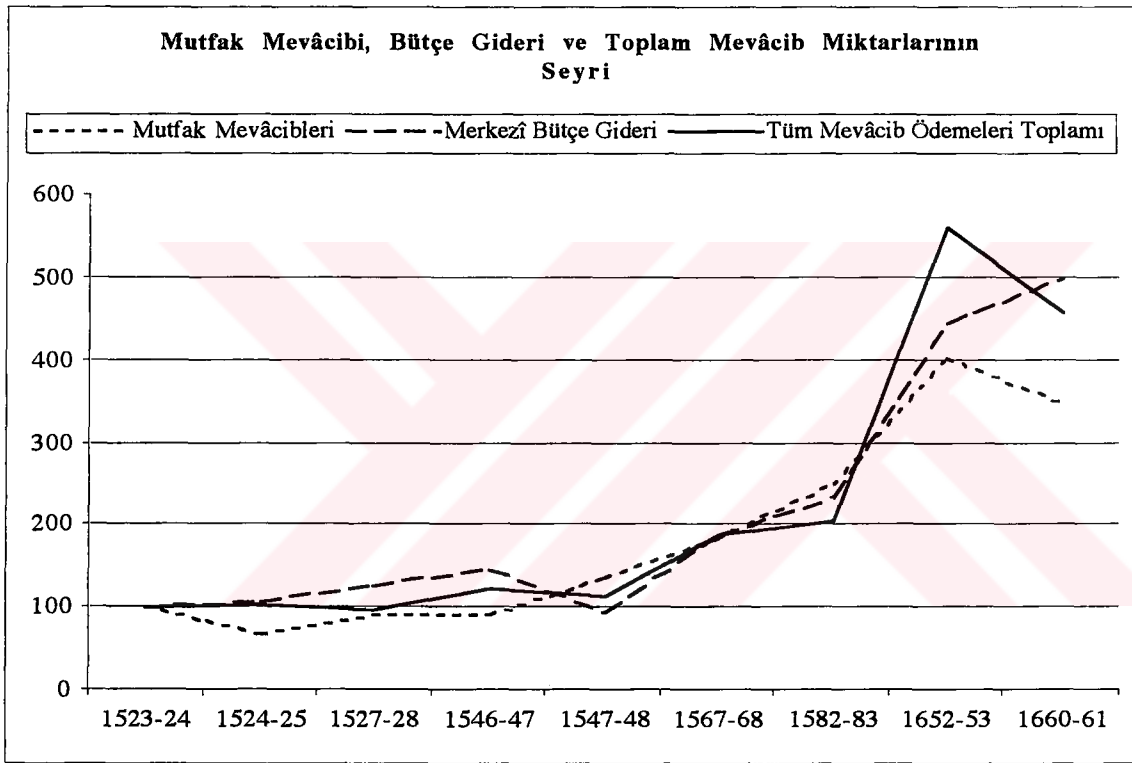
<sup>268</sup> *MAD*, 22249, s. 167-179.

<sup>269</sup> *MAD*, 22249, s. 180-211.

<sup>270</sup> Ö. Lütfi Barkan, "1070-1071 (1660-1661) Tarihli Osmanlı Bütçesi ve Bir Mukayese", s. 309 vd.

Mutfak mevâcibleri, bütçe giderleri ve hazineden yapılan toplam mevâcip ödemelerine ait 1523-24 rakamlarını endeks aldığımızda aşağıdaki grafik ortaya çıkmaktadır. Buna göre, mutfak personelinin mevâcip ödemelerinin artış seyri, 1523-1547 arasında diğerlerinininkine göre düşük kalmış; 1548-82 arasında ise bütçe giderinden yüksek seyretmiştir. Burada dikkat çekilmesi gereken bir nokta, 1567-1653 arasında mutfak personelinin mevâcip ödemeleriyle bütçe gider rakamlarının paralel seyretmesidir. Yani mutfak mevâciblerinin hazineye yükü 1523-47 arasında azalırken 1547-67 arasında artmış; fakat sözü edilen 1567-1653 arasında ise aynı düzeyde kalmıştır.

Grafik 1:



#### Giyecekleri:

Mutfakta çalışanlar, keten bezinden yapılma iç çamaşırı ve entari (uzun gömlek) giyerler; bellerine kuşak, başlarına beyaz külâh takarlar; kış aylarında personelin ileri gelenleri yeşil, diğerleri de laciverd renkli çukadan yapılma kışlıklar kullanırlardı<sup>271</sup>.

<sup>271</sup> Bkz. MAD 4445, s. 190; MAD 3150, s. 102; MAD 6616, s. 236; Ali Emiri-Mehmed IV, nr 5398; Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 257; Withers, *Büyük Efendi'nin Sarayı*, s. 101; Metin And, 16. *Yüzyılda İstanbul, Kent, Saray, Günlük Yaşam*, İstanbul 1993, s. 117.

Matbah-ı Âmire hademesinin giyecekleri her yıl Erbaîn\* öncesinde verilirdi<sup>272</sup>. Diğer kapukullarıninki gibi mutfak personelinin giyecekleri de Selanik'te üretilmekteydi. 17. yüzyılda mutfak hademesine ait giyeceklerin masrafları ocaklık olarak Selanik mukataalarından görülmüyordu<sup>273</sup>. Giyecekler aşçıbaşı tarafından teslim alınıp dağıtılmaktaydı<sup>274</sup>.

Fatih döneminde aşçı şakirtlerine câme-i kebûd (mavi renkli elbise), gömlek (pîrehen), iç çamaşırı (zîr-câme), Bursa kadifesinden külah, kuşak, şalvar (çakşır) ve pabuç verilmekteydi<sup>275</sup>. Daha sonraki giyecek kayıtlarında külah, kuşak, şalvar ve pabuç yer almaz. II. Bayezid döneminde, bütün personele dağıtılan iç çamaşırı ve gömleğin dışında, hizmet gruplarının idarecilerine, flordin çukasından yapılma bir sırt örtüsü (*eyin*); orta sınıf personele *bârânî* (yağmurluk) ve alt sınıf personele de *mirahurî* veriliyordu. Bu dönemde (1511-12) giyecek alan toplam 204 kişilik mutfak personelinden 5'i *eyin*, 75'i *bârânî*, 124'ü de *mirahurî* almıştır<sup>276</sup>. Flordin pahalı bir kumaştır. Her ikisi de lacivert renkli çukadan yapılan *bârânî* ve *mirahurî* arasındaki fark<sup>277</sup>, birincisine daha fazla kumaş gitmesinden<sup>278</sup> ve dikiminin zor olmasından<sup>279</sup> kaynaklanmaktadır. Pîrehen ve zîr-câmeler 16. yüzyıl başlarında Tırhala ve çevresinden elde edilen keten bezinden yapılmaktaydı<sup>280</sup>.

16. yüzyıl sonlarına doğru idareci kesime verilen flordin çukanın yerini *sobraman* almıştır. Sobraman, yeşil renkli pahalı bir çukadır<sup>281</sup>. Bundan yapılan giyecek yine *eyin* gibi sınırlı bir kesime verilmektedir. Fakat 17. yüzyıl ortasına gelindiğinde, *bârânî* alanların sayısı düşerken *sobraman* alanlarındaki yükselmiştir. 1650'de zemistanî (kışlık

\* Erbaîn 22 Aralık'da başlayan kışın şiddetli kırk günüdür.

<sup>272</sup> MAD 1815, s. 154; Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 230.

<sup>273</sup> MAD 1815, s. 154; MAD 3150, s. 102; MAD 4026, s. 86, 141; MAD 6616, s. 237; KK 1656, s. 24.

<sup>274</sup> Bkz. Yukarıda "İdarî Personel ve İdarî Yapı" kısmı.

<sup>275</sup> Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 257.

<sup>276</sup> Halil Sahillioğlu, "Yeniçeri Çuhası ve II. Bayezid'in Son Yıllarında Yeniçeri Çuha Muhâsebesi", GAAD, II-III (İstanbul 1974), s. 443, 454.

<sup>277</sup> 1665'te *bârânî* 7, *mirahurî* de 6 akçedir (MAD 3150, s. 102).

<sup>278</sup> II. Bayezid dönemi 7, ikincisinde ise 6 zirâ kumaş kullanılmıştır (Sahillioğlu, "Yeniçeri Çuhası", s. 417).

<sup>279</sup> II. Bayezid döneminde birincisi 9, ikincisi de 5 akçeye diktirilmiştir (Sahillioğlu, "Yeniçeri Çuhası", s. 434). Dikim ücretlerindeki belirgin fark, *bârânî*'nin daha detaylı ve nitelikli bir giyecek olduğunu göstermektedir.

<sup>280</sup> Her ikisi de aynı ücrete (2 akçe) dikilmektedir (Sahillioğlu, "Yeniçeri Çuhası", s. 432, 434).

<sup>281</sup> 1665'te *bârânî* 7, *mirahurî* 6 akçaya alınırken, *sobraman*dan üretilen elbisenin tanesine 600 akçe gibi yüksek bir ücret ödenmiştir (MAD 3150, s. 102).

elbise) hakkı olan 1.219 kişilik mutfak hademesinin 166'sına *sobraman*, 17'sine *bârânî*, 1036'sına da *mirahurî* verilmiştir<sup>282</sup>. Şakirtlerin de içinde olduğu alt seviyeli mutfak personeli gibi, mutfağa bağlı kuruluşlarda çalıştırılan acemi oğlanları da *mirahurî* giymektedirler<sup>283</sup>.

#### 4. Personelin Terfileri: Çıkma

Batılı gözlemcilerin de 'sonsuz derecede âdil' buldukları Osmanlı terfi sistemi, liyâkat, kabiliyet ve gayreti ödüllendiren bir anlayış üzerine oturmuştu<sup>284</sup>. Bu meyanda 'terakki' uygulaması, yetenek ve çabanın karşılığını bulduğu parasal bir terfi olarak da değerlendirilebilir. Genelde saray personel yönetiminde, özelde de mutfak hademeleri için gerçek anlamında terfiyi, olağan ve olağandışı olmak üzere iki grupta ele almak mümkündür. Her ikisi de bir kadro boşalması neticesinde gerçekleşmektedir. Olağan terfiler, belli zaman aralıklarında yapılan çıkmalarla meydana gelmektedir<sup>285</sup>. Olağandışı olanlar ise; ölüm, ferağat, terk veya kaybolma<sup>286</sup> sonucunda boşalan kadroların doldurulması şeklinde kendini göstermektedir. Her iki terfi şeklinde de, aşağıdan yukarıya doğru bir hareketlilik yaşanmaktadır. Meselâ, herhangi bir sebeple bir aşçı ustası kadrosu boşaldığında, bir kalfa usta, şakirtlerin bölükbaşı kalfa, bir şakirt bölükbaşı ve nihayet ulûfesiz çalışan bir mülâzım (başmülâzım) da şakirt olmaktaydı<sup>287</sup>. Olağandışı terfiler, personelin bir kısmının statü ve ücretlerinin bir kademe yükselmesine imkân vermesinin yanında, hazine giderlerinin nisbî azalması anlamına da gelmekteydi. Yukarıda örneği verilen aşçılar içindeki terfi hareketliliğini esas alarak konuyu

<sup>282</sup> MAD 1815, s. 154.

<sup>283</sup> MAD 6616, s. 236.

<sup>284</sup> Daha fazla bilgi için bkz. Mantran, *İstanbul'da Gündelik Hayat*, s. 66; Lybyer, *Osmanlı İmparatorluğu'nun Yönetimi*, s. 82-87; 113-14.

<sup>285</sup> Çıkma ile ilgili bkz. Hezarfen, *Telhîsü'l-Beyân*, vr. 19b; Mehmed Halife, *Târih-i Gilmânî*, s. 97; Mustafa Nuri, *Netâyicü'l-Vukû'ât*, I, s. 144; İnalçık, "Ghulâm", s. 1085-91; Cornell H. Fleischer, *Tarihçi Mustafa Âli, Bir Osmanlı Aydın ve Bürokratı*, çev. Ayla Ortaç, İstanbul 1996, s. 200-08; Uzunçarşılı, *Kapıkulu Ocakları*, II, s. 138-45; Baykal, *Enderun Mektebi Tarihi*, I, s. 53; Eyyubî Efendi *Kanûnnâmesi*, s. 23; Fisher, "Topkapı Sarayı", s. 28-29.

<sup>286</sup> KK 242, s. 360; KK 253, s. 191; A. RSK 1471, s. 18-19.

<sup>287</sup> Hizmet grupları içinde yaşanan olağandışı terfilere ait rüuslarda yüzlerce örnek mevcuttur. Bir kısmı için bkz. MD 2, s. 89, 204, 241; MD 25, 270/2494, 275/2560, 346/3157; KK 208, s. 193; KK 209, s. 60; KK 210, s. 79; KK 218, s. 28; KK 239, s. 2, 28, 38, 90, 149, 158, 165, 201, 217, 227, 235, 242, 305; KK 242, s. 95, 211, 255, 287; KK 244, s. 31, 33, 49, 55, 73, 78, 96; KK 246, s. 177, 185; KK 252, s. 98; KK 253, s. 22, 33, 191, 215; KK 256, s. 12, 18, 22, 30; KK 257, s. 98, 142; KK 258, s. 37; KK 260, s. 146; A. RSK 1457, s. 9; A. RSK 1459, s. 6; A. RSK 1461, s. 56, 247, 315; A. RSK 1471, s. 19; A. RSK 1497, s. 17, 19; A. RSK Dosya nr. 4/79; A. RSK Dosya nr. 5/58; A. RSK Dosya nr. 9/112; A. RSK Dosya nr. 21/13; A. RSK Dosya nr. 28/47; A. RSK Dosya nr. 48/4; A. RSK Dosya nr. 66/90-91; A. RSK Dosya nr. 68/92; A. RSK Dosya nr. 92/1-2.

somutlaştırabiliriz. Kadrosu boşaldığı için 'mahlûl' kalan aşçı ustasının günlüğü oldukça yüksektir. Boşa çıkan bu günlükten, kalfadan şakirde kadar terfi eden her bir görevliye düşük bir miktar terakki ve yeni şakirt olana da yine sınırlı bir (16 ve 17. yüzyılda 2 akçe) günlük verilmekteydi. Bâkisi hazineye kalmaktaydı (hazîne-mânde)<sup>288</sup>. Öte yandan eleman ihtiyacının fazla olduğu dönemlerde, bu uygulama terkedilerek ücretleri boşa çıkan günlükle karşılanabilecek sayıda eleman alınırdı<sup>289</sup>. Terfilerde, hizmet grupları arasında geçişkenlik yoktu; kilerci aşçı veya kalaycı ekmekçi olamazdı<sup>290</sup>. Bununla birlikte, bir mutfakta çalışan aşçının (usta, kalfa veya çırak), bir başka mutfaktaki kadroya geçmesi mümkündü<sup>291</sup>.

Teknik anlamıyla, personelin "dönemsel olarak tabi tutulduğu mezuniyet sürecini" ifade eden<sup>292</sup> çıkma, 16. yüzyılda 2-5, 17. yüzyılda da 7-8 yılda bir yapılıyordu<sup>293</sup>. Bu, süresi geldiğinde yapılan sınırlı sayılabilecek çıkmalar dışında, cülûs dönemlerinde büyük çıkma olarak adlandırılan toplu çıkmalar da gerçekleşmekteydi. Olağandışı terfi dönemlerinde görülen küçük çaplı hareketlilik, büyük çıkma zamanlarında tüm personeli kapsayacak şekilde yaygınlaşırdı. Genellikle 12-18 yıllık hizmetin akabinde çıkan<sup>294</sup> saray mutfakçı personeli, sarayın birûn kısmında yer alan sipahi ve kapıcı bölüklerine atanmaktaydı<sup>295</sup>. Bununla birlikte, daha düşük oranda müteferrika<sup>296</sup>, çavuş<sup>297</sup>,

<sup>288</sup> Meselâ, 1605'de iki ekmekçinin ölümüyle 55 akçelik günlükleri mahlûl olmuştu. Herbir üst kadroya geçene verilen terakkiler ve yeni şakirt olana verilen günlüğün toplamı 17,5 akçe tutmuştu. Kalan 37,5 akçe hazîne-mânde olmuştu (KK 256, s. 12). Diğer örnekler için bkz. KK 217, s. 31; KK 242, s. 111; KK 256, s. 14, 16, 18, 23, 32, 40, 44; KK 257, s. 98; A. RSK 1484, s. 50; A. RSK Dosya nr. 9/112.

<sup>289</sup> Meselâ 1584'de boşalan toplam 20 akçelik 7 aşçı şakirtliği kadrosuna, herbirine 2 akçe yevmiye verilerek 10 şakirt atanmıştı (KK 242, s. 360).

<sup>290</sup> III. Murad döneminde gruplar arası geçişe kısa bir müddet göz yumulmuşsa da (KK 244, s. 66) III. Mehmed'in tahta geçişi ardından tekrar yasaklanmıştır (14 N 1003/12 Mayıs 1595 tarihli hüküm: MD 73, 151/351).

<sup>291</sup> MD 2, s. 27; KK 218, s. 99; KK 242, s. 300; KK 244, s. 107; KK 246, s. 275; A. RSK 1484, s. 30.

<sup>292</sup> Fleischer, *Tarihçi Mustafa Âli*, s. 201.

<sup>293</sup> İnalçık, *The Classical Age*, s. 83-84.

<sup>294</sup> MD 2, s. 16.

<sup>295</sup> Cülûs dönemleri haricindeki çıkmalara dair rüus kayıtları için bkz. MD 2, s. 16; KK 210, s. 294; KK 211, s. 96; KK 239, s. 145; KK 242, s. 203; KK 244, s. 172; KK 257, s. 14, 56, 70, 92, 96; KK 260, s. 90, 92; A. RSK 1455, s. 3; A. RSK 1471, s. 18-19; A. RSK Dosya nr. 92/21; A. RSK Dosya nr. 120/7.

<sup>296</sup> KK 239, s. 254.

<sup>297</sup> KK 244, s. 107; KK 260, s. 162, 218.

baltacı<sup>298</sup>, çaşnigir<sup>299</sup>, cebeci<sup>300</sup> ve silahdar<sup>301</sup> olarak çıkanlara da rastlanmaktadır. Kapıcılığa çıkanların kıdemlileri Dergâh-ı Âlî kapıcısı, alt rütbeliler ise Bâb-ı Hümayûn kapıcısı oluyordu<sup>302</sup>. 1589'da gerçekleşen küçük çıkmada, mutfak personelinin 37'si kapıcı, 24'ü sipahî olmuştu<sup>303</sup>. Büyük çıkmalarda tabîî olarak sayı fazlalaşmaktaydı: 1566'da II. Selim'in cülûsunda yaşanan çıkmada, 149 mutfak görevlisi Matbah-ı Âmire'den ayrılmıştı<sup>304</sup>. I. Mustafa'nın padişah olduğu 1622'de de 300'e yakın mutfak hizmetlisi çıkararak sipah ve kapıcı olmuştu<sup>305</sup>. 1648'de IV. Mehmed'in tahta geçişinin akabinde ise, mutfak personelinin 421 kişi çıkmıştı. Bunların 304'ü sipahi, 117'si de kapıcı olmuştur<sup>306</sup>. Aşağıdaki tabloda, bu dönemde çıkanların hizmet gruplarına göre dağılımı verilmiştir.

Tablo 5: 1648'de Çıkan Mutfak Personelinin Hizmet Gruplarına Göre Dağılımı

| Hizmet Grubu                              | Sipahi Olanlar | Kapıcı Olanlar |
|-------------------------------------------|----------------|----------------|
| Has Mutfak (Aşçı şakirtleri ile birlikte) | 99             | 38             |
| Kapı Ağası Mutfağı                        | 8              | 4              |
| Hazinedarbaşı Mutfağı                     | 9              | -              |
| Kilercibaşı Mutfağı                       | 13             | -              |
| Saray Ağası Mutfağı                       | 7              | 2              |
| Kilerciler                                | 19             | 7              |
| Kiler şakirtleri                          | 31             | 5              |
| Helvacılar                                | 31             | 8              |
| Has Fırın Ekmekçileri                     | 21             | 12             |
| Fodula Fırını Ekmekçileri                 | 20             | 24             |
| Kasaplar                                  | 5              | 5              |
| Yoğurtçular                               | 5              | 4              |
| Sebzeciler                                | 5              | 5              |
| Tavukçular                                | 5              | 2              |
| Sakalar                                   | 5              | 4              |
| Kalaycılar                                | 5              | 2              |

<sup>298</sup> KK 239, s. 254.

<sup>299</sup> A. RSK Dosya nr. 11/75.

<sup>300</sup> KK 244, s. 66.

<sup>301</sup> Uzunçarşılı, *Kapıkulu Ocakları*, II, s. 141.

<sup>302</sup> KK 257, s. 6, 96.

<sup>303</sup> A. RSK 1471, s. 18-19.

<sup>304</sup> MAD 6196, s. 6-19.

<sup>305</sup> KK 257, s. 74-75.

<sup>306</sup> KK 260, s. 242-43.



| Hizmet Grubu | Sipahi Olanlar | Kapıcı Olanlar |
|--------------|----------------|----------------|
| mumcular     | 4              | -              |
| Buzcular     | 6              | -              |
| Simitçiler   | 6              | 4              |

Kapıcı veya sipahî olanların dışında mutfak personelinin timar olarak çıkanlara da rastlanmaktadır. Mutfak görevlileri ve diğer saray memurlarının 16. yüzyıl ortalarından itibaren dirlik sahibi olarak çıktıkları görülmektedir<sup>307</sup>. II. Selim'in saltanatı başlarında alt seviyeli mutfak görevlilerine 3.000-4.000 akçelik timar tahsis ediliyordu<sup>308</sup>. 16. yüzyıl sonlarında, malî bunalımın da etkisiyle, fiskalist bir anlayışla, hazine giderlerini azaltmak üzere mutfak personeline tadrîcen timar verilerek ulûfelerin önemli bir kısmının hazineye kalması sağlanmıştır. Gerek bölüğe gerekse timara çıkmanın ardından, boşalan kadrolar silsileye uygun olarak doldurulmakta ve nihayet çıkanların sayısı kadar yeni şakirt alınmaktaydı<sup>309</sup>. Devlet personel sayısını düşürmek istediğinde, şakirt alımından vazgeçebiliyordu<sup>310</sup>.

Mutfak görevlilerinin bir kısmı, bölüğe veya timara çıkmadan emekli olmaktadır. Emeklilik gerekçesi, genellikle ihtiyarlık, özürüllük veya iş göremeyecek kadar rahatsız olmaktır<sup>311</sup>. Emekli olanların ulûfesine bir miktar terakki veriliyor ve ulûfelerini merkezî hazineye bağlı istediği bir gelir kaynağından almaları sağlanıyordu<sup>312</sup>.

Çıkma sayılmasa bile, mutfak hizmetlilerinden helvacı ve kilerci şakirtlerinin bilgili ve kabiliyetli olanlarına iç oğlanı olma imkânı tanınmıştı<sup>313</sup>. Bunlardan helvacı şakirtlerinin iç oğlanı olduklarına dair kayıtlar daha fazladır. Dolayısıyla, mutfak personeli içinde sırasıyla helvacı ve kiler şakirtlerinin eğitim düzeylerinin diğerlerine göre yüksek olduğunu iddia etmek yanlış olmayacaktır.

<sup>307</sup> Mutfak görevlilerinin timar olarak çıktıklarını gösteren 1567 tarihli üç rüus kaydı için bkz. *KK* 220, s. 213, 236. Ayrıca 1565'de sarrâc şakirtlerinden otuzunun timara çıkmasıyla ilgili bkz. *MD* 5, 436/1164. Son olarak aynı yılda solaklardan timar verilenlerle ilgili bkz. *a. g. d.*, 215/547.

<sup>308</sup> 1567'de bir ekmekçi şakirdine 3.000 akçelik, statüsü belirtilmeyen bir görevliye de 4.000 akçelik timar verilmişti (*KK* 220, s. 213, 236).

<sup>309</sup> *KK* 242, s. 144, 168, 287;

<sup>310</sup> Nitekim 1594'de timara çıkartılan 136 kilercinin yerine eleman alınmamıştır (Selânikî, *Târih*, I, s. 387).

<sup>311</sup> *KK* 256, s. 14; A. *RSK* Dosya nr. 16/106, 28/34.

<sup>312</sup> A. *RSK* Dosya nr. 68/68, 89.

<sup>313</sup> *KK* 239, s. 160, 165; *KK* 260, s. 90, 92; A. *RSK* 1461, s. 146; A. *RSK* Dosya 28/45.

### 3. Personelin Gündelik Yaşamı

Sarayda görev yapmaları ve içinde padişahın da yer aldığı seçkinlere hizmet etmeleri dolayısıyla, mutfak memurlarının temiz, disiplinli ve sürekli titiz olmaları beklenir. Her an bir üst düzey görevlinin ve hatta padişahın bile teftişine maruz kalabilirler<sup>314</sup>. Ancak işlerinde, giyim-kuşamlarında ve davranışlarında dikkatli olmalarını gerektiren bu duruma rağmen, personelin kendilerinden beklenen hassasiyeti göstermedikleri anlaşıyor. 16. yüzyılın ikinci yarısına ait Âlî'nin gözlemleri, saray görevlilerinin daha önce var olan müeddeb hallerinin kaybolduğuna işaret ediyor<sup>315</sup>. Aynı yazarın, aşçı şakirtlerinin temizliğe riayet etmediklerine dair verdiği bilgileri<sup>316</sup>, bütün mutfak personeline teşmîl etmek de mümkündür. Evliyâ Çelebi, mutfak görevlilerini "kilerden incir, üzüm uğurlayan kiler sıçanları"<sup>317</sup>; Âlî de, arkalarını harem ağalarına veren hıyânete meyilli bir zümre<sup>318</sup> olarak tanımlamaktadır.

Yazarların çizdiği olumsuz tabloyu, resmî belgeler de destekler mahiyettedir. 1591'de iki aşçının hapis cezası alması<sup>319</sup>, muhtemelen görevlerini kötüye kullanmalarından kaynaklanmıştı. Aynı yıl çıkan bir hüküm<sup>320</sup>, mutfak personelinin tamamının mesâîye dikkat etmediklerini, işlerini aksattıklarını belgeliyor. Hükümde, Âlî'nin eleştirilerini haklı kılacak şekilde, hizmetlerin âtıl kaldığına ve personelin denetim altına alınmasının mümkün olmadığına özellikle vurgu yapılıyor ve kilercibaşı ve mutfak eminininden hizmette kusuru görülenlerin ulûfe ve tayinatlarının kesilmesi isteniyor. Temel ihtiyaç olan beslenmeye yönelik sorumluluklarına rağmen, mesâîye riayet etmemek gibi bir kayıtsızlık sergileyebilen memurlardan işlerini gereği gibi yapmaları beklenemez. Nitekim, Has Mutfak aşçıları hariç, diğerlerinin yaptığı yemeklerin büyük bir kısmı

<sup>314</sup> Mutfak hizmetlileri sürekli aşçıbaşı tarafından denetlenmektedir. Atâ, ayrıca kilercibaşı baltacısının daima matbah ve fırınları dolaşarak kilercibaşına rapor ettiğini kaydetmektedir (*Târih*, I, s. 297). Padişahın saray içinde yaptığı teftişler hakkında bkz. Baykal, *Enderun Mektebi Tarihi*, s. 126.

<sup>315</sup> "Eğerçi ki zamân-ı evveldeki ri'ayet-i edebe ve ol asırdaki ağayân-ı mü'eddeb ve gilmân şimdiki hâlde serây-ı amirede yokdur." (Âlî, *Mevâ'idü'n-Nefâ'is*, s. 274).

<sup>316</sup> "...kirli paslu câmeleri zîrine pîrahenleri kir paslu yüzleri nâ-şustelikle dîdâr çehreleri çirkin ve kabîh ve murdâr aşçı şâkirdleri..." (Âlî, *Mevâ'idü'n-Nefâ'is*, nşr. Yeniçağ Tarihi Kürüstü, s. 32).

<sup>317</sup> *Seyahatnâme*, I, s. 569.

<sup>318</sup> "Felâ-cerem tabbahîn ve habbazin ve kilarcılar namındaki zümre-i hıyânet-karîn Harem-i Muhterem ağalarına arka virmişlerdir" (*Nushatü's-Selâfîn*, vr. 46a).

<sup>319</sup> A. RSK 1473, s. 61.

<sup>320</sup> MD 66, 129/271.

yenebilecek özellikte olmadığı için dökülmektedir; oysa "sâir yerlerde bişen taâmdan Matbah-ı Âmire'de bişen" in lezzetli olması gerekmektedir<sup>321</sup>.

Bütün bu olumsuzluklara rağmen, Enderun halkı gibi mutfak hademelerinin de padişaha sadakati tamdı. Eğri seferinde padişahı korumaya yönelik gayretleri herkesçe bilinmektedir<sup>322</sup>. R 1001/Aralık 1592'de sarayı tehdit eden sipah ayaklanmasında mutfak personeli, sipahların saraya girmelerini önleyerek yine önemli hizmette bulunmuştu<sup>323</sup>. Kezâ, 1688'deki yeniçeri isyanında sarayı koruyanlar arasında aşçı ve diğer hizmet grupları ön sırada yer alacaklardır<sup>324</sup>.

16. yüzyılda kapıkullarının evlenmesine izin verilmesinden itibaren, belli bir yaşa gelen mutfak personeli de evlenerek saray dışında kalmaya başlamışlardır. Mutfak hizmetlilerinin evlerinin bulunduğu mekânlar hakkında arşiv belgelerinde yeterli kayıt bulunamamıştır. Bununla birlikte, saray görevlilerinin yüksek gelir düzeyine sahip kesimden olmaları dolayısıyla, bunların şehrin seçkin muhitlerinde ikâmet ettikleri düşünülebilir. Nitekim konuyla ilgili ulaşılabilen iki kayıttan; 1566'da ölen aşçı Abdullah'ın evinin Ayasofya mahallesinde<sup>325</sup>, 1631-32'de mutfak emini olan Mehmed Efendi'nin ikâmetgâhının ise Nişancı (Nişanca) mahallesinde<sup>326</sup> bulunduğu görülmektedir. Her iki mahallenin de saraya yakın olmaları nedeniyle, zamanın gözde yerleşim birimleri arasında yer aldıklarını söylemek mümkündür<sup>327</sup>.

Diğer saray halkı gibi mutfak personeli de günlük ibadetlerine dikkat etmekteydi. Sinan Paşa'nın hekimi, padişahdan aşçı yamağına kadar herkesin beş vakit namaz kıldığını<sup>328</sup>; Âlî de saray halkının namaz konusunda titiz davrandıklarını, hatta çoğunun "ehl-i tertîb" olduğunu<sup>329</sup> bildirmektedir. Mutfak hademeleri namazlarını, mutfak

<sup>321</sup> "Eğerçi küstahlıkdur, lakin sevabdur. Matbah-ı âmirede iki ta'âm bişer aşcıbaşı gâlibâ ancak has yemeğe nazar ider. Harci ta'âmın hemân harcı yabâna gider, nice yerden yad âdem gelür, pırınç şorbasından bir kaşık alursa hemân ferâğat ider. Pirinci çok lapaya benzer, lâkin pirincin az koyup ma'denosın artucak kosalar ve yoğurdun dahî şol kadar çok korlar ki ekle kabiliyet olmaz... sâ'ir yerlerde bişen ta'âmdan Matbah-ı âmirede bişen ta'âm tatlı olmak gerek idi ve illâ abes yere harc gide ve kimse yemeyüb ekseri yabana döküle, günâhdur, sakınmak gerek." (*Kitâb-ı Mesâlihi'l-Müslimîn*, s. 119).

<sup>322</sup> Bkz. İ. Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Tarihi*, III/1, Ankara 1983, s. 78.

<sup>323</sup> Katip Çelebi, *Fezleke*, I, İstanbul 1286, s. 9-10.

<sup>324</sup> Silahdâr Fındıklılı Mehmed Ağa, *Târih*, II, nşr. Ahmed Refik, İstanbul 1928, s. 334 vd.

<sup>325</sup> MAD 6196, s. 19.

<sup>326</sup> TSMA, D. 1030, vr. 1b.

<sup>327</sup> Bu mahalleler hakkında bkz. Ekrem Hakkı Ayverdi, *Fatih Devri Sonlarında İstanbul Mahalleleri, Şehrin İskânı ve Nüfusu*, Ankara 1958, s. 13, 42.

<sup>328</sup> Pedro'nun Zorunlu İstanbul Seyahati, s. 78.

<sup>329</sup> Âli, *Mevâ'idü'n-Nefâ'is*, nşr. Mehmet Şeker, s. 276.

kompleksi içinde bulunan mescidlerde kılmaktaydılar. Bunlar, hacca da gitmekteydiler. Rüüs defterlerindeki kayıtlar, her yıl mutfağa bağlı hizmet gruplarından birkaç kişinin hacc yolculuğuna çıktıklarını göstermektedir. 1584 yılında Matbah-ı Âmire'den en az sekiz kişinin hacca gittiği kayıtlardan anlaşılmaktadır<sup>330</sup>. Hacca niyet eden personel, Rebûlevvel veya en geç Rebûlâhir ayında, izin almak zorundaydı. Nitekim rüuslardaki izin kayıtlarının tamamı bu iki aya aittir<sup>331</sup>. Diğer yandan, hacı adaylarının ne zaman yola çıktıklarına dair bir kayda rastlanmamıştır. Bununla birlikte, adayların hac yolculuğundan önce sılalarını da ziyaret edecekleri düşünüldüğünde, bunların izin tarihini takip eden iki ay içinde hareket etmeleri gerekecektir.

Mutfak personelinin saraydan uzun süreli ayrılmaları yalnızca hac nedeniyle değildi. Personel belli aralıklarla sılalarına gitmekteydi. Bir belgeden sıla ziyaretine üç aylık bir süre tanındığı istihraç ediliyor<sup>332</sup>. Fakat bu ve diğer belgelerde mutfak hizmetçilerinin kaç yılda bir memleketlerine gitme haklarının olduğu belirtilmemektedir. Üç ay uzun bir müddettir ve bu yüzden sıla ziyaretine her yıl imkân tanındığı düşünülemez. 16. yüzyılın ikinci yarısına ait arşiv belgeleri, sılalarına gidenlerin saray personeli olma avantajını kötüye kullandıklarını, âdf suçlar işlemekten geri kalmadıklarını göstermektedir<sup>333</sup>.

Saraydan uzun süreli ayrılışın nedenlerinden biri de seferlerdir. Mutfak görevlilerinin bir kısmı seferlerde görevlendirilmekte; faaliyetlerini ordugâhda kurulan seyyar mutfaklarda yürütmekteydiler. Hac ve sıla ziyaretlerinden farklı olarak, sefer görevi mutfak hademelerine büyük imkânlar sağlamaktaydı. Bir defa sefer sonrasında yararlığı görülen herkes terakki alıyor, bir kısmı da daha önemli başka bir hizmet grubuna geçiş yapma şansı buluyordu. Küçük bir bölümü de, seferden zengin olarak dönebilmekteydi. Ekmekçilerden Mehmed bin İskender'in hikâyesi böyledir. Kendisi 1580'de Mustafa Paşa ile Şirvan seferine katılmış, karşılığında Dergâh-ı Âlî kapıcısı olmuştur. Daha sonra katıldığı Kars seferi sırasında ise, kanunen 15.000 akçelik timar hak etmesine rağmen kendisine 20.000 akçelik zeâmet verilmiştir<sup>334</sup>.

<sup>330</sup> KK 242, s. 276.

<sup>331</sup> Bkz. KK 239, s. 2 (7 R 989/13 Mayıs 1581); KK 242, s. 276, 284 (R 992/Nisan-Mayıs 1584); KK 253, s. 21 (22 Ra 1001/26 Aralık 1592). Fakat 1590'da Mısır'da vekilharçlık görevini yürütmekte olan kiler çavuşunun hac izni, mesâfenin kısa olması nedeniyle olsa gerek, Cemâziyelevvel ayında çıkmıştır (MD 65, 201/840).

<sup>332</sup> "...tâyife-i mezbûreden hacc-ı şerîf ve ağaları icâzeti ile üç ay mûkdârı sılasında olanlardan mâ'adâ..." (MD 66, 129/271).

<sup>333</sup> MD 27, 286/682; MD 51, 62/196; MD 55, 142/262.

<sup>334</sup> KK 239, s. 114.

### III. MATBAH-I ÂMİRE'YE BAĞLI BİRİMLER VE HİZMET GRUPLARI

Harem hariç tutulduğunda, saray, hizmetler açısından iki bölümden oluşmaktaydı: İç (Enderun) ve Dış (Bîrun). İlk iki avludaki hizmet grupları Bîrun, üçüncü avludakilerse Enderun'u oluşturur. Enderun, sultanın yaşamını sürdürdüğü ve içoğlanlarının da eğitim ve öğretim yeri olan bir çevredir. Bîrun ise, padişahın dış dünya ile ilgisini kuran hizmetlerin yürütüldüğü bir bölüm olarak örgütlendiği<sup>335</sup>. Sarayın beslenme ihtiyacını gören Matbah-ı Âmire Bîrun'da yer almıştı. Bununla bebarer, Enderun'dakilere de hizmet veren mutfak personeli, diğer Bîrun halkından farklı olarak her iki alanla da ilişkililiydi; Enderun kısmına girebilen belki tek ayrıcalıklı gruptu.

Matbah-ı Âmire, esasen bir mutfak değil, bünyesinde çeşitli mutfaklar, helvahâne, kiler, fırınlar, çeşitli kârhâneler, mirî mandıra ve simidhâneyi barındıran idarî kurumun adıdır. Mutfaklar, helvahâne ve kalayhâne mutfak kompleksi içinde yer alırken, diğerleri sarayın diğer bölümlerinde veya saray dışında kurulmuşlardır.

#### A. Mutfaklar ve Aşçılar

Sarayda yemek hizmetini temel olarak Matbah-ı Âmire bünyesinde yer alan mutfaklar görmektedirler. Diğer yandan, Enderun'da bulunan ve *küşhâne* olarak da anılan bir mutfağın varlığı da bilinmektedir<sup>336</sup>. Padişahla birlikte hanedan üyelerine ve bazı Enderun ağalarına yönelik hizmet veren bu mutfak, idarî olarak emânete bağlı değildi. Öte yandan *küşhânenin* aşçıları, Matbah-ı Âmire'nin mahâretli ustalarından seçilmekteydi<sup>337</sup>. Ayrıca burada, kiler koğuşuna mensup içoğlanları görev yapıyordu<sup>338</sup>. *Küşhânenin*, dış mutfakların yemek verdiği iki öğün dışında iç halkının beslenmesini karşıladığı tahmin edilmektedir.

<sup>335</sup> Saray teşkilâtı hakkında daha fazla bilgi için, metinde geçenler dışında şu çalışmalara bkz. Halil İnalçık, "Ghulâm", *EI* (New Edition), II, s. 1085-1091; Mehmet İpşirli, "Bâb-ı Hümâyûn", *DİA*, IV, s. 361-62; Aynı yazar, "Enderun", *DİA*, XI, s. 185-87; Semavi Eyice, "Bâbüssaâde", *DİA*, IV, s. 408-9.

<sup>336</sup> Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâme*, I, s. 115; Mehmet İpşirli, "Kavânîn-i Osmanî", s. 19; Miller, *The Grand Seraglio*, Plan I, nr. 105<sup>2</sup>; Süheyl Ünver, "Türkiye Gıda Hijyeni Tarihinde Fatih Devri Yemekleri", *İstanbul Risaleleri*, III, İstanbul 1995, s. 161. Bu mutfak 1665 yangınında zarar görmüştür (Silahdar, *Târih*, II, s. 384; krş. H. D. Andreasyan, "Eremya Çelebi'nin Yangınlar Tarihi", *TD*, XXVII, s. 75; Mustafa Cezar, *Osmanlı Devrinde İstanbul Yapılarında Tahribat Yapan Yangınlar ve Tabii Afetler*, İstanbul 1963, s. 18).

<sup>337</sup> Atâ, *Târih*, s. 297. Yazar ayrıca, bu mutfakta iki zülüflü baltacının da aşçılık yaptıklarını kaydetmektedir.

<sup>338</sup> Mehmed Halife, *Târih-i Gilmânî*, s. 97; Faik Reşit Unat, "Sadrazam Kemankuş Kara Mustafa Paşa Layihası", *Tarih Vesikaları*, VI (1947), s. 470; Baykal, *Enderun Mektebi Tarihi*, s. 41, 56.



Emânete bağlı mutfaklar, saray halkının tamamının ihtiyacını görececek şekilde örgütlenmiş ve hizmet vereceği kesime göre isimlendirilmiştir. Çeşitli zamanlarda yapılan düzenlemelerle sayılarının değiştiği görülmekteyse de, bu değişikliklerin sebep ve tarihleri tespit edilememektedir. Aslında mutfak defterleri ile rüüs kayıtları ve hükümler, mutfakların hizmet verdiği kesimler hakkında herhangi bir bilgi sunmamaktadır. Herbir mutfakın kimlere tahsis edildiği konusunda ancak seyahatnâmeler ve sınırlı olarak da tayinat defterlerinden yararlanılabilmektedir. Öte yandan Matbah-ı Âmire'ye bağlı mutfakların sayısı ve isimleri konusunda, seyyahların verdiği bilgilerle resmî belgelerdeki kayıtlar birbirini tutmamaktadır. Burada mutfak çeşitleriyle ilgili seyahatnâmelerde geçen bilgilere değinilecek fakat tabii olarak arşiv belgelerinde yer alan mutfak isimleri ve sayısı esas alınacaktır.

1505-1514 arasında sarayda içoğlanı olarak bulunan Menavino, biri padişaha özel, öbürü de diğer saray halkının yemeklerinin pişirildiği iki mutfaktan söz ediyor<sup>339</sup>. 17. yüzyıl başlarında İstanbul'da bulunan Robert Withers, dokuz mutfaktan bahsediyor: "Birincisi ve en büyüğü padişahın, ikincisi sultanın (Vâlîde Sultan), üçüncüsü sultanların, dördüncüsü kapıağasının, beşincisi Divan'ın, altıncısı ağaların, yedincisi en alt kademedeki hizmetkârların, sekizincisi kadınların (cariyeler), dokuzuncusu Divan'ın çeşitli yerlerdeki işlerini yapan küçük rütbeli görevlilerin"<sup>340</sup>. Yüzyılın ikinci yarısında İstanbul'u ziyaret eden Tavernier, mutfak sayısının daha önce dokuz olduğunu, fakat kendi döneminde yediye indirildiğini belirttikten sonra mutfakları şu sırayla veriyor: Has mutfak, Valide Sultan mutfak, Kızlarağası mutfak, Kapıağası mutfak, Hazinedârbaşı mutfak, Kilercibaşı mutfak ve Sarayağası mutfak<sup>341</sup>.

Arşiv belgelerine göre, Kanuni döneminin başlarında (1527-28) şu dört mutfak varlığından haberdarız: Has mutfak, Ağalar mutfak, İç oğlanları mutfak ve Müteferrika

<sup>339</sup> Nakleden: Necipoğlu, *The Topkapı Palace*, s. 70.

<sup>340</sup> Robert Withers, *Büyük Efendi'nin Sarayı*, çev. Cahit Kayra, İstanbul 1996, s. 9. Miller, 16. yüzyıl ikinci yarısı ve 17. yüzyıl başlarına ait seyahatnamelere dayanarak (Withers hariç) on mutfaktan söz ediyor. Dokuz mutfak hizmet alanları Withers'inkiyle aynıdır. Onuncu mutfak kime hizmet verdiğini Miller de tespit edememiştir. Miller'in listesi için bkz. *The Grand Seraglio*, s. 186-87.

<sup>341</sup> J. B. Tavernier, *Topkapı Sarayında Yaşam*, s. 57. Ayrıca Tavernier'den naklen Andreasyan'ın notu için bkz. Kömürçüyan, *İstanbul Tarihi*, s. 113. Necipoğlu da Courmenin, Hierosolimitano ve Tavernier gibi seyyahların verdiği bilgileri birleştirerek sekiz göz mutfak hizmet verdiği kesimleri şöyle belirlemiştir: 1. padişah, 2. valide sultan, 3. sultanlar, 4. kapıcıbaşı, 5. Divan-ı Hümayun, 6. Gilmân-ı Enderûn, 7. alt rütbeli erkek ve kadın hizmetliler, 8. Divân-ı Hümayûn'un küçük rütbeli memurları (Necipoğlu, *The Topkapı Palace*, s. 71).



mutfağı<sup>342</sup>. 1554 tarihli mutfak defterinde ise, anılanlarla birlikte Saray ağası, Divan ve Merzâ (Hastalar) mutfakları da geçmektedir<sup>343</sup>. Bu döneme ilişkin belgelerin yetersizliği mutfakların sayısını net olarak tespit etmeyi engellemektedir. 16. yüzyıl sonuna doğru, belgeler çoğaldıkça, mutfakların isimleri ve sayıları hakkındaki bulanıklık da ortadan kalkmaktadır. Yüzyıl sonunda ve 17. yüzyıl başlarında geçen mutfaklar şunlardır: Has mutfak, Ağalar mutfağı, İç oğlanları mutfağı ve Divan mutfağı<sup>344</sup>. 17. yüzyıl ilk yarısında, bunlara ilaveten önce Dârüssaâde Ağası (Kızlarağası), ardından da Bâbüssaâde Ağası (Kapiağası), Hazinesedârbaşı ve Kilercibaşı mutfaklarının da ismi geçmeye başlamaktadır<sup>345</sup>. Bu sonuncular, muhtemelen Ağalar mutfağında yaşanan bir bölünme neticesinde ortaya çıktılar. Dolayısıyla, Ağalar mutfağı içinde resmîleşmemiş bir bölünmenin daha önce de varolduğunu pek tabi söyleyebiliriz<sup>346</sup>.

Şu halde 16. yüzyıl sonundan 17. yüzyıl ortalarına kadar olan dönem içinde belgelerde geçen toplam mutfak sayısı sekizdir. Zaten saraydaki mutfak binaları da aynı sayıdadır. Belgelerde geçen sekiz mutfak arasında, seyahatnamelerde sözü edilen Valide Sultan mutfağı yoktur. Ayrıca, doğrudan hanedan mensubu kadın ve kızlara (sultanlar) hizmet veren bir mutfak da yer almamaktadır. Valide sultan ve diğer sultanlar için olsa olsa, Has mutfak içinde ayrı bir bölüm oluşturulmuş olabilir.

Kanunî döneminde mevcut olan mutfaklardan Ağalar mutfağı, İç oğlanları mutfağı ve Mütferrika mutfağında kimlerin yemeklerinin hazırlandığını tespit edebilmekteyiz. *Ağalar mutfağı*ndan padişah hocaları, iç kapı ağası ve diğer kapı ağaları, iç hazinedârbaşı, kilercibaşı, saray ağası, çaşnigirbaşı ve çaşnigirler, kapıcılar kethüdası, Matbah-ı Âmire emin ve kâtibi, helvacıbaşı ve helvacılar halifesi, aşçıbaşı, bostancıbaşı, Kilâr-ı Âmire hizmetlilerinin bir kısmı, hasta içoğlanları ağası ve nihayet Has mutfak ve Ağalar

<sup>342</sup> D. BŞM 10509, s. 11-12.

<sup>343</sup> Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 72. Ayrıca 1556 tarihli rüüs kaydı için bkz. MD 2, 2/7.

<sup>344</sup> KK 239, s. 2, 338 (1582-83); KK 246, s. 275 (1586); Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter fonu nr. 16, vr. 59b vd. (1592); MAD 7238, s. 1 vd. (1593); D. BRZ 33119, s. 4 vd. (1600); TSMA, D. 9705, vr. 1a-4a (16. yüzyıl).

<sup>345</sup> MAD 3043, s. 57-60 (1626-28); MAD 6299, s. 378 vd. (1628); MAD 274, s. 38-40 (1630-32); MAD 6137, s. 62 vd. (1631); MAD 5095, s. 36-42 (1637-38); Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 93, s. 42 vd (1642); KK 260, s. 242 (1648); D. BŞM 10523, s. 9-10, 49 (1647-48). Yüzyıl ortalarından itibaren, Tavernier'in de kaydettiği Saray Ağası'na da bir mutfak tahsis edildiği anlaşılmaktadır (Bkz. KK 260, s. 242). Burada, mutfak teşkilâtının olgunlaştığı 16. yüzyıl sonlarından 17. yüzyıl ortalarına kadar geçen mutfaklar esas alınacağından Saray Ağası'nın mutfağı ele alınmayacaktır.

<sup>346</sup> Nitekim 16. yüzyıl rüüslerinde Ağalar mutfağına bağlı Dârüssaâde aşçılarından bahsedilmektedir. Bkz. KK 242, s. 111.

mutfağında çalışan nöbetçi aşçı ustaları; *İç oğlanları mutfağından* iç oğlanları (268 kişi), baltacılar, dilsiz, nöbetçi aşçı ve hasta iç oğlanlarına hizmet eden kadınlar; *Müteferrika mutfağından* da iç oğlanları hocaları, hassa müezzinler, Matbah-ı Âmire personelinin önemli bir kısmı (ekmekçiler Kilâr-ı Âmire hizmetlilerinin bir kısmı, tavukçular, kalaycılar, aşşâblar, kasapbaşı, bir yoğurtçu, sebzeciler, helvacı üstadları, aşçılar, şâkirdler), İç Ahır mehteri ve seyisleri, dış hazinedârbaşı, Divân sakaları ve birçok sanat bölüklerine mensup hizmetliler yararlanmaktaydılar<sup>347</sup>. Kanunî dönemine ait bu verilerden de yararlanarak, yüzyıl sonu ile 17. yüzyılın ilk yarısında varolduğu görülen sekiz mutfağın hizmet ettiği kesimler kabaca şöylece belirlenebilir<sup>348</sup>:

Mevcut çalışmaların tamamında Has mutfak, sadece padişahın yemeklerinin pişirildiği bir birim olarak tanıtılır. Oysa mutfak muhâsebelerinde Has mutfağa yapılan tahsislerin oldukça yüksek olduğu görülmektedir<sup>349</sup>. Bazı tayinat dökümlerinden padişahın kadın ve kızları ile Hasoda'nın da yemeklerini bu mutfaktan aldıkları tespit edilebilmekteyse de<sup>350</sup>, tahsisat miktarları, Has mutfağın daha başka gruplara da hizmet vermesini gerektiriyor<sup>351</sup>. Fakat ne yazık ki, bu gruplar saptanamamaktadır.

Ağalar Mutfağı'nda yaşanan bölünme öncesinde, Kanunî döneminde de görüldüğü gibi, bu mutfak saray ağalarının önemli bir kısmı ile saray hizmet bölüklerinin ileri gelenlerinin ihtiyacını görmektedir<sup>352</sup>. Bölünme akebinde hizmet çerçevesi Birûn'da görevli ağalar ile hizmet bölüklerinin bazı ileri gelenlerine<sup>353</sup> münhasır kalmıştır.

<sup>347</sup> TSMA, D. 10050, vr. 1b-4a. Eksik olduğu anlaşılan defterde yer alan isimlerden hareketle defterin Kanunî döneminin başlarında tutulduğu anlaşılmaktadır. Defterde İbrahim Paşa ve Ayas Paşa'nın ismi geçmektedir. Her ikisi de Kanunî'ye sadrazamlık yapmış paşalardır. Önce sadrazam olan İbrahim Paşa, 1536'da ölmüştür. Şu halde defterin 1536'dan önce tutulmuş olması gerekir.

<sup>348</sup> Mutfakların hizmet verdiği kesimler hakkında ayrıca şu eserlerden yararlanılmıştır: Miller, *The Grand Seraglio*, s. 186-87; J. B. Tavernier, *Topkapı Sarayında Yaşam*, s. 57; Withers, *Büyük Efendi'nin Sarayı*, s. 8-9.

<sup>349</sup> Temel tüketim maddesi olan sadeyağ tahsisatına göre, 17. yüzyılda ilk sırayı Has mutfak almaktadır (MAD 274, s. 38; MAD 5095, s. 36).

<sup>350</sup> MAD 2111, s. 18; MAD 5095, s. 42; D. BŞM Dosya nr. 1/56.

<sup>351</sup> Av zamanındaki sofraları gösteren 1648 tarihli bir defterde, bostancıbaşının yemeğinin de Has mutfakta pişirildiği belirtiliyorsa da (D. BŞM 10523, s. 6), bu uygulamanın saray içinde geçerli olup olmadığı bilinmemektedir.

<sup>352</sup>

<sup>353</sup> Bu mutfağın 16. yüzyıl sonunda da, sarayın dış hizmet bölüklerinin ileri gelenlerine yemek verdiğini gösteren 26 L 991/11 Kasım 1583 tarihli rüus kaydı için bkz. KK 242, s. 25. Birûn'da görevli ağalar ve hizmet grupları için bkz. Uzunçarşılı, *Saray Teşkilâtı*, s. 388-439; İncalcık, *The Classical Age*, s. 81.

İç oğlanları mutfağında da yine Enderun gılmanları ile, bazı baltacılar, hasta iç oğlanlarına hizmet veren kadınlar, bu mutfakta nöbette olan aşçıların yemeği pişirilmekteydi<sup>354</sup>.

Divân-ı Hümayûn üyelerinin yemeği Divân mutfağında hazırlanıyordu. Divân'ın asıl üyesi olan vezir-i azam, kubbealtı vezirleri, kadıaskerler, nişancı, defterdârlar ve Rumeli beylerbeyi ile vezirlik statüsüne eriştikleri zaman üye olabilen yeniçeri ağası ve kaptan paşaya bu mutfaktan yemek veriliyordu<sup>355</sup>. Ayrıca, Divan üyesi olmadığı halde toplantılara katılan şeyhülislâm ve yardımcı statüsünde görev yapan reisülküttap ve çavuşbaşı gibi bürokratlar da Divan mutfağından yemek yeme hakkına sahiptiler<sup>356</sup>. Divanda hizmet gören alt seviyedeki memurlara bu mutfaktan yemek verilmezdi.

Kapıağası mutfağından, Bâbüssaâde ağası olarak da bilinen kapıağası ve maiyyetiyle Divan'da yardımcı olarak çalışan büro memurları (kâtipler, tercümanlar, teşrifatçı) ve Divan'ın güvenliğinden sorumlu olan çavuşlarla kapıcılara servis yapılmaktaydı<sup>357</sup>.

Harem ağalarının en büyüğü olan Dârüssaâde ağasının ismini alan mutfaktan harem ağaları ve haremdeki kadınlara yemek çıkarılmaktaydı. Hazinedârbaşı (iç) ve Kilercibaşı mutfağı da, bu ağalar ve maiyyetlerinin beslenme ihtiyacını karşılamaktaydı. Kilercibaşının maiyyetini oluşturan mutfak personelinin de pekâlâ bu ağaya ait mutfaktan yararlandıkları söylenebilir<sup>358</sup>.

Bâb-ı Hümayun kapıcıları ve bostancılar gibi bazı dış hizmet gruplarına Matbah-ı Âmire'den yemek verilmemektedir. Bunlara kilerden gıda maddesi tahsis ediliyor, yemeklerini kendileri pişiriyorlardı. Bunlardan kapıcıların nöbetleşe aşçılık yaptıkları bilinmektedir<sup>359</sup>.

<sup>354</sup> 1648'de av zamanı bu mutfağın sayılanlar dışındaki bazı kimselere (kapıcılar, arabacılar, çadır mehterleri, sebzeciler, sakalar, hassa müezzinler ve aşçılar dışındaki mutfak personeli) de hizmet verdiği görülmekteyse de (*D. BŞM* 10523, s. 12) bu durumun arızî olduğu sanılmaktadır.

<sup>355</sup> Yeniçeri ağasına 1584'ten itibaren bu mutfaktan yemek verilmeye başlandığı anlaşıyor. Bkz. *MD* 53, 113/315 (27 B 992/4 Ağustos 1584).

<sup>356</sup> Divan üyeleri ve yardımcıları hakkında bkz. Ahmet Mumcu, *Hukuksal ve Siyasal Karar Organı Olarak Divan-ı Hümayun*, Ankara 1986, s. 37-66.

<sup>357</sup> Withers, hazine-dârbaşı ve saray ağasının da kapı ağasıyla birlikte yemek yediklerini belirtmektedir (*Büyük Efendi'nin Sarayı*, s. 105-6).

<sup>358</sup> Kilercibaşının mutfak personeline nezaret etmesiyle ilgili yukarıda, "Matbah-ı Âmire'nin İdarî ve Personel Yapısı" kısmına bakınız.

<sup>359</sup> Hezârfen Hüseyin, *Telhîsü'l-Beyân*, vr. 16b.

Mutfaklarda aşçı ustaları (üstâdân), kalfalar (halîfegân) ve çıraklar (şâkirdân) çalışmaktadır<sup>360</sup>. Âlî, ekâbir hizmetinde bulunan kesimlerden en cefâkeş grubun aşçıları olduğunu belirtir; zirâ "seferde ve hazerde eller râhat u huzûrda oldukça, anlar tabh-ı ta'âm gibi hıdmet-i müşkile" yi yürütmek zorundadırlar<sup>361</sup>. Saray aşçıları, ulûfelerinin dışında her üç ayda bir döşlük almaktaydılar<sup>362</sup>. Ayrıca her aşçı, yaptıkları yemekleri saray seçkinlerine beğendirmek için yarışır; gayretlerinin karşılığında da inâm alırlardı<sup>363</sup>. Şâkirtlerin bir kısmı yaptıkları işe göre; sepetçi, kebabçı, avcı (şikârf, av organizasyonlarında görev alan), köfteci, erzî (pirinççi), perhizî, yağcı ve çinici olarak isimlendirilmekteydiler<sup>364</sup>. İncelediğimiz dönemde, saray mutfağına esas olarak devşirmeden veya "üstâd oğulları ve kul oğlanları"ndan personel alındığından, aşçıların belli bir şehirde yoğunlaşmaları beklenmemelidir. Aşçıların belli bölgelerden alınmaya başlanması, devşirmenin iyice önemini kaybettiği 18. yüzyıla ait bir olgudur. Yüzyılın ikinci yarısında, muhtemelen Damat İbrahim Paşa'nın etkisiyle, mutfaklarda Nevşehirli aşçıların hâkimiyeti söz konusudur. Bolulu aşçıların saray mutfağında yoğunlaşmaları ise, 1826'da Yeniçeri Ocağı'nın ortadan kaldırılıp Nevşehirli aşçıların görevden alınmaları neticesinde gerçekleşecektir<sup>365</sup>.

Saraydaki görevlerinin yanında, aşçılardan "tahsîl-i mâl-i mîrîde vukûfu" olanlar, hazine gelirlerinin toplanmasında da görevlendirilmekteydiler<sup>366</sup>. Ayrıca, aşçılar 17. yüzyıldan itibaren mukataa işletmeye de başlamışlardır<sup>367</sup>.

## B. Helvahâne ve Helvacılar

16. yüzyılın ilk çeyreğinde kurulan ve idarî olarak Matbah-ı Âmire'ye bağlı olan Helvahâne'de, saray halkının tatlı-ekşi yiyecek ve içecekleri imâl ediliyordu. Burada

<sup>360</sup> Usta, kalfa ve çırakların çeşitli mutfaklardaki dağılımıyla ilgili bkz. Ek. I-VI.

<sup>361</sup> Âlî, *Mevâ'idü'n-Nefâ'is*, nşr. Yeniçağ Tarihi Kürsüsü, s. 87.

<sup>362</sup> Mirî selhânede kesilen koyunların baş ve ayakları, bir ay aşçı ustalarına, bir ay şâkirtlere, üçüncü ay da çasnigirlere veriliirdi (MD 40, 190/425; Krş. Uzunçarşılı, *Saray Teşkilâtı*, s. 380). Aşçılara ve çasnigirler, bunları satarak kendilerine ek gelir sağlırlardı. 17. yüzyıldaki muhâsebe kayıtlarından, bunların döşlük haklarının bedel olarak verilmeye başlandığı görülmektedir. Yüzyılın ikinci çeyreğinde aşçıların döşlük haklarının tutarı, 1.000.000 akçeye yaklaşmıştı. Bkz. MAD 652, s. 2-3, 12; MAD 5095, s. 25; MAD 7502, s. 27; D. BŞM 10535, s. 4; D. BŞM 10549, s. 13.

<sup>363</sup> Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 305, 330, 356, 367; MAD 893, s. 22.

<sup>364</sup> MD 25, 275/2560; MAD 2003, s. 80-81; MAD 6137, s. 64; KK 239, s. 397; A. RSK 1461, s. 205, 218; A. RSK 1471, s. 19; A. RSK 1473, s. 109; TSMA, D. 1078.

<sup>365</sup> Daha fazla bilgi için bkz. Arif Bilgin, "Bolulu Aşçıların Osmanlı Saray Mutfağına Girişleri", *Bolu'da Halk Kültürü ve Köroğlu Uluslararası Sempozyumu*, Bolu 1988, s. 43-55.

<sup>366</sup> MAD 6375, s. 36.

<sup>367</sup> MAD 7528, s. 119.

ayrıca, temizlik maddesi olan sabun ve toplantılarda kullanılan koku verici maddeler gibi beslenmeyle ilişkisi olmayan mamüller de yapılmaktaydı. Helvahâne mamülleri, mutfaklarda pişen yemekler dışında, adeta her yiyecek ve içeceği kapsamıştır; reçeller, helvalar, marmelatlar (murabbâ, rubb), şerbet ve şuruplar, hoşafılar, pelteler, turşular ve çeşitli şekerlemeler bu meyanda zikredilebilir.

Helvahâne'nin içinde ayrı bir birim olan *reçelhâne*de yapılan reçeller, çeşidinin çokluğu yanında, yapımında kullanılan gıda maddeleri açısından da hayret vericidir. Elma, armut, ayva, kiraz, vişne, turunç, kıvılcık, muşmula, şeftali ve çağla badem reçeli gibi çoğumuzun aşinâ olduğu çeşitlere karşılık; kavun, karpuz, ceviz, hünnap, limon, kabak, patlıcan, mürekkeb\*, ağaçkavunu ve limon-ı Frengi\*\* reçeli gibi şimdi pek bilinmeyen çeşitler de yer almaktadır<sup>368</sup>. Helvahâne'ye Edirne'den gül reçeli (gülbeşeker)<sup>369</sup> ve Adana'dan da cinsi belirtilmeyen reçeller gelmekteydi<sup>370</sup>.

Burada yapılan helvaların en şöhretlisi ve fazlaca tüketildiğinden bazen piyasadan da alınmak zorunda kalınan *zülâbiye* helvasıydı<sup>371</sup>. Diğer helvalar; *badem*, *baş*, *zerd*, *lokma*, *tahin*, *kestane*, *kepçe* (menfiş) ve *halka-çini* helvalarıdır<sup>372</sup>.

Marmelatların bir kısmı Helvahâne'de yapılıyor, bir kısmı da taşradan getirtiliyordu. Helvahâne'de elma ve mersin rubbu başta olmak üzere çeşitli meyvelerden marmelat yapılmaktaydı<sup>373</sup>. Ayrıca, helvacıların bir kısmı hassa bahçelere giderek, buralardan toplanan güllerden gül rubbu da yapmaktaydılar<sup>374</sup>. Diğer taraftan Edirne'den ayva ve gül rubbu, Bursa'dan yediveren kuruğu ve nar rubbu ve Mısır'dan da çeşitli murabbâlar gelmekteydi<sup>375</sup>.

Helvahâne'de her meyvenin şerbet ve şurubu yapıldığı görülmektedir. Şerbet ve şurup yapımında kullanılan meyve ve bitkilerin başlıcaları; menekşe, gül ma'a gülşeker,

\* Turunçgillerden bir meyve türü.

\*\* Turunçgillerden bir meyve türü. Greyfurt olabilir.

<sup>368</sup> KK 7279, s. 2-3; D. BŞM 10534, s. 4; D. BŞM 10548, s. 4.

<sup>369</sup> MAD 9830, s. 33.

<sup>370</sup> KK 70, s. 332.

<sup>371</sup> D. BŞM 10511, s. 48; Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 111, 194.

<sup>372</sup> KK 7279, s. 2-3; Arslan Terzioğlu (haz.), *Helvahane Defteri ve Topkapı Sarayında Eczacılık*, İstanbul 1992, s. 56.

<sup>373</sup> D. BŞM 10534, s. 4; D. BŞM 10548, s. 4.

<sup>374</sup> TSMA, E. 11629/1.

<sup>375</sup> Bkz. IV. Bölüm.



nilüfer, karabaş, siyah dut, hünnap, ayva ve ayva yaprağı, vişne, temirhindî, nergis (zerrinkadeh), şahtere, gül ile limon, ve kırmızı gül. Kezâ, usul ve dinârî ile çeşitli şifalı bitkilerin karışımından elde edilen eczâ şerbetleri de bu meyanda sayılabilir<sup>376</sup>. Ayrıca her sene Mısır'dan *hummâs*, Şam'dan *dibâs*, Edirne'den *gül* ve Yanbolu'dan da *anberbaris* şerbetleri tedârik edilmekteydi<sup>377</sup>.

Osmanlı toplumunun önemli bir içeceği olan hoşafın sarayda çok çeşitli meyvelerden yapıldığı görülmektedir. Hoşaf yapımında ağırlıklı olarak üzüm, incir, zerdali, armut ve kaysı gibi meyveler kullanılmaktaydı<sup>378</sup>. Helvahâne'de yapılan turşular arasında, miktar bakımından ilk sırayı kelem turşusu alıyordu. Bunun için tüketilen kelem kelem sayısı epey yüksektir: 1615'te 10.875<sup>379</sup>, 1620'de de 11.114 adet<sup>380</sup>. Turşusunun yapıldığı tespit edilen diğer sebzeler; hıyar, kabak, patlıcan ve şalgamdır<sup>381</sup>. Burada yapılan turşularda Bursa'dan temin edilen *sarı sirke* kullanılıyordu<sup>382</sup>. Öte yandan sarayda tüketilen *nane turşusu* Bursa'dan, *kebere turşusu* da Osmancık'tan sağlanmaktaydı. İstanbul piyasasından da turşu satın alınmıştır<sup>383</sup>.

Sarayda tüketilen boza ve aşurenin de Helvahâne'de yapıldığı görülmektedir. Boza için kullanılan pirinç miktarı, yapılan bozanın miktarı hakkında da fikir vermektedir. Boza yapımında 1631'de 293 kile (7.5 ton), 1638'de de 151 kile (3.9 ton) pirinç kullanılmıştır<sup>384</sup>. Burada yapılan aşurenin bileşiminde; fındık içi, ceviz, badem, küş üzümü, razakı üzümü, kişniş üzümü, kuru bakla, börtölce, dövülmüş buğday, nohut ve yumurtanın yer aldığı öğrenilmektedir<sup>385</sup>.

Hamur işi tatlıların, Helvahâne'de yapıldığına dair herhangi bir kayda rastlanmamıştır. Bunların ekmekçiler tarafından hazırlanıp fırınlarda pişirildiği bilinmektedir<sup>386</sup>. Ramazan ayı ve bayram günleri ile yeniçerilere ulufe dağıtımının yapıldığı günlerde pişecek baklavanın yoğunluğuna binaen, yufkanın açılması ve

<sup>376</sup> KK 7279, s. 2-3; D. BŞM 10534, s. 4; D. BŞM 10548, s. 4.

<sup>377</sup> Bkz. IV. Bölüm.

<sup>378</sup> MAD 2111, s. 40; D. BŞM 10518, s. 11; D. BŞM 10548, s. 2.

<sup>379</sup> MAD 2003, s. 21.

<sup>380</sup> MAD 274, s. 37.

<sup>381</sup> D. BŞM 10527, s. 16.

<sup>382</sup> D. EVM 26280, s. 7.

<sup>383</sup> MAD 2063, s. 17.

<sup>384</sup> MAD 274, s. 40 (1631); MAD 7502, s. 39 (1638).

<sup>385</sup> MAD 652, s. 16.

<sup>386</sup> KK 7094, s. 10; D. BŞM 10513, s. 18.



baklavanın pişirilmesi işinde ihtiyar kadınlar (pîrezenân) görevlendirilmekteydi<sup>387</sup>. Hamur işi tatlıların en fazla rağbet göreni rikak baklavasıydı. Burada ayrıca başta paluze\* olmak üzere çeşitli pelteler de üretilmiştir<sup>388</sup>.

Helvahâne'nin beslenmeye yönelik hizmeti yanında saray eczânesi olma özelliği de vardı. Aynı özelliğe mutfaklar da sahiptiler; mutfak muhâsebelerindeki "perhiz" kayıtları buna işaret ediyor<sup>389</sup>. İnsan vücudundaki hıtları esas alan geleneksel tıbbi kullanan Osmanlılar için beslenme ve sağlık arasında sıkı bir ilişki vardır. Bu nedenle, Helvahâne'yle birlikte mutfakları da sağlık hizmeti veren kurumlar olarak algılamak yanlış olmaz. Sarayda, başta Hekimbaşı odası olmak üzere Helvahâne'den başka ilaç yapılan yerler de bulunmaktaydı<sup>390</sup>. Helvahâne'de yapılan macun, şurup ve kurs (hap) şeklinde yapılan ilaçların sayısı oldukça yüksektir. Yayımlanan bir Helvahâne Defteri'nde<sup>391</sup>, toplam 186 çeşit ilacın tarifi bulunmaktadır.

Burada, her yıl ilkbaharda (nevruz) yapılan macunların bir kısmı ilaç olarak saklanırken, bir bölümü de padişah, valide sultan, şehzadeler, sultanlar, kadın efendiler, vezirler ve diğer üst rütbeli devlet görevlileri ile Enderun ve Bîrun mensuplarına rütbe ve statülerine göre değişen miktarlarda dağıtılmaktaydı. Saray dışında ikamet eden devlet görevlileri hisselerine düşen miktarı ailelerine de götürebilmekteydiler. Macun yapımına başlanan geceye *öd gecesi* denilmekteydi ve bu gecede çeşitli eğlenceler tertip edilirdi<sup>392</sup>. Mutfak defterlerinde bu gecede yapımına başlanan macunların ancak bir kısmının isimleri geçmektedir. Bunları şöylece sıralayabiliriz: kızılıçık, ayva, devâ-i misk, nuşdâru, cevâriş

<sup>387</sup> MAD 2063, s. 28; MAD 6278, s. 28; D. BŞM 10509, s. 7.

\* Sarayda yapılan paluzelerin muhtevasını şimdilik tespit edemiyoruz. 1525'te İstanbul piyasasında; üzüm paluzesi, sâde ballı paluze, ballı bademli paluze ve içine misk ve gülsuyu katılmış ballı bademli paluze olmak üzere çok sayıda paluze cinsi İstanbul halkına arz edilmişti (Halil Sahillioğlu, "Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1525 Yılı Sonunda İstanbul'da Fiyatlar", *BTTD*, III (1967), s. 51). 1640 tarihli narh defterinde paluzenin yalnızca bademli ve sadesinin ismi geçmektedir (Mübahat S. Küttükoğlu, *Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri*, İstanbul 1983, s. 92). II. Bayezid döneminde Bursa'da yapılan paluzelere üzüm, badem, safran, nişasta ve susamyağı katılmaktaydı (Ö. Lütfi Barkan, "XV. Asrın Sonunda Bazı Büyük Şehirlerde Eşya ve Yiyecek Fiyatlarının Tesbit ve Teftişi Hususlarını Tazim Eden Kanunlar II", *Tarih Vesikaları*, II/7 (1942), s. 24).

<sup>388</sup> KK 7279, s. 2; D. BŞM 10548, s. 2.

<sup>389</sup> MAD 2003, s. 72-81; MAD 2111, s. 42; KK 7279, s. 5-6; D. BŞM 10549, s. 4.

<sup>390</sup> Daha fazla bilgi için bkz. İzzet Kumbaracıbaşı, *Hekimbaşı Odası, İlk Eczane, Başlala Kulesi*, İstanbul 1933; Terzioğlu, *Helvahane Defteri*, s. XIX-XXIII.

<sup>391</sup> Bkz. Yukarıdaki dipnot.

<sup>392</sup> Atâ, *Târih*, I, s. 297; Kumbaracıbaşı, *Hekimbaşı Odası*, s. 18.

(cevâriş-i calinos), karabaş, tiryâk-ı fâruk, mesir (mesrutitus), tiryâk-ı erba'a, filoniya, itrifil, felâsife ve akreb macunları<sup>393</sup>.

Son olarak Helvahâne'de, türlü esansların, kimyevî bileşimlerin, el sabunları ve çamaşır sabunları ile kepek ve çeşitli saç hastalıklarını gideren sabunların da yapıldığı bilinmektedir<sup>394</sup>. Sabun ayrıca zamanın kaliteli sabun üretim merkezleri olan Urla ve Trablusşam'dan elde edilmiştir<sup>395</sup>.

Helvacılar, helvacıbaşı ve bir kalfanın nezâretinde çalışmaktaydılar. Burada şerbet, hoşaf ve turşu yüksek miktarda üretildiğinden, helvacılardan bu hizmetleri görenler ayrı gruplar oluşturmuşlardı. Şerbetçiler şerbetçibaşı, hoşafçılar hoşafçibaşı ve turşucular da turşucubaşının idaresinde çalışmaktaydılar<sup>396</sup>. Helvacıbaşı aldığı ulûfenin dışında, aşçıbaşı gibi arpalık timar tasarruf etmekteydi<sup>397</sup>. Ayrıca, aşçılar gibi helvacılar da 17. yüzyıldan itibaren mukataa işletmeye başlamışlardır<sup>398</sup>.

#### C. Kılâr-ı Âmire ve Kilerciler

Sarayın iâşesi için İstanbul'a gelen mallar, saray içinde ve dışında çeşitli depolarda saklanmıştı. Bunların en önemlileri, biri Enderun ve diğeri Bîrun'da olan saray kilerleridir. İç kiler olarak da bilinen Enderun kileri, idarî olarak matbaha bağlı bir birim değildi. Doğrudan kilercibaşının yönetiminde olan bu kilerde, iç mutfak (kuşhâne) ve Enderun halkının bazı gıda ihtiyaçları ile balmumu gibi maddeler depolanmaktaydı. Gıda maddeleri arasında "nefs-i nefîs-i şehriyârî" için alınan yiyecek ve içecekler baş sırayı çekmekteydi<sup>399</sup>. Saray mutfağına alınan gıda maddelerinin çoğu, Bîrun'da yer alan Matbah-ı Âmire'ye bağlı kilerde (Kılâr-ı Âmire) tutuluyordu. Şeker ve baharat gibi kıymetli malların tamamının iç kilere konulduğu belirtilmekteyse de<sup>400</sup>, bu mallara ilişkin

<sup>393</sup> MAD 2063, s. 41; D. BŞM 10527, s. 34; D. BŞM 10534, s. 4. Bu macunların terkipleri için bkz. Terzioğlu, *Helvahane Defteri*. Ayrıca Mısır'da tiryâk-ı fâruk macunlarının yapıyla ilgili geniş bilgi için bkz. Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâme*, X, İstanbul 1938, s. 264-76.

<sup>394</sup> Terzioğlu, *Helvahane Defteri*, s. XXI.

<sup>395</sup> MAD 15802, s. 1 vd.; Ali Emiri-Murad IV, nr. 395/13; İbnülemin-Saray, nr. 727.

<sup>396</sup> Bkz. MAD 6137, s. 73; MAD 7274, s. 8; KK 257, s. 14; KK 260, s. 63, 139; D. BŞM Dosya nr. 7/21; A. RSK 1471, s. 19.

<sup>397</sup> KK 71, s. 108. Helvacıbaşılar, 17. yüzyıl sonunda Gelibolu sancağında 5.675 akçelik timar tasarruf etmekteydiler (KK 5040, s. 34).

<sup>398</sup> KK 2296, vr. 41b.

<sup>399</sup> Meselâ bkz. Ali Emiri-Mehmed IV, nr. 4535.

<sup>400</sup> Halil İncalcık, "Matbakh", s. 809.

mutfak muhâsebelerinde yer alan "dâhil-i Kilâr-ı Âmire-şud" kayıtları<sup>401</sup> bu bilgiyi yanlışlamaktadır. Ayrıca birimin işlevine uygun olarak, tedârik edilen içecekler, marmelatlar, turşular ile taze meyvelerin bir kısmı doğrudan Helvahâne binasına taşınmakta ve burada depolanmaktaydı<sup>402</sup>. Helvahâne'de bir turşu anbarının olduğu bilinmektedir<sup>403</sup>.

Birkaç kalem saray zahiresi için şehir içindeki bazı anbarların da kullanıldığını gösteren kayıtlar, Kilâr-ı Âmire ve Helvahâne'de bu malların kısa süreli ihtiyacı giderecek kadarının tutulduğunu düşündürmektedir. Nitekim, temin edilen buzun bir kısmı kilere, kalanı buzhâneye konulmaktaydı<sup>404</sup>. Yine Helvahâne'de depolandığı bilinen limon suyu için Galata'daki mahzenin de kullanıldığı kira kayıtlarından anlaşılmaktadır<sup>405</sup>. Yüksek miktarda temin edildiği ve geniş bir mekân gerektirdiği için buğday da sarayın dışında mirî anbarda stoklanmaktaydı<sup>406</sup>. Ayrıca taşradan gelen sadeyağın tamamının kilere konulduğu bilinmesine rağmen, muhâsebelerde bir sadeyağ mahzeninden de söz edilmekte, fakat mahzenin yeri belirtilmemektedir<sup>407</sup>.

Kilâr-ı Âmire bir depo olmasının yanında, malların temininden tüketimine kadar olan çeşitli aşamalarda sorumluluk üstlenen kilerciler grubunun organize edildiği idarî bir birimdi aynı zamanda. Kilercilerin bir kısmı şehir içi ve taşradan yapılan iâşede görev almaktaydılar. Bir bölümü de, kilere giren ve çıkan malların tartılması, kaplara konulması ve dağıtımından sorumluydular<sup>408</sup>. Kilere giren ve çıkan malların kayıtları da burada tutulmaktaydı. Mutfak muhâsebelerindeki ilgili bölümler bu defterlere dayanmaktaydı<sup>409</sup>.

Personel sayısı itibarıyla aşçılardan sonra en büyük grubu oluşturan<sup>410</sup> kilercilerin idarecisi 'taşra kilercibaşı'<sup>411</sup> olarak da bilinen *kiler ağası* idi. Ona bir *kethüdâ*, *vekîlharç*,

<sup>401</sup> Bkz. MAD 2003, s. 32-38; MAD 2063, s. 30-41; D. BŞM 10516, s. 40-49.

<sup>402</sup> MAD 2063, s. 30-41.

<sup>403</sup> KK 7329, s. 9; KK 242, s. 254.

<sup>404</sup> MAD 2063, s. 32.

<sup>405</sup> MAD 6278, s. 27-28. Bu mahzende ayrıca bir karlığın da olduğu anlaşılmaktadır: "...anberfdân-ı hassa der-mahzen-i Has der-Galata" (Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 133).

<sup>406</sup> MAD 2063, s. 40; MAD 7534, s. 464. Bu anbar yukarıda belirtilen Galata mahzeni olabilir. Evliya Çelebi, Galata'da büyük bir buğday anbarının varlığından söz etmektedir (*Seyahatnâme*, I, s. 568).

<sup>407</sup> KK 7273, s. 21. 1574 yangını öncesinde saray içinde ayrıca bir yer inşa edilmişti: "be-cihet-i sahten-i havli-i revgan-i Kefe der-Saray-ı Âmire" (Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 117).

<sup>408</sup> MAD 595, s. 26; KK 242, s. 382; KK 7274, s. 28.

<sup>409</sup> Kiler ağası tarafından tutulan defterlere dayanan mutfak muhâsebe kayıtlarıyla ilgili bkz. MAD 274, s. 39-40; MAD 2003, s. 74-76; KK 7274, s. 55 vd.; D. BŞM 10519, s. 4-5.

<sup>410</sup> Kilercilerin sayısı için bkz. Ek I-VI.

<sup>411</sup> A. RSK 1497, s. 16.

*kiler çavuşu*, *küçük kilerci* (ikinci kilerci), *astarcı* ve kiler kâtipleri yardım ederdi<sup>412</sup>. Kethüdâ, kilercilerin genel zâbitiydi. Kilercilerden seçilen bölükbaşı ve zâbitler ise kendi idarelerindeki kilercilere nezâret etmekle yükümlüydüler<sup>413</sup>. Sözü edilen görevliler ve kiler şakirtleri dışında kalan kilercilere 'bazara gidenler' de denilmekteydi<sup>414</sup>. Kilerciler arasında ayrıca bir *hoca* ve kilere giren ve kilerden çıkan zahîreyi tartan bir *vezzân* da bulunmaktaydı<sup>415</sup>. 16. yüzyılda kilerciler arasında yer alan *buzcular*, *eytâm* ve *müteferrikalar*<sup>416</sup>, 17. yüzyılda ayrı gruplar haline geleceklerdir. Aşçıların döşlük haklarına benzer bir şekilde kilercilere de, bal fıçısı, yağ tulumu ve diğer kiler zehâyirinin kapları verilerek kendilerine ek gelir sağlanıyordu<sup>417</sup>.

Burada son olarak vekilharç üzerinde durmak gerekmektedir. Pazardan günlük alışverişlerin yapılmasını organize eden vekilharçlara ait kayıtlar 16. yüzyıl başlarına kadar inmektedir<sup>418</sup>. Kilâr-ı Âmire'ye bağlı bir kadro olmasına rağmen, "Matbah-ı Âmire vekilharçlığı" olarak da anılmaktaydı<sup>419</sup>. 16. yüzyılın ikinci yarısında, Mısır'dan gelecek zahirenin düzenli bir şekilde tedâriki için, ayrıca Mısır vekilharçlığı ihdâs edilmişti. Bu görevli, idarî açıdan Matbah-ı Âmire'ye bağlı olmasına karşın, görev süresi boyunca Mısır'da kalmaktaydı<sup>420</sup>. Mısır vekilharçları, 17. yüzyıl ikinci yarısına kadar merkezden tayin edilmiş, daha sonra Mısır valileri tarafından atanmaya başlamıştır<sup>421</sup>. Bunlar, merkezden atandıkları dönemde kilercilerden seçilmekteydiler<sup>422</sup>. Mısır'dan yapılan tedârikin önemine binaen, iâşedeki başarılarına paralel olarak kilerdeki kadrolardan

<sup>412</sup> MAD 2111, s. 32-33; MAD 6137, s. 70; Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 93, s. 51.

<sup>413</sup> 16. yüzyıl sonunda kilerciler arasında 4 bölükbaşı, 13 tane de zâbit yer almaktaydı (MD 73, 151/351).

<sup>414</sup> MD 73, 151/351; KK 242, s. 211; KK 244, s. 49; KK 246, s. 118; Selânikî, *Târih*, I, s. 387. Kitâb-ı Müstetâb yazarı bazara gidenleri kilercilerle aynı grup gibi göstermekteyse de (*Kitâb-ı Müstetâb*, s. 14) bu yanlıştır. Bazara gidenler kilerciler içinde bir gruptur.

<sup>415</sup> MAD 2111, s. 12; D. BŞM 10525, s. 6, 19 vd. Vezzânın ehl-i vukuf ve dürüst olması gerekirdi: "Kilâr-ı Âmire'ye havâlâtından ve gayrîden dâhil olup ve kilerden çıkan zehâyiri vezn-i sahîh (ile) vezn ve keylde Ali nâm kimesnenin vukûfu olup istikâmetle hîdmet etmeğîn..." (KK 242, s. 382).

<sup>416</sup> MD 73, 151/351.

<sup>417</sup> Bir ara bu uygulamadan vazgeçilmişse de 1609'da yeniden başlanmıştır (KK 71, s. 108).

<sup>418</sup> Vekilharçlar 16. yüzyıl başlarında her türlü gıda maddesinin alımıyla ilgilenirken (D. MKF 36805, s. 280-85), 17. yüzyıl sonunda yalnızca hububat alımı yapmaktaydılar (KK 7308, s. 2).

<sup>419</sup> MD 73, 89/206; MAD 947, s. 3.

<sup>420</sup> MAD 947, s. 2-3; KK 70, s. 298; MAD 7179, s. 1.

<sup>421</sup> Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâme*, X, İstanbul 1938, s. 452-453; MD 114, 133. Evliyâ Çelebi, Mısır vekilharçlarını "kilâr-ı pâdişahî beği" olarak tanıtmaktadır (s. 452).

<sup>422</sup> A. RSK 1482, s. 20; MAD 4442, tür. yer.;

birkaçını deruhde edebilmekteydiler<sup>423</sup>. Genellikle kiler çavuşlarından seçilen<sup>424</sup> Mısır vekilharçları, birkaç kilerciye de yanlarında yardımcı olarak götürmekteydiler<sup>425</sup>.

#### D. Fırınlara ve Ekmekçiler

Yukarıda da belirtildiği gibi, Fatih'in yaptığı sarayda bir fırın inşa edilmişti. Bu fırının artan ihtiyaçlara cevap verememesi yüzünden 16. yüzyılın ilk çeyreğinde ikinci bir fırın daha yapılmıştır. Biri has ikincisi de harcî (fodula) olarak adlandırılan bu fırınlar, I. avlunun sağ tarafında yer almıştır. Esasen sarayın ekmeklerinin pişirildiği ve eski yapılarının günümüze ulaşmadığı bu fırınların geniş bir müştemilâta sahip oldukları anlaşılmaktadır. Değirmenden gelen unun depolanmasından ekmeklerin pişirilmesine kadar olan süreçte her türlü faaliyet söz konusu müştemilât içinde yürütülmekteydi. Burada bir un anbarı bulunmaktaydı<sup>426</sup>. Ayrıca un eleme ve hamur yoğurma işlemleri için ayrı binaların varolması gerekir.

Saray fırınlarında üretilen ekmekler has ve harcî olmak üzere iki çeşitti<sup>427</sup>. Her iki ekmeğin bileşiminde de susam, çörek otu, yumurta, sakız (mastaki) ve anason kullanılmaktaydı. Harcî ekmeğe göre daha az miktarda üretilen has ekmekte çörek otu ve susamın fazlaca kullanıldığı görülmektedir<sup>428</sup>. Ekmeğin dışındaki unlu mamüller de bu fırınlarda pişirilmiştir<sup>429</sup>.

Mutfak muhâsebelerinde fırınlar için alınan malzemeleri gösteren kayıtlar, bazı ayrıntılara dair ipuçları sunmaktadır. Hamur yoğurmak için tekne, maya koymak için ıhlamur ağacından yapılmış kutu, yanan odunun kömürlerini fırın önüne çekmek amacıyla "gelberi" isminde demir bir araç, ekmekleri fırına koymak üzere ağaç kürek ve fırının içinin temizlenmesi için de süpürge kullanılmaktadır. Ekmekler pişirildikten sonra

<sup>423</sup> 1591'den itibaren uzun bir süre Mısır'da vekilharçlık yapan Mehmed aynı zamanda kiler çavuşuydu. İâşedeki başarısı nedeniyle, 1592'de, boşaldığında kendisine verilmek üzere Matbah-ı Âmire vekilharçlığının da sözünü almıştı (MD 73, 89/206; MAD 947, s. 2-3).

<sup>424</sup> MD 73, 89/206; Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 46, vr. 22a.

<sup>425</sup> MAD 4442, vr. 10a-20a.

<sup>426</sup> Fırınlarda çalışan ekmekçiler arasında anbarcıların da bulunması bunu gösteriyor (KK 239, s. 38; KK 244, s. 60). Bu anbar, Eremya Çelebi'nin "kılar" olarak tanımladığı, fırınların yanındaki bina olabilir (Kömürçüyan, *İstanbul Tarihi*, s. 12).

<sup>427</sup> Ekmek çeşitleri hakkında ayrıca bkz. IV. Bölüm, "Buğday/Un" kısmı.

<sup>428</sup> Meselâ 1637-38 muhâsebe döneminde, fodula fırınına sekizer kıyye susam ve çörek otu tahsis edilirken has fırına 28 kıyye susam ve 14 kıyye de çörek otu teslim edilmiştir. Bkz. MAD 5095, s. 27.

<sup>429</sup> Fırınlarda pişirilen unlu mamüller hakkında bkz. IV. Bölüm, "Buğday/Un" kısmı.



soğumaları için yere serilen kilim veya kirpasın üzerine dizilmekte ve üstüne de kebe<sup>430</sup>, abâ veya yorgan örtülmektedir. Soğuma işlemi tamamlandıktan itibaren ağaç sepetlerle sofralara taşınmaktadır<sup>431</sup>.

Saray fırınlarında yapılan ekmeklerin gramajları zamanla değişmiştir. 15. yüzyıl sonunda 675 gramlık has, 580 gramlık da harcî ekmek üretilirken<sup>432</sup>, Kanunî döneminin başlarında birincisi 458, ikincisi de 428 grama düşmüştür<sup>433</sup>. 16. yüzyılın üçüncü çeyreği biterken has ekmek 427, diğeri de 400 gramdır<sup>434</sup>. 17. yüzyılın başlarında has ekmek için 400 gr. ve harcî ekmek için 377 gr. olarak belirlenen ağırlıklar, ilk yarı boyunca değişmeden kalmıştır<sup>435</sup>.

Has fırının idarecileri has ekmekçi başı ve kethüdâdan müteşekkildi. Buna karşılık daha fazla ekmekçinin istihdam edildiği<sup>436</sup> fodula fırınında iki ekmekçi başı ve bir kethüdâ bulunmaktaydı<sup>437</sup>. Fodula ekmekçi başlarının birincisine 'büyük' diğeri 'küçük'<sup>438</sup> denildiği gibi, ilki 'evvel' ikincisi 'sânî'<sup>439</sup> olarak da anılmaktaydı. Her üç ekmekçi başı, idarî görevlerinin yanında saraya giren ve tüketilen unun hesaplarını tutmakla da mükellefler<sup>440</sup>.

Fırınlarda çalışan şakirtler dışındaki ekmekçiler, kendi aralarında bir hiyerarşiyi de ifade eden; ustalar, pişiriciler, hamurcular ve elekçiler şeklinde branşlara ayrılmıştı. Bu branşlaşma, has fırına II. Selim döneminde getirilmişti<sup>441</sup>. Ardından fodula fırınında çalışan acemi oğlanların şakirt olmaya yanaşmaması üzerine, 1580'de, fodula

<sup>430</sup> Fırınlarda kullanılan kebe, Siroz ve Drama başta olmak üzere, Limni, İmroz ve Vize'den gelmektedir (MAD 2003, s. 27; D. BŞM 10535, s. 22-24).

<sup>431</sup> MAD 958, s. 38; MAD 2003, s. 37; MAD 5095, s. 27; D. BŞM 10509, s. 4; D. BŞM 10511, s. 61; D. BŞM 10535, s. 23-24; Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defteri Fonu, nr. 46, vr. 11b; Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 128.

<sup>432</sup> KK 7094, s. 10; Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 100.

<sup>433</sup> D. BŞM 10509, s. 11.

<sup>434</sup> D. BŞM 10511, s. 18; Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 144.

<sup>435</sup> Meselâ bkz. Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 46, vr. 26b; MAD 2003, s. 70; KK 274, s. 60; MAD 5095, s. 35.

<sup>436</sup> Ekmekçi sayıları için bkz. Ek I-VI.

<sup>437</sup> MAD 2111, s. 29; MAD 6137, s. 76; Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 16, vr. 68a-69a.

<sup>438</sup> MAD 6137, s. 76; KK 208, s. 193.

<sup>439</sup> D. BŞM 10518, s. 9.

<sup>440</sup> KK 7274, s. 55 vd.; D. BŞM 10509, s. 4-5.

<sup>441</sup> Ahmed Refik, *Onuncu Asr-ı Hicrî'de İstanbul Hayatı*, s. 7/17.



ekmekçilerinin de aynı silsileye tâbi tutulmaları kararlaştırıldı<sup>442</sup>. Fodula ekmekçileri arasında anbarcı ve buğdaycı gibi görevliler de vardı. Anbarcı, kethüdâdan sonra en kıdemli görevliydi<sup>443</sup>. 16. yüzyıl ikinci yarısında ekmekçi ve simitçilere hizmet etmek üzere 60 acemi oğlanı görevlendirilmekteydi<sup>444</sup>. 1583 tarihli bir hükümden, fırınlarda acemi oğlanı çalıştırma uygulamasının II. Mehmed zamanına kadar indiği anlaşılmaktadır<sup>445</sup>.

Ekmekçilerin ulûfeleri haricinde saraya alınan buğdaydan belli miktar döşlük hakları bulunmaktaydı. 1631'de ekmekçilere döşlük hakkı olarak 1.907 kile buğday teslim edilmişti<sup>446</sup>. Ayrıca 16. yüzyıl ikinci yarısında has fırın ekmekçibaşısına Hüdavendigâr sancağında 10.500 akçelik arpalık timar tahsis edilmekteydi<sup>447</sup>.

#### E. Kârhâneler ve Çalışanları

Matbah-ı Âmire'ye bağlı kimi gıda ihtiyacını karşılamaya yönelik kimi beslenme harici hizmetleri gören çeşitli kârhâneler mevcuttu. Bunların bir kısmı saray içinde olmakla birlikte çoğunluğu sarayın dışında ve biri de Bursa'da bulunuyordu. Saray mutfâğına bağlı kârhâneler şunlardır: Kasaplar Kârhânesi, Tavukçular Kârhânesi, Yoğurtçular Kârhânesi, Mumcular Kârhânesi, Kalaycılar Kârhânesi ve Bursa'daki Simid Kârhânesi.

#### Kasaplar (Kassâbîn) Kârhânesi ve Kasaplar:

Saray için alınan koyunların İstanbul'a getirilişinden itibaren, bakımları ve ihtiyaca göre kesilip saraya getirilmesi görevi bu kuruluşun sorumluluğuna verilmiştir. Saray içinde kârhâneye ait müstakil bir binanın olduğuna işaret eden herhangi bir bilgiye tesadüf edilmemiştir. Mutfak defterlerindeki kayıtlardan, kasaplar dışında, koyunları güden çobanların da bu kuruluşa bağlı oldukları anlaşılmaktadır. Çobanlar, yine bu kuruluşa bağlı olan ağıl(lar)da (sâye) hizmet vermektedirler. Kasaplar ise, 16. yüzyıl sonuna kadar

<sup>442</sup> Ahmed Refik, *Onuncu Asr-ı Hicrî'de İstanbul Hayatı*, s. 7/17. Nitekim karardan bir yıl sonraki rûus defterlerinde, her iki fırında da aynı silsile görülecektir. Bkz. KK 239, s. 38, 158, 408 (989-90/1581-82).

<sup>443</sup> MD 61, s. 130.

<sup>444</sup> MD 69, 281/559.

<sup>445</sup> "...hassa fırın ve orta fodula fırını ve simitçiler hıdmetine merhûm Sultan Mehmed Hân tâbe serâhü zamânından berü ulûfelü acemi oğlanları hıdmet idegelüp..." (MD 52, 56/121).

<sup>446</sup> MAD 274, s. 36.

<sup>447</sup> MD 60, 210/496; MD 54, hüküm nr. 1214. 17. yüzyıl sonuna ait ilgili bir kayıt için bkz. KK 5040, s. 34.

bu ağıl(lar)da ve bu dönemden itibaren de kendileri için kurulan selhânede faaliyet göstermişlerdir. Koyunların kepek ve tuz gibi yiyecekleri ile çobanların maaş, yiyecek ve kullanım eşyası türünden ihtiyaçları kuruluşun idarecisi olan kasapbaşı tarafından görülmekteydi<sup>448</sup>.

16. yüzyıl üçüncü çeyreğine kadar, saray mutfağına bağlı kasapların çalıştığı bir selhânenin olmadığı anlaşıyor. Fatih döneminde, sarayın günlük koyun eti ihtiyacı ağıllarda kesilen koyunlardan karşılanıyordu<sup>449</sup>. I. Süleyman, II. Selim ve III. Murad dönemlerinde, Haliç kıyısında olduğu tahmin edilen ağılda hâlâ *kanâre* denilen koyun kesim yerleri yapılmakta<sup>450</sup> ve etler saraya buradan taşınmaktaydı<sup>451</sup>. Matbah-ı Âmire kasaplarına bağlı selhânenin ilk kayıtları, 16. yüzyılın son çeyreğine ait hükümlerde geçmekte<sup>452</sup> ve fakat selhânenin yeri belirtilmemektedir. Öte yandan, 16. yüzyıl ikinci yarısında, Çatladıkapı'da, Topkapı sarayının koyunlarının kesildiği bir selhânenin varlığı bilinmektedir<sup>453</sup>.

Selhâne ve ağıllarda çalışan kasaplar ile çobanlar, bir kasapbaşı ve bir kethüdânın denetimindeydiler<sup>454</sup>. Kuruluşun âmiri olarak kasapbaşı, sarayın koyun muhâsebesini tutmakla da mükellefti<sup>455</sup>. Kasap kârhanesine bağlı kuruluşlarda ayrıca, yeniçeri ocağına bağlı acemi oğlanları çalıştırılıyordu. Kasapbaşı, kasaplar ve çobanlar ulûfe haricinde, günlük çeyrek koyun hakkına sahiptiler. Kasapbaşı, payına düşen yıllık 90 koyun hakkını kendi başına alırken, aynı miktara kasaplar ve çobanlar grup olarak sahip olabilmekteydi<sup>456</sup>. Diğer bir ifade ile, yıllık her iki grubun payına düşen doksanar koyunu, kasaplar ve çobanlar aralarında bölüşmekteydiler. Kasapbaşının ayrıca, Gelibolu kazasında 20.000 akçelik dirliği mevcuttu<sup>457</sup>. 16. yüzyıl üçüncü çeyreğinde 12 kişi olan

<sup>448</sup> MAD 274, s. 37-40; MAD 958, s. 40; MAD 2003, s. 38; MAD 3043, s. 33; KK 7273, s. 19; KK 7274, s. 31; D. BŞM 10511, s. 59; .

<sup>449</sup> "kirâye-i guşt-ı hassa ki ez-ağıl ilâ matbah âverdend" (Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 228).

<sup>450</sup> D. BŞM 10509, s. 6; D. BŞM 10511, s. 59; Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 127.

<sup>451</sup> Bkz. III. Bölüm, "Et Çeşitleri" kısmı.

<sup>452</sup> Meselâ bkz. MD 40, 190/425 (18 Ş 987/9 Ekim 1579); MD 66, 129/271 (3 Ra 998/10 Ocak 1590).

<sup>453</sup> Antony Greenwood, *Istanbul's Meat Provisioning: A Study of the Celepkeşan System*, Basılmamış Doktora Tezi, Chicago 1988, s. 51.

<sup>454</sup> MAD 6137, s. 79.

<sup>455</sup> MAD 274, s. 40; MAD 2003, s. 77; KK 7274, s. 55 vd.; D. BŞM 10519, s. 4-5; Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 46, vr. 29b.

<sup>456</sup> D. BŞM 10511, s. 20.

<sup>457</sup> KK 3069, s. 10 (1069/1658-59).

kasapların sayısı yüzyıl sonunda 20'ye çıkmış, 17. yüzyıl ortalarına doğru da 30'a ulaşmıştır<sup>458</sup>.

#### Tavukçu (Mâkiyâniyân) Kârhânesi ve Tavukçular:

Saray halkı için alınan tavuk ve diğer kanatlıların bakıldığı ve ihtiyaca göre kesilip hazırlanarak mutfaklara gönderildiği bu kârhânenin 17. yüzyılda saray bahçesinde olduğu<sup>459</sup>, fakat daha sonra saray dışına taşındığı anlaşılmaktadır<sup>460</sup>. Burada, telden yapılan kafeslere konulan tavuklara yem olarak darı verilmekte; yemlik olarak da ağaç oluklar kullanılmaktaydı<sup>461</sup>. Kârhâne, bir de darı anbarı bulunmaktaydı<sup>462</sup>. Tavukların beslenmesi için, 17. yüzyılın ilk yarısında, senelik ortalama 1.000 kile (25.5 ton) darı kullanılmıştır<sup>463</sup>.

Kârhânenin idarecileri, tavuk muhâsebesini de tutan *tavukçubaşı* ve tavukçulara nezâret eden kethüdâydı<sup>464</sup>. 16. yüzyılın ikinci çeyreğinde 6 kişi olan tavukçuların sayısı, yüzyıl sonunda 18'e çıkmışsa da 17. yüzyılın ilk yarısında 12'ye kadar düşmüş, yüzyıl ortalarına doğru tekrar 16. yüzyıl sonundaki sayıya ulaşmıştır<sup>465</sup>. Kasapların koyundan, ekmekçilerin de buğdaydan sağladıkları ek gelire benzer bir şekilde, tavukçuların tavuktan kazançlarının olduğunu gösteren bir kayda rastlanmamıştır.

#### Yoğurtçular (Mastgerân) Kârhânesi, Mirî Mandıralar ve Çalışanları

Sarayın süt ve süt ürünleri ihtiyacını (sadeyağ hariç) gören bu kuruluş, 17. yüzyılın ikinci yarısında Sultan Ahmed Camii'nin altında, Çatladıkapi yoluna yakın bir

<sup>458</sup> Bkz. Ek II-VI.

<sup>459</sup> D. BŞM 136 (1021-22/1612-14). Bu defter tavukhâne, yapılan tamirin masraflarını göstermektedir. Defterden tavukhâne, bir genişletme de yapıldığı anlaşılmaktadır. Kömürçiyân, kârhâneyi I. avlunun sağ tarafında, fırınların ilerisinde göstermektedir (Kömürçiyân, *İstanbul Tarihi*, s. 12).

<sup>460</sup> Atâ, tavukhâne ocağının At Meydanı'nda, Arasta hamamına inen sokağın sağ tarafında olduğunu belirtmektedir (*Târih*, I, s. 308).

<sup>461</sup> MAD 2003, s. 38; D. BŞM 10509, s. 6; D. BŞM 10511, s. 60; D. BŞM 10535, s. 24.

<sup>462</sup> D. BŞM 368, s. 5.

<sup>463</sup> Meselâ bkz. MAD 3043, s. 34; MAD 5095, s. 28; MAD 7502, s. 27.

<sup>464</sup> MAD 2003, s. 79; MAD 2111, s. 29; D. BŞM 10519, s. 4-5; D. BŞM 10549, s. 8, 11.

<sup>465</sup> Bkz. Ek II-VI.

yerdeydi<sup>466</sup>. Burada bulundurulmuş hayvan sayısının oldukça düşük olması<sup>467</sup> ve saman, kepek ve kûspe gibi zahirenin harc-ı hassa emini tarafından karşılanması<sup>468</sup>, kârhânenin hanedan mensuplarının ihtiyaçlarını görmeye yönelik kullanıldığını düşündürmektedir. Mutfak muhâsebelerinde yoğurthânenin elde edilen süt ve süt ürünlerinin miktarının verilmemesi de bu düşünceyi desteklemektedir. Söz konusu ürünler, esasen şehir pazarlarından ve bu kuruluşa bağlı mandarılardan karşılanmaktaydı.

Mandıralar, çevresinde geniş otlakların ve hayvan sürülerinin bulunduğu kapsamlı kuruluşlardı. Mandıra hâkimi tarafından yönetilen bu kuruluşların günlük işleri mandıracılar ve acemioğlanları tarafından yürütülmekteydi. Acemioğlanları Yeniçeri ağasına tâbi idiler; giyecek ve maaşlarını ocaktan almaktaydılar<sup>469</sup>. Yine hâkim ve mandıracılar da mutfak personeli değildiler, fakat atamaları mutfağın da üst düzey âmiri olan kilercibaşı tarafından yapılmaktaydı<sup>470</sup>. Burada bulunan büyükbaş hayvanlar, ücretleri mandıra bütçesinden ödenen çobanlar tarafından güdülmüyordu. Mandıraların ve buralardaki ağılların bakımı için ayrıca, vergi muafiyeti karşılığında bölgedeki köylüler görevlendirilmekteydi<sup>471</sup>. Mandıralardaki hayvanların ot ve saman ihtiyacı yakın köylerden karşılanıyordu. Hayvanlara yem olarak verilen burçak ise Rodoscuk'tan getirtiliyordu<sup>472</sup>. Daha düşük oranda kullanılan kepek de şehirdeki ekmekçilerden temin edilmekteydi<sup>473</sup>.

16. yüzyıl üçüncü çeyreğinde Haslar, Silivri ve Vize kadılıkları sınırları içinde temerküz eden<sup>474</sup> mandıraların tamamı belirlenememiştir. Öte yandan 1554-55 tarihli bir mandıra defteri<sup>475</sup> önemli ayrıntıları yakalamaya imkân vermektedir. Bu tarihte İstiranca, Elecek (?), Frenkeşte (?) ve Keçi(li) köylerinde birer mandıra bulunmaktadır. Bu

<sup>466</sup> Evliya Çelebi, *Seyahatnâme*, I, s. 558. Yoğurdçular kârhânesinin daha önce de aynı yerde olup olmadığı bilinmemektedir. 16. yüzyıl sonuna ait bir hükümde, yoğurthâne hayvanlarının El-halîd (?) mahallesindeki çeşmeden sulandıkları belirtilmektedir (7 Za 986/5 Ocak 1579 tarihli hüküm: MD 36, 18/51). Ancak bu mahallenin yeri şimdilik tespit edilememiştir.

<sup>467</sup> 1614'de burada 19 inek bulunuyordu (MD 80, 106/273).

<sup>468</sup> MD 80, 106/273.

<sup>469</sup> MD 33, 33/73, 161/321 (L 985/Kasım 1577-Ocak 1578); MD 34, 55/115 (20 M 986/29 Mart 1578). 1661'de mandıralarda çalışan acemi oğlanların sayısı 30'du (MAD 6616, s. 236).

<sup>470</sup> KK 258, s. 22 (22 S 1054/29 Nisan 1644).

<sup>471</sup> Köylülerin görevlerini yerine getirmemeleri dolayısıyla mandıraların otlak yerlerine "ba'zı kimesneler çift sürüp ve ağıl yapmaları" hakkında bkz. KK 67, s. 133; MAD 8477, s. 112.

<sup>472</sup> MAD 274, s. 25; MAD 652, s. 25.

<sup>473</sup> TSMA, D. 10073, vr. 6a.

<sup>474</sup> KK 67, s. 133 (19 S 980/30 Haziran 1572).

<sup>475</sup> TSMA, D. 10073.

mandıralara çoğu Haslar kazasına bağlı İstefenos, İstiranca, Karaca, Hırvatlar (?), Ormanlı, Kabarık, Boğaz, Hınzırderesi, Demirci, Ağaçlı, Hasibalan (?), Ayvaz, Petnahor, Hadım, Terganu (?) ve Kurfa köylüleri hizmet etmektedirler. Ot ve saman ihtiyacı yine bölgedeki Fener, Kulfal, Küçük Kılıçlı, Karaca, Baba Nakkaş, Bostancı köylerinden; kepek ihtiyacı ise ekmekçilerden karşılanmıştır. Nihayet çobanların gayr-i müslim olması kayda değer bir husustur.

Daha sonra mandıra sayısının mütemadiyen artırıldığı görülmektedir. 1573'de Defterdâr Derviş Çelebi'nin Balabanburnu'ndaki çiftliği satın alınarak hassa mandıra yapılmıştır<sup>476</sup>. 18. yüzyıla gelindiğinde, boğazın öbür yakasında da hassa mandıralar belirmeye başlayacaktır<sup>477</sup>.

Yoğurtçubaşı ve bir kethüdânın idaresinde çalışan yoğurtçular, 16. yüzyılın ikinci çeyreğinde 6 kişi iken, yüzyıl sonunda nüfusları 16'ya yükselmiştir. 17. yüzyılın ikinci çeyreğine girerken 11'e düşen tavukçu sayısı, yüzyılın ortalarına doğru artarak 19'a ulaşmıştır<sup>478</sup>.

#### Mumcular (Şem'gerân) Kârhânesi ve Mumcular:

19. yüzyılda petrol ürünlerinin kullanılmaya başlanmasından önce, dünyada aydınlanma için kullanılan araçların en önemlisi mumdu. Mum esas olarak balmumu ve iç yağından elde ediliyordu. Sarayın bir kısmının mum ihtiyacı, beslenmeyle ilişkili olmadığı halde, Matbah-ı Âmire'ye bağlı olan ve Odunkapısı'na yakın Kundakçılar mevkiinde bulunan<sup>479</sup> bu kuruluş tarafından karşılanmaktaydı. Sarayın aydınlatılması için ayrıca, şehir mumcuları ile Edirne ve Rodoscuk'tan da mum temin edilmekteydi<sup>480</sup>.

Kârhâneде yapılan mumlar, başta padişah olmak üzere, mutfağa bağlı birimler (mutfaklar, fırınlar, Helvahâne vd.), Enderun halkı, Has Ahır ve has bahçelerin seyisleri, elçiler ve saray mescidleri ile bazı selâtin camilerine dağıtılmakta ve aynı zamanda mevlid

<sup>476</sup> KK 67, s. 875; MAD 7534, s. 140, 142. Ayrıca Eremya Çelebi, Kağıthâne'de bulunan bir mandıradan söz etmektedir (Kömürçüyan, *İstanbul Tarihi*, s. 31).

<sup>477</sup> *İstanbul Tarım Tarihi II*, nşr. İstanbul Araştırmaları Merkezi, İstanbul 1998, s. 337.

<sup>478</sup> Bkz. Ek II-VI.

<sup>479</sup> Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâme*, I, s. 559.

<sup>480</sup> MD 80, 258/643; MD 81, 200/448; MD 85, 97/216; KK 67, s. 96, 602.

ve ziyafetlerde tüketilmekteydi<sup>481</sup>. Bu kuruluş için alınan balmumu sarayda muşamma yapımında da kullanılıyordu. Kuruluştaki mum yapımında gerekli olan yağlar büyük oranda şehir kasaplarından; balmumu ise, ağırlıklı olarak Eflâk ve Boğdan, Hemşin, İzmir çevresi ve Teselya'daki Fener'e bağlı Petrul, Ulaş ve Floriş köylerinden, daha düşük miktarda da Varna, Prevadi, Sofya, Hezargrad, Çernovi ve Rodoscuk'tan temin edilmekteydi<sup>482</sup>.

Mumcular Kârhânesi'nde mum yapımında sülügen, kükürd, katran, nefit yağı, ham sakız, pamuk ipliği, zeytinyağı ve bazen de sandalos\* kullanılmaktaydı<sup>483</sup>. Sülügen kırmızı boya ve boya astarı yapımında kullanılan kırmızı kurşun tozudur<sup>484</sup>. Dolayısıyla burada beyaz mumların yanında kırmızı mum da üretildiğini iddia etmek yanlış olmayacaktır.

16. yüzyılın ikinci yarısında 6-7, yüzyıl sonunda 12 ve nihayet 17. yüzyıl ortalarında 20 mumcunun<sup>485</sup> çalıştığı kârhânenin idarecileri mumcubaşı ve kethüdâydı<sup>486</sup>. Mumcuların ulûfe ve tayinatları dışında bir ek gelirlerinin olup olmadığı bilinmemektedir.

#### Kalaycılar (Kal'îgerân) Kârhânesi ve Kalaycılar:

Mutfak kompleksi içinde mutfak koridorunun karşısında kurulan kalayhâne, sarayda kullanılan bakır kap-kacakların kalaylandığı bir kuruluştur. Sarayda, ağırlıklı olarak bakır kap-kacaklar kullanılmaktaydı ve bunların periyodik olarak kalaylanması gerekiyordu. 15. yüzyılda ve Kanunî dönemi başlarında, kalaylama işlemi özel sektöre

<sup>481</sup> MAD 292, s. 1-2; MAD 2003, s. 80-81; MAD 3043, s. 62; Kiril ve Metodiy, Defter Fonu, nr. 46, vr. 30a; Suraiya Faroqhi, "İstanbul'un İaşesi ve Tekirdağ-Rodoscuk Limanı (16. - 17. yüzyıllar)", *Gelişme Dergisi*, II (Ankara 1981), s. 150.

<sup>482</sup> MAD 958, s. 60; MAD 4688, s. 146; MAD 4713, s. 68; MAD 7528, s. 133; MAD 9829, s. 165; KK 7274, s. 46-58; D. BŞM 10511, s. 35-38; D. BŞM 80, s. 6-7; D. BŞM Dosya nr. 7/38; D. MKF Dosya nr. 5/105. Fener'e bağlı köylere 1646 yılında Ağrafa nahiyesindeki üç köy daha ilave olmuştur (MAD 17590, s. 97). Eflâk ve Boğdan'dan balmumu teminiyle ilgili ayrıca bkz. Mihai Maxim, "Regimul Economic al Dominatoci Otomane în Moldova şi Tara Româneate în a Doua Jumatate a Secolului al XVI-lea", *Studii Revista de Istorie*, XXXII/9 (Bükreş 1979), s. 1745.

\* Kopal ağacının zamkı ve yağı (James W. Redhouse, *Turkish and English Lexicon*, İstanbul 1992, s. 1082).

<sup>483</sup> MAD 652, s. 24; MAD 2003, s. 38-39; D. BŞM 19516, s. 34-35; Kiril Metodiy Kütüphânesi, Defter Fonu, nr. 46, vr. 12b.

<sup>484</sup> a. g. e., s. 1094; Şemseddin Sami, *Kâmûs-ı Türkî*, İstanbul 1317, s. 749.

<sup>485</sup> Mumcuların değişen sayıları için bkz. Ek II-VI.

<sup>486</sup> MAD 6137, s. 82.



yaptırılmaktaydı. Kalayhâne 16. yüzyılın ikinci veya üçüncü çeyreğinde kurulmuştur<sup>487</sup>. Sarayın henüz sınırlı nüfusa sahip olduğu 1489-90'da, bir yıl içinde 1420 adet bakır kap-kacak kalaylattırılmıştır<sup>488</sup>. 16. ve 17. yüzyıl muhâsebelerinde kalaylanan kap-kacakların sayısı verilmemektedir. Fakat sürekli artan nüfusa bağlı olarak, bu rakamın 16. yüzyıl sonunda 5-10 katına çıktığını söylemek abartı olmaz.

Mutfak muhâsebelerinde kalayhâne için alındığı belirtilen malzemeler, kalaylama işleminde kullanılan hammadde ve diğer araç-gereçleri tespit etmeyi mümkün kılmaktadır. Kuruluş için her sene kalay, pamuk, nişadır ve kömür alınmaktadır<sup>489</sup>. 1574 yangınında, kalayhânedeki kullanılan körükler de yanmış olmalı ki, hemen akabinde diğer malzemelerle birlikte bir çift de körük alınmıştır<sup>490</sup>. Körüklerin çift alınması, burada iki ocağın olduğunu veya bir ocakta iki körükle çalışıldığını düşündürmektedir. Kalayhâne'de ayrıca örs, çekiç, maşa vb. araçlar da kullanılmaktaydı<sup>491</sup>.

Her hizmet kolu gibi kalaycılar da bir kalaycıbaşı ve bir kethüdânın denetiminde çalışmaktaydılar. 16. yüzyıl ortalarında 7-8 kişi olan kalaycı sayısı, yüzyıl sonunda 17'ye çıkmışsa da daha sonra 13'e kadar düşmüştür<sup>492</sup>.

#### Bursa'daki Has Un Kârhânesi ve Simitçiler:

İstanbul dışında olan, mutfağa bağlı tek kârhânedir. Bursa sarayının içinde kurulan kârhâneye bağlı bir de un anbarı yer almaktaydı<sup>493</sup>. Sonraki bölümlerde de değinileceği gibi, sarayın has un ihtiyacı Bursa ve çevresinden karşılanmıştır. Buradaki uncular, özellikle saray seçkinlerinin tükettiği Bursa ununun düzenli bir şekilde teminininden sorumluydular. Buğday tedârîki, depolanması, kalburlatılması, öğütülmesi, elekten geçirilmesi ve İstanbul'a gönderilmesi safhalarının her birinde görev almaktaydılar<sup>494</sup>.

Simitçilerin başında, aynı zamanda Bursa sarayının da ağası olan *simitçibaşı* bulunmaktaydı. Mutfaka bağlı her bölükte olduğu gibi simitçibaşıya bir kethüda yardım

<sup>487</sup> Bkz. Yukarıda "Mutfak Kompleksi" kısmı.

<sup>488</sup> Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 97.

<sup>489</sup> MAD 274, s. 25; MAD 958, s. 39; MAD 2003, s. 39; KK 7274, s.

<sup>490</sup> D. BŞM 10511, s. 60.

<sup>491</sup> MAD 652, s. 24.

<sup>492</sup> Bkz. Ek II-VI.

<sup>493</sup> MAD 404, s. 17.

<sup>494</sup> MD 70, 198/394 (19 C 1001/23 Mart 1593); MD 74, 193/555 (24 M 1005/17 Eylül 1596); D. BŞM 10515.

etmekteydi<sup>495</sup>. Diğer kuruluşlardaki görevliler gibi atamaları kilercibaşı tarafından yapılıyor<sup>496</sup>, maaşlarını Piyade Mukabelesi'nden alıyorlardı<sup>497</sup>. Merkezden uzak olmaları nedeniyle, sık sık aralarında anlaşmazlık ve kavga çıkmaktaydı. Küçük suçların cezası simitçibaşı tarafından veriliyordu, ancak büyük suç işlediklerinde veya aralarındaki anlaşmazlık çözülemeyecek boyutlara ulaştığında sorgulanmaları için İstanbul'a gönderiliyorlardı<sup>498</sup>. Bursa simitçileri, buğdayın temini, anbarlanması ve una dönüştürülmesinde görev almalarına göre buğdaycı, anbarcı ve simitçi (uncu) gibi hizmet kollarına ayrılmışlardı<sup>499</sup>. Burada simitçilerin dışında Yeniçeri Ağa'sına bağlı acemi oğlanları da çalıştırılmaktaydı. Bunlar aynı zamanda Mudanya'dan un taşıyan kayıklarda da istihdâm edilmekteydiler<sup>500</sup>. Sayıları 16. yüzyıl ortalarında 16-18<sup>501</sup>, yüzyıl sonunda da sonunda 35 olan acemi oğlanları üzerinde merkezin denetimi, onların Celâlî eşkiyasına katılmalarını önleyememiştir<sup>502</sup>.

#### F. Diğerleri

Matbah-ı Âmire'ye bağlı bölüklerden olan sebzecilerin görev yaptığı bir sebzehâne ve sakaların hizmet mekânı olan bir sakahâne olduğu bilinmekteyse de<sup>503</sup> bunların nerede oldukları kesin olarak tespit edilememektedir. Eremya Çelebi, sarayın I. avlusunda fırınların yanında ıspanakçı ve şerbetçi ocaklarının bulunduğunu belirtmektedir<sup>504</sup>. Ispanakçı ocağının sebzehâne olma ihtimali vardır. Yine sarayda şerbet türü içecek ihtiyacı Helvahâne'de karşılandığından, şerbetçi ocağının da sakahâne olması muhtemeldir. Söz konusu binaların bulunduğu yerden mutfak kompleksine geçişi sağlayan bir kapının olması da iddiayı destekleyen bir başka unsurdur. Diğer taraftan saray içinde sarayın kısa süreli kar ve buz ihtiyacını gören kuruluşların var olup olmadıkları bilinmemektedir. Eremya Çelebi I. avluda buzcubaşı ocağının

<sup>495</sup> MD 72, 278/543 (23 N 1003/2 Haziran 1595); MAD 6137, s. 79.

<sup>496</sup> KK 239, s. 28; KK 256, s. 12.

<sup>497</sup> D. PYM 35113, s. 5.

<sup>498</sup> MD 72, s. 278/543 (29 N 1002/18 Haziran 1594); KK 71, s. 698 (25 C 1027/18 Haziran 1618).

<sup>499</sup> A. RSK 1484, s. 30.

<sup>500</sup> MD 64, 44/119.

<sup>501</sup> MAD 478, s. 1; MAD 6425, s. 39.

<sup>502</sup> MD 72, 279/545.

<sup>503</sup> KK 260, s. 162; A. RSK 1497, s. 58.

<sup>504</sup> Eremya Çelebi, *İstanbul Tarihi*, s. 12. Miller ve Eldem'in planlarında saray sucularına ait bir mekâna işaret edilmekte, ancak bu binanın Divan sakalarına mı, yoksa Matbah-ı Âmire sakalarına mı ait olduğu belirtilmemektedir. Bkz. Miller, *The Grand Seraglio*, Plan III; Sedat Hakkı Eldem- Feridun Akozan, *Topkapı Sarayı: Bir Mimari Araştırma*, İstanbul 1982.

bulunduğundan da söz etmekte, fakat buranın özelliklerine değinmemektedir<sup>505</sup>. Evliya Çelebi, padişahın karcıbaşısının yaz ve kış, Yemiş iskelesi dibindeki karhânede faaliyet yaptığını belirtmektedir<sup>506</sup>. Dolayısıyla, saray için toplanan kar ve buzun, daha önce sözü edilen Galata'daki mahzenle birlikte bu karhânede de depolandığı söylenebilir.

Diğer hizmet gruplarında olduğu gibi, sebzecilerin başında da bir sebzecibaşı ve bir de kethüdâ bulunuyordu<sup>507</sup>. Sarayda sebze tüketimi yüksek düzeylerde olduğundan, kilercilerden biri sebze kâtibî olarak seçilmekteydi<sup>508</sup>. Sebze hâne'de sebze temizleme vb. işlerde sebzeciler dışında acemi oğlanlar da görevlendirilmekteydi<sup>509</sup>. 16. yüzyıl üçüncü çeyreğinde 6 kişi olan sebzeçi sayısı, yüzyıl sonunda 16'ya çıkmış; 17. yüzyıl ilk yarısı boyunca bu sayıda kayda değer bir oynama olmamıştır<sup>510</sup>.

Şimdiye kadar üzerinde fazla durulmayan Matbah-ı Âmire sakaları, sîm sakaları olarak da bilinen Divân-ı Hümayûn sakalarından farklı bir gruptu. İkinciler, Divan'da hizmet görürken, mutfak sakaları mutfakların su ihtiyacını karşıladıkları gibi sofrâ hizmetinde de görev alırlardı. Kendi içlerinde branşlaşmanın olmadığı ve her birinin şâkirt mesâbesinde olduğu anlaşılan<sup>511</sup> mutfak sakalarının kap-kacak ihtiyaçları İstanbul harc-ı hassa emini tarafından karşılanırdı<sup>512</sup>. Aynı zamanda şehir sakalarının da başı olan<sup>513</sup> mutfak sakabaşısı önceleri kar ve buz işlerine de bakmaktaydı<sup>514</sup>. Fakat zamanla kilerciler içinde ortaya çıkan buzcular<sup>515</sup>, bir buzcubaşının idaresinde müstakil bir grup haline

<sup>505</sup> Eremya Çelebi, *İstanbul Tarihi*, s. 12.

<sup>506</sup> Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâme*, I, s. 251.

<sup>507</sup> D. BŞM 1525, s. 9; D. BŞM 10555, s. 8-11.

<sup>508</sup> Bkz. Yukarıda "İdarî Yapı", "Kâtipler" kısmı.

<sup>509</sup> MD 3, 312/914; D. BŞM 10549, s. 12.

<sup>510</sup> Bkz. Ek II-VI.

<sup>511</sup> Sakalara dair tüm atama ve terfi kayıtları, boşalan saka kadrolarına acemi oğlanlardan birinin alındığını göstermektedir. Bkz. MD 2, s. 89, 204; KK 211, s. 96; KK 242, s. 144; KK 244, s. 66;

<sup>512</sup> D. EVM 26278, s. 105; KK 67, s. 160, 358, 393, 570, 1260.

<sup>513</sup> "Matah-ı Âmire sakabaşısı olanlar, kânûn-ı kadîm üzre zikr olunan cümle rençber sakalarının (İstanbul, Kasımpaşa, Galata, Tophane, Beşiktaş ve Üsküdar sakaları) sakabaşı iken olgelmışe muhâlif âhardan Hacı Mahmûd alup zabt etmekle hâlâ rençber sakabaşısı olan Mahmûd ref' olunup yine mu'tâd-ı kadîm üzre Matah-ı Âmire sakabaşısı olan Ali'ye cümle rençberler sakabaşılığı virilmek bâbında..." (İbnülemin-Tevcihât, nr. 717).

<sup>514</sup> Meselâ bkz. Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 132.

<sup>515</sup> Buzcular kilerciler arasında iken de bir buzcubaşının idaresinde çalışmaktaydılar (Ali Emiri-Ahmed I, nr. 117).

geldiler<sup>516</sup>. 17. yüzyılın ikinci yarısında ayrıca karcıbaşılık da ihdâs edilmiştir<sup>517</sup>. 16. yüzyıl ortalarında 11-12 kişi olan saka kadrosu, yüzyılın sonunda 17'ye çıkmış, 17. yüzyılın ilk yarısında ise 21-23 arasında değişmiştir<sup>518</sup>.

Saray mutfağı personelinden olup şifâlı bitkilerin toplanmasında görevlendirilen aşşâbların<sup>519</sup>, tıbbî bitkiler konusunda yeterli bilgilerinin olduğunu düşünmek gerekir. İşlevleri helvacılarla örtüşen aşşâblar, mutfak personeli içinde ayrı bir grup oluşturmuşlardır. Ancak elimizde kendilerine ait bir kuruluşun varlığını gösterecek hiçbir kayıt yoktur. 16. yüzyıl ortalarında 7-8 kişiden oluşan aşşâb grubu, yüzyıl sonunda 20'ye, 17. yüzyıl ortalarına doğru da 28'e çıkmıştır<sup>520</sup>.

Mutfak personeli içinde önceleri kilerciler arasında yer alan<sup>521</sup> ve 16. yüzyıl ortalarından itibaren de müstakil bir grup oluşturan<sup>522</sup> *eytâm*, ölen aşçı ustalarının çocuklarıdır. Düşük bir günlükle mutfakta çalıştırılmaya başlayan yetimler, belli bir süre sonra şakirt yapılmaktaydılar<sup>523</sup>. Sayıları 1 ilâ 4 arasında değişen *eytâm* grubuna 17. yüzyıl mevâcib defterlerinde rastlanmamıştır<sup>524</sup>.

Kimlerden seçildikleri anlaşılamayan fakat alt seviyeli bir grubu oluşturan müteferrikalar, mutfak personeli içinde 16. yüzyıl ortalarında 17. yüzyıl ortalarına kadar var olmuştur. 16. yüzyıl üçüncü çeyreğinde iki kişi olarak görünen müteferrika grubu yüzyılın sonunda 50'yi aşmış, 17. yüzyıl ortalarına doğru da 300'e yaklaşmıştır. Müteferrikalar, acemi oğlanları gibi mutfaka bağlı hizmet gruplarına bölüştürülmektedirler<sup>525</sup>.

<sup>516</sup> MAD 6299, s. 378; D. EVM 26279, s. 18; Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 93, s. 42 vd.

<sup>517</sup> Evliya Çelebi, *Seyahatnâme*, I, nşr. Orhan Şâik Gökyay, s. 251. Buzcubaşılık ve karcıbaşılık 1187/1773-74'de kaldırılmıştır (KK 7392, s. 18).

<sup>518</sup> Bkz. Ek II-VI.

<sup>519</sup> Aşşâblara bitki toplama işinde kullanmak üzere kazma, bıçak vb. araç-gereçlerin verilmesiyle ilgili bkz. D. BŞM 10511, s. 53.

<sup>520</sup> Bkz. Ek II-VI.

<sup>521</sup> MD 73, 151/351.

<sup>522</sup> MAD 6196, s. 18.

<sup>523</sup> KK 208, s. 25.

<sup>524</sup> Bkz. Ek II-III.

<sup>525</sup> Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 16, vr. 73a.

Mevâcib defterlerinde mutfak personeli içinde ayrı bir dal olarak görülen buğday-döğücülük (gendüm-kûbe) hizmeti gayr-i müslimlere yaptırılmaktaydı<sup>526</sup>. Bir kişilik kadro olan buğday-döğücülüğe atanan görevli, Beykoz'daki değirmende aş buğdayı döğerti<sup>527</sup>.

Mutfağa bağlı hizmet birimlerinde istihdâm edilen acemi oğlanları, daha önce de değinildiği gibi, yeniçeri ocağına bağlı bir gruptu. Buralarda bir müddet çalıştıktan sonra ya şakirtlikten başlayıp mutfak personeli arasına girerler ya da doğrudan kapıya çıkarlardı. Mutfak personelinin yardımcısı olarak çalışan acemi oğlanların toplam sayısını İstanbul acemilerinin mevâcib defterlerinden tespit etmek mümkündür. Her mevâcib döneminde sayılarının değiştiği görülen Matbah-ı Âmire bünyesinde görevli acemi oğlanları, 1003 (1594) Masar mevâcibine göre, toplam 238 kişi idi. Bunların 24'ü Bursa simitçilerine, 48'i mandıracılara, 25'i has fırına, 30'u fodula fırınına, 26'sı kasaplara, 8'i kasap sayasına, 27'si ispanakçılara (sebzecilere), 22'si yoğurtçulara, 18'i tavukçulara ve nihayet 10'u da buzculara hizmet etmekteydi<sup>528</sup>. Aynı dönemde saray mutfağı personelinin toplam sayısı 1.080 civarında olduğuna göre<sup>529</sup>, mutfağa bağlı kuruluşlarda personelin % 22'si kadar acemi oğlanı görevlendirilmiştir.

<sup>526</sup> KK 256, s. 32.

<sup>527</sup> Ali Emiri-Ahmed I, nr 367. 1525'de mutfağa Tophâne'den bir bakır dibek getirilmesi, buğday döğme işleminin sarayda da yapıldığını göstermektedir. Söz konusu dibeğin masraflarının verildiği Tophâne muhâsebesi için bkz. D. BŞM Dosya nr. 1/1.

<sup>528</sup> Bunlardan Bursa simid kârhânesi, mandıra ve fırınlarda çalışanlar ser-piyâdegâna, diğerleri ise ağa bölüklerine bağlıydı. Bkz. MD 6564, s. 93-308.

<sup>529</sup> Bkz. Tablo 2.

## İKİNCİ BÖLÜM

### SARAYIN İÂŞESİNİN ÖNEMİ VE FİNANSMANI

#### I. SARAYIN İÂŞESİNİN ÖNEMİ

Batılılar, Osmanlı Devleti'nin etkinliğini ortadan kaldırmak gayesiyle, İstanbul'un iâşe yollarını kesmeyi hedefleyen projeler üretmişlerdir<sup>1</sup>. Buna karşılık, Osmanlı Devleti de başkentin iâşesi önündeki maniaları kaldırmayı amaçlayan seferler yapmıştır<sup>2</sup>. Gerçekten de iâşe yolları şehirlerin hayat damarlarıdır. Bu hassas noktaların denetimden uzaklaşması şehirlerin güçlerini kırmakta, siyasî otoriteyi zayıflatmaktadır. İstanbul bu noktada daha nazik bir konumdadır. Üst seviyeli bürokratları, askerî sınıfların önemli bir kısmını, yabancı devlet temsilcilerini, ihtiyaçlıların beslenmesini sağlayan imaretleri vs. grup ve müesseseleri bünyesinde barındıran başkent, beslenmesine özel önem atfetmeyi hak etmektedir<sup>3</sup>.

Şehirdeki kurumlar arasında, sarayın beslenmesine gösterilen ihtimam daha da belirgindir. Osmanlı sarayı seçkinlerin mekânıdır. Padişah sarayda ikamet etmektedir. Eski Saray'da yaşayan Harem Halkı, Kanuni döneminde Yeni Saray'a (Topkapı Sarayı) taşınmıştır. Gündüzleri, yönetim sınıfının önemli bir kısmı sarayda kalmakta; beslenmeleri saray mutfaklarından karşılanmaktadır. Sadrazam, vezirler, kazaskerler, nişancı, reisülküttâb, şeyhülislam ve diğer bazı bürokratlar bunlar arasında sayılabilir. Yine, yönetici namzetleri olan Enderun mensupları zikredilmesi gereken önemli bir sınıftır. Ayrıca, geceli-gündüzlü sarayda kalan ve beslenmesi buradan karşılanan hizmetliler grubu vardır.

---

<sup>1</sup> Orhan Koloğlu, "Osmanlı Sultanları Monarşisini Yıkma ve Yerle Bir Etmenin En Güvenilir Yolları Üzerine", *Tarih ve Toplum*, III (İstanbul 1988), s. 137.

<sup>2</sup> Mesela 17. Yüzyıl ikinci yarısında gerçekleşen Girit seferlerinin sebepleri arasında, adanın, İstanbul'un iâşesi için bir engel teşkil eder hale gelmesi de yer almaktadır (Ersin Gülsoy, *Girit'in Fethi ve Adada Osmanlı İdaresinin Tesisi (1645-1670)*, MÜ Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Basılmamış Doktora Tezi, İstanbul 1997, s. 22.)

<sup>3</sup> İstanbul'da yaşayan "çok sayıda yüksek görevli, önemli ulema, Peygamber soyundan gelen kişiler ve başka seçkin şahsiyetler"in, şehrin iâşesinde gösterilen ihtimamın temel sebeplerinden olduğu emirlerde de vurgulanan bir noktadır (Suraiya Faroqhi, *Osmanlı'da Kentler ve Kentliler*, çev. Neyyir Kalaycıoğlu, İstanbul 1993, s. 272).



Yönetim mekanizmasının merkezi ve hanedan mensuplarının ikâmetgâhı oluşu, saraya ayrıcalıklı bir konum kazandırmakta ve gıda ihtiyacının düzenli bir şekilde karşılanmasını gerektirmektedir. Görevlilerin iâşe konusundaki ihtimam veya kayıtsızlıkları kendilerinin gelecekleri konusunda müspet ya da menfi etken olabilmektedir<sup>4</sup>. Devletin bu anlayışını bilen yerel idarecilerin ve iâşe memurlarının sıkı bir sorumluluk çerçevesi içinde hareket etmeleri kaçınılmazdır.

Araştırma döneminin şartları içinde, iâşe imkânları sınırlıdır. Üretim seviyesindeki bir düşüş, nakliyede ortaya çıkan bir olumsuzluk veya talepteki bir artış sıkıntıya sebep olabilmektedir. Bu itibarla, bir kısım faaliyetlerin yapılıp yapılmaması konusunda, iâşe imkânları temel belirleyici olmuştur. Osmanlı padişahları, İstanbul'un başkent olmasından sonra da sık sık Edirne'ye göç edip burada muayyen bir süre kalmaya devam etmişlerdir. Fakat göç kararlarından önce, arzın talebe cevap verip vermeyeceği araştırılmış; yeterlilik durumunda göç gerçekleştirilmiştir. İâşe imkânlarının yetersizliğinden dolayı, niyetlenen göçten vazgeçildiği de vakidir<sup>5</sup>. Aynı şekilde, sefer kararlarının verilmesinde de iâşe imkânları önemli bir etken olmuş, üretimin yeterli olması halinde seferler gerçekleştirilmiştir<sup>6</sup>.

Sarayın iâşesine verilen önemin pratikte tezahürlerini görmek mümkündür. İlk olarak, hem İstanbul piyasasından hem de taşradan yapılan alımlarda öncelik hakkının Matbah-ı Âmire görevlilerine tahsis edildiğinin belirtilmesi gerekir. Bu durum, saray için yapılacak alımların, ayrıcalıklı bir faaliyet olduğunun önde gelen göstergesidir.

<sup>4</sup> Tekrar tekrar emir gönderilmesine rağmen istenilen malları göndermeyen Yenişehir, Filibe, Drama, Siroz, Zağra-i Afîk ve Cedîd, Sofya, Yergöğü ve Hezargrad kadılarına şöyle denilmektedir: "...defa'âtle ahkâm-ı şerîfe gönderilmiştir. Hâlâ zikr olan levâzımdan eser zuhûr itmekle itâb ve ikâba mazhar olmuşuzdur... Matbah-ı Âmirem husûsunda böyle idicek sâyir husûsda niçe olduğu ma'lûm oldu..." (MD 62, 118/262).

<sup>5</sup> "Bu sâl... Edirne'de kışlamak tasâm ve niyyet olunmağın etrâf kadılıklarından müstevfî zahîre ihzâr ve götürdülme bâbında fermân-ı şerîfim olmuşdu. Re'âyâyâ ol bâbda müzâyaka verilmemek için ol niyyetden ferâgat olundu" (Ca 978/Ekim 1570 tarihli hüküm: MD 14, 520/724). Konuyla ilgili diğer hükümler için bkz. MD 14, 526/733, 549/769, 562/792 (978/1570-71).

<sup>6</sup> Bu durumu Braudel şu şekilde ifade etmektedir: "Macar sınırlarında eğer yeterli bir arpa hasadı olacağına dair umut yoksa, Padişahın buralarda fiilî bir savaşa girişmeyeceğinden emin olunacaktır" (Fernand Braudel, *Akdeniz ve Akdeniz Dünyası*, I, çev. Mehmet Ali Kılıçbay, İstanbul 1989, s. 156). Aynı muhtevada başka bir kayıt için bkz. Fernand Braudel, *Maddi Uygarlık, Ekenomi ve Kapitalizm, XV-XVIII. Yüzyıllar*, I, çev. M. Ali Kılıçbay, Ankara 1993, s. 86. Yine, asker sefere çıkarken önemli bir husus, üretim potansiyeline bağlı olarak temel gıda maddeleri olan un ve arpanın fiyatlarıydı. Selanikî, Hadım Cafer Paşa'nın 1596'da Budin tarafına tekrar sefere çıkmasını anlatırken unun ve arpanın fiyatlarına da değinmekte ve fiyatların yüksekliğine rağmen sefere gidilmesinin zorluğunu ihsâs ettirmektedir: "Arpanın kilesi ellışer akçaya ve unun kilesi yüzer akçaya satılırdı. 'Ya Mün'im-i Zülcelâl ya Malikül-mülk' diyü kaht u galâda fi sebîlillah azimet-i cihâd u gazâyâ salındılar" (Selânîkî Mustafa Efendi, *Târih*, nşr. Mehmet İpşirli, II, İstanbul 1989, s. 533).

İstanbul piyasasından yapılan alımlarla ilgili hükümlerde, saray memurlarının öncelik hakkı önemle vurgulanmakta; şehirdeki satıcılara dağıtım yapılmasına ancak sarayın ihtiyacı karşılandıktan sonra müsaade edileceği belirtilmektedir<sup>7</sup>. Bu piyasadan alınan malların, başka yerlerden getirtilmesinin güç ve riskli olması, bu vurgunun temel nedeni olsa gerektir. Çünkü, alımında öncelik hakkı özellikle vurgulanan mallar, genellikle yaş meyve ve sebze gibi dayanıksız gıda maddeleri ile tavuk ve koyun gibi taşradan temini uzun zaman gerektiren canlı hayvanlardır. Bu malların, Matbah-ı Âmire memurları tarafından alınmasından önce satıcılara dağıtılması, sarayın iâşesinde izâlesi kabil olmayacak sıkıntılara sebep olabilecektir. Zaten, öncelik hakkının, doğabilecek bir mal sıkıntısını önlemek veya kötü mal almak zorunda kalmamak amacıyla verildiği belgelerde ihsâs ettirilmektedir<sup>8</sup>.

Sarayın iâşesinde öncelik hakkı yalnızca İstanbul piyasasından yapılan alımlarla sınırlı değildir. Bu, genel bir kaidedir ve "...Kilâr-ı Âmirem mühimmâtını sâyire kıyâs

<sup>7</sup> Konuyla ilgili birçok örnek vermek mümkündür: "...İstanbul'da Eminönü ta'bir olunur mahalde etrâfdan gelen bamyanın... Matbah-ı Âmire için intihâb ve alındıktan sonra kusûru narh-ı cârî üzre âhara tevzî olunmak lâzım iken..." (Ahmed Refik, *Onikinci Asr-ı Hicrî'de İstanbul Hayatı* (1689-1785), İstanbul 1988, s. 153, hüküm nr. 183); Aynı muhtevâda bir başka hüküm için bkz. *İstanbul Esnaf Tarihi I*, nşr. İstanbul Araştırmaları Merkezi, İstanbul 1997, s. 172; "...Rumeli'nden gelen koyun cümlesi kapuya gelüp Matbah-ı Âmirem emîni... marifetiyle bey' olunmadın hâricden bir koyun bey' olunduğuna rızâ-yı şerîfim yokdur..." (Ahmed Refik, *Onbirinci Asr-ı Hicrî'de İstanbul Hayatı* (1592-1688), İstanbul 1988, s. 16, hüküm nr. 32); Koyunla ilgili aynı muhtevâda bir başka hüküm: MD 72, 178/339 (1 C 1002/22 Şubat 1594); "İstanbul kadısına hüküm... İstanbul'a getirdükleri misk ve ud ve anberi miskçibaşı hâzır olup emr-i şerîf mücebince nefis-i nefsim için değerbahâsı ile kifâyet mîkdârı alınmayınca tevzî' etmeyeler..." (9 Ra 1018/11 Temmuz 1609 tarihli hüküm: MD 78, s. 551); "İstanbul kadısına hüküm... tavukçu tâifesinin kadîmden taşradan gelen tavuk, kethüdâ ve yiğitbaşları vesâir ustaları marifetiyle Matbah-ı Âmireme kifâyet mîkdârı verilenden mâ'adâsı beynlerinde tevzî' olunagelüp..." (*İstanbul Esnaf Tarihi I*, İstanbul 1997, s. 189); "İstanbul kadısına ve muhtesibine hüküm... hassa-i hümayûnum için meyve alınmayınca şehir bazarcılarına aldınmayasız..." (2 Ca 984/29 Temmuz 1576 tarihli hüküm: MAD 7534, s. 678). Ayrıca Matbah-ı Âmire görevlisi olarak Tavukpazarı'na tavuk almaya giden tavukçuların, tavuklar pazara gelmeden yollarda karşılanarak alındıkları için, tavuk bulamamaları üzerine tavukların yollarda karşılanmaması konusunda tedbirler alması konusunda İstanbul kadısına yazılan hüküm için bkz. KK 67, s. 393 (15 R 980/24 Ağustos 1572). Saray memurlarının sadece gıda maddesi alımında değil, her türlü mal alımında öncelik haklarının bulunduğu da araştırmaların ortaya koyduğu bir vakıdır. Robert Mantran, XVI. ve XVII. Yüzyılda İstanbul'da Gündelik Hayat, çev. M. Ali Kılıçbay, İstanbul 1999, s. 111.

<sup>8</sup> Burada açıklayıcı iki örnek vermek yeterli gelecektir. İstanbul kadısına yazılan bir hükümde (*İstanbul Esnaf Tarihi I*, s. 189), Tavukpazarı'na gelmesi gereken tavukların yollarda karşılanmamasının Matbah-ı Âmire'ye tavuk temininde zorluk çekilmesine sebep olduğu belirtilerek önlenmesi istenmektedir. Yine, İstanbul kadısına yazılan bir başka hükümde, İstanbul'un ihtiyacı için şehre gelen koyunları celeplerin yollarda karşılayarak istedikleri gibi dağıtmaları neticesinde, saraya, öngörülen nitelikte koyun alınmayarak sıkıntı çekildiği belirtilmektedir: "...İstanbul zahîresîçün gelen koyunu celebler karşılayup istedikleri gibi tevzî' vü taksîm itmekle Matbah-ı Âmireme yarar koyun gelmeyüp muzâyaka çekildiği ecilden..." (1 C 1002 tarihli hüküm: MD 72, s.178/339. Krş. Ahmed Refik, *Onbirinci Asr-ı Hicrî'de İstanbul*, s. 16, hüküm nr. 32).

*itmeyüp cümleden takdîm idesiz...*<sup>9</sup> şeklindeki klişeleşmiş ifadelerle vurgulanmaktadır. Nitekim, taşradan yapılan alımlarda da sarayın öncelik hakkı sürekli kullanılmış ve çoğu kez emirlerde belirtilmeye bile gerek görülmemiş; ancak, bu hakkın kullanılamaması durumunda, yeni emirler gönderilerek kaide pekiştirilmek istenmiştir<sup>10</sup>. Aslında İstanbul zahiresi için alım yapanlar da öncelik hakkına sahiptiler<sup>11</sup>. Fakat onlara tanınan imtiyaz, saray için alım yapan memurların önceliğine halel getirmemektedir. Devlet, daimâ sarayın iâşesinin lehine tercihini kullanmıştır<sup>12</sup>.

Sarayın iâşe memurlarına öncelik hakkı verilmesinin birinci sebebi, muhtemel bir darlığın doğmasını önlemekse, diğeri, kaliteli mal alma arzusudur. Arzın geniş olduğu durumlarda bile, öncelik hakkı kullanılamadığında, sarayda gıda maddesi sıkıntısı yaşanmaktadır. Çünkü, saray kaliteli mal talep etmektedir. Öncelikli alım yapılamadığında, mal seçme hakkı kullanılamayacak, düşük kalitede mal almak zorunda kalınacaktır. Kalitesi düşük mallar, saray mensuplarınca kabul görmemekte ve darlık başlamaktadır<sup>13</sup>. Bu yüzden, belgelerde önemle üzerinde durulan bir husus malların niteliğidir<sup>14</sup>.

<sup>9</sup> MAD 7534, s. 408 (12 Ra 984/10 Mayıs 1576). Başka şu tür ifadelere de rastlamak mümkündür: "...Furun-ı Âmirem mühimmâtının tedârîki sâyr umûrdan takdîm olunmak lâzımdır..." (15 B 984/8 Ekim 1576 tarihli hüküm: MAD 7534, s. 1024); "...Kilâr-ı Âmirem mühimmi(mi) sâyirden takdîm idesiz..." (2 Ca 984/29 Temmuz 1576 tarihli hüküm: MAD 7534, s. 678).

<sup>10</sup> Bursa'ya meyve alımı için giden kilerci Osman'ın ihtiyacını görmeden başkasına meyve verilmemesine dair Bursa kadısı ve Hassa Harc eminine gönderilen hüküm: MAD 7534, s. 408; Fırın-ı Âmire ihtiyacı olan buğdayın alımına öncelik verilmesi konusunda Mihaliç, İdincik ve Kirmastı kadılarına yazılan hüküm: MAD 7534, s. 1024; Gemlik'teki nar bahçelerinden padişah için "a'lâ ve güzîdesi" seçilip istenilen kadar gönderilmeden kimsenin nar bahçelerine müdahale etmemesini âmir Gemlik kasabası nâibine gönderilen hüküm: A. Refik, *Onikinci Asr-ı Hicrî'de İstanbul*, s. 174, hüküm nr. 209. Karadeniz ve Dobruca taraflarından saray mutfağına kuzu alımı için öncelik hakkının ihlâl edilmemesi hakkında bkz. a. g. e., s. 154, hüküm nr. 184.

<sup>11</sup> Filibe ve Tatarpazarı kadılarına ve Çeltük eminine gönderilen 978/1570-71 tarihli bir hüküm (MD 14, 175/225), İstanbul ihtiyacı için pirinç almak üzere gönderilen tâcir Hacı Nasuh'un parasıyla arzu ettiği kadar pirinç almayınca başkalarına pirinç verilmemesini emretmektedir.

<sup>12</sup> Bkz. III. Bölüm, "İstanbul Piyasasından Yapılan Alımlar" kısmı.

<sup>13</sup> Böyle bir durum koyun konusunda yaşanmıştır. Koyunlar İstanbul'a gelmeden yollarda karşılanıp dağıtıldığından yani saray görevlileri öncelik haklarını kullanamadıklarından saray mutfağına layık (yarar) koyun bulunamadığından sıkıntı çekilmiştir (1 C 1002/22 Şubat 1594 tarihli hüküm: MD 72, s.178/339). Krş. Ahmed Refik, *Onbircinci Asr-ı Hicrî'de İstanbul*, s. 16, hüküm nr. 32.

<sup>14</sup> Nitelik konusuna seyyahlardan da değinenler vardır. 17. Yüzyıl başlarında İstanbul'da bulunan Robert Withers şöyle demektedir: "...erzakın yalnız yeterli olmalarına değil iyi ve kaliteli olmalarına da çok dikkat ederler" (*Büyük Efendinin Sarayı*, çev. Cahit Kayra, İstanbul 1996, s. 108).

İstanbul için alınan malların niteliğine de ihtimam gösterildiği belgelerden anlaşılmaktadır<sup>15</sup>. Ancak, bu durum saray için daha da belirgindir: Filibe pirincinin "gâyet a'lâ ve güzîdesi"<sup>16</sup>, Helvahane için Diyarbakır'dan alınacak kışmış üzümü ve eriğin "gâyet a'lâsı ve yenisi"<sup>17</sup>, Kılâr-ı Âmire için Kıbrıs şekerinin "gâyet a'lâsı"<sup>18</sup>, Mısır'dan gelecek baharatın her cinsinin "hassa ve gâyet güzîde ve a'lâsı"<sup>19</sup>, Mihaliç'ten alınacak buğdayın "gâyet a'lâ ve güzîdesi"<sup>20</sup>, Mısır şekerinin "gâyetü'l-gâye hâlisi"<sup>21</sup> veya "siyah ve ednâ" ve "alçak" olanı değil "a'lâ ve beyaz"<sup>22</sup>, Bursa'dan gelecek simit ununun "gâyet eyüsü"<sup>23</sup> ve "gâyet a'lâ ve beyazı"<sup>24</sup>, Aydonat'tan gelecek zeytin yağının "hâssa-i hümayûna lâyük a'lâ ve lezîzi"<sup>25</sup>, Kaş'tan istenen garikunun "gâyet beyaz ve a'lâsı"<sup>26</sup>, Ağriboz'dan istenen narın "gâyet a'lâ ve lezîzi"<sup>27</sup>, Lapseki'den alınacak karpuzun "padişahın nefsi-i nefisine lâyük" olanı<sup>28</sup>, bamyanın "güzîdesi"<sup>29</sup>, Bursa'dan istenen meyvelerin "envâ'ından gâyet eyüsü"<sup>30</sup>, Kefe yağının "a'lâ ve hâlisi"<sup>31</sup>... Örnekler çoğaltılabilir; ancak ilave örnekler, nitelikle ilgili oluşan çerçeveye yeni bir katkı sağlamayacaktır. Belgelerde, *a'lâ*, *hâlis* ve *güzîde* gibi sıfatların sıkça kullanılması, sarayın, en iyi malları talep ettiğini göstermektedir.

Kaliteli ürünlerin bazısı, yetiştiği bölgeyle özdeşleşmiştir. Bu tür ürünlerin talebinde, üretim biriminin adı zikredilmekte; ayrıca bir sıfat ilave edilmeye gerek duyulmamaktadır. Nitekim, "a'lâ", "güzîde" vs. sıfatlar bu ürünler için kullanılmamış,

<sup>15</sup> Meyvelerin ham değil olgun, pirincin tozsuz ve zahirenin yeni ve üzerine su serpilmemiş olması, İstanbul zahiresi için tenbihte bulunulan noktalardır. Bkz. MD 24, 266/707 (3 S 982/24 Mayıs 1574); MD 35, 129/331 (5 C 986/9 Ağustos 1578); MD 49, 74/258 (8 Ca 991/30 Mayıs 1583); MD 26, 85/221 (24 Ra 982/13 Temmuz 1574); MD 7, 773/2111 (976/1568-69).

<sup>16</sup> MAD 9831, s. 175 (1054/1644-45).

<sup>17</sup> KK 67, s. 263 (8 Ra 980/18 Temmuz 1572).

<sup>18</sup> KK 67, s. 935 (6 L 980/9 Şubat 1573).

<sup>19</sup> KK 70, s. 375 (1 Ra 1011/19 Ağustos 1602).

<sup>20</sup> MAD 2765, s. 122/1 (8 Ca 1055/2 Temmuz 1645).

<sup>21</sup> MAD 9855, s. 126 (1091/1680-81).

<sup>22</sup> MD 73, s. 54/126 (25 L 1003/3 Temmuz 1595).

<sup>23</sup> KK 63, s. 29 (18 M 960/3 Ocak 1552).

<sup>24</sup> MAD 7534, s. 407 (16 Ra 984/14 Mayıs 1576).

<sup>25</sup> MAD 7534, s. 55 (4 M 984/4 Nisan 1576).

<sup>26</sup> MAD 7534, s. 119 (29 M 984/29 Nisan 1576).

<sup>27</sup> MAD 7534, s. 403 (6 Ra 984/4 Haziran 1576).

<sup>28</sup> MAD 7534, s. 678 (8 Ca 984/3 Ağustos 1576).

<sup>29</sup> *İstanbul Esnaf Tarihi I*, s. 172.

<sup>30</sup> Tayyib Gökbilgin, "Kanunî Sultan Süleyman Devri Müesseseler ve Teşkilâtına Işık Tutan Bursa Şer'iyye Sicillerinden Örnekler", *Ord. Prof. Dr. İsmail Hakkı Uzunçarşılı'ya Armağan*, Ankara 1988, s. 107, belge nr. 12.

<sup>31</sup> MD 70, s. 225/442 (21 R 1001/24 Ocak 1593).

sadece yetiştiği bölgeyle ifade edilmiştir. Meselâ, Mısır'dan gelen şekerin "Bulak kamışından"<sup>32</sup> işletilmesi, pirincin "Menzile ve Dimyat pirinci" nden temin edilmesi<sup>33</sup> ve Filibe pirincinin de Çaşnigir ve Saray nehirlerinininkinden gönderilmesi<sup>34</sup> talepleri dikkate değer örneklerdir. Bu yerlerin, Osmanlı toprakları içinde en iyi şeker ve pirinç üretim merkezleri oldukları söylenebilir.

Şehirlerin iâşesinde, nitelikten ziyade alım fiyatının ve taşıma maliyetinin düşük olmasına dikkat edilmektedir. Ancak saraya alınan mallarda nitelik, öncelikli bir konuma sahiptir. İyi ve kaliteli mal nerede olursa olsun, maliyetine fazla dikkat edilmeksizin temin edilmeye çalışılmaktadır. Meselâ, Diyarbakır'dan gelen üzüm, Mardin'den gelen erik, Osmancık'tan gelen turşular, Amasya'dan gelen elma, Eflak ve Boğdan'dan gelen bal, koyun ve tuz, taşıma maliyetleri çok yüksek olmasına rağmen sürekli talep edilen mallardır.

Gerçekte nitelik konusu, yerel yöneticiler ve alım memurları tarafından da bilinmektedir. Bu itibarla, hükümlerin önemli bir kısmında buna dair vurgular bulunmamaktadır. Fakat, tedârik edilen malların kalitesi, belli standardın altına düştüğünden itibaren nitelikler tekrar hatırlatılmaktadır<sup>35</sup>. Saray için malların kalitesi o kadar önemlidir ki, ikna edici bir sebep olmadan niteliksiz mal gönderenler, ciddi bir soruşturmayla karşı karşıya kalmakta ve hatta görevlerinden bile alınmaktadırlar. Meselâ, 1552 senesinde Bursa'dan karşılanmakta olan has unun iyisi gönderilmemiştir. Bunun üzerine, Bursa kadısı ve hassa harc emminden, simitçibaşını çağırıp meseleyi teftiş etmeleri ve sorumluları bulmaları istenmiştir. Hükümde, bundan sonra da kötü un gönderilmesi durumunda, iki yöneticinin ve simitçibaşının sorumlu tutulup cezalandırılıcakları belirtilmektedir<sup>36</sup>. 1003/1595 tarihinde de, Mısır'dan "siyah ve ednâ"

<sup>32</sup> *KK* 67, s. 935 (6 L 980/9 Şubat 1573); *MD* 73, 54/126 (25 L 1003/3 Temmuz 1595).

<sup>33</sup> *MD* 34, 197/411 (22 S 986/30 Nisan 1578).

<sup>34</sup> *KK* 67, s. 638 (20 C 980/27 Ekim 1572).

<sup>35</sup> Mısır'dan gönderilen şekerin standardın altında kalitede olması dolayısıyla niteliklere özellikle vurgunun yapıldığı iki hüküm için bkz. *MD* 73, 54/126, 25 L 1003/3 Temmuz 1595; *MD* 58, 214/555 (17 Ş 993/13 Ağustos 1585). Bursa'dan istenen unun iyisi gelmemesi üzerine iyisinin gönderilmesi hakkında bkz. *KK* 63, s. 29 (18 M 960/3 Ocak 1552).

<sup>36</sup> "...anın eyüsün gönderilmemesine bais nedir? Simidçibaşının ihmâlinden midir, nicedir, ma'lûm olup ikdâm ü ihtimâm idüp simid ununun tamâmın eyüsün göndermek tedârikinde olup eyüsünü gönderesiz. Şöyle ki mezbûr unun eyüsün gönderilmeye sen ki kadısın ihmâlinden bilinüp ve sen ki hassa harc emînisin mu'âteb ü mu'âkab olursun ve sen ki simitçibaşısın azille kalmayup siyâset olunursun bilmiş olasın..." (18 M 960/3 Ocak 1552 tarihli hüküm: *KK* 63, s. 29). Bir başka hükümde, unun kötü olmasının buğdaydan mı, değirmenden mi yoksa simitçi ustalarından mı kaynaklandığının bildirilmesi istenmektedir: "...gelen un siyah gelmenin sebebi nedir? Buğdayın eyüsün alınmaz mı ve yahud buğday eyü olur ammâ pâk olmaz mı veya simidçibaşı ve ustalar hîle mi ider ve yahud değirmenden mi olur? Aslı



şeker gönderilmesinden sorumlu tutulan *şeker emini* ve *nazırı* görevlerinden alınmışlardır<sup>37</sup>.

Saray için alımlarda, nitelik konusunda dikkat çeken bir başka husus, külliyyetli miktarda bazı malların alınmasından önce nümune istenmesi; mamül mallar için de imâl mahalline nümune gönderilmesidir. Bunda amaç, gelecek malın kalitesini garantiye almanın yanında, darlıktan ve aşırı masraftan kurtulmaktır. Yetkililer nümuneyi görmek ve nümune göndermek suretiyle, aynı özelliklere sahip malın gelmesini sağlamayı ummaktadırlar. Nümunesi görülmeden gelecek malın istenilen özelliklere sahip veya "ekle kâbil" olmama riski vardır. Malın tüketilmeye müsait olmaması darlığa, hacimli olması da aşırı masrafa sebep olacaktır. Nümune şartının getirilmesi, bütün bu riskleri ortadan kaldırmaktadır.

Nümuneye göre temin edilen, şimdilik iki çeşit mal tespit edilmiştir: şeker ve pirinç... Bunlar sarayın yüksek miktarlarda talep ettiği mallardır. Mısır'dan gelecek şeker işlenmeden bir nümune gönderilmekte ve şekerin nümuneye göre işlenmesi beklenmektedir<sup>38</sup>. Filibe'den gelecek pirincin de İstanbul'a nümunesi gönderilmekte ve pirinç, bu nümune kabul gördükten sonra talep edilmektedir<sup>39</sup>.

## II. İÂŞENİN FİNANSMANI VE İÂŞE HARCAMALARI

Bu kısımda sarayın iâşesi için kullanılan gelir kaynakları ile harcama yapılan alanlar ve iâşe giderlerinin merkez bütçe giderleri içindeki yeri tespit edilmeye çalışılacaktır. Bunun için, sarayın iâşesini sağlayan temel kurum olan Matbah-ı Âmire'nin bütçelerine müracaat edilecektir. Yalnız şurası belirtilmelidir ki, mutfak muhâsebeleri, iâşe gelir ve giderlerinin tamamını vermemektedir. Buna karşılık bu bütçeler, padişah sadakaları ve aydınlanma için kullanılan balmumu harcamaları gibi, ilk bakışta, mutfakın sorumluluk alanıyla ilişkilendirilemeyen kayıtları da içermektedir. Öte yandan mutfakın bazı

ve hakikatı ile ma'lûm iditüp mufassal ve meşrûh yazup arz eyleyesiz..." (16 Ra 984/14 Mayıs 1576 tarihli hüküm: MAD 7534, s. 407). 1013/1604 tarihli başka bir hüküm için bkz. KK 70, s. 91.

<sup>37</sup> MD 73, 54/126 (25 L 1003/3 Temmuz 1595). İâşede suistimali görülenlerin cezalandırılması seyyahların da kayda değer gördükleri bir olgudur: "...görevliler haklarında en küçük bir şikâyet yapıldığı zaman işlerini yitireceklerini iyi bilirler" (Robert Withers, *Büyük Efendi'nin Sarayı*, s. 108).

<sup>38</sup> "...ol cânibde işlenmesi fermân olunan şekere nümüne gönderilüp her zaman ol nümüneye göre işlenüp ana muhâlif olmaya deyi..." (978/1570-71 tarihli hüküm: MD 14, 218/313).

<sup>39</sup> KK 71, s. 82 (9 Za 1017/14 Şubat 1609).



malzemeleri başka kurumlarca karşılanmaktadır<sup>40</sup>. Bu yüzden kurumun gelir ve giderlerinin çerçevesini belirlemek üzere, öncelikle muhâsebelerin bazı özellikleri üzerinde durmak yerinde olacaktır.

#### A. Mutfak Muhâsebeleri

Mutfak bütçeleri, eminlerin, genellikle bir yıllık hizmet dönemleri sonunda, yapılan harcamaları göstermek amacıyla hazırladıkları hesap bilançolarıdır. Muhâsebelerin kapsadığı süre, genelde bir yıla tekabül etmekle birlikte, eminin yıl ortasında veya ikinci yılın başlarında görevden alınması dolayısıyla, bir yıldan az veya fazla muhâsebeler çıkarıldığı da görülmektedir<sup>41</sup>. 16. yüzyıl merkez bütçeleri, nevruzdan (11 Mart, Gregoryen düzeltmesinden itibaren 21 Mart) nevrufa yani bir güneş yılı için hazırlanmışken, Matbah-ı Âmire bütçeleri ay yılına göre düzenlenmiştir. Üstelik bu bütçeler, ay yılının ilk ve son günleri arasını değil; eminin hizmette bulunduğu dönemin hesaplarını aksettirmektedirler. Yani, muhâsebe dönemi, eminin göreve geldiği tarihte başlamaktaydı. Dolayısıyla bu bütçeleri, kurumun yıl boyunca gerçekleşen gelir-giderlerini görmek amacıyla çıkartılan hesap cetvelleri olarak değil, eminlerin kendilerini ibrâ etmek üzere çıkardıkları muhâsebeler olarak görmek gerekiyor. Buna rağmen, tamamını olmasa da, mutfak gelir ve giderlerini aksettirdikleri için kurum bütçesi olarak nitelendirilebilirler.

Mutfak bütçeleri, "Muhâsebe-i vâridât ve ihrâcât-ı Matbah-ı Âmire ve Helvahâne-i Ma'mûre ve Enderun ve Dârüssaâde..." şeklinde bir başlıkla başlamaktadır. Başlığın sonuna, mutfak emini ve kâtibinin ismi ve muhâsebenin kapsadığı dönem yazılmaktadır.

Bu bütçeler, temel olarak gelirler (asl-ı mâl) ve giderler (vuzi'a min-zâlik) olmak üzere iki kısımdan müteşekkildir. Gelirler kısmı, bir önceki seneden kalan "an-bakiyye-i sene-i mâziyye" ile hazine teslimleri ve bazı muhâsebelere görülen ve kuruma ait malların satışından elde edilen gelirlerin yer aldığı "mebî'ât" bölümlerinden oluşmaktadır<sup>42</sup>.

<sup>40</sup> Mutfak sakalarının kaplarının harc-ı hassa emini (MAD 7534, s. 362) ve mutfakta kullanılan bakır dibeklerin Tophane eminine (D.BŞM Dosya nr. 1/1) karşılandığını bu meyanda zikredebiliriz.

<sup>41</sup> Nitekim tam yıla tekabül eden bütçelerin yanında, bir seneden az olmak üzere; 4,5 aylık (D. BŞM 10535), 8 aylık (MAD 652), 9 ay 10 günlük (MAD 274), 11 aylık (MAD 958) ve bir seneden fazla olmak üzere; 1 sene 2 günlük (MAD 5095; MAD 7502), 1 sene 3 ay 25 günlük (MAD 3043) ve 1 sene 6 ay 3 günlük (D. BŞM 10516) bütçeler de mevcuttur.

<sup>42</sup> 15. Yüzyıl'a ait bulunabilen iki bütçede, gelirler kısmında "havalât" bölümü de yer almaktadır (havalât için bkz. Üçüncü Bölüm: "Taşradan Yapılan Alımlar: Havalât" kısmı). Bkz. Ö. Lütfi Barkan, "İstanbul Saraylarına ait Muhasebe Defterleri", *Belgeler*, IX/13 (Ankara 1979), s. 88-103 (1 Ra 894-29 S

Giderler kısmı ise çok çeşitli bölümlerden teşekkül etmiştir. Bu kısımdaki alt bölümler, Matbah-ı Âmire teşkilâtındaki gelişmeye paralel olarak genişlemiştir<sup>43</sup>. 16 ve 17. yüzyıl mutfak bütçelerinde başlıca şu bölümler yer almaktadır: Matbah-ı Âmire ihrâcâtı (mutfak için alınan gıda maddeleri), Matbah-ı Âmire mühimmâtı (mutfak için alınan malzemeler), Kilâr-ı Âmire mühimmâtı, Helvahâne mühimmâtı, Enderun ve Darüssaâde için yapılan harcamalar (hem gıda maddeleri hem malzemeler), Matbah-ı Âmire'ye bağlı kuruluşlar (fırınlr ve kasap, kalaycı, mumcu, tavukçu, yoğurtçu, sebzeçi işletmeleri) için yapılan masraflar, padişahın gezinti ve av organizasyonu için tahakkuk eden sarfiyat ve sultanlar ve elçilere verilen gıda maddelerinin dökümü... Muhâsebe döneminde bir sefer olmuş ve padişah bu sefere katılmışsa, sefer mutfacı giderleri de bütçeye aksetmektedir. Gider alanlarının tamamı belirtildikten sonra, muhâsebelerin bir kısmında fazlalık (el-bâkî) veya eksik (el-kesr) kaydedilmektedir. Ardından da *havalât* bölümüyle bazı temel malların (koyun, buğday/un, pirinç, sadeyağ, şeker, balmumu) müstakil muhâsebeleri verilmekte ve muhâsebe tamamlanmaktadır.

16 ve 17. yüzyıla ait mutfak bütçelerinde gelir ve giderlerden ayrı bir bölüm daha bulunmaktadır: "Anî'l-havâlât". Havalât, taşradan mal tedârikinde kullanılan bir sistemdir. Bu sistemde, taşradan alınan mallar ve bu malların taşınması, konulacak kaplar vd. masraflar için yapılan ödemelerde, bölgedeki merkezi hazineye bağlı gelirler kullanılmakta ve ödenen meblağlar merkezî hazinenin alacağından düşülmekteydi (eyalet irsaliyeleri hariç). 15. yüzyıla ait mutfak muhâsebelerinde, havalât miktarları hem gelirler hem de giderler içinde kaydedilmiştir. Aslında, kayıtlarda "anî'l-havâlât" olarak geçmesi, havalâtın Osmanlı maliyesinde gelir kalemi addedildiğini göstermektedir. Ancak 16. yüzyıldan itibaren, havalât miktarları, gelirler kısmında yer almadığı gibi giderler içine de dahil edilmemiş; giderlerden sonra ayrı bir kısım olarak muhâsebelere girmiştir. Fakat şurası bilinmelidir ki, havalât rakamları merkezî hazinece mahsub edilen meblağlardır. Merkez bütçelerinin istinâd ettiği erkâm defterlerinde üç hane; gelirler, giderler ve mahsublar haneleri bulunmaktadır<sup>44</sup>. Merkezin hesap cetvellerinde mahsubların ayrı bir hane oluşturması, Osmanlı maliyecilerinin temel anlayışlarını aksettirmesinin yanında,

895); KK 7094 (1 Ra 895-29 S 896). Bu bütçelerde havalât şeklinde temin edilen mallara harcanan miktarlar hem gelir hem de gider olarak kaydedilmiştir.

<sup>43</sup> 15. Yüzyıl'a ait bütçelerdeki giderler kısmı esas olarak iki bölümden oluşmaktaydı: Harc-ı Matbah-ı Âmire ve Harc-ı Sâire. Bkz. Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 88-103 (1 Ra 894-29 S 895); KK 7094 (1 Ra 895-29 S 896).

<sup>44</sup> Merkez bütçelerinin Ruznâme defterleri ve Erkâm defterleri arasındaki ilişki ve son ikisinin muhtevaları için bkz. Halil Sahillioğlu, "1683-1740 Yıllarında Osmanlı İmparatorluğu Hazine Gelir ve Gideri", VIII. Türk Tarih Kongresi, II (Ankara 1981), s. 1389-1406.

mutfak bütçelerine de nasıl yaklaşmamamız gerektiği yolunda ışıktır tutmaktadır. Mahsublar, hazineye girmediği halde, girip çıktığı farzedilen rakamlardır. Şu halde gerçek gelir ve gider rakamlarını bulmak için bu rakamların hem gelirlere hem de giderlere ilave edilmeleri gerekmektedir. Bu açıdan bakıldığında, gerçek gelir ve gider rakamlarını, havalât rakamlarını her iki alana ilave etmeleri dolayısıyla ancak 15. yüzyıl mutfak bütçelerinin verdikleri söylenebilir. Takip eden yüzyıllardaki bütçelerde havalat kısmı ayrı bir hane oluşturmuş ve hatta 17. yüzyıl mutfak bütçeleri havalât kısmını muhtevi olmakla birlikte, toplam havalât miktarını vermemiştir. Bu itibarla, 16 ve 17. yüzyıl mutfak bütçelerinin, hazineden teslim alınan gerçek meblağlara dayandığı vurgulanmalıdır.

Selânikî, III. Murad döneminde havalât gelirlerinin, Mısır zahiresine ayrılan pay (50.000 altın) hariç 5.000.000 akçe olduğunu kaydeder<sup>45</sup>. Fakat 16. yüzyıla ait bazı muhâsebelerde kayıtlı havalat miktarları, Mısır'dan gelen zahirenin bedeli de dahil olmak üzere, bu rakama ulaşmamaktadır. Selânikî'nin rakamı abartılı olarak vermesi, matbah katibi olma arzusunun<sup>46</sup> gerçekleşmesi için mutfak harcamalarını fazla gösterme gayretinden kaynaklanmış olabilir. Havalat gelirleri, havalat dışı mutfak gelirlerinin 15. yüzyıl sonlarında % 25'ine karşılık gelirken, takip eden yüzyılda bu oran artmış ve % 47'ye kadar çıkmıştır. Fakat oranların sürekli yükselen bir trend göstermedikleri de bir vakıdır. Muhâsebelerde yer alan havalat rakamlarının havalat dışı gelirlere oranları şu şekildedir:

Tablo 6: Mutfak Havâlelerinin Toplam Gelire Oranı

| Muhâsebe Dönemi                                  | Toplam Gelir<br>(Havalat Hariç) | Havalat Geliri          | Oran<br>(%) |
|--------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------|-------------|
| 1.Ra.894-29.S.895<br>(2 Şubat 1489-22 Ocak 1490) | 1.290.600                       | 309.536 <sup>47</sup>   | 24          |
| 1.Ra.895-29.S.896<br>(23.I.1490-12.I.1491)       | 999.718                         | 246.754 <sup>48</sup>   | 25          |
| 3.M.976-2.M.977<br>(28.VI.1568-16.VI.1569)       | 4.719.444 <sup>49</sup>         | 1.460.164 <sup>50</sup> | 31          |

<sup>45</sup> Selânikî Mustafa Efendi, *Târih*, I, nşr. Mehmet İpşirli, İstanbul 1989, s. 386.

<sup>46</sup> Selânikî'nin Matbah-ı Âmire kâtibi olma girişimiyle ilgili bkz. Selânikî, *Târih*, I, s. 386-87.

<sup>47</sup> Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 89-90.

<sup>48</sup> KK 7094.

<sup>49</sup> MAD 6278.

<sup>50</sup> Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 107.

| Muhâsebe Dönemi                            | Toplam Gelir<br>(Havalat Hariç) | Havalat Geliri          | Oran<br>(%) |
|--------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------|-------------|
| 3.M.977-2.M.978<br>(17.VI.1569-7.VI.1570)  | 5.037.646                       | 1.738.642 <sup>51</sup> | 34.5        |
| 3.M.981-2.M.982<br>(5.V.1573-24.IV.1574)   | 4.542.181                       | 2.146.356 <sup>52</sup> | 47          |
| 3.M.982-2.M.983<br>(25.IV.1574-13.IV.1575) | 5.716.830                       | 2.219.827 <sup>53</sup> | 39          |

Ayrıca, matbahın ihtiyaçları için kullanıldığı bilinen ve havalât bölümünde de yer almayan bir takım gelir türlerinin de, muhâsebelerde hem gelirler hem de giderler arasında yer almadığı tespit edilmiştir. Mesela, avarız karşılığı tavuk ve hem cizye ve hem avarız karşılığı odun teminine harcanan miktarlar muhâsebelere dahil edilmemiştir. Yine, mutfak harcamaları için 17. yüzyılın ikinci yarısından itibaren bedel-i nüzûller de kullanılmaya başlanmıştır. Nitekim, 1660'larda Manastır ve Filorina kazalarının bedel-i nüzul rakamları Matbah-ı Âmire'ye "tayin ve havâle" olunmuştu<sup>54</sup>. Fakat nüzul gelirleri de mutfak muhâsebeleşmelerinin gelir hanelerinde yer almamışlardır. Bu yüzden, Matbah-ı Âmire'nin gelir kaynakları ve gider alanları işlenirken, havalât ile avârız, cizye ve nüzul gelirleri hariç tutulacaktır.

## B. Matbah-ı Âmire'nin Gelir Kaynakları

### 1. Nakdî Gelirler

Matbah-ı Âmire'nin gelirleri, esas olarak, nakdî ve aynî olmak üzere iki grupta ele alınabilir. Nakdî gelirler, önceki dönemden kalan nakit, hazine teslimleri ve mebâtattan oluşmuştur. Bir muhâsebe döneminde harcanmadan kalan miktar, bir sonraki muhâsebe dönemine aktarılmakta<sup>55</sup> ve ikinci muhâsebede bu rakam gelirler hanesine

<sup>51</sup> Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 104, 107.

<sup>52</sup> D. BŞM 80, s. 6.

<sup>53</sup> D. BŞM 10511, s. 35.

<sup>54</sup> D. EVM 26281, s. 7.

<sup>55</sup> Kalan (bâkî) rakamın altına "mahsûb der muhâsebe-i âtiye" yazılmaktadır (MAD 6278, s. 38).

15. Yüzyıl sonuna ait bir muhâsebede ise "be-muhâsebe-i âyende mibişte-şud" yazılmıştır (Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 98).

kaydedilmektedir<sup>56</sup>. Gelirlerin birincisi olan, önceki dönemden kalan bu meblağlar, aşağıda da değinileceği gibi genellikle çok düşük rakamlardı.

Hazine teslimleri, saray mutfağının en büyük gelir kalemini teşkil etmektedir<sup>57</sup>. Bunlar muhâsebelerin gelir bölümünde yer alan hazine tezkirelerinde kayıtlıdır. Tezkire kayıtlarında teslimin yapıldığı tarih, teslim edilen miktar ve çoğu zaman da harcama alanı belirtilmiştir<sup>58</sup>. Mutfak muhâsebelerindeki teslim kayıtlarının (hazine tezkirelerinin) bir *teslimât defterine* göre tutulduğu bilinmektedir<sup>59</sup>. Eğer mutfak görevlileri de kuruma yapılan teslimleri gösteren bir defter tutmuyorlarsa bu defter, hazine görevlileri arasında yer alan ve hazineden yapılan teslimleri kaydetmekle sorumlu *teslimâtînin*<sup>60</sup> tuttuğu defter olmalıdır. Hangi defter esas alınıralsa alınsın, bu defterler nihayetle Başmuhâsebe'den verilen<sup>61</sup> hazine tezkirelerine istinad etmiştir<sup>62</sup>.

Bazı muhâsebelerde, hazineden koyun alımı için yapılan teslimler ayrılmış; "tezâkir-i ağnâm" şeklinde ayrı bir başlık oluşturmuştur<sup>63</sup>. Mutfak muhâsebelerindeki hazine tezkireleri kronolojik olarak kaydedilmişlerdir. Aslında teslimlerin, teslim tarihleri esas alındığında, düzenli olarak yapılan nakit transferleri olmadıkları görülür. Buna mukabil, 17. yüzyıl başlarında, bir kısım teslimlerin, periyodik olarak yapıldığı tespit edilmiştir.

<sup>56</sup> Muhâsebelerde, önceki dönemden kalan miktarlar, "an-bakiyye-i muhâsebe-i sene-i mâziyye" (Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 88, 104, 109) veya "an-bakiyye-i sene-i mâziyye" (MAD 6278, s. 10) başlığı altında kaydedilmektedir.

<sup>57</sup> Mesela, 1569-70 muhâsebesinde toplam gelirin % 96.7'sini; 1573-74 senelerinde ise % 98.6'sını hazine teslimleri oluşturmuştur. 17. Yüzyıl'a ait muhâsebelerde, gelirlerin tamamının hazineden elde edildiği, mebiât kayıtlarının yer almadığı tespit edilmiştir.

<sup>58</sup> Mutfak muhâsebelerinde yer alan hazine tezkireleri için bir örnek: "teslîm fî 27 Ca 1024 an-huzâne-i âmire, 9000" (MAD 2003, s. 4). Bu tezkirede görüldüğü tezkirelerin önemli bir kısmında harcamanın yapılacağı alan zikredilmemektedir. Bazı tezkirelerde ise harcama alanları "berâ-yı mühimmât-ı Matbah-ı Âmire" veya "berâ-yı Helvahâne" şeklinde genel olarak belirtilirken, bir kısmında da "berâ-yı mevîz-i sûrh" örneğinde olduğu gibi, açık olarak yazılmaktadır. Tezkirelerin sadece tarih kayıtlarıyla verildiği iki muhâsebe için bkz. MAD 6278, s. 10-11; D. BŞM 10511, s. 45-46 (Defterin yanlış ciltlenmesi neticesinde başta olması gereken bu sahifeler arkada kalmıştır).

<sup>59</sup> KK 7094, s. 1.

<sup>60</sup> Teslimâtînin görevi "hazineden her kime akçe teslîm olursa rûznâmeden bir sûretin alub" yazmaktır (Barkan, "H. 974-975 (M. 1567-1568) Malî Yılına âit bir Osmanlı Bütçesi", İFM, XIX/1-4 (İstanbul 1960), s. 325).

<sup>61</sup> Hazine tezkirelerinin Başmuhâsebe'den verildiğine dair bkz. MAD 6616, s. 215.

<sup>62</sup> Küçük kâğıtlara yazılmış hazine tezkireleri örnekleri için bkz. İbnülemin-Saray, nr. 64; Ali Emiri-Mehmed III, nr. 143, 243; Ali Emiri-Mehmet IV, nr. 153, 7981, 8496. Bunların bir kısmında çok sayıda tezkire olup tomar halindedir.

<sup>63</sup> Mesela bkz. D. BŞM 10516; MAD 2003.



Söz konusu teslimler, yüzyıl ortalarına doğru haftalık olarak yapılmaya başlanmıştır<sup>64</sup>. Matbah-ı Âmire'nin hazineden almaya hak kazandığı haftalık miktarı, yüzyılın ilk yarısında 30.000 akçeyle sınırlı iken ikinci yarının başlarında 120.000 akçeye çıkmıştır<sup>65</sup>. Hafalık olarak ödenen miktarların harcama alanlarının belirtilmemesi, bunların ihtiyaç alanlarına yönlendirilecek ve alanın belirlenmesinin mutfak yöneticilerine bırakıldığı rakamlar olduğunu ihsas ettirmektedir. Hazine teslimleri yalnızca mutfak eminlerine değil, mutfak personelinden özellikle iâşede görev alanlara da yapılmıştır<sup>66</sup>.

Tezkirelerde, hazineden yapılan ve kaynağı belirtilmeyen ("an-Hızâne-i Âmire...") nakit teslimleri yanında, ismi verilen bazı gelir kaynaklarının da yer alması dikkat çekicidir. "An-tahvîl-i fülân, emîn-i fülân" şeklinde geçen bu gelirlerin hazine tezkireleri arasında kaydedilmesi, bunların mutfak bütçesine ne şekilde aktarıldığı sorusunu akla getirmektedir. Özellikle taşrada, matbahın ihtiyaçları için kullanılıp hazinece mahsub edilen muktaa vb. gelir kaynaklarından alınan paralar mutfak bütçelerine aksetmemiştir. 16. ve 17. yüzyıllarda mahsublar, mutfak bütçelerinde ne gelirler ne de giderler arasında yer almışlardır. Dolayısıyla bunların kullanıldıktan sonra bir temessükle mahsub edilen gelirler olmaması lâzım gelir. Bu gelirlerin, hazineye girdiği anda mutfaka yönlendirilen tahsisli gelirler oldukları ve bu yüzden kaynağın belirtildiği düşünülebilir. İstanbul gümrük emini hariç tutulursa<sup>67</sup>, sözkonusu gelirlerin merkez teşkilatı içinde yer alan eminlerden elde edildiği görülür. Bu meyanda, Defter emini<sup>68</sup>, Kâğıt emini<sup>69</sup>, Ahkâm-ı

<sup>64</sup> Haftalık olarak yapılan ödemelerin kayıtları önceleri "an-Hızâne-i Âmire be-cihet-i mühimmât-ı Matbah-ı Âmire" şeklinde geçerken (MAD 3043, s. 2 vd.) sonradan "an-Hızâne-i Âmire be-cihet-i haftalık" şeklinde kaydedilmeye başlanmıştır (MAD 5095, s. 8 vd.).

<sup>65</sup> Haftalık miktarları 1036-1037/1627-1628 senelerinde 30.000 (MAD 3043, s. 2 vd.), 1046-1047/1636-1637 yıllarında 35.000 (MAD 5095, s. 8 vd.), 1051-1052/1641-1642 muhâsebe döneminde 60.000 (MAD 652, s. 2 vd.), bir sonraki muhâsebe döneminde (1052-1053/1642-1643) 80.000 ve 1079/1668-1669 senesinde de 120.000 akçe (D. BŞM 10535, s. 4 vd.) olarak gerçekleşmiştir. Fakat 1047-1048/1637-1638 muhâsebe döneminde haftalık miktarı 20.000 akçe olarak görünmektedir (MAD 7502, s. 4 vd.). Bu dönemde haftalık miktarında bir azaltma yapılmış olabilir.

<sup>66</sup> Örnek için bkz. MAD 893.

<sup>67</sup> Gümrük emini tahvilinden mutfak bütçesine giren paralar için bkz. KK 7273, s. 1 vd.; MAD 2003, s. 4 vd.; MAD 7502, s. 4 vd.

<sup>68</sup> KK 7273, s. 1 vd. Matbahın Defterhâne gelirlerinden aldığı pay, Defterhâne görevlilerinin de dikkatlerinden kaçmamaktadır. Ekim 1592 ile Nisan 1593 arasında defter eminliği görevinde bulunan (Erhan Afyoncu, *Osmanlı Devlet Teşkilâtında Defterhâne-i Âmire*, Yayınlanmamış Doktora Tezi, İstanbul 1997, s. 127) Mustafa Âlî, padişaha sunduğu bir şiirinde kurum gelirlerinin Matbah-ı Âmire'ye gitmesinden yakınmaktadır (Cornell H. Fleischer, *Tarihçi Mustafa Âli, Bir Osmanlı Aydın ve Bürokratı*, çev. Ayla Ortaç, İstanbul 1996, s. 151. Yazarın dipnot olarak gösterdiği Âlî'ye ait Divan'ın ilgili varlığında böyle bir bilgi bulunmamaktadır. Muhtemelen varak numarası yanlış verilmiştir).

<sup>69</sup> KK 7273, s. 1 vd.



Mâliye emini<sup>70</sup> ve Rûsûm-ı Berevât emininin<sup>71</sup> (=emîn-i Ahkâm-ı Rûsûm=emîn-i Ahkâm-ı Şerîfe) iradları, saray mutfağının sık sık müracaat ettiği gelirler arasında yer almıştır.

Saray mutfağının gelir hanesindeki bir bölüm de *ani'l-mebîât*tır. Mebât, kuruma ait eskimiş veya kullanılamaz hale gelmiş eşyanın satılması anlamına gelmektedir. Her muhâsebe döneminde rastlanmayan, dolayısıyla düzensiz bir gelir türü olan mebâta konu olan mallar, bazı gıda maddeleri ile birtakım kullanım eşyasından müteşekkildir.

Gıda maddelerinden özellikle eskimiş ve kullanılamaz hale gelmiş olanları satılmaktadır. Fakat saray halkı, dayanıklı tüketim maddelerini dahi bir yıldan fazla kullanmak istememektedir. Bu yüzden yenisi gelmeden, önceki seneden artan, tüketilmeyen malların bir kısmının, bozulmasalar dahi satışı söz konusu olmaktadır<sup>72</sup>. Satışa sunulan gıda maddeleri arasında; Kefe yağı (sadeyağ), pirinç, bal, limonsuyu, buğday, biber, tarhana ve katık, revgan-i telh (acı yağ) ve leblebi ile attarlara müteallik olanlar yer almaktadır<sup>73</sup>. Bunların bir kısmı artmış (zâyid), diğer bir kısmı da kullanılamaz hale gelmiş (amel-mânde) mallardır.

Satışa sunulan kullanım eşyaları ve diğer eşyalar da eskimiş (köhne) ve sarayın kullanım standardının altına düşmüş olanlardı. Sadeyağ tulumu, Mısır şekeri için kullanılan kafeslerin ve Kıbrıs şekeri konulan sandıkların köselesi (gâvsele)<sup>74</sup>, koyun derisi, bakır kap-kacaklar, demir sehpa, Kıbrıs şekeri sandığı, bal fıçısı, limon suyu fıçısı ile sarı balmumu satışa sunulan eşyalardan kayıtlarda yer alanlardır<sup>75</sup>.

Peki bu malların satışı nasıl gerçekleşmektedir? Bunlardan kullanım eşyalarının nasıl satıldığına dair herhangi bir belgeye ulaşılammıştır<sup>76</sup>. Buna karşılık gıda

<sup>70</sup> KK 7273, s. 1 vd.; MAD 2003, s. 4 vd.

<sup>71</sup> KK 7273, s. 2 vd.; MAD 3043, s. 7 vd.; MAD 274, s. 2 vd.; MAD 2003, s. 4 vd.

<sup>72</sup> "İstanbul kadısına... Furun-ı Âmirem mühimmâtından... beş bin kile buğday fazla kalduğun Matbah-ı Âmirem emîni zîde mecdühü i'lâm eylemeğin zikr olan buğday yeni tereke gelmesine konulmayup mu'accelen satılup..." (25 Ra 984/23 Haziran 1576 tarihli hüküm: MAD 7534, s. 464).

<sup>73</sup> Şu muhâsebelerin gelirler hanesinde yer alan "ani'l-mebî'ât" bölümlerine bkz. KK 7094; D. BŞM 10511; MAD 6278; Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 90, 104, 109. Ayrıca bkz. MD 78, 619/1596 (28 M 1018/3 Mayıs 1609).

<sup>74</sup> 15. Yüzyıl'da Bursa'dan satın alınan şekerin konulduğu sandıklar için kösele yerine muşamma ve çul kullanılmaktaydı ki, bunlar da satılarak gelir elde ediliyordu (Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 90).

<sup>75</sup> KK 7094; D. BŞM 10511; MAD 6278; Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 90, 104, 109.

<sup>76</sup> Withers, muhallefattan Beytül-mâl'e kalan malların, Bedestan'a götürülerek açık artırımla satıldığını ve parasının hazinedarbaşına teslim edildiğini kaydeder (Withers, *Büyük Efendi'nin Sarayı*, s. 90-91). Mutfak malı olup da satışa sunulan eşyalar da aynı usûlle satılıyor olabilir.

maddelerinin ne şekilde satıldığı tespit edilebilmektedir. Satılmasına karar verilen gıda maddeleri, İstanbul kadısının aracılığıyla şehirdeki ilgili esnafa adaletli fakat zorunlu olarak dağıtılmaktadır<sup>77</sup>. Satın alma işinde, geçerli mazereti olmadan esnafın tercih kullanma şansı yani almama hakkı yoktur<sup>78</sup>. Bir kısmı bozuk olan bu malların fiyatlarının nasıl belirlendiği bilinmemektedir, ancak merkez İstanbul kadısının malları "narh-ı makbûl" ile satmasını beklemektedir<sup>79</sup>. Dağıtım gerçekleştikten sonra esnaf, parasını hazineye getirip teslim etmekte ve satış tamamlanmaktadır. Mutfak muhâsebealarının gelir kısmında yer alan bu paralar, muhtemelen doğrudan mutfak bütçesine aktarılmaktaydı.

Aşağıdaki tabloda verilen mebîat gelirleri düzenli olmadığı gibi, havalat dışı mutfak gelirleri içinde çok düşük bir paya sahiptir. Mebiat gelirlerine 17. yüzyıl muhâsebealarında rastlanmamıştır.

Tablo 7: Mebiat Gelirleri ve Toplam Gelir İçindeki Payı

| Muhâsebe Dönemi                            | Toplam Gelir<br>(Mebîat Dahil) | Mebîat Geliri         | Oran<br>% |
|--------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------|-----------|
| 1 Ra 894-29 S 895<br>(2.II.1489-22.I.1490) | 1.290.600                      | 22.873 <sup>80</sup>  | 1.8       |
| 1 Ra 895-29 S 896<br>(23.I.1490-12.I.1491) | 999.718                        | 14.478 <sup>81</sup>  | 1.4       |
| 3 M 977-2 M 978<br>(17.VI.1569-7.VI.1570)  | 5.037.646                      | 138.643 <sup>82</sup> | 2.7       |
| 3 M 981-2 M 982<br>(5.V.1573-24.IV.1574)   | 4.542.181                      | 36.174 <sup>83</sup>  | 0.8       |
| 3 M 982-2 M 983<br>(25.IV.1574-13.IV.1575) | 5.716.830                      | 65.122 <sup>84</sup>  | 1.1       |

<sup>77</sup> MAD 7534, s. 464 (25 Ra 984/23 Haziran 1576); MD 78, 619/1596 (28 M 1018/3 Mayıs 1609).

<sup>78</sup> 1015 Cemaziyelahirinde (Ekim 1606) şehirdeki attar ve diğer bazı esnaf gurupları, bakkallara müteallik olmayan malların kendilerine dağıtılmasından dolayı büyük zarara uğradıklarını, oysa kendilerinin Matbah-ı Âmire ve ordu zahiresininin karşılanmasına önemli hizmetleri olduğunu belirtmişler ve bakkal eşyasının dışındaki malların kendilerine dağıtılmaması konusunda hüküm çıkmasını sağlamışlardır. Hüküm kendilerinin isteği üzerine 28 M 1018/3 Mayıs 1609 tarihinde yenilenmiştir (MD 78, 619/1596).

<sup>79</sup> MAD 7534, s. 464 (25 Ra 984/23 Haziran 1576).

<sup>80</sup> Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 90.

<sup>81</sup> KK 7094.

<sup>82</sup> Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 104.

<sup>83</sup> Barkan, "İstanbul Saraylarına ait Muhasebe Defterleri", s. 109; MAD 6278, s. 2.

<sup>84</sup> D. BŞM 10511, s. 46.

## 2. Aynî Gelirler

Aynî gelirler, bazı bürokratların muhalefâtından ve sürsat zahiresinden elde edilen gıda maddelerini ihtiva etmektedir. Aslında bu gelirler de, havalât gibi ne gelirler ne de giderler kısmında yer almıştır. Muhalefat gelirleri, mutfak muhâsebelerinin sonunda yer alan bazı mallara ait müstakil muhâsebeler içinde geçmektedir. Mutfak muhâsebelerinin önemli bir kısmında bu tür hesap kayıtları olmadığı için, tüm muhâsebe dönemlerindeki muhalefat kayıtları çıkartılamamıştır. Üstelik, sözkonusu müstakil hesap kayıtları bazı temel malları (un, pirinç, şeker, sadeyağ, koyun, tavuk ve balmumu) içermektedir. Bunların dışında, muhalefattan başka bir mal elde edilmişse, mutfak muhâsebelerinde ne yazık ki buna dair kayıt bulma imkânı yoktur. Ancak muhâsebelerdeki sınırlı kayıtlara, bazı hükümler ve kroniklerdeki bilgiler ilave edildiğinde, genel fikir verebilecek kadar bir veri bütünlüğüne sahip olunabilmektedir.

Osmanlı yöneticilerinden biri öldüğünde, padişah onun varisi sayıldığından, mirası Enderun Hazinesi'ne (İç Hazine) kalmaktaydı. Sadrazam Sinan Paşa 1596 senesinde öldüğünde, terekesi Enderun Hazinesi'ne kaldı. Bu meyanda; terekesinde yer alan savaş aletleri (cebehanesi) Cebehâne-i Âmireye, mehterhânesi ve sarachânesi de İstabl-ı Âmire'ye, biriktirdiği zahire ile matbah ve kiler eşya ve aletleri de Matbah-ı Âmire'ye bırakıldı<sup>85</sup>. İç Hazine'nin mülkiyetine geçen bu mal ve malzemelerin merkezdeki bazı kurumlara verilmesi, söz konusu kurumların bu hazinece desteklendiğini göstermektedir (sübvansiyon).

Yine, 1012/1603 senesinde vefat eden kızlarağası Gazenfer Ağa'nın Kesendire'deki terekesinin Kılar-ı Âmire'ye gönderilmesi için yöredeki kadılara hüküm çıkmıştır<sup>86</sup>. Terekenin tamamının kilere gönderilmesinin istenmesi, kasedilenin buğday olduğunu düşündürmektedir. Muhtemelen Ağa'nın ölümünden önce verdiği bir siparişten kalan miktar olabilir. Bir sonraki sene ölen Ali Paşa da, ölümünden önce kendi konağı için Mısır zahiresi alınması amacıyla adamlar göndermiş, ancak mallar İstanbul'a ulaşmadan paşa ölmüştür. Aynı tarihlerde sarayda ciddi bir gıda sıkıntısı da yaşanmaktadır. Ali Paşa'nın istediği zahirenin gemilere yüklenerak Rodos'a ulaştığını haber alan merkezî hükûmet, Trablusgarp beylerbeyi vasıtasıyla bu malların Matbah-ı Âmire'ye ulaşması için

<sup>85</sup> Selânikî, *Târik*, II, s. 585.

<sup>86</sup> KK 70, s. 11.

emir göndermiştir<sup>87</sup>. Aynı şekilde 1605-1606 muhâsebe döneminde, sadrazam Derviş Paşa muhalefatından 1100 kıyye sadeyağ<sup>88</sup>. ve 1625-1626 muhâsebe döneminde, Gürcü Mehmet Paşa'nın muhalefatından 15 kantar-37 lodra sadeyağ, 2287 kıyye şeker ve 924 kile pirinç mutfağa ilhak edilmiştir<sup>89</sup>.

Görüldüğü gibi, saray mutfağı, Enderun Hazinesi'nin muhalefat gelirlerinden, özellikle gıda maddelerinin kendisine verilmesiyle, yani aynî olarak desteklenmiştir. Bunun yanında Matbah-ı Âmire, sınırlı olmakla birlikte, muhalefattan kalan nakit transferiyle de takviye edilmiştir. Nitekim, 1044/1635 senesinde, adı bilinmeyen bir şahsın terekesinin satışıyla elde edilen parayla mutfağa şeker, biber ve darçın alınması<sup>90</sup> ve yine 1069/1659-1660 senesinde de matbahın 3000 kilelik pirinç ihtiyacının maktûl Kör Mustafa Paşa'nın muhalefatından karşılanması kararlaştırılmıştır<sup>91</sup>. Saray mutfağının bu şekilde Enderun hazinesince aynî ve nakdî olarak sübvansede edilmesi, desteğin muhalefatla sınırlı kalmayacağını düşündürmektedir.

Sefer dönemlerinde, saray mutfağının bir kısım ihtiyaçları da sürsat zahiresinden nüzul emini tarafından karşılanmaktaydı<sup>92</sup>. Kanunî'nin Macaristan'a yönelik seferleri sırasında sefer için toplanan buğdayın bir miktarı Matbah-ı Âmire'ye verilmişti<sup>93</sup>. Bağdat seferinin gerçekleştiği 1638-1639 muhâsebe döneminde sürsattan pirinç, sadeyağ, bal, fodula unu vd. mallar sağlanmıştır<sup>94</sup>. Yine Erdel seferi zamanına denk gelen 1659-1661 muhâsebe döneminde, nüzul emini adamlarından Ali Efendi vasıtasıyla sadeyağ, bal ve buğday; Rodoscuk ve Gelibolu kazalarından, İstanbul'daki nüzul emini Mehmed Ağa ve görevi belirtilmeyen Abdülbaki Efendi'den yüklü miktarda (4.361 kile) un elde

<sup>87</sup> KK 70, s. 115.

<sup>88</sup> KK 7273, s. 31.

<sup>89</sup> MAD 958, s. 55-57.

<sup>90</sup> MAD 6375, s. 121.

<sup>91</sup> MAD 4880, s. 113.

<sup>92</sup> Sürsat, nüzuldan farklı olarak bir bedel karşılığında halkın aynî olarak orduya teslim ettiği bir vergi türüdür. Sürsat ve nüzul hakkında geniş bilgi için bkz. Lütfi Güçer, XVI-XVII. Asırlarda Osmanlı İmparatorluğunda Hububat Meselesi ve Hububattan Alınan Vergiler, İstanbul 1964; Caroline Finkel, *The Administration of Warfare: The Ottoman Campaigns in Hungary, 1593-1606*, Viyana 1988, s. 130-143.

<sup>93</sup> D. BŞM 10509, s. 11.

<sup>94</sup> Bu mallar görevi belli olmayan Yakup Paşa, Mardin voyvodası Ahmed Ağa, Tokat defterdarı Şaban Ağa, sefer kasapbaşı Mehmet Beşe ve çeşitli kadılardan temin edilmiştir (TSMA, D. 935, vr.18a).

edilmiştir<sup>95</sup>. Son olarak, 1676-1677 muhâsebe döneminde de toplam 1.148.203 kıyye koyun etinin 248.006 kıyyesi sürsat zahiresinden gelmiştir<sup>96</sup>.

### C. Matbah-ı Âmire'nin Gider Alanları

#### 1. Mal Alımları

Saray mutfağının giderleri içinde mal alımlarına ayrılan pay en büyüğüdür. Gıda maddeleri yanında, alınan kullanım eşyası ve diğer malzemelere ödenen miktarlar da bu payın içindedir.

Bütçelerin giderler hanesinde yer alan "ihrâcat-ı Matbah-ı Âmire", "mühimmât-ı Matbah-ı Âmire", "ihrâcât-ı Helvahâne-i Ma'mûre", "ihrâcât-ı Enderun ve Dârüssaâde", "mühimmât-ı Kilâr-ı Âmire", "evâni-i çini", evâni-i nühâs" ve matbaha bağlı kuruluşlar olan Fırın-ı Has, Fırın-ı Fodula ile kasap, mumcu, kalaycı, tavukçu, yoğurtçu işletmeleri ve Mirî Mandra mühimmâtı başlıkları<sup>97</sup> altında, alınan mallar ve ödenen miktarlar kaydedilmiştir. Saray mutfakları için alınan gıda maddeleri birinci başlık; kullanım eşyaları ve malzemeler de ikinci başlık altında toplanmıştır. Helvahane ihracatı içinde bu kuruluştaki kullanılan meyve, şifalı bitki ve baharatlar yer alıyor. Enderun ve Dârüssaâde halkının meyve vb. yiyecekler ile kaşık vb. kullanım eşyaları kendilerine ait ihracat başlığı altında verilmiştir. Kiler mühimmâtı ağırlıklı olarak astar, sandık, çuval vb. kullanım eşyalarından oluşmaktadır. Çini evâni, saraya alınan porselen tas, tabak vd.; nühâs evâni ise bakır kapkacaklardan müteşekkildir. Matbah'a bağlı kuruluşların mühimmâtı içinde de bu birimler için yapılan alımlar yer almaktadır. Bunlar içinde, sınırlı olmakla birlikte hizmet ödemelerine de rastlanmaktadır.

Bütün bu harcama alanları içinde, Matbah-ı Âmire ihracatı en yüksek olanıdır. Gıda maddeleri ile malzeme alımlarına yapılan ödemeler karşılaştırıldığında ise birincisinin belirgin bir üstünlüğü söz konusudur. Hatta, "ihrâcât-ı Matbah-ı Âmire" başlığı altında yer alan gıda maddelerinin tutarı, toplam giderin ortalama 3/4'üne tekabül etmektedir. Aşağıdaki tabloda verilen muhâsebe dönemleri içinde Matbah-ı Âmire ihracatının toplam gidere oranı şöyle gerçekleşmiştir: 981-982 döneminde % 78.9, 982-983 döneminde %

<sup>95</sup> D. BŞM 10527, s. 36.

<sup>96</sup> D. BŞM 10548, s. 16.

<sup>97</sup> Bu başlıklar her muhâsebe de aynı değildir. Başlıkların teşkilattaki gelişmeye paralel olarak değiştiği anlaşıyor. Mutfak teşkilatlanmasının 16. Yüzyıl ikinci yarısında oturması dolayısıyla, burada yüzyıl sonu ve takip eden yüzyıla ait şu iki muhâsebe esas alınmıştır: MAD 6278; MAD 2003.

80.2, 1014-1015 döneminde % 70, 1035-1036 döneminde % 73.2 ve 1070-1071 döneminde ise % 64.8...

Tablo 8: Beş Ayrı Dönemdeki Mal Alımları İçin Yapılan Harcamaların Muhâsebelerdeki Başlıklara Göre Dağılımı

| Dönem                          | 981-982<br>(1 sene) <sup>98</sup> | 982-983<br>(1 sene) <sup>99</sup> | 1014-1015<br>(1 sene) <sup>100</sup> | 1035-1036<br>(11 ay) <sup>101</sup> | 1070-1071<br>(1 sene) <sup>102</sup> |
|--------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| <i>Toplam gider</i>            | 4.415.309                         | 4.635.430                         | 17.026.345                           | 27.386.728                          | 40.780.443                           |
| Matbah-ı Âmire ihrâcâtı        | 3.482.636                         | 3.721.666                         | 11.927.021                           | 20.051.591                          | 26.422.265                           |
| Matbah-ı Âmire mühimmâtı       | 7.952                             | 9.676                             | 36.580                               | 25.640                              | 1.118.962                            |
| Helvahâne ihrâcâtı             | 90.046                            | 51.849                            | 205.856                              | 295.352                             | 671.593                              |
| Enderun ve Darüssaâde ihrâcâtı | 23.199                            | 31.431                            | 740.872                              | 1.060.575                           | 2.743.442                            |
| Kilâr-ı Âmire mühimmâtı        | 134.425                           | 159.649                           | 1.070.245                            | 649.046                             | 1.446.461                            |
| Porselen (çini) kap-kacak      | -                                 | 72.188                            | -                                    | 111.471                             | 130.011                              |
| Bakır (nühas) kap-kacak        | -                                 | 7.934                             | -                                    | 7.890                               | -                                    |
| Has Fırın mühimmâtı            | 8.010                             | 8.202                             | 15.705                               | 254.240                             | 1.498.344                            |
| Fodula Fırını mühimmâtı        | 16.772                            | 17.020                            | 1.228.395                            | 3.167.430                           | 4.423.661                            |
| Kasap işletmesi                | 5.086                             | 2.512                             | 27.840                               | 57.000                              | -                                    |
| Mumcu işletmesi                | -                                 | 9.089                             | 6.340                                | 12.300                              | 30.600                               |
| Kalaycı işletmesi              | 9.618                             | 3.533                             | 54.020                               | 26.350                              | 162.595                              |
| Tavukçu işletmesi              | 17.976                            | 41.273                            | 38.680                               | -                                   | 109.544                              |
| Yoğurtçu işletmesi             | 3.475                             | 2.370                             | 13.102                               | 11.074                              | -                                    |
| Miri Mandıra                   | 33.441                            | 29.936                            | -                                    | -                                   | -                                    |

Temel gıda maddeleri içinde koyun eti ihtiyacını karşılamak üzere yapılan sarfiyat bir hayli yüksektir. Un, şeker, yağ, pirinç gibi temel gıda maddeleri havalattan da geldiği için, sözkonusu mallar için yapılan ödemelerin giderler içindeki yerini tam olarak tespit

<sup>98</sup> Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 108 vd.

<sup>99</sup> D. BŞM 10511.

<sup>100</sup> MAD 7273.

<sup>101</sup> MAD 958.

<sup>102</sup> D. BŞM 10527.



etme imkânı yoktur. Oranları da dönemden döneme değişme göstermektedir. Çünkü, bu mallar için havalattan gelen miktara göre ihtiyaç belirlenmektedir; havalatın düşük olması durumunda yüksek miktarda, yüksek olması durumunda ise az miktarda İstanbul piyasasından alım yapılmaktadır. Bu sebeple, sözkonusu mallar için bir oranlama yapılmayacaktır. Aşağıda 15 ve 16. yüzyıla ait birer ve 17. yüzyılın birinci ve ikinci yarısına ait olmak üzere iki muhâsebe temel alınarak, koyun etine yapılan ödemelerin toplam gider içindeki oranı verilmiştir:

| Muhâsebe Dönemi | 1489-90 <sup>103</sup> | 1573-74 <sup>104</sup> | 1615-16 <sup>105</sup> | 1659-60 <sup>106</sup> |
|-----------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| Oran (%)        | 34.4                   | 28.9                   | 44                     | 23.8                   |

Mutfak bütçesinden alınan mallar arasında, mutfakın sorumluluk alanıyla ilişkili olmayanlar da vardır. Hem Matbah-ı Âmire'nin, hem Helvahane'nin hem de Enderun ve Darüssaade'nin ihtiyacı için alınan kâğıtların parası mutfak bütçesinden verilmiştir<sup>107</sup>. Muhâsebelerin bir kısmında da Enderun gılmanlarının (iç oğlanları), hassa teberdaran gılmanları (baltacı oğlanları), Istabl-ı Âmire seyisleri ve bazı mutfak şakirtlerinin giyeceklerine ödenen akçeler kayıtlıdır<sup>108</sup>. Mutfak personelinin giyecek ihtiyacı için yapılan masraflar, normalde bütçelerde yer almamaktadır. Giyeceklerin satın alınması Piyade Mukabelesi Kalemî'nce organize edilmekte ve ödemeler de bu büro tarafından yapılmaktadır. Miktarların düşük olması, bu rakamların Matbah'a ve Enderun'a yeni katılan gılmanların giyeceklerine ödenen meblağlar olduğunu düşündürmektedir<sup>109</sup>. Olağan dışı olan bu giderler, uygun bir kaynak bulunamadığından mutfak bütçesine yüklenmiş olabilir.

<sup>103</sup> Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 91. Diğer yüzyıllardaki giderlere havalat rakamları dahil olmadığından bu muhâsebedeki havalat rakamı toplam giderden çıkarılarak hesaplama yapılmıştır.

<sup>104</sup> MAD 6278, s. 12.

<sup>105</sup> MAD 2003, s. 20.

<sup>106</sup> D. BŞM 10527, s. 11.

<sup>107</sup> Matbah'a ve Helvahane'ye harcî kâğıt, Enderun ve Darüssaade'ye ise hat kâğıdı alınmaktadır. Bkz. MAD 274, s. 17, 20, 23; MAD 3043, s. 26, 27, 29. 15. Yüzyıl muhâsebelerinde ise farklı kâğıt çeşitlerinden bahsedilmemekte sadece "kâğıt" denmektedir (Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 95). Dolayısıyla tek çeşit kâğıdın kullanılmakta olduğu söylenebilir.

<sup>108</sup> Enderun gılmanları için bkz. MAD 2003, s. 35; KK 7094, s. 27; D. BŞM 10511, s. 53; Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 93, 106. Baltacı gılmanları için bkz. KK 7094, s. 27. Istabl-ı Âmire seyisleri için bkz. Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 106. Matbah-ı Âmire şakirtleri için bkz. KK 7094, s. 27; D. BŞM 10511, s. 53; Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 106, 230. Ayrıca bir defterde Hassa terzi şakirtlerinin elbiselerinin de mutfak bütçesinden karşılandığı kayıtlıdır (Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 97).

<sup>109</sup> Nitekim bir muhâsebede, giyecekleri alınan bu grupların yeni geldikleri ("nev âmedegân") bildirilmektedir (D. BŞM 10511, s. 53).

## 2. Hizmet Ödemeleri

Mutfak muhâsebelerinde, hizmet ödemelerine ilişkin rakamlar ağırlıklı olarak *el-icârât* kısımlarında yer almıştır. Bunun yanında, mutfağa tabi kuruluşlara ait gider hanelerinde de bazı hizmetlere yapılan ödemelere rastlamak mümkündür. Fakat, bu rakamlar toplam içinde çok düşük bir paya sahiptir<sup>110</sup>. El-icârât bölümünde, İstanbul içinde bazı şahıs ve gruplara yaptırılan işlere karşılık ödenen miktarlar yanında, havalattan gelen malların iskeleden saraya taşınma masrafları da yer almaktadır. Dolayısıyla bu bölüm, havalat dışı hizmet ödemeleriyle sınırlı değildir. Halvalattan gelen malların nakliye masraflarının genellikle şehre girişinden sonraki kısmı kurum bütçesinden ödenmiştir. Katır hamalları, arka hamalları ve arabacı ücretlerine yapılan ödemelerin yüksekliğinin sebebi budur. Sözkonusu bölümde, her yıl mutad olarak gerçekleştiği görülen hizmetler yanında olağan olmayan hizmetlere de rastlanmaktadır. Yukarıda anılan taşıma faaliyetleri her yıl düzenli olarak yapılmakta ve ücret ödemeleri içinde yüksek bir paya sahip olmaktadır<sup>111</sup>.

Hamallar, taşımanın yanında, Mısır'dan gelen pirinç ve şeker konulan gazâvileri sarayın bahçesinde istiflemeye de kullanılmaktaydılar. Yine mahzen kiralarına, badem usaresi (badem yağı) çıkarmaya, Siroz safranı işlemeye, nişasta imalatına, baklava yapan ihtiyar kadınlara (pîrezen) ödenen miktarlar da her muhâsebe döneminde görülen meblağlardır. Beğkoz'daki değirmenlerde öğütülecek buğdayın Beykoz'a ve unun da saraya mavnalarla taşınması, mirî pamukların ıslah için hallaçlanması ve bakır kap-kacakların tamiri gibi işler genellikle yaptırılmakta ve ücret ödenmektedir. Yine haddadlara, çilingirlere, nakkaşlara, sarraclara ve muytablara ödenen ücretler her muhâsebe döneminde olmamakla birlikte çoğunda yer almıştır<sup>112</sup>.

<sup>110</sup> Bunlar içinde Kasap işletmesine bağlı çobanlara ödenen ücretler ile bazı kuruluşların kullandıkları malzemelerin tamirine harcanan miktarlar dikkat çekmektedir. Mesela, 981-982 muhâsebe döneminde çobanlara 1680 akçe ücret ödenmiş, koyun sayılarının tamiri için 329 akçe (Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 127) ve Fodula Fırını'nda kullanılan çekmelerin tamiratına (alınan üç yeni çekmelerle birlikte) 51 akçe ödenmiştir (s. 128).

<sup>111</sup> Mesela, 1052-1053 muhâsebe döneminde icârât toplamı 525.170 akçe olarak gerçekleşirken taşıma faaliyetlerine 254.717 akçe ödenmiştir (MAD 2063, s. 28). Alana yapılan toplam masrafın % 48.5'ine tekabül eden bu rakam muhakkak ki her muhâsebe döneminde farklı çıkmaktadır. Fakat, bu farklılıklar taşıma masraflarının payının yüksekliğine dair genel yargıyı değiştirecek düzeyde değildir.

<sup>112</sup> Mesela bkz. D. BŞM 10511, s. 64; KK 7273, s. 21-22; MAD 6278, s. 27.

Bazı muhâsebelerin el-icârât bölümünde, padişahın göç, gezinti ve av organizasyonu için yapılan harcamalar da mevcuttur. Özellikle nakliye masrafları ağırlıklı olan bu kayıtlar, bir bütünlük oluşturması amacıyla aşağıdaki başlık altında işlenecektir.

### 3. Göçler, Gezintiler ve Av Organizasyonları

Osmanlı padişahları, 17. yüzyılın ikinci yarısından itibaren sık sık Edirne'ye göç etmişler, yılın belli bir süresini burada ikamet ederek geçirmişlerdir. Aynı sıklıkta olmamakla birlikte, İstanbul'un fethinden itibaren Edirne, sultanların muayyen süreler için kaldıkları bir şehir olma özelliğini koruyagelmıştır<sup>113</sup>. Padişahlar, özellikle kış aylarını bu şehirde geçirmekteydiler<sup>114</sup>.

Edirne, uzun süreli kalış merkeziydi. Buna karşılık, padişahlar, İstanbul'daki çeşitli hassa bahçelere kısa süreli gezintiler (*teferriûç*) yapmaktaydılar. Hassa bahçelere gidişlerin, özellikle 17. yüzyılda sıklaştığı görülmektedir. Osmanlılarda bahçe sanatı, daha 16. yüzyılda dikkate değer bir şekilde gelişmiş<sup>115</sup> ve bahçelerin sayısı mütemadiyen artmıştı<sup>116</sup>. Padişahlar, içinde ikâmete müsait olan binaların (köşk, saray vb.) bulunduğu bu bahçelerin bir kısmını yıl içinde gezmekteydiler. 16. yüzyıl sonlarında, İstanbul'da, toplam 39 adet has bahçe bulunmaktaydı. Fakat bunlardan yalnızca bir kısmına gezintiler tertiplenmekteydi<sup>117</sup>. Padişahların özellikle tercih edip sık sık gittikleri bahçeler de bulunmaktaydı. Mesela, III. Mehmed bilhassa Davudpaşa bahçesini çok seviyordu ve

<sup>113</sup> Meselâ, II. Selim 1571 (MD 16, 59/118; MD 12, s. 740, 743.) kışını ve 1574 mutfak yangınından sonraki dönemi (MD 26, 69/181); III. Mehmed 1595 kışını (MD 73, 85/199); I. Ahmed de 1612 kışını (Topçular Kâtibi Abdülkadir Efendi, *Târih*, nşr. Ziya Yılmaz, İÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Basılmamış Doktora Tezi, İstanbul 1990, s. 488) Edirne'de geçirmiştir. Busbecq, Kanuni'nin her yılın kış aylarını Edirne'de geçirdiğini yazar (Ogier Ghiselin de Busbecq, *The Turkish Letters*, nşr. Edward Seymour Forster, Londra 1968, s. 89).

<sup>114</sup> MD 14, 526/733 (Şelh Ca 978/29 Ekim 1570).

<sup>115</sup> Heinrich Glück, "16-18. Yüzyıllarda Saray Sanatı ve Sanatçılarıyla Osmanlıların Avrupa Sanatları Bakımından Önemi", çev. Cemal Köprülü, *Belleten*, XXXII (Temmuz 1968), s. 363 [s. 355-380].

<sup>116</sup> Has bahçelerin sayısı ve isimleri hakkında geniş bilgi için bkz. Evliya Çelebi, *Seyahatnâme*, I, İstanbul 1314, s. 480-81; Sedat Hakkı Eldem, *Türk Bahçeleri*, İstanbul 1976, s. 365; Orhan Şaik Gökyay, "Bağçeler", *Topkapı Sarayı Müzesi Yıllığı-4* (İstanbul 1990), s. 7-20; Eremya Çelebi Kömürçüyan, *İstanbul Tarihi, XVII. Asırda İstanbul*, çev. Hrand D. Andreasyan, İstanbul 1988, tür. yer.; MAD 16339, s. 51 vd.

<sup>117</sup> Padişahların Hasbahçe dışında gezinti yaptıkları tespit edilen bahçeler şunlardır: Davudpaşa, Üsküdar, Kandil, Beşiktaş, Kemer, Fener, Florina, Terkos, Ali Bahadır, İstavroz, İskender Çelebi, Haramî Vadisi, Tuzla vadisi, Çiftlik-i Cedîd ve Tersane bahçeleri (KK 7273, s. 21-22; KK 7274, s. 34; EV. HMH 54, s. 4; D. BŞM 10516, s. 4; MAD 3043, s. 34; MAD 274, s. 2; MAD 2003, s. 4; Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 46, vr. 1b; Ali Emiri-Mehmed IV, nr. 4483) ile Beykoz'daki bahçeler, özellikle Tokat Bahçesi (D. BŞM 10509, s. 8; MAD 5095, s. 8; Ekrem Hakkı Ayverdi, *Osmanlı Mi'mârîsinde Fâtih Devri*, IV, İstanbul 1989, s. 681).

zamanının önemli bir kısmını buradaki sarayda geçiriyordu<sup>118</sup>. Padişahlar, gezinti zamanlarında da zevklerinden vazgeçmemektedirler. Paluze yemek ve Valide Sultanla kahve içmek gibi adetlerini teferrüç sırasında da devam ettirmekteydiler<sup>119</sup>.

Dışarıdaki bahçelere yapılan gezintiler dışında, Topkapı sarayındaki Hasbahçe'de *halvet* denilen eğlenceler tertip edilirdi<sup>120</sup>. Harem halkının Hasbahçe'de serbestçe gezip dolaştıkları, şenlik olarak da tanımlanabilecek bu dönemde yemek masrafları Matbah-ı Âmire tarafından görülmekteydi<sup>121</sup>.

Hem Edirne'ye yapılan göçler, hem de bahçelere yapılan gezintiler, geniş bir maiyyetle gerçekleşiyordu. Mutfağa bağlı personelin dışında<sup>122</sup>, organizasyonların çoğunda Enderun ve Darüssaade halkı da yer almaktaydı<sup>123</sup>. Bu meyanda iç oğlanları, Has Oda ve Harem, şehzadeler ve Valide Sultan'ı özellikle belirtmek gerekir<sup>124</sup>. Padişah, göç ve gezinti zamanlarında yönetimle ilgili işleri gittiği yerlerde yürütmektedir<sup>125</sup>. Bu yüzden, buralar, organizasyonda yer almayan yöneticilerin sürekli gidip geldiği, dolayısıyla mevcut kalabalıklığın yanında siyasî trafiğin de yoğun olduğu mekânlar haline gelmiştir.

Padişahlar, hem Edirne'de kaldıkları süre içinde hem de bahçelere gittiklerinde, ikâmetgâhlarında sâbit kalmamakta, sık sık ava çıkmaktadırlar. Av, Osmanlı padişahları için vazgeçilmesi zor bir hobidir, hatta bazı padişahlar için bir tutkudur. Göç veya sefer için yola çıkmış olsalar dahi, yoldaki menzillerde bir müddet kalıp avlanmaktan kendilerini alamamaktadırlar<sup>126</sup>. Edirne ve İstanbul bahçelerindeki büyük koruluklar veya

<sup>118</sup> III. Mehmed'in sık sık Davudpaşa'ya gittiğine dair bilgiler için bkz. Selânikî, *Târih*, II, tür. yer.

<sup>119</sup> D. BŞM 10523, s. 18.

<sup>120</sup> Halvet ile ilgili bkz. Mehmet İpşirli, "Harem", *DİA*, XVI, İstanbul 1997, s. 137.

<sup>121</sup> Mutfak muhâsibelerinde, bu eğlence yemeğine "ta'âm-ı halvet-i kebîr" denilmektedir (*MAD* 274, s. 38; *MAD* 2063, s. 46; *MAD* 3043, s. 57, 59; *MAD* 5095, s. 36, 38).

<sup>122</sup> Padişahın yer aldığı her organizasyona mutfağa bağlı birimlerin tamamı katılmaktadır (D. BŞM 10529, s. 16; D. BŞM 10523, s. 18).

<sup>123</sup> Padişahın yanında en az üç yüz kişinin olduğu kaydedilmektedir (Metin And, *16. Yüzyılda İstanbul, Kent, Saray, Günlük Yaşam*, İstanbul 1993, s. 156).

<sup>124</sup> D. BŞM 10523, s. 4 vd.

<sup>125</sup> Selânikî, *Târih*, I, s. 98; *a. g. e.*, II, s. 749.

<sup>126</sup> "...Bergos menziline şikâr-ı hümayûn için ziyâde meks olunmak lâzım gelmeğin..." (1087/1676 tarihli hüküm: KK 2674, s. 163). I. Ahmed, 1604 senesinde Edirne'ye göç ederken Haramî Deresi'nde bir müddet kalır ve bıldırcın avlar (Topçular Kâtibi, *Târih*, s. 343-344). III. Mehmed de Eğri seferine giderken Filibe'de sürgün avları yapmıştır (*a. g. e.*, s. 111). IV. Murad Revan ve Tebriz Seferi'ne giderken ve dönüşte sık sık avlanmıştır (Bkz. Yunus Zeyrek, *IV. Sultan Murâd'ın Revân ve Tebriz Seferi Râz-nâmesi*, Ankara 1999).

göl ve dereler<sup>127</sup>, hükümdarlar için ideal avlanma mekânlarıdır. Osmanlı padişahları gezintilerini dinlenmek ve hava değişimi için, avlanmayı ise bir spor olarak yapmaktaydılar<sup>128</sup>. Av için sarayda uzmanlaşmış bürokratlar yer almaktaydı. Bunların her biri sorumluluk alanına giren av hayvanlarını beslemekte ve eğitmektedirler<sup>129</sup>. Bazı padişahlar, kaldıkları bölgedeki yakın avlanma alanlarıyla yetinmeyerek uzak alanlara yönelmekteydiler. Nitekim, Kanunî ve IV. Mehmed, Edirne'de kaldıkları sürede, Yanbolu'ya kadar gitmişlerdir<sup>130</sup>. Her ne kadar, Osmanlılarda vezirlerin avlanmalarına sıcak bakılmasa da<sup>131</sup>, Kanuni av organizasyonlarına vezirlerini de dahil etmiştir<sup>132</sup>. Göç ve gezinti sırasında yapılanların haricinde, Osmanlı padişahları doğrudan av organizasyonları da tertiplemişlerdir<sup>133</sup>. Padişah ve maiyyetinin ava gidişleri de avdan dönüşleri de görkemli merasimlerle gerçekleşmekteydi<sup>134</sup>.

Göç, gezinti ve av organizasyonlarında yollardaki köprü ve kaldırımların tamiri<sup>135</sup> gibi faaliyetler merkezî bütçeye ek külfetler yüklemekteydi. Aynı şekilde, böyle

<sup>127</sup> Busbecq'in, Edirne'de oluşturulan suni göllerde, Kanuni'nin ördek vb. su kuşlarını avlamasıyla ilgili tasviri için bkz. *The Turkish Letters*, s. 88-89.

<sup>128</sup> Selânikî, *Târih*, II, s. 696-697, 747.

<sup>129</sup> Doğancı, şahinci, atmacacı ve çakırcılar av kuşlarının beslenmesi ve eğitiminde sorumluydular ve padişah avlanmaya çıktığında beraberinde giderlerdi. Bu dört grubun başlarına şikâr ağaları denilmektedir (d'Ohson, *Tableau Général de L'Empire Othoman*, VII, Paris 1824, s. 20). Av kuşlarının et ihtiyaçları da mutfaktan görülmekteydi (Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 95, 237). 17. Yüzyıl başlarında Topkapı Sarayı'ndaki doğancı, şahinci ve atmacacılardan oluşan av halkının sayısı 592 kişi idi (Abdülkadir Özcan, "Doğancı", *DİA*, IX, s. 488).

<sup>130</sup> *KK* 208, s. 1. IV. Mehmed, ayrıca Ferencik, Filibe ve Dimeteko korulukları ile Kırkkilise, Aydos, Sazlıköy, Çömlek gölü ve Karinâbâd'da da av partileri düzenlemekteydi. Dimetoka koruluklarını II. Osman da kullanmaktaydı. I. Ahmed ise Edirne yakınlarındaki Çömlek köyü ile Kurt Kayası, Uzunköprü ile Ergene Ormanı gibi mahalleri tercih etmekteydi. Bkz. *D. BŞM* 10534, s. 2-3; *KK* 7276; *MD* 80, 210/530; Topçular Kâtibi, *Târih*, s. 492-93; M. Tayyip Gökbilgin, "Edirne", *İA*, IV, s. 112.

<sup>131</sup> Âlî, avla ilgili hâkim olan kanaati şu şekilde belirtmektedir: "Mutlaka sayd ü şikâr şahsüvâr olan padişahlara ve şehzâdelere lâyük san'at ü girdâddur. Nalardan geçince beğlere ve beğlerbeğlere dahi ahyânen sezâvârdur. Feemmâ vezirlere cidden câyiz değil idüğü müttetekun aleyh-i kibârdur..." (Mustafa Âlî, *Mevâ'idü'n-Nefâis Fî-Kavâ'idü'l-Mecâlis*, nşr. Mehmet Şeker, Ankara 1997, s. 291).

<sup>132</sup> Kanunî Yanbolu'ya avlanmaya giderken yanında veziriazam Rüstem Paşa ve ikinci vezir Mehmed Paşa'yı götürmüştür (*KK* 208, s. 1).

<sup>133</sup> Padişahlar İstanbul'da kalırlarken de doğrudan av organizasyonları yapmaktaydılar. Bu durumda, padişahların özellikle yakın bölgeleri tercih ettikleri anlaşılmaktadır. Kanunî, 1527 senesinde Çatalca'ya (*D. BŞM* 10509, s. 6); II. Selim 1572 kışında Haslar kazasına (*KK* 67, s. 734), 1574 sonbaharında Halkalı'ya (*MD* 26, 274/786); I. Ahmed 1614 senesinde Çatalca'ya (Topçular Kâtibi, *Târih*, s. 500) gitmiştir.

<sup>134</sup> III. Murad'ın, İran elçi heyetinin İstanbul'da bulunduğu bir sırada avdan dönüşünü tasvir eden iki anlatım için bkz. Selânikî, *Târih*, I, s. 112-113; Kemal Beydilli, "Stephan Gerlach'ın Rûznâme'sinde İstanbul", *Tarih Boyunca İstanbul Semineri, Bildiriler*, İstanbul 1989, s. 91. Ayrıca I. Ahmed Edirne'ye giderken yoldaki menzillerde düzenlenen faaliyetlerle ilgili bir tasvir için bkz. Topçular Kâtibi, *Târih*, s. 488-89.

<sup>135</sup> *MD* 73, 85/199 (9 L 1003/17 Haziran 1595).



organizasyonlarda geniş bir kadronun yer alması, diğer bazı ihtiyaçlarla birlikte iâşe giderlerini de etkilemekteydi. Beslenmeye yönelik giderlerde bir değişme görülmesi bile, mutfak personeli ve mutfak malzemelerinin taşınması ilave masraflar doğurmaktaydı. Edirne'ye yapılan göçlerde şehirdeki saray-ı amire ve bahçelere yapılan gezintilerde buralardaki saray veya köşkler kullanılmasına karşılık, av organizasyonlarında otaklar kurulmakta<sup>136</sup>, mutfak hizmetleri de çadır ve çergelerde yürütülmekteydi. Bu durumda, çadırlarda kullanılacak mutfak tezgahları, kazılacak fırınlar vb. ihtiyaçlar için ayrıca harcamalar yapılmıyordu<sup>137</sup>. Av için gidilecek yerlerde ve göç esnasında konaklanılacak menzillerde, mutfakların nerede kurulacağı önceden belirleniyor ve oraya hem erzak hem de odun akışı sağlanıyordu<sup>138</sup>. En azından birkaç gün önceden, yörenin kadısı tarafından hummalı bir çalışma başlatılıyor ve padişah ve yanındakiler oraya ulaşınca kadar hazırlıklar tamamlanıyordu.

Edirne'ye yapılan göçlerde, mutfak emini de padişahla birlikte gitmekte ve İstanbul'da yerine bir vekil bırakılmaktadır. Göç dönemlerinde, her iki eminin de ayrı ayrı muhâsebe tutmalarına rağmen, arşivlerde mevcut muhâsebelere, bu iki muhâsebenin birleştirilmesiyle oluşturulan toplu icmallerdir. Elimizde, bu ayrı muhâsebelere ait örnekler bulunmamaktadır. Gezinti ve av organizasyonlarında gerçekleşen gıda maddeleri harcamaları, nakliye giderleri vb. masraflar muhâsebelerde dağınık halde yer almışlar; bunlardan nakliye masrafları el-icârât bölümünde kaydedilmiştir. Fakat 16. yüzyılın ikinci yarısına ait iki muhâsebede, bu giderlerin ayrı bir başlık altında ele alındığı görülmektedir. Bunlardaki rakamlar, gezinti ve avda tüketilen gıda maddeleri masraflarını da içermektedir. Birbirini takip eden iki döneme ait olan muhâsebelerin birincisinde (981-982 tarihli), gezinti ve av organizasyonunda gerçekleşen mutfak masrafları 172.769 akçe<sup>139</sup>, ikincisinde ise (982-983 tarihli) 64.031 akçe<sup>140</sup> tutmuştur. Birincisinin toplam gider içindeki payı % 3.9 iken takip eden dönemdeki rakamın oranı % 1.4'dür. Buna karşılık, mevcut muhâsebelere ele alındığında, gezinti ve av organizasyonlarındaki yalnızca nakliye masraflarının toplam gider içindeki oranının % 0.1 ile % 2.2 arasında değiştiği gözlenmektedir.

<sup>136</sup> Otaktaki çadırların sorumluluğu otak emini ve kâtibine aittir. İhtiyaçları bu iki görevli görmektedir (KK 67, s. 892).

<sup>137</sup> KK 267, s. 2674, s. 96, 140.

<sup>138</sup> KK 67, s. 734 (9 Ş 980/15 Aralık 1572); KK 267, s. 2674, s. 83, 96, 140.

<sup>139</sup> MAD 6278, s. 24.

<sup>140</sup> D. BŞM 10511, s. 61-62.



#### 4. Sefer Mutfağı Harcamaları

Göç ve gezintilerde olduğu gibi, padişah sefere katıldığında yanında kalabalık bir hizmetli grubunu da götürmektedir. Bu meyanda, mutfak personelinin de önemli bir kısmı sefere gitmekte<sup>141</sup>, hizmetlerini otağlarda kurulan seyyar mutfaklarda yürütmektedirler.

Her ne amaçla olursa olsun, uzun yola çıkışlarda mutfak malzemelerinin taşınması için, hareket öncesinde çeşitli hazırlıklar yapılmakta; malzemelerin konulacağı dayanıklı kaplar ve seyyar mutfakların kurulmasında gerekli eşyalar temin edilmekteydi<sup>142</sup>. Gıda maddeleri yol üzerindeki kadılıklardan tedârik edilmekteydi, ancak gidilen yerde alınması mümkün olmayan malzemeler, hareket öncesinde İstanbul'da hazırlanmak zorundaydı. Hatta mevcut malzemelerin bakım ve onarımdan geçirilmesi gerekiyordu. Bu faaliyetlere yapılan harcamalar, mutfak bütçesinden yapılmıyordu. Sefer mutfağının mutfak bütçesine yükü, özellikle seyyar mutfaklarda kullanılacak mutfak malzemeleri<sup>143</sup> ve gıda maddelerinin konulacağı kaplar<sup>144</sup> ile bunların ve sefere katılan mutfak personelinin taşınması alanlarında yoğunlaşmıştır<sup>145</sup>. Sefer mutfağı harcamaları, mutfak muhâsebelerinde dağınık halde yer aldıklarından, konuyla ilgili toplu rakamlar verme imkânı yoktur.

#### 5. Padişah sadakaları

Padişahlar, mutad olarak her Cuma günü sadaka dağıtmaktaydılar. Aynı zamanda, saraydan her çıkışlarında fakirlere sadaka vermeyi de adet edinmişlerdi. Padişahlara lâyük olan, "...tebdîle çıktığı gün hiç olmaz ise bir kimesneyi ihsân ile ihyâ..." etmektir<sup>146</sup>. Cuma günleri ve diğer bazı zamanlarda verilen bu sadakalar, mutfak bütçesinden

<sup>141</sup> Zigetvar seferine mutfak personelinin 187 kişi katılmıştır. Bunlardan 4'ü Has Mutfak, 6'sı Ağalar Mutfağı, 8'i İç Oğlanları Mutfağı ve 1'i Divan Mutfağı aşçısı; 7'si Ağalar Mutfağı halifesi; 63'ü aşçı şakirdleri; 9'u kilerci; 13'ü helvacı; 8'i has ekmekçi, 33'ü fodula ekmekçisi; 1'i kasap; 2'si yoğurtçu; 3'ü sebzeçi; 5'i mumcu; 5'i aşşâb; 1'i tavukçu; 4'ü eytâm ve 14'ü Bursa simitçisi idi (MAD 6196, s. 1-23). Aynı dönemde mevacib alan mutfak personelinin toplam sayısı 629'dur (Barkan, "H. 974-975 (1567-1568) Malî Yılına Ait Bir Osmanlı Bütçesi", s. 306).

<sup>142</sup> Topçular Kâtibi, *Târih*, s. 560, 567, 780, 791.

<sup>143</sup> Bunların en önemlisi, tencere ve kazanlar için kullanılacak sehpalardır. Sefere giderken alınan sehpa ve diğer malzemeler için bkz. D. BŞM 10516, s. 48-49.

<sup>144</sup> Sefere giderken kullanılan kaplar, genellikle büyük hacimliydiler. Nitekim Kanunî'nin ikinci Macaristan seferine mutfak malzemelerini götürmek için çok miktarda garar, büyük kutular, büyük sepetler alınmıştır (D. BŞM 10509, s. 3).

<sup>145</sup> D. BŞM 10516, s. 4; MAD 5095, s. 44.

<sup>146</sup> Şem'dânî-zâde Fındıklılı Süleyman Efendi, *Mür'it-tevârih*, II-A, nşr. Münir Aktepe, İstanbul 1978, s. 35.

karşılanmıştır. Padişah İstanbulda iken, sadakalar, Bâb-ı Hümayun ve Ayasofya ile diğer bazı selâtin camilerinin önünde dağıtılmaktaydı<sup>147</sup>.

Fatih döneminde, Cuma gününün haricinde bilhassa Pazartesi ve Perşembe günleri de fakirlere ihsanda bulunulduğu görülmektedir. Aynı padişah döneminde, Kiler-i Âmile emini tarafından her Cuma günü dağıtılan sadaka miktarı 1.000 akçedir<sup>148</sup>. II. Bayezid zamanında, bu miktar önceleri (15. yüzyıl sonları) 500 akçe iken<sup>149</sup>, sonradan (16. yüzyıl başları) tekrar 1.000 akçeye çıkarılmıştır<sup>150</sup>. 17. yüzyılda ise, sadaka miktarları değişmiş; her muhâsebe döneminde farklı rakamlar kaydedilmiştir<sup>151</sup>. Cuma haricinde yapılan sadakalar muayyen değildi ve yol üzerinde herhangi bir yerde yapılabilmekteydi<sup>152</sup>.

#### D. Matbah-ı Âmile Muhâsebelerine Göre Gelir ve Gider Rakamları (1489-1643)

Selânikî ve Âlî, sık sık saray mutfağındaki israftan ve giderlerin fazlalığından şikâyet ederler. Her ikisi de, mutfak giderlerinin arttığı dönem konusunda hem fikirdirler: 16. yüzyıl sonu! Selânikî, Kanunî döneminde 4.800.000 akçeyi, II. Selim döneminde de 6.300.000 akçeyi geçmeyen giderin, II. Murad döneminde 15.000.000 akçeyi bulduğunu ve bu padişahın son senesinde ise (1002/1595) 20.000.000 akçeye ulaştığını belirtir<sup>153</sup>. Yazarın verdiği rakamlar havâlât miktarlarını da içermektedir. Son rakamdan havalat miktarı çıkarıldığında, gider 13.500.000 akçeye düşmektedir<sup>154</sup>. Bu rakam, hazineden mutfaka yapılan teslimi gösterir. Âlî de, rakam vermeden mutfak harcamalarındaki artışa vurgu yapar<sup>155</sup>. Mutfak kâtibi olmak isteyen Selânikî, giderlerdeki artışı kaydederken akçenin değerindeki düşüşe değinmez. Kâtip adayının, gider rakamlarının artmasında

<sup>147</sup> KK 1770, vr. 15b.

<sup>148</sup> Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 187 vd.

<sup>149</sup> Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 93.

<sup>150</sup> Barkan, "İstanbul Sarayları", s.304, 312, 319, 332, 338, 345, 351, 354, 367.

<sup>151</sup> 10 Kasım 1626-1 Mart 1628 arasında 8.000 (MAD 3043, s. 34), 18 Nisan 1641-9 Aralık 1641 arasında 3.000 (MAD 652, s. 26), 24 Haziran 1615-12 Haziran 1616 arasında 10.000 (MAD 2003, s. 41), 22 Temmuz 1620-7 Ocak 1622 arasında 28.000 (D. BŞM 1516, s. 35) ve 30 Kasım 1642-18 Kasım 1643 arasında ise yine 10.000 akçe (MAD 2063, s. 28) olarak tahakkuk etmiştir.

<sup>152</sup> Fatih, Edirne ve İstanbul arasındaki gidiş gelişlerinde, sürekli sadaka vermekteydi (Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 188 vd.). Kanunî, Çatalca'ya ava giderken 2.200 akçelik tasaddukta bulunmuştu (D. BŞM 10509, s. 6).

<sup>153</sup> Selânikî, *Târih*, I, İstanbul 1989, s. 386.

<sup>154</sup> Selânikî'nin verdiği rakamların ortalama rakamlar olduğu, küsûrlarının göz ardı edildiği unutulmamalıdır.

<sup>155</sup> Mustafa Âlî, *Künhü'l-Ahbâr*, Süleymaniye-Esad Efendi Ktb., nr. 2162, vr. 499a.

devalüasyonun etkisi hakkında ne düşündüğü bilinmez ama, her iki yazar da, artışın sebebi konusunda birleşmektedir: *isrâf*!<sup>156</sup>.

Daha önce de vurgulandığı gibi, mutfak muhâsebelerindeki gelir ve gider rakamları, sarayın iâşesi için kullanılan paranın tamamını yansıtmamaktadırlar. Söz konusu rakamlar, tamamına yakın bir oranda, hazineden mutfak bütçesine yapılan teslimlere dayanmaktadır. Ocaklıkları da içine alan havâlât miktarları bu rakamlara dahil edilmemiştir. Bu yüzden, aşağıdaki tabloda, diğer yüzyıllardan farklı olarak havalât rakamlarını gelir ve giderlere dahil eden 15. yüzyıl bütçelerinden bu miktarlar çıkartılarak verilmiştir.

Tablo 9: Matbah-ı Âmire Muhâsebelerine Göre Mutfak Gelir-Giderleri

| Dönem                                        | Gelir      | Gider      | Fark       | Kaynak                                                                          |
|----------------------------------------------|------------|------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| 1.Ra.894-29.S.895<br>(2.II.1489-22.I.1490)   | 1.290.600  | 1.227.360  | +63.240    | Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 88-90; Barkan, <i>İFM</i> , XXIII, s. 380-398. |
| 1.Ra.895-29.S.896<br>(23.I.1490-12.I.1491)   | 999.718    | 976.337    | +23.381    | KK 7094.                                                                        |
| 1.M.934-29.Z.934<br>(27.IX.1527-13.IX.1528)  | 2.635.256  | 2.628.729  | +6.527     | D. BŞM Dosya nr. 1/42.                                                          |
| 3.M.976-2.M.977<br>(28.VI.1568-16.VI.1569)   | 4.719.444  | 4.690.441  | +29.003    | MAD 6278, s. 1-9.                                                               |
| 3.M.977-2.M.978<br>(17.VI.1569-7.VI.1570)    | 5.037.646  | 4.907.594  | +130.052   | Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 104-107.                                       |
| 3.M.981-2.M.982<br>(5.V.1573-24.IV.1574)     | 4.542.181  | 4.415.309  | +126.872   | Barkan, "İstanbul Sarayları", s.108-149; MAD 6278.                              |
| 3.M.982-2.M.983<br>(25.IV.1574-13.IV.1575)   | 5.716.830  | 4.635.430  | +1.081.400 | D. BŞM 10511.                                                                   |
| 1002<br>(1593-1594)                          | 13.500.000 | -          | -          | Selânikî, <i>Târih</i> , I, s. 386.                                             |
| 1006 (8 aylık)<br>(1597-1598)                | 13.500.000 | -          | -          | Selânikî, <i>Târih</i> , II, s. 725.                                            |
| 23.N.1014-22.N.1015<br>(2.II.1606-22.I.1607) | 17.026.345 | 17.026.345 | 0          | KK 7273.                                                                        |

<sup>156</sup> "Matbah-ı Âmire *surrâk* u *ekkâllerine deryâ-yı zehâir yetişmeye...*" (Selânikî, *Târih*, II, s. 702). "Kezâlik ekl ü şurb umûrındaki *isrâfât* zıkr olunan Atîk ve Cedîd saraylarda bir vechile bâhirü'l-hâlâtdır, ta'bîr olunmaz. Faraza ta'bîr olunsâ kimse i'tikad idecek mertebede bulunmaz..." (Mustafa Âlî, *Nushatü's-Selâtin*, Süleymaniye-Hüsrev Paşa Ktb., nr. 311, vr. 46a).

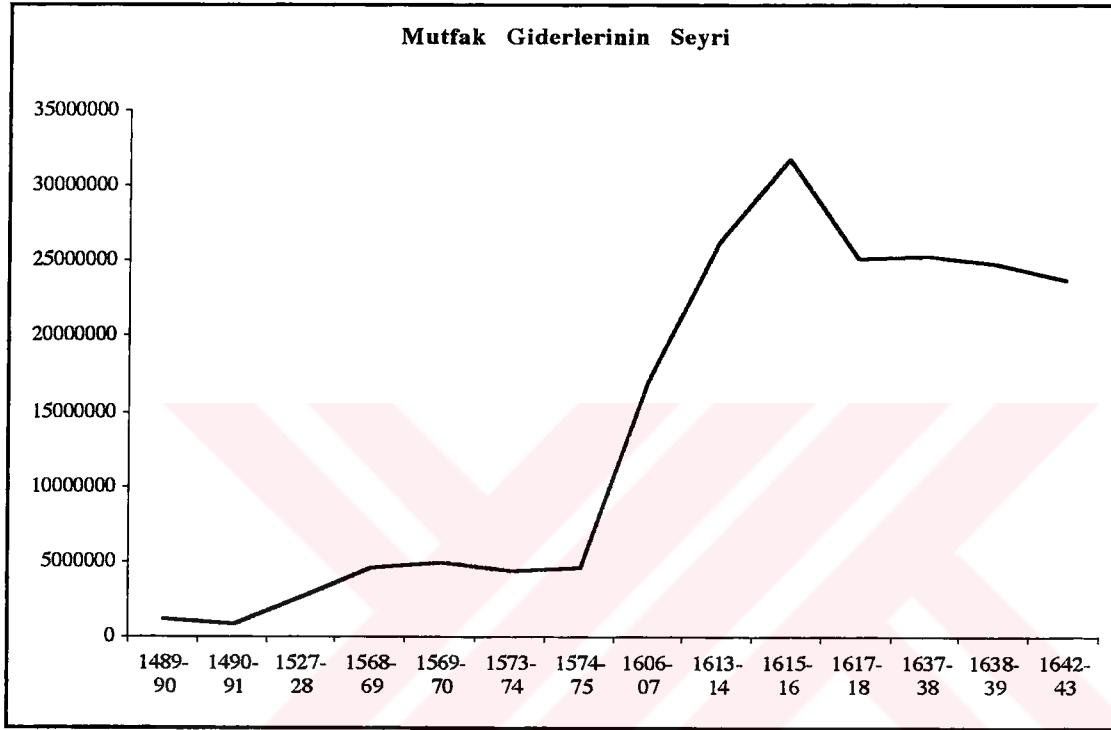
| Dönem                                            | Gelir      | Gider                     | Fark     | Kaynak                                                                 |
|--------------------------------------------------|------------|---------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------|
| 11.L.1019-11.L.1020<br>(27.XII.1610-16.XII.1611) | 21.031.962 | -                         | -        | D. BŞM 10513, s. 4.                                                    |
| 11.L.1020-27.N.1021<br>(16.XII.1611-21.XI.1612)  | 24.328.050 | 24.327.907                | +143     | D. BŞM 10513; EV. HMH 54, s. 2-3.                                      |
| 27.N.1021-23.Ş.1022<br>(21.XI.1612-8.X.1613)     | 25.226.424 | -                         | -        | D. BŞM 10513, s. 5.                                                    |
| 25.Ş.1022-25.Ş.1023<br>(10.X.1613-29.IX.1614)    | 26.222.727 | 26.222.727                | 0        | Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 46; D. BŞM 10513, s. 4. |
| 25.Ş.1023-26.Ca.1024<br>(29.IX.1614-23.VI.1615)  | 20.742.790 | -                         | -        | D. BŞM 10513, s. 4.                                                    |
| 27.Ca.1024-27.Ca.1025<br>(24.VI.1615-12.VI.1616) | 31.414.999 | 31.718.282                | -303.283 | MAD 2003; TSMA, D. 9102.                                               |
| 27.C.1026-27.C.1027<br>(1.VII.1617-20.VI.1618)   | 25.297.858 | 25.297.858                | 0        | KK 7274.                                                               |
| 22.Ş.1029-25.S.1031<br>(22.VII.1620-7.I.1622)    | 32.591.086 | 32.591.086                | 0        | D. BŞM 10516                                                           |
| 19.Ra.1035-17.S.1036<br>(19.XII.1625-7.XI.1626)  | 27.381.365 | 27.386.728                | -5.363   | MAD 958.                                                               |
| 28.S.1036-24.C.1037<br>(18.XI.1626-1.III.1628)   | 35.190.859 | 35.195.879                | -5.020   | MAD 3043.                                                              |
| 12.Ş.1040-22.C.1041<br>(15.III.1631-13.III.1632) | 25.407.688 | 25.407.768                | -80      | MAD 274.                                                               |
| 9.L.1046-10.L.1047<br>(6.III.1637-24.II.1638)    | 25.423.961 | 25.423.961                | 0        | MAD 5095.                                                              |
| 22.Z.1047-23.Z.1048<br>(7.V.1638-27.IV.1639)     | 24.902.191 | 24.902.191                | 0        | MAD 7502.                                                              |
| 7.M.1051-6.N.1051<br>(18.IV.1641-9.XII.1641)     | 18.764.512 | 18.764.512                | 0        | MAD 652.                                                               |
| 7.N.1052-6.N.1053<br>(30.XI.1642-18.XI.1643)     | 23.800.208 | 23.818.987 <sup>157</sup> | -18.779  | D. BŞM 10519; MAD 2063.                                                |

Havalât dışı mutfak harcamaları, 15. yüzyıl sonunda bir milyon civarında tahakkuk ederken, 16. yüzyılın ilk çeyreğinde iki buçuk milyon, üçüncü çeyreğinde dört-beş milyon, 17. yüzyılın ilk çeyreğinde on üç ila otuz bir milyon arasında ve nihayet ikinci çeyreğinde de, hafif düşme eğilimini göz ardı edersek, yirmi beş milyon civarında gerçekleşmiştir.

<sup>157</sup> MAD 2063'te, gider toplamı 23.818.271 olarak kaydedilmiştir.

Tablodaki gider rakamlarının tamamı, tam senelik muhâsebelere istinad etmemiştir. Mutfak giderlerinin seyrini görebilmek için, bir seneyi (hicrî) kapsayan muhâsebelerdeki rakamlar kullanılmalıdır. Bu nedenle, tam senelik muhâsebelerdeki gider rakamlarından hareketle aşağıdaki grafik çıkarılmıştır:

Grafik 2:



Birbirine yakın muhâsebe dönemlerindeki küçük oynamalar hesaba katılmazsa, mutfak harcamalarının nominal olarak sürekli arttığı görülmektedir. Ancak artış oranının düzenli olmadığı da belirtilmelidir. Görüldüğü gibi, ilk defa 1491-1569 arasında dikkat çekici bir yükselme yaşanmış, giderler takriben dört kat artmıştır. 1569-1574 arasında aynı seviyede kalan mutfak harcamaları, bu tarihten 1616 senesine kadar hızlı bir şekilde artmıştır. 16. yüzyılın son çeyreği ile 17. yüzyılın ilk on beş yılı içinde gerçekleşen bu yüksek artışların önemli bir sebebi, akçenin ayarında yapılan oynamalardır. Fakat dönemin kaynaklarının özellikle vurguladıkları israf olgusunun da artışlardaki etkisi yadsınmamalıdır. Aynı dönemde, mutfak harcamalarını azaltmaya yönelik önlemler alınmasına karşın<sup>158</sup> yükselişin önlenemediği ortadadır. 1615-1616 muhâsebe

<sup>158</sup> Bu dönemde mutfak emînleri, harcamaları kısma taahhüdüyle atanmaktaydılar. Nitekim 1002 senesinde Çanşnigir Mehmed Ağa yerine atanan Ömer Çavuş, mutfak harcamalarını 5.000.000 akçe düşüreceğini taahhüt etmişti (Selânikî, *Târih*, I, İstanbul 1989, s. 387).

döneminden itibaren yükselişin durması ve giderlerin düşme eğilimi göstermesi dikkat çekicidir. 1616-1643 arasında, eğer 17. yüzyıl sonlarında uygulanan tayinatları kısma yönelik bir girişim<sup>159</sup> söz konusu değilse, buradaki düşüşün ocaklık yönteminin devreye sokulmasıyla ilgili olduğu iddia edilebilir. Çünkü bu dönemde, yoğun bir ocaklık bağlama süreci yaşanmaktadır ve mutfakların ihtiyaç duyduğu mal ve hizmetlerin bir kısmı bu ocaklıklar tarafından karşılanmaktadır. Bunun doğal sonucu olarak, mutfak harcamalarının hazine üzerindeki baskısı azalmaktadır. Fakat harcamalarda düşme trendi 17. yüzyılın ikinci yarısında devam etmemiş, aksine gider rakamları hızla yükselmiştir<sup>160</sup>.

Bütün bu sonuçlar saray mutfaklarının nominal giderlerine dayanmaktadır. Ama gerçek giderlerin verildiği bir tablo ve grafik de, artış oranları hariç bu sonuçları yanlışlamamaktadır.

Tablo 10: Tam Senelik Muhâsebelere Göre Saray Mutfaklarının Reel Giderleri

| Sene    | Nominal Gider | Reel Gider* |
|---------|---------------|-------------|
| 1489-90 | 1.227.360     | 1.227.360   |
| 1490-91 | 976.337       | 976.337     |
| 1527-28 | 2.628.729     | 2.558.630   |
| 1568-69 | 4.690.441     | 4.252.667   |
| 1569-70 | 4.907.594     | 4.449.552   |
| 1573-74 | 4.415.309     | 4.003.214   |
| 1574-75 | 4.635.430     | 4.202.790   |
| 1606-07 | 17.026.345    | 7.264.574   |
| 1613-14 | 26.222.727    | 11.188.364  |
| 1615-16 | 31.718.282    | 13.533.134  |
| 1617-18 | 25.297.858    | 10.793.753  |
| 1637-38 | 25.423.961    | 10.508.571  |
| 1638-39 | 24.902.191    | 10.292.906  |
| 1642-43 | 23.818.987    | 9.845.181   |

<sup>159</sup> Defterdar Sarı Mehmed Paşa, *Zübde-i Vekayiât*, nşr. Abdülkadir Özcan, Ankara 1995, s. 363.

<sup>160</sup> Mutfak giderleri, 17 Ra 1070-16 Ra 1071 (2.XII.1659-19.XI.1660) muhâsebe döneminde 40.780.443 akçe (D. BŞM 10527), 10 L 1080-9 L 1081 (2.III.1670-19.II.1671) muhâsebe döneminde ise 45.791.282 akçe olarak tahakkuk etmiştir.

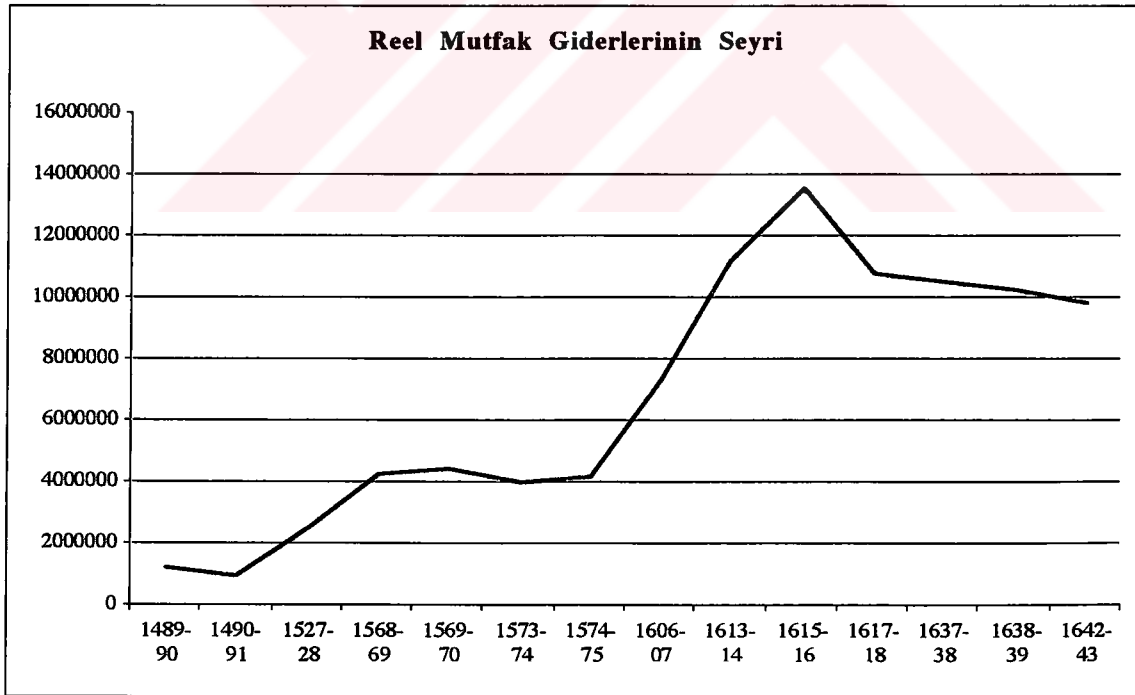
\* Reel gider rakamları, akçenin gram-gümüüş içeriği esas alınarak çıkarılmıştır.



Kaynaklar: Şevket Pamuk, *Osmanlı İmparatorluğu'nda Paranın Tarihi*, İstanbul 1999; Halil Sahillioğlu, *Kuruluşundan XVII. Asrın Sonlarına Kadar Osmanlı Para Tarihi Üzerine Bir Deneme*, Basılmamış Doktora Tezi, İstanbul 1958; Aynı yazar, *Bir Asırlık Osmanlı Para Tarihi*, Basılmamış Doçentlik Tezi, İstanbul 1965; Aynı Yazar, "Osmanlı Para Tarihinde Dünya Para ve Maden Hareketlerinin Yeri, 1300-1750", *Gelişme Dergisi*, II (Ankara 1981), s. 1-38.

Rakamlara topluca bakıldığında, 15. yüzyıl sonlarından 17. yüzyılın ortalarına kadar saray mutfağının reel giderlerinin yaklaşık 10 kat arttığı görülüyor. Elimizdeki mutfak muhâsebeleri eksiksiz bir seri oluşturmadığından hangi yıllar arasında büyük artışların gerçekleştiğini tespit etme imkânı yok. Akçedeki büyük değer kaybı 1586 yılında gerçekleşmiştir. Bu döneme ait mutfak muhâsebeleri olmamasına rağmen, söz konusu tarihten itibaren mutfak giderlerinin nominal olarak aşırı artma eğilimine girdiği açıktır. 1574-1607 arasında mutfak nominal giderleri takriben dört katına çıkmıştır. Bu 33 yıllık dönemde reel olarak ise 1.7 katlık bir artış söz konusudur. Oysa 1607-1616 arasındaki 9 yıllık dönemde reel mutfak giderleri takriben iki katına çıkmıştır. Nominal ve reel artış oranlarındaki bu farklılığa rağmen hem nominal hem de reel giderlerin seyri birbiriyle aynıdır.

Grafik 3:



### E. Mutfak Eminine Yapılan Hazine Teslimlerinin Merkez Bütçe Giderleri İçindeki Yeri

Merkez bütçe gider kısımlarından biri olan *teslimât*, padişaha ve merkezî ihtiyaçların karşılanmasını sağlayan emine hazineden yapılan ödemeleri ifade eder. Muhakkak ki, hazineden emine yapılan teslimler, emanetlerin gelirinin tamamını teşkil etmemekteydi. Ancak mutfak gelirleri içinde, hazine teslimleri dışındaki meblağların çok düşük bir orana tekabül ettiği de bir gerçektir. Bu nedenle, mutfağa yapılan teslimler, kurum gelirlerinin (dolayısıyla giderlerinin) merkezî hazine giderleri içindeki payını takribî olarak gösterirler. Mutfaka yapılan teslimlerin merkez bütçe giderleri içindeki payını ortaya koymakla, aynı zamanda kurum harcamalarının merkezî hazineye yükünü tespit etmiş olacağız (havâlat ve ocaklıklar hariç). Aslında merkez ve kurum bütçelerinin dönemleri ve kapsadığı süreler aynı olsa, her iki bütçe giderlerinin karşılaştırılması daha kolay olacak ve kesin sonuçlar verecektir. Fakat hem dönem hem de kapsadığı süre itibarıyla bu iki bütçe türü uyuşmamaktadır. O nedenle, burada mutfak harcamalarının merkezî bütçe giderleri içindeki payı tespit edilmeye çalışılırken, hazineden kurumun ihtiyaçları için yapılan transferler (teslimler) esas alınacaktır.

Tablo 11: Merkezî Bütçe Gider Rakamları ve Emine Yapılan Teslim Miktarları

| Dönem                  | Toplam Gider | Arpa Emine | Tersane Emine | Tophane Emine | Şehremini  | Matbah Emine | Gidere Oranı (%) |
|------------------------|--------------|------------|---------------|---------------|------------|--------------|------------------|
| 1523-24 <sup>161</sup> | 118.783.849  | 6.349.267  | -             | -             | 12.150.156 | 2.564.491    | 2.15             |
| 1524-25 <sup>162</sup> | 126.581.347  | 7.035.389  | -             | 380.000       | 14.422.927 | 2.021.750    | 1.59             |
| 1527-28 <sup>163</sup> | 150.228.227  | 5.640.000  | -             | 204.076       | -          | 2.379.505    | 1.58             |
| 1546-47 <sup>164</sup> | 171.872.357  | -          | -             | -             | -          | 2.531.099    | 1.47             |
| 1547-48 <sup>165</sup> | 111.997.449  | 4.408.048  | -             | 44.000        | -          | 2.518.474    | 2.25             |

<sup>161</sup> Halil Sahillioğlu, "1524-1525 Osmanlı Bütçesi", *İFM* (Ömer Lütfi Barkan'a Armağan), XXXXI/1-4, s. 415-458.

<sup>162</sup> Sahillioğlu, "1524-1515 Osmanlı Bütçesi", s. 415-458.

<sup>163</sup> Ö. Lütfi Barkan, "H. 933-934 (M. 1527-1528) Malî Yılına ait bütçe örneği", *İFM*, XV/1-4 (İstanbul 1955), s. 251-329.

<sup>164</sup> Barkan, "H. 954-955 (M. 1547-1548) Malî Yılına Ait Bütçe Örneği", *İFM*, XIX/1-4 (İstanbul 1960), s. 219-276.

<sup>165</sup> Barkan, "H. 954-955 (M. 1547-1548) Malî Yılına Ait Bütçe Örneği", s. 219-276.

| Dönem                  | Toplam Gider | Arpa Emini | Tersane Emini | Tophane Emini | Şehremini  | Matbah Emini | Gidere Oranı (%) |
|------------------------|--------------|------------|---------------|---------------|------------|--------------|------------------|
| 1567-68 <sup>166</sup> | 221.532.423  | 6.732.851  | -             | -             | -          | 5.468.776    | 2.47             |
| 1582-83 <sup>167</sup> | 277.578.755  | 5.510.564  | -             | -             | -          | 13.438.617   | 4.84             |
| 1652-53 <sup>168</sup> | 528.862.971  | 14.000.000 | 32.644.022    | -             | 24.025.936 | 16.266.320   | 3.07             |
| 1654 <sup>169</sup>    | 658.358.459  | 13.067.760 | -             | -             | 19.823.652 | 18.604.332   | 2.82             |
| 1661-62 <sup>170</sup> | 593.604.361  | 11.816.379 | 24.588.898    | 2.300.000     | -          | 44.341.765   | 7.47             |

Hazineden teslim yapılan eminler arasında, mutfak emininin aldığı pay, 16. yüzyıl boyunca, miktar yüzyıl ortasından itibaren mütemadiyen artmasına rağmen, düşük kalmış; yüzyıl sonundan 17. yüzyıl ortalarına kadar sürekli yükselmiştir. Hatta 1661-62'de hazine teslimlerinden en büyük payı mutfak emini almıştır. Bu durum, hazineden yapılan teslimler içinde de, mutfak payının aynı seyri takip ettiğini söylemeye imkân verir mi?

Tablo 12: Merkez Bütçelerine Göre "Teslîmât" İçinde Mutfak Payı

| Dönem   | Teslimat toplamı | Matbah Emini | Oran (%) |
|---------|------------------|--------------|----------|
| 1523-24 | 38.785.126       | 2.564.491    | 6.61     |
| 1524-25 | 47.200.351       | 2.021.750    | 4.28     |
| 1546-47 | 83.033.050       | 2.531.099    | 3.05     |
| 1547-48 | 27.888.489       | 2.518.474    | 9.03     |
| 1567-68 | 72.035.889       | 5.468.776    | 7.59     |
| 1582-83 | 125.718.321      | 13.438.617   | 10.69    |
| 1652-53 | 100.095.561      | 16.266.320   | 16.25    |
| 1661-62 | 121.280.716      | 44.341.765   | 36.56    |

<sup>166</sup> Barkan, "H. 974-975 (1567-1568) Malî Yılına Ait Bir Bütçe Örneği", s. 277-333.

<sup>167</sup> MAD 893, s. 6 vd.

<sup>168</sup> MAD, 22249, s. 167-179.

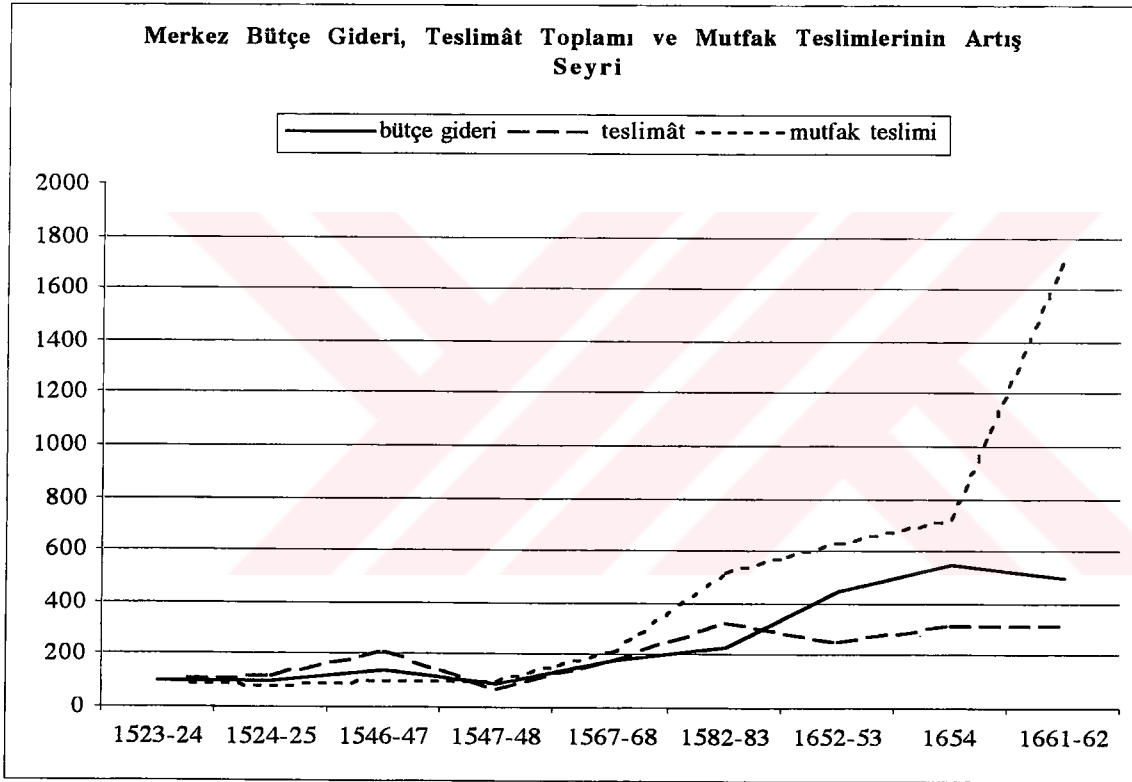
<sup>169</sup> MAD, 22249, s. 180-211.

<sup>170</sup> Ahmet Tabakoğlu, "XVII ve XVIII. Yüzyıl Osmanlı Bütçeleri", *İFM* (Ömer Lütfi Barkan'a Armağan), XXXXI/1-4, s. 397. Barkan, bu bütçeyi 1660-61 yıllarına ait bir bütçe olarak tanımlamıştır (Ö. Lütfi Barkan, "1070-1071 (1660-1661) Tarihli Osmanlı Bütçesi ve Bir Mukayese", *İFM*, XVII/1-4 (İstanbul 1960), s. 309 vd).

Toplam teslimât içinde, mutfağa ayrılan pay, 1523-1568 arasında inişli çıkışlı % 10'un altında seyretmiştir. Bu tarihten itibaren artmaya başlamış; 1582-83 bütçesinde % 10'u aşmış, 17. yüzyıl ortalarında ise % 15'e ulaşmıştır. 1652-1662 arasındaki on yılda ise, iki katını geçmiş ve % 36'larda seyretmiştir.

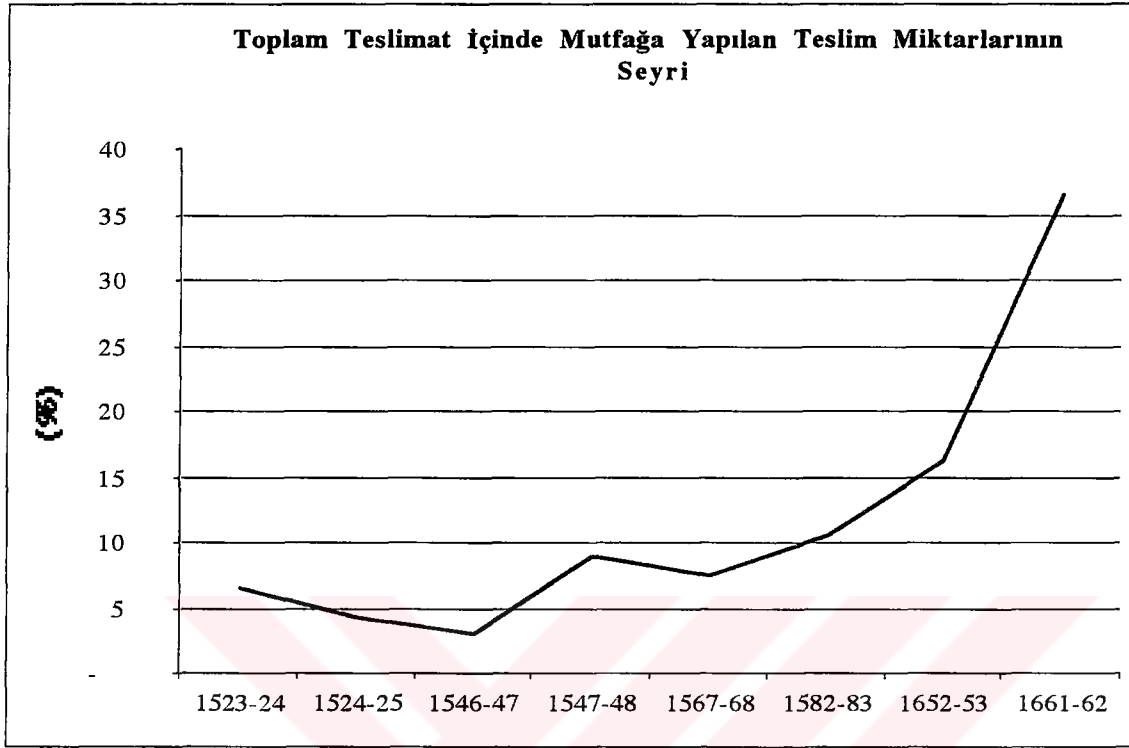
Merkez bütçe giderleri, teslimât toplamı ve mutfak teslimlerinin artış seyrini hep birlikte bir grafikte ele aldığımızda, mutfak teslimlerinin artış oranının 1567 senesinden itibaren diğer ikisinden sürekli fazla olduğu ortaya çıkmaktadır.

Grafik 4:



Aşağıdaki grafik, mutfak eminine yapılan teslimlerin toplam teslimat içindeki yüzdelik payının seyrini göstermektedir.

Grafik 5:

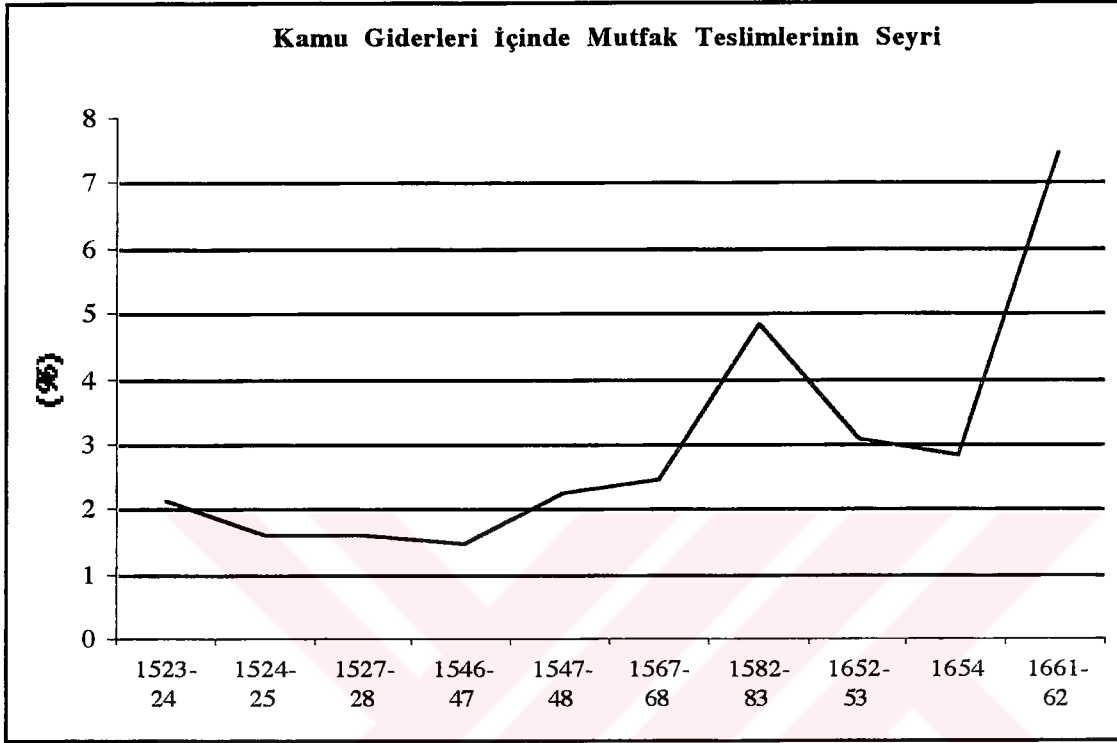


Görüldüğü gibi, mutfağa yapılan teslimlerin toplam içindeki oranı, 1567-68 bütçe dönemine kadar düzenli bir seyir takip etmemekle birlikte, bu tarihten itibaren sürekli artmıştır. 17. yüzyıl ortalarından itibaren de, oranın artışında dikkat çekici bir yükselme gerçekleşmiştir.

Mutfağın hazine teslimlerinden aldığı payın seyrinin, tabiî olarak, kurum teslimlerinin kamu giderleri içindeki payının seyrini de yansıttığı düşünülebilir. Ancak bütçe gider toplamıyla teslim toplamının her bütçe döneminde bir paralellik arzetmiyor olması<sup>171</sup>, böyle bir düşüncüyü geçersiz kılmaktadır. Mutfak teslimlerinin Kamu giderleri içindeki oranının seyrini gösteren aşağıdaki grafik, her iki grubun farklı seyir takip ettiğini gösteriyor. Mesela, mutfak teslimlerinin, toplam teslimat içindeki payı 1567-68 bütçe döneminden itibaren sürekli artmasına karşın, kamu giderleri içindeki payı 1582-1654 arasında düşmüştür.

<sup>171</sup> Giderler içindeki toplam teslimât miktarı; 1523-24 bütçe döneminde % 32.6, 1582-83 döneminde % 45.2 ve 1661-62 bütçesinde ise % 20.4 olarak gerçekleşmiştir. Gider ve teslimat rakamları için bkz. Tablo 11 ve Tablo 12.

Grafik 6:



16. yüzyılın ilk çeyreğinde, % 2'lerde seyreden mutfak teslimlerinin kamu giderlerine oranı, 1582-83 döneminde % 5'e yaklaşmış, bu tarihten 17. yüzyıl ortalarına kadar düşme eğilimi göstermişse de 1654'ten itibaren tekrar yükselmeye başlamış ve 1661-62 bütçe döneminde % 7.5'e fırlamıştır.

Mutfağın hazineden aldığı payın, 1546-1547 bütçesi endeks alındığında, sonraki bütçelerde sürekli yüksek bir orana sahip olması, kamu giderleriyle mutfak giderlerindeki artış oranlarının birbirine benzemediğini gösterir. Dolayısıyla, kurum harcamalarının bu tarihten itibaren reel olarak ta arttığı söylenebilir. Bu ihtimali sınamak için, biri 16. yüzyılın ilk ve diğeri üçüncü çeyreğine ait olmak üzere iki ve 17. yüzyıl ortalarına ait bir bütçedeki gider rakamlarıyla mutfak teslimlerinin, akçe değerindeki düşüşten hareketle reel artış oranlarını tespit etmek yeterli gelecektir.



Tablo 13: 1523-24, 1567-68 ve 1654 Tarihli Bütçelere Göre Kamu Giderleri ve Mutfak Teslimlerindeki Nominal ve Reel Artışlar

| Dönem   | GİDERLER    |             | MUTFAK TESLİMİ |           | Endeks |
|---------|-------------|-------------|----------------|-----------|--------|
|         | Nominal     | Reel        | Nominal        | Reel      |        |
| 1523-24 | 118.783.849 | 118.783.849 | 2.564.491      | 2.564.491 | 100    |
| 1567-68 | 221.532.453 | 206.025.081 | 5.468.776      | 5.085.962 | 93     |
| 1654    | 658.358.459 | 276.444.770 | 18.604.332     | 7.813.819 | 42     |

Kaynaklar: Şevket Pamuk, *Osmanlı İmparatorluğu'nda Paranın Tarihi*, İstanbul 1999, s. 68, 150; Ahmet Tabakoğlu, "XVII ve XVIII. Yüzyıl Osmanlı Bütçeleri", *İFM*, XLI/1-4, s. 396.

Akçe, ilk ve son dönem arasında % 58 oranında değer kaybetmiştir. Akçenin değer kaybından hareketle çıkarılan reel gider ve mutfak teslim miktarları, her iki alandaki gerçek artışı bulmamızı mümkün kılmaktadır. İlk iki dönem arasında hem nominal hem de reel artışlar birbirine yakındır. Nominal olarak merkez bütçe giderleri 1.9 ve mutfak giderleri 2.1 katına çıkarken, reel gider artışları sırasıyla; 1.7 ve 2 olarak tahakkuk etmiştir. İlk ve son dönemler arasında ise, kamu giderleri nominal olarak 5.5, reel olarak 2.3 kat artmıştır. Buna karşılık, mutfak teslimleri nominal olarak 7.2 , reel olarak ise 3 katına çıkmıştır. Bütün bu bulgular, akçenin değer kaybı da dikkate alındığı halde, 1523-1654 arasında, mutfak harcamalarının reel olarak üç kat arttığını ortaya koymaktadır. Söz konusu tarihler arasında, mutfak harcamalarındaki reel artışın kamu harcamalarından daha yüksek oluşu da dikkate değerdir ve ilk bakışta Âlî ve Selânikî'nin israfa dair tespitlerini doğrular niteliktedir. Fakat, bu artışı yalnızca israfa bağlamamak gerekir; saray nüfusundaki değişimlerin de artışta önemli bir faktör olduğu unutulmamalıdır. Ancak yazık ki, henüz saray nüfusundaki değişimleri gözlemleyecek rakamlara sahip değiliz.

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### İÂŞE USÜLLERİ VE İÂŞE SÜRECİNİN İŞLEYİŞİ

#### I. İÂŞE USÜLLERİ

Sarayın gıda ihtiyacı, İstanbul piyasasından ve taşradan karşılanmıştır. Her iki alandan yapılan alımların özellikleri, temelde farklılıklar gösterdiği için, iâşe usülleri incelenirken piyasaları merkeze alan bir tasnif yapıldı. Zaten, saray mutfağı muhasebelerinde de böyle bir ayırıma işaret edilmiş; İstanbul ve yakın çevresinden satın alınan malların temin şekli için *mübayaa*, taşradan tedârik edilenler içinse *havâle* deyimleri kullanılmıştır. *Mübayaa*, alımın bütün safhalarının merkezden organize edilip denetlendiği doğrudan yapılan alım şeklidir. *Havalât* ise, mal teminine yönelik yükümlülüğün yerel yöneticilere bırakıldığı yapının adıdır. Her iki sistemde de çeşitli usüller kullanılmıştır. "İâşe Usülleri" kısmında, *mübayaa* ve *havale* yoluyla mal tedârikinde geçerli olan usüller tespit edilip gözlenen değişimler ortaya konulacaktır.

#### A. İstanbul Piyasasından Yapılan Alımlar: Mübâyâât

Sarayın iâşesinin İstanbul'un iâşesiyle yakın ilişkisi bulunmaktadır. Başkent olması dolayısıyla, İstanbul piyasasında mal çeşitlerinin bol ve arzın da geniş tutulmasına sürekli özen gösterilmiştir. Bu piyasada, sadece ülke toprakları dahilinden değil, "dünyanın dört bir tarafından" gelen mallar arz edilmiştir<sup>1</sup>. Sarayın ihtiyaç duyduğu gıda maddelerinin büyük bir kısmı İstanbul piyasasından temin edildiğinden, piyasanın durumu sarayın iâşesini doğrudan etkilemektedir. Piyasada arzın daralması<sup>2</sup>, yalnızca sarayda bir darlığın

<sup>1</sup> Mübahat S. Küttükoğlu, "XVIII. Yüzyıl Sonlarında İstanbul Piyasası", *Tarih Boyunca İstanbul Semineri*, İstanbul 1989, s. 231. Yazar ayrıca "iki asır önceki İstanbulluların bazı maddelerde bugünküne nazaran daha bol çeşit içinde seçim yaptıklarını" belirtmektedir (s. 233).

<sup>2</sup> İstanbul'da yaşanan pirinç sıkıntısının sarayda da kıtlığa sebep olması ve Edirne'den pirinç getirilmesi konusunda bkz. KK 71, s. 35 (3 Za 1017/ 8 Şubat 1609). Şehre malın az miktarda gelmesi, piyasada mal arzının darlığının yegâne sebebi değildir. Madrabazların (karaborsacılar) malları depolarda yığıp satışa sunmamaları da, piyasada arzın daralıp fiyatların yükselmesine sebep olmaktadır. Örnek için bkz. A. Refik, *Onuncu Asr-ı Hicrî'de İstanbul Hayatı (1495-1591)*, İstanbul 1988, s. 79, hüküm nr. 3. Fiyatların yüksek olmasının, biri muhtemel diğer iki sebebi de alım yerinden pahalıya alınması ve ölçü birimlerindeki bölgesel farklılıktır (24 N 989/22 Ekim 1581 tarihli hüküm: MD 46, 153/318); (4 R 1001/7 Ocak 1593 tarihli hüküm: MZD 6, 83/236). Arz darlığı sumî de olabilmektedir: "...sebzeyi bostandan satın alup herbiri narh üzerinden ziyâde bahâ ile satmak için her sebzedен cüz'î nesne getirüp

ortaya çıkmasıyla kalmamakta; fiyatların artması dolayısıyla da iâşe giderlerine ilave yükler getirmektedir. Fiyatlardaki artış, sarayın iâşesini sağlayan Matbah-ı Âmire bütçesinin yanında, diğer kamu kurum bütçelerini ve piyasadan alım yapan herkesi yani İstanbul halkını ilgilendirmiştir. Devlet, darlığın sonucunda fiyatların artması durumunu sakıncalı görmüş; ortaya çıkacak huzursuzluğu önlemek amacıyla, zecrî tedbirlerle fiyatlara baskı yapmak yerine, piyasadaki mal arzını geniş tutmaya çalışmıştır.

Yöneticiler, saray için İstanbul piyasasından alınan mal miktarını belli bir düzeyde tutmayı hedeflemişlerdir. Özellikle, taşradan temin edilme imkânı bulunan malların, İstanbul piyasasından alınması hoş karşılanmamaktadır. Zira bu mallar, taşradan, İstanbul pazarlarına göre daha ucuza elde edilebilmektedir<sup>3</sup>. Hatta büyük bir kısmı ocaklık ve irsaliye yoluyla sağlandığından, hazineden nakit çıkışına bile ihtiyaç kalmamaktadır.

Bu çalışmada, "İstanbul piyasası", yalnızca şehir pazarları ve kapanları ile sınırlı tutulmamıştır. Şehir çevresinde, pazara yönelik üretim yapan üreticiler de bu piyasaya dahil edilmiştir. Meselâ Kadıköy ve Maltepe gibi zamanın köylerinde, saray ihtiyacı için getirip satmak üzere sebze üretimi yapan köylüler de "İstanbul piyasası"ndaki satıcılar arasında ele alınmıştır<sup>4</sup>. Bu meyanda, İstanbul piyasasında satışa sunulan malların önemli bir gurubunun, özellikle sebze ve bir kısım meyvelerin şehir içi ve çevresinde bolca üretildiği belirtilmelidir. Şehirdeki sebze ve meyve bahçeleriyle ilgili seyyahların tanıklıkları, kapasite konusunda bizi tatmin etmeye yetmektedir<sup>5</sup>.

Saray için İstanbul piyasasından alınan mallar, kapanlardan, pazarlardan, bakkallardan, doğrudan bir kısım üreticilerden veya belli şahıslardan temin edilmekteydi. Bilindiği gibi, İstanbul, yüksek nüfusuyla tüketici bir kenti ve sürekli mal çekmekteydi. İstanbul limanları bu yüzden olabildiğince hareketliydi. Şehre dışarıdan gelen mallar,

istedüğü bahâyâ satmak ile..." (Evâyl-i B 1029/2-12 Haziran 1620 tarihli hüküm: İMŞSA, *İstanbul Mahkemesi*, nr.5, vr. 16 a).

<sup>3</sup> "Matbah-ı Âmireleri için lâzım olan mühimmâtın ba'zısının ocaklıkları mu'ayyen olup ve ba'zıların deryâda gelürken gark ve gemi küffâr-ı hâk-sâre alınup ve nicesi zamanıyla gelmemekle def'-i muzâyaka için bazardan alındıkda iki akça bahasına alınmağla Hazîne-i Âmirelerine küllî gadr müretteb olup..." (MAD 1792, s. 1). Ayrıca bkz. MD 64, 21/55 (8 Ra 997/26 Ocak 1589).

<sup>4</sup> Mantran bu şekilde yapılan alımları İstanbul piyasası dışında tutmaktadır (Robert Mantran, XVI. ve XVII. Yüzyılda İstanbul'da Gündelik Hayat, çev. M. Ali Kılıçbay, İstanbul 1999, s. 111). Ancak bu köylerin ürünlerinin saray için tahsis edilmemesi durumunda, İstanbul pazarlarına getirilip satışa sunulacakları açıktır.

<sup>5</sup> Eremya Çelebi Kömürçian, *İstanbul Tarihi: XVII. Asırda İstanbul*, çev. Hrand D. Andreasyan, İstanbul 1988. Kezâ bkz. Kemal Beydilli, "Stephan Gerlach'ın Ruznâmesi'nde İstanbul", *Tarih Boyunca İstanbul Semineri*, İstanbul 1989, s. 88.

cinslerine göre, farklı iskelelerde boşaltılmakta; gerekli işlemler yapıldıktan sonra şehir esnafına dağıtılmaktaydı<sup>6</sup>. Kavun, karpuz ve üzüm gibi meyveler Eminönü, Hasır iskelesi, Zindankapı ve Yemiş iskelesinde boşaltılıp<sup>7</sup> Muhtesip çardağı<sup>8</sup> karşısına götürülüyor ve orada dağıtım yapıyordu<sup>9</sup>. Mısır'dan gelen mallar, Arpa iskelesindeki boş bir araziye boşaltılıyor, dağıtım buradan gerçekleşiyordu<sup>10</sup>. Kuzey Marmara ve Trakya'dan getirilen ürünler de Ayazmakapı iskelesinde boşaltılıyordu<sup>11</sup>. 18. yüzyılda, şehre gelen bamya da Eminönüne toplanmaktaydı<sup>12</sup>. Buralara gelen mallar, büyük miktarlardadır ve esnafa toptan (getürücü) fiyatına satılmaktadır. Dolayısıyla, külliyetli miktarlarda malın toplandığı bu yerleri, kapan olarak kabul etmek mümkündür<sup>13</sup>.

İstanbul piyasasından saray için alım yapılan yerlerden ilki, limanlardaki bu kapanlardır. İstanbul'da limanlardakilerin dışında kapanlar da bulunmaktaydı: Balkapanı, Yağkapanı ve Unkapanı... Sarayın ihtiyacı olan malların bir kısmı da bu kapanlardan karşılanmaktaydı<sup>14</sup>. Bu kapanlardan yapılan alımlara, sarayın darlık dönemlerinde başvurulmuş olması kuvvetle muhtemeldir. Buna karşılık, limanlardan her sezonda alım yapılmıştır.

<sup>6</sup> Bakkallara yapılan dağıtım örnek olarak bkz. MD 78, 619/1597 (28 M 1018/3 Mayıs 1609). Meyveciler için bkz. MD 79, 63/159 (15 Z 1019/28 Şubat 1611).

<sup>7</sup> Robert Mantran, *İstanbul'da Gündelik Hayat*, s. 42.

<sup>8</sup> Çardak, muhtesibin ihtisap işlerini yürüttüğü yerin adıdır. İlk çardak, Yemiş iskelesi yakınlarında Fatih tarafından kurulmuştur. Uzunçarşılı, İstanbul'a gelen malların Çardak mevkiinden başka bir yere çıkarılmadığını kaydetmektedir (*Merkez ve Bahriye Teşkilâtı*, İstanbul 1984, s. 142). Yine Mantran da, çardakta hem ihtisap vergilerinin toplandığını hem de esnafa dağıtımın yapıldığını belirttikten sonra, muhtesibin makamının bulunduğu yerin bu Yemiş iskelesindeki çardak olduğu kanaatine varır (Mantran, *17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul*, I, çev. M. Ali Kılıçbay, İstanbul 1990, s. 282-283). 17. yüzyılda Muhtesib Ağa'nın bu Yemiş iskelesi yukarıdaki çardakta oturduğuna dair bkz. Kömürciyan, *İstanbul Tarihi*, s. 16.

<sup>9</sup> KK 70, s. 291 (12 B 1013/4 Aralık 1604); A. Refik, *Onbirinci Asr-ı Hicrî'de İstanbul Hayatı (1592-1688)*, İstanbul 1988, s. 10, hüküm nr. 21.

<sup>10</sup> KK 70, s. 599 (24 Ca 1010/19 Kasım 1601).

<sup>11</sup> Mantran, *İstanbul'da Gündelik Hayat*, s. 42.

<sup>12</sup> *İstanbul Esnaf Tarihi I*, nşr. İstanbul Araştırma Merkezi, İstanbul 1997, s. 172.

<sup>13</sup> Kaynaklarda, limanların bu özelliğine değinilmemektedir. Yalnızca Mantran, çardakın kapan anlamında olduğunu ifade etmektedir (Mantran, *17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul*, I, s. 283).

<sup>14</sup> Muhâsebelerde, İstanbul piyasasından temin edilen malların nerelerden alındıkları belirtilmemekle birlikte, alımın kapandan yapıldığını, kapan hamallarına ödenen ücretlerden çıkartıyoruz. Meselâ, 1617 yılında, Balkapanı'ndan alınan bal için hamallara 3400 akçe ödenmiştir (KK 7274, s. 34). Yine 1469 senesine ait aylık bir muhâsebede, kapanlardan 2 kantar, 12 lodra badem (Barkan, "İstanbul Saraylarına Ait Muhâsebe Defterleri", *Belgeler*, IX/13 (Ankara 1979), s. 195), 1471'de de 20 müd 10 kile un (agm, s. 264) alındığı kayıtlıdır.

Saray için İstanbul piyasasından alımın yapıldığı ikinci alan, "yedi iklimden binbir çeşit mal"<sup>15</sup> in bulunduğu şehir pazarlarıdır. Şehir pazarlarından alımı, açıklayıcı bir kayıt olmamakla birlikte, muhtemelen *kilerciler* gurubu içindeki "pazara gidenler" yapmaktaydı. Ancak diğer guruplar da, kendi alanlarıyla ilgili gıda maddeleri almak için pazara gidebilmekteydiler<sup>16</sup>.

Pazarlardan yapılan alıma ilişkin en belirgin örnek, Tavukpazarı'ndan yapılanıdır. Sarayın tavuk ihtiyacı, 17. yüzyıl başlarına kadar<sup>17</sup>, İstanbul'daki Tavukpazarı'ndan karşılanmıştır. Buradaki tavukçular, taşradan elde ettikleri<sup>18</sup> tavuklardan gerektiği kadarını Matbah-ı Âmire'ye vermekle mükellef tutulmuşlardı<sup>19</sup>. Tavuk Pazarı'ndan tavuk alımını saray mutfağına bağlı *tavukçular* yapmaktaydı<sup>20</sup>.

İstanbul piyasasından alım yapılan yerlerin üçüncüsü bakkallardır. Zamanın bakkalları sadeyağ, zeytinyağı, bal, pirinç<sup>21</sup> ile چراغ yağı, çerviş yağı, şîr-i revgan (susam yağı), tulum peyniri, pasdırma, badem, nohut<sup>22</sup>, limon suyu<sup>23</sup>, üzüm çeşitleri<sup>24</sup> vs. malların satıldığı dükkânlarıdır. İstanbul'a gelen malların bakkallara ait olanları, beş hisseye ayrılmakta; hisselerin üçü suriçi İstanbul'una, ikisi de Galata, Üsküdar ve Eyüp kazalarına tahsis edilmekteydi<sup>25</sup>. Şehirdeki bakkal esnafının, Matbah-ı Âmire'ye mal verme yükümlülüğü vardı<sup>26</sup>. Bakkal esnafı, saray mutfağına verdikleri malların parasını,

<sup>15</sup> Beydilli, "Stephan Gerlach'ın Ruznâmesi", s. 95.

<sup>16</sup> Tavuk almak için, saray mutfağına bağlı tavukçuların Tavuk Pazarı'na gitmeleriyle ilgili bkz. KK 67, s. 393 (15 R 980/24 Ağustos 1572).

<sup>17</sup> Sözkonusu dönemden itibaren, tavuk ihtiyacının büyük bir kısmı avarız karşılığı tedârik edilecektir. Bkz. "Ocaklık Usulü" kısmı.

<sup>18</sup> Tavukpazarı tavukçularının tavuk teminiyle ilgili Hans Dernschwam şunları yazar: "Tavuk satıcıları, 3-5 attan oluşan kervanlar halinde köyleri dolaşırlar. Bu atların sırtında üst üste iki üç kat tahtadan merdiven şeklinde yapılmış tavuk kafesleri vardır. Uzak köylerden topladıkları tavukları buralara yerleştirip getirirler. İstanbul'a gelince bu tavukları doğrudan tavuk pazarına götürmek zorundalar." (Hans Dernschwam, *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*, çev. Yaşar Önen, Ankara 1992, s. 135.

<sup>19</sup> D. BŞM, 188/A, s. 11 (12 Ra 1061/4 Mart 1651); *İstanbul Esnaf Tarihi I*, s. 189.

<sup>20</sup> KK 67, s. 393 (15 R 980/24 Ağustos 1572).

<sup>21</sup> MD 85, 116/254 (11 C 1040/14 Ocak 1631); Ahmed Vefik, "Sultan Süleyman-ı Kanunî'nin Son Senelerinde İstanbul'un Usûl-i İ'âşe ve Ahvâl-i Ticâriyyesi", *TOEM*, VII/37, s. 27.

<sup>22</sup> Ahmet Vefik, "Kanunî'nin Son Senelerinde İstanbul", s. 27.

<sup>23</sup> MD 78, 619/1596.

<sup>24</sup> D. BŞM 10553, s. 2.

<sup>25</sup> MD 78, 619/1597 (28 M 1018/3 Mayıs 1609); Ahmed Refik, *Onbirinci Asr-ı Hicrîde İstanbul Hayatı*, s. 38-39.

<sup>26</sup> Sarayın iâşesine yönelik, bu şekilde katkıda bulunmak zorunda olan bakkallara "hisseli dükkân" denildiği anlaşılmaktadır. Bkz. Mehmet İpşirli, "Osmanlı Devlet Teşkilâtına Dair Bir Eser: Râbita-i Âsitâne", *TED*, s. 14 (İstanbul 1994), s. 12.



genellikle İstanbul'daki mirî gelirlerden almakla birlikte, olumsuzluk durumunda, merkez hazinesine bağlı, taşradaki başka bir kaynaktan da tahsil edebilmekteydi<sup>27</sup>.

Alım yapılan alanların dördüncüsü *hassa bahçeler*dir. Sarayın ihtiyaç duyduğu yaş meyve ve sebzeler şehir pazarlarından veya doğrudan üreticiden alındığı gibi, bir kısmı da hassa bahçelerden temin ediliyordu. Bostancıbaşının nezaretinde, binlerce bostancının çalıştığı bu bahçelerde yetiştirilen meyve ve sebzeler tamamıyla saray tüketimine hasredilmiş mallar değildi. Bir kısmı şehir esnafına satılarak padişahın günlük giderleri karşılanıyordu<sup>28</sup>. Padişah bahçelerinin ürünleri olmalarına rağmen, saray mutfağına alınan bu mallara ücret ödenmekteydi<sup>29</sup>. Atâ, bu bahçelerden elde edilen sebze ve meyvelerin, Matbah-ı Âmire ihtiyacı karşılandıktan sonra fazlasının satıldığını belirtmektedir<sup>30</sup>. Tavernier, padişahların, hassa bahçeleri mahsülleriyle geçinmelerinin bir adet ve kanun olduğunu kaydetmektedir<sup>31</sup>. Ancak mutfak muhasebelerinde, meyve ve sebzelerin yalnızca hassa bahçelerden karşılanmayıp farklı alanlardan da temin edildiğine dair kayıtların bulunması bu iddiayı yanlışlamaktadır<sup>32</sup>.

Hassa bahçelerden saraya alınan mallar arasında, meyve ve sebzelerin yanında bazı bitkilerin çiçekleri ve yaprakları da dikkat çekmektedir. Saray bahçelerinden sarayın tüketimine sunulan belli başlı ürünler şunlardır: kiraz, armut, üzüm, elma, hıyar, kabak, ıspanak, maydanoz, patlıcan, şalgam, gure, kelem/lahana, taze soğan, aluç, nane, tarhun, taze bakla, sarmusak, pırasa, ayva, taze kızılıç, ekşi ve tatlı nar, taze ceviz, badrençbuy, hindibâ, şükûfe-i benefşe (menekşe çiçeği), şükûfe-i şeftali (şeftali çiçeği), verd-i ahmer (kırmızı gül) ve verd-i sakız (sakız gülü). Bu mallar, hassa bahçelerden her yıl temin

<sup>27</sup> 1646 senesinde bakkal esnafının, paralarını, İstanbul Gümrüğü akçesinden alamadıklarını Divan-ı Hümayun'a bildirmeleri üzerine, Silistre iskelesi irsaliyesinden almalarına karar verilmiştir: *MAD* 9832, s. 48 (6 C 1056/19 Temmuz 1646).

<sup>28</sup> Metin And, *16. Yüzyılda İstanbul, Kent, Saray, Günlük Yaşam*, İstanbul 1993, s. 116. Yine Barkan'ın yayımladığı bir bütçede (Barkan, "974-975 (1567-1568) Malî Yılına âit bir Osmanlı Bütçesi", *İFM*, XIX/1-4 (İstanbul 1960), s. 307) İstanbul ve Edirne'deki hassa bahçelerin ürünlerinin satışından elde edilen 616314 akçenin padişaha teslim edildiği görülmektedir.

<sup>29</sup> Örnek için bkz. *D. BŞM* Dosya nr. 1/42; *D. BŞM* 10511, s. 50; Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 113.

<sup>30</sup> Tayyârzâde Ahmed Atâ, *Tarih-i Atâ*, I, İstanbul trs., s. 304. Bahçelerin mahsülleri satışa sunulduğunda, bunlar satılmadan, başka meyve ve sebzelerin satışına izin verilmezdi. Bu satıştan elde edilen gelirler Bostancıbaşıya teslim edilir, o da padişaha teslim ederdi (Dernschwam, *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat*, s. 81; Withers, *Büyük Efendi'nin Sarayı*, s. 115).

<sup>31</sup> Tavernier'den naklen: Kömürciyan, *İstanbul Tarihi*, s. 131.

<sup>32</sup> Örnek için bkz. Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 105. Yalnız, Fatih dönemine ait, taze meyve alımının bostancıbaşı tarafından yapıldığına dair kayıtların bulunması (Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 201) ve bunların hassa bahçeler mahsülleri olma ihtimali, zamanın saray nüfusunun düşük olduğunu da hesaba kattığımızda, söz konusu iddiamın ancak 15. yüzyıl için geçerli olabileceğini düşündürüyor.



edilmektedir. Mutfak muhasebelerinin her birinde, hassa bahçelerden alınan mahsullerin miktar ve ücretlerinin kaydı bulunmaktadır<sup>33</sup>.

Hassa bahçelerden yapılan tedârikin yanında, doğrudan üreticiden de sebze alınmaktaydı. Saray için alım yapılan beşinci alan, İstanbul'un yakın çevresinde bulunan ve ürünleri sarayın ihtiyacına tahsis edilmiş olan köylerdi. Üsküdar kazâsına bağlı Kadıköy, Maltepe, Kartal, Pendik, Çengel(köy) ve İstavroz köylerindeki üreticiler, ürünlerini kendi kayıklarıyla Sebzezhâne'ye getirirler ve her salı günü paralarını alırlardı<sup>34</sup>. Mantran, Evliya Çelebi'nin verdiği bilgilerden hareketle, sadece Üsküdar'la sınırlı kalmayıp İstanbul'un dört bölgesinde yaşayan bu üreticileri, has çiftliklere bağlı köylülerden saymak gerektiğini savunmaktadır<sup>35</sup>. Yazar ayrıca, bu çiftçilerin mahsüllerinin Matbah-ı Âmire yanında diğer selâtin saraylarına da gitme ihtimali üzerinde durmaktadır<sup>36</sup>. Ancak, elimizde bu iddiaları sinayacak veriler bulunmamaktadır.

İstanbul piyasasında alım yapılan bir başka alan, saray mutfağına bağlı mandıralardır. Mandıralardan süt ve süt ürünleri tedârik edilmektedir<sup>37</sup>. Pazarlardan da alındığı tespit edilen<sup>38</sup> bu mallar, çok taze ve dayanıksız oldukları için, saraya günlük olarak geliyor ve kısa sürede tüketilmeleri gerekiyordu.

Saray için, tespit edilen alım şekillerinden sonuncusu, bir işletme sahibinden yapılan un alımıyla ilgilidir. Darlık döneminde başvurulduğu sanılan bu alım, Tavukpazarı'ndaki Semerciler'de fırın işleten bir ekmekçi'den yapılmıştır<sup>39</sup>. Bilindiği gibi,

<sup>33</sup> Örnek için bkz. Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 133; D. BŞM 10511, s. 50.

<sup>34</sup> "...Matbah-ı Âmire mühimmâtı için iştirâsı lâzım olan taze kabak ve hıyar ve badlıcan ve lahana ve bunlara benzer sebzevât kazâ-i mezbûra (Üsküdar) tâbi' Kadıköyü ve Maldepe ve Kartal ve Pendik ve Çengel ve İstavroz nâm karyelerde hâsıl olup, sâhibleri vakt ü zamânıyla kendü kayıklarıyla Sebzezhâne'ye teslim eyleyüp ve narh-ı cârî üzere bahâların Salı günü haklaşurlar iken..." (8 N 1032/6 Temmuz 1623 tarihli hüküm: İMŞSA *Üsküdar Mahkemesi*, nr. 142, vr. 56a). Bir başka hükümden paranın bizzat Matbah emini tarafından ödendiği anlaşıyor: "Üsküdar kadısına... Matbah-ı Âmire mühimmi için kömür lâzım olmağın... kömür tedârik idüp sâhibleriyle... Matbah-ı Âmire'ne gönderesiz ki sâhibleri akçesin Matbah-ı Âmire emîninden alalar..." (26 R 984/23 Temmuz 1576 tarihli hüküm: MAD 7534, s. 661).

<sup>35</sup> Mantran, *17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul*, I, s. 176.

<sup>36</sup> Mantran, *17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul*, I, s. 176.

<sup>37</sup> Mandıralardan süt, yoğurt, kaymak ve tereyağı alınmaktadır (MAD 2003, s. 41; D. BŞM 10535, s. 25; D. BŞM 10511, s. 50; KK 7273, s. 20; MAD 5095, s. 28; TSMA, D. 10073, vr. 8a). Bir kayıтта (D. BŞM 10516, s. 35), sağmal keçilerin mahsülünden peynir geldiği de belirtilmektedir. Ancak bu keçilerin mandıralara ait hayvanlar olup olmadığı açık değildir.

<sup>38</sup> Örnek için bkz. MAD 6278, s. 4; KK 7274, s. 17; MAD 274, s. 15.

<sup>39</sup> Ekmekçi, bu hizmeti sayesinde beyaz ekmek yapma izni almıştır (Evâil-i C 1027/24 Temmuz-3 Haziran 1618 tarihli hüküm: İMŞSA, *İstanbul Mahkemesi*, nr. 3, vr. 95a/732).

sarayın beyaz un (has un/simid unu) ihtiyacı büyük oranda Bursa'dan karşılanmaktadır. Şimdilik tek örneğini tespit ettiğimiz bu un alımının, kıtlık dönemlerine ait başka örnekleri de olabilir.

İstanbul piyasasından mal tedârik edilen alanları bu şekilde belirledikten sonra, alımı gerçekleştiren memurlara geçebiliriz. Bu piyasadan saraya yönelik alımları, büyük oranda mutfak görevlileri yapmaktaydılar. Bunların başında, *pazarbaşı* gelmektedir. 16. yüzyıl sonlarında piyasadan taze meyve alımı için tayin edilen<sup>40</sup> *pazarbaşının* bu görevini Fatih döneminde bostancıbaşı yapmaktaydı<sup>41</sup>. Diğer yandan Fatih döneminde, sonraları yoğurtçubaşının sorumluluk alanına girecek olan süt, yoğurt ve peynir ile *piyazın* (soğancı) alımını yaptığı bilinen soğan ve yumurta gibi maddelerin tedârikinin de pazarbaşı tarafından gerçekleştirildiği görülmektedir<sup>42</sup>. Fatih döneminde pazarbaşı tarafından alınan bu mallar, I. Selim döneminde vekilharç vâsıtasıyla temin edilmektedir<sup>43</sup>. Eğer pazarbaşıyla vekilharç aynı görevliler değilse, pazarbaşılığın bir kadro olmadığı, mübâşirlik (alım memurluğu) gibi arızî bir görev olduğu düşünülmelidir. Zira ne mutfak mevâcib defterlerinde ne de tayinat defterlerinde, pazarbaşılık kadrosuna rastlanmıştır.

Ruus kayıtlarında, diğer saraylara ait *pazarbaşı* tayini kayıtlarının görülmesi<sup>44</sup>, her sarayın ayrı pazarbaşısının bulunduğunu ortaya koymaktadır. Saray pazarbaşılarının dışında bir de *şehir pazarbaşısı* vardı ki, görevlerinden biri, şehre gelen gıda maddelerinin dağıtımını sağlamaktı<sup>45</sup>. Muhtesibin sorumluluk alanına giren dağıtım işini<sup>46</sup> yapan *şehir pazarbaşısını*, bir nevi muhtesibin yardımcısı konumunda görmekteyiz. Yalnız, saray için yapılan alımlarda bahis konusu olan, Yeni Saray (Topkapı Sarayı) pazarbaşısıdır. Ancak

<sup>40</sup> "İstanbul kadısına ve muhtesibine hüküm yazıla ki hâliyâ Kilâr ve Helvahâne-i Âmirem mühimmi için taze meyve getürmeğe Hamza nâm kimesne bazarbaşı ta'yîn olunması lâzım olmağın..." (2 Ca 984/29 Temmuz 1576 tarihli hüküm: MAD 7534, s. 678). Saray için alım yapacak olan pazarbaşı, alıma başlamadan önce, muhtesipten eşya narh listesi almaktaydı. Böylece "yüksek fiyatla mal alma riski" kaldırılmış oluyordu. Daha fazla bilgi için bkz. Halil Sahillioğlu, "Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1525 Yılı Sonunda İstanbul'da Fiyatlar", *BTDD*, I (İstanbul 1967), s. 36-37.

<sup>41</sup> Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 201.

<sup>42</sup> Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 201.

<sup>43</sup> D. MKF 36805, s. 280-85 (919/1513-14).

<sup>44</sup> Eski Saray'a pazarbaşı tayini için bkz. KK 217, s. 53. Ayrıca bkz. İ. Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Devletinin Saray Teşkilâtı*, Ankara 1984, s. 380.

<sup>45</sup> Şehre gelen meyvelerin dağıtımının İstanbul pazarbaşısının uhdesinde olduğunu gösteren bir hüküm için bkz. MZD 5, 120/371.

<sup>46</sup> Mantran, *İstanbul'da Gündelik Hayat*, s. 100.

mutfak mevâcib defterlerinde, *pazarbaşının* kaydının bulunmaması, pazarbaşılığın bir kadro olmadığı, nu düşündürmektedir.

17. yüzyılda pazarbaşı aracılığıyla tedârik edilen malların belli başlıları şunlardır: üzüm çeşitleri, kaysı, çeşitli erikler, vişne, ayva, elma, turunç, armut, incir, ceviz içi, kabuklu fındık ve fındık içi, limon ve limon suyu, kaşkaval peyniri, nar, leblebi, nohut, ceviz, hurma, nardeng ve somak<sup>47</sup>.

Bu mallardan özellikle meyvelerin büyük miktarlarda alındığı görülmektedir. Pazarbaşının, alımı tek başına gerçekleştirmesi zordur. O halde, kendisine kim yardım etmektedir? Henüz bu soruya net bir cevap vermek imkânı yoktur. Bununla birlikte, saray mutfağı görevlilerinden "pazara gidenler" olarak da bilinin *kilercilerin*<sup>48</sup>, adından hareketle, *pazarbaşının* maiyyetini oluşturdıkları söylenebilir. Pazarbaşı mal tedârikinde şehir yöneticilerinden de yardım almaktaydı. Bunlardan kadı ve muhtesib, şehre gelen taze meyveleri şehir pazarcılarına dağıtmadan önce, saray pazarbaşısının öncelikli alım yapmasını sağlamakla yükümlüydüler<sup>49</sup>.

Saray mutfağında teşkilatın olgunlaştığı 17. yüzyılda, İstanbul piyasasından alım yapan ve çoğu kilercilerden olan diğer memurlar şunlardır: *Miskçibaşı*, *yoğurtçubaşı*, *sebzecibaşı*, *soğancı*, *çinici*, *bakkal*, *astarcı* ve *sirkeci*<sup>50</sup>.

*Miskçibaşının*, özellikle baharat çeşitlerini tedârik ettiği görülmektedir<sup>51</sup>. Bu tür malların, 16. yüzyıl son çeyreğinde bir kilerci tarafından temin ediliyor olması<sup>52</sup>, miskçibaşılığın yüzyıl sonu veya 17. yüzyıl başlarında ihdas edilmiş bir müessese olduğunu düşündürmektedir<sup>53</sup>. Miskçibaşılar, bu alanda uzmanlaşmış kilercilerden seçilmekteydiler<sup>54</sup>.

<sup>47</sup> D. BŞM 10555, s. 8-9; D. BŞM 10545, s. 6.

<sup>48</sup> Kilerciler hakkında bkz. I. Bölüm.

<sup>49</sup> "İstanbul kadısına ve muhtesibine hüküm... hassa-i hümayûnum için lâzım olan meyve mezbûr bazarbaşıya bahâsıyla satın aldirup hassa-i hümayûnum için meyve alınmayınca şehir bazarcılarına aldirmayasız." (MAD 7534, s. 678).

<sup>50</sup> Yüzyılın ikinci yarısında bu görevliler arasına *bamyacıbaşı* da girecektir (Bkz. *İstanbul Esnaf Tarihi I*, s. 172. 1650'ye kadar saraya bamyaya alındığını gösteren bir kayda rastlanmamıştır. Bkz. IV. Bölüm.

<sup>51</sup> Ahmed Refik, *Onbirinci Asr-ı Hicrî'de İstanbul Hayatı*, s. 37, hüküm nr. 71; D. BŞM 1055, s. 8-11; D. BŞM 10545, s. 6.

<sup>52</sup> KK 242, s. 9, 13 L 991/19 Ekim 1583.

<sup>53</sup> Miskçibaşıya dair elimizdeki ilk kayıtlar 17. Yüzyılın ilk on yılına aittir: A. RSK 1482, s. 20; Ahmed Refik, *a. g. e.*, s. 37, hk. nr. 71.

<sup>54</sup> A. RSK 1482, s. 20 (L 1017/Nisan-Mayıs 1608).

*Miskçibaşı* vasıtasıyla alınan mallar çoğunlukla baharat olmak üzere, sicim, kâğıt, neft yağı, kandil çeşitleri, pamuk vb. *attarlara* müteallik maddelerdi. Bu mallar, İstanbul'da yahudilerin tekellerinde bulunuyor ve dolayısıyla bunlardan alınıyordu<sup>55</sup>. 18. yüzyıl ikinci yarısına kadar varlığını sürdüren miskçibaşılık müessesesi, 1773'te kaldırılmıştır<sup>56</sup>.

Diğer görevlilerden *yoğurtçubaşı* süt, yoğurt, taze peynir ve kaymak; *buğdaycı* buğday, bulgur, bakla, böğrölce ve arpa; *sirkeci* sirke; *sebzeci* ıspanak, şalgam, havuç, lisân-ı sevr (sığır dili), maydanoz, kelem, marul, turp, kereviz, taze soğan, taze sarımsak ve nane; *soğancı* kuru soğan ve yumurta; *çinici* kavanoz, tabak, hokka vb.; *astarî* astar ve muşamma alımını yapmaktaydı<sup>57</sup>. Bunlardan başka, kayıtlarına ilk olarak 17. yüzyıl ikinci yarısında rastladığımız *bakkal*, nişasta, üzüm çeşitleri, zeytinyağı, nohut, zerdali, badem, incir, bal, sabun, sirke, tuz, böğrölce, siyah erik ve limonsuyu gibi malları almakla sorumluydu<sup>58</sup>.

Bazı malların İstanbul piyasasından temininin, resmî görevliler dışında, özel kimselerin uhdelerine verildiği durumlar da görülmektedir. Mesela, 1051/1641'de, İstanbullu bir yahudi, Helvahane için pişirilen nilüfer şerbetinde kullanılmak üzere 40.000 adet nilüferi kendi parasıyla alıp Helvahane'ye teslim etmekle görevlendirilmişti. Aynı zamanda, taşıma ve odun masraflarını da ödemeyi tekeffül eden yahudiye, İstanbul'da günde iki sığır alma imtiyazı verilmiştir<sup>59</sup>.

İstanbul piyasasından alınan mallara topluca bakıldığında<sup>60</sup>, taze meyve ve sebzeler ile süt ve süt ürünleri, helva ve bir kısım kanatlılar (kaz, güvercin, ve ördek) hariç,

<sup>55</sup> KK 242, s. 9 (13 L 991/19 Ekim 1583). Anılan malların, 17. Yüzyılın sonlarına doğru, yahudi attarlara temin ettirildiği görülmektedir (D. BŞM 10555, s. 8-11; D. BŞM 10545, s. 6). Fakat bu attarların saray hizmetlilerinden olup olmadıkları veya miskçibaşılık görevinde bulunup bulunmadıklarına dair şimdilik açıklayıcı bir kayıt bulunamamıştır. Ancak, 17. yüzyıl sonlarına ait başka bir kayıta (KK 7288, s. 9), miskçibaşının hâlâ baharat alımını yaptığının belirtilmesi, diğer belgelerde geçen attâr tabirinin, miskçibaşıyla aynı kimseler olma ihtimalini güçlendirmektedir.

<sup>56</sup> KK 7392, s. 16.

<sup>57</sup> D. BŞM 10545, s. 6; D. BŞM 1055, s. 10-11.

<sup>58</sup> D. BŞM 1055, s. 10-11. *Bakkalın*, daha önce buğdaycı ve sirkecinin sorumluluğunda olan bazı malların alımını da yapıyor olması, sorumluluk alanlarındaki değişmeye işaret etmektedir.

<sup>59</sup> KK 2296, vr. 13b/79 (18 S 1051/28 Mayıs 1641). İstanbul'da sığır alma hakkına aşçılar, mumcular, başçılar, kasaplar vs. sahipti. Hükümde, bu gurupların yahudiye müdahale etmemeleri emredilmektedir. Yahudi, müdahalenin yapılmamasına yönelik, önceki padişah döneminde ferman almıştır ve cülus münasebetiyle yenilenmesini istemektedir.

<sup>60</sup> Daha geniş bilgi için şu mutfak muhâsebelерinin masraf ("vuzi'a min-zâlik") bölümlerine bakınız: MAD 2003; MAD 6278; D. BŞM 10511; D. BŞM 10516; KK 7273; KK 7274; MAD 3043;

diğerlerinin taşradan da tedârik edilen gıda maddeleri oldukları görülmüştür. Nitekim, hububat, koyun, kuzu, tavuk (17. yüzyıl ilk yarısından itibaren), şeker, pirinç, yağ çeşitleri, kuru meyveler, bal, Eflak tuzu, nohut, bakla, mercimek, ıtriyât çeşitleri, şehriye, taze şifalı bitkiler ve temizlik maddesi olan sabun hem bu piyasadan hem de taşradan elde edilen mallardır. İstanbul piyasasından ayrıca, saray mutfacı ve bağlı kuruluşlarda kullanılmak üzere çeşitli kap-kacaklar vs. kullanım eşyaları ve sofrâ malezemeleri de temin edilmekteydi.

Bunlardan koyun ve kuzunun farklı bir temin yöntemi söz konusudur. Bilindiği gibi, İstanbul'un koyun ihtiyacı taşradan karşılanmaktadır<sup>61</sup>. Başkente koyun tedârikiyle görevli olan *koyun emini*, sarayın et ihtiyacından da sorumluydu. Bu meyanda, İstanbul'a gelen koyunlardan iyilerini saraylara tahsis etmek zorundaydı<sup>62</sup>. Aslında saraya getirilecek koyunlar için *kasap* ve *sürücülerin* bir kısmı önceden tayin edilmekte ise de, bunlar, koyunları İstanbul'a getirdikten sonra saraya satmaktadırlar. Hatta, kasap ve sürücüler, koyun tedârikine başlamadan, getirecekleri koyunları saraya ne kadar fiyatla satabileceklerini önceden bilmek arzusundadırlar<sup>63</sup>. Alınırken kasaplar tarafından paraları ödenen bu koyunlar<sup>64</sup>, saraya satışları İstanbul'da yapıldığından, İstanbul piyasasından alımı yapılan mallar arasına dahil edilmiştir<sup>65</sup>. 1647 senesinde, kasap ve sürücüler önceden belirlenerek saraya getirilmesi öngörülen koyun sayısı 40.000'dir<sup>66</sup>. Bu rakam sarayın koyun tüketiminin takriben yarısına eşittir; kalan miktar şehir kasaplarından karşılanacaktır<sup>67</sup>.

MAD 2063; Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter fonu, nr. 46; MAD 274; D. BŞM 10535; D. BŞM 10527; MAD 652; MAD 7502; MAD 5095; D. BŞM 10509.

<sup>61</sup> İstanbul'un et ihtiyacı hakkında geniş bilgi için bkz. Antony Greenwood, *Istanbul's Meat Provisioning: A Study of Celepkeşan System*, Basılmamış Doktora Tezi, Chicago 1988.

<sup>62</sup> Ahmed Vefik, "Sultan Süleyman-ı Kanunî'nin Son Senelerinde İstanbul", s. 30.

<sup>63</sup> 1647 senesinde kasap ve sürücülerin talepleri üzerine, getirecekleri koyun etinin kıyyesi 8 akçe olarak tespit edilmiştir (MAD 7179, s. 118).

<sup>64</sup> Matbah-ı Âmireye et vermekle mükellef bir kasabın parasını ödemediği halde koyunlarını alamaması üzerine Eflak voyvodasını şikayetiyle ilgili bkz. İMŞSA, *İstanbul Mahkemesi*, nr. 3, vr. 94b/730 (Evâsıt-ı Ca 1027/5-15 Mayıs 1618); vr. 95a/731 (Evâsıt-ı C 1027/3-13 Haziran 1618).

<sup>65</sup> Nitekim, mutfak muhâsebelerinde de alınan koyun miktarı ve masrafı, "mübâyâ'ât" kısımlarında yer almıştır. Bkz. MAD 2003; MAD 6278; D. BŞM 10511; D. BŞM 10516; KK 7273; KK 7274; MAD 3043; MAD 2063; Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter fonu, nr. 46; MAD 274; D. BŞM 10535; D. BŞM 10527; MAD 652; MAD 7502; MAD 5095; D. BŞM 10509.

<sup>66</sup> MAD 7179, s. 118.

<sup>67</sup> Sarayın et ihtiyacını karşılamaya yönelik mükellefiyeti olan şehir kasapları aynı zamanda yeniçeri meydanı ve selatin vakıflarının sorumluluğunu da üzerlerine almışlardı. Bunların satacakları koyunların fiyatları da önceden belirlenmekteydi (15 Z 1003/21 Ağustos 1595 tarihli hüküm: MD 73, 40/16).



İstanbul piyasasından gerçekleşen bütün bu alımların paraları, merkez bütçesine bağlı çeşitli kalemlerden ödenmekteydi. 16. yüzyıl sonlarına doğru ödemeler geciktirilmiş; saray mutfağının piyasaya bir hayli borcu birikmişti<sup>68</sup>. Yağcılar, kasaplar ve tavukçulara yapılan bu borçlar, Rebülâhir 1003/Aralık 1594 - Ocak 1595'te<sup>69</sup>, Divan'da hak sahiplerine ödendi. Fakat alacaklılar, uzun süreden beri tahsil edemedikleri alacaklarının yarısından veya dörtte birinden ferâğat etmek zorunda kaldılar. Selanikî bu durumu "bid'at-i seyyi'e" olarak değerlendirmiştir<sup>70</sup>.

Tablo 14: Çeşitli Muhasebe Dönemlerinde Saray Depolarına Giren Bazı Temel Tüketim Mallarının Temin Edildiği Piyasalara Göre Miktar ve Oranları\*

| Tarih                 | Malın Cinsi/ Ölçü Birimi | Toplam Miktar        | İst. Pys. | %    | Taşra   | %    | Önce   | Muhasebe Dönemi                            |
|-----------------------|--------------------------|----------------------|-----------|------|---------|------|--------|--------------------------------------------|
| 1489-90 <sup>71</sup> | un/kile**                | 16438.5              | 5348.5    | 32.5 | 10641.5 | 64.7 | 460    | 1.Ra.894-29.S.895<br>(2.II.1489-22.I.1490) |
|                       | pirinç/kile              | 9576.5 <sup>72</sup> | 32        | 0.3  | 8093    | 84.5 | 1451.5 |                                            |
| 1527-28 <sup>73</sup> | has un/kile              | 3044                 | -         | 0    | 2952    | 97   | 92     | 1.M-29.Z.934<br>(27.IX.1527-13.IX.1528)    |
|                       | harcî un/kile            | 20256                | 20023     | 98.8 | -       | 0    | 233    |                                            |
|                       | pirinç/kile              | 10559                | 40        | 0.4  | 8100    | 76.7 | 2419   |                                            |

<sup>68</sup> Selânikî, birikmiş borçların 5.000.000 akçeyi geçtiğini kaydetmektedir (Mustafa Selânikî, *Târih*, I, nşr. Mehmet İpşirli, İstanbul 1989, s. 386).

<sup>69</sup> Topçular Kâtibi, ödemenin Cemâziyelâhir'de, III. Mehmed'in tahta çıkışından sonra yapıldığını kaydeder (Topçular Kâtibi Abdülkadir Efendi, *Târih*, nşr. Ziya Yılmaz, İÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Basılmamış Doktora Tezi, İstanbul 1990, s. 54).

<sup>70</sup> Selânikî, *Târih*, I, s. 415. Selanikî ayrıca ortaya çıkan bu olumsuz durum üzerine, çevresinde şu değerlendirmelerin yapıldığını da ekler: "...ve 'etrâf u eknâf-ı âlemden zahîre ve me'kûlât taşıyup bin meşakkatle yiyecek getiren ehl-i ticâret bu bazara râzî ve şâkir ola mı? Asl sermayesinden zarar iden bir dahi yiyecek mi getürür? Sebeb-i kaht u galâdur" (s. 415). Selanikî, bir önceki sene de bir borç ödemesinin yapıldığını ve kaynak olarak Trablusşam beylerbeyi irsaliyesinin kullanıldığını bildirir (s. 358).

\* Sözkonusu mallar, çeşitli muhâsebe dönemlerinde saray depolarına giren mallardır. Bu mallar ve miktarları, mutfak muhâsebe defterlerinin sonunda yer alan ve bazı malların müstakil muhâsabeleri içeren kayıtlardan çıkarılmıştır. "İst. Pys.", İstanbul piyasasından alınan mal miktarını; "Taşra", taşradan tedârik edilen mal miktarını; "Önce" ise, bir önceki muhâsebe döneminden kalan, tüketilmeyen mal miktarını göstermektedir. Oranlar hesaplanırken, önceki dönemden kalan mal miktarı da hesaba katılmıştır.

<sup>71</sup> Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 88, 90, 98 vd.

\*\* Un için has ve harcî ayrımı yapılmamıştır.

<sup>72</sup> Barkan, toplamı 9581.5 kile (479 mud, 1,5 kile) olarak yazmıştır (Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 98). Gerçek rakam yukarıdaki gibi olmalıdır.

<sup>73</sup> D. BŞM 10509, s. 10 vd.



| Tarih                 | Malın Cinsi/ Ölçü Birimi | Toplam Miktar | İst. Pys. | %    | Taşra  | %    | Önce  | Muhasebe Dönemi                                          |
|-----------------------|--------------------------|---------------|-----------|------|--------|------|-------|----------------------------------------------------------|
| 1573-74 <sup>74</sup> | has un/kile              | 5559.7        | -         | 0    | 5301   | 95.3 | 258.7 | 3.M.981-<br>2.M.982<br>(5.V.1573-<br>24.IV.1574)         |
|                       | harcî un/kile            | 40895         | 20998     | 51.3 | 12039  | 29.4 | 7858  |                                                          |
|                       | şeker/kıyye              | 61739         | 610       | 1    | 30668  | 49.7 | 30461 |                                                          |
|                       | pirinç/kile              | 38910         | -         | 0    | 28600  | 73.5 | 10310 |                                                          |
| 1574-75 <sup>75</sup> | has un/kile              | 5797.5        | -         | 0    | 5625   | 97   | 175.5 | 3.M.982-<br>2.M.983<br>(24.IV.1574-<br>13.IV.1575)       |
|                       | harcî un/kile            | 38033         | 23372     | 61.4 | 12909  | 34   | 1725  |                                                          |
|                       | şeker/kıyye              | 46508.8       | 7656.8    | 16.5 | 38852  | 83.5 | -     |                                                          |
|                       | pirinç/kile              | 27248         | -         | 0    | 27248  | 100  | -     |                                                          |
| 1610-11 <sup>76</sup> | şeker/kıyye              | 47388         | 9831      | 20.7 | 37557  | 79.3 | -     | 11.L.1019-<br>11.L.1020<br>(27.XII.1610-<br>16.XII.1611) |
|                       | pirinç/kile              | 47963         | 1577      | 3.3  | 46386  | 96.7 | -     |                                                          |
|                       | sadeyağ/kıyye            | 144276        | 39776     | 27.6 | 104500 | 72.4 | -     |                                                          |
| 1611-12 <sup>77</sup> | şeker/kıyye              | 46097         | 14939     | 32.4 | 31158  | 67.6 | -     | 11.L.1020-<br>27.N.1021<br>(16.XII.1611-<br>21.XI.1612)  |
|                       | pirinç/kile              | 47474         | 12349     | 26   | 35125  | 74   | -     |                                                          |
|                       | harcî un/kile            | 56088         | 43404     | 77.4 | 12684  | 22.6 | -     |                                                          |
| 1612-13 <sup>78</sup> | şeker/kıyye              | 41165         | 18215     | 44.2 | 22950  | 55.8 | -     | 27.N.1021-<br>23.Ş.1022<br>(21.XI.1612-<br>8.X.1613)     |
|                       | pirinç/kile              | 42824         | 13880     | 32.4 | 28944  | 67.6 | -     |                                                          |
|                       | sadeyağ/kıyye            | 140712        | 58520     | 41.7 | 82192  | 58.3 | -     |                                                          |
|                       | has un/kile              | 9964          | 1146      | 11.5 | 8818   | 88.5 | -     |                                                          |
|                       | harcî un/kile            | 57157         | 32970     | 57.7 | 24187  | 42.3 | -     |                                                          |
| 1613-14 <sup>79</sup> | şeker/kıyye              | 61710         | 27630     | 44.8 | 34080  | 55.2 | -     | 25.Ş.1022-<br>25.Ş.1023<br>(10.X.1613-<br>29.IX.1614)    |
|                       | pirinç/kile              | 51880         | 24774     | 47.8 | 27106  | 52.2 | -     |                                                          |
|                       | sadeyağ/kıyye            | 166144        | 64064     | 38.5 | 102080 | 61.5 | -     |                                                          |
|                       | has un/kile              | 10934         | -         | 0    | 10934  | 100  | -     |                                                          |
|                       | harcî un/kile            | 64028         | 29346     | 46   | 34682  | 54   | -     |                                                          |

<sup>74</sup> Barkan, "İstanbul Sarayları", s.143 vd.

<sup>75</sup> D. BŞM 10511, s. 16 vd.

<sup>76</sup> D. BŞM 10513, s. 6 vd.

<sup>77</sup> D. BŞM 10513, s. 6 vd.

<sup>78</sup> D. BŞM 10513, s. 6 vd.

<sup>79</sup> D. BŞM 10513, s. 6 vd.

| Tarih                 | Malın Cinsi/ Ölçü Birimi | Toplam Miktar | İst. Pys. | %    | Taşra  | %    | Önce  | Muhasebe Dönemi                               |
|-----------------------|--------------------------|---------------|-----------|------|--------|------|-------|-----------------------------------------------|
| 1614-15 <sup>80</sup> | şeker/kıyye              | 47271         | 15305     | 32.4 | 31966* | 67.6 | -     | 25.Ş.1023-26.Ca.1024 (29.IX.1614-23.VI.1615)  |
|                       | pirinç/kile              | 39610         | 12810     | 32.3 | 26800  | 67.7 | -     |                                               |
| 1615-16 <sup>81</sup> | şeker/kıyye              | 57733         | 32173     | 55.7 | 21625  | 37.4 | 3935  | 27.Ca.1024-27.Ca.1025 (24.VI.1615-12.VI.1616) |
|                       | pirinç/kile              | 50027         | 18427     | 36.8 | 21139  | 42.2 | 10461 |                                               |
|                       | sadeyağ/kıyye            | 217791        | 43755     | 20   | 129386 | 59.4 | 44650 |                                               |
|                       | has un/kile              | 11100         | 3115      | 28   | 6735   | 60.7 | 1250  |                                               |
|                       | harcî un/kile            | 50076         | 48466     | 96.8 | 1610   | 3.2  | -     |                                               |
| 1617-18 <sup>82</sup> | has un/kile              | 9438          | 2262      | 24   | 7176   | 76   | -     | 27.Ca.1026-27.Ca.1027 (1.VI.1617-22.V.1618)   |
|                       | harcî un/kile            | 64806         | 60014     | 92.6 | 2460   | 3.8  | 2332  |                                               |
|                       | sadeyağ/ kıyye           | 175235        | 147224    | 84   | 23448  | 13.4 | 4563  |                                               |
|                       | şeker/kıyye              | 61655         | 9700      | 15.7 | 41580  | 67.4 | 10375 |                                               |
|                       | pirinç/kile              | 68837         | 1398      | 2    | 51660  | 75   | 15779 |                                               |
| 1620-22 <sup>83</sup> | has unu/kile             | 9827          | 3388      | 34.4 | 6439   | 65.6 | -     | 22.Ş.1029-25.S.1031 (22.VI.1620-7.I.1622)     |
|                       | sadeyağ/ kıyye           | 163685        | 128546    | 78.5 | 22678  | 13.8 | 12461 |                                               |
|                       | şeker/kıyye              | 53687         | 26082     | 48.6 | 26605  | 49.5 | 1000  |                                               |
|                       | pirinç/kile              | 52180         | 16790     | 32.2 | 32134  | 61.6 | 3256  |                                               |
| 1625-26 <sup>84</sup> | harcî un/kile            | 57446         | 50080     | 87.2 | 7366   | 12.8 | -     | 19.Ra.1035-17.S.1036 (19.XII.1625-7.XI.1626)  |
|                       | sadeyağ/kıyye            | 148940        | 124828    | 83.8 | 24112  | 16.2 | -     |                                               |
|                       | şeker/kıyye              | 91187         | 8876      | 9.7  | 82311  | 90.3 | -     |                                               |
|                       | pirinç/kile              | 36901         | 99847     | 30.8 | 25583  | 69.2 | -     |                                               |
| 1626-28 <sup>85</sup> | has un/kile              | 14875         | 5863      | 39.4 | 9012   | 60.6 | -     | 20.S.1036-24.C.1037 (10.XI.1626-1.III.1628)   |
|                       | şeker/kıyye              | 63711         | 17012     | 26.7 | 46610  | 73.3 | -     |                                               |
|                       | pirinç/kile              | 52856         | 11580     | 22   | 41276  | 78   | -     |                                               |
|                       | sadeyağ/kıyye            | 213224        | 176704    | 82.9 | 27896  | 13   | 8668  |                                               |

<sup>80</sup> D. BŞM 10513, s. 6 vd.

\* Bu miktar bir önceki eminden kalan miktarı da kapsamaktadır. Defterde toplu olarak verilmiştir.

<sup>81</sup> D. BŞM 10513, s. 6 vd.; MAD 2003, s. 68 vd.

<sup>82</sup> KK 7274, s. 59 vd.

<sup>83</sup> D. BŞM 10516, s. 50 vd.

<sup>84</sup> MAD 958, s. 54 vd.

<sup>85</sup> MAD 3043, 54 vd.

| Tarih                 | Malın Cinsi/ Ölçü Birimi | Toplam Miktar | İst. Pys. | %    | Taşra | %    | Önce  | Muhasebe Dönemi                                |
|-----------------------|--------------------------|---------------|-----------|------|-------|------|-------|------------------------------------------------|
| 1631-32 <sup>86</sup> | has un/kile              | 8787          | 2142      | 24.4 | 6645  | 75.6 | -     | 12.Ş.1040-22.C.1041<br>(15.III.1631-14.I.1632) |
|                       | harcî un/kile            | 53487         | 50685     | 94.8 | 2802  | 5.2  | -     |                                                |
|                       | sadeyağ/kıyye            | 165264        | 99991     | 60.5 | 64605 | 39.1 | 668   |                                                |
|                       | şeker/kıyye              | 41242         | 5242      | 12.7 | 35530 | 86.1 | 208   |                                                |
|                       | pirinç/kile              | 39926         | 10899     | 27.3 | 29027 | 72.7 | -     |                                                |
| 1637-38 <sup>87</sup> | şeker/kıyye              | 68593         | 11605     | 17   | 30628 | 44.6 | 26360 | 9.L.1046-10.L.1047<br>(6.III.1637-24.II.1638)  |
|                       | sadeyağ/kıyye            | 167959        | 95524     | 56.9 | 51055 | 30.4 | 21380 |                                                |
|                       | pirinç/kile              | 49420         | 8307      | 16.8 | 3400  | 6.9  | 37713 |                                                |
| 1638-39 <sup>88</sup> | buğday/kile              | 18059         | 6615      | 36.6 | 11444 | 63.4 | -     | 22.L.1047-23.L.1048<br>(8.III.1638-26.II.1639) |
|                       | has un/kile              | 6948          | 6948      | 100  | -     | 0    | -     |                                                |
|                       | sadeyağ/kıyye            | 116853        | 94987     | 81.3 | 21866 | 18.7 | -     |                                                |
|                       | şeker/kıyye              | 34593         | 16948     | 49   | 17645 | 51   | 4280  |                                                |
|                       | pirinç                   | 35583         | 17325     | 48.7 | 5994  | 16.8 | 12264 |                                                |
| 1641 <sup>89</sup>    | buğday/kile              | 15014         | 1000      | 6.7  | 14014 | 93.3 | -     | 7.M-6.N.1051<br>(18.IV.1641-9.XII.1641)        |
|                       | has un/kile              | 8718          | -         | 0    | 8407  | 96.4 | 1311  |                                                |
|                       | sadeyağ/kıyye            | 118705        | 110343    | 93   | 2318  | 2    | 6044  |                                                |
|                       | şeker/kıyye              | 44506         | 11891     | 26.7 | 28847 | 64.8 | 3768  |                                                |
|                       | pirinç/kile              | 39241         | 104       | 0.3  | 31553 | 80.4 | 7584  |                                                |
| 1642-43 <sup>90</sup> | buğday/kile              | 28303         | 8000      | 28.3 | 16000 | 56.5 | 4303  | 17.N.11052-6.N.1053<br>(30.XI.1642-18.XI.1643) |
|                       | pirinç/kile              | 46589         | 18144     | 39   | 28261 | 61   | -     |                                                |

İstanbul piyasası ve taşradan yapılan alımların oranlarına toplu olarak bakıldığında, temel tüketim maddelerinin yoğunluklu olarak taşradan temin edilmeye çalışıldığı görülecektir. Ancak, bu genellemenin her mal için geçerli olduğunu söyleme imkânı

<sup>86</sup> MAD 274, s. 37 vd.

<sup>87</sup> MAD 5095, s. 34 vd.

<sup>88</sup> MAD 7502, s. 34 vd.

<sup>89</sup> MAD 652, s. 31 vd.

<sup>90</sup> MAD 2063, s. 42 vd.

yoktur. Mesela *harcî un* (fodula unu) ve *sadeyağ*, tabloda mevcut dönemlerin çoğunda<sup>91</sup>, ağırlıklı olarak İstanbul piyasasından alınmıştır.

### Harcî Un

| <u>Dönem</u> | <u>İst. Piy. %</u> | <u>Taşra %</u> |
|--------------|--------------------|----------------|
| 1527-28      | 98.8               | 0              |
| 1573-74      | 51.3               | 29.4           |
| 1574-75      | 61.4               | 34             |
| 1611-12      | 77.4               | 22.6           |
| 1612-13      | 57.7               | 42.3           |
| 1613-14      | 46                 | 54             |
| 1615-16      | 96.8               | 3.2            |
| 1617-18      | 92.6               | 3.8            |
| 1625-26      | 87.2               | 12.8           |
| 1631-32      | 94.8               | 5.2            |

### Sadeyağ

| <u>Dönem</u> | <u>İst. Piy. %</u> | <u>Taşra %</u> |
|--------------|--------------------|----------------|
| 1610-11      | 27.6               | 72.4           |
| 1612-13      | 41.7               | 58.3           |
| 1613-14      | 38.5               | 61.5           |
| 1615-16      | 20                 | 59.4           |
| 1617-18      | 84                 | 13.4           |
| 1620-22      | 78.5               | 13.8           |
| 1625-26      | 83.8               | 16.2           |
| 1626-28      | 82.9               | 13             |
| 1631-32      | 60.5               | 39.1           |
| 1637-38      | 56.9               | 30.4           |
| 1638-39      | 81.3               | 18.7           |
| 1641         | 93                 | 2              |

<sup>91</sup> Sadeyağ için 1610-16, harcî un için 1613-1614 seneleri, taşradan tedârik edilen miktarların diğerine göre yüksek olduğu dönemlerdir.

Burada dikkat çeken önemli bir nokta, *harcî unun*, tablodaki bütün dönemlerde büyük oranda İstanbul piyasasından alınmasına rağmen, *sadeyağ* için İstanbul piyasasına ağırlıklı bağımlılık, 1617'lerden itibaren başlamış olması ve sonraki yıllarda ağırlığını koruyarak devam etmesidir.

### Has Un

| <u>Dönem</u> | <u>İst. Piy. %</u> | <u>Taşra %</u> |
|--------------|--------------------|----------------|
| 1527-28      | 0                  | 97             |
| 1573-74      | 0                  | 95.3           |
| 1574-75      | 0                  | 97             |
| 1612-13      | 11.5               | 88.5           |
| 1613-14      | 0                  | 100            |
| 1615-16      | 28                 | 60.7           |
| 1617-18      | 24                 | 76             |
| 1620-22      | 34.4               | 65.6           |
| 1626-28      | 39.4               | 60.6           |
| 1631-32      | 24.4               | 75.6           |
| 1638-39      | 100                | 0              |
| 1641         | 0                  | 96.4           |

Sarayın yüksek seviyeli yöneticileri ve hanedan mensuplarının tüketimine sunulan *has unun* tamamına yakını, 1638-39 muhasebe dönemi hariç, taşradan (Bursa ve civarından) karşılanmıştır. Hatta 16. ve 17. yüzyılın önemli bir kısmında, İstanbul piyasasından hiç *has un* alınmamıştır.

### Şeker

| <u>Dönem</u> | <u>İst. Piy. %</u> | <u>Taşra %</u> |
|--------------|--------------------|----------------|
| 1573-74      | 1                  | 49.7           |
| 1574-75      | 16.5               | 83.5           |
| 1610-11      | 20.7               | 79.3           |
| 1611-12      | 32.4               | 67.6           |
| 1612-13      | 44.2               | 55.8           |
| 1613-14      | 44.8               | 55.2           |
| 1614-15      | 32.4               | 67.6           |

| <u>Dönem</u> | <u>İst. Piy. %</u> | <u>Taşra %</u> |
|--------------|--------------------|----------------|
| 1615-16      | 55.7               | 37.4           |
| 1617-18      | 15.7               | 67.4           |
| 1620-22      | 48.6               | 49.5           |
| 1625-26      | 9.7                | 90.3           |
| 1626-28      | 26.7               | 73.3           |
| 1631-32      | 12.7               | 86.1           |
| 1637-38      | 17                 | 44.6           |
| 1638-39      | 49                 | 51             |
| 1641         | 26.7               | 64.8           |
| 1642-43      | 39                 | 61             |

Temel tüketim mallarından şekerin, taşradan temin edilen miktarı, 1615-16 muhasebe dönemi hariç, her dönemde İstanbul piyasasından elde edilenden fazla olmuştur. Saray mensupları Mısır ve Kıbrıs şekeri tüketmektedirler. Miktar bakımından, Mısır şekeri ağırlıklıdır. Bu yüzden, İstanbul piyasasından yapılan alımların miktarının fazla olduğu yılları, Mısır şekerinin kısıtlı geldiği dönemler olarak düşünmek gerekir.

#### **Pirinç**

| <u>Dönem</u> | <u>İst. Piy. %</u> | <u>Taşra %</u> |
|--------------|--------------------|----------------|
| 1489-90      | 0.3                | 84.5           |
| 1527-28      | 0.4                | 76.7           |
| 1573-74      | 0                  | 73.5           |
| 1574-75      | 0                  | 100            |
| 1610-11      | 3.3                | 96.7           |
| 1611-12      | 26                 | 74             |
| 1612-13      | 32.4               | 67.6           |
| 1613-14      | 47.8               | 52.2           |
| 1614-15      | 32.3               | 67.7           |
| 1615-16      | 36.8               | 42.2           |
| 1617-18      | 2                  | 75             |
| 1620-22      | 32.2               | 61.6           |
| 1625-26      | 30.8               | 69.2           |
| 1626-28      | 22                 | 78             |



| <u>Dönem</u> | <u>İst. Piy. %</u> | <u>Taşra %</u> |
|--------------|--------------------|----------------|
| 1631-32      | 27.3               | 72.7           |
| 1637-38      | 16.8               | 6.9            |
| 1641         | 0.3                | 80.4           |
| 1642-43      | 39                 | 61             |

16. yüzyıl boyunca, pirincin tamamına yakını taşradan temin edilmiştir. 15. yüzyıla ait bilinen tek muhasebeden yola çıkılarak, bu yüzyıl için de aynı hükmün geçerli olduğunu söyleyebiliriz. 17. yüzyılın büyük bir bölümünde ise, İstanbul piyasasından alınan pirinç miktarı ortalama % 30'larda seyretmiştir.

#### B. Taşradan Yapılan Alımlar: Havalât

Başkent pazarlarından yapılan alımlar, sarayın iâşesinin, şehrin iâşesiyle de yakından ilişkili olduğunu gösterdi. Buna karşılık, saraya gıda maddesi temini, İstanbul'un iâşesinden farklı bir organizasyona sahiptir ve bu yapılanma taşradan yalnızca saraya münhasır alımlar yapılmasına izin vermektedir. Bu ayrıcalıklı konumu, sarayı, İstanbul piyasasına bağımlı olmaktan kurtarmakta; bu piyasadaki dalgalanmalardan en az seviyede etkilenmesini sağlamaktadır.

Saray için, taşradan mal temininde, esas olarak, irsâliye ve ocaklık usûlleri kullanılmıştır. Her iki yöntemle temin edilip saraya mal gönderilmesine Osmanlı kaynaklarında *havalât* denilmektedir. Aslında, Osmanlı malî mevzuatında *havalât*, ödeme emri karşılığında kullanılan *havâle* teriminin çoğuludur<sup>92</sup>. Havaledede, merkezî hazineye ödenmesi gereken paralar birtakım ihtiyaçlar için yerinde kullanılmakta ve ödeme yapılmış sayılmaktaydı. Taşradan yapılan mal tedâriki de, ödemeleri, merkezî hazîneye bağlı gelir kaynaklarından yapıldığından aynı ismi almıştır. Zira, merkezî hazineye bağlı taşradaki gelirlerin bir kısmının merkeze gönderilmesi yerine, karşılığında, alınan malların gönderildiği ve dolayısıyla para transferinin yerini mal transferinin aldığı bir yapı söz konusudur. Zaten malın transferiyle, merkezi hazineye bağlı yerel gelirlerin transferi yapılmış sayılıyordu. Çünkü alınan mallara, yerel gelirlerden ödenen miktarlar belliydi ve bu miktarlar malın tesliminde merkezi hazinenin alacağından düşülüyordu (mahsûb). Ancak Osmanlılar, *havâleden* malın gönderilmesini anladıkları gibi, malın tedârik edilip

<sup>92</sup> Ödeme emri karşılığında kullanılan *havâle* için bkz. Halil İnalcık, "Capital Formation in the Ottoman Empire", *The Ottoman Empire: Conquest, Organization and Economy*, Londra 1978, s. 140; Aynı yazar, "Havâle", *DİA*, XVI (İstanbul 1997), s. 512-513.

gönderilmesi sorumluluğunun bir görevliye verilmesini yani temin işini havale/sipariş etmeyi de anlamaktaydılar<sup>93</sup>. Sarayın iâşesi bakımından, havâle teriminin daha çok bu ikinci anlamının öne çıktığı görülmüyor.

Havale sisteminde, iâşe sorumluluğunun tamamının yerel yöneticilere yüklenilmesinin yanında, yalnızca masrafların karşılanmasına yönelik, sınırlı bir yükümlülük de sözkonusudur. İkincisinde, masrafların karşılanması hariç, bütün yükümlülük merkezden görevlendirilen memurlara aitti.

Burada, taşradan mal tedârikinde kullanılan hakim usûller, istisnaları gözardı edilerek, iki başlık altında ele alınacaktır: İrsaliye ve ocaklık usûlleri. *Havale*, taşradan mal tedârîki için oluşturulan sistemin genel adıdır. *İrsaliye* ve *ocaklık* yöntemleri de, *havale* sisteminin başarısını sağlayan iki temel yöntemdir.

#### 1. İrsâliye Olarak Mal Temini

Taşradan, özellikle İstanbul'a yakın olmayan bölgelerden, mal tedârîkinin gerçekleştirildiği usûllerden ilki *irsaliye*dir. Yaygın olarak bilinen *irsaliye* türü, salyane ile idare edilen eyalet gelirlerinin, eyaletteki masrafların görülmesinden sonra kalan kısmının merkeze gönderilmesidir<sup>94</sup>. Eyalet irsaliyelerinin bir kısmı, merkezî ihtiyaçları karşılamak üzere kullanılmıştır. Söz konusu ihtiyaçlar için, ödemesi irsaliye akçesinden yapılarak alınan malların gönderilmesi için de irsaliye terimi kullanılmıştır. Oysa havalât sistemi içinde kullanılan bir yöntem olarak irsâliyenin, bu sınırlı anlamdan daha geniş bir çerçeveye oturduğu görülmektedir. Osmanlılar, ister memur görevlendirilmek suretiyle isterse oradaki görevliler vasıtasıyla temin edilsin, bir veya birkaç kalem malın temini ve gönderilmesini *irsaliye* olarak tanımlamışlardır.

Saraya gıda maddesi tedârîki için kullanılan *irsaliye* yönteminin üç şeklini görmekteyiz. Birincisi, salyaneli eyaletlerden Mısır ile tâbi devletlerden Eflâk ve Boğdan'ın merkezî hazineye vermekle yükümlü oldukları verginin bir kısmına karşılık sağlanan malların havalesi. İkincisi, idarî ve malî görevlere atanan bazı yöneticilerin,

<sup>93</sup> Her yıl Bursa hassa harc emininin göndermesi gereken mallar için bir defterde yapılan açıklamalar şöyledir: "Zikrolunan mühimât (nane turşusu, koruk rubu ve nar rubu) Kılâr-ı Âmirem için lâzım olmağın kadimî Brusa tarafından gelmek üzere havâle olunurdu..." (MAD 1792, s. 6). "Zikrolunan dakik-i has kadimî Brusa tarafından mukata'ât ve emvâl-i sâireden iştirâ oluna deyü harc-ı hassa olanlara sipariş olunup tedârik idüp göndergelmişler idi..." (MAD 1792, s. 6).

<sup>94</sup> Salyane ile idare edilen eyaletlerle ilgili bkz. Ahmet Tabakoğlu, *Gerileme Dönemine Girerken Osmanlı Maliyesi*, İstanbul 1985, s. 59-67.

tainleri karşılığında taahhüt ettikleri malların gönderilmesi. Sonuncusu ise, taahhüt usulüne dayanmayan, fakat parası, merkezi hazineye bağlı yerel gelirlerden ödenen malların irsali. Her üç tipte de çerçeve aynıdır. Merkez hazinesine gönderilmesi gereken bu gelirler, yine merkezî ihtiyaçları karşılamak için kullanılmaktadır. Söz konusu irsaliye tiplerinin hepsinde de, ilgililer, malın satın alınmasından saraya ulaşmasına kadar olan sürecin tamamından sorumludurlar ve ortaya çıkan her türlü masrafı karşılamakla yükümlüdürler. Şu durumda, irsaliyenin, merkezi hükümet için önemli külfetleri ortadan kaldıran bir yöntem olduğu söylenebilir.

İrsaliye yöntemiyle tedâkin yapıldığı alanlardan en önemlisi, salyaneli eyaletlerden Mısır'dır. Bu eyalet, fethinden itibaren, gelirlerinin bir kısmını, İç Hazine'ye göndermiştir. Yıllara göre miktarının da değiştiği görülen bu verginin<sup>95</sup> merkeze gönderilmesine *irsaliye* denilmektedir. Aynı şekilde, Mısır'dan gelen mallar için de *irsaliye* terimi kullanılmıştır. Bu malların masrafları, *İrsâliye Hazinesi* olarak da bilinen vergiden karşılanmıştır<sup>96</sup>. Mallar gönderilirken tutulan ve malların miktarlarını, yüklenen gemileri ve bazen hareket tarihlerinin yazıldığı defterler de *irsaliye defteri* olarak adlandırılmıştır<sup>97</sup>.

Rebiülevvel 933/Mart 1585'ten itibaren düzenli olarak gönderilmeye başlayan Mısır *irsaliye hazinesinden*, 16. yüzyıl boyunca *Ceyb-i Hümayuna* gelen miktar 400.000 altın ile 600.000 altın arasında seyretmiştir<sup>98</sup>. Yüzyıl sonundan itibaren, devlet bu miktarı artırmaya çalışmış; 17. yüzyıl başlarında irsaliye miktarı 600.000-700.000 altın civarında tahakkuk etmiştir<sup>99</sup>. *İrsaliye hazinesi* rakamlarını bilmemize rağmen, bu hazineden saray

<sup>95</sup> İrsaliye miktarlarıyla ilgili bkz. Tabakoğlu, *Osmanlı Maliyesi*, s. 62. Krş. J. Stanford Shaw, *The Financial and Administrative Organization and Development of Ottoman Egypt, 1517-1798*, New Jersey, 1962, s. 400-401.

<sup>96</sup> Mısır irsaliye hazinesinin, sarayın gıda ihtiyacı yanında, Tersane malzemeleri, Akdeniz ve Kızıldeniz muhafazasındaki bazı gemilerin ihtiyaçları, Yemen ve Habeshistan'daki askerlerin ihtiyaçları ve Haremeyn'in bazı ihtiyaçları gibi çok çeşitli alanlara da tahsis edildiği bilinmektedir (Seyyid Muhammed es-Seyyid Mahmud, XVI. *Asırda Mısır Eyâleti*, İstanbul 1990, s. 121).

<sup>97</sup> Birkaç yılın hesaplarını toplu olarak gösteren iki defter için bkz. BOA, MAD 947 (1000/1591-92); MAD 4442 (1010/1601-2).

<sup>98</sup> Seyyid Muhammed, 400-500.000 arasında (*Seyyid Muhammed*, XVI. *Asırda Mısır Eyâleti*, s. 119); Tabakoğlu da 500-600.000 arasında (Ahmet Tabakoğlu, "Gerileme Dönemi Başlarında Osmanlı Mali Teşkilatı", *MÜİİBFD*, I/1 [İstanbul 1984], s. 294) seyrettiğini kaydetmektedir. 15 S 990-26 S 991/10 Mart 1582-21 Mart 1583 tarihleri arasında kapsayan yayımlanmamış bir bütçede irsaliye hazinesi rakamının 522.228 altın (52.222.800 akçe) olduğu kaydedilmiştir. MAD 893, s. 16.

<sup>99</sup> Seyyid Muhammed, XVI. *Asırda Mısır Eyâleti*, s. 119-120. Kemankeş Kara Mustafa Paşa, Sultan İbrahim'e sunduğu 1639 tarihli lâyihasında, Mısır valilerinin 600.000 altın göndermelerinin kanun olduğunu bildirir. Faik Reşit Unat, "Sadrazam Kemankeş Kara Mustafa Paşa Layihası", *Tarih Vesikaları*, VI (Nisan 1947), s. 459.

mutfağı için alınan mallara ayrılan pay hakkında kesin sonuçlara varmamızı sağlayacak kayıtlara henüz sahip değiliz<sup>100</sup>. Ancak, Selanikî'nin, 1006/1597-98 yılında Matbah-ı Âmire emini Ömer Çavuş zamanında Mısır'dan 70.000 altınlık zahirenin alındığını belirtmesi<sup>101</sup>, konuyla ilgili açılım yapmaya imkân vermektedir. 17. yüzyıl başındaki irsaliye hazinesi rakamları esas alındığında (600.000-700.000 altın), saray mutfağına gönderilen irsaliye mallarına ödenen miktarın, irsaliye hazinesi içinde takriben % 10'luk bir paya sahip olduğu görülür. Yalnız, bu payın seviyesini koruyarak devam ettiğini iddia etme imkânı yoktur. Nitekim, rakamlarda 17. yüzyıl boyunca sürekli bir düşme yaşanmıştır<sup>102</sup>.

İstanbul'un iâşesinde de büyük fonksiyona sahip olan Mısır'dan, Osmanlı sarayı için başta şeker ve pirinç olmak üzere, mercimek, nohut, şehriye, zeytinyağı ve çeşitli baharatlar talep edilmektedir. İstenen baharatların başlıcaları; nişadır, biber, zencefil, darçın, karanfil, susam, hıyarşenbir, cevz-i bevva, temirhindi, ûd-ı mâverdî, haselüban, hindistan cevizi, râvend, misk, anber ve çeşitli murabbalardır. Bunların yanında, hummas şarabı ile karanfil turşusu da sayılmalıdır<sup>103</sup>.

Bütün bu malların temininden, birinci derecede sorumlu, merkezden tayin edilen vekilharç ve şeker emindir<sup>104</sup>. Bu iki görevliye, diğer bazı yöneticiler yardım etmekteydiler<sup>105</sup>.

İrsaliye yöntemiyle mal tedârikinin yapıldığı alanlardan ikincisi, tâbi devletler olarak bilinen Eflak ve Boğdan'dır. Eflak ve Boğdan voyvodaları, Osmanlı devletine vermekle

<sup>100</sup> Saray mutfağı muhâsebe defterlerinde Mısır irsaliyesiyle gelen mallara harcanan paranın yazılmaması belirsizliğin temel sebebidir. Elimizdeki hükümlere de aksetmeyen bu rakamların tespiti ayrı bir araştırmayı gerektirmektedir.

<sup>101</sup> Mustafa Selânikî, *Tarih*, II, nşr. Mehmet İpşirli, İstanbul 1989, s. 725.

<sup>102</sup> Ahmet Tabakoğlu, *Osmanlı Maliyesi*, s. 61. Yazarın, irsaliye hazinesinden merkezî ihtiyaçlar için ödenen miktarın düştüğüne dair tespitini, saray mutfağı ihtiyaçları için ayrılan payın da düştüğü şeklinde anlıyoruz.

<sup>103</sup> MD 73, 56/129 (25 L 1003/4 Temmuz 1595). Ayrıca bkz. IV. Bölüm.

<sup>104</sup> Bu görevliler, sözkonusu malları topladıktan sonra kâşiflere fiyatlarını belirlettirip lazım gelen parayı Mısır hazinesine bağlı gelirlerden almakta ve ödemeyi yapmaktaydılar: "...fermân olunan mühimmât ve havâyici vekilharç ve sükker emîni ahz ve kabz eyledüklerinden sonra kâşiflerden kıymete tutulup îrad ve masraf olmak..." (23 L 1003/2 Temmuz 1595 tarihli hüküm: MD 73, 409/896). Mısır şehirlerinin idaresini yürüten kâşiflerle ilgili bkz. Seyyid Muhammed, *XVI. Asırda Mısır Eyâleti*, s. 157-168.

<sup>105</sup> İrsaliye defterlerinde, saray mutfağına bağlı vekilharcın yanında Mısır valisi, yerel kadılar ve kale dizdarlarının da mühürlerinin bulunması bu sorumluluğa işaret etmektedir. Mesela bkz. MAD 947 (1000/1591-92); MAD 4442 (1010/1601-2).

mükellef oldukları vergiden (haraç/pişkeş)<sup>106</sup> düşmek üzere, saray mutfağı için yüklü miktarda mal temin edip göndermek zorundaydılar<sup>107</sup>. Her iki voyvodalıktan sağlanan bal ve balmumu ile Eflak'tan sağlanan Eflak tuzunun gönderilmesiyle, bahâları haraçlarından düşülmekteydi. Ancak, Eflak'tan irsaliye yolu ile mal temini, sadece haraç karşılığı mallarla sınırlı değildi. Voyvodalar, atanmalarına karşılık, belli miktar ve kalemdeki malları göndermeyi de taaahhüt etmekteydiler. Bu mallar arasında, yukarıda anılanlarla birlikte koyun da yer almıştır<sup>108</sup>.

Diğer taahhüt irsaliyelerine geçmeden önce, Mısır'dan başka, hazine irsaliyesi karşılığı mal gönderen eyaletleri belirtelim. İrsaliye malı<sup>109</sup> gönderen diğer bir eyalet Şam'dır. Şam beylerbeyi ve defterdarı, irsaliye malı olarak zerdali, Şam üzümü, nebât-ı hummus ve şeker<sup>110</sup> ile 17. yüzyıldan itibaren dibâs şarabı<sup>111</sup> göndermiştir.

Üçüncü eyalet olan Diyarbekir'den de erik (icâs) ve kişniş üzümü elde edilmekteydi<sup>112</sup>. Bu malların eyalete bağlı, kalitelilerinin yetiştigi kazalardan sağlandığı görülmektedir. Meselâ, Diyarbekir eyaletinden sürekli gelmekte olan erik, Mardin kazasından alınmaktaydı<sup>113</sup>.

Eyalet irsaliyelerinin bir diğeri, Kıbrıs'tan gelen şekerdir. Bu irsaliye, adanın fethinden hemen sonra başlayıp mutad hale gelmiş ve diğerleri gibi, 17. yüzyıl ilk yarısında ocaklık haline getirilmiştir<sup>114</sup>. İrsaliye gönderen eyaletlerin sonuncusu olan Trablusşam'dan sabun sağlanmaktaydı<sup>115</sup>.

<sup>106</sup> Eflak ve Boğdan voyvodalarının vermekle yükümlü oldukları pişkeşlerle ilgili geniş bilgi için bkz. Mihai Maxim, "Le Status des Pays Roumains la Porte Ottomane aux XVIe-XVIIe Siècles", *Revue Roumaine d'Histoire*, XXIV/1-2 (Bükreş 1985), s. 29-50. 16. Yüzyılda pişkeş miktarı 13-15 milyon akçe arasında değişmiştir.

<sup>107</sup> MAD 1792, tür. yer.; MD 66, 161/348 (16 M 998/25 Kasım 1589).

<sup>108</sup> MD 75, 256 (14 L 1013/4 Mart 1605); MD 70, 251/478 (24 R 1001/27 Ocak 1593). Aslında, sarayın koyun ihtiyacı özellikle Balkanlardan (Eflak ve Boğdan da dahil) İstanbul'a getirilen koyunlardan karşılanırdı. Kaydedilen hükümde, Eflak ve Boğdan voyvodalarının, atanmaları sırasında, Matbah-ı Âmire için yirmişer bin koyun göndermeyi tahhüt ettikleri belirtilmektedir. Ancak, bu taahhüdün, vergi karşılığı olarak mı yapıldığı, yoksa alım için gelenlere koyun bulmakla mı sınırlı olduğu anlaşılamamaktadır.

<sup>109</sup> İrsaliye malı, merkezî hazineye bağlı yerel gelirler için kullanılmaktadır. Mesela, işletilen mukaataaların merkezî hazineye vermeyi kabul ettikleri akçeler için bu terim kullanılmıştır (Bkz. KK 2467, s. 10). Eyaletlerin merkeze gönderdikleri hazineler için de kullanılan terim, burada, irsaliye şeklinde gönderilen malları tanımlamak üzere kullanılacaktır.

<sup>110</sup> MD 71, 9/19 (13 M 1002/); MD 70, 47/102.

<sup>111</sup> KK 2296, vr. 95a/524 (19 Z 1051/20 Mart 1642).

<sup>112</sup> MD 71, 9/19 (13 M 1002/8 Ekim 1593).

<sup>113</sup> Bkz. Tablo 15.

<sup>114</sup> 16. Yüzyıl sonlarında Kıbrıs'tan gelmesi beklenen şeker miktarı 400 kantar/17.600 kıyyedir (29 R 980/7 Eylül 1572 tarihli hüküm: KK 67, s. 503). Kıbrıs'ın ilk bütçesindeki irsaliye malı miktarları



Bu eyaletlerin dışında, Tuna defterdarlarının da mutad olmayan irsaliyeleri görülmektedir. 1022-23/1613-15 muhasebe döneminde, Tuna defterdarı balmumu ve buğday göndermiştir<sup>116</sup>.

Voyvodalar dışında, atanmalarına karşılık, mal göndermeyi taahhüt eden görevliler de bulunmaktadır. İçinde beylerbeyilerin de bulunduğu birçok idari ve mali yönetici ve mukataa işletmecisi tayinleri sırasında, Matbah-ı Âmire'ye mal göndermeyi taahhüt etmişlerdir<sup>117</sup>.

Taahhütle irsaliye gönderen eyaletlerin en belirginini Kefe'dir. 16. yüzyıl sonlarında, Kefe beylerbeyi ve defterdarının, Matbah-ı Âmire'ye sadeyağ vermek taahhüdiyle atandıklarını görmekteyiz. Şaban 1001/Mayıs 1593'de, Kefe beylerbeyinin ölümü üzerine, Bolu sancakbeyi Behram Bey, beylerbeyi olarak atanırken, Matbah-ı Âmire'ye her sene gerekli olan sadeyağı vermeyi taahhüt etmiş<sup>118</sup>, ancak miktar belirtilmemiştir. Aynı yıl kendisinden taahhüt ettiği sadeyağı göndermesi istenmiş, aksi takdirde görevden alınacağı bildirilmiştir<sup>119</sup>. Yine Receb 1008/Ocak-Şubat 1600 tarihinde, eski Kefe defterdarı Muvahhid Mustafa Efendi Kefe beylerbeyi tayin edilirken, Matbah-ı Âmireye her sene 2000 kantar sadeyağ vermeyi taahhüt etmiştir<sup>120</sup>.

Aynı döneme yani 16. yüzyılın sonlarına ait Kefe defterdarı ve Kefe mukataaları eminlerinin taahhütleri de vardır. Yalnız burada, beylerbeyi taahhütleriyle defterdar ve

için bkz. Halil Sahillioğlu, "Osmanlı İdâresinde Kıbrıs'ın İlk Yılı Bütçesi", *Belgeler*, IV/7-8 (Ankara 1967), s. 27.

<sup>115</sup> KK 7273, havalât kısmı.

<sup>116</sup> Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter fonu, nr. 46, vr. 18a.

<sup>117</sup> Bu tür taahhütlerin bir kısmı da olağandışı zamanlara ait olan ve sık görülmeyen taahhüt şekilleridir. 16. Yüzyıl sonlarındaki Avusturya seferi öncesinde Matih (?) sancağından mazlû Mehmed Beğ, Matbah-ı Âmire'ye sefer zamanına kadar 2000 koyun vermek üzere Kars sancağının kendisine verilmesini talep eder ve isteği kabul edilerek rüsa kayd edilmesi için tezkire çıkar (Evâhir-i Ra 1005/11-12 Kasım 1596 tarihli kayıt: MAD 7336, s. 116). Taahhütle mansıp elde etme beklentisinin Osmanlı idari mekanizmasında dikkate değer bir eğilim haline geldiği gözlenmektedir. Araştırmamızda kullandığımız belgelerdeki yöneticilerin dışında, kadılıkların da taahhütte bulunmak suretiyle elde edilmek istendiklerine şahit olunmaktadır. 1026/1617'de Mehmed isminde bir şahıs kendisine İzmir kadılığının verilmesi durumunda, kiler harcı olarak 500 kuruş vereceğini, gerekçesini belirttikten sonra İzmir'e bir han yapacağını ve Asitane'ye zahire göndereceğini belirtmektedir (A. RSK Dosya nr. 12/39).

<sup>118</sup> Selanikî, *Târih*, I, s. 313.

<sup>119</sup> MD 70, 225/442 (21 R 1001/24 Ocak 1593). Taahhütle göreve gelenlerin taahhütlerini yerini getirmemeleri durumunda görevden alınacakları hususundaki tehditler merkezden gönderilen hükümlerde sık sık görülmektedir. Mesela yine Kefe mukataat müfettişi ve Kefe nazırına yazılan bir hükümde, kendilerinden beklenen sadeyağı zamanında göndermemeleri durumunda müfettişlik ve nazâretin başkasına verileceği özellikle belirtilmiştir (1031/1621-22 tarihli hüküm: MAD 7589, s. 14).

<sup>120</sup> Selanikî, *Târih*, II, s. 845.



mukataaları iltizama alanların taahhütleri arasında bir ilişkinin olup olmadığı konusu muğlak kalmaktadır. Selanikî, beylerbeyilerin taahhütleri olan sadeyağın parasının, Kefe eyaletindeki mirî mahsulât, cizye, âdet-i ağnâm ve diğer şer'î ve örfî vergilerden karşılandığını belirtmektedir<sup>121</sup>. Kefe mukataalarının gelirleri arasında harac ve avarızlar bulunmaktadır<sup>122</sup>. Şu durumda, beylerbeyinin sadeyağ masrafını karşılayacağı gelirlerin Kefe mukataalarının gelirleri arasında yer almasından, taahhüt yoluyla gerçekleşen her iki irsaliye tipinin birbiriyle ilişkili oldukları, yani defterdar ve mukataa taahhütlerinin beylerbeyi taahhüdünü de içerdiği düşünülebilir. Ama 16 Z 998/15 Ekim 1590 tarihli bir hükümde, Kefe defterdarının Matbah-ı Âmire'ye 7.000 kantar sadeyağ vermek şartıyla atandığının belirtilmesi, taahhütlerin birbiriyle ilişkili olmadıklarını ortaya koymaktadır<sup>123</sup>.

Kefe beylerbeyi bazen Kefe nezaretini de uhdesine alabilmektedir. Nitekim, L 1017/Ocak-Şubat 1609'de yapılan atamayı içeren bir kayıt<sup>124</sup>, Kefe beylerbeyiliğinin nezaret ile beraber kabul edilip tayinin yapıldığını göstermektedir. Aynı kayıttan, atamanın, mirîye 3000 kantar sadeyağ verilmesi şartıyla yapıldığı ortaya çıkmaktadır.

Taahhüt içerikli beylerbeyi ve defterdar atamaları muhakkak ki Kefe ile sınırlı değildi. Kefe örneğindeki yapı, hepsinde aynı özellikleri taşıdığı için, burada diğerleri işlenmeyecektir.

Taahhüt gereği irsaliye malı gönderenler arasında, mukataalar dikkat çekicidir. Bilindiği gibi, mukataalar, 17. yüzyıl ortalarına kadar, üç yıllığına iltizama verilmekteydi. İltizama alan kişi, karşılığında, gelirin bir kısmını merkezî hazineye vermek zorundaydı. 16. yüzyıl sonlarına doğru, mukataaları idaresine daha kolay alabilmek için, bazı mültezim adaylarının belli mükellefiyetleri taahhüt ettikleri görülmektedir. Söz konusu mükellefiyetler arasında, saray mutfağının ihtiyaç duyduğu bazı gıda maddelerini karşılama da vardır.

Esasen, taşradan mal alımlarında, alım, ister gönderilen memur vasıtasıyla isterse oradaki yöneticiler vasıtasıyla yapılsın, masraflar, o bölgedeki merkezî hazineye bağlı

<sup>121</sup> Selanikî, *Târih*, I, s. 313.

<sup>122</sup> D. BŞM 108, s. 8 (999-1002/1590-93).

<sup>123</sup> MD 73, 398/873.

<sup>124</sup> Aynı zamanda, beylerbeyinin bu atama karşılığında saray mutfağına (Kılâr-ı Âmire) da 500 kantar sadeyağı peşin olarak vermesi istenmiştir: A. RSK 1481, s. 36. Ancak bu miktarın bir sefere mahsus olduğu düşünülmelidir.

yerel gelirlerden karşılanıyordu. Taahhütle mal gönderen mukataaların özelliği, irsaliyenin bütün sorumluluğunu yüklenmeleridir. Malın temininden saraya gönderilmesine kadar olan bütün işler, taahhütte bulunanlar tarafından yapılmaktadır. Bu şekilde, taahhütte bulunan mukataa eminleri, taahhütlerini yerine getirmediklerinde mukataa ellerinden alınmaktadır<sup>125</sup>.

9 N 1002/29 Mayıs 1594'de, Kefe vilayeti mukataalarını müştereken iltizâma alan Lütfi Çavuş ve Mustafa Bey, saray mutfağına her sene 1.500.000 akçelik sadeyağ vermeyi taahhüt etmişlerdir<sup>126</sup>. Her iki şahıs, Kefe mukataalarını 21.000.000 akçeye iltizama aldıklarına göre, devlete ödemeleri gereken rakamın % 7.1'ini Matbah-ı Âmire'nin yağ ihtiyacı için kullanmışlardır.

Taahhüt karşılığı mal gönderen mukataaların sınırlı olduklarını söylemek mümkündür. Nitekim, kayıtlarda Kefe mukataaları dışında bu şekilde mal gönderen az sayıda mukataanın kaydına rastlanmıştır. Tespit edilebilenler şunlardır: Yenişehir mukataaları müfettişliğine bağlı Tırhala sancağındaki Topuzlar hasları<sup>127</sup>, Rumeli Eyâleti'ne bağlı Paşa sancağındaki bazı haslar<sup>128</sup>, Niğbolu sancağındaki Hasan Paşa hasları<sup>129</sup> ve Samako kazasındaki Palas memlehası ve Selanik köyü mahsülü<sup>130</sup>.

Taahhüt içerikli atamalar, 16. yüzyıl sonlarından itibaren görülmektedir. Taahhütlerin, ataması yapılan yöneticiyi bağladığını, sonra atananların şartlarının farklı olabileceğini de belirtmek gerekir. Belirtilen ilkeye bağlı olarak, ataması yapılan görevlilerin taahhüt ettikleri miktarların değişebildiği de görülmektedir<sup>131</sup>.

<sup>125</sup> Tırhala sancağındaki Topuzlar haslarına "emîn-i mültezim olan bevvâb Kaba Sakal Mehmed'in, re'âyâ ile adem-i imtizâcı olup ve irsâliye talep olundukda zamânıyla virmekde teallül idüp ref' olunması lâzım gelmeğün..." (Selh-i Za 1011/12 Mayıs 1603 tarihli kayıt: MAD 15881, s. 11).

<sup>126</sup> D. BŞM 108, s. 8.

<sup>127</sup> Matbah-ı Âmire ve mirî peksimet için buğday veriyor (MAD 15881, s. 11).

<sup>128</sup> Matbah-ı Âmire'ye 20.000 akçelik safran vermek taahhüt edilmiş (R 1011/Eylül-Ekim 1602 tarihli kayıt: MAD 15881, s. 16).

<sup>129</sup> 600.000 akçelik bal taahhüdünde bulunulmuştur (26 S 1011/14 Ağustos 1602 tarihli kayıt: MAD 15881, s. 7).

<sup>130</sup> İstanbul'a her yıl 100.000 koyun sürmesine müsaade edilmek ve Matbah-ı Âmire'ye herbiri üçer Osmanî altına olmak 1000 adet koyun vermek şartıyla iltizâma verilmiştir (26 N 1005/13 Mayıs 1597 tarihli kayıt: MAD 7336, s. 66).

<sup>131</sup> Mesela daha önce Kefe beylerbeyi olarak atanan Muvahhid Mustafa Efendi Matbah-ı Âmire'ye 2000 kantar sadeyağ vermeyi taahhüt etmişken (Selanikî, *Târih*, II, s. 845) 8 L 1028/15 Eylül 1619'da Sultanönü beyi Hüseyin Bey 1000 kantar yağ vermek üzere beylerbeyi atanmıştır (KK 257, s. 1).

Eyalet irsaliyeleri, merkezî hazineye vermeleri gereken paraya karşılık; taahhüt içerikli irsaliyeler ise, tanınan imkânlarla karşılık gönderilmektedir. Bunlardan farklı irsaliye çeşitleri de vardır ki, taşradan yapılan iâşenin mühim bir kısmına karşılık gelmektedir. Bu tür irsaliyeler, bazı yerel idarecilerle bir kısım işletmelerin idarecilerinin veya alım için gönderilen memurların satın alıp saraya ulaştırmakla sorumlu oldukları malları içine almaktadır. Sözkonusu irsaliyeleri iki kısımda ele almak mümkündür. Birinci kısmı, temini mutad hale gelen malları; ikinci kısmı da ihtiyaç duyulduğunda talep edilen malları kapsamaktadır<sup>132</sup>.

İlk kısmı oluşturan irsaliyelerin temel özelliği, belirtildiği gibi, teminin mutad hale gelmiş olmasıdır. Saray bu tür malları sürekli talep etmekte, iâşesinden mustağni kalamamaktadır. Birinci kısım irsaliye tipine en belirgin iki örnek; Bursa *harc-ı hassa emini irsaliyesi* ile İzmir ve çevresinden alım yapan memurların irsaliyeleridir. Bursa'dan belli malların alımının yapıp saraya gönderilmesi, 15. yüzyıldan itibaren hassa harc eminlerine tevdi edilmiştir. Bursa *hassa harcı*, bu malların teminiyle bizzat sorumludur ve her türlü masrafını karşılayarak saraya göndermektedir. Emin, bu süreçte alınan malları ve yapılan masrafları içeren ayrı bir irsâliye defteri tutmamakta, alınan malları ve yapılan harcamaları kendi muhasebesine (Harc-ı Hassa Muhâsebesi) kaydetmektedir<sup>133</sup>. Bursa'dan temini mutad hale gelmiş olan mallar şunlardır: Has ve harcî un, bulgur, tarhana, çeşitli meyveler ve nane turşusu<sup>134</sup>...

İkinci örnek, İzmir ve çevresinden temin edilen kuru meyve vs. malların gönderilmesine ilişkindir. Her yıl İzmir ve çevresinden bu malların temini için genellikle

<sup>132</sup>Gerçekten de gönderilen hükümlerdeki ifadeler, böyle bir tasnif yapmaya imkân vermektedir. Mutad hale gelmiş olan irsaliyelerin talep edilmelerine örnek: "Kızılcatuzla kadısına... taht-ı kazândan irsâl olunugelen razakı üzümü turşusu..." (984/1577 tarihli hüküm: MAD 7534, s. 1620); "(Ege Bölgesi'ndeki çeşitli) kadılara... bundan akdem Matbah-ı Âmirem mühimmâtîçün mu'tâd-ı kadîm üzere her sene ol cânibden irsâl olunugelen..." (1050/1640 tarihli hüküm: D. EVM 26279, s. 141). İhtiyaç anında talep edilen irsaliye tipi için örnek: "Mihaliç ve Kırmastı ve Manyas kadılarına... Matbah-ı Âmire mühimmiçün yumurda lâzım ve mühim olmağın..." (984/1576 tarihli hüküm: MAD 7534, s. 1048); "Samsun kadısına... Kilâr-ı Âmirem içün soğan lâzım ve mühim olmağın..." (984/1576 tarihli hüküm: MAD 7534, s. 295).

<sup>133</sup>Bursa hassa harc eminleri muhâsebelerindeki irsaliye malları ve miktarları için bkz. MAD 399, s. 80 (1020-21/1611-12); MAD 404, s. 208/484 (1016/1607-8); KK 5270, sayfa numarasız (1025-28/1616-19).

<sup>134</sup>Saray mutfağı muhâsebelerinde Bursa'dan gelen malların dökümü verilmektedir. Örnek için bkz. KK 7273, s. 28; KK 7274, s. 46 vd.; MAD 2003, s. 54 vd.; D. BŞM 10516, 'havalât' kısmı. Çeşitli yıllara ait irsaliye mallarının gönderilmesiyle ilgili merkezden gönderilen hükümler için bkz. MAD 7534, s. 407 (984/1576); KK 63, s. 29 (960/1552); KK 5270, sayfa numarasız (1025-28/1616-19); MD 73, 208/484 (22 N 1003/31 Mayıs 1595); MD 78, 348/902 (11 B 1018/9 Ekim 1609).

iki memur (mübaşir) görevlendirilmektedir. Memurlar, İzmir ve çevresi kadılarının yardımıyla, muayyen miktardaki belli kalem malları satın almakta ve parasını da buradaki mukataalardan karşılamaktaydılar. Memurlar, İzmir ve çevresinden temin ettikleri malları, İzmir limanındaki depolarda (mahzen) toplayarak deniz yoluyla İstanbul'a gönderiyorlardı. Her bir memurun temin edip gönderdiği mallar için müstakil *irsaliye defterleri* tutuluyor<sup>135</sup>; malların alım, taşıma ve kap masrafları ve masrafların tümünün karşılandığı yerel gelir kaynakları bu defterlerde belirtiliyordu.

Bu iki irsaliye türünü isimlendirmek gerekirse;

Bursa'dan mutad olarak istenen malların temini hassa harc eminlerine sipariş edildiğinden<sup>136</sup> bu irsaliye tipi *sipariş yoluyla irsaliye* olarak nitelendirilebilir. İzmir'den her yıl alınması öngörülenler ise, merkezden memurların görevlendirilmesiyle temin edildiği için, buna da, *memur irsaliyesi* demek mümkündür.

Sipariş yoluyla irsaliyeye, Bursa harc-ı hassasının yanında bazı kadı ve mirliya irsaliyelerini de eklemek gerekir. Kefe kadısının sadeyağ<sup>137</sup>, Ağriboz kadısının tatlı nar, İslimye kadısının tîn-i mahtûm, Kavala mirlivasının pirinç, Kızılcaturzla kadısının razakı üzümü turşusu ve Canik mirlivasının soğan irsaliyeleri bu meyanda zikredilebilir<sup>138</sup>. Söz konusu malların temini, yerel idarecilerden kadı ve mirlivaların uhdesine sipariş edilmekte ve bunlar malları satın alarak masrafları bölgelerindeki mirî gelirlerden karşılamaktadırlar. Malın temininden saraya ulaştırılmasına kadar her işi kendileri yaptıklarından irsaliyelerine kendi isimleri verilmektedir<sup>139</sup>.

Taahhüt içerikli olup olmadığı tespit edilemeyen bazı mukataa emin ve nazırlarının irsaliyeleri de vardır. Filibe nazırının pirinç, Selanik memlehası (tuzla) ve gümrüğü eminlerinin buğday, Siroz mukataası eminin safran ve Ahyolu emininin tuz irsaliyeleri bu

<sup>135</sup> İrsaliye defteri örnekleri için bkz. MAD 12806 (1003-5 tarihleri arasında kilerci Receb'in irsaliyelerini toplu olarak vermektedir); KK 7419 (Bir soruşturma üzerine yeniden düzenlenen bir irsaliye defteri olduğu anlaşılmıştır).

<sup>136</sup> Bursa harc-ı hassa emininin her yıl gönderdiği un için bir defterde şöyle denilmektedir: "Zikrolunan dakik-i has kadimî Brusa tarafından mukata'ât ve emvâl-i sâireden iştirâ oluna deyü harc-ı hassa olanlara sipariş olunup tedârik idüp gönderegelmişler idi" (MAD 1792, s. 6).

<sup>137</sup> Kefe nâzırı (defterdârı) ve beylerbeyinin irsâliyesi dışında kadı da sadeyağ göndermektedir (Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 46, vr. 19b).

<sup>138</sup> Çeşitli yıllara ait, bunlar ve diğer başka örnekler için bkz. KK 7273, s. 28; KK 7274, s. 46 vd.; MAD 2003, s. 54 vd.; D. BŞM 10516, 'ani'l-havalât' kısmı.

<sup>139</sup> Mesala, Ağriboz'dan temin edilen tatlı nar için "irsâliye-i kadı-i Ağriboz" denilmektedir (KK 7273, s. 28).

grup için belli başlı örnekler olarak sayılabilir<sup>140</sup>. Eğer emin ve nazırlar mukataaları iltizâma alırken bir taahhütte bulunmadıysalar, gönderdikleri malların kendilerine sipariş edilmiş olması gerekir.

Alım yapmak üzere merkezden görevlendirilen memurların irsaliyeleri hayli fazla sayıdadır ve ülkenin dört bir yanından bu tür alımların yapıldığı görülmektedir. Gerçekte, taşradan temin şekilleri arasında, idari ve mali yerel yöneticilerin sorumluluğunda olmayan her türlü alım, merkezden gönderilen memurlar tarafından yapılmaktadır. Alımı yapılan mallar ve bölgelerin ekseriyeti muayyendir ve alımın, bazı istisnai durumlar hariç, sürekli yapılmaya çalışıldığı görülmektedir. Yani mutad hale gelmiştir. Diğer bir kısmı da ihtiyaç halinde başvurulmuş alımlardır. İhtiyaç duyulan gıda maddelerinin belirli bölgelerden temininde bir zorluk çıktığında, aynı malın başka bir yerden alınması kararlaştırılmakta ve alım için memurlar görevlendirilmektedir. Her ikisinde de görevlendirilen memurlar, alım, taşıma, nafaka vs. masraflarını alım yapılan bölgedeki mirî gelirlerden karşılamaktadırlar.

Memurlar vasıtasıyla alımı mutad hale gelen malların önemli bir kısmı şunlardır: Drama pirinci, Filibe pirinci (nazır irsaliyesinden farklı olarak), Osmancık turşusu, İstanköy turunçları ve limon suyu, Lefke'nin ayvası, Ahyolu buğdayı, Siroz pirinci ve Bursa'nın harc-ı hassa irsaliyesi dışındaki bazı ürünler<sup>141</sup>.

Memurlar aracılığıyla yapılan fakat mutad olmayan alımların olağandışı oldukları ve ihtiyaç halinde bu alım şekline başvurulduğu belirtilmişti. Özellikle, sefer zamanlarında, padişahın da sefere katılması durumunda, saray mutfakı için alım yapılan alanlar dikkat çekici bir şekilde değişebilmektedir. Mesela, Batı'ya yapılan seferlerde, güzergahtaki, normal zamanlarda tedârik alanı olmayan bazı kazalardan yoğun bir şekilde alım yapıldığı gözlemlenmektedir<sup>142</sup>.

Seferler dışında yapılan olağandışı alımlar arasında, Varna'dan bal, Yenice-i Karasu'dan badem, Akşehir'den elma Mud'dan nardan<sup>143</sup>, Atina'dan üzüm<sup>144</sup>,

<sup>140</sup> Söz konusu emin ve nazır irsaliyeleri ile diğer başka örnekler için bkz. *KK* 7273, s. 28; *KK* 7274, s. 46 vd.; *MAD* 2003, s. 54 vd.; *D. BŞM* 10516, 'ani'l-havalât' kısmı.

<sup>141</sup> Örnek için şu muhâsebelere bkz. *KK* 7273, s. 28; *KK* 7274, s. 46 vd.; *MAD* 2003, s. 54 vd.; *D. BŞM* 10516, 'havalât' kısmı.

<sup>142</sup> *D. BŞM* 10516, s. 51; *D. BŞM* 10527, s. 34 vd.

<sup>143</sup> *D. BŞM* 10511, s. 35 vd.; *A. DVN. ŞKT* 1553, s. 979/2 (8 C 960/21 Mayıs 1553).

<sup>144</sup> *KK* 7273, s. 38 vd.



Yanbolu'dan anberbaris ve ayva rubu<sup>145</sup>, Urmiye'den buğday, Vostica'dan kuş üzümü<sup>146</sup>, Prevadi'den bal, Kaş'dan garikun<sup>147</sup>, Mihaliç ve diğer bazı kadılıklardan yumurta<sup>148</sup>, Bursa'dan sadeyağ<sup>149</sup>, Saruhan'dan (Manisa) bal ve Süzebolu'dan kuru soğan<sup>150</sup> alımı dikkate değer örnekler olarak sayılabilir.

*İrsaliye*, 17. yüzyıl başlarında yerini *ocaklık* yöntemine bırakmıştır. Yeni yöntemde, irsaliye mallarının temin edildikleri alanların ve masraflarının karşılandığı kaynakların, sonradan değiştirilmemek kaydıyla tahsis ve tayini amaçlanmıştır. Böylece, mal temininde ve ödemelerde ortaya çıkabilecek pürüzler önlenebilecektir. Ocaklık yöntemi, kısa bir sürede, irsaliye usulünün geçerli olduğu tedârik alanlarının tamamına yakınına kapsamıştır.

## 2. Ocaklık Usulü

"Ocaklık", şimdiye kadar hakkında çok şey yazılan "yurtluk-ocaklık" deyimini<sup>151</sup> çağrıştırmaktadır<sup>152</sup>. Yakın vakte kadar ilgili hiçbir çalışmanın yapılmadığı<sup>153</sup> *Ocaklık müessesesi*, mana yakınlığı olmasına rağmen, "yurtluk-ocaklık"tan farklı yapıdadır. Son zamanlarda konuyla ilgili dolaylı ve dolaysız çalışmalar yapılmış<sup>154</sup> ve muğlaklık belli ölçüde giderilmiştir.

<sup>145</sup> D. BŞM 10527, s. 29 vd.

<sup>146</sup> MAD 2003, s. 54.

<sup>147</sup> D. BŞM 80, s. 6-7.

<sup>148</sup> MAD 7534, s. 1048 (984/1576).

<sup>149</sup> KK 63, s. 40, 960/1552.

<sup>150</sup> MAD 274, s. 29 vd.

<sup>151</sup> Yurtluk-Ocaklık'la ilgili yapılan çalışmalar için bkz. Nejat Göyünç, "Yurtluk-Ocaklık Deyimi Hakkında", Prof. Dr. Bekir Kütükoğlu'na Armağan, İstanbul 1991, s. 269-271.

<sup>152</sup> Nitekim, Mehmed Halife'nin, Târih-i Gilmânî isimli eserini sadeleştirerek yayınlayan Kâmil Su da, Matbah-ı Âmire ocaklıkları için yaptığı açıklamada, "yurtluk-ocaklık" ı tarif etmiştir (Mehmet Halife, Târih-i Gilmânî, nşr. Kâmil Su, Ankara 1986, s. 43, 169). Yine Mithat Sertoğlu da *Osmanlı Tarih Lûgatı* (İstanbul 1986) isimli eserinin "Ocaklık" maddesini yazmayıp "Yurtluk" maddesine yönlendirmekte (s. 239); Tersane ocaklıklarını da söz konusu maddenin ("Yurtluk, Yurtluk ve Ocaklık") altında işlemektedir (s. 371).

<sup>153</sup> Bazı değiniler sözkonusudur. Mesela Uzunçarşılı, Hazine'den Matbah-ı Âmire eminine verilen ocaklık paradan ve ocaklık olarak saray mutfağına gelen mallardan açıklama yapmadan bahseder (*Saray Teşkilâtı*, s. 382-83).

<sup>154</sup> Konuyla ilgili müstakil bir çalışma, Göyünç'ün yukarıda kaydedilen makalesidir. Ayrıca bkz. İdris Bostan, *Osmanlı Bahriye Teşkilâtı: XVII. Yüzyılda Tersâne-i Âmire*, Ankara 1992 (Tersane ocaklıkları işlenmiştir); Linda T. Darling, *Revenue-Raising And Legitimacy: Tax Collection and Finance Administration in the Ottoman Empire, 1560-1660*, New York 1996 (özellikle avarız ocaklıkları işlenmiştir); Ahmet Tabakoğlu, *Gerileme Dönemine Girerken Osmanlı Maliyesi*, İstanbul 1985.



Mustafa Nuri Paşa ocaklık tabirinden: Tersane-i Âmire'nin ihtiyaçlarını, bir kalenin muhafızları veya bir şehrin yerli askerlerinin günlük ücretlerine karşılık tahsis kılınmış olan birkaç köy veya kazanın "hâsılât-ı öşriye ve örfiyesi" nin kastedildiğini belirtir ve ocaklığın öşür gelirleriyle sınırlı olmadığını; cizye, mizân-ı harîr ve gümrük gibi bazı vergilerin de tahsis edildiğini ekler<sup>155</sup>. Ocaklığı, "uzun süreli gelir tahsis sistemi" olarak tanımlayanlar da vardır<sup>156</sup>.

Yapılan tanımlar doğru fakat yapıyı tam ortaya koyamadıklarından eksiktirler. Tanımların yetersizliği, varolduğunu tespit ettiğimiz ocaklık türlerinin herhangi birisinden yola çıkılmasından kaynaklanmaktadır. Genel manada *ocaklık*, resmî kurum veya askerî sınıfların ihtiyaç duyduğu mal ve hizmetlerin, uzun süreli olmak üzere, çeşitli kaynaklarca teminiyle ilgili 17. yüzyıl başlarında ihdâs edilen müessesenin adıdır. Ocaklık tahsisi, merkezî kurumlarla sınırlı tutulmamış, taşradaki kuruluşlara da teşmil edilmiştir<sup>157</sup>. İhtiyaç duyulan mal ve hizmetler arasında, gıda maddeleri, giyecekler ve ilgili birimin gerek duyduğu daha başka mallar (mesela Tersane için kereste) ile başta odun ve kereste temini olmak üzere, çeşitli hizmetler yer almaktadır. Bu çalışmada, Osmanlı sarayının iâşesi için kullanılan bir yöntem olarak *ocaklık müessesesi* ele alınacaktır.

İrsaliye gibi, ocaklık da havâle sistemi içinde yer alan bir metoddur. İrsaliyeden farkı, muayyen miktardaki malın ve masraflara karşılık gelen paranın, değiştirilmemek veya başka bir alana kaydırılmamak üzere tahsis edilmesidir<sup>158</sup>. Yani bu yöntemle, bir mala ocaklık bağlanan<sup>159</sup> bir kaza veya bir işletmenin, her yıl o malı tam olarak saraya

<sup>155</sup> Mustafa Nuri, *Netâyici'l-Vukû'ât*, I, İstanbul 1327, s. 124-25. Tabakoğlu M. Nuri Paşa'nın tanımını, bir çalışmada olduğu gibi kullanırken (*Türk İktisat Tarihi*, İstanbul 1994, s. 180) bir başka çalışmada; ihtiyaçları karşılanan kurumlar arasına Matbah ve İstabl-ı Âmire'yi ve gelirlere de avarız gelirlerini ilave etmiştir (*Osmanlı Maliyesi*, s. 179). Zeki Pakalın da yazarın tanımını kaynak belirtmeden kullanmakta, fakat yine de Yurtluk-Ocaklık'la karıştırmaktadır (*Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*, II, İstanbul 1983, s. 713).

<sup>156</sup> Darling, *Revenue-Raising*, s. 175.

<sup>157</sup> Mesela Emîrülhacılık için Nablus sancağı mukataasının tahsisıyla ilgili bkz. MAD 9855, s. 116. Ağrıboz'daki bir kalenin ihtiyaçları için İstefe ve Tevâbii mukataasının tahsisine dair bkz. MAD 1634, s. 64.

<sup>158</sup> Bir mala ocaklık bağlanan bir birim veya gelir "tebdil ve tağyîr" edilmemek şartıyla tahsis edilmekteydi (MAD 1792, tür. yer). Birim ve gelirlerin değişmeme kaydı özellikle vurgulanmakla birlikte, mutfağa ocaklık olan bir gelirin başka bir alana kaydırıldığı yani değiştirildiği istisnai uygulamalar da görülmektedir. Mesela, Matbah-ı Âmire ocaklığı olan Bihor-ı Büzürk ve Velesin mukataaları 1026/1617 senesi ortasında Sadrazam Mehmed Paşa'ya has tayin edilmişlerdir. Bu yüzden vermeleri gereken buğdayın yarısını göndermişlerdir (KK 7274, s. 44). Yine saray mutfağının ihtiyaçları için Tripoliçe'nin bir köyün avarız gelirleri ocaklık haline getirilmişken, 1050/1640 senesinde ocaklığı kaldırılmıştır (KK 2587, Ek I).

<sup>159</sup> "Ocaklık bağlama" tabiri, Osmanlı malî literatüründe de kullanılmaktadır (Bkz. MAD 1792, tür. yer).

göndermesi hedeflenmektedir. Aynı şekilde, masraflara karşılık ocaklık tahsis edilen paranın da, asla başka bir alana kaydırılmaması, yalnızca bu malın temini ve diğer gerekli masraflara (taşıma vs.) kullanılması gerekmektedir.

Ocaklığın ihdasının, biri iâşeye yönelik diğeri malî olmak üzere, birbiriyle bağlantılı iki temel sebebi vardır. İâşeye ilgili neden, irsaliye yoluyla yapılan mal tedârikinde yaşanan sıkıntıdır<sup>160</sup>. Sarayın iâşesinde, tedârikte yaşanan sıkıntının, bir başka deyişle iâşedeki düzensizliğin birkaç sebebi bulunmaktadır.

Değindiği üzere, irsaliye yöntemiyle temin edilen malların ödemeleri o bölgedeki merkezî hazineye bağlı gelirlerden yapıyordu<sup>161</sup>. Alınan malın parasının sağlandığı gelirler, tahsisli değildi. Bu yüzden, alımın yapıldığı bölgedeki merkezî hazineye bağlı gelirlerin, başka masraflar için harcanmaları<sup>162</sup>, sarayın iâşesinde sıkıntıya sebep oluyordu<sup>163</sup>. İâşedeki düzensizliğin birinci nedeni budur.

İkinci neden, belgelerde açık olarak belirtilmemesine rağmen<sup>164</sup>, taşradan mal tedârikini zorlaştırması sebebiyle Celâli ayaklanmalarıdır. Bilindiği gibi, Celâli

<sup>160</sup> 1035 yılında ocaklık usulünde yapılan yeni düzenlemeyle ilgili defterde, mal temininde karşılaşılan zorlukların bu düzenlemenin en önemli sebebi olduğu sürekli vurgulanmaktadır (*MAD* 1792, tür. yer.). Nitekim, henüz ocaklık yöntemiyle mal tedârikinin yoğun hale gelmediği 1025-28/1616-19 yılları arasında, Bursa'daki simitçibaşının saraya gönderdiği un miktarı farklı miktarlardadır. En yüksek miktar esas alındığında, bazı yıllarda irsaliye miktarının yarı yarıya düştüğü tespit edilmektedir (*KK* 5270). Ocaklık yönteminin, iâşedeki bu düzensizliği ortadan kaldırmak amacıyla ihdas edildiği belgelerde de ihsas ettirilmektedir: "...lâkin minvâl-i merkum üzre ocaklık bağlanup bundan sonra her sene üzerlerine müstakil kullar varup getirüp Anbar-ı Âmire'ye teslim olunursa kat'â muzâyaka görülmeyüp sühûletle itmâm-ı maslahat olmuş olur..." (*MAD* 1792, s. 5-6).

<sup>161</sup> Taşradan alınan mal için gerekli para, alımın yapıldığı yerdeki en yakın gelirlerden karşılanmaktaydı. Meselâ, bir hükümde (*MAD* 1792, s. 12), Urla'dan temin edilecek sabunun parasının "karîb emvâl-i hassadan" alınması istenmektedir.

<sup>162</sup> Meselâ İstanbul Şemhânesi mukataasının parasıyla temin edilen 4000 kıyye balmumu, mukataa parasının başka alanlara harcanması dolayısıyla alınmadığından darlık meydana gelmiş; bu yüzden 1035/1626 senesinde bu mukataa 4000 kıyyelik balmumu tedârîki için ocaklık haline getirilmiştir: "Şem'-i bâd Kilâr-ı Âmire'ye her sene bu mîkdâr lâzım olup mukataa-i mezbure malından ta'yîn olunmuşdur. Lâkin mukataa malı âhar masârife sarf olunmağla şem'-i bâda zarûret çekilmeğîn..." (*MAD* 1792, s. 12). Gelirlerin tahsisli olmaması, sık sık anlaşmazlık doğmasına sebep olmaktaydı. Mesela, Hemşin zeameti geliri olan 33.000 akçelik para, buradan saray mutfağına alınan balmumuna tahsis edilmişken, sürekli Batum beylerbeylerinin müdahalesine maruz kalmaktaydı (5 R 1013/30 Ağustos 1604 tarihli hüküm: *KK* 70, s. 234; 18 R 1018/20 Temmuz 1609 tarihli hüküm: *MD* 78, 688/1786). Ayrıca Zağra-i Atik ve Cedid'ten alınacak buğdayın parası konusundaki anlaşmazlık için bkz. *KK* 67, s. 305 (1 Ra 980/31 Temmuz 1527).

<sup>163</sup> Para bulunaması yüzünden pahalı mal alma yani iâşe giderlerinin artma tehlikesi vardı (Ra 984/Mayıs 1576 tarihli hükümler: *MAD* 7534, s. 402, 587; 5 B 994/22 Haziran 1586 tarihli hüküm: *MD* 61, 17/25).

<sup>164</sup> Genel olarak eşkiyalık hareketlerinin sarayın iâşesini olumsuz etkilediğini gösteren belgeler mevcuttur. Ama, bu kayıtlar sınırlı hareketlere ilişkindir. 16. Yüzyıl sonlarına ait örnekler için bkz. *MD*

ayaklanmaları Anadolu'da güvenliği büyük ölçüde ortadan kaldırmıştı. Bu ortamın, özellikle taşımacılıkta, sarayın iâşesini olumsuz etkilemiş olması kuvvetli bir ihtimaldir. Üstelik, bu ayaklanmalar, mal fiyatlarının da artmasına sebep olmuştur<sup>165</sup>. Kısa zaman diliminde gerçekleşen fiyat yükselmeleri, doğal olarak, tedârikte yeni sıkıntıların doğmasına sebep olacaktır. Bu itibarla, Celâli ayaklanmaları, 16. yüzyılın sonlarında, sarayın iâşesinde belirginleşen düzensizliğin nedenleri arasında sayılmalıdır.

Celâli ayaklanmalarının, mal tedârikinde sıkıntıya yol açması, karadaki güvenliği ortadan kaldırması dolayısıyladır. İâşedeki düzensizliğin üçüncü sebebi, denizlerde nakliye güvenliğini yok eden korsanlık faaliyetleridir. Aslında, korsanlık sürekli varolan bir kurumdur ve hem şehirlerin hem de sarayın iâşesini devamlı tehdit etmiştir. Fakat bu, düşük düzeyli bir etkidir. Burada kastedilen, 16. yüzyılın sonlarında yoğunlaştığı hissedilen ve belgelerde de vurgulanan uluslararası korsanlık faaliyetleridir<sup>166</sup>.

Ocaklığın ihdâsının ikinci temel sebebi mâlîdir. Yukarıda belirtilen nedenlerle, taşradan yapılan mal tedârikinde bir başarısızlık ortaya çıktığında, ihtiyaç duyulan mallar İstanbul piyasasından alınmak zorunda kalınıyordu. Taşrayla karşılaştırıldığında bu piyasadan alınan mallar pahalıydı<sup>167</sup> ve merkezî hazineye ilave külfet getirmekteydi<sup>168</sup>. Bu yüzden devlet, İstanbul piyasasından alınan malların belli bir düzeyde tutulmasına özen göstermiştir. Söz konusu dönemde (16. yüzyıl sonu), ciddî bir mâlî bunalım sürecini de yaşayan devletin, iâşe organizasyonunda, maliyetleri temel alarak yeni yöntem arayışına girmesi kaçınılmazdı. Görüldüğü gibi, ocaklık yöntemi, 16. yüzyıl sonunda

33, 366/753 (4 M 986/13 Mart 1578); MD 64, 205/525 (15 M 997/4 Aralık 1588); MD 73, 139/326 (27 N 1003/6 Haziran 1595); MD 74, 121/399 (3 M 1005/27 Ağustos 1596).

<sup>165</sup> Osmanlıların temel para birimi olan akçenin değer kaybetmesiyle iyice belirginleşen mali bunalımla ortaya çıkan fiyat artışları konumuz açısından önemlidir. Osmanlılar, 16. Yüzyıl sonlarında, iâşe açısından yaşanan bu olumsuz gelişmelerden, taşradan daha fazla mal talep ederek, bir başka ifade ile taşradaki bölgelere daha fazla mükellefiyetler yükleyerek olabildiğince az etkiyle kurtulmak istemişlerdir. Fiyatların arttığı ve zahire ihtiyacının mütemadiyen fazlaştığı bu dönemde, Eflak ve Boğdan'a ilave sorumluluklar yüklemesiyle ilgili bkz. Mihai Maxim, "XVI. Asrın ikinci yarısından Eflak-Buğdan'ın Osmanlı İmparatorluğu'na karşı iktisadî ve malî mükellefiyetleri hakkında bazı düşünceler", VII. *Türk Tarih Kongresi*, II (Ankara 1973), [s. 553-564] s. 557-58. Gerçekten de Boğdan, 1035/1626 yılında (MAD 1792, s. 3) 10.000 kıyye bal ve 9000 kıyye balmumu vermekle mükellef tutulurken, zikredilen dönemde (998/1590) 13.200 kıyye balmumu ve 22.000 kıyye göndermek zorunda bırakılmıştı (MD 66, 161/348).

<sup>166</sup> 1035/1626 tarihli ocaklık defterinde, gemilerin kâfir eline düşmesi, darlığın sebepleri arasında gösterilmektedir (MAD 1792, s. 1).

<sup>167</sup> Taşradan gelmesi öngörülen malların eksik gelmesi veya hiç gelmemesi durumunda "def"-i muzâyaka için bazardan... iki akça bahâsına" satın alınıyordu (MAD 1792, s. 1).

<sup>168</sup> Bu durumun "hazîneye küllî zarar"nın olduğu sürekli vurgulanmaktadır. Bkz. MAD 1792, s. 1 vd.

yaşanan ve bir kısmı 17. yüzyıl başlarına sarkan bir dizi gelişmenin de etkisiyle, taşradan mal temininde ve ödemelerde ortaya çıkan aksaklıkları gidermek amacıyla ihdas edilmiştir.

Ocaklığın hangi tarihte ortaya çıktığına dair henüz kesin bir bilgiye ulaşılamamıştır. Matbah-ı Âmire ocaklıklarıyla ilgili tutulan ilk defter<sup>169</sup> 1035/1626 tarihli olmakla birlikte, ocaklık yönteminin, bu tarihten daha erken dönemde ihdâs edildiğini de belirtmek gerekir. Saray mutfağına mal temini yöntemi olarak kullanılan *ocaklık* teriminin geçtiği, ulaşılabilen ilk belgenin tarihi 21 Ra 1015/27 Temmuz 1606'dır<sup>170</sup>. Dolayısıyla yöntemin 17. yüzyılın ilk on yılında ortaya çıktığı söylenebilir. Elimizde mevcut muhâsebe defterlerinde ise, 1026/1617-18 senesinden itibaren, *ocaklık* terimine ilişkin kayıtlara rastlanmaktadır<sup>171</sup>. Daha erken tarihte ortaya çıkmış olmasına rağmen, yöntemin yoğun olarak kullanılmaya başlaması, 1035/1626 senesinde yapılan yeni düzenlemeyle olmuştur. Söz konusu tarihte tutulan defterde yer alan malların çok az bir kısmına önceden, geri kalanına ise bu tarihte ocaklık bağlanmıştır<sup>172</sup>.

1035/1626 yılı Ocaklık Defteri esas olmak üzere, sonradan gözlenen değişiklikleri de içeren ocaklık listesi aşağıdaki tabloda verilmiştir.

<sup>169</sup> Bu tür ocaklık defterlerinin ilk olarak ne zaman tutulduğunu bilememekle birlikte, şimdilik tek örneğine ulaştığımız 1035/1626 tarihli defterdeki (*MAD* 1792) kayıtlardan hareketle, bu defterin ilk defa tutulan toplu ocaklık defteri olduğunu söyleyebiliriz. Çünkü bu defterde, daha önce tutulmuş başka bir deftere, hiçbir şekilde atıf yapılmamaktadır. Ayrıca, defterin tutulduğu tarihte henüz çok az sayıda ocaklık bulunmaktaydı.

<sup>170</sup> Bu belge, Rumeli'nden koyun temini için belli kazaların ocaklık haline getirilmesi ve bu koyunlara ödenecek para için de belli gelirlerin ocaklık olarak tahsisini öneren bir nişandır (*D. MKF* Dosya nr. 4/60).

<sup>171</sup> Saray mutfağına ait muhâsebe defterleri, tam seri olarak arşivlerimizde bulunmamaktadır. Bulunanların da önemli bir kısmının çürük olmaları dolayısıyla araştırmacılara sunulmamaktadır. Bu yüzden muhâsebelerdeki ocaklıklarla ilgili kayıtların bu tarihten önce de varolması mümkündür. Ancak, ulaşabildiğimiz muhâsebelere hareketle, ilk kayıtların söz konusu tarihte geçmeye başladığını belirtebiliyoruz (*KK* 7274, s. 43-46).

<sup>172</sup> Bkz. Tablo 15.

Tablo 15: 1035/1626 Tarihli Deftere Göre Matbah-ı Âmire Ocaklıkları  
Kaynak: MAD 1792.

| Malın Cinsi                | Ocaklık Yeri           | Mal Miktarı                | Ocaklık Geliri                                                                            | İâşe Durumu   |
|----------------------------|------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| şeker                      | Mısır                  | 52800 kıyye <sup>173</sup> | irsaliye olarak                                                                           | eksik geliyor |
| şeker                      | Kıbrıs                 | 2200 kıyye                 | -                                                                                         | -             |
| süzme bal (asel-i musaffa) | Eflak                  | 15000 kıyye                | Eflak cizyesi                                                                             | -             |
| süzme bal                  | Boğdan                 | 10000 kıyye                | Boğdan cizyesi a                                                                          | -             |
| süzme bal                  | İvraca Mukataası       | 15000 kıyye                | İvraca mukataası                                                                          | -             |
| süzme bal                  | Sofya mukataası        | 15000 kıyye                | Sofya mukataası                                                                           | -             |
| süzme bal                  | Ağriboz                | 10000 kıyye                | Golos iskelesi mukataası, memleha, resm-i kahve, Beytûlmâl-i Tırhala ve tevabii mukataası | -             |
| süzme bal                  | Malkara                | 3300 kıyye                 | Nefs-i Malkara mukataası                                                                  | -             |
| süzme bal                  | Vidin                  | 10000 kıyye                | Vidin iskelesi ve Niğbolu mukataaları                                                     | -             |
| süzme bal                  | Kili                   | 5000 kıyye                 | Kili ve Akkerman iskeleleri mukataatı                                                     | -             |
| sadeyağ                    | Kefe                   | 132000 kıyye               | Kefe mukataatı                                                                            | -             |
| sadeyağ                    | Kefe (bazardan işтира) | 44000 kıyye                | Avarız-ı müselleman ve cizye-i gebran                                                     | hiç gelmiyor  |
| koyun                      | Rumeli vilayeti        | 100000 re's                | Rumeli harac ve mukataatı <sup>174</sup>                                                  | -             |
| buğday                     | bazı kazalar           | 30000 keyl                 | Rûsûm-ı Müselleman-ı Kızılca                                                              | -             |
| buğday                     | Yenişehir              | 20000 keyl                 | Niş ve tevabii mukataatı                                                                  | -             |
| buğday                     | Ağriboz                | 5000 keyl                  | Golos ve tevabii iskeleleri                                                               | -             |
| buğday                     | Siroz                  | 10000 keyl                 | Siroz mukataatı                                                                           | -             |
| buğday                     | Selanik                | 10000 keyl                 | Selanik memlehası mukataatı                                                               | -             |
| buğday                     | Ahyolu                 | 5000 keyl                  | Ahyolu memlehası                                                                          | -             |

<sup>173</sup> Bunun 13200 kıyyesi mün'ad, 13200 kıyyesi bey' ve 26.400 kıyyesi de mükerrer şekeridir (1091/1680-81 tarihli hüküm: MAD 9855, s. 97). Ancak bu kayıttan miktarın değişmediği sonucuna varılmamalıdır. 1071/1661'de Mısır'dan temin edilecek ocaklık şeker miktarı 42.660 kıyyedir (MAD 22249,239; Barkan, "1070-1071 (1660-1661) Tarihli Osmanlı Bütçesi ve Bir Mukayese", s. 334; Hezârfen Hüseyin Efendi, *Telhîsü'l-Beyân fî Kavânîn-i Âl-i Osman*, Başbakanlık Osmanlı Arşivi Kütüphanesi, nr. 220, vr. 20b; Eyyubî Efendi *Kanunnâmesi*, nşr. Abdülkadir Özcan, İstanbul 1994, s. 25).

<sup>174</sup> Koyun için ocaklık gelirler 1035/1626'den önce tahsis edilmiştir. 1606 tarihli bir kayıt, Rumeli'deki bazı kazaların aynı tarihte koyun ocaklığı yapıldığını ve koyunların parası için de Midilli mukataaları ve avarızının ocaklık bağlandığını göstermektedir (D. MKF Dosya nr. 4/60, 133; Midilli kadısının durumu Midilli mukataaları nazırı ve eminine bildiren aym dosyadaki yazısı için bkz. vesika nr. 133).



| Malın Cinsi | Ocaklık Yeri | Mal Miktarı               | Ocaklık Geliri                   | İâşe Durumu                             |
|-------------|--------------|---------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------|
| buğday      | Akkerman     | 5000 keyl                 | Kili ve Akkerman mukataatı       | -                                       |
| buğday      | Varna        | 6000 keyl                 | Varna mukataatı                  | -                                       |
| buğday      | Kesendire    | 9000 keyl <sup>175</sup>  | Kesendire maktû malı             | -                                       |
| has un      | Bursa        | 10000 keyl                | Mukataat ve emval-i sayire       | düzenli gelmiyor, harcı un gönderiliyor |
| balmumu     | Boğdan       | 9000 kıyye                | Boğdan cizyesi                   | -                                       |
| balmumu     | Eflak        | 5000 kıyye <sup>176</sup> | Eflak cizyesi                    | -                                       |
| balmumu     | Vidin        | 2000 kıyye                | Vidin iskeleleri mukataatı       | -                                       |
| balmumu     | Akkerman     | 2000 kıyye                | Kili ve Akkerman mukataatı       | -                                       |
| balmumu     | Ağriboz      | 4000 kıyye                | Ağriboz mukataatı                | -                                       |
| balmumu     | Mora         | 2600 kıyye                | -                                | düzenli geliyor                         |
| balmumu     | Hemşin       | 3000 kıyye <sup>177</sup> | Trabzon mukataası <sup>178</sup> | "                                       |
| pirinç      | Mısır        | 36000 keyl                | -                                | "                                       |
| pirinç      | Filiba       | 15000 keyl <sup>179</sup> | Filiba Mukataası                 | "                                       |
| pirinç      | Drama        | 12000 keyl                | Drama Mukataası                  | -                                       |

<sup>175</sup> Bu miktarın daha sonra 10.000 kileye çıkarılması ve 1640 senesinde de 8000 kile daha ilave edilerek toplam 18.000 kile buğday talep edilmesiyle ilgili bkz. *D. EVM* 26179, s. 164. Ahalinin şikayeti üzerine istenen buğday daha sonra 12.000 kileye indirilmiştir (1062/1652 tarihli hüküm: *MAD* 8477, s. 49; 1064/1654 tarihli hüküm: *MAD* 22249, s. 203).

<sup>176</sup> 1633, 1648 ve 1650'de 9000 kıyye yükümlülüklerinin olduğu görünmektedir (*MAD* 9829, s. 164; *MAD* 7179, s. 120; *MAD* 9830, s. 25; *KK* 72, s. 3). 1071/1661 yılına ait kayıtların bir kısmında aynı miktar geçmesine rağmen (*MAD* 22249, s. 339-40), bir kısmında da 900 kıyye olarak geçmektedir (Barkan, "1070-1071 (1660-1661) Tarihli Osmanlı Bütçesi ve Bir Mukayese", s. 334-35; Hezârfen Hüseyin, *Telhîsü'l-Beyân*, vr. 20b-21a; *Eyyubî Efendi Kanunnâmesi*, s. 25-26). Ancak bu ikinci kayıtların, miktarın yanlış kaydedildiği bir kaynağı kullandıkları ve aynı yanlışlığı tekrar ettikleri anlaşılmaktadır.

<sup>177</sup> Hemşin reayasının 17. Yüzyıl başlarındaki 2.000 kıyyelik (1018/1609-10 tarihli hüküm: *MD* 78, 175/452 ve 688/1786) balmumu mükellefiyetleri daha sonra artmış ve yüzyıl boyunca 3.000 kıyye olarak kalmıştır. Bkz. *D. EVM* 26281, s. 17 (1073/1662-63); *MAD* 6375, s. 80 (3 Ca 1044/25 Ekim 1634); *D. EVM* 26279, s. 84 (4 Za 1050/14 Şubat 1641); *MAD* 7528, s. 133 (1056/1646).

<sup>178</sup> Hemşin reayasının cizyeleri mukabelesinde verilmektedir. Bkz. *D. EVM* 26281, s. 17 (1073/1662-63); *MAD* 6375, s. 80 (3 Ca 1044/25 Ekim 1634); *KK* 2296, vr. 10a/54 (1 S 1051/11 Mayıs 1641); *MAD* 7325, s. 138 (1050/1640).

<sup>179</sup> Filibe'den gelmesi öngörülen miktarların çeşitli tarihlerde muhtelif miktarlarda olduğu gözlemlenmektedir. Mesela 1650'de 20.000 kile (*MAD* 9832, s. 166), 1652'de 30.000 kile (*MAD* 9832, s. 219) pirinç gelmesi istenmektedir. Fakat bu miktarların ocaklık dışında ihtiyaç duyulan miktarlar olması gerekir. Bir yerin ocaklık miktarının dışında da ilave mal talep edilebilmekteydi. 17. yüzyıl ikinci yarısına ve 18. Yüzyıl başlarına ait kayıtlar ocaklık mal miktarının değişmediğini göstermektedir. Bkz. *MAD* 6616, s. 214 (1072/1662); *MAD* 9847, s. 47 (9 Ş 1073/29 Mart 1663); *D. BŞM* 2326, s. 3 (1115/1703).



| Malın Cinsi    | Ocaklık Yeri          | Mal Miktarı               | Ocaklık Geliri | İâşe Durumu     |
|----------------|-----------------------|---------------------------|----------------|-----------------|
| siyah üzüm     | İzmir                 | 80000 kıyye               | -              | eksik geliyor   |
| kırmızı üzüm   |                       | 500000 kıyye              |                |                 |
| incir          |                       | 14000 kıyye               |                |                 |
| zerdali kurusu |                       | 6000 kıyye                |                |                 |
| armut kurusu   |                       | 4000 kıyye                |                |                 |
| fıstık         |                       | 2200 kıyye                |                |                 |
| kelter üzümü   |                       | 4400 kıyye                |                |                 |
| has astar      |                       | 3000 zirâ                 |                |                 |
| harcî astar    |                       | 2000 zirâ                 |                |                 |
| mercimek       | Mısır                 | 500 keyl <sup>180</sup>   | -              | -               |
| biber (fûlful) |                       | 1540 kıyye <sup>181</sup> |                |                 |
| karanfil       |                       | 880 kıyye <sup>182</sup>  |                |                 |
| darçın         |                       | 880 kıyye <sup>183</sup>  |                |                 |
| zencefil       |                       | 880 kıyye                 |                |                 |
| besbâse        |                       | -                         |                |                 |
| anber-i ham    |                       | -                         |                |                 |
| misk           |                       | -                         |                |                 |
| haselûban      |                       | -                         |                |                 |
| ceviz-i bevvâ  |                       | -                         |                |                 |
| şehriye        |                       | 184                       |                |                 |
| kuru soğan     | Samsun <sup>185</sup> | 80000 kıyye               | 186            | düzenli geliyor |

<sup>180</sup> 1071/1661'de 2500 kiledir (Barkan, "1070-1071 (1660-1661) Tarihli Osmanlı Bütçesi ve Bir Mukayese", s. 334). Ama kaynakların bir kısmında yanlışlıkla 900 kile olarak yazılmıştır. Buna göre 18.000 kıyye yapmaktadır ki, hiçbir zaman Mısır'dan bu kadar biber temini söz konusu olmamıştır. Yanlış kayıtlar için bkz. MAD 22249, s. 239-40; ; Hezârfen Hüseyin, *Telhîsü'l-Beyân*, vr. 20b. Eyyubî Efendi de yine aynı tarihe ait listesinde 334 kıyye olarak vermektedir (*Eyyubî Efendi Kanunnâmesi*, s. 25).

<sup>181</sup> 1071/1661'de 900 kıyyedir. Bkz. MAD 22249, s. 239-40; Barkan, "1070-1071 (1660-1661) Tarihli Osmanlı Bütçesi ve Bir Mukayese", s. 334; Hezârfen Hüseyin, *Telhîsü'l-Beyân*, vr. 20b; Eyyubî Efendi *Kanunnâmesi*, s. 25.

<sup>182</sup> 1064/1654'de 900 kıyye olduğu fakat gelmediği kayıtlıdır (MAD 22249, s. 202-203).

<sup>183</sup> 1071/1661'de 180 kıyyedir. Bkz. MAD 22249, s. 239-40; Barkan, "1070-1071 (1660-1661) Tarihli Osmanlı Bütçesi ve Bir Mukayese", s. 334; Hezârfen Hüseyin, *Telhîsü'l-Beyân*, vr. 20b; Eyyubî Efendi *Kanunnâmesi*, s. 25.

<sup>184</sup> 1071/1661'de 900 kıyyedir. Bkz. MAD 22249, s. 239-40; Barkan, "1070-1071 (1660-1661) Tarihli Osmanlı Bütçesi ve Bir Mukayese", s. 334-335; Hezârfen Hüseyin, *Telhîsü'l-Beyân*, vr. 20b-21a; Eyyubî Efendi *Kanunnâmesi*, s. 25-26.

<sup>185</sup> Canik sancağından elde edilmektedir (24 C 1051/30 Eylül 1641 tarihli kayıt: KK 2296, vr. 49b/254).

<sup>186</sup> Parası Canik'teki Kendir Emâneti'nden karşılanmaktadır. (24 C 1051/30 Eylül 1641 tarihli kayıt: KK 2296, vr. 49b/254). Daha önce Kendir Emâneti ile Canik sancağı bir kişinin uhdesine verilirken 80.000 kıyyelik soğanı bu şahıs göndermekteydi. Fakat 1641'de sancakbeyliği ile emanet birbirinden ayrılınca, herbirinin kırkar bin kıyye soğan göndermeleri için karar alınmıştır (KK 2296, vr. 69a/370).

| Malın Cinsi      | Ocaklık Yeri                   | Mal Miktarı                | Ocaklık Geliri                                     | İâşe Durumu       |
|------------------|--------------------------------|----------------------------|----------------------------------------------------|-------------------|
| kuru soğan       | İznik                          | 94000 kıyye                | İznik ve Hashâ-i Hüdavendigar ve gayrühü mukataatı | -                 |
| kuru soğan       | Vize <sup>187</sup>            | 27000 kıyye <sup>188</sup> | 189                                                | düzenli geliyor   |
| kuru soğan       | Rodoscuk                       | 44000 kıyye                | -                                                  | -                 |
| kuru soğan       | İznikmid                       | 160000 kıyye               | -                                                  | -                 |
| badem            | İzmir                          | 6000 kıyye                 | -                                                  | -                 |
| badem            | Ağriboz                        | 1000 kıyye                 | Edremit ve Karaburun mukataatı                     | -                 |
| zeytin yağı      | İzmir                          | 5000 kıyye                 | İzmir ve Karaburun mukataatı                       | -                 |
| zeytinyağı       | Midillü                        | 10000 kıyye                | Midillü mukataatı                                  | -                 |
| susam yağı       | Ürgüb (Karaman) <sup>190</sup> | 7000 kıyye <sup>191</sup>  | -                                                  | düzenli geliyor   |
| susam yağı       | Edirne                         | 10000 kıyye                | Kıbtîyân mukataatı                                 | -                 |
| susam yağı       | Sofya                          | 3000 kıyye                 | Sofya mukataatı                                    | -                 |
| gül suyu         | Edirne                         | 4000 kıyye <sup>192</sup>  | Edirne'deki mirî gelirlerden <sup>193</sup>        | eksik geliyor     |
| çuval            | Gümülcine                      | 1200 çift                  | Gümülcine ve tevabii mukataatı                     | vaktinde gelmiyor |
| mum (şem'-i bâd) | İstanbul şemhâne mukataası     | 4000 keyl                  | Kendi malından                                     | -                 |
| sabun            | Trablusşam                     | 6000 kıyye                 | -                                                  | -                 |
| sabun            | Urla                           | 4000 kıyye                 | İzmir ve tevabii mukataası                         | vaktinde gelmiyor |
| Eflak tuzu       | Eflak                          | 10000 kıyye <sup>194</sup> | -                                                  | vaktinde gelmiyor |

<sup>187</sup> Vize'ye bağlı Örenlü köyünden temin edilmektedir (1036/1626 tarihli kayıt: MAD 3043, s. 40).

<sup>188</sup> 1064/1654 ve 1071/1661 yılına ait ocaklık listelerinde 600 kantar yani 26400 kıyye olarak geçmektedir. Bkz. MAD 22249, s. , 203, 339-40; Barkan, "1070-1071 (1660-1661) Tarihli Osmanlı Bütçesi ve Bir Mukayese", s. 334-3; Hezârfen Hüseyin, *Telhîsü'l-Beyân*, vr. 20b-21a; Eyyubî Efendi *Kanunnâmesi*, s. 25-26.

<sup>189</sup> Örenlü köyünün cizye ve avâızları mukabelesinde temin edilmektedir (1036/1626 tarihli kayıt: MAD 3043, s. 40).

<sup>190</sup> Ürgüp'e bağlı Sinason köyünden gelmektedir (MAD 3043, s. 44).

<sup>191</sup> 1626'da 4500 kıyye geldiği kayıtlıdır (MAD 3043, s. 44).

<sup>192</sup> 1064/1654 yılına ait listede (MAD 22249, s. 203) ayrıca 30 kavanoz kırmızı gül suyu ve gülbeşekerin de ocaklık olduğu kayıtlıdır.

<sup>193</sup> 1648'de Rumeli Kıbtîyân mukataalarından karşılanmıştır (MAD 7179, s. 120).

<sup>194</sup> Eflak tuzu çoğu zaman 'kelle' veya 'parça' hesabıyla verilmektedir. 400 kelle tuza ait kayıtlar için bkz. MAD 7179, s. 120; MAD 9830, s. 25; *Telhîsü'l-Beyân*, vr. 20b-21a; Eyyubî Efendi *Kanunnâmesi*, s. 25-26. 400 parça tuz gönderilmesiyle ilgili bkz. KK 72, s. 3. 400 kelle veya parça tuzun 10.000 kıyye geldiği anlaşılmaktadır.

| Malın Cinsi               | Ocaklık Yeri | Mal Miktarı              | Ocaklık Geliri                           | İâşe Durumu       |
|---------------------------|--------------|--------------------------|------------------------------------------|-------------------|
| derya tuzu <sup>195</sup> | Gelibolu     | 4135 keyl                | İnöz ve Kavak memlehaları                | -                 |
| nohut                     | Keşan        | 300 keyl                 | İnöz ve Kavak memlehaları <sup>196</sup> | -                 |
| nohut                     | Mısır        | 2700 keyl <sup>197</sup> | -                                        | vaktinde gelmiyor |
| yumurta                   | İznikmid     | 300000 aded              | -                                        | "                 |
| limon                     | İstanköy     | 10000 aded               | 198                                      | "                 |
| turunç                    |              | 12000 aded               |                                          |                   |
| limon suyu                |              | 25000 aded               |                                          |                   |
| koruk rubbu               | Bursa        | 26 varil <sup>199</sup>  | -                                        | "                 |
| nane turşusu              |              | 15 fuçu <sup>200</sup>   |                                          |                   |
| nar rubbu                 |              | 6 kıta <sup>201</sup>    |                                          |                   |
| kuş üzümü                 | Mora         | -                        | Emvâl-i hassa                            | "                 |
| taze ayva (ekmek ayvası)  | Lefke        | 25 himl                  | -                                        | -                 |
| üzüm turşusu              | Gelibolu     | 300 sebu                 | -                                        | -                 |
| nardenk                   |              | 300 sebu                 |                                          |                   |

<sup>195</sup> Daha sonraki ocaklık listelerinde geçmediğinden (MAD 22249, s. 339-40; Barkan, "1070-1071 (1660-1661) Tarihli Osmanlı Bütçesi ve Bir Mukayese", s. 334-35; Hezârfen Hüseyin, *Telhîsü'l-Beyân*, vr. 20b-21a; *Eyyubî Efendi Kanunnâmesi*, s. 25-26) kaldırıldığı anlaşılmaktadır.

<sup>196</sup> 1036-1038/1626-28 dönemine ait muhâsebede nohutun, Çeltik köyünün avârızı mukabelesinde geldiği belirtilmektedir (MAD 3043, s. 40).

<sup>197</sup> 1071/1661'de 2500 kıyyedir. Bkz. MAD 22249, s. 202, 239-40; Barkan, "1070-1071 (1660-1661) Tarihli Osmanlı Bütçesi ve Bir Mukayese", s. 334; Hezârfen Hüseyin, *Telhîsü'l-Beyân*, vr. 20b; *Eyyubî Efendi Kanunnâmesi*, s. 25.

<sup>198</sup> Sakız mukataası gelirinden 180.000 akçe ödendiği hakkında bkz. MAD 7179, s. 120 (1058/1648); MAD 9830, s. 81 (1058/1648).

<sup>199</sup> Bu erik kuruğu rubbudur ve 1071/1661 yılı ocaklık listelerinde 30 varil olarak geçmektedir. Bkz. MAD 22249, s. 339-40; Barkan, "1070-1071 (1660-1661) Tarihli Osmanlı Bütçesi ve Bir Mukayese", s. 334-35; Hezârfen Hüseyin, *Telhîsü'l-Beyân*, vr. 20b-21a; *Eyyubî Efendi Kanunnâmesi*, s. 25-26.

<sup>200</sup> 1071/1661 yılına ait ocaklık listelerinde, turşu yapımında kullanılan mallar ayrıştırılmış; nane 12 büyük fıçı ve sirke de 7 büyük fıçı olarak ayrı ayrı kaydedilmiştir. Bkz. MAD 22249, s. 339-40; Barkan, "1070-1071 (1660-1661) Tarihli Osmanlı Bütçesi ve Bir Mukayese", s. 334-35; Hezârfen Hüseyin, *Telhîsü'l-Beyân*, vr. 20b-21a; *Eyyubî Efendi Kanunnâmesi*, s. 25-26.

<sup>201</sup> 1071/1661 yılına ait ocaklık listelerinde, herbirinden 6000 adet olmak üzere, tatlı ve ekşi nar olarak kaydedilmiştir. Bkz. MAD 22249, s. 339-40; Barkan, "1070-1071 (1660-1661) Tarihli Osmanlı Bütçesi ve Bir Mukayese", s. 334-35; Hezârfen Hüseyin, *Telhîsü'l-Beyân*, vr. 20b-21a; *Eyyubî Efendi Kanunnâmesi*, s. 25-26.

| Malın Cinsi                                                                  | Ocaklık Yeri | Mal Miktarı                           | Ocaklık Geliri                           | İâşe Durumu     |
|------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------|------------------------------------------|-----------------|
| miskî elma<br>kebere turşusu <sup>202</sup>                                  | Amasya       | 20000 aded<br>40 himl <sup>203</sup>  | Amasya'daki<br>mukataalar <sup>204</sup> | -               |
| nebât-ı hummus<br>Şam kişniş üzümü<br>Şam üzümü<br>Şam fıstığı               | Şam          | 2 himl<br>10 himl<br>5 himl<br>7 himl | Buranın emvali                           | düzenli geliyor |
| Mardin eriği (icâs)<br>ekşi üzüm (meviz-i<br>turş)                           | Diyarbakir   | 30 himl <sup>205</sup><br>30 himl     | Buranın emvali <sup>206</sup>            | "               |
| bezir yağı<br>burçak                                                         | Rodoscuk     |                                       | "                                        | -               |
| tîn-i mahtûm                                                                 | Limni        | 44 kıyye <sup>207</sup>               | 208                                      | düzenli geliyor |
| sakız-ı mastaki<br>sakız-ı mastaki-i<br>harcı<br>çiçek suyu (âb-ı<br>şükûfe) | Sakız        | 2 sanduk<br>4 sanduk<br>20 fuçu       | -                                        | düzenli geliyor |

<sup>202</sup> Turşu, Amasya'ya bağlı Osmancık'ta yapıp buradan saraya gönderilmektedir. İlgili bazı kayıtlar için bkz. *MAD* 7179, s. 120; *MAD* 9830, s. 60; *MAD* 2765, s. 37.

<sup>203</sup> 40 fıçı dal ve 40 fıçı da çiçek turşusu gelmektedir ki, toplam 80 fıçı turşunun 40 himl olarak hesap edildiğini anlamaktayız. 1648 yılına ait kayıtlar için bkz. *MAD* 7179, s. 120; *MAD* 9830, s. 60. 1645 yılına ait diğer bir hüküm için bkz. *MAD* 2765, s. 37.

<sup>204</sup> Turşu masrafı olarak 40.000 ve turşu yapan helvacıların nafakası ve beygirlerin ihtiyacı için de 10.000 akçe olmak üzere toplam 50.000 akçelik masrafın ilk kısmının Osmancık mukataasına bağlı Hasan Koca köyü (1635 tarihinde bu köyle birlikte padişah hasarından Sabuncu, Ortaköy, Gönüllü?, Adagöz, Kılıçlar ve Çakallı köyleri maktûnun da dahil olduğu hakkında bkz. *MAD* 3458, s. 159), ikinci kısmının ise yine Osmancık mukataasına bağlı Berk köyü maktûnundan verildiği hakkında 1645 ve 1648 yılına ait kayıtlar için bkz. *MAD* 7179, s. 120; *MAD* 9830, s. 60. Turşu miktarında daha sonra da bir değişme olmamıştır. Bkz. *MAD* 1815, s. 128 (1061/1650); *MAD* 4688, s. 146 (1067/1656); *MAD* 2765, s. 37 (1055/1645); *MAD* 2737, s. 84 (1062/1651). 40.000 akçenin 1639'da da Tokat Mizân-ı Harîr ve Tervâbî mukataasından verilmesiyle ilgili kayıt için bkz. *MAD* 5170, s. 6.

<sup>205</sup> Bazı hükümlerde bu miktar 120 batman olarak verilmektedir (1058/1648 tarihli hüküm: *MAD* 9830, s. 60). 1 batman 18 kıyye olduğuna göre (İnalçık, "Introduction to Ottoman Metrology, *Turcica*, 15 (1983), s. 329), 2160 kıyye erik göndermek üzere ocaklık tayin edilmiştir. 1071/1661 yılına ait listelerin hepsinde 670 kıyye olarak geçmektedir. Bkz. *MAD* 22249, s. 339-40; Barkan, "1070-1071 (1660-1661) Tarihli Osmanlı Bütçesi ve Bir Mukayese", s. 334-35; Hezârfen Hüseyin, *Telhîsü'l-Beyân*, vr. 20b-21a; Eyyubî Efendi *Kanunnâmesi*, s. 25-26.

<sup>206</sup> Mardin'den elde edilen eriğin parası Mardin hasarından elde edilmektedir (*MAD* 7179, s. 120).

<sup>207</sup> 1648'de 66 kıyye gelmesi öngörülmüştür (*MAD* 2773, s. 26). 1064/1654 yılına ait bir listede de aynı miktar verilmektedir (*MAD* 22249, 203). Tîn-i mahtûm ocaklığı 1071/1661 yılına ait listelerde görülmediğinden (Bkz. *MAD* 22249, s. 339-40; Barkan, "1070-1071 (1660-1661) Tarihli Osmanlı Bütçesi ve Bir Mukayese", s. 334-35; Hezârfen Hüseyin, *Telhîsü'l-Beyân*, vr. 20b-21a; Eyyubî Efendi *Kanunnâmesi*, s. 25-26) kaldırıldığı anlaşılmaktadır.

<sup>208</sup> Limni'deki Tîn-i Mahtûm mukataasından temin edilen bu toprak için gerekli para yine mukataa gelirinden karşılanmaktadır (29 Ra 1058/23 Nisan 1648 tarihli hüküm: *MAD* 2773, s. 26).

| Malın Cinsi                     | Ocaklık Yeri                              | Mal Miktarı                                     | Ocaklık Geliri                    | İâşe Durumu     |
|---------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------|
| tatlı nar                       | Ağrıboz                                   | 40000 aded                                      | -                                 | düzenli geliyor |
| safran                          | Siroz                                     | 200 kıyye                                       | Siroz mukataası                   | düzenli geliyor |
| beyaz kebe<br>kirpas            | Filiba                                    | 500 zirâ<br>1000 zirâ                           | -                                 | düzenli geliyor |
| tavuk<br>piliç<br><b>Toplam</b> | Rumeli ve<br>Anadolu'daki bazı<br>kazalar | -<br>-<br><b>152114</b><br>cenah <sup>209</sup> | Avarız bedeli olarak              | düzenli geliyor |
| sadeyağ                         | Rado köyü<br>(Talende-İstefe)             | 2000 kıyye                                      | Rado köyü cizyesi<br>karşılığında | -               |

1035/1626 düzenlemesinden sonra oluşturulan ocaklıklar da vardır. Bunların listesi aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 16: 1035/1626 Tarihli Defterde Kayıtlı Olmayan veya Sonradan Oluşturulan Ocaklıklar

| Malın Cinsi | Ocaklık Yeri                                  | Mal Miktarı                          | Ocaklık Geliri                                                   |
|-------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| balmumu     | Petril, Ulaş ve Floriş köyleri<br>(Yenişehir) | 6333 kıyye <sup>210</sup>            | Bu köylerin cizye, bedel-i cizye<br>ve avarızları <sup>211</sup> |
| buz         | Bursa                                         | 30 himl<br>(haftalık) <sup>212</sup> | Bursa İhtisâb mukataası <sup>213</sup>                           |
| karpuz      | Gelibolu                                      | 3000 aded                            | Bozcaada mukataası <sup>214</sup>                                |

<sup>209</sup> 1071/1661'de ocaklık olarak Bursa ve Tekirdağ'dan 199.000 tavuğun gelmesi beklenmektedir. Bkz. MAD 22249, s. 339-40; Barkan, "1070-1071 (1660-1661) Tarihli Osmanlı Bütçesi ve Bir Mukayese", s. 334-35; Hezârfen Hüseyin, *Telhîsü'l-Beyân*, vr. 20b-21a; Eyyubî Efendi *Kanunnâmesi*, s. 25-26.

<sup>210</sup> 1071/1661 yılına ait ocaklık listelerinin bir kısmında 6665 kıyye (MAD 22249, s. 339-40; Barkan, "1070-1071 (1660-1661) Tarihli Osmanlı Bütçesi ve Bir Mukayese", s. 334-35), diğer bir kısmında da 6666 (Hezârfen Hüseyin, *Telhîsü'l-Beyân*, vr. 20b-21a; Eyyubî Efendi *Kanunnâmesi*, s. 25-26) kıyye olarak geçmektedir. Hezârfen, Yenişehir'e bağlı Petrul köyünü, 'Borlu' şeklinde, yanlış olarak yazmıştır (vr. 20b).

<sup>211</sup> D. BŞM Dosya nr. 7/38 (6 M 1025/25 Ocak 1616 ve 15 M 1027/12 Ocak 1618 tarihli belgeler). 1640'ta bu gelirlere aynı köylerin celeb-keşân gelirlerinin de eklendiği görülmektedir (D. EVM 26279, s. 72).

<sup>212</sup> 1071/1661 yılı ocaklık listelerinde senelik 780 himl buzun ocaklık olduğu kayıtlıdır. Bkz. Barkan, "1070-1071 (1660-1661) Tarihli Osmanlı Bütçesi ve Bir Mukayese", s. 334-35; Hezârfen Hüseyin, *Telhîsü'l-Beyân*, vr. 20b-21a; Eyyubî Efendi *Kanunnâmesi*, s. 25-26.

<sup>213</sup> MAD 7528, s. 73 (4 Ca 1056/18 Haziran 1646); D. BŞM 221/A, s. 83 (2 R 1092/21 Nisan 1681). Bu mukataa 1047/1637 senesinde buz için ocaklık olmuştur (KK 67, sayfa numarasız).

<sup>214</sup> MAD 7179, s. 120 (1058/1648). Aynı miktar 17. Yüzyıl ikinci yarısında da devam etmiştir. Bkz. MAD 22249, s. 339-40; Barkan, "1070-1071 (1660-1661) Tarihli Osmanlı Bütçesi ve Bir

| Malın Cinsi                                                                                 | Ocaklık Yeri                         | Mal Miktarı                                                                                            | Ocaklık Geliri                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| zeytinyağı                                                                                  | Hırsova köyü (Mizistre)              | 2980 kıyye                                                                                             | Hırsova köyü reâyasının cizye vs. vergileri karşılığı <sup>215</sup> |
| ağaç kavunu<br>mürekkeb                                                                     | İstanköy                             | 1000 aded<br>1000 aded                                                                                 | Sakız mukataası <sup>216</sup>                                       |
| taze ayva                                                                                   | Edime                                | -                                                                                                      | Kıbtıyân cizyesi <sup>217</sup>                                      |
| anberbaris rubbu<br>ayva rubbu                                                              | Yanbolu (İslimye)                    | 30 kavanoz <sup>218</sup><br>5 kavanoz                                                                 | İslimye Kıbtıyân cizyesi<br>_219                                     |
| sadeyağ                                                                                     | Ayamavra cizye ünitesine bağlı 7 köy | -                                                                                                      | Köylerin cizyeleri <sup>220</sup>                                    |
| nişadır<br>hıyarşenbir<br>sinâmeki<br>edviye<br>hınna<br>temirhindi vs.*<br>şerbet-i hummas | Mısır                                | 900 kıyye <sup>221</sup><br>252 kıyye<br>72 kıyye<br>247 kıyye<br>252 kıyye<br>914 kıyye<br>40 kavanoz | _222                                                                 |
| safran                                                                                      | Borlu                                | 75 kıyye                                                                                               | _223                                                                 |

Mukayese", s. 334-35; Hezârfen Hüseyin, *Telhîsü'l-Beyân*, vr. 20b-21a; Eyyubî Efendi *Kanunnâmesi*, s. 25-26.

<sup>215</sup> MAD 3043, s. 39 (1036-37/1626-28); MAD 958, s. 44 vd. (1035-36/1625-26); D. BŞM 10516; MAD 274, s. 29 vd. (1040-41/1631-32); MAD 7502, s. 31 vd. (1047-48/1638-39).

<sup>216</sup> MAD 9830, s. 81 (14 Ş 1058/2 Eylül 1648); MAD 2003, s. 54 vd.; MAD 7274, s. 46 vd.; D. BŞM 10516.

<sup>217</sup> MAD 9829, s. 164 (1043/1633).

<sup>218</sup> MAD 9829, s. 164 (1043/1633). 1071/1661 yılına ait ocaklık listelerinde da aynı miktar mevcuttur. Bkz. Barkan, "1070-1071 (1660-1661) Tarihli Osmanlı Bütçesi ve Bir Mukayese", s. 335; Hezârfen Hüseyin, *Telhîsü'l-Beyân*, vr. 21a; Eyyubî Efendi *Kanunnâmesi*, s. 26. Eyyubî Efendi, *Kanunnâmesi*ne Yanbolu yerine Gelibolu yazmıştır. Özcan da, latin harfleriyle hazırladığı metinde, orijinal metne bağlı kalarak Gelibolu yazmıştır. Ancak elimizdeki bütün verilerden, *anberbaris*in Gelibolu'dan değil Yanbolu'dan geldiğini biliyoruz. Bu yüzden, metindeki bilgi düzeltilerek kullanılmıştır.

<sup>219</sup> MAD 22249, s. 239-40. Ayrıca yukarıdaki dipnotta yer alan 1071/1661 tarihli liste kayıtlarına bkz.

<sup>220</sup> Bu köyler, reayanın talebiyle 1651'de ocaklık olmuşlardır. Bkz. KK 72, s. 217.

\* Habbülaziz, kurtuma ve susam.

<sup>221</sup> *Telhîsü'l-Beyân*'da 800 kıyye olarak kayıtlıdır (vr. 20b-21a).

<sup>222</sup> Hummas şerbeti, 1035 tarihli defterde geçmezken 1064/1654 yılına ait listede (MAD 22249, s. 203), diğerleri de 1071/1661 yılına ait listelerde (MAD 22249, s. 339-40; Barkan, "1070-1071 (1660-1661) Tarihli Osmanlı Bütçesi ve Bir Mukayese", s. 334-35; Hezârfen Hüseyin, *Telhîsü'l-Beyân*, vr. 20b-21a; Eyyubî Efendi *Kanunnâmesi*, s. 25-2) yer almıştır.

<sup>223</sup> 1071/1661 yılına ait kayıtlar için bkz. MAD 22249, s. 339-40; Barkan, "1070-1071 (1660-1661) Tarihli Osmanlı Bütçesi ve Bir Mukayese", s. 334-35; Hezârfen Hüseyin, *Telhîsü'l-Beyân*, vr. 20b-21a; Eyyubî Efendi *Kanunnâmesi*, s. 25-26.



| Malın Cinsi                        | Ocaklık Yeri     | Mal Miktarı                                           | Ocaklık Geliri                           |
|------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| butun                              | Mardin           | 70 kıyye <sup>224</sup>                               | 225                                      |
| tuz                                | Ahyolu memlihası | 2295 kıyye                                            | Ahyolu memlihası <sup>226</sup>          |
| bulgur<br>tarhana<br>Koçhisar tuzu | Bursa            | 2320 kıyye <sup>227</sup><br>1500 kıyye<br>2000 kıyye | (Bursa İhtisâb Mukataası) <sup>228</sup> |
| şerbet-i dibâs                     | Şam              | 30 kavanoz                                            | 229                                      |

Saray mutfağına ait ocaklıkların birden fazla defterinin olduğu ve ortaya çıkan bir anlaşmazlıkta bu defterler esas alınarak karar verildiği anlaşılmaktadır<sup>230</sup>. Ama 1035 tarihli defter haricinde, şimdilik, başka bir toplu ocaklık defterine ulaşılammıştır<sup>231</sup>

Ocaklık irsaliyenin devamı olduğundan, mal temini maksadıyla ocaklık haline getirilen yerler ve ödemeler için kullanılan kaynaklar genellikle aynı kalmıştır<sup>232</sup>. Bu

<sup>224</sup> 1071/1661 yılına ait ocaklık listelerinden yalnızca *Telhîsü'l-Beyân*'da 80 kıyye olarak geçmektedir (vr. 20b).

<sup>225</sup> MAD 22249, s. 339-40; Barkan, "1070-1071 (1660-1661) Tarihli Osmanlı Bütçesi ve Bir Mukayese", s. 334-35; Hezârfen Hüseyin, *Telhîsü'l-Beyân*, vr. 20b-21a; *Eyyubî Efendi Kanunnâmesi*, s. 25-26.

<sup>226</sup> Barkan, "1070-1071 (1660-1661) Tarihli Osmanlı Bütçesi ve Bir Mukayese", s. 334-35; Hezârfen Hüseyin, *Telhîsü'l-Beyân*, vr. 20b-21a; *Eyyubî Efendi Kanunnâmesi*, s. 25-26.

<sup>227</sup> *Telhîsü'l-Beyân*'da rakam doğru yazılmış, ancak ağırlık ölçüsü 'kile' olarak belirtilmiştir (vr. 21a), ki yanlıştır.

<sup>228</sup> 1071/1661 tarihli ocaklık listeleri için bkz. MAD 22249, s. 339-40; Barkan, "1070-1071 (1660-1661) Tarihli Osmanlı Bütçesi ve Bir Mukayese", s. 334-35; Hezârfen Hüseyin, *Telhîsü'l-Beyân*, vr. 20b-21a; *Eyyubî Efendi Kanunnâmesi*, s. 25-26. Kanunnâme yazarı Eyyubî Efendi, tarhana ile ilgili kaydı yaparken (s. 26), Bursa'nın 'vav'ını 'kaf-mim-he' şeklinde yazdığından, hazırlayan da bunu Bergama olarak okumuştur. Ama araştırma döneminde, hiçbir zaman Bergama'dan saraya tarhana gelmemiştir. Eyyubî Efendi ayrıca, aynı yıla ait diğer bütün listelerde olan Bursa bulgurunu da listesine almamıştır. Yazarın bu tür yanlış ve eksikleri, eserinin güvenilirliğini azaltmaktadır.

<sup>229</sup> MAD 22249, s. 203.

<sup>230</sup> Limni'den ocaklık olarak tedârik edilen tîn-i mahtûm ile ilgili bir belirsizlikte sözkonusu ocaklık defterlerine müracaat edilmiştir: "...Kilâr-ı Âmire'min ocaklık defterlerine nazar olundukda Limni adasından beher sene altmış altı vukkiye tîn-i mahtûm teslîm-i Kilâr olunagelüp..." (29 Ra 1058/23 Nisan 1648 tarihli hüküm: MAD 2773, s. 26).

<sup>231</sup> 1035/1626 tarihli defterden başka, bazı mallara ait çeşitli ocaklık defterleri bulunmaktadır. Mesela, tavuk ocaklıkları (KK 2587, s. 21; MAD 4087, s. 33; KK 2674, s. 165), kuzu ocaklıkları (TSMA, D. 1030) ve odun ocaklıkları (Hezarfen Hüseyin, *Telhîsü'l-Beyân*, vr. 21a-22a) için müstakil defterler tutulmuştur. Odun ocaklıklarıyla ilgili kaynak (*Telhîsü'l-Beyân*) müstakil bir defter değildir. Fakat, Hezarfen Hüseyin Efendi'nin bu listeyi, döneminde mevcut odun ocaklığı defterinden almış olması gerekir.

<sup>232</sup> Meselâ sarayın Rumeli'nden irsaliye yoluyla buğday ihtiyacının karşılandığı kazalar ve gelirleri, hiçbir değişiklik yapılmadan 1035/1626 senesinde ocaklık haline getirilmiştir: "Zikrolunan yüz bin kile buğday fermân olunan yerlerden hâlâ Anbar-ı Âmire ve fodula ve peksimed için bu mûkdâr lâzıme gelüp vech-i meşrûh üzre ocakları olmamak ile minvâl-i merkum üzre ocaklık bağlanup..." (MAD 1792,

yüzden, büyük oranda irsaliyedeki yapı korunmuştur. Buna karşılık, ocaklık müessesesi, daha detaylı ve karmaşık bir yapıya sahiptir. Ocaklıklarla ilgili yeni bir düzenlemenin yapıldığı 1035/1626 tarihinde tutulan defterde<sup>233</sup> ve daha sonraki ocaklık listelerinde<sup>234</sup>, mallara ve temin edildikleri yerlere göre bir tasnif yapılmıştır. Bu listelerden yola çıkanlar, ocaklığın yalnızca mal veya temin bölgesiyle ilişkili olduğu kanısına varabilirler. Ancak, saray mutfağının ilk ocaklık listesini veren defterdeki bazı detaylar, ocaklığın, yalnızca malı ve temin edildiği yeri kapsamadığını, paranın da ocaklık haline getirildiğini göstermektedir<sup>235</sup>. Bir mala ocaklık bağlanan yerden, o malın temin edilememesi durumunda dahi, ocaklık gelirinden parası yine de alınmakta ve eksik kalan mal başka alanlardan karşılanmaktadır<sup>236</sup>.

Ocaklıkta, belirli miktardaki mal için bir mukataa veya vilayetin, kaza ya da köyün ve gerekli paranın, hep birlikte aynı yerden ocaklık haline getirildiğine sıkça rastlanmaktadır. Fakat, bunun yanında, sadece bir birimin (mukataa, vilayet, kaza veya köy) veya yalnızca bir gelirin ocaklık olarak tayin edildiği durumlar da sözkonusudur<sup>237</sup>.

s. 5). Yine daha önce Osmancık'ta yapıp saraya gönderilen turşunun miktarı ( 80 fiç) ocaklık olmasıyla da değişmemiştir. *MAD* 3458, s. 158; *MAD* 1792, s. 15.

<sup>233</sup> *MAD* 1792.

<sup>234</sup> Meselâ bkz. *MAD* 22249, s. 239-40; İbnülemin-Saray, nr. 423, s. 1; Ö. Lütfi Barkan, "1070-1071 (1660-1661) Tarihli Osmanlı Bütçesi ve Bir Mukayese", s. 334-35; Hezarfen Hüseyin, *Telhîsü'l-Beyân*, vr. 20b-21a; *Eyyubî Efendi Kanunnâmesi*, s. 25-26.

<sup>235</sup> Bu şekilde mal temini için sorumlu tutulan kaza veya vilayetlere "ocak" da denildiği anlaşılmaktadır. "...Kilâr-ı Âmire'ye senevî bu mîkdâr asel lâzım olup ocakları olmamak ile ekser bazârdan iştirâ olunurdu..." (*MAD* 1792, s. 4). Ayrıca, bir malın tedârik edildiği yerin ocaklık haline getirilmesinin yanında, parasının da ocaklık haline getirildiğini, 1035 tarihinde ocaklıklarla ilgili yeni düzenlemelerin bulunduğu yukarıda kaydı verilen defterdeki bilgilerden de çıkarmak mümkündür: "Zikrolunan zağferân her sene Kilâr-ı Âmire'ye bu mîkdâr gelüp dâhil olmağın üslûb-ı sâbık üzere tebdîl ve tağyîr olunmayup ber-vech-i ocaklık bahâsı ol cânibde olan emvâl-i hassadan virilegeldüğü üzere virilüp deftere kayd olundu." (*MAD* 1792, s. 17). Bursa'dan temin edilen rub ve turşuların bir kısmı gelmemektedir. Sebebi, bu mallar için gerekli paranın tahsis edilmemesidir. Bu yüzden 1035/1626 tarihinde bu mallar için ocaklık bağlanması öngörülmüştür: "...bahâları ta'yîn olmamak ile her sene zamânıyla gelmeyüp muzâyaka çekilürdü. Giri Brusa tarafından havâle olunup bahâları ol cânibde olan emvâl-i hassadan havâle olunmak üzere ber-vech-i ocaklık bağlanursa sühûletle her sene dâhil-i kilâr olmak mukarrer olmağın..." (*MAD* 1792, s. 14).

<sup>236</sup> Meselâ 1662-63 yıllarında padişah Edirne'de iken, Bursa'dan beklenen buzun gelmesi mümkün olmayınca, Edirne'de tedârîki gündeme gelmiş ve buz ocaklığı olan, Bursa ihtisâbı ve Tevâbii mukataasından 85.000 akçenin Edirne'ye gönderilmesi istenmiştir (*D. EVM* 26281, s. 6).

<sup>237</sup> 1035/1626 senesinde Rumeli vilâyetinden ocaklık olarak 100.000 koyun temin edilmekte olduğu ve masrafını karşılamak üzere Rumeli'deki isimleri ve miktarları belirtilmeyen harac ve mukataa gelirlerinin ocaklık haline getirildiği anlaşılmaktadır (*MAD* 1792, s. 4-5). Sarayın koyun ihtiyacını karşılamak üzere, Rumeli'ndeki bazı kazaların ocaklık haline getirilişi, bu kazaların istenilen miktarda koyunu verme mükellefiyetinin ifadesidir. Bu kazalar, sarayın ihtiyacı için belirli miktar koyun vermekle mesul tutulmuşlardır. Öte yandan, koyunların parası için, bu kazaların dışındaki gelirlerden ocaklıklar bağlanmıştır: "Nişan-ı şerif-i alişan... Vilâyet-i Rumilinde mahrûsa-i İstanbul'a Matbah-ı Âmire'ye gelen koyunları der'uhdeye me'mûr olanlar nâ-ehl olmağla bazı hâricden müflis ve medyûn sürücülere der'uhde

Bir birimin hangi mal için ocaklık haline getirildiği belgelerde daima belirtilmiştir. Ama, ocaklık gelirlerin bir kısmının hangi mala tahsis edildiği, belgelerde belirtilmediğinden, bilinmemektedir. Harcama alanı bilinen gelirlerin çoğunun bir mala<sup>238</sup>, kalanının da mutfığa bağlı bir kuruluşa tahsis edildiği görülmektedir<sup>239</sup>. Meselâ, sarayın un ihtiyacı için belli gelirlerin ocaklık haline getirme süreci, 17. yüzyılın ilk yarısında başlamış, ikinci yarısında da hızla devam etmiştir<sup>240</sup>. Yine, bazı ocaklık gelirler de saray mutfığına bağlı olan Helvahane veya sakahane<sup>241</sup> gibi kuruluşların ihtiyaçları için ayrılmıştır<sup>242</sup>. Her halükârda ocaklık gelirlerin, yöneticilerce hangi mallar için sarfedileceğinin bilindiği varsayılabilir. Hangi alana harcanacağı belirtilmeyen bu gelirleri, mutfak görevlileri toplamaktaydılar<sup>243</sup>.

Saray mutfığının ihtiyaçları için ocaklık bağlanan gelirler çeşitlilik arz etmektedir. Bunlar mukataa, has, avarız ve cizye gelirlerinden oluşmuştur.

Bunlardan mukataa gelirleri, mukataayı işletmeye alanların merkezî hazineye vermeyi kabul ettikleri miktarın belirli kısmına tekabül etmektedir. Aslında, bazı mukataalar, saray mutfığının ihtiyacı olan bir kısım malları ürettiklerinden, merkezi

---

etmekle der'uhde olan koyunun nısfı gelmeyüp ve getürdükleri koyunu vakt ü zamânı ile getürmemekle koyuna küllî muzâyaka çekildüğünden gayrî mâbeynde küllî mal zâyî' vü telef olup şöyle ki Matbah-ı Âmir'e'ye ve yeniçeri meydanına lâzım gelen koyunu mün'im ve mütemevvil her mevsimde birkaç kadılık ocaklık tayin olunup tebdîl ve tağyîr olmayup vakt ü zamânıyla ta'yîn olunduğu koyunu alup getürüp bahâsı ile Matbah-ı Âmir'e'ye teslim olunduktan sonra İstanbul kadısı ve mukataacının ve koyun emininin defterleri mucebince ta'yîn olunan bahâları için bir diğer yerden ocaklık ta'yîn olunursa inşâallahü te'âla mu'ayyen kimesneler olmağile koyun zabt olunup dayıma sürücüler müzâhame üzre Divan-ı hümayuna gelüp akça taleb etmezler..." (21 Ra 1015/27 Temmuz 1606 tarihli berat kaydı: D. MKF Dosya nr. 4/60). Bu örnek, saray mutfığının ihtiyacı olan bir mala, tedârik alanının ve parasının ayrı ayrı ocaklık bağlanmasını göstermesi itibariyle önem arz etmektedir.

<sup>238</sup> Meselâ, ocaklık olarak tahsis edildiği halde sarfedileceği alan belirtilmeyen cizye gelirleri için bkz. KK 1656, tür. yer.

<sup>239</sup> 17. Yüzyıl ikinci yarısında, artık çoğu malın ocaklığının olduğu ve ödemelerinin ocaklığından yapıldığı anlaşılmaktadır. Zaten ödemelere dair tezkiyeler de bu yüzyılın ikinci yarısında yoğunlaşmaktadır (Tezkiyelerin büyük kısmı için bkz. İbnülemin Tasnifi). Ocaklık müessesesindeki genişleme o kadar belirgin ki, 17. Yüzyılda yalnızca taşradan temin edilen mallar için uygulanan yöntem, 18. Yüzyılda İstanbul piyasasından alımı yapılan malları da kapsamıştır. Ancak, bu malların yalnızca parası ocaklık haline getirilmiştir. Mesela süt ve süt ürünleri masrafları için İstanbul cizyesinin bir kısmının ocaklık olduğuna dair bkz. KK 7308, s. 2, 1149/1736-37. Bu şekilde yaygınlaşan bir uygulamanın, merkezî hazinenin gelir ve giderleri arasında bir denklik sağlama amacını da güttüğü anlaşıyor.

<sup>240</sup> Birkaç örnek için bkz. MAD 9828, s. 109, 110, 120, 139, 148, 152; MAD 9831, s. 19, 26, 29, 32, 52, 56, 60, 86; D. BŞM 221/A, s. 15. Yine, bazı kazaların gelirleri, sarayın kuzu ihtiyacına karşılık ocaklık haline getirilmiştir (TSMA, D. 1030, vr. 1b vd.).

<sup>241</sup> KK 1656, s. 29.

<sup>242</sup> MAD 3043, s. 40 (1036-37/1026-28).

<sup>243</sup> Mesela, Kefe avarız gelirlerinin saray mutfığına ocaklık tayin edilen kısmını, kilercilerden biri tahsil etmiştir (Linda Darling, *Revenue-Raising*, s. 174).

hazineye vermeleri gereken paradan kesmek üzere mal göndermektedirler. Pirinç gönderen Filibe Enharı Çeltüğü mukataası, bal gönderen İvraca mukataası, tîn-i mahtûm gönderen Limni'deki mukataa ve balmumu gönderen İstanbul Şemhâne mukataası saraya ürettikleri malı gönderen ocaklıklardır<sup>244</sup>. Diğer mukataaların, merkezi hazineye vermek zorunda oldukları gelirlerinin bir kısmı, saray mutfağının ihtiyacı olan bir mala ocaklık olarak bağlanmıştır. Bu iki uygulamanın yanında, bir takım mukataa gelirlerinin, mal belirtilmeden, doğrudan Matbah-ı Âmire'ye ocaklık bağlandığı üçüncü bir türün de varlığından haberdarız. Son iki durumda, mukataa görevlileri, ocaklık paradan sorumludurlar. Örnekleri verilen ilk durumda ise, mukataa görevlileri maldan sorumludur. Bu tür ocaklıklarla ilgili yazılan hükümlerde, sürekli mala vurgu yapılırken parasına değinilmez<sup>245</sup>.

Doğrudan Matbah-ı Âmire'ye ocaklık bağlanan gelir kaynaklarından mukataaları, Matbah-ı Âmire emini deruhte etmekte ve iltizama vermektedir<sup>246</sup>. Ancak, bazı mallara tahsis edilmiş olan ocaklık mukataalar, o malın teminiyle görevli memurlar tarafından iltizama verilmektedir. Mukataa tamamen değil de, gelirinin bir kısmı ocaklık haline getirilmişse, ilgililerin selahiyeti yalnızca paranın teminiyle sınırlıydı<sup>247</sup>. Bunlardan uncubaşının uhdesinde olan ocaklık mukataaların sayısı bir hayli kabarıktır.

<sup>244</sup> Bkz. MAD 1792, tür. yer.

<sup>245</sup> Filibe pirinci için bkz. MAD 9832, s. 166. Tîn-i mahtûm için bkz. MAD 2773, s. 26. İvraca balı için bkz. MAD 1792, s. 3.

<sup>246</sup> Meselâ İstanbul Yedikule'deki Bâcbây mukataası Matbah-ı Âmire ocaklıklarındandır ve Matbah emini tarafından iltizâma verilmektedir: "... Matbah emîni tarafından her sene birer âdeme der'uhde olmağın..." (3 S 1089/26Mart 1678 tarihli hüküm: D. BŞM 221/A, s. 17, 20). Yine, ocaklık olan Şile mukataası ile ilgili bir hüküm aydınlatıcıdır: "Üsküdar kadısına hüküm...Şile mukata'ası Matbah-ı Âmire tarafından zabt olunugelmekle... mukata'a-i mezbûre ocaklık olduğu üzere bu sene dahi Matbah-ı Âmire tarafından varan kullara zabt u tasarruf ve tahvîl ü târîhine âyid ve râci' mahsûl ve rûsûmu kabz itdirüp âhardan bir ferdi bî-vech ve bilâ sebep dahl ü ta'arruz itdirmeyesiz." (İMŞSA, *Üsküdar Mahkemesi*, nr. 142, vr. 39a, 8 Ra 1032/9 Ocak 1623). Hatta bazen mukataalardan bir kısmının Matbah-ı Âmire emini üzerinde iltizamda olduğu görülmektedir: "... Matbah-ı Âmire ocaklıklarından Gümülcine'de vâki' Mârûniye Şabhânesi mukataası... Matbah emini Mahmud Efendi uhdesinde iltizâmda olup..." (D. BŞM 221/A, s. 11). Daha önce bu mukataanın, yine Matbah emini tarafından görevlendirilen bir memur tarafından emânet usûlüyle de yönetildiği bilinmektedir (KK 2470, s. 15).

<sup>247</sup> Tamamen ocaklık haline getirilenler yanında, gelirlerinin bir kısmının ocaklık yapıldığı mukataalar da bulunmaktadır. Mesela Tırhala ve İneali'ye bağlı beş köyden oluşun Haslar mukataası 7 Muharrem 1021 itibariyle iltizâma verilmiştir. İltizam şartlarına göre, bu mukataa devlet hazinesine senelik 1.000.000 akçe verecektir. Mukataa gelirinin 77.381 akçesi 20 Ca 1021 tarihi itibariyle Matbah-ı Âmire'ye ocaklık tayin edilmiştir (D. BŞM 130, s. 11). Bu tür ocaklık gelirlerini Matbah-ı Âmire memurları toplamaktadır.



Has gelirler, ocaklık gelirler içerisinde çok sınırlı bir paya sahiptir. Mardin'den alınan erik için Mardin hasları gelirinin kullanılması gibi<sup>248</sup>.

17. yüzyılın başlarında sık görülmeyen, fakat yüzyıl ortalarından itibaren sayısı hızla artan Matbah-ı Âmire ocaklıklarından avarız gelirleri dikkate değer özellikler taşımaktadır. Bilindiği gibi avarız, 16. yüzyıl sonunda yapılan akçe develüasyonlarıyla, devletin içine düştüğü mali krizi aşmak gayesiyle konulmuş vergilerin genel adıdır. Avâriz-ı divâniyye ve tekelif-i örfiyye olarak da bilinen bu vergiler, develüasyonlar neticesinde, devlet gelirlerindeki nisbî düşüşün sebep olduğu malî açıkları kapatmak amacıyla konulmuştur<sup>249</sup>. Avarız, büyük miktarda para, mal ve hizmete karşılık olarak kullanılan bir terimdir<sup>250</sup>. Savaş giderleri için ihdas edilen bu vergiler, bir müddet sonra düzenli hale gelmiştir.

Avarız yükümlülüğünün tamamı nakdî değildi. Terim, daha çok, muafiyet mukabili olarak, çeşitli mal ve hizmetlerin karşılanmasını sağlamak amacıyla kullanılmıştır<sup>251</sup>. Derbendlerin korunmasını, köprülerin, yolların ve su kanallarının bakım ve onarımını sağlamak ve menziller, saray mutfağı veya donanma gibi kurumların iâşesine aynî katkıda bulunmak suretiyle, avarız mükellefleri vergiden muaf tutulmuşlardır. Bir yörenin ahalisinin, avarızları (avâriz akçeleri) karşılığı bir mal veya hizmeti karşılamalarının sürekli hale getirilmesi, avâriz ocaklıklarını ortaya çıkarmıştır.

Konumuz açısından önemli olan avarız türü, muafiyet karşılığı mal teminine ilişkin olanıdır. Avarız mükellefleri, avarızları karşılığında saray mutfağına da mal vermektedirler. Saray mutfağı ve diğer bazı kurumların belirli ihtiyaçlarının avarız karşılığı tedârîki yoluna gidilmesinin sebebi, yukarıda bahsedilen, devlet gelirlerindeki nisbî düşüştür. Tabii olarak, bu düşüş, kurum gelirlerini de etkilemiş; ihtiyaç duyulan mal miktarları sabit kalırken fiyatların artması, kurumların alım gücünü düşürmüştür. Bu durumda, kurumlar, açıklarını kapatmak için merkezî hazineden daha fazla para talep etmek zorunda kalacaklardır. Merkezî hazineden nakit çıkışını en düşük düzeyde tutmaya

<sup>248</sup> MAD 22249, s. 340; Hezarfen Hüseyin, *Telhîsü'l-Beyân*, vr. 21a; Eyyubî Efendi *Kanûnnâme*sî, s. 26.

<sup>249</sup> Halil İnalcık, "Military and Fiscal Transformation in the Ottoman Empire, 1600-1700", *Archivum Ottomanicum*, VI (1980), s. 312.

<sup>250</sup> Avarızla ilgili geniş bilgi için bkz. Linda T. Darling, *Revenue-Raising And Legitimacy: Tax Collection and Finance Administration in the Ottoman Empire, 1560-1660*, New York 1996; Halil İnalcık, "Military and Fiscal Transformation in the Ottoman Empire, 1600-1700", *Archivum Ottomanicum*, VI (1980), s. 283-337.

<sup>251</sup> Linda T. Darling, *Revenue-Raising*, s. 87.

çalışan devlet, bu talebe karşılık, yeni ihdâs edilen kaynakları, bu kurumların giderlerine yönlendirmiştir.

Avarız karşılığı mal temin edilen üniteler, 17. yüzyıl başlarından itibaren varolmuşlarsa da<sup>252</sup>, aslen, ocaklık yönteminin yaygınlaşmasından sonra çoğalmışlardır. Avarız bedellerinin, saray mutfağının ihtiyacı olan diğer bazı mallara<sup>253</sup> da ocaklık bağlandığını bilmekle birlikte, belirgin olarak tavuk temini için kullanıldığı söylenmeleir<sup>254</sup>.

Avarızhâne başına, 17. yüzyılın ilk yarısında 20'şer tavuk ve 10'ar piliç alınırken<sup>255</sup>, yüzyıl ortalarına doğru 30'ar tavuk ve 10'ar piliç alınmaya başlanmıştır<sup>256</sup>. Ama, mükelleflerin önemli sayılan başka bir hizmet yapmaları durumunda, istenen tavuk sayısı azalabilmektedir<sup>257</sup>. Avarız karşılığı tavuk yükümlülüğü sefer olmadığı senelere hasredilmiş<sup>258</sup>; sefer zamanı, tavuk yerine *bedel-i nüzul* vermeleri şart koşulmuştur<sup>259</sup>.

<sup>252</sup> Mesela Mart 1604 tarihli, Hayrabolu'dan avarız karşılığı tavuk teminiyle ilgili Hayrabolu kadısı tarafından tutulduğu anlaşılan defter için bkz. *D. MKF* Dosya nr. 3/71. Ayrıca 11 Ra 1016/6 Temmuz 1607 tarihli, İdincik kazasından da avarız bedeli tavuk alındığını gösteren ferman için bkz. *MZD* 8, 70/330.

<sup>253</sup> Ürgüç'ten gelen şirugan (*KK* 7274, s. 46 vd.), Vize'den gelen soğan ve Fener'e bağlı üç köyden (Petrul, Ulaş ve Floriş) gelen balmumu (*MAD* 2003, s. 54 vd.), Keşan'dan gelen nohut (*MAD* 3043, s. 39 vd.), Talende'ye bağlı Radoviş'ten (Rado) gelen sadeyağ (*MAD* 958, s. 44 vd.) avarız karşılığı gelen mallardan bir kısmıdır.

<sup>254</sup> Zaten 17. Yüzyıl başlarından itibaren saray mutfağının tavuk ihtiyacının büyük bir bölümü avarız karşılığında temin edilmiştir. Mesela 1613-15 dönemine ilişkin muhâsebeden (Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, D. 46, vr. 5b, 29a), bu dönemde saray mutfağına 160.105 tavuğun girdiğini ve bunun 151.682 adedinin taşradan temin edildiğini, geri kalanının ise İstanbul piyasasından satın alındığını öğreniyoruz. Aynı defterde, taşradan temin edilen miktarın 113.920 adedinin avarız karşılığı temin edildiği kayıtlıdır. Bir başka ifade ile, sözkonusu dönemde saray mutfağı için temin edilen toplam tavuk miktarının % 71'i avâız mukabilinde elde edilmiştir.

<sup>255</sup> TSMA, *D.* 1577, vr. 1b-2a.

<sup>256</sup> *MAD* 17590, s. 95.

<sup>257</sup> Mesela Göynük merkezinden 1640'da, Akşemseddin'in merkadine yönelik hizmetler de yapmaları dolayısıyla 30'ar tavuk yerine 20'şer tavuk alınmıştır (*KK* 2587, s. 21). Yine 1648 senesinde tavuk ocaklığı yapılan Mudanya'dan da, kürekçi hizmetinde de bulunmaları münasebetiyle 20'şer tavuk talep edilmiştir (*MAD* 2773, s. 30).

<sup>258</sup> "...sefer olmadıkça vireler deyü şürûtuyla hükm-i şerîf yazılmak için tezkire verildi" (1058/1648 tarihli hüküm: *MAD* 2773, s. 30). 17. Yüzyıl ortalarına ait bir Avâızhâne defterinde ise, "sefer-i hümayûn vâki' olursa (ve) sa'âdetlü padişâh hazretleri sefere giderse..." bedel-i nüzul verecekleri tasrih edilmektedir. Ayrıca, sefere serdarın gitmesi durumunda ise, tavuğun aynen verilmesinin yanında her avarızhanesi başına onar tavuk fazladan yüklendiği belirtilmiştir (*KK* 2587, s. 21).

<sup>259</sup> *KK* 2587, s. 21. Krş. Lütfi Güçer, *XVI-XVII. Asırlarda Osmanlı İmparatorluğunda Hububat Meselesi ve Hububattan Alınan Vergiler*, İstanbul 1964, s. 91.



Bir avarız ünitesinin, avarızları karşılığında vermeyi kabul ettiği tavuğu göndermemesi durumunda da, tavukların bedelleri alınmaktadır<sup>260</sup>.

Avâriz karşılığı mallar, *avarızhane* hesabına göre toplanmaktadır. Belgelerde, avarızhane rakamları konusunda, sık sık anlaşmazlıkların yaşandığı görülmektedir. Bu sebeple, ocaklık gelir türleri arasında avarızı, en fazla pürüzün çıktığı alan olarak tanımlamak mümkündür.

Cizye ve ispençe gelirleri de, *maktû* olarak mal temin etmek üzere ocaklık tahsis edilenler arasındadır. Cizye, gayr-i müslimlerden toplanan bir vergi türüdür. Bazı üniteler, devlete vermek zorunda oldukları bu vergiden, karşılığında çeşitli mal ve hizmetleri temin ederek muaf tutulmuşlardır. Avarız ocaklıklarında olduğu gibi, mal ve hizmet temininin sürekli hale gelişiyle, bu birimler cizye ocaklıkları olmuşlardır.

Tablo 17: Avâriz ve Cizye Karşılığı Mal Veren Ocaklıklar\*

| Ocaklık Yeri                                       | Mal Çeşidi    | Mal Miktarı               |
|----------------------------------------------------|---------------|---------------------------|
| Petrul, Ulaş ve Floriş köyleri (Yenişehir-Tırhala) | balmumu (A,C) | 6333 kıyye <sup>261</sup> |
| Hemşin                                             | balmumu (C)   | 3000 kıyye <sup>262</sup> |
| Kesendire                                          | buğday (C)    | 9000 kile <sup>263</sup>  |
| Çeltik köyü (Keşan)                                | nohut (A)     | 300 kile <sup>264</sup>   |
| Gebze (Üsküdar)                                    | odun (A)      | 1000 çeki <sup>265</sup>  |
| Üsküdar                                            | odun (A)      | .*                        |
| Sapancı                                            | odun (A)      | .*                        |
| Akyazı                                             | odun (A)      | .*                        |
| Sarıçayır                                          | odun (A)      | .*                        |
| Âb-ı Sâfi                                          | odun (A)      | .*                        |

<sup>260</sup> Bedel talebiyle ilgili hükümler için bkz. *D. EVM* 26281, s. 4 (1073/1663); *KK* 2674, s. 47 (1086/1675).

<sup>261</sup> *D. BŞM* Dosya nr. 7/38 (1025/1616); *D. EVM* 26279, s. 72 (1050/1640); *D. MKF* Dosya nr. 5/86, 105 (7 Ş 1033/25 Mayıs 1624).

<sup>262</sup> *D. EVM* 26281, s. 17 (1073/1662-63); *D. EVM* 26279, s. 72, 84 (1050/1640-41); *MAD* 7325, s. 138 (24 R 1050/12 Ağustos 1640); *MAD* 7528, s. 133 (18 L 1056/26 Kasım 1646). 17. Yüzyılın ilk yarısının büyük bir kısmında Hemşin'den 2000 kıyye balmumu gelmiştir. Meselâ bkz. *MD* 78, 175/452 (26 Ra 1018/28 Haziran 1609).

<sup>263</sup> *MAD* 3043, s. 40 (1036-37/1626-28); *MAD* 1792, s. 6 (1035/1626).

<sup>264</sup> *MAD* 3043, s. 40 (1036-37/1626-28). 1035/1626 senesinde parasının İnöz ve Kavak memlihalarından alındığı görülmektedir (*MAD* 1792, s. 13).

<sup>265</sup> *MAD* 9855, s. 15 (1091/1680-81).

\* Bilgi için aşağıdaki dipnota bakınız.

| Ocaklık Yeri                                                                          | Mal Çeşidi             | Mal Miktarı                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------------------------|
| Akhisar                                                                               | odun (A)               | 266                                      |
| Samakov ve Ereğli                                                                     | odun (A)               | 2000 çeki <sup>267</sup>                 |
| İzmit kazasına tabi köyler                                                            | odun (A)               | 4000 çeki <sup>268</sup>                 |
| Maçin köyü (Tırhala)                                                                  | sadeyağ (A,C)          | 600 kantar <sup>269</sup>                |
| Ayamavra (Marya, Amar, Rumlu, Alpudya, Aleksandira, Kapucu ve adı okunamayan bir köy) | sadeyağ (C)            | 270                                      |
| Örenli köyü (Vize)                                                                    | soğan (A,C)            | 27000 kıyye <sup>271</sup>               |
| Sinason köyü (Ürgüp)                                                                  | şirugan (C)            | 7000 kıyye <sup>272</sup>                |
| Mudanya                                                                               | tavuk (A)<br>piliç (A) | 10380<br>5190 <sup>273</sup>             |
| Rodoscuk                                                                              | tavuk (A)<br>piliç (A) | 13660 cenah<br>6830 cenah <sup>274</sup> |
| Göynük                                                                                | tavuk (A)<br>piliç (A) | 10000 cenah<br>5000 cenah <sup>275</sup> |

<sup>266</sup> Bunların tamamı toplam 30.000 çeki odun vermektedirler. Bkz. MAD 2773, s. 28 (3 Ra 1058/23 Nisan 1648); İMŞSA, *Üsküdar Mahkemesi*, nr. 142, vr. 51b, 52 a (29 B [1032]/29 Mayıs 1623); D. EVM 26279, s. 13 (7 Za 1049/29 Şubat 1640).

<sup>267</sup> MAD 2765, s. 80 (13 R 1055/8 Haziran 1645).

<sup>268</sup> KK 2674, s. 138 (28 C 1087/7 Eylül 1676).

<sup>269</sup> MAD 3043, s. 39 (1036-37/1626-28); MAD 9820, s. 165 (1043/1633-34).

<sup>270</sup> Cizye olarak vermeleri gereken 30.800 akçe karşılığında sadeyağ vermek üzere Matbah-ı Âmir'e ocaklık olmayı köylerin ahalisi talep etmişlerdir (1061/1651 tarihli hüküm: KK 72, s. 217).

<sup>271</sup> MAD 3043, s. 40 (1036-37/1626-28); MAD 1792, s. 9 (1035/1626).

<sup>272</sup> MAD 3043, s. 44 (1036-37/1626-28); MAD 1792, s. 10 (1035/1626).

<sup>273</sup> 6 R 1058/29 Nisan 1648 tarihli bir fermanla, mevcut tavuk ocaklıklarının kifayetsizliği sebebiyle, saray mutfağının tavuk ihtiyacı için ocaklık yapılmıştır. Ancak, diğer yerlerden avarızhane başına 30 tavuk 10 piliç alınmasına karşın, bazı mükellefiyetleri olması dolayısıyla bu kazadan her hane başına 20 tavuk 10 piliç alınması kararlaştırılmıştır (MAD 2773, s. 30).

<sup>274</sup> TSMA, D. 1577, vr. 1b-2a (1031-32/1622-23). 1640'da 18930 tavuk ve 6310 piliç vermektedir (KK 2587, s. 21). 1646'da ise 25957 tavuk ve 8652 piliç vermeleri gerekmektedir (MAD 17590, s. 95). Rodoscuk'tan ocaklık olmadan önce de tavuk tedârik edilmektedir (2 S 1018/6 Mayıs 1609 tarihli hüküm: MD 78, s. 533).

<sup>275</sup> TSMA, D. 1577, vr. 1b-2a (1031-32/1622-23). 1640'da 14940 tavuk ve 4980 piliç vermektedir: KK 2587, s. 21. 1646'da Göynük kazasının merkezi 40 ve köyleri de 455 hane olmak üzere toplam 495 hanedir. Bu tarihte diğer bütün kazalardan hane başına otuzar tavuk ve onar piliç alınmasına rağmen, Göynük merkezine ait avarızhaneler Akşemseddin'in merkadine yönelik hizmetlerde de bulunduklarından, merkezdeki 40 haneden yirmişer tavuk ve onar piliç alınmıştır. Bu itibarla, 1646'da 14450 tavuk ve 4950 piliç alınması öngörülmüştür (MAD 17590, s. 95, 138). Göynük'te ayrıca piyade ve müselleme reayası da vardır ki, avarız bedeli verdiklerinden bu toplama dahil edilmemişlerdir. 45 hane olan bu grup (MAD 17590, s. 4) 1646 senesinden itibaren tavuk vermeye başlamışlardır (MAD 7590, s. 99).

| Ocaklık Yeri                     | Mal Çeşidi             | Mal Miktarı                              |
|----------------------------------|------------------------|------------------------------------------|
| Gölbazarı (Hüdavendigâr)         | tavuk (A)<br>piliç (A) | 7400 cenah<br>3700 cenah <sup>276</sup>  |
| Mihaliç ve Kepsud                | tavuk (A)<br>piliç (A) | 12000 cenah<br>6000 cenah <sup>277</sup> |
| Gölbazarı (Bolu)                 | tavuk (A)<br>piliç (A) | 6500 cenah<br>3250 cenah <sup>278</sup>  |
| İnecik                           | tavuk (A)<br>piliç (A) | 4000 cenah<br>2000 cenah <sup>279</sup>  |
| Şehirköyü (Gelibolu)             | tavuk (A)<br>piliç (A) | 9760 cenah<br>4880 cenah <sup>280</sup>  |
| Manyas                           | tavuk (A)<br>piliç (A) | 5720 cenah<br>2860 cenah <sup>281</sup>  |
| Edincik                          | tavuk (A)<br>piliç (A) | 4800 cenah<br>2400 cenah <sup>282</sup>  |
| Yenice-i Taraklı                 | tavuk (A)<br>piliç (A) | 4440 cenah<br>2220 cenah <sup>283</sup>  |
| Samako ve Bender-i Ereğli (Bolu) | tavuk (A)<br>piliç (A) | 15940 cenah<br>7970 cenah <sup>284</sup> |

<sup>276</sup> TSMA, D. 1577, vr. 1b-2a (1031-32/1622-23). 1640'da 11160 tavuk ve 3720 piliç (KK 2587, s. 21), 1646'da ise 11145 tavuk ve 3715 piliç (MAD 17590, s. 95) vermektedir.

<sup>277</sup> TSMA, D. 1577, vr. 1b-2a (1031-32/1622-23). 1640'da yalnızca Mihaliç 10080 tavuk ve 3360 piliç vermektedir (KK 2587, s. 21). 1646'da da yine yalnızca Mihaliç'ten aynı miktarda tavuk ve piliç talep edilmektedir (MAD 17590, s. 95).

<sup>278</sup> TSMA, D. 1577, vr. 1b-2a (1031-32/1622-23). 1640'da 9750 tavuk ve 3250 piliç vermektedir (KK 2587, s. 21). 1646'da ise 7935 tavuk ve 2645 piliç talep edilmiştir (MAD 17590, s. 95).

<sup>279</sup> TSMA, D. 1577, vr. 1b-2a (1031-32/1622-23). 1640'da 5940 tavuk ve 1980 piliç vermektedir (KK 2587, s. 21). 1646'da ise 4830 tavuk ve 1610 piliç talep edilmiştir (MAD 17590, s. 95).

<sup>280</sup> TSMA, D. 1577, vr. 1b-2a (1031-32/1622-23). 1640'da 14640 tavuk ve 4880 piliç vermektedir (KK 2587, s. 21). 1646'da ise 19830 tavuk ve 6610 piliç talep edilmiştir (MAD 17590, s. 95).

<sup>281</sup> TSMA, D. 1577, vr. 1b-2a (1031-32/1622-23). 1640'da 7290 tavuk ve 2430 piliç vermektedir (KK 2587, s. 21). 1646'da da aynı şekilde 7290 tavuk ve 2430 piliç talep edilmiştir (MAD 17590, s. 95).

<sup>282</sup> TSMA, D. 1577, vr. 1b-2a (1031-32/1622-23). 1640'da 8235 tavuk ve 2745 piliç vermektedir (KK 2587, s. 21). 1646'da ise aynı miktarda tavuk ve piliç talep edilmiştir (MAD 17590, s. 95).

<sup>283</sup> TSMA, D. 1577, vr. 1b-2a (1031-32/1622-23). 1640'da 6720 tavuk ve 2240 piliç vermektedir (KK 2587, s. 21). 1646'da da aynı miktarda tavuk ve piliç talep edilmiştir (MAD 17590, s. 95).

<sup>284</sup> TSMA, D. 1577, vr. 1b-2a (1031-32/1622-23). 1640'da yalnızca Samako 10830 tavuk ve 3610 piliç vermektedir (KK 2587, s. 21). 1646'da yine yalnızca Samako'dan 10080 tavuk ve 3360 piliç talep edilmiştir (MAD 17590, s. 95).

| Ocaklık Yeri                    | Mal Çeşidi             | Mal Miktarı                             |
|---------------------------------|------------------------|-----------------------------------------|
| Kirmastı                        | tavuk (A)<br>piliç (A) | 6960 cenah<br>2320 cenah <sup>285</sup> |
| Atranos (Harmancık'la birlikte) | tavuk (A)<br>piliç (A) | 9150 cenah<br>3050 cenah <sup>286</sup> |
| Gönen                           | tavuk (A)<br>piliç (A) | 5880 cenah<br>1960 cenah <sup>287</sup> |
| Hırsova köyü (Mizistre)         | zeytinyağı (A,C)       | 2980 kıyye <sup>288</sup>               |

\* *Mal hanesinde bulunan; (A) avarız karşılığı, (C) cizye karşılığı, (A,C) ise her ikisine karşılık olarak ocaklık olduğunu göstermektedir.*

Avarız ve cizye gelirleri dağınık gelirlerdir. Matbah-ı Âmire'ye ocaklık yapılırken, *maktû*<sup>289</sup> olarak tahsis edilmektedirler<sup>290</sup>. Bu gelirlerin bir mal veya hizmete tahsis edilmeyen kısmı, merkezden görevlendirilen mutfak memurları tarafından toplanmaktaydı<sup>291</sup>. Avarız ve cizye mükellefinin yaşadığı birçok ünitenin, kendi rızâlarıyla ocaklık haline gelmeyi istedikleri bilinmektedir. Böyle bir talebin, sözkonusu vergileri toplayan mültezim, tahsildâr ve bazı paşa ve beylerin suistimallerinden kaynaklandığı anlaşılmaktadır<sup>292</sup>. Cizye gelirleri 17. yüzyıl boyunca mütemadiyen

<sup>285</sup> KK 1587, s. 21 (1050/1640). 1646'da aynı miktarda tavuk ve piliç talep edilmiştir (MAD 17590, s. 95).

<sup>286</sup> KK 1587, s. 21 (1050/1640). 1646'da da aynı miktarda tavuk ve piliç talep edilmiştir (MAD 17590, s. 95).

<sup>287</sup> KK 1587, s. 21 (1050/1640). 1646'da da aynı miktarda tavuk ve piliç talep edilmiştir (MAD 17590, s. 95).

<sup>288</sup> MAD 3043, s. 39 (1036-37/1626-28); MAD 958, s. 44 vd. (1035-36/1625-26); D. BŞM 10516; MAD 274, s. 29 vd. (1040-41/1631-32); MAD 7502, s. 31 vd. (1047-48/1638-39).

<sup>289</sup> Maktû sistem, cizye ve avarız gelirlerinin toplanmasını, mültezimler yerine devletle mükellefler arasında yapılan bir anlaşma gereği, bizzat mükelleflerin ifâ ettikleri yapının adıdır. Sistem hakkında geniş bilgi için bkz. Halil İnalcık, "Military and Fiscal Transformation", s. 333-334; Daniel S. Goffman, "The Maktû System and The Jewish Community of Sixteenth-Century Safed: A Study of Two Document From The Ottoman Archives", OTAM, III (1982), s. 81-90.

<sup>290</sup> "...Matsbah-ı Âmire mühimâtîçün her sene ber-vech-i maktû ocaklık ve maktû'ıyyet üzere viregeldükleri..." (D. EVM 26279, s. 36). Yine Osmancık'tan temin edilen turşu için, Saz nahiyesi re'âyâsı "maktû'ıyyet üzere" kendi istekleriyle ocaklık olmuşlardır (MAD 3458, s. 159).

<sup>291</sup> Mesela ocaklık olan İnebahtı reayasının cizyelerinin mutfak memurlarından biri tarafından toplanmasıyla ilgili bkz. D. EVM 26279, s. 36.

<sup>292</sup> Ayamavra'daki bazı köyler cizyedârlardan şikayet ederek (KK 72, s. 217), Kesendire halkı avarız ve tekâlifleri karşılığında buğday vermek üzere (KK 71, s. 398) ve Akdeniz'deki Bare adasının halkı da sancakbeylerinin zulmünden şikayeti (TSMA, E. 1929/1) kendi istekleriyle Matsbah-ı Âmire'ye ocaklık yapılmışlardır. Hatta Bare adasının 150.000 akçelik geliri daha önce derya beylerinin saliyanelerine tahsis edilmişti. Bu görevlilerin suistimallerinden bıkan halk, Helvahane için ocaklık olmayı isterlerken, daha önce kendilerinden istenen miktardan fazlasını (180.000 akçe) vermeyi taahhüt etmişlerdir (TSMA, E. 1929/1 ve TSMA, E. 11642). İnalcık da maktû sistemin, vergi toplayan mültezim, tahsildâr, paşa ve

ocaklık haline getirilmişlerdir. Nitekim, aynı yüzyıl sonuna ait cizye defterlerinde, kayıtlı ünitelerin önemli bir kısmının çeşitli kurumlara tahsis edildiği görülmektedir<sup>293</sup>.

Araştırma dönemine ait, tespit edilebilen, doğrudan Matbah-ı Âmile veya bağlı kuruluşların ihtiyaçları için tahsis edilen ocaklık gelirlerin listesi aşağıda verilmiştir.

Tablo 18: Matbah-ı Âmile'ye, Harcama Alanı Belirtilmeden Tahsis Edilen Ocaklık Gelirler

| Gelirin Elde Edildiği Alan                                        | Cinsi | Bağlandığı Kuruluş (varsa) | Miktarı (akçe) | Yıl                 |
|-------------------------------------------------------------------|-------|----------------------------|----------------|---------------------|
| Lefke ve Bilecik'teki Padişah haslar ve Üsküdar'daki iki vakıf    | ZC    | -                          | 45.050         | 1619 <sup>294</sup> |
| Nevrakop kazâsındaki Mehmed Beğ vakıfları                         | ZC    | -                          | 333.000        | 1619 <sup>295</sup> |
| Ertuğrul (Söğüt) ile Lefke ve Bilecik'teki Padişah hasları        | ZC    | Helvahâne                  | 43.700         | 1620 <sup>296</sup> |
| Demirhisar'daki Mehmed Paşa ve Nevrakop'taki Mehmed Beğ vakıfları | ZC    | -                          | 120.300        | 1621 <sup>297</sup> |
| Görice'deki Mirahor İlyas Bey vakıfları                           | ZC    | -                          | 92.500 akçe    | 1621 <sup>298</sup> |
| Lefke ve Bilecik'teki .... (?) Paşa'nın vakıfları                 | ZC    | Helvahâne                  | 49.700         | 1621 <sup>299</sup> |
| Ankara Livası Piyadegân ve Müsellemân-ı Mensûha avârızı           | A     | -                          | 75.000         | 1621 <sup>300</sup> |
| Süzebolu reâyası                                                  | C     | -                          | -              | 1640 <sup>301</sup> |
| Şile mukataası                                                    | M     | -                          | -              | 1623 <sup>302</sup> |
| Yeğin mukataası                                                   | M     | -                          | 725 gurus      | 1648 <sup>303</sup> |
| Nefs-i Narda yahudileri                                           | C     | -                          | 72.310         | 1648 <sup>304</sup> |

beyler ile bunların temsilcilerinin suistimallerini önlemeyi hedeflediğini belirtir (İnalcık, "Military and Fiscal Transformation", s. 333).

<sup>293</sup> Yüzyıl sonlarına ait (1689-90) bir cizye defteri için bkz. *KK* 1656.

<sup>294</sup> *MAD* 236 (Ziyâde-i Cizye ve Adet-i Ağnâm Tevzi Defteri), s. 12. Tevzi defterleri hakkın bkz. bkz. Halil İnalcık, "Military and Fiscal Transformation", s. 335 vd.

<sup>295</sup> *MAD* 236, s. 12.

<sup>296</sup> *MAD* 236, s. 31.

<sup>297</sup> *MAD* 236, s. 46.

<sup>298</sup> *MAD* 236, s. 49.

<sup>299</sup> *MAD* 236, s. 49.

<sup>300</sup> *MAD* 236, s. 127.

<sup>301</sup> Miktar belirtilmemiştir. Bkz. *D. EVM* 26279, s.2.

<sup>302</sup> Miktar belirtilmemiştir. Bkz. *İMŞSA, Üsküdar Mahkemesi*, nr. 142, vr. 39a.

<sup>303</sup> *MAD* 7179, s. 20.

<sup>304</sup> *MAD* 7179, s. 20.

| Gelirin Elde Edildiği Alan                                  | Cinsi | Bağlandığı Kuruluş (varsa) | Miktarı (akçe) | Yıl                 |
|-------------------------------------------------------------|-------|----------------------------|----------------|---------------------|
| Bare adası reâyası                                          | C     | Helvahâne                  | 95.000         | 1626 <sup>305</sup> |
| Tırhala ve İneali'ye bağlı 5 köyden oluşan Haslar mukataası | M     | -                          | 77381          | 1612 <sup>306</sup> |
| Emîn-i Rûsûm-ı Divân-ı Âli                                  | D     | -                          | 35000*         | 1637 <sup>307</sup> |

Not: (M) mukataa, (A) avarız, (C) cizye, (ZC) ziyâde-i cizye, (A,C) avarız ve cizye gelirlerini ve (D) diğer gelirleri ifade etmektedir.

Ocaklık gelirlerin büyük bir kısmı da muayyen bir mal için tahsis edilmiştir. Bunların tamamına yakın kısmı ocaklıklarla ilgili genel tabloda verilmişti (Bkz. Tablo 15). Genel tabloda geçmeyenlerden un ocaklıkları, önemli bir yekun tutması sebebiyle, üzerinde ayrıca durulmayı gerektirmektedir.

Sarayın un ihtiyacı, büyük ölçüde Bursa'dan ve Rumeli vilayetlerinden temin edilen buğdayla karşılanmaktaydı<sup>308</sup>. 17. yüzyıl başlarında ihdâs edilen *uncubaşılık* müessesesi, bu ihtiyacın karşılanması sorumluluğunu üstlenmiştir. Un için tahsis edilen gelirler, bu idareci tarafından organize ve tahsil edilmiştir. Un ocaklıkları, mukataa gelirlerinden teşekkül etmiştir. Uncubaşı, ocaklık yapılan mukataaları, çoğu zaman başkalarına iltizâma vermekle birlikte, kendi uhdesinde de bırakabilmektedir<sup>309</sup>. Mukataaların, iltizâm miktarını da uncubaşı belirlemektedir<sup>310</sup>. Sarayın unu için tahsis edilen gelirlerin, 17. yüzyıl ikinci yarısında hızlı bir şekilde arttığı görülmektedir.

<sup>305</sup> Helvahâne için gerekli paranın temini maksadıyla ocaklık yapılmıştır. Bkz. *MAD* 3043, s. 41; *TsMA, E.* 1929/1; *TsMA, E.* 11642.

<sup>306</sup> *D. BŞM* 130, s. 11.

\* Kaydedilen miktarın haftalık olarak Matbah-ı Âmire'ye ocaklık olması kararlaştırılmıştır. Haziran 1637'de ocaklık haline getirilen bu miktar Ağustos 1637'de yeni bir emirle 20.000 akçeye indirilmiştir.

<sup>307</sup> *MAD* 2772, s. 66.

<sup>308</sup> Ocaklık yönteminin ihdâsından sonra da buğday için ocaklık haline getirilmiş gelirler varolmuştur (*MAD* 2772, s. 66). Ancak bu tip gelirleri, sonradan oluşturulan un ocaklıklarından ayırmak gerekmektedir. 1617'de Bihor-ı Büzürk ve Veleşin mukataalarının, sarayın buğday ihtiyacı için 590.000 akçe ödemek üzere ocaklık haline getirilmeleriyle ilgili bkz. *KK* 7274, s. 4.

<sup>309</sup> Meselâ 1646 senesinde, sarayın un ihtiyacı için ocaklık olan Ahyolu ve Tervâbii mukataasına kendisinin emin olduğu görülmektedir (*MAD* 9832, s. 31).

<sup>310</sup> "Bilfi'il uncubaşı Mehmed Çavuş kulları hâlâ Divân-ı Âlî'ye gelüp, arzuhâl sunup, mukaddemâ dakik mühimmatı için ocaklık ta'yîn olunan mukâta'ât girü bin kırk yedi martından üç sene temâmına değin üslûb-ı sâbık üzere ocaklık ta'yîn olunmak fermân buyurulursa..." (20 C 1047/7 Kasım 1637 tarihli hüküm: *MAD* 9831, s. 26). Hükümün devamında, sarayın un ihtiyacı için ayrılmış mukataaların, uncubaşı tarafından tayin edilen iltizâm miktarları yer almaktadır.



Tablo 19: Sarayın Un İhtiyacı İçin Tahsis Edilen Ocaklık Gelirler

| Gelirin Elde Edildiği Alan                                                                                                                            | Miktar<br>(akçe) | Sene                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------|
| Erzincan Cizye-i Gebrân, Avârız ve Bedel-i Gilmân mukataası                                                                                           | 228.615          | 1621 <sup>311</sup> |
| Filiba ve Poleska (?) Zeâmeti mukataası (Filiba Nezâreti'ne bağlı)                                                                                    | 50.000           | 1634 <sup>312</sup> |
| Hashâ-i Balastane (?), Çervîçe (?) ve Tevâbii mukataası (Niğbolu'ya bağlı İvraca kazâsında)                                                           | 50.000           | 1635 <sup>313</sup> |
| Filiba Şemhâne, İhtisâb-ı İhzâriye, Zeâmet ve Tevâbii mukataaları (Filiba Nezâreti'ne bağlı)                                                          | 240.000          | 1636 <sup>314</sup> |
| Vize ve Kırkkilise Beytûlmâl-i Amme ve Hassa, Yava, Kaçgun, Mâl-ı Gâyib, Mâl-i Mefkûd, Cürm-i Cinâyet, Bâd-ı Hevâ, Cizye, İpençe ve Tevâbii mukataası | 105.555          | 1636 <sup>315</sup> |
| Nefs-i İvraca Hasları ve Tevâbii Mukataası                                                                                                            | 200.164          | 1636 <sup>316</sup> |
| Kızılca Müsellemân mukataası                                                                                                                          | 1.200.000        | 1637 <sup>317</sup> |
| Marûniye Şabhânesi mukataası                                                                                                                          | 600.000          | 1637 <sup>318</sup> |
| Ada mukataası (Edirne'de)                                                                                                                             | 391.000          | 1637 <sup>319</sup> |
| Ceren (?) mukataası (Edirne'de)                                                                                                                       | 67.750           | 1637 <sup>320</sup> |
| Rahova mukataası (Edirne'de)                                                                                                                          | 40.000           | 1637 <sup>321</sup> |
| Mesenlû (?) mukataası (Edirne'de)                                                                                                                     | 200.000          | 1637 <sup>322</sup> |
| Sarnıç (?) mukataası (Edirne'de)                                                                                                                      | 226.000          | 1637 <sup>323</sup> |
| Edirne Adet-i Ağnâmı                                                                                                                                  | 70.000           | 1637 <sup>324</sup> |
| Rodoscuk ve Tevâbii Beytûlmâl mukataası (Rum keferesi cizyesi dahil)                                                                                  | 348.555          | 1637 <sup>325</sup> |

<sup>311</sup> MAD 1981, s. 65.<sup>312</sup> MAD 9828, s. 90.<sup>313</sup> MAD 9828, s. 107. 1637'de senelik 60.000 akçe gelir elde edilmek üzere iltizâma verilmiştir (a.g.d., s. 148). Aynı yıl sonunda, uncubaşı tarafından 55.000 akçeye iltizâma verilmesi teklif edilmiştir (20 C 1047/7 Kasım 1637 tarihli hüküm: MAD 9831, s. 26). Bir yıl sonra da yine 60.000 akçeye iltizâma verilmiştir (MAD 9831, s. 60). 1646 yılında da aynı miktara karşılık iltizama verilmiştir (MAD 9832, s. 30).<sup>314</sup> MAD 9828, s. 109.<sup>315</sup> MAD 9828, s. 110.<sup>316</sup> MAD 9828, s. 120. 1647'de 210.160 akçeye iltizâma verilmiştir (MAD 9832, s. 57).<sup>317</sup> MAD 9831, s. 26.<sup>318</sup> MAD 9831, s. 26.<sup>319</sup> MAD 9831, s. 26.<sup>320</sup> MAD 9831, s. 26.<sup>321</sup> MAD 9831, s. 26.<sup>322</sup> MAD 9831, s. 26.<sup>323</sup> MAD 9831, s. 26.<sup>324</sup> MAD 9831, s. 26.<sup>325</sup> MAD 9831, s. 26.

| Gelirin Elde Edildiği Alan                                                                                                                                                                | Miktar (akçe) | Sene                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------|
| Edirne Yava Mukataası                                                                                                                                                                     | 500.000       | 1637 <sup>326</sup> |
| Edirne Zeâmet mukataası                                                                                                                                                                   | 238.000       | 1637 <sup>327</sup> |
| Çetroz (?) Hassı mukataası (Selanik)                                                                                                                                                      | 210.000       | 1637 <sup>328</sup> |
| Rodosçuk, Vize, Kırkkilise, Çirmen, Hayrabolu ve tevâbii yerlerin yava kefare cizyeleri                                                                                                   | 120.000       | 1637 <sup>329</sup> |
| Vize, Çirmen ve Kırkkilise sancakları ile Cebel-i Tekfur ve Cısr-i Ergene kazalarındaki Beytûlmâl-i Amme ve Hassa, Yava, Kaçgun, Mâl-ı Gâyib, Mâl-i Mefkûd, Evkaf, Züemâ ve Erbâb-ı Timâr | 350.000       | 1638 <sup>330</sup> |
| Ahyolu Memlihası, İskelesi, Hasları, Bergos (Kırbacı) İskelesi ve Tevâbii mukataası                                                                                                       | -             | 1646 <sup>331</sup> |
| İsakçı Nezâreti ve Tevâbii İskeleleri (Tulcu, Maçın ve Akkerman) mukataaları                                                                                                              | 2.000.000     | 1648 <sup>332</sup> |
| Yedikule'deki Bâcbây-ı Ağnâm, Resm-i Fuçı, Varil ve Tevâbii mukataası                                                                                                                     | 553.000       | 1649 <sup>333</sup> |

Ocaklık yönteminin, araştırma dönemimiz süresince başarılı bir şekilde uygulandığı ve irsaliye yönteminde ortaya çıkan aksaklıkları giderdiği söylenebilir. Yalnız, fiyat artışlarından doğan sorunların, 18. yüzyılda sarayın iâşesinde olumsuz etkisinin olduğu görülmüyor. Belirtildiği gibi, ocaklık yönteminde, muayyen miktarda mal ve muayyen miktarda para sözkonusudur. Fiyatların arttığı bir süreçte, değişmeyen miktardaki bir mala tahsis edilen gelirin sabit kalması, o malın temininde sıkıntıların doğmasına sebep olabilecektir. Bu noktada devlet, ya mal miktarını azaltarak ya ocaklık tayin edilen meblağı artırarak ya da tedârik edilecek mal fiyatlarına baskı yapmak suretiyle fiyat seviyesini her yıl sabit tutarak bir çıkış yolu bulmaya çalışacaktır.

İhtiyaçların artmasına rağmen, devletin ocaklık yoluyla temin ettiği mal miktarını azaltması, Osmanlı devletinin fiskalist anlayışıyla<sup>334</sup> bağdaşmaz. Çünkü, bu durumda,

<sup>326</sup> MAD 9831, s. 26.

<sup>327</sup> MAD 9831, s. 26.

<sup>328</sup> MAD 9831, s. 26.

<sup>329</sup> MAD 9831, Ek. II.

<sup>330</sup> MAD 9831, s. 32.

<sup>331</sup> MAD 9832, s. 17, 31.

<sup>332</sup> MAD 9832, s. 80.

<sup>333</sup> MAD 9832, s. 107. 1680'de bu mukataaya aynı yerdeki Serçin ve Derçin, Bâc-ı Murde ve Kantâriye mukataaları da dahil edilmiş ve 1.330.000 akçeye iltizâma verilmiştir (a.g.d., s. 20).

<sup>334</sup> Gelirlerin giderlerden sürekli fazla olmasını amaçlayan bu anlayış için bkz. Mehmet Genç, "Devlet ve Ekonomi", V. Milletlerarası Türkiye Sosyal ve İktisat Tarihi Kongresi, Tebliğler, İstanbul 1990, s. 13-25.

ihtiyaçların büyük bir kısmı İstanbul piyasasından alınmak durumunda kalınacak ve iâşe masrafları artacaktır. Düşük meblağlar ödeyerek temin edilme imkânı varken daha pahalı bir yolun tercihi rasyonel değildir.

Osmanlı yönetimi, fiyat değişmelerinin de etkisiyle artan mutfak masraflarına karşılık oluşturulan ocaklık gelirlerin meblağlarında kayda değer bir oynama yapmamış, fakat ocaklık sayısını sürekli artırmıştır<sup>335</sup>. Sayının artırılması, artan fiyatlara cevap vermekten daha çok artan ihtiyaçlara veya merkezî hazinenin yükünü azaltmaya yönelik bir tedbirdir. Ancak, nakit sıkıntısı yaşayan ve önemli sayıdaki gelirleri çeşitli kurumların ocaklığı haline getiren devletin, sürekli artan giderler karşısında kullanabileceği kaynaklar da sınırlıdır; bir noktadan sonra kullanılacak kaynak kalmayabilir. 17. yüzyılın ilk yarısında bu noktaya gelinmese de, özellikle yüzyıl sonlarına doğru ciddi bir kaynak sıkıntısının yaşanmış olması gerekir<sup>336</sup>.

Sarayın iâşesi konusunda, devletin ilk iki noktada nasıl tercih kullandığı hakkında elimizde veriler olmadığından kesin sonuçlara varılamıyor. Fakat, devletin artan fiyatlar karşısında, mal tedârikinde yaşanan olumsuzlukları önlemek üzere, üçüncü yolu kullandığını yani fiyatları sabit tutmayı tercih ettiğini görmekteyiz. Avarız karşılığında temin edilen tavuklarla ilgili 1796 senesine ait bir kayıta<sup>337</sup>, önceden tespit edilen fiyatların artması münasebetiyle tavuk teminin güçleştiği ve bu nedenle fiyatların artırılıp ocaklıkların yeniden tespit edilmesi gereği vurgulanmaktadır. Bu kayıt, ocaklık mallar için tayin edilen fiyatların uzun süre sabit kaldığını göstermekte ve fiyatların sabit tutulmaya çalışıldığı şeklindeki bilgiyi doğrulamaktadır.

### 3. Havalât Dışı Alımlar

Taşradan *havale* sistemi dışında tedârik edilenler, iâşeye konu olan malların cüzi bir kısmını oluşturmaktadır. Belirtildiği üzere, *havalat*da, ödemeler merkezî hazineye bağlı yerel gelirlerden yapılmaktaydı. Havalat dışındaki alımlar ise, merkez tarafından bizzat

<sup>335</sup> Çeşitli kurumlara tahsis edilen ocaklık gelirlerin sayısı 17. Yüzyıl sonunda o kadar artmıştır ki, 1110/1698-99 yılı bütçesindeki, Muhâsebe-i Evvel kalemine ait gelirler, kesin olarak "mukataât" ve "ocaklık" şeklinde ikiye ayrılmıştır (MAD 22249, s. 66-79).

<sup>336</sup> 17. Yüzyıl ikinci yarısında merkezî bütçenin sürekli açık vermesi ve yüzyıl sonlarına doğru açıkların artması, bu tespiti doğrulayıcı niteliktedir. Bütçe rakamları için bkz. Tabakoğlu, *Osmanlı Maliyesi*, s. 15-16.

<sup>337</sup> Tavukçubaşı Mehmed Ağa'nın arzıdır. Tavuk için daha önce tayin edilen fiyat 4-5 akçe iken 30-40 akçeye çıkmıştır (Göyünç, "Yurtluk-Ocaklık", s. 276). Fiyatların değişmesine rağmen, mal ve gelir miktarlarının sabit kalmasının daha önce de bu tür problemler doğurmuş olması kuvvetle muhtemeldir.

memurlara verilen parayla yapıyordu. Devlet, havalât dışında tutulan bu yönteme per başvurmamıştır. Paranın taşıma güçlüğü yanında bunun önemli bir sebebi, hazineye mevcut nakit yerine, hazineye gelmesi öngörülen gelirleri kullanma eğilimidir. Bu tür alımların, İstanbul'a nisbeten daha yakın ve nakliyenin kolay olduğu bölgelerden yapıldığı dikkat çekmektedir. Bu yöntemle alım yapılan dört kaza: Rodoscuk, İzmit, Yalova ve Lapseki'dir. Merkezden aldıkları parayla sözü edilen kazalara giden mübaşirler birincisinden buğday, soğan, burçak, beziryağı, badem ve nohut<sup>338</sup>; ikincisinden de soğan<sup>339</sup>; üçüncüsünden tavuk<sup>340</sup> ve nihayet dördüncüsünden de karpuz<sup>341</sup> satın almaktaydılar.

Sözkonusu alımların tamamı normal zamanlarda gerçekleşmiştir. Oysa darlık dönemlerinde havalat dışı yöntemlerin sıkça kullanıldığı görülmektedir. Darlık dönemleri, normal zamanlarda kullanılan yöntemlerin yanında, birtakım zecrî uygulamalarla<sup>342</sup> mal tedârîki yoluna gidildiği, olağanüstü dönemlerdir<sup>343</sup>.

Sarayın iâşesinin İstanbul'un iâşesiyle yakından ilgili olduğu vurgulanmıştır. Osmanlı sarayında meydana gelen gıda maddesi sıkıntısı, özellikle bu ilişkiden kaynaklanmaktadır. İstanbul piyasasındaki bir darlık, kısa sürede sarayın iâşesinde de darlığa sebep olmaktadır<sup>344</sup>. Darlığın ikinci sebebi, taşradan gelmesi öngörülen malların

<sup>338</sup> KK 7274, s. 42; MAD 2003; MAD 3043, s. 33; MAD 7273, s. 27; D. BŞM 10516, s. 35.

<sup>339</sup> KK 7274, s. 42.

<sup>340</sup> MAD 7534, s. 572 (984/1576).

<sup>341</sup> MAD 7534, s. 678 (8 Ca 984/3 Ağustos 1576).

<sup>342</sup> İstanbul'un iâşesinde sıkıntı ortaya çıktığında devletin aldığı zecrî önlemler konusunda bkz. Suraiya Faroqi, "İstanbul'un İâşesi ve Tekirdağ-Rodoscuk Limanı (16. - 17. yüzyıllar), *Gelişme Dergisi*, II (Ankara 1981), s. 146; Feridun M. Emecen, "XVI. Asrın İkinci Yarısında İstanbul ve Sarayın İâşesi İçin Batı Anadolu'dan Yapılan Sevkiyât", *Tarih Boyunca İstanbul Semineri, Bildiriler*, İstanbul 1989, s. 202.

<sup>343</sup> Zaten belgeler darlık dönemlerinin diğer normal dönemlerle bir tutulmamasına işaret etmektedir. Bunun için klişeleşmiş cümle, "bu zamanın sâyir zamana kıyâs edilmemesi" (MD 73, 65/151, 263/601; MD 66, 238/515) veya "bu husûsun sayırlere kıyas edilmemesi" (KK 70, s. 229) dir.

<sup>344</sup> Mesela, İstanbul'daki şeker sıkıntısının sarayı da etkilemesiyle ilgili bkz. MD 73, 28/67 (21 Za 1003/29 Temmuz 1595).

ya hiç gelmemesi<sup>345</sup> ya zamanında gelmemesi<sup>346</sup> ya da eksik<sup>347</sup> veya kötü<sup>348</sup> gelmesidir. Üçüncü sebep, ihtiyaçların yoğunlaşması dolayısıyla tedârik edilen mal miktarının talebe cevap vermemesidir. Talebin arttığı Ramazan ayının öncesi<sup>349</sup> ile şenlik ve törenlerin hazırlık dönemlerini<sup>350</sup> bu meyanda zikredebiliriz. Bu darlık dönemlerinde devlet, normal zamanlarda kullandığı yöntemlerle, genellikle normal sınırları zorlayarak<sup>351</sup> mal tedârik etmektedir<sup>352</sup>. Darlık dönemlerinde iâşe sürecinin hızlı işlemesi istenmektedir, beklemeye tahammül yoktur<sup>353</sup>.

Malın zamanında gelmemesi dolayısıyla darlığın ortaya çıkması hadisesi, genellikle nakliyyede yaşanan olumsuzluklardan kaynaklanmaktadır. Akdeniz'de savaşlardan kaynaklanan güvensizlik ortamı veya rüzgârın müsait olmayışı, zahire yüklü Mısır gemilerinin İstanbul'a zamanında ulaşamamasına neden olmaktadır. Bu durumda, Mısır

<sup>345</sup> Özellikle Mısır irsaliyesi içindeki, baharat gibi mallar ikame imkanı bulunmayan mallardır. Bu yüzden, sözkonusu malların gelmemesi durumunda hemen darlık ortaya çıkmaktadır. 1602 senesinde baharatın gelmemesiyle beliren darlıkla ilgili bkz. *KK* 70, s. 375.

<sup>346</sup> Böyle zamanlarda emirlerdeki tekidler de sıklaşmaktadır. Mesela, Filibe'den gelmesi beklenen ve fakat geciken pirincin gönderilmesiyle ilgili bir emir için bkz. *MAD* 7534, s. 192 (15 S 984/14 Mayıs 1576). 1604 Ağustosunda, aşırı rüzgardan dolayı, Mısır gemilerinin zamanında İstanbul'a gelememeleri dolayısıyla hem İstanbul'da hem saray mutfağında pirinç sıkıntısı yaşanmıştır (*KK* 70, s. 229).

<sup>347</sup> 1609 Şubatında, Mısır'dan pirincin eksik gelmesi üzerine ortaya çıkan darlık için bkz. *KK* 71, s. 35 (3 Za 1017/8 Şubat 1609).

<sup>348</sup> 1602 senesinde Mısır'dan gelen şekerin düşük kalitede gelmesi üzerine beliren sıkıntı için bkz. *KK* 70, s. 375.

<sup>349</sup> Ramazan ayı öncesi talebin fazla olması dolayısıyla arzın yetersiz kalması ve fiyatların artmasından mütevellid İstanbul'da yaşanan zahire sıkıntısı için bkz. *Selânikî, Târih*, II, s. 608, 732. Saray mutfağı için Ramazan öncesinde koyunların ulaştırılması hakkındaki bir hüküm için bkz. *KK* 70, s. 518.

<sup>350</sup> Murad III'ün oğulları için yaptığı sünnet düğünü öncesinde saraya gelen Mısır zahiresi (özellikle şeker ve pirinç), sünnet ziyafetleri için ayrıldığından, Mısır'dan Kılar-ı Âmire için ayrıca zahire gönderilmesi emredilmiş ve bu hususun "sayır umûra kıyâs" edilmemesi istenmiştir (*MD* 46, 231/508).

<sup>351</sup> 1604 yılında Mısır pirincinin gelmemesi sebebiyle meydana gelen pirinç sıkıntısını gidermek için Filibe'den ilave pirinç istenmiştir. Normalde, Filibe'den saraya 9000 kile pirinç gelirken bu sıkıntı döneminde ilave 1000 kile pirinç daha gönderilmesini emreden hüküm için bkz. *KK* 70, s. 229. Ayrıca 998/1590'da Matbah-ı Âmire'de et sıkıntısı yaşandığında, İpsala kadısından, her yıl gönderdiğinden daha fazla koyun göndermesi emredilen hüküm için bkz. *MD* 66, 238/515.

<sup>352</sup> Sıkıntısı çekilen malların oralarda bulunan mevcut mallardan gönderilmesi hususunda çeşitli kadınlara yazılan hükümler için bkz. *MAD* 7534, s. 192; *D. EVM* 26279, s. 143 (15 C 1050/1 Ekim 1640); *KK* 70; s. 41 (28 S 1013/2 Temmuz 1604).

<sup>353</sup> "Sabıka Trablusgarp beğlerbeğisi olan Memi dâme ikbâlühüye...Matbah-ı Âmire'ne lâzım olan zehâyiri muaccelen gemiye veyahud varan kadırgaya tahmîl ve bi'l-cümle her ne vechile getürülmesi mümkün ise bir an tevakkuf eylemeyüp bizzât kendin getürüp..." (10 R 1013/4 Eylül 1604 tarihli hüküm: *KK* 70, s. 115). Pirinç sıkıntısını gidermek için Rodoscuk'tan istenen pirinç için şu ibare dikkate değerdir: "...pirinç husûsunda küllî muzâyaka vardır. Bu husûs sayırlara kıyâs olmayup ber-vech-i isti'câl gemilere tahmîl eyleyüp irsâl eyleyesin. Zinhâr ve zinhâr ihmâl itmeyüp giceyi gündüze katup mu'accelen yetiştirmek bâbında küllî ikdâm ve ihtimâm eyleyesin." (26 Ra 1013/22 Ağustos 1604 tarihli hüküm: *KK* 70, s. 229).



zahiresinden olan pirinç başka alanlardan karşılanmaya çalışılmıştır<sup>354</sup>. Yine nakliye şartları dışında bilhassa alımın yapıldığı bölgedeki ürün yetersizliğinden kaynaklanan darlık, tedârik alanlarının hemen değişmesine sebep olmaktadır. Nitekim, 1659-60 senelerinde yaşanan pirinç sıkıntısı üzerine, daha önce alım yapılmayan İzmir ve Mudanya başta olmak üzere Marmara'daki kazaların önemli bir kısmından pirinç talep edilmiştir<sup>355</sup>.

Darlık dönemlerinde tedârik anlarıyla birlikte iâşe yöntemleri de değişebilmektedir. 21 Za 1003/29 Temmuz 1595'te Matbah-ı Âmire'de şeker sıkıntısı olduğunda, İskenderiye ve Baf beylerinden, Mısır'dan yola çıktığı haber alınan şeker yüklü geminin içindeki şekerin, kimin olduğuna bakılmadan, kendi gemilerine yükletip İstanbul'a göndermeleri istenmiştir<sup>356</sup>. Yine, temin biçimi itibarıyla farklı bir uygulama, 1609 yılındaki pirinç darlığı sebebiyle Edirne'den istenen pirincin sahipleriyle beraber saraya gönderilmesidir. Sahipleri, getirecekleri pirinçlerin paralarını İstanbul'da alacaklardır<sup>357</sup>. Nihayet, 1604'te Mısır'dan yeterli miktarda pirinç gelmemesi dolayısıyla Rodoscuk'ta her kimde pirinç varsa zorla alınması istenmiştir<sup>358</sup> ki, her üç tedârik şeklinde de, normal zamanlarda benzerine rastlanmayan yöntemlere başvurulmuştur.

Darlık dönemlerinde yazışmaların sıklaşması da dikkat çeken bir olgudur. Durumun nezaketine paralel olarak muhtevalar da değişmektedir<sup>359</sup>. Hatta şiddetli sıkıntı dönemlerinde, istenilen malın saraya ulaştırılması gereken süre bile belirtilebilmektedir<sup>360</sup>.

<sup>354</sup> 1604 senesinde, Mısır gemileri rüzgâr dolayısıyla yüklerini İstanbul'a ulaştıramadıklarında, hem şehirde hem de sarayda pirinç darlığı meydana gelmiştir. Sarayın pirinci, normal zamanlarda Filibe ve çevresiyle Mısır'dan temin edilirken, bu sıkıntılı durumda, Rodoscuk'tan da tedârik edilmek istenmiştir (26 Ra 1013/22 Ağustos 1604 tarihli hüküm: KK 70, s. 229). Yine 1572'de Venediklilerle yapılan savaş münasebetiyle, sarayda yine pirinç sıkıntısı çekilmiş; Filibe'den temini yoluna gidilmiştir (20 Ca 980/27 Ekim 1572 tarihli hüküm: KK 67, s. 638).

<sup>355</sup> MAD 4880, s. 113; MD 73, 334/738.

<sup>356</sup> MD 73, 28/67 ve 63/146.

<sup>357</sup> KK 71, s. 35.

<sup>358</sup> KK 70, s. 229.

<sup>359</sup> 1608 Aralık'ta beliren ve giderek şiddetlenen pirinç sıkıntısını gidermek üzere Filibe ve Edirne kadılarına arka arkaya yazılan hükümler için bkz. KK 71, s. 35, 77, 82, 98, 102.

<sup>360</sup> 1609 yılında, Has Fırın'ın has un sıkıntısına düşmesi sonucunda Bursa kadısına ve hassa harc eminine yazılan hükümde "üç güne dek ikiyüz yük un"un Has Fırın'a gönderilmesi istenmiştir (KK 71, s. 55). Normal zamanlara ait hükümlerde bu şekilde süre belirtilmemekte, yalnızca kış gelmeden taşımacılığın yapılması istenmektedir.



## II. İÂŞE SÜRECİNİN İŞLEYİŞİ: ÜRETİCİDEN SARAYA

İstanbul piyasasından yapılan alımlar yukarıda detaylı olarak anlatıldığından, burada konu, yalnızca taşradan yapılan mal tedârîki çerçevesinde ele alınmıştır. Bu kısımda sık kullanılan 'îâşe süreci' deyimiyile, ihtiyaçların tespitinden malların saraya getirilmesine kadar geçen süreç kastedilmektedir. İâşe süreci, "hazırlık safhası" ile "malların temini ve İstanbul'a nakli" nden oluşmaktadır. Burada ayrıca mal temininde karşılaşılan güçlükler de incelenecektir.

### A. Hazırlık Safhası

İâşe sürecinin ilk safhasında merkezî hükûmet tarafından yapılan hazırlıklar yer almaktadır. Hazırlık safhası, mal miktarlarının ve alanların belirlenmesi, yazışmaların yapılması, memurların görevlendirilmesi şeklinde üç aşamadan oluşmaktadır.

İhtiyaçların yıldan yıla değiştiği ve üretim düzeylerinin düşük<sup>361</sup> ve düzensiz olduğu bir ortamda, talep edilecek mal miktarının ve malın temin edileceği alanların belirlenmesi gerekir<sup>362</sup>. Osmanlı sarayının ihtiyaçları, uzun süreler belli düzeyde kalmış olmasına rağmen, özellikle tüketici sayısındaki değişimler talep edilen mal miktarını farklılaştırmıştır. Bu meyanda, Kanunî döneminde, Harem'in Topkapı Sarayı'na taşınmasıyla tüketimde de belirli bir artış yaşanmış olmalıdır. Fakat, hem saray nüfusu hem de miktarlarla ilgili elimizde yeterli veri olmadığından, değişmelere ilişkin rakamlar ortaya konulamamaktadır. Yine, sefer zamanı, padişah ordugâha geniş bir maiyyetle gittiğinden, mutfak harcamalarında ve buna mukabil talep edilen mal miktarında yarı yarıya varan bir azalma görülmektedir<sup>363</sup>. 16. yüzyıl için, şehzadelerin sancağa çıkması

<sup>361</sup> Mesela araştırma döneminde (17. Yüzyıl ortalarına kadar), temel tüketim maddesi olan buğdayın verimi ancak bire beştir. Buğday ve diğer bazı gıda maddelerinin verimliliğine dair bkz. Fernand Braudel, *Maddi Uygarlık, Ekonomi ve Kapitalizm*, çev. M. Ali Kılıçbay, I, Ankara 1993, s. 96-98.

<sup>362</sup> İstanbul'un tahıl ihtiyacının karşılanması için de devlet, zahirenin geleceği eyaletleri belirlemekteydi (Mantran, *17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul*, I, s. 176). Alanlar belirlenirken, bölgede mevcut mal miktarının yeterli olup olmadığı dikkate alınıyordu. Meselâ 988/1590 senesinde, Belgrad'dan zahire talep edilmeden önce, mahzeninde ne kadar mal kaldığının bildirilmesi Semendire beyi ile Semendire ve Belgrad kadılarından istenmişti (MD 43, 106/201). Yine 985/1576-77 senesinde de, İstanbul'da zahire kıtlığı yaşandığında, Karaman'dan zahire temin etmek amacıyla beylerbeyiden zahire durumu hakkında bilgi vermesi istenmiştir: "...Vilâyet-i Karaman'da şimdilik tereke ahvâli nedir, tamâm vüs'at var mıdır, aslı ile ma'lûm idinüp dahi vukû'ı mufasssal yazup arz eylesin" (MD 31, 147/345). Bu çerçevedeki diğer bazı hükümler için bkz. MD 31, 291/645; MD 40, 33/69.

<sup>363</sup> Mesela, mutfak emini Salih Efendi, 1048/1638 senesinde sefere katılınca, İstanbul'da vekil olarak İbrahim Efendi kalır. Elimizde bu eminlere ait, kendi hesaplarını tuttıkları tam muhâsebelere yoktur (Salih Efendi'ye ait eksik bir sefer muhâsebesi için bkz. TSMA, D. 935). Her iki eminin yaptığı harcamaların topluca ele alındığı bir muhâsebede (MAD 7502, s. 4), toplam masrafın 24.902.191 akçe

ve sancaktan padişah olmak üzere dönmeleri<sup>364</sup> de saray nüfusunda gözle görülür değişmeye sebep olabildiğinden<sup>365</sup>, bu dönemlerde de ihtiyaç duyulan mal miktarlarında dalgalanmalar yaşanmış olmalıdır. Yalnız, mevcut veriler şimdilik rakamlara ilişkin net tespitler yapabilmemize imkân vermemektedir.

Mal tedârik alanlarındaki değişmelerin en önemli sebebi, üretim düzeyinin düşmesi, daha da ötesi kıtlıktır. Sarayın iâşesine katkı sağlayan bir birimdeki üretim düşüşü, ya talep edilen malın miktarının azaltılması ya da o malın başka bir üretim alanından karşılanması neticesini doğuracaktır<sup>366</sup>. Havalât Dışı Alımlar'da kaydedilen darlığın sebepleri, mal tedârik alanlarındaki değişimin de nedenleridir. Bunlara ilave olarak, birtakım olağanüstü durumların da yeni alanların belirlenmesinde etkili olduğu vurgulanmalıdır. Nitekim, 1574 senesinde, saray mutfuğu ve bağlı birimlerde önemli tahribata yol açan ve kilerdeki malların kullanılmaz hale gelmesiyle sonuçlanan yangından sonra, her zamanki mal tedârik alanlarının yanında yeni alanlardan da mal temin edilmiştir<sup>367</sup>.

Osmanlıların genel iâşe politikasında, tedârik alanları belirlenirken alım fiyatları da dikkate alınmakta; fiyatların istenilen düzeyde olmasına özen gösterilmektedir. İstanbul'un iâşesi esas alındığında, istenilen düzey, tedârik edilen malın fiyatının İstanbul piyasasındaki fiyatların altında gerçekleşmesidir. Aksi takdirde, böyle bir alım rasyonel

---

olduğu kayıtlıdır. Salih ve İbrahim efendilerin eşit miktarda harcama yaptıklarını varsaydığımızda, İstanbul'daki saray mutfuğunun bu seneki masrafı 12.500.000 akçe olarak tahakkuk eder. Oysa bir önceki sene, saray mutfuğu ihtiyaçları için 25.423.961 akçe harcanmıştır (MAD 5095, s. 8). Aynı şekilde, sefer ve hazer zamanlarında saray mutfuğunun tahmini ihtiyaçlarının verildiği 16. Yüzyıl'a ait bir defterde, sefer zamanı şeker ihtiyacının % 50.1, yağ ihtiyacının ise % 43.2 oranında düştüğü tespit edilmiştir (TSMA, D. 10647/1-2).

<sup>364</sup> Manisa'da valilik yapan şehzadeler ve idarî fonksiyonları için bkz. Feridun Emecen, XVI. Asırda Manisa Kazası, Ankara 1989, s. 26-42.

<sup>365</sup> Peçuyulu İbrahim, Saruhan sancakbeyi tayin edilen Murad III'ün oğlu şehzâde Mehmed'in Manisa'ya maiyyetinde 2.000 Dergâh-ı Âlî hizmetlisiyle gittiğini yazar (Tarih, II, İstanbul 1281, s. 89; krş. Feridun Emecen, Manisa Kazası, s. 37). Kütahya valisi iken babası Kanunî'nin ölümü üzerine İstanbul'a gelip tahta geçen Şehzâde Selim'in maiyyetinde gelenlerden 141'i Matbah-ı Âmire hademelerine ilhâk edilmişlerdi (Recec 974 mevâcib defteri: MAD 6196, s. 19 vd.). Yine, Murad III'ün oğlu Şehzade Mehmed'le birlikte Manisa'dan İstanbul'a gelenlerden 105'i Matbah-ı Âmire hademelerine iltihak etmişlerdi (Masar 1004 mevâcib defteri: MAD 7357, s. 2 vd.).

<sup>366</sup> Genel kıtlık dönemlerinde devletin, tüketimini kısıtlayan bir yaklaşımı benimsediği görülmektedir. Bu dönemlerde mesela koyun tüketimi hayli azaltılmaktadır. Bir eserde, muzayaka zamanlarında koyun tüketiminin 2/3 oranında düşürüldüğü belirtiliyor (İpşirli, "Kavân-i Osmanî" s. 12.) Yine muhâsebelerde yer alan tüketim oranlarındaki farklılıkların bir sebebinin de bu uygulama olduğu düşünülebilir.

<sup>367</sup> Meselâ, daha önce Kiler için buğday alımının yapılmadığı Samsun çevresinden bu sene buğday temin edilmiştir (18 L 982/31 Ocak 1575 tarihli hüküm: MZD 2, s. 89).

olmayacaktır ve İstanbul piyasasını olumsuz etkileyeceğinden dolayı, alımdan kaçınılmalıdır<sup>368</sup>. İstanbul'un iâşesi için dikkate alınan bu konunun, sarayın iâşesinde de bu seviyede önemsendiğine dair bir kayda rastlanmamıştır.

Alım yapılacak alanlar ve alınacak malların miktarları, genellikle *Matbah-ı Âmire emini* tarafından belirlenip konuyla ilgili hükümlerin yazılması sağlanmaktadır. Emin, alanları ve miktarları belirledikten sonra, gerekli emirlerin yazılması için *Maliye Kalemî'ne* bir tezkire göndermekte<sup>369</sup> ve hükümler bu kalemden çıkmaktadır<sup>370</sup>.

<sup>368</sup> 984/1576'da, İstanbul'un iâşesi için alanlar belirlenirken Aydın, Saruhan ve Menteşe sancaklarından arpa ve buğday alınması öngörülmüş ve Aydın beği ve müfettişinden, alıma başlamadan önce, fiyatlarla ilgili bir araştırma yapmaları istenmiştir. Yapılan araştırma sonucunda buradaki fiyatların çok yüksek olmasından dolayı, alımdan vazgeçilmiştir: "...elân bu diyârda (Aydın) her İstanbul kilesi arpanın bahâsı on altışar akçaya olup ve her İstanbul kilesi buğday otuzar akçeye olup ve iskeleye gelince kirâsına üçer akça ve gemi navlununa ikişer akça ancak vefâ idüp bu takdîrce İstanbul'a varınca arpanın kilesi yigirmişer akçaya ve buğdayın otuzbeşer akçaya olup ve İstanbul'da arpanın kilesi on üçer akçaya ve buğdayın kilesi yigirmi beşer akçaya olup bu minvâl üzre bu diyârın terekese ziyâde bahâyâ idüğü zâhir olup.... buyurdum ki... kazıyye arz olunduğu gibi ise mirî terekkei anda ziyâde bahâ ile ma'rifetinle ümenâyâ fûruht itdirüp akçasın der-kîse idüp ve mühürleyüp ber-vech-i ta'cîl kifâyet mîkdârı yarar âdemler ile kapuma gönderesin." (8 L 984/29 Kasım 1576 tarihli hüküm: MAD 7534, s. 1358). Bir müddet sonra, Saruhan ve Menteşe livalarından da alım yapmaktan vazgeçildiği hakkında bkz. *a.g.d.*, s. 1413.

<sup>369</sup> Matbah emininin tezkirelerine dair elimizde çok çeşitli örnekler mevcuttur. Bu tezkirelerde, nereden hangi malın istendiği, ne için (matbah, kiler, helvahane veya bizzat padişah) istendiği ve bazen miktarları kısaca belirtilmekte, ancak hükümlerde gördüğümüz açıklamalar bu tezkirelerde yer almamaktadır. Mesela Bursa'dan mutad olarak tedârik edilen buzun gönderilmesi hususunda emir yazılması için Matbah emininin verdiği tezkire şu şekildedir: "Nefs-i nefis-i Şehriyârîcün Brusa cânibinden gelmesi mu'tâd olan bir kayık buz dahi irsâliyesin virüp gönderesin, fî 27 Z sene 1095, imzâ: El-hakîr Mehmed emîn-i Matbah-ı Âmire" (Ali Emiri-Mehmed IV, nr. 3939). Yazılan hükmün kendisinde de, Matbah emininin tezkiresi üzerine yazıldığını belirttiği emirler için bkz. MAD 9832, s. 166; MAD 2765, s. 121. Matbah emininin, hüküm yazılması için gönderdiği tezkirelere "mühürlü tezkire" denilmektedir (Ali Emiri-Murad IV, nr. 395; KK 72, s. 3). Emin, yazılacak hükme bazı detayların da eklenmesini istiyorsa, detayların belirtildiği bir hüküm suretini Başmuhâsebe Kalemî'ne göndermektedir. Bu durumda, suret Maliye Kalemî'nde kayda geçtikten yani maliye defterlerine yazıldıktan sonra, hüküm çıkması için ayrı bir tezkire verilmektedir. Eminin verdiği sözü geçen surete *müsvedde* denilmektedir: "...diyü bilfi'îl Matbah-ı Âmire emini olan Salih zîde *mechüdü*nün mührüyle müsvedde gelüp Başmuhâsebe Kalemî'nde mahalline kayd olunup vech-i meşrûh üzre Maliye'den emr-i şerîf yazılmak için tezkire virildi." (4 Ca 1046/3 Ekim 1636 tarihli hüküm: MAD 2772, s. 6). Müsveddenin Maliye Kalemî'ne gönderilip kayda geçmesinden sonra, hükümde kayıtlı talepten vazgeçildiği veya tehir edildiği durumlar da söz konusu olabilmektedir. Böyle durumlarda, defterdeki hüküm ya iptal edilmekte (terkin veya iptal kaydı) ya da tehir edildiğini belirten bir kayıt düşülmektedir (Boğdan voyvodasına yazılan ve fakat icrâsı tehir edilen 25 R 1051/2 Ağustos 1641 tarihli bir hüküm: KK 2296, s. 177).

<sup>370</sup> Maliye dairelerinden biri olan Maliye Kalemî'nde yazılan hükümlerin suretleri "Evâmir-i Maliye" isimli defterlere yazılırdı (Tabakoğlu, *Osmanlı Maliyesi*, 43). Ancak bu tür hükümlerin Osmanlı Arşivi'nde hem Bâb-ı Defterî Evâmir-i Mâliye (meselâ bkz. D. EVM 26279, s. 104; D. EVM 26281, s. 20), hem de diğer maliye fonlarında (meselâ bkz. MAD 4713, s. 68; MAD 2765, s. 121; KK 2296, vr. 36b/177) bulunan defterlerde yer aldıklarını tespit ediyoruz. Osmanlı Arşivi'nde, verilen tezkire gereğince, emirlerin yazıldıklarına dair bazı küçük varakalar da bulunmaktadır ("emr-i şerîf yazılmışdır" şeklinde biten bu varaka örnekleri için bkz. Ali Emiri-Murad IV, nr. 39). Bunlar emirlerin suretlerinin defterlere geçirilmesini sağlamak için kullanılıyor olabilir. Ancak, tezkire gereğince emrin yazıldığını bildirmek için Matbah eminine verilen bir belge olma ihtimali de mevcuttur.

Saray mutfağının yalnızca iâşeye yönelik, yani maliyenin sorumluluk alanına giren ihtiyaçlarına ait hükümler *Maliye Ahkâmı* içinde yer almaktadır<sup>371</sup>. Ancak, maliyeden yazılan hükümlerin istenilen sonuçları vermemesi yani hükümlerin gereği yerine getirilmemesi durumunda, konu Divân-ı Hümayûn'a götürülmekte ve Divân'dan hüküm çıkması temin edilmektedir<sup>372</sup>. Divân-ı Hümayun'a bağlı Mühimme Kalemî'nden çıkan ve aynı kalemde tutulan defterlere (Mühimme Defterleri) kaydedilen hükümleri bu çerçevede değerlendirmek gerekmektedir.

17. yüzyıl ortalarından itibaren, emin haricindeki bazı mutfak görevlileri de, belirlenen ihtiyaçlara dair hükümlerin yazılması için Maliye'den talepte bulunmaya başladılar. Muhakkak ki, daha önce de ihtiyaç tespitini mutfak emini kendi başına yapmıyor, mutfaka bağlı kuruluşların amirlerinden yardım alıyordu. Fakat, ihtiyaçların karşılanmasına yönelik hükümlerin yazılmasını, yalnızca emin bir tezkire ile isteyebiliyordu. 17. yüzyıl ortalarına gelindiğinde, eminin tezkiresine gerek duyulmadan, ilgili kuruluşun amirinin isteğine müstenid hükümler çıkmaya başlamıştır<sup>373</sup>.

İâşe sürecinin hazırlık safhasında yazılan hükümlerde, talep edilen malın cinsi, bazen miktarı, nereden alınması gerektiği<sup>374</sup>, hangi yol ve vasıta<sup>375</sup> ile taşınacağı, malların konulacağı kapların özelliği<sup>376</sup>, parasının nerelerden karşılanacağı, malların gönderilme zamanı<sup>377</sup> ve benzeri hususlar belirtilmektedir. Merkezden bir memur

<sup>371</sup> Saray mutfağının personel ve teşkilatıyla ilgili hükümler farklı kalemlerden çıkmaktadır. Bkz. I. Bölüm.

<sup>372</sup> Meselâ, 994/1586 senesinde, Mısır'dan her sene gelen malların bu sene de gönderilmesi için Maliye tarafından emir yazılmış ise de mallar gönderilmemiştir. Bu yüzden malların gönderilmesiyle ilgili Divan-ı Hümayun'dan ferman çıkmıştır. Fermanda Maliye'den daha önce çıkan hükme de atıf yapılmaktadır (MD 61, s. 24. Ayrıca bkz. MD 71, 9/19). Bazen de Maliye'den detaylı (mufassal) hükümler yazıldıktan sonra, bu hükme göre amel edilmesi şeklinde, Divan-ı Hümayun'dan kısa hükümler çıkmakta ve gönderilmektedir (Mesela bkz. MD 70, 2/5, 40/82; MD 73, 56/129, 410/900).

<sup>373</sup> Mesela Bursa'dan, un konulacak çuvalların alınması için ekmekçibaşının talebi üzerine 6 R 1058/29 Nisan 1648 tarihli Maliye hükmü çıkmıştır (D. EVM 26280, s. 8).

<sup>374</sup> Çoğu zaman, ihtiyaç duyulan malın "bulunan yerlerden" alınması istenmektedir (Bkz. MAD 7534, s. 408; KK 67, s. 263).

<sup>375</sup> Malların işe yarar araçlarla nakledilmesi, özellikle üzerinde durulan bir husustur. Mesela Samsun'dan gelecek soğanın, "yarar seffinelere tahmül" edilerek (KK 2296, s. 170), İzmir ve çevresinden satın alınan kuru meyvenin "müstahkem gemilere" yüklenerek (MAD 2772, s. 6) gönderilmeleri istenmektedir.

<sup>376</sup> Hükümlerde malların konulacağı kapların çoğu zaman "kavî" olması belirtilmekte ise de bazan farklı nitelemelere rastlamak mümkündür. İzmir ve çevresinden satın alınan malların "a'lâ ve güzîde" kaplara konması hakkında bir hüküm için bkz. MAD 2772, s. 6.

<sup>377</sup> Malların taşınma vakti hem karada hem de denizde, hava şartlarının müsait olduğu zamandır. Hükümlerde, malların "vakt ü zamânı" veya "vakt ü mevsimi" ile gönderilmesi istenmektedir. Taşıma vaktinin geçmesi durumunda yani kış ayları girdiğinde, nakil işlemi ilkbahara kalmaktadır. Samsun'dan



görevlendirilmişse, memurun bağlı bulunduğu hizmet gurubu ve ismi de kaydedilmektedir.

Yazışmalar sadece hazırlık safhasında yapılmamakta; îâşe sürecinin tamamında karşılıklı yazılar (mektup, hüküm vb) gidip gelmektedir. Süreçte meydana gelen aksaklıklar ve ortaya çıkan farklı bir durum karşısında yeni yazışmaların yapılması gereği ortaya çıkmaktadır. Merkezden çıkan hükümler, hasad öncesi dönem yani Mayıs-Ağustos arasında yoğunlaşmaktadır.

Îâşe organizasyonu kapsamlı bir iştir. Bir malı sadece talep etmek yetmemektedir. Nakil yolundaki aksamaları da önleyecek tedbirler almak gerekmektedir. Bu yüzden, bir malın temini, nakli ve gerekli araçların sağlanmasıyla ilgili farklı bölgelere ve farklı görevlilere ayrı ayrı hükümler gönderilebilmektedir. Meselâ, padişahın Edirne'de olduğu 979/1571 senesinde, Bursa'dan buz tedârik edilmek istendiğinde; buzun temini için Bursa kadısı ve harc-ı hassa eminine<sup>378</sup>, nakil için bir firkate ayarlayıp göndermesini âmir İstanbul'da bulunan Yeniçeri Ağası'na<sup>379</sup> ve Edirne'den gönderilen katırlar gelmeden buzun Rodoscuk'a gelmesi durumunda kira davalarıyla göndermesi konusunda Rodoscuk kadısına<sup>380</sup> ayrı ayrı hükümler yazılmıştır. Aynı şekilde, 980/1572 senesinde Kıbrıs beylerbeyisine adadan gelecek şekerin hangi yolla taşınacağıyla ilgili farklı kararları içeren üç ayrı hüküm gönderilmiştir. Şekerin önce Finike iskelesine gönderilip gemiyle İstanbul'a nakli istenmişken<sup>381</sup> ikinci bir hükümle Silifke iskelesine ulaştırılıp kara yoluyla başkente taşınması kararlaştırılmış<sup>382</sup>, ancak kışın yaklaşması nedeniyle eski karar değiştirilerek Silifke'den deniz yoluyla saraya nakli hususunda yeni bir hüküm gönderilmiştir<sup>383</sup>.

Merkezden çıkan hükümler, genellikle kadılar olmak üzere, diğer idarî yöneticilere (beylerbeyi, sancakbeyi, voyvoda vd.) gönderilmektedir. Hükümlerde kadı vb. yerel yöneticilere yüklenen sorumluluk, malın temini ve gönderilmesi ile ilgilidir. Alınan

---

istenen buğdayın taşıma mevsimi geçtiği için, "evvel baharda evvel gelen gemiler ile" gönderilmesi konusundaki hüküm için bkz. *MZD* 2, 89/268 (18 L 982/31 Ocak 1575).

<sup>378</sup> *MD* 16, 59/120 (28 Ca 979/18 Ekim 1571).

<sup>379</sup> Yeniçeri Ağası'na gönderilen hükümde diğer görevlilere de hüküm yazıldığı belirtilmektedir (28 Ca 979/18 Ekim 1571 tarihli hüküm: *MD* 16, 59/118; Krş. Ahmed Refik, *Onuncu Asr-ı Hicrî'de İstanbul*, s. 5, hüküm nr. 10).

<sup>380</sup> *MD* 16, 59/119 (28 Ca 979/18 Ekim 1571).

<sup>381</sup> *KK* 67, s. 503 (29 R 980/7 Eylül 1572).

<sup>382</sup> *KK* 67, s. 507.

<sup>383</sup> *KK* 67, s. 604 (12 C 980/19 Eylül 1572).

malların parasının karşılanması için ise, sorumluluk büyük oranda, alımın yapıldığı bölgedeki mali yöneticilere tevdi edilmektedir. Nitekim, hükümler arasında defterdar ve muhassıl gibi idarecilere hitap edenler de bulunmaktadır<sup>384</sup>. İâşeye yönelik hükümlerin önemli bir kısmı da, bazı büyük şehirlerde mevcut olan harc-ı hassa emirlerine yazılmıştır. Harc-ı hassalar hem malın teminiyle hem de masrafları karşılamakla yükümlüdürler<sup>385</sup>.

Hazırlık safhasının üçüncü aşamasını, iâşe memurlarının görevlendirilmesi oluşturmaktadır. Bazı bölgelerden yapılan tedârik için memur gönderilmemekte ve iâşe ameliyesi yerel idarecilerin uhdesine bırakılmakta ise de, tedârik alanlarının kahir ekseriyetinden mal temini merkezden görevlendirilen memurlar vasıtasıyla gerçekleştirilmiştir<sup>386</sup>.

Osmanlı belgelerinde, iâşe memurlarına *mübaşir* denilmektedir<sup>387</sup>. İâşeye ilgili yazılan hüküm mübaşire verilmektedir<sup>388</sup>. O, bu hükümle bölgedeki üreticilerden öncelikli olarak mal alma hakkı ve alımlarda hiç kimsenin kendisine müdahale etmeme güvencesi gibi bazı imtiyazlara kavuşmaktadır.

Mübaşirlerin büyük bir kısmı saray mutfak personelinin seçilmekteydi. Bunlar, genellikle bağlı bulundukları kuruluşa yönelik alımlar yapmaktaydılar. Helvahane için gerekli malların teminini helvacılar<sup>389</sup>, tavuk ve yumurta alımını tavukçular<sup>390</sup>, Kılar-i

<sup>384</sup> Mesela Ege bölgesinden yapılacak kuru meyve alımına dair 24 S 1048/6 Temmuz 1638 tarihli hükümde (MAD 2772, s. 90), Ayazmend, Kemer, Bergama, Edremid, Kozan, Karindüzlü, İne, Soma, Balyecik ve tevâbii kadılarına malların temini, kaplara konulması ve zamanında gönderilmesi için gönderilen memura yardımcı olması emredilirken, Saruhan muhassılından harcamalar için gerekli parayı iâşe memuruna vermesi istenmektedir. Zikri geçen kadılar aynı zamanda, iâşe memurunun muhassıldan aldığı paranın hak sahiplerine dağıtılmasından da sorumlu tutulmaktadırlar.

<sup>385</sup> KK 70, s. 281 (8 B 1013/30 Kasım 1604); KK 70, s. 28 (25 R 1013/1 Eylül 1604); KK 63, s. 29 (18 M 960/3 Ocak 1552); MD 74, 193/555 (24 M 1005/17 Eylül 1596); MD 73, 208/484 (23 N 1003/2 Haziran 1595); MZD 7, 23/53 27 S 1013/25 Temmuz 1604); MAD 7534, s. 497 (16 Ra 984/14 Mayıs 1576).

<sup>386</sup> Bu durum, memurların iâşenin bütün yükümlülüklerini üstlendikleri anlamına gelmemelidir. Temin ve nakliye işini memur yapmaktadır. İâşenin gerekli şekilde yapılmasından üst düzeyde sorumlu yine yerel yöneticidir. 1595 yılının Eylül-Aralık dönemini kapsayan mevâcib defterine göre, söz konusu mevâcib döneminde 16 mutfak görevlisi taşradan yapılan iâşe hizmetinde görev almışlardır (MAD 7357, s. 2 vd.).

<sup>387</sup> KK 2296, vr. 46b/236; D. BŞM 10551, s. 1. İzmir ve çevresinden kuru meyve (kuruyemiş) teminiyle görevli olan mübaşirlere *yemişkulu* da denilmektedir (MAD 2772, s. 46; KK 2296, vr. 70b/397). Ayrıca "meyve-i huşk kulluğu" şeklindeki bir kullanım için bkz. MAD 2772, s. 88.

<sup>388</sup> MAD 2772, s. 88; MAD 7534, s. 1450;

<sup>389</sup> Mısır'ın şarâb-ı humması (MAD 4442, vr. 36b; MAD 6919, s. 14; KK 2296, vr. 36a/174; D. EVM 26281, s. 16), Osmancık'ın turşusu (MAD 2727, s. 84; MAD 9830, s. 60), İstanköy'ün ağaçkavunu, mürekkebi, turuncu, limonu ve limonsuyu (KK 7274, s. 51), Lefke'nin ayvası (KK 7274, s.



Âmire erzâkını kilerciler<sup>391</sup> ve aşşâblar<sup>392</sup>, fırınların ihtiyaçlarını da ekmekçiler ve simitçiler sağlıyorlardı<sup>393</sup>. Bu görevliler, iâşe sezonları için görevlendirilmekte ve süreç tamamlandıktan sonra İstanbul'a geri dönmekteydiler. Mutfak personelinin küçük bir kısmı da uzun süreli görevlendirilmekteydi. Mesela, Mısır'dan gelmesi gereken Mısır zahiresini temin etmekle sorumlu olan *vekilharç*<sup>394</sup>, bu iş için birkaç yıl Mısır'da kalabilmekteydi. Mısır'da, şeker teminiyle ilgilenen ve burada ikamet eden *şeker emini* de

42), Şam'ın dības şarabı (MAD 9855, s. 137), Bursa'nın Yediveren koruğu rubbu (D. EVM 26279, s. 73) ve nane turşusu (MAD 2765, s. 58), İslimye'nin anberbaris şerbeti (D. EVM 26279, s. 81; aynı şerbetin Yanbolu'dan istendiği bir hüküm için bkz. KK 67, s. 497) helvacıların temin ettiği malların başlıcalarıdır.

<sup>390</sup> 22 B 984/15 Ekim 1576 tarihli bir hükümle, tavukçulardan Halil ve Ahmed, Mihaliç, Kirmastı ve Manyas'tan yumurta almak için (MAD 7534, s. 1048), aynı senenin Temmuz ayında da, tavukçu Pervane Yalova'dan tavuk ve yumurta tedârik etmek için (MAD 7534, s. 572) görevlendirilmişlerdi. Yine 1014/1605 senesinde tavukçu İsa Rodoscukt'tan tavuk aldıktan sonra İstanbul'a gelmiş ve kendisine verilen paradan kalanının Matbah eminine teslim etmişti (Ali Emiri-Ahmed I, nr. 875).

<sup>391</sup> Kilerciler, sarayın iâşesinde yoğun olarak görevlendirilen bir guruptu. Ege bölgesinden kuru meyve (D. EVM 26279, s. 124; MAD 12806, s. 4; Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 46, vr. 21b; MD 61, 17/25; MD 74, s. 216/599), Eflak'tan bal, balmumu ve tuz (MAD 9830, s. 25), Filibe'den pirinç ve un (MAD 9832, s. 166; MAD 6278, s. 2), Sofya ve çevresinden sadeyağ, bal, balmumu ve kebe (D. BŞM 10512, s. 5; MAD 2003, s. 58), Balıkesir ve çevresinden buğday ve tereyağı (MAD 7534, s. 592), Samsun'dan soğan (MAD 7534, s. 295; KK 2296, s. 170; Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 46, vr. 20a), Beypazarı'ndan kavun (MAD 7534, s. 495), Rodoscuk ve çevresinden buğday vs. (D. BŞM 10527, s. 29; MD 66, 251/544), Hemşin'den balmumu (D. EVM 26279, s. 72; Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 46, vr. 20a), Vostica'dan kuşüzümü (MAD 2003, s. 57), Filibe ve çevresinden pirinç ve buğday (MAD 5640, s. 19; MAD 9831, s. 175; MAD 3043, s. 39), Kefe'den sadeyağ (MAD 2765, s. 99; MAD 7502, s. 218/470), Mısır zahiresi (MAD 4442, s. 3) ve Kıbrıs'tan şeker (MD 81, 193/329) kilerciler vasıtasıyla tedârik edilmiştir. Kilerciler, çok sık olmamakla birlikte, Helvahane için gerekli olan bazı malların temininde de görev almaktaydılar. Meselâ Alaiye'den alınacak limonsuyunun temini için kilerci Hüsrev görevlendirilmişti (24 L 984/14 Ocak 1577 tarihli hüküm: MAD 7534, s. 1450). Yine İstanköy'den sağlanan ağaçkavunu, limon ve limonsuyunun getirilmesi (A. DVN. MHM 940, s. 95) ve Gelibolu'dan üzüm turşusu ve nardeng teminini (Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 46, vr. 19a) da kilerciler üstlenmişlerdi.

<sup>392</sup> Şifalı bitki toplamakla sorumlu oldukları bilinen bu hizmetlilerin, taşradan mal tedârikiyle görevlendirildiklerine dair tek örnek 962/1554-55 senesine aittir. Aşşâblık hizmetinde bulunan acemioğlanları, bu yılda İzmir ve çevresinden kuru meyve alımı için görevlendirilmişlerdir (Barkan, "İstanbul Sarayları", Belgeler, IX/13, s. 75).

<sup>393</sup> Ekmekçiler ve simitçiler, saray fırınlarında kullanılan buğdayın temini için görevlendirilmekteydiler. Ancak birinci derecede temel tüketim maddesi olan buğday, taşradan büyük miktarda temin edildiğinden, bu iki görevli gurubu yanında, kilerciler de buğday alımında görev alabiliyorlardı (Bkz. Yukarıdaki dipnot). Ekmekçi ve simitçilerin buğday alımı yaptıklarına dair diğer bazı kayıtlar için bkz. MAD 5640, s. 20; MD 33, 366/753; MD 46, 218/470; MD 40, 208/467.

<sup>394</sup> Hâsilharç olarak da adlandırılan (MD 73, 54/127) vekilharçlar, Mısır zahiresinin temini için görevlendirilen ve Mısır'da ikamet eden memurlardı. Hizmetlerini gereği gibi yapabilmek için yanlarında adamlarını da götürüyorlardı (MD 71, 146/291). Fakat beraberlerinde götürdükleri adamların hangi hizmet grubundan oldukları bilinmemektedir. 16. Yüzyıl'ın sonlarında, kiler çavuşlarından seçildikleri tespit edilen (MD 67, 75/193; MD 73, s. 54/126-128, 410/901, 89/206. Son hükmün Maliye defterlerindeki bir sureti için bkz. MAD 947, s. 2-3) vekilharçların, iâşe işinde becerileri olan kilercileri kendilerine yardımcı olarak almaları akla yakın görünmektedir. Yaptıkları işin önemine binaen, Divan-ı Hümayun'dan bizzat vekilharçları muhatap alan hükümler de çıkıyordu (KK 70, s. 298). 16. ve 17. Yüzyıl boyunca merkezden yapılan hâsilharç tayinleri, 18. Yüzyıl'da Mısır valilerine bırakılmıştır (Evâhir-i Z 1114/7-17 Mayıs 1703 tarihli hüküm: MD 114, 133).

mutfak personelindendi<sup>395</sup>. Yine, sarayın has un ihtiyacını karşılayan simitçiler Bursa'da ikamet etmekteydiler. 17. yüzyıl sonlarında, Eflak'tan elde edilen bal ve balmumunu temin amacıyla tayin edilen *balcıbaşılar* da, buradan yapılacak iâşeyi organize etmekteydiler<sup>396</sup> ki, vekilharç ve şeker emini gibi uzun süreli tayin ediliyorlardı.

Mutfak personeli dışında, iâşe için görevlendirilenler; Sipahi bölükleri (ebnâ-ı sipahiyân) mensupları ve silahdarlar ile Dergâh-ı Âlî çavuşları, cebecileri ve kapıcılarıdır. Bunlar, bilhassa büyük miktarda mal alımının yapıldığı alanlara gönderilmekteydiler<sup>397</sup>. Mutfak personeli olmadıkları halde, iâşede görevlendirilmeleri, faaliyetle ilgili tecrübelerinin olmasıyla açıklanabilir ve bir kısmının eski mutfak personeli olduğu düşünülebilir<sup>398</sup>.

Mübaşirler, iâşe sürecinde yaptıkları her türlü masrafın karşılığını almaktaydılar. Görevlendirildikleri yere gidip gelmelerinde kendilerine *harcırâh* (yolluk) verilmektedir<sup>399</sup>. Günlük ihtiyaçlarını karşılamak üzere *nafaka* almaktadırlar<sup>400</sup> ve gittikleri bölgede kendilerine bir binek tahsis edilmektedir<sup>401</sup>. İâşe memurlarının tamamı ulûfelidirler. Ulufe ödemeleri, görevlendirildikleri döneme denkgeldiğinde, maaşlarını, gönderildikleri yerdeki gelirlerden alma imkânına sahiptiler<sup>402</sup>. Böyle durumlarda,

<sup>395</sup> MD 73, 54/126 (25 L 1003/3 Temmuz 1595); 409/896 (23 L 1003/1 Temmuz 1595).

<sup>396</sup> KK 7288, s. 181.

<sup>397</sup> Sipahiler, Rodoscuk'tan temin edilen buğday, burçak, beziryağı vs. (KK 7274, s. 42), İzmir ve çevresinden kuru meyve (MAD 3079, s. 6), Mısır zahiresi (MAD 4442, s. 3) ve Siroz'dan buğday (MAD 3043, s. 39); silahdarlar, Filibe ve çevresinden buğday (İbnülemin-Tevcihât, nr. 11) ve İzmir ve çevresinden kuru meyve (KK 7419, Ek I); Dergâh-ı Âlî çavuşları, Ege bölgesinden kuru meyve (MAD 5798, s. 5; TSMA, E. 5222/6; MAD 2772, 88; Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 46, vr. 21b) ve Filibe'den pirinç (MAD 5640, s. 19); Dergâh-ı Âlî cebecileri, Filibe ve çevresinden buğday (MAD 5640, s. 19) ve nihayet Dergâh-ı Âlî kapıcıları, İzmir ve çevresinden kuru meyve (MD 22, 2/5) alımı için görevlendirilmekteydiler.

<sup>398</sup> Mutfak personeli belli aralıklarla terfi (çıkma) etmekteydiler. Söz konusu görevlilerin de mutfaklardan çıkmış olma ihtimali vardır. Çıkma ile ilgili bkz. I. Bölüm.

<sup>399</sup> Yolluk miktarları mesafeye göre değişmektedir. Meselâ, 1641 senesinde görevlendirilen kilercilerden Diyarbakir'e gidene 3.000, İzmir'e gidene 2.000, Bursa'ya gidene de 1.500 akçe verilmişti (MAD 652, s. 26).

<sup>400</sup> İâşe memurları, nafakalarını görevlendirilmediği yerdeki gelirlerden almaktaydılar. Meselâ, her yıl turşu yapımı için Osmancık'a giden helvacılar, nafaka olarak, Osmancık mukataasından 10.000 akçe almaktaydılar (22 C 1058/13 Temmuz 1648 tarihli hüküm: MAD 9830, s. 60). Nafakaya dair, hükümlerde yer alan bilgilerin yanında Mutfak muhâsebelere de nafaka için ödenen meblağlar verilmektedir. Meselâ şu muhâsebelerin "Masârif-i Mütferrika" veya "İcârât" bölümlerine bkz. MAD 652, s. 26; D. BŞM 10527, s. 29;

<sup>401</sup> MAD 2772, s. 46; MAD 9830, s. 60.

<sup>402</sup> Meselâ, 1004/1595 Masar mevâcibinin kayıtlarını ihtiva eden defterden (MAD 7357, s. 9 vd.), bu dönemde 17 kilercimin iâşe için görevlendirildikleri ve maaşlarını taşrada aldıkları çıkarılmıştır.

yörenin kadısı tarafından, yanlarındaki hükmün arkasına bir hüccet yazılıyordu<sup>403</sup>. Maaşın alındığını gösteren bu kayıtle, hem memura ikinci bir maaş ödenmesi önlenmiş hem de meblağın, ödemeyi yapan kaynağın borcundan düşülmesi sağlanmış (mahsub) oluyordu.

İâşe memurları, sarayın can damarının yani boğazının kontrolünü ellerinde tuttuklarının belki farkındaydılar. Ama, yetkilerini suistimal etmekten de geri durmuyorlardı<sup>404</sup>. Bu durum, iâşe memurlarının güvenilirliğini zedelediğinden, yerel yöneticilere hitaben yazılan hükümlerin bir kısmında, görevlilere güvenmeyip tedârikle bizzat kendilerinin ilgilenmeleri tenbihleniyordu<sup>405</sup>.

Elde ettikleri yetkiyi ilave kazançlar sağlamak için kullansalar da, iâşe memuru olarak atanmak, riskli bir işti. Sarayın iâşesini olumsuz etkileyen korsanlık faaliyetleri, görevini yapmak üzere yola çıkan memur açısından da ciddi bir tehlike oluşturmaktaydı. Korsanların eline düştüğünde, hayatını kaybetmese bile, uzun süre esir kalabilirdi<sup>406</sup>. Yine, malın yeterli miktarda temini kaygısıyla, üreticilere yapılacak bir baskı, arzu edilmeyen sonuçlar doğurabilirdi<sup>407</sup>. Bu itibarla, iâşe mallarının nakli için elzem olan güvenlik, memurun görev mahalline ulaşması ve geri dönüşünün de ön şartıdır.

Mübaşir tayinleri itina ile yapılmasına rağmen, "sehven" yazılan mükerrer görevlendirmelere de raslanmaktadır<sup>408</sup>. Bu tür yanlışlıklar, yeni bir hükümle düzeltilmektedir.

<sup>403</sup> MAD 2772, s. 94 (18 Ş 1048/24 Aralık 1638); İbnülemin-Tevcihât, nr. 11 (28 N 1012/28 Şubat 1604); İbnülemin-Saray, nr. 727 (1089/1678/79); TSMA, E. 3170//1 (25 Z 1023/25 Ocak 1615).

<sup>404</sup> İstanköy'den ağaç kavunu, butun, limon ve limonsuyu tedârikiyle bir dönem kilerciler görevlendirilmişlerdir. Bahçe sahiplerinin, haklarının ancak cüzî bir kısmını aldıkları ve kilercilere hizmet akçesi adı altında para vermek zorunda kaldıkları yolundaki şikâyetleri üzerine, 10 Ca 1023/18 Haziran 1614 tarihli bir hükümle adaya memur gönderilmemeye karar verilmiştir. Bundan sonra, anılan malları, bahçe sahipleri, saraya bizzat götüreceklerdir (A. DVN. MHM 940, s. 95). İzmir ve çevresinden kuru meyve temin etmek amacıyla giden fakat aynı şekilde üreticinin hakkına tecavüz eden mübaşirler hakkında çıkan bir hüküm için bkz. A. DVN. MHM 940, s. 96.

<sup>405</sup> Mihaliç, Kirmastı ve Manyas kadılarına gönderilen hükümde, yumurta almak için gönderilen tavukçulara güvenmemeleri, bu işle bizzat kendilerinin ilgilenmeleri istenmektedir (MAD 7534, s. 1048).

<sup>406</sup> Limon suyu getirmek üzere İstanköy'e giderken, esir düşen ve yedi sene Malta'da esarette kalan Ahmed'in maaş talebine binaen çıkan hatt-ı hümayun için bkz. İbnülemin, Hatt-ı Hümayun, nr. 111.

<sup>407</sup> Nitekim, Sultanönü'nden buğday alımı yapan simitçi Mehmed'i, Kireçli köyü halkı dövmüştür (25 L 989/22 Kasım 1581 tarihli hüküm: MD 46, 218/470).

<sup>408</sup> Hemşin reayâsının tekeffül ettikleri balmumunu toplamak için yanlışlıkla iki memur görevlendirilmiştir. Reayanın şikayeti üzerine, Maliye'den çıkan yeni bir hükümle yanlışlık düzeltilmiş, memurlardan birinin görevlendirmesi geçersiz sayılmıştır (24 R 1050/14 Temmuz 1640 tarihli hüküm: D. EVM 26279, s. 116).

Memurlar, iâşe süreci devam ederken, herhangi bir sebeple görevden alındıklarında, masraflar için aldıkları paradan üzerlerinde kalanını ("zimmetlerinde olanı"), ya yeni atanan memura ya da yerel görevlilere teslim etmek zorundaydılar<sup>409</sup>. Yine, görevlendirme döneminde ölen memurun, zimmetinde kalan miktar, doğrudan mutfak bütçesine ilhak edilmektedir. Nitekim, 1554 senesinde Filibe kazasından un almak için görevlendirilen fakat mukataalardan aldığı paranın bir kısmını harcayamadan ölen kilerci Haydar'ın elinde kalan para, bir sonraki yıla ait mutfak bütçesinde gelirler ("asl-ı mâl") hanesinde yer almıştır<sup>410</sup>.

Görevlendirmelerin büyük çoğunluğu, Mart ile Temmuz arasında yapılmaktadır. İhtiyaç halinde yapılan sezon dışı görevlendirmelere de rastlamak mümkündür<sup>411</sup>.

#### B. Malların Temini ve İstanbul'a Nakli

İâşe sürecinin ikinci safhasını, memurun bölgeye varmasından malların saraya ulaştırılmasına kadar gerçekleşen faaliyetler oluşturmaktadır. Bu safha, temel olarak üç faaliyet aşamasından teşekkül ediyor. Birinci aşamada, malların temini ve işlenmesi sağlanıyor. İkinci aşamada, mallar bir noktada toplanıyor. Üçüncü aşamada ise, İstanbul'a naklediliyor.

İâşenin cüzi bir kısmının memur görevlendirilmeden yerel yöneticiler tarafından gerçekleştirildiği belirtilmiştir<sup>412</sup>. Ancak bu tür iâşenin işleyişine dair elimizde yeterli bilgi bulunmadığından burada yalnızca memurlar vasıtasıyla yürütülen tedârik ele alınacaktır.

Mübaşirlere verilen hükümler, yerel yöneticilere hitaben yazılmaktadır. Bu yüzden, görev mahalline varan memur, ilk önce mahallî yöneticiyi görmekte ve malların temini ve masraflarının karşılanması için kendisinin yardımını istemektedir<sup>413</sup>. Yönetici, masraflar

<sup>409</sup> İzmir'de yemişkulu olan bir görevli, alım işlerini tamamlamadan görevden alınmıştı. İzmir kadısı ve Aydın ve Saruhan muhassıldan, önceden muhassıldan aldığı paranın İzmir Gümrük emini Mehmed'e tesliminin sağlanması istenmiştir (15 R 1047/4 Eylül 1637 tarihli hüküm: MAD 2772, s. 46).

<sup>410</sup> MAD 6278, s. 2. Muhasebenin gelirler kısmında "Ani'l-mebî'at" bölümüne bkz.

<sup>411</sup> Mesela, Yanbolu'dan anberbaris tedârîki için Eylül ayında (KK 67, s. 479) ve Kocaeli'nden tavuk alınması için Kasım ayında (KK 67, s. 655) memurlar görevlendirilmiştir.

<sup>412</sup> Memur görevlendirilmeden gerçekleştirilen mal tedârîkiyle ilgili bazı hükümler için bkz. MAD 9831, s. 155 (1053/1643-44); D. MKF Dosya nr. 5/105 (7 Ş 1033/25 Mayıs 1624); MD 39, 42/99 (26 L 987/15 Aralık 1579); KK 63, s. 40 (24 M 960/9 Ocak 1552).

<sup>413</sup> Aslında yerel yöneticilerin iâşe memurlarına yardımcı olmaları konusundaki emirlerin pratiğe yansıyan yönüyle ilgili yeterli bilgi yoktur. Yerel yöneticinin, tedârik sürecinin tamamıyla bizzat ilgilenmesi mümkün değildir. Yöneticilerin iâşe sürecine katkısının, memura yardımcı olacak adamlar vermek şeklinde gerçekleştiğine dair örnekler mevcuttur ( 8 C 960/21 Mayıs 1553 tarihli hüküm: A.



için gerekli parayı, o bölgedeki merkezi hazineye bağlı gelirlerden alarak memura teslim etmektedir<sup>414</sup>. Para için, ocaklık yönteminin doğuşundan önce, müsait olan gelirler kullanılıyorken yöntemle birlikte gelir kaynakları sabitleşmiştir<sup>415</sup>. Bu arada, alım yapılacak şahıslar da belirlenmekte ve fiyatlarla ilgili anlaşma<sup>416</sup> sağlandıktan sonra paraları dağıtılmaktadır<sup>417</sup>. İster üretici, ister dirlik sahibi olsun, satıcılara paraları genellikle malın alınmasından önce ödenmekteydi<sup>418</sup>. Bilhassa hububat ve meyve alımı için, ödemenin önceden yapılması, anlaşmanın hasattan önce gerçekleşmesiyle ilgilidir. Böylece, hem hasat mevsimindeki fiyat dalgalanmalarının etkisinden kurtulunuyor<sup>419</sup> hem de mal bulamama riski ortadan kalkıyordu.

*DVN*. ŞKT 979, s. 2/2). Fakat, katkı bu kadarla sınırlı kalmamalıdır. Süreçte ortaya çıkan ve hem merkezden gönderilen hem de kadı tarafından tayin edilen görevlilerin çözemediği problemlerin halli için bizzat devreye girmelidir.

<sup>414</sup> "İzmir kadısına hüküm: ...lâzım gelen akçe ol cânibde kadîmden olıgeldüğü üzre muhassıl-ı emvâl olanlardan alup mübâşir-i merkûm ma'rifetiyle ashâb-ı hukûka hakların virdirüp..." (4 Ca 1046/3 Ekim 1636 tarihli hüküm: *MAD* 2772, s. 6). Kadıların gerekli parayı, gelir kaynaklarından adamları vasıtasıyla aldıkları ve paranın alındığına dair bir temessük verdikleri anlaşılmaktadır: "...siz ki müfettişler ve nâzırlarsız, mevlânâ-yı mûmâ-ileyh (İzmir kadısı) bu husûs için taleb etdiği akçe adamlarıyla gönderüp kendüye teslim itdirüp ve ne mûkdâr akça gönderüp teslim etduğünize mühürlü temessük viresin ve siz dahi akçe alınan emînin eline temessük viresin..." (22 Ra 984/20 Mayıs 1576 tarihli hüküm: *MAD* 7534, s. 587).

<sup>415</sup> Geniş bilgi için bkz. İâşe Usûlleri.

<sup>416</sup> Hükümlerde, malların câri narh üzerinden alınması istenmektedir (3 S 1046/6 Temmuz 1636 tarihli hüküm: *MAD* 2772, s. 3; 18 Ş 1048/24 Aralık 1638 tarihli hüküm: *MAD* 2772, s. 94). Devlet, alım memurlarının satıcılara bir anlaşmazlığa düşüp fiyatların artmasından çekinmektedir: "...amma buğday satun alınmakda gereği gibi ihtimâm idüp buğday sâhibleriyle muvâza'a idüp ziyâde bahâya alınmakdan hazer idesiz..." (Za 934/Temmuz-Ağustos 1528 tarihli hüküm: Ali Emiri-Kanuni, nr. 312/2).

<sup>417</sup> Hükümlerde özellikle üzerinde durulan nokta, satıcılara paraların tam olarak ödenmesine özen gösterilmesidir. Bu hususta devlet, mübaşire tenbihle yetinmemekte yerel yöneticinin denetim fonksiyonuna müracaat etmektedir: "İzmir kadısına... lâzım gelen kifâyet mûkdârı akçe ol cânibde kadîmden olıgeldüğü üzre muhassıl-ı emvâl olanlardan alup mübâşir-i merkûm ma'rifetiyle ashâb-ı hukûka hakların virdirüp kimesnenin bir akçasın bâkî kodurmayasız..." (*MAD* 2772, s. 6). Diğer örnekler için bkz. *D. EVM* 26279, s. 51, 73, 109, 141; *MAD* 7528, s. 88.

<sup>418</sup> Ayazmend ve Bergama kadılıklarından alınacak buğday için de ödemeler önceden yapılmış, fakat hasadın kötü olması dolayısıyla alımdan vazgeçilmişti. Bu yüzden satıcılara dağıtılan paranın geri toplanması kararlaştırılmıştı. Konuyla ilgili, sözkonusu kadılıklara gönderilen hükümde (27 Ş 987/18 Ekim 1579 tarihli hüküm: *MD* 40, 208/467), paraların, dağıtım sırasında tutulan deftere göre alınması emredilmiştir. Ayrıca bkz. *KK* 7419, s. 18-19.

<sup>419</sup> Fiyatların artma ihtimali sadece alıcı ve satıcı arasındaki bir anlaşmazlıktan kaynaklanmamaktadır. Memurun gerekli parayı kaynaklardan zamanında alamaması da malın pahalı alınmasında etkili bir faktör olmaktadır. Manisa'dan meyve almak için görevlendirilen bir kilerci, Sakız iskelesi mahsûlünden gerekli paranın alınamaması üzerine fiyatların artma ihtimalini gerekçe göstererek yeni bir hüküm talep etmiş ve konu cidiye alınarak Divan-ı Hümayun'dan hüküm çıkmıştır (5 B 994/22 Haziran 1586 tarihli hüküm: *MD* 61, 17/25). Paranın zamanında alınamaması yüzünden ödemelerin gecikmesi, sıkça rastlanan bir durumdur ve fakat devlet bu durumu hoş karşılamamaktadır: "... amma akça geç virilmek ile ziyâde bahâya olup mala gadr oluna, sizin ihmâlinizden bilinür..." (Vize kadısına yazılan 14 Ra 984/12 Mayıs 1576 tarihli hüküm: *MAD* 7534, s. 402); "...şöyle ki, akçe geç virilmekle ziyâde bahâya alınıp malına gadr olmak lâzım ola, sizin ihmâlinizden bilinüp mu'âteb olursuz." (İzmir kadısı ve bölgedeki müfettiş ve nâzırlara hitâben yazılan 22 Ra 984/20 Mayıs 1576 tarihli hüküm: *MAD* 7534, s. 587).

Bu noktada, alımın nerelerden yapıldığı sorusu akla gelmektedir. Hükümlerin çoğunda, birçok mal için, alımın "bulunan yerlerden"<sup>420</sup> yapılması istenmekte; özellikle bir alan belirtilmemektedir. Öte yandan bazı hükümlerde, "bulunan yerler" ifadesi açılmakta; bu ifadeden sipahi, zuemâ, yeniçeri, kapıkulları ve reâyânın anlaşılması gerektiği ihsas ettirilmektedir<sup>421</sup>. Burada, reâyâdan bütün halk değil, pazara yönelik üretim yapan çiftçilerle ticaretle meşgul olan satıcılar anlaşılmalıdır. Nitekim bazı hükümlerde, alımın doğrudan reâyâdan değil, anbarlarda satmak üzere mal toplayan tımarlı sipahi, zuemâ ve bir kısım reâyâdan yapılması tenbihlenmekte; pazara yönelik üretim yapmayan reâyâyâ zarar verilmemesi emredilmektedir<sup>422</sup>. Özellikle reâyâyâ külfet olacağı endişesiyle kendilerinden alım yapılmaması istenen mal, buğdaydır. Bu malla ilgili hassasiyet, buğdayın temel tüketim maddesi olmasından kaynaklanıyor olmalı. Düşük üretim kapasitesinin olduğu ve halkın büyük çoğunluğunun, ancak tüketimine yetecek kadar mahsul alabildiği bir dönemden söz ediliyor olması, sözkonusu gerekçeyi daha da sağlam bir zemine oturtmaktadır. Oysa, pazara yönelik üretim yapan çiftçilerle tımarlı sipahi ve zuemâ, biriktirdikleri zahirenin büyük bir kısmını satmaktadırlar.

Memur malları temin ettikten sonra taşımaya hazır hale getirmelidir. Bunun için, malın cinsine göre değişik kapların temini gerekmektedir. Kapların bir kısmı, bölgeye İstanbul'dan gönderiliyordu. Bunlar, birkaç sene kullanılabilen fiçi<sup>423</sup>, çuval vb. kaplardır. İkinci kısım, ya alım bölgesinden ya da başka alanlardan satın alınıyordu.

<sup>420</sup> MAD 2772, s. 3 (3 S 1046/6 Temmuz 1636); MAD 7534, s. 408 (12 Ra 984/20 Mayıs 1576 tarihli hüküm); MAD 7534, s. 572 (16 R 984/13 Temmuz 1576); D.EVM 26279, s. 141 (1 C 1050/17 Eylül 1640); MAD 233, s. 51 (15 L 960/23 Eylül 1553); KK 67, s. 497 (9 Ca 980/17 Eylül 1572). Özellikle bahçe ürünleri için, "her kimin bahçesinde bulunur ise" (28 Z 1088/20 Şubat 1678 tarihli hüküm: D. BŞM 221/A, s. 11; 17 Ra 984/15 Haziran 1576 tarihli hüküm: MAD 7534, s. 495; 10 B 1056/21 Ağustos 1646 tarihli hüküm: MAD 7528, s. 100; 12 Ra 1058/6 Nisan 1648 tarihli hüküm: MAD 9830, s. 33) kaydı düşülmektedir. Alım yapılan alanlardan biri de şehir pazarlarıdır. Mesela, buğdayın Bursa'daki zahire pazarından (pazar-ı galle) alınmasıyla ilgili bkz. Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 284.

<sup>421</sup> "...taht-ı kazânda eger sipahi ve eger zuemâ ve yeniçeri ve kapum kulları ve sâyir reâyâ kimlerde soğan bulunursa..." (Vize kadısına yazılan 14 Ra 984/12 Mayıs 1576 tarihli hüküm: MAD 7534, s. 402).

<sup>422</sup> "Mihaliç ve Edincik ve Kirmastı kaddılarına... Fırın-ı Âmirem mühimmi için buğday lâzım olmağın bulunan yerlerden alıviresiz diyü hükm-i şerifim gönderilmişdi. Anbarlarda bulunanlardan alınmayup reâyâyâ tazyık olunup birer kile ve ikişer kile getürdülüp alınur diyü i'lâm olundu. İmdi buyurdum ki... eger zuemâ ve eger sipahi ve eger yeniçeri ve kapum kulları ve reâyâ her kimlerde satılmak için der-anbar ne mîkdâr buğday varsa... alıvırüp... fukarâyâ muzâyaka virdirmeyesiz..." (15 B 984/8 Ekim 1576 tarihli hüküm: MAD 7534, s. 1024). Aynı muhtevada bir başka hüküm için bkz. MAD 7534, s. 534 (27 Ra 984/25 Haziran 1576).

<sup>423</sup> 1026-27/1617-18 muhâsebe döneminde İstanköy'de yaptırılan limonsuyu için gerekli olan fiçilerin bir kısmı İstanbul'dan getirtilmiştir (KK 7274, s. 51). Fiçi nakliyle ilgili diğer kayıtlar için bkz. MAD 2003, s. 59; KK7273, s. 34.



demekti. Bu çerçevede, bazı araç-gereçler ve hizmetler için ayrıca ödemeler yapılmaktaydı. Konunun kavranabilmesi açısından, limonsuyu ve turşu örnekleri üzerinde durmak yeterli gelecektir.

İstanköy'de tedârik edilen limondan limonsuyu çıkarmak için çok sayıda mengene alınmakta, limonları kesmek için ücret karşılığı ırgatlar tutulmaktadır. Limonsuyunu koymak için temin edilen fiçılara sürmek üzere zeytinyağı ve zift, fiçıların taşınmasında kullanılmak üzere de urgan ve küfünlere satın alınmaktadır<sup>437</sup>. 1617 iâşe sezonunda adada yapılan limonsuyu için toplam 81.050 akçe sarfedilmiştir. Bunun 51.350 akçesi (% 63) alınan limonlara harcanırken 29.550 akçesi (% 37) de işleme ve taşıma için sarfedilmiştir<sup>438</sup>.

Bursa'da, 1614 senesinde nane turşusu yapımı için 750 ırgada ücret ödendiği tespit edilmiştir. Turşu yapımında gerekli sirke ile peştimal, odun vb. gereçler için ilave masraflar yapılmıştır. Ayrıca, turşu yapımına nezâret eden helvacıların ihtiyaçları da görülmüştür. Aynı yıl, alınan naneye 6.719 akçe ödenmiş, turşu yapımı ve taşıma masrafları içinse 21.282 akçe sarfedilmiştir<sup>439</sup>. Böylece işleme ve taşıma masrafları toplam harcamanın %76'sı gibi yüksek bir orana karşılık gelmiştir.

Osmanlı'dan alınan kebereden dal ve çiçek turşuları yapılmaktadır. Turşuya katılmak üzere sirke, kaynatmada kullanılacak kazan ve turşunun konulacağı fiçılar öncelikle temin edilmektedir. Turşu yapımında helvacı gılmanlar ve özellikle pişirme işinde ırgatlar çalıştırılmaktadır. Helvacıların nafakaları yanında, kendileri için tutulan odalara da kira ödenmektedir. Yine, fiçılara zift ve zeytinyağı sürülmektedir<sup>440</sup>. 1617 senesinde, Osmanlı'da yaptırılan turşu için toplam 39.950 akçe sarfedilmiştir. Bunun yalnızca %25'i kebere alımına, kalan % 75'i ise işleme ve taşıma masraflarına harcanmıştır<sup>441</sup>.

Satın alındıktan sonra kaplara konulan gıda maddeleri, İstanbul'a nakil için yüklemenin yapılacağı bir merkezde toplanmaktadır. Deniz yolu taşımacılığına elverişli

anberbarisden anberbaris şarabı (10 B 1016/21 Ağustos 1646 tarihli hüküm: MAD 7528, s. 100) yapıldıktan sonra İstanbul'a nakledilmektedir.

<sup>437</sup> KK 7273, s. 34; KK 7274, s. 51; MAD 2003, s. 59-60; MAD 3043, s. 45-46; Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 46, vr. 21a.

<sup>438</sup> KK 7274, s. 51.

<sup>439</sup> Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 46, vr. 20a.

<sup>440</sup> MAD 2003, s. 64; D. BŞM 10516, s. 44; KK 7274, s. 50.

<sup>441</sup> KK 7274, s. 50.

Çuval<sup>424</sup>, garar<sup>425</sup>, gazâvi ve kafes<sup>426</sup>, hasır<sup>427</sup>, çul<sup>428</sup>, kilim ve kelter<sup>429</sup>, çeşitli sepetler<sup>430</sup>, fıçı<sup>431</sup> vb. kaplar bu meyanda anılabilir. Diğer bir kısmı da, malın alındığı yerde yaptırılıyordu. Amasya'da elma ve Kıbrıs'ta şeker için hazırlatılan sandıklar<sup>432</sup> ile İstanköy'de limon suyu ve Bursa'da turşu koymak için yaptırılan fıçılar<sup>433</sup> bu guruba girmektedir. Bu arada, bazı dayanıksız mallar, kaplara yerleştirilirken, ezilmeyi önlemek amacıyla ambalajlanmaktaydı<sup>434</sup>. Kaplar için yapılan harcama, iâşe sürecinde yapılan masraflar içinde düşük bir paya sahiptir<sup>435</sup>.

Birkaç kalem mal, satın alındığı bölgede işleme tâbi tutularak merkeze hazır halde sevkediliyordu. İstanköy'den alınan limonun limonsuyu, Osmancık'tan alınan keberenin ve Bursa'dan alınan nanenin turşu ve birçok yerden temin edilen nebâtın içecek veya rub<sup>436</sup> haline getirilmesi, işleme tâbi tutma örnekleridir. Malın işlenmesi ilave masraf

<sup>424</sup> KK 7273, s. 28; D. BŞM 10516, s. 44; MAD 404, s. 14.

<sup>425</sup> KK 7273, s. 28; MAD 404, s. 14.

<sup>426</sup> MAD 4442, vr. 42a.

<sup>427</sup> MAD 399, s. 86.

<sup>428</sup> KK 7419, s. 19.

<sup>429</sup> MAD 3079, s. 6 vd.

<sup>430</sup> KK 7273, s. 31.

<sup>431</sup> 1026-27/1617-18 muhâsebe döneminde İstanköy'de yaptırılan limonsuyu için gerekli fıçıların bir kısmı İstanbul'dan getirilmişken 25 adet de yeni fıçı satın alınmıştır (KK 7273, s. 34; KK 7274, s. 51). Yine, Osmancık'ta yaptırılan turşu için de fıçılar satın alınmaktaydı (D. BŞM 10516, s. 44; MAD 2003, s. 64). Ancak, turşu fıçılarının bazı seneler kiralandığı tespit edilmiştir (1026-1027/1617-1618 senelerini kapsayan muhâsebe defteri: KK 7274, s. 50).

<sup>432</sup> D. BŞM 10516, s. 45; KK 7274, s. 50; MAD 2003, s. 64. Elma sandıkları, bölgedeki neccârlara yaptırılmaktadır. Muhâsebe defterlerinde neccârlara ödenen ücretle kereste ve çivi alımı için yapılan masraflar da yer almaktadır (Kıril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 46, vr. 20a). 980/1572 senesinde şeker sandıkları için gerekli tahtaların, Antalya'dan alınıp Kıbrıs'a gönderilmesi hususunda emir çıkmıştır (KK 67, s. 15).

<sup>433</sup> Limonsuyu için gerekli fıçılar satın alındığı gibi, bizzat alım memuru tarafından da yaptırılabilmekteydi. Nitekim, 1014-1015/1606-1607 muhâsebe döneminde, fıçıları bizzat memur yaptırmıştır. Masraflar arasında yer alan tahta ve tomruk kayıtları bunu göstermektedir (MAD 2003, s. 58-60). Kezâ, Bursa'da yapılan turşunun konulacağı fıçılar da burada yapılmaktadır. Fıçıların yapımında kullanılan ağaç ve çivi masrafları için bkz. Kıril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 46, vr. 20a.

<sup>434</sup> Meselâ, muhâsebe kayıtlarında, Lefke'den alınan ayvayı koymak için alınan sepetler yanında pamuk masrafları da yer almaktadır. Pamuk, ayvalar sepetlere yerleştirilirken aralara konulmuştur (KK 7273, s. 31). Yine Amasya'dan alınan elmaları sepetlere yerleştirirken de pamuk konulmaktaydı (D. BŞM 10516, s. 45; KK 7274, s. 50). Aynı kayıtlardan, elmaların ezilmesini önlemek üzere ayrıca, sandıkların dibine keçe yerleştirildiği anlaşılmaktadır.

<sup>435</sup> 1000-1001/1591-1592 senelerinde İzmir'den kuru meyve alımı için görevlendirilen kilerci Bekir, toplam 1498024 akçe harcamıştır. Bekir'in kaplara ödediği rakam ise, 61525 akçe yani toplam masrafın % 4.1'i'dir (KK 7419, s. 4). 1606 güzünde, Ağrıboz'dan alınan üzüm ve zeytinyağının konulacağı çuval ve tulum için ödenen akçe, toplam harcamanın % 6.1'i olarak gerçekleşmiştir (KK 7273, s. 28).

<sup>436</sup> Meselâ, Edirne'den alınan gülden, gül şarabı, gülşeker ve gülbeşeker (28 Z 1088/20 Şubat 1678 tarihli hüküm: D. BŞM 221/A, s. 11); Mısır'dan alınan misk, anber, şeker ve hummasdan hummas şarabı (20 R 1051/28 Temmuz 1641 tarihli hüküm: KK 2296, s. 36a/174); Bursa'dan alınan korukdan koruk rubbu (19 S 1050/9 Haziran 1640 tarihli hüküm: D.EVM 26279, s. 73); İslimye'den alınan

bölgelerdeki toplama merkezi, limanlardır. Bazı bölgelerde, birden fazla limanda da toplama yapılabilmektedir<sup>442</sup>. Toplama merkezine getirilen mallar, yüklemenin yapılacağı vakte kadar, buralardaki mahzenlerde bekletilmekteydi<sup>443</sup>. Osmanlı devleti, gıda maddelerinin dağıtımının yapılacağı geniş bir depo ağına sahipti<sup>444</sup>. Limanlardaki depolar (mahzen), kısa süreli depolama için kullanılmaktaydı<sup>445</sup>. Bunlara, Samsun<sup>446</sup>, İzmir<sup>447</sup>, Ağrıboz<sup>448</sup>, Rodoscuk<sup>449</sup> limanlarındaki mahzenler ile Mısırdakiler<sup>450</sup> ve Sakız'da limon suyunun konulduğu mahzen<sup>451</sup> bariz örneklerdir. Depolama faaliyetleri için ayrı özellikler taşıyan yapılar da kullanılmaktadır ki, bu meyanda Kefe'deki kapan ve kale<sup>452</sup> ve Bursa'daki un anbarı<sup>453</sup> sayılabilir.

<sup>442</sup> Meselâ, Mısır'da tedârik edilen mallar, Iskenderiye, Reşid ve Dimyat limanlarında toplanmaktadır (MAD 2737, s. 84; MD 73, 55/129). Kezâ, 1617 iâşe sezonunda Sultanhisarı'ndan alınan Nazilli inciri, İzmir limanına değil Kuşadası limanına götürülmüştür (KK 7274, s. 48).

<sup>443</sup> Bu mahzenlere kira ödenmektedir. Bunların bir kısmı vakıf malıdır (Suraiya Faroqhi, Osmanlı'da Kentler ve Kentliler, İstanbul 1993, s. 119). Bazı mahzenlerin de mukataada oldukları anlaşılmaktadır. Meselâ, İstanbul ve Varna'daki tuz anbarları Ahyolu Memlihası mukataası içinde yer almıştır (MAD 619, s. 6).

<sup>444</sup> Rhoads Murphey, "Provisioning Istanbul: The State and Subsistence in the Early Modern Middle East", *Food and Foodways*, II (1989), s. 228. İzmir'de yaşayan frenklerin evlerini mahzen olarak kullanmalarıyla ilgili bkz. Necmi Ülker, XVII. ve XVIII. Yüzyıllarda İzmir Şehri Tarihi I, İzmir 1994, s. 9.

<sup>445</sup> Limanlardaki mahzenlere getirilen mallar, yüklemenin yapılacağı vakte kadar burada bekletilmektedir. 1617 iâşe sezonunda İzmir çevresinden yapılan alımlar esnasında (KK 7274, s. 48-49), mallar limana getirilmeden önceki döneme ait olmak üzere, Ezine'deki mahzene 25, Söke'dekine 30, Çine'dekine 35, Sultanhisarı'ndakine 38 günlük kira ödenmiştir. Ancak aynı dönemde İzmir iskelesindeki mahzene de 300 günlük gibi uzun bir süre için ücret ödenmiştir. Burada bir yazım hatası da yoktur, çünkü toplam ödenen miktar yanında günlük kira miktarı da kaydedilmiştir. Deniz mevsimi geçmiş ve malların taşınması bir sonraki seneye kalmış olsa dahi süre oldukça uzundur. Bu anlaşılması zor duruma rağmen, yukarıdaki örneklerden hareketle mahzenlerdeki bekleme süresinin ortalama bir ay olduğunu söylemek mümkündür. Bu süre, Mısır'da 10 güne kadar inebilmektedir (MAD 947, s. 37). Belirlenen ortalama süre olağan durumlar için geçerlidir. Herhangi bir aksaklık durumunda normal süre uzayabilmektedir. Meselâ, 1574 yangınından sonra Samsun'a yakın bir yerdeki Zaim Mümün'den buğday istenmiş, fakat "deryâ mevsimi"nin geçmesi dolayısıyla zaim buğdayı gönderememiştir. Merkezden yazılan hükümde (18 L 982/31 Ocak 1575 tarihli hüküm: MZD 2, s. 89), buğdayın Samsun iskelesindeki mahzenlere konulup ilkbaharda, önce hareket eden gemilere yüklenerek gönderilmesi emredilmiştir.

<sup>446</sup> MZD 5, 123/372 (28 B 999/22 Mayıs 1591).

<sup>447</sup> İzmir'de, mübaşirlerin mallarını koydukları bir mahzenin devlete ait olduğu anlaşılmaktadır. Zira 1004 (1595-1596) senesinde, bu mahzenin tamiri kuru meyve alımı için görevlendirilen Receb kilerci tarafından yaptırılmıştır (MAD 12806, s. 4). Oysa, muhâsebelerde İzmir'den alınan kuru meyve masrafları içinde mahzen kirası da yer almaktadır.

<sup>448</sup> KK 7273, s. 21.

<sup>449</sup> Suraiya Faroqhi, "İstanbul'un İâşesi ve Tekirdağ-Rodoscuk Limanı", s. 141.

<sup>450</sup> Bulak'ta bir mahzen inşâsıyla ilgili bkz. MD 73, 409/897 (23 L 1003/1 Temmuz 1595).

<sup>451</sup> D. EVM 26279, s. 163 (1 Ş 1050/15 Kasım 1640).

<sup>452</sup> MD 71, 81/165 (19 M 1001/25 Ekim 1592); MD 73, 409/897 (23 L 1003/1 Temmuz 1595).

<sup>453</sup> KK 67, s. 15 (12 M 980/24 Mayıs 1572); Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 283-84.

Alım bölgelerinde bir merkezde toplanan mallar, nakil vakti geçmeden taşınmak zorundadırlar. Bu itibarla, kara yolu ve denizde kullanılan vasıtalar, havalar bozmadan İstanbul'a varabilecekleri bir vakitte yüklenip yola çıkmaktaydılar. Nakil vakti ve nakil vasıtalarına Dördüncü Bölüm'de değinilecektir. Ancak, burada belirtilmesi gereken birkaç husus bulunmaktadır. Deniz yoluyla taşımının yapılacağı bölgelerde, yükleme bizzat iâşe memuru nezâretinde yapılmaktadır<sup>454</sup>. Memur, gemiye yüklenen malların listesini çıkarmakta ve yöredeki kadıdan bir hüccet almaktadır<sup>455</sup>. Gemi reisinin ismi, malların cinsi ve miktarlarının yazılı olduğu bu hüccet, gemi reisine verilmekte ve reis malları bu hüccete göre teslim etmektedir. Malların tesliminde de, reise veya malı teslim eden şahsa, teslimin yapıldığını gösteren bir tezkire verilmektedir<sup>456</sup>.

Diğer bir husus, özellikle Mısır gibi uzak bölgelerden yapılan taşımada bir gemiye tek bir çeşit malın konulmamasına özen gösterilmesidir<sup>457</sup>. Bu uygulamayı, gemilerin batması, yağmur ve fırtınadan etkilenmesi veya korsan eline düşmesi gibi risklere karşı alınan bir önlem olarak değerlendirmek gerekir. Çünkü, bir kalem mal için yüksek miktardaki bir kayıp, o malla ilgili ciddi bir darlık demektir.

Yükleme yapılacak gemiler, Matbah-ı Âmire zahiresine münhasır değillerdi. Saray için alınan mallar, İstanbul zahiresi için kullanılan gemilerle taşınmaktaydılar. Fakat, her zaman olduğu gibi, iâşede kısa süreli de olsa bir gecikmeye tahammülü olmayan saray, öncelik hakkını yüklemede de kullanmıştır. İstanbul zahiresi için bölgeye varan gemilere ilk önce Matbah-ı Âmire malları daha sonra İstanbul zahiresi yüklenmekteydi<sup>458</sup>.

<sup>454</sup> MAD 947, s. 6. Malların gemilere paylaştırılması, yörenin kadısı tarafından tutulan bir deftere göre yapılmaktadır. 27 Za 1062/30 Ekim 1652 tarihli bir hükümde bu durum şöyle tasrîh edilmektedir: "...mahrûsa-i Mısır'dan her sene Âsitâne-i sa'âdete irsâl olumigelen zehâyir ve eşyâ olgeldüğü üzre kalyonlara ve burtunlara ve şaykalara ve fırkate ve sâyir sefinelere Reşid ve İskenderiye ve Dimyad iskelelerinde kadıları defteri mücebince tevzî' vü taksîm olundukdan sonra..." (MAD 2737, s. 84).

<sup>455</sup> Hüccet örnekleri için bkz. MAD 3079, s. 6 vd.

<sup>456</sup> Teslimin yapıldığına dair asıl tezkire Matbah emini tarafından verilmektedir. Tezkirenin altında eminin mührü yer almaktadır (MAD 7589, s. 101; MAD 3079, s. 19; D. MKF Dosya nr. 5/105; D. BŞM 10551, s. 1; KK 7419, Ek. I). Eminin bu tezkiresine göre, Başmuhâsebe defterlerine gerekli kayıtlar düşülmekte ve sözkonusu tezkire Başmuhâsebede alıkonulmakta ve yerine ayrı bir tezkire verilmektedir (MAD 7589, s. 101). Bu ikinci tezkirenin örneklerine rastlanılamaması, malı teslim edene verilmesinden kaynaklanmaktadır.

<sup>457</sup> Mısır'dan yola çıkan her bir geminin yükü çeşitli mallardan oluşmaktadır. Tek çeşit mal yükleyen bir gemiye rastlanmamıştır (MAD 947, s. 26-37).

<sup>458</sup> "Mısır beylerbeyisine hüküm ki, mahrûsa-i İstanbul zahîresi için İskenderiye'ye varan kalyonlar ve iğrib ve karamürsel gemileri... vardıkları günde (matabah zahiresi) gemilere tevzî' vü taksîm olunup..." (13 Z 998/12 Ekim 1590 tarihli hüküm: MD 73, 344/758).

İstanbul'a varan gemiler hamulelerini hangi limanlara boşaltmaktadırlar? Dönemin İstanbul'unda, Sarayburnu'ndan başlayıp Balat'a kadar olan kısım, tabîî liman konumundadır. İstanbul limanları, ağırlıklı olarak şehrin iâşesi için gelip giden gemilere hizmet vermektedirler<sup>459</sup>. Gemilerin, geldikleri yer veya yüklerine göre farklı limanlara yanaştıkları bilinmektedir. Trakya'dan, Karadeniz'den, Ege'den, Mısır'dan ve diğer yerlerden gelen her gemi, yüklerini kendilerine tahsis edilen limana boşaltmak zorundadır<sup>460</sup>. Belgelerde, dışarıdan gelen mutfak zahiresinin hangi limanlara boşaltıldığına dair bir bilgiye rastlanamamıştır. Sadece bir muhasebede yer alan, sadeyağın Ayazma ve Balıkpazarı ve Mısır zahiresinin de yine Balık Pazarı hamallarına taşındığına dair iki kayıt<sup>461</sup>, söz konusu zahirenin yüklü olduğu gemilerin buralardaki limanlara yanaştığını söylemeye imkân vermektedir. Bu iki örnekle, mutfak mallarını taşıyan gemilerin yanaştıkları limanlarla ilgili genel bir yargıya varmak mümkün değildir. Ancak yine de, özellikle fazla miktarda mutfak zahiresinin yüklü olduğu gemilerin yanaşması için, saraya taşınmanın kolay yapılacağı liman grubunun seçilmiş olması kuvvetli bir ihtimaldir. Sarayburnu'ndan Eminönü'ne kadar olan ve Bahçekapı limanları diye bilinen<sup>462</sup> limanlar, bu işe en elverişli olanlarıdır. Zaten sarayın bir kapısı bu limanlara bakmaktadır. Mallar boşaltıldıktan sonra araba, yük hayvanı ve hamallarla saraya taşınmakta<sup>463</sup> ve iâşe süreci tamamlanmaktadır.

İâşe süreciyle ilgili birkaç nokta üzerinde daha durmak gerekiyor. Birincisi, sürecin kayda geçirilmesidir. Aslında sürecin her aşamasında kayıt tutulduğu biliniyor<sup>464</sup>. Fakat burada kastedilen, sürecin tamamını kapsayan bir kayıttır. İâşede görevlendirilen her bir

<sup>459</sup> Robert Mantran, 17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul, I, s. 87.

<sup>460</sup> Ayrıntılı bilgi için bkz. Robert Mantran, *İstanbul'da Gündelik Hayat*, s. 42; Aynı yazar, 17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul, I, s. 85-90; Kömürciyan, *İstanbul Tarihi*, s. 14-20; Feridun Emecen, "İstanbul ve Sarayın İâşesi", s. 210.

<sup>461</sup> KK 7273, s. 22. Balık Pazarı'nda üç ayrı liman bulunduğu hakkında bkz. Kömürciyan, *İstanbul Tarihi*, s. 15.

<sup>462</sup> Mantran, 17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul, I, s. 88.

<sup>463</sup> Mallar, iskeleden saraya iskele arabacıları ve katır, arka ve piyade hamalları vasıtasıyla taşınmaktadır (Kiril ve Metody Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 46, vr. 13a; MAD 274, s. 26). Sırık hamalları ise, sarayın bahçesine taşınan pirinç gazâvilerinin istiflenmesinde kullanılmaktadır (KK 7273, s. 21).

<sup>464</sup> Meselâ, satıcılara ödenen paralarla ilgili tutulan bir defterden bahseden hüküm için bkz. 27 Ş 987/18 Ekim 1579 tarihli hüküm: MD 40,208/467. Fakat, iâşe sürecinin bir kısmını içeren bu defterlere arşivlerde rastlanamamıştır. Yine, Mısır'daki üst seviyeli iâşe memuru olan vekilharç, sürecin her aşamasında defter tutmaktadır. Mısır'dan senede iki dönemde taşıma yapılmaktadır. Bunlardan herbirinin ayrı defterleri bulunmaktadır (MAD 4442, vr. 29b). Her iki taşıma dönemi akebinde de ayrıca toplu bir defter tutulmaktadır.



memur tarafından tutulan kayıtlarda<sup>465</sup>, memurun elde ettiği paranın kaynakları ile malların alımı, taşınması ve gerekli malzeme için yapılan harcamalar detaylı bir şekilde verilmekteydi. Memurlar, yerel yöneticiler tarafından tasdik edilen<sup>466</sup> bu defterle, çıkacak bir anlaşmazlıkta kendilerini ibrâ edecekleri resmî bir belgeye sahip olmaktaydılar. Görevlendirilen her memurun böyle bir defter tutmakla mükellef olduğu ve mutfak muhasebelerindeki rakamların bu defterlere istinad ettiği bilinmekle birlikte<sup>467</sup>, İzmir ve çevresi, Bursa ve Mısır haricinden yapılan alımlara ait defter örneklerine rastlanamamıştır. Deniz yoluyla taşımanın yapılacağı bölgelerde, defterlerin limanlarda görevli kâtiplere tutturulduğu görülmektedir<sup>468</sup>.

Devlet îâşe sürecinin her aşamasında denetim ve yönlendirme fonksiyonunu kullanmaktadır. Bu iki fonksiyonun sonucu olarak, îâşe sürecinde görev alanlar, sorumluluklarını gereği gibi yerine getirmemeleri yüzünden ceza görme riskiyle karşılaşıyorlardı<sup>469</sup>. Osmanlılar genel olarak personel yönetiminde cezalandırmanın yanı sıra ödüllendirme yöntemini de kullandılar<sup>470</sup>. İâşe sürecinde görev alanlar, gösterdikleri başarıya paralel olarak mükâfatlandırılmaktaydılar. Bu anlamda, îâşe sürecine katılmak bir

<sup>465</sup> Bunlar, daha önce bahsedilen *İrsâliye Defterleri*'dir (Bkz. MAD 3079; MAD 947; KK 7419; MAD 4442). Bursa'daki harc-ı hassa da, burada yapılan mal ve hizmet harcamalarını kendi defterine kaydetmekteydi (KK 63, s. 40).

<sup>466</sup> İzmir'de yalnızca kadiya onaylatılırken, Mısır'da tutulan defterlerde kadiyla birlikte diğer yöneticilerin de mühürleri bulunmaktadır. Meselâ 1000/1592 senesinde İskenderiye'den yüklenen mallar için tutulan defterde İskenderiye kadısı ile birlikte, İskenderiye mirlivası, İskenderiye kalesi dizdarı ve vekilharcın mühürleri yer almaktadır (MAD 947, s. 33).

<sup>467</sup> İâşe memurlarının tuttukları deftere atıf yapan kayıtlar için bkz. Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 46, vr. 18a-19a.

<sup>468</sup> 1000/1591-1592 senesinde İzmir limanındaki kâtibin bir yıllık mevâcibi alım memuru tarafından ödenmiş ve Mutfak bütçesinde gider olarak yer almıştır (KK 7419, s. 18-19). Bölgeden kuru meyve alımında ayrıca bir kâtip görevlendirilmediğine göre, kâtibin maaşının mutfak bütçesinden ödenmesi açıklanamayan bir husustur.

<sup>469</sup> Bazı örnekler "Hazırlık Safhası" kısmında verilmişti. Bunlardan başka, Mısır zahiresinin temininden sorumlu vekilharcın görevini yerine getirmediğinden azli için bkz. A. RSK Dosya nr. 15/99 (29 C 1067/13 Nisan 1657).

<sup>470</sup> Osmanlılarda liyakata dayalı terfi sistemi ve ödüllendirme ile Atina demokrasisi ve çağdaş demoksisler arasında bir karşılaştırma için bkz. Albert Howe Lybyer, *Kanuni Sultan Süleyman Devrinde Osmanlı İmparatorluğu'nun Yönetimi*, çev. Seçkin Cılızoğlu, İstanbul 1987, s. 82-87. İâşe dışındaki bazı ödüllendirme örnekleri için bkz. MD, 49, 58/205 (Saray-ı Atik yangınında yararlık gösterenlerin terfileri); MD 50, 11/36 (miri mal toplamada ve asayiş temininde üstün hizmeti görülen Mısır müteferrikası Memi'ye çavuşluk verilmesi); KK 241, s. 83 (Sünnet düğününde hizmet eden kilerci Mustafa'ya terakki verilmesi); MD 50, s. 23 (hırsızları yakalayan yeniçeri Cafer ve beş arkadaşına dirlik verilmesi). Osmanlılarda, eğitimde de ceza ve mükâfat müesseselerinin çerçevesi net olarak belirlenmişti. Geniş bilgi için bkz. Adnan Adıvar, *Osmanlı Türklerinde İlim*, İstanbul 1970, s. 65-74. Tahrirler dolayısıyla verilmiş olan ceza ve ödüller hakkında bkz. Ömer Lütfi Barkan - Enver Meriçli, *Hüdavendigâr Livası Tahrir Defterleri I*, Ankara 1988, s. 39-42.



fırsattır. Gerçekten de, görevlilerin bu fırsatı değerlendirmek ve merkezî hükûmet nazarında farklı bir yer edinmek için gayret gösterdikleri görülmektedir<sup>471</sup>.

İâşe sürecinde görevlendirilenler, temel olarak manevi ve parasal olmak üzere iki şekilde ödüllendirilmekteydiler. Sürece katılanların her biri ödüllendirilmemekte, ancak üstün hizmeti görülenler ile harcamaları düşük tutanlar bu imkâna kavuşabilmektedirler.

Manevî ödüllendirme, iâşenin gerçekleşmesinde katkısı bulunanlara sözlü olarak bir teşekkür mahiyetindedir. Meselâ, 1604 iâşe sezonunda Mısır gemilerinin rüzgârdan İstanbul'a ulaşamaması dolayısıyla sarayda pirinç sıkıntısı yaşandığında, Edirne ve Filibe'den fazladan pirinç talep edilmiştir<sup>472</sup>. Edirne kadısı Şeyhî Efendi, istenen pirinci kısa sürede temin edip gönderince, merkezin övgüsüne mazhar olmuştur<sup>473</sup>.

Parasal ödüllendirme ise, gelir artırımını (terakki) ve terfi şeklinde kendini göstermektedir. Parasal ödüle layık görülenler arasında, iâşe için görevlendirilen memurlar, yerel yöneticiler ve Matbah eminleri bulunmaktadır. Mısır'da iâşe hizmetinde bulunan kilerci Mustafa üstün gayreti nedeniyle bir akçe<sup>474</sup>, Kefe mukataası hizmetinde bulunan Mustafa sarayın sadeyağ ihtiyacının karşılanmasında gösterdiği yararlılık dolayısıyla bir akçe<sup>475</sup> ve Mısır çavuşlarından Mustafa Kiler zahiresini zayıatsız getirdiği için bir pare<sup>476</sup> terakki almıştır. Yine Bursa'dan mal teminindeki hizmeti ve harcamaları düşük tutmadaki başarısı dolayısıyla, Dergâh-ı Âlî çavuşlarından Bursa hassa harc emini

<sup>471</sup> Meselâ, Mısır'dan temin edilen malların toplanıp gönderilme sürecinde valilerin kendilerini ispatlama çabası içinde olduklarını, diğer bir deyişle padişahın gözüne girmek için *irsaliyeyi* fırsat bildikleri anlaşılmaktadır. 1601-2'de saraya gönderilen pirinç içinde Mısır valisi Ali Paşa tarafından bizzat temin edilen 200 gazavî (pirincin konulduğu kap) pirinç daha gönderilmiştir. Vali gazavilerin üzerine kendi isminin yazılmasını ve sarayın bahçesine (Has Bahçe) indirildiğinde ayrı istiflenmesini istemektedir. Böylece, padişah valinin gayretini görecektir ve Padişah üzerindeki prestiji artacaktır. Bu durum, Mısır'da yazıldığı ve sonradan merkeze ulaştığı anlaşılan bir belgede şu şekilde kayıtlıdır: "...sen ki Solak reissin, bizüm Abdi sipahi ile ol iki yüz gazavî pirincin üzerlerine ki bizüm ismimizi yazmışsın. İmdi gerek ki ol iki yüz gazavî(in) üzerlerine yazduğunuzun üstü yanına sa'y-ı Ali Paşa yazup gemiye istif eyleyesiz ve İslambol'a varup pirinci gemiden çıkardığınızda üzerlerine yazılmamış pirinci Has Bahçe'de başka yıkup ol bizüm sa'yimiz olan iki yüz gazavî pirinci başka koyasız ki sa'âdetlü Padişah-ı âlem-penâh hazretlerine arz olundukda bizüm ne denli sa'yimiz olduğu ma'lûm-ı hümâyûnları olmuş ola..." (22 Şevvâl 1010/15 Nisan 1602 tarihli kayıt: MAD 4442, numarasız eklerden)

<sup>472</sup> KK 70, s. 229 (6 Ra 1013/22 Ağustos 1604).

<sup>473</sup> "...hüdâmâtında ile'l-ân ve şimdi vukû' bulan hüdmetlerin müstevcib-i inâyet-i celfile olmuştur, berhudâr olasın..." KK 70, s. 231 (13 Ra 1013/29 Ağustos 1634).

<sup>474</sup> Terakki, Mısır beylerbeyisinin mektubu üzerine verilmiştir. Bkz. KK 239, s. 330 (24 Ra 990/18 Nisan 1582).

<sup>475</sup> A. RSK Dos nr. 10/8 (7 Za 1015/6 Mart 1607).

<sup>476</sup> MD 25, 49/503 (14 L 981/6 Şubat 1574).

Ali Çavuş'a 2000 akçe terakki verilmiştir<sup>477</sup>. Kezâ, 998-1002/1589-1594 yılları arasında Mısır'da vekilharçlık hizmetinde bulunan kiler çavuşu Mehmed'e, görevindeki başarısı dolayısıyla ve kendisine tahsis edilen meblağla öncekilerden daha fazla miktarda mal tedârik ettiği gerekçesiyle, hayat boyu çavuşluk kadrosunda kalmak kaydıyla ilaveten Matbah-ı Âmire vekilharçlığı verilmiştir<sup>478</sup>. İâşede görev alanların giderleri düşük tutmadaki başarıları Matbah-ı Âmire emini de etkilemektedir. İâşe gelir ve giderlerini organize eden bir bürokrat olarak emin, giderleri kısılabildiği ölçüde başarılı sayılmakta ve ödüllendirilmektedir. Nitekim, 1586 senesinde görevde olan Matbah emini Ahmed Ağa, giderleri kendisinden önceki eminlerden daha düşük tuttuğu için, boşaldığında (henüz dolu olan) cebeciler kethüdalığı veya cebecibaşılık görevlerinden birine atanmaya hak kazanmıştır<sup>479</sup>. Yalnız burada şart olan, masraflar kısılmasına karşın, iâşenin yeterli düzeyde tahakkuk etmesi yani bir darlık meydana gelmemesidir.

### C. Mal Temininde Karşılaşılan Güçlükler

İâşe süreci her zaman problemsiz yürümektedir. Sürecin özellikle iki aşamasında, malların temini ve nakli sırasında birtakım zorluklarla karşılaşmaktadır. Nakil sürecinde meydana gelen aksaklıklar bir sonraki bölümde ele alınacağından, burada yalnızca malların temininde karşılaşılan olumsuzluklar üzerinde durulacaktır.

Osmanlı sarayına alınacak malların temininde karşılaşılan olumsuzluklar, biri genel diğeri özel olmak üzere iki grupta ele alınabilir. Üretim yetersizliği ile karaborsacılık ve kaçakçılık gibi genel olumsuzluklar, doğrudan Osmanlı şehirlerinin iâşesini de ilgilendirmiştir. Özel olanlar ise, yalnızca sarayın iâşesinde karşımıza çıkmaktadır.

Osmanlılarda şehirlerin iâşesinin düzenli bir şekilde karşılanması için bizzat devlet iâşe faaliyetlerini organize etmiştir. Başkent hariç tutulduğunda, Osmanlıların genel iâşe politikasında her şehir kendi artalanıyla yetinmek zorundadır. Artalanlardaki üretim yetersizliği şehirlerin iâşesini doğrudan etkilemektedir. Kıtlık durumunda, diğer bölgelerin üretim fazlasına müracaat etme imkânları vardır. Yalnız, nakliye maliyetlerinin

<sup>477</sup> MD 25, 240/2223 (23 R 982/11 Ağustos 1574). Eminin kiler hizmeti yanında Bursa'da işletilen kumaşlarda da üstün hizmeti ve sa'yi görülmüştür.

<sup>478</sup> Çavuş, vekilharçlığı boşalınca alacaktır. Konuyla ilgili defterdarın talebi neticesinde (MAD 947, s. 2-3) Divan hükmü çıkmıştır (Kilercibaşı ve Matbah eminine yazılan 8 L 1003/16 Haziran 1595 tarihli hüküm: MD 73, 89/206) ve karar Mısır beylerbeyisi ve defterdarına da bildirilmiştir (25 L 1003/3 Temmuz 1595 tarihli hüküm: MD 73, 54/128).

<sup>479</sup> KK 246, s. 160 (3 R 994/24 Mart 1586).

yüksek olması, mal akışı yapılan bölgedeki fiyatları etkilemekte ve ayrı bir sıkıntının doğmasına sebep olmaktadır. Bu itibarla, artalanlar dışındaki bölgelerin mahsülüne muhtaçlık, pek istenmeyen bir haldir. İstanbul'un iâşesi ise, imparatorluk topraklarının her alanından sağlanmakla birlikte, ağırlıklı olarak deniz ulaşımının mümkün olduğu bölgelerden temin edilmiştir. Balkanlar, Transilvanya, Ege ve Marmara bölgeleri ile Mısır başkent beslenmesine en fazla katkı sağlayan alanlardır. Bunlardan birinde yaşanan üretim yetersizliği<sup>480</sup> başkent piyasasında darlığa sebep olmaktadır. Bilindiği gibi, İstanbul piyasasında yaşanan bir darlık, dolaylı olarak sarayda da kendini hissettirmektedir. Hatta başkent ve saray genellikle aynı tedârik alanlarını kullandıklarından doğrudan bir etkilenme de söz konusu olabilmektedir.

Aslında üretim yetersizliği dolayısıyla kıtlık riski, yalnızca Osmanlı şehirlerini tehdit eden bir unsur değil, bütün Akdeniz ülkeleri için var olan bir tehlikedir. "Akdeniz'de hasat, hiçbir yerde olmadığı kadar, dengesiz unsurların insafına kalmıştır"<sup>481</sup>. İklim şartlarındaki değişkenlik, Osmanlı imparatorluğunda hububat üretimini çok düzensiz hale getirmiştir. Ancak bu düzensizliğin ortaya çıkardığı kısa süreli gıda sıkıntılarına rağmen, Osmanlılarda üretim, genel olarak kendi kendine yetmekteydi<sup>482</sup>.

Genel olumsuzluklardan ikincisi karaborsacılık (ihtikâr) ve kaçakçılık, bir başka ifade ile satıcıların yüksek kâr arzusudur. Osmanlı Devleti, islamî geleneğe uygun olarak karaborsacılığı yasaklamak suretiyle malların en kısa yoldan tüketiciye ulaşmasını hedeflemiştir<sup>483</sup>. Yine, iâşeyi temel alan ekonomi politikasının gereği olarak, birçok gıda maddesinin ihracını da yasaklamıştır. Her iki tedbirin de amacı, iç piyasada mal arzını geniş tutmaktır. Bu sayede, hem bir darlık hem de tüketiciyi olumsuz etkileyecek fiyat değişimleri yaşanmayacaktır. Devletin yüksek kâr elde etme eğilimlerine karşı duruşuna rağmen, Osmanlı tarihinde bu tür eğilimler değişik düzeylerde her zaman var olmuş ve şehirlerin ve dolayısıyla sarayın iâşesini etkilemiştir.

<sup>480</sup> Osmanlı İmparatorluğu'nda kıtlıklar genel değil bölgeseldi. Coğrafyanın çok geniş oluşu, taşımadaki yavaşlık ve pahalılığa rağmen kıtlıkların açlık sınırına varmamasında etkili bir faktör olmuştur. Osmanlıların yaşadığı hububat kıtlıkları hakkında geniş bilgi için bkz. Güçer, *Hububat Meselesi*, s. 7-12.

<sup>481</sup> Fernand Braudel, *Akdeniz ve Akdeniz Dünyası*, çev. M. Ali Kılıçbay, İstanbul 1989, I, s. 156.

<sup>482</sup> Güçer, *Hububat Meselesi*, s. 37.

<sup>483</sup> Osmanlı ekonomisinde tekeli eğilimlerin önlenmesi hakkında bkz. Ahmet Tabakoğlu, "Osmanlı Ekonomisinde Fiyat Denetimi", *İFM*, 43/1-4 (İstanbul 1987), s. 129-130.

Devletin *madrabaz* ve *muhtekir* diye tanımladığı karaborsacılar, sarayın iâşesi için yapılan alımlarda bilhassa öncelik hakkının kullanılmasını önlemekteydiler. Bilindiği gibi, saray doğrudan üreticilerden veya pazarlardan öncelikli olarak mal alma hakkına sahipti. Oysa karaborsacılar, saray memurları bu hakkı kullanamadan malları satın almak suretiyle, sunî bir darlığa sebep olmaktaydılar. Bu tür faaliyetlerin 16. yüzyılın sonları ile 17. yüzyılın başlarında yaygınlaştığı eldeki verilerden anlaşılmaktadır. Burada üç farklı örnek üzerinde durulabilir. 1013/1604-1605 senesinde, sarayın buğday ihtiyacının önemli bir bölümünün karşılandığı Bursa'dan gönderilemez. Sebebi sorulduğunda, buğdayın gönderilmesinden sorumlu olan Bursa hassa harc emini Pirî, durumun kendisinden kaynaklanmadığını, şehre gelecek buğdayın bölük halkı ve yeniçerilerden bazı *madrabazlar* tarafından yolda karşılanarak alınması dolayısıyla şehirde buğday sıkıntısı yaşandığını bildirir. Bunun üzerine, Bursa kadısına, buğday şehre gelmeden yolda alınmasına müsaade edilmemesi ve Kılar-ı Âmire için alım yapılmadan başkalarına buğday satılmaması konusunda tenbihte bulunulmuştur<sup>484</sup>. Yine, 995/1587'de İzmir ve çevresinde yaşanan incir, üzüm gibi kuru meyve sıkıntısının bazı karaborsacıların (*muhtekir*) bu malları mahzenlerinde stoklamalarından kaynaklandığı anlaşıncı, mahzenlerin yoklanarak mevcut malların cebren alınması yöredeki kadılara emredilmiştir<sup>485</sup>. Bu cebrî alımların dahi narh fiyatının üstünde gerçekleştiği anlaşılmaktadır<sup>486</sup>. İstifçilerin sebep olduğu suni kıtlık nedeniyle 1593 baharında, merkezin bütün girişimlerine rağmen yeterli miktarda kuru meyve alımı gerçekleştirilememiştir<sup>487</sup>. Son örnek, Gemlik'ten alınan narla ilgilidir. Saray için her sene, narlar olduktan sonra Gemlik'teki bahçelerden belli miktarda (17. yüzyıl başlarında 88000 adet) nar toplanmaktadır. Sarayın bu ihtiyacı giderilmeden bahçelerden narların toplanılıp satılması yasaktır. Fakat 1016/1607 senesinde yeniçeri ve diğer kapıkulları bahçe sahipleriyle anlaşarak, sarayın öncelikli alım hakkı kullanılmadan narları

<sup>484</sup> KK 70, s. 4.

<sup>485</sup> MD 62, 76/168 (16 Ca 995/24 Nisan 1587).

<sup>486</sup> 1593 Nisanında meyve alımı için İzmir'e gelen mübaşirler, incir ve üzümün (kızıl üzüm) narhı 60-70 akçe iken, karaborsacıardan kantarını 125 akçeye alabilmişlerdir (Daniel Goffman, *İzmir ve Levanten Dünya (1550-1650)*, çev. Ayşen Anadol, İstanbul 1995, s. 38). Dört yıl sonra üzümün kantarına 135 akçe, incirinkine ise 130 akçe ödenecektir (MAD 12806, s. 2, 31). Şurası belirtilmelidir ki, aynı dönemde bazı kazalardan narh fiyatına da üzüm alınmaktaydı. Saruhan kazasından 135 akçeye alınan kuru üzümün Kızılhisar'dan alınmasına kantar başına 85 akçe ödenmiştir.

<sup>487</sup> Goffman, *İzmir ve Levanten Dünya*, s. 39. 1593 baharında mübaşirlerin meyve alımı yapmaları, 1592 sezonunda da düşük miktarda meyve alımı yapıldığını göstermektedir. Bir önceki senedeki başarısızlığın da sebebi aynı olmalıdır. İstifçilerin istediği fiyatların saray memurları tarafından kabul görmemesi yüzünden ortaya çıkan anlaşmazlığın neden olduğu bunalım, genellikle fiyatların yukarıya çekilmesiyle çözülmektedir.

almışlardır<sup>488</sup>. Her durumda olduğu gibi burada da bu tür eğilimlerin önlenmesi istenmiştir. Örneklerde karaborsacıların genellikle "askerî" sınıftan olmaları dikkat çekicidir.

Osmanlı imparatorluğundaki kaçakçılık hareketleri, Akdeniz ülkelerindeki üretim dengesizliğiyle yakından alakalıdır. Venedik başta olmak üzere birçok Avrupa ülkesi, 16. yüzyıl ortalarından itibaren özellikle Batı Anadolu'dan bilhassa tahıl ve meyve almaya başlamışlardır<sup>489</sup>. İlk başta durum Osmanlı yönetimini fazla rahatsız etmemiştir. Fakat yüzyıl sonlarında kaçakçılık hareketleri iyice artmış ve Osmanlı iâşe ağını tehdit eder hale gelmiştir. Kaçakçılıktaki artışta, Avrupa'daki kıtlıkların temel etken olduğu söylenmelidir. Kıtlıkların etkisini artırmasından itibaren, Osmanlı Devleti Avrupa devletlerinin talebi üzerine, 1590'da, ihraç yasaklarını kaldırmış, fakat 1594'te tekrar yürürlüğe koymuştur<sup>490</sup>. Bu tarihten itibaren, legal ticaret yerini yeniden kaçakçılığa bırakacaktır. Yasağa rağmen Avrupalı tüccarlar, Ege sahillerinden mal almaya devam etmişlerdir. Bu gizli alışveriş, bölgedeki satıcıları da memnun etmekteydi. Zira Avrupalı tüccarlar, içinde saray görevlilerinin de olduğu yerli alıcılardan daha fazla fiyat vermekteydiler<sup>491</sup>. 17. yüzyıl başlarına gelindiğinde Avrupalı tüccarlar Ege sahilleriyle yetinmeyerek iç bölgelere uzanmaya başladılar ve meyve vb. mallar yanında bazı önemli hammaddeleri de ülkelerine götürdüler<sup>492</sup>.

İâşe imkânlarının sınırlı olduğu bir coğrafyada var olan kaçakçılık, özellikle İstanbul'un iâşesinde gözle görülür bir sıkıntı doğurmuştur. Devlet, problemi çözmek için yeni tedbirlere başvuracak fakat yeteri kadar bir başarı sağlayamayacaktır. İstanbul'un iâşesini etkileyen bu durumun, başkent piyasasının hatırı sayılır bir müşterisi olan sarayın iâşesini de dolaylı olarak etkilemesi kaçınılmazdır. Peki, sarayın iâşesi kaçakçılık

<sup>488</sup> MD 76, 80/200 (28 C 1016/20 Ekim 1607).

<sup>489</sup> Aslında İtalyan tüccarlarının Batı Anadolu'dan yaptıkları ticaretin tarihi daha eskiye gitmektedir. Beylikler döneminde bile bu bölgede alım yapmaktaydılar (bkz. Elizabeth A. Zachariadou, *Trade and Crusade: Venetian Crete and the Emirates of Menteshe and Aydın (1300-1415)*, Venice 1983). Fakat 16. Yüzyıl'ın ortaları faaliyetlerin iyice yoğunlaşmaya başlaması dolayısıyla bir dönüm noktası olma özelliği taşımaktadır.

<sup>490</sup> Daniel Goffman, *İzmir ve Levanten Dünya*, s. 32.

<sup>491</sup> Faroqhi'nin Tekirdağ'dan yapılan buğday kaçakçılığıyla ilgili verdiği fiyatlar narh fiyatının üç katını bulmaktadır. İstanbul'da buğdayın narhı kile başına 20 akçe iken kaçakçılar kilesine 60-70 akçe vermekteydiler (Suraiya Faroqhi, "İstanbul'un İâşesi ve Tekirdağ-Rodoscuk Limanı", s. 149).

<sup>492</sup> Batı Anadolu'daki kaçakçılık hareketleri ve devletin aldığı önlemler hakkında geniş bilgi için bkz. Daniel Goffman, *İzmir ve Levanten Dünya*, s. 21-43; Feridun Emecen, "İstanbul ve Sarayın İâşesi", s. 204-205. Tekirdağ-Rodoscuk'tan yapılan kaçakçılık hakkında bkz. Faroqhi, "İstanbul'un İâşesi ve Tekirdağ-Rodoscuk Limanı", s. 139-154; İlber Ortaylı, "16. Yüzyılda Rodoscuk (Via Aegnetia'nın Marmara Uzantısı)", *Toplum ve Ekonomi*, VIII (Temmuz 1995), s. 8.



hareketlerinden doğrudan etkilenmiş midir? Ulaşılabilen belgeler, Matbah-ı Âmire'nin sorumluluk alanına giren mallardan yalnızca balmumu konusunda, kaçakçılıktan dolayı bir kıtlığın yaşandığını göstermektedir. Özellikle Batı Anadolu'daki geniş çaplı kuru meyve kaçakçılığının da sarayın iâşesini olumsuz etkilemiş olması gerekir. Fakat böyle bir sıkıntının şiddetli bir şekilde yaşandığına dair bir belgeye şimdilik rastlanmamıştır. İhracı yasak mallardan olan balmumunun yabancılara satılmasından dolayı, sarayın balmumu ihtiyacının karşılanamamasından bahseden iki hüküm vardır. Birincisi, 1605'te İzmir'e kuru meyve alımı için gönderilen mübaşir Musa'nın, saray için balmumunun bulunamadığı bu dönemde, Venedik gemilerinin her birinde yüz kantardan fazla balmumu bulunduğunu ihbârıyla ilgilidir. Musa, Venedik balyozunun gemilerin aranmasına izin vermemesinden dolayı arama için hüküm çıkmasını istemektedir. İlginçtir, çıkan hüküm arama emri içermemekte, yalnızca bundan sonra Venedik gemilerine balmumu verilmemesini tenbihlemektedir<sup>493</sup>. 22 S 1018/26 Mayıs 1609 tarihli ikinci hüküm, iskelelere yanaşan kâfir gemilerinin (muhtemelen yine Venedik gemileri) yüksek fiyatla balmumu almalarından dolayı sarayın ihtiyacının karşılanamamasından bahisle, miri için gerekli olan miktar temin edilmeden dışarıya balmumu satılmamasını âmirdir<sup>494</sup>.

Saray için mal tedârikine münhasır ve sarayın iâşesini doğrudan etkileyen olumsuzlukları iki grupta ele almak mümkündür: iâşe memurlarının karşılaştıkları güçlükler ve memurların ve yerel yöneticilerin kayıtsızlık ve suistimalleri.

iâşe memurları, mal tedârikinde, örgütlü veya ferdî bazı müdahalelerle karşı karşıya kalmışlardır. Örgütlü müdahaleler, bazı eşkiya ve hırsız (haramî) guruplarından gelmiştir. Bu tür müdahalelerin özellikle 16. yüzyıl sonlarında görülmesi, aynı dönemde ülke genelindeki karışıklıkların sarayın iâşesine etkisini göstermesi bakımından önemlidir. 1588 iâşe sezonunda ayva alımı için Geyve'ye giden Mehmed, yeniçeri geçinen Türk İbrahim oğlu Mehmed isimli eşkiyanın müdahalesiyle karşı karşıya kalır; zikri geçen şaki yanındaki leventler ile Mehmed'in yolunu keser ve kendisini döverek 3000 akçesini

<sup>493</sup> "İzmir kadısına... buyurdum ki, vardukda min-ba'd şem'-i asel virdirmeyesin" (28 Ş 1013/18 Ocak 1605 tarihli hüküm: MD 75,296/621). Aynı hükmü kullanan Goffman, Venedik'i "Françe" olarak okumuş olmalı ki, balmumunun Fransız gemilerine yüklendiğini kaydetmiştir (*İzmir ve Levanten Dünya*, s. 36). Goffman ayrıca, saray görevlisinin balmumu sıkıntısından söz ederken kaçakçılığa konu olan tahıldan bahsetmediğini belirtmektedir. Oysa zorunlu olmadıkça İzmir ve çevresinden saray için tahıl alınmamıştır.

<sup>494</sup> Çağatay Uluçay, *XVII. Yüzyılda Manisa'da Ziraat, Ticaret ve Esnaf Teşkilâtı*, İstanbul 1942, s. 129-131, vesika nr. 12. Bu hükümde balmumunun memnû' mallar arasında sayılmaması, söz konusu dönemde balmumu ihracının serbest olduğunu düşündürüyor. Zaten, miri ihtiyacın karşılanmasından sonra yabancılara satış yapılabileceği de hükümden anlaşılmaktadır.

alır<sup>495</sup>. Kezâ, Çatalca taraflarına buğday almak üzere giden kilerci Ahmed, gerekli buğdayı buradaki reayadan toplamak üzereyken, Sayla isimli şaki, yanındaki eşkiyayla birlikte, reayayı buğday tesliminden vazgeçirir<sup>496</sup>. Yine, Matbah-ı Âmire'nin ve yeniçeri meydanının koyun ihtiyacının karşılandığı Yenişehir, Fener ve Tırhala sancaklarında, 17. yüzyıl ikinci çeyreğinde ortaya çıkan "haydud eşkiyası", yolların güvenliğini ortadan kaldırmakla kalmamış, ahaliye verdiği maddi zarara binaen koyun tedârikini de zorlaştırmıştır<sup>497</sup>. İâşe memurları, Osmanlıların "haramî" olarak adlandırdıkları yol kesici eşkiyadan da etkilenmişlerdir. Gümülcine tarafına buğday almaya giden Bayezid'in yolu böyle bir organize hırsızlık çetesi tarafından kesilmiş; yanındaki Hasan ve Sefer isimli iki yoldaşı katledilmiş ve kendisinin de atı ve diğer eşyaları çalınmıştır<sup>498</sup>.

Memurlara yönelik müdahalelerin bir kısmı da alım yapılacak köy halkından gelmiştir. Sultanönü sancağına buğday almak için giden simitçi Mehmed'i, Kireçli köyü halkı dövmüş ve göğsünden yaralamıştır<sup>499</sup>. Yine Beypazarı'na kavun almak için giden sipahi Süleyman'ı, Davudoğlanı köyünden bazı kişiler "taş ve kötek" ile atından düşürmüşler ve hem Süleyman'ı hem onu kurtarmak isteyenleri "*urun kâfirleri kırın*" diyerek yaralamışlardır<sup>500</sup>. Konuyla ilgili hükümlerde, sorumluların yakalanarak sorgulanmaları istenmiş; bu tür müdahalelerin iâşe memurlarının halka zulmetmesinden kaynaklanıp kaynaklanmadığına dair bilgi verilmemiştir.

İâşe memurları, fiilî müdahalelerin yanında mükelleflerin sözlü itirazlarıyla da karşı karşıya kalmaktaydılar. Memurun alım yapacağı reayanın bir kısmı, kendilerinin bazı hizmetler karşılığında muaf olduğunu bildirerek müşkilât çıkarmaktaydı<sup>501</sup>. Özellikle avarız karşılığı tavuk temininde, avarızhâne hesabıyla ilgili sık sık anlaşmazlık yaşanıyordu. Bir kısım mükellefler kendilerinin başka hizmet alanlarında görev aldıkları gerekçesiyle<sup>502</sup>, bazıları da hanelerinde tenzîl yapıldığı iddiasıyla istenilen miktarda tavuk

<sup>495</sup> MD 64, 205/525 (15 M 997/4 Kasım 1588).

<sup>496</sup> MD 73, 139/326 (27 N 1003/6 Haziran 1595).

<sup>497</sup> MD 85, 73/151.

<sup>498</sup> MD 33, 366/753 (4 M 986/13 Mart 1578).

<sup>499</sup> MD 46, 218/470 (25 L 989/22 Kasım 1581).

<sup>500</sup> MD 22, 233/448 (14 R 981/12 Ağustos 1573).

<sup>501</sup> Manisa'dan kuru meyve alımı için giden mübaşirlere bölgedeki bazı üreticiler, kendilerinin evkaf reayası ve bazı hizmetler karşılığında muaf olduklarını bildirerek mal vermek istememişlerdir (Çağatay Uluçay, XVII. Yüzyılda Manisa'da Ziraat, s. 48).

<sup>502</sup> Avarız karşılığı tavuk vermekle mükellef olan Hayrabolu kazasına bağlı Çeki köyü halkı, "biz köprücü ve derbendçi olduk" diyerek mükellefiyetlerini yerine getirmekten imtina etmişlerdir. Yapılan araştırmada, 55 hane görülen köyün 15 hanesinin bu hizmetler için ayrıldığı, kalan 40 hanenin halâ tavuk mükellefi olduğu anlaşılmıştır (15 L 1012/16 Mart 1604 tarihli hüküm: D. MKF Dosya nr. 3/65).

vermek istemiyorlardı<sup>503</sup>. Böyle anlaşmazlık durumlarında ilgili defterlere bakılarak iddiaların doğru olup olmadığı inceleniyor ve bir hükümle sonuç bölgedeki yönetici ve iâşe memuruna bildiriliyordu.

Temin aşamasında ortaya çıkan güçlüklerin bir kısmı da, tabîî şartlardan ve ilgili malın başka alanlarda kullanılmasından kaynaklanmaktaydı. Temini sırasında tabîî şartlardan en fazla etkilenen mal, sarayda soğutucu olarak kullanılan buzdur. Yoğun yağış sebebiyle buzun üstünün karla kaplanması<sup>504</sup> veya bir belgedeki ifadeyle karlı "dağların el vermemesi"<sup>505</sup> ve hava sıcaklığının artması dolayısıyla buzun erimesi<sup>506</sup> buz teminini güçleştiren faktörlerdi. Buzun erimesi halinde yapılacak bir şey kalmıyordu. Fakat kar yağışından kaynaklanan problemler, çok sayıda adam görevlendirilmek suretiyle çözülebilmekteydi<sup>507</sup>.

Farklı alanlarda kullanılmaları yüzünden, üzüm ve balmumu gibi malların da temininde güçlük çekilmekteydi. Gayr-i müslimler tarafından şarap yapılması üzüm sıkıntısının temel sebebidir<sup>508</sup>. Balmumu da, özellikle Batı Anadolu'da, tütün ekiminin yaygınlaşmasından sonra, tütünün kurtlanması önlemek amacıyla kullanılmaya başlanmıştır. 17. yüzyılın ilk yarısında bu yüzden balmumu fiyatlarının artması merkezî yönetimi harekete geçirmiş ve tütün ekimi ve içilmesi yasaklanmıştır<sup>509</sup>.

Memurların kayıtsızlık ve suistimalleri de mal tedârikini etkileyen önemli bir unsur olmuştur<sup>510</sup>. Geniş yetkilerle görev yerine giden mübaşirlerin bir kısmı, yetkilerini

<sup>503</sup> Şehirköy halkından bazıları, hane sayılarında tenzil yapıldığı iddiasıyla istenen miktarda tavuk vermek istememişlerdir. Avarızhâne sayısının kayıtlı olduğu Mevkufât defterlerine bakıldığında iddianın yanlış olduğu anlaşılmış ve istenen miktarda tavuğun alınmasına karar verilmiştir (18 R 1098/2 Mart 1687 tarihli hüküm: *KK* 2710, s. 25).

<sup>504</sup> *MD* 79, 276/629 (3 Ra 1019/26 Mayıs 1610); *D. EVM* 26281, s. 29 (20 S 1074/22 Eylül 1663).

<sup>505</sup> *MAD* 7534, s. 1300 (6 N 984/27 Kasım 1576).

<sup>506</sup> Cebel-i Ruhban'da (Uludağ), "harâret-i havâdan nâşi" buz temin edilememesi hakkında bkz. *D. BŞM* 221/A, s. 90 (2 Za 1092/13 Kasım 1681).

<sup>507</sup> "Brusa kadısına... ziyâde adem üşürölüp... buz tedârik ve irsâl etmeğın..." (3 Ra 1019/26 Mayıs 1610 tarihli hüküm: *MD* 79, 276/629).

<sup>508</sup> *MD* 68, 69/133; *A. DVN. MHM* 940, s. 6 (5 S 1024/5 Mart 1615).

<sup>509</sup> *MD* 80, 232/572 (29 R 1022). Tütünle ilgili yayınlanmış bazı belgeler için bkz. Arif Bilgin, "Tütünün Osmanlı Topraklarına Girişi ve Yasaklanması", *CBÜ Sosyal Bilimler Dergisi*, I (1997), s. 33-43.

<sup>510</sup> Belgelerde kayıtsızlık ve suistimal ile ilgili genellikle münferid örnekler bulunmakla birlikte, 17. Yüzyıl ortalarına ait bir hüküm, özellikle avarız karşılığı tavuk toplayanların kayıtsızlıklarının genel bir hal aldığını göstermektedir. Hükümde, mübaşirlerin "adem-i tekayyüdləri" yüzünden tavukların ocaklıklarından toplanamadığından şikâyet ediliyor. Bkz. *MAD* 17590, s. 138 (13 Z 1056/19 Ocak 1047).

suistimal etmişler, halktan mükellefiyetlerinden fazla mal veya para talep etmişlerdir. Halkın bu şekilde rencide edilmesi, tekeffül edilen mal veya paranın temininde anlaşmazlık yaşanmasıyla sonuçlanmakta ve nihayet halka yapılan haksızlıklar tedârik problemine dönüşmekteydi<sup>511</sup>. Bu sebeple, merkezî yönetim reayanın haklarının korunması konusunda yerel yöneticilere sıkı tenbihlerde bulunuyordu. Bazı mübaşirler de, tedârik sürecinde "kendü hevâsında" olup ortadan kaybolmakta veya teslim aldıkları malları eksik göndermekteydiler<sup>512</sup>.



<sup>511</sup> MD 66, 251/544 (21 Ca 998/27 Mart 1590); MD 73, 197/460 (4 N 1003/14 Mayıs 1595); MD 78, 533/2 (2 S 1018/6 Mayıs 1609).

<sup>512</sup> Bursa'daki un anbarına Karaman ve Anadolu vilayetlerinden has buğday getirmek için görevlendirilen Burhanzâde, "kendü hevâsında olup" uzun süre buğday getirmediği için arkasından buğdaycılar gönderilmiş fakat "gâh bulunmayup ve bulunduğu takdirce aldığı buğday(ın) mirîye yarar" olmadığı görülmüştü (24 M 1005/17 Eylül 1596 tarihli hüküm: MD 74, 193/555). Yine, Boğdan voyvodasından bal ve balmumu teslim alan yeniçeri Mehmed, malları eksik göndermişti (1047/1637 tarihli hüküm: MD 88, 71/184).

## DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

### İÂŞE MALLARI VE NAKLİYESİ

#### I. İÂŞEYE KONU OLAN MALLAR

Saray sofraları her hangi bir aileninkinden farklıdır, zengin bir menüye sahiptir. Her ne kadar, hizmetlilerin önemli bir kısmının sofrasındaki çeşidin sınırlı olduğu biliniyorsa da, Enderun ve Dârüssaâde halkının yani hanedan mensuplarıyla yönetici kesimin ve hizmetliler dışındaki diğer zümrelerin ayrıcalıkları da kesindir. Saray için alınan gıda maddelerinin çeşidi oldukça fazladır. Bunlardan lüks olanları, ancak bahsi geçen Enderun ve Dârüssaade halkının tüketimine sunulmaktadır. Şeker dışındaki temel gıda maddeleri, saray halkının tamamına verilmekle birlikte, özellikle hizmetliler grubunun beslenmesinde çok büyük bir yer tutmuştur. Aşağıda, saraya alınan gıda maddeleri tasnif edilerek işlenmiştir. Bu kısımda, İstanbul piyasası yanında ülkenin dört bir yanından getirilen gıda maddelerinin, iâşe bağlamındaki bazı hususiyetleri ile tüketimleri üzerinde durulmuştur.

#### A. Temel Gıda Maddeleri

Temel gıda maddeleri, tüketim miktarları yanında mutfak muhasebelerinin sonunda yer alan müstakil muhasebelere göre belirlendi. Müstakil muhasebesi çıkarılan malların, yetkililerce de temel gıda maddesi olarak görüldüğü varsayıldı. Bunlar, buğday/un, et, pirinç, yağ ve şekerden oluşmaktadır. Şeker hariç, diğerleri sarayda en yüksek tüketim oranına sahip olan mallardır. Aslında şeker, araştırma dönemimiz içinde hâlâ lükstür ve hali vakti yerinde olanların alabildiği bir gıda maddesidir. Ancak bu olgu, araştırma döneminin önemli bir kısmında saray için geçerli değildir; sarayda düşük sayılamayacak miktarda şeker tüketilmektedir. Yine pirincin de 16. yüzyılda halk için lüks bir gıda maddesi olduğu belirtilmektedir<sup>1</sup>. Fakat unla karşılaştırıldığında, fiyatının düşük olması, bu iddiayı geçersiz kılmaktadır<sup>2</sup>. Dolayısıyla saray halkının yüksek miktarda talep ettiği bir mal olan pirinç de temel gıdalar arasında yer almıştır.

<sup>1</sup> Suraiya Faroqi, *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam*, çev. Elif Kılıç, İstanbul 1997, s. 226.

<sup>2</sup> 1489'da bir kile un 19,1, pirinç ise 18 akçeye alınmıştır (Ömer Lütfi Barkan, "İstanbul Saraylarına Ait Muhâsebe Defterleri", *Belgeler*, IX/13 (Ankara 1979), s. 90). 1569-70'de ise has unun



## 1. Buğday/Un

Temel gıda maddelerinin en önemlisi buğdaydır. Kaynaklarda başkentin yıllık buğday ihtiyacına ilişkin çeşitli dönemlere ait farklı rakamlar yer almaktadır. 16. yüzyılda tutulduğu sanılan tarihsiz bir defterde<sup>3</sup>, beylik fırınlara (mirî fırınlar), imaretlere ve şehir ekmekçilerine günlük 331 mud (6620 kile) unun gerekli olduğu kayıtlıdır. Fakat bu defterde bahsi geçen ekmekçilerin yakın kazalardakilerini kapsayıp kapsamadığı belirtilmemektedir. Devlet Teşkilâtıyla ilgili 17. yüzyıl sonlarına ait bir eserde ise, İstanbul'daki ekmekçi fırınları ile Eyüp, Üsküdar, Galata ve Yeniköy fırınlarına günlük 2.000 kile buğdayın lazım olduğu; bunlara saray, imaretler ve diğer kurumlar ile çörekçiler ve börekçiler de ilave edilirse, günlük buğday ihtiyacının tahmini olarak 21.000 kileye çıkacağı bildirilmektedir<sup>4</sup>. 1609 tarihli bir belgede de, kamu personelinin tahmini toplam ihtiyacı kayıtlıdır<sup>5</sup>. Rapor niteliğindeki kayıta, donanmanın peksimedi için yıllık 450.000 kile; Matbah-ı Amire, mirî fırınlar, saraylar, forsalar ve fodula (sekban fırını olmalı) için ise 200.000 kile buğdayın ihtiyaç olduğu öngörülmektedir. Yıllık ihtiyaç toplam 650.000 kile olduğuna göre, mirî için günde 1.836 kile un gerektiği ortaya çıkar. Mantran'ın nüfusa ilişkin verdiği rakamlardan hareketle<sup>6</sup>, İstanbul'un nüfusunda 16. yüzyıl sonu ile 17. yüzyıl sonu arasında takriben % 20'lik bir yükselmenin olduğu söylenebilir. 17. yüzyıl sonuna ait şehrin günlük toplam buğday tüketim hacmi olan 21.000 kileden % 16.5'lik bir azaltma yapılırsa, yüzyıl başındaki yaklaşık tüketim miktarına ulaşılabilir ki, bu da 17.535 kiledir. 1609 yılındaki günlük toplam mirî buğday ihtiyacı 1.836 kile olduğuna göre, şehrin toplam ihtiyacı içinde mirî için olanın % 10.5'lik bir yere sahip olduğu görülür.

Mevcut bilgilerden yola çıkarak, sarayın buğday ihtiyacının İstanbul'un toplam ihtiyacı içindeki oranı tespit edilebilir mi? Aslında muhasebelerde mutfağa alınan toplam buğday miktarı verilmemektedir. Elde edilen buğday ve un ayrı ayrı kaydedilmektedir.

kilesi 29,5 ve fodula unununki 25 akçe 7 pula alınırken pirincin kilesi 19 akçeye alınmıştır (a. g. m., s. 105).

<sup>3</sup> TSMA, D. 8275.

<sup>4</sup> Mehmet İpşirli, "Osmanlı Devlet Teşkilâtına Dair Bir Eser: Kavânîn-i Osmanî ve Râbta-i Âsitâne", *TED*, XIV (İstanbul 1994), s. 12.

<sup>5</sup> D. MKF Dosya nr. 4/102.

<sup>6</sup> Rakamlar için bkz. Robert Mantran, *XVI. ve XVII. Yüzyılda İstanbul'da Gündelik Hayat*, çev. M. Ali Kılıçbay, Ankara 1991, s. 46-48.

Eğer un miktarları buğdaya dönüştürülürse, sarayda tüketilen toplam buğday miktarı yaklaşık olarak çıkarılabilir. Elimizde 1609 yılına yakın tarihli muhasebelerden en kullanışlısı, 1615-1616 senelerini kapsayanıdır. Bu dönemde sarayda 54.418 kile buğday ve ayrıca 9.850 kilesi has, 62.574 kilesi de fodula unu olmak üzere toplam 72.424 kile un kullanılmıştır<sup>7</sup>. Her iki un cinsi de ağırlıklı olarak Bursa'dan tedarik edilmiştir. Bursa buğdayının kalitesini dikkate alarak, aşağıda da tartışılacağı gibi, buğdayın öğütülmesinde ortalama % 20'lik bir kayıp olduğu kabul edilirse, bu dönemde elde edilen has ve fodula ununun 90.530 kile buğdaydan çıktığı görülür. Dolayısıyla sarayda bu yıl içinde tüketilen toplam buğday miktarı 144.948 kiledir ki, günlük tüketim 410 kile olarak gerçekleşmiştir. Şu durumda, saray, şehre gelen toplam buğdayın (17.535 kile) % 2.3'ünü, mirî için öngörülenin (1.836 kile) ise % 22.3'ünü tüketmektedir. Mantran'ın 17. yüzyıl ikinci yarısındaki koyun tüketimine ilişkin çıkardığı rakamlar bu sonuçları destekler mahiyettedir. Yazar, birbirine yakın tarihli iki belgeden şehirde tüketilen koyun miktarının % 3.3'ünü sarayın sarfettiğini saptamıştır<sup>8</sup>.

Saraya alınan buğday temel olarak ikiye ayrılabilir. Has ve fodula buğdayı... Osmanlıların da yaptığı bu ayırım, buğdaydan çıkacak una göredir. Aslında buğdayın alt çeşitleri de vardır. Ama bunların ancak iki tanesi tespit edilebilmiştir. Topuz buğdayı ve zerd (sarı) buğday<sup>9</sup>. Her iki çeşit de has buğday cinsidir.

15. yüzyılda sarayın buğday ihtiyacı Bursa'dan ve İstanbul piyasasından karşılanıyordu<sup>10</sup>. 16. yüzyıldan itibaren has buğday, tamamına yakın bir oranda<sup>11</sup> Bursa ve çevresinden; fodula buğdayı ise, çoğunluğu Balkanlar'dan olmak üzere, Güney Marmara<sup>12</sup>, Trakya ve bazı dönemlerde de Güney Karadeniz'den sağlanmaktaydı. Has buğdayın havalattan gelen kısmı yetersiz kaldığında İstanbul piyasasına müracaat ediliyordu. Fodula buğdayının havalâttan gelen miktarı her hâlükârda kifayet etmediğinden daima İstanbul piyasasından ilave alımlar yapılmaktaydı. Has buğday Bursa'daki anbarlarda toplanıyor, şehirdeki değirmenlerde öğütüldükten sonra İstanbul'a

<sup>7</sup> MAD 2003, s. 68-70.

<sup>8</sup> Robert Mantran, *17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul*, I, çev. Mehmet Ali Kılıçbay-Enver Özcan, Ankara 1990, s. 182.

<sup>9</sup> Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 283-84.

<sup>10</sup> Barkan, "İstanbul Sarayları" s. 88-90. Bursa'dan elde edilen unun büyük bir kısmı Mihaliç hasları emini, kalanı ise Bursa harc-ı hassa emini tarafından gönderilmekteydi.

<sup>11</sup> Bazı dönemlerde tamamen Bursa'dan temin edilmektedir. Bkz. Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 46, vr. 27a.

<sup>12</sup> Meselâ, Yenişehir haslarından orta fodula buğdayı elde ediliyor (MAD 18293, s. 14).

naklediliyordu<sup>13</sup>. Buna karşılık, fodula buğdayı, öğütülmeden İstanbul'a getiriliyor ve peyderpey İstanbul'daki değirmenlerde öğütülüyordu.

Buğdaydan çıkacak unun niteliği, buğdayın ve değirmenin kalitesine bağlıdır. Bu itibarla, nitelikli mal talep eden sarayın ununun öğütüldüğü değirmenler de özellikliydi. Bilhassa has un çıkarılacak buğdayın öğütüleceği değirmenler belliydi ve bir aksaklık olmadığı sürece değiştirilmezdi. Bursa'daki değirmenlerin kalite farkı bir belgedeki açıklamalardan da net olarak anlaşılmaktadır<sup>14</sup>. Bunların ünü, seyyahların kayda geçirme ihtiyacı duyacakları kadar yayılmıştı<sup>15</sup>.

Evliya Çelebi, Bursa'da 170 tane su değirmeninin olduğunu söyler<sup>16</sup>. Bu yüksek rakam doğruysa, Bursa değirmenlerinin şehrin ihtiyacından fazla oldukları söylenebilir. Bu durum, Bursa ve çevresinde üretilen buğdayın, öğütüldükten sonra İstanbul'a gönderildiğini ve satışa sunulduğunu da gösteriyor. Bu bir zorunluluktur, zira değirmen kapasitesi açısından başkent oldukça sıkıntılıdır<sup>17</sup>. Şehre gelen buğday yakın bölgelerdeki değirmenlerde öğütülmektedir. İzmit ve Karamürsel değirmenlerine sürekli vurgu yapılır<sup>18</sup>. Bunların yanında Haslar, Çorlu, Burgos, Vize ve Ereğli değirmenleri de başkentün buğdayı için faaliyet göstermekteydiler<sup>19</sup>. Fakat çoğu zaman bunlar bile kente giren buğdayı öğütmeye yeterli gelmiyordu.

<sup>13</sup> MAD 18293, s. 14. Miller, buğdayın Saray'a getirildikten sonra, saray bahçesindeki değirmende öğütüldüğünü söyler (Barnette Miller, *Beyond The Sublime Porte: The Grand Seraglio of Stambul*, New Haven 1931, s. 164; kırs. Gülrü Necipoğlu, *Architecture, Ceremonial, And Power: The Topkapı Palace in The Fifteenth and Sixteenth Centuries*, New York 1991, s. 49). Ancak, arşiv belgelerinde bu değirmenden hiç bahsedilmemektedir.

<sup>14</sup> 1001/1593 senesinde Bursa'da has un işleyen değirmenin suyuyla ilgili bir anlaşmazlık çıkmıştır. Teklif edilen çözümlerin değirmen suyunu azaltma riski de olunca, simitçibaşı merkeze şu bilgiyi vermiştir: "...eger has un âhar değirmende işlenürse, iki has ve bir kaba olmak müyesser değildir ve ol sebebden beş yüz mud buğday ziyâde almak lâzım gelür; ol takdîrce iki yüz bin akça mirîye zarar olmak lâzım gelür..." (MD 70, 198/394).

<sup>15</sup> Robert Withers, *Büyük Efendi'nin Sarayı*, çev. Cahit Kayra, İstanbul 1996, s. 108.

<sup>16</sup> Evliya Çelebi, *Seyahatnâme*, II, İstanbul 1314, s. 20.

<sup>17</sup> 1567 senesinde, şehirde yaşanan un sıkıntısını gidermek amacıyla, fırın sahiplerinin fırınları yanına at değirmeni yapmalarını isteyen bir ferman çıkmıştır (MD 7, 85/230). Aynı dönemdeki su sıkıntısı dolayısıyla böyle bir çözüm yoluna başvurulmuş olabilir. Her ne olursa olsun, bu durum, şehrin değirmen kapasitesi konusundaki yetersizliğini ortaya koymaktadır.

<sup>18</sup> Suraiya Faroqhi, "İstanbul'un İaşesi ve Tekirdağ-Rodoscuk Limanı (16. - 17. Yüzyıllar), *Gelişme Dergisi*, II (Ankara 1981), s. 148; Aynı yazar, *Osmanlı'da Kentler ve Kentliler*, çev. Neyyir Kalaycıoğlu, İstanbul 1993, s. 97; Rhoads Murphey, "Provisioning Istanbul: The State and Subsistence in the Early Modern Middle East", *Food and Foodways*, II (1988), s. 234.

<sup>19</sup> MD 58, 9/5.

Saray için alınan buğday, başkentteki genellikle miri değirmenlerde öğütülmekteydi. Has buğdayın Bursa'dan öğütülmeden gelen kısmı ile taşradan gelen fodula buğdayı ve her iki cinsin İstanbul piyasasından alınanının öğütülmesinde Beykoz'daki mirî değirmen kullanılmaktaydı<sup>20</sup>. Beykoz değirmenin suyunun yetersiz olması durumunda, mirî olmayan<sup>21</sup> Behram Ağa (Behram Kethüda) değirmeni devreye sokuluyordu<sup>22</sup>. 1641 senesinde, yine özel olan Baki Çelebi değirmeninin de kullanıldığı görülmektedir<sup>23</sup>. Muhtemelen bu senede de su kıtlığı vardır. İstanbul ve çevresi ile İzmit'te başka mirî değirmenler olmasına rağmen<sup>24</sup> bu iki özel değirmenin kullanılması, ancak kalite farkıyla açıklanabilir.

Rakam verme imkânı bulunmasa da, Bursa'da, özellikle sarayın un ihtiyacı için kullanılan değirmenlerin verimliliğinin oldukça yüksek olduğu belirtilmişti. Buna karşılık, İstanbul'daki değirmenlerin verimliliği nasıldı? Bir kanunname, 20 kile buğdaydan 16 kile fodula, 1 kile de simid unu (has un) alınabileceğini ve hatta buğdayın çok kaliteli olması durumunda (buça buğdayı) çıkan unun 18-19 kileye ulaşabileceği bildirilmektedir<sup>25</sup>. Kanunname yazarı, verimlilikte değirmenin niteliğinin önemine değinmez. Yazarın verdiği rakamlara göre, bir değirmen, buğdayın kalitesine göre, % 85 ila 95'lik bir verimlilikle çalışmaktadır. Diğer bir deyişle, öğütme esnasında % 5-15 arasında bir kayıp olmaktadır. Oysa arşiv belgelerinden hareketle yapılan hesaplar, kanunname yazarının verdiği rakamları, her zaman tutmamaktadır.

1613-1615 arasında Beykoz değirmenlerine götürülen 61.199 kile buğdaydan 53.962 kile fodula unu çıkmıştır. Geriye kalan 7.237 kile unun; 3.455 kilesi kesri-

<sup>20</sup> MAD 2063, s. 28. Beykoz'daki miri değirmen üç göz su değirmeninden müteşekkildi (Eremya Çelebi Kömürciyan, *İstanbul Tarihi: XVII. Asırda İstanbul*, çev. Hrand D. Andreasyan, İstanbul 1988, s. 46). Bir grup simitçi, buradaki değirmenlerde istihdam edilmekte ve ulûfelerinin yanında kendilerine nafaka ödenmekteydi (D. BŞM 10543, s. 5; MAD 5095, s. 29; MAD 652, s. 26).

<sup>21</sup> Öğütme ücreti ödenmesinden bu değirmenin mirî olmadığı anlaşılmaktadır (MAD 7502, s. 28). Oysa Beykoz değirmenine ücret ödenmemektedir.

<sup>22</sup> "...der-hîn-i killet-i âb-ı Beykoz..." (MAD 274, s. 27). Behram Ağa değirmeninin kullanıldığına dair ayrıca bkz. MAD 2063, s. 28.

<sup>23</sup> MAD 652, s. 26.

<sup>24</sup> Örnek olarak Göksu (D. EVM 26278, s. 101) ve Çatalca (MD 51, 75/231; KK 67, s. 523) ile 17. Yüzyıl'ın ikinci yarısından itibaren sarayın buğdayının öğütülmesinde de kullanılmaya başlanacak olan Sultan Bayezid (D. BŞM 10543, s. 4) ve Terkos (Galata) değirmeni (D. BŞM 10543, s. 5) ve Değirmenderesi değirmenleri (D. BŞM 10535, s. 6; TT 630, s. 777; TT 733, s. 168) sayılabilir.

<sup>25</sup> Mehmet İpşirli, "Kavânîn-i Osmanî", s. 12. Hezarfen de aynı rakamları vermektedir: "Her mîddeden (20 kile) eytice buğday olursa, on sekiz ve on dukuz kile un çıkar. Kem olursa on beş on altı keyl ancak çıkar" (Hezarfen Hüseyin Efendi, *Telhîsü'l-Beyân fî Kavânîn-i Âl-i Osmân*, nşr. Sevim Ilgürel, Ankara 1988, s. 249).

gendüme, 2.370 kilesi gubâriye-i gendüme (toz), 1.412 kilesi de hakk-ı âsiyâba (değirmen hakkı) gitmiştir<sup>26</sup>. Buna göre, öğütülen buğdayda toplam % 12'lik bir kayıp olmuştur. Değirmen hakkını çıkardığımızda, bu oran % 9.5'e düşer. 1615-16 senesindeki rakamlar esas alındığında da, kayıp miktarının; değirmen hakkı dahil edilirse % 12.7, hariç tutulursa % 10.3 olarak gerçekleştiği görülür<sup>27</sup>.

1641 senesinde, Kesendire'den gelen ve mübayaa yoluyla alınan buğdayın 14.012 kilesi değirmene götürülmüştür. Buğdaydan 8.407 kile has un çıkmıştır. Geriye kalan 5065 kile kepek, zîr-i gırbâl (çuvallarda kalan) ve gubâriye (toz, zâyîât) olarak kayıtlıdır<sup>28</sup>. Rakamlar ayrıştırılmadan verildiği için değirmen hakkının miktarı bilinmemektedir. Değirmen hakkı da katıldığında, % 40.1'lik bir kaybın gerçekleştiği görülür. Yukarıdaki kayıtlardan anlaşıldığına göre, değirmen hakkı ortalama % 2.5'lik bir paya sahiptir. Bunu çıkardığımızda kayıp oranı % 37.6'ya düşer. Yalnız bu unun has un olduğuna dikkat edilmelidir. Çıkması beklenen unun niteliği değirmenin verimliliğini değiştirmektedir. Yine, 1642 senesinde, Kesendire, Mihaliç'ten sağlanan mübayaa yoluyla elde edilen 14.280 kile buğdaydan 9.990 kile halis un çıkmıştır. 4290 kilesi kepek, zîr-i gırbâl ve değirmen hakkı olarak topluca kaydedilmiştir<sup>29</sup>. Değirmen hakkı dahil kayıp oranı % 30'dur. Oranın diğerinden düşük çıkması, Mihaliç'in kaliteli buğdayına bağlanabilir.

Çıkan un miktarında buğdayın kalitesinin belirleyiciliği, çeşitli yörelere ait buğdayların ayrı ayrı hesaplarının tutulduğu, 1606 tarihli bir defterden net olarak anlaşılmaktadır<sup>30</sup>. Buna göre: İdincik'ten alınan buğdayın öğütülmesinde kayıp oranı (yalnızca gubâriye ve kesr-i hinta) % 12.5; Mustafa Efendi vasıtasıyla temin edilen buğdayın birinci bölümünde % 17.5, ikinci bölümünde ise % 20.8; Avlonya mukataasından gönderilenin bir grubunda % 34.5, diğer grubunda % 15.8; Kara Solak Reis'in getirdiğinde ise % 16 olarak tespit edilmiştir. Toplam buğday miktarından hareketle bir hesap yapıldığında, karşımıza % 18'lik ortalama oran çıkar<sup>31</sup>. Zikredilen

<sup>26</sup> Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 46, vr. 26b.

<sup>27</sup> MAD 2003, s. 68.

<sup>28</sup> MAD 652, s. 31.

<sup>29</sup> MAD 2063, s. 42.

<sup>30</sup> KK 7273, s. 41.

<sup>31</sup> Bu oran, defterde aynı sayfadaki, alınan toplam un miktarının verildiği kayıttan hareketle çıkarılmıştır ve değirmen hakkını da havidir.



buğdaydan çıkan unun cinsi belirtilmemektedir. Fakat oranlara bakılarak söz konusu buğdaydan hem has hem de fodula unu çıktığı anlaşıyor.

Sonuç olarak, değirmenin niteliğinin çıkacak un miktarında ve unun kalitesinde önemli bir faktör olmasına karşılık, buğdayın kalitesi de değirmenin verimliliğinde etkili olmaktadır ki, fodula ununa göre has un imalinde verimlilik düşüktür. Buğdayın kalitesi ve çıkacak unun cinsine göre, öğütülme esnasındaki verimlilik % 60-90 arasında değişmektedir. Ortalama kayıp oranı ise % 25'dir.

Saraya alınan buğdaydan yalnızca un yapılmamaktadır. Buğdayın küçük bir bölümü dövülerek aş buğdayı (gendüm-i kûfte) üretilmekte, bir kısmı da nişasta yapımında kullanılmaktaydı. Aş buğdayı bulgurla birlikte Bursa'dan da getirilmekteydi<sup>32</sup>. Bulgur aynı zamanda İstanbul piyasasından da satın alınıyordu. Matbah-ı Amire'nin aş buğdayı ihtiyacı Beykoz değirmenlerinde istihdam edilen zımmî bir *buğdaycı* tarafından günlük karşılanmaktaydı<sup>33</sup>. Zımmî aynı zamanda Matbah-ı Amire personelindendi<sup>34</sup>. Nişasta içinde, yine çoğunlukla zımmî birine belli miktarda buğday teslim ediliyor ve ücret karşılığı nişasta yapması bekleniyordu<sup>35</sup>.

Sarayda iki çeşit un tüketilmekteydi: Has un ve fodula unu. Fodula unu iki çeşittir: Meyane (orta) ve harcî<sup>36</sup>. Un temel olarak ekmek imalinde kullanılmaktaydı. Sarayda yapılan ekmekler, un çeşitlerinden hareketle has ve fodula diye ikiye ayrılmaktadır. Fakat Osmanlılar has undan çıkan ekmeğe has ekmek dedikleri gibi, fodula unundan çıkan ekmeğin bir bölümünü de has ekmek olarak adlandırmaktadırlar<sup>37</sup>. Muhtemelen bu ekmek, meyane undan yapılan olmalıdır. Dolayısıyla, ekmekleri üç grupta ele almak doğru bir yaklaşım tarzı olacaktır. Nitekim, 17. yüzyıl başlarında İstanbul'da bulunan Robert Withers de saray ekmeklerini kalitelerine göre üçe ayırmaktadır. Withers, birinci kalitedekilerin çok beyaz ve lezzetli olduklarını ve padişah, sultanlar, paşalar ve diğer büyükler için; ikinci kalitedekilerin (meyane undan yapılan has ekmek) orta sınıflar için; 3. kalitedekinin ise (harcî ekmek) çok siyah ve sert olduğunu ve acemi oğlanları ile aşağı

<sup>32</sup> MAD 404, s. 14.

<sup>33</sup> MAD 652, 28.

<sup>34</sup> Ataması kilercibaşı tarafından yapılmaktadır (Ali Emiri-Ahmed I, nr. 367).

<sup>35</sup> 1641 senesinde, bir zımmîye nişasta yapılmak üzere 600 (15360 kg.) kile buğday verilmiş, bundan 120 kantar (6758 kg.) nişasta yapılmıştır. Zımmîye kantar başına 20 akçe ödenmiştir. Bkz. MAD 652, s. 27, 31. 1613 senesinde nişasta Râbia Hatun isimli bir müslümana yaptırılmıştır (Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 46, vr. 26b).

<sup>36</sup> MAD 9832, s. 169.

<sup>37</sup> Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 46, vr. 26b.

mertebedekiler için verildiğini belirtir<sup>38</sup>. Batı'da buğday kıtlığı olduğunda, dolayısıyla fiyatlar yükseldiğinde, ekmek çeşitleri de artmakta, daha kalitesiz ekmekler piyasaya sürülmekteydi<sup>39</sup>. Benzer şekilde Osmanlı dünyasında yaşanan buğday kıtlığı dönemlerinde, İstanbul'da da ekmeğin kalitesi oldukça düşmekteydi<sup>40</sup>. Fakat saraydaki ekmek çeşitleri hiçbir zaman değişmemiş; saray halkı kıtlık dönemlerinde dahi aynı kalitede ekmek yemeye devam etmişlerdir.

Undan, ekmekten başka çörek, gözleme, girde, börek, baklava, nân-ı pîç (yuvarlak ekmek), poğaç, sükkerî börek (şekerli börek), sükkerî poğaç, peksimet ve nukul, tutmaç ve rişte yapılmaktaydı<sup>41</sup>. Ayrıca has undan Beykoz'da tarhana da yapılmaktaydı<sup>42</sup>. Tarhana aynı zamanda Bursa'dan hazır halde de getirilmiştir.

Has un ve mamülleri padişah başta olmak üzere, Has Oda mensupları, Enderun ve Dârüssaâde halkı, Valide Sultan, sultanlar (padişah kızları), şehzadeler, vezirler, defterdarlar, şeyhülislam, nakibüleşrâf, nişancı, kazaskerler, padişah imamı, padişah hocası, baş hekim, Enderun ve Eski Saray ağaları, Matbah-ı Amire ocakları ağaları ve emekli ağalara dağıtılmaktaydı. Fodula unu ve mamülleri ise, padişah hariç, Valide Sultan'dan Dergâh-ı âlfî yeniçeri ve solaklarına kadar bütün personele veriliyordu<sup>43</sup>.

<sup>38</sup> Withers, Büyük Efendi'nin Sarayı, s. 108.

<sup>39</sup> Normal zamanlarda 3 çeşit ekmek üretilirken kıtlık dönemlerinde 7 çeşide kadar çıkabilmektedir (Fernand Braudel, *Maddi Uygarlık, Ekonomi ve Kapitalizm, XV-XVIII. Yüzyıllar*, çev. M. Ali Kılıçbay, I, Ankara 1993, s. 110).

<sup>40</sup> 1590'da İstanbul'da yaşanan ekmek kıtlığında, aşırı derecede kötü kalitede ekmek üretilmiştir (Miller, *The Grand Seraglio*, s. 164).

<sup>41</sup> MAD 5095, s. 34; MAD 274, s. 38; MAD 2063, s. 43; KK 7094, s. 10-11; D. BŞM 10511, s. 16-18; D. BŞM 10516, s. 51; Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 46, vr. 26b; Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 143.

<sup>42</sup> MAD 274, s. 27.

<sup>43</sup> MAD 2063, s. 42; MAD 5095, s. 34-35; MAD 274, s. 37; D. BŞM 10511, s. 16-18; D. BŞM 10516, s. 50-51. Ayrıca ekmek dağıtımını gösteren şu tayinat defterine bkz. D. BŞM 10524. Hükümlerden, Bursa'nın has ununun saray dışında yalnızca "vüzerâ ve sâir ekâbire" verildiği anlaşılmaktadır (MD 73, 208/484, 228/533).

Tablo 20: Mutfak Muhasebelerine Göre Sarayda Tüketilen Un Miktarı

| Sene                                 | Simid unu<br>(kıyye) | Fodula unu<br>(kıyye) | Toplam<br>(kıyye) | Kaynak                                                           |
|--------------------------------------|----------------------|-----------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------|
| 2.II.1489-22.I.1490                  | 296.070*             | -                     | 296.070           | Barkan, "İst. Sarayları", s. 88-103.                             |
| 23.I.1490-12.I.1491                  | 295.280*             | -                     | 295.280           | KK 7094.                                                         |
| 27.IX.1527-13.IX.1528                | 56.800               | 457.080               | 513.880           | D. BŞM 10509.                                                    |
| 5.V.1573-24.IV.1574                  | 101.289              | 783.400               | 884.689           | Barkan, "İst. Sarayları", s. 108-49; MAD 6278.                   |
| 25.IV.1574-13.IV.1575                | 115.095              | 697.840               | 812.935           | D. BŞM 10511.                                                    |
| 27.XII.1610-16.XII.1611              | 209.840              | -                     | -                 | D. BŞM 10513.                                                    |
| 16.XII.1611-21.XI.1612               | -                    | 1.121.760             | -                 | D. BŞM 10513.                                                    |
| 21.XI.1612-8.X.1613                  | 199.280              | 1.143.140             | 1.342.420         | D. BŞM 10513.                                                    |
| 10.X.1613-29.IX.1614                 | 218.680              | 1.280.560             | 1.499.240         | Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 46; D. BŞM 10513. |
| 29.IX.1614-23.VI.1615                | -                    | 1.004.420             | -                 | D. BŞM 10513.                                                    |
| 24.VI.1615-12.VI.1616                | 222.000              | 1.211.480             | 1.433.480         | D. BŞM 10513; MAD 2003.                                          |
| 1.VII.1617-20.VI.1618<br>(sefer var) | 216.740              | 1.254.000             | 1.470.740         | KK 7274.                                                         |
| 22.VII.1620-7.I.1622                 | 214.540              | 1.288.900             | 1.503.440         | D. BŞM 10516.                                                    |
| 19.XII.1625-7.XI.1626                | -                    | 1.148.000             | -                 | MAD 958.                                                         |
| 18.XI.1626-1.III.1628                | 326.340              | 1.716.060             | 2.042.400         | MAD 3043.                                                        |
| 15.III.1631-13.III.1632              | 193.000              | 1.069.740             | 1.262.740         | MAD 274.                                                         |
| 6.III.1637-24.II.1638                | 216.580              | 1.186.800             | 1.403.380         | MAD 5095.                                                        |
| 7.V.1638-27.IV.1639<br>(sefer var)   | 155.760              | 932.200               | 1.087.960         | MAD 7502.                                                        |
| 18.IV.1641-9.XII.1641                | 149.480              | 845.780               | 995.260           | MAD 652.                                                         |
| 30.XI.1642-18.XI.1643                | 231.100              | 1.164.760             | 1.395.860         | D. BŞM 10519; MAD 2063.                                          |

Not: 1 kıyye 1.2828 kilogramdır.

Saraydaki un tüketimi, 15. yüzyılın sonlarında yaklaşık 300.000 kıyye (385 ton) iken, Kanunî döneminde 500.000 kıyyeyi (641 ton) aşmış; 16. yüzyılın üçüncü çeyreğinde 900.000 kıyyeye (1.155 ton) yaklaşan tüketim miktarı, 17. yüzyılın ilk yarısında 1.000.000 ila 1.500.000 kıyye (1.283-1.924 ton) arasında gerçekleşmiştir.

\* Simid ve fodula unu birlikte verilmiştir.

## 2. Et Çeşitleri

### Koyun:

Sarayda çeşitli etler tüketilmektedir. Bunların başında koyun geliyor. Kırmızı et olarak sığır eti yenmemektedir. Sığır eti özellikle pastırma yapımında kullanılmaktadır<sup>44</sup>. Keçi etine rağbet edilmemesine karşın az miktarda oğlak tüketimi söz konusudur<sup>45</sup>. Beyaz et olarak büyük miktarda tavuk tüketilmekle birlikte güvercin, ördek, kaz gibi kanatlılar da sarayın tüketim listesinde yer almıştır. Ayrıca sınırlı sayılabilecek miktarda balık tüketiminden söz edilebilir. Türklerin çok rağbet ettikleri kelle-paça ve işkembe çorbaları sarayda da yenildiğinden pazardan kelle, paça ve işkembe alımları da söz konusu oluyordu<sup>46</sup>. Nihai olarak, sarayda, av hayvanlarının etlerinin kullanıldığı tespit edilmekle birlikte, bilgiler pek net değildir<sup>47</sup>.

Sarayın koyun ihtiyacı, tamamına yakın bir oranda Rumelinden karşılanmaktaydı. 15. yüzyılda ihtiyacın bir kısmı Anadolu'dan sağlanmaktaydıysa da<sup>48</sup> 16. ve 17. yüzyıllarda, Anadolu'dan münhasıran saray için koyun tedarikine dair şimdilik bir belgeye rastlanmamıştır<sup>49</sup>. Öte yandan İstanbul'un koyun ihtiyacının bir kısmının Anadolu'daki kazalardan karşılandığına dair bilgiler varsa da, buradan yapılan tedarikin kıtlık veya Rumeli'deki belirsizlik<sup>50</sup> dönemlerinde gerçekleştiği, yani arızî olduğu ortaya

<sup>44</sup> Saray için pastırma yapımı hakkında geniş bilgi için bkz. Miller, *The Grand Seraglio*, s. 198; Withers, *Büyük Efendi'nin Sarayı*, s. 113; Kömürciyan, *İstanbul Tarihi*, s. 113-114.

<sup>45</sup> Bir muhâsebe kuzuyla birlikte oğlak (buzgale) satın alındığına dair bir bilgi yer almaktadır (D. BŞM 10511, s. 47) ancak miktarı kuzuyla birlikte verilmiştir. 1569-70 dönemine ait bir senelik muhâsebe de 34429 koyuna karşılık 748 adet oğlak alındığı kayıtlıdır (Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 105). Oğlak Fatih döneminde de düşük oranda tüketilmektedir. 1489-90 döneminde saraya 109 kuzuya karşılık 18 oğlak alındığı kayıtlıdır (Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 91). Ayrıca Tavernier de oğlak tüketiminden söz etmektedir (J. B. Tavernier, *Topkapı Sarayında Yaşam*, çev. Perran Üstündağ, İstanbul 1984, s. 58).

<sup>46</sup> Barkan, "İstanbul Sarayları", tür. yer.; D. BŞM 10511, s. 48. Sarayda yapılan kelle-paça çorbası kayıtlarda baş-paça olarak anılmaktadır (a. g. m., s. 189).

<sup>47</sup> MD 88, 56/134 (1047/1637-38); Miller, *The Grand Seraglio*, s. 178.

<sup>48</sup> Sarayın koyun ihtiyacının 1489-90'da, yalnızca Rumeli'deki Yenipazar ve Anadolu'daki Sultanönü'nden karşılandığı anlaşılmaktadır (Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 97). Bir sonraki sene (1490), Ankara'dan da koyun alındığı istihraç edilmektedir (KK 7094, s. 1).

<sup>49</sup> Yalnızca Diyarbekir eyaletindeki kürt taifesinden hayvancılıkla uğraşan Şikakî cemaatinin, vergileri karşılığında Matbah-ı Âmire'ye her sene 1000 koyun vermeyi taahhüt ettiklerine dair bir kayda rastlanmıştır (MAD 7528, s. 107) ki bunlar koyunu kendileri teslim etmekteydiler.

<sup>50</sup> Meselâ, Eflâk ve Boğdan İstanbul'un et iâşesinde önemli bir yere sahiptir. 1584'te, başkent in iâşesi için Boğdan'dan 300.000, Eflak'tan da 500.000 olmak üzere 800.000 koyun getirilmiştir (Mihai Maxim, "Regimul economic al dominatoci otomane în Moldova și Tara Românească în a doua jumătate a secolului al XVI-lea", *Studii Revista de istorie*, XXXII/9 (1979), s. 1743). Bu iki voyvodalık ile Osmanlı yönetimi arasında başgösteren bir kriz buralardan yapılan iâşenin de kesintiye uğramasına sebep

konulmuştur<sup>51</sup>. Daha açık bir ifade ile, Anadolu'dan koyun talebiyle ilgili belgelerin 16. yüzyılın ikinci yarısında başlayan et darlığı dönemine ait olmaları, bölgeden yapılan tedarikin olağandışı olduğunu gösteriyor. Koyun tedarikinde Anadolu ve Rumeli birbirinden ayrılmış gibidir. İstanbul her iki bölgeden alım yapabilmektedir. Fakat ne Anadolu ne de Rumeli şehirleri, çok özel durumlar haricinde<sup>52</sup> birbirlerinin koyun stoklarını kullanabilmişlerdir.

16. yüzyıl sonu ve 17. yüzyıla ait kaynaklar, İstanbul'un koyun ihtiyacının *koyun emini* tarafından karşılandığını hatta sarayların et gereksiniminin de söz konusu görevli vasıtasıyla şehre getirilen koyunlardan sağlandığını kaydederler<sup>53</sup>. Gerçekten de Matbah-ı Amire için gerekli koyunların büyük bir kısmı şehre gelenlerden öncelikli olarak alınmaktadır<sup>54</sup>. Buna karşılık, koyunun bir kısmı da Rumeli'deki bazı kazalardan doğrudan alınmıştır. Koyun eminin organizasyonu dışında, münhasıran saray için koyun tedarikinin başlaması, 16. yüzyıl sonuna ait bir olgudur<sup>55</sup> ve bu yüzden olağandışı görülebilir. Fakat durumun 17. yüzyılda da devam etmesi koyun tedarikinde bir yöntem değişikliğine gidildiğini göstermektedir. Ocaklık müessesesinin ortaya çıkış sebepleri, koyun tedarikindeki yaklaşım değişikliğinin de nedenleri arasında yer almış olmalıdır. Nitekim 16. yüzyıl ikinci yarısında, ülke genelinde şiddetli bir et sıkıntısı yaşanmıştır<sup>56</sup>.

---

olmaktaydı. 1594'te Eflak voyvodasının isyanıyla başlayıp altı yıl süren et iâşesi kesintisiyle ilgili bkz. Antony Greenwood, *Istanbul's meat Provisioning: A Study of the Celepkeşan System*, Basılmamış Doktora Tezi, Chicago 1988, s. 24.

<sup>51</sup> Greenwood, *Istanbul's meat Provisioning*, s. 20-21, 30. Ayrıca bkz. Tony Greenwood, "Meat Provisioning and Ottoman Economic Administration", *Aptullah Kuran İçin Yazılar*, İstanbul 1999, s. 191-210.

<sup>52</sup> Mesela, Rumeli'den Anadolu'ya koyun geçirilme yasağı varken, kıtlık dönemlerinde Manisa'daki şehzade sarayına ve imaretine özel olarak Rumeli'den koyun tedârîki imkânı tanınmıştır. 1564-1588 arasındaki izinlerle ilgili bkz. Feridun Emecen, XVI. Asırda Manisa Kazâsı, Ankara 1989, s. 83-84. 1582 tarihinde III. Murat imareti için 6.000 koyunun geçirilmesine izin verilmesi için bkz. Faroqhi, *Osmanlı'da Kentler*, s. 275. Şehzade Mehmed için 10.000 koyunun Gelibolu'dan geçirilmesine izin veren bir hüküm için bkz. MD 69, 258/511 (26 Ş 1001/28 Mayıs 1593).

<sup>53</sup> Faik Reşit Unat, "Sadrazam Kemankuş Kara Mustafa Paşa Layihası", *Tarih Vesikaları*, VI (Nisan 1947), s. 461. 16. Yüzyıl ortalarında ortaya çıkan bir müssese olan koyun eminliği hakkında bkz. Greenwood, *Istanbul's Meat Provisioning*, s. 40.

<sup>54</sup> Koyun emini vasıtasıyla getirilen koyunların bir kısmı da alındığı bölgede mutfak için ayrılmakta hatta mutfaka koyun getirecek sürücüler önceden belirlenmektedir. 1012/1604 senesinde kırca koyunu süren dört zimmi sürücü, getirdikleri koyunu Matbah-ı Âmire'ye teslim etmişlerdir (*D. BŞM Dosya nr. 4/55*). Bu görevli vasıtasıyla getirilen koyunlardan kışlaklarda da Matbah için alım yapılabilmektedir (MD 74, 142/456).

<sup>55</sup> Bkz. MD 61, 34/91 (18 B 994/5 Temmuz 1586); MD 66, 238/515 (19 Ra 998/25 Ocak 1590); MD 74, 189/544 (5 R 1005/25 Kasım 1596); MD 74, 176/523 (5 R 1005/25 Kasım 1596); MD 88, 121/321 (1046/1636-37).

<sup>56</sup> Genel olarak hayvancılıktaki krizle ilgil daha fazla bilgi için bkz. Faroqhi, *Osmanlı'da Kentler*, s. 275.



Bu meyanda koyun neslinin inkırâzına sebep olmasın diye dişi koyun kesilmesi bile yasaklanmış<sup>57</sup> ve hatta Rumeli'deki kazalarda yalnızca keçi eti yenilmesine izin verilmiştir<sup>58</sup>. Aynı dönemde koyun dağıtımı sıkı bir denetim altında olmasına rağmen<sup>59</sup>, bir ara, sarayın et sıkıntısını azaltmak amacıyla, et iâşesinin organizasyonunda değişikliğe gidilerek şehre gelen koyunun dağıtımı işi koyun emininin uhdesinden alınıp Matbah-ı Amire eminine tevdi edilmiştir<sup>60</sup>. Şehre gelen koyunların yollarda karşılanıp alınması, şehirdeki darlığa paralel olarak sarayın et sıkıntısını da artırıyordu<sup>61</sup>. Bu nedenle, et ihtiyacının en azından bir kısmını garanti altına almak üzere, Rumeli'deki bazı kazaların koyunları Matbah-ı Amire'ye tahsis edilmişti<sup>62</sup>. Doğrudan Matbah-ı Amire için alınıp getirilenler ve koyun emini vasıtasıyla gelenlerden saray için ayrılanlar dışında, ihtiyaç halinde, belirli şehir kasaplarından da ilave alımlar yapılmaktaydı<sup>63</sup>. Bu genel yapı 17. yüzyıl ortalarına doğru değişmiş görünmektedir. Bu dönemde koyun ihtiyacının büyük oranda şehir kasapları vasıtasıyla temin edildiği ve bu kasaplardan koyunun canlı olarak değil vukiyye hesabıyla et olarak alındığı anlaşılmaktadır<sup>64</sup>.

<sup>57</sup> "Boğdan voyvodasına hüküm: ...vilâyet,i mezbûreye koyun cem'ine varanlara dişi koyun virilmek cins-i ağnâmin inkırâzına sebep olmağın... min-ba'd dişi koyun virilmeyüp bıçağa yarar erkek koyun virilmesin emr idüp..." (2 C 1002/23 Şubat 1594 tarihli hüküm: MD 72, 48/84). Ayrıca bkz. MD 40, 253/582 (13 N 987/3 Kasım 1579); MD 72, 48/85 (2 C 1002/23 Şubat 1594). 3 M 1005/27 Ağustos 1596 tarihli genel bir ferman için bkz. MD 74, 142/456.

<sup>58</sup> MD 42, 336/1024 (30 L 988/8 Aralık 1580). Kıtık dönemindeki bu uygulamaların genelleştirilmemesi gerekir. Bütün bu uygulamaları et sıkıntısının sonucunda başvuru tedbirler olarak anlamak ve olağandışı olduklarını unutmamak gerekir.

<sup>59</sup> Mesela bkz. MD 40, 94/212 (12 Ş 987/3 Ekim 1579).

<sup>60</sup> MD 72, 178/339 (1 C 1002); Ahmed Refik, *Onbirinci Asr-ı Hicrî'de İstanbul Hayatı (1592-1688)*, İstanbul 1988, s. 16, hüküm nr. 32.

<sup>61</sup> İstanbul kadısı ve koyun eminine yazılan 21 M 993/22 Ocak 1585 tarihli hüküm: MD 60, 174/407.

<sup>62</sup> MD 74, 196/563 (24 M 1005/17 Eylül 1596); 176/523 (5 R 1005/25 Kasım 1596).

<sup>63</sup> Ahmed Vefik, "Sultan Süleyman Kanunî'nin Son Senelerinde İstanbul'un Usûl-i İ'âşe ve Ahvâl-i Ticâriyyesi", *TOEM*, VII/37 (İstanbul 1989), s. 30. Şehir kasaplarının Matbah-ı Âmire'ye verecekleri koyunları önceleri sürücüleri getiriyorlarken, 16. Yüzyıl'ın sonunda kasapların koyunları kendi adamları vasıtasıyla getirmelerine izin veren bir hüküm çıkmıştır. Kasaplar temin ettikleri koyunun 70.000'ini matbaha vereceklerdir (MD 73, hüküm nr. 660).

<sup>64</sup> Daha önce mutfak bütçelerindeki etle ilgili kayıtların adet-koyun hesabıyla tutulmasına rağmen, 17. Yüzyıl ortalarına doğru, vukiyye-et olarak verilmesi, et ihtiyacının şehir kasaplarından karşılanmaya başlandığını açık olarak göstermektedir. Muhâsebelerin dışındaki kayıtlar da bu olguyu ortaya koymaktadır. Yüzyıl ortalarında koyunun şehir kasapları vasıtasıyla getirilip vukiyye hesabıyla saraya satıldığıyla ilgili bkz. MAD 7179, s. 118 (1 M 1057/6 Şubat 1647). Kayıttan senelik 40.000 koyunun dört kasap tarafından getirilip saraya satıldığı belirtilmektedir. Ayrıca 1637-38 yıllarını kapsayan bir senelik muhâsebede, 10300 koyunun canlı olarak, kalan miktarın (1631 senesinde 10 ayda 92658 adet koyun tüketilmiştir: MAD 274) et olarak satın alındığının kayıtlı olması, tedârikteki değişimin tadrîcen gerçekleştiğini gösteriyor (MAD 5095, s. 41).

Doğrudan alınan koyunlar, İstanbul'a yakın bölgelerde (kışlaklar) toplanıyorlar<sup>65</sup>, ihtiyaca göre mütemadiyen şehir çevresindeki ağıllara (sâye/saya) getiriliyorlardı<sup>66</sup>. Sayalara getirildikten itibaren koyunların bakım, kesim ve saraya taşınma sorumlulukları kasap işletmesinin amiri olan kasapbaşının uhdesine geçmektedir. Bu görevli söz konusu hizmetleri idaresi altındaki hizmetlilere (kasaplar, çobanlar) yaptırmaktadır. Koyunların kesimi, erken dönemlerde bu sayalarda yapılmakla birlikte<sup>67</sup>, 17. yüzyıl başlarından itibaren şehir içinde yapılmaya başlanmıştır<sup>68</sup>.

Hem şehrin hem de sarayın koyun ihtiyacı senelik iki bölüme ayrılmıştı: Bahar mevsimi koyunları ve muzayaka mevsimi koyunları. Bahar mevsimi, ilkbaharın başlangıcından kış aylarının girdiği vakte kadar olan süreyi (Nisan-Kasım) kapsamaktadır. Bu mevsim aynı zamanda, şehre veya yakın bölgelere, senelik ihtiyaç duyulan koyunun getirildiği dönemi ifade eder. Başka bir ifade ile, senelik koyun ihtiyacı bu mevsimde karşılanıp İstanbul'a yakın yerlerdeki otlaklara getirilmek zorundadır. Tedarik edilen koyunların nisan ayı içinde yola çıkarıldıkları düşünülürse<sup>69</sup>, başkente

<sup>65</sup> 16. Yüzyıl sonuna ait bir hükümden koyunların İstanbul'dan İpsala'ya kadar olan kazalarda kışlatıldığı anlaşılmaktadır (24 M 984/24 Nisan 1576 tarihli hüküm: MAD 7534, s. 45). Bir başka hüküm, koyunların eskiden beri Çorlu ve İpsala arasında kışlatıldığına vurgu yapar (3 B 1010/17 Ocak 1602 tarihli hüküm: KK 70, s. 518). Greenwood, kasapbaşı tarafından kiralanan bu otlakların en uzaklarının Edirne, Ferecik ve İpsala yakınlarında bulunduğunu, şehre yakın olanlarınsa Çorlu çevresinde temerküz ettiğini belirtiyor ve en meşhur otlak olarak Delimeşe'ye vurgu yapıyor (Greenwood, *Istanbul's Meat Provisioning*, s. 35). Tarafımızdan tespit edilen kışlakların bulunduğu kazalar şunlardır: Vize ve Mıdye (KK 70, s. 503, 518).

<sup>66</sup> Bu ağıllarla ilgili çok geniş bilgilere sahip değilseniz de, buralardaki gündelik faaliyetlere dair birtakım ipuçları yakalanabilmektedir. İdari olarak Kasap işletmesine bağlı olan bu birimler için yapılan masrafların kayıtları bize, koyunların çobanlar vasıtasıyla güdüldüğünü, çobanların koyun gütmeye vb. nakliye işlemleri için eşek kullandıklarını, koyunlara kepek ve tuz verdiklerini ve yiyeceklerini Matbah-ı Âmir'e'den aldıklarını ortaya koyuyor. Bkz. Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 46, vr. 12a ; MAD 3043, s. 33; MAD 958, s. 56-58; MAD 274, s. 37-40; MAD 2003, s. 72; Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 126.

<sup>67</sup> 1573-74 dönemine ait muhasebe kayıtlarından, koyunların sayalarda kesildikten sonra etin bulgarî sofralara konularak kayıklarla saraya taşındığı anlaşılmaktadır (Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 127). Etin kayıklarla taşınması, söz konusu sayanın sahilde olduğunu düşündürmektedir. Varlığına daha sonraki kayıtlarda rastlanılan ve Rami'nin kuzeybatısına düşen ağıl (Tayyazâde Ahmed Atâ, *Târih-i Atâ*, I, İstanbul trs., s. 309; Greenwood, *Istanbul's Meat Provisioning*, s. 36) bu saye olabilir. Reşad Ekrem Koçu da tarih belirtmeden Rami'de bulunan mutfağa bağlı bir saya ocağından söz etmektedir (*Topkapı Sarayı*, İstanbul trs., s. 220). Aslında Kanuni dönemine ait 1527-28 tarihlerini kapsayan bir muhasebedeki kayıt Beykoz'daki bir ağıldan ve buradaki hassa koyun çobanlarından bahsediyor (*D. BŞM* 10509, s. 6). Ancak daha sonraki dönemlere ait bu ağılla ilgili herhangi bir kayda rastlanamamıştır.

<sup>68</sup> Ahmed Refik, *Onbirinci As-ı Hicrî'de İstanbul Hayatı*, s. 45, hüküm nr. 87.

<sup>69</sup> Koyunlar ilkbahar öncesinde kuzuladıklarından yola çıkmaları Nisan sonu veya Mayıs başında mümkün olabilmekteydi. Bkz. Greenwood, *a. g. e.*, s. 34. Özellikle Çorlu, Malkara, İpsala, Ferecik, Dimetoku, Gümtülcine, Yenice-i Karasu, Mekri, Sultanyeri ve Kavala koyunları kuzularıyla birlikte alınıyorlar ve beraberce sürülüyorlardı (13 M 993/14 Ocak 1585 tarihli hüküm: MD 55, 111/203). Daha

nispeten yakın bölgelerden gelenlerin Haziran ayı içinde şehre ulaşacakları varsayılmalıdır. Kasım sonuna kadar şehre koyun akışı devam edecektir. Dolayısıyla gelen koyunların en erken Haziran ayında tüketime sunulabilecekleri de açıktır. Bu meyanda, tüketim açısından Muzayaka mevsiminin hazirana kadar uzayacağı da ortadadır. Kasım sonunda başlayan muzayaka mevsimi, kışın ağır şartlarının etkisine maruzdur ve bu sezonda uzak yerlerden şehre koyun getirme imkânı yoktur. Dolayısıyla Bahar mevsimi, koyunların temin edilip sürüldüğü, bu nedenle şehirde et sıkıntısının yaşanmadığı; Muzayaka mevsimi ise bir önceki mevsimde tedarik edilen ve kışlaklarda beslenen koyunlara bağımlılığın yaşandığı yani kışlaklardaki miktarın belirleyici olduğu bir dönemdir. Adından da anlaşılacağı gibi, şehirdeki et sıkıntıları, genellikle Muzayaka mevsiminde yaşanmıştır<sup>70</sup>.

Koyunlar kesildikten sonra saraya taşınmakta ve tüketime sunulmaktadır. Koyunların sürülmesi, kışlatılması ya da sayalarda bekletilmesi aşamalarında yüksek sayılmayacak düzeyde bir kayıp da söz konusu oluyordu. Mesela, 1626-28 senelerindeki 16 aylık bir sürede elde edilen 138.291 adet koyunun 438 tanesi tedarik sürecinde ölmüştür. Toplam içindeki kayıp miktarı % 0.2 ila 1 arasında değişmektedir<sup>71</sup>.

Halkın sofrasında her gün yer alamayacak kadar pahalı olan<sup>72</sup> koyun eti, saray halkının tamamının beslenmesinde önemli yer tutmuştur<sup>73</sup>. Bu itibarla yemeklerin büyük çoğunluğunda koyun eti kullanılmaktaydı. Saray sâkinlerinin damak zevki müstakil et

---

sonra belirlenecek kuzu ocaklıkları da bu kazaları kapsayacaktır (1038/1628-29 tarihli defter: TSMA, D. 1030, vr. 1b).

<sup>70</sup> Osmanlı saraylarında geleneksel tıbbi dayalı olarak, mevsimlere göre ne tür yiyeceklerin tüketileceği belirlenmiştir. İnsan vücudunda var olduğu bilinen dört hiltun mevsimden mevsime değiştiğini öngören geleneksel tıbbi dayalı yaklaşım, bu hiltunları dengelemek için yiyeceklerin seçilmesini zorunlu görmektedir. Bu meyanda, koyun eti yaz aylarına göre kış aylarında fazlaca tüketilmektedir. Dolayısıyla Muzayaka mevsimindeki sıkıntıyı, bir önceki mevsime göre artan tüketim miktarının da pekiştirdiği söylenebilir. Bkz. Nil Sarı, "Osmanlı Sarayında Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi ve Devrin Tababetiyle İlişkisi", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara 1982, s. 245-55.

<sup>71</sup> Nitekim 1489-90 döneminde temin edilen senelik 16.804 koyundan 174 adedi (Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 99); 1625-26 döneminde alınan 99.847 koyundan 237'si (MAD 958, s. 59); 1626-28 döneminde elde edilen 138.291 adet koyunun 438'i (MAD 3043, s. 60); 1630-32 döneminde tedârik edilen 92.964 koyundan 306'sı (MAD 292, s. 2); 1613-15 dönemindeki bir senelik zaman diliminde elde edilen 94.823 adet koyunun da 354 tanesi zayı olmuştur (Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 46, vr. 29a). Barkan, ölen koyunları işaret eden "mürdegân" kelimesini "müjdegân" olarak okumuştur (a.g.m., s. 146). Oysa birçok muhâsebede "mürde-i ağnâm" şeklinde yazılmaktadır (Mesela bkz. MAD 2003, s. 78).

<sup>72</sup> Kısa bir değerlendirme için bkz. Faroqhi, *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam*, s. 227.

<sup>73</sup> Koyun etinin dağıtım alanlarını gösteren oldukça ayrıntılı bir döküm için bkz. MAD 5095, s.

yemeklerini öncelikli tercihe yatkındır ve bu yüzden yemekler için kullanılan etlerin mühim bir kısmı yahni, kebab, söğüş vb. et yemeklerine sarfedilmiştir.

Kesilen koyunların etleri yemekler dışındaki bazı alanlara da sarfedilmekteydi. Özellikle hassa av kuşlarının et ihtiyacı saray mutfağının koyun ve tavuk etlerinden karşılanıyordu<sup>74</sup>. Mutfak bütçesinden alınan koyunların bir kısmı da kurban olarak ayrılmaktaydı<sup>75</sup>. Koyun etinden ayrıca sucuk da yapılıyordu<sup>76</sup>. Sucuk düşük miktarda şehir pazarlarından da alınmıştır<sup>77</sup>.

Arşiv belgelerinde koyunların kilolarına dair herhangi bir açıklayıcı kayda rastlanmamaktadır. Braudel, dönemin koyunlarının düşük kilolu olduğuna vurgu yaparak ağırlıklarının ortalama 12 kilo geldiğini belirtir<sup>78</sup>. Kanuni'nin sadrazamı Sinan Paşa'nın hekimi de Türk koyunlarının 10 okka geldiğini yazar<sup>79</sup>. Bu da yaklaşık 13 kilo demektir. Koyun etinin vukiyye olarak satın alındığı döneme ait bir muhasebede, kıyyesinin 12 akçeye alındığı kayıtlıdır<sup>80</sup>. Aynı muhasebede kurban için alınan 2.090 koyunun tanesinin 130 akçeye mal olduğu görülmektedir<sup>81</sup>. Canlı koyuna ödenen miktarın koyundan elde edilecek et miktarına göre belirlendiğini varsayarsak, bir koyunun yaklaşık 11 kıyye geldiğini söylemek mümkündür ki, bu da yaklaşık 14 kilo eder. Çıkan rakam Sinan Paşa'nın hekiminin verdiği rakama yakındır. Sarayın semiz koyun talep ettiği gerçeği gözardı edilmezse, tespit edilenle Braudel'in verdiği rakam arasında ciddi bir fark bulunmadığı ortaya çıkar.

<sup>74</sup> Av kuşlarına ayrılan koyun miktarı anlaşılabılır bir seyir takip etmemektedir: 1489-90 muhasebe döneminde 1210 (Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 99); 1574-75 döneminde 446 (*D. BŞM* 10511, s. 20); 1613-15 döneminde 148,5 (Kıril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 46, vr. 29a); 1626-28 döneminde 346 (*MAD* 3043, s. 61) ve son olarak 1630-32 döneminde de 176 koyun (*MAD* 274, s. 40) av kuşlarının tüketimine sunulmuştur.

<sup>75</sup> Mutfak bütçesinden kurbanlık olarak genellikle koyun alınmaktadır. Bir istisna, Fatih dönemine aittir. Temmuz 1469'daki Kurban Bayramı'nda, koyunla birlikte 20 sığır kesilmiştir (Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 192-93). Kurban için ayrılan koyun sayısı 17. Yüzyıl'da artmıştır. 1547-48 döneminde sadece 149 koyun kesilmişken (*D. BŞM* 10511, s. 20), 1617-18 döneminde 3013 (*KK* 7274, s. 64), 1626-28 döneminde 3626 (*MAD* 3043, s. 61), 1630-32 döneminde 3115 (*MAD* 292, s.1), 1637-38'de 2090 (*MAD* 5095, s. 16) ve nihayet 1638-39'da da 2990 (*MAD* 7502, s. 15) koyun kurban edilmiştir.

<sup>76</sup> *MAD* 3043, s. 61; *MAD* 7502, s. 41.

<sup>77</sup> 1641'de piyasadan 52 kıyye sucuk alındığına dair bkz. *MAD* 652, s. 17.

<sup>78</sup> Fernand Braudel, *Akdeniz ve Akdeniz Dünyası*, I, çev. Mehmet Ali Kılıçbay, İstanbul 1989, s. 153.

<sup>79</sup> *Pedro'nun Zorunlu İstanbul Seyahati*, çev. Fuad Carım, İstanbul 1995, s. 178.

<sup>80</sup> 9 L 1046-10 L 1047 (6 Mart 1637-24 Şubat 1638) tarihlerini kapsayan muhasebe için bkz. *MAD* 5095, s. 16.

<sup>81</sup> *MAD* 5095, s. 16.



Osmanlı sarayında 15. yüzyıl sonlarında senelik 15.000 dolaylarında koyun tüketilmekteydi. 16. yüzyılın ikinci çeyreğine girildiğinde tüketim rakamının 20.000'i aştığı, yüzyılın üçüncü çeyreğinde de 40.000'e tırandığı görülmektedir. 17. yüzyılın başlarında 50.000'i aştığı gözlenen tüketim miktarı, yüzyılın ilk yarısı boyunca, sınırı aşan bir istisna hariç, 80.000-100.000 arasında seyretmiştir<sup>82</sup>. Saray nüfusunun net olarak bilinmemesine rağmen rakamların oldukça yüksek olduğunu söylemek mümkündür. Bu rakamlar sarayın beslenmesinde etin (tabii koyun etinin) sarsılmaz konumunu ortaya koyan en önemli delillerdir.

Sarayda koyunla birlikte düşük miktarda kuzu tüketilmekteydi. Kuzular, nispeten İstanbul'a yakın bölgelerden temin ediliyordu<sup>83</sup>. Koyuna göre çok daha az sayıda tüketilen kuzunun, dar fakat bir o kadar da seçkin bir kesimin sofrasında yer aldığı anlaşılmaktadır<sup>84</sup>. 16. yüzyıl sonlarına doğru 450 civarında kuzunun tüketimi söz konusu iken, 17. yüzyılın ilk yarısında sarfiyat 2.000-4.000 dolaylarında gerçekleşmiştir<sup>85</sup>.

#### Tavuk ve Diğer Kanatlılar:

Sarayda tüketilen et miktarı açısından ikinci sırayı tavuk (mâkiyân) eti almaktadır. Aşağıdaki tabloda da görüleceği üzere<sup>86</sup>, sayısının fazla olmasına karşın, koyunla karşılaştırıldığında tüketilen tavuk miktarının yüksek olduğunu söylemek zordur. Bu durum saraydaki tavuk tüketimini azımsamamıza da yol açmamalıdır. 15. yüzyıl sonlarında 10.000 civarında tavuk tüketilen sarayda, 16. yüzyılın ilk yarısında 15.000-50.000, üçüncü çeyreğinde 50.000-80.000 ve 17. yüzyılın ilk yarısında da 100.000-180.000 dolayında bir sarfiyat söz konusu olmuştur. Kıtılığından mıdır yoksa saray halkının damak zevkine hitap etmediğinden midir, saraya çok düşük sayıda horoz alınmakta ve üstelik bununla ilgili sınırlı sayıda kayda rastlanmaktadır<sup>87</sup>. Horozla ilaveten

<sup>82</sup> Bkz. Tablo 21.

<sup>83</sup> Kuzu ocaklıklarını gösteren bir liste için bkz. TSMA, D. 1030, vr. 1b vd.

<sup>84</sup> Bir bütçedeki "berâ-yı bahâ-i bere-i Hazret-i Hüdavendigâr" kaydından, kuzunun padişahla birlikte yakın çevresinin tüketimine sunulduğu ihsâs edilmektedir (Ö. Lütfi Barkan, "1079-1080 (1669-1670) Mâlî Yılına ait Bir Osmanlı Bütçesi ve Ekleri", *İFM*, XVII/1-4 (1955-56), s. 295). Alınan toplam 14.000 kuzunun yalnızca padişah tarafından tüketildiği düşünülemez.

<sup>85</sup> Bkz. Tablo 21.

<sup>86</sup> Bkz. Tablo 21.

<sup>87</sup> 9 B 980/15 Kasım 1572 tarihli Kocaili kadısına yazılan hüküm, kazadan Matbah-ı Âmire için 300 iblık (horoz) alınmasını emretmektedir (*KK* 67, s. 655). Ayrıca 1574-75 dönemine ait muhâsebede 144 (*D. BŞM* 10511, s. 49); 1641'de de 234 (*MAD* 652, s. 11) horozun alındığı kayıtlıdır. Türklerin enenmiş horozla "iblık" dedikleriyle ilgili bkz. *Pedro'nun Zorunlu İstanbul Seyahati*, s. 163.



bazı muhasebelerde yine az sayıda yaban tavuğu (bedenos) alındığına dair bilgiler yer almıştır<sup>88</sup>.

Sarayın tavuk ihtiyacı, 15. ve 16. yüzyıllarda İstanbul tavukçularından ve şehir çevresindeki kazalardan karşılanırken, saray nüfusunun artmasına paralel olarak tedarik alanları da genişlemiş; Bolu, Hüdavendigâr, Rodoscuk, Şehirköyü'nü çevreleyen sınırlar içine yayılmıştır. Tavuklar önceleri nakit ödemeyle yakın kazalardan alınıyorlarken<sup>89</sup> 17. yüzyıldan itibaren söz konusu sınırlar içindeki bazı kazalardan avarız karşılığı tedarik edilmeye başlanmıştır<sup>90</sup>. Bununla birlikte, şehir tavukçularının Matbah-ı Amire'ye tavuk verme yükümlülüğü 17. yüzyılda da devam etmiştir<sup>91</sup>. Alınan tavuklar Tavukçu işletmesine götürülmekte<sup>92</sup> ve tedricen kesilerek saray halkının tüketimine sunulmaktaydılar.

Koyun gibi tavukta da temini ile tüketimi arasındaki sürede küçümsenemeyecek miktarda bir kayıp meydana gelmektedir. Tabii olarak, daha dayanıksız bir canlı olan tavuktaki zayıf koyuna göre yüksektir. 1625-26 döneminde elde edilen 132.514 tavuktan 3.000'i<sup>93</sup>, 1626-28 döneminde temin edilen 172.073 tavuktan 3.700'ü<sup>94</sup>, 1631'de alınan 108.808 tavuktan 1.500'ü<sup>95</sup> ve nihayet 1637-38'de tedarik edilen 166.116 tavuğun da 4.800'ü<sup>96</sup> bu süreçte ölmüştür. Koyunda % 0.2 ile 1 arasında değişen kayıp miktarı, tavukta % 1.4 ile 2.8 arasında gerçekleşmiştir. Ağırlıklı olarak kebab ve yahnisinin tercih edildiği<sup>97</sup> tavuk, sarayda börek ve kavurma<sup>98</sup> dahil çok çeşitli yiyeceklerin

<sup>88</sup> 1573-74 döneminde 11 (Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 111), 1574-75 döneminde de 2 (D. BŞM 10511, s. 48) yaban tavuğu alınmıştır.

<sup>89</sup> İki örnek için bkz. MAD 7534, s. 572; MD 48, 119/317.

<sup>90</sup> Avarız karşılığı tavuk temin edilen bu kazalar daha sonra ocaklık haline getirileceklerdir. Ocaklık olarak tavuk elde edilen kazalar için bkz. III. Bölüm, "Ocaklık Usûlü" kısmı.

<sup>91</sup> Tavukçular bu mükellefiyetlerine karşılık "tekâlif-i şakka" dan muaf tutulmuşlardır (12 Ra 1061/4 Mart 1651: D. BŞM 188/A, s. 11).

<sup>92</sup> Tavukçu işletmesiyle ilgili bkz. Birinci Bölüm, "Kârhâneler ve Çalışınları" kısmı.

<sup>93</sup> MAD 958, s. 60.

<sup>94</sup> MAD 3043, s. 61.

<sup>95</sup> MAD 292, s. 2.

<sup>96</sup> MAD 5095, s. 42.

<sup>97</sup> Av zamanı tayinatlarını gösteren bir defterden, Darüssaade mutfağının günlük hakkı olan 36 tavuğun 8'inin kebabları ve 8'inin de yahnilerine tahsis edildiği anlaşıyor (D. BŞM 10523, s. 8).

<sup>98</sup> Ahmed Refik, "Fatih Devrine Aid Vesikalar", TOEM, VIII-XI/49-62 (İstanbul 1988), s. 24, 27.

şekillenmesinde rol oynamıştır. Fakat bütün işlevselliğine rağmen, koyun gibi tavuk da hassa avcı kuşlarının menüsünde yer almaktan kurtulamamıştır<sup>99</sup>.

Şüphesiz sarayda tüketilen kanatlılar, tavuk türleriyle sınırlı değildi. Belgelerde rastlanan diğer kanatlılar; güvercin (kebûter), ördek (murg-i âbî) ve kaz (bat) dır<sup>100</sup>. 15. yüzyıl sonuna ait muhasebelerde her üçüne de rastlanmamaktadır. Bundan, söz konusu dönemde her üç kanatlının yenmediği anlaşılmamalıdır. Aynı dönemde sarayda kazcibaşılık müessesesi bulunmaktadır<sup>101</sup>. Fatih dönemine ait bir aylık muhasebede de, sarayda bulunan hassa güvercinler için yağ (dühn) alındığı kayıtlıdır<sup>102</sup>. Demek ki, güvercinler sarayda yetiştirilmektedir ve muhtemelen de tedricen tüketilmekteydiler. Aşağıdaki tablodan da görüleceği gibi, bunların sayıca az oluşları, sarayda sınırlı bir kesimin tüketimine sunulduklarını gösteriyor. Bu şanslı grubun padişah başta olmak üzere, hanedan halkı ve belki ilaveten saray ağalarından oluştuğu tahmin edilebilir<sup>103</sup>. Muhakkak ki güvercin, ördek ve kaz miktarları söz konusu kesimin arzularına/eğilimlerine göre ayarlanmaktadır. Dolayısıyla tablodaki rakamlar, farklı zaman dilimlerinde yaşayan saray seçkinlerinin damak zevkleri konusunda da aydınlatıcı olacaktır.

<sup>99</sup> Nitekim 1625-26'da 835 (*MAD* 958, s. 60), 1631'de de 410 tavuk (*MAD* 292, s. 2) avcı kuşlarının beslenmesinde kullanılmıştır. 15. Yüzyıl'ın sonlarına ait bir muhasebede, çakırlara 1.710, şahinlere 5.404 ve atmacalara da 312 olmak üzere toplam 7.426 tavuk gibi yüksek bir rakam avcı kuşlara verilmiştir (Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 95).

<sup>100</sup> Sarayda ayrıca keklik de tüketilmekte ise de bununla ilgili kayıtlar sınırlıdır (1573-74 dönemine ait bir kayıt için bkz. Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 111). Yine, örnekleri sınırlı olmakla birlikte, saraya tavus ve anid kuşu da alınmaktadır. 1573-74'de 8 tavus, 1 anid kuşu (Barkan, a.g.m., s. 110); 1574-75'de de 5 tavus (*D. BŞM* 10511, s. 48) satın alınmış fakat bunların ne amaçla alındığı belirtilmemiştir. Her ikisi de pahalı kuşlardır. Ördeğin 4.9, kazın 8.5, güvercinin de 3.2 akçe ortalama fiyatının olduğu bir dönemde, tavusun tanesi 92.5, anid kuşu ise 40 akçeye alınmıştır (Barkan, a. g. m., s. 110-111). Robert Withers sarayda hindinin de yendiğini belirtiyorsa da (*Büyük Efendi'nin Sarayı*, s. 101) belgelerde konuyla ilgili bir kayda rastlanmamıştır.

<sup>101</sup> Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 95.

<sup>102</sup> Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 217.

<sup>103</sup> Şehzadeler sancağa çıktıklarında da damak alışkanlıklarını devam ettirmektedirler ki, III. Murad'ın şehzadelik döneminde Manisa sarayında tutulan bir mutfak defterinde, kendisinin güvercin ve kaz yediği anlaşıyor. Şehzade sarayında takriben bir senelik sürede 484 güvercin, 3 kaz tüketilmiştir (*KK* 7101, s. 8).

Tablo 21: Saraya Alınan Canlı Hayvanların Tüketim Miktarları\*

| Dönem                                                       | Koyun<br>(adet) | Kuzu<br>(adet) | Tavuk<br>(adet) | Güvercin<br>(adet) | Ördek<br>(adet) | Kaz<br>(adet) | Kaynak                                               |
|-------------------------------------------------------------|-----------------|----------------|-----------------|--------------------|-----------------|---------------|------------------------------------------------------|
| 2.II.1489-22.I.1490                                         | 16.379          | -              | 10.336          | -                  | -               | -             | Barkan, "İst. Sarayları", s. 91, 99.                 |
| 23.I.1490-12.I.1491                                         | 14.559          | -              | -               | -                  | -               | -             | KK 7094, s. 9.                                       |
| 27.IX.1527-13.IX.1528                                       | 21.600**        | -              | 21.280          | -                  | -               | -             | D. BŞM 10509.                                        |
| 26.XI.1554-31.VII.1555<br>(Sefer dönemi Asitâne muhasebesi) | -               | 469            | 14.591          | 840                | 179             | 70            | Barkan, "İst. Sarayları", s. 72, 75.                 |
| 17.VI.1569-7.V.1570                                         | 35.177**        | -              | 74.005*         | -                  | -               | -             | Barkan, "İst. Sarayları", s. 105.                    |
| 5.V.1573-24.IV.1574                                         | 38.328**        | -              | 81.206*         | 4.292              | 846             | 629           | MAD 6278; Barkan, "İst. Sarayları", s. 110-111, 145. |
| 25.IV.1574-13.IV.1575                                       | 37.180          | 457**          | 78.295          | -                  | 1.176           | 615           | D. BŞM 10511, s. 20, 47-49.                          |
| 1.II.1606-21.I.1607                                         | 58.471          | 2.551          | -               | 5.950              | 60              | 234           | KK 7273, s. 9.                                       |
| 27.XII.1610-16.XII.1611                                     | -               | -              | 147.793         | -                  | -               | -             | D. BŞM 10513, s. 13.                                 |
| 16.XII.1611-21.XI.1612                                      | 81.034          | 4.143          | 147.397         | -                  | -               | -             | D. BŞM 10513, s. 6, 13.                              |
| 21.XI.1612-8.X.1613                                         | 87.995          | 4.476          | 151.848         | -                  | -               | -             | D. BŞM 10513, s. 6, 13.                              |
| 10.X.1613-29.IX.1614                                        | 94.469          | 4.398          | 179.609         | 5.881              | 250             | 289           | Kiril ve Metodiy Ktp., nr. 46, vr. 5b, 29a-b.        |
| 29.IX.1614-23.VI.1615                                       | 73.624          | 4.198          | 120.976         | -                  | -               | -             | D. BŞM 10513, s. 6, 13.                              |
| 24.VI.1615-12.VI.1616                                       | 102.484         | 4.001          | 152.114         | 6.370              | 125             | 158           | MAD 2003, s. 20, 38, 79; D. BŞM 10513.               |
| 1.VI.1617-22.VI.1618<br>(sefer var)                         | 88.728          | 2.551          | 137.780         | 7.555              | 354             | 182           | KK 7274, s. 16, 18, 64.                              |
| 22.VII.1620-7.I.1622                                        | 106.894         | 2.564          | 172.308         | 6.370              | 388             | 182           | D. BŞM 10516, s. 7, 23, 53-54.                       |

\* Tüketim rakamları, toplam tedârik rakamlarından ölenler ve tüketilmeyip bir sonraki döneme kalanlar çıkartılarak verilmiştir.

\*\* Bu rakama kuzu dahildir. Defterde koyun ve kuzu miktarları birlikte verilmiştir.

\* Güvercin, ördek ve kaz da dahildir. Defterde birlikte verilmiştir.

\*\* Oğlak da dahildir. Defterde kuzu ve oğlak beraber verilmiştir.

| Dönem                                 | Koyun<br>(adet)    | Kuzu<br>(adet) | Tavuk<br>(adet) | Güvercin<br>(adet) | Ördek<br>(adet) | Kaz<br>(adet) | Kaynak                               |
|---------------------------------------|--------------------|----------------|-----------------|--------------------|-----------------|---------------|--------------------------------------|
| 19.XII.1625-7.XI.1626                 | 99.847             | 4.178          | 129.514         | 4.370              | 280             | 123           | MAD 958, s. 30.                      |
| 10.XI.1626-1.III.1628                 | 138.291            | 3.255          | 172.073         | 8.372              | 96              | 100           | MAD 3043, s. 23, 61.                 |
| 15.III.1631-13.III.1632               | 92.658             | 4.024          | 107.308         | 4.640              | -               | -             | MAD 292, s. 2;<br>MAD 274, s. 14-15. |
| 16.III.1637-24.II.1638                | 10.273<br>817.579* | 3.826          | 161316          | 3.296              | 245             | 155           | MAD 5095, s. 16.                     |
| 7.V.1638-27.IV.1639<br>(sefer dönemi) | 3.000<br>584.370*  | 1.234          | 98.778          | 6.960              | 85              | 162           | MAD 7502, s. 15.                     |
| 18.IV.1641-9.XII.1641                 | 576.928            | -              | 114.337         | 8.419              | 230             | 142           | MAD 652, s. 9, 24, 31 vd.            |
| 30.XI.1642-18.XI.1643                 | 804.231*           | -              | 165.762         | 12.613             | 254             | 196           | MAD 2063, s. 12, 49-50.              |

#### Balık:

İstanbul, balığın bol olduğu bir şehirdir. Şehre bu imkânı boğaz vermektedir. Saray halkı da balık yemektir, fakat muhasebe defterlerinde balığa ilişkin kayıtların belirsizliği kesin miktar tespitini güçleştirmektedir. Mutfak defterlerinde, çoğu zaman miktar verilmemekte, sadece balık alımı için ödenen para kaydedilmektedir. Fatih'in mutfağına ait bir aylık muhasebede, bir defaya mahsus 2 adet *morina balığı* alındığı kayıtlıdır ve aynı dönemde *yılan balığı* (mâhî-i mâr) tüketildiği de anlaşılmaktadır<sup>104</sup>. Hem Fatih ve hem de Kanunî dönemlerinde kurutulmuş balık alındığını gösteren kayıtlar bulunmakla beraber<sup>105</sup>, miktarlarına dair bilgi verilmemiştir. Daha sonra, 1574-75'de 32 akçelik *sazan balığı*<sup>106</sup>, 1617-18'de 4.412<sup>107</sup>, 1620-22'de 8.820<sup>108</sup> ve 1626-28'de de 21.600<sup>109</sup> akçelik balık satın alınmıştır. Bunların bir kısmı elçi ziyafetlerinde

\* Kıyye olarak alınmıştır.

<sup>104</sup> Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 239-40. Kekiğin yılan balığı için alındığının belirtilmesi, bu balığın sarayda tüketildiğini gösteriyor. Fatih'in deniz ürünlerini sevdiği anlaşılmaktadır. Fatih dönemine ait bir başka aylık muhasebede, balıkla birlikte istiridye ve karides kayıtları da vardır (Ahmed Refik, "Fâtih Devrine Ait Vesikalar", s. 24). Aynı dönemde sarayın balık yumurtası (beyza-i mâhî) ve havyar talebi de var olmakla birlikte (Barkan, a. g. m., s. 238-39) hacmi belirlenememektedir.

<sup>105</sup> Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 238; D. BŞM 10509, s. 1.

<sup>106</sup> D. BŞM 10511, s. 49.

<sup>107</sup> KK 7274, s. 18.

<sup>108</sup> D. BŞM 10516, s. 20.

<sup>109</sup> MAD 3043, s. 25.

tüketilmektedir<sup>110</sup>. 1640 senesinin narhlarını esas alarak 1626-28 döneminde alınan balık miktarını yaklaşık olarak tespit etmek mümkündür. 1640 tarihinde sazan balığının kıyyesi 2, küçük kefal ve nilüfer grubunun 4, büyük kefalın ve büyük nilüferinki de 7 akçedir<sup>111</sup>. 1626-28 döneminde balığa ödenen parayla 10.800 kıyye (13.854 kg.) sazan, 5.400 kıyye (6.972 kg.) küçük kefal veya nilüfer ve 2.400 kıyye (3.079 kg.) de büyük kefal veya nilüfer alınmaktadır. Her şeye rağmen, koyun ve tavuk tüketimine oranla rakamlar oldukça düşüktür ve seyyahların saray mensuplarının çok az balık yedikleri yolundaki, modern araştırmacıların da kullandıkları iddialarını<sup>112</sup> doğrular mahiyettedir. Fakat dünyanın en iyi balıkhanelerinin yer aldığı<sup>113</sup>, pazarlarında çok çeşitli balıkların, hatta pastırma ve turşu gibi balık mamüllerinin satıldığı<sup>114</sup> bir şehirde yaşayan insanların az miktarda balık tüketmeleri, seyyahların ağız birliği etmelerine rağmen, açıklanabilir gözükmemektedir.

Peki saray sakinlerinin yediği balık, muhasebelerdeki rakamlardan hareketle hesaplanan kadar mıdır yoksa bu rakamlar tüketimin bir kısmını mı yansıtmaktadır? Belgelerin ve seyyahların verdiği daha başka bilgiler, saraydaki balık tüketiminin muhasebe defterlerinde kayıtlı olanla sınırlı olmadığını ortaya koymaktadır. Zira, boğaz balıkçılarının bir kısmı, hassa-i hümayun (padişah ve çevresi) için balık avlamaktadırlar<sup>115</sup> ve Uludağ'daki derelerin balıkları yalnızca hassa-i hümayuna tahsis

<sup>110</sup> Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 140-142.

<sup>111</sup> Mübahat S. Küttükoğlu, *Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri*, İstanbul 1983, s. 94. 1009/1600 tarihli narh defterinde balık narhları bulunmamaktadır. Bkz. Aynı yazar, "1009 (1600) Tarihli Narh Defterine Göre İstanbul'da Çeşitli Eşya ve Hizmet Fiatları", *TED*, IX (İstanbul 1978), s. 1-85.

<sup>112</sup> Michel Baudier, saraya hiç balık girmedğini belirtir (*Histoire Générale du Serrail et de la Cour du Grand Seignur des Turcs*, Paris 1626'dan naklen: Kömürçüyan, *İstanbul Tarihi*, s. 114). Balığın az yendiğini belirtenler için bkz. Withers, *Büyük Efendi'nin Sarayı*, s. 113; Pedro'nun *Zorunlu İstanbul Seyahati*, s. 163. Busbecq ise Türklerin balık yediklerini fakat titiz davrandıklarını kaydeder (Ogier Ghiselin de Busbecq, *The Turkish Letters*, nşr. Edward Seymour Forster, Londra 1968, s. 35). Seyyahların genel olarak et tüketimiyle ilgili verdikleri rakamlar birbirini tutmamaktadır ve tamamına yakını yanlıştır. Mesela Michel Baudier, sarayda günde 200 koyun, 100 kuzu, 40 dana, 40 kaz veya ördek ve 100 çift de güvercin (nakleden: Kömürçüyan, *İstanbul Tarihi*, s. 114); Robert Withers de, günlük 200 koyun, 100 kuzu, 10 dana, 50 kaz, 200 hindi, 100 tavuk, 100 çift güvercin (*a. g. e.*, s. 114) tüketildiğini kaydediyorlar ki, koyunla ilgili olanlar hariç, bu rakamlar bizim çıkardıklarımızla uyuşmamaktadır.

<sup>113</sup> Mantran bir eserinde Galata Balıkhanesi'ni "Dünyanın en iyi balıkhanesi" olarak tanımlarken (*İstanbul'da Gündelik Hayat*, s. 208) diğerinde şu bilgiyi veriyor: "İstanbul her zaman balıklarıyla ün yapmış ve batılı seyyahlar hem İstanbul ve Galata balıkhanelerinin ihtişamı, hem oradan alınabilecek balıkların nadirliği karşısında hayran kalmışlardır" (*17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul*, I, s. 184). Boğazda geniş bir balıkçılık ağı ve buna paralel olarak aktif bir balıkçılık sektörü oluşmuştu (Greenwood, *İstanbul's Meat Provisioning*, s. 9).

<sup>114</sup> Bkz. Küttükoğlu, *Osmanlılarda Narh Müessesesi*, s. 93-94.

<sup>115</sup> *MD* 31, 249/549.



edilmiştir<sup>116</sup>. Michel Bauider de, balık yemek isteyen ağaların, özel olarak boğazdan avlattıklarını söylemektedir<sup>117</sup>. Gerek hassa-i hümâyûn için gelen, gerekse saray mensuplarının kendi paralarıyla aldıkları balık miktarı muhasebelerde yer almamaktadır. Dolayısıyla muhasebelerde kayda geçen balık miktarlarını tüketim toplamı olarak görmemek lazımdır; sarayda tüketilen balık miktarının, muhasebelerde kayda geçenden her zaman yüksek olma ihtimali bulunuyor. Batılı seyyahların tamamına yakınının Türklerin çok az balık yediklerine dair yargıları, kendi kültürleriyle de ilişkilendirilmelidir. Batılılar Büyük Perhiz günlerinde hayvan eti yemediklerinden protein ihtiyacını baklagiller, peynir, yumurta ve balıkla karşılamaya çalışmışlardır. Özellikle balık adeta etin yerine ikame edilmişti<sup>118</sup>. Çok yaygın bir balık tüketiminin olduğu kültür çevresinden gelen bir gözlemcinin, İstanbul veya saraydaki balık tüketimini düşük düzeyli bulması bu yüzden şaşırtıcı gelmemelidir.

### 3. Pirinç, Sadeyağ ve Şeker

Pirinç:

17. yüzyılın başlarında (1614-16) Türkiye'ye gelen Grelot, "Eğer pirinç yoksa, buna Türk usulü yemek demiyorlar" diye yazar<sup>119</sup>. Gerçekten de tahıllar arasında pirinç, buğdaydan sonra dönemin en fazla tüketilen gıda maddesi olmuştur. Aslında Uzakdoğu bitkisi olan bu tahılın Osmanlı dünyasında bu derecede şöhret bulmasının sırrı, doyuruculuğunda aranmalıdır. Buğdayın % 50-70 arasındaki doyuruculuk oranı pirinçte % 80-90'lara kadar çıkmaktadır<sup>120</sup>. Bu nedenle bazı seyyahların, Türklerin yüksek miktarda pirinç tüketmelerini, besleyici olması ve insanı kuvvetli kılmasıyla açıklamaları garip karşılanmamalıdır<sup>121</sup>. Pirinç tüketimi bakımından genel olarak Osmanlı dünyasıyla ilgili söylenenler saray için de geçerlidir.

<sup>116</sup> "Bursa kadısına... taht-ı kazânda Keşiş dağına cârî olan enhârın balıkları kadîmden hassa-i hümâyûn için sayd olunıgelmiş iken..." (Ahmed Refik, *Onuncu Asr-ı Hicrî'de İstanbul Hayatı (1405-1591)*, İstanbul 1988, s. 4, hüküm nr. 9).

<sup>117</sup> Kömürciyan, *İstanbul Tarihi*, s. 114.

<sup>118</sup> Massimo Montanari, *Avrupa'da Yemeğin Tarihi*, çev. Mesut Önen - Biranda Hinginar, İstanbul 1995, s. 98.

<sup>119</sup> Grelot'tan nakleden: Robert Mantran, *17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul*, I, s. 179.

<sup>120</sup> Fernand Braudel, *Maddi Uygarlık*, I, s. 119. Pirincin kg. başına kalorisi 3500'dür (a. g. e., s. 124).

<sup>121</sup> Busbecq, *The Turkish Letters*, s. 108; Pedro'nun *Zorunlu İstanbul Seyahati*, s. 164.

Pirinç Balkanlara Osmanlılar vasıtasıyla taşınmış, bölgede ilk olarak nehirleri bol olan Filibe şehrinde ekimine başlanmıştır<sup>122</sup>. Saray mutfağına ait erken tarihli kayıtlar, taşradan tedarik edilen pirincin tamamının Filibe'den elde edildiğini ortaya koymaktadır<sup>123</sup>. Bununla birlikte Osmanlıların Rumeli'ye geçişi öncesinde, Bursa'daki sarayın ihtiyacının şehir çevresindeki çeltiklerden karşılandığını tahmin etmek güç değildir<sup>124</sup>. Buradaki pirinç üretimine ilişkin kayıtlar Sultan Orhan (1326-1362) dönemine kadar inmektedir<sup>125</sup>. Sarayın pirinç iaşesinde Filibe'nin tekeli 16. yüzyıla gelindiğinde kırılmışa benzemektedir. Kanuni'nin ilk yıllarına ait bir muhasebeye Filibe'nin yanında Tatarbazarı (Tatarpazarcık) ve Boyabad'ın da devreye girdiği görülmüyor<sup>126</sup>. Ancak Boyabad'ın katkısının düşük olduğu da belirtilmelidir<sup>127</sup>. Aynı dönemde, Mısır Osmanlıların eline geçmiş olmasına rağmen buradan doğrudan pirinç gelmemesi dikkat çekmektedir. Mısır pirincinin saraya ilk defa ne zaman gelmeye başladığını, muhasebelerin bir seri oluşturmaması dolayısıyla tespit edememekteyiz. Bununla birlikte, 16. yüzyılın üçüncü çeyreğine ait muhasebelerde Mısır pirinci yer almaktadır<sup>128</sup>. Bu tarihlerden itibaren saraya ağırlıklı olarak Mısır pirinci girecek ve Mısır'inkine göre daha kırmızı olan<sup>129</sup> Filibe pirinci ikinci plana düşecek fakat saray sofralarında yer almaya da devam edecektir<sup>130</sup>. Fakat şu noktanın belirtilmesi gerekir ki, 17. yüzyılın başlarından itibaren Balkanlardan Filibe ile birlikte Siroz, Drama ve Kavala

<sup>122</sup> Filibe'de pirinç ekimi şehrin fethinden (1365) sonra Lala Şahin Paşa tarafından başlatılmıştır (Halil İnalçık, "Rice Cultivation and the Çeltikci-Re'âyâ System in the Ottoman Empire", *Turcica*, XIV (1982), s. 70; Zeki Arıkan, XV-XVI. Yüzyıllarda Anadolu'da Çeltik Üretimi", *V. Milletlerarası Türkiye Sosyal ve İktisat Tarihi Kongresi, Tebliğler*, Ankara 1990, s. 477).

<sup>123</sup> Saray mutfağının bulunabilen ilk muhâsabeleri olan 1489-90 ve 1490-91 dönemine ait muhâsabelerdeki pirinç kayıtları için bkz. Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 98; KK 7094, s. 9. Muhâsabeler dışında, saraya Filibe'den pirinç alındığına dair daha erken kayıtlar da yer almaktadır. Bkz. M. Tayyip Gökbilgin, *XV-XVI. Asırda Edirne ve Paşa Livası*, İstanbul 1952, s. 130-31.

<sup>124</sup> İnalçık, Osmanlılarda ilk pirinç üretiminin Hüdavendigâr livasında görüldüğünü kaydetmektedir (Halil İnalçık, "Rice Cultivation", s. 69).

<sup>125</sup> Beldiceanu N.-Irene Beldiceanu-Steinherr, "Riziculture dans l'Empire Ottoman (XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle), *Turcica*, IX/2 (1978), s. 15. Ayrıca bkz. İnalçık, "Rice Cultivation", s. 69, not 2.

<sup>126</sup> 1527-28 senelerine ait muhâsebe: *D. BŞM* 10509, s. 13.

<sup>127</sup> Havalattan gelen toplam 405 mud pirincin 300 mudu Filibe'den, 95 mudu Tatarpazarı'ndan ve yalnızca 10 mudu da Boyabad'dan gelmiştir (*D. BŞM* 10509, s. 13).

<sup>128</sup> 1568-1574 arasındaki muhâsabeler için bkz. *MAD* 6278; Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 104-149.

<sup>129</sup> "... (Filibe pirinci) Mısır pirinci gibi olmayıp kırmızı renktedir" (*Polonyalı Simeon'un Seyahatnâmesi 1608-1619*, çev. Hrand D. Andreasyan, İstanbul 1964, s. 24).

<sup>130</sup> Sarayın pirinç ihtiyacının önemli bir kısmı da İstanbul piyasasından karşılanmaktadır. Bu piyasadaki pirincin de anılan iki merkezin pirinci olduğu düşünülebilir. Zira gümrük kayıtları, bu iki pirinç türünün uzun mesafeli ticarete de başka yerlerinkine fırsat tanımadığını gösteriyor (Halil İnalçık, "The Customs Register of Caffa, 1487-1490", *Sources and Studies on the Ottoman Black Sea*, I, Harvard 1995, s. 131).

kazalarının pirincine de müracaat edilmiştir. Yalnız bu kazalardan yapılan tedarik sınırlıdır ve her dönemde gerçekleşmemiştir<sup>131</sup>.

Burada şöyle bir soru akla gelmektedir: Anadolu'daki birçok kazada pirinç üretiliyor olmasına rağmen<sup>132</sup>, saray neden sadece Mısır ve Filibe pirinçlerini tercih etmektedir? Bu soruya net bir cevap verebilmek için Anadolu'da üretilen pirincin kalitesi ve üretim kapasitesi hakkında yeterli bilginin olması gerekir. Fakat şimdilik bu bilgilerden yoksunuz. Aslında saray darlık dönemlerinde özellikle Bursa ve çevresindeki kazalardan pirinç talep etmiştir<sup>133</sup>, ancak bu olağandışı bir uygulamadır. Olağan olmayan dönemlerde sarayın tüketimine sunulan Anadolu pirincinin nitelik açısından saray standartlarına uygun olup olmadığı bilinmiyor ama bir belgeden Bursa ve çevresindeki çeltik üretiminin düşük kapasiteli olduğunu anlıyoruz<sup>134</sup>. Dolayısıyla sarayın Anadolu pirincini talep etmemesinin öncelikli sebebinin sınırlı üretim olduğunu söylemek mümkündür.

Saray, Filibe pirincinin Çarşnır ve Saray nehirleri çeltiklerinde yetişmesini<sup>135</sup>; Mısır'dan ise özellikle Menzile ve Dimyat pirincini istemektedir<sup>136</sup>. Sarayda pilav, çorba, aşure ve zerde başta olmak üzere birçok yiyeceğin şekillenmesinde kullanılan pirincin unu da çıkarılmaktaydı<sup>137</sup>. Helvahane'de yapılan boza için de düşük sayılamayacak miktarda pirinç kullanılıyordu<sup>138</sup>.

<sup>131</sup> Şimdilik mevcut muhâsebelerin içinde bu kazalardan pirinç alındığına dair kayda rastlanmıştır. Bkz. *MAD* 2003 (1615-16); *MAD* 958 (1625-26); *MAD* 3043 (1626-28).

<sup>132</sup> Geniş bilgi için İnalcık, Beldiceanu ve Arıkan'ın zikredilen makalelerine bakınız.

<sup>133</sup> Bkz. III. Bölüm, "Havalât Dışı Alımlar" kısmı. Darlık dönemlerinden birinde İzmir'den de pirinç istenmiştir. Goffman'ın iddia ettiğinin aksine saray bu bölgenin pirincine çok zorda kalmadıkça müracaat etmemektedir. Hele hele 'tadına doyamama' hali (Daniel Goffman, *İzmir ve Levanten Dünya (1550-1650)*, çev. Ayşen Anadol, İstanbul 1995, s. 18) hiç söz konusu değildir.

<sup>134</sup> "Bursa kadısına... Evkaf-ı âmire mahsûlünden ve sâyir çeltüklerden hâsıl olan pirinç şimdiye değin imâretlere ve mahmiyye-i mezbûre ahâlisine kifâyet etmeyüp mahrûsa-i Mısır pirinciyle intifâlanup..." ( 29 Ş 988/8 Ekim 1580 tarihli hüküm: *MD* 43, 276/516).

<sup>135</sup> *MAD* 7534, s. 718; *KK* 67, s. 638.

<sup>136</sup> Listede bazı dönemlerde Fereskür pirinci de yer almaktadır (*MAD* 4442, vr. 43b).

<sup>137</sup> *MAD* 2063, s. 44; *KK* 7279, s. 5-6. Dövlere toz haline getirilen pirincin miktarı bilinmemektedir. Sarayda pirinç ununun kullanıldığı, pirinç unu çıkarmak için alınan bakır dibek kayıtlarından anlaşılıyor (*MAD* 652, s. 26). Bu un muhallebi ve diğer bazı yemeklerde kullanılmıştır (Barkan, a. g. m., s. 187, 192).

<sup>138</sup> Mesela 1626-28'de 5.285 kg. (*MAD* 3043, s. 59); 1637-38'de 2.001 kg. (*MAD* 5095, s. 38); 1638-39'da da 3.874 kg. (*MAD* 7502, s. 39) pirinç boza için kullanılmıştır.

Tablo 22: Pirinç, Sadeyağ ve Şekerin Tüketim Miktarları

| Dönem                                | Pirinç<br>(kıyye) | Sadeyağ<br>(kıyye) | Şeker<br>(kıyye) | Kaynak                                                          |
|--------------------------------------|-------------------|--------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------|
| 2.II.1489-22.I.1490                  | 155.030           | 34.735*            | 4.015*           | Barkan, "İst. Sarayları", s. 88-103.                            |
| 23.I.1490-12.I.1491                  | 135.040           | -                  | -                | KK 7094.                                                        |
| 27.IX.1527-13.IX.1528                | 208.680           | -                  | -                | D. BŞM 10509.                                                   |
| 5.V.1573-24.IV.1574                  | 569.400           | 106.979*           | 29.415           | Barkan, "İst. Sarayları", s. 110, 146-47; MAD, 6278; D. BŞM 80. |
| 25.IV.1574-13.IV.1575                | 542.600           | 99.756*            | 26.429           | D. BŞM 10511.                                                   |
| 27.XII.1610-16.XII.1611              | 959.260           | 144.276            | 47.388           | D. BŞM 10513.                                                   |
| 16.XII.1611-21.XI.1612               | 949.480           | -                  | 46.097           | D. BŞM 10513.                                                   |
| 21.XI.1612-8.X.1613                  | 856.480           | 140.712            | 41.165**         | D. BŞM 10513.                                                   |
| 10.X.1613-29.IX.1614                 | 1.037.600         | 166.144            | 61.710           | Kiril ve Metodiy Ktp., nr. 46; D. BŞM 10513                     |
| 29.IX.1614-23.VI.1615                | 792.200           | -                  | 47.371           | D. BŞM 10513.                                                   |
| 24.VI.1615-12.VI.1616                | 1.000.540         | 177.609            | 57.733           | D. BŞM 10513; MAD 2003.                                         |
| 1.VII.1617-20.VI.1618<br>(sefer var) | 936.660           | 151.810            | 54.300           | KK 7274.                                                        |
| 22.VII.1620-7.I.1622                 | 1.043.040         | 161.708            | 51.687           | D. BŞM 10516.                                                   |
| 19.XII.1625-7.XI.1626                | 768.500           | 149.626            | 43.474           | MAD 958.                                                        |
| 18.XI.1626-1.III.1628                | 1.057.120         | 213.239            | 63.711           | MAD 3043.                                                       |
| 15.III.1631-13.III.1632              | 798.520           | 123.606            | 41.242           | MAD 274.                                                        |
| 6.III.1637-24.II.1638                | 968.160           | 166.280            | 52.206           | MAD 5095.                                                       |
| 7.V.1638-27.IV.1639<br>(sefer var)   | 681.140           | 113.834            | 30.440           | MAD 7502.                                                       |
| 18.IV.1641-9.XII.1641                | 769.120           | 116.061            | 36.067           | MAD 652.                                                        |
| 30.XI.1642-18.XI.1643                | 931.320           | 155.306            | 52.350           | MAD 2063; D. BŞM 10519.                                         |

Not: 1 kıyye 1.2828 kilogramdır.

Saraydaki pirinç tüketimi oldukça yüksek düzeydedir. Rakamlar hayret vericidir. 15. yüzyılın sonlarında ortalama 145.000 kıyye (186 ton) olarak gerçekleşen tüketim; 16. yüzyılın ikinci çeyreğinde 200.000 kıyyeyi (257 ton) aşmış, yüzyılın üçüncü çeyreğinde

\* Bu rakam saray kilerine giren miktarı gösterir, muhâsebede net tüketim rakamı verilmemiştir.

\*\* "Edirne ve şikâr-ı hümayûn masrafı dâhil olmamıştır".

ortalama 555.000 kıyyeyi (712 ton) bulmuş ve 17. yüzyılın ilk yarısında, bazı dönemlerinde 1.000.000 kıyyeyi (1.283 ton) geçmiş olmakla birlikte genellikle bu rakamın altında seyretmiş, fakat sefer zamanlarında bile 680.000 kıyyeden (872 ton) aşağı düşmemiştir<sup>139</sup>.

Sadeyağ:

Osmanlı sarayına zeytinyağı<sup>140</sup>, beziryağı<sup>141</sup>, susam yağı<sup>142</sup>, kuyruk, böbrek ve iç yağı<sup>143</sup> gibi çeşitli yağlar girmekle birlikte, ağırlıklı olarak tereyağı kullanılıyordu. Bu yağın tazesine *revgan-i taze*, *revgan-i ter* veya *revgan-i tere* denilmekteydi<sup>144</sup>. Yemek yapımında kullanılmayan bu yağ doğrudan tüketiliyordu. Yıl boyunca dayanıklı kalabilmesi için oldukça yüksek oranda tuzlanan ve yemek yapımında kullanılan diğeri ise *sadeyağ* (*revgan-i sâde*) olarak isimlendirilmiştir<sup>145</sup> ki, sarayda en fazla tüketilen bu yağdır.

<sup>139</sup> Bkz. Tablo 22.

<sup>140</sup> Zeytinyağı genellikle aydınlanmada ve sıvıların konulacağı ağaç kaplarda kullanılıyordu ve büyük oranda Yunanistan'ın alt kesimlerindeki yerlerden temin ediliyordu. Mizistre'ye bağlı Hırsova köyü (MAD 958, s. 44; KK 7273, s. 28; D. BŞM 10516), Aydonat (MAD 958, s. 45; KK 7274, s. 43; D. BŞM 10511, s. 35), Yanya (D. BŞM 10511, s. 35), Atina (KK 7273, s. 28) ve Ağrıboz'u (Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 46, vr. 19b) bu meyanda sayabiliriz. Bunlardan başka Midilli adası (Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 46, vr. 18a; KK 7273; KK 7274) ve İznikmid'den (MAD 2003, s. 54) de zeytinyağı alındığına dair kayıtlar mevcuttur. Seyahatnamelerde ve bunların kullanıldığı araştırmalarda, araştırma dönemi içinde Girit adasındaki şehirlerden de zeytinyağı geldiği belirtilmesine rağmen (Withers, *Büyük Efendi'nin Sarayı*, s.111; Miller, *The Grand Seraglio*, s. 194; Kömürciyan, *İstanbul Tarihi*, s. 114) arşiv belgelerinde böyle bir kayda rastlanmamıştır.

<sup>141</sup> Keten tohumundan çıkarılan bu yağ İstanbul piyasası yanında Rodoscuk'tan elde ediliyordu (MAD 2003, s. 53; KK 7274, s. 42). Rodoscuk'taki yağ üretimi hakkında bkz. Faroqi, "İstanbul'un İlaşesi ve Tekirdağ-Rodoscuk Limanı (16. - 17. yüzyıllar)", *Gelişme Dergisi*, II (Ankara 1981), s. 139-54).

<sup>142</sup> Şir-i revgan veya revgan-i semsem olarak kaydedilen bu yağın büyük kısmı Ürgüp'e bağlı Sinason köyünden gelmekteydi (MAD 3043; MAD 2003; KK 7274; D. BŞM 10516; İMŞSA, *İstanbul Mahkemesi*, nr. 5, vr. 24b/168). Özellikle Helvahane'de yapılan tatılarda kullanılmıştır (Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 229).

<sup>143</sup> Kayıtlarda *revgan-i dünbe* ve *revgan-i düm* olarak geçen kuyruk yağı, saray için kesilen koyunların yanında İstanbul piyasasından da temin edilmiştir. Sarayda et yemeklerinin yanında, börek vb. hamur işleri ile has ekmek yapımında da kullanılmıştır (Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 190, 275, 129). Belgelerde iç yağı *revgan-ı pîh* ve böbrek yağı da *revgan-i böğrek* olarak geçmektedir (a. g. m., s. 129; MAD 7101, s. 21). İç yağı mum imalinde de kullanılmaktaydı (MAD 2063, s. 27).

<sup>144</sup> Tereyağına, aşağıda "İkincil Tüketim Malları" kısmında tekrar değinilecektir.

<sup>145</sup> 16. Yüzyıl'a Anadolu'yu gezen Dernschwam, Kefe'den İstanbul'a gelen sadeyağın inek, koyun, manda, at ve eşek sütlerinin karışımından yapıldığını ve "lezzetsiz, nahoş, acımtırak bir yağ" olduğunu belirtiyor (Hans Dernschwam, *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*, çev. Yaşar Önen, Ankara 1992, s. 174). Sadeyağın ilk üç hayvanın sütlerinin karışımından elde edildiği doğru olabilir, fakat at ve eşek sütlerinin de katıldığı iddiası yersizdir; başka hiçbir seyyah bu yönde bir bilgiyi desteklememektedir.



15. yüzyılın sonlarına ait muhasebelerde, sadeyağın büyük oranda İstanbul pazarından alındığı anlaşılmaktadır. Aynı dönemde taşradan karşılanan kısmı, toplam tedarikin % 30'una tekabül etmektedir<sup>146</sup>. Yağ temin edilen kazalar ise Bursa, Edirne, Ankara ve Filibe'dir<sup>147</sup>. Kefe 1475'te alınmış olmasına rağmen 1490'larda buradan havale olarak sadeyağ gelmemektedir. Elimizde olan 16. yüzyılın ikinci çeyreğine ait bir muhasebe eksik olduğundan bu dönemde yağ tedarik edilen kazaların tamamı tespit edilememiştir. Yalnız bir nakliye ücreti kaydından, İzmit'ten de yağ alındığı anlaşılmaktadır<sup>148</sup>. Fakat aynı dönemde İstanbul piyasasında bulunan sadeyağ çeşitleri bilinmektedir. Kefe'nin devreye girmesiyle bu piyasada yer alan yağlar da gruplandırılmıştır: Karakeçili, Kefe ve Rumeli yağları... Bursa'nın Karakeçili yağı sarayın yüzyıl sonuna kadar sürekli talep edeceği bir çeşittir<sup>149</sup>. Kefe'den Matbah-ı Amire için doğrudan yağ alımı 17. yüzyılın ilk yıllarında başlayacaktır. Buna rağmen söz konusu dönemde sarayın her üç çeşit yağı tüketim listesine aldığı söylenebilir. 16. yüzyılın üçüncü çeyreğine ait muhasebeler iddiayı desteklemektedir. 1573-74 tarihli muhasebede İstanbul piyasasından Kefe ve Rumeli yağlarının alındığı kayıtlıdır<sup>150</sup>. Aynı dönemde saraya havale olarak yağ gönderen kazalar Şumnu, Hezargırad ve Çernovi gibi Rumeli kazaları ile Karakeçili yağının sağlandığı Bursa'dan ibarettir<sup>151</sup>.

17. yüzyıl başlarından itibaren tedarik bölgelerinin farklılaştığı gözleniyor. Yüzyılın ilk yarısı boyunca düzenli alım yapılan yerler; başta Kefe olmak üzere, Yunanistan'da Tırhala'ya bağlı Maçın köyü ile aynı bölgedeki Talende'nin Rado/Radoviş köyüdür<sup>152</sup>. Bu süre içinde Bursa'dan doğrudan sadeyağ alımına dair bir kayda rastlanmamıştır. Bunun yanı sıra bazı dönemlerde, Rumeli'deki Azak<sup>153</sup>, Vostica<sup>154</sup> ve Tımişvar<sup>155</sup>

<sup>146</sup> 1489'da elde edilen toplam 34.735 kıyye yağın yalnızca 10.798 kıyyesi İstanbul dışından karşılanmıştır (Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 88-90).

<sup>147</sup> 1489-91 yıllarını kapsayan iki muhâsebedeki kayıtlar için bkz. Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 88; KK 7094, s. 1.

<sup>148</sup> D. BŞM 10509, s. 7.

<sup>149</sup> Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 284-85 (1540 tarihli Bursa hassa harcının muhâsebesi); KK 63, s. 40 (24 M 960/9 Ocak 1552); KK 7534, s. 979 (1 B 984/23 Eylül 1576). Karakeçililer hakkında bkz. Faruk Sümer, "Kayılar, Ertuğrul Gazi ve Kara-Keçili Oymağı", *Resimli Tarih Mecmuası*, II/22, s. 1017.

<sup>150</sup> Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 110.

<sup>151</sup> D. BŞM 80, s. 7. Bir sonraki muhâsebe döneminde de tedârik alanları değişmemiştir (D. BŞM 10511, s. 36, 38).

<sup>152</sup> Şu muhâsebelerin "an'îl-havâlât" bölümlerine bkz. MAD 3043; MAD 958, MAD 5095; MAD 274; MAD 7502; KK 7273; KK 7274; Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 46.

<sup>153</sup> Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 46.

<sup>154</sup> KK 7274.

<sup>155</sup> MAD 652.

kazalarından alımda bulunulmuştur<sup>156</sup>. 17. yüzyılın ortalarından itibaren padişahlar sık sık Edirne'ye göç ettiklerinde, sadeyağ tedariki Rumeli'deki çok sayıda kazadan yapılacaktır<sup>157</sup>.

Sadeyağ yemeklerin tamamında kullanılan bir gıda maddesi olduğundan düzenli olarak tedarikine önem verilmiştir. Buğday hariç diğer temel gıdaların bir miktar az tedarik edilmesine rıza gösterilebilir ama yağ "ehemm-i umûrdan"dır<sup>158</sup>, tüketime yetecek miktarın temin edilmesi gereklidir. 16. yüzyılın ikinci yarısında ülke genelinde yaşanan hayvan kıtlığı sadeyağ üretimini de etkilemiş olmalı. Bu dönemde başkent piyasasının yağ ihtiyacının önemli bir kısmını Kefe karşılamaktadır. Kefe'de yağ fiyatlarının artması<sup>159</sup>, yağın illegal ticarete konu olması<sup>160</sup> bunu gösteriyor. Devlet Kefe yağının İstanbul dışına gitmesini önlemek üzere garip karşılanabilecek önlemler almışsa da<sup>161</sup> başarılı olamamıştır. Durumun İstanbul piyasasını olumsuz etkilediği anlaşıyor<sup>162</sup>. Ancak aksi bir kayıt olmadığı ve İstanbul piyasasından öncelikli alım yapma imtiyazı olduğu için, sarayın bu olumsuz halden pek etkilenmediğini söylemek mümkündür.

Sadeyağ, 17. yüzyıl başlarına kadar mutfak muhasebelerinin sonunda müstakil muhasebesi olan mallar içine girmemiştir. Bu yüzden anılan döneme kadarki net tüketim rakamları tespit edilememiştir. Saraya giren sadeyağ miktarını toplam tüketim rakamı olarak gördüğümüzde şu sonuçlarla karşılaşılır: 15. yüzyılın sonlarında 35.000 kıyye (45 ton) olarak gerçekleşen sadeyağ tüketimi 16. yüzyılın üçüncü çeyreğinde yaklaşık 100.000 kıyyeye (130 ton) çıkmış, 17. yüzyılın ilk yarısı boyunca da ortalama 150.000 kıyyelik (192 ton) bir tüketim söz konusu olmuştur.

<sup>156</sup> 1604 tarihli bir hükümde, Hemşin halkının cizye bedeli olarak Matbah-ı Âmire'ye bal ve balmumu yanında yağ da verdikleri kaydedilmekle birlikte yağın cinsi belirtilmemiştir (KK 70, s. 234).

<sup>157</sup> Örnekler için bkz. D. BŞM 10527, s. 34 vd.; D. BŞM 10535; KK 7279, Ek I; KK 2674, s. 83.

<sup>158</sup> D. EVM 26279, s. 109.

<sup>159</sup> MD 39, 331/644 (5 Ra 988/19 Nisan 1580). 1578'de Azak çevresinde yaşanan çekirge istilasının yağ fiyatlarına etkisi hakkında bkz. MD 35, 134/340.

<sup>160</sup> MD 72, 131/255 (12 B 1002/3 Nisan 1594).

<sup>161</sup> İstanbul'daki idareciler, Kefe yağının uğrak limanlarda gemilerden çıkarılarak başka yerlerde satıldığını duyunca, Kefe beylerbeyi ve kadısından, yağ konulan tulum ve destilerin gemiden kolayca çıkarılmasını engelleyecek büyüklükte olmasını istemişlerdir (29 L 1004/26 Haziran 1596 tarihli hüküm: MD 74, 10/26).

<sup>162</sup> MD 72, 131/255 (12 B 1002/3 Nisan 1594); MD 74, 10/26 (29 L 1004/26 Haziran 1596).

## Şeker:

14. yüzyıldan itibaren mutfaklara girmeye başlayan şekerin geniş kitlelere ulaşması oldukça uzun bir zaman almıştır<sup>163</sup>. Şeker, 15. yüzyılda hâlâ lüks bir gıda maddesidir ve 16. yüzyılda ancak hali vakti yerinde olanların sofralarında şekerli mamüller yer almaktadır. Hem dünyada hem Osmanlı topraklarında şekerin bu yavaş yayılışı, üretiminin sınırlı olmasıyla ilgili olmalıdır. 16. yüzyılın sonlarında dahi, Mısır, Kıbrıs ve Trablusşam'da üretilen şekerin önemli bir kısmının aktığı başkentte, akide şekeri imalatındaki bir artış şeker piyasasını altüst etmeye yetmektedir<sup>164</sup>. Şekerin girmediği mutfaklarda, tatlandırıcı olarak bal ve kuru meyveler (özellikle üzüm) kullanılmaktaydı. Yüksek miktarda şeker tüketilmesine rağmen, saray için şeker değerli bir gıda maddesi olma özelliğini 17. yüzyılda dahi kaybetmemiş; tamamen balın yerine geçememiştir. Padişah ve hanedan halkı ile yüksek rütbeli bürokratların kiler hakkında rakamlara dayanan bilgimiz olmamakla birlikte, Dergâh-ı Âli yeniçerilerinin baklavalara katılan tatlandırıcılar içinde şekerin oranı yalnızca % 0.20'ler düzeyindedir<sup>165</sup>. Buna karşılık helvahane ürünlerinin tamamında yüksek düzeyde şeker kullanılmaktadır. Yeniçeri baklavası konusunda görülen kısıtlamanın, daha çok seçkinlerin tüketimine sunulan helvahane mamüllerine uygulanmadığı da bir gerçektir.

15. yüzyılın sonlarına ait muhasebelerde<sup>166</sup> şekerin nereden alındığı belirtilmemektedir. Bununla birlikte, muhasebelerin birinde, satışa sunulan malzemelerden muşamma ve çulun şekerle birlikte Bursa'dan getirildiğinin kaydedilmesi<sup>167</sup>, en azından şekerin bir kısmının, dönemin uluslararası ticaret merkezi olan bu şehirden alındığını ortaya koyuyor<sup>168</sup>. Kanuni döneminde şeker ihtiyacının

<sup>163</sup> Şekerin serüveni hakkında bkz. Massimo Montanari, *Avrupa'da Yemeğin Tarihi*, çev. Mesut Önen-Biranda Hinginar, İstanbul 1995; Fernand Braudel, *Maddi Uygarlık, Ekonomi ve Kapitalizm, XV-XVIII. Yüzyıllar*, I, çev. M. Ali Kılıçbay, Ankara 1993.

<sup>164</sup> Ahmed Refik, *Onuncu Asr-ı Hicrî'de İstanbul Hayatı*, s. 122, hüküm nr. 36.

<sup>165</sup> 1641'de yeniçeriler için yapılan baklavada 2.440 kıyye un, 120 kıyye badem, 695 kıyye sadeyağ, 1.000 kıyye bal ve yalnızca 18 kıyye şeker kullanılmıştır (*D. BŞM* 2111, s. 39).

<sup>166</sup> 1489-90 ve 1490-91 dönemlerine ait bu muhasebeler için bkz. Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 88-103; *KK* 7094.

<sup>167</sup> "muşamma' ki bâ-şeker, 'an Bursa âmede-bûd" ve "cüll (çul) ki bâ-şeker-i mezkûr âmede-bûd" kayıtları için bkz. Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 90.

<sup>168</sup> Söz konusu şekerin Mısır şekeri mi yoksa Kıbrıs'ınki mi olduğu bilinmiyor. Ancak Fatih döneminde sarayda Kıbrıs şekeri tüketildiği görülmektedir. Fatih'in son senelerine (1471) ait bir aylık muhasebede alınan şeker "sükker-i mükerrer-i Kıbrısı" olarak kaydedilmiştir (Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 240).

önemli bir kısmının Arap ve Şam vilayetinden karşılandığı anlaşıyor<sup>169</sup>. Dönemin önde gelen şeker üretim merkezleri olan Mısır 1517'de, Kıbrıs ise 1571'de Osmanlı topraklarına katılmıştır. Mısır şekerinin münhasıran saray için getirilmeye ne zaman başlandığı bilinmemekle birlikte, 1573'ten itibaren ağırlıklı olarak ihtiyacı karşıladığı görülmektedir. 1573-1643 arasında Mısır şekerinin payı, toplam tedarik içinde % 86'lara kadar çıkabilmekteydi<sup>170</sup>. Kıbrıs şekerini ise, adanın fethinden itibaren saraya girmeye başlamış<sup>171</sup>, ancak daha sonraki dönemlerde düzenli olarak gönderilmemiştir<sup>172</sup>. Muhasebelerde görülmemesine karşın, hükümlerden 16. yüzyılın sonlarında Trablusşam ve Şam'dan da şeker temin edildiği tespit edilmiştir<sup>173</sup>. Fakat kayıtların sınırlı olması, buralardan yapılan tedarikin olağandışılığına işaret etmektedir.

15. yüzyıl sonlarında sarayda üç çeşit şeker kullanılıyordu: nebat şeker, mükerrer şeker ve harcî şeker<sup>174</sup>... Düşük miktarda alınan nebat şeker, şekerler arasında en değerli olanıydı<sup>175</sup>. 16. yüzyıl sonlarından itibaren Mısır'dan *mükerrer*, *mün'ad* ve *bey* şekerine gelmeye başlamıştır<sup>176</sup>. Bunların her biri Bulak şekeridir; saray Bulak şekerini tercih etmektedir<sup>177</sup>. Aynı yüzyılda İstanbul piyasasından alınan şeker muhasebelerde gruplandırılmadan verildiğinden cinsi bilinmemektedir. 17. yüzyılda Mısır şekerinin bu üç cinsi de gelmeye devam etmiştir. Bu yüzyılda İstanbul piyasasından alınan şeker de has (iyi), vasat (orta) ve harcî (düşük kalite) olmak üzere üç çeşittir<sup>178</sup>. 1640 tarihli narh defterinde mükerrer ve ham şeker ile çok daha değerli olan nebat şekerini yer almaktadır<sup>179</sup>. 1641 senesine ait muhasebede İstanbul piyasasından alınan şeker, diğerlerinden farklı olarak has ve mükerrer olarak tasnif edilmiştir. Buradaki mükerrer şekerin fiyatı 1640

<sup>169</sup> Muhtemelen Şam'dan gelen bu şekerin 200 kantar (11.289 kg.) olduğu kayıtlıdır (D. BŞM Dosya nr. 1/4).

<sup>170</sup> MAD 274, s. 39.

<sup>171</sup> 1571-76 tarihleri arasında kapsayan kayıtlar için bkz. Halil Sahillioğlu, "Osmanlı İdâresinde Kıbrıs'ın İlk Yılı Bütçesi", *Belgeler*, IV/7-8 (Ankara 1967), s. 27.

<sup>172</sup> MD 40, 63/144; MD 53, 96/264; MD 62, 215/484.

<sup>173</sup> MD 40, 121/234 (5 N 989/3 Ekim 1581); MD 47, 64/161 (21 Ra 990/15 Nisan 1582); MD 70, 47/102 (Selh Ca 1001/5-15 Kasım 1602).

<sup>174</sup> Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 90.

<sup>175</sup> Mükerrer şekerin kıyyesi 28 ve harcî şekerinki 18 akçeye alınabilirken nebat şekerinin kıyyesi 74 akçeye malolmuştur ve bu yüzden yalnızca 81 kıyye, 270.5 dirhem alınmıştır (Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 90). 1643 yılında da sadece 30 kıyye alınacaktır (MAD 2063, s. 21).

<sup>176</sup> D. BŞM 10511, s. 37-38; D. BŞM 80, s. 9.

<sup>177</sup> KK 67, s. 935 (6 L 980/9 Şubat 1573); MD 73, 54/126 (25 L 1003/3 Temmuz 1595).

<sup>178</sup> MAD 2003, s. 20; D. BŞM 10516, s. 19.

<sup>179</sup> Küttikoğlu, *Osmanlılarda Narh Müessesesi*, s. 98. Buna karşılık, 1009/1600 tarihli narh defterinde yalnızca mükerrer şekerin kaydı mevcuttur (Aynı yazar, "1009 (1600) Tarihli Narh Defteri", s. 24).

tarhli narh defterindekine çok yakındır<sup>180</sup>. Narh defterinde has şekerin olmaması İstanbul piyasasında satışa sunulmadığını göstermez ama sınırlı bir kesim tarafından tüketildiğine işaret eder. Mükerrer şeker göre yaklaşık % 30 daha pahalı olan has şekerin saraydaki kullanımı da sınırlıdır<sup>181</sup>. 17. yüzyıl ortalarına kadar sarayda Osmanlı topraklarında üretilen şeker çeşitleri tüketilmiştir. İlk defa yüzyıl ortalarına doğru saraya Frenk şeker de alınmaya başlanmıştır<sup>182</sup>.

Pirinç ve sadeyağ gibi gıda maddeleri daha çok Matbah-ı Amire bünyesindeki mutfaklara dağıtılırken, tedarik edilen şekerin % 40'lara ulaşan bir kısmı Helvahâne'ye tahsis ediliyordu<sup>183</sup>. Bu gayet doğaldır, çünkü Helvahâne'de yapılan şerbet, hoşaf, reçel, macun, helva ve diğer şekerlemelerde şeker kullanılmaktaydı<sup>184</sup>. Şekerin tahsis edildiği alanlardan biri de fırınlardır. Fırınlarda ekmek dışında çeşitli unlular imal ediliyordu. Bunların büyük bir kısmı tuzlu olmasına karşın şekerlilleri de vardı. *Sükkerî nukul*, *sükkerî börek* ve *sükkerî poğaç*a, isimlerinden de anlaşılacağı gibi şekerli mamüllerdir ki, fırınlara verilen şeker bunların imalinde kullanılmaktaydı<sup>185</sup>. 17. yüzyıl ortalarına doğru padişah ve ağaların kahvesi için de şeker tahsisi başlamıştır<sup>186</sup>. Muhasebelerde geçmemesine karşın, şekerin şenliklerde yapılan nahıllara da sarfedildiği varsayılabilir<sup>187</sup>.

1489-1643 arasında pirinç, sadeyağ ve şekerden oluşan gıda maddelerinin tüketim miktarlarındaki artışın seyrini gösteren bir grafikte, yaklaşık 150 yıl içindeki değişimleri gözlemlemek mümkündür. Bunun için her üç gıda maddesinin tüketim rakamlarının bulunduğu muhasebeleri kullanarak ilk döneme (1489-90) ait rakamları endeks alalım.

<sup>180</sup> Defterde mükerrer şekerin kıyyesi 60 akçe olarak kaydedilmiştir (Kütükoğlu, *Osmanlılarda Narh Müessesesi*, s. 98). Bir sonraki senede saraya alınan aynı cins şekerin kıyyesi ise 62,5 akçeye gelmiştir (MAD 652, s. 9). 1009/1600 tarihli narh defterinde mükerrer şeker Mısır ve Reşid olmak üzere iki çeşit olarak verilmiş ve birincisinin kıyyesi 80, ikincisinininki de 70 akçe olarak belirlenmiştir (Kütükoğlu, "1009 (1600) Tarihli Narh Defteri", s. 24).

<sup>181</sup> 1641 senesinde İstanbul piyasasında 10.446 kıyye mükerrer şeker alınırken yalnızca 1.445 kıyye has şeker alınmıştır (MAD 652, s. 9).

<sup>182</sup> 1641'de 15 kelle Frenk şeker alınmıştır (MAD 652, s. 18). Bu şeker İstanbul'a diğerlerine göre daha önce giren Portekiz şeker olmalıdır. Zira Fransız ve İngiliz şeker yüzyılın ikinci yarısında başkent piyasalarında yer alacaktır (Mantran, *17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul*, I, s. 189).

<sup>183</sup> MAD 7502, s. 36.

<sup>184</sup> MAD 2111, s. 19; KK 7279, s. 2-3.

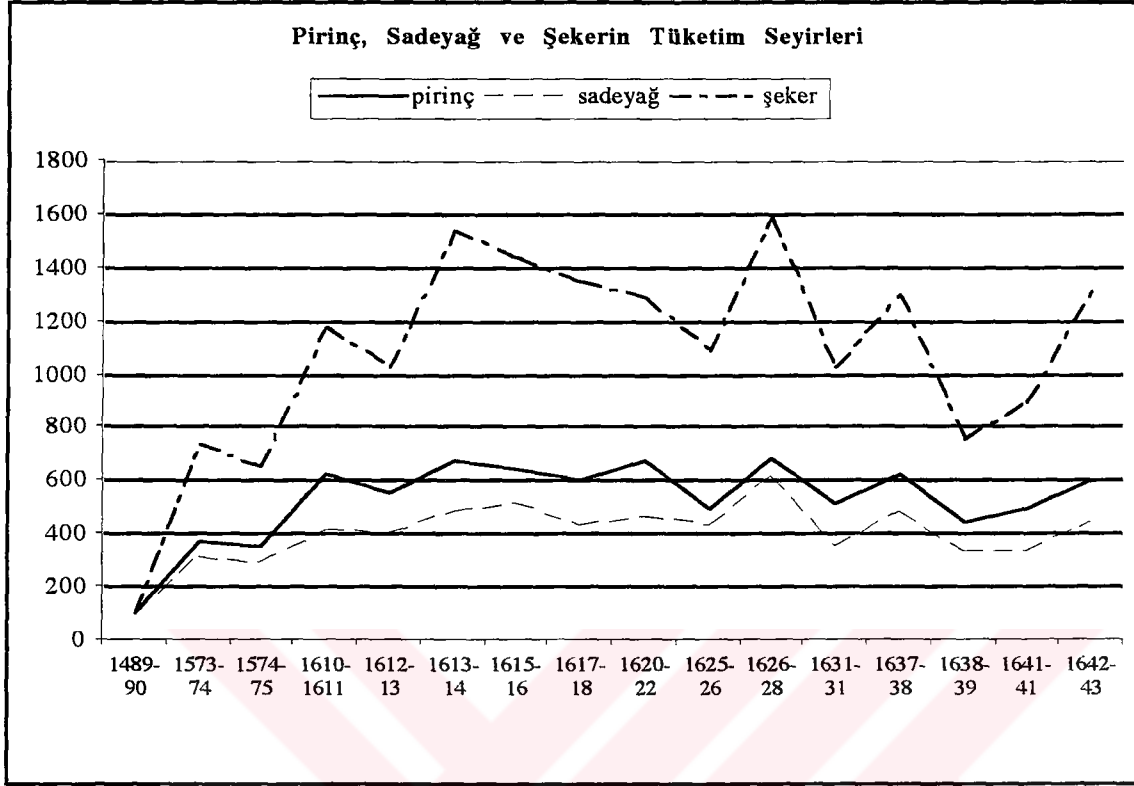
<sup>185</sup> MAD 958, s. 57; D. BŞM 10511, s. 25; Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 147.

<sup>186</sup> MAD 5095, s. 35; MAD 652, s. 34.

<sup>187</sup> Osmanlı şenliklerinde üç boyutlu tasvirler olarak tanımlanabilecek şekerden yapılan nahıllarla ilgili bkz. Metin And, *Osmanlı Şenliklerinde Türk Sanatları*, Ankara 1992, s. 207-224; Faroqi, *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam*, s. 187; Solakzâde (Mehmed Hemdemî), *Târih*, İstanbul 1297, s. 603.



Grafik 7:



Aslında şeker tüketimindeki değişimleri görmek üzere çıkartılan bu grafiğin verdiği sonuçlar, öngörülerini doğrulamaktadır. Diğer iki gıda maddesine göre, şekerin tüketimindeki artış tahmin edilebileceği gibi yüksektir. Çünkü şeker, kullanımı diğer ikisine göre daha yeni olan bir üründür. Sarayın şeker tüketimindeki artışın seyrini bu gıda maddesinin yaygınlaşma seyri olarak okumak da mümkündür. Saraydaki şeker tüketimi 1615'lere kadar hızlı artışını sürdürmüştür. Bu tarihten itibaren normal standardını yakalamış görünmekte; neredeyse pirinç ve sadeyağ tüketimine paralel bir seyir takip etmektedir. Şeker gibi pirinç de, özellikle 15 ve 16. yüzyıllar için kullanımı çok eskiye dayanmayan bir gıda maddesidir. Bu yüzden sadeyağa oranla tüketim artışı onun da yüksek gerçekleşmiştir. 1489-1573 arasında, şeker ve pirinç tüketiminde görülen artışlar, Mısır'ın Osmanlıların eline geçmesiyle de ilişkilendirilebilir. Fakat Mısır'ın alınmasından 1573'e kadar olan tüketim rakamları olmadığından, buradan yapılan tedarikin, söz konusu tarihler arasında sarayın şeker ve pirinç tüketimini nasıl etkilediği tespit edilememektedir.

## B. İkincil Tüketim Malları

İkincil gıda maddeleri, aslında temel besinler arasında da sayılabilecek yaş ve kuru meyve ve sebzelerin yanında, turşu vb. bazı işlenmiş mallar ile saray beslenme kültüründeki incelik ve lüksü ve bu minyatür şehirdeki maddi konforu gözler önüne seren itriyât (baharat ve diğer tadlandırıcılar) ve soğutucuları içine almaktadır. Bu kısımda, temel gıda maddesi olarak belirlenenlerin dışında kalanların tamamı verilmeye çalışılmıştır. Malların sayısı oldukça fazla olduğundan, 15, 16 ve 17. yüzyıllara ait birer muhasebeye göre listeler çıkarılmış, bunlar haricinde saraya giren bir mal varsa, listelerin akabinde belirtilmiştir.

Listelerde alkollü içki (hamr) ve kahvenin yer almaması, bu iki maddenin saraya girip girmediği sorusunu akla getirecektir. Öncelikle, muhasebelerde yer alan malların, mutfak bütçesinden ödeme yapılarak alınanları veya havâle yoluyla gelenleri kapsadığını tekrarlayalım. Bu iki maddeye mutfak bütçesinden ödeme yapılmadığından, muhasebelerde ikisinin de satın alındığını gösteren kayıtlar yoktur. Bununla birlikte, muhasebelerin bir kısmında, Batılı bazı elçilere alkollü içki tahsis edildiği görülmektedir. Nitekim, Mayıs 1573 - Nisan 1574 arasında İstanbul'a gelen Küçük Leh (Küçük Polonya), Kraliçe (İngiltere), Venedik, Beç-i Kadîm (Eski Macar) ve Beç-i Cedîd (Yeni Macar) elçileri<sup>188</sup> ile Nisan 1574 - Nisan 1575 arasında gelen Küçük Leh (Küçük Polonya), Orta Leh (Orta Polonya), Kraliçe (İngiltere), Beç (Macar) ve Françe (Fransa) elçilerine<sup>189</sup> alkollü içki verilmiştir. Elçiler, içkilerini kaldıkları yerlerde tüketebilmektedirler; elçi ziyafetlerinde kendilerine içki sunulmamaktadır. Diğer muhasebelerde yer almamasına rağmen, 16. yüzyılın başlarında da elçilere içki tahsisi yapıldığı bilinmektedir<sup>190</sup>. Muhasebelerde satın alım kaydı yer almadığına göre, elçilere verilen içkinin parasının başka bir kalemden karşılanıyor olması gerekir. İçki masrafları muhtemelen, elçi tahsisatlarına da bakan Teşrifât Kalemi'nce<sup>191</sup> görülmüyordu.

<sup>188</sup> Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 139-142.

<sup>189</sup> D. BŞM 10511, s. 9-12.

<sup>190</sup> Mevkufât Kalemi defterlerinden birinde, 919/1513-1 tarihli bir kayıt, elçilere tahsis edilen içkinin vekilharç tarafından alındığını göstermektedir (D. MKF 36805, s. 283).

<sup>191</sup> Teşrifât Kalemi'nin görevleri için bkz. Ahmet Tabakoğlu, *Gerileme Dönemine Girerken Osmanlı Maliyesi*, İstanbul 1985, s. 110-11.

1550'lerde İstanbul'a giren ve kısa sürede içimi yayılarak kullanımıyla ilgili bir kültürün oluştuğu kahveyle<sup>192</sup> saray sâkinlerinin tanışması belki 16. yüzyılın ikinci yarısına inmekle birlikte, mutfak muhasebelerinde kahveye dair ilk kayıtlar 17. yüzyıla aittir. Bunlar da, ancak padişah, valide sultan, divan mensupları, ağalar ve diğer seçkinlerin içebildiği<sup>193</sup> kahve için yapılan şeker tahsisini göstermektedir<sup>194</sup>. Şüphesiz Mısır'dan saray mutfağına münhasır kahve de getirilmektedir<sup>195</sup>. Fakat parası mutfak bütçesinden (peşin veya mahsûb) ödenmediğinden kahve kayıtları muhasebelerde yer almamıştır. Bu nedenle tüketim miktarı da tespit edilememektedir.

Evliya Çelebi, İstanbul piyasasında çayın da bulunduğunu ihsas ettiren bilgiler vermesine rağmen<sup>196</sup> muhasebelerde çaya rastlanmamıştır.

### 1. Meyveler ve Sebzeler

Zamanın İstanbul'u yakın çevresiyle birlikte, meyve ve sebze açısından oldukça zengin bir şehirdir. Seyyahların başkentle ilgili gözlemleri bunu açıkça ortaya koyuyor. Kalabalık nüfusa sahip bir şehrin, nakliye imkânlarının henüz çok sınırlı olduğu bir dönemde, bilhassa sebze ve taze meyve ihtiyacını yakın çevresinden karşılama zorunluluğu, bölgedeki meyve ve sebze üretimini teşvik etmiş olmalıdır.

Araştırma dönemi içinde, İstanbul ve yakın bölgelerde yetişen her çeşit taze meyve ve sebze Osmanlı sarayında tüketilmekteydi. Saray, uzak bölgelerde yetişen nitelikli meyve ve bitkilerin de ancak kurusunu alabilmekteydi. Özellikle sebzeler dayanıksız gıda maddeleri olduğundan, sebze ihtiyacının tamamı şehir içi ve yakın köylerden temin edilmiştir. Boğaz'ın Rumeli yakasındaki hangi köylerden sebze temin edildiğine dair bir

<sup>192</sup> Kahvenin Osmanlı topraklarına girişi ve yayılışı hakkında bkz. C. Van Arendonk, "Kahve", *İA*, VI, İstanbul 1993, s. 95-100; Ralph S. Hattox, *Kahve ve Kahvehaneler*, çev. Nurettin Elhüseyni, İstanbul 1996; Suraiya Faroqhi, "Coffee and Spices: Official Ottoman Reactions to Venetian-Egyptian Trade in the Later Sixteenth Century", *WZKM*, LXXVI (1986), s. 87-93; Aynı yazar, *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam*, çev. Elif Kılıç, İstanbul 1997; Braudel, *Madi Uygarlık*, I, s. 213 vd.

<sup>193</sup> *MAD* 5095, s. 36; *D. BŞM* 10523, s. 18. Divan üyelerine kahve ikramıyla ilgili bkz. Miller, *a. g. e.*, s. 177; Defterdar Sarı Mehmed Paşa, *Zübde-i Vekayiât, Tahlil ve Metin (1066-1116/1656-1704)*, nşr. Abdülkadir Özcan, Ankara 1995, s. 59.

<sup>194</sup> Kahve için tahsis edilen şeker kayıtları için bu bölümdeki "Pirinç, Sadeyağ ve Şeker" kısmına bakınız.

<sup>195</sup> *MAD* 3443, s. 237 (1 Z 1047/16 Nisan 1638).

<sup>196</sup> Esnaf alayında, geçiş önceliği konusunda kasap esnafıyla Mısır metayı getiren tüccarlar arasındaki kavgaya değinen yazar, kasapların bu tüccarlara karşı şöyle dediğini kaydeder: "Ve eğer kahve dersiniz bir bid'at şeydir ve katî'ün-nevm ve mâni'ül-zürriyet(-i) benî âdemdir ve kahvehâneler vesvesehânedir... Baharlı şerbet ve leben-i hâlis ve çay ve badyan ve saleb ve pâlude-i suhan kahvenizden nâfi'dir..." (Evliya Çelebi, *Seyahatnâme*, I, nşr. Orhan Şaik Gökyay, İstanbul 1996, s. 240).

kayda rastlanmamıştır. Bununla birlikte, Anadolu yakasında Çengelköy'den Pendik'e uzanan hattaki birçok köyün saray mutfaklarının sebze ihtiyacını karşıladığı belirlenmiştir<sup>197</sup>. Sebzeye göre daha dayanıklı olan taze meyvelerin tedariki ise, Amasya ve Ağrıboz'u da içine alan geniş bir alanı kapsamıştır<sup>198</sup>. Yaş meyveler, şehirdeki hassa bahçeler ile şehir pazarlarının yanında, ağırlıklı olarak Marmara'nın iki tarafındaki sahil kazalarından sağlanmıştır. Amasya ve Ağrıboz, yaş meyve tedarikinin yapıldığı en uzak alandır. Burada dikkat çekilmesi gereken bir nokta, tedarikin geniş bir alana yayılmış olmasına rağmen, Amasya haricinde alım yapılan kazaların, nakliyenin daha hızlı gerçekleştirilebileceği deniz yolu ulaşımına müsait olmalarıdır. Kuru meyveler de Şam, Mısır, Ege Adaları ve Güney Yunanistan ile Batı Anadolu başta olmak üzere Anadolu'daki birçok kazadan temin edilmiştir.

Aşağıdaki tabloda 15, 16 ve 17. yüzyıllara ait birer muhasebe defterinden, İstanbul piyasasından ve taşradan tedarik edilen meyve çeşitleri ve miktarları verilmiş; taşradan alınan meyvelerin ayırt edilebilmesi için miktarın yanına parantez içinde alım yeri kaydedilmiştir. Ayrıca tabloda kullanılan '?' işareti, muhasebede o malın miktarının belirtilmediğini göstermek için kullanılmıştır.

Tablo 23: 15, 16 ve 17. Yüzyıllara Ait Üç Muhasebeye Göre Saraya Alınan Meyve Çeşitleri ve Miktarları

| Cinsi                           | 1489-90 <sup>199</sup>                    | 1573-74 <sup>200</sup>                                  | 1642-43 <sup>201</sup> |
|---------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------|
| mevz-i Şâmî (kuru Şam üzümü)    | 5 kıyye (Bursa)                           | -                                                       | -                      |
| mevz-i derbilî (Şam üzümü)      | -                                         | 10 kantar (Şam)                                         | -                      |
| mevz-i sürh (kuru kırmızı üzüm) | 102 kantar (İzmir çevresi)                | 400 sepet (Kızılcaturzla)<br>883 kantar (İzmir çevresi) | 34.470 kıyye           |
| mevz-i siyah (kuru siyah üzüm)  | 102 kantar (İzmir çevresi)<br>4.798 kıyye | 1.088 kantar (İzmir çevresi)                            | 42.548 kıyye           |

<sup>197</sup> Bkz. III. Bölüm, "İstanbul Piyasasından Yapılan Alımlar: Mübâya'ât".

<sup>198</sup> Yaş meyve alınan yerler Ağrıboz'un dışında Marmara ve Ege'nin denize yakın kazalarıdır. Bkz. MD 35, 129/331; MD 48, 144/398; MD 76, 80/200; KK 67, s. 1024; MAD 7534, s. 403; Ali Emiri-Murad IV, 395/13.

<sup>199</sup> Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 88-103.

<sup>200</sup> D. BŞM 6278; D. BŞM 80; Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 108-143. Bu muhâsebede, diğerlerinden farklı olarak, Üsküdar sarayına verilen gıda maddeleri ve miktarları da yer almaktadır. Topkapı sarayının ihtiyacı dışında kalan bu miktarlar listeye dahil edilmemiştir.

<sup>201</sup> MAD 2063.

| Cinsi                                                          | 1489-90                                   | 1573-74                                   | 1642-43      |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------|
| <b>mevîz-i Hamid</b> (Hamid üzümü)                             | -                                         | -                                         | 60 kıyye     |
| <b>mevîz-i [sûrh-i] razakı</b> (kuru razakı üzümü)             | 4 kantar (Kızılcatuzla)                   | -                                         | 3.430 kıyye  |
| <b>mevîz-i sûrh-i basdırma</b> (kırmızı pastırma üzümü)        | -                                         | 4.380 kıyye (İzmir çevresi)               | -            |
| <b>mevîz-i kişniç</b> (kişniş üzümü)                           | -                                         | 15 kantar (Mud)<br>20 kantar (Diyarbakir) | -            |
| <b>engür/engür-i taze</b> (taze üzüm)                          | 9.148 kıyye                               | 6.552 kıyye<br>2 sepet (Bursa)            | 6.300 kıyye  |
| <b>engür-i turş</b> (taze ekşi üzüm)                           | 70 himl                                   | 50 sebu (desti)                           | 18.230 kıyye |
| <b>engür-i parmak</b> (taze parmak üzümü)                      | -                                         | 3.008,5 kıyye                             | -            |
| <b>badam/çağla-i badam</b> (badem)                             | 2.739 kıyye<br>29 kantar (İzmir çevresi)  | 994 kıyye<br>237 kantar (İzmir çevresi)   | 4.496 kıyye  |
| <b>incir-i taze</b> (taze incir)                               | -                                         | 36 kıyye<br>1 sepet (Bursa)               | -            |
| <b>incir</b>                                                   | 214 kıyye<br>32 kantar (İzmir çevresi)    | 4.423 kıyye (İzmir çevresi)               | 7.581 kıyye  |
| <b>zerdâlû-i huşk</b> (zerdali kurusu)                         | -                                         | -                                         | 5.351 kıyye  |
| <b>zerdâlû</b> (zerdali)                                       | 1.097 kıyye<br>2,5 kantar (İzmir çevresi) | 5 kıyye                                   | -            |
| <b>kayısı</b>                                                  | 1.783 kıyye                               | -                                         | -            |
| <b>kayısı-i taze</b> (taze kayısı)                             | -                                         | 86 kıyye                                  | 3.180 kıyye  |
| <b>kayısı-i huşk</b> (kayısı kurusu)                           | -                                         | 2.181 kıyye<br>10 kantar (Şam)            | 744 kıyye    |
| <b>âlû-yi siyah</b> (siyah erik)                               | 1.591 kıyye                               | -                                         | -            |
| <b>âlû-yi ham</b> (olmamış erik)                               | 725 kıyye                                 | -                                         | -            |
| <b>âlû-yi Amaskine/Amasya</b> (Amasya eriği)                   | -                                         | 4.537 kıyye                               | 144 kıyye    |
| <b>âlû-yi can[-ı taze]</b> (taze can eriği)                    | -                                         | 5 kıyye                                   | 623 kıyye    |
| <b>âlû-yi taze-i turş ve can</b> (taze ekşi erik ve can eriği) | -                                         | 634 kıyye                                 | -            |
| <b>kızılçık-ı taze</b> (taze kızılçık)                         | -                                         | 458 kıyye                                 | 534 kıyye    |
| <b>kızılçık-ı taze-i aşlama</b> (aşlanmış taze kızılçık)       | -                                         | -                                         | 200 kıyye    |
| <b>kızılçık-ı huşk</b> (kızılçık kurusu)                       | 13 kile                                   | -                                         | 24,5 kıyye   |
| <b>kızılçık</b>                                                | -                                         | 21 kıyye                                  | -            |



| Cinsi                                                      | 1489-90     | 1573-74                                                              | 1642-43                            |
|------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| ceviz-i Rumî (Anadolu cevizi)                              | -           | 48.400 aded                                                          | 61.136 aded                        |
| ceviz içi                                                  | -           | -                                                                    | 165 kıyye                          |
| ceviz/girdegân (ceviz)                                     | 36.500 aded | -                                                                    | -                                  |
| fındık-ı huşk (kuru fındık)                                | -           | 197,5 kıyye                                                          | -                                  |
| fındık                                                     | 42 kıyye    | 142 kıyye                                                            | -                                  |
| fındık içi                                                 | -           | -                                                                    | 155 kıyye                          |
| kavrulmuş fındık/fındık-ı kavrulmuş                        | -           | -                                                                    | 59 kıyye                           |
| fındık-ı kabuklu (kabuklu fındık)                          | -           | -                                                                    | 826 kıyye                          |
| fındık-ı taze (taze fındık)                                | -           | -                                                                    | 226 kıyye                          |
| kestane                                                    | 37 kile     | -                                                                    | -                                  |
| kestane-i Brusa (Bursa kestanesi)                          | -           | 749 kıyye<br>6 himl                                                  | 935 kıyye                          |
| kestane-i hurda (küçük kestane)                            | -           | -                                                                    | 545 kıyye                          |
| elma-i taze (taze elma)                                    | -           | -                                                                    | 12.100 kıyye                       |
| tüffâh/sfb(elma)                                           | 554 kıyye   | 3.665,5 kıyye<br>5 sepet (Bursa)                                     | -                                  |
| tüffâh-ı müslimî/miskî (Amasya'nın kokulu elması)          | -           | 10 himl (Amasya)                                                     | -                                  |
| tüffâh-ı huşk-ı oyma (oyma elması kurusu)                  | -           | 230.000 aded (Akşehir)                                               | -                                  |
| enâr (nar)                                                 | 2 kıyye     | 2.298 kıyye                                                          | -                                  |
| enâr-ı şirîn (tatlı nar)                                   | -           | 4.134,5 kıyye<br>15.000 aded (Ağrıboz)<br>5.000 aded (İzmir çevresi) | 3.250 kıyye<br>6.000 kıyye (Bursa) |
| enâr-ı turş (ekşi nar)                                     | -           | 6.092 kıyye                                                          | 6.000 kıyye (Bursa)                |
| enâr-ı leğân [?]                                           | -           | -                                                                    | 20 kıyye                           |
| kiras-ı taze (taze kiraz)                                  | -           | -                                                                    | 3.500 kıyye                        |
| kiras-ı taze-i Hisar (Rumeli Hisarı kirazı) <sup>202</sup> | -           | -                                                                    | 1.574 kıyye                        |
| kiras (kiraz)                                              | 31 kıyye    | 2.537 kıyye                                                          | -                                  |

<sup>202</sup> Defterde hangi hisarın kirazı olduğu belirtilmemektedir. Aslında hem Anadolu hem de Rumeli hisarlarında güzel kirazlar yetişmektedir (Kömürciyan, *İstanbul Tarihi*, s. 42, 46). Fakat Evliya Çelebi'nin, Rumeli Hisarı'nda yetişen kirazların Anadolu, Arabistan ve İran'da *hisar kirazı* namıyla meşhur olduğunu bildirmesi (*Seyahatnâme*, I, İstanbul 1314, s. 456) hisardan kastedilenin Rumeli Hisarı olduğunu göstermektedir.

| Cinsi                                              | 1489-90      | 1573-74                                                                  | 1642-43                             |
|----------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| limon                                              | 11.500 aded  | 27.671 aded                                                              | 3.790 aded<br>? (İstanköy)*         |
| turunç/narenc-i turş (ekşi turunç)                 | 2.085 aded   | 11.264 aded                                                              | 7.340 aded<br>? (İstanköy)          |
| emrud (armut)                                      | 154 kıyye    | 6.587 kıyye<br>3 himl (Bursa)                                            | -                                   |
| emrud-i huşk (armut kurusu)                        | -            | 20 kantar                                                                | 601 kıyye                           |
| emrud-i taze (taze armut)                          | -            | 3.019 kıyye                                                              | 13.334 kıyye                        |
| rişte-i emrud-ı huşk (ince kıyılmış armut kurusu)  | -            | 614 kıyye (Akşehir)                                                      | -                                   |
| dut-ı siyah                                        | -            | 970 kıyye                                                                | 350 kıyye                           |
| dut                                                | 25 kıyye     | -                                                                        | -                                   |
| hiduvâne-i sürh ve sefid (kırmızı ve bayaz karpuz) | -            | 6.063 aded                                                               | -                                   |
| hinduvâne/karpuz (karpuz)                          | 14 himl      | -                                                                        | 6.464 aded<br>3.000 aded (Gelibolu) |
| hayva-i/ayva-i taze (taze ayva)                    | -            | 2.287 kıyye<br>15 himl (Akhisar)<br>18 himl (Geyve)<br>24 himl (Bilecik) | 3.004 kıyye                         |
| hayva/sefercel (ayva)                              | 11 himl      | -                                                                        | -                                   |
| gure (koruk)                                       | 166,5 kantar | 10.747 kıyye                                                             | 7.962 kıyye                         |
| vişne-i taze (taze vişne)                          | -            | 411 kıyye                                                                | 372 kıyye                           |
| vişne-i huşk (vişne kurusu)                        | -            | 133 kıyye                                                                | 196 kıyye                           |
| zeytun-i a'lâ (iyi kalite zeytin)                  | -            | 24 kıyye                                                                 | -                                   |
| zeytun (zeytin)                                    | -            | 43 kıyye<br>6 himl (Yanya)                                               | -                                   |
| fıstık                                             | -            | -                                                                        | 400 kıyye                           |
| fıstık-ı iç (fıstık içi)                           | -            | 287 kıyye                                                                | -                                   |
| fıstık-ı Şam (Şam fıstığı)                         | -            | 2 kantar (Şam)                                                           | -                                   |
| muşmula                                            | -            | 121 kıyye                                                                | 80 kıyye                            |
| unnâb (hünnap)                                     | -            | -                                                                        | 80 kıyye                            |

\* İstanköy'den iki çeşit limon alınmaktadır. Biri limon-ı kebîr, diğer-i limon-ı frengî. Birincisinin büyük kısmı limon suyu yapılarak, kalamı da olduğu gibi İstanbul'a gönderilmekteydi. İkincisi ise doğrudan gönderiliyor ve bundan Helvahâne'de reçel yapılıyordu (MAD 2003, s. 58-59; MAD 7528, s. 101; MAD 9829, s. 164). Helvahâne'de ayrıca limon reçeli de yapıldığı bilindiğinden bu ikincisinin, yine turunçgillerden farklı bir meyve olma ihtimali yüksektir. Ekşiliğine işaret eden adından hareketle greyfutt olduğu düşünülebilir.

| Cinsi                                                                                              | 1489-90   | 1573-74                                                   | 1642-43                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------|-------------------------|
| unnâb-ı taze (taze hünnap)                                                                         | -         | 270 kıyye                                                 | -                       |
| şeftalu[-i taze] (şeftali)                                                                         | -         | 510 aded + (2.030 aded) <sup>203</sup><br>1 sepet (Bursa) | 9.570 aded              |
| harbuze/kavun (kavun)                                                                              | -         | 985 aded<br>2.000 aded (Beypazarı)<br>94 aded (Bursa)     | 2.604 aded              |
| icâs/âlû-yı icâs (bir çeşit erik)                                                                  | -         | 10 kantar (Diyarbakir)                                    | 12 sandık (Mardin)      |
| leblebü/nohud-ı leblebi (leblebi)                                                                  | 913 kıyye | 60 kıyye                                                  | 12 kıyye                |
| mürekkab (turuncgillerden bir meyve türü)                                                          | -         | 83 aded                                                   | ? (İstanköy)            |
| kavun-ı şecer/utruc-ı turş (ağaç kavunu)                                                           | -         | -                                                         | 48 aded<br>? (İstanköy) |
| butun (buttum ağacı, <i>pistacia lentiscus</i> 'un tohumları; şu anda yerel adı <i>gizvendir</i> ) | -         | -                                                         | 1 sandık (Mardin)       |
| hurma-i Medenî/Medine (Medine hurması)                                                             | -         | 5 kıyye<br>275 kıyye (Mısır)                              | -                       |
| hurma                                                                                              | 24 kıyye  | 203,5 kıyye                                               | 166 kıyye               |
| ceviz-i Hindî (Hindistan cevizi)                                                                   | 78 aded   | -                                                         | 20 aded                 |

Tabloda görülenlerin dışında, farklı dönemlerde çeşitli kazalardan muhtelif meyveler alınmıştır. Vostica'dan siyah ve kırmızı üzüm, Gelibolu ve Atina'dan taze üzüm, Alaiye'den kişniş üzümü, Kargun (Kargı) ve Ayaş'tan cinsi belirtilmeyen üzüm; İznikmid, Rodoscuk, Ağriboz, Gümölcine, Yenice-i Karasu, Siroz ve Vostica'dan badem; İzmir çevresinden armut; Ağriboz, Bursa ve Lapseki'den karpuz; Lefke ve Edirne'den ayva; Midilli'den fıstık; İzmit (Fatih dönemi) ve Aydonat'tan zeytin, Gemlik ve Bozöyük'ten nar ve yine Bursa'dan alıç ve koruk alımları bu çerçevede zikredilebilir<sup>204</sup>. Ayrıca Kanuni zamanında Alanya'dan 207 adet muz gelmiş<sup>205</sup> ve III.

<sup>203</sup> Defterde iki adet şeftali kaydı var. Birinde 430 adet şeftalenin 208 akçeye alındığı kaydedilirken ikinci kayıta alınan şeftali sayısı belirtilmemiş, yalnızca 983 akçe harcandığı yazılmıştır. Yukarıdaki ilave rakam, ilk kayıttaki şeftalinin fiyatından hareketle çıkartılmıştır.

<sup>204</sup> Kronolojik olarak sıraya dizilen şu muhâsebelerin "an'î-havâlât" bölümlerine bkz. KK 7094; D. BŞM 10511; KK 7273; Kiril ve Metody Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 46; MAD 2003; KK 7274; D. BŞM 10516; MAD 958; MAD 3043; MAD 274; MAD 5095; MAD 7502; MAD 652. Ayrıca Gemlik'ten gelen nar (MD 76, 80/200), Lapseki'den gelen karpuz (MAD 4713, s. 68), Edirne'den gelen ayva (MAD 9829, s. 164), Mardin'den gelen icas eriği (MAD 9830, s. 60; KK 2296, vr. 61a), Lapseki'den alınan karpuz (MAD 7528, s. 88), Diyarbakir vilayetinden gönderilen kişniş üzümü (KK 67, s. 263), Kızılcatuzla'dan alınan razakı üzümü (MAD 7534, s. 1620), Aydonat'tan gelen zeytin (MAD 7534, s. 55) için muhâsebeler haricinde kaydedilen hükümler kullanılmıştır. Turuncgiller için de şu

Murad döneminde de Trablusşam'dan ağaç kavununun yanında hassa-i hümayûn için muz sipariş olunmuştur<sup>206</sup>. Muza ilişkin başka bir kayda rastlanmamıştır. Muhasebelerde görülmemekle birlikte, Edremit üzerine yapılan bir çalışmada saraya bu kazadan da üzüm alındığı kayıtlıdır<sup>207</sup>. Tabloya kaynak olanların haricindeki bazı defterlerde meyvelerin çeşitleri de belirtilmektedir. Bu meyanda, Lapseki'den alınan karpuzun *kırmızı karpuz* olduğu<sup>208</sup>; 17. yüzyıldan itibaren İzmir çevresinden, kayıtlı üzümlerin yanında *kelter*<sup>209</sup>, *alaca*<sup>210</sup> ve *Beğlerce*<sup>211</sup> üzümleri de alınmaya başlandığı; yine İzmir çevresinden alınan incirlerin de *Nazilli*, *sarıca* ve *lob* olmak üzere üç çeşidinin olduğu<sup>212</sup> belirtilmeye değerdir.

Muhasebelerde kayıtlı gıda maddeleri şüphesiz saray halkının tükettiğinin tamamını yansıtmamaktadır. Bir kısım gıda maddesi de saraya hediye olarak gelmekte<sup>213</sup> ve kayda geçmeden tüketilmekteydi. Ancak mutfak bütçesinden ödeme yapılarak alınan her türlü malın muhasebelere geçtiğini bildiğimize göre, yukarıdaki liste bize II. Bayezid'in saray mutfağına birçok meyve çeşidinin girmediğini gösteriyor. Hediye olarak gelmedi veya bilinmeyen bir yöntemle temin edilmediyse, 1489'da kavun, zeytin, vişne, muşmula, hünnap, kestane, fıstık, kayısı, incir, kişniş üzümleri, butun, icas eriği ile turuncgillerden ağaç kavunu ve mürekkeb Osmanlı sarayına alınmamıştır.

hükümlere bkz. MD 43, 234/429; MAD 7528, s. 101; MAD 9829, s. 164; MAD 9830, s. 81; D. EVM 26279, s. 103. Fatih döneminde Kargı ve Ayaş'tan üzüm, İznikmid'den de zeytin alındığı Aralık-Ocak 1474 tarihlerini kapsayan aylık muhâsebelere öğrenilmektedir (Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 274-77). Kanuni döneminde Mentеше'ye bağlı Bozöyük'ten gelen nar da, bu kazaya bağlı Layne'den temin edilmiştir (KK 2281, s. 12). Layne şu anda Yatağan kazasına bağlı Turgud köyü olmuştur. Bu bilgiyi veren Zekâi Mete'ye teşekkür ederim.

<sup>205</sup> D. BŞM Dosya nr. 1/42.

<sup>206</sup> MD 46, 121/234. Kanunî döneminde alıç İstanbul piyasasından da alınmakta ve alıç bu döneme ait muhâsebede *aluca* şeklinde yazılmaktadır (D. BŞM 10509, s. 1).

<sup>207</sup> Fikret Yılmaz, XVI. Yüzyılda Edremit Kazası, Ege Ün. Sosyal Bilimler Enstitüsü Basılmamış Doktora Tezi, İzmir 1995, s. 68-69. Yazar, Edremit'ten taze üzüm talebinin kış aylarında da sürmesini şaşırtıcı bulmuş ve konuyla ilgili "ironik" bir tartışma yapmış, sonuçta Osmanlıların bilinmeyen bir yöntemle üzümleri kış boyunca taze tutmalarının mümkün olabileceği ihtimalini belirtmiştir. İhtimal doğrudur. Seyyahların bir kısmı Osmanlıların üzümleri kış boyunca taze tuttuklarını belirten sınırlı bilgiler vermişlerdir (Tülay Reyhanlı, İngiliz Gezginlerine Göre XVI. Yüzyılda İstanbul'da Hayat (1582-1599), Ankara 1983, s. 67). Buna karşılık Busbecq, üzümleri saklama yöntemini detaylı bir şekilde açıklamıştır (The Turkish Letters, s. 54).

<sup>208</sup> MAD 7534, s. 678.

<sup>209</sup> MAD 3079, s. 6 vd.

<sup>210</sup> D. BŞM 10511, s. 48.

<sup>211</sup> KK 7274, s. 17.

<sup>212</sup> MAD 2773, s. 3; KK 7274, s. 47; KK 7419, s. 4, 18-19.

<sup>213</sup> Withers, Büyük Efendi'nin Sarayı, s. 115.

Saraya alınan yaş meyvelerin bir kısmı olduğu gibi tüketilmekteyse de önemli bir kısmı kurularıyla birlikte Helvahane'ye gönderilmekteydi. Bu meyveler hoşaf, reçel ve turşu başta olmak üzere çeşitli yiyecek ve içeceklerin bileşiminde kullanılmıştır. En çok tüketilen meyve türü üzümdür. Araştırma döneminde, bilhassa kırsal alanların büyük bir kısmında tatlandırıcı olarak kullanılan bu meyvenin şeker oranının fazla olması, saraydaki tüketimini de etkilemiş olmalıdır. Kuru üzüm tüketimi yaşına oranla daha fazlaydı. 15. yüzyılın sonlarında 18 tonu bulan kuru üzüm tüketimi, 16. yüzyılın son çeyreğine girerken yaklaşık 120 tona çıkmış, 17. yüzyılın ortalarına doğru 102 ton civarında gerçekleşmiştir<sup>214</sup>. Miktarları dönemden döneme değişmekle birlikte, tüketim sıralamasında üzümü nar, armut, elma, incir ve badem takip etmiştir.

Meyvelere göre sebze çeşitleri sınırlıdır. Aşağıdaki tablo, sebzelerle birlikte bazı yeşillikleri de içermektedir. Aslında saraya, listede verilenden daha fazla sayıda bitki girmektedir. Fakat, bunların bir kısmının macun ve ilaç yapımında kullanıldığı bilindiğinden söz konusu çeşitler aşağıda "Baharat ve Diğer Tatlandırıcılar" kısmında ele alınmıştır.

Tablo 24: 15, 16 ve 17. Yüzyıllara Ait Üç Muhasebeye Göre Saraya Alınan Sebze ve Bazı Yeşilliklerin Çeşit ve Miktarları

| Cinsi                                           | 1489-90 <sup>215</sup> | 1573-74 <sup>216</sup>             | 1642-43 <sup>217</sup>                                                     |
|-------------------------------------------------|------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| <b>böğrölce</b>                                 | 15 kile                | 20 kile                            | 520 kıyye                                                                  |
| <b>piyâz (soğan)</b>                            | 24.912 kıyye           | -                                  | -                                                                          |
| <b>piyâz-ı taze (yeşil soğan)</b>               | -                      | 30.448 kıyye + 350 deste           | 78.452 kıyye                                                               |
| <b>piyâz-ı huşk (kuru soğan)</b>                | -                      | 2.959 kıyye<br>1.000 kantar (Vize) | 106.544 kıyye<br>24.398 kıyye (Örenlü köyü, Vize)<br>20.000 kıyye (Samsun) |
| <b>piyâz-ı huşk-i İznik (kuru İznik soğanı)</b> | -                      | 132.153 kıyye                      | -                                                                          |
| <b>sîr-i huşk (kuru sarımsak)</b>               | -                      | 10.360 aded                        | 184 kıyye                                                                  |
| <b>sîr-i taze (yeşil sarımsak)</b>              | -                      | 210 kıyye                          | 387 kıyye                                                                  |

<sup>214</sup> Bkz. Tablo 23.

<sup>215</sup> Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 88-103.

<sup>216</sup> D. BŞM 6278; D. BŞM 80; Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 108-143.

<sup>217</sup> MAD 2063.



| Cinsi                                                                                 | 1489-90      | 1573-74                    | 1642-43         |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------|-----------------|
| sîr (sarımsak)                                                                        | ?            | -                          | -               |
| haviç/gezer (havuç)                                                                   | ?            | 5.425 kıyye                | 630 kıyye       |
| ma'denos-i huşk (kuru maydanoz)                                                       | -            | 3 kıyye                    | -               |
| ma'denos [-i taze] (yeşil maydanoz)                                                   | ?            | 237.384 deste              | 671.510 aded    |
| şelcem (şalgam)                                                                       | ?            | 4.900 deste + 5.686 kıyye  | 8.050 kıyye     |
| ebe gümeçi                                                                            | -            | -                          | 89 garar        |
| isfanac (ıspanak)                                                                     | ?            | 133.840 deste              | 124.880 kıyye   |
| durak otu/gyiâh-ı durak (dere otu)                                                    | ?            | 2.300 deste                | 51.175 aded     |
| kelem-i/lahana-i turş (ekşi lahana)                                                   | -            | 1.899 kelle                | 10.608 kelle    |
| kelem-i taze (taze lahana)                                                            | -            | -                          | 47.025 kıyye    |
| kelem/lahana                                                                          | 1.523 kıyye  | 14.080 kıyye + 2.053 kıyye | -               |
| terhun (tarhun)                                                                       | 510 kıyye    | 209 kıyye                  | 15.825 aded     |
| na'ne (nane)                                                                          | -            | -                          | 12 fıçı (Bursa) |
| na'ne-i taze (taze nane)                                                              | 802 kıyye    | 3.500 deste + 1.279 kıyye  | 15.825 aded     |
| bakla-i taze                                                                          | 60 kıyye     | 530 kıyye                  | 1.360 kıyye     |
| pazı (pazı)                                                                           | 4.603 kıyye  | 47.805 deste               | 540 kıyye       |
| kedû-yi/kabak-ı Mısır (Mısır kabağı)                                                  | -            | 1.098 aded                 | 9.580 kıyye     |
| kedû-yi/kar'-i/kabak-ı taze (taze kabak)                                              | 367 aded (?) | 743 aded + 317.483 kıyye   | 83.170 kıyye    |
| mülûhiye (hatmî olarak bilinen bitkiden farklı olarak mülhiye olarak da anılan sebze) | -            | -                          | 2 kıyye         |
| bazincan (patlıcan)                                                                   | 720 aded     | 48.140 aded                | 85.465 aded     |
| hıyar (salatalık)                                                                     | 9.240 aded   | 18.623 aded                | 51.090 aded     |
| marul                                                                                 | -            | 24.985 aded                | 820.500 aded    |
| varak-ı asma-i taze (taze asma yaprağı)                                               | -            | -                          | 5.502 kıyye     |
| varak-ı kerm-i turş (ekşi asma yaprağı)                                               | -            | ?                          | -               |
| varak-ı kerm ve asma (asma yaprağı)                                                   | -            | 20.200 aded                | -               |
| kerefis (kereviz)                                                                     | -            | 9.500 deste                | 149.287 aded    |
| tohmeğân/semiz otu (semiz otu)                                                        | -            | 8.600 deste                | 17.650 aded     |
| çükündür/pancar (pancar)                                                              | -            | 1.100 deste                | 21.930 kıyye    |
| varak-ı fındık (fındık yaprağı)                                                       | -            | ?                          | -               |
| pırasa                                                                                | -            | 605 deste                  | -               |
| turup-ı Brusa (Bursa turbu)                                                           | -            | -                          | 320 kıyye       |

Listede sebzelerden bezelye ve bamya görülmemektedir<sup>218</sup>. Turp ve ebegümeci yalnızca 1642-43 muhasebe döneminde alınmıştır<sup>219</sup>. Kimi sebzelerin ölçü miktarları aded olarak verildiğinden tüketim sıralaması tespit edilememekle beraber, ilk dört sırada kabak, kereviz, lahana ve pancarın yer aldığını söyleyebiliyoruz. Lahana büyük oranda turşu için kullanılmıştır<sup>220</sup>. Bir muhasebede 60 adet enginar alındığına dair kayıt da yer almaktadır<sup>221</sup>.

Böğrülce 17. yüzyılda İzmir'den de temin edilmiştir<sup>222</sup>. 16. yüzyılın ilk yarısına ait yayımlanmış bir narh defterinden İstanbul piyasasında yalnızca İznik'in kuru soğanının bulunduğu anlaşıyor<sup>223</sup>. Tabloda da görüldüğü üzere, yüzyılın sonlarına doğru saraya Vize soğanı da girmeye başlamıştır. Ağırlıklı olarak 17. yüzyılda alınmaya başlanan Samsun soğanının saraya, 16. yüzyıl sonlarında girmeye başladığı bilinmektedir<sup>224</sup>. 17. yüzyılda ayrıca Rodoscuk<sup>225</sup>, İznikmid<sup>226</sup>, Kırkkilise, Saray ve Midye'den<sup>227</sup> de soğan temin edilmiştir.

## 2. Kuru Bakliyat

Baklagillerin taze olarak tüketilenleri sebzeler bölümünde işlenmiştir. Listemizde kuru bakliyat olarak kuru bakla, nohut, ve mercimek yer almaktadır. Bu malların araştırma dönemimize ait üç dönemdeki alınan miktarları aşağıdadır.

<sup>218</sup> Dernschwam da eserinde bezelyenin olmadığına dikkat çekmiştir (Dernschwam, *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat*, s. 173). Araştırma dönemi içinde bamyaya da rastlanmamıştır. Oysa 17. Yüzyıl'ın ikinci yarısından itibaren civar kazalardan İstanbul'a gelen bamyadan saray mutfağına da alınmaya başlanacaktır (Ahmed Refik, *Onikinci Asr-ı Hicrî'de İstanbul Hayatı (1689-1785)*, İstanbul 1988, s. 153, hüküm nr. 183; KK 7299, s. 3).

<sup>219</sup> 16. Yüzyıl'da İstanbul'u ziyaret eden Dernschwam İstanbul'da turp bulunmadığını, isteyenlerin Edirne'den getirttiğini yazıyor (Dernschwam, *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat*, s. 175). 17. Yüzyıl'da turp Bursa'dan gelmesi bu şehirde de yetiştiğini gösteriyor. Daha sonraki senelerde turp İstanbul piyasasından da alınacaktır (D. BŞM 10525, s. 9).

<sup>220</sup> Meselâ, 1637 senesinde 13.076 adet lahana turşu için kullanılmıştır (MAD 5095, s. 17). Dernschwam da Türklerin lahanadan turşu yaptıklarını, yemeğini bilmediklerini kaydeder (Aynı yer.).

<sup>221</sup> D. BŞM 10511, s. 49.

<sup>222</sup> Ali Emiri-Murad IV, nr. 395/9.

<sup>223</sup> Halil Sahillioğlu, "Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1525 Yılı Sonunda İstanbul'da Fiyatlar", *BTTD*, III (İstanbul 1967), [s. 50-53] s. 52.

<sup>224</sup> Samsun kadısına 8 S 984/7 Mayıs 1576 tarihli hüküm: MAD 7534, s. s. 295.

<sup>225</sup> KK 7273, s. 27; MAD 3043, s. 33; D. BŞM 10516, s. 40; EV. HMH 54, s. 3.

<sup>226</sup> EV. HMH 54, s. 3.

<sup>227</sup> Ali Emiri-Murad IV, nr. 395/13.

Tablo 25: 15, 16 ve 17. Yüzyıllara Ait Üç Muhasebeye Göre Saraya Alınan Kuru Bakliyat Çeşitleri ve Miktarları

| Cinsi                     | 1489-90 <sup>228</sup> | 1573-74 <sup>229</sup> | 1642-43 <sup>230</sup>                     |
|---------------------------|------------------------|------------------------|--------------------------------------------|
| ades (mercimek)           | 48 kile                | 200 erdeb (Mısır)      | ? (Mısır)                                  |
| nohud                     | 75 kile                | 1.104 kile             | 300 kile (Keşan, Çeltik köyü)<br>? (Mısır) |
| bakla-i huşk (kuru bakla) | ?                      | 4,5 kile               | 520 kıyye                                  |

Taze ve kuru bakla İstanbul piyasasından alınmakta, taşradan getirilmemektedir. Zamanın baklasının günümüz fasülyelerine benzeyip benzemediği bilinmediğinden bu gıda maddesi fasülye olarak tanımlanmamıştır. Muhtemelen bunlar, günümüzde yine bakla olarak isimlendirilen cinslerdi. Zaten tablolardan da görüldüğü gibi, diğer gıda maddelerine göre hem yeşilininin hem de kurusunun tüketime sunulan miktarı oldukça sınırlıdır. Buna karşılık büyük oranda Mısır'dan temin edilen mercimek ve Keşan ve Mısır'dan gelen nohudun tüketimi yüksektir<sup>231</sup>. 16. yüzyılın sonlarına doğru her iki gıda maddesininin 20-25.000 kıyye civarında tüketildiği görülmektedir.

### 3. Baharat ve Diğer Tatlandırıcılar

"Yükte hafif, pahada ağır" olma özelliğiyle, uzun mesafeli ticaretin en önemli kalemi haline gelen baharat, Suriye ve Mısır'dan Anadolu ve Avrupa'ya dağılmaktaydı. Aslında baharat Uzakdoğu ve Hind kökenlidir ve Yemen vasıtasıyla Suriye ve Mısır'a ulaşır, buralardan diğer Osmanlı topraklarına ve Avrupa'ya ihraç edilmiştir<sup>232</sup>. Ümit Burnu'nun

<sup>228</sup> Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 88-103.

<sup>229</sup> D. BŞM 6278; D. BŞM 80; Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 108-143.

<sup>230</sup> MAD 2063.

<sup>231</sup> İstanbul piyasasından alınanın dışında, Keşan'dan 17. Yüzyıl'ın başlarında 100 kile civarında getirilen nohut, yüzyılın ilk çeyreği bitmeden 300 kile civarında getirilmeye başlanmış, yüzyılın ikinci yarısında bu kazadan alınan nohut miktarı 600 kileye çıkmıştır. Buna mukabil, bazı senelerde bir hayli düşük olmasına karşın, Mısır'dan tedârik edilen yıllık nohut miktarı bazı dönemlerde 2.000 kileye yaklaşmıştır. Bkz. MAD 3043; MAD 7502; MAD 652; MAD 958; KK 7273; KK 7274; D. BŞM 10516; D. BŞM 10527. Mısır'dan tedârik edilen mercimek, 16. ve 17. yüzyıllarda, kıtlık dönemleri hariç aynı miktarda gelmiştir: 200 erdeb (yaklaşık 2.500 kıyye). Bkz. MAD 2003; KK 7273; KK 7274; D. BŞM 10511; D. BŞM 10516.

<sup>232</sup> Osmanlı ticaret yolları ve özellikle baharat sevkiyatı ve baharat yolları üzerinde yapılan mücadeleler hakkında bkz. Halil İnalcık, "The Ottoman State: Economy and Society, 1300-1600", *An Economic and Social History of the Ottoman Empire, 1300-1914*, Cambridge 1996, s. 299 vd., 340 vd.;

keşfinden sonra dahi, baharatın bu seyahat güzergâhı uzun bir süre daha ağırlığını koruyacaktır<sup>233</sup>. Maddî getirisinin yüksekliği, devletleri baharat ticaretiyle yakından ilgilenmeye sevk etmiştir. Osmanlı Devleti de bu metânın ticaretini tekeline alarak sevkiyatını yakînen takip ve dağıtımını bizzat organize etmiş ve denetlemiştir<sup>234</sup>. Baharat değerli bir ticaret metalı olduğundan genellikle derya beylerinin silahlı gemilerinde taşınmıştır<sup>235</sup>.

Sarayın beslenme kültüründe baharatın serüveni, saray seçkinlerinin damak zevklerindeki değişimi gözlemeye ve Osmanlı fetih-beslenme ilişkisiyle ilgili yeni değerlendirmeler yapmaya yarayacak ipuçları içermektedir. Bilindiği gibi, 16. yüzyılda Mısır'ın ve Yemen'e ulaşan hattın fethiyle Osmanlılar baharat yollarını ele geçirmişlerdi. Bu yolların zabtının özellikle iktisadî yönüne sürekli vurgu yapılır<sup>236</sup>. Başka veriler, bu fetihlerin, getirdiği iktisadî avantajlarının yanında Osmanlı halkının beslenmesine de küçümsenmeyecek derecede katkıda bulunduğunu gösteriyor. Hatta katkı, sadece baharatla sınırlı kalmamakta, özellikle Mısır'dan Osmanlı coğrafyasına akan zengin çeşit ve bol miktardaki ürünleri de içine almaktadır. Mısır'ın, İstanbul ve diğer Anadolu şehirlerinin iâşesindeki yeri bunu ispatlıyor.

Sarayın iâşesi açısından bakıldığında öncelikle şu tespit yapılabilir: Saray yemek kültüründeki gelişme, imparatorluk olma süreciyle paralel seyretmiş ve devletin en geniş sınırlarına eriştiği 16. yüzyılda tekemmül etmiştir. 15. yüzyılın sonlarına ait iki mutfak

---

Aynı yazar, "The Ottoman Economic Mind and Aspects of the Ottoman Economy", *The Ottoman Empire: Conquest, Organization and Economy*, London 1978, s. 209-211; Aynı yazar, "Bursa and the Commerce of the Levant", *The Ottoman Empire: Conquest, Organization and Economy*, Londra 1978, s. 131-147; Aynı yazar, "Capital Formation in the Ottoman Empire", *The Ottoman Empire: Conquest, Organization and Economy*, London 1978, s. 108-119; Aynı yazar, "Bursa: 15. Asır Sanayi ve Ticaret Tarihine Dair Vesikalar", *Belleten*, XIV/93 (1960), s. 45-102; Fernand Braudel, *Akdeniz ve Akdeniz Dünyası*, I, s. 371 vd.; Montanari, *Avrupa'da Yemeğin Tarihi*, s. 78 vd.; Cengiz Orhonlu, *Osmanlı İmparatorluğu'nun Güney Siyaseti, Habeş Eyaleti*, İstanbul 1996; Mantran, *17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul*, I, s. 188-190.

<sup>233</sup> Geniş bilgi için bkz. İnalcık, "The Ottoman State", s. 341-344.

<sup>234</sup> Baharatla ilgili hükümler, devletin bu maddenin Yemen'den Mısır'a getirilişi ile buradan hem İstanbul'a hem de Avrupalılara satışı üzerinde önemle durduğunu göstermektedir. Konuyla ilgili Mısır ve Yemen beylerbeyilerine yazılan hükümler için bkz. MD 22, 327/650 (15 Ca 981/12 Eylül 1573); MD 33, 216/437 (L 985/Aralık 1577-Ocak 1578); a. g. d., 306/633 (17 Z 985/18 Mart 1576); a. g. d., 367/755 (4 M 986/13 Mart 1578); MD 34, 48/101 (17 M 986/4 Haziran 1579); MD 40, 195/437 (20 Ş 987/11 Ekim 1579); MD 48, 220/617 (6 Z 990/1 Ocak 1583);. Baharatla ilgili yazılan hükümlerin Maliye'den değil, sürekli Divân-ı Hümayun'dan çıkması da devletin bu maddeye verdiği ehemmiyeti izhâr eden ciddi bir gösterge sayılmalıdır.

<sup>235</sup> Mısır'dan İstanbul'a getirilecek baharatın Rodos beyinin emrindeki gemilerle taşınması hakkında Rodos beyine yazılan hüküm için bkz. MD 43, 163/296 (21 C 988/2 Ağustos 1580).

<sup>236</sup> Bkz. 232. not.

muhasabesi<sup>237</sup>, bu dönemde saraya alınan malların bir sonraki yüzyıldakilere göre oldukça az sayıda olduğunu göstermektedir. Bu yüzyılda başta Eflak-Boğdan, Filibe ve Kefe olmak üzere diğer bazı bölgelerin zabtı, saray sâkinlerine nitelikli ürünler sunma imkânını beraberinde getirmiştir. Hatta Filibe'de pirinç ekiminin Osmanlılar tarafından başlatılması, fethedilen bölgelerde daha kaliteli üretim merkezleri arama çabası olarak da yorumlanabilir. Ama beslenme imkânları açısından henüz bir olgunluktan söz etme imkânı yoktur. Bunun için 16. yüzyıl fetihlerini beklemek gerekecektir. Bu yüzyılın ilk yarısında Mısır ve bazı Doğu bölgelerinin alınması sarayın beslenme kültürünün gelişmesine ciddi katkı sağlamıştır. Şam'ın kuru meyveleri; Mısır'ın pirinci, şekeri, mercimeği, nohutu, şehriyesi, içecekleri ve özellikle de baharatı bu meyanda sayılabilir. Mısır'ın Osmanlı hakimiyetine girmesiyle, sarayda tüketilen baharat çeşidi ve miktarı artmıştır. 1489'da sadece 18 baharat çeşidinin tüketildiği saraya, 1573'te 200'den fazla çeşit girmiştir<sup>238</sup>. Baharatın çok çeşitte ve yüksek miktarda kullanılışı yemek kültüründe bir inceliğe de işaret ettiğine göre, 16. yüzyıl, saray seçkinlerinin beslenme alışkanlıklarının değiştiği bir dönem olarak tanımlayabiliriz. Sonuç olarak şunlar söylenebilir: Ana üretim merkezlerinin fethi ve baharat yollarının denetim altına alınması sonucunda Osmanlı sarayına giren ürün çeşidi fazlaşmış ve bu durum saray halkının damak zevkinin gelişmesine katkı sağlamıştır. 16. yüzyıl ikinci yarısı, damak zevkindeki gelişmenin doruğa ulaştığı bir dönem olmuştur.

Saraya giren baharat çeşitlerinin yer aldığı liste Ek VII'de sunulmuştur. Listede, 1573'te Mısır'dan gelen baharat sayısının, İstanbul piyasasından alınana göre düşük olduğu görülüyor. Fakat miktarı bakımından, Mısır'dan elde edilen baharat, şehir piyasasından temin edilene kıyasla kat be kat yüksektir. Aslında birçok baharat çeşidi (özellikle şifalı bitkiler) Anadolu'da ve İstanbul'da da yetişmektedir<sup>239</sup>. Hatta saray mutfağına bağlı aşşâblar ve bazı acemi oğlanlarına İstanbul çevresinde yetişen şifalı bitkilerin toplattırıldığı da bilinmektedir<sup>240</sup>.

<sup>237</sup> Bu muhâsebeler için bkz. Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 88-103; KK 7094.

<sup>238</sup> Bkz. Ek VII. Üstelik, 1573'te Mısır'dan geldiği tespit edilen baharatlardan biber (fûlfûl), anber ve nişadır hariç diğerlerinin 1489'da Osmanlı sarayına girmediği görülmektedir. Ek VII'deki listede, 1642'de de sınırlı sayıda baharat çeşidinin alındığı görülmekteyse de bunun arızî olduğu, 17. Yüzyıl'a ait diğer muhâsebelerdeki (Meselâ bkz. D. BŞM 10516) çeşit fazlalığından anlaşılmaktadır. Harc-ı hassa emininin vekâleten mutfak eminiğini yürüttüğü 1554-1555 döneminde de, baharat çeşitleri ellinin üzerindedir (Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 72-81).

<sup>239</sup> İstanbul'daki hassa bahçelerde de yüksek miktarda şifalı bitki yetişmektedir. 1573 senesinde elde edilen *hindibanın* tamamı, *badrençbûyenin* de tamamına yakını hassa bahçelerden gelmiştir (Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 113; Krş. Ek VII).

<sup>240</sup> MAD,6278,27-28; Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 132.



Baharat ve şifalı bitkiler, genel olarak yemeklerde ve macunlar başta olmak üzere Helvahâne mamüllerinde kullanılmıştır. Önemli bir bölümü mutfaklar ve Helvahâne'ye tahsis edilmekle birlikte, fırınlara da bazı baharat çeşitleri verilmekteydi. Mesela fırınlarda yüksek oranda susam tüketiliyordu. Ekmek ve diğer unlulara katılan bu susam, toplam tüketimin yarısına yakındır<sup>241</sup>. Fırınlara ayrıca anason, çörek otu, sakız ve kimyon da tahsis edilmiştir<sup>242</sup>. Nihayet, fırınlarda yapılan has ekmeğe Fatih döneminde razıyane tohumu<sup>243</sup> ve Kanunî zamanında da habbû's-sevdâ<sup>244</sup> katıldığı anlaşılmaktadır.

Baharattan renk, koku, tad veren ve ilaç olarak kullanılan her tür bitki anlaşılmalıdır. Bu yanıyla bakıldığında saraydaki baharat kullanımı, beslenme dışında da yaygındır. Sözelimi sarayda bütün ziyafet ve toplantılarda ikrâm edilen buhur, öd ağacı, gülsuyu ve anberden yapılmaktadır<sup>245</sup>. Yine Helvahâne'de yapılan kokulu sabunların imâlinde koku verici maddeler kullanılmaktadır. Bu meyanda, Helvahâne'de yapılan meşhur kokulu (miskî) sabunların bileşimine gülsuyu ve çiçek suyu katılması<sup>246</sup> ile Mardin'den gelen buttumun sabun yapımında da kullanılması<sup>247</sup> örnek verilebilir.

1574'de en fazla tüketilen baharat türü biberdir (fûlfûl). Biberi, sırasıyla temirhindi, hindibâ, nişadır, hıyarşenbir, badrençbûye, hardal, zencefil, kimyon, sakız ve safran takip etmektedir<sup>248</sup>. Baharatların çoğu Uzakdoğu ve Hind'den gelmekle birlikte hıyarşenbir, Mısır'da da bol miktarda üretilmektedir. Yine safranın Mısır'ın yanında Viranşehir, Zihne<sup>249</sup>, Hurbişte<sup>250</sup>, Taraklıborlu<sup>251</sup> ve Siroz'dan, sakızın adanın

<sup>241</sup> Mesela 1643'de 72 kıyye susam has fırına, 8 kıyye de harci fırına verilmiştir. Diğer yerlere harcanan miktar ise 116 kıyyedir. *MAD* 2063, s. 26.

<sup>242</sup> 1643'te has ve harcî fırınlara 8'er kıyye anason verilmiştir (*MAD* 2063, s. 26-27).

<sup>243</sup> Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 254.

<sup>244</sup> *D. BŞM* 10509, s. 1.

<sup>245</sup> İsmail Baykal, *Enderun Mektebi tarihi*, I, İstanbul trs., s. 95.

<sup>246</sup> Arslan Terzioğlu (haz.), *Helvahane Defteri ve Topkapı Sarayında Eczacılık*, İstanbul 1992, s. 57.

<sup>247</sup> Bu bitkinin tohumlarından çıkan yağdan yapılan sabuna *bıdım sabunu* denmektedir (Burhan Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, Ankara 1997, s. 55).

<sup>248</sup> Bkz. Ek VII. Sakız adasından gelen sakız sandıklarının ağırlığı, Thévenot'un verdiği bilgidен hareketle hesaplanmıştır. Seyyah bu sandıkların her birinin 90 kıyye geldiğini bildirmektedir (Jean Thévenot, *1655-1656'da Türkiye*, çev. Nûray Yıldız, İstanbul 1979, s. 223).

<sup>249</sup> *D. BŞM* 10511, s. 35.

<sup>250</sup> *MAD* 15881, s. 16. Hurbişte, Rumeli'de Paşa sancağına bağlı bir yerleşim yeridir.

<sup>251</sup> *MAD* 958 (*anî'l-havâlât* kısmı).

fethinden önce Çeşme'den<sup>252</sup> sonra Sakız adasından<sup>253</sup>, tîn-i mahtûmun İslimye<sup>254</sup> ve Limni'den<sup>255</sup>, anberbarisin Yanbolu'dan<sup>256</sup>, şekakulun Bursa'dan, garikunun Kaş'tan ve nebât-ı hummusun da Şam'dan elde ediliyor olması dikkat çekilmesi gereken bir husustur<sup>257</sup>. Ayrıca Marmara adasından mersin yemişi<sup>258</sup> ve Kanunî döneminin başlarında İpsala'dan da çeşitli şifalı bitkiler (edviye) tedarik edilmesini<sup>259</sup> bu bilgilere ilave etmek gerekir.

Tatlandıncılardan tuz (nemek), dönemin önemli tüketim maddelerinden biridir. Osmanlı topraklarının birçok yerinde tuz üretilmektedir<sup>260</sup>. Fakat saray, genellikle Eflâk tuzu<sup>261</sup> ile Bursa'dan tedarik edilen Koçhisar tuzunu tercih etmektedir. Bununla beraber Kefe, Kıbrıs ve Ahyolu'dan da tuz tedarikinin yapıldığı dönemler olmuştur<sup>262</sup>. Yine tadlandıncılardan bal (asel) sadece sarayda değil, her mutfakta geniş bir kullanım alanı bulmuştur. Şekerin sınırlı ve pahalı olduğu bu dönemlerde onun yerine veya onunla birlikte kullanılmıştır. 18. yüzyılda bile, Helvahâne'de reçel yapımında şekerin yanında yüksek oranda bal harcanacaktır<sup>263</sup>. Anlaşılan o ki, bal, şeker karşısındaki hâkimiyetini 18. yüzyıl Osmanlı sarayında bile korumaktadır. Saraya Malkara<sup>264</sup>, Gelibolu, Ağrıboz<sup>265</sup>, Eflâk ve Boğdan, Atina, Sofya, Prevadi, Niğbolu<sup>266</sup>, Şumnu, Hezargırad, Çernovi, Trabzon (Hemşin)<sup>267</sup>, Saruhan (Manisa), İzmir çevresi, Hayrabolu ve Edirne

<sup>252</sup> D. BŞM, Dosya nr. 1/42 (1527 tarihli muhâsebe).

<sup>253</sup> Sakız ağaçları ve sakız elde edilmesi hakkında bkz. Bernard Randolph, *Ege Takamadalari*, çev. Ümit Koçer, İstanbul 1988, s. 47; *Pedro'nun Zorunlu İstanbul Seyahati*, s. 71; Thévenot, 1655-1656'da Türkiye, s. 222-23.

<sup>254</sup> MAD 7273 (*ani'l-havâlât* kısmı).

<sup>255</sup> Limni'de çıkarılan bu maden hakkında bkz. Yasemin Demircan, "Limni Adası'nda Çıkarılan Tıyn-i Mahtum Madeni Hakkında", *Osmanlı*, III, Ankara 1999, s. 322-326.

<sup>256</sup> KK 67, s. 497 (9 Ca 80/17 Eylül 1572).

<sup>257</sup> Metinde kaynağı gösterilmeyen tedârik alanları için bkz. Ek VII.

<sup>258</sup> Ali Emiri- Kanuni, nr. 312/8.

<sup>259</sup> D. BŞM Dosya nr. 1/42 (1527 tarihli muhâsebe parçası).

<sup>260</sup> Osmanlı topraklarındaki tuz üretim merkezleri için bkz. Lütfi Güçer, "XV-XVII. Asırlarda Osmanlı İmparatorluğunda Tuz İnhisarı ve Tuzlaların İşletme Nizamı", *İFM*, XXIII/1-2, s. 97; Halil İnalçık, "The Ottoman State", s. 59-64.

<sup>261</sup> Eflâk tuzu hakkında bkz. Mihai Maxim, "Ottoman Documents Concerning the Wallachian Salt in the Ports on the Lower Danube in the Second Half of the Sixteenth Century", *Revue des Études Sud-Est Europeennes*, XXVI/2 (Bükreş 1988), s. 113.

<sup>262</sup> MD 81, 193/329 (25 M 1017/10 Mayıs 1608); KK 7273, s. 9.

<sup>263</sup> Terzioğlu, *Helvahane Defteri*, s. 61.

<sup>264</sup> Malkara balı Fatih döneminde de alınmaktaydı (Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 273).

<sup>265</sup> Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 46, vr. 19b.

<sup>266</sup> MAD 15881, s. 7 (26 S 1011/14 Ağustos 1602).

<sup>267</sup> KK 70, s. 234 (5 R 1013/30 Ağustos 1604).

balları girmektedir<sup>268</sup>. Tüketilen balın çoğu süzme baldır (asel-i musaffâ), petekli bal (asel-i gömeç) tüketimi kayda değer bir şekilde düşüktür. Tatlandırıcı olarak daha az kullanım alanı bulan pekmez, Gelibolu'nun yanında Edremit'ten de elde edilmiştir<sup>269</sup>. Sarayda üzüm pekmezinin dışında Edirne'den gelen gül pekmezi de tüketiliyordu<sup>270</sup>.

#### 4. Süt ve Süt Ürünleri

Batıda et ve süt ürünleri olan hayvansal ürünlerin tüketimi, Reform'dan sonra yaygınlaşacaktır<sup>271</sup>. Başta Çin olmak üzere Uzakdoğu'da, süt ürünlerine yabancılik yüzyıllar boyu sürmüş ve hayvanlar yalnızca etleri için beslenmiştir<sup>272</sup>. Oysa bu mamüller, içinde Osmanlıların da yer aldığı İslâm dünyasının beslenmesinde her zaman büyük yer tutmuştur<sup>273</sup>.

Zamanın İstanbullularının süt ve süt ürünleri ihtiyacı şehir içindeki üreticiler ve çevredeki kazalardan sağlanıyordu. Özellikle şehre yakın olan Haslar (Eyüp çevresi), Galata, Üsküdar, Yoros (Beykoz yakınında), Silivri ve Çatalca kazalarının mahsülleri başkentin ihtiyacını karşılamaya tahsis edilmişti<sup>274</sup>. Bununla birlikte diğerlerine göre daha dayanıklı olan peynir, ülkenin dört bir yanından tedarik edilmekteydi<sup>275</sup>. 16. yüzyıl ortalarına kadar Ankara'dan yapılan peynir ve katık alımlarını<sup>276</sup> gözardı edersek, sarayın süt ürünleri ihtiyacının tamamının şehir pazarları ve mirî mandıralardan karşılandığını söylemek mümkündür. Peynir ve kaymak ihtiyacının tamamı, yoğurdun da önemli bir kısmı şehir pazarlarından karşılanmıştır. Süt ve tereyağı\* ise tamamen mandıralardan

<sup>268</sup> Metinde kaynak gösterilmeyen tedârik alanları için bkz. Ek VII.

<sup>269</sup> Ek VII. Edremit'ten gelen pekmez için bkz. Yılmaz, *Edremit Kazası*, s. 68.

<sup>270</sup> D. EVM 26279, s. 51.

<sup>271</sup> Batılılar, Protestan reformundan önce, kilisenin katı tutumu sebebiyle süt ve süt ürünlerine soğuk bakmışlar. Hayvansal yağ yerine bitkisel yağı tercih etmişler; peynir yememişler, süt tüketmemişlerdir. Reformun akabinde, tereyağı tüketimi o kadar yaygınlaşacaktır ki, salatalara zeytinyağı yerine eritilmiş tereyağı katmak gibi aşırılıklar da görülecektir (Montanari, *Avrupa'da Yemeğin Tarihi*, s. 133, 137, 143).

<sup>272</sup> Braudel, *Maddi Uygarlık*, I, s. 179.

<sup>273</sup> Braudel, *Maddi Uygarlık*, I, s. 179.

<sup>274</sup> İstanbul, Haslar, Silivri ve Çatalca kadularına B 992/Temmuz-Ağustos 1584 tarihli hüküm: MD 53, 112/314; İstanbul, Galata, Üsküdar, Haslar ve Yoros kadularına 27 R 1027/23 Nisan 1618 tarihli hüküm: İMŞSA, *İstanbul Mahkemesi*, nr. 3, vr. 92b. Silivri ve Çatalca gibi diğerlerine göre daha uzak kazalardan yalnızca peynir elde edilmekteydi.

<sup>275</sup> Mantran, *17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul*, I, s. 187.

<sup>276</sup> 15. Yüzyıl sonu ile Kanuni dönemine ait (1527) iki muhâsebe için bkz. Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 89; D. BŞM 10509. Muhtemelen bu iki süt ürünü, kolları meşhur olan Ankara keçisinin sütünden yapılmaktaydı. Katığa 16. Yüzyıl'ın sonu ile 17. Yüzyıl muhâselerinde rastlanmamıştır.

\* Tuzlu tereyağı olarak bilinen sadeyağ yukarıda işlenmişti. Burada tereyağından kastedilen taze ve tuzsuz (belki az tuzlanmış) olanıdır ki, genellikle kahvaltılarda yenmektedir.

gelmektedir. Bu mandıralardan aynı zamanda yoğurt da temin ediliyordu<sup>277</sup>. Yapılan genellemede tek istisna süttür. 16. yüzyıl sonlarında süt ihtiyacının tamamı pazarlardan karşılanmışır<sup>278</sup>. Buna karşılık 17. yüzyıla ait bütün muhasebeler süttün mandıralardan elde edildiğini ortaya koyuyor.

Mutfak muhasebelerindeki kayıtlar, pazarlardaki peynirin açıkta satıldığı gibi tabak ve kavanoz içinde de pazara getirildiğini göstermektedir. Bu kayıtlardan aynı zamanda yoğurdun tas veya kavanozla; kaymağın da maşraba, tabak, kâse ve çanakla alıcılara sunulduğunu öğrenmekteyiz<sup>279</sup>. 1525, 1600 ve 1640 tarihli narh defterlerinde çok sayıda peynir çeşitlerine rastlanmakla birlikte<sup>280</sup> saraya alınan peynirin cinsi genellikle belirtilmemiştir. Bu yüzden İstanbul pazarlarında yer alan peynirlerden hangi çeşitlerin saraya girdiği tam olarak tespit edilememektedir. Bununla birlikte 16. yüzyılın sonlarında *lor* ve *Midilli peyniri* alındığını, lor peynirinin 17. yüzyılda da alınmaya devam edildiğini; 17. yüzyılın ikinci çeyreğinden itibaren *kaşkaval peynirinin* de saraya girmeye başladığını ve fakat miktarının oldukça düşük olduğunu söyleyebiliyoruz<sup>281</sup>. Seyyahların çoğu, Venedik balyozu aracılığıyla *Milan peyniri* getirtildiğini söylemekteyse de<sup>282</sup>, belgelerde buna dair kayda rastlanmamıştır. Yalnız, peynirin balyozun hediyesi olma ve dolayısıyla kayda geçme ihtimalinin bulunduğunu da belirtilmelidir.

<sup>277</sup> Mandıra mahsülleriyle ilgili bkz. KK 7273, s. 20; KK 7274, s. 33; MAD 274, s. 25; MAD 5095, s. 28; MAD 7502, s. 27; MAD 652, s. 25; D. BŞM 10516, s. 35; TSMA, D. 10073, vr. 8a.

<sup>278</sup> MAD 6278, s. 4; D. BŞM 10511, s. 50.

<sup>279</sup> KK 7273, s. 14; KK 7274, s. 27; MAD 274, s. 15; MAD 2003, s. 22; MAD 3043, s. 24-25; MAD 5095, s. 17; MAD 7502, s. 17, 20.

<sup>280</sup> 1525 tarihli narh defterinde tulum, Alımlu, Midilli ve Girit peynirleri kayıtlıdır (Sahillioğlu, "Osmanlılarda Narh Müessesesi", s. 52). 1600 tarihli narh defterinde, dil, tulum, Anadolu ve Midilli (Kütükoğlu, "1009 (1600) Tarihli Narh Defteri", s. 26); 1640 tarihli defterde ise tulum, Mora, Midilli, Balkan ve kaşkaval peynirleri geçmektedir (Kütükoğlu, *Osmanlılarda Narh Müessesesi*, s. 94). 1624'de Bursa pazarlarında satılan peynir çeşitleri için bkz. Mübahat S. Kütükoğlu, "1624 Sikke Tashihinin Ardından Hazırlanan Narh Defterleri", TD, XXXIV (İstanbul 1984), s. 138.

<sup>281</sup> İlk olarak elimizdeki muhasebelerin 1637 tarihlerinde gördüğümüz kaşkaval peyniri bu tarihte 10, 1641'de 52, 1643'de de 38 kıyye alınmıştır. Buna karşılık söz konusu dönemlerde alınan normal peynir miktarı 2.500-3.000 kıyye arasındadır. Kaşkaval peyniri diğerlerine göre pahalı bir peynirdir: 1637'de normal peynirinin kıyyesi 12, kaşkaval peynirinki ise 20 akçe (MAD 5095, s. 17, 21); 1640'da kaşkaval 12 akçeyle piyasanın en pahalı peyniri (Kütükoğlu, *Osmanlılarda Narh Müessesesi*, s. 94); 1641'de normal 12, kaşkaval yine 20 akçedir (MAD 652, s. 10, 16). 1642'de fiyatının 8 akçeye kadar düştüğü görülmekle birlikte (MAD 2063, s. 15) daha sonra eski fiyatını geçtiği ve 25 akçeye çıktığı görülmektedir (D. BŞM 10527, s. 13).

<sup>282</sup> Miller, *The Grand Seraglio*, s. 195; Michel Bauder'den naklen: Kömürçüyan, *İstanbul Tarihi*, s. 114; Withers, *Büyük Efendi'nin Sarayı*, s. 107-108. Peynirin sultanlar ve paşalardan oluşan sınırlı bir kesimin tüketimine sunulduğunu söyleyen Withers diğerlerinden farklı olarak, İtalya'dan gelen bu peynire *parmezan peyniri* dendiğini haber vermektedir (gös. yer.).

İstanbul'da çeşitli bölgelerin kaymakları meşhurdur. Mantran, Eyüp kaymağının şöhretine işaret eder<sup>283</sup>. Saraya İstanbul pazarlarından alınan kaymaklar arasında bu çeşit de yer almış olabilir. Ancak muhasebelerde Eyüp'e nisbet edilen kaymağa rastlanmamıştır. Buna karşılık, yakın zamana kadar şöhretini koruyan Üsküdar kaymağının, 17. yüzyıldan itibaren, "kaymak-ı Üsküdar" şeklinde muhasebelere kaydedilişi, şöhretinin bu döneme kadar uzandığına delâlet etmektedir<sup>284</sup>.

1600 tarihli narh defterinde 4, 1640 tarihlide ise 5 çeşit yoğurdun kaydı var<sup>285</sup>. Fakat mutfak muhasebelerinde yoğurt çeşitleri belirtilmediğinden piyasada bulunan çeşitlerin hangilerinin tercih edildiğini bilememekteyiz.

Tablo 26: 15, 16 ve 17. Yüzyıllara Ait Üç Muhasebeye Göre Saraya Alınan Süt ve Süt Ürünlerinin Çeşit ve Miktarları

| Cinsi                                           | 1489-90 <sup>286</sup>  | 1573-74 <sup>287</sup> | 1642-43 <sup>288</sup>                         |
|-------------------------------------------------|-------------------------|------------------------|------------------------------------------------|
| katık                                           | ? (Ankara)              | -                      | -                                              |
| penir-i lor [-ı taze] (taze lor)                | -                       | 6 kıyye                | 90 kıyye                                       |
| penir-i lor ve Midillü (lor ve Midilli peyniri) | -                       | 101 kıyye + 4 kelle    | -                                              |
| penir-i taze (taze peynir)                      | -                       | -                      | 2.910 kıyye                                    |
| penir (peynir)                                  | 364 kıyye<br>? (Ankara) | -                      | -                                              |
| penir-i kaşkaval (kaşkaval peyniri)             | -                       | -                      | 38 kıyye                                       |
| şîr (süt)                                       | ?                       | 7.598 sebu             | 62.289 kıyye<br>28.320 kıyye (mirî mandıralar) |
| kaymak                                          | ?                       | -                      | 4.153 kıyye                                    |
| kaymak-ı Üsküdü (Üsküdar kaymağı)               | -                       | -                      | 356 kıyye                                      |
| mast bâ tas (tas içinde satılan yoğurt)         | -                       | -                      | 12.881 tas                                     |

<sup>283</sup> Mantran, *İstanbul'da Gündelik Hayat*, s. 209.

<sup>284</sup> MAD 2063, s. 20-21; KK 7308, s. 2; D. BŞM 10555, s. 8-11.

<sup>285</sup> 1600 tarihli defterde; torba yoğurdu, kepçe-durur yoğurdu, kepçe-durmaz yoğurdu ve çanak yoğurdu çeşitleri mevcuttur (Kütükoğlu, "1009 (1600) Tarihli Narh Defteri", s.27). 1640 tarihli narh defterinde kayıtlı yoğurt çeşitleri ise şunlardır: Kasımpaşa ve Eyüp yoğurdu, torba yoğurdu, fıçı yoğurdu ve kefçe (kepçe) tutmaz yoğurdu (Kütükoğlu, *Osmanlılarda Narh Müessesesi*, s. 97).

<sup>286</sup> Barkan, a. g. m., s. 88-103.

<sup>287</sup> D. BŞM 6278; D. BŞM 80; Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 108-143.

<sup>288</sup> MAD 2063.



| Cinsi                                | 1489-90 | 1573-74                                         | 1642-43                                         |
|--------------------------------------|---------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| mast (yoğurt)                        | ?       | 6.291 sebu<br>11.652 kıyye (mirî<br>mandıralar) | 6.945 kıyye<br>3.570 kıyye (mirî<br>mandıralar) |
| revgan-i taze (kahvaltılık tereyağı) | -       | 37 kıyye<br>2.421 kıyye (mirî<br>mandıralar)    | 3.632 kıyye (mirî<br>mandıralar)                |

### 5. İşlenmiş Ürünler ve Diğer Gıda Maddeleri

Burada mamül gıda maddeleri ile yukarıda tasniflerde yer almayan tüketim malları işlenmiştir. Mamül malların taşradan elde edilenine göre sarayda yapılanları daha fazladır. Sarayda imal edilen yiyeceklerin muhasebelerde ancak hammaddeleri yer aldığından, burada yapılan işlenmiş gıdaları muhasebeler dışındaki belgelerden öğrenebilmekteyiz. Her çeşit meyveden yapılan hoşaf, şerbet, reçel, macun ve diğer tatlı ve şekerlemeler ile turşuları bu meyanda sayabiliriz<sup>289</sup>. Bu yüzden mamül malların bir kısmının muhasebelerde görülmemesi, onların tüketilmediği anlamına gelmemektedir.

Tablo 27: 15, 16 ve 17. Yüzyıllara Ait Üç Muhasebeye Göre Saraya Alınan İşlenmiş Gıdalar ve Diğerleri

| Cinsi                                                  | 1489-90 <sup>290</sup> | 1573-74 <sup>291</sup>    | 1642-43 <sup>292</sup>       |
|--------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------|------------------------------|
| bulgur                                                 | 220 kile (Bursa)       | 6 kile<br>10 himl (Bursa) | 1.453 kile (Bursa)           |
| tarhana[-i has ve harcf] (İyi ve düşük kalite tarhana) | 230 kile (Bursa)       | 26 himl (Bursa)           | 5 kile<br>2.255 kile (Bursa) |
| cev-i/şa'îr-i kûfte (dövülmüş arpa)                    | -                      | 110 kile                  | 94 kile                      |
| nişasta                                                | 1.985 kıyye            | 10.621 kıyye              | 18.153 kıyye                 |
| beyza (yumurta)                                        | ?                      | 176.748 aded              | 234.909 aded                 |
| helva-i zülbâye/zülâbiye (aynı isimli helva)           | 100 kıyye              | 130 kıyye                 | -                            |

<sup>289</sup> Helvahâne'de yapılan şekerli mamüllerle ilgili geniş bir liste için bkz. Terzioğlu, *Helvahane Defteri*.

<sup>290</sup> Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 88-103.

<sup>291</sup> D. BŞM 6278; D. BŞM 80; Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 108-143.

<sup>292</sup> MAD 2063.

| Cinsi                                                                                                                                            | 1489-90                         | 1573-74                             | 1642-43                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|
| âb-ı limon (limon suyu)                                                                                                                          | 311,5 kıyye                     | 16 fıçı+12 kıyye<br>15 fıçı (Sakız) | 9.590 kıyye<br>20 fıçı (İstanköy) |
| âb-ı gure (koruk suyu)                                                                                                                           | 119,5 kıyye                     | -                                   | -                                 |
| turş-i limon (limon turşusu)                                                                                                                     | 10 varil                        | -                                   | -                                 |
| hall/sirke (sirke)                                                                                                                               | 651 müdre                       | 6.052 müdre+8 kıyye                 | 44.157 kıyye                      |
| hall-i/sirke-i has (has sirke)                                                                                                                   | -                               | -                                   | 7 fıçı (Bursa)                    |
| cev-âb (arpa suyu)                                                                                                                               | ?                               | -                                   | -                                 |
| şa'riye (şehriye)                                                                                                                                | -                               | 252 kıyye                           | 252 kıyye                         |
| rikak-i baklava (rikak baklavası)                                                                                                                | -                               | 6.000 aded                          | -                                 |
| güllâç (güllâç yapımında kullanılan nişastadan mamul yufka)                                                                                      | -                               | 19.470 varak                        | 10.300 aded                       |
| turş-ı engür (üzüm turşusu)                                                                                                                      | -                               | 200 sebu (Gelibolu)                 | 8 sebu                            |
| turş-ı kebere (kebere bitkisinin dal ve çiçeklerinden yapılan turşu. turşuya sâc otu [adam otu, <i>mandragora autumnalis</i> ] da katılmaktadır) | 210 kûze                        | 20 himl (Osmancık)                  | 80 fıçı (Osmancık)                |
| revgan-i zeyt (zeytin yağı)                                                                                                                      | 164 kıyye                       | 1748 müdre<br>2 himl (Yanya)        | -                                 |
| tortı-i âb-i limon (limon suyu tortusu)                                                                                                          | -                               | -                                   | 750 kıyye                         |
| pelte [?]                                                                                                                                        | -                               | -                                   | 300 kıyye                         |
| şeker kamışı                                                                                                                                     | -                               | -                                   | 340 aded                          |
| rubb-ı anberbaris (anberbaris rubbu, ekstresi)                                                                                                   | -                               | -                                   | 30 kavanoz (Yanbolu)              |
| rubb-ı ayva (ayva rubbu, ekstresi)                                                                                                               | -                               | -                                   | 5 kavanoz (Yanbolu)               |
| rubb-ı gure (koruk rubbu, ekstresi)                                                                                                              | -                               | -                                   | 30 varil (Bursa)                  |
| pestil                                                                                                                                           | 743 kıyye                       | -                                   | -                                 |
| murabbâ-yı emlec (emlec marmelatı)                                                                                                               | -                               | 1 martaban (Mısır)                  | -                                 |
| murabbâ-yı zencefil (zencefil marmelatı)                                                                                                         | 18,5 kıyye                      | 2 martaban (Mısır)                  | -                                 |
| murabbâ-yı Kâbilî (Kâbil marmelatı) [?]                                                                                                          | 8,25 kıyye<br>1 kıyye (Bursa)   | 2 martaban (Mısır)                  | -                                 |
| şerâb-ı hummâs (hummas şerbeti)*                                                                                                                 | 1 kıyye<br>2,9 kıyye (Bursa)    | -                                   | -                                 |
| nardan (nar suyu)                                                                                                                                | 1.238 kıyye<br>1 kantar (İzmir) | 20 kantar (Mud)                     | -                                 |
| âb-ı lisân-ı sevr (sığır dili bitkisinden elde edilen su)                                                                                        | -                               | -                                   | 24 kıyye                          |

\* Evliyâ Çelebi, hummâsı limon olarak tanımlamaktadır (*Seyahatnâme*, X, İstanbul 1938, s. 504).

| Cinsi                                               | 1489-90 | 1573-74          | 1642-43         |
|-----------------------------------------------------|---------|------------------|-----------------|
| âb-ı şükûfe-i nârenc (turunç çiçeği suyu)           | -       | 3 kantar (Sakız) | -               |
| nardenk (çeşitli meyvelerden çıkarılan ekşi pekmez) | -       | 28,5 kantar      | 12 sebu (desti) |
| âb-ı şükûfe (tomurcuk halindeki çiçeğin suyu)       | -       | -                | 73 kıyye        |

Listede yer alan mamül malların dışında; Bursa'dan şarâb-ı rummânî'n (nar şerbeti)<sup>293</sup> ve nane turşusu<sup>294</sup>, İzmir çevresinden<sup>295</sup> ve Gelibolu'dan<sup>296</sup> nardenk, Kızılcatuzla'dan üzüm turşusu<sup>297</sup>, Siroz'dan pestil<sup>298</sup>, fethinden itibaren Mısır'dan şarâb-ı hummâz (kuzukulağı şerbeti)<sup>299</sup> ile şehriye<sup>300</sup>, Şam'dan şarâb-ı dibâs (dibas şerbeti)<sup>301</sup>, Alaiye'den limon suyu<sup>302</sup>, Adana'dan reçel ve tarhana<sup>303</sup> ve Edirne'den tarhana<sup>304</sup>, ayva rubbu<sup>305</sup> ve güllü mamüller tedarik edilmiştir. Edirne'den gelen güllü mamüller; *kırmızı gül şarâbı* olarak da geçen *taze gül şerbeti*, *gül ile limon*, *gülbeşeker* ve *gül-i mükerrerdur*<sup>306</sup>. Her biri pişirilerek elde edilen bu mamüllerden ilk ikisi şerbet, diğerleri ise şekerleme türüdür<sup>307</sup>. Tabloda yer alan ve Bursa'dan geldiği görülen koruk rubbu Bursa'nın meşhur *yediveren koruğundan* yapılmaktadır<sup>308</sup>. Yine mutfak muhasebeleri dışındaki kayıtlardan, listede Yanbolu'dan geldiği kayıtlı anberbaris şerbetinin de İslimye'den gönderildiği kayıtlıdır<sup>309</sup>. Son olarak; Osmancık'ta yaptırılan

<sup>293</sup> MAD 404, s. 18; MAD 9829, s. 164.

<sup>294</sup> MAD 399, s. 85; MAD 2765, s. 58; MAD 3458, s. 158; D. EVM 26280, s. 7.

<sup>295</sup> MAD 12806, s. 29; KK 7419, s. 4, 18-19.

<sup>296</sup> KK 7274, s. 44.

<sup>297</sup> D. BŞM 10509; D. BŞM 10511, s. 37-38.

<sup>298</sup> MD 39, 42/99 (26 L 987/15 Aralık 1579).

<sup>299</sup> MAD 2765, s. 120; MAD 4688, s. 146; MAD 4713, s. 68; MAD 6616, s. 214; MAD 6919, s. 14; KK 2296, vr. 36a. Şarâb-ı hummâz, kuzu kulağının şeker, misk ve anberle birlikte pişirilmesiyle elde edilir.

<sup>300</sup> MAD 2003, s. 58 vd.

<sup>301</sup> MAD 4713, s. 68; MAD 6616, s. 214; KK 2296, s. vr. 95a. Şarâb-ı dibâs, olgun hurmalardan kendiliğinden çıkan sıvının (dibas) şeker, misk ve anberle karıştırılarak pişirilmesiyle elde edilen bir şerbettir.

<sup>302</sup> MAD 7534, s. 140.

<sup>303</sup> KK 70, s. 322 (25 R 1013/19 Eylül 1604).

<sup>304</sup> KK 70, s. 163 (3 B 1013/25 Kasım 1604).

<sup>305</sup> MAD 7528, s. 100; MAD 1815, s. 128.

<sup>306</sup> MAD 9830, s. 33; D. BŞM 221/A, s. 11.

<sup>307</sup> D. EVM 26280, s. 11.

<sup>308</sup> MAD 2765, s. 103.

<sup>309</sup> MAD 7528, s. 100; MAD 9829, s. 164; MAD 1815, s. 128.

kebere turşusunun dal ve çiçek olmak üzere iki çeşidinin olduğu<sup>310</sup> ve sözkonusu turşunun Kanunî döneminde aynı kazadan getirildiği<sup>311</sup>, Gelibolu'dan üzüm turşusu tedarikinin Fatih dönemine kadar indiği<sup>312</sup> ve Sakız'dan elde edilen turunc çiçeği suyuna *Sakız çiçeği suyu* da denildiği<sup>313</sup> zikredilmeye değer bilgilerdir.

Gündelik gıdalar arasında önemli yer tutan ve sarayda da tahmin edilenden daha geniş bir kullanım alanı bulan yumurta<sup>314</sup>, İstanbul'un yakın çevresiyle birlikte Güney Marmara'daki birçok kazadan da getirilmekteydi. Tespit edilebilen kazalar şunlardır: Yalakâbâd (Yalova), Mihaliç (Karacabey), Kirmastı ve Manyas<sup>315</sup>. 1576 Ekiminde son üç kazadan toplam 40.000 yumurta talep edilmiştir<sup>316</sup>. Bu rakam aynı dönemdeki tüketimin 1/4'ü civarındadır.

#### 6. Soğutucular: Kar ve Buz

Kış aylarında yiyeceklerde kullanılan çeşitli baharat ve soslar ve yenilen şekerli mamüller ile yüksek yaşam kalitesi sergileyen saray sâkinleri için, yazın sıcak günlerinde içeceklerin soğutulmasında kullanılan kar ve buz en değerli tüketim mallarından ikisiydi. İstanbul halkının da kullandığı bu iki soğutucunun tüketimi, başkentte bir sektör oluşturacak kadar yaygındı. 16. yüzyılda İstanbul'da bulunmuş bir gözlemci, şehirde kar satan dükkânların kasaplardan daha az olmadığını bildirmektedir<sup>317</sup>.

<sup>310</sup> MAD 2737, s. 84; MAD 2772, s. 46; MAD 3458, s. 158; MAD 7528, s. 23, 24; KK 2296, s. vr. 55a; KK 2301, s. 27.

<sup>311</sup> D. BŞM 10509, s. 1.

<sup>312</sup> Barkan, a. g. m., s. 276.

<sup>313</sup> MAD 7534, s. 1450.

<sup>314</sup> Yumurtanın kullanıldığı yemekler için bkz. Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 187-280; Sarı, "Osmanlı Sarayında Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi", s. 248.

<sup>315</sup> MAD 7534, s. 572 (16 R 984/13 Temmuz 1576), 1048 (22 B 984/15 Ekim 1576).

<sup>316</sup> Mihaliç'ten 20.000, Kirmastı ve Manyas'tan da onar bin yumurta istenmiştir (MAD 7534, s. 1048).

<sup>317</sup> Pedro'nun Zorunlu İstanbul Seyahati, s. 183.

Tablo 28: 15, 16 ve 17. Yüzyıllara Ait Üç Muhasebeye Göre Tedarik Edilen Kar ve Buz Miktarları

| Cinsi      | 1489-90 <sup>318</sup> | 1573-74 <sup>319</sup>       | 1642-43 <sup>320</sup>                     |
|------------|------------------------|------------------------------|--------------------------------------------|
| yah (buz)  | 83 himl                | 748 himl<br>413 himl (Bursa) | 1.440 himl (Bursa)                         |
| berf (kar) | -                      | 2.208 himl                   | 2.675 himl<br>13.912 himl (mirî karlıklar) |

Şehrin ve sarayın kar ihtiyacı şehir çevresinde yer alan çok sayıda karlıktan karşılanmaktaydı. Evliya Çelebi bu karlıkların sayısının 70 olduğunu söylüyor<sup>321</sup>. Bunlardan Okmeydanı ve Eyüp'te yoğunlaştığı anlaşılan dokuzu *karcıbaşının* denetimi altında olan *hassa karlıklardır*<sup>322</sup>. Hassa karlıklarda 300 hizmetli çalışmaktadır<sup>323</sup>. Saray sâkinlerine yönelik hizmet veren mirî karlıklar şehir çevresindekilerle sınırlı değildi. Yalova'da da saray mutfağına bağlı karlıklar yer almaktaydı<sup>324</sup>. Fakat buradaki karlıklara İstanbul'a az kar yağdığı senelerde müraacaat ediliyordu. Tüm bu karlıklar sarayın ihtiyacını karşılamaya yetmemiş, sürekli piyasadan ilave alımlar yapılmıştır<sup>325</sup>.

İstanbul'daki hassa karlıkların karla doldurulmasına, içinde sadrazamın da yer aldığı devlet erkânının katıldığı bir merasimle başlanmaktadır. Kar yağdığında, kalabalık yeniçeri grubuyla karlıkların bulunduğu mevkilere gidiliyor ve yeniçeriler karları yuvarlayarak karlıklara dolduruyorlar. İlk önce gidilen Okmeydanı'ndaki karlıklar

<sup>318</sup> Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 88-103.

<sup>319</sup> D. BŞM 6278; D. BŞM 80; Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 108-143.

<sup>320</sup> MAD 2063.

<sup>321</sup> Evliya Çelebi, *Seyahatnâme*, I, nşr. Orhan Şaik Gökyay, s. 252.

<sup>322</sup> Evliya Çelebi bunlardan sekizinin ismini vermektedir: Hünkâr karlığı, Hasan karlığı, Şicâ karlığı, Lendüha karlığı, Sultan karlığı, Ebü'l-feth karlığı, İdris Şeyh karlığı ve Korucu karlığı (Evliya Çelebi, *Seyahatnâme*, I, nşr. Orhan Şaik Gökyay, s. 252). Yazar karlıklara İstanbul'daki çok sayıda dereyi de ilave etmekte, buraların da karla doldurulduğunu haber vermektedir. Muhâsebelerde geçen ve sarayın ihtiyacının önemli bir kısmını karşıladığı anlaşılan Hasköy'deki karlık (MAD 6278, s. 28; D. BŞM 10511, s. 64) sözü edilen Hünkâr karlığı olmalıdır. Eyüp'teki karlıklarla ilgili ayrıca bkz. Kömürciyan, *İstanbul Tarihi*, s. 30.

<sup>323</sup> 1642'de 300 kişi olarak görülen karcı sayısının (MAD 652, s. 27) yüzyılın ikinci yarısında da değişmediği anlaşıyor. Zira Evliya Çelebi de aynı sayıyı vermektedir (*Seyahatnâme*, I, nşr. Orhan Şaik Gökyay, s. 251).

<sup>324</sup> Bunlar Kocaderesi, Engere ve Katırlı köylerinde bulunan karlıklardır (KK 2470, s. 12; MAD 2773, s. 52; Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 132).

<sup>325</sup> Çoğu dönemlerde karlıklardan elde edilen kar miktarı piyasadan alınana göre yüksektir. Meselâ, 1617-18 döneminde tüketilen toplam 8.563 himl karın 4.500 himli (MAD 7274, s. 28), 1630-32 döneminde elde edilen 7817 himl karın 5348 himli (MAD 274, s. 21) mirî karlıklardan temin edilmiştir.



doldurulduktan sonra, buradaki Atıcılar tekyesinde kaptanpaşa tarafından ziyafet verilmektedir<sup>326</sup>. Mutfak muhasebelerinde, malların bir miktarının karlık ziyafetinde tüketildiğine işeret eden kayıtlar<sup>327</sup>, bu ziyafetin masraflarının mutfak bütçesinden karşılandığını gösteriyor.

16. yüzyıl ortalarında bulunan bir gözlemci, İstanbul'da kar ve buzun ucuza satıldığını söyler<sup>328</sup>. Fakat saraya kar ve buz temini için istihdam edilen hizmetliler, çalıştırılan ırgatlar, taşıma masrafları ve karlık ziyafeti giderleri gibi harcamalar hesaba katıldığında, maliyetin hiç te küçümsenemeyecek seviyelere ulaşabileceğini tahmin etmek güç değil. Özellikle buz, kara göre maliyeti daha yüksek bir maldır. Çünkü ancak yüksek dağlardan, çok sayıda ırgadın çalıştırılmasıyla elde edilebilmektedir. Sarayın buz ihtiyacının tamamına yakını Keşiş Dağı'ndan (Uludağ) karşılanmıştır. Bununla birlikte Gemlik'teki Katırlı Dağı da kullanılmıştır<sup>329</sup>. Buz temini işi, Bursa harc-ı hassa emininin sorumluluğuna verilmiş, ihtiyaç bu görevli vasıtasıyla karşılanmıştır. Masrafları harc-ı hassanın denetiminde olan Bursa İhtisâb Mukataa'sına ocaklık olarak yüklendiği için<sup>330</sup>, mutfak muhasebelerinde Bursa'dan elde edilen buz için yapılan harcamalar yer almamıştır. Bununla birlikte, Bursa harc-ı hassa defterlerinde buz tedarikinin detaylarını ve yapılan masrafları bulmak da mümkündür. Bu defterlerden, buz işlerini takip etmek üzere *buzcu kethüdasının*, yanında 20 kadar buzcuyla, en azından yılın belli bir döneminde burada ikamet ettiğini öğrenmekteyiz<sup>331</sup>. Buz Uludağ'daki göllerden elde edilmektedir ve bu iş için yüzlerce ırgat çalıştırılmaktadır. Uzmanlıklarına göre, bunların bir kısmı buzun kesilmesinde diğerleri de taşınmasında istihdam edilmektedirler. ırgatlara ödenen ücretler yanında, buzların konulacağı keçeler, taşınacağı urganlar, karın temizlenmesi için kullanılan kürekler ve yolların açılması için yapılan masraflar buzun

<sup>326</sup> Evliye Çelebi, *Seyahatnâme*, I, nşr. Orhan Şaik Gökyay, s. 252.

<sup>327</sup> MAD 2111, s. 19; MAD 2063, s. 42; MAD 3043, s. 57-58, 60.

<sup>328</sup> *Pedro'nun Zorunlu İstanbul Seyahati*, s. 183.

<sup>329</sup> Ahmed Refik, *Onikinci Asr-ı Hicrî'de İstanbul Hayatı*, s. 219, hüküm nr. 263. Bu dağın çevresindeki Gemlik kazasına bağlı Kocaderesi, Engere ve Katırlı köylerinin halkı Matbah-ı Âmire'ye kar getirmekle mükellefler (MAD 2773, s. 52).

<sup>330</sup> Bursa İhtisâb Mukataası iltizama verilirken, Kilâr-ı Âmire'nin buz ihtiyacını karşılama şartı getirilmiştir (1047/1637-38 tarihli hüküm: KK 3067, defterin sayfa numaraları verilmemiş).

<sup>331</sup> 17. Yüzyıl'ın sonlarını doğru buzubaşı Bursa'da kaymakam bırakmaya başlayacaktır (D. BŞM 221/A, s. 90).

maliyetini artıran etkenler olmuştur<sup>332</sup>. Harc-ı hassanın giderleri içinde buz masrafları ortalama % 4 civarında gerçekleşmiştir<sup>333</sup>.

Buz talebi ilkbaharda başlamakta ve kış aylarına kadar sürmektedir. Bursa'dan yapılan buz tedariki sıcakların arttığı yaz aylarında sıklaşmakta ve her hafta belirlenen miktarda buzun aksaksız gelmesi öngörülmekteydi<sup>334</sup>.

## II. İÂŞE MALLARININ NAKLİ

Sarayın iâşesi, İstanbul piyasası ile taşradan karşılanmıştır. Bazı gıda maddelerinin tamamına yakını genellikle taşradan karşılanıyor olmasına rağmen, daha fazla sayıda kalem mal için İstanbul piyasasına bağımlılık söz konusudur. Bu piyasadan yapılan alımlar nedeniyle, sarayın iâşe bölgeleriyle İstanbul'un tedarik alanlarının temelde örtüştüğünü söylemek mümkündür. Benzerlik, bu dolaylı ilişkiyle sınırlı kalmamaktadır sadece; taşradan doğrudan Matbah-ı Amire için mal alınan yerler aynı zamanda İstanbulluların beslenmesine de katkı sağlamaktadırlar. Bu kısımda, saraya taşradan alınan malların taşınmasında kullanılan yollar, nakil araçları, taşıma masrafları ve nakil sürecinde gerçekleşen mal kayıpları ele alınacaktır.

### A. Tedârik Alanları ve Nakliye İmkânları

İstanbul'un iâşesiyle ilgili erken döneme ait çalışmalar, 16 ve 17. yüzyılları kapsamaktadır<sup>335</sup>. Bu yüzyıllarda, şehrin ihtiyacı, Trakya, Balkanlar, Transilvanya (Eflak

<sup>332</sup> MAD 404, s. 18; MAD 393, s. 86; Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 285.

<sup>333</sup> Bursa harc-ı hassasının 28 Nisan 1607-15 Nisan 1608 dönemini kapsayan muhâsebesinde (MAD 404) buz masrafları toplam giderin % 4.7; 26 Nisan 1636-24 Mayıs 1637 döneminde ise % 3.5'ine (MAD 7424) tekabül etmektedir.

<sup>334</sup> Bursa kadısına ve İhtisâb Eminine 4 Ca 1056/18 Haziran 1646 tarihli hüküm: MAD 7528, s. 73. Bu sene için belirlenen haftalık miktar 30 himldir.

<sup>335</sup> 16 ve 17. yüzyıllarda İstanbul'un iâşesini konu alan araştırmalar için bkz. Rhoads Murphey, "Provisioning Istanbul: The State and Subsistence in the Early Modern Middle East", *Food and Foodways*, II (1988), s. 217-263; Antony Greenwood, *Istanbul's meat Provisioning: A Study of the Celepkeşan System*, Basılmamış Doktora Tezi, Chicago 1988; Feridun Emecen, "XVI. Asrın İkinci Yarısında İstanbul ve Sarayın İâşesi İçin Batı Anadolu'dan Yapılan Sevkiyât", *Tarih Boyunca İstanbul Semineri, Bildiriler*, İstanbul 1989, s. 197-230; Suraiya Faroqhi, "İstanbul'un İâşesi ve Tekirdağ-Rodocuk Limanı (16.-17. yüzyıllar)", *Gelişme Dergisi*, II (Ankara 1981), s. 139-154; Lütfi Güçer, "XVI. Yüzyıl Sonlarında Osmanlı İmparatorluğu Dâhilinde Hububat Ticaretinin Tabi Olduğu Kayıtlar", *İFM*, XII/1-4 (İstanbul 1953), s. 79-98; Aynı yazar, *XVI-XVII. Asırlarda Osmanlı İmparatorluğunda Hububat Meselesi ve Hububattan Alınan Vergiler*, İstanbul 1964; Robert Mantran, *XVI. ve XVII. Yüzyılda İstanbul'da Gündelik Hayat*, çev. M. Ali Kılıçbay, İstanbul 1991; Halil İnalcık, "The Ottoman State: Economy and Society, 1300-1600", *An Economic and Social History of the Ottoman Empire, 1300-1914*, Cambridge 1996, s. 179-187.

ve Boğdan), Karadeniz'e kıyısı olan bölgeler, Batı Anadolu, Ege Adaları, Doğu ve Güney Marmara ile Mısır'dan karşılanmıştır. Aynı dönemde, saraya havâle olarak gelen mallar da bu bölgelerden gönderilmektedir. Söz konusu bölgelerin ortak özelliği, deniz veya nehir taşımacılığına elverişli coğrafyalar olmalarıdır. Bununla beraber, hem şehrin hem de sarayın iâşesinde iç kesimlerde yer alan bazı kazalar da kullanılmıştır. Bunların sınırlı olduğu ve taşımanın yakın limanlara kadar kısa mesafeli bir kara nakliyatından sonra deniz veya nehir yoluyla yapıldığı vurgulanmalıdır.

Sarayın tedarik alanlarının, hem ihtiyaçlardaki artmaya hem de ülke topraklarının genişlemesine paralel olarak mütemadiyen fazlaştığı görülmektedir. 15. yüzyıl sonunda (1489-91) taşradan doğrudan saray mutfağına mal gelen yerler oldukça sınırlıdır. Bunlar buğday, sadeyağ, bulgur, tarhana ve baharat çeşitlerinin geldiği Bursa; kuru meyve çeşitlerinin geldiği İzmir; sadeyağın tedarik edildiği Edirne; pirinc gönderen Filibe; bal temin edilen Gelibolu ve Saruhan; koyun, sadeyağ ve peynirin geldiği Ankara ve üzüm alınan Kızılcatuzla'dan ibarettir<sup>336</sup>. 16. yüzyılın ikinci çeyreğinde (1527), bu kazalara yine meyve gönderen Akşehir, Bozüyük (Muğla), Bilecik, Alaiye, Ağriboz; bal gönderen Sofya, Hayrabolu; buğday gönderen Yenice-i Zağra; pirinç gönderen Filibe, Tatarbazarı, Boyabad; edviye (şifâli bitki) gönderen İpsala; sakız gönderen Çeşme; turşu gönderen Osmancık; şeker, kuru meyve (Şam fıstığı ve Şam üzümü) ve baharat gönderen Arab ve Şam vilayeti eklenmiştir<sup>337</sup>.

Fetihlerin tamamlandığı 16. yüzyılın sonlarına doğru tedarik alanları genişlemiştir. Rumeli'deki Vize, Malkara, Eski Zağra, Zihne, Yanya, Aydonat, Kavala, Varna, Yenice-i Karasu, Prevadi, Şumnu, Hezargırad, Çernovi; Ege adalarından Limni ve Sakız Adası; Anadolu'daki Geyve, Akhisar (Bursa), Beypazarı, Amasya, Kaş, Mud, Alaiye ve Diyarbekir (Mardin dahil); Kıbrıs adası ve Mısır saraya doğrudan mal gönderen yerler arasına girmiştir<sup>338</sup>. 17. yüzyılın ilk yarısında da bu yerlere ilaveler olmuştur. Bu dönemde sürekli alım yapıldığı tespit edilen diğer alanlar şunlardır: Trakya'da Keşan; Balkanlar'da Selanik, Kesendire, Atina, Vostica, Mizistre, Avlonya, Gümülcine, Drama, Siroz, İslimye, Tırnova, Maçin, Talende ve Azak; Transilvanya'da Eflâk-Boğdan;

<sup>336</sup> Bkz. Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 88-103; KK 7094. Filibe pirinci Fatih döneminde de gelmektedir (Bkz. Gökbilgin, *Edirne ve Paşa Livası*, s. 130-131).

<sup>337</sup> Bkz. D. BŞM 10509; D. BŞM Dosya nr. 1/42.

<sup>338</sup> Bkz. MAD 6278; D. BŞM 80; D. BŞM 10511.

Anadolu'da Taraklıborlu, Hemşin, Samsun, Ürgüp ve Marmara bölgesindeki birçok kaza; Suriye'deki Trablusşam ve Ege adalarından İstanköy<sup>339</sup>.

Çeşitli kaza veya eyaletlerden gelen mallar o bölgedeki geniş bir alandan karşılandığından, tedarik alanlarının çoğu geniş bir coğrafyayı ifade etmektedir. Meselâ Bursa'dan gönderilen mallar, Hüdavendigâr livasının çevrelediği bugünkü Bilecik, Eskişehir, Kütahya ve Balıkesir sınırlarını içeren alanlardan karşılanmaktaydı<sup>340</sup>. Avlonya'dan gelen buğday, bu kaza ile birlikte Delvine, Karlili ve İnebahtı'dan da toplanıyordu<sup>341</sup>. Yine İzmir'den gönderilen kuru yemiş de şimdiki Muğla, Aydın, İzmir, Manisa'nın birçok kazası ile Balıkesir ve Çanakkale'nin sınırlı bir bölümünden sağlanıyordu<sup>342</sup>. Bu nedenle yukarıda sayılan tedarik alanlarını artalanlarıyla birlikte düşünmek gerekmektedir.

Rumeli'de seçilen bölgelerden bugünkü Bulgaristan toprakları içinde olanlardan taşıma genellikle Tuna yoluyla yapılmaktadır. Nehir ve kara taşımacılığıyla Karadeniz limanlarına götürülen mallar buradan gemilere yüklenerek İstanbul'a gönderilmektedir. Yunanistan ve Arnavutluk kazalarından temin edilen mallar ise, doğrudan deniz yoluyla taşınmaktadır. Anadolu'nun batı, güney ve kuzey bölgelerinden gönderilen mallar için de deniz yolu kullanılmasına karşın; Vize, Ankara ve Mardin gibi kazalardan gelen malların taşınması karayoluyla yapılmıyordu. Bununla birlikte, çoğu yerde limana kadar kısa veya uzun mesafeli kara nakliyatı söz konusu olmaktadır. Ayrıca, denizlerde savaş ve yoğun korsanlık hareketleri olduğu dönemlerde de zorunlu olarak karadan nakiller yapılmıştır.

<sup>339</sup> Bkz. *MAD* 2003; *MAD* 958; *MAD* 3043; *MAD* 292; *MAD* 274; *MAD* 5095; *MAD* 7502; *MAD* 652; *MAD* 2063; *KK* 7273; *KK* 7274; *D. BŞM* 10516.

<sup>340</sup> Bursa'daki hassa un anbarına buğday tedârikinin yapıldığı Sultanönü, Barçınlu, Bolvadin, İshaklu, Edincik, Balıkesir, Kite, Mihaliç, Kirmastı, Manyas, Yenişehir ve diğer bazı kazalara gönderilen hükümler için bkz. *MAD* 7534, s. 534, 1024 (984/1576); *MAD* 18293, s. 14 (8 N 018/5 Aralık 1609); *KK* 67, s. 15 (12 M 980/24 Mayıs 1572). Ayrıca bkz. *MAD* 9829, s. 164 (1043/1633-34).

<sup>341</sup> *MAD* 5712, s. 78-79 (1026/1617).

<sup>342</sup> Aslında bazı icmâl muhâsebelere İzmir'den alındığı kaydedilen kuru yemiş vs. malların, İzmir-merkez başta olmak üzere şu yerlerden temin edildiği görülmektedir: Çine, Bozüyük, Mandaca, Sobuca, Karpuzlu, Söke, Sultanhisari, Nazilli, Güzelhisar, Tire, Birgi, Manisa-merkez, Menemen, Belen, Ilica, Marmara, Mendehorya (Kemaliye), Gördes, Soma, Karaburun, Nif (Mustafa Kemal Paşa), Urla, Cumaâbâd, Boğaz, Kızılhisar, Foça, Kemer, Bergama, Karindüzlü, Kuşadası, Ayasluğ (Selçuk), Ayazmend (Altınova), Pınarbaşı, Urla, Balyacık ve Edremit. Bkz. *MAD* 9829, s. 164; *MAD* 2772, s. 3, 6, 90, 94; *MAD* 12806; *MAD* 3079; *KK* 7273; *KK* 7274; Çağatay Uluçay, *XVIIinci Yüzyılda Manisa'da Ziraat, Ticaret ve Esnaf Teşkilâtı*, İstanbul 1942, s. 48, 129-131, 148-49.

## B. Nakil Yolları

Osmanlılar hâkimiyeti altına aldıkları geniş coğrafyada, Avrupalıların da dikkatlerinden kaçmayan<sup>343</sup> gelişmiş bir yol ağına sahiptiler<sup>344</sup>. Bölgedeki deniz yollarının tamamen denetim altına alınmasına kadar, tüccar kervanlarının geçtiği birçok hattı geliştirmişlerdir. Diğer taraftan, özellikle Mısır'ın fethinden sonra, uzun mesafeli ticaret için kullanılan bazı yollar yavaş yavaş önemini kaybetmeye başlamıştır<sup>345</sup>. Ancak, denizlerde güvenliğin kaybolduğu dönemlerde bu yollara yeniden müracaat edilmek zorunda kalınacaktır<sup>346</sup>. Öte yandan İstanbul'dan başlayıp Marmara'yı çevreleyen ve batıya doğru uzanan yollar önemini sürekli korumuştur. Güney Marmara, Trakya ve Balkanlar'dan başkentin ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik mal akışının devamlı olması ve bilhassa İstanbul'dan başlayıp Belgrad'a kadar uzanan yolun ordunun hareketinde mühim işlev görmesi, bu iki güzergâhtaki yolların gözden düşmemesinin önde gelen nedenlerini oluşturur. Padişahların gidip gelirken kullandıkları İstanbul-Edirne arasındaki *hünkâr yolu*, şüphesiz zamanın en iyi yoluydu. Çorlu'da hünkâr yolundan ayrılan bir kol, Tekirdağ, Malkara ve Keşan'ı takip ederek Yunanistan'ın içlerine kadar uzanmaktaydı. Aynı yoldan Edirne'ye de ulaşmak mümkündü.

Sarayın iâşesi için ağırlıklı olarak kullanılan karayolu, hünkâr yolunu da içine alan Filibe-İstanbul arasındaki yoldur. Marmara'nın güneyindeki yollar da buradan yapılan tedarik dolayısıyla sürekli kullanımdadır. Burada özellikle Bursa-Mudanya yolunda

<sup>343</sup> Braudel, *Akdeniz ve Akdeniz Dünyası*, I, s. 181-189; Polonyalı Simeon'un *Seyahatnâmesi*, s. 23; Mantran, *İstanbul'da Gündelik Hayat*, s. 146.

<sup>344</sup> Osmanlı yol sistemi ve kullanılan yollar hakkında bkz. Cengiz Orhonlu, *Osmanlı İmparatorluğunda Şehircilik ve Ulaşım*, haz. Salih Özbaran, İzmir 1984; Aynı yazar, *Osmanlı İmparatorluğunda Derbend Teşkilâtı*, İstanbul 1967; Yusuf Halaçoğlu, "Osmanlı İmparatorluğunda Menzil Teşkilatı Hakkında Bazı Mülâhazalar", *Osmanlı Araştırmaları*, II (1981), s. 123-32; Halil Sahillioğlu, "Dördüncü Murad'ın Bağdat Seferi Menzilhâmesi-Bağdat Seferi Harp Jurnalı", *Belgeler*, II/3-4 (1965), s. 1-36; Yunus Zeyrek (haz.), *IV. Sultan Murad'ın Revân ve Tebriz Seferi Rûz-nâmesi*, Ankara 1999; Hüseyin G. Yurdaydın (haz.), *Beyân-ı Menâzil-i Sefer-i 'Irâkeyn-i Sultân Süleymân Hân, Nasûhü's-Silâhî (Matrakçı)*, Ankara 1976; Halil İnalcık, "Bursa: XV. Asır Sanayi ve Ticaret Tarihine Dair Vesikalar", *Belleten*, XIV/93 (1960), s. 45-102; Colin Heywood, "Osmanlı Döneminde Via Egnatia: 17. Yüzyıl Sonu ve 18. Yüzyıl Başında Sol Kol'daki Menzilhaneler", *Sol Kol Osmanlı Egemenliğinde Via Egnatia (1380-1699)*, İstanbul 1999; Robert Mantran, *XVI. ve XVII. Yüzyılda İstanbul'da Gündelik Hayat*, İstanbul 1991, s. 146-48. Köprüler hakkında bkz. Cevdet Çulpan, *Türk Taş Köprüleri, Ortaçağdan Osmanlı Devri Sonuna Kadar*, Ankara 1975.

<sup>345</sup> Mısır'ın alınması ve İskenderiye-İstanbul arasında doğrudan sefer yapılmaya başlanmasıyla Antalya-Bursa ticaret yolunun gözden düşmesi hakkında bkz. İnalcık, *The Classical Age*, s. 128.

<sup>346</sup> Akdeniz ve Ege'deki savaşlar ve korsan hareketlerinin yoğunlaştığı dönemlerde, deniz seferleri azalmakta ve Antalya-İstanbul karayolu devreye girmektedir. İki örnek için bkz. *MD* 7, 163/426 (975/1567-68); *MD* 26, 163/432 (28 R 982/16 Ağustos 1574).



yoğun bir şekilde saray zahiresi nakledilmektedir<sup>347</sup>. İznik'ten sağlanan saray odunu İznik-Gemlik karayolunda taşınmaktadır<sup>348</sup>. Doğu Marmara'da Sapanca'dan alınan soğanın naklinde Sapanca-İzmit yolu kullanılmaktadır<sup>349</sup>. Kuzey Marmara'da, Rodoscuk-İstanbul arasında taşıma genellikle deniz yoluyla yapılmasına rağmen, bir olumsuzluk durumunda iki şehir arasındaki kara yolu devreye sokulmaktadır<sup>350</sup>. Yine Vize'den alınan soğan sürekli kara yoluyla taşınmaktadır<sup>351</sup>. Vize-İstanbul arasındaki yol hünkâr yolundan ayrı daha küçük bir yoldur<sup>352</sup>. Yine Fatih döneminde Malkara'dan alınan bal karayoluyla getirilmiştir<sup>353</sup>. Eflak malları getirilirken genellikle Silistre-Varna karayolu kullanılmaktadır<sup>354</sup>.

Ege bölgesinde kuru meyve vs. gıda maddesi nakli alım yapılan kazalarla İzmir iskelesi arasında gerçekleşmektedir. Bu meyanda Manisa-İzmir, Ayasluğ-İzmir, Foça-İzmir, Menemen-İzmir yolları ve alım yapılan diğer kazaları İzmir limanına bağlayan yollar devmalı kullanılmıştır<sup>355</sup>. Antalya-İstanbul yolu, Akdeniz'de güvenliğin olmadığı dönemlerde, Kıbrıs şekerinin buradan nakli için devreye sokulmaktadır. Silifke'ye çıkarılan şeker, şu güzergâhı takip etmektedir: Silifke-Konya-Akşehir-Karahisar-Üsküdar<sup>356</sup>.

Malların denizden naklinde kullanılan yollara gelince;

Aslında nakliye ücretinin yerel gelirlerden ödendiği taşımalara ilişkin muhasebelerde herhangi bir kayıt yer almamaktadır. Buna karşılık ücreti merkezî hazineden ödenen taşımaların muhasebelerde kısa ücret kayıtlarını görmek mümkündür. Hem bu kayıtlar hem de Divân-ı Hümayun ve Maliye hükümlerindeki bilgiler, kullanılan limanlara dair küçümsenmeyecek derecede bir katkı sağlamaktadırlar.

<sup>347</sup> 1540 yılında Bursa hassa harcı, Bursa-Mudanya arasında gerçekleşen zahire ve kap nakli için toplam 21.809 akçe nakliye ücreti ödemiştir (Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 285).

<sup>348</sup> 1576'da, bu yolun iki arabanın geçebileceği genişlikte olmadığı gerekçesiyle genişletilmesine karar verilmiştir (MD 28, 41/101).

<sup>349</sup> KK 7273, s. 40.

<sup>350</sup> D. BŞM 10527, s. 29; Ali Emiri-Mehmed IV, nr. 4467.

<sup>351</sup> MAD 7534, s. 402 (14 Ra 984/12 Mayıs 1576); Ali Emiri-Murad IV, nr. 395/13 (21 C 1038/25 Şubat 1629).

<sup>352</sup> Bkz. Mantran, 17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul, (eserin sonundaki karayolları haritası).

<sup>353</sup> Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 273.

<sup>354</sup> KK 7273, s. 30; MAD 7325, s. 196

<sup>355</sup> MAD 12896; KK 7419.

<sup>356</sup> D. BŞM 10516, s. 64. Defterde Karahisar'dan sonraki güzergâh belirtilmemekle birlikte, büyük ihtimalle Kütahya-Eskişehir-İznik-İzmit yolu kullanılmış olmalıdır.

Öncelikle limanı olan şehirlerden alınan malların doğrudan, limanı olmayan veya içerde kalan kazalardan temin edilenlerin de yakın iskeleler vasıtasıyla nakledildiğini bir kez daha vurgulayalım. Batı Anadolu, Marmara, Karadeniz, Akdeniz, Mısır, Trablusşam, Şam ve Yunanistan'daki şehirlerden alınan mallar, herhangi bir olumsuzluk olmadığı sürece, deniz yoluyla nakledilmektedir. Batı Anadolu'da İzmir ve Kuşadası<sup>357</sup>; Marmara'da Mudanya<sup>358</sup>, Tekirdağ-Rodocuk<sup>359</sup>, Gelibolu<sup>360</sup>, İzmit<sup>361</sup>, Yalova ve Gemlik<sup>362</sup>; Kuzey Karadeniz'de Kefe<sup>363</sup>; Güney Karadeniz'de Trabzon ve Samsun<sup>364</sup>; Karadeniz'in Avrupa yakasında Ahyolu ve Varna; Akdeniz'de Antalya, Finike ve Silifke<sup>365</sup>; Mısır'da İskenderiye, Dimyat ve Reşid<sup>366</sup>; Yunanistan'da Kesendire, Kavala, Yenice-i Karasu, Selânîk<sup>367</sup>, Talende, Golos, İzdin, Ağriboz, İstefe ve Mora'daki Vostica; Ege adalarından Sakız ve İstanköy'de bulunan iskeleler<sup>368</sup>, kayıtlardan sarayın iâşesi için kullanıldığı tespit edilenlerdir.

Belgelerden ayrıca bazı aktarmalı sefer güzergâhlarını da belirlemek mümkün olmuştur. Filibe ve çevresinden temin edilen pirinç, tamamen karayoluyla taşınabildiği gibi, Ahyolu veya Rodocuk vasıtasıyla aktarmalı olarak nakledildiği de görülmektedir<sup>369</sup>. Zağralardan sağlanan buğday için Zağralar-Ahyolu-İstanbul güzergâhı kullanılmaktadır<sup>370</sup>. Eflâk malları, Niğbolu-Silistre-Varna-İstanbul yolu takip edilerek

<sup>357</sup> Batı Anadolu'dan yapılan sevkiyatta 17. Yüzyıl'a kadar sadece İzmir limanı kullanılmasına karşın, bu yüzyılın başlarından itibaren, Kuşadası limanı da hizmet vermeye başlamıştır (KK 7274, s. 48; D. BŞM 10516, "ani'l-havâlât" kısmı).

<sup>358</sup> KK 5269, s. 40 (Bursa Mukataası Kalemî defteri).

<sup>359</sup> KK 7273, s. 27.

<sup>360</sup> MD 22, 162/426.

<sup>361</sup> KK 7273, s. 40; D. BŞM 10516, s. 41.

<sup>362</sup> MD 28, 41/101.

<sup>363</sup> D. BŞM 10516, s. 42.

<sup>364</sup> D. BŞM 10516, s. 41-42.

<sup>365</sup> KK 67, s. 503, 507 (980/1572); MD 22, 277/545 (26 R 981/24 Ağustos 1573). IV. Murad'ın İran seferlerinden birinde, Kıbrıs şekeri Payas iskelesine nakledilmiştir (*Suver-i Hutât-ı Hümayûn*, İÜ Kütüphanesi, TY 6110, vr. 60b-61a).

<sup>366</sup> MAD 2737, s. 84. Bu limanlarla ilgili Mısır'daki arşivden yararlanılarak hazırlanan ve burada yayımlanan müstakîl bir eser için bkz. Abdülhamid Hâmid Süleyman, *El-Mevânî'l-Mısriyye fî'l-Asri'l-Osmanî*, (Kahire) 1995.

<sup>367</sup> KK 7273, s. 29.

<sup>368</sup> Yunanistan ve Ege adalarında kullanılan limanlarla ilgili şu muhâsebelerin 'ani'l-havâlât' bölümlerine bkz. MAD 2003; MAD 3043; KK 7273; KK 7274; D. BŞM 10516. Ayrıca bkz. MAD 5712, s. 78-79 (1026/1617).

<sup>369</sup> MD 14, 549/769 (28 C 978/27 Kasım 1570).

<sup>370</sup> Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 133.

taşınmaktadır<sup>371</sup>. Yine Siroz ve Drama pirinci de Kavala'ya götürülerek buradan gemilerle gönderilmektedir<sup>372</sup>. Ayrıca Atina'dan tedarik edilen zeytinyağı Ağrıboz iskelesine götürülerek gemilere yüklenmektedir<sup>373</sup>. Mora'nın kuzeyindeki Vostica'dan alınan kuşüzümünün naklinde fazlaca bir aktarma söz konusudur. Bu taşımada kullanılan limanlar sırasıyla şu şekildedir: Vostica-Yanarcı?-İstefe-Ağrıboz-İstanbul<sup>374</sup>.

Alım yapılan bölgedeki nakil yollarının güvenlik vb. durumu, hava şartları ve araçların yeterliliği konusunu tabii olarak buradaki yerel idareciler iyi bilmektedirler. Bu yüzden zahire naklinde uygun yolun seçimine genellikle merkezî idare karışmıyor, tercihin yerel yöneticilerce yapılması isteniyordu<sup>375</sup>.

### C. Nakil Vakti

Taşımanın yapılacağı vakitle ilgili, "vakt ü zamânıyla", "vakt ü mevsimiyle", "mevsimiyle", "mevsim-i deryâ ile" gibi belli bir zaman dilimini ifade eden deyimler belgelerde sık geçmektedir. Kast edilen, hem karada hem de denizde, taşımanın kolay yapılabileceği ilkbahardan Kasım'a kadar olan vakittir. Bu zaman aralığında yer alan, kış sularının ve sık yağan yağmurların yolların kullanılabilirliğini azalttığı erken bahar ayları kara taşımacılığı için riskliydi. Fırtınalı dönemler ise, özellikle deniz taşımacılığını zorlaştırmaktaydı. Hava şartları açısından risksiz bir yolculuk ancak ilkbaharın sonuyla sonbaharın başı arasında yapılabilmekteydi. Karadenizde gemi seferleri için en uygun zaman, 15 Ağustos-30 Eylül arasındaki altı haftalık bir süreyle sınırlıydı<sup>376</sup>. Şüphesiz nisbeten daha korunaklı olan Ege ve Marmara denizlerindeki seyr ü seferler daha uzun bir sezonda yapılabilme şansına sahipti.

Sarayın iâşesini konu alan hükümler, taşımanın zamanında yapılmasını sürekli vurgulamakla birlikte bu vaktin sınırlarını çizmezler. Yine, mutfak muhasebelerindeki

<sup>371</sup> Eflâk malları Niğbolu-Silistere arasında Tuna nehrinden gemi ile, buradan Varna'ya kadar ise karayoluyla arabalarla taşınmaktadır (KK 7273, s. 30; MAD 7325, s. 196).

<sup>372</sup> MAD 2003, s. 58; KK 7273, s. 28.

<sup>373</sup> KK 7273, s. 28.

<sup>374</sup> MAD 2003, s. 57. Diğer bir muhâsebede Yanarcı iskelesi yer almamaktadır (MAD 3043, s. 40).

<sup>375</sup> Kullanılacak yolun seçimini yerel idarecilerin yapması konusunda birçok hüküm mevcuttur. Meselâ, 1570 kışında İzmir'den gelen malların, Gelibolu'dan itibaren kara veya deniz yolunun tercihi Gelibolu kadısının inisiyatifine bırakılmıştır (MD 22, 162/426). Yine Kıbrıs şekerinin hangi yoldan taşınacağını Kıbrıs defterdarının belirlemesini âmir hüküm için bkz. MD 22, 336/662 (15 Ca 981/12 Eylül 1573).

<sup>376</sup> Murphey, "Provisioning Istanbul", s. 221.

kayıtlarda da süre verilmez. Bu yüzden, saray zahiresinin Karadeniz, Marmara ve Ege'de hangi tarihler arasında taşındığını net olarak tespit etme imkânı yoktur. Öte yandan Mısır'dan yapılan taşımayla ilgili yeterli bilgilere sahibiz. Gemiler buradan senede iki mevsimde (sezon) taşıma yapmaktadırlar: *mevsim-i yenâr* ve *mevsim-i meltem*. Birincisine *bahar* ve ikincisine *güz* mevsimi de denilmektedir. Mısır'da tutulan ve saray mutfağına gönderilen zahirenin kaydedildiği *irsâliye defterlerinden* bu sezonlarda gemilerin hangi tarihler arasında demir aldıklarını saptayabiliyoruz. Bahar mevsiminde yüklenen gemiler, 1592'de 1-10 Haziran, 1593'de de 12-22 Mayıs arasında hareket etmişlerdir<sup>377</sup>. 1592'nin güz mevsiminde 26 Eylül-5 Ekim, 1593 güz sezonunda da 15-25 Ekim arasında yola çıkmıştır<sup>378</sup>. İstanbul-İskenderiye arasının olumlu hava koşullarında, molalar dahil 15 günde alınabildiğini dikkate alarak<sup>379</sup>, kışı İstanbul'da geçiren gemilerin bahar mevsimi seferlerine yetişebilmek için en geç Nisan ayı içinde hareket etmeleri gerektiğini söyleyebiliriz. Yılın son sezonu olan Güz döneminde Mısır'dan yola çıkan gemiler, herhangi bir sürprizle karşılaşmadıkları sürece Aralık'tan önce İstanbul'a varmaktaydılar<sup>380</sup>. Dolayısıyla Akdeniz'de yapılacak seferlerin Mart sonu veya Nisan başında başlayıp Kasım sonunda tamamlandığı anlaşılmaktadır.

Devletin nakliyenin zamanında yapılmasına özen göstermesi, uygun taşıma mevsiminin kısalığıyla ilgilidir. Sezon dışında yapılan taşımalarda, malların bozulması, gemilerin batması veya nakliye süresinin uzaması dolayısıyla bir darlığın ortaya çıkması gibi istenmeyen gelişmeler yaşanabilmektedir. Sürenin uzaması sadece darlık bağlamında ele alınmamalıdır; bir gemi grubunun her ne sebeple olursa olsun yolunu zamanında alamaması, deniz yolu ücret tarifelerini de etkileyebilir.

#### D. Nakil Vâsıtaları

Hükümlerin çoğunda malların "yarar mekârilere"<sup>381</sup> ve "yarar sefînelere"<sup>382</sup> yüklenilerek taşınması öngörülmekte; aracın cinsi belirtilmemektedir. Öte yandan diğer bazı hükümler ve mutfak muhasebelerinde nakil vasıtalarının çeşitlerine yer verilmektedir.

<sup>377</sup> MAD 947, s. 2-12, 26-33.

<sup>378</sup> MAD 947, s. 2-12, 26-33.

<sup>379</sup> Braudel, *Akdeniz ve Akdeniz Dünyası*, I, s. 242.

<sup>380</sup> 4 Aralık 1604 tarihli bir hüküm (KK 70, s. 298) Mısır'dan gelen kalyonların İstanbul'a ulaştıklarını, hamulelerinin boşaltıldığını ve Mısır'a dönmek üzere hazır olduklarını bildirmektedir.

<sup>381</sup> MAD 9831, s. 25; KK 2296, vr. 61a, 95a.

<sup>382</sup> MAD 2765, s. 99, 122.

Buna göre kara taşımacılığında araba, deve, at (bargir) ve katır kullanılmaktadır<sup>383</sup>. Öküz ve camusların çektiği arabalar genellikle ağır yüklerin taşınmasında tercih edilmektedir. Saray zahiresini taşımak üzere araba kullanımının Marmara'nın her iki yakasında ve Balkanlar'ın bir kısmında yoğunlaştığı gözlenmektedir. Her iki bölgedeki yolların niteliği<sup>384</sup> bu yoğunlaşmanın en önemli sebebi olsa gerek. Karamürsel'e öğütülmek üzere götürülen buğday<sup>385</sup> ve yine Bursa çevresinden alınıp Mudanya'ya götürülen buğday<sup>386</sup> arabalarla nakledilmektedir. Sapanca-İzmit arasında soğan nakli de arabayla yapılmaktadır<sup>387</sup>. Filibe-Edirne-İstanbul<sup>388</sup>, Sofya-Filibe<sup>389</sup>, Filibe-Belgrad<sup>390</sup>, Filibe-Ahyolu<sup>391</sup>, Rodoscuk-İstanbul ve Rodoscuk-Edirne<sup>392</sup>, Gelibolu-Edirne<sup>393</sup>, Silistre-Varna<sup>394</sup> ve Vize-İstanbul<sup>395</sup> arasında arabalarla taşıma yapılabilir. Öte yandan Eflak'tan alınan bal, balmumu ve tuzun da Tuna yalılarına kadar naklinde araba kullanılmaktadır<sup>396</sup>. Saray zahiresini taşıyacak arabaları, tedarik bölgelerindeki kadılıklar temin etmek zorundaydılar<sup>397</sup>. Söz konusu güzergâhlarda deve, at ve katır gibi 'mekârilere' de taşıma yapılmaktaydı.

<sup>383</sup> Kısa mesafeli düz alanlarda yükün hafif olması durumunda taşımacılıkta at arabaları da kullanılmakla birlikte (Yılmaz, *Edremit Kazası*, s. 81), ağır yük ve düz olmayan yollarda öküz veya camus arabaları tercih edilmektedir.

<sup>384</sup> Söz konusu bölgelerdeki yollar, arabayla taşıma yapılmasına imkân verecek niteliktedir. İstanbul'dan başlayıp Marmara'nın kuzey ve güneyini çevreleyen ve Balkanlara uzanan büyük karayolu ağı hakkında ayrıntılı bilgi için bkz. Mantran, *İstanbul'da Gündelik Hayat*, s. 146-148.

<sup>385</sup> KK 2674, s. 145; TT 630, s. 777; TT 733, s. 168.

<sup>386</sup> KK 67, s. 15; Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 46, vr. 20b.

<sup>387</sup> KK 7273, s. 40.

<sup>388</sup> KK 67, s. 271, 721; MAD 5640, s. 13, 20; MAD 9832, s. 219. Edirne'den temin edilen malların kirâ arabalarıyla nakli için bkz. KK 71, s. 35; D. BŞM 10516, s. 36. Edirne-İstanbul yolu zamanın en iyi yoludur ve kaldırımlarla döşenmiştir (*Polonyalı Simeon'un Seyahatnâmesi*, s. 23).

<sup>389</sup> MAD 9847, s. 52. Hüktimde arabaların camus arabası olduğunun belirtilmesi kayda değerdir.

<sup>390</sup> Sefer zamanı, Filibe pirincinin Belgrad'daki ordugâha arabalarla nakline dair hüküm için bkz. MAD 9847, s. 52.

<sup>391</sup> MD 15, 549/769 (28 C 978/27 Kasım 1570).

<sup>392</sup> D. BŞM 10527, s. 29; Ali Emiri-Mehmed IV, nr. 4467. Rodoscuk-Filibe arasındaki araba yolunun işlekliği, Bergos (Lüleburgaz) kasabasında yer alan araba pazarı hakkında bkz. Faroqhi, "İstanbul'un İfaresi ve Tekirdağ-Rodoscuk Limanı", s. 141.

<sup>393</sup> Denizyoluyla Mısır'dan Gelibolu'ya gelen hummas şarabı buradan Edirne'ye arabalarla nakledilmiştir (KK 7288, s. 6).

<sup>394</sup> Silistre'ye gelen Eflak malları buradan Varna limanına arabalarla taşınmaktadır (MAD 7325, s. 196).

<sup>395</sup> MAD 7534, s. 402 (14 Ra 984/12 Mayıs 1576); Ali Emiri-Murad IV, nr. 395/13 (21 C 1038/25 Şubat 1629).

<sup>396</sup> KK 70, s. 421; KK 7288, s. 118.

<sup>397</sup> Vize'den alınan soğan, Vize, Saray, Midye ve Kırkkilise kadılıklarından temin edilen arabalarla taşınmaktadır. Bkz. MAD 7534, s. 402 (14 Ra 984/12 Mayıs 1576); Ali Emiri-Murad IV, nr. 395/13 (21 C 1038/25 Şubat 1629). Filibe pirincini taşıyan arabalar Filibe, Uzuncaova, Hasköy, Eski Zağra, Akçakızanlık ve Tatarpazarı kadılıklarından temin edilmektedir (KK 67, s. 721). Yine Eflak malları (bal,



Araştırma döneminde, mevcut yük hayvanlarının talebe cevap veremeyecek kadar düşük sayıda olduğu bir vâkıdır<sup>398</sup>. Diğer taraftan arabayla naklin gerçekleştirilebileceği bir yolda, yük kapasitesi düşük başka araçların da kullanılmak zorunda kalınması<sup>399</sup>, nakliye aracı olarak arabaların da yetersizliğini gösteriyor. Dolayısıyla kara taşımacılığında dikkate değer bir araç sınırlılığı söz konusudur. Nakliyede genel olarak deniz yolunun tercih edilmesi, kara taşımacılığının yavaş ve pahalılığının yanında sözü edilen araç yetersizliğine de bağlanabilir.

Saray zahiresinin naklinde develer, özellikle Ege bölgesinden temin edilen kuru meyvenin iskeleye taşınmasında<sup>400</sup> ve Bursa unu<sup>401</sup> ile Filibe pirincinin<sup>402</sup> naklinde kullanılmıştır. Bununla birlikte, Ege denizinde emniyetin olmadığı dönemlerde, Mısır ve Kıbrıs'tan gelen malların Güney Anadolu'daki limanlara ulaştırılması durumunda, buradan İstanbul'a kadar olan uzun mesafeli taşıma da develerle yapılmaktaydı<sup>403</sup>. Bursa çevresinden elde edilen ve şehir merkezindeki *simidhâne*ye götürülen buğdayın bir kısmı<sup>404</sup>, Amasya'dan alınan elma<sup>405</sup> ve Osmancık turşusu katırlarla taşınmaktadır. Mısır şehirlerinden toplanan zahire de buradaki iskelelere kadar deve ve katırlarla nakledilmektedir<sup>406</sup>. Bursa-Mudanya arasında un, tarhana ve bulgur nakli ise atlarla yapılmaktadır<sup>407</sup>. Yine buzun ve karın karadan naklinde katır ve atlar tercih edilmiştir<sup>408</sup>.

Nakil vasıtalarının belirlenmesinde araç kıtlığı yanında, taşımanın yapılacağı yolun durumu ve hava şartları da etkili olmaktadır. Şiddetli yağmurlar mevcut yolu kullanılamaz hale sokabilmektedir. Bu durumda yola uygun ve malın zarar görmeden taşınabileceği bir

balımmu ve tuz) da Eflak halkının temin ettiği arabalarla nakledilmekteydi (KK 70, s. 421; KK 7288, s. 118).

<sup>398</sup> Geniş bilgi için bkz. Güçer, *Hububat Meselesi*, s. 28-32.

<sup>399</sup> Padişahın Edirne'de olduğu 1672 yılında Rodoscuk'tan Edirne'ye nakledilen buğdayın sınırlı bir miktarı arabalarla, büyük bir kısmı develerle taşınmıştır (Ali Emiri-Mehmed IV, nr. 4467). Yine Filibe-İstanbul arasındaki taşımalarda çoğunlukla deve kullanılmıştır (Meselâ bkz. MAD 9847, s. 47; MAD 7534, s. 962; MAD 9832, s. 166; MAD 9847, s. 47).

<sup>400</sup> MAD 5095, s. 44; KK 7419, s. 23, 26-27.

<sup>401</sup> Bursa ve Mudanya arasında develerle has un nakline dair bkz. MD 73, 228/553 (25 N 1003/4 Haziran 1595).

<sup>402</sup> MAD 7534, s. 192; MAD 9847, s. 47. Filibe pirincinin taşınmasında hassa develer kullanılmaktadır (MAD 7534, s. 962; MAD 9832, s. 166).

<sup>403</sup> MD 26, 163/432 (28 R 982/16 Ağustos 1574); KK 67, s. 503 (29 R 980/7 Eylül 1572).

<sup>404</sup> MAD 404, s. 17.

<sup>405</sup> KK 7274, s. 50.

<sup>406</sup> MAD 4442, vr. 42a.

<sup>407</sup> MAD 7424, s. 9.

<sup>408</sup> 1571'de Bursa'dan Rodoscuk'a getirilen buz, buradan Edirne'ye katır ve atlarla taşınmıştır (MD 16, 59/118, 59/119). Katırlı dağınan elde edilen karın atlarla taşınması hakkında bkz. MAD 2773, s. 52.

aracın seçilmesi gerekmektedir. Nitekim Siroz ve Drama'dan gelecek pirinçle ilgili söz konusu kazaların kadılarına yazılan 1 R 1013/26 Ağustos 1604 tarihli hükümde, yağmur ve balçıkdan dolayı pirincin arabalarla getirilme imkânı yoksa "yarar ve tûvâna" katır ve beygirlerle taşınması tenbihlenmiştir<sup>409</sup>.

Zamanın arabalarının istiâb hadleri şüphesiz taşınacak malın hacmine, yolun durumuna ve uzaklığa göre değişmekteydi. Bu faktörler deve, at ve katır yüklerinde de dikkate alınıyor olmalıdır. Dolayısıyla, bazı araştırmacıların da kullandığı<sup>410</sup> yüklere dair arşiv kayıtlarını genellemek gerekmektedir. Hayvan sırtında taşınacak yük miktarını başka faktörler de belirlemektedir. Meselâ, hayvan yemi üretimindeki düzensizlik bile miktarın değişmesine sebep olabilmektedir. Nitekim, 1576 yılı öncesinde arpa hasadının yetersiz olması, yük hayvanlarının kâfi derecede beslenememesine sebep olmuş ve sahiplerinin talebi üzerine merkezî hükûmet Bursa-Mudanya arasında çalışan hayvanların taşıyacağı malın ağırlığını düşüren bir karar almıştı<sup>411</sup>.

Deniz taşımacılığında, denizin özelliğine göre farklı gemiler kullanılmaktadır. Aslında yukarıda da değinildiği üzere, çoğu hüküm ve muhasebede kara araçları gibi gemi çeşitleri de verilmemektedir. Saray zahiresinin taşınmasında kullanılan gemilerle ilgili belgeler ancak Marmara ve Akdeniz'de taşıma yapanları tespit etmeyi mümkün kılmaktadır. Bu meyanda, saray için Marmara'nın güneyinden temin edilen odun at gemileriyle taşınıyordu<sup>412</sup>. Uludağ'dan temin edilen buz firkate ve kayıklarla naklediliyordu<sup>413</sup>. Marmara'da ayrıca şayka ve karamürsel ile de taşıma yapıldığı bilinmektedir<sup>414</sup>. Saray mutfağı için Mısır zahiresininin yüklendiği gemiler daha da çeşitlidir. Karamürsel, iğrib, şayka, firkate ve kadirga gibi kürekli gemiler ile kalyon ve

<sup>409</sup> KK 70, s. 68. Yine İstanbul'da Hasköy'deki karlıktan çıkarılan kar da saraya katırlarla taşınmaktaydı (MAD 6278, s. 28; D. BŞM 10511, s. 64).

<sup>410</sup> Güçer, mühimme kayıtlarına dayanarak develere 10, atlara da 4 İstanbul kilesi yük vurulabileceğini belirtmiştir (Güçer, *Hububat Meselesi*, s. 29).

<sup>411</sup> "Bursa kadısına hüküm... Matbah-ı Âmirem emîni arzuhâl idüp Bursa'dan Mudanya iskelesine simid unu getiren mekâriker kadîmden her davara dokuz kile un tahmîl idegelüp geçen sene arpa gâyetle bahâlu olmağın davarlarımız... arpa yememekle za'îf olup yedişer kileden ziyâde yük tahmîline tahammül idemeyüp helâk olur deyü tezallüm eylediklerinde... beşer kile tahmîl olunmak için emr-i şerîf virilmişdi..." (MAD 7534, s. 588). Hükümün devamında, bu senede (1576) arpa fiyatları makul seviyeye geldiğinden üst sınırın 8 kile olarak belirlendiği bildirilmektedir. Öngörülen yük miktarından, hükümde davardan kastedilenin deve olduğu anlaşılıyor.

<sup>412</sup> D. EVM 26278, s. 35; Bostan at gemileriyle hayvan ve askerî techizât taşındığını belirtir (Bostan, *Bahriye Teşkilâtı*, s. 91).

<sup>413</sup> MD 3, 486/1447 (18 Za 967/10 Ağustos 1560); MD 16, 59/118, 120 (28 Ca 979/18 Ekim 1571).

<sup>414</sup> Mantran, *İstanbul'da Gündelik Hayat*, s. 149.

burtun gibi yelkenliler<sup>415</sup> Mısır-İstanbul arasında saray zahiresi taşımaktaydılar<sup>416</sup>. Bir genelleme yapmak gerekirse, ağırlıklı olarak karamürsel, burtun ve iğrib kullanıldığını söylemek mümkündür<sup>417</sup>. Taşıma büyük oranda tüccar gemileriyle yapılmakla beraber, kafilâ içinde sınırlı sayıda donanma gemisi de yer almaktaydı<sup>418</sup>.

Osmanlı dönemi gemi taşımacılığında, bir tek unsurun hâkimiyeti söz konusu değildir; Müslümanların yanında Rumlar da deniz taşımacılığında söz sahibiydiler<sup>419</sup>. Saray zahiresinin taşınması esas alındığında şöyle bir tabloyla karşılaşırız: Kefe'den yağ naklinde sayısı çok düşük olmakla birlikte Rumlar da yer almıştır<sup>420</sup>. Yunanistan ve Batı Anadolu'dan gerçekleşen taşımada önemli sayıda Rum reis görev yapmaktadır<sup>421</sup>. Yine Mısır zahiresi de hem müslüman hem de Rum reisler tarafından taşınmıştır<sup>422</sup>. Mısır-İstanbul arasında faaliyet gösteren Rum gemi reislerinin çoğunluğunun Rodos'a bağlı Lindos'tan olmaları kayda değerdir<sup>423</sup>. Bu taşımada ayrıca Mısırlı reislerin de rol

<sup>415</sup> Sözü edilen gemi çeşitleri için bkz. Bostan, *Bahriye Teşkilâtı*, s. 83-96.

<sup>416</sup> Mutfak muhâsebelinde ve Mısır irsâliye defterlerinde firkate kaydı geçmemekte ancak iki hükümde (*MAD* 2737, s. 84; *MAD* 6616, s. 217) firkatelerin de seferlerde yer aldığı tasrîh edilmektedir.

<sup>417</sup> Taşıma yapan gemi çeşitlerinin belirtildiği, 1590-1631 arasındaki çeşitli senelere ait Mısır irsâliye defterleri için bkz. *MAD* 947 (998-1002/1590-94); *MAD* 4442 (1010-1015/1601-1606); *MAD* 848 (1037-1040/1628-1631). *MAD* 947'deki defteri bir çalışmada Emecen de kullanmış ve bu dönemde taşıma yapan gemi çeşitlerinin sayısını vermiştir (Feridun M. Emecen, "İstanbul ve Sarayın İfâsesi", s. 199).

<sup>418</sup> Meselâ 1592 senesinde yapılan iki seferde 5 adet hassa reisin ismi geçmektedir. Bu reislerin idare ettiği gemilerden ikisi kalyon, ikisi karamürsel ve sonuncusu da iğribdir (*MAD* 947).

<sup>419</sup> Braudel, *Akdeniz ve Akdeniz Dünyası*, I, s. 64; Eremya Çelebi, *İstanbul Tarihi*, s. 42; Emecen, "İstanbul ve Sarayın İfâsesi", s. 202;

<sup>420</sup> 1606'da taşıma yapan 7 gemiden yalnızca birinin reisi Rumdur (*KK* 7273, s. 31). Yine 1615'te de Kefe yağı taşıyan 16 gemi reisinin yalnızca biri Sakızlı bir Rumdur (*MAD* 2003, s. 62-63). 1620'de yağ taşıyan 7 gemi reisinin tamamı müslümandır (*D. BŞM* 10516, s. 40 vd.).

<sup>421</sup> 1606'da Ağrıboz, Mizistre ve Selanik'ten getirilen malları yalnızca müslüman gemiciler taşıırken, Drama'dan getirilen pirincin yüklendiği iki geminin de reisi Rumdur (*KK* 7273, s. 28-29). Yine 1606'da İzmir'de mutfak zahiresi yüklenecek toplam 9 gemiden yalnızca ikisinin reisi Rumdur (*KK* 7273, s. 33). Buna karşılık 1622'de yükleme yapılan toplam 12 geminin reislerinin 6'sı müslüman diğer 6'sı Rumdur (*MAD* 3079, s. 19 vd.).

<sup>422</sup> Meselâ, 1592 bahar mevsiminde taşıma yapan toplam 24 gemi reisinde 5'i Rum, 19'u müslümandır (*MAD* 947, s. 21 vd.). Aynı senenin güz mevsiminde mutfak mallarının yüklendiği toplam 17 gemiden 7'si Rumdur (*MAD* 947, s. 23 vd.). Yine 1615 yılında Mısır mallarının tamamı 18 gemi ile taşınmıştır. Gemi reislerinin yalnızca 4'ü Rumdur (*MAD* 2003, s. 65 vd.). 1628 senesinde ise, sefer yapan 54 gemiden 22'sinin reisi Rum, kalanı müslümandır (*MAD* 848, s. 2-4).

<sup>423</sup> 1592 bahar mevsiminde görev alan 5 Rum reisin 4'ü, güz mevsiminde de 7 Rumun tamamı Lindosludur (*MAD* 947). 1628 senesi irsaliyesini gösteren defterde, Lindosluların yanında İstanköy, Sakız ve Midilli gibi diğer Ege adalarından da reisler görülmektedir (*MAD* 848). Lindoslu gemicilerle ilgili bir değini için bkz. Faroqhi, *Osmanlı'da Kentler*, s. 102, 121.

alması dikkat çekmektedir<sup>424</sup>. Mısır-İstanbul arasında zahire taşıyan gemi reisleri işlerinde uzmanlaşmış kimselerdi ve uzun süre bu faaliyeti yürütmekteydiler<sup>425</sup>.

#### E. Nakil Masrafları

Tedarik alanlarının, bölgede üretilen malların niteliği yanında nehir ve deniz taşımacılığına müsait olan yerlerden seçildiğini bir kez daha vurgulayalım. Böyle bir tercihin yapılmasında kara taşımasının yavaş ve daha masraflı olması etkili olmuştur. Birçok çalışmada kara nakliyatının pahalılığına dikkat çekilmiştir. Braudel, Akdeniz dünyasında yolların yetersizliği, araçların köhneliği, maliyetlerin yüksekliği ve kârın düşüklüğüne karşılık kara nakliyatının "nisbî emniyeti" üzerinde durmuştur<sup>426</sup>. Güçer ve Murphey de, çeşitli örneklerle Osmanlı coğrafyasında nakil vasıtalarının yetersizliğine değinmişler ve kara ve deniz nakliye masraflarını karşılaştırmışlardır<sup>427</sup>.

Saraya alınan gıda maddelerinin kara ve deniz taşıma masraflarına dair kayıtlar, konuya önemli katkı sağlayacak rakamlar vermeyi mümkün kılmaktadır. Nakliye ücretleri yolun mesafesi ve malın hacmine göre değişmektedir. 1474'de Malkara'dan alınan 39 kıyve bala 488 akçe ödenmiş ve İstanbul'a karayoluyla getirilmesi için de 120 akçe verilmiştir. Taşıma masrafı, kavanoz ve küfün gibi kaplara yapılan ödemelerin de dahil olduğu toplam harcama içinde % 17.9'luk bir paya sahip olmuştur<sup>428</sup>. 1617'de Amasya'dan getirilen elmalara yapılan toplam masraf içinde taşıma harcamaları % 63 gibi yüksek bir orana sahiptir<sup>429</sup>. Yine 1606'da Lefke'den getirilen elma ve ayva için yapılan toplam harcamanın % 44.8'i taşıma masrafı ve kaplara ödenmiştir<sup>430</sup>. Kaplara yapılan ödeme toplam içinde genellikle % 3-4 arasında gerçekleştiğine göre, Lefke-İstanbul

<sup>424</sup> Meselâ, 1592 güz mevsiminde görev alan 19 müslüman reisden 6'sı Mısır'dandır ve bunların 5'i Reşidlidir (MAD 947).

<sup>425</sup> 1592 (MAD 947), 1606 (KK 7273), 1615 (MAD 2003), 1630-32 (MAD 274; MAD 848) ve 1643 (MAD 2063) yıllarına ait kayıtlardan çıkan sonuçlar şöyledir: 1606 senesinde sefer yapan 24 gemi reisinin 4'ü 1592'de de taşımada bulunmuşlardır. Bunlardan biri (Ali Reis) 1615'deki seferlerde de yer alacaktır. 1615 senesinde mutfak zahiresini taşıyan 17 gemi reisinin takriben 10'u (isimler aynı olduğu halde, alâmet-i fârikası kaydedilmeyenler aynı şahıs kabul edilmemiştir) 1630-32 arasında da aynı işi yapmaktadırlar. Yalnızca, ilk defa 1615 tarihli defterde rastlanılan kalyon sahibi Cinnî reisin, 1643'te dahi güzergâhtaki nakliye işine devam ettiği tespit edilmektedir. Kullanılan defterlerdeki kayıtlara göre, söz konusu tarihler arasında en uzun (28 yıl) taşıma faaliyetinde bulunan Cinnî reistir. Cinnî'den Koçi Bey de bahsetmektedir (*Koçi Bey Risâlesi*, nşr. Ali Kemali Aksüt, İstanbul 1939, s. 115).

<sup>426</sup> Braudel, *Akdeniz ve Akdeniz Dünyası*, I, s. 186 vd. Ayrıca bkz. Braudel, *Maddi Uygarlık*, I, s. 365 vd.

<sup>427</sup> Lütfi Güçer, *Hububat Meselesi*, s. 28-36; Murphey, "Provisioning Istanbul", s. 226.

<sup>428</sup> Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 273.

<sup>429</sup> KK 7274, s. 50.

<sup>430</sup> KK 7273, s. 31.

arasındaki nakliyenin, mallar yalnızca limana kadar karadan taşınmasına rağmen, % 41-42'lik bir masraf gerektirdiği ortaya çıkmaktadır.

Uzun mesafeli kara nakliyatında, görüldüğü gibi ücretler oldukça yüksektir. Buna mukabil gemi taşımacılığı ücretleri daha makul ve dengelidir. Mesafeye ve malın cinsine göre, nakliye masrafı, toplam harcama içinde ortalama % 5-20 arasında değişmektedir. 1613'te Bursa'da yaptırılan nane turşusu için toplam 28.000 akçe harcanmıştır. Bu toplama İstanbul'dan gönderilen helvacıların yol ücretleri de dahildir. Turşunun Bursa'dan Mudanya'ya beygirlerle ve Mudanya'dan gemilerle nakli için de toplam 1.850 akçe sarfedilmiştir. Hem kara hem de deniz taşıma giderleri toplam masraf içinde % 6.6 gibi düşük bir orana sahiptir<sup>431</sup>. Nakil masraflarının toplam harcama içindeki oranının düşük olması mesafenin kısalığıyla ilgilidir. Buna karşılık, 1573'te Zağralardan alınan buğdayın Ahyolu'dan İstanbul'a taşınması için ödenen navlun miktarı, buğdaya yapılan toplam harcamanın % 20'sine tekabül etmiştir<sup>432</sup>.

Kıyı şeridindeki kazalardan alınan malların limana taşınması bile uzun mesafeli gemi ücretlerinden pahalı idi. İzmir çevresinden alınan kuru meyve vd. malların nakline dair rakamlar bunu açık olarak göstermektedir. Meselâ, 1592'de İzmir'den alınan mallar için yapılan toplam masraf içinde malların iskeleye taşınması % 10.3, buradan gemiyle İstanbul'a nakli ise % 7.4'lik bir yer tutmuştur<sup>433</sup>. Yine 1593'te İzmir'e meyve tedariki için giden kilerci Ebubekir'in sarfettiği toplam 703.667 akçenin, % 66'sı malların alımına, % 20'si kara taşıması ve kullanılan kapların masrafına, % 8'i ise gemi ücretine gitmiştir<sup>434</sup>. 1615'de İzmir çevresinden alınan malların tamamının İzmir'e taşınması için toplam 4.000 akçe ödenmişken, bu malların İstanbul'a gemiyle nakli için sadece 735 akçe harcanmıştır. Diğer bir ifade ile, söz konusu dönemde toplam taşıma masrafının % 84.5'i kara nakil masrafına, % 15.5'i de gemi navlununa ayrılmıştır<sup>435</sup>. Ege bölgesinden yapılan alımların İzmir'in daha yakın çevresinden gerçekleşmesi durumunda, kara taşımasına yapılan masraflar düşmekte ve gemi navlununa ödenen meblağın altında seyretmektedir. Nitekim 1627'de malların iskeleye nakli, yapılan toplam masrafın % 9.3, gemi ücreti ise % 13.5'ine karşılık gelmiştir<sup>436</sup>.

<sup>431</sup> Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 46, vr. 20a.

<sup>432</sup> D. BŞM 80, s. 6; Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 134.

<sup>433</sup> KK 7419, s. 4.

<sup>434</sup> KK 7419, s. 10.

<sup>435</sup> MAD 2003, s. 59.

<sup>436</sup> MAD 3043, s. 41.



Gemi ile taşıma masrafları, nakliyenin aktarmalı olup olmamasına göre değişmektedir. 1615 senesinde Vostica'dan alınan kuş üzümü için toplam 125.000 akçe harcanmıştır. Bunun % 74.7'si malın bahasına, % 20.8'i Vostica'dan İstanbula kadar olan aktarmalı gemi navlunu ve hamal ücretlerine gitmiştir. Hamal ücreti % 0.56 gibi düşük bir orana tekabül etmektedir. Kalanı kullanılan kap, istifleme ve kira masraflarına sarfedilmiştir<sup>437</sup>. 1627'de yine Vostica'dan alınan kuş üzümünün İstefe'den Ağrıboz'a ve buradan İstanbul'a gemi ile taşıma masrafı toplam gider içinde % 25.2 gibi oldukça yüksek bir paya sahip olmuştur<sup>438</sup>. Dolayısıyla aktarmalı seferler daha pahalıya mal olmaktadır.

Malların değeriyle taşıma ücretleri arasında paralellik kuran Murphey, gemi ücretlerinin malların gerçek değerinin % 15-25'i arasında olduğunu ve bunun kara taşımasında % 50'lere kadar çıkabildiğini belirtir<sup>439</sup>. Yazarın her iki çeşit taşımayla ilgili verdiği rakamları alt ve üst sınırlar olarak kabul etmemek gerekir. Güçer'in verdiği, 1577'de Diyarbekir-Van arasında taşınması öngörülen buğdayın nakliye masraflarına dair rakamlar, kara taşımasında durumun daha da vahim olduğuna işaret etmektedir. 13 gün süren bu iki şehir arasındaki buğday nakli, malın gerçek değerini aşmakta ve % 125'lere çıkmaktadır<sup>440</sup>. Yine, saray mutfağına alınan malların taşıma masrafları esas alındığında, gemi ücretlerinin malın gerçek değerinin yazarın verdiği oranın altına düştüğü de görülmektedir. Meselâ Midilli'den 1613'te alınan zeytin yağı ve fıstıka gemi ücreti olarak verilen rakam, mallara ödenen rakamın % 7.9'una tekabül etmektedir<sup>441</sup>.

#### F. Nakil Sürecinde Meydana Gelen Zayiât

Kara ve deniz nakliyatında karşılaşılan birtakım olumsuzluklar, malların ya bir kısmının ya da tamamının telef olmasıyla sonuçlanmaktaydı. Karada, yolların durumu ve hava şartları; denizde de hava şartları yanında korsanlık hareketleri ve deniz kazalarından kaynaklanan mal zayiâtının sarayın iâşesine yönelik olanları, bazen detaylı, çoğu zaman da mücmel bir şekilde belgelere aksetmiştir. Ayrıntılı bilgi vermeyen ikinci grup belgeler, meselâ bir geminin battığının belirtilmesi ("gark-şud") gibi ancak sonucu bildirdikleri için

<sup>437</sup> MAD 2003, s. 57.

<sup>438</sup> MAD 3043, s. 40.

<sup>439</sup> Murphey, "Provisioning Istanbul", s. 226.

<sup>440</sup> Güçer, *Hububat Meselesi*, s. 33. Askerî amaçlarla yapılacak bu taşıma pahalı bulunmuş ve gerçekleşmemiştir.

<sup>441</sup> Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 46, vr. 18a.

olumsuzluğun sebeplerine inmemizi zorlaştırmaktadır. Bununla birlikte, eldeki verilerle anlamlı bir çerçeve oluşturmak da mümkün gözükmemektedir.

Kara taşımacılığındaki kayıpların temel sebebi yağmurdur. Yolların çamurlanmasından dolayı nakliyenin aksamasına da neden olan yağmurun esas korkulan tarafı, taşınan mallara zarar vermesidir. Aslında ister hayvan sırtında, isterse arabalarla taşınınsın malların üstleri örtülmektedir. Ancak örtünün koruma özelliği, bazen yağmurun şiddetine dayanamamaktadır. Özellikle pirinç ve buğday gibi tahıllar hafif bir nemden dahi zarar görmekte ve kullanılamaz hale gelmektedir. Nitekim 1573'te 300 kile pirinç "Filibe'den gelür iken bârân ziyâde olup zâyî" olmuştur<sup>442</sup>. Yine 1604'de Siroz ve Drama'dan temin edilen pirincin kara yoluyla taşınması gündemdeyken, yöre kadılarına yazılan hükümde, yağmur ve ondan kaynaklanan balçığın muhtemel olumsuz etkisinden duyulan endişe hemen hissedilmektedir<sup>443</sup>.

Demekki, başkaca bir asâyiş problemi olmadığı sürece kara taşımacılığında yalnızca yağmur ve çamurdan korkulmaktadır. Bu haliyle kara taşımacılığı, deniz nakliyatına göre nisbeten daha güvenlidir. Zira denizde nakliyecileri bilinen ve bilinmeyen birçok tehlike beklemektedir. Korsanlarla yapılacak bir çarpışma neticesinde geminin yanması, batması veya esir edilmesi, açık denizde bir anda kopuveren fırtına sebebiyle malların zarar görmesi veya yine geminin batması, şiddetli yağmurların malların konulduğu kapların içine sirayet etmesi ve geminin karaya vurması gibi tehlikeler, nakliye sürecinde meydana gelen olumsuzlukların başlıcalarıdır.

#### Korsanlık:

Deniz taşımacılığında en ürkütücü olumsuzluk korsanlık hareketleridir. Denizlerde çok eskilerden beri var olan korsanlık hareketlerinin, Akdeniz'de özellikle 16. yüzyılın ikinci yarısında yoğunlaştığı bilinmektedir. Osmanlı belgelerinin "küffâr-ı hâksâr kadırgaları"<sup>444</sup> ve "levend gemileri"<sup>445</sup> olarak tanımladığı korsan gemileri, hem kıyı şeridindeki kazalara, hem de sefer yapan gemilere baskınlar düzenlemekteydiler. Yabancı korsan gemilerinin Ege denizinin içlerine kadar girmelerine karşılık müslüman korsanlar

<sup>442</sup> Barkan, "İstanbul Sarayları", s. 147.

<sup>443</sup> KK 70, s. 68.

<sup>444</sup> MD 42, 155/501 (29 Ra 989/29 Nisan 1581).

<sup>445</sup> KK 70, s. 167, 235.

da Adriyatik'in doğu kıyılarını tehdit edecek geniş bir manevra alanı elde etmişlerdi<sup>446</sup>. Osmanlı Devleti, İstanbul'un iâşesinin önemli bir kısmının karşılandığı Batı Anadolu ve Mısır'dan yapılan sevkîyâtı güvence altına almak amacıyla korsanlara karşı bölgedeki derya beylerini örgütlemişti<sup>447</sup>. Bunlar, Mısır-İstanbul arasındaki yolun güvenliğini sağlamakla görevlendirilmişlerdi. 16. yüzyıl sonunda, Mısır'dan yola çıkan gemileri Rodos'a kadar İskenderiye beyi, buradan Boğaz'a kadar da Rodos beyi korumaktaydı<sup>448</sup>. Bütün bu tedbirlere rağmen, sık sık korsanlarla karşılaşılıyor, mücadele ediliyor ve çoğu zaman malların bir kısmı ya da tamamı zayi oluyordu.

1576 güz mevsiminde Mısır'dan mutfak mallarını yükleyen üç gemi Akdeniz'de korsanların eline düşer. Gemilerin içinde şeker, baharat, şerbetler ve çeşitli marmelatlardan oluşan ikamesi mümkün olmayan mallar yer almaktadır. Bu yüzden korsanlara kaptırılan bu miktarın tekrar Mısır'dan gelmesi beklenecektir<sup>449</sup>. 1630'da Mısır-İstanbul arasında sefer yapan, kiler mallarının yüklendiği 30 gemiden üçü korsanlar tarafından zaptedilmiş, biri çarpışma esnasında yanmıştır. Zâyiât büyüktür; yaklaşık 44 ton pirinç ve 4,5 ton nohut korsanların eline geçmiştir<sup>450</sup>. Saray kileri için 1573 yazında Antalya'dan limon suyu yüklemiş bir gemiyi, sahile yakın seyretmesine rağmen korsanlar alıp götürmüşlerdir<sup>451</sup>. Mısır'dan mutfak zahiresi taşıyan; 1627'de 54 gemiden biri, 1630'da da 27 gemiden biri korsanlar tarafından esir edilmiştir<sup>452</sup>. 1630'da ayrıca bir gemi de, muhtemelen çarpışma sırasında, yanmıştır<sup>453</sup>. Sarayın iâşesiyle ilgili arşiv belgeleri, bizi korsanların eline düştükten sonra kurtulan gemilerden de haberdar etmektedir. 1627 senesinde saray zahiresi taşıyan ve korsanların eline düşen üç gemi kaçmayı başarmıştır. Ancak her üçü de kayda değer miktarda mal kaybına uğrayarak dönmüşlerdir<sup>454</sup>.

<sup>446</sup> Braudel, *Akdeniz ve Akdeniz Dünyası*, I, s. 74.

<sup>447</sup> Derya beyleri hakkında bkz. İdris Bostan, "Derya Beyi", *DİA*, IX, s. 200-201.

<sup>448</sup> *MD* 48, 80/225 (3 Ş 990/22 Ağustos 1582). Bundan on iki yıl kadar önce de söz konusu güzergâhta Rodos, Sakız, Suğla, Mezistre, Midilli ve Magosa beyleri İskenderiye beyinin önderliğinde (başbuğ) beraberce bu görevi yürütmekteydiler (Lütfi Güçer, "XVI-XVII. Asırlarda Osmanlı İmparatorluğunun Ticaret Politikası", *Türk İktisat Tarihi Yıllığı*, I (İstanbul 1987), s. 17).

<sup>449</sup> *MAD* 7534, s. 588 (28 R 984/25 Temmuz 1576).

<sup>450</sup> *MAD* 274, s. 33-36.

<sup>451</sup> *MAD* 22, 277/545 (26 R 981/24 Ağustos 1574).

<sup>452</sup> *MAD* 848, s. 2-4, 8-9.

<sup>453</sup> *MAD* 848, s. 8-9.

<sup>454</sup> Suud reisin burtunu "giriştâr olup tekrâr halâs bulup giri gelmekle üç kafes şeker halâs olmadı deyü tahsili mümkün olmamağın", Rıdvan reisin burtunu "giriştâr olup tekrâr halâs olup giri gelmekle yüz kırk vukiyye şeker kesr gelmiştir, tahsil olmadı" ve Ebû Selâm el-Mağribî'nin burtunu da "giriştâr

Mısır'da gemilere yüklenen malların defter halinde çıkarılan ayrıntılı listesinden bir nüsha da başka bir gemiyle merkeze gönderilmekteydi. Listenin yanında, reislerden alınan ve her bir reisin gemisine yüklenen malların dökümünü veren temessükler de yer almaktaydı<sup>455</sup>. Bu iki belge, merkezî hükûmete kaçakları önleme ve mallardaki kayıpları belirleme imkânı tanıyordu. Gemiler genellikle birlikte yola çıktığından, korsanların eline düşen, yanan veya batan gemiler hakkında yol arkadaşlarından bilgi alınabilmekteydi<sup>456</sup>. Mutfak muhasebeleri ve irsâliye defterlerinde geçen kaza veya esâret kayıtları, böyle bir bilgilenme neticesinde tutuluyordu. Ancak çoğu zaman, merkezin, birçok geminin âkibeti konusunda herhangi bir bilgi edinemediği de görülmektedir. Mutfak muhasebeleri ve irsâliye defterlerinde bunlar hakkında "nâ-bedîd" (bilinmiyor) kaydı düşülmektedir<sup>457</sup>. Söz konusu gemilerin batmış olanları olabilir, ancak büyük çoğunluğunun korsanlar tarafından zaptedildiği düşünülmelidir. Kaybolmalar neticesinde ortaya çıkan zayıat saray tüketiminin önemli bir kısmına tekabül etmektedir. Meselâ 1604'te hakkında bilgi edinilemeyen 5 gemide yaklaşık 226 ton (8.807 kile) pirinç bulunmaktaydı<sup>458</sup>. Bu rakam saraydaki pirinç tüketiminin takriben dörtte birine eşittir<sup>459</sup>.

Korsanlar Ege denizinde de faaliyet halindeydiler. 1604'de faaliyetlerini yoğunlaştırmaları nedeniyle<sup>460</sup>, Yunan limanlarındaki gemiciler "havflarından" yola çıkamaz hale gelmişlerdi. Bunun üzerine Ege adaları ve Yunanistan'daki liman şehirlerinin beyleri ve Kavala kaptanından burada faaliyet gösteren "levend gemileri"nin haklarından gelinmesi istenmişti<sup>461</sup>.

Korsanların başarısı, kendilerine yardım ve yataklık edenlerle de ilişkilendirilmelidir. Elimizde Nakşe adasının gayr-i müslim halkının Avrupalı korsanlara

olup tekrar girü gelmekle üç kafes şeker zâyi' oldu deyü tahsîli mümkün olmamağın şerh virildi" (MAD 3043, s. 50-51).

<sup>455</sup> MAD 2737, s. 84.

<sup>456</sup> "...gelmeyen vâki' olur ise gelenlerden suâl idüp..." (MAD 2737, s. 84).

<sup>457</sup> 1604'de Mısır'dan saray zahiresi taşıyan gemilerden beşi (MAD 4442, vr. 28b), 1628-30 arasında yola çıkanlardan 19'u (MAD 848, s. 4-9) ve 1631'da sefer yapan toplam 30 gemiden 6'sı (MAD 274, s. 33-36) kaybolmuştur.

<sup>458</sup> MAD 4442, vr. 28b).

<sup>459</sup> En yakın tarih olan 1611-12 arasındaki bir yıllık dönemde toplam tüketim 959 tondur (D. BŞM 1013).

<sup>460</sup> "Sakız beğine hüküm... levent kaliteleri(nin)... fesâd ve te'addîleri izdiyâd bulmağla..." (KK 70, s. 167). Aynı sene levend gemileri derya kenarındaki Kızılcatuzla kazasına da baskınlar düzenlemektedir. Saldırlardan bunalan kaza halkı, durumdan merkezî hükûmeti haberdar ederek tüfenk kullanma serbestisi almıştır (a. g. d., s. 235).

<sup>461</sup> KK 70, s. 167.

kılavuzluk etmekle ve Mısır-İstanbul arasındaki gemi taşımacılığında önemli rol oynayan Lindoslu gemicilerin Venedik gemileriyle gizli ilişkiler kurmakla suçlandıklarına dair bilgiler bulunmaktadır<sup>462</sup>. Hatta bazı devlet memurlarının dahi korsanlara yardım ettiği bilinmektedir<sup>463</sup>. Korsanlara bir yardım da, Mısır'dan alışverişte bulunan Avrupalı tüccar gemilerinden gelmekteydi. Bunlar, İstanbul'un iaşesi için yüklenen gemilerden önce yola çıkıyorlar ve geride kalan gemilerin yükleri, hareket tarihleri ve belki savaş kabiliyetlerine varıncaya kadar her türlü bilgiyi korsanlara aktarıyorlardı. İstanbul zahiresi taşıyan gemilere korsan saldırılarını kolaylaştıran bu durumdan 1577 Haziranında haberdar olan merkezî yönetim, Mısır beylerbeyinden, İstanbul'a mal götürecek gemiler hareket etmeden önce yabancı gemilerin bırakılmamasını ister<sup>464</sup>.

Mısır'dan yola çıkacak gemilerin korkusu sadece kâfir korsanlar değildir. Daha Mısır sularından ayrılmadan onları "Arab âsileri" karşılayabilmektedir. 1595'de Matbah zahiresini tedarik etmek üzere Mısır'a giden kiler çavuşu Mehmed, zahireyi yüklediği gemileri bu âsilerden korumak için, limandaki hisardan kendisine dört adet darpzen verilmesi için Divân-ı Hümâyûn'dan hüküm çıkmasını sağlamıştır<sup>465</sup>.

Fırtına:

Deniz taşımacılığında kullanılan gemilerin önemli bir kısmı yelkenli gemilerdir. Bu yüzden taşımanın başarısı, büyük oranda rüzgârın müsaitliğine bağlıdır. Hava sâkin olduğunda geminin hareket kabiliyeti sınırlanmakta, rüzgâr tersten esmeye başladığında ise uygun rüzgâr çıkıncaya kadar bir köşede beklemek zorunda kalınmaktadır. Rüzgârın yetersizliğinden veya muhalefetinden dolayı yük gemilerinin yolda kalması, sarayın iaşesinde yalnızca bir gecikmeye sebep olmakta; mal zâyiatıyla sonuçlanmamaktadır. Yolda kalan gıda maddeleri konusunda bir darlık söz konusuysa ve bunları İstanbul piyasasından ve yakın kazalardan temin etmek imkânı da yoksa, kısa süreli ihtiyacı karşılayacak kadar mal donanma gemilerinden bir veya birkaçına aktararak İstanbul'a taşınmaktaydı<sup>466</sup>. Bu itibarla, ister yetersiz olsun isterse ters yönden essin, rüzgâr asıl

<sup>462</sup> Suraiya Faroqhi, *Osmanlı'da Kentler*, s. 108.

<sup>463</sup> Yılmaz, *Edremit Kazası*, s. 56.

<sup>464</sup> MD 31, 22/55.

<sup>465</sup> MD 73, s. 448/992 (11 L 1003/19 Haziran 1595).

<sup>466</sup> 1604'de Mısır gemileri rüzgârın muhalefetinden dolayı gelemediklerinde, pirinç ihtiyacı, Rodosçuk, Edirne, Siroz, Drama ve Filebe'den karşılanmaya çalışılmıştır (MD 70, s. 68, 229). 1584 yazında Mısır gemileri bu sefer rüzgârsızlıktan mütevellid Gelibolu'da beklemek zorunda kalınca, bu gemilerdeki mirî zahirenin İstanbul'dan gönderilen bir kadırgaya yüklenmesini âmir Gelibolu kadısına hüküm gönderilmişti (MD 53, 141/407). 1591 senesinde de Mısır konvoyu yine rüzgârsızlıktan dolayı



olarak iâşe mallarının gecikmesine ve bazen de kısa süreli bir darlık yaşanmasına sebep olmaktaydı.

Ancak açık denizde yakında sığınacak bir liman yokken çıkan bir fırtına, denizcilerin karşılaşılabileceği, sarayın iâşesini de tehdit eden en büyük tehlikedir. Fırtına esnasında gemi batmasa bile, yüksek dalgalar geminin içindekilerin bir kısmını alıp götürebilmektedir. Üstelik fırtınaya karşı koyup yola devam etmek imkânsız olduğundan gemiler gayr-i ihtiyarî sürüklenmektedir<sup>467</sup>. Ufukta bir adanın görünmesi gemidekilere kurtulma şansı tanıyabilir; buraya sığınmaları mümkündür. Ancak sahilin korunmaya müsait olmama riski her zaman mevcuttur. Sığınılan sahil, gemiyi fırtınadan koruyacak nitelikte değilse ikinci bir tehlike baş göstermektedir; dalgalar gemiyi kıyıya iyice yaklaştırabilir, taşlara veya karaya vurup parçalanmasına sebep olabilir<sup>468</sup>. Fırtına sonrası dönemler, korsanlara bulunmaz imkânlar sunmaktadır. Fırsatları ganimet bilen korsan tıfesi, böyle zamanlarda, fırtınadan kaçarak korumasız limanlara demir atan gemileri araştırmaya başlamaktadırlar. Zahire gemileri, bu limanlarda fırtınadan korunsalar bile bir korsan gemisinin baskınına maruz kalma tehlikesiyle her zaman karşı karşıyadırlar. Nitekim, fırtınadan kaçan Mısır zahiresi yüklü gemilerin sık sık "tehassun" ettikleri Rodos'taki Ebulâha (?) limanının sürekli korsan baskınlarına maruz kalması yüzünden 1602 yılında limana bir kule yapılması kararlaştırılmıştır<sup>469</sup>. Yine 1614 senesinde Ağrıboz'dan saray için zeytinyağı ve bal yükleyen gemilerden biri, yakalandığı fırtınadan kurtulmasının hemen akabinde korsan kalyonlarıyla karşılaşmış ve kaçarak Limni adası sahilinde bir yere sığınmıştır. Sığınağın korumasız olması, bu örnekte de görüldüğü gibi korsan gemilerine davetiye çıkartmaktadır; bu sefer üç korsan fırkatesi, gemiye sabaha karşı bir baskın düzenleyerek hamulesini boşaltmaya başlarlar. Olayı haber alan Limni

---

yolda kalınca, Akdeniz muhafazasındaki beylerden, mutfak zahiresini kadırgalarına yükletip göndermeleri istenecektir (MD 69, 170/341).

<sup>467</sup> Gemi personelinin yeterli olup olmaması, gemicilerin fırtınayla mücadelelerindeki başarıda birinci derecede etkili bir faktördür. Nitekim Akdeniz ve Karadeniz'de çalışan gemilerdeki tayfaların iş bırakmaları veya başka bir gemiye geçmeleri dolayısıyla fırtınalarda büyük zarar gören gemi reislerinin talebi üzerine, 1602'de, iş bırakma ve gemi değiştirmeleri yasaklayan bir ferman çıkmıştır (A. DVN. MHM 925, s. 12).

<sup>468</sup> Fırtınaya tutulan gemilerinin ıssız bir ada kıyısında parçalanmasını ve akabinde başından geçenleri hikâye eden Yusuf Efendi'nin eseri, denizin bu korkunç yüzünü gözler önüne sermektedir. Bkz. Fahir İz, "Makale-i Zindancı Mahmud Kapudan", *Türkiyat Mecmuası*, XIV (1964), s. 111-12. Eserin sadeleştirilerek yapılan neşri için bkz. Yusuf Efendi, *Mahmut Kaptan'ın Anıları*, haz. Cemal Çiftçi, İstanbul 1996.

<sup>469</sup> KK 70, s. 620.

kadısı yanındakilerle birlikte korsanlarla savaşır, fakat malların ancak bir miktarı kurtarılabilir<sup>470</sup>.

Arşiv belgeleri fırtınanın batırdığı gemiler hakkında önemli bilgiler veriyor. 1553 kışı başlarında Kefe'den yağ yükleyip yola çıkan Dergâh-ı Âlî yeniçerisi Lütfî reisin gemisi Şile iskelesi yakınlarında Akova'da karaya vurmuş, içindeki yağ gemiyle birlikte batmıştır. Yağ tulumlarından yetmişi kurtarılaraq diğer bir gemiyle İstanbul'a taşınmıştır<sup>471</sup>. 1592'de Mısır'dan yola çıkan ve içinde Hoca Sadeddin'in kitapları ve diğer eşyalarının da bulunduğu kalyon Eskiroz adası yakınlarında kayalara çarpmış ve içindekiler yağma edilmiştir<sup>472</sup>. 1591 yazında, yaşanan bir fırtınadan kaynaklanmış olmalı, Mısır'dan İstanbul'a zahire taşıyan gemilerden bir kısmı Rodos kıyılarında karaya vurmuşlardır. Bunlardan biri reisi belirtilmeyen bir kalyondur ve tüccar zahiresi taşımaktadır<sup>473</sup>. Diğeri ise Hasan reisin kalyonudur ve hem mirî hem de tüccar metâi yüklüdür<sup>474</sup>. Böyle durumlarda tüccar malları sahiplerine teslim ediliyor, mirî mallar da yöredeki yerel yöneticiler vasıtasıyla başka bir gemiye yüklenerek İstanbul'a gönderilmekteydi<sup>475</sup>.

Yine, 1622'de İzmir'den kuru meyve yükleyen Mustafa reisin karamürseli Urla iskelesi yakınında Yolluca Ada'da fırtınadan dolayı batmıştır. Olayı aktaran belgeden, kaza sonrası prosedürün nasıl işlediğini de öğrenmekteyiz. Buna göre, kazanın yaşandığı yerin kadısı vasıtasıyla bir araştırma yapıp durum yerinde tespit ediliyor ve reise gemi ve içindeki malların durumunu bildiren bir belge (hüccet) veriliyor. Malların telef olması durumunda, reis bu belgeyle, zayiâtın kazadan kaynaklandığını, dolayısıyla bir suistimalin söz konusu olmadığını yetkililere kabul ettirme şansına sahip olmaktadır. Nitekim bu örnekte de, gemi reisinin isteğiyle Urla kadısı araştırma yapmış ve reise malların kullanılamaz durumda olduğuna dair bir hüccet vermiştir<sup>476</sup>.

<sup>470</sup> "mezkûr gemii yolda furtuna dutup, garka karîb olmağla bir mîkdâr yağ (ve) bal deryâyâ atup, ba'de sefîne... giderken gice ile kâfir kalyonların zâhir olup, kovalayup cezîre-i Limni'de Akranoy (?) nâm mahalle gelüp demür bırağup yaturken (?) ale's-seher bir kâfirlünün üç pâre fırkatesi gelüp gemü hâlî bulup içindeki zahîrei alurken cezîre-i mezbûrenin kadısı haber alup tevâbi'i ile varup kâfirler ile cenk eyleyüp bir mîkdârın halâs eyleyüp cezîre-i Limni kadısı arz eylemeğîn..." (Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 46, vr. 19b).

<sup>471</sup> MAD 233, s. 85 (28 Za 960/5 Kasım 1553).

<sup>472</sup> MD 69, 143/285 (3 Ca 1000/17 Şubat 1592).

<sup>473</sup> MZD 5, 79/239-40 (16 N 999/8 Temmuz 1591).

<sup>474</sup> MZD 5, 82/245 (10 N 999/2 Temmuz 1591).

<sup>475</sup> MZD 5, 82/245 (10 N 999/2 Temmuz 1591).

<sup>476</sup> MAD 3079, s. 15.

Osmanlı belgelerinde Marmara ve Karadeniz'de batan gemilerle de ilgili bilgiler bulunmaktadır. Bunlardan saray zahiresi taşıyanların üçünü zikretmek yeterli olacaktır. 1560'da mirî buz kayıklarından biri Silivri yakınlarında<sup>477</sup>, 1604'de Siroz ve Drama'dan temin edilen pirinci taşıyan gemilerden biri Gelibolu civarında<sup>478</sup> ve 1615'de saray için sadeyağ yükleyen 15 gemiden biri olan Sarı Mustafa sefinesi Kefe'den gelirken batmıştır<sup>479</sup>. Örneğine az rastlansa da, batmakta olan gemilerin hamulelerinin bir kısmının kurtarıldığı da oluyordu. 1605 baharında Mısır'dan yola çıkan kafilenin içinde yer alan Sarı Yorgi'nin gemisi batarken, Kaptan Cafer Paşa şekerin bir kısmını, tarçın, nişadır ve şehriyenin de tamamını kurtarmıştır. Fakat her biri kafes içine konulmuş olan bu malların bir kısmı kullanılamaz hale gelmiştir. Üstelik yükler arasında olan biber tamamıyla batmıştır<sup>480</sup>.

Gemi zarar görmese dahi, yaşanan fırtınada genellikle mallar zarar görmekteydi. Mutfak muhasebelerinde görülen, gemilere yüklenen mal miktarıyla İstanbul'a ulaşan miktarlar arasındaki farkların<sup>481</sup> çoğunun yağmur veya fırtınadan kaynaklandığı düşünülebilir. Ayrıca irsâliye defterlerinde kayıplara dair bazı açıklamalar, kara taşımacılığında gerçekleşen zayiâtın temel sebebi olan yağmuru işaret etmektedir<sup>482</sup>.

Korsanlarla yılın her mevsiminde karşılaşılabilir. Fakat fırtınaya çoğunlukla derya mevsimi geçtikten sonra yola çıkıldığında yakalanılmaktadır. 16. yüzyıl sonlarına ait iki hüküm vakitsiz yola çıkmanın bedelinin ağır olduğunu gösteriyor. Hükümlerde sözü edilen Mısır zahiresi yüklü gemilerin zamanında hareket etmemelerinin sebebi, yerel yetkililerin mutfak zahiresini geç hazırlamalarıdır. Mevsim geçtikten sonra yola çıkan gemilerin bazıları batmakta, bir kısmı da karaya vurup parçalanmaktadır. Zâyiât merkezî hükûmeti endişelendirecek boyutlara ulaşmıştır. 1590'daki bir gecikmeden sonra, mutfak zahiresinin rûz-ı Kasım'dan (26 Ekim) kırk gün önce gemilere teslim edilmesi

<sup>477</sup> MD 3, 486/1447 (18 Za 967/10 Ağustos 1560).

<sup>478</sup> KK 70, s. 68.

<sup>479</sup> MAD 2003, s. 62.

<sup>480</sup> MAD 442, vr. 29b.

<sup>481</sup> Meselâ, 1628-31 arasında Mısır'dan gemilere yüklenen malların çoğu eksik gelmiştir. Söz konusu senelerde gemilere yüklenen ve saray kilerine ulaşan miktarlar arasındaki farkları gösteren defter için bkz. MAD 848. Yine 1621'de Mısır'dan yüklenen pirincin 18.764 kilesi batmıştır. Kayıtda batma nedeni belirtilmemektedir (D. BŞM 10516, s. 47). Fırtınanın sebep olduğu dalgaların pirinç gazâvilerini devirmiş olması kuvvetli bir ihtimaldir.

<sup>482</sup> 1605 bahar mevsiminde Mısır'dan gemilere yüklenen 388 kafes şekerden 3 kafesi yağmurdan zâyi olmuştur. Bkz. MAD 4442, vr. 29b.

tenbihlenmiş olmasına rağmen<sup>483</sup>, 1591'de tenbihin gereği yapılmamış ve yeniden önemli kayıplar yaşanmıştır. Bir sonraki senenin sevkıyatını emniyete almak isteyen İstanbul, bu sefer elini çabuk tutarak daha yılbaşından Mısır'daki yetkilileri, malları zamanında hazırlamaları konusunda uyarmaktadır<sup>484</sup>.

Mal kaybının bir kısmı da yükleme esnasında yaşanmaktadır. 1612 yılına ait bir muhasebe parçasında, 503 kile, 8 kıyyelik pirincin İskenderiye limanında devrildiği kayıtlıdır<sup>485</sup>. Muhasebelerde yer alan diğer bazı zayıat kayıtları da<sup>486</sup>, sebebi belirtilmemekle birlikte yükleme esnasında gerçekleşmiş olabilir.

Yukarıda belirtilen kayıpların tamamı gemicilerin isteği dışında gerçekleşmiştir. Belge sayısının çokluğundan, İstanbul'un iâşesine oldukça fazla zarar verdiğini kolayca söyleyebileceğimiz ara limanlar veya sahil kazalarındaki kayıplara ise, bizzat gemiciler sebep olmaktadır. İstanbul'un iâşesi için Batı Anadolu'dan ve Mısır'dan mal yükleyen gemiler kıyıya yakın seyretmekteydiler<sup>487</sup> ve sahildeki kazalara uğrayarak malları buradaki halka veya yerli ve yabancı tüccarlara satmaktaydılar. Hatta Gelibolu ve Rodosçuk gibi çok iyi denetlenen iki liman şehrinde bile küçümsenmeyecek kayıplar yaşanıyordu<sup>488</sup>. Diğer taraftan İstanbul'da muhtesip tarafından belirlenen fiyatları yeterli bulmayan ve aynı zamanda vergi ödemekten de kurtulmayı düşünen gemiciler, mallarını gizlice Avrupalı tüccarların da yanaştıkları Galata ve Tophane limanlarına ve nisbeten denetimin zayıf olduğu Eyüp iskelesine bile boşaltma cesaretini gösterebilmekteydiler<sup>489</sup>. Mısır ve Batı Anadolu limanlarından yüklenen gemilerin, künye ve yüklerini ihtiva eden defterler yerel yöneticiler tarafından İstanbul'a gönderilmesine rağmen<sup>490</sup>, kayıpların durdurulamaması, muhtemelen büyük oranda yerel yöneticilerin suistimallerinden

<sup>483</sup> MD 73, 344/758 (13 Z 998/12 Ekim 1590).

<sup>484</sup> MD 69, 196/391 (20 Ra 1000/5 Ocak 1592).

<sup>485</sup> "İskenderiye limanında devrilüp gark (ve) helâk olup dâhil-i Kılâr-ı Âmire olmamağın şerh virildi, ber-müceb-i defter-i vekilharc-ı Mısır" (EV. HMM 54, s. 6).

<sup>486</sup> Meselâ, 1627 senesinde sefer yapan İstefani reisin gemisine yüklediği pirincin bir kısmının Reşid boğazında battığını belirten kayıttan (MAD 3043, s. 50), zayıatın yükleme esnasında gerçekleştiğini anlamak da mümkündür.

<sup>487</sup> Jourdin, Akdenizlilerin kıyıya yakın seyretmeye alışık olduklarını yazar. Bkz. Michel Mollat du Jourdin, *Avrupa ve Deniz*, çev. A. Muhittin Kargın, İstanbul 1993, s. 81.

<sup>488</sup> KK 70, s. 18, 205; MD 7, 479/1385; MD 14, 51/65; MD 26, 159/421; MD 42, 190/589; MD 49, 92/315; MD 73, 457/1010, 459/1014.

<sup>489</sup> Emecen, "İstanbul ve Sarayın İâşesi", s. 211-12. İstanbul zahiresinin gece karanlığında şehir dışına çıkarılmasını önlemek üzere, muhtesibin geceleri gemiyle etrafı dolaşıp zahire kaçağını önlemesini âmir 11 B 959/3 Temmuz 1552 tarihli hüküm için bkz. TSMK, *Mühimme Defteri*, Koğuşlar, nr. 888.

<sup>490</sup> Merkezî yönetimin yerel yöneticiden göndermesini beklediği defterin muhtevası hakkında bkz. MD 73, 500/1093 (2 Z 1003/8 Ağustos 1595).

kaynaklanıyordu. Daha iyi denetlenen saray zahiresinin nakli sırasında bu tür kayıplar genellikle yaşanmıyordu. Ulaşılabilen belgelerden sadece birinde, Batı Anadolu'dan pirinç yükleyen iki geminin Çanakkale Boğazı'nın girişinden Mudanya'ya uzanan hattaki bazı kazalarda hamulelerini sattıkları belirtilmektedir<sup>491</sup>. Sarayın iâşesinde küçük çaplı da olsa bir zarara tahammülü olmayan merkezî hükûmet, olayın faili olan reisleri yakalattırıp sorgulattırmıştır. Tek bir örneğin mevcudiyetinden hareketle, sarayın iâşesinde ara limanlardaki kayıpların önemli bir yer tutmadığını söylemek mümkündür.

---

<sup>491</sup> MD 73, 334/738 (14 Z 998/13 Ekim 1590).



## SONUÇ

Araştırma dönemini kapsayan 1489-1650 tarihleri arası, Osmanlı Devleti'nin büyüyerek en geniş sınırlarına ulaştığı bir zaman dilimine denk gelmektedir. Devlet, 16. yüzyılda genişlemesini büyük ölçüde tamamlayarak bir imparatorluk haline gelmiş, fakat yüzyıl sonundaki iç ve dış gelişmelerden olumsuz etkilenerek ciddi sarsıntılar geçirmiştir. 17. yüzyıl boyunca merkez ve taşra bürokrasisinde yapılan değişiklikleri, bu çerçevede, bir önceki yüzyıl sonunda ortaya çıkan aksaklıkları giderme çabası olarak da değerlendirmek mümkündür. Bu araştırma, sözü edilen dönem içinde, Osmanlı sarayının iâşesini, iâşeyi sağlayan kurum, iâşenin finansmanı, alınan gıda maddeleri, tedârik şekilleri, tüketim miktarları ve malların nakli bağlamında ortaya koymayı hedeflemiştir. Konu incelenirken, dönem içinde gerçekleşen siyasî ve bürokratik değişmelerin sarayın iâşesine etkisi gözardı edilmemeye özen gösterilmiştir. Söz gelimi, 16. yüzyıldaki fetih hareketlerinin ve yine 17. yüzyılda gerçekleşen bürokratik değişmelerin Matbah-ı Âmire kurumu üzerindeki ve sarayın iâşesindeki yansımaları bu araştırmanın bulguları arasında yer almıştır. Araştırmanın sonuçlarını da gösteren bu ve benzeri bulgular aşağıda ortaya konulmuştur.

Araştırılan dönem boyunca, sarayın iâşesini, bir eminin idâresindeki Matbah-ı Âmire Emâneti sağlamıştır. Emânetin kuruluş tarihi belli değildir; fakat saray teşkilâtında yapılan değişiklikler çerçevesinde, II. Mehmet döneminde, 15. yüzyılın üçüncü çeyreğinde kurulmuş olma ihtimâli kuvvetlidir. Bundan önce Osmanlı saraylarının mutfak hizmetleri *çaşnigirler* tarafından yürütülmekteydi. Osmanlılar birçok kurum gibi, *çaşnigirliği* de Selçuklulardan devralmışlardı. İstanbul'un fethinden önce Osmanlılara başkentlik yapan Bursa ve Edirne'deki sarayların beslenme ihtiyacı, sözü edilen görevliler tarafından karşılanmıştır. Topkapı Sarayı'nda Matbah-ı Âmire teşkilâtının oluşturulmasından sonra da, iâşe sorumluluğu bu kuruma bırakılmıştır.

Padişahın saraydan ayrıldığı sefer ve göç dönemleri hariç, sarayın iâşesini tamamıyla Matbah-ı Âmire Emâneti sağlamıştır. Padişahın katıldığı seferlere ve genellikle Edirne'ye yapılan göçlere başta emin olmak üzere çok sayıda mutfak personeli katıldığından, eminin yerine İstanbul'da kalan bürokratlardan biri vekil olarak atanmakta ve gıda maddeleri bu görevli tarafından temin edilmekteydi. Bu bağlamda, İstanbul Harç-ı

Hassa eminlerinin sarayın iâşesine yönelik katkıları, sanıldığı gibi aksine yalnızca göç ve sefer dönemleriyle sınırlıdır. Harc-ı Hassalar, bu dönemlerdeki iâşe hizmetini mutfak eminine vekâleten yürütmüşlerdir.

Çok sayıda mutfak, helvahâne, kiler, kalayhâne ve personel koğuşlarının yer aldığı mutfak kompleksi, Topkapı Sarayı'nın ikinci avlusunun sağ tarafında kurulmuştu. Saray içinde oldukları halde kompleksin dışında kalan kuruma bağlı binalar, birinci avlunun sağ tarafında yer alan iki fırın ve günümüze ulaşmayan birkaç kuruluştan ibarettir. Sarayın inşâ edildiği 15. yüzyıl ikinci yarısından 17. yüzyıl ortalarına kadar, kompleks içinde yer alan binalarda çeşitli tamir ve genişletme çalışmaları yapıldığı ve yeni binalar eklendiği anlaşılmaktadır. Ancak 1574'de çıkan yangın sonrasında, mutfak kompleksinin yeniden inşâ edilmesi nedeniyle, bundan önce yapılan değişiklikleri ve bu değişikliklerin kesin tarihini saptamak zorlaşmaktadır. Nitekim mimarlık tarihçileri arasında da konuyla ilgili görüş birliği yoktur ve tartışmalar sürmektedir. Bu araştırmada, mutfak muhâsebelerinden hareketle, helvahâne binasının 16. yüzyılın ilk çeyreğinde, kalayhânenin de aynı yüzyılın ikinci veya üçüncü çeyreğinde inşâ edildiği ortaya çıkarılmıştır. Yine kompleks dışındaki fırınlardan, 17. yüzyılın başlarında, I. Ahmed döneminde kurulduğu sanılan Has Fırın'ın da, 1527-28 tarihinde mevcut olduğu tespit edilmiştir. Her iki bulgu da mimarlık tarihçilerinin tartışmalarına katkı sağlayacak niteliktedir.

Matbah-ı Âmire Emâneti, çeşitli mutfaklar, helvahâne, kiler, fırınlar, çeşitli kârhâneler ve diğer kuruluşların bağlı bulunduğu idarî bir birimdir. Kurum personeli, görev yaptıkları kuruluşlara göre, çeşitli hizmet grupları oluşturmuşlardı. Zamanla sayıları değişen bu hizmet grupları arasında 17. yüzyılda; *aşçılar, kilerciler, helvacılar, ekmekçiler, kasaplar, yoğurtçular, tavukçular, sebzeciler, simitçiler, mumcular, kalaycılar, sakalar, buzcular, buğday döğücüler, müteferrikalar ve eytâm* yer almaktaydı. Emin, kâtipler ve aşçıbaşı gibi üst seviyeli idarecilerden başka, her grubun başında bir 'baş' (helvacıbaşı, kasapbaşı vs.), bir de kethüdâ bulunmaktaydı.

Mutfak personeli, diğer askerî birlikler gibi, önceleri tamamen acemi oğlanı kökenliydi; pençik ve devşirme yoluyla İstanbul'a getirilen acemi oğlanlardan seçilmekteydi. 16. yüzyıldan itibaren personel atamalarında, yakınlık ilişkilerinin belirleyici olduğu bir yaklaşım hâkim oldu ve kuruma, acemi oğlanlar yanında 'üstâd oğlanları' ve 'kul kardeşleri' de alınmaya başlandı. 'Üstâd oğlanları', mutfak personeli arasında, çıraklık ve kalfalık aşamalarından geçerek usta olanların çocuklarıydı. 'Kul

kardeşleri' ise, burada çalışanların erkek kardeşleriydi. Böylece, 16. yüzyıldan itibaren, mutfak personeli arasında akrabalıklara dayalı bir ilişkiler ağı oluştu. Nitekim, arşiv belgeleri, baba-oğul veya kardeşler arasında isteğe bağlı kısmî gelir transferleri yapıldığını göstermektedir. Buna karşılık, personel arasında yakınlığa bağlı gruplaşmaların yaşandığını gösteren bir kayda rastlanmamıştır.

Mutfak personelinin sayısında 16. yüzyıl boyunca yüksek artışlar görülmüştür. 15. yüzyılın ikinci yarısında 100 civarında olan mutfak çalışanlarının sayısı, 1520'de 250'yi bulmuş, Kanunî'nin son senelerinde 400'ün üzerine çıkmış, 16. yüzyılın sonunda 1000'i aşmış ve nihayet 17. yüzyıl ortasında da 1300'e ulaşmıştır. 16. yüzyılın ilk çeyreğinden yüzyılın sonuna kadar, mutfak hizmetlilerinin sayısı dört katına çıkmıştır. Bu artışın ihtiyaçtan kaynaklanmadığı açıktır. Nitekim yüzyıl sonunda sadrazam Ferhat Paşa, mutfak personelinin sayısını azaltmak için mutfak hizmetlilerinin bir kısmını timara çıkarmıştır. Personel sayısını düşürmek amacıyla timara çıkarma faaliyetleri, 17. yüzyılın ilk yarısında da devam etmiştir.

Mutfak personeli, diğer askerî gruplar gibi, her üç ayda bir maaş (mevâcib) almaktaydı. Merkezî bütçeden personele ödenen yıllık maaş miktarı, 1523-1583 yılları arasında 729.000 akçeden 1.828.000 akçeye çıkmış, 17. yüzyıl ortalarında ise 3.000.000 akçeye yaklaşmıştır. İlk iki tarih arasında, mutfak personeli sayısı yaklaşık iki buçuk katına çıkmıştır. Aynı dönemde, personel sayısındaki artışla karşılaştırıldığında maaş artışları düşük kalmaktadır. Dolayısıyla, personel maaşlarında bir gerilemenin yaşandığı söylenebilir. Fakat maaşların azalması, personelin gelirlerinin azalması anlamına gelmez. Çünkü mutfak personelinin maaşları dışında da gelir kaynaklarının olduğu bilinmektedir. Maaşlar için ödenen toplam yıllık meblağ, merkezî bütçe giderleri içinde, 1523-1661 yılları arasında yaklaşık % 0.4 ile 0.9'luk bir yere sahip olmuştur.

Padişah ve hanedan mensuplarının ikametgâhı ve yönetim mekanizmasının merkezi olmasından dolayı, sarayın iâşesine özel önem verilmiştir. Bunun somut göstergesi, mal alımlarında saray memurlarına öncelik hakkı tanınmış ve malların kalitelilerinin seçilmiş olmasıdır. Gerçekten gerek İstanbul piyasasından gerekse taşradan yapılan gıda maddesi alımlarında, sarayın ihtiyaç duyduğu miktarın satın alınmasından önce başkalarının alım yapması yasaklanmıştır. Saray için yapılan alımlara öncelik hakkı tanınması, muhtemel bir darlığın doğmasını önlemenin ötesinde, kaliteli malların seçilmesini sağlamaktaydı. Arzın geniş olduğu durumlarda bile, öncelik hakkı kullanılmadığında, sarayda gıda maddesi

sıkıntısı yaşanmaktaydı. Çünkü nitelikli mal talep eden saray için, öncelikli alım yapılamaması, düşük kalitede malların alınmak zorunda kalınması anlamına gelmekteydi. Bu mallar, saray halkı tarafından kabul görmediği için yapay bir darlık ortaya çıkmaktaydı.

Sarayın iâşesi için gerekli para, merkezî hazineden doğrudan alınan nakitler ile merkezî hazineye bağlı diğer gelir kaynaklarından karşılanmaktaydı. Merkezî hazineye bağlı gelir kaynakları arasında, mukataalar ile avârız ve cizye üniteleri yer almıştır. İstanbul ve yakın çevresinden yapılan alımlarda genellikle hazineden sağlanan nakitler kullanılırken, taşradan tedârik edilen mallar için mukataa, avarız ve cizye gelirleri tercih edilmiştir. Bazı senelerde, artan gıda maddeleriyle bir kısım mutfak malzemelerinin satışından (mebiât) ilave gelirler elde edilmişse de, gelirler toplamı içinde bunların payı oldukça düşük kalmıştır.

Elde edilen gelirler, temel olarak mal alımları ve hizmet ödemeleri için harcanmıştır. Alınan mallar içinde, gıda maddeleriyle birlikte bunların konulacağı kaplar ve iâşe sürecinde gerekli diğer malzemeler yer almıştır. Hizmet ödemeleri ise, anılan süreç içinde hizmet sunan kimselere ödenen ücretlerden, ağırlıklı olarak da nakliye ücretlerinden oluşmuştur. Büyük kısmı mal alımları için kullanılan iâşe giderleri, 15. yüzyıl sonunda 1.000.000 akçe dolaylarında iken, 16. yüzyıl ilk yarısında 2.500.000 akçeyi aşmış, yüzyıl sonunda 13.000.000 akçeyi bulmuş ve nihayet 17. yüzyılın ilk yarısında 23.000.000 ile 31.000.000 akçe arasında değişmiştir. Söz konusu dönemler arasında mutfak giderleri nominal olarak yaklaşık 23 katına çıkmıştır. Çıkarılan listelerden, iâşe harcamalarındaki yüksek artışların 16. yüzyılın son çeyreği ile 17. yüzyılın ilk çeyreği arasında gerçekleştiği tespit edilmiştir. Bu yüksek artışların asıl nedeni, aynı tarihler arasında yapılan taşışlar sonucunda, Osmanlıların temel para birimi olan akçenin değer kaybetmesidir. Ancak akçedeki değer kaybı hesaba katıldığında bile, giderlerin reel olarak yaklaşık 10 katına çıkmış olması, artışlarda başka faktörlerin de etkili olduğunu göstermektedir. Şüphesiz, net rakamlar bilinmemesine rağmen, saray nüfusundaki yükselme bu faktörlerden biridir. Fakat dönemin kaynaklarının özellikle vurguladıkları israf olgusunun da artışlardaki etkisi gözardı edilmemelidir.

İâşe harcamalarındaki artış, merkezî bütçe giderlerindeki artışla paralellik göstermemektedir. Merkezî hazineden saray mutfağına aktarılan ve iâşe gelirlerinin yaklaşık % 95'ini oluşturan mutfak 'teslimler'inin merkezî bütçe giderleri içindeki payı,

16. yüzyıl ortasından itibaren, sürekli olmasa da, yükselme eğilimi göstermiştir. Bu durum, merkez bütçe giderleri içinde mutfak teslimlerinin genişleyen yerini, dolayısıyla sarayın beslenme harcamalarının anormal yükselişini gösterir ve yukarıda yapılan tespitleri doğrular.

Sarayın iâşesi İstanbul piyasası ve taşradan karşılanmıştır. Dayanaksız gıda maddelerinin tamamı, diğer besin maddelerinin önemli bir kısmı İstanbul piyasasından karşılanmıştır. Bu nedenle, sarayın iâşesiyle başkentin iâşesi arasında yakın ilişki bulunmaktadır. Diğer yandan, temel gıda maddelerinin büyük bölümü taşradan sağlanmaya çalışılmış, İstanbulluların bu mallarla ilgili darlık yaşamamalarına özen gösterilmiştir. Sözgelimi, her biri temel gıda maddesi olan şeker ve pirinç ihtiyacının neredeyse tamamı taşradan karşılanmıştır. Mutfak muhâsebelерinde İstanbul piyasasından yapılan doğrudan alımlar için *mübâya*'a, taşradan yapılan mal alımları için ise, *havâle* deyimleri kullanılmıştır. Taşradan yapılan iâşe için kullanılan bir sistem olarak *havâle*; bir veya birkaç kalem malın temininin yerel yöneticilerin sorumluluğuna bırakılmasını ifâde eder. Bu çerçevede tedârik sürecinde gerekli masraflar için bölgedeki merkezî hazineye bağlı gelir kaynakları kullanılmıştır. Böyle bir uygulama, paranın taşıma güçlüğü yanında, merkezî hazineden nakit çıkışını azaltmayı hedefleyen bir önlem olarak da değerlendirilebilir. *Havâle* sistemi çerçevesinde *irsâliye* ve *ocaklık* yöntemleriyle mal tedârik edilmiştir. *İrsâliye*, yerel yöneticiler tarafından malların temin edilip İstanbul'a gönderilmesini ve bu süreçteki masrafların o bölgedeki herhangi bir gelir kaynağından karşılanması olarak tanımlanabilir. *İrsâliyenin* yerine 17. yüzyıl başlarında, bir gereklilik olarak devreye sokulan *ocaklık*ın *irsâliye*den farkı, tedârik birimlerinin ve masrafları karşılamaya yönelik kullanılan gelir kaynaklarının değişmemek kaydıyla tahsis edilmesidir. Ocaklık yöntemi, iâşedeki sorunları büyük oranda giderdiğinden, kısa sürede *irsâliye* yoluyla mal gönderen yerlerin tamamını kapsamış ve hatta 17. yüzyıl boyunca yaygınlaşmasını sürdürmüştür.

İhtiyaç duyulan mal miktarlarının belirlenmesinden saraya ulaştırılmasına kadar geçen süreç olarak tanımlanabilecek 'iâşe süreci' içinde çeşitli aşamalar yer almaktaydı. Malların tedârîki için hazırlıkların yapıldığı ilk aşamada, alınacak mal miktarları ve tedârik alanları belirleniyor, yerel yöneticilere hükümler yazılıyor ve alım memurları görevlendiriliyordu. Memurun, alımı gerçekleştireceği bölgeye varmasından itibaren ikinci aşama başlamaktaydı. Elindeki fermanla belli hak ve imtiyazlara sahip olan memur, bu aşamada yerel yöneticinin de yardımıyla, gerekli malları satın alıyor, bir depoda



topluyor ve ardından İstanbul'a naklediyordu. Kısaca özetlenen sürecin birinci aşamasındaki işlerden öncelikle mutfak emini sorumluydu. Sürecin ikinci aşamasının gerçekleşmesi yani tedârikin aksaksız bir şekilde yapılabilmesi ise, iâşe memuru ve yerel yöneticinin sorumluluğuna bırakılmıştı. Ancak merkezî yönetim ikinci aşamada bile, denetim ve yönlendirme fonksiyonunu kullanmaktan vazgeçmemiştir.

Sarayın beslenmesinde ülke sınırları içinde üretilen en kaliteli gıda maddeleri tercih edilmiştir. Bursa başta olmak üzere Güney Marmara ve bugünkü Yunanistan sınırları içinde yer alan ovaların buğdayı; Eflâk ve Boğdan ile Balkanlar'ın koyunu; Mısır ve Filibe'nin pirinci; Kefe'nin sadeyağı ve nihayet Mısır ve Kıbrıs'ın şekerini temel gıda maddeleri bağlamında saymak mümkündür. Bu malların tüketim miktarlarında araştırılan dönem boyunca yüksek düzeyde değişimler yaşanmıştır. 15. yüzyıl sonundan 17. yüzyıl ortalarına kadar, yaklaşık olarak un tüketimi 380 tondan 1.500 tona, koyun tüketimi 15.000 adetten 90.000'e, pirinç tüketimi 190 tondan 1.200 tona, sadeyağ tüketimi 44 tondan 200 tona ve nihayet şeker tüketimi de 5 tondan 67 tona çıkmıştır. Araştırılan dönem boyunca, sarayda diğerlerine göre tüketim miktarı en fazla artan temel gıda maddesi şeker olmuştur. Ancak tüketimi hızla yaygınlaşmasına rağmen, şeker, tatlandırıcı olarak balın hâkimiyetini kıramamıştır.

Şekeri dışarıda tutarsak, temel gıda maddeleri, saray halkının tamamının beslenmesinde kullanılmıştır. Buna karşılık, bazı mallar yalnızca hanedan mensupları ve üst seviyeli yöneticilerin tüketimine tahsis edilmiştir. Kuzu, ördek, güvercin ve kaz gibi canlı hayvanların etleri, bazı taze meyveler, süt ürünlerinden kaymak ve kaşkaval peyniri, deniz ürünlerinden havyar ile meyve veya şifalı bitkilerden yapılan çeşitli içecek ve macunlar yalnızca sözü edilen seçkin zümrenin sofralarında yer almıştır. Diğer yandan saray halkı, 17. yüzyıl ortalarına kadar sığır ve keçi eti tüketmemiştir. Aynı zamanda, sebzelerden bezelye ve bamyanın, meyvelerden de portakal ve mandalınanın araştırma dönemi boyunca saraya girmediği muhâsebe defterlerinden tespit edilmiştir. Bamya, 17. yüzyıl ortalarından itibaren tüketilmeye başlanmıştır.

Sarayda şifalı bitki (edviye) ve baharat çeşitleri, yiyecek ve içeceklerde kullanıldığı gibi, macun ve ilaç yapımında da kullanılmaktaydı. Sarayda 15. yüzyıl sonunda 18 çeşit baharat tüketilirken, 16. yüzyılın ikinci yarısında 200'den fazla çeşit kullanılmıştır. Çeşidin artması Mısır'ın fethinden sonra gerçekleşmiştir. Daha önce uluslararası ticaretle elde edilen baharat, fetihten sonra daha ucuz ve kolay bir şekilde (irsâliye olarak) tedârik

edilmiştir. Sarayın beslenmesinde baharatın sertüveni, gıda maddelerindeki çeşitlenmeyle fetihlerin yakın ilişkisini ortaya koyan önemli bir örnektir. Gerçekten de Osmanlılar, ya fethettikleri bölgelerde toprağın durumuna uygun bazı gıda maddelerinin ekimini başlatmışlar ya da fethedilen yerlerdeki kaliteli ürünleri İstanbul'a yönlendirmişlerdir. Bu nedenle, sarayda tüketilen gıda maddesi çeşitlerindeki artışın, dolayısıyla yemek kültüründeki gelişmenin imparatorluk olma süreciyle paralel seyrettiğini söylemek mümkündür. Öte yandan yeni gıda maddeleriyle tanışma süreci devletin yıkılışına kadar devam etmiştir.

İstanbul'un iâşesinde olduğu gibi, saraya gıda maddesi gönderen bölgeler, büyük oranda deniz taşımacılığına elverişli yerlerden seçilmiştir. Bununla birlikte, iç bölgelerde üretilen ve karayoluyla taşınan nitelikli bazı malların talebinden, taşıma maliyetleri çok yüksek olmasına rağmen vazgeçilmemiştir. Kara yolu taşımacılığı deniz yolu taşımacılığına göre daha yavaş ve masraflıydı. Karada malların taşınması için araba, deve, at (bargir) ve katırlar; denizde de karamürsel, iğrib, şayka, firkate ve kadirga gibi kürekli gemiler ile kalyon ve burtun gibi yelkenli gemiler kullanılmıştır. Taşıma sırasında gerçekleşen mal kayıpları dikkate alındığında, deniz yoluna göre kara yolu taşımacılığının daha güvenli olduğu anlaşılmaktadır. Bir takım eşkiyalık hareketlerinin sınırlı etkisi dışında, karada yaşanan mal kayıplarının asıl nedeni yağmur ve bundan kaynaklanan çamurdur. Karada gerçekleşen küçük çaplı kayıplara karşın, deniz yolu taşımacılığında fırtına ve korsanlık hareketlerinin neden olduğu kayıplar oldukça yüksektir. Söz gelimi, 1604 yılında Mısır'dan İstanbul'a pirinç gönderilmiş; fakat taşıma sırasında anılan nedenlerden dolayı gönderilen pirincin önemli bir kısmı zâyi olmuştur. Zâyi olan miktar, sarayın bir yıllık tüketiminin dörtte biri kadardı. Ancak böyle yüksek düzeyli kayıpların sık sık yaşanmadığının altı çizilmelidir.

Araştırılan dönem içinde, beslenme alışkanlıklarına bağlı olarak saray mutfak kültüründe önemli ölçüde bir değişme ve gelişme göze çarpmaktadır. Bu değişme ve gelişmeyi, mutfak harcamalarında ve kullanılan gıda maddelerinin çeşidinde görülen artış açıkça göstermektedir. Bunun yanında mutfak teşkilâtı da, gerek personel gerekse bağlı birimler bakımından büyümüştür. Devletin coğrafi sınırlarının genişlemesiyle eş zamanlı olarak, yeni veya daha kaliteli gıda maddelerini tanımak ve tüketmek mümkün olmuştur. Sonuç olarak, incelenen dönemin ilk yıllarında beylikler devrinin izlerini taşıyan saray beslenme kültürünün, devletin büyümesini tamamladığı 16. yüzyıl sonunda imparatorluk mutfağının özelliklerini yansıtan bir nitelik kazandığını söylemek mümkündür.

## BİBLİYOGRAFYA

### I. ARŞİV VESİKALARI

#### A. Başbakanlık Osmanlı Arşivi

##### 1. Ali Emiri Tasnifi:

Kanuni, nr. 312.

Mehmed III, nr. 143, 243.

Ahmed I, nr. 117, 367, 875, 879.

Murad IV, nr. 39, 153, 395, 693, 777, 892.

Mehmed IV, nr. 153, 3939, 4467, 4483, 4535, 5398, 5462, 7981, 8496.

##### 2. İbnülemin Tasnifi:

Saray, nr. 26, 64, 263, 423, 727.

Tevcihât, nr. 11, 717.

##### 3. Hatt-ı Hümayûn Tasnifi:

nr. 27840, 27850, 27862.

##### 4. Mâliyeden Müdevver Defterler Tasnifi (MAD):

nr. 22, 23, 233, 236, 274, 292, 393, 399, 404, 422, 478, 487, 619, 648, 652, 848, 893, 947, 958, 1634, 1792, 1815, 1815, 1981, 2003, 2063, 2111, 2727, 2737, 2765, 2772, 2773, 2950, 3043, 3079, 3150, 3443, 3445, 3458, 4026, 4087, 4435, 4442, 4445, 4688, 4713, 4880, 5095, 5170, 5640, 5712, 5798, 6137, 6196, 6278, 6299, 6375, 6425, 6564, 6616, 6919, 7118, 7179, 7238, 7273, 7274, 7325, 7336, 7357, 7424, 7502, 7528, 7534, 7589, 7590, 7629, 8477, 9820, 9828, 9829, 9830, 9831, 9832, 9847, 9855, 12806, 12896, 15802, 15881, 16339, 17590, 18293, 22249, 23139, 23226.

##### 5. Kamil Kepeci Tasnifi (KK):

nr. 15, 24, 63, 67, 70, 71, 72, 208, 209, 210, 211, 217, 218, 220, 223, 230, 232, 239, 241, 242, 244, 246, 252, 253, 256, 257, 258, 260, 267, 1587, 1656, 1770, 2220, 2281, 2296, 2301, 2323, 2467, 2470, 2587, 2674, 2710, 3067,

3069, 5040, 5269, 5270, 6593, 7094, 7097, 7098, 7101, 7104, 7154, 7237, 7274, 7276, 7279, 7288, 7299, 7308, 7329, 7392, 7419, 7514.

6. Mühimme Defterleri (MD):

nr. 2, 3, 5, 7, 14, 15, 16, 22, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 31, 33, 34, 35, 36, 39, 40, 42, 43, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 58, 60, 61, 62, 64, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 78, 79, 80, 81, 85, 88, 114.

7. Mühimme Zeyli Defterleri (MZD):

nr. 2, 3, 5, 6, 7, 8.

8. Tahrir Defterleri (TT):

nr. 35, 630, 733.

9. Bâb-ı Defterî, Başmuhâsebe Kalemi Defter Tasnifi (D. BŞM):

nr. 80, 108, 130, 136, 188/A, 221/A, 2321, 2324, 2326, 10509, 10511, 10512, 10513, 10516, 10518, 10522, 10523, 10524, 10525, 10527, 10529, 10532, 10534, 10535, 10543, 10548, 10549, 10551, 10553, 10555, 40816.

10. Bâb-ı Defterî, Başmuhâsebe Kalemi Dosya Tasnifi (D. BŞM Dosya):

nr. 1, 4, 7.

11. Bâb-ı Defterî, Büyük Ruznâme Kalemi Defter Tasnifi (D. BRZ):

nr. 20634.

12. Bâb-ı Defterî, Küçük Ruznâme Kalemi Defter Tasnifi (D. KRZ):

nr. 33119.

13. Bâb-ı Defterî, Evâmir-i Mâliye Kalemi Defter Tasnifi (D. EVM):

nr. 26278, 26279, 26280, 26281.

14. Bâb-ı Defterî, Mevkûfât Kalemi Defter Tasnifi (D. MKF):

nr. 36805.

15. Bâb-ı Defterî, Mevkûfât Kalemi Dosya Tasnifi (D. MKF Dosya):

nr. 3, 4, 5.

16. Bâb-ı Defterî, Piyâde Mukâbelesi Kalemi Defter Tasnifi (D. PYM):

nr. 35112, 35113

17. Bâb-ı Asafî, Rüus Kalemi Defter Tasnifi (A. RSK):

nr. 1455, 1457, 1459, 1461, 1471, 1473, 1481, 1482, 1484, 1497.

18. Bâb-ı Asafî, Rüus Kalemi Dosya Tasnifi (A. RSK Dosya):

nr. 4, 5, 9, 10, 11, 12, 15, 16, 17, 21, 28, 48, 52, 61, 66, 68, 92, 120.

19. Bâb-ı Asafî, Mühimme Kalemi Defter Tasnifi (A. DVN. MHM):

nr. 925, 935, 940.

20. Bâb-ı Asafî, Şikâyet Kalemi Defter Tasnifi (A. DVN. ŞKT):

nr. 979, 1553

21. Evkâf Nezâreti Haremeyn Muhâsebeciliği (EV. HMH):

nr. 54

22. Mâliye Kalemi Defterleri (ML):

nr. 15, 56

#### ***B. Topkapı Sarayı Müzesi***

1. Arşiv:

D. 935, D. 1030, D. 1078, D. 1577, D. 1577, D. 2031, D. 8275, D. 9102, D. 9705, D. 10050, D. 10073, D. 10647/1-2, E. 1929/1, E. 3170//1, E. 5222/6, E. 11567/3, E. 11629/1, E. 11642.

2. Kütüphane:

Mühimme Defteri, Koğuşlar, nr. 888.

#### ***C. İstanbul Müftülüğü Şeriyeye Sicilleri Arşivi***

1. İstanbul Mahkemesi:

nr. 3, 5.

2. Üsküdar Mahkemesi:

nr. 142.

#### ***D. Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu (Sofya)***

nr. 16, 46, 93.



## II. YAYIMLANMIŞ VESİKALAR

Ahmed Refik, "Fatih Devrine Aid Vesîkalar", *TOEM*, VIII-XI/49-62 (İstanbul 1988), s. 1-58.

\_\_\_\_\_, *Onuncu Asr-ı Hicrî'de İstanbul Hayatı (1495-1591)*, İstanbul 1988.

\_\_\_\_\_, *Onbircinci Asr-ı Hicrî'de İstanbul Hayatı (1592-1688)*, İstanbul 1988.

\_\_\_\_\_, *Onikinci Asr-ı Hicrî'de İstanbul Hayatı (1689-1785)*, İstanbul 1988.

Ahmed Vefik, "Sultan Süleyman Kanunî'nin Son Senelerinde İstanbul'un Usûl-i İ'âşe ve Ahvâl-i Ticâriyyesi", *TOEM*, VII/37 (İstanbul 1989), s. 23-42.

Barkan, Ö. Lütfi, "XV. Asrın Sonunda Bazı Büyük Şehirlerde Eşya ve Yiyecek Fiyatlarının Tesbit ve Teftişi Hususlarını Tanzim Eden Kanunlar ", *Tarih Vesikaları*, I/5, s. 326-40; II/7, s. 15-40; II/9 (1942), s. 168-77.

\_\_\_\_\_, "H. 933-934 (M. 1527-1528) Malî Yılına Ait Bir Bütçe Örneği", *İFM*, XV/1-4 (İstanbul 1955), s. 251-329.

\_\_\_\_\_, "H. 954-955 (M. 1547-1548) Malî Yılına Ait Bir Osmanlı Bütçesi", *İFM*, XIX/1-4 (İstanbul 1960), s. 219-276.

\_\_\_\_\_, "H. 974-975 (1567-1568) Malî Yılına Ait Bir Osmanlı Bütçesi", *İFM*, XIX/1-4 (İstanbul 1960), s. 277-333.

\_\_\_\_\_, "1079-1080 (1669-1670) Malî Yılına Ait Bir Osmanlı Bütçesi ve Ekleri", *İFM*, XVII/1-4 (İstanbul 1960), s. 225-303.

\_\_\_\_\_, "1070-1071 (1660-1661) Tarihli Osmanlı Bütçesi ve Bir Mukayese", *İFM*, XVII/1-4 (İstanbul 1960), s. 304-47.

\_\_\_\_\_, "Saray Mutfağının 894-895 (1489-1490) Yılına Ait Muhasebe Bilânçosu", *İFM*, XXIII/1-2 (İstanbul 1962), s. 380-398.

\_\_\_\_\_, "İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri", *Belgeler*, IX/13 (Ankara 1979), s. 1-380.

Barkan, Ö. Lütfi - Enver Meriçli (haz), *Hüdavendigâr Livası Tahrir Defterleri I*, Ankara 1988.

Gökbilgin, M. Tayyib, "Un Registre de Depenses de Bâyezid II. Durant la Campagne de Lepante de 1499", *Turcica*, V (Paris 1975), s. 84-92.

\_\_\_\_\_, "Kanunî Sultan Süleyman Devri Müesseseler ve Teşkilâtına Işık Tutan Bursa Şer'yye Sicillerinden Örnekler", *Ord. Prof. Dr. İsmail Hakkı Uzunçarşılı'ya Armağan*, Ankara 1988, s. 91-112.

*İstanbul Esnaf Tarihi I*, nşr. İstanbul Araştırmaları Merkezi, İstanbul 1997.

*İstanbul Tarım Tarihi II*, nşr. İstanbul Araştırmaları Merkezi, İstanbul 1998.

Sahillioğlu, Halil, "Dördüncü Murad'ın Bağdat Seferi Menzilnâmesi-Bağdat Seferi Harp Jurnalı", *Belgeler*, II/3-4 (1965), s. 1-36.

\_\_\_\_\_, "Osmanlı İdâresinde Kıbrıs'ın İlk Yılı Bütçesi", *Belgeler*, IV/7-8 (Ankara 1967), s. 1-34.

\_\_\_\_\_, "Yeniçeri Çuhası ve II. Bayezid'in Son Yıllarında Yeniçeri Çuha Muhasebesi", *GAAD*, II-III (İstanbul 1974), s. 415-467.

\_\_\_\_\_, "1524-1525 Osmanlı Bütçesi", *İFM* (Ömer Lütfi Barkan'a Armağan), XLI/1-4 (İstanbul 1984), s. 415-458.

Terzioğlu, Arslan (haz.), *Helvahane Defteri ve Topkapı Sarayında Eczacılık*, İstanbul 1992.

Unat, Faik Reşit, "Sadrazam Kemankeş Kara Mustafa Paşa Layihası", *Tarih Vesikaları*, VI (Nisan 1947), s. 443-80.

### III. KAYNAK ESERLER

Abdurrahman Vefik, *Tekâlif Kavâidi*, I, İstanbul 1328.

Âşıkpaşazâde, *Tevârih-i Âl-i Osman*, nşr. Nihal Atsız, Osmanlı Tarihleri I içinde, İstanbul 1947.

Ayn Ali, *Risâle-i Vazîfe-horân*, Süleymaniye-Esad Efendi Ktb., nr. 2271/1.

Busbecq, Ogier Ghiselin, *The Turkish Letters*, nşr. Edward Seymour Forster, Londra 1968.

d'Ohson, *Tableau Général de L'Empire Othoman*, VII, Paris 1824.

Defterdar Sarı Mehmed Paşa, *Zübde-i Vekayiât*, nşr. Abdülkadir Özcan, Ankara 1995.

Dernschwam, Hans, *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*, çev. Yaşar Önen, Ankara 1992.

Edirneli Oruç Beğ, *Oruç Beğ Tarihi*, nşr. Nihal Atsız, İstanbul 1972.

Esad Efendi, *Teşrifât-ı Kadîme*, nşr. Cahit Baltacı, İstanbul 1979.

- Evliyâ Çelebi, *Seyahatnâme*, I-II, İstanbul 1314; X, İstanbul 1938.
- \_\_\_\_\_, *Seyahatnâme*, I, nşr. Orhan Şaik Gökyay, İstanbul 1996.
- Eyyubî Efendi *Kanunnâmesi*, nşr. Abdülkadir Özcan, İstanbul 1994.
- Hadîdî, *Tevârih-i Âl-i Osman*, nşr. Necdet Öztürk, İstanbul 1991.
- Hammer, Joseph Von, *Des Osmanischen Reichs Staatsverfassung und Staatsverwaltung*, II, Viyana 1815.
- Hezarfen Hüseyin Efendi, *Telhîsü'l-Beyân fî Kavânîn-i Âl-i Osman*, Başbakanlık Osmanlı Arşivi Kütüphanesi (mikrofilm), nr. 220.
- \_\_\_\_\_, *Telhîsü'l-Beyân fî Kavânîn-i Âl-i Osmân*, nşr. Sevim İlğürel, Ankara 1998.
- Hoca Sadeddin Efendi, *Tâcü't-tevârih*, I-II, İstanbul 1279-80.
- IV. Sultan Murâd'ın Revân ve Tebriz Seferi Rûz-nâmesi, nşr. Yunus Zeyrek, Ankara 1999.
- İbrahim Peçuyî, *Târih*, II, İstanbul 1281.
- İz, Fahir, "Makale-i Zindancı Mahmud Kapudan", *Türkiyat Mecmuası*, XIV (1964), s. 111-50.
- Katip Çelebi, *Fezleke*, I, İstanbul 1286.
- Kitâb-ı Mesâlihi'l-Müslimîn*, nşr. Yaşar Yücel, Osmanlı Devlet Teşkilatına Dair Kaynaklar içinde, Ankara 1998.
- Koçi Bey Risâlesi*, nşr. Ali Kemali Aksüt, İstanbul 1939.
- Kömürciyan, Eremya Çelebi, *İstanbul Tarihi: XVII. Asırda İstanbul*, çev. Hrand D. Andreasyan, İstanbul 1988.
- Kritovulos, *Târih-i Sultan Mehmed Hân-ı Sâni*, TOEM ilâvesi (İstanbul 1328), s. 1-200.
- Lütfî Paşa, *Âsafnâme*, nşr. Mübahat Kütükoğlu, Bekir Kütükoğlu'na Armağan içinde, İstanbul 1991, s. 49-99.
- Mecmû'a-i Beratlar ve Gayrühü*, Süleymaniye-Esad Efendi Ktb., nr. 3835.
- Mehmed Halîfe, *Târih-i Gilmânî*, TOEM ilâvesi, İstanbul 1340.
- Mustafa Âlî, *Künhü'l-Ahbâr*, Süleymaniye-Esad Efendi Ktb., nr. 2162.
- \_\_\_\_\_, *Nushatü's-Selâtîn*, Süleymaniye-Hüsrev Paşa Ktb., nr. 311.

\_\_\_\_\_, *Mevâ'idü'n-Nefâ'is fî Kavâ'idi'l-Mecâlis*, nşr. Yeniçağ Tarihi Kürsüsü, İstanbul 1956.

\_\_\_\_\_, *Mevâ'idü'n-Nefâ'is Fî-Kavâ'idi'l-Mecâlis*, nşr. Mehmet Şeker, Ankara 1997.

Mustafa Nuri Paşa, *Netâyicü'l-Vukû'ât*, I-II, İstanbul 1327.

Neşrî, *Kitâb-ı Cihan-Nümâ*, I-II, nşr. Faik Reşit Unat-Mehmet Altay Köymen, Ankara 1949; 1957.

*Pedro'nun Zorunlu İstanbul Seyahati*, çev. Fuad Carım, İstanbul 1995.

*Polonyalı Simeon'un Seyahatnâmesi 1608-1619*, çev. Hrand D. Andreasyan, İstanbul 1964.

Randolph, Bernard, *Ege Takımadaları*, çev. Ümit Koçer, İstanbul 1988.

Rycaut, Paul, *The Present State of the Ottoman Empire*, Londra 1972.

Selânikî Mustafa Efendi, *Târih*, I-II, nşr. Mehmet İpşirli, İstanbul 1989.

Silahdar Fındıklılı Mehmed Ağa, *Târih*, II, nşr. A. Refik, İstanbul 1928.

Solakzâde (Mehmed Hemdemî), *Târih*, İstanbul 1297.

*Suver-i Hutût-ı Hümayûn*, İÜ Kütüphanesi, TY 6110.

Şemdanî-zâde Fındıklılı Süleyman Efendi, *Mür'it-tevârih*, II-A, nşr. Münir Aktepe, İstanbul 1978.

Tavernier, J. B., *Topkapı Sarayında Yaşam*, çev. Perran Üstündağ, İstanbul 1984.

Tayyarzâde Ahmed Atâ, *Târih-i Atâ*, I, İstanbul trs.

Thévenot, Jean, *1655-1656'da Türkiye*, çev. Nuray Yıldız, İstanbul 1979.

Topçular Kâtibi Abdülkadir Efendi, *Târih*, nşr. Ziya Yılmaz, İÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi, İstanbul 1990.

Tursun Bey, *Târih-i Ebü'l-Feth*, nşr. Mertol Tulum, İstanbul 1977b

Withers, Robert, *Büyük Efendi'nin Sarayı*, çev. Cahit Kayra, İstanbul 1996.

Yusuf Efendi, *Mahmut Kaptan'ın Anıları*, nşr. Cemal Çiftçi, İstanbul 1996.

#### IV. ARAŞTIRMA VE İNCELEMELER

Abdurrahman Şeref, "Topkapı Saray-ı Hümayûnu", *TOEM*, I-II (İstanbul 1988), s. 265-99 ve 330-65.

Abdülhamid Hâmid Süleyman, *El-Mevânî'l-Mısriyye fî'l-Asri'l-Osmanî*, (Kahire) 1995.

- Adivar, Adnan, *Osmanlı Türklerinde İlim*, İstanbul 1970.
- Afyoncu, Erhan, *Osmanlı Devlet Teşkilâtında Defterhâne-i Âmire (XVI-XVIII. Yüzyıllar)*, MÜ Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Doktora Tezi, İstanbul 1997.
- Akdeniz, Gül, *Topkapı Sarayı Resmi Toplantı Birimlerinin (Divan. Yapıları ve Arz Odasının) Geçirdikleri Değişimin Araştırılması*, İTÜ Fen Bilimleri Enstitüsü Doktora Tezi, İstanbul 1995.
- Altındağ, Ülkü, "Topkapı Sarayı", *Sanat*, VII (Nisan 1982), s. 12-43.
- And, Metin, *Osmanlı Şenliklerinde Türk Sanatları*, Ankara 1992.
- And, Metin, *16. Yüzyılda İstanbul, Kent, Saray, Günlük Yaşam*, İstanbul 1993.
- Andreasyan, Hrand D., "Eremya Çelebi'nin Yangınlar Tarihi", *TD*, XXVII, s. 58-84.
- Arendonk, C. Van, "Kahve", *İA*, VI, İstanbul 1993, s. 95-100.
- Arıkan, Zeki, XV-XVI. Yüzyıllarda Anadolu'da Çeltik Üretimi", *V. Milletlerarası Türkiye Sosyal ve İktisat Tarihi Kongresi, Tebliğler*, Ankara 1990, s.477-81.
- Ayverdi, Ekrem Hakkı, *Fatih Devri Sonlarında İstanbul Mahalleleri, Şehrin İskânı ve Nüfusu*, Ankara 1958.
- \_\_\_\_\_, *Osmanlı Mi'mârîsinde Fatih Devri*, III-IV, İstanbul 1989.
- Baykal, İsmail H., *Enderun Mektebi Tarihi*, I, İstanbul trs.
- Baytop, Turhan, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, Ankara 1997.
- Beldiceanu, N. - Irene Beldiceanu - Steinherr, "Riziculture dans l'Empire Ottoman (XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle), *Turcica*, IX/2 (1978), s. 9-28.
- Beydilli, Kemal, "Stephan Gerlach'ın Rûznâme'sinde İstanbul", *Tarih Boyunca İstanbul Semineri, Bildiriler*, İstanbul 1989, s. 83-105.
- Bilgin, Arif, "Tütünün Osmanlı Topraklarına Girişi ve Yasaklanması", *CBÜ Sosyal Bilimler Dergisi*, I (1997), s. 33-43.
- \_\_\_\_\_, "Bolulu Aşçıların Osmanlı Saray Mutfağına Girişleri", *Bolu'da Halk Kültürü ve Köroğlu Uluslararası Sempozyumu*, Bolu 1988, s. 43-55.
- Bostan, İdris, *Osmanlı Bahriye Teşkilâtı: XVII. Yüzyılda Tersâne-i Âmire*, Ankara 1992.
- \_\_\_\_\_, "Derya Beyi", *DİA*, IX, s. 200-201.
- Braudel, Fernand, *Akdeniz ve Akdeniz Dünyası*, I, çev. M. Ali Kılıçbay, İstanbul 1989.



- \_\_\_\_\_, *Maddi Uygarlık, Ekonomi ve Kapitalizm, XV-XVIII. Yüzyıllar*, I, çev. M. Ali Kılıçbay, Ankara 1993.
- Cezar, Mustafa, *Osmanlı Devrinde İstanbul Yapılarında Tahribat Yapan Yangınlar ve Tabii Afetler*, İstanbul 1963.
- Çulpan, Cevdet, *Türk Taş Köprüleri, Ortaçağdan Osmanlı Devri Sonuna Kadar*, Ankara 1975.
- Darling, Linda T., *Revenue-Raising And Legitimacy: Tax Collection and Finance Administration in the Ottoman Empire, 1560-1660*, New York 1996.
- Davis, Fanny, *The Palace of Topkapı in Istanbul*, New York 1970.
- Demircan, Yasemin, "Limni Adası'nda Çıkarılan Tıyn-i Mahtum Madeni Hakkında", *Osmanlı*, III, Ankara 1999, s. 322-326.
- Demirhan, Ayşegül, *Mısır Çarşısı Droğları*, İstanbul 1975.
- Dimitriadis, Vasilis, "Devşirmenin Kökenleri Üzerine Düşünceler", *Osmanlı Beyliği (1300-1389)*, İstanbul 1997, s. 23-30.
- Doğan, Muzaffer, *Sadâret Kütühdâlığı*, MÜ Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Doktora Tezi, İstanbul 1995.
- Eldem, Sedad Hakkı, *Topkapı Sarayı*, İstanbul 1976.
- \_\_\_\_\_, *Türk Bahçeleri*, İstanbul 1976.
- Eldem, Sedad Hakkı - Feridun Akozan, *Topkapı Sarayı: Bir Mimari Araştırma*, İstanbul 1982.
- Emecen, Feridun, *XVI. Asırda Manisa Kazâsı*, Ankara 1989.
- \_\_\_\_\_, "XVI. Asrın İkinci Yarısında İstanbul ve Sarayın İâşesi İçin Batı Anadolu'dan Yapılan Sevkîyât", *Tarih Boyunca İstanbul Semineri, Bildiriler*, İstanbul 1989, s. 197-230.
- \_\_\_\_\_, "Başmuhassebe Kalemî", *DİA*, V, s. 133-35.
- Es-Seyyid Muhammed Murtaza Ez-Zübeydî, *Tâcü'l-Arûs*, IV, Beyrut 1306.
- Eyice, Semavi, "Bâbüssaâde", *DİA*, IV, s. 408-9.
- Faroqhi, Suraiya, "İstanbul'un İâşesi ve Tekirdağ-Rodoscuk Limanı (16.-17. yüzyıllar)", *Gelişme Dergisi*, II (Ankara 1981), s. 139-54.

- \_\_\_\_\_, "Coffee and Spices: Official Ottoman Reactions to Venetian-Egyptian Trade in the Later Sixteenth Century", *WZKM*, LXXVI (1986), s. 87-93.
- \_\_\_\_\_, *Osmanlı'da Kentler ve Kentliler*, çev. Neyyir Kalaycıoğlu, İstanbul 1993.
- \_\_\_\_\_, *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam*, çev. Elif Kılıç, İstanbul 1997.
- Finkel, Caroline, *The Administration of Warfare: The Ottoman Campaigns in Hungary, 1593-1606*, Viyana 1988.
- Fisher, C. G., "Topkapı Sarayı in the Mid-Seventeenth Century: Bobov's Description", *Archivum Ottomanicum*, X (1985), s. 5-81.
- Fleischer, Cornell H., *Tarihçi Mustafa Âli, Bir Osmanlı Aydın ve Bürokrati*, çev. Ayla Ortaç, İstanbul 1996.
- Galitekin, A. Nezh, *Gölcük Örcün Köyü ve Baba Sultân Zâviyesi*, İstanbul 1988.
- Genç, Mehmet, "Devlet ve Ekonomi", *V. Milletlerarası Türkiye Sosyal ve İktisat Tarihi Kongresi, Tebliğler*, İstanbul 1990, s. 13-25.
- Glück, Heinrich, "16-18. Yüzyıllarda Saray Sanatı ve Sanatçılarıyla Osmanlıların Avrupa Sanatları Bakımından Önemi", çev. Cemal Köprülü, *Belleten*, XXXII (Temmuz 1968), s. 355-80.
- Goffman, Daniel, "The Maktu' System and The Jewish Community of Sixteenth-Century Safed: A Study of Two Document From The Ottoman Archives", *OTAM*, IIII (1982), s. 81-90.
- \_\_\_\_\_, *İzmir ve Levanten Dünya (1550-1650)*, çev. Ayşen Anadol, İstanbul 1995.
- Goodwin, Godfrey, *A History of Ottoman Architecture*, New York 1971.
- Gökbilgin, M. Tayyip, *XV-XVI. Asırda Edirne ve Paşa Livası*, İstanbul 1952.
- \_\_\_\_\_, "Edirne", *İA*, IV, s. 107-27.
- Gökyay, Orhan Şaik, "Bağçeler", *Topkapı Sarayı Müzesi Yıllığı 4* (İstanbul 1990), s. 7-20.
- Göyünç, Nejat, "Yurtluk-Ocaklık Deyimi Hakkında", *Prof. Dr. Bekir Kütükoğlu'na Armağan*, İstanbul 1991, s. 269-271.
- Greenwood, Antony, *Istanbul's Meat Provisioning: A Study of the Celepkeşan System*, Basılmamış Doktora Tezi, Chicago 1988.

- \_\_\_\_\_, "Meat Provisioning and Ottoman Economic Administration", *Aptullah Kuran İçin Yazılar*, İstanbul 1999, s. 191-210.
- Güçer, Lütfi, "XVI. Yüzyıl Sonlarında Osmanlı İmparatorluğu Dâhilinde Hububat Ticaretinin Tabi Olduğu Kayıtlar", *İFM*, XII/1-4 (İstanbul 1953), s. 79-98.
- \_\_\_\_\_, "XV-XVII. Asırlarda Osmanlı İmparatorluğunda Tuz İnhisarı ve Tuzlalaların İşletme Nizamı", *İFM*, XXIII/1-2 (İstanbul 1963), s. 97-143.
- \_\_\_\_\_, *XVI-XVII. Asırlarda Osmanlı İmparatorluğunda Hububat Meselesi ve Hububattan Alınan Vergiler*, İstanbul 1964.
- \_\_\_\_\_, "XVI-XVII. Asırlarda Osmanlı İmparatorluğunun Ticaret Politikası", *Türk İktisat Tarihi Yıllığı*, I (İstanbul 1987), s. 1-128.
- Gülsoy, Ersin, *Girit'in Fethi ve Adada Osmanlı İdaresinin Tesisi (1645-1670)*, MÜ Türiyat Araştırmaları Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi, İstanbul 1997.
- Güran, Tevfik, "İstanbul'un İâşesinde Devletin Rolü (1793-1839)", *İFM* (Ellinci Yıl Armağanı), XLIV/1-4 (İstanbul 1988), s. 245-75.
- Halaçoğlu, Yusuf, "Osmanlı İmparatorluğunda Menzil Teşkilatı Hakkında Bazı Mülahazalar", *Osmanlı Araştırmaları*, II (1981), s. 123-32.
- Hattox, Ralph S., *Kahve ve Kahvehaneler*, çev. Nurettin Elhüseyni, İstanbul 1996.
- Heywood, Colin, "Osmanlı Döneminde Via Egnatia: 17. Yüzyıl Sonu ve 18. Yüzyıl Başında Sol Kol'daki Menzilhaneler", *Sol Kol Osmanlı Egemenliğinde Via Egnatia (1380-1699)*, İstanbul 1999, s. 138-60.
- İbn Manzur, *Lisânü'l-Arab*, VI, Beyrut 1956.
- İnalcık, Halil, "Bursa: XV. Asır Sanayi ve Ticaret Tarihine Dair Vesikalar", *Belleten*, XIV/93 (1960), s. 45-102.
- \_\_\_\_\_, "Bursa and the Commerce of the Levant", *The Ottoman Empire: Conquest, Organization and Economy*, London 1978, s. 131-147.
- \_\_\_\_\_, "Capital Formation in the Ottoman Empire", *The Ottoman Empire: Conquest, Organization and Economy*, London 1978, s. 97-140.
- \_\_\_\_\_, "The Ottoman Economic Mind and Aspects of the Ottoman Economy", *The Ottoman Empire: Conquest, Organization and Economy*, London 1978, s. 104-29.

- \_\_\_\_\_, "Military and Fiscal Transformation in the Ottoman Empire, 1600-1700", *Archivum Ottomanicum*, VI (1980), s. 283-337.
- \_\_\_\_\_, "Rice Cultivation and the Çeltükci-Re'âyâ System in the Ottoman Empire", *Turcica*, XIV (1982), s. 69-141.
- \_\_\_\_\_, "İntrodaction to Ottoman Metrology", *Turcica*, XV (1983), s. 311-48.
- \_\_\_\_\_, "Ghulâm", *EI*, II (New Edition), s. 1085-91.
- \_\_\_\_\_, Halil İnalcık, "Matbakh", *EI*, VI (New Edition), Leiden 1991, s. 809-11.
- \_\_\_\_\_, "The Customs Register of Caffa, 1487-1490", *Sources and Studies on the Ottoman Black Sea*, I, Harvard 1995.
- \_\_\_\_\_, *The Ottoman Empire: The Classical Age 1300-1600*, Londra 1995.
- \_\_\_\_\_, "The Ottoman State: Economy and Society, 1300-1600", *An Economic and Social History of the Ottoman Empire, 1300-1914*, Cambridge 1996.
- \_\_\_\_\_, "Havâle", *DİA*, XVI, s. 512-513.
- İpşirli, Mehmet, "Bâb-ı Hümâyûn", *DİA*, IV, s. 361-62.
- \_\_\_\_\_, "Enderun", *DİA*, XI, s. 185-87.
- \_\_\_\_\_, "Harem", *DİA*, XVI, İstanbul 1997, s. 135-38.
- \_\_\_\_\_, "Osmanlı Devlet Teşkilâtına Dair Bir Eser: Kavânîn-i Osmanî ve Râbîta-i Âsitâne", *TED*, 14 (İstanbul 1994), s. 9-35.
- Jourdin, Michel Mollat, *Avrupa ve Deniz*, çev. A. Muhittin Kargın, İstanbul 1993.
- Karakoç, Serkez (haz), *Külliyât-ı Kavanin*, IV, trs.
- Koçu, Reşad Ekrem, *Topkapı Sarayı*, İstanbul trs.
- Koloğlu, Orhan, "Osmanlı Sultanları Monarşisini Yıkma ve Yerle Bir Etmenin En Güvenilir Yolları Üzerine", *Tarih ve Toplum*, III (İstanbul 1988), s. 136-38.
- Kongaz, Gülcan, "Topkapı Sarayı Mutfakları", *Tarih ve Toplum*, III/14 (İstanbul 1988), s. 166-68.
- Kumbaracıbaşı, İzzet, *Hekimbaşı Odası, İlk Eczane, Başlala Kulesi*, İstanbul 1933.
- Kunt, Metin, *Sancaktan Eyalete, 1550-1560 Arasında Osmanlı Ümerâsı ve İl İdâresi*, İstanbul 1978.
- \_\_\_\_\_, "Devlet, Pâdişâh Kapısı ve Şehzâde Kapıları", *Osmanlı*, VI (Ankara 1999), s. 34-40.

- Kuran, Aptullah, "The Palace of the Sultans: The Grand Seraglio", *Turkish Review Quarterly Digest I*, IV (1986), s. 107-19.
- Kütükoğlu, Mübahat S., *Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri*, İstanbul 1983.
- \_\_\_\_\_, "1009 (1600) Tarihli Narh Defterine Göre İstanbul'da Çeşitli Eşya ve Hizmet Fiatları", *TED*, IX (İstanbul 1978), s. 1-85.
- \_\_\_\_\_, "1624 Sikke Tashîhinin Ardından Hazırlanan Narh Defterleri", *TD*, XXXIV (İstanbul 1984), s. 123-82.
- \_\_\_\_\_, "XVIII. Yüzyıl Sonlarında İstanbul Piyasası", *Tarih Boyunca İstanbul Semineri, Bildiriler*, İstanbul 1989, s. 231-38.
- Lybyer, Albert Howe, *Kanuni Sultan Süleyman Devrinde Osmanlı İmparatorluğu'nun Yönetimi*, çev. Seçkin Cılızoğlu, İstanbul 1987.
- Mantran, Robert, *17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul*, I-II, çev. M. Ali Kılıçbay, Ankara 1990.
- \_\_\_\_\_, *XVI. ve XVII. Yüzyılda İstanbul'da Gündelik Hayat*, çev. M. Ali Kılıçbay, İstanbul 1991.
- Maxim, Mihai, "XVI. Asrın ikinci yarısından Eflak-Buğdan'ın Osmanlı İmparatorluğu'na karşı iktisadî ve malî mükellefiyetleri hakkında bazı düşünceler", *VII. Türk Tarih Kongresi*, II (Ankara 1973), s. 553-64.
- \_\_\_\_\_, "Regimul Economic al Dominatiei Otomane în Moldova și Tara Românească în a Doua Jumatate a Secolului al XVI-lea", *Studii Revista de Istorie*, XXXII/9 (Bükreş 1979), s. 1731-65.
- \_\_\_\_\_, "Le Status des Pays Roumains la Porte Ottomane aux XVIe-XVIIe Siècles", *Revue Roumaine d'Histoire*, XXIV/1-2 (Bükreş 1985), s. 29-50.
- \_\_\_\_\_, "Ottoman Documents Concerning the Wallachian Salt in the Ports on the Lower Danube in the Second Half of the Sixteenth Century", *Revue des Études Sud-Est Europeennes*, XXVI/2 (Bükreş 1988), s. 113-22.
- Mecdüddin Muhammed Yakub El-Firunâbâdî, *El-Kamûsü'l-Muhîd*, II, Beyrut trs.
- Meriç, Rıfkı Melûl (haz.), *Mimar Sinan, Hayatı, Eseri I; Mimar Sinan'ın Hayatına, Eserlerine Dair Metinler*, Ankara 1965.



- Miller, Barnette, *Beyond The Sublime Porte: The Grand Seraglio of Stambul*, New Haven 1931.
- Montanari, Massimo, *Avrupa'da Yemeğin Tarihi*, çev. Mesut Önen, İstanbul 1995.
- Mumcu, Ahmet, *Hukuksal ve Siyasal Karar Organı Olarak Divan-ı Hümayun*, Ankara 1986.
- Murphey, Rhoads, "Provisioning Istanbul: The State and Subsistence in the Early Modern Middle East", Rhoads, *Food and Foodways*, II (1988), s. 217-263.
- Necipoğlu, Gülru, *Architecture, Ceremonial, And Power: The Topkapı Palace in The Fifteenth and Sixteenth Centuries*, New York 1991.
- Orgun, Zarf, "Kubbealtı ve Yapılan Merasim", *Güzel Sanatlar*, VI (İstanbul 1949), s. 91-108.
- Orhonlu, Cengiz, *Osmanlı İmparatorluğunda Derbend Teşkilâtı*, İstanbul 1967.
- \_\_\_\_\_, *Osmanlı İmparatorluğunda Şehircilik ve Ulaşım*, haz. Salih Özbaran, İzmir 1984.
- \_\_\_\_\_, *Osmanlı İmparatorluğu'nun Güney Siyaseti, Habeş Eyaleti*, İstanbul 1996.
- Ortaylı, İlber, "16. Yüzyılda Rodoscuk (Via Aegnetia'nın Marmara Uzantısı)", *Toplum ve Ekonomi*, VIII (Temmuz 1995), s. 5-12.
- Özcan, Abdülkadir, "Fatih'in Teşkilât Kânûnnâmesi ve Nizâm-ı Âlem İçin Kardeş Katli Meselesi", *Tarih Dergisi*, XXXIII (İstanbul 1982), s. 1-56.
- \_\_\_\_\_, "Devşirme", *DİA*, IX, s. 254-57.
- \_\_\_\_\_, "Doğancı", *DİA*, IX, s. 488.
- Pakalın, M. Zeki, *Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*, II, İstanbul 1983.
- Pamuk, Şevket, *Osmanlı İmparatorluğu'nda Paranın Tarihi*, İstanbul 1999.
- Peirce, Leslie P., *Harem-i Hümayun*, çev. Ayşe Berktaş, İstanbul 1996.
- Redhouse, James W., *Turkish and English Lexicon*, İstanbul 1992.
- Reyhanlı, Tülay, *İngiliz Gezinlerine Göre XVI. Yüzyılda İstanbul'da Hayat (1582-1599)*, Ankara 1983.
- Sahillioğlu, Halil, *Kuruluşundan XVII. Asrın Sonlarına Kadar Osmanlı Para Tarihi Üzerine Bir Deneme*, İÜ İktisat Fakültesi Basılmamış Doktora Tezi, İstanbul 1958.

- \_\_\_\_\_, *Bir Asırlık Osmanlı Para Tarihi*, Basılmamış Doçentlik Tezi, İstanbul 1965.
- \_\_\_\_\_, "Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1525 Yılı Sonunda İstanbul'da Fiyatlar", *BTDD*, I (1967), s. 36-40; II (1967), s. 54-56, III (1967), s. 50-53.
- \_\_\_\_\_, "Osmanlı Para Tarihinde Dünya Para ve Maden Hareketlerinin Yeri, 1300-1750", *Gelişme Dergisi*, II (Ankara 1981), s. 1-38.
- \_\_\_\_\_, "1683-1740 Yıllarında Osmanlı İmparatorluğu Hazine Gelir ve Gideri", *VIII. Türk Tarih Kongresi*, II (Ankara 1981), s. 1389-1406.
- Sarı, Nil, "Osmanlı Sarayında Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi ve Devrin Tababetiyle İlişkisi", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* (31 Ekim - 1 Kasım 1981), Ankara 1982, s. 245-55.
- Seçkin, Nadide, *Topkapı Sarayı'nın Biçimlenmesine Egemen Olan Tasarım Gelenekleri Üzerine Bir Araştırma (1453-1755)*, İTÜ Fen Bilimleri Enstitüsü Doktora Tezi, İstanbul 1990.
- Sertoğlu, Mithat, "Matbah-ı Âmire", *Resimli Tarih Mecmuası*, V/56 (Ağustos 1954), s. 3268-3272.
- \_\_\_\_\_, *Osmanlı Tarih Lûgatı*, İstanbul 1986.
- Seyyid Muhammed es-Seyyid Mahmud, *XVI. Asırda Mısır Eyâleti*, İstanbul 1990.
- Shaw, J. Stanford, *The Financial and Administrative Organization and Development of Ottoman Egypt, 1517-1798*, New Jersey 1962.
- Steingass, *A Comprehensive Persian-English Dictionary*, Beyrut 1998.
- Sümer, Faruk, "Kayılar, Ertuğrul Gazi ve Kara-Keçili Oymağı", *Resimli Tarih Mecmuası*, II/22, s. 1017-18.
- Şemseddin Sami, *Kâmûs-ı Türkî*, İstanbul 1317.
- Tabakoğlu, Ahmet, "Gerileme Dönemi Başlarında Osmanlı Mali Teşkilatı", *MÜİİBFD*, I/1 (İstanbul 1984), s. 255-305.
- \_\_\_\_\_, "XVII ve XVIII. Yüzyıl Osmanlı Bütçeleri", *İFM* (Ömer Lütfi Barkan'a Armağan), XXXI/1-4 (İstanbul 1984), s. 389-414.
- \_\_\_\_\_, *Gerileme Dönemine Girerken Osmanlı Maliyesi*, İstanbul 1985.
- \_\_\_\_\_, "Osmanlı Ekonomisinde Fiyat Denetimi", *İFM* (Sabri F.Ülgener'e Armağan), XLIII/1-4 (İstanbul 1987), s. 111-50.
- \_\_\_\_\_, *Türk İktisat Tarihi*, İstanbul 1994.

- Tezcan, Hülya, *Topkapı Sarayı ve Çevresinin Bizans Devri Arkeolojisi*, İstanbul trs.
- Uluçay, Çağatay, *XVII. Yüzyılda Manisa'da Ziraat, Ticaret ve Esnaf Teşkilâtı*, İstanbul 1942.
- Uzunçarşılı, İ. Hakkı, *Osmanlı Tarihi*, I, Ankara 1982; II-III, Ankara 1983.
- \_\_\_\_\_, *Osmanlı Devlet Teşkilâtına Medhal*, Ankara 1984.
- \_\_\_\_\_, *Osmanlı Devleti Teşkilâtında Kapıkulu Ocakları*, I-II, Ankara 1984.
- \_\_\_\_\_, *Osmanlı Devletinin Merkez ve Bahriye Teşkilâtı*, Ankara 1984.
- \_\_\_\_\_, *Osmanlı Devletinin Saray Teşkilâtı*, Ankara 1984.
- Ülker, Necmi, *XVII. ve XVIII. Yüzyıllarda İzmir Şehri Tarihi*, I, İzmir 1994.
- Ünver, Süheyl, "Türkiye Gıda Hijyeni Tarihinde Fatih Devri Yemekleri", *İstanbul Risaleleri*, III, İstanbul 1995, s. 73-220.
- Wehr, Hans, *A Dictionary of Modern Written Arabic*, ed. J. Milton Cowan, Wiesbaden 1979.
- Yılmaz, Fikret, *XVI. Yüzyılda Edremit Kazası*, Ege Ün. Sosyal Bilimler Enstitüsü Basılmamış Doktora Tezi, İzmir 1995.
- Yurdaydın Hüseyin G. (haz.), *Beyân-ı Menâzil-i Sefer-i 'Irâkeyn-i Sultân Süleymân Hân, Nasûhü's-Silâhî (Matrakçı)*, Ankara 1976.
- Zachariadou, Elizabeth A., *Trade and Crusade: Venetian Crete and the Emirates of Menteshe and Aydın (1300-1415)*, Venice 1983.
- Zenker, J. Th., *Dictionnaire Turc-Arabe-Persane*, Leipzig 1866.
- Ziya Şükûn, *Farsça-Türkçe Lûgat (Ferheng-i Ziya)*, I-III, İstanbul 1996.

## EKLER

### Ek I:

16. Yüzyılda (trs) Matbah-ı Amire'ye Bağlı Hizmet Grupları ve Sayıları

(TSMA, D. 9705, vr. 1a-4a)

| Cemaatin ismi                  | Personel sayısı | Cemaatin ismi             | Personel sayısı |
|--------------------------------|-----------------|---------------------------|-----------------|
| Has Mutfak Üstadları           | 6               | Helvacılar                | 17              |
| Ağalar Mutfacı Üstadları       | 8               | Sakalar                   | 11              |
| İç Oğlanları Mutfacı Üstadları | 7               | Kalaycılar                | 7               |
| Divan Mutfacı Üstadları        | 6               | Fodula Fırını Ekmekçileri | 52              |
| Has Mutfak Halifeleri          | 6               | Has Fırın Ekmekçileri     | 21              |
| Ağalar Mutfacı Halifeleri      | 9               | Kasaplar                  | 11              |
| Has Mutfak Şakirtleri          | 42              | Bursa Simitçileri         | 16              |
| Ağalar Mutfacı Şakirtleri      | 54              | Aşşâblar                  | 5               |
| Galata Sarayı Aşçıları         | 9               | Mumcular                  | 7               |
| Kilerciler                     | 22              | <b>Toplam</b>             | <b>316</b>      |

### Ek II:

Temmuz-Ekim 1566 Arasında Mutfak Personelinin Hizmet Gruplarına Göre Nüfus ve Yevmiye Dağılımı

(MAD 6196, s. 6 vd.)

| Birimin Adı (cemaat)           | Personel Sayısı<br>(çıkanlar hariç) | Personel Sayısı<br>(çıkanlar dahil) | En Yüksek Yevmiye<br>(akçe) | En Düşük Yevmiye<br>(akçe) |
|--------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| Has Mutfak Üstadları           | 4                                   | 8                                   | 30                          | 11                         |
| Ağalar Mutfacı Üstadları       | 4                                   | 10                                  | 16                          | 9                          |
| İç Oğlanları Mutfacı Üstadları | 2                                   | 11                                  | 13                          | 6                          |
| Divan Mutfacı Üstadları        | 5                                   | 6                                   | 9                           | 4                          |
| Has Mutfak Halifeleri          | 7                                   | 7                                   | 19                          | 10                         |
| Ağalar Mutfacı Halifeleri      | 5                                   | 12                                  | 17                          | 4                          |
| Aşçı Şakirtleri (1. Bölük)     | 3                                   | 6                                   | 9                           | 3                          |
| 2. Bölük                       | 1                                   | 5                                   | 6                           | 2                          |
| 3. Bölük                       | 2                                   | 5                                   | 7                           | 3                          |
| 4. Bölük                       | 5                                   | 9                                   | 13                          | 2                          |
| 5. Bölük                       | 2                                   | 4                                   | 9                           | 5                          |
| 6. Bölük                       | 8                                   | 8                                   | 8                           | 3                          |

| Birimin Adı (cemaat)    | Personel Sayısı<br>(çıkanlar hariç) | Personel Sayısı<br>(çıkanlar dahil) | En Yüksek Yevmiye<br>(akçe) | En Düşük Yevmiye<br>(akçe) |
|-------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| 7. Bölük                | 12                                  | 18                                  | 6                           | 2                          |
| 8. Bölük                | 6                                   | 7                                   | 7                           | 3                          |
| 9. Bölük                | 8                                   | 11                                  | 3                           | 2                          |
| 10. Bölük               | 2                                   | 5                                   | 4                           | 2                          |
| 11. Bölük               | 5                                   | 10                                  | 5                           | 2                          |
| 12. Bölük               | 28                                  | 38                                  | 3                           | 2                          |
| 13. Bölük               | 41                                  | 57                                  | 3                           | 2                          |
| Kilerciler (1. Bölük)   | 4                                   | 7                                   | 21                          | 4                          |
| 2. Bölük                | 21                                  | 30                                  | 15                          | 2                          |
| Helvacılar (1. Bölük)   | 2                                   | 5                                   | 27                          | 7                          |
| 2. Bölük                | 7                                   | 9                                   | 15                          | 3                          |
| 3. Bölük                | 7                                   | 14                                  | 4                           | 2                          |
| Has Ekmekçi Üstaları    | 6                                   | 10                                  | 19                          | 6                          |
| 2. Bölük                | 11                                  | 12                                  | 8                           | 3                          |
| 3. Bölük                | 12                                  | 17                                  | 3                           | 1                          |
| Fodula Ekmekçi Üstaları | 3                                   | 8                                   | 20                          | 13                         |
| 2. Bölük                | 6                                   | 14                                  | 13                          | 6                          |
| 3. Bölük                | 7                                   | 11                                  | 10                          | 4                          |
| 4. Bölük                | 34                                  | 42                                  | 5                           | 2                          |
| Kasaplar                | 11                                  | 12                                  | 12                          | 3                          |
| Yoğurtçular             | 4                                   | 6                                   | 12                          | 3                          |
| Sebzeciler              | 2                                   | 5                                   | 10                          | 4                          |
| Tavukçular              | 5                                   | 6                                   | 10                          | 1                          |
| Sakalar                 | 12                                  | 12                                  | 11                          | 2                          |
| Kalaycılar              | 8                                   | 8                                   | 12                          | 2                          |
| Mumcular                | 1                                   | 6                                   | 9                           | 2                          |
| Bursa Simitçileri       | 1                                   | 15                                  | 10                          | 2                          |
| Yetimler                | 4                                   | 4                                   | 1                           | 1                          |



**Ek III:**

Temmuz-Eylül 1592 Arasında Mutfak Personelinin Hizmet Gruplarına Göre Nüfus ve Yevmiye Dağılımı

(Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 16, vr. 59b vd.)

| Birimin Adı (cemaat)           | Personel Sayısı<br>(çıkanlar hariç) | Personel Sayısı<br>(çıkanlar dahil) | En Yüksek Yevmiye<br>(akçe) | En Düşük Yevmiye<br>(akçe) |
|--------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| Has Mutfak Üstadları           | 14                                  | 14                                  | 30                          | 11                         |
| Ağalar Mutfacı Üstadları       | 13                                  | 13                                  | 29                          | 11                         |
| İç Oğlanları Mutfacı Üstadları | 11                                  | 11                                  | 21                          | 11                         |
| Divan Mutfacı Üstadları        | 7                                   | 7                                   | 17                          | 8                          |
| Has Mutfak Halifeleri          | 9                                   | 9                                   | 23                          | 12                         |
| Ağalar Mutfacı Halifeleri      | 20                                  | 20                                  | 24                          | 6                          |
| Aşçı Şakirtleri (1. Bölük)     | 29                                  | 29                                  | 24                          | 3                          |
| 2. Bölük                       | 30                                  | 30                                  | 23                          | 2                          |
| 3. Bölük                       | 30                                  | 30                                  | 15                          | 3                          |
| 4. Bölük                       | 31                                  | 31                                  | 7                           | 2                          |
| 5. Bölük                       | 29                                  | 29                                  | 8                           | 2                          |
| 6. Bölük                       | 30                                  | 30                                  | 9                           | 2                          |
| 7. Bölük                       | 30                                  | 30                                  | 4                           | 2                          |
| 8. Bölük                       | 30                                  | 30                                  | 5                           | 2                          |
| 9. Bölük                       | 30                                  | 30                                  | 3                           | 2                          |
| 10. Bölük                      | 36                                  | 36                                  | 3                           | 2                          |
| Kilerciler (1. Bölük)          | 30                                  | 30                                  | 37                          | 4                          |
| 2. Bölük                       | 29                                  | 29                                  | 23                          | 3                          |
| 3. Bölük                       | 35                                  | 35                                  | 17                          | 2                          |
| 4. Bölük                       | 27                                  | 27                                  | 14                          | 3                          |
| 5. Bölük                       | 30                                  | 30                                  | 14                          | 2                          |
| 6. Bölük                       | 31                                  | 31                                  | 9                           | 2                          |
| Kiler Şakirtleri               | 62                                  | 62                                  | 6                           | 2                          |
| Helvacılar                     | 11                                  | 11                                  | 26                          | 9                          |
| Helvacı Şakirtleri             | 50                                  | 50                                  | 12                          | 2                          |
| Has Ekmekçi Üstadları          | 7                                   | 7                                   | 32                          | 16                         |
| Pişiriciler Bölüğü             | 6                                   | 6                                   | 12                          | 8                          |
| Hamurcular Bölüğü              | 6                                   | 6                                   | 8                           | 6                          |
| Elekçiler Bölüğü               | 5                                   | 5                                   | 6                           | 5                          |
| Has Ekmekçi Şakirtleri         | 38                                  | 38                                  | 4                           | 2                          |
| Fodula Ekmekçi Üstadları       | 5                                   | 5                                   | 29                          | 14                         |

| Birimin Adı (cemaat)      | Personel Sayısı<br>(çıkanlar hariç) | Personel Sayısı<br>(çıkanlar dahil) | En Yüksek Yevmiye<br>(akçe) | En Düşük Yevmiye<br>(akçe) |
|---------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| <i>Pişıriciler Bölüğü</i> | 24                                  | 24                                  | 16                          | 8                          |
| <i>Hamurcular Bölüğü</i>  | 11                                  | 11                                  | 8                           | 5                          |
| <i>Elekçiler Bölüğü</i>   | 6                                   | 6                                   | 5                           | 4                          |
| Fodula Ekmekçi Şakirtleri | 75                                  | 75                                  | 5                           | 2                          |
| Kasaplar                  | 20                                  | 20                                  | 18                          | 2                          |
| Yoğurtçular               | 16                                  | 16                                  | 20                          | 2                          |
| Sebzeciler                | 16                                  | 16                                  | 36                          | 4                          |
| Tavukçular                | 18                                  | 18                                  | 27                          | 2                          |
| Sakakalar                 | 17                                  | 17                                  | 14                          | 2                          |
| Kalaycılar                | 17                                  | 17                                  | 14                          | 2                          |
| Mumcular                  | 12                                  | 12                                  | 19                          | 2                          |
| Aşşâblar                  | 20                                  | 20                                  | 7                           | 2                          |
| Bursa Simitçileri         | 32                                  | 32                                  | 17                          | 2                          |
| Yetimler                  | 1                                   | 1                                   | 1                           | 1                          |
| Buğday Döğücüler          | 1                                   | 1                                   | 9                           | 9                          |
| Müteferrikalar            | 23                                  | 52                                  | 4                           | 2                          |

Ek IV:

Şubat-Mayıs 1631 Arasında Mutfak Personelinin Hizmet Gruplarına Göre Nüfus ve Yevmiye Dağılımı

(MAD 6137, s. 62 vd.)

| Birimin Adı (cemaat)           | Personel Sayısı<br>(çıkanlar hariç) | Personel Sayısı<br>(çıkanlar dahil) | En Yüksek Yevmiye<br>(akçe) | En Düşük Yevmiye<br>(akçe) |
|--------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| Has Mutfak Üstadları           | 14                                  | 14                                  | 55                          | 16                         |
| Ağalar Mutfacı Üstadları       | 11                                  | 11                                  | 37                          | 29                         |
| İç Oğlanları Mutfacı Üstadları | 11                                  | 11                                  | 28                          | 10                         |
| Divan Mutfacı Üstadları        | 2                                   | 2                                   | 27                          | 12                         |
| Has Mutfak Halifeleri          | 9                                   | 9                                   | 36                          | 23                         |
| Ağalar Mutfacı Halifeleri      | 14                                  | 14                                  | 35                          | 21                         |
| Aşçı Şakirtleri (1. Bölük)     | 34                                  | 34                                  | 15                          | 4                          |
| 2. Bölük                       | 30                                  | 32                                  | 38                          | 6                          |
| 3. Bölük                       | 22                                  | 22                                  | 14                          | 6                          |
| 4. Bölük                       | 25                                  | 25                                  | 20                          | 5                          |
| 5. Bölük                       | 26                                  | 26                                  | 9                           | 4                          |

| Birimin Adı (cemaat)      | Personel Sayısı<br>(çıkanlar hariç) | Personel Sayısı<br>(çıkanlar dahil) | En Yüksek Yevmiye<br>(akçe) | En Düşük Yevmiye<br>(akçe) |
|---------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| 6. Bölük                  | 22                                  | 22                                  | 8                           | 3                          |
| 7. Bölük                  | 14                                  | 14                                  | 9                           | 2                          |
| 8. Bölük                  | 22                                  | 22                                  | 9                           | 2                          |
| 9. Bölük                  | 26                                  | 26                                  | 4                           | 2                          |
| 10. Bölük                 | 70                                  | 70                                  | 4                           | 2                          |
| Kilerciler (1. Bölük)     | 36                                  | 36                                  | 59                          | 8                          |
| 2. Bölük                  | 63                                  | 63                                  | 21                          | 2                          |
| Kılar Şâkirdleri          | 75                                  | 77                                  | 17                          | 2                          |
| Helvacılar                | 9                                   | 8                                   | 50                          | 18                         |
| Helvacı Şâkirdleri        | 80                                  | 80                                  | 36                          | 2                          |
| Has Ekmekçi Üstadları     | 7                                   | 7                                   | 53                          | 22                         |
| Pişiriciler Bölüğü        | 6                                   | 6                                   | 31                          | 21                         |
| Hamurcular Bölüğü         | 5                                   | 5                                   | 21                          | 12                         |
| Eleğçiler Bölüğü          | 4                                   | 4                                   | 15                          | 11                         |
| Has Ekmekçi Şakirtleri    | 44                                  | 44                                  | 14                          | 2                          |
| Fodula Ekmekçi Üstadları  | 2                                   | 2                                   | 44                          | 28                         |
| Pişiriciler Bölüğü        | 22                                  | 22                                  | 35                          | 13                         |
| Hamurcular Bölüğü         | 13                                  | 13                                  | 14                          | 7                          |
| Eleğçiler Bölüğü          | 6                                   | 6                                   | 12                          | 7                          |
| Fodula Ekmekçi Şakirtleri | 60                                  | 62                                  | 8                           | 2                          |
| Kasaplar                  | 33                                  | 33                                  | 42                          | 3                          |
| Yoğurtçular               | 16                                  | 16                                  | 24                          | 2                          |
| Sebzeciler                | 16                                  | 16                                  | 13                          | 2                          |
| Tavukçular                | 12                                  | 12                                  | 38                          | 2                          |
| Sakalar                   | 22                                  | 23                                  | 40                          | 2                          |
| Kalaycılar                | 15                                  | 15                                  | 14                          | 2                          |
| Mumcular                  | 14                                  | 14                                  | 31                          | 2                          |
| Aşşâblar                  | 21                                  | 21                                  | 18                          | 2                          |
| Bursa Simitçileri         | 24                                  | 24                                  | 21                          | 2                          |
| Mütekaidler               | 1                                   | 1                                   | 25                          | 25                         |
| Buğday Döğücüler          | 1                                   | 1                                   | 13                          | 13                         |
| Müteferrikalar            | 89                                  | 93                                  | 3                           | 2                          |

**Ek V:**

Mart-Haziran 1628 Arasında Mutfak Personelinin Hizmet Gruplarına Göre Nüfus ve Yevmiye Dağılımı

(MAD 6299, s. 378 vd.)

| Birimin Adı (cemaat)       | Personel Sayısı<br>(çıkanlar hariç) | Personel Sayısı<br>(çıkanlar dahil) | En Yüksek Yevmiye<br>(akçe) | En Düşük Yevmiye<br>(akçe) |
|----------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| Has Mutfak Üstadları       | 15                                  | 16                                  | 50                          | 15                         |
| Ağalar Mutfacı Üstadları   | 14                                  | 14                                  | 39                          | 15                         |
| İç Oğlanları Üstadları     | 10                                  | 10                                  | 25                          | 10                         |
| Divan Üstadları            | 2                                   | 2                                   | 27                          | 12                         |
| Has Mutfak Halifeleri      | 11                                  | 12                                  | 38                          | 23                         |
| Ağalar Mutfacı Halifeleri  | 10                                  | 10                                  | 34                          | 21                         |
| Sancakdan Gelen Halifeler  | 2                                   | 2                                   | 10                          | 10                         |
| Aşçı Şakirtleri (1. Bölük) | 38                                  | 38                                  | 14                          | 3                          |
| 2. Bölük                   | 35                                  | 35                                  | 30                          | 5                          |
| 3. Bölük                   | 28                                  | 28                                  | 14                          | 5                          |
| 4. Bölük                   | 30                                  | 30                                  | 15                          | 4                          |
| 5. Bölük                   | 31                                  | 31                                  | 9                           | 3                          |
| 6. Bölük                   | 27                                  | 27                                  | 6                           | 2                          |
| 7. Bölük                   | 24                                  | 24                                  | 4                           | 2                          |
| 8. Bölük                   | 32                                  | 32                                  | 5                           | 2                          |
| 9. Bölük                   | 32                                  | 32                                  | 3                           | 2                          |
| 10. Bölük                  | 59                                  | 59                                  | 3                           | 2                          |
| Kilerciler (1. Bölük)      | 39                                  | 39                                  | 59                          | 7                          |
| 2. Bölük                   | 47                                  | 47                                  | 21                          | 2                          |
| Kiler Şakirtleri           | 71                                  | 71                                  | 20                          | 2                          |
| Helvacılan                 | 10                                  | 10                                  | 50                          | 18                         |
| Helvacı Şakirtleri         | 97                                  | 97                                  | 34                          | 2                          |
| Has Ekmekçi üstadları      | 9                                   | 9                                   | 48                          | 22                         |
| Pişiriciler Bölüğü         | 6                                   | 6                                   | 30                          | 21                         |
| Hamurcular Bölüğü          | 7                                   | 7                                   | 21                          | 12                         |
| Eleğçiler Bölüğü           | 6                                   | 6                                   | 14                          | 8                          |
| Has Ekmekçi Şakirtleri     | 40                                  | 40                                  | 12                          | 2                          |
| Fodula Ekmekçi Üstadları   | 4                                   | 4                                   | 40                          | 24                         |
| Pişiriciler Bölüğü         | 19                                  | 19                                  | 34                          | 14                         |
| Hamurcular Bölüğü          | 11                                  | 11                                  | 17                          | 7                          |
| Eleğçiler Bölüğü           | 7                                   | 7                                   | 11                          | 7                          |

| Birimin Adı (cemaat)      | Personel Sayısı<br>(çıkanlar hariç) | Personel Sayısı<br>(çıkanlar dahil) | En Yüksek Yevmiye<br>(akçe) | En Düşük Yevmiye<br>(akçe) |
|---------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| Fodula Ekmekçi Şakirtleri | 75                                  | 75                                  | 10                          | 2                          |
| Kasaplar                  | 30                                  | 30                                  | 41                          | 2                          |
| Yoğurtçular               | 11                                  | 11                                  | 18                          | 4                          |
| Sebzeciler                | 17                                  | 17                                  | 12                          | 2                          |
| Tavukçular                | 13                                  | 13                                  | 38                          | 6                          |
| Sakalar                   | 21                                  | 23                                  | 39                          | 2                          |
| Kalaycılar                | 13                                  | 13                                  | 14                          | 3                          |
| Mumcular                  | 14                                  | 14                                  | 24                          | 2                          |
| Aşşâblar                  | 21                                  | 21                                  | 16                          | 2                          |
| Bursa Simitçileri         | 31                                  | 31                                  | 19                          | 2                          |
| Mütekaidler               | 1                                   | 1                                   | 25                          | 25                         |
| Buğday Doğucüler          | 1                                   | 1                                   | 13                          | 13                         |
| Müteferrikalar            | 15                                  | 64                                  | 3                           | 2                          |

**Ek VI:**

Haziran-Eylül 1642 Arasında Mutfak Personelinin Hizmet Gruplarına Göre Nüfus ve Yevmiye Dağılımı

(Kiril ve Metodiy Kütüphanesi, Defter Fonu, nr. 93, s. 42 vd.)

| Birimin Adı (cemaat)           | Personel Sayısı<br>(çıkanlar hariç) | Personel Sayısı<br>(çıkanlar dahil) | En Yüksek Yevmiye<br>(akçe) | En Düşük Yevmiye<br>(akçe) |
|--------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| Has Mutfak Üstadları           | 11                                  | 11                                  | 50                          | 30                         |
| Has Mutfak Halifeleri          | 14                                  | 14                                  | 38                          | 10                         |
| Has Mutfak Bölükbaşları        | 7                                   | 7                                   | 43                          | 9                          |
| Has Mutfak Şakirtleri          | 145                                 | 145                                 | 20                          | 2                          |
| Ağalar Mutfacı Üstadları       | 12                                  | 12                                  | 39                          | 24                         |
| Ağalar Mutfacı Halifeleri      | 13                                  | 13                                  | 40                          | 11                         |
| İç Oğlanları Mutfacı Üstadları | 20                                  | 20                                  | 31                          | 6                          |
| Divan Mutfacı Üstadları        | 4                                   | 4                                   | 6                           | 3                          |
| Aşçı Şakirtleri (1. Bölük)     | 19                                  | 19                                  | 10                          | 2                          |
| 2. Bölük                       | 9                                   | 9                                   | 21                          | 6                          |
| 3. Bölük                       | 12                                  | 12                                  | 9                           | 2                          |
| 4. Bölük                       | 7                                   | 7                                   | 12                          | 2                          |
| 5. Bölük                       | 11                                  | 11                                  | 4                           | 2                          |
| 6. Bölük                       | 20                                  | 20                                  | 4                           | 2                          |

| Birimin Adı (cemaat)                    | Personel Sayısı<br>(çıkanlar hariç) | Personel Sayısı<br>(çıkanlar dahil) | En Yüksek Yevmiye<br>(akçe) | En Düşük Yevmiye<br>(akçe) |
|-----------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| 7. Bölük                                | 25                                  | 25                                  | 3                           | 2                          |
| 8. Bölük                                | 20                                  | 20                                  | 4                           | 2                          |
| 9. Bölük                                | 14                                  | 14                                  | 2                           | 2                          |
| 10. Bölük                               | 19                                  | 19                                  | 2                           | 2                          |
| Kapı Ağası Mutfağı Aşçıları             | 17                                  | 17                                  | 10                          | 2                          |
| Hazinedârbaşı Mutfağı Aşçıları          | 20                                  | 20                                  | 7                           | 2                          |
| Kilercibaşı Mutfağı Aşçıları            | 23                                  | 23                                  | 15                          | 2                          |
| Saray Ağası Mutfağı Aşçıları            | 20                                  | 20                                  | 11                          | 2                          |
| Kilerciler (1. Bölük)                   | 33                                  | 33                                  | 42                          | 4                          |
| 2. Bölük                                | 21                                  | 21                                  | 24                          | 2                          |
| 3. Bölük                                | 30                                  | 30                                  | 20                          | 2                          |
| 4. Bölük                                | 24                                  | 24                                  | 22                          | 2                          |
| 5. Bölük                                | 27                                  | 27                                  | 17                          | 2                          |
| 6. Bölük                                | 23                                  | 23                                  | 25                          | 2                          |
| 7. Bölük                                | 23                                  | 23                                  | 22                          | 2                          |
| Kiler Şakirtleri                        | 68                                  | 68                                  | 18                          | 2                          |
| Helvacılar                              | 7                                   | 7                                   | 50                          | 19                         |
| Helvacı Şakirtleri                      | 47                                  | 47                                  | 24                          | 2                          |
| Eski Saray ve Edirne Sarayı Helvacıları | 7                                   | 7                                   | 20                          | 2                          |
| Has Ekmekçi Üstadları                   | 5                                   | 5                                   | 43                          | 25                         |
| Pişiriciler Bölüğü                      | 3                                   | 3                                   | 30                          | 18                         |
| Hamurcular Bölüğü                       | 7                                   | 7                                   | 23                          | 11                         |
| Elekçiler Bölüğü                        | -                                   | -                                   | -                           | -                          |
| Has Ekmekçi Şakirtleri                  | 38                                  | 38                                  | 12                          | 2                          |
| Fodula Ekmekçi Üstadları                | 26                                  | 26                                  | 33                          | 9                          |
| Pişiriciler Bölüğü                      | -                                   | -                                   | -                           | -                          |
| Hamurcular Bölüğü                       | 10                                  | 10                                  | 16                          | 4                          |
| Elekçiler Bölüğü                        | 7                                   | 7                                   | 6                           | 2                          |
| Fodula Ekmekçi Şakirtleri               | 26                                  | 26                                  | 5                           | 2                          |
| Kasaplar                                | 30                                  | 30                                  | 45                          | 2                          |
| Yoğurtçular                             | 19                                  | 19                                  | 24                          | 2                          |
| Sebzeciler                              | 16                                  | 16                                  | 11                          | 2                          |
| Tavukçular                              | 18                                  | 18                                  | 44                          | 2                          |
| Sakalar                                 | 21                                  | 21                                  | 17                          | 2                          |
| Kalaycılar                              | 13                                  | 13                                  | 13                          | 2                          |



| Birimin Adı (cemaat) | Personel Sayısı<br>(çıkanlar hariç) | Personel Sayısı<br>(çıkanlar dahil) | En Yüksek Yevmiye<br>(akçe) | En Düşük Yevmiye<br>(akçe) |
|----------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| Mumcular             | 20                                  | 20                                  | 39                          | 2                          |
| Aşşâblar             | 28                                  | 28                                  | 13                          | 2                          |
| Bursa Simitçileri    | -                                   | -                                   | -                           | -                          |
| Mütekaidler          | -                                   | -                                   | -                           | -                          |
| Buzcular             | 3                                   | 3                                   | 4                           | 2                          |
| Buğday Döğücüler     | 1                                   | 1                                   | 15                          | 15                         |
| Müteferrikalar       | 296                                 | 299                                 | 2                           | 2                          |

## EK VII:

15, 16 ve 17. Yüzyıllara Ait Üç Muhasebeye Göre Saraya Alınan Baharat ve Diğer Tadlandırııcıların Çeşit ve Miktarları

| Cinsi                                                                    | 1489-90 <sup>1</sup>                                       | 1573-74 <sup>2</sup>                                                                                       | 1642-43 <sup>3</sup>                                          |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| <b>fülfül</b> (biber, <i>piper</i> )                                     | 110 kıyye<br>1 kantar (Bursa)                              | 25 kantar (Mısır)                                                                                          | 760 kıyye<br>? (Mısır)                                        |
| <b>fülfül-i ebyaz</b> (ak biber, <i>fructus piperis albi</i> )           | -                                                          | 1 kıyye<br>20 kıyye                                                                                        | -                                                             |
| <b>dâr-ı fülfül</b> (uzun biber, <i>piper longum</i> bitkisinin meyvesi) | -                                                          | 260 dirhem<br>20 kıyye (Mısır)                                                                             | -                                                             |
| <b>seg-engür</b> (it üzümü, <i>solanum nigrum</i> )                      | -                                                          | ? (Mısır)                                                                                                  | -                                                             |
| <b>zencebil</b> (zencefil, <i>zingiber officinale</i> )                  | 10 kıyye<br>5 kıyye (Bursa)                                | 5 kantar (Mısır)                                                                                           | 311 kıyye<br>? (Mısır)                                        |
| <b>darçın</b> (tarçın, <i>cortex cinnamomi</i> )                         | 4 kıyye<br>10 kıyye (Bursa)                                | -                                                                                                          | 199,5 kıyye<br>? (Mısır)                                      |
| <b>magz-ı köknar</b> (haşhaş usaresi) [?]                                | 3 kıyye (Bursa)                                            | -                                                                                                          | -                                                             |
| <b>asel-i Mıgalkara</b> (Malkara balı)                                   | -                                                          | 701 kıyye                                                                                                  | -                                                             |
| <b>asel-i gömeç</b> (petekli bal)                                        | -                                                          | 3 kıyye<br>169 kıyye (İzmir)                                                                               | -                                                             |
| <b>asel</b> (bal, mel)                                                   | 10.781 kıyye<br>73 kıyye (Gelibolu)<br>150 kıyye (Saruhan) | 600 kantar (Sofya)<br>168 kantar (Prevadi)<br>252 kantar (Şumnu, Hezargrad, Çernovi)<br>112 kantar (İzmir) | 10.000 kıyye<br>15.922 kıyye (Boğdan)<br>15.000 kıyye (Eflak) |

<sup>1</sup> Barkan, a. g. m., s. 88-103.

<sup>2</sup> D. BŞM 6278; D. BŞM 80; Barkan, a. g. m., s. 108-143.

<sup>3</sup> MAD 2063.

| Cinsi                                                                     | 1489-90     | 1573-74                          | 1642-43                       |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------|-------------------------------|
| gure-i pekmez (koruk pekmezi)                                             | -           | 150 sebu (Gelibolu)              | -                             |
| misk ü anber (misk ve anber)                                              | -           | -                                | ?                             |
| misk (misk, <i>moschus</i> )                                              | 82,5 miskal | 703 miskal                       | -                             |
| anber [-i ham] (anber, <i>ambra</i> )                                     | 22 miskal   | 167 miskal<br>204 miskal (Mısır) | -                             |
| za'ferân-ı Viranşehir (Viranşehir safranı)                                | -           | 32.130 dirhem                    | -                             |
| za'ferân-ı Siroz (Siroz safranı)                                          | -           | 90 kıyye (Zihne)                 | -                             |
| za'ferân (safran, <i>crocus sativus</i> )                                 | 246 lodra   | -                                | 4,5 kıyye<br>75 kıyye (Borlu) |
| nuşadır/nişadır (nişadır, amonyum klorür, <i>ammonium chloridum</i> )     | 1 kıyye     | 10 kantar (Mısır)                | ? (Mısır)                     |
| siriş (çiriş otu, <i>asphodelus creticus</i> )                            | 4 kıyye     | -                                | -                             |
| haselûban (hasalban, biberiye, <i>rosmarinus officinalis</i> )            | 500 dirhem  | -                                | -                             |
| hıyar-ı şenbir (hıyarşenbe, <i>fructus cassiae fistulae</i> )             | -           | 10 kantar (Mısır)                | ? (Mısır)                     |
| mastaki (sakız, <i>mastix</i> )                                           | 54 kıyye    | 2 sandık (Sakız)                 | 600 dirhem                    |
| mastaki-i şehdâne (iri parçalı sakız)                                     | -           | -                                | 13,5 kıyye                    |
| mastaki-i hurda (küçük parçalı sakız)                                     | -           | -                                | 32,5 kıyye                    |
| anberbaris/zirişk (kadin tuzluğu, diken üzümü, <i>berberis vulgaris</i> ) | 2 himl      | 8 kıyye                          | -                             |
| summak (sumak, <i>rhus coriaria</i> )                                     | 108 kıyye   | 72 kıyye                         | 245 kıyye                     |
| na'na [-i huşk] (kuru nane, <i>mentha piperita</i> )                      | 156 kıyye   | 3 kıyye                          | -                             |
| kemmûn (kimyon, <i>cuminum cyminum</i> )                                  | 31 kıyye    | 201 kıyye                        | 82 kıyye                      |
| semsem (susam, <i>sesamum indicum</i> )                                   | 37 kıyye    | -                                | 196 kıyye                     |
| nemek-i Koçhisar (Koçhisar tuzu)                                          | -           | 259 himl (Bursa)                 | 860 kıyye (Bursa)             |
| nemek-i Eflâk (Eflak tuzu)                                                | 112 kıyye   | -                                | 400 kaya (Eflak)              |
| nemek-i harcf (düşük kalite tuz)                                          | 1,5 kile    | -                                | 3.024 kile (Ahyolu)           |
| mevîz-i murg (kuş üzümü)                                                  | -           | 1.173 kıyye                      | 675 kıyye                     |
| habbe[tû]'s-sevdâ ( <i>cubeba officinalis</i> 'in tohumu)                 | -           | 13,75 kıye                       | -                             |
| humâmâz/gûş-ı berre (kuzukulağı, <i>rumex acetosella</i> )                | -           | ?                                | -                             |
| asl-ı râziyâne (rezene kökü, <i>radix foeniculi</i> )                     | -           | 3,75 kıyye                       | -                             |
| bezr-i/tohm-ı râziyâne (rezene tohumu, <i>fructus foeniculi</i> )         | -           | 20,5 kıyye                       | 15 kıyye                      |

| Cinsi                                                                       | 1489-90 | 1573-74             | 1642-43     |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------|---------------------|-------------|
| <b>râziyâne</b> (rezene, <i>foeniculum vulgare</i> )                        | -       | ?                   | -           |
| <b>şükûfe-i benefşe</b> (menekşe çiçeği, <i>flos violae odoratae</i> )      | -       | 206,5 kıyye         | -           |
| <b>verd-i sakız ve ahmer-i taze</b> (sakız gülü ve taze kırmızı gül)        | -       | 851,5 kıyye         | -           |
| <b>verd-i ahmer-i huşk</b> (kırmızı gül kurusu)                             | -       | 20 kıyye            | -           |
| <b>verd-i ahmer</b> (kırmızı gül, <i>rosa gallica</i> )                     | -       | 819 kıyye           | -           |
| <b>verd-i sakız</b> (sakız gülü, <i>rosa banksiana</i> )                    | -       | 249 kıyye           | -           |
| <b>badrençbûye</b> (oğul otu, <i>melissa officinalis</i> )                  | -       | 354 kıyye           | -           |
| <b>asl-ı hindibâ</b> (hindiba kökü, <i>radix cichorii</i> )                 | -       | 28 kıyye            | -           |
| <b>bezr-i hindibâ</b> (hindiba tohumu, <i>fructus taraxaci</i> )            | -       | 16 kıyye            | -           |
| <b>hindibâ</b> (hindiba, <i>cichorium</i> )                                 | -       | 470 kıyye           | 24 kıyye    |
| <b>şükûfe-i şeftali</b> (şeftali çiçeği, <i>prunus persica</i> )            | -       | 2,5 kıyye           | -           |
| <b>râvend</b> (ravend, <i>rheum palmatum</i> )                              | -       | 28,75 kıyye         | -           |
| <b>nilüfer[-i taze]</b> (taze nilüfer, <i>nymphaea alba</i> )               | -       | 52.300 aded         | 40.000 aded |
| <b>afyon</b> (afyon, <i>opium</i> )                                         | -       | 3.765 dirhem        | -           |
| <b>serahs</b> (Filicneae sınıfından bir bitki, <i>aspidium filix-mas</i> )  | -       | 720 dirhem          | -           |
| <b>asl-ı kerefis</b> (kereviz kökü, <i>radix apii graveolentis</i> )        | -       | 8 kıyye             | -           |
| <b>bezr-i âyid</b> (hayıt, beşparmak otu, <i>vitex agnus-castus</i> tohumu) | -       | 200 dirhem          | -           |
| <b>bezr-i harbeze</b> (kavun tohumu)                                        | -       | 5,75 kıyye          | -           |
| <b>bezr-i sezâb</b> (sedef otu tohumu, <i>semen rutae</i> )                 | -       | ?                   | -           |
| <b>persîyavşan</b> (baldırıkara, <i>artemisia herba-adianti</i> )           | -       | 11,3 kıyye          | 12 kıyye    |
| <b>bezr-i basal</b> (soğan, <i>allium cepa</i> tohumu)                      | -       | 1 kıyye + 50 dirhem | -           |
| <b>bezr-i cezer</b> (havuç tohumu, <i>dauci carotae</i> )                   | -       | 50 dirhem           | -           |
| <b>bezr-i hilyevn/helyûn</b> (kuşkonmaz tohumu, <i>semen asparagi</i> )     | -       | 100 dirhem          | -           |
| <b>bezr-i haşhaş</b> (haşhaş tohumu, <i>semen papaveris</i> )               | -       | 33,25 kıyye         | -           |

| Cinsi                                                                           | 1489-90 | 1573-74                        | 1642-43  |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------------------------|----------|
| <b>bezr-i encere</b> (ısırgan tohumu, <i>semen urticae</i> )                    | -       | 20 dirhem                      | -        |
| <b>bezr-i hıyar</b> (hıyar tohumu, <i>semen cucumi</i> )                        | -       | 10 kıyye                       | -        |
| <b>bezr-i celbe</b> (çalba, dağ çayı, <i>phlomis tohumu</i> )                   | -       | 3 kıyye                        | -        |
| <b>âb-ı nâne</b> (nane suyu)                                                    | -       | 8 kıyye                        | -        |
| <b>muhallisa</b> (zehirli hayvanların sokmasına karşı kullanılan bitki)         | -       | 6 demed                        | 30 demed |
| <b>bezr-i hâkiyun</b> (?)                                                       | -       | 200 dirhem                     | -        |
| <b>bezr-i keten</b> (keten tohumu, <i>semen lini</i> )                          | -       | ? + 1 kıyye                    | -        |
| <b>bezr-i benc</b> (ban otu tohumu, <i>semen hyoscyami</i> )                    | -       | 12,25 kıyye                    | -        |
| <b>nânâ</b> (Mısır anasonu, diş otu, <i>carum copticum</i> )                    | -       | 39 kıyye<br>15 kıyye (Mısır)   | -        |
| <b>şahtere</b> (şahtere otu, <i>fumaria officinalis</i> )                       | -       | 21,5 kıyye                     | -        |
| <b>bezr-i bûy</b> (boy otu, çemen otu, <i>trigonella foenum-graecum</i> tohumu) | -       | 1 kıyye                        | -        |
| <b>bezr-i hesek</b> (demir diken, <i>tribulus terrestris</i> tohumu)            | -       | 1 kıyye                        | -        |
| <b>bezr-i şalgam</b> (şalgam tohumu, <i>semen rapae</i> )                       | -       | 100 dirhem                     | -        |
| <b>usâre</b> (çeşitli meyvelerden çıkarılan öz, ekstre, <i>succus</i> )         | -       | 1,75 kıyye                     | -        |
| <b>akırkarha</b> (nezele otu, <i>anacyclus pyrethrum</i> )                      | -       | 15 kıyye (Mısır)               | -        |
| <b>karanfil</b> (karanfil, <i>caryophyllus aromaticus</i> )                     | -       | 60 dirhem<br>10 kantar (Mısır) | 91 kıyye |
| <b>mazu</b> (mazi, <i>gallae quercinae</i> )                                    | -       | 5 dirhem                       | -        |
| <b>efsentin</b> (acı pelin, <i>artemisia absinthium</i> )                       | -       | 2 kıyye                        | 24 kıyye |
| <b>ılkü'l-butun</b> (sakız ağacı, <i>pistacia lentiscus</i> sakızı)             | -       | 200 dirhem                     | -        |
| <b>zerrinkade[h]</b> (nergis, <i>narcissus jonquilla</i> )                      | -       | 60 dirhem                      | -        |
| <b>derûnec-i akrebî</b> (darunac, amika kökü, <i>doronicum scorpioides</i> )    | -       | 260 dirhem<br>15 kıyye (Mısır) | -        |
| <b>behten-i ebyaz</b> (ak behten, zerdali diken, <i>centaurea behen</i> )       | -       | 30 dirhem                      | -        |
| <b>behten-i ahmer</b> (kırmızı behten, <i>statice limonium</i> )                | -       | 30 dirhem                      | -        |

| Cinsi                                                                                               | 1489-90 | 1573-74                          | 1642-43                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------------------------------|--------------------------|
| <b>sandal-ı ebyaz</b> (ak sandal, <i>santalum album</i> )                                           | -       | 30 dirhem<br>10 kıyye (Mısır)    | -                        |
| <b>bezr-i kutuna-i ebyaz</b> (beyaz pire otu, boğa yaprağı, <i>plantago psyllium</i> 'un tohumları) | -       | 5 kıyye (Mısır)                  | -                        |
| <b>zürunbâd</b> (yabani zencefil, zürunbe, <i>zingiber zerumbat</i> )                               | -       | 5 kıyye (Mısır)                  | -                        |
| <b>ezfâr-ı tîb</b> (iblis tırnağı, bir çeşit midye kabuğu)                                          | -       | 5 kıyye (Mısır)                  | -                        |
| <b>sandal-ı ahmer</b> (kırmızı sandal, <i>pterocarpus satlains</i> )                                | -       | 230 dirhem<br>10 kıyye (Mısır)   | -                        |
| <b>zift</b> (zift, <i>pix atra</i> )                                                                | -       | 100 dirhem                       | -                        |
| <b>çûb-ı şecer-i ud</b> (öd ağacı, <i>aloexylon agallochum</i> )                                    | -       | 20 dirhem<br>44,75 kıyye (Mısır) | 144 dirhem               |
| <b>sünbül-i Hindî</b> (Hind sümbülü, <i>nardostachys jatamansi</i> )                                | -       | 20 kıyye (Mısır)                 | -                        |
| <b>sünbül</b> (sünbül, <i>hyacinthus</i> )                                                          | -       | 350 dirhem                       | -                        |
| <b>hinnâ</b> (kına)                                                                                 | -       | 1 çuval (Mısır)                  | ? (Mısır)                |
| <b>sadec</b> (sadık, <i>cinnamomum citriodorum</i> )                                                | -       | 25 dirhem<br>2 kıyye (Mısır)     | -                        |
| <b>fu/fuvv</b> (kedi otu, <i>valeriana</i> )                                                        | -       | 300 dirhem                       | -                        |
| <b>şekakul</b> (şekakul, <i>pastinaca sekakul</i> )                                                 | -       | 100 dirhem<br>50 kıyye (Bursa)   | -                        |
| <b>kemataryus</b> (dalak otu, kısamahmut otu, <i>teucrium chamaedrys</i> )                          | -       | 500 dirhem                       | -                        |
| <b>veç</b> (eğir otu, azak eğiri, <i>acorus calamus</i> )                                           | -       | 700 dirhem                       | -                        |
| <b>kardamana</b> (kakule, <i>elettaria cardamomum</i> )                                             | -       | 350 dirhem                       | -                        |
| <b>babuneç</b> (papatya, <i>matricaria chamomillae</i> )                                            | -       | 2 kıyye                          | -                        |
| <b>kakule/kakule-i sağır</b> (küçük kakule, <i>elettaria cardamomum</i> )                           | -       | 30 dirhem<br>20 kıyye (Mısır)    | 37 kıyye                 |
| <b>kâbilî-i huşk</b> (Hindistan'da yetişen bir ağacın meyvesi)                                      | -       | 20 kıyye (Mısır)                 | -                        |
| <b>kakule-i kebîr</b> (büyük kakule, <i>elettaria cardamomum</i> )                                  | -       | 30 dirhem<br>18,7 kıyye (Mısır)  | -                        |
| <b>uşak</b> (uşak ağacından elde edilen sakız, <i>dorema ammoniacum</i> )                           | -       | 100 dirhem                       | -                        |
| <b>cevz-i bevvâ</b> (küçük Hindistan cevizi, <i>semen myristicae</i> )                              | -       | 60 dirhem<br>1 kantar (Mısır)    | 1.250 aded + 15,5 dirhem |
| <b>sinamekki</b> (sinameki, <i>cassia acutifolia</i> )                                              | -       | 100 dirhem<br>1 kantar (Mısır)   | ? (Mısır)                |

| Cinsi                                                                     | 1489-90 | 1573-74         | 1642-43  |
|---------------------------------------------------------------------------|---------|-----------------|----------|
| hiyufârikun ( kılıç otu, <i>hypericum perforatum</i> )                    | -       | 250 dirhem      | -        |
| zamg-ı butm (buttum ağacı, <i>pistacia lentiscus</i> zamkı)               | -       | 200 dirhem      | -        |
| revgan-i papadya (papatya yağı)                                           | -       | -               | 1 kıyye  |
| ukhuvan-ı ebyaz (beyaz papatya, <i>anthemis chia</i> )                    | -       | 30 dirhem       | -        |
| selfha (kurfe, tarçın ağacı, <i>cinnamomum saccharum</i> )                | -       | 3,75 kıyye      | -        |
| bezr-i kûsûş (bağ sarmaşığı, <i>semen cuscuteae</i> tohumu)               | -       | 1 kıyye         | -        |
| uşne (ağaç yosunu)                                                        | -       | 40 dirhem       | -        |
| gafed (koyun otu, <i>agrimonia eupatoria</i> )                            | -       | 150 dirhem      | -        |
| muvv (ayı rezenesi, <i>meum athamanticum</i> )                            | -       | 1,75 kıyye      | -        |
| lâdan-ı ham (pamuk otu, <i>cistus</i> )                                   | -       | 2,75 kıyye      | -        |
| habb-ı belesan (belesan tohumu, <i>carpobalsamum</i> )                    | -       | 30 dirhem       | -        |
| futrasaliyun (maydanoz, <i>athamanta macedonica</i> ) [?]                 | -       | 100 dirhem      | -        |
| kışr-i haşhaş (haşhaş kabuğu)                                             | -       | 2.500 aded      | -        |
| anison (anason, <i>pimpinella anisum</i> )                                | -       | 26,5 kıyye      | 86 kıyye |
| badem-i telh (acı badem, <i>semen amygdalae amarae</i> )                  | -       | 1 kıyye         | -        |
| horasanî (horasani, <i>flos cinae</i> )                                   | -       | ?               | -        |
| varak-ı sîm (gümüş yaprak)                                                | -       | 10 deste        | 6 deste  |
| kişniç (kişniş otu, kûzbere, <i>coriandrum sativum</i> )                  | -       | 3 kıyye         | -        |
| dûku (yaban havucu tohumu, <i>athamanta cretensis</i> )                   | -       | 200 dirhem      | -        |
| bezr-i kerefis (kereviz tohumu, <i>fructus apii</i> )                     | -       | 9 kıyye         | -        |
| bezr-i reyhân (fesleğen tohumu, <i>fructus basilici</i> )                 | -       | 2 kıyye (Mısır) | -        |
| bezr-i kûsûş (bağ sarmaşığı, bostanbozan tohumu, <i>semen cuscuteae</i> ) | -       | 5 kıyye (Mısır) | -        |
| bezr-i nahuş [?]                                                          | -       | 2 kıyye         | -        |
| sezâb (sedef otu, <i>ruta graveolens</i> )                                | -       | 2 kıyye         | -        |
| enlik (havaciva, <i>alcanna tinctoria</i> )                               | -       | 6 kıyye         | -        |
| varaku'l-âs (mersin ağacı yaprağı, <i>folium myrti</i> )                  | -       | ?               | -        |



| Cinsi                                                                                    | 1489-90 | 1573-74                     | 1642-43   |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------------------------|-----------|
| <b>benefşe-i huşk</b> (menekşe kurusu)                                                   | -       | 20 kıyye                    | -         |
| <b>benefşe-i taze</b> (taze menekşe, <i>viola odorata</i> )                              | -       | 30 kıyye                    | -         |
| <b>mahmûde</b> (mahmude otu, <i>convolvulus scammonia</i> )                              | -       | 75 dirhem                   | -         |
| <b>sevid</b> [?]                                                                         | -       | 1,5 kıyye                   | -         |
| <b>bezr-i hırz/harez</b> [?]                                                             | -       | 1 kıyye                     | -         |
| <b>çivid</b> (çivit otu, <i>isatis tinctoria</i> )                                       | -       | 314 dirhem                  | -         |
| <b>radinç</b> (reçine, <i>resina</i> )                                                   | -       | 100 dirhem                  | -         |
| <b>garikun</b> (ağaç mantarı, katran köpüğü, <i>polyporus officinalis</i> )              | -       | 1,4 kıyye<br>14 kıyye (Kaş) | -         |
| <b>bellût-ı siyah</b> (siyah palamut, <i>quercus</i> )                                   | -       | -                           | 200 kıyye |
| <b>bellut-ı huşk</b> (kuru palamut, <i>quercus</i> )                                     | -       | 10 kıyye                    | -         |
| <b>kehribâr</b> (kehribar, <i>succinum</i> )                                             | -       | 105 dirhem                  | -         |
| <b>harîr-i ham</b> (ham ipek)                                                            | -       | 235 dirhem                  | -         |
| <b>sasalyus</b> (horoz gözü, <i>seseli tortuosum</i> )                                   | -       | 1,4 kıyye                   | -         |
| <b>şükûfe-i zerrinkadeh</b> (nergis çiçeği)                                              | -       | ?                           | -         |
| <b>kutunah</b> (kutuna, pire otu, <i>plantago psyllium</i> )                             | -       | 1,25 kıyye                  | -         |
| <b>tûrbûd</b> (tûrbit, <i>ipomoea turpethum</i> )                                        | -       | 105 dirhem                  | -         |
| <b>rasen</b> (andız otu, <i>inula helenium</i> )                                         | -       | 130 dirhem                  | -         |
| <b>sekbinec</b> (sekbeni, at kasnısı, <i>ferula szowiziana</i> )                         | -       | 6 dirhem                    | -         |
| <b>ırk-ı sâc</b> (adam otu, <i>mandragora autumnalis</i> kökü) [?]                       | -       | 5 dirhem                    | -         |
| <b>irsa</b> (zambak kökü, <i>rhizoma iridis</i> )                                        | -       | 2 kıyye                     | -         |
| <b>günlük-i sefid/kündür</b> (ak günlük, <i>gummi olibanum</i> )                         | -       | 22,6 kıyye                  | -         |
| <b>cûndbîdester</b> (kunduz hayasından çıkarılan keskin kokulu madde, <i>castoreum</i> ) | -       | 3 kıyye                     | -         |
| <b>çûb-ı çinî</b> (çöpçini, Çin saparnası, <i>rhizoma china</i> )                        | -       | 120 dirhem                  | -         |
| <b>isfirâc</b> (kuşkonmaz, <i>asparagus officinalis</i> )                                | -       | 2,5 kıyye + 70 dirhem       | -         |
| <b>husyetü's-sa'leb</b> (sahlep otu, it kasarı, <i>orchis hircina</i> )                  | -       | 3 kıyye                     | -         |
| <b>eftimun</b> (gelin saçı, <i>cuscuta epithymum</i> )                                   | -       | 3,75 kıyye                  | -         |
| <b>zufâ</b> (zufa otu, çürdük otu, <i>hyssopus officinalis</i> )                         | -       | 8 kıyye                     | -         |

| Cinsi                                                          | 1489-90 | 1573-74          | 1642-43     |
|----------------------------------------------------------------|---------|------------------|-------------|
| ırk-ı sūs (meyan kökü, <i>glycyrrhiza glabra</i> )             | -       | 12 kıyye         | -           |
| lisân-ı sevr (sığır dili, <i>anchusa officinalis</i> )         | -       | 11 kıyye         | 5.422 kıyye |
| hurf-ı Bâbilî (yaban su teresi, <i>lepidium campestre</i> )    | -       | 1,4 kıyye        | -           |
| bezr-i şahtere (şahtere tohumu, <i>fructus fumariae</i> )      | -       | 1,5 kıyye        | -           |
| mürdeseng (kurşun protoksit, <i>lithargyrum</i> )              | -       | 2 kıyye          | -           |
| zac (sülfat)                                                   | -       | 15 dirhem        | -           |
| bahrîz-i beyaz [?]                                             | -       | -                | 250 dirhem  |
| râvend-i Çinî (Çin râvendî, <i>rhizoma rhei</i> )              | -       | -                | -           |
| râvend-i mudahrec (dişi râvend)                                | -       | 50 dirhem        | -           |
| mevizek (mevzek otu, bit otu, <i>delphinium staphisagria</i> ) | -       | 100 dirhem       | -           |
| cendiyâne (centiyane otu, <i>gentiana lutea</i> )              | -       | 6,5 kıyye        | -           |
| cu'de (koyun yavşanı, <i>teucrium polium</i> )                 | -       | 350 dirhem       | -           |
| kebâbe (kebabe, <i>fructus cubeba</i> )                        | -       | 50 dirhem        | -           |
| yarpuz (yabanî nane, <i>mentha pulegium</i> )                  | -       | 300 dirhem       | -           |
| kündüse [?]                                                    | -       | 100 dirhem       | -           |
| mevzec [?]                                                     | -       | 100 dirhem       | -           |
| berk-i mâhî [?]                                                | -       | 100 dirhem       | -           |
| besbâse (besbâse, <i>myristica fragrans</i> )                  | -       | 20 kıyye (Mısır) | -           |
| ferfiyun (ferbiyun, <i>eeuphorbia resinifera</i> )             | -       | 5 kıyye (Mısır)  | -           |
| bezr-i ratbe (kaba yonca, çevrince, <i>medicago sativa</i> )   | -       | 2 kıyye (Mısır)  | -           |
| harmel (üzerlik, <i>peganum harmala</i> )                      | -       | 5 kıyye (Mısır)  | -           |
| yuzerlik (üzerlik, <i>peganum harmala</i> )                    | -       | 65 demed         | -           |
| emlec (emlec, <i>phyllanthus emblica</i> )                     | -       | 7,4 kıyye        | -           |
| bezr-i fucul (turp, <i>raphanus sativus</i> tohumu)            | -       | 1,25 kıyye       | -           |
| varaku'l-isâl [?]                                              | -       | 300 dirhem       | -           |
| mastaki-i çam (çam sakızı, <i>resina piniç</i> )               | -       | 2,25 dirhem      | -           |
| caşşir (caşşir otu, <i>ferula meifolia</i> )                   | -       | 2,4 kıyye        | -           |
| su'd (kırk boğum, topalak, <i>cyperus longus</i> )             | -       | 1,25 kıyye       | -           |

| Cinsi                                                                                 | 1489-90 | 1573-74                          | 1642-43   |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------------------------------|-----------|
| futr-ı Rumî (Rum mantarı)                                                             | -       | 100 dirhem                       | -         |
| basal-ı unsul (ada soğanı, <i>scilla maritima</i> )                                   | -       | 4 aded                           | -         |
| [meyve-i] mersin (mersin, <i>myrtus communis</i> yemişi)                              | -       | 64 kıyye                         | 80 kıyye  |
| zufrü'l-yehûd [?]                                                                     | -       | 30 dirhem                        | -         |
| kırmız (kırmız böceğinden elde edilen tıbbî sıvı, <i>coccus lacca</i> )               | -       | 210 dirhem                       | -         |
| bezr-i sükkerü'l-uşer (uşer ağacı, <i>calotropis gigantea</i> 'nın tohumu)            | -       | 1 kıyye                          | -         |
| iskolofenderiyun (geyikdili, <i>scolopendrium officinarum</i> )                       | -       | 1 kıyye                          | -         |
| asl-ı süsen (süsen kökü, <i>radix iris</i> )                                          | -       | 200 dirhem                       | -         |
| şikordiyun (iskordiyon, <i>teucrium scordium</i> )                                    | -       | 1,5 kıyye                        | -         |
| boynuz-ı ter (boynuz ağacı, erguvan, <i>cercis siliquarstrum</i> 'un taze çiçekleri)) | -       | 1 kıyye                          | -         |
| esârun (afşar otu, çetük otu, <i>asarum europaeum</i> )                               | -       | 4 kıyye                          | -         |
| asl-ı kebere (kebere kökü, <i>radix caparidis</i> )                                   | -       | 5,5 kıyye                        | -         |
| varak-ı zeheb/altın (ince yaprak haline getirilmiş altın)                             | -       | 40 deste                         | 6 deste   |
| kil-i Ermeni (Ermeni kili, <i>terra armeniaca</i> )                                   | -       | 12,25 kıyye                      | -         |
| asl-ı unsul (ada soğanı kökü, <i>radix scilla maritima</i> )                          | -       | 2 kıyye                          | -         |
| revgan-i neft (neft yağı)                                                             | -       | 2,4 kıyye                        | 45 kıyye  |
| hamâme (hamâme, <i>amomum racemosum</i> )                                             | -       | 115 dirhem                       | -         |
| besfâyic (bespâye, <i>polypodium vulgare</i> )                                        | -       | 5 kıyye                          | -         |
| sesbân (seysebân, <i>dolichos sesban</i> )                                            | -       | 2 kıyye                          | -         |
| kantariyûn (kantaron, <i>erythraea centaureum</i> )                                   | -       | 1 kıyye                          | -         |
| ş a b (şap, <i>alumen</i> )                                                           | -       | 6 kıyye                          | -         |
| tabâşir (tabâşir, <i>tabashir</i> )                                                   | -       | 2,25 kıyye                       | -         |
| idhir (Mekke ayrığı, Ka'be samanı, <i>cymbopogon schoenanthus</i> )                   | -       | 200 dirhem                       | -         |
| temirhindî (demirhindî, <i>tamarindus indica</i> )                                    | -       | 200,4 kıyye<br>360 kıyye (Mısır) | ? (Mısır) |

| Cinsi                                                                      | 1489-90          | 1573-74          | 1642-43   |
|----------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|-----------|
| bezr-i kâkûnec (kâkenc, kanbil tohumu, <i>semen alkekengi</i> )            | -                | 1 kıyye          | -         |
| şitarac (horoscuk, kerdeme, <i>lepidium latifolium</i> )                   | -                | 200 dirhem       | -         |
| bezr-i diken-i sebz (?)                                                    | -                | 40 dirhem        | -         |
| mumya-i berrî (Mekke pelesenk ağacı, <i>balsamodendron mukul zamkı</i> )   | -                | 10 kıyye (Mısır) | -         |
| mumya-i bahrî (bkz. mumya-i berrî)                                         | -                | 100 dirhem       | -         |
| bezr-i şibit (dere otu tohumu, <i>semen anethium graveolens</i> )          | -                | 2 kıyye          | -         |
| bezr-i durak otu (dere otu tohumu, <i>semen anethium sylvestris</i> )      | -                | 200 dirhem       | -         |
| senderos (sandarak ağacı, dağ ardıcı, <i>callitris quadrivalvis</i> )      | -                | 3 kıyye (Mısır)  | -         |
| bezr-i mûrr (mûrr ağacı, <i>commiphora myrrha</i> tohumu)                  | -                | 3 kıyye (Mısır)  | -         |
| mûrr (mûrr ağacı, <i>commiphora myrrha</i> )                               | -                | 6,75 kıyye       | -         |
| habbû'l-gar (defne yemişi, <i>fructus lauri</i> )                          | -                | 4 kıyye          | -         |
| zerâvend-i tavîl (boru elması, erkek zeravend, <i>aristolochia longa</i> ) | -                | 5,4 kıyye        | -         |
| hardal (hardal, <i>semen sinapis</i> )                                     | 74 sebu (desti)* | 203 kıyye        | 116 kıyye |
| hardal-ı Mısrî (Mısır hardalı)                                             | -                | 2 kile (Mısır)   | -         |
| tutiyâ-i Hindî (Hind çinkosu)                                              | -                | 5 kıyye (Mısır)  | -         |
| demû'l-ahaveyn (kardeş kanı, <i>sanguis draconis</i> )                     | -                | 5 kıyye (Mısır)  | -         |
| tîn-i mahtûm (Limni adasında çıkan killi toprak, <i>terra sigillata</i> )  | -                | 1,4 kıyye        | -         |
| havlan (havlan ağacı, cehrî, <i>rhamnus infetorius</i> )                   | -                | 5 kıyye (Mısır)  | -         |
| topalak (topalak, <i>rhemnus chlorophorus globosus</i> )                   | -                | 40 dirhem        | -         |
| bezr-i himyel (şerbetçi otu, <i>humulus lupulus</i> )                      | -                | 70 dirhem        | -         |
| zerâvend-i müdevver (dişi zerâvend, <i>aristolochia rotunda</i> )          | -                | 200 dirhem       | -         |
| revgan-i badem (badem yağı, <i>oleum amygdali</i> )                        | -                | -                | 15 kıyye  |
| revgan-i badem-i telh (acı badem yağı)                                     | -                | 1,1 kıyye        | -         |

\* Bu miktara hardalla birlikte alınan sirke de dahildir.

| Cinsi                                                                                 | 1489-90 | 1573-74       | 1642-43     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------|-------------|
| <b>âb-ı buhur</b> (günlük ağacı, <i>liquidambar orientalis</i> 'den elde edilen sıvı) | -       | 1,2 kıyye     | 55 kıyye    |
| <b>bezz-i yuzerlik</b> (üzerlik tohumu, <i>semen pegani</i> )                         | -       | ?             | -           |
| <b>bezz-i tere</b> (tere tohumu)                                                      | -       | ?             | -           |
| <b>tutkal-ı mâhî</b> (balık tutkalı, morina balığının damak derisinden yapılır)       | -       | 1,4 kıyye     | -           |
| <b>nebât-ı hummus</b> (?)                                                             | -       | 90 kutu (Şam) | -           |
| <b>çörek otu</b> (çörek otu, <i>nigella sativa</i> )                                  | -       | -             | 24 kıyye    |
| <b>boya-i enlik</b> (havaciva bitkisinden elde edilen boya)                           | -       | -             | 10 kıyye    |
| <b>şükûfe-i lisân-ı sevr</b> (sığır dili çiçeği)                                      | -       | -             | 20 kıyye    |
| <b>harbız-ı ham</b> (?)                                                               | -       | -             | 120 dirhem  |
| <b>laden</b> (laden ağacı, <i>cistus ladaniferus</i> 'un zamkı)                       | -       | -             | 1 kıyye     |
| <b>zürunbâ</b> (zürunbe, yabani zencefil, <i>zingiber zerumbet</i> )                  | -       | -             | 2 kıyye     |
| <b>âb-ı verd</b> (gül suyu, <i>aqua rosae</i> )                                       | -       | -             | 1.991 kıyye |
| <b>habbû'l-azîz</b> ( <i>cassia absus</i> 'un tohumları)                              | -       | -             | ? (Mısır)   |

Not1 : Tabloda kullanılan ? işareti alınan malın defterde miktarının belirtilmediğine, (?) işareti baharat çeşidi hakkında bir açıklama bulunamadığına, - malın ilgili muhasebede geçmediğine ve [?] ise kelimenin yanlış okunma veya yanlış açıklanma ihtimaline işaret etmektedir.

Not 2: 1 kantar 44, 1 kile de 20 kıyyedir. 1 kıyye=400 dirhem=1.2828 kilogramdır.

Diğer muhasebelerdeki kayıtlardan\*, listeye şu baharatlar da eklenebilir: **ararod** (ararot, *amylum marantae*), **terancibîn** (kudret helvası, *manna*), **usâre-i tayyibe** (bkz. usâre), **mürr-i Mekkî** (bkz. mürr), **cülnâr** (yaban nar çiçeği, *flores punicae*), **ustuhudos** (karabaş otu, *lavandula stoechas*), **habbû'l-âs** (mersin ağacı meyvesi, *fructus myrti*), **roka** (roka, *brassica eruca*), **sirhişt** (beyaz renkli bir kudret helvası türü), **asfur/kurtum** (yalancı safran, aspir, *carthamus tinctorius*), **asl-ı asfur** (yalancı safran kökü), **habbû's-selâtin** (abdi selatin, *croton liglium*'un tohumları), **hatmî** (gülhatem, *althaea officinalis*), **cedvâr-ı Rumî** (cedvar, *rhizoma zedoariae*), **felencemüşk** (fesleğen, *ocimum basilicum*), **sabr-ı uskutri** (sabır, *aloe socotrina*), **esrâr** (kenevir otu, *cannabis sativa*'nın yaprak ve çiçeklerinden yapılan uyuşturucu), **iklîlü'l-melîk**

\* D. BŞM 10516; KK 7274; Barkan, "İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri", Belgeler, IX/13 (Ankara 1979), s. 77-80.

(koç boynuzu, eşek yoncası, *melilotus officinalis*), **kurs-ı kofyon** (kofyon tableti, *mesrutitus* türünden bir panzehir), **helîle-i asfar** (sarı helîle, *terminalia citrina*), **helîle-i esved** (kara helîle, *terminalia chebula*), **selîha-i Rumî** (kurfe, tarçın ağacı, *cinnamomum saccharum*) [?], **bezr-i selîha** (selîha kökü), **kust-ı mürr** (acı kıst, *costus speciosus*), **ferâsiyun** (it siyeği, *marrubium alysson*), **fetûnec-i akrebî** (?), **bendafilyon** (beşparmak otu, *potentilla reptans*), **kemafitus** (yer çamı, *ajuga chamaepitys*), **hifustitus** (teke sakalı, *spiraea ulmaria*), **sûrincan** (güz çiğdemi, it boğan, *colchicum autumnale*), **zamk-ı Arabî** (Arap zamkı, *gummi arabicum*).

Kaynaklar: Ayşegül Demirhan, *Mısır Çarşısı Drogları*, İstanbul 1975; James W. Redhouse, *Turkish and English Lexicon*, İstanbul 1992; F. Steingass, *A Comprehensive Persian-English Dictionary*, Beyrut 1998; Hans Wehr, *A Dictionary of Modern Written Arabic*, ed. J. Milton Cowan, Wiesbaden 1979; Şemseddin Sami, *Kâmûs-ı Türkî*, İstanbul 1317; J. Th. Zenker, *Dictionnaire Turc-Arabe-Persane*, Leipzig 1866; Ziya Şükrî, *Farsça-Türkçe Lûgat (Ferheng-i Ziya)*, I-III, İstanbul 1996; Turhan Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*, Ankara 1997; Helvahane Defteri ve Topkapı Sarayında Eczacılık, nşr. Arslan Terzioğlu, İstanbul 1992; Ömer Barkan, "Edirne Askerî Kassamı'na Âit Tereke Defterleri", *Belgeler*, III/5-6 (1993), s. 1-479.