

T.C.
İSTANBUL BEYKENT ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
TARİH ANABİLİM DALI
TARİH BİLİM DALI

**OSMANLI İSTANBUL'UNDA İAŞE VE TÜKETİM: 16
VE 17. YÜZYILLAR**

Yüksek Lisans Tezi

Tezi Hazırlayan
ZEYNEP NUR SAYGIN

İstanbul, 2023

T.C.
İSTANBUL BEYKENT ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
TARİH ANABİLİM DALI
TARİH BİLİM DALI

**OSMANLI İSTANBUL'UNDA İAŞE VE TÜKETİM: 16
VE 17. YÜZYILLAR**

Yüksek Lisans Tezi

Tezi Hazırlayan
ZEYNEP NUR SAYGIN
2120056003

0000-0002-7951-8966

DANIŞMAN: DR. ÖĞR. ÜYESİ SONER DURSUN

İstanbul, 2023

YEMİN METNİ

Yüksek lisans tezi olarak sunduğum “Osmanlı’nın Başkenti İstanbul’da İaşe ve Tüketim: 16. ve 17. Yüzyıllar” başlıklı bu çalışmanın, bilimsel ahlak ve geleneklere uygun şekilde tarafımdan yazıldığını, bu tezdeki bütün bilgileri akademik ve etik kurallar içinde kullanıldıkları her yerde bunlara atıf yapıldığını, patent ve telif haklarını ihlal edici bir davranışımın olmadığını belirtir ve bunu onurumla doğrularım.
14.06.2023

Zeynep Nur SAYGIN

T.C.
İSTANBUL BEYKENT ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ
TEZLİ YÜKSEK LİSANS SINAV TUTANAĞI

14.06.2023

Enstitümüz *Tarih* Anabilim Dalı *Tarih* Programı yüksek lisans öğrencilerinden **2120056003** numaralı **Zeynep Nur SAYGIN**'ın "*İstanbul Beykent Üniversitesi Lisansüstü Eğitim – Öğretim Yönetmeliği*"nin ilgili maddesine göre hazırlayarak, Enstitümüze teslim ettiği "*Osmanlı İstanbul'unda İaşe ve Tüketim: 16. ve 17. Yüzyıllar*" konulu tezini, Yönetim Kurulumuzun 30.05.2023 tarih ve 2023/22 sayılı toplantısında seçilen ve Taksim yerleşkesinde toplanan biz jüri üyeleri huzurunda, İstanbul Beykent Üniversitesi Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Yönetmeliğinin 29. maddesinin 3. fıkrası gereğince 45 dakika süre ile aday tarafından savunulmuş ve sonuçta adayın tezi hakkında "*OYBİRLİĞİ*" ile "*KABUL*" kararı verilmiştir.

İşbu tutanak, 2 nüsha olarak hazırlanmış ve Enstitü Müdürlüğü'ne sunulmak üzere tarafımızdan düzenlenmiştir.

DANIŞMAN
Dr. Öğr. Üyesi So*** DU***
(İstanbul Beykent Üniversitesi)

ÜYE
Doç. Dr. Ah*** YA***
(İstanbul Beykent Üniversitesi)

ÜYE
Dr. Öğr. Üyesi Su*** Er*** ÖZ***
(İstinye Üniversitesi)

Adı ve Soyadı : Zeynep Nur SAYGIN
Danışman : Dr. Öğr. Üyesi Soner DURSUN
Türü ve Tarihi : Yüksek Lisans Tezi, 2023
Alanı : Tarih Anabilim Dalı
Anahtar Kelimeler : İstanbul, İaşe, Saray, Halk, Tüketim

ÖZ

OSMANLI İSTANBUL’UNDA İAŞE VE TÜKETİM: 16 VE 17. YÜZYILLAR

İstanbul yüzyıllardır birçok büyük devletin başkentliğini yapmış büyük bir merkezdir. Özellikle Osmanlı Devleti’nin Konstantinopolis’i fethetmesiyle beraber büyük bir tüketim merkezi haline gelmiştir. Tüketilen ürünlerin arasında temel ihtiyaç olan gıda, konumuz için temel teşkil etmiştir. Bu şehirde yaşayan halk olduğu gibi, otoriteye mensup olan birçok kişi de vardı. Buna bağlı olarak birçok ürün getiriliyor ve buna uygun koşullarda denetleniyordu. Bu çalışmada tüketim merkezi olan İstanbul’a getirilen gıda ürünlerinin niteliği, niceliği ve bu ürünlerin nasıl tüketildiği incelenmiştir. İaşe ürünleri temin edilirken hangi bölgeler tercih edilmiş, getirilen bu ürünler İstanbul’da nasıl tüketilmiş ve bu ürünler getirilirken nasıl bir denetleme sistemi içerisinde varlığını sürdürmüştür. Denetleme sistemleri kullanılırken nasıl bir yol izlendiği de incelenen konular arasındadır.

Name and Surname : Zeynep Nur Saygın
Supervisor : Dr. Öğr. Üyesi Soner DURSUN
Type and Date : Master's Thesis, 2023
Department : Department of History
Key Words : Istanbul, Food, Palace, People, Consumption

ABSTRACT

FOOD AND CONSUMPTION IN OTTOMAN ISTANBUL: 16TH AND 17TH CENTURIES

Istanbul is a great center that has been the capital of many great states for centuries. Especially with the conquest of Constantinople by the Ottoman Empire, it became a major consumption center. Among all the consumed products, the food which is our basic need is our main topic. There were many people who worked for the authority, as well as the people living in this city. The residents of the state were given the most exceptional food products from various regions of Anatolia. These products had to meet both basic needs and show the magnificence of the state. Accordingly, many products were brought and inspected under appropriate conditions. In this study, the quality and quantity of food products brought to Istanbul, and how these products were consumed are examined. In this study, there is information about the regions where food products were supplied, the consumption of these products in Istanbul and the inspection system of these products. What kind of a path is followed when using inspection systems is also analyzed.

İÇİNDEKİLER

Sayfa No

ÖZ

ABSTRACT

RESİMLER LİSTESİ	ii
KISALTMALAR	iii
SÖZLÜK.....	iv
GİRİŞ	1

BİRİNCİ BÖLÜM

1. İSTANBUL’UN BAŞLICA İAŞE MALZEMELERİ.....	4
1.1. Hububat İaşesi	9
1.2. İstanbul’da Et İaşesi	13
1.3. Meyve ve Sebze İaşesi.....	18
1.4. İstanbul’da Su Tedariki	23
1.5. Diğer İaşe Ürünleri	27
1.6. Coğrafi Keşifler ile Birlikte Üretilen Ürünler	32

İKİNCİ BÖLÜM

2. İSTANBUL’DA İAŞE MALZELERİNİN TÜKETİMİ.....	38
2.1. Osmanlı Mutfağının Gelişimi.....	40
2.2. Osmanlı Saray’ının Tüketimi	46
2.3. Halkın Tüketimi.....	51

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

3. İSTANBUL’DA BESLENME İHTİYACININ YÖNETİLMESİ	64
3.1. İstanbul’da İaşenin Merkezden Yönetilmesi	64
3.2. Kadıların İaşede Rolü	67
3.3. Esnaflar	69
3.4. İmaretler- Aşevleri.....	73
3.5. Celepler.....	76
SONUÇ	80
KAYNAKÇA.....	83

RESİMLER LİSTESİ

Sayfa No.

Resim 1: İstanbul Haritası 1520, Giovanni Andrea di Vavassore	5
Resim 2: Osmanlı Esnafı, Vehbî	71



KISALTMALAR

a.g.e.	: Adı Geçen Eser
bkz	: Bakınız
BOA	: Başbakanlık Osmanlı Arşivi
DVNSMHM	: Divan-ı Hümayun Mühimme Defterleri
ss.	: Sayfa Sayısı
TS.MA.d	: Topkapı Sarayı Arşivi Defteri
TS.MA.e	: Topkapı Sarayı Arşivi Evrak
vb.	:Ve benzerleri

SÖZLÜK

Ark: Bahçe, bağ, tarla sulamak ereğiyle, içinden su akıtılmak için toprağı kazarak açılan su yolu.

Celep: Kasaplık hayvan ticaretiyle uğraşan kimse.

Hububat: Tahıl.

İaşe: Bakıp besleme, yedirip içirme.

Madrabaz: Dalavere çeviren, hile yapan, düzenci, hileci.



GİRİŞ

“Osmanlı İstanbul’unda İaşe ve Tüketim: 16 ve 17. Yüzyıllar” isimli tez çalışması Osmanlı’nın Konstantinopolis’i fethetmesiyle birlikte hangi iaşe malzemelerini tedarik ettiğini, bu iaşe malzemelerinin nasıl tüketildiğini ve ürünler İstanbul’a getirilirken nasıl bir denetleme sistemi kurulduğu üzerine araştırmaları içermektedir. Ayrıca şehre getirilecek iaşe ürünlerini denetleme sistemi için doğrudan padişahların sisteme katıldığı Kanunnameler, Kadıların şehirleri ve ürünleri denetlemesi, Sadrazamların şehirlerdeki rolleri, önemli bir iaşe ürünü olan ceplerin denetimde rollerinin ne olduğuna dair bilgiler bulunmaktadır.

Mehmet Genç’in tartıştığı üzere Osmanlı Devleti’nin ekonomik sistemi üç temel konu üzerinde durmaktadır. İaşecilik, gelenekçilik ve fiskalizm. İaşe, halkın temel besin kaynaklarına kalitesi yüksek, uygun fiyatlı ve bol miktarlarda ulaşması için Osmanlı Devleti’nin iktisadi hayatını düzenlediği bir sistemdir. Bu ürünlere ulaşım düzenli bir biçimde sağlanmalıdır. Osmanlı Devleti’nin başkenti olan İstanbul’da bu sistemin kontrolleri ayrıntılı olarak takip edilmiştir. İstanbul’da ki takip sistemi sayesinde nüfusun temel iaşe malzemelerine ulaşmaları sağlanmıştır.

Ele alınan dönem itibariyle İstanbul’un fethinden hemen sonra başlayan imar faaliyetleri ile şehrin iaşe ağları oluşturulmaya başlanmıştır. İaşe ağı oluşturulurken halkın temel ürünlere kaliteli, bol miktarda ve uygun fiyatlarla ulaşmasına dikkat edilmiştir. Tüm bu sistemler oluşturulurken hem halkın hem de sarayda bulunan mutfakların ürünlere ulaştırılmasına önem veriliyordu. Bu noktada halkın beslenmesi ile sarayın beslenmesi arasında çok büyük farklılıkların olmadığı dikkati çekmektedir. Ancak ürünler arasında çeşitliliklerin gözlenmesi mümkündür. Bu çalışma da temel farklılıklar, halkın ve sarayın iaşe ürünlerini nasıl tükettiği üzerinde önemle durmuştur.

Çalışmada İstanbul’a getirilen iaşe ürünleri ve bunların nasıl tüketildiği üzerinde durulmuştur. Bu çalışmada padişahın onayı alınarak yürürlüğe konulan divanda konuşulan konuların bir arada tutulduğu Mühimme Defterleri, dava defterleri ve mahkeme kayıtlarının tutulduğu kadı sicillerinden ayrıca uzun yıllar boyunca Osmanlı Devleti’nin otoritesinin yaşadığı yer olan Topkapı Sarayı arşivlerinden de yararlanılmıştır.

Birinci bölümde İstanbul'a getirilen başlıca iâşe malzemelerinden bahsedilmiştir. Hububat, et, meyve ve sebze, su gibi temel iâşe ürünleri üzerinde durulmuştur. Bu ürünlerin nerelerden satın alındığı, şehre getirilirken nasıl bir güzergâh belirlendiği konusu anlatılmıştır. Bu ürünlerin üzerinde sıklıkla durulması temel ürünler olması hasebiyle önem arz etmektedir. Böylece tüm tüketim ürünlerinin arasında kullanılabilen ve hem halkın hem de saray efradının üzerinde durduğu bir konu olmasından dolayı bu ürünler son derece önemlidir. Osmanlı Devleti bu ürünlerin düzenli ve sıklıkla getirilmesi konusunda önlemler almıştır.

İkinci bölümde İstanbul'a çeşitli yollarla getirilen iâşe malzemelerinin nasıl tüketildiği hakkında bilgiler verilmiştir. Bu ürünlerin saray efradı ve halk tarafından nasıl tüketildiği önem arz etmektedir. Halk ve saray efradı arasında tüketilen ürünler konusunda çok büyük farklılıklar bulunmamaktadır. Ancak temel iâşe ürünleri dışında ürünlerin bir araya getirilerek tüketim unsurları haline gelmesinde bazı değişiklikler görülmüştür. Saray efradı ve halk çoğunlukla aynı malzemelere ulaşım sağlamışlardır. Ancak bu malzemeleri bir araya getirerek bir tüketim unsuru oluşturmak konusunda farklılık görülmüştür. Bu bölümde saray ile ilgili kaynak bulmak konusunda sorun yaşanmazken, halkın tükettiği ürünlere çıkarım yapılarak ulaşılmıştır. Halkın tükettiği ürünlere ise tüketilen ürünlerin pişirilme yöntemlerine ve satın alınan ürünlerin miktarlarına bakarak çıkarımlar yapılmıştır. Ayrıca halkın ulaşabildikleri malzemeler ile nasıl esnaf dükkanları açıldığı konusu üzerinde durulmuştur. Bu husus özellikle esnaf dükkanlarının isimleri aracılığıyla ulaşılmıştır.

Üçüncü bölümde ise İstanbul'a çeşitli bölgelerden getirilen ürünlerin hangi denetimlerden geçirildiği hususunda bilgiler verilmiştir. Bu bölümde önemli olan iâşe ürünleri şehre getirilirken halka ve saraya ulaştırılana kadar hangi ellerden geçtiği konusudur. Bu konu ürünlerin sağ salım ulaştırılması konusunda önem arz etmektedir. Kadıların iâşede oynadıkları roller, esnaflar, sadrazamlar ve celepler iâşe ürünlerini denetlemede nasıl bir rollerinin olduğunu belirleme konusunda önem arz etmektedir. Denetleme meselesi iâşe malzemelerinin halka kaliteli ve uygun fiyatlarla getirilmesi konusunda önemlidir. Yolda ürünlerin sağlam ve uygun fiyatlı getirilmesi tüketicilerin eline ulaşırken temel faktörleri yerine getirmesi için önemlidir. Denetleme sistemi ne kadar başarılı çalışırsa halk o kadar kaliteli, ucuz ve bol miktarda ürüne ulaşabilir. Bu kısmı anlamak için bu meseleler önemlidir.

Çalışma birinci bölümden son bölüme kadar Osmanlı topraklarında nelerin yetiştiği, yetişen ürünlerden hangisi İstanbul'a geldiği hakkında bilgiler vermektedir. Bu ürünler halk ve saray efradı içerisinde nasıl tüketildiği üzerinde durulmuştur. Böylece başkent olan İstanbul'un temel gereksinimlerinin nasıl karşılandığı hakkında bilgiler verilmeye çalışılmıştır. Temel ürünlerin İstanbul'a getirilmesi ve tüketilmesi hususunda önemlidir.



BİRİNCİ BÖLÜM

1. İSTANBUL’UN BAŞLICA İAŞE MALZEMELERİ

İstanbul, coğrafi açıdan karalar ve denizler arasında bir geçiş yolu olmasından dolayı büyük önem taşımaktadır. Balkan ve Anadolu yarımadasını birleştiren bir konumdadır. Boğaz ne dar ne geniş kayalık ve sık bir alandır. Boğaz’ın Karadeniz ve Akdeniz’i birleştirmesi ayrıca Asya ile Avrupa’yı birleştiren karayollarına sahip olması, İstanbul’un ticari ve sosyal hayatta genişlemesine ve gelişmesine yardımcı olmuştur. Ayrıca Haliç gibi derin bir koya sahip olması şehrin korunmaya elverişli bir bölge olduğunu göstermektedir.¹ Balkanlar ve Anadolu’yu karadan, Karadeniz ve Akdeniz’i denizden bağlayan önemli merkezlerden biri olan İstanbul, tarih boyunca önemli ticari merkez haline gelmiştir.

İstanbul, kısaca Haliç, Marmara ve surlarla çevrili bir yarımadadır. İstanbul’un fethinden sonra Galata, Üsküdar ve Eyyûb kazaları da İstanbul’a dahil edilmiştir.² İstanbul konum itibarıyla denizlerle çevrili olması ve tarih boyunca büyük medeniyetlerin başkentliğini üstlenmiş bir şehir olarak her zaman ticaretin merkezi halindeydi. Şehir birçok medeniyetin başkentliğini yapmasından dolayı tarih boyunca canlı bir yaşam merkezi olmuş ve sürekli gelişmeye devam etmiştir. Böylelikle tarih boyunca önemli bir liman ve ürün aktarma şehri haline gelmiştir.³ Büyük medeniyetlerin başkenti olması sebebiyle iâşe açısından her zaman diğer topraklardan daha öncelikli olarak iâşe temini yapılmıştır. Şehre gıda alımı yapılırken halk, saray ve idari personelin de ihtiyaçlarını karşılamaya dikkat edilirdi. Osmanlı saraylarına yiyecek alırken ise malzemelerin en iyisi olmalarına önem verilirdi. Birçok gıda ürünü uzak mesafelerden getirtiliyordu ve İstanbul’a gelene kadar son derece özen gösteriliyordu.⁴

¹ Işın Demirkent, İstanbul, Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, cilt: 23, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, İstanbul, 2001, ss. 1.

² Ahmet Tabakoğlu, Osmanlı Döneminde İstanbulun İâşesi, Uluslararası Osmanlı İstanbul’u Sempozyumu 2, İstanbul 29 Mayıs Üniversitesi, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür AŞ, 2014, ss. 104.

³ Arif Kolay, İstanbul’un İâşesinde Deniz Ulaşımının Önemi, Dokuz Eylül Üniversitesi Türk Deniz Ticareti Tarihi Sempozyumu, VIII. Türk Deniz Ticareti Tarihi Sempozyumu Bildiri Kitabı, Dokuz Eylül Üniversitesi Yayınları, 2017, ss. 174.

⁴ Özge Samancı, İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü, Türk Mutfakı (1. Baskı), Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, İstanbul 2008, ss. 2.



Resim 1: İstanbul Haritası 1520, Giovanni Andrea di Vavassore

Kaynak: Ayşe Yetişkin Kubilay, Batı Kaynaklı Haritalarda İstanbul, Antik Çağ'dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi, 2015.

Fatih Sultan Mehmed, Bizans'ın başkenti olan İstanbul'u fethettiğinde diğer milletlere uyguladığı istimalet⁵ politikasıyla yani bölgede yaşayan insanların dillerine, dinlerine, görüşlerine karışmamaları ve huzur içerisinde yaşamak üzere uzlaşma yoluna gitmiş, yeni otoriteyi yadırgamamaları sağlanmıştır. Böylelikle Fatih Sultan Mehmed tahta geçtiği andan itibaren kurulan imparatorluğa yakışacak bir hazine oluşturmak için sert ve müdahaleci kanunlar koymuştur. Bizans döneminde de büyük bir merkez halinde olan şehrin merkezi konumunu korumaya devam etmiştir. Fatih Sultan Mehmed bu şehrin merkezi durumunu korumaya devam etmiştir. Fethin ilk zamanlarında harap olmuş şehri canlandırmaya çalışmıştır. Çeşitli din adamlarını, tüccarları buraya getirtmiş ve hem ticaretin canlanmasını sağlamış hem de İstanbul'un

⁵ Osmanlı kroniklerinde gayrimüslim halkı gözetme, onlara karşı hoşgörülü olma anlamına gelmektedir. Fethedilen yerlerdeki halka iyi davranma, onları himaye etme, dış düşmanlara karşı koruma, can ve mal güvenliğini sağlama, dini konularda yaşamlarını serbest bırakma gibi unsurlar istimalet politikasıyla ilgili önemli hususlardır. Osmanlı Devleti'nin istimalet politikasının dikkat çekici kısmı, Trakya ve Balkan fetihleri ile ön plana çıkmıştır. İstimalet politikasının amacı halkın güvenliğini sağlayıp, can ve mallarını koruyup, dinlerinde özgürlük tanıyarak ısındırıcı bir politika izlemektir. Ayrıntılı bilgi için bkz. Mücteba İlgürel, İstimalet, Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, cilt: 23, Diyanet Vakfı Yayınları, İstanbul, 2001.

yaşayan bir şehir olarak devam etmesine çalışmıştır. İstimalet politikası sayesinde İstanbul Rum Patrikliği'ni tanımış böylelikle her türlü dini görüşten halkın İstanbul'u canlandırmasını sağlamıştır. Çeşitli ticari faaliyetler sayesinde Edirne, Bursa gibi eski başkentlerde olduğu gibi Fatih Sultan Mehmed'in fethinden sonra İstanbul'da önemli ticari merkez haline gelmiştir.⁶

İstanbul, Osmanlı İmparatorluğunun devlet erkanının yaşadığı bir merkezdir. Aynı zamanda başkent olması hasebiyle ülkenin çeşitli bölgelerinden kaliteli malzemelerin getirtildiği bir şehirdi. Bu şehre giren her bir malzeme çeşitli yollar kullanılarak getirtilir aynı zamanda kontrol edilirdi. Osmanlı yöneticileri, sarayın ve halkın ihtiyaçlarını birlikte düşünür, başkent olmasından dolayı asker ve idari kadronun iâşesini temin etmeyi öncelik haline getirmişti. Burada yaşayan halkın ve esnafın hammadde arayışlarına cevap vermek yükümlülüğü vardı. Sadece halkın değil çeşitli grupların ihtiyaçlarını karşılamanın zorluğu nedeniyle iâşe temini üzerinde çok sık durulmuş ve çeşitli önlemler alınmıştır.⁷

İstanbul gibi önemli bir bölgenin fethedilmesiyle birlikte, zaten gelişmekte olan Osmanlı İmparatorluğu topraklarını genişletmeye devam etmiştir. Topraklar büyüdükçe nüfusu yükselmiş ve zaman içerisinde iâşe malzemelerine ihtiyaç artmıştır. Topraklarda yaşanacak kıtlık, kuraklık gibi engelleyici unsurlar da yaşanmaya başlanınca narh sistemi⁸ devreye sokulmuştur. Böylelikle piyasada uygulanan sıkı denetimler ve fiyat kontrolleri sayesinde devlet, rekabeti ve ürünlerin fahiş fiyatlara satılmasını engellemiştir.⁹ İstanbul kadısı 1525 yılına ait bir narh listesine göre İstanbul'a getirilen un ve türevleri, koyun, keçi, sığır etleri, meyvelerin ve bunlardan

⁶ Halil İnalçık ve Donald Quataert, Osmanlı İmparatorluğu'nun Ekonomik ve Sosyal Tarihi (2.baskı), Eren Yayınları, İstanbul, 2004, ss. 54

⁷ Ahmet Uzun, İstanbul'un İâşesi, Antik Çağ'dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi, cilt: 6, Kolektif Yayınları, İstanbul, 2015 ss. 2.

⁸ Narh Sistemi: Üreticiyi ve tüketiciyi korumak için uygulanan bir sistemdir. Narh sistemi daha çok rekabetin olmadığı tekel piyasasında uygulanmıştır. 1453 tarihinden sonra uygulandığı görülmüştür. Bu dönemde fetihlerin çok olması hasebiyle topraklarda üretilen ürünlerin ve bunların piyasada ki fiyatlarını belirlemek üzerine önlem olarak uygulanmıştır. Halkın temel ürünlere ulaşırken fahiş fiyatlardan etkilenmemeleri için alınmış önlemdir. Narh sistemi uygulanırken, mevsimine göre ürünün piyasaya hangi fiyatla çıkacağına dikkat edilirdi. Kıtlık, nüfus artışı, doğal afetler, paranın değer kaybetmesi gibi olağanüstü hallerde de narh sistemi uygulanmıştır. Böylece üretilen ürünler, tüketicinin bütçesi göz önünde bulundurularak piyasaya sürülmüştür. Ayrıntılı bilgi için bkz. Cengiz Kallek, Narh, Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, cilt:32, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, İstanbul, 2006.

⁹ Ömer Orhan Gündüz, Mehmet İnbaşı, 62 Numaralı Mühimme Defterine Göre İstanbul'un İâşesi ve Memnu' Meta, Erciyes Akademi Dergisi, cilt: 36, sayı: 3, 2022, ss. 241.

yapılan yemeklerin fiyatlarını belirlenmiştir. Narh listesinde geçen bu sayılara göre temel iâşe ürünlerinin şehre getirilirken fiyatının artmasına sebep olacak herhangi bir faaliyetten kaçınılmasına sebep olmuştur. Böylece temel malzemeler olan bu ürünler halka ulaştığında fiyat artışına gidilmeyecek hem halk hem üretici hem de arada kalan tedarikçi hakkı olan miktar kadar alabilecekti.¹⁰

Sultan II. Bayezid tarafından 1502 tarihinde çıkarılan “Kanunname-i İhtisab-ı Bursa” dünya genelinde çıkarılan ilk standart kurallar olarak bilinmektedir. Belgeye göre üretilen her ürünün belli bir standardı olmak zorundaydı. Bu standartlara uymayan ürünler piyasaya sürülemezdi. Ekmekçiler için buğdayın fiyatı belli olacak artma ya da eksilme göstermeyecekti. Ekmekler yapılırken un elekten geçecek, iyice pişirilecekti. Çörek yapılırken kullanılan malzemenin kalitesi ve hangi miktarlarda yağ ve un konulacağı kontrol edilirdi. Soğan alım satımlarında mevsime göre kalite farklılıkları olur böyle durumlar devlet kontrol edilirdi. Kasaplar et fiyatlarında farklılıkla karşılaşmışlardı ve bunu devlete bildirmişlerdi. Bunun sonucunda şehirler arasında fiyatların farklılık gösterilebileceği bildirilmişti. Pazarcılar, meyveciler, sebzeciler, tatlıcılar, balıkçılar, yemekçiler gibi birçok hususta belli bir standart oturtulmuş ve buna uygun üretim ve pazarlama yapılması sağlanmıştı. Tüm bu hususlar dünya genelinde standardizasyonun ilk örnekleri olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu sayede halkın kaliteli ürüne fazla para ödmeden ulaşması sağlanmış, ticaret yapan ve ürünleri halka ulaştıranların da hakka girmeden satış yapmaları sağlanmaya çalışılmıştır.¹¹

İstanbul’da büyük bir imparatorluğun otoritesi yaşadığı gibi, bu otoriteye bağlı bir halk da yaşamaktaydı. Büyük bir şehrin ihtiyaçlarını karşılamak son derece önem arz etmekteydi. Bundan dolayı her türlü önlem alınmaya çalışılmıştır. Ayrıca kıtlık, savaş gibi ortaya çıkan olumsuzluklara karşı bürokratlar, halkın iâşesiz kalmaması için bölgeye getirilecek ürünlerin korunması adına teşebbüslerde bulunmuşlardır. Genellikle alınan ürünlerin fiyatları uygun tutulduğu için üretici kaçakçılığa

¹⁰ BOA, TS.MA.d, 6747, 13 Rabiulevvel 932/28 Aralık 1525.

¹¹ Ayrıntılı bilgi için bkz. Müjgan Üçer, “Kanunname-i İhtisab-ı Bursa”, Toygar, K., Berkok Toygar, N., (Eds.), Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar (1. Baskı), Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, 2005, 55-64.

başvurmakta, savaş ve kıtlık dönemlerinde buna ek tedbirler alınmıştır.¹² Talebin arttığı ancak ürünlerin bu talebi karşılayamadığı XVI. yüzyılın ikinci yarısında kaçakçılık ve karaborsacılığın arttığını görmekteyiz. Eşkıyaların ekinleri zorla almaları, köylülerin zahirelerini yağmalamaları, hatta malları zorla yağmalanan köylüler arasında cinayet bile görünmüştür. Böyle cebren işlenen olaylar tarımsal faaliyetleri olumsuz etkilemiştir.¹³ 1570 yılında Karaağaç İskelesi'nden kaçak tereke ile yola çıkan bir gemi tespit edilmiş, suçu işleyenlere ceza verilmesi emredilmiş gemiye ise kenevir yüklenip İstanbul'a gönderilmesine karar verilmiştir.¹⁴ Devlet kaçak ürün konusunda dikkatli davranıyordu. Çünkü İstanbul gibi büyük bir merkezin temel ihtiyaçlarını karşılamak sorunsuz ve güvenilir olmalıydı.

XV. ve XVI. yüzyıllarda Osmanlı İmparatorluğu son derece hızlı bir şekilde ilerleme göstermiş, yeni topraklarla genişlemiştir. Bundan dolayı İmparatorluk içerisinde birbirinden çok farklı iklim tipleri görülmekteydi. Akdeniz bölgesinde görülen nemli, tropik ormanlar, Balkanlar'da ve Tuna bölgesinde serin ormanlar, Afrika bölgesinde bulunan topraklarda ise kurak çöller bulunmaktaydı. Bu özellikler her iklime göre farklı tarım imkanları olduğunu göstermektedir. İmparatorluk içerisinde kışın çetin geçtiği yerlerde ise hayvancılık ile uğraşılmıştır.¹⁵

Mehmet Genç'e göre Osmanlı İmparatorluğu'nun İktisadi görüşünde üç temel ilke bulunmaktadır. Bunlar; iaşecilik, gelenekçilik ve fiskalizm'dir. Osmanlı İmparatorluğu'nda iaşe ilkesine bakıldığında piyasaya sürülen ürünler üretici ve tüketici olarak iki farklı kişi elinden geçmekteydi. Malı üreten ve pazarda satışını yaparken kâr etmek amacıyla malı piyasaya sürene üretici, bu malı uygun fiyattan almak isteyenlere ise tüketici denilmekteydi. Üreticiler ürettikleri malları kâr amacıyla satmaya çalışırlardı. Ancak tüketici de bu ürünlere kaliteli, uygun fiyatlı ve bol ulaşmak isterdi. Üretici malını ne kadar bol üretirse fiyatını da ona göre ucuzlatması gerektiği için ürünün bolluğuna birinci dereceden önem vermezdi. Tüketici için ise pazarda ulaşacağı malı kaliteli ve bol bulması son derece önemliydi. Bu nokta da iaşe

¹² Cafer Çiftçi, Osmanlı Döneminde İstanbul'un İaşesinde Bursa'nın Rolü, Osmanlı Tarih Araştırma ve İnceleme Merkezi Dergisi, cilt: 16, sayı: 16, 2004, ss. 156.

¹³ Savaş Yılmaz, XVI. Yüzyılda Osmanlı Devlet'inde Karaborsacılık ve Kaçakçılık, Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, cilt: 30, sayı: 2, 2020, ss. 523.

¹⁴ BOA, DVNSMHHM.d., 7/2412, 9 Şevval 978/15 Mart 1571.

¹⁵ Wolf Dieter Hütteroth, Osmanlı İmparatorluğunun Tarihi Coğrafyası, Türkler Ansiklopedisi, cilt: 9, Yeni Türkiye Yayınları, Ankara, 2002, ss. 80.

ilkesi devreye girmiştir. İaşe ilkesi tüketici açısından piyasaya bakmaktaydı. Önemli olan halkın ihtiyaçlarını karşılamaktı. Yani üretilen ürünlerin olabildiğince bol, kaliteli ve uygun fiyatlı olmasına özen gösterilirdi. Bu şartlar altında üretilen malın tüketicinin eline geçmesi için aradaki sürece fazla harcama yapmaması gerekmekteydi. Binaenaleyh iaşe politikası burada devreye girmiş, Osmanlı İmparatorluğu burada müdahaleci bir politika izlemiştir.¹⁶

Osmanlı İmparatorluğu'nun başkenti olması hasebiyle son derece büyük bir tüketim bölgesi olan İstanbul'un iaşesi hakkında bilgi vermeden önce "iaşe"nin ne olduğuna bakmak gerekir. İaşe, kelime anlamı itibariyle yaşatmak, geçindirmek anlamlarına gelmektedir.¹⁷ Yüzyıllar boyu birçok İmparatorluğa ev sahipliği ve başkentlik yapmış olan İstanbul her zaman önemli bir iaşe merkezi halindeydi. Osmanlı İmparatorluğu'nun fethinden sonra da yine başkent olarak önemli ihtiyaçları vardı. Burada yaşayan devlet adamları, saray halkı ve halkın da yaşam koşulları iyileştirilmeliydi. Ülkenin birçok yerinden ürünler getirilmekte ve bu ürünler kullanılmaktaydı.

Osmanlı İmparatorluğu'nun tımar topraklarında çeşitli tarımsal ürünler yetişmekteydi. Günümüzde olduğu gibi ülkeler kendi ürünlerini yetiştirmeye, halkını ve çeşitli otoriteleri bu ürünlerle beslemeyi planlamaktaydılar. Osmanlı İmparatorluğu'nda topraklar genişledikçe daha farklı ürünlerin üretilmeye ve tüketilmeye başladığını görmekteyiz. Benzer şekilde tarımsal ürünler coğrafi şartlar ve iklimin önemli derecede etkisi altında kalmaktaydı. Ürünlerin çeşitliliği ise yine coğrafi şartlar ve iklime bağlı olarak gelişmekteydi. Herhangi bir ürünün yetişmesi için iklimin elverişli olması gelişmesi açısından son derece önemlidir. Ayrıca ürünün yetişeceği yerde iklimin uygun olması verimin yükselmesine sebep olmaktadır.¹⁸

1.1. Hububat İaşesi

Osmanlı İmparatorluğunda karasal iklim görülen bölgelerde üretilen ürünlerin başında hububat görülmekteydi. Buğday, arpa, çavdar, pirinç gibi ürünler hububat

¹⁶ Mehmet Genç, a.g.e., ss. 41-42.

¹⁷ İaşe, Kamûs-ı Türki, Nadir Eserler Kitaplığı, İstanbul, 2016, ss. 127.

¹⁸ Volkan Karaboğa, Klasik Dönemde Osmanlı Devleti'nde Tarıma Etki Eden Faktörler ve Bu Faktörlerin Ortaya Çıkardığı Sonuçlar, The Journal of Academic Social Science Studies, cilt: 5, sayı: 6, 2012, ss. 315.

kategorisine girmektedir. İstanbul'a hububat gerektiğinde Eflak ve Boğdan, Tuna iskelesi, Karadeniz'in Rumeli yakasındaki iskelelerden ayrıca Trakya'dan, Ege'nin Rumeli sahilleri ve Anadolu'dan, Kocaeli ve Karesi illerinden de geliyordu.¹⁹ Karadeniz'in Batı sahillerinden, Mısır'dan ve Ege Bölgesinden de İstanbul'a hububat iaşesi sağlanmaktaydı.²⁰ İstanbul'a gönderilen tahıl ürünlerinin başlıca kaynağı Anadolu olmamakla beraber, Karadeniz'in Avrupa kıyıları ve Mısır'da önemli bir bölge olarak kabul edilmiştir.²¹

İstanbul'a günümüzde Kadıköy dediğimiz eski adıyla Khalkedon²² denilen bölgeden de tahıl ürünleri getirtilmekteydi. Bu bölge Osmanlı İmparatorluğu'nun tarım alanı olarak uzun bir süre varlığını sürdürmüştür. Aynı zamanda bazı salgın hastalıklara tutulanların deva aramak için geldikleri bir yerleşim yeri idi. Bazı kaynaklarda görüldüğü üzere bu bölge Dersaadet'e iaşe sağlayan bir bölge, şifa ve inziva yeri ayrıca dini mekanların bulunduğu izole bir mekân olarak adlandırılmaktadır. Sahil kısmında koyu andıran içeriye dönük bir limana sahipti. Bu limandan İstanbul'a ürünler getirilirdi. Ürünleri bir yerden başka bir yere aktarmak dışında limanları fazla işlek sayılmazdı. Osmanlı Devleti bu bölgeyi hem Tahıl üretilen bölge olarak kullanmış hem de acil durumlarda hububat iaşesini bu bölgeden karşılamıştır.²³

Osmanlı İmparatorluğunda hububat yani tahıl önemli bir besin maddesiydi. Öyle ki ekmeğin günümüzde dahi toplumumuz için ne kadar kıymetli olduğunu görmekteyiz. Osmanlı'da da aynı şekilde İstanbul gibi büyük ve önemli bir merkezde hububatın da son derece önemli olduğu bilinmektedir. Hububat üretiminin her aşaması kanunnamelerle de koruma altına alınmıştı. Hatta hububatın üretileceği çiftliklerin

¹⁹ Tabakoğlu, a.g.e., ss. 103.

²⁰ Suraiya Faroqhi, İstanbul'un İaşesi ve Tekirdağ Rodosçuk Limanı, ODTÜ Gelişme Dergisi, cilt: 7, sayı: 1-2, 1980, ss. 140.

²¹ Suraiya Faroqhi, Osmanlı Şehirleri ve Kırsal Hayatı, (1. Baskı), Doğu Batı Yayınları, Ankara, 2006, ss. 31.

²² Bizanslılar Khalkedon yani günümüzde Kadıköy bölgesine yerleşenlere konumu gereği çok şaşırmışlardır. Çünkü ne tam anlamıyla ticari bir merkez konumunda ne de yerleşim alanına açılacak bir noktadaydı. Koy gibi biraz iç kısımda kaldığı için buraya "Körler Diyarı" adını vermişlerdi. Bu bölge büyük çoğunlukla ticari gemilerini yanaştırdıkları ve insanların huzur bulmak için geldikleri bir yer haline gelmişti. Fatih Sultan Mehmed İstanbul'u fethinden sonra bir hocanın kızı ile İstanbul Kadısı'nı evlendirince buraya isim olarak Kadıköy ismi verildiği düşünülmektedir.

²³ Tamer Kütükcü, Geçmiş Zamanların, Mekanların ve Hatırlamaların Rafına Kadıköy'ün Kitabı (2. Baskı), Ötüken Yayınları, 2014, ss. 13.

büyükliklerinin ne kadar olacağı, bir çiftliğe ne kadar tohum ekileceği, “biçme” zamanının ne zaman olacağı, harmanın yapılacağı zaman ve kaldırılması gibi hususlar kanunnamelerle kesinleştirilmiştir. Aynı şekilde toprak sahiplerinin payı ve satılacak ürünlerin miktarı da yine kanunlarla belirlenmiştir. Kanunlarla belirlenen bu hususlar piyasaya sürülecek hububatın güvenli yollardan İstanbul’a ve diğer bölgelere ulaşmasını sağlamak açısından önemliydi. Yaşanacak herhangi bir aksaklık İstanbul’a ulaşacak hububatta sıkıntı yaratabilirdi. Bu yüzden bu konu ayrıntısıyla takip edilmiş ve denetimler sıkı tutulmuştur.²⁴

Osmanlı İmparatorluğu’nda üretim yapan reayadan çeşitli vergiler alınmaktaydı. Bunlardan biri de öşür vergileriydi.²⁵ Hububattan alınacak öşür miktarı ise arazinin verimliliği, sulama şartları, hububatın çeşidi ve bölgenin örf adetleri dikkate alınarak belirlenirdi. Hububattan alınan vergileri aynî ve nakdî olarak iki şekilde alınırdı. Arpa ve buğday gibi uzun süre dayanabilen hububat çeşitlerinden aynî vergi almak kanundu. Ancak dönemin narh fiyatlarına göre sipahiler nakdî olarak almak isterlerdi. Çünkü sipahiler aynî olarak aldıkları ürünlerin satışında zorlanmaktaydılar. Ancak reayanın vergilerini her zaman nakdî olarak sağlama imkanları olmuyordu. Hububat konusunda öşrî olarak toplanan vergi buğday kategorisinde toplanıyordu. En çok üretim yapılan ve satılan ürünler önce arpa ve daha sonra darıdır.²⁶

Hububat, bugün Unkapanı semtinde bulunan un kapanı²⁷ tüccarları tarafından İstanbul’a getirilmekte ve buradan ticareti yapılmaktaydı. Burada tezkireler²⁸ kontrol edilir, zahire tezkiresi olmayanlar ticaret yapamazlardı. Hatta zahire tezkiresi olmayan

²⁴Ayrıntılı bilgi için bkz., Mehtap Özdeğer, Osmanlı İmparatorluğunda Hububat Üzerine Devletin Himaye Edici Müdahalesi, İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası, cilt: 51, sayı: 1, 2011.

²⁵Sözlükte “onda bir” anlamına gelen öşür, fıkhîta toprak ürünlerinden tahsil edilen zekâtı ifade eder. Osmanlı Rumeli’de kalan topraklarını haracî, Anadolu’da kalan topraklarından aldığı vergiyi ise çoğunlukla öşri vergi olarak belirlemiştir. Ebû Suud Efendi tarafından çerçevesi belirlenen bu sistem İslam Fetih Sistemine dayandırılmıştır. Anadolu’da topraklarını işleyen köylü ürettiği ürünün vergisini sipahiye öşür adı altında sipahilere vermektedir. Ayrıntı için bkz. Ahmet Tabakoğlu, Öşür, İslam Ansiklopedisi, cilt: 34, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, İstanbul, 2007.

²⁶Mehmet Ali Ünal, XVI. Yüzyılda Harput Sancağı (1. Baskı), Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara, 1989, ss. 119-120.

²⁷Burada “kapan” kelimesi günümüzden farklı olarak; şehirlere ürünlerin getirildiği ve toptan satışının yapıldığı yer anlamına gelmektedir. Un kapanı da unun İstanbul’a getirildiği ve buradan alıcılara ulaştırıldığı yer anlamına gelmektedir.

²⁸Tezkîre, Kâmûs-ı Türkî’de “yad etmeye vesile olan kâğıt” olarak geçmektedir. Ancak burada zahire ticareti yapmaya izin veren kâğıt anlamında kullanılmıştır.

gemilere malzeme yüklemesi yapılmazdı. Tezkireler her ticarete yenilenir, böylece kaçakçılık engellenmeye çalışılırdı. Kapan sahipleri zahireleri sahibinden peşin parayla alır değirmenciler ve tüccarlara taksitle satarlardı. Bundan dolayı kapan tüccarlarına borçlanan çok fazla değirmenci ve fırıncı olmuştur.²⁹

Hububat önemli bir iâşe ürünüdür. Bu yüzden üretimden tüketime yani şehre getirilene kadar birçok önlem alınmıştır. Bu önlemlere rağmen yine de bazı sıkıntılar yaşanmıştır. Avrupa, Asya ve Afrika'ya yayılmış topraklarında temel gıdayı oluşturan arpa, buğday, çavdar ve hayvan yemi olarak kullanılan yulaf Akdeniz bölgesinde yetişmekteydi. Bu bölgenin dağlık ve ormanlık alanlarının geniş olmasından dolayı ekilebilir alanlarının kısıtlı olması bu ürünlerin üretiminde yaşanan zorluklardan biriydi. Hububat üretilen bölgelerde yaşanan iklim değişimleri ve kuraklık, bölgede yetişen hayvanların ziraî ürünlere zarar vermesi gibi durumlar ekinlere zarar verilmesine örnektir. Ancak Fatih Sultan Mehmed'in Kanunnamesi'nde böyle durumlara ağır önlemler alınması gerektiği yazmaktadır. Ayrıca ürünleri bir yerden bir yere naklederken bazı zorluklar yaşanmıştır. Kara yollarında genellikle at, deve ve katır kullanılmıştır. Bu yolla taşınan ürünler de masraflı olmaktadır. Tehlikesi de çoktur. Denizden yapılan nakliyatlarda kara nakliyatlarına nispeten daha ucuz bir yol olduğu görülmüştür. Ancak deniz ulaşımında ise gemiler her zaman yola çıkamıyor belirli mevsimleri beklemeleri gerekiyordu. Ayrıca denizlerde görülen haydutluk faaliyetleri de nakliyatı aksaklığa uğratan bir diğer sorundur.³⁰

Hububat, İstanbul'da en çok ekmek olarak tüketilirdi. Ancak bazı durumlarda ekmek fiyatlarında artma görülmüştür. Mevsime bağlı olarak hububat üretiminde azalma olduğunda şehre giren malzeme de azaldığı için ekmek fiyatlarında da doğrudan bir artış olmuştur. Şiddetli kış aylarından sonra hububat fiyatlarında artışlar görülmüştür. Böyle zamanlarda fiyatlar yükseleceği için halkın durumu göz önünde bulundurularak ekmeğin ağırlığı azaltılır ve fiyatları sabit tutulmaya çalışılırdı.³¹

Osmanlı İmparatorluğu sınırları gereği son derece büyük bir devletti. Böyle büyük bir devletin başkenti olan İstanbul'a giriş çıkış yapacak her türlü malzemenin

²⁹ Tabakoğlu, a.g.e., ss. 111.

³⁰ Lütfi Güçer, Osmanlı İmparatorluğu'nda Hububat Meselesi (1. Baskı), Şermet Matbaası, İstanbul, 1964, ss. 1-35.

³¹ Ali Efdâl Özkul, Osmanlı İdaresinde Kıbrıs'ta Ekmekçi Esnâfi (Habbâz) ve Faaliyetleri, Belleten Dergisi, cilt: 82, sayı: 295, 2018, ss. 871.

kayıtları tutulur ve bu kayıtlar daima kontrol edilirdi. Mesela Lutfi Güçer, 1574 yılında Bergama kazasından İstanbul'a gideceği söylenerek hububat alınmış ancak nereye gittiği bulunamaması, hem hububatın alındığı köylüye hem de vergi memurlarına sorun çıkardığından bahsetmiştir. Köylülerin uygun fiyatlardan mamullerini verdikleri için zarar ettiklerinden bahsetmiştir.³²

Osmanlı İmparatorluğu tarım faaliyetleriyle geçinen bir İmparatorluktu. Toprakları genişledikçe tarım yapılacak arazileri çoğalmış ve vergilendirme sistemleri de değişim göstermeye başlamıştır.

Osmanlı İmparatorluğu'nda özellikle buğday hem topraklarımızda bol bol yetişmesinden hem de kutsal sayılan ekmeğin yapımında kullanılmasından dolayı son derece kıymetliydi. Ekmek üretimine çok önem veriliyordu. Osmanlı İmparatorluğunda esnafın içerisinde en önemlilerinden biri de ekmekçi esnafıydı. Esnafar hem devlete bağlı hem de bağımsız bir şekilde ticaret yapabiliyorlardı. İstanbul kadısı hububatın İstanbul'a gelmesi, gemilerden boşaltılması, fırıncılara ulaştırılması ve halkın eline ulaştırılmasına kadar olan süreçte aktif rol oynamaktaydı. Yani özel ticaret yapan hububat tacirlerini devlet yakın takibinde tutmaktaydı. İstanbul'a nereden ne kadar hububat getirtileceği, hangi iskelelerden şehre giriş yapacağı, bu ürünlerin kimler tarafından ne kadara alınacağı ve ne kadara satılacağı belirlenmekteydi. Kontrollerde yine iskelelerde yapılır, ürünlerin hatalı bulunması durumunda gereken yapılırdı. Devlet'in hububatını stokladığı depolar mevcuttu. Özellikle kış aylarında ekmeğe ulaşmakta zorluk yaşandığı durumlarda bu depolardan iâşe sağlanırdı.³³

1.2. İstanbul'da Et İâşesi

Beslenmede temel gereksinim olarak görülen et ihtiyacının karşılanması gerekliydi. Bundan dolayı Osmanlı Devleti'nde ziraî faaliyetler kadar hayvancılıkta üzerinde durulan konular arasındaydı. Hayvancılık hem kentlerin iâşesi hem de sanayi için önemli bir kullanım alanı olmuştur. Hayvancılığın gelişmesinde nüfusun artması ve toprak sistemi etkili olmuştur. Nüfusun az olduğu bölgelerde hayvancılık

³² Lutfi Güçer, XVI. Yüzyıl Sonlarında Osmanlı İmparatorluğu Dahilinde Hububat Ticaretinin Tabi Olduğu Kayıtlar, İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası, cilt: 13, sayı: 1-4, 2011, ss. 79.

³³ Uzun, a.g.e., ss. 8.

faaliyetlerinin arttığı görülmüştür. Ayrıca tarıma elverişli olmayan bölgelerde de hayvancılığa rastlanmıştır.³⁴

Osmanlı İmparatorluğu'nda büyük bir merkez olan İstanbul'da yaşayan herkes için en önemli gıda maddelerinden biri etti. Et, Doğu Rumeli ve Trakya'dan getirilmekteydi. Osmanlı İstanbul'unda bugünden farklı olarak koyun ve kuzu eti sığır etine oranla daha fazla tüketilmekteydi. Bundan dolayı şehre getirilecek et oranları da ona göre belirleniyordu.

İstanbullular, yemek için özellikle koyun ve kuzu etini tercih ediyorlardı. Ancak miktarı kesin olmamakla birlikte sığır eti tüketimine de rastlanmıştır. Arif Bilgin'in, yazısında İstanbullularca büyükbaş hayvan etinin tercih edilmemesinin sebebini Müslümanlarca "lâtif gıdalar"³⁵ arasında geçmemesi ve halkın bu besinleri tüketirken sağlıklarına yararının olmadığını düşünmeleridir. Ayrıca İstanbul'un büyük bir merkez ve başkent olmasından dolayı burada halk, otoriteler ve elit bir kesimin yaşadığını söyleyebiliriz. Elit kesim büyükbaş hayvanları yemek istemez, buzağı ve oğlak etine rağbet gösterirlerdi. Ayrıca beyaz et olarak tavuk dışında ördek, kaz, güvercin ve keklik gibi hayvanların etlerini de tüketirlerdi. Büyükbaş hayvan eti tüketiminin tersine İstanbul'da koyun eti tüketimi oldukça fazlaydı. Ayrıca şehirde balık tüketimi de oldukça yaygındı.³⁶

İaşe meselesi son derece önemli bir etkidir. İstanbul'da otorite ile ilgili karar verilecek birçok faaliyet iaşeye göre belirlenirdi. Mesela Padişahın Edirne'ye gitmesi iaşe durumuna göre karar verilirdi. Eğer yeteri kadar iaşe yoksa plan ertelenirdi. Saray halkından birçok kişi iaşe yetersizliğinden dolayı göçten vazgeçmiş, seferlere çıkılırken dahi kararlar iaşe tedarikine göre karar verilmiştir. Bu yüzden alınacak

³⁴ Kaya Göktepe, Osmanlı Döneminde Tekirdağ'da Yapılan Hayvancılığın İstanbul'un İaşesi ile Sanayii ve Ticari Faaliyetlerindeki Rolü, Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, cilt: 20, sayı: 1, 2018, ss. 362.

³⁵ Lâtif Gıdalar: Latif kelime anlamı itibariyle hoş, yumuşak anlamlarına gelmektedir. Osmanlı sağlıkçılarına göre insan vücudunda kan, balgam, safra ve sevda adı verilen dört hılt madde bulunmaktadır. Hılt ise besinlerin sindirilmesi ile birlikte sıvı halli olarak meydana gelen ilk üründür. Yani besinler tüketildikten, sindirim gerçekleşikten sonra vücutta bunlar oluşmaktadır. Lâtif gıdalar ise vücutta fazla hılt artışı bırakmayan besinlerdir. Besin artıklarının boşaltılmasına da yardımcı olmaktadır. Lâtif gıdanın fazla tüketilmesi halinde vücutta safra birikmesi yaşanacak ve sağlık sorunlarına yol açacaktır. Ayrıntılı bilgi için bkz., Nil Sarı, "Osmanlı Tıbbında Besinlerle Tedavi ve Sağlıklı Yaşam", Bilgin, A., Samancı, Ö. (eds.), Türk Mutfağı (1. Baskı), T.C Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2008, 137-153.

³⁶ Arif Bilgin, Osmanlı İstanbul'unda Yemek Kültürü, Antik Çağ'dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi, cilt: 4, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür A.Ş. Yayınları, İstanbul, 2015, ss. 8.

ürünler son derece önemliydi. Taşradan alınacak ya da İstanbul pazarından alınacak her türlü ürün öncelikle Matbah-ı Amire çalışanlarına tahsis edilirdi.³⁷ Bazı bölgelerde yetişen etlerin saraya tahsis edildiğini belirtmek için Bursa Kadısı'na hüküm yazılı bir mektup gönderilmiştir. Bu hüküm saraya yani İstanbul'a getirilen ürünlere ne kadar dikkat edildiğini gösteren bir belgedir.³⁸

İstanbul'un fethinden sonra halkın et ihtiyacını karşılamak için önemli adımlar atılmıştır. Halkın beslenmesinde ete çok önem verilirdi. Fetihten sonra İstanbul'a gıda alımında teşkilatlanma yoluna gidilmiştir. Kaçakçılığı önlemek, şehre kaliteli ürün getirmek ve bu ürünlerin kontrollerini sağlamak amacıyla çeşitli birimler kurulmuştur. Hangi şehirden ne kadar et gönderileceği bilgisini kadılar tutmuşlardır. Bu bilgiyi İstanbul'da celepler kaydederlerdi. İslam Ansiklopedisi'nde "celep"; kelime anlamı itibarıyla, satmak için mal veya hayvan getiren kişi ve bir yerden ithal edilen deve, at ve mal anlamına geldiğini görmekteyiz. Celep kasaplık hayvanların sevkini sağlayan ve kasaplara satan anlamında kullanılmıştır. Osmanlı arşiv belgelerinde ise hayvan tüccarı olarak geçmektedir. Celepler İstanbul'a daha çok koyun eti getirmek ve getirilen etleri kasaplara dağıtmak için görevlendirilmişlerdir. Fatih Sultan Mehmed devrinde Rumeli'den alınan koyun eti için "celep-keşân" denilen bu sistem kullanılmıştır. Ayrıca etlerin Rumeli'den daha çok alınmasının sebebi Rumeli bölgesinde yoğun olarak koyun yetiştirilmesi idi.³⁹

İaşenin sağlanması için gerekli takibi kadılar yapmaktaydı. Şehirden gönderilecek ürün sayısı İstanbul'da celep defterlerine kayıt edilirdi. Celep defterlerinde gönderilen koyun sayısı ve ilgili celeplerin isimleri yazılırdı. Böylelikle gönderilecek her ürünün takibi kolaylıkla yapılırdı. Kayıtların bir kopyası kadılara gönderilirdi. Kadılar İstanbul'a gönderilecek ürünleri teker teker kontrol ederlerdi. Ürünlerin kontrolünden sonra belge imzalanır ve İstanbul'a gönderilirdi. Belge İstanbul'a daha önce gider ve ilgili ürünler geldiğinde kontroller sağlanırdı.⁴⁰

³⁷ Ahmet Tabakoğlu, Osmanlı Sarayının İaşesi, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Marmara Üniversitesi, 2000, ss. 79-80.

³⁸ Hükümün tamamı için bkz. 9. Hüküm; Ahmet Refik Altınay, Onuncu Asr-ı Hicrîde İstanbul Hayatı (1. Baskı), Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1987, ss. 8.

³⁹ Mehmet Sait Türkhan, Celep, TDV İslam Ansiklopedisi, cilt: ek-1, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, Ankara, 2020, ss. 253.

⁴⁰ Çiftçi, a.g.e., ss. 162-163.

Osmanlı İmparatorluğu'nda her i    malzemesinde olduğu gibi et i  n de önemli önlemler alınmıştır. Tüketimi önemli bir boyutta olan etin temini ve korunması takip edilirdi. İstanbul'da tüketilecek et taze, kaliteli ve ihtiya  n karşılanacağı kadar bol olmalıydı. Ayrıca       li sebeplerden dolayı i     i sağlanamayan ürünler i  n önlemler alınmalıydı. Türk toplumunda geleneksel olarak k         hayvan tüketilirdi. Büyükbaş et tercih edenler de olurdu ancak tüketimi daha az olduğu i  n fiyatları daha ucuz tutulurdu. İstanbul dışında yaşayan halk kendi bahçesinde beslediği hayvanları kesip yiyorlardı. Ancak bu hayvanlarda kayıt altında olduğu i  n kolayca kesip yiyemiyorlardı. Yalnızca büyük toplantılarda ve özel günlerde rahatça kesiyorlardı. Bunun dışında İstanbul'a genellikle canlı hayvan gönderiliyordu.        nakliye koşulları sebebiyle kesilmiş etlerin bozulma ihtimali oluyordu bundan dolayı canlı hayvan getirtilip İstanbul'da kesme ve dağıtma işlemiş yapmak daha mantıklı oluyordu. Kırsal kesimde ise ete narh uygulaması konulmuştu. Kadılar tarafından esnaflar kontrol edilir ve temel besin kaynaklarını ne kadara sattıkları kayıt altına alırlardı.⁴¹

İstanbul'da i    malzemelerinin tamamı kontrol edilmekteydi. Temel ihtiyaç olan bu ürünlerin hangi ücretlere satıldığı, satılan ürünlerin kalitesi sıklıkla kontrol edilirdi. Hatta zaman zaman padişahların dahi tebdil-i kıyafetle esnaf ziyaretlerinde bulunduğu görülmüştür. İstanbul'a et temin etmek i  n Anadolu ve Rumeli'ye önemli görev düşmekteydi. Rumeli'de konar-göçer halkın hayvan i      ine desteği görülürken, Anadolu'da hem konar-göçer toplulukların hem de köylülerin hayvancılıkla uğraştıkları görülmüştür. Rumeli'den gelen kıvırcık koyunlar İstanbul tarafından en çok tercih edilen koyun türleri arasındaydı. Et yağının kas ve lif olarak dağılmasından dolayı hazmı kolaydı. Kasım ayında satışa çıkarılan azman koyunu başkente getiriliyordu. İstanbul'a et i     i i  n getirtilen bir diğ er koyun türü ise 1263'te Bizans İmparatoru VIII. Michael Paleologos tarafından kendilerine yaylak ve kışlak olarak verilen Türkmenler tarafından yetiştiriciliği yapılmıştı. Toklu koyunlar da İstanbul'a gönderilmiştir. Ancak bu koyunlar uzun mesafe yolculuğuna dayanıklı olmadığı i  n

⁴¹ Mustafa   zt  rk, Osmanlı Devleti'nde Hayvancılığın İktisadi Boyutu, BELLEK Uluslararası Tarih ve Kültür Araştırmaları Dergisi, cilt: 1, sayı:1, 2019, ss. 30-31.

çok fazla tercih edilmemiştir. Hayvanlar canlı olarak İstanbul'a getirtiliyor dağıtımı kasaplara yapılıyordu.⁴²

Yukarıda bahsedildiği üzere İstanbul'a getirilen hayvanlar celepler tarafından iki farklı şekillerde satılabilmekteydi. Birinci şekilde celepler, kendilerine verilen canlı hayvanları mevsiminde İstanbul'a getirip, kadıya ve muhtesibe teslim ederdi. Kadı ve muhtesip yardımıyla İstanbul kasaplarına satışını yapardı. Kadı koyun satışının yapıldığına dair bu kişilerden hüccet alırdı.⁴³ İkinci şekil ise celeplerin İstanbul'a getirttikleri koyunları kendilerine tahsis edilen dükkanlarda keser ve etlerini gerekli kasaplara satarlardı. Celeplerin iki şekilde de koyunları getirtme yetkisi vardı. Celeplerin canlı hayvanların İstanbul'a getirip satışını yapması durumu daha kârlı gibi görünse de hayvanların kesiminden sonra satmaları hususu daha çok tercih ediliyordu. Çünkü kesilen hayvanın başı, derisi, içkembesi, ayakları ve iç yağını da ayrıca satıyorlardı.⁴⁴

İstanbul'a koyun temininde yaşanan bir diğer sorunda sipahiler, zenginler ve madrabazların koyun ticaretine girdikleri için İstanbul'a gelen koyunlarda sıkıntılar yaşanması sorunu oluşmuştur. Celeplerin koyun tedarikinde sorun yaşamaları bu yüzden sipahi ve madrabazlara koyun satılmaması konusunda hüküm çıkmıştır.⁴⁵

Rumeli'den koyunları alan celepler, İstanbul'a getirir burada şehre sokulmadan Edirne-kapı'da kurulan hayvan pazarlarında satılmaktaydı. Burada koyunların sayımı yapılır ve gerekli bilgiler alındıktan sonra satımı yapılırdı. Satışlar belirli bir sisteme göre yapılırdı sabah başlayan koyun satışları öğlene kadar devam eder öğleden sonra ise burada satışı yapılan koyunlar kesilmek üzere salhaneye gönderilirdi. Böylece narh sistemi kontrollü bir şekilde devam etmiştir. Ayrıca kesilen hayvanların başlarının başçıya, derisini debbağa, yağını mum işleyenlere, içkembesini içkembeciye satıldığından emin olunurdu.⁴⁶ İstanbul'a getirilen canlı hayvanların kesimini yapacak

⁴² Ayşegül Hüseyinklioğlu, (2019), Yayladan Sofraya Etin Hikayesi, Üçüncü İktisat Tarihi Kongresi, İzmir Demokrasi Üniversitesi Yayınları, 2019, ss. 28-29-30.

⁴³ Hüccet: Sözlükte delil, senet anlamlarına gelen hüccet, Osmanlı'da bir hukuk terimi olarak kullanılmıştır. Üzerinde kadının mührü bulunan bu belgeler gerektiği durumlarda bir işin yapıldığına dair ispat için kullanılmıştır.

⁴⁴ Ahmet Kala, 19. Yüzyılın İlk Yarısına Kadar İstanbul Kasap Esnafının Organizasyonu, Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi, cilt: 0, sayı: 37-38, 1992, ss. 111-112.

⁴⁵ BOA, A. {DVNSMHM.d..., 7/310, 1 Rebiülahir, 975/5 Ekim 1567.

⁴⁶ Kala, a.g.e., ss. 113-114.

olanlar Yedikule Salhanelerini kullanmışlardır. Böylece hayvan kesimi kontrol altında tutulmuştur. Zaman zaman Yedikule Salhanelerinin dışında da kesim yapıldığı görülmüştür. 1526 yılına ait bir arşiv belgesinde debbağ, sabuncu ve mumcu esnaflarının şikâyeti görülmektedir. Şikâyeteye göre Yedikule Salhanesi dışında koyun kesimi yapılması sonucu debbağ, mumcu ve sabuncu esnafları zarara uğramıştır.⁴⁷

1.3. Meyve ve Sebze İaşesi

İstanbul'un iaşesi için kullanılan bir diğer gıda ürünü meyve ve sebzelerdir. Anadolu topraklarında çeşitli ürünler üretilmektedir. Üretim yapılan topraklarda çeşitli denetleme mekanizması oluşturulmuştur. Üretim yapılacak iklime uygun hangi ürün yetiyecekse onu yetiştiren çiftçi köylü ailesi şartlara uygun ödeme yapmaktadır. Köylü, elindeki arazide üretim yapması önemlidir. Devlet bu sistemi merkezden atadığı beylerbeyleri ve tımarlı sipahileri ile birlikte denetlemektedir. Klasik dönemde Anadolu topraklarında çoğunlukla hububat üretimi yapıldığı görülmektedir. Ancak Anadolu'nun iklimi ve coğrafi şartları meyve ve sebze üretimine de son derece elverişlidir.

Anadolu, farklı iklim çeşitliliğine sahip olduğu için tarım konusunda zengin çeşitliliğe sahiptir. Ayrıca yüzyıllardır burada tarım yapıldığı için toprak tarım yapmaya elverişli bir hale gelmiştir. Sadece çiftçiler tarafından yetiştirilen meyve haricinde yabani olarak da birçok meyve Anadolu'da yetişmektedir. Osmanlı İmparatorluğu döneminde de üretim bu şekilde olmuştur. Ayrıca Eskiçağ ve Bizans döneminde de Anadolu'da üretilen meyveler meşhurdur. Üzüm, incir, ayva, armut, erik, elma, nar, kiraz, vişne, karadut, zeytin gibi meyveler Anadolu'da yetişen ürünlere örnek olarak verilir.⁴⁸

Meyve ve sebze üretiminde vergi toplamının temel şartı piyasaya sürülmesi meselesiydi. Köylünün kendi bahçesinde yetiştirdiği meyve ve sebzeden vergi alınmazdı. Meyve ve sebzelerle alakalı ürünlerin bazen vergi isimlendirmeleri ile bazen ise kendi isimleriyle adlandırıldıkları görülmüştür. Öşr-i sebzevat, eşcar-ı cevz, badem, mali- sayfi, öşr-i piyaz, haraç-ı bağat, öşr-i meyve, öşr-i bezelye vb. isimlerle

⁴⁷ BOA, TS.MA.e, 759/38, 9 Şevval 926/22 Eylül 1520.

⁴⁸ Priscilla Mary Işın, Osmanlı Mutfak İmparatorluğu (1. Baskı), Kitap Yayınevi, İstanbul, 2014, ss. 134.

adlandırılmıştır. XV ve XVI. yüzyıllarda Osmanlı İmparatorluğunda yaklaşık 80 çeşit meyve ve sebze üretilmiştir.⁴⁹ Bu sebze meyvelerden bazıları şu şekilde sıralanabilir:

Ceviz	Armut	Zeytin	İncir	Muz	Ayva	Badem
Çilek	İncir	Harnup	Nar	Dut	Üzüm	Fındık
Muşmula	Karpuz	Hurma	Kavun	Kayısı	Şeftali	Vişne
Bakla	Bal kabağı	Bezelye	Börülce	Çalı fasulyesi	Dere otu	Ebegümeçi
Böğürtlen	Can eriği	Zerdali	Erik	Üvez	Kabak	Hindiba
Elma	Fıstık	Üvez	Ispanak	Hıyar	Havuç	Kızılıcık
Asma kabağı	Kereviz	Karnabahar	Kışniş	Lahana	Marul	Maydanoz
Nane	Pancar	Patlıcan	Pırasa	Sakız kabağı	Salatalık	Sarımsak
Semizotu	Soğan	Bamya	Turp	Yeşil biber	Kuzu kulağı	Çalı fasulyesi
Kestane	Kiraz	Kavata	Fasulye	Ağaç çileği	Limon	Narenciye
Turunç	Kızılıcık	Kuşkonmaz	Pancar	Pazı	Hisarcuk kurusu	Kuzukulağı
Semiz otu	Patlıcan	Yeşil biber				

Osmanlı İmparatorluğu gibi büyük bir imparatorlukta yetişen ürünlerin takibi de oldukça aşamalı bir şekilde yapıldı. Özellikle İstanbul'a getirilen ürünlerin takibi çok önemliydi. Meyve ve sebze gibi Anadolu topraklarında üretimi çok fazla olan üretim malzemesinin İstanbul'a getirirken de aşamalarla olmuştur. Ülkenin birçok yerinden toplanarak İstanbul'a getirilen ürünler öncelikle kapana getirilir buradan

⁴⁹ Ayrıntılı bilgi için bkz. İbrahim Solak, Osmanlı İmparatorluğu Döneminde Anadolu'da Meyve ve Sebze Üretimi, Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi, cilt: 0, sayı: 24, 2008, ss. 220.

toptan dağıtımı yapıldı. Kapanlara getirilen meyveler ve sebzeler öncelikli ve zorunlu iâşe malzemeleri arasında bulunurdu. Böylelikle bu ürünlerin korunması sağlanırdı. Kapanlar Unkapanı ve Bahçekapı arasında ticaret yapmaktaydı. Haliç büyük bir ticari koy haline gelmişti. İstanbul'a karadan ve denizden getirilen ürünler kapanlara boşaltılır, burada kontrol, değerlendirme ve narh işlemleri gerçekleştirildikten sonra toptan ticareti yapılmak üzere şehre dağıtılırdı.⁵⁰

İstanbul'a meyveler Güney Marmara ve Batı Anadolu'dan getirilmektedir. Kuru meyveler ise Şam'dan tedarik ediliyordu.⁵¹ İstanbul'un iâşesi karşılanırken saray memurlarına öncelik verilirdi. Şehirdeki satıcılara ancak sarayın iâşesi karşılandıktan sonra satış yapılması için dağıtılırdı. Özellikle dışarıdan getirilen ürünlerin dayanıksız olması riskine karşı bu önlem alınmıştır. Meyvelerde bu kategoridedir. Dönemin şartlarından, ulaşımın uzun sürmesinden dolayı saraya kaliteli ürün ancak bu şekilde sağlanıyordu. Kavun, karpuz ve üzüm gibi meyvelerde Eminönü, Hasır İskelesi, Zindankapısı ve Yemiş İskelesi'ne getirilip yükleri boşaltılır, daha sonra Muhtesip çardağı karşısına götürülür oradan toptan dağıtımı yapıldı.⁵²

Günümüzde İstanbul olarak sayılan ancak Osmanlı İmparatorluğu döneminde Pera bölgesi olarak adlandırılan bölge üzüm bağlarının ve kırların olduğu bir bölge olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu bölge şehrin kendi meyve ihtiyacını az da olsa karşılamaktaydı. Burada bulunan kırlar Sefirler ve zenginlerin konaklar yaptırdıkları bölgelerdir. Bu konakların bahçelerinde sebze meyve üretimi yapılmaktadır. Bunlar Beyoğlu bölgesinin dolayısıyla İstanbul'a çok yakın bir bölgede üzüm bağlarının olduğunu göstermektedir.⁵³

İstanbul'un iâşesinde önemli maddelerden olan sebze ve meyveler tazeliğini korumak için yakın bölgelerden getirtiliyordu. Özellikle Marmara ve Trakya bölgesi İstanbul'a getirilecek meyveler hususunda önem arz etmekteydi. Aydın, Menteşe ve Saruhan bölgelerinden İstanbul'a kuru meyve ve yemişler getirilirdi. Kuru meyvelerin

⁵⁰ Coşkun Çakır, Osmanlı İstanbul'unda Ticaret, Antik Çağ'dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi, cilt: 6, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, İstanbul, 2015, ss. 35.

⁵¹ Arif Bilgin, Osmanlı İstanbul'unda Yemek Kültürü, Antik Çağ'dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi, cilt: 4, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, İstanbul, 2015, ss. 3-4.

⁵² Arif Bilgin, Osmanlı Sarayının İâşesi, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Marmara Üniversitesi, 2000, ss. 79

⁵³ Müge Özkan Özbek, Tarihsel Süreçlerde Taksim Meydanı ve Beyoğlu Bölgesinin Morfolojik Evrimi ve Sentaktik Analizleri, Tasarım Kuram Dergisi, cilt: 17, sayı: 32, 2021, ss. 38.

getirilmesi yaşı meyvelere göre daha kolaydı. Tıpkı kurutulmuş etlerin dayanıklılığını daha uzun süre koruması gibi kuru meyvelerde daha uzun süre korunuyordu. Özellikle bu bölgede yetişen incir ve üzümler, tüccarlar tarafından çok tercih edilir ve hem İstanbul hem de başka bölgelere ticareti yapılırdı.⁵⁴ İzmir, Manisa, Aydın yöresinden kırmızı üzüm, kara üzüm, badem, incir, armut, zerdali kuruları, kestane ve nar kurusu gibi ürünlerin İstanbul pazarlarında bol bol satışının yapıldığı görülmektedir.⁵⁵

Özellikle kiler-i âmire bizzat sarayın iâşesi için meyveler getirtmekteydi. Üzüm, çeşitli incir türleri, nar, armut kurusu ürünleri Manisa, İzmir, Foça, Akhisar, Marmara, Nif, Kızıllıhisar, Ayasuluk, Nazilli, Gördes, Karaburun, Menemen Güzelhisarı, Aydın Güzelhisarı, Tire, Birgi, Urla gibi bölgelerden getirtilmiştir. Üzüm daha çok Manisa kasabalarından, İzmir'in köylerinden temin edilmekteydi.⁵⁶

Devlet tarafından meyve satın alınmak üzere gönderilen kilerci, kuru meyve ya da diğer meyve çeşitlerinin satışıyla sorumlu bölge kadıları yardımıyla bizzat yetiştirdiği bölgeden satın alıyor, gerekli olan ücretler ise o bölgelerde ki padişah hasları tarafından ödeniyordu. Ürünler kira ile tutulan develere yükleniyor ve İzmir iskelesine iletiliyordu. Burada özenle paketlenen ürünler İzmir kadısının denetiminde kiralanan gemilere bindiriliyordu.⁵⁷ Gemi reislerine gemide ne olduğuna dair hüccetler veriliyordu. Burada kadı kendisinin bilgisi olduğuna dair bir belgeyi merkeze gönderiyordu. Ürünler İstanbul'a geldiğinde gemi reislerinden alınan belge ile kadının doğrudan merkeze gönderdiği hüccetler karşılaştırılıyor böylelikle meyveler üzerinde denetim sağlanıyordu.⁵⁸ Meyve taşıyan bu gemiler İstanbul'da İhtisab ya da Yemiş İskelelerine yanaşması konusunda hüküm vardır.⁵⁹

İstanbul'a yanaşan mallar pazarcıbaşının kontrolü ile satışı ve dağıtımı yapılmıyordu. Gelen gıda malzemelerinin alış fiyatı, geminin yük taşıma ücreti ve hammaliye ücretleri hesaba katılarak fiyatlarının konulması istenir ve ona göre fiyatı

⁵⁴ Feridun Mustafa Emecen, (1988), XVI. Asrın İkinci Yarısında İstanbul ve Sarayın İâşesi İçin Batı Anadolu'dan Yapılan Sevkiyat, Tarih Boyunca İstanbul Semineri Bildiri Kitabı, İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Tarih Araştırma Merkezi, 1989, ss. 206.

⁵⁵ Halil Sahillioğlu, Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1525 Yılı Sonunda İstanbul'da Fiyatlar, Belgelerle Türk Tarihi Dergisi, cilt: 1, sayı: 1, 1967, ss. 50-53.

⁵⁶ Emecen, a.g.e., ss. 208.

⁵⁷ TS.MA.d, 6465, 29 Zilhicce 990/24 Ocak 1583.

⁵⁸ Emecen, a.g.e., ss. 209.

⁵⁹ Ahmet Refik, Hicri On Birinci Asırda İstanbul Hayatı (1. Baskı), İstanbul Devlet Matbaası, İstanbul, 1931, ss. 10.

belirlenirdi. Bakkallar ise ürünü satmak için %10 ya da %15 arasında bir fiyat belirler ona göre bir ücret koyarlardı. Ege'den gelen kuru meyve gibi ürünler taşıyan bazı gemilerin yanlış şehirlere gittiği de olmuştur. Bu yüzden İstanbul'a getirilirken gemilerin daha sıkı güvenlik önlemleri aldıkları görülmüştür. Zaman zaman bazı gemiler kendilerine verilen ücretleri az bulduklarından ihtisab iskelesine yanaşmak yerine Galata, Eyüb, Tophane iskelelerine yanaşmışlardır. Bazı gemiler kontrollerin daha az olduğu sularda yüklerini yine yüksek fiyatlarla Avrupalı tüccarlara veriyorlardı.⁶⁰

Bu kadar önemli ürünler tedarik edilirken bazı sorunlarda çıkmıştır. Bu sorunlar, İstanbul'da kuru meyve sıkıntısı yaşanmasına sebep olmuştur. İzmir'den İstanbul için gönderilen ürünlerin madrabazlar tarafından stoklandığı için İstanbul'da kuru meyve sıkıntısı baş göstermiştir. Bunun üzerine ambarların kontrol edilmesi ve stoklanan ürünlerin İstanbul'a gönderilmesi hükmü verilmiştir. Böylelikle yaşanan kuru meyve sıkıntısı çözüme kavuşturulmuştur⁶¹

1592 yılına dair bir belgede İzmir kadısına verilen bir hükümde İzmir'e Mustafa ve Murat çavuşlar gönderilerek kızıl üzüm, kara üzüm, incir, badem, zeytinyağı, balmumu ve diğer meyvelerin başka yerlere gönderilmeyip bu çavuşlar üzerinden takibi yapılacak olan narh ile yalnızca kapana ait gemilerle ürünlerin gönderilmesi ve İstanbul'un ihtiyaçlarının karşılanması hükmü çıkmıştır.⁶² Mühimme Defterlerinde geçen bu hüküm ile otoritenin İstanbul'a getirtilecek ürünlerin takibinin bizzat yapıldığı görülmektedir.

İstanbul'a meyve ve sebze iâşesi sağlayan diğer bir şehir ise Bursa'dır. Kavun, kestane, karpuz, nar, çilek, kiraz, şeftali, ceviz, soğan ve üzüm Bursa'dan alınan iâşe malzemeleridir.⁶³

Sadece şehirlerarası değil İstanbul içerisinde de merkeze uzak yerlerde sebze meyve üretimi yapılmaktadır. Bu bostan ve sebze bahçeleri İstanbul gibi büyük bir merkezin ihtiyaçlarını karşılamak için yetersizlerdi. Buna bağlı olarak şehir dışından getirilecek ürünler için büyük bir ulaşım ağı vardı. Deniz ve kara yolları ile İstanbul'a

⁶⁰ Emecen, a.g.e., ss. 212.

⁶¹ BOA, A.{DVNSMHM.d..., 5/362, 14 Rebiülevvel 973/9 Ekim 1565.

⁶² BOA, A.{DVNSMHM.d..., 71/380, 20 Zilhicce 1001/17 Eylül 1593.

⁶³ Çiftçi, a.g.e., ss. 164.

ürünler getirtilmekteydi. At arabaları ile kara yollarından ulaşım sağlanmaktaydı. Şehre getirilene kadar birçok elden geçmekteydi. Kabak, lahana, patlıcan, koruk, ıspanak, taze soğan, sarımsak, turp, kereviz, turşu yaprağı, pırasa, pancar gibi ürünler İstanbul'a getirilen sebzelerdi.⁶⁴

1.4. İstanbul'da Su Tedariki

Su yaşamın devam ettirilebilmesi için temel ihtiyaçlarındandır. İnsan vücudunda ise diğer bütün besin maddelerinden daha fazla ihtiyaç duyulan temel kaynaktır. Tarihin Eski Çağlar'ından beri insanların temel ihtiyaçlarını karşılamıştır. Su sayesinde medeniyetler kurulmuş, ilerlemiş ve teknolojik gelişmeler yaşanmıştır. Tarımsal faaliyetler suyun nimetleri sayesinde ilerlemiş ve dolaylı da olsa ticaretlerin yolunu açmıştır. Modern kentler ve şehir devletleri kurulmaya başlanınca da insanlara suyun ulaştırılması yolları aranmıştır. Böylece yaşam için son derece önem arz eden hayat kaynağının ulaştırılması üzerine kanallar ve yapılar oluşturulmaya başlanmıştır.

Halil İnalçık Osmanlı İmparatorluğu'nda ot, ateş ve suyun kullanılmasında sakınca görülmemiş halkın kullanımına açık olduğunu söylemiştir. Denizler, göller, nehirler ve yer altı suları halk tarafından kullanılabilir. Başkasına zarar verilmediği sürece bireyler işçiliği ve giderlerini karşılayabilirdi. Ancak su ile ilgili büyük giderler devlet tarafından karşılanırdı. Devletin karşılayamadığı durumlarda halkın zor durumda kalmaması için görevli tayin etme yetkisi bulunmaktadır. Osmanlı İmparatorluğu'nda düzeni sağlanmış bazı bölgelerde mülkiyet hakkına sahiptir. Özel mülkiyete sahip olan sular nehr-i âm ve nehr-i hâs olarak ikiye ayrılmaktadır. Bunlar dışında fertler su kanalları ve su kuyuları açmak, tarıma elverişli hale getirmek için bataklıkların kurutulması izni verilmiştir.⁶⁵

Osmanlı İmparatorluğu'nda su tarım için de kullanılmıştır. Pirinç üretiminde bol su gerektiği için ve üretimin aksamaması için önlemler alınmıştır. Burada önemli olan arazi mülkiyeti değil arazide kullanılan suyun nasıl kullanıldığıydı. Pirinç tarımı yapacak kişilere ark ve nehirlerin nasıl kullanılacağına dair çeşitli önlemler alınmıştır. Ark ve nehirlerin kullanımı tımar ve mülkiyet şeklinde belirlenmiştir. Pirinç

⁶⁴ Kolay, a.g.e., ss. 185.

⁶⁵ Halil İnalçık, Su, Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, cilt: 37, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, İstanbul, 2009, ss. 2-3.

tüketiminin fazla olmasından kaynaklı olarak pirinç üretimi devlet tarafından sıkı bir şekilde denetlenmiş ve teşvik edilmiştir. Meriç, Mesta ve Vardar ovalarında bol miktarda pirinç üretildiğini ve bu bölgelerde sıkı denetimler yapıldığını biliyoruz. Ayrıca Sakarya Nehri vadisi, Bursa, Kütahya, Ankara, Sultanönü, Bolu şehirlerinde pirinç üretimi yapılmaktaydı bu da bu bölgelerde suya ulaşımın kolay olduğunu göstermektedir.⁶⁶

Osmanlı İmparatorluğu genel itibariyle su konusunda dayatmalardan kaçınıyordu. Su üzerinden ödenen vergileri kaldırmıştır. Bazı bölgelerde ise konulan kurallar aynen korundu. Karaman ili dönemin en gelişmiş su dağıtım merkezi olarak dikkat çekmektedir. Burada su başvurusu yapanları kontrol etmek ve düzenlemek amacıyla mîrâb adı altında bir su dağıtım görevlisi tayin edilmiştir. Bir dizi düzenleme sayesinde mîrâbın özellikle yaz aylarında haksızlıklara karşı korunmasını sağlıyordu. Suyu kullanan herkes su dağıtan görevliye ücretini düzenli bir şekilde veriyordu. İran'dan coğrafyamıza gelen mîrâb kelimesi bazı bölgelerde su ağası olarak da biliniyordu. Su Anadolu'ya arklar ve kanallar aracılığıyla şehirlere getiriliyordu. Ayrıca bentler ve hayvanların kuvveti kullanılarak getirilen sular da bulunmaktaydı.⁶⁷

İstanbul'da koloniler dışında Bizans İmparatorluğu zamanında da son derece görkemli İmparatorluk kurulmuş ve bunun sonucunda burada yaşayan insanlara kanallar yardımıyla sular taşınmıştır. Bizans İmparatorluğu devrinden Osmanlı İmparatorluğu dönemine aktarılan çeşitli yollar vardır. Osmanlı İmparatorluğu'na başkentlik yapmış olan İstanbul'da da çeşitli su yollarının olduğuna şüphe yoktur.

İstanbul Roma İmparatorluğu döneminde düzenli bir su sistemine sahipti. Şehir dışında bulunan su yolları savaşlar ve depremler dolayısıyla tahrip olmuştur. Bizans İmparatorluğu'nun son dönemlerine doğru artık şehir içi şebekeleri de kullanılamaz hale gelmiştir. Osmanlı İmparatorluğu İstanbul'u fethetmesiyle bu su yolları onarılmış ve şehre su getirilmeye devam etmiştir. Ancak nüfus arttıkça daha çok su ihtiyacı doğmuştur. Bu da yeni su kanalları ve yeni yollar yapılmasına olanak sağlamıştır.

İstanbul'un fethi ile birlikte Fatih Sultan Mehmed sarnıçlara rağbet etmemiş, eski isale hatlarını onarmış ve bunlara yenilerinin eklenmesini emretmiştir. Şehir kısa

⁶⁶ Halil İnalcık, Su, ss. 2.

⁶⁷ Halil İnalcık, Su, ss. 3-4.

bir süre sonra içme suyuna kavuşmuştur. Yavuz Sultan Selim döneminde su merkezleri yapılmaya devam etmiştir. Kanuni Sultan Süleyman döneminde gelindiğinde ise nüfus kalabalıklaşmış su sıkıntısı yaşanmaya başlamış, Fatih Sultan Mehmed döneminde yapılan Fatih, Turunçlu, Bayezid, Mahmutpaşa, Şadırvan ve Kocamustafapaşa sularına ait çeşmeler yetersiz gelmeye başlamıştır. İstanbul'un su sorunu Kanuni Sultan Süleyman zamanında çözülmüş, Mimar Sinan'ın inşa ettiği su sistemleri su sıkıntısına çözüm olmuştur. Kırkçeşme, Halkalı, Taksim, Üsküdar, Terkos ve Hamidiye su tesisleri yapılmıştır.⁶⁸

İstanbul'a su getirmek her zaman öncelik olmuştur. Fatih Sultan Mehmed döneminde olduğu gibi Kanuni Sultan Süleyman döneminde de İstanbul'un içme suyu ihtiyacını karşılamak için Belgrad Ormanları'nda yapılacak çeşmeler ile ihtiyacın karşılanması hedeflenmiştir. Bu bölgeye yapılan kârgir su yolları ve kemerler ile su taşınımı sağlanmıştır. Eski dönemlerden beri İstanbul'da yaşanan su kıtlığından dolayı insanlar bu bölgede yaşamak istemezdi. Kanuni Sultan Süleyman bu probleme bir çözüm bulmuş ve her evde musluk olacak kadar bolluk sağlamıştır. Yine de suların açık bırakılması ve israf edilmesi yasaktı.⁶⁹

Kanuni döneminde İstanbul'da su kıtlığının yaşandığı bir dönem Ebusuud Efendi Yazıcı Çiftliği civarından bulduğu suyu Turunçluk suyu ile birleştirip İstanbul'a getirmiştir. Bu suyu ıslah etmek için bir çeşme yaptırmaya karar verdi. Kanuni döneminden önce sular hep boşuna akar ve sokaklar bataklık haline gelirdi. En sonunda burma lüleler denilen çeşmeler icat edildi. Böylelikle sokaklar çamurdan, sular da ziyan olmaktan kurtuldu. İsteyenler tabii ki artan su ile kendi hayratlarını da yaptırabiliyorlardı. Bu mesele herkesi mutlu etmedi. Bazı mahallelerde “Akan su bağçemize ve bostanlarımıza akmak için bu su bize verilmiştir. Yabana akarsa aksun. Burma lülelere rızamız yokdur.” gibi itirazlara sebep oldu.⁷⁰

Lüle muslukların yapılmasına karşı çıkan bir grupta sipahilerdi. Bu itirazlara cevaben Kanuni: “Çeşmelere burma lüle dakulduğundan lüle ufadan eğer sipahi ve

⁶⁸ Filiz Karakuş, İstanbul'daki Osmanlı Dönemi Tarihi Su Sistemleri'nin İncelenmesi, Türk Hidrolik Dergisi, cilt: 3, sayı: 1, 2019, ss. 14.

⁶⁹ Ayrıntılı bilgi için bkz. İlhami Yurdakul, (2010), İstanbul'da İçme Suyu Kültürü, I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu, I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü), Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları, 2012, ss. 299-310.

⁷⁰ Ayrıntılı bilgi için bkz. Ahmet Refik Altınay, Eski İstanbul (1. Baskı), Kanaat Kütüphanesi, İstanbul, 1931.

sair kullarum taifesi ise kapuma arz eylesin ve eğer ehli cihetden ise cihedin alub ahar eviresin. Ve eğer şehürlü halkından ise mühkem hakkundan geldükden sonra cerimesin aldırasin. Ve yabana akmak ecilli için açık koyanların dahi veçhi meşruh üzre haklarından gelesin”⁷¹

Osmanlı İstanbul’unda su ile ilgilenen kişilere ashâb-ı miyâh veya erbâb-ı miyâh denilmektedir. Bunlar su sahipleri anlamına gelmektedir. İstanbul’da su sistemini vakıf ana su yolları ile birlikte halkın kullanımına sunmaktaydılar. Özellikle devletin ileri gelenleri, hanım sultanlar, şeyhülislamın hizmetine sunmuşlardır. Su sahipleri ihtiyaçları kadar suyu alıp geriye kalanı halka tahsis etmek zorundaydı. Su sahipleri suyu satabiliyor, bağışlayabiliyor ve kiralayabiliyorlardı. Müslümanların vakıflarında su satabildikleri görüldüğü gibi Gayrimüslimlerin de vakıflarına satın aldıkları suyu halka verme zorunlulukları bulunurdu. Ayrıca suyun kiralanması sistemi de vardı. Bu kiralama mirasçılara da devredilebilirdi. Bazen çıkarılan sular eve bağlatılabilirdi. Ayasofya, Kırkçeşme, Sultan Bayezid gibi vakıf su yollarından evlere bağlandığı görülmüştür. Ayrıca ana su kaynağından evlerine su almak isteyenler, kuyu kazdırarak borularla ana kaynaktan eve taşımıştır. Bir kişi tarafından açılan suyoluna ana su yolu denilmemektedir. Bunlar ana su yolundan çekilen hatlar anlamına gelmektedir. Örneğin; Ebu’l Feth Sultan Mehmed, Mahmud Paşa, Saray-ı Cedit, Sultan Ahmet gibi su kanalları, 17 bağımsız suyolundan geçerek Halkalı da ki ana suyoluna bağlanmaktadır.⁷²

Suyun şehre temiz ve kullanılabilir bir şekilde getirilebilmesi için önemli olan bir diğer eleman ise su kanallarının mimarisidir. Osmanlı’da yeni bir iskân planı uygulanabileceği zaman en önemli ihtiyaç olan su yolları programı yapıyordu. Su bir bölgeye vakıflar yoluyla getirilir, başka vakıflarca onarılır, büyütülür, eklemeler yapılırdı. Dönemin en önemli merkezi olan İstanbul’un fethiyle birlikte ilk yapılan su yolu 1453’te başlanan Fatih Suyolu’dur. İstanbul genişlemeye ve gelişmeye başladıkça da birçok su yolu bu hatta eklenerek gelmiştir. Kanuni Sultan Süleyman devrinde Halkalı suyolunun bir parçası olarak Süleymaniye Suyolu eklenmiştir. Ayrıca Belgrad Ormanları’ndan “Kırkçeşme Suyolu” olarak bilinen yeni bir hat

⁷¹ BOA, A.{DVNSMHM.d..., 7-1620, 1 Muharrem 976/26 Haziran 1568.

⁷² Ahmet Tabakoğlu, Osmanlı İstanbul’unun Su Tarihi, Antik Çağ’dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi, cilt: 6, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Yayınları, İstanbul, 2015, ss. 1.

getirilmiştir. Bu hat büyüklüğü ve görkemiyle dikkat çekmektedir. 1547 tarihinden sonra Anadolu yakasında yeni külliye ve vakıflar yapılmasından dolayı Üsküdar Suyolları şehre eklenmiştir.⁷³

İstanbul'da köşe başlarında sucu dükkanları bulunurdu. Bu dükkanlara getirildikleri yerler önemli olmaksızın çeşitli yerlerden getirilen sular satılırdı. Bu suların nerelerden alındığı kaynağı, ne zaman alındığı ve hangi şehirden getirildiği kaydedilirdi. O kadar önemliydi ki tiryakiden alınan suyun nereden geldiğini alan kişi anlayabilirdi. Arz-talep dengesine göre alınan bu suların fiyatları değişiklik gösterirdi. Kayışdağı, Çamlıca, Taşdelen ve Sırmakeş gibi sular, Kırkçeşme, Halkalı ve Taksim sularından daha pahalıydı. Buralarda şifalı sularda satılmaktaydı. Şifalı olduğuna inanılan suların kaynakları efsanelere konu olur ve halk belli zamanlarda buralara ziyarete gelirdi.⁷⁴

Osmanlı'da suyun önemi büyüktü çeşitli ritüelleri olan tatlı su tüketilirken dikkat edilen bazı şeyler vardı. Mesela su taş veya taşlık bir yerden dökülüyor olmalıydı, lezzetli olmalıydı, kaynağından şiddetle akmalıydı, Kuzey'den Güney'e yahut Batı'dan Doğu'ya akmalıydı, yüksek yerden alçak yere doğru akmalıydı, kaynağında güneşe ve rüzgâra engel olacak herhangi bir şey bulunmamalıydı, herhangi bir dış karışıma maruz kalmamalıydı, içildiğinde midede rahatsızlık hissi vermemeliydi gibi bazı kuralları vardı. Kullandıkları suların da saflıklarına önem verilir ve çeşitli testlerden geçirirlerdi. Suyun sebzeleri iyi pişirip pişirmediğine, sabunu iyi köpürtüp köpürtmediğine, tadına, berraklığına ve şeffaflığına dikkat edilirdi. Tüm bunlar suyun kutsal olarak sayıldığını gösteren temel kurallardı. Evet İstanbul'da su ihtiyacı çoktu ancak rezervler azdı, buna rağmen yine de içtikleri suya dikkat ederlerdi. Tükettikleri suyun sağlıklarına iyi gelmesini önemserlerdi.⁷⁵

1.5. Diğer İaşe Ürünleri

İstanbul'a temel malzemeler olan sebze, meyve, hububat ve et iaşelerinin nasıl sağlandığından bahsedilmiştir. Bu ürünler tüketim malzemeleri olarak çok temel

⁷³ Şükrü Sönmezer, Soner Şahin, İlknur Aktuğ Kolay, İstanbul'daki Osmanlı Dönemi Suyolu Yapıları, Turkish Studies, Social Sciences, cilt: 13/18, 2018, ss. 1194-1195.

⁷⁴ Mehmet Mazak, (1. Baskı), Gündelik Hayattan Renklerle Eski İstanbul, Yeditepe Yayınevi, İstanbul, ss. 94.

⁷⁵ Ahmed Safi, Sefinetü's-Safi, Cerrahpaşa Tıp Fakültesi Kütüphanesi, Yazma eser, ss. 1122-1129.

besinlerdir. İstanbul'da büyük bir merkez olduğu için bu ürünlerin iâşesi ve tüketimi son derece önemliydi. Temel iâşe malzemeleri dışında başka ürünler de İstanbul'a getirilmekteydi.

Osmanlı İmparatorluğu'nun geleneksel olarak yemeklerinde kullandığı bu yüzden iâşesinin önemli olduğu bir diğer malzemede yağdır. İstanbul'a yağ Kefe'den getirilirdi. Karadeniz'den sade yağ ve kuyruk yağı getirilirdi.⁷⁶ Yağ İstanbul'a Galata Yağ kapanına getirilir buradan dağıtımı yapılırdı. Yağ ve bal hususunda prosedür daha farklı işlemekteydi. Yağ ve bal ticareti yapan tüccarların statüsü diğerlerinden daha farklıydı. Tüccarların arasında taahhüt anlaşması bulunur yağ ve bal tüccarları kadınların huzuruna giderek getirebileceği malın miktarını belirtirdi. Böylece yağ getiren bal, bal getiren de yağ satın alamaz ve kapana getiremezdi. Böylece iki tüccarında ne alıp ne satacağı belli olurdu. Bu tüccarların yazıcıları yoktu. Ortaklık usulüyle çalışan bu tüccarlar kendilerine ayrılan üretim bölgelerine gider ve kapan tüccarı olduklarını belgeleyen bir evrakla ürünlerini alırlardı. Ayrıca ürünleri Pazar yerlerinden veya iskelelerden alırlar ve parasını üreticiye peşin öderlerdi. Ortaklardan bir tarafın ölmesi durumunda anlaşma bozulur yeni anlaşmalar için Divan-ı Hümayun'a başvurulurdu.⁷⁷

Türkler konar-göçer bir hayat benimsediklerinden beri süt ve süt ürünlerine son derece önem vermişlerdir. Et, süt ve süt ürünlerinden oluşan yemekler mutfaklarda daima hayat bulmuştur. Yerleşik hayata geçtikleri süreçten sonra tarımsal üretim artmış ve sebze meyveler yeni yemek kültürleri oluşmasını sağlamış. Ancak eski Türklerden Osmanlı İmparatorluğu'na kadar olan mutfak değişiminde süt ve süt ürünlerinin önemi ortadadır. İstanbul'da süt ve süt ürünleri şehirde bol miktarda üretilmekteydi. Şehirde bulunan bostanlarda mutlaka meralar bulunur ve bu meralarda üretim sağlanırdı. Süt yoğurt ve kaymağın neredeyse tamamı şehir içinde üretiliyor halka buradan dağıtımı yapılyordu. Pazarlarda saf süt (halls) ve su ile karıştırılmış (mahlut) sütleri satılıyordu.⁷⁸ Şehir içerisinde üretilen süt ve süt ürünleri böyle büyük bir merkezin ihtiyaçlarını karşılamak için yeterli değildi. Ancak taşınma ve nakliye

⁷⁶ Tabakoğlu, a.g.e., ss. 103.

⁷⁷ Salih Aynural, Kapan, Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, cilt: 24, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, İstanbul, 2001, ss. 2.

⁷⁸ Bilgin, Osmanlı İstanbul'unda Yemek Kültürü, a.g.e., ss. 15.

koşulları gereği bu ürünler şehir içinden karşılanmaya çalışılmıştır. Yetmeyen durumlarda İstanbul çevresinden temin edilmiştir.⁷⁹

Osmanlı İmparatorluğu'nda tüketilen bir diğer önemli besin maddesi ise balıktır. Genellikle XIX. yüzyılda tüketildiği düşünülen balık sarayda daha eski tarihlerde tüketildiği görülmektedir. Birçok eserde XIX. yüzyıldan önce balık tüketilmediğini görmekteyiz ancak burada temelde XIX. yüzyıldan önce Boğaz'ın balıklarının saray tarafından tüketilmediği dikkat çekmektedir.⁸⁰ Mühimme defterinde bulunan bir kayda göre Apardos Pınarı'nda hassa-i hümayun için balık ayrılmasını ve burada bulunan balıkların kimseye dağıtılmaması ve avlandırılmaması konusunda bir hüküm bulunmaktadır.⁸¹ Burada anlaşılabacağı üzere II. Selim tahtta olduğu dönem saraya Rumeli'den balık getirtiliyordu.

İstanbul'da tüketilen bir diğer önemli gıda maddesi ise tavuktu. İstanbul'da koyun eti tavuk etinden daha fazla tercih ediliyordu. Bundan dolayı koyun eti tavuk etinden daha ucuza satılıyordu. Osmanlı Sarayı'nda da koyun ve kuzu etinden sonra en çok tercih edilen et tavuk etidir. Yunus Emre Akkor'un "gelenekten Evrensele Osmanlı Mutfağı" isimli kitabında belirttiği üzere Fatih döneminde sarayda günde 30 kadar tavuk alınmaktaydı. Bu tavuklar farklı şekillerde tüketilirdi. Ayrıca padişahlar sefere çıkarken taze et yemek istemelerinden dolayı seferlerde yanlarında canlı tavuk götürürler ve burada kesilip pişirilirdi. XVI. yüzyılda İstanbul'da tavuk pazarları ve tavuk satan dükkanlar bulunmaktaydı.⁸²

Yeniçağ'da yavaş yavaş ortaya çıkan ve tanınan şeker Osmanlı İmparatorluğu'nda şeker kamışından işlenmiş, I. Murad'ın oğlu Bayezid'in Germiyan Beyi'nin kızı ile olan düğününde "şekerlerin ortaya döküldüğü" tasviriyle anlatılmıştır. II. Mehmed dönemi ve daha sonraki padişahlarda da şeker Kıbrıs'tan temin edilmekteydi. Şehzade Sarı Selim zamanında ise Kıbrıs'tan istenen şekerin ulaştırılmaması sonucu sefer düzenlediği bilinmektedir. Başlangıçta Mısır ve Kıbrıs'tan temin edilen şeker zaman içerisinde Rumeli'den ve Avrupa ülkelerinde de

⁷⁹ Burak Kocaoğlu, "Osmanlı Saray Mutfağında Süt ve Süt Ürünleri", Kocaoğlu, B. (Eds.), Tarih Yolunda Bir Ömür (1. Baskı), Berikan Yayınevi, Ankara, 2019, ss. 160.

⁸⁰ Samancı, a.g.e., ss. 204.

⁸¹ BOA, A.{DVNSMHM.d..., 7/1878, 15 Safer 976/9 Ağustos 1568.

⁸² Yunus Emre Akkor, Gelenekten Evrensele Osmanlı Mutfağı (1. Baskı), Alfa Basım Yayın, İstanbul, 2013, ss. 129.

temin edilmekteydi. Kıbrıs, Mısır ve Suriye'nin fethedilmesiyle beraber şeker artık Osmanlı topraklarında üretilmeye başlanmıştı.⁸³ Şekerin saklama ve taşıma kolaylığı sayesinde Osmanlı'da sofralarda en çok tercih edilen besinlerin arasındadır. Kıbrıs'ın fethi sırasında zarar gören bölgelerin yeniden imar olunması için hüküm verilmiştir.⁸⁴ III. Murad 990/1580 tarihinde oğluna düzenlediği sünnet merasiminde sarayın bütün ihtişamı sergilenmiş,⁸⁵ Trablusşam'dan özel olarak şeker kamışı istenmiştir. Böylelikle sarayın tüm ihtişamı ortaya konulmuştur.⁸⁶ 1588 yılında Kıbrıs'ta yaşanan susuzluk yüzünden şeker kamışlarının zarar görmesi ve İstanbul'a eskisi kadar şeker kamışı gönderilememesi üzerine su tedarik edileceği üzerine bir hüküm çıkarılmıştır.⁸⁷

Osmanlı İmparatorluğu'nda baharata da çok önem verilmiştir. Dünyanın her yerinde baharatlardan çıkan savaşlar tarihe konu olmuştur. Her ne kadar eski uygarlıklarda aromatik bitkiler ot gözüyle bakılsa da artık otlar ve baharatlar arasında ki ayrım açıkça ortadadır. Ayrıca yükte hafif pahada ağır bir ticaret kaynağı olmasından dolayı ticareti de çok sık yapılmıştır. Mısır ve Suriye bölgelerinde yetişen baharat dünyanın her bölgesine dağılmıştır. Osmanlı İmparatorluğu'na ve bizzat İstanbul'da da bol bol baharat kullanılmıştır.⁸⁸ İstanbul'a Yemen'den getirilen baharatlar için Mısır'da gümrük vergisi alınmaması için bir hüküm verilmiştir.⁸⁹ Bu hükme göre İstanbul'a Yemen'den de baharat getirilmiştir.

İstanbul'da XVII. yüzyıla damgasını vuran ve burada yaşayan otoritenin gündeminden düşmeyen bir gıda ürünü olan kahve önemli iase ürünü olarak görülebilir. Kahvenin kökeni hakkında birçok efsanenin olduğunu söylemek mümkündür. Habeşistan'da bulunan "Kaffa" bölgesinden adının geldiği düşünülmektedir. Osmanlı topraklarına girdiğinde "kahve" adını aldığı görülmüştür. Bununla birlikte kahvenin geldiği bölge olan Etiyopya'da kahve ve çekirdeğine "bunn" adı verilmiştir. Dolayısıyla kahvenin adının nereden geldiği tartışmalı bir

⁸³ Zafer Karademir, Osmanlı İmparatorluğu'nda Şeker Üretim ve Tüketimi (1500-1700), OTAM Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarih Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi, sayı: 37, 2015, ss. 183-184.

⁸⁴ BOA, A.{DVNSMHM.d..., 23-53, 8 Cemaziyelahir 981/5 Ekim 1573.

⁸⁵ Ayrıntılı bilgi için bkz. Bekir Kütükoğlu, Murad III, Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, cilt: 31, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, İstanbul, 2020, ss. 1.

⁸⁶ BOA, A.{DVNSMHM.d..., 47-161, 21 Rabiulevvel 990/15 Nisan 1580.

⁸⁷ BOA, A.{DVNSMHM.d..., 62-487, 15 Rabiulahir 996/14 Mart 1588.

⁸⁸ Ayrıntılı bilgi için bkz. Sibel Ayyıldız, Fulya Sarper, Antioksidan Baharatların Osmanlı Saray Mutfağındaki Yeri, Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, cilt: 9, sayı: 1, 2019, ss. 363-380.

⁸⁹ BOA, A.{DVNSMHM.d..., 40 – 437, 28 Şaban 987/20 Ekim 1579.

konudur. Kahvenin ilk defa XV. yüzyılda Horasan'ın Rey şehrinde keşfedildiği daha sonra İran'a oradan da Mekke ve Medine'ye en sonunda da İslam bilginleri ve seyyahları ile tüm İslam alemine yayıldığı düşünülmektedir⁹⁰

Kahvenin Şazeli dervişi tarafından Arabistan'ın Moka kentinde keşfettiği de literatürde geçmektedir. Yaşadığı tekkesinden kovularak sürgüne gönderilmiş aç kalmamak için bölgedeki bir ağacın tohumlarını kaynatarak içmeye başlamıştır. Yanına giden arkadaşları tıpkı onun gibi bu taneleri kaynatarak içmeye başlamış, uyuz hastalıklarına deva olduğunu fark edince de bunun bir çeşit ilaç olabileceğini düşünmüşlerdir. Tüm Moka'ya yayılan bu olay hükümdarın kulağına gitmiş, Şazeli'yi affetmiştir. Anlatılan bu hikayelerin doğruluğu tartışma konusudur. Çünkü kahvenin il defa ne zaman ve kim tarafından bulunduğu bilinmemektedir. Bu hikayede geçen Şazeli ismi daha sonra Osmanlı'daki Kahvecilerin piri olarak anılmasına sebep olmuştur.⁹¹

Kahvenin bulunması ve yayılması hakkında çeşitli rivayetlerin olduğu bilinmektedir. Ancak Osmanlı Devleti'ne kahvenin ne zaman girdiği hakkında da farklı fikirler vardır. Kâtip Çelebi'nin 1543 yılında gemilerle İstanbul'a getirildiğinin fakat ulemanın aleyhine fetvalar verdiğini söylemesi burada kahvenin uzun zamandır getirtildiğini göstermektedir. Kahvenin XVI. yüzyılın başlarında yasaklanması ve buna bağlı olarak Mekke'de yayılması da uzun zamandır Osmanlı'da kahvenin tüketildiğini göstermektedir. Fransız tarihçi Fernand Braudel kahvenin 1511 tarihinde Osmanlı'ya girdiğini iddia etmiştir. Peçevî İbrahim Efendi ise kahve ve kahvehanenin 1554 yılında girdiğini söylemiştir. Kâtip Çelebi ise 1543 yılında İstanbul'da halkın kahveyle tanıştığından bahsetmiştir. Bu tartışmaların arasında çıkarılabilecek en önemli ders halkın XVI. yüzyılda kahveyle haşır neşir olduğudur. Kahve bu sayılan bölgelerden İstanbul'a getirtiliyor ve piyasaya dağıtımı sağlanıyordu. Tüm bunlar Osmanlı'da büyük bir kahve tüketiminin olduğunu göstermektedir.⁹²

⁹⁰ Melike Kaplan, Bir Fincan Keyif: Kahvenin Öyküsü, Yurt ve Dünya Dergisi, sayı: 2, 2011, ss. 13.

⁹¹ Burçak Evren, Eski İstanbul'da Kahvehaneler (1. Baskı), Milliyet Yayınları, İstanbul, 1996, ss. 15.

⁹² Ayrıntılı bilgi için bkz. Şafak Tunç, Osmanlı Payitahtında Kahvehane ve Kahvehane Kültürünün Yeri, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi, 2014.

1.6. Coğrafi Keşifler ile Birlikte Üretilen Ürünler

Coğrafi keşifler ülkelerde üretilen ürünlere doğrudan etki etmiştir. Birçok yeni ürün Yeni Dünya'dan Eski Dünya'ya aktarılmıştır. Yüzyıllardır kimsenin bilmediği bir coğrafya keşfedilmiş, burada farklı besin maddeleri bulunmuştur. Yeni Dünya'da olan hiçbir gıda ürünü, Eski Dünya'da yoktur bu da önemli bir keşif malzemesidir. Ayrıca yüzyıllardır her türlü kaynağı kullanılmaya çalışılan Eski Dünya'da artık ham madde sıkıntısı yaşanmakta, nüfusun artmasıyla artık şartlarını iyileştirmeye, daha fazla kaynağa ulaşma ihtiyacı hissedilmiştir.

XV. ve XVI. yüzyıllarda coğrafi keşifler gerçekleşene kadar seyyahların, devletlerin, halkın yani Eski Dünya'da yaşayan herkesin bu yeni keşfedilecek bölgeyle alakalı bildikleri mitler ve efsanelerden daha ileri gidememiştir. XVI. yüzyılda ise seyyahların gözlemleri dikkati çekmektedir. XVI. yüzyılda yaşayan Batlamyus Avrupa, Asya ve Afrika ile ilgili verdiği bilgiler doğru ancak daha uzak coğrafya bilgilerinde çelişkiler dikkat çekmektedir. Dönemin önemli seyyahı olan Batlamyus'un eserlerinde Amerika ve Avustralya ile ilgili bilgi yoktur. Bir diğer önemli seyyah olan Marco Polo ise XIII. yüzyılda Asya'yı karadan geçerek Çin'de bulunan Moğol İmparatorluğu'nun sarayında kalmıştır. Burada yazdığı eserden ilham ile Portekizli denizci Henry ile Christopher Colomb'un esinlendiği eserlerden biridir.⁹³

Bu dönemde Avrupa'da Ortaçağ'dan kalma inanışlar devam etmekteydi. Denizlerde çok uzaklarda yaşamın olup olmadığını insanlar bir yandan merak ederken, bir yandan da ufuk çizgisinin ilerisine gittiklerinde düşeceklerine dair inanışlar devam etmekteydi. Karamsarlık içeren bu düşünceler insanlarda korku ve endişe hissi uyandırıyor, cesaretlerine ve keşfetme isteklerine ket vuruyordu. Ayrıca insanlara yollar gösterecek ola haritalarda bu dönem yeteri kadar gelişim göstermemiştir.⁹⁴

Avrupa dışında kalan diğer bölgelerde de birbirinden kopuk bir hayat yaşadıklarını söylemek mümkündür. Buna rağmen ticaret yolları bulunuyor, Hindistan ve Çin arasında bir ticari merkez varlığını sürdürüyordu. Ancak bu bölgelerin olmasına rağmen Çin'in içine kapanık tutumuna engel olunamıyordu. Çin siyasi öğretileri gereği

⁹³ Murat Hanılçe, Coğrafi Keşiflerin Nedenlerine Yeniden Bakmak, Tarih Okulu Dergisi, sayı: 7, 2010, ss. 49.

⁹⁴ Hanılçe, a.g.e., ss. 50.

içine kapanık bir siyasi oluşum olarak karşımıza çıkmaktadır. Araplar ve Müslümanların aynı tarihlerde durumlarına bakıldığında daha az riskli ve yoğun bir ticaret görülmekteydi. Avrupa yeni baharatlar bulmak istemesi ve bu yönde bir merak uyanması Araplarda ve Müslümanlarda görülmedi, zaten önemli olan birçok ticari yola sahiptiler.⁹⁵

Asya'nın baharat merkezleri arasında; karanfil ve Hindistan cevizi türleri için Banda Adaları, biber üretimleri için Sumatra ve Hindistan, tarçın için Sri Lanka bulunuyordu. 1400'lerde Arap ve Müslüman tüccarlar baharatları deniz yoluyla Kızıldeniz üzerinden Akdeniz'e iletmeyi tercih ettiler. Mısır ve Suriye'de bulunan limanlarla Venedik ve Cenevizli tüccarlara satılıyordu. Günümüzde baharatlar bahsedilen dönemde olduğu gibi önemli bir ticari madde değildi. Ancak XV ve XVI. Yüzyıllar et tüketiminde baharatlar son derece önem taşıyordu. Baharatlar etleri lezzetlendirmenin yanında pasta, içecek ve şekerlemeler için kullanılıyordu. Bundan dolayı bol ve ulaşılabilir durumda olmalıydı.⁹⁶

Baharatlar kadar önemli başka madenler de Avrupalıların ihtiyaçları arasındaydı. Altın, gümüş, ipek, takılar, kahve, şeker gibi ürünler Avrupalıların kendilerine yetecek kadar olmayan ürünlerdir. Bu ürünler için dışarıya bağımlıydılar. Ancak Doğu'da bu ürünlere bol ulaşım sağlanıyordu. Bundan dolayı Avrupa Doğu'daki bu zenginliklere ulaşmak istiyordu. Bir yere seyahat yoluyla gitmenin zor olduğu bu dönemlerde daha önce de seyahatler yapılmaktaydı. Denizlerde ticaretleriyle meşhur olan Fenikeliler ve Kartacalılar, Atlas Okyanusuna açılmışlardır. Mısırlılar ticaret yapabilecekleri yeni yerler keşfetmek için Afrika Sahillerini dolaşmışlardır. Araplar da aynı şekilde ticaret yapacakları bölgeleri keşfetmek için çeşitli bölgelere gitmişlerdir. Ancak bu devletler hiçbir zaman Atlantik'e açılma yahut Pasifik'i keşif gibi düşünceleri olmamıştır. Bu bölgelere açılmayan kimse olmadığı için bu bölgelerle alakalı korkutucu efsaneler üretilmiş ve ağızdan ağıza yayılmıştır. Sürekli ve kalıcı seyahatler gerçekleşmemiştir.⁹⁷

⁹⁵ Ayrıntılı bilgi için bkz. Hanilçe, a.g.e., ss. 57, 8. Dipnot.

⁹⁶ Hanilçe, a.g.e. ss. 57.

⁹⁷ Sıtkı Uluerler, "Coğrafi Keşifler ve Avrupa'nın Yayılması", Özkan, S. H. (Eds.), Yeni ve Yakın Çağ Tarihi (1. Baskı), İdeal Kültür Yayıncılık, İstanbul, 2018, ss. 46-47.

Ayrıca keşfetmeye çalışan insanlar için de haritacılık yeteri kadar iyi değildi. Herodot geliş güzel haritacılığın bahsi geçen dönemde çok yaygın olduğunu belirtmiştir. Çizilen haritaların bazıları Asya Avrupa ve Afrika'yı benzer büyüklükte yapmıştır. Mısırlıların yaptığı çalışmalar sayesinde Afrika'nın üç tarafının denizlerle çevrili olduğu görülmüştür. Ayrıca Pers Kralı'nın adamlarını Hindistan'a gönderirken Afrika'nın etrafını dolaştıkları ve Mısıra ulaştıkları görülmektedir. Bu keşifler Afrika ve Asya haritacılığında önemli bulgulardır. Yunanlılarında askeri amaçlı haritalar kullanarak bu bölgelerde seyahatler yaptıkları bilinmektedir. Batlamyus'un yazdığı Coğrafya isimli eser, El-İdrisî'nin dünya haritası gibi haritalar çizilmiştir. Bu haritaların zaman zaman yanlışlıkları tespit edilmiştir. Ancak XIII. Yüzyılda pusulanın daha yoğun kullanılmasıyla birlikte, iç denizlerin olduğu haritalar resmedilmeye başlanmıştır. Portekizli denizciler de bu haritalarla yola çıkmışlardır.⁹⁸

İstanbul hem önemli bir liman hem de Avrupa'dan birçok bölgeye geçiş için önemli yollara sahip olan bir bölgedir. Dünyada yaşanan değişimlere gelene kadar da Avrupa'da yaşayan halk her zaman İstanbul'dan geçerek Asya'ya ulaşmışlardır. İstanbul'un 1453'te fethiyle beraber Avrupalıların hareket alanları daralmış ve çareyi denizleri kullanmakta bulmuşlardır. Böylece Portekizliler ticaret yapmak için XV. Yüzyılın sonlarına doğru Atlas Okyanusu'nun kıyılarını kullanarak Ümit Burnu'ndan Güney Afrika'yı dolaşarak Hint Okyanus'una ulaşmışlardır.⁹⁹

Baharatlar dışında Avrupalıların dikkatini çeken bir diğer gıda ürünü hububatı. Avrupalılar hububatı bile sömürgeleştirdikleri topraklardan almaya başlamışlardı. Şekerde dışarıdan alınmaktaydı bundan dolayı masraflar çok artmakta ve istenilen miktarlarda ulaşılamamaktaydı. Bunlar Avrupalı devletlerin yeni coğrafyalar keşfetmesi için yeterli sebeplerdi. Coğrafi Keşifleri başlatan devlet olarak bilinen Portekiz, konumu itibarıyla Avrupa'nın güneybatı ucunda olan küçük bir devlettir. Kıyıda yaşayan bir devlet olduğu için Atlantik Okyanus'unu çok iyi biliyordu.

⁹⁸ Emine Sonmur Özcan, İlk ve Orta Çağlardan Piri Reis'e Haritacılık, TÜBİTAK Bilim ve Teknik Dergisi, cilt: 46, sayı: 547, 2013, ss. 56-57-58.

⁹⁹ Mehmet Tuğrul, Yunus Emre Aydınbaş, (2013), Coğrafi Keşiflerle Birlikte Değişen Ticaret Yolları ve Osmanlıların Geliştirmiş Olduğu Stratejiler, International Silkroad Congress & 10. ADAM (ACTOR) Conference, İstanbul, Mehmet, T., Aydınbaş, Y. E., (2013), **Coğrafi Keşiflerle Birlikte Değişen Ticaret Yolları ve Osmanlıların Geliştirmiş Olduğu Stratejiler.**

Toprakları küçük, tarım alanları kısıtlıydı. Siyasi olarak da İspanya ile çekişme içerisindeydi. Portekiz’de keşifler ile karşımıza çıkan kişi Gemici Prens Henry’dir.¹⁰⁰

Portekizliler keşifler yapmaya devam ederken 1502 yılında Mısır ticaret gemisini ele geçirmiş ve Müslüman gemilerin Kızıldeniz’e açılmasına engel olmaya başlamışlardır. Memluk Sultanı ticaretinin aksadığını fark edince Portekiz filosunu engellemeye çalışmıştır. Bir sene sonra tekrar bir çarpışma yaşanmış en sonunda Memlukler Osmanlı Devleti’nden yardım talep etmişlerdir. II. Bayezid döneminde istenen desteğe Devlette yaşanan siyasi karışıklıklardan dolayı ufak tefek birkaç yardım gönderilebilmiştir. En sonunda 1517 yılında Osmanlı ile Memlukler arasında yapılan Ridaniye Savaşı sonucunda Memlukler yıkılmıştır. Mısır, Suriye, Filistin, Hicaz Osmanlı hakimiyetine girmiştir. Bu topraklarda Osmanlı Portekiz mücadeleleri başlamış ancak Osmanlı pek üstünlük gösterememiştir.¹⁰¹

Amerika kıtasında hayvan çeşidinin kısıtlı olduğundan bahsetmiştik. Hindi ördek köpek ve lama dışında başka evcil hayvan yoktur. At arabalarının Osmanlı’da çok kullanıldığı bu dönemde arabaları çekecek hayvanlar olmadığı için bu yolda birçok şey icat edilememiştir. Ayrıca peynir, yoğurt, tereyağı gibi süt ürünlerini de bilmedikleri anlaşılmaktadır. Buğday, arpa, pirinç, çavdar, yulaf gibi tahıl ürünlerinin yanında, elma, armut, incir, üzüm, nar, şeftali, kayısı, kiraz, hurma ve portakal gibi meyvelerde bu kıtada bulunmamaktadır. Bunlar kıtanın keşfi ile beraber bu bölgeye getirilen ürünlerdir. Mutfak dışında botanikçiler de Amerika kıtasının keşfinden sonra çeşitli bitkileri Avrupa’ya taşımışlardır. Özellikle Mısır gibi evrimini tam olarak tamamlamamış bitkinin gelişmesi sağlanmıştır.¹⁰²

Mısır bitkisi Amerika’nın keşfine kadar Avrupa’da bilinmeyen bir bitkidir. Güney Amerika’dan Kuzey Amerika’nın en kuzeyine, Kanada sınırına kadar yayılmış ve son derece bol miktarda tüketilen bir bitkidir. Mısır ismini alması Kuzey Afrika’dan Suriye’ye oradan da Osmanlı topraklarına girdiği düşünülmektedir. Hem hayvan yemi hem de insan yemi olarak kullanılan mısır halkın çok tükettiği besinler arasına

¹⁰⁰ Uluerler, a.g.e., ss. 54.

¹⁰¹ Ayrıntılı bilgi için bkz. Mustafa Cezar, Mufassal Osmanlı Tarihi (1. Baskı), Türk Tarih Kurumu Yayınları, İstanbul, 1959.

¹⁰² Mehmet Yılmaz, (2010), Coğrafi Keşiflerin Osmanlı Mutfağına Etkileri, I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu, I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü), Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları, 2010, ss. 85.

girmiştir.¹⁰³ Leonard Rauwolf 1574 yılında Halep'ten Bağdat'a yaptığı seyahatlerde Birecik'ten geçerken burada mısır yetiştirildiğinden bahsetmektedir.¹⁰⁴

Amerika denilince akla gelen sebzeler arasında biber gelmektedir. Amerika'nın keşfinden bağımsız olarak Osmanlı'da daha önce biber tüketildiği bilinmektedir. Karabiber dediğimiz bahar zaten daha önce ticaret yollarıyla temin edilmekteydi. Mehmet Yılmaz'ın "Coğrafi Keşiflerin Osmanlı Mutfağına Etkileri" isimli makalesinde kırmızı biberin II. Bayezid devri kaynaklarında görüldüğü geçmektedir. XVI. Yüzyılın ikinci yarısına denk gelen bu süre zarfında Osmanlı Devleti'nde kırmızı biberin ulaşılabilir bir besin maddesi olduğunu görmekteyiz.¹⁰⁵

Sakız kabağı ve balkabağı coğrafi keşiflerden sonra Osmanlı mutfağında kullanılmaya başlanan diğer üründür. Osmanlı topraklarında daha çok su kabağı ve helva kabağı kullanıldığı bilinmektedir. Coğrafi keşiflerden sonra ise sakız kabağı tüketilmeye başlanmıştır. Kabaklı dolmalar tarifleri çeşitli yemek kitaplarında bulunmaktadır. Ancak bizim araştırmamızı yaptığımız döneme rast gelmemiştir. Domateste Coğrafi Keşifler ile yaygınlık kazanan bir yiyecektir. İlk yabani domatesler Güney Batı Amerika'da yetişmektedir. Maya, İnka ve Aztek medeniyetleri tarafından kısmen de olsa tarımı yapılmıştır. XVI. Yüzyıl başlarında İspanyollar tarafından Avrupa'ya domates tohumları getirilmiştir. İlk getirilen domateslerin sarı renkte olmasından dolayı "altın elma" olarak anılmıştır. Armut gibi şeklinin olması ve insanlara kalp şeklini hatırlatmasından dolayı, "aşk elması" olarak anılmaya başlanmıştır. XVII. Yüzyılda Osmanlı İstanbul'unda yaygınlaşmaya başlayan kavata isimli bir domates cinsi vardır. Bu cins kısa sürede saray mutfağına girdiği anlaşılr.¹⁰⁶

Amerika kıtasından getirilen birçok sebze ve meyve Osmanlı topraklarına uyum sağlamış ve ithalat yapmak yerine topraklarda üretilmeye başlanmıştır. Toprakların çok geniş olması da her türlü üretimin yapılmasına olanak sağlamıştır. Topraklarda üretilen ya da ihraç edilen bu yeni sebze ve meyvelerin öncelikli olarak İstanbul'a getirildiği de bilinmektedir. Çünkü Osmanlı İmparatorluğu'nun başkenti

¹⁰³ Gönül Cömertpay, Yerel Mısır Populasyonlarının Morfolojik ve DNA Moleküler İşaretleyicilerinden SSR Tekniği ile Karakterizasyonu, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Çukurova Üniversitesi, 2008, ss 1.

¹⁰⁴ Asuman Baytop, Türkiye'de Botanik Tarihi Araştırmaları (1. Baskı), TÜBİTAK Yayınları, Ankara, 2004, ss. 26.

¹⁰⁵ Yılmaz, a.g.e., ss. 94.

¹⁰⁶ Yılmaz, a.g.e., ss. 102-103.

olan aynı zamanda büyük bir merkez olan İstanbul'da yeni çıkan ürünlerin tüketilmemesi şaşırtıcı olurdu.



İKİNCİ BÖLÜM

2. İSTANBUL'DA İAŞE MALZELERİNİN TÜKETİMİ

Kültür, anlam itibariyle toplumun, halkın ya da siyasal olarak örgütlenmiş insanların bir araya gelerek bilgi, beceri ve alışkanlıkları içine alan karmaşık bir bütündür.¹⁰⁷ Kültürün gelişmesini gösteren alanlardan biri mutfaktır. Toplumun yaşam biçimi, coğrafi konumları, sosyal konumları, tarihsel gelişimleri, mutfakta pişirilen yemeklere ve pişirme tekniklerine yansımaktadır. Ayrıca insanların hayatta kalmak için beslenme ihtiyaçlarını karşılamak zorunda kalması da bu birikimin gelişmesini zorunlu kılmıştır. Tüm bunlar zaman içerisinde birikip bir toplumun beslenme alışkanlıklarını ortaya çıkarmıştır. Türk mutfacı da tüm bunları içerisinde alarak zaman içerisinde gelişen bir mutfak olarak karşımıza çıkmıştır. Coğrafi konumuna, kültürüne, ekonomik yapısına ve diğer toplumlarla etkileşimine bakılarak zaman içerisinde gelişen bir kültür olarak karşımıza çıkmaktadır.¹⁰⁸

Beslenme, yaşamın devamı ve sağlığın korunması için besinlerin kullanılmasıdır. Beslenme insanın hayatta kalması için temel ihtiyaçların başında gelir. İklim koşulları uygun olması durumunda giyimden ve barınmadan önce beslenme gelir. Yetersiz beslenen toplumlarda çocuk ölümlerinin yeterli beslenen toplumlara oranla daha fazla olduğu keşfedilmiştir. Ayrıca yeterli miktarda fiziksel büyüme için de beslenme doğrudan etki göstermektedir. Bunun ilmine yüzyıllar önce varılmış ve milletler yaşamlarını ona uygun olarak sürdürmüşlerdir.¹⁰⁹

Her toplumun farklı coğrafyada yaşaması, yaşadığı coğrafyaya uygun beslenmesine sebep olmuştur. Topraklarında yetişen ürünler tüketilmeye başlanmış ve buna uygun ritüeller oluşturulmuştur. Mutfak yaşanan bölgeye ait bir birikimdir. Bu birikim zaman içerisinde yavaş yavaş gelişmiştir. Türklerin de zaman içerisinde farklı bölgelerde yaşamış olmaları ve göçlerle bölgelerini değiştirmiş olmaları duruma

¹⁰⁷ Esin Sultan Oğuz, Toplum Bilimlerinde Kültür Kavramı, Edebiyat Fakültesi Dergisi, cilt: 28, sayı: 2, 2011, ss. 123.

¹⁰⁸ Yasemin Solmaz, Dilek Dülger Altınar, Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme, Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi, 2018, cilt: 1, sayı: 3, ss. 109.

¹⁰⁹ Ayşe Baysal, Beslenme (4. Baskı), Hacettepe Üniversitesi Yayınları, 1983, ss. 9-10.

uygun yeni kültürlerin oluşmasına sebep olmuştur. Yerel mutfaklar etkileşimin artması ile birlikte siyasi olarak bir arada olan kişileri ortak paydada buluşturmuştur.¹¹⁰

Gıda konusunda İstanbul hem büyük bir üretim hem de büyük bir tüketim merkeziydi. Fetihle birlikte Bizans'tan kalma bir kültür mirası Osmanlı İstanbul'una aktarılmıştı. Aslında Osmanlı İstanbul'u farklı kültürlerin bir arada yaşadığı büyük bir merkezdi. Başta gıda malzemeleri halkı huzur içerisinde yaşatmak için önemliydi. İstanbul'un fethiyle beraber sarayın İstanbul'a yerleşmesi ile burada çok büyük bir yemek kültürü ortaya çıktı. İstanbul'da halk ve otorite mensupları yaşamaya çalışıyorlardı. Yüzyıllar boyu Osmanlı İmparatorluğu'nun başkentini yapmış olan İstanbul'u ilginç yapan sadece bu bölgenin hem otorite hem de halkı bir arada bulunması değil aynı zamanda birçok kültürün birikimi olması açısından da önemliydi.¹¹¹

Bizans başkenti Konstantinopolis'ten Osmanlı Pay-i Tahtı haline gelen İstanbul konumu itibariyle toplumlar tarafından tercih edilen bir yer haline gelmiştir. Ayrıca Doğu'dan ve Batı'dan gelen her türlü zenginliklerin bulunduğu bir yer olarak kültür açısından son derece zengin bir yer olarak karşımıza çıkmaktadır. Osmanlı mutfak kültürünü araştırırken Bizans, Selçuklu hatta Orta Asya'dan gelen Türklerin mutfak kültürlerine dahi bakmamız gerekmektedir. Coğrafi açıdan hepsinin aynı bölgelerde yaşamış olması ve ortak bir tarih ortaya çıkarmaları mutfak kültürünü anlamak açısından önemlidir. Fatih'in İstanbul'un fethetmesinden önce beylikten devlete geçiş sürecinde kısmen gelişen bir mutfak kültürü karşımıza çıkmaktadır. XV ve XVI. yüzyıllardan sonra artık İstanbul fethedilmiş zengin mutfak kültürü çeşitliliğini arttırmıştır. Ayrıca başkent olmasından dolayı burada ciddi bir nüfus birikmiş bu nüfusun tüketimini sağlayacak bir sistem arayışına gidilmiştir. Zamanla tüketimi karşılamak üzerinde ciddi bir ticaret ağı gelişmiştir. Gelişen ticaret ağları sadece Osmanlı'nın kültürü üzerine kurulamazdı. Kültürlerin tamamını içine almalı ve çeşitlilik sağlanmalıydı. Saray mutfaklarında ciddi bir tüketim söz konusuydu. Mutfaklarında çok çeşitli yemekler pişiyordu. Halkta bu yemeklerin minyatürleri gibi

¹¹⁰ Sibel Güler, Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları, Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, cilt: 2, sayı: 26, 2010, ss. 24.

¹¹¹ Arif Bilgin, Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü, Akademik Araştırmalar Dergisi, cilt: 1, sayı: 47-48, 2011, ss. 229.

daha minimal yemekler tüketmekteydiler. Böylece zengin bir İstanbul mutfağı ortaya çıkmıştır.¹¹²

2.1. Osmanlı Mutfağının Gelişimi

Yaşanılan coğrafya da üretilecek ürünler bölgenin coğrafi konumuna uygun olmak durumundadır. Türklerde tarihleri boyunca çevresinde üretilen ürünleri esas alan bir mutfak kültürü oluşturmuşlardır. Oğuz Bey'in "Aç görsem doyurdum; yalıncağ görsem donattım, depe gibi et yığdırdım; göl gibi kıymız sağdırdım" ifadesi Türklerde yeme içme alışkanlıklarının ne kadar önemli olduğunu göstermektedir.¹¹³

Türkler XI. Yüzyıla kadar Orta Asya'da Çin'le olan sınır komşulukları, İslam'ın kabulü ile birlikte yaşanan kültürel değişimler ve Arap toplumu ile teması sonucu kendine has bir mutfak kültürü oluşmasına sebep olmuştur. Ayrıca farklı coğrafyalarda yaşayan Türkler gittikleri coğrafyalardan ve karşılaştıkları toplumlardan etkilenmişlerdir.¹¹⁴

İnsan yaşamında önemli yeri olan hayvansal ve bitkisel besinlerin temeli Orta Asya, Akdeniz ve Güneydoğu Asya'dır. Orta Asya'da Türklerin yaşamlarını sürdürdükleri bölgedir ve bu bölge Türk Mutfağının gelişiminde önemli yeri vardır. Eski Çağlar'dan beri Türkler koyun etini tercih ederlerdi. Daha sonra keçi ve sığır etleri gelirdi. Ayrıca sütleri içinde bu hayvanlar yetiştirilirdi. Kısarak sütü de aktif bir şekilde kullanılırdı.¹¹⁵

Türklerin hayatları ve yaşam şartları göçler üzerine kurulmuştur. Yüzyıllar boyu daha iyi yaşam şartları ve daha verimli topraklar uğruna çeşitli coğrafyalara göç etmişlerdir. Göçleri sırasında atlarına, develerine yükledikleri mutfak malzemelerini de taşıyorlardı. Türklerin 1071'den sonra Anadolu'ya gelmesi ile kültürlerini hızlıca bu bölgede yaymaya başlamışlardır. Kültürlerini beylikler döneminde yaymaya devam ettiler ancak bu sırada göç yolları üzerinde aldıkları tüm kültürleri kullanmaya ve

¹¹² Ayrıntılı bilgi için bkz. Özge Samancı, "Doğu ve Batı'nın Kesiştiği İstanbul Mutfağı", Sever, Merin (Eds.), Geçmişten Günümüze İstanbul Lezzetleri (1. Baskı), İstanbul Büyükşehir Belediyesi Yayınları, İstanbul, 2021.

¹¹³ Osman Turan, Türk Cihân Hâkimiyeti Mefkûresi Tarihi (18. Baskı), Ötüken Yayınları, İstanbul, 2009, ss. 122

¹¹⁴ Furkan Demirgöl, Çadırdan Saraya Türk Mutfağı, Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, cilt: 3, sayı: 1, 2018, ss. 106.

¹¹⁵ Ayşe Baysal, Beslenme Kültürümüz (1. Baskı), Kültür Bakanlığı Yayınları, 1990, ss. 26-30.

yaymaya devam ettiler. Türklerin savaşçı gelenekleri ve Osmanlı'nın fetih üzerine kurulan politikası sonucu Balkanlara doğru yayılım göstermiştir. Balkan toprakları son derece verimli topraklar olmasından dolayı Osmanlı İmparatorluğu için önemli bir bölge olmuştur. Fethedilen Balkan topraklarında yapılan imaretler kültürlerin yayılmasında öncülük etmiştir. İmaretlerde halka ve yolu bölgeye düşmüş kişiler Türk kültüründen yararlanırlardı. Böylelikle hem insanların yemek ihtiyaçları karşılanır hem de Türk yemek kültürü yayılmaya devam ederdi.¹¹⁶

Türk mutfak kültürünü etkileyen Orta Asya bozkırları, Çatalhöyük ve Anadolu uygarlıklarının birleşerek bu topraklarda bıraktıkları miraslar olduğunu söyleyebiliriz. Orta Asya'da yaşayan Türklerin göçebe hayata uygun olarak yiyip içtiklerinin belirlemişlerdir. Orhun Kitabelerinde geçen Göktürklerle ait bir metinde Kağan'ın ölen kardeşi için yas yemeği verdiği görülmektedir. Ayrıca bu metinlerde iki et yemeği ön plana çıkmıştır. Geyik ve tavşan eti. Zaman içerisinde koşulların değişmesi, yerleşik hayata geçmeleri gibi sebeplerle avladıkları hayvanlarda değişimler görülmüştür.¹¹⁷

Türkler'in göçebe olmalarından kaynaklı çok zengin bir mutfak kültüründen bahsetmek oldukça zordur. Kolay pişen yemekler ve göçerken taşınabilir düzeyde kap kacak tercih edilirdi. Yemeklerini genelde ateş üzerinde pişirirlerdi. Pastırma da bu dönemden kalma bir Türk yemeği olduğu düşünülmektedir. Çünkü et ince ince parçalara ayrılır, tuzlanır ve kurutulduktan sonra saklanırdı. Bir tür konserve yiyecek gözüyle bakılabilir. Anadolu'ya yerleşmeye karar verdiklerinde her şeyin değişmeye başladığı görülmüştür. Çok eski dönemlerden beri burada yaşayan toplumlar var ve bu toplumlar aracılığıyla kültür yayılım göstermektedir. Ayrıca Anadolu'da topraklar verimli her türlü sebze ve meyvenin yetiştiği görülmekte. Yeni yerleşim yeri demek yeni ürünlerin keşfi demektir. Örneğin zeytinyağı, Türkler Anadolu'ya yerleştiklerinde mutfaklarına eklemişlerdir. Balık mutfak kültürlerine eklenen bir başka besindir. Balık kültürü Yunan kültürü ile bağlantı göstermektedir. Orta ve Doğu Anadolu'da Ermeni mutfağı ile İran yemekleri arasında ayva ve eriğin et yemeklerinde

¹¹⁶ Kemal Arı, (2010), Osmanlı Devleti'nde Göçlerle Aktarılan Besin Kültürü ve Bunun Türk Yemek Kültürüne Etkileri, I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü), Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları, 2010, 21-43.

¹¹⁷ Nevin Halıcı, Türk Mutfağı (2. Baskı), Oğlak Yayınları, İstanbul, 2015, ss. 17.

kullanılmasında ortaklıklar bulunmaktadır. Bunların hepsi Türklerin Anadolu'ya yerleşmeye başladığı bu dönemde kültürler arası etkileşimlerini göstermektedir.¹¹⁸

Osmanlı mutfağının tarihsel gelişimine bakarken önemli olan bir diğer husus ise Anadolu topraklarında yaşanan gelişimdir. Anadolu kültürünü oluşturan en önemli uygarlık Hitit uygarlığıdır. Köklü bir uygarlık olan Hititler Anadolu'ya önemli kültür mirası bıraktılar ve bu miras günümüze kadar taşınan kültür birikimine yol açtı. Osmanlı ve daha önceki süreçlerde olduğu gibi Hitit Uygarlığının toprak sistemi zeamet ve tımar sistemine çok benzeyen bir sistemler dizisidir. Hitit Kanunları toprak sistemlerine, toprakların satılması ve kiralanması üzerine birçok madde içermektedir. Et kullanımında koyun, keçi, oğlak, buzağı, dana gibi hayvanlar görülmektedir. Buğday, tereyağı, şarap, arpa, domuz yağı, bal, peynir mayası gibi ürünler kaydedilmiştir.¹¹⁹

Beylikler döneminde Türk Mutfak kültürüne bakıldığında daha çok yemek törenlerine ışık tutan bilgileri Yusuf Has Hacıp'in Kutadgu Bilig isimli eserinden ve Dede Korkut Hikayeleri'nden almaktayız. Yahni, dovga (toyga), kaymak, yoğurt, peynir, süt, ayran, kımız gibi içeceklerde Dede Korkut Hikayeleri'nde geçen yiyecek ve içeceklerdir.¹²⁰ Osmanlı mutfak kültürü birikimler sonucu oluşan bir kültürdür. Bu birikime en çok katkıyı Selçuklu Devleti sağlamıştır. Anadolu'da önemli ticari faaliyetleri olmuş bu faaliyetler sonucu üretilen ürünler Osmanlı'nın kuracağı İmparatorluğa bir zemin hazırlamıştır. Bundan dolayı Selçuklu dönemi topraklarında üretilen ürünleri bilmek Osmanlı için bir zemin hazırlayacaktır.

Selçuklular, İslam dünyasında egemen ve faal bir güç olduktan sonra Orta Asya'dan getirilen yemek kültürlerini bu coğrafyaya yaymaya başlamışlardır. Bu dönem Türk mutfağının temelini oluşturan besinler hububat, süt ve et ürünleridir. Selçuklu dönemi topraklarında hububat bol miktarda yetişmekteydi. Zaman zaman yaşanan kıtlık ve kuraklık bu besinlerin üretimini zorladı ancak darlık zamanları geçtikten sonra üretim çeşitlendi. Böyle zamanlarda tüketilen en güzel besin yufkaydı. İnce bir hamur yardımıyla açılan yufka sacın üzerinde pişirilirdi bu da çok az malzeme

¹¹⁸ Murat Belge, Tarih Boyunca Yemek Kültürü (1. Baskı), İletişim Yayınları, İstanbul, 2001, ss. 141-142-143.

¹¹⁹ Ayrıntılı bilgi için bkz. Ahmet Ünal, Anadolu'nun En Eski Yemekleri Hititler ve Çağdaşı Toplumlarda Mutfak Kültürü (1. Baskı), Homer Kitabevi, İstanbul, 2007.

¹²⁰ Halıcı, a.g.e., ss. 18.

ile doyurucu bir yemek olarak karşımıza çıkmaktaydı. Hububatın bu kadar yaygın olarak üretilmesinden dolayı ekmek ve türevleri bol miktarda tüketilirdi. Ekmek sofrada olmazsa olmaz yere sahipti.¹²¹ Günay Kut’a göre “Türkler için ekmek ve çorba bir sofranın ayrılmaz parçasıydı. Ekmek ve çeşitleri zaman içinde çeşitliliğini arttırmışsa da XIV. Yüzyılda da bir hayli çeşidini görmek mümkündür. Aslında bir yemek kitabı olmayan, insan sağlığı ile ilgili ilk eser olarak bilinen Aydınoğlu Umur Bey adına Tutmacı tarafından yazılan Tabîat-nâme’de ekmek çeşitleri olarak peksimet, fatir (bazlama), pirinç, cevin (arpa), gavers (darı), ekmeklerinden bahsedilir. Ekmek kutsaldır. Geleneğimizde ekmeği atmak, kuru diye beğenmemek nankörlük olarak vasıflandırılır.”¹²²

Selçuklu Anadolu’sunda kullanılan ürünler kabakgiller, baklagiller, meyveler, sebzeler, et ve süt ürünleri gibi ürünler olarak büyük bir yelpazeye sahiptir. Tahıllar ve unlu mamuller Hititler, Mezopotamya ve Mısır uygarlıklarından Anadolu’ya taşınmış bazı besinlerdir. Selçuklular Anadolu’da buğday, arpa, çavdar gibi ürünler üretmişlerdir. Ekmek dışında tahıl ürünleri kullanılarak yapılan yemekler börekler, çörekler, kurabiyeler, bazlamalar, yağ ve unun iyice karıştırılması ile elde edilen bulamaç gibi yemeklerde tahıl ürünleri kullanılırdı. Baklagillerde ise, bakla, fasulye, börülce, mercimek ve nohut yetiştirilirdi. Bakla ve fasulye kaynaklarda genellikle bir arada geçerdi. Mercimeğin ise geçtiği birçok yemek vardı. Nohutta aynı şekilde üretimi bol ve tüketilirken de çok çeşitli şekillerde yapılırdı. Nohut yemeklerinin yapılmasının yanı sıra kavrulup leblebi şeklinde de tüketilirdi. Kabakgillerden üretilenler ise kabak, hıyar, kavun, karpuz olarak kaynaklara geçmiştir. Selçuklular devrinde sebzeler bol miktarda yetiştirdi. Taze tüketilmesi gerektiği için birçok merkeze yakın bölgelerde yetiştiriciliği yapılırdı. Ticaretinin yapılması dışında ahali daha çok kendi bahçesinde yetiştirmeyi tercih etmiştir. Ispanak, kereviz, lahana, marul, patlıcan, pırasa, sarımsak, şalgam, soğan, tere ve turp sebzeleri yetiştirmiştir. Koyun ve keçi Anadolu topraklarına çok güzel uyum sağlaması açısından Selçuklularda bol miktarda tüketilen et ürünüydü. Süt, kor denilen yoğurt mayası, peynir gibi süt ve süt

¹²¹ Ayrıntılı bilgi için bkz. Abdülhalik Bakır, (2010), Selçuklu Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme, I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu, I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü), Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları, 2010, 5-20.

¹²² Ayrıntılı bilgi için bkz. Günay Kut, Türklerde Yemek Kültürü, Türkler Ansiklopedisi, cilt: 4, Türk Dil Kurumu Koza Yayınları, Ankara, 2018.

ürünleri bolca tüketilirdi. Ayrıca susam da hem tek başına bol miktarda üretilen hem de yağı çıkarılarak tüketilen önemli bir üründür. Zeytin ve zeytinyağı yine bol miktarda Anadolu'da üretilen ürünlerden biriydi. Tuz rezervleri Anadolu'da bol miktarda bulunmaktaydı. Bu ürünlerin Anadolu'da rahat bir şekilde üretilmesi bu bölgede kurulan bütün uygarlıklar için son derece önem arz etmekteydi.¹²³

XI ve XIV. Yüzyıllar arasında Anadolu'da ciddi bir meyve üretimi mevcuttu. Armut yetişen ürünlerin başında gelmekteydi. İstanbul, Seruc¹²⁴, Erzincan, Akşehir ve Kilikya bölgesinde yetiştiği bilinmektedir. Ayva Seruc ve Akşehir bölgelerinde yetişmekteydi. Badem Kilikya ve Karadeniz'de, üzüm bağları Erzincan, Ahlat, Gerger, Elbistan, Maraş, Urfa, Amasya, Bayburt, Niksar, Konya ve Niğde'de yetişmekteydi. Ceviz ihtiyacı Karadeniz, Kilikya, Kastamonu, Birgi, Malatya'dan karşılanmaktaydı. İpekböceği yetiştirilmesine bağlı olarak Balıkesir'de dut yetiştirilirdi. Ahlat, Erzincan, Akşehir ve İstanbul'da elma yetiştirirdi. Ayrıca günümüzde Anadolu'da pek yetişmeyen hurmanın bu dönem Kilikya bölgesinde yetiştiği bilinmektedir. Erik, Kastamonu, Kilikya, Seruc ve Mudurnu'da, fındık ise Karadeniz bölgesinde bol miktarda yetiştirirdi. Bizans'ın da fındığı bol miktarda tükettiği bilinmektedir. Sincar, Siirt, Sinop, Antalya ve Isparta yol üzerinde incir üretilmekteydi. Nikomedeia yani İzmit Körfezinde Bizans döneminde kiraz yetiştiriciliği önemli boyuttaydı. Karpuz az üretilmekle birlikte yine de üretilen ürünler arasındaydı. Kayısı, Erzincan, Kilikya, Konya, Antalya bölgesinde; kavun, Konya bölgesinde yetişmekteydi. Siirt, Seruc, Mardin, Kilikya, Denizli, Bursa ve İznik narlarının lezzeti ile meşhur olduğu söylenmektedir.¹²⁵

Ömür Akkor'un Selçuklu Tarihi isimli kitabında 1236 tarihli bir hikâyede Selçuklu Konya'sında kalan bir dervişin mutfak hikayeleri anlatılmakta. Derviş bir cuma günü yaşadığı dergâhın mutfağında ustası yemek yapsın diye pazara çıkmış ve pazarda taze yeşilliklerden, peynirciler, yoğurtçular, ekmekçilerden bahsetmiştir. Ayrıca burada küflü peynirden bahsetmiştir ki Osmanlı mutfağından günümüze kadar hala tercih edilen bir yiyecektir. Sultan Keykubad'ın yazlık sarayı olan Kubad Abad'da

¹²³ Ayrıntılı bilgi için bkz. Ömer Uzunağaç, Selçuklu Anadolu'sunda Beslenme ve Yemek Kültürü (1. Baskı), Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2015.

¹²⁴ Günümüzde Güneydoğu Anadolu bölgesinde bulunan bir yer olduğu düşünülmektedir.

¹²⁵ Ayrıntılı bilgi için bkz. Emine Uymaz, "XI ve XI. Yüzyıllarda Anadolu'da Yetişen Meyveler" Gürsoy Naskali, E., Herkemen, D. (Eds), Meyve Kitabı (1. Baskı), Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2006.

aşçı olarak başlamış ve burada birbirinden zengin yemekler çıkarmıştır. Yine pazara indiği bir gün tezgâhları saymaya başlar, attar, balcı, pirinççi, incirci, sucu, yağcı, sirkeci, şekerci, helvacı, çömlekçi, sepetçi, bıçakçı. Bu tezgahlar Osmanlı Mutfağına gelene kadar nasıl bir değişiklik geçirdiğini gösteren önemli anlatımlardır.¹²⁶

Osmanlı Mutfak kültürünü etkileyen bir diğer önemli etken ise Bizans Mutfağıdır. İstanbul Bizans İmparatorluğunun merkezinde olmasından kaynaklı olarak önemli bir bölgedir. Osmanlı İmparatorluğu'na yıllarca başkentlik yapmış olan İstanbul'un besin tarihini incelerken Bizans'ın kaynaklarına da bakmak gerekir. Bunların hepsi İstanbul'un kültürünün gelişmesi açısından önemlidir.

M.Ö. 660'larda burada Yunan kolonisi olarak Byzantion kurulmuştur. Elbette tarihi burada başlamamış, bundan önceki yüzyıllarda dahi yerleşim bölgesi olarak kurulmuştur. Yerleşim bölgesi olarak denizlerle çevrili olması deniz ürünlerinin bol bol kullanıldığını göstermektedir. Büyük palamut sürülerinin Boğaz'dan geçmesi Bizans için hem önemli ticaret nesnesi hem de mutfak kültürü için önemlidir. Uskumru da önemli ticaret malzemesi olarak karşımıza bu dönem çıkmaktadır. Latince konuşulan Bizans topraklarında, kuru bir yiyecek olan yuvarlak bir galetaya benzeyen boukellaton yiyeceği vardır. Büyük Roma İmparatorluğundan kalan kültürleri sayesinde bütün ulusların kültürleri bir araya geliyor ve daha büyük bir mutfak kültürü oluşturuyordu. Ayrıca havyar gibi deniz mahsulleri dışında balık sosları, ceylan eti gibi ürünler tüketiliyordu. Karabiber, tarçın, kebab ya da av kuşları, balık kızartmaları başlıca yemek kültürünü oluşturan besinlerdi. Kaymak ve yoğurt bu dönemde de aktif bir şekilde kullanılıyordu. Manda, öküz, keçi, koyun ve domuz eti Konstantinopolis'te tüketilen etlerdi. Meyve ve sebzeler olarak da limon, zeytin, roka, mantar, incir bol miktarda üretilir ve tüketilirdi. Ekmek Konstantinopolis'te kutsal sayılan bir yiyecekti. Her yemeğin yanında katık yapılarak kullanılırdı.¹²⁷

¹²⁶ Ayrıntılı bilgi için bkz. Ömür Akkor, Selçuklu Mutfağı (1. Baskı), Alfa Yayınları, İstanbul, 2013.

¹²⁷ Bizans döneminde İstanbul'dan Osmanlı İmparatorluğu'na aktarım yapılmıştır. Bu dönemde sahilde kurulmuş bir yerleşim yeri olduğu için balıklar daha fazla kullanılmıştır. Balığın her türlü pişirilme yöntemi kullanılmış, her türlü balık sosu tüketilmiştir. Yiyeceklerin sekiz tadı olduğunu düşünmüşlerdir; tatlı, yakıcı, tuzlu, keskin, yağlı, buruk, tatsız ve eriyen. Besinlerin sağlıklarına iyi gelip gelmemesine dikkat ederlerdi. Örneğin, kayısının nemli ve soğuk yapısından kaynaklı olarak midede çabuk ayrışıp çürüme yapacağından dolayı ateş ve baş ağrısı yaratır görüşü hakimdi. Şeftalinin nemli ve soğuk olması susuzluğu giderir, besinlerin sindirimini bozar ve midenin kas tellerine zarar verir gibi inançları vardı. Sindirimi kolay ve zor besinlerin yenme sıklıklarına dikkat edilmiştir. Ayrıntılı bilgi

Bizans, Selçuklu ya da Orta Asya Türklerinde yemeklerin pişirilme yöntemleri kadar sağlıkları da önemliydi. Ancak sağlıktan ziyade tuzak ziyafetleri de yapılırdı. Örneğin, Selçuklu Sultanı I. Alaeddin Keykubat’a karşı olan bazı büyük emirler, bir komplo düzenleyerek yerine kardeşi Keyferidun’u getirmek istemişlerdir. Planlarına göre Çeşnigar sultanı eve davet edecek ve orada verilecek bir ziyafette zehirlenecekti. Sultana yapılan bu komplo anlaşılır ve düzenleyenler cezalandırılır. Her ne kadar bu durum engellenmiş olsa dahi ilerleyen zamanlarda Alaeddin Keykubat zehirlenerek öldürülecekti.¹²⁸

2.2. Osmanlı Saray’ının Tüketimi

Osmanlı İmparatorluğu’nun çeşitli sarayları olmuştur. İstanbul’da ise fetihten sonra yapılan Topkapı Sarayı uzun bir süre merkez konumunda kullanılmıştır. Topkapı Sarayı aslında iç içe geçmiş birçok birimden oluşmaktadır. Sarayın içerisinde padişah, harem, harem ağaları, iç oğlanı ve harem ağalarından oluşan Enderun halkı yaşardı. Sarayın çevresinde, bostancılar, çavuşlar, ahır personelleri bulunurdu. Ayrıca Topkapı Sarayından farklı olarak eski padişahlar ve haremlerinden oluşan Beyazıt’ta ki Eski Saray yine saraya bağlıydı. At Meydanında bulunan Acemi Oğlan Kışlası, İbrahim Paşa Sarayı, Galatasaray ve en son kadın sultanların sarayları Topkapı Sarayı tarafından yönetilen ve otoriteye bağlı diğer birimlerdir. Ömer Lütfi Barkan “İstanbul Sarayları’na Ait Muhasebe Defterleri” isimli eserinde 1555-1556 tarihli belgelerden oluşan, hangi saraya ne kadar malzeme alındığını ayrıntılı bir biçimde vermiştir.¹²⁹

Ömer Lütfi Barkan’ın bu eserinde anlattıklarını inceleyen Stefanos Yerasimos “Sultan Sofraları” isimli eserinde sarayın içerisinde yaşayan ve saraydan ayrı yaşayan ancak masraflarını sarayın karşıladığı kişileri aşağı yukarı hesaplamıştır. 1490’lı yıllara tekabül eden bazı belgelerde Topkapı Sarayı’na 16.359 koyun, 410 ton un, 200 tona yakın pirinç alındığını, bu da günlük kalori hesabıyla kişi başı 3000 kalori ile saray mutfaklarının bu dönemde günde 3000 kişiyi beslediğini göstermektedir. 1573’lerde aynı hesabı kullanarak yaptığı bir başka sayımda ise saray halkı 8000 olarak göstermektedir. Ancak burada Harem’in Topkapı Sarayı’na taşınmasında

için bkz. Andrew Dalby, Bizans’ın Damak Tadı Kokular, Şaraplar, Yemekler (1. Baskı), Kitap Yayınevi, İstanbul, 2004.

¹²⁸ Artun Ünsal, İktidarların Sofrası (1. Baskı), Everest Yayınları, 2020, ss. 413.

¹²⁹ Ayrıntılı bilgi için bkz. Ömer Lütfi Barkan, İstanbul Sarayları’na Ait Muhasebe Defterleri, Belgeler Dergisi, cilt: 9, sayı: 13, 1979.

önemli bir etken olduğunu belirtmektedir.¹³⁰ Bu rakamlar yüzyıllar ilerledikçe yükselmeye başlamıştır. Bu durum İstanbul'da çok büyük bir otorite nüfusunun bulunduğunu göstermektedir.

Ayrıca İstanbul'da bulunan Topkapı Sarayı'nda büyük bir mutfak bulunurdu. Daha önceki başkentlere bakıldığında buralarda farklı mutfak şekilleri bulunmaktadır. Bursa Sarayı'nda bir mutfağa rastlanılmamışsa bile Edirne Sarayı'nda Topkapı Sarayı'na daha yakın olabilecek mutfağı vardır. Topkapı Sarayı'nda büyük bir mutfak vardır. Fatih Sultan Mehmed döneminde dört kubbeli olarak yapılan mutfak zamanla değişime uğramıştı. Kanuni Sultan Süleyman zamanında tadilat yapılmış ve genişletilmişti. Ayrıca Haziran 1574 yılında çıkan bir yangında büyük bir tahribata uğramış olan mutfak Mimar Sinan tarafından yeniden inşa edilmiştir. Mutfaklara üç kapıdan girilmekteydi. Bunlardan biri kilâr-ı âmire, ikincisi has matbah, üçüncüsü helvahane kapısıdır. Kiler kapısından girince sağ tarafta vekilharç dairesi bulunuyordu. Ayrıca kiler ve yağhane yine kiler kapısından girince hemen karşıdaydı. İçerisinde camilerde bulunmaktaydı. Çeşitli matbahların olduğu helvahane, kiler, fırınlar ve diğer kârhâneleri de barındıran Matbah-ı Âmire adını alan büyük bir mutfak kurulmuştur.¹³¹

Fetihten hemen sonra şehre yapılan Topkapı Sarayı hem son derece mütevazı hem de görkemli bir yapıtı. Bu sarayın en büyük ve görkemli bölümü olan Matbah-ı Âmire bölümü mutfak ve yemek kültürüne ne kadar önem verildiğini gösteren önemli bir ayrıntıdır. XV ve XVI. yüzyıllar İmparatorluğun en ihtişamlı zamanlarıdır. Hem mekânsal olarak bir görkem hem de pişirilecek yemeklerin lezzetlerinde de ona uygun bir görkem söz konusu olmuştur. Görkemli yemekler denilince akla şöenler gelebilir. Her büyük İmparatorlukta olduğu gibi Osmanlı İmparatorluğu da ihtişamını ispatlama gayreti içerisinde girmiş ve sarayın içerisindeki görkemi gözler önüne sermek ve farklı bir yolla olsa da ihtişamını göstermek için kutlamalar ve şöenler yapılmıştır. Bayram kutlamaları, tahta çıkış törenleri olan Cûlûs-ı Hümâyûn, kılıç kuşanma merasiminde içilen şerbetler, beşik alayları, düğün şenlikleri, bed'i besmele, elçi ziyaretleri, gibi

¹³⁰ Stefanos Yerasimos, Sultan Sofraları: 15 ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfacı (3. Baskı), Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2002, ss. 19.

¹³¹ Arif Bilgin, Matbah-ı Âmire, Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, cilt: 28, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, İstanbul, 2003.

İmparatorluğun ihtişamını yansıtan birçok kutlama ve şölende büyük yemek davetleri olurdu.¹³²

Türkler yüzyıllar boyu çeşitli bölgelerde yaşamış ve bu yaşadıkları bölgelerde yetişen ürünleri mutfaklarında kullanarak yeni yemek kültürleri üretmişlerdir. Göçebe hayat yaşadıkları dönemlerde etli ürünler çok fazla kullanırlarken yerleşik hayata geçtikleri zamanlarda zengin yemeklerine hamur, pirinç, bulgur, ıspanak, pancar ve soğan eklenmeye başlamıştı. İmparatorluk serüvenleri başladığı dönem bu gelenekleri devam ettirdikleri bir dönem olarak dikkat çekmektedir. Fatih Sultan Mehmed zamanında daha mütevazı bir mutfak kültürü varken zaman içerisinde bu değişime uğramış XVI. yüzyıldan sonra ülkenin gücü ve zenginliğine paralel olarak gelişmiş ve değişim göstermiştir.¹³³

Osmanlı Mutfağı denilince akla büyük merkez olan İstanbul gelmektedir. Çünkü büyük bir merkez olan İstanbul devlet yöneticilerinin yaşadığı bölgeydi. Nerede hangi ürün üretiliyorsa en tazesı ve en verimli İstanbul'a yani saraya gönderiliyordu. Kurulmaya başlaması önce Anadolu sonra Rumeli'ye doğru yayılması bu bölgelerde iklimin çeşitlilik göstermesi ürünlerde de çeşitliliğin arttığının işaretidir. Sınırlar genişlemeye başladıkça da geleneksel yapı bozulmadan üzerine eklemeler yapılmaya başlanmıştır. Yavuz Sultan Selim'in Mısır'ı fethetmesinden önce çok fazla baharat kültürünün olmaması, fetihden sonra ise mutfağa giren baharat sayısı oldukça çoğalmıştır. Tüm bunlar olurken geleneksel yemekler bozulmadan daha zengin ve daha gelişmiş yemeklerin yapıldığı söylenebilir. XV. Yüzyıldan başlayan ve XVIII. yüzyıla kadar olan süreç Osmanlı mutfak kültürünün en çok gelişim gösterdiği dönemdir. Fetihlerin artması ve farklı coğrafyalara ulaşma meselesi bu konuda önemli bir etken olduğu söylenebilir. Yeni yerlerin fethedilmesi ile birlikte bölgelerde bulunan kültürlerden birer parça alınmış ve kendi kültürleri ile harmanlanmıştır. Ayrıca sadece sarayda yaşayanlar bu ihtişamlı mutfaktan yararlanmıyor, ziyarete gelen elçiler ve maiyetleri de bu kültürden faydalanıyordu.¹³⁴

¹³² Tören ve kutlamalar için bkz. Zeynep Tarım, "İstanbul'da ve Osmanlı Sarayı'nda Tören ve Kutlamalar", Ortaylı, İ. (Eds.), Suriçi İstanbul (1. Baskı), Fatih Belediyesi Yayınları, İstanbul, 2017, ss. 273-294.

¹³³ Artun Ünsal, İstanbul'un Lezzet Tarihi (1. Basım), NTV Yayınları, İstanbul, 2011, ss. 31.

¹³⁴ Yunus Emre Akkor, Osmanlı Mutfağı (1. Baskı), Alfa Yayınları, İstanbul, 2014, ss. 41-42.

Muhammed bin Mahmûd Şirvanî, pişirilen ekşi yemeklerin, süt ve süt ürünlerinden yapılanların, çorbaların, kavurmaların, tandırda pişenlerin, hamur işlerinin, kurutulmuş ve taze balıkların, turşuların, helvaların, kadayıfların tariflerini verir ve bunların faydalarını anlatır. Mesela Osmanlı Mutfağı'nda pişen İbrahimiye isimli bir et yemeğinin yiyecekleri sindirmede yardımcı olur, iştahı açar, zehirli yiyeceklerin kalbe ulaşmasını engellemesi gibi faydalarının olduğunu belirtir. Ayrıca bu yemeğin tavuk, turaç ve güvercin etiyle pişirilmesi halinde uygun olduğunu da belirtmektedir. Bu örnek Osmanlı mutfağında kişilerin yemeklerini pişirirken aynı zamanda sağlık açısından da ne kadar önem verdiğini belirtmesi açısından önemlidir.¹³⁵

Osmanlı Saray mutfağının en büyük değişimini Fatih döneminde görmekteyiz. Burada en önemli husus, İstanbul'un fethedilmesi ve biriken kültürler üzerine yeni bir kültür oluşturmastır. Fatih döneminde İstanbul'a giren her ürün ona göre tüketilirdi. Tüketilen ürünlerin tamamı ise coğrafyaya ve kültüre uygun yetiştirilirdi. Fatih döneminde saraya bal, safran, istiridye, karides, balık, zeytinyağı, yumurta, kelle ve işkembe gibi birçok yiyecek girmektedir. Bu alınan yiyecekler mutlaka kullanılır ve israf edilmemeye çalışılırdı. Bunun haricinde günde iki defa yemek yenirdi. İlk öğün sabah yenir ikinci öğün ise ancak ikindiden sonraya kalmaktaydı. Hal böyle olunca kahvaltı öğünü günümüzden farklı olarak daha doyurucuydu. Kahvaltılarda çorba tercih edildiği görülmektedir. Aralarda ise kuru kayısı ve kuru üzüm gibi bazı yiyeceklerinde atıştırma için bulunduğu görülmektedir. Saraya devlet işleri için gelenler de aynı şekilde günde iki öğün yemektedirler. Daha fazla yemek yiyenler elbette yiyebiliyorlardı. Ancak iki öğün yiyenlerin sayısı da hiç az değildi.¹³⁶

Saray ve etrafında yaşayan, sarayla herhangi bir şekilde bağı olan yahut saraya yakın bir konumda yaşayan herkes sarayın bir üyesi ve sarayın mutfağına ait bir birey olarak sayılırdı. Bundan dolayı sarayda üretilen her ürün sarayla bağı olan herkese yetebilecek düzeydeydi. Enderun'da eğitim görenler olsun, devşirme yolu ile getirilip eğitime alınanlar olsun, haremde yaşayan halka kadar herkes saray mutfağından

¹³⁵ Ayrıntılı bilgi için bkz. Muhammed bin Mahmud Şirvani, 15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı (1. Baskı), Gökkubbe Yayınları, İstanbul, 2005.

¹³⁶ Ayrıntılı bilgi için bkz. Tuğrul Şavkay, Osmanlı Mutfağı (1. Baskı), Şekerbank Yayınları, İstanbul, 2000.

yararlanabilirdi. Ayrıca sultanın görevi hem aile bireylerini hem de halkını beslemek durumunda olduğu için saray mutfağının önemli bir işlevi vardı. Sultan eşlerinin günlük işleriyle uğraşan kişiler saray dışında dahi mutlaka yedirilip içirilirdi. Bunlar dışında kalan askeri teşkilatın da beslenme düzeni saraya ait olan sorumluluklardan bir tanesiydi. Çeşitli zamanlarda kendi içlerinde değişiklik gösteren yeniçeriler ve onlara ait bazı geleneklerde dahi yemeğe ait izleri görmek mümkündür. İsyan ettiklerinde dahi yemeklerinde yedikleri çorbanın kazanını kaldırarak isyan ederlerdi. Sultanın sağladığı yemeği yemek istemeyen asker sultana baş kaldırmış oluyordu. Savaş esnasında dağıtılan yemeklerin başına hızlı bir şekilde koşuşturmaları dahi sultana bağlılıklarını ve ona itaati açıkça göstermekteydi.¹³⁷

Saray Mutfacı'nda günde 20-150 tür yemek çıkmaktaydı. Izgara, tencere yemekleri, hamur işleri, fırında pişen yemeklerden, yemeklerin içerisine katık olarak kullanılan besinlerden bahsetmek mümkündür. Etlerin tercihi, tuzun miktarı, kurutulan etler, balıklar mutlaka kontrol ediliyordu. Özel misafirlerin olduğu günlerde ise yemekler uzun uzun konuşuluyor ve içerikleri hakkında mutlaka sorular soruluyordu. Elçiler ve maiyetleri arasında fark hemen anlaşıyordu. Sarayda kişilerin mevkilerine göre özel birtakım usuller de mevcuttu. Maiyet toprak kalıplarda yemeklerini yerken, elçiler ise porselen kaplarda yemektedirler. Tüm bunların ortak noktası Saray teşrifatı hakkında önemli bilgiler veriyor olmasıdır.¹³⁸

Saray Mutfacı'nda yemekler kadar içecekler de son derece önem verilen gıdalar arasındadır. Şekeri suda çözdürme işi sonucunda koyu bir kıvam elde edilirse buna şurup, daha sulu bırakma durumunda ise şerbet adı verilmektedir. Şerbetler, Türkler'in tarihinden Osmanlı Tarihine kadar önemli bir konu olarak gelmiştir. Türkler daha çok üzüm suyu ve bol bol yetişen diğer meyvelerden şerbetler yapmaktaydılar. Evlerinde bulunan soğuk bölümlerde saklar ve bol bol tüketirlerdi. Düğünlerde şerbet ikram edilir ve tatlı başlayan evliliğin tatlı bir şekilde devam edeceği dileklerinde bulunurlardı. Bir kadın doğum yaptığında loğusa şerbeti içirilir ki annenin sütünün bol olacağı ve bebeğin ağzının tadının güzel olacağı inancı hakimdi. Bazı inançlara göre ise biri düştüğünde düştüğü yere şerbet dökermiş bunun anlamı ise cinlere ve perilere

¹³⁷ Maria Pia Pedani, Osmanlı'nın Büyük Mutfacı (1. Baskı), Hece Yayınları, Eylül, 2018, ss. 87-88.

¹³⁸ Gerry Oberling, Grace Martin Smith, Osmanlı Sarayı'nda Yemek Kültürü (1. Bakı), Kültür Bakanlığı Yayınları, İstanbul, 2001, ss. 36-38.

“alın ağzınızın tadını, verin ağzımın tadını” demekmiş. Şerbetlerin doğal olması ve bol miktarda tüketilmesi sağlıklarını koruyacağına inanılmıştır. Doğal meyvelerden yapılması da bu inancı destekler niteliktedir.¹³⁹

Osmanlı Saray’ında görkemi ve ihtişamı temsil eden şölen ve şenliklerde bol miktarda yemek dağıtıldığını görmekteyiz. Yapılacak her şölende ya da davette mutlaka yemek verilirdi. Saray mensubunun evlendiği düğün şenliklerinde, Bed’i besmele denilen çocukların okula başlama günlerinde, elçiler ziyarete geldiğinde yemekler verilirdi. Bu yemeklerle hem halk doyurulur hem de sarayın ihtişamı gözler önüne serilirdi.¹⁴⁰

2.3. Halkın Tüketimi

İstanbul’da büyük bir saray hayatı yaşamaktaydı. Osmanlı İmparatorluğu’nun Padişahı, bürokratları ve bu kişilere bağlı bazı aile halkı İstanbul’da konaklarda saraylarda ve haremdede ikamet etmekteydi. Bunlar dışında böyle büyük bir kentte yaşayan bir halk da vardı. Bir İmparatorluğu büyük ve ihtişamlı hale getiren saray halkı olduğu kadar halkın da yaşamıdır. Bundan dolayı halkın beslenmede dikkat ettikleri ve uyguladıkları bazı temel şartlara bakmak da son derece önem arz etmektedir.

İstanbul fethedildikten sonra Fatih Sultan Mehmed büyük bir ziyafet vermişti. Padişah hem halkın içerisinde hem de halka belirli bir mesafede durması açısından bu ziyafetlere önem vermiştir. Padişahı ve onu temsil eden aşçıları ziyafetlerde yemekleri bizzat halka dağıtmış böylece halk ile iç içe bir izlenim uyandırılmıştır. Şehzadelerin sünnetlerinde, Padişah kızlarının düğünlerinde, savaşa gidilirken halka ziyafet yapılmıştır. XV ve XVI. yüzyıllarda yapılan şenliklere bakıldığında esnafın maharetlerini ve sattıkları ürünleri padişaha göstermek için sokaklarda sıraya girdikleri görülmektedir. Hatta yiyecek satan esnafın ürünlerini padişaha ya da yakınına tattırmak için kalabalık gruplar halinde sıraya girerlerdi. Halk kutlamaları pencerelerden izlerdi. Bu kutlamalarda bol miktarda şekerleme ve şerbet tüketildiğini görmekteyiz. Hayvan figürleri verilmiş olan şekerlemeler halkın son derece dikkatini

¹³⁹ Ayrıntılı bilgi için bkz. Eren Akçiçek, “Dünden Bugüne Şerbetçiliğimiz”, Koz, M., S. (Eds.), Geçmişten Günümüze Milli Yemek Kültürümüz (2. Baskı), Kitabevi yayınları, İstanbul, 2014.

¹⁴⁰ Zeynep Tarım, “İstanbul’da ve Osmanlı Sarayı’nda Tören ve Kutlamalar”, Ortaylı İ. (Eds.), Suriçi İstanbul (1. Baskı), Fatih Belediyesi Yayınları, İstanbul, 2017, ss. 273-294.

eken Şekerlemeler olmuştur. Şenliklerde loncaların geiŐilerinde en dikkat çeken kısım ise kahvecilerin geiŐileri olmuştur. Kahvelerin Şehirde tüketiİmesi büyük bir tartışma konusu olduğu bu dönemde kahvelerin tadına bakmak isteyenler de olmuş, Şiddetle karşı çıkanlarda. Ancak zaman içerisinde kahve tüketiİminin normalleŐtiĐi dikkati çekmektedir.¹⁴¹

İstanbul’da her kesim kendilerine has bazı böİgelerde yaşamaktaydı. Saraylardan oluşan böİge Ayasofya’nın hemen etrafından başlar Beyazıt Cami’nin yakınının kadar sağlı sollu devam ederdi. Fatih Cami ile Şehzade Cami arasında ise orta halli devlet ricalinin yerleŐtiĐi bölüm bulunurdu. Vefa ve Odun Kapısı böİgelerinde, bu orta halli devlet çalışanlarının konakları, Fatih Cami ile arŐamba böİgesinde ise ilmiye sınıfına ait bazı kişilerin yaşadıkları görüİmüŐtur. Bayezid’den Aksaray’a doğru gelirken esnaf erbabı yaşamaktaydı. Aksaray’da Cerrahpaşa’ya doğru giderken ise mülkiye sınıfına ait bürokratların konakları yer alırdı. Güney sahillerinde ise bazı Rum evleri ve bazı böİgelerde ise Ermeni hanelerin bulunurdu. Bu böİgeler dışında kalan surlara yakın kısımlarda ise halkın yaşadığı evler bulunmaktaydı. Bu sokaklarda çeşmeler, evlerin altında esnafların düİkanları bulunurdu. Düİkanlarda Őıfalı otlar, bakkallar, Şekerciler ayrıca sebze meyve satarlardı. Çoğu esnaf kendi düİkanlarına yakın böİgelerde yaşamlarını sürdürürlerdi.¹⁴²

Osmanlı’da halkın evleri iŐlevsel olmalıydı. Evlerin odaları birden fazla iş için kullanılabilecek durumdaydı. Bir evde kenif yani tuvalet, hamam, matbah, kılar yani kiler, ahır, kuyu, fırın gibi bölüİler bulunurdu. Bu dönem evler ne kadar büyükse o kadar konforlu olduğunu göstermektedir. XVI. yüzyıla bakıldığında evlerin çoğunluğunda tuvalet bulunduğunu görmekteyiz. Mutfaklar dönem itibariyle lüks konumundaydı ve ger evde bulunmamaktaydı. Orta halli durumu olan bir ailenin evinde ve saray gibi son derece lüks olan yerlerde mutfak olduğunu görüyoruz. Sıradan halkın ise evlerinde ortak avluda bulunan fırınların başında yemek piŐmekteydi.¹⁴³

¹⁴¹ Ayrıntılı bilgi için bkz. Maria Pia Pedani, Osmanlı’nın Büyük Mutfadı (1. Baskı), Hece Yayınları, 2018.

¹⁴² Abdüİaziz Bey, Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri (3. Baskı), Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2002, ss. 156-157.

¹⁴³ UĞur Tanyeli, “Osmanlı Metropollerinde Evlerin Konfor ve Lüks Normları (16.-18. yüzyıl)”, Faroğhi, S., Neumann, C. K. (Eds.), Soframız Nur Hanemiz Mamur (1. Baskı), Kitapyayinevi, İstanbul, 2006, 333-349.

Her evin bahçesinde su kuyusu bulunurdu. Genelde alt katta mutfak yer alırdı. Mutfakta mutfak eşyaları ve yerlerde yenilen yemeklerden dolayı bir tarafa kaldırılmış minderler bulunurdu. Yine bu katta kışın sıcak olacağı için bir oda bulunurdu. Bu odada bir dolap olur ve sucuk, pastırma, peynir, reçel gibi bazı erzaklar saklanırdı. Erzakların alt katta bulunan odalarda saklanması odanın serin olması açısından önemliydi. Bu katta mutfakta hem yağmur sularının olduğu hem de normal suların biriktiği bir güğüm bulunurdu. Böylelikle yemek pişirirken kullanılacak suya erişim kolay sağlanırdı. Bazı evler üretim için de kullanılmıştır. Güllaç ve sucuk gibi üretimler yapılır bu üretilenler ev hanımlarının geçimini sağlamasına yardımcı olurdu. Ayrıca mevsimine göre bazı meyveler birbirlerine bağlanır ve evin uygun bir yerine asılıp saklanırdı. Hanımlar turşu kurmak konusunda da maharetliydi. Biber, lahana, havuç, patlıcan ve üzüm turşuları kurulurdu. Reçellerde mevsimine göre çıkan meyvelerden yapılır ve tüketilirdi. Yemekleri arasında ise samsa, hurma tatlısı, baklava, gözleme, su böreği, puf böreği, çarpma böreği, dolma yemekleri yapılırdı.¹⁴⁴

Gerek Osmanlı İmparatorluğu'nda olsun gerekse Eski Türk geleneklerinde sıradan bir hane halkında evin yemek işleriyle uğraşan genellikle kadındı. Eve gelen besinler genellikle kadının elinden geçer ve bunlarla neler pişeceği, besinlerin idaresi gibi meselelerle kadın ilgilenirdi. Mutfak temiz bırakılırdı. Yemek yapıldığı zaman da hemen arkasından toplanırdı. Bundan dolayı gerekli duyulduğunda yemekler mutfakta yenirdi. Eski Türklerden ve Osmanlı halkından gelen bir geleneğe göre mutfakta en önemli kısımlardan biri ocaktı. Ocakta bir yemek pişerken yemeği pişiren kişi mutlaka başında durmalıydı. Pişerken başında durması yemeği daha lezzetli yapacağına inanılırdı. Kadın sadece mutfakta yemek pişiren değil tatlı, hamur işleri gibi sofraya getirilebilecek her türlü ürünü kendisi çıkarırdı. Yemekte önemli bir ürün olan yağda yine kadının tasarrufu ile kullanılan bir üründü. Eve getirilen yağ israf edilmeden kullanılırdı ayrıca pahalı olduğu dönemlerde kuyruktan yaptıkları yağı eritip içine tereyağı koyarak kullanırlardı. Böylece kadın mutfaka dair her şeyle ilgilenirdi.¹⁴⁵

Osmanlı'da ev yaşamına baktık şimdi de biraz esnaf lokantalarına bakmak gerekiyor. Osmanlı'nın saray mutfağının zenginliği tabi ki bütün toplumu etkisi altına

¹⁴⁴ Abdülaziz Bey, a.g.e., ss. 159-160.

¹⁴⁵ Mehmet Halit Bayrı, "İstanbul Ailesinin Mutfağı", Koz, M. S. (Eds.), Geçmişten Günümüze Milli Yemek Kültürümüz (2. Baskı), Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2014, 740-742.

almıştı. Çarşılarda esnaf lokantaları bulunur insanların yemeklere hızlı ve kolay bir şekilde ulaşmalarını sağlardı. Çarşıda yemek dükkanları bulunur, sulu yemekler ve çorbalar bir arada satılırdı. Ayrıca büryancı, balıkçı, salatacı, Dolmacı, helvacı gibi bir yiyeceği ayrı dükkânda bulma ihtimaliniz de vardı. Bu dükkanlar başıboş değildi. Osmanlı İmparatorluğu'nda her şeyin kontrol edilmesi gibi bu lokantalarda kontrol edilmekteydi. II. Bayezid döneminde mutfağın temiz olması, etlerin güzel pişirilmiş olması, tuzun orantılı kullanılması, giyilen kıyafetlerin temiz ve bakımlı olması hatta kullanılan bezlerin dahi temiz olmasına kadar kanunnamelerde belirtilmiştir. Ayrıca bu dükkanlarda belirtilenmiş olan ürünlerin fiyatları da narh sistemi ile belirlenmiş halkı zora sokmayacak fiyatların belirlenmesi için özen gösterilmiştir. Bazı dükkanlarda masada tuzluk ve baharatlık bulunmaması ise aşçının ne yaptığını bildiği ve elinin ayarını kaçırmadığı izlenimini uyandırmak istemesindendir.¹⁴⁶

XVI. yüzyılda İstanbul'da bazı yiyecekler ön plana çıkmaktadır. Ak çorba, zerdeçalla sarı rengine getirdikleri alacehr, armut, arpa ekmeği, patlıcan, hastalar için yağsız ve tuzsuz hazırlanan çorba olan bide, bildiğimiz çörek adı altına boğaca, soğuk günlerde pişirilen bulama, günümüzde büryani olarak bildiğimiz yahni çeşidi olarak kabul edilen bûrâni, günümüzde salatalık ile yapılan ancak o dönem yoğurda maydanoz ya da dereotu gibi sebzeler katılarak yapılan cacık, hurma ve üzüm salkımının küçüğü olan İstanbul'da bol miktarda tüketilen çıtmik, günümüzde türlü dediğimiz çömlek çatlatan, yoğurt ve tulum peynirine katık yapılarak yenen çörek otu İstanbul'da tüketilen besinlerden bir tanesiydi. Bir çocuğun ilk dişi çıktığında kadınların “İşte evlâd yetiştirdim ve dişi dahi çıktı” diyerek ilan etmek için dişi buğdayı pişirilirdi. Kimyonlu gevrek, kuzu kulağı, sakız helvasına benzeyen müdeccel helvası, peksimet, simit yahut simiş olarak anılan yumuşak ekmek, sucuk, süt, şirden dolması, tarhana, yağ ve pekmez karıştırılıp içine ekmek doğranırsa bunun adı umaç olur ve bol miktarda tüketilirdi.¹⁴⁷

Osmanlı İstanbul'unda halk yemeklerini gösterişsiz bir şekilde yerde bağdaş kurarak yerlerdi. Ayrıca yedikleri yemeğin yere dökülmesinin bereketi kaçıracağına inandıkları için mutlaka oturdukları yere sofraya denilen büyük bir kumaş parçası

¹⁴⁶ Akkor, Gelenekten Evrensele Osmanlı Mutfağı, a.g.e., ss. 43-44.

¹⁴⁷ Ayrıntılı bilgi için bkz. Ahmet Süheyl Ünver, Fatih Devri Yemekleri (1. Baskı), Kemal Matbaası, 1952.

sererlerdi. Üzerine susam ekilmiş bir parça ekmekle birlikte koyun eti, pastırma, pirinç çorbası ya da pilavdan yerlerdi. Çatal kullanmazlardı. Yemek yerken üç parmaklarını kullanırlardı. İçecek olarak şerbet, hoşaf ve pekmez içerlerdi. Tabakları ve kaşıkları tahtadandı. Maddi durumu daha iyi olanlar ise Asya porseleni kullanırlardı. Bağdaş kurarak oturdukları sofra üstünde yemeklerini aynı kaptan yerlerdi. Osmanlı'da üzüm bağları şarap yapımında kullanılmazdı. Şarap aleni olarak içilmezdi. Üzüm kuru ya da yaş olarak meyve şeklinde tüketilirdi. Üzüm tatlı yapılarak da tüketilirlerdi. Üzümden yaptıkları tatlı pekmezdır. Pekmezi bol miktarda tüketirler hem kendileri hem de hayvanları için bol miktarda da üretirlerdi.¹⁴⁸

Ekmek İstanbul esnafı için de halk için de birinci tüketim malzemeleri arasına girmiştir. Bizans'ın ve Osmanlı'nın öncelikli problemleri arasında tahıl bulunmaktadır. Tıpkı Bizans'ta olduğu gibi Osmanlı'da da ekmek üretimi devlet tekeline alınmıştı. Devlet buğday malzemelerini Haliç kıyısından şehre getirmekteydi. “un emini” tarafından burada kontrolleri sağlanıyor ve esnafa dağıtılıyordu. Günümüzde olduğu gibi ekmek kutsal sayılırdı. Sokaklarda yerlere düşmüş ekmeklere saygı duyulur, hatta en büyük yeminler ekmek üzerine edilirdi. İnsanlar “ekmeksiz kalmak” tabirini gerçek anlamda kullanırken, aynı zamanda aç kalmaktan ve ailelerini geçindirememekten korkmak anlamında da kullanırlardı.¹⁴⁹ Eremya Çelebi'nin Seyahatnamesi'nde Unkapı'ndan bahsederken “un mağazası” olarak söz eder. “İskelede duran sayısız kayıklar şimal tarafından büyük miktarda buğday getirirler... Yüz on kadar fırında halkın ekmeği pişirilir. Bunda başka çörek, kata, kadayıf, baklava, simit, gevrek, peksimed, çakıl, fodula, Haleb ve Şam böreği, gözleme, francala ve yağlı yağzsız taze lokma da yapılır.” Diyerek İstanbul'daki un tüketimi hakkında ayrıntılı bilgiler vermektedir. Ayrıca bu bahsettikleri dışında konaklarda da tüketimin bolca olduğundan bahseder. Askerler, padişah ve maiyetleri de İstanbul'da bulunduklarında sayı artmaktaydı.¹⁵⁰

İstanbul'da fırınları işleten esnafın büyük bir kısmı Ermeni halktan oluşmaktaydı. Ermeniler aynı zamanda Saray'a ve başka devletlere de ekmek temin

¹⁴⁸ Zeki Tez, Lezzetin Tarihi (1. Baskı), Hayykitap Yayınları, 2012, ss. 57.

¹⁴⁹ İlhan Eksen, İstanbul'un Tadı Tuzu Saray Sofralarından Sokak Yemeklerine (2. Baskı), İstanbul, 2008, ss. 9.

¹⁵⁰ Eremya Çelebi Kömürciyan, İstanbul Tarihi XVII. Asırda İstanbul (1. Baskı), Kurtulmuş Basımevi, 1952, ss. 18.

ederlerdi. Joseph Grelot İstanbul Seyahatnamesi'nde ekmeklerini kendi evlerinde yapmak isteyen halkın hamurlarını hazırladıktan sonra pişirme işlemini fırınlara götürerek yaptıklarından bahsetmektedir. Ayrıca İstanbul'da ekmek satanların yani ekmekçilerin kendilerine ait değirmenleri olduğunu söylemektedir. Ekmekleri yuvarlak ahşap renginde, daha yassı bir şekilde yaptıklarından bahsetmektedir.¹⁵¹

İstanbul'un coğrafi konumuna bakıldığında üç tarafının denizlerle çevrili olduğunu görebiliriz. Bu durum tarih boyunca İstanbul'a sağladığı avantajlar ile karşımıza çıkmaktadır. İstanbul'da denizin önemi deniz ticaretinde gelişmesini, şehrin güvenliğini sağlaması ve işgalleri engellemesinin yanında mutfakta da karşımıza çıkmaktadır. Denizler sayesinde büyük bir balık kültürü ortaya çıkmıştır. Müslüman halk tarafından çok fazla tercih edilmese dahi Musevi ve Hristiyan halk balığa önem vermişti. Karadeniz'i Akdeniz'e bağlayan Boğaz'dan geçen balık sürüleri halka büyük bir balık işesi sağlamıştır. Bizans Dönemi'nde halkın hem günlük beslenmeleri hem de Ortodoks Mezhebine bağlı olanların oruç günlerinde balık tükettiklerini görmekteyiz. Balıklar taze tüketildikleri gibi salamura¹⁵², tutsülenme veya güneşte kurutma yöntemleriyle de kullanılmaktaydı. Lakerda ve çirozların manastırda şarapla tüketildikleri bilinirdi. Ayrıca İngiltere tarafından ringa balığı, Hazar Denizi'nden ise havyar aldıkları bilinmektedir. Bizans'ta Antik Yunan ve Roma kültürüne ait bazı yemek geleneklerini karıştırarak yemekten hoşlanırlardı.¹⁵³

Müslüman halkın sofrasında çok fazla itibar bulmayan balık, sarayda ise özellikle Fatih Sultan Mehmed döneminde bol miktarda tüketilmiştir. Tatlı su balığı, deniz balığı, yılan balığı, karides, balık yumurtası, kurutulmuş balık vb. şekillerde sarayda tüketildiği bilinmektedir. XVI. yüzyılda gayrimüslimler tarafından bol miktarda tüketilen deniz ürünleri zaman içerisinde tüm halka yayılmıştır. Özellikle varlıklı ailelerin sofralarında yahnisi, tavası, çorbası ve tavası yapılmaktaydı. Osmanlı'da halkın balık tüketmesinden dolayı mutlaka balıkhaneler kontrol edilir ve denetlenirdi. Ayrıca etin pahalandığı dönemlerde balık etinin tercih edildiği

¹⁵¹ Joseph Grelot, İstanbul Seyahatnamesi (1. Baskı), Pera Turizm Yayınları, İstanbul, 1998, ss. 301.

¹⁵² Balıklar temizlendikten ve suyu temiz hale geldikten sonra tuzlanarak bekletilen bir meze türüdür. Servis edilmeden önce birkaç gün tuzunu salması için sade suda bekletilir. Bazı yerlerde lakerda olarak geçen bu meze türü zeytinyağı ile servis edilir.

¹⁵³ Sula Bozıs, İstanbul Lezzeti İstanbullu Rumların Mutfak Kültürü (1. Baskı), Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 2000, ss. 7-8.

görülmektedir. Sadece yemeklerde değil aynı zamanda hekimler tarafından ilaç yapımında da balık kullanılırdı. Burkulma, kırık çıkık tedavilerinde balık yağı kullanılmıştır.¹⁵⁴

İstanbul'da günlük hayat Saray hayatı bir de askerlerin yaşadığı bir hayat vardı. Orhan Gazi'nin temellerini attığı Yeniçerilere Ahilerin piri olan Hacı Bektaş-ı Veli, çorbalarını pişirmek için kazan vermiştir. “Giriştiğiniz her savaşı kazanmanız için size bu kutsal kazanı armağan ediyorum. Öndeng songung gürgele” yani sonunuz önünüzden hayırlı olsun diyerek kazanlarını vermiştir. Bu kutsal kazanda pişen yemekleri elleriyle askerlere dağıtmış, tahta kaşıkları börklerine takmıştır. Askerin kışlada birlikte yediği yemek hem tarikatlarında hem de ahilik geleneklerinde bir oluşumun gerçekleştiğini görmekteyiz. İsminin “ocak” olması dahi yemeklerin pişirildiği yerden farklı olarak dayanışma ve desteklenme göstergeleri arasında görünmekteydi. Yeniçerilerin sofraları sarayda çıkanlardan çok daha mütevaziydi. Sabahları çorba, ana öğünde pirinç ya da bulgur pilavı, az miktarda et ve hoşafın oluşan menüleri vardı. Ramazan ve bayram zamanlarında ise saraydan getirilen baklavalara dağıtılarak daha zengin bir sofraya kurulurdu.¹⁵⁵

İstanbul'da tıpkı günümüzde olduğu gibi Osmanlı Dönemi'nde de sokak lezzetleri önemli bir yer tutmaktaydı. Hatta sokak lezzetleri sistematik bir şekilde takip ve teşvik edilirdi. Sokak lezzetleri satan satıcıların en büyük müşterileri öğle yemeğine eve gidemeyen esnaflardı. İstanbul'a çalışmaya gelen evde bir kap sıcak pişmeyen kişilerde sokak lezzetlerine rağbet göstermişlerdir. İlk sokak lezzetçisi olarak karşımıza çorbacılar çıkmaktadır. Namazdan çıkan cemaat hemen çorbasını içer dükkanına öyle geçerdi. Ayrıca yanında küçük mangal, kömür ve yemek yapmak için ne gerekirse taşıyan seyyar aşçılarda mevcuttu. Seyyar aşçı hemen kendisine ait köşesine gelir yemeğini pişirirdi. Günün yemeği ya nohutlu pilav ya da etli pilavdı. Yemekler bakır sahanlarda sunulur müşteriler genelde kaşıklarını yanlarında getirirlerdi. Kaşığı olmayanlar ise sağ elinin üç parmağını kullanırdı. Sabah erkenden tezgahını açan seyyar aşçılar ise hamallara kuskus pilavı pişirirlerdi.¹⁵⁶

¹⁵⁴ Nilgün Tathı, İstanbul'un 100 Lezzeti (1. Baskı), İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür A.Ş. Yayınları, 2010, ss. 85.

¹⁵⁵ Ünsal, İstanbul'un Lezzet Tarihi, a.g.e., ss. 57-58.

¹⁵⁶ Mehmet Yaşın, “İstanbul'un Sokak Lezzetleri”, Sever, M. (Eds), Geçmişten Günümüze İstanbul Lezzetleri (1. Baskı), İstanbul Büyükşehir Belediyesi Yayınları, İstanbul, ss. 150.

Sakatatçılar da özellikle İstanbul'da son derece rağbet görmekteydi. Etin daha pahalı geldiği insanlar daha çok kelleye eğilim gösterirlerdi. Özellikle Edirnekapı'da bulunan kelleciler çok meşhurdur. Biraz parası olanlar soğan piyazıyla yemeklerini yer daha az parası olanlar ise işkembe çorbasına ekmek doğrarlardı. Pidecilerde İstanbul'da sokak lezzetlerinde çok tutulurdu. Sade pidelerin üzerine konulan kebablar sokaklarda tüketilen ürünler arasındaydı. Etlerin yağları pidenin üzerine süzülür ve yemesi çok lezzetli hale gelirdi. Kebaplara oranla daha ucuz olan bir diğer sokak lezzeti ise daha çok Arnavutlar yaptıkları için Arnavut ciğercileriydi. Yanında maydanozla yapılan salata ile birlikte satılırdı. Eminönü, Unkapanı, Karaköy bölgeleri açık hava restoranlarına dönüşmüşlerdi. Durumu olanlar buralardan yer durumu olmayanlar ise imaretlerden faydalanırlardı. Dönemin sokak lezzetlerini saymamız gerekirse, börekçiler, çörekçiler, kâğıt helvacılar, poğaçacılar, balık ekmekçiler, gözlemeciler gibi çok fazla çeşitte ve sayıda sokak lezzeti tadabileceğiniz ürün bulunmaktaydı.¹⁵⁷

Osmanlı İstanbul'unun yiyecek kültürüne bakarken faydalanılabilecek bir diğer kaynaklar ise seyahatnamelerdir. Bu kaynaklar güvenilirlikleri hala tartışılabilirse da üzerinde yorum yapılabilecek kadar bilgi alınabileceğine inanılan bir kısım araştırmacılar da vardır. Seyahatnameler yazıldığı dönemin sosyal kültürünü ve mirasını yansıtan önemli eserlerdir. Reinhold Lubenau, Jean Chardin gibi bazı seyyahlar İstanbul günlük yaşamını ya da eğer girdilerse sarayda yaşananları anlatmaları açısından önem verilen isimlerdir.

Reinhold Lubenau 1587-1589 yılları arasında Osmanlı Ülkesini gezerken İstanbul'a da gelmiş ve burada karşılaştıklarını not etmiştir. İstanbul'da dikkatini çeken en önemli şeylerden bir tanesi pazarlar olmuştur. Çok çeşitli eşyalar satılan pazarlarda dikkatini yiyecek satılan pazarlar çekmiştir. Un, pirinç, fasulye, mercimek, nohut, barbunya bakla, soğan, turp, maydanoz vb. ürünlerin satıldığını söylemiştir. Ayrıca büyük bir et pazarının olduğunu, sadece bıldırcın, güvercin, tavuk ve balık satılan ayrıca pazarlarının olduğunu söylemektedir. Ayrıca Seyyah Galata ve Pera bölgesinde daha çok Cenevizlilerin yaşadığından ancak İmparatorluğun onlara dinlerini ve geleneklerini yaşamaları konusunda engel olmadığını anlatmaktadır.

¹⁵⁷ Yaşin, a.g.e., ss. 151-152.

Azapkapı'yı anlatırken daha çok Türklerin yaşadığını ancak yaz aylarında su sıkıntısı yaşadıklarını söylemektedir. Seyyah Boğaz sularından bahsederken son derece şeffaf olduğunu öyle ki denizin dibindeki karides ve istiridyelerin çıplak gözle seçilebildiğini söylemiştir. Ringa ve uskumru balıklarının burada bol miktarda çıktığından bahsetmektedir. Pisi balıkları, karidesler, istiridyeler bulunur ve bunların satılması için büyük pazarlar kurulmasından bahseder. Ramazanlarda halkın içki içmesi yasaklanırdı. Bu yasaklamalar bayramda sona erer ve bayramda günlerce şenliklerle yapılan kutlamalarda yemekler yenirdi. İçki yasaklarının kaldırılması ile sokaklarda sarhoş olarak gezenler görülürdü diye bahsetmektedir.¹⁵⁸

Türkler tarih boyunca misafirperver bir toplum olarak karşılaşmıştır. Osmanlı'da da misafirlere önem verilir ve hoş tutulmaya çalışılırdı. Ahilik sistemi, hanlar, hamamlar, kervansaraylar misafir kültürüne önem verilerek hazırlanmıştır. Türk kültüründe ve Osmanlı'da dahi misafirlik süresi üç gündür. Misafirler üç gün boyunca hoş tutulmaya çalışılmıştır. Misafire özel sofralar kurulur ve konforuna dikkat edilirdi.¹⁵⁹

Osmanlı mutfak kültürü İslamiyet'ten etkilenmiştir. Domuz eti ve tek tırnaklı hayvanların etleri, sürüngenlerin, kurbağaların, tilkilerin etleri de İslamiyet'te yasak olduğu için Osmanlı'da da yasaklanmıştı. Osmanlı İmparatorluğu'nun geniş bir coğrafyada hüküm sürmesinden dolayı mutfak kültüründe çeşitlilikle karşılaşmıştır. Osmanlı'nın Doğu'da kalan toprakları daha çok Arap kültüründen etkilenmiştir. Buna bağlı olarak İstanbul'da ciddi bir mutfak karmaşası ile karşı karşıya kalmaktayız. Ege kıyılarından gelen zeytinyağı, güneyden gelen şerbetli tatlılar ve İtalya tarafından gelen makarna kültürü ile harmanlanmış çok özel mutfak kültürü oluşmuştur. Yemekler yapılırken sağlıklarına dikkat ederlerdi. Yemeğe çorba ile başlanırdı. Ayrıca birçok çorbada kullanılan yumurta, süt veya yoğurtla yapılan terbiye yöntemi çorbaların protein değerlerini dengelemek açısından önemliydi. Yemekler pişirilirken yağda kızartılması yağ dengesini sağlarken, sebzelerin bulgur ile fırında yahut sulu yemek şeklinde pişirilmesi sağlık açısından önemlidir. Kebap şeklinde pişirilen etlerin

¹⁵⁸ Ayrıntılı bilgi için bkz. Reinhold Lubenau, Osmanlı Ülkesinde 1587-1589 (1. Baskı), cilt: 1, Kitabevi Yayınları, 2012.

¹⁵⁹ Yasin Baturhan Ergin, Mutfağın Sarayı Seyahatnamelerde Osmanlı Mutfacı (1. Baskı), Cezve Yayınları, 2022, ss. 27-28.

ısı kaynağına ne kadar yakın olduğu da önemli bir belirleyici olarak karşımıza çıkmaktadır. Ateşe çok yakın pişirilen etler, kanserojen maddeleri açığa çıkarttığından dolayı dikkatli yaklaşılmalıydı.¹⁶⁰

Osmanlı İmparatorluğu'nda, göçebe Türklerde ve beylikler döneminde besinleri tüketirken sağlıklarına da çok önem verirlerdi. Et yemekleri pişirilirken hayvansal yağ bol bol kullanırdı. Ancak dönem itibarıyla vücut işçiliği ön planda olduğu için yenilen bu hayvansal yağlar vücutta çabucak yakılıyordu. Kebap yemeklerine konulan iç yağlardan dolayı yanında ayran gibi hafifletici içecekler içilmesi önemliydi. Balıklar ve yahniler de pişirilme yöntemleri açısından zaman içerisinde değişiklik göstermiştir. Balıklar pişirilirken gülsuyu gibi malzemeler katılarak güzel bir rayiha verilmesi sağlanmıştır. Balık yahnilerine ise tarçın eklenilerek daha ağır halde olan yahni hafifletilmeye çalışılmıştır.¹⁶¹

Selçuklularda ve Osmanlı'da bir Türk geleneği olarak kabul edilen bazı hususlar vardır. Mesela günde iki defa yemek gibi. Selçuklu halkı güne başlarken kuşluk yemeği yerdı. Evden çıkma ve işe başlama süreleri değişiklik göstereceği için bu saatlerde esneme payı bırakılırdı. Bu süreç öğlene iki saat kalana kadar esnetilebilirdi. Öğlen yemeği yenilmeyeceği için günün ilk öğününe tok tutması için mutlaka hamur işleri konulurdu. Öğlen acıklması durumunda şerbetler ya da meyvelere başvurulur yemeğe kadar idare edilirdi. Yemekler de ise bir çeşit yemek olur, yemekler dışında ise meyveler ve varsa helva da bulunurdu. Evlerde ortaya daha çok yoğurt konulurdu. Osmanlı halkında da benzer hususlar görünmektedir. Osmanlı'da evlerde pişen yemekler daha çok unlu gıdalar olarak karşımıza çıkmaktadır. Mevsimine göre meyveler, et ve sebzeler, sofraya getirilir ve katık olarak kullanılırdı.¹⁶²

Osmanlı'da halk tarafından tüketilen besin ürünlerine bakılırken dikkatten kaçmaması gereken en önemli husus ise şaraplar ve keyif verici maddelerdir. Öyle ki

¹⁶⁰ Yasemin Ertaş, Makbule Gezmen-Karadağ, Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri, Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, cilt: 2, sayı: 1, 2013, ss. 119-120.

¹⁶¹ Suzan Şeren Karakuş, Aybuke Ceyhan Sezgin, Nevin Şanlıer, Türk Mutfağında Kullanılan Et ve Etli Yemek Çeşitlerinin Yapımı ve Sağlık Açısından Değerlendirilmesi, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt: 3, sayı: 3, 2015, 63-68.

¹⁶² Ayrıntılı bilgi için bkz. Ahmet Süheyl Ünver, (1981), Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılarda Yemek Usûlleri ve Vakitleri, Türk Mutfağı Sempozyumu, Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982, 1-13.

bu konuları Türk edebiyatı tarihçileri araştırırken, “Sâkînâme”¹⁶³ adı altında yeni bir konu literatüre katılmıştır. Şarabın temeli üzüm olarak görülmektedir. Üzüm Osmanlı’da buğday kadar önem verilen bir tüketim ürünü olmuştur. Üzüm tüketimine bağlı olarak şaraplar üretilmiş ve çok rağbet görmüştür. Sağlığa yararı ve zararları sürekli tartışılmıştır. Din adamları ve devlet adamlarınca büyük bir tepki ile yasaklanması pek bir işe yaramamış zaman içerisinde tüketiminde eksilme olmamıştır. Halk içerisinde şarabın tüketiminin bol olduğu göze çarpmaktadır. Ayrıca seyyahların eserlerinde gezdikleri birçok yerde üzümlerin bol bol üretildiğinden ancak şarap üretimininse katı yasaklarla ve kısıtlamalarla kontrol edildiğinden bahsedilmektedir.¹⁶⁴

İstanbul’da tüketilen bir diğer önemli gıda ise kahvedir. Kahve İstanbul’a Müslüman tüccarlar tarafından Yemen, Cidde, Kahire ve İskenderiye’den getirilmiştir. İstanbul Eminönü’ne getirilen ürünler burada depolanmıştır. Kahvenin içilmesi, kahve tüketilecek mekanların oluşmasına sebep olmuştur. Peçevi’nin anlatılarına göre kahve, 1554 yılında Tahtakale’de Halep’ten gelen bir esnaf tarafından ilk kahvehane açılmıştı. Bu zamandan önce Anadolu’da hiçbir yerde kahvehane bulunmazdı. Bu kahve etrafında keyfine düşkün birkaç kişi bir araya gelerek burada toplantılar yapmaya başladılar. Bazıları burada okumalar yaparken bazıları oyunlar oynarlardı. Öyle ki zaman içerisinde burasının ünü o kadar yayıldı ki işsizlerin geldiği bir mekândan çeşitli meslek gruplarından insan gelmeye başladı.¹⁶⁵

Zaman içerisinde bu mekanlar insanların bir araya gelip görüşlerini paylaştığı, dini ve siyasi tartışmaların yaşandığı bir yer haline geldi. İstanbul’a kahve tohum halinde gelirdi. Burada kahve tohum şeklinde satın alınır, daha sonra un haline gelene kadar çekilir ve suyla pişirilip içilirdi. Özellikle “Türk Kahvesi” olarak bilinen bu isim bir kahve çeşidi değildir. Bu kahvenin özelliği pişirilme yönteminden gelmekteydi. Kahve suyla birlikte cezveye konulur ve neredeyse yanacak noktaya gelene kadar

¹⁶³ Sakiname, işret meclislerinde davranış biçimlerini belirleyen, kullanılan araç gereçlerin neler olduğu, musiki aletleri, sofrâ düzeni, ahlak meselelerini, sanatçıları anlatan kaynaklardır. Ayrıntılı bilgi için bkz. Rıdvan Canım, Sâkînâme, Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, cilt: 36, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, İstanbul, 2009, 13-14.

¹⁶⁴ Mahmut H. Şakiroğlu, “Osmanlı Devleti’nde Şarap Üretim ve Tüketimi Üzerine Bazı Notlar ve Belgeler”, Toygar, K., (Eds.), Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar (1. Baskı), Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, 2001, 149-166.

¹⁶⁵ Evren, a.g.e., ss. 22-23.

pişirilirdi. Bu da kahvenin Türkler tarafından pişirilme yöntemidir. Kahve İstanbul'a geldiği andan itibaren belirli kitleye ulaşmış ve ulaştığı insan sayısı çığ gibi zaman içerisinde büyümüştür. Halk kahveye ve kahve içmek için gittikleri kahvehaneye gereksinim duymuşlardı. Artık hayatlarını ev iş ve cami üçgeninden çıkarıp aralarda kahvehanelere de gidiyorlardı. Tüm bunlar kahvehanelerin İstanbul gibi büyük bir merkezde birkaç sene içerisinde büyük bir ihtiyaç konumuna geldiğini göstermektedir.¹⁶⁶

Yukarıda bahsedildiği üzere kahvehanelerden önce İstanbullu halkın hayatı çekirdek aileleri ve büyük aileleri ile yaşadıkları evleri, ibadet etmek için gittikleri camileri ve ticari hayatlarını yaşadıkları ticarethaneleriydi. Kahvehanelerin açılması insanları ev, ibadethane ve ticarethane üçgeninden çıkarmıştı. İnsanlar artık sosyalleşebilecekleri ve insanlarla iletişim kurabilecekleri farklı bir mekâna girmişlerdi.¹⁶⁷ Kahvehaneler sosyalleşme mekanları olarak ortaya çıkmış ve karşılıklı sohbetlerin yapıldığı bir mekan haline gelmiştir. Sohbetlerin bir taraflı değil, iki tarafın da fikirlerini açıkça söyleyebileceği mekanlar haline gelmiştir. Aile ve akrabalar ile iletişimin dışına çıkılmış süreç içerisinde farklı insanlarla da iletişim yolu gelişmiştir. Ayrıca kahvehaneler düşüncelerin ve fikirlerin ağızdan ağıza hızlı bir şekilde yayılmasına da olanak sağlayan mekanlardı. Zaman içerisinde belirli meslek grupları tarafından da kendilerine özel kahvehane açma ihtiyacı hissedilmiştir. Yeniçeri Kahvehaneleri, Semai Kahvehaneleri, Tulumbacı Kahvehaneleri ve Aşık Kahvehaneleri bu tür kahvehanelere örnek olarak gösterilebilir.¹⁶⁸

Kahve ve Kahvehanelere XVI. yüzyılda dini ve siyasi otoriteler tarafından yasaklamalar getirilmiştir. Bu yasaklamalar kahvenin İstanbul limanında görülmesi ile birlikte çıkarılan fetvalarla aleyhine konuşmalar başlamıştır. Bu süreç içerisinde kahveye yasaklama getirilmiş, kahve taşıyan gemiler batırılmış yükü denize boşaltılmıştır.¹⁶⁹ Kahvehanelerin yasaklanması ile ilgili çıkarılan birçok fetvada bunun sağlığa zararlı bir ürün olmasından kaynaklandığı düşünülmektedir. Bazı fetvaların ise

¹⁶⁶ Ayrıntılı bilgi için bkz. İlyaz Bingöl, Osmanlı'da Kahvehane, ve Toplumsal Hayat Mekanları (1. baskı), Gram Yayınları, 2013.

¹⁶⁷ Ekrem Işın, Kahvehaneler, Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi, Türkiye Kültür Bakanlığı ve Türk Tarih Vakfı Yayınları, İstanbul, 1994, ss. 386.

¹⁶⁸ Cem Sökmez, Eski İstanbul Kahvehaneleri (1. Baskı), Ötüken Yayınları, İstanbul, 2011, ss. 24-25.

¹⁶⁹ BOA, A.{DVNSMHM.d., 58-178, 15 Cemaziyelevvel 993/15 Mayıs 1585.

kahvenin bireysel tüketilebileceği kanısı da vardır. Bu fetvalar sonucu Galata ve Eyüp civarlarında bulunan kahvehaneler kapatıldı. IV. Murad zamanında 1633 tarihinde İstanbul'da bulunan bütün kahvehanelere yasaklama geldiği görülmüştür. Kahvehanelerin kapatılması XVI. yüzyıldan başlayan bazı ekonomik ve siyasi problemlerin günah keçisi seçildi. Devlet içerisinde yaşanan bazı problemlerin kahvehanelerde konuşulup tartışılması ve devlete karşı bir cephe oluşması otoritenin hoşuna gitmemişti.¹⁷⁰ Ancak zaman içerisinde kahvehane kapatmalarının bir faydası olmamış insanlar kahvehanelere eğilim göstermeye devam etmişlerdir. Sonuçta kahvehaneler yüzyıllardır İstanbul'da varlığını sürdürmektedir.



¹⁷⁰ Ahmet Yaşar, “Külliyyen Ref’ten ‘İbreten Li’l-Ğayr’e: Erken Modern Osmanlı’da Kahvehane Yasaklamaları”, Yaşar, A. (Eds.), Osmanlı Kahvehaneler (1. Baskı), Kitap Yayınevi, İstanbul, 2009, 36-44.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

3. İSTANBUL'DA BESLENME İHTİYACININ YÖNETİLMESİ

Avrupa, Asya ve Afrika'nın birleşim yeri olması yemek kültürlerinin iç içe geçmesine sebep olmuştur. Orta Asya'da yaşayan göçebe Türk topluluklarının kullandığı et ve mayalanmış süt ve süt ürünleri, Mezopotamya da bulunan tahıl depoları, Asya ve Hindistan'dan sağlanan baharatlar bir araya gelerek kendine has mutfak kültürünü oluşturmuştur. Yüzyıllardır Anadolu'nun kendine has bir mutfak olması, çok farklı kültürlerle ev sahipliği yapmasından da kaynaklanmaktadır.¹⁷¹

Osmanlı Devleti'nde ekonomi üreticiye ihtiyaçların karşılanması yönünde yönlendirme yapmaktaydı. Temel mantık ihtiyaçların karşılanması üzerine kurulmuştur. Devlet doğrudan ekonomik faaliyetlerin içerisinde yer almamıştır. Ekonomik faaliyetlere yön vermiş ve bunları denetlemiştir. Ekonominin tarım konusunu tımar sistemi ile sanayi ve ticaret ayağını ise esnaflar yardımı ile denetim altına almıştır. Ayrıca kadılar ve ihtisab memurları da bu konuda önemli yere sahiptir. Üretim ve tüketim arasındaki dengeyi sağlamak için bu iki hususa dikkat etmek önemlidir.¹⁷²

3.1. İstanbul'da İaşenin Merkezden Yönetilmesi

Osmanlı Devleti'nde ihtiyaç duyulan ürünlere bol ve ucuz ulaşmak önemliydi. Halkın ihtiyaçlarını karşılamak iktisadi hayatın temelini oluşturmaktaydı. İhtiyaçlarda karşılanırken belirli bir düzen dağlanırdı. İaşe anlayışı gereği önce bölgenin ihtiyacı giderilir, sonra ordu ve sarayın ihtiyaçları karşılanırdı. En son geri kalan kısım ise tüccarlar aracılığıyla devletin merkezi olan İstanbul'a gönderilirdi.¹⁷³

Osmanlı dönminde İstanbul başkent olması ve nüfus bakımından kalabalık olmasından dolayı buraya öncelikli olarak gıda alımı hakkı vardı. Devletin her bölgesinden İstanbul'da yaşayan halkın ihtiyaçlarının işlenmiş ve yarı işlenmiş malların ihtiyaç fazlası öncelikli olarak İstanbul'a gönderilirdi. İstanbul'un ihtiyaçlarını karşıladıktan sonra başka bölgelerin ihtiyaçlarını karşılama konusu öne

¹⁷¹ Ertuğrul Düzgün, Fügen Durlu Özkaya, Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt:3, sayı:1, 2015, ss. 42.

¹⁷² Gülfettin Çelik, Osmanlı Devleti'nin Nüfus ve İskân Politikası, Divan: Disiplinlerarası Çalışmalar Dergisi, sayı: 6, 1999, ss. 54.

¹⁷³ Mehmet Genç, Osmanlı İmparatorluğunda Devlet ve Ekonomi (4. Baskı), Ötüken Yayınları, İstanbul 2005, ss. 46-47.

çıkıyordu. Ayrıca bu devlet politikası olarak görülmekteydi.¹⁷⁴ Devlet politikası olarak görmelerinden dolayı padişahlar topraklarda olan iktisadi olan her türlü hususu kendi ellerinde bulundurmuşlardır. İstanbul'a sağlanacak iâşe meselesini de takip etmekteydiler.

Sözlükte padişah, "iktidar sahibi kimse, hükümdar" anlamına gelmektedir. Osmanlı hükümdarlarının unvanları arasında kullanılmıştır. Osmanlı padişahları çeşitli unvanlar almışlardır. Halifeliği Memluklerden almadan önce dahi kendilerini onlardan üstün görmüşlerdir. Osmanlı Devleti'nde padişahın örfi konularda mutlak hakimiyeti bulunmaktaydı. Çıkardığı irade, hüküm, ferman, berat ve hatt-ı hümayunlarla emirlerini gerektiği yerlere ulaştırılıyordu. Padişahın hükümleri kanun sayılıyordu. Osmanlı tarihini yazanlar padişahları mutlak örfi hükümdarlığa sahip olduğunu söylemektedirler. Tursun Bey'e göre toplumsal düzenin sağlanması için her insanı kabiliyetlerine göre olduğu yerde tutmak gerektiğini savunur. Ayrıca başkasının hakkına girmemesi ve saldırmamasına çalışılmalıdır. Bunu yapacak olan yani toplumun düzenini sağlayacak olan padişah olduğunu söyler. Eğer padişah olmazsa düzen sağlanamaz, bu yüzden padişaha mutlak itaat gereklidir görüşündedir.¹⁷⁵

Fatih Sultan Mehmed İstanbul'u fethettiğinde buraya yerleştireceği otoritenin gıda teminine öncelik vermiştir. Padişahların kanunnamelerinde toprak sistemlerine dair hükümler görülmektedir. Fatih Kanunnamesi'nde geçen "*Çerçi ve arabacı ki, san'atı arabacılık ola, çift boza, yılda iki müdd mikdarı ekini ekmekye, tuz ve gayrî nesne götüre, süvarsine elli akçe vere. Eğer çiftin bozmasa ki, evvelki ki müdd mikda^rı ekin ekeler...*" Süleyman Kanunnamesinde de: "*ve bir ra'yyet çiftliği olsa Bursa müddile dört müdd tohum ekmek her yıl borcudur. Hiç ekmediği yılda elli akçe ekmediği için alına. Bursa müddile iki müdd ekse yirmi beş akçe alına...*" denilmektedir. Karaman Kanunnamesinde ise: "*Bir çiftlik yer tasarruf iden ra'yyet Bursa müddile yılda dört müdd tohum ekmek lazımdır. Ekmediği yılda elli akçe vire. Amma Karaman müddile bir müdd ekse yirmi beş akçe vire...*" denilmektedir.¹⁷⁶

¹⁷⁴ Salih Aynural, İstanbul Değirmenleri ve Fırınları (Zahire Ticareti 1740-1840) (1. Baskı), Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 2002, ss. 2.

¹⁷⁵ Ayrıntılı bilgi için bkz. Halil İnalcık, Padişah, Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, cilt: 34, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, İstanbul, 2007, ss. 140-143.

¹⁷⁶ Eftal Şükrü Batmaz, XV-XVI. Yüzyıl Kanunnamelerine Göre Osmanlı Devleti'nde Tahıl Üretimi, Tarih Araştırmaları Dergisi, cilt: 23, sayı: 36, 2004, ss. 38-39.

Bazı kanunnamelerde ise hangi çiftlikten yıllık ne kadar mahsul toplanacağına dair kayıtlar mevcuttur. Örneğin Karaman Kanunnamesinde bu konu ile ilgili bir kayıt vardır: “*amma beyn ’en-nas meşhur ve ma’ruf olan çiftlik oldur ki, bir çiftlik nadasına ve ekinine vefa ede; ahali-i kuradan ekinciler dahi ana bir çiftlik derler. Mikdarda Bursa müddile on iki müddlük yerdir, Konya müddile sekiz müddlük olur, bi’l-fiil ma’mul olan kile ile altı müddlük yer olur*”¹⁷⁷ Burada anlaşılacağı üzere toprak sistemi padişahların ve sancakların kanunnamelerinde geçecek kadar önemlidir. Müdd diye bahsettiği ise bir tahıl ölçü birimidir. Ayrıca kanunnamelerde hangi topraklara ne kadar ürün ekileceğine kadar ayrıntılı bilgiler verilmiştir.

XV. yüzyılda Osmanlı İmparatorluğu’nun sınırlarının genişlemesi otoriteye daha sıkı önlemler alınması hususunda önlemler almaya sevk etmiştir. Özellikle hububat, et gibi temel besin kaynaklarına ulaşmak ve onları depolamak konusunda son derece titiz davranılmıştır. Bu durum da sadece bir merkez tarafından önlem alınması yerine devletin her kademesinde bu önlemlerin alınması anlamına geliyordu. Topraklar çok genişti ve bu topraklardan alınacak ürünlerin kontrolleri sağlanmalı iâşe konusunda herhangi bir sorun yaşanmamalıydı.¹⁷⁸ Ayrıca madrabazlar tarafından kaçakçılığın önlenmesi meselesinde birçok hüküm yer almaktadır. Buna örnek olarak 1565/1566 tarihli Mühimme Defteri’nde ki¹⁷⁹ bir hükme göre Menzile bölgesinde üretilen pirincin İstanbul’dan gelenlere satmak yerine, daha pahalıya başka bölgelere sattıkları görülmüş ve bunun engellenmesi emri verilmiştir.¹⁸⁰

1565-1566 yılları arasında İstanbul’da bir kıtlık yaşanmıştır. Anadolu’nun çeşitli yerlerinde İstanbul’a gönderilmesi gereken gıda malzemeleri gönderilmemiş, stoklanmış hatta daha fazla ücret teklif eden başka kişilere ürünler satılmıştır. Bu hususta belirli zamanlarda malum bölgelere hükümler gönderilmiştir. İstanbul’da yaşanacak herhangi bir kuraklık ya da iâşe sorunu çok daha büyük problemlere sebep

¹⁷⁷ Batmaz, a.g.e., ss. 39.

¹⁷⁸ Ahmet Uzun, İstanbul’un İâşesi, Antik Çağ’dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi, cilt: 6, Kolektif Yayınları, İstanbul, 2015, ss.1.

¹⁷⁹ Mühimme Defteri: Osmanlı İmparatorluğu’nda Divan-ı Hümayun’da alınan kararların padişahın onayı alındıktan sonra düzenlenen fermanların suretlerinin kaydedildiği bir defterdir. Osmanlı Devleti’nde merkez ve taşra teşkilatlarının çalışma şekilleri, devlet-halk ve devlet-esnaf ilişkileri, imar, iskân ve iktisat siyasetleri, iç siyaset, isyanların bastırılma şekilleri gibi konumuzu doğrudan ilgilendiren meseleler ile ilgili hükümlere ulaşılabilir arşiv kaynaklarıdır. Başbakanlık Osmanlı Arşivleri’nde bulunabilirler. Ayrıntılı bilgi için bkz. Mübühâ S. Kütükoğlu, Mühimme Defteri, Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, cilt: 31, Diyanet Vakfı Yayınları, Ankara, 2020.

¹⁸⁰ BOA, A.{DVNSMHM.d..., 5 – 225, 16 Safer 973/12 Eylül 1565.

olabileceğinden bu durum sıkı bir şekilde kontrol edilmiştir. İstanbul’da yaşanan soğan kıtlığı,¹⁸¹ pirinç kıtlığı¹⁸² gibi kıtlık zamanlarında özellikle hüküm çıkartılmış ve gıda ürünlerinin İstanbul’a gönderilmesi için uyarılarda bulunulmuştur.

3.2. Kadıların İaşede Rolü

İstanbul kadılığı fetihten hemen sonra kurulmuştur. İstanbul’un büyük bir şehir olmasından dolayı imtiyazlı bir konuma sahiptir ve birbirinden bağımsız dört kadılık halinde teşkilatlanmıştı. Tarihi yarımada da İstanbul kadılığı, Çatalca ve Silivri’ye kadar olan yerler Eyüp, Beyoğlu’ndan Rumeli Kavağı’na kadar olan kısma, Galata kadılığını, Şile, Kandıra, Gebze, Karamürsel gibi Anadolu yakasında kalan kısma ise Üsküdar kadılığı bakmaktaydı. Kadıların çok çeşitli görevleri vardı. En önemli görevlerinden biri de İstanbul piyasasının asayişini sağlamaktı. Bu görevde ancak sadrazamın katıldığı bir heyet ile birlikte olmaktaydı. Bilhassa şehirde yaşanan iktisadi sayımlar olmak üzere ya bizzat kadının kendisi ile ya da görevlendirdikleri aracılığıyla gerçekleşmektedir. Ayrıca İstanbul’da ulaşılması zor olan suyun da vakıf eserlerine, mahallelere, devlet ricali ve zengin konaklarına dağıtımını kadı takip ederdi.¹⁸³

İstanbul çeşitli grupların bir arada yaşadığı büyük bir merkezdi bu yüzden iaşeyi sağlamak, ham madde ihtiyacını karşılamak için gereken tedbirleri almakla yükümlüydü. Osmanlı İmparatorluğu’nun yöneticileri topraklarında yetişen ürünlerin fazlasını İstanbul’a gelecek şekilde ayarlama yapmaktaydılar. Taşradan İstanbul’a mal akışını sağlamak için çeşitli müdahalelere gidilmiştir. Bizans’ın İstanbul’un iaşesi için çeşitli önlemleri vardı. İstanbul’un fethinden sonra da bu önlemler takip edilmiş ancak Osmanlı İmparatorluğu’nun kendi geleneklerine uygun olarak yeniledikleri görülmüştür. İstanbul’un iaşesini eksiksiz sağlamak için görevde olan bir diğer kurum ise İstanbul Kadılığı ve Divan-ı Hümayun’dur. Sistemin işlenmesine bakıldığında İstanbul Kadılığı ürünlerin şehre getirilmesi ve tüketicinin eline geçene kadar ilerleyeceği yolu takip ederdi. Çözüm getiremediği sorunlar olursa bunları Divan-ı Hümayun’a taşırdı. Divan-ı Hümayun’a gelen sorunlar burada tartışılır ve müdahale kararları buradan çıkardı.¹⁸⁴

¹⁸¹ BOA, A.{DVNSMHH.d..., 5-349, 14 Rabiulevvel 973/9 Ekim 1565.

¹⁸² BOA, A.{DVNSMHH.d..., 5-483, 11 Rebiulahir 973/5 Kasım 1565.

¹⁸³ Mehmet İpşirli, İstanbul Kadılığı, Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, cilt: 23, Diyanet Vakfı Yayınları, İstanbul, 2001, ss. 305.

¹⁸⁴ Ahmet Uzun, a.g.e., ss. 4-6.

Osmanlı İmparatorluğu’nda kadılık müessesesi doğrudan merkeze bağlı bazı birimlerden oluşmaktaydı. Osmanlı İmparatorluğu’nda “hisbe” denilen ve haram olan bir şeyin işlenmesinin devlet tarafından denetlenmesi hususu vardır. Bunları denetleyenlere ise “muhtesib” ya da “ihtisab” ağası denilmektedir. Bu kuruma ise ihtisab ağalığı denirdi. Bu kişileri kadı belirler ve atamasını gerçekleştirirdi. Bu uygulamanın benzer bir örneği Hz. Peygamber döneminde Mekke ve Medine’de tayin edilen ve sokakları gezip çarşı ve pazarları denetleyen muhtesiplerden örnek alındığı düşünülmektedir. Kadıların zaman içerisinde şehirlerdeki usulsüzlükleri gidermek, denetlemeler yapmak, şehirlerdeki üretim hareketlerini kontrol etmek gibi güvenlik işleriyle de ilgilendikleri görülmektedir.¹⁸⁵ Aynı şekilde kadılar İstanbul’da besinlerin şehre getirilmesi ve satışlarında uygulanan asayişten sorumluydular.

Kadı doğrudan hükümet tarafından atanırdı. Kendisine yardım edecek personeli ise kendisini seçerdi. Halkın kadı seçimlerinde herhangi bir etkisi yoktu. İstanbul’a getirilecek ürünlerin kontrol edilmesi, fiyat tespiti, vergilerin belirlenmesi, toplanması ve narh koyulması görevleri bulunmaktaydı. Esnaf temsilcileriyle, esnaf loncalarının temsilcisi olan esnaf kethüdasıyla görüş alışverişinde bulunurdu.¹⁸⁶ Özellikle temel geçim maddelerinde yani iâşe ürünlerinde kadı kontrolü son derece önemliydi. Fiyatları denetleyen ve tespit eden kişi kadılardı. Esnafı denetleyen ve sorunlarına çözüm üreten ve halkın günlük hayatı ile ilgili doğrudan bilgisi olan kişi kadıydı.¹⁸⁷

Kadıların yargı, idari, beledi ve güvenlik konularında önemli görevleri vardır. Ancak bunların yanı sıra kadı ile halk arasında doğrudan bağlantılarına da dikkat çekmek önemlidir. Kadı merkezi otorite tarafından atanmış bir devlet memuru olsa bile halkın sorunlarıyla doğrudan ilgilenmiştir. Halk ve otorite arasında doğrudan bağlantı konumunda olan kadılar, çarşı pazar denetlemesi de yapmışlardır. Üretimden tüketime her alanda aktif rol oynadıklarını görmekteyiz.¹⁸⁸

¹⁸⁵ Habip Uluçay, Şevket Alp, Osmanlı Kent Yönetiminde Kadı, Yakın Doğu Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, cilt: 6, sayı: 2, 2020, ss. 336.

¹⁸⁶ Uluçay, Alp, a.g.e., ss. 337.

¹⁸⁷ Uluçay, Alp, a.g.e., ss. 340.

¹⁸⁸ Şeniz Anbarlı Bozatay, Konur Alp Demir, Osmanlı Adli ve İdari Sisteminde Kadılık: Kurumsal Bir Değerlendirme, Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, cilt: 6, sayı: 10, 2014, ss. 77-78.

Kadılar bir nevi mahkeme hükmündeydi. Şehirde yaşayan halkı ve esnafı denetler ve anlaşmazlıklar olduğu esnada hükümler çıkarır ve kişiler arasında sulh sağlardı. İstanbul esnaflarına doğrudan müdahale etme ve düzenleme yetkisi vardı. Sadece esnaflar ve müşteriler arasında değil, esnafların kendi aralarında olan anlaşmazlıkları dahi ortak noktada buluştururdu. 17. yüzyılda Yahudi celeppler arasında borç meselesinden kaynaklı anlaşmazlıklar olmuştur. Salomon v. Semailin isimli Yahudi bir celep sığır borcunu ödememiştir. Esnaflar arasında çıkan bu anlaşmazlıklar. Bunun sonucunda kadılara başvurmuşlar ve konu hakkında hüküm çıkarılmıştır.¹⁸⁹ Aynı şekilde İstanbul'da Dikilitaş bölgesinde has ekmek üreten bir fırının kapatılması ve üzerinden bir müddet geçtikten sonra tekrar açılması üzerinde İstanbul mahkemesine başvurulmuştur. Bunun üzerine bu fırının yeniden açılması hüküm çıkmıştır. 1688-1689 tarihli bu hükmü göre kadıların işlerde doğrudan rollerinin olduğunu söylemek mümkün olacaktır.¹⁹⁰

Kadıların pazarlara da müdahale etme yetkileri bulunurdu. Pazarbaşlarını belirler, pazarlarda kimlerin tezgâh açabileceğini kontrol ederlerdi.¹⁹¹ Pazarda çıkacak olan tartı hataları kadılara bildirilirdi.¹⁹² Bu durum kadının işlerdeki rolünü göstermektedir. Kadılar şehre giren ürünlerin düzenlenmesinde, kontrol edilmesinde ve denetlenmesinde görev alırlardı. Bu sırada yaşanan bir aksaklık tüm sistemi bozacağı için halk şikayetlerini kadılara bildirir ve kadılar soruna bir çözüm üretirlerdi.

3.3. Esnaflar

Osmanlı'da gıdanın insanlara ulaştırılmasını sağlayan bir diğer önemli birim ise esnaflardır. Şehre getirilen ürünleri halk doğrudan sınırdan alamayacağına göre çeşitli birimler aracılığıyla halka ulaşmalıydı. Bu araçlardan bir tanesi de esnaflardı.

Osmanlı İmparatorluğu'ndan önce esnaflar "Ahilik" denilen bir teşkilata mensuptular. Abbasilerde, siyasi ve sosyal durumu gittikçe bozulan devletin otoritesini yeniden sağlamak ve huzurun sağlanması için bu birliklerin çok önemli olduğu

¹⁸⁹ ŞS, 74b-1, *Ahi Çelebi Mahkemesi 1 Numaralı Sicil* (H. 1063-1064 / M. 1652-1653), cilt: 49, sayfa: 343, Hüküm No: 500, ed. M. Âkif Aydın, İstanbul: Kültür AŞ., 2019.

¹⁹⁰ ŞS, 88b-2, *İstanbul Mahkemesi 20 Numaralı Sicil* (H. 1099-1100 / M. 1688-1689), cilt: 56, sayfa: 311, Hüküm No: 389, ed. M. Âkif Aydın, İstanbul: Kültür AŞ., 2019.

¹⁹¹ ŞS, 95b-1, *Bab Mahkemesi 54 Numaralı Sicil* (H. 1102 / M. 1691), cilt: 20, sayfa: 435, Hüküm No: 532, ed. M. Âkif Aydın, İstanbul: Kültür AŞ., 2019.

¹⁹² ŞS, 18b-4, *Beşiktaş Mahkemesi 2 Numaralı Sicil* (H. 966-968 / M. 1558-1561), cilt: 42, sayfa: 113, Hüküm No: 165, ed. M. Âkif Aydın, İstanbul: Kültür AŞ., 2019.

söylenmiştir. Ayrıca bunlara da fütüvvet birlikleri ismi verilmiştir. Ahilik, Anadolu Selçuklularında ise ilk defa I. Gıyaseddin Keyhüsrev zamanında rastlanmıştır. Anadolu’da ahiliğin kurucusu olan Şeyh Nasirüddin Mahmud daha sonraları Ahi Evran ismiyle anılmıştır. Özellikle I. Alaeddin Keykubad’ın desteğiyle İslamî-tasavvuf görüşüyle tekkelerde şeyh ve mürid ilişkilerini, iş yerlerinde ise usta kalfa ve çırak ilişkilerini geliştiren bir yapı olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu düzen iktisadi hayatta düzenlemelere gitme yolunda devlete çok yardımcı olmuştur.¹⁹³

Abbasilerde ve Anadolu Selçuklu Devleti’nde Ahilik olarak geçen bu kuruluşun adı Osmanlı İmparatorluğu’nda bir zamandan sonra “Lonca” olarak geçmeye başlamıştır. İtalyan şehir devletlerinin, özellikle Ceneviz ve Raguzalılar’ın Osmanlı Devleti ile ticaretleri sonucunda bu ismi kullandıkları ve literatüre daha sonra bu şekilde geçtiği düşünülmektedir. Özellikle Galata ve çevresinde ki hanlarda kaldıkları zamanlarda buradan ismin yaygınlaştığı düşünülmektedir. Ancak burada önemli olan bir diğer husus ise aslında Lonca malların toptan olarak alındığı ve depolandığı yere de denilmektedir. Esnaf buralardan ihtiyacı kadar malı alırdı¹⁹⁴

Esnaflar Osmanlı İmparatorluğu’nun her döneminde önem arz etmiştir. Saray ve halk için ayrı ayrı bulunan esnaflar vardır. Osmanlı sarayında yaşayan halkın ve çalışanların ihtiyaçlarını karşılayan birime Bîrun adı verilirdi. Bunların arasında aşçı, helvacı, ekmekçi gibi esnaflar bulunurdu. Sayıları ihtiyaca göre artan ya da azalan saray esnafı, kabiliyetine göre saraya alınan acemi oğlanlardan seçilir ve yetiştirilirdi. Saray esnafının ayrı ayrı ustabaşısı, çırağı, kalfası olurdu.¹⁹⁵

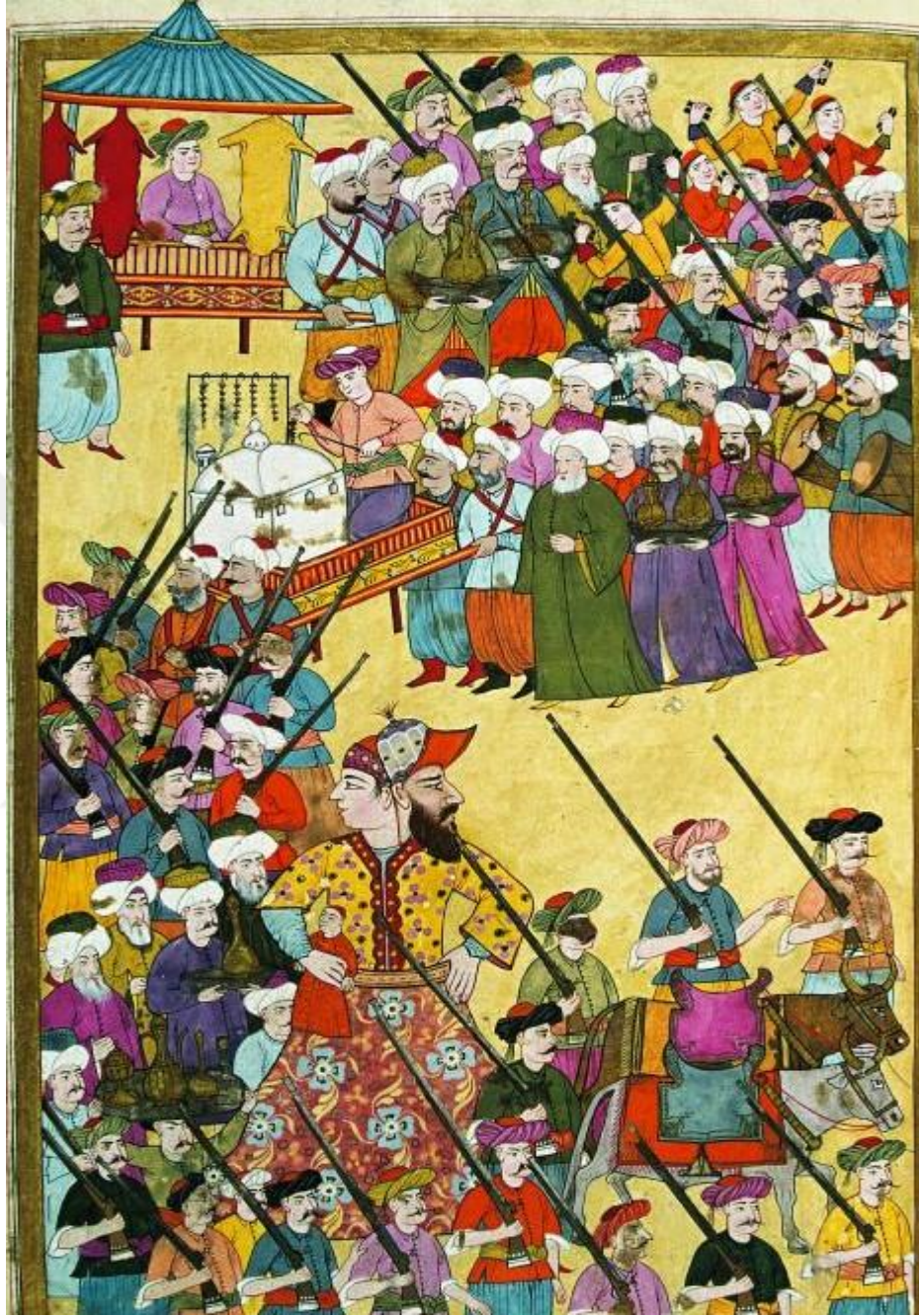
Osmanlı iktisadi hayatında olduğu gibi esnaf teşkilatlarında da eşitlik, iş birliği, dayanışma, ölçülülük, aşırıya kaçmama ve hoşgörü gibi değerleri üzerine kuruludur. Bizim incelediğimiz klasik dönemde ise esnaflar eşitlik üzerinde durmuşlardır. Üretilen ürünlerin esnafla arasında olabildiğince eşit bir biçimde dağıtılmasına dikkat edilmiştir. Eşitlik anlayışı malın alımından satımına kadar her alanda uygulanmaya

¹⁹³ Ziya Kazıcı, Ahilik, Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, cilt: 1, Diyanet Vakfı Yayınları, İstanbul, 1988, ss. 1.

¹⁹⁴ Ahmet Kala, Lonca, Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, cilt: 27, Diyanet Vakfı Yayınları, Ankara, 2003, ss. 1-2.

¹⁹⁵ Ahmet Kala, Esnaf, Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, cilt: 11, Diyanet Vakfı Yayınları, İstanbul, 1995, ss. 1.

alışılmıştır. Bu anlayışın devam ettirilebilmesi için ise denetleme mekanizmasının sağlam olmasına dikkat edilmiştir.¹⁹⁶



Resim 2: Osmanlı Esnafı, Vehbî

Kaynak: Kadir Yıldırım, Osmanlı İstanbul’unda Sanayi, Antik Çağ’dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi, 2015.

¹⁹⁶ Cafer Çiftçi, Müřteri Memnuniyeti, Kalite ve Osmanlı Esnafı, Uludaė Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakóltesi Sosyal Bilimler Dergisi, cilt: 5, sayı: 7, 2004, ss. 22.

Bu sistem ile birlikte yarı otonom yapısıyla narh sisteminin doğrudan kontrolü sağlanıyordu.¹⁹⁷ Esnaflar arasında “kethüda” mertebesinde olanlar vardı. Esnaf kethüdalarının işleri ise mensup oldukları loncaları hükümete karşı savunmak ve arada köprü vazifesi görmektir. Esnaflar arasındaki anlaşmazlıkları gidermek, loncadaki birikimleri uygun bir şekilde kullanmak, esnaflığa girişte ve yükselişte uygun törenler düzenlemek, esnafa verilecek narhların verileceği toplantılara katılarak bunların haksız dağıtılmasını engellemek, esnaf ve sanatkarlara gereken malzemeleri temin etmek konusunda yardımcı olma gibi önemli görevleri bulunmaktaydı.¹⁹⁸

Esnafların Osmanlı ekonomik sisteminde çok önemli yeri vardı. Bu sisteme göre halk, günlük yaşamını devam ettirebilmek için esnafa doğrudan ihtiyaç duyuyordu. Günlük yaşamda ihtiyacı olan herhangi bir şeye ulaşmak için esnaflara gidiyordu. Devlette buna karşılık olarak esnafın sattığı ürünleri kontrol ediyor ve fiyat konusunda halkın ihtiyacını karşılamasına önem veriyordu. Arif Bilgin’in Evliya Çelebi’den aldığı esnaflar listesinde İstanbul’da hangi gıda esnaflarının olduğunu görebiliyoruz. Burada sebzevatçı, yeniçeri ekmekçisi, tuzcu, çörekçi, börekçi, gevrekçi, kurabiyeci, simitçi, kadayıfçı, peksimetçiler, kasaplar, şekerciler, peynirciler, kaymakçılar, tereyağcılar, yoğurtçular, pastırmacılar, işkembeciler gibi esnafların İstanbul esnaflarından olduğunu görmekteyiz. Halkın ihtiyaçlarını karşılamak açısından esnaflar çok büyük önem taşımışlardır.¹⁹⁹

Saray içerisinde görev yapan esnaflar da bulunmaktadır. Sarayda matbah emini olarak da bilinen esnaflar “Birun” denilen bir sistemin içerisinde bulunurlardı.²⁰⁰ Aşçı, helvacı, ekmekçi gibi saray esnafları da sarayın gıda ihtiyacını karşılamak için bulunmuşlardır. Yarı otonom bir sistem ile varlıklarını sürdürmüşler demiştik. Burada esnafın hak ihlali yapmasını engelleme en önemli yolu narh sistemidir. Narh ile ilgili esnafa tanınan bir serbestlik söz konusu olmuştur. Zaruri gıda maddelerinde ekmek, süt, yoğurt, katı ve sıvı yağlar, peynir gibi ürünlerin bol olduğu ve kıtlıkların

¹⁹⁷ Çiftçi, a.g.e., ss. 24.

¹⁹⁸ Mehmet Canatar, Kethüda, Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, cilt: 25, Diyanet Vakfı Yayınları, Ankara, 2022, ss. 3.

¹⁹⁹ Ayrıntılı bilgi için bkz. Arif Bilgin, VII. Yüzyılın Ortalarında İstanbul’da Gıda Esnafı, Antik Çağ’dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi, cilt: 4, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Yayınları, İstanbul, 2015.

²⁰⁰ Abdülkadir Özcan, Birun, Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, cilt: 6, Diyanet Vakfı Yayınları, İstanbul, 1992, ss. 1.

yaşandığı dönemlerde farklı fiyat uygulamalarına gidiliyordu. Yani esnafın fiyatlarda sonsuz bir iktidar gücü yoktu.²⁰¹

Osmanlı Dönemi'nde "tarik-i fütüvvet" denilen bir birlik bulunur ve esnaflar bu birliğe bağlıydılar. Diğer adıyla "tarik-i hırfet" loncalardan önce esnaf teşkilatlarına verilen isimdi. Bu esnaflar başıboş değildi. Kendi meslek erbaplarından olan gediklere bağlı olarak devam ederlerdi. Sayıları ne az ne çok her zaman aynı kalmak zorundaydı. İstanbul'da bir dükkân daha açılmak istenirse mutlaka gediklerden izin almak gerekiyordu. Hatta dükkanlar hüviyet değiştiremezler, bunun için ferman çıkarılması gerekmektedir. Her esnafın önce efsanevi sonra İslam dininden örnek aldığı piri olurdu. Bu pirlere ayak uydurarak dükkân açarlardı. Gedik sahibi ölünce dükkânı varsa oğluna kalırdı. Eğer oğlu yoksa da o dükkân sahipsiz sayılır, kendi başına dükkân açmaya yeteneği olan kalfaya devredilirdi. Çırak çalıştıracak gücü olan esnaflar, çıraklarını yetiştirdiklerini göstermek için peştamal bağlarlar ve kalfalık mertebesine yükseltirlerdi. Kalfanın kendi dükkânını açması için gediği bırakan ya da vefat eden bir gedik aramak zorundaydı. XVII. yüzyıl sonlarına kadar esnaf teşkilatı: Şeyh, naip, duacı, çavuş, kâhya(kethüda), yiğitbaşı tarafından idare olunmuştur.²⁰²

3.4. İmaretler- Aşevleri

İmaret, kelime anlamı itibariyle "imar edilmiş, inşa edilmiş" anlamlarına gelmektedir. Cami, medrese, tabhane, darüşşifa, aşevi, kervansaray, muvakkithane, türbe gibi birimlerin bir araya gelmesine verilen addır. İmaret, bazı zamanlarda aşevi anlamında da kullanılmıştır. İmaretler vakıfların birer parçası olarak görev yapmaktaydılar. Bir imaretin işleyişinin nasıl olacağı, ne kadar ve kimlere yemek dağıtılacağı, yemeklerin çeşitleri gibi meseleler vakıflar tarafından belirleniyordu. Büyük külliyelele bağlı olmayan aşevleri ise daha çok fukaraya ve misafirlere yemek dağıtırdı. Ancak imaretler ile vakıfların aralarında farklar vardır. İmaretlerde genellikle iki öğün yemek çıkarılırdı. Ramazanlarda sadece iftar yemekleri çıkarken, kandillerde ve Cuma günlerinde daha özel yemekler çıkarılırdı. Sadece halkı değil aynı zamanda kendi çalışanlarını da doyurma görevi imaretlerindi.²⁰³

²⁰¹ Kala, Esnaf, a.g.e., ss. 4.

²⁰² Reşad Ekrem Koçu, Tarihte İstanbul Esnafı (1. Baskı), Doğan Kitap Yayınları, 2002, ss. 16-17.

²⁰³ Zeynep Tarım Ertuğ, İmaret, Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, cilt: 22, Diyanet Vakfı Yayınları, İstanbul, 2000, ss. 1.

İnsanların temel ihtiyaçları arasında beslenme bulunmaktadır. Günümüzdeki modern devletlerin kurulması ile birlikte halk çalışır ve ürettiklerinin karşılığı olarak devletten temel ihtiyaçlarını karşılayacak düzeyde besin talep eder. Osmanlı İmparatorluğu'nda da bu ihtiyacı karşılayan devlet halka ulaşmak için vakıfları aracılığıyla kabul etmiştir. Vakıflar devletin sorumluluğunda olan birçok hizmeti karşılayarak sosyal bir proje haline gelmiştir. Vakıflar sayesinde hayat şartları zor olan, temel ihtiyaçlarını karşılamakta zorlanan insanlara ulaşmak çok daha kolay hale gelmiştir. İslam inancını benimsemiş bir toplum olarak Osmanlı İmparatorluğu'nda zekât ve sadakalar sayesinde yoksulların temel ihtiyaçlarını karşılamışlardır. Böylece temel ihtiyaçlarını karşılamakta zorlanan halk buralardan ihtiyaçlarını karşılayabilmişlerdir.²⁰⁴

Osmanlı İmparatorluğu'nda İstanbul dışında çeşitli imaretler kurulmuştur. Orhan Bey tarafından Bursa'da 1340 yılında, II. Murad, Yıldırım Bayezid, I. Mehmed ve I. Murad yine Bursa çevresinde, Edirne'de, imaretler kurulmuştur. İstanbul'da ise II. Mehmed döneminde çeşitli külliyeleer açılmıştır. Bunların en büyükleri Fatih Külliyesidir. Külliyeğe bağılı olan imarete günde 2.000'in üzerinde insana yemek verildiğı dikkat çekmektedir. Bu insanlara hizmet eden 500'den fazla çalışanı bulunmaktaydı. Kanuni Sultan Süleyman döneminde ise babası Yavuz Sultan Selim'in yaptığı fetihler dolayısıyla artan topraklara oranla birçok imaret yapılmıştır. 17. yüzyılda ise Celali isyanlarının getirdiğı karışıklıklardan dolayı fazla imaret yapılamamıştır.²⁰⁵

İmaretler devletin mutlak sahibi olan Sultanlar ve bazı devlet adamları tarafından kurulmuşlardır. Genellikle cami etrafında birimler halinde kurulan vakıfların gelirleri onları kuran sultan ve paşaların hususi hazinelerinden, kendi mallarından karşıladıkları bilinmektedir. Böylelikle imaretler devlet tarafından kurulmuş, devlet gelirleriyle işleyen ancak idari ve mali açıdan bireysel bir statüye sahiptir. Bu kurumların en önemli işlevleri ammeye hizmettir. Devlet eliyle kurulan imaretlerin gelirleri, devlete ait toprakların vergilerinden ve fetihlerden kazanılan

²⁰⁴ Arif Bilgin, "Sosyal Hizmet ve İmaretler", Çelik, R. (Eds.), Sosyal Hizmet Tarihi (1. Baskı), Grafiker Yayınları, Ankara, 2020, ss. 170.

²⁰⁵ Bilgin, Sosyal Hizmet ve İmaretler, ss. 174-175.

ganimetlerin sultana ve devlete ait kısımlarından karşılanmıştır. İmaret bütçesinin devlet tarafından karşılanması merkezi otoriteyi de güçlendirmiştir.²⁰⁶

Ömer Lütfi Barkan'ın ifadelerine göre, muhtelif zamanlarda; pirinç, buğday, un, arpa, yulaf (alef), darı (dühne), çavdar, nohut, susam, börülce gibi ürünlerin Fatih İmaretinde, Eyyüb Türbesi'nde alışının ve satışının yapıldığı görülmektedir. Bu ürünler imaretlerde hangi yemeklerin pişirildiğine örnektir. Ekmek, pilav, buğday aşı, zerde gibi yemekler pişmektedir. Ayrıca Cuma, Ramazan ve Bayram gecelerinde özel yemeklerin de çıktığı görülmektedir. Yemeklerin içerisine konulmak üzere katık olarak sadeyağ, süzölmüş bal, kırmızı üzüm, erik, badem, incir, nişasta, zaferan, karabiber tedarik edilmiştir. Önemli besin maddelerinden olan ette Fatih İmarethesinde bol bol kullanılan ürünler arasındadır. Fatih İmarethesi uzun bir süre boyunca halkın beslenmesine yardım ettiği için önemlidir.²⁰⁷

İmaretler evi olmayanlara ev sağladığı gibi asıl işi muhtaçlara yiyecek vermektir. Zengin fakir ya da Hristiyan Müslüman fark etmeden herkese eşit muamele yapılırdı. Yolcu olanlara üç gün boyunca kalacak yer tahsis edilirdi. Binaların kullanımında en önemli kısımları muhakkak ki mutfaktı. 16. Yüzyıl Alman papaz olan, Saloman Schweigger imaretlerde kalmış ve burayı kemer biçiminde odaların yemekhaneye açılırdı tasviri yapmıştır. İmaretlerde kalanlar yedikleri yemekleri aşılamazlardı. En büyük imaretlerden olan Fatih külliyesinde şeriat bilginleri, ulemalar ve imamlar için 100 kubbeli odalar bulunurdu. Ayrıca zenginler burada rahatça konaklıyor, kendileri ve atları içinde yiyecekler buluyorlardı. İmaretlere yardımlar yapılıyordu. Eğer yardımlardan paralar artarsa bunlar hastanede yatan hastalara bırakılıyordu.²⁰⁸

Günümüzde bulunan proteinli ve yağlı gıdalar Osmanlı Dönemi'nde de bulunmakta ve insanlar tarafından tüketilmekteydi. İmaretlerde mevsimine göre meyve ve sebzeler üretilir ve halkın beslenmesi için hizmete sunulurdu. Temel malzemeler olarak et, yoğurt, tereyağı, bal, pirinç buğday ve türevleri, nohut, soğan ve tuz olarak gösterilebilir. Baharatlar buralarda genellikle yemeklere lezzet verilmesi

²⁰⁶ Ömer Lütfi Barkan, İmaret Sitelerinin Kuruluş ve İşleyişi, İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası, cilt:23, sayı: 1-2, 1963, ss. 239-240.

²⁰⁷ Ayrıntılı bilgi için bkz., Ömer Lütfi Barkan, İmaret Sitelerinin Kuruluş ve İşleyişi.

²⁰⁸ Metin And, 16. Yüzyılda İstanbul: Kent, Saray, Günlük Yaşam (5. Baskı), Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2022, ss. 53.

amacıyla kullanılmaktadır. Elbette temelde vazgeçilmez malzeme ise koyun etidir. Etler en güzel yerden alınmaya çalışılmıştır. Belirli bir yere bağlı kalmak değil en güzel ve kaliteli et neredeyse oraya gidilirdi. Domuz etleri asla imaretlere girmezdi. Proteinlerin öğünlerinde büyük bir yer tutmasına özen göstermişlerdir. Hatta proteini yüksek olduğu için paça çorbası sıklıkla yapılırdı.²⁰⁹

İmaretlerde birçok çalışan bulunmaktaydı. İmaretlerin büyüklükleri, hizmet ettikleri insan sayısı ve ihtiyaca göre çeşitli miktarlarda çalışan bulunmaktaydı. Bu çalışanların geneline bakıldığında imaret müdürü, kâtip, kilerdâr, ambar memuru, hizmetçi, temizlikçi, aşçı, ekmekçi, kapıcı, et taşıyıcı, kalburcu, buğday dövücü ve taşıyıcı, pirinç ayıklayıcı, tuvalet temizleyici, tamirci, bahçıvan, baltacı, hamal, bulaşıkçı, garson vb. çalışanlarının bulunduğu söylenebilir. Bu çalışanlar ihtiyaca göre çoğaltılmakta ve azaltılmaktadır. Çalışanlar ahlaklı, dürüst, güzel ahlak sahibi, çalışma alanlarında uzman kişiler olmalıydı. İşe alım yaparken dikkat edilen en önemli kriterler bunlardı. Zorlu yollardan gelen ya da hayatları zor geçen ve yolları imaretlere düşen kişilerin güleryüz ile karşılaşması son derece önemliydi. Diğerlerine göre daha fazla görevi olan müdürlerin işlerini iyi takip etmelerine önem verilirdi. Böylece imaretlerde herkesin hoş tutulması sağlanırdı. Ambar memurları gıdaların korunmasını, nakipler yemeklerin düzenli bir şekilde dağıtılmasını kontrol eder, et taşıyıcıları imaretlere lazım olan etin kasaplardan taşınmasını sağlardı. Böylece gıdaların yolu imaretlere düşmüş kişilere kolaylıkla ulaştırılması sağlanırdı.²¹⁰

3.5. Celepler

İstanbul'un fethiyle beraber önemli iâşe malzemeleri hububat ve koyun eti olmuştur. Özellikle önemli iâşe potansiyeli olan bir yer olan Rumeli koyun etinin alındığı bir diğer bölgedir. Osmanlı'nın iâşe için İstanbul'da tam olarak hangi sistemden esinlenerek yapıldığı bilinmemektedir. Ancak kendisinden önce bu bölgede yaşayan Roma ve Bizans'tan esinlendiklerini düşünmek mümkündür.

Özellikle et temini meselesinde önemli paralelliklerin olduğu görülmektedir. Roma'da domuz, sığır ve koyun etinden aynı bir karşılıksız vergi alınıyordu. Dördüncü

²⁰⁹ Nazif Öztürk, "Osmanlı Dönemi Yemek ve İkram Kültürü", Toygar, K. (Eds.), Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar (1. Baskı), Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, 1999, 24-48.

²¹⁰ Öztürk, a.g.e., ss. 37-38.

yüzyıla kadar aynen ve bedelen alınan bu vergiler, beşinci yüzyıla bakıldığında ise altın yolunda alındığı görülmektedir. Osmanlı İstanbul’unda ise celep sisteminin kullanılışı fetihten sonra hızla artan nüfustan kaynaklanmaktaydı. Nüfus arttıkça gıda ve erzak ihtiyacı artmıştır. Hızla büyüyen nüfusun ihtiyaçlarını karşılamak ancak merkezden uzak bölgelerdeki üreticilerin sürece dahil edilmesiyle mümkündü. Ayrıca halk en çok kullanılan koyun etine hem ucuz hem de bol ulaşabilmeliydi. İstanbul’da bulunan hükümet et temininde üretimden tüketime kadar olan bütün üretimi kontrol etmekteydi. Bu sisteme göre sistemin parçası olan kişiler tüm büyük vergilerden ve devlete yönelik hizmet şekillerinden muaf tutuluyordu.²¹¹

Koyunlar çoğunlukla Rumeli’nin doğusundan Filibe, Üsküp, Uskumruca, Manastır, Avret-Hisarı gibi şehirlerden gelirdi. Ayrıca artan nüfus düşünülümce iyi organize olmak gerekiyordu. Celepler ve Kassablar olmak üzere iki şekilde organize olmaktadır. Celepler özellikle Rumeli bölgesinden eti temin edip sürüler halinde canlı hayvan getirirlerdi. Celepler tarafından belirlenen fiyatlar üzerinde vergiler alınmadan İstanbul’a getirilirdi. İstanbul’da çavuşlara teslim edilir ardından salhanelere götürülerek kesim işlemi yapılırdı. En sonunda etler kasaplara dağıtılır halk buradan temin ederdi. Celep ve kasap olan kişiler için belirli şartlar aranmaktaydı. Bunların en önemlisi belirli bir maddi gelirin üzerinde olmalıydılar. Belirlenen miktarın altına maddi gücü olanlar celep olarak alınırsa et sıkıntısı doğmaktaydı.²¹²

Celep dediğimiz kişiler aslında taşradan seçilen halktı. XVI. asrın ortalarına kadar gayet sistemli işlenmiştir. Rumeli’nin önemli koyun bölgesi olduğunu söylemiştim. Bu sistemle bu bölgedeki halkın 30 bin kadarı İstanbul’a belirli miktarda koyun getirmeye veya getirtmeye mecbur kılınmıştı. Bu halktan alınan avarız vergisi olarak görülüyordu. Bu sistemle birlikte halk başka vergi vermekten muaf tutuluyordu. Aslında celeplik yapabilecek kişiler sermayesi yeten, hayvan üretim ve ticaretinde olan veya sermayesini toplum normlarınca kazanmamış kişilerdir. Örneğin stokçuluk yapan, parasını faize yatıran tüccarlar gibi.²¹³

²¹¹ Ahmet Uzun, İstanbul’un İaşesinde Devletin Rolü Ondalık Ağnam Uygulaması (1. Baskı), Türk Tarih Kurumu, Ankara, 2006, ss. 7-8.

²¹² Kaya Göktepe, İstanbul’un İaşesinin Temini Meselesi ve İstanbul’un İaşesine Katkı Sağlayan Bir Merkez: Tekirdağ Kazası (XVIII.-XIX. Yüzyıllar), Belleten, cilt: 81, sayı: 292, 2017, ss. 864-865.

²¹³ Antony Greenwood, “Osmanlı’da Provizyonizm Uygulama Alanlarına Bir Örnek: İstanbul’un Et İaşesi”, Çeker, A. (Eds.), Türk Tarihçiliğinde Dört Sima: Halil İnalcık, Halil Sahillioğlu, Mehmet Genç, İlber Ortaylı, (1.baskı), İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür A.Ş. Yayınları, İstanbul, 2006, ss. 117.

Bu sistem oturtulmaya çalışıldığında devlet, az kişiye çok fazla koyun görevi vermiştir ancak zaman ilerleyince daha fazla kişiden daha az koyun talebine bulunmaya başlamıştır. 10-20 koyun istenilen dönem bile oldu. Yani en başında daha zenginlerin çok fazla koyun göndermeleri isteniyordu ama zamanla bu sistem halkın çoğunluğuna yayıldı. Sistemin değişmesi İstanbul'a getirilecek koyun sayısında bir değişim meydana getirmedi. İstanbul'a ulaşmayacak koyunlar zaten ulaşmayacaktı. İstenilen koyun sayısı yılda 600.000 ile 85.000 arasındayken, gelen koyun sayısı ise 200.000-400.000 arasında kalmıştır. Aslında celep sayısı değil koyun sayısı daha önemliydi. Ancak celep sayısı gittikçe artmıştı. Buna açıklama olarak bölge nüfusunun artması ve devletin daha çok sermaye sahibine ihtiyaç duyduğu söylenebilir.²¹⁴

İstanbul'a canlı hayvan getiren celepler her sene sayılarak Celep-keşan defterlerine kaydediliyordu. Sayıma padişahın celep fermanı ile başlanıyordu. Etler genelde Rumeli'den getirtildiği için, bu bölgede koyun sayımları yapıldı. Sayımlara yapan memurlara Koyun Emmini denilmekteydi. Koyun emini bölgeye gidip sayım yapacağı zaman bir önceki sayıma ait Celep Defterini de yanında götürmekteydi. Ayrıca yanlarında bölgeyi iyi tanıyan toprak kadıları da bulunmaktaydı. Zaman zaman yanlarında imam, hatip, gayri müslim din adamları gibi güvenilir kişi de bulunmaktaydı. Sayım memurları sayımları yaparken devleti, devlet memurunu, celeb ve koyun yetiştiricisini mağdur etmeden sayımı yapmak zorundaydı. Koyunlar kuzularıyla beraber sayılıyordu. Bunun için sayımlar genelde Nisan- Mayıs aylarında kuzulama dönemlerinde yapıldı. Celeplerin en önemli görevlerinden biri koyunların sağ salım İstanbul'a gelmelerini sağlamaktı. Ayrıca güzergahlar fetih yolları üzerinde olmasına dikkat edilmiştir.²¹⁵

Et İstanbul'da önemli bir tüketim malzemesiydi bu yüzden en uygun, en güvenilir ve sağlıklı yöntemlerle şehre getirtilmeye çalışılıyordu. Bu konuda da çok farklı bir önlem alınmış ve normal yollarla para kazanmayanlara aslında bir nevi ceza yöntemi olarak celep yapılmıştır. Bu celepler son derece titizlikle denetlenmiştir. Celep sayıları daima aynı kalmamıştır. Nüfusun yükselmesine bağlı olarak celep sayılarında artışlar meydana gelmiştir. Celepler yoksullardan seçilmemektedir. Zaman

²¹⁴ Greenwood, a.g.e., ss. 116.

²¹⁵ Halime Doğru, (1994), Rumeli'de Celep-Keşanlar, XII. Türk Tarih Kongresi, XII. Türk Tarih Kongresi Kongreye Sunulan Bildiriler, Türk Tarih Kurumu Yayınları, 1994, ss. 1677-1678.

zaman celep tayinlerinde yanlışlıklar olmuş ve fakir kimselerin de celep tayin edildiği görülmüştür. Ancak padişahın çıkardığı bir fermanla bu düzeltilmiştir.²¹⁶



²¹⁶ BOA, A.{DVNSMHM.d..., 14 – 908, 9 Recep 978/7 Aralık 1570.

SONUÇ

Bu çalışma 16 ve 17. Yüzyıllarda Osmanlı İstanbul'unda iâşe ve tüketim meselesi üzerinde durmuştur. Tüketim meselesi ele alınırken besin ihtiyacının giderilmesi tezin en önemli konularından biridir. İstanbul'a getirilen iâşe ürünleri ile tüketilenler arasında doğrudan bir bağlantı vardır. Ayrıca nüfusu kalabalık bir şehir olmasından dolayı getirilen ürünlerin şehirde yaşayanlar tarafından bol, kaliteli ve ucuz satılması için denetleme sistemin üzerinde de durulmuştur.

Fatih Sultan Mehmed, İstanbul'u 1453 yılında fethetmesinden sonra şehir birçok alanda çekim merkezi olmuştur. İstanbul konum itibariyle Anadolu ve Avrupa'yı birleştiren önemli bir konumdadır. İstanbul'a hâkim olacak devlet birçok zenginliğe ulaşacak, ticari faaliyetleri zenginleşecek ve farklı toplumlarla iç içe olabilecekti.

İstanbul'da zaman içerisinde bir düzen oluşmaya başlamasıyla birlikte ekonomi konusunda önemli ilerleme kaydedilmiştir. Halkın isteklerine ve ihtiyaçlarına uygun gıda temini meselesi en önemli öncelikleri arasındaydı. Böylesine büyük bir merkez olan şehrin ihtiyaçları en iyi şekilde karşılanmaya başlamıştı. Elllerinde olan tüm imkan şehirde yaşayan halkın kullanımına açılmaktaydı. Her türlü gıda iâşesinin temin edilebilmesi halkın refahını arttırmıştı. Refah seviyesi ve yaşam kalitesi artan İstanbul'un nüfusu da gittikçe artmaktaydı.

İmparatorluk seviyesine ulaşmanın en büyük avantajları coğrafi anlamda her türlü imkana sahip olmaktır. Ülkenin en uç noktalarından dahi gıda ürünleri İstanbul'a getirilebiliyordu. Gıda ürünlerinin bozulması sağlığa zarar vereceği için uzun yolculuklara dayanabilecek ürünlerin şehir dışından getirilmesi, uzun yolculuklara dayanamayacak ya da çok sıcak iklimlerden getirilecek ürünler ise ya saklanabilecek hale getirildikten sonra yola çıkartılıyor -kuru meyveler gibi- ya da yakın bölgelerden getiriliyordu. Örnek vermek gerekirse, İstanbul'da et ihtiyacı küçük baş hayvandan karşılanıyordu. Ancak İstanbul ya da çevresinde hayvancılıkla ilgilenilebilecek arazi miktarı düşüktü. Herhangi bir yerden getirilecek etler Rumeli bölgesinde yetişen etler kadar lezzetli olmuyordu. Buna bir çözüm olarak canlı olarak getirilen hayvanların kesimi İstanbul'da yapılmaya başlanmıştı. İstanbul'a gelen hayvanlar kesiliyor, esnafa ve saraya öyle dağıtılıyordu.

Meyveler ve sebzeler de dayanabilecek uzaklıktan getiriliyordu. Dayanıksız sebzeler ise İstanbul içinde ya da çevresindeki bostanlarda yetiştiriliyor ve piyasaya sürülüyordu. Böylelikle ürünler İstanbul'da yaşayan halka taze bir şekilde ulaştırılabiliyordu. En önemli kısım ise saraya taze ürün göndermekti ki bu da belli bir sisteme bağlıydı. Kapanlara gelen ürünler önce sarayın ihtiyacını karşılamaktaydı, daha sonra pazara sürülürdü. Dayanıksız gıdalar arasında en önemli gösterilecek ürünler süt ve süt ürünleridir. Bu ürünler de İstanbul içerisinde belirlenen bölgelerde üretiliyor ve satışı gerçekleştiriliyordu.

Tüm bu sistem sıkı bir denetimden geçiyordu. Hangi şehirde ne üretiliyor, üretim yapılan şehirlerden İstanbul'a ne getirilebilir en büyük mesele olarak bu konu takip ediliyordu. Özellikle Narh sistemi denilen bir sistem ile üretilen ürünler doğrudan kontrol edilebiliyordu. Narh sisteminin amacı hem ürünlerin şehre getirilirken uygun koşulların sağlanması hem de madrabazlıkların engellenmeye çalışılmasıdır. Bu sistem sayesinde hem tüccarın kazancı korunabiliyor hem de uygun fiyatlar ödenmesi sağlanıyordu. Bu sistem fetihlerin arttığı ve gittikçe genişleme gösteren sınırlar için önlem mahiyetindeydi. Her dönemde mutlaka fırsatçılar çıkmış ve bu fırsatçılara önlem alınmıştır. Osmanlı uzun bir süre narh sistemi ile bu dengeyi korumaya çalışılmıştır.

16. ve 17. yüzyıllar arasında çok fazla fethin gerçekleştiği görülmektedir. İstanbul'u fetheden ve yeniden imar eden Fatih Sultan Mehmed, daha sonra ülkenin en uç sınırlara ulaşmasını sağlayan Yavuz Sultan Selim ve çıkardığı Kanunlarla uzun bir süre padişahlık yapan Kanuni Sultan Süleyman gibi padişahlar sınırları genişletmişlerdir. Bu durum ülke sınırları içerisinde farklı iklim tiplerinin görülmesine ve kültürel çeşitliliğe sebep olmuştur. Yenilen yemeklerde değişimlere ve onlara bağlı olarak da üretimin değişmesine sebep olmuştur. Bunlar fetihlerin mutfak kültürüne etkisini göstermektedir.

Bir şehre getirilen ürünler o şehirde pişirilen yemeklerin bir göstergesi haline gelmektedir. İstanbul'a hangi ürün giriyorsa o ürünlerden yemekler pişiriliyor demektir. Bu bağlamda giren ürünler bilindik ürünlerdi. Bizans'tan ve İstanbul'u etkileyen diğer kültürlerin bu bölgede neler tükettikleri aşağı yukarı belliydi. Etler, sebzeler, meyveler, balık gibi ürünlerin tüketiminde zaman zaman azalma ve çoğalma

görülmüştür. Ancak üzerinde çalışılan dönem fetihlerin çok fazla yaşandığı ve siyasi hayatın en canlı olduğu yıllara denk gelmesiyle birlikte mutfakta pişirilen yemeklerde çeşitliliğin bol olduğu bilinmektedir.

İstanbul'da saray efradı ve şehir halkının gündelik hayatta tükettiği yemeklerin çeşitliliği açısından çok büyük çelişkiler görülmemektedir. Halk az öğünler ile azar azar yerken, saray çok daha fazla öğün yemiyordu. Çeşitliliklere bakıldığında yemeklere karıştırılan ürünlerde halkın mali durumuna göre farklılık görülebiliyordu. Ancak sarayda pişirilen yemekler ile halkın beslenme şekli arasında farklılık bulunmamaktaydı. Saray halkı istisnalar dışında günde iki öğün yemek yerken, sıradan halk da iki öğünle beslenmekteydi. Sabah kahvaltılarını kuşluk vaktinden sonra yaparlar, ikindiden sonra da akşam yemeklerini yerlerdi. Aralarda acıkırlarsa atıştırma olarak hafif olan soğuk şerbetler içerler, ayran tüketirler yahut kuruyemiş ve kuru meyvelerle acıkmalarını geçiştirirlerdi.

İstanbul'da saray halkı tarafından yapılan kutlamalarda halk ile tanışma ve kendilerini gösterme fırsatları olurdu. Bundan yararlanarak esnaflar kendilerinin başarılarını ve ürünlerinin reklamını yapma fırsatını da bulurlardı. Şölenlerde sokakları dolaşan grup her türlü ürünü gösterme şansına sahip olurlardı. İstanbul'da önemli bir yeri olan esnafların halka uygun fiyatlarla ürünlerini ulaştırmaları çok önemliydi. Bir besin ürününü olduğundan daha pahalıya satmaya çalışırlarsa loncaları tarafından dükkân ruhsatlarının iptal etme hakları olduğunu bilirler ve buna uygun hareket ederlerdi. Ayrıca İstanbul'da sokak lezzetleri çok meşhurdur. Sokak lezzetlerinin satıldığı dükkanlar, pişirdikleri yemeklerle isimlendirilirdi.

Bu çalışma temelde İstanbul'a getirilen iâşe ürünleri ve bunların nasıl tüketildiği üzerinde durmuştur. Bu konular halkın ve sarayın tüketim şeklini anlamak açısından önemlidir. Ayrıca bahsedilen dönem itibarıyla İstanbul'da yaşayan halkın ve sarayın tüketim konusunda nasıl bir yol izledikleri de çalışmanın konusu açısından önemlidir.

KAYNAKÇA

- Akkor, Ö., **Selçuklu Mutfağı** (1. Baskı), Alfa Yayınları, İstanbul, 2013.
- Akkor, Y. E., **Gelenekselden Evrensele Osmanlı Mutfağı** (1. Baskı), Alfa Basım Yayın, İstanbul, 2014.
- Akkor, Y. E., **Osmanlı Mutfağı** (1. Baskı), Alfa Yayınları, İstanbul, 2014.
- Alper Çeker (Eds.), (2006). Türk Tarihçiliğinde Dört Sima: Halil İnalcık, Halil Sahillioğlu, Mehmet Genç, İlber Ortaylı, (1. Baskı), Greenwood, A., “Osmanlı’da Provizyonizm Uygulama Alanlarına Bir Örnek: İstanbul’un Et İlaşesi”, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür A.Ş, Yayınları, İstanbul, 2006, 115-121.
- Altınay, A. R., **Eski İstanbul** (1. Baskı), Kanaat Kütüphanesi, İstanbul, 1931.
- And, M., **16. Yüzyılda İstanbul: Kent, Saray, Günlük Yaşam** (5. Baskı), Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2022.
- Arı, K., (2010), Osmanlı Devleti’nde Göçlerle Aktarılan Besin Kültürü ve Bunun Türk Yemeklerine Etkileri, I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü), Bilecik Şeyh Edebali Yayınları, 2010, 21-43.
- Aynural, S., **Kapan**, Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, cilt: 24, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, İstanbul, 2001.
- Ayyıldız, S., Sarper, F., **Antioksidan Baharatların Osmanlı Saray Mutfağındaki Yeri**, Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, cilt: 9, sayı: 1, 2019, 363-380.
- Bakır, A., (2010), Selçuklu Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme, I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu, I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü), Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları, 2010 5-20.
- Barkan, Ö., L., **İmaret Sitelerinin Kuruluş ve İşleyişi**, İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası, cilt:23, sayı: 1-2, 1963, 239-240.
- Baysal, A., **Beslenme** (4. Baskı), Hacettepe Üniversitesi Yayınları, Ankara, 1983.
- Baysal, A., **Beslenme Kültürümüz** (1. Baskı), Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1990.

- Baytop, A., **Türkiye’de Botanik Tarihi Araştırmaları** (1. Baskı), TÜBİTAK Yayınları, Ankara, 2004.
- Belge, M., **Tarih Boyunca Yemek Kültürü** (1. Baskı), İletişim Yayınları, İstanbul, 2001.
- Bey, A., **Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri** (3. Baskı), Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 2002.
- Bilgin, A., **Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü**, Akademik Araştırmalar Dergisi, cilt: 1, sayı: 47-49, 2011, 229-245.
- Bilgin, A., **Osmanlı İstanbul’unda Yemek Kültürü**, Antik Çağ’dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi, cilt: 4, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür A.Ş. Yayınları, İstanbul, 2015.
- Bilgin, Arif, Samancı Özge, (Ed.), (2008). Türk Mutfağı (1. Baskı). Sarı, N., “Osmanlı Tıbbında Besinlerle Tedavi ve Sağlıklı Yaşam”, T.C Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2008, 137-153.
- Bingöl, İ., **Osmanlı’da Kahvehane, ve Toplumsal Hayat Mekanları** (1. baskı), Gram Yayınları, 2013.
- Bozatay, Ş., A., Demir, K., A., **Osmanlı Adli ve İdari Sisteminde Kadılık: Kurumsal Bir Değerlendirme**, Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, cilt: 6, sayı: 10, 2014, 71-89.
- Bozıs, S., **İstanbul Lezzeti İstanbullu Rımların Mutfak Kültürü** (1. Baskı), Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 2000.
- Canatar, M., **Kethüda**, Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, cilt: 25, Diyanet Vakfı Yayınları, Ankara, 2022.
- Canım, R., **Sâkînâme**, Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, cilt: 36, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, İstanbul, 2009.
- Cömertpay, G., **Yerel Mısır Populasyonlarının Morfolojik ve DNA Moleküler İşaretleyicilerinden SSR Tekniği ile Karakterizasyonu**, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Çukurova Üniversitesi, 2008.

- Çelik, Recep (Eds.), (2020). Sosyal Hizmet Tarihi (1. Baskı), Bilgin, A., “Sosyal Hizmet ve İmareter”, Grafiker Yayınları, Ankara, 2020, 169-184.
- Çiftçi, C., **Osmanlı Döneminde İstanbul’un İaşesinde Bursa’nın Rolü**, Osmanlı Tarih Araştırma ve İnceleme Merkezi Dergisi, cilt: 16, sayı: 16, 2004, 153-171.
- Dalby, A., **Bizans’ın Damak Tadı Kokular, Şaraplar, Yemekler** (1. Baskı), Kitap Yayınevi, İstanbul, 2004.
- Demirgöl, F., **Çadırdan Saraya Türk Mutfağı**, Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, cilt: 3, sayı: 1, 2018, 105-125.
- Demirkent, I., **İstanbul**, Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, cilt: 23, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, İstanbul, 2001.
- Doğru, H., (1994), Rumeli’de Celep-Keşanlar, XII. Türk Tarih Kongresi, XII. Türk Tarih Kongresi Kongreye Sunulan Bildiriler, Türk Tarih Kurumu Yayınları, 1994, 1675-1679.
- Eksen, İ., **İstanbul’un Tadı Tuzu Saray Sofralarından Sokak Yemeklerine** (2. Baskı), İstanbul, 2008.
- Ergin, Y. B., **Mutfağın Sarayı Seyahatnamelerde Osmanlı Mutfağı** (1. Baskı), Cezve Yayınları, İstanbul, 2022.
- Ertaş, Y., Gezmen-Karadağ, M., **Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri**, Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, cilt: 2, sayı: 1, 2013, 117-136.
- Ertuğ, Z. T., **İmareter**, Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, cilt: 22, Diyanet Vakfı Yayınları, İstanbul, 2000.
- Evren, B., Eski İstanbul’da Kahvehaneler (1. Baskı), Milliyet Yayınları, İstanbul, 1996, ss. 15.
- Faroqhi, S., **İstanbul’un İaşesi ve Tekirdağ Rodosçuk Limanı**, ODTÜ Gelişme Dergisi, cilt: 7, sayı: 1-2, 1980, 139-154.

- Faroqhi, S., Neumann, C. K., (Eds.), (2006), Soframız Nur Hanemiz Mamur (1. Baskı), Tanyeli, U., “Osmanlı Metropollerinde Evlerin Konfor ve Lüks Normları (16.-18. Yüzyıl)”, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2006, 333-349.
- Faroqhi, S., **Osmanlı Şehirleri ve Kırsal Hayatı** (1. Baskı), Doğu Batı Yayınları, Ankara 2006.
- Genç, M., **Osmanlı İmparatorluğu’nda Devlet ve Ekonomi** (11. Baskı), Ötüken Yayınları, İstanbul, 2014.
- Göktepe, K., **İstanbul’un İaşesinin Temini Meselesi ve İstanbul’un İaşesine Katkı Sağlayan Bir Merkez: Tekirdağ Kazası (XVIII.-XIX. Yüzyıllar)**, Belleten, cilt: 81, sayı: 292, 2017, 857-916.
- Göktepe, K., **Osmanlı Döneminde Tekirdağ’da Yapılan Hayvancılığın İstanbul’un İaşesi ile Sanayii ve Ticari Faaliyetlerindeki Rolü**, Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, cilt: 20, 2018, sayı: 1, 361-382.
- Grelot, J., **İstanbul Seyahatnamesi** (1. Baskı), Pera Turizm Yayınları, İstanbul, 1998.
- Güçer, L., **Osmanlı İmparatorluğu’nda Hububat Meselesi** (1. Baskı), Şermet Matbaası, İstanbul, 1964.
- Güler, S., **Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları**, Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, cilt: 2, sayı: 26, 2010, 24-30.
- Gündüz, Ö. O., İnbaşı M., **62 Numaralı Mühimme Defterine Göre İstanbul’un İaşesi ve Memnu’ Meta (1587-1588)**, Erciyes Akademi Dergisi, cilt: 36, sayı: 3, 2022, 1240 – 1259
- Halıcı, N., **Türk Mutfağı** (2. Baskı), Oğlak Yayınları, İstanbul, 2015.
- Hanılçe, M., **Coğrafi Keşiflerin Nedenlerine Yeniden Bakmak**, Tarih Okulu Dergisi, sayı: 7, 2010, 45-78.
- Hüseyiniklioğlu, A., (2019), Yayladan Sofraya Etin Hikayesi, Üçüncü İktisat Tarihi Kongresi, İzmir Demokrasi Üniversitesi Yayınları, 2019, 25-56.
- Hütteroth, W., D., **Osmanlı İmparatorluğu’nun Tarihi Coğrafyası**, Türkler Ansiklopedisi, cilt: 9, Yeni Türkiye Yayınları, Ankara, 2002.

- Işın, E., Kahvehaneler, Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi, Türkiye Kültür Bakanlığı ve Türk Tarih Vakfı Yayınları, İstanbul, 1994, ss. 386
- İlgürel, M., İstimalet, Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, cilt: 23, Diyanet Vakfı Yayınları, İstanbul, 2001.
- İnalcık, H., Quataert, D., **Osmanlı İmparatorluğu'nun Ekonomik ve Sosyal Tarihi** (2. Baskı), Eren Yayınları, İstanbul, 2004.
- İnalcık, H., **Su**, Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, cilt: 37, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, İstanbul, 2009.
- Kala, A., **19. Yüzyılın İlk Yarısına Kadar İstanbul Kasap Esnafının Organizasyonu**, Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi, cilt: 0, sayı: 37-38, 1992, 111-117.
- Kala, A., **Esnaf**, Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, cilt: 11, Diyanet Vakfı Yayınları, İstanbul, 1995.
- Kala, A., **Lonca**, Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, cilt: 27, Diyanet Vakfı Yayınları, Ankara, 2003.
- Kallek, C., **Narh**, Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, cilt:32, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, İstanbul, 2006.
- Kamûs-ı Türkî, **İaşe**, Nadir Eserler Kitaplığı, İstanbul, 2016.
- Kaplan, M., **Bir Fincan Keyif: Kahvenin Öyküsü**, Yurt ve Dünya Dergisi, sayı: 2, 2011, 11-20.
- Karaboğa, V., **Klasik Dönem Osmanlı Devleti'nde Tarıma Etki Eden Faktörler ve Bu Faktörlerin Ortaya Çıkardığı Sonuçlar**, The Journal of Academic Social Science Studies, cilt: 5, sayı: 6, 2012, 313-327.
- Karademir, Z., **Osmanlı İmparatorluğu'nda Şeker Üretim ve Tüketimi (1500-1700)**, OTAM Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarih Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi, sayı: 37, 2015, 181-218.
- Karakuş, F., **İstanbul'daki Osmanlı Dönemi Tarihi Su Sistemleri'nin İncelenmesi**, Türk Hidrolik Dergisi, cilt: 3, sayı: 1, 2019, 14-30.

- Kazıcı, Z., **Ahilik**, Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, cilt: 1, Diyanet Vakfı Yayınları, İstanbul, 1988.
- Kocaoğlu, Burak (Eds.), (2019), **Tarih Yolunda Bir Ömür** (1. Baskı), Kocaoğlu, B., “Osmanlı Saray Mutfağında Süt ve Süt Ürünleri”, (Eds.), Berikan Yayınları, Ankara, 2019, 159-170.
- Koçu, R., E., **Tarihte İstanbul Esnafı** (1. Baskı), Doğan Kitap Yayınları, 2002.
- Kolay, A., (2017), İstanbul’un İaşesinde Deniz Ulaşımının Önemi, Dokuz Eylül Üniversitesi Türk Deniz Ticareti Tarihi Sempozyumu, VIII. Türk Deniz Ticareti Tarihi Sempozyumu Bildiri Kitabı, Dokuz Eylül Üniversitesi Yayınları, 2017, 174-194.
- Koz, M. Sabri (Eds.), (2014), Geçmişten Günümüze Milli Yemek Kültürümüz (2. Baskı), Bayrı, M. H., “İstanbul Ailesinin Mutfağı”, Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2014, 740-742.
- Koz, M. Sabri (Eds.), (2014), Geçmişten Günümüze Milli Yemek Kültürümüz (2. Baskı), Akçiçek, E., “Dünden Bugüne Şerbetçiliğimiz”, Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2014, 883-889.
- Kömürçüyan, E. Ç., **İstanbul Tarihi XVII. Asırda İstanbul** (1. Baskı), Kurtulmuş Basımevi, İstanbul, 1952.
- Kucur, S., S., **İktâ**, Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, cilt: 22, Diyanet Vakfı Yayınları, İstanbul, 2000.
- Kut, G., **Türklerde Yemek Kültürü**, Türkler Ansiklopedisi, cilt: 4, Türk Dil Kurumu Koza Yayınları, Ankara, 2018.
- Kütükçü, T., **Geçmiş Zamanların, Mekanların ve Hatırlamaların Rafına Kadıköy’ün Kitabı** (2. Baskı), Ötüken Yayınları, İstanbul, 2014.
- Kütükoğlu, B., **Murad III**, Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, cilt: 31, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, İstanbul, 2020.
- Kütükoğlu, Mübühat S., **Mühimme Defteri**, Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, cilt: 31, Diyanet Vakfı Yayınları, Ankara, 2020.

- Lubenau, R., **Osmanlı Ülkesinde 1587-1589** (1. Baskı), cilt: 1, Kitabevi, İstanbul, 2012.
- Mazak, M., **Gündelik Hayattan Renklerle Eski İstanbul** (1. Baskı), Yeditepe Yayınları, İstanbul, 2013.
- Muhammed bin Mahmud Şirvani, **15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı** (1. Baskı), Gökkubbe Yayınları, İstanbul, 2005.
- Oberling, G., Smith, G. M., **Osmanlı Sarayı'nda Yemek Kültürü** (1. Baskı), Kültür Bakanlığı Yayınları, İstanbul, 2001.
- Oğuz, E., S., **Toplum Bilimlerinde Kültür Kavramı**, Edebiyat Fakültesi Dergisi, cilt: 28, sayı: 2, 2011, 123-139.
- Ortaylı, İ., (Eds.), (2017). Suriçi İstanbul (1. Baskı), Tarım, Z., “İstanbul’da ve Osmanlı Saray’ında Tören ve Kutlamalar”, Fatih Belediyesi Yayınları, İstanbul, 2017, 273-294.
- Özdeğer, M., **Osmanlı İmparatorluğunda Hububat Üzerine Devletin Himaye Edici Müdahalesi**, İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası, cilt: 51, sayı: 1, 2011, 25-47.
- Özkan Özbek, M., **Tarihsel Süreçlerde Taksim Meydanı ve Beyoğlu Bölgesinin Morfolojik Evrimi ve Sentaktik Analizleri**, Tasarım Kuram Dergisi, cilt: 17, sayı: 32, 2021, 35-54.
- Özkan, Selim Hilmi (Eds.), (2018). Yeni ve Yakın Çağ Tarihi (1. Baskı), Uluerler, S., “Coğrafi Keşifler ve Avrupa’nın Yayılması”, İdeal Kültür Yayıncılık, İstanbul, 2018, ss. 46-47.
- Öztürk, M., **Osmanlı Devleti’nde Hayvancılığın İktisadi Boyutu**, BELLEK Uluslararası Tarih ve Kültür Araştırmaları Dergisi, cilt: 1, sayı:1, 2019, 28-44.
- Pedani, M. P., **Osmanlı’nın Büyük Mutfağı** (1. Baskı), Hece Yayınları, İstanbul, 2018.

- Samancı, Ö., İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü, Türk Mutfağı (1. Baskı), Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, İstanbul, 2008.
- Sever, M. (Eds.), (2021), Geçmişten Günümüze İstanbul Lezzetleri (1. Baskı), Mehmet Yaşın, “İstanbul’un Sokak Lezzetleri”, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Yayınları, İstanbul, 2021, 148-161.
- Sever, M. (Eds.), (2021), Geçmişten Günümüze İstanbul Lezzetleri (1. Baskı), Samancı, Ö., “Doğu ve Batı’nın Kesiştiği İstanbul Mutfağı”, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Yayınları, İstanbul, 2021, 54-103.
- Solmaz, Y., Dülger Altınar, D., **Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme**, Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi, 2018, cilt: 1, sayı: 3, 108-124.
- Sonnur Özcan, E., **İlk ve Orta Çağlardan Piri Reis’e Haritacılık**, TÜBİTAK Bilim ve Teknik Dergisi, cilt: 46, sayı: 547, 2013, 56-61.
- Sökmez, C., **Eski İstanbul Kahvehaneleri** (1. Baskı), Ötüken Yayınları, İstanbul, 2011.
- Sönmezer, Ş., Şahin, S., Aktuğ Kolay, İ., İstanbul’daki Osmanlı Dönemi Suyolu Yapıları, Turkish Studies, Social Sciences, cilt: 13/18, 2018, 1191-1226.
- Şavkay, T., **Osmanlı Mutfağı** (1. Baskı), Şekerbank Yayınları İstanbul, 2000.
- Şeren Karakuş, S., Ceyhun Sezgin, A., Şanlıer, N., **Türk Mutfağında Kullanılan Et ve Etli Yemek Çeşitlerinin Yapımı ve Sağlık Açısından Değerlendirilmesi**, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, cilt: 3, sayı: 3, 2015, 63-68.
- Tabakoğlu, A., (2014), Osmanlı Döneminde İstanbulun İaşesi, Uluslararası Osmanlı İstanbul Sempozyumu, Osmanlı İstanbul II, İstanbul 29 Mayıs Üniversitesi Yayınları, 99-168.
- Tabakoğlu, A., **Osmanlı İstanbul’unun Su Tarihi**, Antik Çağ’dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi, cilt: 6, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Yayınları, İstanbul, 2015.

- Tatlı, N., **İstanbul'un 100 Lezzeti** (1. Baskı), İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür A.Ş. Yayınları, İstanbul, 2010.
- Toygar, K. (Eds.), (1999). Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar (1. Baskı), Nazif Ö., “Osmanlı Dönemi Yemek ve İkram Kültürü”, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, 1999, 24-48.
- Toygar, K., (Eds.), (2001). Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar (1. Baskı). Mahmut H. Şakiroğlu, “Osmanlı Devleti’nde Şarap Üretim ve Tüketimi Üzerine Bazı Notlar ve Belgeler”, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, 2001, 149-166.
- Toygar, K., Berkok Toygar, N., (Eds.), (2005), Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar (1. Baskı), Müjgan Üçer, “Kanunname-i İhtisab-ı Bursa”, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara, 2005, 55-64.
- Tunç, Ş., **Osmanlı Payitahtında Kahvehane ve Kahvehane Kültürünün Yeri**, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi, 2014.
- Turan, O., **Türk Cihân Hâkimiyeti Mefkûresi Tarihi** (18. Baskı), Ötüken Yayınları, İstanbul, 2009.
- Türkhan, M., S., **Celep**, Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, cilt: ek-1, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, Ankara, 2020.
- Uluçay, H., Alp, Ş., **Osmanlı Kent Yönetiminde Kadı**, Yakın Doğu Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, cilt: 6, sayı: 2, 2020, 329-358.
- Uzun, A., **İstanbul'un İaşesi**, Antik Çağ'dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi, cilt: 6, Kolektif Yayınları, İstanbul, 2015.
- Uzun, A., **İstanbul'un İaşesinde Devletin Rolü Ondalık Ağnam Uygulaması** (1. Baskı), Türk Tarih Kurumu, Ankara, 2006.
- Uzunağaç, Ö., **Selçuklu Anadolu'sunda Beslenme ve Yemek Kültürü** (1. Baskı), Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2015.
- Ünal, A., **Anadolu'nun En Eski Yemekleri Hititler ve Çağdaş Toplumlarda Mutfak Kültürü** (1. Baskı), Homer Kitabevi, İstanbul, 2007.
- Ünsal, A., **İktidarların Sofrası** (1. Baskı), Everest Yayınları, İstanbul, 2020.

- Ünsal, A., **İstanbul'un Lezzet Tarihi** (1. Baskı), NTV Yayınları, İstanbul, 2011.
- Ünver, A. S., (1981), Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılarda Yemek Usûlleri ve Vakitleri, Türk Mutfağı Sempozyumu, Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982, 1-13.
- Yaşar, Ahmet (Eds.), (2009), Osmanlı Kahvehaneler (1. Baskı). Yaşar, A., “Külliyen Ref'ten 'İbreten Li'l-Ğayr'e: Erken Modern Osmanlı'da Kahvehane Yasaklamaları”, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2009, 36-44.
- Yerasimos, S., **Sultan Sofraları: 15 ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı** (3. Baskı), Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2022.
- Yılmaz, M., (2010), Coğrafi Keşiflerin Osmanlı Mutfağına Etkileri, I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu, I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü), Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları, 2010, 83-116.
- Yılmaz, S., **XVI. Yüzyılda Osmanlı Devlet'inde Karaborsacılık ve Kaçakçılık**, Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, cilt: 30, sayı: 2, 2020, 519-534.
- Yurdakul, İ., (2010), İstanbul'da İçme Suyu Kültürü, I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu, I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü), Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları, 2012, 299-310.

ARŞİV KAYNAKLARI

- BOA, DVNSMHHM.d., 7-2412, 9 Şevval 978/15 Mart 1571
- BOA, TS.MA.d, 6747, 13 Rabiulevvel 932/28 Aralık 1525.
- BOA, TS.MA.e, 759-38, 9 Şevval 926/22 Eylül 1520.
- BOA, TS.MA.d, 6465, 29 Zilhicce 990/24 Ocak 1583.
- BOA, A.{DVNSMHHM.d..., 71-380, 20 Zilhicce 1001/17 Eylül 1593.
- BOA, A.{DVNSMHHM.d..., 7-1620, 1 Muharrem 976/26 Haziran 1568.
- BOA, A.{DVNSMHHM.d..., 7-1878, 15 Safer 976/9 Ağustos 1568.
- BOA, A.{DVNSMHHM.d..., 23-53, 8 Cemaziyelahir 981/5 Ekim 1573.
- BOA, A.{DVNSMHHM.d..., 47-161, 21 Rabiulevvel 990/15 Nisan 1580.
- BOA, A.{DVNSMHHM.d..., 62-487, 15 Rabiulahir 996/14 Mart 1588.
- BOA, A.{DVNSMHHM.d..., 40 – 437, 28 Şaban 987/20 Ekim 1579.
- BOA, A.{DVNSMHHM.d..., 5 – 225, 16 Safer 973/12 Eylül 1565.
- BOA, A.{DVNSMHHM.d..., 5-349, 14 Rabiulevvel 973/9 Ekim 1565.
- BOA, A.{DVNSMHHM.d..., 14 – 908, 9 Recep 978/7 Aralık 1570.
- BOA, A.{DVNSMHHM.d., 58-178, 15 Cemaziyelevvel 993/15 Mayıs 1585
- ŞS, Ahi Çelebi Mahkemesi 1 Numaralı Sicil (H. 1063-1064 / M. 1652-1653), cilt: 49, sayfa: 343, Hüküm no: 500.
- ŞS, 88b-2, *İstanbul Mahkemesi 20 Numaralı Sicil* (H. 1099-1100 / M. 1688-1689), cilt: 56, sayfa: 311, Hüküm No: 389, ed. M. Âkif Aydın, İstanbul: Kültür AŞ, 2019.
- ŞS, 95b-1, *Bab Mahkemesi 54 Numaralı Sicil* (H. 1102 / M. 1691), cilt: 20, sayfa: 435, Hüküm No: 532, ed. M. Âkif Aydın, İstanbul: Kültür AŞ., 2019.
- ŞS, 18b-4, *Beşiktaş Mahkemesi 2 Numaralı Sicil* (H. 966-968 / M. 1558-1561), cilt: 42, sayfa: 113, Hüküm No: 165, ed. M. Âkif Aydın, İstanbul: Kültür AŞ., 2019.

