

Keyifli Okumalar Dileriz

Binlerce kategoride milyonlarca PDF e-kitap, ders kitapları, dergiler ve romanlara platformumuz üzerinden ücretsiz ulaşabilirsiniz.

RESMİ WEB SİTEMİZ

<https://rantey.org>

Yedek ve Duyuru Kanallarımız

Sitemize erişim engeli gelmesi veya adres değişikliği durumunda aşağıdaki kanallardan güncel giriş adresine erişebilirsiniz:

- Telegram: <https://t.me/birkitapbir>
- WhatsApp Kanalımız : <https://whatsapp.com/channel/0029VbDHv8uE50Us4lvMoc0Y>

Mustafa Altıntaş

Osmanlı İstanbul'unda

Ta'âm Bişirüb Satanlar

Aşçılar, Başçılar, Büryancılar, Börekçiler, Tatlıcılar (1500-1800)



KitapyAYINEVİ

TA'ÂM BİŞİRÜB SATANLAR



KİTAP YAYINEVİ – 361
İNSAN VE TOPLUM DİZİSİ – 93

**OSMANLI İSTANBUL'UNDA TA'ÂM BİŞİRÜB SATANLAR;
AŞÇILAR, BAŞÇILAR, BÜRYANCILAR, BÖREKÇİLER, TATLICILAR (1500-1800)/ MUSTAFA ALTINTAŞ**

© 2020, MUSTAFA ALTINTAŞ
© 2020, KİTAP YAYINEVİ LTD. (TÜRKÇE YAYIN HAKLARI)
TANITIM İÇİN YAPILACAK KISA ALINTILAR DIŞINDA HİÇBİR YÖNTEMLE ÇOĞALTILAMAZ
BU KİTABI PDF FORMATINDA İNTERNETTE KAMUYA AÇMAK SUÇ TEŞKİL EDER
EMEĞE SAYGI, KORSANA HAYIR

DÜZELTİ
FEVZİ GÖLOĞLU

KİTAP TASARIMI
YETKİN BAŞARIR, BEK

KAPAK TASARIMI
DİLEK ÇETİNKAYA

KAPAK MİNYATÜRÜ
NAKKAŞ OSMAN, SURNAME-İ HÜMAYUN
ŞEHZADE MEHMED'İN SÜNNET ŞENLİKLERİNDE ESNAF ALAYINDAKİ KEBAPÇILAR, 1582
TOPKAPI SARAYI KÜTÜPHANESİ, H 1344

TASARIM DANIŞMANLIĞI
BEK

GRAFİK UYGULAMA VE BASKI
MAS MATBAACILIK SAN. VE TİC. A.Ş.
KÂĞİTHANE BİNASI
HAMİDİYE MAHALLESİ, SOĞUKSU CADDESİ NO. 3
34408 KÂĞİTHANE-İSTANBUL
SERTİFİKA NO: 44686
T: (0212) 294 10 00 F: (0212) 294 90 80
E: KİTAP@MASMAT.COM.TR

1. BASIM
ŞUBAT 2020, İSTANBUL

978-605-105-174-1

YAYIN YÖNETMENİ
ÇAĞATAY ANADOL

KİTAP YAYINEVİ LTD.
KÂĞİTHANE BİNASI
HAMİDİYE MAHALLESİ, SOĞUKSU CADDESİ NO. 3/1-A
34408 KÂĞİTHANE İSTANBUL
SERTİFİKA NO: 44843
T: (0212) 294 65 55 F: (0212) 294 65 56
e: kitap@kitapyayinevi.com
w: www.kitapyayinevi.com

Osmanlı İstanbul'unda

Ta'âm Bişirüb Satanlar

*Aşçılar, Başçılar, Büryancılar, Börekçiler, Tatlıcılar
(1500-1800)*

MUSTAFA ALTINTAŞ



KitapYAYINEVİ

Bana ve kardeşlerime okumanın vazgeçilmez bir ihtiyaç olduğunu öğreten,
uzaklarda yatılı okuduğum yıllarda gazetesini her gün postayla bana ulaştıran
artık hayatta olmayan sevgili babam
Asım Altıntaş'a

İÇİNDEKİLER

TABLO LİSTESİ 6

KISALTMALAR 9

ÖNSÖZ 10

GİRİŞ 11

1. İSTANBUL'DA NÜFUS, ESNAF VE YEMEK KÜLTÜRÜ 14

İSTANBUL'UN NÜFUSU 14

OSMANLI İSTANBUL'UNDA ESNAF TEŞKİLATI VE DENETİMİ 17

OSMANLI İSTANBUL'UNDA AŞÇILIK VE YEMEK KÜLTÜRÜ 30

OSMANLI İSTANBUL'UNDA AŞÇI VE TATLICI ESNAF GRUPLARI 38

2. AŞÇI ESNAFI 41

AŞÇI VE YAHNİCİ ESNAFI 41

BAŞÇI VE PAÇACI ESNAFI 61

İŞKEMBEÇİ ESNAFI 71

KEBAFÇI ESNAFI 76

ÇEVRENCİ ESNAFI 88

BÖREKÇİ ESNAFI 94

BALIK PIŞIRICI ESNAFI 98

3. TATLICI ESNAFI 101

HELVACI ESNAFI 101

KADAYIFÇI ESNAFI 111

LOKMACI VE GÖZLEMECİ ESNAFI 116

ŞERBETÇİ VE HOŞAFÇI ESNAFI 121

4. AŞÇI VE TATLICI ESNAFININ BÖLGELERE GÖRE DAĞILIMI, KİRA , VERGİ VE İSTİHDAM 130

SONUÇ 142

KAYNAKÇA 146

EKLER 152

Ek 1: ŞERBETÇİ VE HOŞAFÇI ESNAF LİSTESİ 152

Ek 2: BELGE ÖRNEKLERİ 161

Ek 3: HARİTALAR (ESNAFIN KENT İÇİNDEKİ DAĞILIMI)

Haritalar için Kitap Yayınevi internet sayfasında
bu kitaba ayrılmış yerde Haritalar linkini kullanınız.

DİZİN 167

TABLO LİSTESİ

Tablo 1. 1489-91 Yıllarında Ayasofya Vakfının Sahip Olduğu Dükkân Sayısı	42
Tablo 2. 1489-91 Yıllarında Ayasofya Vakfı Dükkânlarının Yıllık Kiraları	42
Tablo 3. 1519'da İstanbul Aşçı Esnafı ve Dükkân Kiraları	44
Tablo 4. 1681-82 Yıllarında İstanbul Aşçı Esnafı ve Ödedikleri Vergi	47
Tablo 5. 1726'da İstanbul Aşçı Esnafı	48
Tablo 6. 1763'te Galata ve Kasımpaşa'daki Aşçı Esnafı	49
Tablo 7. 1791-93 Yıllarında İstanbul Aşçı Esnafı	49
Tablo 8. İstanbul Aşçı Dükkânlarında Satılan Yemekler ve Fiyatları	50
Tablo 9. İstanbul'da Et Fiyatları (1525-1800)	5
Tablo 10. 1519'da İstanbul Başçı Esnafı ve Dükkân Kiraları	63
Tablo 11. 1681'de İstanbul Başçı Esnafı	64
Tablo 12. 1726'da İstanbul Paçacı Esnafı	66
Tablo 13. 1791-93 Yıllarında İstanbul Başçı ve Paçacı Esnafı	67
Tablo 14. İstanbul Baş ve Paçacı Esnafının Sattığı Yemekler ve Fiyatları (1520-1763)	70
Tablo 15. 1681'de İstanbul İşkembeci Esnafı	72
Tablo 16. 1726'da İstanbul İşkembeci Esnafı	73
Tablo 17. 1791-93 Yıllarında İstanbul İşkembeci Esnafı	74
Tablo 18. 1681-82 Yıllarında İstanbul Kebapçı Esnafı	77
Tablo 19. 1791-93 Yıllarında İstanbul Kebapçı Esnafı	79
Tablo 20. 1763'te Galata ve Kasımpaşa'daki Kebapçı Esnafı	80
Tablo 21. İstanbul Kebapçı Esnafının Sattığı Kebaplar ve Fiyatları (1525-1801)	85
Tablo 22. 1681-82 Yıllarında İstanbul Çevrenci Esnafı	89
Tablo 23. 1791-93 Yıllarında İstanbul Çevrenci Esnafı	92
Tablo 24. İstanbul Çevren Esnafının Sattığı Kebaplar ve Fiyatları	93
Tablo 25. 1519'da İstanbul Börekçi Esnafı ve Dükkân Kiraları	94
Tablo 26. 1681'de İstanbul Börekçi Esnafı	95

Tablo 27. İstanbul Börekçi Esnafının Sattığı Börekler ve Fiyatları (1520-1799)	97
Tablo 28. 1519'da İstanbul Helvacı Esnafı	101
Tablo 29. 1681-82 Yıllarında İstanbul Helvacı Esnafı	102
Tablo 30. 1791-93 Yıllarında İstanbul Helvacı Esnafı	104
Tablo 31. 1763'te Galata'daki Helvacı Esnafı	106
Tablo 32. İstanbul Helvacı Esnafının Sattığı Helvalar ve Fiyatları (16. Yüzyıl)	109
Tablo 32A. İstanbul Helvacı Esnafının Sattığı Helvalar ve Fiyatları (17. Yüzyıl)	110
Tablo 32B. İstanbul Helvacı Esnafının Sattığı Helvalar ve Fiyatları (18. Yüzyıl)	110
Tablo 33. 1681-82 Yıllarında İstanbul Kadayıfçı Esnafı	112
Tablo 34. 1726'da İstanbul Kadayıfçı Esnafı	112
Tablo 35. 1791-93 Yıllarında İstanbul Kadayıfçı Esnafı	113
Tablo 36. İstanbul Kadayıfçı Esnafının Kadayıf Çeşitleri ve Fiyatları (1592-1800)	115
Tablo 37. 1681-82 Yıllarında İstanbul Lokmacı ve Gözlemeci Esnafı	116
Tablo 38. 1791-93 Yıllarında İstanbul Lokmacı ve Gözlemeci Esnafı	117
Tablo 39. İstanbul Lokmacı ve Gözlemeci Esnafının Lokma ve Gözleme Çeşitleri ve Fiyatları (17.Yüzyıl)	120
Tablo 39A. İstanbul Lokmacı ve Gözlemeci Esnafının Sattığı Lokma ve Gözleme Çeşitleri ve Fiyatları (18.Yüzyıl)	120
Tablo 40. 1519'da İstanbul Şerbetçi Esnafı ve Kiraları	122
Tablo 41. İstanbul Şerbetçi ve Hoşafçı Esnafının Sattığı Şerbet, Hoşaf ve Reçel Çeşitleri ve Fiyatları	128
Tablo 42. 1519'da İstanbul Aşçı ve Tatlıcı Esnafının Bölgelere Göre Dağılımı	130
Tablo 43. 1681-82 Yıllarında İstanbul Aşçı ve Tatlıcı Esnafının Bölgelere Göre Dağılımı	131
Tablo 44. 1726'da İstanbul Aşçı ve Tatlıcı Esnafının Bölgelere Göre Dağılımı	131

Tablo 45. 1791-93 Yıllarında İstanbul Aşçı ve Tatlıcı Esnafının Bölgelere Göre Dağılımı	132
Tablo 46. 1519'da İstanbul Aşçı ve Tatlıcı Esnafının Dükkân Kiraları	139
Tablo 47. 1681-82 Yıllarında İstanbul Aşçı ve Tatlıcı Esnafının Ödediği Günlük Vergi	139
Tablo 48. Evliya Çelebi'ye Göre İstanbul Aşçı ve Tatlıcı Esnafı Dükkânlarında İstihdam	140
Tablo 49. 1791-93 Yıllarında İstanbul Aşçı ve Tatlıcı Esnafı Dükkânlarında İstihdam	141

KISALTMALAR

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

Gerek Osmanlı iktisat tarihi gerekse Osmanlı mutfak kültürü araştırmalarında, Osmanlı klasik dönemi İstanbul’unda dışarıda yeme olgusu ve yemek satan işletmeler hakkında herhangi bir çalışmaya rastlanmıyor. Osmanlı mutfak kültürü hakkındaki çalışmalar, ağırlıklı olarak saray mutfağı odaklıdır ve sıradan halkın ne yediği, nerede yediği hakkında pek bilgi vermezler. İktisat tarihi çalışmalarında ise, aşçı ve tatlıcı esnafına genel esnaf tarihi çalışmaları içinde yer verilmekle birlikte sadece bu esnafı ve faaliyetlerini araştıran bir çalışma bulunmuyor. Bu çalışmayla, bu eksikliğin giderilmesi amaçlanıyor.

Çalışma, Marmara Üniversitesi İktisat Tarihi Bilim Dalında hazırladığım yüksek lisans tezimin bazı ufak değişiklik ve ilaveler yapılmış halidir. Yardımlarıyla bu çalışmanın ortaya çıkmasını sağlayan tez danışmanlarım Prof. Dr. Erol Özvar ve Dr. Öğretim Üyesi Gökçen Coşkun Albayrak’a çok teşekkür ediyorum. Erol Özvar’ın kaynaklara ulaşmamda ve Osmanlıca okumalarımda büyük yardımları oldu. Gökçen Coşkun Albayrak, bilgilerin sistemli bir bütün haline gelmesi için büyük emek sarf etti. Yazdıklarımı defalarca okuyarak hatalarımı düzeltti. İstanbul tarihi hakkında bilgilerinden faydalandığım, teşvik edici yardımlarını esirgemeyen Prof. Dr. Ahmet Tabakoğlu’na da ayrıca teşekkür ediyorum.

Son olarak evin her köşesine dağılmış notlara, belgelere, kitaplara aldırmayıp, bütün dağınıklığımı tahammül eden ve çalışmam için beni teşvik eden sevgili hayat arkadaşım Seyhan Altıntaş’a teşekkür ediyorum.

GÖZTEPE 2019

GİRİŞ

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

Çalışmamızın konusunu, bu ustaların ve onların yanında çıraklıktan başlayarak ustalaşan insanların oluşturduğu İstanbul’un aşçı ve tatlıcı esnafının 18. yüzyılın sonuna kadarki faaliyetleri oluşturuyor. Bu esnaf gruplarından 1501 tarihli İstanbul İhtisab Kanunnamesinde “aşçılar ve başçılar ve büryancılar ve börekçiler fi’l-cümle ta’am bişirüb satanlar”² diye bahsedilir. Peki kimdir bu “ta’am bişirüb” satanlar? Kaç kişidirler, İstanbul’un neresinde, ne pişirip satarlar, hangi fiyattan satarlar? Çalışmamızda bu sorulara cevap aranmaya çalışılmıştır. Bunlara ilave olarak kaynakların izin verdiği ölçüde kira, vergi ve istihdam gibi ikincil konulara da yer verilmiştir.

Çalışmada kullanılan başlıca arşiv kaynakları; 16. yüzyıl için Atatürk Kitaplığı Muallim Cevdet Yazmaları arasında O-64 numarayla kayıtlı bulunan 1519 yılına ait Ayasofya Vakıfları tahrir defterinin yüksek lisans tezi olarak Türkçeleştirilmiş metnidir.³ 17. yüzyıl için Cumhurbaşkanlığı Devlet Arşivleri Başkanlığı Osmanlı Arşivinde Maliyeden Müdevver tasnifinde, bir bölümü 514 numaralı defterde ve bir bölümü 526 numaralı defterde

1 Kritovulos, *Kritovulos Tarihi*, Çev. Ari Çokona, Heyamola Yayınları, İstanbul 2012, ss. 321-361.

2 Ömer Lütfi Barkan, “15. Asrın Sonunda Bazı Büyük Şehirlerde Eşya ve Yiyecek Fiyatlarının Tesbit ve Teftişi Hususlarını Tanzim Eden Kanunlar,” *Tarih Vesikaları Dergisi*, c. 1, Şubat, 1942, s. 331.

3 Ulviye Baş, “Ayasofya Vakıfları Tahrir Defteri,” Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi SBE İslam Tarihi ve Sanatları Bilim Dalı, İstanbul 2002.

kayıtlı 1682 yılına ait ihtisab defteri⁴ ve Atatürk Kitaplığı Muallim Cevdet Yazmaları arasında B-2 numara ile kayıtlı 1681 tarihli ihtisab defteridir.⁵ 18. yüzyıl için Cumhurbaşkanlığı Devlet Arşivleri Başkanlığı Osmanlı Arşivinde bulunan 1791- 1793 yıllarına ait, A.DVN. 827, 830, 834, 836, 837; D.BŞM.TRE.15233, 15257; D.BŞM. 41518 numaralı sekiz kefalet-yoklama defteri kullanılmıştır.⁶ Bu defterler Nejdert Ertuğ tarafından transkripsiyonu yapılarak yayınlanmıştır. Ancak bu yayında oldukça büyük eksiklikler vardır. Bir defter dışında (A.DVN.827) esnaf isimleri, esnafın memleketi, yeniçeri bölük numaraları gibi bilgilere yer verilmemiştir.⁷ Bu yüzyıla ait diğer belge Atatürk Kitaplığı Muallim Cevdet Yazmaları arasında B-10 numarayla kayıtlı 1763 yılına ait Galata ve Kasımpaşa esnaf sayım defteridir.⁸ İstanbul'un o yıllardaki durumu için II. Bayezid Suyolu Haritası olarak bilinen 1800'lü yılların başında Seyyid Hasan tarafından yapılan harita kullanılmıştır.⁹ Bunların yanında kanunnameler, şeriye sicilleri, narh defterleri ve Evliya Çelebi, Eremya Çelebi Kömürcüyan, Sarkis Sarraf Hovhannesyan, Hezarfen Hüseyin Efendi, Mustafa Selaniki, Latifi, Şirvani, Nurullah Mehmed Efendi gibi zamanın müelliflerinin eserlerinden de birinci el kaynak olarak geniş ölçüde faydalanılmıştır. Ayrıca çağdaş seyyahların seyahatnamelerinden de yoğun biçimde yararlanılmıştır.

Çalışmanın 1. Bölümünde Osmanlı esnaf teşkilatının tarihi, yönetimi, denetimi, narh ve gedik konuları incelenmiş, İstanbul'un 16., 17. ve 18. yüzyıllardaki nüfusu araştırılmış ve bugüne kadar yapılan tahminler tartışılmıştır. Bu bölümde ayrıca, İstanbul'un aşçılık ve mutfak kültürüne dair hususlara da değinilmiştir.

2. Bölümde İstanbul aşçı esnafının, 3. Bölümde İstanbul tatlıcı esnafının 16. yüzyıldan 18. yüzyıl sonuna kadar sayıları, şehirdeki dağılımı araştırılmıştır. Esnafın İstanbul'daki dağılımı incelenirken Suriçi İstanbul

4 Cumhurbaşkanlığı Devlet Arşivleri Başkanlığı Osmanlı Arşivi, Maliyeden Müdevver, No: 514 ve 526. Bundan Sonra "MAD 514" ve "MAD 526."

5 Atatürk Kitaplığı, *Muallim Cevdet Yazmaları*, No: B-2. Bundan Sonra "MC B-2."

6 Bundan sonra "A.DVN...." ve "D.BŞM.TRE...."

7 Necdert Ertuğ, *Sultan III. Selim Dönemi İstanbul'unda Esnaf Grupları ve Medreseler*, Kitabevi Yayınları, İstanbul 2016.

8 Atatürk Kitaplığı, *Muallim Cevdet Yazmaları*, No: B-10. Bundan Sonra "MC B-10."

9 Türk İslam Eserleri Müzesi, No: 3339. Bundan sonra "Seyyid Hasan Haritası."

yedi bölgeye ayrılmıştır. 1. Bölge: Bahçekapı'dan Unkapanı'na kadar olan Haliç kıyılarını kapsamaktadır. Alacahamam-Bahçekapı-Tahtakale bölgesi ve Süleymaniye çevresi de bu bölgeye dahil edilmiştir. 2. Bölge: Unkapanı-Ayvansaray arasındır. 18. yüzyıl için Defterdar ve Eyüp de bu bölgenin içinde kabul edilmiştir. 3. Bölge: Ayasofya'dan Beyazıt'a kadar Divanyolu güzergâhıdır. Simkeş Han çevresi de bölgeye dahildir. 4. Bölge: Beyazıt-Fatih Camii-Edirnekapi güzergâhıdır. Çarşambapazarı da bu bölgenin içindedir. 5. Bölge: Beyazıt'tan sonra Laleli, Aksaray, Topkapı ve Silivrikapi arasında kalan bölgedir. 6. Bölge: İstanbul'un güneyi, Sarayburnu'ndan Yedikule'ye kadar Marmara'ya bakan kısmıdır. Gedikpaşa ve Avrarpazarı bu bölgenin içindedir. 7. Bölge: Mısırçarşısı'ndan itibaren Bahçekapı ile Kapalıçarşı arasındaki bölgedir. Hocapaşa, Mahmutpaşa, Mercan bu bölgenin içindedir. 18. yüzyıl için 8. Bölge olarak Galata, Kasımpaşa, Tophane semtleri de çalışmaya dahil edilmiştir. Bu bölümde ayrıca aşçı ve tatlıcı dükkânlarında satılan yiyecek çeşitleri ve fiyatları da incelenmiştir. Bunlara ilave olarak kira, vergi, istihdam hakkında elde edilen bilgiler düzenli olmamakla beraber bu bölümde aktarılmıştır.

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

İSTANBUL'DA NÜFUS, ESNAF, AŞÇILIK VE YEMEK KÜLTÜRÜ

İSTANBUL'UN NÜFUSU

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

Bizans'ın son zamanlarında İstanbul nüfusunun 50.000'in altında olduğu hakkında tarihçiler arasında kanaat birliği vardır.¹ 1478 tarihli bir belge hariç tutulursa 19. yüzyıla kadar İstanbul nüfusuyla ilgili herhangi bir sayım veya kayıt bulunmamaktadır. Verilen tüm rakamlar tahminlerden ibarettir. Ekrem Hakkı Ayverdi'nin aktardığı 1478 (Zilhicce 882) tarihli belge İstanbul'da 8.951'i Müslüman, 5.852'si gayrimüslim toplam 14.803 hane bulunduğunu bildirmektedir. Aynı belgeye göre Galata'da 535 Müslüman, 986 gayrimüslim olmak üzere toplam 1.521 hane bulunmaktadır.²

Bu hane sayılarından nüfusa gidebilmek için bir hanenin kaç kişiden oluştuğunu bilmek gerekir. Halil İncalcık İstanbul'da hanelerin üç veya dört kişiden fazla olmadığını belirtir.³ İstanbul'da aileler nadiren iki üç çocuktan fazlasına sahiptir. 1747-1763 yılları arasında İngiliz Büyükelçisi olarak bulunan Sir James Porter bu konudaki tespitini "Çok az sayıdakinin iki veya üçü aştığını duydum veya biliyorum... Çok sayıda evlatlara sahip olduklarını idrak etmeyiz" ifadeleriyle aktarmaktadır.⁴ Tereke defterlerindeki kayıtlara dayanan çalışmalardan elde edilen aşağıdaki veriler Sir James Porter'ı doğrular görünmektedir. 16. ve 17. yüzyıllarda Edirne'de çocuklu

1 Yunus Koç, "Osmanlı Dönemi İstanbul Nüfus Tarihi," *Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi*, c. 8, İstanbul 2010, s. 186.

2 Ekrem Hakkı Ayverdi, *Fatih Devri Sonlarında İstanbul Mahalleleri, Şehrin İskanı ve Nüfusu*, Vakıflar Umum Müdürlüğü Yayınları, Ankara 1958, s. 80-81.

3 Halil İncalcık, "İstanbul," *TDVİA*, c. 23, İstanbul 2001, s. 237.

4 Sir James Porter, *Türkiye'nin Bir Asrı*, Çev. Esma Selçuk Demir, Yeditepe Yayınları, İstanbul 2013, s. 174.

ailelerin ortalama çocuk sayısı 2,2 dir. Çocuksuz aileler de hesaba katılırsa bu sayı 1,5'e düşmektedir.⁵ 17. yüzyılda İstanbul'da çocuklu ailelerin ortalama çocuk sayısı 2,18'dir. Çocuksuz aileler de hesaba katıldığında bu sayı 1,69 olmaktadır.⁶ 18. ve 19. yüzyıllarda çocuklu ailelerin ortalama çocuk sayısı 2,5'dir.⁷ 1907 nüfus sayımı verilerine göre yapılan bir çalışmada da İstanbul'da ortalama hane halkı sayısının, 3,6'sı aile ferdi ve 0,6'sı aile dışı fert olmak üzere 4,2 kişi olduğu tespit edilmiştir.⁸ Bu bilgiler ışığında İstanbul hanesini dört kişi olarak kabul etmek yanlış olmayacaktır.

Hane katsayısı dört kabul edildiğinde 1478'de Suriçi'nde 59.412 (14803 x 4), Galata'da 6.083 (1521 x 4) olmak üzere toplam olarak tespit edilen 65.495 kişiye, sarayda ikamet edenler, kapıkulları, medreselerde, bekârlı hanlarında ikamet edenler ve vezir konakları halkı ilave edildiğinde bu tarihte İstanbul nüfusunun 80.000-100.000 civarında olduğunu kabul edilmesi gerekecektir.

Cem Behar'ın aktardığına göre, Ömer Lütfü Barkan 1520-1530 yılları için 400.000, 1571-1580 yılları için 700.000 kişilik bir nüfus tahmin etmektedir.⁹ Robert Mantran, 1550 civarında Hekim Sinan Paşa'nın İstanbul'da 104.000 hane bulunduğunu tahmin ettiğini belirterek 410.000 ile 520.000 arasında bir nüfustan bahseder.¹⁰ Behar'a göre, Stefanos Yerasimos, bu tahminleri abartılı bulur ve 16. yüzyılın ortasında Suriçi nüfusunun 150.000 olduğunu değerlendirir.¹¹ Zafer Toprak, nüfus bilimci Roger Mols'un İstanbul için 16. yüzyılın başında 150.000-200.000, 16. yüzyılın sonu ile 17. yüzyılın başında 200.000-400.000, 17. yüzyılın sonunda 400.000'den fazla nüfus öngördüğünü belirtir ve 16. yüzyılda

5 Ömer Lütfü Barkan, "Edirne Askeri Kassamına Ait Tereke Defterleri (1545-1659), Belgeler, TTK Yayınları, Ankara 1993, 2. Baskı, c. 3, sayı 5-6, 1966, s. 10-18.

6 Said Öztürk, *Askeri Kassama Ait Onyedinci Asır İstanbul Tereke Defterleri (Sosyo-Ekonomik Tahlil)*, Osmanlı Araştırmaları Vakfı Yayınları, İstanbul 1995, s. 114.

7 Fatih Bozkurt, "Tereke Defterleri ve Osmanlı Demografi Araştırmaları," *Tarih Dergisi*, sayı 54, İstanbul 2012, s. 101.

8 Alan Duben ve Cem Behar, *İstanbul Haneleri Evlilik, Aile ve Doğurganlık 1880-1940*, Çev. Nuray Mert, Boğaziçi Üniversitesi Yayınları, İstanbul 2014, s. 64.

9 Cem Behar (Haz.), *Osmanlı İmparatorluğu'nun ve Türkiye'nin Nüfusu 1500-1927*, DİE Yayınları, 3. Baskı, Ankara 2011, s. 69.

10 Robert Mantran, *16. ve 17. Yüzyılda İstanbul'da Gündelik Hayat*, Çev. Mehmet Ali Kılıçbay, Eren Yayıncılık, İstanbul 1991, s. 47.

11 Cem Behar, s. 69.

İstanbul nüfusunu 200.000, 17. yüzyılın başında 250.000 olarak tahmin eder.¹² Halil İnalcık, 1573'te Venedik Balyosu Garzoni'nin 300.000 kişilik tahminini gerçeğe yakın bulmaktadır.¹³ Yukarıdaki tahminler ışığında, İstanbul'un 16. yüzyılın başında, yüzde on yanılma payı da hesaba katılarak 200.000, yüzyılın ortasında 250.000 ve sonunda 300.000 kişilik bir nüfusa sahip olduğu düşüncesi ikna edici görünmektedir.

Robert Mantran cizye defterlerine dayanarak 1690-91 yıllarında İstanbul nüfusunun 600.000 ile 750.000 arasında olduğu tahminini yapar.¹⁴ Yunus Koç Mantran'ın hesabında kullandığı beş katsayısının 2,5 veya üç olması gerektiğini bu durumda cizye defterlerine göre gayrimüslim sayısının 155.000 veya 186.000 ve Mantran'ın kabul ettiği yüzde 58 Müslüman, yüzde 42 gayrimüslim oranına göre de 214.000 Müslüman nüfus, toplam olarak 369.000 kişilik bir nüfusun ortaya çıkacağını, buna saray halkı, kapıkulları vs ilavesiyle 400.000 civarında bir sayıya ulaşılacağını, bunun da makul olduğunu ifade eder.¹⁵ Hezarfen Hüseyin Efendi 1675'te İstanbul'a günlük 12.000 kile (yaklaşık 300 ton) buğday verildiğini yazar.¹⁶ Zafer Toprak 250 ton unla 300.000 kişinin beslenebileceğini belirtir.¹⁷ Aynı yaklaşımla günlük 300 ton buğdayın 360.000 kişilik bir nüfusa karşılık geleceği ortaya çıkar ki, Yunus Koç'un bulduğu sayının hemen hemen aynıdır. Bu durumda 17. yüzyılın ikinci yarısı için, yüzde onluk bir yanılma payı da hesaba katılarak 400.000 kişilik bir İstanbul nüfusu tahmini yapılabilir.

İnciyan, 1765'te İstanbul kadısının listesinde 88.185 adet Müslüman ve Hristiyan evi olduğunu yazar. Ayrıca İstanbul fırınlarına günlük 14.000 kile (yaklaşık 350 ton) buğday verildiğini belirtir ve nüfusun

12 Zafer Toprak, "Tarihsel Nüfusbilim Açısından İstanbul'un Nüfusu ve Tarihsel Topoğrafyası," *Dünü ve Bugünüyle Toplum ve Ekonomi*, sayı 3, Nisan 1992, s. 109-120.

13 Halil İnalcık, "İstanbul," *TDVİA*, c. 3, s. 237.

14 Robert Mantran, *17. yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul*, Çev. Mehmet Ali Kılıçbay ve Enver Özcan, TTK Yayınları, Ankara 1990, s. 47-48.

15 Yunus Koç, "Osmanlı Dönemi İstanbul Nüfus Tarihi," *Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi*, c. 8, sayı 16, 2010, s. 189.

16 Hazerfen Hüseyin Efendi, *Telhîsül-Beyân Fî Kavânin-i Âli Osmân*, Haz. Sevim İlçürel, TTK Yayınları, Ankara 1998, s. 248.

17 Zafer Toprak, "Tarihsel Nüfusbilim Açısından İstanbul'un Nüfusu ve Tarihsel Topoğrafyası," *Dünü ve Bugünüyle Toplum ve Ekonomi*, sayı 3, Nisan 1992, s. 109-120.

1.000.000'dan fazla olduğu tahminini yapar.¹⁸ İstanbullu bir Ermeni olan Carbognano, 1793'te aynı ev sayısını tekrar eder.¹⁹ Fransız Rahip Guillaume Martin, 1794'te kenar semtler, Boğaz, Kadıköy ve Üsküdar dahil olmak üzere İstanbul'da 700.000 kişi yaşadığını belirtir.²⁰ 1792'de İstanbul'a gelen Fransız Doktor Antonie Olivier, Beyoğlu, Galata, Üsküdar ve Boğaz köyleri dahil olmak üzere İstanbul nüfusunun 500.000'in üstünde olduğunu tahmin eder. Fırınlara verilen günlük buğday miktarının 15.000 kilo (yaklaşık 375 ton) olduğunu yazar.²¹ İngiltere Büyükelçisi Sir James Porter, 1751'de fırınlara günlük 19.000 kilo ile 14.000 kilo (yaklaşık 475-350 ton) buğday verildiğini belirterek İstanbul'un nüfusunu 513.000 olarak tahmin eder.²² Inciciyan'ın bahsettiği 88.185 hanede, hane sayısı dört kabul edilirse 353.000, beş kabul edilirse 441.000 kişi yaşadığını düşünebiliriz. Zafer Toprak'ın yaklaşımıyla 350 ton buğdayla 420.000, 375 ton buğdayla 450.000, 475 ton buğdayla 570.000 nüfusa ulaşırız. Bu verilere göre, saray, kapıkulları ve bekâr odalarında yaşayanlar da dikkate alındığında yüzde 10'luk bir yanılma payı da hesaba katılarak, Julia Pardoe'nin 1836'da 600.000'den fazla insanın yaşadığını tahmin ettiği²³ İstanbul için, 18. yüzyılda 500.000-550.000 kişilik bir nüfus tahmini makul görünmektedir.

OSMANLI İSTANBUL'UNDA ESNAF TEŞKİLATI VE DENETİMİ

Osmanlı esnaf teşkilatının tarihi arka planında fütüvvet ve ahilik olgusunun mevcudiyeti yaygın bir kanaattir. Fütüvvet yiğit, gözüpek, delikanlı anlamına gelir. Tasavvufi bir örgütlenme olan fütüvvetin kurucusu 1180-1225 yılları arasında Abbasi halifeliği yapmış olan Nasır Lidinillah'tır.²⁴ 13. yüzyılın başında Anadolu Selçuklu Sultanı I. İzzeddin Keykavus'un bu

18 P.Ç. Inciciyan, 18. *Asırda İstanbul*, Çev. Hrand D.Andreasyan, İstanbul Fetih Cemiyeti Yayınları, İstanbul 1976, s. 18-19.

19 C. C. Carbognano, 18. *yüzyılın Sonunda İstanbul*, Çev. Erendiz Özbayoğlu, Eren Yayıncılık, İstanbul 1993, s. 71.

20 Guillaume Martin, *İstanbul'a Seyahat*, Çev. İsmail Yergüz, İstiklal Kitabevi, İstanbul 2007, s. 81.

21 Antonie Olivier, 18. *yüzyılda Türkiye ve İstanbul*, Haz. Aloda Kaplan, Köprü Kitapları, İstanbul 2016, s. 41.

22 Porter, s. 170.

23 Julia Pardoe, *Sultanlar Şehri İstanbul*, Çev. M. Banu Büyükkal, İş Bankası Yayınları, İstanbul 2010, s. 70.

24 Neşet Çağatay, *Bir Türk Kurumu (İlun Ahilik)*, TTK Yayınları, Ankara 1989, s. 8.

oluşuma katılmasıyla fütüvvet Anadolu'ya girmiş ve Arapça kardeşim anlamına gelen “Ahi” kelimesinden türediği söylenen Ahilik adıyla Anadolu'ya özgü dini ve sosyal bir teşkilat olarak yaygınlık kazanmıştır. Ahiliğin kuruluşunda ve yayılmasında, 13. yüzyılda Kayseri ve Kırşehir'de dericileri örgütleyen Ahi Evren'in önemli bir rolü vardır. Ahi Evren Anadolu'da ahiliğin kurucusu olarak görülür. Ahilik Osmanlı Devleti'nin kuruluşunda da önemli bir yer tutar. Orhan Gazi ve oğlu Murad da şed (kuşak) kuşanarak ahi olmuşlardı.²⁵ Claude Cahen, İbn Batuta'nın seyahatnamesinde ahiler hakkında verdiği ayrıntılı bilgiler ışığında 14. yüzyılda ahiliğin, esnafıya ait bir meslek kuruluşu hüviyetinde olduğu kanısındadır.²⁶ Esnaf örgütünde 14. yüzyılda var olan tasavvufi, dini rol, şed kuşanma törenleri, ahi kelimesinin kullanılması gibi gelenekler devam etmekle birlikte sonraki yüzyıllarda devletin ağırlığını hissettirmesiyle etkisini kaybetmiştir.²⁷

İstanbul Esnaf Teşkilatı

Osmanlı belgelerinde esnaf örgütünden bahsedilirken “esnaf,” “taife” “ehl-i sanat,” “ehl-i hırfet” gibi terimler kullanılır. Ahmet Kala İstanbul esnafına ilişkin olarak lonca kelimesinin geçtiği en eski belgenin 1697 tarihli olduğunu belirtir.²⁸ Ancak bu tarihin biraz daha geriye alınması gereklidir. Çünkü 1681 tarihli ihtisab defterinde, Balat kolu tarif edilirken “İvaz Cami kurbundan lonca yerinden Kesmekaya'ya” şeklinde Balat'taki lonca yerinden bahsedilmektedir.²⁹ 1681 tarihli ihtisab defterindeki kayıttan da anlaşılacağı gibi günümüzde esnaf örgütü anlamında kullanılan lonca kelimesi, esnafın işleriyle ilgili toplantı yapması veya toplantı yapılan yer anlamında kullanılmıştır.³⁰ Mehmet Genç de “Lonca deyimi, esnaf örgütünün genel kurulu ve

25 a.g.e, s. 31-51.

26 Claude Cahen, *Osmanlılardan Önce Anadolu*, Çev. Erol Üyepazarcı, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2012, s. 331.

27 Robert Mantran, *17. yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul*, c. 1, Çev. Mehmet Ali Kılıçbay ve Enver Özcan, TTK Yayınları, Ankara 1990, s. 338.

28 Ahmet Kala, *İstanbul Esnaf Birlikleri ve Nizamları*, İstanbul Külliyyatı 7; İAM Yayınları, İstanbul 1998, s. 46.

29 MC B-2, s. 11b.

30 “İstanbul kadısına hüküm: ... bezzâz[is]tân-i merkûm ahâlisinden müslim ihtiyâr ustalardan mâ'adâ zimmlerden dahi dört beş nefer ihtiyâr ustalar ile lonca idüp... Fî evâil-i R sene 1190 [20-29 Mayıs 1776],” İAM, *İstanbul Ahkam Defterleri IET*, c. 2, İstanbul 1997, s. 132, Hüküm No: 9/12/52; “Anadolu kadîaskerliği pâyesiyile İstanbul kadisi olan mevlânâ Ahmed edâma'llâhu te'âlâ fezâiluhûya hüküm: ... tâcirânun Mer-

bu kurulun toplandığı yer anlamı dışında bir muhteva taşımaz” diyerek bu hususu destekler.³¹ Devlet katında mensuplarının haklarını korumak, ham-madde temini ve dağıtımını, üyeleri arasında dayanışmayı organize etmek, fiyatları saptamak gibi mensuplarının maddi ihtiyaçlarını sağlamak da esnaf örgütünün görevleri arasındadır.³² Ömer Lütfi Barkan, esnaf örgütlerinin görevlerini “...meslek terbiyesi vermek, ölçülerini ve fiyatları kontrol etmek, inzibatı temin ve iktisadi zümreler arasında ahenk tesisi ve hizmetlerin tevzii....” şeklinde özetler.³³ Osmanlı esnaf örgütü, içinde Müslüman ve Müslüman olmayan ustaları birlikte barındıran karışık bir yapılanmadır. Bu husus örgütün yöneticeleri için de geçerlidir. Örneğin 1752’ye ait bir ahkam kaydından, kassas (çantacı) esnafı kethudasının Avanis, yiğitbaşlarının Ağba, Haçok ve Kırkor isimli zimmiler oldukları anlaşılmaktadır.³⁴ Yine 1695’e ait bir mahkeme kaydında, paçacı esnafının ihtiyarları arasında Müslümanların ve gayrimüslimlerin bulunduğunu görüyoruz.³⁵ Evliya Çelebi, 17. yüzyılda İstanbul’un dört kadılık alanında 57 bölüm halinde 1.100 sınıf “sanat sahibi” olduğunu belirtir.³⁶ Aynı yüzyılda Hezarfen Hüseyin Efendi, İstanbul’da 145 “dekakin-i erbab-ı hiref” bulunduğunu ve toplam dükkân sayısının 32.750 olduğunu yazar.³⁷ Evliya Çelebi’ye göre toplam dükkân sayısı 40.365’tir.³⁸

cân sükında vâki’ Lonca yiri ta’bir olinur mahallerine getürdülüp.... Fî evâsıt-i B sene [1]192 [5-14 Ağustos 1778],” İAM, *İstanbul Ahkam Defterleri IET*, c. 2, İstanbul 1997, s. 159, Hüküm No: 9/291/1078.

31 Mehmet Genç, *Osmanlı İmparatorluğunda Devlet ve Ekonomi*, Ötüken Yayınevi, İstanbul 2012, s. 307.

32 Mantran, “17. yüzyılın....” s. 335-337.

33 Ömer Lütfi Barkan, “Osmanlı İmparatorluğunda Esnaf Cemiyetleri,” *İktisat Fakültesi Mecmuası*, c. 41, sayı 1-4, s. 44.

34 “İstanbul Kadısına ve Haremeyn evkafı müfettişi (boş) zide ilmuhu (ya) hüküm ki: İstanbul ve havalisinde sakin kassar taifesini kethudaları Avanis veled-i Toma ve yiğitbaşları Ağba veled-i Abram ve Haçok ve Kırkor nam zimmiler..... Fî evahir-i Ca sene 1165 (6-15 Nisan 1752),” İAM, *İstanbul Ahkam Defterleri IET*, c. 1, İstanbul 1997, s. 74, Hüküm No: 3/156/583.

35 “Mahmiyye-i İstanbul’da vâki’ paçacı ta’ifesinin kethudaları olan Murad Beşe bin Sefer ve yiğitbaşları Mustafa bin Ömer ve ihtiyarlarından Ali Beşe bin Mehmed ve Hasan Beşe bin Hüseyin ve Bektaş bin Ali ve Ahmed bin Arslan ve Şahin bin Kasım nam kimesneler ile Tanas veled-i Aser ve Petso veled-i Tilo ve Koka veled-i Laze nam zimmiler ve sa’irleri meclis-i şer’i şerif-i enverde.... fî l’-yevmîs-sadis ve l’-ışrin min Zilhicce sene [1] 107,” Timur Kuran, *Mahkeme Kayıtları Işığında 17. Yüzyıl İstanbul’unda Sosyal ve Ekonomik Yaşam*, İş Bankası Yayınları, İstanbul 2010, s. 378.

36 Evliya Çelebi, *Seyahatname*, Haz. Seyit Ali Kahrman ve Yücel Dağlı, c. 1, İş Bankası Yayınları, İstanbul 2011, s. 471.

37 Hazerfen Hüseyin Efendi, *Telhisül-Beyân Fî Kavânin-i Âli Osmân*, Haz. Sevim Ilgürel, TTK Yayınları, Ankara : 1998, s. 53.

38 Mantran, “17. Yüzyılın....” s. 332.

Osmanlı esnaf sisteminde bir dükkân açabilmek için, bir ustanın yanında uzun müddet çalışmak, çıraklık ve kalfalık aşamalarından geçerek sanatın sırlarını öğrenmek sonra da ehliyetini ispat eden bir eser ortaya koyarak, esnaf örgütü yöneticilerinin önünde yapılan bir törenle şed kuşanıp usta olmak lazım gelirdi. Ayrıca boş bir dükkân için de beklemek gerekirdi.³⁹ Osmanlı esnaf örgütünün tabanında, çırak, kalfa, ustalardan oluşan bir yapı vardır.⁴⁰ Eunjeong Yi, "... 17. yüzyılda kalfa mertebesinde pek ender söz edilir. Sonraları ise, yalnızca devlet yazışmalarında kullanılır" diyerek kalfalığın pratikte pek söz konusu olmadığını iddia eder.⁴¹ Ancak 1763'te Galata'daki yirmi iki aşçı, şerbetçi ve hoşafçı dükkânında yirmi dört kalfa çalışıyor olması,⁴² 1726'da kebab narhı tespit edilirken yirmi akçe kalfa ücreti tespit edilmesi⁴³ ve Ahmet Tabakoğlu'nun Osman Nuri Ergin'den naklettiği 1726 tarihli bir belgede geçen "...gedik erbabından bir üstad yanında bir müddet halife ba'dehu şerik olup mahlul gedik düştükde yine cümle ittifakıyla kendüye verilmek mutad ve nizamımız olup..."⁴⁴ şeklindeki ifade Yi'nin iddiasını doğrulamıyor. Bir ustanın birden çok dükkânı olabiliyordu. Örneğin 1726'da paçacı Süleyman'ın, Aksaray, Odunkapısı, Tahtakale ve Küçükpazar'da işlettiği dört dükkânı olduğunu görüyoruz.⁴⁵

Esnaf Teşkilatının Yönetim ve Denetimi

Osmanlı esnaf örgütünün yöneticileri, ahibaba da denilen şeyh, kethuda, yiğitbaşı ve belli sayıda ustadan oluşan ihtiyarlardan oluşuyordu. Şeyh (ahibaba), belirli bir yerdeki tüm esnaf örgütlerinin üstünde ve bunların dışı karşı temsilcisiydi. Esnaf örgütünün seçilen yöneticilerini onaylamak, esnaf nizamını oluşturmak ve denetlemek gibi işler şeyh tarafından yapılırdı. Şeyh, Kırşehir'deki Ahi Evren vakfı tarafından seçilir ve mahallin kadısı tarafından divanihümayuna arz edilir, divan tarafından onaylanınca

39 Ömer Lütfi Barkan "Osmanlı İmparatorluğunda...", s. 40.

40 Mantran, "17. Yüzyıl...", s. 344.

41 Eunjeong Yi, 17. Yüzyıl İstanbul'unda Lonca Dinamikleri, Çev. Banış Zeren, İş Bankası Yayınları, İstanbul 2018, s. 58.

42 MC B-10, s. 10-11.

43 İSAM, İKS İstanbul Mahkemesi 24 Numaralı Sicil, c. 21, İstanbul 2010, s. 42, Hüküm No: 14.

44 Ahmet Tabakoğlu, "İstanbul Sanayi, Ticaret ve Esnaf Tarihi," Yayınlanmamış Ders Notları, s. 196.

45 İSAM, İKS İstanbul Mahkemesi 24 Numaralı Sicil, c. 21, İstanbul 2010, s. 107, Hüküm No: 41.

kendisine şeyh berati verilirdi.⁴⁶ Zamanla şeyhin etkisi azalmış, geleneğe saygının bir ifadesi olarak varlığı şekli bir mahiyet almıştır.⁴⁷

Şeyhin esnaf yanındaki yardımcısına nakip denirdi. Ahmet Tabakoğlu, nakibin tarifi hakkında Osman Nuri Ergin'den şu aktarmayı yapar; "Bir cemaatin şahid ve nazırı ve ahvalinin zamin ü kefil ve arifi olan kimseye denir."⁴⁸

Önceleri şeyhin yardımcısı gibi bir işleve sahip olan kethüda, zamanla şeyhin önemini yitirmesi sonucu esnaf örgütünün baş yöneticisi olmuştur. Esnafın çıkarlarını korumak, esnaf arasında hakemlik yapmak ve esnafı devlet nezdinde temsil etmek gibi işler kethüdanın göreviydi. Kethüda esnaf tarafından seçilir ve kadı bu kararı onaylardı. Esnaf örgütünün yönetiminde geniş yetkilere sahip olan kethüda, genel olarak bir yıl için seçilirdi.⁴⁹ Ancak devlet tarafından da kethüda atanabiliyordu ve kethüda görevini doğru yapmazsa esnaf onu görevden alabiliyordu.⁵⁰

Yiğitbaşı, Osmanlı belgelerinde adı kethüda ile birlikte çok sık geçen bir esnaf yöneticisidir. Kethüdanın yardımcısı olarak görev yapmakta idi. Fütüvvet teşkilatındaki yiğit, delikanlı anlamındaki "feta" ya karşılık gelmektedir. Esnaf örgütünde bir kethüda olmasına karşılık, yiğitbaşı birden fazla olabiliyordu ve kethüda zaman zaman devlet tarafından atanabilirken yiğitbaşını daima esnaf seçiyordu.⁵¹

Üyeleri önde gelen ustalardan oluşan ve esnaf tarafından seçilen ihtiyarlar kurulu esnaf örgütünün yönetim kurulu diyebileceğimiz bir işleve sahipti ve esnaf örgütünün alacağı tüm kararlarda söz sahibiydi. Robert Mantran, yiğitbaşı ve kethüdaların ihtiyarlar arasından seçilmelerinin kuvvetle muhtemel olduğunu belirtir.⁵²

Osmanlı Devleti'nde esnaf örgütlerinin kısmi bir özerkliğinin olmasına rağmen esnaf üzerinde devletin otoritesi her zaman hissedilmiştir. Özellikle

46 Ahmet Kala, "Esnaf Birlikleri, Narh Sistemi ve Sanayi," *Osmanlı İktisat Tarihi* içinde, Ed. Ahmet Tabakoğlu ve Arif Bilgin, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir: 2013, s. 176.

47 Mantran, "17. yüzyılda....," s. 340.

48 Ahmet Tabakoğlu, "İstanbul Sanayi, Ticaret ve Esnaf Tarihi," Yayınlanmamış Ders Notları, s. 171.

49 Mantran, "17. yüzyılın....," s. 348-351.

50 Yi, s. 95.

51 Mantran, "17. yüzyılın....," s. 351.

52 a.g.e. s. 351.

İstanbul, saltanatın merkezi olması hüviyetiyle ayrı bir öneme sahiptir. Esnafın denetimi veziriazam, kaymakam, kadı ve muhtesib tarafından yapıldı.

İsmail Hakkı Uzunçarşılı, "Devlet payitahtının asayişinin temini, havayic-i zaruresinin tedarik ve kontrolü, zahire işlerinin tertip ve tanzimi, ölçülerin muayenesi suretiyle yapılan murakebe ve teftiş sadr-ı azamın vazifesi cümlesindendi" diye yazarak İstanbul esnafının denetiminin veziriazamın görevleri arasında olduğunu belirtir.⁵³ Evliya Çelebi, Fatih'in veziriazamı Mahmud Paşa'nın çarşamba günleri esnaf teftişi yaptığını anlatır.⁵⁴ Veziriazam, çarşamba günleri çarşamba divanı denilen toplantıda İstanbul, Galata, Eyüp ve Üsküdar kadılarıyla İstanbul'un sorunlarını görüşürdü ve divandan sonra İstanbul kadısı, muhtesib, subaşı, asesbaşı,⁵⁵ çardak çorbacısı ve kol oğlanlarının oluşturduğu alayla esnafı teftiş ederdi. Teftiş sırasında narha riayet etmeyenler tespit edilirse oracıkta falakaya yatırılır, hatta idam edilirdi. Sadrazam sefer nedeniyle İstanbul dışında olduğunda bu görev ona vekalet eden kaymakam tarafından yerine getirilirdi.⁵⁶

Veziriazamın işlerinin çok olması nedeniyle İstanbul'un yönetimi, şehrin beledi ve ticari hususları kadıya bırakılmıştı. Kadılar, adli hususların yanı sıra, para rayicine dikkat edilmesi, amele ücretlerinin kontrolü, narhla ilgili şikâyetlerin tetkiki, esnafın hileye tevessül etmesinin önlenmesi, gediklerin kontrolü, orducu esnafının tespiti, esnafın kethüda seçiminin onaylanması gibi iktisadi ve ticari hususlarda da yetkili ve görevliydi. Kadılar da zaman zaman esnafı teftiş için kola çıkar ve kurallara uymayan esnafı cezalandırırdı.⁵⁷ Evliya Çelebi, İstanbul'da molla da denilen dört kadı bulunduğunu yazar. Bunlar; İstanbul mollası, Galata mollası, Eyüp ve Üsküdar mollalarıdır.⁵⁸ Çeşitli semtlerde kadı namına iş görüp hüküm veren ve "naib" denilen kadı yardımcısının görev yaptığı naibli mahkemeler de bulunurdu.

53 İsmail Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Devletinin Merkez ve Bahriye Teşkilatı*, TTK Yayınları, Ankara 1988, s. 141.

54 Evliya Çelebi, c. 1, s. 80.

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

56 Uzunçarşılı, "Osmanlı Devletinin Merkez....," s. 140-143.

57 İsmail Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Devletinin İlmiye Teşkilatı*, TTK Yayınları, Ankara 2014, s. 142-144.

58 Evliya Çelebi, c. 1, s. 81.

İstanbul'da Mahmutpaşa Mahkemesi, Davutpaşa Mahkemesi, Ahi Çelebi Mahkemesi, Balat Mahkemesi İstanbul kadısına bağlı naibli mahkemelerdi.⁵⁹

İslam tarihinde, "İyi olanı emretmek, kötü olandan sakınmak" şeklindeki Kuran ayeti gereğince, görevi kamu düzenini korumak ve çarşı, pazarı denetlemek olan ve adına "hisbe" denilen bir teşkilatın Hz. Ömer zamanında kurulduğu rivayet edilir. Hisbe teşkilatı hicri ikinci yüzyılda İslam toplumunda kurumlaşmıştır ve bu işle ilgili görevliye "muhtesib" denilmektedir.⁶⁰ Osmanlı Devleti'ne de bu dini kökenden intikal eden muhtesibi Evliya Çelebi, "Muhtesib ağasıdır ki bütün sanat ehline hükmü geçerli olup azarlanma ve cezalandırmada bulunur. Alış verişinde hile edenin boynuna tahta kule, başına işkembe koymak, burnundan ve kulağından mıhlamak için memur bilinen bir hâkimdir" diye tanımlar.⁶¹ II. Bayezid dönemine ait 1501 tarihli İstanbul İhtisab Kanunnamesinde, esnafın mesleğin icrası sırasında uyması gereken kurallar yazılmış ve esnafın denetiminden kadıyla birlikte muhtesibin sorumlu olduğu, kurallara uymayanlara karşı muhtesibin yaptırım yetkileri belirtilmiştir. Narh koyma, vergilerin toplanması, esnafın denetimi ve cezalandırılması muhtesibin görevleri arasındadır. Kanunnamede geçen "filcümle bu zikr olunanlardan gayri her ne kim Allahü te'ala yaratmıştır mecmu'ını muhtesib gözetse gerekidir hükmü vardır" ifadesi muhtesibin bütün esnafın denetiminde geniş yetkilere sahip olduğunu göstermektedir.⁶² Muhtesib kadıya bağlı olarak görev yapmaktadır ve İstanbul, Galata, Eyüp ve Üsküdar kadılarına bağlı dört muhtesib vardır.⁶³ Muhtesib, İstanbul ihtisabını bir yıllık süre için satın alan bir mültezimdir. Robert Mantran'ın İstanbul Kadılığı 22 nolu sicilinden aktardığına göre, 1696'da bu görev için hazineye ödenen miktar 100.000 akçedir. Eunjeong Yi, muhtesibin eski askerlerden seçildiği kanaatinde. Mantran ise muhtesibin dinsel bir memur olması nedeniyle medrese mezunlarından seçilmesi gerektiğini söyler.⁶⁴ Muhtesib-

59 Uzunçarşılı, "Osmanlı Devletinin İlmiye...", s. 146.

60 Mehmed Bayraktar, "İslam Kültür ve Medeniyetine Genel Bir Bakış," *İslam Tarihi ve Medeniyeti*, c. 2 içinde, Ed. Cengiz Tomar, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir: 2014, s. 95-124.

61 Evliya Çelebi, c. 1, s. 81.

62 Ömer Lütfi Barkan, "15. Asrın Sonunda Bazı Büyük Şehirlerde Eşya ve Yiyecek Fiyatlarının Tesbit ve Teftişi Hususlarını Tazim Eden Kanunlar," *Tarih Vesikaları Dergisi*, c. 1, Şubat, 1942, s. 326-340.

63 Yi, s. 206.

64 Mantran, "17. yüzyılın...", c. 1, s. 137; Yi, s. 207.

lik kurumu, 1826'da kurulan "ihtisab nezareti" ile ortadan kalkmış, beledi işler 1854'te şehremanetinin kurulmasıyla bu kurum tarafından yürütülmeye başlanmıştır.⁶⁵

Esnafın Ödediği Vergiler

Esnafın ödemek zorunda olduğu düzenli vergiler, bac-ı bazar, resm-i kapan, bitirme, damga resmi, yevmiye-i dekinin olarak sıralanabilir. Ayrıca savaş zamanları "ordu akçesi" adı altında olağandışı vergiler de alınabiliyordu. Örneğin, 1730'daki İran Seferi için 28 esnaf örgütünden 3.000.000 akçe civarında vergi alınmıştı.⁶⁶ Bu vergiler muhtesib tarafından toplanmakta ve kendi masrafları çıktıktan sonra kalanı hazineye yatırılmaktadır. Bac-ı bazar, pazarda satılan maldan alınan vergidir, ancak bunun istisnaları vardır. 1520 tarihli kanunnameye göre bağ, bahçe, değirmen ve ev satışları, köyde satılan mallar, altın, gümüş ve kurşun satışları, şehir halkının pazar dışından aldığı arpa ve buğday, şehirde yetişen ot ve yonca satışı, köle ve hayvan satışı bac-ı bazardan muafır. Kanunnamede belirtilen bac-ı bazar ve rüsum-ı kantar vergileri yük başına 0,5 akçe ile sekiz akçe arasında değişmektedir. Yoğurt ve gülün yükünden 0,5 akçe alınırken pirinçten sekiz, susamdan yedi, şaraptan üç, çiçekten iki, karpuzdan bir akçe vergi alınmaktadır.⁶⁷ Resm-i kapan, şehre dışardan gelen ve limanlarda tartılan mallardan alınan vergidir. Bitirme vergisi ise süt ürünleri, işlenmiş et gibi besin maddelerinden yıllık olarak toptan alınan bir vergidir. Damga resmi, dokuma ve madeni ürünlere vurulan, bunların belli bir standarda sahip olduğunu gösteren mühür karşılığı alınan vergidir. Yevmiye-i dekinin, gıda maddesi satan dükkânlardan günlük olarak alınan vergidir.⁶⁸ Bu verginin günlük toplandığı gibi haftalık olarak da toplanabildiği anlaşıyor.⁶⁹ Bu

65 Tabakoğlu, "İstanbul...", s. 64-65.

66 Yi, s. 217.

67 Yaşar Yücel ve Selami Pulaha, 1. *Selim Kanunnameleri*, TTK Yayınları, Ankara 1995, s. 190-193.

68 Mantran, "17. yüzyılın...", c. 1, s. 289-299; Yi, s. 214-215.

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

vergiler muhtesib ve onun maiyetindeki “kol oğlanları” denilen görevliler tarafından toplanmaktaydı.⁷⁰ İstanbul on beş kola (bölge) ayrılmıştır. Bu kol oğlanlarının başında “terazubaşı” denilen bir görevli bulunurdu. Bu görevlilerin maaşları toplanan vergilerden karşılanırdı.⁷¹ 1681 tarihli ihtisab defterine göre bu kollar (bölgeler) şu şekildedir;⁷² Tahtakale kolu, Eksik kolu, Taraklı kolu, Ayasofya kolu, Tavukpazarı kolu, Kadiasker kolu, Langa kolu, Yedikule kolu, Karaman kolu, Edirnekapısı kolu, Balat kolu, Unkapanı kolu, Rah-ı Cedid kolu, Aksaray kolu, Cebe Ali kolu. Bu kolların sınırları kabaca şöyleydi; Tahtakale kolu, günümüzde Rüstem Paşa Camisi’nin bulunduğu Tahtakale çevresidir. Eksik kolu, Ayazmakapı’dan Bahçekapı’ya kadar sur dışı sahil bölgesidir. Taraklı kolu, Bahçekapı, Sirkeci, Alayköşkü arasındaki bölgedir. Ayasofya kolu, Alayköşkü, Ayasofya, Ahırkapı, Kadirga Limanı arasındaki bölgedir. Tavukpazarı kolu, Çemberlitaş, Mahmutpaşa civarındaki bölgedir. Kadiasker kolu, Saraçhane, Şehzadebaşı, Vezneviler civarındadır. Langa kolu, Beyazıt, Gedikpaşa, Kumkapı, Kadirga Limanı arasındaki bölgedir. Yedikule kolu, Davudpaşa, Silivrikapı, Yedikule arasındaki bölgedir. Karaman kolu, Fatih Cami civarındadır. Edirnekapı kolu, Edirnekapı, Topkapı, Saraçhane arasındaki bölgedir. Balat kolu, Ayvansaray, Ayakapı, Karagümrük arasındaki bölgedir. Unkapanı kolu, Çarşambapazarı, Unkapanı, Ayazmakapı arasındaki bölgedir. Rah-ı Cedid kolu, Topkapı, Silivrikapı, Avrarpazarı arasındaki bölgedir. Aksaray kolu, Laleli, Aksaray, Haseki, Davudpaşa Kapısı, Kumkapı arasındaki bölgedir. Cebe Ali kolu, Ayazmakapı, Cibali, Ayakapı arasındaki sahil bölgesidir.⁷³

17. yüzyılda bütün bu kollarda toplam olarak 3.170 dükkân bulunmaktadır⁷⁴ ve 1681’de, Tahtakale kolundan 326 akçe, Eksik kolundan 583 akçe, Taraklı kolundan 272 akçe, Ayasofya kolundan 496 akçe, Tavukpazarı

70 “Bais-i tenmik-i huruf oldur ki mahmiye-i İstanbul’da vaki ekmekciyan ve bakkalan ve bazarcıyan ve sair rüsumat-ı ihtisabiyye alına gelen ehl-i hıref hin-i tahrirde dekakin üzerine vaz’ olunan miri rüsumların ber-müceb-ı defter kol oğlanları yediyle muhtesib ağalarına eda ve teslim idüb...,” MC B-2, 1a.

71 “Zikr olunan Tahte’l-kal’a kolunda olan battal dükkânlardan maada dekakinden beher yevm cem’ ve tahsil olunan üç yüz yigirmi akçe rüsumun iki yüz yetmiş akçesi miri ve maada elli altı akçesi kol oğlanlarının maiyetleri ve sair mesarif içündür..,” MC B-2, s. 2a.

72 MC B-2, s. 1-16.

73 Mantran, “17. Yüzyılın....,” c. 2, Harita: 10.

74 MC B-2, s. 16b.

kolundan 540 akçe, Kadiasker kolundan 406 akçe, Langa kolundan 697 akçe, Yedikule kolundan 814 akçe, Karaman kolundan 406 akçe, Edirnekapı kolundan, 634 akçe, Balat kolundan 737 akçe, Unkapanı kolundan 561 akçe, Rah-ı Cedid kolundan 727 akçe, Aksaray kolundan 551 akçe, Cebe Ali kolundan 357 akçe olmak üzere günlük toplam 8.087 akçe yevmiye-i deka-kin vergisi toplanmıştır.⁷⁵

Gedik Sistemi

Gedik, yıkık, düşük, eksik, anlamına gelir. Bugün dahi dilimizde “eksik gedik” şeklinde kullanılan ifade bu anlamı yansıtır. Esnafla ilgili olarak kullanımı Kamus-ı Türki’de; “Esnafa kendi başlarına icra-yı sanat etmek üzere verilen ruhsat ve imtiyaz...” şeklinde ifade edilmiştir.⁷⁶

Osmanlı Devleti’nde, bir dükkân açabilmek ancak, bir ustanın yanında çırak ve kalfa olarak çalışarak usta olduktan sonra, boşalan bir dükkân olursa, esnaf örgütünün onayı ile mümkün olabiliyordu ve üretim ve hizmet sektöründe nerelerde kaç dükkân açılacağı belirlenmişti.⁷⁷ Miyase Koyuncu’nun, Sıdkı’nın “Gedikler” isimli eserinden aktardığı “...evailde usta çıkmaklığı ve alat-ı sanayiye gedik namı verilmişse de...” şeklindeki ifadedden bu dükkân sınırlamasıyla birlikte, o işle ilgili alet edavata da gedik denildiği anlaşıyor.⁷⁸ Gedik, Sabri Ülgener’in, Süleyman Sudi’nin *Defteri Muktesit* adlı eserinden aktardığı pasajda; “Herkes istediği yerde dükkân açıp sanat-ı asliye ve vazife-i zatiyesinin haricinde bulunan eşyayı dahi dükkâna cem ve iddihar edip satmaya cüret etmemek velhasıl hangi sanat ile me’luf ise yalnız anın icrasıyla meşgul olmak için her dükkân ve mağazaya birer ala-

75 MC B-2, s. 1-16.

76 Şemseddin Sami, *Kamus-ı Türki*, Haz. Paşa Yavuzarslan, TDK Yayınları, Ankara 2015, s. 376.

77 “Hirfetimiz erbabı kadimden ancak yirmi yedi gedik ve karhanelerimiz ber-muceb-i ferman alı han-ı mezkura mahsus olup bu ana gelince şakirdlerimiz üstada hidmet ile mahareti nümayan ve pır-perver olduklarından sonra gedik erbabından bir üstad yanına halife veyahud şerik olup ba’dehu gedik düşüktüke cümle ittifakıyla kendüye gedik verilmek ve ahar diyardan gelip hirfetimiz erbabından olmak üzere iddia edenlerin sa-nat-ı mezkurede maharetleri nümayan olduktan sonra mu’temedün-aleyh kefilî ile kezalik gedik erbabından bir üstad yanına bir müddet halife ba’dehu şerik olup mahlul gedik düşüktüke yine cümle ittifakıyla kendüye verilmek mu’tad ve nizamımız olup han-ı mezkurun gayri ahar mahallerde dükkân ve karhane ihdas etmek memnu iken. . . 1 Zilhicce 1138/1726., ” Tabakoğlu, “İstanbul....., ” s. 196.

78 Miyase Koyuncu, “18. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Esnafı, ” Yayınlanmamış Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi SBE, Ankara 2008, s. 261.

met vaz edilmiş ve bu alamete gedik namı verilmiştir” şeklinde tarif edilir.⁷⁹ Aynı eserden Miyase Koyuncu’nun aktardığı; “gedik denilen şey adeta bir inhisar veya bir imtiyaz demekten ibarettir ki sahiplerinin işleyeceği işi başkaları işlememek ve satacağı şeyi başkaları satmamak şartıyla taraf-ı hükümetten virilen senedin icray-ı ahkâmıdır” şeklindeki ifade, gediğin tekel imtiyazına sahip olduğuna işaret eder.⁸⁰

Gedik, mirasçılarının ilgili meslekten olması halinde miras bırakılabilir veya satılabilir.⁸¹ İki türlü gedik vardı; yeri sabit olan gediklere “müstakar” gedik denilirken, sahibinin istediği yerde sanatını yapabildiği gediklere “havai” gedik adı verilir.⁸²

Gediğin 1727’de ortaya çıktığı genel olarak kabul edilir.⁸³ Ancak geçmişisi daha da eski olmalıdır. Nitekim Robert Mantran’ın bahsettiği 1630 tarihli bir belgede Beyazıt çeşmesinden su taşıyan sakaların ölmüş bir sakasının gediğinin mirasçılara aktarılmasına karşı çıkmaktadır.⁸⁴ Ahmet Kala ise İstanbul’da tespit edilen en eski gedik kaydının, 1659’da camcı esnafına verilen gediğe dair olduğunu ifade eder.⁸⁵ Gedik, 17 Haziran 1861 tarihinde çıkarılan bir tüzükle kaldırılmıştır.⁸⁶

Narh Sistemi

Narh, bir mal veya hizmetin fiyatının devlet tarafından belirlenmesidir. Osmanlı Devleti’nin üç temel iktisat politikasından birincisi, iaşecilik (provizyonizm) ilkesidir. Bu nedenle devlet, piyasada mal arzını artırmak, kaliteyi yüksek, fiyatı düşük tutmak için sıkı bir biçimde piyasa müdahaleciliğini benimsemiştir.⁸⁷ Devlet, üretimden tüketime kadar her aşamaya müdahale edip, pazarı kontrol altında tutarak tüketicinin zanaatkar ve tüccar karşısında ezilmesini önleme amacıyla olmuştur. Narh uygulaması da

79 Sabri F. Ülgener, *İktisadi Çözülmenin Ahlak ve Zihniyet Dünyası*, Derin Yayınları, İstanbul, s. 100-101.

80 Koyuncu, s. 261.

81 Mantran, “17. yüzyılın...”, c. I, s. 344.

82 Tabakoğlu, “İstanbul...”, s. 196.

83 a.g.e., s. 202.

84 Mantran, “17. yüzyılın...”, c. I, s. 344.

85 Kala, “İstanbul Esnafı...”, s. 58.

86 Çağatay, s. 116.

87 Genç, s. 48.

bu amacın bir sonucudur.⁸⁸ 17. yüzyılda Hezarfen Hüseyin Efendi narhın devletin asli işi olduğunun altını şöyle çizer;

Her hâkime lazımdır ki, ahval-i aleme müte'allik olan cüz'iyatı yoklayup, narh-ı ruziye gereği gibi mukayyed olup her nesneyi değer bahasıyla satdırmak, zira ki narh-ı ruzi umur-ı külliyyeden iken, cüz'idir deyü padişahlar, vezirler mukayyed olmadığı takdirce, mücerred şehrin kadısı ol hükmü icra edemez. Emr-i siyaset kendüye müte'allik olmamağın, ol tarika gidemez. Bu takdirce her kişi istediği gibi alur satar. Helal malına tama'-ı ham ile zehr-i katil katar. Padişahların hizmetine ve seferine yaramayan erazil-i nas, külli mala malik olur. A'yan-ı memleket olup, ri'ayetleri vacib olan ekabir fakir olup, iflas yollarına salık olur. Pes, lazım gelür ki, sefer seferleyecek atlu ve piyade mamelekini satup boğazına koyar. Narh-ı ruziden ziyade ile alınan zad ü zevad, asker-i İslamı uryan edüp, bu bahane ile soyarlar. Bu hususda ihmal etmenin zararı müslimanlara ve nefi kafilere aid idüğü mahall-i zaruretden zahır olur. Pes vüzerayı izama ve nevahî-yi memleketde olan hükkam-ı vülat-ı vilayet veümeraya lazımdır ki, bizzar ol işe kendi nefisleriyle mübaşeret ideler. Zira ki, emrazı ferdaya havale kılmak kavgasın başı kavgaya bırakmaktır.⁸⁹

Hüseyin Efendi padişah ve vezirlerin bunu önemsiz görerek narha sahip çıkmamaları halinde yalnızca kadıların bunun üstesinden gelemeyeceğini de belirtir. Osmanlı Devleti yayınladığı kanunnamelerde, çeşitli mal ve hizmetlerin fiyatını ve esnafın kâr marjını tespit eden hükümlere yer vermiştir. Mesela 1501 tarihli İstanbul İhtisab Kanunnamesinde, pazardaki malın kârı yüzde onu aşarsa ve yüzde on beşe ulaşırsa muhtesibin kadı marifetiyle narh vermesi emredilmiştir.⁹⁰ Aynı kanunnamede şirden dolmasının bir akçeye, işkembenin sekizinin bir akçeye satılması emredilmiş,

88 Ahmed Güner Sayar, *Osmanlı İktisat Düşüncesinin Çağdaşlaşması*, Ötüken Yayınları, İstanbul 2000, s. 77.

89 Hezarfen Hüseyin Efendi, *Telhîsül'-Beyân Fi Kavânin-i Âli Osmân*, Haz. Sevim İlğürel, TTK Yayınları, Ankara : 1998, s. 248.

90 Barkan, "15. Asırda...", s. 331.

satışta yüzde 10 kâr konulabileceği, kârın işçiliği çok işlerde en fazla yüzde on iki olabileceği kararlaştırılmıştır.⁹¹

Narh, uygulamada kadı tarafından esnafın da görüşü alınarak tespit edilirdi. Toptancı ve perakendeci için ayrı ayrı narh tespiti yapılırdı. İşçilik, kira, girdi maliyeti hesap edilir ortalama yüzde on, azami yüzde yirmi civarında kâr ilave edilirdi. Narhın uygulanmasının kontrolü ise kadı ve muhtesib tarafından yapılırdı. Zaman zaman sadrazam da fiyatları kontrol ederdi. Ayrıca esnaf örgütü de kendi içinde narh uygulamasına nezaret ederdi.⁹² Harp, abluka, seferberlik gibi olağanüstü durumlar ve kıtlık, sel gibi afetler fiyatların yeniden tespitini gerektirirdi. Ayrıca paranın ayarının bozulduğu ve sikke tashihiinin yapıldığı zamanlarda mal ve hizmet fiyatlarının toptan ayarlanması gerekirdi. Yeni fiyatlar halka ve esnafa ilan olunur, ayrıca başmuhasebe kalemine de gönderilirdi.⁹³ Ancak devletin fiyatları tespit edip uygulamayı kontrol etmesi, esnafın her zaman buna uyması anlamına gelmiyordu. Özellikle kıtlık savaş gibi durumlarda esnafın narhı pek dikkate almadığı anlaşıyor. Eunjeong Yi, 16. yüzyılda esnafın ancak kol oğlanları etraftayken narh fiyatından sattıklarını, diğer zamanlarda yüksek fiyattan satış yapıldığını nakleder.⁹⁴ Tarihçi Selaniki de Avusturya savaşlarının sürdüğü 1600'de "asla ve kat'a me'kulatda narh cari olmayup..." ifadesiyle savaş sırasında esnafın narha uymadığını belirtir.⁹⁵ Narhun nasıl tespit edildiği 1726 yılına ait kebabçı narhında detaylı şekilde şöyle anlatılır;

Mahmiye-i İstanbul'da vâki' kebabçılar esnâfının nümûneleri üzerine verilen narh defteridir ki ber vech-i âti zikr olunur. Fi'l-yevmi'l-ışrîn min Zilka'deti's-şerife sene [1]138. Lahm-i koyun ma'a izâm; 1 aded, 17 kıyye 100 dir [h]em ihrâc olunan izâm; 4,5 kıyye 30 dir [h]em Yağ; 325 dir [h]em cem'an izâm ve yağ; 5 kıyye 145 dir [h]em el-bâkîlahm-ı sâfi; 11,5 kıyye 50 dir [h]em beher vakıyyesi on sekizer akçeye olmuşdur. Mesârif-i esnâf-ı mezbûr; ücret-i dükkân; 20 akçe ücret-i halife;

91 a.g.e. s. 336-340.

92 Tabakoğlu, "İstanbul...", s. 180-181.

93 Mübahat Kütükoğlu, *Osmanlı'nın Sosyo-Kültürel ve İktisadi Yapısı*, TTK Yayınları, Ankara 2018, s. 345-346.

94 Yi, s. 209.

95 Selaniki Mustafa Efendi, *Tarih-i Selaniki*, Haz. Mehmet İpşirli, TTK Yayınları, Ankara 1999, c. 2, s. 853.

20 akçe bahâ-i kömür; 20 akçe tuz ve biber ve sebze; 10 akçe ücret-i huddâm; 12 akçe sabun; 3 akçe [yekûn]; 85 akçe mesârif-i merkûmeden her bir vakiyye lahm yedişer buçuk akçe zam olunmakla, beher vakiyyesi yirmi beşer buçuk akçeye olmağla her on altı buçuk dirhem bir akçeye olup bir buçuk dirhemi kendilere kalmak için ihrâc olunup on beş dirhem bir akçeye narh verilip nizâm verilmiştir. Verilen narh 15 dir[h]em 1 akçe lahmin gâyet a'lâsın alıp bilâ-izâm tabh eyledikleri hâlde bir dirhem müsâmaha olunmuştur.⁹⁶

Narhla ilgili en eski kayıt Oruç Bey tarihinde geçen, Yıldırım Bayezid döneminde Ali Paşa tarafından şer'i mektup yazımı için mektup başına konan iki akçelik "Ali Paşa Narhı"dır.⁹⁷ Şer'iye sicili kayıtlarında tespit edebildiğim en eski kayıt 1513-1521 yıllarına ait Üsküdar Kadılığına ait 1 nolu sicilde geçen aşağıdaki tarihsiz narh kayıdıdır.

Tafsîl oldur ki narh, karaca üzüm dirhem 300 be-dirhem, kızıl üzüm razakî dirhem 300 be-dirhem, şerbet 250 be-dirhem, köfter 150 be-dirhem, pirinç kile 19 akçe, asel-i sâfi-i sofya 5,5 beş buçuk dirhem, karaca üzüm dirhem 225 be-dirhem, kızıl üzüm razakî dirhem 150 be-dirhem, asel-i sofya dirhem 400 5,5, pirinç kile 22, pirinç kızıl kile 20, yağ-ı sâfi ve kefe vakiyye 5, sabun dahi vakiyye 5, sarımsak vakiyye 12, erik dirhem 250 be-dirhem, pesdil dirhem 250 be-dirhem, böğrölce kile 14 böğrölce-i (...) kile 16, şir-i revgan vakiyye 5 kile, sirke vakiyye 1, nohut kile 14, leblebi dirhem 150 be-dirhem, erik tatlı vakiyye 2 ...?, mercimek kile 6, zeytiyağı vakiyye 6, helvâ-yı makuş? vakiyye 5.⁹⁸

OSMANLI İSTANBUL'UNDA AŞÇILIK VE YEMEK KÜLTÜRÜ

Yemek anlamındaki "aş" Türkçenin en eski sözcüklerindendir. Aş sözcüğünü ilk olarak, Göktürk dönemine ait olan ve 8. yüzyılda yazılan Kül Tigin yazıtında "içre aşsız taşra tonsuz yabız yabalak bodunta üze olurtum"

96 İSAM, *İKS İstanbul Mahkemesi 24 Numaralı Sicil*, c. 21, İstanbul 2010, s. 42, Hüküm No: 14.

97 Oruç Beğ, *Oruç Beğ Tarihi*, Haz. Nihal Atsız, Ötügen Yayınları, İstanbul 2011, s. 47.

98 İSAM, *İKS Üsküdar Mahkemesi, 1 Numaralı Sicil*, c. 1, İstanbul 2008, s. 109, Hüküm No: 19.

(karnı aşsız, sırtı doursuz, yoksul ve sefil bir halk üzerine hükümdar oldum) ifadesinde görürüz.⁹⁹ MÖ 8. yüzyılda Asurlularda “*tabihu*” denilen kasap ve et pişiricileri ve “*pahizani*” denilen kebabçı ve aşçılar vardı.¹⁰⁰ Selçuklu ve Osmanlılarda aşçı anlamında kullanılan “*tabbah*” kelimesinin Asur kökenli “*tabihu*”dan türemiş olduğu söylenebilir. Karahanlı ve Büyük Selçuklu döneminde “*salçı*” denilen aşçılar vardı.¹⁰¹ Selçuklu Anadolu’sunda “*helva-ger*” denilen helvacı ustalarının çalıştığı “*dükkân-ı helva-i*” denilen helvacı dükkânları ve helvacıların topluca bulunduğu “*sukk-ul helaviyat*” denilen helvacı çarşıları, herise yemeği satan “*dükkân-ı herras*” denilen heriseciler, “*dükkân-ı revvasi*” denilen kelle-paçacılar, “*biryanger*” veya “*şevva*” denilen kebabçılar, “*aşpez*” veya “*tabbah*” denilen aşçılar vardı.¹⁰²

Meninski sözlüğüne göre 17. yüzyıl İstanbul Türkçesinde “aşçı,” “aşçı dükkânı,” “aşçılık,” “aş-pez,” “*tabbah*” gibi kelimeler kullanılmaktadı. ¹⁰³ Günümüzde aşçı dükkânı tabiri artık unutulmuş ve yerini lokanta kelimesine bırakmıştır. Lokanta, kazanç amacıyla açılmış, para karşılığı yemek yenilen yer demektir ve İtalyancadan dilimize girmiştir. Tatlıcı ise tatlı yapan ya da satan kimse, para karşılığı tatlı satılan yer anlamında kullanılan bir kelimedir. ¹⁰⁴ 19. yüzyıldan itibaren görülmeye başlanan lokanta kelimesi bu çalışmanın incelediği dönemde Osmanlı İstanbul’unda hiçbir şekilde kullanılmamıştır. Ne Meninski tarafından 1680’de yazılan sözlükte ne de 1725-1732 yılları arasında Şeyhülislam Mehmed Esad Efendi tarafından yazılan ve 1810 tarihinde basılan *Lehçetü’l-Lûgat*’ta lokanta kelimesi geçmez. ¹⁰⁵ 19. yüzyılın sonunda yazılan *Kamus-ı Türki*’de lokanta, “ücretle yemek yenecek yer, alafranga aşçı dükkânı” şeklinde tarif edilir. ¹⁰⁶ 20. yüzyılda dilimizde restoran şeklinde yer almaya başlayan Fransızca *restaurant* kelimesi aslında şifalı et suyu anlamına gelmektedir. 18. yüzyılın ikinci

99 Talat Tekin, *Orhun Yazıtları*, TDK Yayınları, Ankara 2010, s. 30.

100 Erdoğan Mercil, *Anadolu Selçuklularında Meslekler*, TTK Yayınları, Ankara 2000, s. 66.

101 Kaşgarlı Mahmud, *Divanü Lûgat-it Türk*, Haz. Besim Atalay, TDK Yayınları, Ankara 2013, c. 3, s. 442.

102 Erdoğan Mercil, s. 41-66.

103 Mertol Tulum, *17. Yüzyıl Türkçesi ve Söz Varlığı*, TDK Yayınları Ankara 2011, s. 295, 297, 1674.

104 Türk Dil Kurumu, *Türkçe Sözlük*, TDK Yayınları, 7. Baskı Ankara 1983, s. 793, 1153.

105 Şeyhülislam Mehmed Esad Efendi, *Lehçetü’l-Lûgat*, Haz. Ahmet Kırkkılıç, TDK Yayınları, Ankara 1999.

106 Şemseddin Sami, *Kamus-ı Türki*, TDK Yayınları, Ankara 2015, s. 727.

yarısında Paris'te açılan ilk "restaurant"lar bu et suyundan doğdu ve geniş menüye sahip bugünkü *restaurant* anlamını kazandı.¹⁰⁷

İstanbul'un fethinden sonra, Fatih Sultan Mehmed'in çeşitli yerlerden ve çeşitli mesleklerden insanları İstanbul'a naklettiği daha önce ifade edilmişti. İskân edilen bu insanlar arasında Bizans'ın aşçıları olan "megarios"ların yerini alacak olan aşçılar ve tatlı ustaları da vardı. 1455 yılına ait İstanbul tahririnde isimlerine rastladığımız, Bigadiç'ten gelen helvacı Mustafa ve Çorlu'dan gelen helvacı Hacı İbrahim buna örnek gösterilebilir.¹⁰⁸ Bu örneklerle dayanarak, fetihten hemen sonra aşçı ve tatlıcı esnafının (daha ihtiyatlı bir ifadeyle, en azından helvacı esnafının) İstanbul'da faaliyet göstermeye başladığını söylemek mümkündür.

İstanbul, Osmanlı İmparatorluğu'nun başkenti olarak geniş askeri ve bürokratik kadroları barındıran, yüksek nüfuslu bir şehirdir ve bu büyük nüfusun ihtiyaçlarına cevap verebilecek hacimde, yoğun bir üretim, ticaret, sanat, eğitim, kültür faaliyetlerinin de merkezi konumundadır. Hezarfen Hüseyin Efendi'ye göre 17. yüzyılda İstanbul'da 32.150, Evliya Çelebi'ye göre 40.365 dükkân vardır.¹⁰⁹ İstanbul, Asya, Avrupa ve Afrika'dan gemilerin aktığı büyük bir liman kentidir. Burada her kültürden, her dilden, her milletten gemicileri bulmak mümkündür. Bazı günler limanda binden fazla gemi bulunurdu.¹¹⁰ Şehirde deniz ulaşımında hizmet veren 15.000 kayıkçı bulunuyordu.¹¹¹ 672 bekâr hanında 12.000'den fazla insan kalmaktadır.¹¹² İstanbul'a dışarıdan gelenler için şehirde yüzden fazla kervansaray (Evliya Çelebi'ye göre 979)¹¹³ vardır. Yine şehirde 120 medrese,¹¹⁴ 135 darülhadis bulunmaktadır.¹¹⁵ Bunlara kamu görevlileri ve kapıkulu askerleri de ilave

107 Rebecca L. Spang, *Restoranın İcadı*, Çev. Bahadır Sina Şener, Dost Kitabevi yayınları, Ankara 2007, s. 27.

108 Halil İnalçık, *The Survey of Istanbul 1455*, İş Bankası Yayınları, İstanbul 2012, s. 315-316.

109 Hezarfen Hüseyin Efendi, *Telhîsül-Beyân Fî Kavânin-i Âli Osmân*, Haz. Sevim İlgiş, TTK Yayınları, Ankara 1998, s. 54; Mantran, "17. Yüzyılın...", s. 332.

110 Hezarfen Hüseyin Efendi, s. 54.

111 Robert Mantran, *16. ve 17. Yüzyılda İstanbul'da Gündelik Hayat*, Çev. Mehmet Ali Kılıçbay, Eren Yayıncılık, İstanbul 1991, s. 47.

112 Hezarfen Hüseyin Efendi, s. 54.

113 Evliya Çelebi, c. 1, s. 479.

114 Hezarfen Hüseyin Efendi, s. 52.

115 Evliya Çelebi, c. 1, s. 467.

edildiğinde, esnaf, bekâr işçiler, tüccarlar, seyahat edenler, askerler, öğrenciler, denizciler gibi 100 binden fazla insanın en azından öğle yemeklerini dışarda yemek zorunda olduğunu kabul etmek gerekir.

15. yüzyılda saraya, divan üyeleri için çarşıdan zülbiye helvası satın alındığı,¹¹⁶ Lale devrinde Sadrazam Damat İbrahim Paşa'nın üç günde bir Süleymaniye'deki dükkânlardan paça çorbası aldırıldığı, 19. yüzyılın başında I. Abdülhamid'in kızı Esmâ Sultan'ın konağına çeşit çeşit börek siparişi verdiği¹¹⁷ ve 17. yüzyılda Balat'taki Beddavi şerbetçisinden vezir, ayan ve ileri gelenlere binlerce maşrapayla şerbet taşındığı göz önüne alındığında,¹¹⁸ İstanbul aşçı ve tatlıcılarının Osmanlı elitinin saray ve konaklarına da hizmet verdiği anlaşıyor.

Osmanlı aşçı dükkânları, günümüzde olduğu gibi şehre özgül toplumsallaşma mekânı olmaktan ziyade yemek yeme ihtiyacının hızlıca giderilmesine yöneliktir. Osmanlı insanı evinde olduğu gibi aşçı dükkânında da yemeğini çabucak yer ve dükkânda fazla kalmazdı.¹¹⁹ 19. yüzyıldan önce aşçı dükkânlarının müşterileri arasında kadınların da olduğuna dair bir bilgiye sahip değiliz. Örneğin 16. yüzyılda Eyüp'te kadınların kaymakçı dükkânlarında oturup kaymak yemekleri şeriata aykırı görülüp yasaklanmıştı.¹²⁰

116 Ömer Lütfü Barkan, "İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri, " *Belgeler*, c. 9, sayı 13, TTK Yayınları, Ankara 1979, s. 194.

117 Tülay Artan, "Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri, " *Yemek ve Kültür Dergisi*, sayı 6-7, 2006, sayı 7, s. 82.

118 Evliya Çelebi, c. 1, s. 531.

119 Raphaela Lewis, *Osmanlı Türkiye'sinde Gündelik Hayat (Adetler ve Gelenekler)*, Çev. Mefkure Poroy, Doğan Kardeş Yayınları, İstanbul 1973, s. 144.

120 "Eyub kadısına hüküm ki: Mektub gönderüb Camii Kebir mahallesinde müceddeden bina olunan medrese-i şerif kurbinde ve mektebi şerif yanında vaki olan dükkânların ve etmekci fırınlarının ve bostanların ekserisinde kefare tayifesi olub fisk ve fücür idüb kaval çalub horos depüb mahallenin şugulüne ve sulehanın tilâvetine ve istimal ezani şerife manive kaymakçı dükkânlarına bazı nisa taifesi kaymak yemek behanesile girüb oturub namahremler cem olub hilafı şer' vaz ve teaddileri vardır deyu müslimler haber virdiklerin bildirmişsin İmdi şer'i şerife muhalif bu asıl hususlar men ve ref olunmak mühim-matı umuru şeriyededir Bu babda ihmal cayız değildir Buyurdum ki bu babda unat veçhile mukayyed olub dahi minbaad arz olunan kaymakçı dükkânlarında ve bostanlarda kefare tayifesi kodurmuşub cümlesini ihraç eyliüb giderüb müslimlere viresin ve kaymakçı dükkânlarına nisa tayifesinden kaymak yemek behanesile gelen nisa tayifesin getirilmişub bu babda dahi dükkân sahiblerine muhkem tenbih ve tekid eyliüb men ve ref eyliyesin Badettenbihgiru bir dükkâna nisa tayifesi girüb dükkân sahibi men etmie ol asıl dükkân sahibin getürdüb muhkem tedib eyliüb emri şerifimin icrasında mücid ve mukdim olub ihmalden hazer eyliyesin Bu husus hafiyetten (bu mektub) görölse gerekird Şöyleki arz

Osmanlı Devleti narh yoluyla fiyatlara müdahale etmenin yanı sıra aşçı ve tatlıcı dükkânlarının çalışma usul ve esaslarını da tespit etmekte ve buna uymayanları cezalandırmaktaydı. Örneğin 1501 tarihli İstanbul İhtisab Kanunnamesinde, yemeklerin iyi ve temiz pişirilmesi, kapların temiz suyla yıkanması ve temiz bezle silinmesi, bir kere çanak ve tabak yıkanan suyun bir daha kullanılmaması, kazanların ve kepçelerin kalaysız olmaması, yemeklerde içyağı kullanılmaması emredilir ve buna uymayanların muhtesib tarafından dövülerek cezalandırılacağı belirtilir.¹²¹ 1520 ve 1680 tarihli kanunnamelerde de aynı hususlar tekrarlanır.¹²² Her iki kanunnamede de aşçı dükkânlarında kâfirlerin çalışamayacağına dair hüküm vardır, ancak ileriki yüzyıllarda bu yasağın geçerli olmadığı anlaşıyor. 1726'da Mercan'da Nano ve Tavukpazarı'nda Simo isimli gayrimüslim aşçıların dükkân işlettikleri bilinmektedir.¹²³

Aşçı ve tatlıcı esnafı arasında Osmanlı Devleti'nin her yöresinden, her dinden ve her milletten insan bulunmaktaydı. Örneğin 17. yüzyılda Tahtakale'deki şerbetçi Bülbül Ermeni, Unkapanı'ndaki şerbetçi Kasım Arnavuttur.¹²⁴ Evliya Çelebi'ye göre, Balıkpazarı aşçıları ve işkembeciler Rum, çevrenciler ise Arnavuttur.¹²⁵ Ancak 1726 yılına ait bir mahkeme kaydı işkembeciler arasında Müslümanların da bulunduğunu hatta kethüdalarının da Müslüman olduğunu açıkça gösterir.¹²⁶ 1666'da İstanbul'da paçacılık yapan Şaban Beşe Arnavutluk'taki İstorava Kazası Asnav Karyesi'ndendir.¹²⁷ 18. yüzyılın sonunda memleketi tespit edilebilen kadayınçılardan çoğunluğu Antakyalıdır.¹²⁸

16. yüzyılda Zati, *Mecmaü'l-Letayif* isimli eserinde, aşçı ve tatlıcı esnafından nükteli şekilde şöyle bahseder;

etdüğün huhuslar emri şerifim mucebince men ve ref olunmya özrün makbul olmaz muateb olursun Bilmiş olasin Ana göre mukayyed olub dikkat ve ihtimamda dakika fevt etmiyesin Fi 23 Muharrem 981 (1573):..” Ahmet Refik, *Onaltıncı Asırda İstanbul Hayatı*, Devlet Basımevi, İstanbul 1935, s. 40.

121 Ömer Lütfi Barkan, “15. Asrın...,” s. 331-336.

122 Yücel ve Pulaha, s. 195-197; Ergin, c. 1, s. 388.

123 İSAM, *İKS İstanbul Mahkemesi 24 Numaralı Sicil*, c. 21, İstanbul 2011, s. 226, Hüküm No: 143.

124 Evliya Çelebi, c. 1, s. 531.

125 a.g.e, 525.

126 İSAM, *İKS İstanbul Mahkemesi 24 Numaralı Sicil*, İstanbul 2011, c. 21, s. 309.

127 İSAM, *İKS Bab Mahkemesi 3 Numaralı Sicil*, İstanbul 2011, c. 17, s. 226.

128 A.DVN.827.

Kannâdlar şirin-kâr olalar anlarda tatlılar çoğ ola, tatlıcak satanların ağzına sinek üşe, Biryancıların halka ağız üşürüp bir yanından etin yiyeler, bala kıymayan halvacılarda hâlâvetsüzler vâfir ola, baklavacıların işi yufka ola, börekçilerde merdaneler bi-nihayet ola, usta halvacıların tatlı tatlı halvası yinülüb aşçıların canu için aşı yene, başçıların paça ile başı hoş ola iller ayağına varub halk başına üşe, şerbetçilerden iller soğuyalar ve anlarda fukâ ağızlılar çok ola amma ter-dest olalar, sanatlarında kamil geçen yüzü kara işkembecilerin boku çıka, köftecilerde köfte-hârlar çok ola.¹²⁹

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

Türklerin Orta Asya'daki beslenme alışkanlıkları oldukça sadedir. Et, süt ve süt ürünleri ve darıdan oluşan bu yemek listesinde, sebze ve meyveli yemekler ve zeytinyağına rastlanmaz.¹³⁰ Orta Asya Türkleri at eti yer, kırmızı içerdi.¹³¹ Anadolu Türklerinde Müslümanlığın da etkisiyle bu alışkanlıkların terk edildiğini görüyoruz. Osmanlı İstanbul'unun yemek kültüründe çok önemli bir yer tutan ve birçok çeşidi yapılan helva gibi tatlılar da Türk yemek kültürüne Fars ve Arap etkisiyle sonradan girmiştir. İbn Batuta

129 Mehmed Çavuşoğlu, "Zatı'nin Leta'ifi," *İÜ. Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Dergisi*, sayı 22, İstanbul 1977, s. 152.

130 Arif Bilgin, "Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü," *Akademik Araştırmalar Dergisi*, sayı 47-48, İstanbul 2010-2011, s. 229-245.

131 Özkan İzgi (Haz.), *Çin Elçisi Wang Yen-Te'nin Uygur Seyahatnamesi*, TTK Yayınları, Ankara 2000, s. 48-57.

Kıpçak Türklerinin tatlı yemeyi sevmediklerini yazar.¹³² Büyük Selçuklu Sultanı Tuğrul Bey'in Horasan'da kendisine ikram edilen badem helvasını yedikten sonra, "iyi tutmaç imiş lakin sarımsağı eksik" demesinden Büyük Selçuklu döneminde helvanın bilinmediği ve yenilmediği anlaşıyor.¹³³ 15. yüzyıl Osmanlı yemeklerinde Arap etkisinin çok fazla olduğu görülür. Günümüzden oldukça farklı bir tada sahip olan ve bolca meyvenin kullanıldığı bu yemeklerin isimleri de Arapçadır. Şirvani'nin 15. yüzyılda yazdığı yemek kitabında bu yemeklerden çok sayıda örnek bulunmaktadır.¹³⁴ Fatih Sultan Mehmed'in şehzadelerinin 1457'de yapılan sünnetinde misafirlerle sunulan yemekler arasında, dane, zerde, zirva, reşidiyye, muhallebi, mamuniyye, tüffahiye gibi Arap ve Fars isimli yemekler bulunuyordu.¹³⁵ Osmanlı mutfağında Bizans etkisi tartışmaya açık bir konudur ve henüz bu konuda somut veriler ortaya konmuş değildir.

Çorba, et ve pilav İstanbul mutfağının en temel yemekleridir. Bunların yanında börek, dolma, sebze yemekleri, çeşit çeşit tatlılar ve içecek olarak şerbet ve hoşaf lar da İstanbul sofralarında görülen yiyeceklerdir. Ağır-lıklı olarak koyun eti tercih edilmektedir. Yemeklerde sadeyağ ve susam yağı kullanılırdı.¹³⁶ 17. yüzyıldan itibaren et fiyatlarındaki artış sonucu dolma ve börek çeşitleri artmış, sebze yemekleri çeşitlenmiş, 18. yüzyılın ikinci yarısından sonra domates, biber, fasulye, patates gibi Amerika kökenli gıda maddeleri İstanbul mutfağına girmiştir. Böylece bugün Osmanlı mutfağı dediğimiz mutfak ortaya çıkmaya başlamıştır.¹³⁷

1660'lı yıllarda İstanbul'da sohbet toplantılarında yenilen yemekler 17. yüzyıl İstanbul yemekleri hakkında oldukça bilgi vericidir. Üç ayrı toplantıda yenilen yemekler sırasıyla şöyledir.¹³⁸ Birinci toplantının yemekleri: Kebap, yahni, mumbar, lahana dolması, turunciyye, ıspanak, süzme tavuk, ekşili tavuk, kefal çorbası, uskumru dolması, tekir tavası, börek, baklava,

132 İbn Battuta, *İbn Battuta Seyahatnamesi*, Çev. A. Sait Aykut, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2013, s. 313.

133 Faruk Sümer, *Oğuzlar*, Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı Yayınları, İstanbul 1999, s. 76.

134 Bilgin, "Osmanlı Döneminde...", s. 232.

135 Tursun Bey, *Tarih-i Ebû'l-Feth*, Haz. Mertol Tulum, Fetih Cemiyeti Yayınları, İstanbul 1977, s. 89.

136 Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfacı*, Boyut Yayın Grubu, İstanbul 2000, s. 14.

137 Stefanos Yerasimos, *Sultan Sofraları 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfacı*, Çev. Belkis Taşkeser, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2002, s. 50.

138 Orhan Şaik Gökyay, "Sohbetname," *Tarih ve Toplum Dergisi*, sayı 14, 1985, s. 132.

sabuni, zerde, ekşi aşı, işkembe çorbası, palude, üzüm, pestil, bağırsıdı hoşafı, hezarpare. Bu sofrada yirmi dört çeşit yemek yenilmiştir. İkinci toplantının yemekleri: Kefal çorbası, tavuk, ekşili tavuk çorbası, tencere kebabı, baklava, palude, kayısı hoşafı, elma hoşafı, miskli ve şekerli helvalar. Bu sofrada on altı çeşit yemek yenilmiştir. Üçüncü toplantının yemekleri: Kuzu kapaması, tavuk, tatlı yahni, soğan dolması, kıyma lokması, ıspanak, salata, kabak böreği, baklava, tüffahiye, mamuniye, pilav, zerde, çorba, göğüs süzmesi, süt, palude, kayısı hoşafı, kızıl üzüm hoşafı, üzüm. Daha sonra kahve ve lohusa şerbeti. Bu sofrada yirmi bir çeşit yemek yenilmiştir. Bu yemek listelerinde dikkat çeken birinci husus, yazar "sıra budur" diyerek yemeklerin bu sırayla yenildiğinin altını çiziyor ki, bu sıra bugün bizim alışık olmadığımız bir yemek sırasıdır. İkinci olarak, sanılanın aksine kefal çorbası, uskumru dolması, tekir tavası gibi balık yemeklerinin de İstanbul'un Müslüman sakinlerinin sofralarında yer alıyor olmasıdır.

16. yüzyılın ilk çeyreğinde Latifi'nin kaleme aldığı ve zamanının sanatlı nesrinin önemli bir örneği olan *Evsaf-ı İstanbul* adlı eserde, Tahtakale semtindeki aşçı ve tatlıcılarının ve satılan ürünlerin renkli bir tasviri yer alır. Anlatım mübalağalı olsa da 16. yüzyıl aşçı ve tatlıcı esnafını ve zamanın lezzetlerini hayalimizde canlandırmayı ve damagımızda hissettirmeyi başarır. Latifi'ye göre; Tahtakale'nin her köşesinde yiyecek mekânları ve ballı helvalardan çeşitli sofralar hazır olup, esnafın bolluğu Keykavus'un mutfağına benzer. Bir tarafında şeker satıcıları bal ve şeker satar. Bir tarafında nebat şekercileri güzelin iki dudağından figan etmesi gibi bağırlırlar. Esnaf tablalarını ve tezgâhlarını güzel sevgilinin çenesine benzer elma ve ayva şekeri ve çeşitli şekerden yapılmış fil, keklik ve kuşlarla süslemiştir. Tahtakale'nin her tarafında bulunan çok nazik gıdalar, nefis helvalar, şekerli börekler ve yağlı çörekler, semiz çevirmeler ve gösterişli kavurmalar, hoş meze turşular ve faydalı ekşiler insanın iştahını kabartır.¹³⁹

139 "Mekâm-ı merkurun her küşesinde mata'ım -ı me'kulat ve cevâriş-i halvîyâtıdan envâ' mâide amâde olub esnâf-ı naim ile nazir matbah-ı Keykâvus ve ecnas-ı lû'bet-i lehevlê hasret mülûk sahib-i nâmûsdr. Bir cânibinde şeker-furuşlar furuht-ı şehd-u şeker ve bir tarafında kannadlar feryâd-ı kand-ı mükerrr edib kand-ı nebât-ı günâgün ile zinehdân-ı hubân misalinde sükkri elmalar ve zekkan-ı mahbûban minvâlinde sükkri ayvalar ve şeker-i mükerrrden kalıb-ı fil ve feresler keb-kü kergeslerle tablaların müzzeyyen ve piş-i hanların mütezeyyen kılınışlardır. "Nefsin hoşlandığı gözün zevk aldığı şeydir." Masadakınca envaindan nâzik ü ter gıdâlar "Temiz gıda müminlere helvadır." minvâlince nefis helvâlar

Osmanlı yemekleri divan şiirine de konu olmuştur. Örneğin 16. yüzyıl şairi Zati'nin aşağıdaki şiirinde sevgili beyazlığıyla pilava, aşık sararmış yüzüyle zerdeye, örtünen sevgili perde pilavına, şiir muhallebiye, aşk ateşi ile yanan kalp ciğer kebabına, yufka yürekli olan şairin kendisi de baklavaya benzetilir.¹⁴⁰

*Aklıkda sen pilav u ben sarılıkda zerde
Hem-sofra olalum gel bir hûs latif yirde*

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

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

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

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

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

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

OSMANLI İSTANBUL'UNDA AŞÇI VE TATLICI ESNAF GRUPLARI

Osmanlı İstanbul'unda pişmiş yemek ve tatlı satan esnaflar kimlerdir? Esnafın sattığı yiyecekler yıllar boyu aynı mı kalmıştır? Yoksa yüzyıllar

ve sükkri börekler ve revgani çörekler çerb-i çevirmeler ve garra kavurmalar elhak müre müktezâsınca ve "Olgun şeyler deva ve şifadır" müstedâsınca kelâm-ı rast gibi hoş meze turşular ve suhan-ı dürüst gibi nâfi'ekşiler, " Latifi, *Evsaf-ı İstanbul*, Haz. Nermin Suner Pekin, İstanbul Fetih Cemiyeti Yayınları, İstanbul 1977, s. 54.

140 Mustafa Nejat Sefercioğlu, *Divan Şiiri İncelemeleri ve Hocam Amil Çelebioğlu İçin Yazdıklarım*, Hiper Yayın, İstanbul 2017, s. 231-232.

içinde yeni çeşitler satan dükkânlar eklenmiş midir? Esnafın şehirdeki dağılımı nasıldır ve bu dağılım zamanla değişmiş midir? Bu soruların cevabını bulabilmek için mevcut tarihi kaynakların izin verdiği ölçüde 16., 17. ve 18. yüzyıllara ait esnaf gruplarının listesini çıkarmak ve bu listelere göre bir değerlendirme yapmak gereklidir.

16. yüzyıl için esnaf isimlerini zikreden yegâne kaynak, ihtisab kanunnameleridir. Bunlardan 16. yüzyıl başına ait olan İstanbul İhtisab Kanunnamesi Ömer Lütfü Barkan tarafından,¹⁴¹ Yavuz Sultan Selim zamanına ait kanunnameler Yaşar Yücel ve Selami Pulaha tarafından yayınlanmıştır.¹⁴² 16. yüzyılda aşçı ve tatlıcı esnafı arasında şu gruplar vardı: aşçı esnafı, başçı esnafı, börekçi esnafı, büryancı esnafı, helvacı esnafı, işkembe ci esnafı, lokmacı esnafı, pencevüşçü esnafı, şerbetçi esnafı.¹⁴³

Evliya Çelebi, 17. yüzyılda esnaf gruplarının isimlerini seyahatnamesinde teferruatlı olarak ve kendi üslubuyla yazar ve verdiği bilgilerin IV. Murad zamanında yapılan İstanbul tahririne dayandığını belirtir. Evliya Çelebi'ye göre 17. yüzyıldaki aşçı ve tatlıcı esnaf grupları şöyleydi: Arnavut çevren esnafı, aşçılar esnafı, Balıkpazarı aşçılar esnafı, başçılar esnafı, biryancılar esnafı, börekçiler esnafı, dolmacılar esnafı, Galata şekerciler esnafı, gözlemeciler esnafı, helvacılar esnafı, hoş kokulu içecekler esnafı, hoşafçılar esnafı, işkembeciler esnafı, kadayıfçılar esnafı, kebabçı ve köfteciler esnafı, lokmacılar esnafı, paludeciler esnafı, sıcak paludeciler esnafı, sıcak ve baharatlı şerbetçiler esnafı, sütlü aşçılar esnafı, şekerciler esnafı, yahnici esnafı, yaya cüllab ve şerbetçiler esnafı, zerdeciler esnafı.¹⁴⁴

17. yüzyıl için, biri Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivinde bulunan 1682 yılına ait ve diğeri İstanbul Atatürk Kitaplığında bulunan 1681 yılına ait iki ihtisab defteri esnaf grupları hakkında geniş bilgi vermektedir.¹⁴⁵ Bu defterlerden tespit edilen esnaf grupları da şöyle sıralanıyordu: aşçı ve yahnici esnafı, balık pişirici esnafı, başhane ve paçacı esnafı, börekçi ve çörekci esnafı, çevrenci esnafı, helvacı esnafı, hoşafçı ve Arap şerbetçisi

141 Ömer Lütfü Barkan, "15. Asrın Sonunda Bazı Büyük Şehirlerde Eşya ve Yiyecek Fiyatlarının Tesbit ve Teftişi Hususlarını Eden Kanunlar," *Tarih Vesikaları Dergisi*, c. 1, Şubat, 1942, s. 326-340.

142 Yaşar Yücel ve Selami Pulaha, *I. Selim Kanunnameleri*, TTK yayınları, Ankara : 1995.

143 Barkan, "15. Asrın...", s. 331; Yücel ve Pulaha, s. 195-197.

144 Evliya Çelebi, C. 1, s. 492-541.

145 MAD 514, 526; MC B-2.

esnafı, işkembeci esnafı, kadayıfçı esnafı, lokmacı ve gözlemeci esnafı, şiş ve yelpaze kebabçısı esnafı.¹⁴⁶

18. yüzyılda, III. Selim zamanında 1791-93 yıllarında hazırlanan ve Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivinde mevcut kefalet-yoklama defterlerindeki kayıtlar, bu yüzyıl için esnaf gruplarının listesini yapmamıza imkân tanımaktadır. Kefalet-yoklama defterleri kayıtlarına göre 18. yüzyıldaki aşçı ve tatlıcı esnaf grupları şöyle listelenebilir: aşçı esnafı, aşureci esnafı, balık pişirici esnafı, börekçi esnafı, çevrenci esnafı, gözlemeci esnafı, helvacı esnafı, hoşafçı esnafı, işkembeci esnafı, kadayıfçı esnafı, kebabçı esnafı, lokmacı esnafı, muhallebici esnafı, paçacı esnafı, şekerci esnafı, şerbetçi esnafı.¹⁴⁷

Görüldüğü gibi, 16. yüzyılda dokuz, 17. yüzyılda Evliya Çelebi'ye göre yirmi dört ve ihtisab defterlerine göre on bir, 18. yüzyılda ise on altı esnaf grubu tespit edilmektedir. Bu farklılık zaman içinde esnaf grupları arasında birleşme ve ayrılmalar olduğunu gösterir. Örneğin, 17. ve 18. yüzyılda var olan akideci ve hoşabacı esnafına 16. yüzyıl kayıtlarında rastlanmamaktadır. 1520 tarihli İhtisab Kanunnamesindeki ifadeler ışığında akidenin helvacılar, hoşabın da şerbetçiler tarafından yapıp satıldığı anlaşıyor.¹⁴⁸ 16. yüzyılda var olan pencevüschü esnafının da 17. ve 18. yüzyıl da çevrenci esnafı olarak isimlendirildiği görülmektedir.¹⁴⁹ 17. yüzyılda Evliya Çelebi'nin belirttiği zerdecı, dolmacı, paludeci, sütlü aşçılar esnaflarına hem 16. ve 18. yüzyıl listelerinde, hem de 17. yüzyıla ait ihtisab kayıtlarında rastlanmamaktadır. Muhtemeldir ki dolma, zerde gibi yiyecekler aşçı dükkânlarında, sütlü aşlar gibi tatlılar muhallebici dükkânlarında satılıyordu. Bu çalışmada 1681 ve 1682 yıllarına ait ihtisab kayıtlarına dayanan 17. yüzyıl esnaf grupları esas alınarak, bunların 16., 17. ve 18. yüzyıllardaki durumu araştırılacaktır.

146 MC B-2;MAD 514,526.

147 A.DVN.827, 830, 834, 836, 837.

148 " ...ve dahi halvacılar gözlene. Balun vulkiyyesi dörde olıcak halvanun vulkiyyesi altı akçeye ola.Ve bade mi helva yediye ola...Akidenin narhı üzüm narhına tabidir.Üzümden nice alırsa onun onbir üzerine narh vireler....Ve şerbetçiler dahi gözlene.... Hoşabları pak ve temiz ola." Yücel ve Pulaha, s. 197.

149"Amavut çevren esnafı: ...Daima bozahane erbablarına ciğer, kara dalak, böbrek pençe viş, yürek, şirden, ciğer köftesi ve kababı pişirir kirli, paslı temiz olmayan kavimdir, " Evliya Çelebi, c. 1, s. 525.

İSTANBUL AŞÇI ESNAFI

AŞÇI VE YAHNİCİ ESNAFI

Aşçılık mesleği ve aşçı dükkânları Osmanlılardan önce de Anadolu'da mevcuttu. Aşçı, aşpez, tabbah olarak adlandırılırlardı ki, bu kelimeler Osmanlı döneminde de kullanılmıştır. 1272 tarihli Cacaoğlu Nureddin Vakfıyesine şahitlik yapanlardan birinin “Kutlu el-tabbah” olduğu söz konusu vakfiyede belirtilmiştir.¹ Kırşehir Caca Bey Medresesindeki 1330 tarihli kitabede “mal-i aşpezi” yani aşçılık vergisinin kaldırıldığı kaydı mevcuttur.² Selçuklu döneminde Sivas'ta bir aşçılar çarşısı vardı.³

Esnaf, Dükkânların Konumu ve Şehirdeki Dağılımı

15. ve 16. yüzyıllarda İstanbul'da kaç aşçı dükkânı olduğunu tam olarak bilmek mümkün değildir. Ancak Ayasofya Vakıfları tahrir defteri ve 1489-1491 yıllarına ait Ayasofya Camisine ait muhasebe defterindeki kayıtlardan Ayasofya Vakıflarının kiracısı olan aşçı esnafının sayısı ve isimlerine ulaşılabilmektedir.

Ayasofya Vakıfları, Fatih devrinde kurulmuştur ve İstanbul'daki han, hamam, dükkân gibi binaların büyük kısmına sahiptir. Vakıf, gelirin tamamını İstanbul'daki ev ve işyeri kiralardan elde etmiştir. Han, hamam, kervansaray gibi yapılar hariç olmak üzere vakfın İstanbul ve Galata'da sahip olduğu dükkânlar Tablo 1'de gösterilmiştir.

1478'e ait bir belgeye göre İstanbul'da 3.667, Galata'da 260 olmak üzere toplam 3.927 dükkân olduğu⁴ dikkate alındığında, İstanbul'daki toplam dükkânların yüzde 62'sinin vakfa ait olduğu görülür. Tabloda görüldüğü gibi, 1489'da 41, sonrasında 53 aşçı dükkânı vardır.⁵ Vakfa ait dükkânla-

1 Ahmet Temir, *Kırşehir Emiri Cacaoğlu Nur El-Din'in Arapça-Moğolca vakfiyesi*, TTK yayınları, 2. bas. k1, Ankara 1989, s. 141.

2 Walther Hinz, “Ortaçağ Yakın Şarkına Ait Vergi Kitabeleri,” Çev. Fikret İşıltan, *Belleten*, c. 13, sayı 52, Ankara 1949, s. 779-780.

3 Erdoğan Mercil, *Türkiye Selçuklularında Meslekler*, TTK yayınları, Ankara 2000, s. 67.

4 Ekrem Hakkı Ayverdi, *Fatih Devri sonlarında İstanbul Mahalleleri*, Şehrin İskânı ve Nüfusu, Vakıflar Genel Müdürlüğü yayınları, Ankara 1958, s. 80-81.

5 Barkan, “Ayasofya Camii ve Eyüp Sultan Türbesinin 1489-1491 Yıllarına Ait Muhasebe Bilançoları,” *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, c. 23, sayı 1-2, İstanbul 1963, s. 345.

rın 1489'da yüzde 1,7'si, 1490 ve 1491'de yüzde 2,2'si aşçı dükkânıdır. Aşçı dükkânları vakfa 1489'da 18.390 akçe, 1490'da 22.541 akçe, 1491'de 19.605 akçe kira ödemiştir.⁶ Bu verilere göre aşçı dükkânlarının aylık kirasının 15. yüzyılın sonunda 30-35 akçe arasında olduğu anlaşılmaktadır. 15. yüzyılın sonunda Ayasofya Vakıflarının kiralari Tablo 2'de yer almaktadır.

Tablo 1. 1489-91 Yıllarında Ayasofya Vakfının Sahip Olduğu Dükkân Sayısı

Dükkân İsmi	1489 Yılı	1490 Yılı	1491 Yılı
Bedesten	140	140	140
Kasap Dükkânları	46	45	45
Aşçı Dükkânları	41	53	53
Bozahane	28	27	28
Başçı Dükkânları	22	22	22
Sair Dükkânlar	2.067	2.130	2.097
GALATA			
Bozahane	2	2	2
Başçı Dükkânları	1	1	1
Kasap Dükkânları	5	5	6
Sair Dükkânlar	9	9	33
TOPLAM	2.364	2.427	2.427

Kaynak: Barkan, "Ayasofya Cami...", s. 346-347.

Tablo 2. 1489-91 Yıllarında Ayasofya Vakfı Dükkânlarının Yıllık Kiraları

Dükkân İsmi	1489 Yılı (Akçe)	1490 Yılı (Akçe)	1491 Yılı (Akçe)
Bedesten	30.857	30.934	31.056
Kasap Dükkânları	42.210	41323	34.235
Aşçı Dükkânları	18.390	22.541	19.605
Bozahane	52.888	51.665	49.923
Başçı Dükkânları	28.541	33.945	34.835
Sair Dükkânlar	377.829	394.915	387.666
GALATA			
Bozahane	4.620	41.120	4.340
Başçı Dükkânları	1.320	2.130	2.100
Kasap Dükkânları	6.120	6.120	7.560
Sair Dükkânlar	2.453	2.324	10.420

Kaynak: Barkan, "Ayasofya Cami...", s. 346-347.

6 Barkan, "Ayasofya Cami...", s. 345.

16. yüzyılda, Edirne Kadısı Muhammed b. Ali El-Fenari tarafından kaleme alınan 1519 tarihli Ayasofya Vakıfları tahrir defterine göre İstanbul'da toplam yirmi üç aşçı dükkânı bulunmaktadır. Kayıtlara göre bazı şahıslar birden çok dükkâna sahiptir. Üç kişi ikiye, bir kişi üç, bir kişi dört dükkân işletiyor görünmektedir. Bu dükkânlar ya başkalarına kiraya verilmiş veya ortaklık şeklinde işletiliyor olabilir ya da farklı ürünler satılıyor olabilir.

Tahrir defterinde, "Tahte'l-kal'a meydanı diye bilinen arsa ve içinde ve dışında çeşitli meslek erbabının bulunduğu dört tarafına yapılmış dük kânlar. Bunlar dört taraftan tarik-i âmm ile mahdûddur. Önceden pîşhûn diye bilinen yere konan tezgâhların bulunduğu arsanın tâfsilatı-adedi önceden on yedi idi, şu anda otuz altı"⁷ ifadesiyle tarif edilen Tahtakale bölgesinin de bir meydan olduğu anlaşılmaktadır. Bugün mevcut olan Rüstem Paşa Cami ve etrafındaki hanların 1560'tan sonra yapıldığı da dikkate alınırsa, 15. yüzyılın ikinci yarısında inşa edilen ve o tarihte mevcut olan Fatih Camisi Vakfına ait Tahtakale Hamamı⁸ ile Zindankapısı arasının meydan olduğu görülmektedir. Bu meydanda, 36 adet tezgâh olarak adlandırabileceğimiz "pîşhûn" bulunmaktadır ve bunların altısı aşçılara aittir. Tahrir defterinde belirtilen aşçılar ve ödedikleri kiralar Tablo 3'te gösterilmiştir.

Tablo 3'te görüldüğü gibi, Tahtakale'de on altı, Odunkapı-Unkapı civarında dört, Eminönü'nde bir, Yedikule-Kazlıçeşme civarında olduğunu tahmin ettiğimiz salhane bölgesinde iki aşçı dükkânı olduğu ve aşçıların yoğun olarak Tahtakale civarında bulunduğu görülmektedir. 1553'te İstanbul'a gelen Alman Seyyah Hans Dernschwam da günlükünde Tahtakale'de birçok aşevi olduğunu belirtir.⁹

Kuşkusuz 16. yüzyılın ilk yarısında İstanbul'daki aşçı dükkânları burada belirtilenlerden daha fazlaydı. 1491'de 53 aşçı dükkânı olduğu yukarıda belirtilmişti. Ayasofya Vakıfları tahrir defterinde, meslekleri kesin olarak belirtilenler dikkate alındığından, meslekleri belirtilmemiş isimlere ait dükkânların da olması muhtemeldir.

7 Baş, s. 73.

8 Wolfgang Müller-Wiener, İstanbul'un Tarihsel Topoğrafyası, Çev. Ülkü Sayın, Yapı Kredi Yayınları, 4. Baskı, İstanbul 2016, s. 331.

9 Hans Dernschwam, İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü, Çev. Yaşar Önen, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 1987, s. 162.

Tablo 3. 1519'da İstanbul Aşçı Esnafı ve Dükkan Kiralari

Esnafın İsmi	Dükkanın Yeri	Kirası	Ziyade	Toplam Kira (Akçe)
Muharrem	Tahtakale Meydan içi Pişhun	15	10	25
El-mezbur	Aynı yer Pişhun	20	5	25
Hüseyin	Aynı yer Pişhun	20	5	25
Hasan	Aynı yer Pişhun	20	5	25
Hamza	Aynı yer Pişhun	6	4	10
Hacı Sinan	Aynı yer Pişhun	20	5	25
Hacı Sinan	Tahtakale Meydan çevresi	90	660	750
Memi	Tahtakale Hamamı arkası	50	10	60
El-mezbur	Aynı yer	50	10	60
Hüseyin	Aynı yer	80	10	90
Hüseyin	Tahtakale, Zenbur Mescidi yanı	35	-	35
Acem Hasan	Eminönü, Gümrükhane karşısı	60	-	60
İskender	Odunkapı-Unkapı arası	15	15	30
EL-mezbur	Aynı yer	30	-	30
El-mezbur	Aynı yer			
Yusuf	Unkapı	50	-	50
Hasan	Tahtakale Meydanı	35	75	110
Hasan	Tahtakale Meydanı	15	-	15
El-mezbur	Aynı yer	15	-	15
El-mezbur	Aynı yer	15	-	15
El-mezbur	Aynı yer	15	-	15
Mustafa	Salhane	45	-	45
El-mezbur	Aynı yer	45	-	45

Kaynak: Baş, s. 73-168.

1587'de Alman elçilik heyetiyle İstanbul'a gelen eczacı Reinhold Lubenau seyahatnamesinde, şehirde çok sayıda aşçı dükkanı olduğunu, buralarda pişmiş veya kızartılmış et ve balık satıldığını belirtir.¹⁰ Lubenau, Ayvansaray ve Yedikule'deki aşçı dükkanlarında bizzat yemek yediğini de söyler. Fransız Nicolas de Nicolay 1551'de geldiği İstanbul' da birçok dükanda yemek satıldığını söyler.¹¹ 1532 ile 1540 yılları arasında İstanbul'da

10 Reinhold Lubenau, *Osmanlı Ülkesinde 1587-1589*, Çev. Türkiş Noyan, Kitap Yayınevi, İstanbul 2012, s. 152-153.

11 Nicolas de Nicolay, *Muhteşem Süleyman'ın İmparatorluğunda*, Çev. Şirin Tekeli ve Menekşe Tokyay, Kitap Yayınevi, İstanbul 2014, s. 218.

bulunan İtalyan Luigi Bassano, İstanbul'un İtalya'daki "Tavola Calda" benzeri (yani aşçı, kafeterya türü) dükkânlarından bahseder.¹²

16. yüzyılın ilk çeyreğindeki kiralara ait Tablo 3'te yer alan verilere göre, en düşük kira on beş akçe, en yüksek kira 750 akçedir. Asıl dükkân kiralalarına sonradan ziyade adı altında artışlar yapıldığı anlaşıyor. Bu tabloda Hacı Sinan'ın oldukça yüksek olduğu görülen 750 akçe kirası sonradan yapılan artıştan kaynaklanmaktadır. Bu yüksek artışın sebebi, muhtemelen kiranın yıllığa çevrilmiş olmasıdır. Hacı Sinan'ın kirasını dikkate almadan yapılan hesaba göre 1519'da kira ortalamasının 37 akçe olduğu görülüyor. İstanbul ve Bursa'daki dükkân kiralari arasında nasıl bir oran olduğunu bilmiyoruz ancak, 16. yüzyılın sonunda Rumeli Kazaskeri ve Şeyhülislam Zekeriya Efendi'nin Bursa Uzunçarşı'daki aşçı dükkânını vakfederken aylık 36 akçeye kiraya verilmesini şart koşması 16. yüzyılda Bursa'da da aşçı dükkân kiralalarının İstanbul'a benzer olduğunu göstermektedir.¹³

Evliya Çelebi, 17. yüzyılın ilk yarısında İstanbul'da 555 aşçı dükkânı ve 2.000 nefer çalışan, 100 yahnici dükkânı ve 255 nefer çalışan, 155 büryancı dükkânı ve 200 nefer çalışan, 50 dolmacı dükkânı ve 155 nefer çalışan olduğunu ifade eder.¹⁴ Yüzyılın ikinci yarısında, Hezarfen Hüseyin Efendi, İstanbul'da on iki meşhur aşçı dükkânı olduğunu belirtir.¹⁵ Meşhur olmayanlar dışında da dükkânlar olduğu kabul edilse dahi fark çok yüksektir. Bu yüzyıl için aşağıda başvurulacak belgeler Evliya Çelebi'nin verdiği sayıları hiçbir şekilde doğrulamıyor. Evliya Çelebi, sarayda, konaklarda, imaretlerde, yeniçeri odalarında, kalafatçı odalarında mesleğini icra eden aşçıları da bu sayıya dahil etmiş olabilir mi?

17. yüzyılın ikinci yarısındaki İstanbul esnafının isimlerinin kaydedildiği iki ihtisab defteri günümüze ulaşmıştır. Bunlardan birincisi 1681 tarihli ve kol bölgelerine göre toplanan günlük dükkân vergilerinin kayıtlarını ihtiva etmektedir.¹⁶ İkincisi 1682'ye aittir ve meslek gruplarına göre düzenlenmiş günlük dükkân vergilerinin kayıtlarını ihtiva etmekte-

12 Luigi Bassano, *Kanuni Dönemi Osmanlı İmparatorluğu'nda Gündelik Hayat*, Çev. Selma Cangı, Yeditepe Yayınevi, İstanbul 2015, s. 96.

13 İSAM, İKS Rumeli Mahkemesi 21 Numaralı Sicil, c. 12, İstanbul 2011, s. 45, Hüküm No: 1.

14 Evliya Çelebi, c. 1, s. 528-529.

15 Hezarfen Hüseyin Efendi, *Telhisül-Beyân Fî Kavânin-i Âli Osmân*, Haz. Sevim Ilgürel, TTK Yayınları, Ankara 1998, s. 252.

16 MC B-2.

dir.¹⁷ İki defterdeki kayıtlar hemen hemen aynıdır. Yalnız defterlerde yer alan bilgiler, bazı isimlerin fiilen mesleğini yapanlar değil mülk ya da gedik sahibi olup dükkânını kiraya verenler olabileceği ihtimalini ortaya çıkarıyor. Örneğin dükkân sahibi olarak bahsedilen Ayasofya Vakfı, İbrahim Paşa, Nişancı Paşa Kızı gibi isimlerin fiilen esnafılık yapması söz konusu olamaz. Alaca Hamam civarında Müslüman Siyavuş Ağa'nın dükkânının Yahudi kebabçısı olarak kayıt edilmiş olması da bir başka örnektir. Siyavuş Ağa dükkânını bir Yahudi kebabçıya kiralamış olmalıdır.

1682 tarihli defterde "Esnaf-ı yahniciyan ve aşçıyan" başlığı altında otuz altı esnaf zikredilmektedir.¹⁸ Bu ifade iki meslek grubunun birlikte düşünüldüğü izlenimini vermektedir. Bunlardan yirmi sekizinin aşçı, altısının yahnici, birinin de herise-pilav ve yahnici olduğu kaydedilmiştir. Aynı kayıtlar ufak farklılıklarla 1681 tarihli defterde de mevcuttur. Bu isimler ve dükkânların konumları Tablo 4'te gösterilmiştir.

17. yüzyılda, Ayasofya-Beyazıt arasında on bir, Bahçekapı-Unkapanı arasında yedi, Beyazıt-Edirnekapi arasında beş, Marmara kıyısında Yedikule'de dört, Unkapanı-Balat arasında dört, Bahçekapı-Kapalıçarşı arasında üç, Beyazıt-Aksaray-Topkapı arasında iki aşçı dükkânı bulunmaktadır. 16. yüzyıldaki Tahtakale dükkân yoğunluğu bu yüzyılda oldukça azalmıştır. Bu yüzyılda dükkânların yoğunlaştığı yer Kapalıçarşı'nın güneyindeki Tavukpazarı denilen, günümüzdeki Çemberlitaş civarıdır. Burada sekiz aşçı dükkânı vardır ki tüm aşçı dükkânlarının yüzde yirmi ikisine karşılık gelmektedir.

1681 tarihli defterde 3.170 esnaf kaydedilmiştir.¹⁹ Buna göre defterde kayıtlı toplam esnafın yüzde 1,1'i aşçı dükkânıdır. Hezarfen Hüseyin Efendi, 17. yüzyılda İstanbul'da 32.150 dükkân olduğunu belirtmektedir.²⁰ Evliya Çelebi'nin verdiği sayı daha da yüksektir. Minimum sayı dikkate alınsa bile İstanbul'daki aşçı dükkânlarının tüm dükkânlara oranının yüzde 0,1'i aşmadığı tahmin edilebilir. 17. yüzyıl için tahmini 400.000 nüfusu olan İstanbul'da yaklaşık 11.428 kişiye bir aşçı dükkânı düşmektedir. Bu veriler, nüfusa göre dükkân sayısının az olduğunu düşündürmektedir.

17 MAD 514, 526. (Bu ihtisab defterinin bir bölümü MAD 514, bir bölüm MAD 526'da bulunmaktadır.)

18 MAD 526.

19 MC B-2, s. 16b.

20 "Bu zikr olunan erbâb-ı hirefin dekâkini cem'an otuz iki bin yüz elli dükkândır," Hezarfen, s. 54.

Tablo 4. 1681-82 Yıllarında İstanbul Aşçı Esnafı ve Ödedikleri Vergi

Dükkan Sahibinin İsmi	Mesleği	Vergi (Akçe/Gün)	Dükkanın Konumu
El-hac Mahmud Çelebi	Herise pilav	2	Tahtakale
El-mezbur	Yahnici	5	Tahtakale
Sebzehane Katibi Ömer Efendi	Aşçı	3	Eminönü
Hacı Mahmut	Yahnici	5	Balıkpazarı harici
Musa Çelebi	Aşçı	4	Ayasofya
Hacı İsmail	Yahnici	5	Ayasofya
Aşçı Dükkanı	Aşçı	4	Mahmudpaşa Hanı içinde
Mustafa Ağa	Yahnici ve Hoşaf	5	Tavukpazarı
Tavukçu Kisu	Aşçı	4	Tavukpazarı
Hamami Emir	Aşçı ve Arap Şerbeti	4+2	Çemberlitaş Vezir Hanı civarı
Abdullah Efendi	Aşçı	4	Divanyolu
Hasan Efendi	Aşçı	4	Mercan Çarşısı
Oruç Beşe	Aşçı	4	Mercan Çarşısı
Abdi Ağa	Aşçı	3	Çukurçeşme
Süleyman Ağa	Aşçı ve Arap Şerbeti	4+2	Şehzadebaşı
Sunullah Efendi	Aşçı ve Hoşaf	4+1	Okçularbaşı
İbrahim Ağa	Aşçı	4	Parmakkapı
Müslî Bey	Yahnici ve Hoşaf	5+1	Parmakkapı
El-hac Musa	Yahnici ve Arap şerbeti	5+2	Parmakkapı
Ali Ağa	Aşçı	4	Parmakkapı
Abdurrahman	Aşçı	4	Yedikule harici
Emir Taki Çelebi	Aşçı ve Arap Şerbeti	4+2	Yedikule harici
Yazıcı	Aşçı	4	Yedikule harici
Mehmet Ağa Kethüdazade	Aşçı ve Arap Şerbeti	4+2	Yedikule harici
Hasan Beşe	Aşçı	4	Küçük Karaman
Kürt Mehmet Bey	Aşçı ve Hoşaf	4+1	Küçük Karaman
Deli Yako(?)	Aşçı ve Çevren	4+1	Edirnekapi
Mehmet Efendi	Aşçı ve Çevren	3+1	Karagümrük
Sefer Ağa	Aşçı ve Arap Şerbeti	4+2	Fener Kapısı harici
Ahmet Çelebi	Aşçı ve Arap Şerbeti	4+2	Fener Kapısı harici
Moskov Zimmi	Aşçı	4	Balat Kapısı
Hacı İsmail	Aşçı ve Arap Şerbeti	4+2	Horhor
Kara Hasanazade	Aşçı ve Arap Şerbeti	4+2	Fener Kapısı harici
Anastas	Aşçı	4	Unkapanı
Keresteci Emir	Aşçı	4	Unkapanı
Mustafa Çelebi	Yahnici ve Hoşaf	5+1	Unkapanı
TOPLAM		146+24	

Kaynak: MAD 526; MC B-2.

Gündelik tüketim maddelerinin satıldığı dükkânlardan “yevmiye-i dekağın” adıyla anılan günlük bir vergi muhtesibe bağlı kol oğlanları tarafından toplanmaktaydı.²¹ 1681 tarihli ihtisab defterine göre esnaftan günlük 8.087 akçe vergi toplanmıştır.²² Bu verginin 146 akçesini yani yüzde 1,8’ini aşçı esnafı ödemektedir. Aşçıların günlük dört akçe, yahnicilerin beş akçe vergi ödediği, herise pilav için ise iki akçe vergi ödendiği görülüyor. Yemek yanında şerbet ve hoşaf satanlar ayrıca bu ürünler için de vergi ödüyordu. Tablo 4’te bu vergiler artı olarak gösterilmiştir. Üç aşcının üç akçe vergi ödemesinin nedeni nedir? Dükkânın küçük olması mı, günlük satışlarının sınırlı olması mıdır? Bu sorulara bir açıklama getirmek pek mümkün görünmüyor.

18. yüzyılın ilk yarısında 1726’da İstanbul’da faaliyet gösteren, tespit edebildiğimiz yedi aşçı dükkânı Tablo 5’te gösterilmiştir. Bu isimler İstanbul Şeriye Sicilleri ve Atik Şikâyet Defterleri kayıtlarından derlenmiştir. Bunlar tesadüfen şikâyet ve dava konusu olmuş isimlerdir. Tablo 5’teki isimler o tarihte İstanbul’daki aşçı sayısının bütününe göstermez. Kayıtlarda geçen bu isimleri belirtmemizin iki nedeni vardır. Birincisi, bu yedi dükkânın tamamı Beyazıt-Kapalıçarşı bölgesindedir ve buradaki aşçı dükkânı yoğunluğuna işaret etmektedir. İkincisi aşçı esnafı arasında gayrimüslimlerin de olduğunu gösteriyor olmasıdır.

Tablo 5. 1726’da İstanbul Aşçı Esnafı

Esnaflın İsmi	Dükkân Konumu
Aşçı Nano ²³	Mercan
Aşçı Simo ²⁴	Tavuk Pazarı sırtıkçılar köşesinde
Aşçı Dükkânı ²⁵	Simkeşhane yakınında Nerdüban ayağında
Aşçı Dükkânı	İrgad Pazarı’nda
Aşçı Arnavud	Parmakkapı kolları yakınında
Aşçı Polat	Parmakkapı kolları yakınında
Aşçı Kuddisi	Bitpazarı

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

21 Robert Mantran, “17. Yüzyılın...,” c. 1, s. 289-292.

22 MC B-2, s. 16b.

23 İSAM, İKS İstanbul Mahkemesi 24 Numaralı Sicil, c. 21, İstanbul 2011, s. 226, Hüküm No: 143.

24 a.g.e.

25 İAM, AŞD, c. 2, Hüküm No: 110/150/1 (Yayınlanmamış).

18. yüzyılın ikinci yarısında, aşçı esnafı hakkındaki bilgilerimiz, 1763 tarihli Galata ve Kasımpaşa esnaf sayımına ait defter ve III. Selim zamanına ait 1791-1793 tarihli kefalet-yoklama defterlerine dayanmaktadır. 1763 tarihli defterdeki aşçı esnafı ve dükkânların konumları Tablo 6'da, 1791-93 tarihli defterlerdeki aşçı esnafı ve dükkânların konumları ve çalışan sayıları Tablo 7'de gösterilmiştir.

Tablo 6. 1763'te Galata ve Kasımpaşa'daki Aşçı Esnafı

Esnafın İsmi	Mesleği	Dükkanın Konumu	Çalışan Sayısı
Zımmi Nikola Usta ve Ortağı Hristo	Aşçı ve hoşabci	Karaköy dahili	6
Zımmi (...) Usta ve Ortakları Dimo ve Kosta	Aşçı ve çevrenci	Karaköy dahili	6
Zımmi Micak Usta ve Ortağı (...)	Aşçı ve çevrenci	Kürkçüler yakını	2
Zımmi Mihal Usta	Aşçı ve çevrenci	Balıkpazarı Kapısı	5
Zımmi (...) Usta ve Ortağı Zımmi (...)	Aşçı ve hoşabci	Zincirlihan yakınında	4
Zımmi (...) Usta ve Ortağı Malvo	Aşçı ve hoşabci	Azabkapısı	3
Zımmi Sarko Usta ve Ortağı	Aşçı, çevrenci ve hoşabci	Kasımpaşa Tersane Kapısı Kuyubaşı	5
Zımmi Yorgi ve Ortağı (...)	Aşçı, çevrenci ve hoşabci	Kasımpaşa Cuma yakınında	4
Zımmi (...) Usta	Aşçı, çevrenci ve hoşabci	Kasımpaşa Büyük Cami yakınında	4

Kaynak: MC B-10.

Tablo 7. 1791-93 Yıllarında İstanbul Aşçı Esnafı

Esnafın İsmi	Konum	Çalışan Sayısı	Açıklama
Mehmed Abdi Ağa	Kıztaşı havalisi	3	27. Bölük
	Sultan Mehmet Han Cami-i Şerifi Çörekçi Kapısı ittisalinde	5	
Monla Ali	Sultan Mehmet Han Cami-i Şerifi Çörekçi kapısı itsalinde	4	
Lazko zımmi	Çarşambapazarı havalisi	4	
Hüseyin ve Mitro zımmi	Eğri Kapı ve Yatağan Çeşmesi havalisi	4	

Aşçı Dükkânı	Balat Kapısı havalisi	6
Emin	Mustafa Paşa Çarşısı havalisi	1
Mustafa ve Ortağı (...)	Azablar Hamamı havalisi	2
İstefan Zımmı	Unkapanı havalisi	5
Kara (...)	Bitpazarı –Yağcı Hanı arasında	6
Hasan	Aynı bölgede	6
Aşçı Dükkânı	Aynı bölgede	5
Markar(?)	Esir Pazarı civarı	4
İvaz	Esir Pazarı civarı	7
İskender	Esir Pazarı civarı	4
Molla (...)	Alaca Hamam- Haseki Hamamı	
	Bahçekapı-Tahtakale Bölgesi	8
Aşçı Dükkânı	Ayazma	5
Yorgi, Marko, Hristo, Yani	Bahçekapı harici	4
Hacı Mehmed ve Oğlu Salih	Eminönü Büyük Gümrük	4
Taşköprülü Hüseyin	Eminönü Büyük Gümrük	2
Yani Usta	Eminönü Tütün Gümrüğü	5
Todori ve Tanaş	Odun Kapısı civarında	4
(...) ve Ortağı (...)	Odun Kapısı civarında	4
Aşçı Dükkânı	Odun Kapısı-Ayazma İskelesi arasında	3
İstavri	Cibali İskelesi civarı	4
Elya (İlya?)	Ayazma Kapısı harici	4
Yako ve Ortağı	Fener Kapısı harici	3
Aşçı Dükkânı	Fener Kapısı harici	4
Tanaş	Balat Kapısı harici	4
Aşçı Dükkânı	Ayvansaray İskelesi civarı	3
Kosta Usta	Yedikule harici	6
Aşçı Dükkânı	Yedikule harici	4
Usta Yani	Langa Yenikapı harici	5
Yako (?)	Langa Yenikapı harici	4
Mitro Usta	Kumkapı harici	5
Aşçı	Defterdar İskelesi yakınında	3
Aşçı	Defterdar İskelesi yakınında	2
Aşçı	Defterdar İskelesi yakınında	
	çömlekçiler başında	5
Çalışan Toplamı:		161

GALATA

Benkola Veled Hristo	Harici Karaköy	4
Ali (...)	Harici Eski Yağkapanı	4
Bedros Veled Aydoğdu (?)	Harici Karaköy Kapısı	5
Filyo (?), Pandeli, Yorgi	Galata Sultan Beyazıt Mahallesi Terazi dibi yakınında Mumhane dahilinde	5

Çakmak ve Ortağı	Sandukcular yakınında	5
Toma ve Petro ve Taryon (?)	Karaköy Kapısı dahilinde	6
Serkis	Karaköy Kapısı dahilinde	3
Andon ve Ortağı Yorgi	Karaköy Kapısı dahilinde	3
Mehmed Bin Mustafa	Karaköy Kapısı dahilinde	4
Çalışan Toplamı:		39
KASIMPAŞA		
Usta Abdullah	Kışlak Önü	5
Aşçı Dükkânı	Zincirlikuyu ve Dörtkuyu'dan Tersane'ye gelirken	4
İstori	Aynı mahalde	3
Çalışan Toplamı:		12
TOPHANE		
Aşçı Dükkânı	Salıpazarı , Fındıklı Çarşısı	4
Aşçı Dükkânı	Galatasaray civarı	1
Çalışan Toplamı:		5
GENEL TOPLAM		236

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

18. yüzyılda İstanbul'da 38 (Defterdar dahil) olan aşçı dükkânı sayısı, hemen hemen 17. yüzyıl ile aynı sayıdadır. Bunda, Osmanlı iktisat düşüncesinin üç ana öğesinden biri olan gelenekçilik ilkesinin ve onun "kadimden olagelene aykırı iş yapılmaması" şeklinde ifade edilen etkisini görmek mümkündür. Dükkân sayısının dondurularak, mevcut denge- nin korunmasına, üretim ve istihdam yapısının değişmeden kalmasına Osmanlı klasik döneminde titizlikle dikkat edilirdi.²⁶

18. yüzyılda, Unkapanı-Defterdar arasında on bir, Bahçekapı-Unkapanı arasında on bir, Ayasofya-Beyazıt arasında altı, Marmara kıyı- larında (Güney İstanbul) beş, Beyazıt-Edirnekapı arasında beş aşçı dükkânı bulunmaktadır. Dükkânların Bahçekapı-Unkapanı-Defterdar arasında yoğunlaştığı görülmektedir. Bu güzergâhta toplam yirmi iki aşçı dükkânı vardır ve İstanbul'daki toplam aşçı dükkânların yüzde 57'si bu bölgededir. Karşı kıyıda, Kasımpaşa'da üç, Galata'da dokuz, Tophane'de ise iki aşçı dükkânı vardır. Lokal olarak, 17. yüzyıla göre bir düşüş olmakla birlikte en fazla aşçı dükkânı yine Kapalıçarşı civarındadır. Burada altı aşçı dükkân bulun-

²⁶ Mehmet Genç, *Osmanlı İmparatorluğunda Devlet ve Ekonomi*, Ötüken Neşriyat, 8. Basım, İstanbul 2012, s. 65.

maktadır ve bu sayı İstanbul'daki tüm aşçı dükkânlarının yüzde on altısına denk gelmektedir. Tablo 5'te belirtilen Beyazıt-Kapalıçarşı bölgesinde 1726'da faaliyette olan yedi dükkân da eklenirse bu oranın daha da yükseleceğini söyleyebiliriz. Tablo 6'da belirtilen, 1763'teki sayım defterine göre Galata ve Kasımpaşa'daki aşçı dükkânlarının tamamının gayrimüslimlere ait olduğu ve dokuz dükkânın yedisinin ortaklık şeklinde işletildiği görülmektedir. Galata ve Kasımpaşa'daki aşçı dükkânlarında ortalama çalışan sayısı 4,3 kişi olmaktadır. 1791-93 yıllarına ait defterlere göre, İstanbul'daki dükkânlarda ortalama 4,2, Galata'da 4,3, Kasımpaşa'da dört, Tophane'de 2,5 kişi çalışmaktadır. Aşçı dükkânlarında en az bir en fazla sekiz kişi çalışmaktadır. Bir kişinin çalıştığı dükkânlar Mustafa Paşa Çarşısı ve Tophane'de bulunmaktadır. Sekiz kişinin çalıştığı bir dükkân vardır ve Alacahamam-Bahçekapı-Tahtakale bölgesindedir. Kapalıçarşı civarındaki İvaz'ın dükkânında da yedi kişi çalışmaktadır.

1791-93 tarihli defterlere göre, 18. yüzyılda İstanbul'da 6.096, Galata, Kasımpaşa ve Tophane'de ise 2.932 dükkân bulunduğu görülüyor.²⁷ İnciciyan ise İstanbul Efendisinin listesine göre şehrin bütün dükkânlarının 5.233 adet olduğunu söyler.²⁸ Bu verilere göre İstanbul'daki tüm dükkânların yüzde 0,6'sı, Galata, Kasımpaşa ve Tophane'deki dükkânların yüzde 0,3'ü aşçı dükkânıdır. Bu yüzyılda 10.784 kişiye bir aşçı dükkânı düşmektedir. Aşçı dükkânlarının 16., 17. ve 18. yüzyıllarda İstanbul'daki dağılımı Harita 1'de gösterilmiştir.

Yemek Çeşitleri ve Fiyatlar

İstanbul imparatorluğun her yöresinden katılan çeşitlerle zengin bir mutfağa sahiptir. Ancak bu çalışmada içinde sadece aşçı esnafı dükkânlarında satıldığı tespit edilebilen yemeklerden bahsedilecektir.

Tablo 4 ve Tablo 6'da görüldüğü gibi, aşçı dükkânlarında yemeklerin yanında hoşaf ve şerbet de satılmaktadır. 17. yüzyılda altı aşçı dükkânında aynı zamanda hoşaf, dokuz aşçı dükkânında da şerbet satılmaktadır. 18. yüzyılda da Galata ve Kasımpaşa'da mevcut dokuz aşçı dükkânının beşinde hoşaf satılmaktadır. Ayrıca bazı aşçı dükkânlarında çevrencilere mahsus ciğer

²⁷ Ertuğ, s. 413-426.

²⁸ İnciciyan, s. 37.

kebabi, pencevüş kebabi gibi ürünlerin satıldığı da görülmektedir. Buradan benzer ürün satan esnaf arasında ürün geçişliliği olduğu sonucu çıkarılabilir.

Çeşitli kaynaklardan derlenen, İstanbul aşçı dükkânlarında satılan yemekler ve bir akçe'ye satılan dirhem miktarı olarak fiyatları Tablo 8'de gösterilmiştir.

Tablo 8. İstanbul Aşçı Dükkânlarında Satılan Yemekler ve Fiyatları (Dirhem/Akçe²⁹)

Yemek Cinsi	Birim	1525 ²⁹	1592 ³⁰	1600	1600 ³¹	1624 ³²	1640 ³³	1654 ³⁴
		Öncesi ³⁵						
Nohutlu ve Limon Sulu								
Pirinç Çorbası	Dirhem						200	
Şirden Çorbası	Dirhem							
Sade Pirinç Pilavı	Dirhem						80	
Pirinç Pilavı Herisesi ile	Dirhem						100	
Şa'riye Pilavı Zerdesi ile	Dirhem						90	
Tava Büryan ³⁶	Dirhem	100	33/25	20	25	25	22	20
Tennur Büryanı	Dirhem	100	33/25	20	25	25	22	20
Koyun Yahni	Dirhem	100				16*	18*	
Keçi Yahni	Dirhem	125						
Sığır Yahni	Dirhem	200					9*	
Koyun Etli Yaprak Dolma	Adet		8					
Sığır Etli Yaprak Dolma	Adet		12					
Badincan Dolması	Adet			3	10			
Kabak Dolması	Adet			1	2			
Lahana Dolması	Adet				12		20	10
Şirden Dolması ³⁷	Adet	1						

Kaynak: Tabloda dipnotlar halinde gösterilmiştir.

* Akçe olarak okka fiyat

29 Sahillioğlu, s. 56.

30 İSAM, *İKS Üsküdar Mahkemesi 84 Numaralı Sicil*, c. 10, s. 651, Hüküm No: 1308.

31 Kütükoğlu, "1600 Tarihli...", s. 29.

32 a.g.e., s. 29.

33 Kütükoğlu, "1624 Sikke...", s. 126.

34 Kütükoğlu, "Osmanlılarda Narh...", s. 93.

35 Arif Bilgin, "Narh Listeleri ve Üsküdar Mal piyasası," 4. *Üsküdar Sempozyumu Bildiriler*, c. 2 içinde, Ed. Coşkun Yılmaz, İstanbul 2006, s. 169.

36 Büryan fiyatları et narhının iki katı olarak hesap edilmiştir.

37 Barkan, "15. Asrın...", s. 336.

Çorba İstanbulluların çok tükettiği bir yiyecektir ve kaynaklarda birçok çorba çeşidinin adı geçer. Ancak aşçı dükkânlarında hangi çorbaların satıldığı konusunda kayıtlarda fazla bilgi bulunmamaktadır. Aşçı dükkânlarında satılan çorbalardan biri, 1640 yılına ait bir narh kaydından öğrenebildiğimiz “nohudlu ve limon sulu pirinç çorbası”dır.³⁸ Pirinç çorbası İstanbul imaretlerinde sabah pişirilirdi ve çorbaya maydanoz da konulurdu.³⁹ 16. yüzyılda İstanbul’a gelen Hans Dernschwam, “Önce pirinç çorbası içilir (...) Çorbaya limon suyu veya sirke dökerler, biraz da karabiber koyarlar”⁴⁰ diye aktarmaktadır. Bir diğer çorba, işkembe çorbası gibi “sarmısak ve sirkeyle pişirilen şirden çorbası”dır. Bu çorbanın aşçı dükkânlarında pişirilmesine işkembeciler her zaman itiraz etmişlerdir. İşkembeciler, bu çorbanın işkembecilere mahsus olduğunu, aşçıların bu çorbayı pişiremeyeceğini belirterek birçok defa mahkemeye başvurmuşlardır. Kadıların defalarca yasak getirmiş olmalarına rağmen aşçıların yine de bu çorbayı satmaya devam ettiği anlaşılmaktadır.⁴¹

Aşçı dükkânlarında satılan bir diğer yemek çeşidi, Osmanlı mutfağının vazgeçilmezi olan pilavdır. 17. yüzyıla ait bir narh defterindeki “pirinç pilavı, herisesi ile,” “sade pirinç pilavı,” “şa’riye pilavı, zerdesi ile”⁴² şeklindeki ifadelerden anlaşılabacağı gibi aşçı dükkânlarında pirinçle pişirildiği gibi şehriyeyle de pilav pişirilmektedir. 17. yüzyılda Tahtakale’de El-hac

38 Kütükoğlu, “Osmanlılarda Narh...,” s. 93.

39 Süheyl Ünver, İstanbul Risaleleri, İBB Yayınları, c. 3, İstanbul 1995, s. 343.

40 Hans Dernschwam, s. 170.

41 “Ma’rûz-ı dâ’i-i devletleridir ki İstanbul’da vâkı’ işkenbeci tâifesinin kethüdâ ve ihtiyârlarından cemm-i gafir meclis-i şer’de biz kadimül’eyyâmdan bu âna gelince dergâh-ı âlî yenicilerinin altmış dördüncü cemâ’atine mahsus oda neferâtının miri zağarlarına bâ fermân-ı âlî kifâyet mikdân medcânene işkenbe verip mukabelesinde dükkânlarımızda pâk ve zâhir işkenbe ve şirden çorbası tabh ve ibâdullâha bey’ edegilip ta’âm tabh eden aşçı tâifesi dükkânlarında metâ’ları olmak üzere kasab tâifesinden iştirâ eyledikleri şirdeni doldurup ve kavurup tabh eylediklerinde nizâ’ımız olmayıp lâkin bize mahsus olan işkenbe çorbası gibi sirke ve sarımsak ile şirden çorbası tabhdan mukaddemâ zikr olunan oda ahâlisi da’vâ ve ba’de’t-tefahhus aşçı tâifesi men’ birle, kibel-i şer’den yedimize i’lâm ve mücebince emr-i âlî ihşân olunmuşiken, ba’zı aşçı tâifesi kadime mugayir ve emr-i âliyemuhâlifvaz’ u hareket eder deyü teşekkî edip mazmûnu min küllî’l-vücûh takrirlerine muvâfık yüz otuz [64b] altı senesi târihiyle müverrah bir kut’a emr-i âlî ibrâz etmeğin, ber müceb-i emr-i âlî zikr olunan şirdeni sirke ve sarımsak ile işkenbe çorbası gibi tabh etmemek üzere aşçı tâifesine tenbih olunduğu, huzûr-ı âlîlerine i’lâm olundu. Fermân men lehû’l-emrindir. Fi 21 Rebî’levvel sene [1]139,” İSAM, İKS İstanbul Mahkemesi 24 Numaralı Sicil, c. 21, İstanbul 2011, s. 297, Hükûm No: 216.

42 Kütükoğlu, “Osmanlılarda Narh...,” s. 93.

Mahmud'a ait dükkânda herise ile satılan pilav, yanında herise ve zerde olabildiği gibi sade olarak da satılmaktadır.⁴³ Herise, buğday ve etin dövülerek yapıldığı keşkek de denilen yemektir.⁴⁴ Zerde ise, safranla pişirilen pirinçli bir tatlıdır.⁴⁵ 16. yüzyıl şairi Zati'nin şu dizelerinden de anlaşılacağı gibi;

Aklıkda sen pilav u ben sarulıkda zerde
Hem-sofra olalum gel bir hış latif yirde⁴⁶

Osmanlı mutfağında adları genellikle yan yana anılan pilav ve zerde imaretlerde özellikle cuma günlerinde pişirilirdi.⁴⁷

16. yüzyılda aşçı dükkânlarında satılan et yemekleri “tava büryan,” “tennur büryanı” ve “yahni”dir.⁴⁸ Mütercim Asım Efendi tava büryanı, “Tava kebabıdır. İbtida eti bir tencerede kızartıp, badehu tavaya koyup sirke ve taze sarmısak, mevsimiye sebzevat izafesinden sonra fırına salıp itidal üzere pişirirler”⁴⁹ şeklinde tarif etmektedir. 1587’de Avusturya elçilik heyetiyle İstanbul’a gelen eczacı Reinhold Lubenau, tava büryanının nasıl pişirildiğini şöyle anlatır:

... Özel bir tavada özenle kızartılmış kuzu eti gibi. Bu yemekler için yuvarlak ve bir el yüksekliğinde, bakırdan yapılma kapağı olan bizdeki badem ezmesi tavalarına benzeyen gömme tavalar kullanılır ve hem üstten hem alttan az ateşle ısıtılarak içlerindeki eti çok güzel pişirirler. Bazı aşevlerinde bunların genişliği 4-5 veya daha çok sayıda ikiye bölünmüş kuzuyu pişirmeye ya da kızartmaya elverişlidir. Bizim elçiliğimizde kalan pek çok kişi kentte binlercesi bulunan bu gibi aş evlerine giderek kızarmış kuzu etinden alıp getirirlerdi. Oysa Alman

43 MAD 526.

44 Şemseddin Sami, *Kamus-ı Türki*, TDK Yayınları, Ankara 2015, s. 638; Mütercim Asım Efendi, *Burhan-ı Katı*, TDK Yayınları, İstanbul 2009, s. 43.

45 Şemseddin Sami, s. 1375.

46 Kenan Erdoğan, “Zati Divanında Yiyecekler,” *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, sayı 22, 2003, s. 54.

47 Ünver 1995, s. 343.

48 Barkan, “15. Asrın...,” s. 336; Yücel-Pulaha, s. 61.

49 Mütercim Asım Efendi, s. 747.

Evinde daima yeterince, hatta fazlasıyla yemek pişirilmekteydi. Ama bu kızarmış kuzuların tadı bizim daha çok hoşumuza geliyordu.⁵⁰

Bu sözleriyle Lubenau, aşçı dükkânlarının sayısını abartsa da tava büryanın lezzetli bir yemek olduğunu belirtir. Tennur büryanı ise kuzu veya koyun etinin tandıra asılarak pişirildiği büryan çeşididir.⁵¹ Tavuktan da aynı usullerle büryan yapılmakta ve satılmaktadır.⁵² Yazarının ismi ve yazım tarihi bilinmeyen bir yazma eserden aktarıldığına göre tava büryanı üzerine yoğurt konulup sumak ekerek yenilmektedir.⁵³

Aşçıların önceden haşlama veya yahni yaptıkları eti sonradan büryan olarak pişirmek veya daha kızarmış ve kırmızı bir görünüm vermek için ete “aşı” denilen bir sos sürmek gibi hilelere başvurdıkları da anlaşılıyor. Kanunnamelerde bu tür uygulamaların yasak olduğu belirtiliyor. “...tava büryanı evvel suyla ıslayub bişirürler imiş men ideler ve evvel yahni idüb sonra büryan etmeği men ideler ve kuzu büryanın yüzüne aş sürmeği men ideler ve suya dahi ıslamayalar...”⁵⁴ Görüldüğü gibi hileli gıda satışı günümüzde olduğu gibi 16. yüzyılda da vardı. Hileye teşebbüs edenlerin cezası da kanunnamelerde belirtilir; “Muhalefet idenleri muhtesib kadı marifetiyle döğе”⁵⁵ ifadesinden kanuna uymayanların falakaya yatırılacağı anlaşılmaktadır.

Yahni genellikle soğanla tencerede pişirilen et yemeklerinin genel adıdır.⁵⁶ 18. yüzyılda Dürrizade Nurullah Mehmed Efendi “Yahni egerçi cümlelerin ma’lumu meşhur taamdır” demekte ve kitabında, beyaz yahni, nohutlu yahni, kırmızı yahni, Bosna yahnisi, zülüflüler yahnisi gibi yahni çeşitlerinden bahsetmektedir.⁵⁷ 15. yüzyılda Şirvani’nin yazdığı yemek kitabı incelendiğinde, soğanlı, nohutlu olduğu gibi, elmalı, ayvalı, zerdalili gibi yahni çe-

50 Lubenau, s. 355.

51 Muhammed Bin Mahmud Şirvani, 15. yüzyıl Osmanlı Mutfakı, Haz. Mustafa Argunşah ve Müjgan Cınbur, Gökkuşbu Yayinevi, İstanbul 2018, s. 226.

52 Osman Nuri Ergin, c. 1, s. 392.

53 Hüsnüye Gülsen Koç ve Günay Kut (Haz.), Kitab-ı Me’kulat Bilinmeyen Bir Osmanlı Yemek Kitabı, Ruhun Gıdası Kitaplar, İstanbul 2017, s. 68.

54 Yücel ve Pulaha, s. 61.

55 Barkan, “15. Asrın...”, s. 332.

56 Şemseddin Sami, s. 1318.

57 Dürrizade Nurullah Mehmet Efendi, Ağdiye Risalesi, Haz. Mine Esiner Özen, İşaret Yayınları, İstanbul 2015, s. 91.

şitlerinin de bulunduğu görülmektedir. Ancak bunlardan hangilerinin aşçı dükkânlarında satıldığını bilemiyoruz. Kayıtlarda sadece tavuk,⁵⁸ koyun, keçi ve sığır yahnisiden bahsedilir.⁵⁹ II. Selim'in hekimbaşı Derviş Nidai Mehmet Efendi'nin verdiği bir 16. yüzyıl tarifine göre kuzu yahni şöyle yapılmaktadır:

Ne fazla semiz ne de zayıf olmayan kuzu eti ak soğanla pişirilip su-
yunda bir gece bekletilir. Birer dirhem tarçın, kakule, yarım dirhem
karanfil, bir çekirdek misk dövülüp bir miktar et suyunda ıslatılıp pi-
şirilir. Etle karıştırılıp buharı çıkmayacak şekilde azıcık kaynatılır.⁶⁰

Aşçı dükkânlarında satılan diğer bir etli yemek "Suda pişmiş köfte"dir.⁶¹ Dolmalar da aşçı dükkânlarında satılan yemeklerdendir. Evliya Çelebi'ye göre 17. yüzyılda aşçılar, kabak, yaprak, mumbar, soğan, patlıcan, lahana dolmaları satıyordu.⁶² 1592 yılı mayıs ayına ait bir narh kaydından yaprak dolmasının koyun ve sığır etinden yapıldığını ve fiyatlarının farklı olduğunu öğreniyoruz.⁶³ Hans Derschwam, 16. yüzyılda yaprak dolmasının altına ekşi erik konarak pişirildiğini ve dolmaların üstüne yoğurt dökülerek yenildiğini anlatır.⁶⁴

Burada bir hususu belirtmek gerekiyor. Günümüzde yemeklerde sıkça kullanılan domates ve domates salçası o yıllarda bilinmiyordu ve bu yemeklerin hiçbirinde kullanılmıyordu. Domatesin adına en erken 1723'te Damad İbrahim Paşa'nın hesap defterlerinde rastlıyoruz.⁶⁵ İstanbul manavlarında ise Frenk badıncanı adıyla 1767'de görüyoruz.⁶⁶ 18. yüzyılda yazılan bir yemek pişirme risalesindeki hiçbir yemekte domates kullanılmaz.⁶⁷ Do-

58 Osman Nuri Ergin, c. 1, s. 388.

59 Halil Sahillioğlu, "1525 Yılı Sonunda İstanbul'da Fiyatlar," *Belgelerle Türk Tarihi Dergisi*, sayı 2, 1967, s. 56.

60 Necdet Sakaoglu, "Eski Mutfak Kültürümüzün Kaynakları," *Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak* içinde, Ed. Suraiya Faroqi ve Christoph K. Neumann, Çev. Zeynep Yelçe, Alfa Yayınevi, İstanbul 2016, s. 44.

61 Osman Nuri Ergin, c. 1, s. 392.

62 Evliya Çelebi, c. 1, s. 530.

63 İSAM, İKS Üsküdar Mahkemesi 84 Numaralı sicil, İstanbul 2010, c. 10, s. 651, Hüküm No: 1308.

64 Derschwam, s. 171.

65 Tülay Artan, "Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri," *Yemek ve Kültür Dergisi*, sayı 6-7, 2006, sayı 6, s. 43.

66 Stefanos Yerasimos, *Sultan Sofraları*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul : 2002, s. 61.

67 Dürrizade Nurullah Mehmet Efendi, *Ağdiye Risalesi*.

mates, 19. yüzyıldan itibaren yemeklerde kullanılmaya başlamıştır. 1836'da İstanbul'a gelen İngiliz Julia Pardoe bir Rum evinde yediği domates suyuyla renklendirilmiş pilavdan bahseder.⁶⁸ Yüzyılın ortasında domates kullanılan yemek örneklerini Mehmet Kamil tarafından 1844'te yazılan *Melceü't Tabbahin* (Aşçıların Sığınağı) isimli kitapta, örneğin "Domatesli kızartma yahni" gibi tariflerde görürüz.⁶⁹

Aşçı dükkânlarında dolma haricindeki yemekler tartıyla, dolmalar ise taneyle satılmaktaydı. 16. yüzyıldan itibaren hemen tüm kanunnamelerde büryan ve yahni fiyatlarının çığ et fiyatının iki katı olacağına dair hüküm vardır. Bu nedenle narh listelerinde açıkça ismi yazılmamış olsa bile et fiyatlarına göre büryan ve yahni fiyatlarını tespit etmek mümkündür. 16. yüzyılın başından 18. yüzyılın sonuna kadar İstanbul'da et fiyatları Tablo 9'da gösterilmiştir.

Tablo 9. İstanbul'da Et Fiyatları (1525-1800) (Akçe)

Yıllar	Birim	Et Cinsi					
		Koyun	Kuzu	Keçi	Sığır	Buzağı	Tavuk
1525 ⁷⁰	Dirhem	200*		250*	400*		60*
1551 ⁷¹	Dirhem	200*			400*	350*	
1592 ⁷²	Okka	6	8				
1596 ⁷³	Okka	12					
1600 Ön. ⁷⁴	Okka	10					14
1600 ⁷⁵	Okka	8-20 ⁷⁶			5		13-18
1620 ⁷⁷	Okka	10	12				
1624 ⁷⁸	Okka	8			5		
1640 ⁷⁹	Okka	9			4,5	7	14 (Tane)

68 Julia Pardoe, s. 57.

69 Mehmet Kamil, *Melceü't Tabbahin*, Haz. Cüneyt Kut, Duran Ofset Yayınları, İstanbul 1997, s. 31.

70 Sahillioğlu, s. 56.

71 İSAM, *İKS Üsküdar Mahkemesi 17 Numaralı Sicil*, İstanbul 2010, c. 6, s. 362, Hüküm No: 873.

72 İSAM, *İKS Üsküdar Mahkemesi 84 Numaralı Sicil*, İstanbul 2010, c. 10, s. 655, Hüküm No: 1313.

73 Selaniki Mustafa Efendi, c. 2, s. 593.

74 Kütükoğlu, "1600 Tarihli...", s. 23.

75 Kütükoğlu "1600 Tarihli...", s. 23.

76 Selaniki Mustafa Efendi, c. 2, s. 853.

77 İSAM, *İKS Eyüp Mahkemesi 19 Numaralı Sicil*, İstanbul 2011, c. 24, s. 55, Hüküm No: 1.

78 Kütükoğlu, "1624 Sikke...", s. 126.

79 Kütükoğlu, "Osmanlıda Narh...", s. 91.

1642 ⁸⁰	Okka	9	12	
1654 ⁸¹	Okka	8		
1655	Okka	10		
1677	Okka		12	
1680	Okka		12-16	14
1691	Okka	22	20	
1696	Okka	15		7,5
1703	Okka		15	
1708	Okka	12	15	
1738 ⁸²	Okka		18	
1778 ⁸³	Okka	27		
1779	Okka	30	33	
1788	Okka	24	30	
1798	Okka	36	45	
1800	Okka	36	45	

Kaynak: Tabloda dipnotlar halinde gösterilmiştir.

* Dirhem/1 Akçe

Burada tespit ettiğimiz fiyatlar narh defterlerinden derlenmiştir. Ancak narh fiyatları ile gerçek piyasa fiyatları aynı olmayabiliyordu. Örneğin, dışarıda 1593-1606 Avusturya Savaşının, içeride Celali İsyanlarının tüm hızıyla sürdüğü 1600 yılı öncesi⁸⁴ et narhı on akçe ve 1600 yılı narhı sekiz akçe iken,⁸⁵ Tarihçi Mustafa Selaniki, 1596'da etin okkasının on iki akçe olduğunu belirtir ve 1600'de de şunları yazar;

Asla ve kat'a me'kulatda narh cari olmayup, yağ ve bal ve buğday ve pirinç ve nohut ve sa'ir hububat ve et ve etmeği, ehl-i bazar istediklerine alup satmakda kimseden pervaları olmayub ve hükkamun yasag ve tazir ü tehdidleri müfid olmayub nüfuzları kalmadı. (...) etün vukiyesi yiğirmi akçaya....⁸⁶

80 ISAM, *İKS Hasköy Mahkemesi 5 Numaralı Sicil*, İstanbul 2011, c. 30, s. 358, Hüküm No: 503.

81 Bilgin, "Narh Listeleri...", s. 168, (1654'ten 1708'e kadar yıllar için).

82 ISAM, *İKS İstanbul Mahkemesi 24 Numaralı Sicil*, İstanbul 2011, c. 21, s. 514, Hüküm No: 299.

83 Ömer Çakmak, "İstanbul Mahkemesine Ait 201 Numaralı Narh Defteri," Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi SBE, Sakarya: 2012, s. 23-27 (1778-1800 yılları için).

84 Ahmet Önal, "Büyük Buhran (1593-1623)," *Osmanlı Tarihi (1566-1578)* içinde, Ed. Erhan Afyoncu, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Ankara : 2013, s. 28-50.

85 Kütükoğlu, "1600 Tarihli...", s. 23.

86 Selaniki Mustafa Efendi, *Tarih-i Selaniki*, TTK Yayınları, Ankara 1999, c. 2, s. 593 ve 853.

Görüldüğü gibi savaş ve isyanın sebep olduğu et teminindeki sıkıntı nedeniyle 1600'de narh fiyatlarıyla piyasa fiyatları arasında 2,5 kat gibi büyük bir fark oluşmuştur. İstanbul'da etin zor bulunur hale geldiğini ismini bilemediğimiz bir 17. yüzyıl şairi şöyle ifade eder;

Fukaranın hali nice olur hali aceb
Tekyelerde dahi olmaz kurban
Killeti-i lahm ile İstanbul'u gör
Etyemez tekyesine döndü heman⁸⁷

Bu durum elbette aşçı dükkânlarındaki yemek fiyatlarına da aynen yansımış olmalı. Etteki bu fiyat artışının aşçı dükkânlarındaki yemek üretiminde bir farklılaşma yaratmış olduğunu seziyoruz. Nitekim 1525'te okkası 4 akçe olan koyun yahnisi, narh fiyatları ile 1624'te on altı akçeye, 1640'ta on sekiz akçeye çıkmasına rağmen (gerçek piyasa fiyatları daha fazla da olabilir) örneğin lahana dolması 1600 öncesi dört tanesi bir akçe iken 1600'de on iki tanesi, 1640'ta yirmi tanesi bir akçeye düşmüştür. Muhtemelen içindeki et miktarı azaltılarak dolma fiyatlarının düşürülmesi suretiyle etli yemeği pahalı bulan insanlara bir alternatif yaratılarak satışların düşmesi engellenmek istenmiştir. İstanbul evlerinin mutfaklarında da et fiyatlarındaki pahalılık nedeniyle 17. yüzyılın başından itibaren dolma tüketiminin ve dolma çeşitlerinin artmış olabileceği ihtimal dahilindedir. 1679'da İstanbul pazarlarında okkası dört akçeye satılan⁸⁸ "Lisanü's-sevr" (sığır dili)⁸⁹ sebzesiyle yapılan ve 1649'da divanda paşalara verilen yemekte gördüğümüz "lisan-ı sevr dolması" örneğinde olduğu gibi.⁹⁰

Koyun eti İstanbulluların beslenmesinde önemli bir yere sahiptir ve İstanbul'un et ihtiyacı büyük oranda Balkanlar'dan karşılanmaktadır.⁹¹

87 Asaf Halet Çelebi, *Divan Şiirinde İstanbul*, Hece Yayınları, Ankara 2015, s. 72.

88 İSAM, İKS Eyüp Mahkemesi 90 Numaralı Sicil, İstanbul 2011, c. 31, s. 600, Hüküm No: 773.

89 Beşir Ayvazoglu, Çiçek ve Renk Adlarına Dair, Çukurova Üniversitesi Türkoloji Araştırmaları Enstitüsü, 2004. <http://turkoloji.cu.edu.tr/YENiyüzde20TURKyüzde20DILI/9.php>, Erişim Tarihi: 04.11.2018.

90 Hedda Reindl-Kiel, "Cennet Taamları," *Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barnak* içinde, Ed. Suraiya Faroqhi ve Christoph K. Neumann, Çev. Zeynep Yelçe, Alfa Yayınevi, İstanbul 2016, s. 93.

91 Gökçen Coşkun Albayrak, *Dersaadet'in Kileri Tuna Nehrinde Ticaret ve Devlet*, Dergah Yayınları, İ-

Osmanlı coğrafyasında ağırlıklı olarak iki tür koyun yetiştirilmektedir. Rumenli'nin kıvırcık koyunu ve Anadolu'nun büyük kuyruklu Karaman koyunu.⁹² Karaman koyunu Türklerin Orta Asya'da yetiştirdikleri ve Anadolu'ya gelirken beraberlerinde getirdikleri koyun cinsidir.⁹³ *Ağdiye Risalesi*'ndeki tarifler bize İstanbulluların kuzu ve kıvırcık koyun etini tercih ettiğini gösteriyor. 19. yüzyılın başında *Koca Sekbanbaşı Risalesi*'nde yeniçeriler hakkında, "kıvırcık koyun eti ve has ekmek yiyüp..."⁹⁴ denildiğine bakılırsa yeniçeri kışlarında da kıvırcık koyun etinin tercih edildiği anlaşılmaktadır.

Tülay Artan'ın Anthony Greenwood'dan aktardığına göre, 17. yüzyılın ortasında İstanbul'da yıllık kişi başı et tüketimi 50-58 kg'dır ki günlük yaklaşık 137-160 grama karşılık gelmektedir. Yeniçeriler ise günlük 160-190 gram et tüketmektedirler.⁹⁵ 16. yüzyılda Fatih İmarethanesinde medrese öğrencilerine günlük 80 dirhem (yaklaşık 240 gram) et verilmektedir.⁹⁶ OECD verilerine göre 2017'de Türkiye'nin kişi başı yıllık kırmızı et tüketiminin, 8,3 kg'ı sığır eti ve 4,1 kg'ı koyun eti olmak üzere 12,4 kg olduğu dikkate alınırsa o yıllarda İstanbul'daki koyun eti tüketiminin fazlalığı ortaya çıkmaktadır.⁹⁷

BAŞÇI VE PAÇACI ESNAFI

Osmanlı'da ve daha öncesinde Selçuklu dönemi Türk şehirlerinde başçı dükkânları vardı ve "revvâs" ya da "ser-pez" olarak anılırlardı.⁹⁸ 1432'de Karahisar'dan geçen Broquiere, burada koyun ayaklarından yemek yapıldığını ve bunu lezzetli bulduğunu belirtir.⁹⁹ Osmanlı toplumunda başçı dükkânlarının oldukça rağbet gördüğü anlaşıyor. Evliya Çelebi de başçılardan

tanbul 2017, s. 243.

92 Binbaşı Hüseyin Efendi, *Osmanlı'da Ziraat Memalik-i Osmaniye'nin Ziraat Coğrafyası*, Haz. Bekir Gökmen, Yeditepe Yayınları, İstanbul 2016, s. 239.

93 Sergey Grigoreviç Agacanov, *Oğuzlar*, Çev. Ekber N. Necef-Ahmet Annaberdiyev, Selenge Yayınları, İstanbul 2015, s. 135.

94 Ahmet Rasim, *Osmanlı Tarihi (Seçmeler)*, Haz. İsmet Parmaksızoğlu, Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, İstanbul 1994, s. 153.

95 Artan, s. 55.

96 Ünver, s. 345.

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

98 Erdoğan Merçil, *Türkiye Selçuklularında Meslekler*, TTK Yayınları, Ankara 2000, s. 60.

99 Bertrand De La Broquiere, *Deniz Aşırı Seyahat*, Çev. İlhan Arda, Eren Yayıncılık, İstanbul 2000, s. 195.

bahsederken “geleneksel yemek” diyerek bu rağbetin altını çiziyor.¹⁰⁰ 16. yüzyılın başında Bursa’da on altı başçı dükkânı bulunuyordu ve günde altı yüz adet baş satılıyordu¹⁰¹

Esnaflık, Dükkânların Konumları ve Şehirdeki Dağılımı

İstanbul’da baş ve paçanın aynı dükkânlarda birlikte satıldığı anlaşıyor. Kayıtlarda bu iki esnaf grubundan ve sattıkları ürünlerden genellikle birlikte bahsedilmesi bu kanaati doğuruyor. Mesela 16. yüzyılda III. Selim ve 17. yüzyılda IV. Mehmet zamanına ait kanunnamelerde başçıların baş ve paça pişirdikleri belirtiliyor.¹⁰² 1698’de İstanbul kadısına ve kaymakamına gönderilen hükümde Karaca Mustafa Paşa Camii civarında bir adet başhane ve paçacı dükkânı açılmasına ve salhaneden baş ve paça hissesi verilmesine izin verilmesi istenmektedir.¹⁰³ 1726 tarihli İstanbul Şer’iye Sicili kaydında paçacıların baş ve paça pişirip sattıkları görülmektedir.¹⁰⁴ Evliya Çelebi 17.

100 Evliya Çelebi, c. I, s. 522.

101 TSE, *Kanunname-i İhtisabı Bursa*, TSE yayınları, Ankara 1988, s. 16.

102 “... sercilerin pişirdüğü baş ve paça gözlene (...) koyun başına ve kuzu başına zamanına göre narh vireler paçanın her zaman dördü bir akçeye ola ziyade olmaya...” Yücel ve Pulaha, s. 6; “... Başçılar pişirdikleri baş ve paçayı mahrâ pişireler...” Osman Nuri Ergin, *Mecelle-i umuru-ı Belediye*, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Yayınları, İstanbul 1995, c. I, s. 388.

103 “İstanbul kaimmakamına ve kadısına hüküm ki: Rûmili kadiaskerliği pâyesile rikâb ı kââm yâbumda bi’l fi’l hâssa reis i etibbâ olan a’lemü’l ulemâ’i’l mütebahhirin mevlânâ Nûh edâmâ’llâhu te’âlâ fezâilehü tarafından arz ı hâl sunlup mahmiyye i İstanbul’da Karaca Mustafâ Paşa câmi’ i şer’î kurbında müceddeden binâ eyledüğü medresesine akar olmak üzere taht ı tasarrufunda olup mahall i mezbûrda hammâmı kurbında mukaddemâ çörekçi furunı olup hâlâ harâb ve mu’attal olan dükkânı başhâne ve paçacı dükkânı binâ itdürmek murâd idüp ol havâlide başhâne ve paçacı dükkânı olmayup ahâlîsi usret üzere olup kimesneye zarârı dahi olmamağla mahall i mezbûrda başhâne ve paçacı dükkânı binâ olındukda kimesneye zararı olmaduğın keşf olunmak üzere bundan akdem emr i şer’îfîm virilüp kibel i şer’den üzerine varlup ba’de’l keşf ve’l mu’âyene mahalle i mezbûre ve civârında olan mahallât ahâlîsinden istihbâr olındukda mukaddemâ çörekçi furunı olup mürûr ı eyyâm ile harâb ve mu’attal olup ba’de’l yevm başhâne ve paçacı dükkânı binâ olinsa kat’â kimesneye zararı olmayup ol havâlide sâkin ibâdullâha enfâ ve evlâ olduğı zâhir ve müte’ayyin olmağla kibel i şer’den hüccet i şer’iyye virilmeğle müceddeden binâsına izn virilüp sâir başhâne ve paçacı dükkânlarına selhânen hisse virilüğü minvâl üzere dükkân ı mezbûra dahi bir başhâne hissesi ta’yîn olunup beher yevm selhânen baş ve paça virilmek bâbında hüküm i hümayûnum recâ itmeğın sen ki vezir i müşârun ileyh ve mevlânâ yı mûmâ ileyhşin yedinde olan hücceti mücebince vech i meşrûh üzere amel olunmak için yazılmışdır. Fi evâil i R sene [1]110 [7 16 Ekim 1698],” İAM, AŞD, C1, Hüküm No: 30/31/140 (Yayınlanmamış).

104 “... Zikr olunan paçacı tâifesi tabh eyledikleri baş ve paçaları gereğı gibi tathir ve pâk etmeden ibâdullâha nâ-pâk baş ve paça bey’ ederler deyû der-i devletmedâra arzu hâl birle teşekki olunmağın, mücebince vârid olan fermân-ı âliyeimtisâlen tâife-i mezbûre meclis-i şer’â ihzâr ve min ba’de tabh eyledikleri baş vepaçaları gereğı gibi tathir ve pâk etmek üzere her birine tenbih-i ekd ile tenbihde birbirlerine kefil ve kethüdâları mezbûr Murad Beşe mecmû’una kefil olupnizâm verilmek ber vech-i muharrer nizâmları

yüzyılda paçacılardan bahsetmez. Başçıların sığır kelleleri, koyun kuzu kelleleri, sığır, koyun, kuzu paçaları pişirdiğini belirtir.¹⁰⁵

1682 tarihli ihtisab defterinde de “dekâkin-i esnaf-ı paçacıyan” başlığı altında belirtilen dükkânların sahiplerinin adı yazılmış, altına da “başhane” diye kayıt düşülmüştür.¹⁰⁶ Bu nedenle bu iki esnaf birlikte ele alınarak incelenecektir.

Ayasofya Vakıfları muhasebe defterine göre, vakfın kiracıları arasında, 15. yüzyılın sonunda, İstanbul’da yirmi iki, Galata’da bir adet başhane bulunuyordu.¹⁰⁷ Vakfın İstanbul ve Galata’da 2.427 dükkâmı vardı ve vakıf dükkânlarının yaklaşık yüzdebiri başçı dükkânıydı. 1519 tarihli Ayasofya Vakıfları tahrir defterine göre, vakfın kiracısı olarak, İstanbul’da on iki, Galata’da bir adet başhane bulunuyordu. Bu dükkânlar Tablo 10’da gösterilmiştir.

Tablo 10. 1519’da İstanbul Başçı Esnafı ve Dükkân Kiraları

Esnafın İsmi	Dükkânların Konumu	Ödenen Kira (Akça/Ay)
Hayreddin	Ayasofya	360
Hamza	Tahtakale	210
Hamza	Tahtakale	210
Abdi	Tahtakale	600
Hacı Mustafa	Unkapanı	300
Karagöz	Balat	180
Karagöz	Fatih Malta Çarşısı	600
Lütfü ve İbrahim	Saraçhane	180
Muhiddin	Saraçhane	120
Hamza	Laleli	160
Şirmerd	Beyazıt	450
Yunus	Fatih	300
Yusuf	Galata	270

Kaynak: Baş, s. 227.

düstürlü’l-amel olmak bâbındaemr-i âlileri niyâz olunur. Bâkî emr ü fermân hazret-i veliyyü’l-emrindir. Fi 15 Şevval sene 1138,” İSAM, İKS İstanbul Mahkemesi 24 Numaralı Sicil, c. 21, İstanbul 2011, s. 107.

105 Evliya Çelebi, c. 1, s. 522.

106 MAD 526.

107 Barkan, “Ayasofya Cami...,” s. 345.

16. yüzyılda başçı dükkânlarının Beyazıt ile Fatih Camii arasında yoğunlaştığı görülmektedir. Bu bölgede dört başçı dükkânı bulunmaktadır ve bu sayı toplam başçıların yüzde otuz birine karşılık gelmektedir. Tahtakale'de toplam dükkân sayısının yüzde yirmi üçüne karşılık gelen üç dükkân bulunmakta, Beyazıt, Laleli, Ayasofya, Unkapanı, Balat ve Galata'da birer dükkân bulunmaktadır.

15. yüzyılda Ayasofya Vakıflarının kiracısı olan başçı esnafının Tablo 2'de gösterilen kiralari incelendiğinde, 1489'da aylık ortalama kiranın 108 akçe, 1490'da 128 akçe, 1491'de 132 akçe olduğu görülmektedir. Galata'daki dükkânın kirası ise sırasıyla 110, 177 ve 175 akçedir. 1519'daki Ayasofya Vakıfları tahrir defterinde kayıtlı başçı esnafının vakfa ödediği kiralari gösteren Tablo 10'daki verilere göre, aylık ortalama kira 303 akçedir. En düşük kira 120 akçe ile Saraçhane'deki Muhiddin'in, en yüksek kira 600 akçe ile Tahtakale'deki Abdi ile Fatih Malta Çarşısındaki Karagöz'ün kirasıdır. En fazla dükkânın bulunduğu Beyazıt-Fatih arasındaki ortalama kira 300 akçe, Tahtakale'de 340 akçe, diğer yerlerde 286 akçedir.

Evliya Çelebi 17. yüzyılda 95 başçı dükkânı bulunduğunu ve 500 çalışan olduğunu belirtiyor.¹⁰⁸ 1681 ve 1682 tarihli ihtisap defterlerine göre İstanbul'daki başçı dükkânları (başhane) Tablo 11'de gösterilmiştir.

Tablo 11. 1681'de İstanbul Başçı Esnafı

Dükkân Sahibinin İsmi	Dükkânın Konumu	Günlük Vergi
Hüseyin Bey	Tahtakale	3
Ahmet Ağa	Tahtakale Dörtöl ağzında	3
Hasan Çelebizade	Harici Odun Kapısı	3
Ali Ağa	Kadırğa Limanı	3
Mustafa Paşa Hademesi	Tavukpazarı	3
Cebecibaşı	Çemberlitaş'taki Vezir Hanı yakınında	3
Müslî Bey	Eski Odalar yakınında	3
Ahmet Efendi	Şehzadebaşı	3
Hasan Efendi	Kumkapı civarında, Gelincik Çarşısı	3
El-hac Yusuf	Gedikpaşa	3
Hasan Efendi	Nişancı	3

¹⁰⁸ Evliya Çelebi, c. 1, s. 522.

Mahmut Efendizade	Davutpaşa	3
Hisar Ağası'nın	Silivri Kapısı yakınında	3
Hisar Ağası Mehmet Ağa	Yedikule haricinde	3
Hisar Ağası	Çınar yakınında	3
Solak Mustafa	Sultan Mehmet Cami Kapısı yakınında	3
Hasan Ağazade Kethüdası	Küçük Karaman	3
Ahmed Efendi	Sultan Selim Hamamı yakınında	3
Pervane Oğlu	Karagümrük	3
Mustafa Beşe	Mustafa Paşa Çarşısında	3
Debbağzade	Unkapanı dahilinde	3
Musa Ağa	Küçükpazar	3
Mehmet Odabaşı	Kaliçeciler Köşkü civarı	3
İbrahim Efendizade	Macuncu	3
Gürcü Paşazade	Avratpazarı	3
İbrahim Beşe	Aksaray	3
Başçı Dükkânı	Balat	3

Kaynak: MC B-2; MAD 526.

17. yüzyılda toplam yirmi yedi başçı dükkânı tüm İstanbul'a dağılmış görünüyor. Tahtakale'de iki, Çemberlitaş'ta iki, Şehzadebaşı'nda iki, Gedikpaşa-Kadırga'da iki, Aksaray-Çapa-Cerrahpaşa'da dört, Fatih Camii civarında üç, Kumkapı-Yedikule arasında beş, Eminönü-Unkapanı arasında üç, Silivrikapı'da bir, Cibali'de bir, Karagümrük'te bir ve Balat'ta bir adet başçı dükkânı bulunmaktadır. Bölgelere göre dağılım adet olarak ve tüm dükkânların yüzdesi olarak şöyledir; İstanbul'un güneyinde Marmara kıyılarında dokuz ve yüzde otuz üç, Beyazıt-Edirnekapi arasında altı ve yüzde yirmi iki, Bahçekapı-Unkapanı arasında beş ve yüzde 18,5, Aksaray-Topkapı arasında üç ve yüzde on bir, Ayasofya-Beyazıt ve Unkapanı-Defterdar arasında ikişer ve yüzde üç. 1681 tarihli defterdeki toplam 3.170 dükkânın¹⁰⁹ yirmi yedisi başçı dükkânıdır ve bunların tüm dükkânlara oranı yüzde 0,8'dir. 17. yüzyılda İstanbul'da 14.814 kişiye bir başçı dükkânı düşmektedir.

İstanbul Şeriye Sicili kayıtlarından tespit edildiği kadarıyla 1691'de faaliyet gösteren paçacılar ise şunlardı: Kethuda Osman Beşe, Mehmet, Ahmet, Ahmet, Murat, Ahmet, Ali, Ömer, Hasan, Ömer Beşe, Ali, Murat Beşe, Abdi Beşe, Benyola, Nikola, Riskoma, Andriye, Miço, Kula, Kiko,

¹⁰⁹ MC B-2, s. 16b.

Mehmet Çelebi, Mustafa.¹¹⁰ Bu dükkânların İstanbul'daki paçacıların tamamı olup olmadığını bilemiyoruz ancak, İstanbul Mahkemesi kayıtlarına göre 1726'da yirmi bir paçacı olduğu dikkate alınırsa bu tam bir liste olmayıdır. Toplam yirmi iki esnaftan yedisinin (yüzde yirmi yedi) gayrimüslim olduğu görülmektedir. Tablo 11'de başçı-paçacı esnafının 1681'de günlük olarak dükkân başına üç akçe, toplam olarak da günlük 81 akçe vergi ödedikleri görülmektedir. Bu verilere göre İstanbul'da toplanan günlük 8.087 akçenin yüzde biri başçı-paçacı esnafı tarafından ödenmektedir.¹¹¹

1726'da İstanbul ve Eyüp'teki paçacılar Tablo 12'de gösterilmiştir.

Tablo 12. 1726'da İstanbul Paçacı Esnafı

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

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

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

111 MC B-2, s. 16b.

18. yüzyılın ilk yarısında yirmi bir kişiye ait yirmi altı dükkân faaliyet göstermektedir. Bir kişinin dört, iki kişinin ikişer dükkânı bulunmaktadır. Aksaray, Odunkapı, Tahtakale ve Küçükpazar'da dört dükkânı olan Paçacı Süleyman'ın İstanbul'un önde gelen paçacısı olduğu anlaşıyor. Bu yirmi bir kişiden dördünün ve oran olarak yüzde on dokuzunun gayrimüslim olduğu görülmektedir. İstanbul'un Marmara kıyılarında tüm dükkânların yüzde otuz biri olan sekiz, Bahçekapı-Unkapanı arasında tüm dükkânların yüzde yirmi altısı olan beş, Beyazıt-Edirnekapi arasında tüm dükkânların yüzde on beşi olan dört, Beyazıt-Ayasofya arasında tüm dükkânların yüzde 11.5'i olan üç, Aksaray-Topkapı arasında tüm dükkânların yüzde 11.5'i olan üç, Balat-Eyüp'te üç dükkân bulunmaktadır. Tablo 15'te gösterilen 1691'deki yirmi iki paçacı esnafından, kethudaları dahil dördü ve oran olarak yüzde on sekizi "Beşe" lakabı taşıyan yeniçeri kökenli esnaptır. 1726'da ise yirmi bir esnafın kethudaları dahil on ikisi ve oran olarak yüzde 57'si Beşe lakabı taşıyan yeniçeri kökenli esnaptır. En azından paçacılar arasında 18. yüzyılın başından itibaren yeniçeri kökenli esnafın hızla arttığı görülüyor.

18. yüzyılda 1791-1793'te yapılan sayımlara ait defterlerde İstanbul'da sadece iki başçı, altı paçacı, Galata ve Kasımpaşa'da birer paçacı dükkânı olduğu görülüyor. Bu sayı geçen yüzyıla göre oldukça azdır ve şaşırtıcıdır. Bunda kâtiplerin bir ihmali veya başka bir neden olabilir mi? Bu soruyu cevaplamak mümkün görünmüyor. Bu dükkânlar Tablo 13'te gösterilmiştir.

Tablo 13. 1791-93 Yıllarında İstanbul Başçı ve Paçacı Esnafı

Esnaf İsmi	Dükkân Konumu	Çalışan Sayısı	Açıklama
Başçı (...)	Balat Sur harici	4	
Başçı Mehmed ve Ortağı Ali	Ayvansaray	2	
Paçacı Abdullah ve Paçacılar Kethüdası Ali	Şehzadebaşı	4	15. Bölük
Paçacı Mehmed Beşe	Karagümrük	6	39. Cemaat
Paçacı (...) Beşe	Çarşambapazarı	4	32. Bölük
Paçacı Hüseyin ve Ortağı	Balat Kapısı	7	
Paçacı Mustafa	Unkapanı	5	36. Bölük
Paçacı (...)	Balat Sur harici	2	
Paçacı Ahmed Usta	Galata	4	
Paçacı Abdi(?) Usta	Kasımpaşa	4	

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

Tablo 13'te görüldüğü gibi 1791-93 tarihli defterlere göre Unkapanı-Ayvansaray arasında beş, Beyazıt-Edirnekapı arasında üç ve karşı kıyıda Galata ve Kasımpaşa'da iki başçı-paçacı dükkânı bulunmaktadır. Yedi kişi çalıştıran Balat Kapısı'ndaki ve altı kişi çalıştıran Karagümrük'teki dükkânların zamanın iyi iş yapan, halkın rağbet ettiği meşhur dükkânlar olduğu söylenebilir. İstanbul'da dükkân başına çalışan sayısı ortalama 4,3 kişi, Galata ve Kasımpaşa'da dört kişi olmaktadır. Bölgelere göre ise, Unkapanı-Ayvansaray arasında dükkân başına dört kişi, Beyazıt-Edirnekapı arasında 4,7 kişi düşmektedir. 16., 17. ve 18. yüzyılların ilk yarısında Marmara kıyılarında yoğun olan başçı-paçacı esnafına 18. yüzyılın sonunda o bölgelerde rastlanmaması açıklanmaya muhtaç bir durumdur.

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

Yemek Çeşitleri ve Fiyatlar

Başçı-paçacı dükkânlarında koyun kellesi ve paçası ile pilav satılırdı.¹¹² Evliya Çelebi başçı ve paçacı esnafının, safranlı sığır kellesi, koyun kuzu kellesi, sığır, koyun, kuzu paçaları sattıklarını belirtir.¹¹³ Koyun kellesi ve paça çorbası İstanbul halkının çok rağbet ettiği yiyeceklerdir. 16. yüzyılda İstanbul'a gelen Fransız Nicolas De Nicolay, Türkler "koyun paçasını pek lezzetli bulurlar" diye yazar.¹¹⁴ Sadece sıradan halk değil Osmanlı elitininde de paça çorbasına düşkün olduğu görülüyor. Örneğin 18. yüzyılda lale devri sadrazamı Nevşehirli Damat İbrahim Paşa konağına üç günde bir Süleymaniye'deki paçacılarından paça alınyordu.¹¹⁵ Paça İstanbullunun hayatına öyle girmişti ki, İstanbul düğünlerinin adetlerinden biri de düğün gününün ertesi günü yapılan "paça günü"dür. Düğün ertesi akşam yemeğinde, kız evinde davetlilerle birlikte damadın gönderdiği terbiyeli paça yenmesi adettendi.¹¹⁶

İstanbul'da salhanede kesilen koyun ve kuzuların baş ve ayakları yalnızca başçılara ve paçacılar satılabilir. Başkasına satılması yasak-

112 Mantran 1991 "16. ve 17....," s. 208.

113 Evliya Çelebi, c. 1, s. 522.

114 Nicolas. De Nicolay, s. 218.

115 Artan, sayı :7, s. 59.

116 Abdülaziz Bey, *Osmanlı Adet, Merasim ve Tabirleri*, Haz. Kazım Ansan ve Duygu Ansan Güney, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 1995, s. 132.

tu.¹¹⁷ 1720'de Kasımpaşa kadı naibine yazılan bir emirle, bir istisna olarak Kasımpaşa tersanesinde çalışan demirci eşlerinin kuzu paçası temizleyip halka satmalarına izin verildiği görülüyor. Bu aynı zamanda İstanbul'da kadın esnafın istisna da olsa mevcut olduğunu gösteren bir kayıttır.¹¹⁸ Baş

117 "İstanbul kadısına ve Dergâh-ı mu'alla'm yeniçerileri ağasına hüküm ki: Âstâne-i aliyye'mde vâkı' paçacı esnafı gelüp Âstâne-i sa'âdet'ümde selhânelerde zebh olan aġnâmun baş ve ayakları kadimü'l- eyyâmdan berü ancak bunlara bey' olunmak üzere hutût-ı hümayûn ile makrûn yedlerinde olan evâmîr-i müte'addide nûn mazmûnları düstûr'l-amel tutulup hilâfına hareket iktizâ itmez iken çâryekci tâifesi biz sonradan cıvâl bulınduk diyü bundan akdem İslâmbol kadısı huzûrunda lede'l-murâfa'a nizâm-ı kadimleri üzere hareket olınmak içün virilen il'âm mücebince emr-i âlişânım i'tâ olınmışken yine muhâlefet [ve] nizam-ı kadimlerinin ihtilâline bâdî üzere oldukların inhâ ve ol bâbda hüküm-i hümayûnunu recâ ve Âstâne-i aliyye'de paçacı esnafının kethudâları Âlî ve yiğitbaşları Mahmûd ve ihtiyârlarından Mustafâ ve Ahmed ve Süleymân ve Mehmed ve diğer Mustafâ ve İbrâhîm ve Hüseyin ve Hasan ve Ömer vesâirleri meclis-i şer'î-i enverde çâryekci tâifesinin kethudâları el-Hâcc Mustafâ ve Seyyid Mehmed ve es-Seyyid Ebûbekir ve Kadîköylü Osman ve Halîl ve Ömer ve Hüseyin vesâirleri muvâcehelerinde Âstâne-i aliyye'de selhânelerde zebh olan aġnâmun baş baş ile dört ayakların vakt-i sayfa da iki akçe vevakt-i şitâda üç akçeye olmak üzere paçacı esnafına virilüp cıvâl be virilmemek üzere ez kadim nizam virilüp ve nizam-ı mezkûr düstûr'l-amel olup hilâfıyla hareket itdürülmemek üzere hutût-ı hümayûn-ı şevket-makrûn ile mu'anven mukaddemâ yedlerimizde müte'addide evâmîr-i aliyye i'tâ buyu[n]duğundan mâ'adâ çâryekci tâifesi mezbûrûn ile sâbka İstanbul kadısı sa'âdetlû Dâmâdzâde Murâd Efendi hazretleri husûs-ı merkûm içün murâfa'a olup yedimizde olan evâmîr-i aliyyeyi ve senedât-ı kadimeyi ibraz eyledimizde mûmâ iley dahi sayf ü şitâda selhânelerinde zebh eyledükleri aġnâmun baş ve ayakların evâmîr-i aliyye ve nizam-ı kadim ve narh-ı rûzî üzere paçacı tâifesine virüp ecâbibe virilmemek üzere il'âm ve mücebince tekrâr yedimizde tuġrâlî emr-i âlî i'tâ buyurılıp hilâf-ı emr-i âlî ve muğayir-i nizam-ı kadim hareket iktizâ itmez iken çâryekci tâifesi merkûmün yine selhânelerinde zebh eyledükleri aġnâmun baş ve ayakların bize virmekten imtînâ' ve hilâf-ı emr-i âlî ve muğayir-i nizam-ı kadim hareket cesâret iderler diyü mezbûrûndan herbiri teşekkî ve mazmûn-ı münifleri bi'l-cümle takfîr-i meşrûhlarına mutâbık müte'addide evâmîr-i aliyye ve senedât-ı kadime ibraz itdiklerinde çâryekci tâifesi mezbûrûn dahi mazmûn-ı evâmîr-i aliyyeyi herbiri tasdik itmeleriyle fîmâ ba'd paçacı tâifesi mezbûrûn yedlerinde olan evâmîr-i aliyye'nün mazmûn-ı münifleri ve nizam-ı kadimleri üzere selhânelerinde sayf ü şitâda zebh olan aġnâmun baş ve ayakların narh-ı rûzî ve kadimden olageldiği üzere paçacı tâifesine virüp hilâf-ı emr-i âlî hareket itmemek üzere çâryekci tâifesi mezbûrûna tenbih olındığı sen ki İslâmbol kadısı mevlânâ-yı mûmâ ileyhhsin il'âm itmenle il'âm mücebince amel olınmak içün yazılmışdır. Fi evâil-i B sene 1176 [16-25 Ocak 1763]." İAM, İstanbul Ahkâm Defterleri IET, İstanbul 1997, c. 1, s. 341, Hükûm No: 6/224/623.

118 "Kasım Paşa naibine hüküm ki: Kasaba i Kasım Paşa'da sâkin ve mütemekkin mîrî âhengerânî Südde i sa'âdetüme arz ü hâl idüp mezbûrlar gice ve gündüz Tersâne i âmiremde donanma i hümayûnunun âhen mühim-mâ'tın işledüklerinden gayr her biri cicerelde dahi nevbet bekle-yüp ve vâkı' olan hizmet i hümayûnunda kendüleri hizmetinden bulındukları hasbeyle ehl ü iyâllerine mâ'âş tahsil-line vakt-leri olmaduğundan mâ'adâ taraf i mîriden virilen üç-retleri dahi harc u sarflarına ihâtâ eylemedüğünden mezbûrların zevcâtları kasaba i mezbûrede vâkı' selhânelerde zebh olan kuzu paçaları'nın alup tanzif ve ibâdullâha fûrûht idüp nemâsıyla evlâdlarıyla ta'ayyûş üzereler olup bir vechile dahl olınmak icâb itmez iken hâlâ kasaba i mezbûrede vâkı' paçacı tâifesi kadime muğayir ve mûmânâ't ve dahl ü ta'arruzdan hâlî olmayup gadr sevdâ-sıyla oldukların bildürüp kadime muğayir mezbûrların te'ad-dî-le-ri men' u def olınmak bâbında emr i şerifüm recâ ve ka-saba i Kasım Paşa'da Tersâne i âmiremde mütemekkin haddâd tâifesi elli seneden mütecâviz kasaba i mezbûre selhânelerinde zebh olan kuzu paçalarını pâk idüp ibâdullâha fûrûht idegel-düklerini ahâlî i kasaba i mezbûreden yigirmi neferden ziyâde bigaraz müslimin haber virdüklerin sen ki naib i mûmâ ileyhhsin il'âm eyledüğün

ve ayak pişirip satılması da başçı ve paçacılar arasında başka esnafa yasaklanmıştı. Bunun bir istisnası, 1810 tarihli bir fermanla Langa Yenikapı'daki bir aşçı dükkânına baş ve ayak pişirme izni verilmesidir.¹¹⁹

16. yüzyılda Hans Dernschwam ve 18. yüzyılda Antonie Oliver'den başçı ve paçacılar da "pişmiş sığır ve manda dili" satıldığını öğreniyoruz. Oliver İstanbul'da dilin çok yendiğini belirtir. İki seyyah da dilin salamura veya füme olduğu konusunda fikir birliği içindedir.¹²⁰ 1520-1763 yıllarına ait baş ve paça fiyatları Tablo 14'te gösterilmiştir.

Tablo 14. İstanbul Baş ve Paça Esnafının Sattığı Yemekler ve Fiyatları (1520-1763)

Yıllar	Birim	Kuzu Baş	Kuzu Paça	Sığır Baş	Sığır Dili
1501 ¹²¹ (Bursa)	Adet/Akçe	1/1	4/1		
1520 ¹²²	Adet/Akçe		4/1		
1525 ¹²³	Adet/akçe		4/1		
1553-55 ¹²⁴	Adet/Akçe				1/1
1600 Öncesi ¹²⁵	Adet/Akçe	1 Baş,	4 Ayak /6		
1600 ¹²⁶	Adet/Akçe	1 Baş,	4 Ayak /4		
1640 ¹²⁷	Adet/Akçe	1/2	2/1		
1680 ¹²⁸	Adet/Akçe	1/2			
1707 ¹²⁹	Adet/Akçe	1/3			
1724 ¹³⁰	Adet/Akçe			1 Baş, 4 Ayak /24	
1763	Adet/Akçe	1 Baş, 4 Ayak /4-6			

Kaynak: Tabloda dipnotlar halinde gösterilmiştir.

ecilden vech i meşrûh üzre kadime muğayir te'addi vü rencide itdürilmeye diyô yazılmışdır. Fi evâsıt 1 Şa'bân sene 1132 [18 27 Haziran 1720], İAM, AŞD, s. 237, Hüküm No: 80/399/2 (yayınlanmamış).

119 Ahmet Eryüksel, "İstanbul Kadılığı 213 Numaralı Ferman Defterine Göre 1831-1863 Senelerinde Sosyal ve İktisadi Hayata Dair Kararlar," Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İÜ SBE, İstanbul 1990, s. 42.

120 Oliver, s. 253; Dernschwam, s. 174.

121 TSE, Kanunname-i İhtisabı Bursa, s. 16.

122 Yücel ve Pulaha, s. 61.

123 İSAM, İKS Üsküdar Mahkemesi 5 Numaralı Sicil, c. 3, İstanbul 2010, s. 364, Hüküm No: 687.

124 Dernschwam, s. 174.

125 Kütükoğlu, "1600 Tarihli...", s. 30.

126 A.g.e., s. 30.

127 Kütükoğlu, "Osmanlıda Narh...", s. 93.

128 Bilgin, "Narh Listeleri...", s. 169

129 Bilgin, "Narh Listeleri...", s. 169

130 İAM, AŞD, Hüküm No: 101/545/4; 1724 ve 1763'teki fiyatlar alış fiyatlarının iki katı olarak hesaplanan fiyatlardır.

1502'de Bursa'da paçacılar 100 başı paçasıyla kasaplardan 40 akçeye alıyorlardı.¹³¹ İstanbul'da, 1600 öncesi bir baş dört ayak başçılara üç akçeye, 1600'de iki akçeye satılıyordu.¹³² 1640'ta başçılar bir baş dört ayağı kasaplardan iki akçeye,¹³³ 1763'te yazın bir baş dört ayağı iki akçeye, kışın üç akçeye alıyorlardı.¹³⁴ Sığır başı ayağı ile birlikte 1724'te paçacılar on iki akçeye satılıyordu.¹³⁵ 1600 ve 1640'taki fiyatlar başçı ve paçacıların alış fiyatlarının iki katına satış yaptıklarını göstermektedir.

İŞKEMBEÇİ ESNAFI

Esnaf, Dükkânların Konumları ve Şehirdeki Dağılımı

İşkembe çorbası Selçuklu döneminde de Anadolu'da pişirilen ve Mevlana'nın *Fihî mâ fih* isimli eserinde adı geçen yemeklerdendi.¹³⁶ Evliya Çelebi 17. yüzyılda İstanbul'da 300 işkembeci dükkânı ve 800 çalışan olduğunu ve çalışanların tamamının "Rum kefereleri" olduğunu belirtir.¹³⁷ 1681 tarihli ihtisab defterine göre İstanbul'da on beş işkembeci olduğu görülüyor. Bunlar Tablo 15'te gösterilmiştir.

17. yüzyılda Unkapanı-Balat arasında dört, Beyazıt-Edirnekapı arasında dört, Ayasofya-Beyazıt arasında üç, Aksaray'da iki, Bahçekapı-Kapalıçarşı arasında bir, Marmara kıyılarında bir işkembeci dükkânı bulunmaktadır. İşkembeci dükkânlarının yüzde yirmi yedisi Unkapanı-Balat arasında, yüzde yirmi yedisi Beyazıt-Edirnekapı arasında, yüzde yirmisi Ayasofya-Beyazıt arasında bulunuyordu. Lokal olarak Balat'ta İşkembecilerin yoğun olduğu görülmektedir ve bölgede dükkânların yüzde yirmisi bulunmaktadır. Balat'ta 17. yüzyılda ağırlıklı olarak Yahudiler ve 800 hane Ermeni vardı.¹³⁸ İhtisab defterindeki 3.170 esnafın on beşi ve oran olarak yüzde 0,5'i işkembeci esnafıdır. 17. yüzyılda nüfusun yaklaşık 400.000 olduğu kabul edilirse İstanbul'da ortalama 26.000 kişiye bir işkembeci düşmektedir.

131 TSE, *Kanunname-i İhtisab-ı Bursa*, Ankara 1998, s. 16.

132 Kütükoğlu, "1600 Tarihli...", s. 31.

133 Kütükoğlu, "Osmanlıda Narh...", s. 93.

134 İAM, İstanbul Ahkam Defterleri İstanbul İET, İstanbul 1995, c. 1, s. 341, Hüküm No: 6/224/623.

135 İAM, AŞD, Hüküm No: 101/545/4 (Yayınlanmamış).

136 Nevîn Halıcı, *Mevlâî Muţfağı*, Metro Kültür Yayınları, İstanbul 2007, s. 90.

137 Evliya Çelebi, c. 1, s. 525.

138 Eremya Çelebi, s. 20-21.

Tablo 15. 1681'de İstanbul İşkembeci Esnafı

Dükkân Sahibinin İsmi	Dükkânın Konumu
İbrahim Paşa	Tavukpazarı Vezir Hanı civarı
El-hac Ahmed	Valide Han civarı
Mehmet Ağa	Laleli Çukurçeşme
Ali Efendi	Şehzadebaşı
Feyzullah Efendi	Parmakkapı
Sinan	Samatya
Mustafa Çelebi	Fatih Cami Boyacılar Kapısı
Hacı Mustafa	Küçük Karaman
Arpacılar Kethüdası	Karagümrük
Elyesa	Fener Kapısı harici
Keresteci Yahudi	Balat Kapısı harici
Haham'ın Dükkânı	Balat
Hacı Hüseyin'in Dükkânı	Balat
Arpa Emiri Ali Efendi	Aksaray Horhor
Şeyhi Mehmed Ağa	Ayasofya

Kaynak: MC B-2.

18. yüzyılın ilk yarısında 1726'da İstanbul, Galata, Tophane ve Kasımpaşa'da yirmi iki işkembeci dükkânı vardır (Tablo 16).

Tablo 16. 1726'da İstanbul İşkembeci Esnafı

Esnafın İsmi	Dükkânın Konumu
Kethüda İsmail	Şehzade (Cami) yakınında
Hasan	Tahtakale
Osman Ağa	Ayasofya
Hasan Beşe	Büyük Karaman
İbrahim Beşe	Küçük Karaman
Ali Beşe	Balıkpazarı
Murtaza Bey	Unkapanı
Deryani ve ortağı Yorgi	Yedikule
Todoraki	Altımermer
Sanas	Kumkapı
Sanas	Bitpazarı

Sanas(diğer)	Tavukpazarı
Petrova	Fener
Yorgi	Balat
Sanas	Edirnekapı
Mitro ve ortağı Tribo	Mercan
Ramo	Samatya
Veryani ve ortağı Palas	Yenikapı
Simo ve ortağı Hristo	Galata Balıkpazarı
Zeynel Beşe	Galata Azabkapısı
İbrahim Beşe	Kasımpaşa
Osman Beşe ve ortağı Apostol	Tophane

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

18. yüzyılın ilk yarısında, Beyazıt-Edirnekapı arasında dört, Marmara kıyılarında dört, Ayasofya-Beyazıt arasında üç, Bahçekapı-Unkapanı arasında üç, Unkapanı-Balat arasında iki, Bahçekapı-Kapalıçarşı arasında bir, Aksaray-Topkapı arasında bir ve karşı kıyıda Kasımpaşa, Galata, Tophane'de dört işkembeci bulunmaktadır. Tüm dükkânların yüzde on sekizi Beyazıt-Edirnekapı arasında, yüzde on sekizi Marmara kıyılarında, yüzde on sekizi Galata-Kasımpaşa-Tophane'de, yüzde on dördü Ayasofya-Beyazıt arasında, yüzde on dördü Bahçekapı-Unkapanı arasında bulunmaktadır ve kalanı da diğer semtlere dağılmıştır. 18. yüzyılın ilk yarısı için İstanbul nüfusunun 500.000 olduğu kabul edilirse yaklaşık 23.000 kişiye bir işkembeci düşmektedir. 22 dükkânın on ikisi ve oran olarak yüzde 54'ü gayrimüslimlerce işletilmektedir. Bir dükkânda ise Müslüman ve gayrimüslim ortaklığı vardır. Beş dükkânın ortaklık olarak işletildiği ve Tophane'deki Osman Beşe-Apostol ortaklığı hariç, ortaklıkların hepsinin gayrimüslimler arasında olduğu görülmektedir. 1726'da yirmi iki işkembeci arasından beşinin "Beşe" lakaplı yeniçeri kökenli esnaf olduğu görülmektedir ve bunların tüm işkembeciler içindeki oranı yüzde yirmi üçe tekabül etmektedir.

18. yüzyılın ikinci yarısında, 1791-1793 yıllarında İstanbul'da on sekiz, Galata ve Kasımpaşa'da birer işkembeci dükkânı bulunmaktadır. Bunlar Tablo 17'de gösterilmiştir.

Tablo 17. 1791-93 Yıllarında İstanbul İşkembeci Esnafı

Esnafın İsmi	Dükkânın Konumu	Çalışan Sayısı	Açıklama
Mehmed	Beyazıt Buğdaycılar Kapısı	1	
Mustafa	Fatih Atpazarı civarı	4	24. Bölük
İbrahim	Saraçhane İbrahim Paşa Hamamı yakınında	1	24. Cemaat
Petro Usta	Edirnekapı civarı	3	
Tanaş Zımmi	Balat Kapısı havalisi	2	
Hacı Hüseyin ve Kosta	Kapalıçarşı Yağcı Han civarı	2	
İşkembeci (...)	Odun Kapısı-Ayazmakapı arasında	4	
Şehri Molla Ali, Ortağı			
Şehri Ahmed	Eminönü Gümrük civarı	3	
Avram ve Ortağı			
Arslan (?)	Balıkpazarı Kapısı	2	
Hüseyin ve Ortağı	Unkapanı	3	
Yasef	Unkapanı	2	
Tanaş	Fener Kapısı civarı	4	
Marko ve Ortağı	Yedikule harici	2	
İşkembehane	Aynı yerde	11	
İşkembehane	Aynı yerde	5	
İşkembehane	Aynı yerde	4	
İşkembehane	Aynı yerde deniz kenarında	8	
İşkembehane	Aynı yerde	4	
Hasan	Galata Meyyit İskeleyi	4	
Sinan (?) Usta	Kasımpaşa Tersane Kapısı karşısında	3	

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

18. yüzyılın sonunda, Marmara sahilinde Yedikule'de altı, Bahçekapı-Unkapanı arasında beş, Beyazıt-Edirnekapı arasında üç, Unkapanı-Balat arasında iki, Ayasofya- Beyazıt arasında iki, Galata ve Kasımpaşa'da birer işkembeci bulunmaktadır. Tüm dükkânların yüzde otuzu Yedikule'de, yüzde yirmi beşi Bahçekapı-Unkapanı arasında, yüzde on beşi Beyazıt-Edirnekapı arasında, kalanı da diğer semtlerde bulunuyordu. Yirmi dükkânda toplam 72 kişi çalışmaktadır ve dükkân başına ortalama 3,6 kişi düşmektedir. Dükkânlarda en az birer kişi çalışmaktadır ve bu birer kişinin çalıştığı dükkânlar Saraçhane ve Beyazıt'ta bulunmaktadır. En çok çalışanı bulunan dükkânlar Yedikule'de

bulunmakta, birinde on bir, diğesinde sekiz kişi çalışmaktadır. Tüm çalışanların yüzde 46'sı Yedikule'deki dükkânlarda çalışmaktadır ve bu bölgedeki dükkânlarda ortalama 5,7 kişi çalışmaktadır. Bahçekapı-Unkapanı arasındaki dükkânlarda ortalama 2,8 kişi, Beyazıt-Edirnekapı arasındaki dükkânlarda ortalama 2,7 kişi, Unkapanı-Balat arasındaki dükkânlarda ortalama üç kişi, Ayasofya-Beyazıt arasındaki dükkânlarda ortalama 1,5 kişi çalışmaktadır. Bu dönemde işkembecilerin Yedikule'de yoğunlaştığı görülmektedir. Kefâlet defterlerinde kayıtlı, İstanbul'da 6.096, Galata-Kasımpaşa'da 2.932 esnafın yüzde 0,2'si işkembecidir. 18. yüzyılın sonunda İstanbul nüfusunun 550.000 olduğu kabul edilirse 27.500 kişiye bir işkembeci dükkânı düştüğü görülür.

İşkembeci esnafı yeniçeri ocağındaki zağarcı ve samsoncuların besledikleri av köpeklerinin yiyecekleri işkembeyi temin eder buna karşılık diğer esnafın verdiği günlük vergiden muaf tutulurlardı.¹³⁹ Evliya Çelebi günlük verilen işkembe miktarının altışar eşek yükü olduğunu belirtir.¹⁴⁰

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

İşkembe Çeşitleri ve Fiyatlar

Sirkeli ve sarmısaklı işkembe ve şirden çorbası işkembeci esnafının dükkânlarında satılan başlıca çeşitlerdir. Bunlar sadece işkembeci dükkânlarında satılırdı. Şirden çorbası pişirilmesi aşçı esnafı ile işkembeciler arasında her zaman sorun olmuş ve defalarca, aşçılara sirkeli ve sarmısaklı şirden çorbası pişirilmesinin yasak olduğuna dair emirler yayınlanmıştır. Aşçıların sirke ve sarmısaksız şirden dolması satmalarına izin veriliyordu.¹⁴¹ Ancak bu konuda çok sayıda dava kaydı olması bu yasağın sıkça göz

139 İsmail Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Devleti Teşkilatından Kapıkulu Ocakları*, TTK Yayınları, Ankara 1988, s. 201.

140 Evliya Çelebi, c. 1, s. 526.

141 "İstanbul kadısına ve Dergâh-ı mu'allâ'm yeniçerileri ağası olan (boş) ağa dâme ulüvvühüya hüküm ki: İstanbul ve Galata ve Üsküdar ve Eyyüb-i Ensâri ve Tophâne ve anlara müte'allik kasabât ve kurâda işkenbe şûrbası tabh iden işkenbeci tâifeleri gelüp mezbûrlar Dergâh-ı mu'allâ'm yeniçerileri ocağından şûrbası tabh iden işkenbeci tâifeleri gelüp mezbûrlar Dergâh-ı mu'allâ'm yeniçerileri ocağından merbûb zağarlara ve bostâniyân-ı hâssa ocağında olan mîrî seksonlara kifâyet mîkdân işkenbe virüp ve bu mukabelede sirkeli ve sarmısaklı işkenbe ve şirden şûrbası tabhına sair aşçı tâyifesi karışmayup mezbûrlara tahsis ve nizâm ve yedlerine emr-i âlişân ihşân olunmuşken aşçı tâyifeleri tabh eyledükleri sirke ve sarmısaklı şirdeni firûht itmeleriyle nizamlarına halel ve bu takrîb ile bu husûsdla yedlerine emr-i şerif almalayla mukaddemâ tara-feynün senedlerine nazar ve nizâm-ı kadime muğayir te'addileri men' olunmak içün istîrhâm ve fi'l-halâka

ardı edildiğini göstermektedir. Evliya Çelebi işkembenin sirke ve sarmısaksız olamayacağını ve çorbanın üstüne maydanoz, biber, tarçın, karanfil gibi baharatlar da konulduğunu yazar.¹⁴²

Evliya Çelebi'nin "Bunların dükkânlarına seher vakti olunca yüzlerce fakir mahmur dostlar toplanıp, mahmurluğu gidermek için zarafet ve kabahat çorbası yani işkembe aşçı yerler. Gerçekten seherle mahmurluğu def için paça, işkembe iyidir derler" diye yazdığına bakılırsa işkembe çorbasının daha çok sabahları tüketildiği anlaşılmaktadır. "Zarafet ve Kabahat çorbası" diyerek de meyhane erbabının bu çorbaya rağbetini ince bir ima ile belirtmektedir.¹⁴³

KEBAPÇI ESNAFI

Esnaf, Dükkânların Konumları ve Şehirdeki Dağılımı

Kebap, Selçuklu döneminde de yapılan yiyeceklerdendir. 10. yüzyılda yazıldığı ve 14. yüzyılda istinsah edildiği tahmin edilen *Bahşayış Lügati*'nde "şiş kebabı" ismi geçmektedir.¹⁴⁴ 1272 tarihli Cacaoğlu Vakfiyesinde Kırşehir Ermeni pazarında bir kebab evi olduğundan bahsedilir.¹⁴⁵ Evliya Çelebi 17. yüzyılda İstanbul'da kebabçı ve köfteciler esnafına ait 400 dükkân olduğunu ve 1.500 nefer çalışanı bulunduğunu belirtir. Hezarfen Hüseyin Efendi ise aynı yıllarda İstanbul'da 18 kebabçı olduğunu kaydeder.¹⁴⁶

tarafeynün aldıkları emr-i şerife ba'de'n-nazar aşçı tayifesinin yedlerinden ahz ve kaydı terkîn olunmak üzere şakk olup ve aşçı tayîfesi dahi kassâblardan şirden alup ve içini doldurup sirke ve sarımsaksız olduğu hâlde fîrûhtlarına mûmâna'at olunmayup nîzâ' olunan ancak sirke ve sarımsak ile tabh eyledükleri şirden fîrûhtı men' olup işkenbecilerin üslûb-ı sâbık üzere emr-i şerif yedlerinde ibkâ ve şûrû-tı mezkûre düstûru'l-âmel kılınup fîrâ ba'd sirke ve sarımsaklı şirden tabh idüp fîrûht idenleri men' ve müteebbih olmayanların haklarından gelineceğün tefehhüm için tarafeynün kethudâ ve ihtiyârlarını getürüp hilâfına vaz' u hareket itdürmeyüp bu vechile nîzâmları ibkâ itdürmek için merhûm ve mağfûrın leh amım Sultân Ahmed Hân zamânında virilen emr-i şerif tecdid olup mukaddemâ sâdir olan emr-i şerif mücebince amel olmak için karındaşım hudâvendigâr-ı sâbık merhûm ve mağfûrın leh Sultân Mahmûd Hân zamânında dahi emr-i şerif virildüğün bildürüp tecdidin recâ eyledükleri eclden hilâfına emr-i şerif virilmemiş ise vech-i meşrûh üzere amel olunmak için yazılmışdır. Fi evâil-i R sene 1168 [15-24 Ocak 1755]. İAM, İstanbul Ahkâm Defterleri IET, İstanbul 1995, c. 1, s. 86, Hüküm No: 3/338/1237.

¹⁴² Evliya Çelebi, c. 1, s. 526.

¹⁴³ Evliya Çelebi, c. 1, s. 526.

¹⁴⁴ Fikret Turan (Haz.), *Bahşayış Lügati*, TDK Yayınları, Ankara 2017, s. 75

¹⁴⁵ Ahmet Temir, s. 110.

¹⁴⁶ Hezarfen Hüseyin Efendi, s. 251.

Kebapçı esnafı 1682 tarihli ihtisab defterinde, “Esnaf-ı kebabçıyan-ı yelpaze ve kebabçıyan-ı şiş”¹⁴⁷ başlığı altında kaydedilmiştir. Benzer kayıtlar 1681 tarihli defterde de mevcuttur. Her iki defterde de toplam kırk iki kebabçı dükkânı kayıtlıdır. Bunlar ve dükkânların konumları şöyledir:

Tablo 18. 1681-82 Yıllarında İstanbul Kebapçı Esnafı

Dükkân Sahibinin İsmi	Meslek	Dükkânın Konumu	Günlük Vergi
Sadullahzade	Yelpaze kebabcısı	Tahtakale	4
El-hac İsmail	Yelpaze kebabcısı ve hoşabi	Tahtakale Dörtüol Ağzı	4+1
El-hac Mahmud Çelebi	Yelpaze kebabcısı, Arap şerbetçi ve salatacı	Tahtakale	4+2+1
El-mezbur	Yelpaze kebabcısı ve hoşabi	Tahtakale	4+1
Mahmud Efendi	Yelpaze kebabcısı	Tahtakale	4
Korucu Hüseyin Beşe	Yelpaze kebabcısı	Tahtakale	4
Nuh Ağa	Kebapçı ve hoşabi	Balıkpazarı haricinde	2+1
Hasan Çelebi	Kebapçı	Balıkpazarı haricinde	4
Himmat Beşe	Kebapçı	Balıkpazarı haricinde	4
Abdullah Efendi	Kebapçı ve hoşabi	Eminönü	4+1
Kenan Bey	Kebapçı ve hoşabi	Bahçekapısı	2+1
Hacı Süleyman	Kebapçı ve hoşabi	Hocapaşa	2+1
Siyavuş Ağa	Yahudi kebabcısı	Alacahamam	5
Hacı Mahmud	Kebapçı ve hoşabi	Alacahamam	2+1
Merhum Valide Kethüdası			
Mustafa Efendi	Kebapçı ve hoşabi	Alacahamam	2+1
Nişancı Paşa Kızı	Kebapçı ve hoşabi	Peykhane yokuşu	2+1
Hacı İsmail	Kebapçı	Ayasofya yakını	2
Hacı İsmail	Kebapçı	Ayasofya yakını	2
El-hac İbrahim	Kebapçı, çevrenci ve Arap şerbeti	Tavukpazarı	2+1+2
Yoğurdcubaşı	Kebapçı ve lokmacı	Tavukpazarı	2+2
Mehmed Ağa	Kebapçı ve hoşabi	Vezir Hanı civarı	2+1
Mustafa Ağa	Kebapçı	Mercan Çarşısı	2
Halıcı El-hac Hasan	Kebapçı	Mercan Çarşısı	2
Mustafa Çelebi	Kebapçı ve hoşabi	Süleymaniye	2+1

147 MAD 526.

Bahai Efendizade	Kebapçı ve hoşabi	Sülaymaniye	2+1
Mehmed Ağa	Kebapçı ve hoşabi	Vezneciler	2+1
İbrahim Paşa	Kebapçı ve hoşabi	Çukurçeşme	2+1
Sunullah Efendi	Kebapçı ve hoşabi	Saraçhanebaşı	2+1
Sunullah Efendi	Kebapçı ve hoşabi	Saraçhanebaşı	2+1
Şaban Efendizadesi	Kebapçı ve Arap şerbetçisi	Sultan Bayezid Kapısı	2+2
Gürcü Paşazade	Kebapçı ve hoşabi	Darphane başında	2+1
Elagöz Mehmed Ağa	Kebapçı ve hoşabi	Darphane başında	2+1
Abbas (?) Ağa	Yelpaze kebabçısı	Bitpazarı	4
Eflak Beyi	Yelpaze kebabçısı	Bitpazarı Parmakkapı	4
El-hac Hasan	Yelpaze kebabçısı ve hoşabi	Bitpazarı Parmakkapı	4+1
Ali Ağa	Yelpaze kebabçısı ve hoşabi	Bitpazarı Parmakkapı	4+1
Zülfikar Ağa	Kebapçı	Sultan Mehmed Cami Kapısı yakını	2
Bekir Efendi	Kebapçı ve Arap şerbetçisi	Fatih Cami Boyacılar Kapısı	2+2
Hacı Ahmed	Kebapçı ve hoşabi	Küçük Karaman	2+1
Esirci Mehmed	Kebapçı ve hoşabi	Sultan Selim Hamamı	2+1
Zülfikar Ağa	Kebapçı ve Arap şerbetçisi	Küçükpazar	2+2
Aşçıbaşı Dükkânı	Kebapçı ve hoşabi	Aksaray Laleli Çeşme	2+1

Kaynak: MAD 526; MC B-2

17. yüzyılın ikinci yarısında, Bahçekapı-Unkapanı arasında on dört, Ayasofya Beyazıt arasında on üç, Beyazıt-Edirnekapi arasında yedi, Bahçekapı-Kapalıçarşı arasında altı, Beyazıt-Aksaray-Topkapı arasında iki kebabçı dükkânı bulunmaktadır. Kebabçıların Bahçekapı-Unkapanı ve Ayasofya-Beyazıt arasında ve özellikle Kapalıçarşı'nın güneyinde yoğunlaştığı görülüyor. Burada dikkat çeken husus Marmara sahilleri ve Fener-Balat gibi gayrimüslimlerin yoğun olduğu semtlerde kebabçı dükkânı bulunmamasıdır. Bir diğer husus da Alacahamam'da bir kebabçının "Yahudi kebabçısı" olarak kaydedilmesidir ki, bundan Yahudilerin dini inançları gereği kendi kasapları bulunduğu gibi kendi kebabçılarının da

bulunduğu anlaşıyor. 1681 tarihli defterdeki 3.170 esnafın yüzde 1,3'ü kebabçı dükkânıdır ve 17. yüzyılın ikinci yarısında İstanbul'da yaklaşık 9.500 kişiye bir kebabçı düşmektedir.

1791-93 tarihli kefalet-yoklama defterlerine göre 18. yüzyılda İstanbul, Galata, Kasımpaşa ve Tophane'de toplam otuz altı kebabçı bulunmaktadır. 1763 tarihli esnaf sayım defterine göre ise Galata ve Kasımpaşa'da on iki kebabçı bulunmaktadır. Bu kebabçılar ve dükkânların konumu Tablo 19 ve Tablo 20'de gösterilmiştir.

Tablo 19. 1791-93 Yıllarında İstanbul Kebabçı Esnafı

Esnafın İsmi	Dükkânın Konumu	Çalışan Sayısı	Açıklama
Hacı Mustafa	Beyazıt Kökçüler kapısında	6	Yeniçeri Ocağı 25. Bölük
Ahmed	Beyazıt Simkeşhane	2	52. Bölük
İbrahim	Laleli	1	32. Bölük
İslam	Macuncu	1	15. Bölük
Ahmed	Mürekkepçiler Kapısı civarında	4	61. Cemaat
Hasan	Büyük Karaman	3	26. Bölük
Kebabçı Hafız ve Hüseyin Beşe	Saraçhane	3	40. Bölük 56. Bölük
İsmail	Fatih Cami Çörekçiler Kapısı civarında	1	2. Bölük
Hüseyin Beşe	Edirnekapı	1	33. Bölük
Mehmed Usta	Unkapanı	3	
Mustafa ve Mehmed	Bayezid Cami civarı	3	
Mehmed	Kapalıçarşı civarı	4	
Ali, İbrahim ve Hasan	Kapalıçarşı civarı	4	
Salih	Kapalıçarşı civarı	5	
Süleyman	Kapalıçarşı civarı	4	
Mehmed	Kapalıçarşı civarı	4	
Seyyid Ahmed	Kapalıçarşı civarı	5	
Seyyid Ahmed ve Ortağı Osman	Kapalıçarşı civarı	5	
Ahmed	Esirpazarı civarı	4	
Hasan	Esirpazarı civarı	3	
Osman	Esirpazarı civarı	4	
Kebabçı (...)	Esirpazarı civarı	3	

Osman	Alacahamam-Bahçekapı-	
	Tahtakale civarı	5
Hacı Mehmed	Aynı bölgede	6
İbrahim	Aynı bölgede	3
Mehmed ve Ali	Aynı bölgede	2
İbrahim	Süleymaniye,	
	Ağakapısı civarı	4
Kastamonulu Ali, Kastamonulu		
Hüseyin, Kastamonulu Mehmed	Bahçekapı harici	5
Halil	Eminönü Gümrük civarı	7
İsmail	Unkapanı İskelesi	4
Taşköprülü İbrahim	Galata Meyyit İskelesi	2
Hasan	Galata Meyyit İskelesi	4
Kebabçı Ustaları (...) ve İsak	Kasımpaşa Kışlak Önü	5
Kebabçı	Tophane	1
Kebabçı	Tophane Meydanı	2
Kirde Kebabçısı	Tophane Meydanı	3

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

Tablo 20. 1763'te Galata ve Kasımpaşa'daki Kebabçı Esnafı

Esnafın İsmi	Mesleği	Dükkânın Konumu	Çalışan Sayısı
Hasan Usta ve ortağı İsmail	Kebabçı ve hoşabi	Meyit İskelesi yanında	5
Ahmet Usta	Kebabçı ve hoşabi	Azabkapısı yakınında	3
İbrahim Usta	Kebabçı ve hoşabi	Azabkapısı yakınında	3
Feyzullah Usta	Kebabçı ve hoşabi	Azabkapısı yakınında	4
Halil Usta ve ortağı Kadir(?)	Kebabçı ve hoşabi	Eski Yağkapanı'nda	5
Hasan Usta ve ortağı İsmail	Kebabçı ve hoşabi	Kürkçü Kapısı'nda	7
Zımmi Manola Usta ve ortağı Hilmi	Kebabçı ve hoşabi	Yeni Cami	5
İsmail usta ve ortağı Ahmed	Kebabçı ve hoşabi	Karaköy haricinde	6
Zımmi Mitro Usta	Kebabçı ve hoşabi	Karaköy Hacı Ali fırını yakınında	4
Zımmi Agob Usta	Kebabçı ve hoşabi	Sandıkçılar	4
Ali Usta ve ortağı(...)	Kebabçı ve hoşabi	Kasımpaşa Tersane Kapısında	4
Halil Usta	Kebabçı ve hoşabi	Kasımpaşa Tersane ardında	4
Ahmed Usta	Kebabçı ve hoşabi	Camii kebir karşısında	2

Kaynak: MC B-10 .

18. yüzyılın sonunda Ayasofya-Beyazıt arasında on beş, Bahçekapı-Unkapanı arasında dokuz, Beyazıt-Edirnekapı arasında dört, Beyazıt-Aksaray-Topkapı arasında iki, Tophane'de üç, Galata'da iki ve Kasımpaşa'da bir kebabçı bulunmaktadır. 1763'teki sayıma göre Galata'da on, Kasımpaşa'da üç kebabçı faaliyettedir. 17. yüzyılda olduğu gibi bu yüzyılda da kebabçıların Kapalıçarşı civarında yoğunlaştığı görülmektedir. Bu bölgede on bir dükkân bulunmaktadır ki, bu toplam kebabçı dükkânlarının yüzde otuzuna karşılık gelmektedir. Bu yüzyılda da gayrimüslimlerin yoğun yaşadığı semtlerde kebabçıya rastlanmamaktadır. 1791-93 tarihli kefalet-yoklama defterlerine göre, İstanbul, Galata, Kasımpaşa ve Tophanede 9.028 esnaf bulunmaktadır ve bunların yüzde 0,4'ü kebabçı dükkânıdır. 18. yüzyılın sonunda nüfusun 550.000 olduğu kabul edilirse yaklaşık 15.000 kişiye bir kebabçı düşmektedir.

1763'te Galata ve Kasımpaşa'da bulunan on üç dükkânın altısı ortaklık olarak işletilmekte ve Hilmi Usta ve Manola Usta örneğinde olduğu gibi Müslüman-gayrimüslim ortaklığı da görülmektedir. Kasımpaşa'daki Halil Usta'nın dükkânında üç zımmi hizmetkâr bulunması örneğinde olduğu gibi Müslüman ustaların dükkânlarında gayrimüslimlerin çalışmasının da mümkün olduğu anlaşılıyor.¹⁴⁸ Bir diğer husus dükkânlarda köle çalıştırılmasıdır ki, Kasımpaşa'daki Ahmet Usta'nın kölesi Arap Ali buna örnek gösterilebilir.¹⁴⁹ 1791-93 tarihli kefalet defterlerine göre otuz altı dükkânda 126 kişi çalışmakta ve dükkân başına çalışan ortalaması 3,5 kişi olmaktadır. 1763 sayımına göre Galata ve Kasımpaşa'daki on üç dükkânda 62 kişi çalışmakta ve dükkân başına çalışan ortalaması 4,3 kişi olmaktadır. Kürkcü Kapısı'ndaki Hasan Usta ve ortağı İsmail'in dükkânında yedi kişi çalışmaktadır ve muhtemelen dönemin tercih edilen kebabçıların başında gelmektedir. Bahçekapı-Unkapanı arasındaki dükkânlarda ortalama 4,3 kişi, Ayasofya-Beyazıt arasındaki dükkânlarda ortalama dört kişi, Beyazıt-Edirnekapı arasındaki dükkânlarda ortalama iki kişi, Beyazıt-Aksaray-Topkapı arasındaki dükkânlarda ortalama bir kişi çalışmaktadır. Dükkânlarda en az bir en fazla yedi kişi çalışmaktadır. Birer kişinin çalıştığı

¹⁴⁸ MC B-10, s. 11b.

¹⁴⁹ MC B-10, s. 11b.

dükkânlar, Laleli, Macuncu, Fatih Camii civarı, Edirnekapı ve Tophane'de bulunmaktadır. Yedi kişinin çalıştığı dükkânlar, Eminönü ve Galata'da bulunmaktadır. Ayrıca Beyazıt, Alacahamam-Bahçekapı-Tahtakale arasında ve Karaköy'deki 3 dükkânda altışar kişi çalışmaktadır.

Hezarfen Hüseyin Efendi 17. yüzyılda kebabçılardan beş akçe günlük vergi alındığını yazar.¹⁵⁰ Ancak 1681 ve 1682 yıllarına ait İhtisab defterlerinde esnafın bir kısmından dört, bir kısmından iki akçe vergi alındığı görülüyor. Yahudi kebabcısı ise beş akçe vergi ödemektedir. Bu farklılığın sebebini açıklamak mümkün görünmüyor. Kebab yanında hoşaf satanlar bir akçe, arap şerbeti satanlar iki akçe, salata satanlar bir akçe, lokma satanlar iki akçe ödemektedirler. 42 kebabçının on üçü günlük dört akçe, 28'i iki akçe, biri beş akçe vergi ödemektedir. Günlük kebab için ödenen vergi toplamı 113 akçe, diğer ürünler için 37 akçe olmaktadır. Günlük toplanan 8.087 akçe verginin yüzde 1,4'ünü kebabçılar ödemektedir. Kebab dışındaki ürünler için kebabçı esnafının ödediği verginin oranı ise yüzde 0,46'dır.

Kebab Çeşitleri ve Fiyatlar

1682 tarihli ihtisab defterinde kebabçıların, yelpaze kebabcısı ve şiş kebabcısı olarak ayrıldığını görüyoruz. Şiş kebab bugün de bilinen bir kebaptır. Ancak yelpaze kebabı hakkında kaynaklarda herhangi bir bilgiye rastlanmıyor.

Aşçı dükkânlarında olduğu gibi kebabçı dükkânlarında da şerbet ve daha da yoğun olarak hoşaf satılmaktadır. 1681-82 yıllarındaki toplam kırk iki kebabçı dükkânının dördü aynı zamanda şerbet, yirmi beşi hoşaf satmaktadır. Kebabın yanında bir dükkânda çevrencilere mahsus sakatat kebabları, bir dükkânda lokma, bir dükkânda da salata satılmaktadır. 18. yüzyılda Galata ve Kasımpaşa'daki on iki dükkânın tamamında aynı zamanda hoşaf satılmaktadır.

Kebabçı dükkânlarında satılan kebablardan başlıcası "Kuşbaşı kebab" diye de adlandırılan "şiş kebab"tır. 16. yüzyılda Alman Hans Dernschwam, "Koyun etini küçük küçük doğrarlar. Arasına soğan

¹⁵⁰ Hezarfen Hüseyin Efendi, s. 255.

koyarlar ve ateşte kuru olarak pişirirler” diye yazmaktadır.¹⁵¹ 18. yüzyılın başında Fransız Joseph de Tournefort “Koyun etini kızartmak istediklerinde etleri daha da küçük keserler ve bütün parçaları bir et parçası bir soğan olmak üzere çok uzun bir şişe dizerler”¹⁵² diye yazarak şiş kebapında soğan kullanıldığını doğrulamaktadır. 17. yüzyılda İstanbul’a gelen Fransız Josephus Grelot, “Kebab dedikleri bu yemeği hazırlarken domuz yağı yerine Karaman koyununun bir şapka kadar geniş ve iri olan kuyruğundan yararlanırlar”¹⁵³ diye yazarak şişlere et ve soğanla birlikte kuyruk yağı da geçirildiğini belirtir. Kuyruk yağının fiyatı da ucuz değildir. 1600’de etin okkası sekiz akçe iken kuyruk yağının okkası on iki akçedir.¹⁵⁴ 18. yüzyıla ait bir tariften, etlerin tuz, biber ve soğan suyu ile terbiye edildiğini, etler pişip suyu damlamaya başlayınca üzerine biraz un serpildiğini ve piştikten sonra da kebabın üstüne tarçın ve kimyon serpildiğini öğreniyoruz.¹⁵⁵ “Ergeç Kebabı” adıyla keçi etinden de kebab yapıldığını narh kayıtlarından öğreniyoruz.¹⁵⁶

Bir diğer kebab, 18. yüzyıl kefalet-yoklama defterlerini yazan kâti-bin diğer kebabçılardan ayırarak ismini özel olarak belirttiği Tophane’deki kirde kebabçısında satılan (muhtemelen başka dükkânlar da vardı) ve Evliya Çelebi’nin “Meslek ehlinin güzel işlerinden nazik kirde kebabı...”¹⁵⁷ diye övdüğü Tophane’nin meşhur “kirde kebabı”dır. Kirde 1.700 gram ağırlığında pideye benzer ince bir ekmek çeşididir. Yağlı kirde ise 880 gram ağırlığında üstüne haşhaş serpilen diğer bir çeşittir.¹⁵⁸ Kirde kebabının nasıl yapıldığına dair kesin bir bilgiye sahip değiliz ama, Theophile Gautier’in 1856’da Tophane civarında yediği ve “Yağlı bir hamura sarılı kebab ...”¹⁵⁹ diye anlattığı, Moltke’nin 1836’da Bursa’da

151 Derschwan, s. 170.

152 Tournefort, c. 2, s. 77.

153 Josephus Grelot, *İstanbul Seyahatnamesi*, Çev. Maide Selen, Pera Turizm ve Ticaret A.Ş., İstanbul 1998, s. 240.

154 Kütükoğlu, “1600 Tarihli...,” s. 23.

155 Dürriyade Nurullah Mehmed Efendi, s. 79.

156 Sahillioğlu, s. 56.

157 Evliya Çelebi, c. 1, s. 406.

158 Marianna Yerasimos, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi’nde Yemek Kültürü*, Kitap Yayınevi, İstanbul 2011, s. 91.

159 Theophile Gautier, *İstanbul*, Çev. Nuriye Yiğitler, Profil Kitap Yayınları, İstanbul 2018, s. 274.

yediği yemeği anlatırken kullandığı “Öğle yemeğimizi tam Türk tarzında kebabçıda yedik. (...) kebab, yani şişte pişirilmiş ve ekmek hamuruna sarılmış koyun eti parçaları geldi”¹⁶⁰ şeklindeki ifadesi kirde kebabını tarif ediyor olabilir.

Narh kayıtlarında kıymadan yapılan iki tür kebab ismine rastlıyoruz. Biri koyun etinden yapılan “köfte kebabı” diğeri ise “kıyma kebabı”dır. Köfte kebab 17. yüzyıl narh defterlerinde yer alır. Kıyma kebabına ise 18. yüzyıla ait narh kayıtlarında rastlıyoruz. Kıyma kebabı günümüzün Adana kebabı benzeri bir kebab olmalı. Evliya Çelebi’nin kebabçılardan “Kebabçı ve köfteciler esnafı” diye bahseder. 1661’de İstanbul mahkemesinde çevrencilerle kebabçılar arasında görülen bir davada köfte ve et kebabı yapımının kebabçılara mahsus olduğu çevrencilerin bunları satamayacağı karara bağlanmıştır.¹⁶¹ Kanuni döneminde Fransa Büyükelçiliğinde görevli Nicolas De Nicolay’ın seyahatnamesinde, “Bu dükkânlarda aynı zamanda kıymadan yapılmış köfteler (....) satılır. (...) Küçük bir kazan boyutunda mangalları bulunur. Mangalın altına kızgın kömürleri koyarlar, onun üstüne de demirden bir ızgara yerleştirip buna dizdikleri eti kendi tütsüsünde ve kömürün közündeki pişirirler”¹⁶² şeklindeki ifadesi dikkate alınırsa, köfte kebabının ızgarada pişen köfte olduğu sonucunu çıkarabiliriz. 17. yüzyılda Bursa’da satılan kebablar arasında “sığır köftesi kebabı” ve “cızbız kebabı” da vardı. Bu ürünler muhtemelen İstanbul aşçı dükkânlarında da satılıyordu. 18. yüzyılda, daha önce rastlanmayan “badincanlı kebab” aşçı dükkânlarında görülmeye başlıyor. Kıyma kebabıyla aynı fiyata satıldığı göz önüne alındığında köfte halindeki kıyma ve patlıcanın şişe birlikte dizilmesi suretiyle yapılan bir kebab olduğu düşünülebilir.

16. yüzyılın başından 18. yüzyılın sonuna kadar İstanbul kebabçı esnafının sattığı kebablar ve bir akçeye satılan dirhem miktarı olarak kebab fiyatları aşağıda Tablo 21’de gösterilmiştir.

160 Helmuth Von Moltke, *Türkiye Mektupları*, Çev. Hayrullah Örs, İstanbul 2016, s. 75.

161 Yi, s. 125.

162 Nicolas De Nicolay, s. 218.

Tablo 21. İstanbul Kebapçı Esnafının Sattığı Kebaplar ve Fiyatları
(1525-180 (Dirhem/ Akçe)

Yıllar	Birim	Şiş Kebabı	Ergeç Kebabı	Koyun etinden Köfte Kebabı	Kıyma Kebabı	Badıncanlı Kebabı	Cızbız Kebabı (Bursa)	Sğır Köftesi Kebabı (Bursa)	Kirde Kebabı
1525 ¹⁶³	Dirhem	90	125						
1600 ¹⁶⁴	Dirhem	25							
1624 ¹⁶⁵	Dirhem	35					16	40	
1640 ¹⁶⁶	Dirhem	23		18					
1654 ¹⁶⁷	Dirhem	20							
1655 ¹⁶⁸	Dirhem	20		20					
1675 ¹⁶⁹	Dirhem	20-25							
1726 ¹⁷⁰	Dirhem	15							
1788 ¹⁷¹	Dirhem	20 *			20 *				
1792 ¹⁷²	Dirhem	15 *			12 *	12 *			
1800 ¹⁷³	Dirhem	15 *			12 *	12 *			
1801									
Ocak ¹⁷⁴	Dirhem	12 *			10 *				

Kaynak: Tabloda dipnotlar halinde gösterilmiştir.

*Dirhem/1 Para

Tabloda görüldüğü gibi 1600 yılı ya da 17. yüzyılın başı İstanbul mutfağında bir kırılmanın başlangıcı olarak görünüyor. 1525'te bir akçe ile 90 dirhem kebab satın alınabilirken 1600'de 25 dirhem satın alınabilmektedir. 1525'ten 1600'e şiş kebabı fiyatı yaklaşık dört kat artıyor. Paranın üç akçe olduğu hesabıyla yaklaşık 300 yıllık artış ise yirmi iki kattır. Bu artışın

163 Sahillioğlu, s. 56.

164 Kütükoğlu, "1600 Tarihli...", s. 29.

165 Kütükoğlu, "1624 Tarihli...", s. 127, 143.

166 Kütükoğlu, "Osmanlılarda Narh...", s. 93."

167 Bilgin, "Narh Listeleri...", s. 169.

168 Bilgin, "Narh Listeleri...", s. 169.

169 Hezarfen Hüseyin Efendi, s. 251.

170 İSAM, *İKS İstanbul Mahkemesi 24 Numaralı Sicil*, c. 21, İstanbul 2 010, s. 42, Hüktüm No: 14.

171 Çakmak, s. 95.

172 Çakmak, s. 135.

173 Çakmak, s. 213.

174 Çakmak, s. 218.

yeni arayışlara ve mutfak kültüründe değişimlere yol açması kaçınılmaz görünmektedir. Nitekim 18. yüzyılda kıyma kebabı ve patlıcanlı kebab gibi yeni kebab türlerinin ortaya çıktığını görüyoruz. 17. yüzyılda sakatat kebabı satan çevrencilerin çokluğu da muhtemelen bu sebeptendir.

İstanbul'da kebab fiyatları narhının nasıl tespit edildiğine dair, 18. yüzyıla ait bir örnek İstanbul kadı sicillerinde mevcuttur. 1726 tarihinde, kadı tarafından yerinde yapılan bir tespite göre, bir koyun 17 kıyye 100 dirhem gelmiştir. Bundan 11,5 kıyye 50 dirhem net et elde edilmiş ve etin maliyeti, kıyyesi on sekiz akçe olmuştur. 85 akçe dükkân masrafı hesap edilmiş ve on beş dirhemi bir akçe olarak fiyat tespit edilmiştir. Bu hesaba göre bir koyunun satışından elde edilen 310 akçeden, et maliyeti olarak 209.25 akçe ve 85 akçe masraf düşüldüğünde 5,75 akçe kar edilebilmektedir. Bu durumda bir kebabçının ayakta kalabilmesi için bir koyundan fazla satmasının gerektiği açıktır.¹⁷⁵ Kalfanın günlük yirmi akçe ücret aldığı dikkate alındığında en az on beş kıyye (yaklaşık on dokuz kg) kebab satılması zaruri görünüyor. 1725'te Tophane'de Sultan Ahmed Çeşmesi civarında Abdullah Çelebi'ye ait kebabçı ve hoşafçı dükkânında 400 kebab şişi olması,¹⁷⁶ kebabçı dükkânlarının günlük kebab satışı hakkında bir tahmin yapmamıza imkân veriyor. Bir şişin 100 gram olduğu¹⁷⁷ hesabıyla yaklaşık kırk kilo et satılıyor olabilir ki bu da yaklaşık otuz bir kıyye yapar. Elbette her kebabçı dükkânı için geçerli olmayabilir ancak, kadı efendinin narh hesabına göre Abdullah Çelebi'nin, on beş dirhemi bir akçeden 826 akçelik bir ciro ve masraflar çıktığında 183 akçe kar elde etmesi mümkün görünmektedir.

175 "Mahmiye-i İstanbul'da vâkı' kebabçılar esnâfının nümûneleri üzerine verilen narh defter eridir ki ber vech-i âti zikr olunur. Fi'l-yevmi'l-işrin min Zilkâ'deti's-şerife sene (11)138. Lahm-i koyun ma'a izâm; 1 adet, 17 kıyye 100 dir[h]em ihrâc olunan izâm; 4, 5 kıyye 30 dir[h]em Yağ; 325 dir[h]em Cem'an izâm ve yağ; 5 kıyye 145 dir[h]em El-bâkî lahm-ı sâfi; 11, 5 kıyye 50 dir[h]em Beher vakıyyesi on sekiz akçeye olmuştur. Mesârif-i esnâf-ı mezbûr; Ücret-i dükkân; 20 akçe Ücret-i halife; 20 akçe Bahâ-i kömür; 20 akçe Tuz ve biber ve sebze; 10 akçe Ücret-i huddâm; 12 akçe Sabun; 3 akçe [Yekûn]; 85 akçe Mesârif-i merkûmeden her bir vakıyye lahm yedişer buçuk akçe zam olunmakla, beher vakıyyesi yirmi beşer buçuk akçeye olmağla her on altı buçuk dirhem bir akçeye olup bir buçuk dirhemi kendilere kalmak için ihrâc olunup onbeş dirhem bir akçeye narh verilip nizâm verilmiştir. Verilen narh 15 dir[h]em 1 akçe Lahmın gayet a'lâsin alıp bilâ-izâm tabh eyledikleri hâlde bir dirhem müsâmaha olunmuştur." İSAM, İKS İstanbul Mahkemesi 24 Numaralı Sicil, c. 21, İstanbul 2010, s. 42, Hüküm No.14.

176 Taylan Akyıldırım, "259 Numaralı Şer'iyye Sicil Defterine Göre Galata," Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi SBE, İstanbul 2010, s. 380, Hüküm No: 287.

177 "http://www.sehihtamir.bel.tr/zabita Belgeler/fiyat_tarifeleri/gaziantepyüzde 20ciğeryüzde 20kebabçyüzde 20yüzde 20Bılyüzde 20Çayüzde 20Bılyüzde 20oodasyüzde 20Çayüzde 20Bılyüzde 20fiyatıyüzde 20otari-fesi.pdf," Erişim Tarihi: 04.11.2018.

Günümüzde İstanbul'da neredeyse her köşe başında satılan döner kebabı 18. yüzyılın sonuna kadar İstanbul'da bilinmemektedir. Evliya Çelebi 17. yüzyılda Kırım'da yatay olarak çevrilerek yapılan bir kebaptan bahseder ve "rub-ı meskunda [dünyada] eyle kebab pişmek ihtimali yoktur" diyerek lezzetini över.¹⁷⁸ Kırımda yapılan bu yatay döner kebabının bugünkü döner kebabının atası olduğunu söylemek mümkündür. 1774'te Ruslarla yapılan Küçük Kaynarca Anlaşmasının sonrasında 1783'te Rusların Kırım'ı ilhak etmesi sonucu Kırım'dan Türkiye'ye yapılan kitleler halinde göç, bu bölgeden Türkiye'ye 300.000 ila 500.000 insanın gelmesine neden olmuştur.¹⁷⁹ Bu insanların yatay döner kebabını dikey hale getirip İstanbul'da yaygınlaşmasını sağladıklarını düşünmek makul görünüyor.

İstanbul'da bugün bildiğimiz dikey şişte çevrilerek yapılan döner kebabını 19. yüzyılda görmeye başlıyoruz. Fransız seyyah Teophilo Gautier 1856'da, "üzerine limon oturtulmuş sarı tütün kümeleri önünde tütüncüler, baklavacılar, çevresinde sinek bulutları uçuşan etleri zincirlere asılmış kasaplar, duvarları yazılarla süslü dilekçeciler, müşterilerine testisi berrak, yumuşak deriden uzun marpuçlu nargileler getiren kahvecilerle çevrili" bir Üsküdar sokağındaki "kebablarını dikey şişlerde kızartan aşçılar"dan bahseder.¹⁸⁰

19. yüzyılın ikinci yarısında İstanbul'a gelen Alman Gustav Rasch, yine bir Üsküdar sokağında gördüğü dönercileri şöyle anlatır; "Dükkânlar arasında kebabçılar da yerleşmişti. Binlerce parça koyun etini şişe geçirilmiş olarak bir metal dolabın önünde çeviriyorlardı. Dolabın gözleri yanan kömürle doldurulmuştu."¹⁸¹

Yine bir Alman Anna Grosser Rilke, 1888'de Eminönü'nde yediği ve pek lezzetli bulduğu döner kebabından şöyle bahseder; "Eminönü'nde her birinin altında birer küçücük dükkân olan ahşap evleriyle daracık sokaklardan geçiyorsunuz. Acıkmıştım. Tam da bir kebabçı dükkânı önündeyim. Kokusu insanı cezbediyor. Ben de Türk aşçıya elimle işaret edip o şeyden yemek istediğimi anlatmaya çalışıyorum. Sakin ve terbiyeli temiz

178 Marianna Yerasimos, "Evliya Çelebi...", s. 108.

179 Nedim İpek, *Rumeliden Anadolu'ya Türk Göçleri*, TTK Yayınları, Ankara 1999, s. 2.

180 Gautier, s. 145.

181 Gustav Rusch, *Avrupada Türkler*, Seyyahların Aynasında Şehirlerin Sultanı İstanbul içinde, Yazar: Ümit Meriç, Al-Baraka Türk Yayınları, İstanbul 2010, s. 294.

bir masada bir iskemle göstererek buyurun hanımefendi diyor. Bir tabakla keskin bir bıçak alarak hâlâ şişte dönmekte olan etten küçük parçalar kesiyor. Yanına da bir küçük ekmek koyuyor. Hiç bu kadar lezzetli bir kuzu eti yememiştım. Çatal, bıçak yok et parçalarını ekmekle birlikte ağzınıza atabiliyorsunuz.”¹⁸²

Seyyahların anlatıları, İstanbul’da 18. yüzyılın sonuna kadar adına hiçbir yerde rastlayamadığımız döner kebabının, 19. yüzyılın ikinci yarısında oldukça yaygınlaştığını gösteriyor. Yine bu anlatılardan kebabçı dükkânlarının diğer esnaf dükkânları arasında bulunduğunu, bunların ahşap ve küçük dükkânlar olduklarını, bu dükkânlarda alçak bir iskemlede oturularak alçak bir masada yemek yenildiğini anlıyoruz. Önceki yüzyıllar için böyle ayrıntılı anlatımlara sahip değiliz. Ancak o yüzyıllarda da dükkânların durumunun hemen hemen benzer olduğunu düşünebiliriz.

ÇEVRENCİ ESNAFI

Çevrenciler sakatat kebabı yapan esnaptır. Günümüzde adı bilinmeyen bu esnaf grubunu Evliya Çelebi şöyle tarif ediyor: “Bunların her bozahanede birer köşede tennurları [tandır] vardır. Daima bozahane erbablarına ciğer, kara dalak, böbrek, pencevüş, yürek, şirden, ciğer köftesi ve kebabı pişirir kirli, paslı temiz olmayan kavimdir. Fakat garib gureba yemeğidir.”¹⁸³ 16. yüzyıl kanunnamelerinde pencevüşçülerden bahsedilir.¹⁸⁴ Gelibolulu Âli zarif kimselerin bozahanelere sadece kebabını pişirtip yemeye gittiğini yazar.¹⁸⁵

Çevrenciler, Dükkânların Konumları ve Şehirdeki Dağılımları

1681, 1682 tarihli ihtisab defterlerine göre 17. yüzyılda İstanbul’daki çevrenciler Tablo 22’de gösterilmiştir:

¹⁸² Anna Grosser Rilke, İstanbul’da Bir Hoş Seda, İş Bankası Yayınları, Çev. Deniz Banoğlu, İstanbul 2009, s. 167.

¹⁸³ Evliya Çelebi, c. 1, s. 525.

¹⁸⁴ “...Ve pencevüşçileri dahi gözlene bağıracağı yarmadan pişirmeyeler ve ciğeri halt edip pişirmeyeler. Ayru satarlar...,” Yücel ve Pulaha, s. 195.

¹⁸⁵ “Amma bozahaneler ki vardır.(...) Değmede zurefadan kimse ol mecma-ı mezmuma tenezzül etmez. Varursa da mücerred kebabın bışirdüb...,” Gelibolulu Âli, *Mevâ’ İdâ’n-Nefais Fi-Kavâ’ İdî’l Mecâlis*, Haz. Ali Öztekin, TTK Yayınları, Ankara : 1997, s. 366.

Tablo 22. 1681-82 Yıllarında İstanbul Çevrenci Esnafı

Dükkan Sahibinin İsmi	Mesleği	Dükkanın Konumu	Günlük Vergi
Osman Çelebi	Çevrenci	Süleymaniye Hamamı yakınında	1
Ayşe Hatun	Çevrenci	Odun Kapısı dahilinde	1
El-hac Sinan	Çevrenci	Odun Kapısı dahilinde	1
Bektaş Ağa	Çevrenci ve Arap şerbetçisi	Tahtakale Dörtöl ağzında	1+2
Halil Ağa	Çevrenci	Tahtakale	1
Hamza Efendi	Çevrenci	Tahtakale	1
Basrizade	Çevrenci ve hoşabi	Ayazma yakınında	1+1
Hacı Halil	Çevrenci	Eminönü Hasır İskeleyi'nde	1
Marko	Çevrenci	Balıkpazarı haricinde	1
Yusuf Efendi	Çevrenci	Balıkpazarı haricinde	1
Mustafa Paşa	Çevrenci	Eminönü	1
Mahmud Çelebi	Çevrenci	Hocapaşa	1
Küçük Ayasofya Şeyhi	Çevrenci ve hoşabi	Kadırğa Çardaklı Hamamı	1
Hıdır Ağa	Çevren ve Arap şerbetçisi	Çatladıkapi haricinde	1+2
Mahmud Ağa	Çevrenci ve Arap şerbetçisi	Çatladıkapi haricinde	1+2
Hasan Ağa	Çevrenci	Ayasofya civarında	1
Hüseyin Ağa	Çevrenci ve Arap şerbetçisi	Ayasofya civarında	1+2
Osman Ağa	Çevrenci	Alay Köşkü civarında	1
Tabib Mustafa Çelebi	Çevrenci ve hoşabi	Mahmutpaşa Hamamı civarında	1+1
Nuh Ağa	Çevrenci ve Arap şerbetçisi	Mahmutpaşa Hamamı yakınında	1+4
Mehmed Ağa	Çevrenci ve Arap şerbetçisi	Kürkçüler	1+2
Zülfikar Ağa	Çevrenci ve Arap şerbetçisi	Tavukpazarı	1+2
Zülfikar Ağa	Çevrenci ve Arap şerbetçisi	Tavukpazarı	1+2
El -hac İbrahim	Çevrenci, kebabçı ve Arap şerbetçisi	Tavukpazarı	1+2+2
Yusuf Efendi	Çevrenci ve hoşabi	Tavukpazarı	1+1
El-hac Ali	Çevrenci	Tavukpazarı	1
Silahdar Ağasızade	Çevrenci ve Arap şerbetçisi	Simkeşhane	1+2
Yusuf Beşe	Çevrenci ve hoşabi	Mercan Çarşısı	1+1
Balcızade	Çevrenci	Mercan Çarşısı	1
Abdi Ağa	Çevrenci ve Arap şerbetçisi	Çukurçeşme	1+2
Girtlizade Bey	Çevrenci ve hoşabi	Çukurçeşme	1+1
Mustafa Çelebi	Çevrenci ve hoşabi	Şehzadebaşı	1+1
Salih Ağa	Çevrenci ve Arap şerbetçisi	Şehzadebaşı	1+2
İbrahim Paşa Zevcesi	Çevrenci ve hoşabi	Uzunçarşı	1+1
Tavukçu Kürd	Çevrenci ve Arap şerbetçisi	Saraçhanebaşı	1+2

Sefer Ağa	Çevrenci	Okçularbaşı Beyazıt	1
Ahmed Beşe	Çevrenci ve hoşabi	Gedikpaşa	1+1
Todori	Çevrenci ve Arap şerbetçisi	Kurnkapı dahili	1+2
Balık tutucu	Çevrenci	Kurnkapı dahili	1
Kasab Ağa	Çevrenci ve Arap şerbetçisi	Nişancı	1+2
Mustafa Çelebi	Çevrenci ve Arap şerbetçisi	Davudpaşa	1+2
Halil Efendi	Çevrenci ve Arap şerbetçisi	Silivrikapı yakını	1+2
Mustafa Ağa	Çevrenci	Koca Mustafapaşa	1
Mehmed Kethüdazade	Çevrenci ve Arap şerbetçisi	Yedikule harici	1+2
Sefer Ağa	Çevrenci ve Arap şerbetçisi	Yedikule harici	1+2
Bekir Ağası	Çevrenci ve hoşabi	Yedikule harici	1+1
Mehmet Ağa			
Kethüdazade	Çevrenci ve hoşabi	Yedikule harici	1+1
Sarı Solak	Çevrenci ve Arap şerbetçisi	Yeni Odalarbaşı	1+2
Ali Çelebi	Çevrenci	Samatya dahili	1
Cebeciler Kâtibi	Çevrenci ve hoşabi	Büyük Karaman	1+1
Mustafa Çavuş	Çevrenci ve Arap şerbeti	Büyük Karaman	1+2
Ahmed Ağa kızı	Çevrenci ve Arap şerbetçisi	Sultan Mehmed Camii Kapısı	1+2
Osman Efendi	Çevrenci ve Arap şerbetçisi	Fatih Camii Boyacılar Kapısı	1+2
Hasan Beşe	Çevrenci	Küçük Karaman	1
El -mezbur	Çevrenci	Küçük Karaman	1
Süleyman Ağa	Çevrenci ve şerbetçi	Küçük Karaman	1+2
Hasan Çelebi	Çevrenci ve Arap şerbetçisi	Küçük Karaman	1+2
Hamamcı Hatun	Çevrenci ve hoşabi	Sultan Selim Hamamı	1+1
Hacı Mustafa	Çevrenci ve hoşabi	Edirnekapi Sultan Hamamı	1+1
Deli Yako (Bako?)	Çevrenci ve aşçı	Edirnekapi	1+4
Çadircı Ahmet Çelebi	Çevrenci ve Arap şerbeti	Edirnekapi	1+2
Abdurrahman Ağazade	Çevrenci ve Arap şerbetçisi	Karagümrük Perşembe	1+2
Mehmed Efendi	Çevrenci ve aşçı	Karagümrük	1+3
Mesihpaşa imamı	Çevrenci	Karagümrük	1
Bekir Ağa	Çevrenci	Karagümrük Zincirlikuyu	1
Sefer Ağa	Çevrenci ve hoşabi	Fener Kapısı harici	1+1
El -mezbur	Çevrenci, aşçı ve Arap şerbetçisi	Fener Kapısı harici	1+4+2
Ahmed Çelebi	Çevrenci, aşçı ve Arap şerbetçisi	Fener Kapısı harici	1+4+2
Keresteci Yahudi	Çevrenci ve Arap şerbetçisi	Balat Kapısı harici	1+2
İsmail Efendi	Çevrenci ve Arap şerbetçisi	Ayvansaray dahili	1+2
Mustafa Çelebi	Çevrenci ve Arap şerbetçisi	Balat dahili	1+2
Beyhan Sultan	Çevrenci ve Arap şerbetçisi	Unkapanı dahili	1+2
(...)	Çevrenci ve Arap şerbetçisi	Küçükpazar Arabacılar yakını	1+2

İsmail Ağa	Çevrenci ve Arap şerbetçisi	Lütfi Paşa	1+2
Ali Beşe	Çevrenci ve Arap şerbetçisi	Kaliçeciler Köşkü	1+2
İbrahim Efendizade	Çevrenci ve Arap şerbetçisi	Macuncu	1+2
Boğasıczade	Çevrenci ve Arap şerbetçisi	Şehremini Odabaşı	1+2
El-hac Yusuf	Çevrenci	Topkapı dahili	
İsmail Efendi	Çevrenci ve hoşabi	Topkapı Arpa Hamamı	
Abdi Halife	Çevrenci ve hoşabi	Haseki	
Ayasofya Vakfı	Çevrenci ve Arap şerbetçisi	Avrat Pazarı	1+2
Zımmi Damo	Çevrenci ve Arap şerbetçisi	Horhor	1+2
Ahmed Ağa	Çevrenci ve hoşabi	Aksaray	1+2
Abdullah Efendi	Çevrenci ve Arap şerbetçisi	Koska	1+2
Süleyman Çelebi	Çevrenci ve Arap şerbetçisi	Aksaray	1+2
İbrahim Beşe	Çevrenci ve hoşabi	Aksaray	
Yusuf Beşe	Çevrenci ve Arap şerbetçisi	Aksaray	1+2
Sefer Ermeni	Çevrenci ve Arap şerbetçisi	Langa	1+2
İbrahim Paşa	Çevrenci ve Arap şerbetçisi	Yenikapı	1+2
Mehmed Efendi	Çevrenci ve hoşabi	Yenikapı	
Kosta	Çevrenci ve Arap şerbetçisi	Ayakapı harici	1+2
(...) Ermeni	Çevrenci ve hoşabi	Ayakapı harici	
Karcıbaşı Oğlu	Çevrenci ve Arap şerbetçisi	Ayakapı harici	1+2
Keresteci Emir	Çevrenci	Unkapanı	
Ahmed Ağa	Çevrenci ve Arap şerbetçisi	Unkapanı	1+2
Uncu Bali	Çevrenci ve Arap şerbetçisi	Unkapanı	1+2

Kaynak: MAD 526; MC B-2.

17. yüzyılda İstanbul'da 96 çevrenci bulunmaktadır. Tüm dükkânların yüzde yirmisine karşılık gelen on dokuzu Beyazıt-Edirnekapı arasında, on dokuzu ve tüm çevrencilerin yirmisi Marmara kıyılarında, on altısı ve tüm çevrencilerin yüzde on yedisi Bahçekapı-Unkapanı arasında, on altısı ve tüm çevrencilerin yüzde on yedisi Aksaray-Topkapı arasında, dokuzu ve tüm çevrencilerin yüzde dokuzu Unkapanı-Ayvansaray arasında, dokuzu ve tüm çevrencilerin yüzde dokuzu Ayasofya-Beyazıt arasında, sekizi ve tüm çevrencilerin yüzde sekizi Bahçekapı-Kapalıçarşı arasında bulunmaktadır. Çevrencilerin Marmara kıyıları ve Beyazıt-Edirnekapı arasında yoğunlaştığı görülmektedir. 17. yüzyıldaki çevrenci bolluğuna karşın 18. yüzyıla ait kefalet-yoklama defterlerinde bunlar yok denecek kadar az sayıdadır ve sadece üç çevrenci görülmektedir. Bu defterlere göre 18. yüzyıldaki çevrenciler şunlardır:

Tablo 23. 1791-93 Yıllarında İstanbul Çevrenci Esnafı

Esnaf İsmi	Dükkânın Konumu	Çalışan Sayısı
Ahmed	Fatih Malta Çarşısı'nda	3
(...)	Ayazma İskelesi civarında	1
Avram (?)	Ayazma İskelesi civarında	2

Kaynak: A.DVN.834, 837.

1763'teki Galata ve Kasımpaşa esnaf sayım defterinde, Galata ve Kasımpaşa'daki altı aşçı dükkânının aynı zamanda çevrencilik de yaptığı görülmektedir. Bunlar Tablo 5'te gösterilmişti. Bunlar dışında sadece çevrencilik yapan Karaköy dahilindeki zımmi İsmanta Usta'nın dükkânı bulunmaktadır. Bu dükkânda toplam üç kişi çalışmaktadır ve kalfası Mehmet isimli bir Müslümandır.¹⁸⁶

Çevrenciler günlük bir akçe vergi ödemektedirler. İlave olarak hoşaf, şerbet gibi şeyler satanlar, o ürünler için ayrıca vergi ödüyorlardı. Çevrenci esnafı toplam olarak günlük 96 akçe çevrencilik için, 121 akçe diğer ürünler için vergi ödemekteydi. Bu rakamlar İstanbul'da 1682'de toplanan günlük 8.087 akçe verginin yüzde 1,2 ve yüzde 1,5'ine karşılık gelmektedir.

Kebap Çeşitleri ve Fiyatlar

Çevrenciler yaptıkları sakatat kebabının yanı sıra yoğun olarak şerbet ve hoşaf da satmaktadırlar. 1682'de 96 çevrencinin kırk sekizi şerbet, yirmisi hoşaf satmaktadır. Dört çevrenci aynı zamanda aşçılık, biri kebabçılık yapmaktadır. 1763'te Galata ve Kasımpaşa'daki yedi çevrencinin altısı aynı zamanda aşçılık yapmakta ve üçü ayrıca hoşaf satmaktadır.

Genellikle bozahanelerin içinde veya yanında faaliyet gösteren çevrenciler, ciğer, kara dalak, böbrek, pencevüş, yürek, şirden, ciğer köftesi kebabı satarlardı.¹⁸⁷ Bu kebaplardan pencevüş kebabı hariç, diğerlerinin nasıl kebaplar olduklarını tahmin edebiliyoruz. 16. yüzyılda Zati ciğer kebabının gayet leziz olduğunu şöyle ifade eder;

¹⁸⁶ MC B-10, s. 10a.

¹⁸⁷ Evliya Çelebi, c. 1, s. 525.

İşk âteşin puhte eyle ziyâde kalbün
Gâyet leziz olur nâzik pişen ciger de¹⁸⁸

Pencevüş kebabının nasıl bir kebab olduğu hakkında kesin bir bilgiye sahip değiliz. 1680’de yazılmış Meninski sözlüğüne göre, çevren karın zarına sarılmış ciğerle yapılan kebaptır.¹⁸⁹ Yavuz Sultan Selim zamanına ait bir kanunnamede pencevüşçülerden şöyle bahsedilir. “...ve pencevüşçüleri dahi gözlene, bağıracağı yarmadan bişirmeyeler. Ve ciğeri halt idüb bişirmeyeler. Ayru satarlar. Ciğeri temyiz idüb bişireler.”¹⁹⁰ Bu ifadeye göre, ciğer karıştırılmayıp ayrılıp pişirilecektir ve ayrı satılacaktır. Peki ne ile ayrı pişirilir, ne ile ayrı satılacaktır? 1640 yılı narh defterine göre, koyun ciğeri pencevüşü ile 1,5 akçeye, sade olarak bir akçeye satılmaktadır.¹⁹¹ Bu demektir ki pencevüş yarım akçelik bir parçadır. Kıbrıs ağzında, takım ciğerin altında bulunan yağlı parçaya pencevüş denilmektedir.¹⁹² Stefanos Yerasimov pencevüşün kokorecin atası olabileceğini yazar.¹⁹³ Ancak bütün bunlar bu kebabın nasıl bir şey olduğu konusunda bizi kesin bir sonuca götürmüyor. Çevren esnafının sattığı ürünler ve fiyatları Tablo 24’te gösterilmiştir.

Tablo 24. İstanbul Çevren Esnafının Sattığı Kebablar ve Fiyatları

Kebab Cinsi	Birim	Fiyat (Akçe)
Ciğer Kebabı	40 büyük lokma	1
Pencevüş Kebabı	Yarım zira, üç büyük şiş	1
Kara Dalak Kebabı		
Böbrek Kebabı		
Yürek Kebabı		
Şirden Kebabı		
Ciğer Köftesi Kebabı		

Kaynak: Kütükoğlu, “Osmanlılarda Narh...,” s. 93; Evliya Çelebi, C. 1, s. 525.

188 Kenan Erdoğan, “Zati Divanında Yiyecekler,” *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, sayı 22, 2003, s. 54.

189 Marianna Yerasimos, s. 115.

190 Yücel-Pulaha, s. 196.

191 Kütükoğlu, “Osmanlılarda Narh...,” s. 93.

192 Erdoğan Saracoğlu, “Kıbrıs Ağzının Ses Bilgisi (Fonetik) Özellikleri,” *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, Yakındoğu Üniversitesi SBE, Lefkoşa: 2002, s. 265.

193 Stefanos Yerasimos, s. 49.

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

BÖREKÇİ ESNAFI

Esnaf, Dükkânların Konumları ve Şehirdeki Dağılımı

Hemen bütün ihtisab kanunnamelerinde börekçilerden bahsedilir. II. Bayezid dönemine ait 1502 tarihli kanunnamede. "Aşçılar ve başçılar ve büryancılar ve börekçiler fi'l cümle ta'âm bişürüb satanlar..."¹⁹⁴ ve 1520 tarihli I. Selim dönemine ait kanunnamede de "...ve dahi börekçiler gözlene..."¹⁹⁵ denilmektedir. 17. yüzyılda Evliya Çelebi, İstanbul'da 200 börekçi dükkânı ve 4.000 nefer çalışanı olduğunu yazar.¹⁹⁶ Yine aynı yüzyılda Hezarfen Hüseyin Efendi, İstanbul'da kadim kırk dört börekçi fırını olduğunu bahseder.¹⁹⁷

1519 tarihli Ayasofya Vakıfları tahrir defterine göre 16. yüzyılda vakfın kiracısı olan İstanbul'daki börekçiler şunlardır:

Tablo 25. 1519'da İstanbul'daki Börekçi Esnafı ve Dükkân Kiraları

Esnafın İsmi	Dükkânın Konumu	Kira Akçe/Ay
Börekçi Mahmud	Tahtakale Hamamı arkasında	90
Börekçi Sinan	Tahtakale	90
Börekçi Yusuf	Tahtakale	30
El-mezbur	Tahtakale	16
Börekçi Kasım	Ayasofya Mahallesi'nde	20
Börekçi Nasuh	Ayasofya Mahallesi'nde	15

Kaynak: Baş, s. 79-205.

¹⁹⁴ Barkan, "15. Asrın...", s. 331.

¹⁹⁵ Yücel-Pulaha, s. 196.

¹⁹⁶ Evliya Çelebi, c. I, s. 492.

¹⁹⁷ Hezarfen Hüseyin Efendi, s. 252.

Görüldüğü gibi 1519'da altı börekçinin dördü Tahtakale'de bulunmaktadır ve iki dükkân börekçi Yusuf'a aittir. Tahtakale'deki börekçi Mahmud ve Sinan'ın 90 akçelik kiralari diğerlerinden oldukça yüksektir. Bunlar muhtemelen fazla satış yapan namli börekçilerdi. 1681 tarihli ihtisab defterinde 140 çörekçi ve börekçi kayıtlıdır.¹⁹⁸ Bunlardan yalnızca beşi börekçi olarak kaydedilmiştir. İstanbul'daki bu börekçiler aşağıdaki tabloda gösterilmiştir.

Tablo 26. 1681'de İstanbul Börekçi Esnafı

Esnaflın İsmi	Dükânın Konumu	Vergi	
Şeyhzade	Börekçi ve hoşabi	Şehzadebaşı	3+1
Fatma Hatun	Börekçi	Saraçhanebaşı	3
El-hac Hüseyin	Börekçi	Tahtakale	3
Mehmed Ağazadesi	Şam börekçisi	Okçularbaşı	3
Avcı Beşe	Börekçi	Yeni Odalarbaşı	3

Kaynak: MC B-2; MAD 514.

1791-93 tarihli kefalet yoklama defterlerinde sadece bir börekçi vardır. Bu dükkân Bayezid Cami civarındaki börekçi Salih'in dükkânıdır. Nejdet Ertuğ, Kapalıçarşı civarında bir börekçi fırını olduğunu da belirtmektedir. Ancak ilgili arşiv belgesinde bunun börekçi değil çörekçi fırını olduğu görülmüyor.¹⁹⁹ Her ikisinde de altışar kişi çalışmaktadır. 1519'da börekçilerin ortalama kirası 43,5 akçedir. En düşük kira aylık on beş akçe, en yüksek kira aylık 90 akçedir. 1682'de börekçiler günlük üç akçe vergi ödemektedirler.

Börek Çeşitleri ve Fiyatlar

Börekçilerde satılan börek çeşitlerinin isimleri narh defterlerinde iki şekilde belirtilmiştir. Birincisi iç malzemesine göre "peynirli börek, "ıspanaklı börek," "etli börek" gibi böreklerdir. İkinci sınıflandırma pişirme şekline veya menşesine göredir. "Şam veya Arabi börek," "Türki börek," "çakıl böreği," "ağzıaçık börek," "varaklı börek," "şorvalı börek," "yağlı

¹⁹⁸ MC B-2, s. 16a.

¹⁹⁹ A.DVN.836, s. 12; Ertuğ, s. 81.

börek" bu türden böreklerdir. Narh kayıtlarında bazen de sadece börek olarak bahsedilmektedir. Bir de "şeker börek" gibi tatlı sınıfına giren börekler vardır ki bunların börekçilerde değil tatlıcılarda satıldığını tahmin ediyoruz.

1552-56 yıllarında İstanbul'da bulunan İspanyol Pedro anılarında; "Kağıt gibi ince yufkalara sarılan kıymalı börekler"den bahseder.²⁰⁰ 16. yüzyılda ağırlıklı olarak iki börek ismi görülmektedir. Şorvalı börek ve varaklı börek. İkisi de içine et konularak yapılan böreklerdir. Varaklı böreğin kat kat yufka ile yapıldığı anlaşılıyor ancak şorvalı böreğin nasıl bir börek olduğunu pek anlayamıyoruz. Ispanaklı böreği ise yüzyılın sonunda 1592'de görüyoruz.

Evliya Çelebi 17. yüzyılda börekçilerin, "çeşit çeşit Şam börekleri ve sini börekleri" sattıklarından bahseder. Bu ifadede Şam böreğinin sinide pişirilmediğini anlıyoruz. 18. yüzyıl narh kayıtlarında yalnızca iki börek çeşidi vardır; "yağlı börek" ve "Şam böreği." Yağlı börek, çeşitli içlerle ve yağlı hamurla hazırlanan tepsi böreği olmalıdır. Şam böreğinin ise yağsız hamurdan yapıldığını anlıyoruz. Şam ya da Arabi böreğin, içine kıyma konulan yufkanın yağda kızartılarak veya fırında pişirilerek kapalı lahmacun gibi ve 15. yüzyılda Şirvani'nin tariflerinde "senbusek"²⁰¹ olarak adı geçen börek veya benzeri olduğu sonucunu çıkarabiliriz. "Türk böreği" ise birkaç defa yağlanıp tekrar açılan yufkayla ve çeşitli içlerle yapılan bir tepsi böreğidir.²⁰² "Çakıl böreği" tane ile satılmakta ve tanesi 70 dirhem (yaklaşık 224 gr.) gelmektedir.²⁰³ "Ağzı açık börek"ten ne kastedildiğini tam olarak anlayamamakla birlikte peynirli veya kıymalı pide benzeri bir çeşit olduğunu düşünebiliriz. Narh kayıtlarında isimlerine rastlamasak da 17. yüzyıldan itibaren börek çeşitlerinin arttığını görüyoruz. İstanbul'da 17. yüzyılda "bohça böreği," "fincan böreği," "kabak böreği," "pişi," "şalgam böreği," "tatar böreği," "tencere böreği," "ufak börek,"²⁰⁴ 18. yüzyılda "pırasa böreği," "süt böreği," "sakız böreği," "soğan böreği," "tavuk böreği"²⁰⁵ gibi böreklerin pişirildiğini biliyoruz.

200 Cristobal De Villalon, *Türkiye Seyahati Kanuni Sultan Süleyman Devrinde İstanbul*, Çev. Yeliz Demirören, Erko Yayınevi, İstanbul 2011, s. 324.

201 Şirvani, s. 206.

202 Mehmet Kamil, s. 44.

203 "Çakıl böreği 70 dirhem olur," Kütükoğlu, "Osmanlılarda Narh...", s. 31, Dipnot 25.

204 Orhan Şaik Gökyay, "Sohbetname," *Tarih ve Toplum Dergisi*, Sayı.14, 1985, s. 132.

205 Dürriyazade Nurullah Mehmed Efendi, s. 31-37.

İstanbul börekçileri sadece dükkânlarında börek satmıyor, konak ve saraylara da tepsi tepsi börek gönderiyordu. Örneğin, Tülay Artan'ın 1806 tarihli bir belgeden aktardığına göre I. Abdülhamid'in kızı Esmâ Sultan sarayına farklı çeşitlerde börekler aldırılmıştı.²⁰⁶

16. yüzyılın başında Bursa İhtisab Kanunnamesine göre, etin 250 dirhemi bir akçe olduğunda 180 dirhemlik börekte 70 dirhem et, on dirhem soğan, 100 dirhem hamur bulunmaktadır. Bir kile un hamuruna ise bir okka saf yağ, bir akçelik biber konulmaktadır.²⁰⁷ Bu verilerden börekçilerin malzeme maliyetini hesap edebiliriz. Hamur için, bir kile un (yirmi okka) on sekiz akçe, bir okka sadeyağ altı akçe, biber bir akçe, toplam: 8.400 dirhem hamur yirmi beş akçe. 100 dirhem hamur bedeli 0,3 akçe, 70 dirhem et 0,28 akçe, on dirhem soğan 0,022 akçe ve toplam olarak 180 dirhem börek maliyeti 0,6 akçedir.²⁰⁸ İşçilik, kira, odun vs. giderler için tahmini olarak yüzde yirmilik bir marj ilave edilirse satılan bir akçelik börekten 0,28 akçe kar edilebilmesi mümkün görünüyor. 1520-1799 yılları arasındaki börek fiyatları bir akçe karşılığı dirhem olarak, 1776'dan itibaren ise bir para karşılığı dirhem olarak Tablo 27'de gösterilmiştir.

Tablo 27. İstanbul Börekçi Esnafının Sattığı Börekler ve Fiyatları (1520-1799)
(Dirhem/ Akçe)

	Şam Böreği	Ağzı Açık	Arabi Börek	Türki Börek	Çakal Böreği	Börek	Etli Börek	Isp. Börek	Varaklı Börek	Sorvalı Börek	Yağlı
1520 ²⁰⁹									180	200	
1525 ²¹⁰									160	180	
1564 ²¹¹						150					
1592 ²¹²							7*	6*			
1600 ²¹³											
öncesi		25		30	1**						

206 Artan, *Yemek ve Kültür Dergisi*, sayı 7, s. 82.

207 TSE, *Kanunname-i İhtisab-ı Bursa*, s. 16.

208 Et dışındaki fiyatlar Un: 18 kile/akçe, Soğan: 450 dirhem/akçe, yağ: 6 okka/akçe olarak Sahillioğlu, sayı 2, s. 56; sayı 3, s. 51'den alınmıştır.

209 Yücel ve Pulaha, s. 196.

210 Yücel ve Pulaha, s. 196.

211 İSAM, *İKS Üsküdar Mahkemesi 26 Numaralı Sicil*, c. 7, İstanbul 2010, s. 398, Hüküm No: 911.

212 İSAM, *İKS Üsküdar Mahkemesi 84 Numaralı Sicil*, c. 10, İstanbul 2010, s. 649, Hüküm No: 1306.

213 Kütükoğlu, "Osmanlılarda Narh...." s. 30.

1600 ²¹⁴	40	80	50	3**		
1624 ²¹⁵					60	
1640 ²¹⁶				70	60	
1642 ²¹⁷				75	65	
1654 ²¹⁸					35	35
1655 ²¹⁹						35
1675 ²²⁰					40/50	
1680 ²²¹	35/40/45				30	35
1691 ²²²	20				17	
1696 ²²³	33					25
1707 ²²⁴	25/32					
1708 ²²⁵	35/42					
1776 ²²⁶	12,5					12,5
1786	27,5					27,5
1788	32,5					32,5
1792	34,5					34,5
1794	20/22,5					
20/22,5						
1799	20					20

Kaynak: Tabloda dipnotlar halinde gösterilmiştir.

*Akçe olarak okka fiyatı

** Tane

BALIK PİŞİRİCİ ESNAFI

Esnaf, Dükkanların Konumları ve Şehirdeki Dağılımı

Evliya Çelebi 17. yüzyılda İstanbul'da hepsi de "Rum keferesi" olan 500 dükkâna ve 900 nefer çalışana sahip Balıkpazarı aşçıları esnafından

214 Kütükoğlu, "Osmanlılarda Narh...", s. 30.

215 Kütükoğlu, "1624 Sikke...", s. 126.

216 Kütükoğlu, "Osmanlılarda Narh..."3, s. 91.

217 İSAM, *İKS Hasköy Mahkemesi 5 Numaralı Sicil*, c. 23, İstanbul 2011, s. 357, Hüküm No: 503.

218 Bilgin, s. 167.

219 Bilgin, s. 167.

220 İSAM, *İKS Hasköy Mahkemesi 10 Numaralı Sicil*, c. 30, İstanbul 2011, s. 179, Hüküm No: 253.

221 İSAM, *İKS Eyüp Mahkemesi 90 Numaralı Sicil*, c. 31, İstanbul 2011, s. 600, Hüküm No: 773; Bilgin, "Narh Listeleri...", s. 167.

222 Bilgin, "Narh Listeleri...", s. 167.

223 Bilgin, "Narh Listeleri...", s. 167.

224 Bilgin, "Narh Listeleri...", s. 167.

225 Bilgin, "Narh Listeleri...", s. 167.

226 Çakırtaç, s. 51-204. (1776-1799 yılları) (1776'dan sonra 1 Paraya satılan miktarlardır.)

bahseder.²²⁷ İstanbul'da Eminönü'nde, Balat, Fener, Kumkapı, Samatya, Galata ve Topkapı'da balık pazarları bulunuyordu.²²⁸

1681 ve 1682 tarihli ihtisab defterlerinde ismi geçen balık pişiricilerin hepsi Kumkapı'dadır. Buradaki dükkân sahipleri El-hac Himmet, Mehmet Ağa ve zımmi Serkis'dir.²²⁹ 18. yüzyılda kefalet-yoklama defterlerinde bahsedilen üç dükkânın ikisi Balat sur haricinde biri de Fener Kapısı civarındadır. Balat'taki dükkânın biri zımmi Mitro'ya aittir.²³⁰

Gerek 17. yüzyıl ve gerekse 18. yüzyılda tespit edilebilen balık pişirici esnafın sayısı Evliya Çelebi'nin verdiği sayıdan oldukça uzaktır ve bunların tamamı gayrimüslimlerin yoğun olduğu Kumkapı, Fener ve Balat'tadır. 17. yüzyılda balık pişiriciler günlük iki akçe vergi ödemektedirler.²³¹ 18. yüzyıldaki kayıtlara göre her dükkânda iki kişi çalışmaktadır.²³²

Balık Çeşitleri ve Fiyatlar

Evliya Çelebi'ye göre her çeşit balık tavada kızartılarak pişiriliyordu. Kullanılan yağlar ise, tereyağ, sadeyağ, susamyağı, Tekirdağ beziryağıdır. Bu yağlar içinde zeytinyağının olmadığını görüyoruz. Evliya Çelebi'nin nazik sıfatını uygun bulduğu "kefal balığı çorbası," "midye pilavı," "istiridye," ve "tarak" da balık pişirici esnafın sattığı yiyeceklerdendir. Yengeç, istiridye, ıstakoz, midye, karides gibi deniz mahsulleri, Gelibolulu Âli'nin anlatımına bakılırsa 16. yüzyılda Osmanlı elit kesiminin katıldığı arif toplantılarında yenilen ve nefis bulunan yiyeceklerdendir.²³³ Balık dışındaki meze türü, bakla, nohut, hilete, epsimana, ekmek tiridi (epsumisko), ankoryasa, soğan dolması (kormidye) gibi muhtemelen zeytinyağı ve adlarından da anlaşılacağı gibi İstanbullu Rumlara mahsus yemekler de bu dükkânlarda satılırdı.²³⁴ 17. yüzyılda Tüfenkhane civarında defne yaprağıyla şışte pişirilen "kılıç balığı kebabı"nı Eremya Çelebi "ağzına layık"

227 Evliya Çelebi, c. 1, s. 541.

228 İAM, *İstanbul Ahkâm Defterleri İET*, c. 2, İstanbul 1998, Hüküm No: 126/512/2.

229MAD 526; MC B-2.

230 A.DVN.834, s. 39.

231 MAD 526.

232 A.DVN.834.

233 Gelibolulu Âli, s. 348.

234 Evliya Çelebi, c. 1, s. 541.

olarak tanımlar.²³⁵ 1576'da misafirlerine “çeşit çeşit balık ve ıstakoz” ikram eden zamanın Yeniçeri Ağası Cigalazade Sinan Paşa²³⁶ ve Gelibolulu Âli gibi Osmanlı elitleri bir kenara bırakılırsa, İstanbul'a gelen hemen tüm seyyahlar Türklerin balığa rağbet etmedikleri ve balığı daha çok gayrimüslimlerin yediği hususunda fikir birliği içindedirler. Bu yiyeceklerin satış fiyatları konusunda bir bilgi bulmak pek mümkün değil. Ancak kebablarda olduğu gibi balığın da alış fiyatının iki katına satıldığını tahmin edebiliriz.

235 Eremya Çelebi Kömürcüyan, *İstanbul Tarihi 17. yüzyılda İstanbul*, Çev. Hrand D. Andrasyan, İstanbul Üniversitesi Yayınları, İstanbul 1952, s. 19.

236 Stephan Gerlach, *Türkiye Günlüğü 1573-1576*, Çev. Türkis Noyan, Kitap Yayınevi, İstanbul 2010, s. 380.

İSTANBUL TATLICI ESNAFI

HELVACI ESNAFI

Helvacılık, Anadolu'da Osmanlı öncesi döneminin de bir mesleği idi. 13. yüzyılda Kırşehir'de bir helvacılar çarşısı vardı.¹ Fetih'ten sonra İstanbul'a göç edenler arasında iki de helvacı vardı, bunlardan biri Bigadiç'ten gelen Mustafa, diğeri Çorlu'dan gelen Hacı İbrahim'di.² Bunlar 1455'te İstanbul'daydılar ve bu iki kişi muhtemelen İstanbul'un ilk helvacılarıydı.

Helvacılar, Dükkânların Konumu ve Şehirdeki Dağılımı

1519 tarihli Ayasofya Vakıfları tahrir defterine göre 16. yüzyılda İstanbul'daki helvacılar Tablo 28'de gösterilmiştir.

Tablo 28. 1519'da İstanbul Helvacı Esnafı

Esnafın İsmi	Dükkânın Konumu	Kira Akçe/Ay
Helvacı Mustafa	Tahtakale yakınında	100
Helvacı Ayas	Tahtakale	30
Helvacı İvaz	Tahtakale Meydanı karşısında	40
Helvacı Kemal	Sarachane	20
Helvacı Mustafa	Ayasofya Mahallesi	30

Kaynak: Baş, s. 79-205.

16. yüzyılda helvacıların en yoğun olduğu yer Tahtakale bölgesidir. Toplam beş dükkânın üçü burada bulunmaktadır. Tablo 27'deki verilere göre, 1519'da beş helvacı toplam 220 akçe kira ödemektedir. Aylık ortalama kira 44 akçe olmaktadır. En düşük kira Ayasofya bölgesindedir ve yirmi akçedir. En yüksek kira ise Tahtakale'deki helvacı Mustafa'nın 100 akçe kirasıdır.

1 Ahmet Temir, s. 113.

2 Halil İnalçık, *The Survey of Istanbul 1455*, İş Bankası Yayınları, İstanbul 2012, s. 315-316.

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

1681, 1682 tarihli ihtisab defterlerine göre 17. yüzyılda İstanbul'daki helvacılar Tablo 29'da gösterilmiştir.

Tablo 29. 1681-82 Yıllarında İstanbul Helvacı Esnafı

Dükkân Sahibinin İsmi	Mesleği	Dükkânın Konumu
Ahi Mustafa (Hacı Mustafa) ³	Helvacı	Balıkpazarı haricinde
Ali Çelebi	Helvacı	Hocapaşa
Kanbur Mehmed Efendi	Helvacı	Alacahamam civarı Parmakapı
Paşazade	Helvacı	Alacahamam
Hamamizade	Helvacı	Alacahamam
Şaban Ağa	Helvacı ve lokmacı	Alacahamam
Hacı İbrahim	Helvacı	Alacahamam
Ahmed Çelebi	Helvacı	Ayasofya
Aşçıbaşı	Helvacı	Divanyolu
El-hac Ali	Helvacı	Tavukpazarı Parmakkapı
Mahmud Ağa	Helvacı	Dikilitaş
Mehmed Ağa	Helvacı	Mercan Çarşısı
Solak Ahmed	Helvacı	Kemeraltı'nda (Kırkçeşme'de. ⁴)
Saraçzade	Helvacı	Ekmekçioğlu Medresesi civarında
Sekbanbaşı	Helvacı	Vezneciler
Ayşe Hatun	Helvacı	Vezneciler
Kadri Ağa	Helvacı	Şehzadebaşı
Kabe Mollası	Helvacı	Şehzadebaşı'
Haremeyn Mütevellisi Zevcesi	Helvacı	Sarachane Başı
Mustafa Odabaşı	Helvacı	Uzunçarşı
Nail Efendi	Helvacı	Beyazıt Eski Saray yakını
Aşçı Başı Hüseyin	Helvacı	Darphane başında
Ali Efendi	Helvacı	Nişancı
Ali Efendi	Helvacı	Davud Paşa Mahkemesi yakınında
Mustafa Ağa	Helvacı	Koca Mustafa Paşa
Mahmud Beşe	Helvacı	Yeni Odalarbaşı'nda
Sofya Mollası	Helvacı	Büyük Karaman

³ MAD 526.

⁴ MAD 526.

Hacı Süleyman	Helvacı	Büyük Karaman
Mehmed Beşe	Helvacı	Sultan Hamamı
Hacı İsmailzade	Helvacı	Sultan Hamamı
Hacı Mehmed	Helvacı	Edirnekapı Acıçeşme
Hasan Ağa	Helvacı	Ali Paşa cıvanı
Ayşe Hatun	Helvacı	Karagümrük
Hacı Mahmud	Helvacı	Karagümrük
Mehmed Çelebi	Helvacı	Balat Kapısı harici
Murad Han	Helvacı	Balat
Arslanzade	Helvacı	Balat
Hasan Çelebi	Helvacı	Mustafa Paşa Çarşısı
Üzümcüzade	Helvacı	Unkapanı dahili
Hacı İlyas	Helvacı	Küçükpazar
Kahveci Baba Hatunu	Helvacı	Dörtöl Ağzı
Ahmed Ağa	Helvacı	Macuncu
Musahib Paşa	Helvacı	Topkapı dahili
Abdi Çelebi	Helvacı	Haseki
Osman Efendi	Helvacı	Avratpazarı
Hüseyin Efendi	Helvacı	Horhor
Esadzade	Helvacı	Aksaray
Hacı Ahmed	Helvacı	Aksaray Köprübaşı
Mustafa Ağa	Helvacı	Laleli Çeşme
Hacı Mehmed	Helvacı	Koska
Ömer Ağa	Helvacı	Darphane
Kavak Ustası	Helvacı	Tahtakale

Kaynak: MAD 52'6;MC B-2.

17. yüzyılın sonlarında İstanbul'da bulunan 52 helvacının on beşi ve oran olarak yüzde yirmi dokuzu Beyazıt-Edirnekapı arasında, onu ve oran olarak yüzde on dokuzu Aksaray-Topkapı arasında, sekizi ve oran olarak yüzde on beşi Bahçekapı-Kapalıçarşı arasında, yedisi ve oran olarak yüzde on üçü Ayasofya-Beyazıt arasında, dörder tanesi Bahçekapı-Unkapanı, Unkapanı-Ayvansaray arasında ve Marmara kıyılarında bulunmaktadır. İhtisab defterlerinde kayıtlı 3.170 esnafın yüzde 1.6'sı helvacıdır ve 17. yüzyılda yaklaşık 7.700 kişiye bir helvacı düşmektedir.

1791-93 tarihli kefalet-yoklama ve 1763 tarihli esnaf sayım defterlerine göre 18. yüzyıl helvacıları sırasıyla Tablo 30 ve Tablo 31'de gösterilmiştir.

Tablo 30. 1791-93 Yıllarında İstanbul Helvacı Esnafı

Esnafın İsmi	Dükkanın Konumu	Çalışan	Açıklama
Helvacı Seyyid İbrahim	Sultan Bayezid Kökçüler Kapısı civarında.	2	Yeniçeri ocağı 25. Bölük
Helvacı İbrahim	Buğdaycılar Kapısı harici	3	5. Bölük
Helvacı İsmail	Beyazıt Kolluk civarında	3	
Helvacı Cebeci Mehmed	Aksaray İçciler Camii civarında	2	
Helvacı Memiş Usta	Aksaray Camcular Camii civarında	3	56. Bölük
Helvacı Cebeci Memiş	Aksaray Molla Şerif Camii civarında	2	
Helvacı Hüseyin	Topkapı'da Ahmed Paşa Camii civarında	3	25. Bölük
Helvacı Ahmed	Şehremini	2	45. Bölük
Helvacı Mustafa	Macuncu	1	44. Bölük
Helvacı Mehmed Usta	Mevlevihane Yenikapısı	3	
Helvacı Hasan	Silivri Kapı İbrahim Paşa Camii civarında	1	
Helvacı Ömer Usta	Altımermer Ali Paşa Camii civarında	3	5. Bölük
Helvacı Tulumbacı Ali	Koca Mustafa Paşa Camii civarında	2	5. Bölük
Helvacı Hacı Mustafa	Koca Mustafa Paşa Camii civarında	5	5. Bölük
Helvacı Ahmed	Samatya Kapısı dahilinde	2	25. Bölük
Helvacı Hacı Hüseyin Usta	Samatya Kapısı dahili	4	
Helvacı Seyyid İbrahim	Yenikapı Mirahur Hamamı yakınında	4	45. Bölük
Helvacı Hasan	Gedikpaşa	2	64. Bölük
Helvacı Ahmed	Divanyolu Irgad Pazarı	3	45. Bölük
Helvacı Emir Mehmed	Çukurçeşme civarında	2	
Helvacı Seyyid Salih	Atpazarı civarında	4	5. Bölük
Helvacı Hüseyin	Şehzadebaşı	3	31. Bölük
Helvacı Divan Sakası Sabit (sabık?)	Saraçhane Kolluğu civarında	1	5. Bölük
Helvacı Mustafa Beşe	Kızıtaşı civarında	3	31. Bölük
Helvacı Seyyid Ahmed ve Seyyid Mustafa	Sultan Mehmed Han Camii Çörekçi Kapısı bitişiğinde	2	5. Bölük
Helvacı İbrahim	Sangez'de	1	32. Bölük
Helvacı Ahmed	Karagümrük'te	1	27. Bölük
Helvacı Mehmed	Edirne Kapısı Acı Çeşme civarında	2	
Helvacılar Kethüdası Ali	Edirne Kapısı'nda	3	
Helvacı Hacı Mehmed	Çarşambapazarı civarında	2	
Helvacı ve Turşucu Mehmed Usta	Edirnekapi Sultan Hamamı civarında	3	25. Bölük
Helvacı Seyyid İsmail	Ayvansaray Kapısı civarında	2	
Helvacı Osman Beşe	Balat Kapısı civarında	2	33. Bölük

Helvacı Mehmed	Balat Kapısı civarında	3	5. Bölük
Helvacı Mustafa Beşe	Fener Kapısı civarında	2	5. Bölük
Helvacı Mehmed	Mustafa Paşa Çarşısı'nda	1	22. Bölük
Helvacı Ahmed	Mustafa Paşa Çarşısı'nda	1	
Helvacı Hasan	Unkapanı'nda	2	
Helvacı Bekir, Hasan ve Hüseyin	Bitpazarı civarında	3	
Helvacı Hasan	Mahmud Paşa	2	
Helvacı Ali	Mahmud Paşa	2	
Helvacı Maksud (?)	Alacahamam, Haseki Hamamı, Tahtakale ve Ketenciler civarında	3	
Helvacı İsmail	Aynı bölgede	3	
Helvacı İbrahim ve Helvacı Ahmed	Odun Kapısı civarında	2	
Helvacı Hüseyin ve Ömer	Odun Kapısı civarında	2	
Helvacı Zağferanbolulu Mehmed, Süleyman Beşe	Eminönü Gümrük civarında	2	
Helvacı Mehmed	Balat sur haricinde	2	
Helvacı Mehmed	Kumkapı haricinde	2	
Helvacı (...)	Defterdar İskelesi civarında	4	
Helvacı Halil Ağa	Galata Meyyit İskelesi'nde	4	
Helvacı İbrahim Bin Hüseyin	Galata Azabkapı dahilinde	3	
Helvacı Mehmed ve Ortağı Mustafa	Galata Azabkapı dahilinde	2	
Helvacı İsmail Bin Ahmed	Galata Azabkapı haricinde	4	
Helvacı Emir Bin Mehmed	Galata Kurşunlu Mahzen civarında	4	
Helvacı Mehmed ve Mustafa ve Hasan	Galata Sandıkçılar yakınında	5	
Helvacı Mehmed Ağa	Galata Karaköy Kapısı dahilinde	4	
Helvacı Halil	Galata Yeni Camii yakınında	4	
Helvacı Kapudanzade Mehmed	Kasımpaşa dere üzerinde	3	
Helvacı Hacı	Kasımpaşa Zincirlikuyu ve Dörtkuyu ile Tersane Kapısı arasında	2	
Helvacı	Beyoğlu Subaşı Konağı yanında	4	
Helvacı	Kasımpaşa Büyük Camii Sebil Kapısında	2	
Helvacı	Tophane Çavuşbaşı İskelesinde	4	
Helvacı	Tophane Meydanı'nda	2	
Helvacı	Tophane Meydanı'nda	4	
Helvacı	Salıpazarı Çarşısı ve Fındıklı civarında	2	
Helvacı	Galatasaray civarında	4	

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

Tablo 31. 1763'te Galata'daki Helvacı Esnafı

Esnafın İsmi	Dükkânın Konumu	Çalışan Sayısı
Hasan Usta	Azabkapı	3
İsmail Usta	Kürkçü Kapısı	5
Hacı Ahmed	Hamam yakınında	3
Hacı Abdullah	Cami-i Kebir yakınında (Arap Cami)	3
İsmail Usta	Karaköy'de	3
Ahmed Usta	Yeni Cami'de	3
Ahmed Usta	Karaköy Kapısı'nda	3
Hasan Usta	Sandıkçılar civarında	4

Kaynak: MC B-10.

1791-93 yıllarındaki 66 helvacının, 49'u İstanbul'da, sekizi Galata'da, beşi Tophane'de, dördü Kasımpaşa'dadır. 1763'te de Galata'da sekiz helvacı bulunmaktadır. İstanbul'daki 49 helvacının, on biri ve oran olarak yüzde yirmi ikisi Beyazıt-Edirnekapi arasında, dokuzu ve oran olarak yüzde on sekizi Aksaray-Topkapı arasında, sekizi ve oran olarak yüzde on altısı Unkapanı-Defterdar arasında, sekizi ve oran olarak yüzde on altısı Marmara kıyılarında, altısı ve oran olarak yüzde on ikisi Bahçekapi-Unkapanı arasında, beşi ve oran olarak yüzde onu Ayasofya-Beyazıt arasında, ikisi ve oran olarak yüzde dördü Bahçekapi-Kapalıçarşı arasında bulunmaktadır. 1791-93 yıllarındaki sayım sonuçlarına göre Defterdar dahil İstanbul'da 6.096 dükkânın yüzde 0.8'i helvacı dükkânıdır. Galata, Kasımpaşa ve Tophane'deki 2.932 dükkânın da yaklaşık yüzde altısı helvacı dükkânıdır. 18. yüzyılın sonunda nüfusun 550.000 civarında olduğu göz önüne alındığında, İstanbul'da yaklaşık 8.300 kişiye bir helvacı düşmektedir. Tablo 29'dan görüleceği gibi Suriçi İstanbul'undaki 49 helvacı dükkânının yirmi beşinin yeniçeri ocağı mensubu esnaf tarafından işletilmesi, 18. yüzyılda helvacı esnafı arasında yeniçerilerin yoğun olduğunun göstergesidir. Dükkân başına ortalama çalışan sayısı, İstanbul'da 2,4 kişi, Galata'da 3,7 kişi, Tophane'de 3,2 kişi, Kasımpaşa'da 2,7 kişidir. 1763 sayım defterindeki kayıtlara göre Galata'da dükkân başına düşen ortalama çalışan sayısı 3,4 kişidir. Dükkânlarda en az bir kişi, en fazla beş kişi çalışmaktadır. Bir kişi çalıştıran dükkânlar Macuncu, Silivrikapi, Saraçhane, Sarıgez

ve Karagümrük'te, ikisi de Mustafapaşa Çarşısı'nda bulunmaktadır. Beş kişi çalıştıran iki dükkândan biri Kocamustafapaşa'da diğeri Galata'dadır. Helvacı esnafına ait dükkânların 16. , 17. ve 18. yüzyılda İstanbul'daki dağılımı Harita 8'de gösterilmiştir.

1682'deki ihtisab defteri kayıtlarına göre, helvacılar günlük iki akçe vergi ödemektedir. 52 helvacının günlük toplam vergisi 104 akçe tutmakta ve günlük toplanan 8087 akçenin yüzde 1,3'ü helvacılar tarafından ödenmektedir.⁵

Helva Çeşitleri ve Fiyatlar

Meyl idersem nola her la'li şeker-hâdan yana
Müminin elbette olur meyli helvadan yana⁶

16. yüzyıl şairi Nazmî'nin yukarıdaki dizelerinde ifade ettiği gibi, helva İstanbul'da çok rağbet gören bir tatlıdır. Her çeşit helvanın yanı sıra, baklava, revani ve şekerli kurabiye gibi tatlılar da sadece helvacı dükkânlarında satılırdı.⁷ 16. yüzyılda helva genel olarak balla yapılırdı ve helva fiyatları bal fiyatlarına göre tespit ediliyordu. 1520 yılı İstanbul İhtisab Kanunnamesine göre balın okkası dört akçe ise helva altı akçeye satılmaktaydı.⁸ 1520 Kanunnamesi ve 1525 narh kayıtlarında sınırlı sayıda helva çeşidi vardır. 1520 kanunnamesinde adı geçen helvalar; "helva," "bademi helva," "hanegi helva" ve "üzüm pekmezi helvası"dır.⁹ 1525 narh kayıtlarında ise, "kıрма bademi helva" (ballı, bademli ve yedi renkli olacağı belirtilmiş), Trabzon balı ile yapılan "ballı helva," "hanegi helva," "cevizli üzüm helvası" ve "sade üzüm helvası"nın isimleri geçer.¹⁰ Bunlara 1518 yılı Üsküdar narh kayıtlarında adına rastlanan ancak nasıl bir helva olduğunu çıkaramadığımız "helva-i mâkuş" isimli helvayı ekleyebiliriz.¹¹ 16. yüzyılda helvacılarda satılan çeşitlerin narh kayıtlarına yazılanlardan daha fazla

5 MC B-2.

6 Asaf Halet Çelebi, s. 58.

7 İAM, *İstanbul Ahkam Defterleri İstanbul Esnaf Tarihi*, c. 1, İstanbul 1997, s. 110-111, Hüküm No: 3/376/1349 ve 3/375/1348.

8 Yücel ve Pulaha, s. 196.

9 Yücel ve Pulaha, s. 196-197.

10 Sahillioğlu, s. 51.

11 İSAM, *İKS Üsküdar Mahkemesi 01 Numaralı sicil*, c. 1, İstanbul 2008, s. 109, Hüküm No: 19.

olması mümkündür. Örneğin 1469'da saraya divan için 16. yüzyıl narh kayıtlarında ismi geçmeyen okkası yedi akçeden zülbiye helvası alındığını biliyoruz.¹³ 1539'da Şehzade Bayezid'in sünnet düğününde pişirilip ikram edilen altı çeşit "sabuni helvası," "fıstık helvası," "badem helvası," "kızıl helva," "zelabiye," "levzine," "helva-yı kırma bademi," "peşmine," "saru helva," "şeker gurabiye," "baklava," "mahmudiyye," "memuniyye" ve "reşidiyye" gibi helvacı esnafına mahsus tatlıların, İstanbul helvacı dükkânlarında da satılıyor olması mümkündür.¹³

Nitekim Evliya Çelebi 17. yüzyılda helvacılardan bahsederken helvacı esnafının, çeşit çeşit "pişmaniye," "sabuni," "tahine," "beyaz," "mâhice," "kırma badem," "samsa," "keten," "gaziler," "arşın," "reşidiye," "asidiye," "susamlı," "cevizli ve fıstıklı" helva gibi yetmiş türlü helvayla dükkânlarını süslediğini yazar.¹⁴ 1640 yılı narh defterinde de "Firenk helvası ve "zülbiye" helvasının isimleri belirtilir.¹⁵

18. yüzyıla ait narh kayıtlarında da aynı helva isimleri görülür. Şeker ve balla yapılan "revani" bu yüzyılın başından itibaren helvacı tezgâhlarında görülmeye başlar. Dürrizade bu tatlının kökeni olarak Rumeli ve Bosna'yı işaret eder.¹⁶ Bu yüzyılda yazılan *Ağdiye Risalesi*'nde geçen "mulûki sakız helvası," "helva-yı hakani," "helva-yı ishakiyye," "yengem duymasın helvası" ya da diğer ismiyle "Leb-i dilber" helvası gibi helvaların helvacılarda satılıp satılmadığını bilemiyoruz.¹⁷

Bugün isimlerini bilmediğimiz bazı helvaların yapımı şöyledir: Dürrüzade'nin "eğerçi meşhur ve kadim helvadır"¹⁸ dediği reşidiyye, 1539'daki sünnet düğününün defter katibine göre 2,5 ölçü nişasta, 1 ölçü yağ, 1,5 ölçü bal veya şeker, ¼ ölçü badem, ½ ölçü safran ile yapılırdı.¹⁹ "Zülbiye," nişasta ve yoğurtla hazırlanan hamurun yağda kızartılıp bal şer-

12 Ömer Lütfü Barkan, "İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri," *Belgeler*, c. 9, SAYI: 13, TTK Yayınları, Ankara 1979, s. 194.

13 Semih Tezcan (Haz.), *Bir Ziyâfet Defteri*, Simurg Yayınevi, İstanbul 1998, s. 7-29.

14 Evliya Çelebi, c. 1, s. 537.

15 Kütükoğlu, "Osmanlılarda Narh...", s. 92.

16 Dürrizade Nurullah Mehmed Efendi, s. 69.

17 Dürrizade Nurullah Mehmed Efendi, s. 51-61.

18 Dürrizade Nurullah Mehmed Efendi, s. 54.

19 Semih Tezcan, s. 29.

betine batırılarak tatlandırıldığı bir hamur tatlısıdır.²⁰ Helvacılarda satılan helvalardan “sabuni helva,” nişasta, sadeyağ ve bademle yapılır ve pişmiş helva bir tavada az yağla kızartılır.²¹ Meşhur helvalardan “memnuniyye” yapmak için 500 dirhem bal, su, 400 dirhem pirinç unu, 300 dirhem sadeyağ ateşte pişirilir, soğuduktan sonra kızgın yağda kızartılır.²² “Asidiyye “ ya da “helva-yı asude” yapmak için bir ölçü nişasta, yarım ölçü sadeyağ, bir ölçü su tavada pişirilirdi.²³ İstanbul’da helvacılarda satılan helvalar ve fiyatları bir akçeye satılan dirhem miktarı olarak yüzyıllara göre Tablo 32, 32 A ve 32 B’de gösterilmiştir.

Tablo 32. İstanbul Helvacı Esnafının Sattığı Helvalar ve Fiyatları
(16. Yüzyıl, Okka/Akçe)

	1518 ²⁴	1520 ²⁵	1525 ²⁶	1592 ²⁷
Ak Helva				15
Bademi Helva		7		
Bal Helvası				17
Cevizli Üzüm Helvası			5	
Hanegi Helva		4	5	
Helva		6	5 ²⁸	
Helva-yı Makuş	5			
Karma Bademi Helva			8	
Sade Üzüm Helvası			5	
Trabzon Ballı Helva			4	
Üzüm Pekmezi Helvası		3		

Kaynak: Tabloda dipnotlar halinde gösterilmiştir.

²⁰ Şirvani, s. 124.

²¹ Dürriyade Nurullah Mehmed Efendi, s. 55.

²² Dürriyade Nurullah Mehmed Efendi, s. 59.

²³ Dürriyade Nurullah Mehmed Efendi, s. 53.

²⁴ İSAM, İKS Üsküdar Mahkemesi 01 Numaralı Sicil, c. 1, İstanbul 2008, s. 109, Hüküm No: 09.

²⁵ Yücel ve Pulaha, s. 196.

²⁶ Sahillioğlu, s. 51.

²⁷ İSAM, İKS Üsküdar Mahkemesi 84 Numaralı Sicil, c. 10, İstanbul 2010, s. 649, Hüküm No: 1306

ve s. 657, Hüküm No: 1319.

²⁸ İSAM, İKS Üsküdar Mahkemesi 5 Numaralı Sicil, c. 3, İstanbul 2010, s. 357, Hüküm No: 681.

Tablo 32 A. İstanbul Helvacı Esnafının Sattığı Helvalar ve Fiyatları
(17. Yüzyıl, Okka/Akçe)

	1620 ²⁹	1640 ³⁰	1677 ³¹	1680	1690	1691	1696
Ağda ile Pişen Helva	28						
Ak Helva		16	20/22				22
Ballı Badem Helvası	24						
Cevizli Helva			10/12				
Firenk Helvası		24					
Gaziler Helvası							22
Gurabiye		18					
Karadeniz Cevizli Helva				14/16			
Keten Helvası						30	
Sabuni Helva	20	18				30	
Susam Helvası						28	22
Tahin Helvası	20	18				28	22
Zülbiye		18	22/24			32	

Kaynak: Tabloda dipnotlar halinde gösterilmiştir.

Tablo 32 B. İstanbul Helvacı Esnafının Sattığı Helvalar ve Fiyatları
(18. Yüzyıl, Okka/Akçe)

	1707	1726 ³²	1741 ³³	1784 ³⁴	1790	1797	1799	1800
						*	*	*
Ak Helva			24					
Baklava			28	52	58			
Cevizli Helva	10/12		18	49	46	26	24	22
Fındıklı Helva				46	52			
Fıstıklı Helva				46	52			
Gaziler Helvası			26	52	58			
Gurabiye		30	28	82	90			
Keten Helvası				58	66			
Revani(Ballı)				52	58			

29 İSAM, *İKS Eytıp Mahkemesi 19 Numaralı Sicil*, c. 24, İstanbul 2011, s. 55, Hüküm No: 01.

30 Kütükoğlu, "Osmanlılarda Narh...", s. 92.

31 Bilgin, "Narh Listeleri...", s. 185 (1677-1707).

32 İSAM, *İKS İstanbul Mahkemesi 24 Numaralı Sicil*, c. 21, İstanbul 2011, s. 313, Hüküm No: 231.

33 Hale Kumdağcı, "402 Nolu Üsküdar Şer'iyye Sicil Defterinin Transkripsiyon ve Değerlendirilmesi (h. 1153-54)," Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, İstanbul 2009, s. 328.

34 Çakmak, s. 53-282 (1784-1800).

Revani(Şekerli)	24	64	77			
Sabuni Helva		26	52	58		
Susam Helvası		26	42	48	30	28
Tahin Helvası		30	48	54	30	28

Kaynak: Tabloda dipnotlar halinde gösterilmiştir.

*Para

Tablo 32, 32A ve 32B incelendiğinde 18. yüzyılın sonuna doğru helva fiyatlarının iki kata yakın arttığı görülmektedir. Helva fiyatlarını etkileyen en önemli girdi şekerdir. Şekerin fiyatı 1741'de 60 akçe iken 1785'te 102 akçe, 1790'da 129 akçe, 1792'de 180 akçe olmuştur.³⁵ Şeker fiyatlarındaki bu artışın helva fiyatlarını yükselttiği anlaşıyor. Şeker fiyatlarındaki artışın 1768-1774 Rusya, 1787-1792 Rusya ve Avusturya savaşlarının getirdiği mali sorunların sonucu olduğunu düşünebiliriz.

KADAYIFÇI ESNAFI

Kadayıfçılar, Dükkânların Konumu ve Şehirdeki Dağılımı

Kadayıf da Osmanlı öncesi Anadolu'da bilinen tatlılardandır.³⁶ Evliya Çelebi, İstanbul'da 50 kadayıfçı dükkânı ve 100 nefer çalışanı olduğunu belirtir.³⁷ 1681 ve 1682 tarihli ihtisab defterlerine göre 17. yüzyılda İstanbul'daki kadayıfçılar Tablo 33'te gösterilmiştir.

17. yüzyılda İstanbul'daki on dört kadayıfçının dördü (yüzde yirmi sekizi) Beyazıt-Edirnekapı arasında, üçü (yüzde yirmi biri) Ayasofya-Beyazıt arasında, üçü (yüzde yirmibiri) Unkapanı-Balat arasında, ikisi (yüzde on dördü) Beyazıt-Topkapı arasında, biri (yüzde yedisi) Bahçekapı-Unkapanı arasında ve biri de Marmara kıyılarında bulunmaktadır. İhtisab defterinde kayıtlı 3170 esnafın yüzde 0,4'ü kadayıfçı esnafıdır. Nüfusun 400.000 civarında olduğu dikkate alındığında 28.000 kişiye bir kadayıfçı düşmektedir.

1726'da, 24 Numaralı İstanbul Kadı Siciline göre, İstanbul'daki kadayıfçılar Tablo 34'te gösterilmiştir.

³⁵ Kundakçı, s. 307; Çakmak, s. 37.

³⁶ *Bahşayış* Lügati, s. 76.

³⁷ Evliya Çelebi, c. 1, s. 492.

Tablo 33. 1681-82 Yıllarında İstanbul Kadayıfçı Esnafı

Dükkân Sahibinin İsmi	Dükkânın Konumu	Açıklama
Hacı Hüseyin	Kadırga Limanı	
Hacı Mehmed	Divanyolu	
Cezmi Efendi	Sultan Selim Hamamı	
Mehmed Efendi	Acı Çeşme	
Piri Efendi	Ali Paşa	Arap şerbeti de satılırdı
Emir Ali	Karagümrük	
Abdünnafi Ağa	Balat dahili	
(...) Hatun	Mustafapaşa Çarşısı	
Kara Hasan Ağa	Üsküfi Çarşısı	
Sırmacı Osman	Küçükpazar	
Süleyman Çelebi	Aksaray	
Mustafa Ağa	Laleli Çeşme	Halka simit de satılırdı
Hacı Mehmed	Darphane	
Mustafa Ağa	Darphane	

Kaynak: MAD 526; MC B-2.

Tablo 34. 1726'da İstanbul Kadayıfçı Esnafı

Esnafın İsmi	Dükkânın Konumu
Kethuda Osman Beşe	Sultan Mehmed Camii yakınında
El-hac Ömer	Ali Paşa
Emir Ali	Karaman Kolluk
El-hac Mustafa	Macuncu Çarşısı
Emir Mehmed	Karagümrük yakınında
Es-seyyid Mehmed	Sultan Selim yakınında
Es-seyyid Hüseyin	Küçük Mustafapaşa
El-hac Receb	Avratpazarı
Süleyman	Küçükpazar
Es-seyyid Mehmed	Hocapaşa
Hacı Ömer	Kantarcılar içinde
El-hac İsmail	Şehzadebaşı
Es-seyyid Mehmed	Ayasofya Camii karşısında
Abdüllatif	Ayasofya
El-hac Mustafa	Ayasofya
El-hac Mustafa	Sultanahmet Nahilbend
El-hac Ali	Davudpaşa
El-hac Muharrem	Dikilitaş

El-hac Muharrem	Parmakkapı
El-hac Mahmud	Bayezid Cami kapısında
Mustafa Beşe	Darphane önünde
El-hac İsmail	Simkeşhane karşısında
Abdullah	Tahtakale
Receb	Aksaray

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

18. yüzyılın birinci yarısında İstanbul'daki yirmi dört kadayıfçı-nın, sekizi ve yüzde otuz üçü Ayasofya-Beyazıt arasında, altısı ve yüzde yirmi beşi Beyazıt-Edirnekapi arasında, üçü ve yüzde on ikisi Unkapanı-Bahçekapi arasında, üçü ve yüzde on ikisi Marmara kıyılarında, ikisi ve yüzde sekizi Aksaray-Topkapı arasında yer alıyordu. Unkapanı-Balat ve Bahçekapi-Kapalıçarşı arasında da birer kadayıfçı bulunuyordu. 18. yüzyılın ilk yarısında nüfusun 500.000 civarında olduğu varsayımı ile yaklaşık 21.000 kişiye bir kadayıfçı düşmektedir.

1791-93 tarihli kefalet-yoklama defterlerine göre 18. yüzyılda İstanbul'daki kadayıfçılar Tablo 35'te gösterilmiştir.

Tablo 35. 1791-93 Yıllarında İstanbul Kadayıfçı Esnafı

Esnafın İsmi	Dükkanın Konumu	Çalışan Sayısı	Açıklama
Antakyalı Mahmud	Sultan Bayezid Buğdaycılar Kapısı harici	2	
Hacı Ali	Simkeşhane karşısında	4	
Trablusi Hacı Mehmed	Koska Papazoğlu Medresesi civarında	4	
Antakyalı Hacı Yusuf ve ortağı Hacı Mustafa	Aksaray Camıcular Camii civarında	2	
Antakyalı Hacı Ali ve Kardeşi Hasan	Davudpaşa	2	
Hacı İsmail	Kadırga Limanı	2	
Antakyalı Hacı İbrahim	Divanyolu Irgad Pazarı	1	
Hacı Ali	Şehzadebaşı'nda	3	29. Bölük
Ali	Sultan Mehmed Camii Çörekçi Kapısı yanında	3	
Hacı Ali	Karagümrük	3	
Hacı Yusuf	Mustafa Paşa Çarşısı	2	
Tulumbacı Hasan	Fatih Kadı Çeşmesi	2	
Hacı Mehmed	Unkapanı	4	
Emin	Odunkapısı	1	

Hacı İsmail	Tahtakale civarı	2
Kadayıfçı	Defterdar İskeleyi civarında	1
Hasan Beşe	Kasımpaşa Sebil Kapısında	1
Hüseyin	Kasımpaşa Dere üzerinde	1
Kadayıfçı	Beyoğlu Firuz Ağa Çarşısı'nda	2
Kadayıfçı	Topkapı Çavuş İskeleyi'nde	2
Es-seyyid Mehmed	Galata Yeni Cami yakınında	6

Kaynak: A.DVN.827, 830, 834, 836, 837; D.BŞM.TRE.15233, 15257; D.BŞM.41581.

18. yüzyılın sonunda mevcut yirmi bir kadayıfçının on altısı İstanbul'da, üçü Kasımpaşa'da, birer tanesi de Galata ve Tophane'dedir. İstanbul'daki on altı kadayıfçının, dördü (yüzde yirmi beşi) Beyazıt-Edimekapı, üçü (yüzde on sekizi) Ayasofya-Beyazıt, üçü (yüzde on sekizi) Bahçekapı-Unkapanı arasında bulunmaktadır. Aksaray-Topkapı, Unkapanı-Defterdar ve Marmara kıyılarında ikişer kadayıfçı vardır. 1791-93 tarihli Kefalet defterlerinde kayıtlı İstanbul, Galata, Kasımpaşa ve Tophane'deki 9.028 esnafın yüzde 0,2'si kadayıfçı esnafıdır ve yaklaşık 26.000 kişiye bir kadayıfçı düşmektedir. 18. yüzyılda, yirmi bir kadayıfçı dükkânında toplam 50 kişi çalışmaktadı. Dükkân başına ortalama çalışan sayısı 2,4 kişidir. En az çalışan sayısı bir, en fazla altı kişidir. Bir kişi çalışan dükkânlar İrgad Pazarı, Defterdar, Kasımpaşa Sebil Kapısı, Kasımpaşa Deresi üzerinde bulunan dükkânlardır. Altı kişinin çalıştığı dükkân ise Galata'dadır. 18. yüzyıldaki kadayıfçılardan dördünün Antakyalı olması dikkat çekicidir. Kadayıfçı esnafına ait dükkânların 17. ve 18. yüzyılda İstanbul'daki dağılımı Harita 9'da gösterilmiştir.

17. yüzyılda kadayıfçılar günlük iki akçe vergi ödüyorlardı.³⁸ Kadayıf yanında halka simit satan Laleli Çeşme'deki Hacı Mehmed bu ürün için ayrıca beş Akçe ve Alipaşa'daki Piri Efendi Arap şerbeti için ayrıca iki akçe vergi ödüyordu. Kadayıfçılar günlük toplam 28 akçe vergi ödüyorlardı ve bu günlük toplam ihtisab vergisinin yüzde 0,3'üne denk geliyordu.

Kadayıf Çeşitleri ve Fiyatlar

15. yüzyılda Şirvani'nin "ve bunu dürlü dürlü düzerler" diyerek "ekmek kadayıfı," "haşhaş kadayıfı," "kadayıf," "sade kadayıf" gibi badem, fıstık veya ceviz katılarak yapılan kadayıf çeşitlerinden bahsetmesine³⁹ ve 18. yüzyılda

³⁸ MAD 526.

³⁹ Şirvani, s. 223-239.

Dürrizade'nin "enva'i tabhı olup..." dedikten sonra "francile kadayıfı," "kuteyfe," "saray kadayıfı," "beyaz kadayıf," "kaymaklı kadayıf," "kadayıf micneri," "yufkalı kadayıf" ve "kaymaklı saray ekmeği" gibi çeşitleri⁴⁰ sıralamasına rağmen 18. yüzyılın ikinci yarısına kadar narh kayıtlarında sadece "kadayıf" ismine rastlanmaz. Evliya Çelebi de 17. yüzyılda sadece çeşit çeşit ve renk renk tel kadayıftan bahseder.⁴¹ 18. yüzyılın sonuna ait kayıtlarda "yassı kadayıf" ve "tel kadayıf" gibi iki çeşit kadayıf geçer.⁴² Bu gün bildiğimiz ekmek kadayıfı ise 19. yüzyılda ortaya çıkar.⁴³ *Kamus-ı Türkî*'de de çeşit olarak, tel kadayıfı, ekmek kadayıfı ve ufak daire şeklindeki olup yumurta ile tavada pişirilen yassı kadayıftan bahsedilir.⁴⁴ 1592 ile 1800 arasındaki kadayıf fiyatları Tablo 36'da gösterilmiştir.

Tablo 36. İstanbul Kadayıfçı Esnafının Sattığı Kadayıf Çeşitleri ve Fiyatları (1592-1800) (Okka/Akçe)

	Kadayıf	Tel kadayıfı	Yassı Kadayıf
1592 ⁴⁵	5		
1677 ⁴⁶	7		
1691 ⁴⁷	10		
1726 ⁴⁸	2*		
1741 ⁴⁹	11		
1776 ⁵⁰	12		
1788	18		
1789	36		
1797	9*		
1799		8*	8*
1800		8*	8*

Kaynak: Tabloda dipnotlar halinde gösterilmiştir. *Para

40 Dürrizade Nurullah Mehmed Efendi, s. 43-51.

41 Evliya Çelebi, c. 1, s. 493.

42 Çakmak, s. 200.

43 Mehmed Kamil, s. 52.

44 Şemsettin Sami, s. 566.

45 İSAM, *İKS Üsküdar Mahkemesi 84 Numaralı Sicil*, c. 10, İstanbul 2010, s. 657, Hüküm No: 1319.

46 Bilgin, "Narh Listeleri...", s. 184.

47 Bilgin, "Narh Listeleri...", s. 18.

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

49 Kumdakçı, s. 328.

50 Çakmak, s. 151-240 (1776-1800).

1788'de on sekiz akçe olan kadayıf fiyatının 1789'da otuz altı akçeye çıkması, o yıllardaki Avusturya ve Rusya savaşının getirdiği sıkıntılar nedeniyle 1789'da gerçekleşen büyük tağşişin piyasaya yansımalarının sonucu şeker fiyatlarındaki artıştan kaynaklanmış olsa gerektir.⁵¹

LOKMACI VE GÖZLEMECİ ESNAFI

Esnaf, Dükkânların Konumu ve Şehirdeki Dağılımı

Evliya Çelebi, 17. yüzyılda İstanbul'da 20 lokmacı dükkânı ve 50 nefer çalışanı ile 60 gözlemeci dükkânı ve 105 nefer çalışanı olduğunu belirtir.⁵² Hezarfen Hüseyin Efendi ise aynı tarihlerde İstanbul'da dokuz lokmacı dükkânı olduğunu yazar. Yavuz Sultan Selim zamanına ait kanun-namelerde de lokmacı esnafından bahsedilir.⁵³

1682 tarihli ihtisab defterinde "Esnaf-ı lokmacıyan ve gözlemeciyan" başlığı altında on beş esnaf listelenmiştir.⁵⁴ Bunların onu lokmacı beşi de gözlemecidir. 1681 tarihli defterde de aynı isimler mevcuttur. 17. yüzyıldaki lokmacı-gözlemeci esnafı Tablo 37'de gösterilmiştir.

Tablo 37. 1681-82 Yıllarında İstanbul Lokmacı ve Gözlemeci Esnafı

Dükkân Sahibinin İsmi	Mesleği	Dükkânın Konumu
Kara Ömer	Lokmacı	Balıkpazarı harici
Arif Efendi	Lokmacı	Balıkpazarı harici
Siyavuş Ağa	Lokmacı	Alacahamam
Şaban Ağa	Lokmacı ve helvacı	Alacahamam
Hızır Ağa	Lokmacı	Ayasofya yakınında
Bozacı El-hac Ali	Lokmacı	Tavukpazarı Parmakkapı
Yoğurdcubaşı	Lokmacı ve Kebapçı	Tavukpazarı
Mehmed Ağa	Lokmacı	Simkeşhane
Mustafa Paşa	Lokmacı	Mercan Çarşısı
El-hac Mehmed	Gözlemeci	Fatih Çinili Hamam yakını
Zülfikar Ağa	Lokmacı	Bitpazarı civarı Parmakkapı

51 Şevket Pamuk, *Osmanlı İmparatorluğunda Paranın Tarihi*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 1999, s. 186.

52 Evliya Çelebi, c. 1, s. 492.

53 "...ve dahi lokmacılar gözlene...", Yücel-Pulaha, s. 196.

54 MAD 526.

Osman Çelebi	Gözlemeci	Balat dahilinde
Mehmed Beşe	Gözlemeci	Zeyrek yakınında
Hasan Ağa	Gözlemeci	Aksaray Kızılmaslak
Mustafa Çelebi	Gözlemeci	Unkapanı'nda

Kaynak: MAD 526; MC B-2.

17. yüzyılda İstanbul'da bulunan on beş lokmacı ve gözlemecinin, beşi (yüzde otuz üçü) Ayasofya- Beyazıt arasında, dördü (yüzde yirmi altısı) Bahçekapı-Unkapanı arasında, üçü (yüzde yirmisi) Bahçekapı-Kapalıçarşı arasında bulunuyordu, Beyazıt- Edirnekapi, Unkapanı- Balat ve Aksaray-Topkapı arasında da birer dükkân bulunmaktaydı. 1682 yılına ait ihtisab defterinde kayıtlı toplam 3.170 esnafın yaklaşık yüzde 0,5'i lokmacı-gözlemeci esnafıdır. 17. yüzyılda nüfusun 400.000 olduğu varsayımıyla yaklaşık 26.000 kişiye bir lokmacı-gözlemeci dükkânı düşmektedir.

1791-93 tarihli kefalet-yoklama defterlerine göre 18. yüzyıldaki lokmacı ve gözlemeciler Tablo 38'de gösterilmiştir.

Tablo 38. 1791-93 Yıllarında İstanbul Lokmacı ve Gözlemeci Esnafı

Esnaflın İsmi	Dükkânın Konumu	Çalışan Açıklama Sayısı
Gözlemeci Hacı Ali	Divanyolu'nda Halıcı Hasan Camii civarı	6 Yeniçeri Ocağı 56. Bölük
Gözlemeci Hacı Ali	Sultan Bayezid Kökçüler Kapısı civarı	4 45. Bölük
Gözlemeci Ahmed	Koska Kızıltaş Mahallesi	4 27. Bölük
Gözlemeci Ali Beşe	Şehzadebaşı İbrahim Paşa Hamamı yakınında	3 27. Bölük
Gözlemeci Hüseyin	Saraçhane Kapısı karşısında	3 59. Bölük
Gözlemeci (...) Mütevellisi		
Salih Ağa	Kızıtaşı civarında	4 23. Bölük
Gözlemeci Mehmed Beşe	Fatih Kumrulu Mescid civarında	2 27. Bölük
Gözlemeci Halil	Bitpazarı ile Yağcı Han arasında	5
Gözlemeci İbrahim	Yağcı Han yakınında	6
Gözlemeci	Tahtakale civarında	8
Gözlemeci Hüseyin	Tahtakale civarında	3
Gözlemeci	Odun Kapısı	5

Gözlemeci Küreli Halil,		
Küreli Ali, Küreli Abdullah	Bahçekapı harici	5
Gözlemeci Küreli Halil ve		
Kardeşi İbrahim	Eminönü Gümrük civarında	3
Gözlemeci Mehmed Usta ve		
ortacı İbrahim	Langa Yenikapı harici	4
Gözlemeci	Defterdar İskelesi civarı	2
Lokmacı Ahmed Bin İsmail	Galata Azab Kapı harici	1

Kaynak: A.DVN.827, 834, 836, 837; D.BŞM.TRE.15233; D.BŞM.41581.

18. yüzyıldaki on yedi lokmacı ve gözlemecinin beşi (yüzde yirmi dokuzu) Bahçekapı-Unkapanı, dördü (yüzde yirmi üçü) Ayasofya-Beyazıt, dördü ise (yüzde yirmi üçü) Beyazıt-Edirnekapi arasında bulunmaktaydı. Unkapanı-Defterdar arasında, Aksaray, Marmara kıyıları ve Galata'da da birer lokmacı-gözlemeci dükkânı bulunuyordu. 1791-93 tarihli defterlerde İstanbul ve Galata'da mevcut 10.028 esnafın yüzde 0,16'sı lokmacı-gözlemeci esnafıdır ve nüfusun 550.000 olduğu varsayımıyla yaklaşık 32.000 kişiye bir dükkân düşmektedir. Lokmacı ve gözlemeci esnafına ait dükkânların 17. ve 18. yüzyıllarda İstanbul'daki dağılımı Harite 7'de gösterilmiştir.

18. yüzyılda on yedi lokmacı ve gözlemeci dükkânında 68 kişi çalışmaktadır. Dükkân başına ortalama dört kişi düşmektedir. Dükkânlarda en az bir, en çok sekiz kişi çalışmaktadır. Bir kişinin çalıştığı dükkânlar Defterdar ve Galata'da, sekiz kişinin çalıştığı dükkân Tahtakale civarında bulunmaktadır. Kapalıçarşı civarı ve Divanyolu'ndaki iki dükkânda da altışar kişi çalışmaktadır. Tablo 38'de isimleri belirtilen on yedi esnafın yedisinin yeniçeri olması bu esnaf arasında 18. yüzyılda yeniçeri sayısının fazla olmasına işaret etmektedir. 18. yüzyılda lokmacı ve gözlemeci esnafına ait üç dükkânın Kastamonu Küreliler tarafından işletildiğini de belirtmek gerekir.

17. yüzyılda lokmacı ve gözlemeciler günlük iki akçe vergi ödemektedir.⁵⁵ Günlük toplanan 8.087 akçe verginin 30 akçesini ve yüzde 0,37'sini lokmacı-gözlemeci esnafı vermektedir.

16. yüzyılda Hans Dernschwam “İstanbul’da özel bazı aşevleri vardır ki buralarda her türlü pastalar, omletler ve diğer tatlılar yapılıyor. Bazıları yağda kızartılıyor. Bunlar nefis şeyler.... Bu tür yiyecekler şeker veya bal ile yapılıyor” diye anlattığı bu özel aşevleri lokmacı ve gözlemeci dükkânları olmalıdır.⁵⁶ Dürrizade Nurullah Mehmed Efendi’nin 18. yüzyılda “enva’ı çokdur. Cüz’i tasarruf ile birbirine taam ve lezzeti muhalif olup her birinde başka letafet ve isimlerinde dahi mugayerat olup kimine yumurtalı lokma, kimine yağlı lokma bazına heman lokma derler” Diye anlattığı lokma da, gözleme de yağda kızartılan hamur tatlısıdır.⁵⁷ Evliya Çelebi lokma ve gözlemenin sade yağda kızartıldığını ve Yahudiler dini inançları gereği hayvansal yağ yemediklerinden onlar için yapılan lokma ve gözlemede susam yağı kullanıldığını belirtir, lokmacıların “ballı lokma” yapıp sattığını da yazar.⁵⁸ Gözlemenin günümüzde bilinen sacda pişirilen börek benzeri gözlemeden farklı olduğunu belirtmek gerekir. Narh defterlerindeki kayıtlardan “gözleme,” “yağlı gözleme,” “lokma,” “ağdalı lokma,” “ağdasız lokma,” “safı lokma,” “hurde lokma,” “yağlı lokma,” “tabe lokması,” “sac lokması” gibi çeşitlerin lokmacı-gözlemeci dükkânlarında satıldığı anlaşıyor. Lokmaların büyüklüğü de farklı olabilmektedir. 1600 tarihli narh defterinde “miski elma denli ola” şeklinde belirtildiği gibi elma büyüklüğünde olabildiği gibi,⁵⁹ Şirvani’nin “kadı lokması” tarifinde “fındık kadarınca yuvalacaklar edeler” şeklinde belirttiği gibi fındık büyüklüğünde de olabiliyordu.⁶⁰ Narh defterlerinde geçen “hurde lokma” fındık büyüklüğünde küçük toplar halinde yapılan lokma olmalıdır. İstanbul’daki lokma ve gözleme çeşitleri ve fiyatları bir akçeye satılan dirhem miktarı olarak Tablo 39 ve 39 A’da gösterilmiştir.

56 Dernschwam, s. 173.

57 Dürrizade Nurullah Mehmed Efendi, s. 29; Fahriye, *Ev Kadını*, Haz. Leman Erdemli ve Zeynep Vanlı, Ofset Yapımevi, İstanbul 2002, s. 112.

58 Evliya Çelebi, c. 1, s. 429.

59 Kütükoğlu, “Osmanlılarda Narh...,” s. 31.

60 Şirvani, s. 240.

Tablo 39. İstanbul Lokma ve Gözlemeci Esnafının Sattığı Lokma ve**Gözleme Çeşitleri ve Fiyatları (17. Yüzyıl, Dirhem/ Akçe)**

1600 Öncesi ⁶¹	1600 ⁶²	1624 ⁶³	1640 ⁶⁴	1642 ⁶⁵	1675 ⁶⁶	1679 ⁶⁷	1680 ⁶⁸	169 ⁶⁹	1695 ⁷⁰
Gözleme			75	85	40	30	30-35	17-20	25
Yağlı Gözleme									
Lokma	8*	16*	60	55	65				20
Ağdalı Lokma						40	25	25-35	25
Ağdasız Lokma							30	30	
Yağlı Lokma							30	33	
Safi Lokma								40	
Taba Lokması									32
Hurde Lokma									25
Sac Lokması						50			

Kaynak: Tabloda dipnotlar halinde gösterilmiştir. * Adet

Tablo 39 A. İstanbul Lokma ve Gözleme Esnafı Sattığı Lokma ve**Gözleme Çeşitleri ve Fiyatları (18. Yüzyıl, Dirhem/ Akçe)**

	1776 ⁷¹	1786	1788	1789	1793	1796	1798
Gözleme							
Yağlı Gözleme	12.5	13.5	27.5	19	27.5	17.5	22.5
Lokma							
Ağdalı Lokma							
Ağdasız Lokma							
Yağlı Lokma	12.5	13.5	27.5	19	27.5	17.5	22.
Safi Lokma							
Taba Lokması							
Hurde Lokma							
Sac Lokması							

Kaynak: Tabloda dipnotlar halinde gösterilmiştir.

61 Kütükoğlu, "1600 Tarihli...", s. 31.

62 Kütükoğlu, "1600 Tarihli...", s. 1.

63 Kütükoğlu, "1624 Sikke...", s. 126.

64 Kütükoğlu, "Osmanlılarda Narh...", s. 91.

65 İSAM, *İKS Hasköy Mahkemesi 5 Numaralı Sicil*, c. 23, İstanbul 2011, s. 357, Hüküm No: 503.66 İSAM, *İKS Hasköy Mahkemesi 10 Numaralı sicil*, c. 30, İstanbul 2011, s. 180, Hüküm No: 255.67 İSAM, *İKS Eylâf Mahkemesi 90 Numaralı Sicil*, c. 31, İstanbul 2011, s. 600, Hüküm No: 773.

68 a.g.e., s. 606-609.

69 Bilgin, s. 166.

70 Bilgin, s. 166.

71 Çakmak, s. 51-194. (1776-1798 Arası).

Tablo 39 incelendiğinde 1640'ta bir akçeye 75 dirhem gözleme alınabilirken 1798'de 22,5 dirhem alınabilmektedir. Gözlemenin yaklaşık 150 yıllık fiyat artışı yüzde 330 olmaktadır. 1642'de bir akçeye 65 dirhem lokma alınırken, 1798'de 22 dirhem lokma alınabilmektedir. Lokmanın yaklaşık 150 yıllık fiyat artışı ise yüzde 295 olmaktadır. 17. yüzyılda Hezarfen Hüseyin Efendi'nin anlatımına göre, lokma yapılırken bir kile una dört okka şirugan yağı, sekiz okka ağda kullanılmaktadır. Ayrıca günlük 7 akçe hizmetkâr ücreti, on akçe odun gideri, iki akçe günlük vergi, on akçe dükkân kirası ödenmektedir. Bu malzemeden 230 akçelik lokma elde edilmektedir ve 50 dirhemi bir akçeye satılmaktadır.⁷² 1640 yılına ait narh defterindeki fiyatlarla bir hesap yapılırsa, onun kilesi 80 akçe, şirugan yağının okkası yirmi akçe, ağdanın okkası beş akçedir.⁷³ Bu durumda 28,75 okka lokmanın maliyeti 229 akçe ve bir okkanın maliyeti 7,96 akçe olmaktadır. 50 dirhemi bir akçeden satıldığında bir okka lokmanın satış fiyatı sekiz akçe, yani maliyeti kadar olmaktadır. Bu hesaba göre lokmacıların, Hezarfen Hüseyin Efendi'nin belirttiği gibi 50 dirhemi bir akçeye satması mümkün görünmemektedir.

ŞERBETÇİ VE HOŞAFCI ESNAFI

Şerbet İstanbul halkının çok tükettiği bir içecektir. İstanbul'a gelen hemen hemen tüm yabancılar bıraktıkları eserlerde şerbetten bahsetmişlerdir. 16. yüzyıl ihtisab kanunnamelerinde şerbetçilerden söz edilir.⁷⁴ 16. yüzyılda Hans Dernschwam, İstanbul'un ara sokaklarında küçük ahşap barakalarda faaliyet gösteren pek çok şerbetçi olduğunu yazar.⁷⁵ Evliya Çelebi 17. yüzyılda İstanbul'da 300 şerbetçi dükkânı olduğunu ve 500 nefer çalışanı bulunduğunu yazar. Evliya Çelebi'ye göre 17. yüzyılda İstanbul'da 500 hoşafçı dükkânı ve 700 nefer çalışanı vardır.⁷⁶

72 Hezarfen Hüseyin Efendi, s. 252.

73 Kütükoğlu, "Osmanlılarda Narh...", s. 91-92

74 1501 tarihli kanunname için, Barkan "15. Asrın...", s. 339;1520 Tarihli kanunname için, Yücel ve Pulaha, s. 63;1680 Tarihli kanunname için, Ergin, c. 1, s. 389.

75 Dernschwam, s. 147.

76 Evliya Çelebi, s. 530.

Evliya Çelebi'nin, Taczade Türbesi⁷⁷ karşısında bulunan meşhur Beddavi şerbetçisinden “bütün vezir, ayan ve ileri gelenlere binlerce gümüş maşrapalar ile şerbet taşınır” şeklindeki ifadesinden, şerbetçilerin müşteri-leri arasında İstanbul elitinin de olduğu anlaşıyor.⁷⁸

Hoşafçılar, Dükkânların Konumu ve Şehirdeki Dağılımı

1519 Tarihli Ayasofya Vakıfları tahrir defterine göre 16. yüzyılda İstanbul'da faaliyet gösteren şerbetçiler Tablo 40'ta gösterilmiştir.

Tablo 40. 1519'da İstanbul Şerbetçi Esnafı ve Kiraları

Esnafların İsmi	Dükkânın Konumu	Kirası
Şerbetçi Cafer	Tahtakale civarında	90
Şerbetçi Yusuf	Fatih Malta Çarşısı'nda	40
Şerbetçi Yusuf	Tahtakale Meydanı bitişiğinde	60
Şerbetçi Yusuf	Tahtakale Meydanı bitişiğinde	16
Şerbetçi Hacı ve Oğlu	Sur haricinde Selhane diye bilinen yerde	30
Şerbetçi Hamza	Tavukpazarı Esir Hanı civarında.	35

Kaynak: Baş, s. 79-201.

16. yüzyılda Ayasofya Vakıfları tahrir defterinde kayıtlı altı şerbetçi bulunmaktadır. Bu şerbetçilerin yansı Tahtakale'dedir. 16. yüzyılda şerbetçiler ortalama 45 akçe dükkân kirası ödemektedir. En yüksek kira, Tahtakale'deki şerbetçi Cafer'in 90 akçelik kirasıdır. En düşük kira ise, yine Tahtakale'deki şerbetçi Yusuf'un on altı akçelik kirasıdır.

1682 yılına ait ihtisab defterinde şerbetçi ve hoşafçı esnafı “Esnaf-ı hoşafçıyan ve Arap şerbetçiyan” başlığı altında birlikte kayıt edilmiştir ve şerbetçilerin tümünden Arap şerbetçisi olarak bahsedilmektedir.⁷⁹ Muhtemelen bu dükkânlarda diğer şerbet türleri de satılmaktaydı. Kayıtlara göre kebabçı, aşçı, çevrenci gibi esnafın dükkânlarında da şerbet

⁷⁷ Evliya Çelebinin Taczade dediği kişi Tacizade Cafer Çelebidir. Tacizade Cafer Çelebi 1515'te idam edilmiştir. Mezarı Balat'ta Nişancı Mescidi haziresindedir, Tacizade Cafer Çelebi, *Havesname*, Necati Sungur (Haz.), TDK Yayınları, Ankara 2006, s. 34.

⁷⁸ Evliya Çelebi, c. 1, s. 532.

⁷⁹ MAD 514, s. 39.

ve hoşaf satılmaktadır. Bunlar ilgili bölümde belirtildiğinden listelerde yalnızca şerbet ve hoşaf satan esnaf zikredilmiştir ve sayılarının çok olması nedeniyle 17. ve 18. yüzyıldaki şerbetçi ve hoşafçı esnafına ait liste EK 1’de gösterilmiştir.

1681 ve 1682 tarihli ihtisab defterlerine göre 17. yüzyılda İstanbul’da şerbet satan 165 dükkân bulunmaktadır.⁸⁰ Bunların 56’sı aşçı, kebaıçı, çevrenci gibi dükkânlardır ve ilgili esnaf gruplarına ait tablolarda gösterilmiştir. Geriye kalan 109 şerbetçinin biri aynı zamanda çörekçilik, biri de sebzecilik yapmaktadır. Bu esnafın yirmi yedisi (yüzde yirmi beşi) Marmara kıyılarında, yirmi dördü (yüzde yirmi ikisi) Bahçekapı-Unkapanı arasında, yirmisi (yüzde on sekizi) Beyazıt-Edirnekapı arasında, on dördü (yüzde on üçü) Ayasofya-Beyazıt arasında, on biri (yüzde onu) Aksaray-Topkapı arasında, dokuzu (yüzde sekizi) Bahçekapı-Kapalıçarşı arasında, dördü (yüzde 3.6’sı) Unkapanı-Balat arasında bulunuyordu. Aynı defterlere göre 17. yüzyıldaki hoşafçı sayısı 127’dir.⁸¹ 40 dükkân aynı zamanda aşçılık, kebaıçılık, çevrencilik gibi işler yapmaktadır. Bunlar ilgili esnaf grubuna ait tablolarda gösterilmiştir. Kalan 87 esnaftan biri aynı zamanda mercimekçilik, biri kahkeçilik, ikisi salataçılık yapmaktadır. Bu esnafın, on sekizi (yüzde yirmisi) Ayasofya-Beyazıt arasında, on altısı (yüzde on sekizi) Beyazıt-Edirnekapı arasında, on üçü (yüzde on beşi) Bahçekapı-Unkapanı arasında, on üçü (yüzde on beşi) Marmara kıyılarında, onu (yüzde on biri) Bahçekapı-Kapalıçarşı arasında, altısı (yüzde yedisi) Unkapanı-Balat arasında bulunuyordu.

17. yüzyılda şerbetçiler günlük iki akçe, hoşafçılar bir akçe vergi ödüyorlardı. 165 şerbetçi dükkânı toplam 330 akçe vergi ödemektedir ve günlük toplam vergi olan 8.087 akçenin yüzde dördü şerbet satışından elde edilmektedir. Hoşafçılar ise günlük bir akçe vergi ödemektedir. 127 hoşaf satılan dükkân toplam 127 akçe günlük vergi ödemektedir. Hoşafçılar günlük toplam verginin yüzde 1,5’ini ödemektedir.⁸²

Evliya Çelebi’ye göre, Mahmutpaşa’daki “Ser-çeşme” ve Balat’taki Tacizade Türbesi karşısındaki “Beddavi,” Unkapanı’ndaki “Amavud Kasım,” Tahtakale’deki “Bülbül Ermeni” ve “Üsküdar İskelesi’ndeki şer-

80 MC B-2, s. 16a.

81 MC B-2, s. 17a.

82 MC B-2.

betçi" 17. yüzyıl İstanbul'unun meşhur şerbetçileridir. Evliya Çelebi'nin ifadelerinden hoşafçı başı "Bülbül Usta"nın da dönemin namlı hoşafçısı olduğu anlaşıyor.⁸³

1791-93 tarihli Kefalet-Yoklama Defterlerine göre 18. yüzyılda yirmi sekiz şerbetçi bulunuyordu. Bunların yirmi dördü İstanbul'da, üçü Galata'da, biri de Kasımpaşa'da bulunuyordu. İstanbul'daki yirmi dört şerbetçi dükkânının, on yedisi (yüzde 70'i) Bahçekapı-Unkapanı arasında, üçü (yüzde on ikisi) Bahçekapı-Kapalıçarşı arasındaydı. Beyazıt, Aksaray, Balat ve Kumkapı'da birer tane şerbetçi dükkânı bulunuyordu. Defterlere göre 18. yüzyılda hoşafçı sayısı yedidir ve bunların üçü İstanbul'da, biri Galata'da, üçü Kasımpaşa'daydı. 1763 Galata-Kasımpaşa esnaf sayım defterine göre Galata'da sadece şerbet satan üç şerbetçi, bir hoşafçı bulunuyordu. On kebabçı, üç aşçı ve bir çevrenci dükkânında da hoşaf satılıyordu. Kasımpaşa' da sadece hoşaf satan dört hoşafçı vardı ve üç kebabçı ile üç aşçı dükkânında da hoşaf satılıyordu.⁸⁴ Kefalet-yoklama defterlerine göre, 18. yüzyılda 28 şerbetçi dükkânında 66 kişi çalışmaktadır. Dükkân başına düşen ortalama çalışan sayısı 2,4 kişidir. En az çalışan sayısı bir kişi, en fazla çalışan sayısı dört kişidir. Dört kişinin çalıştığı dükkânlar Bahçekapı ve Galata Balıkpazarı'ndadır. Aynı defterlere göre yedi hoşafçıda yirmi kişi çalışmaktadır ve dükkân başına ortalama çalışan sayısı 2,9 kişidir. 1763 tarihli deftere göre Galata'da üç şerbetçide on iki kişi çalışmaktadır ve ortalama çalışan sayısı dört kişidir. Galata'daki bir hoşafçıda dört kişi, Kasımpaşa'daki dört hoşafçıda dokuz kişi çalışmaktadır. Hoşafçı dükkânlarında ortalama çalışan sayısı 2,6 kişidir. Şerbetçi ve hoşafçı esnafına ait dükkânların 16. ,17. ve 18. yüzyıllarda İstanbul'daki dağılımı Harita 11 ve 12'de gösterilmiştir.

İstanbul'da şerbetçi dükkânları dışında seyyar şerbetçiler de vardı. 1755'te bunların sayısı 121'dir. Bunların 81'i Müslüman, yirmi biri zımmi, on dokuzu yahudidir. Bu seyyar şerbetçiler şerbetlerini güğüm ile gezdirip isteyene tas ve kase içinde servis yapıyorlardı.⁸⁵

83 Evliya Çelebi, c. 1, s. 530-531.

84 MC B-10, s. 10b-11b.

85 İAM, İstanbul Ahkam Defterleri İET, c. 1, s. 93, Hüküm No: 3/349/1267.

Şerbet, Hoşaf Çeşitleri ve Fiyatlar

Şekerli, ballı şerbet, reçel ve gülbeşeker imalatı ve satışı şerbetçi esnafına aitti.⁸⁶ İlgili dipnotta gösterilen İstanbul ahkam defterleri kaydında, bunlara ilaveten bir de “naye aşı”ndan bahsedilir ancak naye aşının nasıl bir şey olduğu hakkında bilgi edinmek mümkün olmamıştır. 16. yüzyılda şerbetin ağırlıklı olarak üzümünden yapıldığı ve içine misk ve gülsuyu katıldığı ayrıca hoşafın da şerbetçilerde satıldığı anlaşıyor.⁸⁷ 16. yüzyılda Avusturya Elçisi Busbecq üzümünden yapılan Arap şerbetini çok beğendiğini belirtir ve mektuplarında nasıl yapıldığını anlatır.⁸⁸ Narh defterlerinden şerbet çeşitleri hakkında edinebildiğimiz bilgiler, “üzüm şerbeti,” ekşi ve tatlı “Arap şerbeti,” “baharlı şerbet” gibi çeşitlerden ibarettir. 16. yüzyılda Reinhold Lubenau, vişne, ayva, incir, elma, şeftali gibi meyvelerden şerbet yapıldığını yazar.⁸⁹ Aynı yüzyılda Hans Dernschwam, şerbeti nefis bir içecek olarak tanımlar ve bazen birkaç şerbetin karıştırılarak da satıldığını yazar.⁹⁰ 17. yüzyılda Jean Thevenot, şerbeti çok güzel bir içecek olarak tanımlar ve limon suyu, misk, gri amber ve gül suyundan yapıldığını yazar.⁹¹ Evliya Çelebi, “ribas,”⁹² “amberbaris,”⁹³ “gül,” “limon,”

86 “Âstânei aliyyede vâkı’ sükkeri şerbetci esnâfının iki yüz seneden beri san’atı kadimeleri olan sükkeri ve aseli reçel ve şerbet ve nâye aşı(?) dimeğle ma’rûf olan eşyâyı ak deci esnâfı üç seneden beri muğayirî nizamı kadim i’mal ile nizamı mer’iyyelerinin ihtilâline ve her birlerinin mağdûriyet ve perişânhâllerine bâ’is olduklarını ve şerbetci esnâfının san’atı başka ve ak deci esnâfının san’atı başka olmağla san’ateymi mezkûreteynden her biri kendü san’atına kanâ’at idüp âharun umûrına müdâhale vü ta’arruz itmemek üzere şerbetci esnâfının istid’âlarını hâvî Divânî hümayûna takdim eyledükleri arzı hâlleri... Başmuhâsebe’den emri şerif itâ olunmak ve bu bâbda mukaddemâ virilen emre mebnî (...) sonra ahadühümâ âhara dahl ü ta’arruz ve nizâ’ vuk’ı tecviz olunmamak ve Divân tarafına haberi virilmek bâbında fermânî âli sâdir olmağın mücebince aslı takrîr ve fermâ[n]î âli Başmuhâsebe’ye kayd ve hıfz olupun sükkeri şerbetci esnâfı tarafına başka ve ak deci esnâfı taraflarına başka emri şerif virilmeğle Divânî hümayûn tarafına dahi işbu ilm ü haber virildi. Fi 13 Ca sene 1213 [23 Ekim 1798],” İAM, İstanbul Ahkam Defterleri İET, C3. s. 80, Hüküm No: 13/4/7; s. 168, Hüküm No: 137/284/1080.

87 “ve şerbetçiler dahi gözlene kuru üzümün vukıyyesi bir akçe olcık şerbetin ilâ vukıyyesi bir akçeye ola ve miski ve güllabı ola ve leziz ola ekşi olmaya kan ve buzu bile ola aldıklarına göre satarlar hoşablan pestilleri pak ola ve temiz ola,” Yücel ve Pulaha, s. 62.

88 Ogier Ghislain De Busbecq, *Türkiye Mektupları*, Çev. Derin Türkömer, İş Bankası Yayınları, İstanbul 2005, s. 58.

89 Lubenau, s. 152.

90 Dernschwam, s. 147.

91 Jean Thevenot, *Thevenot Seyahatnamesi*, Çev. Ali Berktaş, Kitap Yayınevi, İstanbul 2014, s. 59.

92 “Latincesi rheum ribes olan bir çeşit ot,” Ferit Develioğlu, *Osmanlıca -Türkçe Ansiklopedik Lügat*, Aydın Kitapevi, Ankara 2011, s. 1042.

93 “Kadin Tuzluğu,” Şemseddin Sami, s. 54

“hummas,”⁹⁴ “nilüfer,” “demirhindi,” “vişne,” “avşıla,”⁹⁵ “sandal,” “dut,” “üzüm” gibi kokulu ve amberli şerbet çeşitlerinden ve “kayısı,” “zerdali,” “Azarbeycan armudu,” “Arapgir dutu,” “İzmir üzümü,” “Tekirdağ vişnesi,” “Kocaeli elması,” “Tımsıvar eriği,” “İstanbul şeftalisi,” “Çubuklu bahçe kızılcığı,” gibi meyve hoşaflarından bahseder.⁹⁶ 18. yüzyılda Dürriyade Nurullah Mehmed Efendi, “taze kızılcık hoşabı,” “taze vişne hoşabı,” “taze kayısı ve erik hoşabı,” “taze elma ve armut hoşabları,” “Mardin eriği hoşabı,” “Ali Fakih eriği hoşabı,” “Mardişe eriği hoşabı,” “rezaki üzümü hoşabı,” “armud kurusu hoşabı,” “portakal hoşabı,” “nar hoşabı,” “Şam fıstığı hoşabı,” “taflan hoşabı,” “çam fıstığı hoşabı,” “incir hoşabı” gibi hoşaf çeşitlerinden bahseder.⁹⁷

Evliya Çelebiye göre, “tiryaki şerbeti,” “fışfış şerbeti,” “imam şerbeti,” Üsküdar’daki “karanfilli güllü şerbet,” Tahtakale’deki “Bülbül Ermeni’nin şerbeti” ve Unkapanı’ndaki “Arnavut Kasım’ın şerbeti” İstanbul’daki meşhur şerbetlerdir. Evliya Çelebi’nin Arnavut Kasım’ın şerbetini anlatırken kullandığı “İstanbul’da bir adam eğri yürüyüp sendelese Kasım günü şerbeti içmişe benzer diye darb-ı mesel olmuştur” şeklindeki ifadesi şerbetin içinde insanı sendeletecek ne olabilir sorusunu akla getirmektedir? 1691’de Karaman’da şerbetçilik yapan Mustafa, Yuvar, Koçi ve Nesto isimli şerbetçiler şerbetlerine şarap ve rakı katıp “müskir şerbet” imal edip sattıkları için şerbetçiler kethüdası tarafından kadıya şikâyet edilmişler ve müskir şerbet imaline devam etmeleri halinde cezalarının görüleceği kadı tarafından kendilerine tembih edilmiştir.⁹⁸ Bu alkollü şerbet satışından olsa gerek bazı

94 “Kuzukulağı bitkisi,” Develioğlu, s. 437.

95 Avişe, avişen olabilir. “Kekik otu,” Develioğlu, s. 60.

96 Evliya Çelebi, c. 1, s. 513, 530, 531.

97 Dürriyade Nurullah Mehmed Efendi, s. 111-129.

98 Mahmiye-i İstanbul’da vâki’ şerbetçi tâifесinin kethüdaları Mustafa Çelebi b. Abdullah ve yiğitbaşları Ali Beşe b. Mustafa ve ihtiyârlarından el-Hâc Mustafa b. Halil ve Mehmed Çelebi b. Ömer ve Abdullah Çelebi b. Ömer ve Abdi Beşe b. Hasan ve Receb Çelebi b. Hasan ve Himmet Beşe b. Osman ve Mehmed Beşe b. Mehmed ve Hüseyin b. Ebûbekir ve Bektaş b. Bayram nâm kimesneler ve sâirleri meclis-i şer’i şerif-i enverde, tâife-i mezbûreden olup mahmiye-i merk mede Karaman’da şerbetçi olan Mustafa b. Murad ile Yuvar v. Hıram ve Koçi v. Tanaş ve Nasto v. Pançu ve Nikola v. İstefan nâm zimmiler muvâcehelerinde her biri takrîr-i kelâm ve ta’bîr anîl-merâm edip, kadimül-eyyâmdan şerbetçi tâifesi tatlı ve baharlı şerbet işleyip şerbetlerine arak ve hamr katmayıp müskir şerbet işlemek memnû’ iken, mezbûr Mustafa ve merk mûn zimmiler müskir şerbet işlemekle, ba’del-yevm vech-i meşrûh üzre müskir şerbet işlememek üzre kibel-i şer’den mezbûrlara tenbih olunmak matlûbumuzdur dediklerinde, min ba’d minvâl-i meşrûh

şerbetçi dükkânları “fesat yuvası” haline gelmiş ve kapatılması için mahalle halkı tarafından defalarca şikâyetle bulunulmuştur.⁹⁹

16. yüzyılda İspanyol Pedro anılarında, “Türklerin şerbet içtiği dükkânlarda tezgâhın üstünde bir blok kar bulunur. Şerbeti soğuk isterseniz içine bir parça kar koyup verirler. Şerbeti ekşili veya tatlı isteyebilirsiniz” diye yazarak şerbetin içine kar ve buz katılarak soğuk servis yapıldığını anlatır.¹⁰⁰ İstanbul’un çeşitli yerlerinde karlıkları bulunan karcı esnafı kar ve buz şerbetçilere satardı. 1619’da karın yükü 50, buzun yükü 60 akçeye satılıyordu.¹⁰¹

Osmanlı dönemi İstanbul’unda hemen her türlü meyveden reçel yapılmaktadır. Örneğin 1539’da Şehzade Bayezid’in sünnet düğününde misafirlere sunulan tatlılar arasında, “ağaç kavunu reçeli,” “mürekkebe reçeli,” “turunç reçeli,” “ufak limun reçeli,” “kabak reçeli,” “karpuz reçeli,” “ayva reçeli,” “elma reçeli,” “kızılcık reçeli,” “ bathıcan reçeli,” “taze koz reçeli,” “armut reçeli,” “gökçe reçeli,” “yarma ağaç kavunu reçeli,” “şeftalu reçeli,” “vişne reçeli,” “kiraz reçeli,” “kavun reçeli” gibi reçel çeşitleri ve “

üzre müskir şerbet işlemeyip tatlı ve baharlı şerbet işleyip tenbîh olunmaz ise cezâları görölmek üzre mezbûrlara tenbîh olunmağın, mâ vaka’a bi’t-taleb ketb olundu. Fi’l-yevmi’s-sâni aşer min Cumâdelâhıre sene 1102,” ISAM, İKS Bab Mahkemesi 54 Numaralı Sicil, c. 20, İstanbul 2011 s. 319, Hüküm No: 381.

99 “Tekrâr emr yazılmışdır. Fi evâsiti Z sene [1]192 [31 Aralık 1778 9 Ocak 1779]

İstanbul kadısına hüküm ki: Tahti âli bahti Osmânî üzre cülüsi hümayûnî meymenetmakrûnum vâkî’ olup umûmen tecdidî ahkâm fermân olmağın İslâmbol’da Topkapusi dâhilinde Bâyezîd Aga ve Fâtıma Sultân ve Kürkcibaşı ve Arpa emini mahalleleri ahâlileri Süddei sa’âdetüme gelüp zıkr olınan Bâyezîd Aga mahallesinde karibü’lahdde dört bâb şerbethâne hâdis olup derûnlarında erâzil tecemmû’ ve enva’ı fesâda bâ’is oldukların mukaddemâ inhâ ve ol bâbda istid’âyı inâyet....” IAM, İstanbul Ahkâm Defterleri IET, c. 2, s. 144. Hüküm No: 9/113/408.

100 Cristobal De Villalon, s. 346.

101 “Mahmiyye-i istanbul’da vakı’ karcı tayifesinin kethüdalanolan hafızul-kitab Mustafa Bey ibn Halil ve sayirlerinden Üstad Yusuf bin Kasım ve Musa bin Ahmed ve Behram Re’is bin Abdullah ve Hızır Beşe ibn Abdullah er-râci meclis-i şer’-i hadr-i lazimü’t-tevkirde şerbetçi ta’ifesinin kethüdalanolan Kasım Beşe ibn Abdullah ve ihtiyarlarından el-Hac Mehmed bin Abdullah ve el-Hac Mustafa İdris ve Hüseyin bin Abdülgani ve el-Hac Hüseyin tayifesiyle ittifak ve müşavere idüp yedimizdeve tasarrufumuzda olan karlıkların üzerine varup za hilemizolan karnı ve buzun vefret ve killeti hasebiyle tahammülinegöre kadimlül’eyyamdan olgeldigü üzre yüküne baha takdir ve takvim idüp şehre kar ve buz gel meden istiğna gelinceye değin takdir olunan üslub üzre şerbetçi tayifesiyle haklaşa gelmeğın işbu sene-i mi.ibarekede bi-emri’l-lahi te’ala zahiremiz ziyade olmağla ber-vech-i ‘ade me’l life-i hammaliye ve sa’ir harcı bızum ‘uhdemiz olup karnı yüki ellışer akçeye ve buzun yüki altmışar akçeye olmak üzre kıfayet mikdanı kar ve buzı şerbetçilere yetiştirmeğä müte’ahhid olduk vech-i meşrlıh üzre ta’ahhüdümüz girü tahrir olunup yedimize hüccet virilmesin taleb ideriz didiklerinde şerbetçi ta’ifesi dahi mezburun karcıdan cemî’-i kelimatında tasdik ve vech-i muharrer üzre kar yüki ini ellışer akçeye ve buz yüki ni altmışar akçeye alup bi-l niza’ haklaşmak üzre niza virip ittifak eylediklerin tahkik itmeğın ma-hüve’l-vakı’ gibbe’taleb ketb ol undı ta hriren fi evasiti Cumadelahire li-sene serman ve işrine ve elf.” Kuran, s. 199.

havuç reçeli perverdesi,” “kabak perverdesi,” “ayva perverdesi,” “elmasiye” gibi reçel benzeri bir tatlı olan perverde çeşitleri sunulmuştur.¹⁰² Reçel narh defterlerinde genel olarak “sükkeri reçel” ve “ballı reçel” olarak geçmektedir. Narh defterlerinden tespit edilebilen reçel çeşitleri “zerdalü reçeli,” “Amasya eriği reçeli” ve “kabak perverdesi”dir. Tablo 41’den görüleceği gibi reçel şekerle yapıldığı gibi balla da yapılmaktadır.

Narh defterlerinden derlenen 16. yüzyıldan 18. yüzyılın sonuna kadar İstanbul’daki şerbet, hoşaf ve reçel fiyatları bir akçe satılan dirhem miktarı olarak Tablo 41’de gösterilmiştir.

Tablo 41. İstanbul Şerbetçi ve Hoşafçı Esnafının Sattığı Şerbet, Hoşaf, Reçel Çeşitleri ve Fiyatları (Dirhem/ akçe)

	1502 ¹⁰³	1518 ¹⁰⁴	1525 ¹⁰⁵	1564 ¹⁰⁶	1592 ¹⁰⁷	1640 ¹⁰⁸	1741 ¹⁰⁹	1787 ¹¹⁰	1790 ¹¹¹	1795 ¹¹²	1800 ¹¹³
Amasya Eriği Reçeli											48*
Arap Şerbeti						200					
Aseli Reçel								22p*	78*	33p*	28p*
Baharlı Şerbet					300						
Gülbeşeker											110p*
Hoşaf					300		400**				
Sükkeri Reçel								47p*	138*	80p*	110p*
Sükkeri Şerbet								46p*	150*	90p*	180p*
Şerbet		250		700	300		400**				
Üzüm Şerbeti	800		450								
Zerdalü Reçeli						10 a*					

Kaynak: Tabloda dipnotlar halinde gösterilmiştir.

* a=akçe, p=para, g=guruş cinsinden okka fiyatı. ** 400 dirhem 3 akçe.

102 Tezcan, s. 8-9.

103 Barkan, “15. Asrın...,” s. 339.

104 İSAM, *İKS Üsküdar Mahkemesi 1 Numaralı Sicil*, c. 1, İstanbul 2008, s. 109, Hüküm No: 19.

105 Sahillioğlu, s. 51.

106 İSAM, *İKS Üsküdar Mahkemesi 26 Numaralı Sicil*, c. 7, İstanbul 2010, s. 358, Hüküm No: 911.

107 İSAM, *İKS Üsküdar Mahkemesi 84 Numaralı Sicil*, c. 10, İstanbul 2010, s. 649, Hüküm No: 1306; s. 651, Hüküm No: 1309.

108 İSAM, *İKS Hasköy Mahkemesi 5 Numaralı Sicil*, c. 23, İstanbul 2011, s. 315, Hüküm No: 440.

109 Kumdağı, s. 322.

110 Çakmak, s. 90.

111 Çakmak, s. 113.

112 Çakmak, s. 180.

113 Çakmak, s. 205.

1800 yılı civarına ait bir narh kaydına göre, okkası 160 paraya bir okka şeker ve okkası 35 paraya bir okka Amasya eriği kullanılarak 525 dirhem reçel elde edilmiş ve reçelin bir okkasının maliyeti 148,5 para olarak hesaplanmıştır. Buna 11,5 para genel gider ve kâr eklenerek reçelin okkasına dört guruş (160 para), ona nispetle şekerli şerbetin okkasına beş guruş narh verilmiştir.¹¹⁴ Tablo 41'den de görüleceği gibi şerbet fiyatları reçelden daha yüksektir. Ayrıca balla yapılan reçelin fiyatı şekerle yapılabileceğine göre oldukça düşüktür.

114 Ergin, C. I, s. 425.

İSTANBUL AŞÇI VE TATLICI ESNAFININ BÖLGELERE GÖRE DAĞILIMI, KİRA, VERGİ VE İSTİHDAM

AŞÇI VE TATLICI ESNAFININ BÖLGELERE GÖRE DAĞILIMI

Istanbul Suriçi yedi bölgeye ayrılarak incelenmiş ve bulunabilen kayıtlar ışığında 18. yüzyıl için Galata, Kasımpaşa ve Tophane'deki esnaf da sekizinci bölge olarak çalışmaya dahil edilmiştir. Giriş bölümünde de açıklandığı gibi bu sekiz bölge şunlardır:

- 1- Bahçekapı-Unkapanı arası
- 2- Unkapanı- Ayvansaray arası (Defterdar ve Eyüp bu bölgeye dahil edilmiştir)
- 3- Ayasofya-Beyazıt arası
- 4- Beyazıt-Edirnekapı arası
- 5- Beyazıt-Aksaray-Topkapı-Silivrikapı arası
- 6- Güney İstanbul, Marmara kıyıları
- 7- Bahçekapı-Kapalıçarşı arası
- 8- Galata, Kasımpaşa, Tophane

Buna göre 16., 17. ve 18. yüzyıllarda İstanbul genelinde aşçı ve tatlıcı esnafının İstanbul'daki dağılımı yüzyıllara göre aşağıda tablolar halinde gösterilmiştir.

Tablo 42. 1519'da İstanbul Aşçı ve Tatlıcı Esnafının Bölgelere Göre Dağılımı

	1.Böl.	2.Böl.	3.Böl.	4.Böl.	5.Böl.	6.Böl.	7.Böl.	8.Böl.	Toplam
Aşçılar	23					1			24
Başçılar	4	1	2	4	1				12
İşkembeciler									
Kebabçılar									
Çevrenciler									
Börekçiler	4		2						6

Balık Pişiriciler							
Helvacılar	3		1		1		5
Kadayıfçılar							
Lokmacılar							
Şerbetçiler	3		1	1		1	6
Hoşafçılar							
Toplam	37	1	6	5	2	2	53

Kaynak: Baş, s. 73-227

Tablo 43. 1681-1682 Yıllarında İstanbul Aşçı ve Tatlıcı Esnafının Bölgelere Göre Dağılımı

	1.Böl.	2.Böl.	3.Böl.	4.Böl.	5.Böl.	6.Böl.	7.Böl.	8.Böl.	Toplam
Aşçılar	7	4	11	5	2	4	3		36
Başçılar	5	2	2	6	3	9			27
İşkembeciler		4	3	4	2	1	1		15
Kebabçılar	14		13	7	2		6		42
Çevrenciler	16	9	9	19	16	19	8		96
Börekçiler	1		1	2	1				5
Balık Pişiriciler						3			3
Helvacılar	4	4	7	15	10	4	8		52
Kadayıfçılar	1	3	3	4	2	1			14
Lokmacılar	4	1	5	1	1		3		15
Şerbetçiler	24	4	14	20	11	27	9		109
Hoşafçılar	13	6	18	16	11	13	10		87
Toplam	89	37	86	99	61	81	48		501

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

Tablo 44. 1726'da İstanbul Aşçı ve Tatlıcı Esnafının Bölgelere Göre Dağılımı

	1.Böl.	2.Böl.	3.Böl.	4.Böl.	5.Böl.	6.Böl.	7.Böl.	8.Böl.	Toplam
Aşçılar			6				1		7
Başçılar	5	3	3	4	3	8			26
İşkembeciler	3	2	3	4	1	4	1	4	22
Kadayıfçılar	3	1	8	6	2	3	1		24
Kurabiye Lokum ve Revaniciler				4	4		3		11
Toplam	11	6	20	18	10	15	6	4	90

Kaynak: İSAM, İKS İstanbul Mahkemesi 24 Numaralı Sicil, s. 107, 226, 309, 313,322.

Tablo 45. 1791-1793 Yıllarında İstanbul Aşçı ve Tatlıcı Esnafının Bölgelere Göre Dağılımı

	1.Böl.	2.Böl.	3.Böl.	4.Böl.	5.Böl.	6.Böl.	7.Böl.	8.Böl.	Toplam
Aşçılar	11	10	6	5		5		14	51
Başçılar		5		3				2	10
İşkembeciler	5	2	2	3		6		2	20
Kebapçılar	9		15	4	2			6	36
Çevrenciler	2			1					3
Börekçiler				1					1
Balık Pişiriciler		3							3
Helvacılar	6	8	5	11	9	8	2	17	66
Kadayıncılar	3	2	3	4	2	2		5	21
Lokmacılar	5	1	4	4	1	1		1	17
Şerbetçiler	17	1	1		1	1	3	4	28
Hoşafçılar	1			1	1			4	7
Toplam	59	32	36	37	16	23	5	55	263

Kaynak: A.DVN.827, 830, 834, 836, 837; D.BŞM.TRE.15233,15257; D.BŞM.41581.

1726'ya ait Tablo 44, İstanbul'daki tüm aşçı ve tatlıcı esnafını ve aşçıların tamamını göstermemektedir. Bu tablo İstanbul Şerhiye Sicillerinden derlenen parçalar halindeki bilgilerden oluşmaktadır. Bu tabloyla sağlıklı bir değerlendirme yapmaya müsait olmayan bilgiler hakkında bir değerlendirmede bulunulmamaktadır. Tablo sadece genel bir fikir vermesi amacıyla çalışmaya dahil edilmiştir.

Tablolardan da görüldüğü gibi, 16. yüzyılda aşçı ve tatlıcı esnafı Bahçekapı-Unkapanı arasında özellikle de Tahtakale civarında yoğun olarak bulunmaktadır. 17. ve 18. yüzyıllarda da bu bölgede yoğunlaşma devam etmiştir. İstanbul'un bu liman bölgesinde; 16. yüzyılda 37, 17. yüzyılda 89, 18. yüzyılda 59 aşçı ve tatlıcı esnafı faaliyet gösteriyordu. Belgelerden tespit edilebilen tüm aşçı ve tatlıcı esnafının, 16. yüzyılda yüzde 70'i, 17. yüzyılda yüzde on sekizi, 18. yüzyılda yüzde 23'ü bu bölgedeydi.

Haliç'in güney kıyısı boyunca uzanan Bahçekapı-Unkapanı arası İstanbul'un liman bölgesidir. Bu bölgede gemilerin yanaşıp yüklerini boşalttıkları on dört iskele mevcuttur. Bu iskeleler kütüklerden oluşan ve zemine çakılmış kazıklar üzerinde suya birkaç metre giren basit ahşap

yapıldırı.¹ Hezarfen Hüseyn Efendi'ye göre bu iskelelere binden fazla gemi yanaşabilmektedir.² 15. yüzyılda Tacizade Cafer Çelebi, aşağıdaki satırlarında liman bölgesinin kalabalığını mahşer gününe benzeter:

Kenar-ı bahr bendergah u ma'ber
Ki enmuzecdir andan ruz-ı mahşer³

Haliç kıyısında denizle surlar arasında 50 adımla 200 adım arasında değişen genişlikte bir alan vardı. Bahçekapı'dan Unkapanı'na kadar deniz tarafındaki dükkânlar ile sur arasında çakıl taşlarıyla kaplı geniş bir yol uzanırdı. Bahçekapı'daki Meydan İskelesi'ne saraya odun getiren gemiler yanaşırdı. Üsküdar ve İzmit'ten sirke, limon suyu ve at getiren gemiler bu bölgedeki Üsküdar İskelesi'ne yanaşırdı. Eminönü, deniz ticaret gümrüğü'nün bulunduğu yerdi ve buradaki Gümrük İskelesi'ne Mısır'dan, adalardan, uzak yerlerden mücevherat, kıymetli kumaşlar, demir, kurşun, kalay, boya, deri, pamuk, kenevir, bal ve yağ getirilirdi. Esir ticaretine nezaret eden pencik emini de burada bulunurdu. Buradan Galata ve Tophane'ye kayıklar işlerdi ve burada ayrıca çeşitli mallar satan dükkânlar vardı. Daha ilerdeki Balıkpazarı Kapısı'nda her çeşit balığın satıldığı balıkçı dükkânları bulunurdu. Balıkpazarı Kapısı'nın iç tarafında baharatçı dükkânlarının bulunduğu 17. yüzyılda yapılan Mısır Çarşısı ve karşısında kahve satışının merkezi olan kahveci tahmisi vardı. İnciciyan, 1689'da Mısır Çarşısı'nda çıkan bir yangında buradaki tüm dükkânların yandığını ve "10 Mısır hazinesi" kıymetinde zarar oluştuğunu yazar. Burada üç iskele vardı bu iskelelerden karşı yakaya ve köylere sandallar çalışırdı. Balıkpazarı İskelesi Bandırma, Mihaliç ve İzmir'den gelen gemilerle doluydu. Hasır İskelesi'ne Mısır gemileri "buriya" (hasır) yüklerini boşaltırdı. Burada yüz civarında Yahudi kasap ve manav bulunmaktaydı. Bu bölgede pabuç, mutfak eşyası, mermer, zift, urgan ve tuz satan dükkânlar vardı. Beylik arpa ambarı ve arpa emininin

1 Wolfgang Müller-Wiener, İstanbul Limanı, Çev. Erol Özbek, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2003, s. 159-160.

2 Hezarfen Hüseyn Efendi, s. 54.

3 (Denizin kenarı liman ve köprü/Ki bir mahşer yerini andırır). Tacizade Cafer Çelebi, *Hevesname*, Haz. Necati Sungur, TDK Yayınları, Ankara 2006, s. 167.

bulunduğu yer de burasıydı. 19. yüzyılın başında yapılan haritada tütüncü dükkânlarının ve tütün gümrüğünün de burada olduğu görülmektedir. Zindankapı bölgesinde deniz kıyısında kahve, kına, pirinç, çeşit çeşit meyve satan dükkânlar vardı. Buradaki iskelenin adı Yemiş İskeleyi idi. Muhtesibin görev yaptığı “çardak” burada bulunurdu. Zindankapı’nın iç tarafında Tahtakale denilen yerde demir satan nalbur dükkânları ve bekârların kaldığı han odaları vardı. Mum, bal ve yağ deposu olan Bal Kapanı da buradaydı. Odun Kapısı bölgesinde İzmit’ten gelen soğan, sarmısak, tavuk, yumurta ve meyve satan dükkânlar bulunurdu. Eremya Çelebi’ye göre burada köylüler ve avamdan oluşan bir insan kalabalığı vardı. Alıcı ve satıcılarla dolu olan Ayazmakapı bölgesinde Bokluk İskeleyi bulunuyordu. İskele civarında keresteciler faaliyet gösterirdi. Bu bölgede terlik, kazan, pekmez, zeytin ve buğday satan dükkânlar vardı. Buraya Gelibolu ve Tekirdağ’dan pekmez, turşu ve müselleş⁴ gelirdi. Adını burada bulunan büyük un ve tahıl çarşısından alan Unkapanı İstanbul un ve tahıl ticaretinin merkeziydi. Buraya Kefe, Kırım, Mangala, Köstence, Kili, Varna, Akkırman, İbrail, İsmaili, Beştepe, Karaharman, Sünker, Kızılca, Balçık, Arnavud Galas, Tulçan, Kavarna, Burgaz ve Tuzla’dan gemilerle tahıl gelirdi. Gemiler yaklaşık 6000 kile yük taşırdı. Ekmekçilerin loncaları da burada bulunurdu. Unkapanı’nın biraz ilerisinde tüfek imalatı yapılan Tüfenkhane vardı.⁵

Unkapanı’ndan Ayvansaray’a uzanan ikinci bölge daha çok gayrimüslimlerin ikamet ettiği yerleşim bölgesiydi. Cibali Kapısı’nda sahilde çok sayıda Rum ve az sayıda Yahudi yaşamaktaydı. Surun iç tarafında Küçükmustafapaşa Çarşısı’nda bakkal, kasap mumcu, aşçı gibi perakendeci esnafın dükkânları vardı. Daha iç tarafta Kadı Çeşmesi civarında da Kadı Çarşısı vardı. Kavun ve karpuz taşıyan gemiler Cibali İskeleyi’ne yüklerini boşaltırlardı. Daha ileride Ayakapı’da, kapı girişinde tuğla, kiremit ve mermer satan dükkânlar vardı. Deniz tarafında Rum evleri vardı. 17. yüzyılda burada deniz kenarında salhaneler ve bir mumhane bulunuyordu. Petro Kapısı Rum eşrafının ikamet ettiği bir mahaldi. Patrikhanenin bulunduğu Fener Kapısı

4 Üzüm sırasının üçte biri kalacak şekilde kaynatılmasıyla elde edilen ve haram sayılmayan bir nevi şarap –Kubbealtı Lügati.

5 Petrus Gyllus, İstanbul Boğazı, Çev. Erendiz Özbayoglu, Eren Yayıncılık, İstanbul 2000, s. 61-72; Eremya Çelebi, s. 15-19; Hovhannesyan, s. 15-23; İnciciyan, s. 18- 35; Seyyid Hasan Haritası.

çok sayıda Rumun ikamet bölgesiydi. Balat Kapısı'nda büyük bir iskele olan Balat İskelesi vardı ve buraya şarap, kömür, soğan taşıyan gemiler yanaşırdı. Buradan Ayvansaray'a kadar uzanan sahilde Yahudi evleri vardı. Burada şişe ve cam eşya yapan imalathaneler vardı. Son olarak Defterdar, çanak çömlek imalatçılarının bulunduğu yerdi. 18. yüzyılda Defterdar Camii'nin ilerisinde 42 çanak çömlek imalathanesi bulunmaktaydı.⁶ Evliya Çelebi'ye göre 17. yüzyıldaki çanak, çömlekçi sayısı 250'dir.⁷ Defterdar İskelesi'nin iki yanında kahvehane gibi dükkânlar vardı ve iskelenin önündeki meydan pazar yeriydi.⁸ Belgelerden tespit edilebildiği kadarıyla, bu bölgede 17. yüzyılda 37, 18. yüzyılda 32 aşçı ve tatlıcı esnafı vardı ve tüm aşçı ve tatlıcı esnafının, 17. yüzyılda yüzde 7,5'i, 18. yüzyılda yüzde on ikis bu bölgede bulunuyordu.

İstanbul'un en önemli semti eski ve yeni saray arasında uzanan Divanyolu'nun iki tarafında yer alan bölgedir. Divanyolu, hemen bütün yol ve sokakları dar olan İstanbul'un tek geniş yoludur ve yaklaşık beş metre enindedir.⁹ 18. yüzyılın başında Tournefort Divanyolu'ndan şöyle bahseder:

...tek bir yol, saraydan Edirnekapi'ya giden yol gelip geçmeye elverişli; diğerleri dar, karanlık ve yapılar batakhaneye benziyor; burarlarda yer yer güzel yapılara, hamamlara, pazarlara ve bazı önemli kişilere ait kireçle, kumla ve köşeleri kesme taşlarla yapılmış sıra evlere de rastlanıyor.¹⁰

Ayasofya bölgesi ve Divanyolu'nun iki tarafı paşa ve saraylıların konaklarıyla doludur.¹¹ Ancak bu bölgenin kalbi Kapalıçarşı ve civarındır. Çarşı civarında, Bit Pazarı, Tavuk Pazarı, Esir Hanı, Simkeş Hanı, Sahaflar Çarşısı gibi birçok çarşı ve han bulunmaktadır. Bayezid Camii çevresindeki medreseler, bu bölgede kâğıtçı, mürekkepçi gibi esnafın yoğunlaşmasına yol açmıştır.¹² Bu çarşılarda 4.000 civarında dükkân bulunmaktadır ve

6 Eremya Çelebi, s. 19-30; Hovhannesyan, s. 23-34; Inciciyan, s. 23.

7 Evliya Çelebi, c. 1, s. 357.

8 Hamadeh, s. 180.

9 Maurice Cerasi, *Divanyolu*, Çev. Ali Özdamar, Kitap Yayınevi, İstanbul 200, s. 153.

10 Joseph De Tournefort, *Tournefort Seyahatnamesi*, Çev. Teoman Tunçdoğan ve Ali Berktaş, Kitap Yayınevi, İstanbul 2003, c. 2, s. 17.

11 Evliya Çelebi, c. 1, s. 277-279.

12 Mantran, "17. yüzyılın...", c. 2, s. 60.

bu sayı İstanbul'daki toplam dükkânların yaklaşık yüzde onuna karşılık gelmektedir.¹³ Birçok dükkân bulunan İstanbul'un bu merkez bölgesinde belgelerden tespit edilebildiği kadarıyla, 16. yüzyılda altı, 17. yüzyılda 86, 18. yüzyılda 36 aşçı ve tatlıcı esnafı bulunuyordu. İstanbul'daki tüm aşçı ve tatlıcı esnafının, 16. yüzyılda yüzde on biri, 17. yüzyılda yüzde 17,5'i, 18. yüzyılda yüzde on üçü bu bölgede bulunmaktaydı.

Beyazıt'tan Şehzadebaşı, Saraçhane, Fatih Camii ve Edirnekapı'ya uzanan dördüncü bölgede, hem ticari alanlar hem de yerleşim yerleri vardır. Vefa Meydanı civarı ve Şehzade Camii etrafında ekâbir konakları vardı. Vefa ve Saraçhane zanaatkâr dükkânlarının yoğun olduğu bölgedir.¹⁴ Şehzade Camii'nin karşısında yeniçeri odaları vardır. Fatih Camii civarında Malta Çarşısı, Esir Hanı, Atpazarı gibi ticaret mahalleri bulunmaktadır.¹⁵ 17. yüzyılda cuma günü Edirnekapı'da, cumartesi günü Alipaşa'da, çarşamba günü Çarşamba'da, 18. yüzyılda perşembe günü de Karagümriük'te semt pazarları kurulurdu.¹⁶ Dükkân ve evlerin iç içe olduğu bu bölgede belgelerden tespit edilebildiği kadarıyla, 16. yüzyılda beş, 17. yüzyılda 99, 18. yüzyılda 37 aşçı ve tatlıcı esnafı vardı ve tüm aşçı ve tatlıcı esnafının, 16. yüzyılda yüzde dokuzu, 17. yüzyılda yüzde yirmisi, 18. yüzyılda yüzde on dördü bu bölgede bulunuyordu.

Beşinci bölge olan, Beyazıt, Aksaray, Topkapı güzergâhı ağırlıklı olarak ikamet alanıdır.¹⁷ Yeni Odalar denilen yeniçeri odaları burada bulunurdu. 18. yüzyılda salı günü Topkapı ile Şehremini arasında pazar kurulurdu.¹⁸ Bu bölgede belgelerden tespit edilebildiği kadarıyla, 16. yüzyılda iki, 17. yüzyılda 50, 18. yüzyılda 16 aşçı ve tatlıcı esnafı vardı ve tüm aşçı ve tatlıcı esnafının, 16. yüzyılda yüzde dördü, 17. yüzyılda yüzde onu, 18. yüzyılda yüzde altısı bu bölgedeydi.

Altıncı bölgede Marmara kıyıları ağırlıklı olarak ikamet bölgesidir. Güney İstanbul'da Yedikule deri ve pastırma imalatçılarının ve mezbahaların yoğun olarak faaliyette bulundukları bölgedir.¹⁹ Samatya, Rum

13 Mantran, "17. yüzyılın...", c. 2, s. 59 ve 69.

14 Mantran, "16. ve 17. Yüzyılda...", s. 28.

15 *Seyyid Hasan Haritası*.

16 Eremya Çelebi, s. 53; Inciciyan, s. 36.

17 Mantran, "16. ve 17. Yüzyılda...", s. 27.

18 Inciciyan, s. 36.

19 Mantran, "17. yüzyılın...", c. 2. Harita: 11.

ve Ermenilerin ikamet bölgesidir. Sulu Manastır denilen Ermeni kilisesi buradadır. Eremya Çelebi "Burada vaktiyle birçok meyhaneler vardı" diye yazar. Buraya yakın Avrarpazarı alışverişi ve ticaret mahallidir ve burada iç içe geçmiş 300 dükkân bulunmaktadır. Avrarpazarı'nda pazar günleri pazar kurulurdu.²⁰ Davutpaşa'daki Küçük Langa Bostanı'nda sebze yetiştirilirdi.²¹ Sebze yetiştirilen bir diğer bahçe Yenikapı'daki Büyük Langa Bostanı'dır. Burada Rum ve Ermeni mahalleleri vardı. Kumkapı'da bolca meyhane bulunuyordu. Kadirga Limanı da buradaydı. Kadirga Limanı'nın yanında sebze yetiştirilen bir bostan bulunurdu.²² Bu bölgede belgelerden tespit edilebildiği kadarıyla, 16. Yüzyılda iki, 17. yüzyılda 81, 18. yüzyılda 23 aşçı ve tatlıcı esnafı bulunuyordu ve tüm aşçı ve tatlıcı esnafının, 16. yüzyılda yüzde dördü, 17. yüzyılda yüzde 16,5'i, 18. yüzyılda yüzde dokuzu bu bölgedeydi.

Bayazıt ve Kapalıçarşı'yı Haliç'e bağlayan iki ana güzergâh Uzun Çarşı ve Mahmud Paşa Caddesi İstanbul'un ana ticari güzergâhıdır. Burada toptan ticaretin yapıldığı birçok han bulunmaktadır ve hanlar bölgesi olarak anılır. Toptancı yazıhaneleri de buradadır.²³ Evliya Çelebi'ye göre 17. yüzyılda bölgede şu hanlar bulunmaktadır: Mahmud Paşa'da Mahmud Paşa Hanı, Kebeciler Hanı, Hacı Hanı, Tahtalı Han, Merdivenli Han, yüncülerin bulunduğu Engürü Han, Kâğıt Hanı, Piri Paşa Hanı, Hocapaşa'da Yenihan, Uzunçarşı'da Valide Kösem Sultan Hanı, Pertev Paşa Hanı. Bu hanlardan Mahmut Paşa Hanı ve Valide Hanı İstanbul'un en büyük hanlarıdır.²⁴ 17. yüzyılda Mahmud Paşa Hanı içinde bir de aşçı dükkânı bulunuyordu.²⁵ Belgelerden tespit edilebildiği kadarıyla, İstanbul'un bu hanlar bölgesinde 17. yüzyılda 48, 18. yüzyılda üç aşçı ve tatlıcı esnafı faaliyet göstermekteydi ve tüm aşçı ve tatlıcı esnafının, 17. yüzyılda yüzde onu, 18. yüzyılda yüzde 1'i bu bölgedeydi.

Karşı kıyıda Kasımpaşa'da 16. ve 17. yüzyıllarda Avrupa'nın en büyüklerinden biri olan tersane vardı ve kaptan paşanın makamı Divanhane de buradadır. Kasımpaşa aynı zamanda tersaneden geçimini sağlayan asker-

20 Eremya Çelebi, s. 3; Hovhannesyan, s. 6; Mantran, "17. Yüzyılın...", c. 2, s. 65.

21 Eremya Çelebi, s. 3.

22 Eremya Çelebi, s. 4.

23 Mantran, "17. yüzyılın...", s. 63.

24 Evliya Çelebi, c. 1, s. 279-280.

25 MC B-2.

ler, marangozlar, kalafatçılar, demirciler ve tüccarların ikamet yeridir.²⁶ Evliya Çelebi'ye göre tersanede 12.000 azab askeri, 150 enderun kaptanı, 150 birun kaptanı vardır. Burada 300 deri imalathanesi, 3.060 dükkân bulunur ve Kasımpaşa Çarşısı, Kulaksız Pazarı, Piyale Paşa Pazarı, Terziler Pazarı, Debbağlar Pazarı, İskele Pazarı gibi çarşılar bulunmaktadır.²⁷ Galata İstanbul'un diğer büyük limanıdır. Galata, Rum, Ermeni ve Perşembe Pazarı tarafında Avrupalılar olmak üzere ağırlıklı olarak Hristiyanların ikamet yeridir.²⁸ Yabancı gemiler Azabkapı ile Tophane arasında demirler ve yabancı tüccarların dükkân ve depoları burada bulunmaktadır. Galata'da gemilerin tamiri için, marangoz, kalafatçı, halat ve yelken satıcılarına ait birçok dükkân bulunmaktadır. 16. yüzyılda Latifi'nin "Mey ü mahubda bi-bedel ve mahall-i ays ü işretde darb-ı meseldir" diye tanımladığı Galata, birçok meyhaneye de ev sahipliği yapmaktadır.²⁹ Galata'da 20 dükkânlık bir balık pazarı, Kurşunlu Mahzen civarında yağ ticaretinin yapıldığı Yağkapanı ve Galata Gümrüğü vardı.³⁰ Evliya Çelebi'ye göre Galata'da 3.080 dükkân, on iki bedesten bulunuyordu.³¹ Adını buradaki top imalathanesinden alan Tophane ağırlıklı olarak Türklerin ikamet yeridir ve büyük bir iskelesi vardır.³² Evliya Çelebi'ye göre Tophane meyve ve sebze satan pazarcı dükkânlarıyla meşhurdur ve Tophane ile Fındıklı arasında 800 dükkân bulunmaktaydı.³³ Belgelerden tespit edilebildiği kadarıyla, bu bölgede 18. yüzyılda 50 aşçı ve tatlıcı vardı ve tüm aşçı ve tatlıcı esnafının yüzde 18,5'i bu bölgede idi.

KİRA, VERGİ VE İSTİHDAM

Kira, vergi ve istihdamla ilgili hususlar ilgili esnafın anlatıldığı bölümlerde her esnaf grubu için ayrı olarak belirtilmiştir. Bu bölümde aşçı ve tatlıcı esnafının tamamı için bu bilgiler tablolar halinde aktarılmıştır. 16. yüzyılda aşçı ve tatlıcı esnafının ödediği kiralar Tablo 46'da gösterilmiştir.

26 Mantran, "16. ve 17. Yüzyılda...", s. 39-40.

27 Evliya Çelebi, c. 1, s. 376-383.

28 İnciciyan, s. 100.

29 Latifi, s. 57.

30 Eremya Çelebi, s. 38-39.

31 Evliya Çelebi, s. 392.

32 Eremya Çelebi, s. 42.

33 Evliya Çelebi, c. 1, s. 406.

Tablo 46. 1519'da İstanbul Aşçı ve Tatlıcı Esnafı Dükkân Kiraları (Akçe/Ay)

	Dükkân Sayısı	Ödenen Toplam Kira	Ortalama Kira
Aşçılar ³⁴	22+1	810+750	37
Başçılar	13	3940	303
Helvacılar	6	251	42
Şerbetçiler	5	220	44
Börekçiler	6	271	45
Toplam	53	6242	

Kaynak: Baş, s. 73-201.

Tablodan da anlaşılacağı gibi başçı dükkânlarının kirası diğerlerinden oldukça yüksektir. Başçı dükkânları hariç tutulduğunda ortalama aylık kira 42 akçe olmaktadır. Tablodaki 750 akçe kira Tahtakale'de faaliyet gösteren Hacı Sinan'a aittir. Bu meblağın aylık mı yıllık mı olduğundan emin olamadığımızdan ortalama kira hesabına dahil edilmemiştir.

17. yüzyılda aşçı ve tatlıcı esnafının toplam ödediği günlük vergi Tablo 47'de gösterilmiştir.

Tablo 47. 1681-82 Yıllarında İstanbul Aşçı ve Tatlıcı Esnafının Ödediği Günlük Vergi (Akçe)

	Dükkân Sayısı	Ana Ürün Vergisi	Yan Ürün Vergisi	Toplam Vergi	Ortalama Vergi
Aşçılar	36	146	24	170	4,72
Başçılar	27	81	-	81	3
İşkembeciler	15	-	-	-	-
Kebabçılar	42	113	37	150	3,57
Çevrenciler	96	96	121	217	2,26
Börekçiler	5	15	1	16	3,2
Balık Pişiriciler	3	6	-	6	2
Helvacılar	52	104	-	104	2
Kadayıfçılar	14	28	7	35	
Lokma-Gözlemeciler	15	30	-	30	2
Şerbetçiler	109	218	-	218	2
Hoşafçılar	87	87	-	87	1
Toplam	501	924	190	1114	2,22

Kaynak: MAD 514, 526; MC B-20.

34 Aşçı Hacı Sinan'ın 750 Akçelik çokyüksek kirası ortalamaya dahil edilmemiştir.

Tablodan da görüleceği gibi aşçı ve tatlıcı esnafı ana ürün yanında sattığı diğer ürünler için ödediği vergiler de dahil olmak üzere günlük 1.114 akçe vergi ödemiştir ve günlük olarak dükkân başına ortalama 2,22 akçe düşmektedir. İşkembecilerin günlük vergiden muaf olduğu göz önüne alındığında ortalama günlük vergi 2,3 akçe olmaktadır. 1681’de bütün esnaftan toplanan 8.087 akçe verginin yüzde on dördünü aşçı ve tatlıcı esnafı ödemiştir.

Evliya Çelebi’ye göre 17. yüzyılda aşçı ve tatlıcı esnafının dükkânlarında istihdam edilen kişi sayısı Tablo 48’de, 18. yüzyıldaki istihdam ise Tablo 49’da gösterilmiştir.

Tablo 48. 17. Yüzyılda İstanbul Aşçı ve Tatlıcı Esnafı Dükkânlarında İstihdam (Evliya Çelebi’ye Göre)

	Dükkân Sayısı	Çalışan Kişi Sayısı	Ortalama Çalışan Sayısı
Aşçılar ³⁵	860	2610	3
Başçılar	95	500	5,3
İşkembeciler	300	800	2,7
Kebabçılar	400	1500	3,7
Çevrenciler	?	400	?
Börekçiler	200	4000	20
Balık Pişiriciler	500	900	1,8
Helvacılar	170	400	2,4
Kadayıfçılar	50	100	2
Lokma-Gözlemeciler	80	155	1,9
Şerbetçiler	300	500	1,7
Hoşafçılar	500	700	1,4
Toplam	3455	9555 ³⁶	2,8

Kaynak: Evliya Çelebi, C. 1, s. 492-541.

35 Biryancı, yahnici, dolmacı esnafı dahil.

36 Çevrenciler hariç.

Tablo 49. 1791-93 Yıllarında İstanbul Aşçı ve Tatlıcı Esnafı Dükkânlarında İstihdam

	Dükkân Sayısı	Çalışan Kişi Sayısı	Ortalama Çalışan Sayısı
Aşçılar	51	196	3,8
Başçılar	10	42	4,2
İşkembeciler	20	72	3,6
Kebabçılar	36	126	3,5
Çevrenciler	3	6	2,0
Börekçiler	1	6	6,0
Balık Pişiriciler	3	6	2,0
Helvacılar	66	173	2,6
Kadayıfçılar	21	50	2,4
Lokma-Gözlemeciler	17	68	4,0
Şerbetçiler	28	66	2,4
Hoşafçılar	7	20	2,9
Toplam	263	837	3,2

Kaynak: A.DVN.827, 830, 834, 836, 837; D.BŞM.TRE.15233, 15257, D.BŞM.41581.

18. yüzyılda İstanbul'un sekiz bölgesindeki 263 aşçı ve tatlıcı dükkânında 831 kişi çalışmaktadır ve dükkân başına ortalama 3,2 kişi düşmektedir. 1791-93 tarihli kefalet-yoklama defterlerine göre tüm esnaf dükkânlarında çalışan 28.565³⁷ kişinin yüzde üçü aşçı ve tatlıcı dükkânlarında çalışmaktadır. Verdiği sayıların güvenilir olup olmadığı kuşku ile karşılanan Evliya Çelebi'nin verdiği ve Tablo 49'da gösterilen bilgilere göre, 17. yüzyılda söz konusu esnaf dükkânlarında ortalama 2,8 kişinin çalıştığı görülmektedir. Bu ortalama sayının 18. yüzyıldaki sayıya yakın olduğu görülmektedir.

37 Ertuğ, s. 413-429.

Bu çalışmada 16. yüzyıldan 18. yüzyılın sonuna kadar İstanbul aşçı ve tatlıcı esnafı anlatılmaya çalışılmıştır ve esas olarak iki husus üzerinde durulmuştur. Bunlardan birincisi, pişmiş gıda satan aşçı ve tatlıcı esnafının sayısı ve İstanbul'daki dağılımı, ikinci olarak da bu esnafın sattığı ürün çeşitleri ve fiyatlarıdır. Çalışmamızda esas olarak Suriçi İstanbul'undaki aşçı ve tatlıcı esnafı araştırılmakla birlikte 18. yüzyılda Defterdar, Kasımpaşa, Galata ve Tophane semtleri de çalışmaya dahil edilmiştir.

1682 yılı ihtisab kayıtlarına göre ve kayıtlardaki ifade ile aşçı ve tatlıcı esnafını şöyle sıralayabiliriz; Esnaf-ı aşçıyan ve yahniciyan, esnaf-ı pacacıyan, esnaf-ı işkembeciyan, esnaf-ı kebabçıyan-ı yelpaze ve kebabçıyan-ı şiş, esnaf-ı çevrenciyan, esnaf-ı börekçıyan ve çörekçıyan, esnafı balık pişirici, esnaf-ı helvacıyan, esnaf-ı kataifciyan, esnaf-ı lokmacıyan ve gözlemeciyan, esnaf-ı hoşabciyan ve Arap şerbetciyan. Bunların arasında şerbetçiler 109, çevrenciler 96, hoşafçılar 87 ve helvacılar 52 dükkânla en kalabalık ilk dört esnaf grubunu oluşturmaktadır. En az dükkân sayısı ise üç dükkânla balık pişirici esnafına aittir.

Çalışmamızda 16. yüzyılda faaliyette olan 53, 17. yüzyılda faaliyette olan 501, 18. yüzyılda faaliyette olan 263 aşçı ve tatlıcı esnafı tespit edilmiştir. Özellikle 16. ve 18. yüzyıllar için tespit edilen bu esnaf sayılarının o yıllardaki aşçı ve tatlıcı esnafının tamamını kapsadığını ifade etmek mümkün değildir. Çünkü 16. yüzyılda sadece Ayasofya Vakıfları tahrir defteri kayıtları ve bu kayıtlarda mesleği belirtilen esnaf çalışmaya esas alınmıştır. Vakfın kiracıları dışında muhtemelen başka aşçı ve tatlıcı esnafı da vardı. Ayrıca vakıf kayıtlarında mesleği belirtilenler dışında da vakfın kiracısı olan ve kayıtlarda mesleği belirtilmeyen aşçı ve tatlıcı esnafı olması mümkündür. 18. yüzyılda ise 1791-93 tarihli defterler esnafın sayımını değil, kefilsiz ve izinsiz olarak İstanbul'da yaşayanları tespit etmeyi amaçlamaktadır ve bu nedenle de yüzyıllar içinde bunların sayısındaki artış veya azalış olup olmadığı hususunda kesin bir değerlendirme yapmak mümkün olamamaktadır. Ancak elde edilen veriler söz konusu esnafın İstanbul'da nasıl dağıldığını, nerelerde yoğunlaştığını tespit etmemize yeterli olmaktadır.

Bu dağılımda dört bölge öne çıkmaktadır. Bunlardan ikisi aynı zamanda İstanbul ticaret ve ekonomisinin merkezi ve can damarıdır. Bu iki bölge Bahçekapı'dan Unkapanı'na kadar liman bölgesi ile Kapalıçarşı ve etrafındaki hanlarla büyük bir ticari canlılığa ve yoğun kamu yapılarına sahip olan Ayasofya'dan Beyazıt'a kadar Divanyolu bölgesi ve özellikle Kapalıçarşı civarındır. Diğer ikisi ise asıl olarak ikamet bölgeleri olmakla birlikte esnaf faaliyetinin de bulunduğu, Beyazıt'tan Şehzadebaşı, Saraçhane ve Fatih Camii'nden Edirnekapi'ya uzanan güzergâh ve İstanbul'un güneyinde Marmara kıyılarıdır. 17. yüzyılda İstanbul aşçı ve tatlıcı esnafının yüzde 72'si bu dört bölgede bulunuyordu. Bu bilgiler ışığında aşçı ve tatlıcı esnafının İstanbul'un hem ticari hem de ikamet bölgelerinde faaliyet gösterdiğini söylemek mümkündür. Bunların müşterileri arasında esnafın, bekâr işçilerin, tüccarların, seyahat edenlerin, askerlerin, öğrencilerin, gemicilerin olduğunu söylemek mümkündür. Ayrıca İstanbul elitinin konaklarından da bu dükkânlara sipariş verilmektedir.

Bu mesleği icra edenler arasında Müslümanların da, gayrimüslimlerin de bulunduğu görülmektedir. Müslüman esnafa gayrimüslim esnaf ortaklık yapabildikleri gibi, Müslüman dükkân sahibinin yanında gayrimüslimlerin çalışmasının veya bunun tersinin de mümkün olduğu anlaşılmaktadır. En fazla gayrimüslim esnafın işkembeciler arasında bulunduğu görülmektedir. 17. yüzyılda yirmi iki işkembeci dükkânının on ikisi gayrimüslimlere aittir. Yani çok milletli Osmanlı toplum yapısının aşçı ve tatlıcı esnafı arasında da sürdüğünü söylemek mümkündür.

Esnaf arasında 18. yüzyılda, 17. yüzyıldan daha fazla yeniçeri kökenli esnafın bulunduğu görülmektedir. 1691'de yirmi iki paçacının dördü Beşe lakaplı yeniçeri iken 1726'da yirmi bir paçacı dükkânının on ikisi Beşe lakaplı yeniçeri kökenli esnafa aittir. 1791-93 yıllarında İstanbul suriçindeki 49 helvacının yirmi beşi yeniçeridir. 1791-93 yıllarında on yedi lokmacı ve gözlemecinin yedisi yeniçeridir. Oran olarak en fazla yeniçerinin paçacılar, lokmacı-gözlemeciler ve helvacılar arasında bulunduğu görülmektedir.

Belirtilmesi gereken bir diğer husus, gayrimüslimlerin yoğun olduğu mahallerde hiç kebabçıya rastlanmamasıdır. Yahudilerin kendilerine mahsus kasapları olduğu gibi kebabçılarının da bulunduğu

görülmektedir. Balık pişirici esnaf ise gayrimüslimlerin yoğun olduğu Kumkapı ve Balat'tadır.

Aşçı ve tatlıcı esnafının arasında Osmanlı coğrafyasının her tarafından insanlar bulunmaktadır. Arşiv kayıtlarında, Arnavutluk İstoraValı paçacıya, Arnavut ve Taşköprülü aşçılara, Antakya ve Trabluslu kadayıfçılara, şehri yani İstanbullu hoşafçılara, Kastamonulu ve Taşköprülü kebabçılara, Safranbolulu helvacılara, Küreli lokmacılara rastlanmaktadır.

Aşçı ve tatlıcı esnafı içinde 17. yüzyılda en yüksek vergiyi, yahni satanlar günlük beş akçe, diğer yemekleri satanlar günlük dört akçe olmak üzere aşçılar ödemektedir ve bütün esnafın günlük ortalama vergisi 2.2 akçe olmaktadır. 18. yüzyılda en çok istihdam yaratan dükkânların, sekiz kişinin çalıştığı Alacahamam-Bahçekapı-Tahtakale bölgesindeki aşçı dükkânı, sekiz kişinin çalıştığı Tahtakale'deki lokmacı-gözlemeci dükkânı, yedi kişinin çalıştığı Balat'taki paçacı dükkânı, yedişer kişinin çalıştığı Eminönü ve Galata'daki kebabçı dükkânları olduğu görülmektedir. Yedikule'deki işkembenede de on bir kişi çalışmaktadır. Aşçı ve tatlıcı dükkânlarında ortalama 3,2 kişi çalışmaktadır. Aşçı ve tatlıcı esnafı 17. yüzyılda günlük gıda satan 3.170 esnafın yüzde on beşini oluşturmakla birlikte İstanbul'daki tüm esnafa ait 32.150¹ dükkânın yüzde 1,5'ini oluşturmaktadır. 18. yüzyılda ise kefalet-yoklama defterlerinde kayıtlı, İstanbul, Galata, Kasımpaşa ve Tophane'deki toplam 9.028 dükkânın yüzde üçü söz konusu esnafa aittir.

Fetihten hemen sonra İstanbul'da faaliyet göstermeye başlayan aşçı ve tatlıcı esnafı, 18. yüzyılın sonuna kadar büyük bir değişim göstermeden faaliyetine devam etmiştir. Genellikle bir ya da birkaç çeşit yemek ve tatlının satıldığı küçük dükkânlar, insanların hızla karnını doyurup hızlıca terk ettiği mekânlardır ve günümüzdeki "dışarda yemek" kavramının ve insanların sosyalleştiği yerler olma özelliğinin bir hayli uzağındadırlar.

17. yüzyılda et fiyatlarındaki artış İstanbul mutfağında bir evrilmeye yol açmış, yemekler çeşitlenmiş ve farklılaşmıştır. Örneğin dolma ve börek çeşitleri artmış, patlıcanlı kebab, kıyma kebabı gibi kebab çeşitleri ortaya çıkmıştır. Bu değişim, 17. yüzyıl sonrasında bugün Osmanlı mutfağı diye bilinen mutfağı ortaya çıkarmıştır.

1. İzzarfen Hüseyin Efendi, s. 54.

Et fiyatlarındaki bu artış sakatat kebabı satan çevrenci esnafının sayısını artırmış ve çevren esnafı İstanbul'un her yanını kaplamıştır. 17. yüzyılda İstanbul'da 96 çevrenci bulunmaktadır ve çevrenciler aşçılar arasında en büyük esnaf grubunu oluşturmaktadırlar.

Genellikle et ağırlıklı yahni, kebab ve pilav, dolma, börek gibi yemekler ve günümüzde de bilinen tatlılar bu dükkânlarda satılmaktaydı. O yıllarda çokça tüketildiği görülen ve çok sayıda esnafın satışını yaptığı (18. yüzyılda İstanbul'da sadece şerbet satan 109 dükkân ve 121 seyyar şerbetçi vardır) şerbete ise günümüzde artık pek rağbet edilmemektedir. Pencevüş kebabı, helva-i makuş gibi bazı çeşitler ise günümüzde tamamen unutulmuştur. O günlerde bir hamur tatlısı olan gözleme ise farklılaşmış ve sacda pişen bir börek haline gelmiştir.

KAYNAKÇA

1- ARŞİV BELGELERİ

- Atatürk Kitaplığı. Muallim Cevdet Yazmaları, No: B-2. (1092/1681 Tarihli İhtisab Defteri)
Atatürk Kitaplığı. Muallim Cevdet Yazmaları, No: B-10. (11767/1763 Galata, Kasımpaşa Esnaf Sayımı Defteri)
Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivi. MAD, No: 514, 526. (1093/1682 Tarihli İhtisab Defteri)
Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivi. A.DVN.827, 830, 834, 836, 837.
Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivi. D.BŞM.TRE.15233, 15257.
Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivi. D.BŞM.41581.
Türk İslam Eserleri Müzesi, No: 3339. (Şeyyid Hasan Haritası, 1810-12 Tarihli)

2- KİTAP, MAKALE VE TEZLER

- Abdülaziz Bey. *Osmanlı Adet, Merasim ve Tabirleri*, Haz. Kazım Arısan ve Duygu Arısan Güney, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 1995.
Adalı, Selim F. ve Görgül, Ali T. (Çev.). *Sümer Kral Destanları*, İş Bankası Yayınları, İstanbul 2006.
Agacanov, Sergey Grigoreviç. *Oğuzlar*, Çev. Ekber N. Necef-Ahmet Annaberdiyev, Selenge Yayınları, İstanbul 2015.
Ahmed Rasim. *Osmanlı Tarihi (Seçmeler)*, Haz. İsmet Parmaksızoğlu, MEB yayınları, İstanbul 1994.
Ahmed Refik. *On Altıncı Asırda İstanbul Hayatı (1553-1591)*, Devlet Basımevi, İstanbul 1935.
—, *Hicri Onikinci Asırda İstanbul Hayatı*, Türk Tarih Encümeni Külliyyatı, İstanbul 1930.
Akyıldırım, Taylan. "259 Numaralı Şerhiye Sicil Defterine Göre Galata," Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi SBE, İstanbul 2010.
Albayrak, Gökçen Coşkun. *Dersaadet'in Kileri Tuna Nehrinde Ticaret ve Devlet*, Dergah Yayınları, İstanbul 2017.
Artan, Tülay. "Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri," *Yemek ve Kültür Dergisi* sayı 6-7 (2006): 6/36-72, 7/48-95.
Atik, Sema. "Anadolu Macellumları," Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara 2002.
Ayvansaraylı Hafız Hüseyin. *Camilerimiz Ansiklopedisi (Hadikatü'l-Cevami)*, Haz. İhsan Erzi, Tercüman Yayınları, İstanbul 1987.
Ayverdi, Ekrem Hakkı. *Fatih Devri Sonlarında İstanbul Mahalleleri, Şehrin İskanı ve Nüfusu*, Vakıflar Genel Müdürlüğü yayınları, Ankara 1958.
Barkan, Ömer Lütfi. "İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri," *Belgeler*, c. 9, sayı 13, TTK Yayınları, Ankara 1979.
—, "Ayasofya Camii ve Eyüp Sultan Türbesinin 1489-1491 Yıllarına Ait Muhasebe Bilançoları," İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası c. 23, sayı 1-2, (1963): 342-379.
—, "Edirne Askeri Kassamına Ait Tereke Defterleri (1545-1659)," *Belgeler*, TTK Yayınları, Ankara 1993, 2. Baskı, c. 3, sayı 5-6, Ankara 1966.
—, "15. asrın sonunda bazı büyük şehirlerde eşya ve yiyecek fiyatlarının tespit ve teftişi hususlarını tanzim eden kanunlar," *Tarih Vesikaları Dergisi* c. 1, (1942): 326-340.

- , "Osmanlı İmparatorluğunda Esnaf Cemiyetleri," İktisat Fakültesi Mecmuası c. 41 (2011): 39-46.
- Bassano, Luigi. *Kanuni Dönemi Osmanlı İmparatorluğu'nda Gündelik Hayat*, Çev. Selma Cangi, Yeditepe Yayınevi, 3. Baskı, İstanbul 2015.
- Baş, Ulviye. "Ayasofya Vakıfları Tahrir Defteri," Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi SBE, İslam Tarihi ve Sanatları Bilim Dalı, İstanbul 2002.
- Bayraktar, Mehmet. "İslam Kültür ve Medeniyetine Genel Bir Bakış," *İslam Tarihi ve Medeniyeti*, c. 2, içinde, Ed. Cengiz Tomar, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir 2014, 95-124.
- Behar, Cem (Haz.). *Osmanlı İmparatorluğu'nun ve Türkiye'nin Nüfusu 1500-1927*, DİE Yayınları, 3. Baskı, Ankara 2011.
- Bilgin, Arif. "Narh Listeleri ve Üsküdar Mal Piyasası," 4. Üsküdar Sempozyumu Bildiriler, c. 2 içinde, Ed. Coşkun Yılmaz, İstanbul 2006, 135-191.
- , "Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü," *Akademik Araştırmalar Dergisi* sayı 47-48, (2010-2011): 229-245.
- Binbaşı Hüseyin Efendi. *Osmanlı'da Ziraat Memalik-i Osmaniye'nin Ziraat Coğrafyası*, Haz. Bekir Gökmen, Yeditepe Yayınları, İstanbul 2016.
- Bober, Phyllis Pray. *Antik ve Ortaçağda Sanat, Kültür ve Mutfak*, Çev. Ülkün Tansel, Kitap Yayınevi, İstanbul 2014.
- Bozkurt, Fatih. "Tereke Defterleri ve Osmanlı Demografi Araştırmaları," *Tarih Dergisi* sayı 54, (2012): 91-120.
- Broquiere, Bertrand De La. *Deniz Aşırı Seyahat*, Çev. İlhan Arda, Eren Yayıncılık, İstanbul 2000.
- Busbecq, Ogier Ghislain de. *Türkiye Mektupları*, Çev. Derin Türkömer, İş Bankası Yayınları, İstanbul 2005.
- Cahen, Claude. *Osmanlılardan Önce Anadolu*, Çev. Erol Üyepazarcı, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2012.
- Carbognano, C.C. 18. *Yüzyılın Sonunda İstanbul*, Çev. Erendiz Özbayoglu, Eren Yayıncılık, İstanbul 1993.
- Cerasi, Maurice. *Divanyolu*, Çev. Ali Özdamar, Kitap Yayınevi, İstanbul 2006.
- Çağatay, Neşet. *Bir Türk Kurumu Olan Ahilik*, TTK Yayınları, Ankara 1989.
- Çakmak, Ömer. "İstanbul Mahkemesine Ait 201 Numaralı Narh Defteri," Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi SBE, Sakarya 2012.
- Çavuşoğlu, Mehmed. "Zati'nin Leta'ifi," İÜ. Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Dergisi sayı 22, (1977): 143-161.
- Çelebi, Asaf Halet. *Divan Şiirinde İstanbul*, Hece Yayınları, Ankara 2015.
- Dalby, Andrew. *Bizans'ın Damak Tadı*, Çev. Ali Özdamar, Alfa Yayınları, İstanbul 2014.
- Dernschwam, Hans. *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*, Çev. Yaşar Önen, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 1987.
- Develioğlu, Ferit. *Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Lügat*, Aydın Kitapevi, Ankara 2011.
- Duben, Alen ve Behar, Cem. *İstanbul Haneleri Evlilik, Aile ve Doğurganlık 1880-1940*, Çev. Nuray Mert, Boğaziçi Üniversitesi Yayınları, İstanbul 2014.
- Dürrizade Nurullah Mehmet Efendi. *Ağdiye Risalesi*, Haz. Mine Esiner Özen, İşaret Yayınları, İstanbul 2015.
- Erdoğan, Kenan. "Zati Divanında Yiyecekler," *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi* sayı 22, (2003): 31-54.

- Ergin, Osman Nuri. *Mecelle-i umuru-ı Belediye*, c. 1, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Yayınları, İstanbul 1995.
- Ertuğ, Necdet. *Sultan III. Selim Dönemi İstanbul'unda Esnaf Grupları ve Medreseler*, Kitabevi Yayınları, İstanbul 2016.
- Eryüksel, Ahmet. "İstanbul Kadılığı 213 Numaralı Ferman Defterine Göre 1831-1863 Senelerinde Sosyal ve İktisadi Hayata Dair Kararlar," Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İÜ SBE, İstanbul 1990.
- Eşrefoğlu, Eşref. "İstanbul'da İhtisab Mevzuatı ve 1682-84 senelerinde İhtisab Mukatası ile İlgili Bir Belge," İÜ Tarih Enstitüsü Dergisi sayı 4-5, (1974): 195-211.
- Evliya Çelebi. *Seyahatname*, c. 1, Haz. Seyit Ali Kahraman ve Yücel Dağlı, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2011.
- Fahriye. *Ev Kadını*, Haz. Leman Erdemli ve Zeynep Vanlı, Ofset Yayınevi, İstanbul 2002.
- Gautier, Theophile. İstanbul, Çev. Nuriye Yigitler, Profil Kitap Yayınları, İstanbul 2018.
- Gelibolulu Âli. *Mevâ'idü'n-Nefais Fi-Kavâ'id-i'l-Mecâlis*, TTK Yayınları, Ankara 1997.
- Genç, Mehmet. *Osmanlı İmparatorluğu'nda Devlet ve Ekonomi*, Ötügen Neşriyat, 8. Basım, İstanbul 2012.
- Gerlach, Stephan. *Türkiye Günlüğü 1573-1576*, Çev. Türks Noyan, Kitap Yayınevi, İstanbul 2010.
- Gökay, Orhan Şaik. "Sohbetname," *Tarih ve Toplum Dergisi* sayı 14, (1985): 128-136.
- Grelot, Josephus. İstanbul Seyahatnamesi, Çev. Maide Selen, Pera Turizm ve Ticaret A.Ş., İstanbul 1998.
- Guillaume Martin. *İstanbul'a Seyahat*, Çev. İsmail Yerguz, İstiklal Kitabevi Yayınları, İstanbul 2007.
- Gyllius, Petrus. *İstanbul'un Tarihi Eserleri*, Çev. Erendiz Özbayoglu, Eren Yayıncılık, İstanbul 1997.
- Halıcı, Nevin. *Mevlevi Müftüğü*, Metro Kültür Yayınları, İstanbul 2007.
- Hamadeh, Shirine, Şehr-i Sefa 18. Yüzyılda İstanbul, Çev. İlhanur Güzel, İletişim Yayınları, İstanbul 2017.
- Hazerfen Hüseyin Efendi. *Telhişül'-Beyân Fi Kavânin-i Âli Osmân*, Haz. Sevim İlğürel, TTK Yayınları, Ankara 1998.
- Hinz, Walther. "Ortaçağ yakın şarkına ait vergi kitabeleri," Çev. Fikret Işıltan, *Belleten* c. 13, sayı 52, (1949): 779-780.
- Hovhannesian, Sarkis Sarraf. *Payitaht İstanbul'un Tarihçesi*, Çev. Elmon Hançer, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2006.
- IAM. "Atık Şikayet Defterleri" (Yayınlanmamış).
- , İstanbul Ahkam Defterleri İstanbul Esnaf Tarihi, c. 1-2, İstanbul 1997.
- , "İstanbul Ahkam Defterleri İstanbul Esnaf Tarihi," c. 3 (Yayınlanmamış).
- İbn Battuta, İbn Battuta *Seyahatnamesi*, Çev. A. Sait Aykut, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2013.
- İnalçık, Halil. *The Survey of İstanbul 1455*, İş Bankası Yayınları, İstanbul 2012.
- , "İstanbul," *TDVİA*, c. 23, İstanbul 2001.
- İnciyan, P.Ç. 18. Asırda İstanbul, Çev. Hrand D. Andreasyan, İstanbul Fetih Cemiyeti Yayınları, İstanbul 1976.
- İSAM, İstanbul Kadı Sicilleri, c. 1-40, İstanbul 2008-2011.
- İzgi, Özkan (Haz.). Çin Elçisi Wang Yen-Te'nin Uygur Seyahatnamesi, TTK Yayınları, Ankara 2000.
- Kala, Ahmet. "Esnaf Birlikleri, Nahr Sistemi ve Sanayi," *Osmanlı İktisat Tarihi* içinde, Ed. Ahmet Tabakoğlu ve Arif Bilgin, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir 2013, 165-184.
- , İstanbul Esnaf Birlikleri ve Nizamları, İstanbul Külliyyatı 7, IAM Yayınları, İstanbul 1998.
- Kaşgarlı Mahmud. *Divanü Lûgat-it Türk*, Haz. Besim Atalay, TDK Yayınları, Ankara 2013.

- Koç, Hüsnîye Gülsen ve Kut, Günay (Haz.). *Kitab-ı Me'kulat Bilinmeyen Bir Osmanlı Yemek Kitabı*, Ruhun Gıdası Kitaplar, İstanbul 2017.
- Koç, Yunus. "Osmanlı Dönemi İstanbul Nüfus Tarihi," *Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi* c. 8, sayı 16 (2010): 171-199.
- Koçu, Reşat Ekrem. İstanbul Ansiklopedisi, c. 1-11, İstanbul Ansiklopedisi ve Neşriyat Kolektif Şirketi, İstanbul 1958-1974.
- Koyuncu, Miyase. "18. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Esnafı," Yayınlanmamış Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi SBE, Ankara 2008.
- Körmürçüyan, Eremya Çelebi. İstanbul Tarihi 17. *Yüzyılda İstanbul*, Çev. Hrand D. Andreasyan, İstanbul Üniversitesi Yayınları, İstanbul 1952.
- Kritovulos. *Kritovulos Tarihi*, Çev. Ari Çokona, Heyamola Yayınları, İstanbul 2012.
- Kundakçı, Hale. "402 Nolu Üsküdar Şer'iyye Sicil Defterinin Transkripsiyon ve Değerlendirilmesi (h. 1153- 54)," Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, İstanbul 2009.
- Kuran, Timur. *Mahkeme Kayıtları Işığında 17. Yüzyıl İstanbul'unda Sosyal ve Ekonomik Yaşam*, İş Bankası Yayınları, İstanbul 2010.
- Kütükoğlu, Mübahat. " (1600) Tarihli Narh Defterine göre İstanbul'da Çeşitli Eşya ve Hizmet Fiyatları," İÜ Edebiyat Fakültesi Tarih Enstitüsü Dergisi sayı 9, (1978): 1-86.
- , "1624 Sikke Tashihinin Ardından Hazırlanan Narh Defterleri," *Tarih Dergisi* c. 10, sayı 3-4, (1984): 123-182.
- , "Osmanlı Esnaf Sayımları" *Esnaf ve Ekonomi Seminer Bildirileri* içinde, Globus Dünya Basımevi, İstanbul 2003, 405-410.
- , *Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri*, Enderun Yayınları, İstanbul 1983.
- , *Osmanlı'nın Sosyo-Kültürel ve İktisadi Yapısı*, TTK Yayınları, Ankara 2018.
- Latifi. *Evsafı İstanbul*, Haz. Nerrmin Suner Pekin, İstanbul Fethi Cemiyeti Yayınları, İstanbul 1977.
- Lewis, Raphaela. *Osmanlı Türkiye'sinde Gündelik Hayat (Adetler ve Gelenekler)*, Çev. Mefkure Poroy, Doğan Kardeş Yayınları, İstanbul 1973.
- Lubenau, Reinhold. *Osmanlı Ülkesinde 1587-1589*, Çev. Türki Noyan, Kitap Yayınevi, İstanbul 2012.
- Mantran, Robert. 17. *Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul*, Çev. Mehmet Ali Kılıçbay ve Enver Özcan, TTK Yayınları, Ankara: 1990.
- , 16. ve 17. *Yüzyılda İstanbul'da Gündelik Hayat*, Çev. Mehmet Ali Kılıçbay, Eren Yayıncılık, İstanbul 1991.
- Mehmet Kamil. *Mekcû'ı Tabbahin*, Haz. Cüneyt Kut, Duran Ofset Yayınları, İstanbul 1997.
- Merçil, Erdoğan. *Türkiye Selçuklularında Meslekler*, TTK Yayınları, Ankara: 2000.
- Moltke, Helmut von. *Türkiye Mektupları*, Çev. Hayrullah Örs, Remzi Kitabevi Yayınları, İstanbul 2016.
- Muhammed B. Mahmud Şirvani. 15. *Yüzyıl Osmanlı Mutfakı*, Haz. Mustafa Argunşah ve Müjgan Cunnur, Gökkuşbu Yayınevi, İstanbul 2018.
- Müller-Wiener, Wolfgang. *İstanbul Limanı*, Çev. Erol Özbek, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2003.
- , *İstanbul'un Tarihsel Topografyası*, Çev. Ülkü Sayın, Yapı Kredi Yayınları, 4. Baskı, İstanbul 2016.
- Mütercim Asım Efendi. *Burhan-ı Kâh*, Haz. Mürsel Öztürk ve Derya Örs, TDK Yayınları, Ankara: 2009.
- Nicolay, Nicolas de. *Muhteşem Süleyman'ın İmparatorluğunda*, Çev. Şirin Tekeli ve Menekşe Tokyay, Kitap Yayınevi, İstanbul 2014.

- Olivier, Antonie. 18. Yüzyılda Türkiye ve İstanbul, Haz. Aloda Kaplan, Köprü Kitapları Yayınları, İstanbul 2016.
- Önal, Ahmet. "Büyük Buhran (1593-1623)," *Osmanlı Tarihi (1566-1578)* içinde, Ed. Erhan Afyoncu, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Ankara 2013, 28-54.
- Öztürk, Said. *Askeri Kassama Ait Onyedinci Asır İstanbul Tereke Defterleri (Sosyo-Ekonomik Tahlil)*, Osmanlı Araştırmaları Vakfı Yayınları, İstanbul 1995.
- Pamuk, Şevket. *Osmanlı İmparatorluğunda Paranın Tarihi*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 1999.
- Pardoe, Julia. *Sultanlar Şehri İstanbul*, Çev. M. Banu Büyükkal, İş Bankası Yayınları, İstanbul 2010.
- Reindl-Kiel, Hedda. "Cennet Taamları," *Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak* içinde, Ed. Suraiya Faroqhi ve Christoph K. Neumann, Çev. Zeynep Yelçe, Alfa Yayınevi, İstanbul 2016, 58-106.
- Sahilloğlu, Halil. "1525 Yılı Sonunda İstanbul'da Fiyatlar," *Belgelerle Türk Tarihi Dergisi* sayı 1-3, (1967): 1/36-40, 2/54-56, 3/50-33.
- Sakaoglu, Necdet. "Eski Mutfak Kültürümüzün Kaynakları," *Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak* içinde, Ed. Suraiya Faroqhi ve Christoph K. Neumann, Çev. Zeynep Yelçe, Alfa Yayınevi, İstanbul 2016, 35-48.
- Saracoglu, Erdoğan. "Kıbrıs Ağzının Ses Bilgisi (Fonetik) Özellikleri," *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, Yakın Doğu Üniversitesi SBE, Lefkoşa 2002.
- Savarin, Jean Anthelme Brillat. *Lezzetin Fizyolojisi*, Çev. Heval Bucak, Oğlak Yayıncılık, İstanbul 2016.
- Sayar, Ahmed Güner. *Osmanlı İktisat Düşüncesinin Çağdaşlaşması*, Ötügen Yayınları, İstanbul 2000.
- Sefercioglu, Mustafa Nejat. *Divan Şiiri İncelemeleri ve Hocam Amil Çelebioğlu İçin Yazdıklarım*, Hiper Yayın, İstanbul 2017.
- Selaniki Mustafa Efendi, *Tarih-i Selaniki*, Haz. Mehmet İpşirli, TTK Yayınları, Ankara 1999.
- Sir James Porter. *Türkiye'nin Bir Asrı*, Çev. Esma Selçuk Demir, Yeditepe Yayınları, İstanbul 2013.
- Spang, Rebecca L. *Restoranın İcadı*, Çev. Bahadır Sina Şener, Dost Kitabevi Yayınları, Ankara 2007.
- Sümer, Faruk. *Oğuzlar, Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı Yayınları*, İstanbul 1999.
- Şemseddin Sami. *Kamus-ı Türkî*, Haz. Paşa Yavuzarslan, TDK Yayınları, Ankara 2015.
- Şeyhülislam Mehmed Esad Efendi. *Lehçetü'l-lugat*, Haz. Ahmet Kırkkılıç, TDK Yayınları, Ankara 1999.
- Tabakoğlu, Ahmet. *Türkiye İktisat Tarihi*, Dergah Yayınları, İstanbul 2015.
- , *Osmanlı Dönemi İstanbul Su Tarihi*, Marmara Belediyeler Birliği Kültür Yayınları, İstanbul 2017.
- , "İstanbul Sanayi, Ticaret ve Esnaf Tarihi," *Yayınlanmamış Ders Notları*, s. 196.
- Tacizade Cafer Çelebi. *Hevesname*, Haz. Necati Sungur, TDK Yayınları, Ankara 2006.
- Tannahill, Reay. *Food in History*, Three Rivers Press, New York 1989.
- Tekin, Talat. *Orhun Yazıtları*, TDK Yayınları, Ankara 2010.
- Temir, Ahmet. *Kırşehir Emiri Cacaoğlu Nur El-Din'in Arapça-Moğolca Vakfiyesi*, TTK yayınları, 2. baskı, Ankara 1989.
- Tezcan, Sermih(Haz.). *Bir Ziyafet Defteri*, Simurg Yayınevi, İstanbul 1998.
- Thevenot, Jean. *Thevenot Seyahatnamesi*, Çev. Ali Berktaş, Kitap Yayınevi, İstanbul 2014.
- Toprak, Zafer. "Tarihsel Nüfusbilim Açısından İstanbul'un Nüfusu ve Tarihsel Topoğrafyası," *Dünya Bugünüyle Toplum ve Ekonomi*, sayı 3, (1992):109-120.
- Tournefort, Joseph de. *Tournefort Seyahatnamesi*, Çev. Teoman Tunçdoğan ve Ali Berktaş, Kitap Yayınevi, İstanbul 2003.

- TSE. *Kanunname-i İhtisabı Bursa*, TSE yayınları, Ankara 1988.
- Tulum, Mertol. 17. Yüzyıl Türkçesi ve Söz Varlığı, TDK Yayınları, Ankara 2011.
- Turan, Fikret (Haz.). *Bahşayış Lügati*, TDK Yayınları, Ankara 2017.
- Tursun Bey, *Tarih-i Ebû'l-Feth*, Haz. Mertol Tulum, Fetih Cemiyeti Yayınları, İstanbul 1977.
- Türk Dil Kurumu. *Türkçe Sözlük*, TDK Yayınları, 7. Baskı Ankara 1983
- Uzunçarşılı, İsmail Hakkı . *Osmanlı Devletinin Merkez ve Bahriye Teşkilatı*, TTK Yayınları, Ankara 1988.
- , *Osmanlı Devleti Teşkilatından Kapıkulu Ocakları*, TTK Yayınları, Ankara 1988.
- , *Osmanlı Devletinin İlmiye Teşkilatı*, TTK Yayınları, Ankara 2014.
- Ülgener, Sabri F. İktisadi Çözülmenin Ahlak ve Zihniyet Dünyası, Derin Yayınları, İstanbul 2006.
- Ünal, Ahmet. *Anadolu'nun En Eski Yemekleri Hititliler ve Çağdaş Toplumlarda Yemek Kültürü*, Homer Kitabevi, İstanbul 2007.
- Ünver, Süheyl. İstanbul Risaleleri, İBB Yayınları, c. 3, İstanbul 1995.
- Villalon, Cristobal de. *Türkiye Seyahati; Kanuni Sultan Süleyman Devrinde İstanbul*, Çev. Yeliz Demirören, Erko Yayınevi, İstanbul 2011.
- Yerasimos, Marianna. *Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü*, Kitap Yayınevi, İstanbul 2011.
- , *500 Yıllık Osmanlı Mutfakı*, Boyut Yayın Grubu, İstanbul 2000.
- Yerasimos, Stefanos. *Sultan Sofraları*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2002.
- Yi, Eunjeong. 17. Yüzyıl İstanbul'unda Lonca Dinamikleri, Çev. Barış Zeren, İş Bankası Yayınları, İstanbul 2018.
- Yücel, Yaşar ve Pulaha, Selami. *I. Selim Kanunnameleri*, TTK yayınları, Ankara 1995.

3. İNTERNET KAYNAKLARI

- Ayvazoglu, Beşir. Çiçek ve Renk Adlarına Dair, Çukurova Üniversitesi Türkoloji Araştırmaları Enstitüsü, 2004. <http://turkoloji.cu.edu.tr/YENI%20TURK%20DIL1/9.php>, Erişim Tarihi: 04.11.2018.
- OECD Rapor. <https://data.oecd.org/agroutput/meat-consumption.htm?context=OECD> Erişim Tarihi: 02.11.2018.
- FiyatTarifesi.http://www.sehitkamil.bel.tr/zabitalabelgeler/fiyat_tarifeleri/gaziantep%20ciger%20kebab%20C4%B1lar%20C4%B1%20oodas%20C4%B1%20fiyat%20tarifesi.pdf, Erişim Tarihi: 04.11.2018.

EKLER

Ek 1. İSTANBUL'DAKİ ŞERBETÇİ VE HOŞAFÇI ESNAFI

1A. 1681'DEKİ ŞERBETÇİLER¹

- 1- Ali Çelebi'nin Dükkânı: Süleymaniye Hamamı yakınında.
- 2- El-hac Sinan'ın Dükkânı: Odunkapısı dahilinde.
- 3- Laz Osman'ın Dükkânı: Tahtakale'de.
- 4- El-hac Mahmud Çelebi'nin Dükkânı: Tahtakale'de.
- 5- El-hac Hüseyin'in Dükkânı: Arap şerbetçisi ve salatacı Tahtakale'de.
- 6- El-hac Kasım'ın Dükkânı: Ayazma yakınında.
- 7- Sebze hane Katibi Ömer Efendi'nin Dükkânı: Odunkapısı haricinde.
- 8- Kurşuncubaşı'nın Dükkânı: Odunkapısı haricinde.
- 9- Hacı Halil'in Dükkânı: Eminönü Hasır İskeleyi'nde.
- 10- Arif Efendi'nin Dükkânı: Balıkpazarı haricinde.
- 11- Yusuf Efendi'nin Dükkânı: Balıkpazarı haricinde.
- 12- Ahmed Ağa'nın Dükkânı: Balıkpazarı haricinde.
- 13- Bostancı Hacı'nın Dükkânı: Balıkpazarı haricinde.
- 14- Mustafa Paşa'nın Dükkânı: Eminönü'nde.
- 15- Hacı Mustafa'nın Dükkânı: Bahçekapısı'nda.
- 16- Ahmed Ağa'nın Dükkânı: Hocapaşa'da.
- 17- Mahmud Çelebi'nin Dükkânı: Hocapaşa'da.
- 18- Kireççibaşı'nın Dükkânı: Beahçekapısı dahilinde.
- 19- (...) Oğlu'nun Dükkânı: Haseki Hamamı yakınında.
- 20- Mehmed Beşe'nin Dükkânı: Alaca Hamam civarında.
- 21- Ali Ağa'nın Dükkânı: Kadırga Limanı'nda.
- 22- Ahmed Ağa'nın Dükkânı: Çardaklı Hamam civarında.
- 23- Usta Şaban'ın Dükkânı: Bayram Paşa Sarayı dahilinde.²
- 24- Hacı İsmail'in Dükkânı: Ayasofya yakınında.
- 25- Hasan Ağa'nın Dükkânı: Ayasofya yakınında.

1 MAD 514; MC B-2.

2 "Bayram Paşa Sarayı 17.yy'ın en büyük ve mükellef saraylarından biri idi ve Ayasofya ile Cankurtaran'daki Sarayın Otluk Kapısı arasında bulunuyordu," Koçu, *İA*, c. 5, s. 2309.

- 26- Kethüdazade'nin Dükkânı: Acı Hamam civarında.³
- 27- (...) Zımmi'nin Dükkânı: Alay Köşkü civarında..
- 28- Tavukçu Kisu'nun Dükkânı: Tavukpazarı'nda.
- 29- Cebecibaşı'nın Dükkânı: Sebze ve Arap şerbetçisi. Tavukpazarı Vezir Hanı yakınında.
- 30- Hindu Ağa'nın Dükkânı: Vezir Hanı yakınında.
- 31- Mustafa Efendi'nin Dükkânı: Peykhane yokuşunda.
- 32- Mustafa Paşa'nın Dükkânı: Mercan Çarşısı'nda.
- 33- Kalıçeci El-hac Hasan'ın Dükkânı: Mercan Çarşısı'nda.
- 34- Dükkân: Çinili Hamam yakınında.
- 35- Süleyman Efendi'nin Dükkânı: Vezneciler'de.
- 36- Sekbanbaşı'nın Dükkânı Çukurçeşme'de.
- 37- Sunullah'ın Dükkânı İbrahim Paşa Hamamı yakınında.
- 38- Mehmed Ağa'nın Dükkânı: Saraçhanebaşı'nda.
- 39- Emirzade'nin Dükkânı: Mercan'da
- 40- Mustafa Çelebi'nin Dükkânı: Mercan'da
- 41- El-hac İsmail'in Dükkânı: Sultan Bayezid Camii avlusunda.
- 42- (...)’un Dükkânı: Sultan Bayezid Camii avlusunda.
- 43- Frenk Mustafa Ağa'nın Dükkânı: Sultan Bayezid Camii avlusunda.
- 44- Sunullah Efendi'nin Dükkânı: Okçularbaşı'nda.
- 45- Ramis Efendi(?)’nin Dükkânı: Parmakkapı'da.(Okçularbaşı ile Bitpazarı arasında)
- 46- Osman Ağa'nın Dükkânı: Turşucu ve Arap şerbetçisi. Bitpazarı yakınında.
- 47- (...)zade Efendi'nin Dükkânı: Bitpazarı'nda.
- 48- Üzüm Papası'nın Dükkânı: Çörekçi ve Arap şerbetçisi. Kumkapı kolluk civarında.
- 49- El-hac Himmet'in Dükkânı: Kumkapı dahilinde.
- 50- El-hac Mustafa'nın Dükkânı: Kumkapı dahilinde.
- 51- Kara Mehmed'in Dükkânı: Kumkapı haricinde.
- 52- Mahmud Efendi'nin Dükkânı: Nişancı'da.
- 53- Mirahur'un Dükkânı: Davudpaşa'da

3 “Acı Hamam, Sultanahmet'ten Çemberlitaş'a çıkarken sağ kolda sokakiçindedir,” Koçu, *İA*, c. I, s. 194.

- 54- Silahdar İbrahim Ağa'nın Dükkânı: Davudpaşa Mahkemesi yakınında.
- 55- Mehmed Beşe'nin Dükkânı: Altımermer'de.
- 56- Halil Efendi'nin Dükkânı: Silivri Kapısı'nda.
- 57- Darıcı'nın Dükkânı: Koca Mustafapaşa'da.
- 58- Koca Mustafapaşa Vakfının Dükkânı: Koca Mustafapaşa'da.
- 59- Arpacı Murad'ın Dükkânı: İsa Kapısı'nda.⁴
- 60- Zımmi Vartan'ın Dükkânı: Sulu Manastır'da.
- 61- Sarıbaş'ın Dükkânı: Mirahur'da.⁵
- 62- Mehmed Çelebi'nin Dükkânı: Mirahur'da.
- 63- Mahmud Ağa'nın Dükkânı: Yedikule haricinde.
- 64- Batros Oğlu'nun Dükkânı: Yedikule haricinde.
- 65- Ayasofya Vakfının Dükkânı: Samatya haricinde.
- 66- Abdullah Çelebi'nin Dükkânı: Samatya dahilinde.
- 67- Abdi Çelebi'nin Dükkânı: Samatya Ağa Hamamı civarında.
- 68- Kara Seferzade'nin Dükkânı: Çınar yakınında.
- 69- Hacı Osman'ın Dükkânı: Sarachanebaşı'nda.
- 70- Odabaşı'nın Dükkânı: Büyük Karaman'da.
- 71- Hasan Ağa'nın Dükkânı: Sultan Mehmed Camii avlu kapısında.
- 72- Hasan Beşe'nin Dükkânı: Küçük Karaman'da.
- 73- Hacı Mustafa'nın Dükkânı: Küçük Karaman'da.
- 74- Kara Müezzîn'in Dükkânı: At Pazarı'nda.
- 75- Keresteci Mehmed Ağa'nın Dükkânı: Kepekçiler'de.⁶
- 76- Havyarcı Oğlu'nun Dükkânı: Sultan Selim Hamamı'nda.
- 77- Deli Bako'nun Dükkânı: Edirne Kapısı'nda.
- 78- Hacı Oğlu'nun Dükkânı: Edirne Kapısı'nda.
- 79- Hacı Mehmed'in Dükkânı: Edirne Kapısı'nda.
- 80- Hasan Ağa'nın Dükkânı: Ali Paşa civarında.
- 81- Sakabaşı Mustafa Ağa'nın Dükkânı: Ali Paşa civarında.

4 "İsa Kapısı, Samatya'da Koca Mustafapaşa Caddesi Etyemez Tekkesi Sokak civarındır," Koçu, *İA*, c. 10, s. 5259.

5 "Mirahur, Yedikule İmrahor İlyas Bey Camii civarındır," Eşref Eşrefoğlu, "İstanbul'da İhtisab Mevzuatı ve 1682-84 senelerinde İhtisab Mukataatı ile İlgili Bir Belge," *İÜ Tarih Enstitüsü Dergisi*, sayı : 4-5, S. 205, s. 204.

6 "Fatih Camii kuzey-doğu köşesi yanında Kepekçiler Mescidi civarı," Wolfgang Müller-Wiener, *İstanbul Planı*.

- 82- Arpacılar Kethudası'nın Dükkânı: Altay Çeşmesi'nde.⁷
- 83- İsmail Çelebi'nin Dükkânı: Karagümrük'te.
- 84- Ekmekçi Fırını: Edirnekapı Zincirlikuyu'da.
- 85- Kümbedcizade'nin Dükkânı: Balat Kapısı haricinde.
- 86- Zımmi Palo'nun Dükkânı: Fener Hamamı yakınında.
- 87- İmam Çelebi'nin Dükkânı: Unkapanı Müfti Hamamı civarında.
- 88- Osman Bey'in Dükkânı: Mustafa Paşa Çarşısı yakınında.
- 89- Durmuş Beşe'nin Dükkânı: Mustafa Paşa Çarşısı'nda.
- 90- İbrahim Efendi'nin Dükkânı: Azablar'da.
- 91- Sarraf Yahudi'nin Dükkânı: Zeyrek civarında.
- 92- Veznedar Ahmed Ağa'nın Dükkânı: Hacı Kadın Hamamı civarında.
- 93- Aşık Mahmud'un Dükkânı: Hacı Kadın Hamamı Civarında.
- 94- Musa Ağa'nın Dükkânı: Küçükpazar'da.
- 95- El-hac (...)nın Dükkânı: Molla Gürani'de.
- 96- Katırcızade'nin Dükkânı: Topkapı dahilinde.
- 97- Kapıcızade'nin Dükkânı: Topkapı dahilinde.
- 98- El-hac Ramazan'ın Dükkânı: Arpa Hamamı civarında.
- 99- Abdi Halife'nin Dükkânı: Haseki'de.
- 100- Umran Ağa'nın Dükkânı: Avradpazarı'nda.
- 101- Halil Ağa'nın Dükkânı: Horhor'da
- 102- Mehmed Çelebi'nin Dükkânı: Aksaray Kızılmaslak'ta.
- 103- Pazarbaşı'nın Dükkânı: Koska'da.
- 104- (...)nın Dükkânı: Yenikapı yakınında.
- 105- Odun Ağa'sının Dükkânı: Yenikapı yakınında.
- 106- Hüseyin Ağa'nın Dükkânı: Davudpaşa İskelesi'nde.
- 107- Mevlüd Beşe'nin Dükkânı Davudpaşa İskelesi'nde.
- 108- Kerestecizade'nin Dükkânı: Unkapanı'nda.
- 109- Koca Mehmed'in Dükkânı: Unkapanı'nda.

7 "Altay Çeşmesi, Karagümrük'te Fevzipaşa Caddesi ile Altay Caddesi kavşağında bulunuyordu," Koçu, İA, c. 2, s. 730.

1 B. 1791-93 YILLARINDAKİ ŞERBETÇİLER⁸

- 1- Şerbetçi Mehmet Emin'in Dükkânı: Hasanpaşa Hanı civarında.
- 2- Şerbetçi Ahmed Ağa'nın Dükkânı: Aksaray Camıclar Camii civarında.
- 3- Şerbetçi Mustafa ve Mehmed ve İsmail: Mercan Çarşısı- Çarşı-Esirpazarı- Mahmutpaşa civarında.
- 4- Şerbetçi Mehmed ve Mustafa: Aynı bölgede.
- 5- Şerbetçi Salih: Aynı bölgede.
- 6- Şerbetçi Hüseyin: Tahtakale civarında.
- 7- Şerbetçi Ahmed ve Mahmud: Tahtakale civarında.
- 8- Şerbetçi İsmail : Tahtakale civarında.
- 9- Şerbetçi Halil: Tahtakale civarında.
- 10- Şerbetçi Ali ve Mehmed: Tahtakale civarında.
- 11- Şerbetçi Ali ve Mehmed: Tahtakale civarında.
- 12- Şerbetçi Abdullah ve Ali: Tahtakale civarında.
- 13- Şerbetçi Ahmed ve Süleyman: Tahtakale civarında.
- 14- Şerbetçi Hüseyin ve Ahmed: Tahtakale civarında.
- 15- Şerbetçi Hüseyin: Tahtakale civarında.
- 16- Şerbetçi İsmail ve Ahmed: Tahtakale civarında.
- 17- Şerbetçi Mehmed ve İbrahim: Tahtakale civarında.
- 18- Şerbetçi Elya ve Diğer Elya (?): Bahçekapısı haricinde.
- 19- Şerbetçi Kosta ve Ortağı: Eminönü Gümrük civarında.
- 20- Şerbetçi Yako: Balıkpazarı civarında.
- 21- Şerbetçi: Eminönü'nde.
- 22- Şerbetçi İncesulu Avram: Odunkapısı haricinde.
- 23- Şerbetçi: Balat sur haricinde.
- 24- Şerbetçi Zımmi (...) Usta: Kumkapı haricinde.
- 25- Şerbetçi Es-Seyyid Osman: Galata Azabkapı dahilinde.
- 26- Şerbetçi Nikola: Karaköy Kapısı dahilinde.
- 27- Şerbetçi Petro: Balıkpazarı dahilinde.
- 28- Şerbetçi Ahmed: Kasımpaşa Uzunyol'da.

8 A.DVN.827, 834, 837; D.BŞM.TRE.15233, 15257.

1 C. 1681'DEKİ HOŞAFÇILAR⁹

- 1- Osman Çelebi'nin Dükkânı: Süleymaniye Hamamı yakınında.
- 2- Ayşe Hatun'un Dükkânı: Odunkapısı dahilinde.
- 3- Sadullahzade'nin Dükkânı: Tahtakale'de.
- 4- Osman Ağa'nın Dükkânı: Tahtakale Dörtöyl ağzında.
- 5- El-hac Mahmud Çelebi'nin Dükkânı: Tahtakale'de.
- 6- Hamza Çelebi'nin Dükkânı: Tahtakale'de.
- 7- Balaban'ın Dükkânı: Tahtakale'de.
- 8- Hacı Mahmud'un Dükkânı: Balıkpazarı dahilinde.
- 9- Himmeth Beşe'nin Dükkânı: Balıkpazarı haricinde.
- 10- Hacı Halil'in Dükkânı: Hocapaşa'da.
- 11- Hüseyin Ağa'nın Dükkânı: Haseki Hamamı yakınında.
- 12- Avcılar İmamının Dükkânı: At Meydanı'nda.
- 13- Osman Efendi'nin Dükkânı: Kadirga Limanı'nda.
- 14- İshak Efendizade'nin Dükkânı: Sultan Ahmed Nahilbend'de.
- 15- İbrahim Ağa'nın Dükkânı: Arabacılar karhanesinde.¹⁰
- 16- Hacı (...)’ın Dükkânı: Bayrampaşa Sarayı yakınında.
- 17- Osman Ağa'nın Dükkânı: Kabasakal Mahallesi'nde.¹¹
- 18- (...)’ın Dükkânı: Arslanhane yakınında.
- 19- Hıdır Ağa'nın Dükkânı: Ayasofya yakınında.
- 20- Mustafa Çelebi'nin Dükkânı: Ayasofya yakınında.
- 21- Hacı İsmail'in Dükkânı: Ayasofya yakınında.
- 22- Muhammed (?) Ağazadesi'nin Dükkânı: Ayasofya yakınında.
- 23- Sefer Bey'in Dükkânı: Acı Hamam yakınında.
- 24- El-hac İbrahim'in Dükkânı: Mahmud Paşa Hamamı yakınında.
- 25- Fethi Çelebizade'nin Dükkânı: Mercimekçi ve hoşabi. Kapalıçarşı civarı Kürkçüler'de.
- 26- Beradi (?)’nin Dükkânı: Mahmud Paşa Camii yakınında.
- 27- Ayşe Hatun'un Dükkânı: Tavukpazarı'nda.

9 MAD 514; MC B-2.

10 Arabacılar karhanesi, Ahırkapı civarında bulunan top arabacıları ocağıdır. Ayvansaraylı Hafız Hüseyin, *Hadikatü'l-Cevami*, Haz. İhsan Erzi, Tercüman Yayınları, İstanbul 1987, s. 209.

11 Kabasakal Mahallesi, Sultan Ahmed Camii yakınında bulunan Kabasakal Caddesi civarıydı. Burada Kabasakal mescidi ve medresesi vardı, Wolfgang Müller-Wiener, *İstanbul Plansı*.

- 28- Balcı Ali Çelebi'nin Dükkânı: Dikilitaş'ta.
- 29- Zımmi(...)’nin Dükkânı: Yolgeçen Odaları’nda.
- 30- Mehmed Bey’in Dükkânı: Yolgeçen Odaları’nda.
- 31- Eyüb Efendizade’nin Dükkânı: Yolgeçen Odaları’nda.
- 32- Mehmed Ağa’nın Dükkânı: Mercan Çarşısı’nda.
- 33- Özcü Beşe’nin Dükkânı: Mercan Çarşısı’nda.
- 34- Mustafa Ağa’nın Dükkânı: Mercan Çarşısı’nda.
- 35- Kalıçeci El-hac Hasan’ın Dükkânı: Mercan Çarşısı’nda.
- 36- Mustafa Ağa’nın Dükkânı: Çinili Hamam’da
- 37- Köşk Bekçisinin Dükkânı: Ekmekçioglu Medresesi’nde.
- 38- Mustafa Çelebi’nin Dükkânı: Ekmekçioglu Medresesi’nde.
- 39- Halil Efendi’nin Dükkânı: Vefa Hamamı yakınında.¹²
- 40- İbrahim Ağazade’nin Dükkânı: Süleymaniye’de.
- 41- (...)’ın Dükkânı: Ağa Kapısı yakınında.¹³
- 42- Kara Solak’ın Dükkânı: Kemeraltı’nda.
- 43- Zülfikar Ağa’nın Dükkânı: Acemi Oğlanı Meydanı’nda.¹⁴
- 44- Hasan Çelebi’nin Dükkânı: Şehzadebaşı’nda.
- 45- Mehmed Beşe’nin Dükkânı: Mercan’da
- 46- (...) Paşazade’nin Dükkânı: Kahkeci ve hoşabi. Sultan Bayazıd Kapısında.
- 47- Elagöz Mehmed Ağa’nın Dükkânı: Darphane başında.
- 48- El-hac Hasan’ın Dükkânı: Bitpazarı’nda.
- 49- Mehmed Çelebi’nin Dükkânı: Bitpazarı civarı Parmakkapı’da.
- 50- Ahmed Beşe’nin Dükkânı: Gedikpaşa’da.
- 51- Kürkcü’nün Dükkânı: Gelincik Çarşısı’nda.
- 52- Arnavud Ali’nin Dükkânı: Nişancı’da.
- 53- Zülfikar Çelebi’nin Dükkânı: Davudpaşa’da
- 54- Ahi Bereket’in Dükkânı: Yedikule haricinde.
- 55- Ali Çelebi’ni Dükkânı: Samatya dahilinde.
- 56- Medine Vakfının Dükkânı: Samatya dahilinde.
- 57- Hacı Kalandar’ın Dükkânı: Yeni Odalarbaşı’nda.

12 Vefa Hamamı, Vefa’da Darülhadis Sokak ile Katip Çelebi Caddesi’nin keşiştiği köşede bulunuyordu. *Seyyid Hasan Haritası*.

13 Ağa Kapısı, Süleymaniye Camii’nin karşısındaydı. *Seyyid Hasan Haritası*.

14 Şehzadebaşı Camii’nin karşısında günümüzdeki Vedinli Tefvik Paşa Caddesi ile Fevziye Caddesi arasındaki alanda bulunan ve şimdi var olmayan Acemi Oğlanlar Kışlası civarıdır. Koçu, *İA*, c. 1, s. 189.

- 58- Bali Çavuş'un Dükkânı: Sarıgez'de.
- 59- Mükrimin (?) Efendi'nin Dükkânı: Büyük Karaman'da.
- 60- Zülfikar Ağa'nın Dükkânı: Büyük Karaman'da.
- 61- Hacı Mustafa'nın Dükkânı: Sultan Mehmed (Camii) avlu kapısı yakınında.
- 62- Süleyman Ağa'nın Dükkânı: Küçük Karaman'da.
- 63- Hasan Beşe'nin Dükkânı: Salatacı ve hoşabi. Küçük Karaman'da.
- 64- Mustafa Beşe'nin Dükkânı: Sultan Selim Hamamı'nda.
- 65- (...) Ahmed'in Dükkânı: Dragman'da.¹⁵
- 66- Mehmed Çelebi'nin Dükkânı: Edirnekapısı'nda.
- 67- Mustafa Beşe'nin Dükkânı: Karagümrük'te.
- 68- Yasef Yahudi'nin Dükkânı: Balat Kapısı haricinde.
- 69- Tulumcu (?) Mehmed Çelebi'nin Dükkânı: Balat Kapısı haricinde.
- 70- Mustafa Çelebi'nin Dükkânı: Ayvansaray Kapısı dahilinde.
- 71- Mustafa Efendi'nin Dükkânı: Balat yakınında.
- 72- Mehmed Ağa'nın Dükkânı: Fener Hamamı yakınında.
- 73- (...) Hatun'un Dükkânı: Mustafapaşa Çarşısı'nda.
- 74- Receb Beşe'nin Dükkânı: Unkapanı dahilinde.
- 75- (...) Beşe'nin Dükkânı: Salatacı ve hoşabi. Küçükpazar'da.
- 76- El-hac Mehmed'in Dükkânı: Lütüfpaşa'da.
- 77- Hüseyin Ağa'nın Dükkânı: Kalıccılar Köşkü'nde.
- 78- (...) Müezzîn'in Dükkânı: Sofular'da.¹⁶
- 79- Solak'ın Dükkânı: Molla Gürani'de.
- 80- Mehmed Çavuş'un Dükkânı: Altımermer yakınında.
- 81- Katırcızade'nin Dükkânı¹⁷ Topkapı dahilinde.
- 82- El-hac Mehmed'in Dükkânı: Avradpazarı'nda.
- 83- Mehmed Çelebi'nin Dükkânı: Horhor'da
- 84- Mustafa Ağa'nın Dükkânı: Aksaray Kızılmaslak'ta.
- 85- Mustafa Ağa'nın Dükkânı: Aksaray Kızılmaslak'ta.
- 86- Ahmed Beşe'nin Dükkânı: Laleli Çeşme'de.
- 87- Mehmed Ağa'nın Dükkânı: Davudpaşa İskelesi'nde.

¹⁵ Günümüzde Draman Caddesi'ndeki Draman Camii civarıdır, Wolfgang Müller-Wiener, *İstanbul Plansı*.

¹⁶ Fatih'te Sofular Caddesi ile Molla Hüsrev Caddesi'nin kesiştiği yerde bulunan Sofular Mescidi ve Hamamı civarıdır. Wolfgang Müller-Wiener, s. 427.

¹⁷ MC B-2, s. 14a.

1 D. 1791-1793 YILLARINDAKİ HOŞAFÇILAR¹⁸

- 1- Antebi Seyyid Mehmed'in Dükkânı: Molla Şerif Camii civarında.
- 2- Hoşabacı Ahmed: Acemoğlu Meydanı'nda.
- 3- Hoşabacı Bali: Odunkapısı'nda.
- 4- Hoşabacı İstfan veled Pavli: Galata Azabkapısı haricinde.
- 5- Hoşabacı İstavri: Kasımpaşa Sebil Kapısı'nda.
- 6- Hoşabacı Yuvar: Kasımpaşa Dere üzerinde.
- 7- Hoşabacı İstafonos: Zincirlikuyu-Dörtkuyu ve Tersane Kapısı arasında.

1 E. 1763 TARİHİNDE GALATA VE KASIMPAŞA'DAKİ HOŞAFÇILAR¹⁹

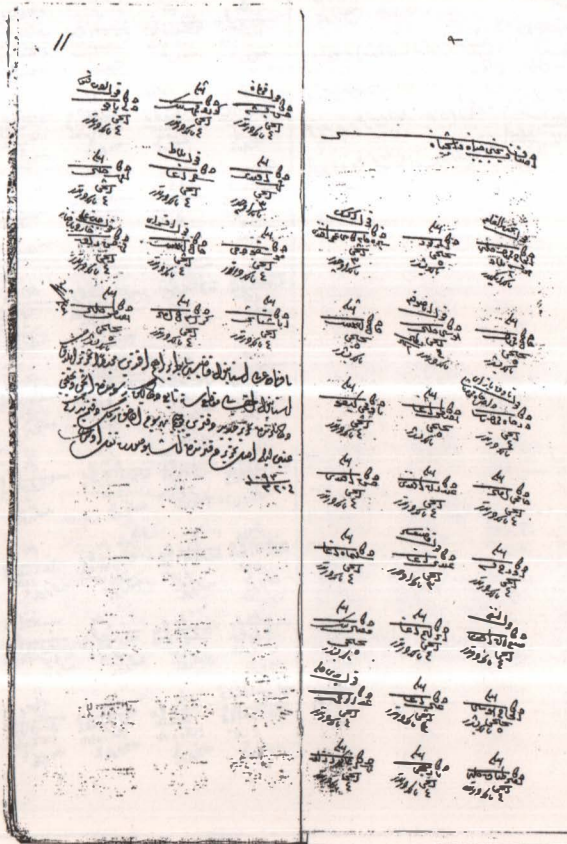
- 1- Zımmi Tatyos Usta'nın Dükkânı: Karaköy dahili yakınında.
- 2- Şehri Hüseyin Usta ve Kardeşi Şehri Hasan Beşe'nin Dükkânı: Kasımpaşa'da.
- 3- Şehri Mehmed Usta'nın Dükkânı: Kasımpaşa Tabakhane'de.
- 4- Şehri Ali Usta'nın Dükkânı: Kasımpaşa Zincirlikuyu'da
- 5- Zımmi (...) Usta ve Oğlu Mihal'in Dükkânı: Kasımpaşa Boyacı Sokağı'nda.

¹⁸ A.DVN.827, 836, 837; B.DŞM.TRE.15233, 15257.

¹⁹ MC B-10.

Ek 2. BELGE ÖRNEKLERİ

- 1- MAD 526, 1682 Tarihli İhtisab Defteri, s. 3.
- 2- MAD 526, 1682 Tarihli İhtisab Defteri, s. 8.
- 3- A.DVN.836, 1793 Tarihli Kefalet Yoklama Defteri, s. 12.
- 4- MC B-2, 1681 Tarihli İhtisab Defteri, s. 1.
- 5- MC B-10, 1763 Tarihli Galata Esnaf Sayım Defteri, s. 11.
- 6- Dürrizade Nurullah Mehmed Efendi, Ağdiye Risalesi, s. 1.



DİZİN

Ac

- Acıçeşme** 103
Adalar 11
Afrika 32, 35
ağaç kavunu reçeli 127
Ağakapısı 80
ağzıaçık börek 95
Ahırkapı 25, 157
Ahi Çelebi 23
Ahmed Paşa Camii 104
Akkirman 134
Aksaray 13, 20, 25-26, 46, 65-67, 71-73, 78, 81, 91, 103-104, 106, 112-114, 117-118, 123-124, 130, 136, 155-156, 159
Alacahamam 13, 52, 77-78, 80, 82, 102, 105, 116, 144
Alayköşkü 25
Ali Fakih eriği hoşabı 126
Ali Paşa 30
Ali Paşa Camii 103-104, 112, 154
Altımermer 72, 104, 154, 159
Amasya eriği reçeli 128-129
Anadolu 11, 18, 31, 35, 41, 61, 71, 101, 111
ankoryasa 99
Antakya 144
arabacılar 90, 157
Arabi börek bkz. Şam böreği
Arabistan 35
Arap 35-36, 81
Arap şerbeti 39, 47, 77-78, 82, 89-90, 112, 114, 122, 125, 128, 142, 152-153
armud kurusu hoşabı 126
armut reçeli 127
Arnavud Galas 134
Arnavut 34, 126, 144; **çevren esnafı** 39-40
Arpa Hamamı 91, 155
arşın helvası 108
asel 30, 38, 125, 128
asesbaşı 22
asidiyye 109

- asnav** 334
aşçı esnafı 12, 39-41, 44, 46, 48-51, 63, 75, 85, 135-144
aşçı(lar) 11, 20, 30-35, 37, 39, 41, 43, 45-50, 54, 56-58, 75-76, 87, 90, 92, 94, 102, 122-123, 130-132, 138-141, 144-145
aşpez 31, 41
at eti 35
Atpazarı 74, 104, 136
Avradpazarı 13, 25, 137, 155, 159
Avrupa 32, 35, 137
Ayakapı 25, 91, 134
Ayasofya 13, 25, 46-47, 51, 63-65, 67, 71-75, 77-78, 81, 89, 91, 94, 101, 102-103, 106, 111-114, 116-118, 122-123, 130, 135, 143
Ayazmakapı 25, 74, 134
ayva reçeli 127
Ayvansaray 13, 25, 44, 50, 67-68, 90-91, 103-104, 130, 134-135
Azabkapısı 49, 73, 80, 160
Azablar Hamamı 50

bac-ı bazar 24
badem helvası 36, 108
bademi helva 40, 107, 109
badıncanlı kebab 84
bağrıbasdı hoşafı 37
baharlı şerbet 125-128
Bahçekapı 13, 25, 46, 50-52, 65, 67, 71, 73-75, 77-78, 80-82, 91, 103, 106, 111, 113-114, 117-118, 123-124, 130, 132-133, 143-144, 152, 156
baklava 36-38, 107-108, 110
Bal Kapanı 134
Balat 18, 25-26, 33, 46-47, 50, 63-68, 71-75, 78, 90, 99, 103-105, 111-113, 117, 122-124, 135, 144, 155-156, 159
Balçık 134
balık pazarı 138
balık pişirici esnafı 39-40, 98-99, 131-132, 139-142, 144
balık pişirici(ler) 99, 131

Ba

Balıkpazarı 47, 49, 72-74, 77, 89, 102, 116, 124, 133, 152, 156-157
Balıkpazarı aşçıları esnafı 34, 39, 98
Balkan/Balkanlar 35
ballı helva 37, 107, 109
ballı lokma 119
ballı reçel 128
Bandırma 133
başçı esnafı 39, 61, 63-64, 66-68
başçı(lar) 11, 35, 42, 61-65, 67, 70-71, 94, 130-132, 139-141
başhane 39, 62-64
batıcan reçeli 127
beddavi şerbetçisi 33, 122
beşe 67, 73, 143
Beştepe 134
beyaz helva 108
beyaz kadayıf 115
Beyazıt 13, 25, 46, 48, 50-52, 63-65, 67-68, 71, 73-75, 78-79, 81-82, 90-91, 102-104, 106, 111, 113-114, 117-118, 123-124, 130, 136-137, 143
BeYOğlu 17, 105, 114
beziryağı 99
Bigadiç 32, 101
biryancı(lar) 35, 39, 140
biryanger 31
bitirne 24
Bitpazarı 48, 50, 72, 78, 105, 116, 117, 153, 158
Boğaz köyleri 17
bohça böreği 96
Bokluk İskelesi 134
Boyacılar kapısı 72, 78, 90
böbrek kebabı 93
börek 33, 36-38, 95-97, 119, 144-145; **ağzıaçık börek**; **bohça böreği** 96; **çakıl böreği** 95-96; **fincan böreği** 96; **ispanaklı börek** 95; **kabak böreği** 37, 96; **kıymalı börek** 96; **pırasa böreği** 96; **sakız böreği** 196; **soğan böreği** 96; **süt böreği** 96; **şalgam böreği** 96; **şam böreği** 95-96; **şeker börek** 96; **şorvalı börek** 95-96; **tatar böreği** 96; **tavuk böreği** 96; **tencere bö-**

reği 96; **Türki börek** 95; **ufak börek** 96; **varaklı börek** 95-96; **yağlı börek** 96
börekçi esnafı 39-40, 94-95, 97, 142
börekçi(ler) 11, 34-35, 94-97, 130-132, 139-141
Buğdaycılar Kapısı 74, 104, 113
Burgaz 134
Bursa 45, 62, 70-71, 83-85
büryançı esnafı 39
büryançı(lar) 11, 45, 94
Büyük Camii 105
Büyük Karaman 66, 72, 79, 90, 102-103, 154, 159

Camcılar Camii 104, 113, 156
Cebe Ali 25-26
Cerrahpaşa 65
cevizli üzüm helvası 107, 109
cızbız kebabı 84-85
Cibali 25, 50, 65, 134
ciğer kebabı 38, 92-94
ciğer köftesi 40, 88, 92-93
cüllab 39
çakıl böreği 95-96
çam fıstığı hoşabı 126
Çapa 65
Çardak 22, 134
Çardaklı Hamam 89, 152
Çarşambapazarı 13, 25, 49, 67, 104
Çatladıkapı 89
Çemberlitaş 25, 46-47, 64-65, 153
çevirme 37-38
çevren 47, 89, 93
çevren esnafı (Arnavut) 39-40
çevrenci(ler) 34, 39-40, 49, 52, 77, 82, 84, 86, 88-92, 122-124, 130-132, 139-140, 142, 145
Çınar 65, 154
Çinili Hamam 116, 153, 158
çorba 33, 36-37, 53-54, 68, 71, 75-76, 99; **işkembe çorbası** 37, 54, 71, 76; **kefal çorbası** 36-37, 99; **pirinç çorbası** 53-54; **şirden çorbası** 53-54, 75
Çorlu 32, 101
çömləkçi(ler) 135

Ca

Çörekçi Kapısı 49, 79, 104, 113
çörekçi(ler) 39, 62, 95, 123, 142, 153
Çukurçeşme 47, 72, 78, 89, 104, 153

Da

damga resmi 24
dane 36
Darphane 78, 102-103, 112-113, 158
Davudpaşa 25, 90, 112-113, 153-155, 158-159
Debbaglar Pazarı 138
Defterdar 13, 50-51, 65, 105-106, 114, 118, 130, 135, 142
Dikilitaş 102, 112, 158
divanhane 137
Divanyolu 13, 47, 102, 104, 112-112, 117-118, 135, 143
dolma 28, 36-37, 40, 53, 57-58, 60, 75, 99, 144-145;
kabak dolması 53; kormidye (soğan dolması)
99; lahana dolması 36, 53, 60; soğan dolması
37, 99; uskumru dolması 36-37; yaprak dol-
ma 53, 57
dolmacı esnafı 39, 140
dolmacı(lar) 40, 45
döner kebap 87-88
Dörtkuyu 51, 105, 160

Ed

Edimekapı 13, 25-26, 46-47, 41, 65, 67-68, 71, 73-
75, 78-79, 81-82, 90-91, 103-104, 106, 111,
113-114, 117-118, 123, 130, 135-136, 143, 155, 159
Eğri Kapı 49
ekmek kadayıfı 114-115
ekmek tiridi 99
Ekmekeçioğlu Medresesi 102, 158
Eksik kolu 25
ekşi aşı 37
ekşili tavuk 36-37
elma hoşafı 37
elma reçeli 127
elma ve armut hoşafı 126
elmasiye 128
Engürü Hanı 137
epsimana 99
ergeç kebabı 83
Ermeni(ler) 17, 34-35, 71, 76, 91, 123, 126, 137-138

Esirpazarı 79, 156
Eski Odalar 64
Eski Yağkapanı 50, 80
esnaf 10-14, 17-24, 26-29, 32-34, 37-41, 44-49, 53,
61-64, 66-77, 79-82, 84-86, 88-89, 92-95,
97-99, 101-104, 106-118, 120-125, 127-128,
130-132, 134-145
Eyüp 13, 22-23, 33, 66-67, 130

Fars 35-36
Fatih Sultan Mehmed 11, 22, 32, 36, 41
Fatih Camii 13, 25, 43, 64-65, 72, 78-79, 82, 90,
136, 143
Fener Kapısı 47, 50, 72, 74, 90, 99, 105, 134
Fındıklı 51, 105, 138
fındıklı helva 110
fıstık helvası 108
fıstıklı helva 108, 110
fıncan böreği 96
firenk helvası 108, 110
Firuz Ağa Çarşısı 114
francile kadayıfı 115

Fa

Galata 12-15, 17, 20, 22-23, 41-42, 49-52, 63-64, 67-
68, 72-75, 79-82, 92, 99, 105-107, 114, 118,
124, 130, 133, 138, 142, 144; **gümürüğü** 138; **şe-
kerçiler esnafı** 39
Galatasaray 51, 105
gaziler helvası 110
gedik 12, 20, 22, 26-27, 46
Gedikpaşa 13, 25, 64-66, 90, 104, 158
Gelibolu 134
Gelincik Çarşısı 64, 158
göğüs süzmesi 37
gökçe reçeli 127
gözleme 119-121, 145
gözlemeci esnafı 39-40, 116-118, 120, 142
gözlemeci(ler) 116-119, 139-141, 143-144
gurabiye 108, 110
gülbeşeker 125, 128
Gümürükane 44

Ga

Hace Hanı 137
 Halıcı Hasan Camii 117
 Haliç 13, 132-133, 137
 hanegi helva 107, 109
 Haseki 25, 91, 103, 155
 Haseki Hamamı 50, 105, 152, 157
 Hasır İskelesi 89, 133, 152
 haşhaş kadayıfı 114
 havuç reçeli perverdesi 128
 Hazar Denizi 35
 helva 30, 33, 35-37, 40, 107-111, 145; ağda ile pişen helva 110; ak helva 109-110; arşın helvası 108; badem helvası 36, 108; bademi helva 40, 107, 109; balı helva 37, 107, 109; beyaz helva 108; cevizli üzüm helvası 107, 109; fındıklı helva 110; fıstık helvası 108; fıstıklı helva 108, 110; firenk helvası 108-110; gaziler helvası 110; Haneft helva 107, 109; Karadeniz cevizli helva 110; keten helvası 110; kırma badem helvası 108; kırma bademi helva 107-108; kızıl helva 108; leb-i dilber helvası 108; mahice helva 108; miskli ve şekerli helva 37; mulûki saloz helvası 108; sabuni helvası 108-111; sade üzüm helvası 107, 109; samsa helvası 108; sarı helva 108; susam helvası 110-111; Trabzon ballı helva 109; üzüm pekmezi helvası 107, 109; yengem duymasın helvası 108
 helva-i makuş 107, 145
 helva-yı hakani 108
 helva-yı ishakiyye 108
 helvacı esnafı 32, 39-40, 101-102, 104, 106-110, 142
 helvacı(lar) 31-32, 101-109, 116, 142-144
 herise 31, 46-48, 53-55
 hezarpare 37
 hilete 99
 Hocapaşa 13, 77, 89, 102, 112, 137, 152, 157
 Horhor 47, 72, 91, 103, 155, 159
 hoş kokulu içecekler esnafı 39
 hoşaf 36-37, 47-48, 52, 82, 92, 123-126, 128; Ali Fakih eriği hoşafı 126; armud kurusu hoşafı

126; bağrıbasdı hoşafı 37; çam fıstığı hoşafı 126; elma hoşafı 37; elma ve armut hoşafı 126; incir hoşafı 126; kayısı hoşafı 37; kayısı ve erik hoşafı 126; kızıl üzüm hoşafı 30, 37; kızılçık hoşafı 126; Mardin eriği hoşafı 126; mardışe eriği hoşafı 126; nar hoşafı 126; portakal hoşafı 126; rezaki üzümü hoşafı 126; Şam fıstığı hoşafı 126; taflan hoşafı 126; vişne hoşafı 126

hoşafçı esnafı 39-40, 121-124, 128, 152

hoşafçı(lar) 20, 39, 86, 121-124, 131-132, 139-142, 144, 157, 160

hurde lokma 119-120

Irgad Pazarı 48, 104, 113-114

ıspanaklı börek 95

İbrahim Paşa Camii 104

İbrahim Paşa Hamamı 74, 117, 153

İbrail 134

İğciler Cami 104

imam şerbeti 126

incir hoşafı 126

İran 24, 35

İskele Pazarı 138

İsmaili 134

istiridy 99

İstorava kazası 34, 144

ışkembe çorbası 37, 54, 71, 76

ışkembeci esnafı 39-40, 71-72, 74-75, 142

ışkembeci(ler) 24, 34-35, 54, 71, 73-75, 130-132, 139-141, 143

İvaz Camii 18

İzmir 133

İzmit 133-134

kabak böreği 37, 96

kabak dolması 53

kabak reçeli 127

kadayıf 111, 114-116

kadayıf micmeri 115

kadayıfçı esnafı 39-40, 111-115

kadayıfçı(lar) 34, 111, 113-114, 131-132, 139-141, 144
kadı 18, 20-22, 28-29, 43, 56, 69, 86, 111, 126
Kadı Çarşısı 134
Kadı Çeşmesi 113, 134
kadiasker 25-26
Kadırga Limanı 25, 64, 66, 112-113, 137, 152, 157
Kâğıt Hanı 137
kahveci tahmisi 133
Kaliçeciler Köşkü 65, 91, 159
kannad 35, 37
Kantarçılar 112
Kapalıçarşı 13, 46, 48, 51-52, 71, 73-74, 78-79, 81,
91, 95, 103, 106, 113, 117-118, 123-124, 130, 135,
137, 143, 157
kara dalak kebabı 40, 88, 92-93
Karadeniz 35
Karadeniz cevizli helva 110
Karagümrük 25, 47, 65-68, 72, 90, 103-104, 107,
112-113, 136, 155, 159
Karaharman 134
Karaköy 49-51, 80, 82, 92, 105-106, 156, 160
Karaman 25-26, 112, 126
Karaman koyunu 61, 83
karanfilli güllü şerbet 126
karpuz reçeli 127
Kasımpaşa 12-13, 49, 51-52, 67-69, 72-75, 79-82,
92, 105-106, 114, 124, 130, 137-138, 142, 144,
156, 160
Kasımpaşa Çarşısı 138
kassar (çantacı) 19
Kavarna 134
kavun reçeli 127
kavurma 37-38
kayısı hoşafı 37
kayısı ve erik hoşafı 126
kaymakçı 33
kaymaklı kadayıf 115
kaymaklı saray ekmeği 115
Kazlıçeşme 43
kebab/kebab 20, 36-38, 53, 55, 76, 82-88, 92-
94, 99-100, 144-145; badincanlı kebab 84;

böbrek kebabı 93; cızbız kebabı 84-85; ciğer
kebabı 38, 92-94; döner kebab 87-88; ergeç
kebabı 83; kara dalak kebabı 40, 88, 92-93;
kılıç balığı kebabı 99; kıyma kebabı 84, 86,
144; kirde kebabı 83-85; köfte kebabı 84; pen-
cevtüş kebabı 40, 88; sığır köftesi kebabı 84;
şiş kebab 76, 82-83, 85; tencere kebabı 37;
yelpaze kebabı 82, yürek kebabı 93
kebabçı ve köfteciler esnafı 29, 39-40, 76-77, 79-
80, 82, 84-86
kebabçı(lar) 29, 31, 46, 76-84, 86-89, 92, 116, 122-
124, 130-132, 139-144
Kebeciler Hanı 137
keçi yahni 53
kefal çorbası 36-37, 99
Kefe 134
Kemeraltı 102, 158
Kesmekaya 18
keten helvası 110
Ketenciler 105
Kıbrıs 93
kılıç balığı kebabı 99
kımız 35
Kırım 89, 134
Kırkçeşme 102
Kırkdört Kapısı 66
kırma badem helvası 108
kırma bademi helva 107-108
Kırşehir 18, 20, 41, 76, 101
koşlak öntü 51, 80
kıvrıcık koyunu 61
kıyma kebabı 84, 86, 144
kıyma lokması 37
kıymalı börek 96
kızıl helva 108
kızıl üzüm hoşafı 30, 37
Kızılca 134
kızılca hoşafı 126
kızılca reçeli 127
Kızıltaş 117
Kızıtaşı 49, 104, 117

Kili 134
 kiraz reçeli 127
 kirde kebabı 83-85
 kokorec 93
 kol bölgesi 45
 kol oğlu 22, 24-25, 29, 48
 kolluk 104, 112, 153
 kormidye (soğan dolması) 99
 Koska 91, 103, 113, 117, 155
 koyun yahni 53, 60
 koz (ceviz) reçeli 127
 köfte kebabı 84
 köfteci(ler) 35, 39, 76, 84
 Kökçüler Kapısı 79, 104, 117
 Köstence 134
 Kulaksız Pazarı 138
 Kumkapı 25, 50, 64-65, 72, 90, 99, 105, 124, 137, 144, 153, 156
 Kumrulu Mescid 117
 kurabiye 107, 131
 Kurşunlu Mahzen 105, 138
 Küçük Karaman 47, 65, 72, 78, 90, 154, 159
 Küçükpazar 20, 65-67, 78, 90, 103, 112, 155, 159
 Küreli(ler) 118, 144
 Kürkçü Kapısı 80-81, 106
 Kürkçüler 49, 89, 157

lokmacı esnafı 39-40, 116, 118, 142
 lokmacı(lar) 39-40, 77, 102, 116-119, 121, 131-132, 143-144
 lokum 131
 lonca 18-19, 134
 Lütüfpaşa 159

macuncu 65-66, 79, 82, 91, 103-104, 106, 112
 mahice helva 108
 mahmudiyye 108
 Mahmudpaşa Hanı 47
 Mahmutpaşa 13, 25, 123, 156
 Mahmutpaşa Hamamı 89
 Mahmutpaşa Mahkemesi 23
 Malta Çarşısı 63-64, 92, 122, 136
 mamuniyye 36
 mangala 134
 Mardin eriği hoşabı 126
 mardişe eriği hoşabı 126
 megarios (Bizans aşçıları) 32
 memuniyye 108
 Mercan 13, 34, 48, 73, 153, 158
 Mercan Çarşısı 47, 77, 89, 102, 116, 153, 156, 158
 Merdivenli Han 137
 Mevlevihane Yenikapısı 104
 Meydan İskeleyi 133
 Meyyit İskeleyi 74, 80, 105
 Mısır 133
 Mısır Çarşısı 13, 133
 midye pilavı 99
 Mihaliç 133
 Mirahur Hamamı 104
 miskli ve şekerli helva 37
 Molla Şerif Camii 104, 160
 Molla Şerif Mahallesi 66
 muhallebi 36, 38, 40
 muhallebici esnafı 40
 muhteşib 22-25, 28-29, 34, 48, 56, 134
 mulûki sakız helvası 108
 mumbar 36, 57
 mumhane 50, 134

Ma

La

lahana dolması 36, 53, 60
 Laleli 13, 25, 63-64, 72, 79, 82
 Laleli Çeşme 78, 103, 112, 114, 159
 Langa 25-26, 50, 70, 91, 118, 137
 leb-i dilber helvası 108
 levzine 108
 limun reçeli 127
 lisanü's-sevr 60
 lohusa şerbeti 37
 lokanta 31
 lokma; ağdalı lokma 119-120; ağdasız lokma 119-120; ballı lokma 119; hurde lokma 119-120; kıyma lokması 37; sac lokması 119-120; safi lokma 119-120; tabe lokması 119-120

Mustafa Paşa Çarşısı 50, 52, 65, 103, 105, 113, 155
mürekkeb reçeli 127
Mürekkepciler Kapısı 79

Na

nahulbend 112, 157
nar hoşabı 126
narh 12, 20, 22-23, 27-30, 34, 40, 53-54, 57-60, 62,
69, 83-84, 86, 93, 95-96, 107-108, 115, 119,
121, 125, 128-129
naye aşısı 125
Nişancı 64, 66, 90, 102, 153, 158

Od

Odun Kapısı 50, 64, 74, 89, 105, 117, 134
Okçularbaşı 47, 90, 95, 153
ordu akçesi 24
Orta Asya 35, 61

Pa

paça 33, 35, 62, 68, 70, 76
paçacı esnafı 19, 39-40, 61, 66-69
paçacı(lar) 19-20, 31, 62-63, 65-71, 143-144
pahizani 31
palude 37; sıcak paludeciler 39
paludeciler 40
paludeciler esnafı 39
Parmakkapı 47-48, 72, 78, 102, 113, 116, 153, 158
pastırma 136
pencevüşi 53, 92-94, 145; kebabı 40, 88
pencevüştü 88, 93
pencevüştü esnafı 39-40
Perşembe 90, 138
Pertev Paşa Hanı 137
perverde; ayva perverdesi 128; havuç reçeli perver-
desi 128; kabak perverdesi 128
pestil 37, 125
peşmine 108
Petro Kapısı 134
Peykhane Yokuşu 77, 153
pırasa böreği 96
pilav 36-38, 46-48, 53-55, 58, 68, 99, 145
Piri Paşa Hanı 137
pirinç çorbası 53-54

pişi 96
Piyale Paşa Pazarı 138
portakal hoşabı 126

Rah-ı Cedid 25-26

reçel; ağaç kavunu reçeli 127; Amasya eriği reçe-
li 128-129; armut reçeli 127; ayva reçeli 127;
ballı reçel 128; batlıcan reçeli 127; elma reçeli
127; gökçe reçeli 127; havuç reçeli perverdesi
128; kabak reçeli 127; karpuz reçeli 127; ka-
vun reçeli 127; kızılçık reçeli 127; kiraz reçeli
127; limun reçeli 127; mürekkeb reçeli 127;
sükkeri reçel 128; şeftali reçeli 127; taze koz
(ceviz) reçeli 127; turunc reçeli 127; vişne re-
çeli 127; zerdaltı reçeli 128

resm-i kapan 24

reşidiyye 36, 108

revani 107-108, 110-111

revvası 31

rezaki üzümü hoşabı 126

Rum(lar) 34, 35, 58, 71, 98-99, 134, 136-138

Rus(lar) 87

Rüstem Paşa Camii 25, 43

sabuni 37, 108; helvası 108-111

sac lokması 119-120

sade kadayıf 114

sade üzüm helvası 107, 109

sadeyağ 36, 97, 99, 109

safi lokma 119-120

Safranbolulu 144

Sahaslar Çarşısı 135

sakız böreği 196

salata 37, 82

salhane 43-44, 62, 68, 134

Salıpazarı 51, 105

Samatya 66, 72-73, 90, 99, 104, 136, 154, 158

samsa helvası 108

Sandukçular 51

Sarāhane 25, 63-64, 74, 79, 101, 104, 106, 136,
143

Ra

Sa

Saraçhanebaşı 74, 84, 95, 102, 153-154
 saray kadayfı 115
 Sarayburnu 13
 Sangez 104, 106, 159
 saru helva 108
 Sebil Kapısı 114, 160
 senbusek 96
 ser-peş 61
 sıcak paludeciler esnafı 39
 sıcak ve baharatlı şerbetçiler esnafı 39
 sığır köftesi kebabı 84
 sığır ve manda dili 70
 sığır yahni 53, 57
 sınıkçılar 48
 Silivrikapı 13, 25, 65, 90, 106, 130
 Simkeş Han 13, 135
 Simkeşhane 48, 79, 89, 113, 116
 Sirkeci 25
 Sivas 41
 soğan böreği 96
 soğan dolması 37, 99
 subaşı 22
 subaşı konağı 105
 Sultan Beyazıt Mahallesi 50
 Sultan Selim Hamamı 65, 78, 90, 112, 154, 159
 Sulu Manastır Kilisesi 137, 154
 susam helvası 110-111
 susam yağı 36, 119
 susamyağı 99
 sükkeri reçel 128
 Süleymaniye 13, 33, 66, 68, 77, 80, 89, 152, 157-158
 Sünker 134
 süt böreği 96
 sütlü aşçılar 39-40
 sütlü aşçılar esnafı 39-40
 süzme tavuk 36
 şa'riye pilavı 53-54
 şalgam böreği 96
 Şam böreği 95-96
 Şam fıstığı hoşabı 126
 şeftalı reçeli 127

Şehremini 91, 104, 136
 Şehzadebaşı 25, 47, 64-67, 72, 89, 95, 102, 104,
 112-113, 117, 136, 143, 158
 şeker börek 96
 şeker gurabiye 108
 şekerçi 37
 şekerçi esnafı 39-40
 şerbet; Arap şerbeti 39, 47, 77-78, 82, 89-90, 112,
 114, 122, 125, 128, 142, 152-153; baharlı şerbet
 125-128; imam şerbeti 126; karanfilli güllü
 şerbet 126; lohusa şerbeti 37; tiryaki şerbeti
 126
 şerbetçi esnafı 39-40, 121-125, 128, 152
 şerbetçi(ler) 20, 33-35, 39-40, 77-78, 89-91, 121-
 127, 131-132, 139-142, 145, 152-153, 156
 şevva 31
 şirden 40, 54, 75-76, 88, 92, 93; çorbası 53-54, 75
 dolması 28, 53, 75
 şiş kebab 76, 82-83, 85
 şorvalı börek 95-96

 taam 56, 119
 tabbah 31, 41
 tabe lokması 119-120
 tabihu 31
 taflan hoşabı 126
 tahine 108
 Tahtakale 13, 20, 25, 34, 37, 43-44, 46-47, 50, 52,
 54, 63-67, 72, 77, 80, 82, 89, 94-95, 101-103,
 105, 113-114, 117-118, 122-123, 126, 132, 134,
 139, 144, 152, 156-157
 Tahtakale Hamamı 43-44, 94
 Tahtalı Han 137
 tarak 99
 Taraklı 25
 Taşköprülü(ler) 50, 80, 144
 tatar böreği 96
 tatlı yahni 37
 tatlıcı 10-14, 31-34, 37-40, 96, 101, 130-132, 135-144
 tava büryan 53, 55-56
 tavuk böreği 96

Ta

Tavukpazarı (Parmakkapı) 116

Tavukpazarı 25, 34, 46-47, 64, 72-73, 77, 89, 102, 122, 153, 157

tekir tavası 36-37

Tekirdağ 134

tel kadayıf 115

tencere böreği 96

tencere kebabı 37

tennur büryanı 53, 55-56

terazubaşı 25

tereyağ 99

tersane 49, 51, 69, 74, 80, 105, 137-138, 160

Terziler Pazarı 138

tiryaki şerbeti 126

Tophane 13, 51-52, 72-73, 75, 79-83, 86, 105-106, 114, 130, 133, 138, 142, 144

Topkapı 13, 25, 46, 65, 67, 73, 78, 81, 91, 99, 103-104, 106, 111, 113-114, 117, 123, 130, 136, 155, 159

Trablusi 113

Trabluslu(lar) 144

Trabzon ballı helva 109

Tulcan 134

turşu 37-38, 104, 134

turuncıye 36

turunç reçeli 127

tutnaç 36

Tuzla 134

Tüfenkhane 99, 134

tüffahiye 36-37

Türki börek 95

tütün gümrüğü 50, 134

Uf

ufak börek 96

Unkapanı 13, 25-26, 34, 46-47, 50-51, 63-65, 67-68, 71-75, 78-81, 90-91, 103, 105-106, 111, 113-114, 117-118, 123-124, 126, 130, 132-134, 143, 155, 159

uskumru dolması 36-37

Uzunçarşı 45, 89, 102, 137

Üsküdar 17, 22-23, 30, 75, 87, 107, 123, 126, 133

Üsküfi Çarşısı 112

üzüm pekmezi helvası 107, 109

Valide Han 72, 137

Valide Kösem Sultan Hanı 137

varaklı börek 95-96

Varna 134

Vefa 136, 158

Veziir Hanı 47, 64, 66, 72, 77, 153

Vezneciler 25, 78, 102, 153

vişne hoşabı 126

vişne reçeli 127

Viyana 35

Yağcı Han 50, 74, 117

Yağkapanı 50, 80, 138

yağlı börek 96

yağlı gözleme 119-120

yahni 36-37, 53, 55-58, 144-145

yahnici esnafı 39, 41

Yahudi(ler) 71-72, 78, 90, 119, 124, 133-134, 141, 155, 159; kebabçısı 46, 77-78, 82

yaprak dolma 53, 57

yassı kadayıf 115

Yatağan Çeşmesi 49

yaya cüllab ve şerbetçiler esnafı 39

Yedikule 13, 25-26, 43-44, 46-47, 50, 65-66, 72, 74-75, 90, 136, 144, 154, 158

yelpaze kebabı 82

Yemiş İskeleyi 134

yengem duymasın helvası 108

Yeni Camii 105

yenicheri(ler) 12, 22, 24, 45, 54, 61, 67, 69, 73, 75, 79, 100, 104, 106, 117-118, 136, 143

Yenihan 137

yevmiye-i dekakin 24, 26, 48

yufkalı kadayıf 115

yürek kebabı 93

zelabiye 108

Zenbur Mescidi 44

Va

Ya

Ze

zerdalû reşeli 128

zerde 36-38, 40, 53-55

zerdeciler esnafı 39-40

Zincirlihan 49

Zincirlikuyu 51, 90, 105, 155, 160

Zindankapısı 43

zirva 36

zûlbiye 33, 108, 110

Elinizdeki kitabın konusunu 15. yüzyıldan 18. yüzyılın sonuna kadar İstanbul aşçı ve tatlıcı esnafının faaliyetleri oluşturuyor. Bunlardan 1501 tarihli İstanbul İhtisab Kanunnamesinde “aşçılar ve başçılar ve büryancılar ve börekçiler fi'l-cümle ta'am pişirüb satanlar” diye bahsedilir. Peki kimdir bu “ta'am pişirüb” satanlar? Kaç kişidirler, İstanbul'un neresinde, ne pişirirler, kaç satarlar? Bu soruların cevabı aranırken bir yandan da, kaynakların izin verdiği ölçüde kira, vergi ve istihdam ile İstanbul'un fethinden hemen sonra şehrin iskân ve şenlendirme faaliyeti kapsamında Bigadiç'ten gelen helvacı Mustafa ile Çorlu'dan gelen helvacı Hacı İbrahim örneklerinde olduğu gibi ta'am pişirip satanların coğrafi kökenleri gibi konulara da yer veriliyor. Çalışmada Ayrıca 15. yüzyıldan 18. yüzyıla Osmanlı mutfağının nasıl bir değişim geçirdiği ve bunun nedenlerinin izleri sürülüyor. Gerek Osmanlı iktisat tarihi gerekse Osmanlı mutfak kültürü araştırmalarında, Osmanlı klasik dönemi İstanbul'unda ev dışında yeme olgusu ve parayla yemek satan işletmeler hakkında herhangi bir çalışmaya rastlanmıyor. Osmanlı mutfak kültürü hakkındaki çalışmalar, ağırlıklı olarak saray mutfağı odaklıdır ve sıradan halkın ne yediği, nerede yediği hakkında pek bilgi vermezler. İktisat tarihi araştırmalarında ise, aşçı ve tatlıcı esnafına genel esnaf tarihi içinde yer verilmekle birlikte özellikle bu esnafı ve faaliyetlerini araştıran bir çalışma bulunmuyor.

Tamamen arşiv belgelerine ve birinci el kaynaklara dayanarak hazırlanan elinizdeki çalışmayla bu eksikliğin giderilmesine katkıda bulunmaya çalışılıyor. Mustafa Altıntaş, Gazi Üniversitesi İnşaat Mühendisliği ve Anadolu Üniversitesi Tarih bölümünden mezun oldu, yüksek lisans eğitimini Marmara Üniversitesi İktisat Tarihi Bilim Dalında “Osmanlı İstanbul'unda Lokanta ve Tatlıcı Esnafı” isimli teziyle tamamladı. Halen mutfak kültürü ve yemek tarihi üzerinde araştırmalar yapıyor.

İNSAN VE TOPLUM DİZİSİ



KitapyAYINEvi

ISBN 978-605-105-174-1

