

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>

Meti Demirtaş

a Fırıncılık

17. yüzyıl

KitapYAYINEVİ

KİTAP YAYINEVİ – 183
AKADEMİK DÜNYA DİZİSİ – 11

OSMANLIDA FIRINCILIK / MEHMET DEMİRTAŞ

© 2008, KİTAP YAYINEVİ LTD.
TANITIM İÇİN YAPILACAK KISA ALINTILAR DIŞINDA HİÇBİR YÖNTEMLE ÇOĞALTILAMAZ

YAYINA HAZIRLAYAN
NERMİN KETENCİ

KİTAP TASARIMI
YETKİN BAŞARIR

TASARIM DANIŞMANLIĞI
BEK

GRAFİK UYGULAMA VE BASKI
MAS MATBAACILIK A.Ş.
KÂÇIT HANE BİNASI
HAMİDİYE MAHALLESİ, SOĞUKSU CADDESİ NO. 3
34408 KÂÇITHANE
SERTİFİKA NO. 0905-34-000425
T: 0212 294 10 00 F: 212 294 90 80
E: INFO@MASMAT.COM.TR

1. BASIM
HAZİRAN 2008, İSTANBUL
ISBN 978 605-105-002-7

YAYIN YÖNETMENİ
ÇAĞATAY ANADOL

KİTAP YAYINEVİ LTD.
KÂÇIT HANE BİNASI
HAMİDİYE MAHALLESİ, SOĞUKSU CADDESİ NO. 3/1
34408 KÂÇITHANE İSTANBUL
T: 212 294 65 55 F: 212 294 65 56
SERTİFİKA NO. 0905-34-000415
E: kitap@kitapyayinevi.com
w: www.kitapyayinevi.com

Osmanlıda Fırıncılık

17. yüzyıl

MEHMET DEMİRTAŞ

KitapYAYINEVİ

İÇİNDEKİLER

Önsöz 7

KISALTMALAR 9

Giriş 11

1- İSTANBUL İAŞESİ 15

TÜRK FETHİNE KADAR İSTANBUL'UN İAŞESİ 15

17. YÜZYIL SONLARINA KADAR İSTANBUL'DA TİCARİ HAYAT,
ZAHİRE, BUĞDAY VE EKMEK 18

2- 17. YÜZYILDA İSTANBUL 23

ŞEHRİN İDARECİLERİ 23

OSMANLI ESNAF TEŞKİLATI 26

ESNAF NİZAMI 41

3- FIRINCILAR, FIRINCI ESNAFI VE DEĞİRMENLER 49

FIRINLAR 49

FIRINCI ESNAFI 74

DEĞİRMENLER 109

ESNAF TEŞKİLATININ BOZULMASI 114

4- EKMEK ÇEŞİTLERİ 116

TÜRK FETHİNE KADAR İSTANBUL'DA EKMEĞİN TARİHİ GELİŞİMİ 116

OSMANLI DEVLETİNDE EKMEK 118

EKMEK ÇEŞİTLERİ VE FİYATLARI 121

MAL TEMİNİNİ VE FİYATLARI ETKİLEYEN FAKTÖRLER 139

SONUÇ 156

NOTLAR 162

KAYNAKÇA 196

EKLER 207

DİZİN 220

Osmanlı devletinin iâşesine ait araştırmaların sayısı oldukça fazladır. Bu çalışmalar, genel olarak iâşe temini, dağıtım ve diğer uygulamaları konu edinir. Osmanlı'da ekmekçilik ve fırıncılığa dair ayrıntılı bir çalışma ise henüz yapılmış değildir. Bu çalışmanın amacı, bu alandaki boşluğu dolduracak ve diğer araştırmacılara ilham verecek küçük bir katkı yapabilmektir.

Başkent olması nedeniyle İstanbul, neredeyse Osmanlı devletiyle özdeş bir durum arz eder. Dolayısıyla İstanbul fırınlarının, çalışmanın ana iskeletini oluşturması kaçınılmaz olmuştur.

Araştırma dönemi olarak seçilen XVII yüzyıl, imparatorluğun gücünü yitirmeye başladığı dönemdir; buna rağmen bu dönemde, toplumun beslenme ihtiyaçlarının karşılanması meselesi her zamanki önemini korumuştur. Beslenmenin en önemli aracı durumundaki ekmek ve unlu mamul imalatı yapan fırınlar çalışmanın temelini oluşturmuştur.

Çalışma esnasında, kaynak arayışları, daha çok arşivler üzerinde yoğunlaştı. Başbakanlık Osmanlı Arşivindeki narh defterleri ve konuyla ilgili diğer belgeler, İstanbul Müftülüğü Arşivinde yer alan çeşitli siciller ve İstanbul Belediye Kütüphanesindeki Muallim Cevdet yazmaları, araştırma esnasında yararlanılan en önemli kaynaklardı. Bunun yanında, dönemin seyyahlarının gözlemlerine dayanan seyahatnameler ve tarihçilerin vekayinâmeleri, yerli ve yabancı kaynaklar araştırmanın vazgeçilmez materyalleriydi.

Bu çalışmada, Halil İnalcık Hocanın, *Osmanlı Devleti'nde miri arazinin, hububat ekimi yapılan arazi olduğu, devletin, tohumun tarlaya atılmasından hasadına, buğdayın harmandan öğütülmesi için değirmenlere ve satılmak için pazarlara, pişirilmek için fırınlara ve fırınlardan da ekmek olarak üretilip halkın sofrasına ulaştırılmasına kadar her safhasını kontrol altına aldığı* şeklindeki tespitlerinin isabetine dair birçok ilginç örnek yer almaktadır.

Bu çalışma 2003 yılında Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsünde doktora tezi olarak kabul edilmiş, ancak zaman içinde yapılan çeşitli ilaveler ve düzeltmelerle kitap olarak yayınlanmasına karar verilmiştir.

Araştırma konusunun belirlenmesi aşamasında ve çalışma boyunca büyük yardım ve desteğini gördüğüm değerli hocam Doç. Dr. Mehmet İnbaşı'ya teşekkürü bir borç biliyorum. Çalışma süresince isabetli ikazlarıyla bana yol gösteren hocam Prof. Dr. Enver Konukçu'ya ve yardımlarını esirgemeyen hocam Prof. Dr. Selçuk Günay'a, doktora tez jürimde yer alan Prof. Dr. Mustafa Çetin Varlık, Prof. Dr. Besim Özcan ve Yrd. Doç. Dr. Ersin Gülsoy'a teşekkür ederim. Çalışma boyunca bana destek veren Prof. Dr. Kenan Arınç'a müteşekkirim. Kitap hazırlığı aşamasında, büyük emekler veren, ancak ne yazık ki geçtiğimiz aylarda genç yaşta kaybettiğimiz aziz dostum öğretim görevlisi A. Samet Maltaş'ı rahmetle anıyorum. Yine bu süreçte yardımlarını esirgemeyen değerli meslektaşlarım, Öğretim Görevlileri Oktay Subaşı, Kazım Koç, Hüsnü Koyunoğlu ve Rahmi Tekin'in emeklerini unutmamın mümkün olmadığını belirtmek isterim.

Çalışma esnasında gerekli kolaylığı sağlayan Başbakanlık Osmanlı Arşivi, Topkapı Sarayı Müzesi Arşivi, İstanbul Müftülüğü Arşivi, İstanbul Belediye Kütüphanesi, Türk Tarih Kurumu Kütüphanesi ve Milli Kütüphane yetkililerine ve çalışanlarına ayrı ayrı teşekkür ederim. Çalışmanın yazımında büyük emekleri olan Nevzat Kuşin'e teşekkür etmeyi bir görev kabul ederim.

İstanbul esnafı ve esnaf tarihiyle ilgili çok önemli eserleri bulunan ve bu alanın en önemli uzmanlarından biri olan Sayın Prof. Dr. Ahmet Kal'a'nın bu eserin olgunlaşmasına, eseri okuyarak yaptığı büyük katkıyı burada anmadan geçemem.

Kitabı yayınlayan Kitap Yayınevi Yayın Yönetmeni Sayın Çağatay Anadol ve yayınevi çalışanlarına da ayrıca teşekkür ederim.

MEHMET DEMİRTAŞ
İSTANBUL 2008

KISALTMALAR

AE.	: Ali Emiri
bkz.	: Bakınız
BOA.	: Başbakanlık Osmanlı Arşivi
BTDD.	: Belgelerle Türk Tarihi Dergisi
CIEPO.	: Comite International d'Etudes Pre Ottomanes et Ottomanes
C. BLD.	: Cevdet Tasnifi Belediye
C. İKS.	: Cevdet Tasnifi İktisat
C. ZB.	: Cevdet Tasnifi Zaptiye
ÇD.	: Çalışma Dergisi
DBİA.	: Düünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi
D.BŞM.	: Bâb-ı Defteri Başmuhasabe Kalemi
D. BŞM. ETB.	: Bâb-ı Defteri Başmuhasabe Kalemi Ekmekçibaşı Defteri
D. BŞM. MTE.	: Bâb-ı Defteri Başmuhasabe Kalemi Matbah-ı Amire Emini Defteri
D. BŞM. PKE.	: Bâb-ı Defteri Başmuhasabe Kalemi Peksimet Emini Defteri
DİA.	: Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi
EMM.	: Esnaf Meslek Mecmuası
GDAAD.	: Güney Doğu Avrupa Araştırmaları Dergisi
GK.	: Galata Kadılığı
Hk.	: Hüküm
İA.	: İslâm Ansiklopedisi
İD.	: İstanbul Dergisi
İE. SM.	: İbnülemin Tasnifi Saray Mesâlihi
İFM.	: İktisat Fakültesi Mecmuası
İKSA.	: İstanbul Kültür ve Sanat Ansiklopedisi
İMA.	: İstanbul Müftülüğü Arşivi
İst. Ans.	: İstanbul Ansiklopedisi
İBK.	: İstanbul Belediye Kütüphanesi
İTA.	: İktisat ve Ticaret Ansiklopedisi

İÜTD.	: İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Tarih Dergisi
İÜTED.	: İstanbul Üniversitesi Tarih Enstitüsü Dergisi
KK.	: Kamil Kepeci Tasnifi
KK. ZH.	: Kamil Kepeci Tasnifi Zahire Hazinesi
KKM.	: Kamil Kepeci Mevkufât Kalemî
ks.	: Kısım
MAD.	: Mâliyeden Müdevver Defter
MC.	: Muallim Cevdet Yazmaları
MD.	: Mühime Defteri
MTKong.	: Milletlerarası Türkoloji Kongresi
MTSİTKong.	: Milletlerarası Türkiye Sosyal ve İktisat Tarihi Kongresi
OA.	: Osmanlı Araştırmaları
OTAM.	: Osmanlı Tarihi Araştırmaları ve Uygulama Merkezi Dergisi
Sad.	: Sadeleştiren
TA.	: Türk Ansiklopedisi
TDAD.	: Türk Dünyası Araştırmaları Dergisi
TDD.	: Tarih ve Düşünce Dergisi
TDİD.	: Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi
TM.	: Türkiyat Mecmuası
TMS.	: Türk Mutfağı Sempozyumu
TOEM.	: Tarih-i Osmanî Encümeni Mecmuası
TSMA.	: Topkapı Sarayı Müzesi Arşivi
TSTAİD.	: Türk Sanatı Tarihi Araştırma ve İncelemeleri Dergisi
TT.	: Toplumsal Tarih Dergisi
TTD.	: Tarih ve Toplum Dergisi
TTKong.	: Türk Tarih Kongresi
TVD.	: Tarih Vesikaları Dergisi
UOT. Smp.	: Uluslararası Osmanlı Tarihi Sempozyumu
vr.	: Varak
vsk.	: Vesika
Z.MD.	: Zahire Mühime Defteri

GİRİŞ

Insan hayatını ancak beslenerek sürdürebilir. Doğal ihtiyaçların başında gelen beslenmenin en önemli araçlarından biri ise ekmektir. Doğu toplumlarında yeri daha ağırlıklı olsa da bütün kültürlerde ve dinlerde ekmek önemlidir. “Bir Musevi’nin Tanrıya (Yehova) sunduğu ekmek mayasız olmalıdır. Bir Hıristiyan için ekmek İsa’dır. Bir Müslüman için ekmek kutsal bir yiyecektir, yere düşünce öpüp alna götürülecek kadar kutsal...”¹ ifadesi ekmeğin kutsallığına dair önemli bir tespittir.

Ekmeğin tarihi, aynı zamanda beslenmenin dolayısıyla insanın tarihidir. İnsanın, beslenme ihtiyacını karşılayabilmek amacıyla varoluşu boyunca bir arayış içine girdiği muhakkaktır. Bu arayış insanı, yiyeceklerini üretme konusunda belli bir bilgi düzeyine erdirmiş, bilgi ve deneyim arttıkça üretim şekilleri gelişmiştir. İnsan, tarımsal üretimin mümkün olduğunu anladığında, bu durum beraberinde toprağı ekip biçmeyi, elde edilen ürünle, daha kolay ve sağlıklı yollarla beslenmeyi getirmiştir. Ancak bu uzun ve zorlu bir süreçtir.

Tarım yapmayı öğrenen insan, elde ettiği ürünü hangi yöntemlerle tüketebileceğini araştırırken, ekip biçilen taneli bitkilerin (buğday, çavdar, mısır, arpa, vs.) çiğ olarak² yenebildiğini fark etmiştir. Stoklanan ürüne zamanla sertleşip çiğnenmesi neredeyse imkânsız hale gelir.³ Ürünü daha sağlıklı şartlarda saklamak için çare arayan insan, önce taneli tarım ürünlerini un haline getirmeyi öğrenir. Daha sonra unu sulandırarak lapa yapma ve bunu ateşte pişirme aşamasına gelir.⁴ Böylece bir çeşit ekmek imalı gerçekleşir.

Ekmeğin ilk kez kimler tarafından imal edildiğine geçmeden önce, buğdayın anavatanına değinmekte fayda vardır. Bu noktada çeşitli ihtimallerden söz edilebilir; ancak buğdayın üretildiği ilk yerlerden birinin Anadolu olduğu, elde edilen bulgulardan kolaylıkla anlaşılabilir. Diyarbakır Çayırönü (MÖ 7000), Konya Çal-

talhöyük (MÖ 6800–5700), Burdur Hacılar (MÖ 6750–6500) kazılarında çıkan kömürleşmiş buğday taneleri, hayvan boynuzuna çakmak taşı kakılarak elde edilen oraklar, öğütme taşları ve hububat saklama çukurları buğday üretimine dair önemli ipuçlarıdır.⁵

Anadolu ile birlikte yabani buğdayın yetiştiği yerler arasında İran, Suriye, Hindistan, kuzey Çin ve Orta Asya platoları yer almakta idi. Tarımın ilk yapıldığı yerlerden biri ise, Mezopotamya'dır. Bu bölgede Sümerler MÖ 5000'lerde buğday ve arpa ekimini gerçekleştirmişlerdi.⁶

Buğday, arpa, darı ve çavdarın ekmeğe dönüşmesi ise çok sonra, başka yerlerde olmuştur. Medeniyetin gelişmesiyle birlikte, insanlar bildiğimiz şekle benzer ekmekler imal etmeye başladılar. Bulgulara göre ilk kez Mısırlı ve Uzak Doğulular ekmek yapmayı başarmıştır.⁷ Yahudilerin de ekmek yapmayı bilen ilk topluluklardan olduğu sanılır.⁸

MÖ 3500'lü yıllara ait kabartmalardan anlaşıldığına göre, ilk ekmeği Mısırlılar yapmıştı. O tarihlerde, hamur kızgın taşların üzerine yayılmakta, sonra üstü sıcak külle örtülerek ateşte kendi kendine pişmeye bırakılmaktaydı.⁹ İlkel şartlarda da olsa ekmek yapmayı başaran Mısırlılar, bütün dünyaya örnek teşkil etmişlerdi.

Ekmeğin ilk kez Mısır'da imal edilmesi, bölgenin ve Nil'in özelliğinden kaynaklanıyordu. Mısır dışındaki ülkelerde ekilen buğday çeşitleri, az çok kavrulmadığı takdirde kabuğundan zor ayrılırken, Mısır buğdayı çiğ dövüldüğünde bile kabuğundan ayrılan bir kimyevi yapıya sahipti.¹⁰

Mısırlıların, kimya dahil bilimin birçok dalında ileri oldukları bilinir. Bunun yanında sözü edilen buğday çeşidi de Mısırlıların işini kolaylaştırmıştı. Fakat asıl neden Nil Irmağının suladığı tarlaların bereketiydi. Binlerce yıl sonra, 19. yüzyıl ortalarında fenî maya üretimine geçilmesi aşamasında, Nil sularını inceleyen bilim adamları, nehrin bol miktarda doğal maya içerdiğini saptamışlardı. Dolayısıyla tabii şartların, medeniyetin her alanındaki etkilerini burada da görmek mümkündür.

Ekmeğin tarihi süreç içindeki asıl evrimi, mayanın icat edilmesi ile gerçekleşmiştir. Çünkü önceleri hamur mayalanmadan pişirilmekte, bu sebeple, kabarmış ve lezzetli ekmek üretilmemektedir.

Sümerler, Mısırlılar gibi tarım toplumu oldukları için, buğday ve arpa ekimi yapıyorlardı. Aynı zamanda bu iki üründen maya imal etmeyi de öğrenmişlerdi. Yahudiler ise hamur mayasını daha Hz. Musa döneminde imal etmişlerdi.¹¹ Yine Romalılar mayalı ekmek yapmasını bilen ilk topluluklardan biriydi.¹²

Hamur mayasının icadı, toplumların beslenme kültüründe bir dönüm noktası sayılabilir. Öyle ki, mayalı ekmekler önceleri yalnızca soylular, zenginler ve şifa niyetine hastalar için imal edildi.¹³ Çin’de ise buğday, pirinç ve darıdan sonra gelirdi, daha çok yoksul halkın yiyeceğiydi. Ancak MÖ 1. yüzyılda, un değirmenlerinin yaygınlaşmasından sonra buğdayın önemi arttı. Buğdayın değirmende öğütülmesi, kullanımını yaygınlaştırdı ve unlu mamuller daha çok tüketilmeye başlandı. Suda ya da buharda haşlanmış hamur işleri ve erişte gibi mamuller insanların gündelik hayatlarındaki yerini aldı.¹⁴ Böylelikle dünyanın birçok yerinde tahıl ve baklagillerden oluşan çorba, bulamaç ve ekmeğe dayalı beslenme tarzı¹⁵ giderek daha geniş kitlelerin geleneksel yemek kültürüne girdi.

Romalılarda ekmek çok önemliydi ve askerlerin en temel besin kaynağıydı. Savaş zamanında her askere bir kilo ekmek tayı verilir. Böylelikle daha iyi savaşmaları sağlanmış olurdu, çünkü Roma’da ekmek savaşçının simgesiydi.¹⁶

Ekmeğin evriminin doruk noktası, fırınların ortaya çıkmasıdır. Önceleri insanlar kızgın taş üzerinde ekmek pişirirken, bu yöntem giderek geliştirildi. Pişirme işleminin fırınlarda yapılması kalite, lezzet ve üretim kapasitesinde önemli aşamayı beraberinde getirdi.

Balçıktan (kerpiç) kubbe biçiminde yapılmış en eski fırınlar, Avrupa’da MÖ 2000 yıllarından beri bilinmekteydi. Daha sonra kovan şeklinde, taş ve balçıktan yapılmış ateş ağız ve duman ba-

cası olan fırınlar devreye girdi. Büyük fırınlar ise Romalılar zamanında kuruldu.⁷ MÖ 170'lerde *çarşı fırınları* açıldıktan sonra halkın çoğu ekmeğini evde pişirmek yerine, bu fırınlardan almaya başladı. "Böylelikle, Romalı fırıncılar, seri üretime geçen ilk meslek gruplarından birini oluşturdular."⁸

Fırınlara açılması ve yaygınlaşması, ekmekte çeşitliliği gündeme getirdi. İsveçlilerin bir çeşit bezelye ile çam kabuklarını karıştırarak, Beyaz Rusların ağaç kabuğu ve saman kıyması kullanarak yaptıkları ekmekler bunlara örnektir.¹⁹ Özetle fırın teknolojisi geliştikçe ekmek çeşitleri de artmıştır.

İSTANBUL İAŞESİ

TÜRK FETHİNE KADAR İSTANBUL'UN İAŞESİ

İstanbul, hiçbir dönemde kendi iaşe ihtiyacını karşılayabilecek potansiyele sahip olamamış, gerekli iaşe, ancak başka bölgelerden temin edilebilmiştir. Bunun bir takım sakıncaları olmakla birlikte, başka bir seçenek mevcut değildi. Bizans imparatorları – ileride Osmanlı döneminde de benzer uygulamalar görülecektir– başta buğday olmak üzere, gerekli yiyecek maddelerini kırsal yörelerden temin etme yoluna gitmişlerdi. Uygulamanın sakıncalarından en önemlisi kırsal alanların, başkent in ihtiyaçları uğruna sömürülmesine ve dolayısıyla merkez – eyalet arası sürüşmelere yol açmasıydı.¹

Şehrin iaşe ihtiyacının karşılanması meselesi, “Roma geleneği takip edilerek devlet idaresi ve denetimi altında yürütülmekteydi. Başkent halkının yiyeceğinin temini I. Constantinus’tan (324–337) başlayarak tüm Bizans imparatorları tarafından siyasi ve idari bir gereklilik olarak görülmüş, bu hususta Konstantinopolis’e her türlü öncelik ve ayrıcalık tanınmıştı.”² Çünkü siyasi istikrar ve güvenliğin, iaşe ihtiyacının giderilmesi ile doğrudan ilişkisi vardı. Gerek Bizans, gerekse Osmanlı tarihinde temel ihtiyaçların karşılanmasında bir takım aksaklıkların meydana geldiği dönemlerde, toplumda bazı huzursuzlukların, hatta isyanların çıktığına dair çok sayıda örnek mevcuttur.

Bizans devleti, başkent in iaşesini karşılamak üzere öncelikle Trakya’ya yönelmişti. Çünkü Trakya hemen her dönemde adeta bir tahıl deposuydu. Fakat Trakya buğdayı, İstanbul’un ihtiyacını karşılamaya çoğu zaman yetmemiş, Bizans devleti, buğday açığını Mısır’dan karşılama yoluna gitmişti. Hatta Mısır buğdayı Roma döneminden bu yana, İstanbul için çok önemli bir kaynak olmuştu.³

Bizans döneminde tahıl ticareti, Osmanlı'dan farklı olarak devlet tekelindeydi.⁴ Devlet, Mısır buğdayının İskenderiye'de depolanmasından sonra, denizyoluyla Tenedos'a (Bozcaada) getirilmesini ve oradaki depolara boşaltılmasını sağlamaktaydı.⁵ Buğdayın önce Bozcaada'ya, ardından başkente götürülmesinin sebebi, Çanakale Boğazındaki fırtınalardı.⁶ Böylece, muhtemel aksamalar önleniyordu. Bu sistem Osmanlı devleti tarafından da uygulanmıştı.

İaşe temini tamamen devlet tekelinde olduğu için, bu durum malların devletin belirlediği fiyattan satın alınmasını ve satılmasını gerektirmekteydi. Çoğu üretici, zaman zaman devletin belirlediği fiyatları düşük bulduğu için, mallarını gizlice başka yerlere götürerek, daha yüksek fiyatlarla satmaya çalışmaktaydı. Bu da devletin denetim konusundaki yükünü artıran bir faktördü.

Bizans'ta devletin tek sorunu iaşe değildi, devlet aynı zamanda kentin yiyecek piyasasını da kontrol etmek mecburiyetindeydi. Bunu, fiyatları tayin edip, denetim altında tutarak yapıyordu. Denetimden sorumlu devlet memuru, imparatorun sonra İstanbul'da en geniş yetkiye sahip olan *eparchos tes poleos* adı verilen görevliydi.⁷ Denetim memurunun bu denli geniş yetkilerle donatılmış olması, devletin iaşe meselesine verdiği önemden kaynaklanmaktaydı. Tek bir kişinin bu şekilde yetkilerle donatılmasının elbette ki sakıncaları vardı. Söz konusu memur keyfi uygulamalara gidebilir, rüşvet alma ve iltimas gibi usulsüzlüklere başvurabilirdi. Oysa Osmanlı devletinde denetimi yapan bir kişi değil bir ekikti. Böylelikle daha ciddi ve adaletli bir denetim yapma olanağı doğuyordu.

Bizans'ta İstanbul'un iaşesine dair ilk uygulamalar, kentin kurucusu I. Constantinus'a aitti. İmparator, nüfus artışını teşvik etmek için kent halkına bedava veya düşük fiyatla ekmek dağıttırdı.⁸ Böylece, Roma'da eskiden beri mevcut olan *annona* kurumunu Konstantinopolis'te (İstanbul) de uygulattı. Ancak Roma'dan farklı olarak, şehir halkının bedava ekmek dağıtımından faydalanabilmesi için kentte gayrimenkul sahibi olması mecburiyeti getirildi.⁹ Da-

ha önce değinildiği gibi I. Constantinus, Mısır'dan buğday temini yoluna gitti ve günde 80.000 kişiye yetecek erzakı sağladı. Mısır'dan tahıl temini 4. yüzyıldan 7. yüzyıla kadar devam etti. Fakat 7. yüzyılın ilk yarısında Mısır'ın önce İranlılar, ardından Araplar tarafından ele geçirilmesi ile İstanbul başlıca tahıl kaynağından yoksun kalmış oldu. Bu yüzden devlet bedava ekmek dağıtma geleneğine son vermek mecburiyetinde kaldı.¹⁰

Bizans başkentinde 9. yüzyılda en az 23 esnaf loncası mevcuttu.¹¹ Bunlar bakkal (*šaldamarios*), koyun eti kasabı (*makellerioi*), domuz eti kasabı (*choiremporoi*), balık satıcısı (*ichthuoqratai*), fırıncı (*artopoioi*),¹² meyhaneci loncaları (*kapeloi*) ile kalite ve fiyat kontrolünden sorumlu müfettişlerin teşkil ettiği *bothroi* ve *legatarios* isimli loncalardı.¹³ Esnaf malını kendisine ayrılan alanda satmak mecburiyetindeydi. Sadece bakkallar diledikleri yerlerde satış yapma hakkına sahipti. Geniş yetkilerle donatılan kalite kontrol memurlarının bir lonca çatısı altında örgütlenmiş olmaları ilgi çekicidir. Bu yapı, devletin denetim işine verdiği ayrıcalıklı yeri göstermesi bakımından önemlidir. Bizans'ta esnaf loncaları birçok yetkilerinin yanı sıra çalışanların ücretlerini de tespit eden kurumlardı.¹⁴ Bütün tedbirlere rağmen tabii afetler, savaşlar, şehrin muhasara edilmesi gibi sebeplerle zaman zaman başkent İstanbul'da kıtlık ve açlık görülebilmekteydi. Doğrudan devletin ihmalden kaynaklanmayan bu olağanüstü hal, bazen halk ayaklanmalarına yol açmaktaydı.¹⁵

Un ve hububat ticaretinin devletin tekelinde olduğu Bizans'ta tüketilen ekmek çeşitlerinin bölgeler arası farklılıklar gösterdiği bilinmektedir. Toplum kesimlerinin ekmek tüketimi de farklıydı. 12.-13. yüzyıllar arasında yaşayan halk şairi fakir Prodromos şiirlerinde ekmek çeşitlerine değinmektedir. Has buğday unundan imal edilen *katharos artos* (temiz ekmek) zenginler tarafından tüketilirdi. Geniş halk yığınlarını besleyen ikinci kalite *tis ptohias* (yoksul ekmeği) buğday, arpa, çavdar unlarının karışımından yapılırdı.¹⁶ Bizans'taki bu yapı, daha sonra Osmanlı devletin-

de de görülmüş ve ekmekler, tüketicilerin sosyal durumlarına göre kalite farklılıkları göstermiştir. Gerek Bizans'ta gerekse Osmanlı'da kalitesi, gramajı sıkı bir denetime tabi tutulmak suretiyle ekmek fiyatlarındaki istismar ve yolsuzluklar önlenmeye çalışılmıştı. Bizans'ta olduğu gibi, Osmanlı devletinde de buna dair çıkarılan çeşitli nizamnameler ciddi bir şekilde uygulanmıştı.

Bizans'ta ekmek fiyatlarına etki eden birinci faktör, buğday fiyatlarının artışıydı.¹⁷ Bu, daha çok iklim şartları, tabii afetler, çekirge istilasası gibi olaylar sonucunda meydana gelen ekonomik bunalımlar ve kıtlıklarla izah edilebilir. Böyle durumlarda başlıca yöntem ekmek fiyatlarını artırmaktan çok, gramajını düşürmek olmuştur.¹⁸ Böylece ekmek fiyatlarının doğrudan yükselmesinin getirebileceği psikolojik olumsuzluklar önlenmiştir. Kıtlık zamanlarında fırıncıların, devletin özel dükkânlarından ekmek alabilmeleri sağlanmıştır.¹⁹ Fiyatlara riayet etmeyen fırıncılar ise genellikle para cezasına çarptırılmışlardır.

17. YÜZYIL SONLARINA KADAR İSTANBUL'DA TİCARİ HAYAT, ZAHİRE, BUĞDAY VE EKMEK

İstanbul, kıtalar arası ticarete yön veren bir şehir olarak ekonomik alanda önemli bir işlev icra etmekteydi. Dünyanın dört bir yanından mallar sürekli olarak İstanbul'a getiriliyordu. Rusya'nın kürk ve kumaşları, Bohemya kristalleri, Saksonya porselenleri, Çerkez,²⁰ Rus bazen Polonyalı köleler²¹ burada satılmaktaydı. Akdeniz'den çeşitli gıda maddeleri İngiltere, Fransa ve Venedik'ten hırdavat en çok gelen mallar arasındaydı. İstanbul, Avrupa'nın diğer ülkeleri ile Asya'dan ve Anadolu'dan ticareti yapılan her çeşit malın uğrak yeri idi.²² Ancak kuşatmadan sonra şehir bir hayli harap olmuştu. Kuşatmaya bizzat katılan Tursun Bey, fetihden sonra İstanbul'un perişan bir hale düştüğünü söyler.²³ Dolayısıyla İstanbul'un eski görkemine kavuşturulması için ciddi çalışmalara ihtiyaç vardı. Fethi müteakip, İstanbul'un ticari hayatını canlandırmak amacıyla çeşitli girişimlerde bulunulmuştur. Bun-

ların en önemlilerinden biri, bedestenin inşasıydı. Ticari faaliyetlerin en yoğun olduğu yerlerin başında gelen bedestende,²⁴ 15. yüzyıl sonlarında (1489) içeride 126, çevre çarşılarında ise 782 olmak üzere, toplam 908 dükkân mevcuttu. İstanbul ticaretine yön veren önemli bir ticari mekân da Kapalıçarşı'ydı.²⁵

Tüccarların barınabileceği hanların inşası ve ihtiyaçlarının karşılanmasına yönelik çalışmalar, şehrin ticaretine olumlu etkiler yapmış, 16. yüzyıl başlarında çok sayıda kervansaray, han ve külliyeyle çalışmalar devam etmişti. 1517-1523 yıllarında bedesten civarında yıllık geliri 6000 akçe olan bir han ve Galata'da başka bir han inşa edilmişti.²⁶

Kanuni dönemine gelindiğinde, İstanbul canlı bir ticaret merkezi haline gelmişti. Bunda, yabancı tüccarların faaliyetlerini kolaylaştıran kapitülasyon antlaşmasının ve ticaret yollarının güvenliğini sağlayan menzil teşkilatının önemli rolü vardı. Bu dönemde menzil örgütü yanında, bu yollar üzerinde yer alan şehir ve kasabalarda, esnaf örgütü kuralları içinde taşımacılığı meslek edinmiş kalabalık mekkâre tıfesi, özel ulaşımı ve mal nakliyatını üstlenmişti.²⁷

Bütün bu ticari aktivitenin toplumun gündelik hayatına yansıyor yansımadığını anlamanın yolu, hayat standartlarına bakmaktır. 1460 yılında 1 akçe ile 2240 gram (ortalama 5 adet) ekmek alınabilmekteydi. 1489-1490 yıllarında sultanın Edirne'deki imareti için satın alınan buğdayın kilesi 11-14 akçeydi. Aynı tarihte İstanbul'daki Fatih İmareti için alınan buğdayın kilesi 13,50, unun kilesi ise 18,22 akçeden hesaplanmıştı. 1500 yılında bir akçeye 2240 gram ekmek (ortalama 5 adet) alınabiliyordu, 1553-1554'te İstanbul'da imal edilen ekmekler gün boyunca bir kişiye yetebilecek büyüklükte olup, fiyatı 1 akçeydi (44 akçeye 88 ekmek alınabilmekteydi).²⁸ 1560'da 1920 gram ekmek (ortalama 4 adet) 1 akçeye satılmaktaydı.²⁹

Kanuni döneminin gündelik hayatına dair önemli ipuçlarını Dernschwam'ın *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*'nde bulmak mümkündür:

Ekmek şehrin her tarafında buğday unundan hazırlanır, oldukça beyaz ve tuzsuzdur. Fırında pişirilir. Türkler daima taze ekmek yemek istedikleri için fırıncılar genellikle her gün çıkaracakları ekmeklerin miktarını, ertesi güne kalıp bayatlamasın diye iyi ayarlamak mecburiyetindedirler. Normal olarak 2 ekmek bir akçedir. Ama ellerinde bayat ekmek kalırsa 3 ekmeği bir akçeye satmaya mecbur kalıyorlar. Fırıncılar biriken bayat etmeleri satılsın diye salı günleri katien ekmek çıkarmıyorlar.³⁰

Kanuni döneminin sonlarında, İstanbul'da görülen bu ekonomik ve sosyal ortamın, günlük hayata yansması kaçınılmazdı. Bu dönemde devlet gelirlerinin dönemin ortalarına göre azalmış olmasının, toplum hayatını olumsuz etkilediği görülmektedir. Nitekim ekmek fiyatlarındaki artışın (gramajının düşürülmesi) ekonomik olumsuzluklardan kaynaklandığını, buğday fiyatlarına bakarak anlamak mümkündür. Kaldı ki buğday ve ekmek, fiyatları narha bağlı mallardı. Bu mallardaki fiyat artışının çok fazla olmamasının sebebi "kadının daha çok fakir fukarayı gözde tutarak, her türlü artırma isteklerini reddetmek suretiyle olagelen fiyatlar üzerinde direnmesi" idi.³¹ Serbest fiyatlı mallarda ise artış çok daha fazlaydı.

1500'de buğdayın 1 kilesi (25,6 kg.) 4-5 akçe, 1520'de 6-7 akçe, 1540'ta ve 1550'de 5-6 akçe iken, 1560'ta 10-12 akçeye yükselmişti. Yine 1520 ile 1550 arası dönemde şekerin okkası 20 akçe iken, 1560'da bu fiyat 29 akçe olmuştu. Bu dönemde 1 koyunun fiyatı sürekli yükselme göstererek 1560'ta 70-80 akçeye çıkmıştı. İşçi gündeliğinde de benzer bir durum mevcuttu. 1520'de günde 2-3 akçe alan bir işçi, 1560'da 5-6 akçe almaya başlamıştı.³²

Bu verilerden hareketle, 16. yüzyıl sonlarına yaklaşırken Osmanlı ekonomisinde bir gerileme olduğu iddia edilebilir. Zaten bu dönemden itibaren toplumun sosyal ve ekonomik hayatına etki eden ciddi gelişmeler olduğu ilerde görülecektir.

II. Selim döneminde bazı Yahudi tüccarlar, özellikle ekonomide ve İstanbul ticaretinde etkin olmuşlardı. Önceleri İstanbul'da perakendeci tüccar olarak çalışan Yahudiler, daha sonra işlerini geliştirerek şehrin ticaretinde söz sahibi olmaya başlamışlardı.³³ Çünkü Osmanlı başkentinde Yahudiler, çok rahat ticaret yapma imkânı bulabiliyorlardı.³⁴

Yahudiler, bankacılığın gelişmediği 15. ve 16. yüzyıllarda, para naklinin zor olmasından dolayı, İstanbul, Bursa, Şam, Halep gibi büyük ticaret merkezlerinde banka şubeleri gibi çalışan bir sistem kurmuşlar ve tefecilik yapmaya başlamışlardı.³⁵ Bu sayede mesela İstanbul'dan Şam'a gidecek tüccar, parayı İstanbul'daki Yahudi'ye aktarmakta, Şam'daki Yahudi'den almaktaydı. Yahudiler bu işten belli bir yüzde kazanç elde etmekteydi.³⁶ Bu kişilerden Portekizli Ronna Mendes, İstanbul'da Avrupa mali merkezleri ile bono ve poliçe teati eden bir nevi banka kurmuştu.³⁷ Bu gelişme, Osmanlı altınlarının Avrupa piyasasına daha fazla girmesine yol açmış, böylelikle altın para, gümüş paraya göre değer kazanmıştı.³⁸ Yine bu dönemde başta Yahudiler olmak üzere bazı gayrimüslim sarraf ve kalpazanlar, akçelerin kenarını kırarak gümüşünü çalma yoluna gitmişlerdi.³⁹ Aynı zamanda Avrupa devletlerinin, eski silik görüntülerinden kurtulup çağın teknolojisini kullanmaya başlamaları, coğrafi keşiflerle zenginleşmeleri; buna mukabil elindeki ticaret yollarından eskisi kadar faydalanma imkânını kaybeden Osmanlı devletinin, rakiplerinin güçlenmesine cevap verememesi, devleti görkemli ve güçlü görüntüsünden giderek uzaklaştırmaya başlamıştı.

17. yüzyılda İstanbul'un başlıca ticaret bölgeleri Haliç'in iki kıyısında idi. Kuzey kıyıda Karaköy Kasımpaşa, güney kıyıda Eminönü Unkapanı arasında kalan şeritte gemiler demir atar, deniz veya karayolu ile gelen mallar boşaltılır ve depolanırdı.⁴⁰ Bu yüzyılda İstanbul ticaretinin ana merkezi bedesten, önceki dönemlere göre önemini pekiştirerek uluslararası ticaret mekânı durumuna gelmişti.⁴¹

17. yüzyılda İstanbul ticaretinde yabancıların ağırlığı bir önceki yüzyıla oranla artmıştı.⁴² Özellikle İngiliz ve Fransız tüccarlarının payları, daha belirgin hale gelmişti. Yahudiler ve Ermeniler de İstanbul ticaretinde uzmanlaşmışlardı. Ermeniler daha çok sarraflık mesleğini icra etmekte iken,⁴³ Yahudiler faizle para vermek suretiyle zenginleşmişlerdi. Kumaş dokumacılığı bu dönemde neredeyse Yahudi tüccarların tekeline geçmişti.⁴⁴

İstanbul'da navlunculuk yapan yabancı tüccarlar, bir önceki yüzyılda olduğu gibi şehrin iâşesine yön vermeye devam ettiler. İstanbul ticaretinde söz sahibi olan bu tüccarlar, zaman zaman şehirde zahire sıkıntısına yol açacak türden işler de yapıyorlardı. Buğday kaçakçılığı⁴⁵ veya darlık dönemlerinde buğdayı stok edip fazla fiyata satmak, sık karşılaşılan bir durumdu,⁴⁶ bunun sonucunda İstanbul'da gıda fiyatlarında aşırı artışlar meydana gelmişti. 17. yüzyıl sonlarında devletin ekonomik durumunda yaşanan gerileme, yabancı tüccarların piyasa üzerindeki etkilerini güçlendirmişti.⁴⁷

17. YÜZYILDA İSTANBUL

ŞEHRİN İDARECİLERİ

Başkent İstanbul'da ticari hayatın düzenlenmesi, sürdürülmesi ve başta ekmek olmak üzere temel gıda maddelerinin fiyatlarının tespiti, kontrolü ve denetimi ile ilgili çeşitli görevliler mevcuttu. Devlet yönetimindeki rollerinin yanı sıra, söz konusu yetki ve görevleri ile de öne çıkan bu görevliler hakkında kısa bilgiler vermek, konunun bütünlüğü açısından önem arz etmektedir.

Sadrazam

17. yüzyılda Osmanlı başkentinde, devlet yönetiminin yanında sosyal ve ekonomik hayatın tanziminde de ağırlıklı bir konuma sahip olan yönetici sadrazamdı. Sadrazamın görevlerinin başında teftiş yapmak ve yangınların söndürülmesini temin etmek gelirdi.¹

Devletin narh tespitinde gösterdiği titizliği, uygulamada da tekrarladığı görülmektedir. Narh teftişi ile ilgili en önemli görevli sadrazamdı. Çarşamba günleri Bilâd-ı Selâse olarak bilinen Galata, Üsküdar ve Eyüp (Havâss-ı Refia) kadıları ile Paşa Kapısı'nda toplanan çarşamba divanından sonra,² sadrazam beraberinde İstanbul kadısı, muhtesib ve diğer görevliler olmak üzere esnafı teftişe çıkardı.³ Buradaki amaç, bir taraftan esnafın narh fiyatları üzerinden satış yapıp yapmadığını, diğer taraftan satılan malın kalitesinin standartlara uyup uymadığını kontrol etmektir.

Sadrazamın bazen kıyafet değiştirmek suretiyle teftişe çıktığı ve nizama aykırı mal üreten veya satanları "hemen orada cezalandırma" yoluna gittiği de olurdu.⁴

Sadrazamın, çeşitli görevlilerle birlikte esnafı teftişe çıkmasına "*kola çıkmak*"⁵ denirdi. Sadrazam kola çıktığı zaman nerede

durursa, İstanbul kadısı ile yeniçeri ağası karşısında yer alır ve kendilerine sorulmadıkça söze karışmazlardı; narh ile ilgili işler hakkında gerekirse sadrazam, kadı ve muhtesibe fikir sorardı.⁶ Ayrıca bu görevlilerin (İstanbul kadısı, muhtesib gibi) kendisi ile birlikte kola çıkması sadrazamın isteğine bağlıydı.⁷ Sadrazam seferde ise, onun görevini sadaret kaymakamı görürdü; padişah Edirne'deyse ve devlet merkezi oraya nakledilmişse, İstanbul'da, İstanbul kaymakamı olarak bir vezir şehre ait narh işlerini takip ederdi.⁸

Kadı

İstanbul'da fetihten itibaren, biri sur içinde, diğeri sur dışında Eyüp, Çekmeceler ve Çatalca civarında, diğer ikisi de Galata ve Üsküdar'da olmak üzere dört kadılık vardı. Bunlardan, sur içindeki kadılığa İstanbul kadılığı ve hâkimine de İstanbul kadısı, İstanbul efendisi, nadiren İstanbul mollası adı verilmekteydi. Eyüp kadılığına Havass-ı Refia veya kısaca Haslar kadılığı adı verilmişken, Galata ve Üsküdar kadılıkları aynı isimle anılmaktaydı.⁹

İstanbul kadılığı gibi son derece önemli bir göreve atanabilmenin çeşitli şartları vardı. Bu görevi daha önce çok sayıda önemli kişi yürütmüştü. Ebusuud Efendi, İstanbul kadılığı yapmış ünlülerdendir.

İstanbul kadısının çeşitli görevleri arasında belediye işleri önemli bir yer işgal eder, hatta kadı bir nevi belediye başkanı gibi çalışırdı.¹⁰ Ayrıca kadı, noter gibi vekâletname ve alım satım işlerini de yürütürdü.¹¹ İstanbul kadısının görevlerinin başında narh tespiti gelir,¹² genelde fiyat işlerinin tanzimi yetkilerinin ilk sıralarında yer alırdı.¹³ Kadının görevi fiyat tanzimi ile sınırlı değildi, esnafın denetiminden, İstanbul'a gelen malları paylaştırmaya, hükümet emirlerini esnafa duyurmaktan gerektiğinde çeşitli cezalar vererek uygulamaya kadar çok geniş görev alanları ve yetkileri vardı.¹⁴

Kadı, sadrazamla birlikte yaptığı teftişi tek başına da yapabiliirdi. Maiyetinde bir heyetle, falaka, değnek ve terazi taşıyan adamları olduğu halde kola çıkardı. Bu teftiş esnasında, narhtan fazla ve-

ya okkada eksik satanları falakaya yatırır, gerektiğinde boyunlarına tahta gülle geçirerek teşhir ederdi.¹⁵ Kadının hapis cezası verdiği de olurdu, emri olmadıkça, diğer görevlilerin bu cezayı vermesi söz konusu değildi.¹⁶ Kadı görevlerini icra ederken muhtesibin faal yardımlarını alır, hatta işlerinin bir bölümünü ona yaptırırdı.

Muhtesib

İstanbul'un iâşesinden birinci derecede sorumlu görevlilerden biri muhtesibdi. Muhtesibin en önemli görevi, narh dahil olmak üzere birçok konuda esnafın denetimini yapmaktı. Muhtesib, devlet adına işçi tabakasını kontrol edip, haklarını korumakta hem de esnaf loncalarının gaye ve standartlarının sürdürülebilirliğini sağlamak amacıyla, loncaları mümkün olduğu kadar yakından takip etmekteydi.¹⁷

Arşiv belgelerinden tespit edebildiğimiz kadarıyla, muhtesibin denetim dışında İstanbul'da çeşitli mallarda görülen darlık durumunu saraya bildirerek, tedbir alınmasını istemek,¹⁸ sefer için orducu tayini yapıldıktan sonra, onların defterdeki bilgilerine göre uygulama yapmak¹⁹ türünden görevleri de mevcuttu.

Muhtesibin görevleri arasında ayrıca kaçakçılığı önlemek, istifçilerin ve karaborsacıların takibini yapmak,²⁰ alıcı ve satıcı arasındaki küçük meseleleri çözmek, İstanbul'a gelen malların düzenli bir şekilde dağıtılmasını kontrol etmek,²¹ pazara malını satmaya getiren köylüleri denetlemek,²² hububat nakletmek isteyen tüccarların başvurularını merkeze bildirmek,²³ ihtisap alanında yer alan çeşitli vergileri toplamak,²⁴ İstanbul'da işsiz güçsüz kimselerin birikmesine engel olmak²⁵ gibi önemli işler de yer almaktaydı. Böylece muhtesib, uygulamalar ve denetimler yoluyla İstanbul'un asayişini, sosyoekonomik hayatını bir düzende tutmakta ve bu düzeni korumakta önemli bir rol üstlenmiş olmaktadır.

Muhtesib, görevlerini icra ederken, karşılaştığı aksaklıkları belli ölçülerde cezalandırma yoluna gidebilmekteydi; denetim sırasında suça, ağırlığıyla orantılı ceza uygulayabilme yetkisine sa-

hipti. Bu cezalar, hatalı mal üreten esnafı dövmek, falakaya yatırmak şeklindeydi. Bu esnada özürlü mal tahrip ve teşhir edilirdi. Batılı gezgin Thevenot, IV. Mehmed döneminde İstanbul'da bulunduğu sırada, esnafın nizamsızlıklarının dayak ve para cezası ile cezalandırıldığını söylemekte ve pahalı mal satan esnafın falakaya yatırılarak dövüldüğüne şahit olduğunu belirtmektedir.²⁶

Uygulama sırasında talimatı, muhtesibin yardımcılarını yerine getirirdi.²⁷ Yardımcıları, *koloğlanları* adını taşıyan ve 15 kadar görevliden meydana gelen küçük bir gruptu.²⁸ Ancak daha ağır suçlar söz konusu olduğunda suçlular tutuklanıp kadının huzuruna çıkarılırdı.²⁹ Gerektiğinde hileli mal imalatçılarına işten el çektilirdi.³⁰ Kısaca muhtesib, esnafın ve halkın günlük alışverişini ve iktisadi hayatını kontrol eden en önemli görevliydi.

Arpa Emmini

İstanbul'un iâşesinden sorumlu görevlilerden biri olan arpa emmini, emin-i cev ve şair emmini diye de anılırdı.³¹ Başlangıçta Asâkir-i Hâssa, mansûre ve Istabl-ı Ârnireye gerekli arpayı temin etmekle yükümlüken³² sonraları tahıl iâşesini denetleme görevini üstlenmişti. Yani arpa emmini, buğday fiyatlarına narh koyma, buğday cinsinden topladığı verginin İstanbul'a gönderilmesini ve çeşitli devlet ambarlarında depolanmasını temin etme görevlerini yürüten bir nevi *iâşe nazırı*³³ idi.

OSMANLI ESNAF TEŞKİLATI

Esnaf Teşkilatının Kökeni - Ahilik

Ahilik ile Osmanlı esnaf teşkilatı arasındaki ilişkiye geçmeden önce, ahiliğin ne anlama geldiğine kısaca bakmakta fayda vardır. Ahi kelimesinin hoca, molla anlamına gelen *ahu* ile ilişkisi en fazla üzerinde durulan yaklaşımdır. *Ehi* kelimesinin ise kardeş anlamına geldiği ve bununla, Selçukluların son zamanlarında ortaya çıkan *Taife-i Sofiyanın* kast edildiği ifade edilmektedir.³⁴ Ahilikle ilgili geniş bilgilere İbn-i Batuta Seyahatnamesinde rast-

lanır. Buna göre Ahiler, Anadolu'da yerleşmiş bulunan Türkmenlerin yaşadıkları her vilayette, her şehirde ve her köyde bulunmaktadırlar. Orada Ahi, bekâr ve sanat sahibi gençlerin ve diğerlerinin kurdukları cemiyetin üyelerine verilen isimdi.³⁵

Ahi teşkilatının ortaya çıktığı döneme bakıldığında, Anadolu Selçuklularına kadar uzandığı görülür. Esnafın bir teşkilata bağlı olarak ortaya çıkışı, Anadolu Selçuklu devletinin son dönemlerindedir. İlk teşkilat, Ahiler (kardeşler) adı verilen bir nevi tarikat olarak kabul edilebilecek bir kurumdur.³⁶ Bu dönemde Ahilik ve Ahi Evran'ın fikirleri, Anadolu Selçuklu devleti idarecileri tarafından itibar görür.³⁷ Çünkü esnafın örgütlenmesi, iktisadi faaliyetlerini organize etmesi, toplumun, dolayısıyla devletin de faydasına olan bir durum şeklinde algılanmıştır.

Ahilik teşkilatını sadece esnafı organize eden, çıkarlarını koruyan bir yapı olarak düşünmek yanlıştır. Çünkü Ahilik, babayiğitlik esasına dayanan, dünyada ve ahrette halkı nefesine tercih etmeyi prensip edinen, yani başkaları için yaşamayı öne alan bir anlayıştı.³⁸ Dolayısıyla Ahilik, mutluluğu halka hizmet edip yararlı olmada arayan bir düşüncenin ürünüydü.³⁹ Bu anlayışın sonucu olarak Ahiler, toplumsal meselelere doğrudan müdahale ederek çözüm sağlayabiliyorlardı. Bu kapsamda, anarşi dönemlerinde başıboş kalan vilayetleri ve toprakları başarılı bir hükümet gibi idare etmişlerdi. Siyasi işlerle uğraşmadıkları zamanlarda ise devlet için önemli bir gelir ve servet kaynağı olmuşlardı.⁴⁰ Ahiler arasında çok güçlü bir bağ vardı, zaten kelime anlamının *kardeş* olması söz konusu bağı gerekli kılıyordu. Nitekim "kazançlar tarikatın üyeleri arasında hâl ve mevkîye göre paylaşıldı."⁴¹

Osmanlı esnaf teşkilatının Ahilikle ilişkisi tartışma konusu olmakla beraber, ağırlıklı görüş Ahiliğin Osmanlı esnafının temelini oluşturduğu biçimindedir. Çünkü belgelerde Ahi Evran Zaviyesi şeyhlerinin bütün esnafın piri olduğu bilgisi yer almaktadır.⁴² Osmanlı devletinin kuruluş döneminden itibaren çalışma hayatının, esnaf teşkilatı ile birlikte Ahi teşkilatı tarafından yön-

lendirildiği bilinir. Loncaların her yıl şeyhlerini anarken ve aralarına yeni üyeler katılırken yaptıkları törenlerde Ahilik ruhuna uygun davranışlar göstermeleri bu ilişkiye bir örnektir.⁴³

Osmanlı esnaf teşkilatının Ahilikle ilişkisi başka kaynaklarda da geçer. Dolayısıyla Osmanlı esnaf teşkilatının kaynağının Ahilik olduğu, Ahi Evran'ın esnaf teşkilatının *piri* olduğu fikri teyit edilmiştir. Çünkü Ahi Evran debbağ esnafı mensubudur⁴⁴ ve toplumun ihtiyaçlarını karşılamak için iktisadi faaliyetlerin düzenlenmesi gerektiğini savunur.⁴⁵

Osmanlı esnaf teşkilatının/loncasının⁴⁶ temelini teşkil eden Ahilik kurumunun tabi olduğu esasların, loncaların bütün faaliyetlerine, çalışma prensiplerine, amaçlarına doğrudan etki ettiği kesindir. Osmanlı esnaf loncalarının işleyiş tarzının yüzyıllar sonra bile, Ahiliğin temel değerlerine göre şekillendiği, loncalarla ilgili bütün kaynaklarda mevcuttur. Yönetim hiyerarşisi, üyelerin birbirleriyle ilişkileri, toplumun düzenini sağlamadaki katkıları, piyasayı kontrol ederek fiyatların artmasını önlemedeki rolleri, kurallara riayet etmeyen esnafa uyguladıkları yaptırımlar, bir bütün olarak Ahilikteki uygulamaların yansımalarıydı: "Nitekim Ahilerin örnek tutulması sayesinde ki, Osmanlılar devrinde esnaf loncaları, vücut buldu."⁴⁷

Ancak unutulmaması gereken konu, Ahiliğin bir esnaf topluluğu olmadığıdır: "O, teşkilat üzerine isnat eden akidelerini o vasıta ile yayan bir tarikat sayılabilir."⁴⁸ Buna göre Ahiliği Osmanlı esnaf teşkilatının kendisi değil, teşkilatın oluşmasında faydalanılan bir model olarak almak gerekir.

Osmanlı devletinde, *lonca* kelimesi her ne kadar 17. yüzyıldan itibaren kullanılmaya başlanmışsa da, lonca adını taşımasa bile bir esnaf örgütü hep var olmuştur. Kuruluş döneminde, basit anlamda bir esnaf yapısından söz etmek mümkündür. En azından benzer malları aynı veya yakın mekânlarda satmayı düşünenmek dahi bir çeşit örgütlenmedir. Fakat esnafın sistemli biçimde bir araya gelmesi 15. yüzyıl ortalarına rastlar.⁴⁹ İstanbul'un fethini

müteakip, ticaret hayatının canlandırılması için yapılan çalışmalar ve alınan tedbirler bu sonucu doğurmuş olmalıdır. Bu dönemden itibaren esnafın daha bilinçli bir tarzda örgütlendiği görülür. Zaten Selçuklu dönemindeki meslek grupları, Osmanlı esnafının örgütlenmesinin altyapısı mahiyetindedir.⁵⁰

Osmanlı esnaf örgütlenmesi dini – ahlâki bir özellik göstermekteydi. Çünkü loncalar kişiye “dininin yüklediğine ek olarak ahlâk ilkeleri uygulamışlardı.”⁵¹ Bunda esnaf zümresinin ilk zamanlar daha ziyade tekke hayatına bağlı kalmış olmasının da rolü vardı.⁵² Bu yapı loncaların en önemli denetim biçimlerinden biriydi. Bu sayede esnaf, dine ve genel ahlâk kurallarına aykırı hareket etmemeyi kendine temel prensip edinmişti. Esnafın büyük bölümünün lonca üyesi olduğu düşünülürse, bu kontrol mekanizmasının çerçevesinin genişliği anlaşılabilir.

Esnaf Teşkilatının İşleyişi ve Ekmekçilerin Rolü

Osmanlı devletinde esnaf loncalarının son derece disiplinli bir işleyişi vardı. Kurallar titizlikle uygulanır, riayet etmeyenler cezalandırıldı. Devletten maaş alan ve sarayın çeşitli hizmetlerini gören *ehl-i hiref-i hassa* dışında kalan sivil esnaf loncaları, güçlü bir hiyerarşik sisteme tabiydi. Bu sistem esnaf şeyhi, esnaf kethüdası, yiğitbaşı, usta, kalfa ve çırağdan meydana gelmekteydi.⁵³

Esnaf kethüdaları seçimle işbaşına gelir, seçime büyük önem verilirdi. Hiyerarşide yer alan ileri gelenler, aynı zamanda şehrin sosyoekonomik hayatında bir nevi yönetici rolü üstlenmekteydi. Bu sebeple kethüda seçimine dikkat gösterilirdi.⁵⁴ Seçim doğrudan meslek mensuplarınca yapılır ve bu işlem kadı siciline işlenirdi.⁵⁵ Seçilen kişiye *i'lâm*⁵⁶ verildikten sonra saraya bildirilir ve padişahın, atanma belgesi demek olan *berât* istenirdi.⁵⁷ Bu belge gönderildikten sonra, kethüda görevine resmen başlardı.

Osmanlı esnaf loncalarında, dinsel bir ayrışma yoktu ve Müslüman ya da gayrimüslim, esnafın faaliyetleri aynı muhtesib tarafından kontrol edilirdi. Bunlar aynı pazarlarda bir arada çalış-

şırlardı.⁵⁸ Loncalara Müslüman olmayan sanatkârların girmesi cazizdi.⁵⁹ Ancak, bu kuruluşlar önceleri üyelerini Müslüman olanlar arasından seçmişlerdi. Bunda dayanışmanın rolü olduğu kadar, esnaf zaviyelerinde yapılan dini toplantıların da etkisi vardı. Fakat Osmanlı devleti yayılıp gayrimüslimler üzerindeki hâkimiyet alanı genişledikçe, durum değişmeye başladı.⁶⁰ Sanat dallarının ve sanatkâr sayısının artması, din ayrımı gözetmeksizin hepsinin bir arada çalışmasını gerekli kılmıştı. Yine de bazı mesleklerin, gayrimüslimler arasında yaygın olduğu görülmekteydi. Bunun sebebi, bu mesleklerin (meyhanecilik, şarap imali ve satışı) Müslümanlara yasak olmasıydı. Bunun doğal bir sonucu olarak, benzeri meslek loncaları Müslümanlara kapalıydı. Adı geçen ve Müslümanlara yasak olan meslekler dışındaki diğer bütün mesleklerde Müslüman, Hristiyan (Rum – Ermeni) ve Museviler (Yahudiler) aynı loncada birlikte çalışmaktaydı.

Bu yapı, aynı zamanda çeşitli din ve mezheplere mensup esnafın, loncalarda sayıları oranında temsil edilmeleri sonucunu doğurmuştu. Söz konusu yapı, örgüt içi ilişkilerde bir ahenk oluşturmakta etkiliydi.⁶¹ Esnafın kendi arasındaki ilişkilerde ve kethüda seçiminde herhangi bir sorun yaşanmamakla birlikte, bazen sayısal denge değişmekteydi. Daha önce çoğunluğun, örneğin Hristiyanlarda olduğu dönemde kethüda da onlardandı. Bir süre sonra çoğunluğun Müslümanlara geçtiği görüldü. İşte bu noktada kethüdanın Müslümanlardan seçilmesi isteği tartışmalara yol açtı.

Osmanlı esnafında kethüda, *kayd-ı hayat* şartıyla seçilirdi. Ancak görevi sırasında kötü tutum ve davranış sergilememesi⁶² temel ölçüydü, aksi takdirde görevden alınırdı.⁶³ Kethüdası ölen veya çeşitli sebeplerle kethüdasız kalan esnaf, mahkemeye başvurarak, kadının ve maiyetinin huzurunda kimi seçmek istediğini beyan ederdi. Görevi kabul etmesi halinde kadı, seçilen kişiye *i'lâm* vererek seçimi bitirirdi.⁶⁴ Kethüda seçimine verilen önem, bu kişinin yaptığı görevden kaynaklanıyordu. Kethüda, esnaf loncası ile hükümet arasında aracılık yapmak gibi önemli bir işi icra

etmekteydi. Esnaf örgütü içinde şeyh ve yiğitbaşı da seçimle görev alırdı.⁶⁵

Esnaf loncalarının ve yönetimin birçok alanda önemli amaç, görev ve sorumlulukları vardı. Başlıca amaçları ve görevleri, her zanaatın standardını korumak, yeni üyelerin sayısını sınırlamak, fiyatların ve kârın saptanmasına katkıda bulunmak, düşük fiyatlı rekabeti önlemek⁶⁶ ve üyelerinin diğer loncalar ve hükümetle olan ilişkilerini düzenlemektir.⁶⁷ Lonca, üyelerini, yetkililerden gelebilecek haksızlıklara karşı koruma görevini de üstlenmekteydi.⁶⁸

Esnaf loncasının görevleri bu sayılanlarla sınırlı değildi. Temel amaçları arasında iş ve ticaret ahlâkını kollamak, işçiyi iyi bir usta olarak yetiştirmek, onu kalkındırarak kısa bir zaman zarfında bağımsız bir iş sahibi olmasını sağlamak, gediklerin⁶⁹ adaletli bir şekilde dağıtılmasına ön ayak olmak, üretilen malı pazarlara sevk etmek, tüketimi göz önünde bulundurarak dengeli bir şekilde üretim yapmak⁷⁰ vergi koyma ve toplamada⁷¹ devlete yardımcı olmak gibi faaliyetler vardı.

Osmanlı ticaret hayatında kurallara titizlikle uyulurdu. Mesela şehir ve kazalarda esnaf sayısı ve dükkân adedi sınırlıydı,⁷² ihtiyaç doğarsa hükümetin ve padişahın izni alınarak dükkân açılabilirdi; izin alınmadan açılan dükkânlar derhal kapatılır, hatta yıktırılırdı.⁷³ Bunun yanında, çalışma hayatı belli kurallar çerçevesinde yürürdü. Öncelikle bir sanat dalına çırak alınacağı zaman, önceden ailesi her yönü ile araştırılır, uygun görülürse, küçük ve özel bir törenle çocuk çıraklığa alınır.⁷⁴ Çıraklıktan kalfalığa, kalfalıktan ustalığa yükselmek prosedüre bağlıydı. Çıraklar bir ustaya bağlı çalışmazlar ve loncanın izni olmadan ustalarını terk edemezlerdi. Loncadan habersiz ustasını terk etmeye kalkan çırağın, başka bir ustaya gitmesi engellenirdi.⁷⁵ Böylece çırağın belli bir disiplin içinde birden fazla ustadan faydalanması ve iyi yetişmesi sağlanırdı.

Çıraklara bu dönemde bir ücret ödenmez veya ailelerinin durumuna göre zaruri ihtiyaçlara yetecek kadar para verilirdi;⁷⁶

çünkü harcamaları fazla olmazdı. Sula Bozis, çırakların her zaman para biriktirdiklerini ve bu para ile ya köydeki ailelerine yardım ettiklerini veya ileride işi öğrendiklerinde dükkân açtıklarını söylemektedir. Bozis, çırakların çalıştıkları dükkânlarda yatıp kalktığını ve yemek yediğini belirttikten sonra çalışma şartlarının zorluğuna vurgu yapmaktadır.⁷⁷

Çırakların yetişmesi yıllar sürerdi. Bir çırağın kalfa olabilmesi için bir ustanın yanında 1001 gün çalışması şarttı.⁷⁸ Ustası ile ilişkisi bu denli kuvvetli olan çırak, ustasına son derece itaatkâr davranmak mecburiyetindeydi. Zaten bu, lonca örgütünün temel prensiplerinin gereği idi.

Ustanın yanında iyice yetişen ve yükselmeyi hak eden çırak, lonca üstatları ve lonca heyetinin oturumuna çağrılır ve gerekli törenler yapıldıktan sonra⁷⁹ kalfalığı onaylanarak, peştamal kuşanırdı.⁸⁰

Kalfalıktan ustalığa geçişin süresi üç yıldır, uygulama kalfalığa yükseliş aşamasındakine benzerdi. Loncada en iyi ustalara ihtiyar denirdi.⁸¹ Kalfalar, imtihanda başarısız olmaları halinde kendi adlarına dükkân açamazlar, başkalarının yanında çalışmaya devam ederlerdi.⁸²

Dükkân açma hakkı, Osmanlı lonca sisteminde önemli bir aşamaydı ve öncelikle ustanın iznine tabiydi. Çıraklıktan kalfalığa ve ustalığa yükselen biri, ustasının onayı ile bu ehliyeti kazanırdı. Ancak bu aşamada dükkân açmanın önündeki maddi engellerin kaldırılması gerekmektedir. Lonca yeni ustaya parasal yardımda bulunarak dükkân açmasını sağlardı.

Dükkân açabilmenin bir başka şartı, bir esnaf loncasına üye olmaktır. Yani “hükümet tarafından tanınan ve ayrıcalıklardan yararlanan bir toplumsal mesleki ortama ait olmak, ama aynı zamanda hükümetin mali ve yönetsel zorlamalarına tabi olmak gerekmektedir” idi.⁸³ Başka bir deyişle, vergi mükellefi olup, mükellefiyetini yerine getirmesi, esnaflığın gerektirdiği yeterliliğe sahip olarak kurallara riayet etmesi şartı aranırdı.

Dükkân açmak, bazı teknik şartlar gerektiriyordu. Her şeyden önce, dükkânın fiziki yapısının yapılacak işe uygun olması icap ederdi. Dükkânın ebatları burada önem kazanıyordu. Mesela at cambazlarının ahırları 6 zirâ⁸⁴ yüksekliğinde yani 4,55 m. civarında olmalıydı. Kıl halat yapanların, kolancılar⁸⁵ ve çadırcıların dükkânları 5 zirâ' (3,80 m), kerestecilerininki 6 zirâ', fırınlar (değirmen tekerleği olmayanlar ve çörekçi dükkânları) 8 zirâ' (6 m.) civarında, tekerlekli değirmenler ise 10 zirâ' (7,60 m) olmak mecburiyetindeydi.⁸⁶

Osmanlı esnaf cemiyetinin (lonca) önemli sosyal ve ekonomik fonksiyonları vardı; yardım sandığı kurarak, üyelerine ve üye olmasa bile yardıma muhtaç kimselere para yardımında bulunurlardı.⁸⁷ Yeni ustaların dükkân açmalarını sağlamaya yönelik çeşitli ekonomik katkılar yaptığını gördüğümüz loncaların bu faaliyeti, toplumsal dayanışmaya destek anlamında dikkate değer bir konuydu.

Loncalar, üyelerinden belli miktarlarda para toplamak suretiyle fon oluşturlardı. *Orta sandığı* adı verilen bu fona esnafın yaptığı katkı, derecesine ve gücüne bağlıydı ve söz konusu para her ay yatırılırdı.⁸⁸ Lonca bu fondan üyelerine düşük faizli kredi verir, elde edilen faiz kârını ise yoksul üyelere ya da üye olmayan yoksullara dağıtırdı. Hasta olup çalışamayan üyelerine ve yoksul üyelerin ailelerine cenaze yardımı yapmak loncanın görevlerindendi.⁸⁹ Lonca yardım sandığının (orta sandığı) hesabını, *ihtiyar heyeti* tutardı, sandığın idaresi ve paranın korunması için sıkı kayıtlar konmuş ve *sandık parasına* adeta kutsal bir anlam yüklenmişti.⁹⁰

Ekonomik bir örgütlenme olma özelliğinin yanında, sosyal dayanışmanın oluşmasında, dolayısıyla devletin yükünü hafifletme noktasında önemli bir fonksiyonu üstlenmesi, loncayı devlet nezdinde seçkin kılıyordu. Lonca bu özelliğinden dolayı esnafın denetiminden, yaptırım uygulamaya, malın kalitesinin korunmasından, fiyat artışlarını engellemeye kadar birçok konuda devletin kendine ortak ettiği, en azından rol biçtiği bir kurum olarak, 17. yüzyıl boyunca varlığını, güçlü bir şekilde sürdürmeyi başarmıştı.

Esnaf birliklerini yalnızca ekonomik bir örgüt olarak ele almak yanlıştır. Sosyal hayatın eğlence boyutuna baktığımızda, esnaf loncalarının burada da görev yaptıklarını görürüz. Katıldıkları çeşitli törenler, eğlenceler ve şenlikler bu icraatlarına örnektir. Başkent İstanbul'da çeşitli vesilelerle törenler, kutlamalar, düğünler, eğlenceler düzenlenirdi. Bir padişahın veya şehzadenin düğün, hatta sünnet⁹¹ törenlerinde, bir sefer öncesinde ve zafer sonrasında veya bayramlar, cülus günleri gibi özel zamanlarda şenlikler düzenlenirdi. Kaynaklarda esnaf loncalarının bu şenliklere katıldıklarına dair geniş bilgiler vardır.

Şehzadelerin sünnet törenleri günlerce sürerdi. Gelibolulu Mustafa Ali, Kanunî'nin şehzadelerinin sünnet düğünlerinde yapılan törenlere esnafın katıldığını ve temsilcilerin sıra ile sanatlarını taklidi olarak icra edip geçtiklerini, hediyelerini sunduklarını ve padişahın ihsanına kavuştuklarını anlatır. Gelibolulu, değirmenci ve fırıncı esnafı için "geldiler, unları öğüderek, bir taraftan poğaçaya pişürerek" geçtiler ifadelerini kullanarak töreni şiirsel bir dille aktarır.⁹²

III. Murad'ın oğlu şehzade Mehmed'in görkemli sünnet düğünü 55 gün 55 gece sürmüş, şenliklere katılan esnaf, bütün maharetini sergileme fırsatını bulmuştu. Özellikle kuyumcular, cevahirler, kehribar tüccarları ve diğerleri altın ve mücevherlerle süslenmişlerdi. Hepsi güzel giyinmiş, padişahın önünden geçerken sanatlarının en güzel örneklerini sergilemişlerdi, padişah da onlara 2000, 3000 asper armağan vermişti.⁹³

27 Mayıs 1657'de Girit seferi vesilesiyle, IV. Mehmed'in huzurunda yapılan törende, esnaf loncalarının geçişi şöyle gerçekleşti: Geçit resminin başında subaşı, kalabalık içerisinde yol açarak ilerledi, onu sabanlarıyla çiftçiler izledi. Her ne kadar lonca oluşturmaları da çiftçilik, mesleklerin başı sayıldığından alayın başında yürüdüler. Sonra aydınlatmayla ilgili lonca mensupları, ellerinde meşalelerle at üstünde geçti. Onları ekmeççiler loncası davul ve zurnalar eşliğinde izledi. Yanlarında dört kişinin taşıdığı, çeşitli

has beyaz ekmeklerle, çörek ve simitlerle dolu büyük bir sini vardı. Ermeni ekmekçi ustaları sultanı selamlayıp ona ekmek sundular.⁹⁴

1675'te Edirne'de yapılan IV. Mehmed'in şehzadeleri Mustafa (II) ve Ahmed'in (III) sünnet törenleri, 15 gün sürmüştü. Esnaf birlikleri, hünerlerini sergileyerek tören geçişini gerçekleştirmişlerdi.⁹⁵ Hezarfen Hüseyin Efendi, esnafın tören esnasındaki yürüyüşleri ve takdim ettikleri hediyeleri ayrıntılı olarak şöyle aktarır:

Vezirlerin ve ulemanın hediyeleri verildikten sonra önce ekmekçi, çörekçi, değirmenci taifesi ve deve üzerinde bir oğlan, elinde Mushaf-ı Şerifi okuyarak geçtiler. Bu esnada araba üzerinde un öğüten bir değirmen ve yine araba üzerinde ateşi yanan fırınlar olduğu halde çörek ve ekmek pişirerek Otağ-ı Hümayunun önüne gelip dua ederek hediyelerini takdim ettiler.⁹⁶

Esnafın törenler esnasındaki geçişleri belli bir düzen ve disiplin içinde yapıldı. Her esnaf grubu kendisi için tespit edilmiş, bir nevi protokol sırasına göre hareket eder ve meslekleri ile ilgili ürünlerini sergilerdi.⁹⁷ Eremya Çelebi Kömürciyan bu törenlerden birinde ekmekçi esnafının geçişini şu şekilde tasvir eder:

Bunların (Meşalecilerin) arkasında büyük bir sini üzerine konulmuş olan ve dörder kişinin taşıdığı ekmek, çörek, simit ve fırınlarda pişirilen diğer beyaz ve has ekmek neveleri getirildi. Ermeni milletine mensup ve uzun borularla davullar çalarak geçen bütün ekmekçi ustaları, zırh ve silah kuşanmış atlara binmiş oldukları halde, alay köşkünde tahtta oturup olayı seyreden padişahın önünde durdular, padişaha dua ettiler ve has ekmeği takdim eylediler.⁹⁸

Osmanlı esnafının askeri görevi de vardı; ordunun, çeşitli ülkelere yapacağı seferlere, esnaf loncalarının katılmaları kanun ge-

reğiydi. *Orducu* adı verilen bu esnaf, ordunun ihtiyacına göre tespit edilirdi. Seferin uzaklığı, asker sayısı, coğrafi şartlar, iklim, tarımsal durum bu tespitte rol oynardı.

Sefer esnasındaki çeşitli ihtiyaçların karşılanması amacıyla, İstanbul'daki mîrî imalathanelerinden dikimevi, saraçhane, haymehane gibi yerlerin ustaları ordu ile birlikte sefere çağrılırdı. Çağrılan ustalar ihtiyacı karşılayamadığı zaman, Dîvân-ı Hümâyûn kararıyla serbest esnaftan gerekli sayıda kişi katılırdı.⁹⁹ Nalbanttan bozacıya, sarraçtan ekmekçiye, bakkaldan berbere kadar çeşitli mesleklerden görevliler, sefer boyunca orduyla birlikte bulunurlardı. Arşivlerde bu konuya dair bir hayli belge mevcuttur. Halep kadısına yazılan 1560 tarihli bir hükümde, Vezir Mehmed Paşa komutasındaki ordu için orducu esnafı lazım olduğu bildirilerek, esnaftan çeşitli mesleklere mensup kişiler (üç nefer ekmekçi, iki nefer bakkal, iki nefer kassab, vs.) gönderilmesi istenmişti.¹⁰⁰ Ordunun talebi yalnızca seferle sınırlı değildi, padişah bir yerde kışlayacağı ve İstanbul'a döneceği sırada da, yol boyunca kendisine refakat ederek ihtiyaçlarını karşılayacak ustalar çağrılmaktaydı.¹⁰¹

Orducu esnafının seçimi, ortaklaşa bir çalışma ile gerçekleştirildi. Sayıları Dîvân-ı Hümâyûnda kararlaştırıldıktan sonra kadılar ve lonca ihtiyar heyetleri seçimi yaparlardı. Sefer donanımları temin edilen orducu esnafının ailelerinin bakımını, sefer boyunca lonca orta sandığı karşılardı. Ordulara verilen ücret yine lonca tarafından karşılanır ve bu miktar şer-i mahkemede esnaf kethüdası, yiğitbaşısı, usta ve şahitler huzurunda tescil olunurdu.¹⁰²

Bazı araştırmacılar, orducu esnafının genellikle İstanbul'dan seçildiğini, sefer sırasında ilk büyük konak yerinin Edirne olduğunu, eksik görülürse bu civarlardan tamamlandığını belirtmektedirler.¹⁰³ Ancak orducu esnafının, yalnızca İstanbul ve Edirne civarından seçilmesi söz konusu değildi. Arşiv belgelerinden, sefer güzergâhındaki başka yerleşim yerlerinden de orducu seçildiği anlaşılmaktadır. Halep kadısına gönderilen fermanda, ordu-

cu talebinde bulunulduğunu belirtmiştik. İhtiyaç halinde seferin yapıldığı güzergâhtaki kadılardan bu yönde tedbir almaları istenmekteydi.¹⁰⁴ Gerek Anadolu gerekse Rumeli güzergâhındaki şehir ve kasaba esnafının, ihtiyaca cevap vermek üzere orduya katılma işlemine *sürsat* deniyordu.¹⁰⁵

Orducu esnafının sefer sırasındaki hareketleri belli bir disiplin ve düzen içinde olurdu ve bir nevi protokol uygulanırdı. Ekmekçi esnafı, önemine binaen, protokolün ön sıralarında yer alırdı. Sefer çıkılmadan bir yıl kadar önce, ordunun takip edeceği yol, konaklayacağı yerler / menziller, kısa bir müddet için mola vereceği noktalar / oturaklar tayin edilir¹⁰⁶ ve bu konaklarda ordunun yiyecek ve yem olarak sarf edeceği zahire miktarları tespit edilirdi.¹⁰⁷ Bu doğrultuda sefer güzergâhındaki kazaların kadılarına emir gönderilirdi.¹⁰⁸ Kazalar kendilerinden istenen miktar kadar malı vermekle mükellefti. Arşivlerde bu konuya dair çeşitli belgeler mevcuttur. 1027/1618 tarihli bir belgede, Kefe taraflarında bulunan gemilerdeki askerler için 500 kantar¹⁰⁹ peksimet tedarik edildiği dile getirilmiştir.¹¹⁰

Topkapı Sarayı Arşivindeki bir belgede, Gelibolu ve Selanik taraflarındaki orduya toplam 90.000 kantar peksimet temin edilmesi amacıyla buğday toplanacağı, orada kışlanmasa bile peksimetin, donanmanın ihtiyacı için kullanılacağı, dolayısıyla bu konuda herhangi bir ihmalin olmaması gerektiği vurgulanmış ve ilgililer uyarılmıştı.¹¹¹ Bir diğer belgede, Malatya, Birecik, Bünyan, Diyarbakır, Şam, Halep, Erzurum vilayetlerinde seferdeki ordu için toplam 82.972 kantar peksimet imal edildiği yer almaktadır.¹¹² Mal tedariki yapılırken seferde kullanılan hayvanların ihtiyaçları da göz önünde bulundurulurdu.¹¹³ Ordunun sefer ihtiyaçları en az üç aylık hesaplanırdı,¹¹⁴ çünkü seferin uzun sürmesi durumunda zahire sıkıntısı kaçınılmazdı. Kanuni döneminde Malta muhasarası öncesinde, Ege ve Akdeniz sahillerindeki kadılara ve sancakbeylerine gönderilen hükümlerde, külliyetli miktarda erzak depolamaları emri verilmişti, fakat gerek asker sayısının fazlalığı (36.000 kişi), gerekse muhasaranın uzaması sebebiyle büyük sıkıntı yaşanmıştı.¹¹⁵

Seferin yapılacağı istikametteki kaza kadısı, halktan teslim aldığı malı daha önce tespit ettiği menzillere ulaştırmak mecburiyetindeydi.¹¹⁶ Bu mallar ekmek, un, buğday, arpa, bal, yağ, saman, odun, peksimet, vs.den meydana gelirdi¹¹⁷ ve aynı olarak verilmesi gerekirdi. Sürsat zahiresi adı verilen zahire nüzul eminine teslim edilirdi.¹¹⁸ Orduya aynı olarak verilen malın bedeli, devlet tarafından ödenirdi,¹¹⁹ mal sahibine ödenen bu paraya *bedeleyn-i nüzul*¹²⁰ veya *sürsat akçesi*¹²¹ denirdi. Askeri yolun uzağındaki kazalar ise borçlarını nakden eda ederlerdi.¹²²

Orduya temin edilen erzak (et, ekmek, arpa; vs.) ayrı kalemler halinde defterlere kaydedilirdi. Bu kayıtlarda hangi malın kime (berây-ı hazreti şeyhülislâm, berây-ı hazreti vezir-i mükerrem defterdar paşa, berây-ı imâm-ı hazreti hüdevendigâr, berây-ı mirâhûr-i evvel, berây-ı mirâhûr-i sani, berây-ı hüddam-ı ıstabl-ı âmire-i bîrûn, berây-ı serçavuşan-ı dergâh-ı âli, vs.) ve hangi birime (berây-ı ocağ-ı cebeciyân-ı dergâh-ı âli, berây-ı topçuyan-ı dergâh-ı âli, berây-ı ocağ-ı arabacıyan-ı top, vs.) tahsis edildiği yer alırdı.¹²³

İSTANBUL ESNAFI

İstanbul esnafına ilişkin ilk bilgiler, 16. yüzyılın başında II. Bayezid kanunnamesinde yer alır.¹²⁴ Osmanlı devleti, ekonomik düzeni itibarıyla iki grup esnafın doğmasına imkân vermişti; biri ehl-i hiref-i hassa denen, devlet işletmeciliği esasına göre dirlik ve ulufeye bağlı, yani maaşlı esnaf birliğiydi.¹²⁵ Devletin, maaş verdiği memur / işçi statüsündeki bu esnaf grubu üzerindeki denetimi daha güçlüydü. Devlet için iş gören ve Osmanlı sarayının zaruri ihtiyaçlarını sağlamakla görevli bu esnaf grubunda, tab ü alem mehterleri, çadır mehterleri, aşçı, helvaciyân, habbazın, câmeşuyân, hayyatın ile mürekkepçi, kâğıtçı, kuyumcu, çilingirci ve kazancı yer alırdı.¹²⁶ Yaklaşık 45 çeşit sanat icra ederler ve sayıları döneme ve ihtiyaçlara göre değişirdi.¹²⁷ Bu grubun mensupları, acemi oğlanlar ocağından yetişen askerlerdi. Özel teşebbüsü temsil etmedikleri için sivil esnaf loncasına üye değiller-

di. Fakat bu esnaf grubunun da nizama tabi olduğu ve belli bir hiyerarşi içinde çalıştığı unutulmamalıdır. Dolayısıyla bunların da, sivil esnafın çalışma hayatına yön veren otokontrol müessesesi-nin bir benzerine muhatap oldukları kesindir.

İkinci esnaf grubu özel teşebbüse dayanan serbest kuruluşlardı. Devletin bunlar üzerindeki denetimi dolaylıydı ve birinci gruptaki esnafın denetiminden daha gevşekti. Fakat bu, özel esnaf birliklerinin ciddi bir şekilde denetlenmedikleri anlamına gelmemekteydi. Çünkü esnaf birlikleri otokontrol mekanizmasına ilave olarak, yine devlet tarafından oluşturulan aynı bir denetim sistemine tabiydi. Gerek loncanın kendi bünyesinde oluşturduğu, gerek-se ihtisap kurumunun getirdiği denetim ve müeyyide sistemi, bu esnaf grubunu tam anlamıyla kuşatmıştı.

Osmanlı devletinde bir esnaf birliğine üye olmak çok önemliydi. Öyle ki, esnaflık hükümdarı dahi içine alan bir teşkilat olmuştu. Osman Gazi'den itibaren bütün Osmanlı hükümdarları ve hanedan mensupları bir hırfele bağlanmışlar ve çoğu bir sanatı hakkıyla yapabilecek kadar ustalaşmışlardı.¹²⁸ Mant-ran, bu konuda "ne hükümet memuru, ne asker, ne de yargısal – dinsel bir unvan sahibi olmayan her İstanbullu bir esnaf lon-casında yer almak zorundaydı" derken bu özelliğe dikkat çe-ker.¹²⁹

Ekonomik hayatının asli unsurlarından biri olan İstanbul esnafı, her dönemde çeşitlilik göstermişti. Esnaf sayıları ile ilgili olarak zaman zaman yapılan sayımların sonucunda, çeşitli bilgile-re ulaşılmıştı. Esnafın sayısı, üretilen veya satılan mal ve hizmet-lere göre çeşidi, kapasiteleri gibi birçok ayrıntıyı sayım cetvellerin-den çıkarmak mümkündür. Burada önemli bir noktayı hatırlat-mak faydalı olacaktır: İstanbul esnafının sayısı, dükkân ve usta sa-yısı, ihtiyaca göre belirlenmekte ve sınırlandırılmaktaydı. Dükkân açmak ve usta olmak nizama bağlıydı.

İstanbul'un fethinden sonra, 1478 (H. 882) yılında yapılan ev ve dükkân sayımına göre İstanbul'da 3667, Galata'da 260 adet

dükkân mevcuttu.¹³⁰ Bu sayının, bütün İstanbul için geçerli olduğu şüphelidir, çünkü bu tür sayımların amacı genellikle vergi salma ve toplamaktır. Oysa Fatih'ten itibaren ticaret hayatını canlandırmak amacıyla şehre çeşitli meslek erbabının getirildiği ve bunların vergilerden muaf tutulduğu bilinmektedir. Şayet sayım söylendiği gibi, vergi salma ve toplama amacına yönelikse, bu rakamlar bize sağlıklı ipuçları vermekten uzaktır. Buna rağmen, rakamların güvenilirmez olduğunu iddia etmek mümkün değildir. Söz konusu rakamlar en azından İstanbul'un bu dönemdeki nüfusu-na oranlandığında önemli bir fikir verebilir.

Fatih döneminden sonra, İstanbul'un nüfus artışına paralel olarak esnaf ve sanatkâr sayısındaki artış da devam etmişti. II. Bayezid, 1484'te Boğdan seferinden sonra bir kısım Eflâğı Silivri-kapı'ya yerleştirmişti. Bunlardan bazılarının zanaatkâr olduğu kesindir. Yavuz Sultan Selim, Çaldıran savaşıdan sonra, çoğu seramik ustalarından oluşan kalabalık bir grubu İstanbul'a sürgün etmişti,¹³¹ yine Mısır'ın fethinden sonra padişah, Memluk yönetiminin bir takım yüksek görevlilerini, din ve hukuk ulemasını, ayrıca mimar, taşçı, demirci, dülgere, kılıççı ve ipek bükücü gibi ustaları başkente göndermişti.¹³² Şehre sanatkârlar getirme uygulaması Kanuni döneminde de devam etmişti.¹³³

17. yüzyılda İstanbul esnafına dair bilgiler veren kaynakların neredeyse tamamı, Evliya Çelebi'nin rakamlarını referans gösterir. Evliya Çelebi, o dönem Eyüp, Galata ve Üsküdar ile birlikte dört kadığa ayrılan İstanbul'da, 57 esnaf grubunun bulunduğunu ve bunların 1100 loncada toplandığını yazar.¹³⁴ Mantran, Evliya Çelebi'nin rakamlarını son derece güvenilir bulmakta ve 57 esnaf grubunun 1109 loncada örgütlendiğini söylemektedir.¹³⁵

1637'de IV. Murad'ın emriyle yapılan bina ve nüfus sayımı¹³⁶ sonunda, gıda sektöründe çalışan esnaf ekmekçiler, tuzcular, çörekçiler, börekçiler, gevrekçiler, kurabiyeciler, gözlemeciler, değirmen-ciler, uncular, un elekçileri, kalburcular, buğday çalkalayıcılar vs. biçiminde sıralanmaktaydı.¹³⁷

Görüldüğü gibi, çoğu aynı meslek grubundan sayılabilecek türden işlerin, ayrı meslekler olarak gösterilmesi sonucunda, esnaf grubunun sayısı 57'ye, lonca sayısı 1100'e çıkmıştır. Yine Evliya Çelebi'nin, seyahatnamesinde hırsızlar, yankesiciler, münecimler, falcılar, deyyüslar, celladlar¹³⁸ gibi çeşitli grupları da esnaf olarak tanımladığı göz önünde bulundurulduğunda, lonca sayısının abartılmadığı anlaşılabılır. Ayrıca, 17. yüzyılın ortalarında, sadece İstanbul sur içindeki dükkân sayısının 32.150 olduğu¹³⁹ hatırlanırsa, lonca sayısı daha mantıklı görünür.

ESNAF NİZAMI

Narh

Başta ekmek, buğday, un gibi temel ihtiyaç maddelerine resmi makamlarca konan narh, bir mala uygulanan azami fiyatı.¹⁴⁰ Osmanlı'nın ilk dönemlerinden beri başvurulmuş narh uygulaması aslında, "ekonomik ve sosyal bir tedbir olarak fiyatların denetim altında tutulması"¹⁴¹ amacına yöneliktir. Devlet, fiyatların kanuna aykırı şekilde artmasını engelleyerek, maddi imkânları sınırlı olan halkı koruyabiliyordu.¹⁴² Kanunnamelerde narha riayet etmeyenlerin, eksik ve hatalı mal satanların cezalandırılacaklarına dair hükümler vardı.¹⁴³ Başka bir sebep de, haksız rekabetin önüne geçmektir. Narh için idari makamlara başvuran yalnız tüketici zümresi değildi. Lonca da bazen hammadde ve mamullere narh uygulamasını talep ederdi.¹⁴⁴ Bu talebin sebebi, çoğunlukla hammadde fiyatları yükselirken, kâr oranının düşmesiydi.¹⁴⁵ Lonca, rekabeti önlemek suretiyle esnafı korumuş ve kâr oranlarındaki azalmayı telafi etmiş olurdu. Ancak bütün bunların mümkün olabilmesi için öncelikle müracaatlarının kabul edilmesi gerekirdi.

Narh tespiti, malın kalitesine göre yapıldı. Malın kalitesi farklı olduğunda, fiyatı değişirdi. Dolayısıyla narh verilmesi, malın kalitesini düşüren bir unsur değil, taraflar riayet ettikleri sürece, kaliteyi belli bir düzeyde tutan bir uygulamaydı. Mesela, 17. yüzyılın sonlarında Bolu'da helvanın okkası 20 akçe iken Çolak Şaban

Ustanın çok kaliteli olan cevizli helvasına 24 akçe narh konmuştu. Diğer helvalara 24 akçe narh verildiği zaman ise Şaban Ustanın helvasına 28 akçe narh verilmişti.⁴⁶ Böylece tüketicinin, kendi ekonomik imkânları dahilinde alışveriş yapması kolaylaşmıştı.

Narh tespiti ve uygulaması devletin çok önem verdiği bir meseleydi. Narh fiyatlarının tespiti kadının huzurunda, ilgili esnafın idarecileri ve muhtesib nezaretinde yapılırdı.⁴⁷ Çok sık olmakla birlikte narhı, muhtesibin kendi başına tespit ettiği de görülürdü,⁴⁸ çünkü muhtesib piyasadan her an haberdardı. Narhın yeniden tespitine ihtiyaç duyulup duyulmadığını kendi gözlemlerine göre kararlaştırabilirdi. Esas olan, narhı bir heyetin tespit etmesiydi.⁴⁹ Taşradaki tespit ise kaza kadısının başkanlığında esnaf temsilcileri, esnaf ve ayanın katılımıyla yapılırdı.⁵⁰ Dikkat edilmesi gereken hususlardan biri de halkın ekonomik durumuydu, narh verilirken halkın alım gücü gözëttilirdi. Özellikle en önemli temel gıda olan ekmekte artış oranının her zaman düşük tutulması bu anlayışın sonucuydu.

Narhın yeniden tespiti çeşitli şartlara bağlıydı. Savaş, kıtlık, çekirge istilası, sel, ablukalar, şiddetli kışlar gibi olaylar piyasadan malın çekilmesine, dolayısıyla fiyat artışlarına yol açabiliyordu. Para tağışı de fiyatların yeniden tespit edilmesini gerektirebiliyordu.

Savaş sırasında ürünün büyük bölümünün orduya ayrılması, kıtlık yıllarında olduğu gibi halka intikal eden gıda malzemesinin azalmasına yol açmakta ve arz talep dengesi bozulmaktaydı.⁵¹ Ablukalar deniz trafiğini engellediğinden, deniz yolu ile zahire sevkiyatını aksatmaktaydı. Böyle durumlarda deniz taşımacılığına göre çok pahalı olan karayolu ile zahire getirmek mecburiyeti doğduğundan, malın fiyatı artmaktaydı.

Çekirge istilası ve sel, ürünün azalmasına yol açan ciddi olaylardı. Bu dönemlerde kıtlık yaşanabiliyordu. Şiddetli geçen kışın ardından, yeterli ürün alınamadığında çekilen hububat sıkıntısının yanında, kış aylarında mal sevkiyatı güçleşmekteydi. Büyük depremle de benzer sonuçlar doğduğundan, böyle durumlarda

piyasada mal bulmak son derece zordu. Nihayet para ayarının bozulması da, fiyatlara doğrudan etki ediyor, başta temel ihtiyaçlar olmak üzere, narha tabi diğer malların fiyatlarının yeniden tespiti mecburi bir hal alıyordu.

Fiyat tespiti sırasında, artış oranları bir takım ölçülere göre tayin edilir, ilk etapta *çâşnî* tutulurdu. Yani hammadde halinden, nihai mal oluncaya kadar geçen aşamalardaki maliyet hesaplanır ve belli bir kâr eklenerek fiyat tespit edilirdi. Ortalama kâr, işin özelliğine göre genellikle % 10 – 20 arasında değişirdi.¹⁵² Ekmek, et, gibi temel gıda maddelerinin fiyatları mümkün olduğunca sabit tutulur veya kâr oranı % 10'u aşamazdı.¹⁵³ Narh verilirken, toptancı ve perakendeci fiyatları ayrı ayrı tespit edilirdi. Narh defterlerinde toptancı için *getürücü*, perakendeci için *mukim* veya *oturakçı* tabirleri kullanılırdı.¹⁵⁴

İstanbul'da fiyatlar tespit edildikten sonra, Bilâd-ı Selâse kadılarına (Üsküdar, Eyüp, Galata) bildirilir, onlar da kendi kadılıkları dahilindeki mahkemelere bu listelerden yollarlardı. Yeni fiyatlar çarşı pazarda, münadiler aracılığıyla halka ve esnafa ilan edilirdi. Ayrıca narh listeleri, Başmuhasebeye de kaydedilirdi.¹⁵⁵

Görevliler ve Denetimin Şekli

Osmanlı devletinde esnafın, loncalar bünyesinde bir araya gelmesi ve örgütlenmesi onların gücünü attıran bir etkeni. Esnafın denetimdeki rolü buna örnekti. Denetim, malın kalitesine, fiyattına, çalışma şartlarına, esnaf nizamına riayet gibi alanları kapsamaktaydı.

Esnaf loncaları, belli zamanlarda kontroller yapmak suretiyle malın kalitesini yüksek tutmaya çalışır, devlet denetimi dışında üyelerini teftiş ederek fiyat artışını ve haksız rekabeti önlerlerdi.¹⁵⁶ Lonca bu işi, yiğitbaşı aracılığı ile yürütürdü. Yiğitbaşı, herhangi bir uygunsuzluk gördüğünde esnafı lonca yönetimine şikâyet ederek cezalandırılmasını sağlardı.¹⁵⁷

Esnafın denetimi aslında son derece kolaydı, çünkü Osmanlı esnaf örgütlenmesi gayet düzenliydi. Bizans devletinde ol-

duğu gibi, her sanat ve ticaret erbabı kendine tahsis edilmiş çarşıların belli sokaklarında faaliyet gösterirdi.¹⁵⁸ Çarşıdaki dükkânların çoğu, hatta bazen çarşının tamamı vakıf malıydı.¹⁵⁹ Esnaf kendine tahsis edilen alan dışında çalışamazdı. Mesela, Pembeciler, yemenciler, çizmeciler, çilingirler, kavukçular, başmakçılar, semerciler, kalaycılar, kuyumcular, tarakçılar, kürkçüler, helvacılar, peynirciler, vs. aynı mekânlarda faaliyet göstermekte iken; ekmekçi, börekçi, aşçı, kahveci, bozacı gibi daha çok gıda maddesi satan esnafın daha rahat hareket ettikleri, bir araya sıkışıp kalmadıkları görülmekteydi.¹⁶⁰

Bir esnaf veya esnaf grubu başka bir esnaf birliğinin faaliyet alanında teşkilatlanma girişiminde bulunursa, o alanda tekel hakkına sahip esnaf birliği, ilgili kadılığa veya doğrudan Divân-ı Hümayûna başvurarak, tekellerine müdahale eden esnaf grubunun faaliyetten men edilmesini isteyebilirdi. Duruma göre, söz konusu esnaf grubunun faaliyetleri durdurulur,¹⁶¹ böylece faaliyet alanlarının belirgin bir şekilde birbirinden ayrılması sağlanmış olurdu. Cadde veya sokak adlarından, buralarda hangi ticaretin yapıldığı anlaşılabilirdi; Terziler, Kavaflar, Kalpakçılar, Bezciler, Halıaçlar, Pabuçcular, Mücellitler gibi.¹⁶²

Burada bir noktaya dikkat çekmek gerekir. Şehrin ticaret ve sanat kesiminde kendini gösteren bu meslek grupları ve daha başka gruplar bütünüyle Osmanlı mahallesine yansımamıştı. Bir mahallede yalnızca, boyacı, ekmekçi, paşmakçı, berber, eskici, kalaycı¹⁶³ gibi meslek erbabı faaliyet icra etmekteydi. Bu sebeple mahalle, diğer ihtiyaçlarını şehirdeki esnaftan temin etmek durumundaydı. Değininilmesi gereken bir başka konu ise aynı dinden olanların aynı mahallelerde ikamet etmesiydi.¹⁶⁴

Esnaf üzerindeki denetim öyle sıkıydı ki, hiçbir dükkân sahibi, kendi uzmanlık alanı dışında bir malı satamaz, vitrininde dahi sergileyemezdi.¹⁶⁵ Yine vergi mükellefi olmayan, dükkân açma veya bir malı satma iznine sahip olmayanların ticari faaliyeti yasağı. Böylece ihtiyaç fazlası dükkân açılması engellenirdi.¹⁶⁶

Galata kadısına yazılan 1617 tarihli bir hükmünde, berberlerin şikâyeti dile getirilerek, ayak berberlerinin, hakları olmadığı halde berber dükkânlarının yanında mesleklerini icra ettikleri, birbirlerinin çıraqlarını ayarttıkları; ayak berberlerinin vergilerini ödemedikleri, berber esnafına zarar verdikleri belirtilmiş ve bu durumun engellenmesi istenmişti.¹⁶⁷

Yine I. Ahmed döneminde, kayıtlı mumcu olmadıkları halde, taşradan getirdikleri ve İstanbul'dan aldıkları mum yağıyla evlerinde mum imal ederek, buldukları dükkânlarda satan ve mumcu esnafına zarar veren kişilerin, faaliyetlerinin engellenmesi için İstanbul kadısına talimat verilmişti.¹⁶⁸ Bazen asker gruplarının, dükkân açmaları yasak olduğu halde bir işyeri açıp ticaret yaptıkları görülebilmekteydi. Edirne'de bulunan ehl-i sefer asker taifesinin pazarcılık ve bakkallık yaptıkları ve narha riayet etmedikleri, daha önce ikaz edildikleri halde işlerine devam ettikleri bildirilerek Edirne kadısından söz konusu faaliyetlerin mutlaka durdurulması istenmişti.¹⁶⁹ Yine 1617-1618'de yeniçeriler doğu cephesine düzenlenen sefere katılmayı reddetmişlerdi, çünkü çoğu kasaplık, fırıncılık ve pazarcılıkla meşguldü.¹⁷⁰

Galata kadısına yazılan 1646 tarihli bir hükmünde ise mumcu esnafının şikâyetlerine yer verilerek, kayıtlı mumcu olmayanların faaliyetlerinin durdurulması istenmişti.¹⁷¹ Bütün uyarılara, yasaklamalara ve müeyyidelere rağmen, bu tür nizama aykırı işlerin önüne geçilemediği ve hemen her dönemde benzer usulsüzlüklerin meydana geldiği görülmektedir.

Nizama aykırılık konusunda en sık karşılaşılan durum, esnafın kendi yetkisinde olmayan bir malı üretmesi ve satmasıydı. Osmanlı esnaf nizamına göre, esnafın üretip satabileceği mallar tespit edilmişti. Mesela, bir ekmek fırının börek imal etmesi yasaktı, aynı şekilde bir börekçinin ekmek çıkarması da nizama aykırıydı. Bu tür örnekleri çoğaltmak mümkündür. Fakat nizama aykırı faaliyet gösteren esnaf her zaman olmuştur, hemen hemen her dönemde ihlaller olduğunu gösteren çok sayıda belge vardır.

Mesela İstanbul kadısına yazılan 1595 tarihli bir hükümde, ekmekçi esnafının şikâyetleri dile getirilerek, börekçi esnafının ekmek imal ettiği ifade edilmiş ve bunun önlenmesi istenmişti.⁷² 1116 / 1704-1705 tarihli başka bir belgede aynı ihlalin yaşandığı ve börekçi esnafının nizama aykırı olarak ikişerli ve dörderli ekmek imal ettiği şikâyet konusu edilmişti.⁷³

Usulsüzlükler ve Cezalar

Narh tespiti ve uygulanmasında esas olan, tüketicilerin korunmasının yanında esnafın da haklarının gözetilmesiydi; fakat buna rağmen esnafa “narha aykırı davranışlar en sık görülen ihtilafların başında” gelirdi.⁷⁴ Esnafın en çok başvurduğu usulsüzlüklerden biri, malın kalitesini ve gramajını düşürerek maliyetini azaltmaya çalışmaktı. Bunun sebepleri, para ayarının bozulduğu “enflasyon devirlerinde”⁷⁵ fiyatlarda görülen istikrarsızlık ve esnafa tanınan düşük kâr oranlarıydı. Bazen sadrazamların narh uygulamasıyla ilgili görüş ve düşünceleri de benzer sonuçlar doğurmaktaydı. Mesela Köprülüzâde Fazıl Mustafa Paşa, narh tespiti ile esnafın zorlanmasını uygun bulmadığından, onun sadrazamlığında fiyatlar serbest bırakılmış, daha sonra “*zabt u rabt*”⁷⁶ altına alınmasında güçlük çekilmişti. Esnafın aşırı kâr hırsı, narha riayetsizliği doğurmuştu.

İstanbul kadısı, esnafı denetleme görevini, doğrudan yerine getirebildiği gibi muhtesibe de yaptırabilirdi, ancak sorumluluğun önemli kısmı kadıya aitti. Kadı görevini yaparken bazen esnaktan rüşvet almak gibi yolsuzluklara bulaşmaktaydı. Görevini kötüye kullanan kadılar, sürgün ve görevden uzaklaştırılma dahil, çeşitli cezalara çarptırılırlardı.⁷⁷

Pratikte denetim yapan en önemli kurum olan muhtesiblik, bu görevi üstlenenlerin kişisel tavır ve davranışlarından doğrudan etkilenebiliyordu. Zaman zaman muhtesib, asli görevlerini aksatmakta ve düzeni bozan kişi durumuna düşmekteydi; görevini yaparken denetimi yeterince ciddiye almaması veya görevini kötüye

kullanması, rüşvet alması gibi durumlar görülebiliyordu. Muhtesibin *ehl-i bazar alayı* ile ortak hareket ederek¹⁷⁸ esnafın hatalı mal üretmesine, satmasına ve narha riayetsizliklerine göz yumması veya esnafa baskı yapması sıkça görülen kanunsuz işlerdendi. Esnaf tahrir defterlerinde koloğlanları ve muhtesiblerin yolsuzlukları açıkça dile getirilmişti. Bir defterde “... birkaç seneden berü kuloğlanları ehl-i sükdan mîrî rûsûmu, defter mücebince almağa kanâat etmeyüp ziyâde taaddi eylediklerinden mâadâ muhtesib ağaları dâhi mugayir-i defter ve kadime muhalif ehl-i sükdan seğa amedi ve aydiyye ve ramazâniyye ve haftalık ve aylık ve müsâmaha ve hamlık namına ziyâde akçelerin alup...” ifadesiyle görevlilerin yolsuzlukları vurgulanmıştı. Aynı defterde esnafın, “muğayir-i defter kat’a bir akçe ve bir habbe alınmaya” denilerek aksi takdirde ilgilerinin şiddetli cezalara çarptırılacakları dile getirilmişti.¹⁷⁹

1689 (H. 1100) tarihli bir vesikadan anlaşıldığına göre, Dikilitaş’ta has eknek çıkaran fırın sahiplerine, muhtesib ve diğer bazı kimseler haksız yere müdahalede bulmuşlardı. Bunların bir daha adı geçen fırına müdahale etmemeleri ve kadının buna dikkat etmesi gerektiği, bir hükümle bildirilmişti.¹⁸⁰ Çoğu zaman hükümet, uyarı ile yetinmeyip istismarları ciddi bir şekilde cezalandırmıştı, hatta görevini kötüye kullanan muhtesibin derhal görevinden uzaklaştırıldığı olmuştu.¹⁸¹

Bir başka uygulama, esnafa eziyet eden, görevini kötüye kullanan esnaf temsilcileriyle ilgili olandır. Bir arşiv kaydında Galata çörekçi ve somuncuları, kethüdalarnın kendilerinden haksız yere para aldığını ve zulmettiğini beyan ederek şikâyetçi olmuşlar ve Kethüda Mehmed’in azledilmesini talep etmişlerdi. Belgeden anlaşıldığına göre, kethüda azledilmiş ve yerine yenisi atanmıştı.¹⁸²

Denetim yapanların esnafa haksızlık etmek, rüşvet almak,¹⁸³ görevini ciddiye almamak suretiyle yetkilerini kötüye kullanmaları, esnafın nizama aykırı davranmasına yol açıyordu. Ancak esnafı kontrol eden yalnızca muhtesib değildi. Loncalar da üyelerini denetleme, hatta cezalandırma yetkisine sahipti.¹⁸⁴ Esnaf

cemiyetleri ve ihtiyar heyetleri kanuna, talimatname ve usule aykırı bir hal gördüklerinde, esnafı *yolsuz* sayarlar, yani bir müddet ticaretten men ederlerdi.¹⁸⁵ Bazen suçuna göre esnaf falakaya yatırılır veya azarlanmakla yetinilirdi. Hapis cezası gerektiren bir suç işleyen esnaf, lonca dahilinde cezalandırılarak hapsedilir, ancak hırsız ve katillerin bulunduğu hapishanelere gönderilmezdi. Bunun sebebi esnafın şeref ve haysiyetini korumak ve ahlâkının bozulmasını engellemektir.¹⁸⁶ Böylelikle devlet, esnafa ve esnafılığa verdiği önemi göstermiş olmaktadır.

FIRINLAR, FIRINCI ESNAFI VE DEĞİRMENLER

FIRINLAR

Fırınların (ekmek pişirme ocaklarının) inşasında, genellikle şamot veya ateş tuğlası adı verilen taşlar kullanılırdı. Odun ateşi ile ısıtılan bu fırınlar kubbeli ve bacalı yapılarıydı.¹ *Elleme* adı verilen ve gürgen ağacından kesilen odunlar genellikle Karasu ve Kocaeli taraflarından getirilirdi.²

İstanbul fırıncı esnafı, öncelikle imalathanesinde ekmek pişirme ocağını; sonra fiziki şartlarına bağlı olarak at değirmenini inşa ederdi. Böylelikle ekmek imalatına uygun altyapı hazır hale gelmiş olurdu. Değirmen inşasına uygun olmayan fırınlar, unu kendilerine tahsis edilen değirmenlerden veya kapandan temin ederler, ayrıca gerekli tuzu, suyu, mayayı tedarik ederek ekmek çıkarabilecek hale gelmiş olurlardı.

Osmanlı devletinde ekmek piyasasında faaliyet gösteren fırınlar, Saray fırınları, ordu fırınları, imaret fırınları, konsolosluk fırınları ve halk fırınları olarak çeşitli bölümlere ayrılmışlardı.

Saray Fırınları

Saraylardaki fırınlar, fiziki bakımdan yapıya dahildir. Osmanlı saray fırınlarının işleyişini anlayabilmek için, sarayı ve Kılar-ı Âmire ile Matbah-ı Âmireyi gözden geçirmek gerekir. Bu fırınların işleyişi bazı bakımlardan Kılar-ı Âmireyi, bazı bakımlardan da Matbah-ı Âmireyi ilgilendirir.

17. yüzyılda Osmanlı saraylarının en önemlisi şüphesiz Topkapı Sarayı idi. 16. yüzyılın ikinci yarısından başlayarak, sarayda padişah, harem, içoğlanları ve harem ağalarından meydana gelen Enderûn halkı yaşırdı. Sarayın çevresinde, bîrûn halkı; bostancılar, çavuşlar, ahır personeli ve diğerleri bulunurdu.³

Kilar-ı Âmire kısmı saraya alınan malların toplandığı yerdi. Padişahın ve saray mutfağından beslenen diğer kişilerin ihtiyaçları için alınan mallar, ayrıca para ile satın alınan veya hediye olarak gönderilen çeşitli mal ve eşya Kilar-ı Âmireye konulurdu.⁴ Bu bölümün başındaki görevliye *kilercibaşı* denirdi. Kilercibaşı, saray fırınlarında ve mutfaklarında çalışan görevlilerin atama ve azillerinden sorumluydu⁵ (has fırın, harci fırın hademeleri, ekmekçiler, simitçiler, vs.) ve amirlerden biriydi. Kilerin, saray mutfakları ve fırınlarıyla ilişkisi, buralara malzeme sağlamasıydı.

Matbah-ı Âmirede, sarayın yemekleri pişerdi. Padişahın yemeğinin piştiği mutfak olan kuşhane matbahı (matbah-ı has) ayrıydı. Padişahın yemeklerinin pişirildiği tek kişilik küçük tencerelere kuşhane denilirdi. Bu tip tencereler için hâlâ bu isim kullanılmaktadır.⁶ Valide sultan, şehzadeler ve harem halkından ileri gelenlerin yemekleri de has mutfakta hazırlanırdı.⁷ Padişah ile birlikte Harem-i Hümayûnun ekmek, et, yemiş, tatlı, şerbet gibi yiyecek ve içeceklerini kiler koğuşu içoğlanları hazırlar ve muhafaza ederlerdi.⁸ Pazarıcıbaşı saray mutfağına gereken zahireyi temin etmekle görevliydi, malzemeyi adamları vasıtasıyla satın alırdı.⁹

Saray mutfağında Fatih döneminden itibaren kalabalık bir görevli sınıfı faaliyet göstermiş, 16. yüzyıl sonları ile 17. yüzyılda görevliler daha da artmıştı. III. Murad döneminde Topkapı Sarayı mutfaklarında çalışan 1117 aşçı ve yardımcıları ve günde 2-3 akçe yevmiye almaktaydı.¹⁰ I. Ahmed döneminde Matbah-ı Âmire ve kiler görevlileri 1129 kişiyi bulmuştu.¹¹ Saray mutfağı görevlilerinin başlıcaları aşçılar, aşçıbaşılar, mutfak ustaları, kalfalar, ekmekçiler, ekmekçibaşı, turşucu, vs. idi.¹² Görevlilerin bu denli kalabalık olması, mutfaktan yemek yiyen kişi sayısından ileri geliyordu.¹³

15. yüzyıl sonlarında (1490) Topkapı Sarayına, 16.356 adet koyun, 410 ton un ve 200 tona yakın pirinç alınmıştı. Bu tarihte saray mutfaklarının 3000 kişiyi beslediği hesap edilmektedir. Bu hesapta bir kişinin günde ortalama 380 gr. et, aynı miktarda un – 500 gramlık bir yassı ekmeğin karşılığı idi – ve 185 gram pirinç tükettiği

varsayılmıştır.¹⁴ Kanuni döneminde Topkapı Sarayı mutfağında, her gün hizmetkârlar, yeniçeri muhafızlar, divan üyesi vezirler ve maiyetleri, padişah ve ailesi olmak üzere yaklaşık 1500–2000 kişiye, bayramlarda ise bunun iki–üç katı kişiye yemek verilmekteydi.¹⁵

1573 tarihli muhasebe kayıtlarından, yukarıdaki hesaplama şekliyle saraydan beslenen insan sayısının 8000 olduğu tespit edilmiştir. Bu tarihte saray için 34.887 adet koyun, 1074 ton un ve 370 ton pirinç alınmıştı.¹⁶ Yıllar geçtikçe saray mutfağından beslenen insan sayısı artmış, dolayısıyla harcamalar birkaç misline çıkmıştı.

Saray mutfaklarından beslenenlere bakıldığında çeşitli sosyal sınıflara mensup oldukları görülür. Bunlar, kalabalık kapı-kulu askeri kıtaları, ülkenin dört bir yanından gelmiş medrese talebeleri, imaretlerde karın doyuran düşkünler ve bekârlar ile gerileme devirlerinde düşman istilasından kaçıp gelenler olarak sıralanabilir.¹⁷ Yine çeşitli saray mensupları (valide sultan, kadın efendiler, şehzadeler, dârüssaade ağası vs.) saray mutfağından beslenmektedir.¹⁸ Saray mutfağından elçilere de yemek verilmekte, bütün bunların kayıtları tutulmaktaydı.¹⁹ Saray mutfaklarından beslenenlerin sayısı fazla olunca, burada çalışan sayısının dolayısıyla harcamaların da artması kaçınılmazdı.

Saray mutfaklarındaki harcama miktarının yıllar itibariyle artışı şöyleydi.²⁰

Tablo 3.1: Saray Mutfaklarının Harcamaları

Yıllar	Harcama (Milyon Akçe Olarak)
1527-1528	2,50
1567-1568	5,50
1582-1583	3,43
1669-1670	52,50

Bu tabloya göre, 1528–1670 tarihleri arasındaki 142 yıllık dönemde harcama miktarı 21 kat artış göstermişti. Yine aynı zaman diliminde, saray mutfaklarında çalışan aşçı ve yamakların

adedi 277'den 1372 kişiye çıkmıştı ki²¹ bu artış, yaklaşık 5 kattı. 17. yüzyıl ortalarında Matbah-ı Âmire görevlilerine ödenen para, yıllık 2.536.056 akçeydi.²²

Saray mutfaklarında çalışanların ekonomik durumları, iyi sayılabilecek bir düzeydeydi; çünkü maaşa ilave olarak çeşitli primler ve özel günlerde hediyeler verilirdi. Bu söz konusu primlerden ekmekçiler ve ekmekçiler halifeleri de faydalanmaktaydı.²³ Yine zaman zaman maaşlara zam yapılmaktaydı. Nitekim bir arşiv belgesinde, Matbah-ı Âmire görevlilerine “*buçuklarının*”²⁴ verilmesi ile ilgili olarak kapıcılar kethüdasına emir verilmişti.²⁵

Osmanlı saray mutfaklarındaki düzen, 17. yüzyıl boyunca devam etmiş, mutfağın işleyişi aynı titizlikle sağlanmış, kayıtlar ayrıntılı bir biçimde tutulmuştu. Mesela, 4 Mayıs 1610'dan (H. 10 S 1019) Mart 1611'e kadar, (H. Muharrem 1020 başları) kilerden Matbah-ı Âmireye gönderilen malların ayrıntılı bir şekilde yer aldığı bir defterde un, buğday, yağ, tuz gibi mallar teker teker sayılmış, hangi amaçlarla gönderildiği (dakık, berây-ı nân), ölçüleriyle birlikte belirtilmiştir. Mesela tuz (nemek) müd ve kile olarak, buğday (hınta, berây-ı çorba) kile olarak, un (dakık – berây-ı nân) kıyye olarak, sade yağ (revgan-ı sade) kıyye (vukiyye) olarak günü gününe yazılmıştır. Defterde ayrıca hammaliye ücretine de yer verilmiştir.²⁶ Başka bir defterde ise has fırında üretilen çeşitli yağlı ekmeklerin imalinde kullanılmak üzere, yağ tahsis edildiği dikkati çekmektedir.²⁷ 1688–1689 (H. 11 Ş 1099–10 Ş 1100) tarihli bir mutfak defterinde, Matbah-ı Âmire Eminî Mustafa Efendi zamanında, çeşitli kişilere verilen ekmek ve malın ayrıntılı dökümü yer almaktadır. Bir yıllık kayıtların bulunduğu muhasebe defterinden, başta sadrazam, şeyhülislam, valide sultan, saray kadınları, şehzadeler, defterdarlar, dârüssade ağası, imâm-ı şehriyârî, kadıasker, başkapu gulâmı, ağay-ı saray-ı cedit, ağay-ı saray-ı atik olmak üzere birçok eski ve yeni görevliye saray mutfağından ekmek verildiği anlaşılmaktadır.²⁸ Defterlerde, gıda maddeleri tahsisatına dair şu ifadeler yer alır:

Becihet-i yevmiye-i pâdişah-ı âlempenâh ve devletlü vâlide sultan ve enderûn-ı dârüssaâde ve oday-ı has ve vüzerâ-ı azâm ve sultanân-ı ismetmederân ve ayân-ı rikâb-ı hümâyûn maa' ağay-ı mütekaidân ve berâyı âtik ve ta'yinat.²⁹

1689-1690 (H. 1101) tarihli bir defterdeki kayda göre, yıl boyunca Rikâb-ı Hümâyûn mensuplarına toplam 3638 çift ekmek verilmişti. Aralarında, Anadolu kazaskerinden, nişancıya, bâbüssaâde ağasından şeyhülislam efendiye kadar çeşitli görevliler yer alıyordu. Mesela, Anadolu kazaskerine 60 çift, nişancı vekiline 15 çift, bâbüssaâde ağasına 100 çift, şeyhülislama 150 çift ekmek tahsisatı yapılmıştı.³⁰ Saray mutfağından sadece görevlilere değil, çeşitli yerlere de ekmek verilirdi. Bunlar Helvâhâne, Harem-i Hümâyûn, Matbah-ı Has,³¹ Rikâb-ı Hümâyûn gibi sarayın çeşitli birimleri ve Matbah-ı Saray-ı Atik idi.³²

Kayıtlar, Fatih döneminde olduğu gibi, her dönemde aynı ciddiyetle tutulmaya devam etmişti. 17. yüzyıl sonunda da uygulanın aynı olduğu kesindir.³³ 27 Ekim 1697-14 Mayıs 1698 (H. 11 R 1109-04 ZA 1109) tarihleri arasındaki yaklaşık altı buçuk aylık sürede saray mutfağına irat kaydedilen un miktarı 3789 kile,³⁴ harcanan un miktarı ise 3678 kileydi. Buna göre tahsis edilen unun 111 kilesi kullanılmadığı için artmıştı.³⁵

Arşivlerde, saray mutfağından çeşitli amaçlarla dağıtılan buğday ve un miktarlarının ayrıntılı olarak yer aldığı defterler mevcuttur. Bu defterlerden birinde unun ve buğdayın, sarayın hangi birimine ne amaçla verildiği (helvahaneye, fodla imali için fodla fırınına, Saray-ı Âmirenin çeşitli mensuplarına, vs.) titizlikle işlenmiştir. Söz konusu defterde, diğer sarayların mutfaklarına dağıtılan buğday ve un miktarı kile olarak belirtilmiştir. Defterin tetkikinden, 1 Ekim 1689-12 Mart 1690 (H. 16 Z 1100-01 C 1101) tarihleri arasındaki yaklaşık beş buçuk aylık dönemde, 14.577 kile (yaklaşık 375 ton) buğday sarf edildiği anlaşılmaktadır.³⁶ Saray mutfağına giren un ve buğdayın yanı sıra diğer gıda maddelerinin

de ayrıntılı kayıtları tutulmaktaydı. 26 Ekim 1697 (H. 10 R 1109) tarihli bir mutfak defterinde, kilerci Hacı Şaban Ağa zamanında satın alınan zahire ve erzakın çeşitleri ve miktarları ayrıntılı bir şekilde yer almaktadır.³⁷

Saray mutfağından çeşitli devlet görevlilerine ve saray mensuplarına verilen erzakın ayrıntılı muhasebesinin 18. yüzyıla girerken de aynı yöntemle tutulduğu mutfak defterlerinden anlaşılmaktadır. 13 Kasım 1700 (H. 01 C 1112) tarihli bir defterin incelenmesi sonucu uygulamanın da benzer olduğu görülmektedir. Bu defterde, dağıtılan ekmeğin, günün hangi vakti için verildiği kaydedilmişti.³⁸

Kilerden saray mutfağına gönderilen gıda maddeleri, ayrıntılı bir şekilde defterlere kaydedilirdi.³⁹ Gönderilen malların miktarı, kim tarafından teslim edildiği, hangi amaçla gönderildiği defterlerde yer alan bilgilerdendi.

Yüzyıllarca süregelen benzer uygulamalar⁴⁰ göz önünde bulundurulduğunda, saraydaki düzenin ne denli disiplinli olduğu daha iyi anlaşılabilir. Mesela, Fatih Sultan Mehmed'in Kılar-ı Âmiri emini vasıtasıyla fukaraya dağıttığı sadaka miktarı dahi adı geçen defterlere işlenmişti.⁴¹ Bu uygulama israfın önüne geçmede son derece etkiliydi. Saray harcamalarının zannedildiği gibi abartılı olmadığını, söz konusu uygulama ispat etmektedir.

Önceleri birinci avluda sarayın ekmeğini pişiren tek bir fırın vardı,⁴² fakat 1616'da I. Ahmed döneminde yalnız padişaha ve ev halkına mahsus ekmeğin pişirilmesi için daha küçük bir fırın yaptırılmıştı.

Saraya gelen unun çok kaliteli *has un* olmasına özen gösterilirdi. Unun termininden Seferliler Hanesinin ekmekçibaşısı,⁴³ *has un*un dağıtımından simitçibaşı sorumluydu. Simitçibaşının izni olmadan hiç kimseye *has un* verilemeyeceği arşiv belgelerinde yer alır:

Bursa Kadısına, Bursa Beyine ve Bursa Hassa – Harc Emmini olana hüküm ki; Bursa'da vaki' olan *has un* haricden kimesneye işlenmeyüp Simidçibaşıya teslim olunup...⁴⁴

Saray fırınlarının un ihtiyacının karşılanması amacıyla çeşitli mukataalar tahsis edilmişti.⁴⁵ Bu gelirin başka amaçlarla kullanılması yasaktı. Devletin herhangi bir soruna karşı aldığı çeşitli tedbirlere dair bilgiler, arşiv belgelerinde mevcuttur. 1618 (H. 1027) tarihli bir belgede, Furun-i Hassa için satın alınması emrolunan beyaz unun bedelinin başka alanlara harcandığı, bir iki mukataanın fesholunması sebebiyle yeterli kaynak elde edilemediği ve bu durumun sıkıntıya yol açtığı belirtilerek, Furun-ı Hassa ihtiyacına ayrılan paranın başka yerlere harcanmaması istenmişti.⁴⁶

Saray fırınlarına genellikle Bursa mukataası tahsis edilmişti. Sözü edilen belgede de, Bursa mukataasının, Furun-ı Hassa ihtiyacına ayrıldığı görülmektedir. Yine Ali Emiri tasnifinde yer alan başka bir belgede, Furun-ı Hassada çıkarılan ekmek için, Bursa mukataasından 72.000 akçe verilmesine dair bir hüküm yer alır.⁴⁷

Satın alınan buğday ve unun zamanında yerine ulaşması önemliydi. Önceden tedbir alınarak herhangi bir sıkıntı yaşanmaması temin edilirdi. Normal zamanlarda nakliyyatta, herhangi bir sorun yaşanmazdı; deprem, sel, kıtlık ve savaş gibi olağanüstü hallerde çeşitli aksamalar olabilmekteydi.

Osmanlı devletinde hububat sevkıyatı, düşük maliyeti sebebiyle mümkün olduğunca denizyolu ile yapılmıyordu. Hububat, belli limanlara getirildikten sonra karayoluyla dağıtılırdı. Kara taşımacılığında önemli bir nakil aracı deveydi.⁴⁸ Savaş zamanlarında bu konuda sıkıntı çekildiği görülmektedir. Bir arşiv belgesinde, Furun-ı Hassanın ihtiyacı olan unun, öteden beri develerle gönderildiği; develerin sefere gitmeleri ve bazı ihmaller sebebiyle un sevkıyatında aksamalar meydana geldiği belirtilmiş ve gerekli tedbirlerin alınması istenmişti.⁴⁹ Buğday fırınlara öğütülmeden gönderildiğinde, gelen buğday saray fırınları dahilinde, Marmara kıyısındaki, Değirmenkapısı'nın yanında öğütüldükten sonra fırınlara verilirdi.⁵⁰

Saray fırınlarında üretilen ekmekler genel olarak nân-ı has ve nân-ı harci olmak üzere iki çeşitti. Mutfak defterlerinde, ekmek

çeşitlerinin neler olduğu ve kimlere günde kaç ekmecek verildiği kayıtlıydı.⁵¹ Ancak, ekmekler doğrudan fırınlardan değil, mutfaktan dağıtılıyordu.

Yemekleri ayrı bir mutfakta pişen padişahın beslenmesi, belli kurallara ve disipline bağlıydı. Mutfak, her gün güneş doğmadan açılır ve çalışmaya başlardı, çünkü padişah erkenden kalkardı. Withers, padişahın genellikle günde üç ya da dört kez yemek yediğini yazmaktadır.⁵² Fakat Gelibolulu Mustafa Âli, padişahın günde iki defa yemek yediğini söyler.⁵³ Mutfak defterlerinde padişaha sabah ve akşam olmak üzere iki kere ekmecek tahsisatı yapıldığı kaydı,⁵⁴ Âli'nin verdiği bilginin doğruluğunu gösterir.

Padişahın ekmeği, nefis Bursa buğdayından öğütülen un ve sarayda yetiştirilen keçilerin sütü ile yoğrularak hazırlanırdı.⁵⁵ Withers sofrasında taze beyaz ekmecek bulunan padişahın, birkaç çeşit ekmekle beslendiğini belirtmektedir.⁵⁶ Ekmekler saray mutfaklarında, görevlilerce muhafaza edilmekte idi.⁵⁷

Saray fırınlarında, ekmecek çıkarmakla görevli esnafa Habbâzîn-i Hassa denirdi.⁵⁸ Esnafının başındaki ekmecekbaşı, farklı hizmet alanları sebebiyle iki grupta değerlendirilmelidir: Kapıkulu Ocakları ekmecekbaşı ve Saray-ı Âmire ekmecekbaşı, yani Serhabbâzîn-i Hassa ekmecekbaşı.⁵⁹ Kapıkulu Ocakları ekmecekbaşısının görev alanı, daha çok asker ocaklarına ekmecek çıkaran fırınlardı. Serhabbâzîn-i Hassa, yani Saray-ı Âmire ekmecekbaşı ise saray fırınlarında görev yapardı.

Serhabbâzîn-i Hassa ekmecekbaşı, kilercibaşıya bağlı çalışır ve dış saraylardan (Eski Saray, Galatasaray ve İbrahim Paşa Sarayı) alınan ekmecekçi acemileriyle Saray-ı Âmirenin fırınına yönetirdi.⁶⁰ Pişirici, hamurkâr, elekçi⁶¹ ve bunların şâkirdleri⁶² ekmecekbaşının emrindeydi. Saray ekmecekçilerinin sayısı döneme göre farklılık gösterirdi. 1576'da harci fırında çalışan ekmecekçi sayısı 31 kişiydi. Galatasaray pişiricileri 15, Eski Saray pişiricileri 22, İbrahim Paşa Sarayı ekmecekçileri ise 18 kişiydi.⁶³ Saray fırınlarında çalışan görevliler arasında belli bir hiyerarşi vardı ve terfi ederler-

di,⁶⁴ ücretler terfi durumlarına göre artardı.⁶⁵ Görevlilerden biri ölür, emekliye ayrılır veya terfi ederse, derece itibariyle bir sonrakî kişi onun yerine geçirdi. Buna göre pişiricinin yerini hamurkâr, hamurkârın yerini elekçi ve elekçinin yerini de şâkirdlerden biri alırdı.⁶⁶

Furun-i Hassa ekmekçileri arasındaki silsile sisteminin, I. Selim döneminden itibaren hassa simit fırınında ve fodla fırınlarında da, mevcut olduğu yine arşiv belgelerinden anlaşılmaktadır.⁶⁷ Çalışanların aldıkları ücretler yaptıkları işe göre tespit edilirdi. 17. yüzyıl başlarında bir pişiricinin yevmiyesi 12,5 akçeyken, bir şâkird 2 akçe yevmiye alırdı.⁶⁸ Döneme göre değişmekle birlikte, ekonominin iyi olduğu dönemlerde, 1 akçeye 2000–2400 gram ekmek (ortalama 4–5 adet) alınabilmekteydi. Buna göre bir fırın şâkirdi, bir günlük ücreti ile ortalama 5 bin gram ekmek alabiliyordu, bu da 500 gramlık 10 adet ekmek demektir. Ekonominin çöküntü devrelerinde, 1 akçeye bazen 100 gramın altında bir ekmek satın alınabildiği düşünülürse, bir şâkirdin, ücretinde artış yapılmaması halinde geçimini temin etmesinin mümkün olamayacağı açıktır.

I. Ahmed döneminde, 1613'te 1 akçeye 1,3 okka (yaklaşık 1800 gram) ekmek alınabilmekteydi.⁶⁹ Fırın şâkirdinin günde 2 akçe yevmiye aldığı döneme tekabül eden bu rakamlar, vasıfsız işçilerin hayat standardı için önemli bir ipucudur.

1543–1563 yılları arasındaki 20 yıllık zaman diliminde, İstanbul'da vasıfsız bir inşaat işçisinin aldığı yevmiye 5,2 ile 6,0 akçe arasındayken, hemen hemen aynı dönemde (1547–1564) 1 akçeye alınabilen ekmek miktarı 0,7 ile 0,8 okka (2–2,5 adet ekmek) arasında değişmekteydi.⁷⁰ Burada dikkat edilmesi gereken konu, çalışanların yaptıkları işin ağırlığına göre ücret aldığıdır.

17. yüzyıldan önceki dönemlerde de, padişahın beslenme şekli ve sofrasındaki ekmek çeşitleri benzerlikler göstermekteydi. Mesela Fatih Sultan Mehmed'e furun böreği, yumurtalı börek, ıspanaklı pide, peynirli pide, pide-i harsa (yumurtalı ve peynirli), susamlı ekmek, sütlü ekmek ve has ekmek takdim edilirdi.⁷¹ Bir

öğünde tüketilemeyecek bütün bu ekmek ve çörek çeşitleri muhtemelen dönüşümlü olarak padişahın sofrasında getirilirdi.

Padişahın sofrasına gelen gıdalar rast gele alınmaz, titizlikle seçilirdi.⁷² Fatih döneminde saraya armut ve kestane Bursa'dan, bal Malkara'dan, zeytin İzmit'ten, tuz Eflak'tan, üzüm Ayaş ve Kargın'dan, balık mümkün olduğunca Terkos Gölünden getirilirdi.⁷³ Şaban 1473'te Fatih'in sarayına Bursa'dan un getirilmişti. Bazen saray mutfağına yine kaliteli buğdayıyla ünlü Filibe'den de un alındığı olurdu.⁷⁴ Yalnızca saray değil, İstanbul geneline getirilen ürünlerin kalitesine özen gösterilirdi. İstanbul fırıncılarının, kaliteli olmadığı için rağbet göstermediği buğdayın saraya gönderilmesi⁷⁵ bu anlayışın sonucuydu. En kaliteli ürünlerin saray mutfağına tüketilmesi, Fatih'ten sonra da devam etmiştir,⁷⁶ çünkü padişahın beslenmesi, her dönemde önemini korumuştur. Yemek adeta bir tören havasında geçer, her şey belli bir düzende yürütülür ve padişaha verilen her çeşit gıda dikkatle seçilirdi. Sofranın hazırlanmasından yemeklerin yerleştirilmesine, yemek boyunca ve sonrasında padişahı eğlendirmek için yapılan gösterilerden sofranın toplanmasına kadar her şey çok iyi ayarlanırdı.

Padişahın beslenmesi konusunda fikir edinebilmemize yardımcı olması ve saray fırınlarında imal edilen unlu mamulleri göstermesi bakımından önem arz eden, IV. Mehmed dönemine ait Eylül-Ekim 1651 (H. L 1061) tarihli bir defterde çeşit ve miktarlar tablo 3.2'de gösterilmektedir.⁷⁷

Padişaha verilen ekmeğin, çeşit ve miktar yönünden dikkat çekecek kadar fazla olmasının nedeni, ekmeğin, başka kişilerce de tüketilmesidir. Çeşitli saray görevlilerine verilen ekmeklerin müfredatının yer aldığı defterde, "saâdetlü padişah-ı alişân hazretleri için sabah ve akşam bu minval üzere virülür" ifadesi yer alır. Deftere ayrıca çeşitli kişilerin (ağay-ı saray-ı atik, ağay-ı ser-kıları, ağay-ı başkapı gulâmı, kadın efendiler, şehzadeler vs.) yanı sıra sarayın çeşitli bölümlerine (has oda, harem-i hümayûn vs.) dağıtılan ekmeğin müfredatı da kaydedilmiştir. Defterlerde ve belgelerde

Tablo 3.2: Padişahın Günlük Unlu Mamul Tahsisatı

Cinsi	Miktar
Nân-ı müdevver / yuvarlak ekmek	12 çift (24 adet)
Nân-ı beç / Avusturya ekmeği	7 çift (14 adet)
Çörek	2 adet
Semiz halka / kalın halka ekmek	2,5 çift (5 adet)
Halka simit / normal simit	95 adet
Nân-ı pite / pide ekmeği	2 çift (4 adet)
Nân-ı mirâhûrî	1 çift (2 adet)
Nân-ı nohud	11 çift (22 adet)
Nân-ı kirde / yufka ekmeği	2 adet
Nân-ı imam	1 adet
Poğaç-ı beç / Avusturya poğaçası	1 çift (2 adet)
Nân-ı sükkeri / şekerli ekmek	2 adet

genellikle *nân-ı has* olarak geçen ekmek çeşidinin, bu defterde yer almayıp, *nân-ı müdevver* şeklinde geçtiği görülmektedir.⁷⁸

II. Süleyman dönemine ait bir mutfak defterinde padişaha günlük olarak verilen ekmek çeşitleri ve sayısı yer alır.⁷⁹

Tablo 3.3: Padişahın Günlük Unlu Mamul Tahsisatı

Cinsi	Miktar
Nân-ı has / beyaz has ekmek	6 çift (12 adet)
Nân-ı beç / Avusturya ekmeği	3 çift (6 adet)
Çörek-i cedid	6 adet
Halka-ı revgan / yağlı halka ekmek	3 adet
Nân-ı pite / pide ekmeği	4 adet
Halka-i Simit / normal simit	30 adet
Nân-ı mirâhûrî	2 adet
Nân-ı nohudı	2 adet
Nân-ı sukkeri / şekerli ekmek	2 adet
Nân-ı imam	1 adet
Nân-ı kirde / yufka ekmeği	2 adet
Poğaç-ı beç / Avusturya poğaçası	2 adet

Bir önceki tabloya göre önemli bir fark olmamakla birlikte, ekmeğin miktarında değişiklikler söz konusudur. Padişah sofrasından ekmeğin verilenlerin sayısına göre, ekmeğin miktarları değişmiştir. Diğer tablodaki *nân-ı müdevver* ifadesi, yukarıdaki tabloda *nân-ı has*, çörekse *çörek-i cedid* olarak geçer. Bir önceki tablodaki *halka simit* ifadesi ise bu tabloda *halka-ı revgan* şeklinde anılmaktadır. Bu farklar, dönemlere göre isimlerde meydana gelen değişikliklerle ilgilidir. Buna rağmen temelde büyük farklar olmadığı dikkati çekmektedir.

12 Eylül 1694 (H. 22 M 1106) tarihinde padişaha saray firından / mutfağından günlük olarak verilen ekmeğin çeşitleri ve miktarları şöyledir.⁸⁰

Tablo 3.4: Padişahın Günlük Unlu Mamul Tahsisatı

Cinsi	Miktarı
Nân-ı has / beyaz has ekmeğin	11 çift (22 adet)
Nân-ı beç / Avusturya ekmeği	3,5 çift (7 adet)
Çörek-i cedid	2 adet
Halka-ı revgan / yağlı halka ekmeğin	4 adet
Nân-ı pite / pide ekmeği	4 adet
Nân-ı mirâhûrî	2 adet
Halka-i simit / normal simit	35 adet
Nân-ı nohud	13 adet
Nân-ı sukkeri / şekerli ekmeğin	2 adet
Nân-ı imam	1 adet
Nân-ı kirde / yufka ekmeği	2 adet
Poğaç-a beç / Avusturya poğaçası	2 adet

Tablolar arasında çeşit bakımından önemli bir fark olmamakla birlikte, sayılarda farklılıklar söz konusudur. Özellikle, kaliteli beyaz ekmeğin ile şekerli ekmeğin miktarlarında büyük bir artış gözlenmektedir.

Padişahlar yemek boyunca kendilerini eğlendiren çeşitli kişilere ve görevlilere ekmeğin dağıtırlardı. Bu konuya dair Robert Withers şu bilgileri vermektedir:

Padişahı eğlendirmek için birçok dilsiz ve soytanı ayakta dururlar, birbirleriyle oyun oynarlar, birbirleriyle alay eder-

ler. Bunlar padişahın çok iyi bildiği işaret diliyle yapılır. Çünkü işaretlerinden ne demek istedikleri kolayca anlaşılır ve eğer bir iki sözcük söylemek lütfunda bulunursa yanında duran çok gözdesi olan ağalardan birine iltifat etmek içindir ve ona masasından bir somun ekmek atar. Bu, çok özelliği olan bir iltifat ve lütuf olarak alınır; o da ekmeği parçalara ayırarak arkadaşlarına dağıtır, onlar da ikinciden almuş olurlar ve efendileri olan padişahın kendilerini onurlandırdığını düşünürler. Bu sırada, odalardaki gençlere de yemekleri gönderilir...”⁸¹

Burada padişahın kendini eğlendirenlere ekmek attığı şeklinde bir kayıt olmasına rağmen; İslam inancında kutsal sayıldığı için, ekmeğin atıldığı değil, verildiği düşünülmektedir.

Padişaha günlük olarak tahsis edilen ekmek öğünlere ayrılarak dağıtılır, normal günlerde sabah ve akşam verilir;⁸² ramazanda veya oruç tutulan günlerde sistem değişirdi.⁸³ Has mutfaktan padişaha ayrılan yemek ve verilen ekmek miktan duruma göre belirlenirdi. Mesela, padişahın özel konuklarının olduğu günlerde miktar artardı. III. Ahmed’in kızı Fatma Sultanın, eşi Nevşehirli İbrahim Paşa ile birlikte yemeğe geleceği haberi alındığında, hemen bir tezkere yazılarak padişahın günlük tayınının artırılması istenmişti.⁸⁴

Saray mutfağından padişah dışında, valide sultana da ekmek tahsisatı yapılırdı. Defterlerden anlaşıldığına göre bir günde valide sultana verilen ekmek miktarı ve çeşidi, padişaha verilen daha azdı. Mesela, padişaha yağlı çörek verilmişken, valide sultana sade çörek verilmişti. Padişaha verilen *nân-ı sukkeri*, *nân-ı imâm*, *nân-ı nohud* ve *poğaç-a-i beç* gibi ekmek çeşitleri valide sultanın istihkakında yer almamıştı.⁸⁵

1061/1651 tarihli defterin tetkiki sonucu, “Vâlide sultan hazretleri için sabah ve akşam bu minval üzere virilür”⁸⁶ kaydıyla, valide sultana günlük verilen ekmek çeşitleri ve miktarları şu şekilde tespit edilmiştir.

Tablo 3.5: Valide Sultanın Günlük Unlu Mamul Tahsisatı

Cinsi	Miktar
Nân-ı müdevver / yuvarlak ekmek	4 çift (8 adet)
Nân-ı beç / Avusturya ekmeği	1 çift (2 adet)
Çörek	2 adet
Semiz halka / kalın halka eklemek	1 çift (2 adet)
Nân-ı pite / pide ekmeği	1 çift (2 adet)
Nân-ı nohud	1 çift (2 adet)
Nân-i mirâhürî	1 çift (2 adet)
Simit halka / normal simit	10 adet

Miktar ve çeşidin, padişaha verilenden daha sınırlı olmasının sebebi, valide sultanın sofrasından beslenenlerin sayısının azlığıydı. Yaklaşık kırk yıl sonrasına ait başka bir mutfak defterinde (19 Mayıs 1692/H. 3 N 1103) valide sultana verilen eknek çeşitlerinin fazla değişmediği görülmektedir. Buna göre tahsis edilen eknek çeşitleri ve miktarları şu şekildedir.⁸⁷

Tablo 3.6: Valide Sultanın Günlük Unlu Mamul Tahsisatı

Cinsi	Miktar
Nân-ı has / beyaz has eklemek	3 çift (6 adet)
Nân-ı beç / Avusturya ekmeği	1 çift (2 adet)
Çörek	1 adet
Yağlı halka / yağlı halka ekmeği	1 adet
Nân-ı pite / pide ekmeği	1 adet
Nân-ı gevrek / peksimet çeşidi	1 adet
Halka simit / normal simit	12 adet
Nân-ı mirâhürî	1 adet

Valide sultanın tahsisatında yer alan eknek çeşitleri, dönemlere göre benzerlik göstermekle beraber, miktarlar değişikliğe uğramıştır. Bu da, valide sultanın sofrasından eknek verdiği kişi sayısından kaynaklanır.

Her gün binlerce insanı besleyen saray fırınları, her dönemde sarayın en önemli birimleri arasındaydı. İstanbul'daki önemli sarayların hepsinde bulunan bu fırınların harcamaları ve

diğer mutfak masrafları, padişahın sarayından karşılanır ve hesaplar birlikte tutulurdu.⁸⁸ Kamîl Kepeci tasnifinde yer alan bir mutfak defterinde, Edirne Sarayı mutfağına ait gelir ve giderler yer alır.⁸⁹ Dolayısıyla diğer sarayların olduğu gibi, Edirne Sarayının masraflarının da merkezden karşılandığını görmek mümkündür.

İstanbul saraylarındaki fırınlar, yalnızca has ekmek çıkar-maz, harci ekmek adı verilen daha düşük kalitede bir ekmek çeşi-di daha üretirlerdi. Bu ekmekler, çeşitli saray çalışanları tarafın-dan tüketilirdi. Yine harci ekmek fırınlarında çıkarılan başka bir çeşit de fodla (fodula) idi.⁹⁰ Fodlacılar ayrı bir sınıftı ve ekmekçile-rin imamları bile mevcuttu.⁹¹

Saray fırınlarında çıkarılan bir diğer ürün olan simit, padişah sofrasının vazgeçilmez gıdalarındandı.⁹² Topkapı sarayında, hassa simit fırını yalnızca simit imal ediyordu.⁹³ Simit imalinde kul-lanılan özel un ayrı değirmenlerde öğütölmekteydi. Bu yüzden has-sa simit fırını ve Matbah-ı Âmîrenin hesapları ayrıca tutulurdu.⁹⁴

Furun-1 Harciden fodla (fodula) ekmeğı alanlar arasında meslekten emekli olanların da bulunması dikkati çeken bir husus-tur. Emekli olmuş silahdar ağa, ser tabbâh, ser çâşnîgirân, ser hab-baz gibi eski görevliler kendilerine kanunen tahsis edilmiş miktar kadar fodla ekmeğı alırlardı.⁹⁵ Muhasebe defterlerinin incelenme-si sonucunda, Furun-1 Hassaya da fodla ekmeğı tahsisatının yapıldığı görölmektedir.⁹⁶ Dolayısıyla Furun-1 Hassada çalışanlar, çı-kardıkları has ekmek yerine fodla ekmeğı tüketirlerdi. Çünkü ka-liteli ve beyaz undan imal edilen has ekmek, padişah ve üst düzey görevliler için çıkarılırdı.

Furun-1 Harciden, 11 Mayıs 1716'dan (H. 19 CA 1128) 4 Aralık 1717'ye kadar, (H. 1129 yılı Zilhicce ayının sonu) 572 gün-lük süre içinde çeşitli görevlilere ve Saray-ı Atık dahil, sarayın çeşitli birimlerine verilen fodula ekmeğı adedi çift olarak 1.924.523'tü⁹⁷ ve günde yaklaşık 33.645 çift fodla ekmeğıne teka-böl etmekteydi. Bu rakamlar yalnızca Furun-1 Harciden günde binlerce kişinin beslendiğini göstermektedir.

Osmanlı devletinin eski başkenti Edirne’de, 16. yüzyıl sonlarında sarayda fırın bulunmadığı için ekmek sıkıntısı meydana gelmiş ve ilgililere bir fırın inşa edilmesi emri verilmişti.⁹⁸ Ancak sarayda hiç mi fırın bulunmadığı, yoksa önceleri var olup, daha sonra mı yıkıldığı tam anlaşılamamıştır. Süheyl Ünver, Edirne Sarayının bölümlerini sayarken, bir fırından söz etmemekle birlikte, saraydaki esnaf grupları arasında ekmekçileri ve fodlacıları da saymaktadır.⁹⁹ Buradan, Edirne Sarayında önceleri bir fırın bulunduğu, 16. yüzyıl sonlarında kullanılamaz hale geldiği izlenimi ediniyoruz.

Edirne gibi, batıya yapılan seferlerin güzergâhı üzerinde bulunan şehirlerde yeterli sayıda fırın olması önemli bir husustu. Çünkü ordunun ekmek ihtiyacının karşılanmasında zaman zaman sıkıntı çekiliyordu. Nitekim sözü edilen arşiv belgesinde, sarayda fırın inşa edilmesi gereği üzerinde durulmuş ve mimarbaşı ile Edirne hassa eminine talimat verilmişti.¹⁰⁰

Ordu Fırınları

Osmanlı devletinde sadece asker ocaklarına ekmek çıkaran fırınlar vardı, bunlara fodla fırınları veya sekbân fırınları denirdi.¹⁰¹ İlk Fatih döneminde kurulan bu fırınlar önceleri sekbân, zağarcı ve haseki ortalarında beslenen av köpekleri için fodla çıkarmak üzere açılmış¹⁰² daha sonra asker ocaklarına hizmet verir duruma gelmişti.

Fodla fırınlarındaki hiyerarşi ve terfi sistemi saray fırınlarındaki yapıyla benzerlik göstermekteydi.¹⁰³ Bunlarda da pişirici, hamurkâr, elekçi ve şâkirdler bulunur, çalışanlara ekmekçi bölümü adı verilirdi. Fodla fırını çalışanları, kapıkulu ekmekçibaşısına bağlıydı. Ekmekçibaşı, sekbân fırınında yetişmiş acemioğlanlarının en kıdemlilerinden seçilir ve 14 akçe yevmiye alırdı.¹⁰⁴ Fodlanın güzel pişirilmesinden, ekmekçi bölüklerinin disiplininden ve sarf edilen un ve zahirenin hesaplarından sorumlu olan ekmekçibaşı, sarayda verilen ziyafetlerde Matbah-ı Âmire emini, vekilharç ve mehterbaşı ile birlikte yemeğin sonuna kadar

sadrazamın karşısında ayakta divan tutar, yemek bitince selamlayıp çekilirdi.¹⁰⁵ Terfi eden ekmekçi başı, kapıcıbaşı lığa yükselirdi. İstanbul'daki bütün beylik fırınlar, kapıkulu ekmekçi başısına bağılıydı.¹⁰⁶

Ekmekçi başının yardımcıları halife, hamurkâr ve simitçiydi. Terfi edebilen ekmekçi başı lığa yükselirdi. Terfide ikinci kadememele, önemsiz sayılan fırınlardan önemli fırınlara geçiş biçiminde olurdu. Saray-ı Âmire ve sekbân fırınları, en önemli fırınlardı.¹⁰⁷ Sekbân fırınında ekmekçilerden başka ayrıca kantarcı, ambarcı, sayıcı (sayıcı-ı fodla) ve dağıtılan ekmeğin hesabını tutan küçük fodla kâtibi gibi görevliler bulunurdu.¹⁰⁸

Fodla fırınının işleyişinden sorumlu görevliler, hesaplarını ayrıntılı bir şekilde tutarlardı. Satın alınan odun,¹⁰⁹ aydınlatmada kullanılan mum ve ekmek imali için gerekli tuz, yağ ve un miktarları ve ödenen paralar defterlere kaydedilirdi.¹¹⁰ 24 Nisan 1656 (H. 29 C 1066) tarihinde fodla ekmeği imali için alınan unun bedeli olarak ödenen para miktarı 363.650 akçeydi.¹¹¹ Defterlerde ayrıca hammaliye ücretleri de işlenmişti.¹¹²

Fodla fırınından ekmek almaya hakkı olanlar, kanunla tespit edilirdi. Bunlar yeniçeri ağası, sekbân başı, yeniçeri kâtibi ve kethüdası, fırın mensupları, sekbânlar, zağarcılar, saksoncular, turnacılar, 67, 66, 49. cemaatler, acemilerin büyük ağaları, ağa imamı, başçavuş, kul kethüdası, muhızır başı, yeniçeri kalemi mensupları ve orta camisi hatibi ile¹¹³ topçular ve yeniçeri yetimleriydi.¹¹⁴

Osmanlı ordusunun sefere çıktığı dönemlerde, gerek merkezde gerekse taşrada peksimet ve ekmek tedariki yapılırdı. İstanbul'da peksimet çıkaran fırınlar bu işe tahsis edilir,¹¹⁵ ordunun güzergâhındaki yerleşim birimlerinden peksimet ve ekmek temin edilirdi.¹¹⁶

Evliya Çelebi 17. yüzyılda İstanbul'da (Yeniköy'de) denizci askerler için peksimet imal eden 100 fırın bulunduğunu söyler.¹¹⁷ Peksimet imali çoğunlukla donanmadaki askerlere yönelikti.¹¹⁸ Nitekim Mantran, 17. yüzyılda İstanbul'da, Galata, Kırkçeşme, ve Ye-

niköy'de asker peksimeti imal eden 105 adet fırın bulunduğunu ve buralarda 1000 kişi çalıştığını belirtir.¹¹⁹

Askerler, ayrıca İstanbul'daki halk fırınlarından un alarak ekmeklerini pişirirlerdi. İstanbul'daki halk fırınlarının, yeniçeri ocağının ihtiyacını karşılama mükellefiyeti vardı ve yeniçeriler temin ettikleri unları, fodla fırınlarında kullanmak suretiyle ekmek ihtiyaçlarını karşılamaktaydı. Yeniçerilerin, hangi fırınlardan ne miktarda un aldıkları, arşiv kayıtlarında günü gününe ayrıntılı bir şekilde yer almıştır.¹²⁰

Ordunun sefer sırasındaki ekmek ihtiyacının temini ayrıntılı bir şekilde planlanır ve ona göre tedbir alınır. Bu amaçla çeşitli meslek grupları ve ekmekçiler *orducu* adı ile sefere giderlerdi. Tespit edilen kişilere sefer durumu tebliğ edilerek, zamanında harekete geçmeleri sağlanmaktaydı.

Sofya, Filibe ve Üsküp kadılarına yazılan bir hükümde, ordunun sefer sırasındaki ihtiyacının karşılanması amacıyla, çeşitli esnaf grupları ile birlikte dört ekmekçi ve dört arpacının da gönderilmesi istenmiş bu konuda herhangi bir ihmal olmaması sıkı bir şekilde tembihlenmişti.¹²¹ Firar etmelerini engellemek amacıyla, sefer öncesinde orduya katılan fırıncıların kendilerine kefil tayin etmeleri mecburi tutulurdu. Firar durumunda kefiller yakalanarak ağır cezalara çarptırılırdı. Sefere gönderilen her bir çadırdaki 3 adet fırın kurulmakta ve her fırında 4 işçi istihdam edilmekteydi. Ayrıca her fırına ihtiyaç kadar para tahsisi yapılırdı.¹²² Fakat bütün tedbirlere rağmen, seferin düşünülenden daha uzun sürdüğü veya beklenmeyen gelişmelerin meydana geldiği dönemlerde, orduda zahire sıkıntısı meydana gelebilmekteydi.

İmaret ve Konsolosluk Fırınları

Osmanlı devletinin kuruluşundan itibaren ülkenin çeşitli yerlerinde, ihtiyaç sahiplerinin barınmaları ve beslenmeleri amacıyla çeşitli hayır kurumları tesis edilmişti. İstanbul'un fethi ile birlikte ülkenin başka yerlerinde de yeni kurumlar açılmış ve giderek

yaygınlaşmıştı. Hayır kurumlarının başında imaretler geliyordu. Giderlerini karşılamak amacıyla çeşitli vakıflar ihdâs edilmiş bulunan imaretler, yüzyıllarca yolculara, talebelere ve daha nice insana hizmet vermişti. İmaretler hizmet karşılığında herhangi bir bedel almadığından, özellikle fakirler için geçim mekânı görevi görüyordu. İmaretlerde din ayrımı gözetilmeksizin herkese yemek verilir-di.¹²³ Bu durum Avusturyalı gezgin Dernschwam tarafından da te-yit edilmektedir.¹²⁴

İmaretlerin işleyişini, inceleyen batılı gezginler, bu tesis-lerden ve sistemden hayranlıkla söz ederler; çünkü bu kurumlar, batı dünyasında benzerine rastlanmayacak tarzda bir işleyişe sa-hiptir. Batılı bir gezgin olan Karl Tebly, “Hıristiyan dünyasının hiçbir yerinde, Türkiye’de olduğu gibi, fakirleri doyurmak amacı-y-la kurulmuş büyük ölçüde tesisler yoktur” demektedir.¹²⁵ Bu du-rum özellikle devletin ekonomik durumunun iyi olduğu ve vakıf müessesesinin düzenli işlediği dönemlerde geçerliydi.

İmaretler, yalnızca fakirleri ve çeşitli sosyal sınıfları besle-yen kurumlar olarak ele alınamaz. Bunlar büyük amaçlara hizmet eden tesislerdi ve genellikle, bir caminin etrafında oluşturulan medrese, kütüphane, hamam, aşevi gibi çeşitli birimlerden mey-dana gelirdi. Bu kurumları finanse etmek amacıyla vakıf olarak kurulan han, çarşı, fırın, değirmen, boyahane, salhane gibi kuru-luşlar şehrin çekirdeğini oluşturmaktaydı.¹²⁶ Dolayısıyla imaretle-rin, Osmanlı şehrinin oluşması ve gelişimi gibi önemli bir fonksi-yonu icra ettiğini rahatlıkla söylemek mümkündür.

İmaretlerin aşhanelerine gelenlerin ekmek ihtiyacının kar-şılanması amacıyla fırınlar kurulmuştu. Büyük imaretlerin fodla ekmeği çıkaran fırınları mevcuttu.¹²⁷ 17. yüzyıla girerken yalnız İs-tanbul’da 15 büyük imaret vardı; altısı padişahlar, üçü padişah ai-lesi ve diğer altısı vezirler tarafından kurulmuştu. Bunlar her gün binlerce kişilik yemek ve ekmek dağıtıyordu.¹²⁸ Ayla Ödekan, İs-tanbul’daki en büyük imaret olan Bayezid İmareti aşhanesinde günde 10 bin kişiye yemek verildiğini yazar.¹²⁹

İmaretlerde, günde iki öğün yemek çıkaran görevlilerle çeşitli hizmet birimleri vardı. Değirmenler, fırınlar, büyük yemek odaları, ocaklar, aşçı ve memurların oturma ve yatma yerleri imaretlerin önemli bölümleri idi.¹³⁰

İstanbul'daki büyük imaretlerden Fatih İmareti, fetihten sonra "mecmu'u medârisin ve suhteyanın aşını ve ekmeğini ve etini" vermek üzere kurulmuştu.¹³¹ Burada her gün 600 okka un harcanarak 3300 fodla pişirilirdi.¹³² Her fodlaya 72,5 dirhem un tahsis edilir ve suyu ile birlikte 100 dirhemlik ekmeğin çıkarılırdı. Her gün pişirilen fodla ve yemeklere bir kilo tuz ayrılırdı.¹³³ Fatih imaretinde barınan misafirlere, günde bir fodla ekmeği dağıtılır, bunun için her gün 1,5 müd¹³⁴ un tahsis edilirdi. Bu da günde yaklaşık 800 kg. un kullanıldığı anlamına gelmektedir. İnalcık, Fatih İmareti günde 3300 ekmeğin dağıtıldığını ve en az 1117 kişiye iki çeşit yemek verildiğini söyler.¹³⁵ 16. yüzyıl sonlarında imarete 957 görevli memur ve hizmetli çalışmaktaydı.¹³⁶

İstanbul, Süleymaniye İmareti fırınında günde 2400 ekmeğin dağıtılırdı. Sunulan yemek sayısı ise 1200'dü. Ekmeğin sayısının sunulan yemekten yalnızca 800 adet fazla olması, Süleymaniye Külliyesindeki medrese sayısının, Fatih Külliyesinden daha az olmasından kaynaklanıyordu;¹³⁷ çünkü imaretlerde yemek yiyen grupların en önemlilerinden biri medrese talebeleriydi.

İstanbul'dakiler dışında, Osmanlı ülkesinin çeşitli yerlerinde de büyük imaretler ve fodla ekmeğin çıkaran fırınlar vardı. Örneğin Konya'daki II. Selim İmareti günde yalnızca 950 Konya kilesi (30.466 kg. civarında) buğday miktarı 1080 Konya kilesiydi.¹³⁸ Bu rakamlardan, imaretin önemli bir kapasiteye sahip olduğunu anlamak mümkündür. Buradan yemek yiyenler ve ekmeğin alanlar, barınanlarla sınırlı değildi. Çünkü imaretler bağlı bulundukları külliyelerin imamı, müezzini ve müderrislerine,¹³⁹ ayrıca bazı askerlere, subaylara ve vakıf hizmetlilerine¹⁴⁰ da ekmeğin verildi.

Dikkati çeken başka bir konu ise imaret fırınlarından zaman zaman halka ekmek verildiğidir. Özellikle piyasada ekmek sıkıntısı baş gösterdiğinde, halkın acil ihtiyaçlarının karşılanması için fırınlarda tedbir alınır.¹⁴¹ İmaret fırınlarında her gün ekmek imal edilir, her çeşit ekmek saf buğdaydan yapılırdı. Daha az kullanılan arpa, konukların atlarına verilir.¹⁴² İmaretlere ekmek imali için yalnızca buğday değil, un da alınır.¹⁴³

İmaretlerde tüketilen buğday, un veya diğer mallar, piyasadā alınır, fiyatlar döneme göre fark gösterebilirdi. 1585-1586 tarihli para tağışının hemen sonrasında, 1587'de unun kilesi 67,4 akçe iken, 1590'da bu fiyat büyük bir artışla 132,5 akçeye çıkmıştı. Aynı tarihte unun narh fiyatı yalnızca 55 akçeydi. Aradaki büyük fiyat farkı devletin, imaretlere alınan unun fiyatını yeterince kontrol etmediğini göstermektedir. Çünkü narh fiyatlarında belli bir istikrar korunurken, imaretlerin alım fiyatları, istikrarsızdır. Mesela 1591'de unun narh fiyatı, bir önceki yıla göre yalnızca 5 akçelik azalma göstererek 50 akçeye düşmüşken, aynı tarihte imaret fiyatı 132,5 akçeden 44,3 akçeye gerilemişti. Yıllar itibariyle bu dalgalanmanın devam ettiği, sonraki yılların fiyatlarına bakılarak görülebilir. 1600'de imaret (vakıf) ununun fiyatı 50,2 akçeyken, unun piyasadaki narh fiyatı 66,6 akçe olmuştu.¹⁴⁴

17. yüzyıl boyunca Osmanlı başkentinde, genel ekonomik ve siyasi gelişmelere bağlı olarak fiyatlardaki dalgalanmalar devam etti. 1018/1609'da bir kile buğdayın fiyatı 120-160 akçe arasında bir rakama ulaşmıştı,¹⁴⁵ bu son derece yüksek bir fiyattı. Yüzyıl sonlarına doğru, özellikle II. Viyana kuşatmasının başarısızlıkla sonuçlanmasının ardından fiyatlar daha da yükseldi. Vakıf un fiyatları 1683'te 210,7 akçe, 1686'da 235,8 akçe ile fahiş derecede bir artış göstermişti. Sıkı denetime tabi olduğu için, narh fiyatları aynı oranda artış kaydetmemiş, 1689'da unun kile üzerinden fiyatı 60 akçe olmuştu.¹⁴⁶ Savaş ve benzeri olağanüstü durumlarda dahi devlet piyasa fiyatlarını kontrolden kaçırmamaya özen göstererek belli bir düzeyde tutmayı başarmıştı. Bu duruma en so-

mut örnek, imaretlere alınan un fiyatları ile narh fiyatlarının karşılaştırılmasından çıkan sonuçtur.

İmaretlerde aşçılar, ekmekçiler, ekmekçi şâkirdleri ve un eleyicileri görev yapmaktaydı. Fatih İmaretinde çalışan usta ekmekçilere, günde üç akçe yevmiye verildi.¹⁴⁷

Osmanlı'nın sosyoekonomik hayatında önemli bir yere sahip olan imaretler, vakıf sistemi sayesinde yüzyıllar boyu hizmet vermiştir. Ancak bütün kurumlarda görülebildiği gibi imaretlerde de zaman zaman bazı usulsüzlük ve kanunsuzluklar yaşanıyordu. Bu kurumlarda en sık karşılaşılan aksamalar, ihtiyaç sahiplerine verilen ekmek ve yemek dağıtımında görülmekteydi. Bu tür aksaklıklara dair bilgilere arşiv belgelerinde rastlamak mümkündür. Bir hükümde, hakları olmadığı halde ekmek ve yemek alan bazı kişilerin, hak sahiplerini mağdur ettiği belirtilerek şöyle denilmektedir:

... Merhume vâlidem sultan tâbe serâhûnun mahmiye-i şerifde vâki' olan imâret-i âmiresi şeyh ... Südde-i Saâdetime gelüp âmire-i mezbûrda fukarâya ve sülehayı meşrut olan hücrelere sancakbeğleri ve sair bazı kimesneler karışıp şart-ı vâkıfa muhalif nâ-mahal kimesnelere virdirüp ve matbahında şeyhe ta'yîn olunan çâşnî aşî için "elbette burada ekleye" diyüp evine iletmeye mâni' olup ve furunda ve kılârda ve matbahta olan hizmete dahi ba'zı kimesneler şart-ı vâkıf mücebince edâ ittürmeyup ve; me'kelde fukarâya ta'yîn olunan elli altmış tas aşî - ki şart-ı vâkıf mucebince iki kişiye birer etmekle bir tas aş virilügelmiş iken - bize ta'yîn olunmuştur" diyu hilaf-ı şart-ı vâkıf bir tas iki etmekle olup ve müstehik olan fukarâ tururken gayr-ı müstehik olanlar me'kele girüp ve huddâmdan ba'zınun üç - dört oğulları olup mezkûrlar kendülere ta'yîn olunan açların etmeklerin olduklarından sonra satup tekrar me'kele girüp fukarânun açların olup ve a'mâ ve sâhib-i firâş ve yetim ve pîr-i fânî olan kimesnelerden yigirmi nefere varın-

ca dermânsız oldukları ecilden oldukları yire bir tas aş gön-
derülüp gelüp alup giden kimesneler ile ma'an eklidegel-
mişler iken ba'zı kimesneler şart-ı vâkıfa muğâyir mani'
oldukların bildirüp ol bâbda emr-i şerifüm recâ eylediği
ecilden buyurdum ki;...¹⁴⁸

Belgelerden de anlaşılacağı gibi, bu kurumlar ihtiyaç sa-
hiplerine (yolcular, fakirler, yaşlılar, talebeler, vs.) yardım etmek
suretiyle, devletin şefkat ve adaletinin temsili görevini icra etmek-
teydi. Bu yüzden, zaman zaman görülen usulsüzlüklere rağmen,
imaretlerin toplum hayatındaki rolleri küçümsenemez.

Osmanlı başkentinde, yabancı devlet elçiliklerine hizmet
veren elçilik fırınları çoğunlukla Galata'da toplanmıştı. Gayrimüs-
lim fırıncıların imal ettiği francalayı zengin yabancılar tüketiyordu.
Bu sebeple devlet, narh uygulama gereği duymamaktaydı. Franca-
la fırınları daha çok yabancı sefirlere ekmek imal etmekteydi.¹⁴⁹

Halk Fırınları

İstanbul'daki fırınları, çıkardıkları ekmek çeşitleri bakımın-
dan iki bölüme ayırmak gerekir; ilki has ekmek fırınları, diğeri har-
ci ekmek fırınlarıdır. Has ekmeğin üretiminde kaliteli beyaz un
kullanılırdı. Sarayda padişah için üretilen has ekmeği, dışarıda eko-
nomik durumu nispeten iyi olanlar tüketmekteydi. Has ekmek fi-
rınlarının sayısı, harci ekmek fırınlarına göre daha azdı. Bunun se-
bebi pahalı olması, dolayısıyla bu ekmeği tüketen insan sayısının
sınırlı kalmasıydı. Has ekmeğin fiyatı harci ekmekle aynı olmakla
birlikte gramajı düşüktü. Bu miktar divan tarafından 10 gram ola-
rak tespit edilirdi,¹⁵⁰ fakat bazen has ekmek fırınları gramajı 30-40
dirheme kadar noksan tutmak suretiyle nizamı aykırı hareket ede-
biliyordu.¹⁵¹ Nisan 1695 (H. Evail-i Razaman 1106) tarihli bir hü-
kümde, has ekmek fırınlarının 10 dirhem yerine 30 dirhem noksan
ekmek imal ettikleri dile getirilerek, İstanbul kadısından bu duru-
mun önlenmesi istenmişti.¹⁵² Hükümetin, duruma göre bazen has

ve harci ekmeğin aynı fiyattan satılmasına karar verdiği de olmuş,¹⁵³ bu yolla gramaj sorununun çözümlenmesine çalışılmıştı.

Has ekmek fırınları duruma göre harci ekmek çıkarabiliyordu; fakat çıkarılacak ekmeğin çeşidi için divandan izin alınması gerekiyordu. Divandan *hük-m-i şerif*, İstanbul kadısından *hüccet-i şer'iyye*¹⁵⁴ alan fırıncılar, imalata geçebiliyordu. Bu konuyla ilgili olarak kadı sicillerinde çeşitli kayıtlar mevcuttur. Bu kayıtlardan anlaşıldığına göre, fırıncıların ikişerli beyaz ekmeğin çıkarma talepleri olumlu bulunmuş ve sadaret buyrultusu yazılarak talep karşılanmıştı.¹⁵⁵ İkişerli ekmeğin, beyaz undan imal edilen kaliteli bir ekmeğin olmasına rağmen, izin şartı işlerin hükümetin kontrolünde yürütmesi düşüncesiyle ilişkili olmalıdır. 1050 tarihli bir sadaret buyrultusunda, ikişerli ekmeğin çıkarmak isteyen fırıncıların taleplerinin padişaha dahi iletildiği anlaşılmaktadır.¹⁵⁶ Bu da devletin ekmeğin meselesine verdiği önemi gösterir.

Harci ekmeğin fırınlarında üretilen ekmeğin kalitesi daha düşük, fakat tüketimi yaygındı. Sula Bozis, bu ekmekten, “yuvarlak, kalın ve daha şişkin, daha kötü pişmiş, daha siyah...” diye söz eder.¹⁵⁷ Has ekmeğe göre çoğu zaman gramajı daha fazla olduğu için gelir düzeyi düşük grup tarafından satın alınırdı, dolayısıyla kullanımı yaygındı. Bu sebeple İstanbul’un hemen her tarafında harci ekmeğin işleyen fırınlar vardı.¹⁵⁸ Harci ekmeğin buğday, arpa, çavdar ve mısır unundan üretilirdi.¹⁵⁹

İstanbul’da francala fırınları çok azdı. Genellikle Galata ve Tophane’de bulunan bu fırınlar kaliteli beyaz ekmeğin üretti.¹⁶⁰ Lezzetiyle ünlü francala ekmeği pahalıydı hatta devlet narah uygulamadığı için francaların fiyatı bazen fahiş denebilecek oranlara ulaşabiliyordu.¹⁶¹

Evliya Çelebi, Galata ekmeğinden, “has ve beyaz francala” diye söz eder; Tophane ekmeğiniyse “has, beyaz, pembe misali sünger gibi göz göz pişmiş” şeklinde tarif ederek, Sapanca somunundan ve Amasya’nın Ladik ekmeğinden daha lezzetli olduğunu ekler. Ona göre İsa Çelebi adındaki fırıncının ekmeği çok meşhur-

du, öyle ki Acem şahlarına bu ekmeeklerden götürülmüş ve İsfahan'a üç ayda varılabildiği halde ekmeekler bayatlamamıştı.¹⁶² Top-hane'de fırıncılık yapan İsa Çelebi 1061/1650 tarihli bir arşiv belgesinde, bir şikâyeti dolayısıyla konu edilmiştir.¹⁶³ Evliya Çelebi'nin sözünü ettiği fırıncı bu kişi olmalıdır.

Ekmeek fırınları dışında İstanbul'da çeşitli unlu mamuller imal eden çok sayıda fırın vardı.¹⁶⁴ Simit çıkaran fırınlara *kilerci*¹⁶⁵ de denirdi. Simitlerin ihtisap kanunlarında belirtilen esaslara göre imal edilmesi mecburiydi. Bu kanunlarda, hangi unun kullanılacağı, nasıl eleneceği ve simitlere ne kadar haşhaş döküleceği ayrıntılı bir şekilde yer alırdı.¹⁶⁶ Simitlerin lezzeti "hamura eklenen mahlep ve az miktardaki pekmezden kaynaklanırdı."¹⁶⁷

Fırınlarda üç çeşit simit imal edilirdi: sukkeri (şekerli) halka, susamlı halka ve günümüz simitleri.¹⁶⁸ Burada geçen *halka*, halka ekmeği değildi, susamsız küçük simitlere de halka denmekteydi. Kaliteli buğdaydan yapılan simitin unu normal undan farklıydı, dolayısıyla fiyatı orta kaliteli una göre daha yüksekti.

Kadı sicillerinde simit imalinde kullanılan unun fiyatı, kaliteli sayılabilecek Edincik/Aydincik unu ile aynıydı. Sicillerden birinde, Edincik (Aydincik) unu ile birlikte simit ununun kilesi de 60 akçe olarak geçmektedir.¹⁶⁹ Yaklaşık on yıl sonra yani 1061/1650'de simit unu (simit unu alası) ve Edincik (Aydincik) ununun kilesi 55'er akçe olmuştu. Bu tarihte kepekli unun kilesi 40 akçeydi.¹⁷⁰ Simitlerin kaliteli ve lezzetli olması, her şeyden önce kullanılan unun kalitesiyle yakından ilgiliydi.

17. yüzyıl İstanbulundaki börekçi fırınlarında¹⁷¹ Osmanlı mutfağında önemli bir yere sahip olan ve evlerde sıkça pişirilen çarşı börekleri satılırdı. Çarşı börekçiliğinin tarihi bir hayli eskiye dayanıyordu. Börek fırınları, ayrıca gevrek simit, peksimet ve çörek çıkarırlardı.¹⁷²

İstanbul'da yalnızca peksimet yapan fırınlar vardı. Peksimet, daha çok askerler veya uzun yolculuğa çıkmak mecburiyetinde kalan kimseler için çıkarılırdı. Evliya Çelebi'nin belirttiği gibi¹⁷³

Yeniköy ve Galata'daki fırınlar, yüzyıllar boyu Karadeniz ve Akdeniz'e açılan gemilerin, donanmada görevli askerler ve kürekçilerin¹⁷⁴ peksimet ihtiyaçlarını karşılamıştı.

Osmanlı devleti, İstanbul'un iaşesine ve beslenmesine her dönemde büyük önem vermiş olduğu için, her ayrıntıyı hesaplayarak bir iâşe düzeni oluşturmuştu. Bu sebeple gıda imaline büyük bir çeşitlilik söz konusuydu. Bu çeşitliliğe örnek olarak, İstanbul'da çörek, anasonlu galeta,¹⁷⁵ gevrek, kurabiye, çatal halka, sade ve etli poğaç,¹⁷⁶ kâhi,¹⁷⁷ lokma ve gözleme imal eden fırınlar verilebilir.¹⁷⁸

FIRINCI ESNAFI

Müslümanlarla gayrimüslimler esnaf loncalarında birlikte yer alırlardı. 17. yüzyılda İstanbul'un iâşesinde gayrimüslimlerin önemli bir ağırlığa sahip olmaları, onları hububat ticaretinde de ciddi bir pay sahibi yapmıştı. Özellikle büyük çaplı ticarete Rumlar ve Ermeniler daha etkindi. Bu ticaretin fazla sermaye gerektiriyor olması, böyle bir sonuç doğurmuştu.

Gayrimüslimlerin ticarete daha fazla ilgi duydukları genel kabul gören bir görüştü. Müslümanlar tarafından icra edilmeleri günah sayılan bazı meslekler de gayrimüslimler tarafından yapılmaktaydı. Fakat fırıncılık, toplumca fazlaca önemsenen bir işti. Temizliği ön plana aldığı için, devlet son derece duyarlı davranmaktaydı. Bütün bunlar göz önüne alındığında, herhangi bir mesleğe göre fırıncılığın farklı özellikler gösterdiğini kabul etmek gerekir. Devlet, uzun süre boş kalan fırınların işletilmesi veya tamirat gerektirenlerin tamiri için gerekli tedbirleri anında almıştır. Fırınlar hükümet tarafından tamir edilerek kiraya verilmiş¹⁷⁹ veya tamiri iltizam yoluyla devredilen kişilere bırakılmıştır.¹⁸⁰ Tamirat konusunda böylesine hassas davranan devletin, fırınların işletilmesinde de benzer davranışlar sergileyeceği kesindir.

Ahmed Refik, fırınların bazılarının devlet ricaline, bazılarının Rumlara ve Ermenilere ait olduğunu belirtir.¹⁸¹ Mantran, fırıncılık mesleğinin Ermenilerin adeta bir özelliği olduğunu beyan

eder. Hovhannesyan da benzer bir görüşü savunarak, ekmekçi ustalarının büyük çoğunluğunun Ermeni olduğunu yazar.¹⁸²

Kömürçian, fırın işleten esnafın çoğunun, ekmekçi ustalarının ise tamamının Ermeni olduğunu ileri sürerek, bunların pazar ve cuma hariç, her gün erkenden loncada hazır bulunduklarını söylemektedir.¹⁸³ Pazar Hristiyan Ermenilerin tatil günüdür, fakat Kömürçian, ekmekçi ustalarının cuma günleri de loncaya gelmediklerini söylemekle çelişkiye düşmüş gibidir. Çünkü cuma, Müslümanların tatil günüdür ve bu dinin mensubu olan ekmekçi ustaları tatil günü loncaya gitmemektedir.

Fırın sahipleri ile ilgili en sağlıklı bilgiler, resmi kayıtlardan çıkarılabiliyordu. Çünkü izin olmadan herhangi bir fırının açılması söz konusu değildi. Açılan her dükkân defterlere kaydediliyorsa da ender olmakla birlikte, bazen kaçak yollarla fırın veya dükkân açabiliyordu. Hükümet müdahale ederek bu fırınların kapatılması emrini veriyor, böylece sayının belli bir sınırı aşmaması sağlanıyordu.¹⁸⁴ Bütün işlemler, kaydedildiğinden, resmi kayıtlara bakarak fırın sayısını ve belirtilmişse sahiplerini öğrenmek mümkündü.

Fırın sahipleri dönemlere ve semtlere göre farklılık göstermekteydi. 1552-1553 (H. 960) tarihli bir belgede, Kasımpaşa'dan un alan üç fırından ikisinin sahibi gayrimüslim, birinin sahibi Müslüman olarak işlenmişti. Beşikaya'daki üç fırından ikisinin sahibi Müslüman, diğerinin ise gayrimüslimdi. Aynı belgeye göre, Galata'dan buğday alan 14 fırından 10'unu gayrimüslimler çalıştırmaktaydı. On fırının ikisi francala fırınıydı.¹⁸⁵ Bu, Galata'da yoğunlaşan gayrimüslim nüfusun sonucuydu.

İstanbul'dan un alan 96 fırının sahibi Müslümandı.¹⁸⁶ Maliye defterlerindeki kayıtlardan anlaşıldığına göre, 1682 (H. 1093) tarihinde İstanbul sur içinde ve sur dışında yer alan fırınların tamamına yakınının işleticisi Müslümandı.¹⁸⁷

Fırın sahibi veya işletmecisi ve çalışan işçiler aynı dinden-di. Temiz olmadıkları ve ekmeğin temizliğine dikkat etmeyecekleri düşüncesinden hareketle, gayrimüslim işçilerin Müslüman fi-

rınlarında çalıştırılması uygun görülmezdi.¹⁸⁸ Devlet gerek fırın tezgâhlarının, gerekse *fırın uşaklarının*¹⁸⁹ temizliğine büyük önem veriyordu. Kitabı Mesâlihi'l Müslimîn ve Menâfi'i'l Mü'minîn'de bu konuda şu bilgiler yer alır:

... Ahval budur ki etmekçi furunların da furuncusu ve etmek yoğurucusu cemi'si kafirlerdür. Sehel furun vardır ki Müslüman ola. Pes furuncusu kâfir olanların etmekçisi ellerin yumazlar ve etmek yoğurduklarında adettür ki giyeceğin ve gönleğin ve şapkasın bile çıkarur dahi yoğurur; terledükde gövdesinden ve saçlarından terleri ve bitleri tekne içine dökülür, hiç eksüğü olmaz, mutasıl yoğurmağa meşgul olur. Değme bir kıl ya sinek düşünce mukayyed olmaz, heman tizce bişüreyim, satayım, akçe elüme girsün dir. Günah eksüğü değil kâfirdür, ne münasebetdür ki, Müslüman etmekçileri bulmağa çare variken furun sahipleri furunların Müslümanlara vermeyeler, dahi kâfire vereler, ne münasebetdür Müslümanlara zulümdür...¹⁹⁰

Anlaşılabacağı üzere, Osmanlı devletinde ekmek meselesi ayrıcalıklı bir yer işgal ediyordu. Yalnızca fiyat kontrolü ya da kısıtlığı önleyecek denetimlerle yetinilmiyor, fırınların ve malzemenin yanı sıra işçilerin de temizliğine özel bir önem veriliyordu. Zaman zaman görülen usulsüzlükler sert cezalar görüyordu.

Müslüman fırınlarında gayrimüslim işçi çalıştırılması doğru karşılanmasa bile, her zaman Müslüman işçi bulmak mümkün olmayabilirdi. Çünkü bu işi meslek edinenler, Ermeniler, Müslüman ve Hristiyan Arnavutlardı.¹⁹¹ Artun Ünsal da İstanbul'da fırın sahiplerinin ve işçilerin, tezgâhtar ya da seyyar ekmek satıcılarının çoğunlukla Doğu Anadolu Ermeniler olduğunu söyler.¹⁹² Müslüman işçi bulunamadığında ise gayrimüslim işçilere göz yumulur fakat temizliğe riayet etmeleri "*sıkı tenbih*"¹⁹³ edilirdi. Çünkü esnaf nizamnamesine göre "fırıncı esnafının

Müslümanları ve fırınlarında çalışan uşaklar beş vakit namazını kılanlardan olacaktır, içlerin binamaz olanların haklarından gelinir ve işden çıkarılır. Müslüman fırıncılar gayrimüslim uşak istihdam edemezlerdi.”¹⁹⁴ Fırıncıların genel işleyişi muhtesib vasıtasıyla denetlenmekte,¹⁹⁵ işçi yevmiyelerinin tespiti ve işçi ücretlerine narh uygulanması da muhtesibin yetki alanına girmektedir.¹⁹⁶ Narhın tespit ve kontrolünde esnaf loncalarının da rolü vardı.¹⁹⁷

17. yüzyılda İstanbul’daki fırınlar büyüklüklerine göre işçi çalıştırmaktaydı. Bir fırının çalıştırdığı işçi sayısı ortalama 10 civarındaydı.¹⁹⁸ Yüzyıl başlarında saray fırınında çalışan bir pişirici 12,5 akçe, bir şâkird 2 akçe yevmiye alırdı.¹⁹⁹ Bu rakamlar özel fırın çalışanları için de bir fikir vermektedir. Özel fırınlarda çalışan işçilerin en az saray fırınları çalışanları kadar ücret aldıkları düşünülebilir.

17. yüzyıl başlarında (1609) vasıfsız bir inşaat işçisi 14,3, vasıflı bir işçi 23,8 akçe yevmiye almaktayken, yüzyıl ortalarında (1649) aynı işi yapan vasıfsız işçi 15,2, vasıflı işçi ise 29,5 akçe yevmiye alıyordu.²⁰⁰ Kırk yılda işçi ücretlerinde yaklaşık % 20’lik bir artış meydana gelmişti. Oysa 1600 tarihinde İstanbul’da 1 akçeye 200 dirhem, 1640’ta ise 150 dirhem ekmek alınabilmekteydi. Buna göre ekmek fiyatındaki artış oranı kırk yıllık dönem için % 25 olarak gerçekleşmişti.

Bir tersane işçisinin yevmiyesi 1551’de 2–10 akçe, 1640’ta 10–40 akçeydi. Tersane işçisinin yevmiyesi ile 1551’de 4496–22.485 gram, 1640’ta ise 4818–19.272 gram arasında değişen miktarlarda ekmek alınabildiğinden²⁰¹ hareketle bir fikir yürütmek mümkündür: İşçinin alım gücü yıllar itibariyle önemli oranda düşmüştür.

Ücret tespitindeki temel ölçüler, işçinin niteliği ve yaptığı işin ağırlığıydı. İşçilerin görev dağılımı (çırak, hamurkâr, elekçi, pişirici) ve fırıncılığın genel olarak ağır bir iş olduğu dikkate alınırsa, bir fırın işçisine muadili iş yapan bir tersane işçisi kadar ücret verildiği kabul edilebilir.

17. yüzyılda İstanbul'da faaliyet gösteren fırın sayısının dönem itibariyle farklılık göstermesi doğaldır. Fakat gerek arşiv belgelerinde gerekse diğer kaynaklarda, birbirine yakın dönemler için dahi birbirini tutmayan rakamlar yer almaktadır. Bu, fırınların imal ettikleri ürünler bakımından çeşitlilik göstermesinin yanı sıra, İstanbul'un idari taksimat açısından bölümlere (dört mevleviyet) ayrılmış olmasından ileri gelmekteydi. Fırın sayılarına yer veren kaynaklar, genellikle bu ayrımı gözetmediği veya yalnızca bir yere ait rakamlar verdiği için ortaya çelişkili gibi görünen bir tablo çıkmaktadır.

Topkapı Sarayı Arşivinde yer alan bir belgede, 960/1552-1553 tarihinde İstanbul'dan un alan fırın sayısı 96'dır. Galata'dan un alan 7, Kasımpaşa'dan 3, Eyüp'ten 4, Hasköy'den 1 adet fırınla birlikte, Beşikmaya'da da 3 adet fırın vardı. Toplam 114 fırına ilave olarak, *ak ekmek* işleyen ve buğday alan 17 adet fırın ve yine Galata'dan buğday alan 16 adet fırın mevcuttu. Bu durumda toplam ekmek fırını sayısı 147 olarak sayılmıştır.²⁰² Ekmekçi fırınları ile diğer unlu mamul çıkaran fırınları ayrı kategoride değerlendirmek gerekir.

Belgede yer alan bazı fırınların un, bir bölümünün ise buğday aldıkları kaydı dikkat çekicidir. Buğday alanlar aynı zamanda fırınlarında değirmen bulunduran ve buğdaylarını kendi değirmenlerinde öğüten fırınlardı.

17. yüzyıl boyunca, İstanbul'daki fırın sayısını tespit etmek zor olmakla birlikte, elimizde bu konuya dair çeşitli kaynaklar ve arşiv belgeleri mevcuttur. Buna göre 17. yüzyıl ortalarında İstanbul'da en az 113 fırın vardı ve bu fırınlar için günde 290.000 kilo (11.700 kile) buğday tahsis edilmişti.²⁰³ Fırın sayılarına ve tükettikleri buğday miktarlarına, saray, kışla ve imaretlerin ihtiyacına ayrılan kısım dahil değildir.

Hezarfen Hüseyin Çelebi, sur içinde 12'si has ekmek fırını olmak üzere toplam 84 fırın bulunduğunu; ayrıca Eyüp'te 11, Üsküdar'da 14, Galata'da ve Yeniköy'de 25 olmak üzere, İstan-

bul'daki fırınların tamamının sayısının 134 olduğunu söylemektedir. Bu fırınların, günlük ihtiyacı 11.720 kileydi. İmaretler ve Saray-ı Âmiye dahil edildiğinde, İstanbul'da günde 20.000 kile buğday tüketilmekteydi.²⁰⁴

17. yüzyıldaki İstanbul fırınları ile ilgili en ayrıntılı bilgileri Evliya Çelebi verir. Evliya Çelebi, seyahatnamesinde 1638 (H. 1048)'de IV. Murad'ın emriyle yapılan esnaf sayımında, İstanbul'da 600 adet ekmek fırını tespit edildiğini yazmaktadır.²⁰⁵ Ona göre aynı dönemde İstanbul'da toplam 999 adet fırın vardı ve buralarda 10.000 kişi çalışmaktaydı. Evliya Çelebi'nin rakamları yalnızca ekmek fırınları için abartılıdır; fakat bu rakamlara, İstanbul'da unlu mamul imal eden bütün fırınlar dahildir (börek, simit, çörek, peksimet vs.). Evliya Çelebi'nin, diğer unlu mameuller çıkaran dükkânlar ve çalışan kişilerle ilgili verdiği rakamları genel toplamdan çıkardığımızda, fırın ve çalışan sayıları anlaşılır hale gelir. Evliya Çelebi'nin verdiği rakamların dağılımı şöyledir:²⁰⁶

Tablo 3.7: İstanbul'da Fırın Sayısı

Esnaf	Dükkân	Çalışan Sayısı
Çörekçi	200	2000
Börekçi	200	4000
Gevrekçi	55	200
Kâhici / çarşı börekçisi	100	500
Gurabeci / kurabiyeci)	50	100
Simitçi	70	300
Kadayıfçı	50	100
Şehriyeci	10	100
Lokmacı	30	50
Gözlemeci	60	105
Toplam	825	7455

Yukarıdaki tabloda, peksimet fırınlarına dair verilerin yer almadığı göz önünde bulundurulursa, rakamlar makul bir düzeye gelmiş olur.

Evliya Çelebi'nin sözünü ettiği 600 sayısına börekçi ve çörekçilerin dahil olmadığı fikri akla yatkındır. Çünkü aynı dönemlerde hiçbir belge ve kaynakta, sayının 200'e dahi ulaştığı görülmemiştir.

Eremya Çelebi Kömürçiyân, bu dönemde İstanbul'da 110 kadar fırın bulunduğunu söyleyerek şu bilgileri verir:

Yüz on kadar fırında halkın ekmeği pişirilir. Bundan başka, börekçi, kata, kadayıf, baklava, simit, gevrek, peksimet, lavaş, çakıl, fodula, Halep ve Şam böreği, gözleme, franca-la ve yağlı ve yağsız taze kuru lokma da yapılır.²⁰⁷

Mantran ise aynı dönemlerde İstanbul'da en az 133 adet fırın bulunduğunu; bunların 84'ünün merkezde, 11'nin Eyüp'te, 14'ünün Üsküdar'da, 25'inin Galata ve Yeniköy'de yer aldığını ifade eder.²⁰⁸

1672'de İstanbul'un tamamında (sur içi ve sur dışı) toplam 134 ekmek fırını vardı.²⁰⁹ İstanbul Belediye Kütüphanesi, Muallim Cevdet Yazmaları B-2 numarada kayıtlı ve Aralık 1682 tarihini taşıyan bir esnaf tahrir defterinde, İstanbul'daki fırınların sayıları ve günlük olarak ödedikleri vergilerle ilgili bilgiler yer almaktadır. Defterin birinci sayfası şu ifadelerle başlar:

Bâis-i tenkim-i huruf oldur ki; Mahmiye-i İstanbul'da vâki' etmekciyân ve bakkâlân ve bazarcıyân ve sair rüsûmat-ı ihtisâbiye alını gelen ehl-i hırefhîn-i tahrirde dekâkin üzerine vazı' olunan mirî rüsûmların ber müceb-i defter koloğlanları yeddi ile muhtesib ağalarına teslim edüp...

Esnaf sayımı kol esasına göre yapılmıştı. Buna göre İstanbul esnafı 15 vergi koluna ayrılıyordu.²¹⁰ 15 kolda yer alan ekmekçi fırını sayısı 80 adetti. Diğer enlul mamulleri imal eden fırınların dağılımı ise şöyleydi.²¹¹

Tablo 3.8: İstanbul'da Fırın Sayısı

Fırın Türü	Sayısı
Çakıl pidecisi	4
Halka simitçi	12
Börekçi ve çörekçi	140
Lokmacı ve gözlemeci	15

29 Ocak 1682 (H. 20 M 1093) tarihli bir defterde ise İstanbul'da (sur içi ve sur dışı) toplam fırın sayısının 80 olduğu görülmektedir. 80 fırından sadece ikisi has ekmek çıkarmaktaydı. Bu tarihte İstanbul'da fırıncı esnafının faaliyet gösterdiği kollar ve fırınların kollara göre dağılımı şöyledir.²¹²

Tablo 3.9: İstanbul'da Fırın Sayısı

Kol	Fırın Sayısı
Tahtakale	2
Eksük	2
Taraklı	3
Ayasofya	6
Tavukpazarı	4
Kadıasker	7
Langa	6
Yedikule	9
Karaman	3
Edirnekapi	9
Balat	5
Kapan-ı Dakık	9
Rah-ı Cedid	10
Aksaray	4
Cebe Ali	1
Toplam	80

17. yüzyıl sonlarında İstanbul'da yalnızca 80 fırının sayılmış olması, akla bu sayıya francala fırınlarının dahil edilmediği fikrini getirmektedir. Çünkü defterde fırınlar *etmekçi* ve *has etmekçi* şeklinde bir tasnife tabi tutulmuşlardır. Francala fırını çağrıştıran herhangi bir ibareye yer verilmemesi, bu düşüncüyü kuvvetlendirmektedir.

İstanbul'daki fırın sayısı yıllar geçtikçe, nüfusun artmasına ve şehrin büyümesine paralel bir artış göstermiştir. 1712 (H. 1124)'de, sadece İstanbul'da 43 adet çarhlı²¹³ fırın faaliyet göstermekteydi, 1755'te ise sayı 231'e yükselmişti.²¹⁴ Bu rakam yalnızca ekmekçi fırınlarına aittir, çünkü 1756'da Cibali'de (Cebe Ali) çıkan büyük bir yangında 580 fırının yandığı kaynaklarda kayıtlıdır. Dolayısıyla, bu tarihte toplam sayı 2000 civarında tahmin edilmektedir.²¹⁵ Buna unlu mamul çıkaran bütün imalathaneler dahil olmalıdır.

Fırınların Buğday ve Un Temini

İstanbul'un iâşe ihtiyacı her dönemde devletin öncelikli meselelerden biriydi. Gerek Bizans döneminde gerekse Osmanlı hâkimiyeti boyunca başkent zahiresinin teminine özel bir itina gösterilmişti. İstanbul ve yakın çevresi hemen hemen hiçbir dönemde kendi ihtiyaçlarını tam olarak karşılayabilecek potansiyele sahip değildi. İstanbul'un fethini müteakip, Osmanlı topraklarının genişlemesi ve başkenttin kalabalıklaşması, devletin tarım politikasını doğrudan etkiledi. Öyle ki Osmanlı ülkesinde tarımla doğrudan uğraşan *taife-i dîhkâniye*²¹⁶ adıyla büyük bir zümrenin ortaya çıktığı ve ciddi bir önem arz etmeye başladığı görüldü. Bu durumun bir sonucu olarak, 17. yüzyılda İstanbul'un etrafında 26.000 tarla ve 1060 kadar çiftlik oluşturulmuş ve bu çiftliklerde çalışan *ter oğlanları* adı ile bir amele grubu doğmuştu.²¹⁷ Buna rağmen İstanbul'un hububat ihtiyacını karşılayabilmesi sağlanamadı.

İstanbul fırınlarında işlenecek buğdayın dışarıdan temin edilmesi dışında bir seçenek olmadığına göre, bu noktada buğdayın nereden temin edileceği önem kazanmaktaydı. Devlet bu tespiti yaparken, masrafı düşük tutmaya özen göstermek durumundaydı. Bu amaçla deniz veya nehir nakliyatının mümkün olabildiği, kaliteli ve bol buğday üretilen yerler seçilmişti. Devlet şehir içi yiyecek nakliyatında bile karayoluna göre çok daha kolay ve ucuz olan denizyolunu tercih etmekteydi.²¹⁸

At, katır veya deveyle yapılan karayolu taşımacılığı,²¹⁹ hem zahmetli hem pahalıydı. İstanbul'a gönderilecek buğday ve un, tespit edilen iskelelere bu hayvanlarla getirilir ve gemilerle başkente gönderilirdi.²²⁰ Fakat savaş zamanlarında develerin sefere götürülmeleri²²¹ sevkıyatın aksamasına yol açmaktaydı. Ayrıca karayolu taşımacılığı bazen planlanandan uzun sürmekte, zaten yüksek olan maliyeti daha da artırmaktaydı.

Hububat nakliyatının maliyete etkileri ile ilgili olarak Lüt-fi Güçer çeşitli bilgiler aktarır: Diyarbakır'dan Van Kalesine taşınacak hububat için verilmiş olan hükme göre, Van'a gidecek buğdayın miktarı 200.000 Diyarbakır kilesi olup, 100.000 İstanbul kilesine tekabül etmekteydi. O zaman Diyarbakır'da buğdayın bir kilesi (mahalli kile ile) altı akçeye satılmaktaydı ve beher İstanbul kilesi için 15 akçe resmi nakil ücreti ile 4 İstanbul kilesinden ibaret bir yük, 60 akçeye Diyarbakır'dan Van'a nakledilmişti. Bu hesaplara altı akçeden 200.000 Diyarbakır kilesi buğday, 100.000 İstanbul kilesi ettiğine ve dört İstanbul kilesinden ibaret olan her at yüküne Van'a kadar 60 akçe nakliye ücreti ödendiğine göre, Diyarbakır'dan Van'a nakledilen bu buğday için 1.500.000 akçe nakil ücreti ödenmişti. Bu suretle hububatın yollarda vereceği fire ve uğrayacağı zararlar hariç olmak üzere, 100.000 İstanbul kilesi miktarındaki buğday,²²² Katip Çelebi'nin iki şehir arasında gösterdiği Bitlis – Tatvan – Adilcevaz – Erciş - Bendimâhi²²³ yolunu takiben 13 günlük bir yol katettikten sonra Van'a geldiği zaman, 2.700.000 akçeye mal olmuştu. Böylece sırf nakliye ücretinden dolayı buğdayın fiyatı % 125 nispetinde artmıştı.²²⁴

Anadolu, her dönemde ticaret yollarının kavşak noktalarından biri olmuştur. 13. ve 14. yüzyıllarda Karadeniz kıyılarında Trabzon, Samsun, Sinop birinci derecede merkezler olurken; Fat-sa, Marmara'da iskeleleri Tirilya ve Gizik olan Bursa ve Balıkesir, Ege kıyısında Foça, İzmir, Ayasluk, Palatya (Balat); Akdeniz kıyısında Antalya, Alaiye (Alanya), Ayas kasaba ve limanları ikinci derece ticari mekânlar olarak öne çıkmıştır.²²⁵

İç Anadolu'daki önemli ticaret merkezleri Sivas, Kayseri ve Konya'ydı. Mısır, Suriye, Irak'ın Müslüman tüccarları ile Ceneviz ve Venedikli Hristiyan tüccarların büyük kervanları burada karşılaşmaktaydı.²²⁶ Özellikle İstanbul'un fethini takip eden yıllarda, Anadolu ticaretindeki Osmanlı devleti hâkimiyetiyle ticaretin şekli değişmeye başlamıştı.

Fatih döneminden itibaren başkentün buğday ihtiyacının temin edildiği başlıca yerler, Rumeli, Eflak – Boğdan ve batı Anadolu olmuş, özellikle Rumeli-i Şarki (Edirne), Tuna ve Vidin yoluyla İstanbul'a buğday sevkıyatı 18. yüzyıl başlarında da devam etmişti.²²⁷ Hububat, Eflak – Boğdan, Tuna iskeleleriyle Kocaali, Hüdavendigar ve Karesi sancaklarından denizyoluyla getiriliyordu. Yine Karadeniz'in Anadolu ve Rumeli yakası iskeleleriyle Trakya ve Ege Denizinin özellikle Rumeli sahilleri, hububatın getirildiği önemli yerlerdendi. İhtiyaç halinde Ukrayna'dan da buğday alınmaktaydı.²²⁸

Bazı durumlarda buğday, alındığı yerlerdeki değirmenlerde öğütüldükten sonra İstanbul'a gönderilirdi.²²⁹ İzmit (İznikmid) suyu bol olduğundan un temininde tercih edilmekteydi,²³⁰ buralardaki su değirmenlerinde öğütülen buğday, un olarak İstanbul'a gönderilebiliyordu.

İstanbul'un buğday veya un ihtiyacının, çeşitli sebeplerle buralardan karşılanamadığı yıllarda devlet, Erzurum, Kefe, Mısır ve Trablusgarp'a yönelirdi.²³¹ Hatta bazen zengin Rum vilayetlerinden olan Sivas, Tokat ve Amasya'dan da buğday temin edildiği olurdu. Bu şehirlerin mahreci Samsun'du.²³² Seçilen yerlerin limanlarla ve nehirlerle bağlantılı olması son derece önemliydi.

Bu sebeple, Trakya buğdayı Tekirdağ'dan; Kırım ve Deşt (Ukrayna) buğdayı, Kefe, Azak ve Özi'den; Besarabya ve Moldovya buğdayı Akkerman'dan; kuzey Bulgaristan buğdayı Tuna yoluyla İbrail'den; Dobruca buğdayı Mangalya ve Köstence'den; Teselya buğdayı Volos'tan; Doğu Bulgaristan buğdayı Ahyolu'dan, Mısır buğdayı İskenderiye ve Dimyat'tan gemilerle İstanbul'a (Unkapanı'na) getirilmekteydi.²³³ Nakliye kolaylığına ve ucuzluğuna karşı-

lık, denizyolunun birçok engel ve tehlikesi vardı. O dönemin teknolojiyle inşa edilen gemiler, her durumda sefere müsait olmayabiliyordu. Yalnız ticaret gemileri değil Donanma-i Humâyunun sefineleri bile şiddetli kış günlerinde limanlara çekilerek *derya mevsimini*²³⁴ beklemek mecburiyetindeydi. Açık denizde sefer halindeki zahire gemileri her an çeşitli tehlikelere maruz kalabiliyordu.

Başkentin buğday ihtiyacının karşılanması konusunda devletin gösterdiği hassasiyete ve alınan tedbirlere rağmen, zaman zaman sorunların önüne geçilememekteydi. Özellikle mahsulün (kuraklık, çekirge istilası, kaçakçılık, vs.) az olduğu senelerde sıkıntı yaşanmaktaydı. Çünkü İstanbul fırıncılarına her gün yaklaşık 20.000 kile yani 500.000 kg. buğday tahsil edilmesi gerekiyordu.²³⁵ Braudel, Mısır'dan gelen buğday yüklü sekiz geminin, kentin ancak bir günlük ihtiyacını karşılayabildiğini söylemektedir.²³⁶ Nitekim bir arşiv belgesinde İstanbul'da buğday sıkıntısının ciddi boyutlara vardığı belirtilerek, Eğriboz taraflarında mevcut buğdayın gemilere yüklenerek görevliler nezaretinde İstanbul'a gönderilmesi istenmişti.²³⁷ Böylece buğdayın başka limanlara götürülmesi engellenecekti.

Buğday sıkıntısının had safhaya ulaştığı senelerde devlet uzak yerlerden buğday getirilmesine izin vermek mecburiyetinde kalmaktaydı. 1583-1584 senelerinde Şam ve Trablusşam taraflarında meydana gelen büyük bir kıtlık sebebiyle, imparatorluğun çeşitli yerlerinden buralara hububat sevki için izin verilmişti.²³⁸

İstanbul'un ekme ihtiyacının karşılanması amacıyla satın alınan buğday veya unun ticaretinde devletin rolü son derece sınırlıydı. Devlet yalnızca saray ve ordunun ihtiyaçları için alınan tahıl, görevlilerin sağladıkları (kiraladıkları) gemilerle İstanbul'a getirirdi. Bu alım devlet sermayesiyle gerçekleştirirdi.²³⁹ Yine devlet "def'i müzayaka-i ibâdullah için İstanbul habbazlarına tevzi' olunmak"²⁴⁰ üzere bir miktar buğdayı İstanbul'a getirerek Tersane-i Âmire ambarlarına doldururdu. Normalde buğday veya un, Unkapanı'ndaki²⁴¹ tüccarlara teslim edilmekteyken, devletin getir-

diği üründe böyle bir uygulama söz konusu değildi.²⁴² Saray ve ordu için getirilen buğday ve un Bahçekapı ve Galata iskelelerindeki mîrî depolara konulurdu.²⁴³

Devlet her sene istihsal bölgelerine *mübâyaa mübâşiri*²⁴⁴ denilen satın alma memurlarını göndererek, ihtiyaç miktarı kadar hububatı tespit edilmiş yerlerden satın alırdı.²⁴⁵ Görevli memurlar buğdayı, devletin tespit ettiği fiyattan satın almak mecburiyetindeydi.²⁴⁶ İstihsal bölgelerindeki üreticiler de tespit edilmiş miktar kadar buğdayı temin etmekle mükellefi.²⁴⁷ Bu ticari bir sorumluluktur. Devletin bu ticaretteki rolü alınan toplam hububatın % 10'u civarında bir miktara tekabül etmekteydi. İstanbul'a getirilen 7.070.000 İstanbul kilesi tahılın sadece % 8,6'sı devlet sermayesi ile sağlanmışken,²⁴⁸ geriye kalan % 91,4'lük oran özel sermaye sahipleri tarafından temin edilmişti. Buna göre 6.510.000 kile özel sermaye tarafından, 510.000 kile devlet tarafından alınmıştı.²⁴⁹

Devlet eliyle buğday alımındaki amaç, ifade edildiği gibi "İstanbul ekmeksiz kaldığı zaman sıkıntılı günleri savuşturmak"²⁵⁰ üzere stok yapmaktır. Gerekteğinde fırıncılara bu stoklardan buğday ve un veriliyordu.²⁵¹ Çünkü kıtlık zamanlarında, habbâz (ekmekçi) ve börekçi dükkânları kapanmakta, halk perişan olmaktaydı.²⁵² Böyle durumlarda fırınlara buğday veya un verilmesi, devlet tarafından bir görev olarak algılanmaktaydı.

Devlet ambarlarından fırınlara buğday ve unun hangi fiyatlardan satılacağına ise İstanbul kadısı karar verirdi.²⁵³ Sula Bozis, devletin stokladığı buğdayı satarken % 50 – 60 oranında kâr ettiğini ileri sürer.²⁵⁴ Oysa 1712'de mîrî ambarlardan fırınlara verilen unun kilesi 50 akçeden hesaplanmış,²⁵⁵ 1650 tarihinde bile kaliteli simit ununun kilesine 50, kepekli unun kilesine 40 akçe narh verilmişti.²⁵⁶ Kaldı ki 17. yüzyıl ortalarından itibaren, gıda maddelerinin fiyatları sürekli artmış, bu durum 1700'ler boyunca devam etmişti.

Darlık yaşanmayan dönemlerde, devlet ambarlarındaki az miktardaki buğdayın dahi tüketilemediği ve bozulmaya terk edildiği görülen bir durumdu.²⁵⁷ Özellikle yıl sonuna kadar tüketile-

meyen buğdayın, kalitesi düşük ekmek çıkarılmasına sebep teşkil ettiği belgelerden anlaşılmaktadır. Topkapı Sarayı Arşivindeki bir belgede, saray fırınlarında imal edilen *nân-ı azizin* yenemeyecek kadar bozuk çıkmaya başladığı, yeterince beyaz olmadığı vurgulanmıştır; buna mukabil *zahire nazırı*, bunun sebebinin, kendi senesi içinde tüketilemeyen karışık buğday olduğu şeklinde izahat-te bulunmuştur.²⁵⁸ Anlaşılan, ambarlarda kalan buğdayın kısa sürede tüketilmesi gerekmektedir.²⁵⁹

İstanbul fırıncılarının ihtiyacının büyük bölümünü özel tüccarlar temin ederdi. Buğday temini devletin sıkı denetimi altında ve belli kurallarla gerçekleşirdi. Bu işi devletten izin almak suretiyle yapan tüccarlar, zengin kişiler veya birçok gemisi olan büyük armatörlerdi,²⁶⁰ bunlar çoğu kez buğday sevkıyatını başkalarına yaptıırma yolunu seçerlerdi. Devletin, ayrıcalık verdiği bu tüccarlar, böylece daha da zenginleşme şansı elde ederlerdi.²⁶¹ Bu, tüccarların denetime tabi tutulmadığı anlamına gelmemekle birlikte, buğday ticaretinin kârlı bir iş olduğunu göstermektedir.

Hububat ticaretinin az bir bölümünü gerçekleştiren küçük tüccarlar, büyük bir ekonomik güce sahip olmadıkları için, yakın Marmara ve Karadeniz iskeleleri arasında faaliyet gösterirlerdi.²⁶² Zaten İstanbul'un iâşesi ile ilgilenenler arasında hiyerarşik bir yapı mevcuttu. Toptancı tüccarlardan sonra, perakendeci tüccarlar, onların altında seyyar satıcılar²⁶³ yer alırdı. İstanbul iâşesinde herkes gücü oranında söz sahibiydi.

İmtiyazlı tüccarlar daha çok Rum, Yahudi ve Ermenilerdi.²⁶⁴ Müslüman tüccarların da küçük çaplı ticari faaliyetlerde belli oranda söz sahibi olduğu söylenebilirdi. 16. yüzyıl sonlarında Bursa'ya gelen kervanların taşıdıkları mallar tamamen Müslüman tüccarlara aitti.²⁶⁵ Ancak bu durum, Müslüman tüccarların İstanbul ticaretinde ağırlıklı bir yer aldıkları anlamına gelmiyordu, bunun sebebi sermayelerinin sınırlı olmasıydı.

Tüccar, hububatı tespit edilmiş yerden almak ve izin belgesini kadiya göstermek zorundaydı. Tüccar ayrıca hububatın çeşidini ve

gemisine kaç kile yükleyeceğini beyan ederdi.²⁶⁶ Karadeniz’de çalışan gemiler 7000, Marmara’dakiler 1000 İstanbul kilesi kapasiteye sahipti.²⁶⁷ Kapasitenin aşılmasına kadı izin vermezdi. Kadıların ve iskele otoritelerinin, emirsiz gelen ve gerekli şartları taşımayan kimselere ve gemilere hububat vermeleri yasaktı. Kadı, izin hükmünün kendisine hitap edip etmediğini kontrol ettikten sonra izni verirdi.²⁶⁸ Tüccar, mahallin kadısı huzurunda, aldığı hububatı yerine teslim etme taahhüdünde bulunmak ve kefalet vermek mecburiyetindeydi.²⁶⁹ Kadı veya naip, izin belgesinin arkasını damgalayarak alıcının ve geminin adını, geminin kalkış ve varış tarihlerini, satın alınan tahılın cinsini, fiyatını ve miktarını yazarak toptancı veya gemiciye teslim ederdi. Tüccar da bu belgeyi Unkapanı naibine verirdi.²⁷⁰

Hububat temininde gerekli tedbirleri alan hükümet, sıkıntıya yol açması muhtemel bütün ayrıntıları düşünerek hareket ederdi. Bu amaçla istihsal bölgelerinden toplanan hububatın zamanında İstanbul’a ulaşmasını sağlayıcı tedbirler almaktaydı. Bu kapsamda, hükümet İstanbul’a tahıl taşıyan gemilerin yüklenebilmesi için, Bafra yakınlarındaki Üskübi limanına gerekli tesislerin kurulması emrini göndermişti. Bafra kadısına iskeleye tahıl taşıyan yük hayvanlarının ve sahiplerinin dinlenebilmesi için bir kervansaray yapılması ve iskeleye giden yolların temizlenmesi talimatı verilmişti.²⁷¹

Devlet malın kalitesi ve gramajı konusunda dikkatliydi. “... Tahıl pazarında satılan buğday ve arpa ve hububat her ne ise samanlı ve kesmik olmaya pâk ola ve tamam tutalar. Ve kile damgalı ola. Şöyle ki, eksiği buluna veyahut artık buluna muhkem haklarından geline”²⁷² ifadesi bu özeni gösterir.

Depolama ve Dağıtım

Ticareti sıkı kayıtlara bağlanan hububat, İstanbul’a ulaştıktan sonra, eğer denizyoluyla getirilmişse Haliç iskelelerinde özellikle Eminönü’nde,²⁷³ karayoluyla getirilmişse sur kapılarından birinde (Edirnekapı, Topkapı, Silivrikapı) sayılarak depolara doldurulurdu.²⁷⁴ Gemilerin yanaşacağı iskeleler belliydi,²⁷⁵ navluncula-

rın kendilerine ayrılanlar dışındaki iskelelere yanaşmaları yasaktı. Yasağın ihlali şikâyetlere konu olurdu; bir belgede, Unkapanı uncularının, bazı navluncuların kendi iskelelerine yanaştıkları yönündeki müracaatları yer almaktadır. İstanbul kadısına yazılan hükümde, bu duruma engel olunması istenmiştir.²⁷⁶

Unkapanı'ndaki depolara doldurulan buğday ve un, muhtesibler, eminler ve lonca mensuplarının gözetiminde istihkaklarına göre değirmencilere ve fırıncılara dağıtılırdı.²⁷⁷ Bazen fırınlara yetecek miktarda istihkak ayrılmaması şikâyet konusu olur, hükümet müdahale ederek durumun düzelmesini sağlardı.²⁷⁸

Un fiyatları yerinde tespit ediliyordu; ancak bu bir nevi "ham" fiyattı. Çünkü Unkapanı'nda bu fiyata çeşitli ilaveler yapılmaktaydı; "İstanbul'un zahire borsası olan Unkapanı'nda satış fiyatları, mahallinde tespit edilip bildirilmiş olan satın alma fiyatlarına adet-i kadimeleri üzere nakliye ücreti ve her kileye insaf-ü itidal dâhilinde "faiz zammı" suretiyle hususi sermaye sahipleri (sefain eshabı) ile fırıncılar arasında tekerrür" ederdi.²⁷⁹

Buğday ve unun, Unkapanı dışında mahalle aralarında satılması nizama aykırıydı.²⁸⁰ Kâr amacıyla bu ürünlere kalitelerini bozacak şekilde çeşitli maddeler karıştırılması, satış esnasında gramajlarıyla oynanması,²⁸¹ damgasız ağırlık araçlarının kullanılması kesinlikle yasaktı ve ihlaller ağır cezaları gerektirirdi.²⁸²

Unkapanı'ndaki un kapanlarının (depolarının) sayısı Evliya Çelebi'ye göre 400'dü ve bu dükkânlarda 600 kişi çalışmaktaydı.²⁸³ Fırıncılar, kapandan buğday alıp kendi değirmenlerinde öğüterek kullanabiliyordu. Değirmenleri bulunmayan fırınlar unu kaparlardan alabilmekteydi. Bu durumda maliyetin biraz daha yükselmesi mümkündü. Zaten Unkapanı'na gelinceye kadar çeşitli vergilere tabi olan buğday ve unun pahalılaşması kaçınılmazdı.

Her şeyden önce, "devlet masrafinin umumiyetle çiftçi halktan alınan vergilerle karşılanacak şekilde bir mali sistemin"²⁸⁴ hububatın maliyetine önemli bir etkisi olduğu muhakkaktır. Buna, mahalli yöneticilerin veya görevlilerin usulsüz olarak aldıkları

miktarı eklemek gerekir.²⁸⁵ Yine öğütmeden önce, ürünün cinsine göre alınan başka vergiler de söz konusudur. Vergi, nakdi değil, buğdaydan buğday almak biçimindedir.²⁸⁶

Buğdaydan ve undan alınan vergiler bunlarla sınırlı değildi. Deniz nakliyatı sırasında ve kapana ulaşma aşamasında çeşitli vergiler alınırdı.²⁸⁷ Vergilendirme işi, İstanbul'da da devam ediyordu; değirmenler, fırınlar ve un ambarları vergiye tabiydi. 1681'de İstanbul'daki un değirmenlerinden günde 5, buğday ve arpa dükkânlarından 1'er akçe *yevmiye-i dekâkin* vergisi alınmaktaydı.²⁸⁸ 1730'da ise un değirmenlerinden 8'er akçe, ekmekçi fırınlarından 6'şar akçe *yevmiye-i dekâkin* alındığı görülmektedir.²⁸⁹ Bir nevi komisyoncu olarak görev yapan aracılara ödenen paranın²⁹⁰ fiyatlara yansıdığı da göz ardı edilmemelidir. Çoğu Yahudi olan bu komisyoncular,²⁹¹ gayri resmi pozisyonlarına karşın etkin bir rol oynamaktaydı. Bütün bu vergilerle ve masraflarla, buğday veya unun maliyeti, fırıncının dükkânına ulaşınca kadar bir hayli artmış olurdu.

Buğday ve Un Fiyatları ve Kaçakçılık

Devlet hububatın alınacağı yerlerin tespitinden tüccarların sahip olmaları gereken şartlara, gemilerin özelliklerinden teslimata kadar, her konuda gerekli altyapıyı oluşturduğu gibi, satın alınacak hububatın fiyatını da piyasa şartlarına göre tespit etmekteydi.

Fiyat tespitinde çeşitli kistaslar gözetilmekteydi; ülkenin ekonomisi, o yılın mahsul durumu, iklim şartları, maliyet gibi kriterler göz önünde bulundurulmuş unsurlardı. Ancak şartların getirdiği sonuçlar, çoğu zaman fiyatlara tam anlamıyla etki etmeyebiliyordu. Çünkü devlet, birçok malda olduğu gibi buğday ve unda da narh uygulaması yapmakta ve resmi fiyatlar genellikle düşük tutulmaktaydı. Narh tespiti, toptancı (getürücü-misafir) ve perakendeci (mukim-oturucu) için ayrı ayrı yapılırdı.²⁹²

Buğday ve un fiyatları yerinde tespit edilir; o yörenin kadısı, başta İstanbul kadısı olmak üzere armatörler ve fırıncılarla an-

laşma yoluna giderdi.²⁹³ Mübaşir, taraflarla (hububat sahibi, fırıncı) birlikte tarafsız *dindar kimseleri* de mahalli mahkemede toplayarak, herkesin ittifakıyla fiyat tespitini sağlardı. Bu süreçte bazen anlaşmazlık çıkardı.²⁹⁴ Hububat sahipleri daha yüksek fiyat talep ederken, kadı makul bir rakamda ısrar ederdi. Bu durum İstanbul'da hububat darlığına yol açtığı takdirde, hükümet *küçük zamlar*²⁹⁵ yaparak müdahalede bulunur, böylelikle anlaşmazlık giderilirdi.

Kadı veya diğer yerel yöneticiler fiyatlarla ilgili bir işlem yapacakları zaman merkezden görüş alırlardı. 1605 tarihli bir arşiv belgesi bu konuda önemli ipuçları vermektedir. Belgeye göre sabık Kastel bahriye sancağı beyi ve hâlâ aynı livada mukataa nazırı olan Mehmed bin Zeyd, Meclis-i Şer'i Şerife yazı göndererek hali hazırda buğdayın kilesinin kaç akçe olduğunu sormuşlardı. Merkezen, İstanbul kilesine göre buğdayın fiyatının 60 akçe olduğu cevabı gönderilmişti.²⁹⁶

Merkeze göre işlem yapmak kural olmakla birlikte, fiyatların bazen uygulanamadığı vakiydi. Çünkü devlet fiyatları olabildiğince düşük düzeyde tutmaya çalışırken, üretici ve tüccar mallarını daha yüksek fiyatlarla satmanın yollarını aramışlar, hatta bazen başarmışlardı. Bunun sonucunda cari fiyatlarla resmi fiyatlar arasında fark oluşmaktaydı.

Narh fiyatları normalden daha düşük olsa bile, piyasanın kontrol altında tutulmasında büyük fayda sağlıyordu. İncelenen dönemdeki fiyatların, piyasayı daha az yansıttığını düşündüğümüz tereke defterlerindeki fiyatlarla mukayesesi, fiyat politikasının anlaşılmasına katkıda bulunacaktır. Tereke defterlerindeki fiyatların, tahmini veya *ehl-i hibre* adı verilen bilirkişilerin takdir ve tahminleri veya mirasçılar arasında varılan anlaşmayla kararlaştırıldığını²⁹⁷ gözden kaçırmamak gerekir. Dolayısıyla tereke defterlerindeki fiyatların, piyasa şartlarının tam olarak değerlendirilmesiyle tespit edildiğini söylemek güçtür.

17. yüzyıl ortalarında saray ve imaret fırınları için alınan un ve buğday fiyatları incelendiğinde, narh fiyatlarıyla paralel ol-

duğu görülür. Fakat bu her dönem için geçerli değildir. 1641 itibarıyla İstanbul'da en kaliteli unun (has un) kile fiyatı 80 akçe, düşük kaliteli kepekli unun fiyatı 45 akçeydi. Kalite olarak has undan sonra gelen un fiyatları (Edincik unu ve simit unu)²⁹⁸ 65 akçe, aynı tarihte imaret fırınları için alınan unun fiyatı ise 61,6 akçeydi.²⁹⁹ 1651'de unun narhı ortalama 47 akçeyken,³⁰⁰ 1652'de imaret fırınları için alınan unun kilesi 72,2 akçeydi.

İstanbul'da 17. yüzyıl boyunca çeşitli yıllara ait buğday fiyatları (narh) şöyleydi.³⁰¹

Tablo 3.10: İstanbul'da Buğday Fiyatları

Yıllar	1635	1640-41	1677	1678	1679	1680	1688	1699
Bir kilenin akçe fiyatı	30	60	80	70	50	60	60	60

Tereke defterlerine bakıldığında, buğday fiyatlarında bazı yıllar için birden fazla rakam olduğu görülür. Mesela 1027 (1618) tarihli bir kayıta üç ayrı fiyat takdir edilmiş; buğdayın kilesi 42,5 akçe, 30 akçe ve 25 akçe olarak kayda geçirilmiştir.³⁰² Bu fark buğdayın kalitesi ve taraflar arasında varılan anlaşmanın şartlarıyla açıklanabilir.

1619-1620 (H. 1029) yılında, tereke defterine göre buğdayın kilesi 50 akçe, 1648-1649 (H. 1058)'da 40 akçe, 1650 (H. 1060)'de 45 akçeydi. 7 Mayıs 1668 (H. 24 ZA 1078)'de kilesi 40 akçe olan buğday, Ağustos 1668 (H. Evahir-i S 1079)'de ise sadece 10 akçeydi.³⁰³

Geçerli narha göre 1640-1641 tarihinde İstanbul'da 1 kile unun fiyatı cinsine göre şöyleydi.³⁰⁴

Tablo 3.11: İstanbul'da Un Fiyatları

Cinsi	Kile Fiyatı (Akçe)
Has un	80
Edincik unu	65
Simit unu	65
Kepekli (harci) un	45

Tablo 3.12: İstanbul'da Un Fiyatları

Cinsi	Kile Fiyatı (Akçe)
Edincik unu	50
Simit unu	50
Kepekli un	40

Tablolar incelendiğinde, artış ve düşüşlerin tutarlılık göstermediği görülür. Bunda, 17. yüzyılın istikrarsız bir dönem olmasının etkisi büyüktü, oysa 18. yüzyıl istikrarlı bir devreydi.³⁰⁶

Devlet tespit etiği fiyatları denetim altında tutmaktaydı, çünkü taşrada fiyatın yükselmesi, kaçınılmaz şekilde başkente yansıyacaktı. Günlük buğday ihtiyacı yüzlerce tonu bulan³⁰⁷ İstanbul açısından denetim çok önemliydi.

Resmi fiyatların düşük tutulması, özellikle otoritenin zayıf olduğu dönemlerde ve kıtlık yaşanan senelerde, buğday kaçakçılığına yol açıyordu. Buğday tüccarları *iyi kârlar*³⁰⁸ elde ettikleri halde, daha fazla para kazanma hırsıyla kaçakçılığa yönelmekteydi. İstanbul'a getirilmesi gereken tahıl başka limanlara götürülerek, daha yüksek fiyata satılırdı. Bu türden kaçakçılık sadece İstanbul hububatına özgü değildi. Herhangi bir bölgeye tahsis edilen hububat, farklı yerlere götürülebilmekteydi,³⁰⁹ fakat söz konusu durum en çok İstanbul için yaşanmaktaydı.

Bir arşiv belgesinde, bazı buğday tüccarlarının İstanbul'a göndermeleri gereken buğdayı depoladıkları ve *kefereye* verdikleri anlaşılmış; *kefereye* tereke vermenin yasak olduğu vurgulanarak, Foça ve Novesin kadılarından bu durumun önüne geçmeleri kesin bir emirle istenmişti.³¹⁰ Bergama kazası sahillerine yaşanan bazı gemilerdeki tüccarlar, İstanbul'a götürme bahanesiyle hububat almış, fakat meçhul bir yöne yönelmişlerdi. Hububatın kaçırılması İstanbul'da büyük bir sıkıntıya yol açmıştı.³¹¹

Bütün tedbir ve formalitelerden maksat, istihsal bölgelelerinden alınan hububatın deniz veya kara nakliyatının yol açtığı fi-

reler hariç, yollarda ve uğrak yerlerinde satılmadan doğrudan İstanbul'a ulaşmasını temin etmekte. Çünkü bazen tüccar, devletin tespit ettiği cari fiyatı beğenmeyip, İstanbul için satın aldığı buğdayı başka yerlerde değerlendirmektedir. Nitekim 1676 (H. 1087) tarihli bir defterde, Hanya ve Girit taraflarından temin edilen 4200 kile³¹² buğdayın kaybolduğu ve İstanbul'a ulaşmadığı yer almaktadır.³¹³ Tüccarların Akdeniz'deki çeşitli limanlarda mallarını daha yüksek bir fiyata sattığı vakiydi. Defterin tetkikinden anlaşıldığına göre, kaybolan buğday Girit'teki Resmo, Butma, Ayavasil ve Amazin kazalarında çeşitli şahıslara satılmıştı.

Buğday kaçakçılığının en yoğun yaşandığı dönemler kıtlık zamanlarıydı ve İstanbul, bu sonuçtan en fazla etkilenen yerlerin başındaydı. Malını daha yüksek fiyattan satma şansı bulan üretici ve tüccar İstanbul yerine, kendi bölgesini tercih etmekte,³¹⁴ hatta malı yurtdışına kaçırmaktaydı. Madrabazlar, mahalli narhlara nazaran, % 20 veya daha fazla bir fiyat vermek suretiyle, halktan aldıkları buğdayı limanlara yakın yerlerde tesis ettikleri büyük depolara doldurduktan sonra *Frenk gemilerine*³¹⁵ satmaktaydı. Tüccarlar istihsal bölgelerinde aldıkları hububatı *doğruca İstanbul'a* götüreceklerine dair taahhütlerine, yük aldıkları iskelelerdeki mahalli kadılar tarafından kendilerine verilen ve suretleri İstanbul'a gönderilen vesikalar yoluyla yapılan kontrollere, kaçakçılığa uygulanan ağır cezalara rağmen, kazanç hırsıyla bu yola başvurabiliyorlardı.³¹⁶

Buğday kaçakçılığının etkisi iki yönlüydü: Sıkıntıyı hem İstanbul'a buğday göndermekle mükellef yer hem başkent yaşamaktaydı. Bu arada köylü malını, devletin verdiği resmi fiyattan daha pahalıya satmayı tercih edince, vergi tahsilatında sorun çıkmaktaydı.³¹⁷ Buğday kaçakçılığının diğer bir sonucu, başka kaçakçılıklara yol açmasıydı. Ülkenin neresinde bir sıkıntı baş gösterse, madrabazlar oraya yöneliyor, devletin verdiği fiyattan yüksek olsa bile, satacağı fiyatın çok altında bir rakama üreticiden buğday toplatabiliyorlardı. Böylece oluşan zincirleme yapı ülkede fiyat spekülasyonuna yol açıyordu.

Usulsüzlük, yalnızca taşıyıcı sınırlı değildi. İstanbul'a getirilen hububatın normalde Unkapanı'ndaki depolara teslim edilmesi gerekirken, bazen tüccarlar hububatı depolarında stoklamaktaydı.³¹⁸ Belgelerde *navluncu* olarak geçen bu tüccarları³¹⁹ Evliya Çelebi de aynı isimle niteler ve bunların İstanbul'da 400 dükkânı bulunduğunu, buralarda 1005 kişinin çalıştığını söyler:

Bunlar gemicileri berbat itmişlerdir, getirdikleri buğdayları ellerinden ucuz alıp anbar iderler, kaht ve gala derecesine geldiği sırada kırat ile bey' iderler, şom ve mezmum, muhtekir kavimlerdir.

Evliya Çelebi, İstanbul'da meydana gelen fiyat artışlarının önemli bir sebebinin söz konusu navluncular olduğunu vurgular.³²⁰

1617 (H. 1026) tarihli bir belgede un sıkıntısı yaşandığı, Yalakabad (Yalova) kazasındaki değirmenlerde öğütülen unların İstanbul'a gönderilmesi istendiği halde bu işlemin gerçekleşmediği bildirilmiş ve unların derhal İstanbul'a gönderilmesi Yalakabad kadısından istenmişti.³²¹ Bu tür tedbirler sorunu geçici olarak ortadan kaldırsa bile kesin bir çözüm getirememiştir. Dolayısıyla hükümet kalıcı bir çare bulmak amacıyla ağır cezalar uygulama yoluna gitmiştir;³²² çoğu zaman görevliler yerleştirerek³²³ (hisar erleri) hububat gemilerinin başka limanlara yönelmelerini engellemeye çalışmış veya donanmaya bağlı gemilere, kaçak ticaret gemilerini yakalayıp İstanbul'a getirme emri vermiştir.³²⁴

Gerek ekmek bulamayan halkın tepkisi, gerekse fırlayan fiyatlar sebebiyle devlet görevlilerinin her an, tetikte olmaları gerekiyordu. Hem hububat temininden hem de fiyat tespit ve kontrolünden sorumlu görevlilerin başında, sadrazam, kadı, muhtesib veya esnaf loncaları mensupları gelirdi. Öte yandan gümrüklerden vergilere, ürünün iskeleyle indirilmesinden dağıtımına kadar tüm süreçten doğrudan saray (devlet) adına sorumlu olan eminler vardı.³²⁵

Hububat ticaretiyle ilgili devlet görevlilerinin zaman zaman tüccarlarla menfaat karşılığı işbirliği yapmak veya haksız yere para almak şeklinde usulsüzlük yaptıkları olmuştur. Devlet otoritesinin gevşediği dönemlerde daha sık görülen bu tür istismarlar, şikâyet konusu olmuş ve hükümet duruma müdahale etmiştir. Yenice kadısının, İstanbul'a zahire getiren gemilerden haksız yere 5000 akçe para alması sonucunda gemiciler şikâyetçi olmuş ve kadıdan, paranın iadesi istenmiştir.³²⁶

Yenice Kadısına hüküm ki; İstanbul zahiresiyçün bazı gemiler taht-ı kazanda zahire aldıklarında sen mezkurların zahire vermek bahanesiyle beş bin akçelerin alup zulm eylediğin ilam olundu. İmdi İstanbul'da zahire ehemmi mühimmattandır. Zahire getiren gemilerin ol vecihle akçeleri alunduğuna rıza-i şerifim yokdur. Buyurdum ki; vusul buldukda mezkurların ne mikdar akçelerin almış isen taallül etmeyüp bi-kusur veresin.

Bu hüküm, devletin sistemin iyi bir şekilde işlemlerini sağlama kaygısını göstermektedir.

Fırınlardan Tuz İhtiyacının Karşılanması

Deniz ve büyük göllerin kıyısındaki tuzlalarda³²⁷ ve yeraltı tuz yataklarında³²⁸ üretilen tuz, sanayide, yiyeceklerin saklanması ve gündelik tüketimde³²⁹ en çok ihtiyaç duyulan maddelerdendi. Osmanlı hazinesinin önemli gelir kalemlerinden olan tuzlaların başlıcaları Kıbrıs, Becin (Menteşe livası), Batnos (Aydın livası), İzmir, Menemen, Rodos, Çandarlı, Midilli, Kızılcatuzla, Enez, Gümlüce, Selanik, Ağrıboz, Mora, İnebahtı'da; Adriyatik sahillerinde Avlonya ve Delvine'de; Karadeniz Bölgesinde Ahyolu Tekfurköyünde; Anadolu'da Koçhisar Gölünde, Hacıbektaş ve Divriği'de; Rumeli'de İzvornik'teydi. Tabi devletlerden Boğdan, Eflak, Transilvanya ve Raguza'da³³⁰ bulunan tuzlaların geliri, çoğunlukla ya padişah hasırlarına ya da yüksek görevlilerin birliklerine aktarıldı.³³¹

Mülkiyeti devlete ait olan tuzlalar önemli gelir kalemlerindendi.³³² Devletin yaklaşımı, “mal benimdür, amilin değildir, ana göre ihtimam edeler”³³³ şeklindeydi. Tuzcular bazı vergilerden muaftı,³³⁴ hayvanlarıyla tuz nakliyatı yapan *yürükler* de hizmetlerine karşılık olarak avârız-ı divâniye ve tekâlif-i örfiyyeden muaf tutulmuşlardı.³³⁵ Tuz üretimi ve İstanbul’a getirilmesi iltizama verilmişti.³³⁶ Küçük tuzlaların, özel şahısların mülkiyetine bırakılması rastlanan bir durumdu.³³⁷

Devlet tuzlaların açılması aşamasından üretimine kadarki süreçte son derece titiz davranırdı. Öncelikle açılacak tuzlaların randımanlı ve kârlı olduğuna kanaat getirilirse üretime izin verilirdi. Tuzlalar açıldıktan sonra, üretimden satışa kadar bütün işlemler bir nizama bağlanırdı. Hangi tuzlânın hangi bölgelere tuz satabileceği (örü) tespit edilir, bunun dışında bir satışa izin verilmezdi. Ancak herhangi bir tuzlânın mahsulü, kötü hava şartlarının etkisiyle örüsünün ihtiyacını karşılamayacaksa, hükümetin onayı ile civar örünün mahsulü, bu tuzlânın örüsünde satılabilirdi.³³⁸ Satış, nakliyat, depolama da belli kurallar çerçevesinde yürütülürdü. Büyük bir kısım tuzlada, ithal edilen tuzlar ithal kapısında, bir kısmı da örünün tali satış reyonları olan divanlarda, şehir ve kasabalardaki perakendeci tuz dükkânlarında satılırdı.³³⁹

Tuz tüccarları, havaların nakliyata elverişli olduğu mevsimlerde münferiden veya toplu olarak tuzlalara uğrar, kurallara uygun olarak belli şartlar ve narhlarla alım yaparlardı.³⁴⁰ Tuzla veya giriş iskelelerinden tuz alan tüccarlar, civarda bulunan örülere sapmadan tuzlânın kendi örüsü dahilinde satış yapmak mecburiyetindeydi. Aksi halde yakalanan tüccarın tuzu ve hayvanı müsadere edilir, kendisine ceza verilirdi.³⁴¹

15. yüzyıl sonlarında Selanik tuzlası için tespit edilen narha göre, tuzun 1200 dirhemi 1 akçeydi.³⁴² Ahyolu narhı 1200 dirhemi 1 akçe, Rodos narhı ise 1500 dirhemi 1 akçe olarak tespit edilmişti.³⁴³ Fiyatların uzun süre değişmediği kayıtlardan anlaşılmaktadır. Güçer, III. Mehmed dönemine ait olması gereken bir kayıтта, “tuzcular

hasıl eyledikleri tuzun mîrî hizmetinde eminler mezûrûn cemî'i zamanda otuzar akçaya satarlar" şeklindeki ifadeyi aktarır. Güçer, "*cem'i zamanda*" tabirinin "*her zaman*" anlamlarına geldiğini, bu zaman aralığının geçmişe şamil olduğu gibi uzun bir geleceği de içine aldığını söyler.³⁴⁴ Yine 1640 tarihli narh defterinde Kefe ve Tuzla tuzunun *getürücü* (toptancı) fiyatı 1 akçeye 700 dirhem, mukim (perakendeci) fiyatı 1 akçeye 600 dirhem, Eflak tuzunun *getürücü* fiyatının 400 dirhemi 1 akçe, mukim fiyatının 300 dirhemi 1 akçeydi.³⁴⁵

Tüccarlar zaman zaman haksız muamelelere maruz kalır, tuzlarına el konurdu,³⁴⁶ bazen tüccarlar getirmeyi taahhüt ettikleri tuzu İstanbul'a ulaştırmayı başaramazdı.³⁴⁷ Tuzlalar ara sıra başkına uğradığında,³⁴⁸ devlet fazladan güvenlik tedbirleri almak mecburiyetinde kalırdı.³⁴⁹

İstanbul'da tuz emini,³⁵⁰ teslim aldığı malı tuzcu esnafına dağıtırdı. Kömürçüyan, tuzcu dükkânlarının balık pazarında yer aldığını, fındık ve ceviz büyüklüğündeki Ahyolu ile Kefe tuzunun yanında, Ulah memleketlerinden getirilen tuzun tek bir parçasının bir beygir yükü kadar büyük olduğunu söyler.³⁵¹ Tuzcuları ek-mekçilerin yamakları olarak gören Evliya Çelebi'nin,³⁵² tuzcu esnafı diye adlandırdığı grup muhtemelen mîrî tuz ambarlarından sorumlu kimselerdi. Aralık 1681 tarihinde İstanbul'da 9 tuzcu dükkânı faaliyet gösteriyordu.³⁵³ Mîrî tuz ambarları dışında kalan bu dükkânlar iltizam usulüyle işletilirdi.³⁵⁴

Tuzun, köy köy, kasaba kasaba dolaştırılması yasak olduğu için dağıtım "perakendeci devlet dükkânlarından"³⁵⁵ yapılmaktaydı. Mecburi tuz mübâyaası yüzünden dağıtım sırasında zaman zaman anlaşmazlıklar görülürdü. Üretimin tamamının tüketilmesi amacıyla devlet, tuzun tahsisatında mecburiyet getirmişti. İş gereği tuz kullanmak mecburiyetinde olan kişiler veya işyerleri, belli bir miktar tuz almak durumundaydı. Bu sebeple tuz ticareti yapan yabancı gemilere göz yumulduğu olurdu.³⁵⁶

1646'da fırıncılar almaları gereken tuzun bir bölümünü unculara vermek istedikleri için tuzcularla fırıncılar ve uncular

arasında tartışma çıkmış, İstanbul kadısından sorunun çözümü istenmişti.³⁵⁷ 1704-1705 (H. 1116) tarihli bir belgede Ahyolu tuzlası üretiminin kendi mahallinde tüketilememesi nedeniyle, artan tuzun İstanbul'a gönderilerek narh üzerinden ekmekçi, çörekçi ve bakkallara verilmesi için arzuhal yazılmıştı.³⁵⁸

Çalışma Şartları

Osmanlı devletinde en sıkı denetlenen esnaf grubunun başında fırıncılar gelirdi. Devlet her dönemde İstanbul halkının beslenmesini öncelikli görevlerinden biri olarak görmüş ve bu amaçla her ayrıntıyı gözeterek bir sistem oluşturmuştu. Fırıncıların açılmasından çalışma biçimlerine, ekmek imalinden satışına kadar her konu belli bir nizam dahilindeydi.

Fırıncı esnafının sorumluluğu, dükkân açma aşamasında başlardı. Öncelikle bir esnaf loncasına üye olmak gerekiyordu,³⁵⁹ ancak bu, tek başına yeterli değildi. Her esnaf grubunda olduğu gibi dükkân sayısı kontrol ediliyordu; devletin izni olmadan yeni bir fırın açılması mümkün değildi.³⁶⁰ Açılacak dükkânın fiziki durumunun elverişli olması şartı aranırdı. Fırıncıların yüksekliğinin (değirmen tekerleği olmayanlar ve çörekçi dükkânları) 8 zirâ' (6 metre civarında), değirmen tekerleği bulunanların 10 zirâ' (7.60 m.) olması gerekirdi.³⁶¹ Bu şart, fırınların bünyelerinde at değirmeni bulundurma mükellefiyetlerinden kaynaklanmaktaydı. Fakat devlet bazen at değirmeni olmayan fırınlara da çalışma izni verirdi. Fırın açmanın, yani ekmekçilik yapabilmenin bir diğer şartı, kefaletti.³⁶² Ekmekçilerin mükellefiyetlerini ihlal etmelerini engellemek amacıyla, böyle bir tedbir düşünülmüştü, suç işleyen fırıncının kefil de sorumlu tutulmaktaydı.³⁶³

Fırın sayısının sınırlı tutulmasının sebebi, haksız rekabeti önlemenin yanı sıra esnafı koruma düşüncesiydi. Bir fırının yakınında yenisinin açılmasına veya tablakârların tezgâh açmalarına izin verilmezdi. Galata'da Kulaksız mahallesinde, mevcut fırının yakınında bir başkasını açma girişimi ve fırının civarında tablakârların

ekmek satmaya yeltenmeleri şikâyet konusu olmuş, bu girişimlerin yasaklanması amacıyla Galata kadısına hüküm gönderilmişti.³⁶⁴

Esnafı korumayı kendine görev edinen devlet, haksız kazançta göz yummamış veya diğer dükkân sahiplerine göre avantaj elde edilmesine kayıtsız kalmamıştır. Bu sebeple birden fazla dükkân sahibi olmak veya kentin başka bir yerinde dükkân açmak izne bağlıydı. Devlet ve esnaf loncaları, konuya hassasiyet gösterirdi.³⁶⁵ Dükkân kapatma veya devretme, esnafın iş bırakması gibi durumlar da benzer uygulamaya tabiydi. Fırıncının belli şartları yerine getirmeden dükkân kapatması mümkün değildi; bu durum sadece ekmekçilere özgü olmayıp, bütün fırınları kapsamaktaydı.³⁶⁶ Amaç halkın iâşe ihtiyacını aksatmamaktır.

Fırıncının işini terk etmesi, ancak gedik hakkını başka birine devretmesi ile mümkündü. Gedik hakkı elde etmek çok zordu ve belli bazı aşamaları geçmeyi gerektirmekteydi.³⁶⁷ İşini bırakmak isteyen fırıncı, satış veya kira işlemini kadının huzurunda, kethüdanın ve nizam ustalarının alıcıya kefil olmaları şartıyla gerçekleştirebilirdi.³⁶⁸ Herhangi bir sebeple fırınını vakfeden birinin, vakıf şartlarına göre davranmasının yanında, devir yaptığı kişinin de aynı doğrultuda hareket etmesi mecburiydi, aksi takdirde devlet müdahale ederdi.³⁶⁹ Bütün satış veya devir işlemleri mahkeme tarafından tescil edilirdi. Devlet bu uygulamayla fırının tamamen kapanmasını önleyerek, faaliyetin devamını sağlamış olurdu. Öyle ki, devlet herhangi bir sebeple (yangın, deprem, vs.) uzun süre boş kalan fırınların tamirini yaparak veya yaptırarak açılmasına imkân tanırırdı.³⁷⁰

Fırınlar, imal ettikleri mamullere göre çeşitli gruplara ayrılır, ekmek fırınları dahi, kendi içinde bölümler oluşturmazdı. Fırınlar yetki alanlarına girmeyen bir ürünü imal edemezdi. Bir börekçi fırının ekmek çıkarması, bir ekmek fırınının börek imal etmesi yasaktı; ancak kural ihlalleri de olurdu. Fırıncılar, şikâyetle bulunarak ihlalleri önlemeye çalışırlardı. Osmanlı arşivlerinde bu türden olaylara dair belgeler mevcuttur. Börekçiler nizamı aykırı

olarak, daha fazla para kazanmak amacıyla ekmek çıkarmaya başladıklarında fırıncılar divana müracaat etmişlerdi.³⁷¹ Bazen ekmek fırınlarının kendi içinde de benzer sıkıntılar görülebilmekteydi; normal ekmek çıkarmaları yasak olduğu halde francala fırınları bu kuralı ihlal ederdi. İstanbul kadılığı müdahale ederek ihlalin önüne geçmeye çalışmıştı.³⁷²

Fırıncılar, ürünlerini kendilerine tahsis edilen alanlarda satabiliyordu. Ekmek ve diğer mamullerin satışı, her fırına bağlı ve sayıları nizamlarla tespit edilen *iskemleciler* aracılığıyla da olabiliyordu. İskemle, bir dükkân (bakkal, kebaççı, vs.) veya tezgâh şeklindekiydi.³⁷³ İskemlecilerin, iskemlelerinin dışında satış yapmaları yasaktı.³⁷⁴ Fırınlara ait tablakârlar (tabla üzerinde ekmek satan seyyar satıcılar) başka fırınların yakınında ekmek satamazlardı.³⁷⁵ Bu uygulamadan amaç, dengeleri korumak ve haksız rekabetin önüne geçmektir. Fakat olağanüstü şartlarda devlet fırıncılara esnek davranmak mecburiyetinde kalabiliyordu, mesela, fırıncıların gece ekmek çıkarmaları yasak olduğu halde olağanüstü durumlarda izin verildiği görülmektedir.³⁷⁶

Fırıncıların Denetimi

İmal öncesinden başlayarak bütün işlemlerin belli bir nizam ve disiplin dahilinde gerçekleştirilmesine dikkat eden yetkililer, İstanbul halkını ekmeksiz bırakmamaya özen gösterirlerdi; çünkü ekmek kıtlığı şehirde hoşnutsuzluğa, hatta isyana neden olabilmekteydi.³⁷⁷ Lonca dışında esnafı, devleti temsilen muhtesib, kadı, sadrazam ve nihayet padişah denetlerdi.³⁷⁸

İstanbul fırıncılarının iç denetimi son derece etkiliydi.³⁷⁹ Bir yandan devletin, diğer yandan esnaf cemiyetinin cezalandırmasına maruz kalmamak için fırıncılar “çok doğru iş yapmak, halkı aldatmamak ve meşru bir kazanca kanaat etmek mecburiyetindeydi.”³⁸⁰ Buna, Ahilik teşkilatının dini ve ahlâki otokontrol etkisini ilave ettiğimizde esnafın/fırıncının suç oranlarında bir hayli azalma meydana gelmekteydi.

Esnaf loncalarının vereceği ceza şeklini “altılar” denilen ihtiyar heyeti tespit eder,³⁸¹ uygulamayı esnaf kethüdası yapardı. Bir arşiv belgesinde, Galata çörekçi ve somuncularının bu konudaki şikâyetleri yer alır. Mehmed adındaki kethüda, Galata’daki çörekçi ve somuncu esnafına zülüm etmekte, rüşvet almakta ve fukaraya eziyet etmekteydi. Durumdan rahatsız olan fırıncılar, kethüdanın değiştirilmesi talebi ile resmi makamlara müracaat etmişlerdir.³⁸²

Esnaf temsilcilerinin istenmeyen davranışlar sergileyebileceğini düşünen devlet, denetimi bir tek görevliye devretmemiş ve hiyerarşik bir düzen kurarak, kendi içinde bir kontrol mekanizması oluşturmuştu. Bu kapsamda ceza yetkisini tamamıyla esnaf loncasına bırakmayı sakıncalı bulmuş ve loncanın vereceği cezayı “dükkânın birkaç gün kapatılması ve suç işleyene, suçun önemi-ne göre işten el çekirtme”³⁸³ ile sınırlandırmıştı. Esnaf loncası ve kethüdasına, usul ve nizama aykırı hareket etmeyi, hilekârlığı, hırsızlığı huy edindiği meslektaşlarınca da söylenen ve birkaç defa zabıtaca yakalanıp dayak ve hapis cezalarına çarptırılan esnafı cezalandırma yetkisi verilmişti.³⁸⁴ İlk kez suç işleyen esnafın cezalandırılmazdı.

Lonca, esnafı resmen cezalandırma yetkisine sahip olmadığından, geçici dükkân kapatma ve işten el çekirtme dışında kalan diğer cezaları (hapis, sürgün, vs.) kadı ve muhtesibe havale ediyordu.³⁸⁵ Esnaf loncalarının verdiği cezalar bazen kolektif olabilmekteydi, yani suçlu çırak veya kalfa iken ceza ustaya, iş yerine verilebilmekteydi.³⁸⁶

İstanbul iâşesinden öncelikle padişah sorumluydu. İâşenin en önemli kısmını, ekme meydana getirdiğinden padişah, ekmeğin kalitesini, fiyatını, ağırlığını ve fırınların temizliğini kontrol etmek amacıyla çok sık olmamakla birlikte denetime çıkardı. Fethi müteakip, Fatih Sultan Mehmed’in Unkapanı Yemiş iskelesi çardağı ve Salhane’ye giderek narh işlerinin tanzimini tef-tiş etmesi gibi, diğer Osmanlı padişahları da narh meselesiyle ciddi olarak ilgilenmeyi kendilerine görev addetmişlerdi.³⁸⁷ Daha çok

tebdil-i kıyafet (kıyafet değiştirerek) ederek çarşı pazarı dolaşan padişahlardan, suçlu fırıncıyı idam ettirenler dahi olmuştu.³⁸⁸

Sadrazam siyasi işlerin yoğunluğu sebebiyle, beledi görevlerinin çoğunu yardımcısı durumundaki kaymakama devretmekteydi. Buna rağmen sadrazam her çarşamba, bir heyetle beraber erzak dağıtılan merkezlerle birlikte fırınları da dolaşıp, herhangi bir noksan görmesi halinde fırıncılara şiddetli cezalar verirdi.³⁸⁹ Sadrazamın denetimi, gereken sıklıkla değildi, ekmeğin en azından iki günde bir kontrolü gerekmektedir.³⁹⁰ Bu sebeple sadrazam denetim yetkilerini kadıya devretmişti.

Kadı denetimi doğrudan yapmak yerine muhtesibe yaptırmakta, daha çok mahkemelik olan meselelerde, ceza verilmesi gerektiği zaman devreye girmektedir. Dolayısıyla fırıncılar ve diğer esnafın birinci derecede muhatabı muhtesibdi. Kanunlar çerçevesinde görev yapan ve kadının verdiği hükümleri tatbik eden muhtesibin,³⁹¹ ekmeğin narh fiyatlarına göre işlem görmesini sağlaması gerekiyordu. İşyerlerinin, bu arada fırınların temizlik ve düzeni, ekmeğin gramajının ve kalitesinin kontrolü muhtesibin yetkisindeydi.³⁹² Dükkânlardan tahsil edilmesi gereken vergileri toplayan da muhtesibdi.³⁹³

Osmanlı ihtisap sisteminin dini ve ahlâki bir yönü vardı; muhtesib asıl olarak esnafı, topluma ve mesleğe zarar gelmesini engellemek amacıyla takibe almaktaydı, bir anlamda “her hile İslâm cemaatine zarar verir”³⁹⁴ anlayışının temsilcisiydi. Fakat bazen muhtesib veya diğer görevlilerin istismarları söz konusu olabilmekteydi. Muhtesibin rüşvet alarak suçları görmezden gelmesi veya fazla vergi toplaması³⁹⁵ şikâyet konusu olmakta, devlet tedbir almak durumunda kalmaktaydı. Buna göre “... defter-i cedide muğayir kimesne bir akçe ve habbe ziyâde almak ihtimali olmaya. Her kim ziyâde alursa saire mucib-i ibret için eşedd-i akibet ile cezası...” verilirdi.³⁹⁶ Fırıncılara çeşitli bahanelerle eziyet eden görevlilerle ilgili olarak, Peçevi İbrahim Efendinin aktardığı bir olay dikkate değerdir: Zile kasabasındaki ekmek fırınlarını teftiş etmek

üzere görevlendirilen bir müfettiş, fırını evinde olanlara “senin evine fırın bahanesiyle namahrem gelür”, evde fırını olmayanlara da “sen ehlini na-mahrem evine etmek bişürmeğe gönderirsün” diyerek ekonomik gücüne göre, halktan para sızdırmaya çalışmıştır.³⁹⁷ Bu örnekteki gibi görevini kötüye kullananlar cezalandırılıyor; hatta işledikleri suçta göre görevden alınıyordu.³⁹⁸

Fırınlardan Alınan Vergiler

Vergi toplama görevi, muhtesibin yetkisindeydi. Muhtesib, şehrin ticari hayatının düzenleyicilerinden biri olarak, vergileri doğrudan toplamazdı. 1681 tarihli esnaf tahrir defterinde; “mirî rûsûmların ber mucib-i defter koloğolanları yeddiyle muhtesib ağalarına teslim edip...” şeklindeki ifade,³⁹⁹ bu işin koloğolanları tarafından yapıldığını ve toplanan verginin muhtesibe teslim edildiğini göstermektedir. Bu sebeple şehirde üretilen ve pazarlanan⁴⁰⁰ bütün ürünlerden alınan vergiler ihtisap gelirleri arasındaydı.

Dönem itibariyle farklılık gösterse de her fırın ortalama bir vergi ödemiştir. Fırınlara ödemekle mükellef oldukları rutin vergi *taş hakkı*ydı. Her narh verildiğinde fırınlardan beşer akçe taş hakkı alınırdı. Kendi başlarına ekmek yapabilecek duruma geldiklerinde yine *taş hakkı* adı altında kalfalardan yirmi akçe vergi toplanıyordu.⁴⁰¹ Bunun dışında fırınlar, imal ettikleri ekmek türlerine ve üretim kapasitelerine göre değişik miktarlarda vergi ödemektedir. *Telhisü'l Beyânda*, İstanbul'daki ekmekçi fırınlarından günde 20 akçe vergi alındığı belirtilmektedir. Bu dönemde çörekçilerden 4, lokmacılardan 5, halka simit fırınlarından 10, gözlemecilerden 5 akçe vergi alınmıştır. Yahudi çörekçiler ise günde 20 akçe vergi ödemiştir.⁴⁰²

17. yüzyıl sonlarına tarihlenen tahrir defterinde, her fırından günde 12 akçe vergi alındığı yer alır.⁴⁰³ Bir maliye defterindeki bilgiye göre, aynı dönemde fırınların ödedikleri vergi miktarı, günlük 12 akçe olarak tespit edilmiştir.⁴⁰⁴ Has ve harci ekmek fırınlarından alınan vergi miktarı değişmemiştir. Aynı defterde yer

alan çörekçi ve börekçi fırınlarından birinden günde 2 akçe, birinden 5 akçe, diğerlerinden 3'er akçe vergi alındığı yer almıştır. 1 adet kâhici⁴⁰⁵ fırının ödediği vergi miktarı ise günde 4 akçe olarak belirlenmiştir.⁴⁰⁶

Vergiler, fırıncıların kazandıkları para miktarına dair önemli bir işaretti. Börekçi fırınlarının ekmek imaline yönelmelerinin, kârlarının yetersiz olmasından ileri geldiğini buradan çıkarmak mümkündür. Ekmekçi fırınlarından günde 12 akçe, börek ve çörek imal eden fırınlardan ortalama 3'er akçe vergi alındığı dönemde (1092/1681) buğday ve arpa dükkânlarından günde 1'er akçe dükkân vergisi (yevmiye-i dekâkin) alınmaktaydı.⁴⁰⁷

17. yüzyıla göre bir sonraki yüzyılda fırınlar ve diğer bazı dükkânlardan alınan vergi miktarlarında değişiklikler meydana gelmiş, ekmek fırınlarının vergilerinde düşme, değirmen vergilerinde ise artış olmuştu. Buna göre 1730 yılında ekmekçi fırınlarından günde 6 akçe, un değirmenlerinden 8'er akçe vergi alınmıştı.⁴⁰⁸

Cezalar

Karmaşık gibi görünen ekmekçilik sistemi aslında disiplinli bir yapı arz etmekteydi. Zaman zaman görülen aksamalar dışında en önemli ve yaygın ihlal, fırınların birbirlerinin alanlarına girmesiydi. Bazen börekçiler nizama aykırı olarak ekmek çıkarttığına, hükümet duruma müdahale ederdi. 1703-1704 (H. 1115) tarihli bir belgede, hükümetin ekmek fırınları sahiplerinin şikâyetlerine olumlu yaklaşıp, gerekeni yaptığı yer almaktadır.⁴⁰⁹ Has ve harci ekmek çıkaran fırınlar da börek imal ederek benzer bir duruma yol açmış, mağdur duruma düşen börekçiler İstanbul kadısına müracaat etmişlerdi.⁴¹⁰

Kaliteli ve pahalı francala ekmeği çıkaran fırınlar, genellikle Galata'daydı. Tüketimi sınırlı olan ve yabancılar tarafından rağbet gören francala ekmeğine narh uygulanmadığı için, fırınlar daha gevşek bir disipline tabiydi. Bu fırınlar bazen nizama aykırı olarak normal ekmek çıkarır ve kendilerine tahsis edilen bölgelerin

dışında satış yapmaya çalışırdı. Has ve harci ekmek çıkaran fırıncılar şikâyetlerde bulunmuş⁴¹¹ ve ihlali hemen her zaman önlemeyi başarmışlardı.

Bu iş kolunun en önemli temsilcileri özel fırıncılardı. Gerek saray ve ordu fırınları, gerekse imaret ve elçilik fırınları, toplumun dar kesimlerine hitap etmekteydi. Oysa geniş kitlelerin ihtiyacını temin eden özel fırınlar veya halk fırınları, birincil kurumlar olarak Osmanlı sosyal, ekonomik, hatta siyasi ve kültürel hayatının en önemli unsurlarındandı.

İstanbul fırınlarında en sık karşılaşılan usulsüzlüğün başında narha riayetsizlik gelirdi.⁴¹² Fırıncılar % 10'u aşmayan kâr payını düşük buldukları için, ekmeğin gramajıyla oynuyorlardı. Ekmeğin fiyatını artırmaktan çok, gramajından çalmak yaygındı. Normal zamanlarda gramajda % 5 civarındaki sapmalar, normal beşeri yanılma sınırı içinde kabul edilmekteydi. Olağanüstü hallerde (savaş, sel, kıtlık, vs.) bu tür suçların cezası ağırdı.⁴¹³ Fırıncılar bazı durumlarda ekmeğin gramajını düşürürken hileli ağırlık ölçüleri kullanırlardı. Bu yüzden terazi ve diğer tartı araçlarının nizami olmasına özen gösterilir, ağırlıklarda damga aranır, damgasızların kullanımına izin verilmezdi.⁴¹⁴

Narha aykırı uygulamalardan biri de ekmeğin kalitesini düşürmektir. "Etmekçiler standard olarak alınan narh üzere pâk işleyeler, eksik ve çiğ olmaya. Etmek içinde kara bulunursa ve çiğ olursa..."⁴¹⁵ çeşitli cezalar uygulanırdı. Aynı şekilde unun ince eleklerle elenmesi, çuval iplerinin temizliği dahi⁴¹⁶ kaliteyi bozan durumlar arasında yer alırdı. Çünkü narh verilirken ekmeğin kalitesine göre fiyat tespit edilirdi. İkinci kalite ekmeğin fiyatı zaten düşük tutulduğu için (1 akçeye daha fazla gramajda ekmek), ayrıca buğday ununa diğer (arpa, mısır, yulaf, bakla, vs.) unları karıştırıp⁴¹⁷ ekmeğin kalitesini değiştirmek narha aykırıydı.

Fırıncıların ve işçilerin temizliği sıkı şekilde denetlenir, gayrimüslimlerin temizliğe yeterince riayet etmedikleri düşüncesinden hareketle, seçilecek işçilerin Müslüman olmalarına özen gös-

terilirdi. Tezgâh ve aletlerin temiz tutulması⁴¹⁸ ciddiyeyle takip edilmekte ve gerektiğinde ceza konusu olmaktaydı.

Nizama aykırı hallerin sık yaşandığı söylenememekle birlikte, mesele ekmeğe olduğunda durum özel bir hal almaktaydı. Devlet bütün suç türlerini göz önünde bulundurarak bir ceza sistemi meydana getirmişti. Esnaf yöneticileri ve denetim memurları bu sistemin asli unsurlarıydı. Kadı ve muhtesib kadar esnaf yöneticileri de sorumluluk taşıyordu.⁴¹⁹ Cezalandırmada aceleci davranılmaz, zannedilenin aksine sert tedbirlere başvurulmazdı. Öncelikle fırıncı uyarılır, suçun tekrarı halinde ceza gündeme gelir,⁴²⁰ genellikle ceza yerinde infaz edilirdi.⁴²¹

Muhtesib, beraberinde bir ekiple (infaz memurları) fırınları denetler, usulsüzlükleri cezalandırırdı. Nizamnameler, cezaları ayrıntılı olarak tayin etmişlerdi. “Etmekçiler çâşnî tuttukları narh üzere pâk işleyeler, eksik ve çiğ olmaya, etmek içinde kara bulursursa ve çiğ olursa tabanına let uralar”⁴²² biçiminde düzenlenen nizam gereği, ekmeğe herhangi bir yabancı madde olması veya iyi pişmemesi durumunda, fırıncılara falaka ve para cezası uygulanırdı. Servetine, yaşına bakılmaz, suçlu ve ortakları dükkânın önünde falakaya yatırılır⁴²³ ayak tabanına sopayla vurulurdu.⁴²⁴

Ekmeğin gramajından çalan fırıncıya uygun görülen ceza, “tahta külâh uralar yahud cerime alalar”⁴²⁵ şeklindeydi. Kafasına tahta külâh koyularak eşek üzerinde pazarda dolaştırılan⁴²⁶ fırıncının, rencide edilme korkusuyla suçu tekrar etmesi önlenmeye çalışılırdı. Cezayı ağırlaştıran husus suçun tekrarıydı. Fırıncılar gramajı eksik tutmaları halinde her zaman “tahta külâh” cezasına çarptırılmazlardı, öncelikle “dirhem başına birer akçe”⁴²⁷ para cezası uygulanırdı. Ekmeğin iyi pişmemesi, siyah olması, temiz çıkarılmaması durumunda uygulanan ceza miktarı 5–30 akçe arasında değişirdi.⁴²⁸ Bunun dışında hileli mal teşhir⁴²⁹ ve müsadere edilir; bozuk, eksik ve hileli tartı aletlerine el konurdu.⁴³⁰

Nizama aykırı hareket eden fırıncılara uygulanan cezalar arasında fırınlarının önünde kulaklarından duvara mihlanmaları

da vardı.⁴³¹ Bu ceza, daha çok sadrazamın beraberindekilerle *kola çıkması* esnasında uygulanırdı.⁴³² Nitekim sadrazam, yazdığı telhiste, tebdil gezerken ekmeğin yeterince pişkin olmadığından hareketle fırıncıyı kulağından duvara çivilediğini söylemişti.⁴³³ Esnafın ve yetkililerin birçok kere ikaz edildiği⁴³⁴ düşünülürse, söz konusu cezanın çok seyrek uygulandığı söylenebilir. Yine sık olmamakla birlikte, ekmeği noksan ve kalitesiz olan fırıncıların boğdurulduğu da vakidir.⁴³⁵

Fırıncıya hemen her asırda uygulanan cezalardan biri, “İs-lah-ı nefis edinceye dek”⁴³⁶ İstanbul’dan çıkarılması, yani sürgün edilmesi idi. Araştırmacılar, bu cezanın yaygın bir şekilde uygulandığını belirtmektedir.⁴³⁷ Arşivlerde suç işleyen fırıncıların İstanbul dışına sürgün edildiklerine dair belgeler mevcuttur. Bunlardan birinde karar şöyle aktarılmaktadır:

Seddülbahir Kalesi Dizdarı’na, Ayasofya’da etmekçi İbrahim, nân-ı azizi esmerü’l levn tabh ve i’mal itmekde olduğundan ahz olunup bu makule hilaf-ı rıza harekete ictisar idenlerin ic-ray-ı te’dibiyle emsalinin tertibi lazımeden olmakdan naşi mekrum li eclî te’dib cizyeci mübaşeretiyle Seddülbahir Kalesi’ne nefy ve kalebend olunmak fermanım olmağın...⁴³⁸

Limni Kalesi dizdarına gönderilen bir fermanda belirtildiğine göre, İstanbul’daki etmekçi esnafından Avratpazarı’nda Arnavut Feyzullah, Yusuf Paşa Çeşmesinde Arnavut Cafer, Sofular-da Hasan, Çardak yakınında Halil, Çukurçeşme’de Abdurrahman ve Kasımpaşa semtinde Ahmed adındaki şahıslar defalarca tembih edilmiş olmalarına rağmen bozuk ve *ekle salih* (yenebilecek durumda olmayan) etmek çıkarmakta ısrar ettiklerinden, başkalarına da ibret olmaları için Limni Kalesine sürgün edilmişlerdi.⁴³⁹

Fırıncıların çeşitli tarihlerde genellikle Magosa,⁴⁴⁰ Limni ve Seddülbahir’e sürüldüklerine dair başka belgeler mevcuttur.⁴⁴¹ Fırıncıların sürgünle kurtulmadıkları ve kalede dizdar olarak çalıştı-

rıldıkları dikkati çekmektedir. Cezanın caydırıcılığına yönelik olan bu uygulama dışında, hapis cezası da söz konusuydu. Uyarı ya da hafif cezaların fayda vermemesi ve suçun tekrarı durumunda hapis cezası gündeme gelmekteydi. Mahkeme (kadı) tarafından verilen ceza birkaç günlükse, kolluk bodrumlarında, mahkeme binası bodrumlarında infaz edilirdi. Uzun süreli cezaların infaz yerleri Baba Cafer Zindanı, İplikhane, Tersane Zindanıydı. Ceza zindana kapatmaktan ibaret kalmaz, mahkum gündüzleri tersanede veya iplikhanede ağır işlerde amele olarak çalıştırılırdı.⁴⁴²

Müslüman esnafa hapis cezası gerektiren bir suç işleyen gayrimüslim esnafa kürek cezası verilirdi. Buna daha çok narha aykırı hallerin tekrarı durumunda başvurulurdu.⁴⁴³ Kürek cezasına çarptırılan esnaf, donanmanın ihtiyacını karşılamaya yönelik kaynaklardan biriydi. 16. yüzyılın ikinci yarısından itibaren giderek yaygınlaşan bu ceza birçok suça uygulanıyordu.⁴⁴⁴ Kürek cezasına çarptırılan suçluların *pir ve mâlûl* kimseler olmaması gerekirdi;⁴⁴⁵ iyice araştırılmadan ve suçun tespit edilmeden kimse küreğe konmazdı.⁴⁴⁶ Bu durum bütün cezalar öncesinde başvuru olan bir yöntem olarak dikkati çekmektedir.

Cezaların uygulanmasında ve süresinin belirlenmesinde esas mesele olan *mükerrerlik* yoksa, ciddi görünen suçlar bile kısa bir cezalandırmadan sonra affedilirdi.⁴⁴⁷ Nitekim ekmeğin kalitesini bozdukları için Seddülbahir Kalesine sürgün edilen fırıncılar, bir süre sonra affedilmişlerdi.⁴⁴⁸ Suçun tekrarı durumunda fırıncılara, diğer meslek sahiplerine göre daha şiddetli cezalar verildiğini⁴⁴⁹ rahatlıkla söyleyebiliriz. Bu da devletin ekmek meselesine verdiği önemin bir sonucuydu.

DEĞİRMENLER

Çalışma Şartları

İstanbul'daki değirmenler, ekmekçi ve uncu değirmenleri olmak üzere iki çeşitti. Fırınlara ait değirmenler ve fırınlara un

öğüten müstakil değirmenler, ekmekçi değirmenleri olarak adlandırılmaktaydı.⁴⁵⁰ Buralarda perakende satış yapılmazdı. Simitçi, börekçi, çörekçi, lokmacı, gözlemeci ve kadayıfçılar için un öğüten değirmenler ise uncu değirmenleri olarak ayrı bir sınıfta değerlendirilirdi.⁴⁵¹

Ekmekçi değirmenleri, normal un, uncu değirmenleri has un imal ederdi. Has undan geriye kalan *kara simid* tabir olunan kepekli un, değirmenlerde⁴⁵² veya tahsis edilen dükkânlarda⁴⁵³ gemicilere ve yem niyetine devecilerle köylülere satılırdı.⁴⁵⁴

İstanbul'da en yaygın olan at değirmeniydi.⁴⁵⁵ Kömürçiyân, Fransız seyyahı G. Grelot'a dayanarak, İstanbul'da ekmekçilerin ekserisinin kendilerine ait 600 kadar değirmenleri olduğunu ve bunları atlarla döndürdüklerini belirtir. Yazarın ifadesine göre seyyah, şehirde su ve yel değirmenlerine rastlamamıştır.⁴⁵⁶

Şeyhülislam Zekeriya Efendinin (1577–1578/985) yaptırdığı bir sayımın sonucuna göre İstanbul'da 585 değirmen mevcuttu.⁴⁵⁷ Evliya Çelebi ise 1638–1639 (H. 1048)'da IV. Murad'ın emri ile yapılan sayım sonucuna göre, İstanbul'da 300 at değirmeni ve Kuruçeşme yakınında iki adet su değirmeni bulunduğunu söylemektedir. İstanbul merkeze ait olan bu rakamlar, civar yerleşimlerde bir hayli artış gösterir. Yine Evliya Çelebi, İstanbul ve bağlı yerlerde mevcut at değirmeni sayısının 925, buralarda çalışan kişi sayısının ise 9800 olduğunu ileri sürerek, Kuruçeşme'de 4 su değirmeni bulunduğunu, bunların varlığından İstanbul halkının muhtemelen haberdar olmadığını ilave eder.⁴⁵⁸ Kömürçiyân'ın ve Evliya Çelebi'nin rakamları arasında fark olduğu görülüyor. Bu durum, dönemsel farktan kaynaklanıyor olabilir.

At değirmenlerinin yaygın olmasının sebebi istikrarlı çalışmasıydı.⁴⁵⁹ Bu sebeple belgelerde de geçtiği gibi, fırınların at değirmeni inşa etmeleri isteniyordu. At değirmenlerinin kapasitele-ri, taş sayılarına göre belirlenirdi. Horos veya çarh olarak adlandırılan değirmen taşını dört at çevirirdi. Çarlı, horosa göre daha bü-

yüktü ve taşların iki senede bir değiştirilmesi mecburiydi.⁴⁶⁰ Değirmenlere çarh yerine horos taşı konmak istendiğinde, bir çarh taşına karşılık iki horos taşına müsaade edilirdi. Değirmenlerin un istihkakı taş sayılarına göre tespit edilmekte, hangi horoslarla (taşlarla) hangi kalite buğdayın öğütüleceği önceden belirlenmekteydi. Mesela, dört horoslu bir değirmenin iki horosunda has un (dakik-i has) öğütülecekse, diğer horoslarında ekmeklik un öğütülmesi gerekirdi.⁴⁶¹ Böylece ayrı kalitedeki buğday veya unun karışması önlenmiş olurdu.

Osmanlı memleketindeki değirmenlerin çoğu at değirmeni olmakla birlikte; çeltik, el, sel, tabunhâne denilen yağ değirmenleri,⁴⁶² üzüm değirmenleri,⁴⁶³ rüzgâr ve suyla çalışan değirmenler de vardı. Ancak bunlar çok kullanışlı olmadıkları için memleketin her tarafına yayılmamışlardı. Rüzgârın yeterli şiddette esmemesi durumunda yel değirmenlerden faydalanma olanağı yoktu; suyun azalması ya da kuruması durumunda aynı şey su değirmenleri için de geçerli olurdu. Değirmenlere giden suyun bazı kişiler tarafından bağ ve bahçe sulamak amacıyla kesilmesi benzer sonuçlara yol açabilmekteydi.⁴⁶⁴ Buna mukabil değirmenciler kendilerine tahsis edilmiş günler dışında suyu kullanmak istediklerinde çeşitli sıkıntılar ortaya çıkmaktaydı. 1617 (H. 1026) yılında, değirmenciler hakları olmadığı halde perşembe ve cuma geceleri suyu kullanmaya başlamışlardı. Bunun üzerine beylerbeyi ve kadıya gönderilen hükümde, bu ihlalin derhal giderilmesi talimatı verilmişti.⁴⁶⁵

... nehrin üzerinde ba'zı kimesnelerin değirmenleri olub her kişi istihkâkı ve kâdimden olgelduğı üzre suya mutasarıflar iken hâliyâ bir mîkdâr zamândur ki, değirmen sâhibleri haklarına kanâ'at itmeyüb kâdimden olgelene muhâlif hamis ve cum'a gicelerinde nehr-i mezburun suyunu tutub değirmenlerine olmağla... buyurdum ki: vusul buldukda bu bâbda onat vecihle mukayyed olub göresüz ...

İstanbul'daki değirmenlerin fırıncılarla ilişkileri ve mükellefiyetleri çeşitli şartlara bağlanmıştı. Değirmenler, kendilerine ayrılmış alanlar dışında mal satamazdı. Dolayısıyla fırınların da kendilerine tahsis edilenler dışındaki değirmenlerden un almaları yasaktı.⁴⁶⁶ Topkapı Sarayı Arşivindeki bir belgede fırıncıların nelerden un ve buğday alabilecekleri, fırın isimleri ve sayıları ile birlikte yer almaktadır.⁴⁶⁷

İstanbul'da ekmek sıkıntısı yaşanmasını önlemek için fırıncılar değirmen inşa etmekle yükümlü kılınmıştı. Nitekim, İstanbul kadısına gönderilen bir hükümde, devletin hassasiyeti şu ifadeyle vurgulanır:

Mahrûse-i İstanbul'da un babında ziyade muzayaka olmanın at değirmeni yapılmak mümkün olan furunlarda at değirmeni yapılmasın emridüp buyurdum ki; vusul bulduktaki furun sahiplerine tenbih idesin ki anun gibi değirmen yapılmak kabil olan furunlarda at değirmeni yapalar ki eyyam-ı şitada un babında muzayaka çekilmeyup kendü değirmenlerinde un itdüreler⁴⁶⁸

Yine yazın, suların azalması, kışın gemilerin çalışmaması sebebiyle ekmek sıkıntısı baş gösterdiğinde, gerekli şartlara sahip İstanbul fırınlarında, at değirmeni inşa edilmesinin temini İstanbul kadısından istenmiştir.⁴⁶⁹ Fırıncılar nizamına uygun olarak bünyelerinde değirmen bulundurdukları halde,⁴⁷⁰ bütün fırınların uygun şartları taşıması mümkün değildi. Bazı fırınlar, şehirdeki değirmenlerden un almak veya buğdaylarını bu değirmenlerde öğütmek mecburiyetindeydi.

Değirmenciler un verdikleri fırınların ihtiyaçlarını belli bir nizam dahilinde karşılardı. Bir fırın için günde 50 müdden⁴⁷¹ fazla buğday öğütülmesi yasaktı ve buğdayı sırayla öğütmeye mecburiyeti vardı. Bazen kurallar ihlal edilir, zenginlerin sıraları öne alınır

veya onlara günde 50 müdden fazla buğday öğütülürdü. Bu gibi kayırmalar fırıncıların şikâyetlerine yol açmıştır.⁴⁷² Hezarfen Hüseyin Çelebi, bir değirmenin günde bir müd buğday öğüttüğünü söylemektedir.⁴⁷³ Bunun, İstanbul müddü ile bir müd olması gerekir ki, karşılığı yaklaşık yarım ton buğdaydır.

Farklı kalitedeki buğdayların karıştırılması, öğütme payının fazla alınması, fazla horoz besleyerek buğday ve unun ziyan edilmesine yol açılması, unun veya buğdayın belli bir miktarının alınması gibi aksaklıklar değirmenlerde sıkça görülürdü. Buğdayın iri öğütülmesi veya içine çeşitli maddeler karıştırılarak hak sahibinin buğdayından çalınması yasaktı.⁴⁷⁴ Hükümet bu tür ihmal veya usulsüzlükleri önlemek için çareler düşünmüş ve düzenlemeler yapmıştı. Buna göre değirmenlerde tavuk beslemek yasaklanmış,⁴⁷⁵ zamanı tespit etmek amacıyla beslenen horozun sayısı birle sınırlandırılmıştı.⁴⁷⁶

Değirmencilerin nizamında çeşitli yasaklar şöyle sıralanmıştı:

... illet etmeyeler ve kimesnenin buğdayın değiştirmeyeler ve değirmeni hali koymayalar. Ve yabana gitmeyeler. Ve taşların vakit geldikçe dişedeler. Ve haklarından artık tereke almayalar. Ve uğurulmayalar. Ve her kişi nevbetiyle öğüde. Ve bir kişinin terekesin çıkarup aharı eksik koymayalar. Eğer inad ederlerse muhkem haklarından geline.⁴⁷⁷

Değirmenlerin mükellefiyetlerinden biri de vergi ödemeleiydi. Aralık 1681 (H. ZA 1092) tarihinde İstanbul'daki un değirmenlerinden günde 5 akçe vergi alınmaktaydı. Aynı tarihte üzüm değirmenleri günde 3'er akçe vergi ödemişti.⁴⁷⁸ Yine 29 Ocak 1682 tarihli bir defterde üzüm değirmenlerinin günlük olarak ödedikleri vergi miktarı 3'er akçe şeklinde tespit edilmişti.⁴⁷⁹

Fırıncı ve değirmenciler, ayrı esnaf sınıflarında değerlendirildikleri halde, yakın meslek grupları olarak sıkı ilişkide bulun-

mak mecburiyetindeydiler. Bu yakın ilişki iki esnaf grubu arasında seyrek de olsa çeşitli anlaşmazlıklar doğmasına yol açmaktaydı. Haliyle 17. yüzyılda fırıncı ve değirmenci ilişkilerinde nizama aykırı hallerin yoğun olduğu söylenemez; tersine, usulsüzlük örnekleri son derece azdır. Dolayısıyla genel olarak Osmanlı esnaf nizamı, özelde de ekmekçi ve değirmenci nizamının bu yüzyılda cidiyetle uygulandığı söylenebilir.

ESNAF TEŞKİLATININ BOZULMASI

Osmanlı esnaf teşkilatının bozulması çeşitli sebeplerden kaynaklanır. Bu sebeplerin en önemlisi, devletin genel durumunun gerilemesi ve bunun esnaf teşkilatına yansımalarıdır. 17. yüzyıl sonlarından itibaren belirgin bir şekilde gözlemlenebilecek aksaklıkların 18. yüzyıldan itibaren yaygınlaşması Osmanlı esnafını etkilemiştir. Bozulmanın genel sebepleri yanında, esnaf teşkilatına özgü sebeplerden de söz edilebilir.

Osmanlı ekonomik hayatının vazgeçilmez bir parçası olan esnaf teşkilatının bozulmaya başlamasında, Ahilik teşkilatının önemini kaybetmesinin rolü büyüktür. Esnafa bir takım ahlâki ilkeler ve sorumluluklar yükleyen bu teşkilatın en önemli etkisi, otokontrol mekanizmasını esnaf için hayati bir uygulama haline getirmiş olmasıydı. Oysa 18. yüzyıldan itibaren bu mekanizmanın bozulmaya başladığı görülür. Devletin bozulan ekonomik ve siyasi durumu da eklenince, artık esnafın eski sıkı disiplinine bağlılığından eser kalmamış ve başıboşluk hâkim olmuştur.

Esnaf teşkilatında bu dönemde görülen en bariz bozulma, esnaf cemiyetinin temsilcilerinde karşımıza çıkmaktadır. Zorbalıkla kethüdalıkları ele geçiren bazı kimseler, çoğu kez kadınların ve derebeylerin desteğini alarak görev ve yetkilerini kötüye kullanmışlardır.⁴⁸⁰ Bu şekilde davrananlar şikâyet edildiklerinde, görevden alınmış ve genellikle esnafın istediği kişiler göreve getirilmiştir.⁴⁸¹ Yine de nizama aykırı davranışlar, usulsüzlükler,

zorbalıklar yaygınlaştığı için esnaf cemiyetlerini eski düzenine getirmek mümkün olmamıştır. Dağılan Osmanlı esnaf loncalarının yerine *esnaf kâhyanlıkları*⁴⁸² kurulmuş, ancak süregelen sorunlarda bir değişim fark edilemediğinden, bunun da çare olmadığı anlaşılmıştır.

EKMEK ÇEŞİTLERİ

TÜRK FETHİNE KADAR İSTANBUL'DA EKMEĞİN TARİHİ GELİŞİMİ

İstanbul'un beslenmesi her zaman önem arz etmiş, şehri elinde bulunduran devletler, iâşe meselesine öncelik vermek mecburiyetinde kalmışlardır. Beslenmenin en önemli aracı durumdaki ekmek, her dönemde hayati önemini korumuştur.

Bizans döneminde özellikle başkent nüfusu çeşitli sebeplerle azaldığında, nüfusu artırıcı bir tedbir olarak halka bedava ekmek dağıtıldığı daha önce ifade edilmişti. 5. yüzyılda Konstantinopolis'te, parasız ekmek alma hakkına sahip 4383 kişiye ekmek çıkaran devlete ait 20 fırın vardı. Ayrıca 323 sokakta 120 fırın mevcuttu.¹

Bizans döneminde un ve tahıl ticareti, Osmanlı'dan farklı olarak devlet tekelindeydi. İstanbul, un ve tahıl ihtiyacını karşılayabilecek potansiyele sahip olmadığından, zahire ihtiyacı daha çok Trakya'dan sağlanırdı. Trakya buğdayı bazı senelerde, çeşitli sebeplerle ihtiyaca yetmediğinde Mısır buğdayı getirilmişti. Bu sebeple Trakya ve Mısır, İstanbul için çok önemli iki bölge olmuştu.

İstanbul doğumlu ünlü tarihçi Cyril Mango, Trakya'dan gelen buğdayın başkent in ihtiyacını karşılayamadığını, İmparator Konstantinos (306–337) devrinden beri, halkın Mısır'dan gelen buğdayla beslendiğini belirtir.² İstanbul'un tahıl ihtiyacının karşılanması devletin güvenliği açısından büyük önem arz etmekteydi. Roma'daki gibi *Panem et Circens* (Ekmek ve Sirk veya Eğlence)³ olmadığından, kıtlık durumunda halkın ayaklanma riski yüksekti. Nitekim zahire kıtlığının yol açtığı çok sayıda isyan olduğu bilinir.⁴ Bunların en önemlileri 409, 410, 431, 463 ve 602 yıllarındaki isyanlardır.⁵

Bizans'ta ekmek fiyatlarının artırılması gerektiğinde, daha çok gramajı düşürülürdü. Bunun dışındaki uygulamalar bazen kötü sonuçlara yol açabiliyordu. 6. yüzyılda bir deprem sonrasında İstanbul valisinin, ekmek fiyatlarını 3 follesten 8 follese çıkarması üzerine halk ayaklanmıştı.⁶ Devlet bu tür ihtimalleri hesaba kattığından, buğday temini ve dağıtımına özel bir önem verirdi.

İstanbul'a çeşitli yerlerden gelen tahıl tartılır ve dağıtılırdı. Tahılın tartıldığı yere ileride Unkapanı (un terazisi) denilmesi, Osmanlı döneminde de aynı geleneğin devam ettiğine işarettir. Unkapanı'na gelen tahıl, Eparhos'un gözetiminde ambarlara aktarılır, buradan fırıncılara dağıtılırdı.⁷

Bizans'ta fırıncılar, sıkı bir nizamla bağlı olarak çalışırlardı. Özellikle ekmeğin kalitesi ve gramajı konusunda ciddi bir disiplin söz konusuydu. Ekmeğin fiyatlandırılması, daha çok tahıl fiyatlarında meydana gelen artışa bağlı olarak yapıldı.

Bizans'ta ekmeğin imal şartları, kalitesi ve fiyatı devlet tarafından saptanmakta, kâr oranları % 4–6 arasında değişmekteydi.⁸ Fırıncılar ürettikleri ekmekleri satamazdı, dağıtımı devletin tayin ettiği görevliler yapardı.⁹ Bu sebeple *artopolai* sözcüğü ekmek yapanlar, *menkipeia* sözcüğü ise ekmek satanlar için kullanılırdı. Bizans'ta yangın tehlikesi nedeniyle fırınların evlerin altında veya yakınında kurulması yasaktı. Fırıncılar toplu olarak Constantinus forumu civarında yer alırdı.¹⁰

Bizans'ta farklı ekmekler imal edilir, ekmek sosyal statüye göre tüketilirdi; mesela has buğday unundan yapılan kepeksiz ekmeği zenginler satın alırdı. Arpa, çavdar, buğday unundan imal edilen ikinci kalite *yoksul ekmeği*'ni halk tüketirdi.¹¹

Bizans'ta fırıncılık, büyük öneme sahip bir meslekti, öyle ki fırıncılar ve hayvanları, her türlü kamu hizmetinden ve angaryadan muaf tutulmuşlardı.¹² Bu, devletin halkın temel beslenme ihtiyaçlarının karşılanmasına verdiği değeri gösteren bir durumdu. Bizans devletinde *iaşe* temininde yaşanabilecek aksamaların önüne geçmek için her türlü tedbir zamanında alınmaktaydı.

Halkın ve özellikle İstanbul halkının “doyurulması” birçok açıdan önem arz etmiştir. Ekmek sıkıntısı çekilen dönemlerde, açlıktan bunalan halkın fırınlara hücum ettiği, fırıncıların güvenlikleri için asker çağırmak mecburiyetinde kaldığı görülmüştür. Böyle durumlarda fırıncılar halka iyi pişmemiş, hamur denebilecek ekmekler vermekte, halk ekmek bulmak için silahla fırınların önünde beklemek durumunda kalmaktaydı.¹³ Kıtık dönemlerinde İstanbul’da isyanlar dahi meydana gelebilmekteydi.

Devletin, zahire sıkıntısı çekilmemesi için, her dönemde titiz davranması bir gereklilik ve mecburiyetti. Bu yüzden devlet, fırınların açılışından işleyişine, üretilen ekmeklerin kalitesinden fiyatına, fırın çalışanlarının ücretinden disiplinine ve fırınların inşasına kadar her konu ile yakından ilgilenmiştir. Bu durum hem mîrî fırınlar hem diğer fırınlar için geçerli olmuştur.

Ekmeğin Kalitesi

Osmanlı başkentindeki fırınlarda, kalitesi, gramajı, fiyatı farklı ekmekler imal ediliyordu. Ürünün hangi şartlarda ve özellikle imal edileceği çeşitli müeyyidelerle sınırlandırılmıştı. Muhtesib ve koloğlanları¹⁴ sık sık dolaşarak herhangi bir aksamanın meydana gelmesini önlemeye çalışırlardı. 17. yüzyılda kaleme alınan ve görevlilere yol gösteren nizamnamelerde kaliteye dair açık ifadeler yer alır.

Bilinen en eski ihtisap kanunları, II. Bayezid devrine aittir. Burada kaliteden söz edilirken ekmeğin çiğ ve kara olmaması özellikle vurgulanmıştır.¹⁵ 1630 yılından önceye ait olduğu tahmin edilen bir belgede, ekmek imali ve kaliteyle ilgili şu hususlar yer alır.¹⁶ “...ve ekmekçiler işlediği ekmeği ve girdecilerin ve çörekçilerin çiği ve karası olmaya. Gözlenip eksik ölçü ve dirhemine bir akçe alalar. Çörek, ekmeğin nısfı işlene ve bir müddüne vakiyye üzere yedi vakiyye (bir vakiyye kırk dirhem, yani 1282 gram) yağ koyalar ve anı işleyeler.” IV. Mehmed dönemindeki nizamnamede de

ekmekle ilgili benzer ifadeler dikkat çekicidir. Bu dönemde tanzim edilen 1680 (H. 1091) tarihli kanunnamede fırıncılarla ilgili hükümler şöyledir:

Etmekçilerin etmeği, kirdecilerin kirdesi ve çörekçilerin çöreği, çiğ ve kara ve ekşi olmaya, eğer olur ise kadı ta'zir edüp dirhemine bir akçe cerime alına. Ve elekleri sık olup etmek kepekli olmaya. Ve illa muhkem siyaset oluna. Ve bunların ehl-i hıbsesi siyasetçi taifesinden ola. Ve çörek ek-mek nısfı ola. Bir meda (müdde) bir vukiyye yağ koya. Gayet halis ola. Veya anuz çöreği kirde narhına işletile. Bun-lar her zaman işlenip bulunalar.¹⁷

Ayrıntılara dikkat edildiğinde bu konudaki titizlik görülecektir. Her şeyden önce unun iyi elenmesi, ekmeğin çiğ kalmayıp iyi pişmesinin temin edilmesi, hamura yabancı madde karışmasının engellenmesi beklenmekte; aksi durumda çeşitli cezalar verileceği vurgulanmaktadır. Çörek hamurunun ekmek hamurunun yarı nispetinde kesilmesi ve içine gayet saf ve yeterli miktarda yağ konması bir diğer şarttır. Bunun ihlali durumunda benzer cezalar gündeme gelmektedir.

1630 öncesine ait olduğu tahmin edilen belgede, börekçilerle ilgili bölümde, şu ifadeler yer alır:

Börekçiler de gözleme, koyun iki yüz elli dirhem olunca sorbalı¹⁸ börek iki yüz dirhem ola. Yaprak börek yüz seksen ola, meyânesi soğanlı olmaya, koyun etinden başka et karıştırmayalar ve böreğin başka maddeleri temiz ola ve hamurları arı undan ola.¹⁹

Börek imalatı belli kurallar dahilindeydi; hamurun grama-
jı ve kalitesi, içine katılacak et veya kıyma miktarı, kullanılacak ya-
ğın kalitesi, halk sağlığına verilen önemin göstergesi olarak titiz-
likle denetleniyordu.

IV. Mehmed dönemindeki söz konusu kanunnamede, börekçilerin sorumlulukları şöyle sıralanmıştı:

Börekçiler koyun eti, ikiyüzelli dirhem olucak, şûrdeli börek ikiyüz dirhem ola. Varaklı börek yüz seksen dirhem olup meyânesi soğanlı olmaya. Koyun etinden gayri et halt olunmaya. Ve soğanı çok, eti az ve ekseri yeri boş olmaya. Ve hamuru pak undan olup iç yağı karıştırılmaya. Ve illa muhkem ta'zir olunup haklarından geline.²⁰

Görüldüğü üzere, kullanılacak unun kaliteli, etin mutlaka koyun eti olması; böreğin gramajına gerekli ihtimamın gösterilmesi; içine katılacak et ve soğan dengesinin gözetilerek, soğanın etten fazla olmaması ve iç yağı kullanılmamasına özen gösterilmesi konularındaki sıkı tembihler, gıda üretimi meselesinin önemini koruduğunu gösterir.

Fırıncıların nizama uygun kalitede ekmek imal etmelerini sağlamak amacıyla, hükümet ekmek numunesi uygulamasına gitmiş ve fırıncılardan numuneye uygun üretim yapmalarını istemişti. Özellikle Ramazan ayında, fırınların bu konuya dikkat göstermelerini sağlamak üzere görevlilere emir gönderilmişti. Topkapı Sarayı Arşivindeki tarihsiz bir belgede, halihazırda imal edilen has ekmeklerin, numunelerden çok farklı oldukları belirtilerek, kaymakam paşadan ekmeklerin numuneye uygun tabh edilmesi ni sağlaması istenmişti:

... göreyim seni şu etmekleri numuneleri gibi tabh itdürmege ikdam ve gayret idesün, senden matlubumdur ...²¹

Belgeden anlaşıldığı gibi, fırıncıların kârı yükseltmek için zaman zaman ekmeğin kalitesini düşürmesi, başta İstanbul kadısı olmak üzere görevlileri uğraştıran bir durumdu.

Ekmeğin bozuk çıkması veya kalitesinin düşmesi her zaman fırıncıların haksız kazanç hırsından kaynaklanmıyordu. Özel-

likle sene sonunda ambarlarda kalan buğdayın bozulması, renginin değişmesi, kuruması gibi sebeplerle kalite bozulabiliyordu. Dolayısıyla o senenin zahiresi olan buğdayın sağlıklı şartlarda muhafazası ve aynı sene içinde tüketilmesi önem kazanıyordu. Arşiv belgelerinden anlaşıldığı kadarıyla, yıl içinde satın alınan buğday her zaman aynı kalitede değildi. Karışık buğday da ekmeğin istenen kalitede çıkmasına imkân tanımıyordu. Nitekim bir belgede son günlerde ekmeğin yenmeyecek derecede bozuk çıktığı, renginin siyah olduğu dile getirilerek bunun sebebi “ambarlardaki buğdayın karışık olmasıdır” dendikten sonra, zahire nazırının dikkati çekilmiş ve bir iki gün içinde duruma bir çare bulunması istenmişti.²²

Ekmeğin kalitesine etki eden önemli bir faktör, fırınlarda çalışan işçilerin kalifiye olup olmamalarıydı. Sıkı bir disiplinle eğitilen çıraklar, usta oluncaya kadar belli aşamalardan geçer, iyice yetiştiklerine kanaat getirildikten sonra terfi ederlerdi. Fakat bazı dönemlerde bu yapı bozulabiliyordu. Özellikle Celâli ayaklanmalarının yaygın olduğu senelerde, kırsal kesimden İstanbul’a gelen çok sayıda insanın ve işsiz kalan kitlenin loncalara iş baskısı yapması,²³ niteliksiz insanların imalathanelere dolmasına yol açmıştı. Her tür üretimdeki standart kaybindan fırınların etkilenmemiş olması düşünülemeyeceğine göre, böyle dönemlerde ekmeğin kalitesinde düşme görülmesi kaçınılmazdı.

EKMEK ÇEŞİTLERİ VE FİYATLARI

Fiyatların Belirlenmesi

Osmanlı devletinde şartların oluşması kaydıyla, başta ekme olmak üzere temel gıda maddelerine ve birçok mala narh verilirdi. Devlet resmi bir fiyat belirler ve alışverişin bu fiyatlar üzerinden yapılmasını isterdi. Bu konuda yetkililer çeşitli şekillerde uyarılmakta ve narh meselesine gereken önemin verilmesi sağlanmaktaydı. Telhisü’l Beyân’da başta padişah ve sadrazam olmak üzere diğer görevlilerin de narh uygulamasını takip etmelerinin gereği üzerinde durulmuştu:

... narh-ı rûziye gereği gibi mukayyed olup her nesneyi değer bahasıyla satdırmak, zira ki narh-ı rûzi umur-ı külliye-den iken, cüz'idür deyü padişahlar, vezirler, mücerred şehir kadısı ol hükmü icra edemez... Pes vüzerâ-yı izama ve nevâhî-yi memleketde olan hükkâm-ı vülât-ı vilâyet ve ümeraya lazımdır ki, bizzat ol işe kendi nefisleriyle mübaşeret ideler.²⁴

Narha dair, Zübde-i Vekayiât'ta ise, "sadrâzam narh hususunda adem-i itibârları zikrindedir" başlığı altında Köprülüzade Fazıl Mustafa Paşanın narhı gerekli görmediği, kendisini ikaz edenlere ise "ahval-ı narh kitablarda müsarrâh değildir. Herkese lazım olan me'külât ü meşrubât ve melbusât her ne ise bâyi'den rızalarıyla iştirâ eylesünler" diyerek, fiyatları serbest bıraktığı söylenmektedir. Devamında bundan cesaret alan İstanbul esnafının malını dilediği şekilde satmaya başladığı ve halkın son derece mağdur edildiği dile getirilmekte; Fazıl Mustafa Paşanın ölümünden sonra, narhı yeniden uygulamak isteyen devlet adamlarının, esnafı alıştırmada sıkıntıya düştüğü vurgulanmakta ve sadrazamın narhla ilgili görevleri üzerinde durulmaktadır.²⁵

Koçi Bey, risalesinde Sultan İbrahim'e öğretici ve yol gösterici nasihatlerde bulunurken narh konusuna değinir:²⁶

Benim saâdetlü hünkârım, narh dedikleri, vezir kulun emrederki, kasablar koyun etinin okkasını on akçeye satsınlar. Buğdayın kilesini altmış akçeye ve pirincin kilesini elli akçeye satsınlar. Şehir içinde her ne alınır şey varsa bahasını tayin edeler (narh verildi) derler.

Benim devletlü hünkârım, ne vakit bir şey için ferman buyurmak arzu ederseniz şöyle hatt-ı şerif yazasınız:

Sen ki vezir-i âzamımsın, kasablara tenbih edesin, on iki akçeye narh veresin. Şöyle bilesin.

Yahut ekmek için ferman buyursan:

Sen ki vezir-i âzamsın, ekmekçilere yüz elli dirhem ekmeği bir akçeye narh veresin. Şöyle bilesin.

Böylece bir malın bahasını tayin buyurmaya narh denir.

Anlaşılabacağı üzere, narh konusunda öncelikli görev padişah ve sadrazama düşmekteydi; fakat narhı yalnız başlarına belirlemeleri söz konusu değildi. Nitekim Evliya Çelebi, seyahatnamesinde 1060/1650 tarihinde Sadrazam Melek Ahmed Paşanın, beraberinde İstanbul mollası, ayak naibi, muhtesib olduğu halde kola çıktığını ve bütün Karadeniz reisleri, ekmekçi, uncu ve navlunculara, Karadeniz sahilinde Varna, Balçık, Kovarna, Kelgra, Mangalya, Karaharman, Köstence, Tolça, Beştepe, İsmail, Kili, Akkırman kalelerinde ve iskelelerinde buğdayın kaç a alındığını sorup ona göre çâşnî tuttuğunu, masrafları çıkardıktan sonra ekmeğe narh verdiğini yazar. Buna göre 300 dirhem beyaz ekmeğin 1 akçeye satılması kararlaştırılmıştır.²⁷

Narhın yeniden belirlenmesini gerektiren şartlar oluşmadan zam yapılması söz konusu değildi. Narh fiyatlarında, fiyatı mevsime göre değişen yiyecek maddeleri hariç çok sık değişiklik olmazdı. Mevsime bağlı olarak fiyatlandırılan mallardan biri ekmektir; harman sonrasında ayarlanan fiyat, yeni mahsul alınınca eğer ihtiyaç duyulursa değiştirilirdi.²⁸

İstanbul halkının Ramazan ayına huzur ve bolluk içinde girmesini temin etmek maksadıyla, genellikle Şaban ayında lüzum görülmesi halinde yeniden ekmek narhı verilirirdi.²⁹ Ekmek narhı daha çok, gramajının düşürülmesi şeklindeydi. Normal şartlarda ekmeğin fiyatı bir akçe olmakla birlikte, darlık ve buhran dönemlerinde birkaç misli fiyata satıldığı olurdu.

Ekmeğe narh verilmesi işlemi, diğer mallarda olduğu gibi ihtisap görevleri arasında yer alıyordu. Kanunnamelerde narhın nasıl verileceği ayrıntılı olarak anlatılırdı.

... muhtesib olan kimesne kadı ma'rifetiyle narh vire, amma narh vireceği zaman eğer şehirde ve eğer köyde ve eğer ka-

sabada ve eğer sair yerde olur, ol yerin ayanından ve pirlерinden ve fakirlerinden, kassâblarından, ekmekçilerinden, ahvalin bilür kimesneleri getirüp hesap edib ne mikdar olunca fâide eder ve ne mikdar olunca ziyân eder tamam bir hoşça hesap edib andan sonra onun narh vireler...³⁰

İstanbul ihtisap kanunnamesine göre, buğday alımından ekmek üretimine kadar yapılan masraflar göz önünde bulundurularak hesap yapılmalıydı.³¹ Buna göre, istihsal bölgelerinde, “normal navlun ve tüccarın kazancını hesapladıktan sonra hububatın satış fiyatını ve onun üzerinden ekmeğin narhını”³² belirleme aşamalarından biri tamamlanmaktaydı. Ancak iş bununla bitmiyordu. Narh tespitiinde asıl yapılması gereken *çaşnı tutmak*’tı.³³ Yani öncelikle ekmeğin cinsi tespit edilirdi. Ekmeğin cinsinin tespiti ise unun cinsini tespit etmekle mümkündü. Ekmeğe zam yapılması (gramajının düşürülmesi) unun kalitesinin belirlenmesiyle yapıldı. Unun birinci (âla), ikinci (evsat), üçüncü (edna) kalite olmasına göre fiyat değişirdi. Narh defterlerinde bu durum ayrıntılı olarak yer almaktadır:

Âla unun kilesi dokuza, evsatı sekize, ednası yediye olduğu zaman etmek dokuz yüz dirhem kabz olunmuştur. ... haliya ala unun kilesi on sekize, evsatı on yediye, ednası on altıya etmek dört yüz dirhem, Gerde üç yüz dirhem, fodu la dört yüz dirhem...³⁴

Aralık 1672 (H. N 1083)’de mahkemeye müracaat eden ekmekçiler, zarara girdiklerini beyan ederek, ekmek narhının yeniden belirlenmesini istemişlerdi. Bunun üzerine “cânib-i şer’iden ahail-i vilayet tarafından görevlendirilen ehl-i vukuf üç kişi a’la ve evsat olarak ikişer kileden dört kile buğdayın almış, bişirici, elekçi, hamirkâr ve tezgâhtar ücretleriyle, dükkân kirası, odun ve maya bahası” eklenerek masraflar saptandıktan sonra ekmek narhı belirlenmişti.³⁵ Temel beslenme maddesi olması hasebiyle, narha tabi mallar arasında kâr oranı en düşük tutulmuş ekmektir; bu oran genellikle % 10’dur.³⁶

Ekmek fiyatlarını kontrol altında tutmak amacıyla fırınlar sıkı bir şekilde denetlenmekteydi. Ekmek narhı tayin edildikten sonra Galata, Üsküdar ve Eyüp kadılıklarına bildirilerek kadı sicillerine kaydedilmesi sağlanmıştı. Böylece kadılar resmi fiyatlarla piyasadaki fiyatları mukayese etme imkânına sahip olmuşlardı.

Osmanlı devletinde temel gıda maddeleri ve birçok mala narh³⁷ uygulanmış, fiyatlar devletin sıkı denetimine tabi tutulmuştu. Amaç tüketiciyi korumanın yanı sıra, haksız rekabetin önüne geçmek ve dolayısıyla toplum düzenini sağlamaktı. Fiyatlar, devlet kadar geçim kaygısı içindeki fertleri de her zaman ilgilendirmiştir. Devletin ilgisi, hem fert gibi müşteri durumunda olmasında hem de sosyal gerginliği hafifleterek kendini muhtemel bir kargaşadan koruma endişesinde aranabilir.³⁸

Fiyat hareketleri arza ve talebe bağlı olarak gelişir. Arz ve talep arasında denge olduğu zaman piyasada sorun yaşanması riski azalır, fakat tamamen bitmez. Çünkü yalnızca talep etmek, ferdin bir malı elde etmesi için yeterli değildir, alım gücüne sahip olması gerekir. Malın fiyatı yüksekse, ferdin kazancının da yüksek olması, en azından malı alabilecek düzeyde olması şarttır. Aksi takdirde arz talep dengesi yine bozulabilir. Bu sebeple devlet, fiyat meselesine bütün ihtimal ve ayrıntıları gözeterek yaklaşmalıdır. Yani fiyatları kontrol altında tutmak, talebi karşılayacak miktarda malı piyasada bulundurmak ve malı tüketiciye ulaştırmak için bir sistem kurmak şarttır. Fakat bu her zaman mümkün olmaz, piyasadaki malın fiyatı yine de artış gösterebilir.

Arzın talebi karşılayamamasının en önemli sebeplerinden biri –bu durumda fiyatlar artar– aşırı nüfustur. Özellikle büyük şehirlerde göç ve benzeri sebeplerle nüfusta meydana gelen artış karşısında üretim yetersiz kalmış, fiyatlar artmıştır. Bu sebeple Osmanlı devleti her zaman şehirlerin kalabalıklaşmasından endişe duymuş,³⁹ özellikle İstanbul nüfusunu kontrol altında tutmak için çeşitli dönemlerde bazı tedbirler almak mecburiyetinde kalmıştı.

İstanbul nüfusundaki büyük artış, halkın beslenme sorununu gündeme getirmişti. Sıkıntılardan biri kıtlık ise de asıl

önemlisi, kıtlığın etkisiyle fiyatların yükselmesi karşısında halkın tepkisiydi. İstanbul'da kıtlık yüzünden alım gücünün düşmesi kitlesel hareketlere yol açmıştı. Bazen ekmeğin bulmakta güçlük çeken halk, ekmeğin değerinin çok üstünde bir fiyata satın almak mecburiyetinde kalmıştı; çünkü birçok sebepten dolayı buğday kıtlığı baş göstermiş, fiyatlar fırlamıştı.⁴⁰

İstanbul'da Ekmek Çeşitleri ve Fiyatları

Kalite ve çeşit farkının yanında ekmeğin bayat veya taze olması da fiyatına etki etmekteydi. 16. yüzyıl sonlarında 2 somun ekmeğin 1 akçeydi, bayatsa aynı paraya 3 ekmeğin satın alınabilmekteydi.⁴¹ 16.-17. yüzyıllarda bir ekmeğin fiyatı ortalama bir akçe, 18.-19. yüzyıllarda ise bir veya iki paraydı.⁴²

İstanbul'da 16. yüzyıl boyunca geçerli olan fiyatlara bakıldığında, bir istikrarsızlık yaşandığı söylenebilir. Bu yüzyılda zaman zaman para ayarında yapılan düzenlemeler fiyatları ciddi şekilde etkiliyordu. 1530 tarihinde İstanbul'da normal bir ekmeğin okkası (1 okka: 1283 gr) 0,7 akçeydi⁴³ (1 akçeye yaklaşık 1833 gram ekmeğin alınabilmekteydi), bu da yaklaşık 1 akçeye 600 dirhem ekmeğin demektir.

17. yüzyıla girerken uygulanan narh fiyatlarını, narh defterlerinden çıkarmak mümkündür. 1600 yılında İstanbul'da unlu mamul fiyatlarında bir düşme olduğu görülmektedir.⁴⁴

Tablo 4.1: Unlu Mamul Fiyatları

Cinsi	Birimi	1600'den Önceki Fiyatı	1600'deki Fiyatı
Ekmek	1 akçe	115 dirhem	200 dirhem
Beyaz ekmeğin	1 akçe	80 dirhem	180 dirhem
Çakıl ekmeğin	1 akçe	90 dirhem	170 dirhem
Yağlı kâhi	1 akçe	40 dirhem	60 dirhem
Yağlı çörek	1 akçe	60 dirhem	100 dirhem
Nohutlu yağsız çörek	1 akçe	80 dirhem	125 dirhem
Halka simit	1 akçe	60 dirhem	100 dirhem
Peksimet	Kantar	240 akçe	150 akçe

Fiyatlar incelendiğinde, sikke tashihi öncesine göre bir düşme görülmektedir. Oysa 1600 tarihli sikke tashihi öncesinde 1 akçeye 115 dirhemlik bir ekmek (esmer ekmek) alınabilmekteydi.⁴⁵ Yine 80 dirhemlik bir beyaz ekmek 1 akçeydi. Tabloda görüldüğü gibi 1600'de fiyatlar, 1 akçeye 200 dirhemlik bir esmer ekmek ve 180 dirhemlik bir beyaz ekmek alınabilecek kadar ucuzlamıştı.

1624 tarihli sikke tashihi ile narh yeniden belirlenince fiyatlar bir kez daha değişti ve şu şekilde belirlendi.⁴⁶

Tablo 4.2: 1624'te Unlu Mamul Fiyatları

Cinsi	Miktarı (Dirhem)	Fiyatı (Akçe)
Ekmek	150	1
Yağlı çörek	70	1
Yağsız çörek	90	1
Halka simit	75	1
Lokma	60	1
Kâhi	60	1
Börek	60	1

1600'e göre ekmek ve diğer unlu mamul fiyatlarında yükselme görülmektedir. Sikke tashihleri, her zaman olmasa bile genellikle fiyatlar üzerinde olumsuz etkiler yapmıştı. Söz konusu tashihin de benzer bir etkiye yol açtığı anlaşılmaktadır. Nitekim 1618'de yapılan sikke tashihi ile 100 dirhem gümüşten 950 yerine 1000 akçe kesildiği, yani akçedeki gümüş miktarı düşürüldüğü halde yine 120 akçe bir altın sayılmıştı.⁴⁷ Dolayısıyla akçenin alım gücündeki düşme fiyatlara yansımıştı.

1624 yılındaki fiyatların tetkikinden anlaşıldığı kadarıyla bu dönemde, 1600 yılına göre ekmek fiyatlarında % 25'e varan bir artış meydana gelmişti. Temel besin olan ekmeğin fiyatının önemli oranda artmasının, toplum hayatı üzerinde olumsuz etkiler yapması kaçınılmazdı.

10 Mayıs 1640 (H. 18 M 1050) tarihinde geçerli narha göre İstanbul'da bir akçeye alınabilen unlu mamul miktarı dirhem olarak şöyleydi:⁴⁸

Tablo 4.3: 18 M 1050–10 Mayıs 1640'ta Unlu Mamul Fiyatları

Cinsi	Miktarı (Dirhem)	Fiyatı (Akçe)
Ekmekek	130	1
Halka simit	60	1
Kaba çörek	80	1

17. yüzyıl başlarından itibaren bariz olmasa bile genel ekonomik durumun gerilemeye başladığı, sikke tashihlerinin sıklığından ve fiyatların yükselmesinden anlaşılmaktadır. Nitekim ekmekek fiyatları artmış, 1 akçeye alınabilecek miktar sürekli azalmıştır. Yaklaşık 8 ay sonra, 31 Aralık 1640 (H. 17 N 1050) tarihinde unlu mamul fiyatlarında bazı değişiklikler yapıldı ve yeni narhlar şu şekilde belirlendi:⁴⁹

Tablo 4.4 :17 N 1050–31 Aralık 1640'ta Unlu Mamul Fiyatları

Cinsi	Miktarı (Dirhem)	Fiyatı (Akçe)
Ekmekek	150	1
Kaba çörek	105	1
Yağlı çörek	80	1
Halka simit	90	1
Halka hurda	60	1
Börek	60	1
Sukkeri Galata halkası	15	1
Gözleme	75	1
Lokına	55	1
Çakıl böreği	70	1
Tabe kâhisi	65	1
Katmer kâhi	65	1

Ekmekek ve diğer unlu mamullerin fiyatlarında bir düşme görülmektedir. Bu tarihte sikke tashihi yapılmış olmakla birlikte, fiyatlardaki düşüşün sebebi tashih değildi. Çünkü “bu sikke tashihinde de 100 dirhem gümüşten yine 1.000 akçe kestirilmiş ve 0,307 gram ağırlığında olan akçelerden 120 adedinin o devirde 3,490 yahut 3,464 gram ağırlığında olan bir Osmanlı altınına mukabil alınıp verilmesi kararlaştırılmıştı.”⁵⁰ Paranın değeri aynı kaldığına göre, fiyatlardaki düşüşün sebeplerini başka alanlarda

aramak gerekir. Mahsulün bol veya kıt oluşuna, hatta yeni mahsul öncesi veya sonrasındaki buğday fiyatlarına bağlı olarak ekmek fiyatları değişebilmekteydi.⁵¹

31 Aralık 1640 narhından yaklaşık 1,5 ay sonra, 10 Şubat 1641 (H. 28 L 1050)'de ekmek ve diğer unlu mamullerin fiyatlarına yeniden narh verildi. Her iki tabloya bakıldığında aradaki küçük değişiklikler görülecektir.

Tablo 4.5: 1640–1641'de Unlu Mamul Fiyatları

Cinsi	17 N 1050 ⁵² 31.12.1640 Fiyatı: 1 Akçe	28 L 1050 ⁵³ 10.02.1641 Fiyatı: 1 Akçe
Ekmek	150 dirhem	-
Halka simit	90 dirhem	90 dirhem
Kaba çörek	105 dirhem	105 dirhem
Börek	60 dirhem	60 dirhem
Tepsi kâhisi	65 dirhem	-
Gözleme	75 dirhem	80 dirhem
Yağlı çörek	80 dirhem	80 dirhem
Katmer kâhi	65 dirhem	-
Hurda halka	60 dirhem	60 dirhem
Gevrek	-	80 dirhem
Çakıl böreği	-	70 dirhem
Lokma	55 dirhem	60 dirhem

31 Aralık 1640 (H. 17 N 1050) narhından yaklaşık 9 ay sonra, 2 Ekim 1641 (H. 26 C 1051) tarihinde ise, ekmek ve unlu mamullere verilen narha göre fiyatlardaki değişiklik daha belirgindi. Her iki narha göre fiyatlar tablo 4.6'da gösterilmektedir.

31 Aralık 1640'tan 2 Ekim 1641'e kadarki dokuz aylık süre boyunca sikke tashihi yapılmadığı halde fiyatlarda değişiklik gözlenmektedir. Fiyatlar, hemen hemen her çeşitte düşmüştür. Bu da fiyat değişiminin yalnızca para değerinin değişmesiyle açıklanamayacağına bir başka kanıttır.

Tablo 4.6: 1640-1641'de Unlu Mamul Fiyatları

Cinsi	17 N 1050 ⁵⁴ 31.12.1640 Fiyatı: 1 Akçe	26 C 1051 ⁵⁵ 02.10.1641 Fiyatı: 1 Akçe
Ekmekek	150 dirhem	180 dirhem
Kaba çörek	105 dirhem	110 dirhem
Yağlı çörek	80 dirhem	90 dirhem
Halka simit	90 dirhem	100 dirhem
Börek	60 dirhem	60 dirhem
Gözleme	75 dirhem	80 dirhem
Lokma	55 dirhem	60 dirhem
Çakıl böreği	-	70 dirhem
Tepsi kâhisi	65 dirhem	70 dirhem
Katmer kâhi	65 dirhem	60 dirhem
Hurda halka	60 dirhem	60 dirhem

2 Ekim 1641 itibariyle unlu mamul çeşitleri ve 1 akçeye alılabilecek miktarları dirhem olarak şöyledir:⁵⁶

Tablo 4.7: 1641'de İstanbul'da Unlu Mamul Fiyatları

Cinsi	Miktarı	Fiyatı (Akçe)
Hubz (ekmek)	180 dirhem	1
Kaba çörek	110 dirhem	1
Yağlı çörek	90 dirhem	1
Halka Simit	100 dirhem	1
Börek	60 dirhem	1
Gözleme	80 dirhem	1
Lokma	60 dirhem	1
Çakıl böreği	70 dirhem	1
Tepsi böreği	70 dirhem	1
Katmer kâhi	60 dirhem	1
Hurda halka	60 dirhem	1
Yağlı gevrek halka	60 dirhem	1
Arap peksimet	5 kyye	1
Beyaz peksimet	4 kyye	1

1640 tarihli sikke tashihiinin ardından verilen narhla karşılaştırıldığında, fiyatlar düşmüştür. Fiyatlar her zaman artmıyor,

sık olmamakla birlikte düştüğü de oluyordu. Nitekim 1641'de herhangi bir tashih veya tağşiş olmadığı halde ekmeğe yeniden narh verilmiş ve fiyatlar düşmüştü. Bunun sebebinin, daha çok mahsulün bollaşması olduğu düşünülmektedir.

1640 tarihli sikke tashihinden yaklaşık on yıl sonra İstanbul'da geçerli narha göre ekmekek ve diğer unlu mamullerin fiyatlarına baktığımızda, bu süre zarfında meydana gelen değişikliğin, Galata kadılığı sicillerindeki kayıtlara şu şekilde geçtiği görülmektedir.⁵⁷

Tablo 4.8: 1651'de İstanbul'da Unlu Mamul Fiyatları

Cinsi	9 L 1061 (25 Eylül 1651)	12 L 1061 (28 Eylül 1651)
Hubz (ekmek)	200 dirhem	-
İşlenen has ekmek	180 dirhem	-
Tophane ekmeği	175 dirhem	165 dirhem
Çakıl ekmeği	175 dirhem	165 dirhem
Kaba çörek	115 dirhem	105 dirhem
Nohud mayası çörek	115 dirhem	105 dirhem
Francala	115 dirhem	95 dirhem
Halka simit	115 dirhem	95 dirhem
Yağlı çörek	95 dirhem	85 dirhem
Börek	65 dirhem	55 dirhem
Gözleme	85 dirhem	75 dirhem
Lokma safi	65 dirhem	55 dirhem
Surnaklı Şam böreği	75 dirhem	65 dirhem
Katmer kâhi	75 dirhem	65 dirhem
Saraylı çörek	95 dirhem	85 dirhem
Sultan Bayezid kâhisi	80 dirhem	70 dirhem
Hurda halka	65 dirhem	55 dirhem
Yağlı gevrek halka	65 dirhem	55 dirhem
Arap peksimeti	4 kıyye	5 kıyye

9 Şevval 1061 tarihli kaydın altında “Vech-i meşruh üzre narh vâki’ olmuşdur.” ifadesi yer almaktayken, ikinci kayıta (12 Şevval 1061) hükmün üstünde “müsâmaha tariki ileidir”, altta ise “defter-i es’ar’da minvâki’ muharrer üzeredir” ifadesi mevcuttur.

Fiyatlar incelendiğinde, yaklaşık 10 yıl öncesine göre ekmeğin ucuzladığı görülecektir. Para ayarında ciddi bir değişiklik olmadığına göre, ekmeğin fiyatlarının düşüşünü, mahsulün bolluğuna bağlamak mümkündür. Çünkü Şevval 1061, mahsulün piyasada bolca bulunabileceği eylül-ekim aylarına denk gelmektedir. Yine Galata kadılığı'nın aynı sicilinde 1 Aralık 1651 (H. 17 Z 1061) tarihi düşülerek, has ve harci ekmeğin aynı yapılmayacağı hükmü yer almaktadır.⁵⁸

28 Eylül 1651 (H. 12 L 1061) tarihli kayıttaki gramajlarda, üç gün önceki gramajlara göre bir düşme olduğu görülmektedir. Bütün çeşitlerin gramajı 10 – 20 gram düşürülmüştü, dolayısıyla fiyatlar % 10 – 20 arası artmıştır. Birinci narh listesinde yer alan ekmeğin (harci ekmeğin) ve has ekmeğin, ikinci listede yer almamaktadır. Narh listesinin üç gün sonra değişmesi dikkat çekicidir. İkinci listede yer alan “müsâmaha tariki ile” ifadesinden anlaşıldığı kadarıyla fırıncılara belirlenen narhtan 10, francala ve halka simitte 20 gram daha aşağı satma serbestisi tanınmışken, harci ekmeğin ve has ekmeğin değişiklik yapılmamış olmalıdır ki, bu çeşitler ikinci listede yer almamıştır. Bu da muhtemelen verilen narhın, fırıncıların taleplerini tam karşılamaması ve şikâyetlere konu olması üzerine alınmış bir tedbirdir. Birinci narhtan yaklaşık iki ay sonra çıkarılan, yukarıda sözü edilen hükümde, her iki ekmeğin çeşidinin de 180 dirheminin 1 akçeden satılması kararlaştırılmıştır.⁵⁹

17. yüzyılın ikinci yarısından itibaren, İstanbul'da ekmeğin fiyatları sürekli artmış, yüzyıl sonlarına doğru had safhaya ulaşmıştı. 1657'de ekmeğin 1 okkası 3,1 akçe, yani 130 dirhemi 1 akçeden satılmaktayken, 1693'te fiyatlar yükselmiş ve ekmeğin gramajı yaklaşık 90 dirheme düşmüştü. Bu durumda 1 okkasının fiyatı 4,7 akçe olarak tespit edilmişti.⁶⁰

17. yüzyıl başlarından itibaren genel ekonomik durumunda görülen olumsuz gelişmeler, yüzyıl ortalarında belirgin bir hal almaya başlamıştı. Başkent İstanbul'da genelde iâşe, özelde ekmeğin fiyatlarında görülen yükselme, bu olumsuz gelişmelerin bir yansıması olarak değerlendirilebilir. 17. yüzyıl sonlarında içeride

ve dışarıda daha ciddi sıkıntılar baş göstermiş, özellikle başkent İstanbul'un sosyal ve ekonomik hayatındaki bozulma gözle görü-
lür hale gelmişti.

Neşet Çağatay, tasnifin adı ve numarasını vermeden Baş-
bakanlık Osmanlı Arşivinde bulunan bir belgedeki bir eşya fiyat
listesini aktarır. Buna göre Nisan 1696 (H. Ramazan 1107 başları)
Kasım-Aralık 1696 (Cemazilevvel 1108 sonları) arası dönemde
ekmek ve diğer unlu mamullerin fiyatları şöyledir:⁶¹

Tablo 4.9: 1696'da İstanbul'da Unlu Mamul Fiyatları

Cinsi	1 Çürük Akçe ⁶² Karşılığı Fiyatı (Dirhem)
Nân-ı hacri (normal ekmek)	110
Nân-ı has (has ekmek)	100
Halka simit	55
Susamlı çörek	55
Şam pidesi	55
Çakıl pidesi	63
Kaba çörek	50
Yağlı poğaç	50
Yağlı çörek	37
Şam böreği	34
Taze gevrek	37
Nabe lokumu (tabe lokma)	34
Hurde (hurda) halka (küçük halka)	27
Ağdalı lokum (lokma)	27
Etlî börek	27

17. yüzyıl ortalarındaki fiyatlara nazaran görülen bu önem-
li artış, II. Viyana kuşatmasını takip eden yıllarda Osmanlı ekono-
mik yapısının hızla bozulması ve uzun süreli savaşların getirdiği
darlık durumundan kaynaklanmış olmalıdır.

Ekmek fiyatları bir sonraki yüzyılda da sürekli yükselmiş-
ti. Bir mukayese yapabilmek amacıyla iki ayrı belgeden ekmek ve
diğer unlu mamullerin fiyatlarını aktarmakta fayda vardır. Buna
göre 1761 (H. 1175)'de İstanbul'da fiyatlar şöyledir:⁶³

Tablo 4.10: 1761'de İstanbul'da Unlu Mamul Fiyatları

Cinsi	1 Akçe Karşılığı Olarak Fiyatı (Dirhem)
Nân-ı aziz	70
Simit	35
Yağlı simit	22
Şam halkası	35
Kaba çörek	35
Şam böreği	17
Yağlı lokma	17
Yağlı yarım lokma	17
Yağlı çörek	32
Yağlı hamir	17
Yağlı poğaç	17
Kaba poğaç	35
Yarım kurgen	23
Yağlı gözleme	17

Tablo 4.11: 1809'da İstanbul'da Unlu Mamul Fiyatları

Cinsi	1 Akçe Karşılığı Olarak Fiyatı (Dirhem)
Nân-ı aziz	50
Francala	27,5
Simit	25
Kaba çörek	25
Şam halkası	25
Kaba poğaç	25
Yağlı çörek	17
Yağlı simit	17
Yarım gevrek	17
Hurda halka	12,5
Yağlı kâhi	12,5
Tabe poğaçası	12,5
Şam böreği	12,5
Yağlı lokma	12,5
Arap gevreği	12,5
Yarım lokma	12,5

Kaynak: TSMA D-6747-2.

Tablo incelendiğinde, yaklaşık elli yıllık dönemde ekmek fiyatlarında belirgin bir fark görülür. Unlu mamullerin çeşitlenmesi, toplumun beslenme kültüründeki değişikliği göstermektedir. Fiyatlardaki ciddi artış, ekonomik durumun giderek bozulduğunun göstergesi olarak kabul edilebilir. Kabaca elli yılda unlu mamul fiyatlarının % 40'lık bir yükselme gösterdiği, neredeyse katlık dönemlerindeki seviyeye çıktığı söylenebilir.

Osmanlı devletinde, 18. yüzyılda istikralı bir gerileme söz konusudur. Bunu ekmek fiyatlarını gösteren tablolardan da anlamak mümkündür. Bu tablolarda ekmek gramajlarının yıllar itibarıyla sürekli düştüğü, dolayısıyla ekmek fiyatlarının sürekli yükseldiği görülmektedir. 17. yüzyılda zaman zaman görülen düzelmelerin, bu yüzyılda neredeyse hiç yaşanmaması, gerilemenin boyutunu göstermektedir.

Devletin belirlediği resmi fiyatların (narhın) sürekli yükselmesi ekonominin bozukluğunu gösterir. Ekmek fiyatları olabildiğince sabit tutulmaya çalışıldığı ve kâr oranı çok düşük tutulduğu halde yaklaşık yüz yıllık dönemde fiyatlar 1/4 oranında artmıştır. 1600 tarihinde 1 akçeye 200 dirhem ekmek alınabilmekte iken, 1693'te 1 akçeye 85 dirhem, 1761'de 70 dirhem ekmek alınabilmıştır. 1776'da ve 1809'da 150 dirhem 1 para yani üç akçeydi (1 akçeye 50 dirhem).⁶⁴

Tablo 4,12'de genel bir mukayese ve değerlendirme açısından incelendiğinde, yaklaşık 300 yıllık dönemde fiyat ve çeşitte önemli değişiklikler meydana geldiği anlaşılr. 1600 öncesinde ekmek fiyatlarının bir hayli yüksek olması, para taşıması ile ilgili bir durumdur. 17. yüzyıl ortalarında nispeten ucuz olan ekmek fiyatlarının sonraki iki yüzyıl boyunca yükseldiği dikkati çekmektedir.

Genel ekonomik durumun giderek bozulduğu, diğer malların fiyatlarına bakılarak da anlaşılabılır. Özellikle 17. yüzyılın ikinci yarısından itibaren birçok malın (un, buğday, şeker, pirinç, vs.) fiyatının sürekli yükselmesi buna örnektir.⁶⁵

Tablo 4.12: Toplu Olarak Ekmek Fiyatları

Cinsi	Fiyatı (Akçe)	1600 Öncesi	1641	1761	1809
Ekmek (Hubz)	1	115 dirhem	180 dirhem	-	-
Nân-ı aziz	1	-	-	70 dirhem	50 dirhem
Kaba çörek	1	-	110 dirhem	35 dirhem	25 dirhem
Çalol ekmeği	1	90 dirhem	70 dirhem	-	-
Yağlı kâhi	1	40 dirhem	-	-	12,5 dirhem
Yağlı çörek	1	60 dirhem	90 dirhem	32 dirhem	17 dirhem
Şam böreği	1	-	-	17 dirhem	12,5 dirhem
Şam halkası	1	-	-	35 dirhem	25 dirhem
Simit	1	-	-	35 dirhem	25 dirhem
Halka simit	1	60 dirhem	100 dirhem	-	-
Yağlı simit	1	-	-	22 dirhem	17 dirhem
Yağlı lokna	1	-	-	17 dirhem	12,5 dirhem
Yağlı yarım lokna	1	-	-	17 dirhem	12,5 dirhem
Hurda halka	1	-	60 dirhem	-	12,5 dirhem
Kaba poğaça	1	-	-	35 dirhem	25 dirhem
Yağlı poğaça	1	-	-	17 dirhem	12,5 dirhem
Yarım kurgen	1	-	-	23 dirhem	17 dirhem

Anadolu'da Ekmek Çeşitleri ve Fiyatları

İstanbul'da olduğu gibi hemen her şehirde, çok çeşitli ekmek yapılmaktaydı. Şer'iyye sicillerine göre, 16. yüzyıl sonlarında Kastamonu'da somun, ev somunu, pide, simit, yağlı çörek, yağsız çörek, börek, gözleme, yağlı gevrek, gevrek halka, katmer fereş kâhisi, yağlı kâhi, parmak kete, yağlı peksimet, kıymalı kâhi gibi ekmek türleri imal ediliyordu.⁶⁶

Evliya Çelebi, seyahatnamesinde Anadolu şehirlerini anlatırken gezdiği yerlerin ekmeklerinden de bahseder. Mesela, Urfa'yı anlattığı bölümde has ve beyaz ekmekten, saçta pişirilen beyaz yufka ekmeğinden söz eder. Kayseri ekmeği de has ve beyazdır, livaze yufkası ve katmer böreği meşhurdur.⁶⁷

Evliya Çelebi, Bitlis buğdayına ve ekmeğine ayrıntılı olarak değinir; beyaz ekmeği, beyaz livaze yufkasını, beyaz pamuk gibi

çakıl ekmeğini, kahke denilen halka çöreğini, katmer çöreğini, mahiyesini, baklavasını, keklik böreğini över.⁶⁸

Eski başkent ve Osmanlı devletinin önemli şehirlerinden biri olan Bursa'ya baktığımızda, çıkarılan ekmek çeşitleri ve fiyatları şöyledir: 1502 tarihinde 2.240 gramlık (yaklaşık 754 dirhem) büyük ekmekler imal edilir ve bir akçeye satılırdı. Kirde denilen büyük pidelerin sadeleri 1760 gram (yaklaşık 593 dirhem), yağlı ve üstü haşhaş tohumlu olanları ise 880 gram (yaklaşık 296 dirhem) olarak imal edilir, birer akçeden satılırdı. Çörekler 1120 gram (yaklaşık 377 dirhem) olup fiyatları yine birer akçeydi.⁶⁹

Bursa'da 1034 /1642 tarihinde imal edilen ekmek çeşitleri ve fiyatları şöyleydi:⁷⁰

Tablo 4.13: 1642'de Bursa'da Unlu Mamul Fiyatları

C insi	Ağırlığı (Dirhem)	Fiyatı (Akçe)
Ekmek	200 (yaklaşık 594 gram)	1
Çörek	100 (yaklaşık 297 gram)	1
Halka çörek-i halebi	55 (yaklaşık 163 gram)	1
Poğça	100 (yaklaşık 297 gram)	1
Arap çöreği	40 (yaklaşık 119 gram)	1
Kirde	130 (yaklaşık 386 gram)	1
Et böreği	40 (yaklaşık 119 gram)	1

Tablodan anlaşılacağı üzere, Bursa'da 1502 tarihine göre 1624'te ekmek fiyatları yaklaşık dört kat artış göstermişti (1502'de 754 dirhemi, 1624'te 200 dirhemi 1 akçeden satılmıştı). Diğer unlu mamullerin fiyatlarındaki artış da bir hayli fazlaydı. Mesela, çöreğin 1502'de yaklaşık 377 dirhemi 1 akçe iken, 1624'te 100 dirhemi 1 akçe olmuştu. Fiyat artışındaki bu hız, Osmanlı ekonomik ve dolayısıyla sosyal hayatındaki gerilemenin göstergesi olarak kabul edilebilir.

1624 tarihinde geçerli narha göre, İstanbul'daki ekmek fiyatlarını bazı Osmanlı şehirlerindeki fiyatlarla karşılaştırdığımızda şöyle bir durumla karşılaşırız:⁷¹

Tablo 4.14: 1624'te Bazı Şehirlerde Ekmek Fiyatları

Cinsi	Fiyatı	Birim Miktarları			
		İstanbul	Balıkesir	Bursa	Tekirdağ
Ekmek	1 akçe	150 dr.	250 dr.	200 dr.	150 dr.

İstanbul ve Tekirdağ'da fiyatlar aynıyken Balıkesir ve Bursa'da düşüktür. Bir başka deyişle Balıkesir ve Bursa'da bir akçeye daha büyük bir ekmek alınabilmektedir. Bu durumun bir sebebi maliyetse, diğeri İstanbul'un yüksek bir hayat standardına sahip olmasıdır. Bursa ve Tekirdağ bol miktarda üretim yapılan ve İstanbul'a buğday gönderen yerler olduklarından, buralarda ekmeğin daha ucuz olması normaldir. Kaldı ki Tekirdağ'da ekmek fiyatları İstanbul'da geçerli olan fiyatlarla aynıdır. Burada buğdayın maliyeti düşük olsa bile diğer maliyetler fiyatı yükseltmiştir.

Güneydoğu Anadolu'daki fiyatlar Gaziantep örnekleme siyle şöyle bir tablo çizer. Gaziantep'te 1502 yılında yarın akçeye yaklaşık 432 dirhem ekmek alınabilmektedir; bu 864 dirhem ekmeğin 1 akçe olması demektir. 1550'de fiyatların değişmediği Gaziantep'te, 1593'te ekmek iki misli zamlanmış ve aynı gramajdaki ekmek yarın akçe yerine 1 akçeden satılmaya başlanmıştı. 1609'da fiyatlarda büyük bir artış görülmüş, 864 dirhem ekmek 4-8 akçe arasında satılmıştı.⁷² 1600 tarihli sikke tashihi sonrasında, İstanbul'da 1 akçeye 200 dirhemlik bir ekmek alınabiliyordu. Bu, Gaziantep'te 1609 tarihindeki fiyatların alt limitine yakındı.

1624'te Balıkesir'de tespit edilen narha göre ekmek ve diğer unlu mamul fiyatları şöyleydi:⁷³

Tablo 4.15: 1624'te Balıkesir'de Unlu Mamul Fiyatları

Cinsi	Birim Miktar (Dirhem)	Fiyatı (Akçe)
Ekmek	250	1
Yağlı börek	150	1
Börek	80	1
Yağlı susamlı çörek	200	1

Aynı dönemdeki İstanbul fiyatlarıyla karşılaştırdığımızda, Balıkesir'deki fiyatların düşük olduğu görülür. Bu durum birçok Osmanlı şehri için geçerlidir. Anadolu'nun belli başlı şehirlerinde imal edilen ekmek çeşitleri, İstanbul'da üretilenlerle benzerlik gösterse de fiyatları genellikle daha düşüktü. İstanbul'un başkent olmasının sonuçlarından biri, kaliteli malların burada tüketilmesi, dolayısıyla hayat standardının yükselmesi idi.

MAL TEMİNİ VE FİYATLARI ETKİLEYEN FAKTÖRLER

16. yüzyılın ikinci yarısından özellikle sonlarından itibaren, Osmanlı devletinin otoritesini sarsıcı mahiyette gelişmeler meydana gelmişti. Bunlardan biri 16. yüzyılda görülen nüfus hareketleri, diğeri askeri sistemdeki değişme ve bozulmaydı. 16. yüzyılın ikinci ve 17. yüzyılın ilk yarısında büyük fiyat artışlarına yol açan büyük mali buhranın yanı sıra Celâli ayaklanmaları da Anadolu'yu uzun süre etkisi altına almıştı.⁷⁴

16. yüzyılda Osmanlı devletinin topraklarında önemli bir genişleme meydana gelmiş; ancak bu genişleme nüfus artışını karşılayamadığı için⁷⁵ topraksız nüfus yeni yurt aramaya başlamıştı.⁷⁶ İş ve geçim kaynağı bulamayan başıboş kitle Anadolu'da karışmaya yol açmış ve devletin otorite kaybına neden olmuştu. Bu dönemde tımarlı sipahi ordusunun önemini yitirmesi ise Osmanlı rejimini temelinden sarsan idari, mali ve sosyal bozukluğa ve bölgesel güçlerin boy göstermesine zemin yaratmıştı.⁷⁷

Uzun savaşlar ekonomik çöküntüyü hızlandırdı. Asker maaşlarını ödemede güçlük çeken devlet, ek gelir sağlamak amacıyla tağşişlere başvurdu.⁷⁸ Bu ise fiyat artışlarına ve paranın değeri düştüğünden asker isyanlarına yol açtı. Asker isyanları zaman zaman tehlikeli bir hal alıyor; vezirlerin öldürülmeleri, padişahların tahttan indirilmeleri hatta öldürülmeleri ile sonuçlanabiliyordu. Askerlik mesleği önemini yitirmiş, yeniçerilerin önemli bir kısmı ticaretle ve esnaflıkla uğraşmaya başlamıştı.⁷⁹ Askerlerin bir bölümü şehirde yemişçilik, kasaplık, ekmekçilik ve benzeri işleri

icra etmeyi tercih ediyorlardı.⁸⁰ Koçi Bey bu döneme dair değerlendirmelerinde, asker taifesinin itaatten ayrılmış olduğunu söylemektedir.⁸¹ İstanbul'un iâşesinde karşılaşılan güçlükler, kıtlıklar, darlıklar, zaman zaman baş gösteren tifo, kolera ve veba gibi salgın hastalıklar ve şiddetli kışlar⁸² siyasi ve toplumsal bunalımları ağırlaştırmıştır.⁸³

Doğal Afetler

Buğday ve ekmek fiyatlarının artmasına yol açan temel sebeplerden biri üretimin yeterli olmaması, dolayısıyla arzın talebi karşılayamamasıydı. Özellikle "talebin normalin üstünde yükseldiği Ramazan ayları öncesinde"⁸⁴ sıkıntı yoğunlaşıyordu. İstanbul iâşesi öncelikli bir mesele olmasına rağmen, bazen elde olmayan gelişmeler yüzünden zahire sıkıntısı yaşanmaktaydı. Doğal afetleri bu kapsamda ele almak gerekir. Osmanlı ülkesinde zaman zaman görülen kıtlıklar, veba salgınları, depremler, yangınlar, çekirge istilaları, şiddetli yağmurlar ve kışlar, sosyal ve ekonomik hayatı ciddi şekilde tehdit edebiliyordu. Bu durumun doğal bir sonucu olarak gıda maddelerinde, çeşitli eşya ve hizmet fiyatlarında artış meydana geliyordu. Çeşitli dönemlerde yaşanan doğal afetlere baktığında şöyle bir durumla karşılaşılır: Osmanlı tarihi boyunca ülkenin çeşitli bölgelerinde büyük kıtlıklar meydana gelmişti.⁸⁵ 1494'ten 1503 yılına kadar, kıtlık ve veba Türkiye'yi kırıp geçirmişti. Kıtlık öylesine ciddiydi ki 1 akçe karşılığında ancak 50–60 dirhem (yaklaşık 150–180 gram) ekmek alınabiliyordu.⁸⁶ Bu olay esnasında, Bolu taraflarında iki aydan fazla bir süre ekmek bulunamaz olmuş ve insanların *ot otladıkları*⁸⁷ görülmüştü.

Kanuni döneminin sonlarına doğru Osmanlı ülkesinde hububat darlığı meydana gelmiş; bu durumda daha önce başvuru olan bir uygulama yeniden gündeme alınmış ve hükümet 1555'te buğday ihracını yasaklamıştı. Çünkü 1555 yılının Kasım ayında İstanbul'da üç gün ekmek bulunamamış,⁸⁸ yine Kanuni saltanatının son senesinde İstanbul'da ekmek sıkıntısı olağan hale gelmişti.⁸⁹

Hububat darlığı daha sonraki yıllarda devam etmişti. 1564'te Anadolu'daki büyük kıtlıkta, halk *otlamak* mecburiyetinde kalmıştı. Kıtık II. Selim döneminde bütün ülkeye yayılmış, bu durumun yol açtığı şiddetli açlık 1577'ye kadar sürmüştü.⁹⁰

17. yüzyılda savaş durumu ve güvensizlik ortamı, tarımsal faaliyetleri sekteye uğratmıştı. 1683-1699 döneminde tarımsal üretim, kıtlığa yol açacak kadar azaldı. Özellikle 1685-1686 yıllarında ülke çapında ölümler yaşandı.⁹¹ 1685-1686 yıllarındaki büyük kıtlık da benzer etkiler yapmıştı. Nitekim, kıtlık ortamında buğdayın kilosunun 2 kuruşa çıktığı, 30 dirhemlik bir ekmeğin bir akçeden satıldığı halde piyasada bulunamadığı, fiyat denetimlerinin geçersiz kaldığı, kıtlık ve fiyat artışlarının 1687 yılına kadar devam ettiği; mazi, ayrık kökü, ceviz kabuğu yemek mecburiyetinde kalan insanlardan bazılarının öldüğü hakkında bilgiler bulunmaktadır.⁹²

Veba salgınlarının en önemlilerinden biri 871 (1466) yılında İstanbul'da meydana gelmişti; günde yaklaşık 600 kişi hayatını kaybetmiş, birçok kişi şehri terk etmek mecburiyetinde kalmıştı.⁹³ 1494-1503 salgınında ise on binlerce insan ölmüş, padişah kentte oturamaz olmuştu.⁹⁴ Salgınlar esnasında ve sonrasında başkentte ticari hayat sekteye uğramış, fiyatlar artmıştı. Busbecq Osmanlı ülkesinde bulunduğu dönemde veba salgınlarının, son derece yaygın ve etkili olduğunu, ölümlere yol açtığını ifade etmektedir.⁹⁵

Uzun süreli ve şiddetli yağışlar, mahsulü yok ederek piyasada mal darlığına yol açıyor; karaborsaya ve dolayısıyla fiyat artışlarına sebebiyet veriyordu. Buna dair önemli örneklerden biri 1502'den 1505'e kadar süren şiddetli yağmurlar esnasında ortaya çıkan durumdu. Bu süre zarfında sürekli ve şiddetli yağmurlar görülmüş, birçok nehirle birlikte Beyşehir Gölü de taşmış ve "Konya sahrası derya misali"⁹⁶ sular altında kalmıştı. Böyle durumlar taşranın merkeze karşı sorumluluğunu yerine getirememesi sonucuna yol açmaktaydı.⁹⁷ Nitekim, tarım alanlarının gördüğü büyük zararlar sonucu, İstanbul'a buğday gönderen bölgelerden gıda nakliyesi gerçekleştirilememişti.

Ulaşımı engelleyen şiddetli kışlar kıtlığa zemin hazırlayabiliyordu.⁹⁸ 16. yüzyılda görülen şiddetli kışların en önemlilerinden biri, II. Selim döneminde yaşanmıştı. 11 Şaban 981/6 Aralık 1573 tarihli bir arşiv belgesinde, İstanbul'a fazla kar yağdığı için ekmek fiyatlarının artırıldığı ve tedbir amacıyla Vezir Ahmed Paşaya hüküm yazıldığı görülmektedir.⁹⁹

Vezir Ahmed Paşaya hüküm ki, Mahrûse-i İstanbul'da ve etrafında bir iki gün kar yağıp furtune olmak ile Mahrûse-i mezbûre etmekçileri narhı ziyade etmek murad idinüp zahire yokdur diyü bahâne ve taallül iderlermiş. İmdi iki üç gün kar yağmağla terekenin narhı ziyade olmasın aslı yokdur...”

şeklinde ifadelerin yer aldığı emirde fiyat artırımına rıza gösterilmediği belirtilmiştir.

1595'te İstanbul'da şiddetli bir fırtına meydana gelmiş, gemiler günlerce çalışmamış ve bu durum büyük sıkıntılara yol açmıştı. Selânikî bu sırada suların donduğunu, değirmenlerin çalışmadığını, iki akçeye satılan ekmeğin üç akçeden zorlukla temin edilebildiğini, esnafın narha riayet etmediğini belirterek, her saltanat değişikliğinde benzer durumların yaşandığını söylemektedir.¹⁰⁰

Devletin ekonomik ve siyasal anlamda güçlü olduğu dönemde dahi afetlerin maliyeti çok yıkıcı olmuştu. Devlet, afetlerin getirdiği yıkımı telafi edebilmek için o denli özveride bulunmuştu ki, dağıttığı yardımlarla hazineyi neredeyse boşaltmıştı.¹⁰¹ İstanbul'un hububat ihtiyacının tamamına yakını denizyoluyla temin edildiğinden, şiddetli kış mevsimlerinde ciddi sıkıntılar ve kıtlık görülebilmekteydi. Selânikî bu konuya işaret ederek böyle durumlarda ekmek bulmanın zorlaştığını ifade eder.¹⁰² Arşivlerde, şiddetli geçen kışların ekmek fiyatları üzerindeki etkisine dair çeşitli kayıtlar mevcuttur. Bunlardan birinde “eyyam-ı şitada gemi gelmek mümkün olmadığı zamanlarda etmek killet üzre olup ziyade

muzayaka ve ızdırıp çekilir” denmektedir.¹⁰³ Başka bir belgede ise İstanbullu fırıncıların, zahire olmadığı bahanesiyle ekmeğin fiyatını artırdıkları dile getirilmektedir.¹⁰⁴

Kış aylarında deniz ulaşımı aksadığında, kara ulaşımına başvuruluyordu. Bu bile İstanbul’a zamanında zahire ulaşmasını temin edemiyordu, çünkü kara ulaşımı daha pahalıydı. Devlet bu durumu göz önünde bulundurarak, halkın ekmeksiz kalmasını engellemek amacıyla fırınların önceden un stoklamasını mecburi kılmıştı.¹⁰⁵ Fırıncıların yeterli hububatı stoklayıp,¹⁰⁶ stoklamadıklarının bizzat İstanbul kadısı denetleyecekti. Bu amaçla, Kasım ayından önce İstanbul kadısı tevzi defterlerini kontrol ederek, yeterli hububatı depolamayan fırıncılara gerekli uyarıları yapmaktaydı.¹⁰⁷

Bütün uyarılara ve denetimlere rağmen sermaye sıkıntısı sebebiyle bazı fırıncıların yeterli stok temin edemediği görülmüştü. Bazı fırıncılar devlete olan borçlarını ödeyemedikleri için firar etmek mecburiyetinde kalmışlardı. Bu sebeple devlet, fırın sahibi olmak isteyen ustaların zengin kişilerden seçilmesine özen gösteriyordu.¹⁰⁸ Yine fırınların kendilerine ait değirmenlerinin bulunması uygulaması da ekmeğin sıkıntısının önüne geçme düşüncesinin bir ürünüydü.¹⁰⁹ Özellikle kış aylarında bu değirmenlere daha fazla ihtiyaç duyulmaktaydı.¹¹⁰

Osmanlı tarihi boyunca ekonomik, sosyal ve siyasal alanlarda bütün dengelerin bozulmasına yol açabilecek türden depremler meydana geldiği bilinmektedir. Doğal afetlerin en büyüklerinden olan depremlerin yerleşim birimlerini yerle bir etmesinin yanında, ulaşımı da olumsuz yönde etkilemeleri kaçınılmazdı. Dolayısıyla büyük çaplı depremler kıtlıklara ve fiyatların fahiş derecede artmasına yol açıyordu.¹¹¹ İstanbul, konumu itibarıyla depremlerin sıkça yaşandığı bir yerdi. Osmanlı ülkesini gezen batılı diplomat ve seyyah Busbecq, İstanbul’da bulunduğu süre içinde bir hayli depreme şahit olduğunu ve bunların çok olumsuz sonuçlar doğurduğunu söylemektedir.¹¹²

Depremlerin belki de en büyüğü 1509 tarihli olanıdır ve “küçük kıyamet” olarak adlandırılır. 14 Ağustos 1509 (H. 25 R 915)

Salı gecesi, Memalik-i Rum denilen Amasya, Tokat, Sivas, Çorum ve çevresinde başlayan deprem, 45 gün boyunca aralıklı ve şiddetli bir şekilde devam etmiş, halk yaklaşık iki ay dışarıda çadırlarda ve örtüler altında barınmak mecburiyetinde kalmıştı.¹¹³ Bu deprem aynı şiddette Edirne ve İstanbul'da da yaşanmıştı. Küçük kıyamet olarak adlandırılacak kadar şiddetli olan bu depremde, yüzden fazla cami ve mescit, binden fazla ev ve çok sayıda dükkân harap olmuştu.¹¹⁴ İstanbul'daki sarayların birçoğunda ve surlarda büyük hasar meydana getiren bu deprem, çok yıkıcı sonuçlar doğurmuştu.¹¹⁵ En fazla hasar İstanbul'da olmuş, 4000–5000 insan hayatını kaybetmişti.¹¹⁶ Hatta kimi tahminlere göre ölenlerin sayısı 5000–13.000 arasındaydı.¹¹⁷ Depremden korunmak için Sultan II. Bayezid, Edirne'ye gitmek mecburiyetinde kalmış,¹¹⁸ fakat İstanbul depreminden 15 gün sonra Edirne'de şiddetli bir deprem daha olunca sultan için ahşap bir ev yaptırılmıştı. Aynı sene Şaban ayında yine Edirne'de aynı şiddette bir deprem daha meydana gelmiş, bu kez Tunca Nehri taşarak üç gün boyunca geçit vermemiş ve çok sayıda insanın ölümüne yol açmıştı.¹¹⁹

İbn Kemal, deprem sonrasını “tarifi zor bir manzara vardı” şeklinde ifade ediyordu. Depremden sonra çalışmalar hemen başlatılmış,¹²⁰ yıkılan binaların yeniden yapımı ya da onarımı için devlet bir hayli para sarf etmiş ve vergi toplamıştı.¹²¹ Bu dahi başlı başına toplumun ekonomik hayatına büyük bir yük getirmişti. Çok sayıda iş yerinin yıkılması veya hasar görmesi, buralardan geçirenler (sahipleri, çalışanları) için büyük bir yıkımdı. Ölenler arasında sanatkâr, tüccar ve zengin insanların da bulunması, toplumdaki ticari aktiviteyi sekteye uğratmıştı. Bu depremin etkileri uzun yıllar devam etmişti.

Osmanlı tarihi boyunca, çeşitli zamanlarda başkenti maddi manevi büyük zarara uğratan yangınlar çıkmıştı. Fetih'ten 17. yüzyıla kadarki döneme bakıldığında, 8 Aralık 1554'te Ayasofya Camii civarında çıkan yangının ilk örneklerden olduğu görülür. Bu yangın, birçok binanın tahrip olmasına ve çok sayıda insanın

ölümüne yol açmıştı.¹²² Batılı gezgin Hans Dernschwam seyahatnamesinde, yangını ayrıntılı bir şekilde anlatır.¹²³ Yangında 1000 ahşap dükkân ve içinde çok sayıda mahkûmun bulunduğu bir hapishane yanmış; bunun üzerine İbrahim Paşa, Sadaret makamı vasıtasıyla geceleri ateş ve ışık yakılmasını yasak etmişti. Artık akşam ezanından sonra ateş ve ışık yakılmayacak, fırınlar gece çalışmayacaktı. Fakat bu uygulamadan sonra şehirde ekmek sıkıntısı baş göstermiş, fırıncılar gündüz iki defa ekmek çıkarmak mecburiyetinde kalmışlardı. Yasağa riayet etmeyip gece ekmek çıkaran fırıncıların dayakla cezalandırıldığı, ancak daha sonra, gece ekmek çıkarmalarına izin verildiği görülmüştü.¹²⁴

16. yüzyılda, II. Selim döneminde İstanbul'da büyük bir yangın oldu.¹²⁵ Deprem, sel, kıtlık, çekirge istilası, büyük göçler, savaşlar, şiddetli kışlar¹²⁶ gibi büyük yangınlar da Osmanlı devletinin bu dönemi boyunca çok sık yaşanan felaketlerdi. II. Selim saltanatının ilk yıllarına tekabül eden (1569) bu yangın, Yahudi mahallesinde çıkmıştı. Avusturya elçilerinin raporlarına göre 36.000 dükkân yanmış,¹²⁷ mal ve hizmet üretiminde aksamalar meydana gelmişti. Mustafa Selânikî yangının bir gün bir gece sürdüğünü, söndürülmeye çalışıldıkça alevlerin daha da arttığını ve Yahudilerin ahşap evlerinin yandığını ifade etmektedir.¹²⁸ Peçevi de yangının büyüklüğünü teyit eder.¹²⁹ 1569 yangınının ardından devlet adamları bazı girişimlerde bulunmuş, evlerde çıkacak yangınların erken söndürülmesini sağlayacak ve etrafa sıçramasını önleyecek tedbirler alınmıştı.¹³⁰

İstanbul'un iâşesine etkileri bakımından önem taşıyan yangınlardan biri 1633'te Cibali'de çıktı ve şehrin büyük bir kısmını yok etti.¹³¹ Yangında 20.000 ev ve dükkân,¹³² yeniçeri kaşası, hükümet arşivi yandı. Tamamen yanan önemli binalar arasında Cibali'deki Hazma Paşa Sarayı, Unkapanı yokuşunda Kurşuncubaşızade Mustafa Paşa Sarayı gibi yapılar vardı.¹³³ Naima'ya göre bunların her biri "dört beş tabaka kadimi binalar" idi.¹³⁴ Bu felaket halk üzerinde büyük bir etki yaptı. Psikolojik etkinin yanında, ola-

yın büyüklüğü ciddi sosyal bunalımlara yol açtı. Yangından sonra büyük bir kıtlık meydana gelmiş, ekme bulmak neredeyse imkânsızlaşmış, fiyatlar fahiş derecede artış göstermişti.¹³⁵

20 Temmuz 1660'ta Haliç'te Ayazma Kapısı dışında bir dükkânda yangın çıkmıştı.¹³⁶ Söndürmeyle görevli yeniçeriler gelinceye kadar, civardaki keresteci dükkânları tutuştuğundan yangın bir felaket halini aldı. Alevler kıydan Unkapanı'na ulaşırken bir taraftan surları aşırp şehri kuşattı.¹³⁷ 49 saat süren yangının sonucu korkunçtu;¹³⁸ 120 saray ve konak, 40 hamam, 360 cami ve mescit, 100'den fazla mahzen, pek çok ev, birçok medrese, tekke ve kilise yanmıştı.¹³⁹ 2000–4000 kadar insan alevler arasında veya yıkılan binalar altında can verdi.¹⁴⁰ Kebeciler Hanı ve Avratpazarı'ndaki Cerah Mehmed Paşa Camii gibi taş binalara sığınan insanlar dahi ateşten kurtulamayarak hayatlarını kaybettiler.¹⁴¹ Mantran, yangında 40.000 kişinin öldüğünü söylese de¹⁴² bu rakam son derece abartılıdır. Yangının piyasaya etkisi, daha öncekiler gibi çok ciddi oldu, ticari faaliyetler aksadığı için fiyatlar yükseldi. *Tarih-i Gilmani*'de, 17. yüzyılda İstanbul'da birçok kez yangın çıktığı ve bu yangınlardan sonra ekmeğin kıtlıştığı, böyle zamanlarda bir ekmeğin bin akçeden alıcı bulabileceği kaydı yer almaktadır.¹⁴³

Osmanlı tarihi boyunca meydana gelen büyük yangınlar toplum hayatı üzerinde olumsuz etkiler yapmış, İstanbul ekonomisi ve ticareti büyük darbeler almıştı. Yanan ve yıkılan işyerleri, insanları işsiz bırakırken binlerce kişi evsiz kalmıştı.

İsyanlar ve Savaşlar

Fatih'ten sonra, çeşitli bölgelerde zaman zaman isyanlar çıkmış, 16. yüzyıl başlarından itibaren görülen bu olayların bazıları ciddi sonuçlar doğurmuştu. II. Bayezid döneminde devleti siyasi, sosyal, ekonomik olarak sarsan ve Antalya yöresinde başlayarak yayılan 1511 tarihli Şahkulu isyanı, Anadolu ticaretine dolayısıyla Osmanlı ekonomisine ciddi darbe vurmuştu. İsyanlılar Erzincan taraflarında, Tebriz'den Anadolu'ya gelmekte olan büyük bir tüc-

car kaflesine baskın yapıp insanları katlettiler.¹⁴⁴ Tüccara ve ticarete büyük önem veren Şah İsmail, bunların ileri gelenlerini öldürttü.¹⁴⁵ İsyanın sürdüğü bölgelerdeki halk, şehir ve kasabalarını terk ederek başka yerlere göç etmek mecburiyetinde kaldı, “zikrolunan yerler hâlî ve harab”¹⁴⁶ oldu. Merkeze yazılan raporlarda, on yıldan bu yana halkın rahatının kaçtığı, evlerin yıkıldığı, yiyeceklerin ve kadınların zorla alındığı, bu yüzden birçok köy halkının kaçtığı, geri kalanların hiçbir mali kudrete sahip olmadığı, devletin bir çare bulması icap ettiği üzerinde duruluyordu.¹⁴⁷ Bu hareket, Anadolu’nun birçok kentinde yağma, çapul ve talana dönüştü, birçok şehir büyük zarar gördü.¹⁴⁸ Anadolu şehirlerinden göç eden kitle İstanbul’a geldi ve bu durum nüfus artışına dolayısıyla geçim sıkıntısına ve hayat pahalılığına yol açtı.¹⁴⁹

16. yüzyıl sonlarında İstanbul’da nüfus artışının önüne geçmek için çeşitli tedbirler alınmıştı. Bu kapsamda Rumeli ve Anadolu’dan gelenlerin İstanbul’a yerleşmelerinin yasaklanması, belli bir süreden sonra gelenlerin geri gönderilmesi,¹⁵⁰ dilenci ve hırsızlarla mücadele edilmesi, iş için göçenlerin kefalete bağlanması kararlaştırıldı.¹⁵¹ Serbest dolaşım hakkı tanınan ticaret erbabı, devlet memuru ve konar-göçer grupları dışındakilerin, hükümete müracaat ederek, geri döneceklerine dair taahhütte bulunmaları ve serbest dolaşım belgesi anlamına gelen *mürûr tezkeresi* almaları mecburiyeti getirildi.¹⁵²

Şehir nüfusunun azaltılması ya da en azından artmasının engellenmesi ve halkın *maîşetleri babında müzâyakayı* ortadan kaldırmak amacıyla, ilgili kadılara emir gönderilerek tedbir almaları istendi. Haslar kadısına yazılan bir hüküm bu amaca yönelikti:

Haslar kadısına hüküm ki; Rumili ve Anadolu’dan bazı reâyâ yirlerin ve çiftlerin koyup birer tarik ile mahrûse-i İstanbul’a gelüp kimi İstanbul’da ve kimi Hazret-i Eyyüb ve Kasımpaşa’da derya kenarlarında mesken idinüp yirleri hâlî kalup eğer sipâhiye ve eğer mal-i mirîye ol ecilden zarar

müterettib olduğundan mâ'adâ mahrûse-i mezbûrenun kadimi sakinlerinin mâişetleri babında müzâyakaya sebep oldukları ecilden ol makûle beş yıldan berü gelüp ev bina idüp temessük edenler ve sâyir her mahalleden ne mikdar vardır, mülk ü vakf ne mikdar yazulup bilinmek lazım olmağın ve min - ba'd anın gibi yalılarda izn-i şerîfüm olmandan ev bina olunmasına rızâ-yı şerîfüm olmamağın....¹⁵³

Bu tedbire, özellikle güvelik ve nüfusun beslenmesinin temini açısından başvurulmuştu.

Anadolu'da sosyal ve ekonomik hayatı adeta alt üst eden Celâli isyanlarının ilk örnekleri 16. yüzyıl başlarında görülmüş ve aralıklarla devam eden isyanlar, yüzyıl sonlarında tırmanışa geçmişti. İsyancılar 17. yüzyıl başında Osmanlı devletinin adem-i merkeziyete yönelişinin yolunu açarak, yerel yönetici ve ayanların merkeze karşı güç kazanmasına sebep olmuştu. Celâli isyanları, Anadolu'da düzenin bozulmasına, halkın şehirlere göç etmesine ve dolayısıyla büyük bir kargaşaya yol açmıştı. Bundan en fazla etkilenen şehir İstanbul'du.

I. Ahmed tahta geçtiğinde çocuk yaştaydı. Bu sebeple yönetim vezirlerin elindeydi. "Çünkü vezirlerinin çoğu babasının ya da büyükbabasının yaşıdaydı."¹⁵⁴ Bu tecrübeli devlet adamlarının çabalarına rağmen, olaylar ancak Anadolu yıllarca Celâli çetelerinin baskısına ve yağmalarına maruz kaldıktan sonra yatıştırılabildi. ¹⁵⁵ I. Ahmed dönemindeki Celâli çetelerinin çapul ve yağmalarına dair belgelerden birinde, Bozüyük taraflarındaki halkın, bu çetelerin zulmünden dolayı evlerini ve işlerini terk edip kaçtıkları, daha sonra ortam sakinleşince yeniden dönmek istedikleri, bu durumdakilere engel olunmaması gerektiği vurgulanıyordu.¹⁵⁶

Celâli isyanlarının yoğun olarak devam ettiği dönemde halk sefaletle düşmüştü, çünkü Anadolu'nun birçok yeri çatışmalardan dolayı harap olmuş ve büyük kentler dahil olmak üzere birçok yer yağmalanmıştı.¹⁵⁷ Eski başkent Bursa bile aynı akıbete uğ-

ramış, birçok mahallesi ateşe verilmiş ve halka büyük eziyetler edilmişti.¹⁵⁸ Yine bu olaylar esnasında Konya'daki tüccar, bedesteni terk etmek mecburiyetinde kalmış ve çarşı bir süre sonra harap hale gelmişti.¹⁵⁹

Olaylar sonucu, halk güvenli yerlere yönelirken¹⁶⁰ Anadolu'daki yerleşimler terk ediliyor veya önemli ölçüde nüfus kaybediyordu.¹⁶¹ Çoğu kimse göç ederken hayvanlarını ve mallarını alma fırsatı dahi bulamıyordu.¹⁶² *Büyük kaçgun*¹⁶³ adı verilen bu hareketten en fazla etkilenen yerlerin başında İstanbul geliyordu, çünkü Anadolu'nun küçüğü büyüğü göç edip başkente dökülmüştü ve padişah divanı yakınmaya gelenlerle dolup taşmaktaydı.¹⁶⁴ Osmanlı hükümeti gelenleri geri göndermek için yoğun çaba sarf etmek mecburiyetinde kaldı.¹⁶⁵ Devletin bu uygulamaları adeta bir trajediye dönüştü.¹⁶⁶

Gerek şehirlere göç edenler gerekse Celâli çetelerine katılanlardan sonra Anadolu kentleri adeta boşalmıştı. Hatta bu dönemde bazı ticaret yolları kapandı,¹⁶⁷ ticari hayat aylarca kesintiye uğradı,¹⁶⁸ gündelik hayat alt üst oldu ve fiyatlar aşırı derecede yükseldi. Aralık–Ocak 1604–1605 (H. Şaban 1013)'te 1 akçeye 150 dirhemlik bir ekmek alınabilmekteyken, Ramazan ayı başında ekmek 100 dirheme düştü. Buğdayın kilesi 40'tan 50 akçeye yükseldi ve Temmuz 1605 (H. S 1014)'te bir somun ekmek 80 dirheme kadar düştü.¹⁶⁹ Bunlara ilave olarak göç eden halkın, vergi ödeyememesi sebebiyle devletin gelirlerinde önemli bir azalma meydana geldi¹⁷⁰ ve durum giderek bozuldu. 1607'de Kayseri'de 70–75 dirhemlik bir ekmek 2 akçeye alınabilecek bir hale gelmişti ki böyle bir kıtlık hiçbir devirde görülmemişti. Anadolu'daki bu bunalım ve kıtlık bütün ülkeye yansdı ve hububat alım satımı resmi vesikaya bağlandı; İngiliz elçisinin, İstanbul'da yiyeceği ekmeğin buğdayını satın almak için hükümetten izin almak mecburiyetinde kaldığı bile görüldü.¹⁷¹

Sosyal ve ekonomik hayata darbe vuran askeri isyanlar, özellikle 16. yüzyılın sonlarından itibaren daha sık yaşanmaya başlamıştı. Bunalım dönemlerinde kargaşadan faydalanmak isteyen

yeniçeriler isyan ederek isteklerini padişaha kabul ettirmeye çalışmaktaydı. Bazen bu isyanlar ciddi boyutlara ulaşıyor, hatta yağmaya dönüşüyordu. 9 Haziran 1596 (H. 12 L 1004)'da İstanbul'da çıkan asker isyanında dükkânlar bir süre kapalı kalmıştı. Bu esnada şehirde kıtlık baş göstermiş, fiyatlar artmıştı. Arpanın kilesi 50 akçeye dahi bulunamaz olmuş ve ekmek sıkıntısı yaşanmıştı. Öyle ki vezirler ekmek kıtlığını önlemek ve yerinde tespit yapmak için şehri dolaşmak suretiyle duruma müdahale etmişlerdi.¹⁷²

Asker isyanlarının fiyatlar üzerindeki etkisi kalıcı bir durum arz etmezdi. İsyanlar yatıştıktan ve kargaşa sona erdikten sonra fiyatlar normale dönerdi. Eğer yeni bir kaos ortamına yol açmamışsa, isyandan sonra piyasa eski seyrine kavuşurdu, fakat aynı şeyleri ablukalar ve savaşlar için söylemek mümkün değildi.

17. yüzyıl sonlarında II. Süleyman'ın saltanatıyla birlikte, beş ay süren ve İstanbul'da ticari hayatın günlerce aksamasına yol açan büyük bir askeri isyan çıktı. İsyanlılar, para taleplerinin karşılanması yanında, sadrazam ve şeyhülislam gibi bazı görevlilerin uzaklaştırılmalarında ısrarlıydılar. Başkent, aylar süren bir kargaşa ve yağmaya sahne oldu. Taleplerin birçoğu karşılandığı halde isyancılar varlıklı kişilerden zorla haraç almış, yandaşlarına yüklü miktarda bahşiş dağıtmışlardı.¹⁷³ Bunlarla yetinmeyen isyancılar, esnaf ve tüccarın mallarını yağmalamaya başladıklarında dükkân sahipleri ve halk saraya yürüdü.¹⁷⁴ Olayların çığırından çıkması, padişahı, duruma müdahale etmek mecburiyetinde bıraktı. "Kul olan altına cemi' olsun ve gelmeyen kendü kâfir ve avradı boşdur" biçimindeki hatt-ı humayun ile sancağ-ı şerif çıkarılarak¹⁷⁵ isyan bastırıldı ve isyancıların birçoğu öldürüldü.¹⁷⁶

17. yüzyıl, esnafın isyanına da sahne olmuştu. Özellikle başkent İstanbul, yüzyıl ortalarından itibaren çıkartılan isyanlardan büyük zarar görmüştü. Bu dönemde piyasaya sürülen düşük aralı paraların esnafa verilmek istenmesi üzerine, İstanbul'da esnaf büyük bir isyan başlatmış (pazar fitnesi),¹⁷⁷ Sadrazam Melek Ahmed Paşa görevden uzaklaştırılmıştı.¹⁷⁸ Yine bu tarihte ekono-

mik sıkıntı öyle bir hal almıştı ki Çanakkale Boğazını tehdit eden Avrupa donanmasına karşı tersaneden kuvvet gönderme imkânı bulunamamıştı.¹⁷⁹

Savaşlar, fiyatlara iki açıdan etki etmekteydi. Sanayide ve tarımda çalışanların savaşa katılması, üretim miktarı ve kalitesini düşürüyor; ayrıca ordunun ihtiyaçları için el koyma veya satın alma yoluyla mal teminine gidilmesi piyasada daralmaya yol açıyordu.¹⁸⁰ Orduya ayrılan tahıl dışında nakil araçları ve yük hayvanları da savaş gerekçesiyle toplanıyordu. Fırınların un ve buğdayını taşıyan develerin sefere götürülmesi başkente müzayakaya yol açıyordu.¹⁸¹ Bu sebeple savaş zamanlarında özellikle İstanbul'da gıda fiyatlarının yükselmesi engellenemiyordu.

Kalıcı olmasa bile İstanbul'da veya Osmanlı ülkesinin herhangi bir yerinde meydana gelen ablukalar da şehre mal giriş çıkışını engellediğinden, bu dönemlerde kıtlık ve fiyat artışları had safhaya ulaşıyordu. Nitekim, Limni'nin işgal edilmesi ve Çanakkale Boğazının kapanması esnasında, denizyoluyla gelen zahire Bozcaada'da kalmış ve İstanbul'da büyük bir sıkıntı meydana gelmişti.

Osmanlı devletinin gelir kaynakları, önemli oranda savaşlara dayanıyordu. İstanbul'un fethini takip eden yıllarda ve 16. yüzyıl sonlarına kadar bu alanda önemli başarılar elde edilmiş, hazineye yüklü miktarda para girmişti. Yüzyıl sonuna doğru, gerileme dolayısıyla gelirlerde azalma görülmüş, ilave olarak savaşların uzun yıllar sürmesi ve sonuçsuz kalması, savaş harcamalarının artmasına yol açmıştı. Devlet, hem bu harcamaları karşılamak hem de askerin maaşını ödeyebilmek için halkın vergi yükünü artırma yoluna gitmiş, "...olağanüstü durumlarda topladığı avânızın sık sık talep edilmesi"¹⁸² halkı rahatsız etmeye başlamıştı. Koçi Bey, risalesinde duruma işaret ederek "bu zulme reaya nice takat getürsün" ifadesiyle vahameti dile getirir.¹⁸³

Savaşların piyasaya etkilerine dair önemli olaylardan biri, III. Murad'ın son zamanlarında Avusturya ile giriştiği savaş ve arka arkaya alınan yenilgilerdir. Bu esnada Estergon Kalesi düş-

müş,¹⁸⁴ Osmanlılara ait Kili, İbrail, İsmail, Silistre, Yergöği, Rusçuk, Akkerman ve Varna'da durum aleyhte gelişmeye başlamıştı. Peşte muhasarası esnasında ordunun durumu tam anlamıyla içler acısı bir hal almış ve kıtlık baş göstermişti. Bir kile un 20-22 dukaya, 1 kile arpa 15 dukaya¹⁸⁵ satılıyordu. Oysa aynı tarihte İstanbul'da vakıfların piyasadan satın aldıkları unun 1 kilesi yaklaşık 50 akçeydi.¹⁸⁶ Buğday fiyatlarının genellikle un fiyatlarının gerisinde kaldığı, ayrıca büyük sikke tağışının ve diğer amillerin etkisiyle fiyatların yüksek düzeyde seyrettiği dönem şartları göz önünde bulundurulduğunda, kıtlığın ve fiyatların olağan dışılığı daha iyi anlaşılır. Söz konusu bozgunlar ve kıtlık dolayısıyla Eylül 1595'te, Okmeydanı'nda toplu olarak dua edilmişti.¹⁸⁷ Musibet zamanlarında burada dua edilmesi öteden beri gelenektir.¹⁸⁸

Girit savaşı 17. yüzyıla damgasını vuran savaşlardandı. Girit Adası Sultan İbrahim döneminde kuşatılmış ve başlangıçta başarı gösterilmişti. Ada bu dönemde denizlerde Osmanlı devletinin zorlu rakibi durumundaki Venedik'e bağlıydı. Girit sayesinde Venedik, Akdeniz ticaretinde söz sahibi olmuş ve Osmanlı'yı tehdit eder duruma gelmişti. Girit'in verimli ve mamur topraklarında, bol miktarda buğday ve meyve tarımı yapılması, adayı önemli bir ambar konumuna getiriyordu.¹⁸⁹ Bazı siyasi olayların da meydana gelmesiyle, 1645'te Osmanlı büyük bir donanmayla Girit'i kuşattı ve Hanya Kalesini ele geçirdi, fakat adanın tamamını alamadı. Girit muhasarası planlanandan uzun sürdüğü için ada büyük sıkıntılara maruz kalmış, kıtlık ve kargaşa kuşatma boyunca devam etmişti.¹⁹⁰

Kuşatma sırasında adada görülen gıda sıkıntısının, Osmanlı ülkesinin başka yerlerinde de meydana geldiğini arşiv belgelerinden anlamak mümkündür. 1646 tarihli bir hükümde, Midilli Adasındaki Molova kadısı, merkeze vilayetlerinde ekinin az olduğunu iletmış; Ezine, Torlu, Edremit ve Kemer kadılıklarından hububat sağladıklarını, ancak şimdi Girit seferi sebebiyle hububatın verilemediğini ve acınacak duruma geldiklerini belirtmişti. Merkez, adı geçen kadılıklardan, Molova'ya eskiden olduğu gibi

tahıl verilmesini istemiş ve buğdayın düşmana gitmesi ihtimaline karşılık uyanık davranılması uyarısında bulunmuştu.¹⁹¹

Savaşlar ve ablukalarda İstanbul zahiresinin karayolundan nakliyesi pahalıydı ve yeterli miktarda zahire temini mümkün olmuyordu. Nitekim Venedik ablukasının sürdüğü günlerde İstanbul'da katlık baş göstermiş ve halk büyük zorluk çekmişti.¹⁹²

Savaş zamanlarında dikkati çeken önemli bir konu, buğdayın kaçak yollarla düşmana satılması ihtimaliydi. Tüccarlar, bazen para hırsıyla her türlü istismanı yapabiliyor, rüşvetle memurlardan da yardım alabiliyorlardı. Bazı memurlar, gayrimüslim tüccardan rüşvet alarak "*memnu' meta*"nın "*küffara*" satılmasına aracılık etmekteydi. Bu tür "*ihânet*"e varan davranışların önüne geçebilmek amacıyla tedbir alınmış ve ilgililere emir verilmişti:

...vardukda, emrim üzere şimdiden sonra memnu'ât dan küffâra bir nesne virdürmeyüp virenleri men'u def'idup bu hususa külli takayyüd ü ihtimâm üzre sarf-ı ikdâm eylesüz"¹⁹³

şeklindeki ifadeler bunu teyit etmektedir.

Girit kuşatması sürerken Venedik, savaşı denize taşımayı denedi; çünkü bu dönemde Venedik donanması Osmanlı donanmasına göre daha güçlü durumdaydı. Bu sırada Venedikliler Anadolu ve Yunanistan kıyılarını vurarak Ege'ye hâkim olmuşlar, Mısır ve Suriye'den İstanbul'a giden ticaret gemilerine ve Ege limanlarında Girit'teki orduya erzak, savaş malzemesi ve asker taşıyan gemilere saldırılar düzenlemişlerdi.¹⁹⁴ Bu esnada Venedik donanması, Çanakkale Boğazını yaklaşık bir ay süreyle ablukaya alınca İstanbul zahiresinde darlık ortaya çıkmış, bu durum paniğe yol açmıştı.¹⁹⁵

Para Hareketleri, Karaborsa ve İşçi Ücretleri

Osmanlı devleti paranın ayarı ile sık sık oynayarak piyasaya müdahale etmekteydi. 16. yüzyıl sonlarından itibaren ciddi dal-

galanmalar yaşanmış ve paranın değeri çoğunlukla düşmüştü.¹⁹⁶ Bazen bu düşüş ciddi boyutlara varıyor, fiyat artışları toplumda hoşnutsuzluk yaratıyordu. Paranın değer kaybettiği dönemlerde özellikle başkent İstanbul'da zahire sıkıntısı baş gösteriyor, buna paralel olarak alım gücü düşüyordu.¹⁹⁷ Böyle zamanlarda tüccarlar İstanbul'a zahire getirmekten kaçınıyor veya zam yapma yoluna gidiyorlardı:

Kapan tüccarlarından rızaları kat-ı fiyat idüp elli dirhem işlemek ruhsat buyrulur ise mukaddema Tekfurdağı'nın yüzyirmi akçeye kat' olunan fiyatına rızalarıyla onbeşer akçe zam ve bu vecihle celeb zehaire taahhüd itmeleriyle ikrarları üzere yüzotuzbeş akçe mübâyaa idecekleri Tekfurdağı'na ferman-ı âli ile ifade olundukda ...¹⁹⁸

1689 yılında paranın değeri düştüğü için zahire tüccarları İstanbul'a yeterli gıda sağlayamamışlardı.¹⁹⁹

İstikrar dönemlerinde bu türden sıkıntılar daha seyrek görülür, fiyatlar düzgün bir seyir izlerdi.²⁰⁰ Para değer kazandığında narh fiyatlarında düşme görülebiliyordu.²⁰¹ Ne var ki, 16. yüzyıl sonlarından başlamak üzere 17. yüzyılda da para değerinde sürekli düşüş yaşanmış, fiyatlar aşırı derecede yükselmişti.

Kıtlık dönemlerinde kâr hırsıyla hareket eden muhtekirler türemişti. Bolluk döneminde malı ucuza alıp depolayan bu kişiler, kriz çıktığında ellerindeki malı yüksek fiyatla satıyorlardı. Özellikle buğday ve unda bu durum sıkça görülmüş, madrabazlar İstanbul'daki ambarlara doldurdukları buğday ve unu, kıtlığın had safhaya ulaştığı günlerde piyasaya dağıtarak büyük vurgun yapmışlardı. Bu sebeple, normal dönemlerde ortalama 200 dirhemi 1 akçe olan bir ekmeğin aşırı derecede pahalandığı görülmüştü. 1599 (H. 1008)'da muhtekirler, arpanın kilesini 60 akçeye, etin kıyyesini 20 akçeye çıkarmışlardı. Yenemeyecek derecede bozuk çıkan ve 100 dirhem dahi gelmeyen bir ekmek 5 akçeye sa-

tılmıştı ki²⁰² normal zamanlarda ı akçeye aynı ağırlıkta en az iki ekmek almak mümkündü.

Fiyatları kalıcı şekilde belirleyen bir diğer etken olan işçi ücretlerinin artışı durumunda, narhın yeniden düzenlenmesi ihtiyacı doğuyordu. Fırın sahipleri, ücretlerin artışını ileri sürerek İstanbul kadısına, ekmek narhının yeniden tespit edilmesi için müracaat etmiş, masraflar hesaplanarak ekmeğe zam yapılmıştı.²⁰³

SONUÇ

XVII. yüzyıl, Osmanlı devletinin zayıflama belirtileri gösterdiği dönem olarak kabul edilir. Bu dönemde devlet ekonomik, siyasi, sosyal ve kültürel olarak ciddi bir ilerleme kaydedemediği gibi bazı alanlarda gerilemeye başlamıştır.

XVII. yüzyıl boyunca devlet içeride ve dışarıda birçok sorunla uğraşmak mecburiyetinde kalmıştı. XVI. yüzyıl sonlarına doğru yaşanan büyük para tağşişi, Osmanlı ekonomisini ciddi boyutlarda sarsmış, bu krizin etkileri toplum hayatında kendini hissettirmişti. XVII. yüzyıl boyunca tağşiş veya tecditler devam etmiş, bu uygulamaların olumsuz sonuçları XVIII. yüzyıla da yansımıştı.

XVI. yüzyıl sonlarında başlayan ve XVII. yüzyılda devam eden isyanlar (Celâli isyanları), ülkeyi adeta yaşanmaz hale getirmiş, devlet, gücünün (ekonomik – askeri) önemli bir bölümünü bu ayaklanmaları bastırmaya harcamak mecburiyetinde kalmıştı. Öte yandan başkent İstanbul'da sorunlar yaşanıyordu. Saltanat değişikliklerinde gündeme gelen cülus bahşişlerinin ödenmesi giderek zorlaşıyor, dolayısıyla askerlerin yönetim üzerindeki etkileri güçleniyordu. Bahşişi bahane eden yeniçeriler, devlet hayatına nüfuz etmeye, sultan değişikliklerinde rol oynamaya başlamışlardı. Öyle ki İstanbul'da sosyal ve ekonomik hayatın seyrini tersine çevirebilecek bir güce eriştiklerini dahi söylemek mümkündü.

XVII. yüzyılda devlet gelirleri azalırken giderler artmaktaydı. Dönem dönem geçici düzelmeler görülse bile, genel durumda iyileşme olmaması halkı huzursuz bir hayata mahkûm etmişti.

İstanbul, başkent olması sebebiyle bütün gelişmeleri anında hissediyor ve yansıtıyordu. Bu yönüyle İstanbul'u Osmanlı ülkesinin diğer bölgelerinden ayrı tutmak gerekir. İstanbul bir bakıma Osmanlı devletidir. Bu durumda *Osmanlı esnafı* ifadesinden İstanbul esnafını anlamak mümkündür.

XVII. yüzyılda İstanbul esnafı, Osmanlı ekonomik hayatının ana unsuru olmaya devam etmişti, çünkü esnaf, İstanbul ha-

yatını belirleyen ve yönlendiren bir yapıyı muhafaza etmeyi başarmıştı. Toplumda görülen genel duraklama, bu dönemde Osmanlı esnafında belirgin olarak ortaya çıkmamıştı. İstanbul esnafı bağlı bulunduğu temel prensipler (Ahilik) ve nizamlar çerçevesinde ekonomik faaliyetlerini XVII. yüzyılda da sürdürmüştü.

İstanbul esnafının, eski disipline ve kurallara son derece bağlı olarak faaliyetlerine devam ettiği anlaşılmaktadır. Zaman zaman görülen usulsüzlükler ve istismarlara rağmen bu durumun XVII. yüzyılda da geçerliliğini koruduğunu çeşitli dönemlere ait esnaf nizamnamelerinden anlamak mümkündür. Bu nizamnamelerde sözü edilen aksamalar, cezalar, genel kurallar her dönemde benzerlik gösterir. Bu da genel yapının, ufak değişimlere uğrasa bile devam ettiğine işaret eder.

Osmanlı esnafının en önemli kollarından biri ekmekçi esnafıydı. Ekmek temel bir gıda olduğu için devlet tarafından öncelikli ve ayrıcalıklı bir konumda değerlendirilirdi. Aslında ekmek ilk çağ toplumlarından Selçuklulara ve Bizans'a kadar hemen hemen her dönemde benzer bir yaklaşımla ele alınmıştı. Söz konusu devletler toplumu *beslemeyi* ciddi bir konu olarak görmüşlerdi. Bizans'taki kimi uygulamaların Osmanlıda da devam etmiş olması, politikadaki devamlılığın bir kanıtıdır.

Ekmek, hem Bizans hem Osmanlı devletinde kitlenin davranışları üzerinde ciddi bir rol oynamıştı. Ekmek sıkıntısı yüzünden başkent İstanbul'da yaşanan kriz ve isyanlar bu tezi doğrulamaktadır. Durumun farkında olan Osmanlı padişahları, halkın ekmek darlığı yaşamaması için gerekli tedbirleri almada tereddüt göstermemişlerdir.

İstanbul fırınları çeşitli bölümlere ayrılmıştı: Padişaha, devlet adamlarına, saray görevlileri ve sakinlerine ekmek imal eden saray fırınları; asker ocaklarına ekmek (fodla) çıkaran ordu fırınları; çeşitli ihtiyaç sahiplerinin, talebelerin, yolcuların vs. beslenmeleri için faaliyet gösteren imaret (vakıf) fırınları; yabancı devlet temsilcilerinin ekmeğini üreten konsolosluk (elçilik) fırınları ve toplu-

mun geniş kesimine hitap eden, XVII. yüzyılda sayıları zaman zaman yüzlerle ifade edilebilen halk (özel) fırınları.

Fırınları işletenlere veya fırın sahiplerine bakıldığında, özellikle Müslümanların ağırlıkta olduğu görülür. Musevi fırıncı sayısının yok denecek kadar az olduğu sektörde, Hıristiyan fırıncılar önemli bir sayı oluşturur. İstanbul fırıncılarının çoğunun gayrimüslim olduğu iddiasının gerçeği yansıtmadığı belgelerden anlaşılmaktadır. Söz konusu belgeler, XVII. yüzyılda İstanbul'daki fırın işletmecilerinin veya sahiplerinin büyük çoğunluğunu Müslümanların teşkil ettiğini ispat etmektedir. XVII. yüzyılda ekmek sektöründe ağırlıklı role sahip gruplar Müslüman Arnavutlar ve Hıristiyan Ermenilerdir.

Sahibi Müslüman olan fırınlarda daha çok Müslüman işçilerin, sahibi gayrimüslim olanlarda ise aynı din mensuplarının çalışması, farklı dinlerden esnafın aynı loncada örgütlenmesi uygulamasıyla çelişiyor gibi görünmektedir. Genelde Müslümanlara ait fırınlarda temizliğe yeterince riayet etmedikleri gerekçesiyle gayrimüslim işçi çalıştırmak tercih edilmezdi. Çalışanların ücretleri, dönemlere göre farklılık göstermekle birlikte genelde düşüktü. İşçilerin alım gücü yoktu, daha da önemlisi işçi ücretlerinin artışı, enflasyonun hızına yetişmemekteydi.

Fırınlar, devletin sıkı denetimi altında faaliyet gösterirdi. İstanbul halkının ekmek ihtiyacının karşılanması, devleti asıl ilgilendiren meseleydi ve bu alanda gereken özen her zaman gösterilirdi. Fırınların un ihtiyacının karşılanması amacıyla İstanbul'a buğday getirilmesine ön ayak olan Osmanlı devleti, kendi sermayesiyle mîrî ambarları sürekli dolu tutarak muhtemel bir darlık zamanında fırıncılara buğday veya un dağıtmaktaydı. Buğday ve unun İstanbul'a getirilmesi ve dağıtımını ağırlıklı olarak özel teşebbüse devreden devlet, denetim mekanizmasını elinde tutmuş, bütün aşamaları sıkı bir şekilde kontrol ederek, hem haksız fiyat artışlarının önüne geçmiş hem de İstanbul'un ekmezsiz kalmasını engellemiştir.

Fırınlann belli bir miktar un veya buğdayı stoklamasının mecburi olduğu başkentte, fırıncıların imkânları dahilinde kendi bünyelerinde değirmen bulundurmaları şart koşulmuştu. Bu uygulamanın bir sonucu olarak, İstanbul fırıncılarının çoğunun kendilerine ait değirmenleri vardı. Değirmeni olmayan fırıncıların hangi ambarlardan un alacağı veya değirmenlerden hangi kurallar çerçevesinde faydalanacağı, nizamla bağlanmıştı. Değirmenlerin çalışma şartları, dikkatle belirlenir ve uygulama titiz şekilde denetlenirdi.

Fırıncılar, ekmek imalinde kullandıkları tuzu, belirlenen miktara göre tüketmek mecburiyetindeydi. İstanbul'daki tuz tüccarları, kendilerine tahsis edilen tuzlalardan aldıkları malı, İstanbul'daki ambarlara doldurmakta ve buradan fırıncılara dağıtmaktaydı. Başkentin tuz ihtiyacını karşılayan yerlerin başında, Ahyolu tuzlası gelmekteydi.

Devletin görevleri, ekmeğin imal aşamasında devam etmekte, ancak sistem bu noktadan itibaren farklı bir boyutta işlemekteydi. Ekmek fiyatlarının devlet tarafından tespit edilmesi bu bağlamda ele alınmalıdır. Ekmek fiyatlarının tespiti çeşitli şartlara bağlıydı. Her şeyden önce buğday fiyatlarındaki her hareket ekmek fiyatlarına da yansıyordu. Hassas dengeler söz konusuydu: Kuraklık, aşırı yağışlar, zamansız don, çekirge ve fare istilaları; kışlar sert geçtiğinde denizyolu yerine daha pahalı olan kara yolunun tercih edilmesi; savaşlar, ablukalar ve doğal afetlerin hububat sevkiyatını olanaksız kılması gibi sebeplerle fiyatlar yükseliyor, zaman zaman İstanbul'da ekmek kıtlığı baş gösteriyordu. Devlet bu durumda narhı yeniden belirlemek mecburiyetinde kalıyordu. Bazen buğday gemilerinin batması veya gemilere korsanlar tarafından el konması da İstanbul'da geçici ekmek sıkıntısına yol açabiliyordu. Narhın yeniden belirlenmesini gerektirmeyen bu hal, fiyatları geçici bir süre artırmaktaydı.

İstanbul fırınlarında üretilen ekmeklerin çeşidi boldu ve her birine farklı narh fiyatı verildi. Fırıncılar, ürettikleri unlu mamul türlerine göre sınıflara ayırıyor ve temelde aynı, ayrıntıda farklı ni-

zamlara göre faaliyet gösteriyordu. Ekmeklerin kalitelerine göre fiyatlandırılması (kaliteli has ekmeğin pahalı, orta kalite harci ekmeğin ucuz olması) müşterilerin (tüketicilerin) ayrışmasına sebep olmuştu. Has ekmek imal eden fırın sayısı son derece sınırlıydı. Bu İstanbul halkının ekonomik şartları için önemli bir ipucudur.

Ekmeğe narh uygulanması ve uygulamanın sıkı bir şekilde kontrol edilmesi, ihlallerin tekerrüründe ağır müeyyidelere başvurulması, toplumun ve buna bağlı olarak devletin güvenliğini sağlamaya yönelikti. Elbette ki devlet, yalnızca kendine yönelebilecek tehditleri ortadan kaldırmak kaygısında değildi; aynı zamanda halka karşı görevlerini yerine getirme sorumluluğu taşıyordu. Ekmeğin, tartı araçlarına ve fırınların temizliğine, çalışma şartlarına fazlasıyla önem vermesi, devletin yalnızca kendi güvenliğini düşünmediğinin en önemli kanıtlarıdır. Daha doğru bir ifadeyle bu, devletin kendi güvenliğiyle halkın temel ihtiyaçlarının karşılanması arasındaki ilişkinin farkında olduğunu göstermektedir.

İstanbul'da en sık karşılaşılan ihlallerden biri, fırıncıların ekmeğin gramajını gayri kanuni olarak düşürerek haksız kazanç elde etmeye çalışmalarıydı. Ekmekte kâr oranının düşük tutulması karşısında fırıncılar çeşitli yollarla kâr marjını yükseltmeye çalışıyorlardı. Standartlara aykırı üretim yaparak una çeşitli maddeler (mısır, arpa, darı unu, vs.) karıştırmaları; damgasız kullanımları yasak olduğu halde, tartı aletlerini damgalamadan kullanmaları; kendi yetkileri dahilinde olmayan mamulleri üretip satmaları en sık görülen ihlallerdi. İhlallerin *tekerrürü* halinde, devlet ağır müeyyideler uygulamaktan kaçınmamaktaydı.

Fırıncılara verilen öncelikli ceza *uyarıydı*. Suçun tekrarı da daha ağır cezalar verilirdi. Suçun ağırlığına bağlı olarak; dövmek, falakaya yatırıp ayak tabanına sopayla vurmak, kafasına tahattan külah koyarak çarşı pazar dolaştırmak, kulağından dükkânının duvarına *mıhlamak*, *ıslah-ı nefis* için belli bir süre İstanbul dışına sürgün etmek, hapse atmak ve nadiren idam etmek gibi bir di-

zi ceza söz konusuydu. Dikkat çekici bir husus ise cezaların çoğu kez affedilmesi yoluna gidilmesiydi.

Fatih döneminden itibaren fırıncılar için çeşitli nizamnameler hazırlanmıştı. Bu nizamnamelerde ve kanunnamelerde, XVII. yüzyıl sonlarına kadarki dönemlere dair ihlallerin ve cezaların hemen hemen aynı olması, fırıncılık mesleğinin her dönemde benzer sorunlarla karşı karşıya kaldığını göstermektedir. Her şeye rağmen, Osmanlı esnaf teşkilatı ve özelde ekmekçi esnafı, XVII. yüzyılın sonuna kadar ciddi bir bozulma göstermeden varlığını sürdürmüştü. Bozulmanın bariz bir şekilde görülmeye başlaması, XVIII. yüzyıla birlikte olmuştu. Bu yüzyılda esnaf teşkilatında köklü değişikliklere gidilmesi, bozulmanın boyutunu göstermesi bakımından önemlidir.

NOTLAR

GİRİŞ

- 1 Artun Ünsal, *Nimet Geldi Ekine Türkiye'nin Ekmeklerinin Öyküsü*, Yapı Kredi yayınları, İstanbul 2001, s. 7.
- 2 Eser Tutel, "Ekmek Aslanın Ağzında", *İD. Sayı 35*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul (Ekim 2002), s. 69.
- 3 "Ekmek", *TA- XIV*, Ankara 1966, s. 467.
- 4 Tutel, "Ekmek", s. 69.
- 5 Ünsal, *Nimet*, s. 14.
- 6 Ünsal, *Nimet*, s. 14, 26.
- 7 Ekrem Üzümeri, "Fırıncılık", *İTA. IV*, İstanbul 1949, s. 276.
- 8 "Ekmek", *TA. XIV*, s. 468.
- 9 Tutel, "Ekmek", s. 69.
- 10 Ünsal, *Nimet*, s. 25.
- 11 "Ekmek", *TA. XIV.*, s. 468.
- 12 Tutel, "Ekmek", s. 69.
- 13 "Ekmek", *TA. XIV.*, s. 468.
- 14 Ünsal, *Nimet*, s. 21.
- 15 Sula Bozis, *İstanbul Lezzeti, İstanbul Rumlarının Mutfak Kültürü*, Çev. Foti Benlisoy, Stefo Benlisoy, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2000, s. 23.
- 16 Ünsal, *Nimet*, s. 33.
- 17 "Ekmek", *TA. XIV.*, s. 468.
- 18 Ünsal, *Nimet*, s. 33,36.
- 19 "Ekmek", *TA. IV.*, s. 468.

BİRİNCİ BÖLÜM

- 1 Nevra Necipoğlu, "İlâşe – Bizans Dönemi", *DBİA-III*, Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı Ortak Yayını, İstanbul 1994, s. 116.
- 2 Necipoğlu, "İlâşe", s. 116.
- 3 Ünsal, *Nimet*, s. 14.
- 4 Osmanlı tahıl ticaretinin büyük bir bölümünü devletten izinli tüccarlar yapmaktaydı. Madrabazlar devlet adına tahıl ticaretini yürütmekteydiler. Devletin bu ticaretteki payı küçük bir orandaydı.
- 5 Bozis, *İstanbul Lezzeti*, s. 3.
- 6 Ünsal, *Nimet*, s. 55.
- 7 Necipoğlu, "İlâşe", s. 116; Işın Demirkent, "Bizans İmparatorluğu Dönemi İstanbul", *DBİA. XXIII*, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, İstanbul 2001, s. 209; Turnator, Ece G,

- "Bizans Döneminde Konstantinopolis'in İaşesi ", TT. Sayı: 112, İletişim Yayınları, İstanbul (Nisan 2003), s. 87.
- 8 Demirkent, "İstanbul" DİA . XXIII, s. 207
- 9 Turnator, " Konstantinopolis", s. 86.
- 10 Necipoğlu, "İaşe", s. 116.
- 11 Tamara Talbot Rice, *Bizans'ta Günlük Yaşam (Bizans'ın Mücevheri Konstantinopolis)*, Çev. Bilgi Altınok, Özne Yayınları, İstanbul 1989, s. 119
- 12 Halil İnalçık, "İstanbul – Türk Devri", DİA . XXIII, s. 223
- 13 Necipoğlu, "İaşe", s. 116.
- 14 Rice, *Bizans'ta Günlük Yaşam*, s. 119–120.
- 15 Necipoğlu, "İaşe", s. 116.
- 16 Bozis, *İstanbul Lezzeti*, s.3.
- 17 Rice, *Bizans'ta Günlük Yaşam*, s.120
- 18 Necipoğlu, "İaşe", s.116.
- 19 Robert De Clari, *İstanbul'un Zaptı (1204)*, Çev. Beynun Akyavaş, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 2000, s. 39.
- 20 Cosima Comidas De Carbognano, XVIII. Yüzyılın Sonunda İstanbul, Çev. Erendiz Özbayoglu, Eren Yayınları, İstanbul 1993, s.65.
- 21 Fernand Braudel, *Akdeniz ve Akdeniz Dünyası – I*, Çev. M.Ali Kılıçbay, Türk Tarih Kurumu Yayınları, İstanbul 1989, s. 64
- 22 Carbognano, *İstanbul*, s. 65–66; Artun Ünsal, "Osmanlı Mutfağı", *Yemek Kitabı, Tarih – Halkbilimi-Edebiyat*, haz. M.Sabri Koz, Kitabevi Yayınları, İstanbul 2002- s. 88
- 23 Tursun Bey, *Tarih-i Ebû'l Feth*, İstanbul 1330, s. 59.
- 24 Mantran, *İstanbul – 1*, s. 40.
- 25 Halil İnalçık, "İstanbul'un İncisi: Bedesten", *İktisat ve Din*, Haz: Mustafa Özel, İstanbul 1994, s. 123–124.
- 26 İnalçık, "İstanbul", DİA. XXIII, s. 227.
- 27 Yaşar Yücel, *Muhteşem Türk Kanûnı ile 46 Yıl*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 1991 s. 102.
- 28 Hans Dernschwam, *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*, Çev. Yaşar Önen, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1992, s.69
- 29 Mustafa Akdağ, *Türkiye'nin İktisadi ve İctimai Tarihi – II*, (1453–1559) Cem Yayınları, İstanbul 1995, s. 301.
- 30 Dernschwam, *Seyahat Günlüğü*, s.73.
- 31 Akdağ, *İktisadi ve İctimai – II*, s.303.
- 32 Akdağ, *İktisadi ve İctimai – II*, s. 301.
- 33 Giacomo E. Carretto, *Akdeniz'de Türkler*, Çev. Durdu Kundakçı, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 2000, s. 35; Braudel, *Akdeniz Dünyası – I*, s. 224.
- 34 Dernschwam, *Seyahat Günlüğü*, s. 151.
- 35 Albertus Bobovius ya da Santuri Ali Ufki Bey'in Anıları, *Topkapı Sarayında Yaşam*, Çev. Ali Berktaş, Kitap Yayınevi, İstanbul 2002, s. 40.

- 36 Ahmet Hikmet Eroğlu, *Osmanlı Devletinde Yahudiler (XIX Yüzyılın Sonuna Kadar)*, Seba Yayınları, Ankara 1997, s.159, 160.
- 37 Mithat Sertoğlu, "İstanbul", *İA. V/II*, Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, Eskişehir 1997, s. 1214/2.
- 38 Sertoğlu, "İstanbul", *İA. V/II*, s.1214/3.
- 39 Bekir Sıtkı Baykal, "Osmanlı İmparatorluğunda XVII. ve XVIII. Yüzyıllar Boyunca Para Düzeni ile İlgili Belgeler", *Belgeler – IV*, Sayı: 7-8, (Ankara 1969), s. 9; Abdullah Saydam, *Osmanlı Medeniyeti Tarihi*, Trabzon 1995, s. 312.
- 40 Mantran, *İstanbul – I*, s. 40.
- 41 İnalçık, "İstanbul'un İncisi: Bedesten", s. 121.
- 42 Mantran, *İstanbul – II*, s. 210.
- 43 Yücel Özkaya, *XVIII. Yüzyılda Osmanlı Kurumları ve Osmanlı Toplum Yaşantısı*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 1985, s. 120,121.
- 44 Eroğlu, *Yahudiler*, s. 161.
- 45 BOA, MAD - 15890. 1087 / 1676-1677.
- 46 Evliya Çelebi *Seyahatnamesi – I*, Cevdet Tab'ı, İstanbul 1314, s. 551.
- 47 Mantran, *İstanbul – II*, s. 210.

İKİNCİ BÖLÜM

- 1 Jean Deny, "Sadrazam", *İA. X*, Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, Eskişehir 1997, s. 46.
- 2 Mehmet İpşirli, "Osmanlı Devlet Teşkilatı," *Osmanlı Devleti Tarihi-I*, Ed. Ekmeleddin İhsanoğlu, Zaman Yayınları, İstanbul 1999, s.167.
- 3 İsmail Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Devletinde İlimiye Teşkilatı*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1983, s. 137; Deny, "Sadrazam", *İA. X*, s. 46.
- 4 Mübahat Küttükoğlu, "Osmanlı İktisadi Yapısı", *Osmanlı Devleti Tarihi – II*, Ed. Ekmeleddin İhsanoğlu, İstanbul 1999, s.565.
- 5 Mübahat Küttükoğlu, *Osmanlılarda Narh Mülesses ve 1640 Tarihli Narh Defteri*, Endurun Yayınları, İstanbul 1983, s.19.
- 6 Uzunçarşılı, *İlimiye Teşkilatı*, s. 137.
- 7 Küttükoğlu, *1640 Tarihli Narh Defteri*, s.19.
- 8 Uzunçarşılı, *İlimiye Teşkilatı*, s. 138.
- 9 Uzunçarşılı, *İlimiye Teşkilatı*, s. 133.
- 10 İlber Ortaylı, "Osmanlı Devletinde Kadı" *DİA. XXIV*, s.73.
- 11 Yusuf Halaçoğlu, *XIV-XVII. Yüzyıllarda Osmanlılarda Devlet Teşkilatı ve Sosyal Yapı*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 19884, s. 124.
- 12 Ortaylı, "Kadı", s.73; Özkaya, *Osmanlı Toplum Yaşantısı*, s. 212.
- 13 Ömer Lütfi Barkan, "XV. Asrın Sonunda Bazı Büyük Şehirlerde Eşya ve Yiyecek Fiyatlarının Tespit ve Teftişi Hususlarını Tanzim Eden Kanunlar", *TVD – I*, Sayı:5, İstanbul 1942, s. 327.
- 14 Robert Mantran, *XVI-XVII. Yüzyıllarda İstanbul'da Hayat*, Çev. M. Ali Kılıçbay, Eren Yayınları, İstanbul 1991, s. 83, Mehmet Zeki Pakalın, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Te-*

- 15 Uzunçarşılı, *İlmiye Teşkilatı*, s. 138.
- 16 Ortaylı, "Kadı", s. 72; Halil İnalıcık, *Osmanlı İmparatorluğu Klasik Çağ, 1300–1600*, Çev. Ruşen Sezer, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2003, s. 81
- 17 Ziya Kazıcı, *Osmanlılarda İhtisab Müessesesi, Osmanlılarda Ekonomik Dini Ve Sosyal Hayat*, Kültür Basın Yayın Birliği Yayınları, İstanbul 1987, s. 69.
- 18 "Hâliyâ mahrûse-i İstanbul muhtesibi Südde-i Sa'âdetüm'e mektûb gönderüp; mah-rûse-i mezbûrede et bâbında ziyâde müzâyaka olup..." BOA, MD-12, Hk. C. 37.18 ZA 977/24 Nisan 1570.
- 19 "...Emr-i şerifüm üzre ta'yin olunan orducuları isimleriyle kaç neferse yazup defter it-dükten sonra defterin bir sûretin mezbûr muhtesibe teslim eyleyesin ki, vakt-i hacet-de anun ile amel eyleye..." BOA, MD-12, Hk. 392, 07 ZA 978/2 Nisan 1571.
- 20 Taner Timur, *Osmanlı Toplumsal Düzeni*, İmge Yayınları, İstanbul, 20014, s. 248.
- 21 Juan Goytisolo, *Osmanlı'nın İstanbul'u*, Çev. Neyyire Gülşık, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2002, s. 82.
- 22 Suraiya Faroqhi, *Osmanlıda Kentler ve Kentliler*, Çev. Neyyir Kalaycıoğlu, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 20003, s. 71.
- 23 Lütfi Güçer, "XVI. Yüzyıl Sonlarında Osmanlı İmparatorluğu Dâhilinde Hububat Ti-caretinin Tâbi Olduğu Kayıtlar", *İFM. XIII*, No: I – IV, İstanbul 1954, s. 5.
- 24 *İBK, MC. B – 2*, s. 1, Zilkade 1092 / Aralık 1681; Kazıcı, *İhtisab*, s. 77.
- 25 Eşref Eşrefoğlu, "İstanbul'da İhtisab Mevzuatı ve 1682–1684 Senelerinde İhtisab Mu-kataası ile İlgili Bir Belge", *İÜTED*, (Ağustos 1973–1974). (İstanbul 1974), s. 196.
- 26 Jean Thevenot, 1655–1656'da Türkiye, Çev. Nuray Yıldız, Tercüman 1001 Temel Eser, İstanbul 1978, s. 161.
- 27 Halime Doğru, XVIII. Yüzyıla Kadar Osmanlı Kentlerinin Sosyal ve Ekonomik Görüntü-sü, Eskişehir 1995, s. 172, Ziya Kazıcı, *Osmanlı'da Yerel Yönetim (İhtisab Müessesesi)*, Bilge Yayınları, İstanbul 2006, s. 85.
- 28 Mantran, *İstanbul – I*, s. 287.
- 29 *Dünya Kenti İstanbul*, "Kenti Doyurmak lâze", İstanbul 1997, s.156.
- 30 Sait Öztürk, "Osmanlı Devletinde Kalitenin Önemi", *osmanli.org.tr*, 12.12.2006.
- 31 Midhad Sertoğlu, *Osmanlı Tarih Lugatı*, Enderun Yayınları, İstanbul 1986, s. 18.
- 32 Mehmet İpşirli, "Arpa Emini", *DİA – III*, s. 392.
- 33 Mantran, *İstanbul – I*, s.158.
- 34 Neşet Çağatay, *Bir Türk Kurumu Olan Ahilik*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 19972, s. 1; Ziya Kazıcı, "Ahilik", *DİA. I*, s. 540; Osman Şevki Uludağ, "Ahi Evran (Peştamal Kuşanma)", *ÇD*, (Ankara 1946), s. 56.
- 35 Muhammed Et-Tancı İbn-i Batuta, *İbn Batuta Seyahatnamesi – I, II (Tuhfetü'n – Nuz-zar Fi Garaibi'l – Emsar)*, Sad. Mümin Çevik, Üçdal Neşriyat, İstanbul 1993, s. 194.
- 36 Zeki Ehiloğlu, "Esnafîlâh Tarihçesi", *EMM*, Yıl: 1, Sayı: 6, (İstanbul 1934), s.13; Şük-rü Nişancı, XV – XVI. Yüzyıllarda Osmanlı İktisat Zihniyeti, Okumuş Adam Yayınları, İstanbul 2002, s. 100.

- 37 Ahmet Kal'a, *İstanbul Esnaf Tarihi Tahlilleri, İstanbul Esnaf Birlikleri ve Nizamları - I*, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür İşleri Daire Başkanlığı Yayınları, İstanbul 1998, s. 29.
- 38 Ehiloğlu, "Esnaflığın Tarihçesi", s. 13.
- 39 Refik Soykut, *Orta Yol Ahilik, Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu Yayınları*, Ankara 1971, s. 86.
- 40 Çağatay, *Bir Türk Kurumu*, s. 89; Bahaettin Tevfik, "Kalfalar Nasıl Usta Olurdu, Gerilere Doğru Bakışlar", *EMM*, (İstanbul 1934), Sayı:12, s. 4.
- 41 Uludağ, "Ahi Evran", s. 56.
- 42 İlhan Şahin, "Osmanlı Devrinde Ahi Evran Zaviyesinin Hususiyetine Dair Bazı Mülahazalar ve Vesikalar", *Bir, TDİD*, İstanbul 1994, Sayı: 2, s.187.
- 43 Goytisolo, *Osmanlı'nın İstanbul'u*, s. 87, Doğru, *Osmanlı Kentlerinin*, s. 137.
- 44 Çağatay, *Bir Türk Kurumu*, s. 97.
- 45 Kal'a, *Esnaf Birlikleri ve Nizamları - I*, s. 31.
- 46 Lonca kelimesinin İtalyanca *loggia*'dan geldiği tahmin edilmektedir. Fransızcada *loge* şeklinde telaffuz edilir. Lonca kelimesi iki ayrı anlama gelir. Birincisi teşkilatlanmış esnafın çeşitli fonksiyonlarını ifa ettiği belirli yerdir. İkinci anlamıyla lonca, teşkilatlanmış esnaf demektir. Lonca kelimesi XV. yüzyıl sonlarından itibaren yer (mahal) olarak kullanılmaktadır; doğrudan esnaf sistemi ile ilişkili olarak kullanılması ise XVII. yüzyıldan itibaren, Kal'a, *Esnaf Birlikleri - I*, s. 44-48. Osmanlı esnaf teşkilatı için kullanılan lonca kelimesinin İtalyancadan gelmesi, İtalyan cumhuriyetleri ile Osmanlı devletinin ticari ilişkilerinin sonucu olmalıdır. İtalyan cumhuriyetlerinin Osmanlı devletinde çeşitli ticari ayrıcalıklara sahip oldukları bilinmektedir. Başta Galata olmak üzere kurdukları ticari koloniler Osmanlı ticari hayatındaki etkinliklerinin alt yapısını oluşturmuştur.
- 47 Ehiloğlu, "Esnaflığın Tarihçesi", s. 13.
- 48 Kal'a, *Esnaf Birlikleri - I*, s. 62.
- 49 Kazıcı, "Ahilik", *DİA. I*, s. 541.
- 50 Mantran, *İstanbul - I*, s. 328.
- 51 Stanford J. Shaw, *Osmanlı İmparatorluğu ve Modern Türkiye - I*, Çev. Mehmet Harmanacı, e Yayınları, İstanbul 1982, s. 221.
- 52 H. Hadi Selen, "XVI. ve XVII. Yüzyıllarda Anadolu'nun Köy ve Küçük Şehir Hayatı", *III. TTKong. Kongreye Sunulan Bildiriler*, (15-20 Kasım 1943), Ankara 1948, s. 595.
- 53 Yücel Özkaya, "XVIII. Yüzyılda Osmanlı İmparatorluğunda Esnaf Sorunları" *IX. TTKong. Kongreye Sunulan Bildiriler*, Ankara 1988, s. 1037; Özer Ergenç, "Osmanlı Şehirlerindeki Yönetim Kurumlarının Niteliği Üzerine Bazı Düşünceler", *XIII. TTKong. Bildirileri - II.*, Ciltten Ayrı Basım, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1981, s. 1237.
- 54 Ergenç, "Esnaf Örgütlerinin Fiziki Yapıya Etkileri", *Türkiye'nin Sosyal ve Ekonomik Tarihi Semineri*, İstanbul 1977, s. 107; Soykut, *Orta Yol Ahilik*, s. 121.
- 55 Ergenç, "Osmanlı Şehirlerindeki..." s. 1273.

- 56 İ'lâm: Sözlükte "bildirmek, öğretmek, işaret koymak" anlamlarına gelen i'lâm, terim olarak şer'i bir hükmü ve altında kararı veren bâlkimin imza ve mührünü taşıyan yazılı belge demektir. Yapılan araştırmalar, Tanzimat öncesinde i'lâmların her mahkemenin kadısı tarafından sak kitaplarındaki i'lâm örnekleri esas alınarak hazırlandığını göstermektedir. Ancak Divân-ı Hümayûn kalemlerinden olup, merkezdeki bazı hususi i'lâmların hazırlanmasından sorumlu ve beylikçiye bağlı olarak görev yapan i'lâmcı diye anılan özel bir kalem bulunmaktaydı. (Ahmet Akgündüz, "İ'lâm" *DİA-XXII*, s. 72).
- 57 Musa Çadırcı, *Tanzimat Döneminde Anadolu Kentlerinin Sosyal ve Ekonomik Yapısı*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 1991, s. 124.
- 58 İnalçık, "İstanbul", *DİA. XXIII*, s. 235.
- 59 İlhan Tarus, "Türkiye'de Esnaf Teşekkülleri" *ÇD*, (İstanbul 1946), Sayı: 5, s. 44.
- 60 Doğru, *Osmanlı Kentlerinin*, s. 140.
- 61 Mehmet Genç, *Osmanlı İmparatorluğunda Devlet ve Ekonomi*, Eren Yayınları, İstanbul 2000, s. 299, 300.
- 62 Çadırcı, *Osmanlı Kentleri*, s. 123.
- 63 BOA, C. BLD- 5836, Ş 1119/Ekim-Kasım 1707.
- 64 Çadırcı, *Osmanlı Kentleri*, s. 123, 124.
- 65 Uzunçarşılı, *Osmanlı Tarihi - II*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1998, s. 689; Ergenç, "Osmanlı Şehirlerindeki Yönetim", s. 1273.
- 66 Loncaların bu konudaki yetkileri dürüst ticaret yapmayanı muhtesib ya da kadıya şikâyet etmekle sınırlıydı; kendi başlarına tedbir alamazlardı (Shaw, *Osmanlı İmparatorluğu - II*, s. 223).
- 67 Shaw, *Osmanlı İmparatorluğu - I*, s. 221.
- 68 Goytisolo, *Osmalı'nın İstanbul'u*, s. 83.
- 69 Gedik kısaca belirli bir mesleği bağımsız olarak yapabilme hakkıydı, bir nevi ruhsattı. Bu konuya dair görüşlerde farklılıklar mevcuttur. Örneğin Cevdet Türkay, gedik tabirinin, bir kuruluştaki iş görenlerin çalıştığı yer anlamına geldiğini söyler. Cevdet Türkay, "Osmanlı İmparatorluğunda Esnaf Disiplinini Gösteren Belge", *BTTD - IV*, Sayı:18 İstanbul 1965, s. 74. Buna göre gedik, lonca ile aynı anlama gelmektedir. Daha önce lonca kelimesinin anlamlarından birinin teşkilatlanmış esnafın çeşitli fonksiyonlarını ifa ettiği belirli yer olduğu belirtilmişti. Bir diğer görüşe göre ise "gedik" terimi resmi olarak ilk kez 1727'de kullanılmıştır ve belirli bir mesleği icra etme veya belirli bir ürünün ticaretini yapabilme ya da dükkân açma imtiyazı ve tekeli anlamına gelir. "Kenti Doyurmak İlaşê" Dünya Kenti İstanbul, s. 150; Çağatay'a göre gedik tekeli ve imtiyaz demektir. Sahiplerinin işleyeceği işi başkalarının işleyememesi ve satacağı şeyi başkalarının satamaması biçiminde bir tekeli uygulamasıydı ve ilk kez III. Ahmed döneminde (1703-1730) ortaya çıkmıştı (Çağatay, *Bir Türk Kurumu*, s. 112; Ergenç, "Esnaf Örgütlerinin", s. 107); Ahmet Kal'a ise gedik terimini geniş anlamıyla şöyle tanımlamaktadır: Belirli mal ve hizmetleri üretme, satma ve satın alma tekellerini içeren ve devletin XVII. yüzyılın ortalarından itibaren esnaf birliklerine tanıdığı daha geniş hukuki ve iktisadi

haklar ve yükümlülükler. Bu uygulama, esnafa bazı haklar ve imtiyazlar getirmekte birlikte önemli sorumluluklar da yüklemekteydi. Esnaf, devletten "gedik hakkı" talep ederken üretimi artırmayı ve fiyatların narha uygun olacağını taahhüt ederdi. Ahnet Kal'a, "Gediklerin Doğuşu ve Gedikli Esnaf", TDAD, Sayı: 67 İstanbul 1990, s. 187.

- 70 "Esnaf" TA, s. 433.
- 71 Abdullah Vahdi, "Eski Esnaf Loncaları", EMM, Sayı-5 (İstanbul 1934), s. 7.
- 72 Ergenç, "Esnaf Örgütlerinin", s. 108.
- 73 Uzunçarşılı, *Osmanlı Tarihi - II*, s. 690. Kadı sicillerinde bu konuya dair belgeler mevcuttur. 1043/1633 -34 tarihli bir sicilde Yahudi bir fırıncının fırınının yanına kullara ayrı olarak meyhane açması üzerine tahkikat yapılarak dükkânlarının yıkılmasına karar verildiği görülmektedir. Tahkikat biçimi ilgi çekicidir. Tahkikatı yapanlar, sadece Müslümanların değil, gayrimüslimlerin de ifadelerine başvurarak adaleti bir yaklaşım sergilemişlerdir (İMA, GK, 63, vr No.185-b, 1050-1051/1640-1641).
- 74 Soykut, *Orta Yol Ahilik*, s. 113.
- 75 Özkaya, "Esnaf Sorunları", s. 1038; Nişancı, *İktisat Zihniyeti*, s. 101.
- 76 Çağatay, *Bir Türk Kurumu*, s. 137.
- 77 Bozis, *İstanbul Lezzeti*, s. 23.
- 78 Fahri Dalsar, "Geçmiş Yüzyıllarda Dokumacı Ustası Nasıl Yetiştirdi?", ÇD, Sayı: 2, (Ankara 1945), s. 66.
- 79 Ergenç, "Esnaf Örgütlerinin", s. 104.
- 80 Çağatay, *Bir Türk Kurumu*, s. 138,139; İlhan Tarus, "Türkiye'de Esnaf Teşekkülleri", ÇD, Sayı: 5, İstanbul 1946, s. 42.
- 81 Bahaettin Tevfik, "Kalfalar", s. 5, Özkaya, "Esnaf Sorunları", s. 1038.
- 82 Dalsar, "Geçmiş Yüzyıllarda", s. 67.
- 83 Mantran, *İstanbul - II*, s.43.
- 84 Zirâ', ticaret ve inşaatta sıklıkla kullanılan bir ölçü birimiydi. En küçüğü ipek kumaşlar için kullanılırdı ve 85 cm. civarındaydı. Yün ve pamuklu kumaş zirâ'sı 68 cm, tersane zirâ'sı 70 cm., duvarcı zirâ'sı 76 cm.di, Mantran, *İstanbul - II*, s. 67, Arşın: Eskiden beri doğuda ve Osmanlı'da kullanılan bir uzunluk ölçüsü birimiydi. Çarşı arşını 68 cm. boyundaydı ve kumaş ölçmeye yarardı. Mimar arşını 75,8 cm. uzunluğunda, adı da zirâ' veya zirâ'-i mimari idi (Sertoğlu, *Osmanlı Tarih Lügati*, s.19). 1 zirâ' (mimar zirâ'sı) 75,8 cm.di. Zirâ' ile ilgili olarak ayrıca bkz. Walter Hinz, *İslâm'da Ölçü Sistemleri*, Çev. Acar Sevim, Edebiyat Fakültesi Basımevi, İstanbul 1990, s. 67-68, Feza Günergün, "Osmanlılar ve Metre Sistemi" *Osmanlı - VIII*, Yeni Türkiye Yayınları, Ankara 1990, s. 661.
- 85 Çadır bezlerinin kenarlarının yırtılmaması için enli ip veya şerit dikenler (Pakalın, *Tarih Deyimleri -II*, s. 288).
- 86 Mantran, *İstanbul - II*, s.67.
- 87 Çağatay, *Bir Türk Kurumu*, s. 134, 135; Ergenç, "Esnaf Örgütlerinin", s. 104.
- 88 İlhan Tarus, "İlk Türk Mesleki Sendikaları: Loncalar", ÇD, Ankara 1946, Sayı:9, s. 55; Soykut, *Orta Yol Ahilik*, s. 117.

- 89 Çağatay, Bir Türk Kurumu, s. 135; Ehilöglü, "Esnafın Tarihçesi", s. 11; *Dünya Kenti İstanbul*, "Kenti Doyurmak: İâse" s.151.
- 90 Tarus, " Loncalar", s. 55; Soykut, *Orta Yol Ahilik*, s. 117.
- 91 Tahta geçtikten sonra sünnet olan padişahlara örnekler mevcuttur. I. Ahmed ve IV. Mehmed, küçük yaşta padişah oldukları için tahta geçtikten sonra sünnet olmuşlardı.
- 92 Gelibolulu Mustafa Âli, *Câmi'ü'l Buhâr Der Mecâlis-i Sâr*, haz. Ali Öztekin, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 1996, s. 46.
- 93 Tülay Reyhanlı, *İngiliz Gezginlerine Göre XVI. Yüzyılda İstanbul'da Hayat (1582-1599)*, Kültür Ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1983, s. 56. Avrupalılar "beyaz" anlamında, gümüş sikkelere "asper" adını vermektedirler. Asper: Aspro da denir. Akçe kelimesinin Türkçe karşılığıdır (Sertoğlu, Tarih Lûgatu, s. 11).
- 94 Bozis, *İstanbul Lezzeti*, s. 60.
- 95 Özdemir Nutku, IV. Mehmed'in Edirne Şenliği (1675), Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 1987, s. 75.
- 96 Hezarfen Hüseyin Efendi, *Telhisü'lü Beyân Fi Kavâsin-i Âl-i Osman*, haz. Sevim İlgürel, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1998, s. 216, Nutku, *Edirne Şenliği*, s. 75.
- 97 Gelibolulu Mustafa Âli, *Câmi'ü'l - Buhâr*, s. 77.
- 98 Eremya Çelebi Kömürçiyân, *İstanbul Tarihi, XVII. Yüzyılda İstanbul*, Eren Yayınları, İstanbul 19882, s. 291. Evliya Çelebi de etmekçi esnafın törenlerdeki faaliyetleri ile ilgili ayrıntılı bilgiler aktarmaktadır. *Evliya Çelebi Seyahatnamesi - I*, s. 536.
- 99 Soykut, *Orta Yol Ahilik*, s.119.
- 100 MD- 3, Hk. 777, CA 967/Ocak-Şubat 1560; Orducu esnafı ile ilgili ayrıca bkz. MD- 3, Hk. 46, 18 N 966/24 Haziran 1559; Hk. 63, 21 N 966/27 Haziran 1559; Hk. 778, 779. 967/1559-1560; MD-5 Hk. 1040, 1041, 1049, 1081, 973/1565-1566, MD-6 Hk. 1255, 10 ZA 972/09 Haziran 1565; MD-12, Hk. 1116, 19 ZA 979/03 Nisan 1572; Hk. 392, MD-44, Hk. 50, 28 S 989/03 Nisan 1581; Hk. 290, 990/1582-1583.
- 101 MD- 7, Hk. 311, 1224, 975/1575-1568.
- 102 Soykut, *Orta Yol Ahilik*, s. 119; "Esnaf", TA. X, s. 433.
- 103 Reşat Ekrem Koçu, *Tarihte İstanbul Esnafı*, Doğan Yayınları, İstanbul 2002, s. 231.
- 104 Soykut, *Orta Yol Ahilik*, s. 119.
- 105 "Esnaf", TA- IV , s. 433.
- 106 BOA, MD. 12, Hk. 731, 987/1570-1571; Güçer, *Hububat Meselesi*, s. 93; Yusuf Halaçoğlu, *Osmanlılarda Ulaşım ve Haberleşme (Menziller)*, PTT Genel Müdürlüğü Yayınları, Ankara 2002, s. 17.
- 107 BOA, MAD. 6633 1037/1627-1628; MAD. 4347, 1048/1637-1638, s. 32,33; KKM. 2583, 1048/1637-1638, s. 56, 57; MAD. 16134, 1069/1658-1659; Geza Perjes, *Mohaç Meydan Muharebesi*, Çev. Şerif Başstav, Türk Tarihi Kurumu Yayınları, Ankara 1992. s. 11, Halaçoğlu, *Menziller*, s. 17.
- 108 TSMA. D-9692, 20 C 1047/09 Kasım 1637, TSMA. E- 4050, 1046-1051/1637-1641, Mehmet İnbaşı, *Ukrayna'da Osmanlılar, Kamanıçe Seferi ve Organizasyonu (1672)*, Yeditepe Yayınları, İstanbul 2004, s. 221.

- 109 Osmanlılarda ve Anadolu Selçuklularında ı kantar (kantar) 56,443 kilodur. Ancak İslam ülkelerinde altın hesabında ı kantar 42,33 kg.dır, Hinz, *Ölçü Sistemleri*, s. 30,33, (200x42,33=8466 kg. altın); Ayrıca bkz. Pakalın, *Tarih Deyimleri - II*, İstanbul 1983, s.161; Sertoğlu, *Tarih Lügati*, s. 171
- 110 BOA, MD.82, Hk.160 (214); 1027-1618.
- 111 TSMA. E- 4050.
- 112 TSMA. D-9629, (20 C 1047-9 Kasım 1637).
- 113 B.Kütükoğlu, *Osmanlı İran*, s. 34; Kanuni döneminde Osmanlı ülkesini gezen Busbecq, Osmanlı ordusunda sefer sırasında 40.000 deve ve bir o kadar da katır bulunduğunu söylemektedir. (Ogler Ghislain De Busbecq, *Türk Mektupları*, Çev. Hatice Özkan, Ark Yayınları, İstanbul 2002, s. 102).
- 114 Perjes, *Mohaç*, s. 11.
- 115 Şerafettin Turan, "Rodos'un Zaptından Malta Muhararasına", *Kanûnî Armağanı*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 2001, s. 96.
- 116 Güçer, XVI Ve XVII. Asırlarda Osmanlı İmparatorluğunda Hububat Meselesi ve Hububattan Alınan Vergiler, *Sermet Matboası*, İstanbul 1964, s. 95; Kütükoğlu, *Osmanlı İran*, s. 93; BOA. DBŞM. PKE. 12323, 03 R 1152-29 C 1152/10 Temmuz 1739-03 Ekim 1739, BOA, MD-7, Hk, 1112, N 975/Mart 1568. Ordunun seferi sırasında en çok ihtiyaç duyulan maddelerden biri peksimetti. 1036/1626-1627 tarihinde 50.052 vukıyye peksimet tabh olunarak Konya'daki ambarlara konulmuştu (BOA. DBŞM. PKE. 12315, 1036/1626-1627, s. 2-4). Yine Niş defterden kendi bölgesindeki kazalardan temin ettiği 582.469 vukıyye peksimeti araba ve hayvanlarla Morova ambarlarına göndermişti (D. BŞM. PKE. 12323, s. 3).
- 117 BOA. KK-2583, s. 56,57; MAD-16134, MAD-4538, 1074/1663-1664, s. 2, 3; MAD-5216; İnbaşı, *Kamaniçe Seferi*, s. 221, Kütükoğlu, *Osmanlı İran*, s. 31.
- 118 BOA, KK-2583, s. 126,127; DBŞM. PKE. 12323, s. 2.
- 119 Güçer, *Hububattan Alınan Vergileri*, s. 103.
- 120 BOA. KK. 2583; Thevenot, 1655-1656'da Türkiye, s. 171.
- 121 Güçer, *Hububattan Alınan Vergileri*, s. 104.
- 122 İnbaşı, *Kamaniçe Seferi*, s. 223; Halaçoğlu, *Menziller*, s. 26, 27.
- 123 BOA. DBŞM- 287, 1084/1673-1674; Halaçoğlu, *Menziller*, s. 40.
- 124 Mantran, *İstanbul -I*, s. 328.
- 125 "Esnaf", TA. XV, Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, Ankara 1968, s. 432. Ehl-i Hiref: Sanat sahibi, küçük el sanatlarıyla ilgilenen kimseler anlamına gelir (Pakalın, *Tarih Deyimleri - I*, İstanbul 1983, s. 509).
- 126 "Esnaf", TA. XV, s. 432.
- 127 "Esnaf", TA. XV, s. 432.
- 128 Soykut, *Ahilik*, s. 118.
- 129 Mantran, *İstanbul - II*, s.1.
- 130 Zeki Ankan, "Şeyhülislâm Zekeriya Efendi'nin İstanbul Sayımı, 985/1577-1578", *Tarih Boyunca İstanbul Semineri Bildirilerinden Ayrı Basımı*, (29 Mayıs-1 Haziran 1988), Edebiyat Fakültesi Basımevi, İstanbul 1989", s. 45.

- 131 İbn Kemal, *Tevârih-i Âl-i Osman, X. Defter*, Haz. Şerafettin Severcan, Türk Tarihi Yayınları, Ankara 1996, s. 39.
- 132 Ankan, "Şeyhülislâm", s.41.
- 133 İnalçık, "İstanbul", *DİA. -XXIII*, s. 227.
- 134 Evliya Çelebi, *Seyahatname -I*, s. 511, 512.
- 135 Mantran, *İstanbul - I*, s.330.
- 136 Mantran, *Gündelik Hayat*, s. 96.
- 137 Soykut, *Orta Yol Ahilik.*, s. 118.
- 138 Evliya Çelebi, *Seyahatname - I*, 18-527.
- 139 Hezarfen Hüseyin Efendi, *Telhis'ül Beyan*, s. 54.
- 140 Kütükoğlu "Osmanlı İktisadi Yapısı", s. 562.
- 141 Çadırcı, *Tanzimat*, s.126.
- 142 Halil Sahillioğlu, "Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1525 Yılı Sonunda İstanbul'da Fiyatlar", *BTTD*, Sayı:1, (İstanbul 1967), s. 37.
- 143 I. Selim Kanûnnâmesi (1512-1520), haz. Yaşar Yücel, Selami Pulha, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1995, s. 67-202.
- 144 Sahillioğlu, "İstanbul'da Fiyatlar", s. 37.
- 145 Mübahat Kütükoğlu, "1009 (1600) Tarihli Narh Defterine Göre İstanbul'da Çeşitli Eşya ve Hizmet Fiyatları", *İÜTED*, Sayı: 9, (İstanbul 1978), s. 2.
- 146 Sahillioğlu, "İstanbul'da Fiyatlar", s. 37.
- 147 Kütükoğlu, "Osmanlı İktisadi Yapısı", s. 562.
- 148 Sahillioğlu, "İstanbul'da Fiyatlar", s. 387.
- 149 I. Ahmed döneminde ait bir kanunnamede bu konuda şöyle denmektedir : "... muhtesib olan kimesne kadı ma'rifetiyle narh vire, amma narh virdüğü zamanda et ve etmeğe, eğer şehirde olur ve eğer kasabatda olur veyahud vesair yerlerde olur, ol yerin a'yanlarından veya yerlülerinden ve fukarâsından ve kasabın ve etmekçinin ve gayrilerin ahvâllerine vâkıf olub hesaba ve ne mikdarınca ziyân ve noksân ettiklerine fil-cümle ölçütün ve sayrın ve alıcının ve satıcının kâdir olup ilmi olan kimesnelerden mecâmî-i nâsda ve mahalde aşıkâre davet edüp et ve etmeğe narh virmek hususunda nihayet derece dikkat edüp ve çağnı dutub narh andan sonra vireler..." Ahmet Akgündüz, *Osmanlı Kanûnnâmeleri ve Hukuki Tahlilleri - IX*, Fey Vakfı Yayınları, İstanbul 1990, s. 524. Narhın tespitinin bir sonraki yüzyılda da benzer şekilde yapıldığını 1153-1740 tarihli bir belgeden anlamak mümkündür. Bu konuda bkz. Yaşar Yücel, *Osmanlı Ekonomi - Kültür - Uygurluk Tarihine Dair Bir Kaynak, Es'ar Defteri, (1640 Tarihli)*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1992, s. 23.
- 150 Mustafa Öztürk, "Osmanlı Dönemi Fiyat Politikası ve Fiyatların Tahlili", *Belleten - LIV*, Ankara 1991, s. 96, 97; Narhın tespiti ile ilgili daha ayrıntılı bilgi için bkz. Özer Ergenç, "Osmanlı Klasik Dönemindeki Eşraf ve Ayan Üzerine Bazı Düşünceler", *OA, The Journal of Otoman Studies*, İstanbul 1982, s. 109.
- 151 Kütükoğlu "Osmanlı İktisadi Yapısı", s. 563.

- 152 Tabakoğlu, "Osmanlı İktisat Sistemi", *Osmanlı Ans. V*, İz Yayınları, İstanbul 1996, s. 121; M. Kütükoğlu, "Osmanlı İktisadi Yapısı", s. 562.
- 153 Genç, *Devlet ve Ekonomi*, s. 298.
- 154 M. Kütükoğlu, *1640 Tarihli Narh Defteri*, s. 16-17.
- 155 M. Kütükoğlu, "Osmanlı İktisadi Yapısı", s. 563, 564; Tabakoğlu, "Osmanlı İktisat Sistemi", s. 121.
- 156 Devlet adına denetimi bazen sadrazam bir ekiple birlikte yapardı, ancak asıl görevli muhtesibdi.
- 157 Musahipzade Celal, *Eski İstanbul Yaşayışı - I*, Devlet Tiyatroları Eğitim Dizisi, Ankara 1986, s. 24.
- 158 Fuat Köprülü, *Bizans Müesseselerinin Osmanlı Müesseselerine Tesiri*, Kaynak Yayınları, İstanbul 2000, 149, İnalçık, "Bedesten", s. 102.
- 159 Ergenç, "Esnaf Örgütlerinin", s. 108.
- 160 Ahmet Kankal, "XV-XVII. Yüzyıllarda Kuzey Batı Anadolu'da Ekonomik Faaliyetler", *UOT Smp Bildirileri*, (8-10 Nisan 1999 İzmir), İzmir 2000, s. 177.
- 161 Kal'a, *Esnaf Birlikleri - I*, s. 167.
- 162 Nursel Gülenaz, "Osmanlı İstanbul'unda Kent Merkezi ve Çarşı", *İD. Sayı: 35*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2000, s. 130.
- 163 Özer Ergenç, "Osmanlı Şehrindeki Mahallenin İşlev ve Nitelikleri Üzerine", *OA. İstanbul 1984*, Sayı: 4, s. 71-72.
- 164 Ergenç, "Esnaf Örgütlerinin", s. 104.
- 165 Gülenaz, "Kent Merkezi", s. 130.
- 166 Halil Sahillioğlu, "Esnaf Cemiyeti İçinde Usta-Kalfa Çekişmesi", *BTTD. - IV*, Sayı: 17, (İstanbul 1969), s. 59.
- 167 BOA. MD-82, Hk. 154 (215). ZA 1026/Kasım 1617.
- 168 BOA. MD-82, Hk. 70 (299). 11 M 1027/08 Ocak 1618.
- 169 BOA. MD-82, Hk. 367 (4), 1027/1617-1618.
- 170 Daniel Goffman, *İzmir ve Levanten Dünyası (1550-1650)*, Çev. Ayşen Anadol, Neyyir Kalaycıoğlu, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 1995, s. 21.
- 171 MD-90, Hk. 472, Evası-1 ZA 1056/ Aralık 1646.
- 172 MD. 73, Hk. 1206, 1003/1594-1595. Bu konudaki belge örnekleri için bkz. MD-114, s. 205, 1115 - 1703/1704; MD. 114-A, s. 193, 1115-1703/1704
- 173 BOA. MD-114/ A, s. 243, 1116/1704-1705.
- 174 Genç, *Devlet ve Ekonomi*, s. 298.
- 175 M. Kütükoğlu, "Osmanlı İktisadi Yapısı", s. 564.
- 176 Kütükoğlu, "Osmanlı İktisadi Yapısı", s. 564.
- 177 Özkaya, *Osmanlı Toplum Yaşantısı*, s. 319.
- 178 Akgündüz, *Osmanlı Kanûnnâmeleri - IX*, s. 525.
- 179 İBK, MC, B -2, s. 1.
- 180 BOA. MD-110, s. 665, Hk. 3072, Evail-i ZA 1100 - Ağustos 1689. Ayrıca aynı konuda bkz. MD, s. 85, Hk. 335, Evail-i B 1107/Şubat 1696.

- 181 Eşrefoğlu, "İstanbul'da İhtisab Mevzuatı", s. 198.
182 BOA, C. BLD-5836.
183 BOA, C. BLD-5836.
184 Ergenç, "Osmanlı Şehrinde", s. 104.
185 Kazıcı, *İhtisab*, s. 73, Osman Nuri Ergin, "Tarihte Narh Meselesi ve Belediye İşleri", EMM, Sayı: 1, (İstanbul 1933), s. 13.
186 Musahipzade Celal, *Eski İstanbul Yaşayışı - I*, s. 24.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

- 1 İKSA- III, "Fırın (Furun) ve Fırıncılar", Tercüman Gazetesi Kültür Yayınları, İstanbul 1983, s. 1755.
2 Aynural, *İstanbul Değirmenleri ve Fırınları, Zahire Ticareti (1740-1840), Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2002*, s.112.
3 Stefanos Yerasimos, *Sultan Sofraları, XV. ve XVI. Yüzyıllarda Osmanlı Saray Mutfağı, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2002*, s. 18.
4 Pakalın, *Tarih Deyimleri - II*, s. 281.
5 İsmail Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Devletinin Saray Teşkilatı, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1988*, s. 459-460; Rice, *Bizans'ta Günlük Yaşam*, s. 26.
6 Uzunçarşılı, *Saray Teşkilatı*, s.459.
7 Zarif Orgun, "Osmanlı Sarayında Yemek Yeme Adabı", TMS. Bildirileri, (31 Ekim-1 Kasım 1981), Ankara 1982, s. 140.
8 Uzunçarşılı, *Saray Teşkilatı*, s. 313.
9 Pakalın, *Tarih Deyimleri - II*, s. 417.
10 Ünsal, "Osmanlı Mutfağı", *Yemek Kitabı*, s. 92.
11 Akgündüz, *Kanûnnâmeler - IX*, s. 96.
12 A. Süheyl Ünver, *Türkiye Gıda Hijyeni Tarihinde Fatih Devri Yemekleri, İstanbul Üniversitesi Tıp Fakültesi Enstitüsü Yayınları, İstanbul 1952*, s. 68.
13 Diğer sarayların (Eskisaray, Galatasaray, İbrahim Paşa Sarayı) harcamalarının da buradan yapıldığı göz ardı edilmemelidir. bkz. BOA. MAD-18000, 1099-1103/1687-1692. D. BŞM. MTE, 10525; L 1061- Eylül/Ekim 1651, s. 20-24; KK-7283, 1102-1103/1690-1691; Yerasimos, *Sultan Sofraları*, s. 19.
14 Yerasimos, *Sultan Sofraları*, s. 19.
15 Ünsal, "Osmanlı Mutfağı", s. 91.
16 Yerasimos, *Sultan Sofraları*, s. 19.
17 Lütfi Güçer, "XVIII. Yüzyıl Ortalarında İstanbul'un İlaresi İçin Lüzumlu Hububatın Temini Meselesi", İFM. İstanbul 1952, s. 397.
18 BOA. MAD. 18000.
19 BOA- D.BŞM. ET B. 11771, 22 M 1106-11 Z 1107/12 Eylül 1694-12 Temmuz 1696, s. 6; Saraydan beslenenle ilgili olarak bkz. BOA. D. BŞM- 602, 1100/1688-1689.
20 Ömer Lütfi Barkan, "XVI. Asrın İkinci Yarısında Türkiye'de Fiyat Hareketleri", *Belle-ten - XXXIV*, Sayı: 136, Ekim 1970'den Aynı Basım, Ankara 1970, s. 606-607

- 21 Barkan, "Fiyat Hareketleri", s. 607.
- 22 Uzunçarşılı, *Saray Teşkilatı*, s. 38.
- 23 Ünver, *İstanbul Risaleleri – III*, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür İşleri Daire Başkanlığı Yayınları, İstanbul, s. 160.
- 24 Buçuk vermek: Yeniçeri ocağı üyelerine terakki suretinde yapılan akçe zammı hakkında kullanılan bir tabirdir. Herhangi bir nefere maaş zammı olarak buçuk, yani yarım akçe terakki verildiği zaman o yeniçerinin yayabaşı veya odabaşısına 50 akçe verilmesi kanundu, Pakalın, *Tarih Deyimleri – I*, s. 244.
- 25 BOA. MD-7, Hk. 50, 05 S 975/11 Ağustos 1567.
- 26 BOA. MAD-15483, 10 S 1019-M 1020/04 Mayıs 1610-Mart 1611, s. 7, 8. Hammaliye ücreti günlük 22-30 akçe arasında değişmekteydi.
- 27 BOA. D.BŞM. MTE-10616, 16 Z 1100- 01 C 1101/ 01 Ekim 1689-12 Mart 1690, s. 3.
- 28 BOA. D.BŞM. MTE-10605, 11 Ş 1099 -10 Ş 1100 /11 Haziran 1688-30 Mayıs 1689.
- 29 BOA. D.BŞM. MTE-10616, s. 1.
- 30 BOA. KK- 7239, 1101/1689-1690, s. 1.
- 31 Matbâh-ı Has için tahsis edilen ekmeğin hangi yemeklerde kullanılacağı belirtilirdi. "Matbâh-ı hassa paça için virilür" kaydı ile 2,5 çift (5 adet) pide verilmişti. bkz. D. BŞM. MTE-10525, s. 20
- 32 BOA. D. BŞM. MTE-10761, 01 C 1112/13 Kasım 1700, s. 2, 3; BOA. D. BŞM. ETB-11772, 11 R 1109-04 ZA 1109/27 Ekim 1697-14 Mayıs 1698, s. 1-7.
- 33 BOA. D. BŞM. ETB-11772.
- 34 Kile hububat ölçüğü olarak kullanılırdı. İmparatorluğun çeşitli yerlerinde çeşitli kaymette olurdu. İstanbul kilesi zahirenin cinsine göre 18-20 okka, ortalama 25 kiloydu. Pakalın, *Tarih Deyimleri– II*, s. 281.
- 35 BOA. D.BŞM. ETB-11772.
- 36 BOA. D.BŞM. MTE-10616. s. 1.
- 37 BO. MAD-18504, 10 R 1109/26 Ekim 1697, s. 1-6.
- 38 BOA. D.BŞM. MTE. 10761, s. 2; BOA. D.BŞM. ETB-11772, s. 2.
- 39 BOA. MAD-18000, MAD-15483; D. BŞM, MTE-1165, 1122/1710-1711.
- 40 Ahmed Refik, "Fatih Devrine Ait Vesikalar", TOEM. V, Cüz: 49-77, (İstanbul 1339), s. 57; Ünver, *Fatih Devri Yemekleri*, s. 66.
- 41 Ömer Lütfi Barkan, "İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri", *Belgeler – IX*, Sayı: 13, (Ankara 1979), s. 190; Ayrıca bkz. aynı defter s. 296-380.
- 42 Sarkis Sarraf Hovhannesyan, *Payitaht İstanbul'un Tarihçesi*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 19972, s. 15.
- 43 Ünver, *Fatih Devri Yemekleri*, s. 96.
- 44 BOA. MD-73, 208, Hk: 484. 1003/1594-1595.
- 45 Mukâtaa: Hazineye ait herhangi bir gelirin bir bedel ile iltizama verilmesi hakkında kullanılan bir tabirdir. Mukâtaalar, biri mirî mukâtaa, öbürü malikâne olmak üzere iki sınıftı. Mirî mukâtaalar her yıl veya iki üç senede bir tevcih olunur, malikâneler ise ha-

yat boyu şartıyla verilirdi bkz. Mehmet Genç, *DİA-XXXI*, İstanbul 2006, s. 129, 132, Sertoğlu, *Tarih Lugatı*, s. 299.

46 BOA. MD-82, HK- 69 (300), 10 M 1027/07 Ocak 1618.

47 BOA. AE. IV. *Murad*-573, 1038/1628-1629.

48 İnbaşı, Kamanîçe, s. 90, Braudel, *Akdeniz Dünyası - I*, s. 269.

49 BOA. MD-73, Hk. 533, 1003/1594-15 95.

50 Kömürçian, *İstanbul Tarihi*, s. 143, 144.

51 BO. MAD-18000, s. 1.

52 Robert Withers, *Büyük Efendinin Sarayı*, Çev. Cahit Kayra, Pera Yayınları, İstanbul 1996, s. 101.

53 Gelibolulu Mustafa Âli, *Mevâ'idü'n-Nefâis Ft - Kavâ'idü'l Mecâlis*, haz. Mehmet Şeker, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1997, s. 151.

54 BOA-D. BŞM. MTE. 10525, s. 20.

55 Kömürçian, *İstanbul Tarihi*, s. 144; Bozis, *İstanbul Lezzeti*, s. 53.

56 Withers, *Büyük Efendinin Sarayı*, s. 102.

57 Orgun, "Osmanlı Sarayında", s. 141.

58 Uzunçarşılı, *Saray Teşkilatı*, s. 459.

59 "Ekmekeçibaşı", TA. XIV, s. 470.

60 "Ekmekeçibaşı", TA. XIV, s. 470.

61 Uzunçarşılı, *Saray Teşkilatı*, s. 459.

62 BOA, AE. I. *Ahmed*-175, 1014-1605/1606.

63 İsmail Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Devleti Teşkilatında Kapıkulu Ocakları - I, Acemi Ocağı ve Yeniçeri Ocağı*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1988, s. 58.

64 BOA, MD-43, s. 225, 988/1580-1581.

65 BOA, AE. I. *Ahmed*- 175.

66 "Hâlâ Hassa Furunu bîşiricilerinden yevmî on iki buçuk akçe ulûfeye mutasarrıf olan Mustafa Abdullah müteveffa olup gediği mahlûl olmağın yerine hamûrkârdan İbrahim Ferhad bîşirici olup anun yerine elekçilerden Mustafa Abdullah hamîrkâr olup ve anun yerine şâkirdlerden Mehmed Halil elekçi olup ve anun yerine ulûfesine hizmet eden Ali iki akçe ile şâkird olup..." BOA, AE, I. *Ahmed*-175.

67 BOA, MD-43, s. 225.

68 BOA, AE. I. *Ahmed*-175.

69 Şevket Pamuk, *İstanbul ve Diğer Kentlerde 500 Yıllık Fiyatlar ve Ücretler, 1469-1998*, Başbakanlık Devlet İstatistik Enstitüsü Yayınları, Ankara 2000, s. 110.

70 Pamuk, *500 Yıllık Fiyatlar*, s. 69 ve 102.

71 Ünsal, *Nimet*, s. 63.

72 Ünsal, "Osmanlı Mutfağı", s. 86.

73 Ahmed Refik Altınay, *Eski İstanbul Manzaraları, 1553-1839*, Sad. Dursun Gürlek, Timaş Yayınları, İstanbul 1998, s. 14.

74 A. Süheyl Ünver, *İstanbul Risaleleri - III*, s. 160, 183.

75 BOA, C. BLD-3931, 25 N 1141/24 Nisan 1729.

- 76 Ünsal, "Osmanlı Mutfağı", s. 90, 91.
77 BOA, D.BŞM. MTE, 10525, s. 20.
78 BOA, D.BŞM. MTE, 10525, s. 20-23.
79 BOA, D.BŞM. MTE-10605.
80 BOA, D.BŞM. ETB-11771, s. 3.
81 Withers, *Büyük Efendinin Sarayı*, s. 104-106.
82 BOA, D.BŞM. MTE-10525, s. 20; Gelibolulu Mustafa Âli, *Mevâ'idü'n - Nefais*, s. 151.
83 BOA, D.BŞM. MTE-10605, s. 3.
84 Adnan Giz, "XVII. Yüzyılda Osmanlı Padişahlarının Günlük Yemek Masrafları", *BTİD*, Sayı. 6, (İstanbul 1968), s. 77.
85 BOA, D. BŞM. ETB-11771; MAD-18000, s.1; D. BŞM. MTE-10525, s. 20.
86 BOA, D. BŞM. MTE-10525, s. 20.
87 BOA, MAD-18000, s. 1
88 BOA, MAD-18000; D. BŞM. MTE-10525, s. 20-24; Ayrıca bkz. KK-7283.
89 BOA, KK-7283, s. 18-20
90 Bobovius, *Topkapı Sarayında Yaşam*, s. 43.
91 Ünver, *Fatih Devri Yemekleri*, s. 69; Ünsal, *Nimet*, s. 64.
92 BOA, D.BŞM. MTE. 10605, s. 1-4.
93 BOA, MD-43, s. 225.
94 BOA, D.BŞM. MTE. 10515, 1023-1025/1614-1617.
95 BOA, D.BŞM. MTE-10595, 30 M 1097-29 C 1097/27 Aralık 1685-23 Mayıs 1686, D. BŞM. ETB-1792, 17 CA 1128-Z 1129/09 Mayıs 1716-Kasım/Aralık 1717.
96 BOA, D. BŞM. MTE-10595; D. BŞM, ETB-11792.
97 BOA, D. BŞM. ETB-11792, s. 3.
98 BOA, MD-12, Hk. 949, 978/1570-1571.
99 Ünver, *Fatih Devri Yemekleri*, s. 69.
100 BOA, MD-12, Hk. 949.
101 BOA, MAD-15764, 01 B 1072-28 Z 1083/20 Şubat 1662-16 Nisan 1673, s. 5.
102 Sertoğlu, *Tarih Lugatı*, s. 114-115.
103 BOA, AE. I. Ahmed-175.
104 "Ekmekçibaşı", TA. XIV, s. 470; Evliya Çelebi'nin kaydına göre Cebe Ali ordu ekmekçibaşıydı Mısır'dan, İstanbul'un fethinde bulunmak için Bursa'ya gelmişti. At çulundan bir cebe giydiği için Cebe Ali olarak bilinirdi. Bkz. *Evliya Çelebi Seyahatnamesi - I*, s. 99, 100.
105 Orgun, "Osmanlı Sarayında", s. 144.
106 "Ekmekçibaşı", TA. XIV, s. 470.
107 "Ekmekçiler", TA. XIV, s. 470.
108 Sertoğlu, *Tarih Lugatı*, s. 115.
109 BOA, MAD-15335, 10 N 1075-27 Mart 1665.
110 BOA, MAD-15764, s. 5, 5-a.
111 BOA, İE. SM-291, 1066/1655-1656.

- 112 BOA. MAD-15764, s. 5.
- 113 BOA. MAD-15764, s. 5; MAD-15335; Sertoğlu, *Tarih Lügati*, s. 115.
- 114 BOA. D. BŞM. 174-A, 1050-1051/1640-1642, s. 2.
- 115 BOA, C. BLD-2843, 1095/1683-1684. İstanbul'un çeşitli yerlerinde ordu için peksimet imal eden fırınlar vardı. 1095/1683 tarihinde Galata'da Ekmekyemez Mahallesinde faaliyet gösteren peksimet fırının sahibi Hacı Mehmed isimli şahıs, peksimet emini Halil Ağadan un talep etmiş ve bir yük unu 78.750 akçeye satın almıştır.
- 116 BOA. MAD-21590, 1108/1696-1697, MAD-6633; MAD-4347; MAD-16134; KK-2583; TSMA. E - 4050; TSMA. D-9629. MD-82, Hk. 214 (160), 1027/1617-1618.
- 117 Evliya Çelebi *Seyahatnamesi* - I, s. 458.
- 118 İnbaşı, *Kamanice Seferi*, s. 169.
- 119 Mantran, *İstanbul* - II, s. 8.
- 120 BOA. MAD-15902, Z 1074-S 1075/Haziran/Temmuz 1664-Ağustos/Eylül 1664.
- 121 BOA. MD-12, Hk. 1116, 19 ZA 979/04 Nisan 1572.
- 122 Aynural, *İstanbul Değirmenleri*, s. 129.
- 123 İnalçık, "Bedesten", s. 119, Zeki Arkan, "Busbecq ve Osmanlı İmparatorluğu", OA-VII-VIII, (İstanbul 1988), s. 204, Reyhanlı, XVI. Yüzyılda İstanbul'da Hayat, s. 68.
- 124 Dernschwam, *Seyahat Günlüğü*, s. 59.
- 125 Karl Tebly, *Dersaadette Avusturya Seferleri*, Çev. Selçuk Ünlü, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 1988, s. 106-107.
- 126 Tabakoğlu, "Osmanlı İktisat Sistemi", s. 41.
- 127 Faroqhi, *Kentler ve Kentliler*, s. 264.
- 128 Yerasimos, *Sultan Sofraları*, s. 42.
- 129 Ayla Ödekan, "Aşhaneler (İmaretler)", *Türkiye Tarihi, Osmanlı Devleti* - II, Yayın Yönetmeni: Sina Akşin, Cem Yayınları, İstanbul 1989, s. 289
- 130 Ödekan, "İmaretler", s. 289.
- 131 Mehmed Neşri, *Kitab-ı Cihan-nümâ, Neşri Tarihi* - II, Yay. Faik Reşit Unat, Mehmet Altan Köymen, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 19953, s. 710, vr. 197-b.
- 132 Yerasimos, *Sultan Sofraları*, s. 42.
- 133 Ünsal, *Nimet*, s. 63.
- 134 1 İstanbul müddü 20 kileydi, Ünsal, *Nimet*, s. 62.
- 135 İnalçık, "İstanbul", *DİA. XXIII*, s. 225.
- 136 Reyhanlı, XVI. Yüzyılda İstanbul, s. 68.
- 137 Yerasimos, *Sultan Sofraları*, s. 44.
- 138 Faroqhi, *Kentler ve Kentliler*, s. 261.
- 139 Yerasimos, *Sultan Sofraları*, s. 43.
- 140 M.Nuri Paşa, *Netayic'ül Vukuât, Kurumları ve Örgütleriyle Osmanlı Tarihi* - I,II, Sad. Neşet Çağatay, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 19923, s. 313.
- 141 Kazıcı, *İhtisab*, s. 98.
- 142 Faroqhi, *Kentler ve Kentliler*, s. 261.

- 143 Barkan, "Fiyat Hareketleri", s. 561.
- 144 Pamuk, 500 Yıllık Fiyatlar, s. 106.
- 145 Mustafa Akdağ, *Türk Halkının Dirlik ve Düzenlik Kavgası, Celâli İsyanları*, Barış Yayınları, Ankara 1999, s. 463.
- 146 Pamuk, 500 Yıllık Fiyatlar, s. 106.
- 147 Ünsal, Nimet, s. 63.
- 148 BOA. MD-12, Hk. 886, 03 CA 979/23 Eylül 1571.
- 149 Bozis, *İstanbul Lezzeti*, s. 5.
- 150 Altınay, *Eski İstanbul*, s. 83.
- 151 "Furun ve Finnçılar", *İKSA. III*, s. 1756.
- 152 BOA. MD-106, Hk. 85, Evail-i N 1106/Nisan 1695, s. 37.
- 153 "Saâdetü Padîşâh-ı Âlempenâh hazretlerinin hatt-ı şerifleri vârid olmuşdur ki, umûnen furunlar yüzseksen dirhem üzere işleyeler. Has etmek bile ve harcı etmek dahi refi' olunup cümlesi yüzseksen dirhem işlemek üzere ferman sâdır olmuşdur. defter-i es'arda dahi minvâl-i meşrûh üzere kaydolunmuşdur". Fi min şehri-i Zilhicce, Sene 1061, *İMA. GK. 73*.
- 154 Altınay, *Eski İstanbul*, s. 85.
- 155 *İMA. GK. 62*, vr. 185-a, 1049 / 1639-1640.
- 156 *İMA. GK. 63*, Vr. 199-a, 3 ZA 1055/21 Aralık 1645.
- 157 Bozis, *İstanbul Lezzeti*, s. 5.
- 158 Altınay, *Eski İstanbul*, s. 85.
- 159 Bozis, *İstanbul Lezzeti*, s. 5.
- 160 Ünsal, Nimet, s. 69.
- 161 Bozis, *İstanbul Lezzeti*, s. 5.
- 162 *Evliya Çelebi Seyahatnamesi - I*, s. 445.
- 163 *İMA. GK. 73*, vr. 132-b, 17 Z 1061/01 Aralık 1651.
- 164 *İBK. MC. B-2*, s. 16-a.
- 165 Kazıcı, *İhtisab*, s. 99.
- 166 Kazıcı, *İhtisab*, s. 100.
- 167 Bozis, *İstanbul Lezzeti*, s. 6.
- 168 Suraiya Faroqhi, *Osmanlı Kültür ve Gündelik Yaşam, Çev. Elif Kılıç, Tarih Vakfı Yurt Yayınları*, İstanbul 1997, s. 225.
- 169 *İMA. GK. 63*, vr. 194-b, 26 C 1051/02 Ekim 1641.
- 170 *İMA. GK. 73*, vr. 132-a, L 1061/Eylül-Ekim 1651.
- 171 BOA. MAD-514, s. 26,27, 20 M 1093/29 Ocak 1682, *İBK. MC. B-2*, s. 16.
- 172 BOA. MD-114, s. 205, *DBİA. II*, "Börekçiler", s. 321.
- 173 *Evliya Çelebi Seyahatnamesi - I*, s. 458.
- 174 BOA. MD-82, Hk. 214 (160), 1027 / 1617-1618.
- 175 *Galetta*: Fazlaca pişirilmiş, yuvarlak veya yassı, uzun peksimete verilen isimdir (Mehmet Doğan, *Türkçe Sözlük*, İstanbul 199611, s. 394; *Galetta* ekmeği için ayrıca bkz. Albertus Bobovius, *Topkapı Sarayında Yaşam*, s. 42.
- 176 Bozis, *İstanbul Lezzeti*, s. 6.

- 177 BOA. MAD-514, s. 34, İBK MC. B-2.
- 178 İBK MC. B-2, s. 16; Faroqhi, *Gündelik Yaşam*, s. 225.
- 179 TSMA, E-1722-1, 15 R 1196/30 Mart 1782.
- 180 TSMA, E-1722-1.
- 181 Altınay, *Eski İstanbul*, s. 85.
- 182 Hovhannesyan, *İstanbul'un Tarihçesi*, s. 22.
- 183 Kömürçüyan, *İstanbul Tarihi*, s. 17, 165.
- 184 BOA. MD-73, Hk. 1205, 1003-1594-1595.
- 185 TSMA. D-9580, 960-1552/1553.
- 186 TSMA. D-9580.
- 187 BOA. MAD-514, s. 42-43.
- 188 Kazıcı, *İhtisab*, s. 10.
- 189 Zafer Toprak, "Fırınlr", DBİA. III, İstanbul 1994, s. 312.
- 190 Yaşar Yücel, *Osmanlı Devlet Teşkilatına Dair Kaynaklar, Kitâb-i Müstetâb, Kitâbu Mesâlih-i'l Müslimin ve Menâfi'i'l Mü'minin, Hırzû'l- Mâlûk*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1988, s. 106, 107, 108, Bab: 43, 44.
- 191 Bozis, *İstanbul Lezzeti*, s. 6; Koçu, *Tarihte İstanbul Esnafı*, s. 171.
- 192 Ünsal, *Nimet*, s. 81.
- 193 Yücel, *Osmanlı Devlet Teşkilatı*, s. 108.
- 194 Reşat Ekrem Koçu, "Fırın, Fırın Uşakları", *İst. Ans. - XI*, Sayı: 172, Koçu Yayınları, İstanbul 1973, s. 5764.
- 195 Kazıcı, *İhtisab*, s.100.
- 196 Toprak, "Fırınlr", s. 313.
- 197 İlhan Tarus, "İşçi Ücretlerine İlk Devlet Müdahalesi", *ÇD. Sayı: 12*, (Ankara 1946), s. 86.
- 198 Mantran, *Gündelik Hayat*, s. 109.
- 199 BOA, AE. I. Ahmed-175.
- 200 Pamuk, *500 Yıllık Fiyatlar*, s. 69, 70.
- 201 Ahmet Tabakoğlu, "Osmanlı Ekonomisinde Emek Piyasası ve Ücretler", V. MTS/TKong, *Tebliğler*, (21-25 Ağustos 1989), Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1990, s. 97.
- 202 TSMA, D-9580.
- 203 "Kenti Doyurmak: İlaş", *Dünya Kenti İstanbul*, s. 133.
- 204 Hezarfen Hüseyin, *Telhisü'l Beyan*, s. 248.
- 205 Evliya Çelebi *Seyahatnamesi - I*, s. 510, 536.
- 206 Evliya Çelebi *Seyahatnamesi - I*, s. 438.
- 207 Kömürçüyan, *İstanbul Tarihi*, s. 17.
- 208 Mantran, *İstanbul - I*, s. 169. Rakamlar Hezarfen Hüseyin Çelebi'den alınmış, sayı ise 134 olmalıdır.
- 209 İnalcık, "İlaş - Osmanlı Dönemi", s. 118.
- 210 İBK MC. B-2; Ziya Kazıcı, *Osmanlılarda Vergi Sistemi*, Şamil Yayınları, İstanbul 1977, s. 129.
- 211 İBK MC. B-2, s. 16-a.
- 212 BOA. MAD-514, s. 42, 43.

- 213 BOA. C.BLD-1207, 29 RA 1124/5 Mayıs 1712. Belgede 43 adet çarhlı fırın ifadesi yer almaktadır. Bu, bünyesinde çarh taşı ile çalışan at değirmeni bulunduran fırın demektir. Bu sayıya horoslu değirmeni olan fırınlar ile Bilâd-ı Selâse fırınları dahil değildir.
- 214 Halil İnalçık, "İşe, - Osmanlı Dönemi", DBİA-III, İstanbul 1994, s. 118.
- 215 Koçu, "Fırın, Fırın Uşakları", s. 5764.
- 216 Cevat Rüştü, *Türklerin Ziraate Hizmetleri, Osmanlılar Devri, Tarihin Ana Hatları Eserinin Müsveddeleri*, Akşam Matbaası, İstanbul Seri: 3, No. 1, s. 10. Dîhân, köylü, reңber anlamlarına gelmektedir. Toprağı ekip biçen köylü sınıfı için *taife-i dihkâniye* tabiri kullanılmaktadır.
- 217 Cevat Rüştü, *Türklerin Ziraate Hizmetleri*, s. 11.
- 218 Cengiz Orhonlu, "Osmanlı Türkleri Devrinde İstanbul'da Kaykçılık ve Kayk İşletmeciliği", *İÜTD -XVI*, Sayı: 21, İstanbul 1966, s. 110.
- 219 BOA. AE, I. Ahmed-175; Halaçoğlu; *Menziller*, s. 42; Braudel, *Akdeniz Dünyası - I*, s. 69; Bobovius, *Topkapı Sarayında Yaşam*, s. 62.
- 220 BOA, C. BLD-3110, 8 ZA 1102/05 Ağustos 1691.
- 221 BOA. MD-73, s. 228, Hk. 533.
- 222 Güçer, "Hububat Meselesi", s. 29.
- 223 Katip Çelebi, *Kitab-ı Cihannümâ*, İstanbul 1145, s. 442.
- 224 Güçer, "Hububat Meselesi", s. 29.
- 225 İsmail Hakkı, "Eski Asırlarda Anadolu Ticareti", *EMM*. (İstanbul 1934), s. 12. İstanbul'un buğday ihtiyacını karşılayan yerler için ayrıca bkz. Braudel, *Akdeniz Dünyası - I*, s. 59.
- 226 İsmail Hakkı, "Anadolu Ticareti", s. 12, 13.
- 227 BOA. D.BŞM, MTE-1182, 1123/1711-1712.
- 228 Kütükoğlu, "Osmanlı İktisadi Yapısı", s. 569; Mantran, *İstanbul - I*, s. 174-175.
- 229 BOA. D.BŞM, MTE-1182.
- 230 Suraiya, Faroqi, *Towns And Townsmen of Ottoman Anatolia, Trade, Crafts And Food Production in an Urban setting, 1520-1650*, Cambridge 1984, s. 78
- 231 BOA. C. İKS- 651, 19 M 1084/ 06 Mayıs 1673; Kütükoğlu, "Osmanlı İktisadi Yapısı", s. 569; Mantran, *İstanbul - I*, s. 174-175.
- 232 Mantran, *İstanbul - I*, s.175.
- 233 İnalçık, "İşe - Osmanlı Dönemi", s. 118; İnalçık, *Klasik Çağ*, s. 151.
- 234 Güçer, "Hububat Meselesi", s. 34.
- 235 Mantran, *Gündelik Hayat*, s. 143; Krş. Braudel, *Akdeniz Dünyası - I*, s. 234.
- 236 Braudel, *Akdeniz Dünyası - I*, s. 233.
- 237 BOA. MD-66, s. 46, Hk. 101.
- 238 Güçer, *Hububat Ticaretinin Tabii Olduğu Kayıtlar*, s. 11.
- 239 BOA. C. BLD- 3110.
- 240 BOA. Z. MD. 10, s. 337, Hk. 689, 1172/1758-1759.
- 241 Duruma göre kapan, ambar veya hane (un, zeytinyağı ve bal için kapan; buğday, odun, kumaş, arpa, saman ve tuz için ambar; deri, sebze ve meyve için hane) adları kullanılırdı (Mantran, *İstanbul - II*, s. 62).

- 242 Mantran, *İstanbul – I*, s. 179.
- 243 “Kenti Doyurmak İaşe”, s. 139.
- 244 BOA. Z. MD. 10, s. 337, Hk. 689.
- 245 BOA, KK. ZH. 5564, 1147/1734–1735. Bu tarihte Yenişehir ve Çorlu kazalarından hububat satın alınmıştı.
- 246 Ahmed Refik, “Sultan Süleyman Kanûnı’nın Son Senelerinde İstanbul’un Usul-i İaşe ve Ahval-i Ticariyesi”, TOEM. IV, Cüz: 37–48, İstanbul 1334, s. 23.
- 247 Bozis, *İstanbul Lezzeti*, s.4.
- 248 “Kenti Doyurmak İaşe”, *Dünya Kenti İstanbul*, s.140.
- 249 Güçer, “İstanbul’un İaşesi”, s. 410.
- 250 Güçer, “İstanbul’un İaşesi”, s. 408; Kazıcı, *İhtisab*, s. 99.
- 251 BOA. C. BLD–1207, Uygulamanın sonraki dönemlerde de benzer olduğu belgelerden anlaşılmaktadır (bkz. BOA. C. BLD–6015), BOA. C. BLD–160.
- 252 Özkaya, “Esnaf Sorunları”, s. 1042.
- 253 BOA. C. BLD–160.
- 254 Bozis, *İstanbul Lezzeti*, s.4.
- 255 BOA. C. BLD–1207.
- 256 Kütükoğlu, 1640 Tarihli *Narh Defteri*, s. 53.
- 257 Güçer, “İstanbul’un İaşesi”, s. 408.
- 258 TSA. E–2356.
- 259 BOA, C. BLD–6015; Kazıcı, *İhtisab*, s. 99.
- 260 Mantran, *İstanbul – I*, s.177.
- 261 Suraiya, Faroqhi, “XVI. Yüzyılda Osmanlı Müteşebbislerinin Sorunları: Özel Teşebbüsün Sınırları ve Osmanlı Devleti”, V. MTKong. Tebliğleri (23–28 Eylül 1985), İstanbul 1986, s. 215.
- 262 Mantran, *İstanbul – I*, s. 177.
- 263 “Kenti Doyurmak İaşe”, *Dünya Kenti İstanbul*, s. 146.
- 264 “Kenti Doyurmak İaşe”, *Dünya Kenti İstanbul*, s. 146.
- 265 Kütükoğlu, “Osmanlı İktisadi Yapısı”, s. 570.
- 266 Güçer, “İstanbul’un İaşesi”, s. 403.
- 267 Kütükoğlu, “Osmanlı İktisadi Yapısı”, s. 569.
- 268 Güçer, “Hububat Ticareti”, s. 13.
- 269 Kütükoğlu, “Osmanlı İktisadi Yapısı”, s.569.
- 270 Mantran, *İstanbul – I*, s. 176.
- 271 Faroqhi, *Towns and Townsmen*, s. 96.
- 272 Osman Nuri Ergin, *Mecelle-i Umur-ı Belediye – I*, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür İşleri Daire Başkanlığı Yayınları, No: 21, İstanbul 1995, s. 398.
- 273 “Kenti Doyurmak İaşe”, s. 145.
- 274 Kütükoğlu, “Osmanlı İktisadi Yapısı”, s. 569.
- 275 Braudel, *Akdeniz Dünyası – I*, s. 234.
- 276 BOA, KK–2470, 1092/1681–1682, s. 40.

- 277 Hovhannesyanyan, *İstanbul'un Tarihçesi*, s. 22.
- 278 Ahmed Refik Altınay, *Hicri XI. Asırda İstanbul Haya*, Türk Tarih Encümeni Külliyyatı, Devlet Matbaası, İstanbul 1931, s. 27.
- 279 TSA. E-5759, Güçer, "İstanbul'un İlaşesi", s. 403.
- 280 Ergin, *Mecelle*. – I, s. 388.
- 281 TSA. E-5759.
- 282 Mantran, *İstanbul* – I, s. 314.
- 283 Evliya Çelebi *Seyahatnamesi* – I, s. 541.
- 284 Akdağ, *İktisadi ve İctimai* – I, s. 510.
- 285 Yücel Özkaya, "XVIII. Yüzyılda Çıkarılan Adaletnâmelere Göre Türkiye'nin İç Durumu", *Belleten* –XXXVIII, (İstanbul 1974), s. 472-473.
- 286 Barkan, "Eşya ve Yiyecek Fiyatları", s. 330.
- 287 Barkan, "Eşya ve Yiyecek Fiyatları", s. 330.
- 288 Kazıcı, *Vergi Sistemi*, s. 129.
- 289 Kazıcı, *İhtisab*, s. 168.
- 290 Doğru, *Osmanlı Kentleri*, s. 138.
- 291 Barkan, "Eşya ve Yiyecek Fiyatları", s. 330.
- 292 Tabakoğlu, "Osmanlı İktisat Sistemi", s. 121.
- 293 Mantran, *İstanbul* – I, s. 176.
- 294 BOA. Z. MD-9, s. 327, Hk. 686; Güçer, "Hububatın Temini Meselesi", s. 402.
- 295 Güçer, "Hububatın Temini Meselesi", s. 402.
- 296 BOA. AE. I. Ahmed- 238, 1014/1605- 1606.
- 297 Sait Öztürk, *Askeri Kassama Ait XVII. Asır İstanbul Tereke Defterleri (Sosyo Ekonomik Tahlil)*, Osav Yayınları, İstanbul 1995, s. 237.
- 298 İMA. GK 63, vr. 197-b, 1050-1051/1640-1642.
- 299 Pamuk, *500 Yıllık Fiyatlar*, s. 114.
- 300 İMA. GK 63, vr. 197-b.
- 301 Mantran, *İstanbul* – I, s. 253.
- 302 S. Öztürk, *Tereke Defterleri*, s. 237.
- 303 S. Öztürk, *Tereke Defterleri*, s. 237-427.
- 304 İMA. GK 63, vr. 197-b.
- 305 M.Küttükoğlu, *1640 Tarihli Narh Defteri*, s. 53.
- 306 Pamuk, *500 Yıllık Fiyatlar*, s. 4.
- 307 İnalcık, *Klasik Çağ*, s. 151
- 308 Mantran, *İstanbul* – I, s. 170.
- 309 Ahmed Refik, "İstanbul'un Usul-i İlaş ve Ahval-ı Ticariyesi" s. 24, Orhan Kılıç, "Osmanlı Devleti'nde Meydana Gelen Kıtılıklar", *Türkler-X*, Editörler: Hasan Celal Güzel, Kemal Çiçek, Salim Koca, Yeni Türkiye Yayınları, Ankara 2002, s. 723, Kazıcı, *Yerel Yönetim*, s. 138.
- 310 BOA. MD-3, Hk. 1479, 27 ZA 967/19 Ağustos 1560.
- 311 Güçer, "Hububat Ticareti", s. 1.

- 312 BOA- MAD-15890, s. 6.
- 313 BOA- MAD-15890.
- 314 Goffinan, *Levanten Dünyası*, s. 16,
- 315 Akdağ, Celâli, s. 74; Goffinan, *Levanten Dünyası*, s. 34.
- 316 Güçer, "Hububat Ticareti", s. 16.
- 317 Kazıcı, *Yerel Yönetim*, s. 138, Güçer, "Hububat Ticareti", s. 1.
- 318 Ahmed Refik, "İstanbul'un Usûl-i İaşe ve Ahvâl-i Ticariyesi", s. 25.
- 319 BOA. Z. MD-10, s. 70, Hk. 122, 123.
- 320 Evliya Çelebi *Seyahatnamesi* - I, s. 551.
- 321 BOA. MD-82, Hk. 151 (218), 1026/1617-1618.
- 322 Güçer, "Hububat Ticareti", s. 16.
- 323 BOA. MD-66, s. 46, Hk. 101.
- 324 Mantran, *İstanbul* - I, s. 177.
- 325 "Kenti Doyurmak: İaşe", *Dünya Kenti İstanbul*, s. 145.
- 326 BOA. MD-73, Hk. 482, 1003 - 1594-1595.
- 327 Özer Ergenç, "XVIII. Yüzyılda Osmanlı Sanayi ve Ticaret Hayatına İlişkin Bazı Bilgiler", *Belleten* -LII, Sayı: 203, (Ankara 1988), s. 531.
- 328 Lütfi Güçer, "XV.-XVII. Asırlarda Osmanlı İmparatorluğunda Tuz İnhisanı ve Tuzlaların İşletme Nizamı", *İFM. C.XXI*, No. 1-4, Sermet Matbaası, İstanbul 1963, s. 1.
- 329 BOA. MD-7, Hk. 1034, 26 ZA 975-22 Haziran 1568. Tuz zaman zaman bir cezalandırma aracı olarak kullanılmıştı. Hükümde, yasağa riayet etmeyen meyhanelerin şaraplarına tuz katılarak sirke yapılması istenmişti.
- 330 Mantran, *İstanbul* - I, s. 189; Güçer, "Tuz İnhisanı", s. 1.
- 331 Ergenç, "Sanayi ve Ticaret Hayatı", s. 531.
- 332 BOA. MD-3, Hk. 696, 16 R 967-15 Ocak 1560. Devlet tuz getiren tüccardan gemilerin ebadına göre çeşitli vergiler ve harçlar almaktaydı. İstanbul'a en fazla tuz getirilen yerlerden biri olan Ahyolu (Silistre, Rumili-i Şark-Burgaz) tuzundan 80 akçe vergi, 6 akçe harç alınmaktaydı. Kefe tuzundan alınan vergi miktardan Ahyolu tuzundakı gibiydi. Ayrıca bkz. Mantran, *İstanbul* - I, s. 297.
- 333 *Kanunnâme-i Sultanî Ber Muceb-i Örf-i Osmanî*, İnalçak, Anhegger Neşri, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 2000, s. 35, vsk. 25,
- 334 Halil İnalçak, *Osmanlı İmparatorluğu, Toplum ve Ekonomi*, Eren Yayınları, İstanbul 19962, s. 53.
- 335 Kütükoğlu, "Osmanlı İktisadi Yapısı", s. 572.
- 336 Mantran, *İstanbul* - I, s. 189.
- 337 Güçer, "Tuz İnhisanı", s. 4.
- 338 Kütükoğlu, "Osmanlı İktisadi Yapısı", s. 572.
- 339 Güçer, "Tuz İnhisanı", s. 28.
- 340 Güçer, "Tuz İnhisanı", s. 28.
- 341 *Kanunnâme-i Sultanî*, vsk. 21, s. 29.
- 342 *Kanunnâme-i Sultanî*, vsk. 25, s. 34.

- 343 Güçer, "Tuz İnhisan", s. 27.
- 344 Güçer, "Tuz İnhisan", s. 27-28.
- 345 Yücel, *Esar Defteri*, s. 32; Küttükoğlu, *1640 Tarihli Narh Defteri*, s. 95.
- 346 BOA. MD-7, Hk. 1034, 20 N 967/14 Haziran 1560.
- 347 BOA. MD-3, Hk. 963, 29 B 967/25 Nisan 1560.
- 348 BOA. MD-3, Hk. 269, 24 ZA 966/28 Ağustos 1559.
- 349 BOA. MD-6, 536, 28 N 972-29 Nisan 1565.
- 350 Evliya Çelebi *Seyahatnamesi* - I, s. 564.
- 351 Kömürçian, *İstanbul Tarihi*, s. 15.
- 352 Evliya Çelebi *Seyahatnamesi* - I, s. 537.
- 353 İBK. MC. B-2, s. 16-a.
- 354 Faruqi, *Kentler ve Kentliler*, s. 70.
- 355 Güçer, "Tuz İnhisan", s. 29.
- 356 Faruqi, *Kentler ve Kentliler*, s. 108.
- 357 BOA. MD-90, Hk. 390, 17 Ş 1056-28 Eylül 1646. "... kadimden bu ana gelince uncu taifesine tuz tevzii olunugelmemiş iken etmekçi taifesi tuz tevzi' ideruz diyü niza eylediklerinden..."
- 358 BOA. C. BLD-4023, 1116/1704-1705.
- 359 Mantran, *İstanbul* - II, s. 43.
- 360 Kazıcı, *Yerel Yönetim*, s. 105.
- 361 Mantran, *İstanbul* - II, s. 67.
- 362 Aynural, *İstanbul Değirmenleri*, s. 112.
- 363 Bozis, *İstanbul Lezzeti*, s. 4.
- 364 Ahmet Kal'a, *İstanbul Esnaf Tarihi* - I, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür İşleri Daire Başkanlığı Yayınları, İstanbul 1997, s. 1.
- 365 Doğru, *Osmanlı Kentleri*, s. 168.
- 366 Bozis, *İstanbul Lezzeti*, s. 4.
- 367 Kal'a, *Esnaf Birlikleri* - I, s. 52.
- 368 Aynural, *İstanbul Değirmenleri*, s. 116.
- 369 BOA. MD-82, Hk. 73 (297), N 1026/Eylül 1617.
- 370 TSMA. E-1722-1; TSMA. E-172-2.
- 371 BOA. MD-114, s. 205, BOA. MD-73, Hk. 206, 1003-1594-1595.
- 372 BOA. MD-114-A, s. 193.
- 373 Aynural, *İstanbul Değirmenleri*, s. 130.
- 374 Kal'a, *Esnaf Tarihi* - I, s. 30, 31, Hk. 884.
- 375 BOA. C. BLD-722, 1190/1776-1777.
- 376 Dernschwam, *Seyahat Günlüğü*, s. 163.
- 377 İnalcık, "İaşe", s. 118.
- 378 Tabakoğlu, "Osmanlı İktisat Sistemi", s. 122.
- 379 Tabakoğlu, "Osmanlı İktisat Sistemi", s. 122.
- 380 Ergin, "Tarihte Narh", s. 13.

- 381 Soykut, *Orta Yol Ahilik*, s. 117.
- 382 BOA, CT. B. 5836.
- 383 İnalçık, "İaşe", s. 118.
- 384 Hüsnü Kınaylı, "Esnaf, İstanbul Esnafı", *İstanbul Ansiklopedisi – X, İstanbul 1973*, s. 5325.
- 385 Doğru, *Osmanlı Kentleri*, s. 173.
- 386 Soykut, *Orta Yol Ahilik*, s. 117.
- 387 Barkan, "Eşya ve Yiyecek Fiyatları", s. 326.
- 388 İnalçık, "İaşe", s. 118.
- 389 Ünver, *Fatih Devri Yemekleri*, s. 94; İnalçık, "İaşe", s. 118.
- 390 Kazıcı, *İhtisab*, s. 98.
- 391 Barkan, "Eşya ve Yiyecek Fiyatları", s. 327.
- 392 Kazıcı, *İhtisab*, s. 77.
- 393 Doğru, "Osmanlı Kentleri", s. 171; Barkan, "Eşya ve Yiyecek Fiyatları", s. 327.
- 394 Doğru, "Osmanlı Kentleri", s. 171.
- 395 İnalçık, "İaşe", s. 118.
- 396 İBK. MC. B-2, s. 1.
- 397 Peçevi, *Tarih-i Peçevi – II*, s. 389
- 398 BOA. C. BLD-5836.
- 399 İBK. MC. B-2, s. 1.
- 400 Ergenç, "Sanayi ve Ticaret Hayatı", s. 527.
- 401 Doğru, *Osmanlı Kentleri*, s. 181, 182.
- 402 Hezarfen Hüseyin, *Telhisü'l Beyân*, s. 255.
- 403 İBK. MC. B-2, s. 1-16.
- 404 BOA. MAD. 514, s. 42-43.
- 405 Kâhi: Kuru poğaçaya cinsinden üç köşeli çarşı böreği. Pakalın, *Tarih Deyimleri – II*, s. 138.
- 406 BOA. MAD. 514, s. 26, 27-34, 35
- 407 Kazıcı, *Vergi Sistemi*, s. 129.
- 408 Kazıcı, *Vergi Sistemi*, s. 164.
- 409 BOA. MD-114, s. 205.
- 410 BOA. MD-73, Hk. 1206.
- 411 BOA. MD-114, s. 193.
- 412 Genç, *Devlet ve Ekonomi*, s. 298.
- 413 Genç, *Devlet ve Ekonomi*, s. 298.
- 414 Kınaylı, "Esnaf, İstanbul Esnafı", s. 5324, Mantran, *İstanbul – I*, s. 314, Kazıcı; *Vergi Sistemi*, s. 128.
- 415 S. Öztürk, "Kalitenin Önemi", *osmanli.org.tr*, 12.12.2006, Sait Öztürk, "Kalitenin Namusu", *TDD. Sayı: 2003/5, İstanbul Mayıs 2003*, s. 56.
- 416 Ahmet Akgündüz, "Ekmekçiler Fırında Yakıldı mı? *osmanli.org.tr*, 12.12.2006.
- 417 Kazıcı, *İhtisab*, s. 95.
- 418 Mantran, *İstanbul – I*, s. 284.

- 419 Doğru, *Osmanlı Kentleri*, s. 173.
- 420 Genç, *Devlet ve Ekonomi*, s. 298.
- 421 Bkz. İBK. MC. B-2, s. 1, Kınaylı, "Esnaf, İstanbul Esnafı", s. 5325; İnalçık, "İaşe", s. 118.
- 422 Barkan, "Eşya ve Yiyecek Fiyatları", s. 336.
- 423 Kınaylı, "Esnaf, İstanbul Esnafı", s. 5325; İnalçık, "İaşe", s. 118.
- 424 Barkan, "Eşya ve Yiyecek Fiyatları", s. 336.
- 425 Kütükoğlu, 1640 *Tarihi Narh Defteri*, s. 23, Barkan, "Eşya ve Yiyecek Fiyatları", s. 326.
- 426 İnalçık, "İaşe", s. 118. İhlali yapan esnafı, eşek üstünde dolaştırma uygulaması Bizans'ta da mevcuttu. Bkz. Köprülü, *Bizans Müesseselerinin*, s. 145.
- 427 Doğru, *Osmanlı Kentleri*, s. 182; Akgündüz, "Ekmeççiler?" *osmanli.org.tr*, 12.12.2006, S. Öztürk, "Kalitenin Namusu", s. 56.
- 428 Doğru, *Osmanlı Kentleri*, s. 182.
- 429 Doğru, *Osmanlı Kentleri*, s. 172.
- 430 Koçu, *Tarihte İstanbul Esnafı*, s. 229.
- 431 Barkan, "Eşya ve Yiyecek Fiyatları", s. 326; Kazıcı, *İhtisab*, s. 97; Ünsal, *Nimet*, s. 62.
- 432 Kazıcı, *İhtisab*, s. 97.
- 433 Aynural, *İstanbul Değirmenleri*, s. 137.
- 434 TSMA. E-2356.
- 435 Aynural, *İstanbul Değirmenleri*, s. 137.
- 436 Kütükoğlu, "Eşya ve Hizmet Fiyatları", s. 2.
- 437 Özkaya, "Esnaf Sorunları", s. 1041.
- 438 BOA. C. BLD-467.
- 439 BOA. C. BLD-145, N 1209/Mart-Nisan 1795.
- 440 BOA. C. ZB-1020, 1230/1814-1815.
- 441 Özkaya, "Esnaf Sorunları", s. 1041.
- 442 Kınaylı, "Esnaf, İstanbul Esnafı", s. 5325.
- 443 İMA. GK. 63, vr. 199-a, Genç, *Devlet ve Ekonomi*, s. 299, Aynural, *İstanbul Değirmenleri*, s. 136.
- 444 Mehmet İpşirli, "XVI. Asrın İkinci Yansında Kürek Cezası İle İlgili Hükümler", *İÜTD*. Sayı: 12, (İstanbul 1981-8), s. 206-207.
- 445 BOA. MD-7, Hk. 2682, 02 B 976 /21 Aralık 1568.
- 446 BOA. MD-7, Hk. 2324, 29 R 976/21 Ekim 1568. Kürek cezası ile ilgili yanca bkz. MD-82, Hk. 206 (164), Hk. 235 (138), 114 (256), 1617-1618.
- 447 Genç, *Devlet ve Ekonomi*, s. 299.
- 448 BOA. C. BLD-467.
- 449 Aynural, *İstanbul Değirmenleri*, s. 136.
- 450 Aynural, *İstanbul Değirmenleri*, s. 90.
- 451 İBK. MC. B-2, s. 1-16; Ayrıca bkz. Aynural, *İstanbul Değirmenleri*, s. 90.
- 452 Aynural, *İstanbul Değirmenleri*, s. 104.
- 453 BOA. C. BLD-722.
- 454 Aynural, *İstanbul Değirmenleri*, s. 104.

- 455 Aynural, *İstanbul Değirmenleri*, s. 86.
- 456 Kömürciyan, *İstanbul Tarihi*, s. 165.
- 457 Ankan, "Şeyhülislâm", s. 49.
- 458 Evliya Çelebi *Seyahatnamesi - I*, s. 510, 540-541.
- 459 Aynural, *İstanbul Değirmenleri*, s. 86.
- 460 Hezarfen Hüseyin, *Telhisü'l Beyân*, s. 249.
- 461 BOA. C. BLD-722.
- 462 Zeki Ankan, Abdullah Martal, "İzmir'de İlk Buharlı Un Fabrikası", *GDAAD. Cengiz Orhonlu Hatıra Sayısı*, Sayı: 12, (İstanbul 1998), s. 2.
- 463 BOA. MAD-526, 20 M 1093/29 Ocak 1682, s. 50; İBK. MC. B-2, s. 16-b. Bu tarihte İstanbul'da 5 adet üzüm değirmeni mevcuttu.
- 464 Aynural, *İstanbul Değirmenleri*, s. 85.
- 465 BOA. MD-82, Hk. 134 (234), L 1026/Ekim-Kasım 1617.
- 466 BOA. CT. B. 722.
- 467 TSMA. D-9580.
- 468 BOA. MD-7, Hk. 230, 03 RA 975 /07 Eylül 1567.
- 469 BOA. MD-7, Hk. 273, 22 RA. 975-26 Eylül 1567.
- 470 TSMA. E-1722-1.
- 471 Osmanlı memleketinin her yerinde miktarı birbirinden farklı idi. Resmi müd 20 İstanbul kilesiydi (Yaklaşık 512 kg.). Hinz Ölçü Sistemleri, s. 13, Sertoğlu, *Tarih Lugatı*, s. 228.
- 472 Ahmet Refik Altınay, *Onaltıncı Asırda İstanbul Hayatı (1553-1591)*, İstanbul Devlet Basımevi, İstanbul 1935, s. 101.
- 473 Hezarfen Hüseyin, *Telhisü'l Beyân*, s. 249.
- 474 S. Öztürk, "Kalitenin Namusu", s. 56; Bu konuda ayrıca bkz. S. Öztürk, "Osmanlı'da Kalitenin Önemi", *osmanli.org.tr*, 12.12.2006.
- 475 S. Öztürk, "Kalitenin Önemi", *osmanli.org.tr*, 12.12.2006.
- 476 Ergin, *Mecelle - I*, s. 398.
- 477 Ergin, *Mecelle - I*; s. 398; Mantran, *İstanbul - I*, s. 323.
- 478 İBK. MC. B-2, s. 1-16; Kazıcı, *Vergi Sistemi*, s. 129.
- 479 BOA. MAD-526, s. 50.
- 480 Özkey, "Esnaf Sorunları", s. 1037.
- 481 BOA. C. BLD-5836
- 482 Ehiloğlu, "Esnafın Tarihçesi", Sayı: 8, s. 5.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

- 1 Ünsal, *Nimet*, s. 54.
- 2 Bozis, *İstanbul Lezzeti*, s. 3.
- 3 Ünsal, *Nimet*, s. 55.
- 4 Bozis, *İstanbul Lezzeti*, s. 3.
- 5 Necipoğlu, "iaşe", s. 116.

- 6 Toprak, "Fırınlr", s. 312.
7 Necipoğlu, "İaşe", s. 116.
8 Toprak, "Fırınlr", s. 312.
9 Ayşe Hür, "Mutfak", *DBİA-VI*, İstanbul 1994, s.1.
10 Toprak, "Fırınlr", s. 312.
11 Ünsal, *Nimet*, s. 55.
12 Toprak, "Fırınlr", s. 312.
13 Özkaya, *Osmanlı Toplum Yaşantısı*, s. 328.
14 Esnafı denetlemek muhtesibin görevlerindendi. Bu amaçla çarşı pazarı dolaşmasına "kola çıkma" denirdi. Bu esnada gerekirse yetkililer çerçevesinde esnafa çeşitli cezalar verebiliyordu. Gerek cezaların uygulanmasında gerekse diğer işlerde muhtesibe yardımcı olan, genellikle 15 kişiden oluşan ekibe "koloğlanlar" denirdi. *İBK. MC. B-2*, s. 1. Bu konuda ayrıca Bkz. Mantran, *İstanbul-I*, s. 287.
15 Kütükoğlu, "Osmanlı İktisadi Yapısı", s. 565.
16 Çağatay, *Bir Türk Kurumu*, s. 99.
17 Ergin, *Mecelle - I*, s. 387. (Bu konuda ayrıca bkz. Kınaylı, "İstanbul Esnafı", s. 5323; Mantran, *İstanbul - I*, s. 315- 316.
18 "Şürdeli" olmalıdır. Nitekim Osman Nuri Ergin de aynı kelimeyi kullanmaktadır.
19 Çağatay, *Bir Türk Kurumu*, s. 100.
20 Ergin, *Mecelle - I*, s. 388.
21 TSMA. E-2179-1.
22 "... dikkat ve ihtimamdan ve kusurundan neş'et etmek hasebiyle beher hal bir-iki gün içinde pek beyaz olarak tabh itdirmesinin çaresine bakması kendüye mahsus tenbih ve te'kid olunması emr ve ferman buyrulmuş olduğundan ..." TSMA. E-2356,
23 Doğru, *Osmanlı Kentleri*, s. 139.
24 Hezarfen Hüseyin Çelebi, *Telhisü'l Beyân*, s. 248.
25 Defterdar Sarı Mehmed Paşa, *Zübde-i Vekayiat*, s. 387-388; Mehmed Raşid, *Raşid Tarihi - II*, İstanbul 1282, s. 149.
26 Zuhuri Danışman, *Koçi Bey Risalesi*, s. 102.
27 Evliya Çelebi *Seyahatnamesi - III*, s. 258.
28 Kütükoğlu, "Osmanlı İktisadi Yapısı", s. 562.
29 Kütükoğlu, "Osmanlı İktisadi Yapısı", s. 563.
30 Yücel, *Es'ar Defteri (1640 Tarihli)*, s. 23.
31 Sahillioğlu, "İstanbul'da Fiyatlar", s. 40.
32 Güçer, "Hububat Ticareti", s. 18.
33 Barkan, "Eşya ve Yiyecek Fiyatları", s. 336. Ekmek fiyatlarının yeniden tespiti aşamasında malın hammadde halinden, nihai mal oluncaya kadar geçirdiği aşamalardaki maliyetleri hesaplanır ve belli bir kâr eklenerek fiyatlar tespit edilirdi. Buna "çâşnı tutmak" denirdi Bkz. Tabakoğlu, "Osmanlı İktisat Sistemi", s.121; M. Kütükoğlu, "Osmanlı İktisadi Yapısı", s.562.
34 TSMA. D-6747-1, 932/1525-1526

- 35 Yücel, *Es'ar Defteri*, s. 23.
36 Genç, *Devlet ve Ekonomi*, s. 298.
37 Piyasada satılan mallar için resmi makamlar tarafından tespit edilen fiyat.
38 Sahillioğlu, "İstanbul'da Fiyatlar", s. 36.
39 Sahillioğlu, "İstanbul'da Fiyatlar", s. 36.
40 Küçüköğlu, *1640 Tarihli Narh Defteri*, s. 52.
41 Metin And, XVI. Yüzyılda İstanbul'da Kent, Saray, Günlük Yaşam, Akbank Yayınları, İstanbul, s. 171.
42 Küçüköğlu, "Osmanlı İktisadi Yapısı", s. 563.
43 Pamuk, *500 Yıllık Fiyatlar*, s. 102.
44 Küçüköğlu, "Eşya ve Hizmet Fiyatları", s. 22.
45 Barkan, "Fiyat Hareketleri", s. 257.
46 Mübahat Küçüköğlu, "1624 Tarihli Sikke Tashihinin Ardından Hazırlanan Narh Defterleri", *İÜTD*, Sayı: 34, İstanbul 1934, s. 126.
47 Küçüköğlu, *1640 Tarihli Narh Defteri*, s. 31, 32.
48 Küçüköğlu, *1640 Tarihli Narh Defteri*, s. 52.
49 Yücel, *Es'ar Defteri*, s. 29; Küçüköğlu, *1640 Tarihli Narh Defteri*, s. 91.
50 Barkan, "Fiyat Hareketleri", s. 577.
51 Küçüköğlu, *1640 Tarihli Narh Defteri*, s. 52.
52 Küçüköğlu, *1640 Tarihli Narh Defteri*, s. 52, 53.
53 İMA. GK 63, vr. 198-a.
54 Küçüköğlu, *1640 Tarihli Narh Defteri*, s. 52, 53.
55 İMA. GK 63, vr. 194-b.
56 İMA. GK 63, vr. 194-b.
57 İMA. GK 63, vr. 132-a.
58 İMA. GK 63, vr. 132-b.
59 İMA. GK 63, vr. 132-b.
60 Pamuk, *500 Yıllık Fiyatlar*, s. 118.
61 Çağatay, *Bir Türk Kurumu*, s. 108.
62 Yarı bozuk ve bu sebeple kıymeti düşük para mukabili "sağ akçe" veya "sağlam akçe" bkz. Pakalın, *Tarih Deyimleri - I*, s. 108.
63 TSMA. D-6747-2.
64 Çağatay, *Bir Türk Kurumu*, s. 106; Ergin, *Mecelle - I*, s. 404.
65 Bu konuda bkz. Pamuk, *500 Yıllık Fiyatlar*, s. 102, 138.
66 Kankal, "Ekonomik Faaliyetler", s. 181.
67 Evliya Çelebi *Seyahatnamesi - III*, s. 156, 185.
68 Evliya Çelebi *Seyahatnamesi - IV*, s. 121.
69 Yerasimos, *Sultan Sofraları*, s. 46.
70 Küçüköğlu, "1642 Tarihli Sikke Tashihi", s. 137.
71 Küçüköğlu, "1624 Tarihli Sikke Tashihi", s. 180.
72 Özkaya, *Osmanlı Toplum Yaşantısı*, s. 262.

- 73 Küttükoğlu, "1624 Sikke Tashihi", s. 131.
- 74 Yaşar Yücel, "Osmanlı İmparatorluğunda Desantralizasyona (Adem-i Merkeziyet) Dair Genel Gözlemler" *Belleten - XXXVIII*, (Ankara 1974), Sayı: 152, s. 689.
- 75 Yücel, "Desantralizasyon", s. 689.
- 76 Shaw, *Osmanlı İmparatorluğu - I*, s. 239.
- 77 Yücel, "Desantralizasyon", s. 690.
- 78 Şevket Pamuk, 100 *Soruda Osmanlı Türkiye İktisadi Tarihi (1500-1914)*, Gerçek Yayınevi, İstanbul 1995, s. 21.
- 79 Feridun Emecen, "Osmanlı Gücünün Sarsılması: Bozulma ve Yeni Arayışlar", *Osmanlı Devleti Tarihi - I*, Ed. Elmeleddin İhsanoğlu, İstanbul 1999, s.49.
- 80 Yücel, "Desantralizasyon", s.690.
- 81 *Koçi Bey Risalesi*, Akçağ Yayınları, Ankara 19982, s. 60 (66). "Zira kul nifesi itaatten çıktı, zabıtlar zaptıdan kaldı. Nasihat ile kul zapt olunmaz ve iltifat ile ıslahı mümkün olmaz. Bu asrın kulu bir kuldur ki mâh-be-mâh cem'levazım ve mühimmatı taraf-ı mîriden görölse ve her biri müstavrak-ı eltaf-ı gün-a-gün olub ve amme-i ulema ve meşayih bir yere gelüb bunlara nüsh ü pend eylese ve her birini hezâr nasihatle semt-i itâ'ata sevk etseler ve padişah-ı İslâm'a muhâlefet, din ü nikaha zarardır" deseler birisinin göşuna girmez. Ve zerre kadar fâ'idesi olmaz..!" Yay. Yılmaz Kurt.
- 82 1621'de çok şiddetli bir kış yaşanmış, 15 gün boyunca fırtına, hayatı çekilmez hale getirmiş ve Haliç tamamen donmuştu. Gemiler günlerce çalışmadığı için İstanbul'da büyük bir zahire sıkıntısı baş göstermiş ve etin okkası 15 akçeye yükselmişti. Bu günlerde 1 akçeye ancak 70 dirhemlik bir ekmek alınabiliyordu (*Mustafa Naima, Tarih-i Naima, Ravzat el-Hüseyin Fi Hulâsat Ahbâr El-Hafikayn - II*, İstanbul 1281, s.186, 187).
- 83 Pamuk, 100 *Soruda*, s. 121.
- 84 Tabakoğlu, "Osmanlı İktisat Sistemi", s. 119.
- 85 Güçer, "Hububat Ticareti", s. 5, Kılıç, "Kutluklar", s. 718-722.
- 86 M. Belin, *Osmanlı İmparatorluğunun İktisadi Tarihi*, Çev. Oğuz Ceylan, Gündoğan Yayınları, İstanbul 1999, s. 220, 221.
- 87 Mehmed Hemdemi Solakzade, *Solakzade Tarihi, Mâarif Nezareti Tab'ı*, İstanbul 1297, s. 318.
- 88 Zeki Ankan, "Osmanlı İmparatorluğunda İhracı Yasak Mallar (Memnu' Meta)" *Bekir Küttükoğlu'na Armağan*, İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları, İstanbul 1991, s. 258.
- 89 Ankan, "Memnu' Meta", s. 287-288.
- 90 Baki Öz, *Anadolu'da Alevi Ayaklanmaları*, Ant Yayınları, İstanbul 19922, s. 46.
- 91 XVII. yüzyıl başlarında da Osmanlı ülkesinin çeşitli yerlerinde kutluklar görülmüştü. 1609'da Kırım, Batum ve Rum eyaletlerinde, 1611'de Karaman eyaletinde, 1614'te Şam ve Safet'te, 1615'te Zülkadiriye'de, 1637'de Diyarbakır eyaletinde kutluk olmuştur (Güçer, "Hububat Ticaretinin", *İFM. XIII*, No: 1-4, s. 5).
- 92 Tabakoğlu, *Gerileme Dönemine Girerken Osmanlı Maliyesi*, Dergâh Yayınları, İstanbul 1985, s. 215.

- 93 İnalçık, "İstanbul", *DİA* . XXIII, s. 236.
- 94 Belin, *İktisadi Tarihi*, s. 221.
- 95 Busbecq, *Türk Mektupları*, 157, 158.
- 96 Solakzade, *Solakzade Tarihi*, s. 318.
- 97 Orhan Kılıç, "Mühime Defterlerine Göre XVI. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Devleti'nde Doğal Afetler (Fırtınalar, Su Baskınları, Şiddetli Soğuklar ve Yıldırım Düşmesi Olayları), *Pax Otomana Studies In Memoriam, Prof.Dr. Nejat Göyünç*, Ed. Kemal Çiçek, Haarlem- Ankara, 2001, s. 808.
- 98 Kılıç, "Doğal Afetler", s. 810.
- 99 BOA, MD-23, s. 193, Hk. 406, 11 Ş 981-6 Aralık 1573
- 100 Mustafa Selânikî, *Tarih-i Selânikî - II*, Haz. Mehmet İpşirli, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1999, s. 244.
- 101 Belin, *İktisadi Tarihi*, s. 221.
- 102 Selânikî, *Tarih-i Selânikî - II*, s. 444.
- 103 BOA-MD-7, Hk. 273.
- 104 BOA-MD-23, Hk. 406.
- 105 Kazıcı, *İhtisab*, s. 98.
- 106 Aynural, fırıncıların altı aylık stok yapmaları gerektiğini 1186-1772 tarihli bir arşiv belgesinden aktarmaktadır (*İstanbul Değirmenleri*, s. 114). 1640 tarihli narh defterinde bu süre iki ay olarak geçmektedir (Kütükoğlu, s. 23). Hezarfen Hüseyin Çelebi ise fırıncıların üç aylık buğday stok etmelerinin mecburi olduğunu söylemektedir (*Telhisü'l Beyân*, s. 248).
- 107 Aynural, *İstanbul Değirmenleri*, s. 113-114.
- 108 Aynural, *İstanbul Değirmenleri*, s. 114.
- 109 Kömürçüyan, *İstanbul Tarihi*, s. 165.
- 110 BOA-MD-7, Hk. 230.
- 111 Bu konuda bkz. Orhan Sakin, *Tarihsel Kaynaklarıyla İstanbul Depremleri*, Kitabevi Yayınları, İstanbul 2002, s. 100.
- 112 Busbecq, *Türk Mektupları*, s. 88.
- 113 Sakin, *İstanbul Depremleri*, s. 100.
- 114 İbn Kemal, *Tevârih-i Âl-i Osman VIII. Defter*, haz. Ahmet Uğur, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1997, s. 279.
- 115 Solakzâde, *Solakzâde Tarihi*, s. 322; V.L.Menage, "Edirneli Rûhl'ye Adfedilen Osmanlı Tarihinden İki Parça", *İsmail Hakkı Uzunçarşılı'ya Armağan*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1988, s. 323.
- 116 N.N.Ambraseys, C.F.Finkel, *The Seisimiaty of Turkey and Adjacent Areas A Historical Review 1500-1800*, Eren Yayınları, İstanbul 1995, s. 38. Depremin tahribatı ve deprem sonrası durum ile ilgili ayrıntılı bilgiler için bkz. aynı eser, s.38-43), Menage, "Edirneli Ruhi", s. 323.
- 117 İnalçık, "İstanbul", *DİA* . XXIII, s. 232.
- 118 Sakin, *İstanbul Depremleri*, s. 100.

- 119 Solakzade, *Solakzade Tarihi*, s. 323; Ziya Kazıcı, *İslâm Tarihi – XI, (Siyasi, Dini, Kültürel, Sosyal)*, Kayihan Yayınları, İstanbul 1997, s. 159.
- 120 İbn Kemal, *Tevârih-i Âl-i Osman, VIII. Defter*, s. 280.
- 121 İbn Kemal, *Tevârih-i Âl-i Osman, VIII. Defter*, s. 280; *Solakzade Tarihi*, s. 323, 324; İnalçık, "İstanbul", *DİA. XXIII*, s. 232, Depremlerden sonraki onarım faaliyetleri için yapılan harcamalara dair bkz. BOA, MD-7, Hk. 2181, 18 R 976/10 Ekim 1568.
- 122 Mustafa Cezar, "Osmanlı Devrinde İstanbul Yapılarında Tahribat Yapan Yangınlar ve Tabii Afetler", *TSTAD. I*, (İstanbul 1963), s. 331.
- 123 Dernschwam, *Seyahat Günlüğü*, s.162, 163.
- 124 Dernschwam, *Seyahat Günlüğü*, s. 163.
- 125 Cezar, "Yangınlar ve Tabii Afetler", s. 332.
- 126 BOA, MD-23, s. 193, Hk. 406.
- 127 Cezar, "Yangınlar ve Tabii Afetler", s. 332.
- 128 Selânikî, *Tarih-i Selânikî – I*, s. 76.
- 129 Peçevi İbrahim Efendi, *Tarih-i Peçevi – II*, İstanbul 1283, s. 21.
- 130 Cezar, "Yangınlar ve Tabii Afetler", s. 332.
- 131 Katip Çelebi, *Fezleke – II*, İstanbul 1286, s. 154; *Naima, Naima Tarihi – III*, s. 166.
- 132 İnalçık, "İstanbul", *DİA. XXIII*, s. 231.
- 133 Cezar, "Yangınlar ve Tabii Afetler", s. 335.
- 134 *Naima, Naima Tarihi – III*, s. 166.
- 135 Öz, *Alevi Ayaklanmaları*, s. 48.
- 136 Silahdar Fındıklı Mehmed Ağa, *Silahdar Tarihi – I*, İstanbul 1928, s. 183.
- 137 Defterdar Sarı Mehmed Paşa, *Zübde-i Vekayiât*, (1066-1116/1656-1704), Haz: Abdulkadir Özcan, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1995, s. 5; Cezar, "Yangınlar ve Tabii Afetler", s. 337; *Silahdar Tarihi – I*, s. 183.
- 138 Defterdar Sarı Mehmed Paşa, *Zübde-i Vekayiât*, s. 5.
- 139 Kömürçüyan, *İstanbul Tarihi*, s. 92-310.
- 140 İnalçık, "İstanbul", *DİA. XXIII*, s. 231.
- 141 Cezar, "Yangınlar ve Tabii Afetler", s. 338.
- 142 Mantran, *İstanbul – I*, s. 38.
- 143 Öz, *Alevi Ayaklanmaları*, s. 48.
- 144 İdris-i Bidlisi, *Selim Şah-Nâme*, haz. Hicabi Kurlangıç, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 2001, s. 88.
- 145 İsmail Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Tarihi – II*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 19985, s. 231.
- 146 Ömer Lütfi Barkan, "Tarih-i Demografi ve Osmanlı Tarihi", *TM-X*, İstanbul 1953, s. 18.
- 147 Selahattin Tansel, *Yavuz Sultan Selim*, Milli Eğitim Basımevi, Ankara 1969, s. 99.
- 148 İdris-i Bidlisi, *Selim Şah-Nâme*, 88.
- 149 BOA, C. DH-16731, RA 1148/ RA 1148/Temmuz-Ağustos 1735, BOA, ZB-325, B 1171/Mart-Nisan 1758 BOA, C.DH-15899, 06 B 1190/21 Ağustos 1776, İnalçık, "İstanbul", *DİA-XXIII*, s. 234.

- 150 Sertoğlu, "İstanbul", *İA. V/II*, s.1214/1; İbrahim Artuk, *Kanûnî Sultan Süleyman Adına Basılan Sikkeler*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 2000, s. XIII.
- 151 Sertoğlu, "İstanbul", *İA. V/II*, s. 1214/1.
- 152 Hüseyin Arslan, XVI. YY. *Osmanlı Toplumunda Yönetim, Nüfus, İskân, Göç ve Sürgün*, Kalkınış Yayınları, İstanbul 2001, s. 203
- 153 Hükümün sonunda izinsiz gelenlerin yerleşmelerine müsaade edilmemesi ve keflisiz olanların gerekirse cezalandırılmaları istenerek "...eğer Rumili'nden ve eğer Anadolu'dan ve gayriden her kim gelüp beş yıldan beri temekkün itmiş ise ger sahib-i mülkdür ger gayridür; her biri ne yirden ve ne makûle âdemdur, ne zaman gelmişdür, anları dahi müstakil defter idüp ve min-ba'd her mahallenün imâmına ve mü'ezzine ve kethüdâlarına tembih ü te'ldd eyleyesin ki, ba'de'l-yevm anun gibi yalıarda haricden gelmiş kimnesneye yir-yurd itdürmeyüp izn-i şerîfün olmadan temekkün itdürmeyüp..." denilerek düzenin bozulmasına meydan verilmemesi tembih edilmiş ve bu yolla İstanbul'un nüfusu kontrol edilmeye çalışılmıştı. *BOA, MD-7*, Hk. 130, 23 R 975/27 Ekim 1567.
- 154 William J. Griswold, *Anadolu'da Büyük İsyan, (1591-1611)*, Çev. Ülkü Tansel, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2000, s. 40.
- 155 1607-1608 Tarihinde Kalenderoğlu Bursa'yı yağmalamış ve tahrip etmişti. Halktan durumu iyi olanlar fukarâ durumuna düşmüş, aç kalmışlardı. Zenginler meteliğe muhtaç bir hale gelmişlerdi (*Tarih-i Peçevi -II*, s. 332). Orta Anadolu'nun en önemli ticaret merkezlerinden biri olan Kayseri yıllarca Celâli eşkıyasının saldırılarına karşı kuyum, açlık, hastalık ve yangınlar burayı harabeye çevirmişti. Eşkıyanın sıklıkla başvurduğu yöntemlerden biri şehirleri kuşatmama karşılığında sakinlerinden "fidye-i necât" adıyla yüklü bir para istemeleriydi. Kuşatmaların sürdüğü dönemlerde eşkıyanın, şehirlilerden büyük meblağlarda para almaları genel bir uygulama halini almıştı. Bir eşkıya grubunun taleplerini karşılayan şehirler bir süre sonra başka bir grubun yağma ve talanına maruz kalmaktaydı. *Bkz. Akdağ, Celâli İsyanları*, s. 499, 500.
- 156 *BOA. MD-82*, Hk. 50 (315), 22 Z 1026/21 Aralık 1617. "İnönü ve Bozöyük kadınlarına hükümki: sen ki İnönü kadısısın, sütte-i sa'âdetüme mektûb gönderüp; "Bozöyük civârında derbent ağzında vâkı mukaddemâ Vezîr-i A'zam iken şehid olan Mehmed Paşa'nın on göz değirmeni olup oğlu olan emru'l - ümerâ'i'l - kıram sabukâ Bosna Beğlerbeğisi olan İbrâhim dâme ikbalübûya intikal edüp zikrolunan değirmenler ma'mur iken etrâfında babasının kullan ve gayri müslimânlar sâkin olup rûsûm-ı ra'yyetlerin toprakları sipâhilerine edâ iderler iken celâli eşkiyası te'addisinden zikrolunan değirmenler harâb olmağla sâkin olanlar dahı perâkende olup celâ-yı vatan idüp hâliyâ değirmenler girü ma'mur olmak üzre olmağla mukaddemâ etrâfında sâkin olanlar girü kadımı yerlerine gelmek murâd idinüp hâricden dahl olmamak bâbında emr-i şerîfün virilmek" recâsına arzitmegün, hılâf-ı şer'u kânûn rencide olunmamak bâbında fermân-ı âlî - şânum sâdır olmuştur. "
- 157 Goffman, *Levanten Dünyası*, s. 20; Karen Barkey, *Eşkıyalar ve Devlet, Osmanlı Tarzı Devlet Merkezileşmesi*, Çev. Zeynep Altok, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 1999. s. 157-158.

- 158 Kurt, Koçi Bey, s. 58 (64); Barkey, *Eşkayalar ve Devlet*, s. 218.
- 159 Faroqhi, *Kentler ve Kentliler*, s. 34.
- 160 Evgeniy Radushev, "XVII. ve XVIII. Yüzyıllarda Osmanlı İmparatorluğunda Toprak Rejimi ve Osmanlı Askeri Nizamı", *CIEPO, Osmanlı Öncesi ve Osmanlı Araştırmaları Uluslararası Komitesi VII. Sempozyumu Bildirileri* (7-11 Eylül 1986), Ankara 1994, s. 302.
- 161 Oktay Özel, "XVII. Yüzyıl Osmanlı Demografi ve İskân Tarihi İçin Önemli Bir Kaynak: Mufasssal Avâız Defterleri", *XII. TT Kong. Bildirileri - III*, (12-16 Eylül 1994), Ankara 1999, s. 735.
- 162 Akdağ, *Celâli İsyanları*, s. 446, Kılıç, "Kıtlıklar", s. 726.
- 163 Griswold, *Büyük İsyan*, s. 39.
- 164 Peçevi, *Tarih-i Peçevi - II*, s. 254.
- 165 Hrand D. Andreasyan, "Celâlilerden Kaçan Anadolu Halkının Geri Gönderilmesi", *İsmail Hakkı Uzunçarşılı'ya Armağan*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1988, s. 45-53.
- 166 Andreasyan, "Celâlilerden Kaçan", s. 45-53; Yaşanan gelişmelerle ilgili geniş bilgi için bkz. aynı makale.
- 167 Faroqhi, *Kentler ve Kentliler*, s. 84.
- 168 Griswold, *Büyük İsyan*, s. 40; Faroqhi, *Kentler ve Kentliler*, s. 174.
- 169 Yücel, *Es'ar Defteri (1640 Tarihli)*, s. 24.
- 170 Özel, "Osmanlı Demografi ve İskân", s. 739; Akdağ, *Celâli İsyanları*, s. 446.
- 171 Akdağ, *Celâli İsyanları*, s. 444-455.
- 172 Kütükoğlu, "Eşya ve Hizmet Fiyatları", s. 3.
- 173 Mehmed Raşid, *Raşid Tarihi - II*, İstanbul 1282, s. 20, 21.
- 174 M. Nuri Paşa, *Netayic'ül Vukuât - III*, IV, s. 2.
- 175 *Silahdar Tarihi - II*, s. 338. (Söz konusu büyük isyan ayrıntılı bir şekilde Silahdar Tarihinde yer almaktadır. Bkz. s. 325-348).
- 176 Shaw, *Osmanlı İmparatorluğu - I*, s. 300.
- 177 Evliya Çelebi *Seyahatnamesi - III*, s. 279; Ziya Karamursal, *Osmanlı Malt Tarihi Hakkında Tetkikler*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 19892, s. 36.
- 178 Uzunçarşılı, *Osmanlı Tarihi - III*, I.Ks, s. 250, 251.
- 179 Karamursal, *Osmanlı Mali Tarihi*, s. 35.
- 180 Kütükoğlu, "Eşya ve Hizmet Fiyatları", s. 3.
- 181 BOA. MD-73, Hk 533.
- 182 Pamuk, *100 Soruda*, s. 110. Osmanlı bütçelerinde avâız düzenli olmayan vergilerin başlıcalarını teşkil etmekteydi. Bu tip vergilerin çoğu "avâız" adı altında tahsil edilir ve bazı tahsil fermanlarında "bedel-i avâız" olarak geçerdi. Avâız vergisi olağanüstü vergilerdendi ve nakit alınırdı. Genellikle savaş zamanlarında ihtiyaç duyulması halinde toplanan avâız vergisi, art arda yapılan savaşlar sebebiyle zamanla normal bir vergi halini almıştı, Halil Sahillioğlu, "Avâız" *DİA-IV*, s. 108-109).
- 183 Kurt, *Koçi Bey Risalesi*, s. 55 (61).
- 184 Estergon kalesi III. Mehmed'in saltanatının ilk aylarında elden çıkmıştı.

- 185 III. Mehmed döneminde 1 duka 130 akçe değerindeydi, hatta bir süre sonra 160 akçeye çıktı. Bu duruma göre 1 kile buğdayın fiyatı yaklaşık 2600-2860 akçeye yükselmmişti.
- 186 Pamuk, 500 Yıllık Fiyatlar, s. 106.
- 187 Selânikî, *Selânikî Tarihi* - II, s. 626, 627.
- 188 Uzunçarşılı, *Osmanlı Tarihi* - III, I. ks, s. 74.
- 189 *Silahdar Tarihi* - I, s. 531.
- 190 *Silahdar Tarih* - I, s. 68.
- 191 BOA, MD- 90, Hk. 465, ZA 1056/1646-1647. Benzer sıkıntılar konusunda bkz. MD-90, Hk. 464, ZA 1056/1646-1647.
- 192 Metin Kunt, "Girit Savaşı", *Osmanlı Devleti, (1600-1908) - III*, Yayın Yönetmeni: Sina Akşin, Cem Yayınları, İstanbul 1990, s. 24, Ersin Gülsoy, *Girit'in Fethi ve Osmanlı İdaresinin Kurulması (1645-1670)*, İstanbul 2004, s. 184-185.
- 193 BOA, MD-82, Hk. 222, 6 CA 1027/01 Mayıs 1618. "İzmir Kadısına Hüküm ki: Bundan akdem birkaç defa evâmir-i şerife gönderilüp; "Min-ba'd küffâra virilmesi memnû' olan metâ'dan bir nesne zehâyirden bir habbe küffâra virdürülmemek fermanûm olmuşken hâliyâ ba'zı kimesneler emrûme muhâlif taht-ı kazândan hâsıl olandan ve etrâf u eknâf'dan gelen ...zehâyiri İzmir İskeleyi'ne iledüp küffâr gemilerine bey' eyledikleri i'lâm olunmağın, ol makûle memnû' olan her ne ise küffâr gemilerine bey' idenler envâ-ı hakârete müstehuk olmışlardır..." (BOA, MD-82, Hk. 221, 06 CA 1027/01 Mayıs 1618).
- 194 Kunt, "Girit Savaşı", s. 24; Goffman, *Levanten Dünyası*, s. 118.
- 195 Thevenot, 1655-1656'da Türkiye, s. 180, Shaw, *Osmanlı İmparatorluğu* - I, s. 278.
- 196 Özer Ergenç, "XVI Yüzyılın Sonlarında Osmanlı Parası Üzerinde Yapılan İşlemlere İlişkin Bazı Bilgiler, ODTÜ, Gelişme Dergisi, İktisat Tarihi Özel Sayısı, 1978, s. 87-90.
- 197 Sahillioğlu, "İstanbul'da Fiyatlar", s. 37.
- 198 TSMA. E-5759.
- 199 Ünsal, *Nimet*, s. 71.
- 200 M. Öztürk, "Fiyat Politikası", s. 87.
- 201 Tabakoğlu, "Osmanlı İktisat Sistemi", s. 119.
- 202 Selânikî, *Tarih-i Selânikî* - II, s. 853.
- 203 TSMA. E-2356.

KAYNAKÇA

ARŞİV KAYNAKLARI

A. BAŞBAKANLIK OSMANLI ARŞİVİ

Ali Emiri :

a) I. Ahmed: Nr. 175, 283

b) IV. Murad: Nr. 573

Başmuhasebe Kalemi Defterleri

ETB: Nr. 11771, 11772, 11792

MTE: Nr. 174/A, 287, 602, 1165, 1182, 10515, 10525, 10595, 10605, 10616, 10761

PKE: Nr. 12315, 12323

Cevdet:

a) Belediye: Nr. 145, 160, 467, 722, 1207, 2843, 3110, 3931, 4023, 5836, 6015

b) İktisat: Nr. 651

c) Zaptiye: Nr. 1020

İbn'ül Ermin Saray Mesalihi

Nr. 291

Kâmil Kepeci: Nr. 2470, 2583, 5564, 7239, 7283

Maliyeden Müdevver Defterler: Nr. 514, 526, 4347, 4538, 5216, 6633, 15335, 15483, 15764, 15890, 15902, 16134, 18000, 18504, 21590

Mühime Defterleri:

Nr. 3, 5, 6, 7, 12, 23, 43, 44, 66, 82, 90, 106, 108, 110, 114 / A

Zahire Mühimme Defterleri: Nr. 9, 10

B. İSTANBUL BELEDİYESİ KÜTÜPHANESİ

Muallim Cevdet Yazmaları: Nr. B-2

C. İSTANBUL MÜFTÜLÜĞÜ ARŞİVİ

Galata Kadılığı: Nr. 62, 63, 73

D. TOPKAPI SARAYI MÜZESİ ARŞİVİ

D – Nr. 6747/1, 6747/2, 9580, 9629, 9692

E – Nr. 1510/2, 1722/1, 1722/2, 2179/1, 2356, 4050, 5759.

KAYNAK ESERLER

AKGÜNDÜZ, Ahmet, *Osmanlı Kanunnâmeleri ve Hukukî Tahlilleri – II, IX*, İstanbul 1990.

BARKAN, Ömer Lütfi, "XV. Asrın Sonunda Bazı Büyük Şehirlerde Eşya ve Yiyecek Fiyatlarının Tespit ve Teftişi Hususlarını Tanzim Eden Kanunlar", *TVD- I*, Sayı: 5, İstanbul 1942, s. 326 – 344.

- , “İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri”, *Belgeler – IX*, Sayı: 13, Ankara 1978, s. 1 – 380.
- DE BUSBECQ, Ogler, Ghislain, *Türk Mektupları*, Çev: Hatice Özkan, İstanbul 2002.
- DE CARBOGNANO, Cosima Comidas, *XVIII. Yüzyılın Sonunda İstanbul*, Çev: Erendiz Özbayoglu, İstanbul 1993.
- DEFTERDAR SARI MEHMED PAŞA, *Zübde-i Vekaiyât* (1066 – 116 / 1656 – 1704), Haz: Abdulkadir Özcan, Ankara 1995.
- EVLİYA ÇELEBİ, *Seyahatnâme-I,II,III,IV*, Cevdet Tab’ı, İstanbul 1314.
- FINDIKLI, MEHMED AĞA, *Silahdar Tarihi – I, II*, İstanbul 1928.
- GELİBOLULU MUSTAFA ÂLİ, *Mevalîd’ü’n- Nefâis Fi – Kevâ’idi’l Mecâlüs*, Haz: Mehmet Şeker, Ankara 1997.
- , Mustafa Âli, *Câmi’ü’l Buhûr Der Mecâlîs-i Sûr*, Haz: Ali Öztekin, Ankara 1996.
- HEZARFEN HÜSEYİN EFENDİ, *Telhis’ül Beyân Fi Kavânîn-i Âl-i Osman*, Haz: Sevim İl-gürel, Ankara 1998.
- I. SELİM KANÜNNAMESİ (1512 – 1520), Haz: Yaşar Yücel, Selami Pulha, Ankara 1995.
- İBN KEMAL, *Tevârih-i Âl-i Osman, VIII. Defter*, Haz: Ahmet Uğur, Ankara 1997.
- , *Tevârih-i Âl-i Osman, X. Defter*, Haz: Şerafettin Severcan, Ankara 1996.
- İBN-İ BATUTA, *Seyahatnâme*, Yay: Muhammed Et Tanci, *(Tuhfetü’n-Nuzzer Fi Garaibi’l-Emsar)* – I, II, Sad: Mümin Çevik, İstanbul 1993.
- İBRAHİM PEÇEVİ, *Tarih-i Peçevî-I,II*, İstanbul 1283.
- İDRİS-İ BİDLİSİ, *Selim Şah-Nâme*, Haz: Hicabi Kurlangıç, Ankara 2001.
- KANUNNÂME-İ SULTANİ BER MÜCEB-İ ÖRF-İ OSMANİ, İnalıcık – Anhegger Neşri, Ankara 2000.
- KATİB ÇELEBİ, *Fezleke – I, II*, İstanbul 1286.
- , *Kitâb-ı Cihannûma*, İstanbul 1145.
- KOÇI BEY RİSALESİ, Yay: Yılmaz Kurt, Ankara 1998.
- M.NURİ PAŞA, *Netayic ü’l- Vuku’ât, Kurumları ve Örgütleriyle Osmanlı Tarihi-I,II*, Sad: Neget Çağatay, Ankara 1992.
- MEHMED NEŞRİ, *Kitâb-ı Cihan-nûma*, Neşri Tarihi-II, Yay: Faik Reşit Unat, Mehmet Altan Köymen, Ankara 1995.
- MEHMED RAŞİD, *Raşid Tarihi – I, II*, İstanbul 1282.
- MUSTAFA NAIMÂ, *Tarih-i Naimâ, Ravzat el-Hüseyn Fi Hulâsat Ahbâr El-Hafikayn-I,II,III*, İstanbul 1281.
- MUSTAFA SELÂNİKİ, *Tarih-i Selânikî-I, II*, Haz: Mehmet İpsirli, Ankara 1999.
- MEHMED HEMDEMİ SOLAKZÂDE, *Solakzâde Tarihi*, M3Arif Nezareti Tab’ı İstanbul 1297.
- TURŞUN BEY, *Tarih-i Ebû’l Feth*, İstanbul 1330.

ARAŞTIRMA VE İNCELEME ESERLERİ

- AKDAĞ, Mustafa, *Türk Halkının Dirlik ve Düzenlik Kavgası, Celâli İsyanları*, Ankara 1999.
- , *Türkiye’nin İktisadî ve İstimaî Tarihi-II(1453-1559)*, İstanbul 1995.
- AKGÜNDÜZ, “İ’lâm”, *DİA-XXII*, s.72-73.

- , Ahmet, "Osmanlı Devletinde Ekmekçiler Fırında Yakıldı mı?" *www. Osmanli.org.tr*, 12.12.2006.
- ALTINAY, Ahmed Refik, "Fatih Devrine Dair Vesikalar", *TOEM. V. Cüz: 49 – 77*, İstanbul 1339, s. 1 – 57.
- , *Eski İstanbul Manzaranı (1553 – 1839)*, Sad: Dursun Gürlek, İstanbul 1998.
- , *Hicri XI. Asırda İstanbul Hayatı*, İstanbul 1931.
- , *Onaltıncı Asırda İstanbul Hayatı (1553 – 1591)*, İstanbul 1935.
- , "Sultan Süleyman Kanûnı'nın Son Senelerinde İstanbul'un Usûl-i İaşe ve Ahvâl-ı Ticariyesi", *TOEM. IV, Cüz: 37 – 48*, İstanbul 1334, s. 23 – 42.
- AMBROSEY, N.N, FINKEL, C.F., *The Seismicity Of Turkey And Adjacent Areas A Historical Review, 1500-1800*, İstanbul 1995.
- AND, Metin, *XVI. Yüzyılda İstanbul'da Kent, Saray, Günlük Yaşam*, İstanbul, (?)
- ANDREASYAN, Hrand D., "Celalilerden Kaçan Anadolu Halkının Geri Gönderilmesi", *İsmail Hakkı Uzunçarşılı'ya Armağan*, Ankara 1988, s. 45 – 53.
- ARIKAN, Zeki, "Busbecq ve Osmanlı İmparatorluğu", *OA. VII – VIII*, İstanbul 1988, s. 197– 224.
- , "Osmanlı İmparatorluğunda İhracı Yasak Mallar (Memnu' Meta)", *Bekir Kütükoğlu'na Armağan*, İstanbul 1991, s. 279-303.
- , "Şeyhülislâm Zekeriya Efendi'nin İstanbul Sayımı, 985/1577-1578", *Tarih Boyunca İstanbul Semineri Bildirileri, (29 Mayıs-1 Haziran 1988)*, İstanbul 1989, s. 39-57.
- ARSLAN, Hüseyin, *XVI. YY. Osmanlı Toplumunda Yönetim, Nüfus, İskân, Göç ve Sürgün*, İstanbul 2001.
- ARTUK, İbrahim, *Kanûnî Sultan Süleyman Adına Basılan Sikkeler*, Ankara 2000.
- AYNURAL, Salih, *İstanbul Değirmenleri ve Fırınları, Zahirî Ticareti (1740-1840)*, İstanbul 2002.
- BARKAN Ömer Lütfi, "XVI. Asrın İkinci Yarısında Türkiye'de Fiyat Hareketleri", *Belleten – XXXIV*, Sayı: 136, Ekim 1970'den Arın Basım, Ankara 1970, s. 557 – 607.
- , "Tarih-i Demografi ve Osmanlı Tarihi", *TM-X*, İstanbul 1953, s.1-26.
- BARKEY, Karen, *Eşkiyalar ve Devlet, Osmanlı Tarzı Devlet Merkezileşmesi*, Çev. Zeynep Altok, İstanbul 1999.
- BAYKAL, Bekir Sıtkı, "Osmanlı İmparatorluğunda XVII. ve XVIII. Yüzyıllar Boyunca Para Düzeni İle İlgili Belgeler", *Belgeler-IV*, Sayı:7-8, Ankara 1969, s. 49-77.
- BELİN, M., *Osmanlı İmparatorluğunun İktisadi Tarihi*, Çev: Oğuz Ceylan, İstanbul 1999.
- BOBOVIUS, Albetrus, *Ya da Santuri Ali Ufki Bey'in Anıları, Topkapı Sarayında Yaşam*, Çev. Ali Berktaş, İstanbul 2002.
- BOZİS, Sula, *İstanbul Lezzeti, İstanbul Rumlarının Mutfak Kültürü*, Çev. Foti Benlisoy-Ste-fio Benlisoy, İstanbul 2002.
- BRAUDEL, Fernand, *Akdeniz ve Akdeniz Dünyası-I-II*, Çev. M.Ali Kılıçbay, İstanbul 1989-1990.
- CARETTO, Giacomo E., *Akdeniz'de Türkler*, Çev. Durdu Kundakçı, Ankara 2000.
- CEVAT, Rüştü, *Türklerin Ziraate Hizmetleri, Osmanlı Devri, Tarihî Ana Hatları Eserinin Müsveddeleri*, Seri No: 3, No: 1, İstanbul, (?)

- CEZAR, Mustafa, "Osmanlı Devrinde İstanbul Yapılarında Tahribat Yapan Yangınlar ve Tabii Afetler", *TSAİD- I*, İstanbul 1963, s. 327-349.
- CEZAR, Yavuz, *Osmanlı Maliyesinde Bunalım ve Değişim Dönemi - XVIII. Yüzyıldan Tanzimat'a Mali Tarih*, İstanbul 1986.
- ÇADIRCI, Musa, *Tanzimat Döneminde Anadolu Kentlerinin Sosyal ve Ekonomik Yapısı*, Ankara 1991.
- ÇAĞATAY, Neşet, *Bir Türk Kurumu Olan Ahilik*, Ankara 1997.
- DALSAR, Fahri, "Geçmiş Yüzyıllarda Dokumacı Ustası Nasıl Yetiştirdi", *ÇD*, Sayı: 2, Ankara 1945, s. 65 - 68.
- DE CLARI, Robert, *İstanbul'un Zaptı (1204)*, Çev. Beynün Akyavaş, Ankara 2000.
- DEMİRKENT, Işın, "Bizans", *İA- VI*, İstanbul 1992, s.230-244.
- , *Bizans İmparatorluğu Dönemi İstanbul*, 330-1453, İstanbul.
- DENY, Jean, "Sadrâzam", *İA- X*, Eskişehir 1997, s. 46.
- DERNSCHWAM, Hans, *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*, Çev. Yaşar Önen, Ankara 1992.
- DOĞRU, Halime, *XVIII. Yüzyıla Kadar Osmanlı Kentlerinin Sosyal ve Ekonomik Görüntüsü*, Eskişehir 1995.
- DÜNDENBUGÜNE İSTANBUL ANSİKLOPEDİSİ - II, "Börekçiler", s. 321.
- DÜNYA KENTİ İSTANBUL, "Kenti Doyurmak: İlaş", İstanbul 1997, s. 132 - 159.
- EHİLOĞLU, Zeki, "Esnaflığın Tarihçesi", *EMM*, Yık 1, Sayı: 6, İstanbul 1934, s. 12 - 13.
- EMECEN, Feridun, "Osmanlı Gücünün Sarsılması: Bozulma ve Yeni Arayışlar", *Osmanlı Devleti Tarihi - I*, Ed. Ekmeleddin İhsanoğlu, İstanbul 1999, s. 45-54.
- ERGENÇ, Özer, "XVI. Yüzyıl Sonlarında Osmanlı Parası Üzerinde Yapılan İşlemlere İlişkin Bazı Bilgiler", *ODTÜ GD, İktisat Tarihi Özel Sayısı*, Ankara 1987, s. 86 - 95.
- , "XVIII. Yüzyılda Osmanlı Sanayi ve Ticaret Hayatına İlişkin Bazı Bilgiler", *Belleten - LII*, Sayı: 203, Ankara 1988, s. 501 - 533.
- , "Osmanlı Klasik Dönemindeki Eşraf ve Ayan Üzerine Bazı Düşünceler", *OA*, İstanbul 1982, s. 105 - 113.
- , "Osmanlı Şehirlerindeki Yönetim Kurumlarının Niteliği Üzerine Bazı Düşünceler", *VIII. Türk Tarih Kongresi Bildirileri - II*, Ankara 1981, s. 1265 - 1274.
- , "Osmanlı Şehrinde Esnaf Örgütlerinin Fiziki Yapıya Etkileri", *Türkiye'nin Sosyal ve Ekonomik Tarihi Semineri*, İstanbul 1977, s. 103 - 109.
- , "Osmanlı Şehrindeki 'Mahalle' nin İşlev ve Nitelikleri Üzerine", *OA*, Sayı : 4, İstanbul 1984, s. 69 - 78.
- ERGIN, Osman Nuri, "Tarihte Narh Meselesi ve Belediye İşleri", *EMM*, Sayı: 1, İstanbul 1933, s. 12 - 13.
- , *Mecelle-i Umûr-i Belediye - I, II*, İstanbul 1995.
- EROĞLU, Ahmet Hikmet, *Osmanlı Devletinde Yahudiler (XIX. Yüzyılın Sonuna Kadar)*, Ankara 1997.
- EŞREFOĞLU, Eşref, "İstanbul'da İhtisap Mevzuatı ve 1682 - 1684 Senelerinde İhtisap Mukataası ile İlgili Bir Belge", *TED*, (Ağustos 1973 - 1974), İstanbul 1974, s. 195-211.

- FAROQHI, Suraiya, "XVI. Yüzyılda Osmanlı Müteşebbislerinin Sorunları: Özel Teşebbüsün Sınırları ve Osmanlı Devleti", V. Milletlerarası Türkoloji Kongresi Tebliğleri, 23 - 28 Eylül 1985, İstanbul 1986, s. 209 - 216.
- , *Osmanlı'da Kentler ve Kentliler*, Çev. Neyyir Kalaycıoğlu, İstanbul 2000.
- , *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam, Ortaçağ'dan Yirminci Yüzyıla*, Çev. Elif Kılıç, İstanbul 1997.
- , *Towns And Townsmen Of Ottoman Anatolia, Trade, Crafts And Food Production in An Urban Setting 1520 - 1650*, Cambridge 1984.
- GENÇ, Mehmet, "Mukâtaa, DİA-XXXI, İstanbul 2006, s. 129-132.
- , *Osmanlı İmparatorluğunda Devlet ve Ekonomi*, İstanbul 2000.
- GİZ, Adnan, "XVII. Yüzyılda Osmanlı Padişahlarının Günlük Yemek Masrafları", *BTTD*, Sayı: 6, İstanbul 1968, s. 76 - 78.
- GOFFMAN, Daniel, *İzmir ve Levanten Dünyası (1550 - 1650)*, Çev. Ayşen Anadol, Neyyir Kalaycıoğlu, İstanbul 1995.
- GOYTISOLO, Juan, *Osmanlı'nın İstanbul'u*, Çev. Neyyire Gülşık, İstanbul 2002.
- GRISWOLD, William J., *Anadolu'da Büyük İsyan (1591 - 1611)*, Çev. Ülkü Tansel, İstanbul 2000.
- GUNERGÜN, Feza, "Osmanlılar ve Metre Sistemi", *Osmanlı VIII*, Ankara 1990, s. 655 - 663.
- GÜÇER, Lütfi, *XVI - XVII. Asırlarda Osmanlı İmparatorluğunda Hububat Meselesi ve Hububattan Alınan Vergiler*, İstanbul 1964.
- , "XV. - XVII. Asırlarda Osmanlı İmparatorluğunda Tuz İnhisarı ve Tuzlaların İşletme Nizamı", *İFM-XXI*, No 1-4, İstanbul 1963, s. 1 - 47.
- , "XVIII. Yüzyıl Ortalarında İstanbul'un İşesi İçin Lüzumlu Hububatın Temini Meselesi" *İFM*, ? İstanbul 1952, s. 397 - 416.
- , "XVI. Yüzyıl Sonlarında Osmanlı İmparatorluğu Dâhilinde Hububat Ticaretinin Tâbi Olduğu Kayıtlar", *İFM- XIII*, No:1-4, İstanbul 1954, s. 1 - 20.
- GÜLENAZ, Nursel, "Osmanlı İstanbul'unda Kent Merkezi ve Çarşı", *İD*, Sayı: 35, İstanbul 2000, s. 128 - 131.
- GÜLSOY, Ersin, *Girit'in Fethi Ve Osmanlı İdaresinin Kurulması (1645-1670)*, İstanbul 2004.
- HALAÇOĞLU, Yusuf, *XIV - XVII. Yüzyıllarda Osmanlılarda Devlet Teşkilatı ve Sosyal Yapı*, Ankara 1988.
- , *Osmanlılarda Ulaşım ve Haberleşme (Menziller)*, Ankara 2002.
- HİNZ, Walter, *İslâm'da Ölçü Sistemleri*, Çev. Acar Sevim, İstanbul 1990.
- HOVHANNESYAN, Sarkis Sarraf, *Payitaht İstanbul'un Tarihçesi*, İstanbul 1997.
- HÜR, Ayşe, "Mutfak", *DBİA-VI*, s. 1.
- İNALCIK, Halil, "İşe - Osmanlı Dönemi", *DBİA - III*, İstanbul 1994, s. 116- 119.
- , "İstanbul'un İncisi: Bedesten", *İktisat ve Din*, Haz: Mustafa Özel, İstanbul 1994, s.119-136.
- , "İstanbul-Türk Devri", *DİA- XXIII*, s. 220-239.
- , *Osmanlı İmparatorluğu Klasik Çağ (1300-1600)*, Çev. Ruşen Sezer, İstanbul 2003.
- , *Osmanlı İmparatorluğunda Toplum ve Ekonomi*, İstanbul 1996.

- İNBAŞI, Mehmet, *Ukrayna'da Osmanlılar, Kamaniçe Seferi ve Organizasyonu* (1672), İstanbul 2004.
- İPŞİRLİ, Mehmet, "Arpa Emni", *DİA- III*, İstanbul 1991, s. 392.
- , "XVI. Asrın İlkinci Yarısında Kürek Cezası ile İlgili Hükümler", *TD*, Sayı: 12, İstanbul 1981 – 8, s. 203 – 248.
- , "Osmanlı Devlet Teşkilatı", *Osmanlı Devleti Tarihi-I*, Ed. Ekmeleddin İhsanoğlu, İstanbul 1999, s.139-279.
- İSTANBUL KÜLTÜR VE SANAT ANSİKLOPEDİSİ – III*, "Fırın (Fırın) ve Fırıncılar", İstanbul 1983, s. 1755-1756.
- KAL'A, Ahmet, "Gediklerin Doğuşu ve Gedikli Esnafı", *TDAD*, Sayı: 67, İstanbul 1990, s. 181 – 187.
- , *İstanbul Esnaf Tarihi – I*, İstanbul 1997.
- , *İstanbul Esnaf Tarihi Tahlilleri*, İstanbul Esnaf Birlikleri ve Nizamları – I, İstanbul 1998.
- KANKAL, Ahmet, "XV – XVII. Yüzyıllarda Kuzey Batı Anadolu'da Ekonomik Faaliyetler", *Uluslararası Osmanlı Tarihi Sempozyumu Bildirileri*, (8 – 10 Nisan 1999, İzmir), İzmir 2000, s. 133 – 205.
- KARAMURSAL, Ziya, *Osmanlı Mali Tarihi Hakkında Tetkikler*, Ankara 1989.
- KAZICI, Ziya, "Ahilik", *DİA- I*, İstanbul 1988, s. 540 – 542.
- , *İslâm Tarihi-XI (Siyasi, Dini, Kültürel, Sosyal)*, İstanbul 1997.
- , *Osmanlılarda İhtisab Müessesesi*, İstanbul 1987.
- , *Osmanlılarda Vergi Sistemi*, İstanbul 1977.
- , *Osmanlı'da Yerel Yönetim (İhtisab Müessesesi)* İstanbul 2006.
- KILIÇ, Orhan, "Mühime Defterlerine Göre XVI. Yüzyılın İlkinci Yarısında Osmanlı Devleti'nde Doğal Afetler (Fırtınalar, Su Baskınları, Şiddetli Soğuklar ve Yıldırım Düşmesi Olayları)", *Pax Otomana Studies In Memoriam*, Prof. Dr. Nejat Göyünç, Ed. Kemal Çiçek, Haarlem- Ankara, s.793-820.
- , "Osmanlı Devleti'nde Meydana Gelen Kışkıklar" (2002), *Türkler-X*, Ed. Hasan Celal GÜZEL, Kemal ÇİÇEK, Salim KOCA, Ankara, s.718-730.
- KINAYLI, Hüsnü, "Esnaf-İstanbul Esnafı", *İst. Ans. X*, İstanbul 1971, s. 5320 – 5334.
- KOÇU, Reşat Ekrem, "Fırın – Fırın Uşakları" *İst. Ans. XI*, Sayı: 172, İstanbul 1973, s. 5761 – 5764.
- , *Tarihte İstanbul Esnafı*, İstanbul 2002.
- KÖMÜRÇİYAN, Eremya Çelebi, *İstanbul Tarihi, XVII. Yüzyılda İstanbul*, İstanbul 1988.
- KÖPRÜLÜ, Fuat, *Bizans Müesseselerinin Osmanlı Müesseselerine Tesiri*, İstanbul 2000.
- KUNT, Metin, "Girit Savaşı", *Türkiye Tarihi, Osmanlı Devleti (1600 – 1908)-III*, Yayın Yönetmeni: Sina Akşin, İstanbul 1990, s. 23 – 25.
- KÜTÜKOĞLU, Mübahat S. Mübahat S., "1009 (1600) Tarihli Narh Defterine Göre İstanbul'da Çeşitli Eşya ve Hizmet Fiyatları", *TED*, 1978'den Ayrı Basım, Sayı: 9, İstanbul 1978, s. 1 – 85.
- , Mübahat S., "Osmanlı İktisadi Yapısı", *Osmanlı Devleti Tarihi – II*, Ed. Ekmeleddin İhsanoğlu, İstanbul 1999, s. 513 – 650

- , Mübahat S., *Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri*, İstanbul 1983.
- , "Sikke Tashihinin Ardından Hazırlanan Narh Defterleri", *TD*, Sayı: 34, İstanbul 1934, s. 123-182.
- MANTRAN, Robert, XVI. – XVII. Yüzyıllarda İstanbul'da Gündelik Hayat, İstanbul 1991.
- , XVII. Yüzyılın İlk Yarisında İstanbul (Kurumsal, İktisadi, Toplumsal Tarih Denemesi)-I-II, Çev. Mehmet Ali Kılıçbay, Enver Özcan, Ankara 1990.
- MARTAL, Abdullah, "İzmir'de İlk Buharlı Un Fabrikası", *GDAAD, Cengiz Orhonlu Hatıra Sayısı*, Sayı: 12, İstanbul 1998, s. 1 – 12.
- MENAGE, V.L. "Edirneli Ruhi'ye Atfedilen Osmanlı Tarihinden İki Parça", *İsmail Hakkı Uzunçarşılı'ya Armağan*, Ankara 1988, s.311-333.
- MUSAHIPZADE, Celal, *Eski İstanbul Yaşayışı – I*, Ankara 1986.
- NECİPOĞLU, Nevra, "İaşe-Bizans Dönemi", *DBİA-III*, s.116.
- NIŞANCI, Şükür, XV. – XVI. Yüzyıllarda Osmanlı İktisat Zihniyeti, İstanbul 2002.
- NUTKU, Özdemir, IV. Mehmed'in Edirne Şenliği (1675), Ankara 1987.
- ORGUN, Zarf, "Osmanlı Sarayında Yemek Yeme Adabı", *Türk Mutfak Sempozyumu Bildirileri* 31 Ekim – 1 Kasım 1981, Ankara 1982, s. 139 – 151.
- ORHONLU, Cengiz, "Osmanlı Türkleri Devrinde İstanbul'da Kayıkcılık ve Kayık İşletmeciliği", *TD*, XVI, Sayı : 21, İstanbul 1966, s. 109 – 125.
- ORTAYLI, İlber, "Omsalı Devletinde Kadı" *DİA-XXIV*, İstanbul 2001, s.69 -73.
- ÖDEKAN, Ayla, "Aşhaneler (İmaretler)", *Osmanlı Devleti – II*, Yayın Yönetmeni: Sina Akşin, İstanbul 1989, s. 289.
- ÖZ, Baki, *Anadolu'da Alevi Ayaklanmaları*, İstanbul 1992
- ÖZEL, Oktay, "XVII. Yüzyıl Osmanlı Demografi ve İskân Tarihi İçin Önemli Bir Kaynak : Mufassal Avarız Defterleri", *XII. Türk Tarihi Kongresi Bildirileri – III*, 12-16 Eylül 1994, Ankara 1999, s. 735 – 743.
- ÖZKAYA, Yücel, "XVIII. Yüzyılda Çıkarılan Adâletnameler Göre Türkiye'nin İç Durumu", *Belleten – XXXVIII*, İstanbul 1974, s. 445 – 491.
- , "XVIII. Yüzyılda Osmanlı İmparatorluğunda Esnaf Sorunları", *IX. Türk Tarih Kongresi Bildirileri*, Ankara 1988, s. 1037 – 1048.
- , XVIII. Yüzyıllarda Osmanlı Kurumları ve Osmanlı Toplum Yaşantısı, Ankara 1985.
- ÖZTÜRK, Mustafa, "Osmanlı Dönemi Fiyat Politikası ve Fiyatların Tahlili", *Belleten – LIV*, Ankara 1991, s. 87 – 100.
- ÖZTÜRK, Sait, *Askeri Kassama Ait Onyedinci Asır İstanbul Tereke Defterleri (Sosyo Ekonomik Tahlil)*, İstanbul 1995.
- , "Osmanlı'da Tüketiciyi Korumaya Yönelik Önemli Bir Tedbir Olarak Kalitenin Namusu", *TDD*, Sayı: 2003/5, Mayıs 2003, s. 59.
- , "Osmanlı Devletinde Kalitenin Önemi", osmanli.org.tr, 12.12.2006.
- PAKALIN, Mehmet Zeki, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü-I,II,III*, İstanbul 1983.
- PAMUK, Şevket, *İstanbul ve Diğer Kentlerde 500 Yıllık Fiyatlar ve Ücretler, 1469-1998*, Ankara 2000.

- , 100 Soruda Osmanlı Türkiye İktisadi Tarihi, İstanbul 1999.
- PERJES, Geza, *Mohaç Meydan Muharebesi*, Çev. Şerif Baştaç, Ankara 1992.
- RADUSHEV, Evgeniy, "XVII. – XVIII. Yüzyıllarda Osmanlı İmparatorluğunda Toprak Rejimi ve Osmanlı Askeri Nizamı", CIEPO, *Osmanlı Öncesi ve Osmanlı Araştırmaları Uluslararası Komitesi VII. Sempozyumu Bildirileri*, (7 – 11 Eylül 1986), Ankara 1994, s. 299 – 304.
- REYHANLI, Tülay, *İngiliz Gezinlerine Göre XVI. Yüzyılda İstanbul'da Hayat (1582 – 1599)*, Ankara 1983.
- RICE, Tamara Talbot, *Bizans'ta Günlük Yaşam (Bizans'ın Mücevheri Konstantinopolis)*, Çev. Bilge Altınok, İstanbul 1989.
- SAHİLLİOĞLU, Halil, "Avanız" DİA-IV, İstanbul 1991, s. 108-109.
- , "Esnaf Cemiyeti İçinde Usta – Kalfa Çekişmesi", BTTD. IV, Sayı: 17, İstanbul 1969, s. 58 – 61.
- , "XVII. Asrın İlk Yarısında Tedavüldeki Sikkelerin Rayici", *Belgeler-I*, Sayı:2, Ankara 1964, s. 228-233.
- , "Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1525 Yılı Sonunda İstanbul'da Fiyatlar", BTTD, Sayı:1, İstanbul 1967, s. 36 – 40.
- SAKİN, Orhan, *Tarihsel Kaynaklarıyla İstanbul Depremi*, İstanbul 2002.
- SAYDAM, Abdullah, *Osmanlı Medeniyeti Tarihi*, Trabzon 1995.
- SELEN, H. Hadi, "XVI. ve XVII. Yüzyıllarda Anadolu'nun Köy ve Küçük Şehir Hayatı", III. Türk Tarih Kongresi Bildirileri, (15 – 20 Kasım 1943), Ankara 1948, s. 590 – 598.
- SERTOĞLU, Mithat, "İstanbul", İA-V/II, Eskişehir 1997, s.1214/1-1214/44.
- , *Osmanlı Tarih Lügati*, İstanbul 1986.
- SHAW, Stanford, *Osmanlı İmparatorluğu ve Modern Türkiye-I*, İstanbul 1982.
- SOYKUT, Refik, *Orta Yol Ahilik*, Ankara 1971.
- ŞAHİN, İlhan, "Osmanlı Devrinde Ahi Evran Zaviyesinin Hususiyetine Dair Bazı Mülahazalar ve Vesikalar", BİR, TDİD, Sayı: 2, İstanbul 1994, s. 183 – 195.
- TABAKOĞLU, Ahmet, "Osmanlı Ekonomisinde Ekmek Piyasası ve Ücretler", V. Milletlerarası Türkiye Sosyal ve İktisat Tarihi Kongresi, Tebliğler, (21-25 Ağustos 1989), Ankara 1990, s. 91 – 97.
- , "Osmanlı İktisat Sistemi", *Osmanlı Ans. V*, İstanbul 1996, s. 9 – 189.
- , *Gerileme Dönemine Girerken Osmanlı Maliyesi*, İstanbul 1985.
- TANSEL, Selahattin, *Yavuz Sultan Selim*, Ankara 1969.
- TARUS, İlhan, "İlk Türk Mesleki Sendikaları: Loncalar", ÇD, Sayı: 9, Ankara 1946, s. 53 – 56.
- , "İşçi Ücretlerine İlk Devlet Müdahalesi", ÇD, Sayı: 12, Ankara 1946, s. 86 – 88.
- , "Türkiye'de Esnaf Teşekkülleri", ÇD, Sayı: 5, İstanbul 1946, s. 41 – 46.
- TEBLY, Karl, *Dersaadette Avusturya Sefirleri*, Çev. Selçuk Ünlü, Ankara 1988.
- TEVFİK, Bahaettin, "Kalfalar Nasıl Usta Olurdu, Gerilere Doğru Bakışlar", EMM, Sayı: 12, İstanbul 1934, s. 4 – 6.
- THEVENOT, Jean, 1655 – 1656'da Türkiye, Çev. Nuray Yıldız, İstanbul 1978.
- TİMUR, Taner, *Osmanlı Toplumsal Düzeni*, İstanbul 2001.

- TOPRAK, Zafer, "Fırınlar", *DBİA - III*, İstanbul 1994, s. 312 - 313.
- TURAN, Şerafettin, "Rodos'un Zaptından Malta Muharasasına", *Kanûnî Armağanı*, Ankara 2001, s. 47 - 117.
- TURNATOR, G. Ece, "Bizans Döneminde Konstantinopolis'in İlaşesi", *TT*, Sayı 112, İstanbul Nisan 2003, s. 86-89.
- TUTEL, Eser, "Ekmek Aslanın Ağzında", *İD*, Sayı 35, İstanbul 2002, s. 66-71.
- TÜRK ANSİKLOPEDİSİ -XV, "Ekmekçi başı", s. 470 - 471.
- TÜRK ANSİKLOPEDİSİ -XIV, "Ekmek", Ankara 1966, s. 466-468.
- TÜRK ANSİKLOPEDİSİ -XV, "Esnaf", Ankara 1968, s. 432-433.
- TÜRKAY, Cevdet, "Osmanlı İmparatorluğunda Esnaf Disiplinini Gösteren Belge", *BTTD* - IV, Sayı: 18, İstanbul 1969, s. 75.
- ULUDAĞ, Osman Şevki, "Ahi Evran (Peştamal Kuşanma)", *ÇD*, Ankara 1946, s. 56 - 58.
- UZUNÇARŞILI, İsmail Hakkı, "Eski Asırlarda Anadolu Ticareti", *EMM*, İstanbul 1934, s. 12 - 13.
- , *Osmanlı Devletinde İlmîye Teşkilatı*, Ankara 1988.
- , *Osmanlı Devletinin Saray Teşkilatı*, Ankara 1988.
- , *Osmanlı Devleti Teşkilatında Kapıkulu Ocakları - I Acemi Ocağı ve Yeniçeri Ocağı*, Ankara 1988.
- , *Osmanlı Tarihi-II,III*, Ankara 1998.
- ÜNSAL, Artun, Nimet Geldi Ekine, *Türkiye'nin Ekmeklerinin Öyküsü*, İstanbul 2001.
- , "Osmanlı Mutfağı", *Yemek Kitabı, Tarih-Halkbilimi-Edebiyat*, Haz. M. Sabri Koz, İstanbul 2002, s. 85-115.
- ÜNVER, A. Süheyl, *İstanbul Risaleleri - III*, İstanbul, (?)
- , *Türkiye Gıda Hijyeni Tarihinde Fatih Devri Yemekleri*, İstanbul 1952.
- ÜZÜMERİ, Ekrem, "Fırıncılık", *İTA-IV*, İstanbul 1949, s.275-281.
- VAHDİ, Abdullah, "Eski Esnaf Loncaları", *EMM*, Sayı: 5, İstanbul 1934, s. 7.
- WITHERS, Robert, *Büyük Efendinin Sarayı*, Çev. Cahit Kayra, İstanbul 1996.
- YERASİMOS, Stefanos, *Sultan Sofraları, XV. ve XVI. Yüzyıllarda Osmanlı Saray Mutfağı*, İstanbul 2002.
- YÜCEL, Yaşar, *Muhteşem Türk Kanûnı İle 46 Yıl*, Ankara 1991.
- , "XVI - XVII. Yüzyıllarda Osmanlı İdari Yapısında Taşra Ümerasının Yerine Dair Düğünceler", *Belleten - XLI*, Sayı: 163, Ankara 1977, s. 482 - 506.
- , *Osmanlı Devlet Teşkilatına Dair Kaynaklar, Kitâb-ı Müstetâb, Kitabı Mesâlihi'l Müslûmîn ve Menâfi'i'l Mü'minin, Hırvâ'l Mülûk*, Ankara 1988.
- , *Osmanlı Ekonomi - Kùltür - Uygarlık Tarihine Dair Bir Kaynak, Es'ar Defteri (1640 Tarihli)*, Ankara 1992.
- , "Osmanlı İmparatorluğunda Desantralizasyona (Adem-i Merkeziyet) Dair Genel Gözlemler", *Belleten - XXXVIII*, Sayı: 152, (Ankara 1974), s. 657 - 708.

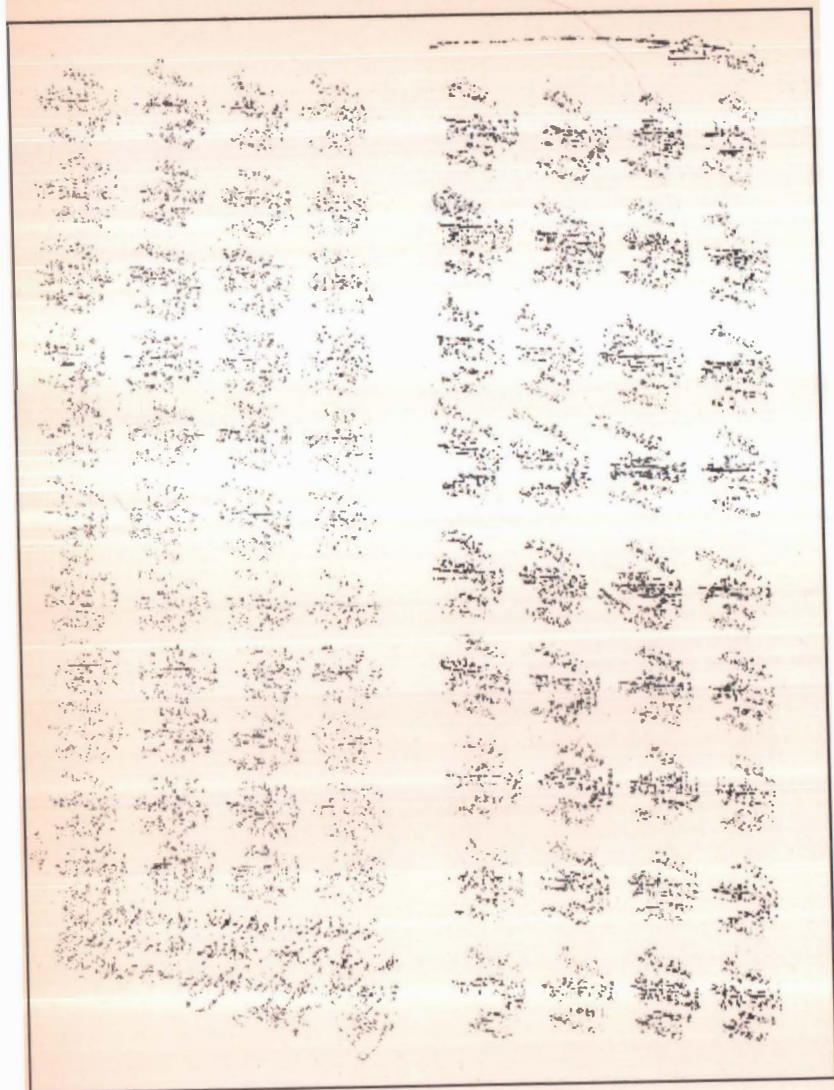
[illegible]

Fırınlara ekmeğin imalinden satışına kadar uymak mecburiyetinde olduğu bazı kurallar
BOA. MD-114, s. 205, 1115/1703.

دقیق جاسگیر	۱۹۷
دقیق سبب گیر	۶۵
دقیق ایچک	۶۵
دقیق کپک	۴۵
عرب بکسار	۶۰
عسکری	۱۴

Kalitesine göre un fiyatları

IMA. GK. 63, vr. 197-b, 1051/1641-1642.



Istanbul'da faaliyet gösteren fırınlar

BOA. MAD-514, 1093/1682, s. 42, 43.

۱۰۰
 لیساق و فتنه و کار و رجوع و کینه و یون بوی کی طایفه ندره یونجا کند اعلیٰ ایل یون و ایللی و رجوع ایللی یون
 قولا یونجا و یونین ایل و طایر لیساق اولغور ایل و یون بوی کی طایفه ندره اولغور ایل و یون بوی کی طایفه ندره
 ایل و یون بوی کی طایفه ندره اولغور ایل و یون بوی کی طایفه ندره اولغور ایل و یون بوی کی طایفه ندره اولغور ایل
 اعلیٰ بوی کی طایفه ندره اولغور ایل و یون بوی کی طایفه ندره اولغور ایل و یون بوی کی طایفه ندره اولغور ایل
 خلق ایل و یون بوی کی طایفه ندره اولغور ایل و یون بوی کی طایفه ندره اولغور ایل و یون بوی کی طایفه ندره اولغور ایل

Börekçi esnafının nizama aykırı hareket etmesi

BOA. MD. 73, hk. 1206, 1003/1594.

و اقم اسر سو حاطائے سندن کز ای طبعیائز
 فضلتو غلط اسدر حقیر طومنان
 اضایبور حضور یانه کو نرا اهل که کو را که دیار یو
 ۹۰ کی دیار ۲۰۰ بویا بون زیادہ انعام اسدہ
 سوا کس

۱۰۵۰/۱۰۵۱

Fırıncıların ikiyeşli ekmek çıkarma talepleri

İMA. GK. 63, vr. 199-a, 03 ZA 1055/21 Aralık 1645.

- Ad** Adilcevaz 83
 Adriyatik sahilleri 96
 ağa ima mı 65
 ağay-ı başkapı gulâmı 58
 ağay-ı saray-ı atik 52, 58
 ağay-ı saray-ı cedid 52
 ağay-ı ser-kıları 58
 ağdalı lokum (lokma) 133
 Ağrıboz 96
 Ahi Evran 26-28; Zaviyesi şeyhleri 27
 Ahilik, Ahiler 26-28; teşkilatı 101, 114
 Ahmed I. 45, 50, 54, 148
 Ahmed III. 35, 61
 Ah yolu 84; narhı 97; Tekfurköyü 96;
 tuzlası 98-99, 159
 akçe 19-20, 47, 50, 57, 64-65, 69-70, 73, 77,
 83, 86, 90-92, 96-98, 103-105, 107,
 113, 118-119, 122-123, 126-128, 130, 132-
 138, 140-142, 149-150, 152, 154-155
 Akdeniz 18, 37, 74, 83, 152
 Akkerman/ Akkırman 84, 123, 152
 Aksaray 81
 Alaiye (Alanya) 83
 Amasya 72, 84, 144
 Amazin 94
 Ambar, 60
 Anadolu 11-12, 18, 27, 37, 83-84, 96, 136,
 138-139, 141, 146-149, 153
 anasonlu galeta 74
 Antalya 83, 146
 Arap çöreği 137
 Arap gevreği 134
 Arap peksimetisi 130-131
 Araplar 17
 Arpa, arpacı 11-13, 26, 38, 66, 69, 72, 88, 90,
 106, 152, 160; dükkânları 105; emini 26;
 unu 17, 117
 Aşçı/ lar 38, 44, 50-51, 70
 aşhaneler 67
 Asya 18
 at 83; cambazları 33; değirmeni 49, 99, 110-
 112,
 Avlonya 96
 Avratpazarı 108, 146
 Avrupa 13, 18, 21
 Avusturya, Avusturyalı 67, 151; ekmeği 59-
 60, 62; poğaçası 59-60
 ayak berberleri 45
 ayak naibi 123
 ayaklanmalar 156
 Ayaş 58
 Ayas 83
 Ayasofya 81, 108, 144
 Ayasuluk 83
 Ayavasil 94
 Ayazma Kapısı 146
 Azak 84
 Baba Cafer Zindanı 109
 bâbüssaâde ağası 53
 Bafra 88
 Bahçekapı 86
 bakkallar 17, 36, 45, 99, 101
 bakia 106
 baklava 80, 137
 bal 58,
 Balat 81
 Balçık 123
 Balıkesir 83, 138, 139
 başçavuş 65
 başkapı gulâmı 52
 başmakçılar 44
 Batnos (Aydın livası) 96
 bayatlama 20, 73
 Bayezid II. 40, 118, 144, 146
 Bayezid İmareti aşhanesi 67
 Becin (menteşe livası) 96
 Bedesten 19, 21, 149
 Bendimâhi 83

berât 29
 berber/ler 36, 44-45
 Bergama 93
 Besarabya buğdayı 84
 Beşikaya 75, 78
 Beştepe 123
 beyaz ekmek 60, 126
 beyaz has ekmek 59, 62
 beyaz livâşe yufkası 136
 beyaz peksimet 130
 Beyaz Ruslar 14
 Beyşehir Gölü 141
 bezciler 44
 Birecik 37
 bişirici
 Bitlis 83
 Bizans 15-18, 43, 82, 116-117, 157
 boğça 34.
 boğça-i beş 59, 61
 Boğdan 84, 96; seferi 40
 Bohemya kristalleri 18
 Bolu 41
 börek 45, 73, 79, 105, 120, 127-131, 136, 138
 börekçi(ler) 40, 44-46, 79-81, 86, 100, 105,
 110, 119-120; fırını 73, 100, 105
 bostancılar 49
 boyacı 44
 boyahane 67
 bozacı 36, 44
 Bozcaada 16, 151
 Bozöyük 148
 buğday 7, 11-13, 15-16, 18-20, 22, 37-38, 41,
 52-53, 55-56, 58, 68-69, 72-73, 75, 78-
 79, 82-91, 94-95, 106, 111-113, 116,
 121-122, 124, 138, 140-141, 149, 151-
 154, 158-159; açığı 15; alımı 86, 124;
 cinsi 26; çalkalayıcılar 40; dükkanları
 105; fiyatları 18, 20, 26, 69, 83, 86,
 90-92, 129, 135, 159; gemileri 159; ih-
 tiyacı 84-85, 93; kaçakçılığı 22, 93-94;
 lathığı 126; sevkıyatı 84, 87; sıklığı

85; temini 17, 84, 87, 117; ticareti 85,
 87; tüccarları 93; unu 17, 20, 117; üre-
 timi 12; kalitesi 92
 bulamaç 13
 Bulgaristan buğdayı 84
 Bünyan 37
 Burdur 12
 Bursa 21, 54-56, 58, 83, 137-138, 148
 Butma 94
 Cebe Ali 81
 Celâli isyanları 148, 156
 celladlar 41
 cevahirler 34
 ceviz büyüklüğü 98
 Cibali 82, 145
 Çadır mehterleri 38
 çadırcılar 33
 çakol 80; böreği 128-130; ekmeği 126, 131,
 136-137; pidesi 81; pidesi 133
 Çaldıran savaşı 40
 Çameşyan 38
 Çanakkale Boğazı 16, 151, 153
 Çandarlı 96
 Çardak 108
 çarh 110, 111
 çarhu fırın 82
 çarşı 19, 67; böreği; börekçiliği 73, 70;
 fırınları 14
 çâşni 43
 çatal halke 74
 Çatalca 24
 çavdar 12, 72; unu 17
 çavdaş 11
 çavuşlar 49
 çekirge istilası 18, 42, 85, 140, 145, 159
 Çekmeceler 24
 çeltik değirmeni 111
 Cenevizli 84
 Çerkez köleler 18

Ce

Ça

çiftçilik 34
çilingirciler 38, 44
Çin 12-13
çırak(lar) 29, 31-32, 45, 77
çizmeciler 44
çorba 13
çörek 35, 59-62, 73-74, 79, 105, 118-119, 137
çörekçi(ler) 33, 35, 40, 47, 79-81, 99, 102,
104, 110, 118-119
çörek-i cedid 59-60
Çorum 144
Çukurçeşme 108

Da dan 12, 13, 160
dârtıssaade ağası 51-52
debbağ esnafı 28
defterdarlar 52
değirmen(ler) 7, 35, 49, 63, 67-68, 78, 84,
89, 90, 95, 109-113, 142-143, 159;
tekerleği 33, 99; vergileri 105
değirmenci 40, 89, 111-113; esnafı 34;
nizamı 114; taifesi 35
Değirmenkapısı 55
değnek 24
Delvine 96
demirci 40
denetim memuru 16
deprem/ler 55, 100, 117, 140, 143-144, 145
Deşt (Ukrayna) buğdayı 84
Deve, devci 55, 83, 110, 151
deyyıtlar 41
Dikilitaş 47
dikimevi 36
dilenci 147
Dimyat 84
dirhem 68, 71, 77, 97-98, 107, 118-120, 123-
124, 126-138, 140-141, 149, 154
Divriği 96
Diyarbakır 11, 37, 83; kilesi 83
dizdar 108
Dobruca buğdayı 84

doğal afetler 140, 143, 159
Doğu Anadolu 76
Donanma-i Humâyûn 85
dövmek 26
duka 152
dülger 40

Ebusuud Efendi 24
Edincik/Ayancık unu 73, 92-93
Edirne 24, 35-36, 45, 64, 144; hassa emini
64; imareti 19; Sarayı 63-64
Edirnekapı 81, 88
Edremit kadılığı 152
Eflak 40, 58, 84, 96; tuzu 98
Ege 37, 83, 153; denizi 84
Eğriboz 85
ekmek 137; ekmek (hubz) 136; çeşitleri 136;
fiyatları 18, 20, 126, 132, 136
ekmekçi(ler) 29, 40, 50, 56-57, 63-66, 70,
86, 90, 98-100, 110, 118, 123-124;
bölükleri 64; değirmenleri 109-110;
esnafı 37, 108, 157, 161; fırınları 78, 80,
82, 104-105; halifeleri 52; loncası 34;
nizamı 114; sayısı 56; şâkirdleri 70;
ustaları 35, 75
ekmekçibaş 50, 54, 56, 64-65,
ekmekçilik 99, 139; sistemi 105
Ekmekeymez Mahallesi
Eksük 81
el değirmeni 111
elçilik fırınları 71, 106
elekçi 56-57, 64, 77, 124
emin-i cev 26
Eminönü 21, 88
Enez 96
Erciş 83
Erzincan 146
Erzurum 37, 84
Eski Saray 56; pişiricileri 56
eskici 44
Eskişehir 164

Eb

esnaf 8, 17, 23-24, 26-30, 33-41, 43-48, 64, 66, 75, 79-80, 95, 99-101, 103, 109, 113-114, 122, 142, 150, 156, 158; **birliğı** 34-35, 38-39, 44; **cemiyetleri** 115; **ceza-ları** 26; **denetimi** 24-25, 46; **faaliyetleri** 29; **kâhyalıkları** 115; **kethüdası** 29, 36, 102; **loncaları** 17, 25, 28-29, 30-32, 34-35, 38-39, 43, 74, 77, 99-100, 102, 115; **nizamı** 41, 43; **nizamnamesi** 76; **sayı-mı** 79; **şeyhi** 29; **tahrir defteri** 80, 104; **teftişi** 23; **temsilcileri** 42, 102; **teşkilatı** 26-29, 114, 161; **yöneticileri** 107; **zavi-yeleri** 30; **denetimi** 33; **iş bırakması** 100

esnaflık 32, 39, 139; **piri** 27

Estergon kalesi 151

et 38, 43, 50; **böreğı** 137

etli boğaç 74

etli börek 133

Eyüp 23, 24, 40, 43, 78, 80; **kadılığı** 24; **kadısı** 125

Ezine kadılığı 152

fa **falaka** 24-26, 48, 107, 160

falcılar 41

fare istilası 159

Fatih dönemi 53, 58, 64, 84, 161

Fatih İmareti 19, 68, 70

Fatih Külliyesi 68

Fatsa 83

Filiba 58; **kadısı** 66

fırın uçakları 76

fırıncı 112; **esnafı** 49, 76, 81, 99

Foça 83; **kadısı** 93

Fodla/fodula 53, 63-64, 65, 68, 80, 124; **ekmeğı** 67-68; **fırınları** 53, 57, 64, 64-66, 157

fodlacılar 63-64

francala 71, 80, 131-132, 134; **ekmeğı** 72;

fırınları 71-72, 75, 81, 101, 105; **fiyatı** 72

Fransa 18

Fransız tüccarlar 22

furun böreğı 57

Furun-i Harci 63

Furun-i Hassa 55, 55, 57, 63

Galata 19, 23, 24, 39-40, 43, 47, 65, 71-72, 74-75, 78, 80, 86, 99, 102, 105; **ekme-ğı** 72; **kadılığı** 24, 45, 100, 125, 131-132

Galatasaray pişiricileri 56

Galatasaray 56,

galeta ekmeğı

Gaziantep 138

gedik hakkı 100

gedikli esnaf

Gelibolu 37

getürücü (toptancı) 43, 90; **fiyatı** 98

gevrek 74, 80, 129; **halka** 136; **simit** 73

gevrekçi/ler 40, 79

girdeciler 118

Girit 94, 152-153; **savaşı** 152; **seferi** 34

Gizik 83

Gözleme, gözlemeci(ler) 40, 74, 79-81, 104, 110, 119, 128-131, 136

gramaj 18, 20, 46, 71-72, 89, 103, 106-107, 117-120, 124, 132, 135, 138, 160

Gümölcine 96

gümüş para 21

gündelik 20

gurabeci 79

habbaz, habbazın 38, 85-86

Habbazın-i Hassa 56

Hacıbektaş 96

Halep 21, 37; **böreğı** 80; **kadısı** 36

Haliç 21, 146; **iskeleleri** 88

halife 65

halk fırınları 49, 66, 71, 106, 158

halka 73

halka 73; **çöreğı** 137; **çörek-i Halebi** 137; **ekmeğı** 73; **hurda** 128; **simit** 59-60, 62, 81, 126-128, 128-133, 136

Ga

Ha

halka etmek 59, 62
 halka-ı revgan 59-60
 halka-i simit 59-60
 hallaçlar 44
 hamam 67
 hamirkâr/hamurlâr 56-57, 64-65, 77, 124
 han 19, 67
 Hanya 94; Kalesi 152
 hapis cezası 25, 48, 102, 109
 harci 56 etmek 63, 71-72, 132, 160; etmek
 fırını/ları 63, 71-72, 104-106
 harem 49; ağaları 49
 Harem-i Hülmâyûn 53, 58
 has buğday unu 117
 has etmek 57, 63, 71-72, 81, 131-132, 160;
 fırını 71-72, 78, 104-106
 has mutfak 61
 has oda 58
 has un 54, 92, 110-111
 haseki 64
 Hasköy 78
 Haslar kadılığı 24, 147
 hassa simit fırını 57, 63
 haymehane 36
 hayyatın 38
 Hazma Paşa Sarayı 145
 Helvacılar/helvacyân 38, 44
 Helvâhâne 53
 Hindistan 12
 hursız/lar 41, 48, 147
 hisar erleri 95
 Horos 110; taşı 111
 hububat 7, 12, 55, 84, 86-88, 90, 93-95, 124,
 143, 149, 152; çeşidi 87; darlığı 91, 140-
 141; gemileri 95; ihtiyacı 82, 142; nakli
 25, 83; sahipleri 91; sevkıyatı 55, 85,
 159; sıkıntısı 42; stoku 143; temini 88,
 95; ticareti 17, 74, 87, 96, ,
 hubz (etmek) 130-131
 Hüdavendigâr 84
 hurda/hurde halka 129-131, 133-134, 136

iaşe 15-16, 22, 102, 140; düzeni 74; fiyatları
 132; ihtiyacı 15, 82, 100; meselesi 16,
 116; nazarı 26; temini 7, 16, 117
 İbrahim (Sultan) 122, 152
 İbrahim Paşa Sarayı 56; etmekçileri 56
 İbrail 84, 152
 İç Anadolu 84
 içoğlanları 49
 ihtisab 25; gelirleri 104; görevleri 123;
 kamunları 73, 118; kamunnamesi 124;
 kurumu 39; sistemi 103
 ihtiyar heyeti 33
 i'lâm 29, 30
 imam 68
 imâm-ı şehriyârî 52
 imaret 67-71, 78-79; (vakıf) fırınları 49, 66,
 69, 91-92, 106, 157
 İnebahtı 96
 infaz memurları 107
 İngiliz tüccarlar 22
 İngiltere 18
 İnönü kadısı
 ipek bükücü 40
 İplikhane Zindanı 109
 İran, İranlılar 12, 17
 İsfahan 73
 İskele, iskemeçiler 101
 İskenderiye 16, 84
 İsmail (Şah) 147
 İsmail 123, 152
 İstanbul 7, 15-26, 34, 36, 39-40, 43, 45, 49, 57-
 58, 62-63, 65-68, 71-86, 88-90, 92-99,
 104, 108-110, 112-113, 116-117, 121, 124,
 126-127, 131-134, 137-154, 156, 158-160,
 162; Belediye Kütüphanesi 80; depremi
 144; efendisi 24; esnafı 8, 38-40, 80, 122,
 156-157; fırıncıları 85, 87, 158; fethi 28,
 39; fırınları 7, 82, 106, 112, 157, 159; halkı
 99, 101, 118, 123, 158; iaşesi 25, 74, 87,
 145; kadılığı 24, 101; kadısı 23-24, 45-46,
 71-72, 89-90, 99, 112, 120, 143, 155; kay-

makamı 24; kilesi 83, 86, 88, 91; molla
24, 123; müddü 113; nüfusu 125; ticareti
19, 21-22, 22, 87; valisi 117; zahiresi 153
istifçiler 25
İsveçliler 14
isyan/lar, isyancılar 148-150
İzmir 83, 96; Kadısı
İzmit 58, 84
İzvornik 96

İr

Irak 84
İspanaklı pide 57

Ka

kaba çörek 128-131, 133-134, 136
kaba poğaça 134, 136
kaçakçılık 85, 90, 93-95
kadayıf, kadayıfçı 79-80, 110
kadı 24-26, 36-38, 42, 46, 88, 91, 94-95,
101-102, 107, 109, 123, 125, 164; dene-
timi 103; görevleri 25; maiyeti 30; sicil-
leri 73, 125,
kadiasker 52, 81
kadın efendiler 51, 58
kâğıtçı 38
kâhi, kâhici 74, 79, 127
kahke 137
kahveci 44
kalaycı 44
kalburcular 40
kalebend 108
kalfa, kalfalık 29, 31-32, 50, 102, 104,
kalite kontrol memurları 17
kalpakçılar 44
kalpazanlar 21
kantar 126,
kantarcı 65
Kanuni dönemi 19, 20, 34, 37, 40, 51, 140
Kapalıçarşı 19
kapan 89-90; tüccarları 154
kapıcıbaşı 65; kethüdası 52
kapıkulu ekmekçibaşısı 64, 65

Kapıkulu Ocakları ekmekçibaşısı 56
Kaptan-ı Dakık 81
kapütülasyon antlaşması 19
karaborsa 25, 153
Karadeniz 74, 83-84, 87-88, 96; reisleri 123
Karaharman 123
Karaköy 21
Karaman 81,
Karasu 49
Karesi 84
Kargın 58
kasaplık 45, 139
Kasımpaşa 21, 75, 78, 108, 147
Kastel 91
kata 80
katı 24
katır 83,
katmer böreği 136
katmer çöreği 137
katmer fereş kâhisi 136
katmer kâhi 128-131
kavaflar 44
kavukçular 44
Kayseri 84, 149,
kazancı 38
kebabçı 101
Kefe 37, 84; tuzu 98,
kahrîbar tüccarları 34
keldik böreği 137
Kelgra 123
Kemer kadılığı 152
kepekli (harcı) un 73, 92-93, 110
keresteciler 33
kervansaray 19
kestane 58
kethüda 47, 65, 100, 102; seçimi 29-30
Kıbrıs 96
Kılar-ı Âmire 49, 50, 54
kile 19, 52-53, 68-69, 73, 79, 85-86, 88-89,
91-92, 94, 122, 149, 150, 152, 154
kiler loğuşu 50

kilerci, kilercibaşı 54, 56, 73
Kili 123, 152
klıççı 40
kirde, kirdeciler 119, 119, 137, 137
Kırım; buğdayı 84
Kırkçeşme 65
kıtlık 18, 42, 55, 93, 106, 116, 118, 125-126, 135, 140-142, 145-146, 149-150, 152-154, 159; **zamanları** 18, 86, 94
kıymalı kâhi 136
kıyye 52, 131, 154
Kızılcatuzla 96
Kocaeli 49, 84
Koçhisar Gölü 96
kolancılar 33
kotoğlanları 26, 47, 80, 104, 118,
konsolosluk (elçilik) fırınları 49, 66, 157
Konya 11, 68, 84, 141, 149
Köstence 84, 123
Kovarna 123
koyun 50-51; **eti** 17; **fiyatı** 20
küçük fodla kâtibi 65
Kulaksız mahallesi 99
kulkethüdası 65
külliyeler 19
kuloğlanları 47
kumaş dokumacılığı 22
kumaşlar 18,
kurabiye, kurabiyeci 40, 74, 79
kuraklık 85, 159
kürek cezası 109,
kürekçiler 74
kürk, kürkçüler 18, 44
Kurşuncubaşızade Mustafa Paşa Sarayı 145
Kuruçeşme 110
kuşhane 50; **matbahı** 50
kütüphane 67
kuyumcu 34, 38, 44
Ladik ekmeği 72
Langa 81

lavaş 80
Limni 151; **Kalesi** 108
livaze yufkası 136
lokma, lokmacı 74, 79, 81, 110, 127-131;
safi 131
lonca 17, 28-34, 36, 39-41, 43, 47-48, 75, 89,
 101-102, 158
madrabazlar 94, 154, 162
Magosa 108
mahlep 73
Malatya 37
Malkara 58
Malta; muhasarası 37
Mangalya 84, 123
Marmara 83, 87, 88
Matbah-ı Âmiri 49-50, 52, 63, 64; **Emini** 52
Matbâh-ı Has 50, 53,
Matbah-ı Saray-ı Atik 53
maya 12-13, 49
medrese 67
Mehmed (Fatih) 54, 57-58, 102, 146
Mehmed III. 97,
Mehmed IV. 34, 58; **dönemi** 26, 118, 120;
şehzadeleri 35
mehterbaşı 64
mekkâre tائفesi 19
Memalik-i Rum 144
Memluk yönetimi 40
Mendes, Ronna 21
Menemen 96
menzil örgütü 19
meşaleciler 35
meyhaneci loncaları 17
meyhanecilik 30
Mezopotamya 12
Midilli 96, 152
mimar 40
mimarbaşı 64
mısır (bitki) 11, 72, 106, 160; **buğdayı** 15-16,
 84, 116

Ma

Mısır 12-13, 17; 84-85, 116, 153; **fethi** 40
Molova 152; **buğdayı** 84
Mora 96
mübaşir 91
mübâyaa mübaşiri 86
mücellikler 44
müd 52, 68, 112-113, 118-119, ,
müderrisler 68
müezzin 68
muhkim 43
muhkim-oturucu 90
muhtekirler 154, 154
muhtesib 23-26, 29, 42, 46, 47, 77, 89, 95,
 101-104, 107, 118, 123; **ağaları** 47, 80, 104
muhzırbaşı 65
mukim (perakendeci) fiyatı 98
mum 65
mumcu 45, 45
münadiler 43
müneccimler 41
Murad III. 34, 50, 151
Murad IV. 79, 110
mürekkepçi 38
Mustafa II. 35
mutfak ustaları 50

narh 24-26, 41-43, 45, 69, 71-72, 77, 86, 90,
 94, 97, 99, 102, 104-107, 109, 121-125,
 127-129, 131-132, 135, 137, 142, 155, 159-
 160; **defteri** 7, 43, 124; **fiyatları** 23,
 42, 69-70, 91, 103, 123, 126, 150; **tespi-**
ti 23, 42, 46, 77,
narha riayetsizlik 46, 47
narh-ı rûzi 122
navlun, navluncu 22, 88-89, 95, 123-124
Nil Irmağı 12
nişancı 53
nizam ustaları 100
nohud mayası çörek 131
nohutlu yağsız çörek 126
normal etmek 133
normal simit 59, 59-60, 62
Novesin kadısı 93
nüzul emini 38

odun 65,
Okmeydanı 152
ordu fırınları 49, 64, 106, 157
orducu 36, 66; **esnafı** 36-37; **tayını** 25
Orta Asya 12
orta sandığı 33, 36

Od

örü 97
Osman Gazi 39
Osmanlı esnaf loncaları 28-29
Osmanlı esnafı 29, 30, 35, 114, 156-157;
teşkilatı 27-29, 45, 161
oturakçı 43
Özi 84

Ör

Palatya (Balat) 83
papuçcular 44
para cezası 26, 107
para taşıyıcı 42
parmak kete 136
paşmakçı 44
pazarcıbaşı 50

Pa

Na **nabe lokumu (tabe lokma)** 133
naip 88
nalbant 36
nân-ı aziz 87, 134, 136
nân-ı beç 59-60, 62
nân-ı gevrek 62
nân-ı harci (normal etmek) 55, 133
nân-ı has (has etmek) 55, 59-60, 62, 133
nân-ı imâm 59-61
nân-ı kirde 59-60
nân-ı mirâhûrî 59, 60, 62
nân-ı müdevver 59-60, 62
nân-ı nohud 59-62
nân-ı pite 59-60, 62
nân-ı sukkeri 59-61

- pazarcılık 45
pekmez 73
peksimet 37, 38, 65-66, 73-74, 79-80, 126;
çeşidi 62; fırını 79
Pembeciler 44
perakendeci 43, 90; devlet dükkanları 98;
fiyatları 43; tüccar 21, 87
Peşte muhasarası 152
peynirciler 44
peynirli pide 57
pide 136, 137
pide ekmeği 59-60, 62
pide-i harsa (yumurtalı ve peynirli) 57
pirinç 13, 50-51, 122, 135
pişirici 56-57, 64, 77, 77
poğaç 137
poğaç-ı beç 59, 60
Polonyalı köleler 18
Porkekiz 21
- Ra** Raguza 96
Rah-ı Cedit 81
Resmo 94
Rikâb-ı Hümayun 53
Rodos 96
Roma 13-14, 16, 116; geleneği 15
Romalı fırıncılar 14
Rum eyaleti
Rumeli 37, 84, 96, 147
Rumeli-i Şarki (Edirne) 84
Rumili-i Şarki Burgaz
Rus köleler 18
Rusçuk 152
Rusya 18
- Sa** sadaret kaymakamı 24
sade poğaç 74
sadrazam 23-24, 46, 52, 65, 95, 101, 103,
108, 122-123, 150; denetimi 103
saksoncular 65
Saksonya porselenleri 18
- Salhane 102
salhane 67
Samsun 83-84
Sapanca somunu 72
saraçhane 36
şarap imali 30
saray fırınları 49, 55-56, 60, 62, 87, 157
saray kadınları 52
saray mutfakı 51-53, 54, 56, 58, 61,
Saray-ı Âmir e 53, 56, 65, 79
Saray-ı Atik 63
saraylı çörek 131
sarraç 36
sarraflar 21-22
savaşlar 106, 145, 150-151, 153, 159
sayıcı-ı fodla 65
Seddülbahir Kalesi 108-109
sekbân 64-65
sekbânbaşı 65
sel 42, 55, 106, 145; değirmeni 111
Selanik 37, 96; tuzlası 97
Selçuklular 26, 29, 157
Selim II. 21, 57, 142, 145; İmareti 68
Selim I. Kanûnnâmesi
semeciler 44
seviz halka 59, 62
ser çarşıgiran 63
ser habbaz 63
ser tebbâh 63
seramik ustaları 40
Serhabbâzın-i Hassa ekmekçibaşısı 56-56
seyyar ekmek satıcıları 76
silahdar ağa 63
Silistre 152,
Silivrikapı 40, 88
Simit, simitçi 35, 63, 65, 73, 79-80, 110, 134,
136; halka 62; unu 73, 86, 92-93
simiçbaşı 54
Sinop 83
Sivas 84, 144
Sofular 108

Sofya kadısı 66
 somun 61, 136; **ekmek** 126, 149
 somuncular 47, 102
 su değirmeni 110-111
 subaşı 34
 sukkeri Galata halkası 128
 sukkeri halka 73
 Süleyman II. 59, 150
 Süleymaniye İmaretî 68
 Süleymaniye Külliyesi 68
 Sultan Bayezid kâhisi 131
 sumaklı şam böreği 131
 Sümerler 12, 13
 Suriye 12, 84, 153
 sürsat 37; akçesi 38; zahiresi 38
 susamlı çörek 133
 susamlı ekmek 57
 susamlı halka 73
 süt 56
 sütlü ekmek 57

Şa

şair emini 26
 şâkirdler 56-57, 64, 77,
 Şam 21, 37; böreği 80, 85, 133-134, 136
 halkası 134, 136; pidesi 133
 şehriyeci 79
 şehzadeler 51-52, 58
 şeker 20; fiyatı 135
 şekerli ekmek 59-60
 şekerli halka 73
 şerbet 50
 şeyhülislam 52-53, 150

Ta

tab ü alem mehterleri 38
 tabe kâhisi 128
 tabe poğaçası 134
 tabii afetler 17, 18
 tablakârlar 99, 101
 tabunhâne 111
 tahıl 15, 17; iâşesi 26; ihtiyacı 116; ticareti
 16, 116

Tahtakale 81
 tarakçılar 44
 Taraklı 81
 tarh tefişi 23
 tarh tespiti 41
 taş hakkı 104, 104
 taşçı 40
 Tatvan 83
 Tavukpazarı 81
 gevrek 133
 Tebriz 146
 tefecilik 21
 Tekfurdağı 154
 Tekirdağ 84, 138
 Tenedos (Bozcaada) 16
 tepsi böreği 130
 tepsi kâhisi 129, 130
 terazi 24
 tereke 93, 113; defterleri 91-92,
 Terkos Gölü 58
 Tersane Zindanı 109
 Tersane-i Âmire 85
 terziler 44
 Teselya buğdayı 84
 tezgâhtar 76, 124
 Tirilya 83
 Tokat 84, 144
 Tolça 123
 topçular 65
 Tophane 72, 73; ekmeği 72, 131
 Topkapı 88
 Topkapı Sarayı 49-51, 63; Arşivi 78, 87, 112,
 120
 toptancı 43, 43, 88; tüccarlar 87
 Torlu kadılığı 152
 Trablusgarp 84
 Trablusşam 85
 Trabzon 83, 164
 Trakya 15, 84, 116; buğdayı 15, 84, 116
 Transilvanya 96
 Tuna 84, 84, 84

Tunca Nehri 144

Türkiye 67, 163

turnacılar 65

turşucu 50

tuz, tuzcular 40, 49, 52, 58, 65, 96-99, 159;

tüccarları 97-98; emini 98; tüccarları

97-98, 159

tuzla/lar 96-98, 159

Vidin 84

Volos 84

vukiiye 119; pekşimet

yağ 52, 65, 118-119; değirmenleri 111

yağlı börek 138

yağlı çörek 61, 126-131, 133-134, 136

yağlı gevrek halka 130-131, 136

yağlı gözleme 134

yağlı halka 62; etmek 59-60, 62

yağlı hamir 134

yağlı kâhi 126, 134, 136

yağlı lokma 134, 136

yağlı pekşimet 136

yağlı poğaç 133-134, 136

yağlı simit 134, 136

yağlı susamlı çörek 138

yağlı yarın lokma 134, 136

yağsız çörek 127, 136

yağsız taze kuru lokma 80

Yalakaabad (Yalova) 95

yangın/lar 100, 140, 144-146,

yankesiciler 41

yardım sandığı (Orta sandığı) hesabı 33

yarım gevrek 134

yarım kurgun 134, 136

yarım lokma 134

Yavuz Sultan Selim 40

Yedikule 81

yel değirmenleri 110

yemeniciler 44

yemiş 50; işlemleri 102

yemişçilik 139

Yenice kadısı 96

yeniçeri ağası 24, 65

yeniçeri kalemi 65

yeniçeri kâtiibi 65

yeniçeri yetimleri 65

Yeniköy 65-66, 74, 78, 80

Yergöğü 152

yiğirtbaşı 29, 31, 36, 43

Ya

Uk

Ukrayna 84

Ulah memleketleri 98

un 11, 34, 38, 41, 49-56, 58, 63-66, 68-69,

71-73, 75, 78-80, 83-86, 89-90, 92, 95,

106, 109-113, 119-120, 124, 126-131,

133-135, 137-138, 151-152, 154, 158-160;

değirmenleri 13, 90, 105, 110; elek-

çileri 40; eleyicileri 70; fiyatı 69-70,

86, 89-93, 135 kapanları 89; kilesi 92;

narhı 92; sıkıntısı 95; stoku 143;

ticareti 17, 85, 116

uncu 40, 98, 123; değirmenleri 109-110

Unkaparı 21, 84-85, 89, 95, 102, 117, 145-

146; naibi 88; uncuları 89

Urfa 136

ustalık 31, 32, 32

ustasını terk etmek 31

Üs

Üskübi timarı 88

Üsküdar 23-24, 40, 43, 78, 80; kadılığı 24;

kadısı 125, 66

üzüm 58; değirmeni 111, 113

Va

vakiyye 118

valide sultan 51-53, 61-62

Van 83

Varna 123, 152

veba 140-141

vekilharç 64

Venedik 18, 152-153; ablukası 153

Venedikliler 84, 53

vergi 113

yufka ekmeği 59-60
yulaf 106
yumurtalı börek 57
Yunanistan 153
Yusuf Paşa Çeşmesi 108
yuvarlak ekmek 59, 62

Za

zağarcı/lar 64-65
zahire borsası 89
zahire kıtlığı 116
zahire nazarı 87, 121
zeytin 58
zeytinyağı
Zile 103
Zülkadiriye

Osmanlıda ekmekçi esnafı çok önemliydi. İstanbul'da çeşitli fırınlar vardı. Saray fırınları padişaha ve saray görevlilerine ekmek imal eder, ordu fırınları asker ocaklarına ekmek (fodla) çıkarır; imaret fırınları talebeler, yolcular gibi çeşitli ihtiyaç sahipleri için çalışır; konsolosluk fırınları yabancı devlet temsilcilerinin ekmeğini üretirdi. 17. yüzyılda sayıları zaman zaman yüzlerle ifade edilebilen halk fırınları vardı bir de... İstanbul halkının ekmek ihtiyacının karşılanmasına önem veren devlet, esnafı sıkı denetler, fırınların un ihtiyacının karşılanması amacıyla İstanbul'a buğday getirilmesine ön ayak olur, kendi sermayesiyle mîrî ambarları sürekli dolu tutar, muhtemel bir darlık zamanında fırıncılara buğday veya un dağıtırdı. İstanbul fırınlarında üretilen türlü çeşit ekmeğe farklı narh fiyatı verilirdi. Ekmekte kâr oranının düşük tutulması sonucu, bazı fırıncılar, ekmeğin gramajını düşürür, una mısır, arpa, darı unu, vs. karıştırarak standartlara aykırı üretim yapar; damgasız kullanımları yasak olduğu halde, tartı aletlerini damgalamadan kullanırlardı. Fırıncılara verilen öncelikli ceza uyardı. Suçun tekrarında daha ağır cezalar verilirdi.



KitapYAYINEVI

Mehmet Demirtaş, Yüzüncü Yıl Üniversitesi Eğitim Fakültesi Tarih Eğitimi Ana Bilim Dalı'nda öğretim üyesi. *Van Gölü Havzası-Van-Bitlis* adında, İngilizce ve Almancaya da çevrilmiş bir kitabı ve çeşitli dergilerde makaleleri yayınlandı.

ISBN 978-605-105-002-7



15 YTL

