

**T.C.
SAKARYA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TARİH ANABİLİM DALI**

OSMANLI SARAYINDA İAŞE VE TÜKETİM (1680-1730)

Zeliha Buket KALAYCI

DOKTORA TEZİ

Danışman: Prof. Dr. Mükerrerem Bedizel AYDIN

OCAK - 2023

T.C.
SAKARYA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

OSMANLI SARAYINDA İAŞE VE TÜKETİM (1680-1730)

DOKTORA TEZİ

Zeliha Buket KALAYCI

Enstitü Anabilim Dalı: Tarih

“Bu tez 05/01/2023 tarihinde online olarak savunulmuş olup aşağıdaki isimleri bulunan jüri üyeleri tarafından oybirliği ile kabul edilmiştir.”

JÜRİ ÜYESİ	KANAATI
Prof. Dr. Mükerrerem Bedizel AYDIN	Başarılı
Prof. Dr. Hüseyin Nejdet ERTUĞ	Başarılı
Prof. Dr. Mehmet Yaşar ERTAŞ	Başarılı
Prof. Dr. Cemal ÇETİN	Başarılı
Doç.Dr. Çetin AYKURT	Başarılı

ETİK BEYAN FORMU

Enstitünüz tarafından Uygulama Esasları çerçevesinde alınan Benzerlik Raporuna göre yukarıda bilgileri verilen tez çalışmasının benzerlik oranının herhangi bir intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve Etik Kurul Onayı gerektiği takdirde onay belgesini aldığımı beyan ederim.

Etik kurul onay belgesine ihtiyaç var mıdır?

Evet

Hayır

(Etik Kurul izni gerektiren araştırmalar aşağıdaki gibidir:

- Anket, mülakat, odak grup çalışması, gözlem, deney, görüşme teknikleri kullanılarak katılımcılardan veri toplanmasını gerektiren nitel ya da nicel yaklaşımlarla yürütölen her türlü araştırmalar,
- İnsan ve hayvanların (materyal/veriler dahil) deneysel ya da diğer bilimsel amaçlarla kullanılması,
- İnsanlar üzerinde yapılan klinik araştırmalar,
- Hayvanlar üzerinde yapılan araştırmalar,
- Kişisel verilerin korunması kanunu gereğince retrospektif çalışmalar.)

Zeliha Buket KALAYCI

05/01/2023

ÖNSÖZ

Bu çalışmada, on yedinci yüzyılın son yirmi yılı ile on sekizinci yüzyılın ilk otuz yılını içine alan elli senelik zaman diliminde (1680-1730) Osmanlı Devleti Matbah-ı Âmire Emaneti'nin iâşe sistemi içerisindeki yeri ve Matbah-ı Âmire için satın alınan erzak tür ve fiyatları ile tedarik ettiği ürünlerle kurulan sofralar incelenmiştir.

Osmanlı Devleti'nin iktisadi yaklaşımının temeli sayılan iâşecilik ilkesi, üretilen mal ve hizmetlerin bol, kaliteli ve ucuz sağlanması olarak tanımlanır. İâşecilik devletin tüm bölgelerinde uygulanan bir sistem olsa da özellikle hanedan sarayı ve başkent İstanbul her zaman öncelikli olmuş ve İstanbul'un iâşesi devlet tarafından önemsenmiştir. Bu sayede İstanbul pazarları ve saray mutfakları her daim zengin erzak çeşitliliğini elinde bulundurmıştır. Bunu sağlayan Matbah-ı Âmire'dir. Devlet bünyesinde erken dönemlerden itibaren varlık gösteren Matbah-ı Âmire Emaneti alt birimleri ve çalışanları ile büyük ve geniş bir yapılanmadır. Aynı zamanda, mutfakları, muhasebe kayıt sistemi, kilerleri, personeli ve geniş iâşe ağı ile devletin sistemi oturmuş kurumlarından biridir. Dolayısı ile sadece saray halkının günlük yeme-içme ihtiyacının sağlanmasını noktasında değil devletin tedarik zincirinin işleminde de etkin rol oynamıştır. Bu noktadan hareketle Osmanlı iâşe sistemi içerisinde Matbah-ı Âmire Emaneti'nin önemi büyüktür.

Bu kurumla ilgili yapılan araştırmalar olsa da bu tip araştırmaların devam etmesi gerekmektedir. Arşiv belgelerinin zenginliği alanda başka çalışmaların yapılmasına olanak sağlamaktadır. Özellikle matbah ve muhasebe defterlerinin incelenmesiyle kurumun saray ve İstanbul'un iâşesinin sağlanmasına olan etkisinin yanı sıra alımı yapılan ürünler, bu ürünlerin çeşitliliği, miktar ve fiyat gibi sayısal veriler ile alınan emtianın geldiği bölgelerle ilgili bilgi edinmek de mümkün olmaktadır. Ayrıca iç piyasa ticaretine konu olan ürünler hakkında da bilgi vermektedir. Bunun dışında matbah tarafından saray içinde ve dışında düzenlenen ziyafetlerde kullanılan ürün çeşitliliğini görmek mümkündür. Bu sayede sadece mutfaktaki tüketim değil mutfak üzerinden yapılan tüketim de incelenmiştir.

Matbah-ı Âmire'nin iâşe tedarikinin takibini yaptığımız çalışmamız 1680 ile 1730 yılları arasında sınırlandırılmıştır. Yapmış olduğumuz çalışma giriş ve üç bölümden oluşmaktadır. "Birinci Bölüm"de 1680-1730 yılları arasında Osmanlı Devleti'nin siyasi ve mali durumu anlatılmış, iâşe sistemi, İstanbul'un iâşesinin sağlanması, iâşe tedarik

bölgeleri ile bütçeler açıklanmış ve iaşe sistemi içerisinde Matbah-ı Âmire'nin kurumsal yapılanması anlatılmıştır. Araştırmamızın "İkinci Bölüm"ünde saray mutfaklarına alınan temel ürünler, temin bölgeleri ile ürünlerin miktar ve fiyatları iaşe sistemi çerçevesinde arşiv belgelerinin yardımı ile tespit edilmeye çalışılmıştır. Çalışmamızın "Üçüncü Bölüm"ünde Matbah-ı Âmire Emaneti tarafından saray içinde ve dışında çeşitli vesileler ile kurulan sofralara ve bu sofralara matbah tarafından verilen tayinatlar üzerinde durulmuştur. Bu bağlamda emanetin saray içerisinde ve dışarısında iaşesini sağladığı divan-ı hümâyun sofrası, elçi sofrası, dini günlerde kurulan sofralar, sur-ı hümâyunlar sebebi ile kurulan sofralar ile yeni yapılan mesire yerleri, köşkler ve buralarda kurulan sofralardan bahsedilmiştir.

Tez çalışmamızın ana kaynaklarını Başkanlık Osmanlı Arşivi belgeleri oluşturmaktadır. 1680-1730 yıllarını kapsayan süreci anlatan kronikler ve vakayinameler ve konu ile alakalı inceleme ve araştırma eserleri çalışmanın daha iyi anlaşılması ve anlatılması yolunda önemli derecede yararlı olmuştur.

Yapmış olduğumuz tezin her aşamasında yol gösteren, çalışmaya katkı sağlayan danışman hocam Prof. Dr. Mükerrerem Bedizel AYDIN'a, tez konusunun belirlenmesinde tavsiye ve yönlendirmeleri ile destek veren Prof. Dr. Arif BİLGİN'e, yapıcı eleştirileri ile çalışmanın şekillenmesine büyük katkı sağlayan tez izleme hocalarım Prof. Dr. Mehmet Yaşar ERTAŞ ve Prof. Dr. Hüseyin Nejdet ERTUĞ'a, bu süreçte desteklerini esirgemeyen Doç. Dr. Çetin AYKURT ve Prof. Dr. Cemal ÇETİN'e ve kıymetli arkadaşım Doç. Dr. Fırat YAŞA'ya, anlayış ve desteği ile her zaman yanımda olan aileme ve oğullarıma, eğitim sürecime katkı sağlayan TÜBİTAK- BiDEB 2210-A programına sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Zeliha Buket KALAYCI
05/01/2023

İÇİNDEKİLER

KISALTMALAR	iv
TABLO LİSTESİ	vi
GRAFİK LİSTESİ	viii
ÖZET	ix
ABSTRACT	x
GİRİŞ	1
BÖLÜM 1: OSMANLI DEVLETİ'NDE İAŞE SİSTEMİ (1680-1730)	8
1.1. Siyasi Ve İktisadi Yapı	8
1.1.1. Siyasi Yapı	8
1.1.2 İktisadi Yapı	17
1.2. Osmanlı İaşe Sistemi ve İstanbul'un İaşesinin Sağlanması (1680-1730).....	24
1.2.1. İaşe Tedarik Bölgeleri (1680-1730)	30
1.2.2. Ocaklıklardan Temin Edilen Ürünler	35
1.2.3. Pazar ve Çarşılarından Temin Edilen Ürünler.....	40
1.3. Osmanlı Bütçeleri (1680-1730).....	43
1.3.1. Osmanlı Bütçeleri (Hesap Cetvelleri)	43
1.3.2. Mutfak Bütçeleri (Hesap Cetvelleri)	48
1.4. İaşe Sistemi İçerisinde Saray Mutfağı (Matbah-ı Âmire) (1680-1730)	52
1.4.1. Osmanlı Saray Mutfağı (Matbah-ı Âmire).....	59
1.4.2. Saray Mutfağı (Matbah-ı Âmire)'na Bağlı Mutfaklar ve Çalışanları.....	62
BÖLÜM 2: SARAY MUTFAĞINA ALINAN BESİN ÜRÜNLERİ (1680-1730)....	78
2.1. Et ve Et Ürünleri.....	80
2.1.1. Kırmızı Et	81
2.1.2. Beyaz Et ve Yan Ürünler.....	86
2.1.2.1. Tavuk ve Kümes Hayvanları	86
2.1.2.2. Yumurta.....	86
2.1.3. Deniz Ürünleri	93
2.2. Hububatlar	98
2.2.1. Buğday.....	98

2.2.2. Pirinç	108
2.2.3. Diğer Ürünler	113
2.3. Tatlandırıcılar ve Yan Ürünleri	115
2.3.1. Şeker	116
2.3.2. Pekmez ve Bal	122
2.3.3. Balmumu	126
2.4. Yağlar	130
2.4.1. Tereyağı ve Sadeyağ	130
2.4.2. Zeytinyağı	132
2.4.3. Diğer Yağlar	134
2.5. Süt ve Süt Ürünleri	140
2.5.1. Süt ve Yoğurt	140
2.5.2. Peynir ve Kaymak	143
2.6. Bakliyatlar	146
2.7. Sebzeler	150
2.8. Meyveler	160
2.9. Baharatlar	177
2.10. Tuz	189
2.11. Kahve	193
2.12. Kar-Buz ve Su	198
2.13. Diğer Ürünler	203
BÖLÜM 3: MATBAH-I ÂMİRE TARAFINDAN DÜZENLENEN	
SOFRALAR	215
3.1. Dîvan-ı Hümâyun Sofraları	217
3.2. Elçi Sofraları	221
3.3. Ramazan ve Bayram Sofraları	224
3.4. Sur-ı Hümâyun Sofraları	232
3.4.1. 1710 Sur-ı Hümâyun Sofrası	233
3.4.2. 1720 Sur-ı Hümâyun Sofrası	235
3.5. Mesire Yerleri ve Sofraları	240
SONUÇ	249

KAYNAKÇA.....	255
EK	287
ÖZGEÇMİŞ.....	311

KISALTMALAR

A.DVNS. MHM. d	: Divan Kalemi Mühimme Defterleri
AE. SAMD. III	: Ali Emiri Üçüncü Ahmed
AE. SMST. II	: Ali Emiri İkinci Mustafa
B	: Receb
Bk	: Bakınız
BOA	: Başkanlık Osmanlı Arşivi
C	: Cemaziyelahir
C. ML	: Cevdet Maliye
C.AS	: Cevdet Askeriye
C.BH	: Cevdet Bahriye
C.BLD	: Cevdet Belediye
C.DH. d	: Cevdet Dahiliye
C.İKTS. d	: Cevdet İktisat
C.SM	: Cevdet Saray
Ca	: Cemaziyelevvel
Çev	: Çeviren
D. BŞM. BZB. d	: Başmuhasebe Kalemi Buzcubaşı Defteri
D. MSF	: Masraf-1 Şehriyari Kalemi
D.BŞM. KSB. d	: Başmuhasebe Kalemi Kasabbaşı Defteri
D.BŞM. MTE. d	: Başmuhasebe Kalemi Matbah-1 Âmire Eminliği
D.BŞM. d	: Başmuhasebe Kalemi Defteri
DİA	: Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi
Ed	: Editör
İE. BH	: İbnülemin Bahriye
İE. DH	: İbnülemin Dahiliye
İE. ML	: İbnülemin Maliye
İE. SM	: İbnülemin Saray Mesalihi
KK. d	: Kamil Kepeci Defterleri
L	: Şevval
M	: Muharrem
MAD.d	: Maliyeden Müdevver Defterler
N	: Ramazan

No	: Numara
OTAM	: Osmanlı Tarihi Araştırmaları Merkezi Dergisi
TS. MA. d	: Topkapı Sarayı Müzesi Arşivi Defterleri
vb	: ve bunun gibi
vd	: ve diğeri
vs	: ve saire
yay	: Yayınlayan
yy	: Yüzyıl
Z	: Zilhicce
Za	: Zilkade

TABLO LİSTESİ

Tablo 1: 1682-1724 Ocaklıklardan Gelen Ürünler ve Miktarları.....	38
Tablo 2: 1698-1730 Hesap Cetvelleri.....	45
Tablo 3: 1701-1746 Gelir ve Harcamalar.....	46
Tablo 4: 1678-1743 Arası Hesap Cetvelleri.....	47
Tablo 5: 1680-1731 Yılları Arasındaki Matbah Eminleri.....	65
Tablo 6: Matbah-ı Âmire'ye Bağlı Mutfaklara Yapılan Tayinat (1691-1703-1714)....	71
Tablo 7: Osmanlı Devleti'nde Kullanılan Ölçü Birimleri.....	80
Tablo 8: 1680-1732 Yılları Arasında Alınan Koyun Etleri.....	84
Tablo 9: 1680-1704 Yıllarında Mutfaklara Alınan Kanatlılar.....	88
Tablo 10: 1704-1727 Yılları Arasındaki Güvercin Alımı.....	89
Tablo 11: 1680-1716 Yılları Arasındaki Yumurta (Beyza) Alımı.....	91
Tablo 12: 1685-1723 Yılları Arasındaki Balık Alımı.....	97
Tablo 13: 1680-1730 Arasında Alınan Has Buğday ve Fodula Buğdayı Miktar ve Fiyatları.....	101
Tablo 14: 1680-1730 Yılları Arasında Alınan Has Pirinç ve Dökme Pirinç Miktar ve Fiyatları.....	110
Tablo 15: 1694-1710 Yılları Arasında Alınan Arpa Miktarı.....	115
Tablo 16: 1680-1730 Yılları Arasında Alınan Mi'ad Şeker ve Reşid Şeker Miktar ve Fiyatları.....	119
Tablo 17: 1680-1730 Yılları Arasındaki Bal Alımı.....	123
Tablo 18: 1680-1730 Yılları Arasındaki Balmumu Alımı.....	128
Tablo 19: 1680-1730 Yılları Arasındaki Yağ Alımı.....	135
Tablo 20: 1680-1730 Yılları Arasındaki Süt Yoğurt Alımı.....	141
Tablo 21: 1680-1730 Yılları Arasındaki Peynir Kaymak Alımı.....	143
Tablo 22: 1680-1730 Yılları Arasındaki Bakliyat Alımı.....	147
Tablo 23: 1680-1730 Yılları Arasındaki Sebze Alımı.....	152
Tablo 24: 1680-1716 Yılları Arasındaki Yeşillik Alımı.....	157
Tablo 25: 1707-1730 Yılları Arasındaki Kuru Yemiş Alımı.....	161
Tablo 26: 1680-1730 Yılları Arasındaki Kuru Meyve Alımı.....	166
Tablo 27: 1680-1730 Meyve Alımları.....	169
Tablo 28: 1696-1730 Yılları Arasındaki Üzüm ve Erik Alımı.....	174

Tablo 29: 1680-1730 Yılları Arasındaki Baharat Alımı.....	184
Tablo 30: 1680-1730 Yılları Arasındaki Tuz Alımı.....	191
Tablo 31: 1680-1730 Yılları Arasındaki Kahve Alımı.....	196
Tablo 32: 1680-1724 Yılları Arasındaki Kar ve Buz Alımı.....	201
Tablo 33: 1680-1730 Yılları Arasındaki Saray Mutfaklarına Sirke Alımı.....	204
Tablo 34: 1680-1730 Yılları Gül Suyu Alımı	207
Tablo 35: 1680-1730 Yılları Limon Suyu Alımı.....	210
Tablo 36: 1680-1704 Yılları Nar Şerbeti/ Nar Ekşisi Alımı	212
Tablo 37: Divân-ı Hümâyûna Verilen Tayinat.....	220
Tablo 38: 1724 Elçi Tayinatı.....	224
Tablo 39: 1707 Ramazan Ayında Alınan Ürünlerin Listesi	226
Tablo 40: İran Elçisine Verilen Tayinat Listesi.....	229
Tablo 41: 1710 Şenliğine Verilen Ürünlerin Listesi	234
Tablo 42: 1720 Şenliğine Verilen Ürünlerin Listesi	238
Tablo 43: 1712 Ziyafeti Verilen Ürünlerin Listesi.....	243

GRAFİK LİSTESİ

Grafik 1: 1680-1732 Yılları Arasındaki Koyun Eti Alımı	85
Grafik 2: 1704-1727 Yılları Arasındaki Güvercin Alımı.....	90
Grafik 3: 1685-1723 Yılları Arasındaki Balık Alımı	97
Grafik 4: 1680-1730 Yılları Arasındaki Kahve Alımı	197
Grafik 5: 1680-1730 Yılları Arasındaki Sirke Alımı	205
Grafik 6: 1680-1730 Yılları Gül Suyu Alımı	208
Grafik 7: 1680-1730 Yılları Limon Suyu Alımı	211

ÖZET

Başlık: Osmanlı Sarayında İaşe ve Tüketim (1680-1730)

Yazar: Zeliha Buket KALAYCI

Danışman: Prof. Dr. Mükerrerem Bedizel AYDIN

Kabul Tarihi: 05/01/2023

Sayfa Sayısı: x (ön kısım) + 286 (ana kısım) + 24 (ek)

Osmanlı Devletinin iktisadi yaklaşımının temeli sayılan iaşecilik ilkesi, üretilen mal ve hizmetlerin bol, kaliteli ve ucuz sağlanması olarak tanımlanır. İaşecilik Osmanlı Devleti'nin tüm bölgelerinde uygulanan bir sistem olsa da başkent İstanbul her zaman öncelikli olmuş ve İstanbul'un iaşesi devlet tarafından önemsenmiştir. Bunun nedeni hanedanın yaşam alanı olan Topkapı Sarayı'nın burada olmasının yanında başkent kalabalık nüfusudur. Osmanlı Devleti İstanbul'un iaşesini iç ticaret ağları vasıtasıyla sağlamıştır. Bu sayede İstanbul pazarları ve saray mutfakları her daim zengin erzak çeşitliliğini elinde bulundurmıştır. Bahsettiğimiz emtia akışını sağlayan Matbah-ı Âmire Emaneti Osmanlı iaşe sistemi içerisinde önemli bir yer işgal etmektedir. Bundan dolayı matbahın saray ve İstanbul'un iaşesinin sağlanmasına olan etkileri ve bu çerçevede alımları yapılan ürünlerin miktar ve fiyat gibi sayısal verilerinin araştırılmıştır. Ayrıca Osmanlı sarayında Matbah-ı Âmire vasıtasıyla verilen ziyafet tayinatlarının takibi de araştırmamız kapsamındadır.

Bu çalışma, 1680-1730 yılları arasında elli yıllık zaman diliminde "Matabah-ı Âmire" adı verilen saray mutfağının Osmanlı iaşe sistemi içerisindeki yerini, başkent ve saray iaşesini temin için kurulan iaşe ağlarını ve merkezî yönetimin sarayın iaşesine verdiği önemi, saraya giren besin maddelerini, bunların temin yerlerini, fiyat ve miktarları ile merkezi mutfaktan yapılan tayinatları araştırmayı amaçlamıştır. Bu bağlamda saray ve İstanbul'un iaşesinin temininde kullanılan iç ticaret ağları, matbaha bağlı yardımcı kurumlar ve bunların aracılığı ile tedarik edilen ürünler ve miktarları sayısal veriler çerçevesinde araştırılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Saray, Matbah, İaşe, Başkent İstanbul, Tüketim

ABSTRACT

Title of Thesis: Subsistence of the Ottoman Palace and Consumption (1680-1730)

Author of Thesis: Zeliha Buket KALAYCI

Supervisor: Prof. Dr. Mükerrerem Bedizel AYDIN

Accepted Date: 05/01/2023

Number of Pages: x (pre text) + 286 (main body) + 24 (add)

The principle of provisionalism, which is considered the basis of the economic approach of the Ottoman Empire, is defined as the abundant, high-quality and inexpensive provision of manufactured goods and services. Although provisionalism was a system applied in all regions of the Ottoman Empire, the capital Istanbul had always been a priority and the catering of Istanbul had been taken care of by the Empire. The reason for that was the crowded population of the capital, due to the Topkapi Palace, the living space of the dynasty, was located there. The Ottoman State provided Istanbul with food through internal trade networks. Thanks to this, Istanbul Market and palace kitchens always had a rich variety of supplies. The Matbah-ı Âmire, which provides the commodity flow we are talking about, occupies an important place in the Ottoman food system. Therefore, the effects of Matbah-ı Âmire on the provision of food for the palace, Istanbul and the numerical data such as quantity and price of the products purchased within this framework have been investigated. In addition, the follow-up of the banquet appointments given through the Matbah-ı Âmire in the Ottoman palace is also within the scope of our research.

In this study, 1680-1730 years between fifty-year time period “Matbah-ı Amire” That Ottoman palace cuisine and its place in the food system, established to insure the feeding of the capital and the palace, the palace of the central government and the feeding of the Food Network that attaches to the importance of nutrients entering the palace, they provide the location, the price and the amount is aimed at the research also made from the Central Kitchen. In this context, the internal trade networks used to supply the palace and Istanbul's food, the auxiliary institutions affiliated to the Matbah-ı Âmire and the products supplied through them and their quantities were investigated within the framework of numerical data.

Keywords: Palace, Matbakh, Provisionalism, Capital City Istanbul, Consumption

GİRİŞ

Çalışmanın Konusu

“Osmanlı Sarayında İaşe ve Tüketim (1680-1730)” isimli doktora tez çalışmamız on yedinci yüzyıl sonu ile on sekizinci yüzyıl başında Osmanlı Devleti’nin iaşe sistemini, Matbah-ı Âmire Emaneti’nin iaşe sistemi içerisindeki yerini ve Matbah-ı Âmire için satın alınan erzak tür, fiyat ve miktarlarını, mutfaklardan yapılan kurum içi tayinatları ve çeşitli vesilelerle kurulan sofraları konu almaktadır. Çalışmanın temel amacı, önceki çalışmalar dikkate alınarak, saray mutfağının Osmanlı iaşe sistemi içerisindeki yerini, başkent ve saray iaşesini temini için kurulan iaşe ağlarını ve merkezî yönetimin sarayın iaşesine verdiği önemi, saraya giren besin maddelerini, bunların temin yerlerini, fiyat ve miktarları ile ilgili sayısal verileri arşiv belgelerinin izin verdiği ölçüde ortaya koymaktır. Böylelikle Matbah-ı Âmire yapısının anlaşılması ve iaşe politikasının anlaşılması açısından önemlidir.

Osmanlı iktisadi sistemi iaşecilik, fiskalizm ve gelenekçilik ilkeleri üzerine kuruludur. Bu noktadan hareketle öncelikle başkent İstanbul’un kent nüfusu ile saray halkının temel ihtiyaç maddelerinin yüksek kalite, düşük fiyat ve yeterli miktarda, düzenli bir şekilde tedarikini ve sürecin kontrolünü sağlamayı amaçlayan iaşe yapılanması, Osmanlı iktisadi hayatına yön vermiştir. Bu bağlamda Osmanlı Sarayı’nın¹ iaşesinin sağlanması devletin ekonomik siyaseti gereğidir. İaşe ağlarının yapı ve işleyişi, devletin yönetim merkezi olan Topkapı Sarayı’nın yeme-içme ihtiyaçlarının karşılanması hususunda Matbah-ı Âmire Emaneti kurumsal bir rol üstlenmektedir.

Ele aldığımız 1680-1730 yılları arasında da Matbah-ı Amire, başta padişah ve ailesi olmak üzere Osmanlı mukimleri ile saray içerisindeki bazı kurumların ihtiyaçlarını tayinatlar aracılığı ile karşılama sorumluluğunu klasik dönemde olduğu gibi devam

¹ İstanbul’un II. Mehmed tarafından fethinden sonra eski ve yeni olmak üzere iki ayrı saray inşa edilmiştir. Yeni Saray yani Topkapı Sarayı Osmanlı Devleti’nin merkez sarayı olarak kullanılmaya başlanmıştır. Eski Saray ise çeşitli törenler vasıtasıyla veya eski Valide Sultanların ikameti için kullanılmıştır. İstanbul’dan önceki başkentte bulunan devlet sarayı yani Edirne Sarayı da çeşitli vesilelerle kullanılmaya devam edilmiş ve saray teşkilatı yerinde bırakılmıştır. Özellikle avcı olarak anılan IV. Mehmed döneminde daha çok kullanılmaya başlanan Edirne Sarayı III. Ahmed dönemine kadarki padişahlar tarafından tercih edilmiştir. Ancak Topkapı Sarayı devletin idari merkezi olmaya devam etmiş ve Matbah-ı Âmire için gerekli olan ürün tedariki merkezden sağlanmıştır. Edirne Sarayı hakkında daha ayrıntılı bilgi için bk. Rifat Osman, *Edirne Sarayı* (Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 1989), 19-20.

ettirmektedir. Ayrıca erken modern dönem olarak tanımlanan bu dönem, bazı özellikleri bakımından klasik dönemden ayrılmaktadır. Matbah-ı Amire Emaneti ve bu kurumun Osmanlı sarayı içindeki yeri ve önemi ile ilgili daha önce yapılan çalışmalar göz önüne alındığında ele aldığımız dönem hakkında az sayıda çalışma tespit edilmiştir. Ancak araştırmalar devletin klasik dönemi olarak nitelendirilen, kurumsallaşmanın en yoğun yaşandığı on beşinci ve on altıncı yüzyıllar ile dünyadaki değişimin etkilerinin seyredilebildiği on sekizinci yüzyıl sonları ve on dokuzuncu yüzyıllar üzerinde yoğunlaşmış, on yedinci yüzyıl sonları ile on sekizinci yüzyılın başlarını kapsayan zaman dilimi aynı oranda incelenmemiştir. Bu sebeple doktora tez konumuzun çalışma aralığı olarak beş ayrı padişahın idare dönemini içermesi bakımından da dikkat çekici bulduğumuz 1680-1730 yılları arasını konu almıştır.

Bu zaman diliminde iâşe politikalarının işleyişi, iâşe politikasında kurumsal rol üstlenen Matbah-ı Âmire Emaneti'nin iâşe sistemindeki konumu ve bu vasıta ile devletin merkez sarayına alınan emtiaların tür, miktar ve fiyatlarının görülmesi, bunların tedarik bölgelerinin tespiti ve nihayetinde Matbah tarafından çeşitli vesileler ile hazırlanan sofraların kuruluş amaçları ve içeriklerini belirlemek amacıyla çalışmamızın muhtevasını oluşturmaktadır. Mezkur zaman dilimi içinde Osmanlı Sarayı' ndaki tüketim pratiklerini görmek de mümkün olacaktır.

Çalışmanın Amacı

İâşe politikalarının işleyişi, iâşe politikasında kurumsal rol üstlenen Matbah-ı Âmire Emaneti'nin iâşe sistemindeki konumu ve bu vasıta ile devletin merkez sarayına alınan emtiaların tür, miktar ve fiyatlarının görülmesi, bunların tedarik bölgelerinin tespiti ve nihayetinde Matbah tarafından çeşitli vesileler ile hazırlanan sofraların içeriklerini belirlemek çalışmamızın amacını oluşturmaktadır.

Çalışmanın Önemi

Osmanlı Devleti'nin iktisadi yaklaşımının temelini oluşturan iâşe politikası kurumlar arasındaki işbirliği ile sağlanmıştır. Dolayısıyla Matbah-ı Âmire yapısının anlaşılması iâşe politikasının anlaşılması açısından önemlidir. Bu durum özellikle iktisat tarihçileri açısından dikkate değer görülerek çalışılmıştır. Ancak konu iktisat tarihçileri dışında ilgilere de mazhar olmuştur. İnsanoğlunun yeme-içme serüveni yirminci yüzyıl itibarıyla

antropoloji ve sosyoloji bilimlerinin de ilgisini çekmiş, çok sayıda araştırma yapılmaya başlanmıştır. Ayrıca konu kültür tarihi, tıp tarihi gibi alanlar için de zengin bir malzeme sunmaktadır. Kaldı ki belgelerin çeşitliliği ve çokluğu bu alanda daha çok araştırma yapılmasını olanaklı kılmaktadır.

Bu noktadan hareketle çalışmamızda 1680-1730 yılları arası incelenmiştir. Araştırmamız büyük oranda arşiv belgelerine dayanmakta olup daha önce mali açıdan değerlendirilmemiş çok sayıda yeni belge ihtiva etmektedir. Elde edilen bilgiler tezin başlığı çerçevesinde tasnif edilerek değerlendirilmiştir. 1680-1730 yılları arasında Osmanlı sarayına giren besin maddeleri, miktar ve fiyatlarına dair sayısal veriler içeren tablolar oluşturularak sürekli ve tutarlı bir tablo ortaya konulmaya çalışılmış, belgelerin yapısı her zaman bir sürekliliğe izin vermemiş olsa da imkânlar ölçüsünde bütünlük yakalanmaya çalışılmıştır.

Bu alandaki çalışmaların ilki Ömer Lütfi Barkan'ın muhasebe defterleri ışığında kiler ve mutfaklara alınan mamul ve doğal ürünler hakkında fikir veren "İstanbul Sarayı'na Ait Muhasebe Defteri"² isimli araştırmasıdır. Halil İnalçık, İslam Ansiklopedisi'nde yayımlanan "Matbakh"³ maddesi ile saray mutfağının tarihsel sürecini anlatmıştır. Süheyl Ünver *Fatih Devri Yemekleri*⁴ ve "Türkiye Gıda Hijyeni Tarihinde Fatih Devri Yemekleri"⁵ isimli çalışmaları ile Osmanlı sarayında yapılan yemekler hakkında bilgiler vermiştir. Arif Bilgin'in çalışmasında olduğu gibi sınırlı bir zaman diliminden ziyade Topkapı Sarayı'nın yaklaşık 150 yıllık (1489-1650) iâşesini sistematik olarak inceleyen geniş kapsamlı çalışmalar da mevcuttur. Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650)*⁶ isimli çalışmasında Matbah-ı Âmire'yi kurumsal olarak açıklamanın yanı sıra sarayın iâşesi, finansmanı, gelir ve giderleri, iâşe usulleri ve sürecin işleyişi, iâşe olunan mallar ve nakil süreçleri konularına açıklama getirmiştir. Zeynep Tarım'ın "*Matbah-ı Âmire ve 1005-1106 Muhasebe Defteri*"⁷ isimli yüksek lisans tezi de bu alandaki eserlerdendir.

² Ömer Lütfi Barkan, "İstanbul Sarayına Ait Muhasebe Defterleri", *Belgeler* 13 (1979), 1-380.

³ Halil İnalçık, "Matbakh", *l'Encyclopédie de l'Islam*, New Edition, (1991) VI: 807-815.

⁴ Süheyl Ünver, *Fatih Devri Yemekleri* (İstanbul: Kemal Matbaası, 1952).

⁵ Süheyl Ünver, "Türkiye Gıda Hijyeni Tarihinde Fatih Devri Yemekleri" *İstanbul Risaleleri III* (İstanbul: 1995), 73-220.

⁶ Arif Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650)* (İstanbul: Kitapevi Yayınları, 2004).

⁷ Zeynep Tarım, "*Matbah-ı Âmire ve 1005-1106 Muhasebe Defteri*" (İstanbul: Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 1987).

Yine Zeynep Tarım' ın “ The Ottoman Imperial Kitchens as Imarets ”⁸ isimli makalesi *Feeding People, Feeding Power: Imarets in the Ottoman Empire* isimli kitapta yayımlanmış ve sarayın beslenmesinde mutfağın rolünü anlatan çalışmalardan biridir. “19. yüzyılda “ Osmanlı Saray Mutfağında Süregelen ve Değişen Tüketim Alışkanlıkları ”⁹ isimli tezinde Özge Samancı, on dokuzuncu yüzyılda Osmanlı sarayı yemek kültüründe meydana gelen değişimler ve süregelen alışkanlıkları ele almıştır. Tezde aynı zamanda, on sekizinci yüzyıl sonuna kadar Osmanlı Saray Mutfağının genel nitelikleri de anlatılmıştır. Tülay Artan' ın on sekizinci ve on dokuzuncu yüzyıla ait Osmanlı Saray Mutfağı, elitlerin yemek alışkanlıkları üzerine çalışmaları bulunmaktadır.¹⁰ Diğer taraftan, Stefanos Yerasimos, *Sultan Sofraları - 15. ve 16. Yüzyıl Osmanlı Saray Mutfağı*¹¹ isimli eserinde dönemin mutfak kültürünü anlatmış, padişahların damak zevklerinin yanı sıra halk mutfağı hakkında da bilgiler vermiş, bunu yaparken klasik dönem tüketim kalıplarını ortaya koymuştur. Marianna Yerasimos kaleme aldığı *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*¹² isimli kitabında Osmanlı mutfağındaki yemek tariflerine yer vermiş ve dönemin saray mutfağı hakkında bilgiler sunmuştur. Osmanlı mutfak çalışmaları için önemli olan bir diğer eser ise editörlüğünü Arif Bilgin ve Özge Samancı'nın yaptığı “ *Türk Mutfağı* ”¹³ isimli eserdir. Eserde Orta Asya'dan başlayarak Anadolu ile devam eden Türk yemek kültürü ve bu safhalardaki değişim ve dönüşümler anlatılmıştır. Bir başka kaynak da Suraiya Faroqi ve Christoph K. Neumann'ın editörlüğünde yayımlanan *Soframız Nur Hanemiz Mamur - Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*¹⁴ isimli çalışmadır. Osmanlı mutfak kültürü hakkında değerli makaleler içeren bu eser tüketim

⁸ Zeynep Tarım, “The Ottoman Imperial Kitchens as Imarets” *Feeding People, Feeding Power: Imarets in the Ottoman Empire*, ed.Nina Ergin, Christoph Neumann, Amy Singer (İstanbul: Eren Kitap,2007), 251-259.

⁹ Özge Samancı, “*Continuity and Change in The Culinary Culture of The Ottoman Place in The 19 th Century*” (İstanbul: Boğaziçi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 1998).

¹⁰ Tülay Artan “Aspects of the Ottoman Elite’s Food Consumption: Looking for “Staples”, “Luxuries” and “Delicacies” in a Changing Century”, *Consumption Studies and the History of the Ottoman Empire 1550-1922*, (ed). Donald Quataert, (New York: State University of New York Pres, 2000), 107- 201; Tülay Artan, “Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri. Değişken Bir Yüzyılda Temel Gıdalar, Lüks Tatlar ve Tadımlıkların İzinde” *Yemek ve Kültür* 6 (2006), 36-62; Tülay Artan, “Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri. Değişken Bir Yüzyılda Temel Gıdalar, Lüks Tatlar ve Tadımlıkların İzinde” *Yemek ve Kültür* 7 (2006), 48-95; Tülay Artan, “18. Yüzyıl Başlarında Yönetici Elitin Saltanatın Meşruiyet Arayışına Katılımı” *Toplum ve Bilim* 83 (1999/2000), 292-322.

¹¹ Stefanos Yerasimos, *Sultan Sofraları 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı* (İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2004).

¹² Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı* (İstanbul: Boyut Yayınları, 2005).

¹³ *Türk Mutfağı*, (ed). Arif Bilgin – Özge Samancı (Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008).

¹⁴ *Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültürüne Yemek ve Barınak*, (ed). Suraiya Faroqi-Christoph K. Neuman (İstanbul: Kitap Yayınevi, 2006).

kültürü açısından da önemlidir. Donald Quataert'in editörlüğünü üstlendiği *Tüketim Araştırmaları ve Osmanlı İmparatorluğu Tarihi 1550-1922*¹⁵ isimli çalışma da Osmanlı Devleti'nin tüketim tarihi için önemli bölümler içermektedir. Serkan Gedük ve Ayşe Erdoğan'ın, *Saray Mutfakları- Matbah-ı Âmire*¹⁶ isimli eseri; Ayşe Avcı, Seda Erkoç ve Elvin Otman'ın editörlüğünü üstlendiği *Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği*¹⁷ isimli kitap da yemek kültürü ve tarihçiliği araştırmalarını içeren kaynaklar arasında sayılması gereken önemli çalışmalardır. Bu alanda yapılmış araştırmalar içinde doğrudan Matbah-ı Amire ile ilgili olanlar da bulunmaktadır. Bunlardan biri, Zafer Ongun'un Matbah'a ait alt birimlerden kiler ile ilgili *Osmanlı Sarayında Kilercibaşılık ve Kilercibaşı Defterinden Saray Tatlıları*¹⁸ isimli eseridir. Arslan Terzioğlu'nun *Helvahane Defteri ve Topkapı Sarayında Eczacılık*¹⁹ isimli eserinde de Matbah-ı Âmire'ye bağlı olan helvahâne kurumu ile burada yapılan mamuller ve ilaçlarla ilgili bilgilere yer verilmiştir. Münir Aktepe'nin "Matbah Emimi Halil Efendiye Dair Notlar"²⁰ isimli makalesi Halil Efendi özelinde matbah eminliği hakkında bilgiler de içermektedir. Nil Sarı'nın "Osmanlı Sarayında Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi ve Devrin Tababetiyle İlişkisi"²¹ başlıklı makalesinde beslenme ve sağlık arasındaki ilişki bağlamında saray mutfaklarına giren mevsimlik ürünlerle ilgili bilgiler verilmektedir.

Fatma Emine Berksan'ın "Matbah-ı Âmire (1703-1730)"²² isimli doktora tezi kısmen bizim çalıştığımız döneme denk gelmesi itibarıyla üzerinde durulması gereken bir çalışmadır. Berksan tezinde, 1703-1730 tarihleri arasında Matbah-ı Âmire'nin kurumsal yapılanması, matbaha bağlı mutfaklar ve mutfak çalışanları hakkında bilgiler verilmiş,

¹⁵ *Tüketim Araştırmaları ve Osmanlı İmparatorluğu Tarihi 1550-1922* (ed). Donald Quataert (İstanbul: Alfa Yayınları, 2020).

¹⁶ Serhan Gedük -Ayşe Erdoğan, *Saray Mutfakları- Matbah-ı Âmire* (İstanbul: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2010).

¹⁷ *Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği*, haz. Ayşe Avcı-Seda Erkoç-Elvin Otman (İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2013).

¹⁸ Zafer Ongun, *Osmanlı Sarayında Kilercibaşılık ve Kilercibaşı Defterinden Saray Tatlıları* (Ankara: Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, 1984).

¹⁹ Arslan Terzioğlu, *Helvahane Defteri ve Topkapı Sarayında Eczacılık* (İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları, 1992).

²⁰ Münir Aktepe de "Matbah Emimi Halil Efendiye Dair Notlar" *Tarih Dergisi* 15 (1960),65-70.

²¹ Nil Sarı, "Osmanlı Sarayında Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi ve Devrin Tababetiyle İlişkisi" *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* (31 Ekim-1 Kasım1981) (Ankara:1982), 245-257.

²² Fatma Emine Berksan "Matbah-ı Amire" (İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, 2005).

beslenme usulleri, masrafları, gıda maddelerinin temin edildiği yerler, temin kuralları ve fiyatlarını incelemiştir.²³

Bu çalışmada Osmanlı arşivinden elde edilen yeni belgeler, farklı tasnifler kullanılarak değerlendirilmiş,²⁴ böylece 1680-1730 yılları arasında Osmanlı saray iâşe sistemi, iâşe bölgeleri, ürün temininde kullanılan yöntemler, mutfâğa giren tüketim maddelerinin miktar ve fiyatları sayısal veri yöntemi ile döneme özgün süreklilik bağı kurulmuştur.

Çalışmanın Yöntemi

Osmanlı Sarayının İâşesi ve Tüketim (1680-1730) başlıklı doktora tez çalışmamız nitel araştırma yöntemlerinde desen durum çalışmasıdır ve doğrulayıcı doküman/içerik analizi gerçekleştirilmiştir. Ayrıca betimsel araştırma yöntemlerinden tarama kullanılmış, Başkanlık Osmanlı Arşivi ve Topkapı Sarayı Arşivi'nden döneme ait belgeler ve literatüre katkı sağlayan, daha önce bahsettiğimiz araştırmalar vasıtası ile örnekleme

²³ Berksan çalışmasında Osmanlı Arşivi Maliyeden Müdevver defterlerinden 206, 898, 948, 1508, 1708, 1820, 1827, 2064, 3901, 5350, 5355, 5358, 5398, 5952, 7295, 7398, 15872, 18762, 18791, 19088, 19117; Kamil Kepeci tasnifinden 7289, 7293, 7297, 7300; Başmuhasebe Defterlerinden 1113, 10909, 10987, 18759; Başmuhasebe Matbah-ı Âmire defterlerinden 7289, 10711, 10713, 10780, 10839, 10862, 10913, 10971, 10974, 10987; Başmuhasebe Kasabbaşı defterlerinden 11829, 11835, 11843 numaralı defterler; Cevdet Belediye tasnifinden 503, 7031, 7213; Cevdet Saray tasnifinden 292, 495, 849, 1013, 1066, 1070, 1077, 1773, 1824, 1829, 1830, 1917, 1967, 2080, 2320, 2557, 2806, 3119, 3248, 3805, 3972, 3978, 4810, 4877, 4878, 4883, 5048, 5219, 5444, 5511, 5352, 5593, 5639, 5856, 6073, 6127, 6198, 6226, 6720, 7433, 7920, 8171, 8385, 8633, 8750, 8833 numaralı belgeleri kullanmıştır. Berksan çalışmasında İstanbul Ahkâm Defterleri ve Masraf-ı Şehriyari Kalemî defterlerinden de yararlanmıştı.

²⁴ Biz Berksan'ın teziyle örtüşen tarih aralığında daha farklı arşiv kayıtlarına müracaat ederek döneme ait bilgileri zenginleştirmeye çalıştık. Bu çalışmada Berksan'ın kullandığı belgelerinden farklı olarak Osmanlı Arşivi Maliyeden Müdevver defterlerinden 203, 208, 219, 223, 888, 1284, 1354, 1915, 2074, 2250, 2313, 3066, 3233, 3494, 3523, 3559, 3920, 3950, 3974, 4079, 4245, 4338, 4729, 5134, 5356, 5362, 5398, 5718, 5763, 5937, 5953, 6397, 7054, 7720, 9862, 10299, 15724, 16941, 18000, 18571, 18759, 18785, 18811, 19082, 19087, 19100, 19905, 21644; Kamil Kepeci tasnifinden 2325, 7162, 7240, 7244, 7281, 7282, 7283, 7285, 7286, 7295, 7296, 7298, 7299, 7300, 7305, 7390; Başmuhasebe Defterlerinden 559, 956, 975, 1055, 1073, 1129, 1612; Başmuhasebe Matbah-ı Âmire defterlerinden 16/34, 1059, 1113, 7289, 10525, 10552, 10554, 10561, 10570, 10583, 10587, 10588, 10589, 10590, 10593, 10593, 10598, 10612, 10614, 10619, 10624, 10626, 100643, 10647, 10653, 10662, 10678, 10689, 10698, 10707, 10716, 10725, 10734, 10743, 10775, 10776, 10798, 10805, 10807, 10813, 10816, 10825, 10827, 10829, 10849, 10836, 10856, 10863, 10872, 10876, 10882, 10915, 10921, 10922, 10925, 10942, 10948, 10969, 10970, 10973, 10977, 10984, 10985, 10991, 10993, 10995, 11004, 18759; Başmuhasebe Buzcubaşı defterlerinden 12235; Başmuhasebe Kasabbaşı defterlerinden 10648, 11811, 11823, 11824, 11836, 11840 numaralı defterler ile Cevdet Belediye tasnifinden 16/ 770, 48/2357, 49/7425, 60/2963, 96/4778, 114/5669; Cevdet Saray tasnifinden 28/2947, 43/2194, 45/2278, 47/2351, 55/2764, 61/3054, 62/3125, 68/3423, 72/3647, 76/3806, 83/4197, 94/4735, 97/4871, 98/4929, 108/5417, 113/5674, 121/6083, 122/6106, 122/6123, 127/6385, 131/6581, 133/6654, 136/6832, 136/6839, 143/7199, 149/7454, 157/7866, 160/8031, 162/8141, 163/8183, 177/8872, 179/8953 numaralı belgeleri kullandım. Ayrıca tezde, Ali Emiri Dördüncü Mehmed tasnifi, Ali Emiri İkinci Süleyman tasnifi, Ali Emiri İkinci Mustafa tasnifi, Ali Emiri Üçüncü Ahmed tasnifi, Cevdet Askeriye, Cevdet Bahriye, Cevdet Dahiliye, Cevdet İktisat, Cevdet Maliye, İbnülemin Bahriye, İbnülemin Dahiliye, İbnül Emin Maliye, İbnülemin Saray Mesalihi, Topkapı Sarayı Müzesi Arşivi Defterleri, Divan Kalemî Mühimme Defterleri'ne zaman zaman müracaat ettim.

Osmanlı iaşe sistemi içerisinde saray mutfağı hakkında çıkarımlar yapılmıştır. Yapılan alan araştırması ve doküman analizinde elde edilen tüm veriler değerlendirilmiştir. Bu tez BİDEB 2211/A-Yurt İçi Doktora Burs Programı tarafından desteklenmiştir.

BÖLÜM 1: OSMANLI DEVLETİ'NDE İAŞE SİSTEMİ (1680-1730)

1.1. Siyasi ve İktisadi Yapı

1.1.1. Siyasi Yapı

Osmanlı Devleti'nin coğrafi sınırlarının genişlemesi ile kısa ve kârlı savaşlar dönemi bitmiş, bunun yerine uzun ve külfetli savaşlar başlamıştır. Bu bağlamda da devletin mali sorunları 1683'de Viyana Kuşatması ile daha fazla hissedilir olmuş ve 1699 yılındaki Karlofça Antlaşmasına kadar geçen zamanda bu mali bunalımlar artmıştır. Dolayısıyla on yedinci yüzyılın ikinci yarısından sonra yaşanan bu savaşlar Osmanlı maliyesini olumsuz yönde etkilemeye devam etmiştir.²⁵ Bu durumda değişen savaş organizasyonları ve bu değişim için gerekli olan finansmanı sağlamak devletin önceliği haline gelmiştir.²⁶

1680-1730 yılları arasındaki elli yıllık süreç beş farklı padişahın hükümdarlığına şahit olmuştur. Bu zaman aralığının başladığı 1680 yılı IV. Mehmed'in uzun saltanatının son zamanlarına denk gelmektedir. IV. Mehmed'den sonra sırasıyla II. Süleyman, II. Ahmed, II. Mustafa ve nihayet III. Ahmed tahta çıkmıştır.

IV. Mehmed (1648-1687) 8 Ağustos 1648 tarihinde Kösem Sultan, devlet adamları ve yeniçerilerin desteği ile yedi yaşında tahta çıkarılmış²⁷ ve 1687 yılına kadar otuz dokuz yıl padişahlık yapmıştır.²⁸ Sultan IV. Mehmed'in saltanatında 1652 yılında sadrazam Tarhuncu Ahmed Paşa devlet bütçesindeki açıkları kapatmak ve devletin mali gelirlerini artırmak için bir dizi önlem olarak vergilerde düzenlemeye gittiyse de tepkiler neticesinde görevden alındı. Bu müdahale Sultan IV. Mehmed saltanatında açık veren devlet bütçenin denkleştirilme çabası olarak önemli bir müdahaledir.²⁹ Bunu takip eden süreçte Sadrazam Süleyman Paşa'nın askerlerin ulufesini züyuf akçeden vermesi hatta bazılarına hiç maaş vermemesi neticesinde yeniçeriler ve sipahiler At Meydanı'nda toplanarak saray ağlarından otuz kişinin öldürülmesini istediler. İsteklerini yerine getiren askerler bu

²⁵ Yavuz Cezar, *Osmanlı Maliyesinde Bunalım ve Değişim Dönemi*, (İstanbul: Alan Yayıncılık, 1986), 27.

²⁶ Erol Özvar, *Osmanlı Maliyesinde Malikâne Uygulaması*, (İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2018), 10.

²⁷ Mehmet Hemdemi Tarihi, *Solak-zâde Tarihi II*, haz. Vahid Çabuk (Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 1989), 578-579.

²⁸ Abdülkadir Özcan, "Mehmed IV", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (Ankara: TDV Yayınları, 2003), 28/414.

²⁹ Özcan, "Mehmed IV", 415.

ağaların cesetlerini meydandaki çınara astılar.³⁰ 4 Mart 1656'da gerçekleşen bu olay çınar ağacına asılan cesetler nedeni ile “*Çınar Vakası*” olarak adlandırıldı. Bu karışık dönem Köprülü Mehmed Paşa'nın sadrazamlığa getirilmesi ile düzelme yoluna girdi. Sadrazam öncelikle siyasi istikrarı sağlamak için Venedik ile mücadele etti ve Çanakkale Boğazı'nı açarak buradaki adaları geri aldı. Erdel sorununu da çözen Paşa Anadolu'da Abaza Hasan Paşa önderliğinde çıkan isyanı da bastırdı. Köprülü'nün sadrazamlığı sırasında Sultan IV. Mehmed Edirne Sarayı'na çekildi.³¹ Nitekim IV. Mehmed döneminde sultanın sık sık Edirne'ye gidip gelmesi birçok törenin burada yapılmasına yol açıyordu.

Ancak Köprülü'nün 1661 yılında vefatı ile oğlu Fazıl Ahmed Paşa sadrazam oldu. Fazıl Ahmed Paşa'nın sadrazamlığında devlet askeri olarak başarılar sağladı. Uyvar'ın 1664 yılında fethinden sonra Avusturya ile yirmi yıllık Vasvar Antlaşması imzalandı. 1669 yılında Kandiye'nin alınması ile Girit sorunu çözüldü. 1676 yılında Köprülü Fazıl Ahmed Paşa'nın vefatından sonra Merzifonlu Kara Mustafa Paşa sadarete getirildi. Mustafa Paşa Köprülü Mehmed Paşa'nın damadı olduğundan Köprülüler sadaretinin devamını sağlamıştır.³² Mustafa Paşa'nın ilk icraatı Ruslar'ın elindeki Çehrin kalesini alarak Rusların talebi üzerine Bahçesaray Antlaşmasını 1681 yılında imzalamak olmuştur. Paşa'nın sadrazamlığındaki en önemli olay ise Viyana'nın ikinci kez kuşatılmasıdır. IV. Mehmed'in isteksizliğine rağmen Merzifonlu Kara Mustafa Paşa Osmanlı'nın gücünü Habsburg İmparatorluğu'nu ortadan kaldırarak tüm Avrupa'ya göstermek için harekete geçti.³³ Ancak Paşa başarısız oldu ve idam edildi. Bu başarısız kuşatma neticesinde başta Macaristan olmak üzere Mora ve Dalmaçya kaybedildi, Balkanlardaki önemli noktalar düşman eline geçti.³⁴ 1683 yılında yaşanan Viyana bozgunu Osmanlı'nın Avrupa siyasetinde bir dönüm noktası olmuştur. Osmanlı uzun süren ve dört farklı cephede farklı devletlerle yapılan savaşlar içerisine sürüklenmiştir. Neticede II. Viyana seferi başarısızlığından sonra Osmanlı ordusu toparlanamamış ve geri çekilmeye başlamıştır. Buna rağmen devlet yapısal gücünü korumaya devam etmiş ve elindeki toprakları teslim

³⁰ Naîmâ Mustafa Efendi, *Târih-i Na'imâ*, haz. Mehmet İpşirli (Ankara: TTK Yayınları, 2007), 4/1648-1655.

³¹ Necdet Sakaoğlu, *Bu Mülkün Kadın Sultanları* (İstanbul: Oğlak Yayınları, 2011), 249.

³² Caroline Finkel, *Rüyadan İmparatorluğa, Osmanlı, Osmanlı İmparatorluğunun Öyküsü 1300-1923*, çev. Zülal Kılıç (İstanbul: Timaş Yayınları, 2007), 228.

³³ İsmail Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Tarihi III* (Ankara: TTK Yayınları, 2009), 437.

³⁴ Abdülkadir Özcan, “Merzifonlu Kara Mustafa Paşa”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (Ankara: TDV Yayınları, 2004), 29/246-248.

etmemiştir.³⁵ Diğer taraftan Osmanlı'nın tekrar Avrupa içlerinde var olma çabası da başarısız olmuştur. Bunun sonucunda Osmanlı gücünü Avrupa içlerine taşımayı hedef alan mücadele “*Haçlı Birliğinin*” kurulmasına ile sonuçlanmıştır.³⁶

II. Viyana Seferi sonrasında 1687 yılında Habsburglarla yapılan II. Mohaç Muharebesi'nin başarısız olması neticesinde ulufelerin ödenmemesi bahanesiyle asker Merzifonlu'dan sonra sadarete getirilmiş olan Sadrazam Süleyman Paşa'ya başkaldırması ve Köprülü Mehmed Paşa'nın bir diğer damadı olan Siyavuş Paşa'nın sadrazam ilan edilmesini sağlamıştır. Sadrazam değişikliği ile yetinmeyen yeniçeriler İstanbul'a yürüyerek Sultan IV. Mehmed'i 7 Kasım 1687'de tahttan indirmiş, II. Süleyman'ı tahta çıkarmıştır.³⁷

Sultan II. Süleyman ordu ve ulemanın desteğiyle padişah olduğunda kırk beş yaşındaydı.³⁸ Ancak sultanın saltanatı iktisadi bunalım yaşandığı, ayaklanmalar ve savaşların olduğu karışık bir dönemde başlamıştır. Hazineye para olmadığından İstanbul'da toplanan askerlerin talep ettikleri bir yıllık ulufeleri, cülus bahşişleri ve harçlıkları ödenememiştir. Bunun üzerine ödeme bekleyen asker taşkınlıklar çıkararak esnafa ve halka zarar vermeye başlamış ve tüm taleplerine rağmen istediğini alamayan asker başkentte beş kez ayaklanma çıkarmış, merkezi yönetim ve halk zor durumda kalmıştır. Yönetim bu durumu düzeltmek için Mısır hazinesinden destek talep etmişse de gelen miktar ödemeleri yapmaya yetmemiştir. Tahta çıkar çıkmaz boş hazineden kaynaklı iktisadi bir bunalım yaşayan II. Süleyman tüm bunlar olurken bir taraftan da sefer hazırlıklarına başlamıştır. Sultanın tahta çıkışından itibaren başlayan isyanlar zorba bölükbaşılar ve yandaşlarının öldürüleceğine dair ilan edilen fetva ve fermanlar sayesinde sonlanmıştır. Ancak bunu Anadolu'nun çeşitli yerlerinde baş gösteren isyanlar ve Avusturya ile Venedik'e karşı toprak kayıpları izlemiş ve hazinede para olmayışı ve çıkan isyanlarla birlikte Anadolu'dan vergi toplanamaması ve kaybedilen topraklardaki

³⁵ Kemal Çiçek, “II. Viyana Kuşatması ve Avrupa'dan Dönüş (1683-1703)”, *Türkler Ansiklopedisi* (Ankara: Yeni Türkiye Yayınları, 2002), IX/ 746-764.

³⁶ Silâhdar Fındıklı Mehmet Ağa, *Silâhdar Tarihi II* (İstanbul: Devlet Matbaası, 1928), 90-118.

³⁷ Silâhdar, *Silâhdar Tarihi II*, 295-298; Özcan, “Mehmed IV”, 417; Uzunçarşılı, *Osmanlı Tarihi III*, 489-490.

³⁸ 15 Muharrem 1052/ 15 Nisan 1642' de İstanbul'da doğan II. Süleyman Sultan İbrahim ve Saliha Dilâşûb Sultan'ın oğludur. Ağabeyi IV. Mehmed'in saltanatı süresince kardeşleri ile birlikte sarayım şimşirlik ismi verilen bölgesinde kırk yıl yaşamıştır. Sultan II. Süleyman hakkında ayrıntılı bilgi için bk. Abdulkadir Özcan, “Süleyman II” *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2010), 38/75-80.

vergilerin kesilmesi neticesinde sefer için gerekli hazırlıklar yapılamamıştır. Dolayısıyla Habsburglar üzerine yapılması planlanan sefer de ertelenmiştir. Üç yıl sekiz ay üç gün hüküm süren II. Süleyman devrinde Avusturya ve Venedik ile savaşlar devam etmiş, süregelen bir savaş hali yaşanmıştır. Sultanın rahatsızlanarak vefatından sonra yerine kardeşi II. Ahmed padişah ilan edilmiştir.³⁹

II. Ahmed 23 Haziran 1691 Edirne’de tahta geçmiştir. Bu dönemde Osmanlı Avusturya ile savaş halindeydi. İki farklı savaş içerisinde olan Avusturya Osmanlı ile sulh imzalayarak, Fransa seferine ağırlık vermek istedi. Ancak II. Ahmed Macaristan’da dâhil Osmanlı’nın eski topraklarını geri isteyince barış imzalanmadı. Diğer taraftan Venedik ile Yunan yarımadası, Girit, Bosna ve Sakız’da savaşlar devam etmekteydi.⁴⁰ Savaş halini ve Osmanlı’nın asker ihtiyacını fırsat bilen Venedik, Malta, Papalık ve Floransa gemileri Sakız Adasını 1695 yılında işgal ettiler. Bu işgali hızlandıran bir diğer sebep ise 1695 yılına ait cizyelerin vaktinden önce talep edilmiş olmasıdır. Ancak Sakız’ın geri alınması için hazırlıkların başladığı sırada padişah vefat etti.⁴¹ Kısa bir zaman diliminde devletin başına geçen II. Ahmed dönemi savaşların ve iktisadi bunalımın devam ettiği bir geçiş dönemi izlenimi vermektedir.

II. Ahmed’in ölümü üzerine hanedanın en büyüğü sıfatıyla II. Mustafa Edirne’de tahta çıktı. Yeni padişahın tahta çıkışı münasebeti ile dağıtması gereken cülus bahşişleri hazinede para olmaması nedeni ile halktan para toplanarak, devlet görevlilerinin bir maaşı ödenmeyerek ve Kıptilerden cizye alınarak verilebildi. Tahta çıkan yeni sultan bir ferman yayınlayarak kendisine zevk, sefa ve rahatı haram kıldığını ilan etti, farklı bir hükümdar olma isteğini dile getirdi.⁴² II. Mustafa ilk olarak devletin kontrolünü kendi eline almaya çalıştı ve şehzade iken hocası olan Seyyid Feyzullah Efendi’yi Edirne’ye çağırarak şeyhülislam ilan etti.⁴³ Askeri alanda ilk iş olarak Sakız Adası geri alındı. Lehistan üzerine sefere giden Kırım Hanı Şahbaz Giray esir ve ganimetlerle geri döndü. Ardı

³⁹ Silahdar, *Silâhdar Tarihi II*, 580

⁴⁰ Mustafa Cezar, *Mufassal Osmanlı Tarihi* (Ankara: TTK Yayınları, 2011), 2241-2246.

⁴¹ Mehmed Raşid Efendi, *Tarih-i Raşid ve Zeyli Raşid Mehmed Efendi Çelebizade İsmail Asım Efendi II* (İstanbul: Klasik Yayınları, 2013), 293; Mücteba İlgürel, “Ahmed II” *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1989), 2/33-34.

⁴² Râşid Mehmed Efendi, *Târih-i Râşid ve Zeyli I*, 484.

⁴³ Hrand. D. Anderesyan, “Balatlı Georg’a Göre Edirne Vakası”, *Tarih Dergisi* 11/15 (Haziran 2011), 48.

ardına yaşanan bu olumlu gelişmeler uğur olarak kabul edildi ve Edirne’de şenliklerle kutlandı.⁴⁴

Bununla birlikte, II. Mustafa’nın hükümdarlığı çok cepheli ve uzun süreli savaşların sonucu olarak devletin iktisadi ve içtimai yapısının sarsıldığı bir zaman dilimine rastlamaktadır.⁴⁵ 1687’de Mora Venedik’e, Macar topraklarının bir kısmı Habsburg’a; Azak kalesi ise Rusya’ya terkedilmek zorunda kalındı ve 26 Ocak 1699 yılında “*Karlofça Anlaşması*”⁴⁶ imzalandı.⁴⁷ Bu durum hazineye fazladan maliyetler doğurdu. Artan savaş masraflarını karşılayabilmek için mevcut vergiler artırılarak yeni vergiler ihdas edildi. Diğer taraftan artan asker ihtiyacının karşılanabilmesi amacı ile reayadan asker toplanmaya başlandı. Devletin genelinde savaştan geri dönenlerin oluşturduğu bir kargaşa ve eşkıyalık hareketleri baş gösterdi. Çiftçiler eşkıyalık hareketlerinden etkilenerek zor durumda kaldılar ve tarlalarını terk ederek sarıca ve sekban teşkilatına katıldılar. Bu hareketliliğin önüne geçmeye çalışan Sultan II. Mustafa sarıca ve sekban teşkilatını lağvetti, yerine teftişçi sıfatı ile valiler atadı.⁴⁸

On yedinci yüzyıl Osmanlı Devleti için içte ve dışta yaşanan bu sıkıntıların yanı sıra, klasik dönemden kopmalarında yaşandığı bir dönemdir. Karlofça Anlaşması ile birlikte Osmanlı Devleti’nin dış politikasında yaşanan değişiklikler, Osmanlı’nın Avrupa üzerindeki siyasi ve askeri üstünlüğünün azalmasının sonucudur.⁴⁹ Askeri alanda çağdaş devletlerin teknolojik gelişiminin gerisinde kalan Osmanlı Avrupa karşısında daha çok savunma konumunda olan devlet konumuna geçmiştir.⁵⁰ Bunun sonucu olarak da savaşlar yenilgilerle sonuçlanmış ve savaş finansmanı sorunu yaşanmaya başlanmıştır.⁵¹ Karlofça

⁴⁴ Dimitri Kantemir, *Osmanlı İmparatorluğu’nun Yükseliş ve Çöküş Tarihi III*, (Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 1979), 254

⁴⁵ Mehmet Yaşar Ertaş, *Sultanın Ordusu Mora Seferi’nde Organizasyon ve Lojistik* (İstanbul: Kronik Kitap, 2018), 129.

⁴⁶ Abdulkadir Özcan, “Karlofça Anlaşması”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2001), 24/504-507.

⁴⁷ Cezar, *Osmanlı Maliyesinde Bunalım ve Değişim Dönemi 18. Yüzyıldan Tanzimat’a Mali Tarih*, 32.

⁴⁸ Defterdar Sarı Mehmed Paşa, *Zübde-i Vekayiât Tahlil ve Metin (1066-1116/1656-1704)*, haz. Abdulkadir Özcan (Ankara: TTK Yayınları, 1995), 567-568.

⁴⁹ Halil İnalçık, "The Nature of Traditional society: Turkey", *Political Modernization in Japon and Turkey*, ed. R.E. Ward-D. Rustow, (Pirinceton: Pirinceton University Press, 1984), 42-53; Mustafa Turan, “II. Viyana Muhâsarası: Osmanlı Devleti’nde Siyasî, İdarî ve Askerî Çözülme”, *OTAM* 9/9 (1998), 395.

⁵⁰ Karl A. Roider, *Austria's Eastern Question 1700-1790* (New Jersey: Princeton University Press, 1982), 4.

⁵¹ Ramazan Gökbunar-Ali Rıza Gökbunar-Alpaslan Uğur, “17. Yüzyılda Osmanlı Devleti ve Batı Avrupa Devletleri’nde Mali Yapı Üzerine Savaşların Etkileri”, *Maliye Dergisi* (2010), 159/73.

Antlaşması bir bakıma Avrupa'daki Osmanlı sınırlarının resmi kapanışını da simgelemiştir.⁵²

Diğer taraftan padişahın üzerinde etkisi olduğu bilinen Şeyhülislam Seyyid Feyzullah Efendi tarafından verilen emirler ile din adamları halkı dini konularda bilgilendirmeye başlamıştı. Bu durum katı bir din anlayışı benimseyen şeyhülislamın merkezi yönetim üzerindeki hâkimiyetini artırdığı gibi bu duruma muhalif bir kesimin de ortaya çıkmasına neden olmuş ve anlaşmazlıklar başgöstermiştir. Mevcut huzursuzluklara ek olarak savaş masraflarının karşılanması meselesi gündemdeki yerini korumaya devam etmiş ve masrafların karşılanabilmesi için devlet çeşitli vergilendirmelere gitmiş, varlıklı kimselerin mallarını müsadere etmeye başlamıştır. Buna rağmen masrafların karşılanamaması üzerine gelecek yılların vergileri de peşin alınmaya başlandı. Kahve ve tütün vergileri artırıldı ve yeni kahve vergileri konuldu.⁵³ Tüm bu tedbirler II. Mustafa'ya karşı hoşnutsuzlukların oluşmasına sebep oldu.

Ayrıca Karlofça Antlaşması (1699) sonrası padişahın sürekli Edirne'de olması, devlet merkezinin buraya kayması, II. Mustafa'nın sürekli avla meşguliyeti, toprak kayıpları ve başarısız savaşlar toplumun memnuniyetsizliği artırdı. Öyle ki İstanbul esnafı padişahın Edirne'de bulunmasından dolayı mali olarak zor zamanlar yaşamaya başladı. Bu duruma bir de Şeyhülislam Feyzullah Efendi'nin sultan üzerindeki etkisi de eklenince toplumda huzursuzluk artmaya başladı. Feyzullah Efendi'nin oğullarını Anadolu ve Rumeli kazaskerliklerine ve İstanbul kadılığına atamış olması, devlet işlerine müdahalesi, önemli mevkilere kendi yakınlarını getirmesi ve makamını kötüye kullanması merkezi yönetimdeki devlet adamlarını ve ulemanın şikâyetlerini artırıyordu.⁵⁴ Bununla birlikte II. Mustafa'nın Edirne Sarayı'nda iki kızına masraflı düğünler yapması mali bunalımda olan İstanbul esnafı ve askerlerin şikâyetlerinin artmasına neden oldu.⁵⁵

Nihayet 6 Temmuz 1703 (H.1115) Salı günü cebeciler ulufelerini istemek için At Meydanı'nda toplandılar. Cebecilere yeniçeriler ve medrese talebeleri de katıldı, bu

⁵² Rifa'at Ali Abou El-Haj, "The Former Closure of Ottoman Frontier in Europe:1699-1703", *Journal of The American Oriental Society* 89/3 (1983), 467-475.

⁵³ Defterdar Sarı Mehmed Paşa, *Zübde-i Vekayiât*, 632-633.

⁵⁴ Abdülkadir Özcan, "Edirne Vakası", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1994), 10/445; Selim Karahasanoğlu, "Yanlış Zamanda Yanlış Adam: Feyzullah Efendi", *Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi*, 3 (2005), 845.

⁵⁵ Rifa'at Ali Abou El-Haj, *1703 İsyanı Osmanlı Siyasetinin Yapısı* çev. Çağdaş Sümer (İstanbul: Tan Yayınları, 2011), 3.

toplama bir isyana dönüştü. Esnaf ve Ağakapısı'ndan salınan mahkûmlar da destek verince isyan büyüdü ve İstanbul'a yayıldı.⁵⁶ Cuma namazının kılınmasını engelleyen isyankâr topluluk namazda II. Mustafa'nın hutbesinin okunmasını istemiyordu.⁵⁷ Edirne'de bulunan sultana isteklerini iletmek üzere yeniçeri, cebeci, topçu, esnaf ve ulemeden oluşan kalabalık bir ordu oluşturuldu. Ayrıca öğrenciler, işçiler ve halktan insanlar da bu orduya katıldılar. Bu gelişmeler yaşanırken Feyzullah Efendi ve oğulları yakalanarak hapse atıldılar. 22 Ağustos 1703 (9 Rebiülahir 1115)' de II. Mustafa tahtı kardeşi III. Ahmed'e bırakmak zorunda kaldı.⁵⁸ Ardından da Feyzullah Efendi ve oğlu linç edilerek cesetleri meydana sürüklendi.⁵⁹ Görüldüğü gibi II. Mustafa döneminde yaşanan bir dizi savaş devleti ekonomik olarak sıkıntıya soktuğu gibi bunalıma da sebebiyet vermiştir.

III. Ahmed'in 1703 tarihinde tahta geçmesi ile yirmi yedi yıllık saltanat dönemi başladı ve 1730 yılındaki Patrona Halil İsyanı'na kadar devam etti. Bu dönemde Avusturya, İran, Venedik ve Rusya savaşları yapıldı. 1711 yılında Osmanlı-Rusya arasında başlayan Prut Savaşı 1712'de taraflar arasında imzalanan Prut Barış Antlaşması ve Rusya'nın yenilgisi ile sona erdi.⁶⁰ Her ne kadar Karlofça dinamikleri değiştirmiş olsa da, Osmanlı, on sekizinci yüzyılın başlarında kaybedilen topraklarını geri alabilmek için ilk adımını atmış ve 1711 Prut Savaşı ile de nispeten amacına ulaşmıştır.⁶¹ Prut Savaşı sonunda düzelen moraller ile kaybedilen toprakları geri alma siyaseti tekrar ön plana çıktı. Esasında bu

⁵⁶ Orhan Fuad Köprülü, "Feyzullah Efendi", *İslam Ansiklopedisi* IV(İstanbul 1993), 596.

⁵⁷ Karahasanoğlu, "Yanlış Zamanda Yanlış Adam: Feyzullah Efendi", 846.

⁵⁸ *Anonim Osmanlı Tarihi* (1688-1704).ed. Abdulkadir Özcan (Ankara: Türk Tarih Kurumu, 2000), 248.

⁵⁹ İsmail Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Tarihi VI*, (Ankara: TTK Yayınları, 1978),15-46; *Anonim Osmanlı Tarihi (1688-1704)*,222-293; Mehmet Serhan Tayşi, "Feyzullah Efendi, Seyyid", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları,1995),12/528; Suraiya Faroqhi, *Türkiye Tarihi 1609-1839 III*, çev. Fethi Aytuna (İstanbul Kitapyayınevi,2011),73; Karahasanoğlu, "Yanlış Zamanda Yanlış Adam: Feyzullah Efendi", 843-847; Cezar, *Mufassal Osmanlı Tarihi*, 2284-2296; Selim Hilmi Özkan, "Sadrazam Amcazade Hüseyin Paşa İle Şeyhülislam Feyzullah Efendi Arasında Nüfuz Mücadelesi ve III. Ahmed'in Tahta Çıkışı", *Lale Devri'nde Osmanlı Devleti ve Nevşehir*, ed.İlyas Gökhan- Hüseyin Saraç- Gökçe Özcan, (Kayseri: Kömen Yayınları, 2018), 789-802; Metin Kunt, "Siyasal Tarih (1600-1789)", *Türkiye Tarihi ve Osmanlı Devleti 1600-1908* (İstanbul: Cem Yayınevi, 2011), 49-52; Abou-El-Haj, *1703 İsyanı Osmanlı Siyasetinin Yapısı*, 3-4.

⁶⁰ Halil İnalçık ve Donald Quataert, *Osmanlı İmparatorluğu'nun Ekonomik ve Sosyal Tarihi (1600-1914)*, II (İstanbul: Eren Yayıncılık, 2004), 519.

⁶¹ Kemal Beydilli-İsmail Erünsal, "Prut Savaşı Öncesi Diplomatik Bir Teşebbüs Seyfullah Ağa'nın Viyana Elçiliği 1711", *Belgeler Türk Tarih Belgeleri Dergisi* 22/26(2001),1-47; Alaaddin Yalçınkaya, "XVIII. Yüzyıl: İslahat, Değişim ve Diplomasi Dönemi (1703-1789)", *Türkler*, ed Hasan Celal Güzel (İstanbul: Yeni Türkiye Yayınları, 2002), 479-511.

siyaseti öne çıkararak barış zamanı ile birlikte azalan savaş gelirleri ve askerlerin baskısı olmuştur ve devletin genişleme politikası güçlenmiştir.⁶²

Osmanlı Devleti Akdeniz'in güvenliğini sağlamayı temel politika haline getirmiştir. Akdeniz'deki korsanlık faaliyetleri yüzyılın başında Osmanlı iç pazarındaki mal ve para dolaşımını olumsuz yönde etkileyerek zarar vermeye başladı.⁶³ Osmanlı, Venedik'in çıkarlarını tehdit etmesi üzerine 1714 tarihinde Venedik'e savaş ilân etti ve Mayıs 1716'da Habsburg İmparatorluğu ile savaşa girdi.⁶⁴ Osmanlı-Venedik mücadelesi Mora'daki Osmanlı hâkimiyetinin yeniden kurulması ile sonuçlandı. Bu zafer ile Karlofça Antlaşması ile oluşan umutsuzluk tamamen dağıtılmış oldu.⁶⁵ Aynı şekilde Venedik ve Avusturya ile olan savaşlar da devam etti. Mora ve bazı Ege adaları bu savaşlar sırasında Venedik'ten geri alındı. İran topraklarında başarılar elde edildi. Bu toprak kazanımı ile birlikte Macaristan'da kaybedilen yerleri geri alma düşüncesi merkezi yönetime hâkim oldu.⁶⁶ Diğer taraftan Osmanlı Devleti'nin Habsburg'la olan savaşı devam etti ve Temeşvar, Belgrad ve Eflak kaybedildi. Osmanlı-Habsburg savaşını bitirmek için barış görüşmeleri yapılan dönemde 1718 yılında Nevşehirli Damad İbrâhim Paşa sadrazam ilan edildi. Aynı yıl İngiliz sefirinin iki devlet arasında arabuluculuk yapması ile "Pasarofça Barış Antlaşması" imzalandı.⁶⁷ Bu barış akdi ile 1699 yılında Osmanlı ve Habsburg arasındaki yakınlaşmanın arttığı ve sonucunda barış ve işbirliği ortamının oluştuğu yeni bir dönem başladı.⁶⁸ Böylelikle Osmanlı dış siyasette barışçıl bir döneme girmiştir.⁶⁹

Pasarofça ile birlikte, dönemin hâkim düşünce yapısı olan kanun-ı kadime geri dönme, dolayısı ile düzeni ıslah etme ve fetih politikasını sürdürme gayesi geride bırakılmış oldu.

⁶² Mehmet Yaşar Ertaş, "Mora'da Osmanlı-Venedik Mücadelesi", *Osmanlı Dönemi Akdeniz Dünyası*, ed. Haydar Çoruh-M. Yaşar Ertaş-M. Ziya Köse (İstanbul: Yeditepe Yayınevi, 2011), 141.

⁶³ Ertaş, *Sultanın Ordusu*, 21-22.

⁶⁴ Jovan Peşalj, "1718 Pasarofça Barış Antlaşması ve Habsburg Osmanlı İlişkileri", *Harp ve Sulh 300. Yılında Pasarofça Anlaşması Sempozyumu Bildirileri* (İstanbul: Milli Savunma Üniversitesi Yayınları, 2019), 54.

⁶⁵ İsmail Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Tarihi IV/1* (Ankara: TTK Yayınları, 1995), 101-108; Ertaş, *Sultanın Ordusu*, 25-28.

⁶⁶ Mehmet Yaşar Ertaş, "Lale Devrine Bir Yaklaşım Önerisi: Politik Psikoloji Perspektifi" *Doğu-Batı Dergisi*, ed. Mehmet Özden (İstanbul: Doğu- Batı Yayınları, 2018), 306.

⁶⁷ Suraiya Faroqhi, *Yeni Bir Hükümdar Aynası* çev. Gül Çağalı Güven (İstanbul: Alfa Yayınları, 2011), 171.

⁶⁸ Peşalj, "1718 Pasarofça Barış Antlaşması ve Habsburg Osmanlı İlişkileri", 37; Faroqhi, *Yeni Bir Hükümdar Aynası*, 172.

⁶⁹ Kunt, "Siyasal Tarih (1600-1789)", 57.

1722 yılında Afganlıların İran topraklarını istilasını ile Osmanlı- Safevi ilişkileri çerçevesinde kurulmuş olan bölgesel dengeler de altüst oldu. Afganlıların İran Şahlığını ele geçirmeleri beraberinde halifelikte hak taleplerini doğurdu ve bu durum Sünni dünyanın hâkim gücü olan Osmanlı Devleti'ne rahatsızlık verdi.⁷⁰

III. Ahmed'in ilk yılları bahsettiğimiz gibi savaşlarla geçmiştir. Savaşlar ve mevcut sonuçları noktasında Sultan oldukça tedbirli adımlar atmıştır.⁷¹ Pasarofça Barış Antlaşması ile başlayan barış dönemi "Saray" hayatını merkeze alan, Sadrazam İbrahim Paşa'nın göreve geldiği 1718-1730 arasındadır. On sekizinci yüzyıl Batılılaşma yolunda değişimlerin başladığı bir dönem olarak kabul edilmektedir.⁷² Bu yıllarda ince ve yüksek bir zevke tanık olan başkent İstanbul'da bahçe ve çiçek kültürü yaygınlaştı. Bu kültürün sembolü olarak zarafeti temsil eden lale çiçeğine düşkünlük devrin modası haline geldi. Bu dönem, lale borsası diye de niteleyebileceğimiz, tek bir lale türünün dahi fahiş fiyatlara alıcı bulduğu alışlagelmişin dışında zamanlardır. Barış yılları Ahmed Refik'in Lale Devri⁷³ ismini verdiği eseriyle birlikte "Lale Devri" olarak anılmaya başlanmıştır.⁷⁴ Ancak döneme verilen bu isim tartışmalara neden olmuş, olumsuz bir imaj oluşturmuştur. Hâlbuki bu dönem tarih yazarlarının verdiği bir tanımlama değildir. Hanedanın zevk ve lüks düşkünlüğüne yapılan eleştirilerin abartılması ile böyle bir tanımlama ortaya çıkmış ve benimsenmiştir. Oysa bu yılların yenileşme anlayışının Batılılaşma ile eşdeğer görüldüğü ve yerleşmeye başladığı bir dönem olarak ifadesi daha gerçekçi bir yaklaşımdır.⁷⁵ Osmanlı Devleti'nin klasik yapısının dışına çıkıldığı III. Ahmed devri devlet yöneticilerinin yeni tanımlamaya başladığı yeni bir bakış açısını betimler. Bu yeni dünya bakışı, perspektifi, Saray'ı bilhassa da "Saray Ekâbirini" çepeçevre sarmış olmalıdır ki, Patrona Halil İsyanı ile noktalanacak şatafat ve zevkü sefa eleştirilerine konu olmuştur. Her koşulda on sekizinci yüzyılın ilk yarısına tekabül eden bu dönem hem

⁷⁰ Ertuş, "Lale Devrine Bir Yaklaşım Önerisi", 306-307.

⁷¹ Erhan Afyoncu, "Sultan III. Ahmed'in Gözünden Pasarofça Barışı", *Harp ve Sulh 300. Yılında Pasarofça Antlaşması Sempozyumu Bildirileri* (İstanbul: Milli Savunma Üniversitesi Yayınları, 2019), 13-14.

⁷² Feridun Emecen, "Matruşka'nın Küçük Parçası: Nevşehirli Damat İbrahim Paşa Dönemi ve "Lale Devri" Meselesi Üzerine Bir Değerlendirme", *Osmanlı Araştırmaları* 52/52 (2018), 81-94.

⁷³ Ahmed Refik, *Lale Devri 1130-1143* (Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1987).

⁷⁴ Lale Devri ismi, ilk kez, Yahya Kemal'in "Eski Şi'r'in Rüzgârıyla" isimli şiirinde kullanılmış, Ahmed Refik ile birlikte genelleştirilerek kullanılan bir kavram haline gelmiştir. Dönemi nitelendirilmek için kullanılan "Lale Devri" ismi ile bu sürece atfedilen zevk ve sefa düşkünlüğünden bahsedilmiştir. Bu devirde yazılan hiçbir kaynak bu dönemi Lale Devri olarak anmamıştır. Bk. Yahya Kemal, *Eski Şi'r'in Rüzgârıyla* (İstanbul: Baha Matbaası, 1974); Emecen, "Matruşka'nın Küçük Parçası", 83.

⁷⁵ Bernard Lewis, *Modern Türkiye'nin Doğuşu* çev. Metin Kırıatlı (Ankara: Türk Tarih Kurumu, 1970), 46-48; Emecen, "Matruşka'nın Küçük Parçası", 80.

bağımsız bir dönem olarak karakterize edilmesiyle hem de dayandığı barış, zevk ve Batıcılık kavramları nedeni ile oldukça sorunlu bir yaklaşıma konu olmuştur.⁷⁶ Ancak son zamanlarda bilhassa Sadrazam İbrahim Paşa'nın yönetimde etkin olduğu dönemi ifade eden ve 1730 isyanıyla bittiği kabul edilen dönemi bu değerlendirirken devrin öncesine ve sonrasına bakılarak abartılı bir anlatımla bir değişim ölçüsü olamayacağı gösterilmeye çalışılmıştır.⁷⁷ Böylelikle bu dönemi çalışan araştırmacılar zevk ve gösterişe ilişkin bir yanılığın da düzeltmişlerdir.

III. Ahmed'in İstanbul'a dönüşü inşaat alanında bir patlatma yaşatmıştır. Kendinden önceki dönemlerde şahit olmadığımız mimari ihtişam, yüzyılın sonuna kadar devam etmiştir. Görkemi ile büyüleyen bu mimari atak sur içinde ve dışında saltanat ihtişamının göstergesi olmuştur. III. Ahmed ve Damad İbrahim Paşa'nın mimari yapılanmaya önem verdiği bu yıllar, Boğaz'ın imparatorluğun tören alanına dönüşmesine ve sur içinin sur dışına taşmasına da zemin hazırlamıştır.⁷⁸ Yani mimari gelişim İstanbul'un çehresini de değiştirerek yeni sosyal alanların oluşturulmasına olanak sağlamıştır.⁷⁹ Esasında buradaki farklılaşma törenlerin niceliğinden ziyade, artık bu törenlere padişahın kendisinin de sıklıkla katılıyor olmasındandır. Padişahın başkentte görünürlüğü sembolik olarak da devlet meşruiyetinin yansımasını farklı kılmış olmalıdır.

1.1.2. İktisadi Yapı

Osmanlı iktisat sisteminde ilke ve kurumlar açısından İslam devletleri ve İslam ekonomisinin etkileri vardır. Tımar, mukataa, ahilik ve ihtisap gibi kurumlar İslam

⁷⁶ Shirine Hamadeh, *Şehri-i Sefa 18. Yüzyılda İstanbul* (İstanbul: İletişim Yayınları, 2010), 32.

⁷⁷ Cemal Kafadar, "The Myth of the Golden Age: Ottoman Historical Consciousness in The Post Süleymânic Era", *Süleymân the Second and His Time*, ed. Halil İnalçık-Cemal Kafadar (İstanbul: Isis Press,1993),37-48; Selim Karahasanoğlu, "Osmanlı Tarih Yazımında 'Lale Devri' Eleştirel bir Değerlendirme", *Tarih ve Toplum Yeni Yaklaşımlar* 7 (2008),129-144; Selim Karahasanoğlu, "İstanbul'un Lale Devri mi? Tarih ve Tarih Yazımı" *Masaldan Gerçeğe Lale Devri*, hz. Mustafa Armağan, (İstanbul: Timaş Yayınları,2014),57-106; Can Erimtan, "The Sources of Ahmed Refik's Lale Devri and the Paradigm of the 'Tulip Age' A Teleological Agenda" *Essays in Honor Ekmelettin İhsanoğlu: Societes, Cultures, Sciences: A collection of Articles* (İstanbul: IRCICA,2006), 259-278.

⁷⁸ Bu dönemde sayıları artan yalısaraylar için bk. Tülay Artan, "18. Yüzyıl Başlarında Yönetici Elitin Saltanatın Meşruiyet Arayışına Katılımı" *Toplum ve Bilim* 83 (1999),292-322; Tülay Artan, "18. Yüzyılda İstanbul: Uzlaşma Ve Yeniden Yapılanma Dönemi" *Bizantion'dan İstanbul'a: Bir Başkentin 8000 Yılı* (İstanbul: Sabancı Üniversitesi Sakıp Sabancı Müzesi 2010), 300-313; Fulya Eruz, "Sahisaray", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, (İstanbul: TDV Yayınları, 2008), 35/530-532.

⁷⁹ Gönül Aslanoğlu Evyapan, *Eski Türk Bahçeleri ve Özellikle Eski İstanbul Bahçeleri* (Ankara: ODTÜ Yayıncılık, 1972), 50-52; Münir Aktepe, *Kâğıthane'ye Dair Bazı Bilgiler* (Ankara: TTK Yayınları,1998), 78-79; Ahmet Süheyl Ünver, "Her Devirde Kâğıthane", *Vakıflar Dergisi* 10 (2006), 435-460.

devletleri kökenlidir.⁸⁰ Diğer taraftan fethedilen yerlerdeki gelenekler ve ekonomik yapıyla da mali bütünlüşme sağlanmıştır. Devletin başlıca gelir kalemleri mukataa gelirleri cizye, avarız ve iç-dış ticaret gelirleridir.⁸¹ Bu bağlamda, iktisadi politika başkent, ordunun ve hâkimiyet altındaki diğer bölgelerin iaşesinin sağlanması, vergilerin toplanması, ticaretin desteklenmesi ve para arzını istikrara kavuşturmayı amaçlamıştır.⁸²

Osmanlı iktisadi yapısı üretim ve arz yönlüdür. Bu sayede fiyat istikrarı sağlanmaktadır. Küçük üreticiye dayanan sistem kendi kendine yetebilmeyi hedef alır. Narh sisteminin uygulanması ile fiyat kontrolü sağlanarak üretimin miktarı, kalitesi ve standartlara uygunluğu denetim altında tutulmaktadır. Fiyat istikrarının sağlanması sosyal düzenin sağlanması için gerekli görülmüştür.⁸³

Aynı zamanda büyük toprak mülkiyetlerine engel olunması tarım ve toprak sisteminin temel özelliğidir. Tarımsal üretim tımar sistemine bağlı küçük üreticiler sayesinde sağlamıştır. On yedinci ve on sekizinci yüzyıllarda bu durum değişerek büyük üreticiler ve çiftlikler ortaya çıkmakla birlikte küçük zirai üretim hâkimiyetini korumaktadır. On dokuzuncu yüzyılın başlarına kadar devlet mamul mallarda kendi tüketimini üretimi ile karşılamıştır.⁸⁴

İç ticarete ürün bolluğunu hedef alan Osmanlı iktisadi yapısı ticaret serbestisi uyguladığı gibi tüketiciyi korumak ve tekeli önlemek için denetim mekanizması oluşturmuştur. Devlet denetimin yanında adalet ve düzenin sağlanmasından sorumludur.

Osmanlı Devleti, Doğu ve Batı'yı ekonomik açıdan birbirine bağlayan ipek ve baharat yollarının Akdeniz'e kavuştuğu bölgededir ve iç ve dış ticareti desteklemektedir. Bu konumu sayesinde dış ticarete etkin olan devlet gümrük gelirleri ile de hazinesine kaynak sağlıyordu. Erken modern dönemde Osmanlı Devleti'nin ekonomik yapılanması tarım ve

⁸⁰ Ahmet Tabakoğlu, "Osmanlı İktisadi Yapısının Ana Hatları" *Osmanlı* ed. Güler Eren (Ankara: Türkiye Yayınları, 1999), 17.

⁸¹ Mehmet Erkal, "Cizye", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1993), 8/42; Halil Sahillioğlu, "Avarız", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1991), 4/109; Mehmet Genç, "Mukâtaa", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (Ankara: TDV Yayınları, 2020), 31/129-132.

⁸² Şevket Pamuk, *Osmanlı Ekonomisi ve Kurumları* (İstanbul: Türkiye İş Bankası Yayınları, 2007), 8.

⁸³ Mübahat Kütükoğlu, *Osmanlı'larda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri* (İstanbul: Enderun Yayınları, 1983), 23; Mübahat Kütükoğlu, "Narh" *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2006), 32/390-391.

⁸⁴ Tabakoğlu, "Osmanlı İktisadi Yapısının Ana Hatları", 18.

iç-dış ticaret temellidir. Sarayın iaşesi de devlete bağlı bölgelerden iç ticaret aracılığı ile ocaklık ve pazarlardan karşılanmıştır. Devletin sınırlarının ve hâkimiyet alanının genişlemesi ile artan ticari ağlar sayesinde İstanbul pazarlarında çok çeşitli besin maddelerinin yer alması sağlanmıştır. İç ticarete açık ve kapalı pazar yerleri vasıtasıyla ticaret düzene sokulmuştur. Bahsettiğimiz iç ticaret mekânları kapan adı ile anılmaktaydı ve bunlar un kapanı, yağ kapanı, sebze kapanı, pamuk hanı, pirinç hanı, ipek hanı isimleri ile anılmaktadır. Kapanlar iltizam yoluyla kiraya verilerek işletilmişlerdir.⁸⁵

Osmanlı Devleti sıcak iklim ürünlerini yetiştiren Mısır-Yemen ve ziraat sahası olarak Anadolu ve Rumeli'ye sahipti. Bu sayede de Osmanlı merkezi yönetimi zirai ve hayvansal ürünleri kendi coğrafyasından temin edebiliyordu. Ancak on yedinci yüzyılın sonunda ithal ve ihraç ürünlerinin miktarlarında değişiklikler yaşanmaya başlandı. Daha önce ihracı men edilen hububata verilen geçici izinler de on sekizinci yüzyıldasürekli hale geldi. İhracı yasak olan deri, yün, pamuk ve iplik satışı ek vergiler getirilerek serbest bırakıldı.⁸⁶ Bu bağlamda Osmanlı devletinin piyasalara ve ticarete uyguladığı müdahalenin seçici bir müdahale olduğunu söylemek mümkündür.⁸⁷

On yedinci yüzyılın ikinci yarısına gelindiğinde uzun süren savaşlar ve verilen kayıplar bütçe açıklarına neden olmuştur. Devlet açığı kapatabilmek için öncelikle iç hazineye, tağşiş ve 1656, 1687, 1697 ve 1699 yıllarında imdadiyeye başvurdu.⁸⁸ Bunun için devlet ekâbirinden, saray kadınlarından, şehirli zengin halktan, selatin vakıf gelirlerinin fazlasından, valilerden gelirlerinin yarısı borç olarak talep edildi.⁸⁹ Tüm finansman çalışmalarına rağmen nakit sıkıntısının devam etmesi ile birlikte 1695 yılında malikâne sistemi uygulanmaya başlandı.⁹⁰ Malikâne sistemi önce mukataalar için uygulanmış, on sekizinci yüzyılda has gelirleri de içine dâhil edilmiştir. 1716 yılında Avusturya-Venedik savaşları nedeniyle artan harcamaları finanse etmek için malikâne sistemine ara verilerek yüzde elliye yakın zam uygulanan mukataalar iltizama verildi. Savaşlar nedeni ile ortaya

⁸⁵ Sabahaddin Zaim, “Yükselme Devrinde Osmanlı Devleti'nin İktisadi Durumu”, *Osmanlı* ed. Güler Eren (Ankara: Türkiye Yayınları, 1999), 41.

⁸⁶ Mehmet Genç, *Osmanlı İmparatorluğu'nda Devlet ve Ekonomi*, (İstanbul: Ötügen Neşriyat, 2012), 237-250.

⁸⁷ Pamuk, *Osmanlı Ekonomisi ve Kurumları*, 11.

⁸⁸ Cezar, *Osmanlı Maliyesinde Bunalım ve Değişim Dönemi*, 32-33.

⁸⁹ Tayfun Ulaş, “Osmanlı Maliyesinde İmdâdiye Vergilerinin Ortaya Çıkışı”, *Klasikten Moderne Osmanlı Ekonomisi* ed. Arif Bilgin-Burhan Çağlar (İstanbul: Kornik Yayınları, 2019), 60-61.

⁹⁰ Erol Özvar, *Osmanlı Maliyesinde Malikâne Uygulaması*, 25-26; Cezar, *Osmanlı Maliyesinde Bunalım ve Değişim Dönemi*, 32-36

çıkan ihtiyaçlar karşılandıktan sonra tekrar malikâne sistemine geri dönüldü. 1774 yılında da esham uygulaması ile uygulamadan kaldırıldı.⁹¹

Erken modern dönem geleneksel yapılarında olduğu gibi Osmanlı ekonomisi de madeni para sistemine ve paranın mübadele aracı olarak kullanılmasına dayanıyordu. Dolayısı ile devlet çift metal sistemi, altın ve gümüş para sistemi kullanmıştır.⁹² Bu sistem sayesinde para politikası istikrarlı bir seyir izlemiştir. 1326-1760 yılları arasında akçenin⁹³ toplam değer kaybı yüzde ikidir ki bu oldukça düşük bir miktardır.⁹⁴ 1600-1685 yılları arasında savaşların getirdiği ağır masraflar neticesinde akçe birkaç defa (1618, 1659,1666) devalüe edilmiştir. 1683-1688 yılları arasında ise basılan paralar askeri organizasyonların finansına yetmediği için “mankur” bakır para basılmaya başlanmış ancak bu durum fırsatçılara olanak sağlayarak kalpazanlık faaliyetlerinin artmasına neden olmuştur. Bundan dolayı 1691 yılında tedavülden kaldırılmıştır. Fiyat devrimi (1585) ile fiyatlarda yaşanan artış 1690 yılında yüzde beş yüzlere kadar çıkmıştır. Paranın değerinde yapılan tağşişler ise enflasyonun yüksek seviyelere çıkmasına neden olmuştur.⁹⁵ Bununla birlikte kapıkulu askerlerinin sayısının artmasından kaynaklı artan cülûs bahşişi miktarı merkezi hazineyi sıkıntıya sokmuştur.⁹⁶ Esasen hazinenin giderlerinin başında kapıkullarının ulûfeleri ve bahşişler gelmektedir. Bu dönemde hazinede yaşanan para sıkıntısı Mısır’dan gönderilen ceyb-i hümayun harçlığı ile tamamlanmaya çalışılmıştır.⁹⁷ Diğer taraftan hazinedeki para sıkıntısını finanse edebilmek için ek vergiler alınmaya başlanmış, beratlar yenilenmiştir.⁹⁸ Hatta 1687 yılında hazine ve kilerdeki altın eşyalar çıkarılmıştır ancak yeterli meblağ toplanamamıştır. Bu yüzden de halktan imdadiye

⁹¹ Özvar, *Osmanlı Maliyesinde Malikâne Uygulaması*, 25-26.

⁹² Zaim, “Yükselme Devrinde Osmanlı Devleti’nin İktisadi Durumu”, 40.

⁹³ Osmanlılar tarafından ilk önce “gümüş sikke” karşılığı olarak, on beşini yüzyıldan itibaren de genel olarak parayı ifade etmek için “akçe” terimi kullanılmıştır. 1697 yılından itibaren akçeler yüzde on oranında bakır içermektedir. Önceleri 1,15-1,20 gr. civarında olan ve 90 ayar gümüşten basılan akçenin ağırlığı giderek düşürülmüştür. III. Ahmed devrinde 1 para = 3 akçe, 1 kuruş= 40 para olmak üzere para ölçüsü olarak “para” kullanılmaya başlanmıştır. Ayrıntılı bilgi için bk. Halil Sahillioğlu, “Akçe”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1989), 2/224-227; Oğuz Tekin, “Osmanlı Devleti’nde Para”, *Osmanlı* ed. Güler Eren (Ankara: Türkiye Yayınları, 1999), 171.

⁹⁴ Tabakoğlu, “Osmanlı İktisadi Yapısının Ana Hatları”, 24.

⁹⁵ Ahmet Tabakoğlu, *İktisat Tarihi* (İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2005), 165-167.

⁹⁶ Abdulkadir Özcan, “Cülûs”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, (İstanbul: TDV Yayınları, 1993), 8/108-114.

⁹⁷ Halil Sahillioğlu, “Ceyb-i Hümayun”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, (İstanbul: TDV Yayınları, 1993), 7/465-467.

⁹⁸ Ahmet Tabakoğlu, *Gerileme Dönemine Girerken Osmanlı Maliyesi* (İstanbul: Dergâh Yayınları,1985), 205.

olarak para toplanılmıştır.⁹⁹ Sultan II. Süleyman döneminde memurların müsadere edilmesi ile gelir sağlanmaya çalışılmıştır.¹⁰⁰ On yedinci yüzyıl uzun ve kayıplarla dolu savaşlar ve ekonomik sıkıntılarla geçmiştir. Ancak on sekizinci yüzyılın ilk yarısına gelindiğinde iktisadi olarak bir rahatlama yaşanmıştır. On yedinci yüzyılda kaybedilen toprakların bir kısmı da geri alınmıştır. İmdadiye vergisi de on sekizinci yüzyılda düzenli bir vergi haline getirilmiştir.¹⁰¹

II. Süleyman'ın (1687-1691) saltanatında İstanbul'da "kuruş" adı verilen büyük gümüş sikkeler basılmaya başlanmıştır. Bu dönemde sikkelerin ayar ve kalitelerinin düzenlenmesi için yenilikler yapılmaya çalışılmıştır. Devlet, 1689-1691 yılları arasında 629.000.000 mangırı piyasaya sürerek gelir elde etmiştir.¹⁰² Bu süreçte mangırın değeri akçenin onda birine düşmüştür. Bu duruma müdahale eden devlet 1691 yılında tekrar düzenlemeye gitmiştir ve 120 magırın bir esedi kuruşa tekabül ettiğini ilan etmiştir. Aynı dönemde toplanan vergi miktarında düşüş yaşanmıştır.¹⁰³ Hane başına alınan cizye vergisi kişi başına alınmaya başlanmıştır.¹⁰⁴ Yapılan müdahale ile birlikte 565.751.000 akçelik gelir sağlanmasına rağmen giderler 812.878.000 akçeyi bulmuştur. Gelirler olağanüstü vergiler sayesinde artırılmıştır.¹⁰⁵

III. Ahmed (1703-1730) döneminde sikkelerin kalitesi artırılmış ve akçenin yerini "para" almaya başlamıştır.¹⁰⁶ Para sistemi istikrarlı bir döneme girmiştir ve akçenin değer kaybı yavaşlamıştır. Dolayısıyla para istikrarı ile iktisadi yaşamda canlılık ve genişleme yaşanmıştır.¹⁰⁷ On sekizinci yüzyılın ilk yarısında devlet bütçeleri olumlu bir tablo içerisindeydi. Hazine gelirleri 1581 yılında ulaştığı 173 ton gümüş düzeyine çıkabilmiştir.¹⁰⁸

⁹⁹ Silahdar, *Silahtar Tarihi II*, 308.

¹⁰⁰ Tabakoğlu, *Osmanlı Maliyesi*, 295-297.

¹⁰¹ Ulaş, "Osmanlı Maliyesinde İmdâdiye Vergilerinin Ortaya Çıkışı", 62.

¹⁰² Halil Sahillioğlu, *Bir Asırlık Osmanlı Para Tarihi 1640-1740* (İstanbul: İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi, 1965), 169.

¹⁰³ İnalçık- Quataert, *Osmanlı İmparatorluğu'nun Sosyal ve Ekonomik Tarihi II*, 572-573.

¹⁰⁴ Suraiya Faroqi, "Krizler ve Değişim", *Osmanlı İmparatorluğu'nun Ekonomik ve Sosyal Tarihi II*, çev. Ayşe Berktaş-Süphan Andıç- Serdar Alper (İstanbul: Eren Yayınları, 2004), 658.

¹⁰⁵ Robert Mantran, *XVII. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul I*, (Ankara: TTK Yayınları, 1990), 267-268.

¹⁰⁶ Tekin, "Osmanlı Devleti'nde Para", 174.

¹⁰⁷ Genç, *Osmanlı İmparatorluğu'nda Devlet ve Ekonomi*, 213; Şevket Pamuk, *Osmanlı İmparatorluğu'nda Paranın Tarihi*, (İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2007), 21-22; Şevket Pamuk, *İstanbul ve Diğer Kentlerde 500 Yıllık Fiyatlar ve Ücretler* (Ankara: T.C. Başbakanlık Devlet İstatistik Enstitüsü, 2000), 14-15.

¹⁰⁸ Erol Özvar, "Osmanlı Devletinin Bütçe Harcamaları", *Osmanlı Maliyesi Kurumlar ve Bütçeler*, haz. Mehmet Genç ve Erol Özvar (İstanbul: Osmanlı Bankası Arşiv ve Araştırma Merkezi, 2006), 221.

Osmanlı Devleti'nin idari olduğu kadar ekonomik denetimindedeki İstanbul önemli bir rol üstlenir.¹⁰⁹ İstanbul pazarları, üretim organizasyonlarının merkezinde yer alır. Bu sayede de pazarlar imparatorluk çapında entegrasyonu sağlar. Bunun için coğrafi bir iş bölümü söz konusudur. Kurulan kentsel ağlar sayesinde başkent in iaşesinin sorunsuz temini ve tebaanın refahı sağlanmıştır. Osmanlı merkezi yönetimi başkent in iaşesinin temini amacıyla dış ve iç ticarete müdahale etmiştir.¹¹⁰ Böylece imparatorluğun siyasi bütünlüğü de güven altına alınmaya çalışılmıştır. Devletin iaşe politikası uzun dönemler boyunca toplumsal denetim çerçevesinde uygulanmıştır. Osmanlı ekonomik yapısının temeli, imparatorluğun ve en başta başkent in sakinlerinin iaşesini sağlamaya yöneliktir.

Osmanlı merkezi yönetimi başkent in iaşesinin temini amacıyla dış ve iç ticarete müdahale etmiş üretim ve tüketim ağlarını kurumsal olarak kurmuştur.¹¹¹ Bu sayede Akdeniz'in kıyı kesimini kapsayan iyi gelişmiş bir iç ticaret ağından söz edebiliyoruz. Böylece imparatorluğun emtia piyasası yoğun ticaret bölgesi olan Akdeniz'in konumunun etkisi ile zengin bir çeşitlilik kazanmıştır. Diğer taraftan on sekizinci yüzyılda ticari ağlar ve iaşe sistemi oturmuş bir yapılanmaya sahiptir. Zira iaşe organizasyonu yoğun bir düzenleme ve devlet müdahalesine tabidir. Matbah-ı Âmire Emaneti sarayın ihtiyaçlarını kurulan bu sistem üzerinden karşılamıştır.

Osmanlı sarayının iaşesinin sağlanmasında deniz ve karayolu kullanılmıştır. Bu konuda yapılan tercihlerde kısa ve uzun mesafe maliyetleri ile denize kıyısı bulunmayan bölgelerle yapılan nakliye imkânları değerlendirilerek iaşe sistemi oluşturulduğu görülür. Deniz ulaşımı zaman ve maliyet bakımından daha uygundur. Bu yüzden de tercih coğrafi imkânsızlıklar dışında deniz ulaşımından yana olmuştur. Saray mutfakları İstanbul'a yakın çevreden talep ettiği erzak için içine karayolunu kullanmayı tercih etmiştir. Deniz yollarının kullanımında denizden gelen emtianın güvenliğini sağlamak, mal akış sürekliliğini tehdit eden iklimsel şartlar ve denizlerdeki korsanlık faaliyetleri nedeni ile zaman zaman sekteye uğramamıştır. Denizlerde güvenliğin temini ve böylece ticaretin sürekliliği için merkezi devlet iaşe bölgelerine ve ticaret yolları üzerinde bulunan kadılar ve sancak beylerine çeşitli emirler göndermiştir. 1714 ve 1718 yılları arasında süren

¹⁰⁹ Tefik Güran, *19. Yüzyılda Osmanlı Ekonomisi Üzerine* (İstanbul: Türkiye İş Bankası Yayınları,2014), 1.

¹¹⁰ Pamuk, *Osmanlı Ekonomisi ve Kurumları*, 22.

¹¹¹ Pamuk, *Osmanlı Ekonomisi ve Kurumları*, 22.

Osmanlı - Venedik savaşından sonra 1768 yılında Doğu Akdeniz’de Rus tehlikesi görülene kadar barışçıl bir ortam oluşmuştur. İstanbul’a yapılan emtia akışında bu barış ortamının olumlu etkileri görülmüştür. Diğer taraftan kara yolu nakliyesinde de güvenlik sorunlarının yanında deniz yoluna göre daha uzun süren yolculuklar erzak iâşe sürecini etkilemiştir. Saray mutfakları İstanbul’a yakın çevreden talep ettiği erzak için karayolunu kullanmayı tercih etmiştir. Aynı zamanda ulaşım maliyetleri de tercih edilen ulaşım yolunu belirlemektedir. Deniz ulaşımı zaman ve maliyet bakımından daha uygundur. Bu yüzden de tercih coğrafi imkânsızlıklar dışında deniz ulaşımından yana olmuştur. Dolayısı ile kısa ve uzun mesafe maliyetleri ile denize kıyısı bulunmayan bölgelerle yapılan nakliye imkânları değerlendirilerek iâşe sistemi oluşturulmuştur.

Bu bağlamda iâşe tedarik sisteminde yaşanabilecek aksilikler depolama ve ambar/kiler sisteminin yaygın olarak kullanılmasına neden olmuştur. Sanayi öncesi erken modern dönemde tarım, iklimsel değişikliklerden fazlasıyla etkilenmektedir. Yaşanılan kuraklıklar her zaman mahsul azlığına neden olmasa da elde edilen ürünün kalitesinin düşmesine yol açmaktadır. Bu durumlarda ürün fiyatlarında artış yaşanmıştır. Ayrıca kuraklıkla beraber yaşanan salgın hastalıklar da iâşe akışını etkilemiştir. Kaldı ki kuraklıkların sadece başgösterdiği zaman dilimini etkilemez. Kıtılık neticesinde ortaya çıkan sosyal ve iktisadi meselelerin sonraki yıllarda da toplumlara tesir ettiği söylenebilir.¹¹² Osmanlı coğrafyasında kuraklık, on yedinci yüzyılın sonları ve on sekizinci yüzyıl başlarını olumsuz etkilemiştir. Ürün temininde yaşanan sıkıntıların yanı sıra 1717 ve 1730 yıllarında veba salgınları yaşanmıştır. Veba salgınının etkisini azaltmak için devlet çeşitli tedbirler almıştır. Bu tedbirlerden biri vergilerini ödemekte zorlanan halkın vergilerinin tenzilidir.¹¹³ Diğeri ise İstanbul’a iskeleler vasıtası ile göç edenlerin engellenmeye çalışılmasıdır. Göçlere engel olunamadığından artan İstanbul nüfusu kıtlık ve vebadan muzdarip duruma düşmüştür. Salgın neticesinde göç ederek başkente gelen

¹¹² Orhan Kılıç, “ Osmanlı Devleti’nde Meydana Gelen Kıtlıklar”, *Türkler* ed. Celal Güzel-Kemal Çiçek-Salim Koca (Ankara: Yeni Türkiye Yayınları,2002), 1340.

¹¹³ 27 Mart 1717 tarihine ait arşiv belgesinde Hacıoğlupazarı kazasına bağlı Girencik karyesi halkının veba ve diğer salgın hastalıklar nedeni ile celebkeşan vergisini ödeyemedikleri için verginin bir miktarının tenzilini talep ettiklerini bunun üzerine de Kadı İbrahim’in ilamı vasıtasıyla on baş ağnamın tenzil edildiği ferman olunur. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No.39, Gömlek No.3746,1 (13 Rabiülahir 1129/27 Mart 1717); Benzer şekilde Temmuz 1717’de Tatarcık kazasına bağlı Kölemen ve Asılhanlı karyeleri halkı veba yüzünden helak ve perişan olduğu için birer avarız hanesi tenzil edilir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No.199, Gömlek No.19218, 1(21 Recep 1129/01 Temmuz 1717).

ve han odalarında kalan insanlar salgını yaymışlar ve bu odalarda ölecek toplumun sağlığını tehlikeye atmışlardır. Bundan dolayı kadılara ve iskele zabıtlarına, bölge mutasarrıflarına emirler gönderilmiş, iskeleler kontrol altına alınmaya çalışılması, başıboş insanların İstanbul'a girmelerine engel olunması istenmiştir.¹¹⁴

Osmanlı Devletinde yeni tüketim kalıpları, tütün ve kahvenin kullanımı ile birlikte on yedinci yüzyılın sonlarında girmeye başlamıştır. On sekizinci yüzyılda ise saray mensuplarının yanı sıra sıradan bireylerin de artan bir tüketim tutkusu ile hareket etmeye başladığı görülür.¹¹⁵ Tüketim kültürü sarayda sadece yeme-içme pratiklerinde değil kullanılan eşyalarda da -batı malı ürünler- kendini göstermiştir.

1.2. Osmanlı İaşe Sistemi ve İstanbul'un İaşesinin Sağlanması (1680-1730)

Osmanlı Devleti'nin tüm kurumlarında olduğu gibi iktisadi sistemi de on dördüncü ve on altıncı yüzyıllar arasında yapılmış ve on dokuzuncu yüzyıla kadar "Klasik İktisadi Sistem" olarak devamlılık göstermiştir.¹¹⁶ Bu iktisat anlayışının temelini refahı artırmak, fiyat istikrarını sağlamak, gelir ve servet dağılımını düzenlemek, temel malların arzını düzenlemek oluşturmaktadır.¹¹⁷ Devlet iktisadi yapılanmayı devlet gelirlerini artıracak üretim ve tüketimde sürekliliği sağlayacak şekilde ve adalet politikası çerçevesinde şekillendirmiştir.¹¹⁸

İktisat politikası da devletin ilk dönemlerinden itibaren üç temel ilkeye dayanmıştır. Bunlar şehirlerin ve haklın temel ihtiyaçlarının karşılanması manasında iaşecilik (provizyonizm), yüksek ve istikrarlı devlet gelirlerini sağlama manasında fiskalizm ve kadim olanı devam ettirme manasında gelenekçiliktir. İaşecilik devletin on altıncı yüzyıldan on dokuzuncu yüzyıla kadar uyguladığı ilkelerden biridir.¹¹⁹ İaşecilikte iktisadi faaliyetler her zaman tüketicinin yararınadır. Buradaki amaç halkın ihtiyaçları için mal

¹¹⁴ 1730 tarihli bu muhimme kaydında İznikmid Kadısına, Yeniçeri Serdarına, İskele Zabıtlarına ve Kocaili Sancağı Mutasarrıflığına iskele kontrolü için emir gönderilmesi kararı alınmıştır. Bk.BOA, A. {DVNSMHM. d, No.136, Gömlek No,1055, hk.7 (29 Rabiülahir 1143/11 Kasım 1730).

¹¹⁵ Tülay Artan, "Terekeler İşığında 18. Yüzyıl Ortasında Eyüp'te Yaşam Tarzı ve Standartlarına Bir Bakış: Orta Halliliğin Aynası", *18. Yüzyıl Kadı Sicilleri İşığında Eyüp'te Sosyal Yaşam* ed. Tülay Artan (İstanbul: Tarih Vakfı Yayınları, 1998), 49-64.

¹¹⁶ Harun Şahin, "Osmanlı İktisadi Dünya Görüşünün Ana İlkeleri Çerçevesinde Klasik Dönem Osmanlı İktisat Politikasına Bakış", *Ekev Akademi Dergisi* 19/61 (Kış 2015), 416-417.

¹¹⁷ Şahin, "Klasik Dönem Osmanlı İktisat Politikasına Bakış", 417.

¹¹⁸ Sencer Divitçioğlu, *Asya Üretim Tarzı ve Osmanlı Toplumunu* (İstanbul: YKY, 1981), 93-95; Tabakoğlu, *Türkiye İktisat Tarihi*, 146.

¹¹⁹ Cafer Çiftçi, "Osmanlı Döneminde İstanbul'un İaşesi ve Bursa'nın Rolü", *Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi (OTAM)* 16 (2004), 153.

arzını bollaştırmak, ürün kalitesinin yüksek ancak fiyatlarının düşük olmasını sağlayabilmektir. Bunun için ekonomi üzerinde müdahaleci bir uygulama benimsenmiştir.¹²⁰ Fiskalizm ilkesiyle gelirlerin artması ve giderlerin azaltılmasını istikrara bağlayarak devlet gelirlerini güven altına alarak devlet gelirlerinin mümkün olduğunca yüksek tutulmaya çalışmıştır. Bunu yaparken de ticaret, hacminin artması ve azalması dikkate alınarak bir müdahale aracı olarak kullanılmıştır.¹²¹ Devlet yapısı gereğince iktisadi düzen merkezi yönetimin gücünü artırmayı ve kendi kendine yetebilmeyi amaçlamaktadır. Gelenekçilik ilkesi mevcut dengeleri koruyarak muhafaza etme ve ani değişimlerden kaçınma şeklinde tanımlanmıştır.¹²²

Osmanlı Devleti, iâşe politikası gereğince öncelikle başkent olmak üzere devletin hâkim olduğu tüm coğrafyada devlet görevlilerinden sıradan halka kadar tüm tebaanın yeme-içme, barınma, yakacak, hammadde gibi zorunlu ihtiyaçları karşılamayı hedeflemiştir. Dolayısı ile başkent ve sarayın sadece beslenme ihtiyaçları değil tüm gereksinimleri iâşe sistemi aracılığı ile temin edilmektedir.¹²³

Osmanlı iktisat politikasının iâşecilik anlayışı gereğince şehirlerin ve öncelikle İstanbul'un iâşesinin sorunsuz ve sürekli bir şekilde temin edilmesi hedeflenmiştir. Bu sistemde devlet bir kâr beklentisi içerine girmemektedir. Şehrin gereksinim duyduğu temel ihtiyaç maddelerinin uygun fiyatlarla, bol olarak ve her mevsim tedariki merkezi yönetimin önceliklerindedir. Bu nedenle de devlet sarayın, halkın ve ordunun temel ihtiyaçlarının temini konusunda hassas davranmıştır.¹²⁴ Bu düzen içerisinde saray, halk ve ordunun ihtiyaçları karşılandıktan sonra artan miktarın ihraç edilmesine izin verilmektedir. Uygulamada ise devlet taşrada ilk olarak üretim yerinin kendi ihtiyaçlarının karşılanmasını, artan üretim fazlasının da ordu ve sarayın gereksinimleri için başkente gönderilmesini istemiştir. Tüm bunlardan arta kalan ihtiyaç fazlası ürünler tüccarlar vasıtası ile başkente gönderilmektedir. İstanbul'un ihtiyacı karşılanmadan başka

¹²⁰ Genç, *Osmanlı İmparatorluğunda Devlet ve Ekonomi*, 41-42.

¹²¹ Fahri Yasin Şener, "18. Yüzyılda Ticaret: İstanbul Ahkâm Defterlerine Göre", (İstanbul: Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, 2010), 22; Genç, *Osmanlı İmparatorluğunda Devlet ve Ekonomi*, 46.

¹²² Genç, *Osmanlı İmparatorluğunda Devlet ve Ekonomi*, 44.

¹²³ Cafer Çiftçi, *Osmanlı Döneminde Mudanya İskelesi ve Gümrüğü* (Bursa: Bursa Büyükşehir Belediyesi Yayını, 2012), 82.

¹²⁴ Muharrem Öztel, "İstanbul'un Temel İhtiyaçlarının Mahrukatin (Odun ve Kömür) Önemi ve Mahrukata Arz Piyasası (1789-1918)", *International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic* 7/8 (2013), 487-489.

bölgelere mal nakli de yasaklanmıştır.¹²⁵ İstanbul'a gelen ürünler ordu, halk ve saray için ayrılır, ayrımı yapılan tüketim malzemesi tüccarlar ve devlet görevlileri tarafından teslim alınarak ilgili birimlere teslim edilirdi.¹²⁶

Kısacası devlet takip ettiği iâşe politikası gereğince dış ticarete ihracatı sınırlandırmış, ithalatı ise kolaylaştırılarak teşvik etmiştir. Uygulanan ihraç politikaları provizyonisttir ve Osmanlı halkının ihtiyaçları karşılandıktan sonra arta kalan malın dışarıya satılmasına izin verilmiştir. Bu uygulama on dokuzuncu yüzyıla kadar devam etmiştir. İâşe politikası merkezi yapının kendi varlığının devamlılığını sağlayabilmesi için ordunun, başkent in ve diğer şehirlerin iâşesini temin etmesi, vergi toplaması, iç ve dış ticareti destekleyerek denetlemesi gibi mali yapılarla beraber işletilmiştir.¹²⁷

Osmanlı Devleti'nin tüm şehirleri için iâşenin önemli bir mesele olduğunu söylemiştik. Ancak başkent İstanbul'un iâşesinin sağlanması merkezi yönetim için ayrı bir öneme sahiptir. Yüzyıllar boyunca İstanbul, imparatorluğun siyasi, askeri ve iktisadi merkezi olarak yüksek bir nüfus yoğunluğuna sahip olmuştur.¹²⁸ Bu çerçevede halkın ihtiyaçları nüfus miktarına bağlı olarak sürekli bir artış içerisindedir. Ayrıca sarayın ve yönetimin İstanbul'da olması şehri büyük bir tüketim merkezi haline getirmiştir. On altıncı yüzyılda İstanbul 400.000'e varan nüfusuyla Avrupa'nın en kalabalık kentidir.¹²⁹ On altıncı yüzyılın ikinci yarısına gelindiğinde şehrin nüfusu 600.000'leri aşmaktadır.¹³⁰ On sekizinci yüzyıla gelindiğinde bu sayının üzerine çıkmış, kentin nüfusu, bazı dönemler dışında, yıllar içerisinde daimi bir artış içinde olmuştur.¹³¹ On dokuzuncu yüzyılın sonlarında ise şehrin nüfusu 1.030.234'e kadar ulaşmıştır.¹³² Bu kadar yüksek bir nüfus İstanbul'a sürekli olarak ürün teminini zorunlu kılarak çok fazla uğraşı da beraberinde

¹²⁵ Salih Aynural, *İstanbul Değirmenleri ve Fırınları (Zahire Ticareti 1740-1840)* (İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2002), 2.

¹²⁶ Genç, *Osmanlı İmparatorluğunda Devlet ve Ekonomi*, 46- 47.

¹²⁷ Şevket Pamuk, *Osmanlı-Türkiye İktisadi Tarihi 1500-1914* (İstanbul: İletişim Yayınları, 2005), 86; Genç, *Osmanlı İmparatorluğunda Devlet ve Ekonomi*, 525.

¹²⁸ Tevfik Güran, *19. Yüzyıl Osmanlı Tarımı* (İstanbul: Eren Yayınları, 1998), 15.

¹²⁹ Halil İnalçık, *Osmanlı İmparatorluğu Klasik Çağ (1300-1600)* çev. Ruşen Sezer (İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2003), 150.

¹³⁰ Ömer Lütfi Barkan, 1571-1580 arasında İstanbul nüfusunun 700.000 civarında olduğunu belirtmektedir. Bk. Ömer Lütfi Barkan, "Research on the Ottoman Fiscal Surveys", *Studies in the Economic History of the Middle East* ed. M. A. Cook (2011), 1-11.

¹³¹ Ahmet Tabakoğlu, *Türk İktisat Tarihi* (İstanbul: Dergâh Yayınları, 2003), 140; Lütfi Güçer, "XVIII. Yüzyıl Ortalarında İstanbul'un İâşesi İçin Lüzumlu Hububatın Temini Meselesi", *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası* 11(1952), 397.

¹³² Kemal H. Karpat, *Osmanlı Nüfusu* çev. Bahar Tırnakçı (İstanbul: Timaş Yayınları, 2010), 318-319.

getirmiştir.¹³³ Başkent in değışmeyen nüfus yoğunluğu ve en büyük tüketim merkezi olması nedeniyle ürünlerin kesintisiz tedarikinin sağlanması gerekmektedir. Bunun için İstanbul'a öncelikli mal alma hakkı tanınmıştır. Böylelikle şehir tüketim, dağıtım ve dönüştürme merkezi haline gelmiş¹³⁴ ve imparatorluğun farklı bölgelerinden gelen iaşe ürünlerine bağımlı hale gelmiştir.¹³⁵

İstanbul sahip olduğu jeopolitik konumunda avantajı ile tüccarları kendisine bağlayan bir ticari güç konumundadır. Aynı zamanda şehrin bolluk ve refah içinde olmasını sağlamak için ithalat ve ihracat başkent in limanlarında yapılmıştır. Kalabalık nüfusu ve merkezi yönetimi barındırması ile İstanbul tam bir tüketim merkezi haline gelmiştir. Bu nedenle de iaşesinin kesintisiz, bol ve uygun fiyatlarla sağlanması için ayrı bir önem gösterilmiş, iaşe sorunları yaşanmaması amacıyla önlemler alınmıştır. Bu önlemlerden biri de daha önce bahsettiğimiz gibi ihracat kısıtlamasıdır. Bir diğeri ise, devletin ürün alım satımını üzerine kendi tekeli koymasıdır. Buna “yed-i vahid” denilmektedir.¹³⁶ Ayrıca buğday, şeker, yağ ve pirinç gibi bir takım temel ihtiyaç maddelerinin satışına yasaklar getirilerek iaşe sıkıntıları ve darlıklar önlenmeye çalışılmıştır. Ancak özel izinlerle bu malların dışarıya satışına izin verilmiştir.¹³⁷ Buna rağmen temel tüketim mallarının devletin izni dışında satılması kaçakçılığa neden olarak devleti zor durumda bırakmıştır.¹³⁸ Merkezi yönetim bu durumun önüne geçebilmek için taşra yöneticilerine emirler göndermiş ve dışarıya mal satılmaması yönünde uyarıda bulunmuştur. İhracatın kısıtlanmasının gerekçesi iç piyasayı rahatlatmaktır. Böylelikle ithalat sürekliliğinin sağlanması amaçlanmaktadır.¹³⁹ Ayrıca devlet emirler, fermanlar ve çıkarılan kanunnameler ile bir takım kurallar ve kısıtlamalar getirmiş, sistemin aksamadan işlemlerini sağlamaya çalışmıştır.¹⁴⁰

¹³³ Suraiya Faroqhi, “İstanbul'un İaşesi ve Tekirdağ-Rodosçuk Limanı (16-17. Yüzyıllar)”, *ODTÜ Gelişme Dergisi*, (1980), 139.

¹³⁴ Mantran, *XVII. Yüzyıl'ın İkinci Yarısında İstanbul I*, 73-176.

¹³⁵ Abdullah Mesud Küçükcalay, “Farklılıkları Bağlamında Osmanlı İstanbul'unda İthalat: İzmir İle Bir Karşılaştırma (1793-1803)”, *Osmanlı Araştırmaları XLI* (2013), 325.

¹³⁶ Cihan Özgün, “Osmanlı Ekonomi Politikğine Kısa Bir Bakış (XVIII.-XIX. Yüzyıllar)”, *Tarih Okulu Dergisi I* (2008), 8.

¹³⁷ Sina Akşin, *Türkiye Tarihi 3 - Osmanlı Devleti 1600-1908* (İstanbul: Cem Yayınevi, 1997), 201; Zafer Karademir, *İmparatorluğun Açlıkla İmtihani Osmanlı Toplumunda Kıtılıklar (1560-1660)* (İstanbul: Kitap Yayınevi, 2014), 99-111.

¹³⁸ Karademir, *İmparatorluğun Açlıkla İmtihani Osmanlı Toplumunda Kıtılıklar (1560-1660)*, 114.

¹³⁹ Tefvik Güran, “İstanbul'un İaşesi”, *İstanbul: Şehir ve Medeniyet*, ed. Ş. Kamil Akar (İstanbul: 2004), 321; Genç, *Osmanlı İmparatorluğunda Devlet ve Ekonomi*, 47.

¹⁴⁰ Şahin, “Klasik Dönem Osmanlı İktisat Politikasına Bakış”, 416.

Osmanlı başkenti stratejik olarak önemli bir konumda olmasına rağmen ziraat yapılmasına uygun olmayan topraklarıyla kendi kendine yetebilen bir şehir değildir. Bu sebepten dolayı şehrin iâşesi Bizans döneminden itibaren mühim bir mesele haline gelmiştir. Kentin gıda üretimi bu dönemde de halkını doyurmaya yetmemiş ve ihtiyaç olan ürünler çevreden temin edilmeye çalışılmıştır.¹⁴¹ Osmanlı başkenti de Bizans döneminde olduğu gibi ihtiyaçlarının karşılanması bakımından çevresine bağımlıdır. Bundan dolayı da şehrin gereksinimleri için kapsamlı bir iâşe politikası uygulamıştır. İâşe politikasını gerekli kılan bir diğer sebep de halkın iâşe yetersizliğinden kaynaklı hoşnutsuzluğu neticesinde oluşabilecek tepkileri ve buhranı önleme çabasıdır.¹⁴² On sekizinci yüzyılda İstanbul'a olan göçlerin artması düzensiz bir nüfus artışına neden olmuş, bu sebeple alınan tüm önlemlere rağmen yiyecek, içecek, giyecek, yakacak ve kalacak yer sıkıntıları yaşanmaya başlanmıştır. Durumdan faydalanmak amacıyla fırsatçılar ortaya çıkmış ve İstanbul'a dışarıdan gelen ürünleri ucuzdan alıp depolamışlar, daha sonra bu ürünleri yüksek fiyattan halka satmaya başlamışlardır. Netice de sıkıntılı günler yaşanmaya başlamış, merkezi yönetim ise bu durumun önüne geçmeye çalışmıştır.¹⁴³

Osmanlı Devleti, başkent ve sarayın iâşesinin temininde sıkıntıya düşmemek için kazalardaki üretim kalitesini artırmayı hedeflemiş ve üretim-tüketim dengesini korumaya çalışmıştır. Bunun için merkezi yönetim kazalarda, taşrada esnafı denetlemek için “muhtesip” ler görevlendirmiştir. İhtisap eminleri, çarşı-pazar fiyat ve kalitesinin düzenlenmesini sağlamışlardır.¹⁴⁴ Dolayısıyla sarayın ve İstanbul'un iâşesi ile ilgili düzenlemeler birbiri ile bağlantılıdır.¹⁴⁵ Başkent iâşesinin sağlanması için genellikle şehre yakın bölgeler ve çevreleri tercih edilmiştir. İmparatorluk içerisinde tarıma uygun bölgelerde yetiştirilen ürün fazlalıklarının İstanbul'a sevkiyatı yapılmıştır. Böylelikle başkent çevresindeki bölgelerin hizmetlerini kendisine tabi kılmıştır.¹⁴⁶

¹⁴¹ Nevra Necipoğlu, “İâşe- Bizans Dönemi”, *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi* (Ankara: Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı Yayınları, 1994), IV/116.

¹⁴² Güçer, “İstanbul'un İâşesi İçin Lüzumlu Hububatın Temini Meselesi”, 397.

¹⁴³ Yücel Özkaya, *XVIII. Yüzyılda Osmanlı Kurumları ve Osmanlı Toplum Yaşantısı* (Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1985), 318.

¹⁴⁴ Ömer Lütfü Barkan, “İhtisap Kanunları”, *Türk Tarihi Vesikaları*, 1/5 (1942), 340.

¹⁴⁵ Ahmet Uzun, “Osmanlı Devleti'nde Şehir Ekonomisi ve İâşe”, *Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi*, (2005), 6/221; Halil İnalçık, “İâşe - Osmanlı Dönemi”, *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi* (Ankara: Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı Yayınları, 1994), IV/117.

¹⁴⁶ Öztel, “İstanbul'un Temel İhtiyaçlarının Mahrukatın (Odun ve Kömür) Önemi ve Mahrukat Arz Piyasası (1789-1918)”, 489.

Osmanlı Devleti İstanbul'un yüksek tüketici nüfusunun iâşesinin sıkıntıya düşmemesi ve mal tedarikin sürekliliği sağlamak için tahsis ve stok politikaları izlemiştir.¹⁴⁷ İstanbul dışında zahire kıtlığı yaşanması durumunda devlet elindeki aynı kaynakları kullanmış, sorun yaşanan bölgelere kaynakların ulaştırılması sağlanmıştır. Ancak devletin her zaman elinde yeterli miktarda ürün bulunmadığından sorun yerinden veya devlete ait resmi zahire ambarlarından temin edilmeye çalışılmıştır.¹⁴⁸

İâşe politikası gereğince İstanbul'a emtia akışını düzenleyen devlet piyasayı kontrol edebilmek için bu akışı sürekli kılmak zorundadır. Zirai üretim alanlarında çiftthane sisteminin sağlıklı işlemesi üretimin sürekliliğinin sağlanması açısından önemlidir. Diğer taraftan devlet ürünleri kendi belirlediği fiyat üzerinden almıştır. Bu uygulama ile piyasadaki ürünler iki farklı şekilde fiyatlandırılmıştır. Bunlar mubayaa fiyatı ve serbest piyasa fiyatıdır. Devlet üreticiden satın aldığı ürünleri kendi belirlediği miri fiyat üzerinden satın almıştır. Ancak miri mubayaa fiyatları genellikle serbest piyasa fiyatlarından daha düşüktür. Bu durum zaman zaman üreticilerin ürünlerini yasadışı yollardan elden çıkarmalarına neden olmuştur.¹⁴⁹

Devletin iâşe organizasyonu doğrudan padişah tarafından takip edilmiştir. Bu konuda padişahın görevlendirdiği en yetkili isim sadrazamdır ve İstanbul'un iâşesinin sorunsuz bir şekilde tedariki ve fiyat denetimleri sadrazamın sorumluluğundadır.¹⁵⁰ Osmanlı ekonomik yapısı içerisinde doğrudan doğruya bu işle ilgilenen tek bir kurumun varlığından bahsetmemiz mümkün olmasa da tüm müesseselerin bu sistemin yürütülmesinde payları olduğunu söyleyebiliriz. Nitekim saray mutfağı da iktisat sistemi içerisinde kendi işleyişini oluşturan kurumlardandır.

Saray seçkinlerinin temel ihtiyaçlarını karşılamaktan sorumlu olan mutfaklar hem taşradan hem de İstanbul piyasasından alım yapma hakkına sahiptir. Mutfak emini tarafından öncelikle alınması gereken malların cinsi ve miktarı sarayın nüfusu da dikkate

¹⁴⁷ Abdullah Mesud Küçükcalay-Hüseyin Topuz, "Gerileme Dönemi Osmanlı İstanbul'unun İâşesi (Beslenmesi) Sorunu: Genel Değerlendirme", *Tarih ve Medeniyet Dergisi* 8 (Ocak 1999), 24; Ahmet Tabakoğlu, "Osmanlı Döneminde İstanbul'un İâşesi", *Uluslararası Osmanlı İstanbul'u Sempozyumu II*, ed. Feridun M. Emecen- Ali Akyıldız- Emrah Safa Gürkan (İstanbul: 29 Mayıs Üniversitesi Yayınları, 2014), 101.

¹⁴⁸ Karademir, *İmparatorluğun Açlıkla İmtihanı*, 202.

¹⁴⁹ İnalçık, *Osmanlı İmparatorluğu'nun Ekonomik ve Sosyal Tarihi (1300-1600)*, I/233; Mustafa Öztürk, "Bursa'da Hububat Fiyatları", *Tarih İncelemeleri Dergisi*, 7/11 (1992), 174.

¹⁵⁰ Robert Mantran, *XVI- XVIII. Yüzyıllarda Osmanlı İmparatorluğu*, çev. Mehmet Ali Kılıçbay (Ankara: İmge Kitabevi, 1995), 16.

alınarak belirlenmektedir. Emin belirlenen ihtiyaçlara dair hükümler yazılması için maliye kaleminden talepte bulunmaktadır. Maliye kaleminden yazılan alım emirleri bazen istenilen sonuçları vermemekte bu durumda ise konu Divan-ı Hümâyün'a götürülerek divandan hüküm çıkması sağlanmaktadır.¹⁵¹ Tüm bu yazışma sürecinin sonunda tedarik sürecini yönetmek için mutfağa bağlı memurlar görevlendirilmiştir. İaşe temininde ürünlerin cinsi, miktarı, alım yapılacak yerler, ulaşım için kullanılması istenilen yollar ve vasıtalar, ürünlerin taşınması için kullanılan torbalar, sepetler, çuvallar, ürünlerin gönderim zamanı ile bu masrafların nereden karşılanacağı hükümler ve tezkirelerle belirlenmiştir.¹⁵²

1.2.1. İaşe Tedarik Bölgeleri (1680-1730)

Erken modern dönem Osmanlı iktisadi sistemini tarım ve tarım ürünleri belirlemiştir. Devletin tarımsal üretim politikası tımar sistemidir ve sistemin sağladığı en büyük avantaj ekonomik güç artarken halkın refahının da sağlayabilmesidir.¹⁵³ Bundan hareketle saray, piyasanın tek elden yöneticisi konumundadır; hem tarım hem de şehir ekonomisi doğrudan devletin denetimindedir. Dolayısı ile ekonomi tüketim için üretim ilkesi ile şekillenmiş, talepten ziyade arz hedef alınmıştır.¹⁵⁴ Osmanlı Devleti iktisadi sistem üzerinde belirleyici ve müdahalecidir. Arzın tüketiciye eşit şartlarda ve haksız rekabetin önüne geçerek ulaşmasını temin etmek amacıyla her türlü mal ve hizmeti narha tabi tutmuştur.

Daha önce de bahsettiğimiz gibi İstanbul, nüfusunun ihtiyaçlarını tek başına karşılayamamaktadır. Bu yüzden imparatorluğun genelindeki tarımsal üretim bölgesel ticaret ağı ile İstanbul'a bağlanmış,¹⁵⁵ başkente yakın ve uzak mesafeli pazarlar

¹⁵¹ Padişahın yetki verdiği makam veya bu makama bağlı daireler onun adına hüküm verebilirlerdi. Bundan dolayı da hükümler sadarettten veya defterdarlıktan çıkardı. Ayrıntılı bilgi için bk. Halil Sahillioğlu, "Ahkâm Defteri" *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1998), 1/551; Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, 88.

¹⁵² İzmir mollası ve Kuşadası naibine gönderilen hükümde İstanbul'daki yemiş iskelesindeki yemişçi ve bakkal taifesinin arzuhaline göre İzmir'den gelen razakı üzümü torba ile siyah üzüm çuval ile incirin hasır ile getirilmesi eski usul iken yenilerde kutu ile getirilmeye başlandığı, incir ve üzüm kutularının üstüne iyilerini altına çürüklerini doldurup iyi diye satıldığından bundan böyle kadim âdete geri dönülerek kutu ile getirilmemesi istenmiştir.(3 Nisan 1707) Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Divan Kalemi Mühimme Defteri [A.DVNS. MHM. d], No. 115, Gömlek No. 1057 hk.2-4 (29 Zilkade 1118/ 4 Mart 1707).

¹⁵³ Cüneyt Dumrul-Yasemin Dumrul, "Osmanlı İmparatorluğu'nun Kapitalist Paternde Sanayileşmesinin Önündeki Engeller Üzerine Bir İnceleme", *Yönetim ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi* 12 / 23 (Ağustos 2014), 147.

¹⁵⁴ Tabakoğlu, *Türk İktisat Tarihi*, 132.

¹⁵⁵ Suraiya Faroqhi, *Osmanlı'da Kentler ve Kentliler* (İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları,1993), 18.

vasıtasıyla ticaret ağı kurulmuştur.¹⁵⁶ Bu iktisadi ağlar İstanbul'un iâşesinin sağlanmasında uluslararası ticarettten öte iç ticaretin etkin olmasına neden olmuştur. İç ticarete İstanbul'a doğru tek taraflı bir akış söz konusudur.¹⁵⁷ İç ticarete ve iâşeye konu olan bu tüketim ürünlerinin nakliyesinde hem deniz hem de kara yolu kullanılmıştır. Özellikle yakın bölgelerden kara yolu ile de iâşe nakli gerçekleşmiştir. Ürünlerin nakliyesinde kullanılan taşıma araçlarının niteliği maliyeti ve nakil sürelerini etkilemiş,¹⁵⁸ bu yüzden deniz ticareti dış ticarete olduğu gibi iç ticarete de daha çok tercih edilmiştir. Ancak gerek kara gerekse deniz taşımacılığı sırasında bir takım zorluklarla karşılaşmıştır. Örneğin, mevsimlere bağlı hava şartlarının elverişli olmamasından veya yeterli rüzgâr olmamasından kaynaklanan zorluklar; denizlerde faaliyet gösteren korsanların zarar verme ihtimalleri gibi sıkıntılar yaşanabilmektedir. Tüm bunlar göz önüne alındığında besin maddelerinin nakli sürecinde özellikle dayanıksız tüketim ürünleri olumsuzluklardan etkilenmiş ve kullanımı mümkün olmamıştır. Ayrıca, kara ve deniz ulaşımının altyapısında ki eksikliklerden kaynaklı zaman zaman gecikmeler ve farklı sorunlar yaşanmasına neden olmuştur. Diğer yandan kara nakliyesinin pahalı olması ve zaman alması da ülke içerisindeki ticari emtia akışını etkilemektedir.¹⁵⁹ Aynı zamanda kara naklinin güvenlik açısından yetersizliği ile nakil için hayvan temininde yaşanan aksaklıklar ve engebeli arazi ve yollar da kara ticaretinin zorlukları arasındadır.¹⁶⁰ Devlet bu tip sorunları kısmen aşabilmek adına hem denizde hem de karada kiralık araçlar kullanma yoluna gitmiştir.

Karadeniz ticaret ağı başkent için oldukça önemlidir. İâşeye konu olan gıda maddelerinin¹⁶¹ dışında ordu ve tersaneler için önemli olan kerestenin büyük bir kısmı da Karadeniz'den sevk edilmektedir. Devletle anlaşmalı olarak çalışan kapan tüccarları buğdayı İstanbul'a un kapanına taşıyorlardı. İâşeye konu olan tüm erzak Karadeniz'in

¹⁵⁶ Uzun, "Osmanlı Devleti'nde Şehir Ekonomisi ve İâşe", 214.

¹⁵⁷ Fernand Braudel, *Maddi Uygarlık Ekonomi ve Kapitalizm III* çev. Mehmet Ali Kılıçbay (Ankara: Gece Yayınları,1993), 408-409.

¹⁵⁸ Saime Suna Kayyam-Ertuğrul Tokdemir, "Osmanlı Buğday Fiyatları ve Ulaştırma", *Yücel Candemir'e Armağan*, der. Ertuğrul Tokdemir-Öner Günçavdı-Suat Küçükçiftçi (İstanbul: İstanbul Üniversitesi İşletme Fakültesi Yayınları, 2006), 100.

¹⁵⁹ Lütfi Güçer, *XVI-XVII. Yüzyıllarda Osmanlı İmparatorluğunda Hububat Meselesi ve Hububattan Alınan Vergiler* (İstanbul: İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Yayınları,1964), 32-33.

¹⁶⁰ Karademir, *İmparatorluğun Açlıkla İmtihanı*, 194.

¹⁶¹ Karadeniz'den Saray ve İstanbul'a buğday, arpa, darı, büyük baş ve küçükbaş hayvan, tavuk, yumurta, süt, bal ve balmumu, tereyağı ve mevsimlik meyve gelir. Ayrıca bk. Braudel, *Akdeniz ve Akdeniz Dünyası*, 400-412.

Rumeli ve Anadolu sahillerindeki Varna, Vasilikoz, Misivri, Ahyolu, Ahtabolu, Tirebolu, Ünye, Giresun ve Trabzon üzerinden gelmektedir.¹⁶² Bulgar ve Dobruva bölgelerinden gelen ürünler Varna, Sözebolu, Burgaz, Balçık, Ahyolu, Kavama, Mangalia, Köstence¹⁶³ limanlarından nakledilirdi. Azak, Taygan, Yenikale, Potekali Yerköyü, Rusçuk, Galatz, Akkerman, Ozi, Kertch, Caffa, Balaklava, Bahçesaray, Azov, Odesa ürün tedarikinin sağlandığı önemli limanlardandı.¹⁶⁴

On sekizinci yüzyıl Anadolu'su İstanbul'u besleyen kara ağının tam merkezinde yer almaktadır. İstanbul'a iâşe nakliyesinde kullanılan kara yolları Erzincan, Erzurum, Kayseri Sivas, Konya, Aksaray, Antalya ve Alanya'dan geçmektedir.¹⁶⁵ Kara yolları ile ürün aktarımı yapılırken Anadolu'da Konya, Bursa ve İzmir nakil bölgeleri olmuştur. Sonuçta Sivas'tan İstanbul'a giden karayolunu Kefe'den İstanbul'a, Trabzon'dan İstanbul'a intikal eden deniz yolu desteklemiştir.

Sonuç olarak, yüksek ulaşım maliyetleri tahıl gibi hacimli malların kısa mesafeler dışında taşınmasını ve ticaretini kârlı kılmamaktadır.¹⁶⁶ İmparatorluk sınırları dâhilinde mal ve yolcu taşımacılığı pek çok bölgede hemen hemen benzer güzergâhlarda ve aynı ulaştırma araçlarıyla yapılmaktadır.¹⁶⁷

On sekizinci yüzyılın ilk yarısında da deniz ve kara ulaşımında seyir kendinden önceki dönemlerle aynıdır. Buradaki farklılık özellikle 1718'den itibaren devletin bir barış dönemi içerisine girmiş olmasıdır. Barış sürecinin getirdiği rahatlama ticari emtia nakillerini olumlu etkilemiştir. Uzun ve farklı coğrafyalarda süren savaşların olmaması aksaklıkların nispeten daha az olmasını sağlamıştır.

Diğer taraftan iç ticaret ağında tutulmuş muhasebe kayıtları sadece mali sonuçlar için tutulmaktadır. Bunun haricinde düzenli bir muhasebe kaydı yapılmamıştır.¹⁶⁸ Ancak Matbah defterlerinde saraya alınan emtianın geldiği bölgeler, türü ve fiyatlandırması

¹⁶² Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD.d], No. 3820, 4-8 (29 Zilhicce 1111/ 17 Haziran 1700).

¹⁶³ BOA, MAD, No. 3974, 25 (29 Zilhicce 1110/ 28 Haziran 1699).

¹⁶⁴ İdris Bostan, *Osmanlı Deniz Ticareti* (İstanbul: Küre Yayınları, 2019),55-56; Ahmet Deniz, "Osmanlı Devletinin 18. YY. Kadarki Deniz Ticaretinde Liman Kentlerine Genel Bakış", *AVRASYA Uluslararası Araştırmalar Dergisi* 7/19 (2019), 376.

¹⁶⁵BOA, MAD.d, No. 3494, 20-28 (29 Zilhicce 1110/ 28 Haziran 1699).

¹⁶⁶ Saime Kayyam, "Osmanlı Buğday Fiyatları ve Ulaştırma", *Yücel Candemir'e Armağan*, ed. Ertuğrul Tokdemir vd. (İstanbul: İstanbul Üniversitesi İşletme Fakültesi,2006), 100.

¹⁶⁷ Kayyam, "Osmanlı Buğday Fiyatları ve Ulaştırma", 101.

¹⁶⁸ İnalçık- Quatert, *Osmanlı İmparatorluğu'nun Sosyal ve Ekonomik Tarihi I*, 122.

kaydedildiği için iç piyasa ticaretine konu olan ürünler hakkında fikir sahibi olabiliyoruz.¹⁶⁹

Ürünlerin kaliteli ve hasarsız şekilde İstanbul'a ulaştırılabilmesi bahsettiğimiz gibi sıkıntılı bir süreci de beraberinde getirmiştir. Devlet bu sorunu önceliği kendisine yakın olan bölgelere vererek çözmeye çalışmıştır. Kendilerine tanınan öncelik nedeniyle zahire ve et tedarikinde matbahın gereksinimini sağlayan bölgeler Rumeli, Trakya, Bulgaristan, Eflak-Boğdan, Makedonya, Karadeniz ve Anadolu'da Karaman ve Toroslardır.¹⁷⁰ İstanbul'a yakın arka bölge olan Bursa ise sistemin aksamadan yürütülmesi için aracı rolü üstlenmiştir.¹⁷¹ İstanbul'a özellikle etin yetersiz gelmesi durumunda, Bursa'ya getirilmesi gereken küçükbaş hayvanların sevkiyat yönü İstanbul'a doğru değiştirilmiştir.¹⁷²

Buğday ve arpa farklı iklimlerde yetiştirilebilmesi, taşınma, depolanma ve imalindeki kolaylık nedeniyle toprağa bağlı üretimin gözde ürünleridir.¹⁷³ Zaten ekmek, Osmanlı toplumu için önemli bir gıda maddesidir. Dolayısıyla İstanbul halkının ve diğer Osmanlı şehirlerinin temel yiyeceği buğdaydan üretilen ekmek ve diğer unlu mamullerdir.¹⁷⁴ Osmanlı sarayında un ve ekmek vazgeçilmez temel besinler arasında yer almaktadır. Saray mutfaklarında ekmek türleri çeşitlenmiş ve farklı isimlerle anılan ekmekler üretilmiştir. Sarayın ve İstanbul'un ekmek temininde darlık yaşamaması için devletin ambarlarında yeterli buğdaya sahip olması beklenmektedir. Bunu sağlamak için verilen hükümlerle ambarların doldurulması amaçlanmıştır.¹⁷⁵ Devlet tahıl konusunda darlık yaşamamak için yıllık buğday temin edilecek bölgeleri belirlemiştir. Özellikle merkeze

¹⁶⁹ BOA, MAD.d, No. 19088, 3-10 (29 Zilkade 1115/ 4 Nisan 1704).

¹⁷⁰ Zaman zaman tedarik bölgelerinde izinsiz dışarıya satışlar yüzünden darlıklar yaşanabiliyordu. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Dahiliye [C.DH. d], No 35, Gömlek No.1703,1. (29 Zilhicce 1142/ 15 Temmuz 1730); Mantran, *XVI- XVIII. Yüzyıllarda Osmanlı İmparatorluğu*, 181; Kaya Göktepe, "İstanbul'un İaşesinin Temini Meselesi ve İstanbul'un İaşesine Katkı Sağlayan Bir Merkez: Tekirdağ Kazası (XVIII. - XIX. Yüzyıllar), *Belleten* 292 (2017), 860.

¹⁷¹ Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No. 39, Gömlek No. 3741, 1 (29 Zilhicce 1129/ 4 Aralık 1717).

¹⁷² Ömer Düzbakar, "16-18.Yüzyıl Bursa Şer'iyye Sicillerine Göre Kasaplar ve Halkın Et İhtiyacının Karşılanması", *Prof. Dr. Üçler Bulduk'a Armağan Türk Tarihine Dair Yazılar* (Ankara: Gece Kitaplığı, 2017), 626.

¹⁷³ Halil İnalçık, "Köy, Köylü ve İmparatorluk", *5. Milletlerarası Türkiye Sosyal ve İktisat Tarihi Kongresi* (Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları,1990), 2; İsmail Özaslan, *Türk Tarımında Buğdayın Yeri ve Önemi* (İstanbul: İstanbul Ticaret Odası Yayınları, 1996), 1.

¹⁷⁴ Matbah için gereken ekmeğin bedeli hazineden karşılanmıştır. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No.72, Gömlek No.7202, 1 (30 Recep 1118/7 Kasım 1706) ; Mustafa Akdağ, *Türkiye'nin İktisadi ve İçtimai Tarihi* 2 (İstanbul: Cem Yayınevi,1995), 143.

¹⁷⁵ Osmanlı Devleti içerisinde buğday kıtlığı yaşandığı zaman alınan önlemler ve farklı nakil yolları için bk. Karademir, *İmparatorluğun Açlıkla İmtihani*, 220-221.

yakın bölgelerden tahıllar deniz vasıtası ile taşınmıştır. Bahsettiğimiz bölgeler; Batı Anadolu, Dobruca, Teselya, Makedonya, Trakya ve Karadeniz'in batısıdır.¹⁷⁶ Bir diğer istikamette ise tahıllar Sivas'tan Kayseri ve Tokat, Sinop ve nihayetinde Samsun ve Trabzon¹⁷⁷ limanına getirilmiş, buradan Kırım ve İstanbul'a nakledilmiştir.¹⁷⁸ Kırım ve Anadolu'dan gelen tahıllar yine Karadeniz üzerinden deniz vasıtasıyla İstanbul'a gönderilmiştir.¹⁷⁹ Alanya'ya gelen ürünler ise deniz yolu vasıtası ile Ege'de başta İzmir limanı olmak üzere güzergâhtaki limanlara aktarılarak buradan İstanbul'a nakledilmiştir. Osmanlı merkezi yönetimi iâşe politikası gereğince saray mutfaklarına yaptığı alımları farklı yöntemlerle yapmaktadır. Bunlardan ilki, doğrudan İstanbul piyasasından kapanlardan, mandıralardan, dükkânlardan ve pazarlardan mutfak emini ve pazarbaşı tarafından yapılan alımlardır. Bu tür alımlar mübayaa yolu ile piyasa fiyatları üzerinden yapılıyordu.¹⁸⁰ Diğer tedarik yönetimi ise irsaliye usulüdür. Buna göre, salyaneli olarak idare edilen eyaletler kendi ihtiyaçlarından artan miktarı merkeze göndermekle sorumlu tutuluyorlardı.¹⁸¹ İrsaliye hazinesinin geldiği eyaletlerden saray için alınan ürünler karşılanıyordu. İrsaliye olarak gönderilen ürünler senelik olarak talep ediliyordu.¹⁸²

¹⁷⁶ Faroqhi, "Krizler ve Değişim", 621.

¹⁷⁷ 14 Mart 1701 tarihinde Karadeniz sahillerinde Bendereğili, İnönü, Samsun, Sinop ve Trabzon iskelelerine Karadeniz'in kuzeyinden Kefe ve Rumeli sahillerinden zahire getirilip satıldığı tespit edilmiştir. Bu durumun İstanbul'un zahire iâşesini sıkıntıya düşürdüğü gerekçesi ile Rumeli zahiresinin satılması yasaklanır. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Dahiliye [C.DH. d], No. 80, Gömlek No. 3973 (04 Şevval 1112/ 14 Mart 1701).

¹⁷⁸ Sivas, Ankara, Karahisar, Sultanönü, Kastamonu, Malatya ve Trabzon hem askerinin hem de İstanbul'un iâşesinin Anadolu'da temin edildiği bölgelerdir ve karayolu nakliyesinde kullanılan güzergâhtadırlar. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD.d], No. 3974,12-15 (29 Zilhicce 1110/28 Haziran 1699).

¹⁷⁹ Özer Ergenç, *XVI. Yüzyılda Ankara ve Konya Nakliye Hizmetleri* (İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2012), 31-32; Özer Küpeli, "Osmanlılar ve Doğu Ticaret Yolları Üzerine (XV- XVII. Yüzyıllar)", *Prof. Dr. Necmi Ülker Armağanı*, ed.Nilgün Nurhan Kara vd.(İzmir: Meta Basım Matbaacılık,2008), 391-405.

¹⁸⁰ Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*,115-119.

¹⁸¹ Tımar sistemi uygulanmayan idarî bölgelerde; eyalet vergilerinin doğrudan merkez için toplandığı, mahallî harcamalar için ihtiyaç duyulan para ayrıldıktan sonra, kalan kısmın merkez bütçesine aktarıldığı sisteme "sâlyâneli eyalet" denilirdi. Salyâne sisteminin uygulandığı eyaletler Mısır, Cezayir, Tunus, Trablusgarp, Yemen, Habeş, Basra, Lahsâ ile bazı sancakları hariç olmakla birlikte Bağdat ve Haleptir. Ayrıntılı bilgi için bk. İdris Bostan, "Salyâne", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2009), 36/59; Tabakoğlu, *Gerileme Dönemine Girerken Osmanlı Maliyesi*, 59-63; Andrea Raymond, *Yeniçerilerin Kahiresi Abdurrahman Kethüda Zamanında Bir Osmanlı Kentinin Yükselişi* (İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2016), 21; Halil Cin, *Osmanlı Toprak Düzeni ve Bu Düzenin Bozulması* (Ankara: Berikan Yayınevi, 2016), 74; İlber Ortaylı, *Türkiye Teşkilat ve İdare Tarihi* (İstanbul: Cedit Neşriyat, 2008), 124-133.

¹⁸² Mısır, Bağdat, Basra, Habeş, Cezayir, Tunus irsaliye hazinesi gönderen eyaletlerdir. Saray mutfağına irsaliye olarak düzenli ürün göndermesi talep edilen eyalet ise Mısır'dır. Bk. Mustafa Öztürk, "Arap Ülkelerinde Osmanlı İdaresi", *History Studies, Ortadoğu Özel Sayısı* (2010), 330; Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, 134.

Havale sistemi içerisinde ürün tedariki için uygulanan bir diğer yöntem ise ocaklık usulüdür. Ocaklık yoluyla teminin irsaliye sisteminden farkı istenilen ürünlerin türlerinin ve sarf edilecek para miktarının belli olması ve her sene düzenli olarak gönderilmesinin istenmesidir.¹⁸³

1.2.2. Ocaklıklardan Temin Edilen Ürünler

Ocaklık, Osmanlı idari ve iktisadi yapılanmasında devlet tarafından belirlenmiş tahsisat alanlarını ifade etmektedir.¹⁸⁴ Matbah-ı Âmire'nin masrafları on yedinci yüzyıla birlikte ocaklık tahsisi ile karşılanmıştır ve matbaha ocaklık tayin edilen gelirler has, mukataa, avarız, nuzul ve cizye gelirleridir.¹⁸⁵ Bu yüzyılda yaşanan darlıklarında etkisi ile pazarlardan alınan ürünler yetersiz kalmış ve Matbah-ı Âmire'nin ihtiyaç duyduğu yiyecek, içecek ve benzeri ürünler ve para ocaklık yolu ile temin edilmeye başlanmıştır. Buna göre matbah için belirlenen miktarda mal bedeli değiştirilmemek ve başka bir alana kaydırılmamak üzere devlet tarafından önceden belirlenen kaza veya işletmeye tahsis edilmiştir. Böylelikle sorumlu tutulan kaza veya işletmeden her sene belirlenen miktarda erzakın eksiksiz saray mutfaklarına ve kilere gönderilmesi istenmiştir. Bu süreçteki masrafların karşılanabilmesi için de ocaklık olarak tahsis edilen para kullanılmıştır.¹⁸⁶ Örneğin 1701 tarihinde Midilli adasının ocaklığının kaldırılmasından dolayı zahire temininde sıkıntı yaşanmaması için Sivas ve Bolu sancaklarının avarız ve nuzul mallarından ocaklık tevzisi yapılmıştır.¹⁸⁷

Matbah-ı Âmire'nin giderlerinin karşılanması için ocaklık olarak tayin edilen yerlerden biri Mısır'dır. Buradan özellikle pirinç, baharatlar, şeker, kahve, nohut, mercimek ve yöreye özgü şerbetler İstanbul'a gönderilmektedir.¹⁸⁸ Akdeniz havzasının bereketli

¹⁸³ Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, 145.

¹⁸⁴ Orhan Kılıç, "Ocaklık", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2007), 33/317.

¹⁸⁵ 7 Ekim 1710 tarihli mutfak muhasebe defterinde Matbah-ı Âmire masrafları için ocaklık verilecek avarız, nuzul ve kıptiyan cizyeleri toplamda 88.791 akçedir. Bk. BOA, D.BŞM. MTE. d, No.10884, 4 (13 Şaban 1122/ 7 Ekim 1710); Haziran 1716'da ocaklık Mihaliç ve çevresinin mukataasından Matbah-ı Âmire'nin masrafları ödenmiştir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No. 53, Gömlek No. 5292, 1 (09 Recep 1128/ 29 Haziran 1716).

¹⁸⁶ İsmail Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Saray Teşkilatı* (Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 2014), 379-383; Nejat Göyünç, "Yurtluk-Ocaklık. Deyimleri Hakkında", *Prof. Dr. Bekir Kütükoğlu'na Armağan* (İstanbul: İ. Ü. Edebiyat Fakültesi Tarih Araştırma Merkezi, 1991), 274-276.

¹⁸⁷ Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri İkinci Mustafa [AE. SMST. II], No. 89, Gömlek No. 9555,1 (09 Rebiulevvel 1115/ 23 Temmuz 1703).

¹⁸⁸ BOA, MAD.d, No. 1572, 1-2 (29 Zilhicce 1116/ 24 Nisan 1705).

sahalarında kurulmuş, zanaat ve ticaret noktasında aktif bir bölge olan Mısır mevcut konumundan dolayı Doğu Roma İmparatorluğu döneminde de İstanbul'un iâşesinin sağlamıştır. Bu geleneği Osmanlı Devleti de devam ettirmiş, bölgenin ülke topraklarına dâhil edilmesi ile birlikte Mısır, salyaneli eyalet statüsü olarak iç ticaret ağındaki yerini daha da artmıştır. Bu statü gereği senelik belirli miktarda yiyecek maddesini Kilâr-ı Âmire'ye göndermekle yükümlü tutulmuştur.¹⁸⁹ Belgelerde Mısır'dan saraya gelen ürünlerden Kilâr-i Âmire Ocaklığı olarak bahsedilir.¹⁹⁰ Bununla birlikte bölgenin nakdi gelirlerinin bir kısmı da ocaklık olarak Matbah-ı Âmire'ye tayin edilmiştir. Ayrıca Mısır hazinesi kendi ihtiyacını karşıladıktan sonra artan miktarı irsaliye hazinesi olarak yani hazinesinin gelir ve giderleri ile ilgili hesaplamalarda fazla olan meblağı İstanbul'a göndermekle de sorumludur.¹⁹¹ Matbaha alınan ürünler düzenli bir şekilde bu irsaliye hazinesinden karşılanmıştır.¹⁹²

Mısır bulunduğu konumun verdiği avantajla deniz ulaşımı ve ticaretinde aktiftir ve bölgeden merkeze gönderilmesi gereken emtialar İskenderiye, Reşid¹⁹³ veya Dimyat limanlarından¹⁹⁴ gemilere yüklenmektedir. Ancak İstanbul'a nakledilen bu ürünlerin olumsuz hava koşullarından etkilenecek zayi olma veya bir düşman tarafında ele

¹⁸⁹ Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No. 109, Gömlek No. 10774, 1 (01 Safer 1121/ 12 Nisan 1709).

¹⁹⁰ Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD.d], No. 15724, 4 (29 Zilhicce 1116/ 24 Nisan 1705).

¹⁹¹ Mısır Valisine Ceyb-i Hümâyün hazinesinin irsaliye hazinesinden önce göndermesi istenmiştir. Adet olduğu üzere Mısır-ı Kahire'den irsaliye hazinesinin tedarik edilerek gönderilmesi istenmiştir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD.d], No. 18571, 1-5 (04 Zilhicce 1104 / 06 Ağustos 1693); Osmanlı Arşivi (BOA), Kamil Kepeci Defterleri [KK. d], No. 2325, 2. (29 Zilhicce 1118 / 03 Nisan 1707).

¹⁹² İstanbul odaklı iç ticaret ağında Matbah-ı Âmire iâşesinin en büyük tedarikçilerinden biri olan Mısır, Yavuz Sultan Selim döneminde 1517 tarihinde Osmanlı hâkimiyetine girmiştir ve burada bir beylerbeylik tesis edilmiştir. Bu tarihten sonra Kanuni Sultan Süleyman'ın hâkimiyet yıllarında Asya ve Afrika kıtalarında fethedilen, dolayısıyla merkezi idareden uzak konumda bulunan stratejik bölgelerin gelirlerinin tahsili ve muhafazasının sağlanması için beylerbeyliklerinin bir kısmı sâlyane sistemine bağlanmıştır ve Mısır'da devletin ilk sâlyaneli eyaleti olmuştur. Bk. Ahmed Cevdet Paşa, *Tarih-i Cevdet I* haz. Mehmet İpşirli (Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 2018), 326-327; İnalçık, *Osmanlı İmparatorluğu Klasik Çağ (1300-1600)*, 140-144.

¹⁹³ 13 Ağustos 1712 tarihinde saray kileri için Mısır'ın Reşid iskelesinden 11.000 kile pirinç alınmıştır. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Saray [C.SM], No. 136, Gömlek No. 6832, 1 (10 Recep 1124/ 13 Ağustos 1712).

¹⁹⁴ 12 Ocak 1719 tarihinde Mısır'da bulunan İskenderiye, Reşid ve Dimyat iskelelerinden kahve ve saire zahirenin ihracı yasak olduğundan dışarıya satılmayarak, İstanbul'a gönderilmesi istenmiştir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No. 137, Gömlek No. 13338, 1 (20 Safer 1131/ 12 Ocak 1719).

geçirilme ihtimali her zaman mevcuttu.¹⁹⁵ Bu sebeplere bağlı olarak sarayın iaşesinin temininde sıkıntı yaşanılmaması için devlet bir takım önlemler almıştır. Bu önlemlerden biri, emtianın ocaklık olarak tespit edilen bölgeden çeşitli sebeplerle tedarik edilememesi durumunda yeniden muhtelif vilayet ve kazalara ocaklık olarak tahsis edilmesidir. Bu dağıtım yapılırken ürünlerin masrafları ocaklık olarak belirlenen bölgelerin gelirlerinden sağlanmıştır.¹⁹⁶ Mısır için de bu uygulama geçerlidir, yerine ulaşamayan ürünlerin bedelleri Mısır hazinesinden ödenmiştir.¹⁹⁷

Ayrıca ocaklık olarak gönderilmesi gereken ürünler İstanbul'a zamanında gönderilemediğinde devlet duruma müdahil olur¹⁹⁸ ve geciken ürünlerin en kısa zamanda temin edilip gönderilmesine dair emirler verirdi. Örneğin Mısır valisinden Mısır irsaliyesinden ocaklık olarak gönderilmesi gerekirken zamanında gönderilmeyen şeker, karabiber, sinameki ve pirincin en kısa zamanda gönderilmesini istenilmiş bunun üzerine Mısır'dan belirtilen ürünler gönderilmiştir.¹⁹⁹

Mısır sadece İstanbul ve sarayın değil Hicaz, Mekke ve Medine'nin de zahire ihtiyacını karşılayan bölgedir. Devlet bu konuda hassasiyet göstermiş, Mekke ve Medine'de iaşe sıkıntısı yaşanmaması için merkezden Mısır valisine sık sık emirler göndermiştir.²⁰⁰

Matbah-ı Âmire'nin ihtiyaç ürünlerinin temini için Mısır dışında da belirlenmiş ocaklıkları vardır. Bursa merkeze yakınlığının vermiş olduğu güvenle ocaklık olarak sarayın tarhana ve bulgurunu²⁰¹ sağlamaktadır. Bursa ayrıca şeker, ekşi nar, turşu, sirke, ayva, koruk mübayaasını ocaklık olarak göndermektedir.²⁰² Matbahın tavuk ve yumurta

¹⁹⁵ Akdeniz'de Mısır'a gelip giden tüccarları zor durumda bırakan düşman korsanlara karşı mukabele edebilmek amacıyla İznikmid kadısına gemi inşası için emirname gönderilmiştir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), İbnülemin Bahriye [İE. BH], No. 16, Gömlek No. 1466, 1 (20 Cemazeyilahir 1120/ 6 Eylül 1708).

¹⁹⁶ 10 Ocak 1719 tarihli makbuz Padişah için tavuk ve ördek bahasıyla pirinç bahası akçalarının Sermakiyan-ı Hassa Ali Ağa damadı Mustafa Çelebi yediyle Sayda ve Beyrut eyaleti mukataat akçasından teminini gösterir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), İbnülemin Saray Mesalihi [İE. SM], No. 29, Gömlek No. 3045, 1 (18 Safer 1131/ 10 Ocak 1719).

¹⁹⁷ BOA, KK. d, No. 2325, 2-3 (29 Zilhicce 1118 / 03 Nisan 1707).

¹⁹⁸ İhraç edilmesi yasak olan Mısır pirinç ve kahvesi korsan saldırıları nedeni ile nakledilememiştir. Bunun üzerine Mısır valisi belirtilen erzakın müstemem gemileri ile taşınmasını ve her gemiye birer memur tayin edilmesine dair kaymakam paşaya tahrirat göndermiştir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Maliye [C. ML], No. 58, Gömlek No. 2644, 1 (25 Ramazan 1128/ 12 Eylül 1716).

¹⁹⁹ BOA, KK. d, No. 2325, 2 (29 Zilhicce 1118 / 03 Nisan 1707).

²⁰⁰ 24 Mayıs 1721 tarihli emirname de Mısır'dan Hicaz'a gönderilen zahirenin yarısının Mekke'ye, diğer yarısının da Medine'ye gönderilmesi istenmiştir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), İbnülemin Dâhiliye [İE. DH], No. 29, Gömlek No. 2594, 1-6 (27 Recep 1133/ 24 Mayıs 1721).

²⁰¹ BOA. MAD.d, No. 5350, 7-10 (01 Muharrem 1115/ 17 Mayıs 1703).

²⁰² Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD.d], No. 10299, 5-7 (14 Şaban 1111/ 04 Şubat 1700).

ihtiyacı Bursa'nın kazaları Atranos ve Harmancık'tan ocaklık gelmektedir.²⁰³ Balkanlarda Filibe,²⁰⁴ Mısır Osmanlı topraklarına dâhil olmadan önce sarayın pirinç ihtiyacını karşılayan tek bölge olarak karşımıza çıksa da, Mısır'ın tedarik bölgesi olmasından sonra da saraya ocaklık olarak pirinç göndermeye devam etmiştir.²⁰⁵ Eflak sarayın tuz, bal ve balmumu ihtiyacını karşılayan ocaklık bölgesidir.²⁰⁶ Rodos, İstanköy ve Sakız adalarından ocaklık olarak her sene belirli miktarda limonsuyu, ağaçkavunu, turunç, macun eczası, frenk limonu,²⁰⁷ Şam'dan ise üzüm, kayısı, zeytin, şeker, anber ve misk gönderilmiştir.²⁰⁸

Aşağıdaki tabloda, 1682-1724 senelerinde ocaklık olarak mutfaklara alınan ürünler bir ay esas alınarak listelenmiştir.

Tablo 1: 1682-1724 Ocaklıklardan Gelen Ürünler ve Miktarları

TARİH	OCAKLIK	ÜRÜN	MİKTAR
1682	Filibe	Pirinç	15.000 kile
	Keşan	Nohut	300 kile
	Boğdan	Bal	10.000 kıyye
		Balmumu	9.000 kıyye
	Eflak	Bal	15.000 kıyye
		Balmumu	9.000 kıyye
	Bursa	Bulgur	2.320 kıyye
		Tarhana	1.500 kıyye
	Mısır	Şeker	42.660 kıyye
		Pirinç	36.000 kile
		Karabiber	900 kıyye
		Tarçın	324 kıyye
		Zencefil	180 kıyye

²⁰³ Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Saray [C.SM], No. 56, Gömlek No. 2806, 1 (27 Cemazeyilevvel 1143/ 08 Aralık 1730).

²⁰⁴ 1721 senesinde Filibe ocaklık olarak beş bin kile pirinç göndermiştir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD.d], No. 19082, 1-4 (21 Cemazeyilahir 1112/ 03 Aralık 1700).

²⁰⁵ Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD.d], No. 1820, 2-10 (01 Recep 1120/ 16 Eylül 1708).

²⁰⁶ BOA, MAD.d, No. 10299, 2-4 (14 Şaban 1111/ 04 Şubat 1700).

²⁰⁷ 1706 senesi Temmuz ayında sadece padişah için 14.000 kıyye turunçgiller Sakız ve İstanköy adalarından ocaklık olarak temin edilmiştir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), İbnülemin Saray Mesalihi [İE. SM], No. 24, Gömlek No. 2516, 1 (27 Rebiülevvel 1118/ 09 Temmuz 1706).

²⁰⁸ BOA, MAD.d, No. 10299, 4 (14 Şaban 1111/ 04 Şubat 1700).

		Mercimek	2.500 kile
		Tarçın	2.082 kıyye
		Zencefil	784 kıyye
		Sinameki	279 kıyye
1685	Mısır	Şeker	46.290 kıyye
		Pirinç	31.375 kile
		Mercimek	1.100 kıyye
		Tarçın	834,5 kıyye
	Eflak	Bal	1.119 kıyye
		Balmumu	9.000 kıyye
1690	Mısır	Şeker	1.622 kıyye
		Pirinç	2.498 kile
		Mercimek	590 kıyye
		Karabiber	583 kıyye
		Tarçın	747 kıyye
		Zencefil	350 kıyye
	Filiba	Pirinç	24.112 kile
1693	Mısır	Şeker	8.114 kıyye
		Pirinç	71.837 kile
		Mercimek	4.201,5 kıyye
		Nohut	4.867 kıyye
		Karabiber	1.115 kıyye
		Tarçın	1.383,5 kıyye
		Zencefil	108 kıyye
		Nişadır	1.519 kıyye
		Edviye	3.635 kıyye
1694	Mısır	Şeker	5.787,5 kıyye
		Pirinç	19.798 kile
		Mercimek	2.341 kıyye
		Nohut	2.115,5 kıyye
		Tarçın	80 kıyye
		Zencefil	185 kıyye
		Edviye	2.190 kıyye
1695	Mısır	Şeker	413 kıyye
		Pirinç	6.592,5 kile

		Mercimek	429 kıyye
		Nohut	1.779,5 kıyye
	Eflak	Bal	6.000 kıyye
		Balmumu	9.000 kıyye
	Filibe	Pirinç	9.182 kile
1706	Mısır	Şeker	39.755 kıyye
		Pirinç	19.000 kile
		Mercimek	32.000 kıyye
		Nohut	47.000 kıyye
		Karabiber	840 kıyye
		Tarçın	202 kıyye
		Zencefil	141 kıyye
	Filibe	Pirinç	11.900 kile
	Eflak	Bal	1.000 kıyye
		Balmumu	9.000 kıyye
1718	Mısır	Şeker	1.625,5 kıyye
		Nohut	1.550 kıyye
		Kahve	190 kıyye
	Eflak	Bal	1.220 kıyye
		Balmumu	120 kıyye
1723	Mısır	Şeker	6.900,5 kıyye
		Pirinç	7.899 kile
1724	Mısır	Şeker	7.797 kıyye
		Pirinç	11.872 kile
		Kahve	236,5 kıyye

Kaynak: BOA, MAD. No. 888, 5355; BOA, C.SM. No.163/ 8183; BOA, D.BŞM, No. 559; BOA, D.BŞM. MTE, No.10987.

Tablo 1’te görüldüğü üzere, Osmanlı ülkesinin farklı bölgeleri ocaklık olarak belirlenmiş; saray mutfakları ve kileri için talep edilen yiyecek, içecek ve diğer ürünlerin her sene düzenli olarak bu bölgelerden başkente gönderilmesi beklenmiştir.

1.2.3. Pazar ve Çarşılarından Temin Edilen Ürünler

Saray belirlenmiş ocaklık bölgelerinin dışında İstanbul pazarının da öncelikli alıcısıdır. Bunun için alınacak malların cinsi ve miktarı belirlenip alım yapılacak bölgelerin

kadınlarına bildirilmekte ayrıca ürünlerin hazırlanmasında gecikme yaşanmaması için kadınlara uyarılar yapılmaktadır.²⁰⁹

Erzakların pazarlardan temininden başta mutfak emini olmak üzere, pazarbaşı, sebzecibaşı, tavukçubaşı, bamyacıbaşı ve miskçibaşı ile kasabbaşı sorumludur. Zaman zaman aşçılar da ihtiyaçları karşılamak üzere pazarlardan alım yapmışlardır. Bu alımlarda erzakların bedeli mutfak emini tarafından nakit olarak ödenmiştir.²¹⁰ Ancak saray için gerekli olanlar alındıktan sonra kalanlar esnafa dağıtılmıştır.

Diğer taraftan İstanbul'a yakın bölgeler de günlük tüketim ihtiyacını karşılayan pazar niteliğindeydi. Çabuk bayatlayan ürünler başta yumurta ve süt ürünleri olmak üzere çevre mahallerden alınıyordu. Sarayın yumurta tedarik bölgesi İzmit'ti ve tedarik hem pazarbaşı hem de tavukçubaşı tarafından sağlanmıştır. Deniz yoluyla İzmit'ten taşınan yumurtalar Odunkapı iskelesinde getirilirdi. Pazarbaşı belirlenen narh üzerinden sarayın ihtiyacı kadar olan yumurtayı satın alır, arta kalanını pazarların satışı için bırakırdı.²¹¹ İzmit ve çevresinden tavuk ve yumurta ile diğer kümes hayvanları tavukçubaşı tarafından satın alınır, arta kalan tavuk ve piliçler ondan sonra esnafa dağıtırdı. Böylelikle ürünlerin en taze olanları mutfağa alınırdı. Süt ve süt ürünleri ise daha yakın yerlerden İstanbul'daki mandıralardan temin edilirdi. Bu mandıralar mîrî idi ve Eyüp ve Üsküdar çevresindeydiler. Saray da çok fazla tüketilen sadeyağ da pazarlardan temin edilirdi. Bunun için Kefe, Rusçuk ve Silistre pazarlarına gidiliyordu.²¹²

Dayanaksız tüketim ürünlerinden olan sebzeler de İstanbul ve İstanbul'a yakın bölgelerden temin edilirdi. Mesela, saray mutfaklarında sevilerek tüketilen bamyaya Üsküdar, Kasımpaşa ve Yoros'ta yetiştirilerek, Eminönü pazarlarına getirilirdi. Pazarbaşı bu pazarlardan belirlenen narh üzerinden mutfağın ihtiyacı olan bamyayı alırdı. Kavata, enginar, salatalık, muluhiyye ve diğer bazı yeşillikler de yine İstanbul'daki bahçelerde

²⁰⁹ Osmanlı Arşivi (BOA), Bab-ı Defteri Başmuhasebe Kalemi [D.BŞM. d], No. 975, 2-3 (29 Zilhicce 1111/17 Haziran 1700).

²¹⁰ Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Saray [C.SM], No. 176, Gömlek No. 8833, 1-4 (07 Muharrem 1141/13 Ağustos 1728).

²¹¹ Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Belediye [C.BLD], No. 114, Gömlek No. 5669, 1 (19 Zilhicce 1123/ 28 Ocak 1712).

²¹² BOA, MAD.d, No. 1820, 17-18 (01 Recep 1120/ 16 Eylül 1708).

yetiştirilerek sebzehâneye getirilirdi.²¹³ Ancak şehir kendi ihtiyacını karşılayamadığında yakın çevreden tedarik edilirdi. Galata, Haslar ve Üsküdar gibi.

Sarayın meyve ihtiyacı ise Batı Anadolu'dan karşılanırdı. Dayanaksız olan meyveler saray tarafından görevlendirilen memurlarca gidilip yerinden satın alınır, deniz yolunun sağladığı avantajla İzmir limanı vasıtası ile merkeze getirilirdi. İzmir kadısı bu alışverişlerde belirlenen narh üzerinden satışın yapılmasını sağlar, sarayın emirleri doğrultusunda satın alma işini organize ederdi.²¹⁴

Rumeli ise celepkeşanlar aracılığı ile sarayın et gereksinimini karşılamaktadır. Vize, Saray, Çorlu ve İpsala'da celepker tarafından alınan koyunlar İstanbul'da koyun eminine teslim edilirdi. Koyun emini de sarayın ihtiyacı olan miktarda koyunu kasabbaşına devrederdi.²¹⁵ Saray için kuzu alımı Tekirdağ, Çatalca, Hayrabolu, Silivri, Küçük ve Büyük Çekmece ve çevresinden yapılırdı.²¹⁶

Sarayın buğday temininde de İstanbul'a yakın bölgelerden alım yapılmıştır. Piyasadan teminin genel ilkesi olarak narha bağlı yapılan satın alma işi bölgenin kadıları tarafından kontrol ediliyordu. Özellikle Bursa pazarları sarayın has buğday ihtiyacını karşılamaya çalışırdı. Ancak has buğday ve öğütülmüş un Eflak-Boğdan, Trakya, Makedonya, Tuna, Silistre, Batı ve Orta Anadolu'dan da temin edilirdi.²¹⁷ Fodula buğdayı ve unu ise, Beştepe, Tekirdağ ve Mihaliç çevresinden mübayaa memurlarınca satın alınırdı.²¹⁸

Bir liman kenti olan İstanbul'un erzaklar için belirlenmiş iskeleleri vardı. Hububat türü ürünler Unkaparı İskelesine getirilirken, yaş ve kuru meyveler Yemiş ve İhtisap

²¹³ Osmanlı Arşivi (BOA), İbnülemin Saray [İE. SM], No.20, Gömlek No. 2026, 1 (25 Cemazeyilahir 1113 / 27 Kasım 1701); Osmanlı Arşivi (BOA), İbnülemin Saray [İE. SM], No.25, Gömlek No. 2627, 1 (01 Şaban 1116 / 29 Kasım 1704).

²¹⁴ Ayrıca meyve sebzelerden elde edilen pekmez, tuşular ve kuru meyveler de Batı Anadolu pazarlarından satın alınmıyordu. Ayrıntılı bilgi için bk. Faroqhi, *Osmanlı'da Kentler ve Kentliler*, 101.

²¹⁵ Osmanlı Arşivi (BOA), İbnülemin Maliye [İE. ML], No. 90, Gömlek No. 8454, 1 (12 Rebiülevvel 1133/11 Ocak 1721).

²¹⁶ Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri İkinci Mustafa [AE. SMST II], No.30, Gömlek No.2945, 1 (27 Zilkade 1108/ 17 Haziran 1697); Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri İkinci Süleyman [AE. SSÜL II], No.21, Gömlek No.2121, 1-2 (29 Zilhicce 1101/ 03 Ekim 1690).

²¹⁷ Osmanlı Arşivi (BOA), Başmuhasebe Kalemî Matbah-ı Âmirî Eminliği [D.BŞM. MTE. d], No. 10987, 2-5 (29 Zilhicce 1136/18 Eylül 1724).

²¹⁸ Osmanlı Arşivi (BOA), Başmuhasebe Kalemî Matbah-ı Âmirî Eminliği [D. BŞM. MTE. d], No. 18759, 2-7 (29 Cemazeyilevvel 1122/26 Temmuz 1710).

İskelesine getiriliyordu. Bu iskelelerden yapılan alımlar pazarbaşının kontrolünde yapılmaktadır.²¹⁹

1.3. Osmanlı Bütçeleri (1680-1730)

1.3.1. Osmanlı Bütçeleri (Hesap Cetvelleri)

Osmanlı iktisadi sistemi devletin gelir ve giderlerini kayıt altına almıştır. Bu nedenle devletin kuruluşundan itibaren merkezi hazinenin yıllık gelir ve giderlerini gösteren hesap cetvelleri hazırlanmıştır.²²⁰ Osmanlı devlet bütçeleri Tanzimat'tan önce ve sonra olmak üzere iki ayrı dönemde incelenmektedir. Tanzimat öncesi olarak isimlendirilen erken dönemde modern anlamda bütçeler bulunmamaktadır.²²¹ Klasik dönem hesap cetvelleri geçmiş yıla ilişkin kesin gelir ve gider hesaplarından gelir öncelikli olarak düzenlenmiştir.²²² Bu uygulama ile hesap cetvelleri modern bütçelerden ayrılmaktadır.²²³ Aynı zamanda cetveller devlet hazinesinin gelir ve giderlerini gösteren tablolarıdır. Cetvellerin hazırlanış amacı padişah nezdinde hesaplara bir kesinlik kazandırmaktır. Böylece hazırlanan mali kayıtlar padişahın gücünün ve iktidarının dayanaklarından biri haline gelmiştir. Netice de tutulan hesap cetvelleri mevcut ekonominin genel durumunu gözler önüne sermesi açısından önemlidir.²²⁴

Osmanlı Devleti'nde hesap cetvelleri on beşinci ve on altıncı yüzyılda güneş yılına, on yedinci ve on sekizinci yüzyılda ise ay yılına göre hazırlanmıştır.²²⁵ Kayıtlar tutulurken zaman aralığı olarak iki Nevruz arası (11 Mart/21 Mart) belirlenmiştir.²²⁶ Fakat gelirler ve giderlerin yıl takvimleri birbirinden farklıdır. Gelirler güneş yılına, giderler ise ay yılına göre tasniflenmiştir.²²⁷ Dolayısıyla miladî takvim ile hicrî takvim arasındaki 11

²¹⁹ Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No.126, Gömlek No.12409, 1. (13 Muharrem 1135/ 24 Ekim 1722).

²²⁰ Halil Sahillioğlu, "Sıvış Yılı Buhranları" *İktisat Fakültesi Mecmuası*, 27/ 1-2 (1968), 79-80.

²²¹ Mehmet Genç- Erol Özvar, *Osmanlı Maliyesi Kurumlar ve Bütçeler* (İstanbul: Osmanlı Bankası Arşiv ve Araştırma Merkezi Yayınları, 2006), 1.

²²² Erol Özvar, "Rum Eyaletinde Ait H. 1043-44/M. 1634-35 Tarihli "Bütçe'nin Tahlili", *Osmanlı Ansiklopedisi*, . (Ankara, Yeni Türkiye Yayınları,1999),3/151.

²²³ Halil Sahillioğlu, "Osmanlı İdaresinde Kıbrıs'ın İlk Yılı Bütçesi", *Belgeler IV/7-8* (1967), 1.

²²⁴ İnalçık-Quatert, *Osmanlı İmparatorluğu'nun Sosyal ve Ekonomik Tarihi I*, 117.

²²⁵ Ahmet Tabakoğlu, "XVII ve XVIII Yüzyıl Osmanlı Bütçeleri", *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası* 41 / 1-4 (1985), 392.

²²⁶ Erol Özvar, "Osmanlı Devletinin Bütçe Harcamaları (1509-1788)" *Osmanlı Maliyesi Kurumlar ve Bütçeler*, haz. Mehmet Genç ve Erol Özvar, I, İstanbul, Osmanlı Bankası Arşiv ve Araştırma Merkezi, 2006, 198

²²⁷ Halil Sahillioğlu, "1524-1525 Bütçesi", *İÜİFM Ömer Lütfi Barkan'a Armağan*, 41/ 1- 4 (1985), 418.

günlük fark, 33 yılda 1 yıl bütçe açığına sebep olmuştur. Osmanlı devlet teşkilatlanmasında genel muhasebe kayıtlarının tutulması sorumluluğu sadrazam ve defterdara aittir.²²⁸ Hesap defterlerinin içeriği temel olarak gelir ve gider denilen iki kalemdir. Hesaplar hazırlanırken gelirler esas alınmış,²²⁹ sonrasında da gelirlerden giderler çıkarılmıştır.²³⁰ Ancak hesap cetvelleri birbirini takip eden sıralı yıllarda düzenlenmemiş, tesadüfen korunabilmiş göstergelerden oluşan muhasebelendirilmemiş kayıtlardır.²³¹ Hesap cetvellerinin hazırlanmadığı dönemlerde olmasına rağmen ruzmançe defter kayıtları sürekli tutulmuştur.²³²

Daha öncede bahsettiğimiz gibi hesap defterlerinin içeriği temel olarak gelir ve gider denilen iki kalemdir. Devlet gelirlerinin hesabının tutulduğu gelirler kısmı “asl-ı mal”, devlet giderleri ise “minhâ, vuz’a zâlîke” ya da “vuzi’a min zâlîke”²³³ olarak isimlendirilmiştir. Gelir ve giderler yapılan harcamalar doğrultusunda hesaplandığında geriye kalan fazla para “el-baki” olarak nitelendirilir ve irsaliye olarak hazineye gönderilirdi. Hazineye gelen bu fazla para merkezdeki ihtiyaçlar için kullanıldığında ise tekrar bir hesap yapılarak geriye kalan miktar “min zâlîke’l bâki” olarak hazineye kaydedilirdi.²³⁴

Osmanlı İmparatorluğunda, devletin toplam gelir ve giderleri, hazineye giren ve çıkan meblağlardan, hatta girip çıktığı ve rûznâmçelerde mahsûb²³⁵ diye gösterdiğimiz

²²⁸ Sahillioğlu, “Kıbrıs’ın İlk Yılı Bütçesi”, 5.

²²⁹ Osmanlı hazine bütçesinin gelir kaynakları mukataa, cizye ve avarız gelirleridir. Mülkiyeti devlete veya vakıflara ait arazilerin sözleşme ile kiralanması ve bundan elde edilen geliri ifade eder. Mukataa, devlete ait bir kısım vergi gelirlerinin bir bedel mukabilinde iltizama verilmesi manasından zamanla iltizamın konusunu teşkil eden vergi birimi anlamına doğru kaymıştır. 1705 yılına ait bir mali kayıta Anadolu ve Rumeli’deki mukataa sözleşmelerinin yenilenmesi ile ilgilidir. Bk. BOA, MAD. d, No.9494; Ayrıca mukataa konusunda ayrıntılı için bk. Mehmet Genç, “Mukataa”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2006), 31/129-132; Harun Şahin, “XVI-XVIII. Yüzyıllarda Osmanlı Mukataa Sisteminde Yönetim ve Örgütlenme”, *The Journal of Academic Social Science Studies* 6I/ 6 (June 2013), 1019-1037; 20 Mart 1707 tarihli hazine varidat defterinde cizye ve avarız gibi hazineye giren gelirlerin kimin tarafından verildiği, tarihi ve miktarı hakkında yevmiye suretinde tutulan kayıtlar mevcuttur. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD.d], No. 19151 (15 Zilhicce 1118/ 20 Mart 1707); Tabakoğlu, “Osmanlı Bütçeleri”, 278.

²³⁰ Sahillioğlu, “Sıvış Yılı Buhranları”, 75-79.

²³¹ Uğur Eser, “Osmanlı İmparatorluğu Bütçeleri: Bir İnceleme”, *Ekonomik Yaklaşım*, 3/7 (1982), 171.

²³² Tabakoğlu, *Gerileme Dönemi Osmanlı Maliyesi*, 41.

²³³ “Bundan çıkarıldı” manasına gelmektedir.

²³⁴ Sahillioğlu, “Kıbrıs’ın İlk Yılı Bütçesi”, 3.

²³⁵ Rûznâmçe, hazineye bağlı günlük gelir giderlere bakan kalemlerdir ve mahsûb ise alacağı sayılmış meblağı göstermektedir. Ayrıntılı bilgi için bk. Erhan Afyoncu, “Rûznâmçe”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2008), 35/276-278.

meblağların eklenmesiyle elde edilen toplamlardan ibaret değildir.²³⁶ Devletin farklı bölgelerinden toplanan vergi gelirleri, has, zeamet ve tımar olarak ya da bazı imtiyaz ve vergi muafiyetleri verildiğinde askeri ve idari hizmetlerin karşılığı olarak bırakılarak alınmamış; bazı vergiler ise çeşitli sebeplerle kurulan vakıflara ayrılmıştır.²³⁷

Osmanlı mali yapısı araştırmaları içerisinde bugüne kadar on altıncı yüzyılın başlarından on sekizinci yüzyılın sonlarına kadar kırkın üzerinde hazırlanmış hesap cetveli bulunmaktadır. Ancak daha önce de bahsettiğimiz gibi hazırlanan dökümler süreklilik arz etmemekte, arada boşluklar bulunmaktadır. Bu yüzden bilinen hesap cetvelleri dikkate alınarak Sahillioğlu, İnalçık, Genç, Özvar ve Tabakoğlu'nun araştırma ve tespitleri esas alınarak üç ayrı tablo oluşturulmuştur. Buradaki amaç devletin gelir ve gider alanlarındaki ilişkiyi göstermek ve on yedinci yüzyıl sonları ve on sekizinci yüzyılın ilk çeyreğindeki mali tabloyu göz önüne serilebilmektedir. Yıl esasına göre hazırlanan hesap cetvelleri Sahillioğlu'nun tespitleri ile aşağıdaki tabloda yer almaktadır. Buna göre, 1698 ve 1735 yılları arasındaki hesap kayıtlarının nispeten dengeli seyretmekle beraber mali bir istikrara sahip olmadığını söyleyebiliriz.

Tablo 2: 1698-1730 Hesap Cetvelleri

YILLAR	GELİR	GİDER	MAHSUB
1698	567.924.220	633.764.150	884.071.590
1699	514.384.380	519.156.010	767.284.800
1700	490.530.850	353.397.370	727.907.990
1701	499.385.440	675.298.503	785.444.430
1702	472.718.830	467.172.850	848.565.830
1703	485.106.110	562.998.500	541.794.760
1704	927.574.890	931.486.940	874.335.940
1705	600.312.080	594.605.490	642.635.430
1706	512.974.310	522.217.110	593.431.730
1707	620.542.660	496.365.410	472.662.960
1708	577.035.670	423.181.370	447.226.460

²³⁶ Halil Sahillioğlu, “1683-1740 Yıllarında Osmanlı İmparatorluğunun Hazine Gelir ve Giderleri” *Osmanlı Maliyesi Kurumlar ve Bütçeler*, ed. Mehmet Genç-Erol Özvar (İstanbul: Osmanlı Bankası Arşivi ve Araştırma Merkezi,2006), 151.

²³⁷ Ömer Lütfi Barkan, “Osmanlı İmparatorluğu Bütçelerine Dair Notlar”, *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, 17/1-4 (1955), 194-195.

1709	671.736.380	409.085.740	483.913.790
1710	515.760.830	438.721.190	572.444.590
1711	429.656.440	496.261.200	695.822.810
1712	481.733.400	893.908.640	726.440.990
1713	818.604.310	797.437.480	793.450.020
1714	723.595.780	715.156.400	557.295.740
1715	1.064.320.300	819.059.880	765.355.540
1716	865.742.040	645.327.699	758.136.487
1717	1.072.828.800	1.211.826.500	1.061.333.100
1718	694.111.390	953.113.800	1.333.470.400
1719	895.867.920	776.929.120	1.198.374.400
1720	764.445.610	912.999.840	929.408.950
1721	726.128.510		683.884.440
1722	674.628.990	531.088.700	
1723	768.279.430	533.975.760	
1724	749.300.050	567.026.030	613.311.561
1725	632.783.090	700.868.100	881.260.820
1726	689.821.690	812.345.630	860.645.380
1727	816.034.640	873.233.650	737.326.450
1728	748.790.710	983.746.870	827.316.610
1729	666.707.790	599.596.620	654.668.470
1730	981.311.980	939.203.700	791.278.510

Kaynak: Sahillioğlu, “1683-1740 Yıllarında Osmanlı İmparatorluğunun Hazine Gelir ve Giderleri”,151.

Osmanlı Devleti'nin gelir ve harcamaları 1701-1746 yılları arasında para değeri gümüş kuruş olarak aşığıdaki tablodaki gibidir.

Tablo 3: 1701-1746 Gelir ve Harcamalar

YILLAR	GELİRLER	HARCAMALAR
1701-1702	9.852.728	10.094.824
1704-1705	10.451.135	10.847.892,5
1710-1711	10.840.971,5	8.339.041
1746	12.857.190	9.278.000

Kaynak: İnalçık, Osmanlı İmparatorluğu'nun Sosyo-Ekonomik Tarihi II, 841;Genç, Devlet ve Ekonomi, 222.

Tablo 3'e göre 1710-1711 yıllarında giderlerin gelirlerden daha az olduğu görülmektedir. Öte yandan cetvelin geneli giderlerin gelirlerden daha fazla olduğunu göstermektedir. Bununla beraber, devlet her koşulda ekonomik sistemin devamlılığı için eşit bütçe sağlamaya çalışmıştır. On yedinci ve on sekizinci yüzyılda bütçe gelirlerindeki artışların nedeni sikke tahsisi yapılarak akçenin ayarı ile oynanmış olmasıdır.²³⁸

Tablo 4: 1678-1743 Arası Hesap Cetvelleri

SENE	BÜTÇE GELİRLERİ	BÜTÇE HARCAMALARI	FARK
1678-1679	660.051.343	617.972.314	42.079.029
1687-1688	700.357.065	901.003.350	-200.646.285
1690-1691	565.751.408	812.878.365	-247.126.957
1691-1692	818.188.665	950.246.521	-132.057.856
1692-1693	828.373.518	919.012.036	-90.638.518
1693-1694	797.446.775	922.173.910	-124.727.135
1694-1695	946.680.191	1.114.192.325	-167.512.134
1696-1697	938.672.901	1.096.178.240	-157.505.339
1698-1699a	1.053.446.625	1.176.071.292	-122.624.667
1698-1699b	1.147.718.378	1.211.379.266	-63.660.888
1700-1701a	1.173.142.514	1.109.781.204	-63.361.310
1700-1701b	1.157.457.903	1.062.533.100	94.924.803
1701-1702	1.179.973.780	1.051.065.312	128.908.468
1702-1703	1.213.176.608	1.059.852.406	153.324.202
1704-1705	1.254.856.289	1.150.927.314	103.928.975
1710-1711	1.295.082.371	1.000.684.598	294.397.413
1747	1.659.256.212	1.710.656.400	-51.400.188
1748	1.648.953.780	1.714.656.400	-65.702.620

Kaynak: Mehmet Genç- Erol Özvar, Kurumlar ve Bütçeler 1 (İstanbul: Osmanlı Bankası Arşiv Araştırma Merkezi, 2006), 219-220; Ahmet Tabakoğlu, "XVII. Ve XVIII. Yüzyıl Osmanlı Bütçeleri" *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası* 41/1-4 (1985), 392.

Sonuçta, on yedinci yüzyılın sonlarında fethedilen yerler ve bunların iktisadi alana yansımaları bütçe gelirlerinin artmasını sağlamıştır. Buna paralel olarak savaş

²³⁸ Mübahat Kütükoğlu, *Osmanlı'nın Sosyo-Kültürel ve İktisadi Yapısı* (Ankara: Türk Tarih Kurumu, 2020), 287.

harcamalarında da artışlar yaşanmış, devlet topraklarına dâhil edilen yerlerde idari yapı ve teşkilatın geliştirilmesi giderleri çoğaltmıştır.²³⁹ Karlofça Antlaşmasından sonra, merkezi hazinenin gelir ve giderleri on sekizinci yüzyıl ortalarına kadar nispi olarak istikrarlı bir seyirdedir ve hazine fazla vermiştir. Ancak harcamaların artış eğilimi, gelirlerin artış eğiliminin üstündedir.²⁴⁰ Yani gelir fazlasının giderlere oranı 1708/1709 yılında %64'e yükselmiştir. Gelir açığının giderlerine oranı 1711/1712 yılında %46, 1717/18 ve 1727/28 yıllarında %20'ye yükselmiştir. Cetvel fazla ve açıklarının gelir ve giderlere oranının yüksek olması mali istikrarın olmadığını göstermektedir. Ancak on sekizinci yüzyıl gelir ve giderleri, on yedinci yüzyıl hesaplarından %30-40 daha yüksek gerçekleşmiştir.²⁴¹

1.3.2. Mutfak Bütçeleri (Hesap Cetvelleri)

Matbah-ı Âmire'nin Osmanlı sarayının iâşesini sağlama görevini üstlendiği daha önce söylemiştik. Bu yapılanma içerisinde mutfak emini iâşe tedariki sürecini kayıt altına alarak kurumun gelir ve giderlerinin cetvellerini hazırlamıştır.²⁴² Ancak bu hesap cetvelleri devletin genel cetvellerine benzer şekilde iâşe gelir ve giderlerinin tamamını kapsamamaktadır.²⁴³ Çünkü genel hesap cetvellerinde olduğu gibi matbaha ait mali kayıtlar hazineden çıkan paranın nereye harcandığı belirtilerek tutulmuştur. Bundan dolayı matbah hesaplarında sadece masraf kalemlerini kaydeden cetveller bize bilgi vermektedir.²⁴⁴

Mutfak hesap cetvelleri genellikle bir yıllık kayıtlar şeklinde tutulmuştur. Cetveller ay takvimi esas alınarak hazırlanmış ve mutfak emininin²⁴⁵ göreve başladığı tarihte başlatılmıştır. Başka bir ifadeyle, mutfak hesap cetvelleri emimler tarafından bir yıllık

²³⁹ Barkan, "Osmanlı İmparatorluğu Bütçelerine Dair Notlar", 195-196.

²⁴⁰ Genç-Özvar, *Kurumlar ve Bütçeler 1*, 220-235; Emine Kıray, *Osmanlı'da Ekonomik Yapı ve Dış Borçlar* (İstanbul: İletişim Yayınları, 1995), 52.

²⁴¹ Şahin Yeşilyurt- Mehmet Cural, "Osmanlı İmparatorluğu'nda Bütçe Dengesinin Gelişimi: 1643-1918", *AKÜ İİBF Dergisi* 17/2 (2015), 167-172.

²⁴² 26 Ocak 1706 tarihli Matbah-ı Âmire muhasebe defteri Matbah Emini Ahmed Efendi tarafından hazırlanmıştır, muhasebe defteri yıllık olarak hazırlanmıştır. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Bab-1 Defteri Başmuhasebe Kalemi Matbah-ı Âmire Eminliği [D.BŞM. MTE. d], No. 10829, 11-13 (30 Ramazan 1116/26 Ocak 1706).

²⁴³ Defterler bahçe ve bostanlardan gelen zirai ürünler ile sebzecebaşının aldıkları ve de elden temin edilen balık ve türevlerini içermemektedir. Bu konu hakkında bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Kamil Kepeci Defterleri [KK. d], No. 7286, 10 (07 Muharrem 1102/11 Ekim 1690).

²⁴⁴ Osmanlı Arşivi (BOA), Kamil Kepeci Defterleri [KK. d], No. 7296, 8 (29 Zilhicce 1112/06 Haziran 1701).

²⁴⁵ Mutfak emini hususunda bilgi için bk.

hizmet dönemlerinin sonunda yapılan harcama kalemlerini göstermek için hazırlanmıştır ve bir hesap özeti niteliği taşımaktadır.²⁴⁶ Eminlerin bir yıllık görevlerinden daha erken ayrılmaları veya bir yıldan fazla görev yapmaları durumunda ise bir yıldan az veya fazla hesap cetvelleri tutulduğu da olmuştur.²⁴⁷ Mutfak muhasebelerinin gelirleri nakdî veya aynîdir. Nakdî gelirler bir önceki dönemden kalan nakit gelirleri ifade etmektedir. Hazine teslimleri, yani doğrudan hazineye giren nakdî miktar saray mutfağının en büyük gelir kalemini oluşturmaktadır.²⁴⁸ Aynî gelirler bazı bürokratların muhalledatları²⁴⁹ ve sürsat zahiresinden²⁵⁰ gelen ürünlerdir. Sürsat zahiresi nüzul emini tarafından toplanmakta ve sefer sırasında saray mutfağının bir kısım ihtiyaçları bu ayni gelirlerden karşılanmaktadır.

Hazine gelirlerinin tutulduğu genel hesap cetvellerine benzer bir şekilde matbah hesapları da, gelirler (asl-ı mâl) ve giderler (vuzi'a min zâlik) olmak üzere iki kısımdan meydana gelmiştir. Ancak gelir ve giderlerden önce defterlerin başlığında matbah emininin ismi ve görev aldığı zaman dilimi belirtilmektedir.²⁵¹ Gelirler kısmı bir önceki seneden kalan “an-bakiyye-i sene-i mâziyye” ile hazine teslimleri ve bazı muhasebelerde görülen ve kuruma ait malların satışından elde edilen gelirlerin yer aldığı “mebî'ât” bölümlerinden oluşmaktadır.²⁵² “Fi'l asr-ı irad ” başlığında mutfağa ayrılan gelirler ile bunların geldiği yerler (ocaklıklar ve nakdi bölgeler) belirtilir. Matbah Emini tarafından yapılan alımlar ürün ismi ve fiyatları ile birlikte “el mübaya'at-ı emini müşarun ileyh” yazılarak kaydedilir. En altta “el-ihracat ” kısmında mutfak için alınan araç gerecin isimleri, fiyatları ve en sonunda da toplam ödenen miktar kayıt altına alınır.²⁵³ Mutfak

²⁴⁶ Halil Sahillioğlu, *Türk İktisat Tarihi* (İstanbul: Mentş Kitabevi,1989), 43.

²⁴⁷ Eminlerin görevleri genellikle 1 (bir) yıllık bir süreci kapsıyor olsa da bu süreden az veya çok görevde kalan emimler de bulunmaktadır. İncelediğimiz dönemde mutfak emini olan el-Hac Halil Efendi on yıl bu görevde kalmıştır. Bu konu hakkında bk. Münir Aktepe, “Matbah Emini Halil Efendi'ye Dâir Bazı Notlar”, *Tarih Dergisi* 11/15 (1960), 65-67; Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, 84.

²⁴⁸ Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, 88.

²⁴⁹ Metrûkât ya da tereke de denilmektedir. Ölen kişilerin geride bıraktıkları eşya ve mallar için kullanılır. Osmanlı bürokratlarından biri öldüğünde miraçısı padişah sayıldığından mirası iç hazineye aktarılmaktadır. Bk.Tahsin Özcan, “Muhalledat”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2005), 30/405-406.

²⁵⁰ Ayni olarak ödenen avârız vergilerinden biridir. Bk. Halil Sahillioğlu, “Avârız”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları,1991), 4/108-109.

²⁵¹ 1703 yılının sonu tarihli matbah emini olan Ahmed Efendi'nin hesap cetvelleri de bunlardan biridir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterler [MAD.d], No. 19088, 2 (29 Zilkade 1115/ 4 Nisan 1704). Benzer şekilde 1723 ve 1725 senelerinde ki kayıtlarda matbah emini olarak Halil Efendi ibaresine rastlanılmaktadır. Bu konu hakkında bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterler [MAD.d], No. 219, 2 (29 Zilhicce 1123/07 Şubat 1712); Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterler [MAD.d], No. 208, 2 (29 Zilhicce 1138/28 Ağustos 1726).

²⁵² Barkan, “İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri”, 88-103.

²⁵³ BOA, KK. d, No.7286, 16-20 (07 Muharrem 1102/11 Ekim 1690).

cetvellerinin gider hanesinde teşkilat içerisinde artan veya azalan mutfak sayısına göre değişiklikler olmuş, hesaplar alt bölümlere de ayrılmıştır.²⁵⁴Bundan hareketle on sekizinci yüzyıl mutfak hesap cetvellerini incelediğimizde şu kalemler karşımıza çıkmaktadır: Mutfağa alınan gıda maddeleri ve malzemeler, Kilerhâne ve Helvahâne için alınan mühimmat, Enderun ve Darüssaade için yapılan gıda ve malzeme harcamaları, Matbaha bağlı fırınlar, tavukçu, sebzeçi, kalaycı, mumcu, yoğurtçu ve kasaplar gibi alt kurumlar için yapılan harcamalar. Bunlar dışında padişahın av sırasındaki harcamaları, askerlere ayrılan nakitler, sultan mutfakları ve sefer mutfağı giderleri, elçilere verilen tayinat, padişah sadakaları ve hizmetler için ödenen ücretler²⁵⁵ de bu cetvellerde yer almaktadır.²⁵⁶

Bahsettiğimiz tüm bu gider kalemleri ve buralara yapılan masraflar ayrı ayrı belirlendikten sonra, hesaplarda fazlalık varsa “el-baki” eksik olması durumunda ise “el-kesr” şeklinde cetvellere işlenmektedir. Bundan sonra ise “ havalat ” kısmı karşımıza çıkmaktadır ki bu bölüm koyun eti, sadeyağ, pirinç, şeker, buğday, bal ve balmumu gibi temel mallara ait cetvellere aittir.²⁵⁷ Cetvelin en sonunda ise “mahsubat” denilen bölüm karşımıza çıkmaktadır. Burada merkezi hazineye dâhil edilmeyen ancak harcama alanları belli olan gelirler kayıt edilir.²⁵⁸ Mahsubat ile hesap cetveli tamamlanır. Bu dönem içerisinde harcanmayan gelirler bir sonraki muhasebe dönemine aktarılarak gelir hanesine kaydedilmektedir.²⁵⁹

²⁵⁴ Osmanlı Arşivi (BOA), Kamil Kepeci Defterleri [KK. d], No. 7305, 2-8 (01 Şaban 1137/15 Nisan 1725) Bahsettiğimiz muhasebe defterinde de gider kalemlerinden tek tek bahsedilmiştir. Bunlar Has Mutfak, Harem-i Hümayun, Şehzadeler ve Sultanlar ile Birun, Darüssaade ve Babüssaade Mutfak Ağaları ile Kiler ve Kuşhâne giderlerini gösterir şekilde Mutfak Emini El-hac Halil Efendi tarafından hazırlanmıştır. Ayrıca bu konuda erken dönem bilgiler için bk. Barkan, “İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri”, 88-103.

²⁵⁵ 7 Temmuz 1706 tarihli belgede İstanbul’a gelen Leh küçük elçisine verilen günlük tayinatı için ödenecek ücretin matbahtan ödenmesi istenmektedir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No.77, Gömlek No. 7745, 1. (25 Rebiülevvel 1116/ 07 Temmuz 1706) Yine 1706 yılında Moskov elçisine verilen tayinat bedeli de matbahtan karşılanmıştır. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No.69, Gömlek No. 6999, 2 (01 Şaban 1118/08 Kasım 1706). Hizmet bedeli ve sadaka içinse Aralık 1717 tarihli bir belgede Ramazan, Şevval, Zilkade ve Zilhicce aylarına ait hamaliye ve kayık ücreti, sadaka, yol harçlığı ve bir takım mutfak malzemeleri için yapılan masraflar (9983 kuruş) yer almıştır. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No. 46, Gömlek No. 4560, 2-3 (29 Zilhicce 1129/04 Aralık 1717).

²⁵⁶ 18. yüzyıla benzer bir şekilde 15. 16. ve 17. yüzyıl mutfak cetvellerinde bu dağılımları görmek mümkündür. Bu konuda ayrıntılı bilgi için bkz. Barkan, “İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri”, 100; Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfacı*, 85.

²⁵⁷ BOA, D.BŞM. MTE. d, No. 10829,10 (30 Ramazan 1116/26 Ocak 1706).

²⁵⁸ Tabakoğlu, “Osmanlı Bütçeleri”, 178.

²⁵⁹ 1703-1704 senesine ait gelirlere bir önceki dönemden kalan 16.666 kuruş fazlası eklenmiştir. Bk. BOA, MAD.d, No. 19088,2-10 (29 Zilkade 1115/ 4 Nisan 1704).

İncelediğimiz on sekizinci yüzyılın ilk yıllarına ait cetvellerden dikkat çeken bazı örnekler vermek istedik. Buna göre, 1703-1704 hesap cetvelinde matbahın yıllık geliri 402.407,5 kuruş, gideri ise 360.779 kuruştur. Gelir ve gider arasındaki farkın 41.628,5 kuruş olduğu görülmüştür. Giderler havalat gelirlerinden yani merkezi hazine tarafından mahsub edilen meblağlardan sağlanmıştır.²⁶⁰ Dolayısıyla ile yüzyılın ilk yıllarında saray mutfak gelirlerinin giderlerinden daha fazla olduğunu söyleyebiliyoruz. Yine 1706-1707 hesap cetvelinde matbahın yıllık geliri 231.217 kuruş, gideri ise 231.162 kuruş, arasındaki fark ise 54 kuruştur. Aradan geçen iki yıllık süre içerisinde gelir ve giderler arasındaki fark azalmıştır.²⁶¹ 1714-1715 senesinde gelirler 251.443 kuruş, giderler 255.800 kuruş, fark giderler fazla olmak 4.357 kuruş olmuştur. Bahsettiğimiz yıllarda matbahın gelirleri ocaklık ve havalat gelirleridir.²⁶² Ancak mutfak giderlerini gelirleri karşılayamaz durumdadır. Hesaplar bu şekilde açık verdiğinde arasındaki fark başka gelirlerden sağlanmaya çalışılmıştır.²⁶³ Devletin genel bütçesi yüzyılın ilk yarısında saray mutfaklarının giderlerini karşılayabilecek desteği vermiştir. Hazineden kaynaklanan bir yetersizlik söz konusu değildir.

Bu çerçevede, on sekizinci yüzyılın ilk dönemlerinde yaşanan iktisadi rahatlık devletin gelir ve giderlerine de yansımıştır. Devletin gelirleri 1700-1765 yılları arasında 10 milyon kuruştan²⁶⁴ 14,5 milyon kuruşa²⁶⁵ yükselmiştir. Gelirlerdeki artış mukataa sistemi ile bütçeye nakdi kaynaklar elde edilmesinden, yani yeni vergilerin uygulanmasından kaynaklanmış olmalıdır. İstatiksel olarak yansıyan bu gelir farklılığı ekonomik olarak da bir gelişme olarak kabul edilmiştir.²⁶⁶ Diğer taraftan Matbah emini tarafından yapılan erzak alım kayıtlarında bu dönemde değişiklikler yaşanmış; günlük, haftalık ve aylık olarak muhasebe kayıtları tutulmuştur.

²⁶⁰ BOA, MAD.d, No. 19088,5 (29 Zilkade 1115/ 4 Nisan 1704).

²⁶¹ Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterler [MAD.d], No. 23704 (29 Rabiülevvel 1119/30 Haziran 1707).

²⁶² Havalatda ödemeler merkezi hazineye bağlı yerel gelirlerden yapılmaktadır.

²⁶³ Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No. 147, Gömlek No. 14396, 1 (16 Muharrem 1136/16 Ekim 1723).

²⁶⁴ 1 milyar 200 milyon akçe ediyor

²⁶⁵ 1 milyar 740 milyon akçe ediyor.

²⁶⁶ Tabakoğlu, “Osmanlı Bütçeleri”, 307-308.

1.4. İaşe Sistemi İçerisinde Saray Mutfağı (Matbah-ı Âmire) (1680-1730)

Beslenme, insan vücudunun gelişimi, sağlığın korunması için gerekli olan gıdayı almak üzere yapılan bir eylem olarak tanımlanabilir. Bir başka ifadeyle, canlıların varlığının devamı düzenli beslenmesine bağlıdır. Bedene alınan gıdalar vücudun büyüme ve gelişmesini sağladığı gibi direncini artırarak hastalıklara karşı koruma sağlamakta, aynı zamanda hastalıkları tedavi edici bir rol de üstlenmektedirler. Bütün bunlar besinleri ne zaman ve nasıl kullanacağı konusunda insanların seçimlerini etkilemiştir.²⁶⁷ Ancak beslenme, temelde fizyolojik bir gereksinim olmasının yanı sıra psikolojik ve kültürel etmenlerle iç içe geçmiş ve ayrılmaz bir bütünlük sağlamıştır. Bu nedenle de beslenme kültürü, coğrafi yapı, iklim, tarımsal kaynaklar, ekonomik sistem, dini inanış ve gelenek gibi çok yönlü sosyo-kültürel bir bütün olma özelliği taşır. Dolayısıyla yeme-içme alışkanlıkları toplumların olduğu kadar bireylerin de statüsünü, kimlik ve aidiyet oluşumlarını etkileyen unsurlardan biri olmuştur.²⁶⁸ Başka bir ifadeyle, toplumların beslenme kültürü -sahip oldukları fiziki, dinsel ve kültürel ortamda- gıda maddelerine ulaşmalarının kolaylık ve zorluğu ile süregelen alışkanlıklarının etkisiyle de şekillenmektedir. İnsanoğlu, hayatının fiziksel ve sosyal yönleri ile olan bu büyük ilişkisi gereği, emeğinin çoğunu varlığının devamlılığı için gerekli olan gıda üretimine,²⁶⁹ ardından da üretilen ürünlerin işlenmesi, taşınması ve kullanımına vermektedir. Netice de yaşamsal bir mecburiyet olan beslenme ihtiyacı ekonomik faaliyetleri de düzenleyerek, öncelikle tarımsal ve hayvansal kökenli ekonomik sistemlerin doğmasına neden olmuştur. Bu sosyo-ekonomik faaliyetler, ürünlerin tedariki, satışı ve hazırlanması için gerekli olan farklı mekânları zorunlu kılmıştır ve bu mekânlardan olan mutfak gıda ürünlerinin yemeye hazır duruma getirilmesinde önemli bir yere sahiptir. Günlük yaşam içerisinde yeme-içme eylemi, hazırlık süreci ve yemek safhası olarak iki bölüme ayrılmıştır. Bunun sonucunda da mutfaklar bu iki süreci de karşılayan yaşam alanları olarak karşımıza çıkmaktadır. Kuşkusuz statüsü ne olursa olsun her toplum ve bireyin mutfak yapılanmasına ihtiyacı olmuştur. Ancak devlet yapılanmaları söz konusu olduğunda bu

²⁶⁷ Ünver, *Fatih Devri Yemekleri*, 46.

²⁶⁸ Nurşen Adak, "Tüketim Kültüründe Beslenme: Sağlıklı/Sağlıksız Yiyecekler", *İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi* 40/1 (Haziran 2020), 201.

²⁶⁹ Ahmet Ünal, *Anadolu'nun En Eski Yemekleri Hititler ve Çağdaş Toplumlarda Mutfak Kültürü* (İstanbul: Homer Kitapçılık ve Yayınları, 2007), 15.

mekânlar hem daha işlevsel hem de kurumsal niteliğe bürünmüşlerdir. Söz gelimi, çalışma konumuz olan “Osmanlı Saray Mutfağı” kurumsal yapısı ile dikkati çekmektedir.

Ayrıca mutfak, yemek pişirme ve yeme eylemlerinin ötesine geçerek, dinsel merasimlerin, misafir ve elçi kabullerinin, düğün ve eğlenceden ölüme kadar sayısı artırılabilir pek çok sosyal olayın temel birleştiricisidir.²⁷⁰ Mutfak ve çevresinde oluşan yeme-içme kültürünü insanların büyüdüğü çevre, dâhil oldukları gruplar ve içinde yaşadıkları toplumsal yapılar belirlemektedir.²⁷¹ Tören ve ziyafetlerin birleştirici özelliği beslenme eylemini görünür kılmış, bunun sonucunda toplumda yiyeceklere de bir hiyerarşik alan tanımlamıştır. Yani sadece tüketimin muhatapları açısından değil yiyeceklere atfedilen anlamlar açısından da bir hiyerarşi söz konusudur. Yiyeceklere atfedilen kültürel anlam hem yiyeceklerin statüsünü belirlemekte hem de simgesel anlamlar kazandırmaktadır. Bu yüzden bu konuda çalışanların sık sık elitler ile halkın mutfakını birbirinden ayırdıklarına şahit oluruz.

İnsanların ortak mekânlarda yedikleri yemekler toplumsal ilişkilerin gelişmesine ve sürdürülmesine katkıda bulunmaktadır. Kuşkusuz her toplumun yemek kültürü kendi deneyimlerinin sonucudur ve birikerek devam etme özelliği gösterir. Bu deneyimler toplumdaki farklılıkların göstergesidir ve mutfak kültürleri farklılaşmaktadır.²⁷² Bu farklılaşmaya en güzel örneklerden biri Orta Asya’dan itibaren birikim ve kazanımları ile günümüze kadar ulaşan “Türk Mutfak Kültürü”dür. Türk mutfağı; Orta Asya, Orta Doğu, Yunan, Doğu Roma ve Anadolu kültürlerinin harmanlanması ile zenginleşerek varlığını idame ettirmiş ve Türk mutfağına ait bir beslenme geleneği oluşturmuştur.²⁷³ Netice de araştırma konumuz özelinde İstanbul’un fethi ile birlikte kendine has bir “Osmanlı İstanbul Mutfağı” ortaya çıktığını söyleyebiliriz.²⁷⁴ Osmanlı’dan itibaren kozmopolit hale gelen mutfak kültürü aktarımı günümüze kadar varlığını korumuştur, günümüzde de gelişerek varlığını devam ettirmektedir.

²⁷⁰ Hayati Beşirli, “Türk Kültüründe Güç, İktidar, İtaat ve Sadakatin Yemek Sembolizmi Esasında Değerlendirilmesi”, *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi* 58 (2011), 139-152.

²⁷¹ Hayati Beşirli, “Yemek, Kültür ve Kimlik”, *Milli Folklor* 22/87 (2010), 159-169.

²⁷² John S. Allen, *Obur Zihin Yiyeceklerle İlişkimizin Evrimi* çev. Erdem Gökyaran (İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2018), 80.

²⁷³ Arif Bilgin, “Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı”, *Türk Mutfağı*, ed. Arif Bilgin-Özge Samancı (Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008), 71-72.

²⁷⁴ Erhan Akarçay, *Beslenmenin Sosyolojisi* (Ankara: Phoenix Yayınları, 2016), 63.

Daha önce de bahsettiğimiz gibi kültür, bireylerin ve toplumların yaşam şekilleri ile biçimlenmiş ve nakledilmiştir. Bu noktadan hareketle de Osmanlı mutfağı temelde kendinden önceki Orta Asya ve Selçuklu mutfaklarının devamı niteliğindedir. Ancak Osmanlı Devleti'nin sahip olduğu çok uluslu yapının mutfak kültüründen de etkilenmiş, böylece zenginleşerek devam etmiştir. Bozkır kültürü ismi verilen erken dönem Türk kültürünün yaklaşık MÖ. 3500'lü yıllardan beri var olduğu tahmin edilmektedir.²⁷⁵ Orta Asya Türkleri, tarihi süreçte konar-göçer, sert iklim koşullarına alışkın, yasa ve törelerine bağlı ve dünyanın en geniş devletlerini kuran kültürleri ile tanınmışlardır.²⁷⁶ Türklerin ilk ana yurtları Orta Asya'nın Altay Dağları bölgesidir. Yüksek dağlarla çevrili olan bölge, deniz etkisinden uzak olduğu için sert karasal iklim şartlarına sahiptir. Yaşanılan coğrafyanın koşulları ormanlık alanlarda avcılık ve toplayıcılık yapılmasına imkân sağlamış olsa da temel geçim kaynaklarının hayvancılık yani besicilik üzerine kurulmasına neden olmuştur. At ve koyun, bu ekonominin iki temel unsurudur. Buna bağlı olarak Türkler de zenginliğin ve maddî gücün ölçüsü, at ve koyun sürüleridir.²⁷⁷

Türkler besin ihtiyaçlarının büyük bir kısmını karşılayan eti; kuzu, koç, keçi, koyun gibi küçükbaş hayvanlardan, tavuk gibi kanatlılardan ve kuş, geyik, tavşan ve balık gibi av hayvanlarından ve deveden temin etmektedirler.²⁷⁸ Günlük beslenme ihtiyacını karşılayan etin fazlası, sucuk ve pastırma yapılarak saklanmıştır. Bunun dışında konserve et ve kavurma gibi yöntemlerle de etin bozulması engellenmiştir.²⁷⁹ Hayvanlardan elde edilen tek besin maddesi et değildir, sütleri de faydalanılan yan bir üründür. Süt pişirilerek içildiği gibi yoğurt, peynir, lor, kaymak, yağ ve kımız gibi yiyecek ve içeceklerin yapımında da kullanılmıştır.²⁸⁰ Hayvan sütünü mayalandırarak elde edilen yoğurt Türklerle mahsus bir yiyecektir ve zamanda yaşanılan etkileşimler neticesinde tüm dünyada tanınır olmuştur. Yoğurt gibi, at sütünün mayalandırılması yoluyla elde edilen “kımız” da aynı şekilde Türklerle has bir içecektir. Ekşimiş ayran tadında olmakla beraber

²⁷⁵ İbrahim Kafesoğlu, *Türk Millî Kültürü* (Ankara: Ötüken Neşriyat,1977), 200; J. P. Roux, *Türklerin Tarihi, Pasifik'ten Akdeniz'e 2000 Yıl* (İstanbul: Kabalcı Yayınları, 2007), 117-152.

²⁷⁶ Kafesoğlu, *Türk Millî Kültürü*, 200.

²⁷⁷ İsmail Durmuş, “İskit Kültürü”, *Türkler*, ed. Celal Hasan Güzel- Kemal Çiçek,-Salim Koca (Ankara: Yeni Türkiye Yayınları, 2002), 18.

²⁷⁸ Ahmet Taşağıl, *Kök Tengri'nin Çocukları* (İstanbul: Bilge Kültür Sanat Yayınları, 2013), 64.

²⁷⁹ Furkan Demirgöl, “Çadırdan Saraya Türk Mutfağı”, *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi* 3/1 (2018), 110.

²⁸⁰ Bahattin Ögel, “Türk Mutfağının Gelişmesi ve Türk Tarih Gelenekleri”, *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* İstanbul: Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları, 41/12(1982), 15.

sert alkollü bir içki olan kımız günlük beslenmenin bir parçasıdır ve gerek ziyafet sofralarının gerekse başka ülke elçilerine ikram edilen içeceklerden biri olmuştur. Günümüzde Türk mutfağının geleneksel içeceklerinden olan boza da Orta Asya Türkleri tarafından bilinen ve sıklıkla kullanılan içkilerindendir. Bunların haricinde; bengi,²⁸¹ tarasun,²⁸² şarap²⁸³ ve medus²⁸⁴ da dönemin sevilen içecekleri arasındadır.²⁸⁵

Orta Asya Türkleri, erken dönemlerden itibaren tarımla da uğraşmışlardır.²⁸⁶ Tarımını yaptıkları ilk ürün hayvanlarını beslemek için ettikleri yoncadır. Ekime elverişli topraklarda buğday, darı, yulaf, burçak, susam ve pirinç tarımı da yapan Türkler,²⁸⁷ kendi yetiştirdikleri ürünlerin haricinde komşularından elde ettikleri tahılı da yiyecek maddesi olarak kullanmışlardır.²⁸⁸ Tahıl ürünlerinin haricinde, sebzelerden; patlıcan, fasulye, pancar, havuç, kabak, sarımsak, soğan, salatalık ve turp ekimi yaparak yemeklerinde kullanmışlardır. Sebzeler gibi meyveler de günlük tüketimin vazgeçilmezleri arasındadır. Orta Asya iklim şartlarında yetişebilen erik, kayısı, şeftali, elma, kavun, karpuz, dut, üzüm, içde, fındık, fıstık ve ceviz sofralarda yer almıştır.²⁸⁹ Erken dönem Türk toplulukları saydığımız sebze ve meyveleri taze olarak yedikleri gibi daha sonra yenilmek üzere kurutarak depolamışlardır.²⁹⁰ Türkler, uzun süre ipek yolu, kürk yolu gibi önemli ticaret yolları üzerinde yaşamışlardır. Bu durum onların farklı kültürleri tanımlarını ve sosyo-ekonomik etkileşime girmelerini kolaylaştırmıştır. Özellikle yakın komşuları olan batıda İran, güneyde Hint, doğuda Çin ile ticari ilişkiler kurmuşlar, genellikle komşularına hayvan satıp onlardan da kendi ihtiyaçları olan zirai ürünleri almışlardır.²⁹¹ Çevreleriyle yaşadıkları bu ekonomik etkileşim mutfaklarını da etkilemiştir.

²⁸¹ Bengi(bekni) buğday, darı ve arpa gibi hububatlardan yapılan içkidir. Sadece buğdaydan yapıldığı zaman ugut ismini almaktadır. Bk. Aykut Şimşek-Salih Yılmaz, “Türlere Özgü İçkilerin Gastoronomi Turizmi Açısından İncelenmesi”, *Tourism and Gastoronomy Studies* 8/1 (2002), 690.

²⁸² Darıdan şarap yapılıp kızıma karıştırılması ile elde edilen bir içki. Bk. Şimşek-Yılmaz, “Türlere Özgü İçkiler”, 690.

²⁸³ Üzüm gibi meyve sularından tahammür yoluyla elde edilen alkollü içkidir. Bk. Priscilla Mary Işın, *Mutfak Sözlüğü* (İstanbul: Kitap Yayınevi, 2010), 348.

²⁸⁴ Bal Şarabı. Bk. Şimşek-Yılmaz, “Türlere Özgü İçkiler”, 690.

²⁸⁵ Demirgöl, “Çadırdan Saraya Türk Mutfağı”, 110.

²⁸⁶ Ayşe Baysal, *Beslenme Kültürümüz* (Ankara: TTK Yayınları, 2002), 32.

²⁸⁷ Ahmet Taşağıl, *Bozkırın Kağanlıkları* (İstanbul: Kronik Yayınları, 2018), 222.

²⁸⁸ Taşağıl, *Bozkırın Kağanlıkları*, 64.

²⁸⁹ Mehmet Alpargu, “12. Yüzyıla Kadar İç Asya’da Türk Mutfak Kültürü”, *Türk Mutfağı*, ed. Arif Bilgin-Özge Samancı (Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008), 25.

²⁹⁰ Özkan İzgi, *Orta Asya Türk Tarihi Araştırmaları* (Ankara: Türk Tarih Kurumu, Ankara, 2014), 66.

²⁹¹ Deniz Gürsoy, *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz* (İstanbul: Oğlak Yayıncılık, 2013), 73.

Eski Türk toplumlarında yemek ve sofraya bir sosyalleşme aracı olarak karşımıza çıkmaktadır. Hakana yönetim yetkisinin Tanrı tarafından verildiği yönündeki kut inancı gereğince, hakan Tanrının vekili sıfatıyla tebaasının koruyucusu kabul edilerek halkın tüm ihtiyaçlarını karşılamaktan sorumlu görülmüştür.²⁹² Hükümdarın zenginlik ve gücünün bir yansıması olarak yağmalı toy düzenlemesi yemeğin aynı zamanda bir iktidar aracı olduğunu göstermektedir.²⁹³ Bu tür toplantılarda hazırlanan sofralar çok çeşitli yemeklerle donatılmış, bu da hakanın cömertliğinin göstergesi sayılmıştır. Toplantı sofralarında bütün oymak, boy veya köy halkı birlikte yemek yiyerek, acıyı ve sevinci paylaştıkları bir yaşam tarzı oluştururken yemek kültürünü de bu yaşam tarzının vazgeçilmezleri arasına sokmuşlardır. Hakanın verdiği ziyafetlerin dışında sıradan insanlar da toplu olarak doğum, ölüm ve düğünlerde verilen yemeklerde bir araya gelerek iletişimin devamlılığını sağlamış ve sosyalleşmişlerdir.

Türkler, yedinci yüzyıldan itibaren İslamiyet’le tanışmışlardır. İslam’ı kabul etmeleri göçebe kimliklerini de etkilemiş, yerleşik kültür ve şehir hayatı daha çok tercih edilmiş olmuştur. İslam dininin hâkim olduğu Horasan ve Mezopotamya’da Fars; Suriye ve Mısır’da ise Arap kültürüyle karşılaşan Türkler, yaşamlarının her alanında yaşadıkları kültürel etkileşimi yeme-içme pratiklerine de yansıtmışlar, yeni dinin getirisi olan yeme-içme kurallarını benimsemişlerdir.²⁹⁴

Dönemin mutfak kültürünü şekillendiren etmenlerin en belirleyicisi İslam dinidir. Kabul edilen bu yeni din, kaynağını Kur’an-ı Kerim’den alan yeme-içme kurallarına sahiptir. Türkler, İslam dininin kurallarına ters düşmeyen eski geleneklerini yeme-içme alışkanlıklarında devam ettirmişlerdir. Ancak istisnai durumlarda mevcuttur. İslamiyet’in yeme-içme hususundaki yasakları dikkate alınmış ve domuz eti, tek tırnaklı hayvanların etleri, sürüngenler, sarhoşluk veren içkilere mutfaklarında yer vermemişlerdir.²⁹⁵ Bu sayede mutfakta da İslamiyet dönemi başlamıştır. Bahsettiğimiz tüm bu koşullar, yani Türklerin yaşadığı coğrafya ve bunun getirisi olarak çevrelerindeki kültürlerle olan etkileşimleri, yerleşik hayata geçmeleri ve bunu izleyen din değiştirme süreci, kültürün

²⁹² Ali Ahmetbeyoğlu, “Eski Türklerde Kut ve Töre Bağlamında Hükümdarlığın Hududları”, *Tarih Dergisi - Turkish Journal of History* 71 (2020), 35.

²⁹³ Safa Öcal, “Eski Türklerde Yiyecekler”, *Türk Dünyası Araştırmaları Fındıkoğlu Armağanı* 35 (1985), 161.

²⁹⁴ Osman Horata, “Türk Dünyası’nın Kültürel Ufukları: Tarihsel Bağlam İçinde Genel Bir Değerlendirme”, *Bilig* 82 (2017), 120.

²⁹⁵ Olgun Közleme, *Türk Mutfak Kültürü ve Din* (İstanbul: Rağbet Yayınları, 2013), 163-167.

her alanını etkilediği gibi mutfağı da hem mekânsal olarak hem de kültürel olarak zenginleşmiştir. Bu kültürün oluşturduğu Türk mutfağı da; milattan önce üçüncü yüzyıldan günümüze kadar gelen uzun bir tarihsel sürecin sonucudur.²⁹⁶

Selçuklu Devleti, Türklerin İslamiyet'in kabulünden sonra kurdukları en büyük hanedanlıklardan birisidir.²⁹⁷ Büyük Selçuklular, doğuda Çin sınırından batıda Akdeniz'e kadar uzanan geniş coğrafyada kurulmuştur.²⁹⁸ Hâkimiyet alanları, birbirinden farklı kültür, inanç ve etnik yapıyı içinde barındırır ve bu durum devletin yapılanmasına ve kültürel birikimlerinin çeşitliliğine etki eder. Selçuklu mutfağı da bu kültürel birikimlerin etkisi ile şekillenmiştir. Bizans ile yapılan Malazgirt Savaşı'nın sonucu olarak Selçuklular, Anadolu'ya gelerek burayı yurt edindiler.²⁹⁹ Selçuklu Anadolu'sunda Türkler, beraberlerinde Orta Asya'dan et ve mayalanmış süt ürünlerini, kullandıkları mutfak araç gereçlerini ve yemeklerini getirmişler. Anadolu coğrafyasında ise Akdeniz'in meyve ve sebzeleri, Ön Asya'nın tahılları ve Güney Asya'nın baharatları ile tanışarak tüm bunları yerli halkın kültürü ile birleştirmişlerdir.³⁰⁰ Böylece mutfakta kullanılan gıda maddelerinin çeşitlenmiş, farklı mutfak araç gereçlerinin kullanılmaya başlanmış ve yeni yemeklerin yapılmasına imkân sağlamıştır. Bunun sonucunda zengin bir yemek kültürü meydana gelmiştir.³⁰¹

Anadolu ve Orta Asya arasında bir geçiş dönemi olarak kabul edilen Selçuklu döneminde sarayın sultanların yaşam alanı ve idare merkezi olarak kullanılmaya başlanmasıyla, saray mutfağının da kurumsallaştığı görülür. İslamiyet öncesi Türk devlet yapısı ve ilk Türk-İslam devletlerinin yapılanmaları Büyük Selçuklu saray teşkilatını biçimlendirmiş, kendisinden sonraki devletlerin saray teşkilâtlarını da etkilemiştir.³⁰² Büyük Selçuklu Sarayı'ndaki mutfak teşkilatlanması birbirleri ile bağlantılı mutfak görevlilerince

²⁹⁶ Özgür Kızıldemir-Emrah Öztürk, Mehmet Sarıışık, "Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler", *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 14/3 (2014), 193.

²⁹⁷ Faruk Sümer, "Selçuklular", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2009), 36/365.

²⁹⁸ Coşkun Alptekin, "Büyük Selçuklular", *Doğuştan Günümüze Büyük İslâm Tarihi VII* (İstanbul: Çağ Yayınları, 1992), 95-211.

²⁹⁹ Erdoğan Merçil, "Büyük Selçuklu İmparatorluğu Tarihi", *Türkler IV*, ed. Celal Hasan Güzel- Kemal Çiçek- Salim Koca (Ankara: Yeni Türkiye Yayınları, 2002), 1033.

³⁰⁰ Ayşe Baysal, "Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme ve Sağlık Yönünden Değişmeler", *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 3* (1993), 12.

³⁰¹ Haşim Şahin, "Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü", *Türk Mutfak Kültürü* (2016), 32; Baysal, "Türk Yemek Kültüründe Değişmeler", 29.

³⁰² Zeynep Tarım Ertuğ, "Saray", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2009), 36/119.

sağlanmıştır. Mutfak görevlilerinin en kıdemlisi olan ve saray büyükleri arasında yer alan “Emir Çaşnigîr”,³⁰³ doğrudan hükümdarın yemeğinden sorumludur. Görevi sultanın zehirlenme ihtimaline karşı sofraya konulan yemekleri tatmaktır.³⁰⁴ Bu yüzden de hükümdarın en güvenilen emirleri arasından seçilmişlerdir. Bir diğer görevi ise sarayın sofraya hizmetlerini yapan çaşnigîrlerin yönetimidir.³⁰⁵ Selçuklular gibi, Eyyûbî, Memlûklü, İlhanlı ve Akkoyunlular ile Anadolu beyliklerinin devlet teşkilâtlarında da çaşnigîr ile aynı işi yapan görevliler bulunmaktadır.³⁰⁶

Selçuklu saray teşkilatındaki bir diğer görevli “Şarabdâr”dır ve görevi hükümdarın içki ve şerbetlerini hazırlamaktır.³⁰⁷ Üretilen içki ve şerbetlerin tat ve kıvamalarını ayarlamakla yükümlü olan Şarabdâr, sultan ve misafirlerine sunumundan da sorumludur.³⁰⁸ Şarabhânenin idari âmiri olan Şarabdârın diğer vazifesi eğlence meclislerinde hizmet etmektir. Kendisine bağlı görevlilerin görevi ise saray halkının içeceklerini hazırlamaktır. Şarabhâne içki hazırlanmasının yanında kiler olarak da kullanılmıştır.³⁰⁹ Her çeşit içki, macun, şekerleme, meyve ve meyve suları ile ilaçlar ve güzel kokular bu kilerde depolanmıştır.³¹⁰ Çaşnigîr ve Şarabdâr “Üstâdüddâr” ismi verilen saray görevlisinin yönetimi altındadırlar. Üstâdüddâr Selçuklu sarayının önemli emirlerindedir. Hazine gelirleri ile vergileri toplamaktan sorumlu olan emir sultan adına gelirlerini toplar ve gerekli yerlere harcamalarda bulunurdu. Aynı zamanda kendisinin saray mutfağı da dâhil olmak üzere saray dairelerinin idaresi, ihtiyaçlarının temini ve vakıflara nezaret etmek gibi sorumlulukları vardı.³¹¹ Üstâdüddârlık, Abbasi, Harezmsâh, Memlûk ve Anadolu Selçuklularının saray teşkilatlarında da bulunan bir makamdı.³¹² Saray mutfağının ve kilerinin âmiri olan “Hansâlâr” ise mutfaklar için gerekli olan malzemenin tedarikinden

³⁰³ Aydın Taneri, “Çaşnigîr”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1993), 8/232.

³⁰⁴ Taneri, “Çaşnigîr”, 232; Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, 21; İsmail Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Devlet Teşkilatına Medhâl* (Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 1988), 36.

³⁰⁵ Mehmet Altay Köymen, “Alparslan Zamanı Selçuklu Askerî Teşkilâtı”, *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Dergisi* 8/9 (1970), 33.

³⁰⁶ Taneri, “Çaşnigîr”, 232.

³⁰⁷ Erdoğan Merçil, *Selçuklular'da Saraylar ve Saray Teşkilatı* (İstanbul: Bilge Kültür Sanat, 2011), 290-297; Uzunçarşılı, *Osmanlı Devlet Teşkilatına Medhâl*, 35.

³⁰⁸ Merçil, *Saraylar*, 136.

³⁰⁹ Uzunçarşılı, *Osmanlı Devlet Teşkilatına Medhâl*, 84; Ali Sevim-Erdoğan Merçil, *Selçuklu Devletleri Tarihi Siyaset, Teşkilât ve Kültür* (Ankara, Türk Tarih Kurumu Yayınları, 2014), 506.

³¹⁰ Merçil, *Saraylar*, 138.

³¹¹ Uzunçarşılı, *Osmanlı Devlet Teşkilatına Medhâl*, 80; Sevim, Merçil, *Selçuklu*, 506.

³¹² Fatih Yahya Araz, “Üstâdüddâr”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2012), 42/393-395.

sorumludur.³¹³ Bu görevlerinin yanında aşçıbaşılık görevini de üstlenmişlerdir. Kendi altında çalışan tüm aşçıların da idarecisidir.³¹⁴ Anadolu Selçuklu Devleti'nin selefine benzer bir mutfak teşkilatlanmasını devam ettirmiştir. Çaşnigîr ve Şarabdâr, Büyük Selçuklu'daki isimleri ve görev tanımlarıyla bu dönemde de mutfak teşkilatında yer almışlardır. Hansâlâr, “Havâyic Sâlâr” ismini alarak aşçıbaşılık görevine devam etmişlerdir. Üstâdüddâr'ın da benzer görev tanımıyla var olduğu sadece bu görev mensuplarına Anadolu Selçuklu Devleti'nde “Vekîl-i Hâl” de denildiği görülmektedir.³¹⁵ Anadolu'ya yerleşmesi ile birlikte mutfak görevlilerinin sayıları artmıştır.

Selçuklu mutfak kültürü hayvani ve bitkisel ürünler olmak üzere iki ana besine dayanmaktadır. Tarım ürünlerinden olan marul, ıspanak, pazı ve hindiba her ne kadar eskiden biliniyor olsa da bu dönemde mutfaktaki varlıkları hissedilir olmaya başlamıştır.³¹⁶ Et ve et ürünleri, süt ve süttten elde edilen yiyecekler beslenmenin esas unsuru olmaya devam etmiştir. Sofralarda sebzeler dışında başta buğday olmak üzere tahıllar, meyvelerden elma, erik, üzüm ve ayva kendine yer bulmuştur. Bu meyveler taze yenildiği gibi kurutularak ya da hoşafı veya şerbeti yapılarak kullanılmıştır. Mutfakta yaşanan en büyük değişiklik ekmek kullanımında olmuş ve ekmek tüm yemeklerin yanında yenilmeye başlanmıştır. Günümüz Türk mutfağında bulunan çorbalar, et yemekleri, hamur işleri, sebze yemekleri ve tatlıları Selçuklu sofralarında da görmek mümkündür.³¹⁷

1.4.1. Osmanlı Saray Mutfağı (Matbah-ı Âmire)

Osmanlı Devleti, Selçuklu Devleti'nden miras kalan kültürünün yanı sıra Doğu Roma etkisini yansıtan birçok öğeye sahip Rum mutfak kültürü ile etkileşim haline girmiştir.³¹⁸ Aynı zamanda kuruluş döneminden itibaren Arap ve Fars mutfaklarının malzemeleri ve yemek tarifleri ile tanışılmıştır; böylelikle mutfak kültürü zengin bir yelpazeye sahip

³¹³ Sevim-Merçil, *Selçuklu*, 507; Uzunçarşılı, *Medhâl*, 36.

³¹⁴ Uzunçarşılı, *Osmanlı Devlet Teşkilatına Medhâl*, 32-36.

³¹⁵ Uzunçarşılı, *Osmanlı Devlet Teşkilatına Medhâl*, 85; Sevim - Merçil, *Selçuklu*, 507.

³¹⁶ Deniz Gürsoy, *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz* (İstanbul: Oğlak Yayınları, 2016), 79.

³¹⁷ Demirgöl, “Çadırdan Saraya Türk Mutfağı”, 112.

³¹⁸ Marianna Yerasimos, “Cemaat Mutfaklarından Bir Örnek: Rum Mutfakları”, *Türk Mutfağı*, ed. Arif Bilgin -Özge Saman (Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008), 220.

olmuştur.³¹⁹ Sonuç itibariyle dünyanın en büyük mutfaklarından biri addedilen “Osmanlı Türk Mutfağı” farklı sosyal ve kültürel etkileşimlerin ortak ürünü olarak ortaya çıkmıştır. Osmanlı Devleti’nin mutfak teşkilatına “devlete ait mutfak” anlamında “Matbah-ı Âmire” denilmektedir.³²⁰ Matbah-ı Âmire, tek başına bir mutfak olmaktan öte saray içerisindeki mutfakların teşkilatlanmış halidir. Osmanlı Devleti’nin bilinen ilk sarayı, Bursa’nın fethinden sonra kale dibinde inşa edilen Bursa Sarayı’dır.³²¹ Devletin ilk mutfak yerleşimi de bu saraydadır, ancak mutfak teşkilatına dair bilgiler elimize ulaşmamıştır.³²² Edirne’nin fethi ile birlikte burada yeni bir saray inşa edilerek devlet merkezi Edirne’ye taşınmıştır. Yeni sarayın mutfak teşkilatının kurumsal yapı olarak Topkapı Sarayı’ndaki matbaha öncülük ettiği düşünülmektedir.³²³ İstanbul’un fethi ile birlikte yönetim merkezi buraya taşınmış, ancak Edirne ve Bursa sarayları da kullanılmaya devam edilmiş,³²⁴ seferlerde padişahlar bu şehirlerde korunan saraylarda kalmışlardır.³²⁵ O yüzden, eski saray ile Edirne ve Bursa’daki saraylar da Topkapı Sarayı matbah organizasyonuna benzer bir teşkilatlanmaya sahiptir.³²⁶ Devletin yeni başkenti olan İstanbul’da II. Mehmed saray yeri olarak bugünkü Beyazıt ile Süleymaniye arasındaki araziye (Tauri Forumu’nun³²⁷ bir kısmını) seçmiştir. Bölge surlarla çevrilerek Sarây-ı Atîk-i Âmire (Eski Saray)³²⁸ olarak nitelendirilen yapı inşa olunmuştur. Sarayın geniş alana yayılmış köşkler, müstemilat yapıları, hamam ve mutfak gibi hizmet binalarını haiz olduğu düşünülmekte ise de günümüze kalan herhangi bir yapıya rastlanılmadığından hakkında net bilgimiz bulunmamaktadır. Biçimsel yapısı avlular sistemine dayanan Topkapı Sarayı, üç ana avlu ve üç abidevi kapı etrafında şekillenmiştir. Birinci kapı Bâb-ı Hümâyün, ikinci kapı Bâbüsselâm, son kapı ise Bâbüssaâde’dir.³²⁹

³¹⁹ Bilgin, “Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı”, 71-72.

³²⁰ Arif Bilgin, “Matbah-ı Âmire”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (Ankara: TDV Yayınları, 2003), 28/115.

³²¹ Ertuğ, “Saray”, 119.

³²² Uzunçarşılı, *Osmanlı Saray Teşkilatı*, 3; Bilgin, “Matbah-ı Âmire”, 115.

³²³ Bilgin, “Matbah-ı Âmire”, 115.

³²⁴ Uzunçarşılı, *Osmanlı Saray Teşkilatı*, 5.

³²⁵ Halil İnalçık, “İstanbul” *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2001), 23/221.

³²⁶ İnalçık, “Matbakh”, 810.

³²⁷ İnalçık, “İstanbul”, 246; John Freedly, *Osmanlı Sarayı Bir Hanedanlığın Öyküsü* çev. Ayşegül Çetin (İstanbul: Remzi Kitabevi, 1999), 35.

³²⁸ Domenico Hierosolimitano, *Harem, Saray ve İstanbul Hatıraları* çev. Esma Selçuk Demir (İstanbul: Yeditepe Yayınları, 2017), 66.

³²⁹ Nadide Seçkin “Osmanlı Mimarisinde 15. Yüzyıla İlişkin İki Saray Yerleşimi; Edirne (Yeni) Sarayı ve Topkapı Sarayı”, *Dokuzuncu Milletlerarası Türk Sanatları Kongresi* (Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 1995), 3/184.

İkinci avlunun sağ tarafında yer alan Matbah-ı Âmire avlunun güneydoğusuna konumlandırılmıştır.³³⁰ Matbah-ı Âmire'nin esas yapılanması üç ana bölümden, mutfaklar, kiler ve fırından oluşmaktadır. Matbah'ın devamında helvahâne, sabunhâne, reçelhâne, kalayhâne, yağhâne, tuzhâne, mescid ve aşçılara mahsus daireler vardır.³³¹ Sarayın yerleşim planında Matbah-ı Âmire dediğimiz saray mutfakları 5.250 m² lik bir alan kaplamaktadır.³³² Günümüzde ana hatları ile aynı yapılar mevcuttur. Mutfakları, ikinci avluda bulunan divan meydanından üç kapılı bir duvar ayırmaktadır. Mutfaklara giriş şu kapılardan sağlanmıştır:³³³ Kilâr-ı Âmire Kapısı (Aşağı Mutfak Kapısı), Has Mutfak Kapısı ve Helvahâne Kapısı.³³⁴ “Topkapı Sarayı Mutfağı” ya da “Matabah-ı Âmire” Osmanlı damak zevkini ve tercihlerini belirleyen alandır. On yedinci yüzyılın sonlarında klasik mutfak yapısı devam etmektedir. Benzer şekilde, Sultan III. Ahmed devri mutfakları batılılaşma döneminden ziyade klasik Osmanlı saray mutfak yapısına daha yakındır. Her ne kadar batılılaşmanın ilk nüvelerinin burada atıldığı iddia ediliyor olsa da saray içi mekânlar bir istisna haricinde klasik uygulamaların devamı niteliğindedir. İstisna olan ise “yemiş odası”dır.³³⁵ Oda on beş metrekare alana yapılmıştır. I. Ahmed kitaplığı, havuzlu köşk ve hünkâr sofrasına bitişiktir.³³⁶ Yemiş odasının padişahın yemeklerini yediği yer olarak kullandığı tahmin edilmektedir. Oysa klasik uygulamada yemek odası bulunmamaktadır. Yemiş odası bir ilk sayılmaktadır. Ancak 19. yüzyılda batı tarzı yemek salonlarına sahip olan Osmanlı için yemiş odası yönünü batıya dönen bir yapının varlığını göstermektedir.

Osmanlı merkezi yönetimi tarafından saray iaşesinin sağlanması için görevlendirilen kurum Matbah-ı Âmire'dir. Matbah'ın yönetiminden ve saray mutfaklarının iaşesinin sağlanmasından sorumlu olan Matbah Emni devleti diğer kurumları ile beraber bu sistemin sorunsuz işlemesine çalışmaktadır. Buna göre, mutfakların esas yükümlülüğü

³³⁰ Necdet Sakaoğlu, *Saray-ı Hümayun Topkapı Sarayı* (İstanbul, Denizbank Yayınları, 2002), 121; İlber Ortaylı, *Mekânlar ve Olaylarıyla Topkapı Sarayı* (İstanbul: Kaynak Kitaplığı, 2007), 298; Ertuğ, “Topkapı Sarayı”, 256-257.

³³¹ Gülru Necipoğlu, *15. ve 16. Yüzyılda Topkapı Sarayı Mimari, Tören ve İktidar* çev. Ruşen Sezer (İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2007), 101; Bilgin, *Saray Mutfağı*, 26.

³³² Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı* (İstanbul: Boyut Yayınları, 2014), 28.

³³³ Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, 28.

³³⁴ Arif Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, 29.

³³⁵ Jane Hathaway, *Osmanlı Sarayının En Ünlü Haremağası Hacı Beşir Ağa* çev. Hazal Yalın (İstanbul: Kitap Yayınevi, 2014), 66-67.

³³⁶ Salih Salbacak, “Lale Devrinin Dekorü III. Ahmed Yemiş Odası”, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi* 12/67 (2019), 516.

ihtiyaçların belirlenmesi ve bunların gerek devlet tarafından belirlenen ocaklıklardan gerekse pazarlardan teminini sağlamaktır. Bu işleyiş içerisinde yönetim tarafından çeşitli emirlerle hem finansal hem de uygulamada desteklenen matbah kendisine bağlı kilerler ile birlikte sarayın ihtiyacı olan ürünleri hem tedarik etmiş hem de saklamıştır. Bu birimlerin niteliği yiyeceğin üretim ve dağıtım sistemleri ile yakından ilgilidir.³³⁷

Özetle, Osmanlı Devleti'nin mutfak teşkilatı devletin geleneksel yapısının bir parçası haline gelmiştir. Fatih'in İstanbul'u fethi ile birlikte inşa edilen merkez saraylarda mutfak teşkilatı kurulmuştur ve bu düzen yüzyıllar içerisinde sayıları değişen alt mutfak yapılanmaları ve çalışanları ile birlikte devam etmiştir. Bu sistem içerisinde, Matbah-ı Âmire'ye alınacak ürünler özenle seçilmiş ve yapılan masraflar muhasebe kayıtlarında belirtilmiştir.³³⁸

1.4.2. Saray Mutfağı (Matbah-ı Âmire)'na Bağlı Mutfaklar ve Çalışanları

On yedinci yüzyılın sonları ve on sekizinci yüzyılın ilk yarısında Matbah-ı Âmire'ye bağlı yedi mutfak bulunmaktadır. Bunlar; Has Mutfak, Kızlarağası Mutfağı, Hazinebaşısı Mutfağı, Kapıbaşısı Mutfağı, Kilercibaşısı Mutfağı, Saray Ağası Mutfağı, Eski Saray Mutfağı'dır.³³⁹ Bu mutfakların her birinin kendine ait fırını, ocağı, aşçıbaşısı ve çalışanları vardır.³⁴⁰

³³⁷ Jack Goody, *Yemek, Mutfak, Sınıf* çev. Müge Günay Güran (İstanbul: Pinhan Yayıncılık, 2013), 130.

³³⁸ Ömer Lütfi Barkan, "Sarayı Mutfağının 894-895 (1489-1490) Yılına Ait Muhasebe Bilançosu", *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası* 23/1-2 (1963), 380-398.

³³⁹ On yedinci yüzyılın sonu ve on sekizinci yüzyılın ilk yarısında "Osmanlı Sarayı Mutfağı" tüm alt mutfakları ve bağlı birimleri ile birlikte çok sayıda çalışana sahiptir. Bu çalışanlar genel olarak hizmet gördükleri birimlere göre isimlendirilmişlerdir. Ancak çağnigirin bu dönemde görev tanımı değişmiştir ve diğer çalışanların da sayıları önceki yüzyıla göre farklılıklar göstermiştir. Bk. Eylül 1719'da Çaşnigirbaşısı olan Mehmed Ağa aynı zamanda Dergâh-ı Ali Kapıcıbaşısı unvanına sahiptir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Bab-ı Defteri Muhallefat Defterleri [D.BŞM. MHF. d], No.15, Gömlek No. 34, 2 (20 Şevval 1131/ 5 Eylül 1719); Mayıs 1702 tarihinde çağnigire 100 kuruş ve kilercilere 50 kuruş hizmetlerine binaen inam verilmiştir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Topkapı Sarayı Müzesi Arşivi Defterleri [TS. MA. d.], No. 2352, 1 (29 Zilhicce 1113/ 27 Mayıs 1702); Çaşnigirlerin sadece padişaha hizmet edenlere "zevâkin-i hassa" denilmektedir. Bk. Zevvakın-i Dergâh-ı Ali olarak bu çağnigir maaş (mevacib) defterlerinde zikredilir. Osmanlı Arşivi (BOA), Bab-ı Defteri Küçük Nüznamçe Kalemi Defterleri, [D.KRZ. d], No. 33191, 2-3 (29 Safer 1132/11 Ocak 1720); Halil İnalçık, *The Ottoman Empire: The Classical Age 1300-1600* (New Haven: Phoenix Press, 1985), 81; Melahat Şen, "Asırların Eskitemediği Lezzetlerin Kaynağı Osmanlı Sarayı Mutfağı", *Yedi Kıtı Aylık İlim ve Kültür Dergisi* 2 (2008), 42.

³⁴⁰ Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD. d], No. 5350, 4 (01 Muharrem 1115/17 Mayıs 1703); Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD. d], No. 5398, 2 (29 Zilhicce 1120/ 11 Mart 1709); Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD. d], No. 19088, 2-6 (29 Zilhicce 1115/4 Mayıs 1704).

Bahsettiğimiz mutfakların sorumluluğu Matbah eminine aittir.³⁴¹ Kelime manası olarak, kendisine emanet edilen güvenilir kimse manasına gelen emin belirli bir ücret karşılığında görevlendirilen, “hâcegân” rütbesine sahip üst düzey görevlidir.³⁴² Ancak saray eminleri arasındaki hiyerarşide mutfak emininin yeri son sıradadır. Mutfak emini, çasnigirler, dergâh-ı âlî³⁴³ çavuşları³⁴⁴ ve müteferrikalar³⁴⁵ arasından seçilerek görevlendirilirdi. Bu atama ile birlikte emin, saray mutfaklarının hepsinin sorumluluğunu üstlenir ve mutfağın idaresinde kendisine kethüdâ, mutfak kâtipleri, mutfak kilercisi ve aşçıbaşı yardım ederdi.³⁴⁶ Saray iaşesinin belirli bir nizam dâhilinde ve sürekli olarak temini ile memur olan mutfak emini, alınan erzakın saray içerisindeki dağıtımından da sorumludur. Emin diğer mutfak görevlileri ile birlikte ilk olarak alınacak gıda ürünlerinin cinsini ve miktarını belirler ve satın alımı kolaylaştıracak hükümlerin çıkmasını sağlardı. Mutfak teşkilatına hazineden tahsis edilen paranın ve çeşitli bölgelerden saray mutfağına tahsis edilen gelirlerin³⁴⁷ muhasebesini tutan emin, gerekli olan erzakın satın alınmasında ödemeleri aracısız kendi yapardı³⁴⁸ ve bunun için kendisine hazineden belirli miktar para verilirdi. Mutfağın idaresinden başka görevlendirmeleri de bulunan eminleri diğer görevleri ise; elçilerin ihtiyaçlarını karşılamak, kendi personelinin muhalledâtına³⁴⁹ bakmak ve padişah adına dağıtılan sadaka ve inamların dağıtılmasına yardımcı olmaktır.

³⁴¹1688 yılında Matbah emini olan Ahmed Efendi'nin yerine Mustafa Efendi tayin olmuştur ve 50.019 kuruşluk temessükü de teslim etmiştir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Askeriye [C.AS), No.374, Gömlek No.15485, 2 (08 Muharrem 1100/ 2 Kasım 1688); Uzunçarşılı, *Osmanlı Saray Teşkilatı*, 375-379.

³⁴²Dîvân-ı Hümâyün kâtipleri için kullanılır. Bk. İsmail Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Devleti'nin Merkez ve Bahriye Teşkilatı* (Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları,1998), 68-71.

³⁴³Osmanlı Devleti'nde dergâh-ı âlî veya dergâh-ı muallâ şeklinde kullanılan bu tabir padişah sarayını ifade ederdi. Ayrıntılı bilgi için bk. Abdulkadir Özcan, “Dergâh-ı Âlî”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1994), 9/174.

³⁴⁴Dîvân-ı Hümâyün çavuşları. Bk. Orhan F. Köprülü, “Çavuş”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1993), 8/237.

³⁴⁵Osmanlı sarayında çeşitli işler yapmakla görevli kimselerin ismidir. Saray'daki diğer hizmetlilerden farklı olarak soy ve mevki açısından seçkin şahıslardan seçilenler ve muayyen bir işle değil değişik hizmetlerde görevlendirilenler için kullanılır. Ayrıntılı bilgi için bk. Erhan Afyoncu, “Müteferrika”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2006), 32/182-185.

³⁴⁶Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD. d], No. 16941, 3-4 (28 Zilhicce 1138/27 Ağustos 1726); Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, 72-73.

³⁴⁷Örneğin, Kelemerye ve Tevabii Tuzcuyan Memlahası hasları ve gümrüğü mukataası gelirleri Matbah-ı Amire, Helvahâne ve diğer çalışanların kışlık giyim masraflarını karşılamıştır. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Dördüncü Mehmed [AE. SMMD. IV], No. 56, Gömlek No. 6529, 1 (18 Ramazan 1092/01 Ekim 1681).

³⁴⁸Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, 32.

³⁴⁹Mutfak personelinin vefatı halinde muhalledâtı (mal varlığı) emin tarafından kayda alınır, varisleri olması durumunda ise onlara verilirdi. Esasen bu durum doğrudan mutfağın yönetiminden ayrı olarak değerlendirilerek, tali görev olarak addedilmiştir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD. d], No. 4047, 208 (29 Zilkade 1097/17 Ekim 1686).

Divan yemeklerinde vezir sofrasında yer alan Matbah emininin yardımcılarında olan kethüdânın vazifesi mutfağa girip çıkan erzakın kontrolü ve mutfak çalışanları arasında çıkan sorunları gidermektir. Mutfakta görevli masraf kâtipleri büyük ve küçük olmak üzere iki tanedir ve mutfağa dışarıdan yapılan alımların defterlerini tutarlardı. Büyük kâtip ayrıca mutfak personelinin mevâcibini teslim alarak dağıtımına yardımcı olma görevini de ifa etmektedir.³⁵⁰ Kilerden çıkan erzakın muhasebe çizelgelerinin tutulması ise mutfak kilercisinin görevidir.³⁵¹ Matbah-ı Âmire kâtibi, müessesenin başkâtibidir. Diğer kâtipler masraf kâtibi,³⁵² küçük masraf kâtibi,³⁵³ şikâr kâtibi,³⁵⁴ mâkiyân kâtibi³⁵⁵ ile sebze kâtibidir³⁵⁶ ve idari olarak Kilâr-ı Âmire'ye bağlıydılar.³⁵⁷ Matbah kâtibi, emanetin yıllık muhasebe kayıtlarını tutar ve saray mutfaklarına alınan erzak giderlerini kontrol ve denetleme yetkisine de sahiptir.³⁵⁸ Matbah kâtibinin idaresinde, kiler kâtipleri olan büyük ve küçük masraf kâtibi çalışmaktadır. Bu memurların görevi saray için pazardan alınan ve taşradan kilere gelen malların kayıtlarını tutmaktır.³⁵⁹ Kilere alınan mallar, kilerciler vasıtası ile mutfaklara dağıtılarak, ürünlerin dağıtımına ilişkin tayinat defterleri³⁶⁰ de bu iki kâtip tarafından hazırlanmıştır.

³⁵⁰ Mevâcib, memur ve askerlere verilen maaş. Bk. Erhan Afyoncu, “Mevâcib”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (Ankara: TDV Yayınları, 2004), 29/418-420.

³⁵¹ BOA, KK. d, No. 7296, 4 (29 Zilhicce 1112/06 Haziran 1701); Bilgin, “Matbah-ı Âmire”, 118.

³⁵² Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Saray [C. SM], No.55, Gömlek No. 2764, 2 (14 Cemazayilevvel 1111/07 Kasım 1699).

³⁵³ Osmanlı Arşivi (BOA), İbnülemin Saray Mesalihi [İE. SM], No. 21, Gömlek No. 2193, 2 (06 Cemazeyilahir 1113/ 08 Kasım 1701).

³⁵⁴ Av hayvanlarının muhasebesini tutan kâtib. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD. d], No. 5937 (29 Zilhicce 1118/ 03 Nisan 1707).

³⁵⁵ Osmanlı Arşivi (BOA), Bab-ı Defteri Başmuhasebe Kalemî Matbah-ı Âmire Eminliği [D.BŞM. MTE. d.], No.1055, 2 (29 Zilhicce 1126/ 05 Ocak 1715).

³⁵⁶ Osmanlı Arşivi (BOA), Bab-ı Defteri Başmuhasebe Kalemî Matbah-ı Âmire Eminliği [D.BŞM. MTE. d.], No.10816, 2-4 (03 Şaban 1115/ 12 Aralık 1703).

³⁵⁷ BOA, KK. d, No. 7296, 6 (29 Zilhicce 1112/06 Haziran 1701); Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, 37.

³⁵⁸ Osmanlı Arşivi (BOA), Başmuhasebe Kalemî Matbah-ı Âmire Eminliği [D.BŞM. MTE], No.10972, 2 (29 Zilhicce 1141/ 26 Temmuz 1729).

³⁵⁹ Osmanlı Arşivi (BOA), Başmuhasebe Kalemî Matbah-ı Âmire Eminliği [D.BŞM. MTE], No. 10991, 8-15 (16 Şevval 1139/ 06 Haziran 1727); Uzunçarşılı, *Osmanlı Saray Teşkilatı*, 379.

³⁶⁰ Ocak 1718 tarihinde Kilâr-i Âmire'den Sadrazam, Vezir, Kaymakam Paşa, Kaptan Paşa, Nişancı Paşa, Defterdar Efendiler ve Hatice Sultan'a tayinat yapılmıştır. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Bab-ı Defteri Başmuhasebe Kalemî Matbah-ı Âmire Eminliği [D.BŞM. MTE. d], No. 10813, 4-10 (08 Safer 1130/11 Ocak 1718).

Tablo 5: 1680-1731 Yılları Arasındaki Matbah Eminleri

SENE	MATBAH EMİNİ
31.01.1680- 13.06.1684	Mehmed Ağa
14.10.1684- 10.04.1685	Yusuf Efendi
11.04.1685- 04.04.1687	Mehmed Efendi
04.04.1687- 15.08.1688	El-Hac Ahmed Efendi
16.08.1688- 11.03.1690	Mustafa Efendi
12.04.1690- 25.07.1693	Ali Efendi
26.07.1699- 24.06.1694	Musa Efendi
25.06.1694- 03.12.1698	El-Hac Mehmed Efendi
04.12.1698- 28.06.1699	Ahmed Efendi
08.05.1701- 30.04.1702	Seyyid Yahya Efendi
22.10.1702- 16.08.1706	Ahmed Efendi
17.08.1706- 11.03.1709	El-Hac Mehmed Efendi
03.11.1709- 16.01.1714	Hüseyin Efendi
17.01.1714- 05.10.1715	Mehmed Ağa
23.02.1716- 04.12.1717	Osman Efendi
21.01.1718- 31.12.1728	El-Hac Halil Efendi

15.01.1729- Süleyman Efendi
08.05.1731

Kaynak: BOA, D.BŞM. MTE. d, No.10561,10570, 10554, 10583, 10587, 10588, 10589, 10593, 10598, 10612, 10614, 10624, 10626, 100643, 10647, 10662, 10678, 10689, 10698, 10707, 10725, 10734, 10743, 10776, 10798, 10829, 10849, 10872, 10876, 10915,10921, 10942, 10948, 10969, 10970, 10977, 10985, 10993, 10995.

Yukarıdaki tablo 5’de 1680 ve 1730 yılları arasında matbah eminliği yapan isimler listelenmiştir. Buna göre matbah eminlerinin daha önce bahsettiğimiz gibi bir kısmı sadece bir yıl süreyle görevde kalırken, Mehmed Edendi ve El-Hac Halil Efendi gibi isimlerin uzun süreli bu görevi yerine getirdikleri görülmektedir.

Matbah-ı Âmire’ye bağlı mutfaklardan ilki “Matbah-ı Has” (Has Mutfak) tır. Enderun’daki odalar arasında makam olarak en üst seviyede olan odaya “Has Oda”, “Oda-yı Has” veya “Hane-i Hassa” denilmiştir.³⁶¹ Koğuşun yönetiminden “Has odabaşı” sorumludur.³⁶² Has Odabaşı başta padişah ve hanedan üyeleri olmak üzere has odalıların yeme içme ihtiyacını da karşılamak zorundadır. Padişahın ihtiyacı karşılamak için oda içerisinde ayrı bir mutfak “Kuşhâne Mutfağı” bulunmaktadır.³⁶³ Kuşhâne doğrudan padişaha hizmet veren bir kurum olması ile diğer mutfaklardan ayrılmaktadır.³⁶⁴ Kuşhâne mutfağı aşçıbaşına “Serçini” denilmektedir ve aşçı sayısı 12 kadardır.³⁶⁵ Sadık ve güvenilir kişiler arasından seçilen has mutfak aşçıları savaş zamanlarında da sultanın yanında olmuş; zehirlenme ihtimaline karşı sultanın yemeğinin güvenliğinden de sorumlu

³⁶¹ Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD. d], No.2313, 2-3 (29 Zilhicce 1129/4 Aralık 1717); İsmail Hakkı Baykal, *Enderun Mektebi Tarihi* (İstanbul: İstanbul Fethi Derneği Neşriyatı, 1953), 115.

³⁶² Uzunçarşılı, *Osmanlı Saray Teşkilatı*, 340.

³⁶³ Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD. d], No. 223, 1-2 (29 Zilhicce 1132/ 1 Kasım 1720); Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD. d], No. 7720, 3-4 (29 Rebiülahir 1123/16 Haziran 1711); Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No.44, Gömlek No.4350, 1 (16 Cemazeyilevvel 1121/ 24 Temmuz 1709); Uzunçarşılı, *Osmanlı Saray Teşkilatı*, 459.

³⁶⁴ Padişah için Kuşhâne’de pişirilen muluhiye için ikişer sepet muluhiye ve üç kıyye siyah üzüm verilmiştir. Bk. BOA, İE. SM, No. 27, Gömlek No. 2903, 1 (23 Zilhicce 1126/ 30 Aralık 1714); Osmanlı Arşivi (BOA), İbnülemin Saray Mesalihi [İE. SM], No.27, Gömlek No.2903, 1 (23 Zilhicce 1126/ 30 Aralık 1714) ; Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, 56; Ünver, “Türkiye Gıda Hijyeni Tarihinde Fatih Devri Yemekleri”, 161.

³⁶⁵ Osmanlı Arşivi (BOA), Bab-ı Defteri Başmuhasebe Kalemî Matbah-ı Âmire Eminliği [D.BŞM. MTE. d], No.10716, 2-3 (11 Zilhicce 1109/ 20 Haziran 1698); M. Sabri Koz, *Yemek Kitabı* (İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2002), 17; Uzunçarşılı, *Osmanlı Saray Teşkilatı*, 35; Bilgin, “Matbah-ı Âmire”, 12.

tutulmuşlardır.³⁶⁶ Diğer taraftan, Matbah-ı Âmire içerisindeki her mutfağın kendi aşçıbaşı vardır.³⁶⁷ Saray mutfaklarında çalışan tüm aşçıların idari âmiri olan baş aşçıbaşı (ser-tabbahîn-i hassa)³⁶⁸ ağa sınıfından olup has mutfağın usta aşçıları arasından seçilirdi. Aşçıbaşılar, pişirilen yemekler ile sofraya ve mutfak gereçlerinin kontrolü ve muhafazasından sorumlu tutulmuşlardır.³⁶⁹ Matbah'daki aşçıların sayıları saray nüfusunun ihtiyaçları paralelinde yıllar içerisinde artış göstermiştir. On altıncı asrın ortalarında sayıları iki yüz yetmiş yedi iken, yüzyılın sonunda bin beş yüz yetmiş yükselmiştir, On sekizinci asrın başlarında ise bu sayı azalarak bin üç yüz yetmiş düşmüştür.³⁷⁰

Belgelerden, Has mutfağa aylık, haftalık ve günlük olarak tayinat verildiği görülmektedir.³⁷¹ Matbah-ı Âmire içerisindeki diğer mutfaklardaki tayinat taksimi de has mutfaktaki uygulamaya benzerdir. Verilen erzakların yemeğin türüne göre verildiği düşünüldüğünde, mevsime ve savaş durumuna göre mutfakta yapılacak yemeklerin önceden belirlenmiş olduğunu söyleyebiliriz. Özel gün ve durumlarda ise verilen erzakın türü ve miktarı değişebilmektedir. Sarayın sultan dâhil en itibarlı halkına hizmet eden Has mutfak bu konumu ile daha lüks sayılan ürünlere ve miktar olarak daha fazlasına sahip olmuştur.³⁷²

“Matbah-ı Dârüssaâde” (Kızlarağası Mutfağı) Matbah-ı Âmire'ye bağlı kurumlardan bir diğeridir. Osmanlı saray teşkilatında Dârüssaâde, “Harem Dairesi” için kullanılan bir

³⁶⁶ Has mutfak aşçıları yükselirken sipahiliğe terfi ettirilmişlerdir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Dördüncü Mehmed [AE. SMMD. IV], No. 16, Gömlek No. 1772, 1 (05 Recep 1092/21 Temmuz 1681); Yerasimos, *500 yıllık Osmanlı Mutfağı*, 28-30.

³⁶⁷ Uzunçarşılı, *Osmanlı Saray Teşkilatı*, 441.

³⁶⁸ Ağustos 1721 tarihinde ser-tabbahîn-i hassa Ali ağa emekliye ayrılmıştır. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No. 22, Gömlek No. 2085, 1 (17 Şevval 1133/ 11 Ağustos 1721).

³⁶⁹ Osmanlı Arşivi (BOA), Bab-ı Defteri Başmuhasebe Kalemî Matbah-ı Âmire Eminliği [D.BŞM. MTE. d], No.10775, 6-7 (30 Zilkade 1116/ 26 Mart 1705); Osmanlı Arşivi (BOA), Kamil Kepeci Defterleri [KK. d], No. 7240, 2-3 (24 Safer 1099/ 30 Aralık 1687); Nevin Halıcı, *Türk Mutfağının Evreleri* (İstanbul: Oğlak Yayınları, 2009), 4; Bilgin, *Saray Mutfağı*, 38.

³⁷⁰ Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD.d], No.19087, 1-2 (29 Cemazeyilevvel 1114/ 21 Ekim 1702); Uzunçarşılı, *Osmanlı Saray Teşkilatı*, 442; İnalçık, *Devleti-i Aliyye*, 811.

³⁷¹ Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD. d],No.2074,2-4; Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD. d], No. 19117, 4 (01 Safer 1119/04 Mayıs 1707).

³⁷² Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD. d], No. 5763, 10 (15 Cemezayilahir 1114/06 Kasım 1702).

tabirdir.³⁷³ Harem padişahın mahremine ait bir bölümdür.³⁷⁴ Kara hadımlar arasından seçilen Dârüssaâde ağası dairenin yönetiminden sorumludur.³⁷⁵ Sarayın kadınlara mahsus olan kısmına nezaret ettiklerinden bu ağalara “Kızlar Ağası” da denilmektedir. Kızlar ağası harem olduğu gibi Enderun’un da en yetkili kişisidir.³⁷⁶ Harem kendi iç yapılanmasından ayrı olarak Dârüssaâde ağası dairesinin de kendine mahsus bir düzeni ve teşkilatı vardı.³⁷⁷ Teşkilat içerisinde yer alan birim mutfağı harem ağaları, hizmetliler ve harem kadınlarının yemeklerini hazırlardı.³⁷⁸ Matbahların genel işleyiş kaidelerine göre kilerden günlük, haftalık ve aylık tayinat alan kızlar ağası mutfağının erzaklarını sağlama işi de Dârüssaâde ağasının sorumluluk alanındaydı.³⁷⁹ Dârüssaâde ağasının kendi birimindeki mutfak, haremi beslemede yetersiz kaldığında hazinedarbaşı ve kilercibaşı mutfaklarından takviye alınırdı.³⁸⁰

Matbah-ı Âmire’ye bağlı mutfaklardan bir diğeri ise “Matbah-ı Ser Hazine” yani Hazinedarbaşı Mutfağıdır. Fatih Sultan Mehmed tarafından kurulan hazine dairesi hiyerarşik olarak kiler dairesinin üstünde yer almasına rağmen Has Oda’dan

³⁷³ Leslie P.Pierce, *Harem-i Hümayun Osmanlı İmparatorluğu’nda Hükümdarlık ve Kadınlar* çev. Ayşe Berktaş (İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2016), 179.

³⁷⁴ Ahmet Akgündüz, *Osmanlı’da Harem İslam Hukukunda Kölelik-Cariyelik Müessesesi* (İstanbul: OSAV Yayınları, 2000), 263; Ülkü Altındağ, “Dârüssaâde”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1994), 9/1; Tayyazade Ahmed Ata, *Osmanlı Saray Tarihi: Târih-i Enderûn I* (İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2010), 257-269.

³⁷⁵ Kara hadım ağalar konusunda ayrıntılı bilgi için bk. Edward J. Toledano, "The Imperial Eunuchs of Istanbul: from Africa to the Heart of Islam", *Middle Eastern Studies* XX/3 (July 1984), 381; Norman Mosley Penzer, *Harem* çev. Hakan Abacı (İstanbul: Alfa Yayıncılık, 2015); Ortaylı, *Türkiye Teşkilat ve İdare Tarihi*, 203-204.

³⁷⁶ Mehmet Zeki Pakalın, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü I* (İstanbul: MEB Yayınları, 1993), 401; M. Çağatay Uluçay, *Harem II* (İstanbul: Ötüken Yayınları, 2017), 120; Mustafa Alkan, “Osmanlı Merkez Teşkilatı” ed. Tufan Gündüz, *Osmanlı Teşkilatı Tarihi El Kitabı* (Ankara: Grafiker Yayınları, 2016), 70-83; Reşat Ekrem Koçu, *Topkapı Sarayı* (İstanbul: Doğan Kitap, 2015), 167.

³⁷⁷ Ahmet Nezih Turan, “Mahremiyetin Muhafızları Darüssaade Ağaları”, *Osmanlı Araştırmaları XIX* (İstanbul: Kitap Matbaacılık, 1999), 135.

³⁷⁸ Dârüssaâde Ağası mutfağında çalışan emektar aşçılardan olan Mehmed Mustafa sipahiliğe terfi etmiştir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Dördüncü Mehmed [AE. SMMD. IV], No. 21, Gömlek No. 2303, 1 (12 Recep 1092/28 Temmuz 1681); Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Saray [C.SM], No. 28, Gömlek No. 2947, 1 (01 Zilhicce 1116/ 27 Mart 1705).

³⁷⁹ 18. yüzyılın ilk yarısında Dârüssaâde Ağası yapan isimler ve görev süreleri sırasıyla şöyledir: Yapırsız Ali Ağa (1695-1701), İkinci Nezir Ağa (1701-1704), Abdurrahman Ağa (1704), Uzun Süleyman Ağa (1704-1713), Anber Mehmed Ağa (1713-1717), el Hac Beşir Ağa (1717-1746) ayrıntılı bilgi için bk. Turan, “Mahremiyetin Muhafızları Darüssaade Ağaları”, 147.

³⁸⁰ Mutfak çalışanlarının diğer mutfaklar tarafından besleniyor olması bize bu kurumların birbirinden bağımsız hareket etmediklerini göstermektedir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Saray [C.SM], No. 98, Gömlek No. 4930, 1 (21 Zilhicce 1122/ 10 Şubat 1711).

aşağıdadır.³⁸¹ Hazine odasında görevli olan hazinedarlar, hazinedarbaşının³⁸² idaresi altındadırlar. En önemli görevleri devletin hazinesini ve kilerlerini korumaktır.³⁸³ On sekizinci yüzyılda hazinedarların sayıları 157 kadardır.³⁸⁴ Hazinedarbaşının kendi koğuşu içerisindeki teşkilatta mutfak da bulunmaktadır.³⁸⁵ Bu mutfakta hazine odasında görevli olan hazinedarlara, harem çalışanları ve kadınlarına yemek çıkartılmıştır. Mutfağın erzak teminini sağlayan hazinedarbaşı tayinatları günlük, haftalık ve aylık olarak almıştır.³⁸⁶

“Matbah-ı Bâbüssaâde” (Kapı Ağası Mutfağı) da Matbah-ı Âmire Emanetine bağlı bir diğer kurumdur. Bâbüssaâde, Topkapı Sarayı yerleşkesinde sultanın özel yaşam alanı kabul edilen “Enderûn-ı Hümâyün”un giriş bölümündedir ve ikinci avludan üçüncü avluya geçişi sağlar.³⁸⁷ Bâbüssaâde’yi bekleyen ak hadım ağalarının idari âmirine “Bâbüssaâde Ağası” ya da “Kapı Ağası” denilmektedir.³⁸⁸ Kapı ağasının idaresinde olan mutfaktan, dairedeki hizmetliler ile maiyetinin beslenme ihtiyacı karşılanırdı. Mutfak erzaklarının temininden de sorumlu olan ağa, divan memurlarının yemeklerini de kendi mutfağından vermekle yükümlüdür.³⁸⁹

“Matbah-ı Ser Kilâri” Kilerci başı Mutfağı saray mutfağı bünyesindeki tüm mutfaklarla bağlantısı olan bir yapılanmadır. Matbah-ı Âmire içerisinde sarayın erzak ihtiyaçlarının depolandığı bölümler vardır. Bunlar iki tanedir ve sadece Birun’da yer alan “Kilâr-ı Âmire” (Saray-ı Cedid Ambar-ı Amire)³⁹⁰ matbaha bağlı olarak çalışmaktadır.

³⁸¹ Uzunçarşılı, *Osmanlı Saray Teşkilatı*, 315.

³⁸² Haziran 1719 tarihinde Hazinedarbaşı Hacı Ahmed Ağa’dır. Bk. BOA, C.SM, No.98, Gömlek No. 4942, 1 (29 Recep 1131/ 17 Haziran 1719).

³⁸³ Erdoğan Merçil, “Hazinedar”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (Ankara: TDV Yayınları, 1998), 19/143.

³⁸⁴ Hazine koğuşunun nüfusu: 1634 yılında 93, 1683’de 88, 1772’de 157 kişidir. Bk. Uzunçarşılı, *Osmanlı Saray Teşkilatı*, 317-318.

³⁸⁵ Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Saray [C.SM], No. 157, Gömlek No. 7866, 1 (16 Şevval 1137/ 28 Haziran 1725).

³⁸⁶ Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD.d], No.1827, 4-5 (15 Cemazeyilahir 1115/ 26 Ekim 1703).

³⁸⁷ Semavi Eyice, “Babüssaade”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1991), 4/408-409.

³⁸⁸ Uzunçarşılı, *Osmanlı Saray Teşkilatı*, 355.

³⁸⁹ Osmanlı Arşivi (BOA), Bab-ı Defteri Başmuhasebe Kalemî Matbah-ı Âmire Eminliği [D.BŞM. MTE. d], No.10836, 2 (30 Zilkade 1117/15 Mart 1706). Alkan, “Osmanlı Merkez Teşkilatı”, 77; Uzunçarşılı, *Osmanlı Saray Teşkilatı*, 355; Abdülkadir Özcan, *Kanunnâme-i Âl-i Osman* (İstanbul, Kitabevi Yayınları, 2007), 7; Sevgi Ağca Diker, “Topkapı Sarayında Ak Hadımlardan Oluşan Babüssaade Teşkilatı ve Kurumunun Son Güçlü Temsilcisi: Gazanfer Ağa”, *FSM İlmî Araştırmalar İnsan ve Toplum Bilimleri Dergisi* (2020), 16/7.

³⁹⁰ Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Dördüncü Mehmed [AE. SMMD. IV], No. 71, Gömlek No.8399, 1 (16 Recep 1096/18 Haziran 1685).

Enderun'da bulunan kiler ise, “iç kiler” olarak nitelendirilmiştir ve matbahtan bağımsız olarak görev yapmıştır.³⁹¹ Kiler koğuşunun âmiri, ak hadımlardan seçilen “Ser-Kilâr-ı Hassa” da denilen Kilercibaşıdır.³⁹²Yardımcısı ise kiler kethüdasıdır.³⁹³ Kilercibaşı öncelikle padişaha verilen yemeğin pişmesinden sorumludur. Ayrıca, yemeklerin padişahın huzuruna getirilerek sunumunun yapılması da görevleri arasındadır. On sekizinci yüzyılda kiler çalışanlarının sayısı 188 civarındadır. Kiler çalışanları saraya giren ve çıkan malların tartılması, ayrılarak dağıtımının sağlanmasında görevlidir.³⁹⁴ Matbaha bağlı birimlerden olan Kilâr-ı Âmire'de sarayın genel erzakları saklanmış; Matbah mutfaklarına buradan dağıtım sağlanmıştır.³⁹⁵ Enderun kileri ise padişah ve enderun halkının erzaklarının saklandığı mekândır.³⁹⁶ Kilercilerin sayıları döneme göre farklılık gösterse de On yedinci yüzyılın sonlarında sayıları yüz elli dokuz nefere kadar çıkmıştır,³⁹⁷ III. Selim döneminde ise sayıları yüz kırk kadardır.³⁹⁸

Saray mutfağına bağlı bir diğer mutfak “Matbah-ı Ağa-ı Saray” (Saray Ağası Mutfağı) dır. Saray ağası, kapıcıbaşının yardımcılarındandır.³⁹⁹ Saray ağası mutfağı, saray ağalarının büyük bir kısmı ile hizmet bölüklerinin ileri gelenlerinin beslenme ihtiyacını karşılamaktadır.⁴⁰⁰

“Matbah-ı Saray-ı Atık” (Eski Saray Mutfağı)'in ihtiyaçları da Matbah-ı Âmire tarafından karşılanmaktadır. Eski Saray İstanbul'un fethinden sonra Fatih tarafından yaptırılan ilk saraydır.⁴⁰¹ Padişahlıktan indirilen veya vefat eden sultanın maiyeti, valide sultan,

³⁹¹ Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, 65.

³⁹² Osmanlı Arşivi (BOA), Bab-ı Defteri Başmuhasebe Kalemi Matbah-ı Âmire Eminliği [D.BŞM. MTE. d], No.10805, 2-7 (29 Cemazeyilahir 1115/ 9 Kasım 1703); Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Saray [C.SM], No. 97, Gömlek No. 4877, 1 (08 Rebiülahir 1129/22 Mart 1717); *Koçi Bey Risaleleri*, 106.

³⁹³ Osmanlı Arşivi (BOA), Bab-ı Defteri Başmuhasebe Kalemi Matbah-ı Âmire Eminliği [D.BŞM. MTE. d.], No.10805, 2-4 (29 Cemazeyilahir 1115/ 9 Kasım 1703).

³⁹⁴ BOA, C.SM, No. 98, Gömlek No. 4930, 1 (21 Zilhicce 1122/ 10 Şubat 1711);Uzunçarşılı, *Osmanlı Saray Teşkilatı*, 355; Koçu, *Topkapı Sarayı*, 130.

³⁹⁵ Tarım, “The Ottoman Imperial Kitchens as Imarets” *Feeding People, Feeding Power: Imarets in the Ottoman Empire*, 253.

³⁹⁶ 27 Aralık 1719'da Enderun kileri kethüdası Mehmed Ağa'nın padişah için satın aldığı malların bedelini İstanbul cizyesi malından ödenmiştir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No.142, Gömlek No.13749, 1 (14 Safer 1136/13 Kasım 1723).

³⁹⁷ Osmanlı Arşivi (BOA), Topkapı Sarayı Müzesi Arşivi Defterleri [TS. MA. d], No. 216, Gömlek No. 10 (08 Muharrem 1113/15 Haziran 1701); Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No. 224, Gömlek No. 21637, 1 (15 Cemazeyilevvel 1115/26 Eylül 1703).

³⁹⁸

³⁹⁹ Alkan, “Osmanlı Merkez Teşkilatı”, 76-77.

⁴⁰⁰ Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Saray [C.SM], No. 72, Gömlek No. 3647, 1 (15 Recep 1140/26 Şubat 1728); Uzunçarşılı, *Osmanlı Saray Teşkilatı*, 338-439.

⁴⁰¹ Uzunçarşılı, *Osmanlı Saray Teşkilatı*, 7.

kadınları, kızları ve cariyelerinin “Sarayı Cedid” hareminden alınarak eski saraya gönderilmesi devlet içerisinde bir gelenek haline gelmiştir.⁴⁰² Hanedan ailesinin düğün ve sünnet törenlerinin de burada yapılıyor olması, saray mutfağının canlılığını devam ettirmesine katkı sağlamıştır.⁴⁰³ Mesela, 18 Eylül 1720’de III. Ahmed’in dört oğlu için yapılan sünnet şöleni bu sarayda yapılmıştır. Eski Saray’ın erzak ihtiyacını Topkapı Sarayı kilerleri karşılamıştır. Mutfak emini bu işle görevlendirilmiştir.⁴⁰⁴ Diğer taraftan eski sarayda matbahın ihtiyacını karşılayan bir pazarbaşı da bulunmaktadır.⁴⁰⁵ Ayrıca belgelerde eski saray mutfağı çalışanları olarak aşçı ve helvacılara rastlanmaktadır.⁴⁰⁶

Tablo 6: Matbah-ı Âmire’ye Bağlı Mutfaklara Yapılan Tayinat (1691-1703-1714)

TARİH	ÜRÜN	HAS	KIZLAR AĞASI	HAZİNE-DARBAŞI	KAPI AĞASI	SARAY AĞASI	ESKİ SARAY
28.02.1691	Et	30	24	15	16	10	28
	Tavuk	15	10	11	5		15
	Güvercin	12	10	5			
	Yumurta	55	20	5	5	5	25
	Sadeyağ	49	25	4	1	1	8
	Süt	8	7	2	3	2	10
	Üzüm	10		3			2
	Buğday	4	3	3	3	3	3
	Pirinç	5	1	1	1	1	
	Şeker	10	8	800 d	200 d		3
	Nohut	3	3	3	3	3	3
	Karabiber	1.5	1.5			0.5	1.5
	Tuz	2		2		1	1
	Bal	10	2	2	1	2	2
	Sirke	7	5	2	1	1	3

⁴⁰² Banu Bilgicioğlu, “Sarây-ı Atîk-i Âmire”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2009), 36/124; Erem Ç. Kömürcüyan, *İstanbul Tarihi, 17. Asırda İstanbul* çev. Hrand D. Andreasyan (İstanbul: Eren Yayıncılık, 1988), 67; Uzunçarşılı, *Osmanlı Saray Teşkilatı*, 7.

⁴⁰³ Evliya Çelebi, eski saray hakkında ayrıntılı bilgiler verirken saray içerisindeki mutfak ve kilerlerden bahsetmiştir. Bk. Evliya Çelebi, *Seyahatname I* (İstanbul: Kocabalı Yayınları, 2012), 117-119; Bilgicioğlu, “Sarây-ı Atîk-i Âmire”, 123.

⁴⁰⁴ Mithat Sertoğlu, *Topkapı Sarayında Gündelik Hayat* (İstanbul: Doğan Kardeş Yayınları, 1974), 112.

⁴⁰⁵ 2 Şubat 1706 tarihinde Eski Saray’ın pazarbaşı Abdullah Efendi’dir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No. 210, Gömlek No. 20257, 1 (18 Şevval 1117/02 Şubat 1706).

⁴⁰⁶ Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD. d], No. 18811, 1-3 (18 Zilhicce 1133/10 Ekim 1721).

26.10.1703	Et	165	114	10	15	8	40
	Tavuk	93	46	10	5		10
	Güvercin	6 a					
	Yumurta	230	80	5	5	5	30
	Sadeyağ	45	35	5	5	4	10
	Süt	52	20	3	2	2	10
	Üzüm	12					10
	Buğday	6	9	3	3	3	5
	Pirinç	9	6	1	1	1	5
	Şeker	15	6	6	200 d		3
	Nohut	12	10	3	3	3	3
	Karabiber	2	1.5			1.5	1.5
	Tuz	25	6	2	1	1	10
	Bal	20	1.5	2	1	2	5
	Sirke	10	1.5	2	1	1	2
	08.02.1714	Et	73	20	15	15	10
Tavuk		17	10	11	5		15
Güvercin		15					
Yumurta		70	15	5	5	5	30
Sadeyağ		40	23	5	2	1	10
Süt		10	7	5	3	1	8
Üzüm		10		3			2
Buğday		10	3	3	3	3	3
Pirinç		10	3	3	3	3	6
Şeker		20	15	500 d	100 d		5
Nohut		3	3	3	3	3	3
Karabiber		1.5	1.5	1.5	1.5	1	1.5
Tuz		4	2	1	1	1	1
Bal		15	10	3	5	3	6
Sirke		4	2	1	1	1	3

Kaynak: BOA. D.BŞM. MTE, No.10619; BOA. MAD, No.1827; BOA, KK, No.7244; Tabloda prinç miktarı keyl, yumurta, güvercin, tavuk adet, şeker kıyye ve dirkem ve diğer ürünlerin miktarı kıyye olarak verilmiştir. Fiyat birimi olarak ise akçe kullanılmıştır.(d= dirhem)

Tablo 6’da Matbah-ı Âmire’den emanete bağlı mutfaklara yapılan tayinat gösterilmiştir. Has mutfığa yapılan tayinatlar içerisinde bir kısmı doğrudan padişahın kendisine ve

kuşhaneye yapılmaktadır. Matbah ve kilerden yapılan bu ürün dağıtımları günlük ve haftalıktır.

Emanete bağlı olan diğer birimler helvahâne, kilerhâne ve fırınlardır.⁴⁰⁷ Helvahâne, matbahın üçüncü kapısından girilen son bölümüdür. helvahâne, ana yemekler dışında, sofranın yan lezzetlerinin üretiminin yapıldığı yerdir. Burada, tatlı, reçel, şerbet ve turşu gibi tatlı-tuzlu yiyecek ve içeceklerin⁴⁰⁸ yanı sıra ilaçlar ile çeşitli macun ve sabunlar yapılmaktadır.⁴⁰⁹ İdari olarak matbaha bağlı olan bu dairede çalışanlar “Helvacıyan-ı Hassa” ismi ile bilinmektedir.⁴¹⁰ Helvacıbaşı tarafından yönetilen helvahânede on sekizinci yüzyılda 6 usta ve 100’ den fazla yardımcı çalışmıştır.⁴¹¹ İşbölümü içerisinde yaptıkları işlere göre isimlendirilen bu yardımcılara, helvacılar, reçelciler, turşucular gibi isimler verilmiştir.⁴¹² Burada üretilen şerbetlerin denetim ve sorumluluğu ise şerbetçibaşına aittir.⁴¹³

Topkapı Sarayı matbahının ilk fırını, sarayın inşası sürecinde birinci avlunun sağ tarafına yaptırılmıştır. 1616 yılına gelindiğinde I. Ahmed’in hükümdarlığı sırasında yalnız padişaha ve maiyetine mahsus ekmeğin (nân-ı aziz) pişirilmesi için daha küçük bir fırın yaptırılarak, hükümdara ekmeği pişiren fırın ayrılmıştır.⁴¹⁴ Matbah-ı Âmire teşkilatı içerisinde ekmeği üreten esnaf grubuna “Habbâzîn-i Hassa”⁴¹⁵ denilmektedir. Bu esnaf grubunun idari âmiri “Ekmekçibaşı”dır.⁴¹⁶ Saray içerisinde iki büyük fırın vardır.

⁴⁰⁷ Temmuz 1711 tarihli belgede helvahâne ve fırın çalışanlarına verilen tayinat (un, et, kar, baharat vs)miktarı verilir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD. d], No. 1354,2-3 (01 Cemazeyilahir 1123/17 Temmuz 1711); Ayrıca bk. Osmanlı Arşivi (BOA), İbnülemin Saray Mesalihi [İE. SM], No. 21, Gömlek No. 2224, 2 (20 Şaban 1112/30 Ocak 1701).

⁴⁰⁸ Arslan Terzioğlu, *Helvahâne Defteri ve Topkapı Sarayında Eczacılık* (İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları, 1992), 23.

⁴⁰⁹ Gülser Oğuz, “Zengin Bir Mutfak: Nevşehirli Damat İbrahim Paşa’nın Bir Aylık Erzak Listesi ve Düşündürdükleri”, *OTAM* 37 (2015), 255.

⁴¹⁰ 22 Haziran 1709 tarihinde serneferan-ı helvacıyan-ı hassa Hasan padişah için limon suyu hazırlayan çalışanlara verilmesi gereken un için arzuhal yazmıştır. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), İbnülemin Saray Mesalihi [İE. SM], No. 27, Gömlek No. 2878, 1 (13 Rebiülahir 1121/ 22 Haziran 1709).

⁴¹¹ Ömür Tufan, “Helvahâne ve Osmanlı’da Helva Kültürü”, *Türk Mutfağı*, ed. Arif Bilgin-Özge Samancı (2008), 129-130.

⁴¹² Terzioğlu, *Helvahâne Defteri ve Topkapı Sarayında Eczacılık*, 24.

⁴¹³ Padişah tarafından ihşanda bulunanlar arasında şerbetçibaşı ve şerbetçiler de bulunmaktadır. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Topkapı Sarayı Müzesi Arşivi Defterleri [TS. MA. d], No. 2353, 3 (05 Şevval 1125/ 25 Ekim 1713) ; Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, 61.

⁴¹⁴ Mehmet Demirtaş, *Osmanlı’da Fırıncılık 17. Yüzyıl İstanbul Örneği* (Ankara: Atıf Yayınları, 2014), 51.

⁴¹⁵ Abdulkadir Özcan, “Hassa”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1997), 16/394-395.

⁴¹⁶ Kasım 1720 tarihli belgeye göre bu tarihte ekmekçibaşının Mustafa Ağa olduğunu biliyoruz. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Bab-ı Defteri Başmuhasebe Kalemi [D.BŞM. MTE], No. 10974, 2 (29 Zilhicce 1132/ 01 Kasım 1720).

Bunlardan ilki has fırındır. ⁴¹⁷Bu fırının yönetiminden has fırın ekmekçibaşı sorumludur.⁴¹⁸ Diğer fırın ise harci fırındır ve yönetimi iki adet harci ekmekçibaşına verilmiştir. Her iki fırında da ekmekçibaşına yardımcı olan kethüdâlar görevlidir. Bu birimlerdeki ekmekçibaşılar saraya giren ve fırınlarda kullanılan unun hesaplarını da tutmuşlardır.⁴¹⁹ Ekmekçibaşının idaresi altında ustalar, pişiriciler, hamurcular ve elekçiler çalışmaktadır.⁴²⁰ Bu görevlilerin dışında un ambarlarından sorumlu ambarcılar da vardır.⁴²¹ Sarayın geri kalan çoğunluğu tarafından tüketilen ekmekler ise “harcı fırın”da üretilmektedir.⁴²² Bu ekmek daha düşük kalitede olan undan yapılmakta ve fodula olarak isimlendirilmektedir.⁴²³

Topkapı Sarayı halkının günlük yeme ihtiyacının büyük bir bölümü hayvan etlerinden karşılanmıştır. Beslenmede ete verilen bu ehemmiyet neticesinde; et iaşesinin temini için kasabbaşılik kurulmuş ve kasabbaşı bu hususta yetkili olarak atanmıştır ve kendisine kethüdâ yardım etmektedir.⁴²⁴ Belgelerde “Ser-Kassaban-ı Hassa”⁴²⁵ olarak geçen kasabbaşının en önemli görevi sarayın et ihtiyacını karşılamaktır.⁴²⁶ Çalışanları denetleme işinde Bu görevlerinin yanında sarayın koyun muhasebesini de kasabbaşı tutmaktadır.⁴²⁷ Sarayda en fazla tüketilen etin koyun eti olması, muhasebesinin tutulmasını da zorunlu kılmıştır. Kasabbaşının idaresinde, on yedinci yüzyılda 30 kasap

⁴¹⁷ Matbah- Âmire emini ücreti karşılığında hareket-i hümâyuna has fırından ekmek verebilmekteydi. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No. 138, Gömlek No. 13456, 1 (29 Cemezayilahir 1135/06 Nisan 1723).

⁴¹⁸ Ocak 1702 tarihinde has fırın ekmekçibaşına yıllık maaşı hazine tarafından verilmiştir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri İkinci Mustafa [AE. SMST. II], No. 32, Gömlek No. 3134, 1 (21 Şaban 1113/21 Ocak 1702).

⁴¹⁹ Bilgin, *Saray Mutfağı*, 68-69.

⁴²⁰ 10 Aralık 1711 tarihinde harci fırın ekmekçilerinden Mustafa Musa’ya Kilercibaşı Mustafa Ağa’nın arzıyla Dergâh-ı Ali sipahiliği verilmiştir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), İbnülemin Saray Mesalihi [İE. SM], No. 27, Gömlek No. 2890, 1 (29 Şevval 1123/10 Aralık 1713).

⁴²¹ Ahmed Refik, *Onucu Asr-ı Hicri’de İstanbul Hayatı*, 7-17.

⁴²² Barkan, “İstanbul Sarayına Ait Muhasebe Defterleri”, 292.

⁴²³ 1717 yılında harci fırında 105 kadar iç oğlanının çalıştığı bilinmektedir. Bk. Feridun Emecen, “Fodula”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1996), 13/169.

⁴²⁴ Osmanlı Arşivi (BOA), Bab-ı Defteri Başmuhasebe Kalemî Kasabbaşı Defteri [D.BŞM. KSB. d], No. 11840, 2 (29 Zilhicce 1136/ 18 Eylül 1724).

⁴²⁵ Osmanlı Arşivi (BOA), Kamil Kepeci Defterleri [KK. d], No.3982, 3 (29 Zilhicce 1120/11 Mart 1709).

⁴²⁶ Osmanlı Arşivi (BOA), Baş Muhasebe Kasap Defteri [D.MŞB. KSB], No.11824, 1-2 (01 Muharrem 1113/ 08 Haziran 1701). Ayrıca ayrıntılı bilgi için bk. Antony Greenwood, “*İstanbul’s Meat Provisioning: A Study of the Celepkeşan System*” (Chicago: Chicago Üniversitesi Yayınları, Doktora Tezi, 1988), 41-43.

⁴²⁷ Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No. 130, Gömlek No. 12748,1 (30 Recep 1131/18 Haziran 1719; Osmanlı Arşivi (BOA), Kamil Kepeci Defterleri [KK. d], No.3984,3 (29 Zilhicce 1120/11 Mart 1709); Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, 70.

çalışırken on sekizinci yüzyılın ilk yarısında bu sayı 17 kasaba düşmüştür.⁴²⁸ Bu dönemde yardımcılarının sayıları hakkında bir bilgiye ulaşılamasa da varlıkları kesindir.⁴²⁹

Saray sakinlerinin beslenmesinde beyaz etin de yer aldığını muhasebe kayıtlarından görebilmek mümkündür.⁴³⁰ Beyaz et gereksiniminin karşılanması için saraya tavuk ve diğer kanatlı hayvanların alımı yapılmaktadır.⁴³¹ Tüm bu görevler tavukçuların (mâkiyâniyân) sorumluluğundaydı. Tavukçubaşı ve kendisine yardımcı olan kethüdası tavukçuların idari amirleridir.⁴³² Ayrıca tavukçubaşı saray için yaptığı harcamalar için bir masraf defteri tutmaktadır.⁴³³ Yoğurtçular, saray mutfaklarının süt ve süt ürünleri ihtiyacını karşılayan çalışanlarıdır.⁴³⁴ Mutfak muhasebelerinde yoğurthânedan temin edilen süt ve süt ürünleri hakkında malumat verilmemiştir. İdari açıdan da yoğurthânedeki çalışan yoğurtçular yoğurtçubaşı⁴³⁵ ve kethüdaya bağlıdır.⁴³⁶ Sarayın mum⁴³⁷ ihtiyacı Odunkapısı'na yakın Kundakçılar mevkiinde bulunan ve saray mutfağına bağlı olarak çalışan mumhânedan karşılanmaktadır.⁴³⁸ Burada çalışan mumcuların idaresi mumcubaşı ve kethüdasına aittir.⁴³⁹ Mutfak eşyalarının kalaylanması için matbah koridorunun karşısına "Kalayhâne" ismi verilen bir kârhane kurulmuştur ve burada kalaylama işini kalaycılar yapmıştır.⁴⁴⁰ Birimin yöneticisi olan kalaycıbaşı ve kethüdâsı, kalaylama için

⁴²⁸ Yardımcıların sayıları hakkında bir bilgiye ulaşılamasa da varlıkları kesindir. Bk. Uzunçarşılı, *Osmanlı Saray Teşkilatı*, 460.

⁴²⁹ Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD.d], No. 3950, 25 (29 Zilhicce 1119/22 Mart 1708).

⁴³⁰ BOA, KK. d, No. 7305, 21 (01 Şaban 1137/15 Nisan 1725).

⁴³¹ Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No. 70, Gömlek No. 7012, 1 (01 Şaban 1118/08 Kasım 1726).

⁴³² Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfacı*, 70.

⁴³³ BOA, D.BŞM. MTE, No. 1055, 2 (29 Zilhicce 1126/05 Ocak 1715).

⁴³⁴ Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No. 142, Gömlek No. 13801, 1-2 (13 Ramazan 1140/23 Nisan 1728).

⁴³⁵ Osmanlı Arşivi (BOA), Başmuhasebe Kalemi Matbah-ı Âmire Eminliği [D.BŞM. MTE], No. 10973,1 (29 Rebiülahir 1134/16 Şubat 1722).

⁴³⁶ Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfacı*, 70-71.

⁴³⁷ Mum yapımında kullanılan iç yağları çoğunlukla şehir kasaplarından; balmumu ise şehir dışından genellikle Eflak, Boğdan, Hemşin, İzmir ve çevresi ile Fener'e bağlı köylerden temin edilirdi. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No. 138, Gömlek No. 13431, 1 (14 Safer 1127/19 Şubat 1715).

⁴³⁸ Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD.d], No. 203,7-8 (29 Zilhicce 1118/3 Nisan 1707); Evliya Çelebi, *Seyahatname I*, 559.

⁴³⁹ Hassa müezzinlerinden olan Yusuf Efendi, Ekim 1703 tarihinde Asitane Mumcuları Keyhüdâlığına atanmıştır. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No. 26, Gömlek No. 2445, 1 (21 Cemezeyilevvel 1115/2 Ekim 1703).

⁴⁴⁰ Saray kalaycılarının biri işten ayrıldığı için ondan boşalan yere mülazimlerden birinin ataması yapılmıştır. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Saray [C.SM], No. 68, Gömlek No. 3423, 1 (03 Rebiülahir 1136/31 Aralık 1723).

gerekli olan malzemenin tedarikinden⁴⁴¹ ve çalışanlarının denetiminden sorumludur.⁴⁴² “Ser-pazarî hassa” olarak kayıtlarda geçen pazarbaşı, yönetiminden sorumlu olduğu pazarcılar ile birlikte sarayın pazar ihtiyaçlarını karşılamaktadır.⁴⁴³ Alınan ürünler pazarbaşı tarafından saray mutfaklarına taksim edilmektedir.⁴⁴⁴ Pazarcıbaşı taksimini yaptığı tüketim ürünlerinin aylık olarak defterini tutmaktan da sorumludur.⁴⁴⁵

“Ser-miskî” olarak adlandırılan miskçibaşı sarayın tüm baharat ihtiyacının temininden ve saray mutfaklarına dağıtımından sorumlu idi. Ayrıca bunların düzenli olarak defterini tutardı.⁴⁴⁶ Matbah-ı Âmire’ye bağlı olan bir diğer birim sebze hânedir.⁴⁴⁷ Sebze hânedeki görevli olan sebzeciler, sebzecibaşı⁴⁴⁸ ve kethüdası tarafından yönetilmektedir.⁴⁴⁹ Matbahlara yapılan sebze dağıtımı bu birim çalışanlarının görevidir. Ayrıca kilercilerden seçilen bir sebze kâtibi de burada görevlendirilmiştir.⁴⁵⁰ Sarayın su ihtiyacını ise sakahâne sağlamaktadır. Burada su temini ile görevli olan sakalar idari olarak sakabaşıya bağlıdır.⁴⁵¹ Diğer yandan bu görevliler baş ve ikinci sakabaşı olarak tanzim edilmişlerdir.

⁴⁴¹ Burada kullanılacak olan kalay, pamuk, nişadır ve kömürün temini mutfak muhasebelerinden anlaşıldığı kadarı ile doğrudan matbah emini tarafından yapılmıştır. Bk. BOA, KK. d, No.7305, 3-5 (01 Şaban 1137/15 Nisan 1725).

⁴⁴² Kalayhâne için kalaycibaşı ve yardımcıları tarafından küre, mengene ve mikdas alımları yapılmıştır. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), İbnülemin Saray Mesalihi [İE. SM], No.23, Gömlek No. 2467, 2 (10 Şevval 1112/20 Mart 1701); Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, 73-75.

⁴⁴³ Topkapı sarayı pazarbaşı 16 Ocak 1714 tarihinde Harem ve Enderun-ı Hümâyün ile Helvahâne’ye çeşitli sebze ve meyveler vermiştir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Saray [C.SM], No. 97, Gömlek No. 4881, 1 (29 Zilhicce 1125/16 Ocak 1714).

⁴⁴⁴ Topkapı sarayı pazarbaşı 16 Ocak 1714 tarihinde Harem ve Enderun-ı Hümâyün ile Helvahâne’ye çeşitli sebze ve meyveler vermiştir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Saray [C.SM], No. 97, Gömlek No. 4881, 1 (29 Zilhicce 1125/16 Ocak 1714).

⁴⁴⁵ Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Saray [C.SM], No. 97, Gömlek No. 4868, 1 (28 Safer 1129/ 11 Şubat 1717); Ayrıca bk. Uzunçarşılı, *Osmanlı Saray Teşkilatı*, 380.

⁴⁴⁶ Miskçibaşı senelik muhasebeler tutmaktadır. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Bab-ı Defteri Başmuhasebe Kalemi [D.BŞM. d], No. 1129, 3-5 (30 Recep 1121/05 Ekim 1709); BOA. MAD.d, No.10299, 5-7 (14 Şaban 1111/ 4 Şubat 1700); Yerasimos, *Osmanlı Mutfağı*, 27; Christoph K. Neumann, “XVIII. Yüzyıl Osmanlı Saray Mutfağında Baharat”, *Soframız Nur Hanemiz Mamur, Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak* ed.Suraiya Faroqhi - Christoph K. Neumann (İstanbul: Kitap Yayınevi, 2016), 145-147.

⁴⁴⁷ Ekim 1722 tarihinde İstanbul’a gelen sebze gemilerinin öncelikle sebze hâne önüne yanaşarak padişah ve Enderun-ı Hümâyün için pazarbaşına sebze ve meyve vermeleri akabinde ürünlerin esnafa satılması hususunda talimat verilmiştir. Bk. BOA, AE. SAMD. III, No.126, Gömlek No.12409,1 (13 Muharrem 1135/ 24 Ekim 1722).

⁴⁴⁸ Ekim 1709 tarihinde saray sebzecibaşı Mehmet Ağa’dır ve kendisine ait muhasebe defteri bulunmaktadır. Bk. BOA, D.BŞM. d, No. 1129, 6 (30 Recep 1121/05 Ekim 1709) .

⁴⁴⁹ 14 Mart 1727 tarihinde saray sebzecibaşının ve çalışanlarının nizamnameleri düzenlenerek görev alanları açıklanmıştır. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Saray [C.SM], No. 83, Gömlek No. 4197, 1 (21 Recep 1139/ 14 Mart 1727).

⁴⁵⁰ Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD.d], No.6397,4 (15 Safer 1120/ 06 Mayıs 1708) ; Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*,76.

⁴⁵¹ Ağustos 1728 senesinde saray sakabaşısı Abdullah sakalarına her sene verilen elbise paralarının verilmesini talep etmiştir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Topkapı Sarayı Müzesi Arşivi Defterleri [TS. MA. d.], No. 747, Gömlek No. 61, 1 (17 Muharrem 1142/12 Ağustos 1729).

Bu yöneticilerin denetiminde sofrta hizmeti görevi bulunan sakalar, sofralara su taşıyarak sunumunu yapmakla görevlidir.⁴⁵²

⁴⁵² Ceyb-i Hümâyun'dan Ağustos 1708'de baş ve ikinci sakabaşına ve matbah sakalarına çeşitli ihsanlarda bulunulmuştur. Bk. BOA, TS. MA. d, No. 2352, 1 (29 Zilhicce 1113/ 27 Mayıs 1702).

BÖLÜM 2: SARAY MUTFAĞINA ALINAN BESİN ÜRÜNLERİ (1680-1730)

Matbah-ı Âmire'ye yapılan alımlarda kullanılan ağırlık ölçülerinin bilinmesi ürünlerin miktarının anlaşılabilmesi için önemlidir. Günümüzde kullanılan standartlaşmış ağırlık ölçüleri erken modern dönem Osmanlı coğrafyasında belirli bir standarta bağlı kalmamış, bölgelere ve hatta şehirlere göre farklılık göstermiştir. Kaldı ki erken modern dönem Osmanlı coğrafyasında kullanılan ağırlık ölçüleri standart değildir, bölgelere ve hatta şehirlere göre farklılık göstermiştir. Bu sebeple çalışmamızda saray mutfağına alınan ürünlerin miktarı İstanbul ölçüt alınarak gösterilmiştir.

Osmanlı İmparatorluğu'nda kullanılan ölçü sistemleri Türk, İslam ve fethedilen yerlerin mahalli metroloji sistemlerinin sentezi niteliğindedir.⁴⁵³ Dolayısıyla kullanılan ölçü ve tartı birimleri bölgelere ve dönemlere göre farklılıklar göstermiştir. İslam ağırlık ölçüleri Yunan “drahmisi” kökenli “dirhem” ve Roma-Bizans ölçüsü olan “solidus” kökenli “miskal” temellidir. Miskal kelime olarak ağırlık manasına gelmektedir.⁴⁵⁴ Drahmî üç miskal karşılığıdır.⁴⁵⁵ Bu bağlamda 7 miskal 10 dirheme eşittir ancak uygulamada miskal 1-5 dirhem olarak kabul edilmiştir.⁴⁵⁶ Ağırlık ölçülerinin karşılıklarının daha iyi anlaşılabilmesi “kırat”ın birim olarak değerinin bilinmesini zorunlu kılmaktadır. Kırat sözlük manası olarak “keçiboynuzu çekirdeği” manasına gelmektedir ve 1 kırat 0,195 grama karşılıktır.⁴⁵⁷ Kırat ağırlık, hacim, uzunluk ve alan birimi olarak kullanılmıştır.

Osmanlı Devleti'nde kullanılan tüm ağırlık ölçüleri dirhem merkezli hesaplanmıştır. Ancak Osmanlı ve İslam coğrafyasında sabit bir dirhem değeri yoktur.⁴⁵⁸ Ayrıca dirhem şer'i ve örfî olmak üzere iki farklı şekilde kullanılmıştır. Buna göre “şer'i dirhem” 14 kırat, “örfî dirhem” 16 kırat değerindedir.⁴⁵⁹ Miskal 20 kırat, dirhem 14 kırat olarak kabul

⁴⁵³ Halil İnalçık, “Osmanlı Metrolojisine Giriş”, *Türk Dünyası Araştırmaları* çev. Eşref Bengi Özbilen, 73 (Ağustos 1991), 22.

⁴⁵⁴ Cengiz Kallek, “Miskal” *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (Ankara: TDV Yayınları, 2020), 30/182-183.

⁴⁵⁵ Walter Hinz, *İslam'da Ölçü Sistemleri*, çev. Acar Sevim (İstanbul: Marmara Üniversitesi Yayınları, 1990),13.

⁴⁵⁶ Ünal Taşkın, “Osmanlı Devleti'nde Kullanılan Ölçü ve Tartı Birimleri” (Elazığ: Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2005), 27.

⁴⁵⁷ Cengiz Kallek, “Kırat” *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (Ankara: TDV Yayınları, 2022), 25/437.

⁴⁵⁸ Ağırlık birimi olan dirhem ile para ölçüsü olan dirhem birbirinden farklıdır.

⁴⁵⁹ Dirhem'in birim olarak karşılığı hususunda da bir standart belirlenememiştir. Hinz ağırlık dirhemini 1 kırat= 0.195 gramdan 3,125 gram olarak belirler, İnalçık ise 1 kıratı 200 mg hesabıyla 16 kırat olarak

gördüğünde aralarında daima 7/10 oranı vardır. Böylelikle 7 miskal 140, 10 dirhem de 4,140 kırattır. “Nevât” çekirdek dirhem bir üst ölçü birimidir ve 5 dirhem=14,85 gramdır. “Neş” veya “nıfs ukiyye/kıyye” 20 dirhem=59,4 gram, ukiyye 40 dirhem=118,8 gram, 12 ukiyye bir ritl 480 dirhem= 1425,6 gramdır.⁴⁶⁰ Diğer taraftan 1670 yılına ait “Kandiye Kanunu”nda şeri’i dirhem 14 kırata, kırat ise 5 arpaya eşittir. Bu durumda kırat 4 buğday, 4 buğday da 5 arpa ağırlığına eşit tutulmuştur.⁴⁶¹ Bunun temel nedeni İslami tartıların arpa tanesi ile ayarlanmasıdır.⁴⁶²

İslam geleneğinin bir devamı olarak tahıl ve baklagiller bir hacim ölçüsü olan “kile” ile ölçülmektedir. Ayrıca “müdd” ve “yük” de ölçü olarak kullanılmıştır. İstanbul kilesi on altıncı yüzyılda 20 okka buğday yani 25,6589 kg. buğday ve 23,093 kg arpa karşılığıdır.⁴⁶³ “Buğday” kıratın dörtte biri değerinde bir ölçü birimidir.⁴⁶⁴ Buna göre bir kırat 200 mg değerinde olduğuna göre bir buğday 0.05 gr etmektedir.⁴⁶⁵ Osmanlı Devleti mahalli ölçülerde 25,656 kg =20 okka gelen İstanbul kilesi ile 400 dirhem gelen okkayı esas almıştır.⁴⁶⁶

On yedinci yüzyılda 1 pirinç kilesi 10 okkaya karşılıktır. Bu miktar normal kilenin yarısı olarak değerlendirilmiş ve “çeltik kilesi”, “keyle” ve “keylece” olarak adlandırılmıştır.⁴⁶⁷ Bu çalışmada pirinç kilesi arşiv belgelerinde geçen şekli ile “keyl” olarak gösterilmiştir.

hesaplar. Bk. Hinz, İslam’da Ölçü Sistemleri, 4; Halil İnalçık, “Osmanlı İmparatorluğunun Kuruluş ve İnkisafı Devrinde Türkiye’nin İktisadi Vaziyeti Üzerine Bir Tetkik Münasebetiyle”, *Belleten*, XV/60 (Ankara, 1951), 677; Taşkın, “Osmanlı Devleti’nde Kullanılan Ölçü ve Tartı Birimleri”, 28.

⁴⁶⁰ Halil Sahillioğlu, “Dirhem” *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1994), 9/368.

⁴⁶¹ Taşkın, “Osmanlı Devleti’nde Kullanılan Ölçü ve Tartı Birimleri”, 59-60; Kallek, “Kırat”, 438

⁴⁶² Sahillioğlu, *Türkiye İktisat Tarihi*, 71.

⁴⁶³ Cengiz Kallek, “Kile”, *Türkiye Diyanet İslâm Ansiklopedisi*, (Ankara: TDV Yayınları, 2002),25/ 571.

⁴⁶⁴ Taşkın, “Osmanlı Devleti’nde Kullanılan Ölçü ve Tartı Birimleri”, 20.

⁴⁶⁵ İnalçık, *Osmanlı İmparatorluğu Klasik Çağ*, 259; Ancak bu konuda bir standartlaşma söz konusu değildir. Hntz, İnalçık bu fikirde iken Lajos Fekete İstanbul kilesinin 18-22 okka (22-28) kg arasında değiştiğini söyler. Bk. Lajos Fekete, “Türk Vergi Tahrirleri”, çev. Sadrettin Karatay, *Belleten*, XI/42 (Ankara, 1947), 312.

⁴⁶⁶ Mehmet Ali Ünal, “Rumeli Sancaklarında Ölçüler ve Tartılar”, *Osmanlı Dönemi Balkan Ekonomisi* ed. Zafer Gölen-Birol Çetin-Abidin Temizer (Ankara: Gece Kitaplığı, 2018), 8.

⁴⁶⁷ Taşkın, “Osmanlı Devleti’nde Kullanılan Ölçü ve Tartı Birimleri”, 63.

Tablo 7: Osmanlı Devleti'nde Kullanılan Ölçü Birimleri

ÖLÇÜ BİRİMİ	KARŞILIĞI
1 himl	250 kg
1 keyl	17 kg/16,5 litre
1 kile	4 şinik
1 İstanbul Kilesi	20 okka/ 25,6589 kg
1 okka	400 dirhem/ 1,2288 kg
Şinik	8 kg
400 dirhem	1 kıyye/1.2828kg

Kaynak: Hinz, *İslam'da Ölçü Sistemleri*, 16-49; Taşkın, “*Osmanlı Devleti'nde Kullanılan Ölçü ve Tartı Birimleri*”, 58, 64, 96, 111.

Tablo 7’de ağırlık değerlerinin günümüzdeki karşılıkları verilmiştir. Çalışma içerisinde geçen ağırlık ölçüleri bu tablo esas alınarak gösterilmiştir.

2.1. Et ve Et Ürünleri

İnsanların sürdürdükleri yaşam biçimleri beslenme tercihlerini de etkilemektedir. Sanayi öncesi toplumların yoğun insan gücüne dayanan yaşam tarzları et ve et ürünleri tüketimini zorunlu kılmış, başka bir ifadeyle bedeninin güçlü tutma zorunluluğu hayvansal ürünlere olan gereksinimi artırmıştır. Bu bağlamda bozkır kültürünün de etkisi ile Türk mutfaklarında en çok tüketilen gıda maddeleri et ve et ürünleridir. Osmanlı döneminde de bu gelenek devam etmiş, imparatorluğun tarıma açılmayan topraklarının ve iklim şartlarının küçükbaş hayvancılık için uygun koşulları oluşturması da bu beslenme şeklini desteklemiştir.⁴⁶⁸ Ortadoğu Mutfağı'nın etkisiyle yemekler sebze ve meyvelerle birlikte pişirilmiş, böylelikle ekşi-tatlı lezzetler ortaya çıkmış ve mutfak zenginleşmiştir.

Et ve et ürünleri saray elitleri için olduğu kadar sıradan Osmanlı bireyi için de çoğu kez statü göstergesi olarak görülmüştür. Bu durumun kökenlerinin avcılık toplayıcılık zamanlarına kadar gittiği, etin bedensel ve zihinsel güç ile itibarın göstergesi olarak kazandığı simgesel anlamı Osmanlı toplumunda da devam ettirdiği söylenebilir.

⁴⁶⁸ Tefvik Güran, *İktisat Tarihi* (İstanbul: İstanbul Üniversitesi Fen Fakültesi Yayınları, 1987), 259; Ahmet Uzun, “Osmanlı Devleti'nde Koyun Yetiştiriciliği Üzerine Kantitatif Bir İnceleme (1835-1857)”, *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Dergisi* 52/1 (İstanbul, 2002), 55-56.

2.1.1. Kırmızı Et

Osmanlı yeme-içme pratiğinde et türleri içerisinde bir öncelik sıralaması oluşmuş, koyun ve kuzu eti daha değerli addedilmiştir. Bunun yansıması olarak da saray mutfakları statüsü en yüksek insanları doyurmakla yükümlülüğüne nazaran kuzu ve koyun etini tercih etmiş; sığır, dana, keçi vs. gibi hayvanların etleri ise sıradanlaşmıştır. Ancak belgelerde koyun ve keçi etinin ayırımı net olarak yapılmadığından hepsi et olarak nitelendirilmektedir.⁴⁶⁹ Saray mutfağında bunlara ek olarak lüks tüketim ürünleri arasında sayılan ördek, yabani kuşlar, cagnus, karaca, geyik ve zığın⁴⁷⁰ gibi av hayvanlarının etleri de kullanılmıştır.⁴⁷¹ Diğer taraftan et ürünleri zirai ürünlerle kıyaslandığında belgelerde mali anlamda değerlerinin daha yüksek olduğunu görürüz.⁴⁷²

Osmanlı yöneticileri et tedarikini Rumeli’de kurulmuş olan “celepkeşan”⁴⁷³ sistemi ile sürekli hale getirmişlerdir.⁴⁷⁴ Sistemin esası devletin kendi ihtiyacı doğrultusunda belirlediği miktardaki koyunu taşradaki üreticiden talep etmesidir.⁴⁷⁵ İaşe sisteminin doğası gereği devlet etin temininde de kontrolcü bir tavır üstlenerek, hayvanların

⁴⁶⁹ Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri İkinci Mustafa [AE. SMST. II], No. 135, Gömlek No. 14968, 2 (29 Zilhicce 1110 /28 Haziran 1699) . Bizim belgelerimizde de benzer şekilde koyun keçi ayırımı bulunmamasına rağmen toklu ve kuzunun ayrı olarak belirtildiği görülmüştür. Bu durumu Greenwood “ Osmanlı belgelerinde çoğu keçi tüketimi ile koyun tüketimi tamamen birbirine karışmıştır” şeklinde ifade etmektedir. Bk. Greenwood, *İstanbul’s Meat Provisioning: A Study of The Celepkeşan System*, 8. Ayrıca Tülay Artan’da Avrupalıların her et türü için ayrı tanımları bulunduğunu, Osmanlı belgelerinde ise et türlerinin iç içe geçtiğinden bahseder. Bk. Tülay Artan, “Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri: Değişken bir Yüzyılda Temel Gıdalar, Lüks Tatlar ve Tadımlıkların İzinde”, *Tüketim Araştırmaları ve Osmanlı İmparatorluğu Tarihi 1550-1922*, ed. Donald Quataert (İstanbul: Alfa Tarih, 2020), 195-196.

⁴⁷⁰ Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD.d], No. 3523, 47 (29 Zilhicce 1111/17 Haziran 1700) ; Osmanlı Arşivi (BOA), Topkapı Sarayı Müzesi Arşiv Defterleri [TS. MA. d], No. 2351, 3(11 Cemazeyilahir 1136/ 7 Mart 1724).

⁴⁷¹ Artan, “Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri: Değişken bir Yüzyılda Temel Gıdalar, Lüks Tatlar ve Tadımlıkların İzinde”, 195.

⁴⁷² BOA, MAD.d, No. 219, 24 (29 Zilhicce 1123/07 Şubat 1712); Suraiya Faroqhi, *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam* çev. Elif Kılıç (İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2014), 227.

⁴⁷³ Celepkeşan, İstanbul’un et iaşesi için özellikle koyun başta olmak üzere canlı hayvan getirmek ve bunları kasaplara satmak için görevlendirdiği kimse demektir. 9 Temmuz 1725 tarihli Filibe ve Tatarpazarı Celepkeşan malından daha önce borçlanılan hayvanların verilmesine dair kadıya bir hüküm gönderilmiştir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), İbnülemin Maliye [İ.E. ML], No. 91, Gömlek No. 8628, 1 (27 Şevval 1137/09 Temmuz 1725).

⁴⁷⁴ Antony Greenwood, “The Sixteenth Century Celepkeşan Registers in the Turkish Prime Ministerial Ottoman Archives”, *CIEPO Osmanlı ve Öncesi Araştırmaları Uluslararası Komitesi VII. Sempozyum Bildirileri*, haz. Jean-Loui Bacque-Grammot vd. (Ankara 1994), 414; Mehmet Sait Türkhan, “18. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul’un Et İaşesinin Temini: Hassa Kasabbaşılık Kurumu” (İstanbul: Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2006), 37.

⁴⁷⁵ Saray için alınan hayvanların besili ve sağlıklı olmasına dikkat edilmiştir. Bk. Greenwood, *The Celepkeşan System*, 62.

aldıktan sonra kesilmesi ve dağıtılması sürecini yönetmiştir. Sistemin işleyişinde aksaklık çıkmaması için de celepler bazı vergiler ve yükümlülüklerden muaf tutulmuşlardır.⁴⁷⁶ Bu sayede İstanbul piyasasında ucuz ve bol miktarda et olması sağlanmıştır. Devlet etin fiyatlandırılması ve kalitesi üzerinde de denetim sahibidir. Bu denetim narh vasıtasıyla uygulanmıştır. En değerli et olarak görülen kuzu etine senede bir defa mayıs ayında fiyat verilmiştir.⁴⁷⁷ Diğer ürün fiyatlarında yılda iki kez gönderilen numunelere bakılarak ve üreticilerin fikirleri alınarak düzenlenmeye gidilmiştir.⁴⁷⁸ Hayvanların İstanbul'a gelmeden yol boyunca daha ucuza satılmasının önüne geçilebilmesi için bunu men eden emirler verilmiş,⁴⁷⁹ etin fiyatlandırmasında bir standardizasyon sağlanmaya çalışılmıştır. Çünkü daha düşük fiyatlandırma ile yollarda yapılabilecek satışlar İstanbul'un iâşesini sıkıntıya sokmaktadır. Yetkililer öncelikli olarak bütün koyunların İstanbul'a gönderilmesini garanti altına almak istemişlerdir. Bunu sağlayabilmek için de eyaletlerin sadece keçi eti tüketmesine yönelik buyruklar vermişlerdir.⁴⁸⁰

Matbah-ı Âmire mutfaklarının ihtiyacı olan eti tedarik ederek tayinatını yapan daha önce bahsettiğimiz gibi kasabbaşı ve yardımcılardır.⁴⁸¹ Etlerin dağıtımı işi kasabbaşına bağlı görevlilerden olan koyun emininin vazifesidir.⁴⁸² Saraya tayinat olarak verilen etler için hayvanların kesimi ve et satışlarından sorumlu olan kasapların taşrada celep adı verilen yardımcıları vardır. Celepler, satıcılardan temin ettikleri hayvanların büyük şehirlere nakliyesini sağlamışlardır.⁴⁸³ Bu kapsamda İstanbul'un et ve zahire ihtiyacı ağırlıklı

⁴⁷⁶ Türkhan, *Kasabbaşılık Kurumu*, 74.

⁴⁷⁷ Berksan, *Matbah-ı Âmire*, 61.

⁴⁷⁸ Genç, *Osmanlı İmparatorluğunda Devlet ve Ekonomi*, 298.

⁴⁷⁹ Mihaliç, Bandırma ve Yalova'dan İstanbul'un ihtiyacı için getirilen kuzuların gizlice satıldığı, bu durumun engellenmesi için kaçak kuzuların iskelelerden kayıklara bindirilmemelerine müsaade olunmaması istenmiştir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Belediye [C.BLD], No. 48, Gömlek No. 2357, 1 (18 Şevval 1141/ 17 Mayıs 1729); Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Ahmed III [AE. SAMD. III], No. 118, Gömlek No. 11674, 2 (24 Muharrem 1117/ 18 Mayıs 1705).

⁴⁸⁰ Greenwood, *Celepkeşan System*, 8.

⁴⁸¹ 1697-1701 yıllarında Koyun Emaneti'ne emin olarak Mehmed Ağa görevlendirilmiştir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri İkinci Mustafa [AE. SMST. II], No. 15, Gömlek No. 1442, 2 (27 Recep 1113/28 Aralık 1701); BOA, D.MŞB. KSB, No.11824, 6 (01 Muharrem 1113/ 08 Haziran 1701); Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri İkinci Mustafa [AE. SMST. II], No. 136, Gömlek No. 15019, 2 (29 Cemazayilahir 1108/23 Ocak 1697).

⁴⁸² 2 Kasım 1728 tarihinde saray için gerekli olan etin temini için koyun emini ve kasabbaşı Hacı Osman tarafından Niğbolu, Köstendil, Üsküp ve Eflak'tan koyun satın alınmıştır. Bunun için bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Belediye [C.BLD], No. 60, Gömlek No. 2963, 1 (29 Rebiülevvel 1141/ 2 Kasım 1728).

⁴⁸³ Ali Efdal Özkul, "Osmanlı İdaresi'nde Kıbrıs'ta Kasap Esnafı ve Maliyetleri", *Gazi Akademik Bakış* 11/23 (2018), 163-198.

olarak Rumeli, Karadeniz, Anadolu ve Kuzey Afrika'dan temin edilmektedir.⁴⁸⁴ Şehre kuzu sağlayan bölgeler, İpsala, Keşan, Malkara, Hayrabolu, Çatalca, Tekirdağ, Edirne ve çevresi ile Büyükçekmece, Küçükçekmece, Silivri ve Çorlu'dur.⁴⁸⁵ Hayvanların tedarikinde ulaşım kolaylığı gözetilirken, saray ve İstanbul kendine yakın bölgelerin alıcısı durumundadır. Buna paralel olarak hayvan yetiştiriciliğinin yoğun olarak yapıldığı, İstanbul'a daha yakın bölgelerden yani Trakya, Rumeli (Üsküp-Manastır), Bulgaristan, Filibe, Drama, Selanik, Teselya, Eflak-Boğdan, Güney Moldova ve Anadolu'da da Karaman, Diyarbakır ve Toroslardan,⁴⁸⁶ cepler tarafından seçilen koyunlar İstanbul'a getirilmekte böylece maliyet düşürülmektedir.⁴⁸⁷ Ancak tedarik bölgeleri ihtiyaç durumunda farklı bölgelere de kaymıştır. Örneğin, Osmanlı yöneticileri İstanbul için gerekli iâşenin teminini sağlamak amacıyla Silivri, Rodosçuk, Çorlu, Malkara, Hayrabolu, Evreşe ve İpsala'dan koyun talep etmişlerdir.⁴⁸⁸

Matbahtan yapılan günlük et tayinatlarında on yedinci yüzyılın sonlarında hanedan üyelerine günlük 30 ila 40 kıyye⁴⁸⁹ arasında değişen miktarlarda et taksimatı yapılmış benzer şekilde on sekizinci yüzyılın başlarında kişi başı (valide sultan ve sultanlar) günlük 30 kıyye koyun eti dağıtılmıştır.⁴⁹⁰ Bu durumda valide sultan ve diğer sultanlar kendi maiyetleri ile beraber et tayinatını tüketmiş olmalıdır. Yapılan günlük tayinat yaklaşık 30 kıyye olduğuna göre ayda 900-930 kıyye civarında et valide sultan ve diğer sultanlara verildiği söylenebilir. Dolayısıyla bir yılda yaklaşık 10.800 kıyye et verilmektedir. Aşağıdaki tabloda 1680-1732 yılları arasındaki koyun eti alımları verilmiştir.

⁴⁸⁴ Göktepe, "İstanbul'un İâşesinin Temini Meselesi", 860.

⁴⁸⁵ Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD.d], No. 5134, 6-10 (29 Zilhicce 1125/ 16 Aralık 1714); Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri İkinci Mustafa [AE. SMST. II], No. 93, Gömlek No. 10040, 2 (09 Rebiülevvel 1115/ 25 Temmuz 1703).

⁴⁸⁶ Tabakoğlu, *Türkiye İktisat Tarihi*, 126.

⁴⁸⁷ Bahsedilen koyunlar belgelerde sadece koyun veya kıvırcık ve karaman koyunu olarak geçmektedir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No. 145, Gömlek No. 14184, 1 (01 Zilhicce 1138/31 Temmuz 1726).

⁴⁸⁸ Osmanlı Arşivi (BOA), Bab-ı Defteri Başmuhasebe Kalem Kasabbaşı Defteri [D.BŞM. KSB. d], No. 11811, 2-10 (27 Cemazeyilevvel 1095 / 12 Mayıs 1684).

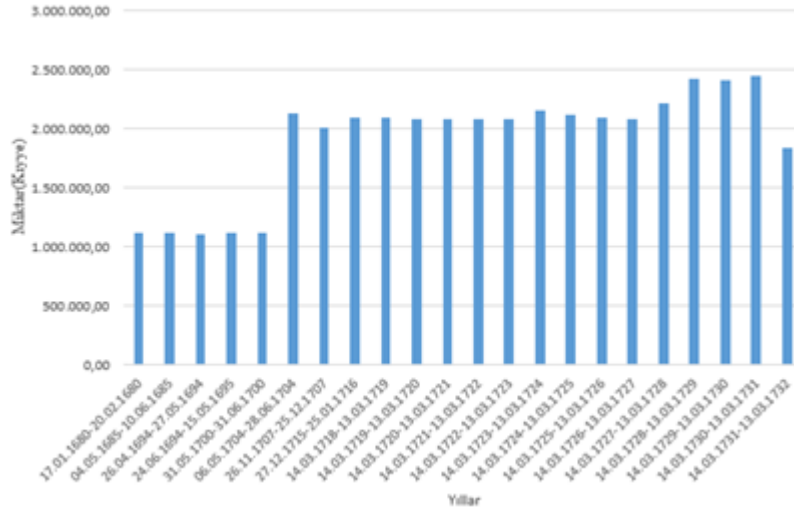
⁴⁸⁹ Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD.d], No. 4776, 3-8 (01 Ramazan 1091/ 25 Eylül 1680).

⁴⁹⁰ BOA, MAD.d, No. 1827, 5 (15 Cemazeyilahir 1115/ 26 Ekim 1703) ; Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD.d], No. 5356, 2-4 (29 Zilhicce 1115/ 04 Mayıs 1704).

Tablo 8: 1680-1732 Yılları Arasında Alınan Koyun Etleri

TARİH	MİKTAR	TARİH	MİKTAR
17.01.1680-	1.111.248,5	14.03.1722-	2.082.720
20.02.1680		13.03.1723	
04.05.1685-	1.113.900	14.03.1723-	2.152.333,5
10.06.1685		13.03.1724	
26.04.1694-	1.100.400	14.03.1724-	2.118,649,5
27.05.1694		13.03.1725	
24.06.1695-	1.117.844	14.03.1725-	2.095.242,5
15.07.1695		13.03.1726	
31.05.1700-	1.112.036	14.03.1726-	2.074.538
31.06. 1700		13.03.1727	
06.05.1704-	2.127.025	14.03.1727-	2.212.783
28.06.1704		13.03.1728	
26.11.1707-	2.011.435	14.03.1728-	2.425.152
25.12.1707		13.03.1729	
27.12.1715-	2.087.525	14.03.1729-	2.410.638
25.01.1716		13.03.1730	
14.03.1718-	2.087.525,5	14.03.1730-	2.444.033
13.03.1719		13.03.1731	
14.03.1719-	2.074.408,5	14.03.1731-	1.838.854,5
13.03.1720		13.03.1732	
14.03.1720-	2.073.949		
13.03.1721			
14.03.1721-	2.080.016		
13.03.1722			
TOPLAM	16.097.312,5	TOPLAM	21.858.941
	kıyye		kıyye

Kaynak: BOA, D.BŞM. KSB, No.11823, 11835; BOA, MAD.d, No. 898, 4776.



Grafik 1: 1680-1732 Yılları Arasındaki Koyun Eti Alımı

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 8 ve Grafik 1'e göre, 1680 ila 1732 yılları arasında saray mutfağına toplam 41.951.253,5 kıyye koyun eti girmiştir. Mevcut kasabbaşı defterine göre 22 yıl boyunca koyun eti 13 akçeden satın alınmıştır.⁴⁹¹ Bu durumda koyun etine harcanan toplam akçe 545.366.296'dır. En az koyun etinin 1.100.400 kıyye ile 1694 Nisan-Mayıs yılları arasında alınmış olması dikkat çekicidir. Bu cüzi alım dışında diğer yıllardaki alım miktarı birbirine oldukça yakın seyretmiştir.

Sarayda koyun eti dışında en çok tüketilen kuzu ve toklu⁴⁹² etlerinin fiyatlarına baktığımızda kuzu fiyatının 120 ila 150 akçe arasında değişmekte olduğu, toklunun ise 170 akçeden satın alındığı görülmektedir.⁴⁹³ 1680-1694 yılları aralığında fiyatlar, koyun etinde olduğu gibi sabittir. 1704-1708 arasında 14.474,5 kıyye kuzu eti, 3.014 kıyye⁴⁹⁴ de toklu eti kasabbaşı tarafından mutfağa teslim edilmiştir. 1723-1726 yılları arasındaki üç

⁴⁹¹ Osmanlı Arşivi (BOA), Baş Muhasebe Kasabbaşı Defteri [D.BŞM. KSB], No. 11836, 2-4 (03 Safer 1135/13 Kasım 1722).

⁴⁹² Bir yaşındaki erkek koyuna verilen isim.

⁴⁹³ Osmanlı Arşivi (BOA), Kamil Kepeci Defterleri [KK. d], No. 7295, 2-9 (23 Safer 1112/09 Ağustos 1700).

⁴⁹⁴ Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD.d], No. 898, 3 (01 Muharrem 1137/ 20 Eylül 1724); BOA, KK, No. 7295, 8 (23 Safer 1112/09 Ağustos 1700).

yıllık zaman diliminde ise, 13.790 kıyye kuzu, 3.039 kıyye toklu eti tayinat olarak saray mutfağına verilmiştir.⁴⁹⁵

Mutfaklara kasabbaşı tarafından sadece et tayinatı değil bununla birlikte çeşitli sakatatın da verildiğini görüyoruz. Mutfağın sakatat tercihi; koyun paçası, şirden, mumbar ve koyun kellesi olmuştur.⁴⁹⁶ Et fiyatlarına kıyasla sakatat fiyatları oldukça düşüktür ve en ucuzu 1 akçe ile koyun paçasıdır. Şirden, mumbar ve koyun kellesi ise 3 akçeden alınmaktadır. 1705 ve 1707 yılları arasında 187.310 tane koyun paçası, 7.140 adet şirden, 20.540 adet mumbar, 19.592 adet koyun kellesi saray mutfağına girmiştir. 1725-1726 arasındaki bir yıllık süreçte ise; 167.286 tane koyun paçası, 6.205 adet şirden, 12.958 adet mumbar, 9.490 adet koyun kellesi alınmıştır.⁴⁹⁷ Muhasebe defterlerinde sakatat alımına rastlanılmadığı dönemler olmuştur. Bu durum bize sakatatın kasabbaşı tarafından mutfaklara verilmiş olduğunu düşündürmektedir. Eldeki verilerden hareketle sarayda en sevilen etin kuzu eti, en fazla tercih edilen sakatatın koyun paçası olduğu söylenebilir.

2.1.2. Beyaz Et ve Yan Ürünler

2.1.2.1. Tavuk ve Kümes Hayvanları

Sarayda sadece kırmızı et tüketimi söz konusu değildir. Beyaz et de sarayın beslenme rejimi içerisinde yer almıştır. Günümüzün aksine on yedinci ve on sekizinci yüzyıl kaynaklarında beyaz et çok değerlidir.⁴⁹⁸ Kümes hayvanlarının yetiştirilmesindeki zorluk bu değerlerin kaynağı olmalıdır. Belgelerde “makiyan”⁴⁹⁹ olarak isimlendirilen tavuğun tedariki için tahsis edilen “tavukçubaşı”⁵⁰⁰ isminde bir görevli bulunmaktadır. Saray mutfağının tavuk ihtiyacı öncelikle padişah hassı olan Kocaeli ve Trakya’dan

⁴⁹⁵ Osmanlı Arşivi (BOA), Baş Muhasebe Kasap Defteri [D.BŞM. KSB], No. 11829, 3 (10 Şaban 1119/06 Kasım 1707); Osmanlı Arşivi (BOA), Baş Muhasebe Kasap Defteri [D.BŞM. KSB], No. 11843, 2-6 (12 Rebiülahir 1140/27 Kasım 1727).

⁴⁹⁶ BOA, D.BŞM. KSB, No. 11829, 4 (10 Şaban 1119/6 Kasım 1707).

⁴⁹⁷ BOA, D.BŞM. KSB, No. 11829, 5 (10 Şaban 1119/6 Kasım 1707); BOA, D.BŞM. KSB, No. 11843, 3 (12 Rebiülahir 1140/27 Kasım 1727); BOA, MAD, No. 898, 4 (01 Muharrem 1137/ 20 Eylül 1724); BOA, KK, No. 7295, 4 (23 Safer 1112/09 Ağustos 1700).

⁴⁹⁸ Tavuk bedeli olarak 20.000 akçe ödenmiştir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Dördüncü Mehmed [AE. SMMD. IV], No. 88, Gömlek No. 10518, 1 (18 Recep 1091/ 14 Ağustos 1680).

⁴⁹⁹ Matbah-ı Âmire, Harem-i Hümayun için vüzara-yı izam, Enderun ağalarına, bayram ziyafetleri, elçi kabullerinde tavuk eti ile tayinat olarak verilmektedir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No. 69, Gömlek No. 6989, 1 (01 Şaban 1118/ 08 Kasım 1706).

⁵⁰⁰ Ser-makiyan, yani tavukçubaşı sarayın tavuk masraflarını karşılayan en yetkili kişidir. Bk. BOA, D. BŞM, No.1055, 1-10 (29 Zilhicce 1126/05 Ocak 1715).

karşılanmaktadır.⁵⁰¹ Haslar dışında Silivri, Vize, Çorlusuyu, Pınarhisarı, Söğütlü ve Savucakdere'den ayrıca, tavukçubaşına tahsis edilen ocaklıklardan yani Hüdavendigar,⁵⁰² Bolu⁵⁰³ ve Gelibolu'dan⁵⁰⁴ da tavuk ve piliç saray mutfaklarına gönderilmiştir.⁵⁰⁵ Bunun yanında diğer kanatlı hayvanlardan güvercin, bıldırcın, ördek, kaz ve yabani kuşların etleri de tavukçubaşı tarafından pazarlardan temin edilmiştir.

1730-1731 yılında yenilenen iki fermanla ocaklıklardan talep edilen 90.000 piliç ve tavuk İstanbul'da Odunkapı iskelesinde indirildikten sonra saray için gerekli olan miktar tavukçubaşı tarafından 15 ve 18 akçe fiyatla satın alınmış, artanı esnafa dağıtılmıştır.⁵⁰⁶ Bu örnekten de anlaşıldığı üzere, saray için alınan tüm ürünlerde olduğu gibi tavuk da önce saray mutfaklarının ihtiyaç duyduğu sayıda tavukçubaşı tarafından satın alınıyor, ancak ondan sonra geri kalanının İstanbul halkı için satılmasına izin veriliyordu. Bundan başka aşçıbaşları da zaman zaman Edirne piyasasından tavuk satın alabiliyorlardı.⁵⁰⁷

Aşağıda verdiğimiz tabloda 1680-1704 senelerine ait yapılan alımlar gösterilmiştir. 1704 tarihli sermakiyan hesap çizelgesinde ise⁵⁰⁸ beş yıl zarfında saray için tedarik edilen kanatlıların dökümü bulunmaktadır. Bu hesap dökümlerinin matbah defterlerinden farklı olarak çoklu seneleri ele alıyor olması tavukçubaşının görev süresi hakkında da bilgi vermektedir.

⁵⁰¹ Mantran, *XVI- XVIII. Yüzyıllarda Osmanlı İmparatorluğu*, 183.

⁵⁰² Atranos ve Harmancık'tan 1720 tarihinde ocaklık olarak her bir haneden 30 tane tavuk istenmiştir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Saray [C.SM], No. 97, Gömlek No. 4890, 1 (29 Zilhicce 1133/21 Ekim 1721).

⁵⁰³ Bolu Sancağında Samakov, Bendergili, Gölpazarı tavuk, piliç ve yumurta temin bölgeleridir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Saray [C.SM], No. 133, Gömlek No. 6654, 1 (16 Muharrem 1141/22 Ağustos 1728).

⁵⁰⁴ Gelibolu'nun Şarköy karyesi ocaklık olarak en fazla tavuğun temin edildiği bölgedir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emini İkinci Mustafa [AE. SMST. II], No. 90, Gömlek No. 9710, 1 (26 Recep 1112/ 06 Ocak 1701).

⁵⁰⁵ Nitekim 1717'de Sermakiyan-ı hassa Ali'nin ocaklık bölgeleri Hüdavendigar, Bolu ve Gelibolu olarak belirlenmiştir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), İbnül Emin Maliye [İE. ML], No.74, Gömlek No. 6919, 1 (17 Safer 1123/ 06 Nisan 1711).

⁵⁰⁶ Ocaklıklardan gelen canlı tavuklar, Kocaeli'nden alınan tavuklarla birlikte Odunkapı iskelesine indirilirdi. Bk. Kömürçüyan, *İstanbul Tarihi: XVII. Asırda İstanbul*, 17.

⁵⁰⁷ Osmanlı Arşivi (BOA), Baş Muhasebe Kalemi [D. BŞM. MTE], No. 10659, 3 (20 Zilhicce 1109/29 Haziran 1698).

⁵⁰⁸ Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Saray [C.SM], No. 21, Gömlek No. 1070, 1 (17 Rebiülahir 1116/ 19 Ağustos 1704).

Tablo 9: 1680-1704 Yıllarında Mutfaklara Alınan Kanatlılar

SENE	KANATLININ TÜRÜ	ADET	AKÇE	TOPLAM AKÇE
1680	Mısır Tavuğu	99	70	6.930
	Tavuk	1.569	15	23.535
1685	Mısır Tavuğu	90	60	5.400
	Tavuk	1.200	15	18.000
1694	Tavuk	4.760	30	142.800
1700	Tavuk	11.700	13	152.100
1699-1704	Mısır tavuğu	2.172	80	173.760
1699-1704	İmlık ⁵⁰⁹	14.606	60	876.360
1699-1704	Kaz	3.806	22	83.732
1699-1704	Ördek	1.314	20	26.280
1699-1704	Güvercin	984	17	16.728

Kaynak: BOA, C.SM, No. 21, Gömlek No.1070; BOA, D. BŞM. MTE, No.10561, 10590,10653; BOA, KK. No.7299, 7289; Tabloda birim miktarı adet, fiyat ise akçe cinsinden verilmiştir.

Tablo 9'a göre saraya giren en değerli tavuk türü Mısır tavuğu denilen büyük ve renkli tavuklardır; bunlara "Kahire tavuğu"⁵¹⁰ da denilmektedir. Kaz (bat) eti⁵¹¹ de gerek sarayda gerekse zengin elitler arasında tüketimi yaygın olan beyaz etlerdendir ve lüks tüketimin bir yansımasıdır. Nitekim gösteriş değeri yüksek olan kaz ve ördek (mürğ-i abi) sünnet törenlerinin ve ziyafetlerin vazgeçilmezleri arasındadır.⁵¹² Sarayın en çok rağbet ettiği kanatlı hayvan etlerinin bir diğeri de "kebuter" yani güvercin etidir, istisnasız her mutfak defterinde yer almaktadır.⁵¹³ Bu yüzden de sürekli ve çok sayıda alımı söz konusu olmuştur. Örneğin, 14 Ağustos 1708 ve 11 Eylül 1709 tarihinde arasında tanesi 12 akçeden 1.289 güvercin alınırken, tanesi 15 akçeden 150 adet tavuk⁵¹⁴ alınmıştır. 1724 tarihinde ise bir yıllık 3.056 adet güvercin 14 akçeden satın alınmıştır. Burada aynı

⁵⁰⁹ İmlık (ıblık) , enemiş erkek piliçlere verilen isimdir. Bk. Işın, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, 156.

⁵¹⁰ Kömürçiyân, *İstanbul Tarihi: XVII. Asırda İstanbul*, 103.

⁵¹¹ Makiyan, kaz ve ördek alımları için gerekli olan masraf bedeli mükerreren Hüdavendigar Livasının avarız akçesinden karşılanmaktadır. Düzenli bir şekilde saraya tavuk, ördek ve kaz alımı yapılır. Sayıları belirli bir standarta tabi değildir; ziyafet, bayram ve özel günlerde tedarik sayıları artış göstermektedir. İhtiyacın karşılanması için Hüdavendigar livasından 1.971 akçe masraf bedeli gelmiştir. Bk. BOA, AE. SAMD. III, No. 70, Gömlek No. 7012, 1 (01 Şaban 1118/ 08 Kasım 1726) .

⁵¹² Işın, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, 197

⁵¹³ Berksan, "*Matbah-ı Âmire*", 66.

⁵¹⁴ Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD.d], No. 5718, 12-14 (29 Cemazeyilahir 1121/ 05 Eylül 1709).

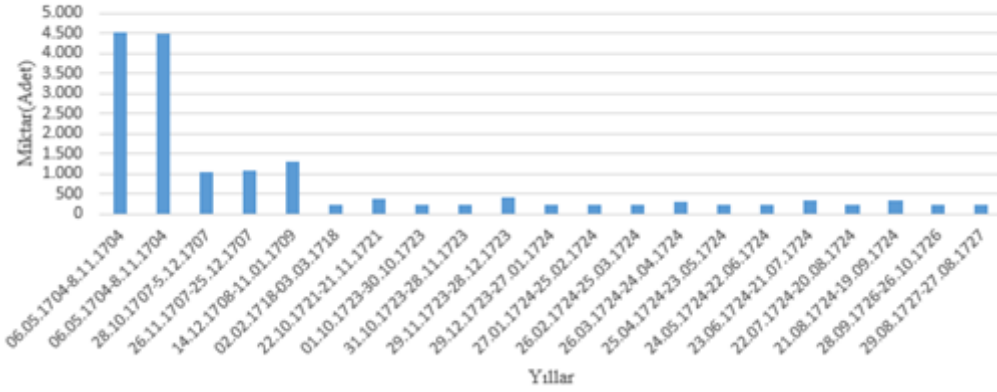
zamanda 15 yıllık bir süreçte güvercinin fiyatının çok değişmediği de görülmektedir, 14 yıl içinde sadece 2 akçelik bir artış olmuştur. Bu cüzi artış sarayın kendi güvercinlerini yetiştiriyor olmasından kaynaklanmıştır.

Tablo 10: 1704-1727 Yılları Arasındaki Güvercin Alımı

TARİH	ADET	AKÇE	TOPLAM AKÇE
06.05.1704-	4.537	17	77.129
28.11.1704	4.500	18	81.000
28.10.1707-	1.044	12	12.528
25.12.1707			
26.11.1707-	1.080	12	12.960
25.12.1707			
14.12.1708-	1.289	12	15.468
11.01.1709			
02.02.1718-	240	14	3.360
03.03.1718			
22.10.1721-	360	14	5.040
21.11.1721			
01.10.1723-	240	14	3.360
30.10.1723			
31.10.1723-	232	14	3.248
28.11.1723			
29.11.1723-	405	14	5.670
28.12.1723			
29.12.1723-	232	14	3.248
27.01.1724			
27.01.1724-	240	14	3.360
25.02.1724			
26.02.1724-	232	14	3.248
25.03.1724			
26.03.1724-	285	14	3.990
24.04.1724			

25.04.1724-	232	14	3.248
23.05.1724			
24.05.1724-	240	14	3.360
22.06.1724			
23.06.1724-	355	14	4.970
21.07.1724			
22.07.1724-	240	14	3.360
20.08.1724			
21.08.1724-	355	14	4.970
19.09.1724			
28.09.1726-	240	16	3.840
26.10.1726			
29.08.1727-	240	16	3.840
27.08.1727			

Kaynak: BOA, MAD, No. 219, 223, 19088, 5355, 5763; BOA, D.BŞM, No. 934, 1113; BOA, D. BŞM. MTE, No. 10862, 10561, 10564, 10590, 10596, 10653, 10913, 10971, 10972, 10987, 11004, 11823; BOA, C. SM, No. 97, Gömlek No. 4883, 66/4810, 108/5444, 94/4704, 163/8183, 20/1013, 176/8833; BOA, KK. No.7299, 7289, 7286, 7283, 7244; Tabloda birim miktarı adet, fiyat ise akçe cinsinden verilmiştir.



Grafik 2: 1704-1727 Yılları Arasındaki Güvercin Alımı

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 10 ve Grafik 2’de 1704 ve 1727 yılları arasında temin edilen güvercin miktarları verilmiştir. Buna göre, aylık adet hesabı ile alınan güvercin sayıları 1718 yılından itibaren birbirine yakın seyretmektedir. 12-18 akçe arasında fiyatı değişen ürünün sadece satın

alınan kısmını bilmekle beraber sarayda yetiştirilip mutfaklara gönderilenler hakkında yeterli bilgimiz yoktur.

2.1.2.2. Yumurta

Saray mutfakları çok miktarda yumurta (beyza) nın da alıcısı durumundadır. Gemiler vasıtası ile tedarik bölgelerinden İstanbul'a getirilen yaş-kuru meyveler ile yumurta sebze hânedede toplanılırdı. Buradan pazarbaşı tarafından belirlenen narh fiyatı üzerinden sarayın ihtiyacı kadar yumurta satın alınır, artanı ise esnafa dağıtılırdı. Sistemin işleyişinde aksaklığa meydan bırakmamak adına bahsettiğimiz usulün devam ettirilmesine dair mutat olarak emirler yayınlanmıştır.⁵¹⁵ Bu sayede hem İstanbul'un hem de saray mutfaklarının yumurta konusunda sıkıntı yaşamamasının da önüne geçilmeye çalışılmıştır. Yumurtanın kullanım alanının genişliği satın alınan yumurta miktarını da etkilemiştir.

Tablo 11: 1680-1716 Yılları Arasındaki Yumurta (Beyza) Alımı

TARİH	ADET	AKÇE	TOPLAM AKÇE
17.01.1680- 20.02.1680	17.850	1	17.850
04.05.1685- 10.06.1685	21.966	1	21.966
26.04.1694- 27.05.1694	18.001	1,5	27.001,5
24.06.1695- 15.07.1695	1.500	1	1.500
31.05.1700- 31.06.1700	8.100	1	8.100
06.05.1704- 28.11.1704	38.740	67 (100 tanesi)	25.955
	52.960	75 (100 tanesi)	39.720

⁵¹⁵ BOA, C.BLD, No. 114, Gömlek No. 5669, 1 (19 Zilhicce 1123/ 28 Ocak 1712).

	42.570	105 (100 tanesi)	44.698
	4.780	165 (100 tanesi)	7.877
	41.595	115 (100 tanesi)	47.834
28.10.1707-	2.030	1	2.030
25.11.1707	20.309	6 (100 tanesi)	1.218,5
26.11.1707-	20.375	0,6	12.225
25.12.1707	2.400	1	2.400
14.12.1708-	2.700	1.5	4.050
11.01.1709	21.064	7 (10 tanesi)	14.744
27.02.1713-	6.200	1.5	29.300
27.03.1713	17.597	1	17.597
27.04.1713-	26.388	1	26.388
25.05.1713			
16.02.1714-	19.945	1.5	29.917,5
16.03.1714	1.820	1	1.820
29.10.1715-	21.722	1	21.722
27.11.1715	2.100	1.5	3.150
28.11.1715-	18.564	1	18.564
26.12.1715	2.030	1.5	3.045
27.12.1715-	1.500	1.5	1.440
25.01.1716	20.750	1	20.750
23.04.1716-	19.850	1	19.850
22.05.1716			
21.06.1716-	19.850	1	19.850
20.07.1716			

Kaynak: BOA, MAD, No. 219, 223, 19088, 5355, 5763; BOA, D.BŞM, No. 934, 1113; BOA, D. BŞM. MTE, No. 10862, 10561, 10564, 10590, 10596, 10653, 10913, 10971, 10972, 10987,11004, 11823; BOA, C. SM, No. 97, Gömlek No. 4883, 66/4810, 108/5444, 94/4704, 163/8183, 20/1013, 176/8833; BOA, KK. No.7299, 7289, 7286, 7283,7244; Tabloda birim miktarı adet, fiyat ise akçe cinsinden verilmiştir.

Tablo 11'e göre, yumurtanın 1680-1716 yılları arasında fiyatı 1-1.65 akçe arasında değişmekte, yani çok fazla fiyat artışı gözlenmemektedir. Ayrıca aylık yumurta alımlarının yüksek olduğu gözlenmiştir. Ancak Matbah-ı Âmire'ye bağlı başta helvahâne

olmak üzere tüm kurumlara ve ayrıca padişah, valide sultan ve sultanlar ile diğer devlet görevlilerine yumurta tayınatı yapıldığından bu miktar normaldir. Bu alımlar içerisinde ocaklıklardan gelenler bulunmamaktadır.

Dayanaksız ürünlerden olan yumurta ocaklıklardan başkente getirilirken aksilikler yaşanabilmekteydi. Örneğin, 22 Ağustos 1728 tarihli belge, Matbah-ı Âmire'ye ocaklık olarak Bolu sancağındaki Samokov, Bendergili ve Gölpazarı kazalarından gelmesi gereken yumurta ve tavukların yollarda telef olduğu, bu sebeple tavukçubaşı Mustafa tarafından İstanbul pazarlarından 20.000 adet yumurta alımı yapıldığını göstermektedir.⁵¹⁶ Belge İstanbul pazarlarından yüksek miktarda satın alınacak kadar yumurta temin etmenin mümkün olduğunu göstermesi bakımından önemlidir.

2.1.3. Deniz Ürünleri

Matbah defterlerinde balığa nadir rastlanıyor olması balığın tüketilmediği manasına gelmemekle birlikte, kırmızı ve beyaz etin gölgesinde kalmış olması muhtemel görünmektedir. İstanbul, kuzeyinde Karadeniz, güneyinde Marmara denizi ile çevrilidir ve İstanbul Boğazı, Haliç, göller ve akarsulara sahip olmasının sağladığı avantaj ile balıkçılığa uygun bir konumdadır. Osmanlı'dan önce, Doğu Roma İmparatorluğu döneminde İstanbul sularında kurulan dalyanlarda balık avcılığı yapılmış, kente ait bir balık kültürü oluşmuştur.⁵¹⁷ Bu dönem paralarının üzerinde ton balığının resimleri bulunması balığa atfettikleri önemi de göstermektedir.⁵¹⁸ Balıkçı esnafı Osmanlı'dakine benzer bir uygulama ile vergiye tabi tutulurken Eminönü'nde olduğu tahmin edilen balıkhanede balıkların satmışlardır.⁵¹⁹ Diğer esnaf yapılanmalarında olduğu gibi Bizans balıkçıları loncalar şeklinde teşkilatlanmış bu sayede devlet tarafından denetlenmeleri kolaylaştırmıştır.⁵²⁰ İstanbul Bizans döneminde liman ve ticaret merkezleri ile kendine ait

⁵¹⁶ BOA, C.SM, No. 133, Gömlek No. 6654, 1 (16 Muharrem 1141/22 Ağustos 1728).

⁵¹⁷ Selim Somçağ, "Balıkçılık", *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi II* (İstanbul: Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı Yayınları, 1994), 17.

⁵¹⁸ Bu paralar İstanbul için balığın önemini yansıtırken, ton balığının yönetimin ve halkın yeme-içme pratiklerinde önemli bir yere sahip olduğunu da göstermektedir. İstanbul'un Bizans dönemi balık ihtiyacını dönemin balık avcıları yani balıkçılar sağlamıştır. Bk.Güler Yarcı, "Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Balıkçılık", *Balık Kitabı*, ed. Emine Gürsoy Naskalı (İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2015), 20.

⁵¹⁹ Sula Bozıs, *İstanbul Lezzetleri* (İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2000), 8-9.

⁵²⁰ Andrew Dalby, *Bizans'ın Damak Tadı* (İstanbul: Alfa Yayınları, 2014), 72; Aylin Doğan, "Rumelifeneri'nde Balıkçılık" *Balık Kitabı*, ed. Emine Gürsoy Naskalı (İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2015), 155.

bir kimlik oluşturmuş ve kimliğini Osmanlı döneminde de sürdürmüştür.⁵²¹ Bu bağlamda ekonomik değeri olan balıkçılık fetih sonrası İstanbul için değerini korumuş ve şehrin gıda gereksinimini sağlamıştır.

İstanbul'da balıkçılığın teşkilatlanması balık emininin amirliğinde şehrin balıkhânesi aracılığı ileler. Bostancı Ocağı hasekilerinden seçilen balık emini İstanbul ve çevresindeki dalyanların mültezimi olmanın yanında balıkların balıkhâneye getirilmesini sağlamaktan da sorumludur.⁵²² Balıkhâne ise ilk dönemlerde Unkapanı civarında iken, 1700'lerin sonlarına doğru Galata'ya taşınmıştır.⁵²³

Dalyanlar yıllık mukataaya verilen vergi birimlerindedir.⁵²⁴ İstanbul ve çevresinde bulunan dalyanlar İstanbul gümrüğüne bağlı mukataalardır.⁵²⁵ Buna göre, Tuzla, Darıca, Pendik, Kartal, Beykoz, Büyükdere, Sarıyer, Kavak, İncirli, İstinye, Rumeli ve Anadolu Hisarları, İstavroz, Kuruçeşme, Beşiktaş ve Kuzguncuk bağlı mukataalar olarak kayıtlara geçmiştir.⁵²⁶ Mevzu bahis bu bölgeler her yıl Bostancıbaşı tarafından iltizama verilmektedir. Dalyanlarda balıkçılar nöbet sistemi ile çalışmışlardır. Bunun dışında dalyanların kıyıda dükkânları da bulunmaktadır.⁵²⁷ Evliya Çelebi seyahatnamesinde İstanbul balıkçı esnafından bahsederek detaylı bilgiler vermiştir. Buna göre, Evliya seyahatnamede 75 farklı balık isminden bahsetmektedir.⁵²⁸ Dalyanların sayısını da üç yüz adet olarak vermiş, buralarda yedi yüz balıkçının çalıştığından bahsetmiştir. Buna göre,

⁵²¹Wolfgang Müller Wiener, *Bizans'tan Osmanlı'ya İstanbul Limanları* (İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2003), 1.

⁵²² Faruk Doğan, "Osmanlı'da Boğaziçi'nde Balıkçılık (18. Yüzyıl-20. Yüzyıl)", *Tarih Okulu Dergisi* 10 (2011), 43.

⁵²³ Balıkhânede balık satışı iltizam vasıtasıyla vergilendirilmektedir. Buna göre, açık artırma ile iltizama alan kişi yıllık vergisini devlete peşin olarak ödemiş ve bu sayede bir yıl içerisinde balıkhâneye gelen balıklardan alınan vergileri toplama hakkına sahip olmuştur. Klasik dönemde olduğu gibi on sekizinci yüzyılda da balıkhâneye getirilen balıklardan üçte bir oranında aynı vergi alındıktan sonra geri kalanı esnafa satılmıştır. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), İbnül Emin Maliye [İE. ML], No. 547, Gömlek No. 22498, 1 (24 Safer 1128/18 Şubat 1716); Murat Uluskan, "İstanbul'da Balık Avcıları (18. Yüzyıl)", *Tarih İçinde İstanbul Uluslararası Sempozyumu Bildiriler*, haz. Davut Hut vd. (İstanbul: Şan Ofset Matbaacılık, 2011), 392; Nejdert Ertuğ, *Osmanlı Döneminde İstanbul Balıkçıları* (İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2015), 9-13.

⁵²⁴ İstanbul'da balık avcıları avlarını ağ, ıgırıp ve dalyanlar aracılığı ile yakalamışlardır. Ağ en önemli balık avlama aracıdır. Dalyanlarda da ağlardan faydalanılmıştır. Dalyanlar, kıyıda birkaç yüz kulaç uzakta ve ırmağların ağızlarında yahut da göllerin savaklarında kurulmaktadır. Bunlar balıkların geçit yerleri üzerindedir. Böylelikle göçmen balıkların avlanması da kolaylaşmıştır. ıgırıplardan da deniz dibine yakın balıkların avlanmasında faydalanılmıştır. Bk. Karekin Deveciyan, *Türkiye'de Balık ve Balıkçılık* (İstanbul: Aras Yayıncılık, 2011), 312-323.

⁵²⁵ Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD.d], No. 3233, 1-6 (29 Şaban 1121/03 Kasım 1709).

⁵²⁶ Doğan, "Osmanlı'da Boğaziçi'nde Balıkçılık", 50.

⁵²⁷ Doğan, "Rumelifeneri'nde Balıkçılık", 191.

⁵²⁸ Yarcı, "Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Balıkçılık", 130-131.

dalyanların en büyüğü Beykoz iskelesinde bulunan kılıçbalığı iskelesidir. Yine dalyanlar arasından yirmi tanesi miridir. Olta balıkçılarının 600 dükkânı ve 1000 nüfusu, ağ balıkçıların ise 70 dükkâna bağlı 300 mensubu bulunduğundan bahsetmiştir.⁵²⁹

Osmanlı İmparatorluğu döneminde İstanbul’da balıkçılık ekseriyetle Rum balıkçılar tarafından yapılmıştır. Balıkçılar, balığı avlayarak balıkhâneye getirenler yani sayyâdlar ve dükkânlarında balık satışı yapan balıkçı esnafı olarak ikiye ayrılmıştır.⁵³⁰ Diğer taraftan balık emini saraya balık temin eden “balıkhâne ocağı”nın yönetiminden de sorumludur. Ayrıca padişaha ait Hasbahçe’de balık tutulması işini organize eden bir balıkçıbaşı⁵³¹ ve balık emini⁵³² ve saray balıkçıları bulunmaktadır.⁵³³ Bu saray balıkçıları bostancıbaşının hizmetindeki has bahçeye mensuptur ve saraya ücretsiz günlük balık temin etmektedirler. İşleri bizzat padişah için balık tutmak olan bu avcı grup diğerlerinden daha imtiyazlı bir konuma sahiptir. Saray balıkçıları İstanbul’un fethinden beri padişah için balık avlamaktadır. Diğer balıkçılar gibi ekserisi gayrimüslim⁵³⁴ olan bu balıkçılar ücretsiz çalıştıkları için bazı vergilerden muaf sayılmışlar,⁵³⁵ muaf ve müselleme reaya olarak isimlendirilmişlerdir. Balıkçılara “mütesellimlik” beratı ise bostancıbaşının arzı ile verilmektedir.⁵³⁶ Belgeler bazı nedenlerden dolayı beratını kaybeden balıkçıların tekrar berat talep ettikleri takdirde beratlarının yenilendiğini de göstermektedir.⁵³⁷

⁵²⁹ Mantran, *17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul-I*, 191.

⁵³⁰ Fatih devrinde fetihle beraber, İstanbul’da balık avcılığı kurallara tabi tutulmuştur. Buna göre beratlarla yasakçılar görevlendirilmiş, bu görevliler de izinsiz balık avlayanlara engel olma, balıklarına el koyma ve balıklarına el koyma ve avlanan balıkların balık emininin onayı ile satılması kontrol etmişlerdir. Doğan, “Osmanlı’da Boğaziçi’nde Balıkçılık”, 39; Somçağ, “Balıkçılık”, 17; Uluskan, “İstanbul’da Balık Avcıları”, 390.

⁵³¹ Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No. 162, Gömlek No. 15892, 1(18 Cemazeyilahir 1115/29 Ekim 1703).

⁵³² Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Saray [C.SM], No. 117, Gömlek No. 5856, 1 (29 Recep 1133/26 Mayıs 1721).

⁵³³ Eremya Çelebi Kömürciyan İstanbul Tarihi isimli eserinde “Sahilden biraz ileride, denizin içinde balıkçıbaşı’nın köşkü vardır. Gerilmiş ağların karşısında gözcüler dalyanda otururlar. Bu mevkide padişah için nefis balıklar avlanır. Diğer birçok yerlerde de bunun gibi dalyanlar kurulmuştur.” demektedir. Ayrıntılı bilgi için bk. Kömürciyan, *İstanbul Tarihi*, 33-34.

⁵³⁴ Hristiyan inancındaki diyet günlerinde kırmızı et tüketemeyen zımmiler bunu balıkla ile telafi etmişlerdir. Bu yüzden de balık tutmakta mahir kimselerdir. Ayrıntılı bilgi için bk. Massima Montanari, *Kutluk ve Bolluk: Avrupa’da Yemeğin Tarihi* çev. Mesut Önen (İstanbul: Nika Yayınları, 2018), 92-99; Bozis, *İstanbul Lezzetleri*, 7.

⁵³⁵ Balık eminleri saray balıkçılarından vergi alamazlardı. Bk. BOA, C.SM, No. 117, Gömlek No. 5856, 1 (29 Recep 1133/26 Mayıs 1721).

⁵³⁶ Ertuğ, *Osmanlı Döneminde İstanbul Balıkçıları*, 26, 63; Uluskan, “İstanbul’da Balık Avcıları”, 397.

⁵³⁷ 17 Mart 1703 tarihli belgede İsmail’in berat yenilemesine dair bir talebi bulunmaktadır. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), İbnülemin Müsted’iyat [İ.E. MT], No. 3, Gömlek No. 239, 1 (28 Şevval 1114/17 Mart 1703).

Saray balıkçıları her gün padişah için avladıkları günlük balıkların bir kısmını bostancıbaşına teslim ederlerdi. Bostancıbaşı da Matbah-ı Âmire'ye bu balıkları ulaştırırdı. Matbah eminleri zaman zaman doğrudan saray balıkçılarından saray halkı için balık isterlerdi. Ancak istekleri kabul edilmezdi.⁵³⁸ Bunun önüne geçebilmek için de takrirler verilerek matbah eminleri men edilmeye çalışılmıştır. Hasbahçe dışında padişah için farklı iskelelerde balık tutmakla görevlendirilen balıkçılara da rastlanılmaktadır. Örneğin, 1705 senesinde Zefiri adında bir zimmi beşte bir vergi ödemesi şartıyla Karadeniz'e kıyısı bulunan Kilyos'ta balık dalyanı kurma izni almıştır.⁵³⁹ Elbette padişahın balık tutmak için izin alanlar sadece zimmiler değildir. 1712 senesinde Rumelihisarı Ağası Mehmed hazineye ve balık eminlerine bedel vermesi şartıyla balık tutmak için izin almıştır.⁵⁴⁰ Aynı zamanda padişah için balık tutan balıkçılara bazı özel durumlarda da izinler verilmiştir. Mesela 1722 yılında yeniçeri ağası ve bostancıbaşından padişah için Hasbahçe'de balık tutan Vesilaki'nin ihtiyacı olan içkisini taşıyabileceğine ve buna engel olunmaması istenmiştir.⁵⁴¹

Belgelerde balığın türü ile ilgili bilgi genellikle verilmemiş, alınan ürünler “dalyan-ı mâhi”⁵⁴² adı altında listelenmiştir. Örneğin, 1687'nin Kasım ayında 40-50 tane taze balık satın alınmıştır.⁵⁴³ Başka bir belgede ise Vidin dalyanlarında tutulan morine, hekne ve kılıç balıklarının ismi geçmektedir.⁵⁴⁴ Ayrıca 1703 senesinde 255 kıyye kefal balığı 35 akçeden⁵⁴⁵ Fatma Sultan'ın sarayına satın alınmıştır. Yine 6 Mayıs-28 Kasım 1704 tarihinde mutfağa 25 akçeden 255 kıyye kefal balığı⁵⁴⁶ satın alınmıştır. Altı aylık bir

⁵³⁸ Ertuğ, *Osmanlı Döneminde İstanbul Balıkçıları*, 27; Uluskan, “İstanbul'da Balık Avcıları”, 398.

⁵³⁹ Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No. 74, Gömlek No. 7445, 1 (09 Cemazeyilevvel 1117/29 Ağustos 1705).

⁵⁴⁰ Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Maliye [C. ML], No.196, Gömlek No. 8106, 1 (10 Muharrem 1136/10 Ekim 1723).

⁵⁴¹ Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Saray [C.SM], No. 131, Gömlek No. 6581,1 (15 Zilhicce 1134/26 Eylül 1722).

⁵⁴² Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD.d], No. 2250, 2 (25 Cemazeyilevvel 1141/27 Aralık 1728).

⁵⁴³ Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Dördüncü Mehmed [AE. SMMD. IV], No. 8, Gömlek No.807, 2-3 (14 Muharrem 1099/20 Kasım 1687)

⁵⁴⁴ Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Maliye [C.ML], No. 60, Gömlek No. 2737, 1 (17 Ramazan 1139/08 Mayıs 1727).

⁵⁴⁵ Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Saray [C.SM], No. 79, Gömlek No. 3972, 1 (09 Rabiülahir 1134/27 Ocak 1722).

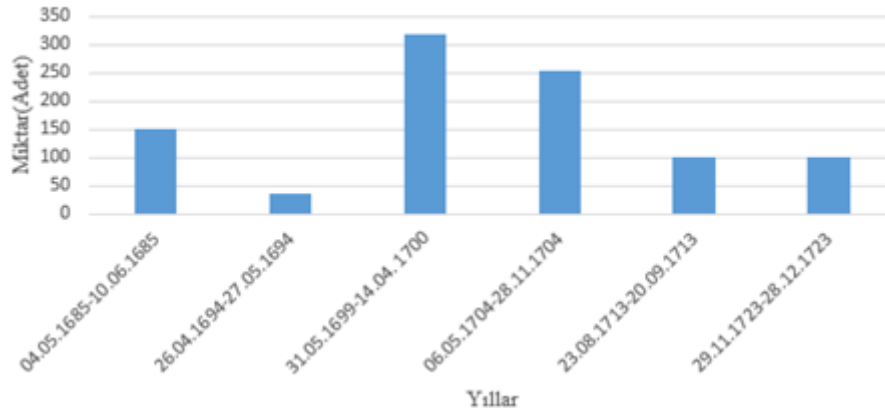
⁵⁴⁶ Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD.d], No. 5355, 10 (29 Zilhicce 1116/26 Nisan 1705) .

süreçte alınan bu balıkların fiyatları tanesi 15 ila 18 akçe arasında satın alınan tavukla kıyaslandığında daha fazladır.

Tablo 12: 1685-1723 Yılları Arasındaki Balık Alımı

TARİH	ÜRÜN	MİKTAR	AKÇE	TOPLAM AKÇE
04.05.1685-10.06.1685	Kefal	150 adet	22	3.300
26.04.1694-27.05.1694	Balık	35,5 kıyye	60	2.130
31.05.1699-14.04.1700	Balık	319 adet	23	7.337
06.05.1704-28.11.1704	Kefal	255 kıyye	25	8.925
23.08.1713-20.09.1713	Balık	100 kıyye	20	2.000
29.11.1723-28.12.1723	Balık	100 adet	24	2.400

Kaynak: BOA, C.SM, No.79, Gömlek No. 3972; BOA, MAD.d, No. 5355, BOA, KK. d, No. 7283, 7296; Birim fiyat akçe cinsinden verilmiştir.



Grafik 3: 1685-1723 Yılları Arasındaki Balık Alımı

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 12’de yer alan balık alımlarında kefal dışında balık ismi verilmemekle birlikte adet ve kıyye olarak farklı miktarda temin ediliyor olması adet olarak alınan balıkların büyük balıklar olduğu izlenimini vermektedir. Grafik 3’den de görüldüğü üzere bu alımlar aylıktır.

2.2. Hububatlar

2.2.1. Buğday

Buğday, insanoğlunun beslenme ihtiyacını karşılayan önemli besin maddelerinden biridir. Bitkisel kökenli ürünlerin yetişebilmesi uygun iklim koşullarını gerektirir. Oysa buğday her türlü iklim şartlarında yetişebilen bitkilerdendir. Gerek kolay yetiştirilebilmesi gerekse nakil mesafelerinin kısa olmasından dolayı düşük maliyetle temin edilebilmesi hububatlar içerisinde buğdayın ilgi görmesine sebep olmuştur.⁵⁴⁷

Ekmeğin hammaddesi olan buğday statü olarak her tabakadan insanın öncelikli ihtiyaçları arasındadır. Dolayısıyla buğdayın tedariki sıradan bir Osmanlı bireyi kadar sarayda yaşayan yöneticilerin de besin düzeninin vazgeçilmezleri arasındadır. Ekmeğin haricinde buğday işlenerek besin rejiminde önemli bir yere sahip olan bulgur, tarhana, erişte ve nişasta gibi ürünler elde edilmektedir.

İstanbul’un iaşesinin ülke genelinde oluşturulan iç ticaret ağı sayesinde sağlanmakta olduğunu daha evvelce ifade etmiştik. Buğdayda da durum böyledir. Osmanlı iç ticaret ağında buğday tedariki toptancı tüccarlar, gemi kaptanları ve armatörler vasıtasıyla sağlanırken, devlet sadece buğdayın getirileceği bölgeleri belirlemiştir. Bu belirleme işi her yıl yapılmakla beraber genelde İstanbul’a yakın bölgeler tercih edilmiştir. Böylelikle taşıma maliyeti ve ulaşım süresi azaltılmaya çalışılmıştır. Bu bölgeler, Trakya-Marmara kıyısındaki Asya bölgeleri (Hüdavendigâr, Karesi), Ege Denizi (İzmir, Saruhan), Tuna Prenslikleri (Eflak, Boğdan) ve gönderilme hususunda daha düşük paya sahip olan Karadeniz kıyısındaki (Kırım, Güney Rusya, Kuzeybatı Anadolu) bölgelerdir.⁵⁴⁸

Sarayın iaşesi için çeşitli eyaletlerden hububat alan memurlar tayin edilmiştir. Bu memurlar arpa emininin (buğday emini) yönetimi altındaydılar. Arpa emini bu işle

⁵⁴⁷ Durmuş Volkan Karaboğa, “XV-XVI. Yüzyıllarda Osmanlı Devleti’nde Hububat ve Bakliyat Üretimi ve Umumi Dağılımları”, *Sosyal Bilimler Araştırma Dergisi* 17 (2011), 11.

⁵⁴⁸ Mantran, *XVI- XVIII. Yüzyıllarda Osmanlı İmparatorluğu*, 174-175.

görevlendirilen memurları denetlemenin yanı sıra buğday cinsinden vergileri toplar, buğdaya narh koyar ve gelen tahılların başkentteki devlet depolarında saklanmasını sağlardı.⁵⁴⁹ Sarayın ihtiyacı ise farklı bölgelerden gönderilen buğdayla sağlanırdı.⁵⁵⁰ Ancak matbaha gelen buğday sarayın ihtiyacını karşılayamayacak durumda ise ambarlardan takviye edilirdi.⁵⁵¹ Temin edilen buğdaylar değirmenlerde işlenerek un haline getirildikten sonra saray mutfaklarına getirilirdi. Buğdayın besin zinciri içerisindeki önemi devlet yöneticilerinin bu hububatın temini meselesine özel bir ihtimam göstermesine neden olmuştur. Alınan bütüm önlemlere rağmen başkente gelmesi gereken buğdayların zamanında ulaşması noktasında sıkıntılar yaşandığı bilinmektedir.⁵⁵²

Matbah-ı Âmire'ye imparatorluğun farklı bölgelerinden alınan buğday, kalite ve verimine göre has buğday (dakik-i has) ve fod(u)la⁵⁵³ buğdayı olmak üzere iki çeşittir. Has buğday başkente daha yakın olan ve değirmenleri ile de sarayın un ihtiyacını karşılayan Bursa'dan temin edilirken fodula unu Balkanlardan,⁵⁵⁴ Trakya ve Kuzey Karadeniz'den sağlanmaktaydı.⁵⁵⁵ Osmanlı sarayı için alınan has ve fodula buğdayının bir kısmı İstanbul'daki miri değirmenlerde,⁵⁵⁶ genelde Beykoz'daki değirmende, ekmekçibaşının yardımcıları gözetiminde öğütülerek un haline getirilirdi.⁵⁵⁷ Aynı zamanda verimliliği yüksek olan Bursa değirmenlerinden de buğday öğütülerek Mudanya üzerinden saraya taşınırdı.⁵⁵⁸ Buğdayın öğütülmesi ile %14 fireyle un elde edilmekte,⁵⁵⁹ aynı zamanda nişasta ve kayıtlarda “gendum-ı köfte” olarak geçen aş buğdayı da yapılmaktaydı.⁵⁶⁰

⁵⁴⁹ Mantran, *XVI- XVIII. Yüzyıllarda Osmanlı İmparatorluğu*, 158.

⁵⁵⁰ Osmanlı Arşivi (BOA), İbnülemin Saray Mesalihi [İE. SM], No. 24, Gömlek No. 2547, 1-2 (19 Cemazayilevvel 1113/22 Ekim 1701); Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No.72, Gömlek No. 7204, 1 (08 Şaban 1118/15 Kasım 1706).

⁵⁵¹ Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Maliye [C. ML], No.78, Gömlek No. 7358, 1 (01 Safer 1141/06 Eylül 1728).

⁵⁵² Yücel Özkaya, *18. Yüzyılda Osmanlı Toplumunu* (İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 1985), 325.

⁵⁵³ Emecen, “Fodula”, 167.

⁵⁵⁴ Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No. 122, Gömlek No. 11990, 1 (15 Ramazan 1120/28 Kasım 1708).

⁵⁵⁵ Barkan, “İstanbul Sarayları”, 88-90.

⁵⁵⁶ BOA, MAD.d, No. 6397, 8-9 (15 Safer 1120/ 06 Mayıs 1708) .

⁵⁵⁷ Zeliha Buket Kalaycı “ Mayam Tarih: Ekmek” *Sanatta Tema: Yemek*, haz. İlkül Kaya Zenbilci (İstanbul: Hiper Yayın, 2020),160-192.

⁵⁵⁸ Bursa değirmeninden elde edilen irin araba marifetiyle karadan Mudanya'ya taşınıyor, buradan da gemi vasıtası ile İstanbul'a naklediliyor. Bu süreçte ortaya çıkan nakliye bedelleri de ödeniyor. Bursa'dan un ile beraber aynı nakliyelerde öğütülmemiş buğday da taşınmıştır. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Kamil Kepeci Defterleri [KK. d], No.7289, 5-6 (11 Muharrem 1117/05 Mayıs 1705).

⁵⁵⁹ Aynural, *İstanbul Değirmenleri ve Fırınları Zahire Ticareti (1740-1840)*, 88.

⁵⁶⁰ BOA, MAD.d. No. 5355,10 (29 Zilhicce 1116/26 Nisan 1705); Berksan, *Matbah-ı Âmire*, 75.

Has buğdaydan sultan ve Enderun halkı⁵⁶¹ için has ekme  (n n-1 has)⁵⁶² üretilmekteydi. Fodula unundan da fodula ekmeği (n n-1 fodula) pişirilirdi. Has ekmeğe göre ikinci kalite olan bu ekme  saray içerisinde en fazla t kutilen ekme tir. Ancak has undan yapılan ekmeğin bir kısmı da fodula olarak nitelendirilmektedir.⁵⁶³

Osmanlı Sarayı'nın ekme  ihtiyacını 1616 yılına kadar birinci avluda bulunan fırınlar karşılamaktaydı. Bu tarihten sonra, I. Ahmed döneminde, sultanın ve hanedan üyelerinin ekme  ihtiyacı için k c k bir fırın daha yapılmıştır.⁵⁶⁴ Mevcut saray fırınları Matbah-1  mire'nin idari sistemi içerisinde ekme  ibaşına tabi idi. Bu düzen içerisinde fırın çalışanlarının-ekme  ibaşı, has ve harci fırın hademeleri, ekme  iler ve fırıncılar- görev atama ve azillerinin sorumluluğu kilercibaşına aitti.⁵⁶⁵ Matbah fırınlarında üretilen ekme ler (has ve harci) Matbah-1  mire'ye teslim edilir, buradan diğer birimlere dağıtımı yapılırdı.⁵⁶⁶ Fodula unu ve bu undan elde edilen ürünler padişah hariç bütün saray halkına dağıtılmasına rağmen, has un ve has undan elde edilen ürünler başta padişah ve valide sultan olmak üzere, has oda mensuplarına, Enderun ve darüssaade halkına, padişahın kızı ve erkek çocuklarına, vezirlere, defterdarlara, şeyhülislam ile sultan imamına, kazasker, nişancı, nakibüleşraf, padişahın hocası, hekimbaşı, Enderun ve eski saray ağaları, Matbah-1  mire ağaları ve tüm emekli ağalara verilmektedir.⁵⁶⁷

⁵⁶¹ Saray fırınlarında üretilen has ekme ler padişahın yanısıra tüm Enderun halkına ve hanedan üyelerine verilmektedir. Örneğin 1715 yılında Ekme  ibaşı olan Mustafa Bey tayinatını yaptđđ ekme ler için çizelgeler hazırlamıştır. Hazırladđđ bir  izelge ise III. Ahmed'in kızı Fatma Sultan'a ait iki aylık has ekme  masrafını gösteren belgedir. Buna göre, ik ay için 426 adet ekme  sultana verilmiştir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri  c nc  Ahmed [AE. SAMD. III], No. 109, Gömlek No.10752, 1 (29 Rebiülahir 1127/ 5 Mayıs 1715).

⁵⁶² BOA, MAD.d, No. 1827, 6 (15 Cemazeyilahir 1115/ 26 Ekim 1703); BOA, MAD.d, No. 5356, 4 (29 Zilhicce 1115/ 4 Mayıs 1704) ; Sultan ve Enderun halkına verilen has ekme  ve fodula ekmeği ve miktarları verilir. Buna göre Sultana günlük 10 tane has ekme  verilirken, sadrazama 5 tane has ekme , 10 tane de fodula ekmeği verilmektedir. Bk. BOA, KK, No. 7238, 2-9 (Tarih kısmı okunamaz durumda)

⁵⁶³ Bilgin, fodula unundan yapılan ekmeğin bir kısmının has ekme  olarak nitelendirilmesini meyane undan yapılmış olmasına bağlar. Ayrıntılı bilgi için bk. Bilgin, *Saray Mutfağı*, 185-186.

⁵⁶⁴ Demirtaş, *Osmanlı'da Fırıncılık 17. Yüzyıl Osmanlı  rneği*, 51.

⁵⁶⁵ Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD.d], No. 3066, 1-6 (04 Cemazeyilevvel 1106 /21 Aralık 1694); Demirtaş, *Osmanlı'da Fırıncılık*, 49-50.

⁵⁶⁶ Matbah-1  mire için gereken ekme lerin bedeli hazine tarafından karşılanmaktaydı. Bk. BOA, SAMD. III, No.72, Gömlek No.7202, 1 (30 Recep 1118/7 Kasım 1706). Ayrıca Hassa Aşçıbaşısı Salih Ağa ile maiyeti etrafına matbahtan fodla ekmeği verilmesine dair 6 Temmuz 1717 tarihli belge için bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Saray [C.SM], No. 108, Gömlek No. 5417, 1-2 (26 Recep 1129/06 Temmuz 1717).

⁵⁶⁷ Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Saray [C.SM], No. 62, Gömlek No. 3125, 1-2 (Zilhicce Recep 1109/08 Temmuz 1698); Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD.d], No. 4245, 3 (02 Rebiülahir 1115 /15 Ağustos 1703).

Saray fırınlarında farklı ekmek türleri de imal edilmekteydi. Bunlardan bir kısmı harci fırın tarafından sultana özel olarak üretilen beç ekmeği, mirahor ekmeği, imam ekmeği, yufka ekmeği, nohut ekmeği, şekerli ekmek, pide, simittir. Saray fırınlarında ayrıca börek, yağlı halka, simit, beç poğaçası ve yağlı gevrekler de üretilmiştir.

Tablo 13: 1680-1730 Arasında Alınan Has Buğday ve Fodula Buğdayı Miktar ve Fiyatları

TARİH	ÜRÜN	MİKTAR	AKÇE	TOPLAM AKÇE
17.01.1680-	Has Buğday	8409,5	75	630.637,5
20.02.1680		4.326	130	562.380
	Fodula Buğdayı	9.293,5	75	697.012,5
04.05.1685-	Has Buğday	3.650	75	273.750
10.06.1685		4.183	113	472.679
	Fodula Buğdayı	7.805	100	780.500
26.04.1694-	Has Buğday	1.852	120	222.240
27.05.1694	Fodula Buğdayı	9.668	75	725.100
		5.841	65	379.665
24.06.1695-	Has Buğday	8.817,5	75	661.312,5
15.07.1695		460	100	46.000
	Fodula Buğdayı	5.985,5	65	389.057,5
31.05.1699-	Has Buğday	5.000	110	550.000
14.04. 1700	Fodula Buğdayı	1.575	65	102.375
06.05.1704-	Has Buğday	1.480	80	118.400
07.06.1704		2.744	95	263.530
		3.786	92	348.312
		2.812,5	90	253.125
		1.109,5	96	106.512
	Fodula Buğdayı	8.744	82	717.008
		5.980	85	508.300

		7.846	78	611.988
		3.740	65	243.100
		7.710	68	524.280
28.10.1707-	Has Buğday	80	60	4.800
25.11.1707	(Bursa)			
	Has Buğday	1.126	53	59.678
	(Tekirdağ)			
	Fodula	1.250	52	65.000
	Buğdayı			
	Fodula	1.530	53	81.090
	Buğdayı			
	(Tekirdağ)			
	Fodula	2.156	55	118.580
	Buğdayı			
	(Mihaliç)			
26.11.1707-	Has Buğday	240	60	14.400
25.12.1707	(Bursa)			
	Has Buğday	1.038,5	54	56.079
	(Beykoz)			
	Fodula	1.290	52	67.080
	Buğdayı			
	Fodula	2.320	55	127.600
	Buğdayı			
	(Mihaliç)			
	Fodula	1.319	54	71.226
	Buğdayı			
	(Beykoz)			
23.08.1713-	Has Buğday	990	115	113.850
20.09.1713	(Edirne)			
	Has Buğday	510	80	40.800
	(İstanbul)			
	Fodula	2.672	115	307.280
	Buğdayı			
	(Edirne)			

	Fodula	2.543	70	178.010
	Buğdayı (İstanbul)			
21.10.1713- 18.11.1713	Has Buğday (Edirne)	1.064	115	122.360
	Has Buğday (İstanbul)	520	80	41.600
	Fodula	2.672	115	307.280
	Buğdayı (Edirne)			
	Fodula	2.501,5	70	175.105
	Buğdayı (İstanbul)			
10.09.1714- 09.10.1714	Has Buğday	1.338	115	153.870
		520	80	41.600
	Fodula	2.672	115	307.280
	Buğdayı	2.642,5	70	184.975
02.02.1718- 03.03.1718	Has Buğday (Edirne)	644	88	56.672
	Has Buğday (İstanbul)	450	80	36.000
	Has Buğday (Bursa)	175	90	15.750
	Fodula	2.700,5	72	194.436
	Buğdayı (Edirne)			
	Fodula	2.800	75	210.000
	Buğdayı (İstanbul)			
22.10.1721- 21.11.1721	Has Buğday	1.137	78	88.686
		140	120	16.800
	Fodula	5.527,5	75	414.562
	Buğdayı			
23.06.1723- 21.07.1723	Has Buğday	1.220	72	87.840
		180	100	18.000

	Fodula	5.642	65	366.730
	Buğdayı			
01.10.1723-	Has Buğday	170	100	17.000
30.10.1723	Fodula	5.623	72	404.856
	Buğdayı			
31.10.1723-	Has Buğday	120	100	12.000
28.11.1723	(Bursa)			
	Has Buğday	1.188	75	89.100
	(Tekirdağ)			
	Fodula	5.386	72	387.792
	Buğdayı			
29.11.1723-	Has Buğday	180	100	18.000
28.12.1723	Fodula	5.642	72	423.150
	Buğdayı			
27.01.1724-	Has Buğday	320	100	32.000
25.02.1724	(Bursa)			
	Has Buğday	1.320	75	99.000
	(Tekirdağ)			
	Fodula	5.519,5	72	397.404
	Buğdayı			
26.02.1724-	Has Buğday	270	100	27.000
25.03.1724	(Bursa)			
	Has Buğday	1.230	75	92.250
	(Tekirdağ)			
	Fodula	5.447,5	72	392.220
	Buğdayı			
26.03.1724-	Has Buğday	1.500	75	112.500
24.04.1724	Fodula	5.740,5	72	413.316
	Buğdayı			
25.04.1724-	Has Buğday	1.562	100	156.200
23.05.1724	(Bursa)			
	Has Buğday	160	75	12.000
	(Tekirdağ)			
	Fodula	5.872,5	65	381.712,5
	Buğdayı			

24.05.1724-	Has Buğday	150	100	15.000
22.06.1724	(Bursa)			
	Has Buğday	1.656	75	124.200
	(Tekirdağ)			
	Fodula	5.954,5	65	387.042,5
	Buğdayı			
23.06.1724-	Has Buğday	150	100	15.000
21.07.1724	(Bursa)			
	Has Buğday	1.512	75	113.400
	(Tekirdağ)			
	Fodula	5.899,5	65	383.467,5
	Buğdayı			
22.07.1724-	Has Buğday	150	100	15.000
20.08.1724	(Bursa)			
	Has Buğday	1.440	75	108.000
	(Tekirdağ)			
	Fodula	5.968,5	65	387.952,5
	Buğdayı			
21.08.1724-	Has Buğday	150	100	15.000
19.09.1724	(Bursa)			
	Has Buğday	1.465	75	109.875
	(Tekirdağ)			
	Fodula	5.989	65	389.285
	Buğdayı			
29.08.1726-	Has Buğday	1.140	137	156.180
27.09.1726	(Bursa)			
	Has Buğday	120	100	12.000
	(Tekirdağ)			
	Fodula	2.860,5	73	208.815,5
	Buğdayı			
	(Bursa)			
	Fodula	3.000	68	204.000
	Buğdayı			
	(Akdeniz)			

28.09.1726-	Has Buğday	1.548	77	119.196
26.10.1726	(Tekirdağ)			
	Has Buğday	120	100	12.000
	(Bursa)			
	Fodula	3.000	75	225.000
	Buğdayı			
	(Tekirdağ)			
	Fodula	2.603,5	68	177.038
	Buğdayı			
	(Akdeniz)			
18.05.1730-	Has Buğday	1.870	96	179.520
16.06.1730	(Tekirdağ)			
	Has Buğday	120	130	15.600
	(Bursa)			
	Fodula	2.750	80	220.000
	Buğdayı			
	(Karadeniz)			
	Fodula	2.500	96	240.000
	Buğdayı			
	(Tekirdağ)			

Kaynak: BOA, MAD, No. 219, 223, 19088, 5355, 5763; BOA, D.BŞM, No. 934, 1113; BOA, D. BŞM. MTE, No. 10862, 10561, 10564, 10590, 10596, 10653, 10913, 10971, 10972, 10987, 11004, 11823; BOA, C. SM, No. 97, Gömlek No. 4883, 66/4810, 108/5444, 94/4704, 163/8183, 20/1013, 176/8833; BOA, KK. No.7299, 7289, 7286, 7283,7244; Tabloda miktar kile, fiyat akçe cinsinden verilmiştir.

Tablo 13’de 1680-1730 yılları arasında yer alan belgelerden ulaşabildiğimiz has ve fodula buğdayı alımları gösterilmiştir. Belgeler yıllık toplam buğday alımını değil, aylık alımları göstermektedir. Buna göre buğday alımlarının her iki türde yüksek miktarda olması önemlidir. 1726 yılının Ağustos-Eylül ve Eylül-Kasım alımlarına baktığımızda 11.464 kile fodula buğdayı alınmıştır. Aynı zaman aralığında has buğday alımı 1,789.5 kıyyedir. Bu verilerden hareketle bir yıl içerisinde yaklaşık 137.568 kile fodula buğdayı, 21.474 kile has buğday, toplamda 159.042 kile buğday alınmış olmalıdır. Belgelerde yer alan buğday alımlarına ocaklıklardan gelen miktar dâhil edilmemiştir.

14.03.1703 ve 13.03.1704 tarihleri arasındaki bir yıl süresinde alınan has buğday toplamda 13.675 kiledir. Bir kile 32 kiloya denktir; bu durumda saray bir yılda 437.600

kilo has buğday tüketmiştir. Fiyatlandırmada ise 89 akçe ila 130 akçe arasında farklılıklar bulunmaktadır. Sarayın bu bir senelik has buğday ihtiyacı için toplamda 1.319.980 akçe ödeme yapılmıştır. Aynı tarihlerde saraya alınan fodula buğdayı ise 58.032 kile yani 1.857.024 kilodur.⁵⁶⁸ Toplamda 4.823.272 akçe fodula buğdayı bahası ödenmiştir. Bu ödemeler zaman zaman devlet hazinesinden yapılabildiği gibi cizye bölgeleri veya ocaklıklardan da sağlanmaktadır.⁵⁶⁹ 1704 yılı dikkate alındığında saraya bir senede alınan toplam buğday miktarı 71.707 kiledir.⁵⁷⁰ Diğer taraftan 1615 ve 1616 senesinde matbaha 90.530 kile buğday alınmıştır.⁵⁷¹ Aradan geçen 87 yılda bir senelik buğday alımı 71.707 kileye düşmüştür. Yine, 1708 senesinin bir aylık buğday masrafına baktığımızda, has buğdayın Bursa ve Tekirdağ'dan temin edildiğini, Bursa'dan 200 kilenin 44 akçeye, Tekirdağ'dan 1.335 kilenin 43 akçeye alındığını görebiliyoruz. Aylık verilere göre saraya toplamda 1535 kile has buğday alınmıştır.⁵⁷² Araştırmamızın konusu olan tarihler arasında en düşük has buğday fiyatı 60 akçedir. En yüksek fiyat ise 1680 yılında 130 akçe, 1694 ve 1721 senelerinde ise 120 akçedir. Bu fiyatlar iklim ve ulaşım şartlarından etkilenmiştir. Fodula buğdayı ise en düşük 52 akçeden satın alınmıştır. Fodula buğdayının has buğdaya göre ikinci derece kalitede olması fiyatlarını da belirlemiştir.

1723'ün son ayında ve 1724'ün Mart ayında Bursa has buğdayı göndermemiştir. Bu gibi durumlarda akla ilk gelen saraya gönderilecek miktarda buğdayın bulunmamasıdır. Talep edilen miktar sadece bir kere 1724'ün Nisan ayında yüksek bir düzeye ulaşmıştır. Artışın 1723 senesinde başlayan Osmanlı-İran savaşlarından kaynaklanmış olma ihtimali yüksektir. Yine aynı senelerde Ruslarla Kafkaslar üzerinde mücadele edilmesi, çok cepheli bir mücadeleyi karşımıza çıkarmaktadır ki, yukarıda bahsettiğimiz aylardaki erzak azlığı veya yokluğunu bu durumla açıklamak mümkündür. Ordunun ihtiyacı olan buğdayın temini bu noktada saray mutfağının önüne geçmiştir.⁵⁷³

⁵⁶⁸ 1 kile = 32 kilo.

⁵⁶⁹ Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD.d], No. 9862, 191-192 (10 Recep 1102/09 Nisan 1691); Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Maliye [C. ML], No. 235, Gömlek No. 9847, 2 (21 Muharrem 1127/. 21 Ocak 1715).

⁵⁷⁰ BOA, MAD.d, No. 19088, 4 (29 Zilkade 1115/ 4 Nisan 1704).

⁵⁷¹ Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfakları*, 181.

⁵⁷² Osmanlı Arşivi (BOA), Başmuhasebe Kalemî Matbah-ı Âmire Eminliği [D.BŞM. MTE], No. 10863, 2-7 (30 Zilkade 1119/22 Şubat 1708).

⁵⁷³ Özkaya, *18. Yüzyılda Osmanlı Toplumı*, 325.

2.2.2. Pirinç

Pirinç dünya üzerindeki ilk kültür bitkilerindendir; tarımı M.Ö. 3000 yıllarında Hindistan'da başlamıştır. En çok yetiştirildiği bölge Doğu Asya kıtasıdır. Türklerin pirinç ile tanışıklığı ise Çin ile ilişkileri sayesinde ve erken dönemdedir.⁵⁷⁴ Pirincin besleyici özelliğinin yüksek olması Osmanlı devletinde tüketim alanının genişlemesine sebep olmuştur. Kabuğu ayıklanmamış pirinç bitkisine çeltik denilmektedir ve devlet çeltik ekimini teşvik etmiştir. Filibe'nin 1361 yılında fethinden sonra,⁵⁷⁵ Yukarı Trakya ovasında, Meriç nehrinin iki yakasındaki konumu⁵⁷⁶ ve debisi yüksek nehirlerle sahip olmasının getirdiği avantaj ile bölge Osmanlı yönetimi tarafından pirinç ekimine uygun görülmüştür.⁵⁷⁷ Bu tarihten itibaren pirinç ülke topraklarında yetişme şartları uygun olan bölgelerde yetiştirilmeye başlanmıştır.⁵⁷⁸ Mısır'ın fethine kadar saray mutfaklarına gelen pirincin büyük bir Tekfurdağı aracılığı ile bu bölgeden nakledilmiştir.⁵⁷⁹ Yukarı Trakya ovasının geniş düzlüklerinde kurulmuş olan Tatarpazarı, Topalnitsa suyunun Meriç nehri ile buluştuğu muhittedir⁵⁸⁰ ve pirinç üretimi için gerekli olan şartları karşılamaktadır. Filibe gibi Tatarpazarı'ndan da saray mutfağına pirinç gönderilmektedir. Bu bölge aynı zamanda İstanbul'dan Belgrat'a ve Filibe'den Sofya'ya giden yol üzerindedir. Dolayısıyla pirincin nakledilmesi için uygun kara yolu şartını karşılamaktadır.⁵⁸¹ Bölgeden elde edilen pirincin bedelleri de yine Balkanlarda yer alan Avlonya, Delvine ve

⁵⁷⁴ Feridun Emecen, "Çeltik", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1993), 8/265.

⁵⁷⁵ Filibe, 1361 yılında Edirne'nin fethinden hemen sonra ele geçirilmiştir.

⁵⁷⁶ Machiel Kiel, "Filibe", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1996), 13/79.

⁵⁷⁷ Mehmet Karagöz, "Filibe Kazasının Rüşum Defterleri ve XVII. Yüzyılın İkinci Yarısında, Filibe-Tatarpazarı-Göbe'de Çeltik Ziraati", *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* 14/2 (2004), 363; Braudel, *Akdeniz ve Akdeniz Dünyası*, 150.

⁵⁷⁸ 12 Nisan 1706 tarihli bir belgede çeltik ekimi için kullanılan miri arazilerde (Lefke, Suçakpınarı, Kaşıkçı, Hacılar ve Modulu karyelerinde) bağ ve bahçe yapılmasına ve değirmen inşasının önlenmesi talep edilmiştir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No. 89, Gömlek No. 8847, 1 (28 Zilhicce 1117/12 Nisan 1706).

⁵⁷⁹ Filibe Nezareti mukataatından Matbah-ı Âmire ocaklığı olan pirinç Tekfurdağı'na nakledilmiştir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Saray [C.SM], No. 177, Gömlek No. 8872, 1 (29 Şevval 1119/23 Ocak 1708).

⁵⁸⁰ Grigor Boykov-Machiel Kiel, "Tatarpazarcığı", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2011), 40/170.

⁵⁸¹ Filibe ve Tatarpazarı'ndan Matbaha miri pirinç gönderilmesi talep edilmiştir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Maliye [C. ML], No. 368, Gömlek No. 15135, 1-2 (17 Zilkade 1127/14 Kasım 1715).

Tırhala'dan karşılanmıştır.⁵⁸² Ayrıca Karadeniz'de Dinyester kıyısında bulunan Akkirman'dan⁵⁸³ pirinç tedariki yapılmıştır.⁵⁸⁴

Ancak Mısır'ın fethinden sonra Mısır pirinci sarayda daha fazla ilgi görmeye başlamıştır.⁵⁸⁵ Osmanlı ülkesinin farklı bölgelerinde pirinç tarımı yapılmasına rağmen saray Filibe ve Mısır pirinçlerini tercih etmiştir. Mısır'da Nil nehrinin çevresindeki vadiler tarım için uygun alanlardır. Buna ilaveten bölgenin ticaret yolları üzerinde bulunması tahıl deposu olarak görülen ülkenin iç ticaretteki etkinliğini artırmıştır. Böylelikle Mısır'ın tarım ürünlerinin İstanbul'a aktarılmasını kolaylaşmış; bölge başkent tedarik bölgelerinden biri haline gelmiştir. Mısır'da Fareskur, Dimyat, Menzile ve Reşid Matbah-ı Âmire'nin pirinç ihtiyacını karşılayan şehirlerdir.⁵⁸⁶ Bu şehirler Mısır ocaklığı içerisinde sayılmışlardır. Mısır'ın pirinç ve diğer ocaklık ürünleri İskenderiye ve Dimyat limanları vasıtasıyla başkente gönderilmiştir. İncelediğimiz belgeler pirincin başkent piyasasından satın alındığını da göstermektedir. Örneğin, 14 Eylül 1711 tarihinde İstanbul pazarlarından 61 kile pirinç, 70 akçeden satın alınmış ve karşılığında 4.270 akçe ödenmiştir.⁵⁸⁷ Ayrıca kıtlık ve darlık zamanlarında sarayın ihtiyacı olan pirinç İstanbul'a yakın yerlerden Bursa ve çevresinden de talep edilmiştir.⁵⁸⁸ Pirincin nakliyesinde gecikmeler yaşandığında talep edilen bölgelere emirler gönderilerek tekrar talep edilmiştir. Özellikle Mısır nakliyesinde çok fazla aksaklık yaşanmaktadır. Yaşanılan aksaklıkların çözüme kavuşturulması merkezi yönetim için önemli bir meseledir. İncelediğimiz belgelerde sıklıkla merkezden biriken zahirenin gönderilmesine dair emirler gönderildiği görülmüştür.⁵⁸⁹

⁵⁸² Matbah-ı Âmire'ye lazım olan şeker, bal mumu, pirinç ve diğer malzemelerin bedellerinin Biga gebran cizyesinden karşılanması istenmiştir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri İkinci Mustafa [AE. SMST. II], No. 109, Gömlek No. 11839, 1 (19 Recep 1110/21 Ocak 1699).

⁵⁸³ Mustafa L.Bilge, "Akkirman", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1989), 2/269-270.

⁵⁸⁴ Akkirman'da depolanan pirinçlerden alınan numuneler İstanbul'a gönderilmiştir. Bk. BOA, AE. SAMD. III, No. 88, Gömlek No. 8800, 1 (12 Rebiülevvel 1124/19 Nisan 1712).

⁵⁸⁵ Mantran, *17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul I*, 180.

⁵⁸⁶ Edward S. Shaw, *The Financial Deeping in Economic Development* (New York: Oxford University Press, 1973), 2 /74.

⁵⁸⁷ BOA, MAD.d, No. 219, 21 (01 Şaban 1123/14 Eylül 1711).

⁵⁸⁸ Daniel Goffman, *İzmir ve Levanten Dünya 1550-1650* çev. Neyyir Kalaycıoğlu-Ayşen Anadol (İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 1995), 18.

⁵⁸⁹ Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No. 176, Gömlek No. 17180, 1 (17 Rebiülahir 1121/26 Haziran 1709) .

Erken dönemler için lüks tüketim maddesi sayılan pirinç zamanla gerek saray mutfaklarında, gerekse halk ve tekke sofralarında, imaretlerde kendisine yaygın yer bulmuştur. Pirinç tüketimi, Osmanlı saray sakinlerinin günlük besin rejimi içerisinde yer almıştır. Pirincin tabiat şartlarından kolay etkilenmesi ve yetişmek için suya ihtiyaç duyması fiyatını artırarak değerini yükseltmektedir. Buna rağmen saraydaki pirinç tüketimi oldukça fazladır. Pirinç ana yemek malzemesi veya ek malzeme olarak günlük kullanımı olan bir üründür. Saray mutfaklarında pirinç genellikle pilav, çorba, aşure ve zerde gibi tatlıların yapımında ve boza gibi içeceklerde kullanılmaktadır. Ancak pirinç kullanımında aranan bir takım hususlar bulunmaktadır. Buna göre, Filibe ve çevresinden elde edilen pirinç kırmızıya yakın bir renktedir ve Mısır'dan gelen beyaz pirince göre daha az tercih edilmiştir. Saray elitinin seçimi beyaz pirinç ve Reşid pirincinden yana olmuştur. İncelediğimiz belgelere göre özellikle has oda mutfağı ve kuşhâneye verilen pirinçler beyazdır.⁵⁹⁰ Yani pirinç lüks bir tüketim maddesi olmasının yanında kendi içinde de ayrılmakta ve beyaz pirinç daha kıymetli olarak kabul görmektedir.

Belgelerde saray mutfaklarına ve kilere alınan pirinç farklı isimlerle nitelendirilmiştir. Bizim belgelerimizde has pirinç ve dökme pirinç olarak farklı iki kayıt bulunmaktadır. Has pirincin fiyatları dökme olana göre daha yüksektir.⁵⁹¹ Bu sınıflandırmalar sarayın tercihleri belirlemiş olmalıdır. Belgelerde has olarak nitelendirilen pirinç dökme pirinçten daha kalitelidir ve has mutfak, padişah, valide sultan ve diğer sultanlar için satın alınmaktadır.⁵⁹²

Tablo 14: 1680-1730 Yılları Arasında Alınan Has Pirinç ve Dökme Pirinç Miktar ve Fiyatları

TARİH	ÜRÜN	MİKTAR	FİYAT	TOPLAM FİYAT
17.01.1680-	Has Pirinç	3.928	140	549.920
20.02.1680	Dökme Pirinç	5.320	93	494.760
04.05.1685-	Has Pirinç	5.095,5	110	560.505
10.06.1685	Dökme Pirinç	2.080	90	187.200
	Has Pirinç	5.284	96	507.264

⁵⁹⁰ BOA, KK. d, No.7286, 4 (02 Cemazeyilevvel 1105/30 Aralık 1693).

⁵⁹¹ BOA, MAD.d, No. 19088, 4-6 (29 Zilkade 1115/ 4 Nisan 1704).

⁵⁹² BOA, MAD.d, No. 5355, 6 (29 Zilhicce 1116/26 Nisan 1705).

26.04.1694-	Dökme Pirinç	4.069	75	305.175
27.05.1694				
24.06.1695-	Has Pirinç	858	108	92.664
15.07.1695	Dökme Pirinç	658,5	75	49.387,5
31.05.1700-	Has Pirinç	1.963,5	120	235.620
29.06. 1700	Dökme Pirinç	450	90	40.500
06.05.1704-	Has Pirinç	1.540	110	169.400
07.06.1704	Dökme Pirinç	741	115	85.215
	Dökme Pirinç	985	95	93.575
28.10.1707-	Has Pirinç	590	95	56.050
25.11.1707	Dökme Pirinç	2.326	80	186.080
26.11.1707-	Has Pirinç	540	90	48.600
25.12.1707	Dökme Pirinç	2.020	80	161.600
23.08.1713-	Has Pirinç	623	90	56.070
20.09.1713	Dökme Pirinç	1.039	75	77.925
21.10.1713-	Has Pirinç	183,5	80	14.680
18.11.1713	Dökme Pirinç	1.000	75	75.000
10.09.1714-	Has Pirinç	339	80	27.120
09.10.1714	Dökme Pirinç	300	75	22.500
02.02.1718-	Pirinç Edirne	2.100	120	252.000
03.03.1718	Pirinç Asitane	1.668	111	185.148
22.10.1721-	Has Pirinç	1.000	110	110.000
21.11.1721				
01.10.1723-	Has Pirinç	1.000	120	120.000
30.10.1723				
31.10.1723-	Has Pirinç	1.000	120	120.000
28.11.1723				
29.11.1723-	Has Pirinç	1.000	120	120.000
23.12.1723				
29.12.1723-	Has Pirinç	1.000	120	120.000
27.01.1724				
28.01.1724-	Has Pirinç	500	120	60.000
25.02.1724	Dökme Pirinç	1.000	110	110.000
26.02.1724-	Has Pirinç	500	120	60.000
25.03.1724	Dökme Pirinç	1.000	110	110.000

26.03.1724-	Has Pirinç	500	120	60.000
24.04.1724	Dökme Pirinç	1.000	100	100.000
25.04.1724-	Has Pirinç	500	110	55.000
23.05.1724	Dökme Pirinç	1.000	100	100.000
24.05.1724-	Has Pirinç	500	110	55.000
22.06.1724	Dökme Pirinç	1.000	100	100.000
23.06.1724-	Has Pirinç	500	110	55.000
21.07.1724	Dökme Pirinç	1.000	100	100.000
22.07.1724-	Has Pirinç	500	110	55.000
20.08.1724	Dökme Pirinç	1.000	100	100.000
21.08.1724-	Has Pirinç	500	110	55.000
19.09.1724	Dökme Pirinç	1.000	100	100.000
29.08.1726-	Has Pirinç	1.140	97	110.580
27.09.1726	Dökme Pirinç	1.700	95	161.500
28.09.1726-	Has Pirinç	500	95	47.500
26.10.1726	Dökme Pirinç	1.840	95	174.800
18.05.1730-	Has Pirinç	500	135	67.500
16.06.1730	Dökme Pirinç	1.742	130	226.460

Kaynak: BOA, MAD, No. 219, 223, 19088, 5355,5763; BOA, D.BŞM, No. 934, 1113; BOA, D. BŞM. MTE, No. 10862, 10561, 10564, 10590, 10596, 10653, 10913, 10971, 10972, 10987,11004, 11823; BOA, C. SM, No. 97, Gömlek No. 4883, 66/4810, 108/5444, 94/4704, 163/8183, 20/1013, 176/8833; BOA, KK. No.7299, 7289, 7286, 7283, 7244; Tabloda birim miktarı kile, fiyat ise akçe cinsinden verilmiştir.

Tablo 14 için yararlandığımız arşiv belgelerinde has pirinç ve dökme pirinç olarak farklı iki kayıt bulunmaktadır. Belgelerde has olarak nitelendirilen pirincin fiyatının daha yüksek olması dökme pirinçten daha kaliteli olduğunu göstermektedir,⁵⁹³ nitekim padişah, valide sultan ve diğer sultanların yemeklerinin hazırlandığı has mutfak için satın alınmaktadır.⁵⁹⁴ Arşiv belgeleri içerisinde 1724 yılının dokuz ayına ait verileri elimizde bulunan tek sıralı kayıttır. Buna göre, mutfağa 1724 yılının ilk dokuz ayında 5.000 kile has pirinç 110 ila 120 akçeden, aynı yıl dökme pirinç ise 100 akçe fiyattan 8.000 kile alınmıştır. Has pirincin hanedan üyelerine verildiği bilinmekle birlikte Filibe veya Mısır pirinci olarak ayrı bir isimle tanımlanmamış, sadece Edirne ve Asitane vurgusu yapılmış olduğu görülmektedir. Ayrıca, dökme pirinç has pirinçten daha ucuz olmakla beraber

⁵⁹³ BOA, MAD.d, No. 19088, 4-6 (29 Zilkade 1115/ 4 Nisan 1704).

⁵⁹⁴ BOA, MAD.d, No. 5355, 6 (29 Zilhicce 1116/26 Nisan 1705).

ikisinin de diğer tahıl ürünlerine göre daha fazla maliyeti olduğu yine incelediğimiz belgelerde görülmektedir. Mesela, 1724 yılında has buğday 100 akçe, fodula buğdayı ise 72 akçeden alınmıştır.⁵⁹⁵ Fiyatın yüksek olması pirincin yetiştirilme zorluğu, veriminin düşüklüğü veya nakliye sırasında yaşanan sıkıntılardan kaynaklanmaktadır

2.2.3. Diğer Ürünler

Osmanlı sarayının beslenme rejiminde buğday ve pirincin ne kadar önemli bir role sahip olduğundan daha önce bahsetmiştik. Bunların dışında arpa, çavdar, yulaf ve darıda Osmanlı tarımında kendisine ekim alanı bulan⁵⁹⁶ ve masraf listelerinde zaman zaman rastladığımız hububatlardır.⁵⁹⁷ Bunların miktar ve fiyatları buğday ve pirinçle kıyaslandığında oldukça düşüktür.⁵⁹⁸

Tüketimi yüksek olan bir diğer hububat ürünü arpa hem insanların hem de ordu ve reayanın hayvanlarının beslenmesinde kullanılmaktadır. Arpa iklim olarak sert havayı sevdiğinden İç Anadolu'nun genelinde, doğuda Kangal ve Gemerek'te; Orta Karadeniz'de Süleymanlı, Ballu, Tosya, Gümüşhacıköy çevresinde ayrıca İzmit ve Kütahya'da yetiştirilmektedir.⁵⁹⁹ Aynı zamanda Balkanlar da arpanın yoğun olarak tarımının yapıldığı bölgelerdir ve deniz yolu ile buranın ürünleri başkente taşınmaktadır.⁶⁰⁰ İstanbul'un arpa ihtiyacını karşılayan diğer bölgeler ise İstanbul ve Bursa çevresidir.⁶⁰¹ Başkente gelen arpanın büyük bir çoğunluğu İstabl-ı Âmire (Has Ahûr)⁶⁰² için satın alınmaktadır.⁶⁰³ Tedarik sürecinde önce sarayın ihtiyacı olan arpa miktarı ve temin edileceği yerler belirlenir, sonra masraflar hazine tarafından karşılanırdı. Bu uygulamada arpa alım tezkiresi arpa emini tarafından verilirdi. Bir taraftan da arpanın

⁵⁹⁵ BOA, MAD.d, No. 10987, 6 (29 Zilhicce 1136/18 Eylül 1724).

⁵⁹⁶ Oktay Özel, "XV-XVI. Yüzyıllarda Anadolu'da Kırsal (Zirai) Organizasyon: Köylüler ve Köyler", (Ankara, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 1986), 194.

⁵⁹⁷ BOA, KK. d. No.7296, 4-5.

⁵⁹⁸ BOA, D.BŞM. d. No. 602, 2-8.

⁵⁹⁹ İlker Yiğit- Cennet Yücedağ, "XIX. Yüzyıl Anadolu'sunda Tarımsal Ürün Çeşitliliği", *Doğu Coğrafya Dergisi* 25/43 (2020), 216.

⁶⁰⁰ Balkan bölgesinden nüzul emini tarafından satın alınan arpa Balçık kadısına yazılan bir hüküm ile buradan gemilere yükletilerek başkente gönderilmiştir. Bk. BOA, AE. SMMD. IV, No.2, Gömlek No.192,1 (01Zilhicce 1090/03 Ocak 1680).

⁶⁰¹ Pamuk, *Osmanlı-Türkiye İktisadi Tarihi 1500-1914*, 38-39.

⁶⁰² Zeynel Özlü, "XIX. Yüzyılın İlk Yarısında İstabl-ı Âmirenin Gelir ve Giderleri", *Bilgi* 65/273 (2013), 273.

⁶⁰³ Trabzon'dan İstabl-ı Âmire için satın alınan arpanın navlun(taşıma) ücreti ödenmiştir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Dördüncü Mehmed [AE. SMMD. IV], No. 39, Gömlek No. 4463, 1 (15 Muharrem 1091/ 16 Şubat 1680).

yetiştirdiği yılda bol veya kıt olması sefer plan ve hazırlıklarını etkilemiştir.⁶⁰⁴ Arpanın az veya çok olması sefer iâşesi için önemlidir. Ayrıca sultanlar ava çıktığı zamanlarda hayvanlarının beslenme gereksinimlerini sağlamak için civar köylerden arpa alımı yapılmaktadır.⁶⁰⁵

Arpa gibi yulaf ve çavdar da hayvan yemi olarak kullanılmaktadır.⁶⁰⁶ Örneğin; Topkapı Sarayı kilerine ve ambarlarına odun taşıyan öküzler için yulaf ve pamuk yağı alınmış ve bunların masrafları Darphane-i Âmire Rûsumu ve İstanbul Gümrüğü Mukataası akçesinden ödenmiştir.⁶⁰⁷ Çavdar Çine, Gölhisar, Gümüşhacıköy, Karataş, Kepsut, Mut, Ağaçlı, İzmit ve Hendek'te, yulaf ise Şuhud, Karamürsel, Anamur, İzmit, Hendek'te yetiştirilmektedir.⁶⁰⁸ Aşağıda 1694-1710 yılları arasında matbah belgelerinde alımına rastladığımız arpa miktar ve fiyatları verilmiştir.

⁶⁰⁴ Süleyman Polat, “Ankara Savaş’ında Osmanlı Ordusunun Sefer Organizasyonuna Dair Bazı Tespitler”, *1402 Ankara Savaşı Uluslararası Kongresi Bildiri Kitabı*, (ed. Mustafa Alkan), (Ankara: TTK Yayınları, 2014), 231.

⁶⁰⁵ Fatih Özdemir, “17. Yüzyılda Osmanlı Devletinde İstabl-ı Âmire (Has Ahûr) Teşkilatı”, (Ankara: Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, 2021), 315.

⁶⁰⁶ Servet Karabağ- Salih Şahin, *Türkiye Beşeri ve Ekonomik Coğrafyası*, (Ankara: Pagem Akademi Yayıncılık, 2015), 176.

⁶⁰⁷ Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri İkinci Mustafa [AE. SMST. II], No. 78, Gömlek No. 8312,1 (21 Muharrem 1114/17 Haziran 1702); Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No.193, Gömlek No.18697,1 (21 Şevval 1139/11 Haziran 1727).

⁶⁰⁸ Yiğit-Yücedağ, “XIX. Yüzyıl Anadolu’sunda Tarımsal Ürün Çeşitliliği”, 217-218.

Tablo 15: 1694-1710 Yılları Arasında Alınan Arpa Miktarı

TARİH	MİKTAR	FİYAT
26.04.1694-	1.297	3
27.05.1694		
24.06.1694-	207	3
15.05.1695		
03.11.1689-	2.800	5
02.12. 1689		
17.05.1703-	2.484	5
16.06.1703		
28.10.1707-	348	3
25.12.1707		
26.11.1707-	360	3
25.12.1707		
14.12.1708-	348	3
11.01.1709		
26.07.1710-	3.100	3
25.08.1710		

Kaynak: BOA, KK. No.7296,7285,7289; BOA, MAD, No. 5355,18759; BOA, D.BŞM. No. 602, 1113, 10862.; BOA, C.SM,No. 8183; Tabloda birim miktarı kile, fiyat ise akçe cinsinden verilmiştir.

Tablodan da anlaşılacağı üzere, arpanın fiyatı 1694-1710 yılları arasında herhangi bir değişiklik göstermemiştir. Saray mutfaklarında temel tüketim maddesi olarak az miktarda kullanımı bulunan arpa sarayın hayvanlarının beslenmesi için bolca alındığından biz sadece mutfak belgelerine yansıyan miktar hakkında bilgi sahibiyiz. Buna göre matbah defterleri bize tabloda verdiğimiz miktarların ne kadarının yemeklerde ne kadarının da matbaha ait hayvanların tüketiminde kullanıldığı hakkında yeterli bilgiyi vermemiştir.

2.3. Tatlandırıcılar ve Yan Ürünleri

Yemeklere farklı çeşni katan tat veren lezzetler denildiğinde akla ilk gelen bal ve şeker olsa da her türlü meyvede yer olan meyve şekerinden imal edilen pekmezler⁶⁰⁹ ve çeşitli

⁶⁰⁹ İçerisinde şeker bulunan her türlü meyveden pekmez elde edilebilir: Üzüm, elma, dut, kayısı, erik, karpuz, incir, keçiboynuzu gibi. Ayrıntılı bilgi için bk. Attila Simsek-Nevzat Artık, "Değişik Meyvelerden Üretilen Pekmezlerin Bileşim Unsurları Üzerine Araştırma", *Gıda* 27 / 6 (Aralık 2002), 459-467.

tahıl ve ağaçlardan elde edilen şuruplar da tatlandırıcılar arasındadır.⁶¹⁰ Matbah-ı Âmire'ye bağlı mutfaklarda şeker asıl besinin bileşeni olarak başka yiyeceklerde beraber sıklıkla kullanılmıştır.⁶¹¹

2.3.1. Şeker

Erken modern dönem dünyada şeker, şeker kamışından elde edilmektedir. Şeker kamışı buğdaygiller ailesine dâhildir ve tahıl sınıfındadır. Yani şeker kamışından üretilen şeker tahıl şekeridir.⁶¹² Şeker kamışından elde edilen şeker oranı meyvelerden elde edilen şekerden daha yüksektir.⁶¹³ Anayurdu Güneydoğu Asya ve Pasifik Adaları olan şeker kamışından ilk şeker imalatı M.Ö. 4-6. yüzyıllarda Hindistan'da gerçekleşmiştir.⁶¹⁴ M.S. 600'lere gelindiğinde de İran şekerini rafine etmiştir. Bu sayede şeker İpek yolu vasıtası ile tüm dünyaya yayılma fırsatı bulmuştur. Böylelikle ilk olarak Çin ve Hindistan'da tarımı yapılan şeker kamışı, zamanla İran'a oradan da Arap ülkelerine ve onların vasıtası ile Akdeniz ve nihayetinde İspanya'ya kadar taşınmıştır.⁶¹⁵ Bunun sonucunda dünyada şeker kamışından üretilen şeker yaygın olarak tüketilmeye başlanmıştır.⁶¹⁶ Hem Asya'da hem de İpek yolu üzerindeki Türk varlığı dikkate alındığında Türklerin şekerle erken dönemlerde tanışmış oldukları söylenebilir. Osmanlı ülkesinde de şeker kamışı tarımının yapıldığı bilinmektedir. Devlet şeker kamışı ekimini desteklerken saray mutfaklarının ihtiyacını da bu ekim bölgelerinden sağlamaktadır. Buna göre Osmanlı Devleti'nin şeker talebini sağlayan kaynaklar Kıbrıs ve iâşe sisteminin yükünü tek başına taşımaya çalışan

⁶¹⁰ Esasında insanoğlu tatlı olan her ürünü şeker yapmak için kullanmıştır. Buna yakın dönemde daha çok kullanılır hale gelen şeker pancarı ve tatlı havuçtan elde edilen şeker de dâhildir. Aynı zamanda çam ve palmiye ağacı ile bazı akçaağaç türlerinde de günlük kullanıma uygun şeker üretilmektedir. Ayrıntılı bilgi için bk. Priscilla Mary Işın, *Gülbeşeker Türk Tatlıları Tarihi* (İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2019), 2-4.

⁶¹¹ Şeker temel tüketim ürünü olarak bu bölümde ayrı bir başlıkta açıklanmıştır. Baharatlar konusunda tekrar bahsedilmeyecektir.

⁶¹² Tahıllardan şeker, şurup elde etmenin tarihi 7. yüzyıl Çinlilerine kadar dayanmaktadır, çünkü onlar darı, arpa ve pirinçten şurup çıkarmışlardır. Yani tahıllarda bulunan nişastayı şeker haline dönüştürmüşlerdir. Ayrıntılı bilgi için bk. Charles Perry, "Early Turkish Influence on Arab and Iranian Cuisine", *Dördüncü Milletlerarası Yemek Kongresi* (Konya: Konya Kültür ve Turizm Vakfı, 1993), 241-244.

⁶¹³ Şeker kamışı meyvelerden %18 daha fazla şekerle sahiptir.

⁶¹⁴ Hindistan'da şeker kamışından elde edilen şekerle çakıl taşı manasında "sarkara" ismi verilmiştir, Farsça şeker ve Arapça şükkar kelimesinin kökeni de sarkaradan gelmektedir. Bk. Işın, *Gülbeşeker Türk Tatlıları Tarihi*, 26.

⁶¹⁵ Fernand Braudel, *II. Felipe Döneminde Akdeniz ve Akdeniz Dünyası I* (Ankara: İmge Kitabevi, 1993), 188.

⁶¹⁶ Immanuel Wallerstein, *The Modern World-System I: Capitalist Agriculture and the Origins of the European World-Economy in the Sixteenth Century I V* (California 1974), 121.

Mısır'dır.⁶¹⁷ İstanbul'un iâşesinin sağlanmasında öncelik Mısır'dan gelen kaliteli ürünlerindir. Ancak kaliteli mala olan talep ve ihtiyaç günden güne artarken Mısır'ın her zaman bu talepleri karşılamaı mümkün olmamaktadır. Buna binaen Mısır şekerı alımında saray mutfaklarına öncelik tanınmıştır. Bu öncelikle birlikte Mısır'dan senelik olarak istenilen şekerin miktarı belirlenerek bir nizam içerisinde oturtulmuştur.⁶¹⁸ Diğer taraftan sadece saray mutfakları değil İstanbul tüccarı da Mısır pazarından öncelikli şeker alım hakkına sahip olmuştur.⁶¹⁹

Mısır'dan saray mutfaklarına gönderilen şeker, şeker kamışı olarak değil, şekerhanelerde işlendikten sonra gelmektedir. Ayrıca işlenmemiş halde hammadde olarak şeker kamışı alımı da yapılmaktadır ancak bu talep Mısır'dan değil Trablusşam'dan karşılanmıştır. Saray mutfakları için alım yapılmadan önce buğdayda olduğu gibi şeker içinde Mısır'dan numune istenmiştir. Ancak numunenin beğenilmesi durumunda şeker alımı yapılmıştır.⁶²⁰ Şekerin nakliyesinde ise Mısır'ın İskenderiye ve Reşid iskeleleri kullanılmaktadır.⁶²¹ Bu bölgeler aynı zamanda şekerin işlendiği şekerhanelere sahiptir. Mısır'dan İstanbul'a gelen şeker için gerekli durumlarda Antalya limanı da kullanılmıştır.⁶²² Merkezi yönetim tüm tüketim ürünlerinde olduğu gibi şeker nakliyesinde de çıkabilecek herhangi bir aksilik ihtimaline karşı önlemler almıştır. Bu doğrultuda taşıma sırasında yaşanabilecek zayıt ve engellerin nakliyeciler tarafından karşılanması istenmiştir.⁶²³ İlâveten başkent ve saray mutfakları için üretilen şekerin dışarıya satılması yasaklanmıştır.⁶²⁴

⁶¹⁷ Zafer Karademir, "Osmanlı İmparatorluğu'nda Şeker Üretim ve Tüketimi (1500-1700)", *OTAM* 37 (Bahar 2015), 186.

⁶¹⁸ Saraya Mısır'dan senevi gönderilecek olan şekerlerin beher kafesinin yüz onar kıyye olması istenmiştir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Saray [C.SM], No. 122, Gömlek No. 6123, 1 (29 Zilhicce 1122/24 Nisan 1705); Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Saray [C.SM], No. 143, Gömlek No. 7199, 2 (29 Zilhicce 1139/17 Ağustos 1727).

⁶¹⁹ Karademir, "Osmanlı İmparatorluğu'nda Şeker Üretim ve Tüketimi", 195.

⁶²⁰ Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Saray [C.SM], No. 136, Gömlek No. 6839, 1 (21 Zilhicce 1098/28 Ekim 1687).

⁶²¹ Mehmed Kaptan İskenderiye iskelesinden İstanbul'a zahire nakleden miri büyük sefinenin kaptanıdır. Bk. Osmanlı Arşivi BOA, İbnül Emin Bahriye [İ.E. BH), No. 13, Gömlek No. 1193, 1 (28 Recep 1126/09 Ağustos 1714).

⁶²² Antalya ve çevresindeki limanlardan zahire temini için 7 Nisan 1723'te emir verilmiştir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No. 18, Gömlek No. 1624, 1 (01 Recep 1135/07 Nisan 1723); Halil İnalçık, "Bursa And The Commerce Of The Levant", *Journal of the Economic and Social History of the Orient* III/2 (1960), 147.

⁶²³ 14 Ağustos 1730 tarihinde Mısır'dan Saraya gönderilmesi gereken iki bin altı yüz altmış okka şeker verilen talimatla Halep Kışlağındaki Has Matbah'a yönlendirilmiştir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Saray [C.SM], No. 113, Gömlek No. 5674, 1 (29 Muharrem 1143/14 Ağustos 1730).

⁶²⁴ H.Fikret Alasya, *Tarihte Kıbrıs* (Lefkoşa:1988), 112.

Devletin bir diğer kaynağı olan Kıbrıs şekeri devletin ihtiyacını kısmen karşılamasına rağmen Mısır şekeri kadar kaliteli bulunmamıştır.⁶²⁵ Kıbrıs 1571 tarihinde fethedilinceye kadar Venedik adada şeker kamışı yetiştirilmesi ve satışını kendi tekelinde tutmuştur. Fetihle birlikte mevcut şeker kamışı ekimleri Osmanlı devleti tarafından devam ettirilmiş ve bu tarihten itibaren adada üretilen şekerin tek alıcısı saray olmuştur.⁶²⁶ Çalıştığımız dönemde muhasebe kayıtlarında Kıbrıs'tan doğrudan saraya nakledilen şeker rastlanılmasa da piyasadan temin edilen şekerler genellikle Kıbrıs kökenli olmuştur ve Kıbrıs'tan şeker Silifke limanına taşınarak oradan karayolu ile başkente nakledilmiştir.⁶²⁷ Ayrıca şeker diğer devletler de olduğu gibi Osmanlı'da da zengin ve soylu sınıfla ilişkilendirilmiştir.⁶²⁸ On yedinci ve on sekizinci yüzyıllarda Mısır,⁶²⁹ Kıbrıs ve Şam⁶³⁰ şekerinin etkisi ile şekerin piyasalardaki varlığı bollaşmasına rağmen lüks tüketim malzemesi olmaya devam etmiştir. Mısır saraya ocaklık olarak pirinçte olduğu gibi belirlenen miktarlarda şeker göndermiştir. Saraya alınan en yüksek fiyatlı şeker mi'ad cinsidir.⁶³¹ Reşid, frenki ve topak cinsi şekerler de saraya girmektedir ancak fiyat noktasında mi'ad cinsi şekerin gerisinde kalmaktadırlar. Padişaha özel yapılan tatlı ve şerbetlerde mi'ad şeker kullanılmıştır.⁶³² On yedinci yüzyılın sonlarına doğru Osmanlı piyasalarında *frenk şekeri* yerini almıştır. On sekizinci yüzyılda ise frenk şekeri Mısır'ın mi'ad ve feşid şekeri kadar sarayda talep edilir olmuştur. “şükkar-ı frenk”⁶³³ olarak kayıtlarda gördüğümüz frenk şekeri “kelle ve gubar”⁶³⁴ olarak iki ayrı kalemde satın alınmıştır.⁶³⁵

⁶²⁵ Mehmet Aydın Erdoğan, “ Osmanlı Döneminde Kıbrıs Şekerhaneleri”, *İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Güney-Doğu Avrupa Araştırma Dergisi Prof. Dr. Cengiz Orhonlu Hatıra Serisi* 11(1998), 72.

⁶²⁶ Suraiya Faroqhi, *Osmanlı Şehirleri ve Kırsal Hayat* çev. Emine Sonnur Özcan (Ankara: Doğu Batı Yayınları, 2006), 72.

⁶²⁷ İnalçık, “Bursa And The Commerce Of The Levant”, 147.

⁶²⁸ Sidney W. Mintz, *Şeker ve Güç: Şekerin Modern Tarihteki Yeri* (İstanbul: Kabalcı Yayınevi, 1997), 41.

⁶²⁹ Mart 1704'den Mart 1705 arasındaki bir yılda Mısır'dan 39.795 kıyye şeker ocaklık olarak gelmiştir. Bk. BOA, MAD.d, No. 1820, 10 (01 Recep 1120/ 16 Eylül 1708).

⁶³⁰ 1700 senesinde Şam'dan şeker, misk ve amber ocaklık olarak getirilen ürünlerdir. (3.770 kıyye Şam şekeri) Bk. BOA, MAD.d, No. 10299, 6 (14 Şaban 1111/ 4 Şubat 1700).

⁶³¹ Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD.d], No. 206, 19-20 (29 Zilhicce 1115/04 Mayıs 1704).

⁶³² Berksan, “*Matbah-ı Âmire*”, 80.

⁶³³ Osmanlı Arşivi (BOA), Başmuhasebe Kalemî Matbah-ı Âmire Eminliği [D.BŞM. MTE], No. 10525, 2-7 (29 Safer 1095/16 Şubat 1684).

⁶³⁴ Gubar toz şeker verilen isimdir. Ayrıntılı bilgi için bk. Arif Bilgin, “Osmanlı Sarayında Tüketilen İki Zıt Tadın Baş Temsilcileri: Tuz, Şeker ve Bal”, *Tuz Kitabı*, ed.Emine Gürsoy Naskali-Mesut Şen (İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2004), 293.

⁶³⁵ BOA, MAD.d, No.1820, 6 (01 Recep 1120/ 16 Eylül 1708).

Helvahânedede şerbet, hoşaf, reçel ve lokum yapımında genellikle şeker tercih edilmektedir.⁶³⁶ Sevilerek ve sıklıkla tüketilen şerbet ve reçel için helvahâneye belirlenen miktarda şeker her sene tayinat olarak verilmiştir. Bu ise yaklaşık 1.000-1.500 kıyye şeker tekabül etmektedir.⁶³⁷ Ayrıca harem yıllık 1.000 kıyye şeker tayinatına sahiptir. Sadece padişaha günlük olarak tahsis edilen şeker miktarı 80 kıyye civarındadır, özel günler ile ziyafetler de bu rakam artış gösterebilmektedir.⁶³⁸ Özellikle sünnet ve evlilik törenlerinde şekerden yapılan figürler bu miktarı artırmıştır. Aynı zamanda başkente yapılan tüm şenliklerde şeker dolu nahıllar gösterilerde kendisine yer bulmuştur.⁶³⁹ Bu nahıllar genellikle boyut olarak büyüktürler.⁶⁴⁰

Bu çalışmada kullanılan arşiv kayıtlarında aylık olarak farklı şeker türlerinin alımının yapıldığı görülmüştür. Bu alımların dışında ocaklık olarak gelen şekerlerle birlikte saraya giren şeker miktarı artmıştır.⁶⁴¹ Ayrıca kilerlere alınan şekerler padişah ve ailesine, Enderun, mutfak, helvahâne, elçiler ve av törenlerine dağıtılarak sarayın ihtiyacı karşılanmıştır.⁶⁴²

Tablo 16: 1680-1730 Yılları Arasında Alınan Mi'ad Şeker ve Reşid Şeker Miktar ve Fiyatları

TARİH	ÜRÜN	MİKTAR	FİYAT	TOPLAM FİYAT
17.01.1680-	Mi'ad Şeker	2.272	150	340.800
20.02.1680	Reşid Şeker	1.080	65	70.200

⁶³⁶ Priscilla Mary Işın, *Avcılıktan Gurmeye Yemeğin Kültürel Tarihi* (İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2018), 308.

⁶³⁷ 1703-1704 ve 1725-1726 yılları arasında istikrarlı bir şekilde belirlenen miktarda şeker tayinatı mutfak birimlerine tahsis olunmuştur. Bk. BOA, MAD.d, No. 206, 3 (14 Şaban 1111/ 4 Şubat 1700).

⁶³⁸ BOA, MAD.d, No. 1820, 6-10 (01 Recep 1120/ 16 Eylül 1708); Osmanlı Arşivi (BOA), Bab-1 Defteri Başmuhasebe Kalemî Matbah-ı Âmire Eminliği [D.BŞM. MTE. d], No.10882, 8 (01 Cemazeyilevvel 1122/28 Haziran 1710).

⁶³⁹ Selda Kulluk Yerdelen, "Osmanlı Şenliklerinde Kullanılan Nahıl, Yapma Bahçe, Şekerden Tasvirler ve Tasarımcıları", *A.Ü Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi* 8/17 (2001), 157.

⁶⁴⁰ Örneğin, 1720 yılında III. Ahmed'in üç kızı, iki yeğeni ve dört oğlunun sünnetleri için düzenlenen şenlikte nahılların sokaklardan geçebilmesi için bazı yerler yıktırılmak zorunda kalmış ancak yıktırılan yerlerin parası mülk sahiplerine verilmiştir. Özdemir Nutku, "Türk Şenliklerinin Güç ve Bolluk Simgesi: Nahıl", *Sanat Olayı* I (1981), 26-27.

⁶⁴¹ Aralık 1700 tarihli defterde ocaklık olarak saraya 14.116,5 kıyye şekerin geldiği kaydedilmiştir. Bk. BOA, MAD.d, NO.19082,1 (21 Cemazeyilahir 1112/03 Aralık 1700).

⁶⁴² Şubat 1684 yılında mutfaka bağlı birimlere toplamda 489 kıyye şeker dağıtımı yapılmıştır. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Bab-1 Defteri Başmuhasebe Kalemî Matbah-ı Âmire Eminliği [D.BŞM. MTE. d], No.10525,6 (29 Safer 1095/16 Şubat 1684).

04.05.1685-	Mi'ad Şeker	373,5	160	59.760
10.06.1685	Reşid Şeker	6.066	100	606.600
26.04.1694-	Mi'ad Şeker	435,5	120	52.260
27.05.1694	Reşid Şeker	360	75	27.000
24.06.1695-	Mi'ad Şeker	550	110	60.500
15.07.1695	Reşid Şeker	595	65	38.675
31.05.1700-	Mi'ad Şeker	1.824	110	200.640
29.06. 1700	Reşid Şeker	1.575	65	102.375
06.05.1704-	Mi'ad Şeker	3.370	160	539.200
07.06.1704	Reşid Şeker	1.109,5	120	133.140
28.10.1707-	Mi'ad Şeker	590	119	70.210
25.11.1707	Reşid Şeker	2.921	90	262.890
26.11.1707-	Mi'ad Şeker	590	110	64.900
25.12.1707	Reşid Şeker	3.273,5	90	294.615
23.08.1713-	Mi'ad Şeker	720	105	75.600
20.09.1713	Reşid Şeker	1.800	90	162.000
21.10.1713-	Mi'ad Şeker	720	105	75.600
18.11.1713	Reşid Şeker	1.397,5	66	92.235
10.09.1714-	Mi'ad Şeker	2.180	110	239.800
09.10.1714	Reşid Şeker	2.000	96	192.000
02.02.1718-	Mi'ad Şeker	380	140	53.200
03.03.1718	Reşid Şeker	1.476	110	162.360
22.10.1721-	Mi'ad Şeker	370	165	61.050
21.11.1721	Reşid Şeker	850	130	110.500
01.10.1723-	Mi'ad Şeker	370	165	61.050
30.10.1723	Reşid Şeker	1.000	105	105.000
31.10.1723-	Mi'ad Şeker	370	165	61.050
28.11.1723	Reşid Şeker	1.000	105	105.000
29.11.1723-	Mi'ad Şeker	370	165	61.050
23.12.1723	Reşid Şeker	1.000	105	105.000
29.12.1723-	Mi'ad Şeker	370	165	61.050
27.01.1724	Reşid Şeker	1.000	105	105.000
28.01.1724-	Mi'ad Şeker	370	165	61.050
25.02.1724	Reşid Şeker	1.000	105	105.000
	Mi'ad Şeker	370	165	61.050

26.02.1724-	Reşid Şeker	1.500	105	157.500
25.03.1724				
26.03.1724-	Mi'ad Şeker	1.200	165	198.000
24.04.1724	Reşid Şeker	1.000	105	105.000
25.04.1724-	Mi'ad Şeker	370	165	61.050
23.05.1724	Reşid Şeker	1.200	100	120.000
24.05.1724-	Mi'ad Şeker	370	165	61.050
22.06.1724	Reşid Şeker	1.200	100	120.000
23.06.1724-	Mi'ad Şeker	370	165	61.050
21.07.1724	Reşid Şeker	1.200	100	120.000
22.07.1724-	Mi'ad Şeker	1.000	165	165.000
20.08.1724	Reşid Şeker	2.200	100	220.000
21.08.1724-	Mi'ad Şeker	1.000	165	165.000
19.09.1724	Reşid Şeker	1.200	105	126.000
29.08.1726-	Mi'ad Şeker	1.140	137	156.080
27.09.1726	Reşid Şeker	900	95	85.500
28.09.1726-	Mi'ad Şeker	370	145	53.650
26.10.1726	Reşid Şeker	920	96	88.320
18.05.1730-	Mi'ad Şeker	790	150	118.500
16.06.1730	Reşid Şeker	1.226	110	134.860

Kaynak: BOA, MAD, No. 219, 223, 19088, 5355, 5763; BOA, D.BŞM, No. 934, 1113; BOA, D. BŞM. MTE, No. 10862, 10561, 10564,10590, 10596, 10653, 10913, 10971, 10972, 10987,11004, 11823; BOA, C. SM, No. 97, Gömlek No. 4883, 66/4810, 108/5444, 94/4704, 163/8183, 20/1013, 176/8833; BOA, KK. No.7299, 7289, 7286, 7283, 7244; Tabloda birim miktarı kıyye, fiyat ise akçe cinsinden verilmiştir.

Tablo 16'dan da anlaşıldığı üzere; saray mutfaklarına alınan şekerler Mısır kökenli Mi'ad ve Reşid şekerleridir. Daha önce bahsettiğimiz gibi bu dönemde Kıbrıs şekerinin yerini tamamen Mısır şekerine almıştır. Frenk şekerine ise piyasadan temin edildiği için yüksek miktarlarda alınmamaktadır. Ancak on dokuzuncu yüzyıla doğru sarayda frenk şekerinin kullanımı artacaktır. Mi'ad şekerine Mısır'ın en iyi cins şekeridir ve bahası da bu doğrultuda Reşid şekerine göre daha yüksektir. Buna göre, Mi'ad şekerinin fiyatı 105 ila 165 akçe arasında değişirken, Reşid şekerinin fiyatı 65 akçe ila 110 akçe arasındadır. Buna göre çalışma dönemimiz içerisinde zaman zaman yaşanan gecikmelere rağmen yıllık 22 bin

kıyye şekerin ocaklık olarak saray mutfaklarına girdiğini görmekteyiz. Buna ek olarak piyasadan da şeker satın alınmıştır.⁶⁴³

2.3.2. Pekmez ve Bal

Osmanlı saray mutfaklarında çok farklı çeşitte tatlılar imal edilirken tatlandırıcı olarak kullanılan malzemeler de çeşitlilik göstermiştir. Matbaha alınan her türlü yaş ve kuru meyve, bal ve şeker bu tatlıların ana malzemesini oluşturmaktadır. Ancak piyasadan doğrudan satın alınan veya ocaklık olarak gelen pekmezin varlığına rastlamamamız bu ürünün doğrudan saray helvahânesinde üretildiğini düşündürmektedir. Bunun haricinde sefer organizasyonlarının iaşesi içerisinde satın alınan pekmeze rastlamak mümkündür.⁶⁴⁴ Meyve çeşitleri bakımından zengin Osmanlı ülkesinde on sekizinci yüzyılın ilk yarısı için pekmez kolay ulaşılabilir ve ucuz tatlandırıcı olma özelliğini korumaktadır.

Dünya üzerinde bilinen en eski tatlandırıcı baldır ve tarihi yaklaşık on bin yıl önceye dayanmaktadır. Ancak balın kullanım amacı sadece çeşni katmak ya da tatlandırmak değildir. Kendisi yiyecek olarak tüketildiği gibi hastalıkların tedavisinde de kullanılmıştır.⁶⁴⁵ Balın kullanım alanının çokluğu şeker karşısındaki konumunu saray mutfaklarında etkilememiş olmalıdır ki kayıtlarda balın şekerle orana daha ucuz olduğunu görmekteyiz.⁶⁴⁶ Örneğin, bal fiyatları 1700-1730 yılları arasında 20 ve 24 akçe arasında gidip gelmiştir. Oysa şeker fiyatları aynı süreçte en ucuzu 66 akçe olmak üzere en yüksek 165 akçeden satın alınmıştır.⁶⁴⁷

Sarayın ve özellikle de padişahın bal ihtiyacı genel olarak Eflak-Boğdan ve Atina'dan sağlanmıştır.⁶⁴⁸ Atina balının padişah için alınması hasebiyle temini daha önemli olmuştur. Eflak ve Boğdan'dan ocaklık olarak her sene saraya yaklaşık 6.000-7.000 kıyye

⁶⁴³ 1723 yılında piyasadan 20 bin kıyye kadar şeker alınmıştır. Bu rakam ocaklık olarak Mısır'dan gelen şeker ile aynı miktardadır. Bk. BOA, D. BŞM. MTE. d, No. 10987, 4 (29 Zilhicce 1136/18 Eylül 1724).

⁶⁴⁴ Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Askeriye [C.AS], No. 1210, Gömlek No. 54257, 1-2 (29 Rebiülahir 1136/26 Ocak 1724).

⁶⁴⁵ Haşim Şahin, "Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı", *Türk Mutfağı*, ed. Arif Bilgin- Özge Samancı (Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2008), 50-53.

⁶⁴⁶ Osmanlı Arşivi (BOA), Başmuhasebe Kalemi Matbah-ı Âmire Eminliği [D.BŞM. MTE. d], No. 10922, 4-8 (30 Zilkade 1126/07 Aralık 1714).

⁶⁴⁷ Osmanlı Arşivi (BOA), Başmuhasebe Kalemi Matbah-ı Âmire Eminliği [D.BŞM. MTE. d], No. 1113, 6 (30 Ramazan 1119/25 Aralık 1707); BOA, D.BŞM. MTE. d, No. 10987, 6 (29 Zilhicce 1136/18 Eylül 1724).

⁶⁴⁸ Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD.d], No.18759, 2-7 (29 Cemazeyilevvel 1122/26 Temmuz 1710); BOA, MAD.d, No. 5355, 10 (29 Zilhicce 1116/26 Nisan 1705).

arasında bal gelmektedir.⁶⁴⁹ Ocak 1717’de menşei belirtilmeden alınan bal 2.000-4.000 kıyye arasındadır.⁶⁵⁰ Bu miktar şeker alımları ile karşılaştırıldığında daha cüzi miktarda kalmaktadır. Sözelimi, 1730 senesinde ayda 2.056 kıyye şeker alınırken bal 1.000 kıyye alınmıştır. Ayrıca her ay padişah için Atina’dan 20 kıyye bal gelmiştir.⁶⁵¹ En kaliteli bal olarak nitelendirilen Atina balı bu dönemde lüks tüketim malzemesi olarak görülmektedir. Bir yandan da tatlandırıcı olarak şeker ve balın beraber kullanımını devam etmiştir. Aşağıdaki tabloda saray mutfaklarının 1680-1730 yılları arasındaki bal alımları gösterilmiştir.

Tablo 17: 1680-1730 Yılları Arasındaki Bal Alımı

TARİH	ÜRÜN	MİKTAR	FİYAT	TOPLAM FİYAT
17.01.1680- 20.02.1680	Bal	27.727	21	582.267
04.05.1685- 10.06.1685	Bal	987,5	18	17.775
26.04.1694- 27.05.1694	Bal	2.499	22	54.978
24.06.1695- 15.07.1695	Bal	1.200	18	21.600
31.05.1700- 29.06.1700	Bal	13.329	22	293.238
06.05.1704- 28.11.1704	Bal	13.989	23	321.748
28.10.1707- 25.12.1707	Atina Balı	20	20	400
26.11.1707- 25.12.1707	Atina Balı	20	24	480
14.12.1708- 11.01.1709	Atina Balı	20	22	440

⁶⁴⁹ BOA, MAD.d, No. 5355, 12-20 (29 Zilhicce 1116/26 Nisan 1705).

⁶⁵⁰Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Saray [C.SM], No. 97, Gömlek No. 4883, 1; BOA, D.BŞM. MTE No. 1113, 2-4 (29 Muharrem 1129/13 Ocak 1717).

⁶⁵¹ BOA, D. BŞM. MTE. d, No. 1113, 4 (30 Ramazan 1119/25 Aralık 1707); Osmanlı Arşivi (BOA), İbnülemin Saray Mesalihi [İE. SM], No. 25, Gömlek No. 2642, 1 (05 Ramazan 1125/25 Eylül 1713).

27.02.1713-	Atina Balı	24	32	768
27.03.1713				
27.04.1713-	Atina Balı	20	32	640
25.05.1713				
23.08.1713-	Asitane	643	12	7.716
20.09.1713	Balı			
	Edirne Balı	1.000	16	16.000
21.10.1713-	Asitane	1.678	16	8.288
18.11.1713	Balı			
	Edirne Balı	518	13	21.814
16.02.1714-	Bal	22	40	880
13.03.1714				
10.09.1714-	Bal	1.000	13	13.000
09.11.1714	Bal	1.479	16	23.664
21.06.1714-	Atina Balı	24	40	960
20.07.1714				
29.10.1715-	Atina Balı	24	40	960
27.11.1715				
28.11.1715-	Atina Balı	24	36	864
26.12.1715				
27.12.1715-	Atina Balı	40	36	1.440
25.01.1716				
02.02.1718-	Edirne Balı	1.200	24	22.800
03.03.1718				
22.10.1721-	Bal	1.983	20	31.732
21.11.1721				
01.10.1723-	Bal	3.252	22	71.544
30.10.1723				
31.10.1723-	Bal	3.193	22	70.246
28.11.1723				
29.11.1723-	Bal	3.179,5	22	69.949
28.12.1723				
29.12.1723-	Bal	2.848	22	62.656
27.01.1724				

27.01.1724-	Bal	1.961,5	22	43.153
25.02.1724				
26.02.1724-	Bal	2.024	22	44.528
25.03.1724				
26.03.1724-	Bal	2.143	22	47.146
24.04.1724				
25.04.1724-	Bal	2.246,5	22	49.423
23.05.1724				
24.05.1724-	Bal	2.153	22	47.366
22.06.1724				
23.06.1724-	Bal	3.205,5	22	70.521
21.07.1724				
22.07.1724-	Bal	2.131,5	22	46.893
20.08.1724				
21.08.1724-	Bal	3.205	22	70.510
19.09.1724				
28.09.1726-	Bal	2.023,5	21	40.470
26.10.1726				
29.08.1727-	Bal	2.321	21	46.429
27.09.1727				
22.12.1729-	Atina Balı	12	45	540
19.01.1730				
18.05.1730-	Bal	3.481	24	83.544
16.06.1730				

Kaynak: BOA, MAD, No. 219, 223, 19088, 5355, 5763; BOA, D.BŞM, No. 934, 1113; BOA, D. BŞM. MTE, No. 10862, 10561, 10564, 10590, 10596, 10653, 10913, 10971, 10972, 10987, 11004, 11823; BOA, C. SM, No. 97, Gömlek No. 4883, 66/4810, 108/5444, 94/4704, 163/8183, 20/1013, 176/8833; BOA, KK. No.7299, 7289, 7286, 7283, 7244; Tabloda birim miktarı kıyye, fiyat ise akçe cinsinden verilmiştir.

Tabloda görülebileceği gibi, Atina balının fiyatının diğer bal fiyatlarından yüksek olduğunu görüyoruz. Çalışma dönemimizde incelediğimiz belgelerde başka pek çok örnek ile desteklenmesi mümkün olan veriler ışığında bal fiyatlarını ulaşım ve kalitenin dışında sarayın damak tadınının da belirlediğini söyleyebiliriz. 1704 ila 1730 yılları arasında Atina balından başka menşei belli olan ballar ise Asitane ve Edirne ballarıdır. Kıyye üzerinden alımı yapılan bal fiyatları 13 ve 40 akçe aralığında değişmektedir. Atina

balı toplamda 228 kıyye, Edirne balı 2.718 kıyye, Asitane balı 2.321 kıyye, menşei belirtilmeyen bal ise 21.471,5 kıyye satın alınmıştır.

2.3.3. Balmumu

Saray mutfaklarına tatlandırıcı olarak alınan balın yanında balmumunun da oldukça yüksek miktarda temin edildiğini görmekteyiz.⁶⁵² Ekonomik değere sahip olan balmumu Osmanlı sarayı için de elzem olan ürünlerden biridir. Bu ürün sağlık ve kozmetik alanında yaygınlıkla kullanılmakta ve diş çürükleri ile iltihap ve yanıkların tedavisinde etkili olduğuna inanılmaktadır.⁶⁵³ Ayrıca aydınlanma amacıyla mum imalatında da kullanılmıştır. Bu yüzden de mumhâneler için alımı yapılmaktadır. Nitekim III. Ahmed'in 1729 yılında yalılara giderken kullandığı fener için günde bir adet balmumundan imal mum verilmiştir.⁶⁵⁴ Ayrıca sultanlara, valide sultanlara, şehzadelere ve diğer saray ekâbirlerine sürekli balmumu tayinatı yapılmaktadır. Padişaha beyaz balmumu verilirken, fenerler için sarı balmumu tercih edilmiştir. Sarayın bütün dairelerine de balmumu verilmektedir.⁶⁵⁵

Osmanlı sarayının aydınlatılmasında kullanılan balmumu fenerlerin içerisinde yakılarak gemilerin aydınlatılmasında da kullanılmıştır. Dolayısıyla donanma için de vazgeçilmez ürünlerdendir.⁶⁵⁶ Diğer taraftan devlet erkânının gönderdikleri mektup ve davetiyelerde ve uluslararası antlaşma metinlerinde daha sonradan yapılabilecek müdahaleleri önlemek amacıyla mühürleme yapılmasıdır. Bu işlem belgelerin sim kordonlar ile bağlanarak

⁶⁵² Balmumu tarihin en erken devirlerinden itibaren insanlığın kullanımında olan hayvansal bir üründür. Özellikle erken dünyada mumyalamada, yapıştırıcı madde olarak ve mum yapımında kullanıldığı bilinmektedir. Bk. Tuğçe Kara, "Arı Ürünleri ve Bu Ürünlerin Dünyada ve Ülkemizdeki Önemi", *Uluslararası Arıcılık Araştırmaları ve Sürdürülebilir Kırsal Kalkınma Projeleri Kongresi* (11-13 Ekim 2019 Bingöl), 336-337.

⁶⁵³ Çok eski tarihlerden itibaren diş çürüklerini önleme de ve diş dolgusu olarak kullanıldığı bilinmektedir. Osmanlı tıbbında da birçok ilaç terkininin içinde yer almıştır. Bk. Federico Bernardini- Claudio Tuniz vd. "Beeswax as Dental Filling on a Neolithic Human Tooth" *Plos One* 7/9 (2012), 1-9; Burcu Şen Utsukarçi-Gökçe Toprak, "Ali Ufki'nin Mecmua-ı Saz Ü Söz'ündeki İlaç Reçeteleri" , *Osmanlı Bilimi Araştırmaları XIX/ 2* (2018), 187-218.

⁶⁵⁴ Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Saray [C.SM], No. 162, Gömlek No. 8141, 1 (08 Şevval 1141/07 Mayıs 1729).

⁶⁵⁵ Altınay, *Onuncu Asr-ı Hicride İstanbul Hayatı*, 20-21.

⁶⁵⁶ Donanma-yı Hümâyün miri kalyonları ve sair şaykalar için kurşun, şem-i asel, revgan-ı mahi, revgan-ı penbe, revgan-ı bezir bahasının İstanbul Darphânesi miri resminden tesviyesi istenmektedir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri İkinci Mustafa [AE. SMST. II], No. 121, Gömlek No. 13294, 1 (26 Şevval 1111/16 Nisan 1700).

kozak denilen koruyucunun içerisine geçirilip balmumu dökülmesi ve üzerine mühür basılması ile gerçekleşmektedir.⁶⁵⁷

Arşiv belgelerinde “şem’-i asel”⁶⁵⁸ olarak geçen balmumundan mali birim olarak mukataa geliri elde edilmektedir.⁶⁵⁹ Dolayısı ile önemli bir gelir kalemi olarak karşımıza çıkan mumhâneler başta Balkan şehirleri olmak üzere çok sayıda farklı şehirde kurulmuştur. İncelediğimiz belgelerde tespit ettiğimiz Boboşeva Şemhânesi, Mankalya ve Karaboğaz Köyü Şemhânesi, Köstence Boğazköy Şemhânesi bunlara örnek verilebilir.⁶⁶⁰ Böylece başkent ve sarayın gereksinimi olan balmumu tedarikinde yaşanılacak sorunların önüne geçilmeye çalışılmıştır. Arıcılığın yoğun olarak yapıldığı bölgelerden İstanbul’a balmumu akışının sürekliliğini sağlamak için alınan tedbirlerden biri de verilen fermanlarla ürünün ihracına getirilen yasaktır.

Devletin balmumu temin bölgeleri Anadolu’da Aydın ve Saruhan, Trabzon sancağına bağlı Hemşin ile Boğdan’dır.⁶⁶¹ Anadolu’dan temin edilen balmumunun daha pahalı olmasından dolayı ihtiyacın büyük kısmı Eflak-Boğdan bölgesinden sağlanmıştır.⁶⁶² Boğdan matbaha yıllık ortalama 10.000 kıyye bal ve 9.000 kıyye balmumu göndermektedir.⁶⁶³ On sekizinci yüzyılın başlarında Eflak’tan matbaha 15.000 kıyye bal ve 9.000 kıyye balmumu gelmiştir.⁶⁶⁴

⁶⁵⁷ Nebi Bozkurt, “Kozak” *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (Ankara: TDV Yayınları, 2002), 26/232-234.

⁶⁵⁸ Osmanlı Arşivi (BOA), Bab-ı Defteri Başmuhasebe Kalemi Matbah-ı Âmire Eminliği [D.BŞM. MTE. d.], No.10807, 12 (24 Recep 1116/22 Kasım 1704).

⁶⁵⁹ Hicri 1134 senesine ait bir belgede Boboşova Şem-i Asel Mukataası malından emekliye ayrılan bir sipahiye verilen berat ve yıllık maaş bildirilmiştir. Dolayısı ile mukataa olarak Osmanlı mali kalemi görevini üstlenmektedir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No. 28, Gömlek No. 2726, 1 (11Rabiülevvel 1134/30 Aralık 1721).

⁶⁶⁰ Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No. 179, Gömlek No. 17424, 1 (22 Muharrem 1138/30 Eylül 1725); Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No. 29, Gömlek No. 2752, 1 (11 Rabiülevvel 1134/30 Aralık 1721); Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No. 63, Gömlek No. 6409, 1 (17 Cemazeyilahir 1126/30 Haziran 1714).

⁶⁶¹ İdris Bostan, *Osmanlılar ve Deniz* (İstanbul: Küre Yayınları, 2017), 136.

⁶⁶² Arzu Kılınç, “Eflak-Boğdan ve Karadeniz’de Bal ve Bal Mumu”, *Acta Turcica Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi* ed. Emine Gürsoy Naskali-Hilal Oytun Altun III/I (2011), 53.

⁶⁶³ Yusuf Heper, “*Osmanlı Devleti ve Eflak Boğdan İlişkileri (1574-1634)*” (Uşak: Uşak Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, 2020), 319.

⁶⁶⁴ Aynı zamanda Eflak-Boğdan bölgesi, başkent gereksinimi olduğunda sadeyağ, bal ve balmumu, buğday ve arpa gibi temel ürünleri göndermekle yükümlüdür. Ayrıca kiler için özel ve çok sayıda Eflak ve Boğdan’dan alımlar yapılmaktadır. Kılınç, “Eflak-Boğdan ve Karadeniz’de Bal ve Balmumu”, 47; Mihai Maxim, “Romanya”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2008), 35/169.

Tablo 18: 1680-1730 Yılları Arasındaki Balmumu Alımı

TARİH	ÜRÜN	MİKTAR	FİYAT	TOPLAM FİYAT
17.01.1680-	Beyaz Balmumu	5.224	132	689.568
20.02.1680	Sarı Balmumu	4.702	98	460.796
04.05.1685-	Beyaz Balmumu	238	130	30.940
10.06.1685	Sarı Balmumu	357	110	39.270
26.04.1694-	Beyaz Balmumu	1.200	130	156.000
27.05.1694	Sarı Balmumu	426,5	75	31.987,5
24.06.1695-	Beyaz Balmumu	9.517	125	1.189.625
15.07.1695	Sarı Balmumu	4.865	92	447.580
31.05.1700-	Beyaz Balmumu	3.280	130	426.400
29.06.1700	Sarı Balmumu	17.433	90	1.568.970
06.05.1704-	Beyaz Balmumu	9.578,5	138	1.321.833
28.11.1704	Sarı Balmumu	2.654,5	118	313.231
23.08.1713-	Beyaz Balmumu	145	100	14.500
20.09.1713	Sarı Balmumu	380	90	34.200
21.10.1713-	Beyaz Balmumu	145	100	14.500
18.11.1713	Sarı Balmumu	380	90	34.200
10.09.1714-	Beyaz Balmumu	148	100	14.800
09.10.1714	Sarı Balmumu	390	90	35.100
02.02.1718-	Beyaz Balmumu	709,5	150	102.877,5
03.03.1718	Edirne			
	Beyaz Balmumu	160	135	20.800
	Asitane			
	Sarı Balmumu	558	120	65.844
	Edirne			
	Sarı Balmumu	430	115	47.300
	Asitane			
22.10.1721-	Beyaz Balmumu	870	170	121.820
21.11.1721	Sarı Balmumu	969,5	140	116.340
01.10.1723-	Beyaz Balmumu	940,5	155	145.777
30.10.1723	Sarı Balmumu	950,5	135	128.317
	Beyaz Balmumu	887,5	155	137.562

31.10.1723-	Sarı Balmumu	909,5	135	122.816
28.11.1723				
29.11.1723-	Beyaz Balmumu	935,5	155	145.002
28.12.1723	Sarı Balmumu	945	135	127.575
29.12.1723-	Beyaz Balmumu	852,5	155	132.137
27.01.1724	Sarı Balmumu	909,5	135	122.815
27.01.1724-	Beyaz Balmumu	955,5	155	148.102
25.02.1724	Sarı Balmumu	972	135	131.220
26.02.1724-	Beyaz Balmumu	917	155	142.135
25.03.1724	Sarı Balmumu	984	135	132.840
26.03.1724-	Beyaz Balmumu	973	155	150.815
24.04.1724	Sarı Balmumu	1.273,5	135	171.922
25.04.1724-	Beyaz Balmumu	946	155	146.630
23.05.1724	Sarı Balmumu	1.243,5	145	180.307
24.05.1724-	Beyaz Balmumu	1.002	155	155.310
22.06.1724	Sarı Balmumu	1.249,5	145	181.177
23.06.1724-	Beyaz Balmumu	950,5	155	147.327
21.07.1724	Sarı Balmumu	1.362	145	197.490
22.07.1724-	Beyaz Balmumu	973	155	150.815
20.08.1724	Sarı Balmumu	1.248	145	180.960
21.08.1724-	Beyaz Balmumu	950.5	155	147.327
19.09.1724	Sarı Balmumu	1.360	145	197.200
28.09.1726-	Beyaz Balmumu	1.080,5	155	151.270
26.10.1726	Sarı Balmumu	1.002	135	135.270
29.08.1727-	Beyaz Balmumu	151.041	155	23.411.355
27.09.1727	Sarı Balmumu	1.275	135	172.125
18.05.1730-	Beyaz Balmumu	1.022,5	145	148.262
16.06.1730	Sarı Balmumu	1.418,5	132	187.242

Kaynak: BOA, MAD, No. 219, 223, 19088, 5355, 5763; BOA, D.BŞM, No. 934, 1113; BOA, D. BŞM. MTE, No. 10862, 10561, 10564, 10590, 10596, 10653, 10913, 10971, 10972, 10987, 11004, 11823; BOA, C. SM, No. 97, Gömlek No. 4883, 66/4810, 108/5444, 94/4704, 163/8183, 20/1013, 176/8833; BOA, KK. No.7299, 7289, 7286, 7283, 7244; Tabloda birim miktarı kıyye, fiyat ise akçe cinsinden verilmiştir.

Tablodan anlaşılacağı gibi, saray mutfaklarına sarı ve beyaz olmak üzere iki tür balmumu alınmıştır. Beyaz balmumu daha değerli olduğundan fiyatı her zaman sarı balmumundan yüksektir. 1718 yılına ait muhasebe kaydında balmumunun alındığı yerler de belirtilerek

Edirne ve Asitane'den alınan mumlar olarak vurgulanmıştır. Çizelgelere göre beyaz balmumu en düşük 100 akçeden, en yüksek 155 akçeden, sarı balmumu en düşük 90 akçeden, en yüksek ise 145 akçeden saray mutfaklarına tedarik edilmiştir. Belirlenen zaman aralığında dikkati çekecek bir fiyat artışı olmamıştır.

2.4. Yağlar

Saray mutfakları kullanılan yağlar konusunda zengin bir mutfaktır. Bu zenginlik hayvansal ve bitkisel kökenli yağların birlikte kullanılmasından kaynaklanmıştır. Eski Türklerin yeme-içme alışkanlıklarının bir devamı olarak sarayda ağırlıklı olarak tereyağı, sadeyağ, kuyruk yağı ve içyağı gibi hayvansal kökenli yağlar tercih edilmiştir. Bunun yanı sıra Anadolu ve Akdeniz iklimi kökenli zeytinyağı, susamyağı ve keten yağı da sofralarda kendisine yer bulmuştur.⁶⁶⁵

2.4.1. Tereyağı ve Sadeyağ

Tereyağı, süt ürünlerinden elde edilen yağlardandır.⁶⁶⁶ Hayvansal yağlar içerisinde en fazla süt yağı içeren yağ olmasından dolayı günlük beslenmede genelde yalın olarak pişirilmeden tüketilmektedir. Dolayısı ile tereyağı yemek yapımında tercih edilmemektedir. Bir yandan da saray mutfaklarında en fazla kullanılan yağ tereyağıdır ve belgelerde “revgan-ı ter, revgan-ı tere ve revgan-ı taze” olarak geçmektedir.⁶⁶⁷

Yağlar içerisinde “revgan-ı sade”⁶⁶⁸ dediğimiz sadeyağın kullanımı da oldukça yüksektir. Sadeyağ tereyağının eritilerek içerisindeki su oranının azaltılması ve ortaya çıkan köpüğün alınarak atılması işlemini görmüş halidir. Bu yöntem ile elde edilen ve yağ oranı tereyağına göre daha yüksek olan sadeyağın yanma ısısında tereyağına yüksek ve dayanıklılık süresi daha uzundur. Tereyağı gibi sadeyağın ilk olarak ne zaman elde edildiği bilinmemektedir. Bu yağlar sadece Türk toplumunda değil Asya, Orta Doğu ve Afrika'da da farklı isimlerle üretilerek tüketilmektedir.

⁶⁶⁵ Osmanlı Arşivi (BOA), Başmuhasebe Kalemi Matbah-ı Âmire Eminliği [D.BŞM. MTE. d], No. 10984, 2 (29 Zilhicce 1134/10 Ekim 1722).

⁶⁶⁶ Tereyağı sütün kendisinden yapıldığı gibi yoğurt ve ayran gibi süt ürünlerinden de elde edilir.

⁶⁶⁷ BOA, SAMD. III, No. 142, Gömlek No. 13801, 2 (13 Ramazan 1140/23 Nisan 1728).

⁶⁶⁸ Topkapı Sarayı Çamaşırhânesi için Matbah-ı Âmire'den 20 kile revgan-ı sade ve on kile pirinç verilmiştir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No. 16, Gömlek No. 1480, 1 (18 Şaban 1138/ 21 Nisan 1726).

Sarayın tereyağı ve sadeyağ ihtiyacı ocaklık olarak saraya gelen miktarın dışında genellikle pazarlardan karşılanmıştır. Sarayın sadeyağ ihtiyacının çoğu on yedinci yüzyılın başlarından itibaren Kefe'den sağlanmaktadır. Kefe on sekizinci yüzyıl boyunca da sarayın tedarik bölgesi olmaya devam etmiştir.⁶⁶⁹ Öte yandan Eflak ve Boğdan ile Silistre ve çevresinden de tereyağı ve sadeyağ alımı yapılmıştır.⁶⁷⁰ Bu bölgelerin haricinde Rumeli, Bursa, Edirne ve Ankara da tereyağı ve sadeyağ gereksinimi karşılanmıştır. Merkeze uzak bölgelerden gelen yağın bozulmadan nakliyesi için tuzlama işleminin yapılması gerekmektedir. Bundan dolayı mutfakların taze tereyağı ihtiyacı miri mandıralar ve yakın çevrelerdeki pazarlardan yoğurtçubaşı tarafından alınarak sağlanmıştır.⁶⁷¹ İstanbul pazarından mutfakların sadeyağ ihtiyacı da tedarik edilmiştir.⁶⁷² Bu pazarlardan alınan yağlar geldikleri yerlerin isimleri ile anılarak Kefe, Karakeçili ve Rumeli olarak ayrılmıştır.⁶⁷³

İstanbul'da diğer ürünlerde olduğu gibi tereyağı ve sadeyağda da zaman zaman kıtlık yaşayabiliyordu. Bu gibi durumlarda yağ temin edilen bölgelerin kadılarına emirler gönderilerek ellerinde bulunan tüm yağların İstanbul'a gönderilmesi istenmiştir. Örneğin; 1714 senesinde İstanbul'da yaşanan sadeyağ ve tereyağı kıtlığından dolayı Rusçuk, Silistre ve çevresindeki tedarik bölgelerinin kadılarına ve zabitanlar ve bölge ayanlarına emirler gönderilmiş ve tüccarların elinde bulunan eski ve yeni yağların vakit geçirilmeden başkente gönderilmesi istenmiştir.⁶⁷⁴ Yine merkezi yönetim 1714 yılının Temmuz ayında başkent sadeyağ ve toklu yağı⁶⁷⁵ darlığı çekilmesi üzerine Rusçuk kadısı ve bölgedeki devlet memurlarından Tırnova, Hazergard, Prevadi, Hırsova, İbrahim ve Macin'in köylerinde evlerinde toklu yağı ve sadeyağ depolayarak İstanbul'u zor durumda bırakan

⁶⁶⁹Kefe Nezaretine tabii Kefe, Kale-i Cedid ve Taman iskelelerinden sadeyağ ve buğday başkente gönderilir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), İbnülemin Dahiliye [İE. DH], No. 35, Gömlek No. 3052, 1 (24 Cemazeyilahir 1130/25 Mayıs 1718).

⁶⁷⁰ Matbah-ı Âmire'ye Silistre, Niğbolu, Rusçuk, Zıstovi ve çevresinden gönderilen sadeyağ İstanbul'a önce İnöz ve Rumeli tarikiyle nakledilmiştir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri İkinci Mustafa [AE. SMST. II], No.121, Gömlek No. 13311, 1 (09 Rabiülevvel 1115/23 Temmuz 1703).

⁶⁷¹ Barkan, "İstanbul Sarayına Ait Muhasebe Defterleri", 106.

⁶⁷² Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD.d], No. 21644, 10-16 (29 Zilhicce 1127/26 Aralık 1715).

⁶⁷³ Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No. 95, Gömlek No. 9458, 1 (19 Rabiülevvel 1133/18 Ocak 1721).

⁶⁷⁴ BOA, A.DVNS. MHM. D, No. 122, Gömlek No. 241, h. 2-3 (20 Cemazayilahir 1126/03 Temmuz 1714).

⁶⁷⁵ Altı aylıktan bir yaşına kadar olan kuzunun iç yağı.

köylülerden göndermeleri gereken yağların acilen toplanarak iskelelere taşınması istemiştir.⁶⁷⁶

2.4.2. Zeytinyağı

Zeytinyağı, Osmanlı saray mutfağında kullanılan bitkisel yağlardan sadece birisidir ve belgelerde “revgan-ı zeyt”⁶⁷⁷ olarak geçmektedir. Zeytinin kökeni Doğu Akdeniz, Suriye ve Hatay’ı da içine alan ılıman iklime sahip Akdeniz havzasıdır. Zeytin ağacı Akdeniz bölgesinde ilk evcilleştirilen ağaçlardandır. Bölgedeki ticaret aracılığı ile de zeytinden elde edilen zeytinyağı ilk olarak Ege ve Adalara, Yunanistan’a taşınmıştır.⁶⁷⁸ Türkler Anadolu’ya geldiklerinde zeytin ve zeytinyağı ve diğer Akdeniz ürünleri ile tanışmışlardır.⁶⁷⁹

Osmanlı coğrafyasında geniş bir alanda zeytin tarımı yapılmıştır. Bu bölgeler başta Batı Anadolu olmak üzere Ege kıyıları Rodos, Midilli, Sakız Adaları, Edremit, Girit, Moron ve Koron, Marmara çevresi, güneyde de Şam, Halep ve Nablus’tur.⁶⁸⁰ Zeytin tarımının yapıldığı bahsettiğimiz bölgeler aynı zamanda zeytinyağının ve sabunun tedarik bölgeleridir.⁶⁸¹

İstanbul zeytinyağı tüketimi yüksek bir şehirdir. Bundan dolayı devlet yöneticileri İstanbul’da yağ ulaşımında sıkıntı yaşanması için tedbirler almışlardır. Merkezi yönetimin tedarik bölgeleri ile kurduğu ağla zeytinyağı İstanbul kapanlarına getirilmiş ve dağıtımı yapılmıştır.⁶⁸² Diğer taraftan imparatorluk topraklarında zeytin ağaçlarının azalmasına

⁶⁷⁶Osmanlı Arşivi (BOA), Divan Kalemî Mühimme Defterleri [A.DVNS. MHM. d], No. 122, Gömlek No. 241,h.2-3 (20 Cemazayilahir 1126/03 Temmuz 1714).

⁶⁷⁷ Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD.d], No. 15872, 1-7 (29 Muharrem 1139/26 Eylül 1726).

⁶⁷⁸ Mehmet Emin Göktaş, “Zeytin ve Zeytinyağının Türkiye Ekonomisindeki Rolü” (İzmir: Ege Üniversitesi, Doktora Tezi,1966), 1-2; Fabrizia Lanza, *Olive - A Global History* (London: Reaktion Books, 2011), 79-83.

⁶⁷⁹ Türkler Anadolu’ya geldiklerinde zeytinin yanı sıra yeni sebze ve meyveler, deniz ürünleri ile tanışmışlardır. Ayrıntılı bilgi için bk. Artun Ünsal, *Ölmez Ağacın Peşinde Türkiye’de Zeytin ve Zeytinyağı* (İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2003), 47.

⁶⁸⁰ BOA, MAD.d, No. 10299,4 (14 Şaban 1111/ 4 Şubat 1700); Osmanlı Arşivi (BOA), Bab-ı Defteri Başmuhasebe Kalemî Matbah-ı Âmire Eminliği [D.BŞM. MTE. d], No. 10648, 2 (29 Zilhicce 1111/17 Haziran 1700); Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Bahriye [C.BH], No.168, Gömlek No. 7924,1 (29 Cemazeyilevvel 1134/17 Mart 1722); Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No. 152, Gömlek No. 14957, 1-2 (22 Şevval 1138/23 Haziran 1726).

⁶⁸¹ Faruk Doğan, “Osmanlı Devleti’nde Zeytinyağı (1800-1920)” (İstanbul: TC. Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İktisat Tarihi, Doktora Tezi, 2007), 8-26.

⁶⁸² Arif Bilgin, “Osmanlı Klasik Döneminde İstanbul’un İktisadi Yönetimi”, *Antikçağ’ dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi Ansiklopedisi* (İstanbul: İBB Kültür Yayınları, 2016), 90-101; Tevfik Güran,

müsaade edilmemiş, bunun önlenmesi için tedbir alınmaya çalışılmıştır. Örneğin, Mart 1712 tarihinde Kandiye muhafızına Girit adasının mahsulü olan zeytin ağaçlarının azaldığı, ada reayasının kullanımında olan arazilere düzenli olarak her sene zeytin fidanı dikilmesi tembih edilmiş, bu sayede mahsul artırılmaya çalışılmıştır.⁶⁸³

Girit adası ve özellikle Kandiye zeytinyağı padişaha özel gelen ürünlerdendir. 1724 yılında sadece padişaha mahsus olmak üzere Kandiye'den 63 kıyye sızma zeytinyağı 80 akçeden satın alınmıştır. Aynı sene saray mutfakları için alınan zeytinyağı 210 kıyyedir ve 24 akçeden alınmıştır.⁶⁸⁴ Görüldüğü üzere zeytinyağının kalitesi fiyatını da belirlemektedir ve padişah için en kaliteli olan ürün satın alınmıştır.

Zeytinyağının farklı kullanım alanları bulunmaktadır. Yemek yapımının yanında aydınlanma amaçlı, sabun yapımında, sağlık ve kozmetik gibi farklı alanlarda da kullanılmıştır. Bunun içindir ki beslenme de genellikle sızma zeytinyağı tercih edilirken, aydınlatma ve sabun imalatında normal zeytinyağı tercih edilmiştir. Dolayısı ile hanedan ailesine verilen zeytinyağı tayinatı daha çok sızma zeytinyağı ağırlıklıdır.⁶⁸⁵

On sekizinci yüzyılda zeytinyağı ekonomik değeri yüksek olan ürünlerden biri olmaya devam etmiştir. Zeytinyağının iç ve dış piyasada alıcısının çok olması ürünün kaçakçılığına da sebebiyet vermiştir. Kaçakçılığın önüne geçebilmek için devlet gerekli gördüğü durumlarda zeytinyağının satışına yasak getirmiştir.⁶⁸⁶ Bu yüzden kaçakçılık şikâyete konu olduğunda merkezi yönetim olayın vuku bulunduğu bölgelere emirler göndererek denetimin artırılması ve kaçakçılık yapanların cezalandırılmasını talep etmiştir. Örneğin, Nisan 1714 tarihinde Ayvalık ve çevresinde Kolbik isimli gemileriyle satılması yasak olan zahire ve zeytinyağı satanların n bu hususta sorgulanmaları istemiştir.⁶⁸⁷ Kaçakçık haricinde başkente zeytinyağı taşıyan gemilerdeki malların korsan saldırıları sonucu elden çıkması da sorunlar yaşanmasına neden olmuştur. Gemileri

“Kentlerin İlaşesi”, *Selçuklulardan Cumhuriyete Şehir Yönetimi*, ed. Erol Özvar -Arif Bilgin (İstanbul: Türk Dünyası Belediyeler Birliği 2008), 61-68.

⁶⁸³ Osmanlı Arşivi (BOA), Divan Kalemî Mühimme Defterleri [A.DVNS. MHM. d], No. 119, Gömlek No. 597, h. 8 (10 Safer 1124/19 Mart 1712).

⁶⁸⁴ BOA, D. BŞM. MTE. d, No.10987, 10 (29 Zilhicce 1136/18 Eylül 1724).

⁶⁸⁵ Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD.d], No. 18785, 4-5 (29 Zilhicce 1125/16 Ocak 1714); BOA, SAMD. III, No. 142, Gömlek No. 13801, 2 (13 Ramazan 1140/23 Nisan 1728).

⁶⁸⁶ Zeki Arıkan, “Osmanlı İmparatorluğunda İhracı Yasak Mallar (Memnu Meta)”, *Prof. Dr. Bekir Kütükoğlu'na Armağan* (İstanbul:1991), 280-306.

⁶⁸⁷ Osmanlı Arşivi (BOA), İbnülemin Bahriye [İE. BH], No. 15, Gömlek No. 1340, 1 (29 Zilhicce 1126/05 Ocak 1715).

korsan saldırılarından korumak için çeşitli tedbirler alınmış, kolyonlar görevlendirilmiştir.⁶⁸⁸ Çeşitli önlemler alınmasına rağmen ancak yine de devletin “memnu ürün” olarak nitelediği zeytinyağının kaçakçılığı ve korsan önüne her zaman geçilememiştir.

Matbah-ı Âmire’ye bağlı mutfaklara verilen yağ tayinatları da diğer tüm tedarik ürünlerinde olduğu gibi günlük, haftalık ve aylık olarak taksim edilmiştir. Mutfakların dışında fırınlar ve helvahâne de sürekli yağ verilen birimlerdir.⁶⁸⁹ Helvahâne aynı zamanda ilaç yapımıyla görevli birim olarak aylık en az 244 kıyye sadeyağ⁶⁹⁰ tayinatına sahiptir. Yine helvahânedeki günlük 300 dirhem⁶⁹¹ zeytinyağı hastalara ilaç olarak verilmektedir. Bunların dışında sadece padişaha mahsus helvahânedeki yapılan macunlarda kullanılmak üzere yağ alımları da yapılmıştır.⁶⁹²

2.4.3. Diğer Yağlar

Osmanlı saray mutfaklarında bitkisel yağ olarak zeytinyağı kullanımının daha yoğun olduğu görülmekle birlikte mutfak belgelerinde keten yağı, susam yağı, pamukyağı alımlarına da rastlanmaktadır.⁶⁹³ Hayvansal yağlardan da sadeyağ ve tereyağı ile birlikte kuyruk yağı ve içyağı da kullanılmıştır.⁶⁹⁴

Bitkisel yağlar içerisinde keten bitkisinin tohumlarından soğuk sıkım olarak elde edilen keten yağı (beziryağı) Rodosçuk’tan⁶⁹⁵ satın alınmakla birlikte, İstanbul çarşısı ve pazarlarından da elde edilmektedir. Susam yağı (revgan-ı semsem) ise Üsküp’ün Sinason köyünden satın alınmaktadır.⁶⁹⁶ Osmanlı pamuktan imal edilen pamukyağını oldukça geç

⁶⁸⁸ Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Bahriye [C.BH], No. 227, Gömlek No. 10553, 2 (29 Zilhicce 1143/05 Temmuz 1731).

⁶⁸⁹ BOA, MAD.d, No. 15872, 2-6 (29 Muharrem 1139/ 26 Eylül 1726).

⁶⁹⁰ Osmanlı Arşivi (BOA), Bab-ı Defteri Başmuhasebe Kalemi Matbah-ı Âmire Eminliği [D.BŞM. MTE. d], No. 10971, 5 (01 Ramazan 1139/22 Nisan 1727).

⁶⁹¹ BOA, MAD.d, No. 5355, 2-8 (29 Zilhicce 1116/26 Nisan 1705); BOA, MAD.d, No. 19088, 2 (29 Zilkade 1115/ 4 Nisan 1704).

⁶⁹² Haziran 1700 tarihinde Padişah için yapılacak olan macunlar için gerekli olan ürünler Sakız Adası mukataası malından alınmıştır. Bk. BOA, D.BŞM. MTE. d, No. 10648, 2 (29 Zilhicce 1111/17 Haziran 1700).

⁶⁹³ Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri İkinci Mustafa [AE. SMST. II], No.117, Gömlek No.12806, 1 (29 Zilhicce 1112/06 Haziran 1701).

⁶⁹⁴ Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterler [MAD. d], No.4156, 2-6 (04 Cemazeyilahir 1115/15 Ekim 1703).

⁶⁹⁵ Faroqhi, “ İstanbul’un İaşesi ve Tekirdağ-Rodosçuk Limanı (16.-17. Yüzyıllar)”, 139-154.

⁶⁹⁶ Bilgin, Osmanlı Sarayının İaşesi, 226-227.

tarihlerde kullanmaya başlamıştır. Pamuk yağı sindirimi zor bir yağ olmasından dolayı genelde zeytinyağıyla birleştirilerek kullanılmaktadır.⁶⁹⁷

Diğer taraftan bazı bitki yağları ecza olarak da kullanılmaktadır. Gül yağı, turunç yağı, sater yağı, akzambak yağı ve Hindistan cevizi yağı gibi yağlar hastalıkların tedavisinde kullanılmıştır.⁶⁹⁸ Ancak mutfak muhasebe kayıtlarında bu tür alımlara rastlanmamaktadır. Ayrıca kilercibaşların Kılar-ı Hassa odasında ilaç hazırlanmasına refakat ediyor olmaları,⁶⁹⁹ eczaların hazırlanması için gerekli olan tüm ürünlerin yağlar da dâhil olmak üzere kiler tarafından karşılandığını göstermektedir.

Tablo 19: 1680-1730 Yılları Arasındaki Yağ Alımı

TARİH	ÜRÜN	ÖLÇÜ	FİYAT	TOPLAM FİYAT
17.01.1680-	Pamuk yağı	78	35	2.730
20.02.1680	Sadeyağ	2.658	48	127.584
	Tereyağı	380	40	15.200
	Zeytinyağı	22.529	28	630.812
04.05.1685-	Pamuk yağı	773,5	36	27.846
10.06.1685	Sadeyağ	316	54	17.064
	Zeytinyağı	5.592	26	145.392
26.04.1694-	Keten yağı	129	26	3.354
27.05.1694	Sadeyağ	4.469	33	147.477
	Zeytinyağı	3.100	25	77.500
24.06.1695-	Tereyağı	1.050	30	31.500
15.07.1695	Sadeyağ	2.839	30,5	86.589,5
	Zeytinyağı	4.255,5	28	119.154
31.05.1700-	Tereyağı	1.845,5	62	114.421
29.06. 1700	Sadeyağ	2.562,5	33	84.562,5
	Zeytinyağı	28.144	32	900.608
06.05.1704-	Sadeyağ	12.480	38	474.240

⁶⁹⁷ Oya Gözel Durmaz, “Osmanlı’da Gıda Güvenliği: Halk Sağlığı ve Uluslararası Ticaret Kıskaçında Mahlût Zeytinyağları Meselesi” *Osmanlı Araştırmaları / The Journal of Ottoman Studies*, 54 (2019), 285-286.

⁶⁹⁸ Ayrıntılı bilgi için bk. Derviş Mehmed, *Neşati Yağı Tıbbi Yağlar Üzerine Bir Deneme*, haz. Nil Sarı-Ramazan Tuğ (İstanbul: Merkezefendi Geleneksel Tıp Derneği Yayınları, 2009), 54-62.

⁶⁹⁹ Gül Akdeniz-Nil Sarı- Ramazan Tuğ, “Topkapı ve Galata Sarayı Enderûn Hastaneleri”, *Türk Tıp Tarihi Kongresi 4* (İstanbul: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 2003), 191.

28.11.1704	Sadeyağ	15.740	37	582.380
	Sadeyağ	22.680	36,5	827.820
	Sadeyağ	22.820	40	912.800
	Sadeyağ	22.442,5	39	875.257,5
	Zeytinyağı	9.772	32	312.704
	Zeytinyağı	9.772	33	322.476
	Tereyağı	2.238	65	145.470
	Tereyağı	984	45	44.280
28.10.1707-	Sadeyağ	10.328,5	28	289.208,5
25.11.1707	Zeytinyağı	2.184,5	18	39.327,5
	Tereyağı	400,5	50	29.725
	Tereyağı	134	50	20.028
26.11.1707-	Sadeyağ	10,925	28	305.900
25.12.1707	Zeytinyağı	2.168,5	18	39.033
	Tereyağı	414	50	20.723,5
	Tereyağı	145,5	40	5.820
14.12.1708-	Sadeyağ	11.638	26	302.588
11.01.1709	Zeytinyağı	2.096	19	39.831
	Tereyağı	371,5	50	18.575
	Tereyağı	134	30	4.020
23.08.1713-	Sadeyağ	4.200	28	117.600
20.09.1713	Sadeyağ	1.656	36	59.616
	Zeytinyağı	1.347,5	25	33.687,5
	Zeytinyağı	843	21	17.703
	Zeytinyağı	7	80	560
	(Sızma)			
21.10.1713-	Sadeyağ	2.564,5	36	92.322
18.11.1713	Sadeyağ	9.545	28	267.260
	Zeytinyağı	1.240	24	29.760
	Zeytinyağı	843	21	17.703
	Zeytinyağı	7	80	560
	(Sızma)			
10.09.1714-	Sadeyağ	6.300	28	176.400
09.11.1714	Sadeyağ	3.585,5	36	128.970
	Zeytinyağı	1.516,5	26	39.429

	Zeytinyağı	924	22	20.328
	Zeytinyağı	7	80	560
	(Sızma)			
02.02.1718-	Sadeyağ	5.920	48	260.480
03.03.1718	Sadeyağ	5.114,5	45	214.809
	Zeytinyağı	1.306,5	33	39.195
	Zeytinyağı	960	35	28.800
	Zeytinyağı	27	80	2.160
	(Sızma)			
22.10.1721-	Sadeyağ	11.441	42	457.640
21.11.1721	Zeytinyağı	2.276	32	63.728
	Zeytinyağı	7	80	560
	(Sızma)			
01.10.1723-	Sadeyağ	10.562	38	404.776
30.10.1723	Zeytinyağı	2.466,5	30	73.995
	Zeytinyağı	7	80	560
	(Sızma)			
31.10.1723-	Sadeyağ	10.372	38	394.136
28.11.1723	Zeytinyağı	2.354	30	70.620
	Zeytinyağı	7	80	560
	(Sızma)			
29.11.1723-	Sadeyağ	10.831	38	411.578
28.12.1723	Zeytinyağı	2.384,5	30	71.535
	Zeytinyağı	7	80	560
	(Sızma)			
29.12.1723-	Sadeyağ	10.593,5	38	402.553
27.01.1724	Zeytinyağı	2.366	30	70.980
	Zeytinyağı	7	80	560
	(Sızma)			
27.01.1724-	Sadeyağ	10.792	38	410.096
25.02.1724	Zeytinyağı	2.566,5	30	76.995
	Zeytinyağı	7	80	560
	(Sızma)			
26.02.1724-	Sadeyağ	10.660,5	38	405.099
25.03.1724	Zeytinyağı	2.553	30	76.590

	Zeytinyağı	7	80	560
	(Sızma)			
26.03.1724-	Sadeyağ	11.986,5	38	455.487
24.04.1724	Zeytinyağı	2.734,5	30	82.035
	Zeytinyağı	7	80	560
	(Sızma)			
25.04.1724-	Sadeyağ	12.069,5	36	434.502
23.05.1724	Zeytinyağı	2.735	28	76.580
	Zeytinyağı	7	80	560
	(Sızma)			
24.05.1724-	Sadeyağ	12.270,5	36	441.738
22.06.1724	Zeytinyağı	2.702,5	28	75.670
	Zeytinyağı	7	80	560
	(Sızma)			
23.06.1724-	Sadeyağ	13.068	36	470.448
21.07.1724	Zeytinyağı	2.726	28	76.328
	Zeytinyağı	7	80	560
	(Sızma)			
22.07.1724-	Sadeyağ	12.213,5	36	439.686
20.08.1724	Zeytinyağı	2.734,5	28	76.566
	Zeytinyağı	7	80	560
	(Sızma)			
21.08.1724-	Sadeyağ	13.012	36	468.432
19.09.1724	Zeytinyağı	2.733	28	76.524
	Zeytinyağı	7	80	560
	(Sızma)			
28.09.1726-	Sadeyağ	11.098	38	410.626
26.10.1726	Zeytinyağı	2.385	22	47.700
	Zeytinyağı	7	80	560
	(Sızma)			
29.08.1727-	Sadeyağ	11.423	36	399.805
27.09.1727	Zeytinyağı	2.435	22	48.700
	Zeytinyağı	8	70	560
	(Sızma)			
18.05.1730-	Sadeyağ	12.928	48	620.544

16.06.1730	Zeytinyağı	2.644	24	63.456
	Zeytinyağı (Sızma)	80	20	1.600

Kaynak: BOA, MAD, No. 219, 223, 19088, 5355, 5763; BOA, D.BŞM, No. 934, 1113; BOA, D. BŞM. MTE, No. 10862, 10561, 10564, 10590, 10596, 10653, 10913, 10971, 10972, 10987,11004, 11823; BOA, C. SM, No. 97, Gömlek No. 4883, 66/4810, 108/5444, 94/4704, 163/8183, 20/1013, 176/8833; BOA, KK. No.7299, 7289, 7286, 7283, 7244; Tabloda birim miktarı kıyye, fiyat ise akçe cinsinden verilmiştir.

Tablo 19'a göre; saray mutfaklarına yapılan sadeyağ alımları zeytinyağı ve tereyağından daha fazladır. Daha önce de belirttiğimiz gibi tereyağı alımının daha az olmasının bir nedeni de taze tereyağı alımlarının başkentteki mandıralardan yapılıyor olmasıdır.⁷⁰⁰ Raf ömrü kısa olan tereyağı dayanıklılığının korunması amacıyla günlük veya haftalık tedarik edilmiştir ve taze tereyağı genellikle günün ilk yemeklerinde yenilmesi tercih edilen bir ürün olmuştur.⁷⁰¹ Her ne kadar sadeyağ ve tereyağı süt ürünlerinden olsalar da yağ olarak sürekli kullanımı ile diğer süt ürünlerinden farklılaşmışlardır. Sadeyağın fiyat aralığı yıllar içerisinde farklılaşsa da dikkati çekecek derecede bir artış veya azalış olmamıştır. Sözgelimi incelenen yıllar arasında sadeyağ en düşük 26 akçeden en yüksek ise 48 akçeden alınmıştır.

Zeytinyağı sadeyağdan sonra alımı yüksek olan bir diğer yağ olmuştur. İncelediğimiz belgelerde “zeytinyağı” ve “sızma zeytinyağı” olarak tasnif edildiği görülmektedir. Sızma zeytinyağının normal zeytinyağından farkı çığ olarak tüketilebilmesidir. Dolayısıyla genellikle soslarda ve ilaç yapımında tercih edilmiştir. Muhasebe kayıtlarına göre 1730 senesiharcinde en yüksek fiyata sahip olan ürün, sızma zeytinyağıdır. 1680-1730 yılları arasında incelediğimiz muhasebe çizelgelerinde 234 kıyye sızma zeytinyağı alımı yapıldığı görülmektedir; fiyat 70 ila 80 akçe aralığındadır. Sızma olmayan zeytinyağının alım miktarı toplamda 73.865,5 kıyye, fiyatı en yüksek 35 akçe, en düşük 18 akçedir. Ayrıca 1680 ve 1685 yıllarında pamuk yağı, 1694 yılında da keten yağı alındığı görülmektedir. Bu tarihlerden sonra adı geçen yağların alımına dair bir kayda rastlanmamıştır.

⁷⁰⁰ Osmanlı Arşivi (BOA), İbnülemin Saray Mesalihi [İ.E. SM], No. 25, Gömlek No. 2595, 1 (20 Rabiülahir 1128/13 Nisan 1716).

⁷⁰¹ Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, 223.

Sadeyağ ve zeytinyağı padişah ve valide sultan ile hanedan üyelerine haftalık olarak verilmektedir. Buna göre padişah için haftalık 49 kıyye sadeyağ ve 5 kıyye zeytinyağı, valide sultan ve diğer haneden üyeleri içinse haftalık 25 kıyye sadeyağ, 5 kıyye de zeytinyağı tayinatı yapılmıştır.⁷⁰²

2.5. Süt ve Süt Ürünleri

İnsanlık tarihi boyunca süt ve süt ürünleri farklı şekillerde tüketilmiştir. Hayvancılığın yaygın olarak yapıldığı bölgeler ve toplumlar etin yanı sıra süt ürünlerini de hem beslenme ihtiyaçlarını gidermek hem de ekonomik gelir elde etmek için kullanmışlardır. Hayvancılıkla geçinen Türkler erken dönemlerden itibaren süt ürünlerini kullanarak beslenme rejiminin vazgeçilmezi haline getirmişlerdir.

2.5.1. Süt ve Yoğurt

Hayvanlardan sağım yoluyla elde edilen sütün saklanması oldukça zordur. Süt ürünleri olarak tanımladığımız yoğurt, peynir, kaymak ve tereyağı da uzun süre taze kalması zor olan dayanıksız gıdalar sınıfındadır. Ancak süte nazaran süttten elde edilen yan ürünler daha uzun süre saklanabilmektedir. Saray mutfakları bahsettiğimiz tüm dayanıksız süt ürünlerinin öncelikli alıcısı olmuştur. Sadece sarayın süt ve yoğurt ihtiyacının karşılanması için Üsküdar,⁷⁰³ Eyüp⁷⁰⁴ ve Kâğıthane⁷⁰⁵ civarlarında çok sayıda miri mandıra kurulmuştur.⁷⁰⁶ Devlet miri mandıralar için yılda bir kez 70.000 akçe ödeme yapmıştır.⁷⁰⁷ Saray mutfakları için temin edilmesi gereken taze süt ve süt ürünleri yakın çevrelerdeki bu miri mandıralar ve İstanbul pazarından temin edilmiştir.⁷⁰⁸ Kilercibaşına tabi olan yoğurtçubaşı⁷⁰⁹ matbahlara alınacak olan süt (şir), kaymak, yoğurt (mast), tereyağı (revgan-ı tere) ve peyniri temin etmekten sorumludur ve emri altında yoğurtçu

⁷⁰² BOA, MAD.d, No. 1827, 10 (15 Cemazeyilahir 1115/ 26 Ekim 1703).

⁷⁰³ 8 Temmuz 1701 tarihli makbuza göre valide sultan için 880 tabak Üsküdar kaymağı alınmıştır. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), İbnülemin Saray Mesalihi [İE. SM], No. 22, Gömlek No. 2240, 1 (01 Safer 1113/08 Temmuz 1701).

⁷⁰⁴ Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD.d], No. 7054, 3 (29 Ramazan 1124/30 Ekim 1712).

⁷⁰⁵ Osmanlı Arşivi (BOA),Cevdet Belediye [C.BLD], No. 16, Gömlek No. 770, 2 (02 Safer 1131/25 Aralık 1718).

⁷⁰⁶ BOA, MAD.d, No. 7054, 3 (29 Ramazan 1124/30 Ekim 1712); Ayrıca bk. İnalçık, *Osmanlı İmparatorluğu'nun Ekonomik ve Sosyal Tarihi I*, 235.

⁷⁰⁷ Osmanlı Arşivi (BOA), Kamil Kepeci Defterleri [KK. d], No. 7390, 4-12 (29 Zilhicce 1112/06 Haziran 1701).

⁷⁰⁸ BOA, AE. SAMD. III, No. 142, Gömlek No. 13801, 2 (13 Ramazan 1140/23 Nisan 1728).

⁷⁰⁹ BOA, D.BŞM. MTE. d, No. 10973, 1-3 (29 Rebiülahir 1134/16 Şubat 1722).

ve sütçüler bulunmaktadır.⁷¹⁰ Başkentin ve sarayın yoğurt temin yerleri miri mandıralar dışında İstanbul dâhilindeki Kanlıca, Üsküdar, Kasımpaşa, Ortaköy ve Sütlice'dir.⁷¹¹ Fakat saray mutfaklarının günlük süt ve süt ürünleri tüketimine tedarik edilen ürünler yetmediği için günlük nöbetleşe usulle başkentin sütçü ve yoğurtçu esnafından alım yapılmıştır.⁷¹² Başkent dışında hayvancılıkla uğraşan diğer bölgelerden de saraya süt ürünleri alımı yapılmıştır.

Sarayın süt ürünlerinin tedarik için ocaklık olarak belirlenen gelirler, İstanbul cizye gelirleri, İstanbul duhan gelirleri ve çeşitli mukataa gelirleridir.⁷¹³

Tablo 20: 1680-1730 Yılları Arasındaki Süt Yoğurt Alımı

TARİH	ÜRÜN	MİKTAR	FİYAT	TOPLAM FİYAT
17.01.1680-	Süt	750	3	2.250
20.02.1680	Yoğurt	288	8	2.304
	Tas Yoğurt	10.098	12	121.176
04.05.1685-	Süt	97.200	2.5	243.000
10.06.1685	Yoğurt	265	10	2.650
	Tas Yoğurt	13.819	12	165.828
26.04.1694-	Süt	61.636	5	308.180
27.05.1694	Yoğurt	1.785	15	26.775
	Tas Yoğurt	6.170,5	8	49.364
24.06.1694-	Süt	32.212,5	5	161.062,5
15.05.1695	Yoğurt	208	15	3.120
	Tas Yoğurt	1.131	18	20.358
31.05.1700-	Süt	3.144,5	5	15.722,5
29.06. 1700	Yoğurt	315	6	1.890
	Tas Yoğurt	1.170	30	35.100
06.05.1704-	Süt	29.754	7	208.278
28.11.1704	Yoğurt	882	6	5.292

⁷¹⁰ Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Saray [C.SM], No. 94, Gömlek No. 4735, 1 (09 Zilkade 1142/26 Mayıs 1730).

⁷¹¹ Osmanlı Arşivi (BOA), İbnülemin Saray Mesalihi [İ.E. SM], No. 29, Gömlek No. 3048, 1-8 (14 Rabiülahir 1141/17 Kasım 1728) ; Ayrıca bk. Mantran, *17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul I*, 187.

⁷¹² Bu tür ürün alımları piyasa fiyatından mübayaa usulü ile yapılmıştır. Bk. Mantran, *17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul I*, 187.

⁷¹³. BOA, AE. SAMD. III, No. 142, Gömlek No. 13801, 3 (13 Ramazan 1140/23 Nisan 1728).

	Tas Yoğurt	7.201	11	79.211
28.10.1707-	Süt	3.434	5	17.170
25.12.1707	Yoğurt	58	6	348
	Tas Yoğurt	967	8	7.736
26.11.1707-	Süt	3.409	5	17.045
25.12.1707	Yoğurt	210	6	1.260
	Tas Yoğurt	960	8	7.680
26.12.1707-	Süt	3.657	5	18.285
23.01.1708	Yoğurt	73	6	438
	Tas Yoğurt	960	8	7.680
20.06.1708-	Süt	3.353	5	16.765
18.07.1708	Yoğurt	60	6	360
	Tas Yoğurt	1.146	8	9.168
	Süt	3.328	5	16.640
	Yoğurt	60	6	360
	Tas Yoğurt	1.142	8	9.136
14.12.1708-	Süt	3.752	5	18.760
11.01.1709	Yoğurt	73	6	438
	Tas Yoğurt	1.072	8	8.576
28.11.1715-	Süt	3.709	5	18.545
26.12.1715	Yoğurt	73	6	438
	Tas Yoğurt	1.063	8	8.504

Kaynak: BOA, MAD, No. 219, 223, 19088, 5355, 5763; BOA, D.BŞM, No. 934, 1113; BOA, D. BŞM. MTE, No. 10862, 10561, 10564, 10590, 10596, 10653, 10913, 10971, 10972, 10987,11004, 11823; BOA, C. SM, No. 97, Gömlek No. 4883, 66/4810, 108/5444, 94/4704, 163/8183, 20/1013, 176/8833; BOA, KK. No.7299, 7289, 7286, 7283, 7244; Tabloda süt ve yoğurt miktarı kıyye, tas yoğurt miktarı adet cinsinden, birim fiyat ise akçe olarak verilmiştir.

Tablo 20'ye göre muhasebe kayıtları bize yoğurdun yoğurt ve tas yoğurt olarak iki türünün olduğunu ve tas yoğurt alımının daha fazla olduğunu göstermiştir. Yine tüketilen süt ürünlerinin miktarında dikkati çekecek derece de azalma veya artış söz konusu olmamıştır. Hem tüketim miktarı hem de ürünün ücretleri kararlı bir seyir izlemiştir.

2.5.2. Peynir ve Kaymak

Başta Kefe olmak üzere Karadeniz bölgesi ve başta Kefe, sarayın tereyağı ihtiyacını karşıladığı gibi bu bölgelerde üretilen peynir türleri de saray için alınmıştır.⁷¹⁴ Ayrıca Balkanlar, Eflak ve Boğdan bölgesi ile Karadeniz ve Akdeniz bölgelerinden gelen çeşitli peynirler, İstanbul esnafı peynircilerden temin edilmiştir.⁷¹⁵ Saray mutfaklarına başka devletlerden hediye olarak gönderilen peynirler de girmektedir, bunlar içerisinde en fazla Milano'dan gönderilmektedir.⁷¹⁶

Süt peynire dönüştürülmesi sonucunda daha dayanıklı bir besin maddesi haline geldiği için tercih edilmiş, bundan dolayı ülke coğrafyasının farklı bölgelerinde üretildikleri yerlere göre adlandırılan farklı peynir türleri imal edilmiştir. Böylece zengin bir ürün yelpazesi oluşmuştur.⁷¹⁷

Tablo 21: 1680-1730 Yılları Arasındaki Peynir Kaymak Alımı

TARİH	ÜRÜN	MİKTAR	FİYAT	TOPLAM FİYAT
17.01.1680-	Peynir	2.846 adet	18	51.228
20.02.1680	Kaymak	1.863 tabak	20	
04.05.1685-	Kaşkaval	18,5 kıyye	36	37.260
10.06.1685	Peyniri			
	Üsküdar	2.653 tabak	65	172.445
	Kaymağı			
26.04.1694-	Kaşkaval	1.897 adet	18	34.146
27.05.1694	Peyniri			
	Kaymak	191,5 tabak	29	5.553,5
24.06.1695-	Peynir	871 kıyye	30	26.130
23.07.1695	Kaymak	585 tabak	30	17.550
31.05.1699-	Peynir	2.036 kıyye	23	46.828
29.06. 1700	Kaymak	1.395,5 tabak	14	19.537

⁷¹⁴ Süt ürünlerinden olan tereyağı ve sadeyağ yağlar bölümünde anlatılmıştır.

⁷¹⁵ Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No. 38, Gömlek No. 3699, 1-2 (06 Şaban 1119/ 02 Kasım 1707).

⁷¹⁶ Kömürciyan, *İstanbul Tarihi*, 114.

⁷¹⁷ Mantran, 17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul I, 187.

	Üsküdar	3.293 tabak	60	197.580
	Kaymağı			
06.05.1704-	Kaşkaval	723 kıyye	28	20.244
28.11.1704	Peyniri			
	Üsküdar	3.967 tabak	65	257.855
	Kaymağı			
	Parça Kaymak	2.004 tabak	18	36.072
28.10.1707-	Kaşkaval	99 kıyye	18	1.782
25.11.1707	Peyniri			
	Taze Peynir	213 adet	12	2.556
	Üsküdar	594 tabak	50	29.700
	Kaymağı			
	Parça Kaymak	184 tabak	12	2.208
26.11.1707-	Kaşkaval	103 kıyye	20	2.060
25.12.1707	Peyniri			
	Taze Peynir	210 adet	12	2.520
	Üsküdar	615 tabak	50	30.750
	Kaymağı			
	Parça Kaymak	180 tabak	12	2.160
14.12.1708-	Kaşkaval	99 kıyye	22	2.178
11.01.1709	Peyniri			
	Taze Peynir	261 adet	12	3.132
	Üsküdar	585 tabak	50	29.250
	Kaymağı			
	Parça Kaymak	203 tabak	12	2.436
27.02.1713-	Cevizli Peynir	99 kıyye	40	3.960
27.03.1713				
27.04.1713-	Cevizli Peynir	99 kıyye	36	3.564
25.05.1713				
28.11.1715-	Kaşkaval	99 kıyye	32	3.168
26.12.1715	Peyniri			
27.11.1715-	Kaşkaval	103 kıyye	36	3.708
25.01.1716	Peyniri			
23.04.1716-	Kaşkaval	103 kıyye	34	3.502
22.05.1716	Peyniri			

21.06.1716-	Kaşkaval	99 kıyye	36	3.564
20.07.1716	Peyniri			
22.12.1729-	Cevizli Peynir	133 kıyye	30	3.990
19.01.1730				

Kaynak: BOA, MAD, No. 219, 223, 19088, 5355, 5763; BOA, D.BŞM, No. 934, 1113; BOA, D. BŞM. MTE, No. 10862, 10561, 10564, 10590, 10596, 10653, 10913, 10971, 10972, 10987, 11004, 11823; BOA, C. SM, No. 97, Gömlek No. 4883, 66/4810, 108/5444, 94/4704, 163/8183, 20/1013, 176/8833; BOA, KK. No.7299, 7289, 7286, 7283, 7244; Tabloda birim fiyat akçe olarak verilmiştir.

1680-1730 yılları muhasebe kayıtlarında saraya alınan kaşkaval peyniri,⁷¹⁸ cevizli peynir, herhangi bir açıklama olmaksızın “peynir” ve taze peynir alındığı kaydedilmiştir. Bahsettiğimiz peynirler kıyye ve adet olarak satın alınmıştır. Kaşkaval peynirinin bazen kıyye, bazen tabak birimiyle alındığı dikkat çekmektedir. En ucuz 18, en pahalı 36 akçeden alınmıştır. Saraya bu yıllar arasında 1.428 kıyye ve 1.897 adet kaşkaval peyniri alınmıştır ve bu miktar diğer peynirlerle kıyaslandığında daha yüksektir. Herhangi bir açıklama yapılmaksızın sadece “peynir” olarak satın alınan peynirin adet fiyatı 18, kıyye fiyatı 23 ve 30 akçe olarak gösterilmektedir. Bu durumda peynirler arasında en düşük fiyatı olan 12 akçeye satın alınan taze peynirdir. Muhasebe kayıtlarında farklı peynir çeşitlerinden bahsedilmediği için pazarlardan hangi tür peynir tedarik edildiğini bilememekteyiz. 1680-1730 yılları arasındaki fiyatlara baktığımızda peynir fiyatlarında istikrar olduğunu görmekteyiz. 1680 yılı Ocak-Şubat ayı kayıtlarında 2.846 adet peynir satın alınmış, diğer peynir isimlerine rastlanılmamıştır. 1685 Mayıs-Haziran alımlarında ise 36 akçeden 18,5 kıyye gibi az miktarda peynir satın alınmıştır. 1694 yılı kaşkaval peynirinin adet olarak 18 akçeden alınmış olması dikkat çekicidir. Yine 1695 yılı Haziran-Temmuz ayı peyniri 30 akçeden satın alınmıştır. Peynir fiyatı geçen yıllara göre artış göstermiştir. 1699’a gelindiğinde peynir fiyatı 23 akçedir ve fiyatlar normal seyretmektedir. 1704 yılında altı aylık bir süreçte sadece 18 akçeden 723 kıyye kaşkaval peyniri alınmıştır. Diğer peynirlerin alım kayıtlarına rastlanmamıştır. Bu durum bahsedilen dönemde dışarıdan peynir alındığını göstermektedir. 1707 yılı Ekim-Kasım ayı alınan kaşkaval peyniri 99 kıyye alınmış ve incelediğimiz dönem içerisinde 18 akçelik bir ücret ile en düşük ücretle alım gerçekleşmiştir. 1716 yılında ise kaşkaval peynirinin

⁷¹⁸ Kaşkaval koyun sütünden yapılan tekerlek şeklinde sarı renkli bir peynirdir.

fiyatı 34 ila 36 akçe arasında değişim göstermiştir. Alınan miktarlar ise genellikle benzer miktarlarda 99 ve 103 kıyye arasında olmuştur.

Muhasebe kayıtlarında rastladığımız bir diğer süt ürünü ise kaymaktır. Raf ömrü kısa olan kaymak farklı hayvanların sütlerinden imal edilmiştir. Saray mutfaklarına alımı gerçekleştirilen kaymaklar tabak hesabı ile Üsküdar ve parça kaymak⁷¹⁹ olmak üzere iki türdür. Muhasebe kayıtlarında diğer tüm süt ürünlerinde olduğu gibi farklı kaymak türlerine rastlamasak da İstanbul pazarından temin edilen farklı kaymak türlerinin olma ihtimali olası görünmektedir.⁷²⁰ Kaymak padişah, valide sultan ve sultanlar ile şehzadelerin günlük tayinatları içerisinde olan bir süt ürünüdür. Padişah için günlük 1 tabak parça kaymak ve 2 tabak Üsküdar kaymağı verilirken valide sultan, şehzadeler ve sultanlar için günlük 1 tabak kaymak tayinatı yapılmıştır.⁷²¹

2.6. Bakliyatlar

İnsanlık tarihinin ilk ehlileştirilen bitkileri baklagillerdir. Besleyici özelliğinin yüksek olan baklagillere beslenme rejimlerinde daima yer verilmiştir. Bunun haricinde özellikle geniş ekim alanlarına sahip olması ve fiyatlarının et ürünleri ve tahıllara göre nispeten düşüklüğü de bakliyat türü bitkisel ürünlerin daha çok tüketilmesine neden olmuştur.

Saray mutfakları için kuru baklagillerden mercimek, nohut ve kuru bakla alımı yapılmıştır. Börülce de sık tüketilmesine rağmen taze tüketimi tercih edildiği için sebzeler tablosuna eklenmiştir. Kuru bakliyat alımlarına baktığımızda bu alımların İstanbul piyasasından yapıldığı görülmektedir. Ayrıca mercimek ve nohudun bir kısmı Mısır'dan ocaklık olarak gelmiş,⁷²² Keşan'dan da nohut alımı yapılmıştır.⁷²³ Nitekim saray mutfaklarında Keşan ve Mısır irsaliyesi olarak gelen nohut tercih edilmiştir.

Mutfaklara alınan nohutun bir kısmı da fırınlara verilmiştir. 1716 tarihli belgede padişah için üretilen nohutlu ekmek için has fırına her ay düzenli bir şekilde 30 kıyye nohut

⁷¹⁹ BOA, MAD.d, No. 5355, 4 (29 Zilhicce 1116/26 Nisan 1705) .

⁷²⁰ Mantran İstanbul'da rağbeti çok olan Eyüp kaymağından bahseder, ancak Bilgin'de 1490-1643 arası muhasebe kayıtlarında Eyüp kaymağına rastlamasa da pazarda olması ihtimalini yüksek bulur. Ayrıntılı bilgi için bk. Mantran, *17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul I*, 187-188; Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, 224.

⁷²¹ BOA, MAD.d, No.1827, 5 (15 Cemazeyilahir 1115/ 26 Ekim 1703).

⁷²² Mart 1718 tarihinde Mısır'dan 1.550 kıyye nohut ocaklık olarak gelmiştir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Saray [C.SM], No.163, Gömlek No. 8183, 1-2 (05 Cemazeyilahir 1130/06 Mayıs 1718).

⁷²³ BOA, MAD, No.18759, 2-7 (29 Cemazeyilevvel 1122/26 Temmuz 1710); Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD.d], No. 19905, 4-5 (29 Zilhicce 1129/04 Aralık 1717).

verildiği kaydı bulunmaktadır.⁷²⁴ Aynı zamanda padişah için günlük 3'er kıyye nohut ve mercimek verilirken, valide sultan için harem-i hümayuna günlük 4'er kıyye nohut ve mercimek verilmektedir.⁷²⁵

Tablo 22: 1680-1730 Yılları Arasındaki Bakliyat Alımı

TARİH	ÜRÜN	MİKTAR	FİYAT	TOPLAM FİYAT
17.01.1680-	Nohut	3.126,5	10	31.265
20.02.1680	Mercimek	6.106	4	24.424
04.05.1685-	Nohut	1.573,5	8	12.588
10.06.1685	Mercimek	4.958	6	29.748
26.04.1694-	Nohut	3.029	9	27.261
27.05.1694	Mercimek	372	7	2.604
24.06.1695-	Nohut	349,5	4	1.398
15.07.1695	Mercimek	4.301,5	4	17.206
31.05.1699-	Nohut	1.996,5	8	15.972
14.04. 1700	Mercimek	4.055,5	6	24.333
06.05.1704-	Nohut	14.657	7,5	109.927,5
28.11.1704	Nohut	14.656	8	117.248
	Mercimek	3.112	6	18.672
	Kuru Bakla	880	5,5	4.840
	Kuru Bakla	2.029	7	14.213
28.10.1707-	Kuru Bakla	87	4	348
25.12.1707	Mercimek	1.945,5	4	7.783,5
	Nohut	2.836	5	14.180
26.11.1707-	Kuru Bakla	90	4	360
25.12.1707	Mercimek	2.005	4,5	9.023,5
	Nohut	2.020	5	10.100
26.12.1707-	Kuru Bakla	99	4	396
23.01.1708	Mercimek	1.945,5	4,5	8.754,5
	Nohut	7.256	5	36.280
	Kuru Bakla	90	4	360

⁷²⁴ Osmanlı Arşivi (BOA), Başmuhasebe Kalemî Matbah-ı Âmire Eminliği [D.BŞM. MTE. d], No. 10925, 8-10 (14 Muharrem 1128/ 09 Ocak 1716).

⁷²⁵ BOA, MAD, No.1827, 6 (15 Cemazeyilahir 1115/ 26 Ekim 1703).

24.01.1708-	Mercimek	2.005	4	8.020
22.02.1708	Nohut	4.854	5	24.270
22.04.1708-	Kuru Bakla	87	4	348
20.05.1708	Mercimek	1.969,5	4,5	8.862,5
	Nohut	30.861,5	5	154.307,5
19.07.1708-	Kuru Bakla	90	4	360 akçe
17.08.1708	Mercimek	37.051,5	4	148.206
	Nohut	24.506	5	122.530
23.08.1713-	Mercimek	430	6	2.580
20.09.1713	(Edirne)			
	Mercimek	1.330	5	6.650
	Nohut	1.638	5	8.190
21.10.1713-	Mercimek	1.100	5	5.500
18.11.1713	Nohut	1.600	5	8.000
10.09.1714-	Mercimek	1.126	5	5.630
09.10.1714	Nohut	1.436	5	7.180
02.02.1718-	Mercimek	1.711,5	7	10.269
03.03-1718				
22.10.1721-	Nohut	2.947	6,5	17.682
21.11.1721				
01.10.1723-	Mercimek	5.606,5	8	44.852
31.10-1723	Nohut	2.940	6,5	19.110
31.10.1723-	Mercimek	6.600,5	8	52.804
28.11.1723	Nohut	2.662	6,5	17.303
29.11.1723-	Mercimek	6.600,5	8	52.804
28.12-1723	Nohut	2.812	6,5	18.276
29.12.1723-	Mercimek	1.500,5	8	12.004
27.01.1724	Nohut	2.662	6,5	17.303
27.01.1724-	Mercimek	14.591,5	8,5	124.027
25.02.1724	Nohut	2.784	7	19.448
26.02.1724-	Mercimek	20.480	8,5	174.080
25.03.1724	Nohut	2.778	7	19.516
26.03.1724-	Mercimek	1.591,5	8,5	13.527
24.04.1724	Nohut	3.108	7	21.756
	Mercimek	13.540	7	94.780

25.04.1724-	Nohut	2.991	7	20.937
23.05.1724				
24.05.1724-	Mercimek	11.591,5	7	81.140
22.06.1724	Nohut	3.068	7	21.476
23.06.1724-	Mercimek	11.591,5	7	81.140
21.07.1724	Nohut	3.063	7	21.441
22.07.1724-	Mercimek	11.591,5	7	81.140
20.08.1724	Nohut	3.068	7	21.476
21.08.1724-	Mercimek	11.591,5	7	81.140
19.09.1724	Nohut	3.063	7	21.441
28.09.1726-	Mercimek	1.691,5	7	11.840
26.10.1726	Nohut	2.858	7	20.006
29.08.1727-	Mercimek	1.791	7	12.537
27.09.1727	Nohut	3.068	7	21.476
18.05.1730-	Mercimek	1.721	10	17.210
16.06.1730	Nohut	3.335	10	33.350

Kaynak: BOA, MAD, No. 219, 223, 19088, 5355, 5763; BOA, D.BŞM, No. 934, 1113; BOA, D. BŞM. MTE, No. 10862, 10561, 10564, 10590, 10596, 10653, 10913, 10971, 10972, 10987, 11004, 11823; BOA, C. SM, No. 97, Gömlek No. 4883, 66/4810, 108/5444, 94/4704, 163/8183, 20/1013, 176/8833; BOA, KK. No.7299, 7289, 7286, 7283, 7244; Tabloda birim miktarı kıyye, fiyat ise akçe cinsinden verilmiştir.

Tablo 22’ye göre, 1680-1730 dönemi muhasebe kayıtlarında “ades”⁷²⁶ olarak geçen mercimek ve nohudun süreklilik gösteren bir alımının olduğunu görmekteyiz. Baklagillerin kuru olarak saklanabilmesi neticesinde her mevsimde bu ürünler saray mutfaklarında kullanıma uygun olmuşlardır. Yine belgelere göre kuru bakla diğer baklagiller kadar çok tüketilmemiştir.⁷²⁷ Belirtilen dönemde mercimek ve nohut fiyatları 4 akçeden 10 akçeye kadar yükselmiştir. Buna rağmen fahiş bir artıştan söz edilemez. Bakla ise 4 ila 7 akçeden satın alınmıştır. 1708 senesinde 376 kıyye kuru bakla alımı yapılmıştır. 1724 yılında ise bakla alımına rastlanılmaz ve toplamda 86.478 kıyye mercimek ile 26.585 kıyye nohut satın alınır.

⁷²⁶ BOA, D. BSM. MTE. d, No. 10987, 4 (29 Zilhicce 1136/18 Eylül 1724) .

⁷²⁷ BOA, D. BSM. MTE. d, No. 1113, 2-4 (30 Ramazan 1119/25 Aralık 1707).

2.7. Sebzeler

İnsanoğlunun beslenme macerasının en başında sebzeler vardır. Toplumsal örgütlenmede toplayıcılıktan tarıma, çığden pişmişe geçişin ilk safhası sebzelerle birlikte olmuştur.⁷²⁸ Sebzelerin tarımsal varlığı doğa koşullarına bağlıdır, bu yüzden de her mevsimin sebzesi ve meyvesi ayrıdır. Osmanlı saray mutfağına giren sebzeler mevsimlere göre çeşitlilik göstermekle birlikte sebze, meyve ve yeşillikler kurutularak veya turşusu yapılarak daha sonra da tüketime uygun hale getirilmiştir. Helvahâne, bahsettiğimiz kurutma ve turşu yapma gibi saklama işlemlerinin de yapıldığı birimdir.⁷²⁹ Mutfaklara bağlı bir diğer alt birim olan sebze hâne tedarik edilen sebzelerin saklanması ve dağıtılmasından sorumludur.

Sebzecibaşının⁷³⁰ idaresinde olan kuruluştaki bamyaya temininden sorumlu bir de bamyacıbaşı⁷³¹ bulunmaktadır. Sarayda en çok tüketilen sebze bamyadır.⁷³² Bamyaya taze ve kuru halde tüketilebilen bir sebze olması hasebiyle mutfak muhasebe kayıtlarında her dönem ve çok miktarda alım yapıldığı görülmektedir. Mesela, 27 Kasım 1701 tarihli belgede padişah, valide sultan, şehzadeler, sultanlar ve Matbah-ı Has için 8.022 adet taze bamyaya ve 3.302 adet kavata alındığı kaydı bulunmaktadır.⁷³³ Kavata bu yüzyıldan itibaren mutfak defterlerinde sıkça yer alır. Yapısal özelliklerinden dolayı domatesin yeşili olduğu düşünülmektedir. Belgelerde “oturak kavata” olarak geçiyor olması da bu tezi destekler niteliktedir.⁷³⁴ Ancak kavatanın Habeşistan’dan gelen bir biber türü olduğuna dair tezler

⁷²⁸ Evelyne Bloch-Dano, *Sebzelerin Efsanevi Tarihi* çev. Nihan Özyıldırım (İstanbul: İletişim Yayınları, 2020), 25.

⁷²⁹ Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No. 120, Gömlek No. 11793, 1 (01 Ramazan 1121/04 Kasım 1709).

⁷³⁰ 17 Ocak 1729 tarihinde Sebzecibaşı Abdurrahim Ağa tarafından Matbah-ı Âmire’ye narh fiyatı 15 akçe olmak üzere 6.900 adet oturak kavata verilmiştir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), İbnülemin Maliye [İE. ML], No. 93, Gömlek No. 8762, 1 (18 Cemezeyilahir 1141/19 Ocak 1729).

⁷³¹ Berksan, “*Matbah-ı Âmire*”, 87-88.

⁷³² 1704 yılında sadece harem-i hümayuna aylık 500 adet bamyaya tayinatı yapılmıştır. Bk. BOA, MAD, No. 1827, 4-5 (15 Cemazeyilahir 1115/ 26 Ekim 1703).

28 Ekim 1707-25 Kasım 1707 arasındaki bir aylık süreçte Matbah-ı Âmire’ye 4.000 adet taze bamyaya satın alınmıştır. Bamyanın hesabının adet ile yapılması dikkat çekicidir. Bu durum sevilen bir sebze olmasından kaynaklanmaktadır. Sarayda bamyanın kuru ve taze olarak 4 mevsim tüketildiğini görebiliyoruz. Sebzelerin kurutulmaya müsait olması da en çok tüketilen sebzelerden biri olmasını sağlamıştır. Bk. BOA, D.BŞM. MTE, No. 1113, 5 (30 Ramazan 1119/25 Aralık 1707).

⁷³³ Osmanlı Arşivi (BOA), İbnülemin Saray Mesalihi [İE. SM], No. 20, Gömlek No. 2026, 1 (25 Cemazeyilahir 1113/27 Kasım 1701).

⁷³⁴ Patlıcan, domates, capsicum cinsindeki biberler ve kavata bitkibilim açısından yakın türlerdir ve patlıcangiller ailesinde yer alan ayrı sebzelerdir. Bk. Naif Geboloğlu-Şebnem Ellialtıoğlu, “Patlıcan Islahı” *Sebze Islahı III: Solonaceae (Patlıcangiller)* ed. Kazım Abak-Ahmet Balkaya vd. (Ankara: Gece Kitaplığı Yayınları, 2022), 319-321.

de bulunmaktadır.⁷³⁵ Her ne olursa olsun kavata bamya kadar saray mutfaklarında kendine yer bulabilmiştir. Aynı zamanda kavata yaprağının da satın alındığı bilinmektedir. 1708 tarihli belgede padişah, valide sultan ve Darüssaade için her gün toplam 300 adet kavata yaprağı ve 990 adet bamya verildiği kaydı bulunmaktadır.⁷³⁶ Ancak bu yaprağın hangi amaçla kullanıldığına dair yeterli bilgimiz yoktur.⁷³⁷

Sebzeler dayanıksız besin maddeleridir. Bu nedenle de taze sebzeler İstanbul'da saraya yakın köylerden temin edilmiştir.⁷³⁸ Sebze tedariki belirli bir düzen içerisinde yapılmış, sebze temin edilen köyler ürettikleri ürünleri kendileri sebze hâneye teslim etmişlerdir. Saray ise her hafta Salı günleri bu köylülere sebzelerin ücretlerini ödemiştir.⁷³⁹ Ayrıca Saray'ın Birun bölümünde bulunan bostancı ocağı çalışanları da saraya bağlı bağ ve bahçelerdeki üretimden sorumludur.⁷⁴⁰ Bu bağlamda, devlete ait has bahçe ve miri bostanlarda bamya, muluhiye, hıyar, soğan vs. gibi sebzelerle yeşillikler yetiştirilmiş ve buraların mahsulleri doğrudan mutfaklara gönderilmiştir.⁷⁴¹ Mutfaklara gönderildikten sonra ihtiyaç fazlası olan ürünler Eminönü'deki⁷⁴² sebze hâneye gönderilerek satılmış ve bunlardan elde edilen gelirler bostancıbaşı tarafından her yılın Şevval ayında padişaha sunulan defterle birlikte hazineye teslim edilmiştir.⁷⁴³

⁷³⁵ Priscilla Mary Işın, *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu* (İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2014), 222-224.

⁷³⁶ Osmanlı Arşivi (BOA), İbnülemin Saray Mesalihi [İ.E. SM], No. 24, Gömlek No. 2562, 1 (07 Şevval 1119/01 Ocak 1708).

⁷³⁷ Anadolu'nun bazı yerlerinde yemeklerde domates ile birlikte domates yaprağı kullanıldığı da bilinmektedir. Ayrıca asma yaprağından yapılan sarmanın bir benzerinin yapılması da mümkündür. Ancak Osmanlı yemek kitaplarında kavata yaprağı ile yapılan bir yemek türüne rastlanmamıştır.

⁷³⁸ BOA, MAD.d, No. 1820 (01 Recep 1120/ 16 Eylül 1708).

⁷³⁹ Bilgin, "Mahbah-ı Âmire", 117.

⁷⁴⁰ Has bahçe ve miri bostanlarda bostancı ocağına bağlı gılmanlar çalışmaktadır. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Kamil Kepeci Defterleri [KK. d], No. 7162, 2-3 (05 Şevval 1125/25 Ekim 1713).

⁷⁴¹ Çatalca'da bulunan has bahçede sebze tarımı yapılmaktadır. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Saray [C.SM], No. 149, Gömlek No. 7454, 1 (29 Rabiülevvel 1101/10 Ocak 1690).

⁷⁴² Uzunçarşılı, *Osmanlı Saray Teşkilatı*, 465-487.

⁷⁴³ Osmanlı Arşivi (BOA), İbnül Emin Maliye [İ.E. ML], No. 113, Gömlek No. 10750, 1 (08 Şaban 1121/13 Ekim 1709).

Tablo 23: 1680-1730 Yılları Arasındaki Sebze Alımı

TARİH	ÜRÜN	MİKTAR	FİYAT	TOPLAM FİYAT
17.01.1680- 20.02.1680	Bamya	62.000 adet	1 (3 tanesi)	20.667
	Soğan	3.138 kıyye	3	9.414
	Muluhiyye	716 sepet	60	42.960
	Patlıcan	39.290 adet	1 (5 tanesi)	7.858
	Sebzevat	4.350 kıyye	2	8.700
	Kabak	5.440 adet	12	65.280
	Kereviz	159.000 adet	8 (100 tanesi)	15.900
	Börülce	2.882,5 kıyye	8	23.060
	Hıyar	21.200 adet	1	21.200
	Kelem	3.200 adet	17 (100 tanesi)	544
	Bakla	1.438 kıyye	6	8.628
04.05.1685- 10.06.1685	Bamya	833 kıyye	18	14.994
	Soğan	31.000 kıyye	6	186.000
	Sebzevat	10.946 kıyye	1,5	16.419
	Kabak	516 adet	6	3.096
	Kereviz	283.100 adet	8 (100 tanesi)	22.648
	Börülce	1.257,5 kıyye	80	100.600
	Hıyar	42.990 adet	1 (4 tanesi)	10.747,5
	Kelem	7.685 adet	5	38.425
	Bakla	1.137,5 kıyye	10	11.375
26.04.1694- 27.05.1694	Bamya	63.000 adet	1 (3 tanesi)	21.000
	Soğan	30.614 kıyye	8	244.912
	Patlıcan	210 adet	1,5	315
	Sebzevat	879 kıyye	1,5	1.318,5

	Kabak	1.112 adet	4	4.448
	Kereviz	550 adet	8	4.400
	Hıyar	48.000 adet	1	16.000
			(3 tanesi)	
	Kelem	1.774 adet	4	7.096
	Bakla	2.550 kıyve	3	7.650
24.06.1695-	Bamya	7.844 kıyve	23	180.412
15.07.1695	Soğan	68.154 kıyve	2,5	170.385
	Muluhiyye	2.147 sepet	26	55.822
	Sebzevat	408.888 kıyve	2	817.776
	Kereviz	283.000 adet	8	22.640
			(100 tanesi)	
	Kavata	13.350 adet	1	4.450
			(3 tanesi)	
	Hıyar	48.900 adet	1	16.300
			(3 tanesi)	
31.05.1700-	Bamya	318.900 adet	1	26.575
14.06.1700			(12 tanesi)	
	Soğan	68.504 kıyve	4	274.016
	Muluhiyye	3.750 sepet	20	75.000
	Sebzevat	590.780 kıyve	2	1.181.560
	Kabak	6.071 adet	2,5	15.177,5
	Kavata	30.050 adet	15	4.507,5
			(100tanesi)	
	Oturak Kavata	116.000 adet	6	6.960
			(100 tanesi)	
	Hıyar	104.320 adet	0,5	52.160
	Bakla	4.263 kıyve	3	12.789
06.05.1704-	Sebzevat	191.265,5 kıyve	1.6	306.024,5
28.11.1704	Kuru Soğan	28.098 kıyve	10,5	295.029
	Kuru Soğan	22.780 kıyve	6	136.680
	Kuru Soğan	19.360 kıyve	12	232.320
	Kuru Soğan	32.690 kıyve	5	163.450
	Kuru Soğan	37.540 kıyve	4	150.160
	Kereviz	166.950 adet	8	13.356

			(100 tanesi)
	Kabak	4.422 adet	4 17.688
	Kabak	1.762 adet	12 21.144
	Kabak	3.280 adet	9 29.520
	Patlıcan	16.740 adet	1 16.740
	Patlıcan	32.570 adet	1 16.285
			(2 tanesi)
	Patlıcan	32.570 adet	1 10.856
			(3 tanesi)
	Taze Hıyar	270 adet	3 81
	Hıyar	7.800 adet	1.5 11.700
	Hıyar	16.780 adet	1 16.780
	Hıyar	75.340 adet	0.5 37.670
	Kelem	6.398 adet	6 38.388
	Taze Muluhiye	580 sepet	48 27.840
	Taze Muluhiye	925 sepet	38 35.150
	Taze Muluhiye	1.480 sepet	36 53.280
	Taze Kavata	55.800 adet	15 8.370
	Oturak Kavata	137.700 adet	15 20.655
28.10.1707-	Sebzevat	28.255,5 kıyye	1.6 45.208,5
25.12.1707	Kuru Soğan	18.210 kıyye	1 18.210
	Börülce	277 kıyye	6 1.664
	Kereviz	19.550 adet	8 1.564
			(100 tanesi)
	Kelem	406 adet	4 1.624
	Taze Bamya	4.000 adet	10 400
			(100tanesi)
	Taze Kavata	1.000 adet	10 100
			(100tanesi)
	Taze Muluhiye	70 sepet	12 840
	Şalgam	2 adet	6 12
26.11.1707-	Sebzevat	25.820 kıyye	1,6 45.209
25.12.1707	Kuru Soğan	18.602,5 kıyye	1 18.602,5
	Kereviz	16.500 adet	8 1.320
			(100 tanesi)

	Kelem	420 adet	4	1.680
	Bakla	90 kıyye	4	360
	Börülce	286 kıyye	5.5	1.574,5
14.12.1708-	Soğan	18.805 kıyye	1.5	28.207,5
11.01.1709	Börülce	289 kıyye	5	1.447
	Sebzevat	25.893 adet	160	41.428
			(100 tanesi)	
	Kereviz	15.950 adet	8	1.276
			(100 tanesi)	
	Kelem	406 adet	4	1.624
22.10.1721-	Bamya	44.800 adet	15	6.720
21.11.1721	Kavata	6.900 adet	15	1.035
	Oturak Kavata	21.000 adet	15	3.150
	Muluhiye	180 sepet	15	2.700
31.10.1723-	Bamya	12.000 adet	15	1.800
28.11.1723	Kavata	7.000 adet	15	1.050
	Oturak Kavata	2.300 adet	15	345
	Muluhiye	60 sepet	15	900
25.04.1724-	Bamya	44.800 adet	15	6.720
23.05.1724	Kavata	16.670 adet	15	2.500
	Oturak Kavata	30.300 adet	15	4.545
	Muluhiye	203 sepet	15	3.045
24.05.1724-	Bamya	46.000 adet	15	6.900
22.06.1724	Kavata	20.500 adet	15	3.075
	Oturak Kavata	31.000 adet	15	4.650
	Muluhiye	210 sepet	15	3.150
23.06.1724-	Bamya	44.800 adet	15	6.720
21.07.1724	Kavata	16.670 adet	15	2.500
	Oturak Kavata	30.300 adet	15	4.545
	Muluhiye	203 sepet	15	3.045
22.07.1724-	Bamya	46.000 adet	15	6.900
20.08.1724	Kavata	20.500 adet	15	3.075
	Oturak Kavata	46.000 adet	15	6.900
	Muluhiye	210 sepet	15	3.150
	Bamya	44.800 adet	15	6.720

21.08.1724-	Kavata	16.670 adet	15	2.500
19.09.1724	Oturak Kavata	30.300 adet	15	4.545
	Muluhiye	203 sepet	15	3.045
28.09.1726-	Bamya	34.800 adet	15	5.220
26.10.1726	Kavata	10.150 adet	15	1.522
	Oturak Kavata	20.300 adet	15	3.045
	Muluhiye	263 sepet	15	3.945
29.08.1727-	Bamya	36.000 adet	15	5.400
27.09.1727	Kavata	10.500 adet	15	1.575
	Oturak Kavata	21.000 adet	15	3.150
	Muluhiye	270 sepet	15	4.050
	Kelem	800 adet	4	3.200
18.05.1730-	Bamya	42.000 adet	15	6.300
16.06.1730	Kavata	21.000 adet	15	3.150
	Oturak Kavata	6.900 adet	15	1.035
	Muluhiye	300 sepet	15	4.500

Kaynak: BOA, MAD, No. 219, 223, 19088, 5355, 5763; BOA, D.BŞM, No.934, 1113; BOA, D. BŞM. MTE, No. 10862, 10561, 10564, 10590, 10596, 10653, 10913, 10971, 10972, 10987,11004, 11823; BOA, C. SM, No. 97, Gömlek No. 4883, 66/4810, 108/5444, 94/4704, 163/8183, 20/1013, 176/8833; BOA, KK. No.7299, 7289, 7286, 7283, 7244; Tabloda fiyat ise akçe cinsinden verilmiştir.

Tablo 23’de de görüldüğü gibi muhasebe kayıtlarına göre saray mutfaklarına kereviz, bamya, kavata, oturak kavata, muluhiye, kelem, kereviz, börülce, soğan, hıyar, şalgam, patlıcan, kabak ve sebzevat ismiyle alımlar yapılmıştır. Kavata ve oturak kavata, bamya, kelem, kereviz, hıyar, kabak ve patlıcan tane hesabı ile alınırken muluhiyye sepet olarak,soğan, bakla, börülce ve sebzevat ise kıyye olarak alınmıştır.

Sebzeler içerisinde değerlendirilen bir diğer tür ise yeşilliklerdir. Belgelerde adı geçen marul, maydanoz, nane, kuzukulağı, ebegümece, asma yaprağı, tarhun, durak otu ve hardal saray mutfaklarına alınan yeşilliklerdir. On yedinci yüzyılın ortalarına ait belgelerde semizotu ve pazıya da rastlanılmaktadır.⁷⁴⁴

⁷⁴⁴ Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, 240-244.

Bundan başka yeşillikler saraya ait bağ ve bahçelerden saray mutfaklarına gönderilmiştir.⁷⁴⁵

Tablo 24: 1680-1716 Yılları Arasındaki Yeşillik Alımı

TARİH	ÜRÜN	MİKTAR	FİYAT	TOPLAM FİYAT
17.01.1680- 20.02.1680	Nane	41.750 demet	1 (3 tanesi)	13.916,6
	Marul	8.103 adet	1 (40 tanesi)	202.575
	Maydanoz	20.974 demet	8 (100 tanesi)	1.677,5
	Asma Yaprağı	16.300 kıyye	4	65.200
	Durak Otu	50.100 demet	2,5 (100 tanesi)	1.252,5
	Tarhun	48.830 adet	1 (3 tanesi)	16.276,5
04.05.1685- 10.06.1685	Semizotu	22.980 adet	8 (100 tanesi)	1.838,5
	Maydanoz	381.539 demet	8 akçe (100 tanesi)	30.523,5
	Marul	555.289 adet	1 (100 tanesi)	5.552,5
	Asma Yaprağı	35.536 kıyye	4	142.144
	Durak Otu	57.120 demet	8 (100 tanesi)	4.568
26.04.1694- 27.05.1694	Maydanoz	1.522 tane	1 (25 tanesi)	60,5
	Marul	9.665 adet	1 (20 tanesi)	483,5

⁷⁴⁵ Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Saray [C.SM], No. 79, Gömlek No. 3978, 1 (29 Şevval 1123/10 Aralık 1711).

	Durak Otu	56.715 demet	1 (8 tanesi)	7.021,5
24.06.1695-	Nane	600 adet	1	600
15.07.1695	Maydanoz	1.297 adet	8 (100 tanesi)	103,5
	Marul	30 adet	1	30
	Asma	1.682	3	5.040
	Yaprağı	kıyye		
	Durak Otu	150 adet	1 (3 tanesi)	50
	Tarhun	5.000 adet	1 (3 tanesi)	1.666
31.05.1700-	Nane	750 adet	1	750
14.06. 1700	Maydanoz	1.284 adet	8 (100 tanesi)	102,5
	Marul	3.250 adet	1 (3 tanesi)	1.083,5
	Asma	1.740 adet	3	5.220
	Yaprağı			
	Durak Otu	4.350 adet	1 (3 tanesi)	1.450
	Tarhun	100 adet	1 (3 tanesi)	33
06.05.1704-	Maydanoz	352.257 demet	8 (100 tanesi)	28.180
28.11.1704	Marul	681.450 adet	1 (25 tanesi)	27.258
	Taze Nane	91.955 adet	1 (2 demeti)	45.977
	Durak Otu	94.140 demet	8 (100 tanesi)	7.531
	Asma	33.223	6	199.338
	Yaprağı	kıyye		
	Tarhun	36.540 adet	1 (2 tanesi)	18.270

28.10.1707- 25.12.1707	Kuzu Kulağı	600 kıyye	6	3.600
	Ebegümece	30 kıyye	15	450
	Maydanoz	42.520	8	3400
		demet	(100 tanesi)	
	Marul	96.350	1	3.211,5
		adet	(20 tanesi)	
	Taze Nane	4.205 adet	1	2.102,5
			(2 demeti)	
26.11.1707- 25.12.1707	Durak Otu	4.350	8	348
		demet	(100 tanesi)	
	Asma	2.494	4	9.976
	Yaprağı	kıyye		
	Maydanoz	38.925	8	3.114
		demet	(100 tanesi)	
	Marul	97.500	1	4.875
		adet	(20 tanesi)	
14.12.1708- 11.01.1709	Taze Nane	4.350 adet	1	2.175
			(2 demeti)	
	Durak Otu	4.500	8	360
		demet	(100 tanesi)	
	Asma	2.580	4,5	11.610
	Yaprağı	kıyye		
	Maydanoz	41.927	8	3.354
		demet	(100 tanesi)	
27.02.1713- 27.03.1713	Marul	94.250	1	3.770
		adet	(25 tanesi)	
	Taze Nane	4.205 adet	1	2.102,5
			(2 demeti)	
	Durak Otu	4.350	8	348
	demet	(100 tanesi)		
Asma	2.494	4,5	11.223	
Yaprağı	kıyye			
Hardal	8 kıyye	12	96	

27.12.1715-	Hardal	8 kıyye	40	256
25.01.1716				

Kaynak: BOA, MAD, No. 219, 223, 19088, 5355, 5763; BOA, D.BŞM, No. 934, 1113; BOA, D. BŞM. MTE, No. 10862, 10561, 10564, 10590, 10596, 10653, 10913, 10971, 10972, 10987, 11004, 11823; BOA, C. SM, No.97, Gömlek No. 4883, 66/4810, 108/5444, 94/4704, 163/8183, 20/1013, 176/8833; BOA, KK. No.7299, 7289, 7286, 7283, 7244; Tabloda fiyat ise akçe cinsinden verilmiştir.

Yukarıdaki Tablo 24’de, sonbahar ve kış mevsiminde saray mutfaklarına alınan yeşillikler listelenmektedir. Alınan yeşillikler adet, demet ve kıyye olarak satın alınmaktadır. Buna göre, marul, nane ve tarhun adet olarak; maydanoz ve durak otu (dereotu) demet olarak; asma yaprağı, hardal, kuzukulağı ve ebegümece ise kıyye olarak satın alınmıştır. Bunlar içerisinde nane ve tarhunun kurusu da satın alınmaktadır.

2.8. Meyveler

Osmanlı Devleti bir tarım toplumdur. İmparatorluğun farklı yerlerinde zengin çeşitleriyle sebze ve meyveler yetişmektedir. Bu bağlamda toplumda meyve ve sebzeler yeme-içme pratiklerinde sıklıkla tercih edilmiştir. Meyveler büyük çoğunluğunun ağaç üzerinde yetişmesi ve çok yıllık olmaları ile sebzelerden ayrılmaktadır. Diğer taraftan erken modern dönem Osmanlı saray ve toplumu, saklama yöntemleri, meyve ticareti ve farklı mevsimlere has ürünleri ile her mevsim meyveye ulaşabilme imkânına sahiptir.⁷⁴⁶ Akdeniz’i çevreleyen bütün bölgelerin meyve üretimi ve kalitesi yüksektir. Bundan dolayı da saray mutfaklarına giren meyveler çok çeşitlidir ve bunlar yaş ve kuru olmak üzere iki türdür. Ayrıca kuru yemiş (meyve-i huşk) yani çeşitli bitki meyve ve tohumları kurutularak veya işlenerek elde edilen çerezler de meyveler sınıfındadır.

Meyveler bir besin maddesi olmalarının dışında sembolik anlamlar da yüklenmişlerdir.⁷⁴⁷ Bu sembolik anlamlar Osmanlı sarayındaki bazı geleneklerde kendini göstermekte, meyveler bilhassa doğum ve evlenme merasimlerinin vazgeçilmezleri arasında yer almaktadır. Mesela, şehzade ve sultanların doğumundan altı gün sonra yapılan beşik merasiminde (beşik alayı) misafirlere şekerlemeler ve çiçeklerin yanında meyveler de ikram ve hediye edilmiştir.⁷⁴⁸ Bu sayede iktidarın gücü gösterilmiştir.

⁷⁴⁶ Işın, *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, 146.

⁷⁴⁷ Necdet Tosun, “Tasavvuf Kültüründe Meyve”, *Tasavvuf İlmi ve Akademik Araştırma Dergisi* 5/13 (2004), 290.

⁷⁴⁸ Işın, *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, 142.

Ayrıca, Osmanlı mutfak kültüründe meyveli etli yemeklerin ayrı bir yeri bulunmaktadır. Et yemekleri yapılırken ayva, badem, kayısı, elma, kestane, üzüm, erik gibi meyveler yemeklere çeşni katmak amacıyla kullanılmışlardır.⁷⁴⁹ Örneğin klasik dönem et yemeklerinden biri olan “tuffahiye” ekşi elma ile pişirilmektedir.⁷⁵⁰

Meyveler imparatorluk topraklarında çok miktarda yetişmelerinden dolayı hemen hemen her yerden satın alınmakta birlikte kestane gibi sadece özel bölgelerden gelen ürünler de vardır.⁷⁵¹ Başkentin yaş meyve ihtiyacı genellikle yakın çevresinden karşılanmıştır.

Aşağıdaki tabloda 1707-1730 yılları arasında saray mutfaklarına alınan kuruyemişler listelenmiştir. Ancak taze badem, taze fıstık, taze leblebi ve cevizin de bu listede gösterilmesi uygun bulunmuştur. Muhasebe kayıtlarında cevizin yaş veya kuru olduğu belirtilmemiştir.

Tablo 25: 1707-1730 Yılları Arasındaki Kuru Yemiş Alımı

TARİH	ÜRÜN	MİKTAR	FİYAT	TOPLAM FİYAT
28.10.1707-	Badem	173,5	27	4.684,5
25.12.1707	Kestane	192	5	960
	Ceviz	1.200	1	36
			(30 tanesi)	
	Fındık İçi	28	10	280
	Kabuklu	103	6	618
	Fındık			
	Kenevir	14	10	140
	Tohumu			
	Çekirdek	882	6	5.292
26.11.1707-	Badem	542	30	16.260
25.12.1707	Kestane	184,5	5	922,5
	Ceviz	1.350	1	45

⁷⁴⁹ Geleneksel etli meyve yemekleri konusunda ayrıntılı bilgi için bk. Osman Güldemir - Nevin Halıcı, “Türk Mutfağında Geleneksel Etli Meyve Yemekleri”, *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Bildiri Kitabı* (Van: 2009), 565-569.

⁷⁵⁰ Tuffahiye yemeği hakkında ayrıntılı bilgi için bk. Osman Güldemir, “Klasik ve Modernleşen Osmanlı Yemekleri ve Günümüze Uyarlanması” (Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, 2018), 114-115.

⁷⁵¹ Kestane kayıtlarda Bursa kestanesi olarak geçmektedir. Devletin kestane tedarik bölgesi Bursa’dır. Bk. BOA, KK. d, No.7289, 4-6 (11 Zilkade 1107/12 Haziran 1696).

			(30 tanesi)	
	Fındık İçi	31,5	12	378
	Kabuklu	108	6	648
	Fındık			
	Kenevir	3	5	15
	Tohumu			
	Çekirdek	135	6	810
	Leblebi	14,5	10	145
14.12.1708-	Badem	362,5	45	16.312,5
11.01.1709	Kestane	218	6	1.308
	Ceviz	1.200	1	40
			(30 tanesi)	
	Fındık İçi	34	12	408
	Kabuklu	103	6	618
	Fındık			
	Kenevir	3	6	18
	Tohumu			
	Çekirdek	214	6	1.284
	Leblebi	14	12	168
	Fıstık	8,5	14	119
27.02.1713-	Bursa Kestane	174	16	2.784
27.03.1713	Ceviz	1.200	1	40
			(30 tanesi)	
	Fındık İçi	44	24	1.056
	Kabuklu	90	12	1.080
	Fındık			
	Leblebi	14	13	182
27.04.1713-	Badem	87	36	3.132
25.05.1713	Bursa Kestane	228	12	2.736
	Ceviz	1.200	1	40
			(30 tanesi)	
	Fındık İçi	38	20	760
	Kabuklu	103	10	1.030
	Fındık			
	Leblebi	14	12	168

	Fıstık	5	20	100
23.08.1713-	Edirne Badem	210,5	30	6.315
20.09.1713	Badem	10	27	270
21.10.1713-	Edirne Badem	293,5	30	8.805
18.11.1713	Badem	15	27	4
16.02.1714-	Bursa Kestane	174	9	1.556
13.03.1714	Ceviz	1.200	1	48
			(100 tanesi)	
	Fındık İçi	44	20	880
	Kabuklu	87	10	870
	Fındık			
	Leblebi	14	12	168
10.09.1714-	Badem	500	30	15.000
09.11.1714	Badem	61	28	1.708
29.10.1715-	Bursa Kestane	184,5	10	1.845
27.11.1715	Ceviz	1.300	1	54
			(100 tanesi)	
	Fındık İçi	49,5	18	891
	Kabuklu	90	7	630
	Fındık			
	Leblebi	14,5	12	174
	Ham Fıstık	5	28	140
28.11.1715-	Ceviz	1.200	1	48
26.12.1715			(25 tanesi)	
	Fındık İçi	47	18	846
	Kabuklu	87	8	696
	Fındık			
	Leblebi	14	12	168
	Fıstık	8	28	224
27.12.1715-	Bursa Kestane	184,5	12	2.214
25.01.1716	Ceviz	41.350	1	1.654
			(25 tanesi)	

	Fındık İçi	31,5	24	756
	Kabuklu	490	9	4.410
	Fındık			
	Leblebi	14,5	12	174
23.04.1716-	Kestane	184,5	12	2.214
22.05.1716	Ceviz	1.350	1	54
			(25 tanesi)	
	Fındık İçi	18	24	432
	Kabuklu	90	10	900
	Fındık			
	Taze Badem	90	45	4.050
21.06.1716-	Bursa Kestane	189,5	12	2.274
20.07.1716	Ceviz	1.350	1	54
			(25 tanesi)	
	Fındık İçi	19,5	24	468
	Kabuklu	90	10	900
	Fındık			
	Taze Badem	90	45	4.050
	Leblebi	14,5	12	174
	Taze Fındık	90	10	900
02.02.1718-	Edirne Badem	147	40	5.880
03.03.1718				
22.10.1721-	Badem	253	65	16.445
21.11.1721				
01.10.1723-	Badem	219	42	9.198
30.10.1723				
31.10.1723-	Badem	118,5	42	4.977
28.11.1723				
29.11.1723-	Badem	177	42	7.434
28.12.1723				
29.12.1723-	Badem	118,5	42	4.977
27.01.1724				
27.01.1724-	Badem	135	48	6.480
25.02.1724				

26.02.1724-	Badem	122,5	48	5.880
25.03.1724				
26.03.1724-	Badem	144	48	6.912
24.04.1724				
25.04.1724-	Badem	384	42	16.128
23.05.1724				
24.05.1724-	Badem	649	42	27.258
22.06.1724				
23.06.1724-	Badem	405	42	17.010
21.07.1724				
22.07.1724-	Badem	364	42	15.288
20.08.1724				
21.08.1724-	Badem	405	42	17.030
19.09.1724				
28.09.1726-	Badem	203,5	45	9.157,5
26.10.1726				
29.08.1727-	Badem	328,5	46	15.111
27.09.1727				
22.12.1729-	Bursa Kestane	183	12	2.196
19.01.1730	Kabuklu	103	12	1.236
	Fındık			
	Leblebi	14,5	12	174
18.05.1730-	Badem	446,5	65	29.022,5
16.06.1730				

Kaynak: BOA, MAD, No. 219, 223, 19088, 5355, 5763; BOA, D.BŞM, No. 934, 1113; BOA, D. BŞM. MTE, No. 10862, 10561, 10564,10590, 10596, 10653, 10913, 10971, 10972, 10987,11004, 11823; BOA, C. SM, No.97, Gömlek No. 4883, 66/4810, 108/5444, 94/4704, 163/8183, 20/1013, 176/8833; BOA, KK. No.7299, 7289, 7286, 7283, 7244; Tabloda ceviz miktarı adet, çekirdek dirhem, diğerleri kıyye cinsinden birim fiyat ise akçe cinsinden verilmiştir.

Tablo için fayfalandığımız muhasebe defterlerinde Anadolu topraklarında yetiştirilmesi kolay olan bademin en çok tüketilen kuru yemiş olduğunu görüyoruz. Badem kuru yemiş cinsleri içerisinde en yüksek fiyata sahip üründür. Bunların dışında ceviz, fındık, fındık içi, leblebi, kenevir tohumu ve fıstık alımları yapılmıştır. En düşük fiyatlı ve bol şekilde alınan kuru yemiş ceviz olmuştur.

Meyvelerin kurutulması yöntemi ile saklanması eski bir yöntemdir ve sarayın meyve tercihleri arasında kurutulmuş meyveler de bulunmaktadır. Bu kurutma işlemi güneşte bekletme ve fırınlama yöntemi ile yapılmaktadır. Saray'a başta kuru üzüm olmak üzere incir,⁷⁵² üzüm, kayısı ve vişne ile çeşitli meyvelerin kurusu satın alınmıştır. Aşağıdaki tabloda kuru olarak alınan meyveler tür ve miktarları ile listelenmiştir.

Tablo 26: 1680-1730 Yılları Arasındaki Kuru Meyve Alımı

TARİH	ÜRÜN	MİKTAR	FİYAT	TOPLAM FİYAT
17.01.1680-	Kuru Vişne	920	25	23.000
20.02.1680	Kuru Kayısı	135	30	4.050
04.05.1685-	Kuru Vişne	2.755,5	13	35.821,5
10.06.1685	Kuru Kayısı	13.665	42	573.930
26.04.1694-	Kuru Vişne	2.133	23	49.059
27.05.1694	Kuru Kayısı	885	24	21.240
24.06.1695-	Kuru Vişne	604	40	24.160
15.07.1695	Kuru Kayısı	2.520	65	163.800
31.05.1700-	Kuru Vişne	1.963	30	58.890
14.06.1700	Kuru Kayısı	524,5	80	41.960
17.05.1703-	Kuru Kayısı	1.866	75	139.950
06.05.1704	Kuru Kayısı	1.866	80	149.280
	Kuru Vişne	1.974	45	88.830
	Kuru Meyve	396	35	13.860
06.05.1704-	Kuru Kayısı	2.388,5	82	195.857
28.11.1704	Kuru Vişne	1.014	42	42.588
28.10.1707-	Kuru Vişne	58	12	696
25.12.1707				
26.11.1707-	Kuru Vişne	60	12	720
25.12.1707				
14.12.1708-	Kuru Vişne	58	18	1.044
11.01.1709	Kuru Meyve	99	20	1.980
	Kuru Vişne	24	32	768

⁷⁵² 26 Temmuz 1729 tarihinde aşure malzemesi olarak 30 kıyye incir ve 30 kıyye armut kurusu satın alınmıştır. Bk. BOA, [TS. MA. d], No. 10514, 1 (29 Zilhicce 1141/26 Temmuz 1729).

27.02.1713-	Kuru Kayısı	459	50	22.950
27.03.1713	(Şam)			
27.04.1713-	Kuru Vişne	145	24	3.480
25.05.1713	Kuru Kayısı	438	50	21.900
	(Şam)			
	Kuru Meyve	99	24	3.480
16.02.1714-	Kuru Vişne	174	28	3.132
13.03.1714				
29.10.1715-	Kuru Vişne	120	32	3.840
27.11.1715	Kuru Kayısı	410,5	65	26.682
	(Şam)			
28.11.1715-	Kuru Vişne	116	32	3.712
26.12.1715	Kuru Kayısı	401	65	26.065
	(Şam)			
27.12.1715-	Kuru Vişne	120	36	4.320
25.01.1716	Kuru Meyve	99	30	2.970
23.04.1716-	Kuru Vişne	120	36	26.065
22.05.1716				
21.06.1716-	Kuru Vişne	615	32	19.680
20.07-1716				
22.12.1729-	Kuru Kayısı	193	60	11.580
19.01.1730	(Şam)			

Kaynak: BOA, MAD, No. 219, 223, 19088, 5355, 5763; BOA, D.BŞM, No. 934, 1113; BOA, D. BŞM. MTE, No. 10862, 10561, 10564,10590, 10596, 10653, 10913, 10971, 10972, 10987,11004, 11823; BOA, C. SM, No.97, Gömlek No. 4883, 66/4810, 108/5444, 94/4704, 163/8183, 20/1013, 176/8833; BOA, KK. No.7299, 7289, 7286, 7283, 7244; Tabloda ürün miktarları kıyye, birim fiyatları akçe olarak verilmiştir.

Tabodan da görüleceği gibi saraya başta kuru üzüm olmak üzere incir,⁷⁵³ kayısı, vişne ve diğer bazı meyvelerin kurusu satın alınmıştır. Saray kilerlerine her mevsim İzmir ve çevresinden kuru meyve alımı yapılmıştır.⁷⁵⁴

İstanbul'un çevresindeki bağ ve bahçelerde çok çeşitli meyve yetişmesine rağmen bu üretim başkentin ihtiyacını karşılamaya yetmemektedir. Meyve ticaretinde öncelik

⁷⁵³ 26 Temmuz 1729 tarihinde aşure malzemesi olarak 30 kıyye incir ve 30 kıyye armut kurusu satın alınmıştır. Bk. BOA, [TS. MA. d], No. 10514, 1 (29 Zilhicce 1141/26 Temmuz 1729).

⁷⁵⁴ BOA, KK. d, No. 7296, 4 (29 Zilhicce 1112/06 Haziran 1701).

Osmanlı iâşe politikası gereğince sarayın ve İstanbul halkının olmuştur. Devletin gelişmiş ticaret politikası toprakların bol miktarda verdiği meyvelerin başkente taşınmasını sağlamıştır. Ayrıca başkentten meyve darlığı çekmemesi için çeşitli emir ve yasaklarla aksaklıklar engellenmeye çalışılmıştır. Başkentten meyve ihtiyacını ekseriyetle Ege bölgesi karşılamaktadır. Bu bölgeden İzmir ve nahiyeleri, Manisa ve kazaları ile Aydın ve çevresinden başta kıvı ve kara üzüm olmak üzere razaki üzüm, incir, badem, armut, zerdali, nar ve kestane havale yoluyla tedarik edilmiştir.⁷⁵⁵

Batı Akdeniz bölgesinden başka Marmara ve çevresinin de sarayın meyve iâşesinin sağlanmasına katkısı vardır. Başkente Gelibolu ve çevresinden ceviz, badem, kiraz, zerdali, nar, armut ve üzüm sevkiyatı yapılmıştır.⁷⁵⁶ Sarayın severek tükettiği kayısı da Şam'dan temin edilmiştir. Nar hem meyve olarak hem de şerbeti ve ekşisi ile sarayın vazgeçilmezleri arasındadır ve sarayın nar ihtiyacı Gemlik bölgesinden karşılanmaktadır. Amasya'da zengin elma ve erik çeşitleri ile matbahın tedarik bölgelerindedir.⁷⁵⁷

Saray mutfaklarına meyve tedarikinden sorumlu olan görevliler kilercilerdir.⁷⁵⁸ Bu görevliler sevkiyat bölgelerindeki kadılar tarafından belirlenen narh fiyatları üzerinden meyve alımlarını gerçekleştirmişler ve ödemelerini de masraf kâtibi aracılığı ile mukataa ve ocaklık gelirlerinden sağlamışlardır.⁷⁵⁹ Meyveler temin bölgelerinden kara yolu ve develer vasıtasıyla limanlara taşınmış ve bölgenin kadısının kontrolünde kayıt altına alınarak gemilere yüklenmiştir. Meyve ve yemiş taşıyan bu yük gemileri başkentte “Yemiş ve İhtisab İskelesi” ve “sebze hâne” ye naklini yaptıkları ürünleri

⁷⁵⁵ BOA, KK. d] No. 7286, 6 (07 Muharrem 1102/11 Ekim 1690); Osmanlı Arşivi (BOA), Kamil Kepeci Defterleri [KK. d], No. 7282, 10 (12 Safer 1102/15 Kasım 1690); BOA, KK. d, No. 7296, 6 (29 Zilhicce 1112/06 Haziran 1701); Ayrıca bk. Feridun Emecen, “XVI. Asrın İkinci Yarısında İstanbul ve Sarayın İâşesi İçin Batı Anadolu'dan Yapılan Sevkiyat”, *Tarih Boyunca İstanbul Semineri Bildiriler* (İstanbul: Edebiyat Fakültesi Basımevi, 1989), 206-210.

⁷⁵⁶ Güler Yarcı, “Osmanlı Gümrük Kayıtlarında Meyve”, *Meyve Kitabı*, ed. Emine Gürsoy Naskali-Dilek Herkmen. (İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2006), 526.

⁷⁵⁷ Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Saray [C.SM], No. 108, Gömlek No. 5444, 4 (16. Rebiülevvel 1129/13 Ocak 1717).

⁷⁵⁸ Berksan, “*Matbah-ı Âmire*”, 91.

⁷⁵⁹ Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No. 180, Gömlek No. 17487, 1 (15 Zilkade 1133/ 07 Eylül 1721).

bırakmışlardır.⁷⁶⁰ Başkent iskelelerine gelen meyveler pazarbaşı⁷⁶¹ aracılığı ile saray için alındıktan sonra fazlasının halka satılmasına izin verilmektedir.⁷⁶²

Tablo 27: 1680-1730 Meyve Alımları

TARİH	ÜRÜN	MİKTAR	FİYAT	TOPLAM FİYAT
17.01.1680-	Armut	594,5	40	23.780
20.02.1680	Ayva	286	30	8.580
	Hünkar Ayva	87	60	5.220
	Misk Elması	250	18	4.500
	Taze Limon	1.215	1	1.215
	Turunç	870	1,5	1.305
	Hurma	28	36	1.008
	Girit Zeytini	12	45	540
	Muşmula	87	6	522
	Kavun	390	32	12.480
	Karpuz	390	30	11.700
04.05.1685-	İzmir Mevizat	3.391	12	40.692
10.06.1685	Misk Elma	338,5	18	6.093
	Taze Kiraz	942,5	16	15.080
	Taze Armut	498	4	19.920
	Limon	1.615	1	1.615
	Turunç	870	1,5	1.305
	Hurma	53	24	1.272
	Girit Zeytini	12	35	420
	Ayva	70	74	5.180
12.06.1696-	Siyah Dut	180	26	4.680
15.07.1696	Kızılcık	576	18	10.368
	Kiraz	2.224	22	48.928
	Limon	1.141	2	2.282

⁷⁶⁰ Emecen, “Sarayın İaşesi İçin Batı Anadolu’dan Yapılan Sevkiyat”, 211.

⁷⁶¹ Osmanlı Arşivi (BOA), İbnülemin Dahiliye [İE. DH], No. 12, Gömlek No. 1154, 1-5 (17 Şaban 1111/ 07 Şubat 1700).

⁷⁶² 28 Ocak 1712 tarihinde yaş ve kuru yemiş getiren gemilerin evvela sebze hâne önüne yaklaşp öncelikle Enderun için lazım olan meyve ve yumurtayı narh üzerinden satın alındıktan sonra bakiyesinin esnafa satılması hakkındaki cari usulün uygulanmaya devam edilmesi istenmiştir. Bk. BOA, C.BLD. No.114, Gömlek No. 5669, 1 (19 Zilhicce 1123/ 28 Ocak 1712).

	Turunç	900	4	3.600
19.05.1701-	Kavun	510	28	12.750
14.06.1701	Karpuz	510	26	13.260
	İzmir Mevizat	3.498	9	31.482
	Limon	1.015	1	1.015
	Turunç	900	1,5	1.350
06.05.1704-	Siyah Dut	317	24	7.608
28.11.1704	Kızılıcık	599	13	7.787
	Kiraz	2.318	24	55.632
	Keçiboynuzu	130,5	12	1.566
	Üvez	268,5	16	4.296
	Hünnap	258,5	24	6.204
	Şeftali	750	31	23.250
	Ağaç Kavunu	213	70	14.910
	Limon	11.245	3	33.735
	Turunç	5.167	3	15.501
	Hünkar Ayvası	230	104	23.920
	Kavun	2.125	30	63.750
	Karpuz	2.425	30	72.750
	Misk Elması	2.100	20	42.000
	Armut	4.025	3	12.075
	İncir	1.333,5	15	20.002,5
	Hurma	14	114	1.596
	Zeytin	84	45	3.750
	Vişne	1.825	18	32.850
	Nar	24	14	336
	Taze Elma	872	12	10.464
28.10.1707-	Mevizat	3.017,5	6,5	19.613,5
25.12.1707	Nar	177	8	1.416
	Şeftali	57	6	342
	Şam Kayısı	902,5	28	25.270
	Limon	2.065	3	6.195
	Turunç	987	1	987
	Ayva	455	8	3.640
	Kavun	585	15	8.775

	Karpuz	585	15	8.775
	Misk Elması	541,5	4	2.166
	Taze Armut	960	8	7.680
	Hurma	91	42	3.822
	Girit Zeytini	12	20	240
14.12.1708-	Nar	3	10	30
11.01.1709	Şam Kayısı	459	45	20.655
	Limon	1.015	1	1.015
	Turunç	870	1,5	1.305
	Ayva	117	55	6.435
	Hünkar Ayvası	87	75	6.525
	Misk Elması	118	20	2.360
	Taze Armut	407	50	20.350
	Hurma	14	25	350 akçe
16.02.1714-	İzmir Mevizat	3.442	9	30.978
13.03.1714	Girit Zeytini	12	40	480
	Limon	1.015	1	1.015
	Turunç	870	1	870
	Ayva	258,5	48	12.408
	Hünkar Ayvası	87	80	6.960
	Misk Elması	150	10	1.500
	Taze Armut	257	32	8.224
28.11.1715-	Mevizat	3.493	10	34.930
26.12.1715	Nar	3	9	27
	Üvez	90	10	900
	Muşmula	90	6	540
	Limon	1.050	1	1.050
	Turunç	900	1	900
	Ayva	546,5	32	17.488
	Hünkar Ayvası	90	65	5.850
	Kavun	550	32	17.600
	Karpuz	550	28	15.400
	Misk Elması	257	10	2.570
	Bey Armut	446	36	10.056
	Yalova Armudu	510	55	28.050

23.04.1716-	Misk Elması	211,5	44	9.306
22.05.1716	Limon	1.050	2	2.100
	Turunç	900	2	1.800
	Hurma	15,5	32	496
	Girit Zeytini	12	42	504
	İzmir Mevizat	2.892,5	9	26.032,5
21.06.1716-	İzmir Mevizat	2.918	9	26.262
20.07.1716	Taze Armut	392	24	9.408
	Misk Elması	239	18	5.736
	Limon	1.050	7	7.350
	Turunç	900	6	5.400
	Hurma	17	28	476
	Girit Zeytini	12	42	504
	Taze Kiraz	1.236	20	24.720
	Taze Kayısı	90	30	2.700
	Siyah Dut	90	12	1.080
22.12.1729-	İzmir Mevizat	3.494	14	48.916
19.01.1730	Taze Armut	1.682	26	43.732
	Taze Ayva	335	24	8.040
	Sultan Ayva	87	40	3.480
	Taze Elma	358	18	6.444
	Limon	1.015	1	1.051
	Turunç	870	2	1.740
	Girit Zeytini	12	45	540
	Nar	3	6	18
	Hurma	18	40	720
	Kızılcık	87	12	1.044
	Şeftali	87	24	2.088
	Kavun	1.170	28	32.760
	Karpuz	1.460	26	37.960
	Taze Üvez	87	12	1.044
	Taze Hünnap	87	24	2.088

Kaynak: BOA, MAD, No. 19088, 5355; BOA, D. BŞM. MTE, No.10862, 10561, 10590,10653; BOA, C. SM, No. 97, Gömlek No. 4883, 66/4810, 108/5444, 94/4704; BOA, KK. No.7299, 7289; Tabloda ürün miktarları kıyye, birim fiyatları akçe olarak verilmiştir.

Tablo 27’de saraya yaş olarak alınan meyveler görülmektedir. Listede geniş Osmanlı coğrafyasının etkisi ile çok çeşitli meyveleri görmek mümkündür. Hurma, zeytin gibi meyvelerin nakliyesi yol şartlarından etkilendiği için fiyatları yüksek seyretmektedir. Tablodan da anlaşıldığı üzere İzmir mevizat ismiyle yüklü miktarda meyve alımları vardır ve muhasebe kayıtlarında sadece meyveler olarak geçmiş, türleri hakkında bilgi verilmemiştir. Yine belgelerde armut, elma, şeftali, ayva, nar, limon, turunç, muşmula, kavun, karpuz, kiraz, dut, kızılılık, keçiboynuzu, üvez, ağaç kavunu, incir, vişne ve kayısı yaş alınan ürünlerdir. Has bahçelerde yetişen ve pazarlardan satın alınan ürünler bu listeye dâhil değildir.

Üzüm saray mutfağına her zaman yüksek miktarlarda alınmıştır. Saray halkı üzümün hem yaşını hem kurusunu tüketmektedir. Ayrıca üzüm, pestil ve şerbet malzemesi olarak da kullanılmıştır.⁷⁶³ Üzümün sadece meyvesi değil yapraklarının da ekonomik bir değeri vardır. Yeşillikler sınıfına dâhil ettiğimiz asma yaprağı saray mutfaklarının tercihleri arasındadır. Tatlandırıcı olarak kullanılan ürünlerden olan pekmezin hammaddesinin ekseriyetle üzüm olmasından dolayı mutfaklara alınan üzüm miktarı artmış olmalıdır.⁷⁶⁴ Üzümünden mamul edilen bir diğer ürün ise sirkedir. Türk mutfağının vazgeçilmezleri arasında olan sirkenin yapımında çoğunlukla üzüm kullanılmasına rağmen muhasebe kayıtlarında sirke alımlarına rastlıyor oluşumuz mutfaklarda sirke üretiminin ya çok az ya da hiç olmadığı izlenimini doğurmuştur. Osmanlı ülkesinde bağcılık buğday ekimi kadar önemsenmiş ve bağcılığın sürdürülebilmesi için bu işlerle uğraşanlar bitki hastalıklarından kaynaklı ürün kayıplarında ve kıtlık zamanlarında devlet tarafından desteklenmiştir.⁷⁶⁵ Saraya tazesı ve kurusu en çok giren meyvelerden bir diğeri ise erik olmuştur. Erik çiğ olarak tüketilmesinin yanında meyve soslu yemeklerde de en çok kullanılan malzemedir.

Çok tercih edilmesi sebebiyle bu iki meyvenin listesi ayrıca verilmektedir.

⁷⁶³ Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD.d], No. 5362, 80 (29 Zilhicce 1114/16 Mayıs 1703).

⁷⁶⁴ Tüm meyvelerden pekmez üretilebilmesine rağmen üzüm haiz olduğu yüksek şeker miktarı ile daha çok tercih edilmiştir.

⁷⁶⁵ Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD.d], No. 4079, 110-115 (29 Zilhicce 1132/01 Kasım 1720).

Tablo 28: 1696-1730 Yılları Arasındaki Üzüm ve Erik Alımı

TARİH	ÜRÜN	MİKTAR	FİYAT	TOPLAM FİYAT
12.06.1696-	Kırmızı Üzüm	17.546,5	14	245.651
15.11.1696	Siyah Üzüm	30.030,5	12	360.366
	Taze Üzüm	978	38	37.164
	Razaki Üzüm	14.850	21	311.850
	Amasya Eriği	90	14	1.260
	Bereketli Erik	90	14	1.260
19.05.1701-	Kırmızı Üzüm	2.036	23	46.828
14.06. 1701	Siyah Üzüm	21.053	6,5	136.844,5
	Taze Üzüm	100	18,5	1.850
	Razaki Üzüm	6.994	18	125.892
	Amasya Eriği	150	34	5.100
	Bereketli Erik	210	30	6.300
06.05.1704-	Kırmızı Üzüm	7.605	13	98.885
28.11.1704	Siyah Üzüm	15.193	11	167.123
	Taze Üzüm	1.270	12	15.240
		6.250	7	43.750
	Sarı Erik	570,5	14	7.987
	Amasya Eriği	1.001,5	37	37.055,5
		1.000	40	40.000
	Bereketli Erik	519	62	32.178
	Can Eriği	219	15	3.285
	Sarı Erik	1.656	12	26.496
28.10.1707-	Razaki Üzüm	805,5	12	9.666
25.12.1707	Kuş Üzümü	381	14	5.334
	Taze Üzüm	1.340	3	4.020
	Amasya Eriği	231	13	3.003
	Bereketli Erik	111	28	3.108
	Taze Erik	400	8	3.200
26.11.1707-	Razaki Üzüm	771	12	9.252
25.12.1707	Kuş Üzümü	361	16	5.776
	Taze Üzüm	300	3	900

	Amasya Eriği	278,5	13	3.620,5
	Bereketli Erik	145	28	4.060
14.12.1708-	Razaki Üzüm	770,5	14	10.787
11.01.1709	Kuş Üzümü	398	20	7.960
	Taze Üzüm	290	6	1.740
	Bereketli Erik	126	40	5.040
27.02.1713-	Razaki Üzüm	829,5	22	18.249
27.03.1713	Kuş Üzümü	346	30	10.380
	Amasya Erik	324	42	13.608
	Bereketli Erik	211,5	45	9.517
27.04.1713-	Razaki Üzüm	859,5	20	17.190
25.05.1713	Kuş Üzümü	427,5	30	12.825
	Kırmızı Kuş Üzümü	58	40	2.320
	Amasya Erik	236	32	7.552
	Can Eriği	87	12	1.044
	Bereketli Erik	165	40	6.600
16.02.1714-	Razaki Üzüm	742,5	14	8.910
13.03.1714	Kuş Üzümü	310	28	7.440
	Kırmızı Kuş Üzümü	58	50	2.900
	Taze Üzüm	290	18	5.220
	Amasya Erik	230	18	4.140
	Bereketli Erik	191	45	2.865
29.10.1715-	Razaki Üzüm	896	16	12.544
27.11.1715	Kuş Üzümü	376	30	9.400
	Kırmızı Kuş Üzümü	60	45	2.400
	Taze Üzüm	450	10	4.500
	Amasya Erik	216	32	5.184
	Bereketli Erik	165	42	6.600
28.11.1715-	Razaki Üzüm	868	16	13.888
26.12.1715	Kuş Üzümü	352	30	10.550
	Kırmızı Kuş Üzümü	58	45	2.610

	Taze Üzüm	290	12	3.480
	Amasya Erik	163	31	5.053
	Bereketli Erik	149	45	6.705
27.12.1715-	Razaki Üzüm	941	23	21.643
25.01.1716	Kuş Üzümü	277,5	32	8.880
	Kırmızı Kuş Üzümü	60	45	2.700
	Taze Üzüm	600	12	7.200
	Amasya Erik	199,5	36	7.182
	Bereketli Erik	120	45	5.400
23.04.1716-	Razaki Üzüm	861	24	20.664
22.05.1716	Kuş Üzümü	237,5	36	8.550
	Kırmızı Kuş Üzümü	60	45	2.700
	Amasya Erik	156	34	5.304
	Bereketli Erik	135	45	6.075
21.06.1716-	Razaki Üzüm	861	20	17.220
20.07.1716	Kuş Üzümü	243	36	8.748
	Kırmızı Kuş Üzümü	60	45	2.700
	Amasya Erik	158,5	36	5.700
	Bereketli Erik	120	45	5.400
	Sarı Erik	90	14	1.260
	Can Eriği	90	14	1.260
	Bardak Erik	90	12	1.080
22.12.1729-	Razaki Üzüm	800,5	18	14.409
19.01.1730	Kırım Üzümü	290,5	32	9.280
	Kırmızı Üzüm	58	50	2.900
	Taze Üzüm	1.950	8	15.600
	Amasya Erik	128	34	4.352

Kaynak: BOA, MAD, No. 219, 223, 19088, 5355, 5763; BOA, D.BŞM, No.934,1113; BOA, D. BŞM. MTE, No. 10862, 10561, 10564,10590, 10596, 10653, 10913, 10971, 10972, 10987,11004, 11823; BOA, C. SM, No. 97, Gömlek No. 4883, 66/4810, 108/5444, 94/4704, 163/8183, 20/1013, 176/8833; BOA, KK. No. 7299, 7289, 7286, 7283,7244; Tabloda ürün miktarları kıyye, birim fiyatları akçe olarak verilmiştir.

Tablo 28'e göre sarayın en çok talep ettiği meyvelerden olan üzümün farklı cinsleri satın alınmıştır. Bu üzümler içerisinde razaki üzüm en fazla alınan olmakla birlikte mevsimine göre diğer üzüm türleri olan Kırım üzümü, taze üzüm, kırmızı üzüm, siyah üzüm, kuş üzümü ve kırmızı kuş üzümü de satın alınmıştır. Daha önce de bahsettiğimiz gibi üzüm kuru olarak da saraya alınmakta ve her mevsim tüketilmektedir.

1696-1730 yılları arasında Amasya eriği, bereketli erik, bardak erik, can erik ve sarı erik türlerinin tercih edildiği görülmektedir. Yukarıdaki tabloda 1716 yılı esas alındığında mevsimlere, taze ve bol bulunabilirliklerine göre meyvelerin fiyatlarında az da olsa farklılıklar görülmüştür. Buna göre 1716 Ocak ayında razaki üzümün 941 kıyyesi 23 akçeden satın alınarak toplamda 21.643 akçe ödenmiştir. Yine aynı yılın Nisan-Mayıs aylarında razaki üzümün 861 kıyyesi 24 akçeden satın alınarak 20.664 akçelik alım yapılmıştır. Haziran ve Temmuz ayında ise üzümün mevsimi olmasının etkisiyle razaki üzüm 20 akçeden 841 kıyye satın alınmış ve toplamda 17.220 akçe ödenmiştir.⁷⁶⁶

2.9. Baharatlar

Tarih boyunca insanlar yemekleri tatlandırmak ve bozulmadan koruyabilmek için kokulu otlar ve baharat kullanmışlardır.⁷⁶⁷ Baharat, ticaret yolları vasıtası ile dünyaya yayılmış ilk üründür.⁷⁶⁸ Baharat olarak sınıflandırılan çeşniler, tohumlar, yapraklar, kökler, ağaç kabukları, çiçekleri de içerisine alan geniş bir ailedir.⁷⁶⁹ Bu yüzden zaman zaman yeşillik ve kokulu ot olarak tüketilen bitkilerin tohumları da baharat olarak kullanılmıştır.⁷⁷⁰ Osmanlı mutfaklarındaki hardal kullanımı buna güzel bir örnek oluşturur.⁷⁷¹ Hardal aynı bitkinin farklı kısımlarının kullanıldığı otlardan birisidir. Çalışma dönemimize ait belgeler hardalı sadece isim olarak sınıflandırmadan vermektedir. Saray mutfaklarında pişen yemeklere ait bilgi ve tarif eksikliği nedeni ile hardal nerede yeşillik nerede baharat

⁷⁶⁶ BOA, C.SM, No.108, Gömlek No. 5444, 4 (16.Rebiülevvel 1129/13 Ocak 1717)

⁷⁶⁷ Baharat: Yiyecek ve içeceklerle hoş koku ve tat vermek için kullanılan tarçın, karanfil, zencefil, karabiber vb. maddeler, bahar. Bk. Işın, *Mutfak Sözlüğü*, 41.

⁷⁶⁸ Andrew Dalby, *Tehlikeli Tatlar Tarih Boyunca Baharat* çev. Nazlı Pişkin (İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2004), 10.

⁷⁶⁹ Tony Hill, *Kokulu Ot ve Baharat Ansiklopedisi* çev. Nazlı Pişkin (İstanbul: Oğlak Yayıncılık, 2019), 9.

⁷⁷⁰ Neumann, "XVIII. Yüzyıl Saray Mutfağında Baharat", 151.

⁷⁷¹ 20 ila 60 cm arasında boyu olan, sarıçiçekli tadı acı bir yıllık bir bitkidir. Bitkinin tohumu toz haline getirilerek baharat olarak kullanılmaktadır. Bitkinin yaprakları salata ve yemek olarak da yenilmektedir. Ayrıntılı bilgi için bk. Nevin Halıcı, *Açıklamalı Mutfak ve Yemek Terimleri Sözlüğü* (İstanbul: Oğlak Yayınları, 2012), 116.

olarak kullanılmıştır sorusuna cevap veremiyoruz. Ancak belgelerde “ot”⁷⁷² veya “tohum” belirtilmeden sadece hardal olarak yer almasına rağmen II. Mehmed’in severek tükettiği şalgam turşusuna sirkeli hardal konulması ve 1490 yılında saray mutfakları için sirkeli hardal satın alınmış olması hardalın sos yapımında kullanılan bir baharat olarak değerlendirildiği kanısını güçlendirmektedir.⁷⁷³

Baharatlar yoğun tat ve koku özellikleri sebebiyle hazırlanan yemeklerin tatlandırılması için kullanılmalarının yanı sıra ilaç ve macun yapımında da kullanılmışlardır. Helvahâne yemeklerin olduğu kadar ilaçlar ve macunların da hazırlanmasından sorumludur. Baharatlar da yarı tıbbi amaçla burada kullanılmaktadır.⁷⁷⁴ Özellikle ecza yapımında kullanılması ve lüks tüketimin ve seçkin damak zevklerinin göstergesi olması ile baharatlar Osmanlı saray yemeklerinin de vazgeçilmez çeşnileri olmuşlardır. Helvahâne’de ilaç ve macun yapımında kullanılan baharatlar safran, tarçın, kimyon, karabiber, sinameki, zencefil, sumak, kişniş, anason, hardal, kakule, karanfil, meyankökü, ravent, havlıcan, besbâse, misk, demirhindi, çörekotu ve hıyarşenbedir.⁷⁷⁵ Baharatların bir diğer kullanım alanı ise fırınlardır. Fırınlara susam, anason, kimyon, çörek otu ve sakız verilmektedir.⁷⁷⁶ Böylelikle üretilen unlu ürünlere farklı kokular ve tatlar katılmıştır.

Baharat ve otlar, tatlandırıcı ve ilaç olarak kullanımlarından başka tütüleme için de kullanılmıştır.⁷⁷⁷ Güzel kokuları kullanma geleneği tüm medeniyetlerde olduğu gibi Osmanlı toplumu tarafından da benimsenmiş bir uygulamadır. Mutfak defterleri bu konuda ayrıntılı bilgi vermez. Ancak kültürel yapı içerisinde “tütüleme veya buhur”denilen uygulamanın yapıldığı güzel kokulu bir takım baharatların yakılarak mekâna güzel koku vermesinin sağlandığı bilinmektedir.⁷⁷⁸ Bu işlemi gerçekleştirmek için içine kül ve ateş, üzerine ise baharat ve çeşitli otlar konularak yakılan bir kap

⁷⁷² Hardal turp otu olarak da isimlendirilmektedir. Bk. Turhan Baytop, *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü* (Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları, 2015), 129.

⁷⁷³ Işın, *Mutfak Sözlüğü*, 138.

⁷⁷⁴ Neumann, “XVIII. Yüzyıl Saray Mutfağında Baharat”, 151.

⁷⁷⁵ Osmanlı Arşivi (BOA), Bab-ı Defteri Başmuhasebe Kalemi Matbah-ı Âmire Eminliği [D.BŞM. MTE. d], No. 10825, 1-3 (28 Şevval 1116/ 23 Şubat 1705); BOA, İE. SM, No. 29, Gömlek No. 3025,1 (26 Cemazeyilahir 1140/ 8 Şubat 1728).

⁷⁷⁶ Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, 81.

⁷⁷⁷ Sargon Erdem, “Buhur”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1992), 6/383-384.

⁷⁷⁸ Abdülaziz Bey, *Osmanlı Adet, Merasim ve Tabirleri* hz. Kazım Arısan-Duygu Arısan (İstanbul: Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı, 1995), 481.

kullanılır ki buna buhurdan veya buhurluk denilmektedir.⁷⁷⁹ Sarayda buhurdanlar, tabla üzerinde veya zincirle asılarak kullanılmaktadır. Büyük ziyafet ve toplantılarda buhurdanlar cemaat arasında dolaştırılarak, tütsü kokularının her yerden duyulması sağlanmıştır.⁷⁸⁰ Kuşkusuz bu gelenekselleşmiş bir ritüeldir. Bu yüzden de sadece tütsü olarak kullanılan bitkiler vardır. Bunlar misk, amber, sandal ağacı, günlük, şeker kamışı, ladin, tarçın, reçine, kurutulmuş turunçgil kabukları, susam kökü, sarısabır ve öd ağacıdır.⁷⁸¹ Bunlar arasında misk ve amberin⁷⁸² ayrı bir yeri vardır. Misk ve amber özellikle aşure ve tatlılara güzel bir rayiha vermesi için de kullanılmaktadır. Nitekim 2 Ekim 1730 tarihli belgede III. Ahmed'in aşure pişirilirken içerisine misk ve güllab konulmasını istediği ve yapılan aşureyi çok beğenerek vezirine de gönderdiğine dair kayıt bulunmaktadır.⁷⁸³ Saray içerisindeki toplantılarda buhurdanlar gülabdanlarla beraber kullanılmış, aynı zamanda hanedan üyelerinin her birine ayrı ayrı buhurdan ve gülabdan takımı verilmiştir.⁷⁸⁴ Saray görevlileri arasında padişaha buhur suyu takdim eden özel görevliler vardır.⁷⁸⁵

İstanbul baharat çarşısına sahip ve baharat ticaret yollarının üzerinde bulunan bir şehirdir. Bunun sonucunda başkent egzotik ürünler ile erkenden tanışmıştır. Kullanım alanı daha önce söylediğimiz gibi çeşitlilik arz eden baharatlar Osmanlı yönetimi tarafından aranan ürünler arasındadır. Saray ekâbirleri ve zengin kentliler Hint baharatları, boyaları ve

⁷⁷⁹ 19 Mart 1702 tarihinde Kilâr-i Âmire'ye Saray'da yapılan mevlid meclislerinde kullanılmak üzere buhurdan ve maşraba mübayaa olunmuştur. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD.d], No. 9889, 200 (19 Şevval 1113/19 Mart 1702).

⁷⁸⁰ Can, "Osmanlı Kültüründe Tütsü", 78.

⁷⁸¹ Öd ağacı günümüzde aloe vera olarak bilinir. Buhurdanlarda kullanılan otlar için bk. Abdülaziz Bey, *Osmanlı Adet, Merasim ve Tabirleri*, 537.

⁷⁸² Misk acımsı hoş kokulu, kıvamlı, sıcak suda eriyen, yakıldığında çok az kül bırakan, erkek misk geyiğinin genital organlarının yanında bulunan bezeden elde edilen kesif kokulu bir salgıdır ve acık sarı ve koyu siyah renktedir. Ayrıntılı bilgi için bk. Mehmet Kavak, "Ortaçağ'da Misk", *Vakanüvis - Uluslararası Tarih Araştırmaları Dergisi* 3 (2018), 190; Amber ise okyanusların çeşitli kesimlerinden toplanan güzel kokulu bir maddedir. Amber gri siyah veya kirli sarı renklerde reçine kıvamında, ısıtıldığında ya da alkolde kolaylıkla eriyen nadir ve ticari değeri yüksek bir maddedir. Ayrıntılı bilgi için bk. Sargon Erdem, "Amber", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1991), 3/7-8.

⁷⁸³ III. Ahmed aşure pişirilirken içerisine misk ve güllab koyulmasını istemiştir. Kendisine sunulan aşureyi de çok beğenmiş ve vezirine de göndermiştir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No. 215, Gömlek No. 20805, 1 (19 Rabiülevvel 1143/ 02 Ekim 1730).

⁷⁸⁴ 2 Aralık 1728 tarihli belge III. Ahmed'in kızları Saliha, Ayşe ve Zeynep Sultanların çeyizlerine verilen eşyalar arasında kapağı altın buhurdan ve gülabdan ve bunların sunumu için altın tepsi vardır. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Topkapı Sarayı Müzesi Arşiv Defterleri [TS. MA. D], No. 2213, 1 (29 Rabiülahir 1141/02 Aralık 1728).

⁷⁸⁵ BOA, TS. MA. d, No. 2352, 1 (29 Zilhicce 1113/ 27 Mayıs 1702) .

değerli pamuklu kumaşlarını kullanmışlardır.⁷⁸⁶ Bu nedenle de baharatlar çok uzun süre lüks tüketim ürünleri içerisinde değerlendirilmiştir.

Saray mutfaklarının baharat ihtiyacı genel olarak Mısır'dan sağlanmıştır. Hindistan ve Arabistan'dan Mısır'a gelen baharatlar deniz yolu ile İstanbul'a nakledilmiştir.⁷⁸⁷ Daha önce de bahsettiğimiz gibi Mısır ocaklık olarak sarayın baharat ihtiyacını karşılamaktadır. Mısır'a baharatın düzenli ve gecikmeden saraya gönderilmesi için merkezi yönetim tarafından emirler verilmiştir.⁷⁸⁸ Mısır tarikiyle gelen baharatların dışında şifalı olarak kabul edilen bitkiler Anadolu ve İstanbul'da da yetişmektedir. Hatta İstanbul ve çevresindeki şifalı otlar "aşşab"⁷⁸⁹ ve "acemi oğlanlar" tarafından saray mutfağı için toplanmıştır.

Matbahın baharat ihtiyacının bir kısmı Has bahçelerden de karşılanmıştır. Bu yüzden incelediğimiz muhasebe kayıtlarında görülen baharat miktarı tam manası ile matbaha giren baharatları göstermez. Baharat olarak kabul ettiğimiz kuru otlar has bahçede yetiştirilmişler ve bu yoldan mutfağa girmişlerdir. Bu yüzden de kayıt altına alınan belirli bir isim ve miktara rastlayamıyoruz.⁷⁹⁰

Başkente gelen baharatın en büyük alıcısı saraydır⁷⁹¹ ve baharat tedarikinden miskçibaşı sorumludur.⁷⁹² Miskçibaşı peşkirbaşına⁷⁹³ baharatların yanı sıra boya maddeleri, kokular, esanslar, ilaçlar da teslim etmektedir. Buna göre teslimatın peşkirbaşına yapıyor olması dolaylı yoldan da olsa miskçibaşının kiler teşkilatına dâhil olduğu izlenimini vermektedir.⁷⁹⁴ Mesela, 1722 senesine ait bir belgede miskçibaşı tarafından Matbah-ı Âmire, Harem-i Hümayun ve Matbaha bağlı diğer mutfaklara verilen baharatlar için

⁷⁸⁶ Suraiya Faroqhi, *Osmanlı İmparatorluğu ve Etrafındaki Dünya* çev. Ayşe Berktaş (İstanbul: Alfa Yayınları, 2017), 32.

⁷⁸⁷ BOA, MAD.d, No. 1820, 3-7 (01 Recep 1120/ 16 Eylül 1708).

⁷⁸⁸ BOA, C.SM, No.16, Gömlek No. 849, 1 (07 Safer 1122/ 7 Nisan 1710).

⁷⁸⁹ Nematları, bitkileri toplayarak ve misallerini kurutarak her biri üzerinde ilmî incelemeler yapan âlim. Bk. İlhan Ayverdi, *Misalli Büyük Türkçe Sözlük* (İstanbul: Kubbealtı Yayınları, 2010), 79.

⁷⁹⁰ Kekik, dereotu veya nane gibi yeşillikler Hasbahçe'de yetiştirilmiştir. Maydanoz ise muhasebe kayıtlarındaki alımlarda mevcuttur. Bk. BOA, MAD.d, No. 1820, 1-7 (01 Recep 1120/ 16 Eylül 1708).

⁷⁹¹ Mantran, *17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul I*, 190.

⁷⁹² Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No. 143, Gömlek No. 13958, 1 (19 Ramazan 1129/ 27 Ağustos 1717); Osmanlı Arşivi (BOA), Bab-ı Defteri Başmuhasebe Kalemî Matbah-ı Âmire Eminliği [D.BŞM. MTE. d], No. 10856, 14-15 (30 Recep 1120/15 Ekim 1708).

⁷⁹³ Peşkirbaşı kıdemli kilercilerdendir. Bk. İlber Ortaylı, *Osmanlı Sarayında Hayat* (İzmir: Yitik Hazine Yayınları, 2008), 106; Murat Oğuz, "Osmanlı Devletinin Yükselme Döneminde Enderun Saray Mektebinin Yeri ve Önemi", (İstanbul: Yeditepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2008), 52.

⁷⁹⁴ Neumann, "XVIII. Yüzyıl Saray Mutfağında Baharat", 145-153.

toplamda 346 kuruş ve 29 akçe verildiği kayıtlıdır.⁷⁹⁵ Diğer taraftan miskçibaşının “sermiski attar Yahudi”⁷⁹⁶ olarak tanımlanması saray dışından görevlendirilen ya da sözleşme yapılan biri olma ihtimalini düşündürmektedir. Miskçibaşı maaşlı bir görevli olmaktan ziyade mültezim veya celeb statüsünde olmalıdır.⁷⁹⁷

Baharatların büyük kısmı rayıhasını daha iyi verebilmesi için öğütülerek kullanılmıştır. Baharatların öğütülerek kullanılması tahıllardaki kadar eski bir uygulamadır. Saray mutfaklarında başta karabiber olmak üzere zencefil, tarçın, kişniş, safran ve aspir öğütülmüş olarak kullanılan baharatlardır.⁷⁹⁸ Baharatlar genellikle kurutulmuş yaprak, tohum ve kabuklar olduğu için saray kilerlerinde saklanılarak ihtiyaç halinde mutfaklara verilmiştir.

Dünyanın ilk tanıştığı baharat olan karabiber erken dönemlerden itibaren en çok kullanılan baharat olmuştur. Erken modern dünyada karabiber hem doğuda hem de batıda oldukça yüksek fiyatlardan alıcı bulmaktadır. Osmanlı mutfağının baharat listelerinde rastladığımız karabiber en düşük 120 akçe en yüksek ise 180 akçeden satın alınmıştır.⁷⁹⁹ Zamanla doğudan batıya doğru genişleyen ticari hareketlilik karabiberin taşınmasını kolaylaştırmış olmasına rağmen karabiberin fiyatlarında düşüş yaşanmamış, tam tersi bahası her zaman çok yüksek olmuştur.

Osmanlı mutfağında gül, safran, aspir, nilüfer ve karanfil en çok tüketilen çiçeklerdir. Safran Osmanlı ülkesinde yetişen bir çiçek olmasına rağmen oldukça değerlidir ve yüksek fiyatlara satılmaktadır.⁸⁰⁰ Safran Viranşehir, Siroz, Zihre, Demirhisar ve Taraklıborlu’dan getirtilmiştir.⁸⁰¹ Aspir de safran ailesindedir ve kullanım alanı safranla aynıdır. Ancak piyasada daha çok bulunuyor olmasından dolayı fiyatının düşük olduğunu görüyoruz. Safran ve aspir tatlı yapımında kullanılmalarından dolayı helvahâneye sürekli alımı yapılan ürünlerden olmuşlardır. Aynı zamanda muhasebe kayıtlarına göre mutfaklara taze gül temininin yanında yüksek miktarda gülsuyu alımı da yapılmıştır. Gül suyu et

⁷⁹⁵ Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Saray [C.SM], No. 134, Gömlek No. 6720, 1 (12 Rabiülahir 1134/10 Şubat 1722).

⁷⁹⁶ BOA, D.BŞM. d, No. 1129, 4 (30 Recep 1121/05 Ekim 1709).

⁷⁹⁷ Neumann, “XVIII. Yüzyıl Saray Mutfağında Baharat”, 154.

⁷⁹⁸ BOA, D. BŞM. MTE. d, No. 10922, 4 (30 Zilkade 1126/07 Aralık 1714).

⁷⁹⁹ Osmanlı Arşivi (BOA), Bab-1 Defteri Başmuhasebe Kalemî Matbah-1 Âmire Eminliği [D.BŞM. MTE. d], No. 10862, 3 (30 Ramazan 1119/ 25 Aralık 1707); Osmanlı Arşivi (BOA), Bab-1 Defteri Başmuhasebe Kalemî Matbah-1 Âmire Eminliği [D.BŞM. MTE. d], No.10913, 2-4 (30 Ramazan 1126/ 09 Ekim 1714).

⁸⁰⁰ Can, “Osmanlı Kültüründe Tütsü”, 78.

⁸⁰¹ Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, 222-223.

yemekleri, pilavlar, hamurlu ve sütlü tatlılar ile macun ve lokumlarda çeşni olarak, reçel, şurup ve şerbetlerde ve buzların içinde ise ana ürün olarak kullanılmıştır.⁸⁰²

Çiçekler de meyvelerde olduğu gibi mevsiminde taze diğer zamanlarda kurutulularak kullanılmaktadır. Saray mutfakları için alınan çiçekler genellikle tatlı ve reçel yapımında kullanılmıştır.⁸⁰³ Yeme-içme dışında sağlık ve güzellik alanlarında da tercih edilmiştir.⁸⁰⁴ Matbahın çiçek iaşesi çoğunlukla İstanbul ve çevresindeki hassa bahçelerinden karşılanmasına rağmen ihtiyaç durumunda piyasadan ve pazarlardan da çiçek temin edilmiştir.⁸⁰⁵ Çiçek yetiştiriciliği yapan hassa bahçelerinde yetiştirilen çiçekler gül, lale, menekşe, karanfil, şebboy, nergis, sümbül, süsen ve zambaktır.⁸⁰⁶

Kilâr-i Âmire'ye doğrudan çiçek suyu ve çiçek marmelatı alımları da yapılmaktadır. Örneğin, 20 Aralık 1728 tarihli bir tezkirede padişah için âdet olduğu üzere Kilâr-i Âmire'ye her sene Sakız adası ve çevresinden gönderilen çiçek suları, çiçek marmelatı ve iskorçinenin⁸⁰⁷ gönderilmesi istenmiştir.⁸⁰⁸ Diğer taraftan saray halkı tarafından sevilerek yenilen çiçek turşusu ve bahar dalları da helvahâne için satın alınmıştır. Örneğin, 28 Mart 1728 tarihinde padişah için Osmancık Mukataasına bağlı Sar nahiyesinden çiçek turşusu ve dal-ı güzide Helvahâne'ye gönderilmiştir.⁸⁰⁹ Bu ürünler zaman zaman sadece padişah için alınabildiği gibi, genel alımlarda matbaha bağlı tüm birimlere dağıtımı yapılmıştır. Ayrıca sarayda çiçekler hediyeleşme aracı olarak da kullanılmışlardır. Resmi ve özel

⁸⁰² Nermin Işık- Cengiz Urbaş vd, "Geleneksel Türk Mutfağında Kullanılan Çiçekler", *International Congress On Cultural Heritage and Tourism Bildiri* (2017), 956.

⁸⁰³ İzzet Sak, "Osmanlı Sarayı'nın İki Aylık Meyve Çiçek Masrafı", *Tarih Araştırmaları Dergisi* 25/40 (2006), 149.

⁸⁰⁴ Özer Şahin- Burhan Kılıç, "Yiyecek İçecek İşletmeciliğinde Yenilebilir Çiçekler", *3.Ulusal Gastronomi Sempozyumu* (2009), 1-2.

⁸⁰⁵ Sak, "Osmanlı Sarayı'nın İki Aylık Meyve Çiçek Masrafı", 148-149.

⁸⁰⁶ Turhan Baytop, *Türkiye'de Eski Bahçe Gülleri* (Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2013), 12; Nazım Hikmet Polat, *Türk Çiçek ve Ziraat Kültürü Üzerine Cevat Rüştü'den Bir Güldeste* (İstanbul: Ötüken Neşriyat, 2015), 73-74.

⁸⁰⁷ İskorçine veya İskorçına siyah kökünden reçel yapılan bir bitkidir. Avrupa'da sebze olarak da pişirilmektedir. Bk.Yerasimos, *Mutfak Sözlüğü*, 163; Pakalın, Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü II, 85; Birleşikgillerden, ana yurdu İspanya olan, uzun yapraklı, sarıçiçekli, kazık köklü, sebze olarak yenen, şurubu ve reçeli yapılan iki yıllık bitkidir. Kubbealti Lugatı-Misalli Büyük Türkçe Sözlük II, hz. İlhan Ayverdi (İstanbul: Kubbealti Neşriyatı, 2005).

⁸⁰⁸ Osmanlı Arşivi (BOA), İbnülemin Saray Mesalihi [İE. SM], No. 27, Gömlek No. 2821,1 (29 Cemazeyilevvel 1142/20 Aralık 1729).

⁸⁰⁹ Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No. 86, Gömlek No. 8589, 1 (16 Şaban 1140/ 28 Mart 1728).

günlerde devlet görevlilerinin birbirlerine gönderdikleri değerli ve nadir hediyeler içerisinde farklı çiçek türleri de yer almaktadır.⁸¹⁰

İncelediğimiz muhasebe belgelerine göre çay da saraya alınan ürünler arasındadır.⁸¹¹ Çay yaprakları on altıncı yüzyıldan itibaren aktarlarda şifalı bitki olarak satılmaktadır.⁸¹² Sarayda çeşitli baharat ilaveleri ile birlikte içilmiş, on sekizinci yüzyıldan itibaren çaya olan ilgi artmaya başlamıştır.⁸¹³ Osmanlı sarayına alınan çay baharatlarda olduğu gibi miskçibaşı tarafından pazarlardan ve piyasadan satın alınmaktadır. Halk arasında çay kullanımının taammüm etmesi daha geç tarihlidir. Çay bitkisinin kullanımı on sekizinci yüzyılın ikinci yarısından itibaren İstanbul'a yerleşmiş, İranlılar ve Azerilerin başkentte açtığı çayhanelerle birlikte çay tüketimi yaygınlaşmıştır.⁸¹⁴

Saray mutfaklarına alınan bir diğer baharat ise Sakız adasına has olan sakız ağacının reçinesidir.⁸¹⁵ Matbah için Çeşme ve Sakız adasından sakız satın alınmaktadır. Sakız adasından mutfaklar için gönderilen sakızlar iki türdür. Bunlardan ilki “şahdane” olarak isimlendirilen büyük ve beyaz olan türüdür. Diğeri ise “hurda” olarak kayıtlarda geçen şekilsiz küçük sarı parçalı sakızdır.⁸¹⁶

Baharat kullanımına uzun yıllar boyunca değer ve önem verilmiştir. Bu nedenle de Osmanlı ülkesine gelen elçiler için belirlenen tayinat listelerinde baharatlar sıklıkla karşımıza çıkmaktadır. Özellikle elçilere daha önce belirlenmiş olan ürünler hediye olarak verilmiştir.⁸¹⁷ Hediye olarak takdim edilen baharatlar arasında esmer amber, kırmızı, sakız, kakule, safran, karanfil, tarçın bulunmaktadır.⁸¹⁸

⁸¹⁰ 3 Ağustos 1712 tarihli belge Sadrazam tarafından Padişaha hediye edilen çiçeklerden bahseder. Belgede Şukufe olarak genel olarak nitelendirilen hediye çiçekler toplamda 800 tabladır ve 48.000 akçe tutmaktadır. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), İbnülemin Saray Mesalihi [İE. SM], No 27, Gömlek No. 2893, 1 (29 Cemazeyilevvel 1124/03 Ağustos 1712).

⁸¹¹ 1710 Temmuz ayında matbaha 300 dirhem çay 3 akçe fiyatla 900 akçeye satın alınmıştır. Bk. BOA, MAD.d, No.18759, 2-7 (29 Cemazeyilevvel 1122/26 Temmuz 1710).

⁸¹² Şeyhülislam Damadzâde Ebulhayr Ahmed Efendi 1711 senesinde “Çay Risâlesi” kaleme almıştır ve bu risalede çayın tıbbi faydalarını anlatmıştır. Bk. Kemalettin Kuzucu, “Çay”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (Ankara: TDV Yayınları, 2020), 1/285; Seyyid Mehmed İzzet Efendi, *Çay Risalesi* (İstanbul: Eşik Yayınları, 2014), 25

⁸¹³ Yerasimos, *Mutfak Sözlüğü*, 76.

⁸¹⁴ Deniz Gürsoy, *Demlikten Süzülen Kültür Çay* (İstanbul: Oğlak Yayıncılık, 2005), 44.

⁸¹⁵ Feridun Emecen, “Sakız Adasının Sakızları”, *Osmanlı Araştırmaları Dergisi / The Journal of Ottoman Studies* 37 (2011), 2.

⁸¹⁶ Bu konuda ayrıntılı bilgi için bk. Emecen, “Sakız Adasının Sakızları”, 1-16.

⁸¹⁷ BOA, MAD.d, No. 19117, 6 (01 Safer 1119/04 Mayıs 1707).

⁸¹⁸ Neumann, “XVIII. Yüzyıl Osmanlı Saray Mutfagında Baharat”, 156-161.

Tablo 29: 1680-1730 Yılları Arasındaki Baharat Alımı

TARİH	ÜRÜN	MİKTAR	FİYAT	TOPLAM FİYAT
17.01.1680-	Tarçın	257,5	120	30.900
20.02.1680	Kimyon	104	65	6.760
	Karanfil	19.040	3,5	66.640
	Zencefil	100	75	7.500
	Karabiber	142	120	17.40
	Kakule	4.317	1,5	6.475,5
	Amber	47,5	80	3.800
	Misk	2.072	20	41.440
	Sakız	4.970	1,5	7.455
	Susam	162	45	7.290
	Sumak	144,5	40	5.780
	Hardal	116	42	4.872
	Demirhindi	151	95	14.345
04.05.1685-	Zencefil	77	80	6.160
10.06.1685	Karabiber	70	180	12.600
	Susam	20,5	50	1.025
	Hardal	8	40	320
	Aspir	30	40	1.200
24.05.1694-	Tarçın	324	400	129.600
27.06.1694	Karabiber	900	100	9.000
	Sakız	860	2	1.720
12.06.1696-	Zencefil	180	80	14.400
15.07.1696	Karabiber	576	185	106.560
	Susam	224	52	11.648
	Hardal	141	42	5.922
19.05.1701-	Karanfil	22.390	2	44.780
14.06.1701	Tarçın	38.084,5	2,5	95.211,5
	Kakule	4.815,5	1,5	7.223,5
	Zencefil	4,5	40	180
28.10.1707-	Tarçın	29,5	120	400
25.12.1707	Has tarçın	4.737	3	14.211

	Karabiber	45	120	5.400
	Aspir	30	12	360
	Hardal	8	10	80
	Karanfil	4.017	2	8.034
	Kakule	1.152	2	2.304
	Sumak	12	9	108
	Kimyon	11	13	143
	Susam	19	14	266
	Çay	300	2	600
	Safran	166	3	498
	Demirhindi	12	120	1.440
	Parça Sakız	1,5	315	472,5
	Büyük Sakız	150	1,5	225 akçe
26.11.1707-	Tarçın	85	120	400
25.12.1707	Has tarçın	4.897,5	3	14.692,5
	Karabiber	57	120	6.840
	Aspir	30	12	360
	Hardal	39	10	390
	Karanfil	4.297,5	2	8.595
	Kakule	1.152,5	2	2.305
	Sumak	7,5	9	67,5
	Kimyon	18	13	234
	Susam	14,5	14	203
	Çay	300	2	600
	Safran	846	3	2.538
	Demirhindi	38,5	120	4.620
	Büyük Sakız	150	1,5	225
14.12.1708-	Tarçın	5.417,5	3,5	18.961
11.01.1709	Aspir	30	12	360
	Hardal	8	6	48
	Karanfil	4.407,5	3	13.222,5
	Kakule	1.452,5	3	4.356,5
	Sumak	36	15	540

	Kimyon	10,5	15	157.5
	Susam	23	16	368
	Çay	300	3	900
	Safran	991	3	2.973
	Demirhindi	31	130	4.030
	Büyük	150	1,5	225
	Sakız			
	Anason	2,5	15	37,5
	Çörekotu	4	14	56
27.02.1713-	Hardal	8	12	96
27.03.1713				
27.04.1713-	Hardal	8	10	80
25.05.1713				
23.08.1713-	Edirne	40	190	7.600
20.09.1713	Karabiber			
	Karabiber	10	160	1.600
	Edirne	15	60	900
	Zencefil			
	Zencefil	15	50	750
	Aspir	30	15	450
21.10.1713-	Tarçın	30	190	5.700
18.11.1713	Karabiber	50	170	8.500
	Zencefil	37	60	2.220
	Aspir	30	15	450
16.02.1714-	Hardal	8	10	80
13.03.1714				
10.09.1714-	Tarçın	25	190	4.750
09.11.1714	Tarçın	5	120	600
	Karabiber	50	165	8.250
29.10.1715-	Hardal	8	24	176
27.11.1715				
28.11.1715-	Hardal	8	24	176
26.12.1715				
27.12.1715-	Hardal	8	40	320
25.01.1716				

23.04.1716-	Hardal	8	40	320
22.05.1716				
21.06.1716-	Hardal	8	45	360
20.07.1716				
02.02.1718-	Tarçın	27,5	200	5.500
03.03.1718	Karabiber	50	180	9.000
	Zencefil	25	70	1.750
	Aspir	30	70	2.100
22.10.1721-	Tarçın	30	390	11.700
21.11.1721	Karabiber	30	125	3.750
	Zencefil	26	65	1.690
	Aspir	30	40	1.200
01.10.1723-	Tarçın	25	360	9.000
30.10.1723	Karabiber	50	135	6.750
	Zencefil	19	65	1.235
31.10.1723-	Tarçın	25	360	9.000
28.11.1723	Karabiber	50	135	6.750
	Zencefil	15,5	65	1.0007,5
	Aspir	30	40	1.200
29.11.1723-	Tarçın	25	360	9.000
28.12.1723	Karabiber	50	135	6.750
	Zencefil	21	65	1.365
	Aspir	30	40	1.200
29.12.1723-	Tarçın	25	360	9.000
27.01.1724	Karabiber	50	135	6.750
	Zencefil	15,5	65	1.0007,5
	Aspir	30	40	1.200
27.01.1724-	Tarçın	41,5	360	14.940
25.02.1724	Karabiber	30	135	4.050
	Zencefil	25	65	1.625
	Aspir	30	40	1.200
26.02.1724-	Tarçın	40	360	14.400
25.03.1724	Karabiber	30	135	4.050
	Zencefil	26,5	65	1.722,5
	Tarçın	40	360	14.400

26.03.1724-	Karabiber	40	135	5.400
24.04.1724	Zencefil	28	65	1.820
	Aspir	30	40	1.200
25.04.1724-	Tarçın	30	390	11.700
23.05.1724	Karabiber	50	135	6.750
	Zencefil	21,5	65	1.397,5
	Aspir	30	40	1.200
24.05.1724-	Tarçın	60	390	23.400
22.06.1724	Karabiber	60	135	8.100
	Zencefil	27,5	65	1.787,5
	Aspir	30	40	1.200
	Demirhindi	98	180	17.640
23.06.1724-	Tarçın	30	390	11.700
21.07.1724	Karabiber	50	135	6.750
	Zencefil	27	65	1.755
	Aspir	30	40	1.200
22.07.1724-	Tarçın	40	390	15.600
20.08.1724	Karabiber	40	135	5.400
	Zencefil	20,5	65	1.332,5
	Aspir	30	40	1.200
21.08.1724-	Tarçın	40	390	15.600
19.09.1724	Karabiber	40	135	5.400
	Zencefil	26,5	65	1.772,5
	Aspir	30	40	1.200
28.09.1726-	Tarçın	40	360	14.400
26.10.1726	Karabiber	30	120	3.600
	Zencefil	30	65	1.950
29.08.1727-	Tarçın	30	360	10.800
27.09.1727	Karabiber	50	125	6.250
	Zencefil	30	65	1.950
	Aspir	30	40	1.200
22.12.1729-	Hardal	9	24	216
19.01.1730				
18.05.1730-	Tarçın	30	360	10.800
16.06.1730	Karabiber	50	180	9.000

Kaynak: BOA, MAD, No. 219, 223, 19088, 5355, 5763; BOA, D.BŞM, No. 934, 1113; BOA, D. BŞM. MTE, No. 10862, 10561, 10564,10590, 10596, 10653, 10913, 10971, 10972, 10987, 11004, 11823; BOA, C. SM, No. 97, Gömlek No. 4883, 66/4810, 108/5444, 94/4704, 163/8183, 20/1013, 176/8833; BOA, KK. No.7299, 7289, 7286, 7283,7244. Tabloda sakız, kakule, has tarçın, çay, safran ve karanfil dirhem diğer ürün miktarları kıyye, birim fiyatları akçe olarak verilmiştir.

Tablo 29'a göre, Osmanlı sarayına sürekli giren baharatlar karabiber, zencefil, tarçın, aspir, safran, hardal, çörekotu, demirhindi, susam, kimyon, sakız, kakule, karanfil ile çaydır. Bu baharatların fiyatlarına baktığımızda mezkur yıllar içinde fiyatlarının daima yüksek olduğunu görmekteyiz. Bunlar arasında aspir, safranın muadili olarak en düşük fiyata sahip ürün olmuştur. Yine zencefil, karabiber ve tarçına oranla daha uygundur ve 60 ila 65 akçeden satın alınmaktadır. Bunun yanı sıra belgeler de zencefile beraber alınan zerdeçal alımına bu dönemde rastlanmaz. Bu durum zencefilin saray da daha çok tercih edilen bir baharat olduğu izlenimini doğurmaktadır. Ancak mutfak muhasebeleri hangi baharatın hangi yemekte ne kadar veya hangi ilaç ve macunda kullanıldığını göstermediğinden alınan bu baharatların nerelerde nasıl kullanıldığı araştırmaya değer bir konudur.

2.10. Tuz

Tuz, eskiçağlardan itibaren beslenmenin temel parçalarından biri olmuştur. Besin değerinin yanı sıra et, balık ve sebzelerin bozulmasını önlemek amacıyla da yaygın olarak kullanılmıştır. Tuz, imparatorluğun farklı bölgelerindeki “mendlaha” yani tuzlulardan temin edilerek İstanbul'a ve saraya nakledilmiştir.⁸¹⁹ Osmanlı Devleti'nin Akdeniz'deki tuz temin bölgeleri başta Kıbrıs olmak üzere İzmir, Rodos, Selanik, Mora Karadeniz'de Burgaz'da Ahyolu, Anadolu içlerinde Koçhisar Gölü, Divriği, Çankırı ve Rumeli bölgesinde İzvornik ile devlete bağlı devletlerden Eflak- Boğdan, Ragusa ve Erdel'dir.⁸²⁰

Bizans ve Venedik için önemli olan Selanik tuzlularından Osmanlı Devleti de istifade etmiş ve gereksinim duyduğu tuzu buradan sağlamıştır.⁸²¹ Selanik limanı iaşeye konu olan tuz da dâhil tüm ürünlerin nakliyesinde aktif olarak kullanılmıştır. Ayrıca şehirdeki

⁸¹⁹ İnalçık, *Osmanlı İmparatorluğunun Ekonomik ve Sosyal Tarihi I*, 98.

⁸²⁰ Lütfi Güçer, “XV-XVII. Asırlarda Osmanlı İmparatorluğunda Tuz İnhisarı ve Tuzların İşletme Nizamı”, *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası* 23/ 1-2 (1962-1963), 97.

⁸²¹ Evangelia Balta, “Salinas And Salt In Greek Lands During The Ottoman Period”, *Tuz Kitabı*, ed.Emine Gürsoy Naskali-Mesut Şen (İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2012), 255.

ambarlarda tuzlar depolanarak ihtiyaç durumunda başkente nakledilmiştir.⁸²² Tuz bakımından zengin Tuna havzası, Eflak ve Boğdan İstanbul'un ve sarayın tuz ihtiyacının büyük kısmını karşılamıştır.⁸²³ Eflak kendisinin ve çevresinin tuz ihtiyacını karşıladıktan sonra fazla olan kısmı başkente göndermiştir ve her sene ocaklık olarak saraya 400 kelle/kaya (40.000 kıyye)⁸²⁴ tuz göndermektedir. Başkent ve saray kalitesinden dolayı Eflak tuzunu tercih etmiştir.⁸²⁵ Ancak Eflak tuzunun değeri diğer tuzlara göre daha yüksektir. Örneğin, 1718 senesinde Eflak tuzu piyasadaki diğer tuzların iki katı fiyata satılmaktadır.⁸²⁶ Bunun nedeni Eflak ve çevresinden çıkarılan tuzun kaya tuzu olmasıdır.⁸²⁷ Tuna iskelesinde toplanan tuzlar Rîmnicul, Târgovişte ve Bükreş'te bulunan tuzlulardan üretilerek nakledilmektedir. Buralardan toplanan tuzlar Tuna nehri kıyısındaki Tulça, Harşova, Silistre, Niğbolu, Rusçuk, Vidin ve Orşava gibi farklı iskelelere indirilerek buradaki tüccarlar vasıtası ile İstanbul'a getirilmiştir.⁸²⁸

Osmanlı Devleti'ndeki tüm tuzlular miri araziye dâhildir. Mukataa olarak işletilen bu tuzlular görevlendirilen miri tuz eminleri vasıtasıyla idare edilmektedir.⁸²⁹ Devlet tuzluları korumak için bir takım önlemler alarak yasaklar getirmiştir. Özellikle Eflak tuzunun kurallara aykırı bir şekilde satılmasının önüne geçebilmek için devlet ihtiyaç duyduğu zamanlarda tuz satışlarına sınırlamalar getirmektedir. Söz gelimi, 1713 tarihinde Eflak tuzlarından ihraç olunan tuzun Osmanlı ülkesinde ve Bosna'da kurallara aykırı satışının önlenmesi için bölgedeki görevlilere emir gönderilmiştir.⁸³⁰ Tuz Gölü'nden elde

⁸²² Selanik'te depolarda bulunan tuz devlet görevlileri huzurunda saklanmıştır. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No. 158, Gömlek No. 15455, 1 (27 Muharrem 1122/ 28 Mart 1710).

⁸²³ Bilgin, "Osmanlı Sarayında Tüketilen İki Zıt Tadın Baş Temsilcileri: Tuz, Şeker ve Bal", 285.

⁸²⁴ 1 kıyye 1,2828 kilogramdır, 1 kelle/ kaya parçası tuz ise 100 kıyyeye denk gelmektedir. Buna göre her sene 51.312 ton Eflak kaya tuzu saraya gönderilmiştir. 1 kelle/kaya parçası tuzun karşılığı için bk. Mihai Maxim, *Ottoman Documents Concerning The Wallachian Salt in The Ports on The Lower Danube in The Second Half of The Sixteenth Century* (Rev Etudes Sud-Est Europ, 1988), 120.

⁸²⁵ Filiz Yıldırım, "15.-16. Yüzyıllarda Tuna Havzasında Tuzlular ve Tuz Hukuku", *Electronic Turkish Studies* 9/ 4 (2014), 1171.

⁸²⁶ Eflak kaya tuzu 1718 senesinde 663 kıyyesi 6 akçeden alınırken, Ahyolu ve Tuzla tuzu 5.227,5 kıyyesi 3 akçeden alınmıştır. Bk. BOA, C.SM, No. 163, Gömlek No. 8183 1-2 (05 Cemazeyilahir 1130/06 Mayıs 1718).

⁸²⁷ 31 Aralık 1710 tarihinde Eflak ve Boğdan'dan senelik göndermesi gereken 11.752 kıyye ve 8.344 kıyyelik miktarın iki yıllık olarak gönderilmesi istenmiştir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Saray [C.SM], No. 76, Gömlek No. 3805, 1 (10 Zilhicce 1122/30 Ocak 1711).

⁸²⁸ Maxim, "Ottoman Documents Concerning The Wallachian Salt", 231.

⁸²⁹ 4 Haziran 1707 tarihinde Selanik Tuz Eminleri Hasan ve Mehmed Ağaların borçlarını ödeyebilmeleri için tuz satışı yapmalarına izin verilmiştir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), İbnülemin Maliye [İ.E. ML], No. 96, Gömlek No. 9102, 1-2 (03 Rabiülevvel 1119/04 Haziran 1707).

⁸³⁰ Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No. 59, Gömlek No. 5915, 1-2 (29 Zilkade 1135/ 31 Ağustos 1723).

edilen Koçhisar tuzu ise havale yoluyla saray mutfaklarına girmiştir. Bu havale işlemi için “Bursa Harc-ı Hassa Eminliği” aracılık yapmış, yıllık değişen ihtiyaca göre saraya Koçhisar tuzu göndermiştir.⁸³¹ Burada önemli olan nokta kaya tuzunun deniz tuzuna tercih ediliyor olmasıdır. Devlet “Ahyolu Memlahası Mukataası”nda da bölgedeki gölden tuz elde etmesine rağmen buradan elde edilen ürün Tuz Gölü’nden elde edilen deniz tuzu gibi ikinci tercih olmuştur.⁸³²

Diğer taraftan matbah ve kilere ocaklık olarak gelen tuzun yanında tuzcular vasıtası ile İstanbul piyasasından tuz temin edilmektedir.⁸³³ Tuz ahırlardaki hayvanlar için de kullanıldığından saray için gereksinimi her zaman yüksek miktarda olmuştur.⁸³⁴ Saray mutfaklarına bağlı fırınlar ve kasaplar tuzun en fazla tüketildiği yerlerdir.⁸³⁵

Tablo 30: 1680-1730 Yılları Arasındaki Tuz Alımı

TARİH	ÜRÜN	MİKTAR	FİYAT	TOPLAM FİYAT
17.01.1680- 20.02.1680	Eflak Tuzu	1.071	6	6.426
04.05.1685- 10.06.1685	Tuz	59.651,5	3.5	208.780
26.04.1694- 27.05.1694	Kefe Tuzu	992,5	2.5	2.481
	Eflak Tuzu	147	4	588
24.06.1695- 15.07.1695	Tuz	76.764	3.5	265.622
31.05.1699- 14.04.1700	Eflak Tuzu	400	3.5	1.400
28.10.1707-	Tuz	38	1	38

⁸³¹ Bilgin, “Tuz, Şeker ve Bal”, 288.

⁸³² Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Maliye [C. ML], No. 491, Gömlek No. 19989, 1 (18 Şevval 1123/ 29 Kasım 1711).

⁸³³ 8 Şubat 1701 tarihinde Matbah-ı Âmire ve Darüssaade ve Matbah-ı ağayan-ı hassa ve Divan-ı Hümâyün için Tuzcu Yahya marifetiyle 1.200 kıyye tuz satın alınmıştır. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), İbnülemin Saray Mesalihi [İE. SM], No. 20, Gömlek No. 2097, 1 (29 Şaban 1112/ 08 Şubat 1701).

⁸³⁴ Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Saray [C.SM], No. 122, Gömlek No. 6106, 1 (23 Recep 1123/ 06 Eylül 1711).

⁸³⁵ BOA, MAD.d, No. 15872, 2-6 (29 Muharrem 1139/ 26 Eylül 1726); Bilgin, “Tuz, Şeker ve Bal”, 288.

25.12.1707

14.12.1708- 11.01.1709	Tuz	5.507,5	1	5.507,5
23.08.1713-	Edirne Tuz	3.176	2	6.352
20.09.1713	Tuz	2.659	1	2.659
21.10.1713-	Edirne Tuz	3.341	2	6.682
18.11.1713	Tuz	2.650	1	2.650
10.09.1714-	Tuz	3.015,5	2	6.025
09.11.1714	Tuz	2.700	1	2.700
02.02.1718-	Tuz	5.227,5	3	15.682,5
03.03.1718	Eflak Tuzu	663	6	3.978
22.10.1721-	Tuz	5.237,5	3,5	18.331
21.11.1721	Eflak Tuzu	661,5	5	3.307,5
01.10.1723-	Tuz	5.547	2,5	13.867,5
30.10.1723	Eflak Tuzu	606	3,5	2.121
31.10.1723-	Tuz	5.329,5	2,5	13.323,5
28.11.1723	Eflak Tuzu	571	3,5	1.998,5
29.11.1723-	Tuz	5.597	2,5	13.992,5
28.12.1723	Eflak Tuzu	616	3,5	2.156
29.12.1723-	Tuz	5.329,5	2,5	13.323,5
27.01.1724	Eflak Tuzu	571	3,5	1.998,5
27.01.1724-	Tuz	5.397	2,5	13.492,5
25.02.1724	Eflak Tuzu	589	3,5	2.061,5
26.02.1724-	Tuz	5.329	2,5	13.322,5
25.03.1724	Eflak Tuzu	571	3,5	1.998,5
26.03.1724-	Tuz	5.910	2,5	14.775
24.04.1724	Eflak Tuzu	586	3,5	2.051
25.04.1724-	Tuz	5.835	2,5	14.587,5
23.05.1724	Eflak Tuzu	871	3,5	3.048,5
24.05.1724-	Tuz	5.910	2,5	14.775
22.06.1724	Eflak Tuzu	1.078	3,5	3.773
23.06.1724-	Tuz	5.889,5	2,5	14.723,5
21.07.1724	Eflak Tuzu	921	3,5	3.223,5
22.07.1724-	Tuz	5.910	2,5	14.775
20.08.1724	Eflak Tuzu	848	3,5	2.968

21.08.1724-	Tuz	5.989,5	2,5	14.973
19.09.1724	Eflak Tuzu	921	3,5	3.223,5
28.09.1726-	Tuz	5.700	2,5	14.520
26.10.1726	Eflak Tuzu	848	3.5	2.968
29.08.1727-	Tuz	5.700	2,5	14.520
27.09.1727	Eflak Tuzu	848	3.5	2.968
18.05.1730-	Tuz	5.780	2,5	14.450
16.06.1730	Eflak Tuzu	823	4	3.292

Kaynak: BOA, MAD, No. 219, 223, 19088, 5355, 5763; BOA, D.BŞM, No. 934, 1113; BOA, D. BŞM. MTE, No. 10862, 10561, 10564,10590, 10596, 10653, 10913, 10971, 10972, 10987,11004, 11823; BOA, C. SM, No. 97, Gömlek No. 4883, 66/4810, 108/5444, 94/4704, 163/8183, 20/1013, 176/8833; BOA, KK. No.7299, 7289, 7286, 7283, 7244; Tabloda ürün miktarları kıyye, birim fiyatları akçe olarak verilmiştir.

Tablo 30'dan da anlaşıldığı üzere; saray mutfaklarına giren tuzlar iki cinstir. Bunlar, Eflak tuzu (tuz-ı Eflak) ve Tuz (tuz-ı harci) dur. Matbah-ı Has ve Kuşhâne'ye padişahın kullanımı için Eflak kaya tuzu verilmektedir.⁸³⁶ Eflak tuzu haricinde saraya alınan tuzların bir kısmı da daha önce bahsettiğimiz gibi Gemlik'ten gelen Koçhisar tuzudur.⁸³⁷ Bu tuz belgelerde adi tuz olarak geçmektedir. Belgelere göre, 1713'de saraya Edirne'den de tuz alımı yapılmıştır. Bahası adi tuzdan yüksek olan bu tuz da muhtemelen Eflak-Boğdan bölgesinin tuzudur. Fiyat olarak diğer tuzlardan daha pahalı olan Eflak tuzu bu dönem içerisinde en düşük 3,5 akçeden en yüksek 6 akçeden satın alınırken, adi tuz en düşük 1 akçe, en yüksek de 2,5 akçeden alınmıştır.

2.11. Kahve

Kahve anavatanı Habeşistan olan kahve ağacının meyvelerinden elde edilen, uyarıcı etkisinin keşfi ile kendine geniş tüketim alanı bulan bir içecektir.⁸³⁸ Kahvenin keşfi ve ilk kullanımı ile ilgili farklı rivayetler bulunmakla birlikte en yaygın olanı dervişlerin tesadüfen keşfetmesine dair olanıdır. Dervişlere atfedilen olay döngüsü çobanların hayvanlarında bilmedikleri bir meyveyi yedikten sonra fark ettikleri canlılık ve aşırı hareketlilik halini “Şazeli” isimli bir dervişe anlatmaları ile başlar. Şazeli bu bilgiyi

⁸³⁶ BOA, MAD.d, No. 5355, 25 (29 Zilhicce 1116/26 Nisan 1705) .

⁸³⁷ Gemlik üzerinden gelen Koçhisar tuzunun kıyyesi 2,5 akçedir. Bk. BOA, MAD.d, No. 5355, 25-28 (29 Zilhicce 1116/26 Nisan 1705).

⁸³⁸ Ekrem Işın, “Bir İçecekten Daha Fazla: Kahve ve Kahvehanelerin Toplumsal Tarihi”, *Tanede Saklı Keyif Kahve* (İstanbul: Yapı Kredi Yayınları,2001), 12.

onaylamak adına kahvenin meyvelerini kaynatarak içmiş ve kendi bedeninde de aynı canlılık etkisini görmüştür.⁸³⁹ Zamanla kahvenin ismi sufilik ile birlikte anılmaya başlamıştır. Habeşistan'a ait bu çekirdek Yemen sufileri vasıtası ile dış dünyaya taşınmış, on beşinci yüzyılın sonlarında Mekke'ye, on altıncı yüzyılda ise Kahire'de kullanılır olmuştur.⁸⁴⁰ Kahire merkezli ticaret ağları ve hac kabileleri aracılığı ile Anadolu topraklarına taşınan kahve ticari bir ürün haline gelmiştir.⁸⁴¹ On altıncı yüzyılın ilk yarısında İstanbul'a gelen kahve ilk olarak sarayda içilmeye başlanmıştır.⁸⁴²

Kahvenin Osmanlı topraklarında 1511 tarihinden itibaren tüketilmeye başlandığı düşünülmektedir.⁸⁴³ İlk olarak sarayda içilmeye başlanmış,⁸⁴⁴ ardından toplumda da sevilerek yaygınlaşmıştır. Zaman zaman kısıtlayıcı fetvalara⁸⁴⁵ konu olmuşsa da içilmesine tamamen engel olunamamıştır. On yedincinci yüzyıldan itibaren İstanbul tarihiyle Avrupa'nın önemli şehirlerine yayıldığı gibi ticareti yapılan ürünler arasına da girmiştir.

Kahve İstanbul'a büyük oranda deniz yolu ile nakledildiği gibi karayolu vasıtasıyla da taşınmıştır. İlk hareket noktası olan Yemen iskelelerinden gemilere yüklenerek öncelikle Cidde'ye, akabinde Süveyş üzerinden Mısır'a getirilmiş, buradan Kahire ve Şam⁸⁴⁶ üzerinden karayolu ile Anadolu'ya taşınmış, yine İskenderiye, Dimyat ve Reşid iskelelerinden gemilere yüklenerek İstanbul, İzmir ve diğer Osmanlı liman kentlerine nakledilmiştir.⁸⁴⁷ Mısır, kahvenin tüm Osmanlı topraklarına dağıtıldığı bölge olduğundan limanlardan öncelikli yükleme yetkisi her zaman Mısırlı tüccarlara verilmiştir.⁸⁴⁸ Diğer

⁸³⁹ Taha Toros, *Kahvenin Öyküsü* (İstanbul: İletişim Yayınları, 1998), 6.

⁸⁴⁰ Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Maliye [C. ML], No. 65, Gömlek No. 2994, 2 (29 Zilhicce 1117/ 13 Nisan 1706); Ralph S. Hattox, *Kahve ve Kahvehane Bir Toplumsal İçeceğin Yakınoğu'daki Kökenleri* çev. Nurettin Elhüseyni (İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 1996), 22-23; Ulla Heisse, *Kahve ve Kahvehaneler* çev. M. Tüzel (Ankara: Dost Kitabevi, 2001), 18.

⁸⁴¹ Suraiya Faroqhi, *Hacılar ve Sultanlar (1517-1638)* çev. Gül Çağalı Güven (İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 1995), 188.

⁸⁴² Burçak Evren, *Eski İstanbul Kahvehaneleri* (İstanbul: Ray Sigorta,1997), 27.

⁸⁴³ Braudel 1511 tarihini vererek bu tarihten itibaren Osmanlı topraklarında kahvenin kullanılmaya başlandığını söylemektedir. Ayrıntılı bilgi için bk. Fernand Braudel, "Kahvenin Batı'da Yayılması", çev. Mehmet Genç, *Tarih ve Toplum* 14 (1985), 22-25.

⁸⁴⁴ Burçak Evren, *Eski İstanbul Kahvehaneleri* (İstanbul: Ray Sigorta,1997), 27.

⁸⁴⁵ İdris Bostan, "Kahve", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2001), 24/203.

⁸⁴⁶ Mısır'dan Şam'a gönderilen kahvelerin miktarını tayin için defterler tutulmaktadır. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Dahiliye [C.DH. d], No. 83, Gömlek No. 4101, 1-3 (29 Zilhicce 1109/ 08 Temmuz 1698).

⁸⁴⁷ BOA, AE. SAMD. III, No. 137, Gömlek No. 13338, 1 (20 Safer 1131/ 12 Ocak 1719); Faroqhi, "Krizler ve Değişim", 636.

⁸⁴⁸ M. Cengiz Yıldız, *Kahvehane Kültürü* (İstanbul: Beyan Yayınları, 2007), 27.

tarafından kahve uzun yolculukları sırasında bozulmaya uğrayabilen bir üründür. Bu nedenle taşınırken ürünün bozulmasını önlemek için devlet bir takım tedbirler almış, zembiller içine konulup üzeri ferve⁸⁴⁹ ile sarılarak taşınmıştır.⁸⁵⁰ Ayrıca kahve zembillerinin üstleri çullar ile kapatılarak nemlenmesinin önüne geçilmeye çalışılmıştır. Bu uygulamanın bir diğer faydası kahvenin kendisine has kokusunun da korunmuş olmasıdır. Kahvenin korunması için tüm önlemler alındıktan sonra Mısır limanlarından hareket eden kahve yüklü gemiler İzmir, Selanik, Yafa, Akkâ, Payas, Sayda, Trablusam ve Antalya limanlarına gitmiştir.⁸⁵¹ Böylelikle uzun bir yolculuktan sonra İstanbul'a ulaşan kahve çuvalları "tahmishâne"⁸⁵² ismi verilen satış yerlerine getirilerek kahvecilere toptan satılmıştır.⁸⁵³

İlerleyen yüzyıllarda kahveye olan itibar kahvehanelerin açılması ve yaygınlaşması ile daha görünür olmuştur. On sekizinci yüzyıl saray ekâbirleri tarafından sıklıkla içilen kahve, yapılış ve sunum seremonileri ile saraya has bir tüketim kalıbı oluşturmayı başarmıştır.

⁸⁴⁹ Ferve, kürk ve kürk kaplı elbisedir. Bk. Mehmet Kanar, *Osmanlı Türkçesi Sözlüğü* (İstanbul: Derin Yayınları, 2007), 376.

⁸⁵⁰ Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Maliye [C. ML], No.761, Gömlek No. 31009, 2 (29 Muharrem 1134/ 19 Kasım 1721).

⁸⁵¹ Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Maliye [C. ML], No.579, Gömlek No. 23776, 1 (25 Zilhicce 1118/ 30 Mart 1707) ; Bostan, "Kahve", 204.

⁸⁵² İstanbul'da "Tahmis-i Kahve Gümrüğü" bulunmaktadır. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Baş Muhasebe Kalemî [D. BŞM. MTE], No. 1612, 2 (25 Recep 1140/ 07 Mart 1728).

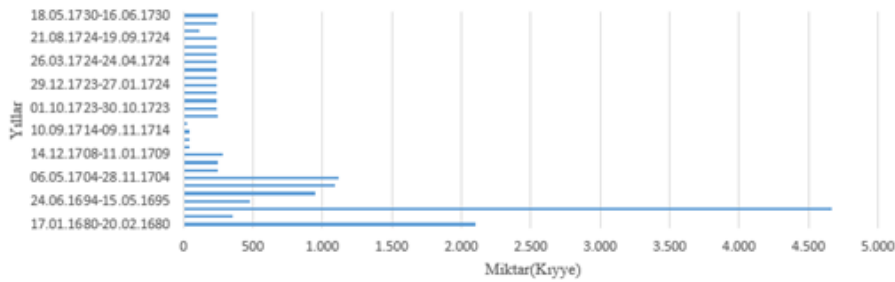
⁸⁵³ François Georgeon, "Osmanlı İmparatorluğu'nun Son Döneminde İstanbul Kahvehaneleri" ed. Hélèn Desmet- Grégoire Doğuda *Kahve ve Kahvehaneler* (İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 1999), 43-85.

Tablo 31: 1680-1730 Yılları Arasındaki Kahve Alımı

TARİH	ÖLÇÜ	FİYAT	TOPLAM FİYAT
17. 01. 1680- 20. 02. 1680	2.098	120	251.760
04. 05. 1685- 10. 06. 1685	357	120	42.840
26. 04. 1694- 27. 05. 1694	4.669	120	560.280
24. 06. 1695- 15. 07. 1695	478.5	120	57.420
31. 05. 1699- 14. 04. 1700	950	131	124.450
06. 05. 1704- 28. 11. 1704	1.086,5	175	190.137,5
28.10.1707- 25.12.1707	1.116	182	203.112
26.11.1707- 25.12.1707	245	192	47.040
14.12.1708- 11.01.1709	245	192	47.040
23.08.1713- 20.09.1713	280,5	204	57.222
21.10.1713- 18.11.1713	42,5	153	6.502,5
10.09.1714- 09.11.1714	42,5	153	6.502,5
02.02.1718- 03.03.1718	43	153	6.579
22.10.1721- 21.11.1721	25	230	5.750
01.10.1723- 30.10.1723	245,5	250	55.974
31.10.1723- 28.11.1723	237,5	270	64.125
	237,5	270	64.125

29.11.1723- 28.12.1723	237,5	270	64.125
29.12.1723- 27.01.1724	237,5	270	64.125
27.01.1724- 25.02.1724	235,5	270	63.585
26.02.1724- 25.03.1724	235	270	63.450
26.03.1724- 24.04.1724	240	270	64.800
23.06.1724- 21.07.1724	236,5	270	63.855
22.07.1724- 20.08.1724	236,5	270	63.855
21.08.1724- 19.09.1724	236,5	270	63.855
28.09.1726- 26.10.1726	116	480	52.200
29.08.1727- 27.09.1727	236	315	73.160
18.05.1730- 16.06.1730	242,5	315	76.387,5

Kaynak: BOA, MAD, No. 219, 223, 19088, 5355, 5763; BOA, D.BŞM, No. 934, 1113; BOA, D. BŞM. MTE, No. 10862, 10561, 10564,10590, 10596, 10653, 10913, 10971, 10972, 10987,11004, 11823; BOA, C. SM, No. 97, Gömlek No. 4883, 66/4810, 108/5444, 94/4704, 163/8183, 20/1013, 176/8833; BOA, KK. No.7299, 7289, 7286, 7283,7244; Tabloda ürün miktarları kıyye, birim fiyatları akçe olarak verilmiştir.



Grafik 4: 1680-1730 Yılları Arasındaki Kahve Alımı

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 31 ve Grafik 4'e göre yüksek fiyatına rağmen düzenli bir şekilde saray mutfaklarına alınan kahve 120-315 akçe arasında fiyatlanmıştır. Bu alımlar dışında daha önce bahsettiğimiz gibi özellikle Mısır'dan ocaklık olarak mutat şekilde saray mutfak ve kilerine gönderilmiştir.

2.12. Kar-Buz ve Su

Kar ve buzun farklı kullanım alanları bulunmaktadır. Bunlardan ilki gıda maddelerinin bozulmadan saklanmasını sağlamaktır. Diğer kullanım alanı ise yaz aylarında içecek ve yiyeceklerin buzlarla soğutulması, süt içerisine katılan kar ve buzlarla soğuk tatlıların yapılmasıdır.⁸⁵⁴ Yine helvahânede kar ve buz, kalp, mide ve ağız içi hastalıklarının tedavisi için kullanılmıştır.⁸⁵⁵ Ayrıca kar ve buz kullanımı yangınların söndürülmesinde de etkin bir yöntemdir.

İstanbul halkının ve sarayın kar ve buz ihtiyacı İstanbul'da Eyüp Sultan, Gümüşsuyu, Okmeydanı, Hasköy, Kasımpaşa ve Galata'daki kar kuyularından karşılanmıştır. Kar ve buz temininde öncelik Eyüp'ündür. Buzcubaşı ve emrinde çalışanlar kış mevsiminde Eyüp'ün yüksek yerlerindeki karları toplayarak bölgedeki karlıklarda depolamışlardır. İstanbul'un hassa karlıkları da Eyüp ve Okmeydanı'ndaki karlıklardır.⁸⁵⁶ Belgelerdeki kayıtlar İstanbul'a yeteri miktarda kar yağışı düşmediğinde saray karlıklarının başka şehirlerden gelen karlarla doldurulmasına dair emir verildiğini göstermektedir.⁸⁵⁷ Bunun için çoğunlukla Bursa Uludağ (Keşiş Dağı), Gemlik Katırlıdağ gibi merkeze yakın yerlerden kar ve buz getirilmiştir. Matbah eminine bildirilen kar ve buz talepleri sonra Bursa Mukataa Kalemi'ne, Masraf-ı Şehriyâri kâtibine ve telhisciye yazılarak bildirilmiştir.⁸⁵⁸ Yine sarayın bu gereksiniminin sağlanması için Bursa kadısı ve mütesellimine yazılan fermanlarla karın başkente nakli için kar erleri, araba ve hayvanlara ihtiyaç duyulduğu iletilmiştir. Yapılan hazırlıklardan sonra buzcubaşı emrindeki buzcu

⁸⁵⁴ Gery Oberling- Grace Martin Smith, *Osmanlı Sarayında Yemek Kültürü* (İstanbul: TC Kültür Bakanlığı Yayınları, 2001), 44.

⁸⁵⁵ Alev Gözcü-Eren Akçiçek, "Osmanlı Mutfağında Kar ve Buz" *I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu*, Hz. Arif Bilgin-Özge Samancı (Bilecik: Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları, 2012), 271.

⁸⁵⁶ Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, 230.

⁸⁵⁷ Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Saray [C.SM], No. 121, Gömlek No. 6083, 1 (24 Cemazeyilahir 1101/04 Nisan 1690).

⁸⁵⁸ Matbah-ı Âmire emini Ömer Efendi zamanında Harem-i Hümayun ve Enderun-ı Hümayun için kar talep edilerek alımı yapılmıştır. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Bab-ı Defteri Başmuhasebe Kalemi [D.BŞM. d], No. 1073, 2-6 (01 Muharrem 1119/ 04 Nisan 1707).

neferleri⁸⁵⁹ ile birlikte kar ve buz toplanacak bölgeye gidilmiş ve karlar toplanmış, buzlar ise kesilerek hayvanlara yüklenmiştir.⁸⁶⁰ Bu bölgeden karın toplanarak taşınması ve Mudanya iskelesine getirilmesi için gerekli olan para Bursa mutasarrıfı tarafından karşılanmaktadır.⁸⁶¹

Mudanya iskelesi saraya kar ve buz naklini sağlayan en önemli liman olmakla birlikte saray iaşesinin sıkıntısız karşılanmasında da önemli rol üstlenmiştir.⁸⁶² Ancak havanın rüzgârlı, denizin dalgalı olması gibi beklenmeyen iklimsel koşullar ve taşınma sırasında yaşanan çeşitli aksaklıkların nakliye sürecini uzattığı zamanlar da olmuştur. Havanın rüzgârlı olması ve dalgalı suların taşıma sürecini olumsuz etkilediği zamanlarda Mudanya iskelesinde bulunan dört dükkân ve iki arsada kar ve buzlar muhafaza edilmiştir. Bunun dışında toplanılan kar ve buzun fazla olması durumunda da Mudanya'da muhafaza edilmiştir. Taşıma sırasında yaşanan aksaklıklardan bir diğeri de katırcılar yüzünden yaşanmıştır. Katırcılar katırlarına kar ve buzdan başka eşya da yüklemişler, bunun sonucunda da nakliye yavaşlayarak süreci uzatmıştır.⁸⁶³ Bu sık karşılaşılan bir durumdur. Bir diğerk muhtemel aksaklık ise kayıkçıların nöbet sırası konusunda anlaşmazlık yaşamaları neticesinde iskelede bekletilen kar ve buzun erimesi ile yaşanmaktadır.⁸⁶⁴

Bursa dağlarından kar toplanma işinin mevsimi ve belirli bir tarih aralığı vardır. Keşiş Dağına çıkış 15 Haziran ve 15 Ağustos tarihleri arasındadır. Haziran ayında kar yağışlarının sona ermesi ile başlayan toplama işi Ağustos ayı ortalarında son bulmuş ve bu tarihler dışında bölgeden kar ve buz toplanması yasaklanmıştır. Keşiş Dağı'ndan saray için nakledilenler haricinde ihtiyaç fazlası olan kar ve buz civarda bulunan karlık ve buzluklarda saklanmıştır. Bu bölgede kullanılan karlıklar Sarıalan, Dombay Çukuru, Mandıra, Küçük Çukur, Büyük Çukur ve Gölbaşı'ndadır. Sarayın ihtiyacı durumunda bu

⁸⁵⁹ 4 Mayıs 1704 tarihinde iki buz neferine Bursa İhtisab Mukataası gelirlerinden günlük 16 akçe verilmiştir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Maliye [C. ML], No.15, Gömlek No. 668, 1 (29 Zilhicce 1115/ 04 Mayıs 1704).

⁸⁶⁰ Ayşe Özkan Emanet, "*Osmanlı Sarayına Kar ve Buz Temini*", (İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2021), 20-22.

⁸⁶¹ 16 Mayıs 1727 tarihinde Ramazan ayında padişahın şahsı için Bursa dağlarından buz tedariki için kullanılan işçilerin ücretlerinin bursa İhtisabı Mukataası malından ödenmesi istenmiştir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No. 128, Gömlek No. 12533, 1 (25 Ramazan 1135/ 29 Haziran 1723).

⁸⁶² Çiftçi, *Osmanlı Döneminde Mudanya İskelesi ve Gümrüğü*, 82-83.

⁸⁶³ Emanet, "*Osmanlı Sarayına Kar ve Buz Temini*", 57-58.

⁸⁶⁴ Çiftçi, *Osmanlı Döneminde Mudanya İskelesi ve Gümrüğü*, 49.

karlıklardan çıkarılan kar ve buzlar saraya nakledilmiştir.⁸⁶⁵ Ayrıca Keşiş Dağından Bursa'ya nakil işlemlerini yerel tüccarlar üstlenmiştir. Bu bağlamda saray ve padişah için ödenen kar ve buz masraf bedelleri Resm-i Duhan, İstanbul Harbiye malı, İstanbul ve Tevabii Cizye mukataası ve İstanbul Cizyesi malından sağlanmıştır.⁸⁶⁶

Saray için Mudanya iskelesi tarikiyle İstanbul'a gönderilen kar ve buz Hassa Buzcular Ocağına yani "Buzhâne-i Âmire" ye getirilerek buradaki buzluklarda saklanmıştır. Burada gelen kar ve buzların miktarları tespit edilerek kayıt altına alınmış, daha sonra da tayinatı yapılmıştır. Saraya giren kar ve buzun kime ne kadar verildiğine dair listeler de defterlere kaydedilmiştir.⁸⁶⁷ Buzcubaşı, Buzhâne-i Âmire'nin yöneticisi vasfıyla sarayların ve ona bağlı dairelerin kar ve buz ihtiyacını karşılamaktan sorumludur. Aynı zamanda ocakta kendine bağlı çalışanların amiri olan buzcubaşı Hassa karlıklarının denetimini de yapmaktadır.⁸⁶⁸ Buzcubaşının yönetimi altında kethüda, karakulak, bölükbaşı, kâtip ve neferler çalışmaktadır.⁸⁶⁹

Saray için yapılan kar ve buz dağıtımında padişahın, harem ve Enderun-ı Hümâyün'un önceliği vardır.⁸⁷⁰ Yapılan bu tayinatlarda kar denk olarak buz ise torba ile dağıtılmıştır.⁸⁷¹ Buz en çok mutfaklarda kullanılmaktadır. Özellikle yaz aylarında Helvahâne'de hazırlanan reçel, tatlı, şurup, şerbet ve boza kar ve buz ile soğutulmuş tüketilmiştir.⁸⁷² Mesela 28 Ocak 1728 tarihli bir belgede Serbozacıyan-ı Hassa Ahmed'in boza için kar talep ettiği kaydı yer almaktadır.⁸⁷³ Bunun içinse sürahi şeklinde karlıklardan faydalanılmıştır.⁸⁷⁴

Aşağıdaki tabloda himl ve adet ölçüsüyle alınan kar ve buz listelenmiştir.

⁸⁶⁵ Emanet, "Osmanlı Sarayına Kar ve Buz Temini", 28.

⁸⁶⁶ Osmanlı Arşivi (BOA), İbnülemin Saray Mesalihi [İE. SM], No. 28, Gömlek No. 2926,1 (29 Recep 1136/ 23 Nisan 1724).

⁸⁶⁷ Osmanlı Arşivi (BOA), Bab-ı Defteri Başmuhasebe Kalemî Buzcubaşı Defteri [D. BŞM. BZB. d], No. 12235, 2-3 (25 Cemazeyilevvel 1126/08 Haziran 1714).

⁸⁶⁸ Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, 230-232.

⁸⁶⁹ Zeynep Tarım, "Matbah-ı Âmire Müessesesi ve 1105-1106 Muhâsebe Defteri" (İstanbul: Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 1987), 30.

⁸⁷⁰ Osmanlı Arşivi (BOA), İbnülemin Saray Mesalihi [İE. SM], No. 30, Gömlek No. 3119, 2-3 (27 Recep 1134/13 Mayıs 1722).

⁸⁷¹ Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Saray [C.SM], No.127, Gömlek No. 6385, 1 (12 Cemazeyilahir 1130/13 Mayıs 1718).

⁸⁷² Ortaylı, *Osmanlı Sarayında Hayat*, 58.

⁸⁷³ Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Saray [C.SM], No.160, Gömlek No. 8031, 1 (15 Cemazeyilahir 1140/28 Ocak 1728).

⁸⁷⁴ Özge Samancı, "Kar, Şerbet ve Dondurma", *Yemek ve Kültür* Dergisi 9 (2007), 148.

Tablo 32: 1680-1724 Yılları Arasındaki Kar ve Buz Alımı

TARİH	ÜRÜN	MİKTAR	FİYAT	TOPLAM FİYAT
17.01.1680- 20.02.1680	Buz	2.573	70	180.110
04.05.1685- 10.06.1685	Torba Buz	206	75	15.450
26.04.1694- 27.05.1694	Buz	2.001	45	90.045
24.06.1695- 15.07.1695	Buz	1.000	45	45.000
31.05.1699- 14.04.1700	Kar	4.310	40	172.400
06.05.1704 28.11.1704	Kar	15.190,5	70	1.013.335
28.10.1707- 25.12.1707	Kar	688	58	39.904
26.11.1707- 25.12.1707	Kar	60	58	3.480
22.10.1721- 21.11.1721	Kar	256	75	19.200
31.10.1723- 28.11.1723	Kar Buz	112,5 225	75 40	8.437 9.000
29.11.1723- 28.12.1723	Buz	2	80	160
25.04.1724- 23.05.1724	Kar	345	120	41.400
24.05.1724- 22.06.1724	Kar	1.644,5	120	197.340
23.06.1724- 21.07.1724	Kar Buz	1.861 1.296	120 40	223.320 51.840
22.07.1724- 20.08.1724	Kar Torba Buz	1.635 810	120 40	196.200 32.400

21.08.1724-	Kar	1.250	120	150.000
19.09.1724				

Kaynak: BOA, C.SM, No. 20/1013, 108/5444, 163/8183, 176/ 8833; BOA, D. BŞM. MTE. d, No.10561, 10590, 10827, 10862, 10913, 10987, 11004; BOA, KK. d, No.7285, 7289, 7296; Tabloda kar miktarı himl, buz adettir, birim fiyatları akçe olarak verilmiştir.

Tablo 32’ de görüldüğü gibi buz ve torba buz olarak alınan ürünlerin her mevsim alınıyor olması dikkat çekicidir. Temini için daha yoğun emek sarfedildiğinden bu ürünlerin fiyatları nispeten yüksek seyretmektedir.

İstanbul’un ve Topkapı Sarayı’nın su ihtiyacını su sistemleri yani suyolları karşılamaktadır. Bunun için başkentin Doğu Roma İmparatorluğu’ndan kalma su sistemleri geliştirilerek şehrin geneline yayılmıştır. Esas olarak İstanbul genelinde iki büyük ana su yolu vardır: Halkalı ve Kırkçeşme suyolları. Bunların dışındakiler küçük yan suyollarıdır. Suyolları “ashâb-ı miyâh” veya “erbâb-ı miyâh” (su sahipleri) isimleri ile anılan ve buldukları kaynağı vakıf aracılığı ile halkın hizmetine sokan kişilerce yaptırılmaktadır. Bu sınıf içerisinde padişah, hanım sultan, sadrazam, vezir, şeyhülislam gibi devlet yönetiminde olanlarda vardır.⁸⁷⁵

Su ihtiyacının karşılanması için sarayın muhtelif yerlerine inşa edilen çeşmelere su Halkalı ve Kırkçeşme suyolları vasıtası ile getirilmektedir.⁸⁷⁶ Halkalı suları yeraltı kaynaklarından çıkan temiz sulardır. Bu sular İstanbul içerisine suyolları ile taşınmış, künkler veya kurşun borular vasıtası ile kapalı olarak dağıtılmıştır.⁸⁷⁷ Saraya gelen su yolu da Ayasofya koludur ve buradan ayrılarak saraya gitmektedir. Bu yollar vasıtası ile saraya gelen sular derin ve geniş su kuyularına doldurulduktan sonra, atlar koşularak döndürülen su dolapları ile çekilmiş⁸⁷⁸ ve sarnıça aktarılarak buradan sarayın çeşmelerine, hamamlarına ve havuzlarına verilmiştir.⁸⁷⁹ Aynı zamanda Tersane-i Âmire

⁸⁷⁵ Ahmet Tabakoğlu, “Osmanlı İstanbul’unun Su Tarihi”, *Antik Çağ’dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi* 6 (2015), 82-83.

⁸⁷⁶ Filiz Karakuş, “İstanbul’daki Osmanlı Dönemi Tarihi Su Sistemleri’nin İncelenmesi”, *Türk Hidrolik Dergisi* 3/1 (2019), 20.

⁸⁷⁷ Tabakoğlu, “Osmanlı İstanbul’unun Su Tarihi”, 89.

⁸⁷⁸ Su dolaplarının mühimmatı için Üsküdar kazasına bağlı Tuzla karyesinin avarız ve nüzul bedelleri kullanılmıştır. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No. 188, Gömlek No.18211, 1 (28 Ramazan 1137/10 Haziran 1725).

⁸⁷⁹ Berksan, “*Matbah-ı Âmire*”, 103.

bahçesinde bulunan suyollarından da saraya ve harem-i hümâyün ve bazı musluklara su verilmiştir.⁸⁸⁰

İstanbul'daki su sistemleri depolar vasıtası ile işlev kazanmaktadır. Suların bol olduğu zamanlarda sular depolanmış, sular azaldığı zaman bu depolardan kullanılmıştır. Derelerin debilerinin farklı mevsimlerde değişmesi nedeniyle ilerleyen dönemlerde suyun bentlerde toplanarak her mevsimde eşit kullanılabilmesi sağlanmıştır.⁸⁸¹ Yine zaman içerisinde bakım gerektiren suyolları tamir edililerek işlevlerini sürdürebilmeleri sağlanmıştır.⁸⁸² Kırkçeşme suyollarındaki en büyük inşaa faaliyeti Sultan III. Ahmed (1703-1730) zamanında yapılmıştır.⁸⁸³

Sarayın genel su ihtiyacını karşılayan bu suyollarının dışında padişahın kullanımına özel su temini de yapılmaktadır. Bunun için su padişahın içtiği temiz bir kaynaktan alınarak şişeleme işlemi yapılmış ve en son ağzı mühürlenerek kilercibaşı tarafından sultana servis edilmiştir.⁸⁸⁴ Saray mutfaklarının suyunu matbah sakaları sağlamaktadır. Mutfak sakaları sakabaşının yönetimindedir ve sakahânedede istihdam edilmişlerdir.⁸⁸⁵ Aynı zamanda matbaha bağlı diğer mutfaklarda da sakalar bulunmaktadır.⁸⁸⁶ Yine bunlardan başka divana gelenlerin su ihtiyaçlarını karşılayan divan sakaları vardır.⁸⁸⁷ Mutfak sakalarının aksine bunlar mutfaklara bağlı değildir.

2.13. Diğer Ürünler

Sirkenin geçmişi on bin yıl öncesine dayanmaktadır. Mezopotamya, Çin, Yunan ve İslam kaynaklarında sirke ve sirkenin faydalarından bahsedilmiştir.⁸⁸⁸ Sirke gıda olarak

⁸⁸⁰ Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No. 70, Gömlek No. 7095, 1 (22 Rabiülevvel 1122/21 Mayıs 1710).

⁸⁸¹ Buğrayhan Biçkici Arıkan, "İstanbul'un Tarihi Su Kemerleri ve Suyun İletimi", *Tarihi Eserlerin Güçlendirilmesi ve Geleceğe Güvenle Devredilmesi Sempozyumu 1* (Erzurum: 2015), 283.

⁸⁸² 1699 tarihinde Saray-ı Cedid-i Âmire kasırları ve has bahçenin suyolları tamir edilmiştir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Bab-ı Defteri Başmuhasebe Kalemî [D.BŞM. d], No. 956, 3 (25 Safer 1111/ 22 Ağustos 1699).

⁸⁸³ Mutfak sakaları sakabaşının yönetiminde idiler ve sakahânedede istihdam edilmişlerdir. Bk. Tabakoğlu, "Osmanlı İstanbul'unun Su Tarihi", 93.

⁸⁸⁴ Oberling, *Osmanlı Sarayında Yemek Kültürü*, 44.

⁸⁸⁵ Bilgin, "Matbah-ı Âmire", 117.

⁸⁸⁶ Örneğin has mutfahın suyunu sağlayan has mutfak sakaları vardır. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), İbnülemin Saray Mesalihi [İE. SM], No. 25, Gömlek No. 2669, 1. (12 Muharrem 1124/20 Şubat 1712).

⁸⁸⁷ Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No. 165, Gömlek No. 16167, 1 (10 Rabiülevvel 1127/ 16 Mart 1715).

⁸⁸⁸ Julie Townsend, *Vinegar: A Guide to the Many Types and Their Uses Around the Home* (New York: Book Sales Inc, 2007), 159.

kullanıldığı gibi yiyeceklerin bozulmasını önlemek için koruyucu olarak da kullanılmış, aynı zamanda ilaç olarak veya ilaç yapımında da işlev görmüştür.⁸⁸⁹ Sirke meyve, tahıl ve sebzelerden imal edilebilmektedir. Osmanlı mutfaklarına çok miktarda alımı yapılan ürünlerden olan sirke başta turşu olmak üzere farklı yiyeceklerin yapımında sos olarak kullanılmıştır.⁸⁹⁰ Sarayın aranan lezzetlerinden olan turşular, sirke kullanılarak sebzelerden tatlı ve tuzlu olarak üretilmiştir. Bu çalışmada kullanılan arşiv kayıtlarında karşımıza çıkan turşular; çiçek,⁸⁹¹ dal-ı güzide,⁸⁹² lahana, hıyar, kabak, patlıcan ve şalgam turşusudur.⁸⁹³

Tablo 33: 1680-1730 Yılları Arasındaki Saray Mutfaklarına Sirke Alımı

TARİH	MİKTAR	FİYAT
17.01.1680-	1.212	3
20.02.1680		
04.05.1685-	2.142	6
10.06.1685		
26.04.1694-	1.011	2
27.05.1694		
24.06.1694-	42.546	5.5
15.05.1695		
31.05.1699-	20.734	3
14.04.1700		
28.10.1707-	2.796,5	2
25.12.1707		
26.11.1707-	3.313	2
25.12.1707		
14.12.1708-	3.010	2,5
11.01.1709		

⁸⁸⁹ Nihat Aktan-Hatice Kalkan Yıldırım, *Sirke Teknolojisi* (İzmir: Ege Üniversitesi Yayınevi, 1998), 82.

⁸⁹⁰ Bazen de helvahaneye hazır olarak satın alınan turşuların korunmasını sağlamak için sirke alımı yapılmıştır. Örneğin, 17 Ekim 1689'da fermada turşu yapımı için dört bin kıyye satın alınması istenilmiştir. Bk. BOA, İE. SM, No.3, Gömlek No.217, 1 (29 Zilkade 1097/17 Ekim 1698).

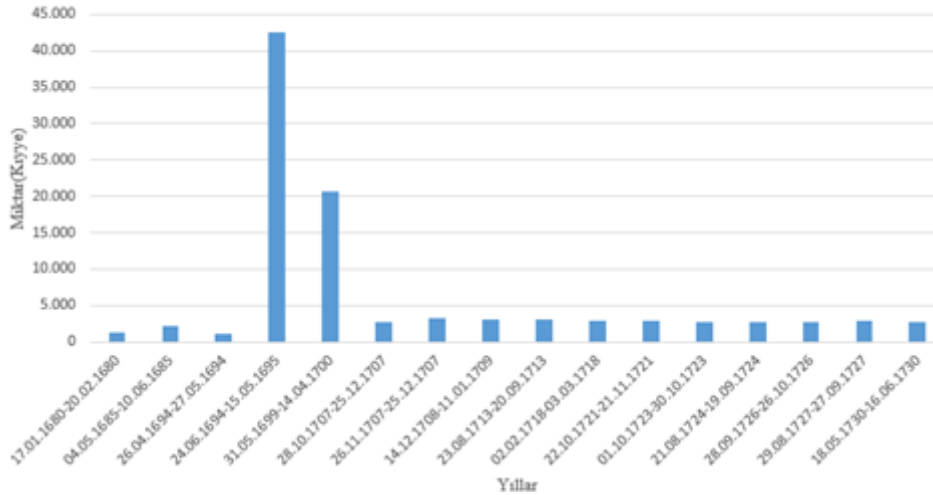
⁸⁹¹ Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri İkinci Mustafa [AE. SMST. II], No. 77, Gömlek No. 8260, 5-6 (09 Muharrem 1113/ 16 Haziran 1701).

⁸⁹² BOA, AE. SMST. II, No. 77, Gömlek No. 8260, 4 (09 Muharrem 1113/ 16 Haziran 1701); Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri İkinci Mustafa [AE. SMST. II], No. 120, Gömlek No. 11793, 1 (01 Ramazan 1121/04 Kasım 1709).

⁸⁹³ Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, 62.

23.08.1713-	2.977,5	3
20.09.1713		
02.02.1718-	2.829	5
03.03.1718		
22.10.1721-	2.908	3,5
21.11.1721		
01.10.1723-	2.710	3,5
30.10.1723		
21.08.1724-	2.736	3,5
19.09.1724		
28.09.1726-	2.699	3,5
26.10.1726		
29.08.1727-	2.849	3,5
27.09.1727		
18.05.1730-	2.789	4
16.06.1730		

Kaynak: BOA, C.SM, No.20/1013, 163/8183, 176/8833; BOA, D. BŞM. MTE. d, No.10561,10590,10862, 10913, 10987, 11004; BOA, KK. d, No.7285, 7289, 7296; Tabloda ürün miktarları kıyye, birim fiyatları akçe olarak verilmiştir.



Grafik 5: 1680-1730 Yılları Arasındaki Sirke Alımı

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 33 ve Grafik 5'e göre sirke aylık olarak yüksek ve birbirine yakın miktarlarda tedarik edilmiştir. 1695 ve 1700 yıllarında sirke alışında bir artış meydana gelmişse de daha sonra bu miktar düşmüştür. Bu durum bize alımların fazla olduğu senelerde ocaklık olarak daha az sirke geldiğini düşündürmektedir.⁸⁹⁴

Gül, Farsça çiçek demektir⁸⁹⁵ ve doğada farklı tür ve renklerde bulunur.⁸⁹⁶ Gül lale gibi tasavvufi bir sembol olarak kullanılmıştır; Hz. Peygamberi ve onun muhabbetini simgelemektedir.⁸⁹⁷ Kâbe'nin gül suyu ile yıkıyor olması İslam kültüründe gül ve gül suyuna verilen önemi göstermektedir.⁸⁹⁸ Gül ve gül suyuna verilen bu değer Osmanlı geleneğinde de devam etmiştir. Mesela, İstanbul'un fethinden sonra II. Mehmed Ayasofya Kilisesini gül suyu ile yıkattıktan sonra camiye çevirmiştir.⁸⁹⁹

Gül, Osmanlı sarayında en çok kullanılan çiçeklerden biridir. Hem Edirne Sarayı'nda hem de Topkapı Sarayı hasbahçelerinde gül yetiştirilmiştir.⁹⁰⁰ Sarayda gülden imal edilen gül suyu, gül yağı, gül macunu ve gül şerbeti kullanılmaktadır.⁹⁰¹ Gül suyu, gül çiçeklerinin damıtılması ile elde edilmiş, gül macunu ise şeker ve balla koyu kıvamda hazırlanmıştır. Gül yağı, gül yapraklarının susam yağı veya zeytinyağı içerisinde güneşte bekletilmesiyle elde edilmektedir. Saray mutfaklarına alınan gül suları gıda olarak kullanıldığı gibi tedavi amaçlı da kullanılmıştır. Helvahane de ecza yapımında kullanılan gül suyundan baş ağrısı, mide bulantısı, dişeti tedavisi ve göz kanlanması ilaç olarak yararlanılmıştır.⁹⁰² Gül suyu ayrıca serinletici olarak ve güzel kokusu sebebiyle ele dökülerek kullanılmıştır. Bilhassa yemek ve ziyafetlerin ardından güllablarla gül suyu

⁸⁹⁴ Aralık 1693'de sirke, taze nane, gül yaprağı ve koruk 104.000 akçe bedel karşılığı ocaklık olarak gelmiştir. Bk. BOA, KK. d, No.7286, 31. (01 Cemazeyiaevvel 1105/30 Aralık 1693).

⁸⁹⁵ Yusuf Açikel, "Hz. Peygamber -Gül İlişkisi ve İlgili Rivayetlerin Değerlendirilmesi" *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 1/30 (2018), 72.

⁸⁹⁶ Baytop, *Türkiye'de Eski Bahçe Gülleri*, 11. Gülgiller familyasında 115 cins ve 3200 kadar tür vardır. Ayrıntılı bilgi için bk. Hasan Özçelik- Mustafa Korkmaz, "Çeşitli Yönleriyle Türkiye Gülleri" *SDU Journal of Science (E-Journal)*, 10/2 (2015), 4.

⁸⁹⁷ Beşir Ayvazoğlu, *Güller Kitabı* (Türk Çiçek Kültürü Üzerine Bir Deneme) (İstanbul: Ötügen Yayınları, 1992), 93.

⁸⁹⁸ Ayten Altıntaş, *Gül, Gülsuyu, Tarihte, Tedavide ve Gelenekteki Yeri* (İstanbul: Maestro Yayıncılık, 2009), 53.

⁸⁹⁹ Abdülhalik Bakır, *Ortaçağ İslam Dünyasında Parfümcülük Kutsal Dumandan Sihirli Damlaya: Parfüm* (İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2005), 49-51.

⁹⁰⁰ Baytop, *Türkiye'de Eski Bahçe Gülleri*, 5.

⁹⁰¹ Saray mutfakları gül suyunu imal edilmiş olarak satın alırdı. Matbah-ı Âmire Emine Ahmed Ağa 293 kıyye gül suyu satın alarak Kiler-i Âmire'ye teslim etmiştir. Bk. BOA, İE. SM, No.26, Gömlek No.2725,1 (27 Ramazan 1116/ 23 Ocak 1705).

⁹⁰² Ayten Altıntaş, "Tıbbi Bitki Araştırmalarında "Eski Tıp" ve "Kokulu Gül" Örneği" *Gül Şehri Diyarbakır Sempozyumu* (Diyarbakır: Diyarbakır Sanat Merkezi Yayınları, 2011), 15; Turhan Baytop, *Türk Eczacılık Tarihi* (İstanbul: İstanbul Üniversitesi Yayınları, 2001), 75.

ikramı gelenekselleşen bir uygulama olarak devam etmiştir. Bunlara ilaveten aşure, muahllebi gibi bazı tatlılarda gül suyu kullanıldığı bilinmektedir. Örneğin, III. Ahmed kendisi için içerisine gül suyu ve misk katılan aşure pişirilmesini istemiş ve yapılan aşureyi çok beğenerek veziriazamına da göndermiştir.⁹⁰³ Gül yapraklarından elde edilen gül şerbeti, gül şurubu da sevilen içeceklerdir.

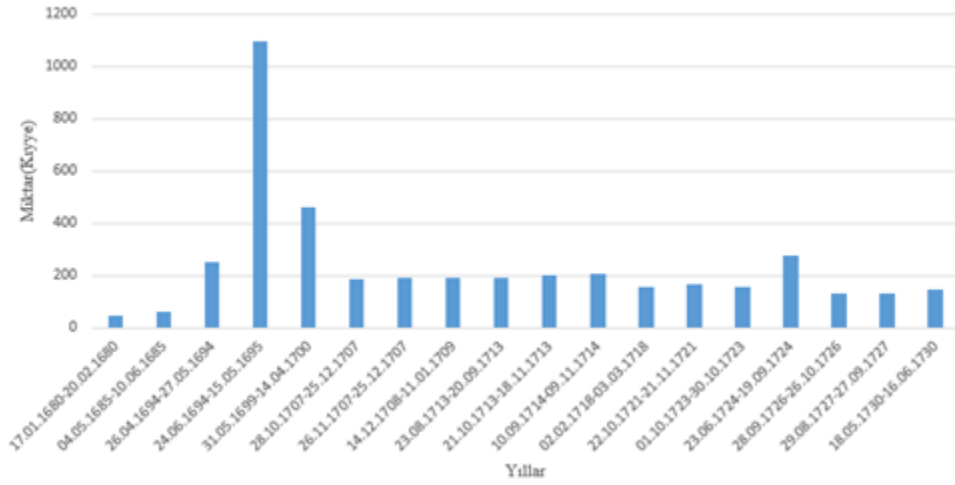
Tablo 34: 1680-1730 Yılları Gül Suyu Alımı

TARİH	MİKTAR	FİYAT
17.01.1680-	47	100
20.02.1680		
04.05.1685-	62	32
10.06.1685		
26.04.1694-	250	100
27.05.1694		
24.06.1695-	1.095,5	28
15.07.1695		
31.05.1699-	463,5	32
14.04.1700		
28.10.1707-	185,5	20
25.12.1707		
26.11.1707-	193	20
25.12.1707		
14.12.1708-	191	22
11.01.1709		
23.08.1713-	189	25
20.09.1713		
21.10.1713-	199	25
18.11.1713		
10.09.1714-	206,5	20
09.11.1714		
02.02.1718-	156,5	75
03.03.1718		

⁹⁰³ BOA, AE. SAMD. III, No.215, Gömlek No.20805,1-2 (19 Rabiulevvel 1143/02 Ekim 1730).

22.10.1721-	165	60
21.11.1721		
01.10.1723-	158	60
30.10.1723		
23.06.1724-	276	60
19.09.1724		
28.09.1726-	130	60
26.10.1726		
29.08.1727-	130	60
27.09.1727		
18.05.1730-	146	62
16.06.1730		

Kaynak: BOA, C.SM, No.20/1013, 163/8183, 176/ 8833; BOA, D. BŞM. MTE. d, No.10561, 10590, 10862, 10913, 10987, 11004; BOA, KK. d, No.7285, 7289, 7296; Tabloda ürün miktarları kıyye, birim fiyatları akçe olarak verilmiştir.



Grafik 6: 1680-1730 Yılları Gül Suyu Alımı

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 34 ve Grafik 6'ya göre gül suyu mutad olarak alınan ürünlerden olmuştur. Arşiv belgeleri gül suyu alımının yanında ocaklık olarak gelen miktarlar hakkında da bize bilgi vermektedir. Örneğin 1692-1693 yılları arasında senelik 25.000 kıyye ocaklık olarak gelmiş, 12.000 kıyyesi senelik olarak helvahâneye verilmiştir.⁹⁰⁴ İki yıl aradan sonra

⁹⁰⁴ BOA, KK. d, No.7283, 29-31 (30 Cemazeyilevvel 1103/18 Şubat 1692)

1695’de gül suyu alımında artış yaşanmış ve sadece bu yıl için geçerli olmuştur. Bunun sebebi ocaklık olarak gelen gül suyunun azlığıdır.

Asya kökenli olan limon Araplar vasıtası ile Orta Doğu’ya getirilmiştir. On dördüncü yüzyıldan itibaren Osmanlı yemek kültürü içerisinde kendine yer bulan limon ve limon suyu saray mutfakları tarafından satın alınan ve tüketilen besin maddelerinden biridir.⁹⁰⁵ Saray mutfaklarına ve Helvahâne’ye alınan limon Ege adalarından ve Akdeniz’e kıyısı olan güney bölgelerden özellikle Alanya’dan geliyordu. İncelediğimiz belgelere göre Kos ve Sakız Adası, Bursa, Mardin, Edirne ve Osmancık’tan padişaha özel limon suyu tedarik edilmiştir.⁹⁰⁶

Helvahane’ye alınan limon ve limon suyu ve şerbet yapımında kullanılmıştır. Ayrıca şerbetlere çeşni, tatlılarda ek malzeme olarak kullanılan limon suyu boğaz ağrısı ve yanması, mide, ciğer ve safra hastalıklarında ve baş ağrısını geçirmek için tedavi maksatlı olarak da kullanılmıştır.⁹⁰⁷ Aşağıda incelediğimiz arşiv belgelerine göre 1680-1730 yılları arasında satın alınan limon suyu miktarı listelenmiştir. Limon suyunun da ocaklık olarak gelen tüketim ürünlerinden olduğu bilinmektedir.⁹⁰⁸ Dolayısı ile hem ocaklık olarak gelen hem de alınan limon suyu bize sarayda çok miktarda kullanıldığını göstermektedir.

⁹⁰⁵ Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri İkinci Ahmed [AE. SAMD. II], No. 13, Gömlek No. 1356, 1 (21 Şevval 1105/ 15 Haziran 1694).

⁹⁰⁶ Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Dördüncü Mehmed [AE. SMMD. IV], No.94, Gömlek No.11128, 1-5 (29 Rebiülahir 1093/ 7 Mayıs 1682).

⁹⁰⁷ Özge Samancı, “ Geçmişten Günümüze Türk Mutfak Kültüründe Limonata”, *Yemek ve Kültür Dergisi* 2019, 56/ 19.

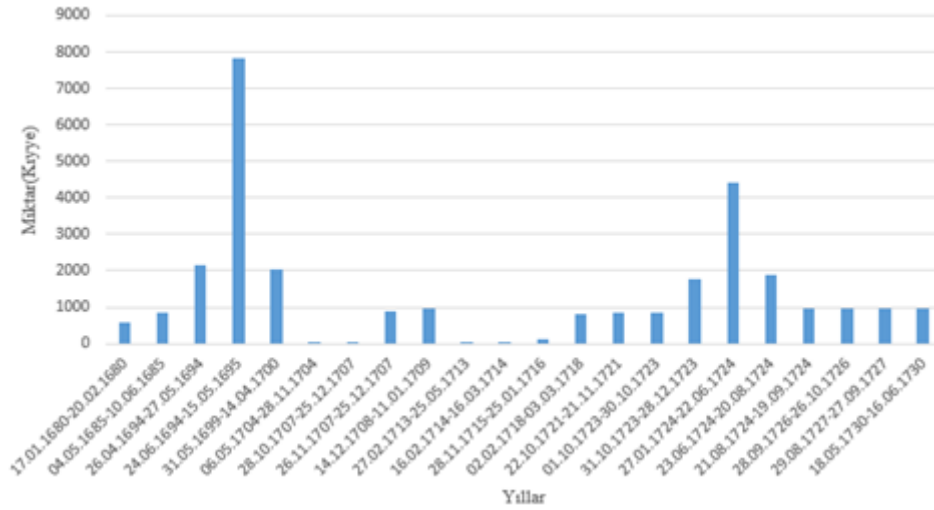
⁹⁰⁸ BOA, KK. d, No.7283, 29-31 (30 Cemazeyilevvel 1103/18 Şubat 1692)

Tablo 35: 1680-1730 Yılları Limon Suyu Alımı

TARİH	MİKTAR	FİYAT
17.01.1680- 20.02.1680	570	18
04.05.1685- 10.06.1685	833	18
26.04.1694- 27.05.1694	2.133	23
24.06.1695- 15.07.1695	7.844	23
31.05.1699- 14.04.1700	2.036	23
06.05.1704- 28.11.1704	29	12
28.10.1707- 25.12.1707	10	12
26.11.1707- 25.12.1707	882,5	8
14.12.1708- 11.01.1709	947	12
27.02.1713- 25.05.1713	58	12
16.02.1714- 16.03.1714	29	10
28.11.1715- 25.01.1716	126,5	24
02.02.1718- 03.03.1718	817	20
22.10.1721- 21.11.1721	848,5	20
01.10.1723- 30.10.1723	863	18
31.10.1723- 28.12.1723	1.753	18

27.01.1724-	4.433	18
22.06.1724		
23.06.1724-	1.899,5	16
20.08.1724		
21.08.1724-	964,5	16
19.09.1724		
28.09.1726-	965	14
26.10.1726		
29.08.1727-	975	14
27.09.1727		
18.05.1730-	947	14
16.06.1730		

Kaynak: BOA, C.SM, No.20/1013, 108/5444, 163/8183; 176/ 8833; BOA, D. BŞM. MTE. d, No.10561, 10590, 10827, 10862, 10913, 10987, 11004; BOA, KK. d, No.7285, 7289,7296; Tabloda ürün miktarları kıyye, birim fiyatları akçe olarak verilmiştir.



Grafik 7: 1680-1730 Yılları Limon Suyu Alımı

Kaynak: Yazar tarafından oluşturulmuştur.

Grafik 7’de limon suyu alımlarının zaman zaman düşüş gösterdiğini görmek mümkündür. Daha önce de bahsettiğimiz gibi ocaklıklardan gelen limon suyu miktarı alımları etkilemektedir. Ayrıca limonun meyve olarak satın alındığı da bilindiğinden taze sıkılarak kullanılıyor olma ihtimali akla yatkın gelmektedir.

Saray mutfağına kış aylarında alınan tatlı nar fazla tüketilen bir meyvedir.⁹⁰⁹ Ancak mutfaklar narı sadece meyve olarak değil şerbet ve nar ekşisi olarak doğrudan da satın almıştır. Böylelikle narın her mevsim kullanılabilmesi sağlanmıştır. Osmanlı mutfak kültüründe misafirlere sunulan nar şerbeti kibarlık göstergesi olarak kabul edilmiştir.⁹¹⁰ Saray mutfakları için nar, nar şerbeti ve nar ekşisi genellikle Gelibolu, Gemlik ve Bozüyük'ten ve hassa bahçelerden tedarik edilmiştir.⁹¹¹ Belgelere göre nar, tatlı nar (enâr-ı şirin), ekşi nar (enâr-ı turş) ve nar ekşisi (rub-ı enâr) olarak tüketilmiştir.⁹¹² Ekşi nar korukla birlikte yemeklerde sos olarak kullanılmıştır.⁹¹³ Aşağıda nar şerbeti ve nar ekşisi alımları listelenmiştir.

Tablo 36: 1680-1704 Yılları Nar Şerbeti/ Nar Ekşisi Alımı

TARİH	ÜRÜN	ÖLÇÜ	FİYAT
17.01.1680- 20.02.1680	Nar Ekşisi	476	36
04.05.1685- 10.06.1685	Nar Şerbeti	1.944	18
26.04.1694- 27.05.1694	Nar Şerbeti	2.205	20
24.06.1695- 15.07.1695	Nar Ekşisi	1.054	16
06.05.1704- 28.11.1704	Nar Şerbeti	987,5	17
	Nar Ekşisi	621	21

Kaynak: BOA, D. BŞM. MTE. d, No.10561, 1059; BOA, KK. d, No.7285, 7289, 7296; Tabloda ürün miktarları kıyye, birim fiyatları akçe olarak verilmiştir.

Sonuçta saray için alınan ürünler başta mutfaklar olmak üzere farklı birimlerde de kullanılmıştır. Bu bağlamda incelediğimiz dönem arşiv belgelerinde Helvahâne farklı türden pek çok ürün tayinatı yapılan bir alt kurum olarak dikkatimizi çekmiştir. Saray

⁹⁰⁹ İzzet Sak, “Osmanlı Sarayının İki Aylık Meyve ve Çiçek Masrafı” *Tarih Araştırmaları Dergisi* (2006) 25/40, 144.

⁹¹⁰ Demirgöl, “Çadırdan Saraya Türk Mutfağı”, 118.

⁹¹¹ Sak, “Osmanlı Sarayının İki Aylık Meyve ve Çiçek Masrafı”, 147.

⁹¹² Helvahâne için alınan 8.000 kıyyelik nar ekşisinin masrafı Bursa İhtisabı Beytülmal Mukataasından sağlanmıştır. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Dördüncü Mehmed [AE. SMMD. IV], No.60, Gömlek No.7002,1 (03 Zilhicce 1097/ 21 Ekim 1686).

⁹¹³ Feyzi Halıcı, *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi* (Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayınları, 1992), 5; Yerasimos, *Sultan Sofraları*, 100.

mutfaklarına alınan meyve, baharat, çiçek gibi farklı ürünler kendilerine Helvahâne’de kullanım alanı bulmuştur. Helvahâne içerisinde reçellerin hazırlandığı bölüme “reçelhâne” denilmektedir. Sarayda en çok kavun, karpuz, hünnap, elma, armut, ceviz ve patlıcan reçeli tercih edilmiştir.⁹¹⁴ Bunların haricinde tüm yaş ve kuru meyvelerden reçel üretilmiş, tatlandırıcı olarak da bal veya şeker kullanılmıştır. Helvahâne’de tatlıların hazırlandığı bir bölümde vardır. Burada yapılan tatlılardan kadayıf, baklava, paluze, zerde ve helva en çok bilinenleridir. Özellikle helva, çeşitlilik açısından Osmanlı saray mutfağının en zengin tatlılarından. Otuz altı ayrı helva çeşidinin yapıldığı bilinmektedir. Fıstık helvası, badem helvası, sabunî helva, zülbaye helvası bunlardan bazılarıdır.⁹¹⁵ Helvahânedede yapılan bir diğer ürün ise şerbettir.⁹¹⁶ Ana maddesi meyve ve bal veya şeker olan şerbetler, İslam dininin alkollü içecekleri yasaklamış olmasının da etkisiyle yemeklere içecek olarak eşlik etmiş, hem sarayda hem de halk arasında rağbet görmüş ve severek içilmiştir.⁹¹⁷ Ribas,⁹¹⁸ amberbaris,⁹¹⁹ gül, limon, hummas⁹²⁰ nilüfer, demirhindi, vişne başta olmak üzere tüm meyvelerin şerbetleri yapılmıştır. Serinletici ve susuzluğu giderici özellikleri de bulunan şerbetlerin yaz aylarında kar ve buzlarla soğutulularak içildiği bilinmektedir.⁹²¹ Bu iş için Uludağ’dan dondurulmuş kar getirilmiştir.⁹²² Matbahın tatlılarla anılan bu biriminde turşu da yapılmaktadır.⁹²³ Bununla birlikte helvahâne için turşu alımları da yapılmıştır.⁹²⁴ Bahsedilen bu ürünlerin haricinde

⁹¹⁴ Osmanlı Arşivi (BOA), İbnülemin Saray Mesalihi [İE. SM], No.27, Gömlek No. 2853, 1 (29 Rebiülevvel 1129/ 13 Mart 1717).

⁹¹⁵ Yerasimos, *Osmanlı Mutfağı*, 169.

⁹¹⁶ BOA, İE. SM, No. 27, Gömlek No. 2853, 1 (29 Rebiülevvel 1129/ 13 Mart 1717).

⁹¹⁷ 1716/1717 tarihli Cevdet Saray arşivinde bulunan bir belge III. Ahmed için alınan Hibiskus şerbetinin Gelibolu’dan İstanbul’a nakledildiği bilgisini verir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Saray [C.SM], No. 97, Gömlek No. 4871, 1 (06 Recep 1129/ 16 Haziran 1717).

⁹¹⁸ Bir çeşit raventtir.

⁹¹⁹ Kadıntuzluğu, sarıçalı, barberry.

⁹²⁰ Ağaçkavunu.

⁹²¹ Eren Akçiçek, “Dünden Bugüne Şerbetçiliğimiz”, 745; Özge Samancı, “Kar, Şerbet ve Dondurma”, *Yemek ve Kültür Dergisi* 9 (2007), 148.

⁹²² Oğuz, “Zengin Bir Mutfak”, 758.

⁹²³ BOA, MAD. d, No. 10299, 2 (14 Şaban 1111/ 04 Şubat 1700); Sultan III. Selim için Sar nahiyesinden helvahaneye dal-ı güzide ve çiçek turşusu gönderilmiştir. Dal-ı güzide ve çiçek turşusu sultanın sevdiği ve talep ettiği turşulardır ve bunlar hazır olarak gönderilmektedir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD III], No.86, Gömlek No.8589, 1 (16 Şaban 1140 / 28 Mart 1728).

⁹²⁴ III. Ahmed için Osmancık’tan dalı güzide turşusu satın alınmıştır.(4 Kasım 1709) Bk. BOA, AE. SAMD. III, No. 120, Gömlek No. 11793, 1 (01 Ramazan 1121/04 Kasım 1709).

meyvelerden çeşitli hoşaf ve marmelatlar hazırlanmış, aşure⁹²⁵ ve boza üretimi de Helvahâne’de gerçekleşmiştir.

Diğer taraftan sarayın eczanesi görevini de üstlenen Helvahâne,⁹²⁶ hekimbaşının gözetiminde macun,⁹²⁷ şurup, hap gibi çeşitli formlarda ilaçlar üretilmiştir.⁹²⁸ Koruyucu tıp anlayışına dayalı Osmanlı tıbbında, günlük diyet içinde yenilen-içilen tüm besinler hem hastalıklardan korunma hem de bozulan sağlığı düzeltme açısından çok önemlidir, yani yeme içme aynı zamanda tıbbın bir parçasıdır.⁹²⁹

Bu sebeple saray mutfağı menüleri, özellikle de padişahın tüketim ürünleri hekimbaşının kontrolünde, hılt dengesi gözetilerek düzenlenmiştir.⁹³⁰

Hekimbaşının nezaretinde, Helvahâne’ de üretilen bir diğer ürün de sabundur.⁹³¹ Sabunlar kullanım amaçlarına göre el, saç ve çamaşır sabunu olarak farklı kalıpların kullanımı ile imal edilmişlerdir. Sabun yapılabilmesi için kilerden Helvahâne’ye ham sabundan başka safran, kara günlük ağacı, mahlep, gül suyu, misk, zambak kökü, karanfil, kakule gibi hoş kokulu bitkiler de verilmiştir.⁹³²

⁹²⁵ 1728/1729 tarihli Topkapı Sarayı Müzesi arşivinde bulunan bir belge, aşurenin buğday, bal, armut kurusu, bakla, nohut ve incir kullanılarak yapıldığından bahseder. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Topkapı Sarayı Müzesi Arşivi Defterleri [TS. MA. d.], No.10514, 1 (29 Zilhicce 1141/26 Temmuz 1729).

⁹²⁶ Osmanlı Arşivi (BOA), İbnülemin Saray Mesalihi [İE. SM], No. 29, Gömlek No. 3025, 2 (26 Cemazeyilahir 1140/08 Şubat 1728).

⁹²⁷ Helvahâne’de çeşitli macunların yapımı için Mısır’dan ilaç/ enviye (karanfil, zencefil, tarçın, hibiskus, limon, portakal, nane) düzenli olarak gönderilir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Saray [C.SM], No. 43, Gömlek No. 2194, 1-2 (07 Zilkade 1117/ 20 Şubat 1706).

⁹²⁸ Terzioğlu, *Helvahâne Defteri*, 21; Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, 89.

⁹²⁹ Ayrıca bozulan sağlığı geri getirmenin ilk basamağında da bir kısmı gıda olan müfret devaların yer aldığı görülmektedir. İnsanın vücudunda bulunan tabii hılt dengesi başta yenilip içilen gıdalar olmak üzere çeşitli sebeplerle bozulduğunda hastalık meydana gelmektedir. Dolayısıyla Osmanlı tıbbında günlük diyet içinde yer alan gıdalar tedavinin/müfret devaların ilk basamağını teşkil etmektedirler. Gıdalar hıltların oluşumuna sebep olduğundan kişi bunların tabiatlarını bilmeli ve gıdanın kendi tabii hılt dengesini bozmasına izin vermeyecek şekilde tüketerek sağlığını korumalıdır. Bu denge içerisinde mutfak, beslenme ihtiyacını karşılar, koruyucu tıp ve basit tedaviler için de reçeteler sunmaktadır.

⁹³⁰ “Hılt” konusunda bk. Nil Sarı, “Osmanlılarda Yeme Adetlerinin Klasik Devir Tıp Anlayışı ile İlişkisi” *Catering Gourmet* (1987), 22-23; Nil Sarı, “Osmanlı Sarayında Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi ve Devrin Tababetiyle İlişkisi” *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* (Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 1982), 246; Arif Bilgin, “Osmanlı İstanbul’unda Yeme-İçme Kültürü”, *Akademik Araştırmalar Dergisi* 47-48 (2012), 229-245.

⁹³¹ Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD. d.], No. 19082, 4-5 (21 Cemazeyilahir 1112/ 03 Aralık 1700).

⁹³² Terzioğlu, *Helvahâne Defteri*, 38, 39-54.

BÖLÜM 3: MATBAH-I ÂMİRE TARAFINDAN DÜZENLENEN SOFRALAR

Osmanlı Devleti'nin toplumsal pratikleri yönetici elitler tarafından şekillendirilmiştir. Bu pratiklerden tören ve şenlikler, on sekizinci yüzyılda yöneticilerin toplumun her kesimini kucakladığı alanlardır. Klasik devlet yapısı içerisinde saray halkının askeri zümre hariç halk tarafından görünürlüğü halkı da kapsayacak toplantılar vasıtasıyla. III. Ahmed devri, klasik dönemin sınırlarını zorlayan, hanedan üyelerinin görünürlüğünün arttığı bir dönem kimliği kazanmıştır.

Osmanlı sofraları siyasi amaçların yanı sıra eğlenceler ve özel günler için de kurulmuştur. Devlet tarafından verilen ziyafetlere pek çok anlam yüklenmiştir. Özellikle bir statü göstergesi haline gelmesi, dinsel ve toplumsal anlamlar taşıması yemek sofralarının önemini artırmıştır. Öyleki merkezi yönetimin başta padişah olmak üzere zenginliğinin sergilenmesi, ikram edilen yemeklerin sayıca çokluğu ve lüks tüketim maddelerinin ikramı devletin kendini ifade biçimlerinden biri haline gelmiştir. Ayrıca ziyafet sofraları geleneğin devamlılığı sağladığı gibi birlik ve beraberliği de sağlamlaştırmıştır. Devletin çeşitli vesileler ile organize ettiği ziyafetlere halk büyük katılım göstermektedir. Törenlerde bazı kısıtlama ve yasakların kaldırılması halkın iştirakini artırmıştır. Böylece halk ve saray erkânı buluşmuş ve bir süreliğine de olsa rutin hayatın dışına çıkılarak yakınlaşmışlardır.⁹³³

Saray içerisinde elçi kabulleri, divan toplantıları gibi şenliklere kıyasla daha küçük törenler de yapılmaktadır. Bu törenlerde kurulan sofralar ve yeme-içme pratikleri merkezi yönetim tarafından güç ve kudretlerini göstermeleri için bir araçtır. Bu bağlamda devlet tarafından düzenlenen tüm merasimler iktidarın gücünün göstergesi olduğu gibi halkın devlet ile ilişkilerini güçlendirdiği alanlardır.⁹³⁴ Benzer şekilde elçi kabullerinde verilen ziyafetler gibi elçilere iâşe olarak verilen gıdalar da sarayın gücünün göstergesidir. Çünkü devlet kendi halkının hamisi olduğu gibi başkentte bulunan elçilere ve heyetlerine de hamilik yaparak ihtiyaçlarını karşılamıştır.

⁹³³ Mehmet Arslan, *Türk Edebiyatında Manzum Surnameler, Osmanlı Saray Düğünleri ve Şenlikleri*, (Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayınları, 1999), 117.

⁹³⁴ Zeynep Tarım Ertuğ, "The Depiction of Ceremonies in Ottoman Miniatures: Historical Record or A Matter of Protocol?", *Muqarnas* 27 (2010), 251-275.

Sultan sofraları, yönetsel kademelenme derecelerinin en açık şekilde hissedildiği alanlardan biridir.⁹³⁵ Merkezi devletin tüm yönetim silsilesi kendilerine ait yerlerde ve görevlerde bu yemek sofralarında yer almışlardır. Yani devlet adamlarının sofralara oturma düzenleri protokol kuralları ile belirlenmiştir. Verilen ziyafetlerde devlet ekâbirinin oturacakları yerler ve onlara ikram edilen yiyecek ve içecekler simgesel anlamlar taşımaktadır. Buna göre oturlan yer verilen değerin de yansımasıdır. Saltanat geleneği içerisinde, yemek seronomileri kurulan sofralar etrafında gerçekleşmiştir. Ziyafet sofralarındaki yiyeceklerin niteliği, davet edilenlerin sayıları ve ziyafetlerin verilme sıklığı devlet için bir güç göstergesidir. Ayrıca sofradakilerin hizmet görme şekli ve miktarı da katılımcının gücüne ve saygınlığının bir göstergesidir. Öyleki yemeğin kısımlarının saygınlığa göre dağıtımı Türklerde görülen bir uygulamadır.⁹³⁶

Osmanlı Devleti'nde doğumdan ölüme kadar pek çok önemli gün için törenler yapılmaktadır. Bu törenlerden biri şehzade ve sultanların doğumları üzerine yapılandır. Bu kapsamda hanedan üyelerinin doğumları toplar atılarak ilan edilmiştir. Doğumun ardından valide sultan tarafından düzenlenen “beşik alayı” yeni hanedan üyesi için hazırlanan beşiğin görkemli bir şekilde Divanyolu-Testereciler-Ayasofya güzergâhı üzerinden Eski Saray'a götürülmesi törenidir. Doğumdan sonraki altıncı günde yapılan sadrazamın “beşik alayı” valide sultanınkinden daha görkemlidir.⁹³⁷ Ayrıca şehzadeler biraz büyüdükten sonra “bed'i besmele” merasimi yapılmaktadır. Bed'i besmele, besleme ile başlamak manasına gelmektedir. Çocukların okula başladığı zaman yapılan bu törene “âmin alayı” da denilmektedir. On yedinci yüzyıl öncesinde şehzadeler sancağa çıkarken merasim yapılması gelenekselleşmiş bir uygulamadır. Şehzadeler tahta çıktığı zaman yapılan merasim ise “cülûs töreni”dir. Ayrıca Cuma selamlığı, elçi kabulleri, kılıç alayı , kılıç kuşanma, göç ve seferlerden önce ve özel günlerde düzenlenen türbe ziyaretleri, padişahın sefere çıktığı zaman sefer-i hümayûnun İstanbul'dan alaylarla çıkışı, surre-i hümayun alayı, dîvân-ı hümayun toplantıları, ulûfe dîvanı, cenaze merasimleri, şehzadelerin görkemli sünnet düğünleri, sultanların evlilik merasimleri, kandiller, kadir

⁹³⁵ Hiyerarşi anlam olarak “Organik bir yapıda üstten daralarak alta doğru genişleyen her kademedeki görevlinin görevlerinin belli olduğu her görevlinin bir üst yetkilice denetlendiği yönetim silsilesi” demektir. Bk.Acar Örnek, *Kamu Yönetimi* (İstanbul: İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Matbaası,1988), 53.

⁹³⁶ Beşirli, “Yemek, Kültür ve Kimlik”, 162-164.

⁹³⁷ Ali Akyıldız, “Valide Sultan”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2012), 42/496.

gecesi iftarlar ve bayramlar ve hırka-i şerif ziyaretleri düzenlenen merasimlerdir.⁹³⁸ Bahsettiğimiz merasim ve törenler de çok sayıda ziyafet sofrası kurulmuştur. Örneğin, askerler maaşlarını aldıktan sonra yeniçerilere yemek verilmiştir. Bu ziyafetin ana yemekleri pilav ve et yemekleridir. Ulufe sonrası yağma şeklinde verilen yemek merasimine “kase-i yağma” da denilmektedir.⁹³⁹

Çalışmanın bu bölümünde divan-ı hümayun toplantıları sonrasında kurulan sofralar için verilen tayinatlar, dini günler için kurulan sofralar, elçi merasimleri ve elçilere verilen merasimler ile sur-ı hümayun sofraları mercek altına alınarak ziyafet sofralarına verilen tüketim ürünleri belirlenmiştir. Geleneksel Osmanlı devlet yapısı içerisinde henüz on yedinci yüzyıl sonları ve on sekizinci yüzyılın başlarında hanedanın softası için verilen ürünler ile ziyafet sofraları, elçi sofraları ve düğün sofralarında verilen ürünlerin benzer olduğu ama katılımcı sayısına göre miktarlarının arttığı gözlemlenmiştir. On dokuzuncu yüzyılda yemeklere verilen ürünler ve yemek türlerinde farklılıklar yaşanmasına rağmen çalışma dönemimiz geleneksel sistemin devamı niteliğindedir.

3.1. Dîvan-ı Hümâyun Sofraları

“Dîvân-ı Hümâyun” Osmanlı merkez teşkilatının işleyişindeki önemli kurumlardan ve padişah divanı manasına gelmektedir. Türk-İslam geleneği içerisinde rastladığımız divan kurumu Osmanlı devletine intikal etmiş ve devlet işlerinin konuşulduğu bir yapı olarak varlığını korumuştur. Orhan Bey döneminden itibaren divanın varlığı bilinmektedir. Divanda devletin askeri, siyasi, mali işleri görüşüldüğü gibi şikâyetler ve davalara da bakılırdı. Devletin büyümesi ile birlikte divan üyelerinin sayıları artarak kendi bürokrasisini oluşturmuştur.⁹⁴⁰ Klasik yapısına II. Mehmed zamanında kavuşan dîvân-ı hümâyûna bu döneme kadar padişah başkanlık ederken, bu dönemde çıkarılan “Fatih Kanunnamesi”⁹⁴¹ ile birlikte bu görev vezir-i azama devredilmiştir. Ancak padişah tamamen divandan ayrılmamış, “kasr-ı adl” ismi verilen kafesli bir bölümden toplantıları takip etmeye devam etmiştir. Bundan dolayı da divan toplantılarında alınan kararlar belirlenen arz günlerinde padişaha sunulmuştur. Fatih kanunnamesi ile birlikte getirilen

⁹³⁸ Zeynep Tarım, “Osmanlı Devleti’nde Resmi Törenler ve Birkaç Örnek”, ed. Güler Eren *Osmanlı*, (Ankara: Yeni Türkiye Yayınları, 1999), 9/133.

⁹³⁹ Stefanos Yerasimos, *Sultan Sofraları 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı* (İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2004), 25.

⁹⁴⁰ Recep Ahışalı, “Dîvan-ı Hümâyûn Teşkilatı”, *Osmanlı* (Ankara: Yeni Türkiye Yayınları, 1999), 6/24.

⁹⁴¹ Abdulkadir Özcan, “Fatih’in Teşkilat Kanunnamesi” *Tarih Dergisi* (2011), 3/32

bir diğer değişiklik divan toplantılarından sonra yenilen yemek hususunda olmuştur. Yeni uygulamada padişahın vezirleri ile birlikte divan sonrası yemek yeme âdeti kaldırılmıştır.⁹⁴² II. Mehmed dönemine kadar divan toplantıları her gün sabah namazından öğlene kadar yapıldığından yenilen yemek bir nevi öğlen öğünü gibi görünse de günün erken saatlerinde başlayan toplantının sabah yemeği yemeden yapıldığı ve bu yemeğin esasında günün ilk yemeği olduğu düşünülebilir.⁹⁴³

Sıkı teşrifat kurallarına bağlı olarak her gün toplanan divanın arz kabulleri II. Mehmed zamanında haftada dört gün olarak belirlenmiştir ve on altıncı yüzyıldan itibaren divan Cumartesi, Pazar, Pazartesi ve Salı olmak üzere dört gün yapılmaya başlanmıştır.⁹⁴⁴ Zaman içerisinde ihtiyaca göre divan ve arz günleri azalmış veya çoğalmıştır.⁹⁴⁵ On yedinci yüzyılın sonlarında haftada bir kere toplanan divan, on sekizinci yüzyılın başlarında III. Ahmed zamanında da haftada bir kere toplanmıştır.⁹⁴⁶ Bu toplantılar için saray içerisinde ikinci avluda harem dairesine bitişik inşa edilen “Divân-hâne” diğer ismi ile “Kubbealtı” kullanılmaktadır.⁹⁴⁷ Ayrıca devlet işlerinin görüşülmediği, arefe ve bayramlarda, cülus merasimleri, şehzade sünnetleri ve sultanların evlilik törenlerinde merasim için divan toplantıları yapılmıştır.⁹⁴⁸ Devletin Dîvân-ı Hümâyûn’dan başka sefer divanı, ayak divanı, galebe divanı, at divanı, ulufe divanı, ikindi divanları da bulunmaktadır.⁹⁴⁹

Divan ziyafetleri ise toplantıların bitimi ile başlamaktadır. Öncelikle divan toplantılarını takiben sadrazamın padişaha sunduğu telhisin cevabının gelmesi beklenir, cevap alındıktan sonra kapıkullarının ulufeleri dağıtılırdı. Buna müteakıben sofralar kurulur ve yemekler getirilirdi.⁹⁵⁰ Sofraların sayıları divan toplantılarına elçilerin kabul edilip edilmemesine göre değişmektedir. Şayet divan toplantısına elçi katılmamışsa

⁹⁴² Yerasimos, *Sultan Sofraları 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı*, 20-21.

⁹⁴³ Uzunçarşılı, *Osmanlı Devletinin Merkez ve Bahriye Teşkilatı*, 2.

⁹⁴⁴ Vezir-i azam, vezirler, kazaskerler ve defterdar olmak üzere divan üyesi olan heyet padişahın yanına arza çıkarlardı. Buradaki amaç toplantı sonucunda padişaha bilgi vererek, onayını almaktır.

⁹⁴⁵ III. Mehmed devrinde Pazar ve Salı günleri yapılmaya başlanan divan toplantıları 1694 yılında tekrar haftada dört güne çıkartılmıştır. Ayrıntılı bilgi için bk. Uzunçarşılı, *Merkez ve Bahriye Teşkilatı*, 1-5.

⁹⁴⁶ Yusuf Halaçoğlu, *XIV-XVII Yüzyıllarda Osmanlılarda Devlet Teşkilâtı ve Sosyal Yapı* (Ankara: TTK Yayınları, 2014), 8-9.

⁹⁴⁷ Ahmet Mumcu, “Dîvân-ı Hümâyûn”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1994), 9/430-432.

⁹⁴⁸ Ahmet Mumcu, *Hukuksal ve Siyasal Karar Organı Olarak Divan-ı Hümâyûn* (Ankara: Birey ve Toplum Yayınları, 1986), 134.

⁹⁴⁹ Mumcu, *Dîvân-ı Hümâyûn*, 430-432.

⁹⁵⁰ Ahışhalı, “Divan-ı Hümâyûn Teşkilatı”, 28.

Divân-hâne’de sadrazama, vezirlere ve kazaskerlere olmak üzere üç ayrı sofra kurulurdu. Padişahın kendisi bu sofralara iştirak etmezdi. Kendisine sadrazamın sofrasından yemek götürülürdü.⁹⁵¹ Ancak toplantılara elçilerin katılımı ile birlikte hazırlanan sofranın sayısı artırılır ve defterdar ve nişancıya da ayrı sofralar kurularak sayı beşe çıkarılırdı. Yeniçeri ağası kurulan sofralarda yemek yemezdi. Fakat sofralardan yeniçeri ağasına yemek verilirdi. Bu düzen II. Mehmed ile birlikte oluşturulmuş, padişah çıkardığı kanunname ile ayrıntılı bir şekilde sofraların kime kurulacağını belirlemiştir.⁹⁵² İtibar seviyelerine göre misafir edilen elçilik heyeti kurulan sofralara dağıtılırdı. Elçiler konumları gereği sadrazamın sofrasında ağırlanırken, heyettekiler diğer masalara dağıtılmıştır. Ayrıca divan hizmetkârları olan defter emini, reisülküttab, kapıcılar, çavuşlar ve tezkireciler ile bunlara bağlı çalışanlar kurulan sofralardan kalkan yemekleri yerlerdi. Yemek faslının bitmesi ile gül suyu ve buhur verilirdi. Öte yandan arz günlerinde yemekten sonra arza çıkılırdı.⁹⁵³

Osmanlı Devletinde divan sonrası yemek verme geleneği hiç aksatılmadan devam etmiştir. Devlet işlerinin görüşüldüğü bu meclisin yemek ile son bulması yemeğe ihtimam verildiğini göstermektedir. Bu sayede padişah kullarına ihsanda bulunmuş, devlet erkânı arasındaki ilişkiler artırılmıştır. Sarayda toplu olarak verilen tek yemek divan yemeğidir. Bunun için kilerden divân-ı hümâyûna saray mutfaklarında olduğu gibi tayinatlar verilmektedir. Aşağıdaki tabloda on yedinci yüzyılın sonlarında 1692 yılında divan sonrası kurulan sofralar için verilen erzaklar listelenmiştir.

⁹⁵¹ Berksan, “*Matbah-ı Âmire*”, 33-34.

⁹⁵² Ahmed Refik, *Onucu Asr-ı Hicri’de İstanbul Hayatı*, 10.

⁹⁵³ Ahışahı, “Divan-ı Hümâyûn Teşkilatı”, 28.

Tablo 37: Divân-ı Hümâyûna Verilen Tayinat

ÜRÜN	MİKTAR	ÜRÜN	MİKTAR
Kuzu	8 adet	Nohut	9 kıyye
Et	70 kıyye	Kestane	12 kıyye
Tavuk	57 adet	Hurma	1,5 kıyye
Yumurta	50 adet	Kızıl üzüm	5 kıyye
Sadeyağ	61 kile	Siyah üzüm	40 kıyye
Zeytinyağı	5 kıyye	Kuş üzümü	12 kıyye
Susam yağı	5 kıyye	Elma	9 kıyye
Şeker	11,5 kıyye	Zerdali	3 kıyye
Pirinç	13 kile	İncir	3 kıyye
Buğday	20 kıyye	Badem	1,5 kıyye
Un	4,5 kile	Karabiber	100 dirhem
Yufka	60 adet	Sumak	3 kıyye
Şehriye	5 kıyye	Susam	0,5 kıyye
Nişasta	5 kıyye	Amber	1,5 adet
Has ekmek	12 çift	Limon suyu	12 kıyye
Fodula	82 çift	Soğan	55 kıyye
Güllaç	1,5 kıyye	Sirke	1,5 kıyye
Bal	45 kıyye	Safran	50 dirhem
Koyun paçası	60 adet	Şirden	40 adet
Sarı balmumu	1,5 adet	Süt	30 kıyye
Peynir	1,5 tabak	Yoğurt	5 kıyye
Ördek	16 adet	Kefal	75 adet
Güvercin	45 adet	Safran	50 dirhem
Gül suyu	2,5 kıyye	Misk	1,5 adet

Kaynak: BOA, MAD.d, No.18000.

Tablo 37’de gördüğümüz gibi tayinat yapılırken et genel bir başlık altında verilmemiş, kuzu ve et olarak iki ayrı başlık altında kaydedilmiştir. Belgelerde ayrıca sadece et olarak geçen ürün saray ekâbirinin yeme-içme pratiklerine göre koyun eti olmalıdır. Tayinatı yapılan diğer et ürünlerinden tavuk Osmanlı sofralarının vazgeçilmezi olmasına rağmen ördek, güvercin ve balık genelde de padişah mutfağı olan has mutfağa verilen et türleridir. Divan toplantıları için bu ürünlerin verilmiş olması yemeğin bir ziyafet havasında geçtiği,

elçi misafir edildiği izlenimini vermektedir. Diğer taraftan bol miktarda meyve, süt ürünleri ve sakatat teslimatı yapılmıştır. Ayrıca yemeklerden sonra bir ritüel haline gelen gül suyu dağıtımı ve buhur için de gül suyu ve misk verilmiştir.⁹⁵⁴

Tayinat miktarlarının yüksek olması ise divan toplantısına katılanların fazla olması ile açıklanabilir. Kullandığımız muhasebe kayıtlarında Osmanlı bürokrasisi içerisinde bir mali kalem olarak nitelendirilen ürünlerin hangi yemeklerde kullanılmış olduğu kayıt altına alınmamıştır. Dolayısı ile divan sofralarını süsleyen yemek listelerine sahip değiliz. Ancak çeşitli ziyafetlerde verilen yemek isimleri ziyafet kayıtlarından öğrenildiğinden benzer yemeklerin divan sofralarında yapılıyor olduğu izlenimi bırakmıştır. Buna göre 1716 yılına ait bir ziyafet kaydında et yemeklerinden kuzu kebabı, tavuk kebabı, güvercin kapama yemekleri verilmiştir. Ayrıca dolmalarda çeşitlilik arz etmiş ziyafet için asma yaprağı dolması, kayısı dolması, balık dolması yapılmıştır. Ayrıca balık çorbası da bu ziyafette verilmiştir. Sebze olarak ise pırasa ve kereviz boranasına rastlanmıştır.⁹⁵⁵

3.2. Elçi Sofraları

Bir devleti diğer bir devlet katında temsil eden kimseye elçi denilmektedir.⁹⁵⁶ Elçinin görevi bir tarafın isteğini diğer tarafa bildirmek ve kendi ülkesine bildirmek üzere bilgiler toplamaktır. Osmanlı Devleti kuruluşundan itibaren çevresindeki devletler ile diplomatik ilişkiler kurmuş, temas halinde olduğu ülkeler ile elçiler vasıtası ile görüşmeler, antlaşmalar yapmıştır. Osmanlı topraklarında ilk daimi elçiliğin 1454 yılında Venedik Cumhuriyeti'nin kurmasına izin verilmiştir. Venedik'i 1475'de Lehistan, 1497'de Rusya, 1525'te Fransa, 1528'de Avusturya, 1583'de İngiltere ve 1612'de Hollanda takip etmiştir. Ancak Osmanlı bu devletlerle on sekizinci yüzyılın sonlarına kadar daimi elçilikler kurmamıştır. Merkezi yönetim tarafından Batılı devletlerin başkentte daimi elçilik bulundurmaları devletin büyüklüğünü ve padişaha gösterilen saygının bir yansıması olarak kabul edilmiştir.⁹⁵⁷

⁹⁵⁴ Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD.d], No. 18000, 28 (29 Zilhicce 1103/11 Eylül 1692).

⁹⁵⁵ Osmanlı Arşivi (BOA), Bab-1 Defteri Başmuhasebe Kalemi Matbah-1 Âmire Eminliği [D.BŞM. MTE. d], No.10839, 22-24 (29 Zilkade 1128/14 Kasım 1716).

⁹⁵⁶ Ayverdi, *Misalli Büyük Türkçe Sözlük*, 336.

⁹⁵⁷ Mehmet İpşirli, "Elçi", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1995), 11/8.

Osmanlı başkentinde bulunan daimi elçilikler dışında da diplomatik ilişkiler geçici süreler için gelen ve giden elçilik heyetleri aracılığı ile sürdürülmüştür. Osmanlı elçi kabullerini belli bir teşrifat gereğince yapmıştır. Buna göre, devletin sınırlarına girmelerinden itibaren elçiler ve heyetleri misafir olarak görülmüş, geri dönüşlerine kadar tüm masrafları karşılanmıştır.⁹⁵⁸ Elçilik heyetinin yiyecek, yatacak ve yol masrafları hesaplanarak, sınırdan başkente olan güzergâhlarındaki sancak beyleri, kadılar, mütesellim gibi devlet yetkililerine hükümler gönderilerek bu ihtiyaçların karşılanması istenilmiştir. Bir taraftan da elçiyi karşılamak için kendisine uygun bir mihmandar atanmaktadır. Atanan mihmandar elçi ve heyetine başkentte gidinceye kadar ve burada kaldığı sürece refakat etmiştir. İstanbul'a olan yolculuklarında elçilik heyeti geçtikleri yerlerde hüküm gönderilen idareciler tarafından karşılanmış, konaklamaları ve tüm ihtiyaçları giderilmiştir.⁹⁵⁹

İstanbul'a gelen elçiler rütbelerine göre İstanbul, Galata, Üsküdar ve çevresine yerleştirilmiş, tayinatları sadrazam tarafından günlük olarak verilmiştir.⁹⁶⁰ Elçiler kendileri için tahsis edilen konaklara yerleştirildikten bir iki gün sonra sadrazam tarafından kabul edilmişlerdir. İkili arasında gerçekleşen görüşmelerden sonra elçi ve heyetine sadrazam tarafından ikramlarda bulunulmuş, hilatlar giydirilmiş ve tekrar merasim ile kaldıkları konutlara geçmeleri sağlanmıştır. Elçinin saraya kabulü sadrazam ile görüşmesinden sonra gerçekleşmektedir. Elçi ve heyetinin padişah tarafından kabul töreni ulufe divanı da denilen galabe divanına denk getirilmiştir. Ancak her zaman kabuller divan günlerine rastlamamıştır. Ulufe divanından başka bir gün elçi kabul edildiğinde buna "resm-i âdi" denilmiştir.⁹⁶¹ Sarayda yapılan elçi kabul merasimlerinde arz odası kullanılmıştır.⁹⁶²

Elçiler divana kabul edildiklerinde padişaha getirdikleri mektupları arz etmişlerdir. Ayrıca elçi ve heyetinin divan toplantısını ve yeniçerilere ulufe dağıtımını izlemelerine

⁹⁵⁸ Mübahat Kütükoğlu, "XVIII. Yüzyılda Osmanlı Devleti'nde Fevkalade Elçilerin Ağırlanması," *Türk Kültürü Araştırmaları, Prof. Dr. İsmail Ercüment Kuran'a Armağan*, XXVII/1-2 (Ankara 1989), 200-202.

⁹⁵⁹ Metin And, "XVI. Yüzyılda Elçilikler ve Elçiler", *Hayat Tarih Mecmuası*, 3 (Nisan 1970), 22; İzzet Sak, "1736-1741 Yılları Arasında İstanbul'a Gelen İran Elçilerinin Bazı Masrafları", *Selçuk Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Edebiyat Dergisi*, 16 (2006), 117-161.

⁹⁶⁰ İpşirli, "Elçi", 10; Berksan, "Matbah-ı Âmir", 38.

⁹⁶¹ Zarfif Orgun, "Osmanlı İmparatorluğu'nda Name ve Hediye Getiren Elçilere Yapılan Merasim", *Tarih Vesikaları Dergisi*, I/1 (Haziran 1941), 407; Yusuf Halaçoğlu, *XIV-XVII. Yüzyıllarda Osmanlılarda Devlet Teşkilatı ve Sosyal Hayat* (Ankara: TTK Yayınları, 2014), 41.

⁹⁶² Zeynep Tarım Ertuğ, "Saray Teşkilatı ve Teşrifatı", *Fatih ve Dönemi* (İstanbul: Türk Kültürüne Hizmet Vakfı Yayını, 2004), 215; Uzunçarşılı, *Osmanlı Devleti Saray Teşkilatı*, 31.

izin verilmiştir.⁹⁶³ Ardından da divan sonrası yemek merasimine katılan elçi Müslüman veya Hristiyan olması farketmeksizin sadrazamın sofrasında yemek yemiştir. Bu durum elçiye gösterilen ihtimamın bir sonucudur.⁹⁶⁴ Sadece elçi değil maiyeti de divan sonrası kurulan sofralarda ağırlanmıştır. Ancak onlar elçi ile beraber oturmamış, kurulan diğer sofralarda Nişancı veya Defterdarın sofrasında misafir edilmişlerdir. Ardından da hilat giydirme ve hediye taktim törenleri gerçekleşmiştir.

III. Ahmed devri elçilik ilişkilerinin daha yoğun bir dönem haline gelmiştir. Bundan dolayı da farklı devletlerin elçileri misafir edilmiş,⁹⁶⁵ onlar için padişah dönemin tercih edilen mekânı olan Sâdâbâd 'ta gösterişli ziyafetler düzenlemiştir. Aynı zamanda devletin diğer ileri gelenleri de sadrazam başta olmak üzere elçiler için çeşitli ziyafetler vermişlerdir.

Osmanlı devletini ziyaret eden elçiler divan sonrası yemeklere iştirak ettikleri gibi ihtiyaç duydukları iâşe de saray mutfakları tarafından temin edilmiştir. Bunun için de belirlenen bölgelerin veya dairelerin tayinat masraflarını karşılamaları sağlanmıştır. Örneğin, 1700 yılı Ramazan ayında başkente gelmek üzere Çekmece civarında yolda olan Nemçe (Avusurya) elçisinin ihtiyaçlarının karşılanması için gerekli olan tayinatın masrafları hazine mevkufatı parasından verilmiştir.⁹⁶⁶ Yine benzer bir şekilde Leh elçisine ülkesine geri dönüşünde tayinat olarak verilen zahirenin parası da Bursa ve çevresinin cizye gelirlerinde karşılanmıştır.⁹⁶⁷

Elçilere verilen tayinatlarda onların damak zevklerine hitap eden ürünlerin verilmesine dikkat edilmiştir. Örneğin, Fransız elçisine tavuk, kaz, ördek gibi kümes hayvanları verilirken, İran elçisine özellikle kahve, şıra ve bol miktarda baharat verilmiştir. Aynı şekilde Moskova elçisine de kahve verilmiş ancak farklı olarak Mısır tavuğu, balık ve

⁹⁶³ Uzunçarşılı, *Osmanlı Devleti'nin Merkez ve Bahriye Teskilatı*, 296-297.

⁹⁶⁴ Metin And, *16. Yüzyılda İstanbul Kent-Saray-Günlük Yaşam* (İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2011), 98.

⁹⁶⁵ Belgelerden bu dönemde, Fransız, İran ve Moskova elçilerine dair tayinat bilgilerine ulaşılabilmektedir. Bk. BOA, MAD.d. No. 1708, 147-151 (14 Rebiülahir 1135/ 22 Ocak 1723); Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD.d], No. 3901, 6-7 (01 Muharrem 1132/ 14 Kasım 1719); Ayrıca 1703 Ekim'inde başkent İstanbul İngiltere, Moskova ve Yemen elçilerini misafir etmiş ve bu elçilik heyetlerinin masraflarını ve iâşelerini temin etmiştir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Başmuhasebe Kalemi Matbah-ı Âmire Defterleri [D. BŞM. MTE.d], No. 10792, 2-8 (30 Cemazeyilevvel 1115/11 Ekim 1703).

⁹⁶⁶ Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri İkinci Mustafa [AE. SMST. II], No. 74, Gömlek No. 7808,1 (10 Ramazan 1111/ 1 Mart 1700).

⁹⁶⁷ Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri İkinci Mustafa [AE. SMST. II], No. 30, Gömlek No.2935, 1 (01 Safer 1112/ 18 Temmuz 1700).

turşu verişmiştir.⁹⁶⁸ 1724 yılında İstanbul'a gelen Moskova elçisine verilen ürünler aşağıdaki listede verilmiştir.

Tablo 38: 1724 Elçi Tayinatı

ÜRÜN	MİKTAR	ÜRÜN	MİKTAR	ÜRÜN	MİKTAR
Koyun eti	45 kıyye	Yumurta	50 adet	Tarçın	56 dirhem
Sığır eti	40kıyye	Zeytinyağı	0,5 kıyye	Karanfil	28 dirhem
Tavuk	14 adet	Süt	5 kıyye	Badem	1 kıyye
Mısır Tavuğu	4 adet	Bal	2 kıyye	Zencefil	70 dirhem
Kaz	4 adet	Şeker	2 kıyye	Sirke	3,5 kıyye
Ördek	5 adet	Pirinç	2 kıyye	Karabiber	75 dirhem
Balık	15 kıyye	Kahve	2 kıyye	Demirhindi	8 dirhem
Et	10 kıyye	Zeytin	5 kıyye	Balmumu	0,5 kıyye
Sadeyağ	6 kıyye	Nohut	3,5 kıyye	Maydanoz	6 adet
Tuz	5 kıyye	Badem	1 kıyye	Hıyar Turşusu	6 adet
Un	4 kıyye	Soğan	6 kıyye	Limon	10 adet
Razaki üzüm	1 kıyye	Limon suyu	0,5 kıyye	Ekmek	130 çift
Havuç	3 kıyye	Susam yağı	3 kıyye		

Kaynak: BOA, MAD.d. No.15872.

İncelediğimiz arşiv belgesinde Moskova elçisine verilen bu malzemeler günlük olarak verilmiştir. Elçinin heyetinde kaç kişinin olduğunu bilmediğimiz için miktarların azlığı ve çokluğu hakkında yorum yapmak mümkün olmamakla birlikte et ürünlerinin her türünün tercih edildiği görülmüştür. Elçilik heyetleri Osmanlı sınırlarına girdikleri andan itibaren misafir olarak kabul edildiklerinden ihtiyaçları karşılanmıştır. İaşeleri tedarik edilirken farklı devletlere ait elçilerin talep ve ihtiyaçları göz önünde bulundurulmuş ve iae politikası gereğinde finanse edilmiştir.

3.3. Ramazan ve Bayram Sofraları

Osmanlı Devleti'nde kandiller, Ramazan ayı ve bayramlar özel önem atfedilerek coşkuyula yaşanan günlerdir.⁹⁶⁹ Müslüman toplumlar için Ramazan ayı kutsaldır ve buna

⁹⁶⁸ BAO, MAD.d, No. 3901, 12 (01 Muharrem 1132/ 14 Kasım 1719); BOA, MAD.d. No. 15872, 2-6 (29 Muharrem 1139/ 26 Eylül 1726).

⁹⁶⁹ Saadet Maydaer, "Osmanlı Hanedan Ailesine Mensup Hanımların Vakıflarında Ramazan Ayına Yönelik Hizmetler", *Vakıflar Dergisi* 56 (2021), 22.

binaen normal zamanlardan daha fazla hassasiyet gösterilmiştir. Bu yüzden de oruç tutulan bu dönemde yemek sofraları zenginleşmiş, çeşitli sosyal faaliyetler yapılmıştır. Hicri takvimin dokuzuncu ayına denk gelen Ramazan diğer aylardan daha üstün tutulmuş, oruç tutmak, teravih namazı kılmak, fitre ve zekât vermek gibi ibadetler bu ayda yapılmıştır.⁹⁷⁰

Osmanlı yöneticileri Ramazan ayının yaklaşması ile birlikte İstanbul'un iâşesinin sağlanmasına ehemmiyet vermişlerdir. Özellikle on sekizinci yüzyılda şehrin nüfusunun artması ile birlikte iâşe ihtiyacında artışlar yaşanmıştır.⁹⁷¹ Ramazan ayı halkın her kesiminin yöneticisinden devletin en ücra köşesindeki bireyine kadar, belirlenen saat aralıklarında yeme-içmeden kesilmesi ile toplum üyeleri arasında ibadet hususunda eşitlik sağlamıştır. Herkes maddi durumuna göre bu aya hazırlık yapmış, sahur ve iftar sofraları normalden daha fazla yiyecek ve içeceklerle süslenmiştir. Bunun içinde henüz Ramazan ayı gelmeden sarayın ve evlerin kilerleri gerekli gıda maddeleri ile doldurulmuştur. Her Ramazan için geçerli olan bu tutum devletin uyguladığı tedbirler ile iâşe konusunda sıkıntısız geçirilmeye çalışılmıştır. Bahsedilen tedbirler İstanbul için gerekli olan ürünlerin Ramazan ayı gelmeden önce temininin sağlanması yönündedir. Devlet bunu sağlayabilmek için görevli kişilere kolaylık sağlanması için hükümler göndermiştir.⁹⁷² Örneğin, 24 Kasım 1768 Cumartesi günü Mısır Valisi el Hac Hasan Paşa'ya verilen bir hükümde Ramazan ayının yaklaşması münasebetiyle İstanbul halkı için pirinç ve kahve gönderilmesi istenmiştir.⁹⁷³

Bu bağlamda saray mutfakları Ramazan ayı gelmeden hazırlıklarına başlar ve kilerler bir ay yetecek gıdadan daha fazlası ile doldurulurdu. Aynı zamanda mutfak için gerekli olan araç gereçler de bu dönemde yenilenilir, Ramazan hazır karşılanılırdı.⁹⁷⁴ Bu aya hazırlık için tedarik edilen gıda maddeleri Matbah Emîni tarafından alınırdu. Ayrıca ocaklıklara gönderilen hükümlerle de ürün talebi yapılmaktadır.⁹⁷⁵

⁹⁷⁰ Kamil Miras, *Ramazan Musâhabeleri* (İstanbul: Ahmet Sait Basımevi, 1949), 9.

⁹⁷¹ Özkaya, *18. Yüzyılda Osmanlı Toplumı*, 319; Zeliha Buket Kalaycı "18. Yüzyılın İlk Yarısında Osmanlı Saray Mutfağında Ramazan" *AVRASYA Uluslararası Araştırmalar Dergisi* (Eylül 2021), 9/76-90.

⁹⁷² Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Dahiliye [C.DH], No. 96, Gömlek No. 4778, 1 (29 Ramazan 1171/ 06 Haziran 1758).

⁹⁷³ Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Belediye [C.BLD], No. 149, Gömlek No. 7425, 1 (29 Cemazeyilevvel 1178/ 24 Kasım 1764).

⁹⁷⁴ Ertuğrul Yıldırım, "Arşiv Belgelerinden Hareketle 18. Yüzyıl İstanbul'unda Ramazan" (İstanbul: Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2013), 64.

⁹⁷⁵ BOA, C.BLD, No.149, Gömlek No.7425,1 (29 Cemazeyilevvel 1178/ 24 Kasım 1764).

Tablo 39: 1707 Ramazan Ayında Alınan Ürünlerin Listesi

ÜRÜN	MİKTAR	ÜRÜN	MİKTAR	ÜRÜN	MİKTAR
Mi'ad şeker	590 kıyye	Karabiber	57 kıyye	Kahve	245 kıyye
Has Bursa unu	240 kile	Has Beykoz unu	1.038,5 kile	Fodula unu	4.929 kile
Reşid şeker	3.273,5 kıyye	Gül suyu	193 kıyye	Aspir	30 kıyye
Has Pirinç	540 kile	Mercimek	2.005 kıyye	Trablus sabunu	55,5 kıyye
Süt	3.409 kıyye	Üsküdar kaymağı	615 adet	Tereyağı	559,5 kıyye
Yoğurt	210 kıyye	Tas yoğurt	960 adet	Kaymak	180 adet
Dökme Pirinç	2.020 kile	Nohut	2.020 kıyye	Güvercin	1.080 adet
Sadeyağ	10.925 kıyye	Börülce	286 kıyye	Kar	60 himl
Yumurta	22.775 adet	Bakla	90 kıyye	Sakatat	140 adet
Atina balı	20 kıyye	Şehriye	330,5kıyye	Razaki üzümü	771 kıyye
Nişasta	1.407 kıyye	Zeytinyağı	2.168,5 kıyye	Kuş üzümü	361 kıyye
Badem	542 kıyye	Limon suyu	882,5 kıyye	Amasya elması	278,5 kıyye
Tuz	6.166,5 kıyye	Sirke	3.313 kıyye	Bereketli erik	145 kıyye
Erik	4 kıyye	Kuru soğan	18.602,5 kıyye	Taze limon	1.050 adet
Armut	415 kıyye	Şam kayısı	464,5 kıyye	Üzüm	8.230,5 kıyye
Maydanoz	38.925 adet	Sebzevat	25.820,5 kıyye	Marul	97.500 adet
Gendüm-i Köfte	3.765 kıyye	Kalay	162 kıyye	Misk elması	271,5 kıyye
Tarçın	85 kıyye	Nişadır	55,5 kıyye	Kestane	184,5 kıyye

Turunç	900 adet	Ceviz	1.350 adet	Fındık	108 kıyye
Nane	4.350 adet	Kereviz	16.500 adet	Asma yaprağı	2.580 kıyye
Fındık içi	31,5 kıyye	Kaşkaval peyniri/peynir	103 adet/210 adet	Hurma	85,5 kıyye
Hardal	39 kıyye	Leblebi	14,5 kıyye	Kuru vişne	60 kıyye
Taze üzüm	300 kıyye	Muşmula	90 kıyye	Karpuz	150 adet
Kavun	150 adet	Nar	90 kıyye	Nar şerbeti	121,5 kıyye
Ayva	455 kıyye	Güllaç	7.500 adet	Karanfil	4.297,5 dirhem
Tarçın	4.897,5 dirhem	Kakule	1.152,5 dirhem	Çekirdek	135 dirhem
Sumak	7,5 kıyye	Kimyon	18 kıyye	Safran	846 dirhem
Demirhindi	38,5 kıyye	Sakız	150 dirhem	Çay	300 dirhem
Kenevir tohumu	3 kıyye	Durak otu	4.500 adet	Lahana	420 adet

Kaynak: BOA, D. BŞM. MTE, No.10862.

Tablo 39’da Ramazan ayı için saray mutfaklarına alınan gıda maddelerinin çeşitliliği dikkat çekicidir. 1707 yılı Ramazan ayında alınan bu ürünlere 1.786.462 akçe ödenmiştir.⁹⁷⁶ Matbah emini tarafından alınan bu ürünlerden başka saray helvahânesinde hazırlanan reçeller, tatlılar ve şerbetler, saray fırınlarından gelen ekmekler (has ve fodula)⁹⁷⁷ ile kasabbaşı tarafından temin edilen et ürünleri⁹⁷⁸ Ramazan için kilere giren diğer besin maddeleridir. Tavuk ise İstanbul çevresinden istenmektedir.⁹⁷⁹

Matbah-ı Âmire Ramazan ayında saray halkının yemek ihtiyacının yanında, bu ay boyunca saraya davet edilen misafirler için de hazırlık yapardı. Ramazan ayındaki iftarlar

⁹⁷⁶ BOA, D. BŞM. MTE, No. 10862, 6-7 (30 Ramazan 1119/ 25 Aralık 1707).

⁹⁷⁷ Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD.d], No. 18762, 2-7 (29 Zilhicce 1120/ 11 Mart 1709); Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD.d], No. 3559, 2-5 (29 Ramazan 1120/ 12 Aralık 1708).

⁹⁷⁸ BOA, AE. SAMD. III, No. 130, Gömlek No. 12748, 1 (30 Recep 1131/ 18 Haziran 1719).

⁹⁷⁹ Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri İkinci Mustafa [AE. SMST. II], No. 114, Gömlek No. 12412, 1 (12 Cemazeyilevvel 1112/25 Ekim 1700); BOA, BOA, D. BŞM. d, No.1055, 2-9 (29 Zilhicce 1126/ 5 Ocak 1715); BOA, AE. SAMD. III, No. 69, Gömlek No. 6989, 1 (01 Şaban 1118/ 08 Kasım 1706); BOA, C.SM, No. 56, Gömlek No.2806, 1 (27 Cemazeyilevvel 1143/ 8 Aralık 1730).

resmi teşrifat içerisindeydi. Dolayısıyla resmi davetler ay boyunca yapılmıştır.⁹⁸⁰ Ancak bu davetler ikinci gün herkes evinde iftar yemeğini yedikten sonra başlar; üçüncü geceden itibaren sadrazam ya da kaymakam; reisülküttab, çavuşbaşı ve keyhüdabeyini; dördüncü gece de ise tezkireciler ve mektupçusunu davet ederdi. Davetler Ramazan'ın yirmi beşine kadar devam eder, yirmi beşinden itibaren bayram hazırlıkları ve ziyaretleri başlardı.⁹⁸¹ İftar davetleri sadece sarayla sınırlı kalmaz sadrazam da kendi konağında davetler verirdi. Sadrazam iftarları on sekizinci yüzyılda daha önceki yıllara göre artış göstermiştir. Bu ay için sadrazam tarafından özel olarak tutulan aşçılar özellikle Fransız ve İtalyan mutfağından yemekler yapmışlardır. Diğer taraftan saray elitleri arasında birbirlerine iftariyelik hediye etme âdeti vardır. İftariyelikler yiyeceklerin hediye olarak verilmesinin en güzel örneklerindedir.⁹⁸² Padişah ve sadrazamdan başka şeyhülislam ve diğer devlet ekâbirleri de konaklarında iftar daveti vermektedir. Ramazan davetleri iftar ile sınırlıdır, sabahın erken saatlerinde yenilen sahur yemeğine misafir kabul edilmezdi. Ancak ihtiyaç sahibi olanlara hem matbah hem de devlet erkânı sahur yardımları yapardı.⁹⁸³

Osmanlı sarayı Ramazan ayında sadece kendi halkını değil elçileri de ağırlamıştır. Elçi davetlerinin dışında Ramazan ayı içerisinde elçilik heyetleri için Matbah-ı Âmire tarafından gıda maddeleri alınmıştır ve tayinat olarak kendilerine verilmiştir. Bu ay için gösterilen ihtimam ve iâşe sıkıntısı yaşanmaması adına alınan önlemler elçilerin sofralarının da zenginleşmesine neden olmaktadır. 1741 tarihinde İstanbul'a İran elçisi Ramazan ayı içerisinde gelmiştir ve elçi için mutfaklar ürün teminine giderek elçilik heyetinin ihtiyacı olan tüketim ürünlerini sağlamıştır.⁹⁸⁴

⁹⁸⁰ Fadime Aşık, *Osmanlı İstanbul'unda Ramazan Kültürü ve Ramazan Sofraları* (İstanbul: Ketebe Yayınları, 2020), 96.

⁹⁸¹ Dündar Alikılıç, *İmparatorluk Seremonisi* (İstanbul: Tarih Düşünce Kitapları, 2004), 116.

⁹⁸² Gül Bezci, "*Osmanlı Toplumunda Ramazan Kültürü*" (Kütahya: Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2018), 84.

⁹⁸³ Abdülaziz Bey, *Osmanlı Adet, Merasim ve Tabirleri*, 255-256.

⁹⁸⁴ Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Saray [C.SM], No. 45, Gömlek No. 2278, 2-3 (21 Zilkade 1153/7 Şubat 1741).

Tablo 40: İran Elçisine Verilen Tayinat Listesi

ÜRÜN	MİKTAR	ÜRÜN	MİKTAR	ÜRÜN	MİKTAR
Şeker	532 kıyye	Kandil yağı	215 kıyye	Nişasta	129 kıyye
Pirinç	794 kile	Tavuk	1.720 adet	Karanfil	2.580 dirhem
Has un	3.440 kıyye	Süt	1.075 kıyye	Yoğurt	930 kıyye
Sadeyağ	3.075 kıyye	Yumurta	6.450 adet	Peynir	810 kıyye
Bal	1.134 kıyye	Badem	64,5kıyye	Çörekotu	21,5 kıyye
Ekmek	13.840 çift	Şıra	43 kıyye	Kestane	258 kıyye
Balmumu	215 kıyye	Nar suyu	172 kıyye	Arpa unu	3.947 dirhem
	645 kıyye	Kahve	184 kıyye	Kakule	2.150 kıyye
Limon suyu	301 kıyye	Tereyağı	306 kıyye	Limon	43 kıyye
Tuz	387 kıyye	Karabiber	32,25 kıyye		
Sirke	974 kıyye	Kimyon	64,5 kıyye		
Nohut	387 kıyye	Safran	1.290 dirhem		
Üzüm	387 kıyye	Tarçın	3.010 kıyye		

Kaynak: BOA, C.SM, No. 45, Gömlek No. 2278.

Yukarıdaki tabloda matbah tarafından Ramazan ayında verilen tayinatta farklı kültürlerin yeme-içme pratiklerinin dikkate alındığı, mümkün olduğunca İran damak tadına yakın ürün verildiği söylenebilir. Bu elçilik heyetine verilen tayinat bir ay için verilmiştir. Bu yüzden de ürün miktarları günlük tayinata göre daha yüksektir. 1721 yılında İstanbul'a gelen İran elçilik heyetine de 43 günlük tayinat verilmiştir.⁹⁸⁵ 1721 yılında gelen heyete verilen erzak için 686,502 akçe harcanırken, 1741 yılında harcama bedeli 700.000 civarında olmuştur.⁹⁸⁶ 20 yıl arayla gelen elçilik heyetlerine verilen tayinat listelerine baktığımızda verilen ürünler ve fiyatları neredeyse birbiriyle aynıdır. Elçilik heyetlerinin sayısını bilmememize rağmen bu miktarın aylık olarak heyete yetmiş olduğu düşünülebilir. Diğer taraftan Ramazan boyunca padişah ve diğer devlet adamları

⁹⁸⁵ Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD.d], No. 1708, 3 (04 Rebiülahir 1135/12 Ocak 1723).

⁹⁸⁶ BOA, C.SM, No. 45, Gömlek No. 2278, 2 (21 Zilkade 1153/7 Şubat 1741).

tarafından verilen ziyafetlere davet edilen elçiler Osmanlı yemekleri ve sofraya zenginliği ile de tanışma olanağı bulmuşlardır. Ayrıca ziyafetler vasıtasıyla iâşelerini daha bol kullanabilmişlerdir. İran heyetinin misafirlerine yemek verip vermediklerini bilmediğimiz için bu konuda bir şey söyleyemesek de bu gibi durumlarda kendi ceplerinden harcama yapmış olma ihtimalleri yüksektir.

Ramazân ayının sonlarında, bayramdan bir gün önce sarayda “Arife Divanı” kurulurdu. Bir tören havasında geçen divanda padişah Enderun halkının bayram tebriklerini kabul ederdi.⁹⁸⁷ Ancak vezirler ve devlet adamları divana iştirak etmezler, bayramın ilk günü yapılacak bayramlaşma töreni için hazırlık yaparlardı. “İyd-ı fitr” veya “İyd-i ekber” denilen Ramazân bayramının ilk günü padişah has odada dualar eşliğinde tahtına otururdu. Fatih kanunnamesinde belirlenen protokol kuralarına göre devlet adamları yerlerini alırlar ve böylece bayramlaşma merasimi başlardı. Törenin bitmesi ile birlikte padişah, sadrazam ve divan üyeleri ile birlikte Ayasofya veya Sultan Ahmed Camisine giderek bayram namazını kılarlardı. Ancak bayram namazı sonrası saraya tekrar döndükten sonra diğer saray halkı ile bayramlaşma yapılırdı. Bayram alayının son bulması ile birlikte merasime ve namaz alayına katılanlara ziyafet verilirdi. Verilen bu ziyafetler tamamen matbah tarafından karşılanmaktadır. Örneğin 1706 yılının Ramazân bayramı ziyafeti için matbah emini 10 bin akçe harcamıştır.⁹⁸⁸ Bayram ziyafetinin hazırlanması için saray fırınlarına bayrama özel çöreklerin pişirilmesi için mutfaklara da yemeklerin pişirilmesi için fazladan odun verilmektedir.⁹⁸⁹ Ayrıca bayram münasebeti ile padişah ve sadrazam törene katılanlara ihسانlarda bulunmuştur.⁹⁹⁰

“İyd-i Adhâ” denilen kurban bayramında da Ramazân bayramına benzer bir teşrifat ve tören yapılmıştır. Ancak kurban bayramında sabah namazından dönüşte yemek verilmemiş, kurban kesme törenine geçilmiştir. Kurban için hayvan temini henüz bayram gelmeden yapılmış, bu konuda sıkıntı yaşanmamı için hayvanların temin edildikleri

⁹⁸⁷ Uzunçarşılı, *Osmanlı Saray Teşkilatı*, 201-202.

⁹⁸⁸ Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No. 210, Gömlek No. 20296, 1 (08 Şevval 1117/23 Ocak 1706).

⁹⁸⁹ Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No. 19, Gömlek No. 1740, 1 (17 Şevval 1137/ 29 Haziran 1725).

⁹⁹⁰ Her yıl Ramazân ve Kurban Bayramlarında Topkapı Sarayı önünde medrese talebelerine bedeli hazineden karşılanmak üzere elbise hediye edilirdi. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No. 143, Gömlek No. 13831, 1 (13 Ramazân 1140/23 Nisan 1728). Ayrıca tören esnasında Padişah ve sadrazamın etekleri öpülürken de çeşitli hediyeler verilmiştir. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri İkinci Mustafa [AE. SMST. II], No. 120, Gömlek No. 13186, 1 (11 Şevval 1111/ 1 Nisan 1700).

bölgelere emirler gönderilerek celeplerin işleri kolaylaştırılmaya çalışılmıştır. Örneğin, 1716 senesinde Edirne'den İstanbul'a gelen güzergâhtaki kadılara, kethüdalara, yeniçeri serdarlarına, vilayet ayanlarına ve iş erlerine kurbanlık hayvanların muhafaza edilmesi için emir gönderilmiştir.⁹⁹¹ Başkente kurbanlık getirilen hayvanlar İstabl-ı Âmire'ye getirilerek muhafaza edilmiş ve kurban bayramında talep edilen yerlere gönderilmişlerdir.⁹⁹² Örneğin, 1706 yılı kurban bayramında kasabbaşı tarafından eski saraya, odun ambarcılarına, hasbahçe bostancılara, yeniçerilere, arabacılara, mutfak sakalarına, saray hekimlerine, kiler ve fırın çalışanlarına 1.665 adet kurbanlık ağnam verilmiştir.⁹⁹³ Kurbanlık seçilen hayvanlar özel olarak getirilmiştir. Ayrıca sarayın seçimleri de günlük olandan farklılaşmış ve kurban için sakız koçu tercih edilmiştir. Bunlar da Râmi civarında Küçükköy'de bulunan ve "saya ocağı" tarafından karşılanmıştır.⁹⁹⁴

Kurban merasimi cami dönüşünde saya ocağı çalışanlarının kurbanlık koçları Topkapı Sarayı'na getirmesi ile başladı. Ardından padişah kurban kesimi için has odanın yanında kurulan çadıra giderdi ve ak hadım ağaları süslenmiş on adet koç getirirdi. Getirilen koçlar silahdar ağaya tutması için teslim edilirdi. Çuhadar ağa bu sırada hazır bulunur ve padişaha gümüş bir tepsi içerisinde müslin kumaşlara sarılmış has çelikten altın işlemeli bıçaklar takdim ederdi. Padişah da bu bıçaklardan birini seçerek koçlardan birkaçını kendi elleri ile keserdi. Ardından da darüssaade ağasına vekâlet verir, geriye kalan diğer koçlar darüssaade ağası tarafından kesilirdi. Padişah tarafından kesilen ilk hayvanın etleri mutfaklara giderdi. Pişen etler ilk olarak sultana sunulur, O da dualar eşliğinde kurban etini tadardı. Kurban kesimi sona erdiğinde etlerin büyük bir kısmı sadakalarla birlikte muhtaç sahiplerine dağıtılırdı. Padişahın maiyetindekiler sarayda kurban kesmezlerdi. Ayrıca bayramlarda padişahın huzurunda oynanan cirit oyununda da on iki tane kurban kesilmekteydi.⁹⁹⁵

⁹⁹¹ Osmanlı Arşivi (BOA), Divan Kalemî Mühimme Defterleri [A.DVNS. MHM. d], No. 124, Gömlek No. 107, 7-h. 27 (29 Zilkade 1128/ 14 Kasım 1716).

⁹⁹² Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Mustafa II [AE. SMST. II], No. 79, Gömlek No. 8431, 1 (09 Zilhicce 1110/ 08 Haziran 1699).

⁹⁹³ Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD.d], No. 19100, 2 (03 Zilkade 1117/ 16 Şubat 1706).

⁹⁹⁴ Ali Şükrü Çoruk, "Osmanlı Sarayında Kurban Bayramı", *Din ve Hayat İstanbul Müftülüğü Dergisi* 11 (2010), 85-87.

⁹⁹⁵ Alikılıç, *İmparatorluk Seremonisi* (İstanbul: Tarih Düşünce Kitapları,2004), 134-135.

Osmanlı bayram törenleri dini gerekliliklerin yerine getirildiği kutlamalar olmalarının yanı sıra Osmanlı Devleti'nin ihtişamını sergilemeleri açısından da önemlidirler. Çünkü devlet iktidarını sarayın ihtişamı ve zengin merasimlerde güçlendirmiştir.⁹⁹⁶ Ancak bayramlarda sarayda düzenlenen törenler toplumun bütün kesimlerinin katıldığı faaliyetler değildir. Saray seçkinleri arasında yaşanmaktadır. Yine de törenleri izleme fırsatı bulabilen elçiler ve heyetleri vasıtası ile devlet ihtişamını sergilemişlerdir.

3.4. Sur-ı Hümayun Sofraları

Osmanlı Devleti'nde tören ve merasimler imparatorluğun güç ve kudretini yansıtması bakımından önemlidir ve iktidarın gücünün simgesi haline gelmiştir. Bir taraftan da halkın devlet ile ilişkilerini güçlendirdiği faaliyetlerdir.⁹⁹⁷ On yedinci yüzyıldaki sünnet ve düğün merasimleri ve on sekizinci yüzyıldaki gelişmeler, Osmanlı sarayının mali krize rağmen gücünü sembollerle sergilemeyi sürdürdüğünü göstermektedir.⁹⁹⁸

Osmanlı törenlerinin hepsinde olduğu gibi sur şenlikleri de padişahın iznine tabidir. Sur şenlikleri sadece saray içinde yapılmamış başkente de yayılmıştır. Ayrıca bazı durumlarda da taşra kentlerinde de büyük merasimler olmuştur. Şenliklerin büyüklüğü katılımcıların çokluğu ve hazırlıkların görkemi ile anlaşılmaktadır. Klasik dönemde şenliklerin en büyükleri sünnet düğünleri için düzenlenmiştir. Bazen de sünnet ve evlilik düğünleri bir arada yapılmış, böylelikle şenlikler daha kapsamlı hale gelmiştir.⁹⁹⁹

III. Ahmed padişahlığının beşinci yılında ilk büyük şenlik düzenlenmiştir.¹⁰⁰⁰ 1708 yılının Nisan ayında yapılan bu şenlik bir düğüne aittir. Düğün II. Mustafa'nın kızları Ayşe Sultan'ın Sadrazam Numan Paşa ile Emine Sultan'ın ise Çorlulu Ali Paşa ile evlendirilmesi münasebetiyle yapılmıştır.¹⁰⁰¹ Bu düğün merasiminden iki yıl sonra Mart 1710'da III. Ahmed'in kızı Fatma Sultan gösterişli bir törenle Silahdâr Ali Paşa ile Ümmügülsüm Sultan ise kubbenişin¹⁰⁰² Vezir Abdurrahman Paşa ile evlendirilmiştir.¹⁰⁰³

⁹⁹⁶ Alikılıç, *İmparatorluk Seremonisi*, 114.

⁹⁹⁷ Ertuğ, "The Depiction of Ceremonies in Ottoman Miniatures: Historical Record or A Matter of Protocol?", 251-275.

⁹⁹⁸ Alikılıç, *İmparatorluk Seremonisi*, 26-27.

⁹⁹⁹ Alikılıç, *İmparatorluk Seremonisi*, 195.

¹⁰⁰⁰ Mehmed Raşid Efendi, *Tarih-i Raşid ve Zeyli Raşid Mehmed Efendi Çelebizade İsmail Asım Efendi II*, 529.

¹⁰⁰¹ Uzunçarşılı, *Osmanlı Tarihi IV/1*, 28-29.

¹⁰⁰² Kubbealtı veziri.

¹⁰⁰³ BOA, MA. d, No.10590, 2 (29 Zilhicce 1121/ 01 Mart 1730) ; *Târih-i Râşid ve Zeyli II*, 803.

Ayrıca Mayıs 1710'da II. Mustafa'nın kızı Safiye Sultan'ın, maktul Mustafa Paşa'nın oğlu Ali Paşa'ya tezvici münasebetiyle düğün merasimi düzenlenmiştir.¹⁰⁰⁴ Bu evlenme şenliklerinde nikâhlardan sonra eğlenceler ve donanma düzenlenmiştir. Toplar atılmış, havai fişek gösterileri yapılmış ve geçit alayları, güreşler yapılmıştır. Padişah pehlivan güreşlerini seyrettikten sonra Enderun'a geçerek burada nişan atma talimi yaptırmış ve seyretmiştir.¹⁰⁰⁵ Ancak Fatma Sultan'ın evliliği eşinin ölümü ile sonlanmış ve 1717 yılında Nevşehirli İbrahim Paşa ile ikinci evliliğini yapmıştır.

3.4.1. 1710 Sur-ı Hümâyün Sofrası

Silahdar Ali Ağa ve Fatma Sultan'ın evlilik törenlerinde farklı zamanlarda ziyafetler verilmiştir. Nikâh günü verilmiş olan ziyafet diğerlerine oranla daha kapsamlı ve büyük olmuştur. Topkapı Sarayı'nda verilmiş olan bu ziyafet için Matbah-ı Âmire tarafından tedarik edilen ürünler günlük yemeklerden daha özel yemekler yapılmasına olanak sağlamaktadır.¹⁰⁰⁶ Buna göre nikâh günü verilen ziyafete ait erzak listesi aşağıda listelenmiştir.

¹⁰⁰⁴ BOA, TS. MA. d, No.10591, 2-3 (02 Rebiülevvel 1122/ 01 Mayıs 1710).

¹⁰⁰⁵ Özdemir Nutku, *Zaman İçinde Zaman* (İstanbul: Opus Kitap, 2015), 62.

¹⁰⁰⁶ Közleme, *Türk Mutfak Kültürü ve Din*, 209.

Tablo 41: 1710 Şenliğine Verilen Ürünlerin Listesi

ÜRÜN	MİKTAR	ÜRÜN	MİKTAR	ÜRÜN	MİKTAR
Mi'ad şeker	110 kıyye	Safran	5 kıyye	Bahar	200 kıyye
Has Bursa unu	110 kile	Has ekmek	110 çift	Güvercin	30 adet
Et	200 kıyye	Gül suyu	10 kıyye	Nişasta	40 kıyye
Has Pirinç	75 kile	Bakla	20 kıyye	Nane	200 adet
Süt	110 kıyye	Üsküdar kaymağı	30 tabak	Tereyağı	10 kıyye
Tas Yoğurt	30 adet	Sebzevat	200 kıyye	Asma yaprağı	150 kıyye
Tavuk	110 adet	Nohut	40 kıyye	Misk	50 adet
Sadeyağ	250 kıyye	Börülce	20 kıyye	Tarçın	4 kıyye
Durak otu	200 adet	Maydanoz	500 adet	Tarhun	200 adet
Soğan	15 kıyye	Parça sakız	40 adet	Buğday köftesi	60 kıyye
Mevizat	200 kıyye	Şam kayısı	15 kıyye	Razaki üzümü	100 kıyye
Karanfil	4 kıyye	Elma	39 kıyye	Kuş üzümü	15 kıyye
Badem	28 kıyye	Limon suyu	15 kıyye	Çam fıstığı	8 kıyye
Tuz	40 kıyye	Sirke	10 kıyye	Kakule	40 kıyye
Fındık içi	6 kıyye	Kestane	10 kıyye	Balmumu	15 adet
Sabun	2 kıyye	Kahve	30 kıyye	Şeker	20 kıyye
Amber	2 kıyye	Sofra	10 adet	Karabiber	2 kıyye

Kaynak: BOA, D.BŞM. d, No.1141.

Yukarıdaki tablo nikâh merasiminden sonra verilen ziyafette 10 ayrı sofranın kullanılmış olduğunu göstermektedir. Mutfak tarafından verilen listedeki erzakın kilerlere sürekli alınan ürünler olduğunu görmekle birlikte, hangi yemeklerin yapılmış olduğu ve ürünlerin yemeklerde kullanılan miktarı hakkında bilgi sahibi değiliz. Buna rağmen et, tavuk ve pirincin varlığı ana yemeklerin bunlarla yapıldığı izlenimini vermektedir. Ayrıca sebzevat başlığı altında verilen 200 kıyye sebze de farklı yemeklerin yapımına olanak sağlarken, meyveler hem yemeklerde hem de tatlı ve şerbetlerde kullanılmış olmalıdır. Asma yaprağının yaprak sarması için kullanılması muhtemeldir. 60 kıyye buğday köftesi Türk mutfağının vazgeçilmezi olan köfte yapımını akla getirirken köftenin türü hakkında

bilgi vermemektedir. Amber ve misk ise ziyafet sonrası buhurlarında kullanılmış olmalıdır.¹⁰⁰⁷

III. Ahmed'in ilk çocuğu olan Fatma Sultan, saray damadı olarak seçilen üst derece devlet görevlilerinden Silahdar Ali Ağa ile ihtişamlı bir törenle henüz dört buçuk yaşında iken evlendirilmiştir. Ancak bu evlilik Ali Paşa'nın 1716 yılında Petervaradin'de şehit olması üzerine sona ermiştir. Fatma Sultan, bu sembolik evliliğin bitiminden bir yıl sonra tekrar üst derece devlet görevlisi olan ve III. Ahmed'in de ayrı bir muhabbet beslediği İbrahim Paşa ile 1717 yılında evlendirilmiştir.¹⁰⁰⁸ Sultan III. Ahmed'in saltanatının ilk yıllarına denk gelen ve arka arkaya yapılan düğün merasimleri İstanbul halkına hanedanın Edirne'den geri döndüğünü bildiren görkemli şenliklerdir. Şenliklerin zamanlaması İstanbul'da siyasi huzursuzlukların yaşandığı, bir yandan da dış baskıların olduğu bir döneme denk gelmektedir. Dolayısı ile bu tarihlerde yapılan şenlikler padişahın otoritesinin sergilenmesine aracılık etmişlerdir.¹⁰⁰⁹ Diğer taraftan padişah iktidara geldiği 30 yaşından sonra baba olabilmiştir ve Fatma Sultan ilk çocuğu olarak III. Ahmed ve hanedan için büyük anlam ifade etmiş olmalıdır.¹⁰¹⁰ Bu yüzden de kızını büyük törenlerle evlendirmiştir.¹⁰¹¹ Osmanlı devletinde tüm çağdaşları gibi düğün törenleri devletin zenginliğini sergilemesi görevini üstlenmiştir. Dolayısı ile merasimler ihtişamlı ve masraflıdır.

3.4.2. 1720 Sur-ı Hümâyun Sofrası

Sultan III. Ahmed döneminin en büyük şenliği 1720 yılı Eylül ayında Tersane bahçesinde gerçekleştirilmiş olan sünnet düğünüdür. Şehzade Süleyman, Mehmed, Mustafa ve Bayezid'in sünnet düğünleri (hitan surları) on beş gün sürmüştür bu süre içerisinde şehzadelerin sünnetinin yanında toplu sünnet törenleri de gerçekleşmiştir. Şehzadelerle birlikte beş bin fakir çocuğun sünneti de yapıldığı gibi Damad İbrahim Paşa'nın kendi oğulları Mehmed ve İsmail'in de sünnet edilmesi için izin istemesiyle III. Ahmed

¹⁰⁰⁷ Erdem, "Buhur", 384; Serkan Gedük, "Osmanlı Saray Kültüründe Buhur ve Gülsuyu Geleneği", *Topkapı Sarayı Müzesi Yıllık* 6 (2013), 131.

¹⁰⁰⁸ Çağatay Ulusoy, *Padişahın Kadınları ve Kızları* (Ankara: Türk Tarih Kurumu, 1980), 85.

¹⁰⁰⁹ Tülay Artan, "18. Yüzyılda İstanbul: Uzlaşma ve Yeniden Yapılanma Dönemi", ed. Doğan Kuban, *Bizantion'dan İstanbul'a Bir Başkent'in 8000 Yılı* (2010), 302-303.

¹⁰¹⁰ III. Ahmed'in 35 kızı ve 22 şehzadesi bulunmaktadır. Bk. Nejdet Sakaoğlu, *Bu Mülkün Kadın Sultanları* (İstanbul: Oğlak Yayınları, 2011), 300; Uluçay, *Padişahların Kadınları ve Kızları*, 83-95.

¹⁰¹¹ Feridun Emecen, "Osmanlı Hanedanına Alternatif Arayışlar Üzerine Bazı Örnekler ve Mülâhazalar", *İslam Araştırmaları Dergisi* 6 (2001), 73.

torunlarının sünneti için de izin vermiştir. Ayrıca sultan torunları için bir şeker bahçesi ve dört nahıl yapılmasını istemiştir. Bunun üzerine Eskisaray'da çiçeklerde süslenmiş şekerlerden oluşan bir bahçe yapılmıştır. Nahıllar altın varaklarla süslenerek gelecek hediyeler için hazırlanmıştır.¹⁰¹²

Sünnet düğünü için gerekli olan hazırlıkların yapılması için matbah emini Halil Efendi sur emini olarak görevlendirilmiştir.¹⁰¹³ Sünnet şenliklerinden dört gün sonra da II. Mustafa'nın iki kızı Musul Valisi Osman ve Maraş Valisi Silahtar İbrahim Paşalarla, Sultan III. Ahmed'in üç kızı ise Kaptan-ı Derya Süleyman, Nişancı Mustafa ve Rakka Valisi Ali Paşalarla evlendirilmişlerdir.¹⁰¹⁴

On beş gün süren sünnet düğünü boyunca gündüz vakitlerinde tebrik merasimleri, hediye sunumları, ziyafetler verilmiş, mudhik,¹⁰¹⁵ oyunbaz ve hokkabaz gösterileri yapılmış, cirit ve güreş gibi faaliyetler gerçekleşmiştir. Geceleri ise deniz üzerinde havai fişek gösterileri yapılmış, bu gösteriler hem davetlilerin hem de halkın yoğun ilgisini çekmiştir. Geceleri yapılan bir diğer eğlence ise kandillerle süslenmiş kayık gösterileri ve çeşitli ateş oyunları ile topçu, cebeci ve tersane erlerinin harp oyunları sergilemeleridir.¹⁰¹⁶

Sur Emini olarak düğünü organize eden matbah emini Halil Efendi İsmail Geçiti,¹⁰¹⁷ Niğbolu, Sofya ve Edirne çevresinden çengi, canbaz, zurnazen getirtmiştir. Bunlar için gerekli olan tayinat ve icarat miktar ve tutarları da matbah emini tarafından karşılanmıştır.¹⁰¹⁸ Düğün sırasındaki kutlama ve tebrik merasimlerinde her gün bir esnaf taifesi padişaha hediyelerini sunmuş ve ziyafet masasına oturmuşlardır. Düğün programının herhangi bir aksama yaşanmadan uygulanmasına dikkat edilmiş etkinlikler zamanında yapılmıştır. Organizasyonun aksaklığa meydan bırakmayacak şekilde itina ile

¹⁰¹² Seyid Vehbi, *Surname* haz. Reşat Ekrem Koçu (İstanbul: Çığır Kitapevi, 1939), 7-9.

¹⁰¹³ Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD.d], No. 1284, 2-6 (13 Rebiülevvel 1133/12 Ocak 1721); Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD.d], No. 4729, 2-4 (19 Muharrem 1133/20 Kasım 1720).

¹⁰¹⁴ Ali Seydi Bey, *Teşrifat ve Teşkilatımız* haz. N. Ahmet Banoğlu (İstanbul: Tercüman Gazetesi Yayınları), 17/35.

¹⁰¹⁵ Güldürücü, güldüren, maskaralık ederek halkı güldüren, İslam tiyatrosunda güldürücü sözler söyleyen ve hareketler yapan sanatçı. Bk. Ayverdi, *Misalli Büyük Türkçe Sözlük*, 838.

¹⁰¹⁶ Faroghi, *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam*, 185-186; Volkan Ertürk, "XVII. ve XVIII. Yüzyıllarda Osmanlı Sultanlarının Bir Eğlenme ve Dinlenme Mekânı Olarak Tersane Bahçesi", *Tarih Okulu Dergisi* 6/15 (2013), 112.

¹⁰¹⁷ İsmail Geçiti kasabası on altında yüzyılın ikinci yarısında bugünkü Ukrayna sınırları içerisinde Tuna sahilinde Darüssaade Ağası Mehmed Ağa tarafından kurulmuştur. Ayrıntılı bilgi için bk. Mehmet Akif Erdoğan, "Tuna Sahilinde On Altıncı Yüzyılda Kurulmuş Bir Osmanlı Yerleşimi: İsmail Geçiti Kasabası", *Vakıflar Dergisi* (2019), 189-208.

¹⁰¹⁸ BOA, MAD.d, No.6889, 4-7 (05 Şevval 1132/10 Ağustos 1720).

yapılması Osmanlı merasimlerinde sık karşılaşılan bir durumdur. Etkinlikler zamanında ve belirlenmiş mekânlarda gelenekler çerçevesinde belirli bir nizam dâhilinde gerçekleşmiştir. Diğer taraftan Osmanlı tebaasının dışında düğüne konuk edilen Fransa, İngiltere, Rusya, Hollanda, Dubrovnik ve Venedik elçileri de kutlamalara katılmışlar, İstanbul, Eyüp, Galata, Kasımpaşa, Beşiktaş ve Üsküdar sakinleri ile beraber ziyafet sofralarında ağırlanmışlardır. Bu sofralar zengin bir menüye sahiptir ve padişahın cömertliğini sergilemektedir. Diğer taraftan kadınlar bu sofralara dâhil olmamışlardır. Okmeydanı'nda kendilerine ayrı bir ziyafet sofrası hazırlanmıştır.¹⁰¹⁹ Yeniçeriler ise düğünün ilk günü kendileri için verilen ziyafetlere katılmışlardır. Bunu üst düzey yöneticilere verilen resmi ziyafetler izlemiştir. Yemeklere padişah devletin ileri gelenleri ile birlikte katılmışlardır.

Kurulan ziyafet sofraları düğün etkinliğinin ana temaları arasında yer almaktadır. Aynı zamanda festivaller için yapılan nahıllar ve şeker bahçeleri de katılımcılara görsel bir zevk sunmanın yanında bir nevi tatlı sunumu mahiyetindedir. Nahıl ve şeker bahçelerinin lüks tüketim maddesi olan şekerden imal edilmiş olması da devletin siyasi olduğu kadar ekonomik gücünü de vurgulamaktadır. Ancak bu tür toplu ziyafetler sadece bayram kutlamaları, şenlikler ve törenler vasıtası ile olur. Bunlar dışında sarayda ve halk arasında toplu yemek yeme geleneği bulunmamaktadır.

Sünnet düğününü Levni'nin minyatürleri ile anlatan Seyid Vehbi düğün için 1000 ördek, 2000 hindi, 2000 güvercin, 3000 tavuk, 8000 kaz kesildiğini söyler. Bunlar dönem için lüks tüketim sayılan ürünlerdir ve belirtilen miktar oldukça yüksektir. Bu sayılar tek başına ziyafet sofralarının görkemini sergilemektedir. Diğer taraftan sadece düğün için oluşturulan seksen kişilik saz heyetinin Nedim, Vehbi Raşit ve Osmanzade Taib gibi dönem şairlerinin şiirlerini bestelediklerinden bahseden Vehbi, Okmeydanı'nda kurulan mahyalar için de 15.000 kandil ve 10.000 kandil kutusu hazırlandığından bahseder.¹⁰²⁰

¹⁰¹⁹ Seyyid Vehbi, *Sûrnâme*, 7-38.

¹⁰²⁰ Seyyid Vehbi, *Sûrnâme*, 8.

Tablo 42: 1720 Şenliğine Verilen Ürünlerin Listesi

ÜRÜN	MİKTAR	ÜRÜN	MİKTAR	ÜRÜN	MİKTAR
Mi'ad şeker	2.252,5 kıyye	Karabiber	92,5 kıyye	Kahve	245 kıyye
Has Bursa unu	1.994 kile	Buğday	848 kıyye	Fodula unu	4.929 kile
Et	18.125 kıyye	Gül suyu	149 kıyye	Pathcan	39.640 kıyye
Has Pirinç	236 kile	Kabak	8.274 kıyye	Tarçın	3,5 kıyye
Süt	1.902 kıyye	Üsküdar kaymağı	169 tabak	Tereyağı	59,5 kıyye
Tas Yoğurt	209 adet	Torba yoğurt	239 kıyye	Ördek	1.262 adet
Kaymak	169 tabak	Nohut	3.475,5 kıyye	Güvercin	3.375 adet
Sadeyağ	10.473 kıyye	Börülce	148 kıyye	Kar	60 himl
Yumurta	6.155 adet	Bakla	147,5 kıyye	Bamya	162.100 adet
Bal	9.444 kıyye	Kavata	14.080 adet	Hurma	181,5 kıyye
Atina balı	20 kıyye	Şehriye	330,5 kıyye	Razaki üzümü	980 kıyye
Nişasta	1.594 kıyye	Zeytinyağı	12 kıyye	Kuş üzümü	499 kıyye
Badem	306 kıyye	Limon suyu	470 kıyye	Ayva	774,5 kıyye
Tuz	1.353 kıyye	Sirke	3.313 kıyye	Kakule	2,5 kıyye
Erik	65 kıyye	Kuru soğan	6.460 kıyye	Taze limon	2.8170 adet
Tavuk	9.100 adet	Piliç	3.000 adet	Siyah üzüm	2.740 kıyye
Armut	38 kıyye	Şam kayısı	290 kıyye	Kırmızı üzüm	108,5 kıyye
Maydanoz	312 adet	Sebzavat	25.820,5 kıyye	Tabak sakız	3 kıyye
Elma	288 kıyye	Levrek	2 kıyye	Fıstık	231,5 kıyye
Tarçın	3,5 kıyye	Balık	55 kıyye	Kestane	50 kıyye
Karanfil	3 kıyye 100 dirhem	Safran	43,5 kıyye 100 dirhem	Fındık	108 kıyye
Nane	172 adet	Misk	1.298 adet	Asma yaprağı	2.580 kıyye

Fındık içi	119 kıyye	Kaşkaval peyniri/ taze peynir	8,5adet/306 adet	Susam	2 kıyye
Taze üzüm	300 kıyye	Muluhiyye	283 kıyye	Kimyon	6 kıyye
Nar	5 kıyye	Fıstık	231,5 kıyye	Nar şerbeti	121,5 kıyye

Kaynak: BOA, MAD.d, No. 1284, 4729.

Tablo 42’ de 1720 şenliği için Matbah-ı Âmire tarafından verilen erzak miktarı verilmiştir. Genel hatları ile baktığımızda mutfak muhasebelerinde yer alan ürünlerin şenlik mutfağı ile hemen hemen aynı ürünler olduğu görülmektedir. Ayrıca ürünler arasında balık ve levrek olarak verilen su ürünleri şenlik yemeklerinde balık yemeklerinin de yer aldığını göstermektedir. Ancak tayinatı yapılan et miktarına göre daha az yer tutmuştur. Özellikle ziyafetlere katılan elçi heyetlerine balık dâhil her türlü et ürününün sunulmuş olduğunu düşünebiliriz. 1720 yılına ait bahsettiğimiz sünnet düğünü sofraları daha önceki düğün sofraları ile kıyaslandığında çok daha zengin bir içeriğe sahiptir.¹⁰²¹ Düğün şenliklerinde verilen büyük ziyafetlerin akabinde müzik dinletisi ile birlikte keyif verici içecek ikramları da yapılmaktadır. Bu içecekler genellikle çeşitli meyvelerden yapılan şerbetler, kahve ve çubuktur. Bunların yanında tatlı sunumu da yapılmaktadır.¹⁰²² Bu tür düğün ve törenlerdeki ziyafetler sultan sofraları olarak nitelendirilebilir. Dolayısıyla sultana ait olması iktidarın yönetsel kademelenme derecelerinin¹⁰²³ de en açık şekilde hissedildiği alanlar olmasına sebep olmuştur. Yemeklere katılan devlet yöneticileri kendi toplumsal konumlarına göre belirlenen yerler ve görevlerde ziyafet sofralarındaki konumlarını almışlardır. Bahsettiğimiz hiyerarşik oturma düzeni saray içerisindeki tüm yemek sofraları için geçerlidir.

Çalışmamızın genelinde bahsettiğimiz gibi hanedanın gündelik yaşam alanı olan saray, iaşesinin temini için devletin elinde bulunan tüm imkânları değerlendirmiştir. Mutfak

¹⁰²¹ 1720 şenliği ile ilgili pek çok çalışma bulunmaktadır. Bu çalışmalar için bk. Sinem Erdoğan İşkorkutan, “1720 Şenliği’nde Yemek Üzerinden İfade Edilen Sosyal Hiyerarşileri Anlamak” *Osmanlı Araştırmaları I* (2017), 117-152; Sinem Erdoğan İşkorkutan, *The 1720 Imperial Circumcision Celebrations in Istanbul*, (Brill), 2020; Eftal Sevinçli, “Şenliklerimiz ve Surnamelerimiz:1675 ve 1724 Şenliklerine İlişkin İki Surname”, *Journal of Yasar University I/4* (2006), 377-416; Hafız Mehmed Efendi, *Şehzadelerin Düğün Töreni* (İstanbul: Kitap Yayınevi, 2008).

¹⁰²² Metin And, *40 Gün 40 Gece Osmanlı Düğünleri Şenlikleri Geçit Alayları* (İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2020), 183-184.

¹⁰²³ Bilal Eryılmaz, *Kamu Yönetimi* (Kocaeli: Umuttepe Yayınları, 2014), 7.

hesap cetvellerindeki zengin çeşitlilik devlet merasimlerinde kurulan sofralara da yansımıştır. Saray dışından katılımcıları olan ziyafet sofraları hanedanın gücü ve zenginliğinin göstergesi olması ile birlikte iktidarın kapsayıcılığını da konuklarına hissettirmektedir. Aynı zamanda yeme-içme noktasında sergilenen bu ihtimam bir yandan da lüks yaşamın simgesi haline gelmiştir. Yani toplumsal statü ve güç yemek sofralarında simgeleşmiştir. Bu yüzden ziyafetler döneme ait bir tür iletişim şeklidir. Nitekim saray soyluları iktidar sahibi sıfatıyla halk ile bir araya gelerek yemeğini paylaşmaktadır.¹⁰²⁴

Sultan III. Ahmed'in saltanat dönemi birbiri ardınca pek çok düğün merasimine ve törenlere şahit olmuştur. Bu merasimler sosyal bağları güçlendirmek için araç olmuş ve geleneğin devamını sağlamıştır. Devletin içerisinde bulunduğu göreceli barış yılları esnasında bunalımlı ve zafere aç bir dönemdedir. Bu gibi zamanlarda toplumun duygularına hitap eden merasimler toplumsal coşkuyu da arttırmıştır. İktidarın kudreti merasimler ve merasim yemeklerinin sıklığı, katılımcılara ikram ettiği yemeklerin niteliği ve katılımcı sayıları sayesinde görünür olmuştur. Böylelikle devlet kendi toplumu ve dış dünyaya karşı padişahın üstünlüğü ve ihtişamını sergilemiştir. Yerli ve yabancı devlet adamları ve elçiler merasimler sırasında yapılan harcamalar, ağırlanmalarındaki ihtişam ile padişahın cömertliğinin şahidi olmuşlardır.¹⁰²⁵

3.5. Mesire Yerleri ve Sofraları

Osmanlı bahçe kültürü Türk-İslam geleneği çerçevesinde gelişme göstermiş ve zaman içerisinde bu bahçelere verilen anlamlar da değişikliğe uğramıştır. Bu bağlamda klasik dönemde “has bahçe” ler ismiyle anılan Osmanlı bahçeleri görsel bir şölen den öte meyve ve sebze ekiminin de yapıldığı alanlar olarak karşımıza çıkmaktadır.¹⁰²⁶ Osmanlı şehirlerinde bulunan saray, konak, köşk, kasır gibi yaşam alanları ile iç içe tanzim edilen bu bahçeler mekânların birer parçası olarak görülmektedir. Bahçelerin vazgeçilmezi olan su akarsular vasıtası ile temin edilmiş ve mekân buna göre seçilmiştir. Ardından da çeşmeler, fiskiyeler, selsebil ve havuzlar vasıtası ile bahçenin tamamına suyun ulaşımı sağlanmıştır.¹⁰²⁷

¹⁰²⁴ Beşirli, “Yemek, Kültür ve Kimlik”, 62.

¹⁰²⁵ Alikılıç, *İmparatorluk Seremonisi*, 195.

¹⁰²⁶ Murat Yıldız, “Osmanlı Hasbahçelerinin Sultanı: Sultaniye Hasbahçesi” *Bellekten* 78/282 (2014), 548.

¹⁰²⁷ Sedat H. Eldem, *Türk Bahçeleri*, (Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 1976), 292-293.

Osmanlı bahçeleri içerisinde has bahçe ismiyle bilinenler padişaha ait olanlardır. Bu isim statü göstergesi olarak yönetici erke ait olanı diğer bahçelerden ayırmaktadır. Dolayısı ile bu bahçelerin kullanımı sadece padişah ve ailesi ile saray üyelerine aittir. Aynı zamanda bu bahçeler devlet törenlerinin yapıldığı alanlar olarak diğer bahçelerden farklılaşmıştır. Devlet teşkilatı içerisinde bahçelerin bütün sorumluluğu Bostancı Ocağına verilmiştir.¹⁰²⁸ Daha önce de bahsettiğimiz gibi bostancıbaşının yönetimindeki has bahçelerden elde edilen sebze ve meyveler sebzehaneye nakledilmektedir.¹⁰²⁹ Has bahçeler bir bina etrafında şekillenmemiş, tarımsal üretim alanı olarak mekândan bağımsız olarak da kurulmuşlardır. Has bahçeler halka açık değildir. Hükümdara ait olanların dışındaki bahçelere ise kurucularının isimleri verilmiştir.

On sekizinci yüzyılla birlikte halka açık olan yeşil alanlar ön plana çıkmaya başlamıştır. Bu dönemde has bahçelerin bir kısmı daha geniş alanlara yayılan ve halka açık mesire alanlarına dönüştürülmüştür. Özellikle Boğaziçi'ndeki has bahçeler genişletilerek yeni mesire alanları tanzim edilmiştir. Aynı zamanda sur dışında kalan bazı bahçe ve sarayların avlu ve duvarları yıkılarak çevresindeki arazilerle birleştirilmiştir. Bu yüzyılla birlikte sayılarında artış görülen mesirelerde halkın eğlenip vakit geçirmesi yaygınlaşmaya başlamıştır. On sekizinci yüzyılın ilk yarısının imparatorluğun en renkli dönemlerinden biri olarak görülmesinin başlıca nedenlerinden biri hazine gelirlerinde harcamalara kıyasla bir artışın maliyesinin rahatlamasına neden olmasıdır.¹⁰³⁰ Bu süreçte yapılan tasarruflar ve alınan vergiler saraylar, kasırlar, köşkler gibi gösterişli binaların yapımında kullanılmıştır. Ayrıca lale ve helva sohbetleri ve çırağan eğlenceleri artan gelirler ile finanse edilmiştir.

Osmanlı padişahları İstanbul içinde ve dışındaki bahçelere günübirlik ve uzun süreli geziler yapmışlardır. Bahçelere birkaç günlüğüne gidiliyorsa az, uzun süreli bir geziye ise kalabalık maiyetle gidilmiştir.¹⁰³¹ III. Ahmed'in Boğaziçi ve Haliç'e bahar ve yaz aylarında yaptığı mevsimlik göçler sahilde sultan için yeni saraylar inşa edilmesine neden

¹⁰²⁸ Yıldız, “ Osmanlı Hasbahçelerinin Sultanı: Sultaniye Hasbahçesi”, 550.

¹⁰²⁹ Bk. Sebzeler başlığı, 151-162.

¹⁰³⁰ Erol Özvar, “Osmanlılar”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2007), 33/524.

¹⁰³¹ Osmanlı sultanlarının bu bahçelere günübirlik yaptıkları seyahatler biniş-i hümâyun, birkaç gün kalma şeklinde yapılan gezilere ise yarım göç, daha fazla süreli ve kalabalık bir maiyetle yaptıkları geziler ise nakl-i hümâyun ya da göç-i hümâyun olarak adlandırılmaktaydı. Bk. Pakalın, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü I*, 235.

olmuştur. İbrahim Paşa tarafından yaptırılan bu saraylara “Neşâtâbâd”,¹⁰³² “Emnâbâd”,¹⁰³³ “Ferâhâbâd”¹⁰³⁴ gibi isimler verilmiştir.¹⁰³⁵ İbrahim Paşa’nın sadrazamlık döneminde Boğaz’ın iki yakası ve Haliç’te inşa edilen sahil saray sayısı artmış, yönetici sınıfın imar faaliyetleri çoğalmıştır.¹⁰³⁶ Bahsedilen bu sarayların Avrupa ile kurulan yeni diplomatik ilişkiler sonucunda Fransız saraylarına benzer özellikler taşıdığı görülmektedir. Bununla birlikte saraylara verilen isimlerin farsça kökenli olması, Safevi saraylarının çevresinde duvar olmaması ve açık halk bahçelerinden Osmanlı mimarisinin etkilenmiş olabileceği düşünülmektedir.¹⁰³⁷

Kâğıthane, İstanbul’un fethinden itibaren bir eğlence mekânı olarak kabul edilmiştir.¹⁰³⁸ Kâğıthane deresi ve çevresi ağaçlık ve yeşilliktir, bu alan uzun yıllar gezi yeri ve av sahası olarak kullanılmıştır.¹⁰³⁹ Kâğıthane padişahın ve devlet erkânının misafirlerini ağırladığı ve sofralar kurduğu bir mesire yeri olarak en çok tercih edilen bahçelerden biridir. Örneğin, Sadrazam Gürcü Yusuf Paşa tarafından 29 Mart 1712 Salı günü Sultan III. Ahmed için Kâğıthane’de bir ziyafet düzenlenmiştir.¹⁰⁴⁰ Bu ziyafet için sadrazam tarafından sarf olunan erzak listesi aşağıdaki tabloda gösterilmiştir.

¹⁰³² Neşâtâbâd Filibelizade Mehmed Bey marifetiyle yaptırılmıştır. Bk. Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Saray [C.SM], No.61, Gömlek No. 3054, 1 (03 Zilkade 1142/ 20 Mayıs 1730).

¹⁰³³ Emnâbâd Sarayı’nın 1730 isyanı ile yıkılmasından sonra Sultan Abdulmecid kızları Cemile ve Münire Sultanlar için Çifte Saray adıyla iki saray inşa ettirmiştir. Günümüzde Mimar Sinan Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Emnâbâd Sarayı’nın yerinde (Fındıklı) bulunmaktadır.

¹⁰³⁴ Çırağan sahil yalısına verilen ilk isim.

¹⁰³⁵ Çelebizâde İsmail Âsım Efendi, *Divan*, haz. Özge Öztekin, (Ankara: Ürün Yayınları, 2010), 1402; Hamit Dikmen, “*Seyyid Vehbî ve Divanının Karşılaştırmalı Metni*” (Ankara: Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, 1991), 405-406.

¹⁰³⁶ Bu hususta ayrıntılı bilgi için bk. Hamadeh, *Şehr-i Sefa, 18. Yüzyılda İstanbul*, (İstanbul: İletişim Yayınları, 2010); Tülay Artan, “*Architecture as a Theatre of Life: Profile of the Eighteenth Century Bosphorus*” (Cambridge: Massachusetts Institute of Technology, Ph. D. Thesis, 1989).

¹⁰³⁷ Hamadeh, *Şehr-i Sefa: 18. Yüzyılda İstanbul*, 329-331.

¹⁰³⁸ Semavi Eyice, *İstanbul Halkının ve Padişahların Ünlü Mesiresi: Kâğıthane* (İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür İşleri Daire Başkanlığı Yayınları, 1977), 77.

¹⁰³⁹ Aktepe, *Kâğıthane’ye Dair Bazı Bilgiler*, 78.

¹⁰⁴⁰ Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Saray [C.SM], No.125, Gömlek No. 6286, 1-2 (20 Safer 1124/ 29 Mart 1712).

Tablo 43: 1712 Ziyafeti Verilen Ürünlerin Listesi

ÜRÜN	MİKTAR	ÜRÜN	MİKTAR
Mısır Pirinci	3.680 kile	Nişasta	532 kıyye
Şeker	712 kıyye	Bal	1.928 kıyye
Kahve	201 kıyye	Tuz	128 kıyye
Frenk Şekeri	2.7560 kıyye	Hurma	334 kıyye
Sadeyağ	264 kıyye	Razaki Üzüm	185 kıyye
Has un	705 kıyye	Meveziat	180 kıyye
Tarçın	1.200 dirhem	Karabiber	300 dirhem
Sakız	150 dirhem	Tavuk	5.490 adet
Güvercin	2.400 adet	Mısır Tavuğu	840 adet
Yumurta	908 adet	Süt	2.132 kıyye
Balmumu	2.572 kıyye	Kayısı (Şam)	162 kıyye

Kaynak: BOA. C.SM. No.125, Gömlek No.6286, 1-2.

1712 Mart ayında verilen bu ziyafette padişah yanında sadrazam ve defterdarla birlikte ziyafet törenine katılanlara hilat giydirmiştir.¹⁰⁴¹ Bu tür ziyafetler gerek hilat giydirmeye gerekse hediyeleşme için tercih edilen zamanlardır. Verilen yemekte hediyeler vasıtası ile devlet yöneticileri ile davetliler arasında yakınlık kurulmaktadır.

1722 yılında İbrahim Paşa'nın, III. Ahmed'in bahsettiğimiz mevsimlik göçleri için Kâğıthane'de "Sadâbâd" yazlık sarayını inşa ettirmesi ile birlikte bölgede inşa süreci başlamıştır.¹⁰⁴² Bu yeni saray Kâğıthane'deki mesire yerlerinden delikli bir taş duvarla ayrılmış,¹⁰⁴³ İbrahim Paşa, Sultan III. Ahmed'in iznini alarak Alibeyköy'de üç tane havuz yaptırmıştır. Sadâbâd sarayının etrafında yönetici saray soylularının köşker yapabilmeleri için devlet tarafından mülknamelerle birlikte araziler verilmiştir.¹⁰⁴⁴ Böylelikle bu bölgede saray ve kasır inşası artmıştır.¹⁰⁴⁵ Zamanla buradaki mesire yerleri Sadâbâd olarak anılmaya başlanmıştır.¹⁰⁴⁶ Ayrıca bu sahil saray devlet yöneticilerinin

¹⁰⁴¹ Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Saray [C.SM], No.105, Gömlek No. 5276,1 (02/ Rebiülevvel /1124- 09 Nisan 1712).

¹⁰⁴² Sakaoğlu, *Bu Mülkün Sultanları*, 365-366.

¹⁰⁴³ Hamadeh, *Şehr-i Sefa: 18. Yüzyılda İstanbul*, 105.

¹⁰⁴⁴ Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III], No. 183, Gömlek No. 17742, 1 (17 Zilhicce 1141/ 14 Temmuz 1729).

¹⁰⁴⁵ BOA, C.SM, No. 47, Gömlek No. 2351, 1 (11 Cemazeyilahir 1136/ 07 Mart 1724).

¹⁰⁴⁶ Banu Bilgicioğlu, "Sadâbâd", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2008), 380.

katıldığı ihtişamlı şenlik ve törenlere ev sahipliği yapmıştır.¹⁰⁴⁷ Bölgeye pek çok yapay havuz yapılmış ve havuzların çevresi ağaçlarla ve çiçeklerle özellikle de lale ile süslenmiştir.¹⁰⁴⁸ Belgelerde Terkos ve çevresindeki ormanlık alanlardan karaağaç, ıhlamur, kestane ve dişbudak ağaçları,¹⁰⁴⁹ İznikmid ve Şile çevresinden de 500 adet ıhlamur, dişbudak ve karaağaç fidanı¹⁰⁵⁰ getirildiği kaydedilmiştir.¹⁰⁵¹ Kâğıthane'de yeni saray ile başlayan imar faaliyetleri sıradan Osmanlı bireyinin saray bahçelerini görmelerine, buradaki faaliyetlere katılımlarına olanak sağlamıştır.¹⁰⁵² Bu sayede de halk iktidarın yansımalarına merkez saray olan Topkapı ile birlikte bu yeni sahilsaray ve köşklerde de görmeye başlamıştır.

Sadâbâd en görkemli dönemini III. Ahmed'in saltanatının son sekiz yılında yaşamıştır. Bu bölge zamanla halkın da bahar ve bayram günlerinde eğlenmeye geldiği bir mesire yeri haline gelmiştir. Halk kayıklar vasıtası ile Sadâbâd'a gelmiş, burada düzenlenen güreş gösterilerini, koşu müsabakalarını ve cirit oyunlarını izlemişlerdir. Geceleri ise aydınlatılan mesire yerinde yapılan saz ve söz sohbetlerine katılmıştır.¹⁰⁵³ Halk gibi padişah, sadrazam, diğer yöneticiler ve dönemin ünlü şairleri de buraya gelmişler ve gecegündüz düzenlenen eğlencelerde görünmüşlerdir. Sadâbad'ta geceleri kalınması durumunda köşk aydınlatılmış ve havai fişek gösterileri düzenlenmiştir.¹⁰⁵⁴ Özellikle İbrahim Paşa sadrazam olarak elçilere Kâğıthane bölgesinde yemekler vermeye başlamıştır.

¹⁰⁴⁷ Râşid Mehmed Efendi, *Çelebizâde İsmail Âsım Efendi, Târîh-i Râşid ve Zeyli III*, haz. Abdulkadir Özcan-Yunus Uğur- Baki Çakır-Ahmet Zeki İzgöer (İstanbul: Klasik Yayınları, 2013), 1293-1296; Ariel Salzman, "Lale Devri: Erken Modern Tüketici Kültüründe Birleşme ve Çatışma", *Tüketim Araştırmaları ve Osmanlı İmparatorluğu Tarihi 1550-1922*, ed. Donald Quataert, çev. Tanju Günseren (İstanbul: Alfa Yayınları, 2020), 108.

¹⁰⁴⁸ Salzman, "Lale Devri: Erken Modern Tüketici Kültürü", 109.

¹⁰⁴⁹ Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Saray [C.SM], No. 179, Gömlek No. 8953, 1 (24 Safer 1136/ 23 Kasım 1723).

¹⁰⁵⁰ Osmanlı Arşivi (BOA), İbnülemin Dahiliye [İE. DH], No. 35, Gömlek No. 3062, 1-3 (27 Safer 1135/ 07 Aralık 1722).

¹⁰⁵¹ Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Belediye [C.BLD], No. 21, Gömlek No. 1018, 2-3 (26 Safer 1135/06 Aralık 1722).

¹⁰⁵² Sadâbâd Sarayı ve çevresine inşa edilen köşkler Topkapı Sarayı'na benzer mimari yapılara sahiptir ve III. Ahmed öncesi ihmal edilen başkent halkının saray ile olan ilişkilerinin yeniden kurulmasına aracılık etmiştir. Ayrıntılı bilgi için bk. Fuat Ozan Birkan, " Topkapı'dan Sadâbâd'a: 15. Yüzyıldan 18. Yüzyıla Osmanlı Sultanının Sarayında ve İnzivasında Mekânsal Dönüşüm", *Osmanlı Medeniyet Araştırmaları Dergisi* 15 (2022), 11.

¹⁰⁵³ Bilgicioğlu, "Sadâbâd", 380.

¹⁰⁵⁴ Sedad Hakkı Eldem, *Sa'dâbâd* (İstanbul: Kültür Bakanlığı Yayınları, 1977), 19.

Sadâbâd bölgesiyle birlikte diğer mesire yerleri de halka açılmıştır. Böylelikle İstanbul genelindeki çayırılık yerlerde mesire yerleri oluşturulması ile dönüşüm başlamıştır. Neredeyse başkentteki her semt bu dönemde mesire yerine sahip olmuştur. Bu alanlar, Silivrikapı'daki Ağa Çayırı, Topkapı'da Yeni Bahçe, Vefa, Yedikule, Büyük ve Küçük Langa Bağları, Yenikapı, Alibeyköy ve Lâlezar mesireleri ile sur dışında Topkapı ve Edirnekapı dışında Topçular, Otakçılar çayırları ve Eyüp'tür.¹⁰⁵⁵ Eyüp halk tarafından tercih edilmesine rağmen en fazla rağbet gören bölge Kâğıthane olmuştur.

III. Ahmed, Boğaziçi'nde, Beşiktaş ve Ortaköy arasındaki mülkünü Sadrazam Damad İbrahim Paşa'ya hediye etmiştir. İbrahim Paşa'da buraya eşi Fatma Sultan¹⁰⁵⁶ için bir yalı saray inşa ettirmiştir.¹⁰⁵⁷ Bu yazlık saraya "Ferahâbad" ismi verilmiştir. Böylelikle saray III. Ahmed ve İbrahim Paşa'nın sıklıkla geldikleri, bazen kaldıkları ve sultanın katılımı ile sık sık ziyafetler düzenlendiği bir mekân haline gelmiştir. Sarayın Ferahâbad olan ismi, gece eğlenceleri bu sarayın bahçesinde kandil ve meşaleler yakılarak düzenlendiği için "Çırağan" ya da "Çerağan" olarak değişmiştir.¹⁰⁵⁸ Yapılan bu yazlık saray III. Ahmed ve İbrahim Paşa'nın sıkça geldikleri bazen de kaldıkları bir yer olmuştur. Farklı zamanlarda inşa edilen bu sahilsaraylar ve bahçeleri, has bahçelerden farklı olarak daha kamusal bir yapıdadır. Bu sayede de buralarda düzenlenen eğlenceli yemekler devletin halka yakınlaştığı mekânlar haline gelmeye başlamıştır.¹⁰⁵⁹

Daha önce de bahsettiğimiz gibi devletin tasarruflarının halka değil binalara ve eğlencelere harcanması toplumun tepki vermesine neden olmuştur. Bu durumdan rahatsızlık duyanlar artmış, saray elitlerinin yaşam tarzı toplumda olumsuz duygular yaşamasına neden olmuştur.¹⁰⁶⁰ Dönemin hareketli yaşam ve eğlenceleri Patrona Halil ayaklanmasına kadar sürmüştür. 25 Eylül 1730 tarihinde Patrona Halil liderliğinde

¹⁰⁵⁵ Mantran, *17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul*, 216; Ahmet Refik, *Eski İstanbul* haz. Sami Önal (İstanbul: İletişim Yayınları, 1998), 24.

¹⁰⁵⁶ Fatma Sultan III. Ahmed'in 1704 yılında doğan kızıdır. Çocuk yaşta iken Silahdar Ahmed Paşa ile evlendirildi. Ali Paşa'nın 1716 yılında Petervaradin'de şehit olması üzerine 1717 yılında İbrahim Paşa ile evlendirildi. Bk. Ulusoy, *Padişahın Kadınları ve Kızları*, 85.

¹⁰⁵⁷ Tayyip Gökbilgin, "Çırağan Sarayı", *İslam Ansiklopedisi* (Ankara: Milli Eğitim Basımevi, 1945) ,3/390; Selda Ertuğrul, "Çırağan Sahilsarayı", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1993), 8/306.

¹⁰⁵⁸ Gökbilgin, "Çırağan Sarayı", 390-392; Ahmed Refik, *Lale Devri*, 37-71; Ahmed Refik, *Hicri XII. Asırda İstanbul Hayatı*, 65-66; Ertuğrul, "Çırağan Sahilsarayı", 390.

¹⁰⁵⁹ Hamadeh, *Şehr-i Sefa: 18. Yüzyılda İstanbul*, 105.

¹⁰⁶⁰ Abdulkadir Özcan, "Patrona İsyanı", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2007), 34/189.

ayaklanan halk önüne gelen her şeyi yakıp yıkmıştır.¹⁰⁶¹ Böylelikle eğlenceleri ile anılan III. Ahmed ve Sadrazam Damad İbrahim Paşa dönemi sona ermiş, sultanın yerine I. Mahmut geçmiştir. İsyân sonucunda Sadâbâd dâhil olmak üzere bu dönemde yapılan yapılar tamamen ortadan kalkmıştır.¹⁰⁶²

On sekizinci yüzyılın ilk yarısında değişen eğlence mekânları ve halkın eğlencelere katılımı İstanbul'un tüketim kültürünü de etkilemiştir. Topkapı Sarayı mutfakları düzenlenen ziyafetler için sık sık erzak vermiştir.¹⁰⁶³ Aynı zamanda şehrin farklı bölgelerinde saray soylularının yaşadığı yalı saraylara da mutfak ve kiler tarafından erzak tayinatı yapılmıştır. Saray dışındaki eğlenceler sayesinde Osmanlı ekâbirinin yaşamında tüketim gereksinimden öteye taşınmıştır. Merkezi yönetimin görünme arzusu talep edilen ihtiyaçların da çeşitlenmesine neden olmuştur. Özellikle on sekizinci yüzyılın ilk yarısında bu görünme arzusu kendini hayatın her alanında göstermiştir. Yüzyılın başında bahçelere gösterilen ihtimam Osmanlı sarayının halka daha açık bir konuma gelmesine aracılık etmiştir.¹⁰⁶⁴ Saray ekâbirleri için savaşlar yoluyla devamlılık sağlama ve görünür olma dönemi sona erdiğinden padişah dâhil saray bürokrasisi devamlılığı vurgular şekilde güç ve servetlerini sergileme yoluna gitmişlerdir. Bu durum yeme-içme pratiğinde saraydan taşan ziyafetlerde kendini göstermektedir. Osmanlı elitinin yeme-içme tercihleri bu vasıta ile daha fazla insana ulaşır olmakla kalmamış, tüketim algısında daha gösterişçi bir tutum takınılmasına olanak sağlamıştır. Beslenmede tüketim temel ihtiyaca dayanmaktadır. Temel ihtiyacın ötesindeki fazla ve pahalı tüketim lüks tüketim sayılmaktadır. Bu bağlamda lüks tüketim ile servet arasındaki ilişki Osmanlı ziyafetlerine ve yemeklerine yansımıştır. Diğer taraftan saray halkının görünürlüğü halkın hanedana olan hayranlığının da korunmasını sağlamıştır. Bu hayranlığa rağmen artan eğlenceler ve harcamalar halkı rahatsız etmiştir. Ancak sarayın halka karşı olan mesafesi ve gizliliği bu dönemde de devam etmektedir. III. Ahmed kendinden önceki padişahların Edirne'de sürdürdükleri iktidara son vererek başkent İstanbul'a daimi bir geri dönüş

¹⁰⁶¹ Salzmänn, "Lale Devri: Erken Modern Tüketici Kültürü", 108.

¹⁰⁶² Bilgicioğlu, "Sadâbâd", 380.

¹⁰⁶³ Örneğin, 1722 tarihinde İstanbul'a gelen Serman Hâkimi Murtaza Kuluhan'a Kâğıthane'de ziyafet verilmiştir. Bk. BOA, TS. MA. d, No. 455, Gömlek No. 18, 1 (29 Zilhicce 1134/10 Ekim 1722); BOA, MAD.d, No. 18372, 2-6 (29 Zilhicce 1134/10 Ekim 1722).

¹⁰⁶⁴ Salzmänn, "Lale Devri: Erken Modern Tüketici Kültürü", 123.

gerçekleştirmiş, yeni saraylar halka geri dönüşü gösteren bir aracı görevi üstlenmişlerdir. Bu sayede de ihmal edilen başkentte iktidar tekrar kendini gösterme fırsatı bulmuştur.¹⁰⁶⁵

Özetle, on sekizinci yüzyıl ve III. Ahmed'in saltanatı döneminde İmparatorluğun başkenti İstanbul yüzünü batıya dönmüştür. Saraya hâkim olan tüketim alışkanlıkları ve yeni oluşan kentli sınıfı; yeme-içme, giyinme, yaşanan mekânlar ve eğlenceler hususunda yeni alışkanlıklar kazanmışlardır. Mesire yerlerinin artması ile birlikte kadınların kamusal alanlarda görünürlüğü artmış, kadın ve erkek birlikte eğlenmeye başlamıştır.¹⁰⁶⁶ Osmanlı elitleri gibi sıradan kadınlar da Avrupa'dan gelen kıyafetler, süsler ve takılara itibar göstermişlerdir.¹⁰⁶⁷ Batılı kadınların giyim tarzından etkilenen dönemin kadınları daha rahat giyinmeye başlamış ancak bu durum toplumu rahatsız edince merkezi yönetim giyim konusunda kurallar koymak zorunda kalmıştır.¹⁰⁶⁸ Osmanlı devletinde batılı tarzda tüketim anlayışı ve ürünlerinin kullanılmaya başlanması bu dönemdedir.¹⁰⁶⁹ Saray ekâbiri ile halk arasındaki geçirgenliğin artması ile ortaya çıkan yeni seçkin kitlenin zenginliği artarak tüketim alışkanlıkları değişmeye başlamış, tüketim kalıplarının değişimi yeni toplumsal ve ekonomik talepleri beraberinde getirmiştir.¹⁰⁷⁰ Bununla birlikte padişah, hanedan kadınları, üst düzey saray memurları güç ve servetlerini sergilemek yoluyla hanedanın varlığını ve devamını vurgulamaya devam etmişlerdir.¹⁰⁷¹

Daha önce de söylediğimiz gibi on sekizinci yüzyılın başlarında kısmen de olsa Osmanlı zihniyetinde tüketime yönelik bakış açısında bir değişim meydana gelmiştir.¹⁰⁷² Klasik tüketim anlayışı sadece hayatı idame ettirecek kadar gerekli olan ürünlerin alınması yönündedir.¹⁰⁷³ Bu anlayış israftan uzak durulmasını gerektirmiştir.¹⁰⁷⁴ Ancak

¹⁰⁶⁵ Nebahat Avcıoğlu, *Turquerie ve Temsil Politikası, 1728-1876*, çev. Renan Akman (İstanbul: Koç Üniversitesi Yayınları, 2014), 201-203.

¹⁰⁶⁶ Ahmed Refik, *Lale Devri*, 77-79.

¹⁰⁶⁷ Işıl Pınar Özlük, "Lale Devrinde Kadın Giyimi", *21. Yüzyılda Eğitim ve Toplum* 1/1(2012), 152.

¹⁰⁶⁸ Ahmed Refik, *Onikinci Asr-ı Hicride İstanbul Hayatı* (İstanbul: Enderun Yayınları, 1988), 86-88; Defterdar, *Zübde-i Vekayiat*, 745; *Anonim Osmanlı Tarihi*, 179.

¹⁰⁶⁹ Mehmet Ali Aydemir, "Yetinen Toplumdan Tüketici Topluma; Türkiye'de Modern Tüketim Kültürü'nün Tarihsel ve Toplumsal Gelişim Seyri", *Selçuk Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Edebiyat Dergisi* 16 (2006), 203.

¹⁰⁷⁰ Hamadeh, *Şehr-i Sefa: 18. Yüzyılda İstanbul*, 65.

¹⁰⁷¹ Artan, "18. Yüzyıl Başlarında Yönetici Elitin Saltanatın Meşrutiyet Arayışına Katılımı", 300.

¹⁰⁷² Esasında tüketim oldukça yeni bir kavramdır. Ancak tüm ekonomik sistemlerde pazarın varolma sebebi tüketimdir. Dolayısı ile üretim beraberinde pazarı, pazarda tüketimi doğurur.

¹⁰⁷³ Sabri Fehmi Ülgener, *İktisadi Çözülmenin Ahlak ve Zihniyet Dünyası* (İstanbul: Derin Yayınları, 1991), 69-73.

¹⁰⁷⁴ Mustafa Orçan, *Osmanlı'dan Günümüze Modern Türk Tüketim Kültürü* (Ankara: Harf Eğitim Yayıncılığı, 2014), 47-49.

Avrupa'dan gelen giyim kuşam ürünleri, çeşitli takılar ve mekân süsleri bu anlayıştan tamamen uzak bir algı oluşturmuştur. Geleneksel tüketim anlayışı bir değişim içerisine girmiştir. Tüketim alışkanlıkları maddi gelir ile ilişkilidir. Dolayısıyla saray kültürünün yaşam tarzları çeşitlenmiştir. Özellikle saray elitlerinin İstanbul Boğazı ve Haliç kıyılarında yalı ve sahil saray edinme yarışları harcama alışkanlıklarındaki değişimin bir yansımasıdır.¹⁰⁷⁵ Sahil sarayların Topkapı Sarayı'na olan mesafesi elit zümrenin rütbe ve konumu ile doğru orantılıdır. Saray mutfaklarından bahsettiğimizyalılara yapılan tayinatların miktar ve türlerinde de devlet adamlarının saray protokolündeki yerleri belirleyici olmuştur.¹⁰⁷⁶

Osmanlı devletinde hiyerarşi ile statü zamanla iç içe geçmiştir. On sekizinci yüzyılla birlikte saray ekâbirinin lüks düşkünlüğü ve emtiaları alabilirliği yeni bir statü sergileme alanı oluşturmuştur. Bu oluşum içerisinde eğlencelerde verilen ziyafetler statünün bir diğer göstergesidir ve bol ve çeşitli besin maddeleri, lüks tüketim emtiaları bu ziyafetler vasıtası ile klasik tüketim anlayışında değişim yaşanmıştır. Ziyafetlerin aracı rolünü kazanabilmesindeki bir diğer etmen ise Osmanlı toplumunun yemeğe düşkün bir toplum olmasıdır. Bu noktada besin maddeleri yenilebilecek duruma gelene kadar ki süreç yani yemeğin hazırlanış aşaması ve tüketim aşamaları belirli ritüellere bağlı olmuştur. Özellikle sofrada nereye oturulacağı, ne zaman yemek yenilip ne zaman konuşulacağı bir düzen söz konusudur. Bu da toplumunher safhasının yemeğe olan düşkünlüğünü de göstermektedir.¹⁰⁷⁷

¹⁰⁷⁵ Tülay Artan, “Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri”, *Tüketim Araştırmaları ve Osmanlı İmparatorluğu Tarihi 1550-1922*, ed. Donald Quataert, çev. Tanju Günseren (İstanbul: Alfa Yayınları, 2020), 143-144.

¹⁰⁷⁶ Bu konuda ayrıntılı bilgi için bk. Artan, “Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri”, 160.

¹⁰⁷⁷ Artan, “Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri”, 146.

SONUÇ

Bu araştırma on yedinci yüzyıl sonları ve on sekizinci yüzyılın ilk otuz yılında saray mutfaklarının iaşesini, saraya giren ürünleri, bunların hangi mutfaklara dağıtıldığını, ürün çeşitliliğini ve miktarını ortaya koymayı hedeflemiştir. Aynı zamanda incelemede bahsettiğimiz dönemde Matbah-ı Âmire Emaneti tarafından saray içinde ve dışında düzenlenen ziyafetlere verilen ürün çeşitliliği araştırılmıştır. Matbah-ı Âmire yapısının anlaşılması ve iâşe politikasının anlaşılması açısından önemlidir. Belgelerin yapısı her zaman bir sürekliliğe izin vermemiş olsa da imkânlar ölçüsünde bütünlük yakalanmaya çalışılmıştır.

Topkapı Sarayı'nın beslenme pratikleri temel iâşe ürünleri çerçevesinde şekillenmiştir. Bu çerçevede incelemiş olduğumuz Başmuhasebe Kalemî Defterleri, Matbah-ı Âmire Eminliği Defterleri, Maliyeden Müdevver Defterler, Kamil Kepeci Mutfak Defterleri ve Cevdet Saray kayıtlarında saray mutfağına kırmızı ve beyaz et, balık, buğday, pirinç, arpa, çavdar, şerker, bal, süt, yoğurt, peynir, kaymak, sadeyağ, tereyağı, bitkisel ve hayvansal yağlar, çeşitli sebze ve meyveler, kuru baklagiller, çok çeşitli baharatlar ve yumurta, balmumu, tuz, kahve, buz, kar, sirke, gül suyu, limon suyu, nar ekşisi gibi ürünlerin alındığı görülmektedir. Bu çeşitlilikten başka Mısır tavuğı, Atina balı, Kefe yağı, Mi'ad ve Reşid pirinci, Filibe pirinci, Şam kayısı, Girit zeytini, hünkar ayvası, razakı üzüm gibi türlerde görülmüştür.

Sarayda kırmızı ve beyaz etle birlikte balığın kullanıldığı görülmektedir. Et tüm saray halkının beslenmesinde kullanılmasına rağmen balık, güvercin, kaz, ördek, Mısır tavuğı, av eti yönetici zümre ve özellikle padişah için tedarik edilmiştir. Sarayın kırmızı et tercihi kuzu ve koyun etidir. Bunun yanında özellikle işlenmiş et ürünlerinde büyükbaş hayvan kullanımı da yaygındır. Sarayda sığır ve keçi tüketimine bu dönemde rastlanmaktadır. Mesela mutfağı 1705 yılında 1.384 adet keçi satın alınmıştır. İncelediğimiz belgelerden gördüğümüze göre saray çok miktarda koyun eti tüketmektedir. Örneğin 1718-1732 yılları arasındaki 14 yılda 30.170.843 kıyye koyun eti 14 akçeden alınarak saray mutfaklarına girmiştir. Sarayın sakatat tüketimi yüksektir ve şirden, mumbar, koyun kellesi kullanılıyor olmakla beraber en çok tercih edileni koyun paçası olmuştur. Mesela 1726-1727 yılları arasında mutfaklara 167.286 tane koyun paçası alınmıştır. Saray beyaz eti de severek tüketmiş ve genel tercih tavuktan yana olmuştur. 1704-1730 yılları

arasında sarayın aylık tavuk tüketimi 240 ile 355 tavuk arasında değişmektedir, tane fiyatı ise 14 ve 17 akçe arasındadır. Mısır tavuğu ise yüksek fiyatının da gösterdiği gibi lüks tüketim ürünlerindedir. Örneğin, 1699-1704 yılları arasında 2.172 adet Mısır tavuğu 80 akçeden satın alınmıştır. Ancak tavuk tüketiminin ziyafet zamanlarında yükseldiği görülmektedir.

Topkapı Sarayı'nın bir diğer tüketim kalemi tahıllardır. Tahıl olarak buğday, pirinç, arpa ve çavdar kullanılmıştır. Buğday işlenmemiş halde de tüketilmekle beraber en çok ekmek imalatının ana maddesi olarak kullanılmıştır. Has buğdaydan sultan ve Enderun halkı için ekmek üretilirken ikinci kalite bir un olan fodula unundan saray için ekmek üretilmekteydi. İncelediğimiz yıllar aralığında her iki un çeşidinden de yüksek miktarda alımlar yapıldığı, has buğdayın en düşük 60 akçe en yüksek 130 akçeden alındığı tespit edilmiştir. Saray için vazgeçilmez olan bir diğer tahıl ürünü ise pirinçtir. Pirinç yemeklerin ana malzemesi olduğu kadar diğer ürünlerle de kullanımı yüksek olan bir gıdadır. Mısır'ın fethi ile birlikte pirinç de yüklü miktarda ocaklık olarak buradan getirilmeye başlanmıştır. Mutfaklara aylık 500 kile pirinç alınmaktadır. Belgeler saraya giren pirincin bu dönemde Filibe ve Mısır pirinci olduğunu göstermektedir. Aynı zamanda Mısır'dan ocaklık olarak beyaz pirinç gelmektedir. Miktar olarak yıllık 20.000 kile ile 45.000 kile arasında değişmektedir. Bunlar dışında matbaha arpa, çavdar, yulaf hayvan yemi olarak satın alınmıştır.

Sarayda yağ kullanımında tercih ağırlıklı olarak sadeyağ ve tereyağıdır. İncelediğimiz dönemde saray mutfaklarında zeytinyağının hâkimiyetinin arttığı padişah ve hanedan üyeleri için özellikle sızma zeytinyağı alındığı ancak susam yağının kullanımının azaldığı görülmektedir. Mesela, 1700 yılında aylık olarak 1.845,5 kıyye tereyağı 62 akçeden, 2.562,5 kıyye sadeyağ 33 akçeden, 28.144 kıyye zeytinyağı ise 32 akçeden satın alınmıştır. 1680 ve 1685 yıllarına ait mutfak masraf defterlerinde pamuk yağı alımına da rastlanmaktadır. Yine 1694 yılında keten yağı alımı gözlenmiştir.

Süt ve süt ürünleri de sarayın beslenme pratiklerinde sürekliliği olan ürünlerdir. Bunlar, süt, yoğurt, kaymak ve peynirdir. Üsküdar kaymağı ve kaşkaval peyniri sarayın öncelikli tercihleri arasındadır. 1680-1730 tarihleri arasında en çok kaşkaval peyniri, taze peynir ve cevizli peynir alımı olmuştur. Yakın pazarlardan yapılan günlük alımlar hakkında yeterli bilgimiz bulunmamaktadır. Bu zaman diliminde süt ve yoğurt fiyatları 5-11 akçe arasında

değişirken, kaşkaval peyniri 18-36 akçedir. Cevizli peynir içlerinde en yüksek fiyata sahip olanıdır ve 40 akçeden satın alınmıştır. Üsküdar kaymağında 50 akçelik yüksek bir fiyata sahiptir. Ancak parça kaymak daha düşük fiyatlıdır ve 12 akçeden satın alınmıştır. On yedi sonu on sekizinci yüzyıl başında veya incelediğimiz tarih aralığında için şeker lüks tüketim maddesi olmaya devam etmiştir. Mısır'ın salyaneli bir eyalet olarak devlete ocaklık olarak gönderdiği emtia içerisinde şeker de bulunmaktadır. Ocaklık olarak gelen şeker miktarı zaman içerisinde artış göstermiş ve piyasadan yapılan alımların düşmesine neden olmuştur. Belgelerde 1714 ila 1724 yıllarındaki 10 yıllık süreçte ise şekerin fiyatının yükseldiği görülmüştür. Bu tarihlerde fiyat 110 akçe ile 165 akçe arasındadır. Bal fiyatları da padişah için getirilen Atina balında yüksek seyretmiştir. Normal bal 18-21 akçe civarında fiyatlanırken balın yan ürünü olan balmumu 132-98 akçe gibi yüksek bir fiyata sahiptir. Ayrıca kayıtlarda sarı ve beyaz olmak üzere iki çeşit balmumu alımına rastlanılmıştır.

Matbah-ı Âmire'ye nohut, mercimek ve bakla her mevsim bakliyat olarak alınan ürünlerdendir. Belgelere göre kuru bakla diğer baklagiller kadar çok tüketilmiştir. Araştırma dönemimizde mercimek ve nohut fiyatları 4-10 akçe arasında değişmiştir.

Aynı zamanda meyve tüketimi de yüksek olan saraya dört mevsim meyve alımı yapılmakta ve meyveler yaz ve kış meyveleri olarak temin edildiği gibi yaş ve kuru olarak da temini yapılmaktadır. Bu dönemde üzüm; Kırım üzümü, kırmızı üzüm, siyah üzüm, kuş üzümü ve razaki üzüm gibi türleri ile saraya en fazla alınan meyve olmuştur. Belgelere göre, 1716 yılının Haziran ayında toplamda 1.164 kıyye üzüm toplamda saraya alınmıştır. 1729 yılında Aralık ayında bu miktar neredeyse iki kat artarak 3.099'a kadar çıkmıştır. Meyvelerde olduğu gibi sebzeler de saray yeme-içme pratiğinde süreklilik göstermektedir. On sekizinci yüzyılda sebzelerden bamya en çok tercih edileni olmuştur. 1693 yılından itibaren kavata da mutfak listelerinde kendine yer bulmuştur. İncelediğimiz belgelerde, 1695 yılı yaz aylarında 13.350 adet kavata 3 tanesi 1 akçeden satın alınmıştır. Kavatanın domates mi yoksa biber mi olduğu tartışmalara konu olsa da farklı bir ürünün sürekli tüketilmeye başlanması mutfak araştırmaları için önemlidir. 1724 yılının Temmuz ve Ağustos aylarında toplamda 90.800 adet bamya, 37.170 adet kavata alınmıştır. Diğer taraftan saraya ait bahçe ve bostanlarda sebze ve meyve üretilmiş, matbahın ihtiyacı buralardan da karşılanmıştır. İhtiyaç fazlası olan ürünler ise pazarlarda satılmıştır.

İncelediğimiz arşiv belgelerine göre, baharatlar yüksek fiyatlara sahip olmalarına rağmen matbaha alınan ürünlerdendir ve en çok safran, aspir, tarçın, kimyon, karabiber, sinameki, zencefil, sumak, kişniş, anason, hardal, kakule, karanfil, meyankökü, ravent, havlıcan, besbâse, misk, demirhindi, çörekotu ve hıyarşembedir satın alınmıştır. Özellikle karabiber, sakız, tarçın ve demirhindi 100 akçeyi aşan yüksek fiyatlarla her mutfak kaydında karşımıza çıkmaktadır. Matbaha alınan ürünler arasında tuz da bulunmaktadır. Belgeler saray mutfaklarına giren tuzları Eflak tuzu (tuz-1 Eflak) ve Tuz (tuz-1 harci) olarak göstermektedir. Tayinatlarda Matbah-1 Has ve Kuşhâne'ye padişahın kullanımı için Eflak kaya tuzu verilmektedir. On yedinci yüzyıl sonları ve on sekizinci yüzyıl kahvenin geniş tüketim alanı bulduğu bir dönemdir. Mısır'dan ocaklık olarak gelen kahve yemeklerin sonunda içilmesi gelenek haline gelen bir içecek olmuştur. Devlet İstanbul piyasasının ve sarayın kahvesiz kalmaması için önlemler almıştır.

Kaynaklarda kar, buz ve torba buzun her mevsim alındığı görülmektedir. Matbahtan yapılan kar ve buz dağıtımında padişahın, harem ve Enderun-u Hümayun'un önceliği vardır.

İncelediğimiz döneme ait belgelerde ayrıca şerbet, sirke, gül suyu, limon suyu, nar suyu ve ekşisi gibi içeceklerde görülmüştür. Çalışmamız sadece besin maddelerini içerdiğinden matbaha alınan kap-kacak ve diğer ürünlere değinilmemiştir.

Matbah-1 Âmire için satın alınan ürünler iaşe sistemi içerisinde belirlenen bölgelerden temin edilmiştir. Tedarik bölgeleri aynı zamanda devletin iç ticaret ağlarını görmemiz açısından önemlidir. Belgelere göre tahıl ve et tedarikinde matbahın gereksinimini sağlayan bölgeler Rumeli, Trakya, Bulgaristan, Eflak-Boğdan, Makedonya, Karadeniz ve Anadolu'da Karaman ve Toroslardır. Saray için kuzu alımı, Tekirdağ, Çatalca, Hayrabolu, Silivri, Küçük ve Büyük Çekmece ve çevresinden yapılmıştır. Dayanaksız tüketim ürünleri olan süt ve süt ürünleri, meyve, sebze ve yumurta İstanbul ve İstanbul'a yakın bölgelerden temin edilmiştir. Sadeyağ ve tereyağı Kefe, Rusçuk ve Silistre'den, zeytinyağı Ege ve adalardan satın alınmıştır. Ayrıca ocaklık sistemi de matbahın ürün tedarikinde başvurulan uygulamalardan biridir. Buna göre, belgelerde ocaklık olarak Mısır, Filibe, Bursa, Eflak- Boğdan, Keşan, Rodos, İstanköy, Sakız ve Şam görülmüştür. 1680-1730 yılları arasında mutfak tüketim kalemleri klasik düzenin devamı niteliğindedir. Çalışma dönemimizi saray tüketim kalıpları açısından geç klasik dönem

olarak nitelendirmek, klasik dönem tüketim pratikleri devam ettiğinden yerinde olacaktır. Osmanlı Devleti'nin iâşe politikasında da bu devamlılık söz konusudur. Ayrıca bu dönemde, devletin gelir kaynakları artmamasına rağmen harcamalar eskisi gibi devam etmektedir. Bundan hareketle saray mutfakları için iâşeye konu olan ve mutfağa giren malların kalite standartlarının altına düşürülmediği görülmektedir. Söz konusu yıllarda ürünlerin fiyatlarında ani dalgalanmalar yaşanmamış ancak tüm ekonomik sistemlerde olduğu gibi mal arzındaki artış ve azalışlar bazı durumlarda fiyatları etkilemiştir.

Osmanlı sarayında tüketim gereksinimlerin karşılanmasının ötesinde lüks emtiaya kolay ulaşabilmeye dayalı bir tüketim alışkanlığı vardır. Zengin ve bol bir saray mutfağı aynı zamanda devletin gücünün de göstergesi olmuştur. Fiziksel ihtiyaçlar başkent için makul ve beklenilebilen, günlük somut ihtiyaç ürünlerini içermektedir. Bizim incelediğimiz dönemde halen çeşitli kuş etlerinden baharatlara, şekerden et türlerine kadar lüks bir tüketimden bahsetmek mümkündür. Osmanlı Sarayı'na gelen elçilere verilen tayinatlarda bu lüks tüketim ürünlerini görmek mümkündür ki, bu aynı zamanda devletin gücünü yansıtmaya açısından da önem arz etmektedir. Lüks tüketimin kendini gösterdiği bir diğer yer yemekli toplantılardır.

İncelediğimiz dönemdeki gelişmelerden biri III. Ahmed'in hareme kendi için "yemiş odası" adı verilen yemek odasını ekletmesidir. Bu sayede ilk defa padişaha özel mutfak yani kuşhâne gibi, padişaha özel bir yemek odası algısı oluşmuştur. Dolayısı ile yeme-içme pratiklerinde yemek seçimi, öğünler ve saray kuralları geleneğin devamını sağlarken, tüketim mekânlarında farklılaşma yaşanmıştır.

Yemek seremonileri, yerleri bürokratik hiyerarşi ile belirlenmiş devlet erkânı ve diğer misafirlerin sofralar etrafına dizilmesi ile gerçekleşmiş, bu ziyafetlerde çok çeşitli ve bol miktarda yemeğe yer verilmiştir. İncelediğimiz belgeler ziyafet sofralarına verilen ürünler hakkında da bilgiler vermiştir. Özellikle elçi sofraları, bayram sofraları ve düğünlerde matbah tarafından verilen tayinat miktarlarının normal alımlardan daha fazla olduğu gözlenmiştir. Osmanlı arşiv belgelerinden elde ettiğimiz malzemenin yorumlanması defterlerin sınırları dâhilindedir. Özellikle tıp ve beslenme arasındaki ilişkiyi mekânsal olarak mutfağı da dahi ederek kuran Osmanlı'nın belgeleri yemek listeleri vermekten uzaktır. Yemeğe konulan malzemenin miktarını mutfak belgelerinden öğrenebilmemiz imkânsızdır. Bu bilgiyi bize verebilecek matbah tarif defterlerinin bulunamayışı nedeni

ile bir tahmin yürütmek de zor görünmektedir. Ancak saray dışında yazılmış olan yemek kitaplarındaki tariflere benzer yemeklerin yapılmış olması olasılıklar arasındadır. Araştırılan dönem içerisinde beslenme alışkanlıklarına ve yeme-içme pratikleri klasik dönemin devamı niteliğindedir. Bu dönemde sadece 1693'lerden sonra mutfak hesap çizelgelerinde yeni bir ürün olan kavataya rastlanılmıştır. Piyasadan bol miktarda tane hesabı ile satın alınan kavatanın ülke coğrafyasında ekiminin yapılmaya başlandığı ve ulaşılabilen bir besin maddesi olduğunu görülmektedir. Genel olarak sonuçta besin tedarikinde belirli ve süregelen bir standartlaşmadan bahsetmek mümkündür.

KAYNAKÇA

Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III] No. 16/1480, 18/1624, 19/1740, 22/2085, 28/2726, 29/2752, 39/3699, 39/3741, 44/4350, 46/4560, 53/5292, 59/5915, 63/6409, 69/6989, 69/6999, 70/7012, 70/7091, 72/7202, 72/7204, 73/7351, 77/7745, 86/8589, 89/8847, 95/9458, 109/10752, 109/10774, 118/11674, 120/11793, 122/11990, 126/12409, 128/12533, 130/12748, 137/13338, 138/13456, 142/13749, 142/13801, 143/13831, 145/14184, 147/14396, 152/14957, 158/15455, 162/15892, 165/16167, 176/17180, 179/17424, 180/17487, 183/1141, 188/18211, 193/18697, 210/20257, 210/20296, 215/20805, 224/21637.

Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri Dördüncü Mehmed [AE. SMMD. IV], No.8/807, 39/4463, 60/7002, 88/10518, 94/11128.

Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri İkinci Mustafa [AE. SMST. II], No.15/1442, 30/2935, 30/2945, 32/3134, 74/7808, 77/8260, 78/8312, 79/8431, 89/9555, 90/9710, 93/10040, 109/11839, 114/12412, 117/12826, 120/13186, 120/11793, 121/13294, 121/13311, 135/14968, 136/15019.

Osmanlı Arşivi (BOA), Ali Emiri İkinci Süleyman [AE. SSÜL. II], No.21/2121.

Osmanlı Arşivi (BOA), Bab-1 Defteri Başmuhasebe Kalemi [D.BŞM. d],No. 559, 602, 956, 975, 1055, 1073,1113, 1129, 1612, 10862.

Osmanlı Arşivi (BOA), Bab-1 Defteri Başmuhasebe Kalemi Buzcubaşı Defteri[D. BŞM. BZB.d], No.12235.

Osmanlı Arşivi (BOA), Bab-1 Defteri Başmuhasebe Kalemi Kasabbaşı Defteri [D.BŞM. KSB. d], No.10648, 11811,11823, 11824, 11829, 11835, 11836, 11840, 11843.

Osmanlı Arşivi (BOA), Bab-1 Defteri Başmuhasebe Kalemi Matbah-ı Âmire Eminliği Defteri [D.BŞM. MTE.d, No. 16/34, 1059, 1113, 7289, 10525, 10552, 10554, 10561, 10570, 10583, 10587, 10588, 10589, 10590, 10593, 10593, 10598, 10612, 10614, 10619, 10624, 10626, 100643, 10647, 10653, 10662, 10678, 10689, 10698, 10707, 10716, 10725, 10734, 10743, 10775, 10776, 10792, 10798, 10805, 10807, 10813, 10816, 10825, 10827, 10829, 10849, 10836, 10856, 10862, 10863, 10872, 10876, 10882, 10913, 10915, 10921, 10922, 10925, 10942, 10948, 10969, 10970, 10973, 10974, 10977,10984, 10985, 10987, 10991, 10993, 10995,11004, 18759.

Osmanlı Arşivi (BOA), Bab-1 Defteri Küçük Nüznamçe Kalemi Defterleri, [D.KRZ. d], No.33191.

Osmanlı Arşivi (BOA), Bab-1 Defteri Muhallefat Defterleri [D.BŞM. MHF.d], No.15, Gömlek No. 34, 2 (20 Şevval 1131/ 5 Eylül 1719).

Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Askeriye [C.AS], No.1210, Gömlek No. 54257.

- Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Bahriye [C.BH], No.168/7924, 227/ 10553.
- Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Belediye [C.BLD], No.16/770, 48/2357, 49/7425, 60/2963, 96/4778, 114/5669.
- Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Dahiliye [C.DH. d], No.35/1703, 80/3973, 83/4101.
- Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Maliye [C. ML], No.15/668, 58/2644, 65/2994, 78/7358, 235/9847, 368/15135, 491/19989, 579/23776, 761/31009.
- Osmanlı Arşivi (BOA), Cevdet Saray [C.SM], No.20/1013 21/1070, 28/2947, 43/2194, 45/2278, 47/2351, 55/2764, 56/2806, 61/3054, 62/3125, 68/3423, 72/3647, 76/3805, 76/3806, 79/3972, 79/3978, 83/4197, 94/4735, 97/4871, 97/4877, 97/4883, 98/4929, 105/5276 108/5417, 108/5444, 113/5674, 117/5856, 121/6083, 122/6106, 122/6123, 125/6286, 127/6385, 131/6581, 133/6654, 134/6720, 136/6832, 136/6839, 143/7199, 149/7454, 157/7866, 160/8031, 162/8141, 163/8183, 176/8833, 177/8872, 179/8953.
- Osmanlı Arşivi (BOA), Divan Kalemi Mühimme Defteri [A.DVNS. MHM. d], No. 115/1057, 119/597, 122/236, 122/241, 123/73, 124/107.
- Osmanlı Arşivi (BOA), İbnülemin Bahriye [İE. BH], No. 13/1193, 15/1340, 16/1466.
- Osmanlı Arşivi (BOA), İbnülemin Dahiliye [İE. DH], No.12/1154, 29/2594, 35/3052, 35/3062.
- Osmanlı Arşivi (BOA), İbnülemin Maliye [İE. ML], No.74/6919, 90/8454, 91/8628; 93/8762, 96/9102, 113/10750, 547/22498.
- Osmanlı Arşivi (BOA), İbnülemin Saray Mesalihi [İE. SM],No. 3/217,c20/2026, 20/2097, 21/2224, 21/2193, 22/2240, 23/2467, 24/2516, 24/2562, 25/2595, 25/2627, 25/2642, 25/2669, 26/2725, 27/2821, 27/2853, 27/2878, 27/2890, 27/2893, 27/2903, 28/2926, 29/3025, 29/3045, 29/3048, 30/3119.
- Osmanlı Arşivi(BOA),Kamil Kepeci Defterleri [KK. d] No. 2325, 7162, 7240, 7244, 7281, 7282, 7283, 7285, 7286, 7289, 7295, 7296, 7298, 7299, 7300, 7305,7390.
- Osmanlı Arşivi (BOA), Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD.d], No. 203, 206, 208, 219, 223, 888, 898, 1284, 1354, 1708, 1820, 1827, 1915, 2074, 2250, 2313, 3066, 3233, 3494, 3523, 3559, 3901, 3920, 3950, 3974, 4079, 4156, 4245, 4338, 4729, 4776, 5134, 5350, 5355, 5356, 5362, 5398, 5718, 5763, 5937, 5953, 6397, 7054, 7720, 9862, 10299, 15724, 15872, 16941, 18000, 18571, 18759, 18785, 18762, 18811, 19082, 19088, 19087, 19100, 19117, 19905, 21644.
- Osmanlı Arşivi (BOA), Topkapı Sarayı Müzesi Arşivi Defterleri [TS. MA. d], No.145/10, 2353, 2351, 10514, 2352, 2213, 216, 747.
- Abdulkadir Özcan. “Patrona İsyanı”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 34/189-192. İstanbul: TDV Yayınları, 2007.

- Abdülaziz Bey. *Osmanlı Adet, Merasim ve Tabirleri*. haz. Kazım Arısan-Duygu Arısan. İstanbul: Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı, 1995.
- Açıkel, Yusuf. “Hz. Peygamber-Gül İlişkisi ve İlgili Rivayetlerin Değerlendirilmesi” *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 1/30 (2018), 71-103.
- Adak, Nurşen. “Tüketim Kültüründe Beslenme: Sağlıklı/Sağlıksız Yiyecekler”. *İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi* 40/1 (2020), 197-218.
- Afyoncu, Erhan. “Mevâcib”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 29/418-420. Ankara: TDV Yayınları, 2004.
- Afyoncu, Erhan. “Müteferrika”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 32/182-185. İstanbul: TDV Yayınları, 2006.
- Afyoncu, Erhan. “Rûznâmçe”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 35/276-278. İstanbul: TDV Yayınları, 2008.
- Afyoncu, Erhan. “Sultan III. Ahmed’in Gözünden Pasarofça Barışı”. *Harp ve Sulh 300. Yılında Pasarofça Antlaşması Sempozyumu Bildirileri*. 1-19. İstanbul: Milli Savunma Üniversitesi Yayınları, 2019.
- Ahışhalı, Recep. “Divan-ı Hümâyûn Teşkilatı”. *Osmanlı*. 6/24-33. Ankara: Yeni Türkiye Yayınları, 1999.
- Ahmed Cevdet Paşa. *Tarih-i Cevdet I*, haz. Mehmet İpşirli. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 2018.
- Ahmed Refik. *Onucu Asr-ı Hicri’de İstanbul Hayatı*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1987.
- Ahmed Refik. *Onikinci Asr-ı Hicride İstanbul Hayatı*. İstanbul: Enderun Yayınları, 1988.
- Ahmed Refik. *Eski İstanbul*. haz. Sami Önal. İstanbul: İletişim Yayınları, 1998.
- Ahmed Refik. *Lale Devri 1130-1143*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1987.
- Ahmetbeyoğlu, Ali. “Eski Türklerde Kut ve Töre Bağlamında Hükümdarlığın Hududları”. *Tarih Dergisi - Turkish Journal of History* 71 (2020), 29-50.
- Akarçay, Erhan. *Beslencenin Sosyolojisi*. Ankara: Phoeniz Yayınları, 2016.
- Akçiçek, Eren. “Dünden Bugüne Şerbetçiliğimiz”. *Yemek Kitabı*. haz. M. Sabri Koz. 745-764. İstanbul: Çalış Ofset, 2002.
- Akdağ, Mustafa. *Türkiye’nin İktisadi ve İçtimai Tarihi 2*. İstanbul: Cem Yayınevi, 1995.

- Akdeniz, Gül-Sarı, Nil- Tuğ, Ramazan. "Topkapı ve Galata Sarayı Enderûn Hastaneleri". *Türk Tıp Tarihi Kongresi 4.* 187-201. İstanbul: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 2003.
- Akgündüz, Ahmet. *Osmanlı'da Harem İslam Hukukunda Kölelik-Cariyelik Müessesesi.* İstanbul: OSAV Yayınları, 2000.
- Akşin, Sina. *Türkiye Tarihi 3 - Osmanlı Devleti 1600-1908.* İstanbul: Cem Yayınevi, 1997.
- Aktan, Nihat- Yıldırım, Hatice Kalkan. *Sirke Teknolojisi.* İzmir: Ege Üniversitesi Yayınevi,1998.
- Aktepe, Münir. "Matbah Emimi Halil Efendi'ye Dâir Bazı Notlar". *Tarih Dergisi* 11/15 (1960), 65-70.
- Aktepe, Münir. *Kâğıthane'ye Dair Bazı Bilgiler.* Ankara: TTK Yayınları, 1998.
- Alasya, H.Fikret. *Tarihte Kıbrıs.* Lefkoşa:1988.
- Ali Seydi Bey. *Teşrifat ve Teşkilatımız.* Haz. Ahmet Banoğlu. İstanbul: Tercüman Gazetesi Yayınları.
- Alikılıç, Dünder. *İmparatorluk Seremonisi.* İstanbul: Tarih Düşünce Kitapları, 2004.
- Alkan, Mustafa. "Osmanlı Merkez Teşkilatı". ed.Tufan Gündüz. *Osmanlı Teşkilatı Tarihi El Kitabı.* 70-83.Ankara: Grafiker Yayınları, 2016.
- Allen S., John. *Obur Zihin Yiyeceklerle İlişkimizin Evrimi.* çev. Erdem Gökyaran. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2018.
- Alpargu, Mehmet. "12. Yüzyıla Kadar İç Asya'da Türk Mutfak Kültürü". *Türk Mutfağı.* ed. Arif Bilgin ve Özge Samancı. 191-210. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008.
- Alptekin, Coşkun. "Büyük Selçuklular". *Doğuştan Günümüze Büyük İslâm Tarihi VII.* 95-211. İstanbul: Çağ Yayınları,1992.
- Altay Köymen, Mehmet. "Alparslan Zamanı Selçuklu Askerî Teşkilâtı". *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Dergisi* 8/9 (1970),1-73.
- Altıntaş, Ayten. "Tıbbi Bitki Araştırmalarında "Eski Tıp" ve "Kokulu Gül" Örneği". *Gül Şehri Diyarbakır Sempozyumu.*11-18. Diyarbakır: Diyarbakır Sanat Merkezi Yayınları, 2011.
- Altıntaş, Ayten. *Gül, Gülsuyu, Tarihte, Tedavide ve Gelenekteki Yeri.* İstanbul: Maestro Yayıncılık, 2009.
- Akyıldız, Ali. "Valide Sultan". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi.* 42/494-499. İstanbul: TDV Yayınları, 2012.

- And, Metin. *16. Yüzyılda İstanbul Kent-Saray-Günlük Yaşam*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2011.
- And, Metin. “XVI. Yüzyılda Elçilikler ve Elçiler”. *Hayat Tarih Mecmuası*. 3 (Nisan 1970), 20-25.
- And, Metin. *40 Gün 40 Gece Osmanlı Düğünleri Şenlikleri Geçit Alayları*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2020.
- Anderesyen, Hrand. D. “Balatlı Georg’a Göre Edirne Vakası”. *Tarih Dergisi* 11 / 15 (Haziran 2011), 47-64.
- Anonim Osmanlı Tarihi (1688-1704)*.ed. Abdulkadir Özcan. Ankara: Türk Tarih Kurumu, 2000.
- Araz, Fatih Yahya. “Üstâdüddâr”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 42/393-395. İstanbul: TDV Yayınları, 2012.
- Arıburun, Layıka Ney Ece. “19. Yüzyıl Osmanlı Saray Mobilyaları: Batılılaşma Etkisi ve Biçimsel Açıdan Yemek Kültüründeki Değişim Süreci”. İstanbul: İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Doktora Tezi, 2012.
- Arıkan, Buğrayhan Biçkici. “İstanbul’un Tarihi Su Kemerleri ve Suyun İletimi”. *Tarihi Eserlerin Güçlendirilmesi ve Geleceğe Güvenle Devredilmesi Sempozyumu I* (2015), 275-285.
- Arıkan, Zeki. “Osmanlı İmparatorluğunda İhracı Yasak Mallar (Memnu Meta)”. *Prof. Dr. Bekir Kütükoğlu’na Armağan*. 279-306. İstanbul:1991.
- Arslan, Mehmet. *Türk Edebiyatında Manzum Surnameler, Osmanlı Saray Düğünleri ve Şenlikleri*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayınları, 1999.
- Artan, Tülay. “18. Yüzyıl Başlarında Yönetici Elitin Saltanatın Meşruiyet Arayışına Katılımı”. *Toplum ve Bilim* 83 (1999), 292-322.
- Artan, Tülay. “18. Yüzyılda İstanbul: Uzlaşma ve Yeniden Yapılanma Dönemi”. *Bizantion’dan İstanbul’a: Bir Başkent’in 8000 Yılı*. 300-313. İstanbul: Sabancı Üniversitesi Sakıp Sabancı Müzesi 2010.
- Artan, Tülay. “*Architecture as a Theatre of Life: Profile of the Eighteenth Century Bosphorus*”. Cambridge: Massachusetts Institute of Technology, Ph.D. Thesis, 1989.
- Artan, Tülay. “Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri: Değişken bir Yüzyılda Temel Gıdalar, Lüks Tatlar ve Tadımlıkların İzinde”. *Tüketim Araştırmaları ve Osmanlı İmparatorluğu Tarihi 1550-1922*. ed. Donald Quataert. 107-200. İstanbul: Alfa Tarih, 2020.
- Artan, Tülay. “Aspects of the Ottoman Elite’s Food Consumption: Looking for “Staples”, “Luxuries” and “Delicacies” in a Changing Century”, *Consumption Studies and*

the History of the Ottoman Empire 1550-1922. (ed). Donald Quataert. 107-201. New York: State University of New York Press, 2000.

Artan, Tülay. "Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri. Değişken Bir Yüzyılda Temel Gıdalar, Lüks Tatlar ve Tadımlıkların İzinde". *Yemek ve Kültür* 6 (2006), 36-62.

Artan, Tülay. "Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri. Değişken Bir Yüzyılda Temel Gıdalar, Lüks Tatlar ve Tadımlıkların İzinde". *Yemek ve Kültür* 7 (2006), 48-95.

Âşık Paşazade, *Osmanoğulları'nın Tarihi*. haz. Kemal Yavuz-Yekta Saraç. İstanbul: Gökkubbe Yayınları, 2003.

Aşık, Fadime. *Osmanlı İstanbul'unda Ramazan Kültürü ve Ramazan Sofraları*. İstanbul: Ketebe Yayınları, 2020.

Avcıoğlu, Nebahat. *Turquerie ve Temsil Politikası, 1728-1876*. çev. Renan Akman. İstanbul: Koç Üniversitesi Yayınları, 2014.

Aydemir, Mehmet Ali. "Yetinen Toplumdan Tüketici Topluma; Türkiye'de Modern Tüketim Kültürü'nün Tarihsel ve Toplumsal Gelişim Seyri". *Selçuk Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Edebiyat Dergisi* 16 (2006), 201-214.

Aynural, Salih. *İstanbul Değirmenleri ve Fırınları (Zahire Ticareti 1740-1840)*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2002.

Ayvazoğlu, Beşir. *Güller Kitabı (Türk Çiçek Kültürü Üzerine Bir Deneme)*. İstanbul: Ötüken Yayınları, 1992.

Ayverdi, İlhan. *Misalli Büyük Türkçe Sözlük*. İstanbul: Kubbealtı Yayınları, 2010.

Balta, Evangelia. "Salinas And Salt In Greek Lands During The Ottoman Period". *Tuz Kitabı*. ed. Emine Gürsoy Naskali- Mesut Şen. 248-257. İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2012.

Bakır, Abdülhalik. *Ortaçağ İslam Dünyasında Parfümcülük Kutsal Dumandan Sihirli Damlaya: Parfüm*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2005.

Barkan, Ömer Lütfi. "Saray Mutfağının 894-895 (1489-1490) Yılına Ait Muhasebe Bilançosu". *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası* 23/I-2 (1963), 380-398.

Barkan, Ömer Lütfi. "İstanbul Sarayına Ait Muhasebe Defterleri". *Belgeler* 9-13 (1979), 3-380.

Barkan, Ömer Lütfi. "Research on The Ottoman Fiscal Surveys". *Studies in the Economic History of the Middle East*. ed. M. A. Cook. (2011), 1-11.

Barkan, Ömer Lütfi. "İhtisap Kanunları". *Türk Tarihi Vesikaları* 1/5 (1942), 326-340.

- Barkan, Ömer Lütfi. “Osmanlı İmparatorluğu Bütçelerine Dair Notlar” *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası* 17/1-4 (1955), 193-224.
- Baykal, İsmail Hakkı. *Enderun Mektebi Tarihi*. İstanbul: İstanbul Fethi Derneği Neşriyatı, 1953.
- Baykal, İsmail. “Yeni Sarayda Enderun Hastanesi”. *Türk Tıp Tarihi Arşivi* V/17 (1940), 33-41.
- Baysal, Ayşe. “Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme ve Sağlık Yönünden Değişmeler”. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* 3 (1993), 12-20.
- Baysal, Ayşe. *Beslenme Kültürümüz*. Ankara: TTK Yayınları, 2002.
- Baytop, Burhan. *Türkiye’de Eski Bahçe Gülleri*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2013.
- Baytop, Turhan. *Türkçe Bitki Adları Sözlüğü*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları, 2015.
- Baytop, Turhan. *Türk Eczacılık Tarihi*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Yayınları, 2001.
- Berkas, Emine. “*Matbah-ı Amire*”. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, 2005.
- Bernardini, Federico-Tuniz, Claudio vd. “Beeswax as Dental Filling on a Neolithic Human Tooth”. *Plos One* 7/9 (2012), 1-9. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0044904> E.T. 19/07/2020.
- Beşirli, Hayati. “Yemek, Kültür ve Kimlik”. *Milli Folklor* 22/87 (2010), 159-169.
- Beşirli, Hayati. “Türk Kültüründe Güç, İktidar, İtaat ve Sadakatin Yemek Sembolizmi Esasında Değerlendirilmesi”. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi* 58 (2011), 139-152.
- Beydilli, Kemal- Erünsal, İsmail. “Prut Savaşı Öncesi Diplomatik Bir Teşebbüs Seyfullah Ağa’nın Viyana Elçiliği 1711”. *Belgeler Türk Tarih Belgeleri Dergisi* 22/26 (2001), 1-47.
- Bezci, Gül. “*Osmanlı Toplumunda Ramazan Kültürü*”. Kütahya: Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2018.
- Bilge, Mustafa L. “Akkirman”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 2/269-270. İstanbul: TDV Yayınları, 1989.
- Bilgicioğlu, Banu. “Sâdâbâd”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 35/379-381. İstanbul: TDV Yayınları, 2008.
- Bilgicioğlu, Banu. “Sarây-ı Atîk-i Âmire”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 36/112-125. İstanbul: TDV Yayınları, 2009.

- Bilgin, Arif. “Osmanlı İstanbul'unda Yeme-İçme Kültürü”. *Akademik Araştırmalar Dergisi* 47-48 (2012), 229-245.
- Bilgin, Arif. “Osmanlı Klasik Döneminde İstanbul'un İktisadi Yönetimi”. *Antikçağ' dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi Ansiklopedisi*. III/90-101. İstanbul: İBB Kültür Yayınları, 2016.
- Bilgin, Arif. “Osmanlı Sarayında Tüketilen İki Zıt Tadın Baş Temsilcileri: Tuz, Şeker ve Bal”. *Tuz Kitabı*. ed. Emine Gürsoy Naskali-Mesut Şen. 281-296. İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2004.
- Bilgin, Arif. *Osmanlı Saray Mutfağı*. İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2004.
- Bilgin, Arif. “Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı”. *Türk Mutfağı*. ed. Arif Bilgin ve Özgü Samancı. 71-91. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008.
- Bilgin, Arif. “Matbah-ı Âmire”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 28/115-119. Ankara: TDV Yayınları, 2003.
- Birkan, Fuat Ozan. “Topkapı'dan Sâdâbâd'a: 15. Yüzyıldan 18. Yüzyıla Osmanlı Sultanının Sarayında ve İnzivasında Mekânsal Dönüşüm”. *Osmanlı Medeniyet Araştırmaları Dergisi* 15 (2022),1-16.
- Bloch-Dano, Evelyne. *Sebzelerin Efsanevi Tarihi*. çev. Nihan Özyıldırım. İstanbul: İletişim Yayınları, 2020.
- Bostan, İdris. “Kahve”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 24/202-205. İstanbul: TDV Yayınları, 2001.
- Bostan, İdris. “Salyâne”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 36/59-60. İstanbul: TDV Yayınları, 2009.
- Bostan, İdris. *Osmanlı Deniz Ticareti*. İstanbul: Küre Yayınları, 2019.
- Bostan, İdris. *Osmanlılar ve Deniz*. İstanbul: Küre Yayınları, 2017.
- Boykov, Grigor- Kiel, Machiel. “Tatarpazarcığı”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 40/170-172. İstanbul: TDV Yayınları, 2011.
- Bozis, Sula. *İstanbul Lezzetleri*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2000.
- Bozkurt, Nebi. “Kozak”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 26/232-234. Ankara: TDV Yayınları, 2002.
- Braudel, Fernand. *II. Felipe Döneminde Akdeniz ve Akdeniz Dünyası I*. Ankara: İmge Kitabevi, 1993.
- Braudel, Fernand. *Maddi Uygarlık Ekonomi ve Kapitalizm III*. çev. Mehmet Ali Kılıçbay. Ankara: Gece Yayınları, 1993.

- Braudel, Fernand. “Kahvenin Batı’da Yayılması”. çev. Mehmet Genç. *Tarih ve Toplum* 14 (1985), 22-41.
- Can Erimtan, “The Sources of Ahmed Refik’s Lale Devri and the Paradigm of the ‘Tulip Age’ A Teleological Agenda”. *Essays in Honor Ekmelettin İhsanoğlu: Societes, Cultures, Sciences: A collection of Articles*. 259-278. İstanbul: IRCICA,2006.
- Can, Mustafa. “Osmanlı Kültüründe Tütsü”. *Tarih Araştırmaları II*. ed. Aydın Efe. 75-95. Ankara: Sonçağ Matbaacılık, 2020.
- Cezar, Yavuz. *Osmanlı Maliyesinde Bunalım ve Değişim Dönemi*. İstanbul: Alan Yayıncılık, 1986.
- Cezar, Mustafa. *Mufassal Osmanlı Tarihi*. Ankara: TTK Yayınları, 2011.
- Cin, Halil. *Osmanlı Toprak Düzeni ve Bu Düzenin Bozulması*. Ankara: Berikan Yayınevi, 2016.
- Çelebizâde İsmail Âsım Efendi, *Divan*. haz. Özge Öztekin. Ankara: Ürün Yayınları, 2010.
- Çiçek, Kemal. “II. Viyana Kuşatması ve Avrupa'dan Dönüş (1683-1703)”. *Türkler Ansiklopedisi IX/ 746-764*. Ankara: Yeni Türkiye Yayınları, 2002.
- Çiftçi, Cafer. “Osmanlı Döneminde İstanbul’un İaşesi ve Bursa’nın Rolü”. *Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi (OTAM)* 16 (2004), 151-171.
- Çiftçi, Cafer. *Osmanlı Döneminde Mudanya İskelesi ve Gümrüğü*. Bursa: Bursa Büyükşehir Belediyesi Yayınları, 2012.
- Çoruk, Ali Şükrü. “Osmanlı Sarayında Kurban Bayramı”. *Din ve Hayat İstanbul Müftülüğü Dergisi* 11 (2010), 85-87.
- Dalby, Andrew. *Bizans’ın Damak Tadı*. İstanbul: Alfa Yayınları, 2014.
- Dalby, Andrew. *Tehlikeli Tatlar Tarih Boyunca Baharat*. çev. Nazlı Pişkin. İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2004.
- Defterdar Sarı Mehmed Paşa. *Zübde-i Vekayiât Tahlil ve Metin (1066-1116/1656-1704)*. haz. Abdulkadir Özcan. Ankara: TTK Yayınları,1995.
- Demirgöl, Furkan. “Çadırdan Saraya Türk Mutfağı”. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi* 3/1(2018), 105-125.
- Demirtaş, Mehmet. *Osmanlı’da Fırıncılık 17. Yüzyıl İstanbul Örneği*. Ankara: Atıf Yayınları, 2014.
- Deniz, Ahmet. “Osmanlı Devletinin 18. YY Kadarki Deniz Ticaretinde Liman Kentlerine Genel Bakış”. *AVRASYA Uluslararası Araştırmalar Dergisi* 7/19 (2019), 375-389.

- Derviş Mehmed. *Neşati Yağı Tıbbi Yağlar Üzerine Bir Deneme*. haz. Nil Sarı-Ramazan Tuğ. İstanbul: Merkezefendi Geleneksel Tıp Derneği Yayınları, 2009.
- Deveciyan, Karekin. *Türkiye’de Balık ve Balıkçılık*. İstanbul: Aras Yayıncılık, 2011.
- Diker, Sevgi Ağca. "Topkapı Sarayında Ak Hadımlardan Oluşan Babüssaade Teşkilatı ve Kurumun Son Güçlü Temsilcisi: Araştırmalar ve İncelemeler". *FSM İlmî Araştırmalar İnsan ve Toplum Bilimleri Dergisi* 16 (2020), 1-32.
- Dikmen, Hamit. “*Seyyid Vehbî ve Divanının Karşılaştırmalı Metni*”. Ankara: Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, 1991.
- Divitçioğlu, Sencer. *Asya Üretim Tarzı ve Osmanlı Toplumunu*. İstanbul: YKY, 1981.
- Doğan, Aylin. “Rumelifeneri’nde Balıkçılık”. *Balık Kitabı*. ed. Emine Gürsoy Naskalı. 153-204. İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2015.
- Doğan, Faruk. “*Osmanlı Devleti’nde Zeytinyağı (1800-1920)*”. İstanbul: TC. Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İktisat Tarihi, Doktora Tezi, 2007.
- Doğan, Faruk. “Osmanlı’da Boğaziçi’nde Balıkçılık (18.Yüzyıl-20. Yüzyıl)”. *Tarih Okulu Dergisi* 10 (2011), 39-57.
- Dumrul, Cüneyt-Dumrul, Yasemin. “Osmanlı İmparatorluğu’nun Kapitalist Paternde Sanayileşmesinin Önündeki Engeller Üzerine Bir İnceleme”. *Yönetim ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi* 12 / 23 (Ağustos 2014), 146-170.
- Durmaz, Oya Gözel. “Osmanlı’da Gıda Güvenliği: Halk Sağlığı ve Uluslararası Ticaret Kısacasında Mahlût Zeytinyağları Meselesi”. *Osmanlı Araştırmaları / The Journal of Ottoman Studies* 54 (2019), 277-305.
- Durmuş, İlhami. “İskit Kültürü”. *Türkler IV*. haz. Celal Hasan Güzel-Kemal Çiçek-Salim Koca. 15- 25. Ankara: Yeni Türkiye Yayınları, 2002.
- Düzbakar, Ömer. “16-18.Yüzyıl Bursa Şer’iyye Sicillerine Göre Kasaplar ve Halkın Et İhtiyacının Karşıllanması”. *Prof. Dr. Üçler Bulduk’a Armağan Türk Tarihine Dair Yazılar*. 615-632. Ankara: Gece Kitaplığı, 2017.
- Ekici, Metin. *Halk Bilgisi (Folklor) Derleme ve İnceleme Yöntemleri*. Ankara: Geleneksel Yayınları, 2007.
- Eldem, Sedad Hakkı. *Sa’dâbâd*. İstanbul: Kültür Bakanlığı Yayınları, 1977.
- Eldem, Sedad Hakkı. *Türk Bahçeleri*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 1976.
- Emanet, Ayşe Özkan. “*Osmanlı Sarayına Kar ve Buz Temini*”. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2021.
- Emecen, Feridun. “Başmuhasabe Kalemi”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 5/133-135. İstanbul: TDV Yayınları, 1992.

- Emecen, Feridun. “Çeltik”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 8/265-266. İstanbul: TDV Yayınları, 1993.
- Emecen, Feridun. “Fodula”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 3/167-170. İstanbul: TDV Yayınları, 1996.
- Emecen, Feridun. “Osmanlı Hanedanına Alternatif Arayışlar Üzerine Bazı Örnekler ve Mülahazalar”. *İslam Araştırmaları Dergisi* 6 (2001), 63-76.
- Emecen, Feridun. “Sakız Adasının Sakızları”. *Osmanlı Araştırmaları Dergisi / The Journal of Ottoman Studies* 37 (2011), 1-16.
- Emecen, Feridun. “XVI. Asrın İkinci Yarısında İstanbul ve Sarayın İaşesi İçin Batı Anadolu’dan Yapılan Sevkiyat”. *Tarih Boyunca İstanbul Semineri Bildiriler*. 197-230. İstanbul: Edebiyat Fakültesi Basımevi, 1989.
- Emecen, Feridun. “Matruşka’nın Küçük Parçası: Nevşehirli Damat İbrahim Paşa Dönemi ve “Lale Devri” Meselesi Üzerine Bir Değerlendirme”. *Osmanlı Araştırmaları* 52/52 (2018), 79-98.
- Erdem, Sargon. “Amber”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 3/7-8. İstanbul: TDV Yayınları, 1991.
- Erdem, Sargon. “Buhur”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 6/383-384. İstanbul: TDV Yayınları, 1992.
- Erdoğan, Mehmet Akif. “Tuna Sahilinde On Altıncı Yüzyılda Kurulmuş Bir Osmanlı Yerleşimi: İsmail Geçiti Kasabası”. *Vakıflar Dergisi* (2019), 189-208.
- Erdoğan, Mehmet Aydın. “ Osmanlı Döneminde Kıbrıs Şekerhaneleri”. *İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Güney-Doğu Avrupa Araştırma Dergisi Prof. Dr. Cengiz Orhonlu Hatıra Serisi* 11(1998), 71-82.
- Ergenç, Özer. *XVI. Yüzyılda Ankara ve Konya Nakliye Hizmetleri*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2012.
- Erkal, Mehmet. “Cizye”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 8/42-45. İstanbul: TDV Yayınları, 1993.
- Eruz, Fulya. “Sahisaray”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 35/530-532. İstanbul: TDV Yayınları, 2008.
- Ertaş, Mehmet Yaşar. “Lale Devrine Bir Yaklaşım Önerisi: Politik Psikoloji Perspektifi”. *Doğu-Batı Dergisi*. ed. Mehmet Özden. 301-321. İstanbul: Doğu- Batı Yayınları, 2018.
- Ertaş, Mehmet Yaşar. “Mora’da Osmanlı-Venedik Mücadelesi”. *Osmanlı Dönemi Akdeniz Dünyası*. ed. Haydar Çoruh-M.Yaşar Ertaş-M.Ziya Köse. 103-149. İstanbul: Yeditepe Yayınevi, 2011.

- Ertay, Mehmet Yaşar. *Sultanın Ordusu Mora Seferi'nde Organizasyon ve Lojistik*. İstanbul: Kronik Kitap, 2018.
- Ertuğ, Nejdət. *Osmanlı Döneminde İstanbul Balıkçıları*. İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2015.
- Ertuğ, Tarım Zeynep. "Topkapı Sarayı". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 41/256-261. İstanbul: TDV Yayınları, 2012.
- Ertuğ, Zeynep Tarım. "The Depiction of Ceremonies in Ottoman Miniatures: Historical Record or A Matter of Protocol?". *Muqarnas* 27 (2010), 251-275.
- Ertuğ, Zeynep Tarım. "Saray Teşkilatı ve Teşrifatı". *Fatih ve Dönemi*. 212-220. İstanbul: Türk Kültürüne Hizmet Vakfı Yayını, 2004.
- Ertuğrul, Selda. "Çırağan Sahilsarayı". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 8/304-306. İstanbul: TDV Yayınları, 1993.
- Ertürk, Volkan. "XVII. ve XVIII. Yüzyıllarda Osmanlı Sultanlarının Bir Eğlenme ve Dinlenme Mekâmı Olarak Tersane Bahçesi". *Tarih Okulu Dergisi* 6/15 (2013), 91-125.
- Eryılmaz, Bilal. *Kamu Yönetimi*. Kocaeli: Umuttepe Yayınları, 2014.
- Eser, Uğur. "Osmanlı İmparatorluğu Bütçeleri: Bir İnceleme". *Ekonomik Yaklaşım* 3/7 (1982), 169-194.
- Evliya Çelebi. *Evliya Çelebi Seyahatnamesi I*. haz. Seyit Ali Kahraman- Yücel Dağlı. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2003.
- Evren, Burçak. *Eski İstanbul Kahvehaneleri*. İstanbul: Ray Sigorta Yayınları, 1997.
- Evyapan, Gönül Aslanoğlu. *Eski Türk Bahçeleri ve Özellikle Eski İstanbul Bahçeleri*. Ankara: ODTÜ Yayıncılık, 1972.
- Eyice, Semavi. "Babüssaade". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 4/408-409. İstanbul: TDV Yayınları, 1991.
- Eyice, Semavi. *İstanbul Halkının ve Padişahların Ünlü Mesiresi: Kâğıthane*. İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür İşleri Daire Başkanlığı Yayınları, 1977.
- Faroqhi, Suraiya. "İstanbul'un İaşesi ve Tekirdağ-Rodoscuk Limanı (16.- 17. Yüzyıllar)". *ODTÜ Gelişme Dergisi* (1980), 139-154.
- Faroqhi, Suraiya. "Krizler ve Değişim". *Osmanlı İmparatorluğu'nun Ekonomik ve Sosyal Tarihi II*, çev. Ayşe Berktaş-Süphan Andıç-Serdar Alper. 545-759. İstanbul: Eren Yayınları, 2004.
- Faroqhi, Suraiya. *Hacılar ve Sultanlar (1517-1638)*. çev. Gül Çağalı Güven. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 1995.

- Faroqhi, Suraiya. *Osmanlı İmparatorluğu ve Etrafındaki Dünya*. çev. Ayşe Berktaş. İstanbul: Alfa Yayınları, 2017.
- Faroqhi, Suraiya. *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam*. çev. Elif Kılıç. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2014.
- Faroqhi, Suraiya. *Osmanlı Şehirleri ve Kırsal Hayat*. çev. Emine Sonnur Özcan. Ankara: Doğu Batı Yayınları, 2006.
- Faroqhi, Suraiya. *Osmanlı'da Kentler ve Kentliler*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 1993.
- Faroqhi, Suraiya. *Yeni Bir Hükümdar Aynası*. çev. Gül Çağalı Güven. İstanbul: Alfa Yayınları, 2011.
- Faroqhi, Suraiya. *Türkiye Tarihi 1609-1839 III*. çev. Fethi Aytuna. İstanbul: Kitapyayınevi, 2011.
- Fekete, Lajos. "Türk Vergi Tahrirleri". çev. Sadrettin Karatay. *Belleten* XI/42 (1947), 299-328.
- Finkel, Caroline. *Rüyadan İmparatorluğa, Osmanlı, Osmanlı İmparatorluğunun Öyküsü 1300-1923*. çev. Zülal Kılıç. İstanbul: Timaş Yayınları, 2007.
- Freedly, John. *Osmanlı Sarayı Bir Hanedanlığın Öyküsü*. çev. Ayşegül Çetin. İstanbul: Remzi Kitabevi, 1999.
- Geboloğlu, Naif-Ellialtıoğlu-Şebnem. "Patlıcan Islahı" *Sebze Islahı III: Solonaceae (Patlıcangiller)* ed. Kazım Abak-Ahmet Balkaya vd. 319-389. Ankara: Gece Kitaplığı Yayınları, 2022.
- Gedük, Serhan- Erdoğan, Ayşe. *Saray Mutfakları- Matbah-ı Âmire*. İstanbul: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2010.
- Gedük, Serkan. "Osmanlı Saray Kültüründe Buhur ve Gülsuyu Geleneği". *Topkapı Sarayı Müzesi Yıllık* 6 (2013), 124-141.
- Genç, Mehmet. "Mukataa". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 31/129-132. İstanbul: TDV Yayınları, 2006.
- Genç, Mehmet. *Osmanlı İmparatorluğunda Devlet ve Ekonomi*. İstanbul: Ötüken Neşriyat, 2018.
- Genç, Mehmet.-Özvar, Erol. *Osmanlı Maliyesi Kurumlar ve Bütçeler*. İstanbul: Osmanlı Bankası Arşiv ve Araştırma Merkezi Yayınları, 2006.
- Georgeon, François. "Osmanlı İmparatorluğu'nun Son Döneminde İstanbul Kahvehaneleri". *Doğuda Kahve ve Kahvehaneler*. ed. Hélèn Desmet- Grégoire. 43-85. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 1999.

- Goffman, Daniel. *İzmir ve Levanten Dünya 1550-1650*. çev. Neyyir Kalaycıoğlu-Ayşen Anadol. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 1995.
- Goody, Jack. *Yemek, Mutfak, Sınıf*. çev. Müge Günay Güran. İstanbul: Pinhan Yayıncılık,2013.
- Gökbilgin, Tayyip Gökbilgin. “Çırağan Sarayı”. *İslam Ansiklopedisi*. III/390-392. Ankara: Milli Eğitim Basımevi, 1945.
- Göktaş, Mehmet Emin.“*Zeytin ve Zeytinyağının Türkiye Ekonomisindeki Rolü*”. İzmir: Ege Üniversitesi, Doktora Tezi,1966.
- Göktepe, Kaya. “İstanbul'un İaşesinin Temini Meselesi ve İstanbul'un İaşesine Katkı Sağlayan Bir Merkez: Tekirdağ Kazası (XVIII. - XIX. Yüzyıllar)”.*Belleten* 292 (2017),857-916.
- Göyünç, Nejat.“Yurtluk-Ocaklık Deyimleri Hakkında”. *Prof. Dr. Bekir Kütükoğlu'na Armağan*. 269-277. İstanbul: İ. Ü. Edebiyat Fakültesi Tarih Araştırma Merkezi, 1991.
- Gözcü, Alev- Akçiçek, Eren. “Osmanlı Mutfağında Kar ve Buz”. *I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu* Hz. Arif Bilgin-Özge Samancı. 268-298. Bilecik: Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları, 2012.
- Greenwood, Antony. “*İstanbul's Meat Provisioning: A Study of the Celepkeşan System*”. Chicago: Chicago Üniversitesi Yayınları, Doktora Tezi,1988.
- Greenwood, Antony. “The Sixteenth Century Celepkeşan Registers in the Turkish Prime Ministerial Ottoman Archives”. *CIEPO Osmanlı ve Öncesi Araştırmaları Uluslararası Komitesi VII. Sempozyum Bildirileri* haz. Jean-Loui Bacque-Grammot vd. 409-426. Ankara 1994.
- Güçer, Lütfi. “XVIII. Yüzyıl Ortalarında İstanbul'un İaşesi İçin Lüzumlu Hububatın Temini Meselesi”. *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası* 11(1952), 397-416.
- Güçer, Lütfi. “XV-XVII. Asırlarda Osmanlı İmparatorluğunda Tuz İnhisarı ve Tuzların İşletme Nizamı”. *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası* 23/ 1-2 (1962-1963), 97-143.
- Güçer, Lütfi. *XVI-XVII. Yüzyıllarda Osmanlı İmparatorluğunda Hububat Meselesi ve Hububattan Alınan Vergiler*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Yayınları, 1964.
- Güldemir, Osman. “*Klasik ve Modernleşen Osmanlı Yemekleri ve Günümüze Uyarlanması*”. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi,2018
- Güldemir, Osman-Halıcı, Nevin. “Türk Mutfağında Geleneksel Etli Meyve Yemekleri”. *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Bildiri Kitabı* Van: 2009, 565-569.

- Güran, Tevfik. “İstanbul’un İlaşesi”. *İstanbul: Şehir ve Medeniyet*, ed. Ş. Kamil Akar. 319-325. İstanbul, 2004.
- Güran, Tevfik. “Kentlerin İlaşesi”. *Selçuklulardan Cumhuriyete Şehir Yönetimi*. ed. Erol Özvar- Arif Bilgin. 61-68. İstanbul: Türk Dünyası Belediyeler Birliği,2008.
- Güran, Tevfik. *19. Yüzyıl Osmanlı Tarımı*. İstanbul: Eren Yayınları, 1998.
- Güran, Tevfik. *19. Yüzyılda Osmanlı Ekonomisi Üzerine*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Yayınları, 2014.
- Güran, Tevfik. *İktisat Tarihi*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Fen Fakültesi Yayınları,1987.
- Gürsoy, Deniz. *Demlikten Süzülen Kültür Çay*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık, 2005.
- Gürsoy, Deniz. *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayınları, 2016.
- Gökpınar, Ramazan- Gökpınar, Ali Rıza- Uğur, Alpaslan. “17. Yüzyılda Osmanlı Devleti ve Batı Avrupa Devletleri'nde Mali Yapı Üzerine Savaşların Etkileri”. *Maliye Dergisi* 159 (2010),70-87.
- Hafız Mehmed Efendi. *Şehzadelerin Düğün Töreni*. İstanbul: Kitap Yayınevi, 2008.
- Halaçoğlu, Yusuf. *XIV-XVII Yüzyıllarda Osmanlılarda Devlet Teşkilâtı ve Sosyal Yapı*. Ankara: TTK Yayınları, 2014.
- Halıcı, Nevin. *Açıklamalı Mutfak ve Yemek Terimleri Sözlüğü*. İstanbul: Oğlak Yayınları, 2012.
- Halıcı, Nevin. *Türk Mutfağının Evreleri*. İstanbul: Oğlak Yayınları, 2009.
- Halıcı, Feyzi. *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayınları, 1992.
- Hamadeh, Shirine. *Şehr-i Sefa, 18. Yüzyılda İstanbul*. İstanbul. İletişim Yayınları, 2010.
- Hathaway, Jane. *Osmanlı Sarayının En Ünlü Haremağası Hacı Beşir Ağa*. çev. Hazal Yalın. İstanbul: Kitapyayınevi, 2014.
- Hattox, S. Ralph. *Kahve ve Kahvehane Bir Toplumsal İçeceğin Yakındoğu'daki Kökenleri*. çev. Nurettin Elhüseyni. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları,1996.
- Heisse, Ulla. *Kahve ve Kahvehaneler*, çev. M. Tüzel. Ankara: Dost Kitabevi, 2001.
- Heper, Yusuf. “*Osmanlı Devleti ve Eflak Boğdan İlişkileri (1574-1634)*”. Uşak: Uşak Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, 2020.
- Hierosolimitano, Domenico. *Harem, Saray ve İstanbul Hatıraları*. çev. Esmâ Selçuk Demir. İstanbul: Yeditepe Yayınları, 2017.

- Hill, Tony. *Kokulu Ot ve Baharat Ansiklopedisi*. çev. Nazlı Pişkin. İstanbul: Oğlak Yayıncılık, 2019.
- Hinz, Walter. *İslam'da Ölçü Sistemleri*. çev. Acar Sevim. İstanbul: Marmara Üniversitesi Yayınları, 1990.
- Horata, Osman. "Türk Dünyası'nın Kültürel Ufukları: Tarihsel Bağlam İçinde Genel Bir Değerlendirme". *Bilig* 82 (2017), 117-131.
- Işık, Nermin-Urbaş, Cengiz vd. "Geleneksel Türk Mutfağında Kullanılan Çiçekler". *International Congress On Cultural Heritage and Tourism Bildiri*. 954-969. Konya:2017.
- Işın, Priscilla Mary. *Avcılıktan Gurmeye Yemeğin Kültürel Tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2018.
- Işın, Priscilla Mary. *Gülbeşeker Türk Tatlıları Tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2019.
- Işın, Priscilla Mary. *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*. İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2014.
- Işın, Mary Priscilla. *Mutfak Sözlüğü*. İstanbul: Kitap Yayınevi, 2010.
- Işın, Ekrem. "Bir İçecekten Daha Fazla: Kahve ve Kahvehanelerin Toplumsal Tarihi" neş. Selahattin Özpalabıyıklılar. *Tanede Saklı Keyif Kahve*. 10-43. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2001.
- İlgürel, Mücteba. "Ahmed II". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 2/33-34. İstanbul: TDV Yayınları, 1989.
- İnalcık, Halil. "The Nature of Traditional Society: Turkey". *Political Modernization in Japon and Turkey*. ed. R.E. Ward-D.Rustow. 42/63. Pirinceton: Pirinceton University Press, 1984.
- İnalcık, Halil. "Bursa And The Commerce Of The Levant". *Journal of the Economic and Social History of the Orient* III/2 (1960), 131-147. <https://doi.org/10.2307/3596293>.
- İnalcık, Halil. "İâşe-Osmanlı Dönemi". *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*. IV/116-120. Ankara: Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı Yayınları, 1994.
- İnalcık, Halil. "İstanbul". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 23/220-239. İstanbul: TDV Yayınları, 2001.
- İnalcık, Halil. "Matbakh". *The Encyclopaedia of Islam*. 6/ 809-813. Netherlands: E.J. Brill, 1991.
- İnalcık, Halil. "Osmanlı İmparatorluğunun Kuruluş ve İnkişafı Devrinde Türkiye'nin İktisadi Vaziyeti Üzerine Bir Tetkik Münasebetiyle". *Bellekten*. XV/60 (1951), 629-684.

- İnalcık, Halil. *Osmanlı İmparatorluğu Klasik Çağ (1300-1600)*. çev. Ruşen Sezer. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2003.
- İnalcık, Halil. *The Ottoman Empire: The Classical Age 1300-1600*. New Haven: Phoenix Press, 1985.
- İnalcık, Halil. - Quatert, Donald. *Osmanlı İmparatorluğu'nun Sosyal ve Ekonomik Tarihi I (1300-1600)*. İstanbul: Eren Yayıncılık, 2001.
- İnalcık, Halil. "Köy, Köylü ve İmparatorluk". 5. *Milletlerarası Türkiye Sosyal ve İktisat Tarihi Kongresi*.1-14. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 1990.
- İnalcık, Halil. "Introduction to Ottoman Metrology", *Turcica* XV (1983), 311-348ç
- İnalcık, Halil. "Osmanlı Metrolojisine Giriş". çev. Eşref Bengi Özbilen. *Türk Dünyası Araştırmaları* 73 (1991),21-50.
- İnalcık, Halil. "Rice Cultivation and the Çeltükci-Re'aya System in the Ottoman Empire", *Studies in Ottoman Social and Economic History* (1985), 70-141.
- İpşirli, Mehmet. "Elçi". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 11/3-15. İstanbul: TDV Yayınları, 1995.
- İşkorkutan, Sinem Erdoğan. *The 1720 Imperial Circumcision Celebrations in Istanbul*. Brill, 2020.
- İşkorkutan, Sinem Erdoğan. "1720 Şenliği'nde Yemek Üzerinden İfade Edilen Sosyal Hiyerarşileri Anlamak". *Osmanlı Araştırmaları I* (2017), 117-152.
- İzgi, Özkan. *Orta Asya Türk Tarihi Araştırmaları*. Ankara: Türk Tarih Kurumu, 2014.
- Kafadar, Cemal. "The Myth of the Golden Age: Ottoman Historical Consciousness in The Post Süleymânic Era". *Süleymân the Second and His Time*. ed. Halil İnalcık-Cemal Kafadar. 37-48. İstanbul: İsis Press,1993.
- Kafesoğlu, İbrahim. *Türk Millî Kültürü*. Ankara: Ötüken Neşriyat,1977.
- Kalaycı, Zeliha Buket. "18.Yüzyılın İlk Yarısında Osmanlı Saray Mutfağında Ramazan". *AVRASYA Uluslararası Araştırmalar Dergisi* (Eylül 2021), 9/76-90.
- Kalaycı, Zeliha Buket. "Mayam Tarih: Ekmek". *Sanatta Tema: Yemek*. haz. İlgül Kaya Zenbilci. 160-192. İstanbul: Hiper Yayın, 2020.
- Kallek, Cengiz. "Kile". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 25/568-571. Ankara: TDV Yayınları, 2002.
- Kallek, Cengiz. "Kırat". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 25/437. Ankara: TDV Yayınları, 2022.

- Kallek, Cengiz. "Miskal". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 30/182-183. Ankara: TDV Yayınları, 2020.
- Kanar, Mehmet. *Osmanlı Türkçesi Sözlüğü*. İstanbul: Derin Yayınları, 2007.
- Kantemir, Dimitri. *Osmanlı İmparatorluğu'nun Yükseliş ve Çöküş Tarihi III*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 1979.
- Kara, Tuğçe. "Arı Ürünleri ve Bu Ürünlerin Dünyada ve Ülkemizdeki Önemi". *Uluslararası Arıcılık Araştırmaları ve Sürdürülebilir Kırsal Kalkınma Projeleri Kongresi*. 332-342. 11-13 Ekim 2019 Bingöl.
- Karabağ, Servet- Şahin, Salih. *Türkiye Beşeri ve Ekonomik Coğrafyası*. Ankara: Pagem Akademi Yayıncılık, 2015.
- Karaboğa, Durmuş Volkan. "XV-XVI. Yüzyıllarda Osmanlı Devleti'nde Hububat ve Bakliyat Üretimi ve Umumi Dağılımları". *Sosyal Bilimler Araştırma Dergisi* 17(2011), 10-21.
- Karademir, Zafer. "Osmanlı İmparatorluğu'nda Şeker Üretim ve Tüketimi (1500-1700)". *OTAM* 37 (Bahar 2015), 181-218.
- Karademir, Zafer. *İmparatorluğun Açlıkla İmtihanı Osmanlı Toplumunda Kıtliklar (1560-1660)*. İstanbul: Kitap Yayınevi, 2014.
- Karagöz, Mehmet. "Filibe Kazasının Rüşum Defterleri ve XVII. Yüzyılın İkinci Yarısında, Filibe-Tatarpazarı-Göbe'de Çeltik Ziraatı". *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* 14/2 (2004), 361-377.
- Karahasanoğlu, Selim. "İstanbul'un Lale Devri mi? Tarih ve Tarih Yazımı" *Masaldan Gerçeğe Lale Devri*. haz. Mustafa Armağan. 57-106. İstanbul: Timaş Yayınları, 2014.
- Karahasanoğlu, Selim. "Osmanlı Tarih Yazımında 'Lale Devri' Eleştirel bir Değerlendirme". *Tarih ve Toplum Yeni Yaklaşımlar* 7 (2008), 129-144.
- Karahasanoğlu, Selim. "Yanlış Zamanda Yanlış Adam: Feyzullah Efendi". *Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi* 3 (2005), 843-847.
- Karakuş, Filiz. "İstanbul'daki Osmanlı Dönemi Tarihi Su Sistemleri'nin İncelenmesi". *Türk Hidrolik Dergisi* 3/1(2019), 14-30.
- Karpat, Kemal H. *Osmanlı Nüfusu*. çev. Bahar Tırnakçı. İstanbul: Timaş Yayınları, 2010.
- Kavak, Mehmet. "Ortaçağ'da Misk". *Vakanüvis - Uluslararası Tarih Araştırmaları Dergisi* 3 / Prof. Dr. Azmi Özcan Öğrencileri Özel Sayısı (2018), 188-229.
- Kayyam, Saime. "Osmanlı Buğday Fiyatları ve Ulaştırma". *Yücel Candemir'e Armağan*, ed. Ertuğrul Tokdemir vd. 97-108. İstanbul: İstanbul Üniversitesi İşletme Fakültesi, 2006.

- Kayyam, Saime Suna-Tokdemir, Ertuğrul. “Osmanlı Buğday Fiyatları ve Ulaştırma”. *Yücel Candemir’e Armağan* der. Ertuğrul Tokdemir-Öner Günçavdı-Suat Küçükçiftçi.97-108. İstanbul: İstanbul Üniversitesi İşletme Fakültesi Yayınları, 2006.
- Kemal, Yahya. *Eski Şi’rin Rüzgârıyla*. İstanbul: Baha Matbaası,1974.
- Kılıç, Orhan. “Ocaklık”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 33/317-318. İstanbul: TDV Yayınları, 2007.
- Kılıç, Orhan. “Osmanlı Devleti’nde Meydana Gelen Kıtliklar”. *Türkler* ed. Celal Güzel-Kemal Çiçek-Salim Koca. 1340-1356. Ankara: Yeni Türkiye Yayınları,2002.
- Kılınç, Arzu. “Eflak-Boğdan ve Karadeniz’de Bal ve Bal Mumu”. *Acta Turcica Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi* ed. Emine Gürsoy Naskali -Hilal Oytun Altun. III/I Ocak (2011), 40-56.
- Kıray, Emine. *Osmanlı’da Ekonomik Yapı ve Dış Borçlar*. İstanbul: İletişim Yayınları,1995.
- Kızıldemir, Özgür-Öztürk, Emrah- Sarıışık, Mehmet. “Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler”. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 14/3 (2014), 191-210.
- Kiel, Machiel. “Filibe”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 13/79-82. İstanbul: TDV Yayınları, 1996.
- Koçu, Reşat Ekrem. *Topkapı Sarayı*. İstanbul: Doğan Kitap, 2015.
- Koz, M. Sabri. *Yemek Kitabı*. İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2002.
- Kongaz, Gülcan. “Topkapı Sarayı Mutfakları”. *Tarih ve Toplum* III/14 (Mart 1998), 166-168.
- Kömürciyan, Eremya Ç. *İstanbul Tarihi: XVII. Asırda İstanbul*. çev. Hrand. D. Andreasyan İstanbul: Eren Yayıncılık,1998.
- Köprülü, Orhan Fuat. “Çavuş”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 8/236-238. İstanbul: TDV Yayınları, 1993.
- Köprülü, Orhan Fuat. “Feyzullah Efendi”. *İslam Ansiklopedisi IV* (İstanbul 1993), 533-600.
- Közleme, Olgun. *Türk Mutfak Kültürü ve Din*. İstanbul: Rağbet Yayınları, 2013.
- Kunt, Metin. “Siyasal Tarih (1600-1789)”. *Türkiye Tarihi ve Osmanlı Devleti 1600-1908*. İstanbul: Cem Yayınevi, 2011.
- Kut, Günay. “Türklerde Yeme-İçme Geleneği ve Kaynakları”. *Eskimeyen Tatlar: Türk Mutfak Kültürü*. 38-71. İstanbul: Vehbi Koç Vakfı Yayınları,1996.

- Kuzucu, Kemalettin. “Çay”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 1/285-287. Ankara: TDV Yayınları, 2020.
- Küçükerman, Önder. *Bir İmparatorluk İki Saray*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2007.
- Küçükkalay, Abdullah Mesud-Topuz, Hüseyin. “Gerileme Dönemi Osmanlı İstanbul’unun İaşesi (Beslenmesi) Sorunu: Genel Değerlendirme”. *Tarih ve Medeniyet Dergisi* 8 (Ocak 1999), 22-28.
- Küçükkalay, Abdullah Mesud. “Farklılıkları Bağlamında Osmanlı İstanbul’unda İthalat: İzmir İle Bir Karşılaştırma (1793-1803)”. *Osmanlı Araştırmaları XLI* (2013),321-359.
- Küpeli, Özer. “Osmanlılar ve Doğu Ticaret Yolları Üzerine (XV- XVII. Yüzyıllar)”. *Prof. Dr. Necmi Ülker Armağanı* ed.Nilgün Nurhan Kara vd. 391-405. İzmir: Meta Basım Matbaacılık, 2008.
- Kütükoğlu, Mübahat. *Osmanlı’nın Sosyo-Kültürel ve İktisadi Yapısı*. Ankara: Türk Tarih Kurumu, 2020.
- Kütükoğlu, Mübahat. *Osmanlı’larda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri*. İstanbul: Enderun Yayınları, 1983.
- Kütükoğlu, Mübahat. “Narh”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 32/390-391.İstanbul: TDV Yayınları, 2006.
- Kütükoğlu, Mübahat. “XVIII. Yüzyılda Osmanlı Devleti’nde Fevkalade Elçilerin Ağırlanması”. *Türk Kültürü Araştırmaları, Prof. Dr. İsmail Ercüment Kuran’a Armağan*. XXVII/1-2 (Ankara 1989), 199-231.
- Lanza, Fabrizia. *Olive - A Global History*. London: Reaktion Books, 2011.
- Lewis, Bernard. *Modern Türkiye’nin Doğuşu*. çev. Metin Kıratlı Ankara: Türk Tarih Kurumu, 1970.
- Mantran, Robert. *17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul I*. çev. Mehmet Ali Kılıçbay Ankara: TTK Yayınları, 1990.
- Mantran, Robert. *XVI- XVIII. Yüzyıllarda Osmanlı İmparatorluğu*. çev. Mehmet Ali Kılıçbay Ankara: İmge Kitabevi, 1995.
- Maxim, Mihai. “Romanya”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 35/168-172. İstanbul: TDV Yayınları, 2008.
- Maxim, Mihai. *Ottoman Documents Concerning The Wallachian Salt in The Ports on The Lower Danube in The Second Half of The Sixteenth Century*. Rev Etudes Sud-Est Europe, 1988.
- Maydaer, Saadet. “Osmanlı Hanedan Ailesine Mensup Hanımların Vakıflarında Ramazan Ayına Yönelik Hizmetler”. *Vakıflar Dergisi* 56 (2021),21-32,

- Mehmet Hemdemi Tarihi. Solak-zâde Tarihi.* nşr. Vahid Çabuk 2 Cilt. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 1989.
- Mehmed Raşid Efendi. *Tarih-i Raşid ve Zeyli Raşid Mehmed Efendi Çelebizade İsmail Asım Efendi II.* İstanbul: Klasik Yayınları, 2013.
- Merçil, Erdoğan. “Büyük Selçuklu İmparatorluğu Tarihi”. *Türkler IV* haz. Hasan Celal Güzel- Kemal Çiçek-Salim Koca. 1021-1074. Ankara: Yeni Türkiye Yayınları, 2002.
- Merçil, Erdoğan. “Hazinedar”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi.*17/141-143. İstanbul: TDV Yayınları,1998.
- Merçil, Erdoğan. *Selçuklular'da Saraylar ve Saray Teşkilatı.* İstanbul: Bilge Kültür Sanat Yayınları, 2011.
- Mintz, Sidney W. *Şeker ve Güç: Şekerin Modern Tarihteki Yeri.* İstanbul: Kabalcı Yayınevi, 1997.
- Miras, Kamil. *Ramazan Musâhabeleri.* İstanbul: Ahmet Sait Basımevi, 1949.
- Montanari, Massima. *Kıtlık ve Bolluk: Avrupa'da Yemeğin Tarihi.* çev. Mesut Önen. İstanbul: Nika Yayınları, 2018.
- Mumcu, Ahmet. “Dîvân-ı Hümayun”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi.* 9/430-432. İstanbul: TDV Yayınları, 1994.
- Mumcu, Ahmet. *Hukuksal ve Siyasal Karar Organı Olarak Divan-ı Hümayun.* Ankara: Birey ve Toplum Yayınları,1986.
- Naîmâ Mustafa Efendi. *Târih-i Na 'imâ.* nşr. Mehmet İpşirli. 4 Cilt. Ankara: TTK Yayınları, 2007.
- Necipoğlu, Gülru. *15. ve 16. Yüzyılda Topkapı Sarayı Mimari, Tören ve İktidar.* çev. Ruşen Sezer. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2007.
- Necipoğlu, Nevra. “İâşe- Bizans Dönemi”. *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi* IV/116. Ankara: Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı Yayınları, 1994.
- Neumann, Christoph K. “XVIII. Yüzyıl Osmanlı Saray Mutfağında Baharat”. *Soframız Nur Hanemiz Mamur, Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak* ed. Suraiya Faroqi - Christoph K. Neumann. çev. Zeynep Yelçe. 149-185.İstanbul: Kitap Yayınevi, 2016.
- Nutku, Özdemir. "Türk Şenliklerinin Güç ve Bolluk Simgesi: Nahıl". *Sanat Olayı I* (1981), 26-27.
- Nutku, Özdemir. *Zaman İçinde Zaman.* İstanbul: Opus Kitap,2015.

- Oberling, Gery - Smith, Grace Martin. *Osmanlı Sarayında Yemek Kültürü*. İstanbul: TC Kültür Bakanlığı Yayınları, 2001.
- Oğuz, Gülser. “Zengin Bir Mutfak: Nevşehirli Damat İbrahim Paşa'nın Bir Aylık Erzak Listesi ve Düşündürdükleri”. *OTAM* 37 (2015), 239-262.
- Oğuz, Murat. *Osmanlı Devletinin Yükselme Döneminde Enderun Saray Mektebinin Yeri ve Önemi*. İstanbul: Yeditepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2008.
- Orçan, Mustafa. *Osmanlı'dan Günümüze Modern Türk Tüketim Kültürü*. Ankara: Harf Eğitim Yayıncılık, 2014.
- Orgun, Zafer. “Osmanlı Sarayında Yemek Yeme Adabı”. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*.139-152. Ankara: MİFAD Yayınları, 1982.
- Orgun, Zafer. “Osmanlı İmparatorluğu'nda Name ve Hediye Getiren Elçilere Yapılan Merasim”.*Tarih Vesikaları Dergisi*. I/1 (Haziran 1941), 407-413.
- Ortaylı, İlber. *Mekânlar ve Olaylarıyla Topkapı Sarayı*. İstanbul: Kaynak Kitaplığı, 2007.
- Ortaylı, İlber. *Osmanlı Sarayında Hayat*. İzmir: Yitik Hazine Yayınları, 2008.
- Ortaylı, İlber. *Türkiye Teşkilat ve İdare Tarihi*. İstanbul: Cedit Neşriyat, 2008.
- Osman, Rıfat. *Edirne Sarayı*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 1989.
- Ongun, Zafer. *Osmanlı Sarayında Kilercibaşılık ve Kilercibaşı Defterinden Saray Tatlıları*. Ankara: Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları,1984.
- Öcal, Safa. “Eski Türklerde Yiyecekler”. *Türk Dünyası Araştırmaları Fındıkoğlu Armağanı* 35 (1985), 161-213.
- Ögel, Bahattin. “Türk Mutfağının Gelişmesi ve Türk Tarih Gelenekleri”. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. 15-18. İstanbul: Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları, 1982.
- Örnek, Acar. *Kamu Yönetimi*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Matbaası,1998.
- Özaslan, İsmail. *Türk Tarımında Buğdayın Yeri ve Önemi*. İstanbul: İstanbul Ticaret Odası Yayınları, 1996.
- Özcan, Abdulkadir. “Karlofça Anlaşması”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 24/504-507. İstanbul: TDV Yayınları, 2001.
- Özcan, Abdulkadir. “Cülûs”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 8/108-114. İstanbul: TDV Yayınları, 1993.

- Özcan, Abdülkadir. "Edirne Vakası". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 10/445-446. İstanbul: TDV Yayınları, 1994.
- Özcan, Abdülkadir. "Dergâh-ı Âlî". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 9/174. İstanbul: TDV Yayınları, 1994.
- Özcan, Abdülkadir. "Hassa". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 16/394-395. İstanbul: TDV Yayınları, 1997.
- Özcan, Abdülkadir. "Mehmed IV". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 28/414-418. Ankara: TDV Yayınları, 2003.
- Özcan, Abdülkadir. "Merzifonlu Kara Mustafa Paşa". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 29/246-248. Ankara: TDV Yayınları, 2004.
- Özcan, Abdülkadir. "Süleyman II". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 38/75-80. İstanbul: TDV Yayınları, 2010.
- Özcan, Abdülkadir. *Kanunnâme-i Âl-i Osman*. İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2007.
- Özcan, Tahsin. "Muhallefât". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 30/405-406. İstanbul: TDV Yayınları, 2005.
- Özçelik, Hasan- Korkmaz, Mustafa. "Çeşitli Yönleriyle Türkiye Gülleri" *SDU Journal of Science (E-Journal)*. 10/2 (2015), 1-26.
- Özdemir, Fatih. "17. Yüzyılda Osmanlı Devletinde İstabl-ı Âmire (Has Ahûr) Teşkilatı". Ankara: Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, 2021.
- Özel, Oktay. "XV-XVI. Yüzyıllarda Anadolu'da Kırsal (Zirai) Organizasyon: Köylüler ve Köyler". Ankara, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 1986.
- Özgün, Cihan. "Osmanlı Ekonomi Politığıne Kısa Bir Bakış (XVIII.-XIX. Yüzyıllar)". *Tarih Okulu Dergisi I* (2008), 5-17
- Özkan, Selim Hilmi. "Sadrazam Amcazade Hüseyin Paşa İle Şeyhülislam Feyzullah Efendi Arasında Nüfuz Mücadelesi ve III. Ahmed'in Tahta Çıkışı". *Lale Devri'nde Osmanlı Devleti ve Nevşehir*, ed.İlyas Gökhan- Hüseyin Saraç- Gökçe Özcan.789-802. Kayseri: Kömen Yayınları, 2018.
- Özkaya, Yücel. *18. Yüzyılda Osmanlı Toplumunu*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 1985.
- Özkaya, Yücel. *XVIII. Yüzyılda Osmanlı Kurumları ve Osmanlı Toplum Yaşantısı*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1985.
- Özkul, Ali Efdal. "Osmanlı İdaresi'nde Kıbrıs'ta Kasap Esnafı ve Maliyetleri". *Gazi Akademik Bakış* 11/23 (2018), 163-198.

- Özlu, Zeynel. "XIX. Yüzyılın İlk Yarısında İstabl-ı Âmirenin Gelir ve Giderleri". *Bilig* 65 (2013), 259-284.
- Özlük, Işıl Pınar. "Lale Devrinde Kadın Giyimi". *21. Yüzyılda Eğitim ve Toplum* 1/1(2012), 147-162.
- Öznel, Muharrem. "İstanbul'un Temel İhtiyaçlarının Mahrukatın (Odun ve Kömür) Önemi ve Mahrukat Arz Piyasası (1789-1918)". *International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic* 7/8 (2013), 487-489.
- Öztürk, Mustafa. "Bursa'da Hububat Fiyatları". *Tarih İncelemeleri Dergisi* 7/11 (1992), 167-190.
- Öztürk, Mustafa. "Arap Ülkelerinde Osmanlı İdaresi", *History Studies*, Ortadoğu Özel Sayısı (2010), 326-351.
- Özvar, Erol. "Osmanlılar". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 33/521-525. İstanbul: TDV Yayınları, 2007.
- Özvar, Erol. "Osmanlı Devletinin Bütçe Harcamaları". *Osmanlı Maliyesi Kurumlar ve Bütçeler*, haz. Mehmet Genç ve Erol Özvar. İstanbul: Osmanlı Bankası Arşiv ve Araştırma Merkezi, 2006.
- Özvar, Erol. "Osmanlı Devletinin Bütçe Harcamaları (1509-1788). *Osmanlı Maliyesi Kurumlar ve Bütçeler I*. haz. Mehmet Genç ve Erol Özvar. 197-238. İstanbul, Osmanlı Bankası Arşiv ve Araştırma Merkezi, 2006
- Özvar, Erol. *Osmanlı Maliyesinde Malikâne Uygulaması*. İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2018.
- Özvar, Erol. "Rum Eyaletinde Ait H. 1043-44/M. 1634-35 Tarihli "Bütçe'nin Tahlili". *Osmanlı Ansiklopedisi*. 3/150-157. Ankara, Yeni Türkiye Yayınları, 1999.
- Pakalın, Mehmet Zeki. *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü I*. İstanbul: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, 1993.
- Pamuk, Şevket. *Osmanlı İmparatorluğu'nda Paranın Tarihi*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2000.
- Pamuk, Şevket. *İstanbul ve Diğer Kentlerde 500 Yıllık Fiyatlar ve Ücretler 1469- 1998*. Ankara: Türkiye İstatistik Kurumu Başkanlığı Yayınları, 2000.
- Pamuk, Şevket. *Osmanlı Ekonomisi ve Kurumları*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Yayınları, 2007.
- Pamuk, Şevket. *Osmanlı-Türkiye İktisadi Tarihi 1500-1914*. İstanbul: İletişim Yayınları, 2014.
- Penzer, Norman Mosley. *Harem*. çev. Hakan Abacı. İstanbul: Alfa Yayıncılık, 2015.

- Perry, Charles. "Early Turkish Influence on Arab and Iranian Cuisine". *Dördüncü Milletlerarası Yemek Kongresi* (3-6 Eylül 1992). 214-244. Konya: Konya Kültür ve Turizm Vakfı,1993.
- Peşalj Jovan. "1718 Pasarofça Barış Antlaşması ve Habsburg Osmanlı İlişkileri". *Harp ve Sulh 300. Yılında Pasarofça Anlaşması Sempozyumu Bildirileri*. 37-54. İstanbul: Milli Savunma Üniversitesi Yayınları, 2019.
- Pierce, Leslie P. *Harem-i Hümayun Osmanlı İmparatorluğu'nda Hükümdarlık ve Kadınlar*. çev. Ayşe Berktaş. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2016.
- Polat, Nazım Hikmet. *Türk Çiçek ve Ziraat Kültürü Üzerine Cevat Rüştü'den Bir Güldeste*. İstanbul: Ötüken Neşriyat, 2015.
- Polat, Süleyman. "Ankara Savaş'ında Osmanlı Ordusunun Sefer Organizasyonuna Dair Bazı Tespitler". *1402 Ankara Savaşı Uluslararası Kongresi Bildiri Kitabı*. ed. Mustafa Alkan. Ankara: TTK Yayınları, 2014.
- Ramazan, Gökbunar- Gökbunar Ali Rıza vd. "17. Yüzyılda Osmanlı Devleti ve Batı Avrupa Devletleri'nde Mali Yapı Üzerine Savaşın Etkisi". *Maliye Dergisi* 159 (2010), 70-87.
- Râşid Mehmed Efendi- Çelebizâde İsmâil Âsım Efendi. *Târîh-i Râşid ve Zeyli III*. haz. Abdulkadir Özcan-Yunus Uğur- Baki Çakır-Ahmet Zeki İzgöer. İstanbul: Klasik Yayınları, 2013.
- Raymond, Andrea. *Yeniçerilerin Kahiresi Abdurrahman Kethüda Zamanında Bir Osmanlı Kentinin Yükselişi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2016.
- Rifa'at Ali Abou El-Haj. "The Former Closure of Ottoman Frontier in Europe:1699-1703". *Journal of The American Oriental Society* 89/3 (1983), 467-475.
- Rifa'at Ali Abou El-Haj. *1703 İsyanı Osmanlı Siyasetinin Yapısı*. çev. Çağdaş Sümer. İstanbul: Tan Yayınları, 2011.
- Roider, Karl A. *Austria's Eastern Question 1700-1790*. New Jersey: Princeton University Press, 1982.
- Roux, Jean-Paul. *Türklerin Tarihi, Pasifik'ten Akdeniz'e 2000 Yıl*. İstanbul: Kabalcı Yayınları, 2007.
- Sahillioğlu, Halil. "1683-1740 Yıllarında Osmanlı İmparatorluğunun Hazine Gelir ve Giderleri". *Osmanlı Maliyesi Kurumlar ve Bütçeler*. ed. Mehmet Genç-Erol Özvar. 149-166. İstanbul: Osmanlı Bankası Arşivi ve Araştırma Merkezi, 2006.
- Sahillioğlu, Halil. "Avârız". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 4/108-109. İstanbul: TDV Yayınları,1991.
- Sahillioğlu, Halil. "Dirhem". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 9/368-371. İstanbul: TDV Yayınları,1994.

- Sahillioğlu, Halil. "Akçe". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 2/224-227. İstanbul: TDV Yayınları,1989.
- Sahillioğlu, Halil. "Ahkâm Defteri". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 1/551. İstanbul: TDV Yayınları,1998.
- Sahillioğlu, Halil. "Ceyb-i Hümayun". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 7/465-467. İstanbul: TDV Yayınları,1993.
- Sahillioğlu, Halil. "Osmanlı İdaresinde Kıbrıs'ın İlk Yılı Bütçesi". *Belgeler* IV/7-8 (1967), 1-34.
- Sahillioğlu, Halil. "Sıvış Yılı Buhranları". *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Dergisi* 27/1-2 (1968), 75-111.
- Sahillioğlu, Halil. "1524-1525 Bütçesi" *İÜİFM Ömer Lütfi Barkan 'a Armağan*. 41/ 1- 4 (1985), 415-447.
- Sahillioğlu, Halil. *Türk İktisat Tarihi*. İstanbul: Mentş Kitabevi,1989.
- Sahillioğlu, Halil. *Bir Asırlık Osmanlı Para Tarihi 1640-1740*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi,1965.
- Sak, İzzet. "Osmanlı Sarayı'nın İki Aylık Meyve Çiçek Masrafı". *Tarih Araştırmaları Dergisi* 25/40 (2006), 141-176.
- Sak, İzzet. "1736-1741 Yılları Arasında İstanbul'a Gelen İran Elçilerinin Bazı Masrafları". *Selçuk Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Edebiyat Dergisi*. 16 (2006), 117-161.
- Sakaoğlu, Necdet. *Saray-ı Hümayun Topkapı Sarayı*. İstanbul: Denizbank Yayınları, 2002.
- Sakaoğlu, Nejdet. *Bu Mülkün Kadın Sultanları*. İstanbul: Oğlak Yayınları,2011.
- Salbacak, Salih. "Lale Devrinin Dekorü III. Ahmed Yemiş Odası". *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi* 12/ 67 (2019), 512-518.
- Salzmann, Ariel. "Lale Devri: Erken Modern Tüketici Kültüründe Birleşme ve Çatışma". *Tüketim Araştırmaları ve Osmanlı İmparatorluğu Tarihi 1550-1922* ed. Donald Quataert. çev. Tanju Günseren. 107-136. İstanbul: Alfa Yayınları,2020.
- Samancı, Özge. "Kar, Şerbet ve Dondurma". *Yemek ve Kültür Dergisi* 9 (2007), 146-150.
- Samancı, Özge. "Geçmişten Günümüze Türk Mutfak Kültüründe Limonata". *Yemek ve Kültür Dergisi* 56 (2019), 18-32.

- Sarı, Nil. “Osmanlı Sarayında Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi ve Devrin Tababetiyle İlişkisi”. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. 245-257. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 1982.
- Sarı, Nil. “Osmanlılarda Yeme Adetlerinin Klasik Devir Tıp Anlayışı ile İlişkisi”. *Catering Gourmet* (1987), 22-30.
- Sarı, Nil. “Osmanlı Sarayında Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi ve Devrin Tababetiyle İlişkisi”. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. (Ankara:1982), 245-257.
- Seçkin, Nadide “Osmanlı Mimarisinde 15. Yüzyıla İlişkin İki Saray Yerleşimi; Edirne (Yeni) Sarayı ve Topkapı Sarayı”. *Dokuzuncu Milletlerarası Türk Sanatları Kongresi* 3/178-190. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları,1995.
- Sertoğlu, Mithat. *Topkapı Sarayında Gündelik Hayat*. İstanbul: Doğan Kardeş Yayınları,1974.
- Sevim, Ali - Merçil, Erdoğan. *Selçuklu Devletleri Tarihi Siyaset, Teşkilât ve Kültür*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 2014.
- Sevinçli, Eftal.“Şenliklerimiz ve Surnamelerimiz:1675 ve 1724 Şenliklerine İlişkin İki Surname”. *Journal of Yasar University* I/4 (2006),377-416
- Seyid Vehbi. *Surname*. haz. Reşat Ekrem Koçu. İstanbul: Çığır Kitapevi,1939.
- Seyyid Mehmed İzzet Efendi. *Çay Risalesi*. İstanbul: Eşik Yayınları, 2014.
- Shaw, Edward S. *The Financial Deeping in Economic Development*. New York: Oxford University Press, 1973.
- Silâhdar Fındıklılı Mehmed Ağa. *Silâhdar Tarihi I-II*. haz. Ahmed Refik. İstanbul: Devlet Matbaası, 1928.
- Somçağ, Selim. “Balıkçılık”. *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi II*. 17-21. İstanbul: Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı Yayınları, 1994.
- Sümer, Faruk. “Selçuklular”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 36/365-371. İstanbul: TDV Yayınları, 2009.
- Şahin, Harun. “Osmanlı İktisadi Dünya Görüşünün Ana İlkeleri Çerçevesinde Klasik Dönem Osmanlı İktisat Politikasına Bakış”. *Ekev Akademi Dergisi* 19/61 (Kış 2015), 415-424.
- Şahin, Harun. “XVI-XVIII. Yüzyıllarda Osmanlı Mukataa Sisteminde Yönetim ve Örgütlenme”. *The Journal of Academic Social Science Studies* 6I/ 6 (June 2013), 1019-1037.

- Şahin, Haşim. “Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü”. *Türk Mutfağı*. ed. Arif Bilgin ve Özge Samancı. 23-49. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008.
- Şahin, Haşim. “Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı”. *Türk Mutfağı*. ed. Arif Bilgin- Özge Samancı. 39-55. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2008.
- Şahin, Özer-Kılıç, Burhan. “Yiyecek İçecek İşletmeciliğinde Yenilebilir Çiçekler”. *3.Ulusal Gastronomi Sempozyumu* (2009) 1-5. <http://www.tgyd.net/?Syf=5&Id=78129>.
- Şakir, Ziya. *Osmanlı Döneminde İstanbul Ramazanları*. İstanbul: Akıl-Fikir Yayınları, 2012.
- Şen, Melahat. “Asırların Eskitemediği Lezzetlerin Kaynağı Osmanlı Saray Mutfağı”. *Yedi Kıta Aylık İlim ve Kültür Dergisi* 2 (2008), 40-43.
- Şener, Fahri Yasin. “18. Yüzyılda Ticaret: İstanbul Ahkâm Defterlerine Göre”. İstanbul: Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, 2010.
- Şimşek, Aykut- Yılmaz, Salih. “Türlere Özgü İçkilerin Gastoronomi Turizmi Açısından İncelenmesi”. *Tourism and Gastoronomy Studies* 8/1 (2002), 684-699.
- Şimşek, Attila-Artık, Nevzat. "Değişik Meyvelerden Üretilen Pekmezlerin Bileşim Unsurları Üzerine Araştırma". *Gıda* 27 / 6 (Aralık 2002), 459-467.
- Tabakoğlu, Ahmet. "Osmanlı Döneminde İstanbul'un İâşesi". *Uluslararası Osmanlı İstanbul'u Sempozyumu II* ed. Feridun M. Emecen-Ali Akyıldız-Emrah Safa Gürkan. 99-168. İstanbul: 29 Mayıs Üniversitesi Yayınları, 2014.
- Tabakoğlu, Ahmet. “Osmanlı İstanbul’unun Su Tarihi”, *Antik Çağ’dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi* 6 (2015), 82-117.
- Tabakoğlu, Ahmet. *Gerileme Dönemine Girerken Osmanlı Maliyesi*. İstanbul: Dergâh Yayınları,1985.
- Tabakoğlu, Ahmet. *Türk İktisat Tarihi*. İstanbul: Dergâh Yayınları, 2003.
- Tabakoğlu, Ahmet. *Türk İktisat Tarihi*. İstanbul: Kitapevi Yayınları, 2005.
- Tabakoğlu, Ahmet. "XVII ve XVIII. Yüzyıl Osmanlı Bütçeleri". *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası* 41 / 1-4 (1985), 389-414.
- Tabakoğlu, Ahmet. “Osmanlı İktisadi Yapısının Ana Hatları”. *Osmanlı* ed. Güler Eren.17-31. Ankara: Türkiye Yayınları, 1999.
- Tabakoğlu, Ahmet. “XVII. ve XVIII. Yüzyıl Osmanlı Bütçeleri” *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası* 41/1-4 (1985), 389-414.

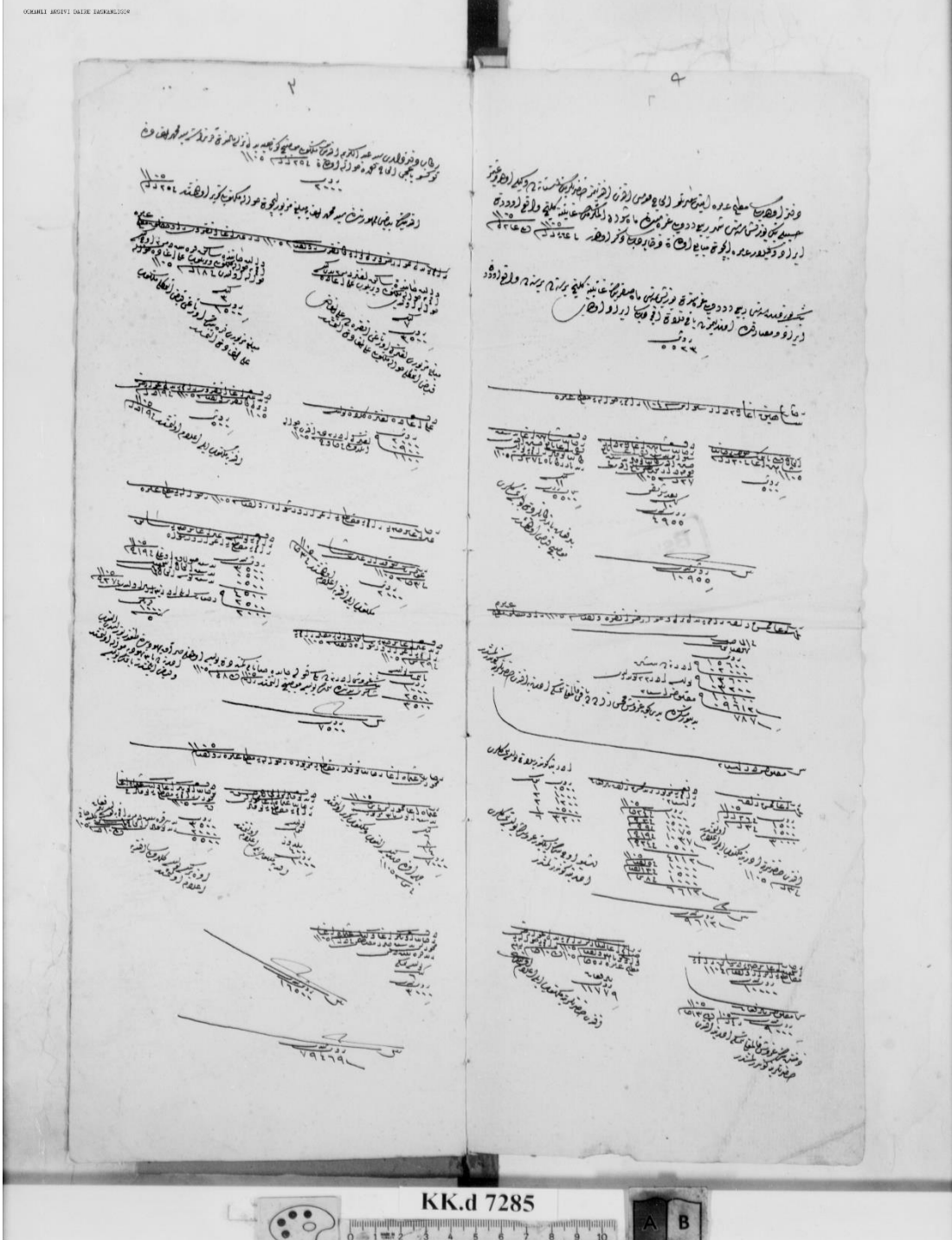
- Taneri, Aydın. “Çaşnigir”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* 8/232. Ankara: TDV Yayınları, 1993.
- Tarım, Zeynep. “Saray”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 36/117-121. İstanbul: TDV Yayınları, 2009.
- Tarım, Zeynep. “*Matbah-ı Âmire Müessesesi ve 1105-1106 Muhâsebe Defteri*”. İstanbul: Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 1987.
- Tarım, Zeynep. “Osmanlı Devleti’nde Resmi Törenler ve Birkaç Örnek”. *Osmanlı*. ed. Güler Eren. 9/133-142. Ankara: Yeni Türkiye Yayınları, 1999.
- Tarım, Zeynep. “The Ottoman Imperial Kitchens as Imarets”. *Feeding People, Feeding Power: Imarets in the Ottoman Empire*. ed.Nina Ergin, Christoph Neumann, Amy Singer. 251-259. İstanbul: Eren Kitap, 2007.
- Taşagıl, Ahmet. *Bozkırın Kağanlıkları*. İstanbul: Kronik Yayınları, 2018.
- Taşagıl, Ahmet. *Kök Tengri’nin Çocukları*. İstanbul: Bilge Kültür Sanat Yayınları, 2013.
- Taşkın, Ünal. *Osmanlı Devleti’nde Kullanılan Ölçü ve Tartı Birimleri*. Elazığ: Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2005.
- Tayyazade Ahmed Ata. *Osmanlı Saray Tarihi: Târih-i Enderûn I*. İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2010.
- Tayşi, Mehmet Serhan. “Feyzullah Efendi, Seyyid”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 12/527-528. İstanbul: TDV Yayınları,1995.
- Tekin, Oğuz. “Osmanlı Devleti’nde Para”. *Osmanlı* ed. Güler Eren. Ankara: Türkiye Yayınları, 1999.
- Terzioğlu, Arslan. *Helvahâne Defteri Ve Topkapı Sarayında Eczacılık*. İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları, 1992.
- Tezcan, Mahmut. *Türk Yemek Antolojisi*. Ankara: TV Kültür Bakanlığı Yayınları, 2000.
- Toledano, Edward J. "The Imperial Eunuchs of Istanbul; from Africa to the Heart of Islam". *Middle Eastern Studies* XX/3 (July 1984), 379-390.
- Toros, Taha. *Kahvenin Öyküsü*. İstanbul: İletişim Yayınları, 1998.
- Tosun, Necdet. “Tasavvuf Kültüründe Meyve”. *Tasavvuf İlmi ve Akademik Araştırma Dergisi* 5/13 (2004), 289-300.
- Townsend, Julie. *Vinegar: A Guide to the Many Types and Their Uses Around the Home*. New York: Book Sales Inc, 2007.

- Tufan, Ömür. “Helvahâne ve Osmanlı’da Helva Kültürü”. *Türk Mutfağı*. ed. Arif Bilgin ve Özge Samancı.125-135. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008.
- Turan, Mustafa. “II. Viyana Muhâsarası: Osmanlı Devleti’nde Siyasî, İdarî ve Askerî Çözülme”. *OTAM* 9/9 (1998), 389-429.
- Turan, Ahmet Nezihî.“Mahremiyetin Muhafızları Darüssaade Ağaları”. *Osmanlı Araştırmaları*. 19-19 /123-148. İstanbul: Kitap Matbaacılık, 1999.
- Tülay Artan, “18. yüzyılda İstanbul: Uzlaşma ve Yeniden Yapılanma Dönemi”. ed. Doğan Kuban. *Bizantion’dan İstanbul’a Bir Başkent’in 8000 Yılı* (2010), 300-313.
- Türkhan, Mehmet Sait. “18. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul’un Et İlaşesinin Temini: Hassa Kasabbaşılık Kurumu”. İstanbul: Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2006.
- Ulaş, Tayfun. “Osmanlı Maliyesinde İmdâdiye Vergilerinin Ortaya Çıkışı”. *Klasikten Moderne Osmanlı Ekonomisi* ed. Arif Bilgin-Burhan Çağlar.57-72.İstanbul: Kronik Yayınları, 2019.
- Uluçay, M.Çağatay. *Harem II*. İstanbul: Ötüken Yayınları, 2017.
- Uluskan, Murat. “İstanbul’da Balık Avcıları (18. Yüzyıl)”. *Tarih İçinde İstanbul Uluslararası Sempozyumu Bildiriler* haz. Davut Hut vd. 389-401. İstanbul: Şan Ofset Matbaacılık, 2011.
- Ulusoy, Çağatay. *Padişahın Kadınları ve Kızları*. Ankara: Türk Tarih Kurumu,1980.
- Utsukarçi, Burcu Şen- Toprak, Gökçe. “Ali Ufki’nin Mecmua-İ Saz Ü Söz’ündeki İlaç Reçeteleri” . *Osmanlı Bilimi Araştırmaları* XIX/ 2 (2018), 187-218.
- Uzun, Ahmet. “Osmanlı Devleti’nde Şehir Ekonomisi ve İlaşe”. *Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi* 6 (2005), 211-236.
- Uzun, Ahmet. “Osmanlı Devleti’nde Koyun Yetiştiriciliği Üzerine Kantitatif Bir İnceleme (1835-1857)”. *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Dergisi* 52/1 (2002), 55-67.
- Uzunçarşılı, İsmail Hakkı. *Osmanlı Tarihi III*. Ankara: TTK Yayınları, 2009.
- Uzunçarşılı, İsmail Hakkı. *Osmanlı Tarihi IV/I*. Ankara: TTK Yayınları, 1995.
- Uzunçarşılı, İsmail Hakkı. *Osmanlı Tarihi VI/* Ankara: Türk Tarih Kurumu,1978.
- Uzunçarşılı, İsmail Hakkı. *Osmanlı Devlet Teşkilatına Medhâl*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 1988.
- Uzunçarşılı, İsmail Hakkı. *Osmanlı Devleti’nin Merkez ve Bahriye Teşkilatı*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 1998.

- Uzunçarşılı, İsmail Hakkı. *Osmanlı Saray Teşkilatı*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 2014.
- Uzunçarşılı, İsmail Hakkı. *Osmanlı Tarihi: Karlofça Anlaşmasından XVIII. Yüzyılın Sonlarına Kadar*. Ankara: Türk Tarih Kurumu, 1978.
- Ülgener, Sabri Fehmi. *İktisadi Çözülmenin Ahlak ve Zihniyet Dünyası*. İstanbul: Derin Yayınları, 1991.
- Ümit Ekin, “Bal: Eski Bir Tadın Osmanlı İmparatorluğu’nda Üretim ve Tüketimi”. *Türk Mutfağı*. ed. Arif Bilgin ve Özge Samancı. 165-177. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008.
- Ünal, Ahmet. *Anadolu’nun En Eski Yemekleri Hititler ve Çağdaş Toplumlarda Mutfağın Kültürü*. İstanbul: Homer Kitapçılık ve Yayınları, 2007.
- Ünal, Mehmet Ali. “Rumeli Sancaklarında Ölçüler ve Tartılar”. *Osmanlı Dönemi Balkan Ekonomisi* ed. Zafer Gölen-Birol Çetin-Abidin Temizer. 1-74. Ankara: Gece Kitaplığı, 2018.
- Ünsal, Artun. *Ölmez Ağacın Peşinde Türkiye’de Zeytin ve Zeytinyağı*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2003.
- Ünver, A. Süheyl. "Her Devirde Kâğıthane". *Vakıflar Dergisi* 10 (2006), 435-460.
- Ünver, A. Süheyl. *Fatih Devri Yemekleri*. İstanbul: Kemal Matbaası, 1952.
- Ünver, Ahmet Süheyl. “Türkiye Gıda Hijyeni Tarihinde Fatih Devri Yemekleri” *İstanbul Risaleleri III* (İstanbul: 1995), 73-220.
- Ünver, Ahmet Süheyl. *Fâtiḥ Aşhânesi Tevzî’nâmesi*. İstanbul: İstanbul Fethi Derneği Yayınları, 1953.
- Ünver, Ahmet Süheyl. *İstanbul Risaleleri I*. İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür İşleri Daire Başkanlığı Yayınları, 1995.
- Wallerstein, Immanuel. *The Modern World-System I: Capitalist Agriculture and the Origins of the European World-Economy in the Sixteenth Century I*. California, 1974.
- Wiener, Wolfgang Müller. *Bizans’tan Osmanlı’ya İstanbul Limanları*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2003.
- Yalçınkaya, Alaaddin. “XVIII. Yüzyıl: Islahat, Değişim ve Diplomasi Dönemi(1703-1789)”. *Türkler*. ed. Hasan Celal Güzel. 12/479-511. İstanbul: Yeni Türkiye Yayınları, 2002.
- Yarçı, Güler. “Evliya Çelebi Seyahatnamesi’nde Balıkçılık”. *Balık Kitabı*. ed. Emine Gürsoy Naskalı. 5-152. İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2015.

- Yarcı, Güler. “Osmanlı Gümrük Kayıtlarında Meyve”. *Meyve Kitabı*. ed.Emine Gürsoy Naskali-Dilek Herkmen. 517-543. İstanbul: Kitabevi -Yayımları, 2006.
- Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği*. haz. Ayşe Avcı-Seda Erkoç-Elvin Otman. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2013.
- Yerasimos, Stefanos. *Sultan Sofraları 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2004.
- Yerasimos, Marianna. “Cemaat Mutfaklarından Bir Örnek: Rum Mutfakları”. *Türk Mutfağı*. ed. Arif Bilgin ve Özge Samancı. 219-229. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008.
- Yerasimos, Marianna. *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Boyut Yayınları, 2014.
- Yerasimos, Marianna. *Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Yemek Kültürü*. İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2011.
- Yerdelen, Selda Kulluk. “Osmanlı Şenliklerinde Kullanılan Nahıl, Yapma Bahçe, Şekerden Tasvirler ve Tasarımcıları”. *A.Ü Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi* 8/17 (2001), 157-164.
- Yeşilyurt, Şahin-Cural, Mehmet. “Osmanlı İmparatorluğu’nda Bütçe Dengesinin Gelişimi: 1643-1918”. *AKÜ İİBF Dergisi* 17/2 (2015),159-175.
- Yıldırım, Ertuğrul. “*Arşiv Belgelerinden Hareketle 18. Yüzyıl İstanbul’unda Ramazan*”. İstanbul: Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2013.
- Yıldırım, Filiz. “15.-16. Yüzyıllarda Tuna Havzasında Tuzlalar ve Tuz Hukuku”. *Electronic Turkish Studies* 9/ 4 (2014), 1169-1183.
- Yıldız, M. Cengiz. *Kahvehane Kültürü*. İstanbul: Beyan Yayınları, 2007.
- Yıldız, Murat. “Osmanlı Hasbahçelerinin Sultanı: Sultaniye Hasbahçesi” *Belleten* 78/282 (2014), Cilt 547-598.
- Yücedağ, Yiğit. “XIX. Yüzyıl Anadolu’sunda Tarımsal Ürün Çeşitliliği”. *Doğu Coğrafya Dergisi* 25/43 (2020), 209-236.
- Zaim, Sabahaddin. “Yükselme Devrinde Osmanlı Devleti’nin İktisadi Durumu”. *Osmanlı* ed. Güler Eren. 32-44. Ankara: Türkiye Yayınları, 1999.

Ek 1: Matbah-1 Âmiri Emini Musa Efendi Tarafından 1105/1694 Senesinde Alınan Erzak



Kaynak: BOA, KK. d, No.7285, 2.

Ek 2: BOA, KK. d, No.7285 Numaralı Belgenin Transkripsiyonu

Defter oldur ki, Matbah-ı Âmire Emîni saadetlü el-hac Musa Efendimiz hazretlerinin Asitane'de vekili olduğumuz hasebiyle bin yüz beş senesi şehr-i Rebiülevveli guresinden mah-ı Şevvalü'l-mükerrermin gayetine gelince vaki olan irad ve kılar-ı âmire için mübayaa olunan zehairdir ki, zikr olunur. Fi gurre-i Ra sene 1105 ila gaye-i L sene 1105 (1693/1694)

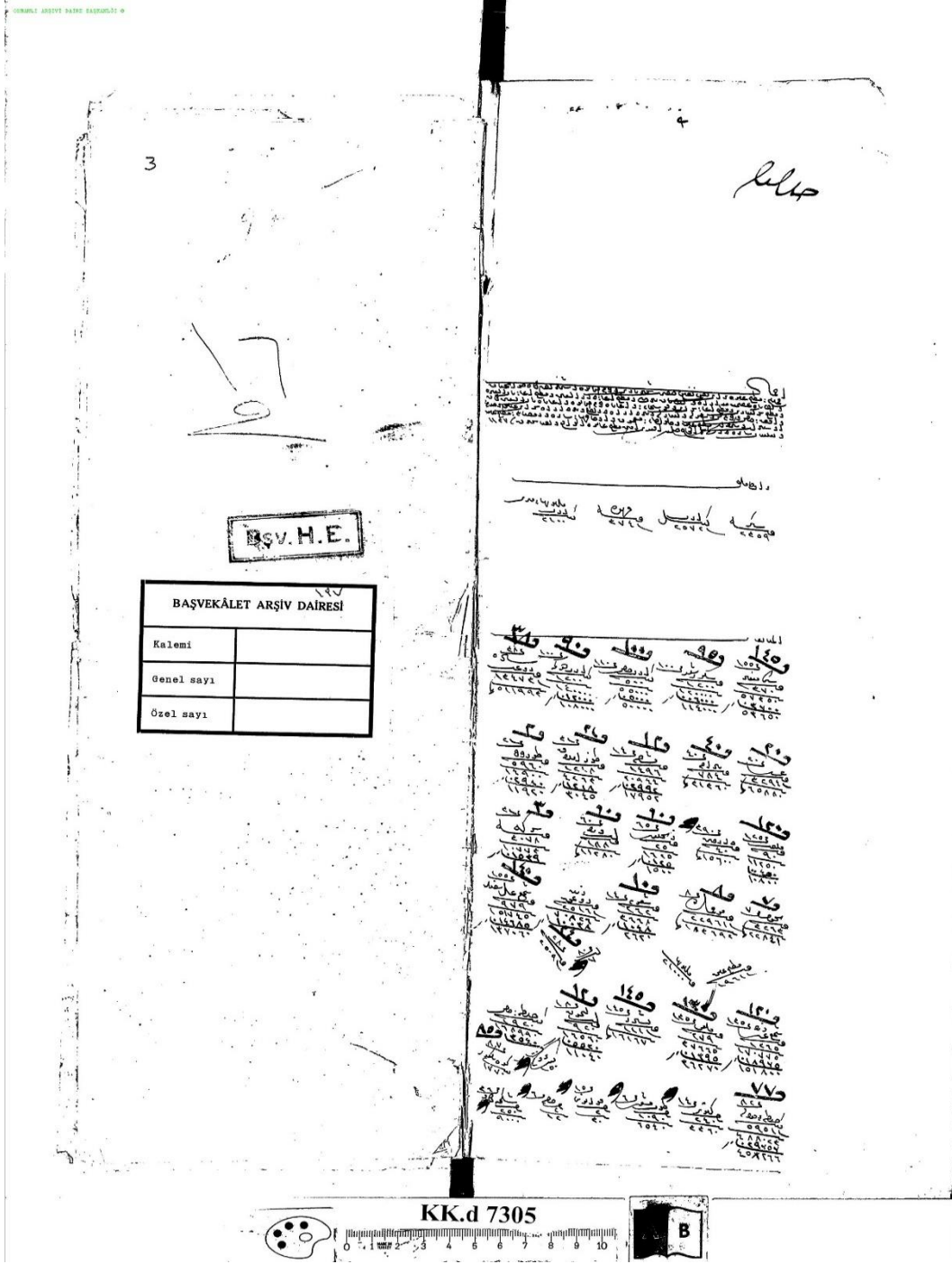
Bin yüz dört senesi Rebiülevveli guresinden yüz beş senesi mah-ı Saferinin gayetine gelince bir senede vaki olan irad ve masarifden üzerimizde baki kalan akçedir ki, irad olundu. 5.523 Kuruş

An canib-i Şahin Ağa Cizyedar-ı Sivas sene 1104 an akçe-i havale-i Matbah-ı Âmire

An yed-i el-Hac Veli ba-temessük-i hod an vanib-i Şahin Ağa fi 20 Ra sene 1105, 500 kuruş	Defa an canib-i Şahin Ağa cizyedar-ı Sivas an yed-i Ahmed Ağa tabi-i Hüseyin Efendi katib-i Tokad be-dest-i çukadar Mustafa tabi-i efendi fi 27 R sene 1105, nakd-i şerifi kise 10, kuruş-ı esedi 4.955	Defa an canib-i Şahin Ağa be-dest-i, Ahmed Ağa tabi-i Hüseyin Efendi katib-i Tokad an akçe-i polise an yed-i Bazergan fi 27 R sene 1105 Kise 11 Be-hesab-ı kuruş 5.500
Yekün Kuruş-ı Esedi 10.955		
Bi'd-defaat bazerganlardan polise Temessükleri mucebince kabz olunmuştur.		
An yed-i Mehmed Ağa Memişzade, an akçe-i bedel-i nüzül ve avarız-ı Ankara vacib-i sene 1105 ocaklık-ı matbah-ı amire		
Fi'l-as (ber muceb-i temessük)		
Kuruş		
15.600		
02000 Edirne'de peşin		
13.600		
03200 Edirne'ye gönderildi.		

<p>10.400</p> <p>09612.5 makbuz-ı Asitane</p> <p>787,5</p> <p>Yedi yüz seksen yedi buçuk kuruş Memişzadede baki kalmakla Temessükü Edirne'ye Efendi hazretlerine gönderilmiştir.</p>		
<p>Minha makbuz der Asitane</p>		
<p>An yed-i Mehmed Ağa Memişzade Kuruş</p> <p>1.500 fi 26 Ra sene 1105</p> <p>1.500 fi 3 R sene 1104</p> <p>3.000</p> <p>Efendi hazretlerine Edirne'ye mektub ile ilam olunmuştur.</p> <p>Fi 3 R sene 1105</p>	<p>Defa an akçe-i mezbur an yed-i memişzade bi'd-defaat Kuruş</p> <p>1000 Fi 24 Ca sene 1105</p> <p>0500 fi 3 C</p> <p>1075 fi 9 C</p> <p>1037.5 fi 19 C</p> <p>0500 fi 24 C</p> <p>4.112,5</p> <p>1000 fi 5 Receb sene 1105</p> <p>0500 fi 13 Receb</p> <p>1000 fi 8 Ş</p> <p>6612.5 (toplam)</p>	<p>Edirne'ye gönderilen polise temessükleri Kuruş Temessük</p> <p>0500 1</p> <p>1000 2</p> <p>1200 2</p> <p>500 1</p> <p>3.200 6 (toplam)</p> <p>İşbu üç bin iki yüz kuruşun polise temessükleri Edirne'ye gönderilmiştir.</p>
<p>Yekün kuruş-ı esedi 9.612,5 kuruş</p>		
<p>An canib-i İsmail Ağa ser cebe der sabık an akçe-i Mukataa-yı İfraz vacib-i sene 1104</p> <p>Kuruş-ı esedi 1.000</p> <p>Minha makbuz bi'd-defaat kuruş-ı esedi 9.000 fi 4 R sene 1105 ila 13 Ca sene 1105</p>	<p>An yed-i Salih Ağa Kılarlı an akçe-i bedel-i avarız-ı liva-yı Kütahiye vacib-i sene 1105 an akçe-i havale-i matbah-ı amire an 5 Ca sene 105 ila 10 Ca sene-i minh</p> <p>Bi'd-defaat kuruş 11.779</p> <p>Efendi hazretlerine mektub ile ilam olundu.</p>	<p>Zimmetinde bin kuruş kalmakla temessükü Edirne'ye Efendi hazretlerine gönderilmiştir.</p>

Ek 3: Matbah-ı Âmire İcmal Defteri (1137/1724-1725)



Kaynak: BOA, KK. d, No.7305, 1.

Ek 4: BOA, KK. d, No.7305,1 Numaralı Belgenin Transkripsiyonu

Hesap Oluna

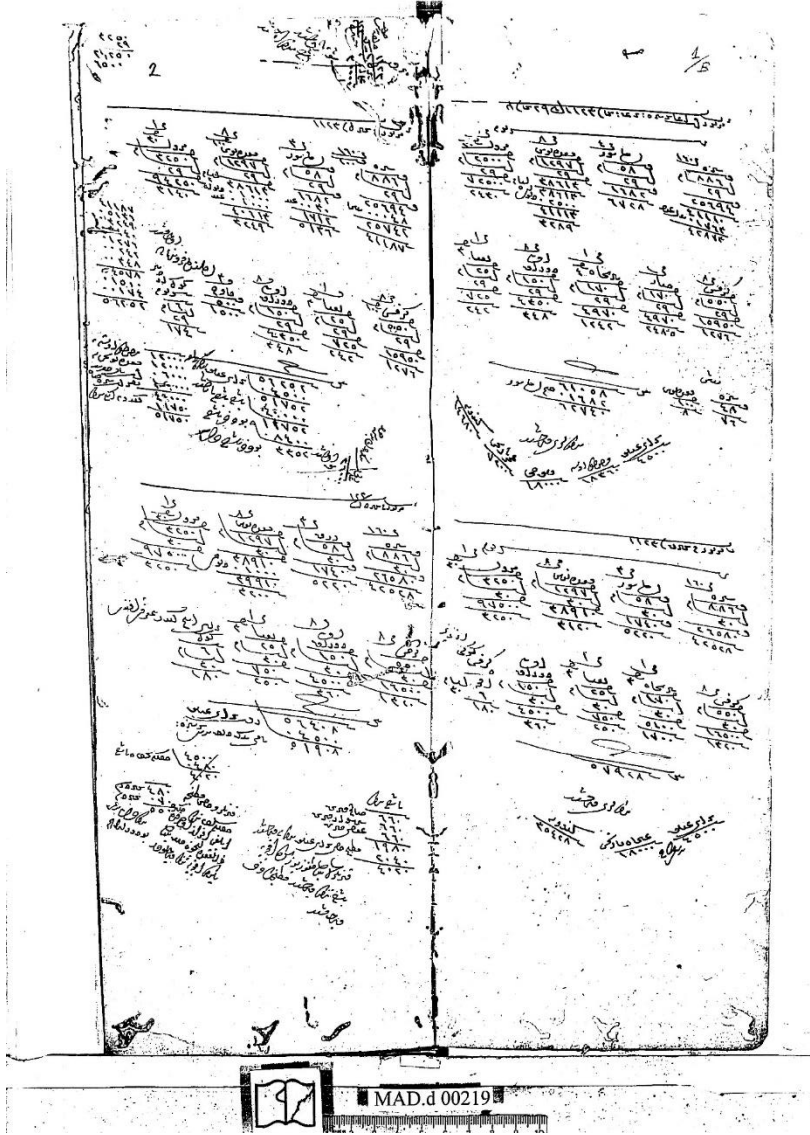
İcmal-i muhasebe-i Matbah-ı Âmire bera-yı nefis-i nefis-i hazret-i şehriyari ve harem-i hümâyun ve şehzadegan-ı civanbahtan ve sultan-ı ismet-medaran ve sultan-ı biruni ve matbah-ı ağa-yı darüssaade ve matbah-ı ağa-yı babüssaade ve matbah-ı serkilari ve matbah-ı ağa-yı saray ve kuşhane ve ağayan-ı harem-i hümâyun ve ağayan-ı babüssaadegan ve oda-yı has ve hazineli ve seferli ve kılalı ve teberdaran-ı zülüflü ve teberdaran-ı saray-ı atik ve hademe-i üstadan ve şakirdan-ı matbah-ı amire ve helvahane-i mamure ve ocakha-yı saire ve ramazaniye-i matbah-ı âmire ve tayinat-ı saire der zaman-ı el-hac Halil Efendi emin-i matbah-ı âmire el-vaki vacib-i şehir-i N sene 1137 (1724/1725)

An Ocaklık				
Şeker 2.359 kıyye	Erz 2.572,5 keyl	Kahve 374,5 kıyye	Kalyonha-yı Miri Erz 2.100 keyl	
El-mübayaat				
Fi 145 fi 155 Şeker-i Mi'ad 370 kıyye 57.350 akçe 03700 53.650	Fi 95 Fi 100 Şeker-i Reşid 1.200 kıyye 120.000 akçe 006000 114.000 akçe	Fi 100 fi 110 Erz-i Has 500 keyl 55.000 akçe 05000 50.000 akçe	Fi 90 fi 100 Erz-i Dökme 1.200 keyl 120.000 akçe 012000 108000	Fi 38 fi 38 Revgan-ı Sade 13.473 kıyye 511.993 akçe
Fi 20 fi 20 Asel 3.294.5 kıyye 65.880 akçe	Fi 40 fi 40 Badam 784 kıyye 31360 akçe	Fi 12 fi 14 Nişasta 1.496 kıyye 20.944 akçe 02992 17.952 akçe	Fi 2.5 fi 3.5 tuz-ı Eflak 1218 kıyye 4.263 akçe 1.218 3.045 akçe	Fi 2 fi 2.5 Tuz-ı Harci 5.960 kıyye 14.900 akçe 02980 11.920 akçe

Fi 120 fi 125 Fülfül 90 Kıyye 11.250 akçe 450 10.800 akçe	Fi 390 sahh Darçın 40 kıyye 15.600 akçe	Fi 60 fi 65 zencebil 25 kıyye 1.625 akçe 125 1.500 akçe	Fi 60 Fi 60 Ab-ı Verd 188 kıyye 11.820 akçe	Fi 3 fi 3.5 Sirke 3.087 kıyye 10.773 1.539
Fi 7 fi 7 Nohud kıyye 3.263 22.741 akçe	Fi 8 fi 8 Mercimek 22.961.5 kıyye 183.692 akçe 2.1000 kıyye kalyonha 1.961,5 kıyye matbah-ı amire	Fi 10 fi 14 Şa'iriye 262 kıyye 3.668 akçe 1.048 2.620 akçe	Revgan-ı Zeyt 2.516,5 kıyye 70.826 akçe 10.038 fi 24 fi 80 (okunmuyor ??) fi 28 Kıyye 2.509.5	Fi 140 fi 155 Şem'-i Asel-i sefid Kıyye 979 15.1845 akçe 014685 13.7060 akçe
Fi 120 fi 135 Şem-i Asel-i zerd 1.265 kıyye 170.775 akçe 018975 151.800 akçe	Fi 130 fi 135 kalay kıyye 279 akçe 37.665 01395 36.280	Fi 145 fi 145 Nişadır 111.5 kıyye 16.167 akçe	Fi 12 fi 18 Ab-ı Limon Kıyye 920 16.560 akçe 05520 11.040	Hınta-i Has 1.920 kıyye 168.990 akçe 003540 fi 85 fi 87 Kuh-ı Tekfur 1.770 keyl fi 100 Brusa 150 keyl
Fi 77 fi 82 Hınta-i Fodula 5951.5 keyl 488.023 akçe 029757	Fi 14 Kendir Aded 240 33.60 akçe	Fi 6 Top-ı meş'al Aded 1090 65.340 akçe	Fi 15 Kavanos aded 2 30 akçe	Fi 6 Hokka 2 aded 12 akçe

458.266 akçe				
Fi 36 Şikembe-i Kav 250 Aded 9.000 akçe				

Ek 5: Matbah-ı Âmire İçin Sebzebaşının Aldığı Erzak (1123/1711)



Kaynak: BOA, MAD.d, No. 219, 1-2.

Ek 6: BOA, MAD.d, No.219, 1-2 Numaralı Belgenin Transkripsiyonu

An yed-i mezbur Mehmed Ağa sersebzei an gurre-i Ş. Sene 1123 ila 29 Ş. Sene-i minh beher-yevm			
Fi 160 sebze kıyye 886 eyyam 29 kıyye 25.694 akçe 41110 01763 bedel-i öd? 42.873 akçe	Fi 4 Nişadır kıyye 58 eyyam 29 kıyye 1.682 akçe 6.728	Fi 8 Madenos aded 1.297 eyyam 29 38613 aded 02500 divan eyyam 5 41.113 3.289 akçe	Fi [30 aded 1 akçe] aded 2.500 eyyam 29 72.500 2.430 akçe
Fi 8 kerefis aded 550 eyyam 29 159.950 akçe 1.276	Fi 0.5 (....) aded 170 eyyam 29 4.970 2.485	Fi 4 aded 1 akçe Badıncan aded 170 eyyam 29 4.970 1.242	Fi 8 Durak otu aded 150 eyyam 29 4.350 aded 348 akçe
Fi 3 aded 1 akçe Nane? Aded 25 eyyam 29 aded 725 242	Maaş? Sebze kıyye 48 akçe 76	Madenos 100 akçe 8	Yekün 61.058 akçe 01682 zamm-ı nişadır? 62.740 akçe tezkireleri verilmiştir. Saray-ı atik 4.500 akçe Mustafa Usta 18.360 akçe Kayıkçı 18.000

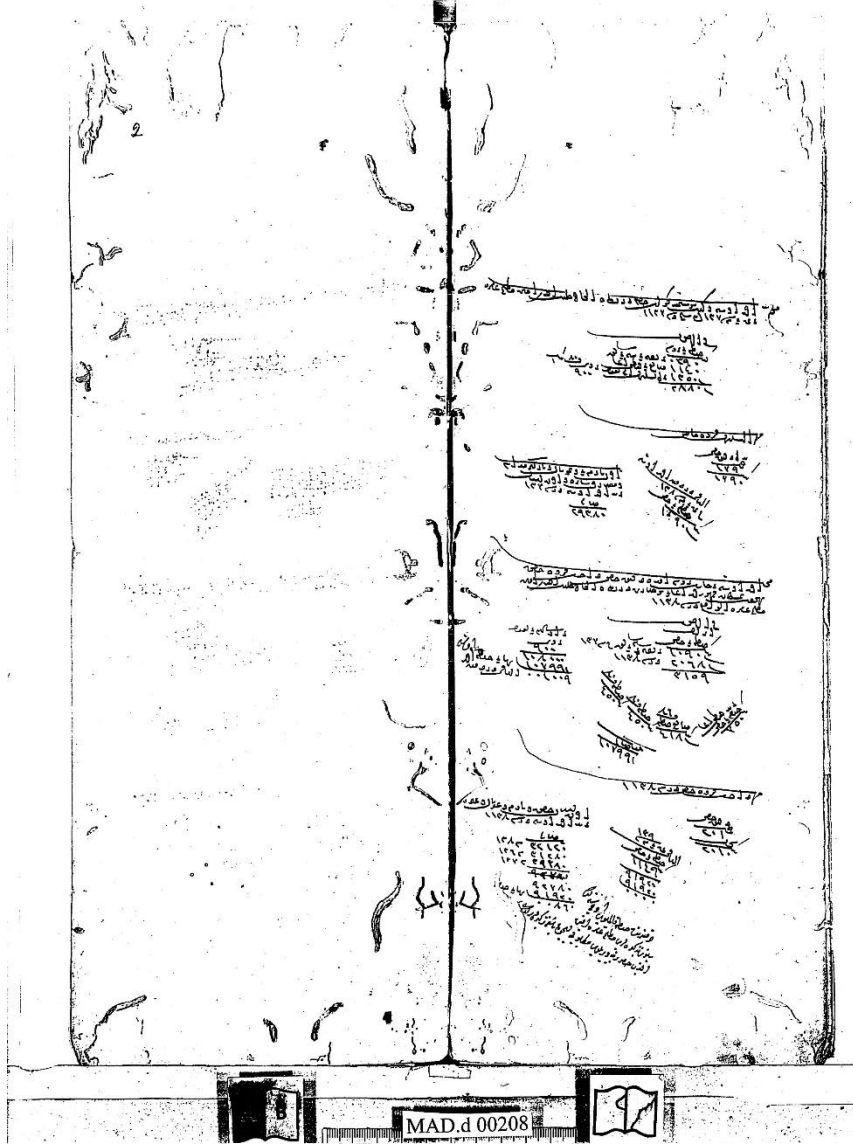
			Ömer Yazıcı 7.200 kendüye? 14.680
Yed-i mebru fi Şehr-i N. sene 1123 Beher Yevm			
Fi 160 sebze kıyye 886 eyyam 30 kıyye 26.580 Akçe 42.528	Fi 3 Nişadır? kıyye 58 eyyam 30 kıyye 1.740 akçe 5.220	Fi 8 Madenos aded 1297 eyyam 30 38.910 aded 3.120 akçe	Fi [30 aded 1 akçe] aded 3.250 eyyam 30 97.500 3.250 akçe
Fi 8 kerefis aded 550 eyyam 30 16500 akçe 1.320	Fi 3 aded 1 akçe Badıncan aded 170 eyyam 30 5.100 aded 1.700 akçe	Fi 3 aded 1 akçe Nane Aded 25 eyyam 30 750 aded 250 akçe	Fi 8 Durak otu aded 150 eyyam 30 4.500 aded 360 akçe
Kerefis Kökü özü akçe 6 eyyam 30 180 akçe	Yekün 57.928 akçe Sarayı Atık 4.500 akçe Osman Yazıcı 1.8000 akçe kendüye? 35.428 akçe tezkireleri verilmiştir.		

An yed-i mezbur fi şehir-i L. sene 1123			
fi 160 ve fi 100 Sebze 886 kıyye eyyam 29 25.694 kıyye 00048 25.742 41.187 akçe	Fi 3 Nişadır kıyye 58 eyyam 29 1682 kıyye 0030 id 1.712 kıyye akçe 5.136	Fi 100 aded 8 akçe Madenos aded 1297 eyyam 29 3.8613 aded 01000 divan eyyam 2 01000 id 40.613 3.249 akçe	Fi [30 aded 1 akçe] aded 3.250 eyyam 29 94.250 .3140 akçe
Fi 8 kerefis aded 550 eyyam 29 159.950 akçe 1.76	Fi 3 aded 1 akçe Nane aded 25 eyyam 29 725 242	Fi 8 Durak otu aded 150 eyyam 29 4.350 aded 348 akçe	Fi 3 Havuç kıyye 500 akçe 1.500 aslından fûrunihade olunmuştur.
Kök (...) beher yevm akçe 6 eyyam 29 174 akçe	41.187+5.136+3.249+3.14 0+1.286+242+348= 54.578 54.578+1.500+174= 56.252	Yekün 56.252 - 4.500 saray-ı atik 51.752 - 40.000 başka başka yazılmıştır 11.752 - 8.400 bu dahi başka bakıyye	12.000 Mustafa usta 12.000 madenoscuya 6.000 mehmed (...) 14.000 neferat-ı sebzeçyan 40.000 11.750 kendüye iki tezkire

		3.352 bu dahi başka dahi?	
El-hesab-ı ali 36.000 tezkire dade be- dest-i hod mahsub olunmuştur			
An yed-i mezbur fi Şehr-i Z. sene 1123			
Fi 160 sebze kıyye 886 eyyam 30 26.580 kıyye 42.528 akçe	Fi 3 varak kıyye 58 eyyam 30 1.740 kıyye 5.220 akçe	Madenos fi 8 aded 1.297 eyyam 30 38.910 1.000 divan 39.910 aded 3.200 akçe	Marul fi 30 aded 1 akçe Aded 3.250 eyyam 30 97.500 3.250 akçe
Kerefis fi 8 aded 550 eyyam 40 16.500 aded 1.420 akçe	Durak otu fi 8 aded 150 eyyam 30 4.500 aded 360 akçe	Nane fi 3 aded 1 akçe aded 25 eyyam 30 750 aded 250 akçe	Bera-yı iç kilar be- marifet-i efendi Kök akçe 6 eyyam 30 180 akçe
Yekün 56.408 4.500 reft- saray- ı atik 51.908 baki tezkire dade be- dest-i sersebzei	4.500 480 haseki sultan başka 4.020	Başka tezkire 660 Saliha Kadın 660 Şehsuvar Kadın 660 İvaz kadın 1980 2.040 matbah-ı has-ı saray-ı atik tezkiresi verilmiştir.	Kızlar ve has matbahça haseki sultanın aylığı ifrat olunduktan sonra Zilkade için dört bin yirmi akçeye tezkire verilmiştir. 480 şehr-i Za

		4.020 kızların bin dokuzyüz seksen akçeye başka tezkire verilmiştir. Matbahın dahi verilmiştir.	070 Şehr-i Z. 550 tezkire dade (...)
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------

Ek 7: Matbah-ı Âmire'ye Simitçibaşı Tarafından Alınan Erzak (1137/1725)



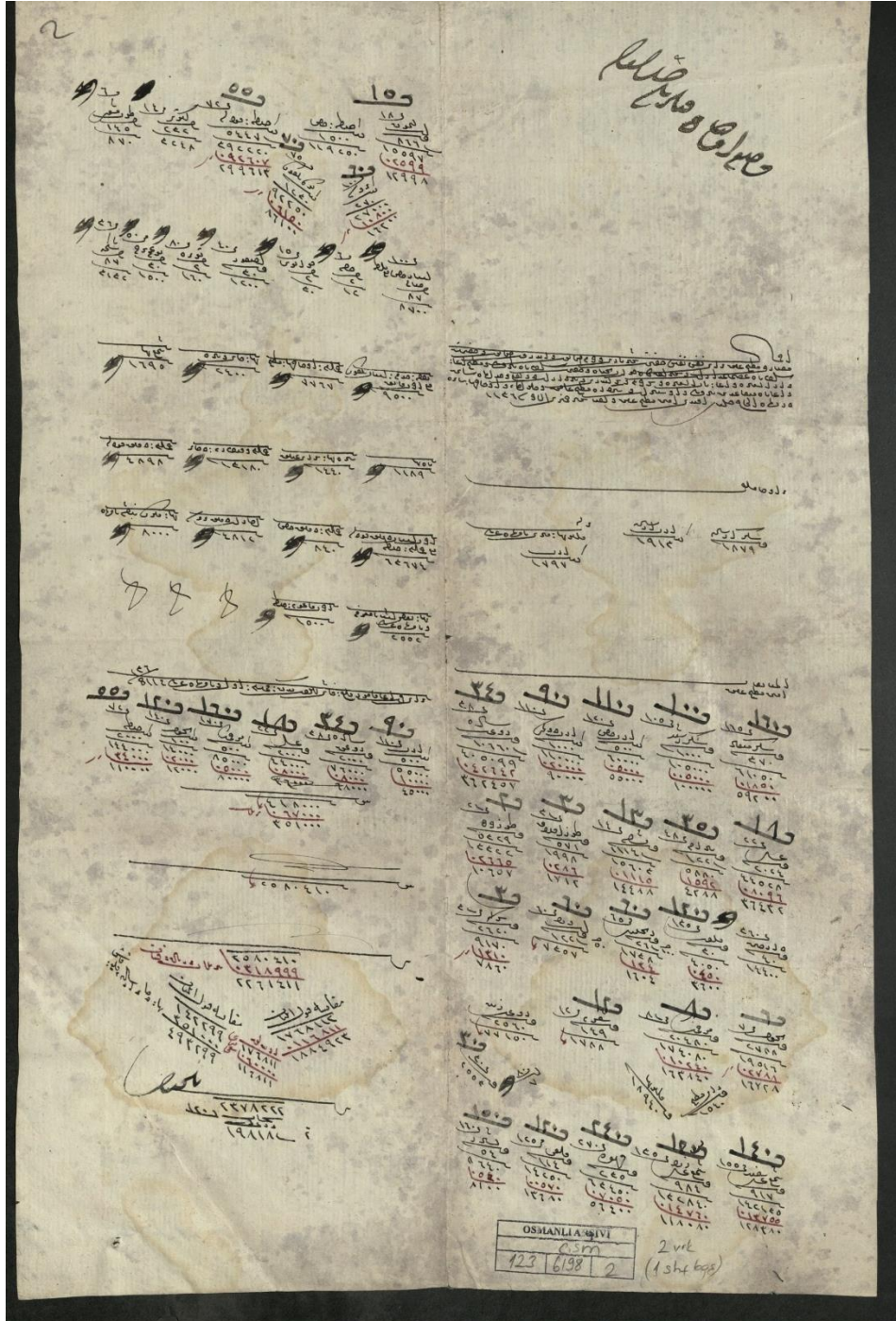
Kaynak: BOA, MAD.d, No. 208, 2.

Ek 8: BOA, MAD.d, No.208,2 Numaralı Belgenin Transkripsiyonu

Muhasebe-i Ahmed Usta vekil-i sersimidgeran-ı hassa der zaman-ı el-Hac Halil Efendi Emin-i Matbah-ı Âmire an gurre-i M. sene 137 ila selh-i Z. sene 1137		
fi'l-asl hınta-i Brusa Keyl 0390 an bakıyye-i sene-i sabık 1.140 mübayaa-yı Mustafa Ağa 1.250,5 bedel-i teslimat-i ati nükud 900 kuruş fi 80 keyl 1		
Minha e't-teslimat-ı Fırın-ı Has bedel-i Dakik-i has hıml 179 keyl 1.790	El-baki der vakt-ı Ahmed Usta fi gurre-i m. sene 138 Hınta-i Hass 1.090,5 keyl	Def'a ücret-i yarma ve gırbal ve bargir-i Mudaniye ve masarif-i saire ve ücret-i asiya bedest-i ahmed usta der sene 137 zam 29.380 akçe
Minha Ahmed Usta an canib-i Brusa ameden dakik-i has dahil-i firun-ı has ber muceb-i temessukat-ı memhur Mehmed Ağa-yı ser habbazin der zaman-ı el-hac Halil Efendi emin-i matbah-ı amire el-vaki der sene 1137		
fi'l-asl-ı irad hınta-yı has keyl 1.090.5 an bakıye-i sene-i sabık fi sene 137 2.068.5 der sene 1138 3.159	be-dest-i Mustafa ağa hınta-i has 750 keyl mübayaa hında fi 86 418.5 keyl hınta fi 80, 450 keyl hınta fi 80, 450 keyl Yekün sağ akçe 10.7991	İrsaliye-i nükud kuruş 900 108.000 107.991 baha-i hınta ba ferman 001009 el-baki der zimmet-i Ahmed

		(tahminimce hesap hatası var. yalnızca 9 akçe kalması gerekiyor)
Minha dahil-i firun-ı has der sene 1138		
Dakik-i has hıml 201 be-hesab-ı keyl 2.010	El- baki fi gurre-i m. sene 139 Hınta- i has keyl 1149 91.920 akçe 91.920 akçe kalan 0	Ücret-i asiya-ı has ve badem ve grbal ve gayrihu be- dest-i Ahmed Usta der sene 1138 Sağ akçe 32.120 sene 138 32.129 sene 136 29.380 sene 137 92.780 91.920 baha-i (okunmuyor) 00860
Zimmetinde hınta kalmayub senevi tezkireleri Matbah-ı Âmire emini efendi huzurunda verilip matlubu için başka tezkire verildi.		

Ek 9: Matbah-ı Âmire Emini Halil Efendi tarafından satın alınan erzak (26 Cemaziyelahir 1137/ 15 Mart 1725)



C.SM.00123.06198.002

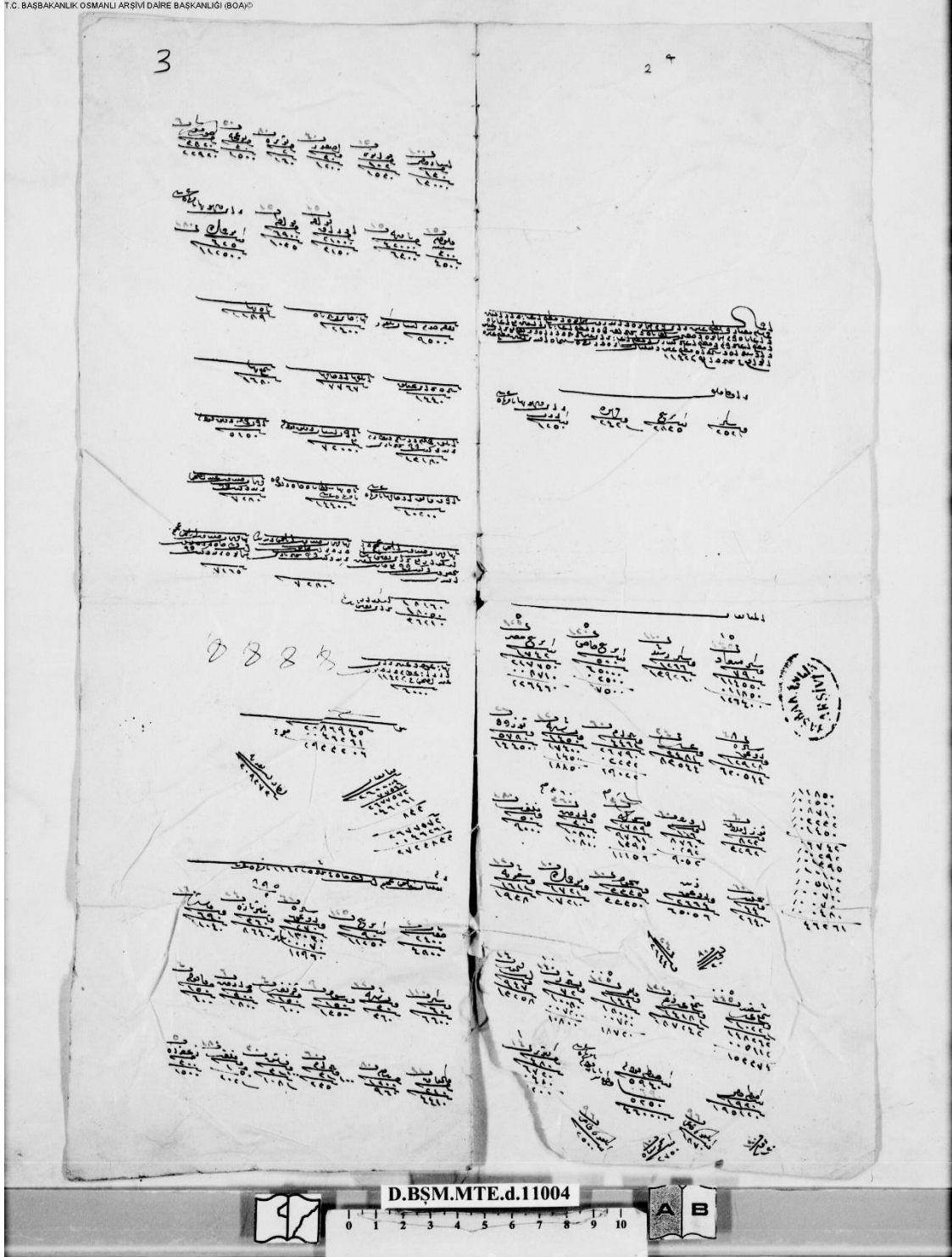
Kaynak: BOA, C.SM. No.123, Gömlek No.6198,2.

Ek 10: BOA, C.SM. No.123, Gmlek No.6198, 2 Numaralı Belgenin Transkripsiyonu

RN	MİKTAR	FİYAT PİYASA	FİYAT NARH	TOPLAM
Revgan-1 sade	11.986,5 kıyye	38 ake	34 ake	455.487 ake
Revgan-1 zeyt	2.734,5 kıyye	30 ake	29 ake	82.035 ake
Revgan-1 zeyt (ab)	7 kıyye	80 ake		560 ake
kkar-1 Mi'ad	1.120 kıyye	165 ake	160 ake	184.800 ake
kkar-1 Reid	1.000 kıyye	105 ake	100 ake	105.000 ake
Asel	2.143 kıyye	22 ake	18 ake	47.146 ake
em-i asel-i sefid	973 kıyye	155 ake	140 ake	150.815 ake
em-i asel-i zerd	1.273,5 kıyye	135 ake	120 ake	171.942 ake
Erz-i Has	500 keyl	120 ake	110 ake	60.000 ake
Erz-i Dkme	1.000 keyl	110 ake	90 ake	110.000 ake
Hınta-i Has	1.500 keyl	75 ake	70 ake	112.500 ake
Hınta-i Fodula	5.740,5 keyl	72 ake	55 ake	413.316 ake
Tuz-1 Harci	5.910 kıyye	2,5	2 akçe	14.775 akçe
Tuz-1 Eflak	586 kıyye	3,5 akçe	3 akçe	2.051 akçe
Sirke	2.819 kıyye	3,5 akçe	3 akçe	9.866 akçe
Ab-1 Verd	128 kıyye 100 dirhem	60 akçe	60 akçe	7.695 akçe
a'riye	154,5 kıyye	12 akçe	12 akçe	17.472 akçe
Nişasta	1.248 kıyye	14 akçe	13 akçe	
Kal'ı	114 kıyye	125 akçe	120 akçe	14.250 akçe
Niadır	54 kıyye	160 akçe	150 akçe	8.640 akçe
Mercimek	1.591,5 kıyye	8,5 akçe	8 akçe	13.527 akçe
Nohud	144 kıyye	7 akçe	6 akçe	21.756 akçe
Badem	144 kıyye	48 akçe	35 akçe	6.912 akçe

Darçın	40 kıyye	360 akçe		14.400 akçe
Fülfül	40 kıyye	135 akçe	120 akçe	5.400 akçe
Zencebil	28 kıyye	65 akçe	60 akçe	1.820 akçe
Kebuter	285 adet	14 akçe		3.990 akçe
Ab-ı Limon	920 kıyye	18 akçe	15 akçe	16.520 akçe
Kahve	240 kıyye	270 akçe		64.800 akçe
Asfur	30 kıyye	40 akçe		3.240 akçe
Şikem	2.032 kıyye	58 akçe	55 akçe	117.856 akçe
Ocaklık Şukkar	2.362 kıyye	Mısır'dan ocaklık olarak Matbah-ı Âmire'ye gönderilmiştir.		
Ocaklık Erz	2.412 keyl			

Ek 11: Matbah-ı Âmire Emini Süleyman Efendi Tarafından Alınan Erzak 1142/1730



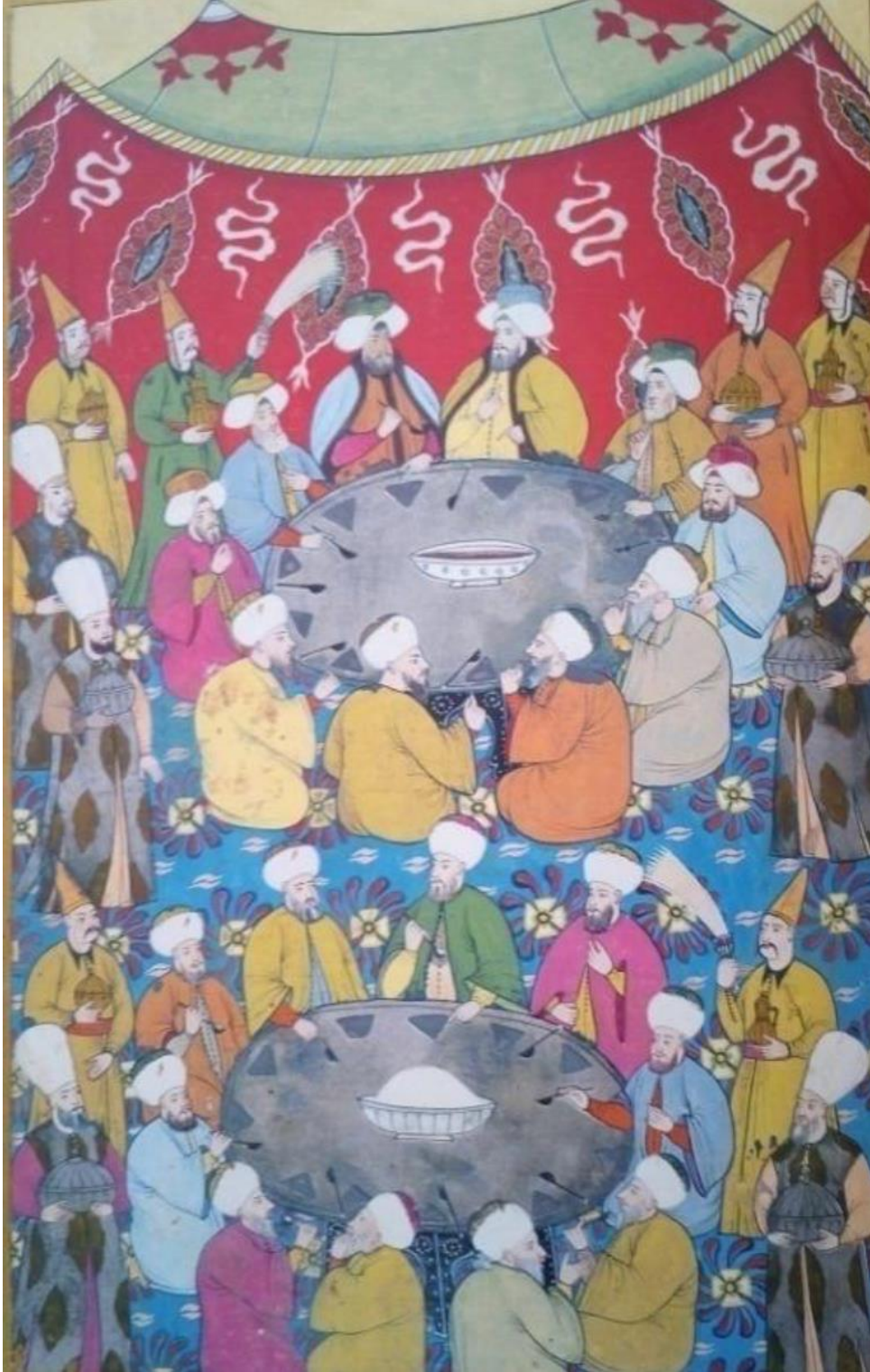
Kaynak: BOA, D. BŞM. MTE.d, No.11004, 2-3.

Ek 12: BOA, D.BŞM. MTE d, No.11004, 2-3 Numaralı Belgenin Transkripsiyonu

ÜRÜN	MİKTAR	FİYAT PİYASA	FİYAT NARH	TOPLAM
Revgan-1 sade	12.928 kıyye		48 akçe	620.524 akçe
Revgan-1 zeyt	24 kıyye		26 akçe	624 akçe
Revgan-1 zeyt (ab)	80 kıyye		20 akçe	1.600 akçe
Şükkar-1 Mi'ad	790 kıyye	150 akçe	145 akçe	114.550 akçe
Şükkar-1 Reşid	1.266 kıyye		110 akçe	139.260 akçe
Asel	3.481 kıyye		24 akçe	83.544 akçe
Şem-i asel-i sefid	1.022,5 kıyye		145 akçe	148.262 akçe
Şem-i asel-i zerd	1.418,5 kıyye		132 akçe	187.242 akçe
Erz-i Mısır	1.742 keyl	130 akçe	125 akçe	217.750 akçe
Erz-i Has	500 keyl	135 akçe	130 akçe	65.000 akçe
Hınta-i Has Tekirdağ	1.870 keyl		96 akçe	179.520 akçe
Hınta-i Has Bursa	120 keyl		130 akçe	15.600 akçe
Hınta-i Fodula Karadeniz	2.750 keyl		80 akçe	220.000 akçe
Hınta-i Fodula Tekirdağ	2.500 keyl		96 akçe	240.000 akçe
Tuz-1 Harci	5.780 kıyye		25 akçe	144.500 akçe
Tuz-1 Eflak	823 kıyye		4 akçe	3.292 akçe
Sirke	2.789 kıyye	4 akçe	3,5 akçe	9.761,5 akçe
Ab-1 Verd	146 kıyye	62 akçe	60 akçe	8.760 akçe
Şa'riye	161,5 kıyye		12 akçe	1.938 akçe
Nişasta	1.450 kıyye		12 akçe	17.400 akçe

Kal'ı	144 kıyye		125 akçe	18.000 akçe
Nişadır	72 kıyye		140 akçe	10.080 akçe
Mercimek	1.721 kıyye		10 akçe	17.210 akçe
Nohud	3.335 kıyye		10 akçe	33.350 akçe
Badem	446,5 kıyye	65 akçe	60 akçe	26.790 akçe
Darçın	30 kıyye		360 akçe	10.800 akçe
Füfül	50 kıyye		180 akçe	9.000 akçe
Zencebil	44 kıyye		60 akçe	2.640 akçe
Kebuter	480 aded		14 akçe	6.720 akçe
Muluhiye	300 sepet		15 akçe	4.500 akçe
Bamya	42.000 aded		15 akçe(100 tanesi)	6.300 akçe
Kavata	21.000 aded		15 akçe(100 tanesi)	3.150 akçe
Oturak Kavata	6.900 aded		15 akçe(100 tanesi)	1.035 akçe
Ocaklık Şükkar	2.521 kıyye	Mısır'dan ocaklık olarak Matbah-ı Âmire'ye gönderilmiştir.		
Ocaklık Erz	4.080 keyl			
Ocaklık Kahve	242,5 kıyye			

Ek 13: 1720 Tarihli Surnâme-i Vehbi'de Yüksek Rütbeli Askerlere Ziyafet



Kaynak: TSM, A. 3593/86a.

Ek 14: 1720 Tarihli Surnâme-i Vehbi'de Geçit Törenini İzleyen Elçileri Gösteren Minyatür



Kaynak: TSM, A.3593/140.

ÖZGEÇMİŞ

Ad Soyad: Zeliha Buket KALAYCI	
Eğitim Bilgileri	
Lisans	
Üniversite	Erciyes Üniversitesi
Fakülte	Yozgat Fen-Edebiyat Fakültesi
Bölümü	Tarih
Yüksek Lisans	
Üniversite	Bozok Üniversitesi
Enstitü Adı	Sosyal Bilimler Enstitüsü
Anabilim Dalı	Tarih
Programı	Tarih
Makale ve Bildiriler	
<ol style="list-style-type: none">1. Zeliha Buket Kalaycı “Yeni Yozgat Gazetesine Göre Cumhuriyet Dönemi Yozgat Ekonomisi” <i>I. Uluslararası Yozgat Sempozyumu Bildiriler Kitabı</i> 05-07 Mayıs 2016 III/118-126.2. Zeliha Buket Kalaycı “Sosyo-Ekonomik Olayların Yeni Yozgat Gazetesine Yansıması” <i>III. Uluslararası Yozgat Sempozyumu Bildiriler Kitabı</i> 03-05 Mayıs 2018 III/1480-1489.3. Zeliha Buket Kalaycı “Kürküm Kefenim Oldu: 17. Yüzyılda Kırım’da Kürk, Veba ve Ölüm” <i>I. Uluslararası Karadeniz Tarihi Sempozyumu Bildiriler Kitabı</i> 12-14 Aralık 2019 Trabzon 2020,171-186.4. Zeliha Buket Kalaycı “18.Yüzyılın İlk Yarısında Osmanlı Saray Mutfağında Ramazan” <i>AVRASYA Uluslararası Araştırmalar Dergisi</i> (Eylül 2021) 9/76-90.5. Zeliha Buket Kalaycı “Atatürk’ün Nutukta Bahsettiği Sıradışı Tarihçi: Herbert George Wells (1866-1946)” <i>Tarihçi 1</i>, no:1 (Ocak 2021): 196-204.6. Zeliha Buket Kalaycı “Nicolo Algarotti: A Life Shaped on the Border of Conversion” <i>The Other Faces Of The Empire</i>, ed. Fırat Yaşa İstanbul: Koç Üniversitesi Yayınları 2019,287-311.7. Zeliha Buket Kalaycı “Mayam Tarih: Ekmek” <i>Sanatta Tema: Yemek</i>, haz. İlgül Kaya Zenbilci İstanbul: Hiper Yayın, 2020,160-192.8. Zeliha Buket Kalaycı “Topkapı Sarayı’nın Acem Misafirleri: 18. Yüzyıl Başlarında Devlet Mutfağında İranlı Elçilere Verilen Tayinat” <i>AVRASYA Uluslararası Araştırmalar Dergisi</i> yayınlanacak.	