

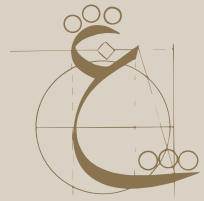
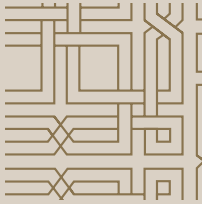


# kadim

SAYI / ISSUE 6 · EKİM / OCTOBER 2023



06



*kadim*

*“Kadim oldur ki  
evvelin kimesne bilmeye”*

*Kadim* is that no one knows what came before.

# kadim



Osmanlı araştırmalarına münhasır, altı ayda bir (Nisan ve Ekim) neşredilen, açık erişimli, çift kör hakem sistemli akademik dergi

*A double-blind peer-reviewed open-access academic journal that is published semiannually (April and October) in the field of Ottoman Studies*

SAYI | ISSUE 6 • EKİM | OCTOBER 2023

İMTİYAZ SAHİBİ | PROPRIETOR

Burhan ÇAĞLAR

SORUMLU YAZI İŐLERİ MÜDÜRÜ | MANAGING EDITOR

Ömer Faruk CAN

İRTİBAT | CONTACT

Kadim • Sakarya Üniversitesi

Esentepe Kampüsü, İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi, A Blok, Ofis: 121,  
Serdivan/Sakarya (Turkey) 54050

Telefon | Phone • 00 90 264 295 60 15

İnternet Adresi | Webpage • [dergipark.org.tr/kadim](http://dergipark.org.tr/kadim) • [kadim.sakarya.edu.tr](http://kadim.sakarya.edu.tr)

E-posta | E-mail • [kadim@sakarya.edu.tr](mailto:kadim@sakarya.edu.tr)

TASARIM | DESIGN Hasan Hüseyin CAN

BASKI | PRINTED BY

MetinCopyPlus • Arti Dijital & Baskı Merkezi

Türkocağı Cad. 3/A Cağaloğlu - Fatih / İstanbul

BASIM TARİHİ | PRINT DATE • EKİM | OCTOBER 2023

ISSN 2757-9395 • E-ISSN 2757-9476

ÜCRETSİZ | FREE OF CHARGE

Kadim'deki makaleler, [Creative Commons Atıf-Gayriticari 4.0 \(CC BY-NC\)](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/) Uluslararası Lisansı ile lisanslanmıştır. Bilimsel araştırmaları kamuya ücretsiz sunmanın bilginin küresel paylaşımını artıracacağı ilkesini benimseyen dergi, tüm içeriğine anında Libre açık erişim sağlamaktadır. Makalelerdeki fikir ve görüşlerin sorumluluğu sadece yazarlarına ait olup Kadim'in görüşlerini yansıtmazlar.

Articles in Kadim are licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 \(CC BY-NC\)](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/) International License. Kadim provides immediate Libre open access to its content on the principle that making research freely available to the public supports a greater global exchange of knowledge. Authors are responsible for the content of contributions; thus, opinions expressed in the articles belong to them and do not reflect the opinions or views of Kadim.

“Kadim oldur ki  
evvelin kimesne bilmeye”

DergiPark



EDİTÖR  
EDITOR-IN-CHIEF

Arif BİLGİN | Yükseköğretim Kurulu

MİSAFİR EDİTÖR  
GUEST EDITOR

Ömerül Faruk BÖLÜKBAŞI | Marmara Üniversitesi

YAYIN KURULU  
EDITORIAL BOARD

Necmettin ALKAN | Sakarya Üniversitesi  
Serpil ATAMAZ | California State University, Sacramento  
Zahit ATÇIL | İstanbul Medeniyet Üniversitesi  
Fatih BOZKURT | Sakarya Üniversitesi  
Ömerül Faruk BÖLÜKBAŞI | Marmara Üniversitesi  
Büşra ÇAKMAKTAŞ | Sakarya Üniversitesi  
M. Talha ÇİÇEK | İstanbul Medeniyet Üniversitesi  
Filiz DIĞIROĞLU | Marmara Üniversitesi  
Ella FRATANTUONO | University of North Carolina at Charlotte  
Selim KARAHASANOĞLU | İstanbul Medeniyet Üniversitesi  
Miraç TOSUN | Karadeniz Teknik Üniversitesi  
Kenan YILDIZ | İstanbul Medeniyet Üniversitesi

YAZIM VE DİL EDİTÖRLERİ  
WRITING AND LANGUAGE  
EDITORS

Burhan ÇAĞLAR | Sakarya Üniversitesi  
Burak ÇİTİR | Sakarya Üniversitesi  
Mehmet KERİM | Sakarya Üniversitesi  
Bünyamin PUNAR | Sakarya Üniversitesi

TÜRKÇE DİL EDİTÖRLERİ  
TURKISH LANGUAGE  
EDITORS

Sedat KOCABEY | Sakarya Üniversitesi  
Büşranur KOCAER | İbn Haldun Üniversitesi  
Muhammed Emir TULUM | İstanbul Medeniyet Üniversitesi

İNGİLİZCE DİL EDİTÖRLERİ  
ENGLISH LANGUAGE  
EDITORS

Didar Ayşe AKBULUT | Marmara Üniversitesi  
İrem GÜNDÜZ-POLAT | Sakarya Üniversitesi  
Hâcer KILIÇASLAN | Sakarya Üniversitesi

MİZANPAJ VE  
SOSYAL MEDYA EDİTÖRÜ  
LAYOUT AND  
SOCIAL MEDIA EDITOR

Büşranur BEKMAN | Sakarya Üniversitesi

YAYIN SEKRETERİ  
SECRETARIAT

Yusuf İslam YILMAZ | Sivas Cumhuriyet Üniversitesi

# Ekmek Fırının Ağzında: Kanuni Dönemi İstanbul'unda Fırınlar, Ekmekçiler ve Ekmekler

BREAD FROM THE OVEN'S  
MOUTH: BAKERIES, BAKERS,  
AND BREADS OF ISTANBUL  
DURING THE REIGN OF  
SULEIMAN I



ARİF BİLGİN\*

## ÖZ ABSTRACT

Bu makale geçmişte ve günümüzde insanlığın temel tüketim maddelerinden biri olan ekmeğin Kanuni dönemi İstanbul'undaki serüvenini incelemektedir. Ekmeğin hammaddesi olan buğdayın üretimi, tedariki, öğütülmesi ve dağıtımı için alınan önlemleri temel kaynaklardan takip eden çalışmada ayrıca Kanuni dönemi İstanbul'unda un ve ekmeğin ihtiyacını karşılayan değirmen ve fırınların durumu ve üretilen ekmeklerin nitelik, gramaj ve çeşitleri ele alınmaktadır. Buğday üretimi ve üretilen buğdayın çeşitli şehirlerden tedarik edilerek İstanbul'a getirilmesi, öğütülmesi, şehirdeki fırıncılara dağıtımı ile arz-talep dengesinde yaşanan bozulmalar sebebiyle yaşanan sıkıntılar ve tüm bu süreçlere ilişkin yapılan düzenlemeler araştırmanın odaklandığı konulardır. Kanuni döneminde Osmanlı başkentindeki ekmeğin sorununun temelinde bir buğday sorunu olduğu ve bunun değirmenlerle yakın ilişkisinin bulunduğu tespit edilmektedir. İmparatorluk coğrafyasındaki buğday veriminin düşük olması ve değirmenlerin nitelikli un üretimi noktasındaki yetersizliği, bu yüksek nüfuslu şehrin iaşesinin gereği gibi karşılanmasının önündeki en önemli engel olduğu, çalışmanın temel bulgularından biridir. Nitekim buğday açısından bıcak sırtı diyebileceğimiz düzeyde gerçekleşen şehrin iaşesi, 1530 yılında ciddi bir ekmeğin sıkıntısının yaşanmasına neden olmuştur. Diğer yandan Kanuni döneminde üretilen fakat daha sonraki dönemlerde görülmeyen ekmeğin çeşitleri, Türklerin Orta Asya'daki kimi alışkanlıklarını İstanbul'a taşıdıklarını ve bu döneme kadar yaşadıklarını göstermektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Ekmeğin, Buğday, Un, Fırınlar, Fırıncılar, Kanuni Devri, Nüfus.



### MAKALE BİLGİSİ | ARTICLE INFORMATION

Makale Türü: Araştırma Makalesi | Article Type: Research Article  
Geliş Tarihi: 22 Mayıs 2023 | Date Received: 22 May 2023  
Kabul Tarihi: 27 Ağustos 2023 | Date Accepted: 27 August 2023



### ATIF | CITATION

Bilgin, Arif. "Ekmeğin Fırının Ağzında: Kanuni Dönemi İstanbul'unda Fırınlar, Ekmekçiler ve Ekmekler." *Kadim* 6 (Ekim 2023), 1-48.  
[doi.org/10.54462/kadim.1300586](https://doi.org/10.54462/kadim.1300586)

\* Prof. Dr., Yükseköğretim Kurulu, arbilgin@yahoo.com, ORCID: 0000-0002-4351-9676.

*Aç gözlilik idüp âli ziyâfet istemem*

*Bir kalender-meşrebüm sizden somuncuk isterüm*

*(İbrahim Tırsi)*

## GİRİŞ

G eçmişte olduğu gibi günümüzde de dünyada en çok tüketilen tahıl buğday, ondan mamul ürünler arasında en fazla rağbet göreni ise ekmektir. Bazı gelişmiş ülkelerde ekmek tüketimi azalmış olsa da dünya genelinde yüksek seyretmekte ve başta nüfus artışı olmak üzere, birçok değişkene bağlı olarak tedricen artmaktadır. Ekmek tüketiminin günlük diyetlerdeki görece yüksek payı şaşırtıcı değildir, zira ekmek insanoglunun temel besin kaynağıdır.

Günümüzde insanların ekmek tüketim miktarları sosyoekonomik koşullara ve alışkanlıklara bağlı olarak bir toplumdan diğerine farklılık göstermektedir. Avrupa Birliği'ne bağlı ülkelerden Bulgaristan'da yılda kişi başı yaklaşık 95, İngiltere'de ise yaklaşık 32 kilogram ekmek tüketilmektedir.<sup>1</sup> Bu ülkeler, Avrupa'daki ekmek tüketiminde iki ucu temsil etmektedirler. AB üyesi ülkelerdeki ortalama ekmek tüketimi ise yıllık 50 kilogramdır. Türkiye, kişi başına düşen yıllık 150 kilogramlık ekmek tüketimi ile dünyada birinci sıradadır.<sup>2</sup> Ekmek üretiminde geleneksel yöntemlerin kullanımını yaygın olarak devam etmekle birlikte, birçok ülkede üretimin önemli bir kısmı endüstrilemiştir.

Osmanlı dönemine ait ekmek tüketim miktarlarını ne yazık ki bilmiyoruz. Bunun bir sebebi veri yetersizliği ise diğer sebebi ilgili araştırmaların sınırlılığı, hatta olmayışıdır. Söz konusu olumsuz durum yalnızca ekmek tüketim miktarlarıyla sınırlı olmayıp tüm gıda tarihiyle ilgilidir. Gıda tarihi, Osmanlı araştırmalarının en zayıf olduğu alanlardan biridir. Konuyu Kanuni dönemi merkezli olarak ele alan modern bir literatür bulunmamaktadır. Ahmed Refik'in Kanuni dönemi sonlarında İstanbul'un iâşesini ele alan çalışması ile Lütfi Güçer'in *Hububat Meselesi* isimli eseri, araştırmancının birinci bölümüne katkı sağlamaları dolayısıyla anılmayı hak etmektedir.<sup>3</sup> Ne var ki fırınlar, ekmekçiler ve ekmekler hakkında söz konusu döneme ilişkin modern araştırmalar bulunmamaktadır. Üstelik temel kaynaklardaki bilgiler de oldukça sınırlı ve dağınıktır.

Bu araştırma, buğdayın veriminin sınırlı olduğu, nakliyenin genel olarak yavaş, karada taşıma maliyetlerinin ise oldukça yüksek gerçekleştiği, seri üretimin bulunmadığı, unun geleneksel değirmenlerde üretildiği, ekmek çeşitlerinin zamanımızdaki kadar bol olmadığı fakat kişi başına tüketilen ekmek miktarının belki günümüzdekinden de fazla olduğu bir zaman dilimini, Kanuni Sultan Süleyman (1520-1566) dönemini ele almaktadır. Araştırmancının odağında, Kanuni döneminde İstanbul'daki fırınlar, ekmekçiler ile ekmek ve hamurlu çeşitleri yer almaktadır. Esasen 1525 ve 1553 yıllarına ait iki ekmekçi esnafı listesinin değerlendirilmesini amaçlayarak başlayan çalışmanın çerçevesi, yazım safhasında ortaya çıkan destekleyici veya karşılaştırmaya elverişli veri ihtiyacı nedeniyle genişlemiştir. Mahkeme kayıtları başta olmak üzere çeşitli arşiv belgeleri, kanunnameler

1 İngilterede kişi başı tüketimin bundan daha fazla olduğu (59 kg) da iddia edilmektedir: *UK Flour Millers, "Flour & Bread Consumption"* (Erişim 18 Nisan 2020).

2 *Mağazinebbm, "World Bread Market and Trends"* (Erişim 18 Nisan 2020).

3 Künyeleri aşağıda verilmektedir.

ve seyahatnamelerin taranmasıyla, başlangıçta planlanandan daha kapsamlı bir manzara ortaya çıkmıştır.

Bu çerçevede araştırmada öncelikle, şehrin buğday ve un tedarikiyle ilgili imkânlar ve sınırlılıkları ile şehre gelen unun ve buğdayın dağıtımını ele alınmıştır. Ağırlıklı olarak mühimme defterlerinden yararlanılarak oluşturulan bu bölümde, şehrin buğday ihtiyacının çoğu zaman bıçak sırtı karşılandığı, herhangi bir küçük sapmada hatırı sayılır darlıkların yaşandığı iddia edilmektedir. Sonraki bölümlerdeki tartışmalar da bu iddiayı destekleyecek niteliktedir. Temelde 1525 ve 1553 tarihli iki ekmekçi listesine dayanan sonraki bölüm, Kanuni dönemindeki İstanbul ekmekçilerini ve fırınlarını işlemektedir. İstanbul'daki fırınların isim, sayı ve yerleri ile buralarda çalışan ekmekçileri isim, unvan ve kimi diğer özellikleriyle ele alan bu bölümü ekmekçilerle ilgili düzenlemelerin, ağırlıkla kanunnamelere dayalı olarak incelendiği bölüm takip etmektedir. Sonraki bölüm, Kanuni döneminde İstanbul'un nüfusuna odaklanmıştır. İlk bakışta ekmekle ilişkisi yokmuş gibi görünen bu bölümde, şehirde tüketilen yıllık un ve buğday miktarından hareketle nüfus tahmini yapılmaktadır. İstanbul demografi tarihine önemli bir katkı sağlayan bölüm, aynı zamanda hangi büyüklükte bir kentin tedarik, dağıtım ve tüketimini ele aldığımızı anlamaya imkân vermektedir. Son bölüm ise şehirde üretilen ve tüketilen ekmek çeşitlerini ve bunlarla ilgili değerlendirmeleri içermektedir. Ekmek çeşitlerinin tespitinde ve tanımlanmasında, Halil Sahillioğlu ve bu satırların yazarı tarafından yayımlanan 1525, 1526 ve 1527 yıllarına ait üç narh listesi ile kanunnamelerden yararlanılmıştır.

Kanuni döneminde beylerbeyilik, III. Murad ve III. Mehmed zamanlarında ise beş kere sadrazamlık yapmış olan Koca Sinan Paşa, bir telhisinde şehirdeki ekmek meselesinin ne kadar hayati olduğunu, bunu sorunsuz bir şekilde yürütmenin ise ne kadar zor olduğunu ihsas ettirmektedir. İstanbul için zahire taşıyan gemilerin bir kısmının hava muhalefetinden dolayı batması, kalanının ise gecikmesi nedeniyle oluşan hengâmede endişelenen padişaha sadrazam şöyle yazar:

“Dünki gün çarşudan bir etmek aldırılıb bu kullarına gönderilmiş. Devletlu padişahım ilm-i şeriflerine hafî buyurulmaya ki, bu etmek ve sâir zehâiri hususunda olan ikdâm ve ihtimâm tâkat-ı beşeriyye el virdüğü mikdardır. Bundan öteye belki mecâl olmaya. Gün olmaz ki birkaç etmekçi ve uncu döğülüb, söğülüb haklarından gelinmeye. Amma sa’âdetlu padişahım ma’lûm-ı sa’âdetleridir birkaç gün bir mikdar furtuna olub Karadeniz’de ve Akdeniz’de birkaç gemi helâk olmağla buğday ve un gemilerine bir mikdar aralık düşüb zehâir zamanında, alınmayan siyahça buğday rağbet bulub birkaç gün etmek kıtça olmağla bâ’is oldu. Ammâ sa’âdetlu padişahım bi-’inâyetillâhi Ta’âlâ killet diyecek hâl yokdur. Himmet-i ‘âliyelerinde ikdâm olunub narh-ı mu’ayyen üzerine bişirdilüb müstevfi bulunuyor. Bu halk [u] ‘âlemin hâli buyurulursa bunların hâli özgedür. Bunları tamamca irzâya mecâl yokdur. Bunlar Cenâb-ı Kibriyâ’ya suâl ider makulesidür.”<sup>4</sup>

Sinan Paşa, şehirdeki kalitesiz ekmek sıkıntısının nedenini ortaya koyduğu telhisinde, şehrin düzgün buğday ve un ihtiyacı için had safhada insanî gayret gösterildiğini belirtmekte, fakat bu örnekte görüldüğü gibi, azami düzeyde ilginin bile yeterli olmayabildiğini ima etmektedir. Diğer taraftan paşa, hava muhalefeti sebebiyle buğday yüklü gemilerin şehre ulaşamamasıyla artan siyah buğday kullanımının geçici olduğunu, bir kıtlığın söz konusu olmadığını iddia etmekte ve bu geçici duruma katlanmayan İstanbul halkını yermektedir.

4 Halil Sahillioğlu (haz.), *Koca Sinan Paşa'nın Telhisleri* (İstanbul: İslam Tarih, Sanat ve Kültürünü Araştırma Vakfı, 2004), 127-128.

Kanuni dönemi sonrası şehrin ekmek işiyle ilgili satır aralarında önemli ayrıntılar içeren bu alıntı, şöyle bir soruyu akla getirmektedir: Siyasî ve iktisadî gelişmeler açısından Osmanlı tarihinin en görkemli dönemlerinden biri kabul edilen I. Süleyman saltanatında da buğday temini hususunda bahsi geçen sınırlılıklardan söz edilebilir mi? Bu dönemde paytahtın ekmek ihtiyacının karşılanması için yeterli düzeyde bir işe sistemi oluşturulabilmiş miydi? Çalışma boyunca bu sorulara da cevap aranacaktır.

### 1. Tarladan Fırına: Buğdayın Tedarik ve Dağıtımı

İstanbul, diğer Osmanlı şehirleriyle karşılaştırıldığında devasa bir şehirdi. Aynı dönemde Anadolu'daki şehirlerin çoğunun nüfusu 5.000 kişiden azdı. Bu kadar büyük bir şehrin buğday ihtiyacının karşılanması şüphesiz dikkatli bir organizasyon gerektirmiştir. Tedarikin sorunsuz bir şekilde yürümesi için konuyla bizzat sadrazam ilgilenmekteydi. Zira temel gıda maddeleriyle ilgili yaşanacak tedarik sorununun imparatorluk merkezinde siyasi bir kargaşaya davetiye çıkaracağı aşikârdır. Ekmek ve et, bu gıda maddelerinin en önemli iki kalemini oluşturduğundan bu iki gıda maddesini politik niteliği olan mallar olarak tanımlamak mümkündür. Fırınlar, ihtiyaç duydukları buğday veya unu şehre gelen zahireden temin ettiklerinden, fırınların performansı ve dolayısıyla İstanbul'daki ekmek arzı, işe organizasyonunun başarısıyla yakından alakalıydı.

Hans Dernschwam, Eylül 1555'te şehirde başlayan ekmek sıkıntısına şahit olmuştu.<sup>5</sup> Buna karşılık Sinan Paşa'nın hekimi Pedro, İstanbul'da kaldığı üç yıl içinde şehirde hiçbir gıda maddesi sıkıntısının yaşanmadığını belirtir.<sup>6</sup> Ancak İstanbul, çeşitli nedenlerle tedarik süreçlerinin ihtiyaca cevap veremediği kıtlık dönemlerini belli aralıklarla yaşardı. Günümüze ulaşan ilk Mühimme Defteri'nin tutulduğu 16. yüzyıl ortalarından Kanuni dönemi sonlarına kadar, İstanbul'un önemli tedarik merkezlerinin de dahil olduğu imparatorluğun birçok yerinde buğday üretiminde yetersizlik yaşanmıştı.<sup>7</sup> Öte yandan, aşağıda ayrıntılı değinileceği üzere, 1530'a doğru şehirde ciddi düzeyde darlıklar sürekli hâle gelince devlet, sorunu çözmek için meselenin kökenine inmeye çalışmıştır. Daha küçük çaplı darlıkların ise İstanbullular için sürpriz sayılmadığını biliyoruz.

Darlık dönemlerinde, mutad harici bölgelerden de buğday tedarik etme yoluna gidebilir, hatta bazen zecri uygulamalara başvurabilirdi. Diğer padişahlar gibi Kanuni de İstanbul'un ihtiyacını karşılamak pahasına bir başka bölgede zahire sıkıntısına neden olmak istememiştir. Nitekim sultan, ellerindeki emirle Bursa-Eskişehir arasındaki yerlerden zorla buğday alımı yapanları ihtar etmiş ve hasat ettikleri üründen İstanbul'un ihtiyacına katkı sağlayan fakat ellerindeki ürün kendilerine yetmemeye başlayan Gümülcine halkını bu yükümlülüklerinden muaf tutmuştur.<sup>8</sup>

5 Hans Dernschwam, *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*, çev. Yaşar Önen (Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1992), 163.

6 *Pedro'nun Zorunlu İstanbul Seyahati*, çev. Fuat Carım (İstanbul: Güncel Yayıncılık, 1996), 178.

7 Orhan Kılıç, "Osmanlı Devleti'nde Meydana Gelen Kıtlıklar", *Türkler*, ed. Hasan Celal Güzel vd. (Ankara: Yeni Türkiye Yayınları, 2002), 10/718-719.

8 *3 Numaralı Mühimme Defteri 966-968 / 1558-1560* (Ankara: T.C. Başbakanlık Devlet Arşivleri Genel Md., 1993), 288, 408 (Gümülcine kadısına).



Şüphesiz İstanbul'un coğrafi konumu gıda tedariki açısından şehri avantajlı hâle getiriyordu. Şehir, deniz yoluyla veya Balkanlar'daki nehirler vasıtasıyla imparatorluk coğrafyasındaki ana üretim merkezlerine doğrudan ulaşım imkânına sahipti. Bu avantaj, İstanbul'u yalnızca yakın bölgelerden destek alma mecburiyetinden korumuş; imparatorluğun su yolu taşımacılığıyla ulaşılabilen her noktasından mal temin edilmesini mümkün kılmıştır. Diğer taraftan karayolu taşımacılığındaki maliyet yüksekliği, yalnızca limanlara ve yakın bölgelerden kara yoluyla mal tedarikine imkân vermiştir.

Şehrin bu avantajına rağmen idarecilerin tedarik süreciyle ilgili hassas davranmalarını gerektirecek çok sayıda sebep de vardı. Buğday tedariki söz konusu olduğunda, şüphesiz en önemli neden, buğdayın temel tüketim maddesi olması ve ikamesinin mümkün olmaması ya da sınırlı olmasıdır. İkinci neden hem Osmanlı İmparatorluğu'nda hem de Akdeniz bölgesindeki diğer ülkelerde buğdayın verim oranının düşüklüğüdür.<sup>9</sup> İspanya'da 1'e 5-6 verim alınabilirken Osmanlı Anadolu'sunda bu oran 1'e 3-4 olarak gerçekleşmekteydi.<sup>10</sup> Bir sonraki yılın tohumluğu için ayrılan miktar düşünüldüğünde oran daha da düşmektedir.

Diğer taraftan buğday üretiminde, çoğu iklimden kaynaklanan ve öngörülemeyen dalgalanmalar yaşanıyordu. Öncelikle bu dönem, Küçük Buzul Çağı denilen ve 14. yüzyıl başlarından başlayıp 19. yüzyıla kadar devam eden sürecin nispeten keskin bir parçasıydı. Bu birkaç yüzyıllık süreçte ısı 1 °C'yi aşan miktarda düşmüştü.<sup>11</sup> 16. yüzyıldan itibaren Osmanlı topraklarında iyice hissedilen bu süreç, üretimin sınırlanmasına, sosyal çalkantıların ortaya çıkmasına neden olmuştu.<sup>12</sup> Kimi kaynaklarda bu değişimin Kanuni dönemindeki örneklerine rastlamak mümkündür. Söz gelimi Tarihçi Mustafa Selaniki, *Tarih-i Selaniki* isimli kitabının baş kısmında 1563'te yaşanan şiddetli yağmur, fırtına ve sel baskınlarını anlatmaktadır. Bu, ona göre eşi benzeri görülmemiş bir afettir. Bütün dereler taşmış, köprüler yıkılmış, Haliç'in iki kenarındaki ahşap evler yerle bir olmuş, boğaz bir hafta boyunca farklı renkte akmıştır. Olayın ardından şehirde ileri düzeyde bir su kıtlığı meydana gelmiştir. Selaniki'nin satırları okunduğunda zihinlerde adeta küçük kıyamet görüntüsü canlanmaktadır. Tarihçi, bu olağanüstü olayların İstanbul'da hiçbir dönemde görülmediğini de eklemektedir:

“...evzâ-i felekiyye ve ecrâm-ı ulviyyenin hareketâtı bir vechile oldu ki hiçbir devrde görülmiş ve işidilmiş değil acib ü mehîb berk-i hâtîf ve sâikaya âğâz eyleyüp gerdün-ı gerdân güm güm gümleyüp âfâk inlemeye başladı.”<sup>13</sup>

Küçük Buzul Çağı'nın yanında sıradan bölgesel iklim koşullarının da başkentin iaşesine zarar verdiği ve zaman zaman şehirde darlığın ortaya çıkmasına neden olduğu muhakkaktır. Ayrıca, şehirde yeterli düzeyde depolama alanının olmaması nedeniyle ihtiyacı uzun süre görece kadar buğday stoklanamamaktaydı. Depolama şartlarının da yeterince

9 Fernand Braudel, *Maddi Uygarlık Gündelik Hayatın Yapıları*, çev. M. Ali Kılıçbay (İstanbul: İmge Kitabevi, 2004), 1/102-108.

10 Faruk Tabak, *The Waning of The Mediterranean 1550-1870: A Geohistorical Approach* (Baltimore: Johns Hopkins University Press, 2007), 119; Braudel, Akdeniz'de buğdayın ortalama 1'e 5 veya daha düşük verimi olduğunu düşünmektedir. Bk. Braudel, *Maddi Uygarlık*, 1/108-109.

11 Bütün dünyada etkisini gösteren iklim değişimi için şu esere bakılabilir: Brian Fagan, *The Little Ice Age: How Climate Made History, 1300- 1850* (New York: Basic Books, 2002).

12 Sam White, *Osmanlı'da İsyân İklimi, Erken Modern Dönemde Celâli İsyânları*, çev. Nurettin Elhüseyni (İstanbul: Alfa Yayınları, 2013); William J. Griswold, “Climate Change: a Possible Factor in the Social Unrest of Seventeenth Century Anatolia”, *Humanist and Scholar. Essays in Honor of Andreas Tietze*, ed. Health W. Lowry - Donald Quataert (İstanbul: The ISIS Press, 1993), 37-58.

13 Selânikî Mustafa Efendi, *Târih-i Selânikî*, haz. Mehmet İpşirli (İstanbul: İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları, 1989), 2-3.

uygun olmadığı söylenmelidir. İstanbul'a gelen buğday ve unun bir kısmı, bir sonraki hasat mevsimine doğru bozulmaya başlıyor, bu sebeple ekmekler sorunlu çıkıyordu. Buna karşılık bazı ana tedarik noktalarında muvakkaten depolama için uygun mekânların bulunduğu anlaşılmaktadır.<sup>14</sup>

Diğer taraftan, stratejik bir mal ve ihracı yasak bir ürün olmasına rağmen<sup>15</sup> buğday kaçakçılığı da yapıyordu. Merkezî denetimin yoğun olduğu bilinen Kanuni döneminde buğday kaçakçılığı yapıldığını gösteren çok sayıda arşiv belgesi mevcuttur.<sup>16</sup> İstanbul'un buğday ihtiyacı karşılanmadan Anadolu'dan Rumeli'ye, Rumeli'den Anadolu'ya sandallarla buğday naklediliyor, dahası bu stratejik ürün yabancılara bile satılıyordu. İstanbul için alınan zahirenin yabancılara satılma nedeni, elde edilen kârın yüksekliğiydi. Malı ucuza alan tüccar ya da gemici yükünü yabancılara, hatırı sayılır kâr oranlarıyla satmaktaydı. Diğer taraftan zahire emriyle tedarik noktasına gelen bazı gemiciler, üreticiden narha göre daha yüksek fiyatlarla mal alsalar bile yabancılara satarken kendilerini memnun edecek bir kâr oranı yakalayabiliyorlardı. İstanbul'un iâşesi için buğday almak üzere ferman çıkartan Manol veled-i Yani reis, 1560 yazında gemisiyle gittiği Ferecik'te, mevcut narh kile başına 18-20 akçe arasında iken 24 akçeye buğday almıştı. Bazıları kendisine "...terekeyi ziyâde bahâya almış idün, nice hakkından geldün?" diye sorduklarında "Ol terekeyi Frenge satmakla hakkından geldük" diye cevap vermişti. Ferecik kadısının merkezi bilgilendirmesinin ardından Manol'un tutuklanıp İstanbul'a getirilmesi istenmiştir.<sup>17</sup>

Sahil şeridindeki kazalarda buğday alan gemilerin yakalanması hâlinde gemiye el konulup içine güvenilir adamlar yerleştirdikten sonra hamulesiyle birlikte İstanbul'a gönderilmesi bir kural hâline gelmiştir.<sup>18</sup> Sahil şehirlerinden mal alan yabancı gemilerin bir kısmı yakalanmadan malı hedeflediği noktaya götürebiliyorken diğer bir kısmı ya demirliken ya da sahilden ayrıldıktan sonra yakalanıyordu. Sahilde yakalama işi yerel yöneticiler, açık denizde ise bazı donanma reisleri ve Cezayir Beylerbeyi'nin adamları marifetiyle gerçekleşiyordu. Gemi henüz yüklemeyi yapmadan limandayken yakalanmışsa girift edilmekteydi.<sup>19</sup> Kaçakçılık veya aracılık işinde rolü olan herhangi bir kaptan, geminin nerede yakalandığına bakılmaksızın hapsediliyordu.

Peki bu gemilere buğday satanlara yönelik ne tür işlemler yapılmaktaydı? Aslında yabancı gemilere buğday satanların hapisle cezalandırılması mutad bir uygulamaydı.<sup>20</sup> Ancak soruşturma süreçleriyle ilgili elimizde sınırlı veri bulunmaktadır. Mühimme defterlerindeki bu verilerden birkaçı, Ağrıboz sancağındaki bir kaçakçılık hadisesiyle ilgilidir. İstanbul, 1559 yılında Ağrıboz karşıсында İstefe kazasına gelen bazı yabancı gemilerin 20.000 müdden fazla buğday satın aldığını haber almış, durumu sancakbeyinden ve İstefe kadısından sormuştur.

14 3 Numaralı Mühimme, 40.

15 Bu konuda bk. Lütfi Güçer, XVI-XVII. Asırlarda Osmanlı İmparatorluğunda Hububat Meselesi ve Hububattan Alınan Vergiler (İstanbul: İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi, 1964); Zeki Arıkan, "Osmanlı İmparatorluğu'nda İhracı Yasak Mallar (Memnu Meta)", Prof. Dr. Bekir Küttükoğlu'na Armağan (İstanbul: İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları, 1991), 280-306.

16 Ahmed Refik, "Sultan Süleyman Kanûnî'nin Son Senelerinde İstanbul'un Usul-i İaşe ve Ahval-i Ticariyesi", TOEM 4-37 (İstanbul 1334), 23-42. Ayrıca bk. 3 Numaralı Mühimme, 187, 432, 457, 546, 714, 734-735, 737-739; Başkanlık Osmanlı Arşivi (BOA), Mühimme Defteri (A. DVNSMHM.d), nr. 5/453, 539, 585, 588-589, 596 (1565); nr. 5/882 (Ocak 1566).

17 3 Numaralı Mühimme, 638-639.

18 3 Numaralı Mühimme, 160.

19 3 Numaralı Mühimme, 187, 190, 194, 213.

20 3 Numaralı Mühimme, 14.

Olayın gerçek olması hâlinde buğday alanların kimler olduğunun, kimlerden alındığının, gemilere yüklenen tahıl miktarının bildirilmesini emretmiş ve “Emr-i şerîfe muhâlif gelüp taht-ı kazânuzdan tereke alanları siz niçün men’ idüp arz eylemeyesiz? Eylememenize sebep nedir? Bâ’is-i azl olmuşsızdur.” diyerek sorumluları azarlamıştır. Bunun üzerine Ağrıboz’da yapılan soruşturma ve takip neticesinde bu hadiseye karışan Venedikli üç barça yakalanmış ve malı alan tacirler buğdayı kimlerden satın aldıklarını itiraf etmişlerdir. Buna göre, yabancı tüccara buğday satanlar, hepsi de İstefeli olmak üzere 11 kişidir. Devlet, yerel görevlilerin verdiği bu bilgiyi sınamak için Ağrıboz sancakbeyi ve kadısından 11 İstefelinin de sorgulanmasını ve durumun netleşmesini ister. Sorğu sonucunda buğday satışının vuku bulduğunun tespiti hâlinde ise hapsedilmelerini tembihler. Aynı vakitlerde Ağrıboz’dan bir haber daha gelir. Soruşturma devam ederken hisar erlerinin gece yarısında yabancı bir gemiye 14 merkep yükü buğdayı yüklerken yakaladıkları iki Arnavud oğlanı, buğdayın Ağrıboz iskelesi emini Ramazan’a ait olduğunu iddia ederler. Fakat emin Ramazan durumdan haberi olmadığını söyleyerek iddiayı reddeder. Bunun üzerine İstanbul, Ramazan’ın sağlıklı bir şekilde sorgulanmasını talep edecek ve söz konusu buğdayın kendisine ait olduğunun tespiti hâlinde hapsedilmesini emreder. Soruşturmanın başladığı tarihten dört ay sonra Ağrıboz’dan İstanbul’a yabancı gemilere buğday sattığı iddia edilen İstefelilerin firar ettiği bildirilmiştir. Nihayetinde devlet, buğdayın kendisine ait olup olmadığı kesinleşmeyen emin Ramazan’ın cezalandırılmaması yönünde karar verecektir.<sup>21</sup> Bu kararda devletin, iltizamla idare edilen Ağrıboz iskelesinde bir yönetim krizi yaşanmasından endişe duymasının etkili olduğu düşünülebilir.

Kaçakçılığı önlemek için devlet, emir ibraz etmeyen hiçbir gemiye veya kişiye buğday satılmamasını istemektedir. Arşiv belgeleri üretici ve satıcıların bu kurala uyduklarını göstermektedir. Bu durumda buğday kaçakçılığı nasıl yapılabilir? İstanbul zahiresi için elinde emir olan tüccar, ilgili bölgeden alışverişi yaptıktan sonra malın bir kısmını, bazen de tamahkârlık edip tamamını yüksek fiyatla yabancı alıcılara satmaktadır. Aslında ilk alışverişi sırasında tüccarın miktar ve meblağları kayıt altına alması gerekmektedir. Fakat bu kuralı malların bir kısmı için uygulamayıp başkent için satın aldığı zahireden yabancılara buğday satan tüccar ve gemiciler azımsanamayacak orandaydı. Bu nedenle devlet çözümü, tedarik noktalarından alım yapan gemilere sancakbeyi veya kadının adamlarından bir ikisinin konulmasında buldu, bu çerçevede emirler çıkarmaya başladı. Bu güvenilir (*mu’temedün aleyh*) adamlar, gemiye ne kadar zahire yüklendiğini ve alış fiyatlarını yazdıkları defteri İstanbul’a götürmekle mükelleftiler. Sancakbeyi ve kadılar ayrıca gemiye yerleştirdikleri adamlara geminin başka bir yere yönelmesini engellemelerini, doğruca İstanbul’a gitmesini sağlamalarını tembihlemeliydiler.<sup>22</sup>

Öte yandan sınırlı sayıda örneği olsa da devlet zaman zaman buğday ihracına izin vermektedir. Elimizde şimdilik üç yıla ait ihraç izni hükmü bulunmaktadır. Bunlardan 1545 yılına ait ilki, üç ayrı yerdeki padişah hasları ve Rüstem Paşa’nın haslarından Dubrovnik, Sakız, Ankona, Venedik ve Fransa için satış iznidir. 1544-1553, 1555-1561 yılları arasında yaklaşık 15 yıl sadrazamlık yapan Rüstem Paşa’nın iki sadaret döneminde de buğday ticaretiyle yakından ilgilendiği anlaşılmaktadır. Kaçakçılığı önlemek üzere önemli girişimlerde bulunan ve ihraç yasakları koyduran paşa, Karadeniz’deki buğday ticaretini adeta tekelinde bulundurmaktaydı.<sup>23</sup> Bu çerçevede paşa, Kanuni döneminin başındaki yaklaşımın tersine, Karadeniz’in

21 3 Numaralı Mühimme, 228-229, 232, 249-250, 331-332, 381.

22 3 Numaralı Mühimme, 187, 190, 213; BOA, A. DVNSMHM.d, nr. 5/455, 462, 464.

23 Cemal Kafadar, “On the Purity and Corruption of the Janissaries”, *Turkish Studies Association Bulletin* 15-2 (1991), 275-276. Rüstem Paşa’nın imparatorluk ekonomisi ve buğday ticareti konusundaki tutumu hakkında ayrıca bk. Muhammet Zahit Atçıl, *State and Government in the Mid-Sixteenth Century Ottoman Empire: The Grand Vizierates of Rüstem Pasha (1544-1561)* (Chicago: The University of Chicago, Ph.D. Dissertation, 2015), 254-289.

yabancı tüccarlara kapatılmasını sağlamıştı. Karadeniz'in kuzeyinde üretilen artık ürünün İstanbul'un ihtiyacına yönlendirilmesi gerektiğini düşünen<sup>24</sup> paşa, 1550'de yabancı tüccarların bölgeden alım yapmasını yasaklayan bir emrin çıkması için padişahı ikna etti. Yukarıda değinilen ihraç yasaklarının bir kısmı bizzat Rüstem Paşa'nın girişimleri sonucunda gerçekleşmişti. Söz konusu girişimlerin bir amacının İstanbul'un iaşesini gereği gibi karşılamak olduğu düşünülse bile paşanın tahıl ticaretindeki etkinliğini artırmaya dönük hesaplar güttüğünü gösteren birçok emare dikkat çekmektedir. Kendi haslarına ait ürünlerin yurtdışına satılması için izin alan paşa, başka vezirlerin önceden aldıkları benzer izinlerin kaldırılması için de çalışmıştır. Söz gelimi dördüncü vezir Haydar Paşa'nın tahıl ihraç iznini, başka vezirlerin de benzer taleplerde bulunduğunu gerekçe göstererek iptal ettirmek istemiştir. Şüphesiz paşa bu talepte bulunurken kişisel hedeflerini değil, İstanbul'un iaşesinin zora düşme ihtimalini sebep göstermiştir.<sup>25</sup> Rüstem Paşa, tahıl ticaretine doğrudan müdahale yanında değirmenler kurarak ve İstanbul'daki bazı fırınları işleterek veya onlara sahip olarak da tahılla ilgili süreçlerin her aşamasında rol almaya gayret etmişti.<sup>26</sup> Paşanın özel mülkiyetinde olan veya vakıfları vasıtasıyla ülke genelinde işlettiği değirmen sayısı oldukça kabarıktır. Paşa öldüğünde geriye, önemli bir kısmı muhtemelen İstanbul'un un ihtiyacının karşılanmasına katkı sağlayan 476 göz su değirmeni bırakmıştı.<sup>27</sup> Özel mülkü olan bu değirmenler dışında vakıflarına ait 150 değirmeni de faal hâldeydi.<sup>28</sup>

Avrupa'da 1548'den itibaren başlayan tahıl kıtlığı, ticaretin daha fazla kontrol edilmesini zorunlu hâle getirmişti. Zira Avrupa ülkelerinin imparatorluk topraklarından tahıl talebi artmış, yüksek fiyatlara bigâne kalamayan üreticiler kaçakçılığın yaygınlaşmasına neden olmaya başlamışlardı. Bununla birlikte, talebin bir ölçüde karşılanmasının, istenmeyen sonuçların doğmasını engelleyebileceği düşünüldüğünden buğday ihracına bir ölçüde izin verilmişti. Rüstem Paşa hem söz konusu ihracatın yönetiminde hem de satış yapanlar arasında merkezi bir konuma sahipti.<sup>29</sup>

İbrahim Paşa da Rüstem Paşa gibi tahıl ticaretine giren vezirlerden biriydi. 1552'deki satış izinlerinden birinin sahibi İbrahim Paşa olmuştur. Paşa, Selanik ve Zenice kazalarının haslarından 11 bin kile (yaklaşık 282 ton) buğdayı istediği gibi ihraç etme izni çıkarılmıştı.<sup>30</sup> Fransa'ya da buğday satış izni olan paşanın<sup>31</sup> 1565'te elde ettiği izinleri ise Venedik ve Rodos'taki buğday sıkıntısını gidermeyi amaçlamıştı.

24 Atçıl, *State and Government*, 271-272.

25 Atçıl, *State and Government*, 269-278.

26 Bk. Ek1 ve Ek2.

27 Ahmet Arslantürk, *Bir Bürokrat ve Yatırımcı Olarak Kanuni Sultan Süleyman'ın Veziriazamı Rüstem Paşa* (İstanbul: Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, 2011), 46-47.

28 Ek-1'deki değirmen sayıları toplandığında 150 adet vakıf değirmenin olduğu ortaya çıkmaktadır (Arslantürk, *Kanuni Sultan Süleyman'ın Veziriazamı Rüstem Paşa*, 188 vd). Ancak yazar metin içinde toplam rakamı 148 olarak vermiştir (Arslantürk, 91).

29 Atçıl, *State and Government*, 278-279.

30 Abid Yaşaroğlu, *Topkapı Sarayı Müzesi Kütüphanesi Koşuflar 888 Numaralı Mühimme Defteri* (İstanbul: İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 1995), 104.

31 Yaşaroğlu, *Koşuflar 888 Numaralı Mühimme*, 207.

**Tablo 1:** Buğday İhracına İzin Verilen Yıllar, Alıcı ve Satıcı

YIL	KİMİN ALDIĞI	NERELERDEN ALINDIĞI
1545 <sup>32</sup>	Dubrovnik, Sakız, Ankona, Venedik ve Françe (Fransa)	Yenişehir, Çatalca ve Livadya'daki padişah hasırları ve Rüstem Paşa hasırları
1552 <sup>33</sup>	(istediğine satabilir)	İbrahim Paşa'nın Selanik ve Zenice kazalarındaki hasırlarından (11.000 kile)
1552 <sup>34</sup>	Fransa	10.000 müd devlet mahsulünden (miriden), 10.000 müd de reayadan alınması isteniyor. Miri buğdayın Selanik, reayadan alınacak miktarın ise Tırhala ve Ağrıboz'dan tedariki isteniyor.
1565 <sup>35</sup>	Dubrovnik Beyleri	Yenişehir, Karaferye ve Çatalca taraflarındaki Üsküdar imareti evkafı mahsulü (1500 müd)
1565 <sup>36</sup>	Dubrovnik Beyleri	Avlonya'daki padişah hasırları, Sadrazam Mehmed Paşa hasırları ve Pertev Paşa hasırları (1500 müd)
1565 <sup>37</sup>	Rodos	Kavala (200 müd)
1565 <sup>38</sup>	Rodos	Menteşe ve Tekeili

İstanbul'da yaşanan buğday darlıklarında stokçuluğun da etkisi vardı. Fiyatların yüksek seyrettiği dönemlerde satılmak üzere buğdayı depolarda tutan stokçular arasında devletin madrabaz dediği karaborsacılar, sipahiler veya geçimlik düzeyin üzerinde üretim yapan reaya vardı. Devlet böyle durumlarda kadılar vasıtasıyla bunların ambarlarını kontrol ettiriyor ve kendi tüketimleri için gereken miktar ile tohumluk ihtiyaçları dışındaki buğdayın İstanbul'a gönderilmesini sağlıyordu.<sup>39</sup>

1560 kıyına doğru şehirdeki darlık had safhaya varmış olmalı ki devlet, Kasım ayında bazı has ve vakıflar ile kimi şahısların buğday stoklarına da göz dikmişti. Bu çerçevede Eceovası, Karınbaba, Evreşe ve Sirem sürgünleri hasırları ile Bolayır evkafı mahsulünden imaretlerin ihtiyacı dışındaki kısmın İstanbul'a gönderilmesini talep etmişti.<sup>40</sup> Aslında bu darlığın sonbahardan itibaren başladığı anlaşılmaktadır. Nitekim aynı yılın Ekim ayından itibaren İstanbul'a boğazdan giriş ve çıkışlar sıkı kontrol altına alınmış, özellikle zahire yüklü gemilerin çıkışı engellenmişti.<sup>41</sup> Benzer

32 Halil Sahillioğlu (haz.), *Topkapı Sarayı Arşivi H. 951-952 Tarihili ve E. 12321 Numaralı Mühimme Defteri* (İstanbul: IRCICA, 2002), 43.

33 Yaşaroğlu, *Koşuşlar 888 Numaralı Mühimme*, 104.

34 Yaşaroğlu, *Koşuşlar 888 Numaralı Mühimme*, 98-99, 207.

35 BOA, A.DVNSMHHM.d, nr. 5/37, 400.

36 BOA, A.DVNSMHHM.d, nr. 5/106.

37 BOA, A.DVNSMHHM.d, nr. 5/488.

38 BOA, A.DVNSMHHM.d, nr. 5/514.

39 Ahmed Refik, "İstanbul'un Usul-i İlaşe ve Ahval-i Ticariyesi", 23-42. Ayrıca bk. 3 *Numaralı Mühimme*, 187, 432, 457, 546, 734-735, 737-739; BOA, A.DVNSMHHM.d, nr. 5/539, 585, 596 (1565); A.DVNSMHHM.d, nr. 5/882 (Ocak 1566).

40 3 *Numaralı Mühimme*, 738.

41 3 *Numaralı Mühimme*, 191.

bir darlığın Kanuni saltanatının son yılında, 1565-1566 kışında da yaşandığı anlaşılmaktadır.<sup>42</sup>

Kanuni döneminde buğday ve un tedarikinin nerelerden gerçekleştirildiği konusunda sınırlı sayıda veriye sahibiz. Ağırlıklı olarak Mühimme Defterleri ve Maliyeden Müdevver Defterler fonlarında bulunan bilgiler, bu dönemde İstanbul'un buğday ihtiyacının Marmara'nın iki yakasından (Tekfurdağı, Gelibolu, Bursa, Yalova, Kocaili, Kite, Silivri, Çorlu, Malkara, Pınarhisarı, Köprülü, Hayrabolu, İncecik, Vize, İpsala, Lapseki, Ezine, Biga ve Kızılcatuzla)<sup>43</sup>, Batı Anadolu'daki kazalardan (Edremid, Ayazmend, Bergama, Güzelhisar, Tarhaniyat)<sup>44</sup>, Rumeli'deki bazı üretim noktalarından (Selanik, Karaferye, Gümölcine, Karlılı, İnebahtı, Ağrıboz, İstefe, Mora, Yenişehir, Anabolu, Siroz, Demirhisar, Yenice-i Karasu, Zihne, Livadya, Atina, Drama, Florina, Kili, Ahyolu, İbrail, Tuzla, Yanbolu, Varna, Balçık ve Kavala)<sup>45</sup>, Kefe vasıtasıyla Karadeniz'in kuzeyinden<sup>46</sup>, belgelerin *Karadeniz yalıları* olarak bahsettiği Kocaeli'den başlayıp doğuya doğru Karadeniz sahilindeki kazalardan<sup>47</sup> ve Akdeniz yalılarından<sup>48</sup> karşılandığını göstermektedir. Mevcut sınırlı sayıdaki belgeden Kefe, Tekirdağı ve Bursa'nın üç önemli buğday ve un tedarik merkezi olduğu anlaşılmaktadır. Diğer taraftan un tedarikinin ağırlıklı olarak Marmara'nın güneyindeki şehirlerden, Bursa ve çevresinden gerçekleştirildiği vurgulanmalıdır.

Gemilerle şehre getirilen buğday ve un Kanuni döneminde de iltizamla işletilen<sup>49</sup> Unkapanı'ndaki depolara götürülür, orada maliyet hesaplamaları yapıldıktan sonra fiyatlandırılıp satışa sunulurdu. Her fırıncı ve ekmeççi ancak kendi hissesine düşen miktarı alabilirdi. Muhtemelen arzın bol olduğu vakitlerde satış miktarıyla ilgili bir sınırlama uygulanmıyordu.<sup>50</sup>

## 2. Şehirde Yaşanan Olağandışı Buğday Sıkıntısı ve 1530 Tarihli Rapor

Sultan Süleyman, 1520-1530 arasındaki hareketli siyasetinin semerelerini askerî zaferlerle alırken İstanbul'da bazı sorunlar birikmiş görünüyor. Üstelik bu sorunlar, sultanın her daim çözmek zorunda olduğu temel gıda maddelerinin işesiyle ilgiliydi. Arşiv kataloğuna tarihsiz olarak kaydedilen fakat 1530 yılına ait olduğu anlaşılan rapor niteliğindeki bir belge, İstanbul'da ileri düzeyde buğday sıkıntısının olduğunu ifşâ ediyor. Rutin bir mal darlığında devlet, mevcut alanların dışındaki noktaları devreye sokuyor veya daha ileri giderek ambarları dolu imaretlerin stoklarına müracaat ediyordu. Fakat belgeden bu sefer durumun oldukça kritik olduğu anlaşılıyor. Hazırlanan raporda İstanbul'da bir müddettir devam eden ve artık tehlikeli hâle geldiği anlaşılan buğday sıkıntısının nedeni tespit ediliyor; imaretlerin günlük,

42 BOA, A.DVNSMHHM.d, nr. 5 (Muhtelif hükümler).

43 BOA, A.DVNSMHHM.d, nr. 3/425 (Ekim 1559), nr. 3/640 (Aralık 1559), nr. 3/1653-1655 (Aralık 1560); BOA, A.DVNSMHHM.d, nr. 5/595; BOA, Ali Emiri Sultan Süleyman I (AE.SSÜL.I), 1-23 (Ekim 1556). Ayrıca bk. Ahmed Refik, "İstanbul'un Usul-i İlaş ve Ahval-i Ticariyesi", 23-42.

44 3 Numaralı Mühimme, 213.

45 BOA, Maliyeden Müdevver Defterler (MAD), nr. 21663 (Ağustos 1529); BOA, A.DVNSMHHM.d, nr. 5/456, 462, 464, 488, 554, 587, 877, 882; BOA, A.DVNSMHHM.d, nr. 7/117 (Ağustos 1567); BOA, A.DVNSMHHM.d, nr. 6/845 (Mart 1565); 3 Numaralı Mühimme, 194, 228-229, 339, 706.

46 Topkapı Sarayı Müzesi Arşivi (TSMA), d. 426 (Mayıs 1560); TSMA, d. 8275, s. 3 (Kasım 1530); BOA, MAD, nr. 23337 (1527 Sonbaharı); BOA, A.DVNSMHHM.d, nr. 5/867.

47 BOA, A.DVNSMHHM.d, nr. 3/1652 (Aralık 1560). Burada Samsun'un dikkate değer bir tedarik alanı olduğu anlaşılmaktadır. BOA, AE.SSÜL.I, 1/23 (Ekim 1556).

48 3 Numaralı Mühimme, 187.

49 BOA, AE.SSÜL.I, 4/221 (Şubat 1547).

50 Tedarik ve dağıtım aşamasının, arşiv malzemesinin daha çok olduğu takip eden yüzyıldaki görüntüsü için bk. Mehmet Demirtaş, *Osmanlıda Fırıncılık (17. Yüzyıl)* (İstanbul: Kitap Yayınevi, 2008), 82-90.



aylık ve yıllık un tüketim miktarları veriliyor; Unkapanı'nda ve değirmenlerde kalan buğday miktarı kaydediliyor ve nihayet şehrin günlük buğday ihtiyacı belirleniyor.

Rapora göre şehirdeki buğday sıkıntısının temel sebebi, şimdiye kadar ihtiyaç duydukları un, yağ, bal ve diğer erzakı ilgili vakıftan<sup>51</sup> tedarik eden imaretlerin bir müddettir ihtiyaçları olan bu malları kapandan alır hâle gelmesidir. İmaretin ihtiyaçlarını ait olduğu vakfa bağlı üretim noktalarından görmesi teamüldü. Ancak bu döneme gelindiğinde vakıf mütevellileri vakfa bağlı köylerde üretilen buğdayı âmillere ve onların yönlendirdikleri kimselere satmaya başladı. Böylece zahiresiz kalan imaretler, ihtiyaç duydukları unu aslen şehirdeki fırınların taleplerini karşılayan Unkapanı'ndan almaya başlamış ve dolayısıyla şehre gelen buğday ve unun dağıtım dengesi bozulmuştur.<sup>52</sup>

1530'da şehirde (İstanbul kazası) yer alan dokuz imaretin günlük un tüketimi 5 müd ve 3,5 kile (2.655,396 kg); aylık tüketimi 155 müd ve 5 kile (79.661,88 kg); yıllık (354 gün) tüketimi ise 1863 müddü (955.942,56 kg).<sup>53</sup> Öte yandan Unkapanı'nda 971 müd (498.239,52 kg), İstanbul'daki değirmenlerde ise 1023 müd (524.921,76 kg) buğday kalmıştı. Kapanda ve değirmenlerde kalan miktar, imaretlerin bir yıldan biraz fazla gereksinimine karşılık gelse de şehrin ancak altı günlük ihtiyacını karşılayabilirdi. Zira yapılan araştırma sonucunda şehrin günlük buğday ihtiyacının 331 müd (169.842,72 kg) olduğu tespit edilmiştir. Buğdayın şehirdeki imaretlere, beylik fırınlara ve şehir ekmekçilerine sarf edildiği özellikle belirtilmektedir. Beylik fırınlarından kastedilen kamuya ait fırınlardır. Ancak bu meblağın saray fırınlarındaki tüketimi kapsayıp kapsamadığı anlaşılmamaktadır. Bir sonraki yüzyılın başlarında saray fırınlarında tüketilen buğday, şehirdeki toplam tüketimin %2,3'üne tekabül ettiğine<sup>54</sup> göre, bu oranda bir eksikliğin olabileceği hesaba katılmalıdır.

### 3. Kanuni Döneminde İstanbul Ekmekçileri ve Fırınları

Bu kısımda İstanbul fırınları ve ekmekçilerini gösteren biri 1525, diğeri 1553 tarihli iki liste incelenecektir. Listelerin her ikisinde de fırınların isimleri, buldukları yerler ve ekmekçilerin isimleri kaydedilmektedir. Ancak birincisinde fırınlar şehirdeki belli bölgelere göre tasnif edilerek verilirken ikincisinde fırın ve ekmekçi isimleri fırının bulunduğu lokasyon da vurgulanarak kaydedilmiştir.

1525 yılının ilkbaharında (Recep 931) tutulan İstanbul Ekmekçileri Defteri (*Defter-i Cemâ'at-i Habbâzîn-i İstanbul*)<sup>55</sup>, İstanbul Kadılığı sınırları içinde faaliyet gösteren fırınları ve ekmekçilik yapanların isimlerini içermektedir. Defterde İstanbul, "tarik" terimi kullanılmak suretiyle bölgelere ayrılmıştır (*der tarik-i Tahte'l-kal'a gibi*). Bu bölgeler Tahtakale, Taraklı, Ayasofya Cami, Giyâhî (Atpazarı), Ulanka (Langa), Kadıasker (Kazasker Hamamı), Aksaray Pazarı, İstanbul Kalesi, Cedid (Yeni Odalar?), Karaman Pazarı, Edirnekapi, Balat

51 Burada kastedilenin vakfa bağlı köylerdeki üreticiler olduğu düşünülmektedir.

52 "Sâbika her imaretün evkafından unu, balı, yağı ve sâyir havâyici gelüp imâretlerde sarf olurdu. Vakıfnâmelerinde dahi böylece mesturdur. Şimdi az zamandır ki, şehir uncuları mütevellilere iğvâ virüp mütevelliler dahi evkafın âmillere satup hâsil olan terekelerin ve sâyir mahsullerin âmiller dahi âhar yerlere telef iderler. Girüp imâretlerin unun kapandan alurlar. Ol sebebden şehirde una ve buğdaya muzâyaka görünür." (TSMA. d, 8275, s. 2, (937/1530)).

53 TSMA. d, 8275, s. 2, (937/1530).

54 Arif Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı* (İstanbul: Kitabevi, 2004), 181.

55 BOA, MAD, nr. 23322.

ve Unkapanı İç'i'nden ibarettir. Defterde kaydedilen toplam fırın sayısı 155'tir. Bunların 19'u hizmet dışı (*battâl*) durumdadır. Fırınlarda en az 73 Müslüman ve 76 da (5'i Yahudi, kalanı Rum) gayrimüslim işletmecinin (ekmekçi) yer aldığı anlaşılmaktadır. Battal fırınların 11'inde fırını işletmeye alanın ismi verildiğinden (muhtemelen işletirken battal hâle geldi) bu sayı yukarıdaki rakamlara dahil edilmiştir. Buna karşılık ismi okunamayan iki fırın işletmecisi ise dinî aidiyeti gösteren bu tasnifte yer almamıştır. Bazı işletmeciler bir veya birden fazla ortağa sahiptirler. Bir ortak olduğunda defterde her iki ortağın ismi de yazılmaktadır. Ancak birden fazla ortak söz konusu olduğunda, defterde *ma'a şürekâ* şeklinde belirtilen ortakların sayıları kesin olarak tespit edilememiş ve hesaplamaya dahil edilmemişlerdir. Çok ortaklı fırın işleten üç kişi mevcuttur ve bunların hepsi de Müslümandır. "Ma'a şürekâ" ifadesine dayanarak ortakların en az iki olduğu düşünülürse Müslüman fırıncıların sayısı 79'u bulur. Bundan yaklaşık çeyrek asır sonra, şehirde toplam 113 fırının kaydedildiği 1553'te, ekmekçiler arasında Müslim - gayrimüslim dengesi değişmiş gözükmemektedir. Müslümanların oranı artmış (yaklaşık %60), Rumların oranı ise düşmüştür (yaklaşık %40). Diğer taraftan Yahudilerin fırıncılık sektöründen el çektikleri görülmektedir.<sup>56</sup> Gerek 1525 gerekse 1553'teki İstanbul ekmekçileri arasında, daha sonraki dönemlerde yaygınlaşacak olan Ermenilerin bulunmaması ise dikkat çekicidir.

1525 tarihli defterde, işletilen fırınların isimleri de kaydedilmiştir. Buna göre, 155 fırınının 26'sı işletenin kendi mülkü (*mülk-i hod*)dür. 23 tanesinin ise vakıf dükkânı olduğu açıkça belirtilmiştir (*der firun-ı vakf-ı Ayasofya* gibi). Bir şahsın ismi (*der firun-ı Hacı Bayram* gibi) veya görev ya da unvanıyla (*der firun-ı kapu ağası* gibi) anılan fırınların sayısı da oldukça fazladır (98 adet). Listede ismi verilmeyen beş fırın ile ismi okunamayan iki fırın yukarıdaki sayılara dahil edilmemiştir. İsim veya unvanla anılan fırınların bir kısmının gerçekte vakıf fırını olma ihtimali vardır. Nitekim defterde beş yerde geçen *Abdüselam Bey Fırını*, altıncısında *Abdüselam Bey Vakfı Fırını* olarak kaydedilmiştir.<sup>57</sup> Defterde, herhangi bir eksikliğinin olmadığını kabul ettiğimizde şehirdeki toplam fırın sayısı içinde vakıf fırınların oranı yaklaşık %15'tir. Çeyrek asır sonra bu oran artacaktır. 113 fırının kaydedildiği 1553 yılına ait listede, 75 adet vakıf fırınının kaydı vardır.<sup>58</sup> Oransal artış %70,1 gibi yüksek bir rakama tekabül etmektedir. 1525 tarihli listede mülkiyeti vakıflara ait fırınların kaydı konusunda herhangi bir eksiklik olmadığını kabul edersek 1553 yılına geldiğinde tüm fırınlar içinde vakıf niteliği taşıyanlarda %51 oranında artış meydana gelmesi, diğer bir ifade ile vakıf fırınların sayısının dört kat artmış olması, bundan sonraki araştırmalarda açıklanması gereken bir problem olarak karşımıza çıkmaktadır. Fırın olarak kullanılan vakıf binalarının artışı, 1525-1553 arasında vakıfların sayıca artmasına bağlı olabileceği gibi, bu kurumların, iktisadî faaliyetlere yönelik bina imarına ağırlık vermeleriyle de ilişkili olabilir. Diğer taraftan, bu gelişmeyi açıklarken mülk fırınlarla vakıf fırınların kira şartlarının karşılaştırılması da yararlı sonuçlar doğurabilir.<sup>59</sup>

56 BOA, MAD, nr. 9580.

57 Bu şahsın aynı dönemde hazine defterdarı olan Abdüselam Bey olma ihtimali vardır; TSMA.d, 2143/1. Aynı şahsın İzmit'te de vakıfları vardır; TSMA.d, 7390.

58 BOA, MAD, nr. 9580.

59 İnşa ettikleri imalathane ve benzeri binalarla küçük ölçekli üreticilerin yatırım harcamalarını düşüren vakıfların iktisadî faaliyetlerdeki rolü için bk. Mehmet Genç, "Klasik Osmanlı Sosyal-İktisadî Sistemi ve Vakıflar", *Vakıflar Dergisi* 42 (Aralık 2014), 9-18.



**Tablo 2:** 1525 Yılında Fırın Sahibi Vakıflar ve Fırın Sayıları

FIRIN İSMİ	SAYI
Pirî Paşa Vakfı Fırını	6
Ayasofya Câmii Vakfı Fırını	3
Ali Paşa Vakfı Dükkânı	2
Bayezid Han Vakfı Fırını	2
Yavuzer Mescidi Vakfı Fırını	2
Abdüsselam Bey Vakfı Fırını	1
Avranos Vakfı Fırını	1
Hocapaşa Vakfı Fırını	1
Mağnisa? Çelebi Vakfı Fırını	1
Mehmed Paşa Vakfı Fırını	1
Şems (saka) Vakfı Fırını	1
Serpostin-düz Vakfı Fırını	1
Sinan Nakkaş Vakfı Fırını	1
<b>Toplam</b>	<b>23</b>

**Tablo 3:** 1553 Yılında Fırın Sahibi Vakıflar ve Fırın Sayıları

FIRIN İSMİ	SAYI	FIRIN İSMİ	SAYI
Merhûm Sultan Mehmed Vâlidisi Vakfı Fırını	7	Hacı Kadın Vakfı Fırını	1
Ayasofya Vakfı Fırını	5	Hakim Çelebi Efendi Vakfı Fırını	1
İbrahim Paşa Vakfı Fırını	4	Hançerli Sultan Vakfı Fırını	1
Paşa Hazretleri (Rüstem Paşa) Vakfı Fırını	4	Hoca Hamza Vakfı Fırını	1
Abdüsselam Vakfı Fırını	3	Hoşkadem Vakfı Fırını	1
Firuz Ağa Vakfı Fırını	3	Hüseyin Ağa Vakfı Fırını	1
Merhûm Mehmed Kethüda Vakfı Fırını	3	Eski Kazasker Vakfı Fırını	1
Ahmed Paşa Zevcesi Sultan Hazretleri Vakıf Fırını	2	İshak Çelebi Vakfı Fırını	1
Ali Paşa Hazretleri Vakfı Fırını	2	Karnik Vakıf Fırını	1
Eski Defterdar Ahmed Çelebi Vakfı Fırını	2	Kazasker Sinan Çelebi Vakfı Fırını	1

Eski Yeniçeri Kâtibi Mehmed Çelebi Vakfı Fırını	2	Kemal Bey Vakfı Fırını	1
Merhûm Pîrî Paşa Vakfı Fırını	2	Kestelli Cuması Vakfı Fırını	1
Ahmed Paşa'nın Kayınatasının Vakıf Fırını	1	Kilercibaşı Vakfı Fırını	1
Alagöz Vakfı Fırını	1	Koca Mustafa Paşa Vakfı Fırını	1
Bâli Ağa Vakfı Fırını	1	Mahmud Paşa Vakfı Fırını	1
Bâli Paşa Vakfı Fırını	1	Medine Vakfı Fırını	1
Dâye Hatun Vakfı Fırını	1	Mehmed Kethüda Fırını	1
Dâye Kadın Vakfı Fırını	1	Merhûm Sinan Paşa Vakfı Fırını	1
Emir Buhari Vakfı Fırını	1	Merhûm Tercüman Vakfı Fırını	1
Eski Anadolu Ağası Mehmed Çelebi Vakfı Fırını	1	Murad Paşa Vakfı Fırını	1
Eski Aşçıbaşı Vakfı Fırını	1	Şah Çoban Kadın Vakfı Fırını	1
Eski Bostancıbaşı Vakfı Fırını	1	Sipahi Hüseyin Bey Vakfı Fırını	1
Eski Defterdar Rüstem Çelebi Vakfı Fırını	1	Sipahi Mustafa Bey Vakfı Fırını	1
Eski Kazasker Abdurrahmann Çelebi Vakfı Fırını	1	Sırmakeş-başı Vakfı Fırını	1
Gülfem Hatun Vakfı Fırını	1	Süleyman Ağa Vakfı Fırını	1
Hacı Bayram Vakfı Fırını	1	Turgut Çavuş Vakfı Fırını	1
Hacı İskender Vakfı Fırını	1	<b>Toplam</b>	<b>80</b>

Kaynak: BOA, MAD, nr. 9580.

1525'te fırın işletenler arasında Rum ve Yahudilerden oluşan altı gayrimüslim kadının olması dikkat çekicidir. İşletme hakkını ellerinde bulunduran bu kadınların fırınları bizzat mı işlettikleri, yoksa işletme sorumluluğunu başka kişilere ya da erkeklere mi havale ettikleri bilinmemektedir. Fırın işleticileri arasında ayrıca, hatırı sayılır miktarda asker kökenli kimse bulunmaktadır. 10 sipahi, 8 yeniçeri ve 2 solaktan oluşan bu grup, askerlerin iktisadî faaliyetlere ve dolayısıyla esnaf örgütlerine katılmasının erken dönem örneklerini sunmaktadır.<sup>60</sup>

60 Cemal Kafadar, asker kökenlilerin iktisadî faaliyetlere girişini 15. yüzyıl sonlarına kadar götürmektedir. 1490 yılına ait Ayasofya Vakfı'nın kayıtlarında kapıkullarına kiralanan börekçi ve semerci dükkânlarını tespit eden Kafadar, ("On the Purity and Corruption of the Janissaries", 276) aynı zamanda Kanuni dönemi başlarında (1531) Zihne'de çiftliği olan bir Dergâh-ı Âli yeniçerisinden (Mehmed) bahseder (276-277). Yeniçeri, çiftliği Zihne'deki kardeşi Mustafa'ya işletmektedir. Kardeşi kendisini ziyaret için İstanbul'a geldiğinde Zihne'deki beytülmâl âmili, Mustafa'nın öldüğü gerekçesiyle malların beytülmal'e geçtiğini kabul edip çiftliği, içindeki hayvan ve diğer mallarla birlikte satmıştır. Padişah hükmü durumun araştırılmasını âmirdir.

1553'te Yahudi erkekler yanında Yahudi kadınlar da ekmekçilik sektöründen uzaklaşmış görünmektedirler. Buna karşılık Rum kadınların bu sektördeki varlığı devam etmiştir. Bu yıla ait listedeki fırın işleticileri arasında 4 Rum kadının kaydı vardır. Fakat kadınların tümünün adı Todora'dır. Defterde bu kadınların aynı şahıs olup olmadığına dair herhangi bir işaret yoktur. Ancak ayrı işleticilerin her birinin isminin Todora olma olasılığı oldukça düşük olduğundan Todora'nın 4 ayrı fırının işletmeciliğini üstlenmiş olma ihtimali oldukça güçlüdür. Öte yandan 1525'te fırın işleticileri içindeki %13'lük asker kökenli oranı daha sonra bir miktar azalacaktır. 1553'te 8'i yeniçeri, 4'ü sipahi, 1'i solak ve 1'i çavuş olmak üzere toplam 12 asker kökenli kişi ekmekçilik yapmaktadır<sup>61</sup> ki bu rakam şehirdeki toplam ekmekçi sayısının %10,6'sına tekabül eder.

16. yüzyılın ortalarında üç yıl İstanbul'da kalan Pedro, özellikle Galata'daki Rum ekmekçileri över ve çok kaliteli ekmek ürettiklerini belirtir.<sup>62</sup> Buna karşılık bazı Osmanlı yazarları Rumların ekmekçilik yapmasından memnun değildir. 17. yüzyılın ikinci çeyreğinde yazılan *Kitâbu Mesâlihi'l-Müslimîn* isimli eserin yazarı bunlardan biridir. Ona göre, ister fırıncı isterse hamur yoğurucu olsun, Rum ekmekçilerin çoğu ellerini yıkamazlar, işlerini yaparken elbiselerini ve şapkalarını çıkardıkları için terleri hamura karışır, velhasıl temizlik konusunda karneleri zayıftır. O nedenle yazar, gayrimüslim ekmekçilerin tedricen azaltılıp yerlerine Müslümanların tercih edilmesini önerir ve bunun yöntemini açıklar.<sup>63</sup> 17. yüzyılda gayrimüslim ekmekçilerle ilgili en azından belli kesimlerde olduğu görülen bu düşüncelerin bir önceki yüzyıl toplumunda var olup olmadığını bilmiyoruz ancak 16. yüzyıl ekmekçilerinin, en azından bir kısmının, gayrimüslim ekmekçilerle birlikte iş yapma konusunda endişelerinin olmadığı anlaşılmaktadır. Öte yandan, yazarın görüşlerinin etkisiyle mi olduğu bilinmez ancak 17. yüzyılın son çeyreğinde yukarıdaki önerilere karşılık gelen bir tablo dikkat çekmektedir; 1682'de İstanbul'un sur içi ve sur dışındaki fırıncıların neredeyse tamamı Müslümandır.<sup>64</sup>

1525'te İstanbul fırınlarının semtlere göre dağılımını veren aşağıdaki tablodan saray çevresindeki semtlerde ve Balat'ta fırın sayısının oldukça sınırlı olduğu anlaşılmaktadır. Buna karşılık Taraklı, İstanbul Kalesi, Cedit ve Edirne Kapı taraflarında dikkat çeken bir yoğunluk gözlenmektedir. Ancak bu semtlerden hiçbirindeki fırın sayısı Unkapanı içindeki sayıya ulaşamamıştır. Buradaki 42 fırın, İstanbul'un toplam fırın sayısının ¼'ünün biraz üzerindedir. Şehir ekmekçilerinin kethüdası Hacı Osman'ın fırını da buradaydı.

61 BOA, MAD, nr. 9580.

62 *Pedro'nun Zorunlu İstanbul Seyahati*, 173-174.

63 Yaşar Yücel, *Osmanlı Devlet Teşkilatına Ait Kaynaklar* (Ankara: Türk Tarih Kurumu, 1988), 119.

64 Demirtaş, *Osmanlıda Fırıncılık*, 75.

**Tablo 4:** Semtlere Göre Toplam Fırın Sayıları

FIRININ BULUNDUĞU MEVKİ	FIRIN SAYISI	FIRININ BULUNDUĞU MEVKİ	FIRIN SAYISI
Tahtakale Tarafı	9	İstanbul Kalesi Tarafı	12
Taraklu Tarafı	18	Cedid Tarafı	12
Câmi-i Ayasofya Tarafı	6	Bazar-ı Karaman Tarafı	8
Giyâhî Tarafı	5	Bâb-ı Edirne (Edirnekapı) Tarafı	12
Ulanca (Langa) Tarafı	9	Balat Tarafı	6
Kadıasker Tarafı	9	Enderun-ı Kapan (Unkapanı İçî)	42
Bazar-ı Aksaray (Aksaray)	7	<b>Toplam</b>	<b>155</b>

**Kaynak:** BOA, MAD, nr. 23322 (Nisan-Mayıs 1525).

Sonraki dönemlere ait listelerle karşılaştırıldığında İstanbul'da 1525'teki fırın sayısının oldukça yüksek olduğunu söylemek mümkündür. Aralık 1553'te tutulan bir listede<sup>65</sup> İstanbul, Galata, Kasımpaşa, Eyüp, Hasköy ve Beşiktaş'ta (Unkapanı'ndan un alan) toplam fırın sayısı 147'dir. Bunların ancak 113 adedi İstanbul'dadır. Şehirdeki fırınların 17'si değirmeni olan ve defterde "ak etmek" işlediği belirtilen nispeten nitelikli üretim yapan işletmelerdir. Evliya Çelebi'nin verdiği yüksek rakamları göz ardı edersek<sup>66</sup> 17. yüzyılda kayıtlarda geçen fırın sayısı 80 ile 113 arasında değişmektedir.<sup>67</sup>

Fırın sayılarındaki düşüşe rağmen ekmeğin üretme potansiyelinde bir azalma olduğunu düşünmemek gerekir. Çünkü dönemin fırınlarının kapasitesini bilmiyoruz. Ekte yer verilen 1525 tarihli listede de görüleceği gibi, bazı fırınlar iki kapılıydı. Muhtemelen bunlar üretim kapasiteleri yüksek olanlardı. İstanbul Kalesi tarafındaki bir fırınla ilgili "*tâbe değil, küçük fırın*" notu düşülmesi, fiziksel hacim ve üretim kapasitesi açısından İstanbul fırınları arasında önemli farklar olduğunu ortaya koymaktadır. Dolayısıyla fırın sayısının değişimi, ekmeğin üretim kapasitesi hakkında fikir verecek bir veri olarak değerlendirilmemelidir.

İstanbul'da özellikle kış aylarında sık görülen un sıkıntısı, Kanuni döneminde dikkat çeken bir un öğütme probleminin olduğunu göstermektedir. İstanbul değirmenleri devasa şehrin ihtiyacını karşılamaya yetmemektedir. Muhtemelen fırınların depolama alanlarının

65 TSMA.d, 9580.

66 Çelebi, notlarında 600 ekmeğin fırından söz eder. Ayrıca 999 ekmeğin olduğunu belirtir. (Evliya Çelebi Seyahatnâmesi, I. Kitap, haz. Robert Dankoff vd. (İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2006), 248, 260). Çörekçi, börekçi, kurabiyeci, simitçi ve daha başka birçok unlu mamul üreten esnafın bu rakama dahil değildir. Çelebi, eserinde bu grupların rakamlarını da verir.

67 Demirtaş, *Osmanlıda Fırıncılık*, 78-81. Fırın sayıları 18. yüzyılda artmıştır. İstanbul sur içinde 1755'te 141, 1768'de 297 fırının bulunduğu bilinmektedir; Halil İnalçık, "İstanbul", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 2001), 23/237.

sınırlı olması da kış aylarında ortaya çıkan bu sorunun temel nedenlerinden biriydi. Devlet gerek Kanuni döneminde gerekse sonraki padişahların saltanatında bu konuyu önemsemiş ve uygun fırınlarda at değirmeni kurulmasını teşvik etmiştir.<sup>68</sup> Kanuni'den önce II. Bayezid döneminde de İstanbul'daki değirmen sınırlılığı yabancı mucitlerin dikkatini çekecek kadar belirgin olmalıydı. İtalyan Leonardo da Vinci, padişaha yazdığı mektubunda yapmak istediği yel değirmenini tarif etmekte ve izin talep etmekteydi.<sup>69</sup> Dolayısıyla İstanbul'da değirmen sıkıntısının nüfus artışına bağlı olarak en azından 15. yüzyıl sonlarından itibaren görünür hâle geldiğini söylemek mümkündür. Bu ihtiyacı fark eden bazı yöneticiler gerek İstanbul'da gerekse buğday üretiminin yoğun olduğu başka kazalarda değirmen yaptırmışlardı. Rüstem Paşa bunlardan biriydi. Paşanın İstanbul ve Hasköy'de değirmenleri mevcuttu.<sup>70</sup>

#### 4. Ekmekçilere Dair Düzenlemeler

16. yüzyıla ait İstanbul Mahkemesi kayıtları bulunmadığı için 1525'te İstanbul ekmekçilerinin nasıl bir çalışma düzeni içinde faaliyet gösterdikleri bilinmemektedir. Bundan beş yıl önce, boğazın diğer yakasında, Üsküdar'daki ekmekçi esnafıyla ilgili önemli bir düzenlemenin yapıldığı anlaşılmaktadır.<sup>71</sup> Yeni bir yapılanmaya gidildiğini ihsas ettiren 18 Ocak 1520 tarihli bu düzenlemeye göre, ekmekçi yazılan altı kişinin başına Dellâk Hızır bin Abdullah kethüda atanmıştır. Dellâk Hızır, her gün ekmek çıkarmayı taahhüt ederken, diğer esnaf münavebeli olarak iki günde bir ekmek üretmek üzere sözleşme yapmıştır. Sicil kaydında taahhütlerine rağmen piyasada sürekli ekmek bulundurmazlarsa cezalandırılacakları belirtilmektedir. Ayrıca bayat ekmeklerin satılması için cuma günü hiçbirinin ekmek çıkarmaması, *cuma günü bâli ola* şeklinde bir ifade ile kural hâline getirilmiştir. Aynı tarihlerde İstanbul'da da benzer düzenlemelerin yapılıp yapılmadığını ne yazık ki bilemiyoruz ancak sonraki dönemlerde başkentte de görülen<sup>72</sup> cuma tatilinin bu dönemde de var olduğunu düşünebiliriz. Aynı sicildeki başka bir kayıt<sup>73</sup>, Üsküdar'daki ekmekçi esnafına yönelik bu yeni düzenlemenin 1509 depremi sonrasında yaşanan fiyat dalgalanmaları ve kargaşalardan kaynaklandığını düşündürmektedir.

İstanbul Kadılığı'na ait sicillerin yokluğu önemli bir eksiklik olsa da başka bazı kayıtlardan İstanbul ekmekçilerine dair kimi kuralları tespit edebiliyoruz. Bu kayıtların en önemlileri, merkezi hükümetin bakışını ve beklentilerini yansıtan kanunnamelerdir. Bunlardan hareketle şehrin ekmek nizâmı üzerine bazı tespitlerde bulunmak mümkündür.

Gerek Kanuni gerekse babası I. Selim (1512-1520) dönemi kanunnamelerinde<sup>74</sup> ekmekçiler, kirdeciler ve çörekçilerden söz edilmekte ve bunların ürünlerinin çığ, kara ve ekşi olmamasına özen gösterilmesi istenmekte, kontrol edilmeleri tembihlenmektedir. Kanunnamelerde

68 BOA, A.DVNSMHHM.d, nr. 7/85 (10 Mayıs 1568), 104 (26 Eylül 1567), 230 (17 Eylül 1567), 273 (27 Eylül 1567).

69 TSMA.d, 6184/1.

70 Yaşaroğlu, *Koşuşlar 888 Numaralı Mühimme*, 310-365.

71 *İstanbul Kadı Sicilleri Üsküdar Mahkemesi 1 Numaralı Sicil*, haz. Bilgin Aydın - Ekrem Tak (İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi, 2008), 101-102.

72 Demirtaş, *Osmanlıda Fırıncılık*, 75.

73 *Üsküdar Mahkemesi 1 Numaralı Sicil*, 127.

74 Ahmet Akgündüz, *Osmanlı Kanunnameleri ve Hukukî Tahlilleri* (İstanbul: OSAV, 1992), IV/323; Selami Pulaha - Yaşar Yücel, "I. Selim Kanunnamesi (1512-1520) ve XVI. Yüzyılın İkinci Yarısının Kimi Kanunları", *Belgeler* 12-16 (1993), 35.

ürünü eksik imal edenlere yönelik önlemler de belirtilmektedir. Böyle kimseleri kadı *ta'zîr* edip eksik üretilen her bir dirhem için 1 akçe *cürm* (ceza) alacaktır. Nitekim gerek incelediğimiz dönemde gerekse sonraki yıllarda kadı sicillerine aksetmiş çok sayıda eksik gramajlı ekmek veya unlu mamul satışı vakası vardır ki bu kayıtlar denetimin düzenli yapıldığına da işaret etmektedir.<sup>75</sup> Bu kayıtlarda *cürm* alınacağı vurgulanmakla birlikte, cezanın ne olduğu belirtilmemektedir. Muhtemelen Yavuz Sultan Selim'in eksik her dirheme 1 akçe para alınması cezası yalnızca kendisi ve oğlu zamanında değil, yüzyıllar boyunca yürürlükte kalmıştı.<sup>76</sup> Diğer taraftan kanunnamede çığ, ekşi veya kepekli ekmek çıkarılması hâlinde de fırıncıların cezalandırılmaları tembihlenmiştir. Ekmekleri bu çerçevede kontrol edecek sorumluların (*ehl-i hibre*) ekmekçiler arasından seçilmemesine özen gösterilmesi de yapılan uyarılar arasında yer almıştır. Kanunnamede ayrıca, üretilecek ekmek ve hamurlularda olması beklenen kimi özellikler de vurgulanmaktadır ki bunlara aşağıda ekmek çeşitleri bölümünde değinilecektir.

Kanunnamede üzerinde durulan diğer bir konu, un ve ekmeğin fiyatlandırılması, döneme ait ifadeyle *çaşni tutulup* narhın ona göre belirlenmesi hususudur. Narh işlerinin sıkı tutulması meselesi, Kanuni'nin sadrazamı Lütfi Paşa'nın da önemle vurguladığı bir konudur. Paşa, sadrazamların bu konuyla doğrudan ilgilenmelerini tembihler, zira *narh mesâlih-i fukarâdır*.<sup>77</sup> Halefi ve selefinin kanunnamederinden farklı olarak I. Süleyman Kanunnamesi'nde narha yönelik vurgu, fiyatlandırma işleminin nasıl yapılacağından ziyade, sorunlu görülen bir durumu düzeltmeyi amaçlar. Buna göre esnaf, mal alıp satarken kâr oranlarını haddinden fazla tutmakta hem üretici ve satıcının hem de alıcının işine gelecek bir kâr oranını kabul etmemekte ve malı istediği fiyata satmaktadır. Kanunname, esnafın durumu dikkate alınarak her mal için ayrı kâr oranları (*fâide*) koymak suretiyle narh belirleme yoluna gidildiğini bildirmektedir.<sup>78</sup> I. Selim Kanunnamesi'nde ise ekmeğe *çaşni tutulup* 10 akçe maliyetli bir ekmeğin en fazla 14 akçeden (*onun on dört üzerine narh vire*) satılmasına müsaade edilmektedir.<sup>79</sup> Buradaki kâr oranları oldukça yüksek görünmektedir. Ancak üreticinin (ekmekçi ya da fırıncının) ve satıcının kâr oranının birlikte verildiği düşünülmektedir.

Yavuz Sultan Selim kanunu, ekmeğin maliyet hesaplaması (*çaşni tutmak*) yapıldıktan sonra %40'lık bir kâr oranıyla satılmasını yasallaştırırken Kanuni döneminde hazırlanan *Kanunnâme-i Osmanî*, sorunlu görülen bir durumu düzeltmek için narhın nasıl uygulanacağına ilişkin kayıtları ihtiva etmektedir. II. Selim (1566-1574) döneminde hazırlanmış olan Celalzâde Kanunnamesi'nde ise *çaşni tutma* işinin detayları verilmektedir. Kanuni dönemine yakın başka kanunnamede, maliyet hesaplamasının nasıl yapıldığı bu kanunnamedeki kadar açık bir şekilde ifade edilmemiştir:

75 Bunlara aşağıda değinilecektir.

76 IV. Mehmed (1648-1687) zamanında düzenlenmiş bir kanunnamede de aynı ceza vurgulanmaktadır (Demirtaş, *Osmanlıda Fırıncılık*, 119).

77 Mübahat S. Küttükoğlu, *Lütfi Paşa Âsafnâmesi (Yeni Bir Metin Tesisi Denemesi) (İstanbul: İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi, 1991)*, 22-23.

78 "Hüküm-i şerif-i âli-şân budur ki, şimdiki hâlde Dergâh-ı ma'delet-penâhım ehl-i hırfet almakda ve satmakda ziyâde ifrât edüb beraber fâideye kanâât etmeyüb her nice isterlerse ol vech üzere satarlar imiş. Eyle olsa, bu bâbda anların hâllerine nazar edüb alub satduğı nesnelerin ana göre kendü içinde fâide koydurub narhın ta'yin etdürdüm". Akgündüz, *Osmanlı Kanunnamedeleri*, 4/323.

79 Pulaha - Yücel, "I. Selim Kanunnâmesi", 34.

“Bir şehrin etmekçileri dergâh-ı âliye gelüp işlediğimiz unda vakti ile çaşni tutulmayub ve çaşniye göre narh verilmediği sebebinden etmekçilere zarar olur deyü şikâyet etseler, çaşni tutmakda kanun budur ki, kâdi ve muhtesib tarafında etmekçilerin kendü i'timad ettikleri mu'temedlerinden ve şehir halkından bıgaraz ve mu'temedun aleyh kimesnelere cem' olub un kabanına varub ol eyyâmında satılan onların 'a'lâsından evsâtından ednâsından herbirinden alesseviyye birer mikdâr kantar ile tartub satun alub zıkr olunan kimesnelere cümle hâzırlar iken mu'temedun aleyh kimesnelere yağurdub ve narh üzere etmek bişirdüb ve cemî'i harcını ve ücret-i amelıyyeyi hesap edüb nef' ve zararınca zâhir olursa kâdi sicillâta ve muhtesib defterine yazub madem ki, un ol bahaya satıla, ol vechile amel oluna; bahâ-i dakik terakki ve tedenni edüb çaşniye ihtiyâc oldukda услب-ı mezkûr üzere amel oluna.”<sup>80</sup>

Buradan da anlaşılabilceği gibi, kadı ve muhtesip çaşni tutma işinde üst düzeyde sorumlu görevlilerdir. Ekmekçi esnafının güvendiği ustalar da bu komisyonda yer alacaktır. Ayrıca şehir halkından taraf tutmayacak ve güvenilir (*bıgaraz ve mu'temedün aleyh*) kimselerin de bu komisyonda bulunması kararlaştırılmıştır. Bunlar hep birlikte Unkapanı'na giderler, satışta olan onların en iyi, orta ve düşük kalitelisinden aynı miktarda alıp tartarlar, ardından komisyon üyelerinden güvenilir ustalara yoğurtur ve pişirtirlerdi. Sonunda harcanan malzemenin ederini ve ödenmesi gereken hizmet bedelini (*ücret-i amelıyye*) hesap ederler ve elde edilen sonuçlar kadı siciline ve muhtesibin defterine kaydedilirdi.

## 5. İstanbul'un Nüfusuna Dair Bir Hesaplama Denemesi

Kanuni döneminde İstanbul'un nüfusu kesin olarak bilinmemektedir. Barkan ve ondan yararlanan İnalçık 1535-1520 arasında şehrin nüfusunu, yakın beldelerin dahil olup olmadığını vurgulamaksızın 400.000 olarak vermektedirler.<sup>81</sup> Mantran ise Barkan'ın rakamını zikrettikten sonra, Ernest Mamboury'nin *Guide Touristique Banlieue Maritime d'Istanbul* isimli eserine dayanarak<sup>82</sup> yüzyılın ortaları için 410.000-520.000'lik bir nüfustan söz etmektedir.<sup>83</sup> Barkan'ın kaynak vermeden, İnalçık'ın ise bir eserinde kaynak göstermeden, diğerinde Barkan'a atıf yaparak zikrettiği bu rakamlar çok sayıda araştırmacı tarafından sert sayılabilecek biçimde eleştirilmiştir.<sup>84</sup>

Kanuni dönemi İstanbul'unun nüfusu hakkında araştırma yapanlar, aynı dönemde şehirde bulunmuş ve eser bırakmış kimselerin notlarına müracaat etmemişlerdir. Oysa sözü edilen eserlerde, gerçekliği tartışmalı olsa da nüfusa ilişkin veriler bulunabilmektedir. 1552'de

80 Akgündüz, *Osmanlı Kanunnâmeleri ve Hukuki Tahlileri*, 7/332.

81 Ömer Lütfi Barkan, “Tarihi Demografi Araştırmaları ve Osmanlı Tarihi”, *Türkiyat Mecmuası* 10 (İstanbul: Osman Yalçın Matbaası, 1953), 11; Ömer Lütfi Barkan, “Essai sur les données statistiques des registres de recensement dans l'Empire ottoman aux XVe et XVIe siècles”, *JESHO* 1 (1957), 20. İnalçık, *DİA*'daki İstanbul maddesinde Barkan'a dayanarak yalnızca hane sayısını (80.000) verirken (İnalçık, “İstanbul”, 23/220-239); Klâsik Çağ'da hane sayısına değinmeksizin Barkan'ın 400.000'lik rakamını tekrarlar (Halil İnalçık, *Osmanlı İmparatorluğu: Klâsik Çağ (1300-1600)*, çev. Ruşen Sezer (İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2003), 150). 1520-1535 yılları arasındaki nüfusu veren Barkan, kaydettiği bu rakama soru işareti koyarak tereddüdünü yansıtmıştır.

82 Mamboury, bu bilgiyi Sinan Paşa'nın hekimisi Pedro de Urdemalas'ın notlarından almıştır. Bu kaynağa aşağıda değinilecektir.

83 Robert Mantran, *XVI. ve XVII. Yüzyılda İstanbul'da Gündelik Hayat*, çev. M. Ali Kılıçbay (Ankara: Eren, 1991), 46-48.

84 Cem Behar, *Osmanlı İmparatorluğu'nun ve Türkiye'nin Nüfusu 1500-1927* (Ankara: Devlet İstatistik Enstitüsü, 2003), 69; Yunus Koç, “Osmanlı Dönemi İstanbul Nüfus Tarihi”, *Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi* 8-16 (2010), 171-199 (özellikle s. 179-187); Zafer Toprak, “Nüfus”, *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi* (İstanbul: Tarih Vakfı, 1994), 6/108-111; Stefanos Yerasimos, “Onaltıncı Yüzyıl İstanbul Nüfusunun Tekrar Değerlendirilmesi İçin Veriler”, *Toplumsal Tarih* 14 (Şubat 1995), 26-27.

İstanbul'a gelen Garcia Mendes, şehrin nüfusunun 250.000'e yakın olduğunu belirtir.<sup>85</sup> Garcia ile aynı yıl İstanbul'a gelen ve Kanuni'nin sadrazamı Sinan Paşa'nın hekimliğini yapan İspanyol Pedro de Urdemalas ise 100.000 haneden söz eder ve bu rakama varoşların ve surdışının dahil olmadığını vurgular.<sup>86</sup> Peki Pedro'nun verdiği hane sayısı ne kadarlık bir nüfusa tekabül etmektedir?

Hane sayısı hesaplaması yaparken Barkan'ın teklif ettiği ve kullandığı 5 katsayısı yerine, Fatih Bozkurt'un, 1785-1875 yılları arasına ait çok sayıda tereke kaydına dayanan araştırmasının bulgularından yararlanabiliriz. Bozkurt, İstanbullu Müslüman ailelerin ortalama 1,99, gayrimüslim ailelerin ise 3,05 düzeyinde çocuk sahibi olduklarını tespit etmiştir.<sup>87</sup> İstanbul'da Müslüman-gayrimüslim oranının %60'a %40 olduğunu varsayarak bir ortalama alırsak şehirdeki bir hanedeki çocuk sayısı 2,41 olarak ortaya çıkar. Buna ebeveyni de eklediğimizde hane nüfusu 4,41 olacaktır. Bazı ailelerde ebeveynden birinin sağ olmayabileceğini varsayarak bu rakamda değişiklik yapmak gerekir mi? Ölen anne-babadan birinin yaşadığı hanede ebeveynden birinin de barınabileceğini göz ardı etmememiz gerekir. Dolayısıyla her iki ihtimalin birbirini dengeleyeceğini dikkate alarak rakamla ilgili herhangi bir değişikliğe gerek duyulmamıştır. Şu durumda Pedro'nun verdiği hane sayısı ile Bozkurt'un belirlediği çocuk rakamlarından yararlanılarak üretilen katsayıyı çarptığımızda şehirde 441.000 kişinin yaşadığına yönelik tahmini bir rakam ortaya çıkmaktadır.

Gerek Barkan'ın esas aldığı gerekse Pedro'nun verdiği nüfus bilgilerini doğru kabul edersek 1520-1535 yılları ile Pedro'nun İstanbul'da bulunduğu 1552-1555 yılları arasındaki yaklaşık çeyrek asırlık bir zaman diliminde, şehir nüfusunun 20.000 hanelik bir artış gösterdiği ortaya çıkmaktadır. Bu, 16. yüzyılda bütün imparatorlukta dikkate değer nüfus artışına ek olarak şehre yönelik göçlerle İstanbul'da ortalamanın üzerinde bir nüfus artışı yaşanması olgusuna uygun bir sonuçtur. Ancak bu tespitler, her iki kaynağın verdiği rakamların gerçeğe yakın olması durumunda anlamlıdır. Fakat Pedro'nun kendisi bile, belirttiği rakamdan emin değildir, o nedenle rakamları düşürme ihtiyacı hissetmiştir. Ayrıca şehrin nüfusunu bilmenin zorluğuna ilişkin ifadeler de kullanarak hem kendi şüphesini izhar etmiş hem de verdiği rakamların kıymetinin farkına varılmasını istemiş görülmektedir.<sup>88</sup> Sonuçta, Barkan'ın tartışılan verileri kadar sözü edilen gözlemcilerin notları da sağlıklı görünmemektedir. Her ikisi de aynı dönemde İstanbul'da bulunmuş ve şehri yeterince tanıyabilecek kadar burada kalmış olan iki gözlemcinin verdiği rakamlar arasında en az dörtte birlik bir fark vardır. Yine de mevcut verileri bir kenara atmaya yerine, sınamasını yapmayı, elde edeceğimiz yeni bulgularla desteklemeyi veya yanlışlamayı yeğleyebiliriz.

85 Marianna D. Birnbaum, *Garcia Mendes: Bir Sefaradın Uzun Yolculuğu*, çev. Mercan Uluengin (İstanbul: Kitap Yayınevi, 2007), 97.

86 Pedro, şehirde 60 binin üzerinde Müslüman, 40 bin Hristiyan ve 10 bin de Musevi hanenin bulunduğunu belirtmektedir (*Pedro'nun Zorunlu İstanbul Seyahati*, 179). Mantran, Mamboury'ye dayanarak Musevi hane sayısını 4 bin olarak vermektedir (s. 47).

87 Fatih Bozkurt, "Tereke Defterleri ve Osmanlı Demografi Araştırmaları", *Tarih Dergisi* 54 (2011/2), 101.

88 Aslında Pedro'nun diyalogunda verdiği rakamların toplamı 110.000 hane etmektedir. Fakat Pedro rakamı revize etme ihtiyacı duyar: "Fazlaya kaçmış olmamak için, yüz bin hane, diyebiliriz. Daha sağlamlını ne bilen, ne de araştıran çıkmıştır" (*Pedro'nun Zorunlu İstanbul Seyahati*, 178-179).



Bu çerçevede İstanbul'la ilgili nüfus tahminlerine, şehrin yıllık buğday tüketiminden hareketle yapılacak bazı hesaplamalarla katkıda bulunmak mümkündür. Aşağıda üzerinde durulacak olan 1530 yılına ait bir raporda şehrin günlük buğday ihtiyacı 331 müd (169.843 kg) olarak verilmektedir. Şu hâlde şehrin yıllık buğday gereksinimi 61.992.695 kilogramdır (yaklaşık 62.000 ton). Bir insanın ihtiyaç duyduğu günlük kalori miktarına göre yıllık tahıl (buğday, arpa, çavdar, mısır vs.) ihtiyacı 180 ile 270 kilogram aralığındadır.<sup>89</sup> Yıllık kalori için gerekli tahıl miktarının en yüksekini (270 kg) ve en düşüğünü (180 kg) dikkate aldığımızda İstanbul'un nüfusunun 230.000 ile 344.000 aralığında olduğunu tahmin edebiliriz. Osmanlı toplumunun ekmek başta olmak üzere hamurlulara olan düşkünlüğünü dikkate alarak bu ihtiyacın yıllık 250 kilogram olduğunu kabul edip bir hesaplama yaparsak (61.992.695 kg/250 kg) şehrin nüfusunu 247.971 olarak belirleriz. Toplumun tahıldan alması beklenen kalorinin 1/3'lük kısmını başka gıdalardan aldığını varsaydığımızda ise yaklaşık 372.000 rakamı elde edilir. Dolayısıyla şehrin nüfusunun 250.000 ile 350.000 aralığında seyretme ihtimali oldukça yüksektir. Bu tahminlerin, temel aldığımız raporu dikkate alarak yalnızca İstanbul Kadılığı'na bağlı yerleşimleri içerdiğini unutmamak gerekir. Eyüp, Galata, Üsküdar ve boğazın iki tarafındaki yerleşimler bu hesaba dahil değildir.

## 6. Kanuni Dönemi İstanbul'unda Üretilen Ekmek ve Unlu Mamuller

Kanuni dönemi, İstanbul'da ekmek tedariki konusunda titizlik gösterilen bir zaman dilimidir. Şehirde, özellikle de kış aylarında yaşanan un sıkıntıları, yukarıda belirtilen tedarikteki zorluklara ek olarak şehirdeki değirmenlerin yetersizliğinden kaynaklanmaktaydı. Bu nedenle devlet hem Kanuni döneminde hem de yüzyılın kalan kısmında uygun fırınların yanında at değirmenleri kurulmasına yönelik fermanlar yayımladı.<sup>90</sup> 1553'te İstanbul Kadılığı sınırları içinde mevcut 113 fırının 19'ü birer değirmene sahipti. Fırınların yanında değirmen inşası gayreti, imparatorlukta ve dolayısıyla İstanbul'da nüfusun artmasıyla da ilgili olmalıdır. 1530'a doğru kronikleşen ve devleti kesin bir çözüm aramaya iten darlıklar, imaretlerin ihtiyaç duyduğu buğday ve unu kendi vakıfları yerine Unkaparı'ndan almaya başlamalarına bağlanmıştır. Oysa imaretlerdeki tüketim, şehrin günlük buğday ihtiyacının yaklaşık %1,9'una tekabül etmekteydi.<sup>91</sup> Anlaşılan odur ki buğday tedariki şehrin ihtiyacını ancak dengi dengine karşılayabilecek düzeyde gerçekleştiriyor, küçük oynamalar tedarik sorunu üretiyordu. Tedarikle ilgili bu kırılganlık, devletin ekmek meselesindeki hassasiyetinin önemli bir gereçsi olmalıydı.

89 Christensen, bir kişinin gerek duyduğu günlük kalori miktarından (2400 kalori) hareketle yıllık tahıl ihtiyacını (buğday, arpa, mısır gibi) yaklaşık olarak 251 kg olarak belirler (Erleen Christensen, *In War and Famine: Missionaries in China's Honan Province in the 1940s* (Montreal: McGill-Queen's University Press, 2005), 107). Bir başka yayında bir kişinin yıllık tahıl ihtiyacı 180 kg olarak vurgulanmıştır (Andrew Martin Fischer, *The Disempowered Development of Tibet in China: A Study in the Economics of Marginalization* (Polymouth: Lexington Books, 2014), 306). Bir kişinin yıllık tahıl ihtiyacını David Grossman 210 kg (David Grossman, *Rural Arab Demography and Early Jewish Settlement in Palestine: Distribution and Population Destiny during the Late Ottoman and Early Mandate Period*, çev. Marcia Grossman (New Jersey: Transaction Publishers, 2011), 161), Colin Clark ise 230-270 kg arası olarak belirtmektedir (Colin Clark, "Agricultural Productivity in Relation to Population", *Man and His Future*, ed. Goldon Wolstenholme (Londra: J. & A. Churchill, 1963), 28).

90 BOA, A.DVNSMHHM.d, nr. 7/85/230 (Mayıs 1568); nr. 7/104/273 (Mayıs 1568).

91 1530 tarihli raporda imaretlerin günlük un ihtiyacı verilmiştir. Yukarıdaki oran tespit edilirken günlük un miktarı buğdaya çevrilerek hesaplama yapılmıştır. 16 ve 17. yüzyıllarda saray için tedarik edilen buğdayın una çevrilmesi sırasında ortalama kayıp %25'tir (Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, 185). Hesaplama bu kayıp oranı esas alınmıştır.

Diğer taraftan devlet, numune almak suretiyle ekmeğin çeşitlerini bir standarda oturtmaya gayret etmiş; ekmeğin ve hamurluların çığ, kara ve ekşi olmamasını kurala bağlamış; gramajlarda tespit edilecek eksikliklerin cezalandırılacağını bildirmiş; temizliğe özen gösterilmesini ve ekmeğin üretiminde kullanılan bakır kapların kalaylı olmasını şart koşmuştur.

Kanunnamelerdeki kimi kuralların uygulamadaki yansımalarını mahkeme kayıtlarında görmek mümkündür. Ancak Kanuni dönemi İstanbul Kadılığı’nın defterleri günümüze ulaşmadığı için bu tür kayıtlara Üsküdar ve Beşiktaş sicillerinde rastlıyoruz. Sözü edilen sicillerde ekmeğin hakkında en yaygın kayıt türü, düşük gramajlı ekmeğin üretimine ilgilidir. Tanesi 1 ila 3 akçelik ekmeğin 25 dirhem ile 125 dirhem arasında eksik üretim tespit edilmiş ve kanun gereği (her bir eksik dirheme 1 akçe) ceza (*cürm*) verilmiştir.<sup>92</sup> Ekmeğin üretiminde rastlanan bir kusur da ekmeğin yapımında kullanılan kazanların kalaysız olmasıdır. Bazıları ise hamur yoğururken temiz olmayan su kullanmaktadırlar. Tercih edilen kap kakıkların temiz olmaması da yetkililerin ceza verme nedenlerinden biridir.<sup>93</sup> Üsküdar Mahkemesi’ndeki bir kayıt, ekmeğin içinden köhne bir bez çıktığını haber vermektedir. Üstelik fırının sahibi Üsküdar ekmeğin kethüdası Mehmed’dir. Mehmed’in kethüdalığı, bu olaydan dolayı ceza Almasına mâni olamamıştır: “Ekmeğin kethüdası olan Mehmed’in ekmeğin içinde bir pâre köhne bez bulunup ceza hükmü olunup subaşı talebiyle tescil olundu.”<sup>94</sup>

Kanuni döneminde İstanbul’da bulunan seyyahların bir kısmı, şehirdeki ekmeğin üretimine ve Türklerin ekmeğe ilişkisine dair bilgiler verirler. 1532-1540 arasında İstanbul’da bulunan Luigi Bassano ve Busbecq’in elçilik heyetinde İstanbul’a gelip 1553-1555 arasında Türkiye’de kalan Hans Dernschwam’ın başkent ekmeğiyle ilgili kanaatleri neredeyse tamamen olumsuzdur. Bassano, Türkiye’deki ekmeğin tadının genellikle çok kötü, renginin siyah ve pişirilmesinin sorunlu olduğu görüşündedir. İçine kimyon tohumu, haşhaş ve başka malzemeler kattıkları ekmeğin çok büyük olması nedeniyle “dışı pişiyor içi ham kalıyor”du. Bassano sözünü ettiği somun ekmeği dışında “çok ince ve geniş” ekmeğin de yapıldığını belirtir. Kastettiği pide olmalıdır. Bu ekmeğin iyi pişmiştir fakat tadı “çok kötü” ve yanıktır. Seyyaha göre, üretilen ekmeğin olumsuzluklarının temel sebebi, “değirmenlerden gelen kötü un”dur. Bassano şöyle devam eder:

“Bir de bizdeki galetalar gibi ekmeğin yapıyorlar, bunlar da diğerleri gibi tohum dolu ama en azından daha beyaz ve içine tereyağı koyuyor, üstüne çırpılmış yumurta sürüyorlar. Sonuçta, evinde yaptığın gibi iyi bir ekmeğin yemiyorsun. Sultan, bulabildiği zaman, çok beyaz bir ekmeğin yiyor ama bu çok tatsız bir ekmeğin. Ben ondan yedim, dişlerimin arasında kireç varmış gibi geldi. Yeniden söylemek gerekirse her şeylerinde bizdeki incelik yok.”<sup>95</sup>

Bassano’nunkiler kadar olmasa da Dernschwam’ın da ekmeğinle ilgili genel kanaati olumsuzdur. Ona göre Türkler taze ekmeğin yemeyi severler. Bayatlayınca ekmeğin yüzüne bile bakmazlar. Türkiye’deki ekmeğin, Avrupa’dakiler kadar lezzetli değildir. Türklerin taze

92 İstanbul Kadı Sicilleri Üsküdar Mahkemesi 9 Numaralı Sicil, haz. Kenan Yıldız (İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi, 2010), 317; İstanbul Kadı Sicilleri Beşiktaş Mahkemesi 2 Numaralı Sicil, ed. Coşkun Yılmaz (İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi, 2019), 84, 204, 251, 279. Yavuz Sultan Selim döneminde de ekmeğin gramajlarının sıkı takibe alındığı anlaşılmaktadır (Üsküdar Mahkemesi 1 Numaralı Sicil, 144, 147, 154).

93 Konuyla ilgili aynı sayfada üç ayrı hüccet içeren sicil için bk. İstanbul Kadı Sicilleri Üsküdar Mahkemesi 5 Numaralı Sicil, haz. Yasemin Dağdaş - Zeynep Berktaş (İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi, 2010), 94.

94 İstanbul Kadı Sicilleri Üsküdar Mahkemesi 9 Numaralı Sicil, 215.

95 Luigi Bassano, Kanuni Dönemi Osmanlı İmparatorluğu’nda Gündelik Hayat, çev. Selma Cangı (İstanbul: Yeditepe Yayınevi, 2011), 96-97.

ekmek sevgisinin nedeni herhâlde bu olsa gerektir. Seyyah verdiği bilgileri takviye için dönme ekmekçilerin kendisine İstanbul'daki buğday ve unun Avrupa'daki kadar "kuvvetli" olmadığını söylediklerini kaydetmeyi de ihmal etmez. Türkiye'deki ekmeklerin "bir kişiyi bütün gün doyuracak büyüklükte" olduğunu ifade eden Dernschwam ekmeklerin içine katılan malzemeleri de kaydeder. Seyyahın notlarına göre ekmek, çörek ve diğer bazı hamurlulara beyaz haşhaş ve çörek otu saçılmaktadır. Bazı ekmeklere ince bir tabaka hâlinde susam tohumu da katılabilmektedir. Bir kısmına da şırlağan yağı sürmektedirler. Seyyah ayrıca, ekmeklerin üzerine dörtgen biçiminde bir işaret basıldığı hakkında başka gözlemcilerin değinmediği bir bilgiyi paylaşmıştır. Dernschwam'ın verdiği özel bilgiler bununla da sınırlı kalmaz, bayatlayan ekmeklerin satılabilmesi için şehirde salı günleri ekmek çıkmadığını ekler.<sup>96</sup> Bu bilgi sinanmaya muhtaçtır, zira yukarıda belirtildiği gibi ekmek üretiminin durduğu günün cuma olması gerekir.

Biri İtalyan, diğeri Alman iki gözlemciden farklı olarak İspanyol Pedro, İstanbul'daki ekmeklere dair memnuniyetsizlik beyan etmez. Aksine Rum ekmekçilerin maharetlerinden ve ürettikleri nitelikli ekmeklerinden övgüyle söz eder: "Rum fırıncıların çıkardığı ekmeğin dünyada eşi yoktur; halk için çıkardıkları ekmek bile, burada, bizim senyörlerin yedikleri francalalardan aşağı değildir; hele "melantiyo" dedikleri, üzerlerine susam veya anason ekili çöreklerine doyum olmaz." Pedro, ayrıca "Pazar ekmeği" denilen bir çeşit ve "ince undan yoğurulmuş kar gibi bir ekmek"ten söz eder ki bu ikincisi, belgelerin ak ekmek dediği has ekmek olmalıdır. Birincisinin okkası yarım akçe, ikincisinin ise bir akçedir.<sup>97</sup>

Son olarak arşiv belgelerinde yer alan Kanuni dönemi ekmek ve hamurlu çeşitlerini inceleyelim. 1525 tarihli İstanbul ekmekçileri listesinde ekmek yanında *çörek*, *kirde*, *nân-ı poğaç*, *nân-ı pide* ve *yağlı hurda* çeşitleri geçmektedir. Aynı yıla ait yayımlanmış bir narh defterindeki çeşitler ise *ekmek*, *fodula*, *kirde*, *halebi*, *poğaç*, *Yahudiler halkası*, *yağsız simit*, *yağlı çörek* ve *yağlı hurda nukuldan* ibarettir.<sup>98</sup> 1526 ve 1527 yıllarına ait iki narh listesinde de<sup>99</sup> yayımlanmış narh listesindekilere ilaveten *nân-ı azîz*, *nân-ı simidhâne*, *nân-ı kurs-ı Yahûdî*<sup>100</sup>, *nân-ı lavaş*, *nân-ı Saraylu*, *nân-ı Horasanî*, *nân-ı Semarkandî*, *nân-ı halka-yı beyaz*, *nân-ı halka*, *nân-ı hâkî* ve *nân-ı kirde-i yağlı* çeşitleri kayıtlıdır. Aynı listede, Sahillioğlu'nun yayımladığı narh defterinde yer almayan börek çeşitleri de yer almaktadır: *Börek-i varak*, *börek-i şorbalu* ve *börek-i tava-i Arab...* 1526 ve 1527 yıllarına ait bu listeler, börek haricindeki bütün hamurluları ekmek kategorisinde değerlendirmektedir.

1525, 1526 ve 1527 tarihli listelerde, daha sonraki dönemlerde kaydedilen birçok hamurlu yer almamaktadır. Buna karşın listelerdeki birçok çeşit de sonraki dönem kayıtlarında bulunmamaktadır. *Nân-ı Halebi*, *nân-ı Horasanî*, *nân-ı Semarkandî*, *nân-ı Saraylu*, *nân-ı lavaş* ve *nân-ı hâkî* bu grupta yer alan çeşitlerdir. Sözü edilen çeşitler Fatih döneminde tutulan aylık mutfak muhasebelerinde de geçmez. Semarkandî, Horosanî ve Halebi şeklinde anılan ekmek çeşitleri, Türklerin muhtemelen Selçuklular zamanındaki bazı alışkanlıklarını İstanbul'a

96 Dernschwam, *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*, 169-176; 16. yüzyılda Manisa'da da salı günü ekmek imal edilmezdi. Bk. Feridun Emecen, *XVI. Asırda Manisa Kazası* (Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 1989), 83.

97 Pedronun *Zorunlu İstanbul Seyahatnamesi*, 173-174, 178.

98 Halil Sahillioğlu, "Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1525 Yılı Sonunda İstanbul'da Fiatlar", *Belgelerle Türk Tarihi Dergisi* 1 (1967), 36-40.

99 Arif Bilgin, "1526-27 Tarihli İki Yeni Narh Listesi ve İstanbul Gıda Piyasası", *Yemek ve Kültür* 60 (Yaz 2020), 16-34.

100 1525 tarihli narh defterindeki Yahudiler halkası olması.

taşıdıklarının göstermektedir. Şu durumda, sonraki hiçbir dönemde görünmeyen orta zamana ait ekmeğe çeşitlerinin en azından 16. yüzyılın ortalarına kadar yaşatıldığı anlaşılmaktadır. Bu ekmeğe çeşitlerine lavaş da ekleyebiliriz. Muhtemelen lavaş da Osmanlıların Selçuklulardan tevarüs ettiği bir hamurlu idi.

1525, 1526 ve 1527 yıllarına ait listelerde<sup>101</sup> yer alan ekmeğe ve hamurlu çeşitlerinin tamamı, hakkında bazı açıklamalarla birlikte aşağıda verilmiştir:

### Nân-ı azîz

Ekmeğin genel adı olarak da kullanılmakla birlikte, bir çeşit somun ekmeğidir. Seyyahların belirttiği gibi, iki tür somun ekmeği var. Biri sonraki bazı belgelerde *has ekmeğe* olarak geçecek olan *ak ekmeğe*; diğeri Pedro'nun "Pazar ekmeği" dediği, ona göre daha kalitesiz, rengi daha koyu ve fiyatı ak ekmeğe aynı olmakla birlikte gramajı daha yüksek olanıdır. Halkın çoğunluğunun tercih ettiği bu ekmeğe *harcî ekmeğe* de denilmiştir. Narh listelerinde bu ekmeğe fiyat verilirdi. Ak ekmeğe aynı fiyata satılırdı fakat daha kaliteli olan ak ekmeğin gramajı daha düşük olurdu. 17. yüzyılda iki ekmeğe arasındaki gramaj farkı çok sınırlıydı; *has ekmeğe*, *harcî ekmeğten* 10 dirhem daha hafifti. Bu kuralın dışına çıkıp daha düşük gramajda ekmeğe üretenler olurdu fakat devlet tekrar eski nizâmı ihya ederdi.<sup>102</sup>

Nân-ı azîz narh listelerinde tek fiyata sahip olduğundan, bu iki ekmeğe için de kullanılmış olması mümkün değildir. Dolayısıyla bu ekmeğin bütün narh listelerinde *nân*, *nân-ı azîz* veya *etmek* olarak fiyatlandırılan, halkın çoğunun tükettiği koyu renkli somun türü olması gerekir. İstanbul Mahkemesi'nin Kanuni dönemine ait sicilleri bulunmadığından bu ekmeğin gramajını ancak Üsküdar sicillerinden takip edebiliyoruz. Çünkü ekmeğe, Üsküdar'da İstanbul'dakiyle aynı fiyata fakat biraz daha düşük gramajla satılmaktaydı. Bu yüzden Üsküdar, İstanbul'daki ekmeğlerdeki gramaj değişimlerini takip etmek zorundaydı. Kanuni döneminde bir akçeğe satılan Üsküdar ekmeğiyle İstanbul ekmeği arasında 50 dirhemlik bir fark oluyordu. İstanbul'da ekmeğe Aralık 1519'da 600 dirhem (1,92 kg), Haziran 1562'de 550 dirhemdi (1,76 kg).<sup>103</sup>

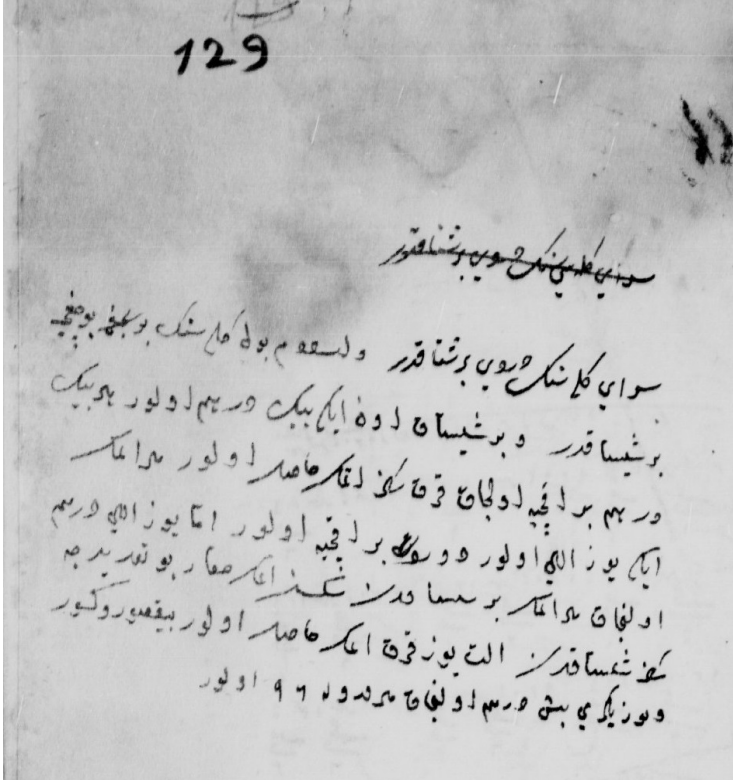
Kanuni döneminin başlarına (1523-1524) ait bir belge<sup>104</sup>, 1 *şistak* (1,5 İstanbul kilesi= 12.000 dirhem= 38,5 kg) undan ne kadar ekmeğe üretilmesi gerektiğini ortaya koymaktadır. Buna göre 1 *şistak* undan her biri 250 dirhem (800 gram), 150 dirhem (481 gram) ve 96 dirhem (308 gram) olmak üzere üç farklı gramajda ekmeğe üretilmesi öngörülmektedir. Ancak belgeden bu kuralın İstanbul fırıncılarına yönelik mi, yoksa özel bir duruma mı ait olduğu anlaşılmamaktadır.

101 1525 yılı için hem Halil Sahillioğlu'nun yayımladığı narh listesini (Halil Sahillioğlu, "Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1525 Yılı Sonunda İstanbul'da Fiatlar", 36-40; hem de bu araştırmanın temel kaynakları olan ekmeğe listelerini kullandım. 1526 ve 1527 yılları içinde bir ihtisap defterinin içinde yer alan iki narh listesinden yararlandım. Bu iki liste üzerine tarafımdan gerçekleştirilen bir inceleme için bk. Bilgin, "Narh Listesi ve İstanbul Gıda Piyasası", 16-34.

102 Mehmet Demirtaş, 10 dirhemi sehven 10 gram olarak kaydetmiştir (Demirtaş, *Osmanlıda Fırıncılık*, 71). 17. yüzyılın sonlarına ait bir belge, *has ekmeğilerin sülüs sülüsân hesabı üzere oldukça düşük gramajlı ekmeğe ürettiklerini haber vermektedir* (BOA, A.DVNSMHHM.d, nr. 106/1267; Sülüs sülüsân'dan kastedilen, 3 birim ağırlığın 2/3'ü ağırlığında *harcî ekmeğe*, 1/3'ü ağırlığında ise *has ekmeğe* üretiliyor olmasıdır.

103 *İstanbul Kadı Sicilleri Üsküdar Mahkemesi 2 Numaralı Sicil*, haz. Rifat Günalan vd. (İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi, 2010), 196; Sümeyye Akça, *Üsküdar Kadılığı 23 Nolu ve H. 968-970 Tarihli Sicilin Diplomatik Yönden İncelenmesi: Metin ve İnceleme* (İstanbul: Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2005), 40.

104 Saray kilesinin dördü bir *şistak*dır (metinde *şitak* yazılmış) ve İslambol kilesinin bir buçuğu bir *şistak*dır ve bir *şistak* on iki bin dirhem olur. Her bin dirhem bir akçeğe olacak kırk sekiz etmek hasıl olur, bir etmek iki yüz elli olur, dördü bir akçeğe olur. Amma yüz elli dirhem oluncak her etmek bir *şistak*dan seksen etmek çıkar. Bu takdirde sekiz *şistak*dan altı yüz kırk etmek hasıl olur. Bi-kusur ve kusur ve yüz yigirmi beş dirhem oluncak her fodula doksan altı olur. Bk. BOA, *Mevkûfât Kalemî* (D.M.d), 36805/60.



Kaynak: BOA, D.M.d, nr. 36805/60 (930/1523-1524).

### Nân-ı fodula

“Ramazan pidesine benzer biçimde ince, fazla mayalanmış özsüz hamurdan yapılan ve kolay kopma özelliğine sahip olan” bir ekmek çeşididir. Fodula, yaygın kanaatin aksine fakir kesimlerin ekmeği değildir. Şüphesiz en çok tüketildiği yer imaretlerdi. Ocak fırınlarında yeniçeriler için de üretilirdi. Fakat aynı zamanda Topkapı dahil, birçok sarayın günlük diyetinde fodula da vardı. Sarayda üretilen fodulanın yalnızca hizmet gruplarının tüketimine sunulduğu düşünülmemelidir, şehzadelerin tayinatı içinde bile fodula yer almaktaydı.<sup>105</sup>

Fodula, sonraki yüzyıllarda şairlere de ilham kaynağı olmuştur. Mesela 18. yüzyıl şairi İbrahim Tırsı'nın bir beytinde fodula şu şekilde geçer:

*Yaz geldi diyü sâdece kabvaltı yerine*

*Hep fodla-i seg-bân ile terhâne mi çıkdı<sup>106</sup>*

105 Feridun Emecen, “Fodula”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* (İstanbul: TDV Yayınları, 1996), 13/167-170; Hedda Reind-Kiel, “Kullara Tayın, Efendiye Gümüş Takım: Osmanlı İmparatorluğu'nda Dağıtım ve Bölüşürme Düzeni (16.-18. yüz-yıl)”, *Yemek ve Kültür* 47 (İlkbahar 2017), 11-15.

106 Kadriye Yılmaz Orak, *İbrahim Tırsı ve Divânı İnceleme - Tenkidli Metin* (Isparta: Süleyman Demirel Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, 2001), 218.

### Nân-ı çörek

Osmanlı toplumunda ekmekten sonra en fazla tüketilen hamurlu türüdür. 1526 yılına ait narh listesinde geçmez ama 1525 yılına ait hem narh listesinde hem de ekte yayımlanan ekmeği listesinde çörek kayıtları vardır. Üstelik narh listesindeki *yağlı çörek* kayıdır. Dolayısıyla çöreğin hem yağsız hem de yağlı üretilmekteydi. Fatih döneminde çörekler badem ve safran da katılmaktaydı. Çöreğin, ekmeğin yarısı ağırlığında olması hem Kanuni dönemi hem de babası I. Selim (1512-1520) ve dedesi II. Bayezid (1481-1512) kanunnamelelerinde kurala bağlanmıştı. Yavuz ve Kanuni kanunnamelerinde arı ve pak işlenmesi istenen yağsız çöreğin fiyatının *kirden*inkine ile aynı olacağı vurgulanmaktadır. Yağlı çörek yapımında un ve yağ oranı her iki kanunname de zikredilmekle birlikte, rakamlar farklıdır. Her müd una Yavuz kanunnamesinde bir kıyye yağ, I. Süleyman kanunnamesinde ise yedi kıyye yağ konulması istenmektedir. Birbirine çok yakın dönemlerde çöreğin yağ oranının bu kadar değişmesi mümkün gözükmemektedir. Önceki ve sonraki kanunnamelere göz atıldığında, II. Bayezid dönemine ait ihtisap kanunnamesi, çörek için bir Bursa kilesi una bir kıyye yağ eklenmesini önerirken I. Ahmed'in (1603-1617) yürürlüğe soktuğu kanunnamenin yine yedi kıyye yağ katılmasını âmir olduğu görülür. Bursa kilesi 8,55 kilogramdır.<sup>107</sup> İstanbul müdü ise yaklaşık 512 kilogramdır (1 İstanbul müdü 20 İstanbul kilesi, o da 20 kıyyeye eşittir. 1 kıyye 1,2828 kilogramdır). Bu miktarda una 7 kilogram yağın katılması daha uygun gibi görünmektedir. Nitekim 19. yüzyılın başında İstanbul'da yağlı çörek imalinde kullanılan unun bir kilesine (yaklaşık 25,5 kilogram) 3 kıyye yağ katılmaktaydı<sup>108</sup> ki Kanuni dönemindekilere göre oldukça yağlı hazırlandıkları anlaşılmaktadır.

### Nân-ı pide

16. yüzyılın başında, Bursa'da 1 akçeye satılan pideler ekmeğin ağırlığından 150 dirhem eksikçe üretilirdi. Fakat pide unu ekmeğinkine göre daha saftı, oldukça ince elekten elenir ve üzerine haşhaş ekilirdi. Ayrıca ekmeğe göre daha gevrek pişirilirdi. Yağlı pide normalinin yarısı ağırlığındaydı ve yağlı pide yapılırken 1 kile una 1 kıyye yağ katılırdı. Tıpkı normal pide gibi, buna da haşhaş ekilirdi.<sup>109</sup> Sinan Paşa'nın hekimi Pedro, pidenin sofrada oldukça fonksiyonel bir şekilde kullanıldığını kaydeder. Seyyahın verdiği bilgiye göre, Türkler pideyi üç bölerek sofraya koyarlar ve bu parçalar tabak görevi görürdü. Herkes etini pidesinin üzerine koyarak yerdi.<sup>110</sup>

### Nân-ı kirde

*Kâmûsu'l-Muhî'te*<sup>111</sup> Farsça *cerdeden* Arapça'ya *girde* olarak geçen pide çeşidi, *Hezarfen Hüseyin Efendi*'nin sözlüğünde ise<sup>112</sup> "Büyükçe tandır ekmeği" olarak tanımlanan ve yağlısı da yapılan ekmeğin türüdür. Kirde yapımında kaliteli un kullanırdı. Ayrıca diğer bazı ekmekler

107 Bk. Arif Bilgin, *Bursa Hassa Harç Eminliği* (İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2006).

108 *İstanbul Kadı Sicilleri İstanbul Mahkemesi 97 Numaralı Sicil (H.1217-1225 / M. 1802-1810)*, ed. Coşkun Yılmaz (İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi, 2019), 207.

109 *Kanunname-i İhtisab-ı Bursa* (Ankara: Türk Standartları Enstitüsü, 1998), 2.

110 *Pedro'nun Zorunlu İstanbul Seyahati*, 157.

111 Mütercim Âsım Efendi, *el-Okyânûsu'l-Basî'ti fî Tercemeti'l-Kâmûsi'l-Muhî'ti Kâmûsu'l-Muhî'ti Tercümesi*, haz. Mustafa Koç - Eyyüp Tanrıverdi (İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı, 2013), 1/316.

112 Hezarfen Hüseyin Efendi, *Lisânü'l-İtibbâ*, haz. Fatih Kaya (İstanbul: Hiperlink, 2018), 415; Mary Işın, *Osmanlı Mutfağı Sözlüğü* (İstanbul: Kitap Yayınevi, 2014), 216-217.



için de tercih edildiği gibi, üzerine haşhaş tohumu serpilirdi. Acem pidesi olarak da anılan pidenin gevrek pişirildiği bilinmektedir.

### Nân-ı kirde-i yağlı

Nân-ı kirdenin yağlı çeşididir.

### Nân-ı Halebî

Bu ekmekle ilgili şimdilik herhangi bir bilgiye ulaşılamamıştır. Yalnızca 1525 ve 1526 tarihli narh listelerinde geçmekte, ondan önceki ve sonraki dönemlerde bu ekmek türüne rastlanmamaktadır.

### Nân-ı simidhâne

1526 yılına ait bir narh listesinde *Halebî* ekmeğiyle birlikte geçmekte, başka kayıtlarda rastlanmamaktadır. Simid, iyi kalite buğdaya veya una denildiği için kalitesi yüksek bir ekmek çeşidi olmalıdır.

### Nân-ı kurs-ı Yahûdi

1526 yılına ait narh listesinde bu şekilde geçmektedir. Sahillioğlu'nun yayımladığı 1525 tarihli narh listesinde Yahudiler halkası olarak kaydedilmiştir. Yahudiler tarafından üretilen bir simit ya da halka türü olması nedeniyle bu ismi almış olabilir.

### Nân-ı poğaç

Günümüzde de bilinen, yağlı hamurdan yapılan ve sade üretildiği gibi, içine peynir ve kıyma da katılan bir hamurlu türüdür.

### Nân-ı lavaş

Yufkadan kalın, pideden ince yassı ekmek türüdür. Ne Fatih dönemi kayıtlarında ne de Kanuni döneminden sonraki narh listelerinde veya mahkeme kayıtlarında adı geçer. Ancak Evliya Çelebi İstanbul ekmekçilerinden söz ederken *lavaşa yufka ekmekler de yaptıklarını belirtir*.<sup>113</sup> Anlaşılan o ki resmî belgelerde geçmemesine rağmen şehirde lavaş ekmek üretimi devam etmiştir.

### Nân-ı saraylı

İlk ve son olarak 1526 yılına ait narh defterinde geçmektedir. Aynı tarihte İstanbul'da Tahtakale'de Üstâd Tursun Mehmed'in işlettiği Saraylı Fırını'nda üretilen özel bir ekmek olma ihtimali yüksektir.

### Nân-ı nukul

Nokul da denilen, içine kuru meyveler ve susam katılan bir çeşit çörek. II. Bayezid dönemine ait bir un muhasebesinde *peksimad-ı nokul* diye geçer. Dolayısıyla fazlaca pişmiş, sert bir tür olarak düşünmek gerekir.<sup>114</sup> Yağlı ve küçük olanı da vardır ki 1525 tarihli narh listesinde yağlı hurda nukul olarak geçmektedir.

113 Seyahatnâme, 1. Kitap, 260.

114 Ömer Lütfi Barkan, "İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri", *Belgeler* (Ankara 1979), 9-13/100.

### Nân-ı Horasânî

Yalnızca 1526 yılına ait narh listesinde geçer. Nasıl bir ekmek türü olduğu bilinmemektedir.

### Nân-ı halka

Hamurdan yapılan halka şeklindeki ekmeklerin genel adıdır. *Lehce-i Osmani'*de “ufak simit” olarak tanımlanır. 1525 ve 1526'da İstanbul fırıncıları üç çeşit üretmekteydiler. Biri normal halka, diğeri beyaz halka, sonuncusu da Yahudiler halkası. Daha sonraki yıllarda halka çeşitleri artacaktır. Özellikle şekerli ve yağlı türlerinin çok rağbet gördüğü belirtilmelidir.

### Nân-ı halka-i beyaz

Halkanın beyaz olan çeşidi. Muhtemelen iyi kalite undan mamuldü.

### Nân-ı hâkî

Bu ekmek hakkında hiçbir şey bilmiyoruz. Adından hareketle ekmeğin toprak renginde olduğu düşünülebilir.

### Nân-ı Semarkandî

Bu ekmeğe dair de herhangi bir bilgimiz yok. Günümüzde de meşhur olan Semerkand ekmeği gibi idiye tandırda yapılan, susam tohumları katılan ve uzun süre bozulmadan kalabilen bir ekmek türü olmalıdır.

### Börekler (varak/yaprak, şorbalı, tava-i Arab)

Yufkadan kat kat yapılan ve içine et ve soğan konulan hamurlu türüdür. 1525 yılına ait ekmeççi defterinde börekçilerden söz edilmez ama aynı döneme ait narh listelerinde börek kaydı geçmektedir. Böreğin bu yıllarda nerede pişirildiğine dair herhangi bir bilgi bulunmamakla birlikte, çörekçilerin börek de imal ettiğini varsaymak yanlış olmayacaktır. Zaten incelenen dönemde hamurlu üreten esnaf gruplarının iyice ayrışmadıkları anlaşılmaktadır. Nitekim bu defterde, sonradan ekmeççilerden ayrı bir esnaf grubu teşkil edecek olan çörekçiler, ekmeççilerle (*babbâzân*) birlikte değerlendirilmiştir. Üsküdar Mahkemesi kayıtlarında bunu destekleyecek veriler mevcuttur. Söz gelimi Kasım 1521'de börekçi ustası olan Veli, Samandıra'nın ekmeği ihtiyacını karşılamak üzere ekmeççi yazılmıştır.<sup>115</sup> Oysa 16. yüzyılın sonuna kalmadan börekçilerin bile farklı bir esnaf grubu oluşturdukları ve bir müddet börekle birlikte ekmeği de üretmeye devam ettikleri görülmektedir. Ancak bu imtiyazlarını 1595'te kaybedeceklerdir.<sup>116</sup>

I. Selim kanunnamesinde börek çeşitlerine de değinilmektedir. Metinde geçen iki çeşit böreğin (*şorbalı börek ve varaklı börek*) koyun etinden yapılması, diğer et türlerinin karıştırılmaması, pak ve arı olmasına dikkat edilmesi tembihlenmektedir. Bu böreklerle ayrıca soğan da katıldığı anlaşılmakta fakat soğan miktarının çok olmamasına özen gösterilmesi istenmektedir. Kanunname bu böreklerin 1 akçe satılacak gramajlarını da belirtilmektedir. Buna göre, koyun etinin 250 dirheminin 1 akçe olduğu vakitte şorbalı böreğin 200 dirhemi, varaklı böreğin ise 80 dirhemi 1 akçe satılabilecektir.<sup>117</sup>

115 *Üsküdar Mahkemesi*, 3-32/1. Veli, bir müddet sonra köylünün isteği üzerine Samandıra köyüne kethüda olacaktır: Aynı defter, 205/2.

116 BOA, A.DVNSMHHM.d, nr. 73, 553/1206.

117 Pulaha - Yücel, *I. Selim Kanunnamesi*, 36.



Kanuni dönemi kanunnamesindeki börekçilere ilişkin madde de babasının kanunnamesine benzetilmektedir. Fakat herhangi bir yanlış yazılma ya da okuma yoksa varaklı böreğin ağırlığı 80 dirhem değil, 280 dirhem olarak belirtilmiştir: *Ve börekçiler dahi gözlene. Koyun eti iki yüz elli dirhem olucak, şorbalı börek iki yüz dirhem ola; doruklu börek iki yüz seksen dirhem ola, dirhemi bir akçeye satıla. Miyânesi soğanlu ed in âhar olmaya. Ve koyun etinden gayrı et halt etmeyeler. Ve sâri esbâbı pâk ola ve hâmirleri arı undan ola.*<sup>118</sup> Buna karşılık 17. yüzyılın ilk çeyreğine ait olduğu düşünülen bir düzenleme kaydında şorbalı böreğin yine 200 dirhem, yaprak böreğin ise 180 dirhem olduğu belirtilmektedir. Benzer biçimde IV. Mehmed'in (1648-1687) kanunnamesinde de yaprak (varaklı) böreğin 180 dirhem olması gerektiği kaydı mevcuttur.<sup>119</sup> Arap tavaşı böreğine dair herhangi bir bilgi edinilememiştir.

## SONUÇ

Kanuni dönemindeki fırınlar, ekmekçiler ve ekmekleri inceleyen bu çalışmada birçok önemli bulgu elde edilmiştir. Öncelikle belirtilmelidir ki sözü edilen dönemde İstanbul'daki ekmek sorunu temelde bir buğday sorunudur. 1520 ila 1566 arasında şehirde buğday sıkıntısına dair çok sayıda örnek bulunmaktadır. Hatta bazı yıllarda buğday tedarikinde sürekli hâle gelen sıkıntılar, ileri düzeyde darlıklar meydana getirmiştir. Buğday sıkıntısının en önemli sebebi, şüphesiz, sonraki dönemlerde de geçerliliğini sürdürecektir olan verimlilik problemiydi. Buğdayın verimliliği, bu dönemde ancak 1'e 3-4 oranındaydı. Diğer taraftan buğday hasadı, üretime beşerî müdahalenin sınırlı olduğu bu dönemde büyük oranda iklimin etkisiyle belirleniyordu. Yağışların düzensizliği yanında, bu dönemde devam eden ve Küçük Buzul Çağı olarak adlandırılan iklim değişikliği buğday hasadını oldukça istikrarsız hâle getirmekteydi. Buğdayla ilgili sıkıntılardan biri de depolama alanlarının yetersizliği ve mevcut depolama imkanlarının uygunsuzluğu idi. Şehir nüfusunun gittikçe artması sözü edilen sınırlılıklarla birleşince başkent in iâşesi yönetim için mühim bir sorun hâline gelmekteydi.

Kanuni döneminde şehrin buğday tedarikinde, siyasi ve askerî alanlardaki kadar başarı gösterilemediği görülmektedir. Arka arkaya gelen siyasi zaferlerin İstanbul'un iâşesi konusundaki riskleri azalttığı ya da bertaraf ettiğini düşündürecek herhangi bir veriye sahip değildir. Şüphesiz bu dönemdeki seferler tedarik alanlarının güvenliğinin garanti altına alınması veya kimi yeni alanların devreye sokulması noktasında kolaylık sağlamış olmalıdır. Ancak ilginç seferlere odaklanması başkentle ilgili iâşe sorunlarının birikmesine neden olmuş gözükmektedir. Nitekim incelenen zaman diliminde tespit edilen en ciddi darlık olarak düşünülen 1530 iâşe buhranı, devletin en önemli siyasi başarılarıyla eş zamanlı ortaya çıkmıştı.

Kanuni döneminde imparatorluk başkentinin ekmek sorunu, buğdayın yeterli düzeyde tedarik edilememesi yanında, şehirdeki değirmenlerin ihtiyaca cevap verememeleriyle de yakından alakalıydı. Özellikle kış aylarında buğdayın öğütülmesiyle ilgili sıkıntı yaşandığından devlet gerek Kanuni döneminde gerekse sonraki yıllarda uygun fırınların yanında at değirmenleri kurulmasını teşvik etti. Değirmeni bulunan fırınların tamamına yakınının iyi kalite ekmek olan *ak ekmek* üretmesi, bu değirmenlerden elde edilen unun randımanının, su değirmenlerinininkine göre daha yüksek olduğunu göstermektedir.

118 Akgündüz, *Osmanlı Kanunnameleri*, 4/324.

119 Demirtaş, *Osmanlıda Fırıncılık*, 119.

16. yüzyılın en güçlü padişahının ilk saltanat yıllarında (1525), İstanbul'un ekmeği ihtiyacı 115 fırınıca karşılıyordu. Bunlar arasındaki 5 Yahudi'yi hariç tutarsak fırınları Müslüman ve Hristiyanlar neredeyse yarı yarıya paylaşmışlardı. Hristiyan ekmeğe tamamlan Rumlardan oluşuyordu; Ermeniler henüz bu sektöre girmemişlerdi. Ayrıca 6 Rum ve Yahudi kadın ile 20 asker kökenli kişi de fırın işletenler arasında yerlerini almıştı. Sipah, solak ve yeniçerilerin fırın işletmeciliğine yöneldiğini gösteren bu kayıtlar, askerlerin iktisadi faaliyetlere ve dolayısıyla esnaf örgütlerine girişinin erken dönem örneklerini sunmaktadır.

1525'te tespit edilen fırıncı ve ekmeğe yapısı 1553'e gelindiğinde değişmiş gözükmektedir. Değişim öncelikle dinî aidiyet oranlarında yaşanmış, yarı yarıya olan Müslüman-gayrimüslim oranı %60'a %40 şeklinde tahakkuk etmiştir. Gayrimüslimlerin sektördeki etkisinin ilerleyen zamanlarda da azalmaya devam ettiği anlaşılmaktadır. Zira 17. yüzyılın sonlarına doğru fırıncıların neredeyse tamamının Müslümanlardan oluştuğu bilinmektedir. Diğer taraftan 113 ekmeğinin faaliyet gösterdiği şehirde, Yahudi erkek ve kadınlar sektörden el çekmişler, asker sayısı ise 12'ye inmiştir.

Dönem içinde mülkiyeti vakıflara ait fırınların oranının da arttığı tespit edilmiştir. 1525'te %15 olan vakıf fırın oranı 1553'te %66 gibi yüksek bir orana çıkmıştır. Bu gelişmenin dönem içinde artan vakıf sayısı ile ilişkili ve ekmeği gibi temel bir ihtiyacı karşılayan bir işletme olarak fırıncılığı kolaylaştırmayı amaçlayan politikaların bir sonucu olduğu düşünülse de iddianın temellendirilmesi yeni araştırmalara ihtiyaç duymaktadır.

**Araştırma & Yayın Etiği:** *Kadim*, editör tarafından kaleme alınan işbu makalenin yayın sürecinde kör hakemlik müessesesini titizlikle işletmiştir. Misafir editör, makalenin tüm editöryal prosedürlerini yürütmüş ve bu esnada yazar sürecin tamamen dışında bırakılmıştır. Ayrıca yayın kurulu üyelerinin dergide araştırma makalesi yayınlamaları hususundaki kararlara ve COPE yayın etiği prosedürlerine riayet edilmiştir (Committee on Publication Ethics Council, *COPE Guidelines: A Short Guide to Ethical Editing for New Editors*, Verison 3, (Eastleigh: May 2019), 8). Bu makale, en az iki kör hakem tarafından incelenmiş ve *iThenticate* taramasıyla intihal ve benzerlik raporu oluşturulmuştur. Makale, araştırma ve yayın etiğine uygundur. **Etik Beyanı & Çıkar Çatışması:** Bu makalenin yazarı çıkar çatışması bildiriminde bulunmamış, makalenin hazırlanma sürecinde bilimsel ve etik kaidelere uyulduğunu ve yararlanılan tüm çalışmalara atıf yapıldığını beyan etmiştir. Libre Açık Erişim'li bu makale, [CC BY-NC 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/) lisansına sahiptir.

**Research & Publication Ethics:** *Kadim* meticulously employed blind peer reviewing in the publication of this article, written by the editor-in-chief. The guest editor carried out the editorial workflow, and the author was excluded entirely from the process. The journal followed the rules regarding publishing an article written by the members of the editorial board and complied with the COPE's publication ethics procedures (Committee on Publication Ethics Council, *COPE Guidelines: A Short Guide to Ethical Editing for New Editors*, Verison 3, (Eastleigh: May 2019), 8). Two or more blind peers reviewed this article, and an *iThenticate* scan generated a report for potential plagiarism and similarity. The article complies with research and publication ethics.

**Ethical Declaration & Conflict of Interest:** The author of the article has disclosed no conflicts of interest and has affirmed that the manuscript was prepared in adherence to ethical and scientific principles and that all relevant sources were accurately cited. This is a Libre Open Access article under the [CC BY-NC 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/) license.

## KAYNAKÇA

### 1. Arşiv Belgeleri

#### Başkanlık Osmanlı Arşivi (BOA).

Ali Emiri Sultan Süleyman I (AE.SSÜL.I).

Müteferrik Kalem Defterleri (D.M.d).

Maliyeden Müdevver Defterler (MAD), nr. 21663; nr. 23337; nr. 23322; nr. 9580.

Mühimme Defteri (A. DVNSMHM.d), nr. 3; nr. 5; nr. 6; nr. 7; nr. 73; nr. 106.

TSMA.d, Topkapı Sarayı Müzesi Arşivi. Defter (TSMA.d), 426; 2143/1; 9580; 7390; 8275; 6184/1.

### 2. Yayınlanmış Siciller, Telhis ve Mühimmeler

3 Numaralı Mühimme Defteri 966–968/1558–1560. Ankara: T.C. Başbakanlık Devlet Arşivleri Genel Md., 1993.

*İstanbul Kadı Sicilleri Beşiktaş Mahkemesi 2 Numaralı Sicil.* ed. Coşkun Yılmaz. İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi, 2019.

*İstanbul Kadı Sicilleri İstanbul Mahkemesi 97 Numaralı Sicil (H.1225-1217 / M. 1810-1802).* ed. Coşkun Yılmaz. İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi, 2019.

*İstanbul Kadı Sicilleri Üsküdar Mahkemesi 1 Numaralı Sicil.* haz. Bilgin Aydın - Ekrem Tak. İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi, 2008.

*İstanbul Kadı Sicilleri Üsküdar Mahkemesi 2 Numaralı Sicil.* haz. Rifat Günalan vd. İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi, 2010.

*İstanbul Kadı Sicilleri Üsküdar Mahkemesi 5 Numaralı Sicil.* haz. Yasemin Dağdaş - Zeynep Berketaş. İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi, 2010.

*İstanbul Kadı Sicilleri Üsküdar Mahkemesi 9 Numaralı Sicil.* haz. Kenan Yıldız. İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi, 2010.

*Koca Sinan Paşa'nın Telhisleri.* haz. Halil Sahillioğlu. İstanbul: İslam Tarih, Sanat ve Kültürünü Araştırma Vakfı, 2004.

*Topkapı Sarayı Arşivi H. 951-952 Tarihli ve E. 12321 Numaralı Mühimme Defteri.* haz. Halil Sahillioğlu. İstanbul: IRCICA, 2002.

### 3. Kitap, Makale ve Tezler

Ahmed Refik. "Sultan Süleyman Kanûni'nin Son Senelerinde İstanbul'un Usul-i İaşe ve Ahval-i Ticariyesi". *TOEM* 4-37 (İstanbul 1334), 23-42.

Akça, Sümeyye. *Üsküdar Kadılığı 23 Nolu ve H. 968-970 Tarihli Sicilin Diplomatik Yönden İncelenmesi: Metin ve İnceleme.* İstanbul: Marmara Üniversitesi, Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2005.

- Akgündüz, Ahmet. *Osmanlı Kanunnâmeleri ve Hukukî Tablilleri*. 7 Cilt. İstanbul: OSAV, 1990-1994.
- Arıkan, Zeki. "Osmanlı İmparatorluğu'nda İhracı Yasak Mallar (Memnu Meta)". *Prof. Dr. Bekir Kütükoğlu'na Armağan*. 280-306. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları, 1991.
- Arslantürk, Ahmet. *Bir Bürokrat ve Yatırımcı Olarak Kanuni Sultan Süleyman'ın Veziriazamı Rüstem Paşa*. İstanbul: Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, 2011.
- Atçıl, Muhammet Zahit. *State and Government in the Mid-Sixteenth Century Ottoman Empire: The Grand Vizierates of Rüstem Pasha (1544-1561)*. Chicago: The University of Chicago: Ph.D. Dissertation, 2015.
- Barkan, Ömer Lütfi. "Essai sur les données statistiques des registres de recensement dans l'Empire ottoman aux XVe et XVIe siècles". *Journal of the Economic and Social History of the Orient (JESHO)* 1 (1957), 9-36.
- Barkan, Ömer Lütfi. "İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri". *Belgeler* 9/13 (Ankara 1979), 3-380.
- Barkan, Ömer Lütfi. "Tarihî Demografi Araştırmaları ve Osmanlı Tarihi". *Türkiyat Mecmuası* 10 (1953), 1-26.
- Bassano, Luigi. *Kanuni Dönemi Osmanlı İmparatorluğu'nda Gündelik Hayat*. çev. Selma Cangi. İstanbul: Yeditepe Yayınevi, 2011.
- Behar, Cem. *Osmanlı İmparatorluğu'nun ve Türkiye'nin Nüfusu 1500-1927*. Ankara: Devlet İstatistik Enstitüsü, 2003.
- Bilgin, Arif. "1526-27 Tarihli İki Yeni Narh Listesi ve İstanbul Gıda Piyasası". *Yemek ve Kültür* 60 (Yaz 2020), 16-34.
- Bilgin, Arif. *Bursa Hassa Harç Eminliği*. İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2006.
- Bilgin, Arif. *Osmanlı Saray Mutfağı*. İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2004.
- Birnbaum, Marianna D. *Garcia Mendes: Bir Sefaradın Uzun Yolculuğu*. çev. Mercan Uluengin. İstanbul: Kitap Yayınevi, 2007.
- Bozkurt, Fatih. "Tereke Defterleri ve Osmanlı Demografi Araştırmaları". *Tarih Dergisi* 54 (2011/2), 91-120.
- Braudel, Fernand. *Maddi Uygarlık Gündelik Hayatın Yapıları*. çev. M. Ali Kılıçbay, I Cilt. İstanbul: İmge Kitabevi, 2. Baskı. 2004.
- Christensen, Erleen. *In War and Famine: Missionaries in China's Honan Province in the 1940s*. Montreal: McGill-Queen's University Press, 2005.
- Clark, Colin. "Agricultural Productivity in Relation to Population". *Man and His Future*, ed. Goldon Wolstenholme. 23-35. Boston, Toronto: Little, Brown and Company, 1963.
- Demirtaş, Mehmet. *Osmanlıda Fırıncılık (17. Yüzyıl)*. İstanbul: Kitap Yayınevi, 2008.
- Dernschwam, Hans. *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*. çev. Yaşar Önen. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1992.
- Emecen, Feridun. "Fodula". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 13/167-170. İstanbul: TDV Yayınları, 1996.

- Emecen, Feridun. *XVI. Asırda Manisa Kazâsı*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 1989.
- Evliya Çelebi. *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi, 1. Kitap*. haz. Robert Dankoff vd. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2006.
- Fagan, Brian. *The Little Ice Age: How Climate Made History, 1300- 1850*. New York: Basic Books, 2002.
- Fischer, Andrew Martin. *The Disempowered Development of Tibet in China: A Study in the Economics of Marginalization*. Plymouth: Lexington Books, 2014.
- Genç, Mehmet. "Klâsik Osmanlı Sosyal-İktisadî Sistemi ve Vakıflar". *Vakıflar Dergisi* 42 (Aralık 2014), 9-18.
- Griswold, William J. "Climate Change: a Possible Factor in the Social Unrest of Seventeenth Century Anatolia". *Humanist and Scholar. Essays in Honor of Andreas Tietze*. ed. Health W. Lowry and Donald Quataert. İstanbul: The ISIS Press, 1993.
- Grossman, David. *Rural Arab Demography and Early Jewish Settlement in Palestine: Distribution and Population Destiny during the Late Ottoman and Early Mandate Period*. çev. Marcia Grossman. New Jersey: Transaction Publishers, 2011.
- Güçer, Lütfi. *XVI-XVII. Asırlarda Osmanlı İmparatorluğunda Hububat Meselesi ve Hububattan Alınan Vergiler*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi, 1964.
- Hezarfen Hüseyin Efendi. *Lisânü'l-Etibbâ*. haz. Fatih Kaya. İstanbul: Hiperlink, 2018.
- Işın, Mary. *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*. İstanbul: Kitap Yayınevi, 2014.
- İnalcık, Halil. "İstanbul". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* 23/212-220. İstanbul: TDV Yayınları, 2001.
- İnalcık, Halil. *Osmanlı İmparatorluğu: Klâsik Çağ (1300-1600)*. çev. Ruşen Sezer. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2003.
- Kafadar, Cemal. "On the Purity and Corruption of the Janissaries". *Turkish Studies Association Bulletin* 15/2 (1991), 273-280.
- Kanunname-i İhtisab-ı Bursa*. Ankara: Türk Standartları Enstitüsü, 1998.
- Kılıç, Orhan. "Osmanlı Devleti'nde Meydana Gelen Kıtıklar". *Türkler* 10/718-730. ed. Hasan Celal Güzel vd. Ankara: Yeni Türkiye Yayınları, 2002.
- Koç, Yunus. "Osmanlı Dönemi İstanbul Nüfus Tarihi". *Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi* 8/16 (2010), 171-199.
- Kütükoğlu, Mübahat S. *Lütfi Paşa Âsafnâmesi (Yeni Bir Metin Tesisi Denemesi)*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi, 1991.
- Mantran, Robert. *XVI. ve XVII. Yüzyıl'da İstanbul'da Gündelik Hayat*. çev. M. Ali Kılıçbay. Ankara: Eren Yayıncılık, 1991.
- Mütercim Âsım Efendi. *el-Okyânusu'l-Basit fi Tercemeti'l-Kâmûsi'l-Muhit Kâmûsu'l-Muhit Tercümesi*. I Cilt. haz. Mustafa Koç - Eyyüp Tanrıverdi. İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı 2013.
- Pedro'nun Zorunlu İstanbul Seyahati*. çev. Fuat Carım. İstanbul: Güncel Yayıncılık, 1996.

- Pulaha, Selami - Yücel, Yaşar. "I. Selim Kanunnâmesi (1512-1520) ve XVI. Yüzyılın İkinci Yarısının Kimi Kanunları". *Belgeler* 12/16 (1987), 9-16.
- Reind-Kiel, Hedda. "Kullara Tayın, Efendiye Gümüş Takım: Osmanlı İmparatorluğu'nda Dağıtım ve Bölüşdürme Düzeni (16.-18. yüzyıl)". *Yemek ve Kültür* 47 (İlkbahar 2017), 11-15.
- Sahillioglu, Halil. "Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1525 Yılı Sonunda İstanbul'da Fiatlar". *Belgelerle Türk Tarihi Dergisi* 1 (1967), 36-40.
- Selânikî Mustafa Efendi. *Tarih-i Selânikî*. haz. Mehmet İpşirli. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları, 1989.
- Tabak, Faruk. *The Waning of The Mediterranean 1550-1870: A Geohistorical Approach*. Baltimore: Johns Hopkins University Press, 2007.
- Toprak, Zafer. "Nüfus". *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*. 6/108-111. İstanbul: Tarih Vakfı, 1994.
- White, Sam. *Osmanlı'da İsyân İklimi, Erken Modern Dönemde Celâli İsyânları*. çev. Nurettin Elhüseyni. İstanbul: Alfa Yayınları, 2013.
- Yaşaroğlu, Abid. *Topkapı Sarayı Müzesi Kütüphanesi Koşuşlar 888 Numaralı Mühimme Defteri*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 1995.
- Yerasimos, Stefanos. "Onaltıncı Yüzyıl İstanbul Nüfusunun Tekrar Değerlendirilmesi İçin Veriler". *Toplumsal Tarih* 14 (Şubat 1995), 26-27.
- Yılmaz Orak, Kadriye. *İbrahim Tîrsî ve Divân'ı İnceleme – Tenkidli Metin*. Isparta: Süleyman Demirel Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi, 2001.
- Yücel, Yaşar. *Osmanlı Devlet Teşkilatına Ait Kaynaklar*. Ankara: Türk Tarih Kurumu, 1988.

#### 4. İnternet Siteleri

- Magazinebbm. "World Bread Market and Trends". Erişim 18 Nisan 2020. <http://www.magazinebbm.com/english/world-bread-market-and-trends/html>.
- UK Flour Millers. "Flour & Bread Consumption". Erişim 18 Nisan 2020. <https://www.ukflourmillers.org/flourbreadconsumption>.

## EKLER

EK 1: 1525 Yılında İstanbul Ekmekçileri (Habbâzîn-i Şebr) ve Fırınları<sup>120</sup>

TAHTAKALE TARAFI	İŞLETENİN İSMİ	UZMANLIĞI	FIRIN VEYA DÜKKÂN ADI	AÇIKLAMA
	Dimo Zimmî	Ekmekçi	Piri Paşa Fırını	
	Yorgi Sipah	Ekmekçi	Abdusselam Bey Fırını	
	Zenyaki	Kirdeci	Ayasofya Vakfı Fırını	
	Şücâ' ...?	Kirdeci	Ayasofya Vakfı Fırını	
	Haydar	Çörekçi, hurdakâr	-	
	Abdürrezzak	Çörekçi, hurdakâr	Kaya Bey Fırını	
	Üstad Tursun Mehmed Revi	-	Saraylu Fırını	
	-	-	Piri Paşa Fırını	Battâl
	-	-	Ahi Çelebi Fırını	Battâl
	TARAKLU' <sup>121</sup> TARAFI	İŞLETENİN İSMİ	UZMANLIĞI	FIRIN VEYA DÜKKÂN ADI
Simha Zen Yahûd		Ekmekçi	Kapu Ağası Fırını	İki bâb
İstemad Sipah Zimmî		Ekmekçi	Abdusselam Bey Fırını	
Yani ma'a Nikola		Ekmekçi	Menessi Yahud Fırını, der-mahalle-i İstanbul	Mezkûrlar fâriğ şud. Todora Zen ma'a Yani-i diğêr habbâz şud. Poğaçâ işler.
Dimo		Ekmekçi	Hasan Çelebi Fırını	
Todoros Zimmî		Ekmekçi	Kapu Ağası Fırını	
Rosa Zen Yahûd		Ekmekçi	Kendi Mülk Fırını	Nân-ı simid işler
Polimi Zen Yahûd		Ekmekçi	Hanna-i Draz? Fırını	
Yorgi ma'a mezbûr Polimi		-	Sebahim Çelebi Yahûd Fırını	
Avadya Yahûd		Emekçi	Menahim Yahûd Fırını	

120 Defterde okunamayan kelimeler (...?) işaretiyle, okunduğu hâlde tereddüt edilenler de arkasına soru işareti (?) konularak belirtilmiştir.

121 Kanuni dönemine ait bir ihtisap defteri, Taraklu'nın sarayın yakınında olduğunu belirtmektedir (BOA, MAD, nr. 23335, 4).

TARAKLU TARAFI	İŞLETENİN İSMİ	UZMANLIĞI	FIRIN VEYA DÜKKÂN ADI	AÇIKLAMA
	Or(a)tos-1 Küçük	Ekmekçi	Marula Oğlu Fırını	
	Ortos-1 Büyük	-	Marula Oğlu Fırını	
	Vasil Zimmî	Ekmekçi	Marula Oğlu Fırını	
	İstemad Sipah	Ekmekçi	Hafed Yahûdi Fırını	
	Dimo Zimmî	Ekmekçi	Musa Yahûd Fırını	
	Yani Zimmî	Ekmekçi	Rebi'-i Yahûdiyân Fırını	
	Karakaş Zimmî	-	Hocapaşa Vakfı Fırını	
	Yani Zimmî	Ekmekçi	Filori Yahûd Fırını	
	Mihal Sipah	(Poğaçacı)	Rebi'-i Yahûdiyân Kazak Veli Fırını	Nân-ı poğaçâ işler, tâbî'-i bevvâbîn-i Dergâh-ı Âlî
CÂMÎ-İ AYASOFYA TARAFI	İŞLETENİN İSMİ	UZMANLIĞI	FIRIN VEYA DÜKKÂN ADI	AÇIKLAMA
	Yani İstanbulî Zimmî	Ekmekçi	Debbâğ Fırını	
	Yaralov Zimmî	Ekmekçi	Kapu Ağası Fırını	
	Yorgi Köşiç?	Ekmekçi	Ayasofya Câmîi Vakfı Fırını	
	Malkoç Zimmî	Ekmekçi	Hacı Bayram Fırını	
	Hızır	Ekmekçi	Hacı Bayram Fırını	
	-	-	Ali Paşa Fırını	Battâl
GİYÂHÎ <sup>122</sup> TARAFI	İŞLETENİN İSMİ	UZMANLIĞI	FIRIN VEYA DÜKKÂN ADI	AÇIKLAMA
	Süleyman Habbâz	Ekmekçi	Abdüselam Bey Fırını	
	İstemad Zimmî	Ekmekçi	Kapu Ağası Fırını	
	Şirmerd	Poğaçacı	Gelibolulu Dükkânı	
	Seyyid Gâzi	Kirdecî	Ali Paşa Vakfı Dükkânı	
	Acem	Lavaşçı	Ali Paşa Vakfı Dükkânı	Battâl

122 Bu bölgenin adı, sözü edilen ihtisap defterinde *Giyâh-ı Huşk* olarak geçmekte ve diğer adının Bazar-ı Esb (At Pazarı) olduğu belirtilmektedir (BOA, MAD, nr. 23322, s.4).



ULANKA (LANGA) TARAFI	İŞLETENİN İSMİ	UZMANLIĞI	FIRIN VEYA DÜKKÂN ADI	AÇIKLAMA
	Yani	Ekmekçi	Çavuş Fırını	
	Ahmed Çelebi ma'a şürekâ	-	Çavuş Fırını	
	Korinkoz Zimmî	Ekmekçi	Soğan Ağa Fırını	
	Murad Yeniçeri	Ekmekçi, Pideci	Dâye Hatun Fırını	
	Şirmerd	Çörekçi	-	Saray-ı Atık yakınında
	İskender Trabzonî	Çörekçi	Tirgerân (Okçular)	
	Latif	Yağlı Hurda Çörekçisi	Tirgerân (Okçular)	
	Şaban	Kirdeci	Tirgerân (Okçular)	
	.....?	Lavaşçı	Tirgerân (Okçular)	
KADIASKER <sup>123</sup> TARAFI	İŞLETENİN İSMİ	UZMANLIĞI	FIRIN VEYA DÜKKÂN ADI	AÇIKLAMA
	Hacı Karagöz	Ekmekçi	İbrahim Bey Fırını	
	Yorgi Ulak	-	Nene Hatun Fırını	
	Zimmî Habbâz	Ekmekçi	Süleyman Bey (Sipahi) Fırını	
	Hasan	Ekmekçi, Pideci	Ali Çelebi Fırını	
	Ali Yeniçeri	Çörekçi	-	Yeniçeri Odaları yakınında
	İskender Bursa(v) î	Çörekçi	-	Yeniçeri Odaları yakınında
	Bâlî	Çörekçi	-	Saraçlar yakınında
	-	-	Sarrâc Fırını	Battâl
	-	-	.....? Fırını	Battâl
BAZAR-I AKSARAY (AKSARAY)	İŞLETENİN İSMİ	UZMANLIĞI	FIRIN VEYA DÜKKÂN ADI	AÇIKLAMA
	Sinan Subaşı ma'a şürekâ	-	Çitrânî? Fırını	
	Veli Sipah	Ekmekçi	Fatıma Yula? Fırını	
	Hızır Sipah	-	Kendi Mülk Fırını (yeni)	

123 Sözü edilen ihtisap defterinde bu bölge *Hamam-ı Kadıasker* olarak anılmakta ve yeniçerilerin eski odalarının yanında olduğu anlaşılmaktadır (BOA, MAD, nr. 23322, s.4).

BAZAR-I AKSARAY (AKSARAY)	İŞLETENİN İSMİ	UZMANLIĞI	FIRIN VEYA DÜKKÂN ADI	AÇIKLAMA
	Mustafa Topçu	-	Kendi Mülk Fırını	
	Ali Ser-piyâde ma'a şürekâ	-	Düb? Çakır Ağa Fırını	
	Alagöz	Ekmekçi	Bayezid Han Vakfı Fırını	
	Bey Oğlu	Çörekçi	Bayezid Han Vakfı Fırını	
İSTANBUL TARAFI	İŞLETENİN İSMİ	UZMANLIĞI	FIRIN VEYA DÜKKÂN ADI	AÇIKLAMA
	Yani Zimmî	Ekmekçi	İstemad Zimmî (Karamanî) Fırını	
	Kosta Sipah	Ekmekçi	Nikola Sipah (Karamanî) Fırını	
	Yani Zimmî ma'a Dimlid Karamanî	-	Kendi Mülk Fırını	
	....? Zimmî Karamanî	-	Kendi Mülk Fırını	Battâl
	Mihal	Ekmekçi	Hüdaverdi Zimmî (Karamanî) Fırını	
	Yorgi Zimmî	Ekmekçi	Veled-i Gürcü Papas Fırını	
	Mihal Zimmî	Ekmekçi	Kendi Mülk Fırını	
	Kasım	Ekmekçi	Kendi Mülk Fırını	Bâb-ı İsa Mahallesi'nde
	Mahmud Yeniçeri	Ekmekçi	Mimar Acem Ali Fırını	
	Hamza Çadırcı	-	Kendi Mülk Fırını	Battâl, Silivrikapı yakınında
	-	-	Ali Çelebi (Mehterân Kethüdâsı) Fırını	Battâl, tâbe değil küçük fırın
	Hacı İlyas Zimmî Karamanî	-	Kendi Mülk Fırını	Battâl
	CEDİD TARAFI	İŞLETENİN İSMİ	UZMANLIĞI	FIRIN VEYA DÜKKÂN ADI
Kosta Zimmî		Ekmekçi	Serpostin-dûz Vakfı Fırını	
Efrenç Zimmî		Ekmekçi	Avranos Vakfı Fırını	

CEDİD TARAFI	İŞLETENİN İSMİ	UZMANLIĞI	FIRIN VEYA DÜKKÂN ADI	AÇIKLAMA
	Kasım	Ekmekçi	Kendi Mülk Fırını	
	Hacı İbrahim Brusa(v)î	Ekmekçi	Kendi Mülk Fırını	
	.....? .....	Ekmekçi	Kendi Mülk Fırını	
	İskender	Ekmekçi	Kendi Mülk Fırını	
	Mustafa	Ekmekçi	Ağzıkara Fırını	
	Hasan Yeniçeri	Ekmekçi	Aydın Bey Fırını	
	Mehmed	Poğaçacı	Serbostanî Fırını	
	-	-	Süleyman Hanlı Hacı Atmaca (Fırını)	Battâl
	Kemal Korucu	-	Kendi Mülk Fırını	Battâl
	Nasuh Arabacı	-	Kendi Mülk Fırını	Battâl
BAZAR-I KARAMAN TARAFI	İŞLETENİN İSMİ	UZMANLIĞI	FIRIN VEYA DÜKKÂN ADI	AÇIKLAMA
	Şirmerd Zimmî	Ekmekçi	Bıyıklı Ali Fırını	
	Hacı Karagöz	Ekmekçi	Kendi Mülk Fırını	
	Hacı Mustafa veled-i .....	Ekmekçi	Kendi Mülk Fırını	
	İsa Bâlî veled-i Hacı Ali	Ekmekçi	Kendi Mülk Fırını	
	Sinan Yeniçeri	Ekmekçi	Gazzâz Fırını	
	Hayreddin	Ekmekçi	Pideci Ali Fırını	
	Pehlivan	Ekmekçi	Mağnisa? Çelebi Vakfı Fırını	
-	-	Sinan Bey (mirlivâ-i piyâdegân)	Battâl	
BÂB-I EDİRNE (EDİRNEKÂPI) TARAFI	İŞLETENİN İSMİ	UZMANLIĞI	FIRIN VEYA DÜKKÂN ADI	AÇIKLAMA
	Hacı Ali, Arab	Ekmekçi	Veled-i İstemad (mirlivâ-i piyâdegân) Fırını	
	Mihal Zimmî	Ekmekçi	Patrobaç? Fırını	
	Şirmerd Benlü	-	Kara Emin? Fırını	

BÂB-I EDİRNE (EDİRNEKAPİ) TARAFI	İŞLETENİN İSMİ	UZMANLIĞI	FIRIN VEYA DÜKKÂN ADI	AÇIKLAMA
	Yorgi ve Kostaki	Ekmekçi	Kirtisi? Zimmî Fırını	
	Odos Zimmî	Ekmekçi	İsmail Yeniçeri Fırını	
	Turpaşa Zen	Ekmekçi	Adil Han Fırını	
	Nikola	Ekmekçi	Şeyh Sinan Fırını	
	Ali	Pideci	Kendi Mülk Fırını	Battâl
	Ali Solak	Ekmekçi	Gelmez? İlyas Fırını	Battâl
	Mustafa Sipahi	-	Kendi Mülk Fırını	Battâl
	Saruca Subaşı	-	Kendi Mülk Fırını	Battâl
	Hacı Mehmed veled-i Yağcı	-	Kendi Mülk Fırını	Battâl
BALAT TARAFI	İŞLETENİN İSMİ	UZMANLIĞI	FIRIN VEYA DÜKKÂN ADI	AÇIKLAMA
	Dimitri Zimmî	Ekmekçi	Kendi Mülk Fırını	
	İskender Yeniçeri	Ekmekçi	Kara Hızır Sipahi Fırını	
	Nasuh Yeniçeri ma'a .....? Zimmî	Ekmekçi	Kendi Mülk Fırını	
	Manol Rados?	Ekmekçi	Papas Fırını	
	Yani .....? ma'a İlyas	-	Çavuş Fırını	Ohri Mahallesi'nde
	Yorgi ma'a Süleyman Yeniçeri	Ekmekçi	Pirî Paşa Vakfı Fırını	
ENDERUN-I KAPAN <sup>124</sup> (UNKAPANI İÇİ)	İŞLETENİN İSMİ	UZMANLIĞI	FIRIN VEYA DÜKKÂN ADI	AÇIKLAMA
	Hacı Osman, Şehir Ekmekçileri Kethüdâsı	-	Yavuzer Mescidi Vakfı Fırını	
	Zeytun Arab	Ekmekçi	Yavuzer Mescidi Vakfı Fırını	
	Nâsır Arab	Ekmekçi	Sinan Nakkaş Vakfı Fırını	
	Süleyman Arab	Ekmekçi	Mehmed Paşa Vakfı Fırını	

124 Sözü edilen ihtisap defterinde Unkapanı İçi ve Unkapanı Dışı diye iki ayrı bölgenin kaydı vardır ve ikincisinin Süleymaniye olarak bilindiği belirtilmektedir (BOA, MAD, nr. 23322, s. 4).

ENDERUN-I KAPAN (UNKAPANI İÇİ)	Kasım Çelebi	Ekmekçi	Alagöz (.....? kethüdâsı)	
	Yunus	Ekmekçi	Hoşkadem Fırını	
	Hacı Ali Arab	Ekmekçi	Ulûfeci Fırını	
	Hacı Mehmed Arab	Ekmekçi	Sivrikoz Fırını	
	Seyyid Ferruh Arab	Ekmekçi	Ahî (Müderriş) Fırını	
	Hacı Ömer Arab	-	Veled-i Köz? Fırını	
	Hacı İlyas	-	Kendi Mülk Fırını	
	Abdullah Arab	-	Veled-i Köz? Fırını	
	Mehmed	Çörekçi, hurdakâr	Abdüselam Bey Fırını	
	Hacı İbrahim	Yağlı hurdacı	Emin (Topçu) Fırını	
	Karakaş	Simitçi	Şems (saka) Fırını	
	Bâlî Solak	-	.....? Fırını	
	Turdoğan? Zimmî	-	Zen Yahûd Kulak? Fırını	
	Veled-i Papas Zimmî	Ekmekçi	Pirî Paşa Vakfı Fırını	
	Yorgi Köşiç?	Ekmekçi	Pirî Paşa Vakfı Fırını	
	Yani Gürz?	Ekmekçi	Pirî Paşa Vakfı Fırını	
	Nikola Üstâd	Ekmekçi	Şimon Yahûd (kantarcı) Fırını	
	Pulya Zimmî	Ekmekçi	Abdüselam Bey Fırını	
	Turdoğan? Zimmî-i diğeri	Ekmekçi	Şems (saka) Vakfı Fırını	
	Bazar Oğlanı Zimmî	Ekmekçi	Kırkkiliselî Fırını	
	Mihal Ulu	Ekmekçi	Abdüselam Bey Vakfı Fırını	
	Kosta Benlü	Ekmekçi	Hacı Ferhad (attâr) Fırını	İki bâb
	Nikola Gürz?	Ekmekçi	Pirî Paşa Vakfı Fırını	
	Kiti Gürz?	Ekmekçi	Pirî Paşa Vakfı Fırını	
	Kosta Sipah	Ekmekçi	Malkara (Yahûd) Fırını	
	Yani Sipah	Ekmekçi	Şaban Dede? Fırını	Balat'da

ENDERUN-I KAPAN (UNKAPANI İÇİ)	Kiryakoz	Ekmekçi	Hoca Sinan Fırını	
	Karakaşlu Zimmî	Ekmekçi	Velo Kız Atası Fırını	
	Dimitri	Ekmekçi	Veled-i Koz Murad Fırını	
	Karakız Zen Yahûd	-	Kendi Mülk Fırını	
	Yani Zerd	Ekmekçi	Pehlivan Fırını	
	Nikola, şeriki Hacı Osman	-	Bakkal Yağcı Mahmud	
	Perasko	Ekmekçi	Koz Murad Yahûdi	Etmek işler
	Veled-i Papas	Ekmekçi	Yahya Çelebi Fırını	
	Yani Gürz?	Ekmekçi	Mirlivâ-i Piyâdegân Fırını	
	Yunus Sivrikoz	-	-	Bâb-ı Kefe Mahallesi'nde, battâl
	-	-	Sivrikoz Fırını	Bâb-ı Kefe'de, battâl
	-	-	Sivrikoz .....?	Bâb-ı Kefe Mahallesi'nde, battâl

Kaynak: BOA, MAD, nr. 23322.

## EK 2: 1553 Yılında İstanbul Ekmekçileri ve Fırınları

YERİ	FIRIN ADI	İŞLETEN	AÇIKLAMA
Yedikule Harici	Paşa Hazretleri (Rüstem Paşa) Vakfı Fırını	Hacı Memi	
Yedikule Harici Civarı	Ayasofya Vakfı Fırını	Yeniçeri Hacı Mehmed	
Yedikule İçİ	Eski Yeniçeri Kâtibi Mehmed Çelebi Vakfı Fırını	Sarı Yani	
Mirahor Cuması Civarı	Kilerci Yusuf Mülk Fırını	Todora	
-	Koca Mustafa Paşa Vakfı Fırını	Hacı Bâli	
Altımermer	Benli Papas Mülk Fırını	Uzun Ali	
Davudpaşa Civarı	İbrahim Paşa Vakfı Fırını	Uzun Ali	
Davudpaşa Civarı	Sipahi Hasan Bey Mülk Fırını	Solak Hüseyin Bey	
Avretpazarı	Ahmed Çelebi Vakfı Fırını	Küçük Davud	
Sultan Mehmed Vâlidisinin Cuması Civarı	Sancakbeyi Kara Nohud Mülk Fırını	Todora	
Davudpaşa Hamamı Civarı	Sipahi Hüseyin Bey Vakfı Fırını	Hersekli Sinan	
Aksaray Pazarı	Murad Paşa Vakfı Fırını	Hacı Recep	
İsmatya (Samatya) Kapısı	Kemal Bey Vakfı Fırını	Kör İstemad	Değermeni var
Okmeydanı	Eski Defterdar Ahmed Çelebi Vakfı Fırını	Hacı Sinan	
Molla Gürani	Merhûm Pîrî Paşa Vakfı Fırını	Hacı Recep	
Halicılar Köşkü	Mehmed Çavuş Mülk Fırını	Hüseyin	
Lütfü Paşa Civarı	Sırmakeş-başı Vakfı Fırını	Gedik Yusuf	

Şehremini Çarşısı	İshak Çelebi Vakfı Fırını	Ahmed Çelebi	Değermeni var
YERİ	FIRIN ADI	İŞLETEN	AÇIKLAMA
Mimar Çarşısı	Eski Aşçıbaşı Vakfı Fırını	Hacı Malkoç	
Yenikapı Harici	Hakim Çelebi Efendi Vakfı Fırını	Yeniçeri Ahmed	
Hürrem Çavuş Cuması	Hacı Sinan Bey Mülk Fırını	Hacı Sinan Bey	
Yenibağçe Bostanı Üstü	Hacı Sinan Mülk Fırını	Yeniçeri Ahmed	
Hüsrev Paşa Türbesi Civarı	Aydın Bey Mülk Fırını	Hacı Ahmed	
Sarıgürz Hamamı Civarı	Sipahi Mustafa Bey Vakfı Fırını	Kin	
Emir Buhari Civarı	Medine Vakfı Fırını	Yeniçeri Ahmed	
Küçük Karaman Pazarı	Emir Buhari Vakfı Fırını	Yeniçeri İskender	
Edirnekapısı Civarı	Merhûm Sultan Mehmed Vâlidisi Vakfı Fırını		
Çukur Bostan Başı	Ali Paşa Hazretleri Fırını	Arnavud Ali	
Sultanhamamı Civarı (Eğrikapı'dan Beri)	Ahmed Paşa Zevcesi Sultan Hazretleri Vakıf Fırını	Küçük Ali	
Patrak (Patrik) Kilisesi Civarı	Patrak Fırını	İstani Zimmî	
Balat	Hamaloğlu'nun Mülk Fırını	Haydar	
Balat	Kapı Ağası Fırını	Uzun Yani	
Balat Kapısı Harici	Abdüsselam Vakfı Fırını	Yeniçeri Ferhad	
Fener Kapısı Civarı	Merhûm Sinan Paşa Vakfı Fırını	Yorgi Zimmî	
Sultan Selim İmareti Civarı	Karnik Vakıf Fırını	Mehmed Çelebi	
Sultan Selim Çarşısı	Eski Anadolu Ağası Mehmed Çelebi Vakfı Fırını	Konstantin	



Hanım Sultan Hazretlerinin Evi Civarı	Eski Kazasker Abdurrahmann Çelebi Vakfı Fırını	Yeniçeri Ferhad	
<b>YERİ</b>	<b>FIRIN ADI</b>	<b>İŞLETEN</b>	<b>AÇIKLAMA</b>
Eski Kazasker Sinan Çelebi Evi Civarı	Kazasker Sinan Çelebi Vakfı Fırını	Yahya Beki	
Çukur Hamamı Civarı	Ali Paşa Hazretleri Vakfı Fırını	Yeniçeri Ahmed	
Karaman Pazarı Civarı	Merhûm Sultan Mehmed Vâlidesi Vakfı Fırını	Hacı Sinan ve Piyo Zimmî	
Yeni Odalar'da Solaklar Kapısı	Mehmed Subaşı Mülk Fırını	İvaz	
Saraçhane Başı	Ayasofya Vakfı Fırını	Şerbetçi Sinan	
Saraçhane Başı	Eski Defterdar Rüstem Çelebi Vakfı Fırını	Yeniçeri Ahmed	
Hayreddin Paşa Hamamı Civarı	Şah Çoban Kadın Vakfı Fırını	Nika Zimmî	
Zeyrek	Cehud? Mülkü Fırını	Sipahi Pervane Beyi	
Yeniçeri Ağası Civarı	Kapı Ağası Fırını	Ekmekçi Ahmed	
Acem(i) Oğlanları Meydanı	Firuz Ağa Vakfı Fırını	Musa Halife	
Eski Odalar Civarı	Kestelli Cuması Vakfı Fırını	Karakaş	
Asmalı Tekke	Hüseyin Ağa Vakfı Fırını	Sarı Papas	
Koska Evi Civarı	-	Baba Ali	
Sultan Bayezid Hamamı Civarı	Ayasofya Vakfı Fırını	Karamanlı Ali	
Sultan Bayezid Hamamı Civarı	Hacı İskender Vakfı Fırını	Musa Halife	
Sultan Bayezid Hamamı Civarı	Musa Halife Mülk Fırınları	Musa Halife	2 adet fırın
İvanka (Langa)	Merhûm Sultan Mehmed Vâlidesi Vakfı Fırını	Hacı Sinan	

Nişancı	İbrahim Paşa Vakfı Fırını	Arnavud Nikola	
Kumkapısı	Eski Yeniçeri Kâtibi Mehmed Çelebi Vakfı Fırını	Rum Kosta	
<b>YERİ</b>	<b>FIRIN ADI</b>	<b>İŞLETEN</b>	<b>AÇIKLAMA</b>
Bâli Paşa Cıvarı	Bâli Paşa Vakfı Fırını	Karakaş	
Gedikpaşa Hamamı Cıvarı	Ayasofya Vakfı Fırını	Yorgi	
Kemhacılar Cıvarı	Firuz Ağa Vakfı Fırını	Bıyıklı Yorgi	
Okçular Ardı	Eski Kazasker Vakfı Fırını	Sipahi Hüseyin	
Irgad Pazarı	Turgut Çavuş Vakfı Fırını	Mezbûr Sipahi Hüseyin	
Eski Saray Cıvarı	Hoca Hamza Vakfı Fırını	Baba Ali	
Eski İbrahim Paşa Kulesi Cıvarı	Dâye Kadın Vakfı Fırını	Yakub	
Mahmudpaşa Cıvarı	Mahmud Paşa Vakfı Fırını	Mihal Zimmî	
Mahmudpaşa Cıvarı	Paşa Hazretleri (Rüstem Paşa) Vakfı Fırını	Kin Zimmî	
Tavukpazarı	Cebeci Mahmud Bey Mülkü Fırını	Ahmed Kethüda	
Boyacılar'da Dikilitaş Cıvarı	Hüsrev Voyvoda Fırını	Küçük Yorgi	
Firuz Ağa Mescidi Cıvarı	Firuz Ağa Vakfı Fırını	İsa	
Kadırga Limanı	Merhûm Tercüman Vakfı Fırını	Toma Zimmî	
Küçük Ayasofya Cıvarı	Hançerli Sultan Vakfı Fırını	Kin Zimmî	
Ayasofya Cıvarı	Merhûm Sultan Mehmed Vâlidesi Vakfı Fırını	Ahmed Çavuş	
Ayasofya Cıvarı	Kapıu Ağası Fırınları	1. Hacı Hasan 2. Çerkes Yusu	2 adet fırın
Nevbethane Mahallesi	Eski Bostancıbaşı Vakfı Fırını	Köse Pavlo	

Hocapaşa Cuması Ardı	Hoca Paşa Vakfı Fırını	Toma	
Meydancık	Merhûm Mehmed Kethüda Vakfı Fırını	Toma Zimmî	
<b>YERİ</b>	<b>FIRIN ADI</b>	<b>İŞLETEN</b>	<b>AÇIKLAMA</b>
Kıncı Veli Dükkânı Cıvarı	Gülfem Hatun Vakfı Fırını	Benli Kosta	
Balıkpazarı Harici	Paşa Hazretleri (Rüstem Paşa) Vakfı Fırını	Ahmed Çelebi	
İskender Çelebi Odalrı Cıvarı	Abdüselam Vakfı Fırını	Hacı Ali	
İskender Çelebi Odalrı Cıvarı	Merhûm Sultan Mehmed Vâlidese Vakfı Fırınları	1. Hacı Murad 2. Todor Zimmî	2 adet fırın
Arap Çeşmesi Cıvarı	Abdüselam Vakfı Fırını	Kızıl Nika	
Hacı Kadın Hamamı Cıvarı	Hacı Kadın Fırını	Todor Zimmî	
Arabacılar Meydanı Üst Yanı	Hacı Şaban Fırınları	Yani Zimmî	2 adet fırın
Arabacılar Meydanı Üst Yanı	Ahmed Paşa'nın Kayınatasının Vakıf Fırını	Yahya Beki	
Arabacılar Meydanı Üst Yanı	Hoşkadem Vakfı Fırını	Yahya Beki	
Unkapanı İç Yüzü	Süleyman Ağa Vakfı Fırını	Hacı Bâli	
Unkapanı Cıvarı	Paşa Hazretlerinin (Rüstem Paşa) [Vakfı] Fırını	Haydar	
Üsküplü Çeşmesi Cıvarı	Mısır Dizdârı Avreti Mülkünün Fırını	Yusuf	
Üsküplü Çeşmesi Cıvarı	Ferruh Kethüda'nın Mülk Fırını	Ferhad	
Mustafa Paşa Hamamı Cıvarı	Ayasofya Vakfı Fırını	Hacı Murad	
Mustafa Paşa Cıvarı	Cebeciler Kethüdası Mülk Fırını	Koçi	
Mustafa Paşa Cıvarı	Merhûm Mehmed Kethüda Vakfı Fırını	Arnavud Ali	

Ak Ekmek İşleyip Buğday Alanlar			
Balat	Hızır Çavuş Mülk Fırını	Yani	Değirmeni var
<b>YERİ</b>	<b>FIRIN ADI</b>	<b>İŞLETEN</b>	<b>AÇIKLAMA</b>
Nişancı Hamamı Cıvarı	Terzi Mülkü Fırını	Murad	Değirmeni var
Boyacılar	Hacı Bayram Vakfı Fırını	Ahmed Kethüda	Değirmeni var
Hamon Evleri Cıvarı	Hacı Kadın Vakfı Fırını	Lahna	Değirmeni var
Hamon Evleri Cıvarı	Kilercibaşı Vakfı Fırını	Deli Yorgi	Değirmeni var
Hamon Evleri Cıvarı	Bâli Ağa Vakfı Fırını	Çilek Zimmî	Değirmeni var
Meydancık Üstü	Mehmed Kethüda Fırını	Karaoğlan	Değirmeni var
Papasoğlu Hanı Cıvarı	İbrahim Paşa Vakfı Fırınları	İstemad	2 adet fırın, değermine varı
İskender Çelebi Odaları Cıvarı	Merhûm Sultan Mehmed Vâlidisi Vakfı Fırını	Sarı Yani	Değirmeni var
Servi Mahallesi	Alagöz Vakfı Fırını	Ahmed Çelebi	Değirmeni var
Güreşçiler Tekkesi Cıvarı	Hızır Çavuş Fırını	Yani	Değirmeni var
Güreşçiler Tekkesi Cıvarı	Mehmed Kethüda Vakfı Fırını	Dimitri	Değirmeni var
Arabacılar Meydanı'nın Alt Yanı	Ahmed Paşa Zevcesi Sultan Hazretleri Vakfı Fırını	Karaoğlan	Değirmeni var
Arabacılar Meydanı'nın Alt Yanı	Dâye Hatun Vakfı Fırını	Papas	Değirmeni var
Arabacılar Meydanı'nın Alt Yanı	Sipahi Mehmed Çelebi Mülkü Fırını	Karaoğlan	Değirmeni var
Sağırcılar	Pîri Paşa Vakfı Fırını	Küçük Yani	Değirmeni var

Kaynak: BOA, MAD, nr. 9580.