

Osmanlı İstanbulu'nda Börekçiler ve Çörekçiler (Fetihten 20. Yüzyıla İstanbul Esnaf ve Sosyal Hayat Tarihine Bir Katkı)

Sadık Müfit Bilge

İktisatçı-Araştırmacı

Giriş

Börük/börek (بورك) kelimesi yazılı metinlerde ilk defa *Kitâb al-İdrâk li-lisân al Atrâk*'ta (1312) geçer ve 'içerisine et doldurulmuş hamur parçaları' olarak tanımlanır.¹ Börek, açılmış mayalı hamurun veya yufkanın arasına kıyma, peynir, tavuk ya da sebze konularak çeşitli biçimlerde yapılan, yağda kızartılan ya da fırında pişirilen bir yemektir.² Sonsuz çeşitlemeye elverişli olan börek üç kıtadaki Osmanlı topraklarında yaşayan bütün insanlar tarafından benimsenmiş ve mutfak kültürlerinin bir parçası hâline gelmiştir. Türkçe 'börek' kelimesi de Osmanlı halklarının dillerinde kullanılmakta olup, Yunanca *buréki*, Bulgarca ve Makedonca *byurek*, Sırpça, Hırvatça ve Boşnakça *burek*, Romence *burek*, Arnavutça *byrék* ve Ermenice *böreg* olarak ifade edilir.

1 Abû Hayyân, *Kitâb al-İdrâk li-lisân al Atrâk*, haz. Ahmet Caferoğlu, İstanbul 1931, 22.

2 Börek hakkında bakınız. Priscilla Mary Işın, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, İstanbul 2010, 59-61; aynı yazar, *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*, İstanbul 2018, 74.

Börek, Suriye ve Mısır Arapçasında *būrak*, Tunus Arapçasında *būrik*, Cezayir Arapçasında *būrāk*, Süryanice *burek*, Osmanlı Yahudilerinin dilinde *burekas* olarak adlandırılır.³ İlk defa *Divānū Lūgat-it Türk'te* (1070) geçen⁴ ve 'yuvarlak ekmek' anlamına gelen Türkçe bir kelime olan *çörek* (چورك) ise yağlı hamurdan yapılan, tatlı ya da tuzlu olabilen, yumurtalı ve gevrekçe bir hamur işini ifade eder.⁵

Börek ve çörek pişirip, dükkânında veya sokakta satan kimselere ise *börekçi* (بورکچی) ve *çörekçi* (چوركچی) adı verilir. 'Börekçi' kelimesinin yer aldığı ilk resmî belgeler de Sultan II. Bâyezid (yön. 1481-1512) dönemine ait 1502 tarihli Bursa (*Kānūnnāme-i İhtisāb-ı Bursa*) ve İstanbul (*Kānūnnāme-i İhtisāb-ı İstanbul el-Mahrūse*) ihtisāb kânūnnāmeleridir.⁶

Osmanlı başkentinde gündelik hayatın temel ihtiyaçlarını karşılayan esnaf grupları yiyecek ve giyecek olmak üzere başlıca iki ana sektörde faaliyet göstermekteydiler. Yiyecek sektöründe fırıncılar/ekmekçiler, bakkallar, kasaplar, sebze satıcıları, yaş ve kuru yemiş (*meve-i huşk*) satıcıları, balıkçılar, aşçılar, paçacılar, turşucular, yoğurtçular, tatlıcılar, helvacılar, şekerciler, şerbetçiler, bozacılar, uncular, yağcılar, tuzcular, attarlar, kahveciler, pazarcılar gibi çok sayıda esnaf grubu bulunmaktaydı.

Osmanlı tarihçiliğinde Fahri Dalsar'ın Bursa,⁷ Robert Mantran'ın İstanbul,⁸ André Raymond'un Kahire⁹ esnaflarına ilişkin ve

3 Börek kelimesi hakkında bakınız. Alime Evci, "Börek", *Ekmek Kitabı*, ed. Emine Gürsoy Naskali, İstanbul 2014, 381-424;

4 Kaşgarlı Mahmud, *Divānū Lūgat-it Türk Tercümesi*, çev. Besim Atalay, Ankara 1939, C.1, 388.

5 Çörek hakkında bakınız. Işın, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, 87.

6 Ahmet Akgündüz, *Osmanlı Kanunnâmeleri ve Hukukî Tahlilleri*, C. 2, İstanbul 1990, 201, 289.

7 Fahri Dalsar, *Türk sanayi ve Ticaret Tarihinde Bursa'da İpekçilik*, İstanbul 1960.

8 Robert Mantran, *Istanbul dans la seconde moitié du XVIIe siècle, essai d'histoire institutionnelle économique et sociale*, İstanbul-Paris, 1962. Türkçe tercümesi; Robert Mantran, *17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul*, çev. Mehmet Ali Kılıçbay-Enver Özcan, C. 1-2, Ankara 1990.

9 André Raymond, *Artisans et commerçants au Caire au XVIIIe siècle*. Tome I-II, Damas 1973-1974.

Sabri F. Ülgener'in¹⁰ Osmanlı esnaflarına oldukça farklı bir açıdan bakan çalışmaları dışında Osmanlı esnaflarının tarihi ve örgütsel yapısı 1980'lere kadar çok az çalışılmış bir konu olarak kalmıştır.¹¹ Bilirimizde yiyecek sektöründe faaliyet gösteren bir perakendeci esnaf grubu olan ve İstanbul'da eski bir geçmişi bulunan börekçi (*esnāf-ı börekçiyān*) ve çörekçi (*esnāf-ı çörekçiyān*) esnafı ele alınacak ve birkaç başlık altında anlatılmaya çalışılacaktır.

1. Börekçi ve Çörekçi Esnafının Teşkilatı

Nüfusu 15. yüzyılın son çeyreğinde (1477) 185-195.000, 16. yüzyılda 350-400.000, 1600'lerde 450-500.000, 18. yüzyılda 500-600.000, 19. yüzyılda 700-850.000 tahmin edilen İstanbul, 16. yüzyıldan bu vasfını Londra'ya kaptırdığı 1840'a kadar dünyanın en kalabalık şehriydi.¹² Osmanlı padişahları, vezirleri ve bürokratları, Robert Mantran'ın ifadesi ile doymak bilmez bir mide başkent (*capitale ventre*) olan İstanbul'un iâşesini temin etmek amacıyla hem İstanbul'un yakın çevresini hem de şehre deniz yoluyla ulaşımı olan muazzam bir bölgeyi örgütlemişlerdi.¹³ Ayrıca payitahtın iâşesini emniyete al-

10 Sabri F. Ülgener, *Tarihî Darlık Buhranları ve İktisadî Muvazenesizlik Meselesi*, İstanbul 1951; aynı yazar, *İktisadî Çözülmenin Ahlak ve Zihniyet Dünyası*, İstanbul 1981; aynı yazar, *Zihniyet ve Din İslâm, Tasavvuf ve Çözülme Devri İktisat Ahlakı*, İstanbul 1981.

11 Osmanlı İstanbulu'nun esnaf grupları hakkında bkz. Aynural, *a.g.e.*; Demirtaş, *a.g.e.*; Nejdert Ertuğ, *Osmanlı Döneminde İstanbul Deniz Ulaşımı ve Kayıkçılar*, Ankara 2001; aynı yazar, *Osmanlı Döneminde İstanbul Hammalları*, İstanbul 2008; İsmail Erünsal, *Osmanlılarda Sahaflık ve Sahaflar*, İstanbul 2013; Sadık Müfit Bilge, "Osmanlı İstanbul'unda Berber Esnafı (Fetihten 1830'lara İstanbul Esnaf ve Sosyal Hayat Tarihine Bir Katkı" II. Uluslararası Osmanlı İstanbulu Sempozyumu Bildirileri 27-29 Mayıs 2014, İstanbul 29 Mayıs Üniversitesi, İstanbul 2014, 53-90; aynı yazar, "Osmanlı İstanbulu'nda Bakkal Esnafı (Fetihten 20. Yüzyıla İstanbul Esnaf ve Sosyal Hayat Tarihine Bir Katkı), V. Uluslararası Osmanlı İstanbulu Sempozyumu Bildirileri 19-21 Mayıs 2017, İstanbul 29 Mayıs Üniversitesi, İstanbul 2018, 414-450; Olcay Pullukçuoğlu Yapucu, "Hayatın Değiştiği Yerde Bakkallık", *Turkish Studies*, Vol. 7/8 (2013), 519-535.

12 Cengiz Orhonlu, *Osmanlı İmparatorluğu'nda Şehircilik ve Ulaşım Üzerine Araştırmalar*, İzmir 1984, 83.

13 İstanbul'un iâşesi ve özellikle hububat temini konusunda bkz. Salih Aynural, *İstanbul Değirmenleri ve Fırınları. Zahire Ticareti (1740-1840)*, İstanbul 2002;

Ömer Lütfi Barkan, “XV. Asrın Sonunda Bazı Büyük Şehirlerde Eşya ve Yiyecek Fiyatlarının Tesbit ve Teftişi Hususlarını Tanzim Eden Kanunlar”, *Tarih Vesikaları Dergisi*, C. 1, Sayı 1, Ankara 1941, 326-340; Sadık Müfit Bilge, “15.-18. Yüzyıllarda İstanbul ve Kafkasya İskeleleri Arasında Deniz Ticareti: Tâcirler, Gemiciler, Köylüler”, *Osmanlı İstanbulu III, III. Uluslararası Osmanlı İstanbulu Sempozyumu Bildirileri 25-26 Mayıs 2015*, ed. Feridun M. Emecen, Ali Akyıldız, Emrah Safa Gürkan, İstanbul 2015, 53-90; Arif Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650)*, İstanbul 2004; Mevlüt Camgöz, *Ekmek Buğday ve Şehir. 19. Yüzyıl Osmanlı İstanbul’unda İaşe Meselesi*, İstanbul 2017; Cafer Çiftçi, “Osmanlı Döneminde İstanbul’un İaşesinde Bursa’nın Rolü”, *OTAM (Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi)*, Sayı 16, Ankara 2004, 151-171; Mehmet Demirtaş, *Osmanlıda Fırıncılık XVII. Yüzyıl İstanbul Örneği*, Ankara 2014; Feridun Emecen, “XVI. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul’un ve Sarayın İaşesi İçin Batı Anadolu’dan Yapılan Sevkiyat”, *Tarih Boyunca İstanbul Semineri: 29 Mayıs-1 Haziran 1988*, İstanbul 1989, 197-204; Suraiya Faroqhi, “İstanbul’un İaşesi ve Tekirdağ-Rodosçuk Limanı”, *ODTÜ Gelişme Dergisi, Türkiye İktisat Tarihi Üzerine Araştırmalar II, 1979-1980 Özel Sayısı*, Ankara 1979-1980, 139-153; Lütfi Güçer, “XVIII. Yüzyıl Ortalarında İstanbul’un İaşesi İçin Lüzumlu Hububatın Temini Meselesi”, *İÜ İktisat Fakültesi Mecmuası*, C. 11, sayı 4, İstanbul 1952, 397-416; aynı yazar, “XVI. Yüzyıl Sonlarında Osmanlı İmparatorluğu Dahilinde Hububat Ticaretinin Tabi Olduğu Kayıtlar”, *İÜ İktisat Fakültesi Mecmuası*, C. 13, sayı 1-4, İstanbul 1954, 79-08; aynı yazar, *Osmanlı İmparatorluğunda Hububat Meselesi ve Hububattan Alınan Vergiler*, İstanbul 1964; Tevfik Güran, “İstanbul’un İaşesinde Devletin Rolü (1793-1839)”, *İÜ İktisat Fakültesi Mecmuası*, C. 44, sayı 1-4, İstanbul 1986, 245-275; Halil İnalcık, *Osmanlı İmparatorluğu’nun Ekonomik ve Sosyal Tarihi Cilt 1/1300-1600*, çev. Halil Berktaş, İstanbul 2000; aynı yazar, “İaşe-Osmanlı Dönemi”, *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, C. 1, Ankara 1994, 116-119; Arif Kolay, “İstanbul’un İaşesinde Deniz Ulaşımının Önemi”, *VIII. Türk Deniz Ticareti Tarihi Sempozyumu Bildiriler Kitabı*, İstanbul 2016, 174-194; Robert Mantran, *17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul*, çev. Mehmet Ali Kılıçbay-Enver Özcan, C. 1-2, Ankara 1990; aynı yazar, *XVI. ve XVII. Yüzyılda İstanbul’da Gündelik Hayat*, çev. Mehmet Ali Kılıçbay, İstanbul 1991; Ahmet Tabakoğlu, “Osmanlı Döneminde İstanbul’un İaşesi”, *II. Uluslararası Osmanlı İstanbul’u Sempozyumu Bildirileri, 27-29 Mayıs 2014*, ed. Feridun M. Emecen, Ali Akyıldız, Emrah Safa Gürkan, İstanbul 2015, 99-168; Ahmet Tabakoğlu, Büşra Karataşer, “İstanbul’un İaşesinde Trakya Bölgesinin Rolü”, *Sosyal Bilimler Metinleri*, Sayı 1, Tekirdağ 2017, 1-23; Ahmet Uzun, *İstanbul’un İaşesinde Devletin Rolü: Ondalık Ağnam Uygulaması 1783-1867*, Ankara 2006; Fatih Yeşil, “İstanbul’un İaşesinde Nizam-ı Cedid: Zahir Nezaleti’nin Kuruluşu ve İşleyişi (1793-1839)”, *Türklük Araştırmaları Dergisi*, Sayı 15, İstanbul 2004, 113-142.

mak için gerek üretici, tüccar ve taşımacıları, gerekse şehirdeki perakendecileri ve onların ticarî-meslekî faaliyetlerini dikkat ve titizlikle düzenlemişlerdi.

Arapça ‘sınıf’ kelimesinin çoğulu olan *esnâf*, şehir ve kasabalarda mal ve hizmet üretimi ya da alım satımı ile uğraşan kişilerin genel adı olarak kullanılır veya bir iş kolunun belirli bir alanında uzmanlaşmış şekilde çalışanların meydana getirdiği meslekî örgütlenmeyi ifade eder. Esnafları ‘mal üreten’ ve ‘hizmet üreten’ esnaf olarak, mal üretenleri ise ‘dayanıksız mallar üretenler’ ve ‘dayanıklı mallar üretenler’ olarak ikiye ayırabiliriz. Osmanlı esnafı, sarayda ve devlet işletmelerinde dirlik ve ulûfeye bağlı çalışan esnaflar ve özel teşebbüse dayalı serbest meslek kuruluşları olmak üzere iki gruptu. *Ehl-i hırfet*, *ehl-i hıref*, *ehl-i hibre*, *ehl-i san‘at* da denilen ikinci esnaf grubu, Ortaçağ’da esnaf teşekküllerine daha sonra ise 15. yüzyılın sonları ile 16. yüzyıl boyunca aşama aşama ortaya çıktıkları anlaşılan¹⁴ loncalara bağlı olarak faaliyet gösterirlerdi.¹⁵ *Ehl-i hıref*, *ehl-i hibre* ve *san‘at ehli* terimleri ilk olarak 1502 tarihli Bursa (*Kānūnnāme-i İhtisāb-ı Bursa*) ve İstanbul (*Kānūnnāme-i İhtisāb-ı İstanbul*) ihtisāb kânunnâmelerinde geçer.¹⁶ Sultan II. Mehmed (yön. 1451-1481) Konstantinopolis’i fetheder etmez Osmanlı topraklarında zaten var olan esnaf örgütlenmesini yeni başkentine uyarlamış, belki de Bizans esnaf örgütlerinden geriye kalanlardan da yararlanmıştı.¹⁷ Ancak, her şey tabi ki *Kānūn-ı Sultānī* ve ‘Örf-i ‘Osmānī’ye göre düzenlenmiş ve örgütlenmişti. Osmanlı şehirlerinde üretim ve ticaret esnaf örgütleri vasıtası ile devletin sıkı denetimi altına alınmıştı.

Osmanlı İstanbulu’nda gıda sektöründe çok sayıda esnaf örgütü bulunmaktaydı. ‘Fırıncı esnafı’ ile birlikte unlu gıdaları imal eden esnaf teşekkülü içerisinde yer alan ve ekmek dışındaki unlu gıda mamullerini üreten ve satan börekçi, çörekçi ve simitçi esnafı

14 Suraiya Faroqhi, *Osmanlı Zanaatkârları*, çev. Zülal Kılıç, İstanbul, 2011, 84.

15 Ahmet Kal’a, “Esnaf”, *TDVİA*, C. 11 (1995), 423-430; Mehmed Genç, *Osmanlı İmparatorluğunda Devlet ve Ekonomi*, İstanbul 2000, 293, 294. Osmanlı esnafı konusundaki kaynaklar için bkz. s. not.

16 Akgündüz, *a.g.e.* C. 2, 190, 191, 192, 296.

17 Mantran, *XVI. ve XVII. Yüzyılda İstanbul’da Gündelik Hayat*, 96.

da 1500'lerin ortalarından itibaren *lonca* şeklinde teşkilatlanmışlardı.¹⁸ Suraiya Faroqhi'nin ifadesi ile "1500'lerin ortalarında fırıncılık gibi yoğun denetim altındaki mesleklerin bile mutlaka bir lonca örgütlenmesi bulunmuyordu."¹⁹ Mehmet Genç'e göre "bir meslek grubunun kethüdâ, yiğitbaşı vs. yönetim kadrosu ile bağımsız bir örgüte sahip olması için optimal denebilecek bir sayısal büyüklükte olması gerekiyordu. Sayısı az ise, iş kolu veya mekân olarak en yakın bir esnaf örgütüne *mülhâk* veya *yamak* kategorisinde katılırdı. Sayı tek bir örgüt içinde yer almaya engel olacak kadar çok veya mekân bakımından dağınık bulunuyorsa, birkaç ayrı örgüte ayrıldıkları da olurdu."²⁰ İstanbul ahkâm defterleri ve İstanbul kâdı mahkemelerine ait şer'îye sicillerinden anlaşıldığı üzere payitahtta faaliyet gösteren *börekçi*, *çörekçi*, *simidci* esnafı *İstanbul*, *Galata*, *Üsküdar* ve *Eyyûb* kâdılıklarının tümünde teşkilatlanmışlardı.²¹ Farklı mamuller üreten bu esnaf grupları umumiyetle ayrı kethüdâlar tarafından²² veya ayrı ayrı loncalar olsalar bile bazen de aynı kethüdâ tarafından²³ yönetilebilirdi. Buna

18 Börekçi-çörekçi esnafı hakkında bkz. Reşat Ekrem Koçu, "Börek, Börekçi", *İstanbul Ansiklopedisi*, (1960), C. 6, 3085-3087; aynı yazar, "Çörek", *İstanbul Ansiklopedisi*, (1966), C. 8, 4131; "Börekçiler", *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, (1994), C. 2, 321; Serdar Genç, "Balıkesir'de Börekçi, Simitçi ve Çörekçiler (17.-18. YY)", *I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü)*, Bilecik 2012, 245-256. Aynural, *a.g.e.* ve Demirtaş *a.g.e.* içinde de börekçiler ve çörekçiler hakkında bilgi bulunmaktadır.

19 Faroqhi, *a.g.e.* 84

20 Genç, *a.g.e.* 298.

21 Ahmet Tabakoğlu-Ahmet Kal'a-Salih Aynural-İsmail Kara, *İstanbul Ahkâm Defterleri, İstanbul Esnaf Tarihi*, C. I, İstanbul 1997, 361.

22 "Mahmiye-i İstanbul'da vâkî çörekçiler hırfetinin kethüdâsı Mehmed Bey ve yiğitbaşları Ahmed b. Abdullah ve yine mahmiye-i mezbûrede vâkî börekçiler hırfeti kethüdâsı Üveys b. Şahin ve yiğitbaşları Ali Mustafa..." (1028/1619), *İstanbul Şer'îye Sicili no. 4*, 34b-2; "Mahmiye-i mezbûrede (İstanbul, Eyyûb, Galata, Üsküdar) çörekçiler kethüdâsı olan Mehmed b. Ahmed ve yiğitbaşları Seyyid Hüseyin b. Seyyid Ahmed..." (1172/1759), Tabakoğlu-Kal'a-Aynural-Kara, *a.g.e.* C. 1, 242.

23 "İstanbul, Galata, Eyûb ve Üsküdar'da vâkî çörekçi, somuncu ve simitçi esnafı kethüdâlığına Hâfız İbrâhim'in tâyini", BOA. C.BLD no. 44/2199 (1199/1785); "Mahmiye-i İstanbul'da çörekçi ve gözlemeci tâ'ifesinin yiğitbaşları Ahmed..." (1076/1665), *İstanbul Şer'îye Sicili no. 16*, 120a-3; "Çörekçi ve börekçi esnafının kethüdâsı es-Seyyid Mustafa ve yiğitbaşları es-Seyyid Hüseyin..." (1170/1756);

karşılık börekçi ve çörekçilerin simit, simitçilerin ise börek ve çörek üretmeleri söz konusu değildi.

Loncalarda idarî ve meslekî hiyerarşi *kethüdâ*, *duacı*, *çavuş/yiğitbaşı* gibi yöneticilerle tabanda yer alan, üretimi bizzat yapan *usta*, *kalfa* (işçiler) ve *çırak* gibi çalışanlardan meydana gelirdi. *Börekçi ve çörekçi tâ'îfesi* diğer esnaf birliklerinde olduğu gibi umumiyetle kendi aralarından seçtikleri *kethüdâ*, *duacı*, *çavuş/yiğitbaşı* denilen yöneticilere ve bir *yazıcıya* sahiptiler. Bu kişilerin görevi, esnafın kendi aralarında ya da diğer esnaf gruplarıyla aralarında ortaya çıkan mesele, ihtilaf ve su-i istimalleri halletmektir. Börekçi-çörekçi esnafını hem hükümet hem de kâdı ve subaşı gibi adlî ve beledî yöneticiler karşısında temsil etmek, meslekle ilgili düzenlemeler yapmak, *narh* uygulanmasını temin etmek, yeni dükkân ve fırın açılması için ruhsat vermek de bu heyetin göreviydi.

Hırfetin gerçek yöneticisi *kethüdâ* idi. Kethüdâlar ustalar tarafından kendi içlerinden seçilir,²⁴ bu onların sahip oldukları saygınlık ve otoritenin kaynağını da oluştururdu. Kethüdâlar 17. yüzyıldan itibaren ve 18.-19. yüzyıllarda giderek yaygınlaşan şekilde, loncalar üzerindeki denetimini daha da artırmak isteyen Osmanlı yönetimi tarafından esnaf zümresi dışından, özellikle *bostancı*, *istabl-ı âmire hademesi*,²⁵ *saray bekçisi*²⁶ gibi saray görevlisi kimselerden atandılar. Kethüdâ, her iki durumda da kâdı tarafından tescil edilmek ve kendisine berât verilmek suretiyle (*bâ berât-ı âlişân*) göreve başlardı. Bu tescil ve onay kethüdânın esnaf ile yönetim arasındaki aracılık görevinden dolayı gerekliydi. Kethüdâ, loncayı dış âleme yani hükümete, kamu otoritelerine, mahkemelere, diğer esnaf örgütlerine ve mal aldığı ya da sattığı gruplara karşı temsil eder,²⁷ hükümetin emirlerini lonca

• — — — •

“*Âstâne-i ‘âliyyem’de çörekçi ve lokmacı ve gözlemeci esnâfinun kethüdâları el-Hâcc Ali ve yiğitbaşları Mehmed...*” (1172/1758); “*çörekçi ve börekçi ve simidci esnâfinun bâ berât-ı âlişân kethüdâları Osman ve Yiğitbaşı Mehmed...*” (1177/1763), Tabakoğlu-Kal’a-Aynural-Kara, *a.g.e.* C. I, 136, 204, 361.

24 BOA. A. {DVNSMHM.d. no. 92/185 (1067-1657) [İstanbul kâdısına çörekçi esnâfinun kethüdâ ve yiğitbaşlarını kendi içlerinden seçmeleri hakkında hüküm].

25 BOA. İ.DH. no. 559/38948 (1283/18660).

26 BOA. İ.DH. no. 813/65659 (1297/1880); BOA. İ.HUS. 127/36 (1323/1905).

27 Genç, *a.g.e.* 298.

üyelerine bildirir, *ordu akçası* gibi ödemeleri esnaftan toplardı. Kethüdâ, esnaflar arasında ortaya çıkan kavga, mesele ve ihtilafları çözüme bağlar, mesleğe girişte tören düzenler ve narhın belirlenmesine dâhil olurdu. Ayrıca esnafın veya gedik sahibinin gedik alım satımı, borç para alması-vermesi, gediği bırakması gibi iktisadî faaliyetlerini deftere kaydederdi. Lonca mensubu esnafın ürettiği mamullerin denetimi de kethüdânın göreviydi. Bu görevleri karşılığında esnaftan belirli bir gelir temin eden kethüdâlar, iş ahlakına aykırı bir hâlleri görülmezse hayat boyu görevde kalabilir, görevinden feragat edebilir²⁸ ya da *esnâfî tâ'cîz etmesi*, *zulm ü teaddîsi* gibi nedenlerle esnafların şikâyeti üzerine de azl olurlardı.²⁹ Meslekten olması gerekmeyen, 'sâlih' kişiler arasından seçilen ve kendisine *hırfet sandığı* denilen loncanın sandığından yıllık bir ücret ödenen *duacı*, mesleğe giren çırakların peştamal kuşanması, börekçi-çörekçi dükkânları ile fırınlarının açılış törenleri sırasında dualar ederdi. Duacılar esnafın geçit törenlerine de katılır ve tören sırasında dualar okurlardı. Önceleri *çavuş*, 17. yüzyılın ikinci yarısından itibaren *yiğitbaşı* olarak adlandırılan, 18. yüzyıldan itibaren hemen her esnaf örgütünde zorunlu olarak bulunan³⁰ ve loncada kethüdâdan sonra gelen yönetici esnafın kendi üyeleri arasından seçilir ve bu seçimin kâdı tarafından tescili ve beratının verilmesinden sonra göreve başlardı. Hem müslüman hem de gayrimüslim üyeleri olan loncalarda kethüdâyâ birkaç yiğitbaşı yardımcı olur, esnaf içinde her 'millet' kendi yiğitbaşı ya da yiğitbaşılarını seçerdi. Yiğitbaşı, esnaf teşkilatının inzibat sorumlusuydu. Esnafın talep, sıkıntı ve şikâyetlerini kethüdâyâ yiğitbaşılar aktarırlardı. Uygunsuzluk, dikkatsizlik ve hilesini gördükleri esnafi loncaya haber verir, suçlu esnafi sorgulanmak üzere alır getirir, borçlu esnafın mallarını sattırarak borçlarını ödetir, mahkemenin verdiği nakdî ve bedenî cezaların tatbik edilmesini sağlarlardı. İhtisab işlerinde kâdı ve muhtesibe yardımcı olurlar, esnafi denetlerler ve onları mahkemede temsil ederlerdi. Bir lonca üyesinin kendi başına dükkân veya fırın açması da ancak yiğitbaşının icâzet vermesiyle mümkündü. *Yazıcı* ise loncanın kayıtlarını tutar ve esnafi mahkemede temsil ederdi.

• — — — •

28 BOA. C.BLD no. 144/7196 (1187/1773).

29 BOA. C.BLD no. 12/568 (1172/1759); BOA. C.BLD no. 117/5836 (1119/1707); Tabakoğlu-Kal'a-Aynural-Kara, *a.g.e.* C. 1, 315.

30 Genç, *a.g.e.* 298.

Üretimi yapanlar *çırak*, *kalfa* ve *usta* idi. *Fırın uşakları* denilen fırın çalışanları *hamurkâr* (hamuru yoğuran kişi), *pasacı* (hamuru elleriyle şekillendirerek, fırına verilmeden önce dinlendirildiği *pasa* denilen tahtalara dizen kişi) ve *pişirici* (fırınlarda pişirme işini yapan kişi) olmak üzere üçe ayrılmıştı.³¹ Fırın uşakları 13-14 yaşında *çırak* olarak törenle işe başlardı. Çıraklar ya ücretle tutulur ya da mesleği öğrenmesi için bir ustanın yanına yerleştirilirdi. Ustası işe başlayan çırağını duacının önüne götürür, çırak diz çökerek duacı ve kethüdânın ellerini öper, törene katılan akranları ile kucaklaşırdı. *Pasacı* olarak meslek hayatına atılan çırak belirli bir süre (3-4 yıl) çalıştıktan sonra meslekte ilerleme gösterirse loncanın ihtiyarları ve ustalarının huzurunda imtihan edilir, başarılı olursa ustasının da onayı alınmak suretiyle *kalfa* olur ve peştamal bağlardı. *Usta* olabilmek içinse hem mesleği hakkıyla ifâ edebilmek hem de bir dükkân açabilecek ya da gedik hakkını satın alabilecek kadar varlıklı olmak gerekirdi. “*Usta*” olan kimsenin yeni bir dükkân açma hakkı belgelerde “*başka çıkmak*” olarak ifade edilir.

Çörekçi ve gözlemecilerin ileri gelenleri kendi aralarından, mesleğin eskilerinden (*birfet ahâlisinin ihtiyârlarından*), işinde usta (*san'atında her vechile müstakîm*) birisini işçilerinin çalışmalarını denetlemek (*işçilerimizin ve işledikleri işin â'lâ ve ednâsını temyiz*) ve yeni dükkân açmak isteyenler hakkında araştırma yapmak için (*yeniden dükkân açup san'atımızı işlemek murâd idenlerin keyfiyet-i hâlini görüp umurlarını ikâmet için*) işçibaşı tayin ederlerdi.³²

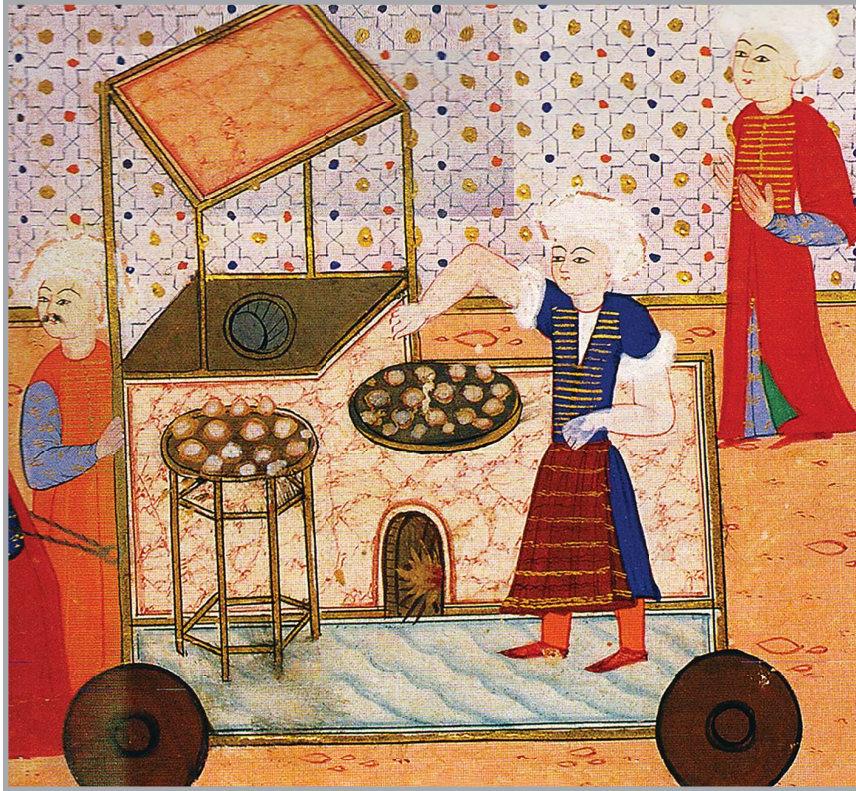
Börekçi-çörekçi esnafı şehzadelerin sünnet düğünleri, sultanların düğünleri gibi halka açık olan şenliklere ve belirli zamanlarda esnaf gruplarının İstanbul'da yaptıkları *esnaf alayı* denilen geçit törenlerine katılırlardı.³³ Çörekçi esnafı geçit törenlerinde “*dört keyl dakikden bir çörek peydâ edüp, hamallara sıırıklar ile getürdüp*”³⁴ veya

31 Reşat Ekrem Koçu, “Fırın, Fırın Uşakları”, *İstanbul Ansiklopedisi*, (1971), C. 10, 5761.

32 *İstanbul Şer'iyye Sicili no. 16*, 120a-3.

33 *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi 1. Kitap: İstanbul*, yay. Orhan Şaik Gökyay, İstanbul 1996, 230.

34 *Topçular Kâtibi Abdülkadir (Kadri) Efendi Tarihi (Metin ve Tahlil)*, yay. haz. Ziya Yılmaz, Cilt I, Ankara, 2003, 118.



Resim 1. Şehzade Mehmed'in sünnet şenliğinde (1582) 'memûniye tatlısı' yapan esnafın geçişi (Seyyid Lokman, *Surnâme*, TSMK H1344)

“araba üzerinde âteş yanar bir fırın ile çörek pişürerek”³⁵ geçerlerdi. Evliyâ Çelebi, çörekçilerin 1632 yılında Sultan IV. Murad'ın (yön. 1623-1640) huzurunda yapılan bir esnaf alayında geçişlerini şöyle anlatır. “Çörekçiler niçe yüz çörekleri tablalar ve kızaklar üzre koyup ikişer çift cāmūs çeker, bādemli ve yumurtalı çöreklerdir ve dükkânların zîb ü zîver edip ile zeyn idüp niçe yüz çörekleri ve halkaları sırik hammâllarına yükledüp ve halka çörek bezl ederek ubûr ederler.”³⁶ (**Resim 1**)

2. Börekçi-Çörekçi Dükkânlarının/Fırınlarının Sayıları ve Bulundukları Yerler

Esnaf ve zanaatkârların mesleklerini icra ettikleri mekânlara *dükkân* denilir, bu yerler içerisinde faaliyet gösteren meslek erbabının

35 Efdal Sevinçli, “Şenliklerimiz ve Surnamelerimiz: 1675 ve 1724 Şenliklerine İlişkin İki Surname”, *Journal of Yasar University*, 1/4 (2006), 388.

36 Evliyâ Çelebi, *a.g.e.* 231.

yaptıkları mesleğin adıyla (*börekçi dükkânı*, *çörekçi dükkânı*) anılırdı. Osmanlı İstanbulu'nda 16.-18. yüzyıllarda evlerde yemek pişirilen mekân parçası olan ve daima zemin katta bulunan mutfak (*matbah*, *matbah ocağı*, *aş-hâne*) henüz bütün evlerin içine inşâ edilmemişti (16. yüzyılda evlerin sadece % 6'sında mutfak vardı). Matbahtan daha farklı bir yemek pişirme yeri olan fırın (*furun*) da evlerde çok azdı (16. yüzyılda evlerin sadece % 25,1'inde fırın vardı, 18. yüzyılda ise neredeyse hiç yoktu).³⁷ İstanbul mutfağında börek evlerde ve çarşı fırınlarında hazırlanırdı. Ev börekleri sofa, taşlık veya avluda yer alan bir maltızın ya da mangalın ateşinde, küçük ev fırınlarında ya da tep-silerle götürüldüğü çarşı fırınlarında pişirilirdi.³⁸ İstanbul sokakların-da satılan unlu mamuller de söz konusu çarşı fırınlarında hazırlanırdı.

Evliya Çelebi, Sultan IV. Murad döneminde yapılan büyük bir esnaf alayını anlatırken İstanbul'da faaliyet gösteren börekçi esnafının (*esnâf-ı börekçiyân*) 200 dükkânda 4000 nefer, çörekçi esnafının (*esnâf-ı çörekçiyân*) 200 dükkânda 2000 nefer olduğunu belirtir.³⁹ Ayrıca kâhici esnafının (*esnâf-ı kâhiciyân*) 100 dükkânda 500 nefer, simitçi esnafının (*esnâf-ı simidçiyân*) 70 dükkânda 300 nefer, gözlemeci esnafının (*esnâf-ı gözlemeciyân*) 60 dükkânda 105 nefer olduğunu yazar.⁴⁰ Bir esnaf sayımına göre 1672'de İstanbul ve bilâd-ı selâsede 140 *börekçi ve çörekçi*, 12 *halka simitçi*, 15 *lokmacı ve gözlemeci*, 4 *çakıl pideci* fırını vardı.⁴¹ Hezarfen Hüseyin Efendi 1086/ 1675-1676'da kaleme aldığı *Telhîsü'l-beyân fî kavânîn-i Âli Osmân*'da İstanbul'da 44 börekçi fırını olduğunu yazar.⁴² 1092/1682 tarihli *İhtisâb Defteri*'ne göre sadece Sur içi İstanbulu'nda üçü *Yahudi çörekçi* olmak üzere 143 çörekçi ve

37 Bazı örnekler için bkz. Stefanos Yerasimos, "16. Yüzyılda İstanbul Evleri", *Soframız Nur, Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*, ed. Suraiya Faroqhi-Christoph K. Neumann, çev. Zeynep Yelçe, İstanbul 2006, 315; Gökçen Akgün Özkaya, *18. Yüzyılda İstanbul Evleri. Mimarlık, Rant, Konfor, Mahremiyet*, İstanbul 2015, 162, 164-165, 214-217.

38 "Börekçiler", *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, (1994), C. 2, 321.

39 Evliyâ Çelebi, *a.g.e.* 230.

40 Evliyâ Çelebi, *a.g.e.* 230-231.

41 Demirtaş, *a.g.e.* 76.

42 Hezarfen Hüseyin Efendi, *Telhîsü'l-beyân fî kavânîn-i Âli Osmân*, haz. Sevim İlgürel, Ankara 1998, 252.

börekçi dükkânı bulunmaktaydı.⁴³ İstanbul'da 1768'de 129 çörek, 27 simit fırını, 1787'de 113 çörek, 42 simit fırını vardı.⁴⁴ Sultan III. Selim'in saltanatının (yön. 1789-1807) ilk senelerinde (1790'lar) 1 börekçi dükkânı (6 kişi) ve 2 börekçi fırını (11 kişi) ile 48 çörekçi dükkânı (287 kişi) ve 62 çörekçi fırını (362 kişi) faaliyet gösteriyor ve buralarda toplam 666 kişi çalışıyordu.⁴⁵ 1803'te İstanbul'da sahiplerinin çoğu müslüman olan 186 çörekçi, simitçi ve gözlemeci fırını vardı.⁴⁶

Börekçi-çörekçi esnafı İstanbul halkının günlük ihtiyaçlarına cevap veren, tâbi oldukları usul ve şartlar belirlenmiş bir esnaf grubuydu ve devletçe 'çarşı düzeni içinde' çalışması istenen esnafın dışındaydı. Bu nedenle börekçi-çörekçi dükkânları/ fırınları ekmek fırınları ve bakkallar gibi şehrin çeşitli yerlerine dağılmışlardı. Anılan dükkânlar/fırınlar gündelik hayatın içinde akıp gittiği Osmanlı İstanbulu'nun dar, girintili, çıkıntılı, kıvrımlı, bükümlü, inişli çıkışlı, hendekli ve kaldırımsız sokak aralarında faaliyet gösterirlerdi. Çarşı, cami, hamam, kahvehane ve İstanbul'un ticaretinde önemli yeri olan Eminönü, Unkapanı, Kadırga, Üsküdar iskelelerinin civarı gibi işçiler, zanaatkârlar, tüccarlar ve sâir ahalinin çok olduğu yerlerde bulunurlardı.⁴⁷ Boğaziçi'ndeki iskeleler de her türden yiyecek

43 *İstanbul Belediye Kütüphanesi Atatürk Kitaplığı Muallim Cevdet Yazmaları, Nr. B2 01*'de kayıtlı defter üzerinde Ziya Kazıcı ve Mustafa İsmail Kaya tarafından çalışılmıştır. Ziya Kazıcı, "1093 (1682) Yılında Çeşitlerine Göre İstanbul'daki Dükkânlar", *Tarih Boyunca İstanbul Semineri 29 Mayıs-1 Haziran 1988 Bildiriler*, İstanbul 1989, 239-249; Mustafa İsmail Kaya, *Shops and Shopkeepers in the Istanbul İhtisâb Register of 1092/1681*, Bilkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü'ne sunulmuş basılmamış yüksek lisans tezi, Ankara 2006 (çevrimiçi. <http://www.thesis.bilkent.edu.tr/0003198.pdf>).

44 Aynural, *a.g.e.* 127.

45 Nejdert Ertuğ, *Sultan III. Selim Dönemi İstanbul'unda Esnaf Grupları ve Medreseler*, İstanbul 2016, 439.

46 Aynural, *a.g.e.* 127.

47 "Üsküdar sükunda bir bâb çörekçi dükkânı..", *İKS Üsküdar Mahkemesi 84 Numaralı Sicil (H.999-1000/M.1590-1591)*, İstanbul 2010, 128, Hk. 81; "Yenikapı dâhilinde .. bir börekçi fırınına müstemil olup bir cânibi Vâlide Sultan'ın havuzlu hamamına..", *İKS Rumeli Sadâreti Mahkemesi 21 Numaralı Sicil (H.1002-1003/M.1594-1595)*, İstanbul 2010, 73, Hk. 29); "Şirmerd Hamı kurbunda börekçi..", "Sultan Bayezid Hân hamamı kurbunda vâkî... bir tarafı tarîk-i âm ile mahdûd börekçi dükkânı", *İKS İstanbul Mahkemesi 3 Numaralı Sicil (H.1027/M.1618)*, İstanbul 2010, 138,

dükkânlarıyla doluydu. 1176/1762 tarihli İstanbul esnafının tahrir defterinde Galata ile Kasım Paşa arasında yer alan ve *lonca mahalli* olarak kaydedilen bölgede çok sayıda çörekçi fırını vardı.⁴⁸ 1208/1794 tarihli bir Tersâne-i Âmire defterine göre Kasım Paşa civarında çok sayıda çörekçi dükkânı bulunmaktadır.⁴⁹ Bu fırın ve dükkânlar muhtemelen adigeçen bölgede bulunan ve çok sayıda kişinin istihdam edildiği Tophâne-i Âmire ve Tersâne-i Âmire'de çalışan, civarda yer alan çok sayıda han ve bekâr odasında yatıp kalkan ustalar ve işçilerle, iskelelere gelip giden denizcilere ve tüccarlara hizmet veriyorlardı.⁵⁰ Aksaray'da Yeniçeriler için yaptırılmış olan *Yeni Odalar* denilen kışlanın altında da börekçi dükkânları vardı. Bu dükkânlar esnafa kiralanmışlardı.⁵¹

İstanbul'da mahalle aralarında *kadimden olan*, belirlenmiş sayıdan fazla *börekçi, çörekci, lokmacı, gözlemeci dükkânı/fırını* açılması yasaktı. Ayrıca yangın korkusu yüzünden (*ihbrāk havfından nâşi*) yeni (*müceddeden*) *çörekci, lokmacı, gözlemeci dükkânı* yapılması ve açılması (*binā ve ihdās olunmak memnu*)⁵² veya anılan esnafın evlerinin altında *tahtadan ocak ihdās etmeleri* yasaktı.⁵³ Bir mahallede yeni bir dükkân/fırın açılabilmesi için evvela mahallenin buna ihtiyacı olup olmadığı araştırılırdı. Mevcut börekçi-çörekçi

• — — — •

Hk. 140, 227, Hk. 282; “Tercüman Yunus câmi’-i şerîfi kurbunda olan çarşıda vâkî. bir bâb börekçi dükkânı.”, İKS Bâb Mahkemesi 46 Numaralı Sicil (H.1096-1097/M.1685-1686), İstanbul 2010, 249, Hk. 253; “Kadırga Limanı ve Cündi Meydanı yakınındaki çörekçi fırınlarının..”, İKS İstanbul Mahkemesi 24 Numaralı Sicil (H.1138-1151/M.1726-1738), İstanbul 2010, 292, Hk. 209; “Sultan Mehmed Hân câmi’-i şerîfi kurbında Karamân-ı sagîr sükunda vâkî iki üç aded kadîmî çörekçi ve börekçi fırınları..” (1189/1776), Tabakoğlu-Kal’a-Aynural-Kara, a.g.e. C.2, 226.

48 İstanbul Belediye Kütüphanesi Muallim Cevdet Yazmaları no. B10, 18.

49 BOA. D.BŞM. TRE.d.no. 15257 (1208/1794).

50 Galata hakkında bkz. Kerim İlker Bulunur, *Osmanlı Galatası (1453-1600)*, İstanbul 2014, özellikle 83-120.

51 BOA. MAD.d. No. 22064 (952/1545-1546).

52 Tabakoğlu-Kal’a-Aynural-Kara, a.g.e. C. 1, 137, 205.

53 “Çörekci Halil gediklü çörekci ustalarından olup, lâkin dükkânından çıkup, Üsküdar’da Gülfem Mahallesi’nde sâkin olduğu menzili altında tahtadan ocak ihdās ve gözleme işlemekle âteş havfı olduğundan mâ’adâ, bu makuleler nizâm-ı kadîmimize mugâyir”, Üsküdar Şer’iye Sicili no. 466, Hk. 153.

dükkânlarının bitişiğine veya yakınına yeni bir dükkân açılmasına da müsaade edilmez, bunların başka yerlere açılması istenirdi.⁵⁴ Osmanlı başkentinde yiyecek satan dükkânlara zengin-fakir, genç-yaşlı, kadın-erkek, müslim-gayrimüslim herkesin yolu düşerdi. Anılan dükkânlarda yerel esnaflar, zanaatkârlar, köylerinden İstanbul'a gelip *dükkân*, *bekâr hanı*, *hamam*, *kahve-hâne*, *bekâr odaları* gibi yerlerde kalan Müslim-gayrimüslim *gurbetçi*, *levend*, *serseri*, *bekâr tâ'ifesi* ile gemiciler ve tüccarlar gibi şehire gelip geçenler yemek yerlerdi. Börekçi ve çörekçi dükkânları/fırınları insanların bir araya geldikleri, tanıştıkları, günlük vak'aları, sıkıntıları, devlet ve toplum işlerini tartıştıkları, rivâyetler yaydıkları, havâdis alıp verdikleri sosyal mekânlardı.

3. Börekçi-Çörekçi Dükkânlarının/Fırınlarının Binaları

Börekçi-çörekçi dükkânları ve fırınları yüzyıllar boyunca İstanbul'un bütün evleri ve dükkânları gibi ahşap yapılarıydı. Ancak, 1725'teki Gedikpaşa ve Hocapaşa yangınlarından sonra Sultan III. Ahmed tarafından çıkarılan bir fermanla yeni inşa edilecek binaların kârgir olması emredilmişti.⁵⁵ Bu emrin ardından 1726'da *Tavukpazarı*'nda *Salih Ağa* tarafından yaptırılan, *yağlı çörek*, *börek* ve bunun *emsâli çörek metâ'ı tabh ve narh-ı cârî üzre ibādullâha* satacak olan bir çörekçi fırını kârgir olarak inşa edilmişti.⁵⁶ Börekçi-çörekçi fırınları, ekmek fırınlarına göre daha küçük yapılarıydı (*çörek*, *börek*, *simid* işleyen *küçük fırınlar*). (**Resim 2**) Börekçi ve çörekçi dükkânlarının/fırınlarının cepheleri ve derinlikleri nadiren 3 metreyi aşardı. Yükseklikleri ise *feth-i İstanbul'dan berü misli görülmemiş* Büyük İstanbul Yangını'nın (1756) ardından çıkartılan bir nizâm-nâmede de teyid edildiği üzere fırınlar ve çörekçi dükkânları için 8 *zira'* (yaklaşık 6 metre) idi.⁵⁷

54 BOA. AE.SABH.I. no. 2⁹⁵/19860 (1189/1775).

55 Üsküdar Şer'iyye Sicili no. 371, 72/b-1.

56 İKS İstanbul Mahkemesi 24 Numaralı Sicil (H.1073-1138-1151/M.1726-1738), İstanbul 2010, 225-226, Hk. 142.

57 Mantran, 17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul, C. 2, 67.



Resim 2. Şehzade Mehmed'in sünnet şenliğinde (1582) fırıncı esnafının geçişi (Seyyid Lokman, *Surnâme*, TSMK H1344)

4. Börekçi-Çörekçi Dükkânlarının/Fırınlarının Mülkiyeti ve İşletilmesi

Börekçi-çörekçi dükkânları/fırınları mülk, Hatice Tarhan Vâlide Sultan'ın Yenıcamı külliyesine vakıf olan Balıkpazarı Kapısı yakınındaki börekçi fırını gibi bir vakfa ait⁵⁸ veya bir kişiden ya da vakıftan kiralanmış olabilir. ⁵⁹ Çorlulu Ali Paşa gibi bazı devlet adamları gelirleri bânisi oldukları camilerin ihtiyaçları için kullanılmak üzere

58 *Hatice Tarhan Sultan Vakfiyesi Süleymaniye Kütüphanesi no. 150, 25a*; Yayını: Nurdan Şafak, *Hayırsever Bir Osmanlı Valide Sultanı: Hatice Turhan Sultan ve Vakfiyesi*, İstanbul 2017, 115.

59 Bu konuda bazı örnekler: “Yenikapı dâhilinde .. bir börekçi fırını..”, *İKS Rumeli Sadâreti Mahkemesi 21 Numaralı Sicil (H.1002-1003/M. 1594-1595)*, İstanbul 2010, 73, Hk. 29; “Sekkânbaşı Yakub Ağa vakfından börekçi dükkânı”, *İKS İstanbul Mahkemesi 3 Numaralı Sicil (H.1027/M.1618)*, İstanbul 2010, 227, Hk. 282.

vakfedilmiş çörekçi fırınları inşâ ettirmişlerdi.⁶⁰ Anılan işyerlerinin bazılarının mülkü kadınlara aitti. Meselâ, 1234/1819'da *Şerife Zeyneb Hâtun bint-i Ahmed, Mahmud Paşa Hamamı kurbundaki çörekçi fırını Osman ve İbrâhim Ağa'ya bey ve temlik* etmişti.⁶¹ Saray görevlileri de söz konusu işyerlerine yatırım yaparlardı. Bir örnek vermek gerekirse, *Ayşe Hâtun bint-i Abdullah, Kassab İlyas Mahallesi'nde bulunan çörekçi dükkânını* içindeki *çörekciye mahsûs âlât-ı lâzıme* ile birlikte 1078/1667'de eski *Babü's-saade Ağası Zülfikar Ağa'ya* satmıştı.⁶² Sultan I. Abdülhamid'in (yön. 1774 -1789) kızı Hibetullah Sultan da Beşiktaş'ta *Sinan Paşa Camii kurbunda* bir çörekçi fırınına sahipti.⁶³

Börekçi-çörekçi dükkânları/fırınları umumiyetle bir kişi tarafından işletilirdi. Ancak, Silivri çarşısında *müste'ciren çörekçi furunu* işleten *Yanyalı Yorgi'nin* işyerine, *bakkâl tâ'ifesinden Angeli ve oğlu Piyetri'nin yedi buçuk hisseden bir hissesine* sahip olması gibi⁶⁴ iki veya daha fazla kişi tarafından işletilen fırınlar ve dükkânlar da bulunmaktaydı. Bu şekilde ortak esnafılık yapanlardan birinin, şirketi feshedip malını paylaşmadan diğerini işyerinden çıkarmaya hakkı yoktu. Mülkiyeti ortak olan (*hisse-i dükkân*) dükkânlarda sadece ortaklardan birinin dükkânın paylaşılmasını istemesi hâlinde bu mümkündü. Ortakların dükkâna dönüşümlü şekilde tasarruf etmesi ise Osmanlı hukuku bakımından kabul edilemezdi. Müslüman vakıflarına ait börekçi-çörekçi fırınları gayrimüslimlerce işletilebilirdi. Bazı örnekler vermek gerekirse, 1006/1597'de Balat'ta *Muhyiddin Efendi Vakfı'na* ait börekçi fırını *Polimno veled-i Yani'ye* kiraya verilmişti.⁶⁵ 1009/1600'de *Kâtib Muslihüddin Cami' Mahallesi'nde* bulunan *Mehmed Ağa Vakfı'na* ait çörekçi fırını (*furun-ı çörekî*) kiralık olarak *Loğor Makriyani isimli zimmi* tarafından işletiliyordu.⁶⁶

• — — — •

60 Çorlulu Ali Paşa'nın vakfiyesi için bkz. Mehmet M. Abuşoğlu, *Sadr-ı A'zâm Çorlulu Ali Paşa'nın Vakıfnâmesi*, İstanbul Üniversitesi Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, 1995.

61 BOA. AE.SMHD.II. 93/7765 (1234/1819).

62 BOA. TS. MA.e no. 221/49 (1078/1667).

63 BOA. TS. MA.e no. 829/1247 (1247/1831).

64 Tabakoğlu-Kal'a-Aynural-Kara, a.g.e. C. I, 360-362.

65 BOA. TS. MA.e, no. 1158/10 (1006/1597).

66 *İstanbul Vakıfları Tahrir Defteri 1009 (1600) Târihli*, (haz. Mehmet Canatar), İstanbul 2004, 686.

5. Börekçi-Çörekçi Yeniçeriler

İstanbul'da sayıları 17.yüzyılın ilk yarısında 13 binden 50 bine yükselen yeniçeriler, Eunjeong Yi'nin 17. yüzyılda İstanbul esnafı hakkında İstanbul şer'iyeye sicillerine dayalı çalışmasının da gösterdiği üzere bu yüzyıldan itibaren başkent'in iktisadî hayatına zanaatkâr ve esnaf olarak aktif şekilde katıldılar.⁶⁷ Esnaflaşma eğilimleri hızla artan ve kumaş ticareti, sebze-meyve satıcılığı, zâhire toptancılığı, kasaplık, bakkallık ve İstanbul halkını doyuran börekçi, çörekçi, ekmekçi, aşçı, paçacı, bozacı, şerbetçi gibi esnaf grupları içerisinde faal olarak yer alan yeniçeri ocağı mensupları başkentteki en önemli iktisadî ve toplumsal aktörlerden biri hâline geldiler.⁶⁸ Cengiz Kırılı ve Betül Başaran'ın bir çalışmasına göre 18. yüzyıl sonlarında İstanbul şehrindeki müslüman iş gücünün % 18'i yeniçeri ocağına kayıtlıydı.⁶⁹ Börekçi-çörekçi esnafı arasında da yeniçerilerin olduğu bilinmektedir. Yeniçeri Ocağı mensuplarının anılan esnafla iç içe geçmişlikleri 15. yüzyılın sonlarına kadar uzanır. Bazı yeniçeriler 1490'dan itibaren Ayasofya evkâfına ait börekçi dükkânlarına kiracı olarak sahiptiler.⁷⁰ Yeniçeriler bu dükkânları ya kendileri işletmiş ya da başka kişilere kiraya vermiş olabilirler. 17. ve 18. yüzyıllara ait mahkeme kayıtlarında, isimlerinin başında yeniçeri olduğunu gösteren *beşe* sıfatı bulunan çok sayıda börekçi ve çörekçi yer alır.⁷¹ Bazı çörekçi fırınlarının bütün çalışanları yeniçeri idi. Meselâ, Tophâne-i Âmire yakınındaki, 5.

• — — — •

67 Eunjeong Yi, *Guild Dynamics in Seventeenth Century Istanbul: Fluidity and Leverage*, Leiden 2004, 133.

68 Konu hakkında bkz. Nalan Turna, "Yeniçeri-Esnaf İlişkisi: Bir Analiz", *Osmanlıdan Cumhuriyete Esnaf ve Ticaret*, ed. Fatmagül Demirel, İstanbul 2012, 21-42; Gülay Yılmaz Diko, "Askerler ile Siviller Arasındaki Bulanık Sınırlar: 17. Yüzyılda İstanbul'da Zanaatkâr Yeniçeriler", *Ekmek Aslanın Ağzında: Osmanlı Şehirlerinde Hayatlarını Kazanmak İçin Mücadele Eden Zanaatkarlar*, der. Suraiya Faroqi, çev. Ayşen Gür, İstanbul 2017, 193-210.

69 Cengiz Kırılı-Betül Başaran, "18. Yüzyıl Sonlarında Osmanlı Esnafı", *Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Esnaf ve Ticaret*, der. Fatmagül Demirel, İstanbul 2012, 19.

70 BOA. MAD.d. no. 19

71 "Mehmed Beşe b. İsa çörekçi", "Börekçi Mahmud Beşe", "Küçük Karaman'da Börekçi olan Ali Beşe b. Nasûb", "Çörekçi tâ'ifesinden Mustafa Beşe b. Yusuf", İKS İstanbul Mahkemesi 12 Numaralı Sicil (H.1073-1074/M.1663-1664), İstanbul 2010, 126, Hk. 42, 467, Hk. 573, 678 Hk. 909, 859, Hk. 1178; "Solak Ahmed Beşe b. Haydar",

Bölük mensubu Safranbolulu Musa'nın ustası/sahibi olduğu çörekçi fırınının kalfası Safranbolulu Osman ile yine hepsi Safranbolulu olan çırakları Osman, Mustafa, Ali ve Mehmed ustaları gibi 5. bölüğe mensuptular.⁷² Yeniçerilerin börekçi-çörekçi loncalarına kethüdâ ve yiğitbaşı oldukları bile görülmektedir.⁷³ Meselâ, Yeniçeri Ocağı'na mensup Kel Ömer, Kasımpaşa Çörekçiler Kethüdâsı iken ocağın kaldırılmasının (1826) ardından Tulça'ya sürülmüştü.⁷⁴ Kethüdâlar esnaftan belirli bir gelir temin ederlerdi. Bu nedenle kethüdâlık görevi üstlenen yeniçeri ocağı mensupları, ocaktan aldıkları ulûfelerini devlete *hazine-mande* olarak bırakırlardı.

6. Börekçi-Çörekçi Usta, Kalfa ve Çırakları

Börekçilik-çörekçilik, dükkân/fırın sahibi, ustası, işçisi, çırağı, seyyar satıcısı ile binlerce insanın geçimini temin ettiği önemli bir iş sahasıydı. 15. ve 16. yüzyılda İstanbul'da unlu mamullerin üretimi yapan usta, kalfa (işçi) ve çıraklar Çoğunluğu Ermeniler olmakla birlikte Müslüman/Türk, Rum ve Yahudi gibi farklı 'millet' ve 'cemaat'lere mensuptular. Müslüman fırınlarında gayrimüslim işçi çalıştırılmamaya dikkat edilirse de bu her zaman mümkün değildi. 1053/1643-1644'te kaleme alınmış olan *Kitabu Mesâlibi'l Müslimîn ve Menâfi'i'l-Mü'minîn*, "etmekçi furunlarında furuncusu ve etmek yoğunurucusu cemî'si kafirlerdür" diye yazar.⁷⁵ Eserini 17. yüzyılın sonlarında yazan Eremya Çelebi Kömürçiyân da İstanbul'da "çörek, kete, kadayıf, baklava, simit, gevrek, peksimed, lavaş, çakıl fodula, Halep ve Şam böreği, gözleme, firancala ve yağlı yağsız kuru lokma yapılan" fırınların sahip ve ustalarının hepsinin Ermeni olduğunu ifade eder.⁷⁶ Robert

İKS Bâb Mahkemesi 3 Numaralı Sicil (H. 1077/M.1666-1667), İstanbul 2010, 400, Hk. 467.

72 BOA. A. DVN.d. no. 830, 16.

73 "Çörekçiler kethüdâsı Mehmed Beşe b. Ahmed", İKS İstanbul Mahkemesi 24 Numaralı Sicil (H.1073-1138-1151/M. 1726-1738), İstanbul 2010, 225, Hk. 142.

74 BOA. C.AS. no. 535/22403 (1241/1826).

75 Yaşar Yücel, *Osmanlı Devlet Teşkilatına Dair Kaynaklar. Kitâb-i Müstetâb-Kitabu Mesâlibi'l Müslimîn ve Menâfi'i'l-Mü'minîn-Hırzül Mülûk*, Ankara 1988, 119.

76 Eremya Çelebi Kömürçiyân, *İstanbul Tarihi XVII. Asırda İstanbul*, tercüme ve tahşiye eden Hrand D. Andreasyan, yeni notlarla yayıma hazırlayan: Kevork Pamukciyan, İstanbul 1988, 17, 65.

Mantran da Kömürçiyan'a atıf yaparak bunu tekrarlar.⁷⁷ Ancak, bu husus ne Evliyâ Çelebi ne de 17. Yüzyıla ait İstanbul mahkeme kayıtları tarafından desteklenmemektedir.⁷⁸ Evliyâ Çelebi, 17. yüzyılda Şam'ın *peynirli böreği*, *etli böreği* ve *kākisini* çok över,⁷⁹ Ignatius Muradgea d'Ohsson da 18. yüzyılın sonlarında, İstanbul halkının çok sevdiği “muazzam büyüklükteki, kat kat yapraklı” börekleri yapan ustaların “çoğu Arap olan aşçılar” olduklarını yazar.⁸⁰ Bu kayıtlar ve 17. yüzyılın ikinci yarısından itibaren narh listelerinde *Şam böreği*, *Şam halkası*, *Arap kākisi*, *Arap gevreği* gibi ürünlerin yer alması Arap ustaların artık İstanbul'da da faaliyet gösterdiklerini ve Şam'daki yemek kültürünün başkenti etkilediğini açıkça göstermektedir. 1092/1682 tarihli *İhtisāb Defteri*'ne göre sadece Sur içi İstanbulu'nda üç *Yahudi çörekçi* vardı.⁸¹ Kaynaklar İstanbul Yahudilerinin yaptığı birçok meslek arasında fırıncılıktan da söz ederler.⁸² 1718 tarihli İstanbul fırıncı esnafının teftişi ile ilgili bir belgede sadece müslüman ve Ermeni fırıncılar yer alır. Rumlar ve Yahudiler bu listede bulunmamaktadır.⁸³ Ancak, arşiv belgeleri, mahkeme kayıtları, seyahatnâmeler ve diğer kaynaklara bakılacak olursa 18. ve 19. yüzyıllarda İstanbul'daki börekçi ve çörekçiler Ermeniler, bazıları yerli bazıları ise Rumeli ve Ege adalarından gelmiş 'zayıf ve soluk yüzlü' Rumlar, *Sarıgez sükunda çörekçi fırını* işleten *Çoço veled-i Kosta* gibi Ortodoks Arnavutlar⁸⁴ ve Türklerdi. Türk börek, çörek ve poğaça fırını sahipleri ile işçilerinin çoğu Safranbolulu idi.⁸⁵

• — — — •

77 Mantran, *17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul*, C. 1, 53.

78 Yerasimos, *a.g.e.* 98.

79 *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi* 9. Kitap, haz. Yücel Dağlı, Seyit Ali Kahraman, Robert Dankoff, İstanbul 2005, 279.

80 Marianna Yerasimos, *Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Yemek Kültürü Yorumlar ve Sistemik Dizin*, İstanbul 2011, 100.

81 *İstanbul Belediye Kütüphanesi Atatürk Kitaplığı Muallim Cevdet Yazmaları*, Nr. B2 01.

82 Mınna Rozen, *İstanbul Yahudi Cemaati'nin Tarihi (1453-1566)*, çev. Serpil Çağlayan, İstanbul 2010, 230.

83 Faroqi, *a.g.e.* 170.

84 *İstanbul Şer'iyye Sicili* no. 24, 69b-3.

85 Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet Merasim ve Tabirleri*, yay. haz. Kazım Arısan, Duygu Arısan Günay, İstanbul 2000, 140.

18. yüzyılın sonunda İstanbul'daki dükkânlarda dükkân sahibi ve usta dâhil olmak üzere ortalama 2,5 kişi çalışmakta, bütün dükkânların % 70'inde sadece bir çalışan veya çırak vardı.⁸⁶ Ancak, aynı zamanda birer imalat-hâne ve fırın olan börekçi-çörekçi dükkânlarında diğer işyerlerine göre daha fazla işçi (*kalfa*) ve çırak (*şakird*) bulunmaktaydı. Meselâ, 1791'de Yeniçerilerin 64. cemaatine mensup Çörekçi Ahmed'in *Bâyezid civarındaki* dükkânında 4 *kalfa*, 32. bölük mensubu Çörekçi Seyyid Mustafa'nın *Koska'da Kızıltaş Mahallesi'ndeki* dükkânında 5 *kalfa* ve *şakird* vardı. 5. bölük mensubu Çörekçi Mahmud'un *Lütfî Paşa'daki* dükkânında *kalfa*, *şakird*, *tablakâr* olmak üzere 10 *nefer* faaliyet gösteriyordu.⁸⁷ Fırınlarda çalışan işçi ve çıraklara *fırın uşakları* denilirdi.⁸⁸ Sultan III. Selim ve Sultan II. Mahmud'un (yön. 1808-1839) saltanat dönemlerinde başkenti denetlemeye ve hızla artan nüfusunu sınırlamaya yönelik gayretler zirveye ulaştı. Sultan III. Selim döneminde şehirde asayişin temini ve *Âsitâne-i 'aliyye ve havâlisinin serseri mākûlesinden tathiri* için bir tedbir olarak dükkânlar, fırınlar, bekâr odaları, hanlar gibi ailece yaşanılmayan yerlerde bulunanlar sayıldı ve daha önceki devirlerde münferit olarak uygulanan *kefâlet* (kefile bağlanma) sistemi başlatıldı. *Nizâm-ı Teftiş-i İstanbul* kapsamında başkentte esnaf sayımları yaptırılarak (1792-1793), sur içi ve sur dışında yer alan bütün işyerleri ve buralarda çalışanların kaydedildikleri *kefâlet defterleri* düzenlendi.⁸⁹ Hem börekçi çörekçi fırını sahipleri hem de fırın uşakları diğer işyerlerinde çalışan ve belgelerde *bekâr uşağı*, *bekâr uşağı esnâf* olarak da geçen işçi ve çıraklar gibi *kefâlet* altına alındılar. Bazı örnekler vermek gerekirse, *Parmakkapı'da Çörekçi Mustafa oğlu Mehmed Emin ile bir kalfası ve bir şakirdinin kefilî komşuları* idi. *Buğdaycılar Kapısı* dışında *Çörekçi Ahmed ile kalfaları Ali, Hasan, Osman ve Hacı İbrâhim'in kefilî Saatçi Osman'dı. Lütfî Paşa'da Çörekçi Mahmud ile bir*

86 Betül Başaran-Cengiz Kırılı, "III. Selim'in Saltanatında (1789-1808) İstanbul Zanaatkârları Üzerine Bazı Gözlemler," *Ekmek Aslanın Ağzında Osmanlı Şehirlerinde Haytalarını Kazanmak İçin Mücadele Eden Zanaatkârlar*, der. Suraiya Faroqhi, çev. Ayşen Gür, İstanbul 2017, 285.

87 Ertuğ, *a.g.e.* 11, 14, 21.

88 Koçu, "Fırın, Fırın Uşakları", *İstanbul Ansiklopedisi*, (1971), C. 10, 5761-5764.

89 BOA. A. DVN.d. no. 827, 829, 830, 831, 832, 833, 834, 836, 837, 881. Anılan defterler Ertuğ, *a.g.e.*'de ele alınmış ve incelenmiştir.

*kalfası, bir şakirdi ve bir tablakârına mahalle imamı kefildi.*⁹⁰ *Kasım-paşa'daki Dereiçi fırınının ustası Hasan, yanında çalışan tezgâhtar İbrâhim, kalfaları Halil, Hüseyin ve Karakullukçu İbrâhim ile tablakârları İbrâhim, Mustafa ve Hasan'a, Zincirlikuyu fırınının ustası Arnavut Ali Usta, kalfası Ali, tablakârları Süleyman ve Osman ile çırağı Ömer'e ke-fildiler.*⁹¹ Fırın uşaklarının takibi ve denetlenmesinden hem loncalar, hem de bostancıbaşı, yeniçeri ağası ve İstanbul kâdısı sorumlu tutulurdu. *Gurbetçi, levend, serseri, bekâr tâ'ifesinin İstanbul'a birikmemesi için kefâlet kayıtları sıkı tutulur, fırınlarda, dükkânlarda çalışan ve kalan ne kadar işçi ve çırak varsa, bostancıbaşı, muhtesib, lonca ket-hüdâları ve yiğitbaşları tarafından isimleri, yüz şekilleri, vilayetleri ve kefillerinin isimleri defterlere kaydedilirdi. Evli olmadıkları için bir mahallede ikâmet edemeyen fırın uşakları, börekçi-çörekçi usta, kalfa ve çırakları dükkânın/fırının üstünde bulunan bir odada kalırdı. Bazı dükkân ve fırınlarda ise hem işletme sahibi hem de umumiyetle akrabası veya hemşehrisi olan çırak ve işçiler, işyerlerinin üstünde yer alan küçük, berbat bir odada yaşıyorlardı. Bazı örnekler vermek gerekirse, 1793'te Çarşamba Pazarı civârındaki çörekçi fırınında 8 ame-le, tablakâr ve tezgâhtar,*⁹² *Sultan Hamamı civârındaki Çörekçi Osman dükkânında 8, Külahçılar'daki simitçi dükkânında ise tam 31 kişi kalı-yordu.*⁹³ *Mustafa Paşa Çarşısı civârındaki simitçi fırınında 11 amele ve tablakâr, Edirnekapısı civârında hamam karşısındaki simitçi fırınında 8 amele, tablakâr ve tezgâhtar yaşıyordu.*⁹⁴ İstanbul dışından gelen ve muhtemelen düşük ücretlerle çalışan işçi ve çıraklar için dükkânda yatmak ekonomik ve toplumsal olarak daha tercih edilir bir durumdu.

19. yüzyılın ortalarında bir gözlemcinin ifadesi ile “hemşeri ve genellikle akraba olan işçilerin yaşadığı üst kattaki odalarda eşya olarak sadece hem yatak hem yastık vazifesi gören pis, iğrenç koku-lu kalın halılar vardı. Gündüzleri bunların üzerine oturulur, geceleri bunların üzerine yatılırdı. Yemek de bu odada pişer, her tarafta yağ lekeleri, her tarafta duman, her tarafta yıkanmamış yemek çanakları

• — — — •

90 BOA. A. DVN.d. no. 827, 4-5.

91 BOA. A. DVN.d. no. 833, 5-6.

92 BOA. A. DVN.d. no. 837.

93 BOA. A. NFS.d. no. 3.

94 BOA. A. DVN.d. no. 837.

olan bu berbat odalarda bin bir türlü haşarat işçilerle birlikte yaşar”,⁹⁵ 5-10 çırak, bir tencere yemek pişirip birlikte yerlerdi. Birçok fırın ve dükkânın üst katındaki odalarda kalan kişilerin bir kısmının işyerinde çalışan çırak ve işçilerin dışında olması, geniş ve sıcak fırınların üstündeki odaların işletme sahipleri tarafından kiraya verildiklerini göstermektedir. Dükkânların üstündeki bekâr odaları kaldırıldıktan sonra bile geceleri de çalışmaya mecbur olan fırın işçilerinin (*fırın uşakları*) fırın üstü odalarda kalmalarına izin verilmişti. Kendisi de 20. yüzyıl başlarında İstanbul’da bir fırında çalışmış olan Hagop Mintzuri fırın işçilerinin çoğunun fırınlarda yattıklarını söyler.⁹⁶

Fırınlarda çalışan işçilerin üretimde sağlığa uygunluk bakımından fazla dikkatli oldukları söylenemez. 17. yüzyıla ait bir kaynak, *kâfir* fırın işçilerini anlatırken “*giyeceğin ve gönleğin ve şapkasın bile çıkarır dahî yoğurur, terledükde gövdesinden ve saçlarından derileri ve bitleri tekne içine dökülür, hiç eksüğü olmaz, muttasıl yoğurmağa meşgul olur, değme bir kıl ya sinek düşse, mukayyed olmaz*” demektedir.⁹⁷ Reşat Ekrem Koçu “börekçi-çörekçi dükkânlarında/ fırınlarında çalışan ve işyerlerinin üstündeki bekâr odalarında yatıp kalkan gençler ve gelişmiş oğlanlar yatarken üstlerinde bulunan don ve gömlekleri çıkarıp iş başında giydikleri don ve gömlekleri giyerlerdi. Hamurkârlar önlerine un çuvalından bir önlük bağlar, saçların undan korunması ve hamura kıl düşmemesi için başlarına bir takke ve yalın ayaklarına takunya geçirirlerdi. Fırınlarda hamur ayakla yoğrulurdu. Kalfa ve çıraklar *üç cumada bir* izin yaparlardı” diye yazar.⁹⁸ (**Resim 3**) 13 Temmuz 1870 tarihinde çıkarılan *Ekmekçiler Nizâmnâmesi*’nin 17. maddesinde *ale’l-umum fırınlarda ayak ile hamur yoğurmak kat’iyen menedilecektir* hükmünün yer almasına karşılık, anılan hamur yoğurma uygulamasının 20. yüzyılın başlarında bile devam ettiği bilinmektedir.

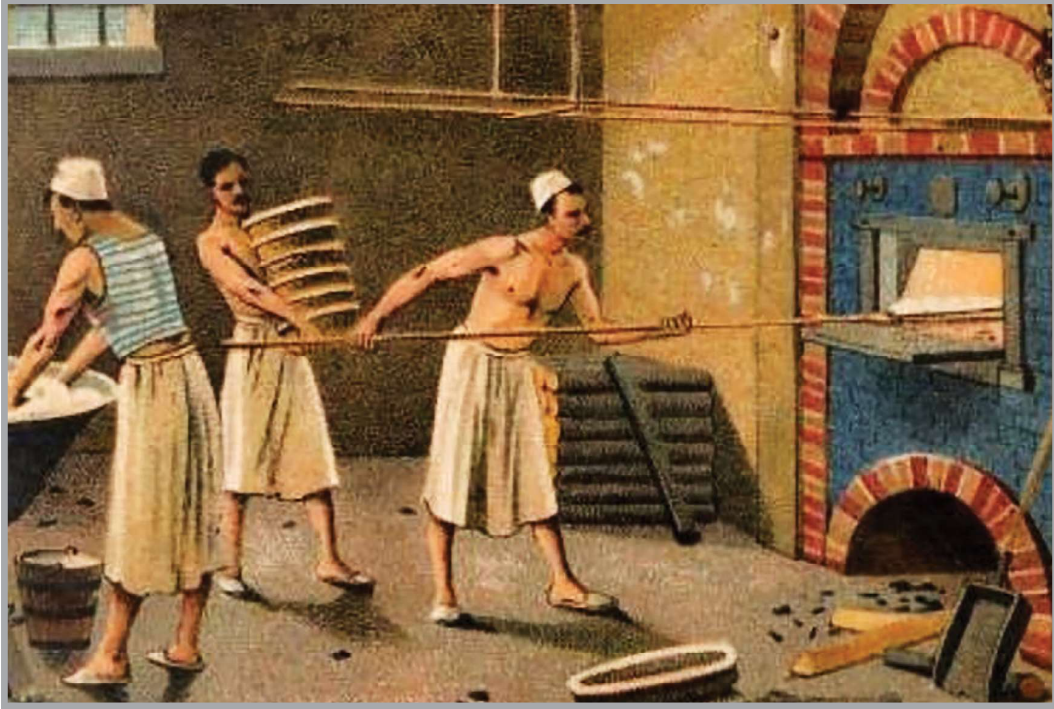
• — — — •

95 Aleksandros Paspatis, *Balıklı Rum Hastanesi Kayıtlarına Göre İstanbul’un Ortodoks Esnafı 1833-1860*, çev. Marianna Yerasimos, İstanbul 2014, 92.

96 Hagop Mintzuri, *İstanbul Anıları (1897-1940)*, çev. Silva Kuyumcuyan, İstanbul 2012.

97 Yücel, *a.g.e.* 119.

98 Koçu, “Fırın, Fırın Uşakları”, *İstanbul Ansiklopedisi*, (1971), C. 10, 5761-5764.



Resim 3. Fırında çalışan işçiler (1880'ler).

İstanbul'un esnaf civanlarını anlatan külhânî halk şairlerinden Üsküdarlı Âşık Râzî'nin kaleme aldığı manzumelerde;⁹⁹

<i>Börekçi güzeli açar yufkayı</i>	***
<i>Hilâlî gömlekle seyret o ay'ı</i>	<i>Şekerci kurbunda fodla furunu</i>
<i>Bakdığın görmesi ol âlicenâb</i>	<i>Nim üryan uşaklar kadîm kânûnu</i>
<i>Nar gibi kızarır sâhib-i hicâb</i>	<i>Gör orda hamurkâr şol Feridun'u</i>
<i>Sattığı kıymalı peynirli börek</i>	<i>Şeyh köçeği el ayağı kınalı</i>
<i>O şûhu gizlice saydetmek gerek</i>	

diye sözünü ettiği genç kalfa ve çırakların 5-10 tanesinin küçücük bir odada meslektaşları olan hemşerileri dışında aylarca kimseyle görüşmeden, yıllarca bir arada yatıp kalkmalarının husule getirmiş olabileceği kişisel eğilimler ve Osmanlı İstanbulu'nda yol açtığı toplumsal sıkıntı ve meseleler zamanın kâdı sicilleri ve edebî anlatılarının ışığında ayrıca incelenmeye değer bir konudur.

99 Koçu, "Börek, Börekçi", *İstanbul Ansiklopedisi*, C. 6, 3087; aynı yazar, "Fırın, Fırın Uşakları", *İstanbul Ansiklopedisi*, C. 10, 5764.

7. Börekçi-Çörekçi Gedikleri

Osmanlı başkentinde esnaf olmak hiç de kolay değildi. 17. yüzyılın ortalarında ortaya çıkan ve 18. yüzyılda Sultan III. Ahmed döneminde (1727) zorunlu hâle gelen 'dükkân açma hakkını', bir mesleği yapmak ve bunu ifa etmek için gerekli dükkân sayısını kısıtlayan bir hak ve imtiyazı ifade eden *gedik* uygulaması, börekçi-çörekçi esnafı için de geçerliydi. *Gedik* kelimesi, içindeki âlet edevat (*çörekciye mahsûs âlât-ı lâzıme, çörekçilere mahsûs nühâs ve şiş ve hatab vesâir âlât-ı lâzıme-i memlûke*) ham madde ve mallarla birlikte her meslek dalında faaliyet gösteren işyeri, dükkân ve tezgâh sayısını belirtirdi. *Gedik* sayısı önceden tespit edilir, bu sayının artmasına izin verilmezdi.¹⁰⁰ Sultan III. Selim *gedikleri* sadece zarurî ihtiyaç maddeleri üretimi ve ticaretiyle uğraşan esnafla sınırlı tutmak istemiş, ancak Sultan II. Mahmud döneminde *gedik* uygulaması genişletilmiş ve birçok esnaf türleri *gedik* usulüne bağlanmıştı. Belgelerin diliyle ifade edecek olursak *börekçi, çörekçi, gözlemeci ve simitçi esnâfının dükkân ve gedikleri mâlum ve mukayyed* idi. *Esnâf-ı mezkûreye dâhil olmayanların dükkân açmaları yasaktı*.¹⁰¹ Kimsenin elinde pâdişâhın iradesi olmadan börekçi, çörekçi fırını açmasına izin verilmezdi.¹⁰² *Gedikler* miras yoluyla elde edilir, ölen ustanın erkek evladına, eğer ustanın erkek evladı yoksa yeniçeri ağası, kethüdâ ve esnafın ihtiyarları marifetiyle *müstahak* olana verilirdi. Bir kalfanın dükkân/fırın sahibi olması, ancak bir *gediği* devralması veya yeni bir börekçi-çörekçi dükkânı/fırını açmasına müsaade edilirse mümkün olurdu. *Gedikler* sadece aynı loncanın üyelerine satılabilirdi. Meslekle ilgisi olmayan kimselere dükkân/fırın verilmesi *hilâfı-ı örf-i beled ve mugâyir-i nizâm* bir hareketti.¹⁰³ Sahipleri çocuksuz (*bilâ veled*) ölen börekçi-çörekçi fırınları *müzâyede* ile satılır, *muaccele* bedelinin *Hazine-i Âmir'e* yatırılmasının ardından yeni sahibi adına kaydedilir ve kendisine *mülk-nâme* verilirdi.¹⁰⁴ 18. yüzyıla ait belgelere göre fırın *gedikleri* ve

100 Şevket Pamuk, *Osmanlı-Türkiye İktisadî Tarihi 1500-1914*, İstanbul 2005, 59; Faroqhi, *a.g.e.* 179.

101 BOA. C.BLD. no. 66/3252 (1229/1814).

102 BOA. C.BLD. no. 80/3970 (1227/18160).

103 Tabakoğlu-Kal'a-Aynural-Kara, *a.g.e.* C. I, 362.

104 BOA. AE.SABH.I. no. 352/24626 (1192/1778).

gedik hisselerinin bir 'millet'ten diğerine devri yasaktı. Ölmeleri ya da işyerlerini bırakmaları hâlinde Ermeni fırıncıların gedikleri sadece Ermenilere, müslüman fırıncıların gedikleri ise sadece müslümanlara satılabilirdi.¹⁰⁵ Ancak, bu durumun istisnaları da yok değildi. Sultan III. Selim döneminde İstanbul'da fırın işleten Arnavut yeniçeriler padişâhın emriyle Rus cephesine gönderilmiş ve fırınları Ermeni ustalara verilmişti.¹⁰⁶ 1276/1860'da gedikler hakkında nizâmname hazırlandı ve börekçi-çörekçi esnafına ait gediklerin artık satılmayıp *lağv ve iptal edilmesi* hükme bağlandı.¹⁰⁷

8. Börekçi-Çörekçi Esnafının Malî ve Askerî Yükümlülükleri

Dükkân sahibi bütün esnaflar, ihtisabla ilgili belge ve defterlerde *yevmiye-i dekâkin* olarak anılan, her gün açılan işyerlerinden alınan bir çeşit 'kepenk açma' parası olan ve *İstanbul İhtisâb Mukâ'tası* gelirlerinin (*rüsûmât-ı ihtisâbiye*) önemli bir kısmını teşkil eden bir resim ödemekle mükellefti.¹⁰⁸ Yevmiye-i dekâkini ödeyecek börekçi ve çörekçilerin isimleri, bulundukları mahalleler ve her birinden alınacak resim miktarı İstanbul Kādısı'nın adamları tarafından *İstanbul İhtisâb Mukâ'tası Defteri*'ne kaydedilirdi.¹⁰⁹ Yevmiye-i dekâkin 1675'te *çörekci*, *un simidci* ve *gözlemeci* dükkânlarından 5 akça, *halka simidci* dükkânlarından 10 akça, *Yahudi çörekci* dükkânlarından 20 akça olarak tahsil edilir,¹¹⁰ 1730 yılında *çörekci fırını* günde 3 akça, *çörekci dükkânı* ise günde 1 akça yevmiye-i dekâkin öderdi.¹¹¹

• — — — •

105 BOA. C.BLD. no. 21/1047(1194/1780); BOA. C.BLD. no. 739 (1209/1795)'dan "Gedik: Bir İsmi Ne Önemi Var?", *Ekmek Aslanın Ağzında Osmanlı Şehirlerinde Haytalarını Kazanmak İçin Mücadele Eden Zanaatkârlar*, der. Suraiya Faroqhi, çev. Ayşen Gür, İstanbul 2017, 249, 254.

106 BOA. HH. no. 16066.

107 BOA. A.{MKT. MVL. 115/6 (1276/1860).

108 Ziya Kazıcı, *Osmanlı'da Yerel Yönetim (İhtisab Müessesesi)*, İstanbul 2006, 164-166.

109 BOA. MAD. d. no. 514.

110 Hezarfen Hüseyin Efendi, *a.g.e.* 255.

111 BOA C.BLD. no. 996'dan Kazıcı, *a.g.e.* 166.

Osmanlı ordusunun seferlerine esnafların da katılmaları zorunluydu. Aylarca süren bu seferlerde Ordu-yı Hümâyûn'un ardından terziden, hamamcı ve berbere, ekmekçiden, bakkala ve kasaba kadar, koca bir çarşı gibi yürüyen ve *orducu* denilen esnaf ordunun ihtiyacı-na göre tespit edilirdi. Börekçi ve çörekçiler de seferlere katılmakla yükümlüydüler. Ordu sefere çıktığında belirlenen sayıda börekçi ve çörekçi, *aşçı*, *kebabçı*, *paşacı*, *yoğurtçu* gibi *tâbe vesâir tepsi kullanan esnâf* ve *ekmekçi*, *bakkâl*, *bozacı*, *pazarcı* gibi gıda sektöründe faaliyet gösteren esnaflarla birlikte sefere katılırdı.¹¹² Çadırlarını yanlarında götüren börekçi-çörekçi esnafı, ordunun dinlenmek için konakladığı menzillerde çeşit çeşit börek ve çörekler pişirip askerlere satış yapar, ayrıca sadrâzam ve serdar vezirler tarafından askerler için düzenlenen ziyafetlerde sunulan börek ve çörekleri pişirirlerdi.¹¹³

Sefere giden esnafa kalan esnaflar tarafından belirli bir para verilirdi. *Beher sene sefer-i hümâyûn için mükemmel ordu fermânı* ile loncalardan istenen bu paraya *ordu akçası* denilirdi. *Börekçi, çörekçi, aşçı, kebabçı, yoğurtçu vesâir tâbe ve tepsi kullanan esnâfın ordu akçasını aşçılar kethüdâsı toplar ve yetkililere teslim ederdi.*¹¹⁴

9. Börekçi ve Çörekçi Dükkânlarında/Fırınlarında Kullanılan Aletler. Fırınlara Un, Yağ, Tuz ve Odun Temini

A. Börekçi ve Çörekçi Dükkânlarında/Fırınlarında Kullanılan Aletler

Börekçi ve çörekçi dükkânlarında/fırınlarında hamur yoğurmak için çeşitli büyüklükte olan (*sagîr, orta, kebîr*), çınar ağacından yapılmış *tekne*, üzerinde hamur açılan ve mamullere şekil verilen, dikdörtgen veya yuvarlak şekilde, kenarlarında kısa dört ayağı olan *pasal/hamur tahtası* denilen tahtalar kullanılırdı. Hamur budaksız ve

112 BOA. A.{DVNSMHH. d. no. 85/319 (1040/1630); *İstanbul Kadı Sicilleri (İKS) Bâb Mahkemesi 3 Numaralı Sicil (H. 1077/M.1666-1667)*, İstanbul 2010, 878, Hk. 1147 (Girit seferindeki askerlerin ihtiyaçları için ehl-i hireften birer kişinin (orducu) gönderilmesine dair ferman kaydı).

113 *Topçular Kâtibi Abdülkadir (Kadri) Efendi Tarihi (Metin ve Tahvil)*, Cilt I, 17, 193, 411.

114 BOA. A.{DVNSMHH. d. no. 85/319 (1040/1630).

reçinesiz ağaçtan yapılmış çeşitli boy ve incelikte olabilen *oklava* ile açılırdı. Bir köşede maya (*māye*) koymak için umumiyetle ıhlamur ağacından yapılmış *kutu* (küçük sandık) bulunurdu. Anılan alet ve malzemeler *tekneci esnāfi* tarafından imal edilirdi.¹¹⁵ İmalatta kullanılacak un, kasnaktan yapılmış, keçi kılı, sicim veya kirişle örülmüş *kalbur* ve *elek* ile elenirdi. Mamulleri fırına vermek için çeşitli büyüklükte, yuvarlak veya dörtgen şeklinde, bakırdan yapılmış, içleri kalaylı, arkası kızıl bakır olan *tābe* (tava), *tepsi*, *sini* (derinliği az, kenarı ensiz büyük tepsi) ve bunları fırına sürmek için yine tekneci esnafınca yapılmış olan tahta kürek (*hamur küreği*) kullanılırdı. Fırınlarda ocaklardan ateşi veya külü dışarı çekmek için *gelberi* denilen uzun saplı, sapı kendisine dik demirden bir alet, fırının içini temizlemek için de *süpürge* kullanılırdı.¹¹⁶ Tepsiler pişirildikten sonra soğumaları için gürgen veya karaağaçtan yapılmış, bazıları ayaklı olan tahta sinilerin üzerinde bekletilir, tepsilerin üstü *kebe*, *abā* ve *örtü* ile örtülürdü. Soğuma işlemi biten mamuller ağaç kabukları ve sazdan örülmüş, çeşitli büyüklükte (*sagīr*, *orta*, *kebīr*) olan, kulplu *küfe* ve *sepet*lerin içerisine konulurdu. Anılan sini, küfe ve sepetler de tekneci esnafından temin edilirdi.¹¹⁷

B. Fırınlara Un, Yağ, Tuz ve Odun Temini

İstanbul'da ekmek fırınları dışındaki unlu mamuller üreten börekçi, çörekçi, simitçi, poğaçacı, gözlemeci, kurabiyeci, lokmacı, kadayıfçı fırınları *has un* kullanırlar, bu unu da *uncu değirmeni* denilen, *has un* çıkaran değirmenlerden temin ederlerdi. Uncu değirmenleri fevkalade bir durum olmadıkça ekmek fırınlarına, ekmek fırınlarına un temin eden *ekmekçi değirmenleri* de börekçi, çörekçi, simitçi fırınlarına un satamazlardı. İstanbul ve Bilād-ı Selâse'de 1739'da 360 değirmen taşı bulunan 116, 1763'te 382 değirmen taşı bulunan yine 116 uncu

• — — — •
115 İKS İstanbul Mahkemesi 24 Numaralı Sicil (H.1073-1138-1151/M.1726-1738), İstanbul 2010, 94-95, Hk. 27.

116 Saray Mutfağı'ndaki fırınlarda kullanılan malzemeler için bakınız. Arif Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650)*, İstanbul 2004, 68.

117 İKS İstanbul Mahkemesi 24 Numaralı Sicil (H.1073-1138-1151/M.1726-1738), İstanbul 2010, 94-95, Hk. 27.

değirmeni, 1787'de 128 uncu değirmeni faaliyet gösteriyordu. Çoğu fırıncılara ait olan bu değirmenler, taş başına günlük 8 kile (= 204, 8 kg.) buğday işliyorlardı.¹¹⁸ Her değirmenin hangi fırına un vereceği belli olup *Baş Muhasebe Kalemi*'nde kayıtlıydı. Uncu değirmenleri *bir senelik ihtiyaçlarını temin edecekleri* hususunda söz konusu fırınlardan kefil alırlardı.¹¹⁹

Börekçi ve çörekçiler ürünlerinde inek, koyun ve manda sütlerinden yapılan ve yıl boyunca dayanıklı kalması için eritilerek saklanan *sādeyağ* (*revgān-ı sāde*) kullanırlardı. Söz konusu yağ İstanbul piyasasından temin edilirdi. Börekçi ve çörekçiler üretimde kullandıkları tuzu, mirî tuz ambarları ve iltizam usulü ile işletilen tuzcu dükkânlarından satın alırlardı. Eflâk, Kefe ve Ahyolu'dan gemilerle İstanbul'a getirilen¹²⁰ ve *tuz emîni* tarafından tuzculara verilen tuzun dağıtımı zaman zaman tuzcu, uncu ve fırıncı esnafları arasında anlaşmazlık ve tartışmalara neden olurdu.¹²¹

Fırınlara ürünlerini pişirmek için kullandıkları odunlar İstanbul'a umumiyetle Karasu ve Kocaeli taraflarından getirilen ve *elleme* denilen gürgen ağacından kesilmiş odunlardı.¹²² Çörekçi esnafı fırınlarda kullanmak üzere Tersâne-i Âmire ambarından da odun (*hınta*) satın alırlardı.¹²³ Fırınlarda çalı çırpı ve talaş da yakıldığı bilinmektedir.

10. Seyyar Börekçi ve Çörekçiler

Börek-çörek satıcılarının mutlaka bir dükkâna sahip olmaları gerekmezdi. Börek, çörek, gözleme ve poğaça gibi ürünler sadece fırınlarda veya dükkânlarda değil, sokaklarda, cami avluları, meydanlar, iskeleler ve çarşılarında açılan küçük tezgâhlarda da satılırdı. Osmanlı

• — — — •

118 Aynural, *a.g.e.* 103-105; Demirtaş, *a.g.e.* 107.

119 BOA. MAD.d. no. 9926 (1193/1779).

120 Kömürciyan, *a.g.e.* 15.

121 Demirtaş, *a.g.e.* 94-95.

122 Aynural, *a.g.e.* 112-113. İstanbul'a odun temini hakkında bkz. Salih Aynural, "XVII. Yüzyılda İstanbul'un Odun ve Kömür İhtiyacının Karşılanması", *Osmanlı*, C. V, Ankara 1999, s. 563-569.

123 BOA. AE.SMST.III no. 203/15965 (1172/1758).

İstanbulu'nda *börekçi/seyyar börekçi*, *çörekçi/seyyar çörekçi* denilen, *koltukçu*, *ayak esnâfi* olarak da adlandırılan, dükkân sahibi olmayan, dükkân kiralamaya malî kudreti yetmeyen, küçük sermayeli satıcılar oldukça fazlaydı. Şehirdeki yiyecek dağıtım ağlarının boşluklarını dolduran bu seyyar satıcıların ticaret mekânı her yerdı. Bu kişiler sattıkları unlu mamulleri börekçi-çörekçi dükkânları ve fırınlarından temin ederlerdi. Aralarından bazıları daha fazla para kazanmak amacıyla gizlice değirmenlerden un alır, yine gizlice hanlarda ve fırınlarda *noksan börek*, *çörek*, *yağlı poğâça vesâir yağlı envâ tabh ederek* satarlardı. Bu durum öğrenilirse *şiddetle men* edilirdi.¹²⁴

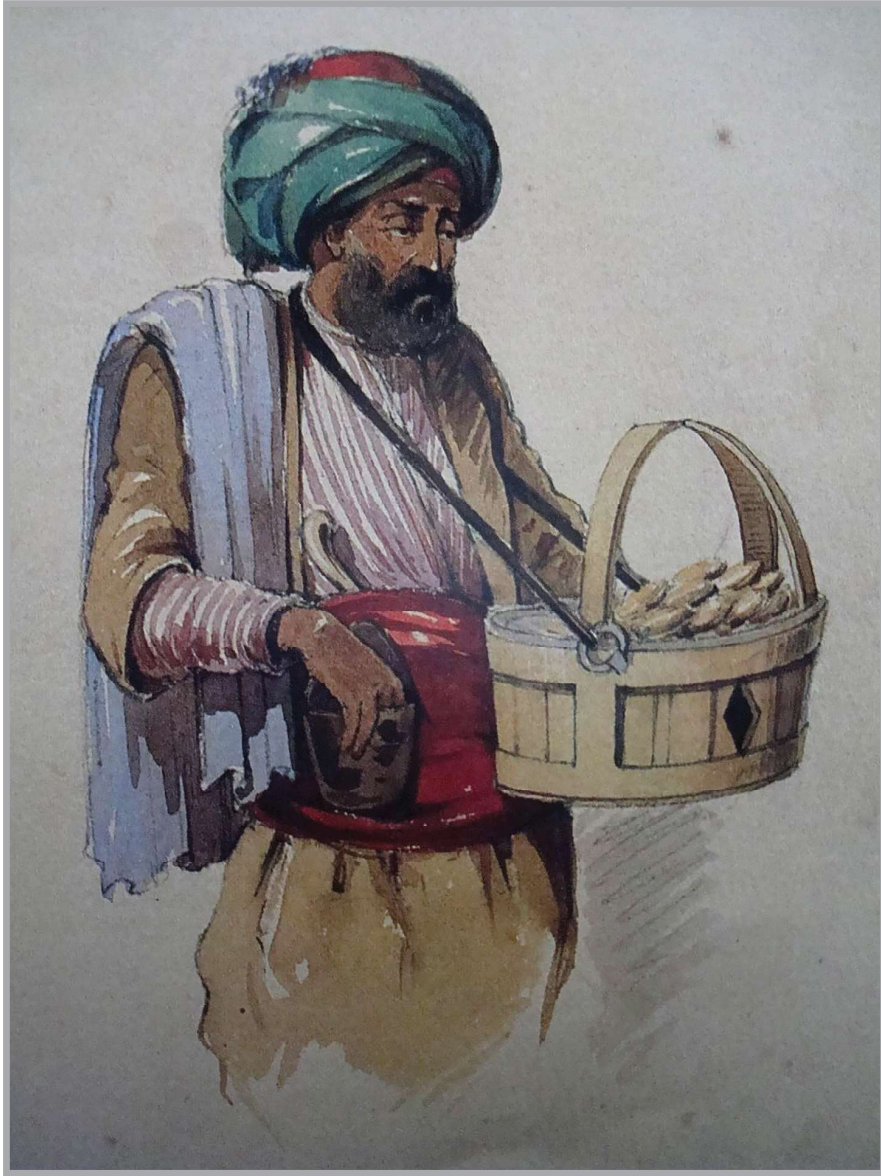
Seyyar börek, çörek, poğâça satıcıları sabah şafakla birlikte ve öğleden sonra mallarını üçayaklı bir sehpaye veya camekânlı bir tablaya yerleştirir, başları üstünde, omuzlarında ve sırtlarında taşıyarak ya da *bârgîr yüki sepetleriyle*¹²⁵ bir yük hayvanının (eşek, katır) sırtına yükleyerek mahalle aralarında ve sokaklarda dolaşırlardı. (**Resim 4**) Seyyar satıcıların sıcak sıcak sattıkları tereyağlı *peynirli* ve *kıymalı börek*, *poğâça*, *puf böreği*, hamuru tereyağı ile yoğrulmuş *gözleme*, *Tatar böreği*, *kaba çörek* ve *yağlı çörek* İstanbul halkının çok sevdiği yiyecekler ve alıştıkları geleneksel lezzetler arasındaydı. Adıgeçen ürünlerini asırlar boyu başkentin en tanınmış gürültülerini teşkil eden nidâlarla bağırarak satan seyyar satıcılar, Eminönü Meydanı, Yeni Camii arkası, Karaköy, Pera, Mahmut Paşa, Sultan Ahmed, iskele önleri, Bayezid Camii gibi büyük camilerin avlularını dört taraftan çevreler, her köşeye, her kıvrıma yayılır ve adeta birbirleri ile ses yarışına çıkarlardı.¹²⁶ Anadolu, Rumeli ve Arabistan'ın dört bir yanından, köylerinden kopup İstanbul'a gelen işgücünün çoğu da buralarda toplanır ve karınlarını doyururlardı. Seyyar satıcılar mesire ve pazar yerleri gibi şehrin kalabalık köşelerine giderler ve oralarda da kendilerine has bir nidâ ile haykırarak müşteri beklerlerdi. Börekçi, çörekçi ve simitçilerin sokak sokak dolaşmaları, karakışın soğuk akşamında, bir sokağın köşesinde, bir sundurmanın veya saçağın altında, tablalarında kalan son çöreği veya simidi satmak için beklemeleri “*çağrılmayan yere çörekçiyle börekçi gider*”, “*çağrılmayan yere eşekçiyle börekçi gider*” gibi atasözlerinde bile ifade edilir.

• — — — •

124 BOA C. BLD. no. 42/2083 (1227/1812).

125 Tabakoğlu-Kal'a-Aynural-Kara, a.g.e. C. I, 273.

126 Sadri Sema, *Eski İstanbul Hatıraları*, haz. Ali Şükrü Çoruk, İstanbul 2008, 238, 241.



Resim 4. Seyyar çörek satıcısı (Amedeo Preziosi, 1860'lar)

Ahmed Mithat Efendi, 1891'de yayınlanan *Müşahedat* isimli romanında sokaktan geçen bir börekçiye tasvir ederken bize hem seyyar börek satıcılarının (**Resim 5**) hem de börekçi fırınlarında çalışan işçilerin hayatından bir kesit sunmaktadır. "...*alessabah 'sıcak börek' diye bir adamın geçtiğini ıııtırsınız... Bu satılan böreklerin, dünden ve- yahut hemen o sabah yapılmış şeyler olduklarına ihtimal veremezsiniz. Unlarının elenmesinden, hamurlarının yoğrulmasından bed ile yufkaların açılmasına içlerinin tertip olunmasına, pişirilmesine kadar o mamulât için saatler sarf olunmuş ve bu saatler dahi gecenin nısf-ı ahirinde sayılmıştır. Şimdi satıldığını ıııttığınız bu mamulâtı yapanlar, şimdi*



Resim 5. Seyyar bökçü (Andreas Magnus, Hunglinger von Yngue, *Abbildungen herumgehender Krämer von Constantinopel*, Wien 1800).

uykudadırlar. Onların çalışmakta bulundukları saatlerde dahi, şimdi mamulât-ı mezkûreyi satanlar uykudaydılar.”¹²⁷

Bir fırına bağlı olarak çalışan *tablakâr* (tabla üzerinde unlu mamuller satan seyyar satıcı) denilen kimseler de tablalarının içine koydukları unlu mamulleri gezerek satarlardı. Kethüdâ, yiğitbaşı ve fırıncı ustalarının tanımadığı bilmediği kişiler tablakâr olamazdı.

• • • • •

127 Ahmet Mithat Efendi, *Müşahedat*, haz. Necat Birinci, Ankara, 2000, 53-54; Salih Okumuş-B. Semiha Bahçeci, "Tanzimat Hikâye ve Romanlarında Seyyar Satıcılar", *TÜRKÜ Uluslararası Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, Yıl 5, Sayı 9 (2017), 74.

Fırınlara iş yerlerine tablakâr almak istediklerinde kethüdâ ve yiğitbaşının onayını almak zorundaydı. Seyyar satıcılardan farklı olarak satış bölgeleri belirli olan tablakârların köşe başlarında ve halkın geçtiği yerlerde durmaları, oralarda satış yapmaları, mallarını kendi bölgeleri dışında ve fırınların önlerinde satmaları yasaktı.¹²⁸

Bazıları İstanbullu, bazıları ise köylerinden veya taşra kentlerinden daha iyi bir gelir elde etmek için cazibesine kapıldıkları başkente gelmiş olan topraksız köylüler, taşralı fakir gençler olan seyyar börek, çörek, simit ve poğaça satıcıları farklı ‘millet’ ve ‘cemaat’lere mensuptu. Osmanlı başkentinde her zaman önemli olan hemşeri ağları söz konusu seyyar satıcılar için de geçerliydi. 19. yüzyılda börekçiler Rumlar ve Safranbolulu Türkler, poğaça satıcıları ise Rumlardı. Giritli, Rumelili (özellikle Arnavut), Sakızlı Rum ve Tatar seyyar börek satıcıları da çok meşhurdu.¹²⁹ Seyyar börek, çörek, simit ve poğaça satıcıları sattıkları mamulleri ya İstanbul’daki hemşehrilerinden ya da kendilerine elde ettikleri kârdan belirli bir pay vermek şartıyla yeniçerilerden aldıkları borçla temin ederlerdi.¹³⁰

11. Börekçi-Çörekçiler Neler İmal eder ve Satarlardı?

A. Börekçiler

Arşiv belgeleri, şer’iyye sicilleri, narh ve es’ar kayıtları ile diğer kaynaklara göre İstanbul’un börekçileri ve börek fırınları *kadîmü’l-eyyâmdan berül mâ-takaddemden itibâren börek, lokma, kurabiye, katmer semerkandî* gibi *mâyeli* ürünler imal ederlerdi.¹³¹ Ayrıca çörek, *halka* ve *kâhi* gevrek de pişirirlerdi (*mâ-takaddemden börekçilerden gayrı yerde çörek pişmez idi*).¹³² Sultan II. Bâyezid dönemine ait

128 Aynural, *a.g.e.* 130, 131.

129 Reşat Ekrem Koçu, “Ayak Esnafı”, *İstanbul Ansiklopedisi*, C. 3, İstanbul 1960, 1387; “Seyyar Satıcılar”, *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, İstanbul 1994, C. 6, 542.

130 Mantran, *XVI. ve XVII. Yüzyılda İstanbul’da Gündelik Hayat*, 109, 110.

131 *İstanbul Şer’iyye Sicili* no. 4, 34b-2, 49b-5.

132 *İKS Üsküdar Mahkemesi 84 Numaralı Sicil (H.999-1000/M.1590-1591)*, İstanbul 2010, 204, Hk. 262.

ihtisâb kânunnâmelerinde çarşı börekçileri tarafından pişirilen “1 akçalık böreğin (180 dirhem) 100 dirhem hamur, 70 dirhem koyun eti ve 10 dirhem soğandan (kuru soğan) yapılacağı ve iyi pişirilmesi gerektiği” ifade edilir.¹³³ Sultan IV. Mehmed (yön. 1648-1687) dönemine ait 1091/1680 tarihli bir narh ve esnaf nizâmı defterinde “börekçilerin âlâ un ve koyun etinden kıyma kullanacakları, böreğin okkasının 250 dirhem koyun eti ihtiva edeceği, börekte çok soğan, az et ve çok gözenek olmayacağı, imalatta iç yağı kullanılmayacağı” belirtilir.¹³⁴ Böreklerde sadeyağ (*revgân-ı sâde*), tuz, yumurta, çeşitli baharatlar, susam (*semsem*), sumak ve bazı türlerinde harç olarak tavuk, çeşitli peynirler ve sebzeler de kullanılırdı. İstanbul’da 16. yüzyılda pişirilen börek çeşitleri *pazar böreği*, *şeker börek*, *tavuk böreği*, *sükkeri* (şekerli) *börek* ve *şurbalı* (çorbalı) *börek*’ti. Narh listelerinde ise sadece *börek*, *börek-i varak* yer alır. 17. yüzyıl kaynaklarında *Şam böreği*, *çakıl böreği*, *pazar böreği*, *sini böreği*, *Tatar böreği*, *tereyağlı mutabbak böreği*, *tavuk böreği*, *çiriş böreği*, *ballı börek*, *ıspanaklı börek*, *kabaklı börek*, *şalgamlı börek*, *hamsi böreği*, *bohça böreği*, *fincan böreği*, *tencere böreği* ve *tutmaç böreği* geçmektedir. Pazar böreği, peynirli-kaymaklı ve kıymalı, *tepsi böreği* de denilen sini böreği ise *tavuklu*, *peynirli-kaymaklı*, *dil peynirli* ve *kıymalı* olabilirdi. 18. ve 19. yüzyılda bu çeşitlere *soğanlı börek*, *pırasalı börek*, *süt böreği*, *paça böreği*, *kapak böreği*, *mihrab böreği*, *Türk böreği*, *Laz böreği*, *kol böreği*, *su böreği*, *puf böreği* ve *ince börek* eklendi.¹³⁵ 19. yüzyılın ortalarında çağdaş bir gözlemci, çarşı fırınlarında pişirilen börek ve poğaçaların hazminin zor olduğunu yazmaktadır.¹³⁶

• — — — •

133 Akgündüz, a.g.e. C. 2, 201.

134 Osman Nuri Ergin, *Mecelle-i Umûr-ı Belediye*, İstanbul 1995, C. 1, 387; Mantaran, 17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul, C. 1, 311; Koçu, “Börek, Börekçi”, *İstanbul Ansiklopedisi*, (1960), C. 6, 3085-3086.

135 Mübahat S. Kütükoğlu, *Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 tarihli Narh Defteri*, İstanbul, 1983, 91; Hedda Reindl-Kiel, “Cennet Taamları”, *Soframız Nur*, *Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*, ed. Suraiya Faroqhi-Christoph K. Neumann, çev. Zeynep Yelçe, İstanbul 2006, 57; Işın, *Avıcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*, 74; Adıgeçen börek çeşitleri hakkında bakınız. Işın, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, 59-61.

136 Paspatis, a.g.e. 92.

B. Çörekçiler

Sultan IV. Mehmed dönemine ait 1091/1680 tarihli narh ve esnaf nizâmı defterinde, “çöreğin gramajının yarım ekmeğe eşit olması (*çörek ekmek nısfı ola*), çörek yapılacak unun ince elekten geçirmesi, *bir müdde 1 vukıyye gayet hâlis yağ konulması*, çöreklerin iyi pişmesi, *kara leke ve ekşilik olmaması*” hususları belirtilir.¹³⁷ Yağlı çörekler ise bir kile una 3 vukıyye yağ konularak imal edilirdi.¹³⁸ Çöreklerde tuz, yumurta, çeşitli baharatlar, susam (*semsem*), çörek otu, nohut, badem, safran, süt ve şeker de kullanılırdı. İstanbul’da 16. yüzyılda *çörek/kaba çörek, yağlı çörek, nohutlu yağsız çörek, halka, halka simid, kâhi, kâhi gevrek, poğaç, bādemli çörek, safranlı çörek* imal edilmekteydi. Narh listelerinde ise sadece üç çeşit çörek, kâhi, poğaç ve halka simid yer alır. 17. ve 18. yüzyıllarda bu çeşitlere *gözleme, lokma, Arap gevreği, Arap çöreği, tâbe kâhisi, katmer kâhi, sükkerî Galata halkası, Şam halkası* ve *hurda halka* eklendi.¹³⁹ Söz konusu yüzyıllarda *çörek otlu çörek, anasonlu çörek, kıkırdaklı çörek, yumurtalı çörek, kandil çöreği, kete/kete çöreği* gibi çörek türleri de imal edilirdi. 19. yüzyılda *kazandibi çöreği, sütlü çörek, katmer çörek, saray sarıması çöreği, üstü yumurtalı çörek, safranlı Ramazan çöreği* de yapılırdı.¹⁴⁰

Çörekçi fırınları devletin talebi üzerine Tersâne-i Âmire işçileri ve Donanmā-yı Hümāyūn’da görevli denizciler için *peksimet* de imal ederlerdi.¹⁴¹ İstanbul, Galata, Eyyüb ve Üsküdar kazâlarında faaliyet gösteren çörekçi ve simitçi fırınlarından donanma için 8.000 kantar¹⁴² 15.000 kantar¹⁴³ gibi miktarlarda *peksimet işlemlerinin* istendiği olurdu.¹⁴⁴ Çörekçi esnafının - en azından 1760’lardan itibaren- yaptıkları bir iş de fırınlarında *koyunbaşı bişirübl tabh eyleyüp* satmaktı.¹⁴⁵ Oysa

• — — — •

137 Ergin, *a.g.e.* C. 1, 387; Mantran, *17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul*, C. 1, 311.

138 Aynural, *a.g.e.* 126.

139 BOA. A. {DVNSMHH. d. no. 112/122 (1113/1701).

140 Çörek çeşitleri hakkında bilgi için bakınız. Işın, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, 87; Abdülaziz Bey, *a.g.e.* 154.

141 BOA C. BH. no. 169/7975 (1121/1709); BOA C. BH. no. 253/11699 (1216/1801); *İstanbul Şer’iyye Sicili* no. 22, 234b-1.

142 BOA. MAD. d. no. 2732 (1109/1698), 118.

143 Üsküdar Şer’iyye Sicili no. 528, 93.

144 Üsküdar Şer’iyye Sicili no. 528, 93.

145 Tabakoğlu-Kal’a-Aynural-Kara, *a.g.e.* C. I, 364.

çörekçi fırınlarında koyunbaşı pişirilip satılması daha önce yasaktı ve bu yasağın ihlâli 1139/1727'de olduğu gibi paçacı esnafının bu durumdan şikâyet etmelerine yol açardı.¹⁴⁶ Birbirine yakın mamulleri imal eden börekçi ve çörekçi esnafından *ba'zı börekçiler çörek işleyüp ve ba'zı çörekçiler dâhi ba'zı börekçilik san'atına lâzım olanı işlerlerdi.*¹⁴⁷

Börekçi ve çörekçilerin hangi mamulü ne fiyata satabilecekleri belli olup (**Tablo 1**), söz konusu esnaf kâdının huzurunda esnafın yöneticileri ve muhtesib tarafından belirlenen *narh-ı rûzî* denilen fiyata uymak zorundaydı. Osmanlı düşüncesinde *narh-ı rûzî* hem alana hem de satana *evlâ ve enfâ* olan fiyattır. Börekçi-çörekçi esnafının imal ettikleri unlu mamuller için narhta para birimi (*akça, para*) esas alınır ve para birimi başına hangi üründen kaç *dirhem* verileceği tespit edilirdi. Fiyatlar değer sabit, ağırlık değişken olarak tespit edilir, unlu mamullerin fiyatları ekmeğin ağırlığına oranla belirlenirdi. *Simit, çörek, Şam halkası, çakıl böreği* ekmeğin ½'si, *yağlı simit, yağlı çörek, börek* ekmeğin ⅓'ü, *Şam böreği, tâbe poğâça* ekmeğin ¼'ü oranındaydı. Ekmeğin gramajında meydana gelen değişiklikler unlu mamullere de yansır, ayrıca et ve yağın maliyeti nedeni ile unlu mamullerin yağlı veya etli olanlarının gramajları daha düşük olurdu. Börekçi ve çörekçi fırınları ürettikleri mamullerin ne kadarının yağsız olduğunu, ne kadarının az ya da çok yağ içerdiğini kâdıya bildirmek zorundaydılar.¹⁴⁸ Son narh listesi 1278/1861'de düzenlendi. Narh uygulaması da 1282/1865'te ekmek dışında kaldırıldı. Fiyatlarda kâr oranı umumiyetle % 10 - % 20,¹⁴⁹ tablakâr ve seyyar satıcıların kâr oranı ise şehrin farklı yerlerinde % 5, 6, 10 idi.¹⁵⁰ Öte yandan devlet ordunun ihtiyacı için talep ettiği peksimeti ise çörekçi fırınlarından *kantar* başına resmen tespit ettiği *mübâyaa' fiyatı* üzerinden satın alırdı.

• — — — •

146 BOA C.BLD. no. 28/1393 (1139/1727).

147 İstanbul Şer'iyye Sicili no. 4, 34b-2.

148 İstanbul Şer'iyye Sicili no. 201, 120 (1224/1809).

149 1091/1680 tarihli narh ve ihtisab nizâmı defterinde “*her kişinin harcını, sermayesini, zahmetini görüp onu on bir üzerine* (% 10), *narh verile, eğer zahmetli ve emekli iş ola ol vakit onu on iki* (% 20) *narh verile*” denilmektedir. (Mehmet Zeki Pakalın, “Narh”, OTDTS, C. II, 656; Ergin, a.g.e. C. 1, 387; Mantran, 17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul, C. II, 314.)

150 Aynural, a.g.e. 131.

Tablo 1. 16.-18. yüzyıllarda börekçi ve çörekçilerin yapıp sattıkları ürünlerin fiyatları (Narh kayıtlarına göre)¹⁵¹

Yıl	930 1524	971 1563	1009 1600	1034 1624	1050 1640	1085 1674	1090 1679	1108 1696	1175 1761	1210 1795	1223 1809
Börek	180 dirhem 1 akça*	150 dirhem 1 akça		60 dirhem 1 akça	60 dirhem 1 akça	50 dirhem 1 akça	150 dirhem 1 akça*	27 dirhem 1 akça		16,7 dirhem 1 para ****	12,5 dirhem 1 para ****
Çakıl böreği					70 dirhem 1 akça						
Şam böreği							35 dirhem 1 akça	34 dirhem 1 akça	17 dirhem 1 akça	16,7 dirhem 1 para	12,5 dirhem 1 para
Kaba çörek		350 dirhem 1 akça**		90 dirhem 1 akça	105- 110 dirhem 1 akça	60 dirhem 1 akça	50 dirhem 1 akça	50 dirhem 1 akça	35 dirhem 1 akça	33,5 dirhem 1 para	25 dirhem 1 para
Yağlı çörek			100 dirhem 1 akça	70 dirhem 1 akça	80-90 dirhem 1 akça	50 dirhem 1 akça	35 dirhem 1 akça	37 dirhem 1 akça	32 dirhem 1 akça	22,3 dirhem 1 para	17 dirhem 1 para
Nohutlu yağsız çörek			125 dirhem 1 akça								
Kâhi		175 dirhem 1 akça	60 dirhem 1 akça ***	60 dirhem 1 akça			30 dirhem 1 akça			16,7 dirhem 1 para ***	12,5 dirhem 1 para ***

151 İKS Üsküdar Mahkemesi 5 Numaralı Sicil (H.930-936/M.1524-1530), İstanbul 2010, 363, Hk. 687; 365 Hk. 688; İKS Üsküdar Mahkemesi 26 Numaralı Sicil (H.970-971/M.1562-1563), İstanbul 2010, 398, Hk. 911; İKS Hasköy Mahkemesi 5 Numaralı Sicil (H.1020-1053/M.1612-1643), İstanbul 2010, 357, Hk. 503; İKS Hasköy Mahkemesi 10 Numaralı Sicil (H.1085-1090/M.1674-1679), İstanbul 2010, 180, Hk. 255; İKS Eyüb Mahkemesi (Havâss-ı Refia) 90 Numaralı Sicil (H.1090-1091/M.1679-1680), İstanbul 2010, 600, Hk. 773; Neşet Çağatay, *Bir Türk Kurumu Olan Ahilik*, Ankara 1997; Aynural, *a.g.e.* 153-155; Demirtaş, *a.g.e.* 122-131; Mübahat S. Kütükoğlu, *a.g.e.* 91; aynı yazar, “1009 (1600) Tarihli Narh Defteri”, *İÜEF Tarih Enstitüsü Dergisi*, Sayı 9, (1978), 1-87; aynı yazar, “1624. Sikke Tashihiinin Ardından Hazırlanan Narh Defterleri”, *İÜEF Tarih Enstitüsü Dergisi*, Sayı 34 (1984), 123-182; aynı yazar, “XVIII. Yüzyıl Sonlarında İstanbul Piyasası”, *Tarih Boyunca İstanbul Semineri 29 Mayıs 1 Haziran 1988*, İstanbul 1989, (1978), 231-238.

OSMANLI İSTANBULU'NDA
BÖREKÇİLER VE ÇÖREKÇİLER

Tâbe kâhisi					65-70 dirhem 1 akça						
Katmer kâhi					65 -80 dirhem 1 akça						
Arap gevreği							30 dirhem 1 akça			16,7 dirhem 1 para	12,5 dirhem 1 para
Gözle-me					75-80 dirhem 1 akça				17 dirhem 1 akça	16,7 dirhem 1 para	12,5 dirhem 1 para
Halka simid			100 dirhem 1 akça	75 dirhem 1 akça	90-100 dirhem 1 akça			55 dirhem 1 akça			
Hurde halka					60 dirhem 1 akça			27 dirhem 1 akça		16,7 dirhem 1 para	12,5 dirhem 1 para
Sükkeri Galata halkası					60 dirhem 1 akça						
Şam halkası									35 dirhem 1 akça	33,5 dirhem 1 para	25 dirhem 1 para
Poğâça		500 dirhem 1 akça							17 dirhem 1 akça *****	16,7 dirhem 1 para *****	12,5 dirhem 1 para
Lokma				60 dirhem 1 akça	55-60 dirhem 1 akça			27 dirhem 1 akça *****		16,7 dirhem 1 para *****	12,5 dirhem 1 para *****
Peksi-met			1 kantar 240 akça								

* *börek-i varak*, ** *çörek*, *** *yağlı kâhi*, **** *yağlı börek*, ***** *tâbe poğâçası*, *yağlı poğâça*, ***** *ağdalı lokma*

Tablonun incelenmesi börekçi-çörekçi esnafı tarafından imal edilen ürünlerde fiyat artışının gramajın düşürülmesi biçiminde gerçekleştiğini ve yaklaşık 300 yıllık dönemde gramajın devamlı

azalarak 10'da 1'e düştüğünü, dolayısıyla fiyatların 10 kat arttığını göstermektedir.

Galata ile Kasımpaşa arasında çok sayıda börekçi-çörekçi fırını/dükkânı bulunduğunu, buraların muhtemelen aynı bölgede yer alan Tophâne-i Âmire ve Tersâne-i Âmire'de çalışan personele hizmet verdiklerini söylemiştik. İdris Bostan¹⁵² ve Yusuf Alperen Aydın'ın çalışmaları¹⁵³ Tersâne-i Âmire'de istihdam edilen usta ve işçilerin ücretlerinin hiç bu kadar artmadığını, hatta 18. yüzyılda Tersâne-i Âmire'de ve özel gemi yapımında gündelikle çalışan usta ve işçilere ödenen ücretlerin 70 yıl hiç değişmediğini göstermiştir.¹⁵⁴ Buna karşılık günün bir öğününde börekçi-çörekçi esnafının yaptığı ürünlerle karın doyurmaları muhtemel olan inşaat işçilerinin gündelik ücretleri 16. yüzyıldan 18. yüzyıla 'vasıflı' olanlarda (*neccar, duvarcı, sıvacı, taşçı, marangoz, lağımçı, kaldırımcı, hamamcı*) ortalama 10 akçadan (1543) 148,2 akçaya (1800) çıkmıştı. Vasıfsız olanların (*ırgad, rençber*) ücretleri ise ortalama 5,15 akçadan (1543) 96,3 akçaya (1800) yükselmişti.¹⁵⁵ Söz konusu rakamlar 1'e 15, 1'e 20 bir artışa tekâbül eder. Bu durum unlu mamul fiyatlarında yaşanan artışların her meslek ve gelir grubunda farklı fiyat ve talep etkisine yol açmış olduğunu göstermektedir. Halk şairi Serdarî'nin (hayatı 1834-1918) bir şiiri, börek, çörek gibi ürünlerdeki fiyat artışları nedeni ile söz konusu ürünlerin fakir halkın öğünlerinden kalktığını anlatır gibidir.

Zenginin yediği baklava börek

Kahvaltıya eder keteli çörek

Fukaraya sordum, size ne gerek

Düğürçük çorbası balımız bizim.

• — — — •

152 İdris Bostan, *Osmanlı Bahriye Teşkilâtı: XVII. Yüzyılda Tersâne-i Âmire*, Ankara 1992, 49-82.

153 Yusuf Alperen Aydın, *Sultanın Kalyonları Osmanlı Donanması'nın Yelkenli Savaş Gemileri (1701-1770)*, İstanbul 2011, 89-107.

154 Aydın, *a.g.e.* 103.

155 Şevket Pamuk, *İstanbul ve Diğer Kentlerde 500 Yıllık Fiyatlar ve Ücretler 1469-1998*, Ankara 2000, 192-195.

12. Börekçi ve Çörekçi Esnafının Denetimi, Yaptıkları Uygunsuzluklar ve Verilen Cezalar

Börekçi-çörekçi esnafı üzerindeki denetim oldukça sıkıydı. Esnaflar *faaliyetleri kânûn ve deftere göre*, nizâmnâmelere uygun yürütmek, hileli terazi ve dirhem kullanmamak ve kamu otoritesi tarafından belirlenen fiyata (*narh-ı rûzî*) uymak zorundaydı. Pazarı ve esnafı teftiş etmekle görevli *kâdı* ve *ihtisâb ağası/muhtesib* börekçi ve çörekçileri de denetler, kantar nizâmına uymayan, narh verilenden fazla fiyatla veya gramajı eksik mal satan ve müşteriye aldatan esnafları cezalandırırlardı. Üretilen mamuller tam ölçülü (*tâmmül-vezn*) olmalıydılar. 17. yüzyılda eksik gramajlı unlu mamul satanlardan her eksik *dirhem başına birer akça* ceza alınırdı.¹⁵⁶ İstanbul'da denetimler *kâdı* ve *muhtesib*in yanı sıra özellikle kıtlık ve savaş yılları, isyan belirtilerinin ortaya çıktığı zamanlar ve tahta yeni bir padişâh oturduğu zamanlarda padişâh ve sadrazam tarafından da yapılır, *kol çıkma* denilen bu denetlemeler sırasında tespit edilen mallarını narh verilenden fazla fiyatla satanların *hakkından gelinirdi*.

Fırınlardan/dükkânların ve çalışanlarının temizliği sıkı bir denetime tâbi tutulurdu. 1502 tarihli *Kânünnâme-i İhtisâb-ı İstanbul el-Mahrûse* uyarınca *börekçiler* ve *fil-cümle ta'âm bişirüb satanlar*, iyi ve temiz pişirmek, kaplarını temiz suyla yıkamak, temiz bezle silmek, bir defa çanak, tabak yıkadıkları suyla bir daha çanak, tabak yıkamamak zorundaydılar. Kazan ve kepçelerin de zamanında kalaylatılması ve daima kalaylı tutulması gerekiyordu. Bu kurallara riayet etmeyen esnaf, *kâdı* ve *muhtesip* tarafından dövdürülürdü.¹⁵⁷ Börek, çörek ve simit fırınlarında ürünleri pişirmekte (*tabh eylemek*) ağaç dalları, çalı çırpı ve talaş da kullandığı için imalatın ardından üretim alanlarının temizlenmesi istenir ve yangın tehlikesine karşılık fırınlarda *kâfi* miktarın üzerinde çalı çırpı ve talaş bulunmasına müsaade edilmezdi.¹⁵⁸ Fırıncıların fırınlarının bacalarını temizlemeleri de

156 Mantran, 17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul, C. II, 311, 314; Koçu, "Çörek", İstanbul Ansiklopedisi, (1966), C. 8, 4131.

157 Akgündüz, a.g.e. C. 2, 289.

158 BOA. AE.SABH.I. no. 366/25554 (1203/1789); İstanbul Şer'iyye Sicili no. 135, 46 (1231/1816).

zorunluydu.¹⁵⁹ İmparatorluğun sıkıntı ve zorluklarla geçen son ve ‘en uzun’ yüzyılında börekçi-çörekci dükkânları ve fırınlarının temizliğine artık eskisi kadar itina gösterilmediği ve fazla denetlenmediği anlaşılmaktadır. İki çağdaş gözlemci Aleksandros Paspatis ve Sermet Muhtar Alus, buraların ‘fevkalade pis’, ‘içlerinin hâli berbad, badanası alaca bulacalaşmış duvarlar’, ‘her tarafı yağla mülemmâ’, ‘karanlık ve kasvetli’ olduğunu yazarlar.

Osmanlı hukukuna göre esnafa ‘bedenî’ (*celde*/kırbaçla dövme, *let vurma*/falakaya yatırma, kulağından duvara çivileme, *kat-ı uzv*/uzvun kesilmesi, idam) ve ‘malî’ (para cezası, dükkânı birkaç gün kapatma, malın müsâdere ve imhâ edilmesi, dükkân yıkma, meslekten çıkarma) cezalar verilirdi. Ayrıca, ‘hürriyeti kısıtlayıcı’ (*ıslâh-ı nefis edinceye dek* hapis, sürgün, *pranga-bend*/prangaya vurma, kale-bend, kürek cezası) ve ‘manevî’ (uyarma, teşhir) cezalar da uygulanırdı. 16. ve 17. yüzyıllarda ölçü ve tartıda hile yapan esnafın boynuna *tahta külah* denilen, ortası oyuk, yan taraflarına çingiraklar takılı, dört köşe bir taş ya da ağır bir tahta geçirilir ve başının üstünde suçunu anlatan bir yafta asılırdı. Suçlu esnaf yanındaki görevlilerle birlikte sokaklarda yürütülür ve suçunu haykırırdı. Çingirakların sesini duyan ahali hilekâr esnafı tahkir için etrafına toplanırdı.¹⁶⁰ Eksik gramajlı ürün satan esnafı uzak yerlere kalebendlik cezası verilebilirdi. İstanbul’dan sürmek ve kalebendlik gibi ağır cezalar -ilke olarak- sadece sadrazam tarafından padişâhın da onayı alınmak suretiyle verilebilir ve uygulanabilirdi.¹⁶¹ Meselâ, 1233/1818’de *Kasımpaşa’da çörekçiler kethüdâsı Seyyid Ömer ve Yiğitbaşı Mustafa, çöreği narhtan sekiz dirhem noksan sattıkları için ıslâh-ı nefis edinceye kadar* Magosa Kalesi’ne,¹⁶² 1234/1819’da *Galata’da börekçi Mehmed tabh ettiği börek ve poğaçayı sekiz dokuz dirhem noksan sattığından* Boğazkesen Kalesi’ne¹⁶³ *kale-bend* cezasıyla sürülmüştü.

159 *İstanbul Şer’iyye Sicili no. 154, 25 (1240/1824).*

160 Philippe du Fresne-Canaye, *Fresne-Canaye Seyahatnamesi 1573*, çev. Teoman Tunçdoğan, İstanbul 2009, 68; Stephan Gerlach, *Türkiye Günlüğü 1573-1576*, çev. Türkis Noyan, C.1, İstanbul 2010, 95.

161 Halil Cin-Ahmed Akgündüz, *Türk Hukuk Tarihi*, İstanbul 2001, 320.

162 *BOA. C.BLD. no. 130/6478 (1234/1819); Kıbrıs Şer’iye Sicili no. 29, 210-2.*

163 *BOA. C.BLD. no. 102/5087 (1234/1819).*

Osmanlı ülkesinde her esnaf grubunun imal edeceği ve satacağı mallar belliydi. Hiçbir esnaf grubu diğerlerinin yapıp sattıkları ürünleri imal edemez ve satamazdı. Undan mamul yiyecekler üreten birbirine yakın iş kollarında çalışan esnafları karşı karşıya getiren ve çok sayıda şikâyetle sebep olan konuların en önemlisi esnafların birbirlerinin faaliyet alanını ihlâl etmeleri idi. Bazı mamullerin üretimi ve satışı börekçiler ve çörekçilerle diğer esnaf grupları arasında anlaşmazlıklara neden olur, resmî makamların duruma el atmasına yol açardı. İstanbul'da ekmek fırınlarının börek ve çörek imal etmeleri, buna karşılık *kadîmü'l-eyyâmdan beri çörek, börek ve simid işleyen küçük fırınlarda çörek, börek ve simid tabh eyleyen* börekçi ve çörekçilerin de ekmek çıkarmaları yasaktı.¹⁶⁴ Ancak, söz konusu nizâma uymayan esnaflar, iş alanı ihlâlleri ve bunların yol açtığı şikâyetler her dönemde olmuştu. Mühimme ve ahkâm defterlerinde *ekmekçi tâ'ifesinin* şikâyetleri üzerine börekçi-çörekçi esnafının *kânûn ve nizâma mugayir* olarak ekmek çıkarmalarının men edilmesi hakkında İstanbul Kâdisi'na yazılmış çok sayıda hüküm bulunmaktadır.¹⁶⁵ İstanbul'da baklava ve benzeri tatlıların imali ve satışı helvacı esnafının işiydi. Buna karşılık, 1136/1723 yılında iki çörekçinin *baklava vesâir şeyleri işleyüp dükkânlarında ve tabla ile sokaklarda ve dükkânları önünde ve civarlarında fûrûht idüp, tabla ile sokaklarda gezdürüp* helvacıların iş alanına müdahale etmesi helvacı esnafını kızdırmış ve şikâyet etmelerine yol açmıştı.¹⁶⁶ 1139/1726-1727'de mesele hâlâ çözülememiş ve Sultan III. Ahmed, 1140/1727-1728'de çörekçilerin baklava yapıp satmasına mâni olunmasını emreden yeni bir ferman çıkarmak zorunda kalmıştı.¹⁶⁷

• — — — •

164 İKS İstanbul Mahkemesi 24 Numaralı Sicil (H.1138-1151/M.1726-1738), İstanbul 2010, 317, Hk. 235.

165 BOA. A.{DVNSMHHM.d. no. 73 (1003/1594-1595); BOA. A.{DVNSMHHM.d. no. 112/122 (1113/1701); BOA. A.{DVNSMHHM.d. no. 114/876 (1115/1703); BOA. A.{DVNSMHHM.d. no. 114/939 (1115/1703). Tabakoğlu-Kal'a-Aynural-Kara, a.g.e. C. I, 111, 273, 295-296. Ahmed Refik, *Onikinci Asr-ı Hicrîde İstanbul Hayatı (1100-1200)*, İstanbul 1987, 37.

166 Tabakoğlu-Kal'a-Aynural-Kara, a.g.e. C. I, 111, 241.

167 Suraiya Faroqhi, *Osmanlı İmparatorluğu'nda Yollara Düşenler. Zanaatkârlar, Köylüler, Tacirler, Sığınmacılar, Elçiler 16.-18. Yüzyıllar*, çev. Zülal Kılıç, İstanbul 2016, 264.

Sonuç

İstanbul'un nüfusun giderek artmasına karşılık 19. yüzyılın sonlarında ve 20. yüzyılın başında sayıları azalan börekçiler-çörekçiler şehrin mahalle ve sokaklarında gitgide daha az görünür oldular. Bu devirde evlerde mutfak ve ocak bölümlerinin bulunması, bazı semtlerde hava gazı kullanılması, gündelik hayatta simidin börek ve çörekğin önüne geçmesi, çarşı börekçiliğinin gerilemesine, börekçi- çörekçi dükkânları ve fırınlarının sayılarının azalmasına etkisi büyük oldu. 1340-41/1924-1925 tarihli *Türk Ticaret Salnamesi*'nde 13 börekçi sayılmıştır. Börekler evlerde yapılır hâle gelirken, birçok börek ve çörek çeşidi de unutuldu ve ortadan kayboldu ya da yerlerini *alafranga* unlu mamullere bıraktılar. Artık geçmişte olduğu kadar müreffeh ve kozmopolit olmayan Osmanlı başkentinin ağız tadı da değişti ve sonunda yüzyılların bu gastronomi, esnaf ve emek tarihinden geriye İstanbul'un değişik semtlerinde Börekçi sokağı ya da Börekçi Ali, Börekçi Bayram, Börekçi Veli gibi sokak adları kaldı.