

OSMANLI İSTANBULU

X

editörler

Feridun M. Emecen – Ali Akyıldız

OSMANLI İSTANBULU X

X. Uluslararası Osmanlı İstanbulu Sempozyumu Bildirileri
25-26 Mayıs 2024, İstanbul 29 Mayıs Üniversitesi

editörler

Feridun M. Emecen

Ali Akyıldız

Genel Yayın No: 2
Sempozyum Dizisi: 1

OSMANLI İSTANBULU

X. Uluslararası Osmanlı İstanbulu Sempozyumu, Bildiriler

proje yönetimi
Mustafa Sinanoğlu

düzenleme kurulu
Feridun M. Emecen (başkan), Ali Akyıldız (başkan yardımcısı),
Cengiz Yolcu (akademik sekreter)
Ali Karabacak (idari sekreter), Alphan Akgül,
Özlem Çaykent

editörler
Feridun M. Emecen
Ali Akyıldız

yayın koordinatörü
Ali Karabacak

grafik tasarım
Coşkun Yıldırım Türk

kapak tasarımı
Ümit Ünal

basım tarihi
2025

ISBN 978-605-9437-64-6

basım yeri
TDV Yayın Matbaacılık
TDV Yayın Matbaacılık ve Tic. İşl.
Ostim OSB Mahallesi, 1256 Cadde, No: 11
Yenimahalle / Ankara
Tel. 0312. 354 91 31 (pbx) Faks. 0312. 354 91 32
bilgi@tdv.com.tr
Sertifika No. 48058

Emecen, Feridun M. (ed.)
Osmanlı İstanbulu-X / Feridun M. Emecen, Ali Akyıldız (ed.). - İstanbul : İstanbul 29
Mayıs Üniversitesi, 2025.
536 s. ; fot. ; 23,5 cm.
ISBN 978-605-9437-64-6
1. İstanbul (Türkiye)_Tarihçe 2. Osmanlı İmparatorluğu_Tarihçe
956.21 DC 20



İçindekiler

7	SUNUŞ • MUSTAFA SİNANOĞLU, REKTÖR
9	TAKDİM • FERİDUN M. EMECEN – ALİ AKYILDIZ
11	YUNUS EMRE AYDIN <i>Rus Oryantalist İ. N. ve Onun Osmanlı İstanbulu'nda Ramazan ve Ramazan Bayramı Hakkındaki Notları</i>
21	AHMAD GULİYEV <i>Reception, Display, and Representation: Exotic Animals in Early Modern Istanbul</i>
33	ALİ AKYILDIZ <i>30 Eylül 1913'te İstanbul'da Meydana Gelen Ölümcül Seller</i>
47	OĞUZ SATIR <i>Kaza mı, Sabotaj mı? 1917 Haydarpaşa İnfilâkı</i>
79	MEHMET DEMİRTAŞ <i>1189 (1775-1776) Tarihli Bir Narh Defterine Göre Sarayın Bir Senelik Mutfak Harcamaları</i>
93	MEHMET DEMİRYÜREK <i>Nizâm-ı Cedid İstanbulu'nda Sultan ve Kahve: "Bahaya Satılmasına Rızam Yoktur" (1789-1806)</i>
115	HASAN ALİ ÇAKMAK <i>II. Abdülhamid'in İkbalî Behice Hanımefendi'nin İstanbul'da Yalnız Yaşama Emeli ve İttihatçılarla Amansız Mücadelesi (1909-1914)</i>
133	GALİP ÇAĞ <i>Klasik Çağın Sonunda Bir Toplu Taşıma Sorunu: Üsküdar- İstanbul Kayık Taşımacılığında Aksaklıklar ve Devlet Müdahalesi (1564-1596)</i>
143	LEVENT DÜZCÜ <i>Şirket-i Hayriye Vapurlarında Yolcular</i>
181	ONNİK JAMGOCYAN <i>Le Tarif Douanier Russo-Turc De 1782</i>

- 225 NEJLA DOĞAN
Üsküdar Mahkemesinde Vakıf Oluşturma Pratiği: Şer'iyye Sicilleri Işığında Bir İnceleme
- 243 AYHAN PALA
Osmanlı İstanbulu'nda Müslümanların Gayrimüslimlerle Evlenmeleri
- 253 NİLAY ÖZLÜ KARACA
Birinci Dünya Harbi'nde Medine'den İstanbul'a Getirilen Kutsal Emanetler ve Uluslararası Yankıları
- 267 ERGÜN HASANOĞLU
İstanbul Bulgar Kapıkethüdahğı (1879-1909)
- 291 ÖZDE ÇELİKTEMEL
Osmanlı İstanbulu'nda Savaş ve Sinema
- 305 SEMA KÜÇÜKALIOĞLU ÖZKILIÇ
Osmanlı Deniz Taşımacılığında Bir Islah Çabası Olarak Şirketleşme Meselesi
- 347 SADIK MÜFİT BİLGE
Osmanlı İstanbulu'nda Ev ve Mutfak Eşyası Üreten ve İşleyen Üç Esnaf Grubu (Bakırcı, Kazancı, Kalaycı Esnafı)
- 381 İLHAMİ YURDAKUL
Üsküdar ve Kadıköy Su Şirketinin İmtiyaz Sahasına Göksu Bendi İçme Suyunun Dağıtımı (1894-1904)
- 407 SEVVAS E. TSILENIS
Aslen İstanbullu Bir Yunan Sefirinin Anılarında Osmanlı Başkentinde Sosyal ve Kültürel Hayat (1869-1871)
- 425 YÜKSEL KAŞTAN
Bazı Alman Gazeteleri ve Almanca Eserlerde İstanbul Algısı (1881-1922)
- 465 VURAL GENÇ
Osmanlı Payitahtında Bir Safevi Rehinesi: Haydar Mirza
- 497 HAVVA ÖNALAN
İstanbul'dan Lizbon'a: Sultan III. Ahmed'in Rüyası ve sair Hadiseler Üzerine Havadisler
- 505 KÜBRA FETTAHOĞLU
İstanbul Basımında Siyasi Anlatı Aracı Olarak Astronomi İmgeleri

1189 (1775-1776) Tarihli Bir Narh Defterine Göre Sarayın Bir Senelik Mutfak Harcamaları

Mehmet Demirtaş

Bitlis Eren Üniversitesi

Giriş

Osmanlı Devleti'nde saray mutfağının ihtiyaçları yetkililer tarafından belirlenir ve bu ihtiyaçlar çeşitli yerlerden temin edilirdi. Saray mutfağının ihtiyacı için özellikle taze sebze ve meyvelerin çoğu şehirde kurulan pazarlardan, doğrudan üreticiden veya hassa bahçelerinden satın alınırdı. Nispeten daha uzak bölgelerden de meyve temini söz konusu olmakla birlikte daha çok hassa bahçelerinden getirildiği bilinmektedir. Bu bahçelerden alınan meyveler arasında kiraz, armut, üzüm, elma, alıç, taze kızılcık, tatlı ve ekşi nar, taze ceviz yer almaktaydı.¹ İstanbul çevresinde de üretimi yapılan sebze ve meyve çeşitleri mevcuttu. Bunun için şehre yakın bölgelerde bostanlar ve bahçeler kurulmuştur. Bu bostanlar ve bahçeler İstanbul halkının ve sarayın taze meyve-sebze ihtiyacının karşılanmasında önemli bir fonksiyona sahipti.² Dayanaksız yaş meyveler şehirdeki hassa

.....

- 1 J. B. Tavernier, *Bir Fransız Seyyahın Gözüyle Topkapı Sarayı'nda Yaşam, Büyük Senyörün Sarayı*, (Çev: Haluk Yanardağ), İstanbul: 2005. s.175.
- 2 Eremya Çelebi Kömürciyan, *İstanbul Tarihi*, XVII. Asırda İstanbul, 2. Baskı, Ter. Hrand D. Andreasyan, Eren Yayınları, İstanbul 1988, s. 4, 21, 27, 34, 40-47,

bahçeleri ile şehir yakınlarında kurulmuş pazarlardan ve Marmara Denizi'nin iki yanındaki sahil kazalarından sağlanmaktaydı. Çünkü bu dayanıksız malların kara yoluyla uzak bölgelerden, zarar görmeden getirilmesi neredeyse imkânsızdı.³ Mesela bu tür mallardan olan kiraz Yalakabad (Yalova) ve Karamürsel taraflarından tedarik edilmekteydi.⁴ XVIII. Yüzyılın ilk yarısında (1733) İstanbul kara surları boyunca Yedikule'den Ayvansaray'a kadar 77, Eyüp'te 78 ve Eyüp'e bağlı Hasköy'de -Fener ve Balat semtlerinin karşısında- 12 olmak üzere toplam 167 bostan mevcuttu.⁵

Bu bostan ve bahçelerin üretiminin yetmediği durumlarda daha uzak bölgelerden ürün temin edilmesi yoluna gidilmiştir. Dayanıklı bazı malların da daha uzak bölgelerden getirildiği görülmektedir. Bu konuda özellikle Amasya ve Ağrıboz'un (Eğriboz) ön plana çıktığı söylenebilir.⁶ Bunun yanı sıra Doğu Trakya'dan üzüm; Batı Bitinya'dan kavun, karpuz, kestane; Batı Anadolu'dan kavun, karpuz, taze meyve ve özellikle incir ve üzüm olmak üzere kuru meyveler; Karadeniz'in Anadolu kıyılarından fındık, kiraz, elma, kestane getirilmekteydi.⁷ Belirtilen yerler dışında üzüm çok çeşitli yerlerden temin edilmiştir. Akdeniz adaları ve Ege üzüm temininde önemli yerler arasındaydı.⁸ Örneğin Yunanistan'ın Achaea bölgesindeki Vostica'dan siyah ve kırmızı üzüm, Gelibolu ve Atina'dan taze üzüm, Alaiye ve Diyarbekir'den kişniş üzümü; Kargı ve Ayaş'tan cinsi belirtilmemiş bir çeşit üzüm getirilmekteydi.

.....

Muzaffer Erdoğan, "Osmanlı Devrinde İstanbul Bahçeleri", *Vakıflar Dergisi*, C. 4, 1958, s. 178.

- 3 Arif Bilgin, Osmanlı Dönemi İstanbul Bostanları (bir giriş denemesi)", *Yemek Kültürü Dergisi*, 2010, S. 20, s. 86.
- 4 Ahmet Refik Altınay, *Onuncu Asr-ı Hicride İstanbul Hayatı*, (Ankara: Enderun Yayınları 1987), s. 152.
- 5 Serpil Sönmez, "XVIII. Yüzyılda İstanbul'un Sur Dışı Bostanları, (Yedikule-Ayvansaray, Eyüp ve Hasköy)", *Türk Kültürü İncelemeleri Dergisi*, S. 47, 2022, s. 385.
- 6 Arif Bilgin, "Osmanlı Sarayının İaşesi (1489-1650)" *Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Doktora Tezi*, İstanbul 2000, s. 239.
- 7 Robert Mantran, *17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul*, C. 1, çev. Mehmet Ali Kılıçbay, Enver Özcan, (Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 1990), s. 187.
- 8 İlber Ortaylı, *Osmanlı'yı Yeniden Keşfetmek*, (İstanbul: Timaş Yayınları, 2006), s.81.

İznikmid (İzmit), Rodoscuk (Tekirdağ), Ağrıboz, Gümülçine, Yenice-i Karasu, Siroz ve Vostica'dan badem; İzmir çevresinden armut, Ağrıboz, Bursa ve Lapseki'den karpuz, Lefke ve Edirne'den ayva; Midilli'den fıstık; Gemlik ve Bozüyük'ten nar, Bursa'dan alıç ve koruk, Diyarbakir'den erik getirilmekteydi.⁹ Bu malların İstanbul'a getirilmesinde özellikle deniz sevkiyatı daha yaygın olmak üzere kara yolu sevkiyatından da yararlanılarak at arabaları ve el arabaları kullanılmıştır.¹⁰

Saray Mutfağının İhtiyaçlarının Temini

Topkapı Sarayının ve saray mutfakının ihtiyaçlarının temininde de benzer bir uygulama söz konusudur. Bu çerçevede saray mutfakının ihtiyacı olan ve erken bozulacak meyve ve sebzelerin uzak coğrafyalar yerine daha yakın yerlerden temin edilmesi yoluna gidilmiştir. Böylece bu ürünlerin bozulmadan saray mutfakına ulaşması sağlanmıştır. Bozulmanın önüne geçmek ve uzun süreli kullanım imkânı elde etmek için bu malların kurutularak İstanbul'a getirilmesi de bir seçenek olarak kullanılmıştır. Bu nedenle saray mutfakı için satın alınan mallar arasında çok sayıda kurutulmuş ürünler mevcuttu.

Saraya ve mutfaka alınan malların kaliteli olmasına özellikle dikkat edilmekteydi. Fiyatlar ise bütün ülkede olduğu gibi İstanbul'da da devletin kontrolü altındaydı. Belirlenen narh fiyatları üzerinden ticaret yapılması zorunluydu. Saray mutfakına alınan mallar konusunda da durum benzer olup narh fiyatlarına göre ihtiyaçlar karşılanırdı. Sarayın bütün birimlerine alınan malların tamamı genellikle muhasebe defterlerine kaydedilirdi. Böylece hangi malın alındığı, malın miktarı ve ne kadar para ödendiği bu defterlerden anlaşılmaktadır. Bu çalışmada Başmuhasebe Defterleri arasında yer alan D. BŞM. d kodlu 4536 numaralı narh defteri kullanılmıştır. Defterde saray mutfakı için hicri 1189 yılının başından sonuna kadarki 12 ay boyunca alınan gıda maddeleri ve fiyatları yer almaktadır. Bu defter bir masraf defteri olmadığı için defterde, alınan malların miktarına yer verilmemiştir. Buna rağmen defter bu haliyle bile sarayın daha çok hangi ürünleri tercih ettiği konusunda bir fikir edin-

.....

9 Bilgin, *Osmanlı Sarayının İaşesi*, s. 235-239.

10 Mantran, *17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul*, s. 186.

memize yardımcı olmaktadır. Bunun yanı sıra mevsime göre alınan ürünlerin çeşidinde ve fiyatlarında meydana gelen değişimi de bu defterde görmek mümkündür.

Saray mutfağı için alınan sebze ve meyvelerin çiğ tüketimi dışında ayrıca başka şekillerde de kullanıldığı görülmektedir. Kuru-tulmuş meyveler, özellikle kuş üzümü, kayısı ve incir gibi meyveler bazen tazeleriyle karıştırılarak kullanılır, hatta sarayda misafirlere ikram edilen yemeklerin içine de konurdu. Mutfakta sıklıkla yapılan kıymalı böreğin içine et ve soğanın yanı sıra kuru kayısı, kuş üzümü, hurma, kestane ve elma katılması bu konuda önemli bir örnek kabul edilebilir.¹¹ XIX. yüzyılda saray mutfağında yemeklere kuru meyveler ve fındık da katılırdı. Yine bazı et yemeklerine, tatlılara, özellikle pilava fındık, fıstık, ceviz, kestane, badem ve üzüm çeşitleri de katıldığı bilinmektedir.¹²

1189/1775-1776 tarihinde saray mutfağı için alınan gıda maddeleri ve fiyatları

H 1189 tarihinde saray mutfağının ihtiyacı için alınan malların kayıtlı olduğu defterin başında, Saray-ı Cedide-i Amire Bazarbaşı Ahmed Ağa tarafından padişah, Enderun ve başka bazı birimler için on iki ay boyunca satın alınan taze ve kuru meyve ile bazı ürünlerin yer aldığı narh defteri olduğu bilgisi yer almaktadır. Devamında İstanbul Kadısı marifetiyle verilen narhın geçerli olduğuna dair ifadeler mevcuttur. Buna göre deftere, geçerli narha göre 1189 senesi Muharrem ayının başından aynı senenin Zilhicce ayının sonuna kadar geçen 12 aylık süre zarfında saray mutfağı için satın alınan ürünler ayrıntılı bir şekilde kaydedilmiştir.

.....

11 Hedda Reindl-Kiel, "Cennet Taamları, XVII. Yüzyıl Ortalarında Osmanlı Sarayında Resmi Ziyafetler," *Soframız, Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Yemek Kültüründe Yemek ve Barınak*, Ed. Suraiya Faroqhi, Christoph K. Neumann, (İstanbul: Alfa Yayınları, 2016), s. 65.

12 Özge Samancı, "XIX. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme-İçme Alışkanlıkları", *Soframız, Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Yemek Kültüründe Yemek ve Barınak*, Ed. Suraiya Faroqhi, Christoph K. Neumann, (İstanbul: Alfa Yayınları, 2016), s. 192.

Muharrem ayında (Mart-Nisan) toplam 40 çeşit gıda maddesi alınmıştır. Safer ayında 37, Rebülevvel'de 39, Rebülâhîr'de 42, Cemaziyyelevvel'de 41, Cemaziyyelahîr'de 49, Receb ayında 43, Şaban'da 40, Ramazan'da 42, Şevval ayında 39, Zilkade ayında 56, Zilhicce'de 39 çeşit ürün alınmıştır. Görüldüğü gibi sene boyunca alınan malların sayıları kabaca birbirine yakinken Cemaziyyelahîr ayında bu sayı 49'a çıkarak ciddi bir artış göstermiş, Zilkade ayında en yüksek sayı gerçekleşerek 56'ya ulaşmıştır. Alınan ürünler çoğunlukla aynı olmakla birlikte özellikle mayıs ayından itibaren mutfağa, yaz sebze ve meyvelerinin girmeye başladığı ve bu durumun eylül ayı sonlarına kadar devam ettiği görülmektedir. Saray Mutfağına alınan mallar, incelenen dönem boyunca daha çok meyve iken bazı sebze çeşitleri ile yumurta da listede yer almıştır.

Alınan malların ayrıntıların bakıldığında ise şu tespitleri yapmak mümkün olacaktır. Saray Mutfağına alınan üzüm çeşitlerinin sadece biri için taze üzüm ifadesi kullanılmış (engûr-i taze) diğerleri için herhangi bir belirleme yapılmamıştır. Ancak bu bilgidен hareketle diğer çeşitlerin kuru üzüm olduğu anlaşılabilmektedir. Nitekim bu malların genellikle temin edildiği bölgelerin daha çok Doğu Trakya, Batı Anadolu, Ege Bölgesi, Akdeniz Adaları, Gelibolu, Atina Yunanistan'ın Achaea bölgesi, Kargı ve Ayaş gibi İstanbul'a çok yakın olmayan yerler olması bu kanaati kuvvetlendirmektedir. Buna göre Razaki üzümü¹³, kuş üzümü, çekirdeksiz üzüm, kırmızı kuş üzümü, İzmir üzümü ve taze üzüm olmak üzere altı çeşit üzüm alınmıştır. Bu malların toplam miktarı belirtilmemiş, ancak fiyatı yazılmıştır. Üzüm çeşitleri arasında en pahalısı, kıyyesi 180 akçeyle çekirdeksiz üzüm iken, kırmızı kuş üzümünün kıyyesi sene boyunca sabit kalmış ve 120 akçeden satın alınmıştır. Normal kuş üzümünün kıyyesi ise 75 akçeydi. Başka bir üzüm çeşidi, kıyyesi 45 akçeyle Razaki üzümüydü. En ucuz üzüm ise kıyyesi 30-42 akçe arasında değişen İzmir üzümü olmuştur.

İzmir üzümü dışındaki diğer üzüm çeşitlerinin fiyatlarında ilk dört ay, İzmir üzümünün fiyatında ise ilk altı ay herhangi bir değişiklik mevcut değildir. Üzüm sezonunun başlamasına yakın bir tarihte (Haziran ayında) fiyatlarda küçük çaplı bir düşme meydana gelmiş,

.....

13 Uzun salkımlı iri taneli sulu bir üzüm çeşididir. Kırmızı ve yeşil renkli olur. Tatlıdır. Yazın ortasında yetişir.

Razaki üzümü 45 akçeden 42'ye, kuş üzümü de 75 akçeden 70 akçeye düşmüştü. Çekirdeksiz üzüm fiyatlarında bir değişiklik meydana gelmemişti. Sonraki dört ayda bu tarife devam etmiş ancak Ramazan ayında (Ekim-Kasım) Razaki üzümün kıyyesi 42 akçeden 46 akçeye çıkmıştı. Muhtemelen Ramazan ayında üzüm tüketiminin artmasıyla bağlantılı olarak talebin de artması fiyatlara yansımıştır. Diğer iki çeşitte ise fiyat değişimi olmamıştı. Yılın son dört ayında razakı üzüm ve çekirdeksiz üzüm fiyatlarında bir değişim mevcut değilken, Ramazan'ın bitiminden itibaren son üç ayda (25 Kasım 1775-20 Şubat 1776) kuş üzümünün fiyatı 65 akçe olmuştur. Bu üründe fiyat istikrarı oluşmamıştı. Senenin ilk altı ayında kıyyesi 30 akçe olan İzmir üzümünün fiyatı üç aylarda sürekli değişmişti. Buna göre Receb ayında kıyyesi 40, Şaban'da 42, Ramazan'da ise 36 akçe olmuştur. Senenin son üç ayında ise İzmir üzümünün kıyye fiyatı 32 akçe olarak sabitlenmişti. Taze üzüm fiyatlarında da bir istikrar söz konusu değildir. Üzüm mevsiminin henüz başlamadığı hicri senenin ilk dört ayında (Mart, Nisan Mayıs, Haziran) kıyyesi 80 akçe olan taze üzümün bundan sonraki hicri dört ayda boyunca (Temmuz, Ağustos, Eylül Ekim) fiyatı 50 akçeye düşmüştür. Üzüm mevsimine denk gelen bu aylarda taze üzüm fiyatlarındaki düşüş normal kabul edilmelidir. Ne var ki üzüm mevsiminin sona erdiği hicri senenin son dört ayında ise (Kasım, Aralık Ocak, Şubat) ciddi bir artışla kıyye fiyatı 90 akçe olmuştur. Bu fiyat artışı taze üzüm için anlaşılır bir durumdur.

Saray Mutfağına sene boyunca Şam kayısı ile beraber taze kayısı da alınmıştı. Şam kayısının kıyye fiyatı sene boyunca 240 akçe olarak sabit kalmıştı. Cemâziyevvel ayında satın alınan taze kayısının kıyyesi ise 120 akçeydi. Yine sene boyunca mutfağa üç çeşit erik alınmıştı. Karışık şeklinde kaydedilen Amasya eriği ve Can eriğinin ilk altı ayda fiyatında bir değişiklik olmamıştır. Buna göre Amasya eriğinin kıyyesi 90, Can eriğinin kıyyesi 75 akçeydi. Senenin ikinci yarısında Amasya Eriğinin kıyye fiyatı 80, Can eriğinkisi ise 60 akçeye düşmüştü. Sadece Zilkade ayında Bereketli eriği adıyla bir erik çeşidi alınmıştır. Bu ürünün fiyatı belirtilmemiştir.

Saray Mutfağı için sene boyunca biri fındık içi olmak üzere dört çeşit fındık satın alınmıştı. Kavrulmuş fındığın miktarı ve fiyatı ile ilgili defterde herhangi bir bilgi mevcut değildir. İlk yedi ay

boyunca kabuklu fındığın kıyyesine 30, fındık içine 100 akçe, son beş ayda ise kabuklu fındığın kıyyesine 33, fındık içinin kıyyesine 90 akçe para ödenmişti. Cemâziyelevvel ayına (Temmuz 1775) mahsus olmak üzere taze fındık alınmış ve kıyyesine 50 akçe ödenmişti.

Defterde kişniş adıyla kayıtlı ve 12 ay boyunca satın alınan bitki, aş otu olarak da bilinmektedir. Maydanozgiller familyasına giren bu ürünün yaprakları taze olarak yemeklere konurdu. Kurutulmuş yaprakları baharat olarak kullanıldığı gibi tohumu da bir çeşit meyve olarak tüketilirdi. Kişniş Türk mutfağında çok eskiden beri tüketilmiştir.¹⁴ Akdeniz iklimine uygun bu bitki kuş üzümü olarak da bilinen kişniş üzümünden farklı bir üründür. Fiyatı sene boyunca sabit kalmış kişnişin kıyyesi 120 akçeydi.

Saray Mutfağı için 1189 senesi boyunca sadece bir çeşit elma alınmıştı. Defterde 6. ay dışında kalan bütün aylarda elma-yı miskî adıyla kaydedilen bu meyvenin ilk altı aydaki kıyye fiyatı 60 akçeydi. 6. ayda taze elma adıyla kaydedilmiş ve fiyatı belirtilmemişti. Bundan sonraki altı ay boyunca (Receb ayının başından itibaren (Eylül ayı ve takip eden sonraki aylara) elma fiyatlarında bir düşüş meydana gelmiş olup kıyyesi 55 akçeden satın alınmıştı. Elmanın hasat mevsiminin genellikle eylül-ekim ayları olduğu düşünüldüğüne fiyatlarda bir düşme olması normaldir. Defterde elma-yı miskî olarak yer alan elma misket elması olarak da bilinmektedir. Buna göre güzel kokulu ufak bir çeşit olan bu elma XVI. yüzyıl ortalarında İstanbul'da mis elması adıyla bilinmekteydi. Evliya Çelebi'ye göre misket elması Kocaeli'ye özgüydü. Bu elmanın hoşafı yapılırdı. Canik Elması olarak da bilinmektedir. Amasya elması da aynı zamanda bir misket elması çeşidiydi.¹⁵

Taze armut fiyatları hicri ilk dört ayda (Mart, Nisan, Mayıs, Haziran) 120 akçeyle yüksek seyrederken sonraki 5 ay (Temmuz, Ağustos, Eylül, Ekim, Kasım) 90 akçeye düşmüş, senenin son üç ayında (Aralık, Ocak Şubat) armudun kıyyesinde bir yükselme meydana gelerek 100 akçeye çıkmıştı. Dolayısıyla mevsimi gelme-

.....

14 Priscilla Mary Işın, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, 2. Baskı, (İstanbul: Kitap Yayınevi, 2017), s. 225.

15 Işın, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, s. 111.

den önce fiyatları yüksek görünen armudun fiyatı yaz ve sonbahar mevsimlerinde düşüş göstermiştir. Kışa doğu fiyatlarda bir yükselme olması doğaldır. Defterde kuru armut için sadece Ramazan ayında (26 Ekim-24 Kasım) bir kayıt mevcuttur. Buna göre kurtulmuş armudun kıyyesi 48 akçeydi.

Saray mutfağına nar-ı şirin (tatlı nar) ve nar-ı lifon (ekşi nar) olmak üzere iki çeşit nar alındığı anlaşılmaktadır. Lifon narı daha çok Ege bölgesinde yetişen orta büyüklükte bir nar çeşididir. Tatlı narın kıyye fiyatı Mart, Nisan, Mayıs ve Haziran aylarında 50, ekşi narın kıyye fiyatı bu süre zarfında 120 akçeydi. Temmuz, Ağustos, Eylül ve Ekim ayların tatlı nar 60, ekşi nar 80 akçe olmuştur. Kasım, Aralık, Ocak, Şubat aylarında ise tatlı narın kıyyesi 70, ekşi narınkı ise 110 akçeye yükselmişti. Görüldüğü narın piyasada az bulunduğu dönemlerde fiyatı daha yüksek iken mahsulün bol olduğu aylarda fiyat daha makul bir hale gelmişti. Mahsulün durumunun fiyatlara etkisini ayvada da görmek mümkündür. Mart, Nisan, Mayıs, Haziran aylarında yani ürünün piyasada nispeten az bulunduğu dönemde kıyye fiyatı 80, Temmuz, Ağustos, Eylül ve Ekim gibi mahsulün bol olduğu aylarda fiyatı 75, ayvanın mevsiminin geçtiği Kasım, Aralık, Ocak ve Şubat aylarında ise fiyat fahiş denebilecek düzeyde artarak 120 akçe olmuştur.

Bir kudret helvası türü olan ve küçük sarımsı beyaz darı tanelerini andıran şîr-huşk daha çok Tahran yöresinde, Horasan ve Türkistan bölgelerinde yetişen bir yiyecekti. İbn Sina, İbn Butlan, İbn Baytar gibi hekimlerin eserlerinde bahsedilen şîr-huşkun XVI. yüzyılda saray mutfağında kullanıldığı bilinmektedir.¹⁶ XVIII. yüzyılın ikinci yarısında da kullanıldığı, incelediğimiz defterden anlaşılmaktadır. İran'da helvası yapılan bu yiyecek şîr-huşk olarak da geçmektedir.¹⁷ Sene boyunca fiyatında değişiklikler meydana gelen bu ürünün

.....

16 Işın, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, s. 367.

17 “Mu’tedil ve rutûbetten ârız olan suafale (öksürük) ve sadr’a ve akciğere nafi’dır. Ma’lum ola ki menn dedikleri rutubet, Türki’de kudret helvası dedikleridir ki birkaç nev’i olur. Birisi turuncesindir ki beyaz olur ve bunun şohdâne olanına menn-i efrençi denir ki, ettıba isti’mal ederler ve ba’zen Frenkler terbiye ile peynir şekeri tarzında ederler. Anınçün “menn-i efrençi” derler ve ba’zen tablakârlar kudret helvası deyü yeşile mail olanını satarlar. Taşra vilayetlerde

Mart, Nisan, Mayıs, Haziran ayları boyunca kıyyesi 36 akçe, Temmuz, Ağustos, Eylül ve Ekim aylarında 40 akçe; Kasım, Aralık, Ocak ve Şubat aylarında ise 45 akçe olmuştur.

Defterde, sene boyunca saray mutfağında tüketilen iki çeşit peynirin kaydı mevcuttur. Bunlardan biri Kaşkaval Peyniri olup kıyyesi Mart-Ağustos aylarında 120 akçe iken diğer peynir çeşidi olan Midilli peynirinin aynı dönemdeki kıyye fiyatı 80 akçe olmuştur. Eylül-Şubat ayları boyunca altı aylık sürede fiyatlarda ciddi bir düşüş meydana gelmişti. Özellikle Kaşkaval peynirinde yarıya yakın bir ucuzlama olmuş ve 72 akçeye düşmüştü. Midilli peynirinde 10 akçelik bir düşüş meydana gelerek 70 akçeye gerilemişti.

Bursa Kestanesi senenin 11 ayında alınmışken Safer ayında (3 Nisan-1 Mayıs 1775) kaydına rastlanmamıştır. H senenin ilk altı aylık diliminde Nisan hariç beş ay boyunca (Mart-Ağustos) kıyyesi 33, son altı ayda (Eylül-Şubat) 36 akçeden satın alınmıştı. Rebîülâ-hir ayında ise sadece kestane olarak yer almaktadır. Fiyatı ise önceki aylarda olduğu gibi 33 akçeydi. Dolayısıyla bunun da Bursa kestanesi olduğu anlaşılmaktadır. Saray mutfağı için sene boyunca satın alınan meyvelerden biri de zerdaliydi. Bu meyvenin kıyye fiyatı 10 ay boyunca 80 akçe olarak kalmışken Ocak ve Şubat aylarında 100 akçeye çıkmıştı. Kış şartlarının fiyatlara etkisi olduğu ortadadır. Sene boyunca sadece Rebîülâhir (Haziran) ayında taze zerdali alınmıştı. Bunun da kıyye fiyatı 80 akçeydi.

Osmanlı Saray mutfağında Fatih döneminden itibaren hem taze hem kuru olarak tüketildiği bilinen incir daha çok Aydın, İzmir, Nazilli, Bursa gibi şehirlerle Ege adlarında yetiştirilmekteydi. Osmanlı döneminde özellikle Sakız gibi Ege adlarından getirtilen incirler meşhurdur. IV. Mehmed dönemine kadar yurt dışına ihracı

.....

ana “kezbî” tabir ederler ve “Balsara” tabir olunan nev’ine Farsî’de “şîr-i huşk” ve mu’arrebinde “şîr-i huşt” derler.” Bkz. Eyüb Akman, “Adem Kasîdesinin Bir Beytinin Tahlili ve Orhan Şaik Gökyay’dan Orhan Okay’a Bir Mektup”, Bükreş Üniversitesi Yunus Emre Enstitüsü, İ. D. Bilkent Üniversitesi, Türkiye Azerbaycan Dostluk İşbirliği Dayanışma Vakfı, *XII. Uluslararası Büyük Türk Dili Kurultayı Bildirileri Kitabı, (İhsan Doğramacı’ya Armağan)*, 25-28 Eylül 2017 Bükreş-Romanya, Redaktörler. Rasim Özyürek vd. (Ankara: Meteksan Matbaacılık, 2017), s. 309, 310.

yasak olan incir, İngiltere Kralı II. Charles'in elçisi Sir John Finch'in ricası üzerine yılda iki gemi yükü nü geçmeyecek şekilde ihracına izin verilmişti. XIX. yüzyılda ise kuru incirler torbalar ve kutular içinde Avrupa'ya ihraç edilmekteydi. Defterde lop incir olarak kaydedilen bu tür büyük, yeşil kabuklu, tatlı bir cins olup en iyi kuru incir bu türden elde edilmekteydi.¹⁸ Lop incir Mart- Ağustos ayları boyunca 36 akçeden satın alınmıştı. Sonraki altı ay boyunca kıyye fiyatı 40 akçe olmuştur. Satın alınan incirlerin kuru olması gerekir. Çünkü sadece Receb ayında (28 Ağustos-26 Eylül) alındığı belirtilen incir için taze ifadesi kullanılmıştır. Normal hasat zamanında sadece bir ay satın alınan taze incirin kıyyesi 45 akçeydi.

Her mevsim temini kolay olan gıda maddelerinde fiyat artışının düşük olduğu veya sabit kaldığı görülmektedir. Atina'dan getirilen bal balın fiyatı sene boyunca sabit kalmış ve kıyyesi 75 akçeden satın alınmıştı. Yine Girit'ten satın alınan zeytinin de fiyatının hiç değişmediği, sene boyunca kıyyesinin 80 akçe olduğu görülmektedir. Fiyatı sene boyunca değişmeyen başka bir meyve kuru bademdi. Bademin kıyye fiyatı 12 ay boyunca 120 akçe olarak sabit kalmıştı. Cemâziyyelevvel ayında (Temmuz) ise ayrıca taze badem alındığı ve kıyyesine 100 akçe ödendiği anlaşılmaktadır. Hurma çeşitlerinde de benzer bir durum söz konusuydu. Saray mutfakçı için satın alınan Medine hurmasının kıyyesi sene boyunca 120 akçe iken Sultanî hurmanın kıyyesi ise 180 akçe olarak kaydedilmişti. Sadece Zilkade ayına mahsus olmak üzere Trabzon Hurması alındığı görülmektedir. Ne var ki bu hurmanın bir akçesine kaç kıyye verildiği belirtilmemiştir.

Pastırma fiyatlarının kasap ürünlerinin fiyatları ile doğrudan ilişkisi vardı. Nitekim Mart-Ağustos ayları boyunca Kayseri pastırmasının kıyyesi 150 akçe iken, Eylül-Şubat dönemimde 120 akçeye düşmüştü. Sene boyunca tek çeşit pastırma alınmıştı. Aynı dönemde mutfak için üç çeşit sucuk alındığı görülmektedir. En pahalısı baharlı¹⁹ sucuk olarak kaydedilmiştir. Bunun kıyye fiyatı Mart-Ağustos

18 Işın, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, s. 166, 167.

19 Saray tayinat belgelerinde bahar, tarçın, karabiber ve fülül gibi baharatla birlikte ayrı bir madde halinde listelerde yer alması belli bir baharat türü anlamına geldiği ihtimali üzerinde durulmuştur. Araştırmacılar baharın, kırmızı biber,

döneminde 240, sonraki altı ayda 280 akçe idi. Bademli ve cevizli sucuğun sene boyunca fiyatında herhangi bir değişiklik yaşanmamıştı. Buna göre bademli sucuğun kıyyesi 120, cevizli sucuğun kıyyesi 80 akçeden satın alınmıştı.

1189/1775-76 Senesinde saray mutfağının ihtiyacı için bir çeşit leblebi satın alınmıştı. Defterde Leblebi-yi Şehdâne şeklinde geçen bu meyvenin sene boyunca fiyatı sabit kalmıştı. Leblebinin kıyyesine 48 akçe ödendiği görülmektedir.

Defterde cevz-i Rûmî adıyla kayıtlı ceviz senenin 10 ayında alınmışken Rebûlevvel ve Rebûlâhir aylarında (kabaca Mayıs ve Haziran) alınmamıştı. Geriye kalan 10 ay boyunca 100 adedi 80 akçe olmuştur. Yine Rebûlâhir ayı boyunca taze ceviz satın alınarak kıyyesine 75 akçe ödenmişti. Sadece Zilkade ayında ceviz içi satın alınmış ve kıyyesine 120 akçe ödenmişti.

Sene boyunca alınan limonun adet fiyatında istikrar oluşmamıştır. Mart-Haziran döneminde fiyat 6 akçe iken sonraki beş ayda 4 akçe sonraki üç ayda 3 akçe olmuştur. Görüldüğü gibi limon fiyatlarında sene başından sonuna kadar düşme mevcuttur. Yalnızca Zilkade ayında tatlı limon adıyla bir kayıt mevcuttur. Fiyatı hakkında sadece bir akçe ifadesi mevcuttur. Bunun dışında miktar hakkında ise herhangi bir bilgi mevcut değildir.

Portakala benzeyen turunc aynı zamanda ağaçkavunu olarak da bilinmektedir. Tatlı ve ekşi türleri olan bu meyve saray mutfağında sene boyunca tüketilmişti. Fiyatında ise bir istikrar oluşmamıştı. Ancak limonda olduğu gibi fiyatında periyodik bir şekilde düşme meydana gelmişti. Mart-Haziran döneminde adedi 4 akçe olan turuncun Temmuz-Kasım dönemindeki beş aylık sürede 3 akçe, Aralık,

.....

yenibahar veya bugünkü köfte baharatı gibi belirli bir baharat karışımı olma ihtimalleri üzerinde durmuşlardır. Ancak yemek tariflerine bakıldığında bu tanımların her zaman uymadığı görülmektedir. Ayrıca Miskcibaşının XVIII. Yüzyıla ait defterlerinde liste halinde yer alan baharat türleri arasında yer almamaktadır. Bu durumda saray tayinat kayıtlarındaki bahar kelimesi, belirtilenler dışında verilen diğer baharatları kapsayan bir genel terim olmalıdır. Benzer şekilde yemek tariflerinde bahar, o yemeğe uygun ve kişisel isteğe bağlı olarak herhangi bir veya fazla sayıda baharat anlamına geldiği düşünülebilir. Bkz. Işın, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, s. 41.

Ocak ve Şubatta ise 2 akçeye düşmüştü. Yine Zilkade ayında fiyatı belirtilmeyen bir turunç kaydı daha mevcuttur. Yumurtada da benzer bir durum olduğu anlaşılmaktadır. Mart-Haziran döneminde 100 adedi 260 akçeden satın alınmışken, Temmuz-Ekim döneminde 240, Kasım ayında 260 ve Aralık-Şubat döneminde bir hayli yükselerek 360 akçeye çıkmıştı.

Mutfak için çam fıstığı alınmıştı. Senenin dokuz ayında kıyyesi 70 akçeden alınan bu meyvenin Safer, Rebîülevvel ve Cemâziyevvel aylarında satın alınmadığı görülmektedir. Muharrem ayına has olmak üzere kıyyesi 30 akçeden böğrölce (börölce) satın alınmıştır. İnce uzun bir fasulye olan bu sebze daha çok Ege Bölgesinde yetişmekteydi. XV. Yüzyılda sarayda yenilen sebzeler arasında yer almaktaydı. XVI. Yüzyılda börölce çorbası yaygın bir şekilde tüketilmekteydi. Börölce pilavı da yapılmaktaydı.

Rebîülevvel ve Reeбіülâhir aylarında mutfakta (kabaca Mayıs, Haziran) taze kiraz tüketilmişti. Kıyyesi 300 akçe olan kiraz ilk ayda turfanda olarak ikinci alımında ise taze olarak kaydedilmiştir. Bunun dışında sadece Zilkade ayına mahsus olmak üzere kiraz kurusu satın alındığı görülmektedir. Bu meyvenin kıyye fiyatı yazılmamıştır.

Saray mutfağı için seyrek alınan meyvelerden biri vişne idi. Sadece Rebîülâhir ayında bir kıyyesi 60 akçe olmak üzere turfanda vişne, sadece Zilkade ayına mahsus olmak üzere kurutulmuş vişne alınmıştı. Ancak kaç kıyye alındığı belirtilmemişti. Yine sadece Cemâziyevvel ayında siyah dut satın alınarak kıyyesine 50 akçe ödenmişti. Seyrek alınan ürünlerden biri de taze muşmula idi. Şaban ve Zilkade aylarında satın alınan bu ürünün şaban ayındaki kıyye fiyatı 20, Zilkade ayındaki fiyatı ise 15 akçe olmuştur.

Zilkade ayına mahsus olmak üzere saray mutfağı için alınan taze pestilin kıyyesi 32, ekşi pestilin kıyyesi 30 akçeyken, kalın pestilin (köfter) ve keçiboynuzunun kıyye fiyatı yazılmamıştır. Daha çok tıpta idrar söktürücü ve bazı cilt hastalıklarının tedavisinde kullanılan habbelaziz, ‘abdülleziz adıyla da bilinen, habbelleziz adı verilen ve Akdeniz bölgesi ve Afrika’da yetişen bitkinin lezzetli yumrularına verilen isimdi. Görünüşü dut kurusuna benzeyen bu bitkinin kurusu çerez olarak yenirdi. Sübyesi de yapılırdı.²⁰ Öğütölüp un haline geti-

.....

20 İşin, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, s. 19.

rilebildiği gibi yağı da çıkartılabildi. İbn Sina'da da bu bitkinin adına rastlanmaktadır. Saray mutfağı için satın alındığı defterden anlaşılan bu bitkinin yanı sıra iğdenin de kıyye fiyatı belirtilmemiştir. Cemâ-ziyevevvel ayında satın alınan taze mersinin kıyyesi 100, yerli hıyarın adedi 15 akçe, büyük portakalın kıyyesi 20 akçe olmuştur. Cemâ-ziyelahir ayında saray mutfağına giren taze şeftalinin kıyyesi ise 70 akçeydi. Bu ayda ayrıca taze kaymak (özi) alınmış ve kıyyesi için 30 akçe ödenmişti. Yine aynı ayda taze sultanî kızılılık satın alınarak kıyyesine 35 akçe ödenmişti. Zilkade ayında ise kızılılık kurusu alınmış ancak kıyyesine ne kadar para ödendiği belirtilmemiştir. Receb ayında taze unnab alınarak kıyyesine 90 akçe ödenmiştir. Zilkade ayında ise taze veya kuru olduğu belirtilmeksizin satın alınan unna- bın kıyyesine 70 akçe ödendiği yazılmıştır.

Ramazan ayında tüketilen ürünlerden biri olan güllaçın 100 adedi 48 akçeden işlem görmüştü. Yine aynı ayda 120 akçeden hardal satın alınmıştı. Yaz meyvelerinden olan kavun ve karpuz mahsulün en bol olduğu Temmuz, Ağustos, Eylül aylarında saray mutfağına girdiği görülmektedir. Ancak bu ürünlerin 1 kıyyesine ne kadar ücret ödendiği belirtilmemiştir.

1189/1775-76 senesi boyunca saray mutafına alınan başta sebze ve meyve olmak üzere malların kayıtlı olduğu narh defteri bir masraf defteri olmadığı için malların miktarından ziyade çeşitleri- ne ve fiyatlarına odaklanmıştır. Bu defterden alınan malların toplam miktarının tespiti mümkün olmamakla birlikte hangi çeşit ürünün alındığı ve fiyatının kaç akçe olduğu konularına açıklık getirilmesin- de büyük fayda sağlamaktadır.

Sonuç

Osmanlı Sarayının ve saray mutfağının ihtiyaçlarının temini konusu oldukça önemsenmiştir. Bu nedenle öncelikle ihtiyaçlar ve bu ihtiyaçların temin edileceği yerler belirlenir ve satın alma işlemi gerçekleştirirdi. Yer tespitinde alınacak malın niteliği/özellliği belirleyi- ci olmuştur. Başkent İstanbul'un ihtiyaçlarının temininde malların kaliteli olması genel bir kaide olarak uygulanmaktaydı. Malların ni- teliği/özellliği konusuna ise incelenen konu özelinde bakılması bir fi- kir verecektir. Buna göre incelenen dönemde saray mutfağı için daha

çok meyve ve sebzenin yanı sıra bazı başka gıda maddeleri alınmıştır. Özellikle meyve ve sebzenin taze olup olmaması yerin tespitinde en önemli etken olmuştur. Alınan malların taze olması halinde en yakın yerlerden temini yoluna gidilmişken, kurutulmuş olması durumunda daha uzak yerlerin seçilmesinde bir sakınca görülmemiştir.

Malların temin edildiği yerler konusunda birden fazla seçenek olmasına ayrıca dikkat edilerek herhangi bir darlık yaşanmasının önüne geçilmeye çalışılmıştır. Bu maksatla İstanbul'un yakın çevresinde kurulan pazarlardan, doğrudan üreticilerden, hassa bahçelerinden ve şehir yakınlarındaki bahçe ve bostanlardan yararlanılarak taze ürünlerin bozulmadan saraya ulaşması sağlanmaya çalışılmıştır. Nitekim İstanbul'a yakın yerlerde çok sayıda bostan açılmıştır. Satın alınan meyvelerin daha çok kurutulmuş olması dikkati çeken başka bir konudur. Böylece daha uzak yerlerden dayanıksız meyvelerin bozulmadan saraya getirilmesi mümkün olmaktadır. Ancak sayılan yerlerden elde edilen ürünlerin yetmediği durumlarda daha uzak bölgelerden mallar kurutularak İstanbul'a getirilmekteydi.

Saray mutfağına alınan mallar belirlenen narha göre fiyatlandırılır ve ödemesi buna göre yapılırdı. Nitekim incelenen defterin başında da bu hususa vurgu yapılmıştır. Alınan malların muhasebe defterlerine kaydedilmesi de önemli bir uygulama olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu defterlerden hareketle alınan malların fiyatlarını ile çeşitlerini öğrenme imkanı elde edilmektedir. Konumuz özelinde meseleye bakıldığında ise alınan malların yalnızca çeşitlerinin ve fiyatlarının ele alındığı görülecektir. Alınan malların toplam miktarı belirtilmediği için ödenen toplam para miktarını tespit etmek mümkün olmamıştır. Ancak yine de mevsime göre meydana gelen fiyat ve çeşit değişimlerini buradan anlamak mümkündür. Nitekim ürünlerin piyasadaki fazlalığı/azlığı fiyata doğrudan etki ettiği gibi mevsim şartlarının da ürün çeşitlerine yansıdığı anlaşılmaktadır. Burada dikkati çeken konulardan biri fiyatlarda bir sene boyunca fahiş denebilecek bir artışın meydana gelmemiş olmasıdır. Hatta fiyatların zaman zaman düştüğü de görülmektedir. Yine saray mutfağına alınan gıda maddelerinin çeşitlerinde de büyük çaplı bir değişiklik olmamıştır. Sadece mevsimlere göre meyve ve sebze çeşitlerinde sınırlı farklılıklar olduğu görülmektedir.