



**T.C.  
İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
TARİH ANA BİLİM DALI**

**XVII. YÜZYIL ANKARASI'NDA NARH  
UYGULAMASI**

**Yüksek Lisans Tezi**

**MERVE KIRKPINAR**

**İZMİR-2023**

T.C.  
İZMİR KÂTİP ÇELEBİ ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
TARİH ANA BİLİM DALI

XVII. YÜZYIL ANKARASI'NDA NARH  
UYGULAMASI

Yüksek Lisans Tezi

MERVE KIRKPINAR

DANIŞMAN: PROF.DR. CAHİT TELCİ

İZMİR-2023

## **YEMİN METNİ**

Yüksek Lisans tezi olarak sunduğum "XVII. Yüzyıl Ankarası'nda Narh Uygulaması" adlı çalışmanın, tarafımdan, akademik kurallara ve etik değerlere uygun olarak yazıldığını ve yararlandığım eserlerin kaynakçada gösterilenlerden oluştuğunu, bunlara atıf yapılarak yararlanılmış olduğunu belirtir ve bunu onurumla doğrularım.

14/08/2023

Merve KIRKPINAR

# ÖZET

**Yüksek Lisans Tezi**

## **XVII. YÜZYIL ANKARASI'NDA NARH UYGULAMASI**

**Merve KIRKPINAR**

**İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi**

**Sosyal Bilimler Enstitüsü**

**Tarih Ana Bilim Dalı**

Bu tezin ana konusu olan XVII. yüzyılda Ankara'nın narhları meselesi şüphesiz ki Osmanlı Devleti'nin genelinde yaşanan siyasal ve sosyo-ekonomik gelişmelerden ayrı olarak değerlendirilemez. Dönemin koşulları göz önünde tutularak narh uygulamaları ve fiyatları analiz edilmelidir. Bu bağlamda, tezimizin birinci bölümünde Osmanlı'nın, ikinci bölümünde Ankara'nın genel vaziyeti hakkında bilgiler verilerek dönemin konjonktürünün daha iyi anlaşılması amaçlanmıştır.

Odak noktamız olan Ankara'nın narh listeleri, XVII. yüzyılda Ankara'nın narh fiyatlarını ihtiva eden ve Başkanlık Osmanlı Arşivi'nde bulunan Ankara Şer'iyye Sicilleri'nin 1'den 82' ye kadar numaralandırılmış defterleri incelenerek hazırlanmıştır. İncelenen defterlerden her yıla ait narh listesi çıkarılmış, çıkarılan listelerden de bazı ürünler tasnif edilerek yüzyıl içindeki fiyat değişimleri izlenmiştir. Daha sonra da yaşanan fiyat değişimlerinin sebepleri araştırılmıştır. Narh listeleri ve fiyat değişimleri analiz edilmeden önce narhı verilen ürünün kullanım alanlarının ve kültürel olarak simgelediği değer anlaşılabilmesi için Osmanlı Devleti'nde ve Ankara'da ürünlerin üretim süreçleri, ticari meta olarak kullanımı ve tüketimi hakkında önemli noktalara değinilmiştir. Bazı bölümlerde konu ile ilgili belgelerin asılları kullanılarak ve grafikler üzerinde ürün analizleri yapılarak konu içeriği zenginleştirilmeye çalışılmıştır.

Bu tezde, narh uygulamasının Ankara'daki iç piyasaları ve ürünlerin durumunu nasıl etkilediğini tespit etmek, narhların yazıldığı defterleri inceleyerek XVII. yüzyıl içerisindeki finansal durumu ve dalgalanmaları analiz etmek, bu yüzyıldaki siyasi,

ekonomik, sosyal ve iklimsel durumun ürün fiyatlarına ve iç ticarete ne derece etki ettiğini ortaya çıkarmak, piyasaya devlet müdahalesinin hangi boyutta olduğunu araştırarak ürün fiyatlarının dönemsel olarak değişimini takip etmek hedeflenmektedir. Bu tez, genel anlamda XVII. yüzyıl Ankara'sındaki iktisadi durumun tarihsel çerçevesini narh uygulamalarının ışığında şekillendirmeyi amaçlamaktadır.

Narh kayıtları Osmanlı İmparatorluğu'nun sosyal, ekonomik ve ticari hayatı üzerine yapılacak pek çok çalışmada araştırmacılara bol miktarda bilgi vermesi açısından da önemlidir. Bölüm 3'te yer alan tabloda Ankara'nın narh listelerinde bulunan ürünler ve kaydedildikleri defterlerin numaraları verilerek bundan sonra narh konusunda çalışma yürütecek araştırmacılar için kolaylık sağlanmak istenmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** narh sistemi, piyasa düzenlemeleri, ekonomik denetim, Osmanlı'da iç ticaret, Ankara'da ticari hayat

## **ABSTRACT**

**Master's Thesis**

**The Practice of Narh in Seventeenth Century Ankara**

**Merve KIRKPINAR**

**İzmir Kâtip Çelebi University**

**Graduate School of Social Sciences**

**Department of History**

The main topic of this thesis, the narhs of Ankara in the seventeenth century, cannot be evaluated separately from the political and socio-economic developments in the Ottoman Empire and the conditions of the period. In this context, the first section provides information on the general situation of the Ottoman Empire and the second section on Ankara in order to better understand the conjuncture of the period. The narh lists of Ankara, which is our main subject, were prepared by analyzing the books numbered from 1 to 100 of the *Ankara Şer'iyeye Sicilleri* in the Ottoman Archive, which contain the Narh prices of Ankara in the 17th century.

The narh lists for each year were extracted from the analyzed ledgers, and some products were classified from the lists and the price changes during the century were monitored. The reasons for these price changes are then analyzed. Before analyzing the narh lists and price changes, important points about the production processes, use as a commercial commodity, and consumption of products in the Ottoman Empire and in Ankara are mentioned in order to understand the usage areas of the narh product and the value it symbolizes in our culture. In some sections, the subject has been enriched by using the original documents and analyzing the products on graphs.

This thesis aims to determine how the Narh practice affected the domestic markets and products in Ankara, to analyze the financial situation and fluctuations in the seventeenth century by examining the books in which Narhs were written, to reveal

to what extent the political, economic, social and primitive situation in this century affected product prices and domestic trade, and to follow the periodic changes in product prices by investigating the extent of state intervention in the market. In general terms, this thesis aims to shape the historical framework of the economic situation in seventeenth-century Ankara in the light of narh practices.

Narh lists are also important in terms of providing a wealth of information to researchers in many studies on the social, economic and commercial life of the Ottoman Empire. One of the primary objectives of this thesis is to analyze the changes in the prices of the same products in different years and to determine the reasons for these changes. These findings will provide an insight into the financial situation of the seventeenth century from the perspective of the narh records.

Keywords: narh system, market regulations, economic control, domestic trade in the Ottoman Empire, commercial life in Ankara.

## İÇİNDEKİLER

ÖZET.....	iii
TABLOLAR LİSTESİ.....	xi
GRAFİKLER LİSTESİ.....	xii
ARŞİV BELGELERİ LİSTESİ.....	xiii
RESİMLER LİSTESİ.....	xiv
KISALTMALAR .....	xv
ÖNSÖZ.....	xvi
GİRİŞ.....	1
Narh Kavramı ve İslam Hukukundaki Yeri Üzerine .....	3

### 1.BÖLÜM

#### XVII. YÜZYILDA OSMANLI DEVLETİ

1.1. OSMANLI'NIN GENEL SİYASÎ VE EKONOMİK GÖRÜNÜMÜ .....	6
1.2. SOSYO-EKONOMİK DURUM.....	18
1.2.1.Gündelik Yaşam.....	18
1.2.2.İç Pazarlar ve Lonca Teşkilatı.....	20



## **2.BÖLÜM**

### **XVII. YÜZYILDA ANKARA’NIN GENEL DURUMU**

2.1. ANKARA ŞEHİRİ HAKKINDA GENEL BİLGİLER .....	25
2.2. ANKARA’DA YAŞAM .....	28
2.3. ANKARA’DA TİCARİ FAALİYETLER .....	29
2.3.1. Ankara’nın Sofu ve Tekstil Ürünleri .....	34

## **3.BÖLÜM**

### **XVII. YÜZYILDA ANKARA’NIN NARHLARI**

3.1. ANKARA’NIN NARH LİSTELERİNDE BULUNAN ÜRÜNLER .....	38
3.2. ÖRNEKLERLE ANKARA’DAKİ NARH UYGULAMALARINA GENEL BİR BAKIŞ .....	51

## **4.BÖLÜM**

### **ANKARA’DA TEMEL GIDA MADDELERİ NARHLARI**

4.1. HUBUBAT TARIMI VE HUBUBAT NARHLARI .....	65
4.1.1. Arpa Narhlarının Listesi .....	68
4.1.2. Gendüm (Buğday) Narhlarının Listesi .....	70
4.1.3. Hububat Narhları Hakkında Değerlendirme .....	71
4.2. EKMEĞİN GÜNLÜK HAYATTAKİ YERİ VE EKMEK NARHLARI .....	73
4.2.1. Ekmek Narhlarının Listesi .....	76
4.2.2. Ekmek Narhları Hakkında Değerlendirme .....	83

4.3. ÇELTİK TARIMI VE PİRİNÇ NARHLARI .....	87
4.3.1.Pirinç Narhlarının Listesi .....	89
4.3.2.Pirinç Narhlarının Değerlendirilmesi.....	91
4.4. ET TEMİNİ MESELESİ VE HAYVANSAL GIDA NARHLARI.....	92
4.4.1.Et Narhlarının Listesi ve Değerlendirme .....	100
4.5. YAĞ ÜRETİMİ VE ANKARA’NIN YAĞ NARHLARI .....	124
4.5.1.Yağ Narhlarının Listesi.....	126
4.5.2.Yağ Narhlarının Değerlendirilmesi.....	142
4.6. ANKARA’DAKİ TEMEL GIDA MADDELERİ NARH FİYATLARININ DİĞER ŞEHİRLERLE KİYASI.....	143

## **5.BÖLÜM**

### **OSMANLI’DA MEYVE ÜRETİMİ VE TİCARETİ**

5.1. ARMUT NARHLARI LİSTESİ .....	150
5.2. ELMA NARHLARI LİSTESİ .....	157
5.3. CEVİZ,BADEM, FINDIK NARHLARI LİSTESİ.....	166
5.4. BAĞCILIK FAALİYETLERİ VE ANKARA’NIN ÜZÜM NARHLARI .....	169
5.4.1.Üzüm Narhlarının Listesi.....	171
5.4.2.Üzüm Narhlarının Değerlendirilmesi.....	185

## 6.BÖLÜM

### ANKARA’NIN NARH LİSTELERİNDE BULUNAN ÖNEMLİ ÜRÜNLER

6.1. OSMANLI’DA HELVA TÜKETİMİ VE HELVA NARHLARI .....	188
6.1.1.Helva Narhlarının Listesi .....	189
6.2. SABUN ÜRETİMİ VE ANKARA’NIN SABUN NARHLARI .....	194
6.2.1.Sabun Narhlarının Listesi.....	196
6.3. MUM ÜRETİMİ VE MUM NARHLARI .....	202
6.3.1.Mum Narhlarının Listesi .....	204
6.4. KINA’NIN KULLANIM ALANLARI VE KINA NARHLARI.....	207
6.4.1.Kına Narhlarının Listesi.....	208
6.5. TUZ ÜRETİMİ VE TUZ NARHLARI.....	210
6.5.1.Tuz Narhlarının Listesi .....	212
<b>SONUÇ.....</b>	<b>213</b>
<b>EK.....</b>	<b>216</b>
<b>EK.1. ANKARA’NIN NARH LİSTESİ ÖRNEĞİ .....</b>	<b>217</b>
<b>KAYNAKÇA .....</b>	<b>224</b>

## TABLULAR LİSTESİ

Tablo 1: Ankara'nın Çarşıları .....	31
Tablo 2. Ankara'nın Ticari Yapıları.....	32
Tablo 3. Bazı Tekstil Ürünlerinin Narh Fiyatları (H.1083) .....	36
Tablo 4. Bazı Tekstil Ürünlerinin Narh Fiyatları (H.1087) .....	36
Tablo 5. Düğme Narhları (H.1103/ 1691-1692) .....	36
Tablo 6. Bazı Tekstil Ürünlerinin Narh Fiyatları (1108/ 1696-1697).....	37
Tablo 7. Afyon- Ankara Narhlarının Kıyası (H.1062, 1068, 1113).....	143
Tablo 8. Ankara-Balıkesir Narhları Fiyat Karşılaştırması (H.1116/1704-1705) .....	144
Tablo 9. Ankara ve Bolu Ekmek Narhları (H. 1080,1083,1090/1).....	145
Tablo 10. Ankara ve Bolu'da Et Narhları (H.1080,1084).....	145

## GRAFİKLER LİSTESİ

Grafik 1. Yıllara Göre Arpa Narhlarında Fiyat Değişimi .....	73
Grafik 2. XVII. Yüzyılın İlk Yarısında Ekmek Dirhemlerindeki Değişim.....	86
Grafik 3. XVII. Yüzyılın İkinci Yarısında Ekmek Dirhemlerindeki Değişim.....	86
Grafik 4. Hicri Takvimde Et Narhı Verilen Aylar .....	121
Grafik 5. Miladi Takvimde Et Narhı Verilen Aylar.....	121
Grafik 6. Yıllara Göre Et Narhlarında Fiyat Değişimi.....	123
Grafik 7. Yağ Narhlarında Fiyat Değişimi.....	142
Grafik 8. Sadeyağ ve Zeytinyağı Fiyatları .....	142
Grafik 9. Narh Verilme Sıklığına Göre Armut Çeşitleri.....	148
Grafik 10. Narh Verilme Sıklığına Göre Ankara'da Elma Çeşitleri.....	149
Grafik 11. Kara Üzüm ve Kızım Üzüm Fiyat Karşılaştırması.....	186
Grafik 12. Ankara'daki Tuz Narhları Fiyatları .....	212

## ARŞİV BELGELERİ LİSTESİ

Belge 1. 1624 Yılına Ait Sikke Tashihinden Sonra Ankara'da Verilen Narh Listesi	14
Belge 2. Habbazların Denetimine Dair Kayıt .....	76
Belge 3. Ankara'da Et Bulmayı Taahhüt Eden Kişiler .....	96

## RESİMLER LİSTESİ

Resim 1. Ankara Şehri Haritası.....	27
Resim 2. Muhtesibler .....	60
Resim 3. (Solda) Muhzır Yoldaşı ve (Sağda) Falakacı.....	63

## KISALTMALAR

<b>a.g.b.</b>	: adı geçen bildiri
<b>a.g.e.</b>	: adı geçen eser
<b>a.g.m.</b>	: adı geçen makale
<b>a.g.t.</b>	: adı geçen tez
<b>bkz.</b>	: bakınız
<b>BOA.</b>	: Başkanlık Osmanlı Arşivi
<b>C.</b>	: cilt
<b>H.</b>	: hicrî
<b>MŞH.</b>	: meşihat
<b>no.</b>	: numara
<b>S.</b>	: sayı
<b>s.</b>	: sayfa
<b>ŞSC.d.</b>	: Şer'iyeye Sicilleri Defterleri
<b>TDVİA</b>	: Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi
<b>TTK</b>	: Türk Tarih Kurumu
<b>vd.</b>	: ve diğerleri
<b>vr.</b>	: varak numarası



## ÖNSÖZ

Bu tezi yazmama vesile olan, beni destekleyen, gönülden bağlandığım ve teşekkür borçlu olduğum birçok kişi var.

En başta karanlıkta kaldığımda bana ışık olup yolumu aydınlatan, zorları kolaylaştırıp yüksek lisans eğitimime devam etmemi sağlayan, bu yolda maddi-manevi hiçbir desteğini esirgemeyen, haksızlıklara karşı dimdik yanımda duran ve iyi kalbiyle herkese örnek olan sevgili hocam Prof. Dr. Vehbi Günay'a çok teşekkür ederim. Bana insanî ve ilmî olarak kattığı her şey için değerli hocama ömrümün sonuna kadar müteşekkir kalacağım. Bugün bu tezi yazıp birilerine teşekkür edebiliyorsam bunun yegâne sebebi hocamın bana verdiği kayıtsız şartsız destektir. Bu yüzden en özel ve en büyük teşekkürümün sahibi de odur.

Başka bir özel teşekkürüm de kıymetli hocam Prof. Dr. Cahit Telci'ye olacak. Tezi yazma sürecimde sorularımı hiç yanıtsız bırakmayan, beni değerli görüşleriyle doğruya ve güzele yönlendiren, bana sabredip anlayış gösteren, akademik gelişimime büyük katkı sağlayan hocam ve aynı zamanda danışmanıma çok teşekkür ederim. Değerli hocamın öğrencisi olmaktan her zaman onur duyacağım.

Diğer büyük teşekkürümün sahibi de değerli hocam Dr. İlker Külbilge'dir. Tarih alanına yönelmemin sebebi olan, karşılaştığım her sorunda yanına koştüğüm kıymetli hocama hayatıma kattığı her şey için minnettar olduğumu belirtmek isterim. Eğitim hayatım süresince yollarımızın kesiştiği ve benim tarih alanındaki gelişimimde önemli rol oynayan hocalarım arasından özellikle Prof. Dr. Yahya Araz'a ve Doç. Dr. İrfan Kokdaş'a bana karşı gösterdikleri ilgi ve sabır için teşekkürü bir borç bilirim.

Son olarak zaman, mekân ve konu fark etmeksizin hayatımın her anında arkamda dağ gibi duran, bana ve okul hayatıma emek veren, beni sevgi ile büyüten fedakâr ve cefakâr aileme çok teşekkür ederim.

MERVE KIRKPINAR

İzmir-2023

## GİRİŞ

Ankara'nın tezimizin odak noktası olmasının en büyük sebebi Osmanlı Devleti'nin üretim, tüketim ve ticari ilişkiler bağlamında en canlı kentlerinden biri olmasıdır. Coğrafi konumu dolayısıyla kervan ve ticaret yollarının kesiştiği bir merkez olan Ankara, çeşitli yerlerden gelen malların toplanım ve dağıtım noktası olarak hayvancılığın, tarımın ve ticaretin Anadolu'da atan kalbi durumundaydı. Ankara'da çok sayıda han, bedesten ve çarşı bulunması da bu durumu kanıtlar niteliktedir.

İç ticarete oynadığı stratejik önem nedeniyle Osmanlı'nın iâşe sisteminin de tam merkezinde bulunan Ankara'nın ekonomik ve sosyal gelişimi doğal olarak Osmanlı Devleti'nin genelinde yürütülen politikalardan ve yaşanan sıkıntılardan soyutlanarak değerlendirilemez. Yerel birim olarak seçilen Ankara'nın XVII. yüzyıldaki vaziyetini doğru analiz edebilmek için öncelikle merkezî Osmanlı Devleti'nin bu dönemdeki ahvalinden haberdar olmak gerekir.

Osmanlı Devleti'nin XVII. yüzyılı, siyasal, ekonomik, iklimsel ve sosyal bunalımların yaşandığı; işleyen sistemlerin bozulmaya yüz tuttuğu, reyanın ve devletin huzursuz olduğu bir dönemdir. Bu dönemde etkisini gittikçe arttıran Küçük Buzul Çağı'nın yarattığı don olaylarına, kıtlık dönemlerine ve kuraklığa çözüm bulunamaması huzursuzluğun başlıca sebeplerindendir. Burada XVII. yüzyılın her zaman soğuk olmadığını, 1570-1630 ve 1645-1715 yılları arasında belli yıllarda yükseldiğini, genel olarak *salınımlar* gösterdiğini eklemeliyiz<sup>1</sup>. Küçük Buzul Çağı'nın Osmanlı Devleti'nin sınırları dahilinde etkilerinin ne boyutta olduğu ve Ankara'yı ne derece etkilediği şüpheli olsa da ürün fiyatlarının analizleri yapılırken bu çağın pik yaptığı yıllara dikkat çekilecektir.

Küçük Buzul Çağı'nın Ankara'ya etkisi olsun veya olmasın Ankara'nın kendine has iklimi gereği zaten bu coğrafyada soğuk ve sert kışlar yaşandığı herkesin malumudur. Ankara'nın iklimi Küçük Buzul Çağı veya Geç Maunder Minimumu gibi

---

<sup>1</sup> Emmanuel Le Roy Ladurie, *Kısa İklim Tarihi*, (çev. Mehmet Ali Kılıçbay), Ankara: Doğu Batı Yayınları, 2021, s.50-52.

başka etkenlere gerek duymadan kendi doğalında tarımsal üretime zarar verecek kadar soğuk olabilmekteydi. Buna rağmen Küçük Buzul Çağı teorisine temkinli yaklaşmakla beraber bu teori yok sayılmamış, tezimizde etkili olduğu iddia edilen yıllara yer verilmiştir.

Aşırı soğuk kışların art arda yaşandığı, ekinlerin zarar gördüğü, hasadın yapılamadığı, hayvanların telef olduğu bir ortamda büyük çoğunluğu tarım ve hayvancılık işiyle meşgul olan Osmanlı halkının halinden memnun olması zaten pek mümkün değildi. Bir de Celalî eşkıyaları halkı huzursuz ediyor, baskınlar yaparak zaten az olan erzaklarını ve varlıklarını köylülerin elinden alıyordu. Bunlardan başka Osmanlı Devleti'nin giriştiği uzun savaşlar dolayısıyla ordunun iâşesini sağlamak için köylünün hasadından ve hayvanlarından aynî olarak toplanan *sürsat* ve *nüzul* vergileri köylüye ağır geliyordu. Tüm bu etkenler bir araya geldiğinde eşkıyalık faaliyetleri dolayısıyla güvenli şekilde yaşamını sürdüremeyen ve vergi vermek istemeyen halk *büyük kaçgunu* başlatmıştı.

Bu *kaçgun* dolayısıyla vergisini düzgün toplayamayan, tımar sisteminin bozulması sebebiyle orduya asker bulmakta ve ordunun iâşesini sağlamakta zorlanan Osmanlı Devleti'nin hazinesi de hızla boşalıyordu. Çıkan halk ve esnaf ayaklanmaları, yeniçeri isyanları; yaşanan padişah katilleri, siyasi başarısızlıklar; ortalığı kasıp kavuran salgın hastalıklar ve piyasaya sürülen ayarı bozuk akçe halkın güvenini ve direncini kırıyor, yönetimin istikrarsızlaşmasına neden oluyordu.

Yukarıda genel çerçevesi şekillendirilen iç ve dış etmenlere bağlı istikrarsız ortam doğal olarak ekonomiyi kötü etkiliyor, para ayarında yapılan oynamalar alım gücünü düşürüyor, piyasalara mal arzının az olması da ürün fiyatlarının artmasına yol açıyordu. Bu dönemde karaborsacılık ve stokçuluk faaliyetleri de hız kazanmıştı.

Tüm bu ekonomik buhrana ve sıkıntılara karşı alınan önlemler yetersiz olsa da hiç yok değildi. Aslında Osmanlı Devleti'nin tam da bu yaşanan ekonomik buhranları önleyebilmek, fırsatçılıkla iâşe sistemini bozan kişilerin önüne geçebilmek, piyasayı devlet müdahalesiyle düzenlemek, ürün fiyatlarına üst sınırlar koyma yoluyla reyanın temel ihtiyaç maddelerine ulaşımını kolaylaştırmak amacıyla uygulamaya koyduğu bir sistem vardı: *narh*.

## Narh Kavramı ve İslam Hukukundaki Yeri Üzerine

Farsça kökenli olan ve bu dilde *kıymet* anlamına gelen narh sözcüğünün Arapçadaki karşılığı, piyasa rayici manasındaki *si'r* kelimesinden türeyen *te'sirdir*<sup>2</sup>. Osmanlı Devleti'ndeki narh uygulamalarına bakıldığında ise kelimenin sözlükteki karşılıklarından çok daha geniş bir anlamı ihtiva ettiğini söyleyebiliriz. Özellikle Fatih Sultan Mehmed devrinden itibaren Osmanlı ticari hayatında *ihdikâr ve yed-i vahid* sapkınlıklarına bir önlem olarak görülmeye başlanan narh; esasen fiyatları tanzim eden, ürünün kalite ve standartlarını belirleyip haksız kazanç elde etmenin önüne geçen, devlet eliyle piyasa düzenini ve halkın refahını sağlamayı amaçlayan bir uygulamadır. Dar anlamda ve kısa şekilde ifade etmek gerekirse; narh, temel ihtiyaç maddelerinin ve narha konu olabilecek eşyaların fiyatlarının yetkililerce belirlendiği, tüccarların bu ürünleri belirlenen fiyatın aşağısına veya yukarisına satmalarının yasak olduğu bir nevi kontrol sistemidir.

Narh fiyatlarını belirleme işlemleri sadece devletin piyasayı düzenleme arzusuyla değil aynı zamanda maddi imkanları yetersiz olan halk kitlesinin ve loncalar halinde gruplara ayrılmış esnafın başvurusu ile de yapılıyordu. Fiyatları tespit etmek için iki yol vardı: ya dirhemler sabit tutularak akçe kıymeti belirlenecekti ya da ödenecek para sabitlenerek dirhemler değiştirilecekti. Osmanlı Devleti'nin ürün bazında her iki yolu da kullandığını görüyoruz. Ağırlık birimi olarak dirhem veya vukiyye, kıymet birimi olarak ise akçe esas alınarak fiyatlar hesaplanıyordu<sup>3</sup>.

Narh uygulamasının tarihsel temellerine bakacak olursak bu uygulamanın sadece Osmanlı Devleti'nde var olmadığını, başka isimlerle ve içerik olarak farklı şekillerle de olsa yüzlerce yıldır süregeldiğini görürüz. Daha İslamiyet'in yayıldığı ilk yıllarda *hisbe* adı verilen, piyasayı düzenleyen ve denetleyen bir otorite vardı. Bu otoriteyi Emevîler, Abbâsîler, Fâtımîler ve Memlûkler'de de görmek mümkündür. Hz. Muhammed hisbenin ilk uygulayıcılarından biri olduğu için Müslüman devletler de bu sistemi sürdürmeyi münasip bulmuşlardır<sup>4</sup>. Hisbe uygulaması bu devletler tarafından *iyiliği emretmek* amacıyla tatbik edilmek istenmiştir. Dinî, sosyal, adlî konularda da

<sup>2</sup>Cengiz Kallek, 'Narh', *TDVİA*, C.32, (2006), s.387.

<sup>3</sup> Halil Sahillioğlu, 'Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1525 Yılı Sonunda İstanbul'da Fiyatlar' *Belgelerle Türk Tarihi Dergisi*, S.1, (1967), s.37,39.

<sup>4</sup> Haşim Akça, Oğuzhan Bozatlı, 'Hisbe: İslam Ekonomisinde Düzenleyici ve Denetleyici Otorite', *Rekabet Dergisi*, S.69, (Haziran 2018), s.45.

faaliyet gösteren hisbenin iktisadî alandaki düzenlemeleri bizim esas konumuzdur. Hisbe, İslam merkezli devletlerde muhtesiblerin kontrolünde uygulanmakta olup; haksız rekabetin önlenmesi, serbest piyasa şartlarının oluşması, ölçü ve tartı aletlerinin sıhhati gibi konuları kapsıyordu<sup>5</sup>. Osmanlı Devleti'nde ise muhtesibler serbest piyasa şartlarının oluşması dışındaki tüm görevlere ek olarak verilen narhlara riayet edilip edilmediğini kontrol ediyordu.

Narh uygulamasının gelişimi hisbenin varlığı dolayısıyla İslamî temellere dayanıyormuş gibi görünse de aslında Şer'i değil Örfî bir uygulamadır. Narhın Örfî bir uygulama olarak kabul edilmesinin ve Şeriatta yeri olmadığına dair inancın birçok sebebi olsa da en önemlisi İslam dininin serbest piyasa ekonomisini desteklemesidir. Bunun yanı sıra Hz. Muhammed'in hadisleri de narh uygulamasına pek sıcak bakılmadığını gösterir. VIII. yüzyılın başlarında meydana gelen gıda darlığında Hz. Peygamber'den narh koymasını isteyen kişilere onun verdiği ret cevabının açıklaması Enes b. Malik'ten nakledilir: *'Şüphesiz ki fiyat tayin eden, darlık ve bolluk veren, rızıklandıran ancak Allah'tır. Ben sizden hiç kimsenin mal ve canına yapmış olduğum bir haksızlık sebebi ile hakkını benden ister olduğu halde, Rabb'ime kavuşmak istemem'*. Elbette narh karşıtı söylemlerin dayandırıldığı sebepler sadece bundan ibaret değildir. Narh uygulamasının mal sahibinin ve tüketicinin kendi rızasına ters düştüğü ve rızasız ticaretin İslam'a aykırı olduğu kanaati Nisa Suresi'nde yer alan *'Ey iman edenler! Mallarınızı aranızda batıl olarak değil, ancak karşılıklı rızaya dayalı ticaretle yiyin.'* ayeti ile temellendirilebilir<sup>6</sup>.

Hz. Ömer ve Hz. Ali dönemlerinde de yaşanan narh karşıtı olaylar ve söylemler tartışmaya açılarak bu uygulamanın caiz olup olmadığı hakkında âlimler arasında görüş farklılıkları yaşanmıştır. Osmanlı Devleti'nin de merkezinde bulunan Hanefî mezhebi narh uygulamasını mekruh olarak değerlendirirken diğer Müslüman mezhepler devlet tarafından narh koyulmasının haram olduğunu belirtmiştir<sup>7</sup>.

Narh hakkındaki fikir ayrılıkları sadece fıkıh âlimleri ve mezhepler arasında değil, aynı zamanda Osmanlı'nın görevli paşaları arasında da görülmüştür. Mesela

---

<sup>5</sup> Haşim Akça, Oğuzhan Bozatlı, *a.g.m.*, s.40.

<sup>6</sup> M. Fatih Turan, "İslam Hukuku Açısından Yıkıcı Fiyat Uygulaması", *Atatürk Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, S.43, (2015), s.88.

<sup>7</sup> Abdülkadir Atar, *Şeyhülislam Fetvaları Işığında Osmanlı'da İktisadi Hayat (XVIII. Yüzyıl)*, İstanbul: Albaraka Yayınları, 2020, s.250.

Sadrazam Lütü Paşa narh koymayı ‘‘devletin en önemli işlerinden biri’’ olarak görmüş, ticaretle meşgul olan narh koyucuların kar elde etmek amacıyla doğru fiyat tespiti yapamayacağına dikkat çekmiş ve ‘‘vezirlerin narhla ciddi bir biçimde ilgilenmesi gerektiğini’’ savunmuştur<sup>8</sup>. Lütü Paşa’nın narha verdiği değer ve ihtimama karşın Sadrazam Fazıl Mustafa Paşa ‘‘Ahval-i narh kitapta yoktur. Bey’ ve şıra rıza-ı tarefeyn olmalıdır’’ diyerek kendi döneminde narh işleyişini durdurmuştur<sup>9</sup>. Bizim de incelediğimiz Ankara Şer’iyye Sicilleri arasında, 1689 tarihli 68 numaralı defter, 1690-1691 tarihli 69 ve 70 numaralı defterlerde narh bulunamamasının sebebi budur. XVII. yüzyılın başından itibaren düzenli ve sistematik bir şekilde Kadı Sicilleri’nin çoğunlukla sonuna, bazen başına, nadiren de ortasına kaydedilen narh listelerine Sadrazam Fazıl Mustafa Paşa zamanında uygulamanın yapılmaması dolayısıyla ulaşamıyoruz. Bu durum 1689-1691 yılları arasındaki ürün fiyatlarının bilinmezliği sonucunu doğuruyor. Sadrazam Fazıl Mustafa Paşa’nın ölümünden sonra aşırı fiyat artışı yaşanması ve piyasada düzensizliklerin baş göstermesi sonucunda narh uygulamasına geri dönülmesi kaçınılmaz olmuştur. Zaten İslamiyet’in karaborsacılığa, sergerdeliğe, düzensizliğe ve tekelciliğe karşı olduğu da herkes tarafından bilinmektedir. ‘‘Müşteriyi kızıştırmayın. Müşteriyi aldatmak için bir metanın değerini arttırmaya çalışmayın.’’ ve ‘‘Her kim ki ihtikâr eder, elbette o asidir, günahkârdır’’ hadisleri piyasa denetimi yapılmasının önemini ve fiyatlandırmada aldatma olmamasının gerekliliğini anlatır<sup>10</sup>. Narh uygulamasının esas amacı da tam olarak budur.

İslamiyet’tin ticari hayattaki disiplin ve düzen anlayışının Osmanlı Devleti’nde narh uygulaması olarak tezahür ettiğini söyleyebiliriz. Burada tekrar altını çizmek gerekir ki; *narh şer’i değil örfî bir uygulamadır ancak İslam’a aykırı değildir*<sup>11</sup>.

---

<sup>8</sup> Altuğ Köktaş, ‘‘Osmanlı İmparatorluğu’nda Piyasa Düzenlemeleri: 1500-1700 İstanbul Kadı Sicillerinde Narh Uygulamaları’’, *Niğde Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, C.9, S.2, (Nisan 2016), s.229.

<sup>9</sup> Ahmet Tabakoğlu, ‘‘Osmanlı Ekonomisinde Fiyat Denetimi’’, *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, C.43, S.1-4, (1984), s. 121-122.

<sup>10</sup> Mustafa Öztürk, ‘‘Osmanlı Dönemi Fiyat Politikası ve Fiyatların Tahlili’’, *Bellekten*, C.55, S.212, (1991), s.89.

<sup>11</sup> Mustafa Öztürk, ‘‘Osmanlı Dönemi Fiyat Politikası ve Fiyatların Tahlili’’, s.91

# 1. BÖLÜM

## XVII. YÜZYILDA OSMANLI DEVLETİ

Osmanlı Devleti'nin narh politikaları iklimsel ve coğrafi şartların, değerli madenlerin ülkeye girişi nedeniyle yaşanan bazı fiyat dalgalanmalarının ve enflasyon sonucunda yapılan sikke tağşiş ve tashihlerinin yanı sıra siyasal gelişmelerden de doğrudan doğruya etkileniyordu. Bu etki dolayısıyla bizim tezimizin esas konusu olmasa da XVII. yüzyıldaki siyasî, ekonomik, sosyal ve iklimsel gelişmelerin narh fiyatı belirlemedeki tesirini iyi anlayabilmek için genel olarak bu yüzyıl dâhilinde yaşanan olaylara değinmek istiyoruz.

### 1.1. OSMANLI'NIN GENEL SİYASÎ VE EKONOMİK GÖRÜNÜMÜ

Parlak ve ihtişamlı geçen, *Osmanlı Klasik Dönemi* diye adlandırılan zaman diliminin büyük bir çoğunluğunu da içine alan, her yapıda istenilen düzenin ve istikrarın oturtulduğu, zaferlerin kazanıldığı veya en kötü ihtimalle savaşların sonuçları bağlamında yenilgi yaşanmadığı XVI. yüzyıldan sonra Osmanlı dönemi belgelerinde de sıkça geçtiği ve Halil İnalçık'ın da bu dönemi konu alan kitabının başlığında kullandığı gibi *tagayyür ve fesâd* dönemi başlamıştır<sup>12</sup>. Devlet yapılanmasındaki ve siyasî arenadaki kargaşanın sebebi en başta padişahların tahta geçmesi veya geçirilmesi sürecinde yaşananlar ile padişah hüküm sürerken ona karşı çıkarılan isyanlardır. Genellikle tecrübesiz ve küçük yaştaki padişahların tahta geçtiğini gördüğümüz bu yüzyılda kadın sultanların etkisini arttırdığını ve çeşitli

---

<sup>12</sup> Halil İnalçık, *Devlet-i 'Aliyye*, C.2, İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, 2014, s.5.

hizipler oluşturduklarını söyleyebiliriz. Bu yüzden dış siyasette yaşanan gelişmelerle birlikte iç siyasete de bakmak istiyoruz.

1595-1603 yılları arasında hüküm süren III. Mehmed bilindiği üzere Kanuni Sultan Süleyman'dan sonra terk edilmiş olan ordu başında sefere çıkma geleneğini devam ettiren ilk padişah'tır. III. Mehmed'in aldığı bazı kararlar Osmanlı Devleti'nin geleceğine de etki etmiştir. Özellikle bu dönemde on dokuz kardeşini öldürtmesi herkesin kalbinde derin bir üzüntüye yol açmıştır<sup>13</sup>. Bu olaydan sonra kafes sisteminin getirilmesi ve şehzadelerin sancağa çıkma uygulamasının kaldırılması deneyim kazanamamış, bir oda içerisinde hapis hayatı yaşayarak çoğunlukla ruhsal ve psikolojik bunalımlarla baş başa bırakılmış padişahların tahta geçmesinin yolunu açmıştır. Sancağa çıkan son padişah III. Mehmed'in hüküm sürdüğü yıllarda annesi Safiye Sultan da yavaş yavaş siyasette etkisini göstermeye başlamıştı. Padişah henüz güç odağını kendi şahsında toplayamamasına rağmen maaşların ödenmemesi ve bahşişlerin verilmemesinden dolayı aslında padişahın siyasetine muhalif olan kapıkulları isyan etseler bile padişahı hedef almaya cesaret edememiş, sadrazam Ferhat Paşa'yı hedef göstermekle yetinmişlerdir<sup>14</sup>. Bu isyanın kansız bir şekilde bastırılmasından sonraki yıllarda padişah Eğri Kalesi'ni ve Haçova Muharebesi'ni Osmanlı'ya kazandırarak konumunu güçlendirmiş, siyasî ipleri kendi elinde tutmayı başarmıştır.

III. Mehmed'den sonra 1617 yılına kadar tahtta kalan I. Ahmet döneminde en büyük kardeşin tahta geçmesini öneren *ekber ve erşed sistemi* de taht mücadelelerinin önüne geçememişti. Zaten bu kararın alınmasının sebebi pratikte yaşanan *Osmanoğlu*

---

<sup>13</sup> Feridun Emecen, "Mehmed III", *TDVİA*, C.28, Ankara 2003, s.408-409.

<sup>14</sup> Erhan Afyoncu vd., *Osmanlı İmparatorluğu'nda Askeri İsyanlar ve Darbeler*, İstanbul: Yeditepe Yayınevi, 2016, s.93.



soyunun devamlılığı tehlikesinin varlığıydı. III. Mehmed'in on dokuz kardeşini öldürtmesi, I. Ahmed'in çocuğunun olup olmayacağını o dönemlerde meçhul olması, padişaha bir şey olursa küçük kardeşinden başka soyu devam ettirecek kimse kalmaması kardeş katlini önleyen bu uygulamanın esas kaynağıdır<sup>15</sup>. Bu dönemde sünnetsiz tahta çıkan padişahın tecrübesizliğinden yararlanmak isteyen Handan Sultan'ın ve daha sonraları güç kazanan Kösem Sultan'ın siyasete dâhil olarak padişahı kendi isteklerine göre yönlendirmeye çalıştıklarını da ekleyelim.

I. Ahmed döneminde sürdürülen uzun süreli İran Savaşları ve Anadolu'da başlayan Celalî İsyanları hazineyi ve halkı çok zorluyordu. Celalîler yüzünden köyünü ve yaptığı işi bırakıp yüksek ve tarıma elverişsiz yerlere giden köylülerin üretimde yarattığı boşluğun yerinin doldurulması kolay değildi. Üretimin aksamasının yanı sıra vergi toplanmasında da yaşanan büyük sorunlarla beraber Anadolu'nun sosyolojik ve ticari yapısı tamamen bozuluyordu<sup>16</sup>.

I. Ahmed'den sonra tahta geçirilen ve akli dengesinin yerinde olmadığı tahta çıktıktan sonra anlaşılan I. Mustafa'nın şeyhülislam fetvasıyla tahttan zorla indirilmesi halk nezdinde ve ekonomik anlamda bir şok yaratmış olmalıdır<sup>17</sup>. 1618 yılında II. Osman döneminde yapılan sikke taşıması de siyasal anlamda yaşanan krizlerin ekonomiye yansımalarının bir sonucu olarak değerlendirilebilir<sup>18</sup>.

II. Osman Dönemi, I. Mustafa'dan tahtı devralan padişahın çağının ilerisindeki reformist düşünceleri sebebiyle kanlı bitti. Harem kurmak yerine evlenmeyi

---

<sup>15</sup> Günhan Börekçi, "İnkırazın Eşiğinde Bir Hanedan: III. Mehmed, I. Ahmed, I. Mustafa ve 17. Yüzyıl Osmanlı Siyasi Krizi", *Divan: Disiplinlerarası Çalışmalar Dergisi*, S.26, (2009), s.87-88.

<sup>16</sup> Onur Tunus, "17. Yüzyılda Osmanlı Devleti'nde Büyük Kaçgunun Neden ve Sonuçları", *Uluslararası Yönetim, İktisat ve İşletme Dergisi*, C.15, S.2, (2019), s.414.

<sup>17</sup> Feridun Emecen, "Mustafa I", *TDVİA*, C.31, Ankara 2020, s.272.

<sup>18</sup> Ruhi Özcan, "Osmanlı Devleti'nde XVII. Yüzyılda Yapılan Sikke Tashihleri", *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, S.17, (2005), s. 257.

seçmesinden başlayarak şeyhülislamın yetkilerini kısıtlamasından, yeniçeri ocağını kaldırıp yerine Anadolu'dan ordu kurmak ve başkenti Anadolu'ya taşımak istemesine gelinceye kadar getirdiği yenilikler mevcut durumda avantajlı olan grupları rahatsız etti. Lehistan'da yaşanan yenilginin de etkisiyle yeniçerileri dağıtmak isteyen padişah çok feci hakaretlere maruz kalarak tahttan indirildi ve öldürüldü<sup>19</sup>. Sultan Osman'ın bu şekildeki vefatı ondan sonra gelecek padişahlar da dâhil olmak üzere herkesi derinden etkiledi ve yepyeni bir dönemi başlattı. Artık padişah otoritesi sorgulanabilir duruma gelmiş, padişah güçlü grupların isteklerine boyun eğmezse tahttan indirilme tehlikesiyle karşı karşıya kalma durumuna getirilmiştir.

I. Mustafa'nın Sultan Osman'dan sonra yine kısa süren saltanatının ardından başa geçen IV. Murad dönemi hem uzun sürmesi dolayısıyla hem de IV. Murad'ın sert tedbir alma ve cezalandırma yöntemleriyle daha disiplinli ve düzenli bir görünümündedir. En başta yaşının küçük olması dolayısıyla annesi Kösem Sultan iktidarı elinde bulundursa da özellikle padişahın yakınlarının başının istendiği 1632 yılındaki isyanın bastırılmasından itibaren padişah mutlak otoritesini sağlamayı başarmıştır<sup>20</sup>. Bu dönemde Bağdat'a ve Revan'a seferler düzenlemesi ve bu seferlerin başarıyla sonuçlanması padişahın otoritesini sağlamlaştırmıştı.

IV. Murad'ın ölümünden sonra tahta geçen Sultan İbrahim'in hüküm sürdüğü 1645 yılından başlayıp yaklaşık 24 yıl sürecek olan Girit Savaşı'nın başlaması hem askerî hem malî hem de sosyal açıdan büyük sıkıntılara yol açıyordu. Burada yaşanan malî sıkıntıların çözümü olarak paranın ayarıyla oynanması ile hazine güçlendirilmeye çalışılmış ancak başarılı olunamamıştı. Kemankeş Kara Mustafa Paşa hazine

---

<sup>19</sup> Kadir Kazalak, Tufan Gündüz, 'II. Osman'ın Hotin Seferi (1621)', *OTAM Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi*, C.14, S.14, (2003), s.144.

<sup>20</sup> Ziya Yılmaz, 'Murad IV' *TVDİA*, C.31, Ankara 2020, s.183.

masraflarını kısımaya çalışıyor, görevlileri saydırıyor ve azaltıyor, bozulan tımar sistemini ve para ayarını düzeltmeye çalışıyor ise de çabaları yeterli olmamıştı<sup>21</sup>. Sultan İbrahim'in sadrazamı Ahmed Paşa'nın hem halka hem de devlet görevlilerine getirdiği yeni vergi mükellefiyetleri ve saray erkânının kullandığı samur kürklerin masraflarını yeniçeri ağalarından istemesi huzursuzluğa yol açmıştı. Nitekim huzursuzluğun doğurduğu başkaldırı ile asiler hem sadrazamı azlettirip hem de padişahı tahttan indirmeyi başarmışlardı.<sup>22</sup>

Sultan İbrahim'in isyanla tahttan indirilmesinden sonra IV. Mehmet tahta çıkmıştı. 39 yıl sürecek olan saltanatının başlangıcında henüz 7 yaşında olduğu için torunu yerine Kösem Mahpeyker Sultan yönetimi ele almış gibi görünse de yönetim erki tek başına Kösem Sultan'ın elinde değildi. Sultan Mehmed'in annesi de siyasi güç kaygısı taşıyordu. Kadın sultanların kendi aralarındaki rekabetinden başka saraydaki vezirler ve sadrazamlar da oluşan güç ve otorite boşluğundan yararlanarak kendilerine pay çıkarmaya çalışıyorlardı.

IV. Mehmed döneminde saraydaki güç mücadelesinin dışında siyasi olarak Osmanlı'nın iki önemli meselesi vardı. Bunlardan ilki Girit Savaşı'nın devam etmesi ve Venediklilerin Çanakkale Boğazı'nı ablukaya almaları ile Sarı Kenan Paşa'nın deniz muharebesindeki yenilgisiydi. Venedikliler Limni ve Bozcaada'yı kontrollerine almış, Çanakkale Boğazı'nı tutarak Mısır'dan ve diğer iaşe sağlanan noktalardan gelen yiyecek ve mal akışını kesmişlerdi.<sup>23</sup> Ege Bölgesi'nden İstanbul'a gönderilen zeytinyağı ve sabun bile kara yoluyla nakledilmek zorunda kalınmıştı. Karayolu

---

<sup>21</sup> Abdülkadir Özcan, "Kemankeş Mustafa Paşa", *TDVİA*, C.25, Ankara 2022, s.249.

<sup>22</sup> Bekir Gökpınar, "Osmanlı Kronikleri Işığında Sultan İbrahim ve Dönemi (1640-1648)", *ETÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, S.10, (2020), s.16-18.

<sup>23</sup> İsmail Hakkı Uzunçarşılı, *Büyük Osmanlı Tarihi*, C.4, Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, 1988, s.144.

denizyoluna kıyasla daha masraflı olduğundan ürün fiyatlarında aşırı artışlar görülmüş, önceden belirlenen narhlarda güncelleme yapılması gerekmişti<sup>24</sup>.

Diğer önemli mesele ise salgın hastalıklar, kıtlık ve kuraklık gibi o dönemde önlenmesi imkânsız olan olayların cereyan etmesiydi. Coğrafi ve iklimsel şartların dışında deniz yolunun tutulmasıyla ticaretin aksaması iaşeyi zorlaştırıyordu. Bunun yanında büyük çaptaki İstanbul yangınlarının yaşanması da hazineyi zorluyordu. Ülkenin ve hazinenin bu zorlu durumunda göreve getirilen Melek Ahmed Paşa çözümü paranın ayarını bozmakta bulmuştu. Maaşlar da aynî değeri düşürülmüş yeni paralarla ödeniyordu. Maaşı *zıyuf akçeyle* alan devlet görevlileri alışveriş yaptığında iç piyasada içine bakır karıştırılmış olan bu akçeler dolaşıma giriyordu. Bu durumdan rahatsız olan esnaflar ve halk isyan ettilerse de Melek Ahmed Paşa'nın azliyle durulmuş, Kösem Sultan'ın ve padişahın hâkimiyetine dokunamamışlardır<sup>25</sup>.

IV. Mehmed de hazinede yaşanan krizin farkındaydı. Tarhuncu Ahmet Paşa'yı görev başına getirerek tasarruf tedbirleri almasını ve sorunları çözmesini istemişti. Tarhuncu Ahmed Paşa da padişahın isteği üzerine para sıkıntısını çözmek için raporlar hazırlamış ve bütçe oluşturmuştu. Oluşturduğu bütçeye katkı amacıyla kendi maaşını bağışlamış, *imdat-ı hazine* parası toplamıştı. Bu sadrazam gelir gider dengesini sağlamak için kısıtladığı imkânlara sahip olanlar ve hazineye yardım etmek zorunda bırakılanlar tarafından padişaha karşı II. Süleyman'ı destekleme suçlamasıyla görevinden aldırılmıştı<sup>26</sup>.

---

<sup>24</sup> Mübahat Küttükoğlu, ‘‘ 1009 (1600) Tarihli Narh Defterine Göre İstanbul'da Çeşitli Eşya ve Hizmet Fiatları’’, *Tarih Enstitüsü Dergisi*, S.9, (1978), s.4.

<sup>25</sup> İsmail Hakkı Uzunçarşılı, *Büyük Osmanlı Tarihi*, C.4, s.399.

<sup>26</sup> Erol Özvar, ‘‘Tarhuncu Ahmet Paşa’’, *TDVİA*, C.40, İstanbul, 2011, s.21.

Derviş Mehmed Paşa ve İpşir Mustafa Paşa'nın kısa süren sadrazamlıklarından sonra düzen sağlaması ve devleti düştüğü sıkıntılı durumlardan kurtarması için Köprülü Mehmed Paşa son çare olarak görülmüştür. Köprülü Mehmed Paşa ve onun soyundan gelenler, yani kısacası *Köprülüler* bir süre de olsa başarılı bir siyaset yürüterek iç ve dış karışıklıkları önlemişlerdir. Venedik kuşatmasının kaldırılmasına, suhte ve halk ayaklanmalarının bastırılmasına ve düzenin sağlanmasına yardımcı olan Köprülü Mehmed Paşa ile Uyvar'da ve Kandiye'de başarı elde eden oğlu Fazıl Ahmet Paşa sayesinde bu dönemde bir rahatlama yaşanmıştır.

Merzifonlu Kara Mustafa Paşa'nın önderliğindeki Viyana Bozgunu ise tüm bu düzelen siyasi ve mali imajı tekrar bozmuştur. Bu yenilginin ardından 1688 yılında 2 tanesi 1 akçe edecek değerde mangır para kestirilmiş, daha sonra da 1 mangır 1 akçe olacak şekilde işlem görmesi kararlaştırılmıştı<sup>27</sup>.

Sadrazam Köprülüzade Fazıl Mustafa Paşa ise özellikle Viyana Bozgunundan sonra daha da fenalaşan malî yapının düzelebilmesi için kendine üç adımlı bir yol çizmişti. Birincisi narh müessesesini kaldırmak ve serbest piyasa ekonomisine geçmek, ikincisi akçe ile mangır değerini eşitlemek ve üçüncüsü devlet adamlarının mallarına müsadere yoluyla el koymaktı. Yeniçeri ve kapıkulları sayısını azaltması, cizye gelirlerini tek merkezde toplaması da maliyenin düzelmesi için yürürlüğe konan uygulamalardandı<sup>28</sup>. Bu dönemde narh müessesesinin kaldırılması tam tersi beklenmesine rağmen piyasayı aşırı derecede olumsuz etkilemiş ve temel gıda fiyatları başta olmak üzere pazarda satılan her türlü emtia fiyatını olması gerekenden çok daha yukarı çıkarıp enflasyon oluşturmuştur.

---

<sup>27</sup> Oğuz Tekin, "Mangır", *TDVİA*, C.27, Ankara 2003, s.568.

<sup>28</sup> Abdülkadir Özcan, "Köprülüzâde Fazıl Mustafa Paşa", *TDVİA*, C.26, Ankara 2002, s.264.

II. Süleyman, II. Ahmet ve II. Mustafa'nın kısa süren saltanatları süresince de istikrar ve düzelme elde edilememiş, yüzyılın sonuna kadar devam eden Avusturya Savaşları zaten yıpranmış olan Osmanlı Devleti'ni nefessiz bırakmıştır.

Şunu hemen belirtmek istiyoruz ki galibiyetle sonuçlansa bile savaş hazırlığı yapmak ve sefere çıkmak hem Osmanlı Hazinesi'ne hem de reaya büyük bir yük getiriyordu. Halkın vermek zorunda olduğu aynî ve nakdî vergiler bellerini büküyor, ordunun iâşe ihtiyacının karşılanması için zaten iklim şartlarından dolayı az olan temel ürünler ve hayvansal gıdalar zor bulunur hale geliyordu. Bu durum da fiyatların yükselmesine ve karaborsacılığa yol açıyordu. Celalî İsyânları ile toprağını terk eden köylüler sadece üretim akışını bozmuyor aynı zamanda vergi vermedikleri için hazineyi de gelirsiz bırakıyorlardı. Tımar sisteminin bozulması sonucunda maaşlı askerlerin artması da hazinenin önemli yüklerinden biri olarak sayılabilir.

XVII. yüzyıl içinde on padişah değişimi yaşanmasının ve bu padişahların ikisinin öldürülmesinin, üçünün tahttan indirilmesinin ekonomide de siyasal hayatta da olumsuz etkiler ve kapanmayacak yaralar bıraktığını görüyoruz. Bu yaralardan belki de en önemlileri sikke tashihleri ile Osmanlı parasının değersizleştirilmesiydi. XVII. yüzyıl dahilinde uzun savaşlar ile nüfus artışları sonucunda 1600 yılında, II. Osman dönemindeki iç huzursuzlukların ve piyasa dalgalanmalarının sonucunda 1618 yılında, IV. Murad'ın sikkenin altın karşısında eski değerine ulaşmasını istemesi sonucunda 1624 yılında ve İbrahim Şahî adıyla da bilinen onluk ve beşlik gümüş akçelerin kestirildiği 1640 yılında sikke tashihleri yapılmıştır<sup>29</sup>. Konumuz bağlamında yapılan her para ayarıyla oynama operasyonu sonrasında yeni bir narh listesi oluşturulduğunu düşünüyoruz. Elimizde 1624'te sikke tashihi yapıldıktan sonra

---

<sup>29</sup>Ruhi Özcan, *a.g.m.*, s. 256-258, 261.

Ankara'da verilen narh listesi bulunmaktadır. Aşağıda hem belgenin kendisi hem de Latin harflerine çevirisi verilerek bu bahis örneklendirilmek istenmiştir.



Belge 1. 1624 Yılına Ait Sikke Tashihinden Sonra Ankara'da Verilen Narh Listesi<sup>30</sup>

<sup>30</sup> Osmanlı Arşivi (BOA), Meşihat Şer'iyeye Sicilleri Defterleri [MŞH. ŞSC.d], no.505 (Ankara;21), vr. 353.

**MSH\_SSC\_d\_00505\_0183**

Budur ki bennâ ve neccâr ustaları mahkeme-i şerîfeye gelüb Reis-i Bennâmız olan Hacı Mahmud terk-i diyâr edüb işbu Abdülhayy bin Ahmed'in bize reis olmasını talep iderüz deyü geldikte ol dahi hizmet-i mezbûra ihtiyâr ve ta'ahhüd etmeğin [bi't-taleb ketb ] olundu.

Fî 17 Şa'banü'l-mu'azzam sene 1034 [ 25 Mayıs 1625]

Üstâd Mustafa İbrahim

Üstâd Çelebi Abdullah

Üstâd Ali Osman

Kethüdâ-i Şehr Ali Dede

Muhyiddin Halîm Efendi el-Câbi

Mehmed Ağa [Üstâd-ı Esnâf ]

Sıvacılar:

Hâcî Şükrü

Oğlu Türkman

Fehriz Hamza

İnce-zâde

Halil bin Hâcî Yusuf mumculuğa ta'ahhüd eyledi.

<b>Narh-ı</b>	<b>Cins/Miktar</b>	<b>Birim</b>	<b>Kıymet</b>
At nalı	Giyim		60
Camus Nalı	Giyim		60
Karasığır	Giyim		30
Mismar	vukıyye	1	20
Sağış	Aded	100	12
Kastamonu [Sağış]	Aded	100	16
Saban Demiri yüzü			15
Hımar nalı	Giyim		30
Kazıl	Vukıyye	1	44
Haleb sabunu	Vukıyye	1	76
Hubz 15 Muharremü'l-haram 1034 [28 Ekim 1624]	Dirhem	150	1
Süt	Vukıyye	1	36
Kara Üzüm	Vukıyye	1	14
Revgan-ı Sade	Vukıyye	1	46
Ayaş Üzümü	Vukıyye	1	46
Kalecik Üzümü	Vukıyye	1	14



Hubz Gurre-i Saferü'l-hayr sene 1034 [Kasım 1624]	Dirhem	160	1
Saban Demiri Yüzü			20
Bey Armudu	Vukıyye	1	4
Bezîr	Vukıyye	1	50
Kara Pekmez	Vukıyye	1	10
[...]	Vukıyye	1	3
Hubz	Dirhem	170	1
Öbek? Üzümlü	Vukıyye	1	5
Borlu Elma	Vukıyye	1	5
Zeytinin vukiyyesi saban demiri 18 üzeri satılmak kayd şüd			
Narh-ı Karaman boğasının donluğu dokuzar akçeye olmak üzere ehl-i vukûf ma'rifeti ile tenbih olundu			
Boyu bir buçuk endâze Karaman boğasına mezbûr Fiyat : 380			
iki nişan bir gün boyu yine Karaman boğasi mezbûr Fiyat : 300			
Arşın boyu cübbe tobu Karaman Fiyat : 560			
Arşundan iki rub' eksik cübbe tobu Karaman Fiyat : 570			
Bu cümle gâyet a'lâsın tebyîn olunmuşdur			
Edna donluk 740 yediyüz mezbûr			
Evsatî donluk 840 olmak üzere mukayd olundu			
360 boğasi 200 astar 200 beled 45 ...			
805 95 astariye			
900			
Lahm-ı Ganem	Vukıyye	1	16
Lahm-ı Keçi	Vukıyye	1	14
Lahm-ı Sığır	Vukıyye	1	10
Akçe çürük olub filori kuruş ziyâdeye cârî olub mîriye akçe olmamak narh ihtilâlde olmağın cedîd akçe (silik) verilen narhı beyân eder fi 15 Rebiü'l-Ahir sene 1034 [ 25 Ocak 1625]			

Lahm-ı Ganem	Vukıyye	1	32
Şem	Vukıyye	1	28
[...]	Vukıyye	1	28
[...]	Vukıyye	1	24
Lahm-ı Keçi	Vukıyye	1	16
Lahm-ı Bakar	Vukıyye	1	12
Çerağ Yağı	Vukıyye	1	18
Kara Sabun	Vukıyye	1	24
Şem	Vukıyye	1	40
Halep Sabunu	Vukıyye	1	66
Leblebi	Vukıyye	1	8
Asel ve 14 Cemaziye'l- Ahir [24 Mart 1625] cedid akçe ile	Vukıyye	1	14
[..]	Vukıyye	1	9
Cevizli Helva	Vukıyye	1	12
Bağ Soğan		300	1
Bağlu Soğan	Vukıyye	1	1
Yoğurt	Vukıyye	2	1
Taze Bağ	Vukıyye	1	14
Bin otuz dört Rebiü'l-Ahirin'in yirmi sekizinci günü [7 Şubat 1625 ] cedid akçe zuhûr etmekle yazılan narhdır ki zikr olunur			
Demir	Vukıyye		14
Camus Nalı	Giyim	1	28
Kara Sığır Nalı	Giyim	1	16
Mismar-ı kebîr ve peştiyan	Vukıyye	1	28
[...]zâri mismârı		100	12
Mismâr-ı Sagir		100	7
Demir Yüzü			8
Mu'alice tuz(?)			3
Kiraz	Vukıyye	1	6
Kiraz	Vukıyye	1	4
Kiraz	Vukıyye	1	3
Kuru Zerdali	Vukıyye	1	8

Zerdali	Vukıyye	1	6
Hıyar	Aded	2	1
Hıyar	Aded	4	1
Zerdali	Vukıyye	1	4
Armut	Vukıyye	1	4
Kara Sabun	Vukıyye	1	10
Halep Sabunu	Vukıyye	1	20
Bademî Helva	Vukıyye	1	32
Ekşi Elma	Dirhem	300	1
Tatlı Elma	Vukıyye	1	2
Asel	Vukıyye	1	24
Cevizli Helva	Vukıyye	1	

## 1.2. SOSYO-EKONOMİK DURUM

### 1.2.1. Gündelik Yaşam

Güçlü teorilere göre Avrupa'da yaşayan halklar ve Osmanlı reayası XVII. yüzyıl boyunca etkisini gösteren ve büyük kuraklıklara, kıtlıklara yol açan Küçük Buzul Çağı ile boğuşmaktaydı. Bu teorinin Ankara'da geçerliliği hakkında elimizde sınırlı bilgiler olsa da Ankara'nın kendi doğasında zaten soğuk ve sert bir iklimi olmasından dolayı yaşanan ani don olaylarından dolayı köylüler hasat toplayamıyor, emeklerinin zayi oluşunu izlemekten başka bir şey yapamıyorlardı. Hayvancılar da kıtlığın ve kuraklığın etkisiyle hayvanlarının hastalıklara yakalanmasını ve telef olmasını önleyemiyorlardı. Sadece hayvanlarda değil insanlarda da çiçek, cüzzam ve veba gibi salgın hastalıklar görülüyordu. Bu hastalıkların tedavisi o dönemde henüz bulunamadığı için halk çoğu kez ölümden kaçamıyordu. Bazen sosyal ilişkilerden

kaynaklı olarak hastalık öyle büyük bir yayılım gösteriyordu ki halk bulunduğu yerleşim yerini terk etmek zorunda kalıyordu<sup>31</sup>.

Sadece önlenemeyen iklimsel olaylar ve salgın hastalıklar değil iç buhranlar da köylüyü köşeye sıkıştırmış durumdaydı. Celalî İsyanlarının oluşturduğu tahribat, devletin uzun savaflara girişip sonuç elde edememesi, köylüye yüklediği vergi sorumlulukları, işsiz gençlerin eşkıyalık faaliyetleri, tımar sisteminin bozulmasıyla iltizam sahiplerinin reayaya zulmetmeleri gibi sebepler *büyük kaçgun* adı verilen göçü başlatmıştı<sup>32</sup>. Türkmenler arasında yayılan Alevi-Bektaşî inancı da Şah İsmail'e duyulan sevgiyle beraber Osmanlı Devleti'nden psikolojik olarak kopuşu beraberinde getirmişti. Hem devletin bu inanca sahip olanlara bakış açısı hem de bu inanca mensup olanların devlet aleyhindeki faaliyetleri sonucunda *yabancılaşma* durumu ortaya çıkmıştı<sup>33</sup>.

Tüm bu karışık sosyal, siyasi ve ekonomik ortamda Osmanlı halkına dışarıdan gözlemleyen gezginlerin birçoğu Türkler arasında sevgi, saygı ve hoşgörünün olduğunu, farklı din ve inanca mensup olan insanların bir arada mutlu bir şekilde yaşadığını, hatta Türklerin Rumlarla çok iyi anlaştığını yazarlar<sup>34</sup>. Dini bayramlarda Hristiyan azınlıklarla Müslümanların hediyeleştiği bile dönemin seyyahlarının yazılarında aktarılmıştır. Bu aktarımlara karşın unutmamak gerekir ki ev ziyaretlerinin ve ikramların yapıldığını, cirit oynanıp salıncakta sallanıldığını anlatan yabancı

---

<sup>31</sup> Osman Kimya, "17. Yüzyılda Osmanlı Devleti'nde Meydana Gelen Salgın Hastalıklar, Bunların Neden Olduğu Toplumsal Sarsıntılar ve Göçler", *Journal Of History School*, S.53, (2021), s.2384.

<sup>32</sup> Onur Tunus, *a.g.m.*, s.410

<sup>33</sup> Yusuf Oğuzoğlu, "Osmanlı Taşra Düzeninin Bozulmasının İdari ve Sosyo-Kültürel Sebepleri Üzerine Bir Araştırma (1550-1600)", *VIII. Uluslararası Türkiye'nin Sosyal ve Ekonomik Tarihi Kongresi* (Bursa 18-21 Haziran 1998), ed. Nurhan Abacı, İstanbul 2004, s.34.

<sup>34</sup> Gülgün Üçel Aybet, "17. Yüzyıl Osmanlı Toplumunda Sosyal İlişkiler", *VIII. Uluslararası Türkiye'nin Sosyal ve Ekonomik Tarihi Kongresi* (Bursa 18-21 Haziran 1998), ed. Nurhan Abacı, İstanbul 2004, s.109.

seyyahların çizdiği mutluluk tablosu yoksulluk içinde kan ağlayan Anadolu köylüsü için geçerli olmayabilir<sup>35</sup> .

### 1.2.2. İç Pazarlar ve Lonca Teşkilatı

Osmanlı Devleti'nin benimsemiş olduğu üç temel ekonomi ilkesinden biri olan *Provizyonizm* veya *İaşecilik* ilkesi aslında tüm pazar sisteminin temel yapı taşı oluşturmaktaydı. İaşecilik ilkesi esas olarak bir yerleşim yerinde üretilen malın veya gıda maddesinin ilk önce kendi yetiştirildiği yere yetmesini, daha sonra eğer ihtiyaç karşılandıysa diğer yakın yerlerin ihtiyacını karşılamak için gönderilmesini öngörüyordu. İstanbul iaşesi için ise zaten önceden belirlenmiş alanlardan ticari akış sağlanıyor, yaşanabilecek herhangi bir sorunun önüne geçilmeye çalışılıyordu.

Devletin ekonomi ilkelerinin öngördüğü eylemsellik dışında Osmanlı köylüleri kendilerinin yetiştirmediği ancak ihtiyacı olan ürünleri alabilmek ve devletin kendilerine yüklediği örfî ve şerî vergileri karşılamak için de yerel pazarlara yönelmiş durumdaydı. Vergiler özellikle kıtlık, kuraklık ve sefer zamanlarında aynî olarak toplandığı için toplanan vergilerin arta kalan kısmı da yine görevliler tarafından pazarlarda satılıyordu. *Asya Tipi Üretim Tarzı (ATÜT)* yaklaşımının savunduğu gibi baskıcı Osmanlı Devleti köylünün tüm ihtiyaç dışı ürününe el koyarak ticareti önlemiyor aksine yerel ticaret ağlarının oluşması çabası içine giriyordu. *ATÜT* gibi *Dünya Sistemi Yaklaşımı* da köylünün kendi kaderine terk edildiği ve ticaretten dışlandığı yönündeki görüşleri ile Osmanlı Devleti'nin ticari yapısını yansıtmıyordu. Osmanlı Devleti'nin kendine has bir piyasa düzeni ve ticaret aksı vardı. Köylüler kendi ürünlerini esnaf şeyhleri, kadı ve muhtesiblerin birlikte belirlediği narh fiyatı

---

<sup>35</sup> Gülgün Üçer Aybet, *a.g.b.*, s.105-107.

üzerinden bizzat devletin kendisine de satabilmenin yanı sıra pazarlarda da halka arz edebiliyordu. Ancak şurada bu yaklaşımlar ile mutabıkız ki Osmanlı Devleti'nde üretim etkenlerinin eşit olarak dağıtılması ve rekabet ortamının oluşturulmaması sermaye birikimini ve dolayısıyla girişimciliği kesin olarak önlüyordu.

Osmanlı Devleti'nin ticari faaliyetlerini bazı fikrîsel yaklaşımlar yerine bu faaliyetlerin tam merkezinde bulunan lonca teşkilatının yapılanmasıyla açıklamak bizce daha doğru olacaktır. Bu sebepten tezimizin konusu bağlamında Ankara'daki loncaların tarihsel temellerine de kısaca değinmek istiyoruz. Lonca teşkilatının esasını oluşturan *Ahiler* erken dönemlerden beri Ankara'da yoğun bir nüfusa ve nüfusa sahipti. Anadolu'da Ahilik geleneğini başlatan kişi olarak bilinen Ahi Evren'in bulunduğu Kayseri'nin Moğollar tarafından işgal edilmesi sonucunda *Ahiler* ve *Bacılar* Ankara'ya göç etmişti. Bu durum göç edenlerin ilgilendiği dericilik ve sofçuluğun Ankara'da yükselmesini ve esnaf teşkilatı haline gelmesini sağlamıştı<sup>36</sup>. Ankara köylüsü için yeni iş kolları oluştuğunu, yeni atölyelerin ve dükkanların açıldığını bildiğimiz için bu teşkilatın XVII. yüzyılda da aynı etkinlikte varlığını devam ettirmekte olduğunu söyleyebiliriz. Esnaf teşkilatlarının ve Osmanlı ticaret politikalarının gereği olarak bir tüccarın pazarda mal satabilmesi ve dükkân açabilmesi için önce *gedik hücceti* alması lazımdı. Bu şu anlama geliyordu; belirli yerdeki bir pazarda satılacak olan ürüne veya yapılacak olan zanaata ne kadar ihtiyaç varsa o kadar kişi dükkân açabilir, belirlenen sayının aşılmasına izin verilmezdi<sup>37</sup>. Ticaret yapacak olan kişi sayısının kısıtlanması ihtiyaca göre üretim yapılmasını sağlıyor, ürünün

---

<sup>36</sup> Mehmet Ali Hacıgökmen, "Ankara Ahilerinin Ticari Faaliyetleri ve Bacıyan-i Rumi" *Geçmişten Günümüze Ankara Ticaret Tarihi*, I. Ankara Çalıştayı (29-30 Mart 2017), ed. Günseli Gümüşer, (Ankara: Atılım Üniversitesi Yayınları, 2017), s.139-140.

<sup>37</sup> Nuran Koyuncu, "Osmanlı Devleti'nde Esnaf Gediklerinin Hukuki Esasları, Gelişimi ve İlgası," *Selçuk Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi*, C.26, S.2, (2018), s.48.

fazlalığının yol açacağı değer kaybını veya ürün kıtlığının sebep olacağı fiyat artışını önlüyordu.

Gediğe sahip olan esnaf ve zanaatkârlar kendi bağlı oldukları esnaf grubunun örgütlenmesi içine dâhil oluyordu. Her esnaf ve zanaatkâr grubunun kendine ait bir örgütlenmesi, esnaf şeyhi, yiğitbaşısı ve kethüdası vardı. Esnaf kethüdası devlet ile tüccarlar arasında bir köprü vazifesi görerek iletişim sağlarken yiğitbaşı iç meselelerle alakadar oluyordu<sup>38</sup>. Esnaf şeyhi ise buldukları binaların onarımlarını yaptırmak, işten alımlara ve çıkarımlara karar vermek, düzenlenen toplantılarda esnafları temsil etmek, mesleğe uygun davranılmasını sağlamak, kademe geçiş törenlerini yapmak gibi sorumluluklarıyla biliniyordu<sup>39</sup>. Her ayın sonu yaklaşırken genellikle cuma gününe denk gelen zamanlarda tüm esnaf grubunun kâhyaları bir araya toplanarak bütçeyi, şikâyetleri ve sorunları görüşüyor, fikir alışverişinde bulunuyorlardı<sup>40</sup>. Toplantıların her ay düzenli olarak yapılması ve bütçe çıkarılması kararların ittifakla alınması açısından çok önemli olmalıdır. Toplanan kurulda her esnaf kolunun temsilcisi bulunduğundan herkesin birbirinin sorunundan haberdar olması sağlanarak iş birliği yapılmasının kolaylaştırıldığını düşünüyoruz.

Loncaların kendi aralarında iş birliği oluşturma, disiplin ve düzeni sağlayıp kalite standardizasyonunu koruma etkilerinin yanı sıra narh fiyatlarının uygulanmasında ve kontrolünde büyük etkileri vardır. Genellikle muhtesibler, sıklıkla kadılar ve bazen sadrazamlar çarşı-pazar kontrolü yapsalar da esas olarak lonca görevlisi yiğitbaşılar narhın uygulanıp uygulanmadığının teftişini gerçekleştiriyordu.

---

<sup>38</sup> Abdullah İslamoğlu, ‘‘Osmanlı Devleti’nde Esnaf Loncaları’’, *İÜHFİM-* Ord. Prof. Sadri Maksudi Arsal’a Armağan Özel Sayısı, (2017), s. 454.

<sup>39</sup> Selahaddin Bayram, ‘‘ Osmanlı Devleti’nde Ekonomik Hayatın Yerel Unsurları: Ahilik Teşkilâtı ve Esnaf Loncaları’’ *İstanbul Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, S.21, (2012), s.89.

<sup>40</sup> Haşim Şahin, *Adalet, Dürüstlük ve Bereketin Temsilcisi: Ahiler*, İstanbul: Erdem Yayınları, 2021, s.69.

Aynı zamanda müşteri ilişkilerini ve kaliteli üretim sürecini de denetleyen yiğitbaşılara çok iş düştüğünü söyleyebiliriz<sup>41</sup>. Tüm bu denetimlere rağmen hem devletin esnaf ileri gelenleriyle belirlediği İhtisap Kanunnameleri'ne hem de loncaların kendi içlerinde belirledikleri disiplin ve düzen kurallarına uymayan esnafların mahkemede kadı karşısına çıkarıldığını ve hatta meslekten ihraç edilmeye varan cezalar aldıklarını biliyoruz<sup>42</sup>.

Temizlik, ürün kalitesi, müşteri ilişkileri ve fiyatların belirlenmesi ile doğrudan alakadar olan loncaların üyesi olmak kolay değildi. Lonca sistemine dâhil olmak niyetinde olan gençler istedikleri iş kolunda eksiklik yaşanması durumunda ilk önce yamaklık için başvuruyorlardı. Yamak olacak olan kişinin on yaşından küçük olması kuralıyla amaçlanan şeyin *ağacı yaşken eğmek* olduğuna inanıyoruz. İki yıl boyunca ücret ödemesi almaksızın hem eğitim görüp hem işi öğrenen çocuklar esnaf şeyhinin düzenlediği törenle çıraklığa terfi ediyorlardı. Çırak olan gençten bu süre zarfında mesleğinin inceliklerini ustasından öğrenmesi ve güzel ahlaklı şekilde yetişmesi bekleniyordu. Yaklaşık üç sene boyunca çıraklık yapan kişi daha sonra kalfalığa geçiş yapıyordu. Kalfalıktan ustalığa geçiş ise hiç kolay bir iş değildi. Kalfalıktan ustalığa geçiş yapacak olan kişinin kıyafetine, sermayesine, yönetim kabiliyetine, kalfalık yaptığı üç sene boyunca şikâyet edilip edilmediğine, arkadaşlarıyla ve diğer esnaflarla iyi ilişkileri olup olmadığına dikkat edilirdi<sup>43</sup>. Ustalığa terfi etmiş olan kişiler gedik sisteminin izin verdiği ölçüde dükkânını açabilirdi. Her esnaf grubu kendilerine

---

<sup>41</sup> Caner Çiftçi, "Müşteri Memnuniyeti, Kalite ve Osmanlı Esnafı", *Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, C.5, S.7, (2004), s.28.

<sup>42</sup> Eunjeong Yi, *17. Yüzyıl İstanbul'unda Lonca Dinamikleri*, (çev. Barış Zeren), İstanbul: İş Bankası Kültür Yayınları, 2018, s.118-119.

<sup>43</sup> Mustafa Kılınç, "Türkiye'deki Mesleki Teknik Eğitimi Şekillendiren Eğitim Kurumlarından Ahilik, Gedik, Lonca, Enderun Mektebi'nin Tarihi Gelişimleri," *Vocational Education*, C. 7 S.4, (2012), s.66-67.



ayrılmış bölümleri olan hanlarda, bedestenlerde veya çarşılarda toplu halde bulunduğu için yeni dükkân açacak olan kişi de sadece kendi meslek grubunun yanında yer alabilirdi<sup>44</sup>.

Lonca teşkilatının temellerinin dayandığı Ahilik tarihsel olarak üç ana uğraş üzerine ortaya çıkmıştı. Bu uğraşlar dericilik, kunduracılık ve eğer takımcılığydı. Zamanın ilerlemesiyle diğer meslek kollarının da bu yapılanmaya katıldığını ve gelişim gösterdiğini biliyoruz. 1670 yılında İstanbul’da dükkânı olan 138 meslek tespit edilmiş olması<sup>45</sup> üç meslekle başlayan bu teşkilatın yıllar içerisinde ne kadar büyüdüğünün açık bir göstergesidir.

---

<sup>44</sup> Haşim Şahin, *a.g.e.*, s.70

<sup>45</sup> Dükkânı olan mesleklerin listesi için bkz. Eunjeong Yı, *a.g.e.*, s.307-310.

## 2. BÖLÜM

### XVII. YÜZYILDA ANKARA'NIN GENEL DURUMU

#### 2.1. ANKARA ŞEHİRİ HAKKINDA GENEL BİLGİLER

Osmanlı Devleti'nin hâkimiyetine Orhan Bey zamanında giren Ankara'nın Osmanlı'dan öncesine dayanan çok köklü bir geçmişi vardır. Bu şehrin Frigler tarafından VIII. yüzyılda kurulduğu, kurucusunun da Kral Midas olduğu tahmin ediliyor<sup>46</sup>. Bugün Ankara sınırları dâhilinde olan ve Yassihöyük adıyla bildiğimiz yerleşim yerinin Friglerin başkenti Gordion olduğunu da belirtelim<sup>47</sup>. Ankara Frigler dışında başka birçok medeniyete ev sahipliği yaptığı için tarihsel ve kültürel değeri yüksek bir şehirdir. Lidyalılar, Persler, Makedonyalılar, Galatlar, Romalılar, Bizanslılar ve Selçukluların da Ankara'ya yerleşmiş oldukları bilinmektedir<sup>48</sup>.

Sayıdığımız gibi birçok medeniyete ev sahipliği yapan Ankara şehrinin doğal olarak farklı dillerde farklı isimlendirmeleri olmuştur. Ankara'nın *Anküira*, *Ankira*, *Ancyra*, *Ancyra*, *Ankura*, *Ankuriya*, *Angur*, *Enguru*, *Engürü*, *Engürüye*, *Angara*, *Angorah*, *Angora* adlandırmalarının mevcut olduğunu biliyoruz. Sadece Ankara'ya atfedilen farklı isimler değil aynı zamanda bazı önemli yapılar da bu topraklar üzerinde yaşayan kültürlerden miras kalmıştır. Mesela Büyük Roma Hamamı, Zeus Tapınağı, Augustus Tapınağı, Amfi Tiyatro ve Bouleuterion yapılarını Roma'dan kalan izler arasında sayabiliriz<sup>49</sup>.

Ankara'nın önemli simgelerinden biri olan ve resmî kayıtlarda da sıkça geçen Ankara Kalesi'ni Frigler Ankara'ya yerleşmeden önce Ankara çevresini ele geçiren Hititlerin yaptırdığı düşünülüyor. Selçuklular da şehri ele geçirdiklerinde bu kaleye önem vermiş, askeri üs olarak kullanmışlardır. Burada belirtmek gerekir ki Selçuklu

---

<sup>46</sup>Bilal N. Şimşir, *Ankara... Ankara...Bir Başkentlin Doğuşu*, İstanbul: Bilgi Yayınevi, 2018, s.27.

<sup>47</sup> Pars Tuğlacı, *Osmanlı Şehirleri*, İstanbul: Milliyet Gazetesi Yayınları, 1985, s.24.

<sup>48</sup> "Ankara'nın Kısa Tarihi" için bkz. << <https://www.ankara.bel.tr/ankara-kent-rehberi/ankara-nin-kisa-tarihi> >>. [Erişim Tarihi 09.05.2023].

<sup>49</sup> Defne Dursun, Ufuk Poyraz, "Ankara", *Türk Dünyası Başkentleri*, ed. Murat Yılmaz, Çolpan Kavuncu, Ankara 2014, s.28-29

Devleti Ankara'ya sadece askeri amaçlarla bakım yaptığundan Akköprü, Alaaddin Camii ve Arslanhane Camii gibi birkaç yapı dışında eser bırakmamışlardır. Osmanlılar birçok eser bıraktığı için burada hepsini saymamız mümkün değildir ancak tezimizin ele aldığı yüzyıl özelinde Şeyhülislam Ankaravî Mehmed Efendi'nin 1685 yılında yaptırdığı Zincirli Camii'ni zikredebiliriz<sup>50</sup>.

Ankara genel olarak bakıldığında esasen tipik bir Osmanlı kenti olarak Osmanlıların kıstas aldığı cuma namazının kılınması ve pazarının bulunması koşullarını yerine getiriyordu<sup>51</sup>. Camileri, hamamları, ticarî yapıları ve çarşılarıyla ticarî ve sosyal hayata olanak sağlayan Ankara'nın Anadolu coğrafyasında bu özellikleriyle ön plana çıktığını düşünüyoruz. Ticari olanakların yanı sıra Ankara'nın kurulduğu ovanın içinden geçen, Sakarya Nehri'nin bir kolu olan ve *Ankara Çayı* denilen su kaynağının varlığı sebebiyle bu toprakların tarıma oldukça elverişli olduğunu, ürün çeşitliliğinin de sağlanabildiği zirai üretim yapılabildiğini söyleyebiliriz<sup>52</sup>. Ayrıca ticarî yol ağlarının önemli geçiş noktalarından biri olan ve kervan yollarının kesişim merkezinde bulunan Ankara, dönemin şartları dahilinde değerlendirildiğinde Anadolu'daki diğer ticari alanlara göre oldukça gelişmiş durumdadır.

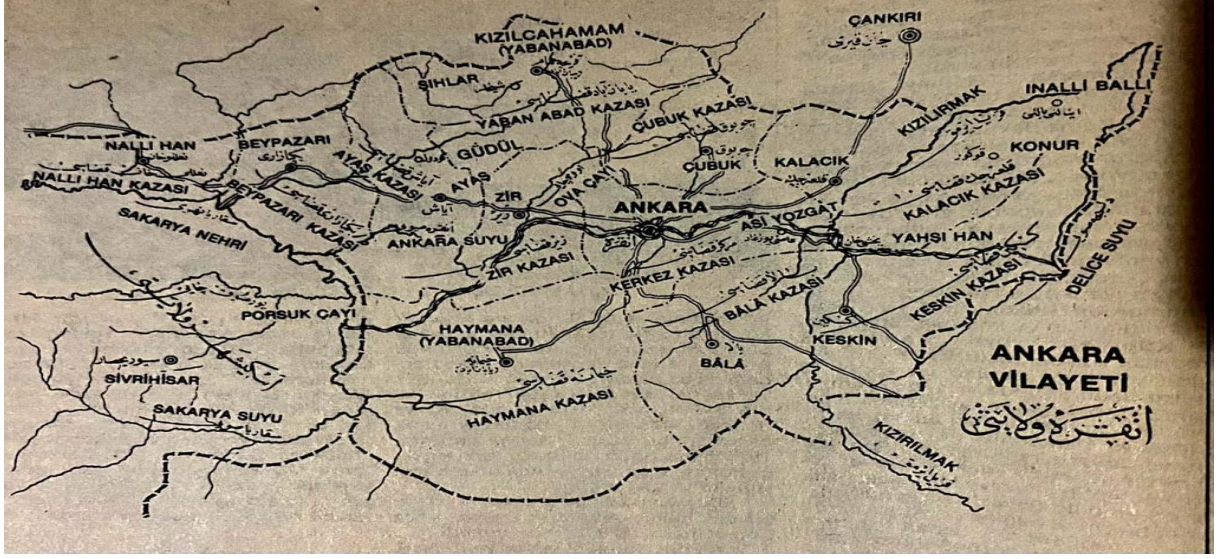
Aşağıdaki haritada Ankara'nın su kaynakları ve Ankara şehrinin genel görünümü verilmiştir.

---

<sup>50</sup> Pars Tuğlacı, *a.g.e.*, s.24-26.

<sup>51</sup> Emine Erdoğan, "Tahrir Defterleri'ne Göre Ankara Şehri Yerleşmeleri", *Ahi Evran Üniversitesi Kırşehir Eğitim Fakültesi Dergisi*, C.6, S.1, (2005), s.250.

<sup>52</sup> Özer Ergenç, *XVI. Yüzyılda Ankara ve Konya*, Ankara: Ankara Enstitüsü Vakfı Yayınları, 1995, s.15.



Resim 1. Ankara Şehri Haritası<sup>53</sup>

Ankara'nın genel görünümü hakkında fikir edindiğimiz yukarıdaki haritanın ardından Ankara Kalesi merkeze alındığında şehrin ikiye ayrıldığı konusunda görüş birliği olduğunu eklemek istiyoruz. Kaleyi ve çevresini saran surların olduğu bölgeye *Yukarı Yüz*, Hacı Bayram Camii'nden Karacabey Külliyesi'ne kadar olan ve bugün Anafartalar Caddesi'nin altında kalan bölgeye *Aşağı Yüz* adlandırması yapılmıştır. Şehri sarıp sarmalayan surların üç kapısı olduğu ve bu kapıların isimlerinin Cenabî Kapısı, Doğan Bey Zaviyesi Kapısı ve Araba Pazarı Kapısı olduğunu şehri gezen yabancı seyyahların aktardıklarından öğrenebiliyoruz<sup>54</sup>.

1571 yılında yapılan tahrirlerin kayıtlarına göre Kale içinde beş Müslüman biri gayrimüslim olmak üzere altı, Kale dışında altmış üçü Müslüman, dördü Hıristiyan, biri Yahudi ve on üçü karışık olmak üzere seksen bir mahalle vardı. Mahallelerin adlarına bakıldığında genel olarak dini yapılar veya meslekler özelinde kurulduğunu anlıyoruz. Dini yapıların etrafında oluşan mahalleler bahsinde Ak Medrese, Alaca Mescid ve Belkıs Minaresi isimlendirmelerini örnek verebiliriz. Meslek gruplarının bir arada bulunma kuralı ve isteğine göre kurulan mahallelere örnek olarak da Helvaciyân, Debbâğân, Kirişciyân gibi mahalle isimlerini gösterebiliriz<sup>55</sup>. Ankara'da özellikle meslek grupları isimleriyle adlandırılan mahallelere rastlamak bizim için şaşırtıcı değildir çünkü Ankara'daki Ahilerin nüfuslu ve nüfuzlu varlığından tezimiz

<sup>53</sup> Pars Tuğlacı, *a.g.e.*, s.22.

<sup>54</sup> Özer Ergenç, "XVII. Yüzyıl Başlarında Ankara'nın Yerleşim Durumu Üzerine Bazı Bilgiler", *Osmanlı Tarihi Araştırmaları* C.1, S.1 (1980), s.87.

<sup>55</sup> Emine Erdoğan, *a.g.m.*, s.255-256.

dahilinde haberdar olmuştuk. Selçuklu hâkimiyetinin zayıfladığı dönemlerde Osmanlı'nın kurulmasına ve şehirlerin asayiş içinde kalmasına yardım eden Ahiler kendi ürettikleri hammaddelerin ticaretlerini yaparak zengin olmuşlar, çok sayıda gelir kaynağına hükmetmişlerdir. Ankara'da varlığını etkin olarak hissettiren Ahiler tımar sahibi olarak saygınlıklarını daha da arttırmışlardır. Örneğin Küçük Köyü'nde Ahi Elvan, Tatar Köyü'nde Ahi Yusuf, Virancık Köyü'nde Ahi Baba ve Kayaş Mezrası'nda Ahi Paşa adında tımarlı sipahiler kaydedilmiştir. Örnekleri daha da çoğaltmak mümkündür.<sup>56</sup>

## 2.2. ANKARA'DA YAŞAM

Anadolu Eyaleti'ne bağlı bir sancak olan Ankara, XVII. yüzyılın başlarında Celâlî İsyanlarından diğer tüm Osmanlı kentlerinde olduğu gibi olumsuz etkilenmiştir. Öyle ki Celâlî İsyanları neticesinde halkın üçte birinin topraklarını terk ettiği düşünülmektedir<sup>57</sup>. Buna rağmen yine de kervan yolları ve ticaret güzergâhı üzerinde bulunmasından dolayı Ankara'nın nüfusu çekici bir özelliği vardı. Ayrıca Ankara'da Müslümanların ve gayrimüslimlerin bir arada yaşamasının oluşturduğu olumlu havanın da yerleşim için tercih edilebilirlik oranını arttırdığı söylenebilir. Genel olarak bakıldığında Hıristiyan ve gayrimüslimlerin özel olarak ayrı mahallelere sıkıştırılmadığını ve bir arada aynı mahallede Müslümanlarla birlikte yaşadıklarını görmekteyiz<sup>58</sup>. Ankara'da 1619 yılında şehirde 8 adet kilise ve 200 adet Ermeni hanesi olduğunun bilinmesi gayrimüslimlerin nüfusunun da azımsanamayacak ölçüde olduğunu kanıtlar niteliktedir<sup>59</sup>. Çoğu zaman karışık bir şekilde etnik grupların yaşadığı mahalleler, cami gibi dini yapıların onarımı, din adamlarının maaşlarının ödenmesi ve devlete olan vergi yükümlülüklerinin karşılanması gibi sebeplerden vakıflar kuruyor, dayanışma içinde hareket ediyorlardı<sup>60</sup>. Mahalle nüfuslarının genel olarak ticarete olanak sağlayan yerlerde toplanmış vaziyette olduğuna dair birçok

---

<sup>56</sup> Mehmet Ali Hacıgökmen, "Anadolu'da Ahiliğin Esnaf Teşkilatı Haline Dönüşmesi ve Tımar Sistemi'ne Yansımaları (Ankara Örneği)" *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, S.32, (2012), s.281.

<sup>57</sup> Hüseyin Çınar, "1611-1612 Yıllarında Ankara'dan Bir Görünüm", *Kebikeç*, S.9, (2000), s.98.

<sup>58</sup> Özer Ergenç, "Osmanlı Şehrindeki Mahallelerin İşlevi ve Nitelikleri Üzerine", *Osmanlı Araştırmaları* C. 4, S.4, (1984), s.71.

<sup>59</sup> Emine Erdoğan, *Ankara'nın Bütüncül Tarihi Çerçevesinde Ankara Tahrir Defterleri'nin Analizi* (Ankara: Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, 2004), s.44

<sup>60</sup> Özer Ergenç, "Osmanlı Şehrindeki Mahallelerin İşlevi ve Nitelikleri Üzerine", s.76.

örnek mevcuttur. Bu duruma verilebilecek en güzel örneklerden biri Karaoğlan Çarşısı'nın yakınlarında bulunan Tülice Mahallesi'nin nüfusunun yoğunluğudur<sup>61</sup>.

Ankara'nın kuzeyinden başlayan ve Çankırı – Eskişehir bölgesini de içine alan yaylaklar verimli olarak kullanılabilirdi. Bu Ankara'nın yaylak ve kışlaklarının hayvanların ihtiyaç duyduğu nitelikte olması bu bölgenin yoğun nüfuslu seyretmesinin en önemli sebeplerinden biri olarak gösterilebilir<sup>62</sup>. 1530 yılında nüfusu 12.078 olarak tahmin edilen Ankara'nın 1571 yılında nüfusunun 26.241'e çıkması doğal nüfus artışının yanı sıra yoğun bir göç aldığını gözler önüne sermektedir. Bu göçün sebebi hayvancılığa, tarıma ve ticarete son derece imkân tanıyan Ankara'nın konumudur<sup>63</sup>.

Ankara'nın nüfusundan söz etmişken bu nüfusun yaşadığı Ankara'nın evlerinin yapılarına da bu bölümde değinmek istiyoruz. Ankara'nın çoğunlukla iki katlı ve bazen tek katlı olarak inşa edilmiş olan evleri genel olarak kerpiçten yapılmış, bu evlerin bulunduğu sokaklar da dar ve kaldırımsız olarak gelişim göstermişti<sup>64</sup>. Satışa konu olan evlerin en pahalıları da Ankara Kalesi'ne yakın olan yerler olduğu bilindiği için Yukarı Yüz diye adlandırılan bölgenin Aşağı Yüze göre daha fazla tercih edildiği sonucu çıkarılabilir. Evlerin içlerinde yaşayan ailelerin hayatları net olarak bilinmemesine rağmen Ankara'da çoğunlukla ekonomik sebeplerden dolayı tek eşliliğin hâkim olduğu söylenebilir. Burada ekonomik imkânların yanı sıra sofculuk ve iplikçilik faaliyetlerinde dokuma ve boya işeriyle uğraşan Anadolu kadınının kuma istememesi de etkili olmuş olmalıdır<sup>65</sup>.

### 2.3. ANKARA'DA TİCARİ FAALİYETLER

XVII. yüzyıl şartlarında Ankara'nın coğrafi olarak bulunduğu konum stratejik açıdan önemliydi. Ankara'nın Doğu Karadeniz'e uzanan sıra dağların başlangıcında yer alması ve Anadolu'nun hem güneyine hem batısına hem de doğusuna açılan kapılarının olması dolayısıyla ticari anlamda çok canlı bir durumdaydı. Bu bağlamda bakıldığında Tarihi Kral Yolu'nun da buradan geçmesi tesadüf değildi<sup>66</sup>. Ankara,

---

<sup>61</sup> Emine Erdoğan, *a.g.t.*, s.91.

<sup>62</sup> Emine Erdoğan, *a.g.t.*, s.64.

<sup>63</sup> Emine Erdoğan, *a.g.t.*, s.93.

<sup>64</sup> Semavi Eyice, *a.g.m.*, s.70

<sup>65</sup> Hülya Taş, *XVII. Yüzyılda Ankara*, Ankara: TTK, 2014, s.208-218.

<sup>66</sup> Sıddık Çalık, "Tarih İçerisinde Ankara'nın Jeopolitik ve Jeostratejik Konumu" *Cappadocia Journal of History and Social Sciences*, S.9, (2017), s.527-529.

sahip olduğu merkezi konumdan dolayı Anadolu'nun diğer bölgelerine geçiş noktası olarak faaliyet göstermekteydi.

Ankara'nın ticaretine narh listelerinin ışığında baktığımızda tarım ürünlerinin önemli bir rol oynadığını söyleyebiliriz. XVII. yüzyılda Osmanlı Devleti'nin neredeyse tüm bölgelerinin ticareti tarıma dayalıydı. Ankara'da tipik bir Osmanlı kenti olarak tahıl, meyve, sebze ve hayvansal gıdalar üretti. Üretilen bu ürünler hem yerel pazarlarda satılır hem de şehir dışındaki yerlere gönderilirdi. Ankara'da tarımsal ve hayvansal üretimin yaygınlığına rağmen tabii ki sadece tarımsal üretimle alakalı meslek sahipleri yoktu. Ankara'nın yerli halkı el zanaati gerektiren bakırcılık, demircilik, dokumacılık gibi meslekleri de icra ediyordu. Burada halkın hangi tür meslek gruplarında faaliyet gösterdiğinin belirtilmesi Ankara'nın ticari uğraşlarını yansıtmaya açısından yerinde olacaktır. XVI. yüzyılın sonlarında Ankara'da icra edilen meslekler arasında Bezzazlar, Bezirciler, Bostancılar, Çanakçılar, Debbağlar, Kuyumcular, Mıytablar, Pabuççular, Sabuncular, Sofcular, Katırcılar, Attarlar, Arpacılar, Sof Yuyucuları, Saraçlar, Yorgancılar, Terziler, Boyacılar, Bakkallar, Çerçiler, Demirciler, Kaftancılar, Külahçılar, Keçeciler, Kazancılar, Kalaycılar, Kürkçüler, Kasablar, Bennalar, Cerrah ve Tabipler, Dellaklar, Berberler, Neccarlar, Mumcular, Oduncular, Nalbandlar ve Dellallar gibi grupları sayabiliriz<sup>67</sup>.

Ankara'nın yukarıda görüldüğü gibi çeşitlilik arz eden ticari faaliyetleri genellikle çarşı ve pazarlarda gerçekleşirdi. Ankara'da da çarşılar Osmanlı'nın genelinde olduğu gibi lonca teşkilatına üye olmanın yegâne gereği olarak aynı işi yapan esnaf kollarının beraber kümelenildiği bir sistem dâhilinde dağılım göstermiştir. Daha önce bahsettiğimiz gibi Ankara Şehri Aşağı Yüz ve Yukarı Yüz diye adlandırılan iki merkeze sahipti. Bu iki merkezden ticari olarak en yoğun olan kısım ise At Pazarı ve çevresini içinde bulunduran Yukarı Yüz bölümüydü. Aşağı Yüz merkezinde ise Suluhan, Tahtakale Çarşısı ve Karaoğlan Çarşısı bulunuyordu. Aşağıda Ankara'ya ait çarşıların listesi ile nerelerde buldukları ve ne iş için kullanıldıklarının bilgisi verilmiştir. Özellikle Ankara Kalesi'nin güneyine düşen Koyun Pazarı, Koyun Pazarı'nın güneyinde bulunan Saman Pazarı ve Uzunçarşı adı verilen cadde Ankara'daki ticaretin can damarlarıydı.

---

<sup>67</sup> Rifat Özdemir, "Ankara Esnaf Teşkilatı", *On dokuz Mayıs University, Journal of Education Faculty*, C.1, S.1, (1986) S.170-171.

**Tablo 1: Ankara'nın Çarşıları**

<b>ÇARŞI ADI</b>	<b>KONUMU</b>	<b>BULUNAN ESNAF GRUPLARI</b>
At pazarı Çarşısı	Ankara Kalesi'nin altında bulunan düzlükte bulunmaktadır.	At satıcıları, Çerçiler
Koyun Pazarı Çarşısı	Saman Pazarı'nı At Pazarı'na bağlayan yokuşta bulunmaktadır.	Ekmekçiler (habbaz), nalbantlar, bakkallar, tüfenkçiler, berberler ve neccarlar
Karaoğlan Çarşısı	Hace Paşa Mahallesi'nin yanındadır. Aşağı yüzde bulunur.	Bilgi yok
Araba/Kağrı Pazarı	Öksüzce Mahallesi yakınındadır.	Oduncular (evlere odunları kağnılarla taşıma görevi yaparlardı)
Debbağhane Pazarı	Bend Deresi dolaylarındadır.	Dericiler (Debbağlar)
Uzunçarşı	Çıkırıçılar Yokuşu doğrultusundadır. (Mahmut Paşa Bedesteni'nden Suluhan'a kadar uzanırdı)	Çanakçılar, Çerçiciler, Demirciler, Eskiciler, Külahçılar, Semerciler, Tenekeçiler, Terziler, Yorgancılar, Bezzazlar
Tahtakale Çarşısı	Doğan Bey Mahallesi civarındadır. (Suluhan'ın kuzeyindedir.)	Tekneciler, Nalbantlar
Çerçiciyan Sûku	Bilgi yok	Abacılar
Çıkırıçılar Sûku	Bilgi Yok	Keçeci ve Çıkırıççı
İplik Pazarı Sûku	Kurşunlu Han dolaylarındadır.	Tiftikçiler, Bezzazlar
Semerciler Sûku	Müderrişzade Hanı civarındadır.	Semerciler



Keçeciler Sûku	At Pazarı çevresinde bulunmaktadır.	Keçeciler
Tekneciler Sûku	Tiflis Mahallesi sınırları dahilindedir.	Tekneciler
Abacılar Sûku	At Pazarı civarındadır.	Abacılar

Bu tablo Rûmeysa Kars, *Şer'îye Sicilleri'ne Göre Osmanlı İmparatorluğu'nda İç Ticaret: Ankara-Konya-Antep Örneği (1700-1750)*, Ankara: Kitabevi Yayınları, 2021, s.36-42 kaynak alınarak hazırlanmıştır.

Yollar ve caddeler boyunca uzanan, çok çeşitli esnaf gruplarının olduğu çarşıların dışında Ankara'da birçok han ve bedesten de mevcuttu. Bedestenler bu dönemde transit ticaretin yapıldığı kapalı pazar yerleri olarak faaliyet göstermeleri bakımından şehrin ekonomisi için çok değerliydi. Bedestenler ayrıca dışarıdan gelen esnafların konaklaması için de imkân sağlaması bakımından şehirdeki önemli yapılardandı. Aşağıda verilen tabloda Ankara'nın ticari ve konaklama amacıyla kullanılan bedestenleri ve hanları ile bu yapıların nerelerde buldukları ve içerisinde hangi ürünün ticareti yapıldığı bilgisi verilmiştir.

**Tablo 2. Ankara'nın Ticari Yapıları**

YAPININ ADI	KONUMU	TİCARETİ YAPILAN META
Mahmut Paşa Bedesteni	At Pazarı Mevkii'nde, Ankara Kalesi'nin güneydoğusunda ve Kurşunlu Han'ın bitişiğindedir.	Kuşak, Giyim Ürünleri, Sof, Değerli Eşya
Kapan Hanı	Keyyalin Mahallesi'nde, At Pazarı'nın batısında bulunmaktadır.	Yiyecek ve İçecek Maddeleri, Un
Kurşunlu Han	At Pazarı Mevkii'nde, Mahmut Paşa Bedesteni'nin bitişiğinde bulunmaktadır.	Zahire ve Köle
Urgancılar Hanı	At Pazarı civarında, Abacılar Çarşısı'ndadır.	İplik ve her çeşit emtia
Zağferan Hanı	At Pazarı Mevkii'nde bulunmaktadır.	Kumaş ve Köle Ticareti

Çengel Han	At Pazarı Mevkii'nde, Ankara Kalesi'ne yakın konumdadır.	Der, Tiftik, Yün ve Köle
Penbe Hanı	At Pazarı Mevkii'nde bulunmaktadır.	Bez, İpek Kumaş, Yün ve Yünlü Kumaş, Köle
Pirinç Hanı	At Pazarı Mevkii'nde bulunmaktadır.	Gıda, Pirinç, Bakliyat
Arslanlar Hanı	Bilgi Yok	Keçe, Köle
Ağazade Hanı	Hacı İvaz Mahallesi, Koyun Pazarı Çarşısı Mevkii'nde bulunmaktadır.	Demir ve Nalbant Ustalarının yaptığı malzemeler
Hasan Paşa Hanı	Kaledibi'nde, İplik Pazarı yakınında bulunmaktadır.	Kahve ve İplik
Yeni Han	Hacı Arap Mahallesi'nde, İplik Pazarı dolaylarında, Çukur Han'ın batısındadır.	Bilgi yok
Çukur Han	At Pazarı Ser Meydanı'nda bulunmaktadır. Çengel Han'ın kuzeybatısındadır.	Bilgi yok
Kalecik Hanı	Kalecik ilçesindedir.	Zahire
Abdülkadir Efendi Hanı	Bilgi yok	Zahire (Bolulu ve Konyalı tüccarlar yoğunluktadır)
Suluhan	Ulus'ta, Hacı Doğan Mahallesi'ndedir.	Sof, İplik, Kahve
Kederzade Hanı	Bilgi yok	Köle
Kazasker Hanı	At Pazarı dolaylarındadır.	Kumaş
Han-ı Sagır	İplik Pazarı yakınlarındadır.	Zahire, Çuha ve Aba
Halil Paşa Hanı	Bilgi yok	Zahire
Hacı Aşır Hanı	At Pazarı	Bilgi Yok

Bu Tablo Hanne Erdoğan'ın [https://www.academia.edu/19595888/Ankara\\_Hanlar](https://www.academia.edu/19595888/Ankara_Hanlar)>> linkinde bulunan "Ankara Hanları ve Otelleri" başlıklı yazısı [Erişim Tarihi 01.07.2023] ve Rümeyza Kars'ın adı geçen eserinin 43-56. Sayfaları kullanılarak hazırlanmıştır.

### 2.3.1. Ankara'nın Sofu ve Tekstil Ürünleri

Ankara'nın ticareti mevzu bahis olduğunda akla gelen ilk şey sof üretimidir. Sof dediğimizde kastettiğimiz şey ince keçi kılından dokunan bir kumaştır. Bu kumaşın elde edilmesinde Ankara'nın meşhur tiftik keçileri kullanıldığı için Ankara Sofu diğer sof'lara göre yüksek zümrelerin tercihi haline gelmiş durumdaydı. Öyle ki Avusturya elçisi Busbecq yazılarında sof kumaşından imal edilen giysilerin Türkler arasında üstünlük belirtisi olduğundan ve Kanuni Sultan Süleyman'ın bile bu kumaşı tercih ettiğinden söz etmişti. Gerçekten sof kumaşından elde edilen cübbe, kavuk, ferace, kaftan gibi giysiler Osmanlı padişahları ve sultanları tarafından arzu edilen ürünlerdendi. Bunun en büyük sebebi Ankara'nın tiftik keçilerinden elde edilen yün ve liflerin muadillerine göre daha uzun ve daha düzgün olmasıydı<sup>68</sup>.

Ankara Sofu, kendisinden elde edilen giysilerin parlak olması ve gösterişli durması sebebiyle sadece yerli üst tabaka halkın değil Avrupalıların da dikkatini çekmişti. Hatta öyle ki, Avrupalılar sadece kıyafet yapımında değil düğme yapımında da Ankara Sofu'nu kullanıyorlardı<sup>69</sup>. Özellikle Batı Avrupa'ya gönderilmek üzere Ankara ve Beypazarı çevresinden alınan tiftik ipliği ve diğer tekstilin hammaddesini oluşturan ipek, pamuk ipliği, yün gibi ürünler çoğunluğu Ermeni olan tacirler tarafından İzmir'e getiriliyordu. İzmir'deki Fransız, İngiliz ve Hollandalılar bu husustaki nakil ve alışveriş trafiğinin önemli noktalarında bulunuyorlardı<sup>70</sup>.

Nakil işleminin gerçekleşmesi için çoğu zaman Ankara'ya gelen yabancı tüccarlar kervan yolculuklarını tercih ediyorlardı. Burada sofu istedikleri şekilde işletip istedikleri renge boyatarak kendi ülkelerine götürme imkânı da buluyorlardı. Her zaman yolculuk yapmak kolay olmadığından kente geldiklerinde burada kendilerine vekalet ederek kişileri buluyorlar, buldukları *simsarlar* aracılığı ile istedikleri ürünleri ihracat yapılacak limanlara ulaştırıyorlardı. Ankara'dan İzmir veya İstanbul Limanlarına ulaşımı sağlamak da *katırcı*lara düşüyordu<sup>71</sup>.

---

<sup>68</sup> Yavuz İçsen, "Ankara'da Osmanlı Dönemi Hanları ve İşlevleri", *Geçmişten Günümüze Ankara Ticaret Tarihi*, I. Ankara Çalıştayı (29-30 Mart 2017), ed. Günseli Gümüşer, (Ankara: Atılım Üniversitesi Yayınları, 2017), s.41.

<sup>69</sup> Hülya Taş, *a.g.e.*, s.60-61

<sup>70</sup> Gülay Webb Yıldırım, *XVIII. Yüzyılda Osmanlı-İngiliz Tiftik Ticareti*, Ankara: TTK, 2011, s.165-167.

<sup>71</sup> Hülya Taş, "İzmir Ticaretini Besleyen Anadolu Şehirleri: Ankara Örneği", *Uluslararası Akdeniz Ticareti ve Liman Kentleri: Geçmiş ve Gelecek Sempozyumu*, (İzmir 25-26 Eylül 2008), ed. Fikret Yılmaz, Nesteren Kesen, Hande Türker, İzmir: İzmir Ticaret Odası Yayınları, 2009, s.260-262 .

Her kesimden ve milletten insanın dikkatini çeken sofun üretildiği belli başlı yerler vardı. Mesela Beypazarı, Kalecik, Ayaş ve İstanoz'un faal bir şekilde üretim yaptığını kayıtlarda görmekteyiz. Bu iş genellikle kırsal alanlarda, merkeze uzak bölgelerde yapılıyordu.<sup>72</sup> Sofların üretildiği atölyeler genellikle iş yerleri şeklinde değil, evlerin alt katlarına kurulmuş düzeneklerin olduğu yerlerden ibaretti. XVII. yüzyıl boyunca Ankara'da evin altında sof üretimi yapılan hane sayısı 30 olarak belirlenmiş olduğundan bu sayı Ankara'daki toplam ev sayısı ile oranlandığında %8,7'lik bir üretim oranına ulaşmış oluyoruz<sup>73</sup>.

Ankara'daki sof üretimi sadece dokumacılığı geliştirmeye yardımcı olmamış, aynı zamanda sofçulukla alakalı boyacılık, sof cendreciliği, cilacılık gibi mesleklerin ortaya çıkmasını sağlamıştır. Burada dikkat çeken bir başka ayrıntı da sof üretimi ve sonrasında geliştirilmesi ile alakalı mesleklerde sadece Müslümanların çalışmıyor olmasıdır. Dokuma işiyle genellikle Müslümanlar meşgul olsa da boyama, cilalama, ütüleme gibi işlemlerin gayrimüslimler tarafından yürütüldüğünü görmekteyiz<sup>74</sup>. Zaten Ankara'ya ait sofun üretimiyle alakalı *Damga ve Cendere Mukataası* adıyla bilinen vergi toplama işini de mültezim sıfatını taşıyan Yahudiler yapmaktaydı<sup>75</sup>.

Ankara'nın tekstil ürünlerinin üretimi ve ticaretiyle iç içe olması Ankara'nın narh listelerine de yansımıştır. Maalesef narh listelerinde genellikle bir veya iki kez karşımıza çıkan tekstil ürünlerini fiyat bazında değerlendirmek olanaksızdır. Bu yüzden bu bölümde sadece narh listelerinde adı geçen tekstil ürünlerinin adlarını zikretmekle yetinmek zorundayız.

Ankara'nın narh listelerinde karşılaştığımız tekstil ve giyim-kuşam ürünleri Tülbent, Bez (Kilis Bezi, Karaman Bezi, Elvan Bez, Diyarbakır Bezi), Keten, Kayseri Entarisi, İpek (Acem İpeği, Bursa İpeği, İstanbulî İpek), İplik (Dikiş İpliği, Tere İpliği, İstanbul İpliği, Bursa İpliği, Penbe İpliği, Keten İplik, Şerit İplik), İbrişim (Frengi

---

<sup>72</sup> Canan Çetinkaya, "Ankara'da Gayrimüslim Tüccarlar ve Sof Ticareti (XVII. Yüzyıl)", *ANKARAD*, C.1, S.1, (2020), s.111.

<sup>73</sup> Ankara'daki ev sayısı 343'tür. Detaylı bilgi için bkz. Suraiya Faroqhi, "Onyedinci Yüzyıl Ankara'sında Sof İmalatı ve Sof Atölyeleri", *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, C.41, S.1-4, (1985), s.243.

<sup>74</sup> Perihan Hazel Kaya, "Ankara'nın Sof Üretiminin Osmanlı Devleti Ticaretindeki Yeri ve Önemi", *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksek Okulu Dergisi*, C.24, S.1, (2021), s.86.

<sup>75</sup> Hülya Taş, *a.g.e.*, s.51-52

İbrişim, Tokat İbrişim, İstanbul İbrişim), Düğme, Kaytan, Endaze, Cübbe, Donluk, İğne, Basma, Çarık, Çizme ve Pabuç olarak sıralanabilir.

Aşağıdaki tablolarda bazı tekstil ürünlerinin narhları, o tarihte verilen diğer ürünlerin narhlarından ayrı şekilde verilerek tekstil ürünlerine nasıl ve ne şekilde narh verildiği hakkında fikir oluşturulmak istenmiştir.

**Tablo 3. Bazı Tekstil Ürünlerinin Narh Fiyatları (H.1083)**

TARİH	Miktar Cinsi	KIYMET
İstanbul ipeği	Dirhem 1	6
İstanbul ipliği	1	1,5
Bursa ipliği	Aded 2	1
Çerkez İbrişim düğme	Tane 3	2
Orta boy İbrişim düğme	Tane 1	1,5
Acem ipeği	Dirhem 1	5
Pembe	1	60

MŞH. ŞSC.d. no.539 (Ankara;55), vr.182.

**Tablo 4. Bazı Tekstil Ürünlerinin Narh Fiyatları (H.1087)**

TARİH	Miktar Cinsi	KIYMET
Al ipek	Dirhem 1	6
Bursa ipeği	Dirhem 1	7
Hete rengi ipeği	Dirhem 1	5
İstanbul ibrişim	Dirhem 1	8

MŞH. ŞSC.d. no.549 (Ankara;59), görüntü no.19.

**Tablo 5. Düğme Narhları (H.1103/ 1691-1692)**

TARİH	Miktar Cinsi	KIYMET
İğne işi düğme	Aded 3	2
Yahudi işi düğme	Aded 5	2

MŞH. ŞSC.d. no.557 (Ankara;72), görüntü no.96.

**Tablo 6. Bazı Tekstil Ürünlerinin Narh Fiyatları (1108/ 1696-1697)**

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
İbrişim	Dirhem 1	8
İpek	Dirhem 1	6
Elvan keten iplik	1	5
İbrişim İplik ve düğme	Aded 3	1
İplik şerit	1	1
İbrişim şerit	Aded 1	1

MŞH. ŞSC.d. no.561 (Ankara;77), görüntü no.4.

### 3. BÖLÜM

#### XVII. YÜZYILDA ANKARA’NIN NARHLARI

##### 3.1. ANKARA’NIN NARH LİSTELERİNDE BULUNAN ÜRÜNLER

H.991 (1584) – H. 1116 (1704) TARİHLERİ ARASINDA ANKARA’NIN NARH LİSTELERİNDE BULUNAN ÜRÜN ÇEŞİTLERİNİ VE BU ÜRÜNLERİN KAYDEDİLDİĞİ ANKARA’YA AİT ŞER’İYE SİCİLLERİ DEFTERLERİNİN NUMARALARINI GÖSTERİR TABLO

[BOA.MŞH.ŞSC.d. no.485 (Ankara;1)- no.566 (Ankara;82)]

MEYVELER	
Ürün Adları	Buldukları Defter Numaraları
Üzüm	1,10,17,18,19,20,21,23,24,25,29,31,32,38,39,43,45,46,47,48,51,53,55,58,59,61,63,66,76,78
Kalecik Üzüümü	1,2,3,6,7,8,9,10,17,18,19,21,22,23,24,31,38,42,45,56,73,74,77
Pekmez üzüümü	1
Ayaş Üzüümü	1,2,3,6,7,8,9,10,17,18,19,20,21,22,23,24,31,39,48
İsfahan Üzüümü	1
Sarı Üzüm	1
Kızıl üzüüm	2,3,6,10,18,29,39,55,58,59,76
Kara üzüüm	2,6,7,8,9,10,12,15,17,18,19,20,21,22,23,24,25,28,29,31,32,34,38,39,41,45,47,48,51,52,53,55,56, 58,59, 61,62,63,65,72,73,74,76,77,78,79,80,81,82
Dilber üzüümü	5,6,7,8,9,10,17,18,24
Has kenevir üzüümü	8,47

Beylerce Üzümlü/ Beypazarı Üzümlü	21,22,24,25,29,31,32,40,45,51,55,61
Rezaki Üzümlü	8,15,22,23,39,40,47,56
Şeker Üzümlü	9
Gerede? Üzümlü	9
Kale Üzümlü	10
Keşanüş Üzümlü	17,24,31,32,38,41,43,46,48,51,52,56,63,65, 77,78,79,80,81,82
Ankara Üzümlü	31
Kuru Üzüm	31,32,38,40,42,43,45,46,47,48,51,71,72,76,77,81
Yakacık Üzümlü	32,74
Kapılı Üzümlü	34,39,42,48,51,55,56,58,59,63,71,72,73,74,76,77,78,79,80,81,82
Şehir Üzümlü	39,47,51,55,72,79
Avenk Üzüm	41,45,55,62,63,72,76,77,78,79,80
Yerli Üzümlü	46,51,56,61,63,72,80,81
Armut	1,2,3,7,8,10,17,18,19,21,22,25,28,29,31,34,38,39,40,41,42,43,46,47,48,51,53,55,56,59, 61,62,63,72,73,74,76,77,78,80
Armut Kuru	18,31,59,76, 77,80
Çelebi Armudu	2,24,32
Sarı Armut	2,23,24,31,32,40,45,46,56,58,71,74,76,77,79,80
Bey Armudu	2,3,9,21,22,32,39,40,47,56,73,77,79,80
Ayaş Armudu	2,32
Karesi armudu	3
Destebasan Armudu	5,6,7,8,9,10,22,23,24,28,31,40,43,46,47,48,51,52,56,59,71,73,74,76,77,78,79,80,81



Demirci Armudu	5,7,9,10,23,24
Akçasarı Armudu	10
İsfahanî Armut	10,23,31,32
Şeker Armudu	18,19,74
Ağca Armut	24,79
Kızıl Armut	31
Elma	1,2,3,5,6,9,10,17,18,19,20,21,22,24,25,31,32,38,39,41,43,45,46, 47, 48, 51, 52, 53, 55,56, 59, 61,62,63,71,72,73,74,79,80,81
Ağca Elma	2,6,7,8,9,10,45
Köpük Elması	2,9,10
Ekşi Elma	2,5,6,7,8,9,10,17,18,19,20,21,22,23,24,25,29,31,32,39,40,45,46,48,51,56,59,63,71,73,74,77,78,79,80
Tatlı Elma	2,6,7,10,17,18,19,20,21,22 ,24,29,31,32,39,40,45,46,47,56,59,63,71,73,74,77,78,79,80
Borlu Elması	3,8,9,10,18,19,20,21,23,25,32,47
Sinop Elması	8,18,47,51
Elmalı Elması	17
Kırmızı elma/ Kızıl elma	6,7,29,31
Gedik Elması	25
Kış Elması	55,74,76,77,79,80
Misket Elması	74,80
Karpuz	1,2,6,9,17,18,19,21,23,24,25,31,38,39,42,47,48,51,55,56,59,61,63,71,72,73,74,77,78,79,80,81
Köprü Karpuzu	17,34,51,56,58
Ankara Kavunu ve Karpuzu	17,18,31,32

Şehir Karpuzu	20,31,32,38,39,40,42,43,45,46,47,48,51,58,72,78,82
Hasande de Karpuzu/ Kavunu	31,32,38,39,40,42,43,45,46,47,48,51,53,55,56,59,63,71,72,73,74,77,78,79,80,82
Yerli Karpuz	31,51,58,62,63,71,72,73,74,76,77,79,80,81
Borlu Karpuzu	39
Beypazar 1 Karpuzu	61
Kavun	2,6,10,17,18,19,20,23,24,31,38,39,41,42,46,47,48,51,52,55,56,59,61,63,71,72,73,74,76,77,78,79,80,82
Kelek	2,24,31,32,34,38,39,42,43,46,47,48,51,56,58,59,61,63,71,73,74,78,79,81,82
Kaba kavun	1,2,
Beypazar 1 Kavunu	9,31,34,38,39,42,43,45,46,51,53,56,58,59,61,63,79,80
Şehir Kavunu	31,32,42,43,45,46,47,48,51,58,72,79
Yerli Kavun	53,56,61,63,76,77,80,81
Solfasol Kavunu/ Karpuzu	71,72,74,76,77,79,80,81,82
İncir	1,15,17,21,22,29,34,38,41,45,61,73,76
Lob İncir	2,3,8,9,15,18,19,22,24,25,28,29,39,40,42,45,46,47,48,51,53,55,56,59,61,62,65,66,72,76,80,81
Aş İnciri	2,3,8,9,15,22,25,31,34,38,39,40,41,42,43,45,46,47,51,52,55,56,58,59,61,62,63,65,66,72,73,74,76,77,79,80,81,82
Zerdali	2,5,6,7,8,9,10,17,18,19,20,21,22,23,24,25,31,39,40,41,42,43,45,47,48,51,55,56,58,59,63,71,72,73,74,76,77,78,79,80,81
Kuru Zerdali	7,8,21,22,24,25,29,31,38,40,46,47,51,53,55,56,59,62,65,73,74,76,77,79,80,82
Kiraz	2,7,9,10,17,18,19,21,22,23,24,25,28,31,32,39,40,41,45,46,47,48,51,52,55,56,59,62,63,71,72,73,74,79
Kalecik Kirazı	6,8,47,48,56,73,74,77,80
Sahil Kirazı	6,8,48,56,73,74,76,77,78,81
Kuru kiraz	6

Şehir kirazı	7,8,31,47
Erik	2,3,5,6,7,8,9,10,17,18,19,22,23,25,29,31,34,38,39,40,43,45,47,51,55,56,59,61,63,71,72,73,77,78
Sarı Erik	2,23,31,32,38,43,56,58,74,77,78,80
Kara Erik	2,6,7,8,32,61,74,78,80
Ak erik	6
Kızıl Erik	43,71,74,78,79
Amasya Eriği	6,7,8,9,10,19,24,32,47,51,56,59,61,63,71,72,77,78,80
Zerdali eriği	7,8,19,21
Erik Kurusu	20,21,51
Ekşi Erik	21
Şeftali	2,42,46,47,56,63,71,80
Ceviz	2,20,21,23,24,31,38,39,42,45,47,51,53,55,56,58,59,61,62,72,74,76,79,80,82
Badem	2,17,20,21,22,23,24,25,28,29,31,32,34,39,40,42,46,47,48,51,52,53,55,58,59,61,62,63,65,66,72,73,74,76,77,78,79,80
Badem Çağlası/ Çağla	29,42
Nar	3,17,31,38,39,45,46,47,48,56,58,74,80,81
Kızılcık	8,47,61,72
İğde	18,20,34,40,45,47,61,72,76
Harnup	21,32,39,45,46,47,51,56,58,59,62,65,72,76,77,79,80
Fındık	22,45,47,55,72,76,77,79,80
Kayısı	24,55
Vişne	40,56,72,76,77,78,79,82
Ayva	46,51,73,76,77,79
Limon	76
Turunç	76

<b>SEBZELER</b>	
<b>Ürün Adları</b>	<b>Buldukları Defter Numaraları</b>
Hıyar	1,2,5,6,7,9,10,15,17,18,19,21,22,24,25,29,31,40,41,42,43,45,46,47,

	48,51,53,56,63,76,77,78,79,
Şamî Hıyar	17,18,29,31,32,34,38,39,40,42,43,45,46,47,48,51,52, 53, 55, 56,59,63,71,72,73,74,76,77,78,79,80,81,82
Türkî Hıyar	28,29,31,32,38,39,40,42,43,45,46,47,48,51,53,56,59,63,71,72,73,74 ,76,77,78,79,80,81,82
Patlıcan	1,6,7,10,17,21,29,31,32,38,39,40,41,42,43,45,46,47,48,51,55,56,58, 59,61,63,71,72,73,74,76,77,78,79,80,81
Kabak	1,2,5,6,7,8,9,10,17,18,19,20,21,23,24,29,31,32,34,38,39,40,41,42,43, 45,46,47,48,51,53,55,56,58,59,61,63,71,72,73,74,76,77,78,79,80,81,82
Lahana	1,6,17,18,19,20,24,31,32,34,38,39,41,42,43,45,46,47,48,51,52,55,56,58, 59,61,62,63,73,76,77,79,80,81,82
Soğan	1,2,6,7,9,10,12,17,18,19,20,21,22,23,24,25,28,29,31,32,34,38,39,40,41, 42,43, 45,46,47,48,51,52,53,55,56,58,59,62,63,65, 66,71,72,73,74,76, 77,78,79,80,82
Sarımsak	2,3,6,7, 8,9,10,20,21,23,29,31, 32,34,38,39,40, 41, 42,43,45,46,47,48,51,52, 53, 55,56,59,61,62,63,71,72,73,74,76,77,78,79,80,81,82
Havuç	1,2,22,24,32,34,38,41,51,59,62,63,72,73,76,77,78,79,80,82
Ispanak	7,8,9,10,12,17,19,20,22,23,24,25,31,32,34,39,40,41,42,46,47,48,51,52 ,55,58,59,62,63,65,66,72,73,74,76,77,78,81,82
Basal (Soğan Kökü)	24,61
Turp	46,72,76,78,79,80
Biber	46,51,59
Turşu	46
Börülce	61

ET ÜRÜNLERİ	
Ürün Adları	Buldukları Defter Numaraları
Lahm (Ganem, Bakar, Keçi)	3,5,6,7,8,9,10,12,15,17,18,19,20,21,22,23,24,25,28,29,31,32,34,38,39,40,41,42,4 3,45,46,47,48,51,52,53,55,56,58,59,61, 62,63,65,71,72,73,74,76,77,78,79,80,81,82
Ergeç	7,9,15,17,18,32,38,39,40,41,48,51,52
Ciğer	22, 31,32,34,40,41,47,51,52,53,55,56,59,61,65,71,72, 74,76,77,78,81,82
Baş ve Ayak	22,31,32,34,40,41,47,51,52,55,56,59,61,65,71,72,74,76,77,78,81,82
Kuyruk	1,3,5,6,7,8,9,10,17,18,19,22,23,28,31,32,34,38,39,40,42,43,45,46,47,48,51,52,53, 55,56,58,59,62,63,65,71,72,73,74,76,77,78,80,81,82
Lahm-ı Kuzu	8
Paça	22

<b>YAĞLAR</b>	
<b>Ürün Adları</b>	<b>Buldukları Defter Numaraları</b>
Şiragan/ Susam Yağı	1, 2, 3,6 ,7,8,9,10,15,17,18,19,20,21,22,23,24,28,29,32,34,38,39,40,42, 46,47,48,51, 52,53,55,56, 59, 61,62,63,65,66,71,72, 73,74,76,77,79,80,82
Sadeyağ	1,2,3,5,7,8,9,10,18,19,20,21,23,24,25,28,29,31,32,34,38,40,41,42,43,45,46, 47,48,51,52,53,55,56,58, 59,61,62,63,65,66,71,72,73,74,76,77,78,79,80,81,82
Zeytinyağı	2,6,7,10,12,18,21,23,28,31,32,34,38,39,40,42,46,47, 51, 52, 53, 55, 56, 59, 61,62,65,71,72,73,74,76,77,79,80,81,82
İç yağı	5,7,10,17,18,22,32,34,38,39,42,43,45,46,47,51,52,53,56,58,63, 71,72,73,74,76,77,78,80,81,82
Tarhun/Tarhun Yağı	6,7,8,9,12, 17,18,19,22,23,25,39,40,42,47,48,55,77
Hark Yağı	8
Bezir/Bezir yağı	1,2,3,6,9,10,15,17,18,19,23,24,25,29,31,32,34,38,39,40,41,42,45,46,47,48, 53,55,59,61,62,71,72,73,74,76,77,78,79,80,82
Taze Yağ	15,20,32,34,62
Eski Sade Yağ	31,39,40,41,47
Yeni Sade Yağ	39,40,41,47,61
Revgan/Yağ	7,17,34,38,41,62,74
Revgan-ı Sıraç/ Çerağ Yağı	21
Tereyağ	22,24,28,29,32,45,48,51,74

<b>HUBUBATLAR</b>	
<b>Ürün Adları</b>	<b>Buldukları Defter Numaraları</b>
Bulgur	1,8,9,12,18,20,40
Arpa/Şair	1,2,5,6,7,8,12,17,18,19,20,22,24,31,32,34,38,39,40,41,42,43,45,46, 47,48,51,55,56,62,76
Alafak	3
Dakik/ Gendüm / Buğday	3,8,9,12,18,20,22,42,46,48,82
Nohut	9,12,18,22,23,29,31,32,34,38,47,55,59,62,72,74,76,79,80,82
Mercimek	9,12,20,22
Tarhana	9,12,18,22,40
Burçak	12
Yonca	15

Bakla	18,21,22,59,
-------	--------------

<b>PİRİNÇLER</b>	
<b>Ürün Adları</b>	<b>Buldukları Defter Numaraları</b>
Pirinç	2,3,7,9,10,21,31,32,34,40,42,43,45,46,47,59,72,82
Sivri Pirinci	15
Beyazarı Pirinci	18,22,29,38,40,42,51,52,55,61,71,73,74,80,82
Evreşe Pirinci	18,29,38,40,42,47,51,52,55,61,62,71,73,74,76,80,82
Aktaş Pirinç	22
Mısır Pirinci	31,42,51,52,55

<b>UNLU MAMÜLLER VE HAMUR İŞLERİ</b>	
<b>Ürün Adları</b>	<b>Buldukları Defter Numaraları</b>
Simit	1,17,25,28,29,31,32,34,43,52,78
Börek	1,3,8,17,22,24,25,28,31,32,34,40,42,43,45,46,47,48,52,55,62,63, 72,73,74,76,77,78,81,82
Ekmek	7,8,9,10,12,15,17,18,19,21,22,24,28,32,34,38,39,40,41,42,45,46, 47,48,51,52,53,55,56,58,59,61,62,63,66,71,72,73,74,76,77,78,79,80,81,82
Hubz	3,5,8,9,20,21
Arpa Ekmeği	55
Çörek	7,10,17,24,28,29,31,32,34,40,42,43,45,46,47,48,51,53,55,56,62,63,71, 72,73,74,76,77,78,81,82
Halka	22,29,43,45,51
Kartelac	32,38
Kahi	34,43,48,51,52,59,74,81,82
Kurabiye	46
Kete	46
Külümbe	46
Pide	74
Kayseri Somunu	74

<b>HELVALAR</b>	
<b>Ürün Adları</b>	<b>Buldukları Defter Numaraları</b>

Ramazan Helvası/ Oruç Helvası	1,2,8,9,15,18,20,22,23,25,32,34,38,39,40,41,46,47,48,51,55, 56,59,61,63,72,73,74,78,80,81,82
Badem Helvası	2,9,15,17,18,21,22,23,24,34,38,39,40,41,42,43,45,46,47,51,52,55,56, 59,61,66,71,74,76,77,79
Akşehir helvası	2,8,15
Ağda helvası/ Bal Helvası	3,72,76,78,80,81,82
Cevizli Helva	9,15,17,18,19,21,23,24,28,34,40,46,47,52,59,61,63,66,71, Helva
Pekmez Helvası	9,43,45,47,56
İskilip Helvası (Cevizli Pekmezli)	34,59,72,74,76,78,79,80,81,82
Tel Helva	34,39,42,43,47,48,51,61,76, 77,78
Pişmani Helva (Baldan Olmak Üzere)	46
Şehir Helvası	56
Tuzlu Helva	47
	51

#### DİĞER GIDA ÜRÜNLERİ

Ürün Adları	Buldukları Defter Numaraları
Asel	1,3,7,8,9,10,15,17,18,19,20,21,23,24,29,31,32,34,38,39,40,43,45,46,47,48,51,52, 53,55,56, 59,61,62,65,66,71,72,73,74,76,77,78,79,80,81,82
Şem-i Kestane	1,10
Kına	1,2,7,8,9,10,15,19,21,22,24,28,29,31,38,39,40,41,42,43,45,47,48,51,55,56,58,59, 61,62,72,73,74,76,77,78,80
Kestane	1,2,3,8,9,10,15,17,19,21,22,24,29,31,32,34,38,39,42,43,46,47,48,51,56,59,61,72, 73,76,78,79,80,82
Pastırma	1,2,18,29,31,34,39,42,45,46,47,51,58,59,62,65,72,76
Yoğurt	2,5,6,7,12,18,19,20,21,22,24,29,31,32,34,39,40,41,42,43,45,46,47,48,51,52,55,56, 59,61,62,71,72, 73,74,76,77,78,80,81,82
Sirke	2,6,29,38,51,59,61,78,80,82
Pestil/ Köfter	2,10,21,24,29,34,38,42,43,45,46,47,51,55,59,61,62,63,65,72,76,77,82
Ekşi pestil	2,21,41,56,59,62,72,74,80

Tatlı Pestil	41,42,59,74,79,80
Pekmez	2,8,9,15,19,20,21,24,28,29,32,34,38,39,40,41,45,46,47,48,51,52,55,56,58,59,61,65,71,72,73,74,76,77,79,80,81,82
Peynir	2,6,9,18,19,20,21,22,24,25,29,32,34,39,40,41,42,45,46,47,48,51,52,55,56,58,59,61,62,65,71,72,73,74,76,77,78,79,80,81,82
Balık Eresi	2,17
Balık	3,29,31,39,47,48
Tuz	3,6,8,10,12,17,18,19,21,22,24,31,34,45,47,48,59,72,77,82
Şire	6,8
Zeytin	6,21,31,32,34,38,45,47,48,51,55,56,66,72,79,81,82
Akşehir dutu	7
Sucuk ve Bademî/ Cevizli Sucuk	8,22,34,38,40,47,51,55,59,62,63,65,72,74,76,79,80
Peksimet	9
Yumurta	10,34,39,52,73,82
Leblebi	12,17,18,20,21,23,24,25,28,29,32,34,38,40,42,46,47,48,51,56,59,62,71,72,74,76,77,80,82
Kahve	15,71,82
Akide	18
Hurma	19,42,47
Ağda	20,24,29,38,46,47,48,51,55,56,59,61,62,63,65,66,72,73,76,77,79,80,81,82
Kaymak Katiğı	21
Süt/Avuz	3,21,41,42,46,47,76
Un	22,41,59
Kırşehir Balı	22
Şeker	22
Şerbet	24,25,31,39,40,41,42,45,46,47,48,51,52,56,58,61,62,63,65,66,77,78,81
Tavuk	25
Kişniş	28,51,61
Yaprak	31,32,56,71,77
Nişasta	32,62,65,73,79,80
Kekik	34
Kil	38,39,40,47,51,56,59,62,77
Sumak	40,45,59,61,62,80
Koruk	46,56,61,71,73,77,78,79
Koyun Kavurması	47



Safran	48,51,77,82
Kayısı Çekirdeği	51
Katran	55
Kimyon	59,72,73
Zencefil	59
Karanfil	59,77
Kükürt	59
Ot	25
Saman	25,28,34,40
Pazı	72
İrmik	72
Tahin	79

<b>SABUNLAR</b>	
<b>Ürün Adları</b>	<b>Buldukları Defter Numaraları</b>
Urla Sabunu	2
Halep Sabunu	2,5,7,8,9,15,17,18,19,20,21,22,23,24,25,28,29,38,39,40,41,45,47,51,52, 55,56,58,59,61,62,66,71,72,73,74,77,78,80,82
Kuru Sabun	2
Trablus sabunu	5,10,
Tosya Kara Sabunu/ Kastamonu Sabunu	6,47
Kara Sabun	7,8,10,15,18,19,20,21
Sabun	7,15,18,21,22,24,25,28,34,39,42,43,45,46,47,48,51,53,58,59,77
Arap Sabunu	34,74,78,82
İzmir Sabunu	73,74,76,78,80,82

<b>TEKSTİL ÜRÜNLERİ</b>	
<b>Ürün Adları</b>	<b>Buldukları Defter Numaraları</b>
Tülbent	2
Kilis Bezi	53

Kırmızı Karaman Bezi	53
Elvan Bez	53
Diyarbakır Bezi	53
Keten	53
Çadır Ayağı	53
Kayseri Entarisi	53
İpek	59,72,77
Hete Rengi İpek	59
İstanbul İpek	32,55,72
Acem İpeği	51,55,72
Bursa İpeği	51,59
Dikiş ipliği	32
Tere İpliği	32
İstanbul İpliği	32,34,55,72,73
Bursa İpliği	55
Penbe İpliği	59
Keten İpliği	59,77
Şerit İplik	77
İbrişim	51,71,77
İbrişim İplik	77
Frengi İbrişim	55
Tokat İbrişim	55
İstanbul İbrişim	59
Penbe	34,40,41,46,47,55,77,80,82
Donluk	21,72
Endaze	21
Cübbe	21
Elvan Kaytan	55
Siyah Kaytan	55
Çerkes İbrişim Düğme	55
İbrişim Düğme	55,59
İğne İşi Düğme	71,72

Şab	59
Kırmızı Şab	59
Basma	46
Peştüvan İğnesi	61
Pabuç	72
Rüzgah	72
Çizme	72
Zergerdan	72
Yahudi İşi Düğme	72
Çarık	72

<b>DiĞER ÜRÜNLER</b>	
<b>Ürün Adları</b>	<b>Buldukları Defter Numaraları</b>
Demir	21,59,71,72,74,76,82
Camus Nalı	6,21,22,24,25,32,45,48,55,59,71,72,74,76,77,78,82
Sığır nalı/ Bakar Nalı	6,21,24,25,32,40,45,47,48,51,55,59,61,71,72,74,76,77,78
Eğer	6, 39,45,47,59
Kömür	21
At Nalı/Katır Nalı	21,25,32,38,40,41,48,61,71,72,74,77,80,81,82
Gümüş Nal	22,39,41,47,51
Macar Nalı	51,55,59,61,71,72,74,76, 77,78,82
Feres Nalı	55,61,72,76,77,80,82
Mismar	21,24,40, 51,55,71,72,74,76,77,78,80,82
Kastamonu Mismarı	71,74,76,77,80
Saban Demiri	21
Hımar nalı / Merkep Nalı	21,40,48,55,61,71,72,74,76, 77,78,80,81
Kazil	21
Nalçe	22
Rüzgah Ulası	25
Hatap	25
Testi	32,72,74,77,80,82
Su Bardağı/ Bardak	32,80

Eğeri	39,45,47,59
Camus Gemi	40
Esb Gemi	40
Kastamonu Eğeri	45,48,59
Sağış Eğeri	47,59
Nalçe	72
İbrik	72,74,80,82
Küpecik	80
Çanak	80
Kutu	80
Mum	1,2,3,7,8,9,10,15,17,18,19,21,22,23,24,28,29,32,34,38,39,40,41, 42,43,45,46,47,48,51,52,55,56,59,61,62,63,72,74

### 3.2. ÖRNEKLERLE ANKARA'DAKİ NARH UYGULAMALARINA GENEL BİR BAKIŞ

Şer'i piyasa anlayışı ile bağdaştırılmasında tartışmalar olsa da Narh, Osmanlı Devleti'ndeki üç ekonomi ilkesinden biri olarak kabul edilen Provizyonizm ile doğrudan ilgilidir. Tebaanın Osmanlı padişahına Allah'ın bir emaneti olduğu inancı, devlet yetkililerinin insanların ihtiyaçlarını karşılayabilmesini kolaylaştırma çabasını beraberinde getirmiştir. İaşecilik olarak da adlandırılan bu ilke ile üretimi yapılan malların piyasaya arzının çok olması, arz edilen ürünün kaliteli ve ucuz olması amaçlanırdı<sup>76</sup>. İleride de anlatacağımız gibi, bu ilke uyarınca narh verilirken ürünler kalitesine göre tasnif edilerek ayrı fiyatlandırmaya tâbi tutulurdu. Bu durumu, incelediğimiz Ankara Şer'iyye Sicilleri defterlerinde yer alan narh listelerinde de görebiliyoruz<sup>77</sup>. Örneğin, H. 1083 yılında Ankara şehrinde elma için verilen narhta ürünün kalitesini belirten *gayet âlâsından* ibaresi yer almaktadır. Buradan *edna* veya *evsat* bir elma için değil, durumu *âlâ* olan bir elma için bu kıymetin belirlendiğini anlıyoruz. Bu örnekle devam edecek olursak; aynı listede ardı ardına yazılan elma narhlarında kalitesi hakkında bilgi verilmemiş olan bir vukıyye elma 2 akçe olarak

<sup>76</sup> Mehmet Genç, *Osmanlı İmparatorluğu'nda Devlet ve Ekonomi*, İstanbul: Ötüken Neşriyat, 2018, s.41-42.

<sup>77</sup> Ankara'nın narh listelerinin örnekleri için bu tezde bkz. ek.1.

kararlaştırılırken aynı vukıyyedeki *gayet âlâsından* elmaya 3 akçe kıymet biçilmiştir<sup>78</sup>. Nadiren de olsa narh verilirken iyi, orta veya vasat gibi ayrımlar yapılmadan sadece ‘‘iki ayar’’ şeklinde kayıt tutulduğu, aynı narhta iki ayrı fiyat verildiği görülüyor. Örneğin H. 1103 yılında ‘ ‘ *turfanda kiraz 2 ayar fi ibtida-i Ramazan* ’ ’ kaydıyla beraber 10 ve 8 fiyatları yazılmıştır. Burada diğerine göre daha iyi *ayardaki* kirazın daha yüksek fiyatta olacağını izaha gerek yoktur<sup>79</sup>. Yukarıdaki örnekler narh fiyatı belirlenirken ürünün kalitesine dikkat edildiğinin delilidir.

Ürünlerin *azami fiyatını belirleme* olarak da tanımlanabilecek olan narh uygulamasının belirlenme süreçleri oldukça ilgi çekicidir. Lüks ürünlerin narhın kapsamı içine girmediğini, temel ihtiyaç maddelerinin fiyat denetimine tâbi tutulduğunu ve narh listelerinde pazarda yer alan ürünler ile yerelde üretilmiş olan malzemelere yer verildiğini biliyoruz<sup>80</sup>. Narhın tespitinden Şehir Kadısı başkanlığındaki İhtisab Ağaları, Şehir Kethüdarları, Yiğitbaşılar, Esnaf Şeyhleri ve esnaf ileri gelenleri sorumluydu. Aslında her gün çarşı-pazar denetimi yapan, bulunduğu yerin yerlilerine ve ayânlara danışma fırsatı bulan muhtesibler ürünlerin fiyatlarını belirleme konusunda daha yetkindi. Bu yüzden sorumluluğun muhtesibe ait olduğunu ancak *kadı marifetiyle* narh verdiğini savunan görüşler de vardır<sup>81</sup>. Kadının danıştığı ve fiyat belirleme politikasını birlikte yürüttüğu görevlilerin kimler olduğu genellikle narh listelerinin başında, nadiren de belirlenen ürünün yanında yer almaktadır. Yine incelediğimiz Ankara Şer’iyye Sicilleri’nden örnek verecek olursak; H.1008 yılında *Lahm-ı Bakar* için verilen narhta 5 akçelik kıymetin ‘ ‘ *ma’arifet-i kethüdâ-yı şehri ve ihtisâb-ı Ankara* ’ ’ ile belirlendiği yazılmıştır. Yine aynı defterin içinde *narh-ı sem* 3 akçe olarak belirlenirken ‘ ‘ *be-ma’arifet-i kethüda-yı şehri ve âyândan Molla Ali ve Kara Ali vesairleri* ’ ’ ile narh verildiği anlaşılmaktadır<sup>82</sup>. Bu kayıtlar ürün bazında fiyat belirleme politikası çerçevesinde farklı kişilere danışıldığını ortaya koymaktadır. Örnekleri daha başka şekilleri de gösterecek biçimde çoğaltmak mümkündür. Mesela H. 1065 yılında *Kasab Taifesine* narh verilmesinde

<sup>78</sup> BOA, MŞH. ŞSC.d., no. 540 (Ankara;56), vr.339-341.

<sup>79</sup> BOA, MŞH. ŞSC.d., no. 555 (Ankara;71), vr. 3-6.

<sup>80</sup> Halil İnalçık, *Osmanlı İmparatorluğu’nun Ekonomik ve Sosyal Tarihi*, C.1, (çev. Halil Berktaş), İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, 2018, s.50.

<sup>81</sup> Eunjeong Yi, *a.g.m.*, s.208.

<sup>82</sup> BOA, MŞH. ŞSC.d., no.492 (Ankara;8), vr. 417.

esnaf şeyhleriyle beraber esnaf ileri gelenlerinin rol oynadığı şu şekilde kaydedilmiştir: “ Şeyh-i Şeb’a Seyyid Mehmed Çelebi ve biraderleri Şeyh el-Hâcc Ramazan ve saire hazretin ve şeyhlerin ma’rifetiyle kasab taifesine narh verildiği işaret olundu<sup>83</sup>”. Esnaf şeyhleri ve ileri gelenlerinin narh belirleme süreçlerine dahil olduğuna dair diğer bir örnek de H. 1103 yılına aittir. Verilen narh listesinin en başında ‘ ‘ esnaf şeyhlerinden Hasan Efendi ve Abdulkadir Çelebi ve (...) Dellalbaş İbrahim Çelebi ve Haffaf Ali Çelebi ve Kuyumcu başı Mehmet Hüseyin Çelebi vesair esnaf şeyhleri marifetleri ile verilen narhtır ki zikr olunur fi 7 Şevval ‘103’’ ifadesi yer almaktadır<sup>84</sup>. Bu örneklerdeki gibi sadece bir esnaf grubuna veya bir ürüne özel olarak değil, tüm listeye etki eden isimler de vardır. Bunun için listenin başındaki narh tarihinin hemen önüne sıfatlarıyla beraber görevli kadının ve eğer varsa yardım edenlerin isimleri yazılırdı. Mesela H. 1111 yılında verilen narh listesinin başlığı ‘fi zemen umdetü’l- kuzat Ömer Efendi el-müvella hilafetuhu bi-mednie-i Ankara fi 18 Muharrem 1111’’ şeklindedir<sup>85</sup>. Verdiğimiz misaller göz önünde bulundurulduğunda narhların uzlaşma ile yani diğer bir deyişle *ittifak* yoluyla belirlendiği sonucuna ulaşıyoruz. Ulaştığımız bu sonucu destekler nitelikte olan ‘ ‘ cümle ittifakıyla bu narh verilip kasap başı Ahmet Çelebi ve Veli ve Seyyid Ebubekir Çelebi ve Köse Şaban ve Mehmet bu narha dâhil olup kışın da et bulmaya taahhüd eyledikleri’’ kaydı da bu hususta dikkate değerdir<sup>86</sup>.

Narhın kimler tarafından belirlenebildiği yukarıda anlatıldığına göre, artık narh verilirken nelere dikkat edilmesi gerektiği bahsine geçebiliriz. Narh belirlenirken ürünün cinsine, boyutuna, kalitesine; getirildiği yerin yol masrafına ve uzaklığına, üretim zahmetine, üretim için gereken madde miktarına ve el emeğine bakılırdı. Tüm bunlarla beraber üretim maliyeti hesaplanır, yaklaşık olarak %10 ile %20 arasında kâr marjı koyularak ürün fiyatı belirlenirdi<sup>87</sup>. Narh verme işlemi genellikle mevsimsel ürün değişimleri olduğunda yani meyve ve sebzeler *turfanda* iken gerçekleşirdi. Turfanda olan ürünler özel olarak belirtilir, geldiği gün de genellikle narhların yanına

<sup>83</sup> BOA, MŞH. ŞSC.d., no.524 (Ankara;40), vr.151.

<sup>84</sup> BOA, MŞH. ŞSC.d., no.566 (Ankara;72), vr. 299.

<sup>85</sup> BOA, MŞH. ŞSC.d., no. 563 (Ankara;79), görüntü no.134.

<sup>86</sup> BOA, MŞH. ŞSC.d., no. 542 (Ankara;59), görüntü no. 197.

<sup>87</sup> Mübahat Kütükoğlu, *Osmanlı'nın Sosyo-Kültürel ve İktisadi Yapısı*, Ankara 2018, s.344.

kaydedilirdi. Buna dair H.1063 yılına ait ‘‘ bin altmış üç şabanının yirminci gününde turfanda hıyar çıkub ikisi bir akçeye narh ‘‘ kaydını örnek verebiliriz<sup>88</sup>.

Bundan başka kuzu kesim tarihleri esas alınır, ilkbahar ve sonbahar aylarında fiyatları güncelleme yoluna gidilirdi. Bir başka önemli narh verme dönemi ise Şaban’ın son, Ramazan’ın ilk günleriydi. Burada tabii ki oruç tutacak olan Müslüman halkın sahur ve iftarını rahat geçirebilmesi kaygısı taşınyordu ve herkesin ürünlere ulaşabileceği bir düzenleme yapılmak isteniyordu. Saydığımız sebeplerle yapılmış olan narh listesi güncellemeleri *Olağan Narhlar* olarak adlandırılabilir<sup>89</sup>. Bir de olagelenden farklı gelişen durumlara müdahale edilmesi amacıyla verilen narhlar bulunmaktaydı. İncelediğimiz yüzyılda yaşanan Küçük Buzul Çağı’nın da etkisi olduğu düşünülen kıtlık, kuraklık, zorlayıcı kış şartları gibi doğa olayları; savaş halleri, sefere çıkma hazırlıkları, ticaret yollarının ablukaya alınması gibi siyasal sebepler; sikke tashihleri ve tağşişleri, Amerikan gümüşünün Osmanlı Devleti’nin piyasa dengelerini bozması, enflasyon dalgalanmaları gibi ekonomik şartlar narh listelerinin düzenlenmesini gerektiriyordu<sup>90</sup>. Bir de esnafın kendi sattıkları ürünle ilgili olarak fiyat değişimine dair müracaatları görülebiliyordu. H.1066 yılının Rebiü’l-Ahir ayında verilen narh listesinde ekmek fiyatının ve dirheminin yanına not olarak yazılan ‘‘ ziyade şiddet-i şitâ olub değirmenler ve yollar kardan ve şiddetden sed olmağla müsâmaha olunmuşdur.’’ ifadesi doğa olaylarının narh listelerine etkisinin en somut örneklerinden biridir<sup>91</sup>. H. 1067 yılında ise temel ihtiyaç maddelerinden biri olan etin tedarikinin gerçekleşmemesinden dolayı yaşanan sıkıntı yine narh defterine şu şekilde kaydedilmiştir: ‘‘ Şehr-i Şevval’in on dokuzuncu günü et bulunamayub ziyadeye zaruret olmağla bi’l-zarure koyun eti sekize er keçi yediye sığır eti beşe müsaade olunur<sup>92</sup>’’. Bu kayıt yapılmadan önce *lahm-ı ganem* (koyun eti) yedi, *lahm-ı er keçi* altı, *lahm-ı bakar* (sığır eti) ise dört akçe olarak belirlenmişti. Et ve hayvan tedarikinde yaşanan bu olumsuz durum dolayısıyla ürünlerin hepsinin belirlenen narh fiyatının bir akçe fazlasına satılmasına izin verildiği anlaşılmaktadır.

<sup>88</sup> BOA, MŞH. ŞSC.d., no.523 (Ankara;39), görüntü no.134.

<sup>89</sup> Mübahat Kütükoğlu, *Osmanlı’larda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri*, İstanbul: Enderun Kitabevi, 1983, s.9.

<sup>90</sup> Kütükoğlu, *Osmanlı’larda Narh Müessesesi*, s.10-11.

<sup>91</sup> BOA, MŞH. ŞSC. d., no.525 (Ankara;41), vr.191

<sup>92</sup> BOA, MŞH.ŞSC. d., no.527 (Ankara;43), vr.180.

H. 1034 yılında Osmanlı Devleti'nin ekonomik bir politika yürüterek sikke tashihi uygulamasına gitmesi de narh kayıtlarına yansıyan hususlar arasında yer almaktadır. İlk olarak açıklamasıyla beraber ‘‘ akçe çürük olub filori kuruş ziyâdeye cârî olub mîriye akçe olmamağla narh ihtilâlde olmağın cedîd akçe (ile) verilen narhı beyân eder fî 15 Rebiü'l-Ahir sene 1034’’ başlığı ile yazılan narh listesini görmekteyiz. Bu listeden on üç gün sonra bu kez ‘‘ bin otuz dört Rebiü'l-Ahirinin yirmi sekizinci günü cedîd akçe zuhûr etmekle yazılan narhdır ki zikr olunur’’ açıklaması verilerek yeni bir liste hazırlanmıştır<sup>93</sup>.

Narh verilen olağan dışı durumları sayarken esnaftan bazı kimselerin kadı huzuruna çıkıp değişiklik talep etmesinden söz etmiştik. Böylesi bir durumun örneğini H.1108 yılının Zi'l-hicce ayında bulabilmekteyiz. Hammadde olan *dakikin* satış fiyatı belirtilerek ve ekmekçi esnafının zarar ettiği bildirilerek ekmeğin dirheminin düşürülmesi isteği kadı tarafından kabul edilmiştir. Öyle ki, önceden 75 dirhem olarak satılması kararlaştırılan ekmeğin dirheminin 15 dirhem azaltılması uygun görülmüştür<sup>94</sup>. Bu örneğin bizi yanıltmasına izin vermemek gerekir çünkü bu sadece olumlu sonuçlanmış bir başvurudur. Gerçekte ise hâlihazırda var olan narhın güncellenmesi sürecinde yalnızca esnafın müracaatları yeterli olmuyordu. *Çaşni tutmak* adıyla anılan uygulama oldukça işler vaziyetteydi. Ekmek örneği üzerinden gidecek olursak; narhı belirleyen heyet huzurunda tekrar ekmek pişirilir; pişirmek için gereken odun maliyeti, ekmek yapımında kullanılan un ve vesair malzeme miktarı, ne kadar emek ve süre gerektirdiği hesaplanır, üzerine kâr marjı eklenerek fiyat belirlenirdi<sup>95</sup>. Tüm bu uygulamanın sonucunda zaten var olan narh üzerinden elde edilen kârın kâfi olduğuna karar verilirse fiyatta güncelleme yapılmaz, esnafın fiyat yükseltme veya ekmek için dirhem azaltma talebi gerçekleştirilmezdi<sup>96</sup>.

Narh verme sürecini anlatırken fiyat belirleme konusunda önemli bir ayrıntıyı da gözden kaçırmamak gerekir. Toptancı olarak tanımlayabileceğimiz *getürücü* esnaflara ve perakendeci olarak tanımlayabileceğimiz, *oturakçı* adıyla da bilinen pazar içerisinde yerleşik bulunan esnaflara farklı tarifeler uygulanırdı. İkisinin de ürünleri

<sup>93</sup> BOA, MŞH. ŞSC. d., no. 505 (Ankara;21), vr.353.

<sup>94</sup> BOA, MŞH. ŞSC.d., no. 561 (Ankara;77), vr.4.

<sup>95</sup> Kütükoğlu, *Osmanlı'nın Sosyo-Kültürel ve İktisadi Yapısı*, s.344.

<sup>96</sup> Tabakoğlu, *a.g.m.*, s.122.



kaça alıp satabileceği ayrı olarak belirleniyordu<sup>97</sup>. Bu husus için çeşitli örnekler elimizde mevcuttur ancak ikisini zikretmek konunun özünü idrak açısından yeterli olacaktır. H.1107 yılının Şaban ayında “ *Evreş pirinci getirenler 22 akçe ve oturakçı 23 akçeye*” olmak üzere narh verilmiş, yine aynı yılda kuru üzüm listede 10 akçe olarak belirlenmişken yanına “ *getürene 9 akçeye verilir*” yazılmıştır<sup>98</sup>.

Yukarıda verilen örneklerden de anlaşılacağı üzere Osmanlı Devleti'nin ve yetkililerinin hem tüketiciyi hem de üreticiyi koruma çabası olduğu aşikârdır. Bunun bir göstergesi olarak çoğu kez ekmek başta olmak üzere helva, mum, arpa, yağ, sabun gibi ürünler için “ *âlâ tarikü'l-müsâmâha*” ile narh verildiğine şahit oluyoruz.

Narhların belirlenen fiyatlarının kadı tarafından Şer'iyye Sicilleri Defterleri'nin başına, ortasına veya sonuna yazılabildiğini söylemiştik. Peki, narh listeleri kayda geçirilirken herhangi bir sistematik var mıydı? Bu konuda herhangi bir kaynaktan bilgi aktarma olanağımız olmasa da incelediğimiz defterlerin genel yapısından çıkardığımız sonuçlar elbette vardır. Narh listelerinin en başında narhın verildiği tarih ve bu narhı kimlerin kararlaştırdığı bulunmaktadır. Tarihler belirtilirken sıklıkla Arapça tamlamalar kullanılır ve bazen de rakamlar kullanılarak kayıt tutulurdu. İstisnai olarak Hicrî takvim ile Rumî takvime göre tarih hesaplamaları yapılır, bu iki farklı takvime ait tarihler birlikte yazılırdı. Özellikle yüzyılın sonuna doğru Rumî olarak da tarih belirtilen kayıtların sayısı artmıştır. Narh verilen tarihin ifade edilmesinde aylar veya günler yerine herkesçe bilinen belirli olaylar da kullanılabilirdi. Mesela H.1057 yılında verilen narh ile ilgili “ *narh-ı mezbur üzümüne alaca düştüğü zaman verilmiştir*” bilgisi yer almaktadır<sup>99</sup>.

Aynı defter içerisinde çok sayıda farklı ay ve yıllara ait narh listesi kaydedilmiş de olabiliyor. Mesela Ankara Şer'iyye Sicilleri Defterleri 'ne ait 32 numaralı defterde 9 adet narh listesi bulunmaktadır. Bu narh listeleri sırasıyla; Cemaziye'l-Ahir 1053, Şevval 1053, Muharrem 1054, Rebiü'l-Ahir 1054, Cemaziye'l-Ahir 1054, Receb 1054, Şaban 1054, Ramazan 1054 ve son olarak Şevval 1054 tarihlidir<sup>100</sup>. Bu kadar sıklıkla narh verilmesinin bu tarihlerin 1645 yılında Girit Savaşı'na girişilmeden birkaç ay öncesine denk gelmesinden kaynaklanabileceğini düşünüyoruz çünkü

<sup>97</sup> Mübahat Kütükoğlu, “*Narh*” *TDVİA*, C.32, İstanbul 2006, s.390.

<sup>98</sup> BOA, MŞH. ŞSC.d., no.560 (Ankara;76), görüntü no.6.

<sup>99</sup> BOA, MŞH. ŞSC.d., no.518 (Ankara;34), vr.192.

<sup>100</sup> BOA, MŞH. ŞSC.d., no.518 (Ankara;32), vr.255-257.

genellikle orduya iâşe sağlanması meselesi piyasa dalgalanmalarını beraberinde getiriyordu.

Tarihin yazılmasının ardından *Kitabü'n-Narh* çizgisi çekilir ve alt bölüme geçilirdi. Ürünlerin narhları deftere kaydedilirken genellikle alt alta üç kademedan oluşan bir listeleme yöntemi kullanılırdı. En üstte ürünün adı, ortada ürünün vukıyyesi, adedi veya dirhemi, altında ise ürünün yetkililerce belirlenen kıymeti yazardı. Üç kademeli bu listeleme şekline genelde riayet edilse de burada da farklı kayıtlar görülebiliyordu. H.1029 yılının Muharrem ayının ilk günlerinde yazıldığı belirtilen narh kaydında listeleme yöntemi kullanılmamış, düz yazı şeklinde çeşitli ürünlere narh verilmiştir<sup>101</sup>. Narh kayıtlarında bazen de ürünlerin adı ayrı yazılsa da fiyatının aynı olduğunu belirtmek için *kezalik* ifadesi kullanılırdı. Yine H.1029 numaralı defter kaydında Borlu Elması'nın bir vukıyyesinin kıymetinin 3 akçe olarak belirtilmesinin hemen arkasından "*Sinop Elması kezalik*" yazıldığı için bu elmanın da 3 akçe olduğu anlaşılmaktadır<sup>102</sup>. Liste düzenine tam olarak riayet edilmediğine dair başka bir misal de farklı yerlerden pazara getirilen aynı ürün cinsleri ardı ardına yazıldığında ilki haricindekiler için cins adı tekrarlanmamasıdır. H.1039 yılında Ayaş Üzümü için narh verildikten sonra sadece "*Kalecik*" yazılmıştır ki, biz Kalecik Üzümü'nün kastedildiğini biliyoruz<sup>103</sup>.

Ürünlerin kayıt sırası her zaman değişiklik gösterebilse de özellikle et ürünleri konusunda bir sıralama yapılıyordu. Genellikle ilk önce *lahm-ı ganem* fiyatı yazılır, ardından *lahm-ı keçi* gelir ve son olarak *lahm-ı bakar* narhı verilirdi. Bu sıralama dışında narh listelerinde bir ürün adı düzenlemesi veya şablonu olduğuna dair kanıt bulunamamaktadır. Kaydedilen listelerdeki ürün adlarında da bir bütünlük sağlandığı söylenemez. Bir listede ekmek olarak yazılan ürün bir başka yerde *nan-ı aziz* adıyla kaydediliyor, mum yerine *şem*, *şirugan* yerine susam yağı, Ramazan Helvası yerine *Oruç Helvası* adlandırması kullanılabilirdi.

Narh listelerinin sadece sıralama, listeleme, yazım teknikleri gibi dış tahlili ilgilen meseleleri değil; içerdiği ürünler de değişkenlik gösterir. Narh uygulaması genellikle temel ihtiyaç maddeleri ile gıda üzerine yapılmış olsa da listelerde çoğu

<sup>101</sup> BOA, MŞH. ŞSC.d., no.502 (Ankara;18), görüntü no.5

<sup>102</sup> BOA, MŞH. ŞSC.d., no.502 (Ankara;18), görüntü no.4.

<sup>103</sup> BOA, MŞH. ŞSC.d. ,no.508 (Ankara;24), vr.242.

zaman başka metalarla da karşılaşılabiliyoruz. Mesela H. 1087 yılında kaydedilen listede “*çerçiler narhın beyan eder*” başlığı ile penbe ipliği, keten ipliği, kırmızı şab; “*demirciler narhın beyan eder*” başlığı ile de eyer, kurşun, nal ve ibrişim gibi ürünlerin fiyatları yazılmıştır<sup>104</sup>. Başlıksız olarak diğer defterlerde *Bursa İpeği* ile *Acem İpeği* narhı verildiği de görülmüştür<sup>105</sup>. Aslında satılan her ürünün ait olduğu belli başlı meslek grupları vardı ve bunlar düzensiz değildi. Toplu bir mal alımının gerçekleştiği H.1090 senesinde *yed-i attaran* için biber, zaferan (safran), karanfil; *yed-i bakkalan* için pirinç, bal, sarımsak, üzüm, nohut, koruk, sirke, yoğurt, sade yağ, sebzevat, kavun; *yed-i habbazan* için ekmek ve dakik-i has, arpa ve tuz sıralanmıştır<sup>106</sup>. Bunların yanında bence narh listeleri içinde en istisnai ve dikkat çeken ürünler terlik, çizme ve pabuç için verilenlerdir ki zaten sadece H.1103 tarihinde karşımıza çıkıyor. Üstelik *ala*, *edna*, *vasat* ayrımıyla ürünün kalitesi hakkında; *zenne* ve *merdane* ayrımıyla ürünün ait olduğu cinsiyet hakkında; ulu *ayak*, *orta ayak* ayrımıyla ürünün boyutu hakkında ayrıntılar yer alıyor<sup>107</sup>.

Verilen narhların uygulanabilirliği konusunda akıllarda soru işareti kalabilir. Devletin belirlediği narhlara tam olarak riayet ediliyor muydu yoksa sadece listelerde formalite icabı yer alıp piyasadaki fiyatlarla ilgisi bulunmuyor muydu? Narhlara riayet edilmesi konusundaki devletin hassasiyeti bizim incelediğimiz XVII. yüzyıla sınırlı değildir. Daha Yavuz Sultan Selim döneminde geçen bir konuşma var ki, padişahların da narh meselesine ne kadar önem verdiğini gözler önüne seriyor. Lütfi Paşa'nın aktardığına göre; yeniçeriler için belirlenen narhın bir akçe düşüğüne ürünlerin temin edilmesi teklifine karşın Yavuz Sultan Selim, bütün narhların herkes için aynı olduğu, bunun aksini teklif edenin katledileceği cevabını vermiştir<sup>108</sup>.

Narha sadık kalınmasının padişah ve üst düzey yöneticiler tarafından hassasiyetle arzulandığını biliyoruz. Burada narha riayet edilip edilmediğinin tespitinin nasıl yapıldığı meselesine de değinmemiz gerekir. Muhtesibler veya diğer

<sup>104</sup> BOA, MŞH. ŞSC.d., no.543 (Ankara;59), görüntü no.198.

<sup>105</sup> BOA, MŞH. ŞSC.d., no.535 (Ankara;51), vr.209.

<sup>106</sup> BOA, MŞH. ŞSC.d., no.544 (Ankara;60), vr.417-418.

<sup>107</sup> BOA, MŞH. ŞSC.d., no.556 (Ankara;72), görüntü no.96.

<sup>108</sup> Altuğ Köktaş, *a.g.m.*, s.229.

adlarıyla İhtisab Ağaları daha önceki sayfalarda sözü geçen hisbe otoritesinin ve dolayısıyla ihtisab kurumunun faaliyetlerini yürütmekle görevliydi. Aynı zamanda saray ile esnaf arasında bir köprü vazifesi üstlenirler, iletişimi sağlarlardı ancak asıl görevleri emirleri altında çalıştıkları kadıların buyruklarına uyulup uyulmadığını kontrol etmekte<sup>109</sup>. Muhtesibler genellikle narh fiyatlarına riayeti denetlerken aynı zamanda ürün kalitesinin de kadılıkça belirlenen şartlara uygunluğunu kontrol ederdi. Üretim esnasında kullanılacak olan hammaddenin kalitesini teftiş etmek de onların görevleri arasındaydı<sup>110</sup>. Muhtesiblik, iltizam yoluyla tevdi edilen bir görev olduğu için *narhlık akçesi* adıyla da bilinen İhtisab Vergisi'ni toplarlardı ki, bu herkesten ikişer akçe alınması anlamına geliyordu<sup>111</sup>. Burada ikişer akçe olarak vergi toplanması kanun olsa da, muhtesibler bu görevi iltizamlarla aldıkları ve gelirleri de esnaftan alacakları miktar kadar olacağı için gereğinden fazla ve sıklıkta vergi topladıklarına rast gelinmiştir<sup>112</sup>. Bu gibi olayların önüne geçmek ve hakkaniyetle işlerini yaptıklarına emin olmak için muhtesiblerde bazı nitelikler aranılıyordu. Bu görevi yapabilmek için muhtesiblerin en başta Müslüman ve hür olması gerekiyordu. Bunlardan sonra tartılardan, para ayarlarından ve fiyat hesaplamalarından anlayacak kadar bilgi sahibi olmaları lazımdı. Genel şartlar bunlar olsa da muhtesiblerin güzel ahlaklı ve adalet duygusuna sahip olan güvenilir kişiler olmaları beklenirdi. Görevini adaletli bir şekilde yapmayıp suiistimallere yol açan muhtesiblerin azledildikleri de bilinmektedir<sup>113</sup>.

---

<sup>109</sup> İsmail Hakkı Uzunçarşılı, *Büyük Osmanlı Tarihi*, C.2, Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Türk Tarih Kurumu Yayınları, 1988, s.689-690.

<sup>110</sup> İbrahim Erdoğan, 'Osmanlı İktisadi Düzeninde İhtisab Müessesesi ve Muhtesiblik Üzerine Bir Deneme', *OTAM*, C.1, S.11, (2000), s.135.

<sup>111</sup> Yaşar Yücel, 1640 *Tarihli Es'ar Defteri: Metnin Türk Harflerine Çevrilmesi ve Değerlendirilmesi*, Ankara: Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Basım Evi, 1982, s. IX.

<sup>112</sup> Kütükoğlu, *Osmanlı'larda Narh Müessesesi*, s.23.

<sup>113</sup> Cengiz Kallek, 'Hisbe', *TDVİA*, C.18, İstanbul 1998, s.133-134.



Resim 2. Muhtesibler<sup>114</sup>

Muhtesibler sadece narhlık akçesini değil dükkânların yevmiyesini, bac ve pazar vergilerini de topladığı için büyük şehirlerde sadece muhtesibin tek başına tüm bu işleri yapması beklenemezdi. Bu sebepten dolayı muhtesiblerin emrinde *kol oğlanları* adıyla bazı görevliler de bulunmaktaydı. Kol oğlanları İhtisab Rüsümü'nun toplanmasına yardım ettiği gibi aralarında terazi taşımakla görevli olanlar da tespit işlerinde yararlık gösteriyorlardı. Subaşları ve asesbaşları da muhtesiblere eşlik eden görevliler arasında sayabiliriz<sup>115</sup>. Bunun yanı sıra teftişler sadece muhtesibler, kol oğlanları ve eşlik eden bazı görevliler eliyle yapılmazdı. Çoğu kez sadrazamlar da *kola çıkmak* diye tabir edilen çarşı-pazar teftişine çıkardı ve bu divan toplantısının hemen ertesinde gerçekleştiğinden genellikle çarşamba günleri olurdu<sup>116</sup>. Sadrazamların en önemli görevlerinden biri Allah tarafından padişaha emanet edilen tebaanın iaşesini sorunsuz bir şekilde sağlamaktı. Zahirenin zamanında toplanması ve narh fiyatlarının tüm piyasada uygulanabilmesi hakkında da aynı sebepten titizlik gösteriliyordu. Sadrazamlar yanlarına kendi maiyetlerindeki de alarak, kadı, yeniçeri ağası ve muhtesib eşliğinde teftişe çıkardı<sup>117</sup>. Abdurrahman Paşa Kanunnamesi'nde

<sup>114</sup> Arif Bilgin, 'Osmanlı Klasik Dönemi'nde İstanbul'un İktisadi Yönetimi'', Antik Çağdan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi, C.3, İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediyesi (Kültür A.Ş.) Yayınları, 2016, s.94.

<sup>115</sup> Kütükoğlu, *Osmanlı'larda Narh Müessesesi*, s.19-20.

<sup>116</sup> Kütükoğlu, *Osmanlı'nın Sosyo-Kültürel ve İktisadi Yapısı*, s.348.

<sup>117</sup> Ömer Lütfi Barkan, 'XV. Yüzyılda Bazı Büyük Şehirlerde Eşya ve Yiyecek Fiyatlarının Tesbit ve Teftişi Hususlarını Tazim Eden Kanunlar-I'' *Tarih Vesikaları Dergisi*, C.1, S.5, (Şubat 1942), s.326.

sadrazamların *kola çıkma* eyleminin gerektirdiği sıklık hakkında zaman zaman anlamına gelen *ahyânen* kelimesi kullanılmıştır. Padişahların bile gerek gördükleri zamanlarda -ki muhtemelen kıtlık dönemlerinde- tebdil-i kıyafet halk arasına karışarak denetime çıktığını biliyoruz<sup>118</sup>. Gerek padişahların ve sadrazam gibi üst düzey yöneticilerin gösterdiği ihtimam gerekse hazırlanan İhtisab Kanunnameleri narh meselesinin devlet gözünde alelade bir iş değil, mühim bir mesele olarak algılandığını ortaya koyuyor.

Yeri gelmişken hem İslamî şartları hem de Türk örf, adet, gelenek esaslarını içeren İhtisab Kanunnameleri hakkında kısa bir bilgilendirme yapmak işlediğimiz konu açısından faydalı olacaktır. Bu kanunnameler narhların, hisbenin ve kalite kontrol mekanizmasının bir arada bulunduğu ortak bir çatıdır. İhtisab Kanunnameleri'nin en eskisi Sultan II. Bayezid Han tarafından 1502 yılında hazırlatıldığı düşünülen *Kanunname-i İhtisab-ı Bursa*'dır. Bu kanunname, belirlediği standartları, yürüttüğü kalite kontrol mekanizmaları ve çeşitli konular hakkında verdiği hükümler ile tüketiciye yönelik olarak hazırlanan dünyadaki ilk düzenlemedir. Ürünlerin pazara sunulmuş biçimi, fiyatları ve cinsleri, uygulanacak cezalar gibi ayrıntılı bilgiler içerir<sup>119</sup>. Mesela bu kanunnamede ekmeğin yapılacağı unun elde edildiği buğdayı için üç farklı kalite ve bu kalitelere ait ayrı fiyatlar belirlenmiş; ince elekten geçirilmiş, kokusuz olarak iyi pişmiş ekmeğin yedi yüz dirheminin bir akçe olarak satılmasına karar verilmiştir<sup>120</sup>. Bu örnekte de görüleceği gibi, ihtisab kanunnameleri narhın fiyat belirleme politikasını da kapsayan ancak bununla kalmayıp kaliteyi istenilen ölçüne getirmek, kullanılan malzemenin niteliğini ortaya koymak gibi amaçlar güden bir piyasa düzeni sistematiğinin ürünüdür. Bu konu hakkında incelediğimiz narh listelerinde de bazı ipuçları bulunmaktadır. Örneğin H. 1019 tarihli listede '*Hızır nam habbâzın ekmeği 10 dirhem nakıs*', '*Kara Ali'nin ekmeği hamdır*', '*Barutçu Mehmed'in ekmeği kemdür*' gibi kayıtlar bulunmaktadır. Teftiş sonucunda elde edilen bilgiler ve muhtemelen de cezai işlem gerektirenler

---

<sup>118</sup> Eunjeong Yi, *a.g.e.*, s.204

<sup>119</sup> Recep Özdemir, "Tarihte Tüketici Haklarına Yönelik Yapılan İlk Kanun: Kanunnâme-i İhtisab-ı Bursa", *Mecmua*, S.4, (2017), s.5-6.

<sup>120</sup> Türk Standartları Enstitüsü, "Sultan II. Bayezid Tarafından Yürürlüğe Konulan Dünyanın Bugünkü Manada İlk Standardı: Kanunname-i İhtisab-ı Bursa" için bkz. << <https://statik.tse.org.tr/upload/tr/dosya/icerikyonetimi/7865/26092017113800-2.pdf> >> s.1 [Erişim Tarihi: 24.06.2023]

yazılmıştır<sup>121</sup>. Yine bahsi geçen kanunnameye daha önceden söz ettiğimiz ürünlerin *turfanda* olduğu zamanlarda daha pahalıya veya daha az dirheme, ilerleyen süreçlerde daha ucuza veya daha fazla dirheme satılması hükmü de yer almaktadır. Çeşitli illere ait farklı kanunnamelerde yazın ilk iki ayı ve sonbaharın son iki ayında fiyatların eşit tutulması, yazın son aylarında ve sonbaharın ilk ayında et fiyatının ucuzlaması, kışın ise hepsinden daha yüksek fiyatta satılması uygun bulunmuştur<sup>122</sup>. Burada eklemek gerekir ki, et fiyatlarının ay bazında değişiminin yanında hayvan cinsi bakımından da fiyatların farklılık göstermesi klasikleşmiştir. İncelediğimiz her narh listesinde diğer et ürünlerine kıyasla *lahm-ı ganem* en yüksek fiyata, *lahm-ı keçi*; *lahm-ı ganemden* daha az ama *lahm-ı bakardan* daha yüksek fiyata, *lahm-ı bakar* ise bu üçlü arasında en düşük fiyata satılırdı.

Bütün bu kanunâmelere ve istişarelerle verilen narh listelerine rağmen piyasada durum her zaman istenilen şekilde ilerlemiyordu. Burada da devreye ceza mekanizması giriyordu. Muhtesibin ceza verme yetkisi geniş olmadığı için genelde tespit ettiği usulsüzlükleri kadıya iletirdi. Bundan başka usulsüzlük yapan esnafın bağlı olduğu grup içinden de o kişi hakkında şikâyet oluşturulabilirdi. Aralarından birinin yaptığı hatanın kendilerinin sosyal statüsüne ve güvenilirliğine de zarar vereceğinin farkında oldukları için kalitesiz mal satan meslektaşlarını şikâyet etme yoluna başvurabilirlerdi. Kadının verdiği cezaların da çok korkutucu olduğu söyleyemeyiz. Eğer kıtlık, kuraklık, sikke tashihi gibi dönemlerde narh fiyatlarında küçük oynamalar yapıldıysa o esnafa bir daha bu şekilde hareket etmemesi konusunda uyarı yapılırdı. Şayet bu esnaf yapılan uyarıları dinlemeyip narh fiyatını saptırma faaliyetini devam ettirirse hapse atılırdı. Gayrimüslimler için ise faaliyetin tekrarının karşılığı küreğe vurulmaktı. Belki hiç bunlara gerek kalmadan para cezası verilir, *cerimeleri* de yine muhtesibler toplardı. Sayılan bu cezalar sadece tekrarlanan eylemler için değil aynı zamanda fiyatlarda yüksek orandaki sapmalar için de uygulanırdı<sup>123</sup>. Sadrazamlar *kola çıktığında* ise daha şiddetli cezalar uygulanıyordu. Usulsüzlüğü tespit edilen esnafın falakaya yatırılması veya dükkânının önünde kulağından çivilenmesi gibi cezalar<sup>124</sup> muhtemelen diğer esnaflarında yolsuzluklara başvurmasını önlemek için kasten

<sup>121</sup> BOA, MŞH. ŞSC. d. no. 496 (Ankara;12), vr.198.

<sup>122</sup> Kütükoğlu, *Osmanlı'larda Narh Müessesesi*, s.24.

<sup>123</sup> Mehmet Genç, *a.g.e.*, s.294-295

<sup>124</sup> Ömer Lütfi Barkan, *a.g.m.*, s.326

umuma açık bir şekilde veriliyordu. Burada, tespit edilen yolsuzluğun anında ve yerinde cezalandırılabilmesi için *muhzır yoldaşları* adı verilen ve ceza aletlerini yanlarında taşıyan teftiş işlerinde bir görevli olduğunu hatırlatalım<sup>125</sup>. Ayrıca suçlunun yakalanması ve mahkemeye çıkarılması sürecinde yapılan masraflar için *ihzariye* adı altında bir para tahsil edilirdi.



Resim 3. (Solda) Muhzır Yoldaşı ve (Sağda) Falakacı<sup>126</sup>

Bütün bu anlatılanlardan gördük ve anladık ki; narh uygulaması Osmanlı Devleti'nin ticaret hayatının merkezine yerleşmiş durumdadır. Padişahlar kılık değiştirerek, sadrazamlar alaylarıyla beraber kola çıkarak, muhtesibler her gün çarşı-pazar dolaşarak usulsüzlüklerin önüne geçmeye çalışıyordu. Narha riayet edilmesi meselesi devlet yöneticileri ve görevlileri tarafından çok önemseniyordu ve narh fiyatları belirlenirken büyük bir titizlikle hareket ediliyordu. Buna rağmen fiyatları teftiş ediciler sahadayken narha riayet edip onlar gittikten sonra yine yüksek fiyattan satış yapanların olabileceği ihtimali gözden kaçmamalıdır<sup>127</sup>. Sadrazam Fazıl Mustafa Paşa döneminde narh uygulaması durdurulmuş olsa da bu dönem dışındaki yüzyılın

<sup>125</sup> Kütükoğlu, *Osmanlı'larda Narh Müessesesi*, s.20

<sup>126</sup> Arif Bilgin, "Osmanlı Klasik Dönemi'nde İstanbul'un İktisadi Yönetimi", s.95.

<sup>127</sup>Eunjeong Yi, *a.g.e.*, s.209



hemen her yılında narh listelerine ulaşmak mümkündür. Kayıtların düzenli tutulması narh uygulamasına verilen önemin bir sonucu olarak değerlendirilmelidir.

## 4. BÖLÜM

### ANKARA'DA TEMEL GIDA MADDELERİ NARHLARI

#### 4.1. HUBUBAT TARIMI VE HUBUBAT NARHLARI

Kolay erişilebilen, çok çeşitli cinslere ve her topakta yetişebilme uyumsallığına sahip olan hububatın tarımı, Osmanlı köylüsü tarafından ülkenin sınırları içindeki neredeyse her yerde sıklıkla yapılmaktaydı. Coğrafi koşulların ve toprak yapısının uygunluğunun yanı sıra hububat ürünlerinin saklanması ve işlenmesinin kolay olması da köylüyü hububat tarımı yapmaya iten sebepler arasındaydı<sup>128</sup> ancak en önemli sebebi bu değildi. Esasen temel gıda maddesi olarak görülen ekmeğin ve unlu mamullerin buğdaydan elde edilmesi ve binek hayvanlarının özellikle seferlerde arpaya ihtiyaç duyması Osmanlı Devleti'nin hububat tarımına azami önem göstermesi sonucunu doğurmuştur<sup>129</sup>. Sadece hububat ekilebilen mîrî arazilere kiracı olarak tasarruf etme hakkına sahip olan köylü de bu ürünleri üretme sürecine gönüllü olarak katılmıştı.

Hububat tarımı Osmanlı Devleti'nin oldukça önemseydiği ve takibini sıkı bir şekilde yaptığı bir sistem dâhilindeydi. Osmanlı Devleti'nin tarımsal üretim süreçlerinde bu kadar etkin rol almasının başlıca iki sebebi vardı. Bu sebeplerden birincisi teknolojik gelişmenin ve sınıai faaliyetlerin olmadığı çağlarda ekonominin ve ticaretin genel olarak tarıma bağlı olmasıydı. Osmanlı Devleti de tımar sistemi ile masraflarını kendi kendine karşılayan askeri güç ve vergiler karşılığında aynî olarak toplanan ürünleri elde ediyordu. Çifthane sistemi de tımar sistemiyle doğrudan bağlantılı olarak yürütülüyordu. Bir çift öküzün sürebileceği kadar büyüklükte olan arazilerin genellikle evli erkeklere tahsis edilmesi yoluyla hem tasarruf hakkına sahip

---

<sup>128</sup> Abdullah Aysu, "Buğday: Beslenme Kültürü ve Politikalar" *İzmir Akdeniz Akademisi Dergisi*, S.4, (2018), s.82.

<sup>129</sup> Mustafa Demir, "16. Yüzyılda Osmanlı Devleti'nde Zirai Üretimi Etkileyen Faktörler Üzerine Bir Değerlendirme", *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, S.55, (2022), s.299,302.

olan hanelerin geçimi sağlanıyor hem de vergiler yoluyla hazineye gelir kapısı açılıyordu<sup>130</sup>. İkinci sebep ise teoride Provizyonizm ilkesi olarak da belirtebileceğimiz ve fiilen yerelde bir yerin ihtiyacı karşılandıktan sonra ihtiyaç fazlası ürünün İstanbul iâşesi için gönderilmesi olarak açıklanabileceğimiz kanunlarla belirlenmiş sistemlerdi. İstanbul hiçbir dönemde kendi nüfusunu doyurabilecek ölçüde tarımsal faaliyetler yürütemediği için ülkenin başkentinin açlık ve sefaletle yüzleşmemesi amacıyla bu düzen böyle işlemekteydi. Hububatın ve daha özel olarak buğdayın temin edilmesi ciddi bir meseleydi. Öyle ki, İstanbul fırınlarının ihtiyaç duyduğu buğdayın temini için önceden belirlenmiş üretim bölgeleri vardı. Bu üretim bölgelerine gönderilen *mübayaa mübaşirleri* namıyla bilinen satın alma görevlileri hububatı belirlenen narh fiyatı üzerinden satın alır, mîrî ambarlara veya tüccarlara teslim ederdi<sup>131</sup>. Özellikle kıtlık zamanlarında fırıncıların dükkânlarını kapatmasının ve halkın zora düşmesinin önüne geçmek amaçlanmıştır. Aynı amaca yönelik olarak köylülerin kaç müd ekim yapacağı kanunnamelerle belirtilmiş, bir çiftlik toprağına en az 4 Bursa müdü tohum ekilmesi ve 12 müd mahsul toplanması beklenmiştir. 1 Bursa müdü yaklaşık olarak 87 kilograma denk geldiğine göre 348 kilogram tohum ekilmesinin uygun görüldüğü sonucuna ulaşabiliriz ancak bu verilere şüphe ile yaklaşmak gerekir<sup>132</sup>. Bir çiftlikten ne kadar ürün toplanacağını belirtilmesinden başka toplanan hububatın ihraç edilmesi yasaklanmış, kadılıktan özel izin alınması dışında bir yerden bir yere taşınması menedilmişti<sup>133</sup>. Tabii buğday kaçakçılığının ve karaborsacılığın ne kadar önüne geçilebildiği konusu tartışmalıdır.

Hububatın tarımı diğer ürünlere kıyasla daha kolay olsa da üretim süreçlerini ve miktarlarını etkileyen pek çok faktör vardır. Bu faktörlerin en önemlisi tabii ki doğanın mevsimsel zorluklarıdır. Küçük Buzul Çağı'nın etkisini yıkıcı bir şekilde gösterdiği iddia edilen XVII. yüzyılda aşırı yağışlar veya don olaylarından sonra yaşanan kuraklık tarımı olumsuz şekilde etkiliyordu. Bunun yanı sıra hala kara sabanla

---

<sup>130</sup> Halil İnalçık, "Çiftliklerin Doğuşu: Devlet, Toprak Sahipleri ve Kiracılar", *Osmanlı'da Toprak Mülkiyeti ve Ticari Tarım*, ed. Çağlar Keyder, Faruk Tabak, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 1999, s.17-18.

<sup>131</sup> Mehmet Demirtaş, "İstanbul Fırınlarının Buğday ve Un İhtiyacının Karşılmasında Görülen Usulsüzlükler ve Uygulanan Yaptırımlar", *Uluslararası Osmanlı İstanbul'u Sempozyumu-II*, ed. Feridun Emecen vd., İstanbul: İstanbul 29 Mayıs Üniversitesi Yayınları, 2014, s.170.

<sup>132</sup> Eftal Şükrü Batmaz, "XV-XVI. Yüzyıl Sancak Kanunnamelerine göre Osmanlı Devleti'nde Tahıl Üretimi", *Tarih Araştırmaları Dergisi*, C.23, S.36, (2004), s.40.

<sup>133</sup> Mehmet Demirtaş, *a.g.m.*, s.171

sürülmeye devam eden topraklarda verimlilik düştüğü için nadasa bırakma yoluyla randıman alınmaya çalışılıyordu<sup>134</sup>. Bu şekilde boş bırakılarak veya başka ürün ekilerek dinlendirilmeye çalışılan topraklarda *çift bozan akçesi* vermemek için gereken süre 3 yıldır.

Sadece doğal olaylar değil Osmanlı'nın giriştiği askeri faaliyetler ve iç karışıklıklar da üretimi doğrudan etkiliyordu. Sefer güzergâhı etrafındaki bölgelerden devletin hububat temin etmesi ve savaşlarda ekili arazilerin zarar görmesinin yanında kıtlık ve savaş zamanlarında *nüzul vergisi* adı altında köylüden un ve arpa alınması zaten doğa olaylarından dolayı bir ayağı aksak ilerleyen iâşe sistemini yürümez hale getiriyordu. Sefer sırasında buğday işlenemeyeceği için un temini ile ekmek yapımı amaçlanıyor, arpalar ise seferde orduya eşlik eden yük ve binek hayvanlarının yem ihtiyacı için kullanılıyordu<sup>135</sup>. Ekmek, hububat ve peksimetler ordunun temel gıda maddeleriydi. Fırıncılar ücret karşılığında ekmek pişirdiği gibi, vergiler karşılığında alınan hububat ürünleri çeşitli menzillere yerleştiriliyordu. Vergi yoluyla toplanan hububat yeterli olmazsa satın alma yoluna gidiliyordu ve kadınlarca zahire ambarlarına yerleştiriliyordu<sup>136</sup>.

İç karışıklıkların tarımsal üretimi engellemesi ise sadece XVII. yüzyıla ait değildir. Celâlî İsyancıları başladığından beri halk ya zorlanarak topraklarını vermek zorunda kalıyor ya da topraklarını terk ediyordu. Bu durum XVII. yüzyıldan önce de var olsa da bu dönemin en başından itibaren artmaya başlamıştır. Özellikle Osmanlı Devleti'nin hazinesini doldurmak saikiyle hareket edip üst rakabesi devlete ait olan arazileri belirli kişilere ömür boyu kiralaması ve daha sonra bu kişilere miras bırakma hakkı vermesi özel mülkiyetin ve malikâne sisteminin önünü açtı. Artık köylü için devlet yerine onların parasına ve emeğine göz diken acımasız mukataa sahipleri vardı<sup>137</sup>. XVII. Yüzyılın başından itibaren mukataa sahipleri tarafından tabiri caizse cendereye alınan köylüler McGowan'ın tabiri ve Veinstein'in aktarımıyla *ismî mülksüzleşme* ile karşı karşıya kalmışlardı. Bir de yine onların tabiriyle *cismî mülksüzleşme* vardı ki, bu da yukarıda bahsettiğimiz gibi köylülerin toprağına cebren

<sup>134</sup>Eftal Şükrü Batmaz, *a.g.m.*, s.36

<sup>135</sup> Mustafa Demir, *a.g.m.*, s.301-302

<sup>136</sup> Uğur Kurtaran, "Osmanlı Seferlerinde Organizasyon ve Lojistik", *Turkish Studies*, C.7, S.4, (2012), s.2277.

<sup>137</sup> Halil İnalçık, "Çiftliklerin Doğuşu: Devlet, Toprak Sahipleri ve Kiracılar", s.15.

el koyma anlamına geliyordu<sup>138</sup>. Bu şartlarda yürütülmeye çalışılan iâşe sisteminin ve tarımsal faaliyetlerin fiyatlara nasıl yansıdığı narh listelerinde açıkça görülmektedir.

#### 4.1.1. Arpa Narhlarının Listesi

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
Cemaziye'l-Ahir 991 [Haziran/Temmuz 1583]	beher keyl	4
Gurre-i Zi'l-ka'de 1007 [Mayıs/Haziran 1599]	1	9
1008 [1599-1600]	1	20
Zi'l-ka'de 1008 {Mayıs/Haziran 1600}	1	20
1009 [1600-1601]	1	12
27 Zi'l-hicce 1019 [23 Kasım 1620]	1	8
1029 [1619-1620]	1	16
Evâsıt-ı Zi'l-hicce 1028 [Kasım 1619]	1	16
1032 [1622-1623]	1	48
1036 [1626-1627]	1	13
1041 [1631-1632]	1	24
7 Cemaziye'l-Evvel 1053 [24 Temmuz 1643]	1	28
17 Cemaziye'l-Evvel 1053 [3 Ağustos 1643]	1	24
8 Zi'l-ka'de 1053 [18 Ocak 1644]	1	28

<sup>138</sup> Gilles Veinstein, ‘‘Çiftlik Tartışması Üzerine’’, *Osmanlı'da Toprak Mülkiyeti ve Ticari Tarım*, ed. Çağlar Keyder, Faruk Tabak (çev. Zeynep Altok), İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 1999, s.43.

11 Safer 1054 [19 Nisan 1644]	1	32
16 Safer 1054 [24 Nisan 1644]	1	40
2 Rebiü'l-Evvel 1054 [9 Mayıs 1644]	1	36
21 Cemaziye'l-Evvel 1054 [26 Temmuz 1644]	1	28
15 Safer 1056 [2 Nisan 1646]	1	16
15 Safer 1056 [2 Nisan 1646]	1	14
15 Safer 1056 [2 Nisan 1646]	1	13
1057 [1647-1648]	1	10
1062 [1651-1652]	1	18
5 Rebiü'l-evvel 1063 <sup>139</sup> [3 Şubat 1653]	1	24
1063 [1652-1653]	1	16
1064 [1653-1654]	1	14
16 Zilhicce 1064 [28 Ekim 1654]	1	18
1065 [1654-1655]	1	18
1066 [1655-1656]	1	20
Gurre-i Safer 1067 [Kasım 1656]	1	36
1067 [1656-1657]	1	44
16 Rebiü'l-evvel 1067	1	48

<sup>139</sup>Bu narhın yanına ‘‘alâ tarikü'l-müsamaha’’ notu yazılmıştır.

[2 Ocak 1657]		
1069 [1658-1659]	1	20
1070 [1659-1660]	1	40
1070 [1659-1660]	1	44
1070 [1659-1660]	1	48
1070 [1659-1660]	1	52
1070 [1659-1660]	1	72
22 Zi'l-kade 1072 <sup>140</sup> [9 Temmuz 1662]	1	40

#### 4.1.2. Gendüm (Buğday) Narhlarının Listesi

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1032 [1622-1623]	1	90
1073 [1662-1663]	1	32
1073 [1662-1663]	1	28
1076 [1665-1666]	1	28
1083 [1672-1673]	1	48
5 Rebiü'l-Ahir 1083 [31 Temmuz 1672]	1	40
1092 [1681-1682]	1	52
1093 [1682]	1	56

<sup>140</sup> Bu narhın yanında ‘İstanbul’un’ olarak not düşülmüştür.

### 4.1.3. Hububat Narhları Hakkında Değerlendirme

Arpa fiyatlarına dikkatlice bakıldığında narh fiyatlarının en çok yükseldiği tarihleri görmek pek de zor değildir. Özellikle H.1032 (1622), 1054 (1644), 1067 (1656), 1070 (1660), 1083 (1672) ve 1094 (1682) yıllarında ciddi bir artış olduğu gözlemlenebiliyor.

Daha önce de sözünü ettiğimiz gibi fiyatların yükselmesinde pek çok siyasi, sosyal ve ekonomik faktör etkili oluyordu. Mesela H.1032 (1622) yılında Sultan II. Osman askeri bir ayaklanma sonucunda asilerin başını istediği kişileri koruyup feda etmeyerek kendini tehlikeye atmıştı. Sultan Mustafa'yı yeniden tahta çıkaran asiler tarafından çok nahoş bir vaziyette aşağılanarak yeniçerilerin camisine götürülmüş ve sonunda can vermişti<sup>141</sup>. Halkın bu konudaki duygularını da en iyi Hüseyin Tugî'nin ifadeleri yansıtıyor: "*Sultan Osman'a olan zülmden ağlamayan taş yürekliye ne dersin?*"<sup>142</sup>. Padişahın düştüğü bu durum halkı hem duygusal hem de maddi anlamda etkilemiş, ürün fiyatlarında artışlar yaşanmıştı. Padişahın tahttan indirilmesiyle sonuçlanan bu isyanın piyasalara yansması, iç karışıklıklarla tarımsal faaliyetlerin sekteye uğraması ve ticari yol güzergâhlarında güvenlik açıkları oluşması şaşırtıcı değildir. 1621 yılında İstanbul Boğazı'nın donduğunu da bildiğimize göre, bu zorlu süreç için fiyat artışının kaçınılmaz olduğu sonucuna ulaşıyoruz. Bütün bu olayların üst üste yaşanıp birikmesiyle yaşanan ekonomik buhranlar sonucunda 1624 yılında sikke tashihi yapılmasına giden yol açılmıştır.

H.1054 (1644) yılında Girit Savaşı'na girişmek için birtakım planlar yapılıyor, sefer hazırlıkları tamamlanmaya çalışılıyordu. Savaşlar ve seferler için bazı satın alımlar yapıldığını veya vergi toplama yoluyla eksiklerin kapatılmaya çalışıldığını belirtmiştik. Örneğin bu dönemde çeşitli yerlerden vergi olarak toplanan hububatın yanı sıra Mübayaa Mübaşiri Mustafa tarafından üç bin kile buğdayın satın alındığı bilinmektedir. Diğer gerekli olan ürünlerin tedariki için de ciddi çaba sarf edildiğinden dolayı ordunun ihtiyacı gözetilerek halkın hububat ürünlerine ulaşması zorlaşmış olabilir.

<sup>141</sup> Caroline Finkel, *Rüyadan İmparatorluğa Osmanlı*, (çev. Zülal Kılıç), İstanbul: Timaş Yayınları, 2017, s.181.

<sup>142</sup> Halil İnalçık, *Devlet-i Aliyye, C.2*, s.206.



Piyasaların düzeni gereği az olan ve zor bulunan ürünler pahalılaşır. Diğer bir deyişle arzın az olduğu talebin çok olduğu zamanlarda fiyatlarda ciddi sıçramalar görülebilir. H.1054 yılı özelinde aynı yıl için dört ayrı narh verildiği ve fiyatların sonraki narhlarda düştüğü görüldüğü için bu yıldaki fiyat artışının sadece bir dalgalanma sonucu oluştuğunu, daha sonra durulduğunu söyleyebiliriz. Ankara’da H.1053 yılında en düşüğü 24 akçe olan arpa H.1054 yılında 40 akçeye kadar çıkmıştır ki bu, yaklaşık %67 artış demektir. Bu artıştan kısa bir süre sonra ürünün normal fiyatına gerilediğini de belirtelim.

H.1067 (1656) yılında narh listelerini etkileme potansiyeli olan pek çok olay yaşanmıştır. Bunlardan ilki ve en önemlisi Vaka-i Vakvakiye’dir. 24 sene süren Girit Savaşı’ndan dolayı hazine boşalmış, askerlerin maaşları ödenememiş veya ayarı düşük akçe ile ödenmişti. İç karışıklıklar baş gösterip askerler isteklerini dile getirdiklerinde İstanbul esnafı bir hafta kadar kepenk kapatmak zorunda kaldı. Sonunda asilerin isteği gerçekleştirilerek birçok ağa idam ettirildi<sup>143</sup>.

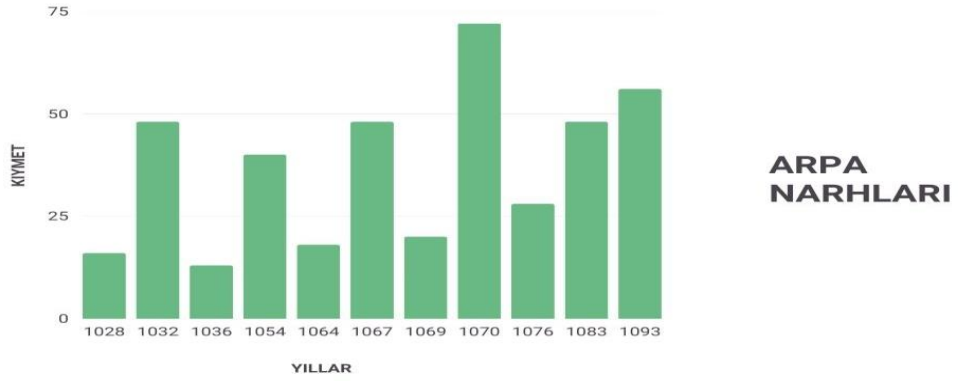
Uzun süren savaşlar zaten kendi başına hazineye ve ekonomiye büyük kayıplar yaşatırken bir de iç sorunların yaşanması düzensizliği, disiplinsizliği, sistem bozulmalarını beraberinde getiriyordu. Köprülü Mehmet Paşa’ya karşı başlatılan sipahi isyanı da bu döneme denk gelmektedir. Bu yıllarda gerçekleşen bir diğer önemli olay ise Venedik’in İstanbul Boğazı’nı abluka altına almasıyla tahıl kıtlığı yaşanmasıdır. Akdeniz’den gönderilen tahıl İstanbul’a ulaşamıyordu ve ticari faaliyetler durma noktasına gelmişti. Bu durum Ankara’yı da oldukça etkilemiştir. Ülkenin başkenti tahıl kıtlığı ile baş etmek zorunda kalmışken diğer şehirlerin de bundan etkilenmemesi zaten beklenemezdi. Ankara’da da ciddi bir sıçrama görüyoruz. Arpa fiyatı H.1066 yılında 20 akçe iken sadece bir yıl sonra anlattığımız hadiselerden dolayı %140 artış yaşayarak 48 akçeye kadar ulaşmıştır.

H.1070 (1660) yılındaki artışı Büyük İstanbul Yangınına, H.1083 (1672)yılındaki artışı Sadrazam Fazıl Mustafa Paşa’nın çıktığı ve Kamanıçe Kalesi’ni kazandığı Ukrayna Seferi’ne, H.1094 (1682) yılındaki artışı ise Viyana Kuşatması’nın sefer hazırlıklarına bağlayabiliriz. Siyasi faktörlerin yanı sıra mesela 1658 yılında kardan ve şiddetli yağıştan dolayı değirmenlerin kapanmasına

---

<sup>143</sup> Erhan Afyoncu, vd., *a.g.e.*, s.188-190

yol açan dondurucu soğukların yaşanması<sup>144</sup>, Celalî İsyanlarının etkisiyle halkın toprağını terk etme eğiliminde olması ve çiftthane- tımar sisteminin bozulması artık istenilen miktarlarda ürün elde edilememesi sonucunu doğurmuştur. Aşağıda arpa fiyatlarının yıllar içerisindeki değişimi grafik halinde verilmiştir.



**Grafik 1.** Yıllara Göre Arpa Narhlarında Fiyat Değişimi

#### 4.2. EKMEĞİN GÜNLÜK HAYATTAKİ YERİ VE EKMEK NARHLARI

Halk arasında *etmek* adıyla da kullanılan ekmeğin Türk kültüründe ve mutfağında önemli bir yeri vardır. Öyle ki, kültürümüzde ekmeğe basmak ayıp karşılanır, yerde bir ekmek görüldüğü zaman mutlaka öperek yerden almak gerektiği düşünülür. Gösterilen bu hürmetin yanı sıra Anadolu'da kurulan sofralarda hangi yemek, meyve veya sebze olursa olsun bu ürünler ekmekle beraber yendiği için *ekmeğe katık etmek* deyimini sıklıkla karşımıza çıkıyor. Bu deyim kullanımı diğer ürünlerin arasında ekmeğin öncelendiğinin açık bir ifadesidir<sup>145</sup>. Kültürümüzde ekmek sadece gerçek anlamıyla yiyecek maddesi olarak değil, *ekmek parası*, *ekmek teknesi*, *ekmeğini taştan çıkarma*, *başkasının ekmeğine el uzatmama*, *bir parça ekmeğe muhtaç*

<sup>144</sup> BOA, MŞH. ŞSC.d., no.525 (Ankara;41), vr.191.

<sup>145</sup> Sümeyya Sarı, *Bir Yiyecek Olarak Ekmek ve Ekmekle İlgili Atasözleri ve Deyimler*, (İstanbul: 29 Mayıs Üniversitesi, Lisans Tezi, 2014), s.1-2

*olma, tuz ekmek hakkı* gibi mecaz anlamlarda da kullanılmaktadır<sup>146</sup>. Bu deyimlerin günlük dilimize yerleşmesi ekmeğe atfedilen kutsiyeti gözler önüne sermektedir. Ekmeğin Fars dilindeki karşılığı olan *nan* sözcüğü de hem devlet kayıtlarında hem de halk arasında sevilen ve değerli anlamlarına gelen *aziz* tamlamasıyla beraber kullanılırdı. *Nan-ı Aziz* isminin yaygın bir şekilde telaffuz edilmesi ekmeğe duyulan saygıdan ileri gelmektedir. Hatta yediği ekmeğe ihanet eden ve ekmek parası kazandığı yerde hainlik yapan kişilere *nan-kör* denilmesinin sebebi de budur<sup>147</sup>. Ekmek ve Nan kelimeleri sıklıkla kullanılsa da bu kelimelerin Arapçadaki karşılıkları olan *Hubz* sözcüğü ile de tutulan kayıtlara rastlıyoruz.

Anadolu köylüsü kıtlıkla, kuraklıkla, yoksullukla boğuştuğu zamanlarda sadece ekmekle öğününü geçirmek zorunda kaldığı için ekmeğe herkesin kolayca erişebilmesi devletin de özel çaba gösterdiği konular arasındaydı. Bunun için verilen ekmek narhlarında diğer narha konu olan ürünlerden ayrı olarak sabit bir fiyat olduğunu görüyoruz. İncelediğimiz XVII. yüzyıl boyunca ekmeğin fiyatı 1 akçedir. Savaşlar, seferler, kuraklıklar, doğa olayları ve sikke taşışşeri yaşansa bile ekmeğin hep 1 akçe olarak kalması devletin ekmek hakkındaki hassasiyetinin sonucudur.

Siyasal, sosyal veya mali sebeplerden dolayı narh verilen ürünlerin dirhemlerinin veya vukıyyelerinin değişiklik göstermesi kaçınılmazdı. Ekmek haricindeki ürünlerde hem vukıyye-dirhem hem de kıymet değişiklik gösterse de ekmeğin sadece dirheminde değişikliğe gidilmiştir. Çoğu zaman ekmek dirhemi düşürüldüğünde ‘‘*âlâ târikü’l-müsâma*’’ ifadesiyle karşılaşıyoruz. Bu ifadenin ne anlama geldiğini belgelere ve kayıtlara dayanarak tam olarak saptayamasak da devlet yetkililerinin o anki şartların gerekliliklerini de göz önünde bulundurarak ekmek dirhemini aslında olması gerekenden daha fazla şekilde belirledikleri, bu yolla reayayı koruma güdüsüyle hareket ettikleri şeklinde yorumluyoruz. Bundan başka *müsamaha* sözünün kelime anlamı düşünüldüğünde ekmeğin dirhemi konusunda *tahammüllü* olunacağı, belirlenen dirhemden biraz aşağısına üretim yapılmasına da olanak sağlanacağı şeklinde düşünmek de mümkündür. Tekrar belirtmek istiyoruz ki bunlar

---

<sup>146</sup> İncinur Atik Gürbüz, ‘‘Osmanlı Dönemi Metinlerinde Ekmek ve Ekmekle İlgili Anlam Çerçevesi’’, *Akademik Dil ve Edebiyat Dergisi*, C.3, S.4, (2019), s.361-372.

<sup>147</sup> Hamza Zülfikar, ‘‘Anlamları, Deyimleri ve Çeşitleriyle Ekmek’’, *Türk Dili Dergisi*, S.728, (Ağustos 2012), s.12.

sadece bizim tahminlerimizdir, bu kelimenin tam olarak ne manada kullanıldığı henüz belirlenememiştir.

Çıkarılan İhtisab Kanunnamelerinde Osmanlı Devleti'nde yaşayan halkın yüksek kalitedeki unla yapılmış ve iyi pişirilmiş ekmeğe kolayca ulaşması için bazı maddeler bulunuyordu ve bu kurallar en eski dönemlerde bile saptanmış durumdaydı. İhtisab Kanunnamelerinin ürünlerin sadece fiyatlarıyla değil aynı zamanda kalitesi ve arz şekliyle de ilgilendiğinden daha önce söz etmiştik. Bu kanunnamelerde ekmekçilerin veya nam-ı diğer *habbaz*ların kaç vukıyye buğdaydan ne kadar un elde edeceği, elde edilen unun ekmek pişirilirken ne kadar kullanılacağı ve ellerinde bulunması gereken ürün stoğu belirtilmiş durumdadır<sup>148</sup>. Tüm bunları belirlemek için *çaşni tutmak* yoluyla kadı huzurunda pişirme provası yapılır, geçen süre, kullanılan malzeme ve verilen emek hesap edilerek narh verilir. Ekmek narhı verilirken tabii ki en önemli malzemesi olan unun fiyatı hep göz önünde tutulurdu. Mesela H. 1070 yılında “*dakikin keyli 26 akçeden 30'a deyin furuht olmağla*” notuyla beraber ekmek narhı verildiğine şahit oluyoruz. Bir de ekmekçi taifesinin un almak yerine buğday alıp işlemesine dair tavsiye verilmiştir ki, kayıt şu şekildedir: “*At pazarından un almayıp buğday alıp işlemek üzere tenbih kılındı*”. Bu tavsiyenin aynı yıl içerisinde un fiyatının 42-43 akçeye çıkmasıyla bağlantısı vardır. Unun bir vukıyyesi 26-30 akçe iken ekmeğin 200 dirhem, 42-43 akçe iken 120 dirhem olarak belirlendiği göz önüne alındığında un ve buğday fiyatlarının ekmek narhına doğrudan etki ettiği anlaşılmaktadır<sup>149</sup>. Esasen Anadolu köylüsü genellikle üst mülkiyeti devlete fakat tasarruf hakkı kendilerine ait olan mîrî arazilerde bu arazileri boş bırakmamak ve vergilerini ödemek kaydıyla çoğunlukla hububat ekiminden oluşan tarımsal faaliyetler yürütüyordu<sup>150</sup>. Devlet eliyle hububat üretimi kontrol altına alınıp arz eksikliği yaşanmasının önüne geçilmek istense de yukarıdaki örneklerde de görüldüğü gibi fiyat artışlarının yaşanması ve ileride görüleceği gibi ekmeğin dirheminde olağanüstü düşüşlerin görülmesi engellenememiştir. Devlet eliyle buğday, arpa, mısır gibi ürünlerin tarımı desteklense de siyasal, sosyal ve doğal olaylar neticesinde kurulan sistemin aksadığı görülüyor.

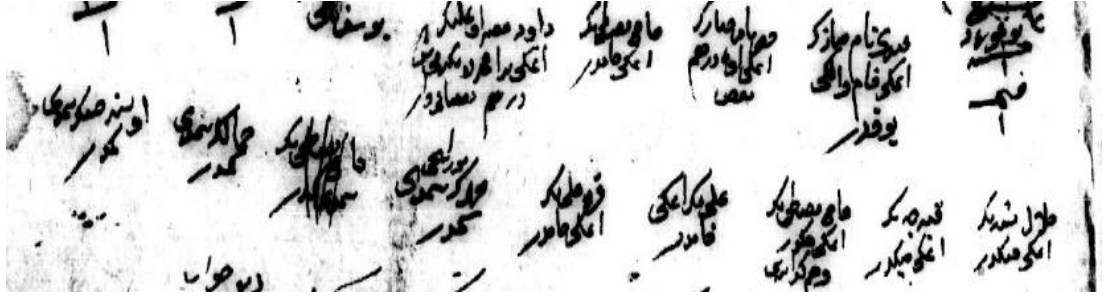
---

<sup>148</sup> Recep Özdemir, *a.g.m.*, s.6

<sup>149</sup> BOA, MŞH. ŞSC. d., no.530 (Ankara;46), vr.194-195.

<sup>150</sup> Halil İnalçık, *Devlet-i Aliyye*, C.1, İstanbul: Türkiye İş Bankası Yayınları, 2018, s.247.

Habbazların un fiyatı bildirerek zarar ettiklerini söyledikleri ve dirhem in azaltılması için kadıya başvurduklarını daha önce görmüştük. Peki, kadı onayı olmadan ürettikleri ekmekleri belirlenenden düşük dirhemde yaparlarsa ne olacaktı? İhtisab Kanunnameleri'nde belirtilen şartların denetimi genellikle muhtesibler ve kadılar tarafından gerçekleştirilirdi ve ürettiği ekmeğin belirlenen standartlara uygun olmadığı belirlenen esnaf kaydedilerek gerekli ceza uygulamasının yapılması sağlanırdı. Yapılan denetimlerde ekmekçiler için tutulan kayıtların bir örneği aşağıda verilmiştir.



Belge 2. Habbazların Denetimine Dair Kayıt<sup>151</sup>

Bu kayıt ‘‘Abdi nâm habbâzın ekmeği ham ve eleği yokdur.’’ ve ‘‘Hızır nâm habbâzın on dirhem nakıs’’ tespitleriyle başlayıp *Usta Hasan’ın simidi kemdür’’* ifadesiyle bitmektedir. Bu kayıttan da anlaşılacağı gibi ekmeğin dirhemi, pişme derecesi ve çeşitlerine göre kalitesi denetim altındadır. Fiyatların zaten *ekmekçi başı* diye tabir olunan esnaf grubunun başındaki kişi tarafından da kontrol edilmesi gerekirdi. Bu yıllardır süre gelen lonca sisteminin kendi öz denetimini sağlama geleneklerinden biridir. Ekmekçi başlarının tayin işlemleri de incelediğimiz Şer’iyye Sicilleri kayıtlarında yer almaktadır. Mesela bu hususta ‘‘Ahmet beşe Ahmet nam kimesne tarih-i kitap gününden Oruç beşe yerine ekmekçi başı nasb olunduğu kaydı fi 27 Rebiü’l-Evvel 1088’’ kaydına rastlıyoruz<sup>152</sup>.

#### 4.2.1. Ekmek Narhlarının Listesi

- NAN-I AZİZ

TARİH	GRAMAJ	KIYMET
1009 [1600-1601]	1	10
1009 [1600-1601]	1	11

<sup>151</sup> BOA, MŞH. ŞSC.d., no.496 (Ankara;12), vr.198

<sup>152</sup> BOA, MŞH. ŞSC.d., no.543 (Ankara;59), görüntü no.199.

1009 [1600-1601]	200 dirhem	25
Gurre-i Safer 1010 [Ağustos 1601]	300 dirhem	16
Safer 1014 [Haziran/ Temmuz 1605]	80 dirhem	1
Receb 1015 <sup>153</sup> [Kasım 1606]	120 dirhem	1
16 Receb 1015 [17 Kasım 1606]	130 dirhem	1
9 Zilhicce 1015 [7 Nisan 1607]	140 dirhem	1
3 Muharrem 1016 [30 Nisan 1607]	150 dirhem	1
21 Rebiü'l-âhir 1016 [15 Ağustos 1607]	100 dirhem	1
1023 <sup>154</sup> [1614-1615]	400 dirhem	1
24 Rebiü'l-evvel 1028 [11 Mart 1619]	550 dirhem	1
1028 [1619]	300 dirhem	1
11 Şevval 1028 [21 Eylül 1619]	belirtilmemiş	1
1031 [1621-1622]	300 dirhem	1
Gurre-i Şevval 1033 [Temmuz 1624]	135 dirhem	1
1034 1624-1625]	130 dirhem	1
1039 [1629-1630]	180 dirhem	1
1039 [1629-1630]	200 dirhem	1
13 Safer 1041 [10 Eylül 1631]	220 dirhem	1
16 Cemaziye'l-Evvel 1047 [6 Ekim 1637]	230 dirhem	1
9 Muharrem 1054 <sup>155</sup> [18 Mart 1644]	210 dirhem	1
13 Muharrem 1054 [22 Mart 1644]	200 dirhem	1
25 Muharrem 1054 <sup>156</sup>	190 dirhem	1

<sup>153</sup> “*Keyl-i buğdayın kırka*” olduğu yazılarak bu tarihteki ekmeğin 120 dirhem olması uygun görülmüştür.

<sup>154</sup> “*Dakik keyl 12*” olarak belirtilmiştir.

<sup>155</sup> Bu tarihteki narhın “*alâ tarikü'l-müsâma*” ile verildiği belirtilmiştir.

<sup>156</sup> Bu tarihteki narhın “*alâ tarikü'l-müsâma*” ile verildiği belirtilmiştir.

[3 Nisan 1644]		
8 Safer 1054 [16 Nisan 1644]	180 dirhem	1
21 Rebiü'l-Evvel 1054 [28 Mayıs 1644]	160 dirhem	1
20 Cemaziye'l-Evvel 1054 [25 Temmuz 1644]	170 dirhem	1
29 Cemaziye'l-Evvel 1054 [3 Ağustos 1644]	180 dirhem	1
Receb 1054 [Eylül/Ekim 1644]	210 dirhem	ikisi bir akçeye
5 Zi'l-hicce 1056 [12 Ocak 1647]	500 dirhem	1
Muharrem 1057 [Şubat-Mart 1647]	500 dirhem	1
15 Safer 1057 [22 Mart 1647]	300 dirhem	1
1057 [1647-1648]	500 dirhem	1
1057 <sup>157</sup> [1647-1648]	380 dirhem	1
1062 [1651-1652]	280 dirhem	1
25 Zi'l-hicce 1062 <sup>158</sup> [27 Kasım 1652]	250 dirhem	1
1064 [1653-1654]	240 dirhem	1
1065 [1654-1655]	250 dirhem	1
14 Receb 1065 [20 Mayıs 1655]	270 dirhem	1
27 Ramazan 1065 [31 Temmuz 1655]	250 dirhem	1
28 Muharrem 1066 [27 Kasım 1655]	270 dirhem	1
28 Muharrem 1066 [27 Kasım 1655]	270 dirhem	1
2 Rebiü'l-evvel 1066 [30 Aralık 1655]	250 dirhem	1
Rebiü'l-Ahir 1066 <sup>159</sup> [Ocak-Şubat 1656]	210 dirhem	1

<sup>157</sup> "Has Ekmek" adıyla yazılmıştır.

<sup>158</sup> Bu tarihteki narhın "alâ tarikü'l-müsâma" ile verildiği belirtilmiştir.

<sup>159</sup> Narh verilirken açıklaması yapılmış; "ziyade şiddet-i şitâ olub değirmenler ve yollar kardan ve şiddetden sed olmakla müsâma olunmuşdur." yazılarak sonraki yıllarda ekmeğin dirhemindeki düşüşün başlangıcı belirtilmiştir.

1066 <sup>160</sup> [1655-1656]	200 dirhem	1
1066 <sup>161</sup> [1655-1656]	180 dirhem	1
1066 [1655-1656]	160 dirhem	1
1067 [1656-1657]	110 dirhem	1
7 Receb 1067 <sup>162</sup> [21 Nisan 1657]	100 dirhem	1
1069 [1658-1659]	270 dirhem	1
1069 <sup>163</sup> [1658-1659]	280 dirhem	1
28 Safer 1070 [14 Kasım 1659]	260 dirhem	1
1070 <sup>164</sup> [1659-1660]	200 dirhem	1
1070 <sup>165</sup> [1659-1660]	150 dirhem	1
1070 <sup>166</sup> [1659-1660]	120 dirhem	1
1070 [1659-1660]	100 dirhem	1
4 Şevval 1071 [2 Haziran 1661]	100 dirhem	1
8 Zi'l-hicce 1071 [4 Ağustos 1661]	100 dirhem	1
1071 <sup>167</sup> [1660-1661]	130 dirhem	1
1072 [1661-1662]	130 dirhem	1
8 Şevval 1072 [27 Mayıs 1662]	140 dirhem	1
16 Zi'l-hicce 1072 [2 Ağustos 1662]	140 dirhem	1
Muharrem 1073 <sup>168</sup>	170 dirhem	1

<sup>160</sup> Bu tarihteki narhın "alâ tarîkü'l-müsâma" ile verildiği belirtilmiştir.

<sup>161</sup> Bu tarihteki narhın "alâ tarîkü'l-müsâma" ile verildiği belirtilmiştir.

<sup>162</sup> "Keyl-i dakik elli beş ve altmış akçeye olmağın şehr-i recebin yedinci günü alâ tarîkü'l-müsâma" açıklamasıyla beraber ekmeğin dirheminin 100 olmasına karar verilmiştir.

<sup>163</sup> "Dakikin on vukyyesi 16" açıklamasıyla beraber ekmeğin dirhemi 280 olarak belirlenmiştir.

<sup>164</sup> "Dakikin keyli 26 akçeden 30'a deyin furuht olmakla ekmek dirhem alâ tarîkü'l-müsâma" açıklamasıyla beraber ekmeğin dirheminin 200 olması uygun görülmüştür.

<sup>165</sup> "At Pazarı'ndan un almayıp buğday alıp işlemek üzere tenbih kılındı" yazısı ile Habbâz Taifesi'ne yapılan uyarıyı görmekteyiz.

<sup>166</sup> "Dakikin keyli 42/43 akçeye bey' olunmağla" açıklamasıyla beraber ekmeğin dirheminin 120 olmasına karar verilmiştir.

<sup>167</sup> "Beher keyl dakik kırk iki akçeye olmak üzere" açıklamasıyla beraber ekmeğin dirhemi 130 olarak belirlenmiştir.

<sup>168</sup> "Bir kile dakik 25" yazılarak ekmeğin 170 dirhem olarak yapılması uygun görülmüştür.



[Ağustos/Eylül 1662]		
1073 [1662-1663]	190 dirhem	1
5 Rebiü'l-Evvel 1073 [18 Ekim 1662]	200 dirhem	1
23 Receb 1073 [3 Mart 1663]	230 dirhem	1
1076 [1665-1666]	280 dirhem	1
20 Ramazan 1076 [26 Mart 1666]	260 dirhem	1
14 Safer 1077 [16 Ağustos 1666]	230 dirhem	1
10 Recep 1077 [6 Ocak 1666]	180 dirhem	1
1077 [1666-1667]	200 dirhem	1
23 Muharrem 1078 [15 Temmuz 1667]	130 dirhem	1
1079 [1668-1669]	130 dirhem	1
1080 [1669-1670]	110 dirhem	1
Rebiü'l-Ahir 1080 [Ağustos/Eylül 1669]	140 dirhem	1
1082 [1671-1672]	220 dirhem	1
1082 [1671-1672]	300 dirhem	1
1082 [1671-1672]	150 dirhem	1
1083 [1672-1673]	110 dirhem	1
1083 <sup>169</sup> [1672-1673]	100 dirhem	1
1083 [1672-1673]	120 dirhem	1
Gurre-i Cemaziye'l-Ahir 1083	130 dirhem	1
1083 [1672-1673]	150 dirhem	1
19 Cemaziye'l-Ahir 1083 [16 Ekim 1672]	160 dirhem	1
1086 [1675-1676]	150 dirhem	1
1086 <sup>170</sup> [1675-1676]	130 dirhem	1
3 Şevval 1086 [21 Aralık 1675]	120 dirhem	1

<sup>169</sup> Bu tarihteki narhın "müsâmaha tarikiyle" verildiği belirtilmiştir.

<sup>170</sup> Bu tarihteki narhın "alâ tarikü'l-müsâmaha" ile verildiği belirtilmiştir.

14 Muharrem 1087 <sup>171</sup> [29 Mart 1676]	60 dirhem	1
10 Rebiü'l-Ahir İbtida-i Haziran 1087 [22 Haziran 1676]	60 dirhem	1
Gurre-i Cemaziye'-Evvel 1087 [Temmuz 1676]	70 dirhem	1
Gurre-i Cemaziye'l Evvel 1087 [Temmuz 1676]	100 dirhem	1
1091 [1680-1681]	70 dirhem	1
2 Recep 1092 <sup>172</sup> [18 Temmuz 1682]	80 dirhem	1
18 Recep 1092 <sup>173</sup> [3 Ağustos 1681]	100 dirhem	1
1092 [1681-1682]	120 dirhem	1
3 Şaban 1092 [18 Ağustos 1681]	130 dirhem	1
1093 [1682]	130 dirhem	1
1093 [1682]	140 dirhem	1
1093 [1682]	150 dirhem	1
1093 [1682]	130 dirhem	1
18 Cemaziye'l-Evvel 1093 [25 Mayıs 1682]	150 dirhem	1
1095 [1683-1684]	100 dirhem	1
1103 [1691-1692]	220 dirhem	1
1103 [1691-1692]	140 dirhem	1
1103 [1691-1692]	140 dirhem	1
1104 [1692-1693]	110 dirhem	1
23 Cemaziye'l-Ahir 1104 [1 Mart 1693]	105 dirhem	1
1104 [1692-1693]	110 dirhem	1
21 Şaban 1104 [27 Nisan 1693]	110 dirhem	1
1105 [1693-1694]	110 dirhem	1

<sup>171</sup> "Müsâmaha vech-i üzre" narh verildiği belirtilmiştir.

<sup>172</sup> "Ekmeğe bugün narh verilip 80 dirhem bir akçeye tembih olunmuştur" yazısı listede yer almaktadır.

<sup>173</sup> "Bugün ki ekmeğe 100 dirhem bir akçeye narh tenbih olunmuştur." bilgisi verilmiştir.

10 Nisan 1106 [20 Nisan 1695]	130 dirhem	1
18 Şevval/ 24 Mayıs 1106 [1/3 Haziran 1695]	145 dirhem	1
1106 [1695-1696]	145 dirhem	1
3 Rebiü'l-Ahir 1107 <sup>174</sup> [11 Kasım 1695]	125 dirhem	1
1107 [1695-1696]	130 dirhem	1
1108 [1696-1697]	75 dirhem	1
1108 [1696-1697]	70 dirhem	1
1108 [1696-1697]	75 dirhem	1
1108 <sup>175</sup> [1696-1697]	70 dirhem	1
1109 [1697-1698]	80 dirhem	1
16 Cemaziye'l-Ahir 1109	100 dirhem	1
9 Recep 12 Kanun-i Sani 1109	110 dirhem	1
1109 [1697-1698]	110 dirhem	1
15 Muharrem 1110 [24 Temmuz 1698]	110 dirhem	1
1110 [1698-1699]	125 dirhem	1
7 Muharrem 1111 [5 Temmuz 1699]	100 dirhem	1
5 Cemaziye'l-Ahir 1111 [28 Kasım 1699]	110 dirhem	1
1112 [1700-1701]	80 dirhem	1
21 Zi'l-ka'de 1112 [29 Nisan 1701]	100 dirhem	1
13 Safer 2 Temmuz 1113 [13/ 20 Temmuz 1701]	80 dirhem	1
1113 [1701-1702]	85 dirhem	1
19 Rebiü'l-Evvel 1114 [13 Ağustos 1702]	90 dirhem	1
1114 [1702-1703]	75 dirhem	1

<sup>174</sup> Narhın yanına ‘‘müsâmahadır’’ yazılmıştır.

<sup>175</sup> ‘‘Tahammüllü olmak ile’’ diye not düşülen narhın açıklamasında ekmeğin dirheminin düşürülmesindeki sebep belirtilmiştir. 27 Zi'l-hicce (6 Temmuz) tarihinde esnaftan ismi verilen kişilerin ve şeyhlerin dakikin yirmi sekiz vukıyyesinin bir kuruşa satıldığını ve yetmiş beş dirhemi bir akçeye satılan Nan-ı Aziz'in zarara yol açtığını ihbar etmesi üzerine Nan-ı Aziz'in on beş dirhem düşürülerek altmış dirheme satılması için narh verilmiştir.

1115 <sup>176</sup> [1702-1704]	110 dirhem	1
------------------------------------	------------	---

• HUBZ

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1009 [1600-1601]	150 dirhem	1
1014 <sup>177</sup> [1605-1606]	100 Dirhem	1 akçe
16 Receb 1033 [4 Mayıs 1624]	80 dirhem	1
1034 [1624-1625]	140 dirhem	-
1034 [1624-1625]	150 dirhem	1
15 Muharrem 1034 [28 Ekim 1624]	150 dirhem	1
Gurre-i Safer 1034 [Kasım 1624]	160 dirhem	1
1034 [1624-1625]	170 dirhem	1

• NAN- I ARPA

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1082 [1671-1672]	170 dirhem	1

#### 4.2.2. Ekmek Narhları Hakkında Değerlendirme

Narh listelerinde ekmek narhları için kaydedilen *dirhem* kelimesinin gramaj anlamında kullanıldığını görmekteyiz. Narh listelerinden alınan verilerle oluşturduğumuz tablolarda da görüleceği üzere ekmeğin dirhemi XVII. yüzyıl boyunca inişli-çıkışlı bir grafik izlemiştir. Yüzyıl genel olarak ele alındığında ekmeğin en fazla 550 dirheme kadar çıktığı ve en düşük 60 dirheme indiği görülmektedir. Tezin bu bölümünde tablodaki keskin düşüşleri ve çıkışları inceleyerek siyasal, sosyal veya malî sebeplerin neler olabileceğine dair fikir yürüteceğiz.

H.1014 yılının Safer ayında (Haziran-Temmuz 1605) ekmek dirheminin 80'e düştüğü görülüyor. Bu tarihteki düşüşün pek çok sebebi vardır. İlki tabii ki 1591-1596 yılları arasında Osmanlı'nın gördüğü en uzun dondurucu soğuk ve kuraklık döneminden başlayan ve 1607 yılında bir kere daha patlak verecek olan büyük iklim

<sup>176</sup> Açıklamasıyla beraber yazı şeklinde verilen narh şu şekilde yazılmıştır; '' (Dakikin) 65 ve 70 vakıyyesi bir kuruş olduğu ihbar etmeleriyle ekmek 110 dirhem olmak üzere tembih olunmuştur 23 Rebiülevvel''.

<sup>177</sup> ''Buğday elliye olduğu takdirce'' bu narhın uygun görüldüğü belirtilmiştir.

kriziydi<sup>178</sup>. Anadolu coğrafyası Küçük Buzul Çağı olarak adlandırılan zorlu bir süreçten geçiyordu. Diğer yandan devam eden Celâlî İsyanlarının bir uzantısı olarak 1604-1607 yılları arasında Tavil Ahmet, Canbolatoğlu Ali, Kalenderoğlu gibi asilerin Anadolu'daki faaliyetleri sonucunda sebep oldukları kargaşa devleti ve halkı rahatsız ediyordu<sup>179</sup>. Osmanlı Devleti de zaten Macaristan'da savaş halindeydi. Bu narh verildikten bir-iki ay sonra Estergon Kalesi'ni kuşatacaklardı. Her alanda kargaşanın hâkim olduğu ve ordu iaşesinin de sağlanması gerektiği bu dönemde tarımsal faaliyetler durma noktasına gelmişti. Ermeni Vakanüvis Arak'el'e göre '*şiddet ve karışıklık her türlü çiftçilik işini imkânsız hale getirerek geride hasat edilecek hiçbir şey bırakmadı.*'<sup>180</sup>.

H. 1028 (1619) yılında ekmek gramajını betimlemek için kullanılan dirhem 550'ye kadar çıktığı gözlemlenmektedir. Bu tarihten bir sene önce sikke tashihi yapıldığını biliyoruz. 100 dirhem gümüşten 950 yerine 1000 akçe kesilmesinin uygun görüldüğü 1618 yılı<sup>181</sup> ve bundan bir yıl sonraki ekmek dirhemindeki yükselişin piyasa dalgalanmalarından kaynaklandığını söyleyebiliriz. Bu yılda aynı zamanda İran ile Serav Anlaşması imzalanarak 100 deve yükü ipeğin hazineye ödenmesi bir parça rahatlama sağlamış olabilir.

Bir başka düşüş eğilimi H. 1033-1034 (1624-1625) yıllarında görmekteyiz. Biz H. 1033 yılının Rebiü'l-Ahir ayının 28. gününde *cedid akçenin* piyasaya sürüldüğünü biliyoruz<sup>182</sup>. H.1033 yılındaki bu narh sikke tashihinden yaklaşık altı ay sonra verilmiştir. Tabii ki tashihin yarattığı piyasa dalgalanmalarının yanı sıra atılan siyasi adımlar da narh fiyatları üzerinde oldukça etkiliydi. Özellikle IV. Murad'ın Bağdat Seferi'nin bu yıllara denk geldiğini, İstanbul'a yapılan Kazak Akınlarının ve İstanbul Depremi'nin etkili olabileceğini gözden kaçırmamalıyız<sup>183</sup>.

---

<sup>178</sup> Sam White, *Osmanlı'da İsyân İklimi*, (çev. Nurettin El Hüseyini), İstanbul: Alfa Tarih Yayınları, 2020, s.192-193.

<sup>179</sup> Tavil Ahmet Bağdat ve Halep'te; Canbolatoğlu Ali Kilis, Şam ve Halep'te; Kalenderoğlu ise Ankara ve Manisa'da hakimiyetlerini ilan edip, büyük alanda güç kazanmışlardır. Onların asi ve yıkıcı tavrı, sonunda idamlarına veya vatanlarını terk etmelerine yol açsa da Anadolu Halkı üzerinde kurdukları baskı ve yaşattıkları şiddet olayları reayayı olumsuz şekilde etkileyerek Büyük Kaçgun'u tetiklemiştir. Ayrıntılı bilgi için bkz. Mücteba İlgürel, "Celali İsyanları", *TDVİA*, C.7, İstanbul 1993, s.254.

<sup>180</sup> Sam White, *a.g.e.*, s. 252.

<sup>181</sup> Şeyma Akbayır, *16. Yüzyılda Osmanlı'da Paranın Değer Kaybı ve Timurtaşî'nin Nükûd Risalesi*, İstanbul: Albaraka Yayınları, 2020, s.39.

<sup>182</sup> BOA, MŞH. ŞSC.d., no.505 (Ankara;21), vr.353.

<sup>183</sup> Sam White, *a.g.e.*, s.273.

H. 1067-1070 (1656-1660) tarihleri arasında ekmeğin 100 dirheme kadar düştüğünü görüyoruz. Küçük Buzul Çağı'nın bu dönemde de etkisini arttırmasından, karın ve soğuğun yolları kapatmasından dolayı 1657-1658 yıllarında köylünün yiyecek temini sıkıntısı çektiği görülmektedir. H. 1066 (1655-1656) yılında tutulan “ *ziyade şiddet-i şita olub değirmenler ve yollar kardan ve şiddetten sed olmağla müsamaha olunmuştur*” kaydı da bu yıllardaki ekmeğin üretimi ve arzında yaşanan sıkıntıyı anlatıyor<sup>184</sup>. Zaten kıtlığın etkisinde olan Osmanlı Devleti bir de bu yıllarda Padişah II. Osman'ın kanını dava eden Abaza Hasan Paşa ile ve 1660 yılında gerçekleşen Büyük İstanbul Yangını ile boğuşuyordu. Tüm bu kuraklık ve kargaşanın ticari hayata etki etmemesi ve fiyatlara yansımaması beklenemezdi. H.1070 yılında ekmeğe ait beş adet narh bulunması da tüm bu etkenler göz önüne alındığında tesadüf değildir.

H.1087(1676-1677) ve 1091 (1680-1681) yıllarında ekmeğin o zamana kadarki en düşük dirheme gerilemiştir. Ekmeğin 70 dirhem olarak belirlenmesinde bu yıllar içerisinde başlayan ve devam eden Osmanlı-Rus Savaşı'nın etkisi vardır. Bu yıllarda Küçük Buzul Çağı'nın Geç Maunder Minimumu adı verilen sürecine giren Balkanların ve Anadolu'nun *aşırı soğuk kışlar* yaşadığını da belirtelim<sup>185</sup>.

H. 1108(1696-1697) ve H.1112 (1700-1701) yıllarındaki düşüşün de siyasi sebepleri olabilir. Çehrin Kuşatması, Zenta Muharebesi, Osmanlı- Rus Savaşı gibi olayların yaşanması hazineyi boşaltıyor, ekonominin olağan seyrini bozuyor, asker iâşesi meselesini gündeme getirerek yiyecek temini sisteminin akışını bozuyordu.

Özetle, uzun süren kıtlık ve kuraklık yılları, Celâlî İsyanlarının yarattığı kargaşa ve şiddet olayları, büyük galibiyetler ve ganimetler elde edilemeyen, uzun yıllar devam eden savaş hali, Osmanlı hazinesinin boşalması, padişah değişimlerinde yeniçerilerin etkin rol oynaması gibi sebeplerden dolayı fiyatların istikrarı bozulmuştur. Ekmeğin mevzu bahis olduğunda ise etkilenen dirhemler olmuştur. Aşağıda ekmeğin XVII. yüzyılın ilk ve ikinci yarısındaki seyri çizgi grafiği olarak verilmiştir. Grafiklerde de görüleceği üzere ekmeğin dirhemlerinin yani gramajının değişkenliğine karşın fiyatın hep bir akçe olduğunun tekrar altını çizmek gerekir.

---

<sup>184</sup> BOA, MŞH. ŞSC.d., no.525 (Ankara;41), vr.191.

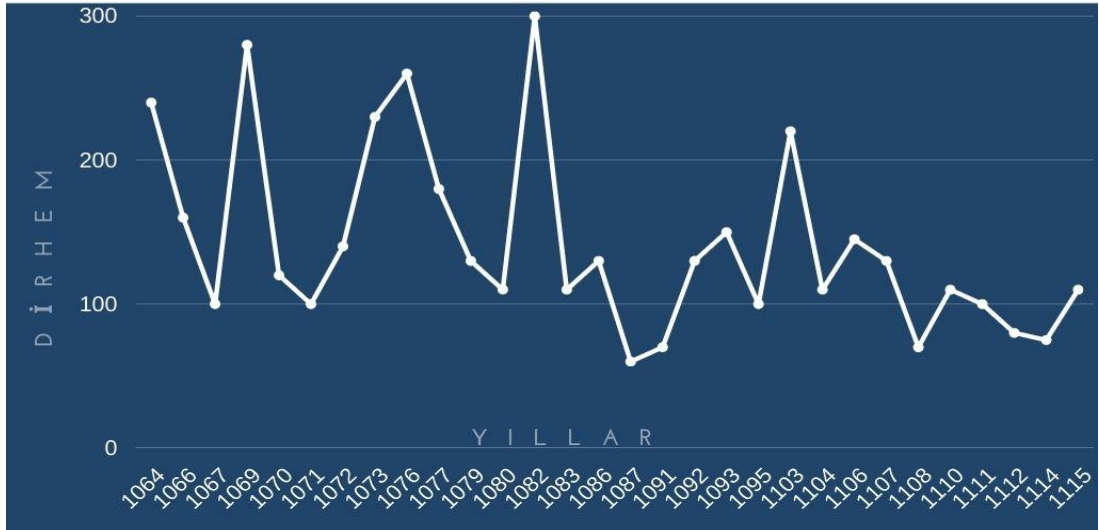
<sup>185</sup> Sam White, *a.g.e.*, s.295.

## XVII. YÜZYILIN İLK YARISINDA EKMEK DİRHEMİNİN DEĞİŞİM GRAFİĞİ



Grafik 2. XVII. Yüzyılın İlk Yarısında Ekmek Dirhemlerindeki Değişim

## XVII. YÜZYILIN İKİNCİ YARISINDA EKMEK DİRHEMİNİN DEĞİŞİM GRAFİĞİ



Grafik 3. XVII. Yüzyılın İkinci Yarısında Ekmek Dirhemlerindeki Değişim

Bu grafiklere bakıldığında bizi saygıdeğer bir politika karşılıyor. Bu politika Osmanlı'nın içinde bulunduğu siyasal, sosyal, ekonomik ve iklimsel olaylar sebebiyle

belirlenen ekmek dirhemlerinde büyük değişimler gözlemlense de ekmeğin hep bir akçeye satılmasıdır. Her ne olursa olsun ekmeğin fiyatının bir akçede sabit tutulması devlet yetkililerinin reayanın en temel gıda maddesi olan ekmeğe ulaşımını garanti altına almak istemesi ve bu ulaşımı kolaylaştırmak gayesinde olmasıyla ilişkilendirilebilir. Ekmekteki değişimin akçede değil dirhemde olması sebebiyle tezimizde ekmek dirhemlerindeki değişim grafiği verilmesi uygun görülmüştür.

### 4.3. ÇELTİK TARIMI VE PİRİNÇ NARHLARI

Anadolu'da ilk olarak Dulkadiroğlu Beyliği ve Memluk Devleti'nin sınırları dâhilinde üretilmiş olan çeltik, Osmanlı Devleti'nin de tarımına özel ehemmiyet gösterdiği ürünlerden biri olmuştur. Zaten Türk milletinin daha Orta Asya'dan beri çeltik tarımına aşına olduğu düşünölmektedir<sup>186</sup>. Çeltik dediğimiz bitkinin ne olduğunu açıklamamız gerekirse esasen yılda bir kez hasat edilen bir tahıl ürünü olduğunu ve çeltiğin kabuklarından ayrılması sonucunda pirinç elde edildiğini söyleyebiliriz<sup>187</sup>. Osmanlı Devleti'nin yüzyıllar önceki tarımsal şartları düşünöldüğünde pirincin yetiştirilmesinden sofralara ulaşmasına kadar geçen süreç için çok fazla emek verilmesi gerektiğini anlıyoruz.

Osmanlı Devleti'nde özellikle ordu ve saray iaşesi için önem arz eden çeltik tarımının yapılabilmesi için temel olarak iki özel şarta ihtiyaç vardı. Bunların ilki düz bir araziydi. Zaten bu sebeple çeltik tarımının genellikle İç Anadolu ve Rumeli topraklarında gerçekleştirildiğini biliyoruz. Diğer özel koşul ise suyun ulaşılabilir ve bol olmasıdır. Anadolu'nun az yağış alan coğrafyası ve iklim şartları düşünöldüğünde bu tarım için en uygun yerlerin nehir kenarları ve deltalar olduğunu görmekteyiz<sup>188</sup>. Osmanlı Devleti'nin ilk fethettiği yerlerden biri olan Konur Alp yöresinde çeltik tarımının başlaması da tesadüf değildir. Konur Alp olarak anılan bölge Karadere Pınarı'na yakın bulunduğu için ilk olarak burada başlamıştır<sup>189</sup>.

---

<sup>186</sup> Havva Çıtak, Orhan Kılıç, "XV. ve XVI. Yüzyıllarda Balkanlar'da Çeltik Üretimi Yapan Bir Zümre: Yörükler" *Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, S.56, (2022), s.79.

<sup>187</sup> Hasan Abdioğlu, Baki Çakır, "Osmanlı Devleti'nde Çeltik Tarımı ve Muhasebe İşlemleri", *Muhasebe ve Finans Tarihi Araştırmaları Dergisi*, S. 2021 (Özel Sayı), (2021), s.206.

<sup>188</sup> Hasan Abdioğlu, Baki Çakır, *a.g.m.*, s.209.

<sup>189</sup> Kenan Ziya Taş, "Osmanlı Çeltik Üretim Sahası Olarak Konrapa ya da "Osmanlı Sarayı'nın Nadidesi Konuralp Pirinci"", *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, C.23, S.44, (2020), 1264.



XVII. yüzyılın ortalarına kadar Osmanlı Devleti'nde en çok yetiştirilen ve tüketilen tahıl ürünü buğdaydır. Pirinç yetiştiriciliği daha çok ordu ve saray iâşesi için faaliyette bulunuyordu<sup>190</sup>. Gerek pirincin üretim aşamasının zorluğu gerekse yetiştirilme sürecinde sürekli bakım istemesi halkı çeltik üretiminden uzaklaştırmış, pirinç fiyatlarının yüksekliği de zaten zor geçinen Anadolu halkının tüketimine olanak sağlamamıştır. Böylesi bir durumda devletin müdahalesi kaçınılmaz olmuştur. Üretimi desteklemek için Osmanlı Devleti *çeltükçü reaya* olarak belirli coğrafyalarda yaşayan kişileri seçerdi ve kaydederdi. Bunların aralarında yerleşikler olduğu gibi göçebe Türkmenler de vardır. Trakya bölgesinin sulak arazisiyle zaten o bölgede başlamış olan çeltik tarımı Türkmenler sayesinde Anadolu'da da yapılmaya başlanmış; çeltik tarımının en erken örnekleri Karaman, Adana ve Sis yöresinde görülmüştür.<sup>191</sup> *Çeltükçü reaya* çeltik üretimi yaparken su kanallarını temizlemekle görevli olan *çeltik kürekçileri* de görevlendirilmiş durumdaydı<sup>192</sup>.

Diğer meyve sebze veya tahıl ürünlerine göre üretim sürecinde daha çok emek ve daha çok bakım isteyen çeltiğin tarımının yapılması için bazı teşviklere ihtiyaç duyuluyordu. Mesela çeltik tohumu kalite standardını korumak ve tarımsal üretimin devamlılığını sağlamak amacıyla üreticiye devlet tarafından veriliyordu. Mukataa olarak veya ortakçılık usulüyle tarım arazilerinde yürütülen faaliyetlerde sipahinin görevi suyu ve toprağı temin etmektir. Reaya ise emeğini ortaya koyarak çeltik üretimini gerçekleştiriyor, hasadın yarısını sipahi ile paylaşıyordu<sup>193</sup>. Bu kadar zorlu bir işi üstlenen reaya bazı vergilerden muaf tutularak devlet tarafından korunmaya ve teşvik edilmeye çalışılıyordu. Çeltükçü reayanın da tıpkı devlete özel hizmet veren ve derbentçi, köprücü, tuzcu namıyla görev yapanlar gibi avarız vergisinden muaf olduklarını biliyoruz<sup>194</sup>.

Osmanlı Devleti'nde yaşayan halk pirinç üretimine de tüketimine de rağbet göstermiyordu. Zaten üretim genellikle padişahlara veya soylu ailelere mensup olan kişilere ait mirî arazilerde gerçekleştiriliyordu. Pirincin uzun süreli tok tutma etkisi bilindiğinden ordu iâşesi için kullanılan ürünlerin arasındaydı. Sefer veya savaş hali

---

<sup>190</sup> Mehmet Karagöz, ‘‘1193/1779 Rûsum Defteri’ne Göre Bazarcık- Tatarpazarı’nda Pirinç Üretimi’’, *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, C.14, S.1, (2004), s.277.

<sup>191</sup> Havva Çıtak, Orhan Kılıç, *a.g.m.*, s.81.

<sup>192</sup> Kenan Ziya Taş, *a.g.m.*, s.1259.

<sup>193</sup> Hasan Abdioğlu, Baki Çakır, *a.g.m.*, s.208.

<sup>194</sup> Mübahat Kütükoğlu, *Osmanlı'nın Sosyo-Kültürel ve İktisadi Yapısı*, Ankara: TTK, 2018, s.311.

dışındaki zamanlarda pirinçten yapılan yemekler genellikle saraylarda, özel günlerde, bayramlarda zengin ve varlıklı aileler tarafından tercih ediliyordu. Dönemin şartları dâhilinde pirinç lüks bir tüketim maddesiydi ve sıradan halkın her zaman ulaşabileceği düzeyde değildi<sup>195</sup>.

#### 4.3.1. Pirinç Narhlarının Listesi

- PİRİNÇ

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
Cemaziye'l-Ahir 991 [Haziran/ Temmuz 1683]	1	20
997 [1588-1589]	1	40
Cemaziye'l-ahir 1008 [Aralık/Ocak 1599-1600]	1	11
1014 [1605-1606]	1	60
1014 [1605-1606]	1	70
1015 [1606-1607]	1	19
1015 [1606-1607]	1	14
21 Rebiü'l-Ahir 1016 [15 Ağustos 1607]	1	12
1023 <sup>196</sup> [1614-1615]	1	7
1033 [1623-1624]	1	12
1033 [1623-1624]	1	18
1052 [1642-1643]	1	9
1053 [1643-1644]	1	7
1066 [1655-1656]	1	8
1067 [1656-1657]	1	9
1079 [1668-1669]	1	10
5 Safer 1070 [22 Ekim 1659]	1	8
1070 [1659-1660]	1	10
1071 [1660-1661]	1	13
1071 [1660-1661]	1	14

<sup>195</sup> Hasan Abdioğlu, Baki Çakır, *a.g.m.*, s.208.

<sup>196</sup> ‘‘Sivri Pirinci’’ adıyla yazılmıştır.

20 Safer 1072 [15 Ekim 1661]	1	13
1079 [1668-1669]	1	12
1087 [1676-1677]	1	16
1103[1691-1692]	1	18

- BEYPAZARI PİRİNCİ

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
15 Cemaziye'l-evvel 1028 [30 Nisan 1619]	1	6
1035 [1625-1626]	1	6
1047 [1637-1638]	1	11
1062 [1651-1652]	1	7
1062 [1651-1652]	1	6
1065 [1654-1655]	1	7
1066 [1655-1656]	1	7
1076 [1665-1666]	1	13
1077 [1666-1667]	1	14
1078 [1667-1668]	1	12
1082 [1671-1672]	1	13
1092 [1681-1682]	1	14
1103 [1691-1692]	1	13
1103 [1691-1692]	1	18
1105 [1693-1694]	1	14
1106 [1695-1696]	1	16-20
1107 [1695-1696]	1	18
1112 [1700-1701]	1	13

- EVREŞE PİRİNCİ

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
15 Cemaziye'l-evvel 1028 [30 Nisan 1619]	1	7

1035 [1625-1626]	1	7
1047 [1637-1638]	1	12
1052 [1642-1643]	1	10
1062 [1651-1652]	1	7
1065 [1654-1655]	1	8
1066 [1655-1656]	1	8
1076 [1665-1666]	1	14
1077 [1666-1667]	1	15
1078 [1667-1668]	1	13
1079 [1668-1669]	1	12
1082 [1671-1672]	1	16
1082 [1671-1672]	1	15
1092 [1681-1682]	1	16
1092 [1681-1682]	1	18
1093 [1682]	1	16
1103 <sup>197</sup> [1691-1692]	1	14
1103 [1691-1692]	1	20
1105 [1693-1694]	1	16
1106 [1695-1696]	1	18-22
1107 [1695-1696]	1	16
11 Nisan 1107	1	22
1112 [1700-1701]	1	16

• MISIR PİRİNCİ

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1052 [1642-1643]	1	9
1066 [1655-1656]	1	6
1078 [1667-1668]	1	10
1082 [1671-1672]	1	13

**4.3.2. Pirinç Narhlarının Değerlendirilmesi**

<sup>197</sup> Bu narh ‘*nısfıyet üzere*’ notu ile birlikte verilmiştir.

Anadolu coğrafyasının pek çok yerinde pirinç yetiştirilse de Ankara pazarında sadece Beypazarı Pirinci ve Evreş(e) Pirinci'nin adına rastlıyoruz. Beypazarı zaten Ankara sınırları dâhilinde olduğundan Ankara pazarında satılması doğaldır. Beypazarı'na çok yakın bir mevkide *Kirmir Çayı* adı verilen su varlığı burada pirinç üretimine olanak sağlamış olmalıdır<sup>198</sup>. Beypazarı'nın Ankara'ya yakınlığı dolayısıyla diğer pirinç çeşidi olan Evreşe Pirinci'nden daha az kıymette işlem gördüğü tespit edilmiştir. Beypazarı Pirinci ile Evreşe Pirinci'nin arasında genellikle 1 nadiren 2 akçe fark vardır. Bunun sebebinin Evreşe-Ankara arasındaki mesafe dolayısıyla yol masrafı olduğunu düşünmekteyiz. Dönemsel çıkışlar yaşayan fiyatların tam bir tahlilini yapabilmek için elimizde yeterli narh kaydı yoktur. Yüzyılın ilk yarısında neredeyse her bir narh arasında yaklaşık beş-on yıl vardır. Bir ürünün on sene önceki fiyatı ile on sene sonraki fiyatını karşılaştırmak doğru bir netice vermez ancak H.1047 (1648) yılındaki artışın sebebi IV. Murad'ın Bağdat Seferi, H.1076 (1656) yılındaki artışın sebebi Osmanlı Donanması'nın Venedik ile giriştiği Çanakkale Boğazı mücadelesi olmalıdır. H.1103 (1691-1692) yılındaki artışın sebebi ise kısa bir toparlanma döneminin ardından tıpkı 1590'lardaki gibi Küçük Buzul Çağı'nın tekrar etkisini göstermesi ile gerçekleşen don olayları ve sert kışlar olabilir.

#### 4.4. ET TEMİNİ MESELESİ VE HAYVANSAL GIDA NARHLARI

Toprağın bol, iş gücünün az olduğu Anadolu'da geniş alanda ve büyük çoğunlukla yürütülen ziraî faaliyetler bir hanenin geçimini sağlamaya ancak yetiyor veya yetmiyordu. Sadece ziraî uğraşlar köylülerin ödemekle sorumlu oldukları vergileri karşılamaya yetmediği için ziraata ek olarak hayvancılık ile ilgileniliyordu. Hayvancılık için gerekli olan geniş yaylaklara ve kışlaklara sahip olan bu topraklarda büyük oranda pazarlarda satılmak amacıyla küçükbaş hayvan besiciliği yapılıyor, büyük baş hayvanlar sadece yük taşımak, çifte koşmak ve ulaşım sağlamak gibi amaçlarla kullanıldığından daha az besleniyordu. Küçükbaş hayvanların piyasa rayicinin her zaman büyük baş hayvanlara göre daha yüksek olması da bu durumun

---

<sup>198</sup> Oğuz Erol, "Kirmir Çayı Boyunda Çeltik Tarlalarının Yeri ile Vadi Morfolojisi Arasındaki Münasebet", *Türk Coğrafya Dergisi*, S.18, -19, (1958), s.56.

görülmesinin etkenlerinden biridir<sup>199</sup>. Bu çerçevede Osmanlı Devleti'nin piyasa düzeni düşünüldüğünde Osmanlı köylüsünün başlıca üç ana uğraşı olduğunu söyleyebiliriz. Bunlardan ilki tarım, ikincisi bağcılık ve sonuncusu hayvancılıktır. Bunlardan başka bir iş yapmak o dönemin şartlarında yaşayan ve vergiler altında ezilen köylü için pek mümkün görünmemektedir<sup>200</sup>. Hayvancılıkla ilgilenmek sadece besicilik yapmak veya onları pazarda satmak olarak algılanmamalıdır. Özellikle XVI. ve XVII. yüzyılda kasaplık mesleği sadece hayvanları kesmekle ilişkilendirilmemiş, aynı zamanda dükkânlarda et satma ve kesimhaneleri kullanma ruhsatına sahip olan kişiler de bu tanımın içine dâhil edilmiştir<sup>201</sup>.

Özellikle XVI. yüzyılın sonu XVII. yüzyılın başlarında Ankara'ya yerleştirilen Bozulus Türkmenleri'ne bağlı Tabanlı Aşireti'nde görüldüğü gibi hayvansal ürünlerden elde edilen tereyağı ve peynir yapımı, dericilik ve keçecilik gibi faaliyetler de bu kapsamın içindedir. Bu aşirete mensup olan kişilerin çoğu zaman kasaplık görevi yaptıklarına da rastlanmaktadır. Orta Anadolu coğrafyasının düz ve geniş arazi yapısı ve iklim şartlarının da uygunluk göstermesiyle birlikte devlete ödenmesi gereken vergilerin hayvanlar sayesinde aynî olarak ödenebilmesi ve Türkmenlerin nakit para vermesine gerek kalmaması hayvancılık faaliyetlerini desteklemiştir<sup>202</sup>. Türkmenlerin miras kayıtlarını içeren tereke kayıtlarında hayvanlardan başka pek bir şey bulunamaması Türkmenlerin geçim kaynaklarının hayvancılığa, yük taşımacılığına ve kasaplığa dayanması ile açıklanabilir<sup>203</sup>. Türkmenler arasında yaygın olarak bilinen ve kullanılan "ekme bağ bağlanırsın, ekme ekin eğlenirsin / çek deveyi güttü koyunu, bir gün olur beğlenirsin" dörtlüğü bu konuda oluşan geleneğin ve sosyo-kültürün en somut örneklerinden biridir<sup>204</sup>. Sadece bahsettiğimiz aşiret için değil genel olarak Osmanlı toplumunda da hayvancılığın

---

<sup>199</sup> Mustafa Öztürk, "Osmanlı Devleti'nde Hayvancılığın İktisadi Boyutu" *BELLEK Uluslararası Tarih ve Kültür Araştırmaları Dergisi*, C.1, S.1, (2019), s.30,34.

<sup>200</sup> Necmettin Aygün, "Osmanlı Devleti Kırsalında İktisadi Örüntüler ve Trabzon da Koyun (Sürü) Sahipleri (1722)", *Karadeniz Araştırmaları Dergisi*, C.13, S.25, (2018), s.19-20.

<sup>201</sup> İrfan Kokdaş, *Celeps, Butchers, and the Sheep: The Worlds of Meat in Istanbul in the Sixteenth-Seventeenth Centuries*, (İstanbul: Sabancı Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2007), s.65.

<sup>202</sup> Ahmet Köç, "Osmanlı Taşrasında Konar Göçer- Devlet İlişkisi: Ankara'da Tabanlı- Türkmen Aşireti'nin İskanı", *Yeni Fikir Dergisi*, C.8, S.17, (2016), s.104

<sup>203</sup> Hava Selçuk, "Osmanlı Devleti'nde XV. VE XVII. Yüzyıllarda Konar-Göçer Aşiretlerin Sosyal ve İktisadi Hayatları," *İCANAS*, S.38, C.6, 2007, s.2701-2702.

<sup>204</sup> Cemal Kafadar, *İki Cihan Âresinde: Osmanlı Devleti'nin Kuruluşu*, İstanbul: Metis Yayınları, 2019, s.222.

çeşitli kolları gelişmiştir. Mesela kasaplar dışında sakatatçılar ve başçılar da faaliyet gösteriyorlardı. Kasaplara ve diğer yan alanlarda yamaklık yapması için loncaların özel olarak geliştirdiği bir sistemleri de vardı<sup>205</sup>.

Osmanlı Devleti de hayvancılık ve dolayısıyla et temini hakkında oldukça hassas davranmıştır. Et temininin ve başkente iâşe akışının bozulmaması için Celep-Keşan adı verilen bir sistem dâhilinde hareket ediliyordu. Celep kelime anlamı olarak ‘‘satmak için mal veya hayvan getiren kişi’’ anlamında genel olarak *hayvan tüccarı* olarak tanımlansa da bu sistem dâhilinde ihtiva ettiği anlam çok daha geniştir<sup>206</sup>. Özellikle İstanbul’un iâşesi ve ordunun et ihtiyacının karşılanması için sürdürülmesi uygun bulunan bu sistemde celeplerin kim olacağı ve hangi vasıflara sahip olacağı meselesi önceden belirlenmiş kaidelere bağlıdır. Mesela 1544 yılında celep olarak atanacak kişinin servetinin asgari olarak 500.000 akçe olması istenmiştir. 1575-1595 yıllarında 200.000 akçe ile 500.000 akçe arasında serveti olanlar görevlendirilmiştir<sup>207</sup>.

Devlet *Mecburî Celepler* olarak adlandırabileceğimiz varlıklı ve genellikle faizcilikle para işleten kişileri celep olarak tayin edip hem onları ekonomiye kazandırma hem de devlet müdahalesi olmadan sermaye biriktirme konusunda sıkıntı yaşayan halk içerisinde gerekli parayı temin etme yoluna gitmişti<sup>208</sup>. Mecburî Celeplerden başka *Gönüllü Celepler* de kasaplık hayvanları toplayıp belirlenen narh fiyatı üzerinden büyük şehirlerde satıyorlardı ve diğer şehirlerde düşürülen fiyatlar İstanbul’da sabit yükseklikte kaldığı için genellikle İstanbul pazarlarını tercih ediyorlardı<sup>209</sup>.

Celeppler eğer ordu için gereken hayvan ve et temini tamamlandıysa veya gerekmiyorsa genellikle hayvanlarını kasaplara satıyordu. Kasaplara canlı hayvan olarak satmayı tercih etmeyenler ise hayvanlarını salhanelerde kestirip yine belirlenen kasaplara et olarak veriyorlardı. Tabii konargöçerlerde de görüldüğü gibi direkt olarak pazara götürüp eti sattıkları da görülmüyordu<sup>210</sup>. Hemen belirtmek gerekir ki yerleşik bulunan kasaplar dışında *seyyar kasaplar* olarak adlandırabileceğimiz bir grup da

---

<sup>205</sup> İrfan Kokdaş, *a.g.t.*, s.68

<sup>206</sup> M. Sait Türkhan, ‘‘Celep’’, *TDVİA*, C. Ek-1, Ankara 2020, s.253.

<sup>207</sup> İrfan Kokdaş, *a.g.t.*, s.69

<sup>208</sup> Remzi Uçtu, *Celep-Keşan Teşkilatı*, (Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2002) s.15.

<sup>209</sup> Remzi Uçtu, *a.g.t.*, s.13-14.

<sup>210</sup> Mustafa Öztürk, *a.g.m.*, s.31.

ticari hayatta bulunmaktaydı. Bunlar bir sıraya taktıkları etleri satmak için bağırarak dolaşan kişilerdi. Dükkânı bulunan kasapların işlerini doğru yapmadığı tespit edildiğinde devlet tarafından hoş da karşılanıyorlardı. Şüphe yok ki, halka ve pazarlara et temininin sıkıntısız bir şekilde gerçekleşmesi meselesi seyyar kasaplığın gedik sistemi dâhilinde düşünüldüğünde kabul edilebilirliği meselesinden daha önemliydi<sup>211</sup>.

İncelediğimiz kayıtlarda et temini hakkında bazı kişilerin tayin edildiğine rastlamak mümkündür. Mesela H.1087 yılında tutulan ve narh listesinde yer alan kayıтта “ *Abdulkadir elhac Mehmet Veli Hüseyin beşe ibni İbrahim Orhan beşe İbni Mehmet Ömer İbni Mehmet bilcümle birbirlerine kefil olup yaz ve kış lahm bulmaya taahhüt ettikleri*” yazılmıştır<sup>212</sup>. H.1109 tarihli diğer bir kayıтта da *makam-ı kazada takriri kelim edip ganem ve keçi ve sığır etlerini bulmayı taahhüd eden* kişilerin adları yazılmıştır<sup>213</sup>. Bunlar normal narh listelerinin içinde genellikle et fiyatlarının yanına not olarak yazılmış olan kayıtlardan elde ettiğimiz isimlerdir. H.1117 yılında ise narh listesi verilmeden sadece et bulmayı taahhüt eden kişiler ve onlara kefil olan şahısların kaydına rastlıyoruz. Kefil sayısının ve dolayısıyla et bulmakla görevlendirilen kişilerin çokluğu et temini meselesindeki hassasiyeti gözler önüne sermektedir. Aşağıda bu belgenin aslı ve çevirisi verilmiştir.

---

<sup>211</sup> M. Ebru Zeren, Gözde Sazak, “Osmanlı Minyatürlerinde Kasaplık” *Acta Turcica*, S.2, Temmuz 2011, s.58-59.

<sup>212</sup> BOA, MŞH., ŞSC.d., no. 543 (Ankara;59), görüntü no.197.

<sup>213</sup> BOA, MŞH., ŞSC.d., no. 561 (Ankara;77), vr.4.





MSH\_SSC\_d\_00567\_0002

Esâmihâ-i Kassabân-ı Medine-i Ankara ve Küfelâ-hâ-yı ân ez-ân gürûh ki [...] esâmi şod [...]

5 Muharrem sene 1117 [ 29 Nisan 1705]

Usta İsmail Kocaoğlu kefil-i O	Safer Beşe es-Seyyid Hüseyin kefil-i O	Es-Seyyid Hüseyin Sefer beşe kefil-i o	Es-Seyyid Şaban Süleyman Çelebi kefil-i O	Süleyman Çelebi Seyyid Osman kefil-i O	Seyyid Osman Çelebi Abdülkerim kefil-i O
Abdülkerim es-Seyyid Ahmed Çelebi kefil-i O	Tombak Veli İvaz Usta Ramazan kefil-i O	Usta Ramazan İvaz kefil-i O	Ali Beşe Köse Hüseyin kefil-i O	Köse Hüseyin Ali Beşe kefil-i O	Es-Seyyid Mehmet Çelebi Bıyıklı Ahmet kefil-i O
Bıyıklı Ahmed Es-Seyyid Mehmed Çelebi kefil-i O	El-Hac Hasan Cuma kefil-i O	El-Hac Cuma kefil-i O	Es-Seyyid Mevlüd Çelebi Mustafa kefil-i O	Mustafa es-Seyyid Mevlüd kefil-i O	Tekneci İmam-oğlu Mevlüd es-Seyyid Mustafa Çelebi kefil-i O
Es-Seyyid Mustafa Çelebi İmam-oğlu Mevlüd kefil-i O	Osman es-Seyyid Ahmet Çelebi kefil-i O	Es-Seyyid Ahmed Çelebi Osman kefil-i O	El-Hac Ömer Orhan kefil-i O	Orhan Hacı Ömer kefil-i O	Koca-oğlu İsmail kefil-i O
Koldur-oğlu İbrahim Beşe Çakal-oğlu kefil-i O	Çakal-oğlu İbrahim Beşe kefil-i O	Es-Seyyid İsmail Ağa Çolak İvaz kefil-i O	Çolak İvaz es-Seyyid İsmail Ağa kefil-i O	Mercimek Emir Hacı Hasan kefil-i O	Mühtedi Recep es-Seyyid Mercimek kefil-i O
Es-Seyyid Ali Çelebi Somcu Ahmet-oğlu İbrahim kefil-i O					

Bâlâda tastîr olunan Kassâblar sayf ve şitâda birbirilerine kefil olup râyegân et bulup müzâyaka vermemeye ta'ahhüdleri bu mahalle kayıt olundu ve bu cümleye hâlâ Ser-kassabân Hasan Beşe kefil olunduğu ve hem dedesi.

Esâmihâ-i Çörekçiyân ez-fukarâ ve mândehâ-yı ân-gürûh

Kör Mahmud-oğlu İbrâhim Beşe

Küçük es-Seyyid Ali Çelebi

Cici-oğlu Mustafa

Kayser zimmi

*Yazın ve kışın et bulmayı taahhüt eden* celeplerin hangi aylarda hayvanları topladıkları ve hangi zamanlarda teslim edecekleri sorusu akıllara gelmektedir. Celepler genellikle hayvanlar yavruladığı zamanlarda hayvan çokluğundan dolayı fiyatın düşmesi sebebiyle bahar aylarını tercih ederlerdi. Nisan ayında vergi ödeneceği için ya vergisi ödenmiş hayvanları satın alırlardı ya da sıklıkla görüldüğü gibi Nisan ayından önce ödeyecekleri vergiyi bahane ederek düşük fiyattan hayvan satın alırlardı. Topladıkları hayvanları ordunun da sefer hazırlığı yaptığı yaz mevsiminde ya orducu başına teslim eder ya koyun emini vasıtasıyla kasaplara satar ya da muhtesipler eliyle kestirip etini narh fiyatı üzerinden satarlardı<sup>215</sup>. Tabii ki devletin celep-keşan sistemi dışında et temini yöntemleri vardı. Bunlardan en bilinenleri Sürsat vergisi veya Nüzul vergisi adı altında savaş zamanlarında toplanan hayvanlardı.

Celep-keşan sistemi esas olarak İstanbul'un iaşesi için ucuz et temin etmek amacıyla yürütülmekteydi. İstanbul'un iaşesi için tercih edilen etlerin genellikle kuzu ve koyun olduğunu biliyoruz. Sığır eti ve dana eti daha az tüketilmekle beraber keçi etinin tüketimi neredeyse yok denecek kadar azdır. Et teminin sorunsuz bir şekilde ilerleyebilmesi için XVII. yüzyıldan itibaren *kasapbaşı* namıyla bir de görevli ataması yapılmıştır. Bu kişinin esas görevi et fiyatları dâhilîde gelir gider dengesini sağlayıp etin hangi kıymette satılacağını belirlemektir. Bunun haricindeki görevi ise çeşitli yerlerden ve kişilerden anlaşma yoluyla et ve hayvan bulup bir düzen dâhilinde gerekli yerlere taksim ederek bulunduğu şehrin iaşesinde oluşacak herhangi bir aksaklığa mahal vermemektir<sup>216</sup>. Bu konuda incelediğimiz narh listelerinde de kayıtlar bulunmaktadır. Ankara'da da kasapbaşı adıyla bir görevli ataması yapılmıştır. H.1032 yılında yapılan atamanın kaydı şu şekildedir:

‘‘ *Es-Seyyit Ahmet Çelebi Seyyit Ahmet Kasap başı olmak enfa' ve evla olduğunu Şeyh Abdurrezzak Çelebi ve ve Seyyit Mehmet çelebi ve es-Seyyit Recep Çelebi Es-Seyyit Mustafa vesairlerin ihbarları yedinde berat-ı şerif-i alişan olmakla tarih-i kitap gününden kasapbaşı tayin olunduğu kaydı* ’’<sup>217</sup>.

Bundan başka bir de *Koyun Emini* adı verilen görevli vardı ki, kasapbaşından ayrı olarak halkın ne kadar ete ihtiyacı olduğunu tespit eder, et tedariki için celepleri

<sup>215</sup> Remzi Uçtu, *a.g.t.*, s.39,69

<sup>216</sup> Rabia Yurdakök, ‘‘XVI. ve XVII. yüzyıllarda İstanbul'da İaşe Meselesi’’, *Enderun Dergisi*, C.5, S.1, (2021), s.75-76.

<sup>217</sup> BOA, MŞH. ŞSC.d., no.543 (Ankara;59), görüntü no.199.

ve sürücüleri görevlendirir, tezkire vererek onları daha önceden belirlenen yerlere gönderirdi<sup>218</sup>.

Et temini meselesini bir çark olarak düşünürsek Koyun Emini, Kasapbaşı ve Celep-Keşan adı verilen görevliler bu çarkın en önemli dişlileriydi. Bu çarkın dönmesi için her bir dişliye ihtiyaç vardı ve bu dişlilerin herhangi birinde oluşacak sıkıntı dönmekte olan çarkı durdurmaya yeterdi.

Koyun Emini olarak özel bir görevlinin olmasından da anlaşılacağı üzere kasaplık hayvanlar arasında en yüksek statülü olan koyundu. Ordunun ve İstanbul'un koyun etine ihtiyaç duyması dolayısıyla bazen diğer şehirlerde koyun eti narhı yükseltilirken sığır ve keçi eti fiyatı azaltılmıştır. Koyun etinin lezzeti ve kalitesi dışında koyundan elde edilen deri ve sof da etkili olmuştur. Keçi eti ise koyun etine göre daha az kıymet görse de sığır etine kıyasla daha yüksek konumdaydı. Özellikle Ankara'da yetişen keçiler ile onların kılları Ankara'da yaşayan ahalinin önemli geçim kaynaklarından biriydi. Ankara'da spesifik olarak Karaman Hanı ve Koyun Pazarı Çarşısı'nda hayvan ticareti yapılmaktaydı.

Hayvan ticaretinden ve yetiştirilen hayvanlardan Osmanlı Devleti'nin vergi almaması elbette ki düşünülemezdi. Küçükbaş hayvanlardan alınan *ağnam resmi*, hayvanların barındıkları yerler için alınan *ağıl resmi*, başkasının tımar topraklarında otlayan hayvanlar için alınan *yaylak resmi* ve *kışlak resmi*, kesilen hayvanlardan alınan *selhane resmi*, hayvanların köprü gibi yerden geçirilmesi ile alınan *ayakbastı parası*, hayvanların satılması sonucunda alınan *bac-ı ağnam*, kesilmesi sonucunda alınan *bac-ı damga*, hayvanların zarar verdiği yapılar ve ekinler için alınan *resm-i deşt-bani* düşünüldüğünde hayvanın yetiştirilip sofralara ulaşmasına kadar geçen sürecin her aşamasında Osmanlı vergilendirme sisteminin aktif olduğunu söyleyebiliriz.

---

<sup>218</sup> Arif Bilgin, "Osmanlı Klasik Dönemi'nde İstanbul'un İktisadi Yönetimi", s.92.

#### 4.4.1. Et Narhlarının Listesi ve Değerlendirme

- LAHM-I GANEM

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
20 Rebiü'l-evvel 1001 [25 Aralık 1592]	beher	6
1007 [1598-1599]	1	10
3 Rebiü'l-Evvel 1007 [4 Ekim 1598]	1	8
1008 [1599-1600]	1	7
Zi'l-ka'de 1008 [Mayıs/Haziran 1600]	1	12
1009 [1600-1601]	1	8
1009 [1600-1601]	1	8
1009 [1600-1601]	1	6
26 Cemaziye'l-Ahir 1010 [22 Aralık 1601]	1	7
1010 [1601-1602]	1	8
Fi gur-re-i Şa'bân 1013 [Aralık 1604]	1	8
1014 [1605-1606]	1	8
10 Rebi'ü'l-Evvel 1015 [16 Temmuz 1606]	1	8
1015 [1606-1607]	1	11
21 Rebiü'l-Ahir 1016 [15 Ağustos 1607]	1	10
1022 [1613-1614]	1	7
18 Receb 1022 [3 Eylül 1613]	1	7
3 Ramazan 1022 [17 Ekim 1613]	1	8
1022 <sup>219</sup> [1613-1614]	1	9

<sup>219</sup> 'Lahm-ı Ganem Besi'' adıyla yazılmıştır.

1022 <sup>220</sup> [1613-1614]	1	10
5 Cemaziye'l-Evvel 1023 [13 Haziran 1614]	1	8
Gurre-i Cemaziye'l- Ahir 1023 [Temmuz 1614]	1	7
27 Şa'bân 1023 [2 Ekim 1614]	1	8
17 Şaban 1028 [30 Temmuz 1619]	1	8
20 Cemaziye'l-Ahir 1027 [14 Haziran 1618]	1	7
1029 [1619-1620]	1	6
11 Şevval 1028 [21 Eylül 1619]	1	7
27 Muharrem 1029 [3 Ocak 1620]	1	9
1030 [1620-1621]	1	7
1031 [1621-1622]	1	8
Gurre-i Safer 1032 [Aralık 1622]	1	7
1034 [1624-1625]	1	10
1034 [1624-1625]	1	9
13 Şevval 1032 [10 Ağustos 1623]	1	8
1034 [1624-1625]	1	12
1034 [1624-1625]	1	16
15 Rebiü'l-Ahir 1034 <sup>221</sup> [25 Ocak 1625]	1	32
1035 [1625-1626]	1	8
Gurre-i Recep 1035 [Mart/Nisan 1626]	1	8
1035 [1625-1626]	1	7
1036 [1626-1627]	1	8

<sup>220</sup> 'Lahm-ı Ganem Besi'' adıyla yazılmıştır.

<sup>221</sup> 'Cedid Akçe Zuhuruyla'' verildiği belirtilen narh listesinin içindedir.

1036 <sup>222</sup> [1626-1627]	1	12
1036 [1626-1627]	1	8
Gurre-i Şevval 1036 [Haziran 1627]	1	7
1039 [1629-1630]	1	10
1039 [1629-1630]	1	9
1039 [1629-1630]	1	8
Cemaziye'l-Evvel 1041 [Aralık/Ocak 1631- 1632]	1	10
1041 [1631-1632]	1	8
1046 [1636-1637]	1	10
Şaban 1046 Aralık/Ocak 1636- 1637]	1	12
1046 [1636-1637]	1	10
1047 [1637-1638]	1	12
Muharrem 1047 [Mayıs/Haziran 1637]	1	10
1052 [1642-1643]	1	8
1053 [1643-1644]	1	7
Cemaziye'l-Ahir 1053 [Ağustos/Eylül 1643]	1	6
Şevval 1053 [Aralık/Ocak 1643- 1644]	1	7
Rebiü'l-Ahir 1054 [Haziran/Temmuz 1644]	1	6
7 Şevval 1054 [7 Aralık 1644]	1	7
5 Zilhicce 1056 [12 Ocak 1647]	1	7
15 Safer 1056 [2 Nisan 1646]	1	6
4 Zi'l-hicce 1056 [11 Ocak 1647]	1	7

<sup>222</sup> ‘‘Besî koyun’’ adıyla listede yer verilmiştir.

1062 [1651-1652]	1	6
1063 [1652-1653]	1	7
1063 [1652-1653]	1	6
1063 [1652-1653]	1	6
1064 [1653-1654]	1	6
17 Safer 1065 <sup>223</sup> [27 Aralık 1654]	1	7
1065 [1654-1655]	1	7
1066 [1655-1656]	1	8
Gurre-i Şa'bân 1066 [Mayıs 1656]	1	6
1067 [1656-1657]	1	8
7 Şevvâl 1069 [28 Haziran 1659]	1	9
gurre Zi'l-ka'de 1069 [Temmuz 1659]	1	8
14 Rebi'ü'l-âhir 1070 [29 Aralık 1659]	1	9
1070 [1659-1660]	1	10
1070 [1659-1660]	1	10
1070 [1659-1660]	1	8
1070 <sup>224</sup> [1659-1660]	1	10
1071 [1660-1661]	1	12
Gurre-i Zi'l-ka'de 1071 [Haziran/Temmuz 1661]	1	10
1071 [1660-1661]	1	9
1071 [1660-1661]	1	10
1072 [1661-1662]	1	12
1072 [1661-1662]	1	10
1073 [1662-1663]	1	12
1076 [1665-1666]	1	12
1076 [1665-1666]	1	10

<sup>223</sup> Bu tarihteki kıymetin verildiği narh listesi ‘bin altmış bir saferinin on yedinci günü olub Şeyh-i Şeb’a Seyyid Mehmed Çelebi ve biraderleri Şeyh el-Hâcc Ramazan ve saire hazretin şeyhlerin ma’arifetiyle kasab taifesine narh verildiği işaret olundu’’ notuyla birlikte yazılmıştır.

<sup>224</sup> ‘‘ Hamsine (beşinci güne) deyin narh talep etmek üzere karar verilip bu narh verilmiştir.’’ bilgisi ürün narhının yanında yer almıştır.



Gurre-i Zi'l-hicce 1077 [25 Mayıs 1667]	1	12
1078 [1667-1668]	1	16
1078 [1667-1668]	1	12
1078 [1667-1668]	1	14
1078 [1667-1668]	1	12
1079 [1668-1669]	1	10
1080 [1669-1670]	1	12
1082 [1671-1672]	1	14
1083 [1672-1673]	1	12
1083 [1672-1673]	1	14
1083 [1672-1673]	1	12
1086 [1675-1676]	1	16
1087 [1676-1677]	1	16
1087 [1676-1677]	1	14
1087 [1676-1677]	1	14
1092 [1681-1682]	1	16
1093 [1682]	2	14
1093 [1682]	1	16
1093 [1682]	1	14
1093 [1682]	1	14
1093 [1682]	1	16
1095 [1683-1684]	1	18
1103 [1691-1692]	1	16
1103 [1691-1692]	1	20
1103 [1691-1692]	1	17
1104 [1692-1693]	1	20
1104 [1692-1693]	1	18
1104 [1692-1693]	1	14
1105 [1693-1694]	1	18
1105 [1693-1694]	1	20
1106 [1695-1696]	1	20
1106 [1695-1696]	1	18
1107 [1695-1696]	1	18
1107 [1695-1696]	1	20
1108 [1696-1697]	1	20

1108 [1696-1697]	1	18
1108 [1696-1697]	1	16
1109 [1697-1698]	1	18
1109 [1697-1698]	1	20
1109 [1697-1698]	1	18
1109 [1697-1698]	1	16
1110 [1698-1699]	1	18
1111 [1699-1700]	1	16
1111 [1699-1700]	1	18
1112 [1700-1701]	1	18
1113 [1701-1702]	1	16
21 Recep 10 Kanun-i Sani 1113 [22 Aralık 1701]	1	18
29 Şaban 17 Kanun-i Sani 1113 [29 Ocak 1702]	1	20
1114 [1702-1703]	1	18
1114 [1702-1703]	1	16

• LAHM-I KEÇİ<sup>225</sup>

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
Zi'l-ka'de 1008 [Mayıs/Haziran 1600]		8
1009 [1600-1601]	1	6
24 Safer 1010 [24 Ağustos 1601]	1	4
1010 [1601-1602]	1	5
1015 [1606-1607]	1	9
1022 [1613-1614]	1	5
17 Zi'l-hicce 1022	1	7
1022 [1613-1614]	1	6
1023 [1614-1615]	1	7
3 Şa'bân 1023 [8 Eylül 1614]	1	5

<sup>225</sup> H. 1035, H. 5 Zilhicce 1056, H. 4 Zilhicce 1056, H. 1076, H. 1104, H. 28 Zi'l-ka'de 1109, tarihlerinde narh-ı maiz adıyla narh verilmiştir.

1028 [1618-1619]	1	6
1027 [1617-1618]	1	5
11 Şevval 1028 [21 Eylül 1619]	1	6
Gurre-i Muharrem 1029 [Aralık 1619]	1	8
27 Muharrem 1029 [3 Ocak 1620]	1	7
1031 [1621-1622]	1	6
Gurre-i Safer 1032 [Aralık/Ocak 1622- 1623]	1	6
1034 [1624-1625]	1	8
1034 [1624-1625]	1	7
13 Şevval 1032 [10 Ağustos 1623]	1	6
1034 [1624-1625]	1	10
1034 [1624-1625]	1	14
15 Rebiü'l-Ahir 1034 <sup>226</sup> [25 Ocak 1625]	1	16
Gurre-i Recep 1035 [Mart/Nisan 1626]	1	7
1035 [1625-1626]	1	6
1036 [1626-1627]	1	6
1036 [1626-1627]	1	6
Gurre-i Şevval 1036 [Haziran 1627]	1	7
1039 [1629-1630]	1	8
1039 [1629-1630]	1	7
1039 [1629-1630]	1	6
1039 [1629-1630]	1	5
1041 [1631-1632]	1	5
1041 [1631-1632]	1	8
1041 [1631-1632]	1	8
1046 [1636-1637]	1	10
1046 [1636-1637]	1	8

<sup>226</sup> ‘‘Cedid Akçe Zuhuruyla’’ verildiği belirtilen narh listesinin içinde bulunmaktadır.

1046 [1636-1637]	1	7
1047 [1637-1638]	1	9
1052 [1642-1643]	1	7
1053 [1643-1644]	1	5
Cemaziye'l-ahir 1053 [Ağustos/Eylül 1643]	1	4
Şevval 1053 [1643-1644]	1	5
Rebiü'l-âhir 1054 [Haziran/Temmuz 1644]	1	4
5 Zilhicce 1056	1	5
15 Safer 1056 [2 Nisan 1646]	1	4
4 Zilhicce 1056 [11 Ocak 1647]	1	5
1069 [1658-1659]	1	7
14 Rebi'ü'l-âhir 1070 [29 Aralık 1659]	1	8
1070 [1659-1660]	1	8
1070 [1659-1660]	1	8
1070 [1659-1660]	1	7
1070 [1659-1660]	1	8
1071 [1660-1661]	1	8
1072 [1661-1662]	1	10
1072 [1661-1662]	1	8
1076 [1665-1666]	1	10
1077 [1666-1667]	1	10
1078 [1667-1668]	1	12
1078 [1667-1668]	1	10
1079 [1668-1669]	1	8
1080 [1669-1670]	1	10
1083 [1672-1673]	1	10
1083 [1672-1673]	1	12
1083 [1672-1673]	1	10
1086 [1675-1676]	1	14
1087 [1676-1677]	1	13
1087 [1676-1677]	1	12

1092 [1681-1682]	1	14
1093 [1682]	1	12
1093 [1682]	1	14
1093 [1682]	1	12
1093 [1682]	1	12
1093 [1682]	1	14
1095 [1683-1684]	1	16
1103 [1691-1692]	1	10
1103 [1691-1692]	1	14
1103 [1691-1692]	1	16
1103 [1691-1692]	1	13
1104 [1692-1693]	1	16
1104 [1692-1693]	1	16
1105 [1693-1694]	1	14
1105 [1693-1694]	1	16
1106 [1695-1696]	1	16
1106 [1695-1696]	1	14
1107 [1695-1696]	1	14
1107 [1695-1696]	1	16
1108 [1696-1697]	1	16
1108 [1696-1697]	1	13
1108 [1696-1697]	1	12
1109 [1697-1698]	1	10
1109 [1697-1698]	1	16
1109 [1697-1698]	1	17
1109 [1697-1698]	1	12
28 Zi'l-ka'de 1109 [7 Haziran 1698]	1	8
1110 [1698-1699]	1	13
1111 [1699-1700]	1	12
1111 [1699-1700]	1	13
1112 [1700-1701]	1	13
1113 [1701-1702]	1	12
21 Recep 10 Kanun-i Sani 1113 [22 Aralık 1701]	1	12
29 Şaban 1113 [29 Ocak 1702]	1	16

1114 [1702-1703]	1	13
1114 [1702-1703]	1	12

• LAHM-I BAKAR<sup>227</sup>

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
10 Cemaziye'l-Ahir 1008 [28 Aralık 1599]	1	8
10 Cemaziye'l-Ahir 1008 [28 Aralık 1599]	1	7
Zi'l-ka'de 1008 [Mayıs/Haziran 1600]		6
15 Zi'l-ka'de 1009	1	5
1009 [1600-1601]	1	4
1014 [1605-1606]	1	4
1015 [1606-1607]	1	4
1015 [1606-1607]	1	7
21 Rebiü'l-Ahir1016 [15 Ağustos 1607]	1	5
23 Cemaziye'l-Ahir 1022 [10 Ağustos 1613]	1	4
1022 [1613-1614]	1	5
1022 [1613-1614]	1	6
17 Şaban 1028 [30 Temmuz 1619]	1	6
1027 [1618]	1	5
11 Şevval 1028 [21 Eylül 1619]	1	3
Gurre-i Muharrem 1029 [Aralık 1619]	1	6
Gurre-i Muharrem 1029 [Aralık 1619]	1	5
1030 [1620-1621]	1	5

<sup>227</sup> ‘‘Lahm-ı Sığır’’ adıyla verilen narhlar da bu listeye dahil edilmiştir.

1031 [1621-1622]	1	3
Gurre-i Safer 1032 <sup>228</sup> [Aralık 1622]	1	5
10 Receb 1033 [28 Nisan 1624]	1	6
1034 [1624-1625]	1	5
1034 [1624-1625]	1	6
1034 [1624-1625]	1	10
15 Rebiü'l-Ahir 1034 <sup>229</sup> [25 Ocak 1625]	1	12
1036 [1626-1627]	1	7
1035 [1625-1626]	1	5
Gurre-i Recep 1035 [Mart/Nisan 1626]	1	5
26 Şaban 1035 [23 Mayıs 1626]	1	4
11 Cemaziye'l-Evvel 1036 [28 Ocak 1627]	1	5
1036 [1626-1627]	1	5
20 Şevval 1036 [4 Temmuz 1627]	1	4
Cemaziye'l-Ahir 1039 [Ocak/Şubat 1630]	1	6
1039 [1629-1630]	1	5
1039 [1629-1630]	1	4
1039 [1629-1630]	1	4
1041 [1631-1632]	1	6
1041 [1631-1632]	1	5
1041 [1631-1632]	1	6
1041 [1631-1632]	1	6
1046 [1636-1637]	1	6
18 Zi'l-hicce 1046 [13 Mayıs 1630]	1	6
Muharrem 1047	1	5

<sup>228</sup> Listede kendisinden önce yazılan ‘lahm-i ganem’ narhından sonra sadece ‘sığır’ olarak yazılmıştır.

<sup>229</sup> ‘Cedid Akçe Zuhuruyla’ verildiği belirtilen narh listesinin içindedir.

[Mayıs/Haziran 1637]		
1047 [1637-1638]	1	6
Muharrem 1047 [Mayıs/Haziran 1637]	1	5
Safer 1047 [Haziran/Temmuz 1637]	1	7
1052 [1642-1643]	1	5
1053 [1643-1644]	1	4
Cemaziye'l-Ahir 1053 [Ağustos/Eylül 1643]	1	3
Şevval 1053 [Aralık/Ocak 1643- 1644]	1	4
Rebiü'l-Ahir 1054 [Haziran/Temmuz 1644]	1	3
Şevval 1054 [Aralık 1644]	1	4
5 Zi'l-hicce 1056 [12 Ocak 1647]	1	4
15 Safer 1056 [2 Nisan 1646]	1	3
1062 [1651-1652]	1	3
1063 [1652-1653]	1	4
1063 [1652-1653]	1	3
1063 [1652-1653]	1	4
1064 [1653-1654]	1	4
1064 [1653-1654]	1	5
1064 [1653-1654]	1	3
17 Safer 1065 [27 Aralık 1654]	1	5
1065 [1654-1655]	1	4
1066 [1655-1656]	1	5
1066 [1655-1656]	1	4
1067 [1656-1657]	1	5
1069 [1658-1659]	1	5
1069 [1658-1659]	1	4
14 Rebi'ü'l-âhir 1070 [29 Aralık 1659]	1	6



1070 [1659-1660]	1	5
1070 [1659-1660]	1	6
1071 [1660-1661]	1	6
1072 [1661-1662]	1	7
1072 [1661-1662]	1	6
1073 [1662-1663]	1	7
1076 [1665-1666]	1	6
1076 [1665-1666]	1	9
1077 [1666-1667]	1	6
1078 [1667-1668]	1	6
1078 [1667-1668]	1	7
1078 [1667-1668]	1	6
15 Rebiü'l-Evvel 1082 [22 Temmuz 1671]	1	6
1082 [1671-1672]	1	8
1083 [1672-1673]	1	7
1083 [1672-1673]	1	8
1086 [1675-1676]	1	10
1087 [1676-1677]	1	10
1087 [1676-1677]	1	8
1092 [1681-1682]	1	10
1093 [1682]	1	8
1093 [1682]	1	10
1093 [1682]	1	8
1093 [1682]	1	10
1095 [1683-1684]	1	10
1103 [1691-1692]	1	8
1103 [1691-1692]	1	9
1103 [1691-1692]	1	12
27 Şaban 1103 [14 Mayıs 1692]	1	10
1103 [1691-1692]	1	10
1104 [1692-1693]	1	12
1104 [1692-1693]	1	10
1105 [1693-1694]	1	10

2 Cemaziye'l-Evvel 20 Kanun-i Evvel 1105 [30 Aralık 1693]	1	12
1106 [1695-1696]	1	13
1106 [1695-1696]	1	10
1107 [1695-1696]	1	10
1107 [1695-1696]	1	12
1108 [1696-1697]	1	12
1108 [1696-1697]	1	10
1108 [1696-1697]	1	9
26 Zi'l-hicce 3 Temmuz 1108 [16 Temmuz 1697]	1	8
1109 [1697-1698]	1	10
16 Şaban 1109 [27 Şubat 1698]	1	12
1109 [1697-1698]	1	10
1109 [1697-1698]	1	9
1110 [1698-1699]	1	10
1111 [1699-1700]	1	8
1111 [1699-1700]	1	10
1113 [1701-1702]	1	8
21 Recep 10 Kanun-i Sani 1113 [22 Aralık 1701]	1	10
29 Şaban 17 Kanun-i Sani 1113 [29 Ocak 1702]	1	12
1114 [1702-1703]	1	10
1114 [1702-1703]	1	8

• LAHM-I ERGEÇ

1009 [1600-1601]	1	5
1014 [1605-1606]	1	6
1023 [1614-1615]	1	6
1028 [1618-1619]	1	6
1029 [1619-1620]	1	4
Şevval 1054	1	5

[Aralık 1644]		
1062 [1651-1652]	1	3
1063 [1652-1653]	1	5
1063 [1652-1653]	1	4
1063 [1652-1653]	1	5
1064 [1653-1654]	1	4
6 Ramazan 1064 [21 Temmuz 1654]	1	5
17 Safer 1065 [27 Aralık 1654]	1	6
1065 [1654-1655]	1	5
1066 [1655-1656]	1	7
1066 [1655-1656]	1	7
1066 [1655-1656]	1	6
1067 [1656-1657]	1	7
1069 [1658-1659]	1	7
1071 [1660-1661]	1	10
1071 [1660-1661]	1	8
1071 [1660-1661]	1	8
1073 [1662-1663]	1	10
1076 [1665-1666]	1	8

- LAHM-I BESİ

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1035 [1625-1626]	1	10
1036 [1626-1627]	1	10
8 Zi'l-hicce 1052 [27 Şubat 1643]	1	10

- LAHM-I KUZU

3	VUKIYYE	KIYMET
1009 [1600-1601]	1	7
1028 [1618-1619]	1	10

• KUYRUK

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1009 [1600-1601]	1	10
1009 [1600-1601]	1	8
9 Şaban 1010 [2 Şubat 1602]	1	12
15 Muharrem 1014 [2 Haziran 1605]	1	40
1015 [1606-1607]	1	10?
21 Rebiü'l-Ahir 1016 [15 Ağustos 1607]	1	12
1029 [1619-1620]	1	9
1029 [1619-1620]	1	10
Gurre-i Muharrem 1029 [Ekim 1625]	1	12
1035 [1625-1626]	1	10
Gurre-i Recep 1035 [Mart/Nisan 1626]	1	10
1035 [1625-1626]	1	9
1036 [1626-1627]	1	10
Gurre-i Şevval 1036 [Haziran 1627]	1	10
Gurre-i Şevval 1036 [Haziran 1627]	1	9
1041 [1631-1632]	1	16
1046 [1636-1637]	1	14
8 Zi'l-hicce 1052 <sup>230</sup> [27 Şubat 1643]	1	12
1053 [1643-1644]	1	9
Rebiü'l-Ahir 1054 [Haziran/Temmuz 1644]	1	8
1054 [1644-1645]	1	9
Şevval 1054 [Aralık 1644]	1	10
5 Zi'l-hicce 1056 [12 Ocak 1647]	1	9

<sup>230</sup> ‘‘Besî kuyruğu’’ adıyla yazılmıştır.

15 Safer 1056 [2 Nisan 1646]	1	8
15 Safer 1056 [2 Nisan 1646]	300 dirhem	1
1062 [1651-1652]	1	9
22 Muharrem 1063 [23 Aralık 1652]	1	9
1064 [1653-1654]	1	9
17 Safer 1065 [27 Aralık 1654]	1	10
1065 [1654-1655]	1	9
1066 [1655-1656]	1	10
1067 [1656-1657]	1	12
1069 [1658-1659]	1	12
1070 [1659-1660]	1	12
1070 [1659-1660]	1	12
4 Şevval 1071 [2 Haziran 1661]	1	16
1071 [1660-1661]	1	14
1072 [1661-1662]	1	15
1073 [1662-1663]	1	16
1076 [1665-1666]	1	16
1076 [1665-1666]	1	14
1078 [1667-1668]	1	16
1080 [1669-1670]	1	16
1082 [1671-1672]	1	16
15 Rebiü'l-Ahir 1083 [10 Ağustos 1672]	1	18
1083 [1672-1673]	1	20
1083 [1672-1673]	1	18
1083 [1672-1673]	1	18
1086 [1675-1676]	1	20
1087 [1676-1677]	1	20
13 Cemaziye'l-Ahir 1093 [19 Haziran 1682]	1	20
1093 [1682]	1	20
1095 [1683-1684]	1	22

1103 [1691-1692]	1	18
1103 [1691-1692]	1	20
1104 [1692-1693]	1	22
1106 [1695-1696]	1	23
1107 [1695-1696]	1	23
1108 [1696-1697]	1	20
1109 [1697-1698]	1	20
1111 [1699-1700]	1	20
1113 [1701-1702]	1	20
1114 [1702-1703]	1	20

• CİĞER

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
Gurre-i Recep 1035 [Mart/Nisan 1626]	1	3
15 Safer 1056 [2 Nisan 1646]	1	3
17 Safer 1065 [27 Aralık 1654]	1	3
1066 [1655-1656]	1	3
1071 [1660-1661]	1	3
1076 [1665-1666]	1	3
1077 [1666-1667]	1	4
1079 [1668-1669]	1	4
1079 [1668-1669]	1	3
1080 [1669-1670]	1	4
1082 [1671-1672]	1	6
1083 [1672-1673]	1	5
1083 [1672-1673]	1	5
1083 [1672-1673]	1	5
1083 [1672-1673]	1	4
1092 [1681-1682]	1	6
1095 [1683-1684]	1	8
1103 <sup>231</sup> [1691-1692]	1	5

<sup>231</sup> ‘‘Koyun ciğeri’’ adıyla yazılmıştır.

1103 <sup>232</sup> [1691-1692]	1	12
1103 [1691-1692]	1	8
1103 [1691-1692]	1	8
1104 [1692-1693]	1	10
1106 [1695-1696]	1	8
1107 <sup>233</sup> [1695-1696]	1	8
1107 <sup>234</sup> [1695-1696]	1	8
1108 [1696-1697]	1	3
1109 [1697-1698]	1	3
1111 [1699-1700]	1	6

• BAŞ VE AYAK

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
Gurre-i Recep 1035 [Mart/Nisan 1626]	1	3
17 Safer 1065 [27 Aralık 1654]	1	3
1066 <sup>235</sup> [1655-1656]	1	3
1071 [1660-1661]	1	3
1076 [1665-1666]	1	3
1076 [1665-1666]	1	4
1079 [1668-1669]	1	4
1079 [1668-1669]	1	3
1082 [1671-1672]	1	5
1083 [1672-1673]	1	5
1083 [1672-1673]	1	5
1083 [1672-1673]	1	5
1083 [1672-1673]	1	4
1092 [1681-1682]	1	6
1095 [1683-1684]	1	7

<sup>232</sup> ‘‘Sığır ciğeri’’ adıyla yazılmıştır.

<sup>233</sup> ‘‘Ciğer-i ganem’’ adıyla yazılmıştır.

<sup>234</sup> ‘‘Ganem ciğeri’’ adıyla yazılmıştır.

<sup>235</sup> Sadece ‘‘baş’’ olarak listede yer almıştır.

1103 <sup>236</sup> [1691-1692]	1	5
1103 <sup>237</sup> [1691-1692]	1	12
1103 [1691-1692]	1	8
1103 [1691-1692]	1	8
1104 [1692-1693]	1	10
1106 [1695-1696]	1	6
1107 [1695-1696]	1	6
1107 [1695-1696]	1	6
1108 [1696-1697]	1	3
1109 [1697-1698]	1	3
1111 [1699-1700]	1	6

• İÇ YAĞI

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
Zilkade 1008 [Mayıs/Haziran 1600]	1	6
17 Şaban 1028 [30 Temmuz 1619]	1	8
11 Şevval 1028 [21 Eylül 1619]	1	8
Gurre-i Muharrem 1029 [10 Aralık 1619]	1	8
1035 [1625-1626]	1	7
1053 [1643-1644]	1	7
Rebiü'l-Ahir 1054 [Ağustos/Eylül 1644]	1	6
5 Zi'l-hicce 1056 [12 Ocak 1647]	1	7
15 Safer 1056 [2 Nisan 1646]	1	6
1062 [1651-1652]	1	6
1063 [1652-1653]	1	6

<sup>236</sup> Baş ve ayağın koyuna ait olduğu yazılmıştır.

<sup>237</sup> Baş ve ayağın sığıra ait olduğu yazılmıştır.

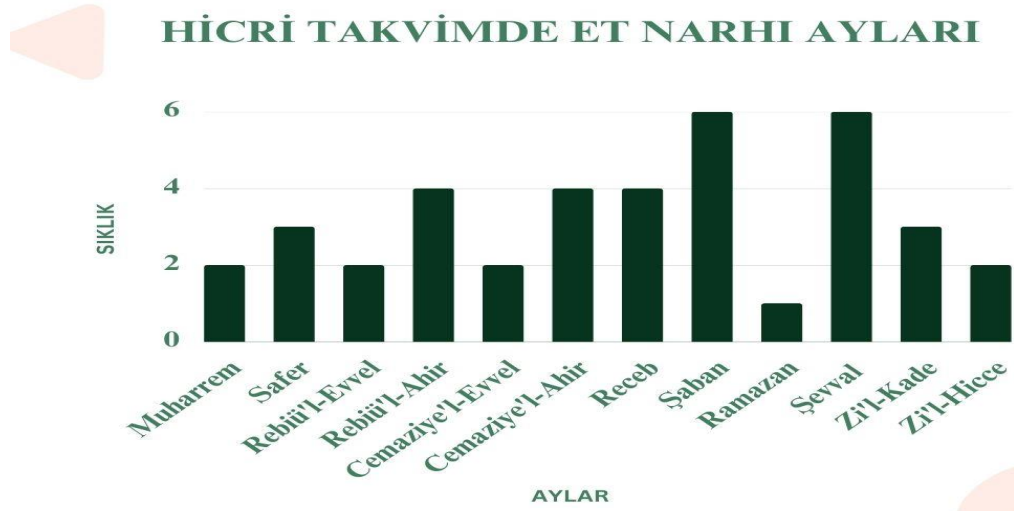


17 Safer 1065 [27 Aralık 1654]	1	5
1069 [1658-1659]	1	7
1070 [1659-1660]	1	8
1070 [1659-1660]	1	7
1071 [1660-1661]	1	8
1072 [1661-1662]	1	10
1077 [1666-1667]	1	10
1078 [1667-1668]	1	10
1078 [1667-1668]	1	11
1079 [1668-1669]	1	8
1079 [1668-1669]	1	9
1080 [1669-1670]	1	11
1083 [1672-1673]	1	14
1083 [1672-1673]	1	12
1083 [1672-1673]	1	11
1086 [1675-1676]	1	14
1093 [1682]	1	14
1103 [1691-1692]	1	16
1103 [1691-1692]	1	19
1104 [1692-1693]	1	22
1104 [1692-1693]	1	20
1106 [1695-1696]	1	20
1107 [1695-1696]	1	21
1108 [1696-1697]	1	18
1108 [1696-1697]	1	12
1109 [1697-1698]	1	16
1111 [1699-1700]	1	17
1113 [1701-1702]	1	16

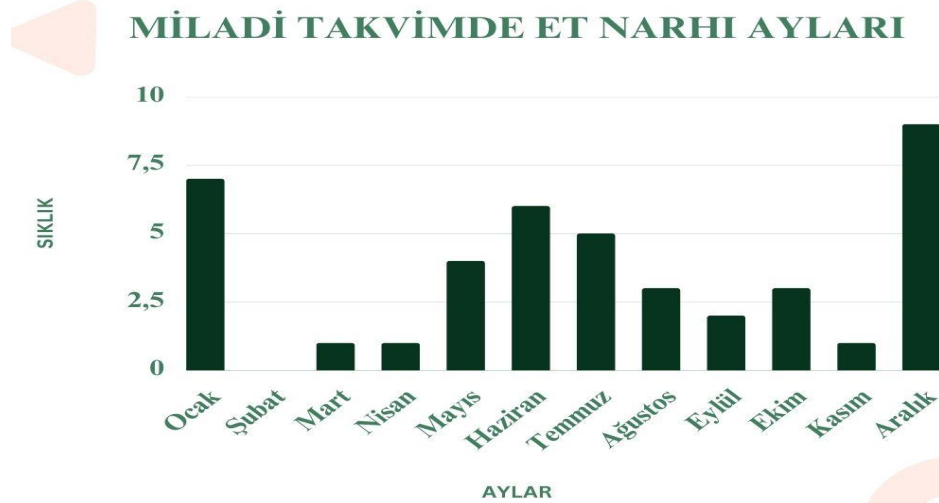
Etlere için hangi aylarda narh verildiğinin istatistiği bizim için önemlidir. Genellikle narh listesindeki sıralama *lahm-ı ganem*, *lahm-i keçi* ve *lahm-i bakar* şeklinde olduğundan dolayı tüm et çeşitleri narhının aynı tarihlerde verildiği sonucunu çıkarabiliyoruz.

Et tedarikinde en önem verilen hayvan koyun olduğu için koyun etine hangi aylarda narh verildiğini tespit edersek diğer hayvan etleri için de geçerli olacak bir veri

elde etmiş oluruz. Ama ne yazık ki aylar düzenli olarak narh listelerinde belirtilmemiştir. XVII. yüzyıl boyunca koyun eti için verilen 140 narhın sadece 42'sinde ay belirtilmiştir ki bu yaklaşık %30'una tekabül etmektedir. Aşağıda elimizde bulunan ay belirtilmiş 42 et narhı verisinin hicri ve miladi takvime göre hazırlanan grafikleri verilmiştir.



**Grafik 4.** Hicri Takvimde Et Narhı Verilen Aylar



**Grafik 5.** Miladi Takvimde Et Narhı Verilen Aylar

Hicri takvime göre en çok et narhı verilen aylar Şaban ve Şevval aylarıdır. Onları Rebiü'l-Ahir, Cemaziye'l-Ahir ve Receb ayları izlemektedir. Miladi takvime göre ise

en çok et narhı verilen ay Aralık'tır. Onu sırasıyla Ocak, Haziran, Temmuz ve Mayıs ayları izlemektedir. Burada hemen belirtmek gerekir ki koyunların kuzulama dönemi olan baharın ilk aylarında narh verilmesi gelenek haline gelmişti. Daha sonra hayvanların kesilme tarihi olan yaz aylarında da et fiyatı belirlenmesi gerekliliği hissediliyordu. Bu bilgilerin ışığında Mayıs, Haziran ve Temmuz aylarında olağan şekilde narh verildiğini düşünüyoruz. Ramazan ayına giriş yapılmadan bir ay önce yani Şaban ayında narh verilmesinin sebebi ise Müslüman halkın oruç döneminde ete ulaşmasında herhangi bir sıkıntı yaşanmamasının amaçlanması olmalıdır. Aralık ayında narh verilmesinin sebebi ise altı ay boyunca sürecek olan kış mevsimi için geçerli olacak narhı belirlemektir. Hayvanların azlığı ve çokluğu mevsimlere göre değiştiğinden bu uygulama yaz için de geçerliydi<sup>238</sup>.

Yıllara göre fiyat kıyaslaması yapmadan önce narha konu olan ürünler hakkında genel bir değerlendirme yapmak uygun olacaktır. Genellikle Lahm-ı Ganem adıyla yazılan ama nadiren de olsa *Lahm-ı Koyun* olarak da karşımıza çıkan koyun etinin çifte sürmek ve ulaşım amaçlarıyla beslenen sığırın etinden ve keçi etinden daha fazla tercih edilmesi narh listelerindeki fiyatlara da yansımıştır. Narh listelerinin ışığında et fiyatlarının yüksekte düşüğe sıralanışının koyun, keçi ve sığır şeklinde olduğunu söyleyebiliriz. Keçi eti *lahm-ı keçi* ve *lahm-i maiz* isimleriyle narh listelerinde yer alırken sığır eti *lahm-i bakar* veya *lahm-ı sığır* adıyla anılmıştır.

Yukarıda verilen listeler incelendiğinde et dışında hayvanların kuyruklarının, baş ve ayaklarının, ciğerlerinin de satılan ürünler arasında yer aldığını görmekteyiz. Yüzyılın başlarında kuyruk ile en pahalı et türü olan koyun etinin arasında kuyruk lehine 2-3 akçe fark vardır. Yüzyılın ortalarından itibaren aradaki fark açılmaya başlamış, sonlara doğru 5-6 akçeye kadar çıkmıştır. Baş ve ayak ile ciğer fiyatları ise birbirine paralel olarak ilerlemiş, fiyat anlamında biri diğerinin üstüne geçmemiş, eşit düzeyde seyretmiştir. Baş ve ayak için dikkat çeken husus H.1103 yılında verilen narhta sığırın baş ve ayağının koyunun baş ve ayağına kıyasla 7 akçe daha fazla olmasıdır.

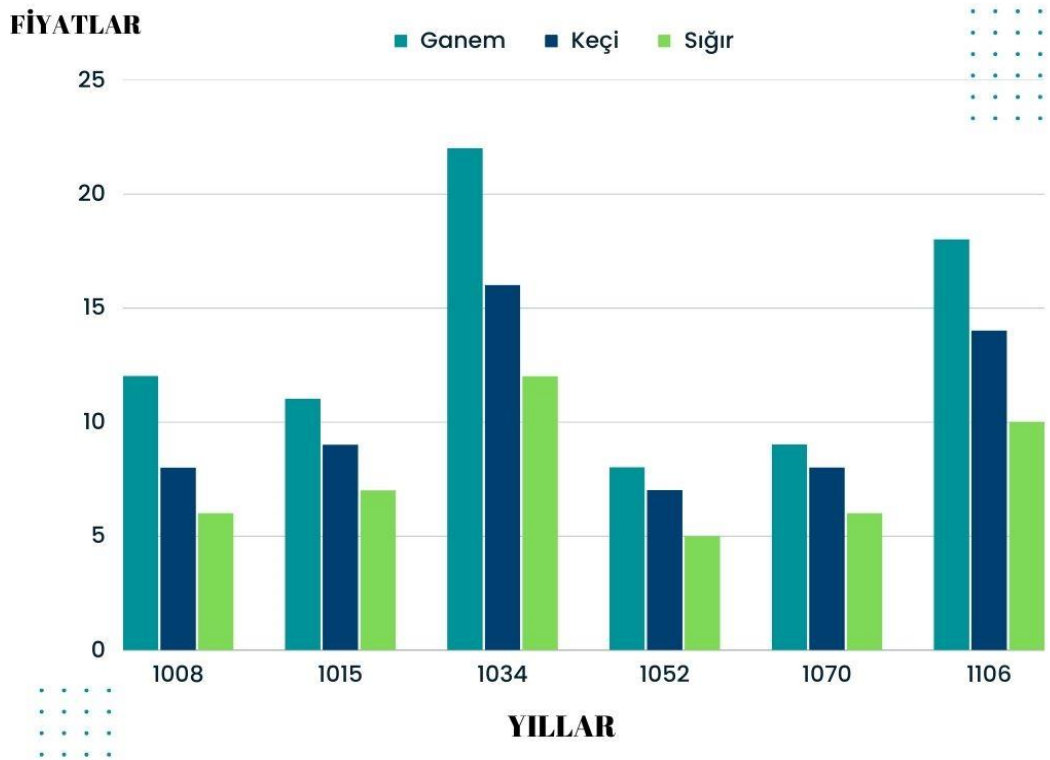
Narh listelerindeki fiyatların analizleri yapılırken temkinli yaklaşmakta fayda vardır çünkü listelerde yer alan fiyatların gerçek piyasa değerini göstermediğini

---

<sup>238</sup> Halil Sahillioğlu, "Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1525 Yılı Sonunda İstanbul'da Fiyatlar" *Belgelerle Türk Tarihi Dergisi*, S.2, (1967), s.54.

savunan görüşler mevcuttur. Osmanlı reayasının refahını ve iaşesini sağlama görevinin Allah tarafından padişaha verilmesi gibi idealize edilmiş sebeplerle narh verilmediğini, sadece seferlerde orduya ucuz et temin etmek uğruna *gerçek fiyatlar ile resmi fiyatlar arasında uçurum açıldığını* söyleyen yazarların<sup>239</sup> bu görüşünü insafsızca bulsak ve tamamen katılmasak da bu ihtimalin varlığını da aklımızın bir köşesinde tutmanın yararlı olacağı kanaatindeyiz.

Tüm bu görüşlerin ışığında değerlendirilmek üzere aşağıda verilen grafikte çeşitli yıllarda verilen narh listelerinden seçilmiş et fiyatları yer almaktadır.



**Grafik 6.** Yıllara Göre Et Narhlarında Fiyat Değişimi

H. 1008 (1600) yılında sikke tashihi gerçekleştirildiğini bildiğimiz için bu tarihteki fiyat dalgalanmalarının sebebini başka yerde aramaya gerek yoktur. Lahm-i Ganem fiyatı bir önceki yıla göre artış gösterirken Lahm-i Bakar fiyatı azalma eğilimi göstermiştir. Lahm-i keçinin önceki durumunu değerlendirmek için elimizde herhangi bir veri bulunmamaktadır. Kendi aralarında değerlendirdiğimizde Lahm-ı Ganem

<sup>239</sup> Sam White, *a.g.e.*, s.207

fiyatı, Lahm-ı Keçi fiyatından yaklaşık olarak %33 daha fazladır. Lahm-ı Bakar fiyatı ise Lahm-ı Ganem fiyatının yarısı kadardır.

H.1015 (1605-1606) yılında büyük bir kuraklık ve kıtlığa yol açan dondurucu soğuk kış etkisini gösteriyordu. Bu yıllarda tarım da zarar gördüğü için hayvanların telef olması ve yiyecek ekin bulamaması şaşkıncı değildir. Bir önceki narhlarına göre bakıldığında koyun eti %38, keçi eti %80, sığır eti %75 artış göstermiştir. Aralarındaki fiyat sıralaması ise değişmemiştir.

H. 1034 (1624) yılında da bir sikke tashihi ile karşılaşırız. Osmanlı'da tedavülde olan paraların durumu *Akçe çürük olub filori kuruş ziyâdeye cârî olub mîriye akçe olmamağla* şeklinde açıklanmaktadır. Böylesi para ayarındaki oynamalarda fiyatların etkilenmemesi mümkün değildir. Osmanlı'nın deyimiyile *akçe çürük* olduğu için H.1032 (1622-1623) yılına göre kıyasladığımızda koyun eti fiyatı 7 akçeden 22 akçeye çıkmıştır ki bu %214 artışa tekabül etmektedir. Keçi eti fiyatı %167 artışla 6 akçeden 16 akçeye çıkmıştır. Sığır eti fiyatı ise H.1032 (1622-1623) yılında 5 akçe iken H.1034 (1624) yılında %140 artış göstererek 12 akçeye yükselmiştir. Bu dalgalanmanın geçici olduğunu ve fiyatların H.1035 (1625-1626) yılında normale döndüğünü belirtelim. H.1052 (1642-1643) yılında da yüzyılın genel seyrine uygun olarak fiyat belirlendiğini ve herhangi dikkat çekici bir artış veya azalış olmadığını görmekteyiz.

H.1070 (1660) yılından birkaç yıl önce tutulan kayıta ‘‘ *şehr-i şevvalin on dokuzuncu günü et bulunmayub ziyadeye zaruret olmağla bi'l-zarure koyun eti sekize er keçi yediye sığır eti beşe müsaade olunur.*’’ yazıldığı için bu yıllarda iklim krizinin tekrar baş gösterdiğini anlıyoruz. H.1070 (1660) yılında gerçekleşen büyük İstanbul Yangını sonrasında İstanbul'da oluşan et temini ihtiyacının listelere etki ettiğini söylemek mümkündür. Et fiyatları bir önceki narhlarına yöre 2-3 akçe artmıştır. H.1106 (1695-1695) yılındaki fiyat atışını ise çıkılacak olan Mora Seferi'ne ve padişah değişimiyle yaşanan sosyal karışık duruma yorabiliriz.

#### 4.5. YAĞ ÜRETİMİ VE ANKARA'NIN YAĞ NARHLARI

Osmanlı Devleti'nde yağların kullanım alanları bugüne kıyasla çok daha genişti. Yağın ilk işlevi olarak yemek yapımı akıllara gelse de tarihte bambaşka şekillerde kullanıldığına şahit oluyoruz. Temizlik malzemelerinin imali, ilaç yapımı,

aydınlatma araçlarının kullanımı, gemilerin kızaklarının yağlanması gibi çok farklı alanlarda yağa ihtiyaç duyuluyordu<sup>240</sup>.

İlk olarak yemek yapımında kullanılan yağ çeşitlerine baktığımızda Farsçadaki *kere* sözcüğünden türetilen ve sözlüklerde *sütten çıkarılan taze yağ* olarak tanımlanan tereyağı görüyoruz<sup>241</sup>. Toplumun büyük çoğunluğunun hayvancılıkla uğraştığı Osmanlı coğrafyasında tereyağ üretiminin ve tüketiminin yaygın olması şaşırtıcı değildir ancak yemek yapımında öncelenen ürünün tereyağın kaynatılması ve tuzlanması sonucunda elde edilen sadeyağ olduğunu biliyoruz<sup>242</sup>. Halkın genel olarak mutfaklarında pişen yemekleri sadeyağ ile yapması elbette bir tesadüf değildir. Sadeyağın içinde bulunan tuz sayesinde bu ürünün uzun süre bozulmadan muhafaza edilebilmesi tercih sebebi olmuştur<sup>243</sup>. Saray mutfağında ve ordu iaşesinde de sıklıkla ihtiyaç duyulan sadeyağın temini için vakıflar aracı oluyor, yağ üretip devletin belirlediği yerlere gönderen reaya bazı vergilerden muaf tutularak teşvik ediliyordu<sup>244</sup>.

Zeytinyağı ise Osmanlı Dönemi'nde asit dengesi sağlama işlemi bilinmediğinden yemek yapımında çok az tercih ediliyordu. Asit dengesinden de ziyade hayvancılık kültürünün getirisi olarak hayvansal yağlardan vazgeçilemiyordu<sup>245</sup>. Zeytinyağı özellikle sabun yapımı ve aydınlatma için kullanılan kandiller için gerekliydi. Zeytinyağı kullanılarak üretilen sabunların kokusundan ve kalitesinden dolayı revaçta olduğunu söyleyebiliriz<sup>246</sup>. Aydınlatma amacıyla da zeytinyağının kullanıldığını biliyoruz.

Osmanlı Devleti'nde sıkça kullanılan tereyağ, sadeyağ ve zeytinyağının biraz gölgesinde kalsa da susam yağı da bu coğrafyadaki kültür yapısında çok önemli bir yere sahiptir. *Şirugan* adıyla narh verilen susam yağı helva yapımında, balık

---

<sup>240</sup> Serap Sunay, "Son Dönem Osmanlı Devleti'nde Zeytin Tarımı ve Zeytinyağı İmalatının Geliştirilmesine Dair Görüş ve Öneriler", *Tarih Dergisi*, S.77, (2022), s.301.

<sup>241</sup> Arzu Sema Ertane Baytar, "Tereyağ/Tereyağı Üzerine", *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, C.17, S.17, (2017), s.220.

<sup>242</sup> Özge Samancı, "İmparatorluğun Son Dönemi'nde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü", *Türk Mutfağı*, ed. Arif Bilgin, Özge Samancı, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2008, s.206.

<sup>243</sup> Ahmet Köç, "XVI. Yüzyılın Sonlarında Sultan II. Murad Vakfının Rumeli'deki Yağcı Reyası", *Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, S.29, (2018), s.42.

<sup>244</sup> Ahmet Köç, "Rumeli'deki Yağcı Reyası", s.50.

<sup>245</sup> Serap Sunay, *a.g.m.*, s.302-303.

<sup>246</sup> Müge Çiftiyürek, "Tarihi Antakya Sabunhanesi'nde Geleneksel Sabun Üretim Süreci ve Bu Süreçte Kullanılan Techizatlar", *Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, C.19, S.49, (2022), s.475.

yemeklerinde, hamur işlerinde ve macunlarda kullanılıyordu. Susamdan elde edilen tahin de özellikle helva yapımında vazgeçilmez ürünlerden biriydi<sup>247</sup>.

Osmanlı Devleti'nde bugün *keten tohumu yağı* adıyla bildiğimiz bezir yağı da çok yaygın bir şekilde kandil yağı olarak aydınlatmada, yemeklik yağ olarak yemeklerde, derilerin yağlanması ve küspesinin yem olarak kullanılmasıyla hayvancılıkta ve ağrı kesici ve yaraları iyileştirici özelliğiyle ilaç yapımında kullanılıyordu<sup>248</sup>. Kullanım alanlarının genişliği dolayısıyla halkın talep ettiği bu ürüne yüzyıl boyunca sıkça narh verildiği aşağıdaki listelerde görülecektir.

Sık olmasa da narh listelerinde yer alan tarhun yağı Osmanlı halkının kullandığı bir yağ türüydü. Muhtemelen yemeklere güzel koku ve aroma vermesi için ilave edilen tarhun yağı kendine has baharatıyla yemekleri lezzetlendiriyordu. Bunun dışında özellikle mide sorunlarına iyi geldiği bilindiğinden bazı hastalıkların tedavisinde de bu yağdan yararlanılıyordu<sup>249</sup>.

Bütün bu yağ çeşitliliğinin içinde yemek yapımında Yahudilerin susam yağını, Müslümanların sadeyağı, Rumların zeytinyağını genellikle tercih etmesi balık, sebze yemekleri veya et yemekleri, hamur işleri gibi beslenme tercihleri ve kültürleriyle ilgili olmalıdır<sup>250</sup>.

#### 4.5.1. Yağ Narhlarının Listesi

- REVGAN

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
Cemaziye'l-Ahir 1008 [Aralık/Ocak 1599-1600]	1	28
Zi'l-ka'de 1008 [Mayıs/Haziran 1600]	1	28
1008 [1599-1600]	1	20

<sup>247</sup> Mehmet Kabacık, Ebru Tanrıverdi, "Türk Mutfak Kültüründe Susam ve Susam Yağı" *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, C.5, S.2, (2022), s.662.

<sup>248</sup> Fisun Ertuğ, "Anadolu'nun Önemli Yağ Bitkilerinden Keten/Linum ve Izgın/Eruca Orta Anadolu'da Beziryağı Üretimi ve Bezirhaneler", *TÜBA-AR Türkiye Bilimler Akademisi Arkeoloji Dergisi*, S.1, (1998), s.114,117.

<sup>249</sup> Detaylı bilgi için bkz. << <https://www.begonya.com/tarhun-yagi-ne-ise-yarar/> >> [Erişim Tarihi 18.07.2023]

<sup>250</sup> Arif Bilgin, "Osmanlı İstanbul'unda Yemek Kültürü", *Antik Çağdan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi*, C.4, İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediyesi (Kültür A.Ş.) Yayınları, 2016, s.198.

15 Safer 1056 [2 Nisan 1646]	1	14
15 Safer 1056 [2 Nisan 1646]	1	15
1066 [1655-1656]	1	8

• ŞİRUGAN (SUSAM YAĞI)

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
2 Receb 991 [22 Temmuz 1583]	beher	11
5 Şevval 991 [22 Ekim 1583]	1	20
997 [1588-1589]	1	18
Cemaziye'l-Evvel 998 [Mart/Nisan 1590]	1	15
1007 [1598-1599]	1	28
Cemaziye'l-Ahir 1008 [Aralık/Ocak 1599- 1600]	1	28
1009 [1600-1601]	1	36
1014 [1605-1606]	1	36
1015 [1606-1607]	1	36
21 Rebiü'l-Ahir 1016 [15 Ağustos 1607]	1	50
5 Receb 1022 [21 Ağustos 1613]	1	18
1022 [1613-1614]	1	20
16 Muharrem 1023	1	16
1023 [1614-1615]	1	14
1023 [1614-1615]	1	12
5 Ramazan 1023	1	18
1023 [1614-1615]	1	20
1028 [1618-1619]	1	28
11 Rebiü'l-Evvel 1029 [15 Şubat 1620]	1	26
15 Cemaziye'l-Evvel 1028 [30 Nisan 1619]	1	26
1032 [1622-1623]	1	34
1034 [1624-1625]	1	40
6 Şaban 1033 [24 Mayıs 1624]	1	24



1034 [1624-1625]	1	48
1035 [1625-1626]	1	28
1036 [1626-1627]	1	26
1039 [1629-1630]	1	24
1039 [1629-1630]	1	24
1041 [1631-1632]	1	26
1046 [1636-1637]	1	28
Muharrem 1047 [Mayıs/Haziran 1637]	1	32
Cemaziye'l-Ahir 1053 [Ağustos/Eylül 1643]	1	18
5 Zi'l-hicce 1056 [12 Ocak 1647]	1	19
15 Safer 1056 [2 Nisan 1646]	1	20
15 Safer 1056 [2 Nisan 1646]	1	18
5 Zi'l-hicce 1057 [1 Ocak 1648]	1	16
1062 [1651-1652]	1	16
1064 [1653-1654]	1	18
1065 [1654-1655]	1	20
1065 [1654-1655]	1	18
1065 <sup>251</sup> [1654-1655]	1	20
1067 [1656-1657]	1	20
1067 [1656-1657]	1	22
1070 [1659-1660]	1	22
1071 [1660-1661]	1	28
1071 [1660-1661]	1	32
1072 [1661-1662]	1	34
1072 [1661-1662]	1	34
1072 [1661-1662]	1	32
1073 [1662-1663]	1	24
1078 [1667-1668]	1	32
1079 [1668-1669]	1	36
1079 [1668-1669]	1	36
1080 [1669-1670]	1	36
1082 [1671-1672]	1	36
1082 [1671-1672]	1	36
1083 [1672-1673]	1	48
1083 [1672-1673]	1	33

<sup>251</sup> Bu listede yer alan narhın '*bi-tariki musâmaha*' ile belirlendiği yazılmıştır.

1087 [1676-1677]	1	33
1091 [1680-1681]	1	46
1093 [1682]	1	38
1093 [1682]	1	36
1094 [1682-1683]	1	48
1095 [1683-1684]	1	48
1103 <sup>252</sup> [1691-1692]	1	38-34
1103 [1691-1692]	1	50
1103 [1691-1692]	1	38
1104 [1692-1693]	1	38
10 Ramazan 1104	1	56
1106 [1695-1696]	1	52
1107	1	52
3 Receb fi 27 Kanun- i Sani 1107 [7 Şubat 1696]	1	47
1108 [1696-1697]	1	80
1108 [1696-1697]	1	68
3 Cemaziye'l-Ahir 1109 [17 Aralık 1597]	1	72
29 Şaban 1109 [12 Mart 1698]	1	60
3 Zi'l-hicce fi 3 Haziran 1109 [12 Haziran 1698]	1	52
1111 [1699-1700]	1	38
1111 [1699-1700]	1	52
1112 [1700-1701]	1	36
1113 [1701-1702]	1	52
1113 [1701-1702]	1	52
1113 [1701-1702]	1	38
1114 [1702-1703]	1	33

• SADEYAĞ<sup>253</sup>

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
991 [1583-1584]	1	9
21 Ramazan 991 [8 Ekim 1583]	beher	10

<sup>252</sup> ‘‘nısfı menkud nısfı eder’’ bilgisiyle beraber yazılmıştır.

<sup>253</sup> Verilen narh listelerinde sade yağın eskisine ve yenisine ayrı narh verildiği için tablomuzda kıymeti belirlenen yağın *cedid mi atik mi* olduğu ‘‘(C) ‘‘ ve ‘‘(A) ‘‘ sembolleriyle gösterilmiştir.

Cemaziye'l-Ahir 991 [Haziran/ Temmuz 1683]	1	9
997 [1588-1589]	1	18
997 [1588-1589]	1	20
10 Rebiü'l-Evvel 1001 [15 Aralık 1592]	beher	18
1002 [1593-1594]	1	4
Cemaziye'l-Ahir 1008 [Aralık/Ocak 1599- 1600]	1	30
1008 [1599-1600]		24
Zi'l-ka'de 1008 [Mayıs/Haziran 1600]	1	30
Zi'l-ka'de 1008 [Mayıs/Haziran 1600]		24
1008 [1599-1600]	1	28
1009 [1600-1601]		32
1009 [1600-1601]	1	16
1009 [1600-1601]	1	18
1010 [1601-1602]	1	20
1014 [1605-1606]	1	30
1014 [1605-1606]	1	26
21 Rebiü'l-Ahir 1016 [15 Ağustos 1607]	1	40
1023 [1614-1615]	1	18
15 Cemaziye'l-evvel 1028 [30 Nisan 1619]	1	18
1030 [1620-1621]	1	18
1031 [1621-1622]	1	16
1032 [1622-1623]	1	20
1034 [1624-1625]	1	26
1034 [1624-1625]	1	34
1034 [1624-1625]	1	30
1034 [1624-1625]	1	46
1036 [1626-1627]	1	18

1036 [1626-1627]	1	18
1039 [1629-1630]	1	28
1039 (C) [1629-1630]	1	20
1039 [1629-1630]	1	20
1041 [1631-1632]	1	24
1046 [1636-1637]	1	26
1046 [1636-1637]	1	32
Muharrem 1047	1	32
1052 <sup>254</sup> [1642-1643]	1	18
1053 [1643-1644]	1	16
17 Zi'l-ka'de 1053 [27 Ocak 1644]	1	18
Rebiü'l-Ahir 1054 [Haziran/Temmuz 1644]	1	16
15 Muharrem 1056 [3 Mart 1646]	1	16
1057 [1647-1648]	1	14
1062 [1651-1652]	1	18
1064 (C) [1653-1654]	1	18
1064 (A) [1653-1654]	1	20
1065 [1654-1655]	1	22
1065(A) [1654-1655]	1	20
1065 (C) [1654-1655]	1	18
1066 [1655-1656]	1	18
12 Rebiü'l-Evvel 1066 [9 Ocak 1656]	1	22
1066 <sup>255</sup>	1	20

<sup>254</sup> Narhın yanında ‘Zi'l-ka'denin on birinci gününe gelinceye kadar on altı akçeye fûruht olunub on sekize terfi olundu.’ bilgisi yer almaktadır.

<sup>255</sup> Narhı verilen sade yağın yanına ‘cedid ve atik’ yazıldığına göre eskisinin de yenisinin de aynı kıymette olduğu anlaşılmaktadır.

[1655-1656]		
1067 [1656-1657]	1	22
1069 [1658-1659]	1	24
19 Rebiü'l-Ahir 1070 [3 Ocak 1660]	1	26
1070 [1659-1660]	1	30
1070 [1659-1660]	1	32
1070 [1659-1660]	1	36
1071 [1660-1661]	1	40
1071(A) [1660-1661]	1	46
1071 (C) [1660-1661]	1	40
1071 (C) [1660-1661]	1	30
1071(A) [1660-1661]	1	32
1071 (C) [1660-1661]	1	26
12 Receb 1072 [3 Öart 1662]	1	36
1072 [1661-1662]	1	34
1072 [1661-1662]	1	32
17 Şevval 1072 [5 Haziran 1662]	1	24
1076 [1665-1666]	1	32
1076 [1665-1666]	1	32
1077 [1666-1667]	1	32
1077 [1666-1667]	1	36
1077 [1666-1667]	1	28
1077 [1666-1667]	1	32
1078 [1667-1668]	1	36
1078 [1667-1668]	1	32
1079 [1668-1669]	1	32
1079 [1668-1669]	1	36
1080 [1669-1670]	1	32
1082 [1671-1672]	1	36
1082 [1671-1672]	1	33

1083 [1672-1673]	1	56
1083 [1672-1673]	1	50
1083 [1672-1673]	1	36
1086 [1675-1676]	1	44
1087 [1676-1677]	1	56
25 Safer 1087 (C) [9 Mayıs 1676]	1	30
1092 [1681-1682]	1	52
17 Cemaziye'l-Evvel 1092 [4 Haziran 1681]	1	48
1093 [1682]	1	48
1093 [1682]	1	44
1093 (C) [1682]	1	40
1095 [1683-1684]	1	52
1103 [1691-1692]	1	36
1103 [1691-1692]	1	44
1103 [1691-1692]	1	60
26 Şaban 1103 [30 Ağustos 1682]	1	52
1103 [1691-1692]	1	48
1104 [1692-1693]	1	52
8 Cemaziye'l-Evvel 18 Şubat 1104 [15 Ocak 1693]	1	60
1104 [1692-1693]	1	52
1104 [1692-1693]	1	46
1105 [1693-1694]	1	52
2 Cemaziye'l-Ahir 1105 [29 Ocak 1694]	1	58-64
1106 [1695-1696]	1	64
1107 [1695-1696]	1	58
20 Şaban 1107 [25 Mart 1696]	1	63
1108 [1696-1697]	1	72
1108 [1696-1697]	1	58

1108 [1696-1697]	1	38
2 Zi'l-hicce ibtida-i Haziran 1109 [11 Haziran 2698]	1	46
1110 [1698-1699]	1	38
1111 [1699-1700]	1	33
2 Teşrin-i Evvel 18 Rebiü'l-Ahir 1111 [13 Ekim 1699]	1	53
1112 [1700-1701]	1	66
26 Zi'l-Ka'de 23 Nisan 1112 [4 Mayıs 1701]	1	52
9 Ağustos 29 Rebiü'l-Evvel 1113 [3 Eylül 1701]	1	56
15 Zi'l-hicce 1113 [13 Mayıs 1702]	1	63
15 Zi'l-hicce 3 Nisan 1113 [13 Mayıs 1702]	1	72
20 Zi'l-hicce 7 Mayıs 1113 [18 Mayıs 1702]	1	60
8 Muharrem 23 Mayıs 1114 [4 Haziran 1702]	1	52

• ZEYTİNYAĞI

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
Cemaziye'l-Evvel 998 [Ocak/Şubat 1590]		23
Gurre-i Zi'l-ka'de 1007 [Mayıs/Haziran 1599]	1	30
Cemaziye'l-Ahir 1008 [Aralık/Ocak 1599- 1600]	1	48
21 Rebi'ü'l-Ahir 1016 [15 Ağustos 1607]	1	50

27 Zi'l-hicce 1019	1	20
15 Cemaziye'l-evvel 1028 [30 Nisan 1619]	1	30
9 Receb 1033 [27 Nisan 1624]	1	32
1036 [1626-1627]	1	24
Gurre-i Şevval 1036 [Haziran 1627]	1	24
1046 [1636-1637]	1	30
1046 [1636-1637]	1	28
Muharrem 1047 [Mayıs/Haziran 1637]	1	26
1053 [1643-1644]	1	14
6 Zi'l-hicce 1053 [15 Şubat 1644]	1	20
15 Safer 1056 [2 Nisan 1646]	1	24
15 Safer 1056 [2 Nisan 1646]	1	20
15 Safer 1056 [2 Nisan 1646]	1	18
1062 [1651-1652]	1	20
24 Rebiü'l-Evvel 1063 [22 Şubat 1653]	1	30
1063 [1652-1653]	1	26
1063 [1652-1653]	1	22
7 Rebiü'l-Ahir 1064 [25 Nisan 1654]	1	20
1064 [1653-1654]	1	18
7 Receb 1064 [24 Mayıs 1654]	1	18
1064 [1653-1654]	1	18
1065 [1654-1655]	1	22
1065 [1654-1655]	1	20
1067 [1656-1657]	1	28
1067 [1656-1657]	1	24



1070 <sup>256</sup> [1659-1660]	1	22
1070 [1659-1660]	1	20
1070 [1659-1660]	1	24
1071 [1660-1661]	1	32
1071 [1660-1661]	1	32
1071 [1660-1661]	1	40
1072 [1661-1662]	1	33
27 Cemaziye'l-Ahir 1072 [17 Şubat 1662]	1	40
1076 [1665-1666]	1	28
1077 [1666-1667]	1	32
1079 [1668-1669]	1	40
1080 [1669-1670]	1	36
1080 [1669-1670]	1	30
1082 [1671-1672]	1	36
1083 [1672-1673]	1	44
1083 [1672-1673]	1	48-44-40
1083 [1672-1673]	1	36
1087 [1676-1677]	1	52
12 Rebiü'l-Evvel 1092	1	40-44
1093 [1682]	1	42
1093 <sup>257</sup> [1682]	1	48
7 Cemaziye'l-Ahir 1093 [13 Haziran 1682]	1	38
1095 [1683-1684]	1	48
1103 [1691-1692]	100	42
1103 [1691-1692]	1	50
1103 [1691-1692]	1	80
7 Zi'l-ka'de 1104 [10 Temmuz 1693]	1	68
15 Ramazan 1106	1	56

<sup>256</sup> "Revgan-ı sarı zeyd" adıyla narh verilmiştir.

<sup>257</sup> "Hacı mehmedin zeytin yağı 48 akçeye beyan" bilgisiyle beraber yazılmıştır.

[29 Nisan 1695]		
1107 [1695-1696]	1	60
1108 [1696-1697]	1	100
5 Şaban fi 2 Şubat 1109 [29 Nisan 1595]	1	70
1109 [1697-1698]	1	60
1111 [1699-1700]	1	63
1112 [1700-1701]	1	52
1112 [1700-1701]	1	60
1113 [1701-1702]	1	52

• TEREYAĞ

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
Gurre-i Recep 1035 [Mart/Nisan 1626]	1	13
1039 [1629-1630]	1	16
1046 [1636-1637]	1	24
Muharrem 1047 [Mayıs/Haziran 1637]	1	28
18 Rebiü'l-Evvel 1054 [25 Mayıs 1644]	1	14
1069 [1658-1659]	1	24
1070 [1659-1660]	1	28
1072 [1661-1662]	1	36
1076 [1665-1666]	1	38
1106 [1695-1696]	1	56

• BEZİR YAĞI

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
7 Zi'l-ka'de 998 [7 Eylül 1590]		12
Rebiü'l-Evvel 1001 [Aralık/Ocak 1592- 1593]		
Zi'l-ka'de 1007		12

[Mayıs/Haziran 1599]		
1014 [1605-1606]	1	12
1014 [1605-1606]	1	5
1014 [1605-1606]	1	14
1015 [1605-1606]	1	14
Gurre-i Ramazan 1015 [Aralık/Ocak 1606]	1	15
21 Rebiü'l-Ahir 1016 [15 Ağustos 1607]	1	14
21 Rebiü'l-Ahir 1016 <sup>258</sup> [15 Ağustos 1607]	1	18
1022 [1613-1614]	1	10
1022 [1613-1614]	1	8
1023 [1614-1615]	1	10
1028 [1618-1619]	1	12
26 Muharrem 1029 [2 Ocak 1620]	1	12
28 Safer 1029 [3 Şubat 1620]	1	10
Evahir-i Şaban 1028 [Ağustos 1619]	1	10
1034 [1624-1625]	1	24
1034 [1624-1625]	1	50
1036 [1626-1627]	1	19
Gurre-i Şevval 1036 [Haziran 1627]	1	14
1036 [1626-1627]	1	13
1039 [1629-1630]	1	18
1039 [1629-1630]	1	16
1041 [1631-1632]	1	18
1054 [1644-1645]	1	12
1063 [1652-1653]	1	12
1066 [1655-1656]	1	12

<sup>258</sup>Narhın yanına '' keyli elliye alınmak üzere '' notu düşülmüştür.

1066 [1655-1656]	1	10
Ramazan 1066 <sup>259</sup> [Haziran/ Temmuz 1656]	1	20
Muharrem1067 [Ekim/Kasım 1656]	1	14
24 Rebiü'l-evvel 1070 [9 Aralık 1659]	1	16
1070 [1659-1660]	1	14
1070 [1659-1660]	1	16
1070 [1659-1660]	1	22
1071 [1660-1661]	1	24
1071 [1660-1661]	1	30
1072 [1661-1662]	1	13
Gurre-i Rebiü'l-Ahir 1072 [Kasım 1661]	1	6
21 Receb 1072 [12 Mart 1662]	1	14
1073 [1662-1663]	1	14
1082 [1671-1672]	1	22
1082 [1671-1672]	1	22
1086 [1675-1676]	1	29
21 Şaban 1087 [27 Kasım 1676]	1	28
1103 [1691-1692]	1	36
16 Zi'l-ka'de1103 [30 Temmuz 1692]	1	26
3 Şaban 1103 [20 Nisan 1692]	1	28
1104 [1692-1693]	1	28
1106 [1695-1696]	1	26-40
1106 [1695-1696]	1	42
1106 [1695-1696]	1	38
1107 [1695-1696]	1	32
1109 [1697-1698]	1	32
1109 [1697-1698]	1	28

<sup>259</sup> Narhın ‘‘Alâ tarîkü'l-müsâma’’ ile belirlendiği yazılmıştır.

1109 [1697-1698]	1	32
5 Cemaziye'l-Ahir 1111 [28 Kasım 1699]	1	32
1112 [1700-1701]	1	32
1114 [1702-1703]	1	32

• REVGAN-I SİRAÇ (KANDİL YAĞI)

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
Gurre-i Ramazan 1033 [Haziran 1624]	1	9
Gurre-i Rebiü'l- Evvel 1033 [Haziran 1624]	1	12
15 Rebiü'l-Ahir 1034 <sup>260</sup> [25 Ocak 1625]	1	18

• MUM YAĞI

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1014 <sup>261</sup> [1605-1606]	1	8
1022 [1613-1614]	1	15
Gurre-i Muharrem 1029 [11 Aralık 1619]	1	16
20 Muharrem 1029 [27 Aralık 1619]	1	18
1031 [1621-1622]	1	14
1032 [1622-1623]	1	16
1036 [1626-1627]	1	8
1041 [1631-1632]	1	20
1041 [1631-1632]	1	8
1041 [1631-1632]	1	50
1046 [1636-1637]	1	10
13 Rebiü'l-Ahir 1054 [19 Haziran 1644]	1	12
25 Receb 1054 [27 Eylül 1644]	1	7
1063 [1652-1653]	1	6
18 Zi'l-ka'de 1063 [10 Ekim 1653]	1	14
20 Muharrem 1063 [21 Aralık 1652]	1	16
1065 [1654-1655]	1	14

<sup>260</sup> “Çerağ Yağı” adıyla yazılmakla beraber “cedid akçe zuhuru” ile verildiği belirtilen narh listesinin içinde bulunmaktadır.

<sup>261</sup> Ürünün yanında “ham” ifadesi bulunmaktadır.

1070 <sup>262</sup> [1659-1660]	1	16
1087 [1676-1677]	1	32
1092 [1681-1682]	1	30
1103 [1691-1692]	1	44
1103 [1691-1692]	1	38
1103 [1691-1692]	1	36
1104 [1692-1693]	1	40
1105 [1693-1694]	1	38
1106 [1695-1696]	1	42
1106 [1695-1696]	1	40
1107 [1695-1696]	1	32
5 Zi'l-ka'de 1107 [6 Haziran 1696]	1	40
1108 [1696-1697]	1	50
1108 [1696-1697]	1	36
1108 [1696-1697]	1	32
1109 [1697-1698]	1	36
25 Şaban 26 Şubat 1109 [8 Mart 1698]	1	38
1109 [1697-1698]	1	32
1110 [1698-1699]	1	35
1111 [1699-1700]	1	32
1111 [1699-1700]	1	36
1112 [1700-1701]	1	36
1113 [1701-1702]	1	32
1113 [1701-1702]	1	36
1113 [1701-1702]	1	30
1114 [1702-1703]	1	32

• TARHUN YAĞI

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1008 [1599-1600]	1	24
Zi'l-ka'de 1008 [Mayıs/Haziran 1600]	1	12
Zi'l-ka'de 1008 [Mayıs/Haziran 1600]	1	16
1009 [1600-1601]	1	7.5
1014 [1605-1606]	1	16
27 Zi'l-hicce 1019 [12 Mart 1611]	1	12
27 Cemaziye'l-Evvel 1064 [15 Nisan 1654]	1	8
20 Cemaziye'l-Ahir 1065 [27 Nisan 1655]	1	8

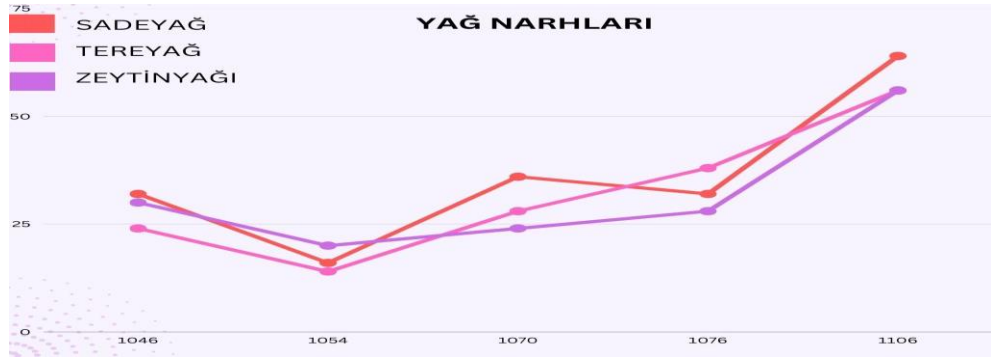
<sup>262</sup> Narhın ‘‘alâ tarîkü'l-müsâmaḥa’’ ile verildiği belirtilmiştir.

- KUYRUK YAĞI

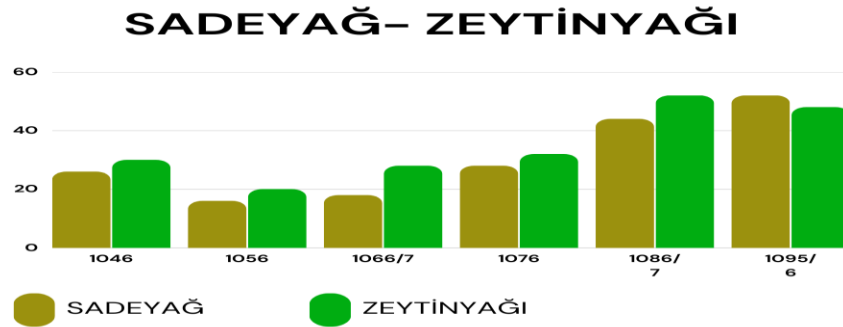
TARİH	VUKIYYE	KIYMET
991 [1683-1684]	300 dirhem	belirtilmemiş
18 Muharrem 1010 [19 Temmuz 1601]	1	2

#### 4.5.2. Yağ Narhlarının Değerlendirilmesi

Ankara piyasasında dolaşımda olan ve narhı verilen ürünlerin isimlerini susam yağı, kuyruk yağı, bezir yağı, tarhun yağı, sarımsak yağı, kandil yağı, mum yağı sadeyağ, tereyağ, zeytinyağı olarak sıralayabiliriz. En çok narhı verilen ürün ise sadeyağdır. Sadeyağı bezir ve zeytinyağı takip etmektedir. Aşağıdaki grafikte en bilinen üç yağ çeşidinin kendi aralarındaki fiyat rekabeti gösterilmiştir.



Grafik 7. Yağ Narhlarında Fiyat Değişimi



Grafik 8. Sadeyağ ve Zeytinyağı Fiyatları

Oluşturduğumuz narh listeleri tabloları ve grafiklerden de anlaşılacağı gibi bir yağ çeşidinin fiyatı azalırken diğeri artmamış, fiyat iniş-çıkışları genellikle paralel seyretmiştir. Zeytinyağı üretimi zeytin ağaçlarından toplanan hasada bağlı olduğundan iklim şartlarından etkilenip fiyat dalgalanmaları yaşıyordu. Bir de Ankara’da zeytin yetiştiriciliği yapılmadığı için bu yağın narh fiyatları dış etkenlere açık, kırılgan bir haldeydi. Bu sebeplerden dolayı zeytinyağı bazı yıllarda sadeyağdan az, bazı yıllarda sadeyağdan çok kıymete satılmıştır. Bu dengesiz durum iklim şartları, yağın getirildiği yolun maliyeti ve çoğunluğu Müslüman olan halkın beslenme alışkanlıklarıyla doğrudan ilgiliydi.

Tereyağ ise hayvan hastalıkları, sert kış koşulları, savaşlar ve telefler etkisi altında kalıp bazı dönemlerde ciddi fiyat artışı yaşasa da sadeyağın rayicini geçtiği az görülmüştür. Zaten XVII. yüzyılda Ankara’ya ait narh listelerinde sadece 10 kez karşımıza çıkan tereyağın piyasa içerisinde sirkülasyonda olmadığı sonucunu çıkarabiliyoruz.

#### 4.6. ANKARA’DAKİ TEMEL GIDA MADDELERİ NARH FİYATLARININ DİĞER ŞEHİRLERLE KIYASI

Tablo 7. Afyon- Ankara Narhlarının Kıyası (H.1062, 1068, 1113)

ÜRÜN ADI	ANKARA			AFYON		
	1062 [1651-1652]	1068 <sup>263</sup> [1657-1658]	1113 [1701-1702]	1062 [1651-1652]	1068 [1657-1658]	1113 [1701-1702]
Lahm-ı Ganem	6	8	16	6	8	10
Lahm-ı Keçi	4	7	14	5	7	8
Lahm-ı Bakar	3	5	9	3	3	5
Ekmek	250 dirhem	200 dirhem	140 dirhem	270 dirhem	270 dirhem	150 dirhem

BOA, MŞH. ŞSC. d. no. 203 (Afyon;503), no.210 (Afyon;507), no.230 (Afyon;527), no. 522 (Ankara;38), no. 527 (Ankara;43), no.557 (Ankara;73).

Yukarıdaki mikro örnekten de anlaşılacağı gibi Ankara’daki et fiyatlarının çoğunlukla Afyon’dan daha fazla olduğunu görmekteyiz. Bu duruma istisna olarak H.1062 (1651-1652) yılında verilen keçi eti narhını gösterebiliriz. Keçi etinin diğer şehirlerdeki durumuna da bakıldığında genel olarak Ankara’da daha ucuz olduğu göze çarpıyor. Bunun sebebi et ürünlerindeki arz-talep dengesinin dışında halkın

<sup>263</sup> Et narhları için 1068 yılına ait narh bulunamadığından Şevval 1067’ye ait bilgiler kullanılmıştır.



çoğunluğunun sofçulukla uğraşması dolayısıyla keçi sayısının fazlalığı olabilir diye düşünüyoruz.

Örneği verilen yıllarda iki şehir arasında narh fiyatlarının genel olarak eşit veya Ankara lehine az farklı olduğu gözlemlense de H.1113 (1701-1702) yılında fark iyice açılmış görünüyor. 1704 yılında yapılan sikke tashihi bildiğimiz için bu yıllarda da paranın değerinin düşmeye başlaması ve bunun fiyatların yükselmesine yol açması olabilir. Bir de Ankara ticaret yollarının güzergâhı üzerinde olduğundan Afyon'dan daha büyük bir pazara ve şehir yapılanmasına sahiptir. Nispeten daha büyük bir nüfusu barındıran Ankara'ya ürün arzını çekmek için fiyatlar daha yüksek tutulmuş olabilir.

**Tablo 8. Ankara-Balıkesir Narhları Fiyat Karşılaştırması (H.1116/1704-1705)**

ÜRÜN ADI	ANKARA	BALIKESİR
Ekmek	232 dirhem	250 dirhem
Lahm-ı Ganem	10	6
Lahm-ı Keçi	7	8
Lahm-ı Bakar	5	3
Siyah Üzüm	7	2
Sade Yağ	30	14
Zeytinyağı	36	10
Pirinç	10	3

Mücteba İlgürel, "1116-1119, 1704-1707 Tarihleri Arasında Balıkesir'e ait Narh Düzenlemeleri", *Osmanlı Araştırmaları*, S.23, 2004, s.18 ve BOA, MŞH. ŞSC. d. no. 567 (Ankara:83).

H. 1116 (1704-1705) yılında yapılan sikke tashihi dolayısıyla aynı yıl verilmiş olsa bile ay farkından dolayı büyük fiyat farklarının oluşmuş olduğunu düşünüyoruz. Bu listede esas dikkat çeken ayrıntı tıpkı Afyon'da olduğu gibi Balıkesir'e ait keçi narhının Ankara'daki narhtan daha fazla olmasıdır. Burada yine Ankara ile bütünleşmiş olan sof ve tiftik ticaretinin etkisi dolayısıyla keçinin çokça yetiştirilmesi olabilir ancak fiyat farkı çok az olduğu için bu fikrimize temkinli yaklaşmakta fayda var.

Bir de incelediğimiz bir araştırmada Balıkesir'deki ekmek dirhemlerinin neredeyse her dönemde Ankara'dan daha düşük olduğunu tespit ettik. Mesela H.1023 (1614-1615) yılında Ankara'da 400 dirhem ekmek satılırken Balıkesir'de bu yıl içerisinde en yüksek dirhem 320'dir. Yine H.1039 (1629-1630) yılında Ankara'da 200

dirhem olarak satılan ekmeğin Balıkesir’de en yüksek 160 dirhem olduğunu görmekteyiz<sup>264</sup>.

**Tablo 9. Ankara ve Bolu Ekmek Narhları (H. 1080,1083,1090/1)**

TARİH	ANKARA	BOLU
1080 [1669-1670]	140 dirhem	170 dirhem
1083 [1672-1673]	110 dirhem	120 dirhem
1090/1091 [1680-1681]	70 dirhem	90 dirhem

Halil Sahillioğlu, ‘‘Bolu’da Eşya Narh Fiyatları 1669-1679’’ *Çele Dergisi*, S.12, (1964), s.15 ve BOA, MŞH. ŞSC. d. no.537 (Ankara;53).

Verilen mikro örnekle tablodan çıkan sonuca göre Ankara’daki ekmeğin dirhemi her daim Bolu’dan daha düşüktür. Bunun sebebi iklim ve coğrafya şartları dolayısıyla tahıl yetiştiriciliği ve odunculuk faaliyetlerinin daha kolaylıkla yapılabilmesi olabilir.

**Tablo 10. Ankara ve Bolu’da Et Narhları (H.1080,1084)**

ÜRÜN ADI	ANKARA		BOLU	
	1080 [1669-1670]	1084 [1673-1674]	1080 [1669-1670]	1084 [1673-1674]
Lahm-ı Ganem	12	14	12	12
Lahm-ı Keçi	10	12	-	14
Lahm-ı Bakar	-	8	5	-

Halil Sahillioğlu, ‘‘Bolu’nun Kasapları ve Et Narh Fiyatları, *Çele Dergisi*, S.13, (1964), s.26 ve BOA, MŞH. ŞSC.d. no.537 (Ankara;53), no.540 (Ankara;56).

Bolu ile Ankara arasında et narhı fiyatlarının ya eşit ya da lahm-ı keçi dışında Ankara lehine 2-3 akçe fazla seyrettiğini gözlemliyoruz. İaşenin fazla olması için tüccarları pazara çekmenin en iyi yolu diğer şehirlere göre daha yüksek fiyattan ticaret yapılabilmesine olanak sağlamaktı. Buna istinaden Ankara’ya ürün arzını fazlalaştırmak için ve nüfusa yeterli hale getirebilmek için fiyatlar yüksek tutulmuş olabilir.

<sup>264</sup> Serdar Genç, ‘‘XVII. ve XVIII. Yüzyıllarda Balıkesir’de Ekmekçi Esnafı ‘’. *Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, C. 8, S.12, (2007), s.70 .

## 5. BÖLÜM

### OSMANLI'DA MEYVE ÜRETİMİ VE TİCARETİ

Osmanlı coğrafyasında meyve ve sebze yetiştiriciliği de tıpkı hububat tarımı gibi çok yaygın şekilde görülmekteydi. Burada meyve ve sebze üretimini diğer ürünlerden ayıran husus bu faaliyetin çoğu zaman ticari amaçlarla yapılmamış olmasıdır. Evinde bahçesi olan hemen herkes kendi mutfaklarının ihtiyaçlarını karşılamak üzere meyve ağaçları yetiştiriyordu. Zaten Osmanlı Devleti de bu durumu gözetiyor, vergilendirme sisteminde tek düze bir uygulama yürütmek yerine köylünün *maişetleri* için ürettiği meyvelere karışmıyordu. Kendi mutfak ihtiyacı için meyve ve sebze yetiştirenler pazarda satmak için üretim yapan kişilerden alınan vergiyi ödemekle mükellef değillerdi. Ticari amaçlarla yetiştirilen meyve ve sebze ağaçlarının meyvesi varsa devlet tarafından *bahçe resmi* veya *öşr-i meyve ve sebze* genel adlarıyla vergi alınıyordu ancak tutulan kayıtlarda özel olarak ürünün isminin belirtildiği de görülmüştür. Her ürünün olgunlaşma zamanı ayrı olduğundan yetiştirilen ürünün toplanma zamanı geldiğinde vergilendirme yapılması uygun bulunmuştur<sup>265</sup>.

Halkın da bolca ürettiği ve dolayısıyla da tükettiği meyve ve sebzeler Osmanlı Sarayı'nın da vazgeçilmezleri arasındaydı. Sarayın mutfak masraflarına bakıldığı zaman ilkbahar aylarında elma, erik, çilek, kayısı armut; sonbahar aylarında üzüm; kış aylarında elma, armut, nar, ayva, portakal; yaz aylarında şeftali, kıızılcık, kavun, karpuz, incir, çilek gibi ürünler yer almaktadır<sup>266</sup>. Saraya alınan meyveler yaş olarak tüketilebildiği gibi meyve kuruları da tatlı, hoşaf, reçel ve turşu yapımında kullanılıyordu. Fındık, fıstık ve ceviz ise pilavlara ve et yemeklerine ilave ediliyordu. Saray mutfağında sıkça kullanılan meyve ve sebzelerin temin edilmesi meselesinde de bir sistematik işlemekteydi. Bu ürünler uzun süre muhafaza edilemeyeceği için saraya

---

<sup>265</sup> Neşet Çağatay, "Osmanlı Devleti'nde Reaya'dan Alınan Vergi ve Resimler", *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Dergisi*, S.5, (1947), s.489-490.

<sup>266</sup> İzzet Sak, "Osmanlı Sarayı'nın İki Aylık Meyve ve Çiçek Masrafı", *Tarih Araştırmaları Dergisi*, C.25, S.40, (2006), s.144.

yakın çevrelerden ve kişilerden ücreti mukabilinde meyve alımı gerçekleştiriliyordu. Alınan meyve ve sebzelerin kayıtları fiyatları ve kiloları içerecek şekilde tutuluyordu<sup>267</sup>. Mesela armut özelinde H.1092 yılının Cemaziye'l-Ahir ayının (Haziran/Temmuz 1681) farklı günlerinde Nikola adlı kişiden 50 vukıyye, Bakkal Kosti'den 106 vukıyye, Hacı Kadri'den 46 vukıyye alım gerçekleştirildiği ve kaç akçe ödeme aldıkları kaydedilmiştir<sup>268</sup>.

Armut demişken, Ankara'ya ait narh listelerinde armudun birçok çeşidine rastladığımızı belirtmek istiyoruz. Pazar içinde de renklere, geldikleri yere ve tadına göre sınıflandırılmış olan armutların her birine ayrı narh verilmiş olduğu görülmüştür. Mesela rengine göre kızıl, sarı ve ağca armut; menşesine göre Demirci, İsfahan, Keşan(üş) Armudu gibi isimler verilmiş olan armut çeşitlerinin narhları kaydedilmiştir. Burada özellikle Ankara'da yetişen Ayaş Armudunun pazarlarda yer alması Ankara'daki meyve üretiminin somut bir göstergesi olarak önem arz etmektedir. Aynı ürünün farklı isimlerle kayıtlarda yer aldığı da meyveler konusunda saptanan hususlar arasındadır. Mesela erkenden kemale eren, tatlı ve sulu bir armut olarak tanımlanan *şeker armudu* ağca armudun diğer ismi olarak kullanılmıştır<sup>269</sup>. Narh listelerinde hem ağca armut hem de şeker armudu adlandırmalarına rastlıyoruz. Aşağıdaki grafikte de görüleceği gibi armut kurusunun da satıldığı Ankara pazarlarında en çok narhı verilen armut çeşidinin Destebasan Armudu olduğunu tespit ettik.

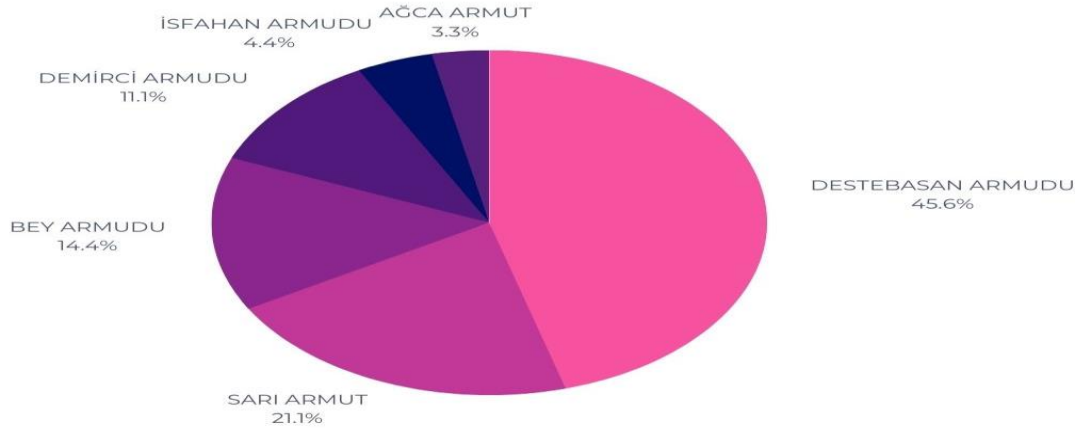
---

<sup>267</sup> Gülser Oğuz, "17. Yüzyılın Son Çeyreğinde Osmanlı Saray Mutfağına Bir Aylık Sebze ve Meyve Alımı", *Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi*, C.5, S.18, (2018), s.344.

<sup>268</sup> Gülser Oğuz, *a.g.m*, s.350,354,370

<sup>269</sup> Meltem Gül, Cahit Sağırdağ, "Türk Kültürü ve Derleme Sözlüğünde Meyveler ve Adlandırmaları" *Türük Dergisi*, S.31, (2022), s.144.

## NARH VERİLME SIKLIĞINA GÖRE ARMUT ÇEŞİTLERİ



**Grafik 9.**Narh Verilme Sıklığına Göre Armut Çeşitleri<sup>270</sup>

Elma ise armuda göre daha fazla kültürel anlam ve çağrışım içeren bir meyvedir. Türk kültüründe ve mitolojisinde sıkça karşımıza çıkan elma ölümsüzlük, soyun devamı, güzellik, bereket gençlik gibi kavramların simgesidir. Süsleme ve işlemlerde de sıkça elma figürüne rastlanır<sup>271</sup>. Ankara pazarlarında tadına göre isimlendirilmiş tatlı elma ve ekşi elma; rengine göre sınıflandırılmış kızıl elma, ağca elma; menşesine göre adlandırılmış Borlu, Sinop, Keşan(üş), Elmalı, Kalecik Elması ve adından yetiştiği mevsimi anladığımız Kış Elması çeşitleri bulunmaktadır. *Boz Elması* adıyla da bilinmekte olan Kış Elması'nın *Karaçön*, *Dökülçen*, *Kolak* diye adlandırılan çeşitleri<sup>272</sup> var ise de incelediğimiz kayıtlarda bu isimlendirmelere rastlanmamıştır. İncelediğimiz narh listelerinde bulunan ve hiçbir sınıflandırmaya girmeyen *Köpük Elması*, sonbahar mevsiminde yetişen, kırmızı renge ve ekşimtırak bir tada sahip olan özel bir elma çeşididir<sup>273</sup>

Aşağıdaki grafikten de anlaşılacağı üzere Ankara'nın XVII. yüzyıldaki narh listelerinde en sık narhı verilen elma çeşidi ekşi elmadır.

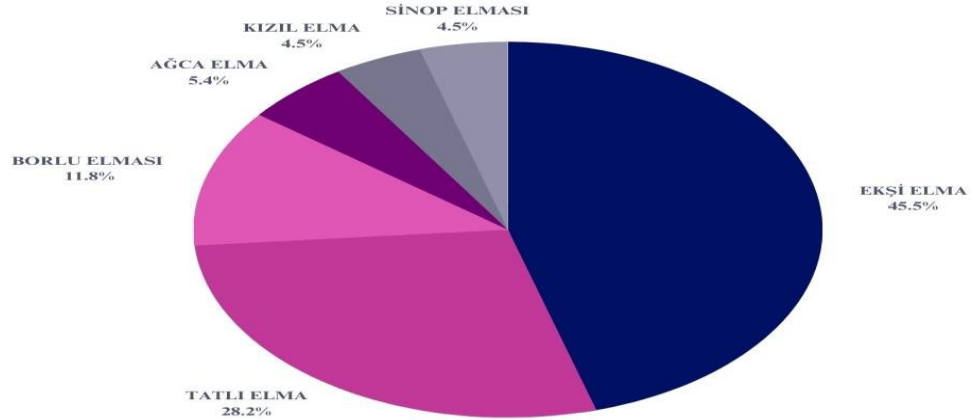
<sup>270</sup> Narh listelerinde destebasan armuduna 41, sarı armuda 19, bey armuduna 13, Demirci armuduna 10, İsfahan armuduna 4, ağca armuda şeker armudu da dahil edilerek 3, kızıl armuda 1 kez rastlanmıştır. Grafikte yer almayan Ayaş armudu 2 kez, kızıl armut 1, armut kurusu 5, Çelebi Armutu 2, Amasya armudu 1, çördük armudu 1 kez karşımıza çıkmaktadır.

<sup>271</sup> Filiz Nurhan Ölmez, 'Meyve ve Türk Sanatları Bağlamında Elma', *Süleyman Demirel Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Hakemli Dergisi*, C.5, S.10, (2012), s.77.

<sup>272</sup> Meltem Gül, Cahit Sağırdağ, *a.g.m.*, s.112,118.

<sup>273</sup> Meltem Gül, Cahit Sağırdağ, *a.g.m.*, s.113.

## NARH VERİLME SIKLIĞINA GÖRE ELMA ÇEŞİTLERİ



**Grafik 10.** Narh Verilme Sıklığına Göre Ankara’da Elma Çeşitleri<sup>274</sup>

Meyve üretimi ve tüketimi elbette ki sadece elma ve armuttan ibaret değildir. Şaşırtıcı olsa da Anadolu’da en çok üretilen ve meyve kategorisinde değerlendirilen ürün cevizdir. Armut, cevizden sonra en çok üretimi yapılan ikinci meyve konumundadır<sup>275</sup>. Ceviz kendisinin tek başına yenilebilmesinin ve ceviz içinin de pazarlarda ayrı olarak satılabilesinin yanında özellikle helvaların içine koyularak kullanılırdı. Daha çok çerezlik amaçlarla tüketilen ve et yemekleri ile pilavların içine konulabilen cevizlerin yanında badem ve fındık narhları da listelerde yer almıştır. Bu ürünlerden bahçe ve meyve vergileri adı altında vergi alınsa da bazen alınan vergilerin eşcar-ı ceviz, öşr-i badem adlandırmasıyla ayrı olarak kaydedildiği görülmüştür<sup>276</sup>.

Biz tezimizde meyve kategorisinde elma, armut, üzüm, ceviz, badem ve fındık ürünlerinin narhlarına yer vereceğiz. Bunlardan başka Anadolu’da çok çeşitli meyve ve sebze yetiştirildiğinin de farkındayız. Örnek vermek gerekirse tezimizde yer almayan Sahil Kirazı ve Kalecik Kirazı çeşitleriyle *kiras* ile Türkî ve Şamî türleri bulunan hıyar sıklıkla karşımıza çıkmaktadır. Zerdali, kabak, patlıcan, incir de kayıtlarda çokça karşılaştığımız ürünlerdir. Kavun ve karpuzun en çok şu an Kırıkkale sınırları içinde bulunan Hasandede’nin adıyla anılmasının yanında Solfasol Kavunu ve Solfasol Karpuzu listeler içerisinde dikkatimizi çekmiştir. Solfasol bugün

<sup>274</sup> Narh listelerinde ekşi elmaya 50, tatlı elmaya 31, Borlu elmasına 13, ağca elmaya 6, kızıl elmaya 5, Sinop elmasına 5 kez rastlanmıştır. Grafikte yer verilmeyen köpük elmasına 2, Elmalı, Keşanüş, Kalecik ve gedik elmalarına 1’er kez rastlanmıştır.

<sup>275</sup> İbrahim Solak, ‘‘Osmanlı İmparatorluğu Döneminde Anadolu’da Meyve-Sebze Üretimi’’, Selçuk Üniversitesi, *Türkiyat Araştırmaları Dergisi*’, S.24, (2008), s.228.

<sup>276</sup> İbrahim Solak, *a.g.m.*, s.220,227.

Ankara'nın Altındağ ilçesi sınırlarında yer aldığından bu isimlendirme Ankara'nın iç bölgelerinde yetiştirilen ürünlerin de üretildikleri köyün adını taşıdıklarının ve Ankara'da meyve üretiminin çeşitlilik gösterdiğinin somut bir örneğidir. Zaten bu durumu daha önce Ayaş Armudunda da görmüştük. Spesifik bir yer adı yazılmadan Ankara'ya ait olduğu belirtilmek istenen ürünler de *şehir kavunu* ve *şehir üzümü* örneklerinde olduğu gibi ürün adının başına *şehir* sıfatı eklenerek yazılmıştır. Narh listelerinde turfanda olan meyvelerin özellikle belirtildiğinden ve ileriki dönemlere göre daha fazla kıymetle işlem gördüklerinden daha önce bahsetmiştik. Aşağıdaki listeler incelendiğinde bu durum açık bir şekilde görülecektir.

### 5.1. ARMUT NARHLARI LİSTESİ

- ARMUT

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1009 [1600-1601]	1	3
1029 [1619-1620]	1	2
1034 [1624-1625]	1	3
1034 [1624-1625]	1	6
28 Rebiü'l-Ahir 1034 <sup>277</sup> [7 Nisan 1625]	1	4
1035 [1625-1626]	1	4
1035 [1625-1626]	1	6
1041 [1631-1632]	1	5
Rebiü'l-Evvel 1048 [Temmuz/Ağustos 1638]	1	2
23 Zi'l-kade 1052 [12 Şubat 1643]	1	3
15 Safer 1056 [2 Nisan 1646]	1	3
1062 [1651-1652]	1	3
1062 [1651-1652]	1	2
1063 [1652-1653]	1	3
1063 [1652-1653]	1	2
1064 [1653-1654]	1	2
1066 [1655-1656]	1	3
10 Ramazan 1066 [2 Temmuz 1656]	1	6
1070 [1659-1660]	1	2

<sup>277</sup> "Cedîd Akçe zuhurıyla" verildiği belirtilen narh listesinde bulunmaktadır.

1071 [1660-1661]	1	3
1072 [1661-1662]	1	4
1072 [1661-1662]	1	2
1073 [1662-1663]	1	3
1073 [1662-1663]	1	2
1077 [1666-1667]	1	4
1078 [1667-1668]	1	6
1079 [1668-1669]	1	6
1080 [1669-1670]	1	8
1082 [1671-1672]	1	5
1082 [1671-1672]	1	4
1083 [1672-1673]	1	10
1083 [1672-1673]	1	4
1083 [1672-1673]	1	3
1083 [1672-1673]	1	6

• DESTEBASAN ARMUDU<sup>278</sup>

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
Zi'l-kade 1007 [Mayıs/Haziran 1599]	1	3
1008 [1599-1600]	1	5
1008 [1599-1600]	1	4
1008 [1599-1600]	1	3
1009 [1600-1601]	1	4
1014 [1605-1606]	1	5
1015 [1606-1607]	1	2
1035 [1625-1626]	1	6
1036 [1626-1627]	1	4
Gurre-i Şevval 1036 [Haziran 1627]	1	2
1039 [1629-1630]	1	2
1046 [1636-1637]	1	3
1046 [1636-1637]	1	3
1053 [1643-1644]	1	4

<sup>278</sup> H. 3 Ramazan 1065, H.1110, H.1111, H.1113 yıllarında verilen narhların ürünler turfandayken verildiği belirtilmiştir. Oluşturduğumuz tabloda ürünlere turfanda iken narh verildiği yazılan tarihlerin yanında ‘‘ (T) ‘‘ ibaresi bulunmaktadır.



1053 [1643-1644]	1	1
3 Ramazan 1065 (T) [7 Temmuz 1655]	1	3
1065 [1654-1655]	1	2
1070 [1659-1660]	1	2
15 Zi'l-kade 1071 [12 Temmuz 1661]	1	5
1072 [1661-1662]	1	6
1072 [1661-1662]	1	4
17 Muharrem 1077 [20 Temmuz 1666]	1	6
8 Safer 1079 [18 Temmuz 1668]	1	10
1083 [1672-1673]	1	6
1083 [1672-1673]	1	6
3 Cemaziye'l evvel fi 24 Haziran 1087 [14 Temmuz 1676]	1	12
19 Haziran 1103 [29 Haziran 1692]	1	6
1103 [1691-1692]	1	4
1104 [1692-1693]	1	10-8
1104 [1692-1693]	1	6
22 Zi'l-hicce 1107 [23 Temmuz 1696]	1	2
1108 [1696-1697]	1	8
1110 (T) [1698-1699]	1	12-8
1110 [1698-1699]	1	6
1111 (T) [1699-1700]	1	12
1111 [1699-1700]	1	12
1111 [1699-1700]	1	7
1111 [1699-1700]	1	6
1111 [1699-1700]	1	3
1113(T) [1701-1702]	1	8
1114 [1702-1703]	1	3

- BEY ARMUDU

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
26 Safer 1001 [27 Kasım 1592]	200 dirhem	1 akçe
1014 [1605-1606]	1	3
1034 [1624-1625]	1	4
1035 [1625-1626]	300 dirhem	1
3 Zi'l-ka'de 1053 [13 Ocak 1644]	300 dirhem	1
17 Zi'l-hicce 1053 [26 Şubat 1644]	1	2
1072 [1661-1662]	1	5
1082 [1671-1672]	1	5
Zi'l-ka'de 1083 [Şubat/Mart 1673]	1	8
1105 [1693-1694]	1	4-5
12 Rebiü'l-ahir 20 Teşrin-i Evvel 1109 [28 Ekim 1697]	1	5-6
1111 [1699-1700]	1	6
1113 [1701-1702]	1	6

- DEMİRCİ ARMUDU

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1008 [1599-1600]	1	3
1008 [1599-1600]	1	2
1014 [1605-1606]	1	3
1014 [1605-1606]	1	2
1015 [1606-1607]	1	4
1015 [1606-1607]	1	2
1015 [1606-1607]	1	3
1015 [1606-1607]	1	5
Gurre-i Şevval 1036 [Haziran 1627]	1	2

1039 [1629-1630]	1	3
------------------	---	---

• SARI ARMUT<sup>279</sup>

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
Gurre-i Şevval 1036 [Haziran 1627]	1	3
1039 [1629-1630]	1	3
1052 [1642-1643]	1	3
1053 [1643-1644]	1	3
1053 [1643-1644]	300 dirhem	1
1053 [1643-1644]	1	1
Cemaziye'l-ahir 1053 [Ağustos/Eylül 1643]	500 dirhem	1
1065 [1654-1655]	300 dirhem	1
1069 [1658-1659]	1	3
1069 [1658-1659]	1	2
1070 [1659-1660]	1	3
1083 [1672-1673]	1	4
1086 [1675-1676]	1	3
1103 [1691-1692]	1	5
1103 [1691-1692]	1	3
1108 (T) [1696-1697]	1	6
5 Ağustos 1109 (T)	1	6
1111 [1699-1700]	1	5
1115 [1702-1704]	1	3

•

<sup>279</sup> H. 1108, H.1109, H.1108 ve 5 Ağustos 1109 tarihlerinde verilen narhın sarı armut turfandayken belirlendiği yazılmıştır. Oluşturduğumuz tabloda ürünlere turfanda iken narh verildiği yazılan tarihlerin yanında ‘(T)’ ibaresi bulunmaktadır.

- KIZIL ARMUT

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1053 [1643-1644]	1	3

- AYAŞ ARMUDU

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
26 Safer 1001 [2 Aralık 1592]	200 dirhem	1 akçe
1092 <sup>280</sup> [1681-1682]	1	6

- İSFAHAN ARMUDU

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
21 Rebiü'l-âhir 1016 [15 Ağustos 1607]	1	4
Gurre-i Şevval 1036 [Haziran 1627]	1	3
1052 [1642-1643]	1	3
Cemaziye'l-ahir 1053 [Ağustos/Eylül 1643]	1	1

- KEŞANÜŞ ARMUDU

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1111 [1699-1700]	1	12

<sup>280</sup> ‘‘Yerli Armudu’’ şeklinde yazılmıştır.

- ÇELEBİ ARMUDU

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1039 [1629-1630]	1	3
Cemaziye'l-Ahir 1053 [Ağustos/Eylül 1643]	1	1

- ÇÖRDÜK ARMUDU

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1053 [1643-1644]	1	4

- AĞCA ARMUT

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1039 [1629-1630]	1	2
17 Ağustos 1111 [Ağustos/ Eylül 1700]	1	5

- AMASYA ARMUDU

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1039 <sup>281</sup> [1629-1630]	1	2

---

<sup>281</sup> Kendisinden bir önce ‘Ağca Armut’ narhı verilmiş, listede bu armut için sadece ‘Amaskene’ yazılmıştır.

- ŞEKER ARMUDU

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
19 Safer 1029 [25 Ocak 1620]	1	3

- ARMUT KURUSU

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
15 Cemaziye'l- Evvel 1028 [30 Nisan 1619]	1	6
1065 [1654-1655]	1	5
1107 [1695-1696]	1	12
1108 [1696-1697]	1	10
1112 [1700-1701]	1	12

## 5.2. ELMA NARHLARI LİSTESİ

- ELMA

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1014 [1605-1606]	1	2
1015 [1606-1607]	1	3
1029 [1619-1620]	1	4
1031 [1621-1622]	1	4
1034 [1624-1625]	1	3
1035 [1625-1626]	1	4
1039 [1629-1630]	200 dirhem	1
1041 [1631-1632]	1	2
Şaban 1052 [Ekim/Kasım 1642]	1	2

1053 [1643-1644]	1	2
Muharrem 1054 [Mart/Nisan 1644]	1	2
1062 [1651-1652]	1	2
1063 [1652-1653]	1	2
1064 [1653-1654]	1	2
1064 [1653-1654]	1	1
1065 [1654-1655]	1	2
7 Safer 1070 [24 Ekim 1659]	1	2
1070 [1659-1660]	1	2
1070 [1659-1660]	1	5
1072 [1661-1662]	1	3
1072 [1661-1662]	1	5
1077 [1666-1667]	1	5
1078 [1667-1668]	1	4
1079 [1668-1669]	1	5
1079 [1668-1669]	1	3
18 Muharrem 1080 [18 Haziran 1669]	1	10
1080 [1669-1670]	1	8
1082 [1671-1672]	1	4
1083 [1672-1673]	1	5
1083 <sup>282</sup> [1672-1673]	1	3
1083 [1672-1673]	1	2
23 Şaban 1083 [14 Aralık 1672]	1	5
1083 [1672-1673]	1	6
1083 [1672-1673]	1	3
1087 <sup>283</sup> [1676-1677]	1	8
1087 [1676-1677]	1	6
1091 [1680-1681]	1	8
1092 [1681-1682]	1	4

<sup>282</sup> Bu narhın yanına yazılan “*Gayet Âlâsından*” notu ile ürünün kalite derecesi belirtilmiştir.

<sup>283</sup> Bu tarihte satılması için narh verilen elmanın ‘*taze*’ olduğu belirtilmiştir.

1093 [1682]	1	8
1094 [1682-1683]	1	3
1103 <sup>284</sup> [1691-1692]	1	3
1103[1691-1692]	1	8
1103 <sup>285</sup> [1691-1692]	1	12
1103 [1691-1692]	1	12
1105 [1693-1694]	1	5
1106 [1695-1696]	1	6
5 Recep 1113 [7 Kasım 1701]	1	8
3 Rebiü'l-Ahir 16 Ağustos 1115 <sup>286</sup> [16 Ağustos 1703]	1	3

• KIŞ ELMASI

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1082 [1671-1672]	1	3
8 Rebiü'l-Ahir 1106 [26 Kasım 1694]	1	4
1107 [1695-1696]	1	6
1109 [1697-1698]	1	5
7 Rebiü'l-Ahir 1111 [2 Ekim 1699]	1	3
1113 [1701-1702]	1	5

<sup>284</sup> Bu narhın yanına yazılan "âlâ" notu ile ürünün kalite derecesi belirtilmiştir.

<sup>285</sup> Bu tarihte satılması için narh verilen elmanın "taze" olduğu belirtilmiştir.

<sup>286</sup> Ürünün adı "Misket Elması" olarak yazılmıştır.



• EKŞİ ELMA<sup>287</sup>

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1008 [1599-1600]	1	2
1009 [1600-1601]	1	1
1014 [1605-1606]	1	1
1015 [1606-1607]	1	2
1029 [1619-1620]	300 dirhem	1
Evâhir-i Şaban 1028 [Ağustos 1619]	200 dirhem	1 akçe
19 Safer 1029 [25 Ocak 1620]	1	3
11 Şevval 1029 [9 Eylül 1620]	1	3
1031 [1621-1622]	1	3
1034 [1624-1625]	1	2
1034 [1624-1625]	1	3
1034 [1624-1625]	300 dirhem	1
28 Rebiü'l-Ahir 1034 <sup>288</sup> [7 Şubat 1625]	300 dirhem	1
1036 [1626-1627]	1	3
1039 [1629-1630]	1	2
1039 [1629-1630]	300 dirhem	1
1052 [1642-1643]	dirhem 300	1
1053 [1643-1644]	1	1
Cemaziye'l-Ahir 1053 [Ağustos/Eylül 1643]	500 dirhem	1
1063 [1652-1653]	300 dirhem	1
12 Şaban 1065 [17 Haziran 1655]	1	3
1065 [1654-1655]	1	2
1065 [1654-1655]	1	1

<sup>287</sup> H.1072, R. 25 Haziran 1106, H. Selh-i Zi'l-ka'de 1108, R. 2 Haziran 1113, H. 26 Muharrem 1113 yılında verilen narhların ekşi elma turfandayken verildiği kaydedilmiştir. Oluşturduğumuz tabloda ürünlere turfanda iken narh verildiği yazılan tarihlerin yanında “ (T) ” ibaresi bulunmaktadır.

<sup>288</sup> “*Cedid Akçe Zuhuruyla*” verildiği belirtilen narh listesi içinde bulunmaktadır.

1069 [1658-1659]	300 dirhem	1
1070 [1659-1660]	1	2
1072 <sup>289</sup> [1661-1662]	1	4
1077 [1666-1667]	1	2
1083 [1672-1673]	1	2
1083 [1672-1673]	1	6
1087 [1676-1677]	1	3
1093 [1682]	1	3
3 Haziran 1103 [13 Haziran 2692]	1	4
1103 <sup>290</sup> [1691-1692]	1	2
5 Şevval 1104 [9 Haziran 2693]	1	4
1104 [1692-1693]	1	3-2
1104 [1692-1693]	1	2
1104 [1692-1693]	300 dirhem	1
25 Haziran 1106 (T) [5 Temmuz 1695]	1	4
10 Haziran Selh-i Zi'l-ka'de 1108 (T) [20 Haziran 1697]	1	7
1108 [1696-1697]	1	2
23 Zi'l-ka'de 1109	1	6
1110 [1698-1699]	1	3
1110 [1698-1699]	1	2
1110 [1698-1699]	1	3
2 Muharrem 1111 <sup>291</sup> [30 Haziran 1699]	1	8
28 Muharrem 1111 [26 Temmuz 1699]	1	3

<sup>289</sup> ‘‘ Turfanda Keşanüş’ün Ekşi Elması’’ adıyla yazılmıştır.

<sup>290</sup> Elmanın boyutu ‘‘iri’’ olarak belirtilmiştir.

<sup>291</sup> Ekşi elmanın ‘‘Keşanüş’’ elması olduğu belirtilmiştir.

2 Haziran 1113 (T)	1	5
1113 [1701-1702]	1	3
1113 [1701-1702]	1	3
26 Muharrem 1113 <sup>292</sup> (T) [3 Temmuz 1701]	1	5

• TATLI ELMA

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
Gurre-i Zi'l-kade 1007 [Mayıs/Haziran 1599]	250 dirhem	1
1008 [1599-1600]	1	2
1015 [1606-1607]	1	3
21 Rebi'ü'l-âhir 1016 [15 Ağustos 1607]	1	2
1029 [1619-1620]	1	3
Evahir-i Şaban 1028 [Ağustos 1619]	200 dirhem	akçe 1
1031 [1621-1622]	1	3
1034 [1624-1625]	200 dirhem	1
28 Rebiü'l-ahir 1034 <sup>293</sup> [7 Şubat 1625]	1	2
1035 [1625-1626]	1	2
1039 [1629-1630]	1	2
Rebiü'l-Evvel 1048 <sup>294</sup> [Temmuz/Ağustos 1638]	1	2
1053 [1643-1644]	300 dirhem	1
Cemazielahir 1053	500 dirhem	1

<sup>292</sup> Ekşi elmanın "Keşan" dan geldiği yazılmıştır.

<sup>293</sup> 'Cedid Akçe Zuhuruyla' verildiği belirtilen narh listesi içinde bulunmaktadır.

<sup>294</sup> Bu tarihte narhı verilen tatlı elmanın renginin "Kırmızı" olduğu yazılmıştır.

[Ağustos/Eylül 1643]		
1065 [1654-1655]	1	2
1070 [1659-1660]	1	2
Gurre-i Zilka'de 1071 [Haziran/Temmuz 1661]	1	3
1083 [1672-1673]	1	3
1087 [1676-1677]	1	3
1093 [1682]	1	4
1103 [1691-1692]	1	2
5 Şevval 1104 [9 Haziran 1693]	1	4
1104 [1692-1693]	1	3
1104 [1692-1693]	1	2
1108 [1696-1697]	1	3
1110 <sup>295</sup> [1698-1699]	1	3
1110 [1698-1699]	1	3
1111 [1699-1700]	1	3
1111 [1699-1700]	1	3
1113 [1701-1702]	1	3
1113 [1701-1702]	1	3

• KIZIL ELMA

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
Gurre-i Zi'l-kade 1007 [Mayıs/Haziran 1599]	1	3
Gurre-i Zi'l-kade 1007 [Mayıs/Haziran 1599]	1	2
1008 [1599-1600]	1	3

<sup>295</sup> Burada narhı verilen tatlı elmanın Kalecik ve Keşanüş'ten geldiği belirtilmiştir.

1052 <sup>296</sup> [1642-1643]	1	3
1069 <sup>297</sup> [1658-1659]	1	2

- AĞCA ELMA

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
997 [1588-1589]	500 dirhem	1
1009 [1600-1601]	1	2
1014 [1605-1606]	300 dirhem	1
1015 [1606-1607]	1	3
1029 [1619-1620]	1	3
1069 [1658-1659]	300 dirhem	1

- GEDİK ELMASI

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1041 [1631-1632]	1	2

- BORLU ELMASI

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1009 <sup>298</sup> [1600-1601]	1	3
1014 [1605-1606]	1	3
1014 [1605-1606]	1	2
1015 [1606-1607]	1	3
1029 [1619-1620]	1	4
1029 [1619-1620]	1	3
Evahir-i Şaban 1028 [Ağustos 1619]	1	3
1031 [1621-1622]	1	3
1034 [1624-1625]	1	5

<sup>296</sup> Elmanın ‘‘kalın çekirdekli’’ olduğu belirtilmiştir.

<sup>297</sup> ‘‘Kırmızı kalecik elması’’ adıyla yazılmıştır.

<sup>298</sup> Ürün adının yanında kalite belirtmek amacıyla ‘‘âlâsı’’ şeklinde not bulunmaktadır.

1036 [1626-1627]	1	3
1041 <sup>299</sup> [1631-1632]	1	3
Cemaziye'l-Ahir 1053 [Ağustos/Eylül 1643]	300 dirhem	1
1071 [1660-1661]	300 dirhem	1

- SİNOP ELMASI

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1009 [1600-1601]	1	2
Evâhir-i Şaban 1028 <sup>300</sup> [Ağustos 1619]	1	3
1071 [1660-1661]	1	2
1072 [1661-1662]	1	3
1077 [1666-1667]	1	4

- ELMALI ELMASI

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1028 [1618-1619]	1	3

- KEŞANÜŞ ELMASI

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1113 [1701-1702]	1	3

<sup>299</sup> Ürünün narhı içinde ‘‘gayet âlâ olmağla’’ notu vardır.

<sup>300</sup> Aynı tarihte verilen Borlu Elması narhı yazıldıktan sonra ‘‘Sinop elması kezalik’’ notu verildiği için borlu elmasıyla aynı kıymette olduğunu varsayıyoruz.

- KALECİK ELMASI

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1113 [1701-1702]	1	3

- KÖPÜK ELMASI

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1014 [1605-1606]	1	2.5
1015 [1606-1607]	1	3

### 5.3. CEVİZ,BADEM, FINDIK NARHLARI LİSTESİ

- CEVİZ

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1031 [1621-1622]	1	70
1034 [1624-1625]	50 adet	1
1052 [1642-1643]	50 adet	1
1072 <sup>301</sup> [1661-1662]	40 adet	1
1082 [1671-1672]	1	20
1083 [1672-1673]	30 adet	1
1086 [1675-1676]	20 adet	1
1087 [1676-1677]	20 adet	1
1092 [1681-1682]	25 adet	1
1092 [1681-1682]	20 adet	1
1106 [1695-1696]	20 adet	1
1107 [1695-1696]	20 adet	1

---

<sup>301</sup> ‘‘Kablu Ceviz’’ adıyla yazılmıştır.

- CEVİZ İÇİ

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1063 [1652-1653]	1	10
1067 [1656-1657]	1	16
1072 [1661-1662]	1	14
1076 [1665-1666]	1	23
1077 [1666-1667]	1	16
1080 [1669-1670]	1	40
1086 [1675-1676]	1	24
1087 [1676-1677]	1	23
1092 [1681-1682]	1	24
1092 [1681-1682]	1	24
1103 [1691-1692]	1	24
1107 [1695-1696]	1	22
1111 [1699-1700]	1	32
1112 [1700-1701]	1	23

- FINDIK NARHLARI

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1103 [1691-1692]	1	28
1107 [1695-1696]	1	18
1108 [1696-1697]	1	18
1111 [1699-1700]	1	23
1112 [1700-1701]	1	23

- BADEM NARHLARI

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1035 [1625-1626]	1	20
1035 [1625-1626]	1	22
1036 [1626-1627]	1	32
1036 [1626-1627]	1	24
1039 [1629-1630]	1	30



1039 [1629-1630]	1	28
1041 [1631-1632]	1	28
1046 [1636-1637]	1	32
1047 [1637-1638]	1	37
Şaban 1052 [Ekim/Kasım 1642]	1	23
19 Rebiü'l-Ahir 1054 [25 Haziran 1644]	1	38
14 Cemaziye'l- Evvel 1054 [19 Temmuz 1644]	1	32
15 Safer 1056 [2 Nisan 1646]	1	24
1063 [1652-1653]	1	28
1065 [1654-1655]	1	20
1065 [1654-1655]	1	18
1067 [1656-1657]	1	28
1070 [1659-1660]	1	40
1071 [1660-1661]	1	32
1071 <sup>302</sup> [1660-1661]	1	28
1073 [1662-1663]	1	32
1077 [1666-1667]	1	32
1077 [1666-1667]	1	34
1079 [1668-1669]	1	50
1080 [1669-1670]	1	20
1082 [1671-1672]	1	40
1082 [1671-1672]	1	48
1082 [1671-1672]	1	52
1086 [1675-1676]	1	60
1091 [1680-1681]	1	38
1093 [1682]	1	48
1094 [1682-1683]	1	54
1095 [1683-1684]	1	54
1103 [1691-1692]	1	80
1105 [1693-1694]	1	56

<sup>302</sup> ‘‘Badem İçi’’ adıyla yazılmıştır.

1107 [1695-1696]	1	56
1108 [1696-1697]	1	80
1111 [1699-1700]	1	100
1112 [1700-1701]	1	60
1114 [1702-1703]	1	52

#### 5.4. BAĞCILIK FAALİYETLERİ VE ANKARA’NIN ÜZÜM NARHLARI

Osmanlı Devleti topraklarında en fazla tarımı yapılan meyvelerden biri olduğu bilinen üzüm<sup>303</sup>, Türk ve Anadolu mutfağında önemli bir yere sahiptir. Üzümün bu coğrafyada kullanımını ise tarihsel olarak Osmanlı’dan çok daha önceki dönemlere dayanır. Anadolu’da Hititlerin, Perslerin ve Friglerin bağcılık faaliyeti yürüttüğü biliniyor. Türkler de zaten Uygurlardan itibaren üzüm yetiştirmeyi ve yetiştirdikleri üzümleri işleyerek çeşitli şekillerde kullanmayı bildikleri için Anadolu’ya geldiklerinde de bu kültürü devam ettirmekte zorluk çekmemişlerdir. Uygurların ve Selçukluların üzümü kuruttukları, üzümün bazı hastalıkları iyileştirmek amacıyla ilaç yaptıkları hakkında da kesin deliller bulunmaktadır<sup>304</sup>.

Üzümün pekmez, sirke ve şarap yapılabildiği haliyle tüketildiği gibi, üretilen pekmez tatlılarda şeker ihtiyacını karşılamak amacıyla da kullanılıyordu<sup>305</sup>. Taze üzümün kurutulması yoluyla üzümün kış mevsiminde de tüketilmesi sağlanıyordu. Kurutulmuş üzümün yemeklerin ve çerezlerin içine katılarak satılabildiğine dair en güçlü delilimiz H.1086 (1675-1676) yılında verilen ‘‘üzüm maa leblebi’’ narahıdır<sup>306</sup>. Busbecq’in seyahatnamesinde ‘‘Arap Şerbeti’’ olarak tanımladığı içeceğin de Müslümanların şarap içmemesi dolayısıyla üzüme sadece bal ve su eklenerek yapılan bir şerbet olduğu bilinmektedir<sup>307</sup>. Halk arasında Üzüm Şırası olarak

<sup>303</sup> İbrahim Solak, *a.g.m.*, s.217.

<sup>304</sup> Vedat Kartalçık, ‘‘Anadolu Ağzlarında Üzüm Adlandırmaları’’, *Türkish Studies*, C.3, S.5, (Sonbahar 2008), s.664.

<sup>305</sup> Galip Akın, vd., ‘‘Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi’’, *Antropoloji*, S.30, (2015), s.43.

<sup>306</sup> BOA, MŞH. ŞSC.d., no.542 (Ankara;58), vr.191.

<sup>307</sup> Merve Zeynep Koç, *XVI. Yüzyıl Batılı Seyahatnamelerin Işığında Osmanlı İmparatorluğu’nda Sosyal Hayatın Dinamikleri: Yemek Kültürü, İnançlar, Örf-Adet ve Osmanlı Kadını Üzerine* (İstanbul: Bahçeşehir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2016) s.46.

da bilinen bu ieeğın üretiminden vergi alındığı kayıtlarla sabit olduğuna göre<sup>308</sup> bu ieeğın Anadolu’da önemli miktarlarda üretildiği ve tüketildiği sonucuna ulaşılabilir.

Mutfağımızda ve kültürümüzde önemli bir yeri olan zmn Anadolu topraklarında yaygın bir Şekilde retilendiğini biliyoruz. Mr toprak rejiminde st mülkiyeti devlete ait olan topraklarda tasarruf hakkı elde eden köylü, devlet desteği ve teftişiyle esasen hububat tarımına yönelmiş durumdaydı. Hububat tarımından başka yaygın olarak meyve ve sebze yetiştiriciliği de yapıyorlardı. zm retimi de diğer meyve ve sebzelerin üretiminde olduğu gibi mîrî toprak rejiminin dışında kalmaktaydı. Osmanlı Devleti kanunnameler aracılığıyla hububat ekilen tarlaların bağ ve bahçeye dönüşmesini kesin olarak yasaklamıştı<sup>309</sup>. Osmanlılar bağ-bahçe ve tarla ayırımını hem niteliksel hem de niceliksel olarak gzetiyorlardı. Bunun bir sonucu olarak sadece kendi ailesinin meyve ihtiyaını karşılamak için üretim yapan köylülerden vergi alınmıyor, pazarda satmak amacıyla üzüm üreten köylüden *şr-i bağ* veya *harac-ı bağat* adıyla vergi alınıyordu<sup>310</sup>.

Tabii ki üzüm ve zmden üretilen ürünler sadece Anadolu halkı tarafından rağbet görmüyordu. Köylülerin sıklıkla çeşitli Şekillerde işleyerek yemek, içecek ve tatlandırıcı olarak kullandıkları zm Osmanlı Sarayı mutfağında da revaçta olan ürünlerden biriydi. Sarayın İlkbahar, Yaz ve Sonbahar mevsimlerinde farklı yerlerden gelen üzüm çeşitlerini ve üzüm pekmezlerini aldığı sarayın mutfak masrafları kayıtlarından anlaşılmaktadır. İncelenen masraf kayıtlarının ışığında sarayda en çok tüketilen meyvenin üzüm olduğu ve kuru üzümün yaş zmden daha fazla tüketildiği bilgisine ulaşıyoruz. Osmanlı sınırları dhilindeki pek çok yerden temin edilen ve saraya gönderilen üzümlerin arasında bizim tezimizin konusu bağlamında ilgimizi çeken Ayaş zm’dr<sup>311</sup>. Ayaş zm’nn Osmanlı Sarayı’nda da yer alması Ankara’nın meyve üretimi açısından başarısının sonucu olarak yorumlanabilir<sup>312</sup>.

XVII. yüzyıl boyunca Osmanlı Devleti’nde üzüm ve üzüm üreticiliği hakkında bilgi almak için Evliya elebi’nin anlatılarından yararlanabiliriz. Evliya elebi, zm

<sup>308</sup> İbrahim Solak, *a.g.m.*, s.226.

<sup>309</sup> Halil İnalçık, ‘‘Köy, Köylü ve İmparatorluk’’, *5. Milletlerarası Türkiye Sosyal ve İktisat Tarihi Kongresi* (21-25 Ağustos 1989), ed. Hakkı Dursun Yıldız, İnci Enginün, (Ankara: TTK,1990) S.4, s.2.

<sup>310</sup> İbrahim Solak, *a.g.m.*, s.220-221.

<sup>311</sup> İzzet Sak, *a.g.m.*, s.144, 146.

<sup>312</sup> Ankara’daki bağcılık faaliyetleri hakkında detaylı bilgi için bkz. Kâmil Toygar, Nimet Toygar, *Ankara’da Bağcılık ve Bağ Kültürü*, Ankara: Halk Kitabevi, 2005.

üretimi ile ilgili olan esnaf kollarını sıraladığı seyahatnamesinde güvenlik sağlamakla görevli bağ bekçilerine, ağaçları aşıl原因 meyve ağaçları esnaflarına ve üzüm değirmencileri esnaflarına yer vermiştir<sup>313</sup>. Yine ona göre Urla’da 60, Kilis’te 40 çeşit üzüm yetişiyordu<sup>314</sup>. Bu bilgiler göz önüne alınırsa ve ülkenin hemen her yerinde köylülerin üzümçülükle ilgilendiği düşünülürse üzümün Türk mutfağında bu kadar sık kullanılması şaşırtıcı değildir.

#### 5.4.1. Üzüm Narhlarının Listesi

- ÜZÜM

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
Ramazan 1029 [Temmuz/Ağustos 1620]	1	4
7 Rebiü'l-Evvel 1029 [11 Şubat 1620]	1	7
15 Cemazie'l-Evvel 1028 [30 Nisan 1619]	1	8
1031 [1621-1622]	1	3
Gurre-i Şevval 1036 [Haziran 1627]	1	3
1041 [1631-1632]	1	3
Rebiü'l-Evvel 1048 [Temmuz/Ağustos 1638]	1	10
Receb 1047 [Kasım/Aralık 1637]	1	3
1052 [1642-1643]	1	8
1052 [1642-1643]	1	6
1052 [1642-1643]	1	4
1053 [1643-1644]	1	3
Cemaziye'l-Evvel 1054 [Temmuz/Ağustos 1644]	1	3
Cemaziye'l-Evvel 1054 [Temmuz/Ağustos 1644]	1	2
Şaban 1054	1	3

<sup>313</sup> Ergün Altun, ‘‘Evliya Çelebi Seyahatnamesi’nde Meyve’’, *Motif Akademi Halk Bilimi Dergisi*, C.1, S.1, (2008), s.134.

<sup>314</sup> Mehmet Aydın, ‘‘Yayın Değerlendirme / Book Reviews Işın, Priscilla Mary (2014). Osmanlı Mutfak İmparatorluğu. İstanbul: Kitap Yayınevi.’’, *Bilig Dergisi*, S.72, (2015), s.283.

[Ekim 1644]		
1062 [1651-1652]	1	3
1063 [1652-1653]	1	3
1064 [1653-1654]	1	5
1064 [1653-1654]	1	4
3 Safer 1066 <sup>315</sup> [2 Aralık 1655]	1	4
7 Rebiü'l-Evvel 1066 <sup>316</sup> [4 Ocak 1656]	1	5
1069 [1658-1659]	1	4
12 Safer 1070 [29 Ekim 1659]	1	3
1070 [1659-1660]	1	8
1070 [1659-1660]	1	4
1071 [1660-1661]	1	4
1071 [1660-1661]	1	3
Zi'l-ka'de 1072 [Haziran/Temmuz 1662]	1	12
1077 [1666-1667]	1	10
1080 [1669-1670]	1	12
1082 [1671-1672]	1	10
1087 [1676-1677]	1	8
1087 [1676-1677]	1	6
1087 [1676-1677]	1	4
1093 [1682]	1	10 <sup>317</sup>
1093 [1682]	1	6
1103 [1691-1692]	1	12
11 Cemaziye'l- Evvel 6 Teşrin-i Sani 1109 <sup>318</sup> [25 Kasım 1697]	1	8
1110 [1698-1699]	1	6
1110 <sup>319</sup> [1698-1699]	1	8

<sup>315</sup> “Aveng üzümü” adıyla listede yer almıştır. *Aveng*’in kelime anlamı “*asılı şey, sarkık, salkım*”dır. Burada bahsedilen ürün kurutulmak üzere ipe geçirilmiş üzüm olmalıdır.

<sup>316</sup> “Aveng üzümü” adıyla yazılmıştır.

<sup>317</sup> Ürünün “taze” olduğu belirtilerek “havengi/aveng üzümü” adıyla yazılmıştır.

<sup>318</sup> “Aveng üzümü” adıyla yazılmıştır.

<sup>319</sup> “Aveng üzümü” adıyla yazılmıştır.

• KARA ÜZÜM

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
998 (1589-1590)		5
Gurre-i Zi'l-ka'de 1007 [Mayıs/Haziran 1599]	1	6
Zi'l-ka'de 1007 [Mayıs/Haziran 1599]		5
Zi'l-ka'de 1008 [Mayıs/Haziran 1600]		6
1009 [1600-1601]	1	4.5
1009 [1600-1601]	1	4
1009 [1600-1601]	1	4.5
1014 [1605-1606]	1	8
1014 [1605-1606]	1	10
1014 [1605-1606]	1	13
1015 [1605-1606]	1	12
21 Rebiü'l-Ahir 1016 [15 Ağustos 1607]	1	10
21 Rebiü'l-Ahir 1016 [15 Ağustos 1607]	1	14
27 Zi'l-hicce 1019 [15 Ağustos 1607]	1	4
1022 [1613-1614]	1	4
1022 [1613-1614]	1	4.5
1023 [1614-1615]	1	4
1028 [1618-1619]	1	6
Gurre-i Şaban 1027 [Temmuz/Ağustos 1618]	1	7
Evahir-i Şaban 1028 [Ağustos 1619]	1	7
1030 [1620-1621]	1	6
1031 [1621-1622]	1	7
1034 [1624-1625]	1	12
10 Zi'l-hicce 1032 [5 Ekim 1623]	1	10

1034 [1624-1625]	1	10
13 Zi'l-hicce 1033 [26 Eylül 1624]	1	16
1034 [1624-1625]	1	14
1035 [1625-1626]	1	6
1036 [1626-1627]	1	9
1036 [1626-1627]	1	6
1036 [1626-1627]	1	7
1039 [1629-1630]	1	6
1041 [1631-1632]	1	8
1046 [1636-1637]	1	6
Muharrem 1047 [Mayıs/Haziran 1637]	1	6
Şaban 1052 [Ekim/Kasım 1642]	1	3
8 Zi'l-hicce 1052 [27 Şubat 1643]	1	5
1053 [1643-1644]	1	1
Cemaziye'l-Ahir 1053 [Ağustos/Eylül 1643]	1	2
19 Rebiü'l-Ahir 1054 [25 Haziran 1644]	1	6
1054 [1644-1645]	1	5
15 Safer 1056 [2 Nisan 1646]	1	4
15 Safer 1056 [2 Nisan 1646]	1	4
1062 [1651-1652]	1	3
1062 [1651-1652]	1	4
8 Rebiü'l-Ahir 1063 [8 Mart 1653]	1	6
1064 [1653-1654]	1	5
1065 [1654-1655]	1	4
1066 [1655-1656]	1	6
1069 <sup>320</sup> [1658-1659]	1	7
1070 [1659-1660]	1	6

<sup>320</sup> 'Alâ tarîkü'l-müsâma'ha'' notu ile verilmiştir.

11 Safer 1070 [28 Ekim 1659]	1	5
1071 [1660-1661]	1	12
1071 [1660-1661]	1	8
1073 [1662-1663]	1	6
1076 [1665-1666]	1	6
1076 [1665-1666]	1	8
1076 [1665-1666]	1	8
1079 [1668-1669]	1	8
1080 [1669-1670]	1	10
1082 [1671-1672]	1	8
1082 [1671-1672]	1	10
1082 [1671-1672]	1	12
1083 [1672-1673]	1	10
1083 [1672-1673]	1	12
1083 [1672-1673]	1	12
1086 [1675-1676]	1	10
1091 [1680-1681]	1	10
1092 [1681-1682]	1	12
10 Şaban 1092 <sup>321</sup> [25 Ağustos 1681]	1	6
1092 [1681-1682]	1	6
1092 [1681-1682]	1	10
1093 [1682]	1	10
1093 [1682]	1	8
1093 [1682]	1	10
1093 [1682]	1	8
1093 [1682]	1	10
1094 [1682-1683]	1	8
1095 [1683-1684]	1	10
20 Ramazan 1103 <sup>322</sup> [5 Haziran 1692]	1	12
1103 [1691-1692]	1	12
1104 [1692-1693]	1	16
1105 [1693-1694]	1	10

<sup>321</sup> ‘‘Taze siyah üzümbe her vukıyye/6 narh verilmiştir’’ şeklinde yazıyla yazılmıştır.

<sup>322</sup> ‘‘müsamaha’’ ile kıymet belirlendiği belirtilmiştir.



1105 [1693-1694]	1	12
1106 [1695-1696]	1	12
12 Şaban 1106 [28 Mart 1695]	1	12
1107 [1695-1696]	1	10
1108 [1696-1697]	1	12
1108 [1696-1697]	1	12
1110 [1698-1699]	1	10
1111 [1699-1700]	1	10
12 Recep 23 Kanun-ı Evvel 1111 [3 Ocak 1700]	1	12
1112 [1700-1701]	1	10
13 Muharrem 29 Mayıs 1114 [9 Haziran 1702]	1	13
5 Safer 20 Haziran 1114 [1 Temmuz 1702]	1	12

• KIZIL ÜZÜM

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
Cemaziye'l-Evvel 998 [Mart/Nisan 1590]	1	5
14 Safer 1001 [20 Kasım 1592]	beher vukıyye	4-5
Zi'l-kade 1007 [Mayıs/Haziran 1599]	1	7
1015 [1606-1607]	1	14
21 Rebiü'l-âhir 1016 [15 Ağustos 1607]	1	12
15 Cemaziye'l-evvel 1028 [30 Nisan 1619]	1	10
Muharrem 1047 [Mayıs/Haziran 1637]	1	8
1065 [1654-1655]	1	4
1082 [1671-1672]	1	12
1086 [1675-1676]	1	10
1107 [1695-1696]	1	10

• SARI ÜZÜM

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
Cemāziyye'l-âhir 991 [Haziran/Temmuz 1683]	250 dirhem	belirtilmemiş

• KURU ÜZÜM

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1053 [1643-1644]	1	4
6 Zi'l-hicce 1053 [15 Şubat 1644]	1	5
1062 [1651-1652]	1	5
4 Muharrem 1063 [5 Aralık 1652]	1	5
1065 [1654-1655]	1	5
1067 [1656-1657]	1	5
1067 [1656-1657]	1	6
1070 [1659-1660]	1	6
1070 [1659-1660]	1	8
1071 [1660-1661]	1	9
1073 [1662-1663]	1	6
12 Şaban 1076 [17 Şubat 1666]	1	7
1077 [1666-1667]	1	7
1077 [1666-1667]	1	8
1077 [1666-1667]	1	8
1078 [1667-1668]	1	8
1087 <sup>323</sup> [1676-1677]	1	10
3 Ramazan 1103 [19 Mayıs 1692]	1	12
1103 [1691-1692]	1	12
1107 <sup>324</sup> [1695-1696]	1	10

<sup>323</sup> Kuru üzüm narhının hem "kızıl kuru üzüm" hem de "siyah kuru üzüm" için verildiği belirtilmiştir.

<sup>324</sup> "Götürene 9 akçeye verilir." notuyla birlikte yazılmıştır.

• KAPULU ÜZÜMÜ<sup>325</sup>

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
5 Receb 1056 <sup>326</sup> [17 Ağustos 1646]	1	10
12 Ramazan 1063 <sup>327</sup> [6 Ağustos 1653]	1	8
28 Ramazan 1065 [1 Ağustos 1655]	1	8
1066(T) [1655-1656]	1	8
27 Zi'l-hicce 1072 [13 Ağustos 1662]	1	8
13 Safer 1077 [15 Ağustos 1666]	1	10
Gurre-i Rebiü'l-Ahir fi 27 Temmuz 1082 [Ağustos 1671]	1	13
1082 [1671-1672]	1	8
1083 [1672-1673]	1	12
22 Temmuz 25 Rebiü'l- Ahir 1083 [20 Ağustos 1672]	1	12
1083 [1672-1673]	1	6
1083 [1672-1673]	1	5
1086 [1675-1676]	1	6
13 Temmuz 22 Cemaziye'l-Evvel 1087 [2 Ağustos 1676]	1	12
9 Recep 25 Temmuz 1093 [14 Temmuz 1682]	1	16
1093 [1682]	1	5
1103 [1691-1692]	1	8

<sup>325</sup> H. 1066, H. 1110, H. 15 Safer 1111, H. 28 Safer 1113 tarihlerinde Kapulu Üzüümü'nün turfanda olduğu belirtilmiştir. Oluşturduğumuz tabloda da bu tarihlerin yanında “ (T) ” ibaresi bulunmaktadır.

<sup>326</sup> ‘ ‘İşbu sene sitte ve hamsin ve elfun recebinin beşinci günü ki yevm-i cumadır, Kapulu'dan üzüm gelip vakiyyesi 10'ar akçeğe narh verilmiştir. ’ ’ yazısı ile kıymet belirlenmiştir.

<sup>327</sup> ‘ ‘Ramazan-ı şerifin on ikinci gününde Kapulu Üzüümü gemişdir. Temmuzun yirmi altısıdır’ ’ yazısı ile narh verilmiştir.

8 Zi'l-ka'de 13 Temmuz 1103 [22 Temmuz 1692]	1	18
1104 [1692-1693]	1	13
3 Ağustos-22 Zi'l-hicce 1105 [14 Ağustos 1694]	1	14-10-8
6 Ağustos 5 Zi'l-hicce 1106 [17 Temmuz 1695]	1	16
1106 [1695-1696]	1	12
6 Ağustos 5 Zi'l-hicce 1106 [17 Temmuz 1695]	1	16
1106 [1695-1696]	1	12
1108 [1696-1697]	1	8
17 Muharrem 26 Temmuz 1109 [5 Ağustos 1697]	1	13
İbtida-i Ağustos 1109 [Ağustos 1698]	1	10
11 Ağustos 1109 [21 Ağustos 1698]	1	6
1109 [1697-1698]	1	5
1109 [1697-1698]	1	12
1110(T) [1698-1699]	1	13
1110 [1698-1699]	1	6
15 Safer 3 Ağustos 1111(T) [12 Ağustos 1699]	1	16
1111 [1699-1700]	1	8
23 Temmuz 28 Safer 1113 (T) [4 Ağustos 1701]	1	16
23 Rebiü'l-Evvel 7 Ağustos 1115 [6 Ağustos 1703]	1	16
1115 [1702-1704]	1	8

• KEŞANÜŞ ÜZÜMÜ

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1028 [1618-1619]	1	3
1039 [1629-1630]	1	3
1039 [1629-1630]	1	3
1052 [1642-1643]	1	2
1052 [1642-1643]	1	3
Şaban 1052 [Ekim/Kasım 1642]	1	6
1053 [1643-1644]	1	2
Cemaziye'l-Ahir 1053 [Ağustos/Eylül 1643]	1	2
Cemaziye'l-Ahir 1053 [Ağustos/Eylül 1643]	250 dirhem	1
5 Şaban 1053 [19 Ekim 1643]	1	2
1062 [1651-1652]	1	2
30 Zi'l-ka'de 1062 [2 Kasım 1652]	1	
1066 [1655-1656]	1	3
1070 [1659-1660]	1	3
1077 [1666-1667]	1	6
1079 [1668-1669]	1	3
1083 [1672-1673]	1	12
1083 [1672-1673]	1	5
1093 [1682]	1	5
1094 [1682-1683]	1	5
1095 [1683-1684]	1	2-4
1109 [1697-1698]	1	5
1109 [1697-1698]	1	5
1110 [1698-1699]	1	6
1110 [1698-1699]	1	6
1111 [1699-1700]	1	8
12 Ağustos 1111 [23 Ağustos 1700]	1	6
10 Rebiü'l-Ahir 1111 [5 Ekim 1699]	1	5

1113 [1701-1702]	1	5
------------------	---	---

• KALECİK ÜZÜMÜ

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
Gurre-i Zi'l-kade 1007 [Mayıs/Haziran 1599]	1	3
Gurre-i Zi'l-kade 1007 [Mayıs/Haziran 1599]	1	4
Gurre-i Zi'l-kade 1007 [Mayıs/Haziran 1599]	250 dirhem	1
1009 [1600-1601]	1	3
1009 [1600-1601]	1	2
1009 [1600-1601]	1	1
1009 [1600-1601]	500 dirhem	1
1009 [1600-1601]	1	4
1014 [1605-1606]	1	2
1014 [1605-1606]	1	3
Gurre-i Rebiü'l-Ahir 1015 <sup>328</sup> [Ağustos 1606]	1	4
1015 [1606-1607]	1	3
1015 [1606-1607]	1	2
21 Rebiü'l-Ahir 1016 [15 Ağustos 1607]	1	3
Evahir-i Şaban 1028 [Ağustos 1619]	1	2
12 Ramazan 1028 [23 Ağustos 1619]	1	2
1029 [1619-1620]	1	2
15 Cemazie'l-Evvel 1028 [30 Nisan 1619]	300 dirhem	akçe 1
Evahir-i Şaban 1028 [Ağustos 1619]	1	2
1031 [1621-1622]	300 dirhem	1
1031 [1621-1622]	250 dirhem	1
1034 [1624-1625]	1	3
1034 [1624-1625]	1	2

<sup>328</sup> "Kale Üzüümü" adıyla narh verilmiştir.

1034 [1624-1625]	1	3
1035 [1625-1626]	1	2
1036 [1626-1627]	1	2
1039 [1629-1630]	1	2
1039 <sup>329</sup> [1629-1630]	1	3
1039 [1629-1630]	1	2
1041 [1631-1632]	1	2
1052 [1642-1643]	1	3
1052 [1642-1643]	1	2
Cemaziye'l-Ahir 1053	300 dirhem	1
1062 [1651-1652]	250 dirhem	1
1069 [1658-1659]	1	2
1073 [1662-1663]	1	3
1083 [1672-1673]	1	5
1104 [1692-1693]	1	5
4 Muharrem 16 Ağustos 1106 [25 Ağustos 1694]	1	6
1109 [1697-1698]	1	3

• BEY ÜZÜMÜ

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1009 <sup>330</sup> [1600-1601]	1	3
1014 [1605-1606]	1	4
1034 [1624-1625]	1	12
15 Şaban 1035 <sup>331</sup> [12 Mayıs 1626]	1	7
1041 [1631-1632]	1	8
Muharrem 1047 [Mayıs/Haziran 1637]	1	7
Şaban 1052 [Ekim/Kasım 1642]	1	5

<sup>329</sup> Kendisinden önce verilen ‘‘Ayaş Üzüümü’’ narhı sonrasında bu ürün için sadece ‘‘Kalecik’’ yazılmıştır.

<sup>330</sup> ‘‘Akbeý Üzüümü’’ adıyla yazılmıştır.

<sup>331</sup> ‘‘Beypazarı’’ adıyla yazılmıştır.

22 Receb 1054 <sup>332</sup> [24 Eylül 1644]	1	6
1065 [1654-1655]	1	5
1070 [1659-1660]	1	6
1076 [1665-1666]	1	6
11 Safer 1070 [28 Ekim 1659]	1	5
1082 [1671-1672]	1	10
1092 [1681-1682]	1	10

- KİŞNİŞ ÜZÜMÜ

3	VUKIYYE	KIYMET
1071 [1660-1661]	1	20
1071 [1660-1661]	1	16
1082 [1671-1672]	1	20
1083 [1672-1673]	1	20
1087 [1676-1677]	1	20
1093 [1682]	1	24
1103 [1691-1692]	1	20
1108 [1696-1697]	1	36

- RAZAKİ ÜZÜMÜ

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1022 [1613-1614]	1	6
20 Ramazan 1023 [24 Ekim 1614]	1	8
1035 [1625-1626]	1	8
1036 [1626-1627]	1	8
1065 [1654-1655]	1	8
1065 [1654-1655]	1	10
1072 [1661-1662]	1	16
1083 [1672-1673]	1	20

<sup>332</sup> ‘Beylerce kızıl üzüm’ adıyla yazılarak üzümün rengi belirtilmiştir.



• ANKARA ÜZÜMÜ<sup>333</sup>

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1053 [1643-1644]	1	2
1063 [1652-1653]	1	2
1070 [1659-1660]	1	2
1077 [1666-1667]	1	4
1078 [1667-1668]	1	3
1082 [1671-1672]	1	6
1083 [1672-1673]	1	4
1083 [1672-1673]	1	3
1083 [1672-1673]	1	4
1092 [1681-1682]	1	5
1093 [1682]	1	4
1094 [1682-1683]	1	4
1103 [1691-1692]	1	8
1103 [1691-1692]	1	6
1111 [1699-1700]	1	5
1111 [1699-1700]	1	3
1112 [1700-1701]	1	3
1115 [1702-1704]	1	6

• AYAŞ ÜZÜMÜ

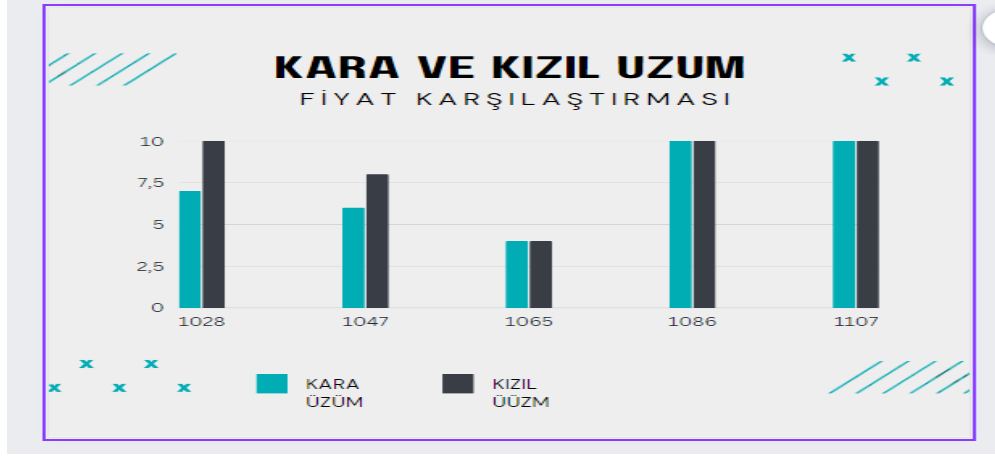
TARİH	VUKIYYE	KIYMET
991 [1583]	300 dirhem	belirtilmemiş
Cemaziye'l-Ahir 991 [Haziran/Temmuz 1683]	300 dirhem	belirtilmemiş
997 [1588-1589]	300 dirhem	belirtilmemiş
Gurre-i Zi'l-ka'de 1007 [Mayıs/Haziran 1599]	150 dirhem	1
1009 [1600-1601]	1	3
1009 [1600-1601]	300 dirhem	1
1014 [1605-1606]	1	3
1015 [1606-1607]	1	3

<sup>333</sup> Bazı tarihlerde ‘‘şehir üzümü’’ veya ‘‘yerli üzümü’’ adıyla kaydedilmiş olan narhlar da Ankara Üzümlü başlığı altında değerlendirilmiştir. [Şehir Üzümlü; H.1063, H.1082, H.1103 (sonra), H.1111 ve Yerli Üzümlü; H.1070, H.1077, H.1083, H.1092, H.1093, H.1094, H.1103(önce), H.1112, H.1115]

21 Rebiü'l-Ahir 1016 [15 Ağustos 1607]	1	4
12 Ramazan 1028 [23 Ağustos 1619]	1	3
13 Şevval 1028 [23 Eylül 1619]	1	2
Evahir-i Şaban 1028 [Ağustos 1619]	1	3
1030 [1620-1621]	1	2
1030 [1620-1621]	200 dirhem	1
1031 [1621-1622]	1	2
18 Şevval 1031 [26 Ağustos 1622]	1	3
1034 [1624-1625]	1	4
1034 [1624-1625]	1	3
1034 [1624-1625]	1	4
1036 [1626-1627]	1	3
Gurre-i Şevval 1036 [Haziran 1627]	1	3
1039 [1629-1630]	1	3
1039 [1629-1630]	1	4
1041 [1631-1632]	1	3
1052 [1642-1643]	1	3
1063 [1652-1653]	1	2
1073 [1662-1663]	1	4

#### 5.4.2. Üzüm Narhlarının Değerlendirilmesi

İncelediğimiz Ankara Şer'iyye Sicilleri Defterlerinde renginin, cinsinin ve geldiği yerin ismini alan çok çeşitli üzüm adlandırmalarına rastlamaktayız. Bizim incelediğimiz kayıtlarda renginin adını alan üzümler; Kara Üzüm, Kızıl Üzüm ve Sarı Üzümdür. Sarı Üzüme narh listelerinde sadece bir kez rastlansa da Kara Üzüm ve Kızıl Üzüm kıyaslaması için elimizde yeterli sayıda veri vardır. Aşağıda verilen grafikte bu iki üzümün yıllar içerisindeki kıymetleri verilmiştir.



**Grafik 11.** Kara Üzüm ve Kızıl Üzüm Fiyat Karşılaştırması

Narh listelerinden elde ettiğimiz verilerle oluşturduğumuz grafikten de anlaşılacağı üzere Kızıl Üzüm Kara Üzüm'den ya daha fazla ya da eşit kıymette satılmaktadır. Kara Üzüm'ün Kızıl Üzümü fiyat olarak geçtiği hiçbir kayıt bulunamamıştır.

Üretildiği yerin adını alan üzümler Ankara pazarında çok fazla görülmektedir. Bu ürünler; Kapulu Üzümü, Keşanüş Üzümü, Kalecik Üzümü, Beylerce Üzümü, Ankara Üzümü, Ayaş Üzümü, İsfahan Üzümü, Yakacık Üzümü, Gerede Üzümü, Amasya Üzümü, Osmancık Üzümü, Urla Üzümü, Aydın Üzümü ve Konya Üzümü olarak sıralanabilir. Ait olduğu cinsin adını alan üzümler ise ‘‘çekirdeksiz kuru üzüm’’ olarak bilinen Kişniş Üzümü<sup>334</sup>, ‘‘çekirdekli, iri taneli, tatlı, kokusuz, yeşil renkteki üzüm’’ olarak açıklanabilecek olan Razakı Üzümü'dür<sup>335</sup>.

Ankara pazarında satılan üzümler arasında Ankara'nın kendi ilçelerine ve köylerine ait olanlar konumuz gereğince özel olarak incelenmiştir. Bu üzümlerin isimleri Ankara Üzümü, Kalecik Üzümü, Ayaş Üzümü ve Yakacık Üzümü'dür. Ayaş Üzümü sözlüklerde ‘‘kimi siyah, kimi beyaz iri taneli üzüm’’ olarak tanımlanmaktadır<sup>336</sup>. Ayaş Üzümü'nün Kalecik Üzümü'nden genellikle daha fazla kıymette olduğu, Yakacık Üzümü'nün ise Kalecik ve Ayaş üzümleriyle yıllar içinde ya eşit konuma geldiği ya da onlardan daha çok akçeye satıldığı görülmektedir. Ayaş

<sup>334</sup> Vedat Kartalcık, *a.g.m.*, s. 704.

<sup>335</sup> Yıldız Dilli, Sumru Kader, ‘‘Sofralık Şaraplık ve Kurutmalık Üzüm Çeşitleri’’ için bkz. << <https://arastirma.tarimorman.gov.tr/manisabagcilik/Belgeler/genelbagcilik/UZUM%20CESITLERI%20YILDIZ%20DILLI.pdf> >> s.3 [Erişim Tarihi: 02.04.2023]

<sup>336</sup> Vedat Kartalcık, *a.g.m.*, s.692.

Üzümü ve Yakacık Üzümü'nü ikili olarak kıyaslayabilmek için elimizde yeterli veri yoktur. Bunun sebebi aynı yıllarda aynı narh listelerinde birden fazla kez birlikte görülmemeleridir. Harita üzerinde Kalecik ve Yakacık arasındaki mesafenin daha yakın olduğunu, Ayaş'ın ise ikisinden de uzak konumda bulunduğunu söylemekte fayda var.

Sonuç olarak Osmanlı sınırları içerisinde bulunan her yerde bağcılık yapılması ve Ankara'nın konumunun kervan ve ticaret yollarının kavşak noktası durumunda olması dolayısıyla Ankara pazarlarında üzüm çeşitliliği görüldüğünü ve bu çeşitliliğin Ankara'nın narh listelerine de yansıdığını söyleyebiliriz. Narh listelerindeki fiyatları inceleyerek muhtemelen yol masrafının azalması dolayısıyla Ankara'da üretilen üzümlerin diğer yerlerden gelen üzümlere göre daha ucuz olduğunu saptadık.

## 6. BÖLÜM

### ANKARA’NIN NARH LİSTELERİNDE BULUNAN DİĞER ÖNEMLİ ÜRÜNLER

#### 6.1. OSMANLI’DA HELVA TÜKETİMİ VE HELVA NARHLARI

Evde de kolayca yapılabilen ve ulaşılması kolay ürünlerden imal edilen helva, Osmanlı halkı ve saray içerisinde çok çeşitli hallerde tüketiliyordu. Halk genel olarak üzümünden yapılan pekmeze kolay ulaşabildiği için ve pekmez baldan daha ucuz olduğu için pekmezli helvayı tercih ediyordu<sup>337</sup>.

Osmanlı Sarayı’nda ise helvanın yapımı ile ilgilenen Helvahâne birimi bulunmaktaydı. Matbah-ı Amire ismiyle de bilinen Helvahânelerde sadece helva yapılmıyordu. Tatlılar, şerbetler, turşular, reçeller, macunlar, hoşafklar gibi her çeşit ürün ve ilaçlar burada imal ediliyordu<sup>338</sup>. Aşçılar ve Kilerbaşı emrinde çalışan görevliler kendi içlerinde teşkilatlanarak reçelhâne, turşuhâne ve şerbethâne bölümlerine ayrılıyorlardı. Hepsinin başında bir kethüda ve bölükbaşı olması saray içinde sağlam bir teşkilatlanma yapısı olduğunun göstergesidir. Helva yapımı işiyle ise genel olarak *Kilerbaşı* namıyla anılan bir görevli ilgileniyordu ve sarayda helva yapan aşçıya *Helvacıyan-ı Hassa* deniliyordu<sup>339</sup>. XVII. yüzyılda *Helvahane-i Mansure* adıyla karşımıza çıkan bu teşkilatlanmanın çalışmaları sonucunda 36 çeşit helva üretilebildiği görülmüştür<sup>340</sup>.

---

<sup>337</sup> Çiğdem Kara, ‘‘Pekmez, Bal ve Şeker: Helvaya Statü Veren Tatlandırıcılar’’, *Süleyman Demirel Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, C.1, S.47, (2019), s.77.

<sup>338</sup> Gül Yılmaz, Sinem Akman, ‘‘Osmanlı’dan Günümüze Helvalar ve Helva-i Gazi’nin Gastronomik Değeri’’, *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, C.3, S.3, (2019), s.465.

<sup>339</sup> Çağla Özer, Eser Atay, ‘‘Osmanlı Saray Teşkilatı ve Escoffier Mutfak Hiyerarşisi Üzerine Bir Araştırma’’, *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, C.6, S.2, (2022), s.472-473 ve Gül Yılmaz, Sinem Akman, *a.g.m.*, s.465.

<sup>340</sup> Çağla Özer, Eser Atay, *a.g.m.*, s.473-474

Bal ve şeker genel olarak helvalarda tatlandırıcı olarak kullanılsa da şekerin de tariflerde yer aldığı tespit edilmiştir. XVI. ve XVII. yüzyıla kadar ithal edilmek zorunda olunan şekerin Mısır, Suriye ve Kıbrıs topraklarında Osmanlı hâkimiyeti sağlanmasının neticesinde artık Osmanlı mutfağındaki kullanımının yaygınlaşmaya başladığını görüyoruz. Mısır başlı başına öncelikle İstanbul'un sonrasında Osmanlı Anadolu'su'nun şeker ihtiyacının büyük bir bölümünü karşılıyordu<sup>341</sup>. Saraya ait olan masraf defterlerinde XV. yüzyılda şeker tüketimi miktarı 35 ton olarak belirlenmişken XVII. yüzyılda 65 tona kadar ulaştığı tespit edilmiştir<sup>342</sup>.

Narh listeleri kayıtlarında Osmanlı Devleti'nde sıklıkla tüketilen helvaların çeşitlerine ulaşabilmekteyiz. Bu çeşitleri Bademli Helva, Cevizli Helva, Ramazan Helvası, Bal Helvası, Pekmez Helvası, Tel Helva, İskilip Helvası ve Pişmanî Helva olarak sıralayabiliriz.

### 6.1.1. Helva Narhlarının Listesi

#### • HELVA

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1014 [1605-1606]	1	16
14 Safer 1070 <sup>343</sup> [31 Ekim 1659]	1	22
21 Safer 1070 [7 Kasım 1659]	1	24
1083 <sup>344</sup> [1672-1673]	1	20

#### • RAMAZAN HELVASI

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1010 [1601-1602]	1	20
1014 [1605-1606]	1	36
1023 [1614-1615]	1	16
Evail-i Ramazan 1029	1	24

<sup>341</sup> Çiğdem Kara, *a.g.m.*, s.79

<sup>342</sup> Zeynep Özlü, "Osmanlı Saray Şekerleme ve Şekerlemecileri ile İlgili Notlar", *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, C.18, S.58, (2011), s.173.

<sup>343</sup> "Beyaz helva" adıyla yazılmıştır.

<sup>344</sup> "Kuru üzümünden Hasıl olan Şire ile" yapıldığı belirtilmiştir.

[Ağustos 1620]		
1031 [1621-1622]	1	26
1035 [1625-1626]	1	26
1041 [1631-1632]	1	24
1052 [1642-1643]	1	20
Cemaziye'l-Ahir 1053 [Ağustos/Eylül 1643]	1	22
Ramazan 1054 <sup>345</sup> [Kasım 1644]	1	24
15 Safer 1056 [2 Nisan 1646]	1	30
1062 [1651-1652]	1	24
1062 [1651-1652]	1	20
1063 [1652-1653]	1	30
1064 [1653-1654]	1	20
1065 [1654-1655]	1	24
1065 [1654-1655]	1	20
1066 [1655-1656]	1	24
1069 [1658-1659]	1	26
1070 [1659-1660]	1	26
1071 [1660-1661]	1	40
1072 [1661-1662]	1	28
1076 [1665-1666]	1	32
1077 [1666-1667]	1	20
1082 [1671-1672]	1	36
1083 <sup>346</sup> [1672-1673]	1	50
1087 [1676-1677]	1	33
1 Ramazan 1092 [14 Eylül 1681]	1	48
1093 [1682]	1	33
1094 <sup>347</sup> [1682-1683]	1	44
3 Ramazan 1103 [19 Mayıs 1692]	1	38
1104 [1692-1693]	1	52

<sup>345</sup> Bu tarihte verilen narhın ‘‘alâ tarikü'l-müsâmaha’’ ile belirlendiği yazılmıştır.

<sup>346</sup> ‘‘Oruç helvası’’ adıyla yazılmıştır.

<sup>347</sup> ‘‘Oruç helvası’’ adıyla yazılmıştır.

1106 [1695-1696]	1	56
1110 [1698-1699]	1	56
2 Ramazan 1113 [31 Ocak 1702]	1	52

• BADEMÎ HELVA

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1014 [1605-1606]	1	32
1014 [1605-1606]	1	36
1014 [1605-1606]	1	32
6 Şevval 1023 [9 Kasım 1614]	1	20
1023 [1614-1615]	1	22
1028 [1618-1619]	1	24
1029 [1619-1620]	1	32
1034 [1624-1625]	1	50
28 Rebiü'l-Ahir 1034 <sup>348</sup> [7 Şubat 1625]	1	32
1035 [1625-1626]	1	32
1036 <sup>349</sup> [1626-1627]	1	32
1039 [1629-1630]	1	32
1039 [1629-1630]	1	28
Muharrem 1057 [Şubat/Mart 1647]	1	18
15 Safer 1056 [2 Nisan 1646]	1	28
15 Safer 1056 [2 Nisan 1646]	1	34
1062 [1651-1652]	1	20
1063 [1652-1653]	1	24
1063 [1652-1653]	1	22
1065 [1654-1655]	1	20
3 Safer 1066 [2 Aralık 1655]	1	24

<sup>348</sup> ‘ ‘Cedid akçe zuhuruyla’’ verildiği belirtilen narh listesinin içinde yer almaktadır.

<sup>349</sup> ‘ ‘Badem 30, Asel 24 olmak ile’’ narhın belirlendiği kaydedilmiştir.



1069 [1658-1659]	1	28
Cemaziye'l-Evvel 1071 [Ocak 1661]	1	26
1070 [1659-1660]	1	28
1070 [1659-1660]	1	32
1072 [1661-1662]	1	28
1076 [1665-1666]	1	28
1079 [1668-1669]	1	36
1082 [1671-1672]	1	40
1083 <sup>350</sup> [1672-1673]	1	40
1087 [1676-1677]	1	30
1092 [1681-1682]	1	44
1103 [1691-1692]	1	30
1106 [1695-1696]	1	72
1107 [1695-1696]	1	60
1107 [1695-1696]	1	72
1108 [1696-1697]	1	80
1108 [1696-1697]	1	64
1110 [1698-1699]	1	60
1111 [1699-1700]	1	68
1114 [1702-1703]	1	36

• CEVİZLİ HELVA

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1014 [1605-1606]	1	24
1023 [1614-1615]	1	10
13 Muharrem 1029	1	20
15 Rebiü'l-Ahir 1034 <sup>351</sup> [25 Ocak 1625]	1	12
1036 [1626-1627]	1	16
1039 [1629-1630]	1	16
1046 [1636-1637]	1	16

<sup>350</sup> Bademî helvanın "âlâsından" olduğu yazılarak kalitesi belirtilmiştir.

<sup>351</sup> "Cedid akçe zuhuruyla" verildiği belirtilen narh listesinin içinde yer almaktadır.

Muharrem 1057 [Şubat-Mart 1647]	1	10
15 Safer 1056 [2 Nisan 1646]	1	14
1062 [1651-1652]	1	12
1065 [1654-1655]	1	14
1070 [1659-1660]	1	20
1071 [1660-1661]	1	25
1079 [1668-1669]	1	20
1087 [1676-1677]	1	28
1092 [1681-1682]	1	28
1094 [1682-1683]	1	28
1103 [1691-1692]	1	20

• PEKMEZ HELVASI

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1107 <sup>352</sup> [1695-1696]	1	28
1107 [1695-1696]	1	32
1108 [1696-1697]	1	32
1110 [1698-1699]	1	28
1111 [1699-1700]	1	32
1114 [1702-1703]	1	32

• İSKİLİP HELVASI

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1063 [1652-1653]	1	14
1067 [1656-1657]	1	16
1071 [1660-1661]	1	26
1072 <sup>353</sup> [1661-1662]	1	20
1073 [1662-1663]	1	16
1077 [1666-1667]	1	20
1107 [1695-1696]	1	28

<sup>352</sup> Bu dönemde verilen narhlarda Ankara ve Beypazarı Pekmezi'nin 12 akçe olduğu görülmektedir.

<sup>353</sup> İskilip Helvası'nın "cevizli" olduğu belirtilmiştir.

6 Şaban 7 Şubat 1109 [17 Şubat 1698]	1	33
1110 [1698-1699]	1	32

- PİŞMANÎ HELVA

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1083 [1672-1673]	1	36
1083 <sup>354</sup> [1672-1673]	1	32

- TEL HELVA

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1070 [1659-1660]	1	28

- ŞEHİR HELVASI

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1071 [1660-1661]	1	32

## 6.2. SABUN ÜRETİMİ VE ANKARA’NIN SABUN NARHLARI

Milattan önceki dönemlerden beri Anadolu ve Mezopotamya coğrafyasında imal edilip ilaç, merhem ve temizlik malzemesi olarak kullanılan sabunun Türk kültüründe de diğer kültürlerde olduğu gibi önemli bir yeri vardır<sup>355</sup>. Özellikle İslam dininin insanın içinin de dışının da temiz olması gerektiğine hükmetmesi ve Müslümanlar arasında *temizlik imandan gelir* inancının yerleşmesi sonucunda daha da kıymetli bir ürün haline gelmiştir. Müslümanlar bu inanç doğrultusunda *sidr* adı verilen ve su ile temas ettiğinde köpürme özelliği gösteren bir maddeyi kullanmaktaydılar. Türkler ise ilk on bin yıla kadar sabun işlevi görebilecek olan çöven otu, tavşankulağı gibi bitkilerin yanı sıra kül ve kil de kullanmışlardır<sup>356</sup>.

<sup>354</sup> Ürünün adının yanına “*baldan olmak üzere*” notu verilmiştir.

<sup>355</sup> Betül Çelik, “Sabun ve Kozmetik Ürünlerin Geçmişten Günümüze Gelişim Süreci”, *Eurasian Academy of Sciences*, S.41, (2022), s.16,20.

<sup>356</sup> Said Öztürk, “Osmanlı Kültürel Mirasında Sabun”, *Acta Turcica*, S.2, (2010), s.84-85.

Osmanlı Devleti'nde sabun üretimi sabunhane işletmeleri aracılığı ile yapılmaktaydı. Sabunun hammaddeleri arasında soda, iç yağı, kireç ve tuzun yanında kullanılan zeytinyağı önemli bir konumda olduğundan özellikle zeytin yetiştiriciliği yapılan bölgelerde imalathaneler açılırdı<sup>357</sup>. Mesela İstanbul'a zeytinyağının yanında sabun göndermekle yükümlü olan şehirler arasında İzmir, Midilli, Girit, Kandiye sayılabilir<sup>358</sup>. Bunun yanı sıra en çok sabun üreten sancakların Saruhan, Sığacık ve Aydın olduğunu biliyoruz<sup>359</sup>. Sabunhanelerin kendine has bir yapısı ve teşkilatı da bulunmaktaydı. Mesela bu işletmelerin zemin katında sabunları muhafaza alanlarının yanında zeytinyağı kuyuları ile taş sabun kazanları bulunurdu. Bir kat yukarı çıkıldığında ise sabun kalıpları ile sabun kurutmaya elverişli alanlar vardı. Sabunun sıvı karışımının hazırlanışından pişirilmesine, daha sonra kalıplara dökülüp kurutulmasına kadar geçen süreçte pek çok emek veriliyordu<sup>360</sup>.

Sabunlar içlerine katılan çiçek özleri, bitki kökleri ve killer sayesinde deride oluşan sıkıntılar başta olmak üzere çeşitli hastalıkların tedavisinde kullanılabilirken Akdeniz bölgesinde zeytinyağı, menengiç ve defneyaprakları ilave edilerek hoş bir koku da elde ediliyordu<sup>361</sup>. Bazı kayıtlardan anladığımız kadarıyla sabunlar hırsızlık konusu olacak kadar ve padişahlara hediye edilecek kadar değerlilerdi<sup>362</sup>. Bu yüzden sabun üretimi ve ticareti gerek kanunnameler gerekse yasaklarla kontrol altına alınmaya çalışılmıştı. Daha çok erken dönemlerde Fatih Sultan Mehmed'in Foça'daki sabun üretimi hakkında verdiği kararlar dikkate değerdir. Bu kararlar arasında iki yüz dirhemden az olan sabunların satışına izin verilmemesi, sabun kalıplarının bölünmemesi ve Irak Sabunu'nun başka bir yerde imalinin yasaklanması gibi konular ele alınıyordu<sup>363</sup>. Yaklaşık bir vukıyye zeytinyağından yüz altmış dirhem sabun üretilabiliyordu<sup>364</sup>. Bu yüzden zeytinyağı

---

<sup>357</sup> Said Öztürk, *a.g.m.*, s.90.

<sup>358</sup> Faruk Doğan, *Osmanlı Devleti'nde Zeytinyağı*, (İstanbul: Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, 2007), s.23.

<sup>359</sup> Zeki Arıkan, "Midilli-İstanbul Arasında Zeytinyağı Ticareti", *Tarih Araştırmaları Dergisi*, C.25, S.40, (2006), s.3.

<sup>360</sup> Müge Çiftiyürek, *a.g.m.*, s.476-478.

<sup>361</sup> Güven Şahin, "Türk Kültür Coğrafyası'ndan Özel Bir Örnek: Türk Sabunları", *Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, C.5 S.2, (2019), s.372.

<sup>362</sup> Said Öztürk, *a.g.m.*, s.88.

<sup>363</sup> Fatih Sultan Mehmet Dönemi Ferman ve Arşiv Belgeleri, ed. Mehmet Çevik, İstanbul 2018, s.52 için bkz. << <https://www.gebze.bel.tr/dosya/20200909134701.pdf> >> [Erişim Tarihi: 30.06.2023].

<sup>364</sup> Faruk Doğan, *a.g.t.*, s.134

temininde yaşanacak bir sıkıntı sabun üretimini de etkiliyor, sabun üretiminde yaşanan sıkıntı zeytinyağı satıcılarını mağdur edebiliyordu.

Osmanlı Devleti'ndeki sabun çeşitleri arasında Arap Sabunu, Enderun Sabunu, Halep Sabunu, Kandiye Sabunu, Tripoli Sabunu, Kara Sabun, Hünkâr Sabunu gibi pek çok tür bulunuyordu.<sup>365</sup> Ankara'nın narh listelerinde rastladıklarımız ise İzmir Sabunu, Urla Sabunu, Borlu Sabunu, Kastamonu Sabunu, Arap Sabunu, Halep Sabunu, Kuru Sabun, Yaş Sabun, Kara Sabun'dur. Ankara pazarlarında en çok narhı verilen ve dolayısıyla en çok dolaşımda olan ürün ise Halep Sabunu'dur. Ayrıca Halep Sabunu Ankara pazarında satılan en pahalı sabun olma halini yüzyılın başından sonuna kadar sürdürmüştür. İzmir Sabunu zaten yüzyılın sonlarına doğru piyasaya giriş yaptığından Halep Sabunu seviyesine hiçbir dönemde ulaşamamıştır.

Ankara'nın narh kayıtlarını dikkatli incelediğimizde sabun narhı verilirken *yedliği* notuyla ayrı bir fiyat belirtildiğini gördük. Mesela H.1036 yılında Halep Sabunu için 44 akçe kıymet belirlenmişken *el sabunu* şeklinde olanın 40 akçeye satılması gerektiği yazılmıştır<sup>366</sup>. Yine H.1036 yılında sabunun kendisine 40 akçe narh verilmişken *yedliğine* 37 akçe kıymet biçilmiştir.

### 6.2.1. Sabun Narhlarının Listesi

- SABUN

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1008 [1599-1600]		12
3 Rebiü'l-Ahir 1023 [13 Mayıs 1614]	1	36
Evahir-i Şaban 1028 [Ağustos 1619]	1	30
1034 [1624-1625]	1	70
1034 [1624-1625]	1	76
Gurre-i Recep 1035 [31 Mart 1626]	1	24
1046 [1636-1637]	1	30
15 Safer 1056	1	18

<sup>365</sup> Betül Çelik, *a.g.m.*, s.20; Said Doğan, *a.g.m.*, s.90

<sup>366</sup> BOA, MŞH. ŞSC.d., no. 507 (Ankara;23), görüntü no.95.

[2 Nisan 1646]		
1063 [1652-1653]	1	20
1066 [1655-1656]	1	23
1069 [1658-1659]	1	28
1070 [1659-1660]	1	24
1070 [1659-1660]	1	30
1071 [1660-1661]	1	36
1072 [1661-1662]	1	36
1072 [1661-1662]	1	40
1073 [1662-1663]	1	32
1073 [1662-1663]	1	32
1076 [1665-1666]	1	32
1077 [1666-1667]	1	44
1078 [1667-1668]	1	36
11 Rebiü'l-Evvel 1080 [9 Ağustos 1669]	1	48
1086 [1675-1676]	1	30
12 Ramazan 1109 [24 Mart 1698]	1	72

• HALEP SABUNU

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
997 [1588-1589]		23
7 Zi'l-ka'de 998 [7 Eylül 1590]		21
Zi'l-ka'de sene 1008 [Mayıs/Haziran 1600]		64
1008 [1599-1600]	1	50
1009 [1600-1601]	1	32
1014 [1605-1606]	1	36
1014 [1605-1606]	1	38
1022 [1613-1614]	1	36
1023 [1614-1615]	1	23
20 Zi'l-ka'de 1023 [22 Aralık 1614]	1	24
1028 [1618-1619]	1	24

1029 [1619-1620]	1	26
10 Cemaziye'l-Ahir 1029 [13 Mayıs 1620]	1	26
15 Cemazie'l-evvel 1028 [30 Nisan 1619]	1	30
18 Şevval 1031 [26 Ağustos 1622]	1	28
1034 [1624-1625]	1	46
15 Rebiü'l-Ahir 1034 <sup>367</sup> [25 Ocak 1625]	1	66
28 Rebiü'l-Ahir 1034 <sup>368</sup> [7 Şubat 1625]	1	20
1035 [1625-1626]	1	24
Gurre-i Recep 1035 [Mart/Nisan 1626]	1	22
1036 <sup>369</sup> [1626-1627]	1	44
1036 <sup>370</sup> [1626-1627]	1	40
Gurre-i Şevval 1036 [Haziran 1627]	1	40
1039 [1629-1630]	1	32
1041 [1631-1632]	1	32
1041 [1631-1632]	1	36
1046 [1636-1637]	1	34
Muharrem 1047 [Mayıs/Haziran 1637]	1	42
1062 [1651-1652]	1	20
1064 [1653-1654]	1	20
1065 [1654-1655]	1	22
1065 [1654-1655]	1	22
1065 [1654-1655]	1	20
28 Muharrem 1066	1	18

<sup>367</sup> ‘ ‘cedid akçe zuhuruyla’’ verildiği belirtilen narh listesinin içinde bulunmaktadır.

<sup>368</sup> ‘ ‘cedid akçe zuhuruyla’’ verildiği belirtilen narh listesinin içinde bulunmaktadır.

<sup>369</sup> Narhın yanında ‘ ‘yedliği 40’a’’ notu vardır.

<sup>370</sup> Narhın yanında ‘ ‘yedliği otuz yediye sata’’ notu vardır.

[27 Kasım 1655]		
1069 [1658-1659]	1	26
1071 [1660-1661]	1	34
1076 [1665-1666]	1	36
1077 [1666-1667]	1	32
1078 [1667-1668]	1	40
13 Muharrem 1079 [23 Haziran 1668]	1	44
1082 [1671-1672]	1	36
1082 [1671-1672]	1	38
1082 [1671-1672]	1	30
1083 [1672-1673]	1	36
1083 [1672-1673]	1	40
1086 [1675-1676]	1	44
Gurre-i Rebiü'l- Ahir 1087 [Haziran 1676]	1	40
Gurre-i Şaban 1087 [Ekim 1676]	1	48
1092 [1681-1682]	1	52
1092 [1681-1682]	1	38
1092 [1681-1682]	1	44
1103 [1691-1692]	1	38
1103 [1691-1692]	1	48
1103 [1691-1692]	1	66
1103 [1691-1692]	1	66
1104 [1692-1693]	1	92
1104 [1692-1693]	1	88
1105 [1693-1694]	1	88
1106 [1695-1696]	1	80
1108 [1696-1697]	1	67
23 Cemaziye'l-Ahir 27 Kanun-i Evvel 1109 <sup>371</sup> [6 Ocak 1698]	1	80
27 Şaban 28 Şubat 1109 [10 Mart 1698]	1	80

<sup>371</sup> Narhın ‘‘bi’l-tariki’l-müsamaha’’ ile belirlendiği yazılmıştır.



23 Şevval 1109 [4 Mayıs 1698]	1	90
1110 [1698-1699]	1	80
1110 [1698-1699]	1	72
1112 [1700-1701]	1	68
1113 [1701-1702]	1	88
29 Muharrem 13 Haziran 1114 [25 Haziran 1702]	1	72

- ARAP SABUNU

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
15 Safer 1056 [2 Nisan 1646]	1	6
1105 [1693-1694]	1	20
1110 [1698-1699]	1	23

- TRABLUS SABUNU

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
21 Rebiü'l-Ahir 1016 [15 Ağustos 1607]	1	52

- İZMİR SABUNU

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1104 [1692-1693]	1	66
1105 [1693-1694]	1	66
1105 [1693-1694]	1	66
1107 [1695-1696]	1	54
1109 [1697-1698]	1	80
1112 [1700-1701]	1	33
1113 [1701-1702]	1	58

- URLA SABUNU

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
997 [1588-1589]	1	19

- BORLU SABUNU

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1041 [1631-1632]	1	13

- KASTAMONU SABUNU

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1071 [1660-1661]	1	16

- YAŞ SABUN

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1028 [1618-1619]	1	10
1029 [1619-1620]	1	8
11 Şevval 1028 [9 Eylül 1620]	1	9
Gurre-i Muharrem 1029 [Aralık 1619]	1	10

- KURU SABUN

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
21 Ramazan 991 [8 Ekim 1583]	1	10
Cemaziye'l-âhir 991 [Haziran/Temmuz 1583]	1	11
7 Zi'l-ka'de 998 [7 Eylül 1590]	1	23

- KARA SABUN

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
Zi'l-ka'de 1007 <sup>372</sup> [Mayıs/Haziran 1599]	1	10

<sup>372</sup> ‘‘Tosya Kara Sabunu’’ adıyla yazılmıştır.

1008 [1599-1600]	1	10
1009 [1600-1601]	1	7
21 Rebiü'l-Ahir 1016 [15 Ağustos 1607]	1	9
1022 [1613-1614]	1	7
Evahir-i Şaban 1028 [Ağustos 1619]	1	8
22 Muharrem 1029 [29 Aralık 1619]	1	12
3 Cemaziye'l-Ahir 1029 <sup>373</sup> [6 Mayıs 1620]	1	10
1031 [1621-1622]	1	10
1034 [1624-1625]	1	12
15 Rebiü'l-Ahir 1034 <sup>374</sup> [25 Ocak 1625]	1	24
28 Rebiü'l-Ahir 1034 <sup>375</sup> [25 Ocak 1625]	1	10

### 6.3. MUM ÜRETİMİ VE MUM NARHLARI

Osmanlı gündelik yaşamında aydınlatmanın sağlanması meselesi genellikle büyük bir sıkıntı oluşturmuyordu. İşe gittiğinde gün ışığından faydalanan insanlar akşam olana kadar işlerini bitirme gayreti içinde oluyorlardı. Karanlık çöküp eve geldiklerinde ise mum veya kandil yakarak aydınlanmaya çalışıyorlardı. Ev yaşamında mumu temin etme ve kullanma meselesinde sıkıntı yaşanmamasının en büyük sebebi sadece bir odayı ve birkaç kişiyi aydınlatacak kadar ışığın yeterli olmasıydı. Mum teminindeki asıl önemli mesele ibadethane, cami, mescit, dergâh gibi sayıca çok kişinin ve görevlinin bir arada bulunduğu yerlerde yeterli aydınlatmanın sağlanabilmesiydi<sup>376</sup>.

<sup>373</sup> “Yaş kara sabun” adıyla yazılmıştır.

<sup>374</sup> “*Cedid Akçe Zuhuruyla*” verildiği belirtilen narh listesinin içinde yer almaktadır.

<sup>375</sup> “*Cedid Akçe Zuhuruyla*” verildiği belirtilen narh listesinin içinde yer almaktadır.

<sup>376</sup> Burak Kocaoğlu, “Osmanlı Devleti’nde Bazı Önemli Sivil ve Askeri Yapıların Aydınlatılması” *Erzurum Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, C.3, S.6, (2018), s.88.

Osmanlı Sarayı'nın aydınlatılması meselesi ise başlı başına bir işti. Sarayın kendine ait olan şem hanesi, devlete ait et kesim merkezlerinden (*mîrî salhaneler*) getirtilen iç yağlarını da kullanarak sarayın tüm dairelerinin ve padişahın tahtının olduğu yerlerin aydınlatılması amacıyla mum üretti. Özellikle beyaz, sarı, pembe ve kırmızı renklerdeki balmumları sarayı aydınlatması için tercih edilirdi<sup>377</sup>. Bu mumların konulacağı şamdanlar da genellikle altın, gümüş, pirinç, bakır gibi malzemelerden imal edilir; ayaklı şamdan, duvar şamdanı, el şamdanı ve yedi kollu şamdan gibi çeşitleri bulunurdu<sup>378</sup>. Bu mumları yakmak için özel bir görevli de bulunmaktaydı. Esas olarak padişahın ve haremın sofrasıyla alakalı her türlü işle ilgilenen Kilerci Koğuşu'na mensup olan görevliler Kilercibaşı tayin olunan kişilerin yönetiminde saraydaki dairelerde aydınlatma için kullanılacak olan mumları temin etme ve yakma görevini de üstlenmişlerdi<sup>379</sup>.

Mum üretimi ya devlet müdahalesiyle ya vakıflar aracılığı ile ya da gedik elde etmiş kişiler tarafından yapılıyordu. Mumun en kalitelisi içerisine içyağı ve çam sakızı konulmadan direkt olarak balmumundan üretilmiş olardı. İçerisine hayvanlardan elde edilen iç yağının konulduğu mumlar ise kullanım açısından daha revaçtaydı diyebiliriz<sup>380</sup>. Halkın da kolay elde ettiği iç yağı içeren mumların satış fiyatları da düşük oluyordu. Genellikle Hristiyan ve Yahudilerin ürettiği, kayıtlarda *şem-i asel* olarak da gördüğümüz balmumunun temin edilebilmesi için bazı tavizler veriliyordu. Mesela mumhanesinden ürün gönderen kişiler ve gayrimüslim din adamları cizye vergisini olması gerekenden daha az ödüyordu<sup>381</sup>.

Mum üretimi için iç yağına ihtiyaç duyulması kasaplar ile mumcu esnafı arasında doğal bir ilişki doğurmuştur ancak bu ilişki her zaman sorunsuz bir şekilde ilerlememiştir. Mum fiyatları iç yağı narhından doğrudan etkilendiği için ve Müslüman kasapların gayrimüslim mumcularla anlaşması her zaman kolay olmadığı için bazı şikâyetler iletilmiş ve iç yağı narhlarına bakılarak mum hakkında fiyat

---

<sup>377</sup> Neslihan Ünal, "Osmanlı Şemhaneleri ve Mumcu Esnafı", *Uluslararası Sosyal Bilimler Akademi Dergisi*, S.3, (2020), s.232,238.

<sup>378</sup> Tuncer Doğan, "Osmanlı Mimarisinde Aydınlatma Düzenleri Açısından Gelişim (XIV.-XVII. Yüzyıl)", *Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, C.10, S.1, (2013), s.306.

<sup>379</sup> Yusuf Acioğlu, "Kilerli Koğuşu" için bkz. <<<https://kulturelcisi.com/kilerli-kogusu/>>> [Erişim Tarihi: 26.06.2023].

<sup>380</sup> Neslihan Ünal, *a.g.m.*, s.236.

<sup>381</sup> Burak Kocaoğlu, *a.g.m.*, s.90.

düzenlemeleri yapılmıştır<sup>382</sup>. Hatta incelediğimiz H.1014 yılına ait bir kayıttta mum narhı sekiz akçe olarak belirlenmişken altına ‘*ham yağ sekize olduğu müddetçe*’ yazılmıştır<sup>383</sup>. Burada özellikle belirtmek gerekir ki her zaman mum narhının yanında yağ fiyatları belirtilmemiştir. Mum Yağı ve Kandil Yağı narh listelerinde mumdan ayrı olarak yer almaktadır.

Mumhaneler devlet eliyle, vakıflar aracılığı ile ve gedik sahibi kişiler tarafından işletilmekte ise de evde mum yapım özellikle kadınlar arasında yaygın görülen bir durumdur. Pazardan içyağı ve mum yağı temin eden hatunlar ve cariyelerin bu üretimi o kadar göze batmış olmalı ki 1618 yılında kayıtlı olan dükkânların dışında mum üretilmesi ve satılmasının yasak olduğu bir ferman yayınlanmıştır<sup>384</sup>. Mum kayıtlarda, divan şairleri ve halk arasında sıklıkla Arapçadaki karşılığı olan *şem*’ adıyla bilirse de fitilli mumlar için kullanılan *çerağ* kelimesinin de kullanımda olduğu görülmüştür<sup>385</sup>.

### 6.3.1. Mum Narhlarının Listesi

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1009 [1600-1601]	1	3
1014 [1605-1606]	1	15
1014 [1605-1606]	1	13
1015 [1606-1607]	1	7
1015 [1606-1607]	1	16
21 Rebiü'l-Ahir 1016 [15 Ağustos 1607]	1	18
1022 [1613-1614]	1	14
17 Şaban 1028 [30 Temmuz 1619]	1	14
Cemaziye'l-Ahir 1027 [Mayıs/Haziran 1618]	1	15

<sup>382</sup> Neslihan Ünal, *a.g.m.*, s.238

<sup>383</sup> BOA, MŞH. ŞSC.d., no.493 (Ankara;9), görüntü no.195.

<sup>384</sup> Emine Dengeç, ‘Osmanlı Toplumunda Kadınların Üretime Katkıları’, *History Studies (International Journal Of History)*, C.2, S.1, (2010), s.16.

<sup>385</sup> Zeynep Mutlu, *Divan Şiirinde Mum (XV-XVI. Yüzyıl)*, (Adana: Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2020), s.16.

1029 [1619-1620]	1	14
1029 [1619-1620]	1	12
11 Şevval 1028	1	13
1034 [1624-1625]	1	18
1034 [1624-1625]	1	18
15 Rebiü'l-Ahir 1034 [25 Ocak 1625]	1	40
1035 [1625-1626]	1	13
1036 [1626-1627]	1	16
1036 [1626-1627]	1	16
Gurre-i Şevval 1036 [Haziran 1627]	1	14
1039 [1629-1630]	1	16
1041 [1631-1632]	1	16
1046 [1636-1637]	1	18
Gurre-i Şaban 1047 [Aralık 1637]	1	24
Muharrem 1047 [Mayıs/Haziran 1637]	1	24
Muharrem 1047 [Mayıs/Haziran 1637]	1	20
1054 [1644-1645]	1	13
Ramazan 1054 [Kasım 1644]	1	14
5 Zi'l-hicce 1056 [12 Ocak 1647]	1	14
15 Safer 1056 [2 Nisan 1646]	1	13
4 Zi'l-hicce 1056	1	14
1062 [1651-1652]	1	12
25 Zi'l-ka'de 1062 [28 Ekim 1652]	1	14
26 Muharrem 1063 <sup>386</sup> [27 Aralık 1652]	1	16
1063 [1652-1653]	1	12
1064 [1653-1654]	1	14

<sup>386</sup> Bu narh 'alâ tarikü'l-müsamaha' ile verilmiştir.

1064 [1653-1654]	1	12
2 Safer 1065 [12 Aralık 1654]	1	16
1065 [1654-1655]	1	16
18 Safer 1066 [17 Aralık 1655]	1	16
1069 [1658-1659]	1	24
1069 [1658-1659]	1	16
14 Rebiü'l-Ahir 1070 [29 Aralık 1659]	1	18
1070 [1659-1660]	1	16
1070 [1659-1660]	1	14
1071 [1660-1661]	1	28
1071 [1660-1661]	1	28
1071 [1660-1661]	1	32
1071 [1660-1661]	1	20
1071 [1660-1661]	1	16
1071 [1660-1661]	1	20
1072 [1661-1662]	1	18
21 Şevval 1072 [9 Haziran 1662]	1	16
20 Safer 1073 [4 Ekim 1662]	1	18
1076 [1665-1666]	1	20
4 Cemaziye'l-Ahir 1077 [2 Aralık 1666]	1	22
1077 [1666-1667]	1	20
1078 [1667-1668]		24
1078 [1667-1668]	1	22
1079 [1668-1669]	1	18
1082 [1671-1672]	1	23
1083 [1672-1673]	1	28
1083 [1672-1673]	1	24
1083 [1672-1673]	1	22
1087 [1676-1677]	1	26
1092 [1681-1682]	1	34-30
1093 [1682]	1	30
1093 [1682]	1	28-32

1104 [1692-1693]	1	43
28 Rebiü'l-Ahir 1105 [27 Aralık 1693]	1	32

#### 6.4. KINA'NIN KULLANIM ALANLARI VE KINA NARHLARI

Osmanlı Devleti döneminde reayadan bir kadın olmanın zorluklarından biri de zannımca süslenmek ve boyanmak için pek fazla seçenek olmayışıdır. Osmanlı kadınları için makyaj yapma ihtiyacı karşılayan yegâne ürün kınadır. Narh listelerinde *hına* ismiyle de karşımıza çıkan kına esasen kendi ağacının yapraklarının toz haline getirilmesi ve işlenmesi ile elde ediliyordu<sup>387</sup>. Kara-al renklerine çalan kınanın el, ayak ve kaşlara yakıldığı, tırnaklara sürüldüğünü ve saç boyası olarak kullanıldığını görüyoruz<sup>388</sup>.

Tabii ki kozmetik alanda kullanımının dışında kına denilince akıllara ilk gelen merasim kına gecesidir. Evlenecek olan kız için damat tarafına mensup birkaç kişi gümüş tepsiler içine koydukları kınaları üzerlerine mum dikerek getirirlerdi. Gelinin arkadaşları ise ellerinde mumlar ve kınalarla bereket getirmesi amacıyla paralar saçarlar, kendilerine de nasip çıkmasını umarak ellerine yakarlardı<sup>389</sup>. Ankara ve Çankırı yörelerinde gelinin minder üzerinde kibleye bakacak şekilde oturtulması ve kınanın burada el ve ayaklarına yakılması gelenek haline gelmişti<sup>390</sup>. Günümüzde hala varlığını devam ettiren kına gecesinin kültürümüzde çok önemli bir yeri olduğunu ve evlilik gerçekleşmeden önce yapılmasının gelenek haline geldiğini izaha gerek yoktur.

Ankara'ya ait narh listelerinde H.1076 (1665-1666) yılına kadar sadece kına veya *hına* ismiyle verilen narhların bu tarihten itibaren *yaprak kına* ve *toprak kına* ayrımı yapılarak yazıldığını tespit ettik. Burada yaprak kınadan kasıt normal olarak

<sup>387</sup> Ülkü Karakoyun Çetinkaya, "Osmanlı Kültüründe Kadın Süs Malzemelerinin Edebiyata Yansımaları", *Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları (HÜTAP)*, C.12, S.12, (2010), s.91.

<sup>388</sup> Sezen Oğuz Yılmaz, *Osmanlı Devleti Batılılaşma Sürecinden Günümüze Gelin Giysileri*, (İstanbul: Altınbaş Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2019) s.8.

<sup>389</sup> Elvin Başhan Erol, *Osmanlı Dönemi'nde Nikah Törenleri ve Gelinlikleri*, (İstanbul: Haliç Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2013), s.45.

<sup>390</sup> H. Nurgül Begiç, E. Ceren Harmada, "Kahraman Kazan Ankara ve Çankırı'da (Merkez İlçe) Düğün Öncesi Yapılan Kına gecesi ve Damat Giydirme Ritüelleri", *V. Uluslararası Halk Kültürü ve Sanat Etkinlikleri* (12-14 Ekim 2017), Bildiri Kitabı-I, ed. Fatmanur Başaran, Ankara: Gazi Üniversitesi, 2017, s.119.



kına ağacının yapraklarından elde edilen kına olmalıdır. Toprak kına hakkında herhangi bir bilgimiz olmasa da içerisinde kına yaprağının tozu dışında toprak katılarak renklendirilen ve karılan bir çeşit olduğunu düşünmekteyiz. Zaten toprak kınanın her zaman yaprak kınadan daha az kıymette satılması bize bu konuda ipucu veriyor. Saf yaprak tozundan elde edilen kına toprak karışımı olan kınadan daha değerlidir. Bundan başka kara kına adıyla da narh verilmiş olması acaba saç boyası için kızıl yerine siyahı tercih eden kadınlara özel olarak mı dolaşımda olduğu sorusunu akıllara getiriyor.

#### 6.4.1. Kına Narhlarının Listesi

- KINA

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1010 [1601-1602]	1	8
1014 [1605-1606]	1	12
21 Rebiü'l-âhir 1016 [15 Ağustos 1607]	1	18
1022 [1613-1614]	1	10
1031 [1621-1622]	1	16
1034 [1624-1625]	1	10
1035 [1625-1626]	1	14
Gurre-i Recep 1035 [Mart/Nisan 1626]	1	12
1039 [1629-1630]	1	12
1039 [1629-1630]	1	10
1046 [1636-1637]	1	12
1046 [1636-1637]	1	10
Muharrem 1047 [Mayıs/Haziran 1637]	1	12
Şaban 1052 [Ekim/Kasım 1642]	1	8
1062 [1651-1652]	1	8
1063 [1652-1653]	1	8
1065 [1654-1655]	1	8
1066 [1655-1656]	1	8
1069 [1658-1659]	1	10
1070 [1659-1660]	1	8
1071 [1660-1661]	1	14

1071 [1660-1661]	1	12
1073 [1662-1663]	1	14
23 Rebiü'l-Evvel 1073 [5 Kasım 1662]	1	12
1077 [1666-1667]	1	16

• YAPRAK KINA

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1076 [1665-1666]	1	20
1077 [1666-1667]	1	12
1082 [1671-1672]	1	20
1083 [1672-1673]	1	20
1086 [1675-1676]	1	20
1092 [1681-1682]	1	30
1093 [1682]	1	24
1104 [1692-1693]	1	28
1107 [1695-1696]	1	36
1108 [1696-1697]	1	23
1110 [1698-1699]	1	28
1112 [1700-1701]	1	23

• TOPRAK KINA

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1076 [1665-1666]	1	16
1082 [1671-1672]	1	16
1083 [1672-1673]	1	16
1086 [1675-1676]	1	16
1087 [1676-1677]	1	20
1092 [1681-1682]	1	20
1092 [1681-1682]	1	16
1093 [1682]	1	16
1104 [1692-1693]	1	24
1106 [1695-1696]	1	16
1107 [1695-1696]	1	24
1108 [1696-1697]	1	16

1112 [1700-1701]	1	18
------------------	---	----

• KARA KINA

TARİH	VUKIYYE	KIYMET
1087 [1676-1677]	1	30
1092 [1681-1682]	1	23
1103 [1691-1692]	1	30

### 6.5. TUZ ÜRETİMİ VE TUZ NARHLARI

Tuzun çıkarılabileceği dört temin alanından hepsine sahip olan Osmanlı Devleti bulunduğu coğrafya bakımından tuz zengini bir ülkeydi<sup>391</sup>. Tuzun temin alanları denizler, göller, okyanuslar ve kayalardı. Osmanlı’da var olan her mülk gibi denizlerin, göllerin, okyanusların ve kayaların sahibi de doğrudan doğruya padişah yani devletti. Dolayısıyla bu alanlardan çıkarılacak tuz da devletin malı olarak sahipleniliyordu<sup>392</sup>. Tuzun temin edildiği bölgeleri; İzmir, Midilli, İnebahtı gibi Ege’nin sahil kentleri, Avlonya ve Delvine gibi Adriyatik coğrafyası olarak sıralayabiliriz. Bu yıllarda Anadolu ve Karadeniz’de de az da olsa tuz çıkarıldığını biliyoruz. Anadolu’da Koçhisar Gölü ve Karadeniz Ahyolu’nun köyleri bu anlamda faaliyet gösteriyordu<sup>393</sup>.

Tuzun çıkarılmasından pazarlara ulaşmasına kadar geçen süreç içerisinde yapılan her faaliyet devletin kontrolü altındaydı. Zaten tuzlaların statüsü ya padişah hassı ya da yüksek prestijli kişilerin dirlikleri şeklindeydi<sup>394</sup>. Mîrî tuzlalar, vakıf işletmeleri ve mültezimler dışında istisnai de olsa kişi mülkiyetine verilmiş olan alanlar da vardı ancak bunlar önemsiz noktalarda bulunmaktaydı<sup>395</sup>. Tuzun çıkarılması, dağıtılması, ticaretinin yapılması neredeyse tamamen devletin elindeydi.

<sup>391</sup> Lütfi Güçer, ‘‘XV-XVII. Asırlarda Osmanlı İmparatorluğu’nda Tuz İnhisarı ve Tuzlaların İşletme Nizamı’’, *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, C.23, S.1-2, (1963), s.97.

<sup>392</sup> Alper Gölbaş, Zeynel Başıbüyük, ‘‘Anadolu Kültür Oluşumunda Tuzun Rolü’’, *Batman Üniversitesi Yaşam Bilimleri Dergisi*, C1, S.1, (2012), s.45-46.

<sup>393</sup> Lütfi Güçer, *a.g.m.*, s.97

<sup>394</sup> ‘‘Tuzun Tarihçesi’’ için bkz. << <http://alptuz.com.tr/tuzun-tarihcesi.php> >> [Eişim Tarihi: 10.05.2023]

<sup>395</sup> Uğur Bayraktar, ‘‘Tuz, Aşiret, Devlet: Siirt’te Tekel Oluşumu 1861-188’’, *Cihannüma Tarih ve Coğrafya Araştırmaları Dergisi*, C.7, S.2, (2021), s.106.

Tuzlalarda tuz çıkaracak, tuzun nakliyesini sağlayacak ve ticaretini yapacak kişiler önceden belirleniyor, bu işlerle uğraşan kişilere *tuzcu reayası* veya *tuzciyan* deniliyordu. Özellikle tuzun çıkarılacağı kaynağa yakın olan köylerdeki insanlar görevlendirilerek bazı vergilerden muaf tutulması yoluna gidiliyordu. Tuzun özüne ulaşmak için kullanılan buharlaşma havuzlarında, muhafazası için inşa edilen ambarlarda ve işletmelerde çalışanlar da devlet tarafından belirleniyordu<sup>396</sup>.

Tuz çıkarıldıktan sonra mîrî tuzu almak zorunda olan bazı esnaf grupları ve tüccarlar belirlenmişti. Tuzu almaya mecbur bırakılan esnaflar arasında ekmekçileri, çörekçileri ve bakkalları sayabiliriz. Bundan başka nakliyatın uygun olduğu havalarda belirlenen narh üzerinden tuzu satın alan tüccarlar kendilerinin görevlendirildiği bölgelere tuzun ulaştırılmasını sağlıyordu. Şehirdeki *Tuz Eminine* teslim edilen tuzlar da yine aynı görevli tarafından taksim ediliyordu. Tuz satan dükkanlar genellikle balık pazarlarında bulunuyor, ellerindeki arzı halka sunuyorlardı<sup>397</sup>. Saray mutfağında ise pazarlarda satılan tuzlar yerine özellikle Eflâk'tan gelen tuzlar tercih ediliyordu<sup>398</sup>.

Tuzun mutfaklarda yemeklere tat vermesi için kullanılması dışında istifade edildiği başka alanlar da vardı. Tuz, bazı besinleri kurutma, sadeyağ, balık, et gibi ürünleri uzun süre muhafaza etme, sabun gibi temizlik malzemeleri üretme, deri tabaklama, turşu yapma gibi amaçlarla da kullanılıyordu<sup>399</sup>. Tuzun saraya ve halka ulaşması bu bakımda çok önemliydi.

İklim ve mevsim şartları doğrudan tuz narhlarına etki eden bir faktördür. Havaaların sıcak olması hem tuzun bulunduğu su kaynağının buharlaşması ve nakliyat kolaylığı sağlaması dolayısıyla hem tuz ticaretini kolaylaştırıyor hem de olumlu bir etki yaratıyordu<sup>400</sup>. Kış aylarında narh fiyatlarının daha yüksek olması bu durumu kanıtıyor. Ankara narh listelerinde yıl dışında gün ve ay belirtilen tarihleri referans olarak alabiliriz. Mesela H.27 Zi'l-hicce 1019 (12 Mart 1611) tarihinde tuz için belirlenen fiyat 18 akçedir. H.1027 yılının Şaban ayında (Temmuz-Ağustos 1618) ise tuz fiyatı 16'dır. Aşağıda yıllara göre tuz narhlarının değişim grafiği verilmiştir.

---

<sup>396</sup> Lütfi Güçer, *a.g.m.*, s.99, 103.

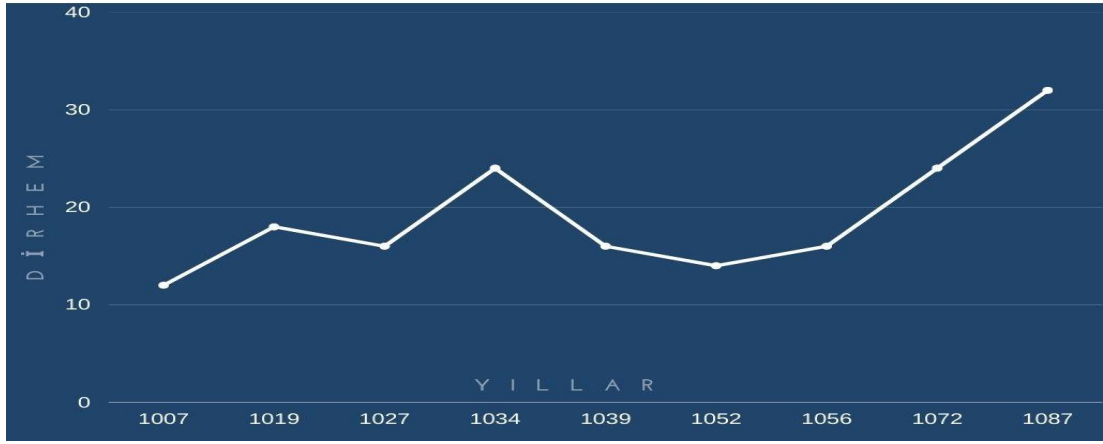
<sup>397</sup> Mehmet Demirtaş, "Osmanlı Devleti'nde Tuz Üretimi ve Dağıtım", Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi", C.3, S.1, (2004), s.25-26.

<sup>398</sup> Filiz Yıldırım, "15-16. Yüzyıllarda Tuna Havzası'nda Tuzlalar ve Tuz Hukuku", Turkish Studies, C.9, S.4, (2014) s.1167.

<sup>399</sup> Alper Gölbaş, *a.g.m.*, s.47.

<sup>400</sup> Filiz Yıldırım, *a.g.m.*, s.1178.

## TUZ NARHI FİYATLARININ DEĞİŞİM GRAFIĞI



Grafik 12. Ankara'daki Tuz Narhları Fiyatları

### 6.5.1. Tuz Narhlarının Listesi

TARİH	VUKİYYE	KIYMET
Zi'l-kade 1007 [Mayıs/Haziran 1599]	her keyl	12
1009/1010 [1600-1602]	1	13
27 Zi'l-hicce 1019	1	18
1028 [1618-1619]	1	10
Şaban 1027 [Temmuz/Ağustos 1618]	1	16
1029 [1619-1620]	1	14
1034 [1624-1625]	1	24
1039 [1629-1630]	1	16
1052 [1642-1643]	1	14
15 Safer 1056 [2 Nisan 1646]	1	16
15 Safer 1056 [2 Nisan 1646]	1	14
1072 [1661-1662]	1	24
1073 [1662-1663]	1	20
1087 [1676-1677]	1	30
1087 [1676-1677]	1	32

## SONUÇ

XVII. yüzyılda Ankara'nın Şer'iyye Sicilleri defterlerini incelediğimiz bu çalışmada aslında narh listelerinin sadece ürün fiyatlarını içeren sayısal verilerden ibaret olmadığı; yönetsel, siyasal ve ekonomik alanlara ait birçok ipucu içerdiği saptanmıştır. Örneğin narh verilme süreçlerinde etkili olan kişilerin isimleri narh listelerinin başlarında yer alan açıklamalarda bulunabiliyordu. Belki de bu listeler dışında adlarına hiçbir yerde rastlayamayacağımız XVII. yüzyılda Ankara'da bulunan kadıların, esnaf şeyhlerinin, kasapların, yiğitbaşlarının, ser-bazarların ve çeşitli esnafın isimleri liste başlarında zikredilmiştir. Bu durum narh listelerini sosyal tarihin ayrılmaz bir parçası olduğunu göstermektedir. Özellikle bu listelerde celepkeşan sistemi dahilinde *et bulmayı taahhüd eden* kişilerin kaydedilmesi de çok kıymetlidir. Bunlardan başka narh listelerindeki ürünlerin adlarının farklı şekillerde yazılması o ürünün diğer adlarının da öğrenilmesine olanak sağlamıştır. Ayrıca narh listelerinde ürünlerin özellikle *turfanda* olduklarının belirtilmesi sayesinde hangi mevsim veya aylarda hangi ürünlerin yeni çıktığının tespit edilmesinin mümkün olduğu da görülmüştür. Ayrıca yaşanan sosyo-ekonomik olayların, görevli tayinlerinin, sikke tashihlerinin, içinde bulunulan iklim şartlarının narhların başlıklarına ve notlara yansıdığı tez içindeki bölümlerde örneklerle anlatılmıştır.

Bu tezde, Küçük Buzul Çağı dolayısıyla yaşanan uzun süreli kıtlık ve kuraklık yılları, Celâlî İsyanlarının yarattığı kargaşa ve şiddet olayları, büyük galibiyetler ve ganimetler elde edilemeyen savaş halleri, Osmanlı hazinesinin boşalması, padişah değişimlerinde ve katillerinde yeniçerilerin etkin rol oynaması gibi sebeplerden dolayı fiyatların etkilendiği ve artış eğiliminde olduğu gözler önüne serilmiştir. Genellikle ürün fiyatlarının arttığı yıllara bakıldığında gerçekten yukarıda bahsi geçen olayların ve şartların etkisini gösterdiği zamanlara denk düştüğü gözlemlenmiştir. Ekmek mevzu bahis olduğunda ise fiyatların değil dirhemlerin etkilendiği tespit edilmiştir. Bize göre ekmeğin, dirhem azaltılması yoluyla yüzyıl boyunca her ne olursa olsun hep bir akçeye satılması saygı değer bir politikanın ürünüdür.

Sonuç olarak fiyatların ve ürün türlerinin analizleri ışığında XVII. yüzyılda Ankara'daki narh listelerinden elde edilen bulgular şu şekildedir;

1. Kadı huzurunda yazılan narh listeleri standart değildi. Yıllara ve aylara göre ürün cinsleri, ürünlerin adları ve etler dışında ürünlerin yazılış sıralamaları değişkendi.
2. Narh listelerinin başında yer alan tarihler kimi zaman Rumî takvime göre verilmiştir. Bu durum genel kanının aksine bu takvimin sadece Osmanlı'nın son dönemlerinde değil XVII. yüzyıl süresince de malî işlerde kullanımda olduğunu kanıtlar niteliktedir.
3. Ankara'da en fazla narhı verilen ve dolayısıyla satılan armut türü Destebasan Armudu'dur.
4. Ankara'da en sık narh verilen ve satılan elma türü Ekşi Elma'dır.
5. Halep Sabunu diğer sabun türlerine göre Ankara pazarında daha fazla rağbet görmüştür ve bu ürün türünde daha fazla narh bulunmaktadır.
6. Sadeyağın yemeklerde ve halk arasında zeytinyağı ve tereyağına oranla daha fazla tercih edildiği belirlenmiştir. Bu durum Ankara'da susam yağından sonra en çok bu yağ türüne narh verilmesi sonucunu doğurmuştur.
7. Ankara'da Evreşe Pirinci Beypazarı Pirinci'nden muhtemelen yol masrafları dolayısıyla daha pahalıdır.
8. Ankara'da Kızıl Üzüm Kara Üzüm'den; Ayaş Üzümü Kalecik Üzümü'nden daha pahalıdır.
9. Ankara'ya ait Yakacık, Ayaş ve Kalecik Üzümleri pazarlarda satılan diğer üzüm türlerinden daha ucuzdur.
10. Ankara'da her daim Lahm-ı Ganem diğer et türlerine göre daha pahalı, Lahm-ı Bakar diğer et türlerine göre daha ucuzdur. Lahm-ı Keçi ise Lahm-ı Ganem'den daha ucuza, Lahm-ı Bakar'dan daha pahalıya satılmıştır.
11. Ankara'da Baş ve Ayak ile Ciğer fiyatları genellikle eşittir.
12. Sığırın baş ve ayağı koyunun baş ve ayağından daha pahalıdır.
13. Bademî helvanın fiyatı cevizli helvanın fiyatından daha fazladır.
14. Toprak kına yaprak kınadan daha az kıymettedir.
15. Ankara'da Hicrî olarak en çok Şaban, Şevval ve Rebiü'l-Ahir aylarında et narhı verilmiştir.

16. Ankara'da Miladî olarak en çok Aralık, Ocak ve Haziran aylarında et narhı verilmiştir.
17. Ankara'daki keçi eti fiyatları diğer şehirlerle kıyaslandığında daha düşüktür. Bu durum Ankara'da sof ticareti yapılması ve burada tiftik keçisinin bol ve ulaşılabilir olmasıyla ilişkilendirilebilir.
18. Ankara'nın diğer Anadolu şehirlerine göre ekmeğin dirhemi ve keçi eti dışındaki ürünlerin fiyatlarının daha yüksek olmasının sebebi tüccarları Ankara'nın pazarlarına çekmek olabilir.
19. Ankara'da ekmeğin dirheminin en düşük olduğu tarihler 14 Muharrem 1087 (29 Mart 1676) ve 10 Rebiü'l-Ahir 1087 (22 Haziran 1676) 'dir. Bu tarihlerde ekmek 60 dirhem olarak satılmıştır. Bu dönemde Osmanlı İmparatorluğu'nun giriştiği Rus Savaşları ve yaşanan aşırı soğuk kışlar bu düşüşün sebepleridir.
20. Ankara'nın ekmekleri genellikle Bolu'nunkinden düşük dirhemli, Balıkesir'inkinden yüksek dirhemli olarak satılmaktadır.
21. Ankara'da arpa fiyatı Girit Savaşı'na girilen 1644-1645 yılında bir önceki yıla göre %67, Venedik'in boğazları abluka altına aldığı 1656 yılında %140 artış göstermiştir.
22. Tuz fiyatları kış aylarında daha fazla oluyor, yaz aylarında sıcaklığın artmasıyla tuzun çıkarılması kolaylaştığı için ucuzlaşıyordu.

Ez cümle Ankara'daki ticari faaliyetlerin iç piyasalarda canlı, çeşitli ve önemli bir rol oynadığını, ekonomik ve ticari hayatın dış unsurlardan etkilenebilen hassas bir dengede durduğunu, fiyat dalgalanmalarının narh listelerinin ışığında açık bir şekilde gözlemlenebildiğini söyleyebiliriz.



**EK**

## EK.1. ANKARA’NIN NARH LİSTESİ ÖRNEĞİ

MSH\_SSC\_d\_00516\_0131

### Kitâbü’n-Narh

Yâ Fettâh Yâ Rezzâk

Fi gurra Cemâziye’l-âhire li-sene selase ve hamsîn ve elf

Fi 11 Cemâziye’l-âhire

	Vukıyye	Kıymet
Lahm-ı ganem	1	6
Lahm-ı keçi		4
Lahm-ı Bakar		3
Sarı emrud	Dirhem 500	1
Kabak	3	1
Kavın engürü	12	1
Karpuz	12	1
Amaskene eriği	1	1
Sarı erik	12	1
Siyah erik	Dirhem 500	1
Tatlı elma	Dirhem 500	1
Ekşi	12	1
Hıyâr-ı şâmî	Aded 20	1
Hıyâr-ı Türkî	Aded 30	1
Siyah üzüm	1	2
Kışanos/Kışânöz Üzüm	1	2
Emrud-ı İsfehânî	1	1
Çelebi Emrudı	1	1
Zü-Altun oğlunun Çelebi ta’bir olunan emrudı	dirhem 350	1
Hasan Dede Karpuzı	dirhem 500	1
Şehr kavını	2	1
Şehr karpuzı	2	1
Kelek	3	1
Siyah kal’ecik üzümü	dirhem 300	1
Kışânöz	dirhem 250	1
Soğan	dirhem 500	1
Badincân/Patlıcan	Aded 16	1
Baş soğan	1	1
Kabak	2	1
Rûgan-ı şirgûn	1	18
Lahana-i turfanda fi 5 Recebü’l-ferd li-sene 1053	2	1
Kestane Fi yevmü’l-‘aşer fi Recebü’l-ferd	1	5

Lahana	1	1
Şem'-i 'asel		80
Şehr kavını fi gurre-i Şa'bân	12	1
Şehr karpuzı fi gurre-i Şa'bân	12	1
Keşanoz üzümü fi 5 Şa'bânü'l- Mu'azzam	1	2
Yakacık üzümü	1	2
Abbâs Emrudı	300 dirhem	1
Kestane-i hâm	3	
Kestâne pişmiş	4	
Leblebi	1	3
Nohud	1	2
Üzüm balı	1	6
Bekmez	1	4
Sarımsak	1	8
Lahana	12	1
Borlı Elması	300 dirhem	1
Helvâ-yı Ramazân	1	22
Dane zeytün	1	8
Havuç	12	1

Fi'l-yevmü'l-'ısrîn min Şevvâli'l-mükerrem li-sene selase ve hamsîn ve elf

	Vukıyye	Kıymet
Lahm-ı ganem	1	7
Lahm-ı keçi	1	5
Lahm-ı bakar	1	4
Baş		3
Ciğer		3
Bey emrudı fi 3 Zilka'detü's-şerîfe 1053	Dirhem 300	1
Arpa kile Fi 8 Zilka'detü's-şerîfe		28
Rugan-ı sâde Fi 17 Zilka'detü's-şerîfe	1	18
'asel Fi 27 Zilka'detü's-şerîfe	1	18
Turfanda isfinah (Ispanak) Fi gurre-i Zilhiccetü's-Şerife	12	1
Bekmez Fi gurre-i Zilhiccetü's-Şerife	1	5
Siyah kurı üzüm Fi 6 Zilhiccetü's- Şerife	1	5
Rûgan-ı zeyt Yevm-i mezbûr	1	20
Bey emrudı Fi 17 Zilhiccetü's-Şerife	1	2
İsfinah	2	1

İcmâl

Fi gurre-i Muharremü'l-muhterem li-sene erba' ve hamsîn ve elf

Ürün Adı	Vukıyye	Kıymet
Taze soğan fi 3 şehr-i mezbûr	1	2
Ekmek alâ tarîkü'l-müsâmaha fi 9 Muharrem	Dirhem 210	
Elma	1	2
Ekmek fi 13 Muharrem	Dirhem 200	
Kök soğan	1	1
İsfinah	32	11
Yağız/Yağlı çörek	Dirhem 100	
Börek	60 dirhem	
Simid	60 dirhem	
Kartelac	130 dirhem	1
Ekmek alâ tarîkü'l-müsâmaha fi 25 Muharrem	190 dirhem	
Börek	50 dirhem	
Simid	50 dirhem	
Soğan	50 dirhem	1
İsfinah	3	1
Yoğurt	1	1
Ekmek fi 8 Saferü'l-Hayr	180 dirhem	
Arpa kile fi 11 Saferü'l-Hayr		32
Arpa kile fi 16 Saferü'l-Hayr		40
Soğan	12	1
Taze yağ 29 Saferü'l-Hayr	1	16
Arpa kile fi 2 Rebi'ü'l-evvel		36
Peynir	1	3
Taze ve tere yağ fi 18 Rebi'ü'l-evvel		14
Taze yaprak	1	2
Ekmek fi 21 Rebi'ü'l-evvel li-sene 1054	160 dirhem	

Hurrire fi yevmü'r-râbi' min şehr-i Rebi'ü'l-âhire li-sene 1054

Ürün Adı	Vukıyye	Kıymet
Lahm-ı ganem	1	6
Lahm-ı keçi	1	4
Lahm-ı Bakar		3
Baş	1	2
Ciğer	1	2
Tahvîl üftâden on gün mukaddem narh verilmiştir.		
Kiraz turfanda fi 6 Rebi'ü'l-âhir	1	10

kuyruk	1	8
İç yağı	6	
Şem‘-i revgan fi 13 Rebi‘ü’l-âhir	1	12
Badam/Badem fi 19 Rebi‘ü’l-âhir		38
Kara Üzüm fi 19 Rebi‘ü’l-âhir	1	6
Sakar Hasan Rebi‘ü’l-âhirin on dokuzuncı günü muhakemeye hıyar göndermiştir.		
Hacı İvazoğlu kemâ-kan virilmiş hıyar getürdü. fi 28 Rebi‘ü’l-âhir		
Yağ soğan	300 dirhem	
‘asel fi 28 Rebi‘ü’l-âhir	1	20
Hıyar-ı Türkî fi 4 Cemâziyye’l-evveli	2 aded	1
Soğan	1	1
Hıyar	4 aded	1
Yoğurt	300 dirhem	1
Hıyar-i Türkî	3 aded	1
(silik)	1	5
Rûgan-ı sâde	1	16

Ürün Adı	Vukıyye	Kıymet
Bâdâm fi 14 Cemâziyye’l-evveli	1	32
Türkî hıyar, yevm-i mezbûr	6 aded	1
Kabak	300 dirhem	1
Kabak	1	1
Hıyar-ı Türkî	8 aded	1
Nişasta-i ekleb	1	12
Ekmek fi 20 Cemâziyye’l-evveli	170 dirhem	1
Arpa keyl fi 21 Cemâziyye’l-evveli	1	28
Kabak	2	1
Hasan Dede karpuzı, turfanda gelmiştir fi 24 Cemâziyye’l-evveli	300 dirhem	1
Turfanda patlıcan fi 24 Cemâziyye’l-evveli li-sene 1054	8 aded	1
Taze üzüm fi 24 Cemâziyye’l-evveli li-sene 1054	1	6
Hıyar-ı Şâmî		8
Hıyar-ı Türkî		10
Ekmek fi 29 Cemâziyye’l-evveli	180 dirhem	1
Patlıcan	10 aded	1
Yağız çörek	90 dirhem	
Simid	70 dirhem	
Börek	60 dirhem	
Soğan	500 dirhem	

Patlıcan	15 aded	1
Taze üzüm	1	32
Kabak	32	1
Patlıcan	20 aded	1
Kabak	32	1
Şekerbazarı kavunu		1
Şehr kavunu	12	1
Üzüm	2	1
Kelek	2	1
Kemberi karpuzı		1
Patlıcan	20 aded	
Şehr karpuzı	12	7
Hasan dede karpuzı	1	1
Keçi boynuzu	3	
Kartelac	120 dirhem	
Kaba çörek	100 dirhem	
Çörek yağlı	80 dirhem	
Börek	65 dirhem	
Büyük boy desti		12
Küçük desti		2
Su bardağı		12
Camus na'lı		24
Kara bakar na'lı 14		

El-asgâr 26 Cemâziyye'l-âhire sene 1054

Mine'l-isneteyn

Ürün Adı	Vukıyye	Kıymet
Kara sığır na'lı	150 dirhem gelür	14
Camus na'lı	260 dirhem gelür	24
Kırmızı ve siyah ve ma'i (mavi) İstanbulî ipek iki ...		3
Ve dikiş ipliği ak beher gül		1
Tere ipliği ak üç güli		1
Na'l katırcıdan na'l bârgîr		14
Bunda bârgîr na'l-ı ustâdiye		18

Min Recebü'l-mürecceb sene 1054

Mine'l-isneteyn

Ürün Adı	Vukıyye	Kıymet
Ekmek ikisi bir akçeye	210 dirhem	
Baş soğan		1

El-mecmû'a 21

Ürün Adı	Vukıyye	Kıymet
Kaba çörek	110 dirhem	
Yağlı çörek	90 dirhem	
Börek	70 dirhem	
Kartelac	150 dirhem	
Kestane-i hâm fi'l-yevmü'l-hâmse ve'l-ısrîn, fi gurra-i Şa'bânü'l-Mu'azzam	1	5
Kuyruk		9
Mum yağı, fi'l-yevmü'l-hâmse ve'l-ısrîn Recebü'l-ferd sene 1054		7
Siyah üzüm	5	
Karpuz dane, gayet eyü	12	1 akçeye
Rugan-ı bezr	1	12
Beylerce kızıl üzüm 22 Recebü'l-ferd sene 1054	1	6
Mum		13

Gurra-i garrâ-yı şehr-i Şa'bânü'l-Mu'azzam şehr-i mezbûr vâki' olan asgârî beyân ider

Mine'l-isneteyn

Ürün Adı	Vukıyye	Kıymet
Lahana turfanda fi 5 Şa'bân	1	1
Pirinç		7
Pirinç-i getürce sakcı için	6	1 akçe

Mine's-sâlis Gurra-i garrâ-yı şehr-i Şa'bânü'l-Mu'azzam

Ürün Adı	Vukıyye	Kıymet
Yaş üzüm	1	3
İstanbul ipliği beher vasıla		2 akçe

Mine'l-erba' Gurra-i garrâ-yı şehr-i Ramazânü'l-mübârek fi't-târîhi'l-mezbûr şehr-i mezbûr der-vâki' olan asgâidir zikr olunur

Ürün Adı	Vukıyye	Kıymet
Helva-yı Ramazan alâ tarîkü'l-müsâmaha	1	24
Mum		14

(silik)	1	
Turfanda isfinah 9 Saferü'l-Hayr	1	

Mine'l-ehâd Şevvâli'l-mükerrem

Ürün Adı	Vukıyye	Kıymet
Havuc	12	1
Şevvâlin yedinci gününde lahm-ı ganem		7
Ergec		5
Lahm-ı sığır		4
kuyruk		10
Turfanda soğan	1	1
Yoğurt	1	2



## KAYNAKÇA

### ARŞİV BELGELERİ

BOA. MŞH. ŞSC. d. no.485-585 (Ankara)

BOA. MŞH. ŞSC.d. no. 203,210,230 (Afyon)

### KİTAPLAR, MAKALELER VE TEZLER

Abdioğlu, Hasan – akır, Baki, ‘‘Osmanlı Devleti’nde eltik Tarımı ve Muhasebe İşlemleri’’, *Muhasebe ve Finans Tarihi Araştırmaları Dergisi*, S.2021 (Özel Sayı), 2021, s.205-224.

Afyoncu, Erhan – Önal, Ahmet – Demir, Uğur, *Osmanlı İmparatorluğu’nda Askeri İsyandar ve Darbeler*, İstanbul: Yeditepe Yayınevi, 2016.

Akbayır, Şeyma, *16. Yüzyılda Osmanlı’da Paranın Değer Kaybı ve Timurtaşı’nin Nüküd Risalesi*, İstanbul: Albaraka Yayınları, 2020.

Akça, Haşım – Bozatlđ, Oğuzhan, ‘‘Hisbe: İslam Ekonomisinde Düzenleyici ve Denetleyici Otorite’’, *Rekabet Dergisi*, S.69, Haziran 2018, s.38-65.

Akın, Galip – Özkoçak, Vahdet – Gültekin, Timur, ‘‘Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi’’, *Antropoloji*, S.30, 2015, s.33-52

Altun, Ergün, ‘‘Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Meyve’’, *Motif Akademi Halk Bilimi Dergisi*, C.1, S.1, 2008, s.128-138

Arıkan, Zeki, ‘‘Midilli-İstanbul Arasında Zeytinyağı Ticareti’’, *Tarih Araştırmaları Dergisi*, C.25, S.40, 2006, s.1-28.

Atar, Abdülkadir, *Şeyhülislam Fetvaları Işığında Osmanlı’da İktisadi Hayat*, İstanbul: Albaraka Yayınları, 2020.

Aydın, Mehmet, ‘‘ Yayın Değerlendirme / Book Reviews Işın, Priscilla Mary (2014). Osmanlı Mutfak İmparatorluğu. İstanbul: Kitap Yayınevi.’’, *Bilig Dergisi*, S.72, 2015, s.281-284.

Aygün, Necmettin, ‘‘Osmanlı Devleti Kırsalında İktisadi Örutüler ve Trabzon’da Koyun (Sürü) Sahipleri (1722)’’, *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, C.13, S.25, 2018, s.11-68.

Aysu, Abdullah, ‘‘Buğday: Beslenme Kültürü ve Politikalar’’ *İzmir Akdeniz Akademisi Dergisi*, S.4, 2018, s.82-90.

Barkan, Ömer Lütfi, ‘‘XV. Asrın Sonunda Bazı Büyük Şehirlerde Eşya ve Yiyecek Fiyatlarının Tesbit ve Teftişi Hususlarını Tazim Eden Kanunlar I’’ *Tarih Vesikaları Dergisi*, C.1, S.5, Şubat 1942, s.326.340.

Batmaz, Eftal Şükrü, ‘‘XV-XVI. Yüzyıl Sancak Kanunnamelerine Göre Osmanlı Devletinde Tahıl Üretimi’’, *Tarih Araştırmaları Dergisi*, C.23, S.36, 2004, s.35-41

Bayraktar, Uğur, ‘‘Tuz, Aşiret, Devlet: Siirt’te Tekelin Oluşumu 1861-1881’’, *Cihannüma Tarih ve Coğrafya Araştırmaları Dergisi*, C.7 S.2, 2021, s.101-130

Bayram, Selahattin, ‘‘ Osmanlı Devleti’nde Ekonomik Hayatın Yerel Unsurları: Ahilik Teşkilâtı ve Esnaf Loncaları’’ *İstanbul Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, S.21, 2012, s.81-114..

Begiç, H. Nurgül- Harmada, E. Ceren “Kahraman Kazan Ankara ve Çankırı’da (Merkez İlçe) Düğün Öncesi Yapılan Kına gecesi ve Damat Giydirme Ritüelleri”, *V. Uluslararası Halk Kültürü ve Sanat Etkinlikleri* (12-14 Ekim 2017), Bildiri Kitabı -I, ed. Fatmanur Başaran, Ankara: Gazi Üniversitesi, 2017, s.119-129.

Bilgin, Arif, “Osmanlı İstanbul’unda Yemek Kültürü”, *Antik Çağdan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi*, C.4, İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediyesi (Kültür A.Ş.) Yayınları, 2016, s.174-199.

\_\_\_\_\_, “Osmanlı Klasik Dönemi’nde İstanbul’un İktisadi Yönetimi”, *Antik Çağdan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi*, C.3, İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediyesi (Kültür A.Ş.) Yayınları, 2016, s.90-101.

Börekçi, Günhan, “İnkırazın Eşiğinde Bir Hanedan: III. Mehmed, I. Ahmed, I. Mustafa ve 17. Yüzyıl Osmanlı Siyasi Krizi”, *Divan: Disiplinlerarası Çalışmalar Dergisi*, S.26, 2009, s.45-96.

Çağatay, Neşet, “Osmanlı Devleti’nde Reayadan Alınan Vergi ve Resimler”, *Anakara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Dergisi*, S.5, 1947, s.483-511.

Çalık, Sıddık, “Tarih İçerisinde Ankara’nın Jeopolitik ve Jeostratejik Konumu” *Cappadocia Journal of History and Social Sciences*, S.9, 2017, s.527-534.

Çelik, Betül, “Sabun ve Kozmetik Ürünlerin Geçmişten Günümüze Gelişim Süreci”, *Eurasian Academy of Sciences*, S.41, 2022, s.16-25.

Çetinkaya, Canan, “Ankara’da Gayrimüslim Tüccarlar ve Sof Ticareti (XVII. Yüzyıl)”, *ANKARAD*, C.1, S.1, 2020, s.97-117.

Çetinkaya-Karakoyun, Ülkü, “Osmanlı Kültüründe Kadın Süs Malzemelerinin Edebiyata Yansımaları”, *Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları (HÜTAD)*, C.12, S.12, 2010, s.89-126.

Çınar, Hüseyin, ‘‘1611-1612 Yıllarında Ankara’dan Bir Görünüm’’, *Kebikeç*, S.9, 2000, 97-121.

Çıtak, Havva – Kılıç, Orhan, ‘‘XV. ve XVI. Yüzyıllarda Balkanlar’da Çeltik Üretimi Yapan Bir Zümre: Yörükler’’ *Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, S.56, 2022, s.79-87.

Çiftçi, Caner, ‘‘Müşteri Memnuniyeti, Kalite ve Osmanlı Esnafı’’, *Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, C.5, S.7, 2004, s.17.34.

Çiftyürek, Müge, ‘‘Tarihi Antakya Sabunhanesi’nde Geleneksel Sabun Üretim Süreci ve Bu Süreçte Kullanılan Techizatlar’’, *Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, C.19, S.49, 2022, s.473-491.

Demir, Mustafa, ‘‘16. Yüzyılda Osmanlı Devleti’nde Zirai Üretimi Etkileyen Faktörler Üzerine Bir Değerlendirme’’, *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, S.55, 2022, s.283-311

Demirtaş, Mehmet, ‘‘İstanbul Fırınlarnın Buğday ve Un İhtiyacının Karşılanmasında Görülen Usulsüzlükler ve Uygulanan Yaptırımlar’’, *Uluslararası Osmanlı İstanbulu Sempozyumu-2*, ed. Feridun Emecen, Emrah S. Gürkan, Ali Akyıldız, İstanbul: İstanbul 29 Mayıs Üniversitesi Yayınları, 2014, s.169-185.

\_\_\_\_\_, ‘‘Osmanlı Devleti’nde Tuz Üretimi ve Dağıtımı’’, *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, C.3, S.1, 2004, s.23-28.

Dingeç, Emine, ‘‘Osmanlı Toplumunda Kadınların Üretime Katkıları’’, *History Studies (International Journal Of History)*, C.2, S.1, 2010, s.9-30.

Doğan, Faruk, *Osmanlı Devleti’nde Zeytinyağı*, İstanbul: Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, 2007.

Doğan, Tuncer, ‘‘Osmanlı Mimarisinde Aydınlatma Düzenleri Açısından Gelişim (XIV.-XVII Yüzyıl)’’, *Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, C.10, S.1, 2013, s.295-320.

Dursun, Defne – Poyraz, Ufuk, ‘‘Ankara’’, *Türk Dünyası Başkentleri*, ed. Murat Yılmaz, Çolpan Kavuncu, Ankara 2014, s.25-81.

Emecen, Feridun, ‘‘Mehmed III’’, *TDVİA*, C.28, Ankara 2003, s.407-413

\_\_\_\_\_, ‘‘ Mustafa I’’ , *TDVİA*, C.31, Ankara 2020, s.272-275.

Erdoğan, Emine, *Ankara'nın Bütüncül Tarihi erevesinde Ankara Tahrir Defterleri'nin Analizi*, Ankara: Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, 2004.

\_\_\_\_\_, ‘‘Tahrir Defterlerine Göre Ankara Şehri Yerleşmeleri’’, *Ahi Evran Üniversitesi Kırşehir Eğitim Fakültesi Dergisi*, C.6, S.1, 2005, s.249-262.

Erdoğdu, İbrahim, ‘‘Osmanlı İktisadi Düzeninde İhtisab Müessesesi ve Muhtesiblik  zerine Bir Deneme’’, *OTAM*, C.1, S.11, 2000, s.123-145.

Ergenç,  zer, *XVI. Yüzyılda Ankara ve Konya*, Ankara: Ankara Enstitüsü Vakfı Yayınları, 1995.

\_\_\_\_\_, ‘‘XVII. Yüzyıl Başlarında Ankara'nın Yerleşim Durumu  zerine Bazı Bilgiler’’, *Osmanlı Tarihi Araştırmaları*, C.1, S.1, 1980, s.85-108.

\_\_\_\_\_, ‘‘Osmanlı Şehrindeki Mahallenin İşlevi ve Nitelikleri  zerine’’, *Osmanlı Araştırmaları*, C.4, S.4, 1984, s.69-78.

Erol, Başhan Elvin, *Osmanlı Dönemi'nde Nikah Törenleri ve Gelinlikleri*, İstanbul: Haliç Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2013.

Erol, Oğuz, ‘‘Kirmir ayı Boyunda eltik Tarlalarının Yeri ile Vadi Morfolojisi Arasındaki Münasebet’’, *Türk Coğrafiya Dergisi*, S.18-19, 1958, s.55-69.

Ertane-Baytar, Arzu Sema, ‘‘ Tereyağ / Tereyağı zerine’’, *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, C.17, S.2, 2017, s.213-222.

Ertuğ, Füsun, ‘‘ Anadolu'nun önemli Yağ Bitkilerinden Keten/Linum ve Iızgın/Eruca Orta Anadolu'da Beziryağı retimi ve Bezirhaneler’’, *TÜBA-AR Türkiye Bilimler Akademisi Arkeoloji Dergisi*, S.1, (1998), s.113-127.

Eyice, Semavi ‘‘Ankara'nın Eski Bir Resmi’’, *Atatürk Konferansları 1970*, Ankara: TTK, 1971, s.61-123.

Faroqhi, Suraiya, ‘‘Onyedinci Yüzyıl Ankara'sında Sof İmalatı ve Sof Atölyeleri’’, *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, C.41, S.1-4, 1985, s.237-259.

Finkel, Caroline, *Rüyadan İmparatorluğa Osmanlı*, (ev. Zll Kılıç), İstanbul: Timaş Yayınları, 2017.

Genç, Mehmet, *Osmanlı İmparatorluğu'nda Devlet ve Ekonomi*, İstanbul: Ötüken Neşriyat, 2018.

Genç, Serdar, ‘‘XVII. ve XVIII. Yüzyıllarda Balıkesir'de Ekmekçi Esnafı ‘’. *Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, C. 8, S.12, (2007), s.59-70.

Gökpınar, Bekir, ‘‘Osmanlı Kronikleri Işığında Sultan İbrahim ve Dönemi (1640-1648)’’, *ET Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, S.10, 2020, s.1-22.

Glbaş, Alper – Başıbüyük, Zeynel, ‘‘Anadolu Kültür Oluşumunda Tuzun Rolü’’, *Batman Üniversitesi Yaşam Bilimleri Dergisi*, C.1, S.1, 2012, s.45-54.

Güçer, Lütü, ‘‘XV.-XVII. Asırlarda Osmanlı İmparatorluğunda Tuz İnhisarı ve Tuzlaların İşletme Nizamı’’, *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, C.23, S.1-2, 1963, s.97-143.

Gül, Meltem – Sağırdağ, Cahit, ‘‘Türk Kültürü ve Derleme Sözlüğünde Meyveler ve Adlandırmaları’’ *Türk Dergisi*, S.31, 2022, s.98-126.

Gürbüz-Atık, İncinur, ‘‘Osmanlı Dönemi Metinlerinde Ekmek ve Ekmekle İlgili Anlam Çerçevesi’’, *Akademik Dil ve Edebiyat Dergisi*, C.3, S.4, 2019, s.348-376.

Hacıgökmen, Mehmet Ali, ‘‘Anadolu’da Ahiliğin Esnaf Teşkilatı Haline Dönüşmesi ve Tımar Sistemine Yansımaları (Ankara Örneği)’’ *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, S.32, 2012, s.263-291.

\_\_\_\_\_, ‘‘Ankara Ahilerinin Ticari Faaliyetleri ve Bacıyan-i Rumi’’ *Geçmişten Günümüze Ankara Ticaret Tarihi*, I. Ankara Çalıştayı (29-30 Mart 2017), ed. Günseli Gümüşer, (Ankara: Atılım Üniversitesi Yayınları, 2017), s.138-168.

İlgürel, Mücteba, ‘‘Celali İsyancıları’’, *TDVİA*, C.7, İstanbul 1993, S.252-257.

\_\_\_\_\_, ‘‘1116-1119, 1704-1707 Tarihleri Arasında Balıkesir’e ait Narh Düzenlemeleri’’, *Osmanlı Araştırmaları*, S.23, (2004), s.11-21.

İnalçık, Halil, ‘‘Çiftliklerin Doğuşu: Devlet, Toprak Sahipleri ve Kiracılar’’, *Osmanlı’da Toprak Mülkiyeti ve Ticari Tarım*, ed. Çağlar Keyder, Faruk Tabak, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 1999, s.17-36.

\_\_\_\_\_, *Devlet-i Aliyye*, C.1, İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, 2018.

\_\_\_\_\_, *Devlet-i Aliyye*, C.2, İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, 2014.

\_\_\_\_\_, ‘‘Köylü ve İmparatorluk Köy’’, *V. Milletlerarası Türkiye Sosyal ve İktisat Tarihi Kongresi*, İstanbul, 21-25 Ağustos 1989, Ankara: TTK, 1989, s.1-11.

\_\_\_\_\_, *Osmanlı İmparatorluğu'nun Ekonomik ve Sosyal Tarihi*, C.1. (çev. Halil Berktaş), İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, 2018.

İslamoğlu, Abdullah, ‘‘Osmanlı Devleti’nde Esnaf Loncaları’’, *İÜHFM*, Ord. Prof. Sadri Maksudi Arsal’a Armağan Özel Sayısı, 2017, s.447-456.

İşcen, Yavuz, ‘‘Ankara’da Osmanlı Dönemi Hanları ve İşlevleri’’, *Geçmişten Günümüze Ankara Ticaret Tarihi*, I. Ankara Çalıştayı (29-30 Mart 2017), ed. Günseli Gümüşer, (Ankara: Atılım Üniversitesi Yayınları, 2017), s.39-58.

Kabacık, Mehmet – Tanrıverdi, Ebru, ‘‘ Türk Mutfak Kültüründe Susam ve Susam Yağı’’, *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, C.5, S.2, 2022, s.661-667.

Kafadar, Cemal, *İki Cihan Âresinde: Osmanlı Devleti'nin Kuruluşu*, İstanbul: Metis Yayınları, 2019.

Kallek, Cengiz, ‘‘Hisbe’’, *TDVİA*, C.18, İstanbul 1998, s.143-145.

\_\_\_\_\_, ‘‘Narh’’, *TDVİA*, C.32, İstanbul 2006, s.387-389.

Kara, Çiğdem, ‘‘Pekmez, Bal ve Şeker: Helvaya Statü Veren Tatlandırıcılar’’, *Süleyman Demirel Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, C.1, S.47, 2019, s.74-88.

Karagöz, Mehmet, ‘‘1193/1779 Rûsum Defteri’ne Göre Bazarcık- Tatarpazarı’nda Pirinç Üretimi’’, *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, C.14, S.1, 2004, s.275-299.

Kars, Rûmeysa, *Şer’iye Sicilleri’ne Göre Osmanlı İmparatorluğu’nda İç Ticaret: Ankara- Konya-Antep Örneği (1700-1750)*, Ankara: Kitabevi Yayınları, 2021.



Kartalcık, Vedat, ‘‘Anadolu Ağızlarında Üzüm Adlandırmaları’’, *Türkish Studies*, C.3, S.5, Sonbahar 2008, s.663-711.

Kaya, Perihan Hazel, ‘‘Ankara’nın Sof Üretimini Osmanlı Devleti Ticaretindeki Yeri ve Önemi’’, *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksek Okulu Dergisi*, C.24,S.1,2021,s.83-91.

Kazalak, Kadir – Gündüz, Tufan, ‘‘II. Osman’ın Hotin Seferi (1621)’’, *OTAM Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi*, C.14, S.14, 2003, s.129-144.

Kılınç, Mustafa, ‘‘Türkiye’de Mesleki Teknik Eğitimi Şekillendiren Eğitim Kurumlarından Ahilik, Gedik, Lonca, Enderun Mektebi’nin Tarihi Gelişimleri’’, *Vocational Education*, C.7, S.4, 2012, s.63-73

Kimya, Osman, ‘‘17. Yüzyılda Osmanlı Devleti’nde Meydana Gelen Salgın Hastalıklar, Bunların Neden Olduğu Toplumsal Sarsıntılar ve Göçler’’, *Journal Of History School*, S.53, 2021, s.2382-2403.

Kocaoğlu, Burak, ‘‘Osmanlı Devleti’nde Bazı Önemli Sivil ve Askeri Yapıların Aydınlatılması’’ *Erzurum Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, C.3, S.6, 2018, s.89-95.

Koç, Merve Zeynep, *XVI. Yüzyıl Batılı Seyahatnamelerin Işığında Osmanlı İmparatorluğu’nda Sosyal Hayatın Dinamikleri: Yemek Kültürü, İnançlar, Örf-Adet ve Osmanlı Kadını Üzerine*, İstanbul: Bahçeşehir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2016.

Kokdaş, İrfan, *Celeps, Butchers, and the Sheep: The Worlds of Meat in Istanbul in the Sixteenth-Seventeenth Centuries*, İstanbul: Sabancı Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2007.

Koyuncu, Nuran, ‘‘Osmanlı Devleti’nde Esnaf Gediklerinin Hukuki Esasları, Gelişimi ve İlgası’’, Selçuk *Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi*, C.26, S.2, 2018, s.47-76.

Köç, Ahmet, ‘‘XVI. Yüzyıl Sonlarında Sultan II. Murad Vakfı’nın Rumeli’deki Yağcı Reyası’’, *Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, S.29, 2018, s.41-64.

\_\_\_\_\_, ‘‘Osmanlı Taşrasında Konar Göçer- Devlet İlişkisi: Ankara’da Tabanlı- Türkmen Aşireti’nin İskânı’’, *Yeni Fikir Dergisi*, C.8, S.17, 2016.

Köktaş, Altuğ, ‘‘Osmanlı İmparatorluğu’nda Piyasa Düzenlemeleri: 1500-1700 İstanbul Kadı Sicillerinde Narh Uygulamaları’’, *Niğde Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, C.9, S.2, Nisan 2016, s.219-242.

Kurtaran, Uğur, ‘‘Osmanlı Seferlerinde Organizasyon ve Lojistik’’, *Turkish Studies*, C.7, S.4, 2012, s.2269-2286.

Kütükoğlu, Mübahat ‘‘ 1009 (1600) Tarihli Narh Defterine Göre İstanbul’da Çeşitli Eşya ve Hizmet Fiatları’’, *Tarih Enstitüsü Dergisi*, S.9, (1978), s.4.

\_\_\_\_\_, ‘‘Narh’’ *TDVİA*, C.32, İstanbul 2006, s.390-191.

\_\_\_\_\_, *Osmanlı’larda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri*, İstanbul: Enderun Kitabevi, 1983.

\_\_\_\_\_, *Osmanlı’nın Sosyo-Kültürel ve İktisadi Yapısı*, Ankara: Türk Tarih Kurumu, 2018.

Ladurie, Emmanuel Le Roy, *Kısa İklim Tarihi*, (çev. Mehmet Ali Kılıçbay), Ankara: Doğu Batı Yayınları, 2021.

Mutlu, Zeynep, *Divan Şiirinde Mum (XV-XVI. Yüzyıl)*, (Adana: Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2020).

Oğuz, Gülser, “17. Yüzyılın Son Çeyreğinde Osmanlı Saray Mutfağına Bir Aylık Sebze ve Meyve Alımı”, *Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi*, C.5, S.18, 2018, s.341-372.

Oğuzoğlu, Yusuf, “Osmanlı Taşra Düzeninin Bozulmasının İdari ve Sosyo-Kültürel Sebepleri Üzerine Bir Araştırma (1550-1600)”, *VIII. Uluslararası Türkiye'nin Sosyal ve Ekonomik Tarihi Kongresi* (Bursa 18-21 Haziran 1998), ed. N. Abacı, İstanbul 2004, s.33-39.

Ölmez, Filiz Nurhan, “Meyve ve Türk Sanatları Bağlamında Elma”, *Süleyman Demirel Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Hakemli Dergisi*, C.5, S.10, 2012, s.77-102.

Özcan, Abdülkadir, “Kemankeş Mustafa Paşa”, *TDVİA*, C.25, Ankara 2022. s.248-250.

\_\_\_\_\_, “Köprülüzâde Fazıl Mustafa Paşa”, *TDVİA*, C.26, Ankara 2002, s.263-265.

Özcan, Ruhi, “Osmanlı Devleti’nde XVII. Yüzyılda Yapılan Sikke Tashihleri”, *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, S.17, 2005, s.237-266.

Özdemir, Rıfat, “Ankara Esnaf Teşkilatı”, *Ondokuz Mayıs University Journal of Education Faculty*, C.1, S.1, 1986, s.156-181.

Özdemir, Recep, “Tarihte Tüketici Haklarına Yönelik Yapılan İlk Kanun: Kanunnâme-i İhtisab-ı Bursa”, *Mecmua*, S.4, 2017, s. 1-16,

Özer, Çağla – Atay, Eser, ‘‘ Osmanlı Saray Mutfacı Teşkilatı ve Escoffier Mutfak Hiyerarşisi Üzerine Bir Araştırma’’, *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, C.6, S.2, 2022, s.468-477.

Özlu, Zeynep, ‘‘Osmanlı Saray Şekerleme ve Şekerlemecileri ile İlgili Notlar’’, *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, C.18, S.58, 2011, s.171-190.

Öztürk, Mustafa, ‘‘Osmanlı Devleti’nde Hayvancılığın İktisadi Boyutu’’, *BELLEK Uluslararası Tarih ve Kültür Araştırmaları Dergisi*, C.1, S.1, 2019, s.28-44.

\_\_\_\_\_, ‘‘Osmanlı Dönemi Fiyat Politikası ve Fiyatların Tahlihi’’, *Belleten*, C.55, S.212, 1991, s.87-100.

Öztürk, Said, ‘‘ Osmanlı Kültürel Mirasında Sabun’’, *Acta Turcica*, S.2, 2010, s.80-93.

Özvar, Erol, ‘‘Tarhuncu Ahmet Paşa’’, *TDVİA*, C.40, İstanbul 2011, s.20-22.

Sahillioğlu, Halil, ‘‘Bolu’da Eşya Narh Fiyatları 1669-1679’’ *Çele Dergisi*, S.12, (1964), s.8-17.

\_\_\_\_\_, ‘‘Bolu’nun Kasapları ve Et Narh Fiyatları’’, *Çele Dergisi*, S.13, (1964), s.21-26.

\_\_\_\_\_, ‘‘Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1525 Yılı Sonunda İstanbul’da Fiyatlar’’ *Belgelerle Türk Tarihi Dergisi*, S.1, (1967), s.36-40.

\_\_\_\_\_, ‘‘Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1525 Yılı Sonunda İstanbul’da Fiyatlar’’ *Belgelerle Türk Tarihi Dergisi*, S.2, (1967), s.54-56.

\_\_\_\_\_, ‘‘Bolu’nun Kasapları ve Et Narh Fiyatları’’, *Çele Dergisi*, S.13, (1964), s.21-26.

Sak, İzzet, ‘‘Osmanlı Sarayı’nın İki Aylık Meyve ve Çiçek Masrafı’’, *Tarih Araştırmaları Dergisi*, C.25, S.40, 2006, s.141-176.

Samancı, Özge, ‘‘İmparatorluğun Son Dönemi’nde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü’’, *Türk Mutfağı*, ed. Arif Bilgin, Özge Samancı, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2008, s.199-219.

Sarı, Sümeyya, *Bir Yiyecek Olarak Ekmek ve Ekmekle İlgili Atasözleri ve Deyimler*, İstanbul: 29 Mayıs Üniversitesi, Lisans Tezi, 2014.

Selçuk, Hava, "Osmanlı Devleti’nde XV. VE XVII. Yüzyıllarda Konar-Göçer Aşiretlerin Sosyal ve İktisadi Hayatları," *İCANAS*, S.38 , C.6, 2007, s.2699-2706.

Solak, İbrahim, ‘‘Osmanlı İmparatorluğu Döneminde Anadolu’da Meyve-Sebze Üretimi’’, *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, S.24, 2008, s.217-251.

Sunay, Serap, ‘‘ Son Dönem Osmanlı Devleti’nde Zeytin Tarımı ve Zeytinyağı İmalatının Geliştirilmesine Dair Görüş ve Öneriler’’, *Tarih Dergisi*, S.77, 2022, s.297-326.

Şahin, Güven, ‘‘Türk Kültür Coğrafyası’ndan Özel Bir Örnek: Türk Sabunları, *Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, C.5, S.2, 2019, s.371-404.

Şahin, Haşim, *Adalet, Dürüstlük ve Bereketin Temsilcisi: Ahiler*, İstanbul: Erdem Yayınları, 2021.

Şimşir, Bilal N., *Ankara ... Ankara ... Bir Başkent'in Doğuşu*, İstanbul: Bilgi Yayınevi, 2018.

Tabakoğlu, Ahmet, "Osmanlı Ekonomisinde Fiyat Denetimi", *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, C.43, S.1-4, 1984.

Taş, Hülya, *XVII. Yüzyılda Ankara*, Ankara: TTK, 2014.

\_\_\_\_\_, "İzmir Ticaretini Besleyen Anadolu Şehirleri: Ankara Örneği", *Uluslararası Akdeniz Ticareti ve Liman Kentleri: Geçmiş ve Gelecek Sempozyumu*, (İzmir 25-26 Eylül 2008), ed. Fikret Yılmaz, Nesteren Kesen, Hande Türker, İzmir: İzmir Ticaret Odası Yayınları, 2009, s.258-266.

Toygır, Kâmil- Toygır, Nimet *Ankara'da Bağcılık ve Bağ Kültürü*, Ankara: Halk Kitabevi, 2005.

Taş, Kenan Ziya, "Osmanlı Çeltik Üretim Sahası Olarak Konrapa ya da "Osmanlı Sarayı'nın Nadidesi Konuralp Pirinci", *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, C.23, S.44, 2020, s.1253-1268.

Tekin, Oğuz, "Mangır", *TDVİA*, C.27, Ankara 2003, s.568.

Tuğlacı, Pars, *Osmanlı Şehirleri*, İstanbul: Milliyet Gazetesi Yayınları, 1985.

Tunus, Onur, "17. Yüzyılda Osmanlı Devleti'nde Büyük Kaçgunun Neden ve Sonuçları", *Uluslararası Yönetim, İktisat ve İşletme Dergisi*, C.15, S.2, 2019, s.409-421.

Turan, M. Fatih, "İslam Hukuku Açısından Yıkıcı Fiyat Uygulaması", *Atatürk Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, S.43, 2015, s.78-103.

Türkhan, M. Sait, "Celep", *TDVİA*, C. Ek-1, Ankara 2020, s. 253-255.

Uçtu, Remzi, *Celep-Keşan Teşkilatı*, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, 2002.

Uzunçarşılı, İsmail Hakkı, *Büyük Osmanlı Tarihi*, C.2, Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, 1988.

\_\_\_\_\_, *Büyük Osmanlı Tarihi*, C.4, Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, 1988.

Üçel-Aybet, Gülgün, “17. Yüzyıl Osmanlı Toplumunda Sosyal İlişkiler”, *VIII. Uluslararası Türkiye'nin Sosyal ve Ekonomik Tarihi Kongresi* (Bursa 18-21 Haziran 1998), ed. Nurhan Abacı, İstanbul 2004.

Ünal, Neslihan, “Osmanlı Şem’aneleri ve Mumcu Esnafı”, *Uluslararası Sosyal Bilimler Akademi Dergisi*, S.3, 2020, s.231-250.

Veinstein, Gilles, “Çiftlik Tartışması Üzerine”, *Osmanlı'da Toprak Mülkiyeti ve Ticari Tarım*, ed. Çağlar Keyder, Faruk Tabak, (çev. Zeynep Altok), İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 1998, s.36-56.

White, Sam, *Osmanlı'da İsyân İklimi*, (çev. Nurettin El Hüseyini), İstanbul: Alfa Tarih Yayınları, 2020.

Y1, Eunjeong, *17. Yüzyıl İstanbul'unda Lonca Dinamikleri*, (çev. Barış Zeren), İstanbul: İş Bankası Kültür Yayınları, 2018.

Yıldırım, Filiz, “15-16. Yüzyıllarda Tuna Havzasında Tuzlalar Ve Tuz Hukuku”, *Turkish Studies*, C.9, S.4, 2014, s.1169-1183.

Yıldırım, Gülay Webb, *XVIII. Yüzyılda Osmanlı-İngiliz Tiftik Ticareti*, Ankara: TTK, 2011.

Yılmaz, Gül Akman, Sinem, ‘‘Osmanlı’dan Günümüze Helvalar ve Helva-i Gazi’nin Gastronomik Değeri’’, *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, C.3, S.3, 2019, s.462-469.

Yılmaz-Oğuz, Sezen, *Osmanlı Dönemi Batılılaşma Sürecinden Günümüze Gelin Giysileri*, İstanbul: Altınbaş Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, 2019.

Yılmaz, Ziya, ‘‘Murad IV’’ *TVDİA*, C.31, Ankara 2020, s. 177-183.

Yurdakök, Rabia, ‘‘ XVI. ve XVII. yüzyıllarda İstanbul’da İaşe Meselesi’’, *Enderun Dergisi*, C.5, S.1, 2021, s.70-78.

Yücel, Yaşar, *1640 Tarihli Es’ar Defteri: Metnin Türk Harflerine Çevrilmesi ve Değerlendirilmesi*, Ankara: Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Basım Evi, 1982.

Zeren, M. Ebru, Sazak, Gözde, ‘‘Osmanlı Minyatürlerinde Kasaplık’’*Acta Turcica*, S.2, Temmuz 2011, s.53-78.

Zülfikar, Hamza, ‘‘Anlamları, Deyimleri ve Çeşitleriyle Ekmek’’, *Türk Dili Dergisi*, S.728, Ağustos 2012, s.12-17.

## İNTERNET SİTELERİ

<<[https://www.academia.edu/19595888/Ankara\\_Hanlar](https://www.academia.edu/19595888/Ankara_Hanlar)>> [Erişim Tarihi 01.07.2023]

<< <http://alptuz.com.tr/tuzun-tarihcesi.php> >> [Erişim Tarihi: 10.05.2023]

<< <https://www.ankara.bel.tr/ankara-kent-rehberi/ankara-nin-kisa-tarihi> >> [Erişim Tarihi 09.05.2023].

<<<https://arastirma.tarimorman.gov.tr/manisabagcilik/Belgeler/genelbagcilik/UZUM%20CESITLERI%20YILDIZ%20DILLI.pdf> >> [Erişim Tarihi: 02.04.2023]



<< <https://www.begonya.com/tarhun-yagi-ne-ise-yarar/> >> [Erişim Tarihi  
18.07.2023]

<< <https://www.gebze.bel.tr/dosya/20200909134701.pdf> >> [Erişim Tarihi  
10.05.2022]

<<<https://kulturelcisi.com/kilerli-kogusu/> >> [Erişim Tarihi: 26.06.2023]

<< <https://statik.tse.org.tr/upload/tr/dosya/icerikyonetimi/7865/26092017113800-2.pdf>>> [Erişim Tarihi: 24.06.2023]