

İSTANBUL FIRINLARI VE İSTANBUL'DA EKMEK ÜRETİMİ

MEHMET DEMİRTAŞ*

İstanbul'da ekmeğin piyasasında faaliyet gösteren fırınları; saray fırınları, ordu fırınları, imaret fırınları, konsolosluk fırınları ve halk fırınları olarak sıralamak mümkündür.

Saray fırınları fiziki bakımdan Matbah-ı Âmire'nin birer bölümü idi. Fırınların işleyişini Matbah-ı Âmire emini sağlamaktaydı. Bununla birlikte fırınlarda çalışan personelin tayin ve azil sorumluluğu Enderun kilercibaşısının (iç kilercibaşı) elindeydi. Sarayda iki kilercibaşı görev yapmaktaydı. Bunlar Enderun kilercibaşısı ve saray mutfaklarının kileri olan Kılar-ı Âmire'nin yöneticisi Birûn kilercibaşısıydı. Enderun kilercibaşısı, saray fırınlarında ve mutfaklarında çalışan has fırın, harci fırın hademeleri, ekmeçiler, simitçiler gibi çeşitli görevlilerin amiri olup onların atama ve azillerinden sorumluydu.¹

Saray mutfağından, padişah ve ailesi ile devlet görevlilerinin yanı sıra, Helvahane, Harem-i Hümayun, Matbah-ı Has, Rikab-ı Hümayun gibi sarayın çeşitli birimlerine de ekmeğin verilirdi. Ancak ekmeğin doğrudan fırınlardan değil, mutfağa girdikten sonra dağıtılırdı. Saray fırınlarında başta has ekmeğin ve

* Bitlis Eren Üniversitesi

¹ Arif Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, İstanbul 2004, s. 30, 64-65; İsmail Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Devletinin Saray Teşkilatı*, Ankara 1988, s. 459-460; T. Talbot Rice, *Bizans'ta Günlük Yaşam: Bizans'ın Mücevheri Konstantinopolis*, çev. Bilgi Altınok, İstanbul 1989, s. 26.



1- Fırında ekmeğin pişirilmesi (İntizâmî)

hacri ekmeğin olmak üzere çok çeşitli ekmeğin üretilmekteydi.²

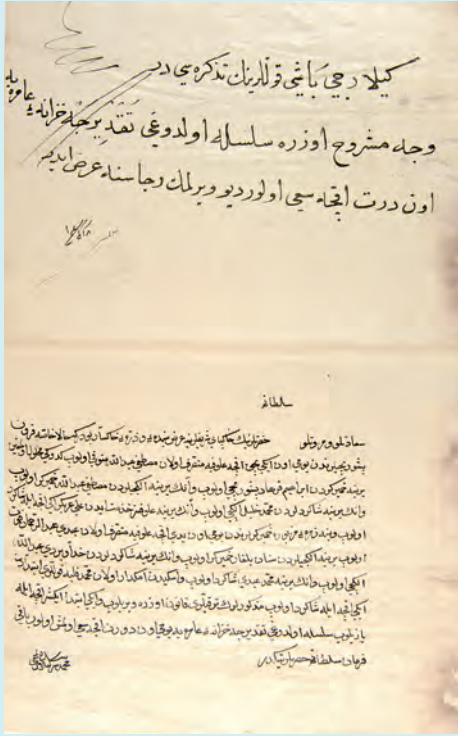
İstanbul'da sadece asker ocakları için ekmeğin çıkarılan fodla fırınları vardı. İlki Fatih döneminde av köpeklerinin yiyecekleri için kurulan fodla fırınlarının bir adı da sekban fırınlarıydı. Çünkü bu fırınlar önceleri sekban, zağarcı ve haseki ortalarında beslenen av köpekleri

için fodla çıkarmak üzere açılmış³ daha sonra asker ocaklarına ekmeğin veren fırınlar durumuna gelmişlerdi. Fodla fırınlarındaki hiyerarşik yapı, saray fırınlarındaki yapı ile benzerlik göstermekteydi. Bunlarda da pişirici, hamurkâr, elekçi ve şakirdler mevcuttu. Bütün çalışanlarına ekmeğin bölüğü adı verilirdi.⁴

² Bk. Mehmet Demirtaş, *Osmanlıda Fırıncılık: XVII. Yüzyıl*, İstanbul 2008, s. 49-50.

³ Midhad Sertoğlu, *Osmanlı Tarih Lugatı*, İstanbul 1986, s. 114-115.

⁴ BOA, AE, I. Ahmed, nr. 175.



2- Kılarcıbaşı Mehmed'in 7 Mayıs 1606 tarihli saray fırınlarında çalışanlar arasında hiyerarşik yapı kurulması hâlinde hazinenin büyük tasarruf edeceği hakkında arzı (BOA, AE.SAMD.I, 2/175)

Osmanlı Devleti'nde kuruluşun itibaren ülkenin çeşitli yerlerinde, ihtiyaç sahiplerinin barınmaları ve beslenmeleri amacıyla hayır kurumları açılmıştır. Fetihle birlikte İstanbul başta olmak üzere ülkenin birçok yerinde yenileri açılmıştır. Bu hayır kurumlarının önemlilerinden biri imaretlerdir. İmaretlerin aşhanelerinden beslenenlerin ekmek ihtiyaçlarının karşılanması amacıyla *fodla* ekmeği çıkaran fırınlar kurulmuştu.⁵

İmaret fırınlarından ayrıca zaman zaman halka da ekmek verilirdi. Özellikle piyasada ekmek sıkıntısının baş gösterdiği durumlarda, imaret fırınlarından halkın acil ihtiyaçlarının karşılanması için tedbirler alınırdı. İmaret fırınlarında ekmek her gün imal edilirdi. Bu fırınlarda çıkarılan her çeşit ekmek, saf buğdaydan yapılır,

5 Suraiya Faroqhi, *Osmanlıda Kentler ve Kentliler*, çev. Neyyir Kalaycıoğlu, İstanbul 2000, c. 3, s. 264.



3- İstanbul Fırıncıları (İntizâmî)

ekmek üretiminde çok az kullanılan arpa, daha çok misafirlerin atlarına verilirdi.

Osmanlı başkentinde, yabancı devlet elçiliklerinin ekmek ihtiyaçlarını karşılamak üzere kurulan elçilik fırınları, çoğunlukla Galata'da toplanmış olup çok kaliteli francala ekmeği çıkarmaktaydılar. Francalayı yabancı fırıncılar imal etmekte, bu ekmeği yabancı zenginler tüketmekteydiler. Bu sebeple de söz konusu ekmeğe devlet, narh uygulama gereği duymamıştır. Francala fırınları daha çok yabancı sefirler için ekmek üretmekteydi.⁶

İstanbul'da özel (halk) ekmek fırınlarını, çıkardıkları ekmek çeşitleri bakımından iki ana bölüme ayırmak gerekir. Bunlardan ilki has ekmek fırınları, diğeri ise harci ekmek fırınlarıydı. Has ekmek, kalite olarak harci ekmekten önce gelirdi. Çünkü bu ekmeğin üretiminde kaliteli, beyaz un kullanılırdı. Has ekmek fırınlarının sayısı, harci ekmek fırınlarının sayısına göre daha azdı. Bunun sebebi, söz konusu ekmeğin pahalılığı, dolayısıyla bu ekmeği tüketen insan sayısının sınırlı olmasıydı. Has ekmeğin fiyatı harci ekmekle aynı olmakla birlikte

6 S. Bozic, *İstanbul Lezzeti: İstanbul Rumlarının Mutfak Kültürü*, çev. F. Benlisoy ve S. Benlisoy, İstanbul 2000, s. 5.

gramajı daha düşüktü. Fakat bazen has ekmek fırınları, ekmeğin gramajını 30-40 dirhem kadar noksan tutmak suretiyle nizama aykırı hareket ederlerdi.⁷ Hükûmetin, duruma göre bazen has ve harci ekmek ayırımı yapılmaksızın tamamının aynı fiyatla satılmasına karar verdiği de olmuştur.⁸ Bu yolla gramajlarla ilgili meydana gelen kargaşanın önüne geçilmeye çalışılmıştır.

Harci ekmek fırınlarında üretilen ekmek, has ekmeğe göre kalitesi daha düşük bir ekmeği. Has ekmeğe göre çoğu zaman gramajı daha fazla olduğu için gelir düzeyi düşük olanlar tarafından tüketilirdi; dolayısıyla kullanımı daha yaygındı. Bu sebeple İstanbul'un hemen her tarafında harci ekmek işleyen fırınlar vardı. Ekmek fırınları dışında İstanbul'da simit, börek gibi çeşitli unlu mamul çıkaran fırınlar da vardı.⁹

7 BOA, MD, nr. 106, s. 37, Hüküm 85 (Evâil-i N 1106/ Nisan 1695).

8 İstanbul Müftülüğü Arşivi, Galata Kadılığı, nr. 75.

9 Ahmed Refik Altınay, *Eski İstanbul*, İstanbul 1951, s. 85; İstanbul Büyükşehir Belediyesi Atatürk Kitaplığı, Muallim Cevdet, nr. B-2, s. 16a. Simit ve börek fırınları hakkında bk. Suraiya Faroqhi, *Osmanlı Kültür ve Gündelik Yaşam*, çev. Elif Kılıç, İstanbul 1997, s. 225; BOA, MAD, nr. 514, s. 26, 27 (20 M 1095/29 Ocak 1682); "Börekçiler", *DBİst.A*, II, 321.



4- İstinye'de alt katı fırın, üst katı değirmen olmak üzere iki katlı bir yapı inşasına izin verildiği hakkında 1781 tarihli hüküm (BOA, C.BLD, 15/722)

Fırınlara imalatı kendi yetkilerinde olmayan herhangi bir ürünü imal edemezlerdi. Bir börekçi fırınının ekmeği çıkarması yasak olduğu gibi bir ekmeği fırını da börek imal edemezdi. Fırıncıların nizamı bu durumu kesin ifadelerle düzenlemişti. Bunun dışında bir durum, ancak kural ihlali ile mümkün olabilmekteydi. Fırınlara, söz konusu ihlalleri şikâyet ederek önlemeye çalışmaktaydılar.

Ekmeği çıkarma izni, yalnızca ekmeği fırınlarına verilmişti. Ancak bazen börekçilerin nizamı aykırı olarak ve daha fazla para kazanmak amacıyla ekmeği çıkardıkları da olmuştur. Bu durumun önüne geçebilmek için fırıncılar divana müracaat etmekteydiler. Bazen de ekmeği fırınlarının kendi aralarında benzer sıkıntılar meydana geldiği olmuştur. Normal ekmeği çıkarmaları yasak olduğu hâlde francala fırınlarının ekmeği çıkardıkları görülen bir durumdu. Nizama aykırı bu hâl karşısında İstanbul Kadılığı müdahale



5- Fırıncı ve simitçi (Vehbî)

ederek ihlallerin önüne geçmeye çalışmıştı.¹⁰

Fırınlara, imal ettikleri ürünlerini kendileri için tahsis edilmiş alanlarda satabilirdiler. Ekmeği ve diğer mamulleri fırınlarında satışa sundukları gibi, her fırına bağlı ve sayıları nizamlarla tespit edilen *iskemleciler* aracılığıyla da satılabilmekteydiler. İskemle, bir dükkân (bakkal, kebabçı vs.) olabileceği gibi tezgâh şeklinde de olabilmekteydi. İskemleciler bağlı buldukları fırınlardan ekmeği ve diğer mamulleri alarak iskemlelerinde satarlardı. İskemlecilerin, iskemlelerinin dışında satış yapmaları yasaktı. Fırınlara ait tablakârlar (tablalar üzerinde ekmeği satan seyyar satıcılar) başka fırınların yakınında ekmeği satamazlardı.¹¹

10 BOA, MD, nr. 114, s. 205; nr. 73, Hüküm 206, 1005-1594-1595; nr. 114-A, s. 193.

11 BOA, C.BLD, nr. 722 (1190/1776-1777).

Osmanlı Devleti'nde başta ekmeği olmak üzere temel gıda maddelerine narh uygulanırdı. Buna göre devlet ekmeği için resmî bir fiyat belirlemekte ve alışveriş işlemlerinin bu fiyat üzerinden yapılmasını istemekteydi. Narh fiyatlarında, mevsime bağlı olarak fiyatı değişen yiyecek maddeleri hariç, çok sık değişiklik olmazdı. Mevsime bağlı olarak fiyatı değişen mallardan biri ekmeğiydi. Ekmeği fiyatları harman sonrasında ayarlanır, yeni mahsul alınınca, eğer ihtiyaç duyulursa değiştirilirdi.¹²

Ekmeği narhı daha çok, gramajının düşürülmesi şeklinde bir düzenlemeye tâbi tutulurdu. Normal

12 Salih Aynural, *İstanbul Değirmenleri ve Fırınları, Zahire Ticareti (1740-1840)*, İstanbul 2000, s. 130; Ahmet Kal'a, *İstanbul Esnaf Tarihi-I*, İstanbul 1997, s. 30, 31, Hüküm nr. 884; Mübahat Küttükoğlu, "Osmanlı İktisadi Yapısı", *Osmanlı Devleti Tarihi*, ed. Ekmeleddin İhsanoğlu, İstanbul 1999, c. 2, s. 562.



6- Çörek ve ekmekek satıcısı (Preziosi)

şartlarda ekmeğin fiyatı bir akçe olmakla birlikte darlık ve buhran dönemlerinde birkaç misli fiyata satıldığı olurdu. Narha tâbi mallar arasında kâr oranı en düşük tutulanı ekmekti. Temel beslenme maddesi olması hasebiyle devlet ekmeekteki kâr oranını düşük tutmuştu. Bu oran genellikle %10 olarak uygulanmıştır.¹³

Fırıncılar, ekmeğin kalitesi, gramajı ve fiyatı konusunda sıkı kayıtlara bağlanmışlardı. Hangi ürünün

¹³ Mehmet Genç, *Osmanlı İmparatorluğunda Devlet ve Ekonomi*, İstanbul 2000, s. 298.

hangi şartlarda ve özelliklerde imal edileceği belli bir nizamla göreydi. Muhtesib ve koloğlanları fırınları sık sık dolaşarak herhangi bir aksamanın meydana gelmesini önlemeye çalışırlardı. Dolayısıyla fırınlar kaliteye ve narha azami dikkat göstermek mecburiyetinde bırakılmışlardır. *İhtisab* kanunlarında ve nizamnamelerde ekmeğin kalitesi hakkında açık hükümler mevcuttur. Buna göre unun iyi elenmesi, ekmeğin çığ kalmayıp iyi pişmesi, hamurun içine yabancı madde karışmasının engellenmesi

özellikle beklenmekteydi. Çöreğin hamurunun ekmekek hamurunun yarı nispetinde kesilmesi ve içine gayet saf ve yeterli miktarda yağ konması bir diğer şarttı.¹⁴ Fırıncıların nizamla uygun kalitede ekmekek imal etmelerini sağlamak amacıyla hükümet, ekmekek numunesi uygulaması yapmış ve fırıncılardan, pişirilecek ekmekeklerin numuneye uygun olmasını sık sık istemiştir. Özellikle ramazan ayında, fırınların bu konuya dikkat etmelerini sağlamak üzere görevlilere emirler gönderilmişti.¹⁵ Osmanlı başkentinde her dönemde gerek kalite, gerekse fiyat konusunda meydana gelebilecek herhangi bir ihlal çeşitli müeyyidelere tâbi tutularak nizam sağlanmaya çalışılmıştır.¹⁶

¹⁴ Osman Nuri Ergin, *Mecelle-i Umur-ı Belediye*, İstanbul 1995, c. 1, s. 387. Bu konuda ayrıca bk. Hüsnü Kınaylı, "Esnaf, İstanbul Esnafı", *İst.A*, X, 5325; Robert Mantran, *17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul: Kurumsal, İktisadi, Toplumsal Tarih Denemesi*, çev. Mehmet Ali Kılıçbay, Enver Özcan, Ankara [t.y.], c. 1, s. 315-316.

¹⁵ TSMA, nr. E 2179-1.

¹⁶ Esnafa verilen cezalar hakkında bk. Mehmet Demirtaş, *Osmanlı Esnafında Suç ve Ceza İstanbul Örneği (H 1100-1200/M 1688-1768)*, Ankara 2010.