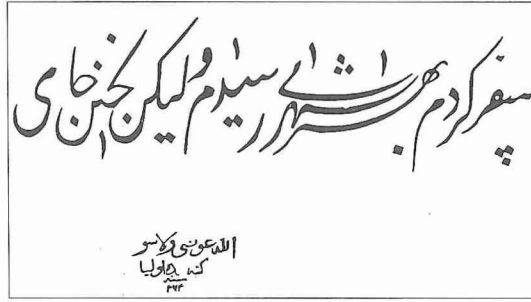


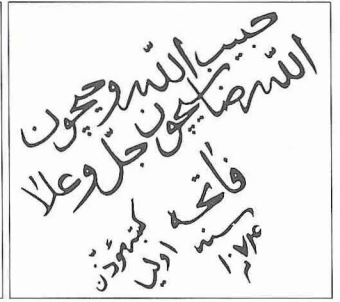
verdiği, 10.000'den fazla nüfusu gösteren bu rakamın doğruluğu şüphelidir. Nitekim bundan kırk yıl öncesine ait, 1625 tarihli olduğu sanılan Venedik kayıtlarına göre bir kadı tarafından idare edilmekte olan Foça'da ancak 400 hâne (yaklaşık 2000 kişi) vardı. Bu rakam XVI. yüzyıl sonlarındaki sayılara da yakındır. Osmanlı idaresinin son devrelerinde Foça XVI. yüzyılda sahip olduğu önemini yitirmişti; 1878'de 2968 nüfuslu kazada sadece 594 hâne bulunuyordu.

Evliya Çelebi'nin Foça çarşısında 540 dükkân gördüğünü belirtmesi, bu sayının mübalağalı olması ihtimaline karşılık buradaki üretim faaliyetlerinin yoğunluğuna işaret eder. Esnaf grupları arasında en dikkati çekenleri bıçakçılar ve XX. yüzyılın ortalarına kadar kesintisiz devam eden kuyumculardı. Orta büyüklükteki bir Bosna kasabasında varlığı pek düşünülmemeyen ciltçilik, ipekçilik, yün tarakçılığı ve kahve dükkânı işletmeciliği gibi değişik meslek sahipleri de mevcuttu.

Foça özellikle edebiyatı, sanatı ve mimarisiyle meşhurdur. Buradaki ilk mescid fetih dönemine (1470-1477) aittir. Bu mescid, Hersek'in ilk sancak beyi Hamza Bey tarafından askerî kesimin oturduğu Ortakol semtine yaptırılmıştı. Bu da ilk müslüman yerleşmenin askerî karakterini gösterir. Kasabanın bazı camileri Osmanlı mimarisinin en önemli eser-



Foça'da Alaca Camii ile Atik Ali Paşa Camii'ndeki Evliya Çelebi'nin hâtıra yazısının kopyası (Aşverdi, Avrupa'da Osmanlı Mimârî Eserleri II, rs. 189, 194)



lerindendir. Bunlardan en dikkate değer olanı, 957'de (1550) Bosna madenleri nâzırı Hasan Nâzır Ağa tarafından yaptırılan Alaca Camii'dir. Caminin ön cephesinde ziyaretçiler tarafından yazılmış olan birtakım yazılar bulunur. Bunlardan biri de Evliya Çelebi'ye aittir. Caminin ana giriş kapısı üstünde, kapı önündeki sütunlardan birinde, bânisinin ve oğlunun mezar taşları üzerinde ve cami çeşmesinde hat sanatının bazı güzel örnekleri mevcuttur. Alaca adı, içeride ve dışarıdaki hatâyî ve rûmî süslemenin uyum içinde birleştirildiği zengin geometrik ve floral dekorasyondan gelmektedir. Avluda sanat değeri çok yüksek olan bir şadırvan vardır.

Evliya Çelebi'nin, kendisinden "müezzin Evliya" şeklinde bahsettiği bir başka yazısı Foça Atik Ali Paşa Camii'nde (Musluk Camii) bulunmaktadır. 952'de (1545-46) yapılan bu cami Alaca Camii ile birçok benzerlik arz etmektedir. Çok değerli diğer bazı dinî yapıların yanı sıra, Foçalı olup Bosna sancak beyi Hekimoğlu Ali Paşa'nın kethüdâlığından yetişerek 1749'da kapıcıbaşılık, 1752'de Bosna beylerbeyiliği yapan ve bölgede çıkan isyanı bastırdıktan sonra 1760'ta Yanya'ya gönderilen, ardından görevden alınıp idam edilen Mehmed Paşa Kukavica'nın vakıfları da vardır. Mehmed Paşa burada bir cami, bir medrese ve daha sonra Nakşibendiyye tarikatına geçen bir tekke yaptırmıştır. Osmanlı dönemi boyunca önemli edebî ve dinî eserler de yazılmıştır (1988'e kadar gelen, kullanıma açık olan elli yedi yazma eser mevcuttu).

Foça 1991'de 120 kadar yerleşim birimine sahip bir idarî bölge idi. Bu idarî bölgenin toplam nüfusu 40.513 olup bunun % 51,3'ünü Boşnaklar, % 45,2'sini Sırp ve % 3,5'ini diğer etnik gruplar

teşkil etmekteydi. Foça'nın şehir olarak nüfusu ise 14.335'ti ve bunun çoğunluğunu da Boşnaklar oluşturuyordu. 1992'de Bosnalı Sırp isyancılar ve Sırbistan ile Karadağ'dan oluşan Yugoslav ordusunun burayı işgali sırasında ve sonrasında şehrin sakinleri olan Boşnaklar'ın bir kısmı öldürülmüş, bir kısmı sürülmüş, birçok İslâmî eser ve dinî bina tahrip edilmiştir. Bugün (1995) kendisini Boşnak olarak belirten birkaç kişi dışında şehrin tamamı Sırp'lar'dan meydana gelmekte olup birkaç kalıntıdan başka herhangi bir İslâmî bina mevcut değildir.

BİBLİYOGRAFYA :

Evliya Çelebi, *Seyahatnâme*, VI, 430-434; Mehmed Mujezinović, *Islamska epigrafika Bosne i Hercegovine*, Sarajevo 1977, II, 25-58; A. Andrejević, *Islamska monumentalna umetnost XVI veka u Jugoslaviji*, Beograd 1984, s. 33-100; Hamdija Kreševljaković, "Esnafi i obrti u Bosni i Hercegovini", *Djela Naučnog društva Bosne i Hercegovine*, XVII, Sarajevo 1961, s. 68-72; A. Aličić, "Privredna i konfesionalna Struktura Stanovništva u Hercegovini Krajem XVI Stoljeća", *Prilozi*, XL, Sarajevo 1991, s. 158.



NENAD MOACANIN

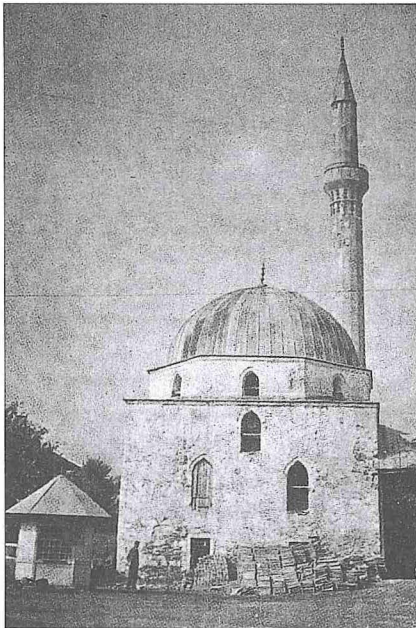
FODULA

(فودولة)

Osmanlılar'da çeşitli kesimlere dağıtılmak üzere pişirilen pide şeklinde yassı bir çeşit ekmek.

Ramazan pidesine benzer biçimde ince, fazla mayalanmış özsüz hamurdan yapılan ve kolay kopma özelliğine sahip olan fodula (fodla) daha ziyade imaretlerde, saray mutfağında, İstanbul'daki diğer bazı saraylarda ve yeniçerilere ait fırınlarda pişirilir, bir kısım görevlilere maaşları ile birlikte sepet içinde istihkakına göre tayin olarak dağıtılırdı. Bu

Mehmed Paşa Camii - Foça / Bosna-Hersek



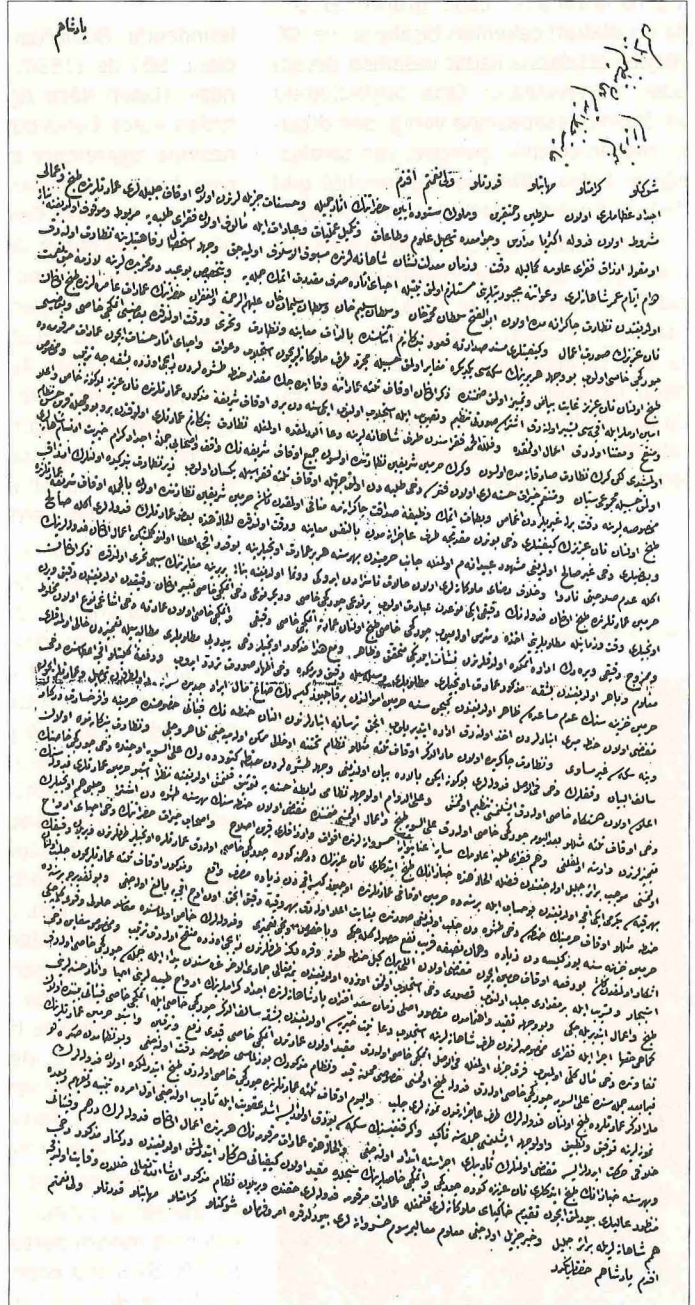
ekmeğin pişirilip dağıtılması için resmî bir teşkilât oluşturulmuştu. Fodula kelimesinin nereden geldiği ve bunun ne zamandan beri pişirilip dağıtıldığı bilinmemekle birlikte Evliya Çelebi'nin bu kelimeyi -eğer bir istinsah hatası değilse- "oruç açılan yiyecek" anlamına gelen "fatûre" (فَطْوْرَة) şeklinde yazması fodula kelimesinin bununla ilgili olduğunu düşündürmektedir.

Sarayda fodula dağıtımının resmî bir özellik kazanması muhtemelen Fâtih Sultan Mehmed zamanında oldu. Nitekim *Kavânin-i Yeniçeriyân*'a göre Fâtih döneminde av köpeklerinin yiyecek ihtiyaçlarını karşılamak için bir fodula fırını kurulmuştu. "Sekban fırını" da denen bu fırın Ayasofya civarında bulunuyordu. Ayrıca Evliya Çelebi, yeniçerilere ait fodulanın pişirildiği fırının Eski Odalar ile acemi oğlanları odaları arasında yer aldığını belirtir. Bu fırınlarda, Yeniçeri Ocağı'nın bazı sınıflarına ve av köpeklerine dağıtılmak üzere fodula hazırlanırdı. Bunun yanında saray mutfağında da ekmekçiler saray halkı için bu cins ekmek çıkarırlardı. Fâtih dönemine ait saray mutfakları muhasebe defterlerinde fodula adı geçmemekle birlikte o devirde "nân-ı harcı" adı altında bu çeşit ekmeğin pişirildiği söylenebilir. 1490 senesine ait bir başka defterden de "nân-ı hâssa" ve "nân-ı harcı" adları altında iki ayrı cins ekmek hazırlandığı anlaşılmaktadır (BA, KK, nr. 7094). XVI. yüzyılın ilk yarısına ait bazı kayıtlara göre saray mutfağında simit fırını ve fodula fırını adıyla iki ayrı fırın vardı; ayrıca bir de sekban fırını (fırın-ı sekbanân-ı hâssa) bulunuyordu (BA, KK, nr. 7097, s. 52-53). 1554-1555 yıllarına ait bir muhasebe defterinde bir yıl zarfında saraydaki fodula fırınında harcanan un miktarı 9810 İstanbul kilesi (1 İstanbul kilesi ortalama 25 kg.) olarak gösterilmişti. Simit fırınında pişirilen ekmek ise "fodula-i simit" tabiriyle belirtilmişti. Söz konusu defterlerden anlaşıldığına göre fodula hem pişirilen ekmeğin, hem de bu cins ekmek için ayrılan unun adıydı. Nitekim 1573 Mayısından 1574 Nisanına kadar mutfak masraflarını gösteren bir muhasebe defterinde fodula unu sarfiyatı 39.170 kile olup bundan fodula ekmeğinin yanı sıra çörek, börek ve baklava da yapılmıştı. XVII. yüzyıla ait olduğu tahmin edilen bir belgede fodula harc fırınına günde 130 kile un verildiği, bundan 90-110 dirhemlik 5500 çift fodula pişirildiği belirtilmektedir (TSMA, nr. E 8718). Fodula unundan pişen ekmekler

Enderun hizmetlileri, saray ağaları, paşalar, kazaskerler, defterdar, nişancı, hekimbaşı, şehzade hatunları, harem ağası, saray hastahanesi hizmetlileri, teberdarlar, kapıcılar, müteferrikalar ve mutfak görevlilerine verilmiş, divanın yapıldığı günlerde âdet üzere dışarıda bekleyen yeniçerilere, solaklara, serpiyadelere ve fakirlere de dağıtılmıştır. Saray dışında ayrıca Galata Sarayı ve İbrâhim Paşa Sarayı'nda da birer fodula fırını mevcut olup bu saraylarda görevli hizmetliler için ekmek pişirilmekteydi.

Sekban fırınında hazırlanan fodulalar ise bazı yeniçeri sınıflarına ve av köpek-

lerine mütat olarak tayin şeklinde dağıtılır ve bununla ilgili yıllık hesaplar tutulurdu. *Kavânin-i Yeniçeriyân*'da bu fırının günlük un sarfiyatı 40 kile olarak gösterilmektedir (vr. 27^b). 1498 Ağustosundan 1499 Aralıkına kadar geçen bir yıl dört aylık sarfiyatı gösteren bir muhasebe defterine göre büyük veya tam (fodula-i büzürg), küçük veya yarım (fodula-i küçek) olmak üzere 1.128.219 adet ekmek hazırlanmış, bunun 707.505'i İstanbul'da, 420.714'ü o sırada çıkılan İnebahtı seferi sırasında dağıtılmıştı (*Fodula Muhasebe Defteri*, s. 46-48). Bu dönem zarfında harcanan un miktarı 697



İmaretlerde
pişirilecek
fodulalar
hakkında
Sadrazam
İzzet Mehmed
Paşa'nın
Cemâziyelevvel
1211 (Kasım 1796)
tarifli telhisi
(BA, HH, nr. 10771)

müd (1 müd = 20 kile, toplam 13.940 kile veya yaklaşık 345 ton) olmuştu. 933 Ramazan - 934 Şaban (Haziran 1527 - Mayıs 1528) devresine ait bir başka yıllık muhasebede belirtildiğine göre ise bu süre zarfında fodula için sarfedilen fodula unu miktarı 958 müd 1 kile (yaklaşık 480 ton) olup bundan 1.018.464 ekmek yapılmış, görevlilere (fodula-i merdümân) ve av köpeklerine (fodula-i kilâb) dağıtılmıştı. Her iki muhasebe kayıtlarına göre bir kile undan büyük veya tam fodula olarak 40, küçük veya yarım fodula olarak 57-60 ekmek çıkıyordu. 1527-1528 döneminde bu şekilde hazırlanan 198.720 büyük fodula serpiyade kul oğulları, cebeci oğulları, yeniçeri çuhası diken terzi sınıfına; 210.240 küçük fodula gündelik olarak yeniçeri ağasına (20 çift), yeniçeri kâtibine (10 çift), yeniçeri kethüdâsına (12 çift), sersekbana (20 çift), serbölüğe (6 çift), hassa sekbanlara (60 çift), zağarcıyân-ı süvâriye (118 çift), sekbânân-ı süvâriye (180 çift), sasonculara (14 çift), fodula kâtibine (30 çift) ve fırın hademelerine (24 çift) dağıtılmıştı. Bundan başka avda ve savaşta kullanılan köpeklerle 67.320 büyük, 532.184 küçük fodula verilmişti. Bu köpekler atmacacı ve çakırcı zağarları, tazı ve sason-ı hûkî (domuz avında kullanılan köpek) olarak sınıflandırılmış, bunların arasında 349 kılâde (tasma) hassa tazı ile şahinci tazılarına günlük olarak 698 çift ekmek tahsis edilmişti (BA, D.BŞM, nr. 11). Burada yer alan dağıtım listesi, ekmek adetlerindeki bazı farklılıklar hariç aynen 1498-1499 muhasebesi harcama dökümleri kısmında da bulunmaktadır.

Fodula fırınında XVII. yüzyılın başlarında sayıları 50-60 arasında değişen ace mi oğlanları çalışıyordu. Bunların mevcudu 1717'de 105'i bulmuştu. Fodula kâtibi denilen bir görevli, fırınlar için gerekli unun alınması vb. işlerle ilgileniyor, bunlarla alâkalı muhasebeyi tutuyor ve hesapları gözden geçiriyordu. Nitekim *Kavânîn-i Yeniçeriyân*'da onun vazifeleri fırına un ve odun vermek, parasını hazine almamak, yeniçeri yetimlerine günde yarım akçe veya üç ayda bir dokuz şinik un dağıtmak şeklinde belirtilmektedir (vr. 135^b). XVII. yüzyıla ait olduğu anlaşılan bir vesikaya göre Yeniçeri Ocağı emektarlarından olan Anadolu Kâtibi Mehmed, o ana kadar senelik olarak fodula kâtiplerinin 20 yük (2 milyon) akçeden fazla masraf yaptıklarını, eğer kendisi bu göreve getirilirse 16 yük (1.600.000) akçe üzerine muhasebeyi bağ-

layabileceğini belirtmiş ve bu görev ona verilmişti (BA, A.RSK, nr. 5, evr. 28). Aralıklarla 1072'den (1661) 1083'e (1672) kadar fodula kâtipliği yapan Ali Efendi'nin muhasebe defterlerine göre ise bu süre zarfında sekban fırını için yapılan harcamalar 12.477.499 akçeyi bulmuştu (BA, MAD, nr. 15764). 1074 (1663-64) yılına ait bir başka kayıta da sekban fırınının bir senelik masrafı 1.291.980 akçe olarak tesbit edilmiş, masrafları karşılamak üzere altı adet mukâtaa geliri fırına ocaklık olarak (tahsis) bağlanmıştı.

Fodula kâtibi olabilmek için önce ace mi kâtipliği yapmak, ardından ruûsa kaydedilip sipahiler zümresine katılmak gerekiyordu; sipahi olmadan fodula kâtipliğine tayin yapılmazdı (*Kavânîn-i Yeniçeriyân*, vr. 135^b-136^a). Bu memuriyet Yeniçeri Ocağı'nın önemli kademelerinden birini teşkil ediyor, teşrifatta özel bir yeri bulunuyor ve buradan genellikle yeniçeri kitâbeti görevine tayin yapılıyordu. Ayrıca fodula kâtibi yeniçeri ağasının başkanlığında toplanan divana da katılıyordu. Gündelik olarak fodula dağıtımını elinde bulunan deftere göre düzenleyene "küçük fodula kâtibi", dağıtım sırasında fodulaları sayan memura "fodula sayıcısı" deniyordu. Yine fodula

fırınının kantarcısı ve ambarcısı da vardı. Bu fırın, 1717 yılına ait bir mevâcib defterine göre ekmekçibaşının idaresinde fodula ekmeği üstadı, fodula unu elekçisi ve 105 fırın şakirdinden ibaret bir kadroya sahipti (BA, KK, nr. 7224, vr. 22^a-23^b).

XVII. yüzyıl ortalarında sekban fırını yanında ihtiyacın artması, sayılarının kalabalıklaşması gibi sebeplerle yeniçeri ocakları, sadrazam ve divan mensupları için dışardaki özel fırınlar da devreye sokulmuştu. Bu fırınlara gerekli ekmeklik un devlet tarafından dağıtılır ve sipariş üzere ekmek pişirilirdi. 1074 (1663-64) tarihli deftere göre bu şekilde çalışan fırın sayısı on beş kadardı ve bunlara bir aylık süre zarfında dağıtılan ekmeklik un miktarı 6000-7000 kileyi buluyordu (BA, MAD, nr. 15902).

XVII. yüzyıla ait *Kavânîn-i Yeniçeriyân*'daki listelerden fodula tevziatı yapılan yeniçeri gruplarında, dolayısıyla fodula sayılarında bazı değişiklikler olduğu anlaşılmaktadır. Meselâ bu listelerde XVI. yüzyıl başlarındaki kayıtlardan farklı olarak turnacıbaşı, başhaseki ve ortalari, ikinci haseki ve ortalari, üçüncü haseki ve ortalari, Orta Cami imamı, Anadolu, Rumeli ve İstanbul ağaları, ikinci deveciler ortası, cemaat ortalari, kethüdâyeri, ağa imamı, zenberekçi gibi yeniçeri gruplarına fodula tahsis edilmişti. Ayrıca bu dönemde yeniçeri ağasının gündelik fodulası 10, yeniçeri kâtibinin 40, sekbanbaşının 35 çiftti. XVIII. yüzyılda ise harcı fodula fırınından tahsisat alanlar arasında başka görevlilerin adlarına da rastlanmaktadır. 1716 Mayısından 1717 Ekimine kadar 572 gün boyunca bu fırından tayin verilenler arasında kaymakam paşa, kaptanpaşa, mâzul saray ağaları, hekimbaşı, seferli ve hazine odaları, harem ağaları, teberdar, helvacı, kasaplar gibi görevliler yer almaktaydı (BA, D.BŞM, ETB, nr. 11792). Fodula ayrıca yeniçeri evlâdına da verilmekteydi. Bunlar "nân-hôrân" veya "fodula-hôrân" başlığı altında ulufe defterlerinin sonuna kaydedilirler, maaş yanında birer çift fodula tayin da alırlardı. XVI. yüzyılda 600 kadar olan fodula-hôrân sayısı XVII. yüzyılda Ayn Ali'ye göre 1655'e ulaşmıştı.

İmaretlerde pişirilen fodulalar da gündelik olarak hak sahiplerine dağıtılıyordu. *Fâtih Aşhânesi Tevzînâmesi*'ne göre Tetimme medreselerinde okuyan ihzârî sınıf talebeleri 100'er dirhemlik bir fodula alırlardı ve bunların mevcudu 600

Fodula hesaplarıyla ilgili 904-905 (1498-1499) tarihli muhasebe kaydı (*Fodula Muhasebe Defteri*, s. 49)

The image shows a page from a historical document titled "Fodula Muhasebe Defteri" (Fodula Accounting Book). The text is written in Ottoman Turkish script. At the top, there is a header with the date "904-905" and some administrative notes. Below this, there is a list of names and amounts, likely representing the distribution of fodula (bread) to various officials or soldiers. The text is organized into columns, with names on the left and amounts on the right. The document is signed at the bottom by a person named "Mehmed" (Mehmed Kâtibi).

kadardı. Ayrıca daha yüksek kısımlarda okuyan talebelere, müderrislere ve Tetimme bevvâblarına, devamı kontrol eden noktacılar her nöbette 200 dirhemlik fodula dağıtılırdı. Bu imârette XVI. yüzyılın ilk yarısında fodula için her gün 30 kile un harcanıyor ve beher kileden 110 fodula çıkartılıyor, böylece 100 dirhem ağırlığında 3300 adet fodula hazırlanıyordu. Bunun 2234'ü sayıları 957'yi bulan imaret talebesi, görevli ve hizmetlileriyle 160 kadar misafire, geri kalanı ise muhtemelen fakir ve muhtaç halka tevzi edilmişti. Fodula yapımı için Edirne'deki II. Bayezid İmaretinde, bir kilesi 18 okka olan Edirne kilesi hesabıyla günde 20 kile, Edirne I. Bayezid İmaretinde 12 kile, Edirne I. Bayezid İmaretinde 6 kile, İstanbul'da Eyüp Türbesi İmaretinde ise 2,5 kile un sarfiyatı yapılmıştı. Süleymaniye İmaretinde, 1585-1586'da bir yıl boyunca 12.877 kile buğdayın 8405 kilesi ekmeçlik un haline sokularak fodula hazırlanmasında kullanılmıştı. III. Selim'in sadrazamlarından İzzet Mehmed Paşa, imaretlerde pişirilecek fodalaların daha kaliteli olması için Kasım 1796'da yeni bir nizamname çıkarak hepsinin iyi undan yapılmasını sağladı (BA, HH, nr. 10771; Nûri, vr. 153^a-154^a). İmaret fodalaları çok defa vakıf mütevellisi tarafından yapılan anlaşma sonucu çarşı fırıncılarına havale edilerek pişirilirdi. Gerek imaretlerde yapılan dağıtımda, gerekse yeniçerilere verilen fodalaların tevziinde bazı usulsüzlükler de oluyordu. Bazı medrese talebeleri bir yolunu bularak birkaç imaretten fodula alıyor ve kendi ihtiyaçlarından fazlasını fırıncılara veya halka satıyorlardı. Bu zamanla çok yaygın bir alışverişi halini almıştı. Bazı yeniçeriler de aynı şekilde ele geçirdikleri fazla fodalaları satıyorlardı. Halk arasında kullanılan bir deyim olan "fodulacı" tabiri de muhtemelen bu usulsüz muameleden kaynaklanmıştır. Ayrıca zaman zaman yeniçerilerin fodalaların bozukluğu veya kalitesizliğinden şikâyet ettikleri, bazan da fazla fodula almak maksadıyla fırın işlerine karıştıkları oluyordu.

1826'da Yeniçeri Ocağı'nın ilgasından sonra fodula fırını kaldırıldı. Ancak sarayda bazı görevlilere fodula tipi ekmeç çıktı ve bu eski saray âdetinin XX. yüzyıl başlarına kadar devam ettiği bilinmektedir. V. Murad döneminde sarayın eski bir kalfası, Mâbeyn müşiri Damad Nûri Paşa'nın fodula dağıtma âdetini kaldırıp yerine tayın verme teşebbüsüne

karşı çıkarak vâlide sultanın da tesiriyle buna engel olmuştu. Ancak II. Meşrutiyet'ten sonra bu âdet terkedilmiştir. Ayrıca 24 Rebülevvel 1329 (25 Mart 1911) tarihli bir kanunla, özel vakıflar dışında Evkaf Nezâreti'nce ilgililere dağıtılmakta olan fodalalar yerine bedellerinin ödenmesi ve bunların kayıtlarının silinmesi kararı alınmış; birinci nevi fodula için sekiz, ikinci nevi için altı, üçüncü nevi için beş, dördüncü nevi için dört Osmanlı lirasının bir defaya mahsus olmak üzere verileceği belirtilmiş; fakir, sakat kişiler ise bu kapsamın dışında tutulmuş, fakat onlara da fodula değil bedelinin verilmesi kararlaştırılmıştır (*Düstûr*, III, 254-255). Bugün "fodulacı, fodlacı" tabirleri halk arasında hâlâ kullanılmakta, ayrıca İstanbul Fatih'te bu adı taşıyan bir de sokak (Fodla sokağı) bulunmaktadır. Yine halk arasında bazı fırınlar hâlâ fodla fırını şeklinde adlandırılmaktadır.

BİBLİYOGRAFYA:

BA, MD, nr. 2, s. 193/1762, 195/1777; BA, KK, nr. 3398, s. 52-65; nr. 7094, s. 11; nr. 7097, s. 52-53; nr. 7098, vr. 18^a, 48^b; nr. 7224, vr. 22^a-23^b; BA, MAD, nr. 15764; nr. 15902; BA, HH, nr. 10771; BA, ARSK (Dosya), nr. 5, Evr. 28; BA, D.BŞM, nr. 11; BA, D.BŞM (Dosya), nr. 1, Evr. 34; BA, D.BŞM, MTE (Matbah-ı Âmire), nr. 10509, s. 11; BA, D.BŞM, ETB (Ekmeçkibası), nr. 11771; nr. 11792; BA, D.PYM (Piyade Mukabelesi), nr. 35113, 35117, 35121-35124, 35136-35137; TSMA, nr. E 8718; *Fâtih Aşhânesi Tevziâtı* (nşr. Süheyl Ünver), İstanbul 1935, s. 3-4; *Fodula Muhasebe Defteri, Muharrem 904 - Cumâdelülâ 905* (nşr. Dündar Günay, *Arşiv Belgelerinde Siyakat Yazısı Özellikleri ve Divan Rakamları* içinde), Ankara 1974, s. 46-51, 56-61; *Kavânin-i Yeniçeriyân* (nşr. A. Y. Petrosyan), Moskva 1987, vr. 26^b-28^b, 135^b-136^a; *Kânûnnâme, Âtîf Efendi Ktp.*, nr. 1734, vr. 284^{a-b}; *Selânikî, Târih* (İpsirli), I, 154, 292, 350; II, 728; Ayn Ali, *Risâle-i Vazîfehôrân*, s. 88; Evliya Çelebi, *Seyahatnâme*, I, 536-537; Nûri, *Târih*, I, Ktp., IV, nr. 5996, vr. 153^a-154^a; M. Galib, *Sâdullah Paşa yahut Mezardan Nidâ*, İstanbul 1909, s. 42-43; Atâ Bey, *Târih*, I, 297; Uzunçarşılı, *Kapukulu Ocakları*, I, 57, 162, 257, 260-261, 321, 397, 518; a.mlf., *Saray Teşkilâtı*, s. 459; Sertoğlu, *Tarih Lügati*, s. 114-115; "Duâgü Fodalalarının Sûret-i İmhâsı Hakkında Kanun", *Düstur*, İkinci tertip, İstanbul 1330, III, 254-255; Ö. Lütfi Barkan, "Osmanlı İmparatorluğunda İmaret Sitelerinin Kuruluş ve İşleyiş Tarzına Ait Araştırmalar", *İFM*, XXIII/1-2 (1963), s. 272-274, 280, 283; a.mlf., "Edirne ve Civarındaki Bazı İmaret Tesislerinin Yıllık Muhasebe Bilançoları", *TTK Belgeler*, II/2 (1965), s. 244-246; a.mlf., "İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri", a.e., IX/13 (1979), s. 34, 72, 80, 105, 128, 144, 174; a.mlf., "Süleymaniye Câmi ve İmaret Tesislerine Ait Yıllık Bir Muhasebe Bilançosu", *VD*, IX (1971), s. 120, 155; Pakalın, "Fodla", I, 634; R. Ekrem Koçu, "Fodla, Fodula", *İst.A*, XI, 5813.



FERİDUN EMEÇEN

FOLKLOR

(bk. HALKIYAT).

FORT-LAMY

Çad Cumhuriyeti'nin başşehri olan
N'Camena'nın eski adı
(bk. ÇAD).

FOSSATI, Gaspere Trajano

(1809-1883)

İstanbul'da
başta Ayasofya'nın tamiri
olmak üzere birçok bina yapan
İsviçreli mimar.

7 Ekim 1809'da Güney İsviçre'nin İtalyanca konuşulan Ticino (Tessin) kantonunda Morcote'de dünyaya geldi. Ecdadında pek çok mimar ve ressam bulunan bir ailenin çocuğudur. Yakınları gibi o da mimar olarak yetişmek üzere, en büyük özelliği gençlere Neo-Rönesans üslûbunda binalar yapmayı öğretmek olan Milano'daki Brera Akademisi'nde öğrenim gördü. O yıllarda Rusya'da bu üslûp çok tutulduğundan genç mimarlar orada çalışarak para kazanmayı tasarlıyorlardı. Gaspere Brera Akademisi'nden 1827 yılında mezun oldu ve diploma projesi olarak hazırladığı "bir başkent için arşiv binası" konulu çalışması çok beğenilerek kendisine altın madalya verildi.

Fossati 1828-1831 yıllarında İtalya'da dolaştı; Venedik ile Roma'da kalarak buradaki eski tarihi binaların rölevalerini çizdi ve 1832'de Morcote'ye döndü. Bir süreden beri Rusya'da çalışan amcası Giorgio Giuglielmo Fossati'nin teşvikiyle 1832'de mimar ve dekoratör olarak hayatını kazanmak için Kuzey Rusya'da Petrograd'a gitti. Burada 1833'ten itibaren bazı özel saraylar, kiliseler ve evler yaptı.



Gaspere
Trajano
Fossati
(Semavi Eyice
fotoğraf
arşivi)