

yazıları bulunmaktadır. Değişik konularda altı ayrı seri halinde, üzerlerinde genel olarak "Yâddâst-ı Kostantiniyye / Souvenir de Constantinople" ifadesinin yer aldığı, yirmi sekiz kartpostal tesbit edilmiştir. Bastığı bütün kitaplara bir iç kapak koymuş, bazı yayınlarında ve özellikle yıllıklarında şömiş kullanmıştır. Ayrıca seri eserler neşretmiş ve Fransızlar'ın "Les hommes illustrés" koleksiyonunu örnek alıp 1883'te yayıma başlayan "Kitâbhâne-i Meşâhîr" serisinde seksen ünlünün hayat hikâyesi yer almıştır. Daha sonra Almanlar'ın Universal Bibliothek yayımını örnek tutarak 1887'den itibaren "Kitâbhâne-i Ebûzzîyâ"yı yayımlamış, bu seride de 110 kitap çıkmıştır.

BİBLİYOGRAFYA :

Ebûzzîyâ Tefîk, *Yeni Osmanlılar Tarihi* (haz. Ziyad Ebûzzîyâ), İstanbul 1973-74, I-III; Fahriye Gündoğdu, *Ebûzzîyâ Tefîk'in Türk Basımcılığına Getirdiği Yenilikler ve Türk Kütüphaneciliğine Katkıları* (bilim uzmanlığı tezi, 1982), Hacettepe Üniversitesi; a.mlf., "Ebûzzîyâ Tefîk'in Türk Basımcılığına Getirdiği Yenilikler", *Türk Kütüphaneciler Derneği Bülteni*, XXXII/1, Ankara 1983, s. 5-10; Alim Gür, *Ebûzzîyâ Tefîk: Hayatı, Dil, Edebiyat, Basın, Yayın ve Matbaacılığı Katkıları*, Ankara 1998; Necdet Hayta, *Tarih Araştırmalarına Kaynak Olarak Tasvir-i Efkar Gazetesi (1278/1862-1286/1869)*, Ankara 2002; Hasan R. Ertuğ, "Yayın Hayatımızda Devir Açan Bir Büyük Gazeteci", *Yıllar-boyu Tarih: Yakın Tarih Dergisi*, IX/12, İstanbul 1982, s. 45-47; Ümit Bayazoğlu, "Ebûzzîyâ Takvimi", *Sanat Dünyamız*, sy. 42, İstanbul 1990, s. 52-64; Ömer Faruk Şerifoğlu, "Ebûzzîyâ Kartpostalları", a.e., sy. 73 (1999), s. 277-305.



TURGUT KUT

MATBAH-İ ÂMİRE

(مطبخ آمو)

Osmanlılar'da saray mutfağı için kullanılan tabir.

Arapça *tabh* (pişirmek) fiilinin ism-i mekân olan *matbah* kelimesi "pişirme işleminin yapıldığı yer" anlamına gelir. Âmi-re ise resmî bir sıfatı belirler. Böylece tabir Osmanlı saray teşkilâtında önemli bir kurumun adı olarak ortaya çıkmıştır. Bu anlamda ilk saray mutfağının Bursa'daki ikametgâh mahallinde tesis edildiği anlaşılmaktaysa da buna ait bilgiler günümüze ulaşmamıştır. Ancak diğer pâyitaht merkezi olan Edirne'deki sarayın, İstanbul'un başşehir olmasından sonra da padişahlar tarafından sık sık kullanılması buradaki mutfaklar hakkında bilgi edinilmesini mümkün kılmıştır. Edirne Sarayı'ndaki matbah-ı âmi-re Sarây-ı Cedîd'ine

(Topkapı Sarayı) benzer bir şekilde teşkilâtlandırılmıştır. İstanbul'un fethinden sonra Topkapı Sarayı inşa edilirken mutfaklar ikinci avlunun sağ tarafında kurulmuş ve bu alanı tamamen kaplamıştır. Mutfaklar Fâtih Sultan Mehmed döneminde dört kubbeli olarak tesis edilmiş, ancak zamanla bazı değişikliklere uğramıştır. Bilinen ilk değişiklik Kanûnî Sultan Süleyman döneminde olmuş, mutfaklar yapılan tâdilâtla genişletilmiştir. Saray mutfaklarındaki fizikî değişimde etkili olan en önemli olay Haziran 1574'te mutfakların tamamen harap olmasına sebep olan yangındır. Yangının ardından mutfaklar Mimar Sinan tarafından genişletilerek yeniden inşa edilmiştir (Selânikî, I, 90). Alay Meydanı'ndan mutfaklar bölümüne üç kapıdan girilmektedir. Bunlardan birincisi kilâr-ı âmi-re, ikincisi has matbah, üçüncüsü helvahâne kapısıdır. Kiler kapısından girişte sağ tarafta vekilharç dairesi bulunuyordu. Hemen karşıındaki bugün arşiv ve depo olarak kullanılan binalar kiler ve yağhâne, yağhânenin yanında bulunan iki katlı bina Aşçılar Camii idi. Bunun hemen yanında mutfaklar vardı. Bunlar on kubbe ve on konik külahla örtülüdür. Mutfakların sonunda Şekerciler Mescidi de denilen Helvahâne Mescidi yer alıyordu. Osmanlı devlet saraylarının beslenme işini yürütmekle görevli olan bu teşekkül, özellikle Topkapı Sarayı'ndaki matbah-ı âmi-re çerçevesinde içinde çeşitli matbahlar, helvahâne, kiler, fırınlar ve diğer kârhâneleri de barındıran idarî kurum haline gelmiştir.

Matbah-ı Has. Saray halkının yemeklerinin yapıldığı mutfakların en önemlisidir. Kaynaklarda sadece padişahın yemeklerinin pişirildiği mutfak olarak tanımlanan matbah-ı hassın hesaplarına bakıldığında tüketilen mal miktarının fazlalığı, bu mutfağın sorumluluk alanının sadece padişah yemeğinin yapılmasıyla sınırlı olmadığını ortaya koymaktadır. Teyinat defterlerinden edinilen bilgilere göre haseki sultan ve odalıklar da yemeklerini bu mutfaktan almaktaydı (BA, D.BŞM, dosya 1/56). Padişahın yemeği matbah-ı has içinde "kuşhâne" ismindeki bir bölümde pişirilirdi. Dolayısıyla kuşhâne sarayda en kaliteli malzemenin kullanıldığı ve en iyi yemeklerin yapıldığı yer, buna paralel olarak matbah-ı has da en iyi mutfaktı. Matbah-ı has aşçıları ve kalfaları XVI. yüzyıl sonunda yirmi bir kişi iken XVII. yüzyılın ilk yarısında bu sayı yirmi beşe çıkmıştır. Matbah-ı has aşçılığına di-

ğer mutfaklarda çalışıp mesleğinde belli bir olgunluğa erişenler tayin edilirdi.

Matbah-ı Ağayân. Hakkında yeterli bilgi bulunmayan bu mutfakta saray ağalarının yemekleri pişirilirdi. Burada XVI. yüzyılın ikinci yarısı başlarında altı aşçı, yedi kalfa çalışırken yüzyılın sonunda on üç aşçı, yirmi kalfa görev yapmaktaydı. XVII. yüzyılda aşçı ve kalfaların sayısı düşmüştür. Ağalar mutfağından yemek alanların dışında müstakil mutfaklara sahip ağalar da bulunmaktaydı. Bunlardan matbah-ı Dârüssaâde veya kızlarağası mutfağı, Dârüssaâde ağası ile birlikte haremde hizmet eden harem ağalarına ve ket-hüdâ kadına mahsustu (BA, D.BŞM, dosya 1/56). Ancak bu mutfak haremdeki bütün personele yemek vermezdi. Haremde ağaların dışında kalanların yemekleri hareme ait başka bir mutfaktan gelmiş olmalıdır. Kapağası mutfağı da denilen matbah-ı ağa-i Bâbüssaâde'de adı geçen ağa ve maiyetinin yemekleri pişirilirdi. Bu mutfağın ayrıca divan memurlarına yemek vermekle de yükümlü olduğu bilinmektedir. Kilercibaşı, hazinedarbaşı ve saray ağası mutfaklarında ise ait oldukları ağalara ve maiyetlerine yemek çıkardı (Kömürçian, s. 113).



Matbah-ı âmi-renin 1014-1015 (1605-1606) tarihine ait bir yıllık muhasebesinin ilk sayfası (BA, KK, Matbah-ı Âmi-re, nr. 7273)

Matbah-ı Gilmân-ı Enderûn. Saraydaki iç oğlanlarının yemeklerinin pişirildiği yerdir. XVI. yüzyılın ikinci yarısı başlarında bu mutfakta çalışan aşçı sayısı sekizdir. Yüzyılın sonunda on bire çıkan bu sayı, XVII. yüzyılın ilk yıllarında yirmi ikiye ulaşmışsa da yüzyıl ortalarına doğru tekrar XVI. yüzyıl sonundaki seviyeye inmiştir.

Matbah-ı Dîvân. Divanda görev yapan paşaların ve çeşitli rütbedeki görevlilerin yiyecek ihtiyacını karşılamakla yükümlü mutfaktır. XVI. yüzyılın ikinci yarısında bir aşçıyla hizmet gören bu mutfakta yüzyılın sonunda ve XVII. yüzyıl başlarında sekiz aşçı çalışmaktaydı. Ancak bu sayı XVII. yüzyıl ortalarına doğru üçe düşmüştür.

Helvahâne. Matbah-ı âmiroye bağlı mutfaklardan sonra önemli bir kuruluş da helvahânedir. Saray içinde has mutfak-ın yanında bulunan helvahânede çeşitli şerbetler, reçeller, helvalar, macunlar, turşular, ilâçlar, esanslar ve kokulu sabunlar yapılırdı. Helvahânede menekşe, gül, nilüfer, karabaş, demirhindi gibi çiçeklerin yanında dut, unnâb, ayva, dinarî ve vişne gibi meyvelerin de şerbetleri yapılmaktaydı. Helvahânenin içinde bir bölüm oluşturan reçelhânede yapılan reçeller ise çok çeşitliydi. Günümüzde yapılan elma, ayva, armut, kiraz, turunc, muşmula, kızcılık, şeftali gibi meyve reçelleriyle birlikte kavun, karpuz, çağla badem, unnâb, hurbâze, kabak, patlıcan, ağaç kavunu, ceviz ve limondan da reçeller imal edilmekteydi. Helvaların en meşhuru ve büyük miktarda tüketilene zülbâye helvasıydı. Diğer helvalar baş, zerd ve kestane helvasıyla helva-i halkaçını idi (BA, KK, Matbah-ı Âmiro, nr. 7279, s. 2-3; *Helvahane Defteri*, s. 16). Helvahânenin önemli bir fonksiyonu da çeşitli hastalıklar için ilâç yapılmasıydı. Bevalarda ilâç özelliği de olan macunlar yapılır, bunlar saray personeline ve ihtiyacı olanlara dağıtılırdı. XVI. yüzyılın ikinci yarısı başlarında on sekiz helvacının görev yaptığı birimde yüzyıl sonlarında on helvacı ve kırk dokuz-elli şâkird çalışmaktaydı. Helvahâne çalışanlarının sayısı XVII. yüzyılın ilk yarısında seksen beş ile doksan arasında değişmiştir. Helvahâneyle ilişkisi olan aşşabların XVI. yüzyılın sonunda yirmi olan sayısı XVII. yüzyılın ilk yarısı sonlarına doğru otuza ulaşmıştır.

Kilâr-ı Âmiro. Saray mutfakları için gelen besin maddeleri biri Bîrûn'da, diğeri Enderun'da bulunan kilerlerde depolanırdı. Daha küçük olan doğrudan kilercibaş-

nın nezaretindeki iç kilerde değerli olan şeker ve baharat saklanırdı. Mutfakların yanında yer alan dış kiler, kiler ağası tarafından yönetilirdi. Kilerin masrafları matbah-ı âmiro idaresi tarafından görülür, çalışanları hademe-i matbah-ı âmiro arasında yer alırdı. Kiler ağasının maiyetinde kethüdâ, masraf kâtibi, kiler çavuşu ve vekilharç bulunurdu. Ayrıca vezzân, hoca, pûşide, mâkiyân (tavuk) kâtibi ve sebze kâtibi kiler görevlilerinin önde gelenleridir. XVI. yüzyılın son yıllarında 200 kilerci ve altmış dört şâkirdin sayısında XVII. yüzyıl başlarında yarı yarıya bir düşüş olmuştur. Ancak asrın ilk yarısı ortalarında kilerci ve şâkird sayısında önemli oranda artış görülmektedir ki kilerciler 175, şâkirdler altmış dört kişi olmuştur. Kilercilerin büyük bir kısmı kilâr-ı âmiro dışında taşrada kilere erzak teminiyle uğraşırdı. Kilerciler maaşlarını erzak sağlayacakları bölge kadısının vereceği hüccet aracılığıyla uygun bir mukâtaadan alırlardı. Gittikleri yerde belli bir yetkiye sahip olan bu görevliler kadı ve eğer varsa harc-ı hâssa eminine karşı sorumlu idiler. Mübâyaa sürecinde bu iki görevli kilerciye yardım ederdi. Kilerciler, üreticiden ve pazarlardan alımını yaptıkları erzakın parasını ya da mukâtaalardan tahsil ederek öderlerdi.

Fırınlr. Saray halkının temel gıda maddesi olan ekmek ihtiyacı has ve harcı fırınlardan karşılanırdı. Her iki fırın Bâb-ı Hümâyûn ile Orta Kapı arasında sağ tarafta bulunurdu. Has fırında başta padişah olmak üzere üst rütbeli devlet görevlileriyle hânedana mensup kimseler için ekmek yapılırdı. Bu fırında en iyi malzeme ve en kaliteli buğday kullanılırdı. Harcı fırında has ekmeğin yanında biraz daha düşük kalitede olan fodula ekmeği pişirilirdi. Genellikle alt seviyeli memurların yiyeceği olan harcı ekmek yüksek rütbeli görevlilere de verilirdi. Temel ekmek çeşitleri bu ikisi olmakla birlikte saray fırınlarında nân-ı pide, nân-ı pîç, nân-ı mîrâhurî, nân-ı girde, nân-ı imâm gibi diğer ekmekler ve çeşitli boğaç, börek ve simitler de yapılmaktaydı. Saray fırınlarında pişirilen ekmeklerin gramajında zaman içinde değişimler olmuştur. XV. yüzyıl sonlarında 500 gramın üzerinde olan has ve harcı ekmeğin ağırlığı XVI. yüzyıl başlarından itibaren 500 gramın altına düşmüştür. Has fırının başında ser-habbâzîn-i simid (ser-habbâzîn-i hâssa) adlı fırın işlerine ve personeline nezaret eden bir ekmeğe başı vardı. Harcı fırının idarecileri ise ser-habbâzîn-i fodula unvanlı iki ekmeğe başıydı. XVI. yüzyıl sonunda has fırında yedi ekmeğe, altı pişirici, ha-

1052-1053
(1642-1643)
tarihli matbah
muhasabe
defterinden
helvahâne için
pazardan
alınan
malların cins
ve miktarını
gösteren
bölüm
(BA, MAD,
nr. 2063,
s. 16-17)

1052-1053 (1642-1643) tarihli matbah muhasabe defterinden helvahâne için pazardan alınan malların cins ve miktarını gösteren bölüm (BA, MAD, nr. 2063, s. 16-17)	
--	--

murcu, elekçi ve otuz sekiz şâkird bulunurken harcı fırında altı ekmekçi, yirmi üç pişirici, on bir hamurcu, yedi elekçi ve yetmiş iki şâkird çalışıyordu. XVII. yüzyılın ilk yarısında has fırın ekmekçileri dört-yedi, pişiricileri altı, hamurcuları beş-altı, elekçileri dört-altı, şâkirdleri kırk bir-kırk dört kişi arasında değişmiştir. Buna karşılık harcı fırın ekmekçileri iki-üç, pişiricileri on altı-yirmi bir, hamurcuları on üç-on beş, elekçileri altı-sekiz, şâkirdleri ise altmış-seksen dokuz kişiden müteşekkildi. Has fırının un ve buğday ihtiyacı tamamına yakın bir oranda Bursa'dan

karşılanırdı. Bursa sarayında has buğday ve has un tedariki için simidgerân-ı Bursa adıyla bir görevli grubu teşkil edilmişti. Bunların başında bulunan simitçibaş (uncubaşı) aynı zamanda Bursa sarayının âmiriydi (BA, KK, Dîvân-ı Hümâyûn, nr. 71, s. 698).

Diğer Kârhâneler. Matbah-ı âmiyeye bağlı diğer kârhâneler yaptıkları işlere ve çalışanlarına göre adlandırılmıştır. Bunların önde geleni kassâbîn kârhânesidir. Bu kuruluşta Osmanlı sarayında en fazla tüketilen besin maddelerinden olan etler korunur ve pişirilmeye hazır duruma gelinceye kadar bunlara çeşitli işlemler uygulanırdı. Saray mutfağının koyun ihtiyacı koyun emini tarafından karşılanırdı. Bu kuruluşta kasapbaşı idaresinde görev yapan kasaplar, koyun emininin yönetiminde İstanbul'a gelen ve saraya tahsis edilen koyunların kestirilerek sarayda gerekli yerlere ulaştırılmasıyla yükümlüydü. Şehir içinde koyun kesimi yasaklanmış olmasına rağmen imtiyazlı bir kurum olan mutfağın ihtiyacı koyunların şehir içinde kesilmesine izin verilirdi. XVI. yüzyılın ikinci yarısı başlarında matbah-ı âmiyeye bağlı sadece bir kasabın varlığı tesbit edilmekle birlikte yüzyıl sonunda kârhâne yirmi iki kasap çalışmaktaydı. XVII. yüzyıl başlarında ise saray mutfağına bağlı kırk üç kasap görev yapıyordu.

Mastgerân kârhânesi saray halkının süt ürünleri ihtiyacını karşılamakla yükümlüydü. Kârhâne Sultan Ahmed Camii altında Çatladıkapı yolundaydı (Evliya Çelebi, I, 558). Yoğurtçubasının nezaretinde çalışan mastgerân kârhânesi personeli mutfaklar için gerekli olan süt, yoğurt, kaymak ve tereyağı gibi ürünlerin saraya getirtilmesi ve saklanması ile görevliydi. Sarayın süt ürünleri ihtiyacının büyük miktarı devlete ait mandıralardan karşılanırdı. Mastgerân kârhânesinde çalışan yoğurtçular 1566'da iki kişi iken bu sayı XVI. yüzyılın sonunda on dörde çıkmış, XVII. yüzyılın ilk yarısında da grubun sayısında dikkate değer bir değişme olmamıştır.

Saray mutfağı için alınan sebzelerin saklanması ve dağıtımıyla ilgili işlerin takip edildiği yer sebze hânedir. Sebzeler dayanıksız besin maddeleri olduğu için İstanbul'un Anadolu ve Rumeli yakasındaki saraya yakın köylerden temin edilirdi. Bu köylerdeki çiftçiler ürettikleri sebzeleri sebze hâneye teslim ederler, her hafta salı günleri saraya gelip paralarını alırlardı. Sebze ci başının idaresinde olan ku-

ruluştaki XVI. yüzyılın ikinci yarısında üç, yüzyıl sonunda yirmi, XVII. yüzyılın ilk yarısında ise on beş-on altı sebze ci çalışmaktaydı.

Osmanlı sarayında büyük miktarda tüketilen et sıralamasında koyun etini tavuk eti takip etmektedir. Tavukların Osmanlı sarayında mutfaklara dağılmasına kadar olan süreçteki bütün işler tavukçular (mâkiyânîyân) tarafından takip edilirdi. Hasbahçe'de kurulmuş olan mâkiyân kârhânesinin idarecisi tavukçubasıydı (ser-mâkiyân). XVII. yüzyılın ilk yarısında her gün 400-450 tavuğun elden geçirildiği mâkiyân kârhânesinde Kanûnî Sultan Süleyman'ın son yıllarında (1520-1566) bir kişi çalışmaktayken XVI. yüzyıl sonunda bu sayı on dokuzaya yükselmiş, XVII. yüzyılın ilk yarısında küçük değişikliklerle hemen aynı seviyede kalmıştır.

Bütün saray personeline, misafirlere ve bazan da yeniçerilere yemek veren matbah-ı âmiyede çeşitli kaplar kullanılmaktaydı. Önemli kimselerin sofralarında yer alan porselen veya değerli madenlerden yapılmış tabaklar uzun süre kullanılabilir. Ancak çoğu personelin yemeklerinin piştiği kazan ve karavanalarla yemek koyulan sahanlar bakırdandı ve bunların belli aralıklarla kalaylanması gerekiyordu. Bakır kap kacakların kalaylanma işlemi matbah-ı âmiyeye bağlı bir kuruluş olan kal'gerân kârhânesinde yapıldı. Kalaycıbaşının idaresinde olan bu atölyede XVI. yüzyıl sonunda çalışan kalaycıların on yedi kişi olması, kalaylama işleminin yoğunluğunu ve sarayda kullanılan bakır malzemenin bolluğunu göstermektedir. Kalaycıların XVII. yüzyılın ilk yarısında sayısı yirmi iki idi.

Saray halkının su ihtiyacı mutfak sakaları tarafından karşılanırdı. Sakalar saray içindeki sakahâne de istihdam edilirdi (BA, KK, Ruûs, nr. 260, s. 162). Mutfak sakalarından başka divan sakaları da vardı ki bunlar divandaki görevlilerin ve divana gelen misafirlerin su ihtiyacını karşılamakla yükümlüydüler. Ancak bunlar matbah-ı âmiyeye bağlı değillerdi. Sakabaşı önceleri aynı zamanda kar ve buz işlerine de bakmaktaydı; ileriki tarihlerde kar ve buz işlerini yönetmek üzere karcıbaşılık ve buzcubaşılık teşkil edilmiştir. Mutfak sakalarının XVI. yüzyıl sonundaki sayısı on yedi iken XVII. yüzyılın ikinci yarısında yirmi ikiye kadar çıkmıştır.

Matbah-ı Âmiye Emaneti malî bakımdan Başmuhasebe Kalemi'ne bağlıydı.

Muharrem 1013 (Haziran 1604) tarihinde kilâ-i âmiye için Mısır'dan irsâliye olarak gönderilen malların cins, miktar ve yüklenicileri gemileri gösteren defter (BA, MAD, nr. 4442, s. 8)

The image shows a page from a historical register (defter) titled "Muharrem 1013 (Haziran 1604) tarihinde kilâ-i âmiye için Mısır'dan irsâliye olarak gönderilen malların cins, miktar ve yüklenicileri gemileri gösteren defter". The page contains a detailed list of goods and their quantities, organized in columns and rows. The text is handwritten in Ottoman Turkish. The list includes various items such as "süt" (milk), "yoğurt" (yogurt), "kaymak" (clotted cream), and "tereyağı" (butter), along with their respective quantities and the names of the suppliers or carriers. The document is a primary source for understanding the supply chain and logistics of the Ottoman Empire during this period.

Dolayısıyla defterdarın denetim alanına giren müessesenin ihtiyaçları başdefterdara bildirilir, onun emriyle gerekli hükümler bu kalemenden yazılırdı. Nakit ihtiyaçları dış hazineden (hazine-i âmire) veya hazine gelirinin sağlandığı mukâtaa vb. işletmelerden mahsûben karşılanırdı. Bu durum XIX. yüzyılın ortalarına kadar devam etmiştir. 26 Nisan 1838 tarihinde yapılan düzenlemeyle Matbah-ı Âmire Emaneti müdürlük haline getirilmiş ve darp-hâneye bağlanmıştır. Matbah-ı Âmire Müdürlüğü Cumhuriyet'in kuruluşuyla birlikte ortadan kalkmıştır.

İdarî Personel. Matbah-ı âmire hâcegân rütbesinde olan bir emin tarafından yönetilirdi. Emin kurumun gelir ve giderlerine nezaret etmek, mutfakların erzak ihtiyacının karşılanmasını ve erzakın dağıtımını sağlamak ve yıl sonunda müessesenin hesabını çıkarmakla yükümlüydü. Eminler bazan in'âm ve sadaka verilmesi gibi farklı işlerle de görevlendirilirdi. Eminlerin mutfak personelinin idaresiyle ilgili yetkileri olmasına rağmen tayinler için arz verme yetkisi kilerciyaşa aitti ve bu usul Fâtih Sultan Mehmed zamanında (1451-1481) kanunlaşmıştı (Özcan, sy. 33 [1982], s. 34). Eminler arasındaki hiyerarşide mutfak emininin yeri son sıradadır. Padişah sefere çıktığında emin de onunla birlikte maiyetiyle gider, görevini seyyar mutfakların kurulduğu ordugâhta devam ettirirdi. Bu durumda İstanbul'da bir vekili kalırdı. Mutfak eminleri padişahların av organizasyonlarında da yer alırdı. Matbah-ı âmirenin idarî personeli arasında kethüdâ, kâtipler ve mutfak kilercisi eminin yardımcılardı. Kethüdâ mutfağa girip çıkan erzakı kontrol eder, mutfak personeli arasında çıkan ihtilâfları çözerdi. Biri büyük, diğeri küçük iki masraf kâtibi mutfak için dışarıdan yapılan alımların defterini tutardı. Büyük kâtip aynı zamanda mutfak personelinin mevâcibini teslim alır, dağıtımına yardım ederdi. Mutfak kilercisi kilerden çıkan erzakın muhasebesini tutardı.

Osmanlı sarayında çeşitli kurumlarda olduğu gibi mutfaklarda çalışan personel de acemi oğlanı kökenliydi ve ocak sistemine göre teşkilâtlanmıştı. Her grup bölükbaşların nezaretinde olan bölüklere ayrılmıştı. Personel her yıl birer takım giyecek hakkına sahipti. Maaşları ve giyecekleri Piyade Mukabelesi Kalemî'nde tutulan defterlere göre dağıtılırdı. Personelin maaş ve giyecekleri ağa rütbesiyle

mutfak birliklerinin başına getirilen aşçıbaşı tarafından tevzi edilirdi. Saray mutfaklarında çalışan personel mevcudu Kanûnî Sultan Süleyman'ın son yıllarında 629'la sınırlı iken saray nüfusunun artmasına paralel olarak bu sayı XVII. yüzyıl ortalarında 1300'lere ulaşmıştır.

İâşe. Osmanlı sarayının iâşesi, İstanbul piyasasından ve İstanbul dışındaki bölgelerden olmak üzere iki şekilde karşılanırdı. İstanbul içindeki alımlar pazarlardan veya kapanlardan yapılırdı. İstanbul dışından gerçekleşen alımların bir kısmı, görevlendirilen memurlar vasıtasıyla doğrudan üreticiden veya o bölgedeki pazarlardan, bir kısmı da özellikle XVII. yüzyıldan itibaren ocaklık şeklinde olmuştur. Taşradaki muayyen bir üretim birimi mutfağa ocaklık tayin edildiği gibi özellikle mukâtaa ve cizye gelirleri olmak üzere herhangi bir düzenli kamu geliri de ocaklık haline getirilebilirdi. Bu uygulamadan, devletin ocaklık sistemini taşradan yapılacak alımlar için hazır malî kaynak sağlamak amacıyla oluşturduğu anlaşılmaktadır. Hükümdar ve ailesinin yaşadığı Osmanlı sarayının iâşesine konu olan malların yüksek kalitede ve seçkin olması gerekirdi. Gerek İstanbul piyasasında gerekse taşradan yapılan alımlarda öncelik hakkı matbah-ı âmire için alım yapan memura aitti.

Zamanın nakliye şartlarının elverişsizliği yüzünden iâşeye konu olan malların genellikle deniz ulaşımına uygun bölgelerden getirilmesi tercih edilirdi. Az sayıda mal uzun mesafelerden karayoluyla nakledilirdi. Osmanlı saray mutfağında en önemli tüketim maddesi olan buğday Bursa, Karadeniz'in batı kıyıları, Tuna yalıları, Yunanistan ve Eflak-Boğdan'dan, yetersizlik durumunda ise Anadolu şehirlerinden sağlanırdı. Sarayda tüketilen pirincin çoğu irsâliye olarak Mısır'dan, geri kalan kısmı ocaklık haline getirilen Filibe ve Drama'dan elde edilirdi. Kalite olarak Mısır pirinci kırmızı olan diğer ikisinden daha üstündü. Saray mutfaklarında çeşitli yağlar kullanılırdı. Tüketimi diğerlerinden fazla olan sade yağ hemen tamamen Kefe'den ocaklık olarak sağlanırdı. Zeytinyağı ise Ege bölgesinden, İzmir ve Midilli ile birlikte Yunanistan'daki bazı şehirlerden getirilirdi.

XX. yüzyıla kadar lüks tüketim malları arasında geçen, Yeniçağ'larda halkın çok azının kullanabildiği şeker sarayın vazgeçilmez besin maddelerindendi. Helvahâne mâmullerinde geniş bir kullanım alanı bulan şeker, XVII. yüzyılda sarayda kahve

içiminin yaygınlaşmasıyla birlikte seçkinlerin kahveleri için de tahsis edilmeye başlanmıştır. Mısır irsâliyesi içinde önemli bir yekûn tutan şekerin az bir kısmı Kıbrıs'tan ocaklık olarak karşılanırdı.

Osmanlı sarayında koyun ve tavuk eti tercih edilir, sığır ve diğer hayvanların eti pek kullanılmazdı. Sığır etinin hemen tamamı pastırmada kullanılırdı. Deniz ürünlerinden balık ise az miktarda bir tüketim payına sahipti. XVI. yüzyılın ilk yarısında yıllık 20.000 civarında koyun / kuzu tüketiminin yapıldığı sarayda bu sayı XVII. yüzyılın ilk yarısında 100.000'e ulaşmıştır. Aynı dönemde tüketilen tavuk / piliç miktarı ise 150.000 civarındaydı. Koyunlar Rumeli ve Anadolu'nun çeşitli yerlerinden temin edilmekteydi. Eflak ve Boğdan'ın kıvrık koyunları sarayda fazlaca talep gören cinslerdi. Rumeli'deki birçok Balkan şehri ve Anadolu'nun doğusundaki bazı şehirler saray mutfağının et ihtiyacının önemli bir kısmının karşılandığı yerlerdi. Tavuklar ise Hudâvendigâr, Tekirdağ, Gelibolu ve Bolu başta olmak üzere Anadolu ve Rumeli'deki çeşitli vilâyetlerden sağlanırdı. Yumurta İstanbul'a yakın olan ve ocaklık haline getirilen İzmit'ten toplanırdı.

Dayanaksız besin maddeleri olan meyve ve sebzeler ulaşım şartları dolayısıyla İstanbul'dan ve çevre köy ve kasabalarından, Marmara sahillerindeki kazalardan temin edilirdi. Ancak Amasya'nın kokulu elması ve Mardin'in eriği mesafenin uzak olmasına rağmen saraya getirilirdi. Kuru meyvelerden çeşitli üzümler, incirler, zerdali, kayısı, çağla badem, fıstık, armut ve nar Ege bölgesinden sağlanırdı. Her yıl görevlendirilen bir memur ihtiyaç duyulan miktarda kuru meyveyi üreticiden veya pazardan satın alır, deniz yoluyla saraya ulaştırırdı.

Baharat Mısır'dan irsâliyesi içinde saraya yollanırdı. Ancak küçük miktarlarda da olsa Anadolu'nun bazı bölgelerinden temin edilenleri de vardı. Safranbolu'dan gelen demirhindi ve safran, Limni'nin tîn-i mahtûmu kayda değer örneklerdir. Mısır'dan gelen baharat karabiber, tarçın, cevz-i bevâ, zencefil, nişadır, cevz-i hindî, sinâmeki, hıyarşenbih, besbâse, demirhindi ve kurtuma ağırlıklıydı. Saray mutfaklarında iki çeşit tuz tüketilirdi. Kalitelisi ve rağbet edileni Eflak'tan gelirdi, diğer çeşidi ise Koçhisar tuzuydu ve Bursa'dan temin edilirdi. Soğutucu olarak genellikle kar ve buz kullanılırdı. Bunların her ikisi de haftalık olarak Bursa'nın dağlarından ve göllerinden sağlanırdı.

XV. yüzyılın sonlarında 1,2-1,5 milyon akçe harcamanın yapıldığı saray mutfağında XVI. yüzyılın ikinci yarısında 4,5-5 milyon akçelik bir gider söz konusu olmuştur. Bu miktar zamanla artmıştır. Büyük artışların XVI. yüzyıl sonundaki fiyat artışlarından sonra gerçekleştiği görülmektedir. Nitekim daha XVII. yüzyıl başlarında saray mutfağının bir yıllık gideri 17, 1019-1020 (1610-1611) yıllarında 21, 1024-1025'te (1615-1616) 32 milyona, XVII. yüzyılın ikinci yarısında 46 milyona ulaşmıştır. Matbah-ı Âmire harcamalarının kamu harcamaları içindeki payının da zamanla arttığı görülmektedir. XVI. yüzyılın ikinci yarısının başlarında mutfak giderlerinin kamu giderleri içindeki payı % 2,11 iken 1070-1071 (1660-1661) yıllarında bu pay % 6,86'ya çıkmıştır.

BİBLİYOGRAFYA :

BA, KK, Matbah-ı Âmire, nr. 7094, tür.yer.; nr. 7104, vr. 1^b; nr. 7273, s. 2, 3, 14; nr. 7274, tür.yer.; nr. 7279, s. 2-3, 5-6; nr. 7288, s. 118; nr. 7299, tür.yer.; nr. 7381, s. 1 vd.; BA, KK, Ruûs, nr. 208, s. 25, 161, 193; nr. 209, s. 38, 60; nr. 210, s. 79; nr. 258, s. 37, 62; nr. 260, s. 92, 162; BA, KK, Büyük Rûznâme, nr. 1656, s. 33; nr. 2587, s. 21; BA, KK, Divân-ı Hümâyûn, nr. 63, s. 29; nr. 67, s. 604; nr. 71, s. 108, 681, 698; BA, MD, nr. 2, s. 210; nr. 6, s. 491; nr. 7, s. 270; nr. 14, s. 218; nr. 19, s. 2; nr. 25, s. 50, 71; nr. 43, s. 225; nr. 52, s. 56; nr. 62, s. 215; nr. 73, s. 132, 151; BA, MAD, nr. 236, tür.yer.; nr. 478, s. 1; nr. 1079; nr. 1792, tür.yer.; nr. 1815, s. 154; nr. 2063, s. 16-17; nr. 2448, s. 66 vd.; nr. 2950, s. 16; nr. 3110, s. 82; nr. 3097, s. 13; nr. 4087, s. 33; nr. 4442, s. 8; nr. 4745, s. 2; nr. 4907, s. 17; nr. 6196, s. 1-23; nr. 6278, tür.yer.; nr. 7238, tür.yer.; nr. 7336, s. 42; nr. 7357, tür.yer.; nr. 7534, s. 407, 678, 1048; nr. 15951, tür.yer., nr. 22249, s. 167-179, 202-203, 239-240; BA, D.BŞM, nr. 136, s. 1-4; nr. 2321, s. 12; nr. 2326, s. 3; BA, D.BŞM, Matbah-ı Âmire, nr. 10509, s. 10-11; nr. 10511, s. 18; nr. 10518, s. 8-9; nr. 10524, s. 19; nr. 10525, s. 5-6; nr. 10527, tür.yer.; nr. 10534, s. 2-3; nr. 10549, s. 9, 13; nr. 10552, s. 6-8; nr. 10555, s. 8-11; BA, A.RSK, nr. 1457, s. 8-9; BA, D.BŞM, dosya 1/56; BA, D.KRZ, nr. 33119, tür.yer.; BA, Bâb-ı Defteri Evâmîr-i Mâlîye Kalemi, nr. 26279, s. 18; BA, Ali Emîrî-Murad IV, nr. 146, 693; BA, İbnülemin-Saray, nr. 423; BA, İbnülemin-Hatt-ı Hümâyûn, nr. 210; BA, İbnülemin-Tevcihat, nr. 717; *İstanbul Müftülüğü Üsküdar Şer'iyye Sicilleri*, nr. 142, vr. 56^a; Âlî Mustafa, *Mevâidü'n-nefâis fi kavâidü'l-mecâlis* (nşr. Mehmet Şeker), Ankara 1997, s. 277, 336; Selânikî, *Târih* (İpsirli), I, 90, 313, 386-387; II, 465, 845; Ayn Ali, *Risâle-i Vazîfehorân*, s. 93; Hezârfen Hüseyin Efendi, *Telhîsü'l-beyân fi Kavânîni Âli Osmân* (nşr. Sevim İlgürel), Ankara 1998, tür.yer.; Evliya Çelebi, *Seyahatnâme*, I, 115, 540, 558-559, 568; Eremya Çelebi Kömürçüyan, *İstanbul Tarihi: XVII. Asırda İstanbul* (trc. H. D. Andreasyan), İstanbul 1988, s. 12, 113; Defterdar Sarı Mehmed Paşa, *Zübde-i Vekâyât, Tahlil ve Metin* (nşr. Abdülkadir Özcan), Ankara 1995, s. 59, 60, 290, 363, 503, 524, 687, 750; Çeşmîzâde, *Târih* (nşr. Bekir Kütükoğlu), İstanbul 1993, s. 13, 20, 42, 80; Vâsîf, *Târih* (İlgürel), s. 86, 210, 329, 378; Ahmed Refik [Altınay], *Hicrî On Birinci Asırda İstanbul Hayatı: 1000-1100* (İstanbul 1931), İstanbul 1988, s. 16; a.mlf., *Hicrî On İkinci Asırda İstanbul Hayatı: 1100-1200*, İstanbul 1988, s. 17, 154; a.mlf., *On Atıncı Asırda İstanbul Hayatı: 1553-1591*, İstanbul 1988, s. 114; İzzet Kumbaracızâde, *Hekimbaşı Odası, İlk Eczane, Başlala Kulesi*, İstanbul 1933, s. 19; Uzunçarşılı, *Saray Teşkilâtı*, s. 313-315, 379-384; P. G. İnciyan, *XVIII. Asırda İstanbul* (trc. H. D. Andreasyan), İstanbul 1976, s. 30; R. Murphy, "Provisioning Istanbul: The State and Subsistence in the Early Modern Middle East", *Food and Foodways*, [baskı yeri yok] 1988, II, 218; A. Greenwood, *Istanbul's Meat Provisioning: A Study of the Celebekşan System*, Chicago 1988, s. 8-9, 13-14, 20, 22; Feridun M. Emecen, "XVI. Asrın İkinci Yarısında İstanbul ve Sarayın İâşesi İçin Batı Anadolu'dan Yapılan Sevkiyât", *Tarih Boyunca İstanbul Semine-*

ri, *Bildiriler*, İstanbul 1989, s. 205-206; a.mlf., "Fodula", *DİA*, XIII, 167-170; Gülrü Necipoğlu, *Architecture, Ceremonial and Power: The Topkapı Palace in the Fifteenth and Sixteenth Centuries*, New York 1991, s. 69-71; *Helvahane Defteri ve Topkapı Sarayında Eczacılık* (haz. Arslan Terzioğlu), İstanbul 1992, tür.yer.; R. Withers, *Büyük Efendi'nin Sarayı* (trc. Cahit Kayra), İstanbul 1996, s. 101 vd.; Ömer Lütfi Barkan, "H. 933-934 (M. 1527-1528) Malî Yılına Ait Bütçe Örneği", *İFM*, XV/1-4 (1955), s. 316; a.mlf., "1070-1071 (1660-1661) Tarihli Osmanlı Bütçesi ve Bir Mukayese", a.e., XVII/1-4 (1960), s. 334-336; a.mlf., "H. 974-975 (1567-1568) Malî Yılına Ait Bir Bütçe Örneği", a.e., XIX/1-4 (1960), s. 330-332; a.mlf., "İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri", *TTK Belgeler*, IX/13 (1979), tür.yer.; Abdülkadir Özcan, "Fâtih'in Teşkilât Kanûnnâmesi ve Nizâm-ı Âlem İçin Kardeş Katli Meselesi", *TD*, sy. 33 (1982), s. 34, 43; Gülcan Kongoz, "Topkapı Sarayı Mutfakları", *TT*, III/15 (1985), s. 166-168; Pakalın, II, 416-420; Halil İnalıcık, "Matbakh", *ET* (İng.), VI, 809-810; Erhan Afyoncu, "Defter-i Hâkanî", *DİA*, IX, 93.



ARIF BİLGİN

MATBUAT

(المطبوعات)

Matbûât Arapça **matbû'** kelimesinin çoğulu olup bir ülkede basılıp yayımlanan her türlü ürünü ifade etmekle birlikte daha çok süreli yayınlar, gazete ve dergiler için kullanılır. Arap basın tarihinde ilk defa 1828'de Kavalalı Mehmed Ali Paşa tarafından Kahire'de kurulan, Arapça ve Türkçe olarak neşredilen gazeteye *el-Vekâ'î'u'l-Mısriyye* adı verilmişti. Halîl el-Hürî, 1858'de Beyrut'ta Arapça ve Fransızca olarak *Hadîkatü'l-aḥbâr* gazetesini çıkarmış, "günlük gazete" anlamında Fransızca *journal* (curnâl) kelimesini kullanmıştı. Aynı yıl Paris'te *Bercisü Bâris* gazetesinin kurucusu Rüseyd ed-Dahdâh daha kapsamlı bir terim olarak *sahîfeyi* tercih etmiş, ardından bu isim birçok gazeteci tarafından benimsenmiştir. "Gazete ve dergi yayımcılığı" mânasında *sıhâfe* (*sahâfe*) kelimesini ilk kullanan kişinin Necîb el-Haddâd ile Nâsîf el-Yâzîcî olduğu kaydedilir. 1860 yılında İstanbul'da *el-Cevâ'ib* gazetesini kuran Ahmed Fâris eş-Şidyâk ise *cerîde* kelimesini kullanmış, bu isim sonraki dönemlerde yaygınlık kazanmıştır. Arap basınında gazete karşılığı olarak "en-neşre, evrâku'l-havâdis, el-varakatü'l-haberîyye, er-risâletü'l-haberîyye" gibi isimler de görülmektedir. Önceleri *cerîde* ve *mecelle* kelimeleri aynı anlamda kullanılırken 1884'te *et-Tabîb* adlı derginin müdürlüğüne getirilen İb-

İzmir'den alınıp Yanaki Reis'in gemisine yüklenen meyvelerin cins, miktar ve konulduğu kapları belirten İzmir Kadılığı tarafından verilmiş hüccet (BA, MAD, nr. 3097, s. 13)

