

Osmanlı Devleti'nde Saray İhtiyaçlarının Karşılanması: "Kar ve Buz Temini"

Meeting The Needs of the Ottoman Empire Palace : "Supply
of Snow and Ice"

Mustafa Nuri Türkmen*

Özet

Osmanlı'da kar ve buz temini, gıda ve suyun soğutulması gibi ihtiyaçlar nasıl ve nerelerden karşılanırdı? Kar kuyuları için ne gibi standartlar oluşturulmuş ve ne şekilde işletiliyordu? Topkapı Sarayı'nda bu işle uğraşan görevliler kimlerdi ve sarayda kar ve buz ne şekilde kimlere dağıtılıyordu? Osmanlı Devleti'nde, kar ve buz, gıda ve suyun soğutulmasında kullanıldığından gerekli hijyenin sağlanması için belirli standartlar oluşturulmuştur. Bu iş alanı bir sektör olduğu için çok sayıda insanın ekmeğe kapısı olduğu anlaşılmaktadır. Biz burada arşiv kaynaklarının da katkısıyla, kar ve buz mekanlarının tespiti, temini, nakli, fiyat ve işleyişinin düzenlenmesi yanında hem esnaf hem de tüketim noktasındaki yaygınlığını tespit etmeye çalışacağız.

Anahtar kelimeler: Kar, Buz, Kar kuyusu, Karcıbaşı, Buzcubası

Abstract

How did the needs such as ice and snow and cooling food and water supply in the Ottoman Empire? What kind of standards were formed for the snow pits and how were these snow pits run? Who were the officers that dealt with this job at Topkapı Palace? How were ice and snow distributed and to whom were they distributed at the palace? Since ice and snow were used to cool food and water, some standardizations were formed to provide necessary hygiene. Because this job was a sector, it was done for a living by a lot of people. In this paper, with the help of archive sources, we will both handle subjects of spaces, supply, transport, prize and regulation of the functioning of snow and ice and try to find out their prevalence in terms of tradesmen and consumption.

Key Words : Snow, Ice, Snow Pits, Karcıbaşı, Buzcubası

Giriş

İnsanoğlu, en eski zamanlardan beri tabiatın zorlukları karşısında, yine tabiata başvurmuştur. Sıcak iklimlerde bir takım gıda ve yiyeceklerin güneşte kurutulması¹ ve hava akımına maruz bırakılması² ilk akla gelen metotlardır. İnsanların evle-

* Doç. Dr.,Harran Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Tarih Bölümü Öğretim Üyesi, e-mail: mustafanuriturkmen@yahoo.com

1 Et ve balığı kurutmak, sucuk ve pastırma bu yöntemin ilk akla gelenleridir.

2 Örneğin Urfa'da buzdolabı yok iken her evde yemeklerin saklandığı bir tel dolap bulunurdu. Çıtalardan yapılan dolabın iç kısmı ince tel tabaka ile kaplanır ve bu sayede hava sirkülasyonu yaptırılarak yemeklerin bozulmaması sağlanırdı..

rini inşa edecekleri malzemeyi ve mimari tarzını güneşi en az alacak ve serin tutacak şekilde seçmesi, yazın sayfiye yerlerine gitmeleri, yayla hayatı yaz sıcaklarının en kolay atlatılma yöntemleridir. Ancak yine en eski zamanlardan beri insanlığı yaz sıcaklarında serinlemek, soğuk su ve içecekler içmek ve ayrıca daha elzem olan yiyeceklerin bozulmaması için kar ve buzdan faydalanmayı yakın zamanlara kadar en önemli yollardan biri olarak görmüştür. Günümüzde geçmişten gelen bir hoşluk olarak, Akdeniz ve Ege'de yazın tabii karlıklardan getirilen karın satılması bize eski dönemlerde bu işin nasıl yapıldığına dair bir fikir verebilmektedir. Urfa gibi yaz sıcaklığın 40 derecenin üstünde olduğu bir bölgede, XIII. yüzyılda kar satışından 5000 dirhem vergi alınmaktadır³.

Yine Ortaçağda Ortadoğu'da Suriye ve Lübnan şehirlerin de, Lübnan dağlarından elde edilen karın satıldığından ve hatta hızlı at bağlantılarıyla aynı karın Mısır'a ulaştırıldığından, Avrupalı seyyahlar seyahatnamelerinde övgüyle bahsetmektedirler. Aynı dönemlerde İspanya ve İtalya'da da kar sektörünün olduğunu ve bu konuda tekelleşmeye gidildiğini görüyoruz⁴. 1553'de bir Venedikli, Suriye kıyılarında Arapların yemeklerin ve besinlerin üzerine şeker koyar gibi kar koyduklarını görünce çok şaşırılmıştır⁵. Bu ifadelerden kar ve buzun çok eski dönemlerden beri kullanıldığını anlamaktayız.

Burada sormamız gereken soru şu olması gerekmektedir. Acaba Osmanlı döneminde kar ve buz nerelerden ne şekilde temin edilmiştir? Direk sağlık ile ilgili olduğu için hijyen standartları nasıl sağlanmış, bu sektörde kimler esnafılık yapmış ve devlet katında kimler bu işlerle görevlendirilmişlerdir? Kar ve buz konusu bir yüzyıldan diğerine değişen bir konu olmadığından ve hatta buz fabrikaları yaygınlaşınca kadar Cumhuriyet döneminde de devam ettiğiinden bir sınırlı zaman diliminde ele almadık. Bu konuda en değerli çalışma Arif Bilgin'in *Osmanlı Saray Mutfağı* adlı eseridir. Burada sarayın kar ve buz ihtiyacı kısa bir bölüm olarak ele alınmıştır. Biz bu çalışmamızda arşiv belgelerinin ışığında kar ve buz temin edilen mahaller, buraların işletilmesi, kimlerin görev aldığı ve sarayda kimlere ve ne şekilde dağıtıldığını incelemeye çalışacağız. Kar ve buz dağıtımını noktada dikkate alacağımız kaynak ise Osmanlı Arşivleri'nin Baş Muhasebe Kalemi Buzcubaşılık defterleri olacaktır. Kar kuyularının işletilmesi ve ekonomik değeriyle ilgili bilgileri ise Topkapı Sarayı Arşivi'ndeki 8753 numaralı belgeden yararlanarak inceleyeceğiz.

1-İstanbul ve Çevresinde Kar ve Buz Temin Edilen Bölgeler

XVI. Yüzyılda Türkiye'de dolaşmış olan seyyahlar, kar temin etme konusunda Türkiye coğrafyasının şanslı olduğunu ve kar suyu içmenin zengin ayrıcalığı olmadığını söylemektedirler. Belon du Mans Bursa karının İstanbul'a koskoca bloklar halinde geldiğini bildirmektedir. Amasya'da Türk ordugahında yeniçerilerin her

3 Cahen, Claude, "XIII. Asır Ortalarında Cezire (İzzeddin b. Şeddad'a göre)" Çev. Neşet Çağatay, Ankara Üniversitesi, İlahiyat Fakültesi Dergisi, C.2, Sayı 4 , Ankara 1953, s.95.

4 Fernand Braudel, *Akdeniz ve Akdeniz Dünyası*, Çev. Mehmet Ali Kılıçbay, C.I, İstanbul 1989, s. 4.

5 Braudel, *a.g.e.*, s. 6.

gün kar suyu içtiklerini görüp şaşkınlığa düşmüş olan Busbec de kar suyunun yılın bütün mevsimlerinde bulunduğunu bildirmektedir. Kar ticareti o kadar önemlidir ki, paşalar buz madeni işletilmesi işine karışmaktadırlar. Bu cümleden olarak Sokulu Mehmet Paşa 1578'de bu işten yıllık 80.000 altın kadar kazanmaktadır⁶.

Kar ile ilgili geçmişteki bu ipuçlarından sonra şu soruları sormamız gerekmektedir. Acaba Osmanlı döneminde İstanbul gibi bir metropolde kar ve buz hangi bölgelerden temin ediliyordu? Kar ve buz kuyuları hangi mahallerdeydi? İstanbul'un kar ve buz kaynakları yetmediği zaman, hangi şehrin hangi bölgelerinden başkente kar ve buz getiriliyordu?

İstanbul ılıman bir iklime sahip olduğu, yüksek dağ ve derin vadilerin de bulunmamasından dolayı tabii karlık ve buzluklardan mahrumdur. Günümüzde bile Maraş'ta ve Denizli'de dağlardaki tabii mağaralardan kar getirilip, şerbetle tatlandırılıp satılmaktadır. Bununla birlikte Gemlik Katırlı Dağı ve Bursa Uludağ'ındaki (Keşişdağı) Kırkpınar, Kızpınarı, Sarıovası, ve Enginpınar adlı mahallerin kar ve buz temini için İstanbul'a yakın ideal yerler olduğu anlaşılmaktadır⁷.

İstanbul dışından kar getirilmenin yanında, İstanbul'un kendi karlıkları da mevcuttur. Bu karlıklar devlete ait mîrî arazilerde ve özel çiftliklerde İstanbul'un çeşitli köy ve sayfiyelerinde bulunmaktadır. Bunlar tabii karlıklar olmayıp, insan eliyle genişçe kazılmış kuyulardır. Evliya Çelebi, İstanbul'da Okmeydanı ve Eyüp'te yoğunlaşmakta olan karlıkların sayısını yetmiş olarak verirken bunlardan sadece sekiz tanesinin adını vermektedir. Bunlar Hünkâr Karlığı, Hasan Karlığı, Şücâ Karlığı, Lendüha Karlığı, Sultan Karlığı, Ebu'l- feth Karlığı, İdris Şeyh Karlığı ve Korucu Karlığı şeklindedir. Yine İstanbul'daki çok sayıda derenin de karla doldurularak karlık yapıldığını Evliya Çelebi'den öğreniyoruz. Bunlar içerisinde Osmanlı Sarayının önemli miktarda kar ihtiyacını karşılayan Hasköy Karlığı'nın yukarıda adı geçen Sultan Karlığı olması gerekir⁸.

1203 Muharrem 2 / 1788 Ekim 2 tarihli bir belgede Kasımpaşa civarında Tatula nam mahalde Karahinoğlu Çiftliği içinde on adet karlık, bir adet buzluk⁹ olduğunu ve yine 1177 Zilkade 10 / 1763 Mayıs 23 tarihli bir belgede, Kasımpaşa'da Sakızağacı yakınlarında, Galata'da Boğaziçi'nde ve Gümrükçü Çiftliğinde de karlık ve buzlukları tespit edebiliyoruz¹⁰.

IV. Mehmet ava meraklı olduğu için çoğunlukla Edirne'de ikamet etmiş, dolayısıyla da devlet merkezi Edirne'ye kaymıştır. Bu dönemdeki belgelerde Edirne'de ikamet eden padişah ve devlet erkânına nerelerden ve ne şekilde kar ve buz temin edildiğini tespit edebiliyoruz. Bu dönemde Edirne'de padişah ve çevresi için Buzlutepe'de Derviş Karlığı, Ayşe Kadın Karlığı, Demirkapı Karlığı, Odabaşı

6 Braudel, *a.g.e.*, s. 5.

7 İ. Başağaoğlu, Mebrure Değer, B. Çubukçu, "İstanbul'da Kar Kuyuları ve İşletmeleri Hakkında Bir Araştırma", I. *Edirne Tıp Tarihi Günleri*, Edirne 2001, s.131-136.

8 Bilgin, *a.g.e.*, s. 230.

9 BOA. D.BŞM.BZB, no: 4/2

10 *Topkapı Sarayı Arşivi*, no: D.8753.

gss

Akademik
Bakiş

205

Cilt 4 Sayı 8
Yaz 2011

Karlığı, Latif Ağa Karlığı, Ser Bostanî Karlığı'ndan buz alımı yapılırsa iken, yine aynı dönemde Filibe ve Bursa'dan at arabası bağlantılarıyla buz temin edilmiştir¹¹.

2-Kar ve Buz İşinde İstihdam Edilen Görevliler ve Esnaf Boyutu

Kar ve buz hangi metotlar kullanılarak temin ediliyordu? Bu işle uğraşan esnaf ve zümreler kimlerdi? Osmanlı Sarayında bu işle ilgilenen görevliler kimlerdi? Yetki ve görevleri nelerdi, emrinde kaç kişi çalışıyordu? Osmanlı Devleti'nde sadece saray değil, İstanbul halkı da buza meraklıydı ve kar ile buz o kadar çok talep edilirdi ki, şehirde büyük bir 'buz sektörü' doğmuştu. Osmanlı memleketini dolaşan seyyahların anlattıklarından oldukça ilgi çekici notlar buluyoruz. 16. yüzyılın ortalarında İstanbul'a gelen Pedro adındaki bir İspanyol anılarında 'kar ve buz satan dükkanların sayılarının kasaplar kadar olduğunu ve burada kar ve buzun ucuza satıldığını yazacaktır¹².

XVII. Yüzyılın ilk yarısında ve Evliya Çelebi'nin yüzyılın ikinci yarısı hakkında verdiği bilgilerden anlaşıldığına göre hâssa karlıklarında "karcıbaşı" denilen bir görevliye bağlı olarak 300 kadar "karcı"nın çalıştığı anlaşılmaktadır. İstanbul'a az kar yağdığı zamanlarda Yalova'daki diğer hâssa karlıklarından şehre buz taşınırdı. Buzların da yetmediği senelerde, özel karlıklardan satın alma yoluna gidildiği¹³ anlaşılmaktadır ki mîrî karlıklar dışında özel sektörün bu alana eğilmesi kar ve buz ihtiyacının günlük hayattaki yerini ortaya koymasından önemlidir.

İstanbul'daki Hâssa Karlığın doldurulmasına, içinde sadrazamın da bulunduğu devlet erkânının katıldığı bir merasimle başlanmaktadır. Kar yağdığı kalabalık bir Yeniçeri topluluğuyla karlıkların bulunduğu mahallere gidilip, temiz karlar yuvarlanmak suretiyle karlıklara doldurulurdu. Öncelikli olarak Okmeydanı'ndaki karlıklar doldurulduktan sonra, buradaki Atıcılar Tekkesi'nde Kaptan Paşa tarafından ziyafet verilmektedir. Ziyafetin ardından diğer karlıklar aynı yöntemle doldurulmaktadır¹⁴.

3-Kar ve Buz Fiyatının Oluşmasına Etki Eden faktörler

Kar ve buzun fiyatı; istihdam edilen hizmetliler, çalıştırılan ırgatlar, taşıma masrafları ve benzeri harcama kalemlerinin toplanması neticesinde oluşmaktadır. Özellikle buz, kara göre maliyeti daha yüksek bir maldır. Çünkü yüksek dağlardan çok sayıda ırgat çalıştırılarak elde ediliyordu. Sarayın buz ihtiyacının neredeyse tamamına yakını Keşiş Dağı (Uludağ) ve Gemlik'teki Katırlı Dağı'ndan karşılanmaktadır. Bu bölgelerden elde edilen buz ve kar öncelikle Mudanya'ya yola çıkarılmaktadır. Buraya gelen kar ve buz, gemilere yükleninceye kadar geçen süre içinde bozulmadan muhafaza edilip bekletileceği, depo olarak kullanılan dört dükkan ve iki arsa da tutulduktan sonra İstanbul'a hareket edecek gemilere yüklenmektedir¹⁵.

11 BOA. D.BŞM.BZB no: 12231, s.15.

12 Arif Bilgin, Osmanlı Saray Mutfağı, İstanbul 2004, s. 230.

13 Bilgin, a.g.e, s. 230, 231.

14 Bilgin, a.g.e, s. 231.

15 BOA. Cevdet Saray, no: 1975.

Buz temini işi, *Bursa Hârc-ı Hâssa Emîni*'nin sorumluluğuna verilmiş, ihtiyaçlar bu görevli vasıtasıyla karşılanmıştır. Bursa Hârc-ı Hâssa defterlerinde buz tedarikinin detaylarını ve yapılan masrafları bulabiliyoruz. Bu defterlerde, buz işlerini takip etmek için *Buz Kethüdası*'nın yanında yirmi kadar buzcuyla, en azından yılın belli aylarında burada ikamet ettiğini öğrenmekteyiz. Buz, Uludağ'daki göllerden elde edilmekte ve bu iş için yüzlerce ırgat çalıştırılmaktadır. Uzmanlıklarına göre bunların bir kısmı buzun kesilmesinde, bir kısmı taşınmasında istihdam edilmektedir. Irgatlara ödenen ücretler, buzların konulacağı keçeler, bağlanacak organlar, karın temizlenmesi için kullanılan kürekler ve yolların açılması için yapılan masraflar buzun maliyetine etki etmekte ve bu girdiler neticesinde fiyat oluşmaktadır¹⁶.

4-Karlık ve Buzlukların İşletilme Şekilleri, Vergilendirilmeleri ve Oluşan Fiyatları

Karlık ve buzlukların nasıl ve ne şekilde işletildiği üzerinde durulması gereken bir başka konudur. Yukarıda adı geçen karlık ve buzlukların özel çiftliklerde olanların şahıs malı, diğerlerinin ise mîrî olduğunu rahatlıkla söyleyebiliriz. Özel karlıkların ne şekilde vergilendirildiği ve mîrî karlıkların ne şekilde işletildikleri açıklanması gereken hususlardır. XIX. Yüzyılın başlarında özel şahıslara ait kuyulardan hacimlerine göre; 25000 okka kar için 350 kuruş ve devlet arazisinde olan özel kuyulardan 25000 okkadandan 200 kuruş baz alınmak suretiyle vergilendirme yapılmıştır. Ayrıca karcı esnafının sattığı her okka buz için 5 para vergi alınmaktaydı¹⁷.

XVIII. Yüzyılın ikinci yarısında mîrî karlıklardan hassa karlıklar Hassa Karcıbaşı'ya tabi karcılar tarafından yönetilmekteydi. Diğer mîrî karlıklar için ise iki yol izlendiğini görmekteyiz. Bunlardan ilki Emânet, diğeri ise iltizâm usulüdür. Bu dönemde esas olan iltizâm usulüdür, eğer iltizâma verilmekte bir pürüz çıktığında veya iltizam fiyatı yüksek olduğu için talipli çıkmadığı zamanlarda ise emânet usulüyle eminler tarafından yönetilmektedir. 1764 yılında Gümrükçü Çiftliği'ndeki karlıklar ve buzluklar 1500 kuruşa Halil adındaki bir karcıya iltizâma verilmiştir. Yine aynı şahısa, Kasımpaşa'da Sakızağacı yanındaki karlıklara Galata ve Boğaziçi'ndeki bazı karlıklar dahil edilerek 500 kuruşa, üç yıllığına iltizâma verilmiştir¹⁸.

Yukarıdaki açıklamaların ışığında, buzdolabı ve buz fabrikasının olmadığı modern çağ öncesinde, çok zahmetli ve meşakkatli elde edildiği, zayı olmadan pazarlanması son derece zor olan bu meta, nasıl bir ekonomik değer ifade ediyordu? 1117 .S.29 / 1757.11.12 tarihli bir belgede 231 torba buz için 26.796 akçe ödendiği anlaşılmaktadır. Ödenen akçeyi 231'e böldüğümüzde bir torba buzun 116 akçe olduğunu bulmuş oluyoruz. Yine aynı belgede 323 torba kar karşılığı 37.468 akçe ödendiğini, yukarıdaki işlemi buna uyguladığımızda bir torba karın 116 akçe hesaplandığı anlaşılmaktadır. Buz, kara göre daha zor elde edilen bir

16 Bilgin, *a.g.e.*, s. 231.

17 Başağaoğlu, *a.g.m.*, s. 134.

18 *Topkapı Sarayı Arşivi*, no: D.8753.

gss

Akademik
Bakış

207

Cilt 4 Sayı 8
Yaz 2011

meta olduğundan fiyatlarının da farklı olması gerekmektedir. İkisinin de fiyatının aynı olması ya yazım hatasından yada rayic bedelinin birbirine yaklaşmış olmasından kaynaklanıyor olması gerekmektedir. XVIII. Yüzyılın ikinci yarısında Osmanlıdaki yüksek enflasyon göz önüne alındığında bu rakamların çok yüksek bir değer ifade etmemesi gerekmektedir¹⁹.

5-Kar ve Buzda Temizlik Standartları

Kar ve buz soğuk içeceklerle birlikte kullanılmasında temizliğe azami dikkat edilmesi gereken bir maddedir. Kar kuyularından öncelikli beklenti kar ve buzun erimeden uzunca bir süre ve temiz olarak saklanabilmesidir. Bunun için ilk dikkat edilmesi gereken husus kar ve buz kuyularının etrafındaki çevre temizliğidir. Bunu temin için ise kar ve buz kuyularının etrafında hayvan otlatılmaması ve gezdirilmemesi gerekmektedir. Aynı amaca hizmet etmesi için kar kuyularının etrafının duvarla çevrilmesi istenmiştir. Bir diğer konu ise bu kuyuların iç temizliği ve kar istiflenmesi sırasındaki özendir. Bu konu ile ilgili hususları Bursa şer'iyeye sicillerinde hükümlerde bulabiliyoruz²⁰.

6-Sarayda Görevli Karcı, Buzcular ve Saray Halkına Kar ve Buz Dağıtımı

Osmanlı arşiv belge ve defterlerinde Karcıbaşı ve Buzcubaşı unvanı taşıyan görevliler dikkatimizi çekmektedir. Defterdar Efendi tezkirelerinde buzcu başıya " *Hâssa buzcu başı ağa*"²¹ ya da buzcu başının adıyla birlikte örneğin " *Buzcu başı İsmail Ağa*"²² şeklinde zikredildiğini görüyoruz. Bu tezkirelerde buzun torbalara konular iken ufalanma şekline " *karmak*" tabiri kullanılmaktadır. Bu belgelere bir örnek; " *El-Hac Mustafa'ya günde bir torba buz karasın*"²³. Yine belgelerde karcı başına " *Bîrûn-ı Karlı Ağa*" şeklinde hitap edilmektedir²⁴.

Saray erkânına da Defterdar Efendi tezkiresi ile kar ve buz tahsisi yapıldığı anlaşılmaktadır. 1171 / 1757 tarihli Başmuhasebe Kalemî, Buzcu başılık defterlerinde kar ve buz tahsisi yapılan saray erkânının listeleri verilmiştir²⁵. Kar ve buz tahsisinin kimlere yapıldığına baktığımızda; başta Padişah, Valide Sultan, Kadın Efendiler ve harem dairesine kar ve buz tahsisatı yapılmıştır²⁶. Enderûn ve Bîrûn'a,²⁷ yabancı ülkelere Osmanlıya gelen elçi ve mahiyetindekilere²⁸, bîrûndan sayılan mehterlere ve sadrazam mehterlerine kar ve buz tahsisatı yapılmıştır.

19 BOA. D.BŞM.BZB no: 12238.

20 Başağaoğlu, *a.g.m.*, s. 131.

21 BOA. D.BŞM.BZB (dosya usulü tasnif), no: 4 / 176.

22 BOA. D.BŞM.BZB (dosya usulü tasnif) no: 4 / 154.

23 BOA. D.BŞM.BZB (dosya usulü tasnif) no: 1 / 173.

24 BOA. *Cevdet Saray*, no:86.

25 BOA. D.BŞM.BZB no: 12240.

26 Padişahın şahsı için günlük iki torba kar ve bir buz, kadın efendiler için üç kar, harem mutfağı için ise bir torba kar 1155 / 1742 senesinde verildi; BOA. D.BŞM.BZB (dosya usulü tasnif) no: 4 / 3.

27 Buzcu başılık defterlerinde saray görevlilerine yapılan tahsisatları görebiliyoruz; BOA. D.BŞM.BZB no: 12240.

28 1109. Za. 5 / 1699 .5.5 tarihli belgede " *Acem Şahından gelen elçilere buz karasın*" denilmiştir; BOA. D.BŞM.BZB (dosya usulü tasnif) no: 1 / 5.

Gör

muştu²⁹. Daha da ilgi çekici olanı Sefer-i Hümâyûn esnasında bile devlet erkânına ve askerlere kar ve buz tahsisatı yapıldığıdır³⁰. Av seferlerinde de kar ve buz tayinatı dağıtıldığını biliyoruz³¹. Şiddetli sıcaklarda ihtiyaç artacağından kar ve buz tayinatlarının artırılma yoluna gidildiği anlaşılmaktadır³². Sıcakların düşmesi veya bir başka sebepten tayinatların kesilmesi gerektiğinde ise Buzcubaşı Ağa'ya hitaben "tayinatı kesesin" notu iletilmektedir³³.

Başmuhasebe Kalemi, Buzcubaşılık defterlerinden 12231 numaralı, 1081 Rebiülevvel (1670 Temmuz 18- Ağustos 8) defterde, bir ay zarfında Enderûn-ı Hümâyûn, Bîrûn-ı Hümâyûn, Harem-i Hümâyûn, harcanan kar ve buz dağıtım tabloları aşağıdaki gibidir. Bu listelerde ölçü olarak denk³⁴ kullanılmıştır. Bazı yerlerde ise torba esas alınmıştır. Bunların günümüz ölçüleriyle karşılığını tespit edemedik.

Tablo I. Enderûn-ı Hümâyûn'a denk hesabıyla dağıtılan kar ve buz.

Görevliler	Kar	Buz
Ahali-i Kibar	10	4
Hacı Efendi	4	3
Silahtar Ağa	2	
Hacı Efendiyan	2	
Müsâhib	2	1
Konuğân	2	
Ser Hazine	2	
Ser Kibari	2	
Efendi-i Kibar	2	
Efendi-i Hazine	2	
Efendi-i Seferli	2	
Efendi-i Doğancıyan	2	
Kethüda-i Cizye	1	1
Belderân-ı Divan	5	
Ağayân-ı salis ve erba'in	2	
Toplam	45*30=1350 kuruş	9*30=270 kuruş

29 BOA. Kamil Kepeci, no: 7395, s. 2.

30 Sefer-i Hümâyûn'da 1185 Safer 7 / 1771.7.10 tarihinde devlet erkânına 96 torba buz dağıtılmıştır; BOA. D.BŞM.BZB no: 12240.

31 1080 Zilhicce / 1670 Nisan'da Selanik şikârında erkâna günlük 27 torba kar olmak üzere 29 gün için toplam 783 torba kar, 194 torba buz, aynı şekilde Hareme 551 torba kar ve 140 torba buz verildiği; BOA. D.BŞM.BZB no: 12231.

32 BOA. D.BŞM.BZB (dosya usulü tasnif) no: 1/ 1.

33 BOA. D.BŞM.BZB no: 12240.

34 Hayvanın üzerine atılan heybenin bir tek gözüne verilen isimdir; Şemseddin Sami, Kâmûs-ı Türkî, İstanbul 1989, s. 621.

Gos

Akademik
Bakış

209

Cilt 4 Sayı 8
Yaz 2011

Tablo II. Harem-i Hümâyûn'a denk hesabıyla dağıtılan kar ve buz.

Harem Erbabı	Kar	Buz
Hünkâr	12	2
Haseki Sultan	8	2
Ağayân-ı Harem	3	
Kuşhane	2	
Hazinedâr Yusuf Ağa	1	1
Eski Haseki Sultan	1	
Toplam	27*30= 810 kuruş	5*30= 150 kuruş

Tablo III. Bîrûn'-ı Hümâyûn'a denk hesabıyla dağıtılan kar ve buz.

Görevliler	Kar	Buz
Sadr-ı 'Alî	8	2
Defterdâr Paşa	6	2
Kaymakam Paşa	2	1
Müsâhib Efendi	4	3
Şeyhülislam	2	
Nişancı Paşa	1	
Silahtar Paşa	1	
Kethüda-i Sadr-ı 'Alî	4	3
Kethüda-i Kaymakam	1	1
Vanî Efendi	1	
Re'is Efendi	1	
Müharib-i Sefer	1	
'Ummâl Efendi	2	1
Ali Efendi	1	
Ruznamçe-i Evvel	1	
Ruznamçe-i Küçük	1	
Hekimbaşı	1	
İmam Efendi	1	
Kazaskerân	2	
Kozbekçi	1	

Haseki Ağa	1	
Kabzî Efendi-i Havas	1	
Çavuşbaşı	1	1
Kethüdâ-i Bevvâbîn	1	
Ser Bostanî-i Edirne	1	
Mîrahur-ı Kebîr	1	
Mîrahur-ı Küçük	1	
Defterdâr Efendi	1	
Matbah-ı Sadr-ı 'Alî	2	
Efendi-i sani	2	
Başbaki Kulu	1	
Yeniçeri Ağası	1	2
Kethüdâ Beğ	1	1
Ali Ağa Kul Kethüdası	1	
Kethüda-i bevvâbîn-i Sadr-ı 'Alî	1	
Reis-i Sanî	1	
Sipahlar Ağası	1	
Maliye Tezkirecisi	1	
Mükabeleci Efendi	1	
Sani Muhasebeci	1	
Ali Efendi	1	1
Mektubî Efendi	1	
Edirne Emîni	1	
Şehremîni	1	
Silahtar Katibi	1	
Zağarcıbaşı		1
Samsoncubaşı		1
Eyüb Efendi		1
Yeniçeri Efendisi		1
Muhzır Ağa		1

Gos

Akademik
Bakış

211

Cilt 4 Sayı 8
Yaz 2011

Mevkufatî Efendi		1
Ser Edirne-i Bostanî		1
Tezkireciler		2
Defter Emîni		1
Mehmed Ağa		1
Silahcî Ağa		1
Toplam	69*30= 2070 kuruş	28*30= 840 kuruş

Yukarıdaki üç tablodan Enderûn-ı Hümayûn, Harem-i Hümayûn ve Bîrûn'a yaygın şekilde kar ve buz dağıtıldığını görmekteyiz. Bu yaygınlık kar ve buzun lüks olmayıp, bir ihtiyaç olarak algılandığını göstermesi bakımından önemlidir. Bu tablolardan Rebiülevvel ayında Enderûn-ı Hümayûn'a 1350 kar, 270 buz, Harem-i Hümayûn'a 810 kar, 150 buz, Bîrûn'a 2070 kar, 840 denk buz verildiği anlaşılmaktadır. Bunların hepsini topladığımızda 4230 torba kar, 1260 torba buz bir ay içinde dağıtılmıştır. Eğer desek bir yaz sezonunda ne kadar kar ve buz dağıtılmıştır, o zaman karşımıza şöyle bir tablo çıkar. Defterde 1080 senesi Şevval (1670 Mart) ayında buz kar kullanımının başladığını görüyoruz. Yaz aylarında yoğun şekilde ihtiyaç duyulmuştur. 1081 Şaban (1670 Kasım) ayına kadar yaklaşık dokuz aylık bir dönemde kar ve buzun kullanıldığını görüyoruz.

Tablo IV. Bir sezonda Enderûn-ı Hümayûn'a dağıtılan denk hesabıyla kar ve buz.

Aylar	Kar	Buz
1080 Şevval	60	80
Zilkade	150	150
Zilhicce	783	194
1081 Muharrem	900	270
Safer	1334	261
Rebiülevvel	1350	270
Rebiülâhır	1193	257
Cemazielevvel	300	840
Cemazielâhır		23,5
Receb		120
Şaban		90
Toplam	6070	2555,5

Tablo V. Bir sezonda Harem-i Hümayûn'a dağıtılan denk hesabıyla kar ve buz.

Aylar	Kar	Buz
1080 Şevval	120	40
Zilkade	360	120
Zilhicce	551	145
1081 Muharrem	700	150
Safer	908	145
Rebiülevvel	810	150
Rebiülâhır	727	157
Cemazielevvel	390	330
Cemazielâhır		232
Receb		60
Toplam	4566	1529

Tablo VI. Bir sezonda Bîrûn -1 Hümayûn'a dağıtılan denk hesabıyla kar ve buz.

Aylar	Kar	Buz
1080 Zilkade	150	60
Zilhicce	12	97
1081 Muharrem	1020	60
Safer	1495	414
Rebiülevvel	4230	1260
Rebiülâhır	1735	779
Cemazielevvel	360	330
Toplam	9002	3000

Bir denk kar 70 akçe olursa $19638 * 70 = 1\ 374\ 660$ akçe

Bir denk buz 90 akçe olursa $7084,5 * 90 = 637\ 605$ akçe

Toplam= $2\ 012\ 265$ akçe

Seksen akçe 1 esedî kuruş³⁵ olursa , 25153,5 kuruş gibi bir rakama ulaşmış oluruz. Bir başka deyişle 25153,5 esedi altın olur. Sonuç olarak bu çalışmamızda eldeki kaynakların el verdiği ölçüde kar ve buz temin edilen İstanbul içinden ve dışından mahalleri tespit etmeye, bu işle görevli zümrelerin kimler olduğunu ve bu emtianın fiyatının oluşumuna etki eden unsurları ve sarayda bunun kimler eliyle, saray halkına ne miktarda verildiğini, bunun nasıl bir kıymet ettiğini tespit etmeye

³⁵ Mustafa Nuri Türkmen, Kamanıçe Seferinin Lojistik hazırlıkları, (Ankara Üniversitesi, Basılmamış doktora tezi) Ankara 2002, s. 164.

gost

Akademik
Bakış

213
Cilt 4 Sayı 8
Yaz 2011

çalıştık. Kar ve buz için kullanılan denk ve torba ölçülerinin günümüz ölçüleriyle net bir karşılığını bulamadık. Yine bu malın nakdi değerini tahmini olarak ancak verebildik. Bütün bunların sonunda çalışmamızda konu edindiğimiz kar ve buzun yolculuğu ister şahıs evlerinde isterse saray hayatında kullanılmak suretiyle sona ererdi. Bundan sonra kar ve buz, mutfaklarda paluze gibi tatlıların soğutulmasında veya kar hazneli Çeşm-i dil sürahi içindeki şerbet ve buz gibi bir soğuk su olarak yolculuğunun sonuna ulaşmış olurdu.

Kaynaklar

Arşiv kaynakları

Topkapı Sarayı Arşivi, no: D.8753.

Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA); BOA. *Cevdet Saray*, no: 1975, 86.

BOA. Kamil Kepeci, no: 7395.

BOA, Başmuhasebe Kalemi Buzcubaşılığı; no: 12231, 12238, 12231,12240.

BOA, Başmuhasebe Kalemi Buzcubaşılığı, Dosya Usulü Tasnif; 1/ 1, 1/ 5, 1 / 173, 4/2, 4 / 3, 4 / 154, 4 / 176.

Araştırma Eserler

BAŞAĞAOĞLU, İ. Mebrure Değer, B. Çubukçu, "İstanbul'da Kar Kuyuları ve İşletmeleri Hakkında Bir Araştırma", I. Edirne Tıp Tarihi Günleri, Edirne 2001.

BRAUDEL, Fernand, *Akdeniz ve Akdeniz Dünyası*, Çev. Mehmet Ali Kılıçbay, C.I, İstanbul 1989.

BİLGİN, Arif, *Osmanlı Saray Mutfağı*, İstanbul 2004.

CLAUDE, Cahen, "XIII. Asır Ortalarında Cezire (İzzeddin b. Şeddad'a göre)" Çev. Neşet Çağatay, Ankara Üniversitesi, İlahiyat Fakültesi Dergisi, C.2, Sayı 4 , Ankara 1953.

SAMİ, Şemseddin, *Kâmûs-ı Türkî*, İstanbul 1989.

TÜRKMEN, Mustafa Nuri, *Kamanîçe Seferinin Lojistik Hazırlıkları*, (Ankara Üniversitesi, Basılmamış doktora tezi) Ankara 2002.

Gör