



ISSN
2547-989X

Sinop Üniversitesi
Sosyal Bilimler Dergisi

Araştırma Makalesi

Sinop Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 8 (1), 409-447

Geliş Tarihi:07.03.2024 Kabul Tarihi:29.04.2024

Yayın: 2024 Yayın Tarihi:31.05.2024

<https://doi.org/10.30561/sinopUSD.1448322>

<https://dergipark.org.tr/sinopUSD>

OSMANLI İSTANBUL'UNDA MİDYE VE İSTİRİDYENİN SERENCAMI

Kurtuluş DEMİRKOL*

Öz

Bu makalede Osmanlı İmparatorluğu'nda midye ve istiridyeye sosyo-ekonomik ve sosyo-kültürel açıdan incelenmiştir. İstanbul'da kadim zamanlardan 20. yüzyılın başlarına kadar en fazla midye ve istiridyeye yatakları Haliç'te yer almaktadır. 1908 yılında Haliç'te çevre kirliliğinden dolayı midye ve istiridyeye avcılığı yasaklanmıştır. İstanbul'un diğer sularında midye ve istiridyeye avcılığı devam etmiştir. Ayrıca, makale dini inancın yemek kültürü üzerindeki etkisini İmparatorluktaki farklı inanca sahip halkların midye ve istiridyeye tüketimi üzerinden ortaya koymaktadır. Midye ve istiridyeye İmparatorluğun Hristiyan ahalisi tarafından bol miktarda tüketilmektedir. Müslüman ahali ise midye, istiridyeye ve benzeri deniz kabuklularına rağbet göstermemektedir. Osmanlı'da midye ve istiridyeye ile ilgili en temel sorun kaçak avcılıktır. Kaçak ve kontrolsüz avcılık, midye ve istiridyeye popülasyonunun azalmasına hatta son bulmasına neden olmuştur. Kaçak avcılığın önüne geçmek için 1871 yılında ilk defa Midye ve İstiridyeye Nizamnamesi yayımlanmıştır. Nizamnamenin temel kaygısı midye ve istiridyeye popülasyonunun devamını sağlamaktır. Deniz ürünlerinden alınan vergi gelirleri önce Rüsum-ı Sitte İdaresine sonrasında bu kurumun lağvedilmesiyle onun yerine ikame edilen Düyun-ı Umumiye İdaresine bırakılmıştır. Böylelikle Osmanlı Devleti içinde midye ve istiridyenin de yer aldığı deniz ürünleri üzerinde tek söz sahibi olma özelliğini kaybetmiştir. Düyun-ı Umumiye İdaresinin etkisiyle 1882 yılında hazırlanan ve yürürlüğe giren Saydiye ve Balıkhaneye nizamnamelerinin midye ve istiridyeye ile ilgili maddelerindeki temel kaygı ise vergi gelirleridir. Bu durum, 19. yüzyılın sonunda kolera salgını nedeniyle, midye, istiridyeye ve benzeri deniz ürünlerinin tüketimi yasaklandığında Düyun-ı Umumiye İdaresinin tepkilerinde açıkça görülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Midye ve İstiridyeye, İstanbul, Haliç, Kaçak Avcılık, Düyun-ı Umumiye İdaresi.

The Adventure of Mussels and Oysters in Ottoman Istanbul

Abstract

This study examines the mussels and oysters fishing in Ottoman Empire from the socio-economic and socio-cultural perspectives. Throughout the history until the early 20th century, the most significant mussel and oyster beds in Istanbul were located in the Golden Horn. While in 1908, due to environmental pollution in Golden Horn, mussel and oyster fishing

* Doç. Dr., Gebze Üniversitesi, İşletme Fakültesi, Strateji Bilimi Bölümü, kurtulusdemirkol@gmail.com, <https://orcid.org/0000-0001-5936-7374>

was prohibited, mussel and oyster fishing continued in other seashores of Istanbul. The study also demonstrates the impact of religious beliefs on culinary culture by using the consumption of mussels and oysters among people with different religious faiths Ottoman Empire. Mussels and oysters are consumed abundantly by the Christian population of the Empire, while the Muslim population shows naturally little interest in mussels, oysters, and the similar seafood. The primary issue concerning mussels and oysters in Ottoman Empire was illegal fishing. The most significant consequence of illicit and uncontrolled fishing was the decline, and even the extinction, of mussel and oyster populations. To combat illegal fishing, the regulations on mussel and oyster were first initiated in 1871 with the aim of ensuring the continued existence of mussel and oyster populations, reflecting the Ottoman rulers' genuine intent. Tax revenues collected from seafood production were initially directed to the Rüşm-ı Sitte Administration and later to the Public Debt Administration (Düyun-ı Umumiye İdaresi), which replaced the former institution in 1881. Consequently, the State lost its sole authority over taxation on seafood, including mussels and oysters. This study underlines the concern on tax revenues from all fishing including mussels and oysters, which was the major issue especially in the Saydiye and Balıkhane regulations prepared and implemented in 1882 under the influence of the Public Debt Administration. This concern is noticeable in the reactions of Public Debt Administration when the consumption of mussels, oysters, and similar seafood was prohibited due to the cholera epidemic in the late 19th century.

Keywords: Mussels and Oysters, Istanbul, Golden Horn, Illegal Fishing, Public Debt Administration.

Giriş

İstanbul sularındaki deniz ürünleri MÖ. 7. yüzyılda ilk Yunan kolonilerinin kurulduğu dönemden itibaren şehrin zenginliğinin temel sebeplerindendi (Doğan, 2015b, s. 154). Çok zengin ve çok çeşitli deniz ürünlerine ev sahipliği yapan İstanbul sularındaki deniz ürünlerinden biri günümüzde dahi popülerliğini koruyan midye ile onunla aynı cinsten olan fakat bugün İstanbul sularında yetişmeyen istiridyedir. Yassı solungaçlı yumuşakçalar ailesinden olan bu deniz ürünlerinden midyenin eşit iki kanattan oluşan kabuğu vardır. Boyu eninden uzun, dışı siyah bazen kırmızımtırak renktedir. İstiridyenin de midye gibi iki çenetten oluşan kabuğu vardır. İstiridyenin midyeden farkı yer değiştirmemesi, olduğu yerde sabit kalmasıdır. Kabuğu çok kalın ve yaprak yapraktır. Günümüzde İstanbul sularında yetişmeyen istiridye Osmanlı İmparatorluğu dağılıncaya kadar çok bilinen, tüketilen ve hatta ihracatı yapılan makbul bir deniz ürünüydü (Deveciyan, 2006, s. 292). İstiridye yumuşakçaların

en lezzetlisi olarak kabul edilirdi. Rumların temel gıdalarından olan istiridyeye güçlenmeleri için hastalara yedirilirdi. Hatta manastırlarda dahi bolca tüketilirdi. Midye ve istiridyeye lüks ve pahalı yiyecekler değildi. Aksine ucuz ve ulaşılabilir deniz ürünleriydi (Yerasimos, 2008, s. 222).

Osmanlı yoğun bir şekilde deniz ürünlerinin avlandığı, ticaretinin yapıldığı ve tüketildiği bir şehri fethetmişti. Fetihden sonra çok farklı kültürlerin bir arada yaşadığı İstanbul’da bu zenginlik kaçınılmaz biçimde mutfak kültürüne de yansımıştır. Kısa sürede İstanbul mutfağı İmparatorluk mutfağının ana damarı olmuştur (Bilgin, 2010-2011, s. 229). Müslüman ahali pek rağbet etmese de yeme içme alışkanlıklarını devam ettiren Rum ahali midye, istiridyeye ve benzeri deniz ürünlerini özellikle dini perhiz¹ dönemlerinde bol miktarda tüketmeye devam etmiştir. Midye ve istiridyenin en fazla avlandığı ve tüketildiği şehir olarak İstanbul aynı zamanda bu iki deniz ürününün üretiminin ve tüketiminin en iyi izlenebileceği yerdir. Osmanlı saray mutfağı bu lezzetlerle Fatih Dönemi’nde tanıştığı halde saray sofrasında midye ve istiridyeye yer açılmamıştır. Aynı durum Müslüman ahalinin sofraları için de geçerlidir.

Bu makalede Osmanlı İstanbul’unda özellikle Hristiyan ahali tarafından tüketilen deniz ürünleri arasında yer alan midye ve istiridyeye, sosyo-ekonomik ve sosyo-kültürel açıdan incelenmiştir. Bu iki deniz ürününün Osmanlı tüketim kültüründeki yeri hakkında daha önce müstakil bir çalışma yapılmadığından, birincil kaynaklar esas alınarak bu boşluğun doldurulması hedeflenmektedir. Midye ve istiridyeye İmparatorluk yemek kültürünün birer parçası olduğu gibi Osmanlı’da sosyal, dini, ekonomik ve hukuksal alanlarda muhtelif düzenlemelere söz konusu olmuştur. Osmanlı’nın farklı etnik ve dini gruplarının midye ve istiridyeye tüketim alışkanlıklarına değinilen çalışmada, ticari bir değer olan bu ürünlerin nereden ve ne şekilde çıkarıldığı, hükümetin midye ve istiridyeye popülasyonunu devam ettirme noktasındaki çabaları ve bu konuda yapılan hukuksal düzenlemeler incelenmiştir.

Osmanlı'da Midye ve İstiridye Tüketim Alışkanlığı

Kendini çevreleyen denizlerden çıkarılan ürünlerle de beslenen Anadolu mutfak kültüründe, midyenin tarih öncesi dönemlerden beri yer aldığı tespit edilmiştir. Orta Çağ'da varlığını sürdüren bu lezzetler, özellikle Doğu Roma (Bizans) mutfağının önemli ürünleri arasındadır. 11. yüzyılda Anadolu coğrafyasına gelen Türklerin, Osmanlı öncesi dönemde genelde deniz ürünleri, özelde midye ve istiridye ile olan alakaları, Bizans ile kurmuş oldukları ilişkilere rağmen, pek bir gelişme göstermemiş, bu ürünler Türk sofralarında yer bulamamıştır (Işın, 2018, s. 11, 13, 194-195). Bununla birlikte, Osmanlı öncesi Anadolu Türklerinin mutfak kültürünü tek parça düşünmemek gerekir. Konya merkezli Selçuklu otoritesi altında, Anadolu'nun kıyı kesimlerindeki yerel Türk idarelerinin, buldukları bölgelerin mutfağından etkilenmemeleri mümkün değildir.

15. yüzyıldan itibaren tamamen Osmanlı idaresine giren Anadolu'da, Türklerin yerel beslenme kültürlerinden etkilenmeleri için de aynı mantıkla düşünmek yerinde olacaksa da İstanbul bundan azade tutulmalıdır. Farklı kültürleri bünyesinde barındıran kent, zengin bir mutfak geleneğine sahiptir. Geleneksel lezzetlerden en fazla dikkat çekenlerden biri, hiç kuşkusuz, deniz ürünleridir. Fetihten önce kentte, midye ve istiridyenin de yer aldığı deniz ürünleri rağbet görmekte ve bolca avlanılıp aynı nispette tüketilmekteydi (Doğan, 2015a, s. 208). Osmanlılar, devraldıkları emperyal başkentin çok kültürlülüğünü İslam devleti kimliği altında geliştirerek devam ettirmişlerdir. Dolayısıyla başta saray mutfağı olmak üzere, beslenme kültürü İstanbul'un Müslüman ahalisini de etkilemiştir. Ancak midye ve istiridye ile ilk tanışan Müslüman ahalinin sofrası değil saray sofrası olmuştur.

21 Aralık 1473-18 Ocak 1474 tarihlerini kapsayan Fatih Devri mutfak defterinde istiridye için 116 akçe harcandığı kayıt altına alınmıştır (Barkan, 1979, s. 278). Hicri 878 (Miladi 1473) yılının Şaban ayında her gün 4 akçe tutarında istiridye saray mutfağı için satın alınmıştır. Böylelikle yukarıda zikredilen tarih itibarıyla istiridyenin Osmanlı saray mutfağına girdiği belgelenmiştir. Pişirme usulü hakkında bilgi sahibi olmadığımız istiridye hakkında Ünver (1995, s. 93-94, 153; 1952, s. 11),

istiridyenin sarayın Müslüman ahalisi için değil saray hizmetinde bulunan gayrimüslim reayanın tüketimi için alınmış olabileceğini söyler. Öte yandan saray ekâbiri tarafından beğenilip yenilmesi mümkün olsa da bunun zayıf ihtimal olduğunu ifade eder. Fakat Yerasimos’un belirttiği üzere (2002, s. 58), saray ahalisinin hanedan ailesi dışındakilerin tamamının gayrimüslim kökenli Müslüman olduğu hatırlanırsa, Müslüman kökenliler ıstiridyeye yanaşmasa da, en azından sonradan Müslüman olan saray halkının ıstiridyeye tüketme alışkanlığını devam ettirdiğini söyleyebiliriz. Öte yandan Fatih’in deniz ürünlerine olan düşkünlüğünü tespit eden araştırmacılar da vardır (Bilgin, 2004, s. 196). Dolayısıyla ıstiridyenin Fatih Dönemi’nde sarayda tüketildiğini kesin olarak bilmekle birlikte kimlerin yediği ve nasıl pişirildiği konusunda malumatımız yoktur. Pişirme usulünü bilmememiz sadece ıstiridyeye mahsus bir durum değildir. Osmanlı sarayına ait arşiv belgelerinde, bir kısım yemek isimleri olduğu halde hiçbir yemeğin tarifi kayıt altına alınmamıştır (Bilgin, 2008, s. 85).

İstiridyeye, Fatih Dönemi’nde sarayda gördüğü ilgiyi bir daha görmeyecek, Fatih sonrası padişahların saray mutfağına ait arşiv kayıtlarında II. Abdülhamid dönemine kadar bir daha yer almayacaktır. Stefanos Yerasimos (2002, s. 27), bu durumu “Sonraki padişahların saray muhasebeleri, uslanmış ve dinsel kuralları daha sıkı biçimde uygulayan bir mutfak izlenimi veriyor” ifadesiyle yorumlar. Yine Yerasimos (2002, s. 45-50)’un aynı eserinde yer alan “Halkın Yiyecekleri” bölümünde midye ve ıstiridyenin adı geçmez. Dolayısıyla 15. yüzyılda Müslüman halk arasında midye ve ıstiridyeye tüketimi ciddi anlamda yer edinmemiştir diyebiliriz. En azından Müslüman ahalinin midye ve ıstiridyeye tükettiğine dair herhangi bir bilgiye sahip değiliz.

16. yüzyılda Anadolu’dan İstanbul’a yoğun biçimde gelen Rum ve Ermenilerle birlikte İstanbul’da balık tüketimi artmıştır (Yerasimos, 2002, s. 49). 1578 yılının Şubat ayının 11’inde İstanbul’da balık pazarını gezen Stephan Gerlach (2007, s.731) bol miktarda ıstiridyeye ve kabuklu deniz ürünleri gördüğünü ve bunları Rumların perhiz döneminde tükettiğini yazar. Fakat narh defterlerinde balık ve havyar gibi deniz ürünleri yer aldığı halde midye ve ıstiridyeye yoktur (Özdemir Gümüş, 2019,

s. 125). Ne 1502 tarihli ihtisab kanunnamesinde ne de 30 kadar balık çeşidinin sayıldığı 1640 yılına ait narh defterinde midye ve istiridyenin adı geçmez (Yerasimos, 2002, s. 46, 48-49). Tabiatıyla bu durum dikkat çekicidir (Doğan, 2015a, s. 218).

Gelibolulu Mustafa Âli'nin 1600 yılında yazdığı (1975, s. 9) *Mevâ'idü'n-Nefâis fi Kavâ'idü'l-Mecâlis* adlı görgü (adab-ı muaşeret) kitabında kırmızı şarabın yanında tavsiye edilen mezeler arasında enfes olarak nitelendirilerek midye ve istiridye de sayılır (Gelibolulu Mustafa Âli, 1975, s. 125). Dolayısıyla midye ve istiridye her ne kadar Müslüman sofralarında yer edinememiş olsa bile 17. yüzyılın İslam geleneğine uygun olmayan gerek Rum mutfağının gerek alkol sofralarının lezzetleri arasında varlığını devam ettirmiştir. Midye ve istiridyenin meyhanelerde meze olarak tüketilmesi, Rumlar için geçmişi çok eskilere dayanan bir gelenektir. Antik Roma Dönemi'nde dahi meyhanelerde, şarabın yanında meze olarak midye ve istiridyenin yer aldığı bilinmektedir (Işın, 2018, s. 131).

17. yüzyıl seyyahı Evliya Çelebi, seyahatnamesinde midye ve istiridyeyi sapkın ve günahkâr yiyecekler olarak tanımladıktan sonra içki sofralarının mezesi olarak niteler ve kefereler tarafından yenildiğini yazar. Çünkü bu ürünler, Müslümanlar için pis ve mekruhtur (Yerasimos, 2011, s.149). Diğer yandan Evliya Çelebi her ne kadar midye ve istiridyeyi pis ve mekruh yiyecekler olarak nitelendirse de istiridyeyi kuvvet veren bir besin olarak oldukça övmekte, halis su ve zeytinyağı ile yapılan midye pilavını da leziz bir yiyecek olarak tanımlamaktadır. Ama tüm bunlara rağmen Evliya Çelebi (1996, s. 255) midye ve istiridyeyi helal yiyecekler olarak kabul etmez (Bacqué-Grammont, 2013, s. 243-244). Evliya Çelebi'nin midye ve istiridyeye olumsuz bakış açısı dönemin İslam toplumunun geniş bir kesimi tarafından da paylaşılmaktadır (Yerasimos, 2011, s. 149). Dolayısıyla midye ve istiridye Müslümanlar tarafından tüketilen deniz ürünleri arasında yer edinmemiştir. Örneğin; 17. yüzyılda yaşamış bir tarikat mensubu ve şeyhi olan Seyyid Muhammed Efendi, sofralarına konuk olduğu geniş bir çevreye sahipti ve yemeğe düşkündü. 1660-1664 yılları arasındaki beş yıllık zaman dilimini ihtiva eden günlüğü, dönemin Müslüman ahalisinin dostlar arasında yenilen akşam yemeklerini ve daha az miktarda sünnet,

düğün ve ölüm sonrası kurulan taziye sofralarını anlatır. Muhammed Efendi, adı geçen sofralardaki yemeklerin hepsini kayıt altına almıştır. Yemekler arasında az da olsa balık çeşitleri yer aldığı halde midye ve ıstiridyeye hiç yoktur (Gökyay, 1985, s. 56-61).

18. yüzyılda da durum çok farklı değildir. 1731 yılında balık pazarı için hazırlanmış olan ve 1761 yılına ait İstanbul narh defterlerinde midye ve ıstiridyeye yine yoktur (Özdemir Gümüş, 2019, s. 125). 18. yüzyılın sonunda Fransız hükümeti için “Osmanlı İmparatorluğu’nun Genel Tablosu” isimli kitabı kaleme alan Mouradged d’Ohsson, eserinde Türklerin kabuklu deniz ürünlerini yani midye ve ıstiridyeyi hiç tüketmediklerini yazsa da (Boudan, 2006, s. 175)1720 yılında III. Ahmed’in şehzadelerinin sünnet şenliğinde verilen yemeğin tasvir edildiği minyatürde, ıstiridyeye, sofrada yer alan deniz ürünleri arasında görülmektedir (Doğan, 2015a, s. 221-222). Dolayısıyla midye ve ıstiridyeye 17. ve 18. yüzyıllarda Müslüman ahalinin sofrasında kendine yer edinememiş olsa bile hiç tüketilmediğini iddia etmek doğru değildir.

Hülasa Osmanlı Türkleri, içinde midye ve ıstiridyenin de yer aldığı deniz ürünleri ile İstanbul’un fethi ile yakından tanışmış fakat bu yeni lezzetlere alışmaları bir hayli zaman almıştır. Esasında ilk tanışmadan hemen sonra diğer deniz ürünleriyle birlikte ıstiridyeye saraya girmiştir. Fakat bu durum Fatih’e özeldir ve onun deniz ürünlerine olan sevgisinden kaynaklanmaktadır (Yerasimos, 2005, s.162). Sonraki dönemlerde saray mutfağında yüzyıllar boyunca gözükmeyen ıstiridyeye, 19. yüzyılın sonlarında saray mutfağına yeniden dönecektir (Samancı, 2006, s. 195; Neumann, 2006, s. 195). 6-12 Şubat 1890 tarih aralığında üç seferde toplam 485 adet ıstiridyeye Sultan II. Abdülhamid’in özel mutfağına girmiş ve kullanılmıştır (Samancı, 2008, s. 151). Midye ise saray mutfağına girememiş ancak 19. yüzyılın üçüncü çeyreğinde bir kısım Müslüman halk sofralarında, dolma olarak tüketilmeye başlanmıştır. Saray mutfağında pişirilmeyen midye dolma, bu sofralardan, saray sofrasına ara ara gönderilmiştir (Yerasimos, 2005, s. 168; Şair Leyla Saz Hanım, 2000, s. 102).

Öte yandan Rumların geleneksel lezzetleri olan midye ve ıstiridyeye ile tıpkı Türkler gibi İstanbul’un fethinden sonra tanışmış olan Ermeniler, en az Rumlar kadar

midye ve istiridyeye sofralarında yer açmışlardır. Fakat aynı durum İmparatorluğun Yahudi ahalisi için geçerli değildir. Bunun en önemli sebebi midye ve istiridyenin Tevrat'ta adı geçen haram deniz ürünleri arasında yer almasıdır (Mammadli, 2013, s. 73-74). Dolayısıyla Yahudiler de İmparatorluğun Müslüman ahalisi gibi midye ve istiridyeye rağbet göstermemişlerdir. Hatta Yahudiler için midye ve istiridyeye yasağı daha şiddetlidir. Müslümanların kutsal kitabında deniz mahsullerinin hangilerinin yenilip yenilemeyeceği hususunda sarih bir ifade bulunmamaktadır. Ancak İslam hukuk mezhepleri deniz mahsulleri hakkındaki rivayetleri inceleyerek farklı kanaatlere ulaşabilmişlerdir. Örneğin Hanefiler deniz mahsulleri hakkında sadece balık türlerinin yenilebileceğini hakkında içtihatla bulunurlarken Şafii, Maliki ve Hanbeli mezhepleri ise denizden elde edilen her türlü canlının yenilebileceğini kanaatini dile getirmişlerdir. Dolayısıyla İslam dininde katı bir midye ve istiridyeye yasağı yoktur. Yahudiler açısından ise midye ve istiridyenin haram oluşu kesin ve nettir. Çünkü yukarıda değinildiği gibi bu yasak Tevrat'ta yazılıdır.

İstanbul'da Midye ve İstiridyeye Tarlaları

Osmanlı'da midye ve istiridyenin denizden çıkarıldığı yerler tarla olarak adlandırılırdı (Özdemir Gümüş, 2019 s. 46). Evliya Çelebi, İstanbul'da en meşhur ve lezzetli istiridyelerin Haliç'te Kasımpaşa'nın karşısında yer alan Hasköy önlerinde yetiştiğini ve bu işle uğraşan 800 esnaf ve 300 dükkân olduğunu, midye ve istiridyeye esnafının bu iş için bahçe üstadına senelik 10.000² akçe ödeme yaptığını yazmıştır (Bacqué-Grammont, 2013, s. 243, 245; Gökyay, 1985, s. 167, 255). 1748 yılında Haliç'te, Tersane-i Amire kıyılarındaki midye ve istiridyeye tarlaları yıllık alınan bir ödeme karşılığında ömür boyu belirli şahıslara yani malikâne usulüne göre verilmişti (Özdemir Gümüş, 2019 s. 57). Aynı yıl, Azapkapı'dan Kurşunlumahzen'e kadar olan kıyılarda kendi kayıklarıyla midye ve istiridyeye çıkarma hakkı İstavrakı isimli bir şahsa aitti. İstavrakı bu hak için Tersane Divanhanesinde bulunan Sultan Mehmed Han Camii'ne yıllık 50 vukiyye³ zeytinyağı ve üç reisin her birine 20 kuruş

veriyordu. Sonrasında İstavrakı adı geçen kıyılarda midye ve istiridyeye çıkarma hakkını, kendi isteğiyle Seyyid Hasan ve Sarafim adlı kişilere aynı şartlarda devretmişti (BOA., C.BH., 263/12148).

III. Selim 7 Nisan 1789 tarihinde tahta oturduğunda adı geçen kıyılarda midye ve istiridyeye çıkarma hakkı Save isimli kişiye aitti ve cülustan dolayı hakkı yeni padişah tarafından beratla yenilenmişti. Save aynı dönemde aynı şartlarla hakkını oğlu Peraşkova’ya devretmişti (BOA., C.EV., 375/19031). 1801 yılında Peraşkova’ya geçen midye ve istiridyeye çıkarma hakkı 1813 yılında Peraşkova tarafından Gavril’e devredilmişti (BOA., C.İKTS., 8/364). Görüldüğü üzere şahıslara verilen midye ve istiridyeye çıkarma hakkı istendiği zaman hak sahibi tarafından devredilebiliyordu.

Yine III. Selim Dönemi’ndeki bir başka örnek, Haliç kıyılarında midye ve istiridyeye çıkarma hakkının babadan oğula miras yoluyla geçtiğini göstermektedir. Galata Mahzen-i Âmire önünden Aynalıkavak İskeleyi’ne kadar olan bölgede 1790’ların ortasında midye ve istiridyeye çıkarma imtiyazına sahip olan Hristo Dimitri ve Kimyanos bu hakkı babalarının ölmesi üzerine elde etmişlerdi. Dimitri ve Kimyanos önceden olduğu gibi 20 vukiyye Ali Paşa Camii’ne, 30 vukiyye Liman Reisi Odası’na ve 50 vukiyye Başağa Odası’na olmak üzere toplam 100 vukiyye zeytinyağı vermeye devam edeceklerdi (BOA., C.ML., 268/10998).

Yukarıdaki örneklerde görüldüğü üzere belirli kişilere bir senetle, belirlenmiş bir bölgenin midye ve istiridyeye çıkarma hakkı veriliyor ve o bölge tarla olarak adlandırılıyordu. Midye ve istiridyeye tarlaları senet sahiplerinin ömrü boyunca emlakı sayılıyor ve o tarladan midye ve istiridyeye çıkarma hakkı yalnızca senet sahiplerine ait oluyordu.

Tarlalardan başka Haliç’te bulunan iki köprünün denizin altında kalan kısımları ideal midye yataklarıydı. Fakat bu köprülerden biri olan Cısr-i Cedid (Yeni Köprü) altında kalan bakır dubalar üzerinde yetişen midyeler, ilgili bölümde anlatacağımız üzere, zehirli olduğu için buradan midye çıkarılması yasaktı (BOA., C.SH., 18/857).

Fakat Haliç'te bulunan diğer bir köprü olan Ayvansaray Köprüsü'nün ahşap olması onu ideal midye yatağı haline getiriyordu. 1854 yılında Ticaret Nezareti'nin yönetimi altında olan köprü açık artırma yöntemi ile ihaleye çıkarılmıştı. İhaleyi yıllık ödemesi 120.000 olmak üzere toplam 240.000 kuruş karşılığında iki yıllığına sarraf ve beratlı Avrupa tüccarlarından olan Arslan oğlu Hoca Manuk kazanmıştı. Hoca Manuk bu ödemeyi ilki peşin olmak üzere dört taksit halinde yapacaktı. Ayrıca köprünün ihtiyaç duyduğu 500 kuruş tutarındaki tamiratını da gerçekleştirecekti. Bunun karşılığında iki yıl için Ayvansaray Köprüsü'nün altında yetişen midyeyi çıkarma hakkı da Hoca Manuk'un olacaktı (BOA., İ.MVL., 298/12099). Belirtmek de fayda var ki bu ihale esasen köprü geçiş ücretleri için yapılmıştı. Hoca Manuk'un ihale için ödediği ücretin karşılığında beklediği ana gelir köprü geçiş ücretleri, tali gelir ise midye satışından elde edeceği gelirdi.

1857 yılında Ayvansaray Köprüsü'nün mültezimi değişmiş bu sefer ihaleyi Yagob Bezirgân kazanmıştı. Bu ihalede bir öncekinden farklı olarak ihaleyi kazanan mültezime Ayvansaray Köprüsü'nün iki tarafından onar kulaç sınır tahsis kılınmıştı. Öte yandan Hasköy'de bulunan Demirhane'den Humbarahane'ye kadar olan bölgede midye çıkarma hakkı balıkçı esnafından olan Yorgo ve Dimitri'ye aitti. Dolayısıyla Yorgo ve Dimitri kendi sınırları içinde olan köprü civarından midye çıkarmaya devam ediyorlardı. Ancak son yapılan ihaleyle buralar Yagob Bezirgan'a tahsis edilmiş dolayısıyla midye çıkarma hakkı da Yagob'un olmuştu. Mesele Meclis-i Vala'ya taşınmış, meclis meseleyi köprünün mültezimi/müteahhiti olan Yagob'un lehine çözmüştü. 6 Temmuz 1857 tarihli tezkireye göre Yorgo ve Dimitri'nin bu bölgeden midye çıkarması yasaklanmış ve daha önce çıkardıkları midyelerin bedeli olarak Yagob Bezirgan'a 1.080 kuruş ödenmesine karar verilmişti. Fakat bu karara rağmen iki aydan fazla süre geçtiği halde Yorgo ve Dimitri, Yagob'a ödeme yapmamışlardı. Yagob alacağını tahsil edebilmek adına yetkili mercilere başvurmuş Zaptiye müşiri de bunun üzerine harekete geçmişti (BOA., A.MKT.NZD., 236/46). Ortaklar, mahkeme edilmeden Bab-ı Zaptiye tarafından tutuklanmışlar ve hapisanede geçirdikleri 36 günden sonra tahliye edilmişlerdi. Hapisaneden çıktıktan sonra, 17

Ekim 1857 tarihli arzuhalle durumlarını yetkili makamlara arz etmişlerdi. Arzuhalde yazdıklarına göre, çok eski zamanlardan bu yana adı geçen bölgede midye çıkarma imtiyazı resmi senetle kendilerine verilmişti. Bu imtiyazın karşılığında Sultan II. Mahmut vakfına senelik 90 kuruş ödeme yapıyorlardı. Dolayısıyla bölgeden midye çıkarma hakkı kendilerine aitti. Ancak köprünün mültezimi Yagob bu hakkı ellerinden almıştı. Ortaklar ihtilafın kendi lehlerine çözülmesini talep ediyorlardı (BOA., MVL., 190/13).

Ayvansaray Köprüsü’nün 1854-1856 yılları arasında mültezimi olan Hoca Manuk aynı bölgede midye çıkarma hakkını elinde bulunduran balıkçı esnafı ile bir sorun yaşamamıştı. Çünkü Hoca Manuk sadece Ayvansaray Köprüsü’nün imtiyazına sahipti. Yagob Bezirgan ise sadece köprünün değil köprünün her iki tarafından onar kulaçlık bölgenin de imtiyazını almıştı. Bu da Yagob Bezirgan’la balıkçı esnafının sınır anlaşmazlığı yaşamasına neden olmuştu.

Yukarıdaki örneklerden anlaşılacağı üzere 17. yüzyıldan 19. yüzyılın ortalarına kadar İstanbul’da ekonomik değeri olan midye ve istiridyeler Haliç’ten çıkarılıyor ve bu hak kişilere yıllık aynî ya da nakdi ödemeler karşılığında ömürlük veriliyordu. Bu hak yetkili makamların izniyle devredilebiliyor, miras yoluyla babadan oğula geçebiliyordu. Köprülerin altından veya civarından midye çıkarma hakkı ise köprülerin iltizam usulüyle işletmesini alan mültezimlere veriliyordu. Dolayısıyla köprülerin altından ya da civarından midye çıkarma hakkı iltizam usulü ile verilmiş, tarla olarak adlandırılan diğer bölgeler ise malikâne usulü ile işletilmiş oluyordu.

Midye ve istiridye çıkaran balıkçı esnafı 1859 yılında başka bir sorun ile karşılaşmıştı. Midye ve istiridye çıkarmak için kullandıkları alet, Haliç’te Ahırkapı’dan Demirkapı’ya kadar olan mahallerden başlayarak Üsküdar önlerine kadar uzanan denizaltı telgraf kablolarına zarar vermişti. Denizaltı telgraf hattının daha büyük zarar görmemesi adına telgraf hattının olduğu bölgeden midye ve istiridye çıkarılması yasaklanmıştı. Bu yasağın sebebi denizaltı telgraf hatlarına olası verilebilecek zararın getireceği maddi külfetin çok büyük olmasından kaynaklanmaktaydı (BOA., HR.MKT., 283/14; HR.MKT. 283/17).

1863 yılında bu sefer Yorgi ve Haralambos isimli ortaklar liman reisinin yaşıyla karşılaşacaklardı. Ortaklar, Haliç'te Aynalıkavak İskelesi'nden Kurşunlu-mahzen'e kadar olan bölgede kıyılardan ve deniz üzerinde bulunan sallardan kendilerine verilen bir ferman ve senetle midye ve istiridye çıkarma hakkına sahip oldukları halde aynı bölgenin içinde kalan Tersane-i Amire önünde midye ve istiridye çıkarma hakları yoktu. Böyle olduğu halde Yorgi ve Haralambos, Tersane-i Amire önünde bulunan karakol kulübelerinden içeri girerek midye çıkarmışlardı. Hâlbuki sözleşmeye göre tersane kıyılarından midye ve istiridye çıkarma hakkı tersanede çalışan işçilere aitti ve ortakların tersaneye ayak basmamaları hatta yaklaşmamaları gerekiyordu. Daha fazla para kazanma arzuları Yorgi ve Harambolus'un kontratlarının liman reisi tarafından feshedilmesiyle sonuçlanacak ve mesele Bahriye Meclisi'ne taşınacaktı. Bu meselede dikkat çeken bir diğer nokta ise Meclis-i Bahriye'nin yaptığı, adı geçen bölgeden midye ve istiridye çıkarma ihalesinin iki yıllık olması ve bunun için ihaleyi kazanan Yorgi ve Haralambos'un yıllık 10.250 kuruş tersane hazinesine ödeme yapmayı taahhüt etmesidir (BOA., MVL., 423/39). Hâlbuki 1748 yılında İstanbul'da Azapkapı'dan Kurşunlu-mahzen'e kadar olan bölgede midye ve istiridye çıkarma hakkı ömürlük verilmiş ve karşılığında yıllık 50 vukiyye zeytinyağı ve 60 kuruş ödeme alınmıştı (BOA., C.BH., 263/12148).

1863 yılında Yorgi ve Haralambos'un sadece iki yıl için midye ve istiridye çıkarma hakkını aldığı ve bir yıl için 10.250 kuruş ödediği bölgede (BOA., MVL., 423/39) 1795 yılında midye ve istiridye çıkarma hakkı bir ömürlük verilmiş ve karşılığında alınan ödeme sadece her yıl için 100 vukiyye zeytinyağı olmuştu (BOA., MVL., 423/39). 1813 yılına kadar ödeme ve sistem değişmeden böyle devam etmişti (BOA., MVL., 423/39). 1863 yılındaki ihale usulü ve karşılığında alınan ödeme, midye ve istiridye çıkarma hakkının hem çok daha yüksek fiyatlarla hem de artık bir ömürlük değil iki yıl için ihale edildiğini gösteriyor. Başka bir deyişle midye ve istiridye ihale usulü artık malikâne sistemine göre değil iltizam usulüne göre yapılıyor, ödemeler daha yüksek miktarda ve nakdi olarak alınıyordu.

Yukarıda anlattığımız üzere İstanbul’da midye ve istiridye tarlalarının en yoğun olduğu ve en iyi midye ve istiridyelerin yetiştiği yer Haliç’ti. Fakat Haliç sularındaki aşırı kirlenme 1908 yılında Haliç’te midye ve istiridye avcılığının kesin olarak yasaklanmasına sebep olacaktı.

1908 yılının başlarında İstanbul’da, Boğaziçi ve Haliç’in muhtelif sahillerinden toplanan midye ve istiridyeler üzerinde bakteriyoloji tahlilleri yapılmıştı. Haliç’e kıyısı bulunan Ayvansaray’da Osman isimli bir balıkçı koleradan vefat etmişti. Özellikle balıkçının vefat ettiği yerin yakınından çıkarılan midye ve istiridyelerin çoğunda insan sağlığını tehdit eden birçok mikrop bulunmuştu. Hatta insan bağırsağında yaşayan birtakım mikroplar birebir midye ve istiridyelerin bünyelerinde yaşıyorlardı. Daha da ötesi midye ve istiridyelerde koleraya sebep olan mikroba çok benzeyen vibriyon isimli bir bakteri daha tespit edilmişti. Bu bakterinin koleraya sebep olan bakteri olup olmadığının anlaşılabilmesi için çok daha detaylı bir inceleme yapılacaktı. Öte yandan Kasımpaşa koyunun en kirli yerinde bulunan gemi demirleri üzerinden alınan midyelerde insan dışkısında bulunan birçok mikrop belirlenmişti. Ayvansaray’dan alınan bir midye yenilirse, yiyen kişinin humma, tifo ve koleraya benzer bir hastalığa hatta bizzat koleraya yakalanma tehlikesi çok yüksekti. Dolayısıyla toplum sağlığını korumak için Haliç’in tüm sularında midye ve istiridye yetiştirilmesi, çıkarılması şiddetli bir şekilde yasaklanmalıydı. Esasında bu yasak bilimsel olarak zorunluydu. Umum Mekâtib-i Askeriye-i Şâhâne Nezâret-i Celîlesi 24 Şubat 1908 tarihli tezkireyle durumu Dahiliye Nezaretine bildirmiş, burası da gerekli tedbirleri alıp yasağı başlatması için raporu 10 Mart’ta İstanbul Belediyesine iletmıştır (BOA., DH.MKT., 1239/1).

Bunun üzerine Şehremaneti yani İstanbul Belediyesi, Karaköy Köprüsü’nden başlamak üzere çepeçevre tüm Haliç kıyılarından ve Haliç’te bulunan gemi, vapur, kayık gibi deniz taşıtları ile iskelelerden ve her iki köprünün dubalarından midye ve istiridye çıkarılmasını yasaklar. Hıfzıssıhha Komisyonu’nun aldığı karar doğrultusunda ve toplum sağlığını korumak için başlatılan yasak kararı idare

meclisine tebliğ edilir. Fakat Haliç'te bulunan Tersane, yasağı deler. Tersanede bulunan havuza çekilmiş kruvazörlerin altında bulunan midyeler balıkçı esnafına 500 kuruş karşılığında satılır. Balıkçılar satın aldıkları midyeleri Tersane tarafından verilen resmî belge ellerinde olduğu halde Balat, Cibali, Ayakapısı, Fener ve Beyoğlu civarlarında vergi dahi ödemededen satmaya başlarlar. Vergi meselesi söz konusu olunca Düyun-ı Umumiye İdaresi devreye girer. Nitekim Kasımpaşa muhafaza memurları mahalli zabıtaya müracaat ederek satışın önüne geçilmesi için yardım istemişlerdir. Fakat mahalli zabıta resmi bir emir olmadan yardım etmeyi reddeder. Der-saadet ve Mülhakatı Düyun-ı Umumiye Nezareti'nin Balıkhane Merkez Müdüriyeti yukarıdaki durumu Düyun-ı Umumiye Komiserliği'ne iletir, komiserlik resmi konularda muhatabı olan Maliye Nezaretinden resmi yazıyla gereğinin yapılmasını rica eder. Bunun üzerine Maliye Nezareti harekete geçerek 17 Eylül 1908 tarihli yazısıyla Dâhiliye Nezareti'nden yasak satışa engel olmaları için mahalli zabıtalara resmi emir verilmesini talep eder. Dâhiliye Nezareti 28 Eylül 1908 tarihinde İstanbul Belediyesine resmi yazıyla talimat vererek mahalli zabitanın gerekli yardımı yapması talimatını verir (BOA., DH.MKT., 2617/52; ZB. 600/113). Böylelikle Haliç'te başlayan yasak kolluk kuvvetleri aracılığıyla ciddi bir şekilde uygulamaya konulmuş olur.

1908 yılında başlayan yasak yalnızca Haliç için geçerliydi. İstanbul'da bulunan diğer midye tarlalarında avcılık devam ediyordu. 1871 yılında yayımlanan Midye ve İstiridye Nizamnamesine göre İstanbul sularındaki midye yatakları şunlardı:

- 1- Hasköy İskelesi'nden İstanbul Balık Pazarı'na, Balat İskelesi'nin sığılıklarına kadar;
- 2- Çöplük denilen mevkiden Bahçekapı açıklarına, Balık Pazarı'nın yanındaki Karaköy İskelesi'ne kadar;
- 3- Sarayburnu'ndan Ahırkapı'ya;
- 4- Mermerkule'den (Samatya) Kızılburun'a;
- 5- Kireçkapısı'ndan Beşiktaş'ta Yahya Efendi Deresi denilen vadiye,
- 6- Ortaköy Camii'nden Akıntıburnu denilen yere;

- 7- Arnavutköy’de Tefikiye Camii önündeki Akıntıburnu’ndan Baltalimanı’na;
- 8- Baltalimanı’ndan Rumeli Feneri’ne;
- 9- Anadolu Feneri’nden Çengelköy’e;
- 10- Kızkulesi’nden Fenerbahçe’ye (Deveciyan, 2006, s. 454-455).

Görüldüğü üzere 1. ve 2. maddelerde adı geçen yerler Haliç sınırları içinde kalıyordu. Bunun dışında kalan yerlerde 1908 yılından sonra midye ve istiridyeye avcılığı devam ediyordu.

İstiridyeye ayrı bir parantez açmak gerekirse, İstanbul Boğazı’nda ve Sarayburnu’ndan Yeşilköy ve Ambarlı’ya kadar Marmara kıyılarında avlanan istiridyeler meşhurdur. Ayrıca Adalar ve Küçükçekmece sularında istiridyeye yetiştiriciliği yapılırdı. İstiridyeye tarlarında yetişen mahsul, kasım sonundan Paskalya perhizi dönemi olan mart sonuna kadar büyük miktarlarda toplanır ve piyasaya sürülürdü. İstiridyeye satışları mart sonunda en yüksek noktaya ulaşırdı (Yerasimos, 2008, s. 221-222). Deveciyan’ın ilk defa 1915 yılında yayımlanan eserinde İstanbul’da en iyi istiridyelerin yukarıda değindiğimiz gibi Sarayburnu’ndan Bakırköy, Yeşilköy ve Ambarlı’ya kadar olan bölgede ve aynı şekilde Boğaz boyunca var olan akıntı ve ters akıntılarda yetişen istiridyeler olduğunu söyler. Fakat bu bölgenin içinde kalmasına rağmen Kabataş ve Beşiktaş arasında yetişen istiridyeler tercih edilmezdi. Bunun nedeni Dolmabahçe’deki Gazhanenin buraya akan atıklarının istiridyelere gaz kokusu vermesiydi. Sivriada civarında yetişen istiridyeye çok tuzlu olmasına rağmen tüketiciler tarafından tutulurdu. Marmara’nın diğer kıyılarında yetişen istiridyeler boş veya yapışkan oldukları gibi çok da tuzluydu. Bu yüzden ekonomik değerleri düşüktü. İstanbul civarında yetişen istiridyelerin ünü yurt dışına ulaşmıştı. Romanya 1915’ten önce önemli bir istiridyeye alıcısıyken, daha sonra istiridyelerin hastalık mikrobu taşıdığı iddiasıyla Osmanlı’dan istiridyeye alımını durdurmuştur. Tabiiyle bu durum Osmanlı’nın istiridyeye ticaretine büyük zarar vermiştir (Deveciyan, 2006, s.

292-294). Bükreş hükümetinin Osmanlı'dan istiridyeye ithalatını yasaklamasının aşağıda ilgili bölümde anlatılacak olan kolera salgınları döneminde başlamış olması kuvvetle muhtemeldir.

Tüm bunların dışında midye ve istiridyeye çıkarılan yerlerden biri de ekonomik ömrünü tamamlamış ya da yukarıda değindiğimiz gibi bakıma alınmak için tersaneye çekilmiş gemilerdi. 1913 yılının Aralık ayında ekonomik ömrünü tamamlayan ve sökülmeleri için İzmit Tersanesine çekilmiş altı adet geminin altında bulunan midyelerin toplanması için ihaleye çıkılmıştı. İhale sonunda en yüksek bedeli veren gemilerin altındaki midyeleri toplama işini alacak ve gelecek para hazineye gelir kaydedilecekti (BOA., ML.EEM., 1035/4).

Midye ve İstiridyeye İle İlgili Nizamnameler

19. yüzyıl Osmanlısı pek çok alanda mevzuatın yeniden düzenlendiği yüzyıl olmuştur. Hemen hemen her alanda yapılan bu düzenlemeler Batı kaynaklı olmuştur. Bunlardan biri de Midye ve İstiridyeye Nizamnamesidir. 21 Eylül 1871 tarihinde ilk defa müstakil olarak midye ve istiridyeye için bir nizamname hazırlanıp yayımlanmıştır (Düstür, 1. Tertip, 2. Cilt, 1289 H, s. 609). Rüşumat Emaneti tarafından hazırlanan nizamname tasarısı Şurayı Devlet Maliye dairesinde görüşülmüştür. Meclis-i Rüşumat Reisi Şakir Efendi'nin de hazır bulunduğu müzakerede nizamnamenin oluşturulmasının temel nedeninin İstanbul sahillerinde neredeyse soyu tükenmek üzere olan midye ve istiridyelerin koruma altına alınıp, tekrar çoğalmasını sağlamak olduğu ortaya konmuştur (bkz. Ek 1). 1871⁴ yılından önceki birkaç yıl içinde İstanbul denizlerinde bol miktarda midye ve istiridyeye yetişirken 1871 yılı itibarıyla midye ve istiridyeye neredeyse bitme noktasına gelmişti. İstanbul'daki midye tarlaları dokuz bölgeye ayrılmış ve bu bölgeler üzerinde tarla itibarıyla kırk dört gedik oluşturularak sadece madrabaz⁵ esnafının veyahut onlarla çalışan ondalıkçıların⁶ tekeline bırakılmıştı. Balıkhaneden aldıkları ruhsat tezkiresi sayesinde midye ve istiridyeye tarlalarının tek toplayıcısı olan madrabaz esnafı tarlaları hırsızlardan korumaya muvaffak olamamışlardı. Nitekim kimi balıkçılar hatta özellikle gelip geçen gemilerin tayfaları

izinleri olmadığı halde adı geçen bölgelerden midye ve istiridyeye çıkarmakta, bir başka deyişle çalmaktaydılar. Tarlalardan midye ve istiridyeye çalma olayları o kadar artmıştı ki tarla sahipleri için midye ve istiridyeye çıkarıp satmak artık kârlı bir iş olmaktan çıkmıştı. Öyle ki önceden madrabaz esnafı midye ve istiridyeye tarlalarını verimli hale getirmek için sair yerlerden topladıkları tohumları tarlalarına ekme işini bırakmışlardı. Eğer gerekli tedbirler alınmaz durum böyle devam edecek olursa 1871 yılı itibarıyla bir iki sene içinde İstanbul denizlerinde midye ve istiridyenin tamamen yok olacağı öngörülüyordu. Alınabilecek en önemli tedbir hırsızlık olaylarının önüne geçip adı geçen tarlalardan yalnızca ruhsat tezkiresi olan madrabaz esnafının veyahut onlarla ortak çalışan ondalıkçıların midye ve istiridyeye çıkarmalarını sağlamaktı. Gerek Osmanlı gerek yabancı ülkelerin vatandaşları olsun izinsiz özellikle de algarna denilen aletle midye ve istiridyeye çıkarılması yasaklanmıştı (BOA., İ.ŞD., 22/928; ŞD., 552/7; ŞD., 555/33, LEF 2). Hülasa, ekte sadeleştirmeden transkript ederek verdiğimiz midye ve istiridyeye nizamnamesinin yayımlanma nedeni İstanbul denizlerinde azalan bu iki ürünün soyunun tükenmesine engel olup tekrar çoğalmasını sağlamaktı.

Nizamname, midye ve istiridyenin nereden ve nasıl çıkarılacağını belirlediği gibi yalnızca madrabaz esnafı olarak nitelendirilen izin belgesine sahip olan kişilere bu iş için yetki vermiş ve bunların dışında kalanların midye ve istiridyeye çıkarmasını yasaklamış, yasak avcılığa cezai müeyyide getirmiştir. Fransızca’ya tercüme edilen nizamname Hariciye Nezareti eliyle yabancı devletlerin elçiliklerine de gönderilmişti (BOA., HR.MKT., 721/87; HR.İD., 323/19). Nizamnamenin yabancı ülkelerin Osmanlı’daki elçiliklerine gönderilmesinin nedeni midye ve istiridyeye tarlalarından hırsızlık yapanların çoğunun yabancı ülkelere ait gemilerin tayfalarının olmasıdır. Bu cihetle midye ve istiridyeye meselesinin ufak çaplı bir uluslararası soruna dönüşme potansiyeline sahip olduğunu söyleyebiliriz.

Yukarıda değindiğimiz 21 Eylül 1871 tarihli Midye ve İstiridyeye Nizamnamesinden yaklaşık on yıl sonra 9 Ocak 1882 tarihinde Zabıta-i Saydiye Nizamnamesi (Düstûr, 1. Tertip, C 2, Zeyl, 1299 H, s. 122-131), birkaç ay sonra da 1 Mayıs 1882

tarihli Dersaadet ve Tevabii Balıkxane İdaresine Dair Nizamname (Düstür, 1. Tertip, C 3, Zeyl, 1300 H, s. 113-118) yayımlanmıştır. Her iki nizamname midye ve istiridyenin çıkarılması, satılması ve vergilendirilmesi ile ilgili yeni maddeler içeriyordu.

1871 yılında çıkarılan Midye ve İstiridye Nizamnamesi ile yukarıdaki iki nizamname arasında çok önemli bir fark vardır. 1871 tarihli Midye ve İstiridye Nizamnamesi midye ve istiridye tarlalarını koruma altına alarak bu iki önemli deniz ürününün soyunun tükenmesini önlemek adına Osmanlı yöneticilerinin özgür iradesiyle hazırlanıp yayımlanmıştı. 1882 yılında yayımlanan nizamnamelerin amacı ise vergi gelirleriydi. Osmanlı Devleti dış borçlarını ödemek adına vergi gelirlerinin bir kısmını kendisinden alacaklı olan yabancılara tahsis etmişti. Bu amaçla 1879 yılında Rüsüm-ı Sitte İdaresi kurulmuş ve bu idareye altı gelir kaynağı bırakılmıştı. Bu gelir kaynaklarından bir tanesi İstanbul ve civarının deniz ürünlerinden alınan vergi gelirleriydi. Rüsüm-ı Sitte İdaresi'nin tepki görmesi üzerine lağvedilerek adı geçen İdarenin yerine 1881 yılında Düyun-ı Umumiye İdaresi kurulmuştu. Düyun-ı Umumiye İdaresine birçok vergi geliriyle birlikte deniz ürünlerinden alınan vergi gelirleri tahsis edilmişti. Ertesi yıl yayımlanan Zabıta-i Saydiye Nizamnamesi ve Dersaadet ve Tevabii Balıkxane İdaresine Dair Nizamname bu gelişmeler ışığında hazırlanıp yayımlanmıştı (Yarcı, 2009, s. 130). Dolayısıyla bu tarihten sonra midye ve istiridye ile ilgili yapılacak tüm düzenlemeler üzerinde Düyun-ı Umumiye İdaresi'nin etkisi olacaktır. Başka bir deyişle midye ve istiridye ile ilgili meseleler de artık tek söz sahibi Osmanlı Devleti değildir. Osmanlı'nın alacaklısı olan yabancılara söz sahibi olduğu Düyun-ı Umumiye İdaresi, içinde midye ve istiridyenin de yer aldığı deniz ürünleri konusunda en az Osmanlı kadar söz hakkına sahiptir. Dolayısıyla aşağıda anlatacağımız düzenlemeler bu bilgiler ışığında değerlendirilmelidir.

9 Ocak 1882 tarihinde yani 1871 yılının Eylül ayında yayımlanan Midye ve İstiridye Nizamnamesinden 10 yıl 3 ay 18 gün sonra yayımlanan Zabıta-i Saydiye (Avcılık) Nizamnamesi iki bölümden oluşmaktadır. Birinci bölüm deniz, nehir, göl

ve derelerde yapılan avcılığı, ikinci bölüm ise kara avcılığını düzenlemektedir. Birinci bölümün 4, 15, 16 ve 17. maddeleri midye ve istiridyeye ile ilgili düzenlemeleri içermektedir (bkz. Ek 1).

21 Eylül 1871 tarihli Dersaadet ile Bilad-ı Selase Sevahilinde Midye ve İstiridyenin Suret-i İhracına Dair Nizamname adından anlaşılacağı üzere, İstanbul denizlerinde bulunan midye ve istiridyelerin çıkarılması ve koruma altına alınmasını düzenlemektedir. Midye ve istiridyeye ile ilgili maddelerini ekte verdiğimiz 9 Ocak 1882 tarihli Zabıta-i Saydiye Nizamnamesi İmparatorluğun İstanbul dışında kalan üretim tesisleri olarak da nitelendirebileceğimiz midye ve istiridyeye tarlaları hakkında da düzenleme yapmıştır. Bunun 1871 nizamnamesinden farkı, İmparatorluğun tamamını kapsamayı ve vergi gelirleriyle ilgili maddeler içermesiydi.

1882 tarihli Zabıta-i Saydiye Nizamnamesinden yaklaşık dört ay sonra yayımlanan 1 Mayıs 1882 tarihli Dersaadet ve Tevabii Balıkhaneye İdaresine Dair Nizamname İstanbul Balıkhanesinde diğer su ürünleriyle birlikte midye ve istiridyeden alınacak harç ve vergileri düzenlemiştir. Deniz ürünleri üzerinden alınan harç ve vergiler sadece İstanbul ve çevresinden avlananlar için değil Bandırma, Gelibolu, Kapıdağ, Maydos ve Marmara Denizi’ndeki muhtelif bölgeler ile Karadeniz sahillerinde Sinop, Samsun, Trabzon, Varna, Köstence gibi yerlerden yakalanıp İstanbul Balıkhanesine getirilenler için de geçerliydi. Midye ve istiridyeyi hem çıkarıcılar hem de tezgâh açıp satanlar mesleklerini yapabilmek için Balıkhaneye İdaresi’nden izin almak ve bir yıl için geçerli olan bu izin belgesi için idareye harç ödemek zorunda idiler. Midyeyi çıkarıp balıkhaneye getiren gedikli madrabazlar bu belge için 7 kuruş 20 para, midye ve istiridyeye gibi deniz ürünlerini satmak için sergi açan geçici satıcılar ise 30 kuruş harç ödeyeceklerdi. Bu harçtan sonra resm-i miri adı altında bir vergi daha vardı. Bu vergi gedikli madrabaz esnafı tarafından çıkarılan midye, istiridyeye, tarak benzeri deniz ürünlerinin fiyatı üzerinden yüzde 20 olarak alınmaktaydı. Bu vergi ve harcın dışında taşraya gönderilen deniz ürünleri üzerinden alınan masdariye isimli bir vergi daha vardı. Nizamnamenin 11. Maddesi kaçak avcılıkla ilgiliydi (Düstûr, 1. Tertip, C 3, Zeyl, 1300 H, s. 113-115, 117-118).

Birbirini tamamlayan üç nizamnamenin üzerinde durduğu ortak sorun kaçak avcılıktı. Son iki nizamname yukarıda değindiğimiz üzere Düyun-ı Umumiye İdaresinin etkisi altında hazırlanmıştı. Bundan dolayı temel kaygı içinde midye ve istiridyenin de yer aldığı deniz ürünlerinden alınan vergi gelirleriydi. Midye ve İstiridye Nizamnamesinin temel kaygısı ise İstanbul sularındaki midye ve istiridye popülasyonunun devamını sağlamaktı. Başka bir deyişle Osmanlı yöneticileri kaçak avcılığın önüne geçmeyi daha ziyade doğal düzenin devamı için isterlerken Düyun-ı Umumiye İdaresi yöneticileri mali kaygılar taşıyorlardı. Kaygılar farklı olsa da sorun aynıydı; kaçak avcılık.

Kaçak Midye ve İstiridye Avcılığı

Kaçak midye ve istiridye avcılığının Osmanlı'da kronik ve çözülemeyen bir sorun olduğunu söyleyebiliriz. Nitekim Midye ve İstiridye Nizamnamesinin yayımlanmasının temel nedeni kaçak avcılığın önüne geçmektir. Yukarıda değindiğimiz nizamnameler yayımlanmadan çok önce de İstanbul sularında kaçak midye ve istiridye avcılığı vaka-i adiyedendi. 1844 yılında İstanbul'da İngiltere, Malta, Cezayir-i Seb'a (Yedi Ada Cumhuriyeti) vatandaşı olan bazı kimseler izinsiz balık avladıkları gibi yine izinsiz olarak midye ve istiridye tarlalarından midye ve istiridye çıkarıp satmaktaydılar. Bu tarlalardan midye ve istiridye çıkarma ve satma hakkı yukarıda anlatıldığı gibi resmî belgeyle (senetle) belirli şahıslara verilmiş ve kişinin emlakı sayılmıştı. Dolayısıyla senet sahipleri dışındaki kişilerin tarlalardan midye ve istiridye çıkarması tarla sahiplerinin ürünlerinin çalınması anlamına geliyordu. Yapılan hırsızlık, ilgili devletlerin elçiliklerine bildirilerek (BOA., HR.SYS., 2923/6) tedbir almaları istenmişti. Fakat kaçak avcılığın önüne geçilememiş, dört yıl sonra 1848 yılında tarlalardan değil de bu sefer bir köprüden yine yabancı uyruklu kişiler tarafından kaçak ve izinsiz çıkarılan midye ve istiridyeler insan hayatına mal olmuştu. Olayın failleri 1844 yılındaki hadisede de adı geçen Malta vatandaşlarıydı. 1848 yılında İstanbul Haliç'te bulunan Cisir-i Cedid (Yeni Köprü) altında bulunan bakır dubalardan geceleri Malta vatandaşları tarafından gizlice çıkarılarak satılan midyeler birkaç

kişinin ölümüne birçok kişinin de zehirlenmesine sebep olmuştu. Doğal olarak buradan midye çıkarılması hemen yasaklanmıştı (BOA., C.SH., 18/857). Midyelerin insanları zehirlenmesi hatta ölümüne sebep olması bakır dubalar üzerinde yetişmelerinden kaynaklanmaktaydı. 1873 yılında yapılan tahliller neticesinde bakırın deniz suyu ile temasının asitlenmeye yol açtığı ve bu asidin bakırın üzerinde yetişen midyeyi zehirlediği tespit edilmişti. Böylece 1848 yılında konulan yasağa bilimsel bir dayanak oluşturulmuştu. Altı bakır kaplı gemi ve dubalardan midye toplanması yasağı devam ederken midyelerin ahşap duba ve sal gibi şeylerin altından çıkarılması ise daha önce olduğu gibi serbest bırakılmıştı (BOA., ŞD., 2404/26). Fakat bu serbestlik izinsiz midye ve istiridye çıkarılacağı anlamına gelmiyordu.

Yukarıda anlattığımız her üç nizamname kaçak avcılığın önüne geçemeyince daha şiddetli bir cezanın verilmesi gündeme gelmişti. Hapis cezası, 1884 yılında Şurayı Devlet Tanzimat Dairesi’nin gündemine gelmiş fakat uygun görülmemişti. Yıllar içinde kaçak midye ve istiridye avcılığının önüne geçilemeyince 25 Temmuz 1888 tarihinde Düyun-ı Umumiye İdaresi’nden, Maliye Nezareti’ne gönderilen yazıda kaçak midye ve istiridye avlayanlara hapis cezası verilmesi tekrar gündeme getirilmişti (BOA., ŞD., 320/31., LEF 2).

Yapılmak istenen düzenleme midye ve istiridye nizamnamesinin iki maddesinin tadili ve bir yeni madde eklemekten ibaretti. Var olan midye ve istiridye nizamnamesinin 2. maddesine göre algarna ya da buna benzer bir alet ile kaçak olarak midye ve istiridye avlayanların öncelikle av aletlerine ve çıkardıkları midye ve istiridyeye el konulacaktı. Sonrasında, eğer ilk kaçak avcılıkları ise 5 adet ikinci ise 15 adet üçüncü veya daha fazlası ise 25 adet yüzlük mecdiye altını nakit ceza kesilecekti.

Üçüncü maddeye göre ise el konulan av aletleri satılarak bunun yarısı hazineye yarısı da kaçak avcılarını ihbar edenlere ya da yakalayanlara verilecek, midye ve istiridyeler ise tarla sahiplerine aynen iade edilecekti.

Burada yapılmak istenen düzenlemeye göre ikinci maddede var olan cezaya ek olarak kaçak avcılara 1 liradan 5 liraya kadar nakit para cezası kesilecek, nizamnameye eklenecek 4. maddeye göre de kaçak avcılarının avlanırken kullandıkları sandal ve kayıklara el konulup satılacak ve elde edilen para cezaya karşılık alınacaktı. Nakit ya da kayık veya sandalının satışıyla cezayı ödeyemeyen kişilere bir haftadan 25 güne kadar hapis cezası verilecekti. Kayık veya sandalının satışıyla elde edilen gelir eğer cezanın tamamını karşılamıyorsa geriye kalan her bir 20 kuruş için bir gün hapis yatacaktı (BOA., ŞD., 320/31., LEF 1).

Hapis cezası tuz ve tütün kaçakçılarında uygulanıyordu. Her 20 kuruş için bir gün olmak üzere üç ayı geçmemek şartıyla uygulanan bu ceza midye ve istiridyeyi kaçak yollarla çıkaranlara yine her 20 kuruş için bir gün olarak bir haftadan 25 güne kadar uygulanacaktı. Maliye Nezareti, Düyun-ı Umumiye İdaresinden kendisine gelen teklifi 21 Ekim 1888 tarihinde Şurayı Devlete iletliyordu (BOA., ŞD., 320/31., LEF 2). 21 Ekim 1889 tarihinde Meclis-i Vükela midye ve istiridyeye avcılığıyla meşgul olanların zaten fukaradan olduğu gerekçesiyle hapis cezasını ağır bularak uygun görmemiş fakat bir Osmanlı altınından beş altına kadar olan nakit cezayı onaylayarak Şurayı Devlet'e göndermişti (BOA., MV., 48/31; ŞD. 2550/3., LEF 2). 21 Kasım 1889 tarihinde Düyun-ı Umumiye İdaresi Komiserliği'ne verilen cevapta hapis cezasının uygun görülmediği bildirilmişti (BOA., ŞD., 2550/3., LEF 3). Aradan yaklaşık 3 yıl geçtikten sonra 9 Ocak 1893 tarihinde Düyun-ı Umumiye İdaresi konuyu tekrar gündeme getirmiş cezaların yetersizliğinden şikâyet ederek, kaçak avcılarının sandal veya kayıklarına el konularak hapis cezası verilmesi teklifindeki ısrarını sürdürmüştü (BOA., ŞD., 346/17). Dolayısıyla kaçak avcılık hala devam ediyordu.

1892-1895 Kolera Salgını ve İstanbul'da Midye, İstiridyeye Yasağı

19. yüzyılın en ölümcül hastalıklarından ve neredeyse dünyanın tamamında etkili olan kolera⁷, 1892-1895 salgınında başta İstanbul olmak üzere Osmanlı coğrafyasının hemen hemen her yerinde etkili olmuştu. Hastalık, İstanbul'da 1893-1894 ve 1895 yıllarında iki dalga şeklinde görülmüştü⁸. İstanbul'da devam eden 1893-1894 kolera salgınının 1894 yılında dahi son bulmamasının bir nedeninin midye ve

istiridye tüketiminden kaynaklandığı düşünülmüş, bu yüzden yasaklanmıştı. Esasında bu yasak ilk değildi, İstanbul’da 1865 yılındaki kolera salgınında da midye ve istiridye tüketimi yasaklanmıştı (BOA., MVL., 1033/31).

21 Mart 1894 tarihli Hıfzıssıhha-i Umumiye Komisyonu tarafından hazırlanan rapora göre Galata, Beyoğlu, Tophane ve Kasımpaşa civarlarında kolera salgını artarak devam etmekteydi. Bunun nedeni bölgede yaşayan Hristiyan ahalinin yaygın midye ve istiridye tüketimi idi. Hristiyanların midyeyi bu dönemde bolca tüketmesinin nedeni ise adı geçen zaman aralığının büyük perhiz dönemine denk gelmesiydi. Paskalya zamanında 40 gün boyunca oruç tutulan ve büyük perhiz denilen ibadet sırasında hayvansal gıdaları yemeyen Hristiyan ahali, içinde midye ve istiridyenin de yer aldığı deniz kabuklularını normal dönemlerdekinden çok daha fazla tüketmekteydi. Hıfzıssıhha Komisyonunun raporuna göre, Galata ve Beyoğlu civarlarında koleraya yakalananların tamamı hastalığa tutulmadan evvelki son birkaç gün içinde pişmiş veya çiğ midye yedikten sonra üzerine su içmişlerdi. Raporunda, kolera olmayan zamanlarda dahi gemilerin denizin altında kalan bakırla kaplı kısımlarından çıkarılan midyelerin kusma ve ishal gibi rahatsızlıklara sebebiyet verdiğinin ilmen ispatlandığına dikkat çekilmişti. Şimdi ise Galata ve Beyoğlu civarlarında koleranın artarak devam etmesinin sorumlusu olarak midye tüketimi görülüyor, bu yüzden midyenin denizden çıkarılması ve satışı yasaklanıyordu. Hıfzıssıhha Komisyonu’nun raporunda ilgi çekici nokta “ekli esasen muzırr-ı sıhhat olan” ifadesiyle midye tüketiminin normal zamanlarda dahi insan sağlığına zararlı olduğu fikrinin ortaya konulmasıdır (BOA., İ.Ş.E., 4/13., LEF 1-2). İstiridye de en az midye kadar hastalığın yayılmasının sebeplerinden görülüyordu. Haliç’e akan lağım sularının içindeki maddeler beraberinde kolera mikrobu da Haliç’e taşımaktaydılar. Haliç’te yaşayan istiridyeler mikrop taşıyan bu maddeler ile besleniyorlar dolayısıyla sağlığa zararlı hale geliyorlardı. 21 Mart 1894 tarihli Hıfzıssıhha Komisyonunun raporundan yalnızca üç gün sonra Sadrazamlığın aldığı kararla yalnızca midye ve istiridye değil onlarla aynı cinsten sayıldıkları için tarak ve salyangozun da satışı yasaklanmış, lokanta ve benzeri yerlerde satılan tüm midye, istiridye, tarak ve salyangozun

aynı gece döktürülmesi kararı alınmıştır. Ayrıca adı geçen deniz canlılarının Hristiyan ahali tarafından tüketilmesini önlemek için patriklere tebligat yapılmasına karar verilmişti (BOA., İ.ŞE., 4/13., LEF 3; A.MKT.MHM., 594/18., LEF 1,2).

Öte yandan yukarıda değindiğimiz gibi 1879 yılından itibaren Osmanlı Devleti deniz ürünleri konusunda tek söz sahibi değildi. Deniz ürünlerinden alınan vergi 1879 yılında kurulan Rüsüm-ı Sitte İdaresine, Rüsüm-ı Sittenin lağvedilmesiyle onun yerine 1881 yılında kurulan Düyun-ı Umumiye İdaresine bırakılmıştı. Dolayısıyla İstanbul Balıkhanesinde midye ve istiridyenin satışının yasaklanması Düyun-ı Umumiye İdaresinin inisiyatifindeydi. 26 Mart 1894 tarihi itibarıyla 5 gündür yasak başlamış olmasına rağmen İstanbul Balıkhanesinde midye ve istiridye satışı devam etmekteydi. Şhremini durumu Sadarete iletiyor, Sadaret yasağın balıkhanede başlaması için Düyun-ı Umumiye İdaresinin muhatabı olan Maliye Nezaretine tebligatta bulunuyordu (BOA., BEO., 377/28264).

30 Mart 1894 tarihinde Maliye Nezareti, Düyun-ı Umumiye İdaresine yasağın balıkhanede başlaması için ikinci defa tebligatta bulundu (BOA., A.MKT.MHM., 594/18., LEF 3,4). Bir gün sonra Maliye Nezareti, Şhremanetine verdiği cevapta durumun Düyun-ı Umumiye İdaresine yazıldığını bildirdi (BOA., A.MKT.MHM., 594/18., LEF 5). 5 Nisan 1894 tarihinde Düyun-ı Umumiye İdaresi Maliye Nezaretine gönderilen yazıda midye, istiridye ve benzeri deniz ürünlerinin av ve satışının İstanbul Balıkhanesinde yasaklandığını açıkladı. İdare, midye, istiridye, tarak ve benzeri deniz ürünlerinin satış yasağıyla yetinmemiş, ayrıca yengeç, teke, ıstakoz vb. deniz ürünlerinin av ve satış yasağını kendi ifadesiyle ihtiyaten başlatmış ve yasağın uygulanması için sahil muhafaza memurlarına tebligatta bulunmuştu (BOA., Y.A.HUS., 293/13.; A.MKT.MHM., 594/18., LEF 7). Yasağın başlamasından yaklaşık iki ay sonra 1894 yılının Haziran ayının sonlarında Düyun-ı Umumiye İdaresi salgının bittiğini ileri sürerek yasağın kalkması için harekete geçmişti. Eylül ayı sonuna kadar olan zaman dilimi midye, istiridye ve tarak için yumurtlama mevsimi nedeniyle bunların avlanması zaten yasak olduğundan, İdare'nin kalkmasını istediği av ve satış yasağı ıstakoz, böcek, pavurya, çağanoz ve teke gibi deniz

ürünleri içindi. Nihayetinde Haziran sonu itibarıyla av yasağı kalkmıştır (BOA., A.MKT.MHM., 594/18., LEF 8, 9, 10, 11, 12). Yasağın kalkması için ilk hareketin Düyun-ı Umumiye İdaresinden gelmesi idarenin vergi gelirleri konusundaki hassasiyetini göstermesi bakımından kayda değerdir.

Her ne kadar 1894 yılının Haziran ayında yasak kalkmış olsa da yaklaşık 8 ay sonra başka bir deyişle kolera salgınının ikinci dalgasında bu sefer tarak ve ahtapot gibi hayvanların avlanması, satılması dolayısıyla tüketilmesi yasaklanmıştı. Sadaret’ten Adliye ve Mezahib ve Maliye nezaretleriyle ve Şehremanetine gönderilen 15 Şubat 1895 tarihli yazıda, önceki yıl olduğu gibi Hıfzıssıhha Komisyonunun raporu referans alınmıştı. Komisyon, midye ve istiridyenin tüketilmemesi gerektiğinin gayrimüslim ahali tarafından artık bilindiğini fakat tarak ve ahtapot için aynı hassasiyetin olmadığını tespit etmişti. Dolayısıyla komisyona göre yasak şimdilik tarak ve ahtapot için gerekliydi. Esasında hastalık bir önceki yıla göre daha hafif seyrediyordu. Yapılmak istenen hastalığın yayılmaması için tedbir almak, bir nevi koruyucu hekimlik uygulamasına geçmekti. Sadaret yukarıda değindiğimiz gibi yasağın başladığını üç kuruma tebliğ etmişti. Bu kurumlardan Maliye Nezareti yasağın balıkhanelerde uygulanması için Düyun-ı Umumiye İdaresine, Adliye ve Mezahib Nezareti ise patrikhanelere tebligatta bulunacaktı. Şehremanetinden ise bayat balık sattırılması için ayrıca bir tedbir alması istenmişti. Balık satışının yasak olmamasının gerekçesi de açıklanmıştı. Buna göre balık da doğal olarak diğer ürünler gibi denizin içindeki çöplerden besleniyordu. Fakat balık bunları hazmedebiliyor ve nihayetinde pişirilerek yenildiğinden ilmen sağlığa zarar vermiyordu (BOA., A.MKT.MHM., 595/34., LEF 1). Midye, istiridye, tarak, salyangoz, ahtapot ve benzeri deniz canlılarının sağlığa zararlı olma nedeni denizin içinde beslendikleri maddeleri çok yavaş hazmetmeleriyle açıklanıyordu (BOA., A.MKT.MHM., 595/34., LEF 1, 2, 6, 7, 12, 15). Deniz suyunun içindeki maddelerle beslenen midye, istiridye ve benzeri deniz canlıları doğal olarak suyun içindeki bakterileri bünyelerine alıyorlardı. Tabiatları

gereği bunları çok yavaş sindirdiklerinden bünyelerinde koleraya neden olan bakterileri taşıdıkları halde tüketiliyorlardı. Böylelikle midye, istiridye ve benzeri deniz ürünlerini tüketen insanlara hastalık bulaşıyordu.

Tarak, salyangoz ve ahtapot yasağı 15 Şubat 1895 tarihinde ilgili kurumlara tebliğ edilip başladığı halde 12 gün sonra kolera salgını son birkaç gün itibarıyla artış göstermişti. Hıfzıssıhha Komisyonu, Şehremanetine gönderdiği mazbatada hastalığın artma nedenini açık bir şekilde ortaya koymuştu; Hristiyanlar için büyük perhiz dönemi başlamış, doğal olarak yemek alışkanlıkları değişmişti. Ahalinin deniz ürünlerine olan düşkünlükleri malumdu. Dolayısıyla hastalığın artma sebebi içinde midye ve istiridyenin de yer aldığı deniz ürünlerini aşırı tüketmeleri idi. Hülasa 27 Şubat 1895 tarihinde midye ve istiridye için yasak başlamıştı (BOA., A.MKT.MHM., 595/34., LEF 2).

Av ve satış yasağının başlamasının üzerinden yaklaşık bir ay geçmesine rağmen balıkçı dükkânları ve İstanbul sokaklarında salyangoz, ahtapot, tarak, midye ve istiridye satılmaya devam etmekteydi. Bu tespiti yapan Rum patrikliği durumu Adliye ve Mezahib Nezaretine, Nezaret de Sadarete bildirdi. Yasağı balıkhanede uygulayan Düyun-ı Umumiye İdaresi kaçak satışın önüne geçmenin hükümetin görevi olduğunu Maliye Nezaretine yazdı. Esasında kaçak av ve satış tüm kurumları rahatsız ederken bu işin en fazla üstüne giden Düyun-ı Umumiye İdaresi olmuştu. İdare'nin bu konuda muhatabı Maliye Nezaretiydi. Düyun-ı Umumiye İdaresi, Maliye'ye 25 Mart ve 3 ve 12 Nisan'da gönderdiği üç ayrı yazıda sokaklarda midye, istiridye ve benzeri deniz ürünlerinin satılmaya devam edildiği tespitini yaptıktan sonra yasağın uygulanmasının sorumlusu olan zabıtalardan bir kat daha dikkatli olmalarını istemişti (BOA., A.MKT.MHM., 595/34., LEF 15).

Maliye Nezareti de Düyun-ı Umumiye İdaresinden gelen yazıyı Sadarete iletliyordu. Sadaret ise Şehremanetine yani İstanbul Belediyesine kaçak av ve satışın bir an önce engellenmesi için ilki 27 Mart, ikincisi 9 Nisan üçüncüsü 16 Nisan olmak üzere üç defa tebligatta bulunuyordu (BOA., A.MKT.MHM., 595/34., LEF 6, 7, 8,

9, 10, 11, 12, 13.). Görüldüğü üzere resmî kurumlar arasındaki yazışmalar oldukça hızlı gerçekleşmekteydi.

Bu konuda en büyük görev icra makamında olan Şehremanetine düşmekteydi. Şehremini Rıdvan Paşa kaçak avlanma ve satışın neden tam olarak engellenemediğini Sadarete gönderdiği 18 Nisan 1895 tarihli tezkerede açıklamıştı. Rıdvan Paşa’ya göre, deniz ürünlerinin kaçak yolla avlanıp satılması yeni bir şey olmayıp uzun zamandan bu yana süre gelen bir durumdu. Bu işi önlemekle görevli belediye memurları denetimleri titizlikle yapıyor, kaçak satış yapanları yakalayıp ürünlere el koyuyor ve bunları denize döküyorlardı. Dolayısıyla midye, istiridye ve benzeri deniz ürünlerinin satışına meydan verilmiyordu. Fakat bu ürünlerin zararlarını kabul etmeyip gece yarılarda bizzat denize girip yasaklı deniz ürünlerini çıkarana tamamen engel olmak hiçbir yerde mümkün değildi. Her ne kadar avlanmasına engel olunamasa da sokaklarda satılmasına geçit verilmiyordu. (BOA., A.MKT.MHM., 595/34., LEF 14). Görüldüğü üzere Şehremini Rıdvan Paşa kurumsal bir sorumluluk kabul etmiyor, kaçak avcılığın ve satışın tamamen bitirilememesini bir kısım Hristiyan halkın midye, istiridye ve benzeri deniz ürünlerine olan aşırı düşkünlüğüne bağlıyordu.

Öte yandan İstanbul’da her ne kadar adı geçen deniz ürünlerinin avlanması ve satışı yasaklanmış olsa da İmparatorluğun diğer bölgelerinden şehre ithal edilen deniz ürünleri de vardı. Düyun-ı Umumiye İdaresi’nin, Maliye Nezareti’ne gönderdiği yazıya göre İstanbul’a 62 kilo kuru ve tuzlu ahtapot iç gümrük yoluyla giriş yapmıştı. Maliye, durumu 5 Mart 1895 tarihinde Sadarete bildirmiş, Sadaret de adı geçen deniz ürünlerinin İstanbul’a girişine izin verilmemesi için Rüşumat Emaneti’ni harekete geçirmiştir (BOA., A.MKT.MHM., 595/34., LEF 4,5).

Yaklaşık iki yıl sonra hastalığın tamamen son bulduğu gerekçesiyle iç ithalat yasağının kaldırılması teklifi Rüşumat Emanetinden gelmiştir. Şehremaneti 23 Mart 1896 tarihli cevabında hastalığın tekrar canlanabileceği gerekçesiyle yasağın devam etmesi gerektiğini belirtmiştir. Rüşumat Emni çok önemli bir noktaya dikkat çekiyordu. Yasak beraberinde bir sorun doğurmuştu. Cezâyir-i Bahr-ı Sefîd vilâyeti⁹ ve

civarı ahalisinin tek ticari faaliyeti ahtapot ve benzeri deniz ürünlerine dayalıydı. Hastalık son bulduğuna göre yasak kalkmalı ve ahalinin ticareti yeniden başlamalıydı. 7 Eylül 1896 tarihli yazıyla Dâhiliye Nezaretine durum açıklanmıştı (BOA., A.MKT.MHM., 597/8., LEF 5). Dâhiliye Nezareti 17 Eylül’de durumu Sadarete iletmış (BOA., A.MKT.MHM., 597/8., LEF 3), Sadaret de kuru ve tuzlu ahtapotlarla, tarak, salyangoz, midye ve benzeri deniz ürünlerinin iç ithalat yasağını başlatan Hıfzıssıhha Komisyonunun görüşüne başvurmuştur (BOA., A.MKT.MHM., 597/8., LEF1, 2). Tüm bu yazışmaların neticesinde kuvvetle muhtemel iç ithalat yasağı son bulmuştur.

Görüleceği üzere kolera salgınları sırasında hastalığın yayılmasına sebebiyet verdiği gerekçesiyle midye, istiridye ve benzeri deniz ürünlerinin satışı yasaklanmıştır. Yasak, İstanbul ile sınırlı değildi. Nitekim 1912 yılının sonlarında kolera salgınından dolayı Sinop’ta midye, istiridye ve tarak gibi deniz ürünlerinin satışı yasaklanmış, 1913 yılının Şubat ayında hastalığın son bulduğu gerekçesiyle yasak kaldırılmıştı. Yasağın kaldırılması için gerekli girişimin Trabzon Düyun-ı Umumiye Müdüriyetinden gelmesi (BOA., DH.İD., 17/49) vergi gelirleri konusunda Düyun-ı Umumiye İdaresinin hassasiyetini göstermesi bakımından dikkat çekicidir.

Sonuç

Bu makalede Osmanlı Devleti’nde midye ve istiridye sosyo-ekonomik ve sosyo-kültürel açıdan incelenmiştir. İstanbul’un fethinden sonra saray mutfağında ilk olarak Fatih devrinde 1473 yılının Aralık ayında görülen istiridyeye, sonrasında II. Abdülhamid Dönemi’ne isabet eden 1890 yılının Şubat ayına kadar 416 yıl boyunca eldeki veriler ışığında rastlanmamıştır. Dolayısıyla saray sofralarında midye ve istiridyenin tüketilen gıdalar arasında yer edinemediği söylenebilir. Osmanlı Müslüman halk sofralarında da durum pek farklı değildir. Fetihden sonra yüzyıllar boyunca Müslüman ahalinin sofralarında gözükmeyen midye ve istiridye 19. yüzyılın sonlarında İstanbul’da mukim bir kısım Müslüman ahali tarafından tüketilmeye başlansa da dini ve kültürel nedenlerden dolayı Müslüman halk sofralarının rağbet gören yiyecekleri arasında yer almamıştır. Öte yandan İmparatorluğun deniz kıyılarında

yaşayan Hristiyan ahali midye ve istiridyeyi bol miktarda tüketmiştir. Rumların geleneksel lezzetleri arasında yer alan midye ve istiridye ile fetihten sonra tanışmış olan Ermeniler en az Rumlar kadar midye ve istiridyeye sofralarında yer açmışlardır. İstanbul’da mukim Rum ve Ermeni ahali tarafından hayvansal gıdaları tüketmenin yasak olduğu büyük perhiz dönemlerinde en çok tüketilen gıdalar arasında yer almıştır. 19. yüzyılın en ölümcül salgınlarından olan kolera dönemlerinde midye, istiridye ve benzeri deniz ürünleri hastalığın yayılmasına sebebiyet verdikleri gerekçeyle yasaklanmıştır.

Osmanlı’da midye ve istiridyenin denizden çıkarıldığı yerler tarla olarak adlandırılırdı. Adı geçen tarlalardan yapılan midye ve istiridye avcılığı devlet kontrolü altında gerçekleşiyordu. Şahıslar izinsiz midye ve istiridye avcılığı yapamıyorlardı. Osmanlı İmparatorluğu’nun ilgili birimlerinden aldıkları izin ve bu izni gösteren senet adı verilen resmî belgeler ellerinde olduğu halde kendi tekellerine verilen bölgelerde avcılık yapıyorlar bunun karşılığında da yıllık aynî ya da nakdi ödeme yapıyorlardı. Midye ve istiridye avcılığı yapanların çoğu gayrimüslim olsa da bu işi yapan Müslüman balıkçılar da vardı.

Kadim zamanlardan 19. yüzyılın ortalarına değin en fazla midye ve istiridye avcılığının yapıldığı yerler Haliç kıyılarıydı. Haliç’in tüm kıyılardan, sal, kayık ve benzeri deniz taşıtlarının altından ayrıca Haliç’te bulunan iki köprüden biri olan Ayvansaray Köprüsü’nün denizin altında kalan kısımlarından midye ve istiridye çıkarılırdı. 1871 Midye ve İstiridye Nizamnamesine göre Samatya’da Mermerkule’den Kızılburun’a, Ahırkapı’dan Sarayburnu’na, Yemiş İskelesi’nden Kireç Kapısı’na, Cibali’den Balat’a, Tophane’den Beşiktaş’a, Kuru Çeşme’den Arnavutköy’e, Baltalimanı’ndan Rumeli Feneri’ne, Kızkulesi’nden Fenerbahçe’ye ve Çengelköy’den Anadolu Feneri’ne kadar dokuz ayrı bölgede 44 ayrı midye ve istiridye tarlası belirlenmişti. Dolayısıyla adı geçen sulara midye, istiridye yetiştiriliyor ve çıkarılıyordu. Şehrin büyümesi, nüfusun artması ve kanalizasyon sularının denize akması sonucu İstanbul’un en fazla kirlenen suları Haliç kıyıları olmuştur. 1908 yılında Ha-

liç'te yetişen midye ve istiridyelerin insan sağlığını tehdit eden birçok mikropla birlikte insan dışkısında yaşayan mikropları birebir barındırması Haliç'te midye ve istiridye avcılığının sonunu getirmiş, bir zamanlar İstanbul'un en iyi midye ve istiridyelerinin yetiştiği Haliç'te midye ve istiridye çıkarılması 1908 yılında yasaklanmıştır.

1871 yılında Osmanlı'da ilk defa Midye ve İstiridye Nizamnamesi yayımlanmıştır. Nizamnamenin temel amacı İstanbul sularında azalan midye ve istiridye popülasyonunu artırmaktır. Midye ve istiridye popülasyonunun azalmasının temel nedeni olarak görülen kaçak avcılığın önüne geçmeyi hedefleyen Nizamname, İstanbul'da midye ve istiridyenin yetiştirileceği ve çıkarılacağı tarlaları belirlemiştir. Midye ve İstiridye Nizamnamesinden yaklaşık 10 yıl sonra Zabıta-i Saydiye Nizamnamesi bu nizamnameden birkaç ay sonra da 1 Mayıs 1882 tarihinde Dersaadet ve Tevabii Balıkxane İdaresine Dair Nizamname yayımlanmıştır. Her iki nizamname midye ve istiridyenin çıkarılması, satılması ve vergilendirilmesi ile ilgili yeni maddeler içeriyordu. Midye ve İstiridye Nizamnamesi Osmanlı yöneticilerinin hür iradesiyle hazırlandığı halde son iki nizamname Düyun-ı Umumiye İdaresinin etkisiyle hazırlanıp yayımlanmıştır. 1879 yılında kurulan Rüşum-ı Sitte İdaresi'ne bırakılan altı gelir kaynağından biri de İstanbul ve civarının deniz ürünlerinden alınan vergi gelirleriydi. Rüşum-ı Sitte İdaresi'nin tepki görmesi üzerine lağvedilerek yerine 1881 yılında kurulan Düyun-ı Umumiye İdaresi'ne birçok vergi geliriyle birlikte deniz ürünlerinden alınan vergi gelirleri tahsis edilmişti. Ertesi yıl yayımlanan Zabıta-i Saydiye Nizamnamesi ve Dersaadet ve Tevabii Balıkxane İdaresine Dair Nizamname bu gelişmeler ışığında hazırlanıp yayımlanmıştı. Dolayısıyla 1879 yılından itibaren midye ve istiridye ile ilgili meselelerde Düyun-ı Umumiye İdaresi de en az Osmanlı Devleti kadar midye ve istiridye konusunda söz sahibi olacaktır.

Osmanlı'da midye ve istiridye ile ilgili en önemli sorun kaçak avcılıktır. Yayımlanan her üç nizamnamenin bu konuda aldığı tedbirler yasak avcılığın önüne geçememiştir. Kaçak avcılığı önlemek için hapis cezası gündeme gelmişse de ağır olduğu düşüncesiyle bundan vazgeçilmiştir. Osmanlı Devleti yöneticileri kaçak ve

kontROLSÜZ avcılığın önüne geçmeyi sadece mali nedenlerle değil aynı zamanda midye ve istiridye popülasyonunun devamı için istemişlerdir.

Yukarıda değindiğimiz tüm gelişmeler 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren midye ve istiridyenin ekonomik değerinin yükseldiğini göstermektedir. Nitekim 1502 tarihli ihtisap kanunnamesinde ve 1640, 1731, 1761 yıllarına ait narh defterlerinde midye ve istiridyenin adı geçmez. Bununla beraber 18. yüzyılda midye ve istiridye tarlaları malikâne usulüyle ömürlük ve yıllık ayni ve nakdi düşük ödemeler karşılığında veriliyordu. 19. yüzyılda ise midye ve istiridye tarlaları çok daha yüksek meblağlarla ve nakdi ödemeler karşılığında iltizam usulüyle ihale ediliyordu. Tüm bu gelişmelerle birlikte 1871 ve 1882 yıllarında yayımlanan nizamnameler midye ve istiridyenin çıkarılması, satılması ve vergilendirilmesi ile ilgili maddeler içeriyordu. Sonuç olarak 19. yüzyılın ortalarından itibaren midye ve istiridye bir yandan ticari değeri artan öte yandan çevre kirliliği ve kaçak avcılıktan dolayı popülasyonu azalan deniz ürünleri arasında yer almıştır. Çevre kirliliği istiridye ihracatının sonunu getirdiği gibi kaçak avcılıkla birlikte günümüzde ticari değeri yüksek olan bir deniz ürününün İstanbul sularında popülasyonunun son bulmasına neden olmuştur.

Sonnotlar

1. Ortodoks Kilisesine göre Paskalya, Noel ve Meryem’in uykuya dalışı öncesi 48, 40 ve 15 gün süren perhiz dönemlerinde ve neredeyse yılın tüm çarşamba ve cuma günlerinde et, balık, süt, katı yağ ve yumurta gibi hayvansal besinlerin tüketimi yasaktır. Kilise takvimine göre bu yasağın toplamı 180 güne başka bir deyişle yılın yarısına ulaşmaktadır. Bu günlerde serbest olan yiyecekler arasında bünyesinde kan olmayan midye, istiridye ve tarak türü deniz kabukluları vardır. Bkz. Yerasimos, M. (2008).

2. III. Ahmed Dönemi’nde (1703-1730) basılan 1 Osmanlı kuruşu, 120 akçeye karşılık gelmekteydi. Buna göre 1703-1730 yıllarında 10.000 akçe yaklaşık 83 kuruşa tekabül ediyordu. Bkz. Pamuk, Ş. (2002). Kuruş. Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi (DİA) (Cilt 26, s.458-459).

3. 400 dirhemlik Osmanlı ağırlık ölçüsü, okka. 1283 gramlık eski bir ağırlık ölçüsü. Bkz. Kubbealtı Lugatı. <http://lugatim.com/>

4. Rıza Tevfik 2 Kasım 1882 tarihinde Afak Mecmuasında yayımlanan “İstiridyeler” adlı makalesinde 1859 yılından itibaren istiridyelerin azalmakta olduğunu bazı istatistik cetvellerine yansıdığını bu durumun nedenin de yanlış avlanma olduğu belirtmiştir. Bkz. Demir, Ş. (2022). Âfâk ve İmdâdü'l-Midâd Mecmualarının Çeviri Yazıya Aktarılması ve Değerlendirilmesi [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Sakarya Üniversitesi.

5. Sebze, meyve, hayvan, balık vb. şeyleri yerinden veya ilk elden alıp üzerine kâr koyarak toptan satan kimse. Bkz. Kubbealtı Lugatı. <http://lugatim.com/>

6. Gelirden onda bir nispetinde pay alarak çalışan kimse. Bkz. Kubbealtı Lugatı. <http://lugatim.com/>

7. Uzakdoğu'da ve özellikle Hint yarımadasında çok görülen, insan gaitasının kirlenmiş olduğu suların ve sebzelerin taşıdığı bir çeşit mikropla bulaşan, bu sebeple büyük salgınlara yol açabilen, aşırı kusmalarla ve pirinç suyunu andırır şiddetli ishallerle kendini gösteren, tedavi edilmezse yüksek oranda ölümlerle sonuçlanan ve çok çabuk yayılan bir bağırsak hastalığı. Bkz. Kubbealtı Lugatı. <http://lugatim.com/>

8. 1892-1895 İstanbul kolera salgını için bkz. Ayar, M. (2007). Osmanlı Devletinde Kolera İstanbul Örneği (1892-1895). Kitabevi.

9. Osmanlı idari teşkilatında 16. yüzyılda kurulan bir eyalet olan Cezayir-i Bahr-i Sefid vilayeti 1876 yılında Sakız, Rodos, Bozcaada, Limni, Midilli, İmroz, İstanköy ve Meis'ten meydana geliyordu. Bkz. Şakiroğlu, M. H. (1993). Cezâyir-i Bahr-i Sefid. Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi (DİA) (Cilt 7, s. 500-501).

Kaynakça

Arşiv Kaynakları

Arşiv Kaynakları Cumhurbaşkanlığı Devlet Arşivleri Başkanlığı Osmanlı Arşivi Belgeleri (BOA)

Babıali Evrak Odası Evrakı (BEO.), 377/28264.

Cevdet Bahriye (C.BH.), 263/12148.

Cevdet Evkaf (C.EV.), 375/19031.

Cevdet İktisad (C. İKTS.), 8/364.

Cevdet Maliye (C.ML.), 268/10998.

Cevdet Sıhhiye (C.SH.), 18/857.

Dahiliye Nezareti İdare Evrakı (DH.İD.), 17/49.

Dahiliye Nezareti Mektubi Kalemi (DH.MKT.), 1239/1; 2617/52.

Hariciye Nezareti İdare (HR.İD.), 323/19.

Hariciye Nezareti Mektubi Kalemi Evrakı (HR.MKT.), 283/14; 283/17; 717/91; 721/87.

Hariciye Nezareti Siyasi (HR.SYS.), 2923/6.

- İrade Meclis-i Vala (İ.MVL.), 298/12099.
İrade Şehremaneti (İ.ŞE.), 4/13.
İrade Şura-yı Devlet (İ.ŞD.), 22/928.
Mâliye Nezâreti (ML.EEM.), 1035/4.
Meclis-i Vala Evrakı (MVL.), 190/13; 423/39; 1033/31.
Meclis-i Vükela Mazbataları (MV.), 48/31.
Sadaret Divan Mukavelenameler (A.DVN.MKL.), 21/12; 10/17.
Sadaret Mektubi Kalemi Nezaret ve Deva'ir Evrakı (A.MKT.NZD.), 236/46.
Sadaret Mektubi Mühimme Kalemi Evrakı (A.MKT.MHM.), 594/18. 595/34; 597/8.
Şura-yı Devlet Evrakı (ŞD.), 2404/26; 320/31; 2550/3; 346/17; 552/7; 555/33.
Yıldız Sadaret Hususi Maruzat Evrakı (Y.A.HUS.), 293/13.
Zabtiye Nezareti Evrakı (ZB.), 600/113.

Basılı Kaynaklar

- Düstür, 1. Tertip, 2. Cilt, Matbaa-i Âmire, 1289, s. 609.
Düstür, 1. Tertip, 2. Cilt, Zeyl, Mahmud Bey Matbaası, İstanbul, 1299, s. 122-131.
Düstür, 1. Tertip, 3. Cilt, Zeyl, Mahmud Bey Matbaası, Dersaadet, 1300, s.113-118.

Araştırma ve İnceleme Eserler

- Ayar, M. (2007). *Osmanlı Devletinde Kolera İstanbul Örneği (1892-1895)*. Kitabevi.
Bacqué-Grammont, J.-L. (2013). Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesi'nde İstanbul İstiridyeleri ve İstiridyecileri. F. M. Emecen & İ. Keskin & Ali Ahmetbeyoğlu (Eds.), *Osmanlı'nın İzinde Prof. Dr. Mehmet İpşirli Armağanı C. I.* (s. 241-248). Timaş.
Barkan, Ö. L. (1979). İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri. *Belgeler*, 10(13), 1-380.
Bilgin, A. (2004). *Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650)*. Kitabevi.
Bilgin, A. (2008). Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı. A. Bilgin & Ö. Samancı (Eds.), *Türk Mutfağı* (s. 71-91). Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
Bilgin, A. (2010-2011) Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü. *Akademik Araştırmalar Dergisi*, (47-48), 229-245
Boudan, C. (2006). *Mutfak Savaşı Damak Zevkinin Jeopolitiği* (Çev. Y. Avunç). Ayrıntı Yayınları.
Gelibolulu Mustafa Âli. (1975). *Mevâ'idü'n-Nefâis fi Kavâ'idü'l-Mecâcilis* (Çev. C. Yener). Hünkâr Kitabevi.
Gerlach, S. (2007) *Türkiye Günlüğü 1577-1578* (Cilt 3) (Çev. T. Noyan; ed. K. Beydilli). Kitap Yayınevi.
Gökyay, O. Ş. (1985). Sohbetnâme. *Tarih ve Toplum*, (14), 56-64.
Demir, Ş. (2022). *Âfâk ve İmdâdü'l-Midâd Mecmualarının Çeviri Yazıya Aktarılması ve Değerlendirilmesi* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Sakarya Üniversitesi.
Deveciyan, K. (2006). *Türkiye'de Balık ve Balıkçılık* (Çev. E. Üyepazarıcı). Aras Yayıncılık.
Doğan, A. (2015a). İki Büyük İmparatorluk Başkenti İstanbul'da Balık, Balıkçılık ve Balık Tüketimi. E. Gürsoy Naskali (Ed.), *Balık Kitabı* (s. 205-235). Kitabevi.
Doğan, A. (2015b). Rumelifeneri'nde Balıkçılık. . E. Gürsoy Naskali (Ed.), *Balık Kitabı* (s. 153-204). Kitabevi.
Evliya Çelebi b. Derviş Muhammed Zillî (1996). *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi. Topkapı Sarayı Bağdat 304 Yazmasının Transkripsiyonu - Dizini*. (I. Kitap) (Haz. O. Ş. Gök-yay). Yapı Kredi Yayınları.
Işın, P.M. (2018). *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*. Yapı Kredi Yayınları.

- İpşirli, M. (1992). Bilâd-ı Selâse. *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi (DİA)* (Cilt 6, s.151-152).
- Mammadli, B. (2013). *Yahudilikte Beslenme Kuralları (Kaşerut)* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Uludağ Üniversitesi.
- Özdemir Gümüş, Ş. (2019). *Osmanlı Sularında Balık Avcılığı*, Kitap Yayınevi.
- Pamuk, Ş. (2002). Kuruş. *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi (DİA)* (Cilt 26, s.458-459).
- Samancı, Ö. (2006). 19. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme-İçme Alışkanlıkları. S. Faroqi & C. K. Neumann (Eds.), *Soframız Nur, Hanemiz Mamur, Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak* (s.185-207). Kitap Yayınevi.
- Samancı, Ö. (2008). Sultan II. Abdülhamit'in Sofrasındaki Balıklar. *Yemek ve Kültür* (11), 150-154.
- Şair Leyla Saz Hanım. (2000). *Anılar, 19. Yüzyılda Saray Haremi*, Cumhuriyet Kitapları.
- Şakiroğlu, M. H. (1993). Cezâyir-i Bahr-i Sefid. *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi (DİA)* (Cilt 7, s. 500-501).
- Ünver, A. S. (1952). *Fatih Devri Yemekleri*, İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü.
- Ünver, A. S. (1995). *İstanbul Risaleleri 3*, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür İşleri Daire Başkanlığı Yayınları.
- Yarçı, G. (2009). Osmanlıda Avcılık Yasaları. *Acta Turcica, Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi*, (1), 123-152.
- Yerasimos, M. (2005). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, Boyut Yayın Grubu.
- Yerasimos, M. (2008). Osmanlı Döneminde Rum Mutfakları. A. Bilgin & Ö. Samancı (Eds.), *Türk Mutfağı* (s. 219-229). Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Yerasimos, M. (2011). *Evlia Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü*. Kitap Yayınevi.
- Yerasimos, S. (2002). *Sultan Sofraları*. Yapı Kredi Yayınları.

İnternet Kaynakları

Kubbealtı Lugatı. <http://lugatim.com/>

Ekler:

Ek 1: Nizamnameler

21 Eylül 1871 Tarihli Dersaadet ile Bilad-ı Selâse¹ Sevahilinde Midye ve İstiridyenin Suret-i İhracına Dair Nizamname

1. Madde: Midye ve istiridye tarlası olarak 44 gedik üzerine madrabaz esnafının bâ-senedât vakfiye-i mutasarrıf oldukları Samatya'da Mermerkule'den Kızılburun'a ve Ahırkapı'dan Sarayburnu'na ve Yemiş İskelesi'nden Kireç Kapısı'na ve Cibali'den Balat'a ve Top-hane'den Beşiktaş'a ve Kuruçeşme'den Arnavutköyü'ne ve Baltalimanı'ndan Rumeli Feneri'ne ve Kızkulesi'nden Fenerbahçesi'ne, Çengelköyü'nden Anadolu Feneri'ne kadar vaki dokuz mahalden yalnız mutasarrıfların veyahud ondalıkçıların balıkthane tarafından hamil oldukları ruhsat tezkeresi mucibince midye ve istiridye çıkarılıp bunlardan mâadâ gerek yerli gerek ecnebi olsun hiçbir kimse tarafından midye ve istiridye çıkarılamayacaktır.

2. Madde: Şu memnuiyete karşı olarak zikrolunan tarlalardan her kim olur ise olsun algarna tabir olunur alet ile ve gerek bu kabilden olan saire vasıta ile midye ve istiridye çıkaracak olur ise ihraç ettiği midye ve istiridye çıkardığı alat ile beraber zabt olunduktan başka ilk defa 5 adet ve def'a-i saniyede 15 ve üçüncü defasıyla ondan sonra kaç defa vuku bulur ise her defasında 25 adet yüzlük mecdiye altını ceza-yı nakdî ahzıyla mücazat kılınacaktır.

3. Madde: 2. maddede gösterildiği vecihle zabt ve müsadere olunacak alât satılarak bunun Osmanî ceza-yı nakdisinin nısfıyla beraber canibi miriye irad kaydolunub cezai nakdisinin nısf-ı diğeri bunu tutan ve haber verenlere ve midye ve istiridyeler) dahi aynen tarla sahiplerine verilecektir (Düstür, 1. Tertip, C 2, 1289 H, s. 609; BOA., A.DVN.MKL., 10/17.; HR.MKT., 717/91., LEF 2.; ŞD., 555/33, LEF 9).

9 Ocak 1882 Tarihli Zabıta-i Saydiye Nizamnamesinin Midye ve İstiridyeye İlgili Maddeleri (Güncel Türkçe ile)

4. Madde: Taze olarak yemek üzere deniz ve denizden sayılan olan büyük göller dahillerinde ve denize mensub olan nehirlerin mensublarında gerek dalyan ve gerek ağ ve olta aracılığıyla avlanan tuzlu su balıklarından ve midye ve istiridyeye ve tarak ve petis ve sulunus ve aşvadis ve yengeç ve ıstakoz ve teke gibi deniz mahsullerinden hiçbir masraf düşülmeksizin yüzde yirmi ve birbirlerine bağlı olan nehirlerde ve denizle ilgisi olmayan sair nehir ve derelerden avlanan tatlı su balıklarıyla diğer nehir mahsullerinden gündelik masraf düşülmeksizin yüzde on vergi alınır ve bu vergiler dahi avın tamamı doğruca balıkhanesi olan yerlerde balıkhanelere götürülerek memur ve ashabı hazır oldukları halde münadi vasıtasıyla açık artırmaya yöntemiyle belirlenen fiyatından ve açık artırmada hangi cins akçe üzerine icra olunmuş ise o cins akçeden alınır.

15. Madde: Osmanlı İmparatorluğu’nun İstanbul ve civarı dışında kalan sahillerinde bulunan körfez, liman ve sahipsiz yerlerde midye, istiridyeye ve tarak gibi deniz ürünleri yetiştirmek isteyenler tarla olarak belirledikleri yerleri kiralamak için bir dilekçe ile başvuru yaparak ruhsat talebinde bulunacaklardır. Dilekçeler başvuru bölgenin önce belediye meclisine sonra liman reislerine gönderilecek, onların onayı alındıktan sonra en fazla 10 yıl süreyle ve çevreye zarar vermemek kaydıyla ilgili yerlerde midye ve istiridyeye üretim tesisi kurulmasına mahalli yönetim tarafından izin verilebilir.

16. Madde: Özel izin ile ihale kılınan midye ve istiridyeye ve saire tarlalarında ruhsat sahibinin izni olmaksızın kimse avlanamaz ve şayet avlanan olursa avlamış olduğu midye, istiridyeye vs. el konulup tarla sahibine verilir ve bu kaçak avlanmadan dolayı küçük veya büyük tarla sahibinin bir zararı olursa nizamiye mahkemesi aracılığıyla zarar tahsil edilir.

17. Madde: Ruhsatı mahsusa ile ihale kılınan tarlalardan hasıl ettikleri midye, istiridyeye vs. ürünleri ruhsat sahipleri balıkhaneye ve pazar mahallerine götürüp sattıklarında elde ettikleri gelir üzerinden yüzde yirmi vergi alınır bunun dışında tezkire parası ya da başka bir isim altında başka bir para alınmaz (Düstür, 1. Tertip, C 2, Zeyl, 1299 H, s. 122-125; BOA., A.DVN.MKL., 21/12, LEF 1., LEF 2).

Sonnot

1. İstanbul’un Galata, Üsküdar ve Eyüp kazalarına verilen isim. Bkz. İpşirli, M. (1992). Bilâd-ı Selâse. Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi (DİA) (Cilt 6, s.151-152).

Extended Abstract

The subject of this article is the story of mussels and oysters in Ottoman Istanbul. Seafood in Istanbul waters BC. was one of the main reasons for the wealth of the city from the time when the first Greek colonies were established in the 7th century. One of the seafood in the waters of Istanbul, which is home to a very rich and diverse variety of seafood, is the mussel, which remains popular even today, and the oyster, which is of the same species and does not grow in the waters of Istanbul today. The Ottomans conquered a city where seafood was extensively hunted, traded and consumed. In Istanbul, which was a city where many different cultures lived together after the conquest, this situation was inevitably reflected in the culinary culture. In a short time, Istanbul cuisine became the main artery of the Imperial cuisine. Even though the Muslim population did not like it much, the Greek population, who continued their eating and drinking habits, continued to consume mussels, oysters and similar seafood in large quantities, especially during periods of religious fasting. The city where the most mussels and oysters were caught and consumed was Istanbul. Therefore, the best place to monitor the production and consumption of mussels and oysters is undoubtedly Istanbul, the capital of the Empire. Although these delicacies were introduced to the Ottoman palace cuisine during the reign of Mehmet the Conqueror, there was no room for mussels and oysters on the palace table. The same applies to Muslim public dinner tables.

In this article, mussels and oysters, which were among the seafood consumed especially by the Christian population in Ottoman Istanbul, were examined from a socio-economic and socio-cultural perspective. An independent study on mussels and oysters in the Ottoman Empire has not been conducted before. The primary aim of our study is to try to fill this gap based on archival documents. While mussels and oysters were a part of the Imperial food culture, various regulations were made in social, religious, economic and legal fields in the Ottoman Empire. In the study, which touched upon the mussel and oyster consumption habits of different ethnic and religious groups in the Ottoman society, the issue of where and how mussels and oysters, which have commercial value, were extracted, was discussed. The efforts of the Ottoman Empire administrators to maintain the mussel and oyster population and the legal regulations made on this subject are also included in the content of the study. Ottoman Turks became closely acquainted with seafood, including mussels and oysters, with the conquest of Istanbul, but it took them a long time to get used to these new tastes. In fact, oysters entered the palace along with other seafood right after the first meeting. But this situation is special to Fatih and stems from his love for seafood. Oysters, which did not appear in the palace cuisine for centuries in later periods, would return to the palace cuisine in the late 19th century. Between 6-12 February 1890, a total of 485 oysters in three operations were delivered to Sultan Abdülhamid the second's private kitchen. Mussels, on the other hand, could not enter the palace cuisine, but in the third quarter of the 19th century, they began to be consumed as stuffed vegetables at the tables of some Muslim people. Stuffed mussels, which were not cooked in the palace kitchen, were occasionally sent to the palace table from these dinner tables.

Armenians, who became acquainted with mussels and oysters, the traditional delicacies of the Greeks, after the conquest of Istanbul, just like the Turks, made room for mussels and oysters on their tables at least as much as the Greeks. But the same situation does not apply to the Jewish population of the Empire. The most important reason for this is that mussels and oysters are among the forbidden seafood mentioned in the Torah. Therefore, the Jews did not demand mussels and oysters like the Muslim population of the Empire. In fact, the ban on mussels and oysters is even more severe for Jews. There is no clear statement in the holy book of Muslims about which seafood can and cannot be eaten. However, Islamic law sects have been able to reach different opinions by examining the narrations about seafood. For example, while Hanafis state that only fish species can be eaten regarding seafood, Shafi'i, Maliki and Hanbali sects express the opinion that all kinds of creatures obtained from the sea can be eaten. Therefore, there is no strict ban on mussels and oysters in Islam. For Jews, it is clear that mussels and oysters are haram. Because, as mentioned above, this prohibition is written in the Torah.

From the 17th century to the mid-19th century, mussels and oysters with economic value in Istanbul were extracted from the Golden Horn and this right was given to people for life in return for annual payments in kind or in cash. This right could be transferred with the permission of the competent authorities and could be passed from father to son through inheritance. The right to extract mussels from under or around bridges was given to tax farmers who operated the bridges through tax farming. Therefore, the right to extract mussels from under or around the bridges was granted through the tax farming method (iltizam), and other areas, called fields, were operated through the manor method. The place where mussel and oyster fields were most dense in Istanbul and where the best mussels and oysters grew was the Golden Horn. However, excessive pollution in the Golden Horn waters led to a strict ban on mussel and oyster hunting in the Golden Horn in 1908. The ban, which started in 1908, was only valid for the Golden Horn. Hunting continued in other mussel fields in Istanbul. According to the Mussel and Oyster Regulation published in 1871, the mussel beds in Istanbul waters were as follows:

- 1- From Hasköy Pier to Istanbul Balık Pazarı to the shallows of Balat Pier
- 2- From the area called Çöplük, to the offshore of Bahçekapı, to the Karaköy Pier next to the Balık Pazarı
- 3- From Sarayburnu to Ahırkapı
- 4- From Mermerkule (Samatya) to Kızılburun
- 5- From Kireçkapısı to the valley called Yahya Efendi Creek in Beşiktaş
- 6- From Ortaköy Mosque to the place called Akıntıburnu
- 7- From Akıntıburnu in front of Tefikiye Mosque in Arnavutköy to Baltalimanı
- 8- From Baltalimanı to Rumelia Lighthouse
- 9- From Anatolia Lighthouse to Çengelköy
- 10- From Maiden's Tower to Fenerbahçe

The places mentioned in articles 1 and 2 were within the borders of the Golden Horn. In other places, mussel and oyster hunting continued after 1908.

Oysters caught in the Bosphorus and along the Marmara coast from Sarayburnu to Yeşilköy and Ambarlı were famous. Additionally, oyster farming was done in the waters of the Adalar and Küçükçekmece. The crop grown in oyster fields was collected and put on the market in large quantities from the end of November until the end of March, the period of Easter Lent. Oyster sales would peak at the end of March. In Devciyan's work, first publis-

hed in 1915, says that the best oysters in Istanbul are those grown in the region from Sarayburnu to Bakırköy, Yeşilköy and Ambarlı, as well as in the currents and countercurrents along the Bosphorus. However, although they remain within this region, the oysters grown between Kabataş and Beşiktaş are not as satisfying. The reason for this is that the waste flowing from the Gas Works in Dolmabahçe gives a gas smell to the oysters. Oysters grown around Sivriada are popular even though they are very salty. Oysters grown on other shores of the Marmara Sea are empty, sticky and very salty. That's why their economic value is low. Oysters grown around Istanbul were very well known and highly appreciated and were exported to Romania in ancient times before 1915. Afterwards, the Romanian government banned the import of oysters from the Ottoman Empire, claiming that oysters carried disease microbes. Naturally, this situation caused great damage to the Ottoman oyster trade. Apart from all these, one of the places where mussels and oysters are extracted are ships that have completed their economic life or have been taken to the shipyard for maintenance.

For the first time in the Ottoman Empire, a separate regulation for mussels and oysters was prepared and published on 21 September 1871. The reason for publishing the mussel and oyster regulation was to prevent the extinction of mussels and oysters, which had decreased in the seas of Istanbul, and to ensure their proliferation again. The regulation not only determined where and how mussels and oysters could be extracted, but also authorized only those who had a permit, known as tradesmen, and prohibited all other persons from extracting mussels and oysters, and imposed penal sanctions on illegal hunting. Approximately 10 years after the Mussel and Oyster Regulation dated 21 September 1871, which we mentioned above, the Municipal Police (Hunting) Regulation was published on 9 January 1882 and a few months after this regulation, the Regulation on Dersaadet and Tevabii Fish House Administration was published on 1 May 1882. Both regulations contained new articles regarding the extraction, sale and taxation of mussels and oysters. We can say that illegal mussel and oyster hunting was a chronic and unresolved problem in the Ottoman Empire. As a matter of fact, the main reason for the publication of the Mussel and Oyster Regulation was to prevent illegal hunting.

In order to prevent illegal hunting, the Mussel and Oyster Regulation was published for the first time in 1871. The main concern of the Mussel and Oyster Regulation, which was prepared and published with the free will of the Ottoman administrators, is to ensure the continuation of the mussel and oyster population. Tax revenues from seafood were first transferred to the Rûsum-ı Sitte Administration, and then to the Public Debt Administration, which was replaced by the Düyun-ı Umumiye Administration after this institution was abolished. Thus, the Ottoman Empire lost its ability to have the sole say on seafood, including mussels and oysters. The main concern in the articles regarding mussels and oysters of the Sayydiye and Balikhane regulations, which were prepared and came into force in 1882 under the influence of the Public Debt Administration, was tax revenues. This situation is clearly seen in the reactions of the Public Debt Administration when the consumption of mussels, oysters and similar seafood was banned due to the cholera epidemic at the end of the 19th century.

Cholera, one of the deadliest diseases of the 19th century and affecting almost the entire world, was effective in almost every part of the Ottoman geography, especially in Istanbul, in the 1892-1895 epidemic. The disease was seen in two waves in Istanbul in 1893-1894 and 1895. Consumption of mussels and oysters was seen as one of the reasons why the

1893-1894 cholera epidemic in Istanbul did not end even in 1894, and therefore it was banned. In fact, this ban was not the first; the consumption of mussels and oysters was also banned during the cholera epidemic in Istanbul in 1865.

The economic value of mussels and oysters has increased since the second half of the 19th century. As a matter of fact, mussels and oysters are not mentioned in the acquisition law dated 1502 and in the price books of 1640, 1731 and 1761. Nevertheless, in the 18th century, mussel and oyster fields were given to the estate in return for low payments in kind and cash for life and annually. In the 19th century, mussel and oyster fields were tendered through tax farming for much higher amounts and cash payments. Along with all these developments, the regulations published in 1871 and 1882 included articles regarding the extraction, sale and taxation of mussels and oysters. As a result, since the mid-19th century, mussels and oysters have been among the seafood products whose commercial value has increased, while their population has decreased due to environmental pollution and poaching. Environmental pollution not only brought the end of oyster exports, but also poaching caused the population of a seafood with high commercial value today to end in Istanbul waters.