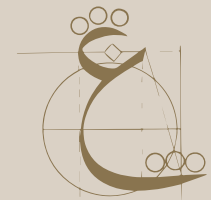
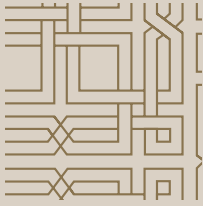
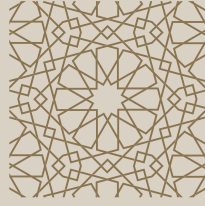




kadim

SAYI / ISSUE 1 • NİSAN / APRIL 2021



kadim

*“Kadim oldur ki
evvelin kimesne bilmeye”*

Kadim is that no one knows what came before.

kadim



Osmanlı araştırmalarına münhasır, altı ayda bir (Nisan ve Ekim) neşredilen, açık erişimli, çift kör hakem sistemli akademik dergi

Double-blind peer-reviewed open access academic journal published semiannually (April and October) in the fields of Ottoman Studies

SAYI | ISSUE 1 • NİSAN | APRIL 2021

İMTİYAZ SAHİBİ | PROPRIETOR

Burhan ÇAĞLAR

SORUMLU YAZI İŐLERİ MÜDÜRÜ | MANAGING EDITOR

Ömer Faruk CAN

İRTİBAT | CONTACT

Kadim • Sakarya Üniversitesi

Esentepe Kampüsü, Fen-Edebiyat Fakültesi, C Blok, Ofis: 113,
Serdivan/Sakarya (Turkey) 54050

Telefon | Phone • 00 90 264 295 60 15

İnternet Adresi | Webpage • dergipark.org.tr/kadim

E-posta | E-mail • kadim@sakarya.edu.tr

TASARIM | DESIGN Hasan Hüseyin CAN

BASKI | PRINTED BY

MetinCopyPlus • Artı Dijital & Baskı Merkezi

Türkocağı Cad. 3/A Cağaloğlu/Fatih/İstanbul

BASIM TARİHİ | PRINT DATE • NİSAN | APRIL 2021

ISSN 2757-9395 • E-ISSN 2757-9476

ÜCRETSİZ | FREE OF CHARGE

Kadim'deki makaleler, [Creative Commons Atınt-Gayriticari 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/) Uluslararası Lisansı ile lisanslanmıştır. Bilimsel araştırmaları kamuya ücretsiz sunmanın bilginin küresel paylaşımını artıracacağı ilkesini benimseyen dergi, tüm içeriğine anında açık erişim sağlamaktadır. Makalelerdeki fikir ve görüşlerin sorumluluğu sadece yazarlarına ait olup Kadim'in görüşlerini yansıtmazlar.

Articles in Kadim are licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/) International License. Kadim provides immediate open access to its content on the principle that making research freely available to the public supports a greater global exchange of knowledge. Authors are responsible for the content of contributions; thus, opinions expressed in the articles belong to them and do not reflect the opinions or views of Kadim.

“Kadim oldur ki
evvelin kimesne bilmeye”

Dergi Park



EDİTÖR
EDITOR-IN-CHIEF

Arif BİLGİN | Prof. Dr., Sakarya Üniversitesi

YAYIN KURULU
EDITORIAL BOARD

Necmettin ALKAN | Prof. Dr., Sakarya Üniversitesi
Fatih BOZKURT | Doç. Dr., Sakarya Üniversitesi
Ömerül Faruk BÖLÜKBAŞI | Doç. Dr., Marmara Üniversitesi
Kerim İlker BULUNUR | Doç. Dr., Sakarya Üniversitesi
Büşra ÇAKMAKTAŞ | Dr. Öğr. Üyesi, Sakarya Üniversitesi
M. Talha ÇİÇEK | Doç. Dr., İstanbul Medeniyet Üniversitesi
Filiz DİĞİROĞLU | Doç. Dr., Marmara Üniversitesi
Miraç TOSUN | Dr. Öğr. Üyesi, Karadeniz Teknik Üniversitesi

YAZIM VE DİL EDİTÖRLERİ
WRITING AND LANGUAGE
EDITORS

Ömer Faruk CAN | Sakarya Üniversitesi
Burhan ÇAĞLAR | Sakarya Üniversitesi
Büyüamin PUNAR | Sakarya Üniversitesi

TÜRKÇE DİL EDİTÖRÜ
TURKISH LANGUAGE EDITOR

Sedat KOCABEY | Sakarya Üniversitesi

İNGİLİZCE DİL EDİTÖRÜ
ENGLISH LANGUAGE EDITOR

İrem GÜNDÜZ-POLAT | Sakarya Üniversitesi

YAYIN SEKRETERİ
SECRETARIAT

Yusuf İslam YILMAZ | Cumhuriyet Üniversitesi

DANIŞMA KURULU
ADVISORY BOARD

Houssine ALLOUL | Dr. Öğr. Üyesi, University of Amsterdam
Muhammet Zahit ATÇIL | Dr. Öğr. Üyesi, İstanbul Medeniyet Üniversitesi
Mükerrem Bedizel AYDIN | Prof. Dr., Sakarya Üniversitesi
Feridun BİLGİN | Doç. Dr., Mardin Artuklu Üniversitesi
Roger DEAL | Doç. Dr., University of South Carolina Aiken
Randi DEGUILHEM | Prof. Dr., Aix-Marseille Université
Ümit EKİN | Prof. Dr., Sakarya Üniversitesi
Davut HUT | Prof. Dr., Marmara Üniversitesi
Kezban ACAR KAPLAN | Prof. Dr., Celal Bayar Üniversitesi
Michalis N. MICHAEL | Dr. Öğr. Üyesi, University of Cyprus
Ali Fuat ÖRENÇ | Prof. Dr., İstanbul Üniversitesi
Erol ÖZVAR | Prof. Dr., Marmara Üniversitesi
Kazuaki SAWAI | Prof. Dr., Kansai University
Andelko VLAŠIĆ | Dr. Öğr. Üyesi, University of Osijek
Francesco VIOLANTE | Dr. Öğr. Üyesi, Università degli Studi di Bari Aldo Moro
Sadık YAZAR | Prof. Dr., İstanbul Medeniyet Üniversitesi
Hale YILMAZ | Doç. Dr., Southern Illinois University
İlhami YURDAKUL | Prof. Dr., Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi

Bir Şehir Efsanesinin Tashihi: Bolulu Aşçılar Saray Mutfaklarına Fatih Döneminde Mi Girdi?*

AN URBAN MYTH REVISED: WERE BOLU ORIGINATED COOKS FIRST EMPLOYED IN THE IMPERIAL KITCHENS BY THE REIGN OF MEHMED II?



ARİF BİLGİN**

ÖZ ABSTRACT

Bolulu aşçıların saray mutfaklarına Fatih Sultan Mehmed zamanında girdiklerine dair yaygın olarak dillendirilen bir bilgidен hareketle kaleme alınan bu makalede, esas olarak Bolulu aşçıların Osmanlı saray mutfağına ne zaman girdikleri tespit edilmeye çalışılmıştır. Topkapı Sarayı'ndaki mutfak örgütlenmesi ve personel yapısına değinilerek 17. yüzyıl ortalarına kadar burada bir veya birkaç şehre dayalı personel yapılanmasının mümkün olamayacağı iddia edilmiş ve maaş defterleri eşliğinde bahsi geçen iddia test edilmiştir. 17. yüzyıl ortalarına kadar tamamen denebilecek oranda Rumeli kökenli olan mutfak personel yapısı, bu tarihlerden itibaren Anadolu'dan gelenlerin katılımıyla değışmeye başlamıştır. Değışimin başladığı bu tarih aynı zamanda devşirmenin seyreltiği bir vakte tekabül eder. Mutfaklardaki Anadolu lu artışı, 18. yüzyılda da devam etmiş, hatta bir şehre dayalı yoğunlaşmalar görölmeye başlamıştır. Nitekim 1814'te saray mutfaklarında çalışan personelin kahir ekseriyeti Nevşehirlidir. Bu tarihe kadarki listelerde Bolulu yoğunlaşmasını gösteren hiçbir emare olmadığı gibi, 1814-1826 arasında mutfak çalışanlarından hiçbiri Bolulu değildir. Dönemin bir kaynağı ve bir arşiv belgesinin ortaya koyduğu üzere, Bolulu aşçıların mutfaklarda yoğunlaşmasına giden süreç, 1826'da Yeniçeri Ocağı'nın kaldırılmasının ardından hazırlanan bir düzenlemeyle başlamıştır. Bu tarihten itibaren Mengen, Bolu/Merkez, Dörtdivan, Çarşamba (Seben) kökenli aşçılar saray mutfaklarında yoğunlaşacaktır.

Anahtar Kelimeler: Saray mutfağı, Topkapı Sarayı, Matbah-ı Âmire, Bolulu aşçılar, Fatih Sultan Mehmed.



MAKALE BİLGİSİ | ARTICLE INFORMATION

Makale Türü: Araştırma Makalesi | Article Type: Research Article
Geliş Tarihi: 6 Mart 2021 | Date Received: 6 March 2021
Kabul Tarihi: 1 Nisan 2021 | Date Accepted: 1 April 2021



ATIF | CITATION

BİLGİN, Arif. "Bir Şehir Efsanesinin Tashihi: Bolulu Aşçılar Saray Mutfaklarına Fatih Döneminde Mi Girdi?", *Kadim* 1 (Nisan 2021), 91-109.

* Bu makale, 1997 yılında yayımlanan bir bildirinin (Arif Bilgin, "Bolulu Aşçıların Osmanlı Saray Mutfağına Girişleri", *Bolu'da Halk Kültürü ve Köroğlu Uluslararası Sempozyumu* (Bolu: Abant İzzet Baysal Üniversitesi Yayınları, 1997), 43-55) yeni bilgi ve belgelerle oldukça geliştirilmiş halidir.

** Prof. Dr., Sakarya Üniversitesi, Tarih Bölümü, arbilgin@yahoo.com, ORCID: 0000-0002-4351-9676.

GİRİŞ

Osmanlı saray mutfakları, 1990'lı yıllardan itibaren akademik araştırma yapanların ilgi alanına girmeye başlayan ve 2000'li yıllarda artan bir ivmeyle cazibesini artıran bir çalışma alanı olmuştur. İlginin doğuşunda ve artışında Ömer Lütfi Barkan gibi iktisat tarihçilerinin mutfak defterlerine yönelik defter neşirleri etkili olmuştur. Osmanlı saray mutfaklarına ait kayıtlar, veri açısından oldukça zengin bir çeşitliliğe sahiptir. Bu belgeler, piyasada bulunan malları ve fiyatları ihtiva ettiği için fiyat tarihi, beslenme ve mal tedarikiyle ilgili kayıt ve belgeleri barındırdığı için şehir ve sarayın işesi; mutfak bölümleri, çalışanları, atama-yükselmeleri ve idarî görevlilerin sorumluluklarını yansıttıkları için kurum tarihi çalışmalarına kaynaklık etme potansiyeline sahiptir.

Diğer taraftan ilk iki başkent olan Bursa ve Edirne'deki sarayların başkentlik yaptıkları dönemlere ilişkin mutfak kayıtları ne yazık ki günümüze ulaşmamıştır. Arşivlerimizde rastlanan Edirne sarayındaki mutfaklara dair kayıtlar, 16. yüzyıl ve özellikle de takip eden yüzyıla aittir. İstanbul'un fethinden sonra Edirne'deki saray, zaman zaman hanedan halkına ev sahipliği yapmaya devam etmiş; padişah, Enderun ve harem halkının buraya göç ettiği dönemlerde tutulan mutfak kayıtları, Edirne'deki idarî ve malî tasarruflar ile kurumsal yapılanmayı yansıtmıştır. Benzer bir durum Topkapı Sarayı'nın buğday depolama alanı olarak kullanılan Bursa'daki saray için de geçerlidir. Topkapı Sarayı'nın buğday ve un ihtiyacının önemli bir kısmını karşılayan tedarik merkezi konumundaki Bursa sarayında istihdam edilen simitçiler,¹ şehrin çevresinden gelen has buğdayı kalburlayıp yıkıyorlar, kuruttuktan sonra Bursa değirmenlerinde ya öğüterek un halinde ya da buğday olarak İstanbul'daki saraya gönderiyorlardı. Bursa sarayına dair kayıtlar, saray mutfaklarına bağlı bir hizmet grubu olan simitçilerin sözü edilen faaliyetlerinin dökümünü ihtiva etmektedir.² Bununla birlikte ne Edirne ne de Bursa sarayının başkent oldukları dönemde tutulmuş mutfak kayıtları mevcuttur. Öte yandan Osmanlı şehzadelerinin sancağa çıktıkları şehirlerden sadece Manisa'daki saraya ait bir mutfak muhasebe defteri günümüze ulaşmıştır.³ Aynı sarayın divanında tutulan kayıtların bir kısmı da dağınık halde arşivlerimizde mevcuttur.⁴

Eski başkentlerin saray mutfaklarıyla ilgili bu sınırlılığa karşın İstanbul'da inşa edilen Yeni Saray'ın mutfaklarıyla ilgili bilgiler içeren çok sayıda belge çeşidi günümüze ulaşmıştır. Mutfak çalışanlarının memleketlerine dair bilgiler sunması nedeniyle bu araştırmanın en önemli kaynak türü olan maaş defterleri, sözü edilen belge grubundan biridir. Araştırma aslen Bolulu aşçıların Osmanlı saray mutfağına ne zaman girdiklerini belirlemeye çalışmaktadır. Bolulu aşçıların saray mutfaklarına Fatih Sultan Mehmed zamanında, güya bir saray ağası olan Bolulu Yakup Ağa vasıtasıyla girdikleri, şehirde yaygın olarak kabul gören ve anlatılagelen bir hikâyedir. Boluluları gururlandırdığı için özellikle sahiplenilen bu bilginin

1 Simit, mutfak kayıtlarında kaliteli buğday veya kaliteli un anlamında kullanılan bir kavramdır.

2 Ayrıntılı bilgi için bk. Arif Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650)* (İstanbul: Kitabevi Yayınları), 2004.

3 Feridun Emecen, "Şehzadenin Mutfağı: III. Mehmed'in Şehzadeliği Döneminde Manisa Sarayına Ait Bir Mutfak Masraf Defteri" *Soframız Nur, Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barnak*, ed. Suraiya Faroqi - Christoph K. Neumann (İstanbul: Kitap Yayınları, 2006), 111-123.

4 Şehzade divanı defterleri yayımlanmıştır: Feridun Emecen - Zekai Mete - Arif Bilgin, *Osmanlı İdare Teşkilatının Kaynakları: Şehzade Divanı Defterleri. Manisa Şehzade Sarayı Divanı (1544-1594)* (Ankara: TÜBA Yayınları, 2017).

kaynağı, *Aşçılar Diyarı Mengen*⁵ isimli bir eserdir. Saray mutfakları üzerine yaptığım doktora tezi araştırması sırasında, 15. ve 16. yüzyıllarda saray mutfaklarında çalışan personelin aslında acemi oğlanı kökenli olduğunun iyiden iyiye farkına varınca, yaygın şekilde dolaşıma girmiş olan bu bilginin güvenilirliğini test etmeye karar verdim. Zira mutfakların personel kaynağı devşirilen çocuklar ise kurumda aynı şehirden insanların yoğunlaşması mümkün değildi. Sınamayı yaparken 16. yüzyıldan 19. yüzyıla kadar belli yıllara ait mutfak çalışanlarını gösteren maaş defterlerini kullandım.

Elde ettiğim ilginç ve oldukça kıymetli bulguları paylaşmadan önce konuyu daha rahat kavrayabilmek üzere Topkapı Sarayı'ndaki mutfak örgütlenmesine ve personel yapısına kabaca bir göz atmak yararlı olacaktır.

Topkapı Sarayı'nda Mutfak Örgütlenmesi

Fatih döneminde inşa edilen Topkapı Sarayı'nda mutfaklar, ikinci avlunun sağ tarafında kurulmuştur. Belgelerde "Matbah-ı Amire" olarak geçen kuruma bağlı çeşitli mutfaklar, helvahane, kiler, fırınlar ve diğer bazı işletmeler bulunmaktaydı. Has Mutfak, Ağalar Mutfağı ve Divan Mutfağı gibi isimlerle anılan mutfaklarda saray halkının yemekleri pişirilmekteydi. Helvahane çeşitli tatlı, turşu, macun, şerbet, ilaç ve hatta kokulu sabunların yapıldığı mekândı. Kiler ise, saray mutfağında tüketilecek gıda maddelerinin depolandığı yerdi. Saray içinde yer alan, mutfağa bağlı iki fırında da saray halkının temel tüketim maddesi olan ekme ve bazı hamurlular pişmekteydi. Bu kuruluşların dışında, mutfaklar için sebze, tavuk eti, koyun eti ve süt ürünleri tedarikini sağlayan işletmeler de bulunmaktaydı. Mutfaklarda kullanılan bakır kap-kacakların kalaylandığı kalayhâne ve aydınlanma ihtiyacının karşılanmasını sağlayan mumcular işletmesi (*şem'gerân kârhânesi*) de bunlara eklenmelidir.

Üst seviyeli bürokrat olan bir eminin (*emîn-i matbah-ı amire*) idaresindeki Osmanlı saray mutfağının, bünyesinde barındırdığı çok sayıdaki hizmet grubu (kilerciler, helvacılar, yoğurtçular, kasaplar vs.) içinde aşçıların müstesna bir yeri vardır çünkü mutfağın gerçek işlevine uygun nihai çıktıyı bu grup üretmektedir. Tıpkı yeniçeri ordusu gibi ocak biçiminde örgütlenen saray mutfağı çalışanları, esasen acemi oğlanlarından seçilmişlerdir. Aşçı (usta/üstad) olabilmek için mutfağa alınan acemi oğlanının şâkirdlik (çıraklık) ve halifelik (kalfalık) mertebelerini geçmesi gerekmektedir. Aşçılar dışındaki hizmet gruplarında da kullanılan bu hiyerarşi, günümüzde de geçerliliği olan üçlü sistemin (çıraklık, kalfalık ve ustalık) aynıdır. Şâkirdler ve halifelerin başında birer bölükbaşı görevliydi. Saray mutfaklarında ayrıca her mutfağın başında bir aşçıbaşı (*ser-tabbâh*) bulunurdu. Öte yandan Has Mutfak'ın aşçıbaşı olan *ser-tabbâhîn-i bassa*, aşçılar dahil tüm mutfak personelinin âmiri idi.⁶

5 Ali Yüksel, *Aşçılar Diyarı Mengen* (Ankara: Gen Matbaacılık, 1996), 44. Ne yazık ki ilgili bilgiye dair herhangi bir kaynak verilmemiştir.

6 Topkapı Sarayı mutfakları ile ilgili daha ayrıntılı bilgi için bk. Arif Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650)* (İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2004).

Mutfak Çalışanlarının Menşei

Yukarıda kısaca değinildiği üzere, saray mutfakçı personelinin kaynağı 16. yüzyılın sonlarına kadar tamamen denebilecek oranda devşirme kökenli olan acemi oğlanlarıdır. Bu tarihten sonra burada çalışan ustaların çocukları (*üstâd oğlanları*) ile personelin kardeşleri (*kul karındaşları*) de mutfaklara girmeye başlamıştır. Diğer taraftan ağırlıklı olarak hıristiyan kökenli çocukların toplanarak belli bir süre eğitildikten sonra orduda veya muhtelif hizmet kademelerinde istihdam edilmesi şeklinde özetlenebilecek olan devşirmeye dayalı insan kaynağı üretme politikası, 17. yüzyılın ortalarına doğru tedricen zayıflamıştır. Gittikçe seyrekleşen devşirme uygulaması, 18. yüzyılın ortalarında sona ermiştir.⁷

Devşirmenin, Osmanlı kurumlarının insan kaynağı ihtiyacını tamamen karşıladığı dönemlerde saray mutfaklarında hemşehricilik esaslı, nepotik ilişkilere dayalı bir personel yapının ortaya çıkması ya da personel aidiyetinin bir veya birkaç şehirde yoğunlaşması mümkün değildir. Devşirmenin ağırlıklı olarak Rumeli'den yapıldığı düşünülürse, mutfaklarda Bolu kökenli bir temerküzün ortaya çıkması da ihtimal dahilinde gözükmemektedir. İlla böyle bir yoğunlaşma emaresi olacaksa, devşirmenin seyredildiği 17. yüzyıl ortalarına doğru başlaması gerekir. Çünkü devşirme yapılmadığı dönemlerde, saray mutfakları gibi kurumların personel ihtiyacı, ücret karşılığı, dinî aidiyet gözetilmeksizin toplumun her kesiminden karşılanmıştır. Bununla birlikte saray mutfaklarında 18. yüzyılda balıkçı ustaları gibi görevliler haricindeki personel tamamen müslümanlardan seçilmiştir.

Bolulu Aşçıların Peşinde

Şu durumda saray mutfaklarında muhtemel bir Bolulu yoğunlaşmasının, en erken 17. yüzyıl ortalarından itibaren tedricen gerçekleşmesi mümkündür. Daha hızlı bir yoğunlaşmanın tahakkuku için ise devşirmenin oldukça seyrekleştiği 18. yüzyılın ilk yarısını beklemek gerekecektir. Şu hâlde, Bolulu aşçıların Osmanlı sarayındaki hizmet grupları içine Fatih Sultan Mehmed döneminde yoğun bir şekilde girmeleri mümkün müdür? Bu dönemde girmediyseler, Boluluların saray ve konak mutfaklarındaki Osmanlı son dönemi ve Cumhuriyet dönemindeki mevcudiyetlerinin kökeni nereye kadar gitmektedir? Bu sorulara somut cevaplar verebilmek için Osmanlı saray mutfakçı çalışanlarının topluca listelerinin yer aldığı maaş defterlerini incelemek gerekmektedir. Osmanlı Arşivi'nde, muhtelif fonlarda bulunan maaş defterlerinden belli dönemlere ait olanlara bakarak iz sürmek mümkündür.

Sınama için kullanacağımız saray mutfakları personelinin topluca veren ilk maaş defteri, Kanuni döneminin son yılına (H. 974/M. 1566) aittir.⁸ Üç aylık maaşları (*mevâcib*) kapsayan bu defterde saray mutfaklarında kalfalar hariç 35 aşçı görev yapmaktadır. Aşçıların tamamına yakını Arnavutluk, Bosna, Tırhala, Nevrapop, Mora, Leskofça, Tepedelen, Kalkendelen ve

7 Konuyla ilgili çalışmalar, 17. yüzyıl ortalarından itibaren, devşirme ameliyesinin sık yapılmadığını ortaya koymaktadır. Ancak, 18. yüzyıl başlarında sadece saray için 1000 oğlanın devşirildiği ve son devşirmenin de 1751'de yapıldığı bilinmektedir. Geniş bilgi için bk. Abdülkadir Özcan, "Devşirme", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, (Ankara: TDV Yayınları, 1994), 9/254-257; Halil İnalıcık, "Ghulâm", *Encyclopaedia of Islam (EI)* (New Edition), (1965), 2/1079-1091; İsmail Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Devleti'nin Saray Teşkilatı* (Ankara: TTK Yayınları, 1984). Biri 15. yüzyılın sonunda, diğeri 17. yüzyılın başında gerçekleştirilen iki devşirmenin ayrıntılı karşılaştırmasının yapıldığı bir TÜBİTAK 1001 projesi için bk. Gülay Yılmaz Diko, *Osmanlı İmparatorluğunda Devşirme Sistemi ve Devşirilen Çocuklar (1460-1650)*, Proje No. 115K354.

8 Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA), *Maliyeden Müdevver (MAD)*, 6196, s. 6-7.

İpek gibi Rumeli kökenlidir (bk. Ek I). Rumeli'nin dışında Rus, Gürcü ve Trabzonlu birer aşçı vardır. 16. yüzyılın sonunda da (H. 1000/M. 1592) personel yapısının değişmediği, Rumelili aşçıların yoğunluğunun devam ettiği⁹ anlaşılmaktadır. Her iki tarihte aşçı kalfalarının da Rumeli kökenli olduğu vurgulanmalıdır. Dolayısıyla 16. yüzyıl boyunca saray mutfağının personel kaynağının ağırlıklı olarak devşirmeye dayandığını söylemek mümkündür.

Anadolu kökenli aşçıların saray mutfağında görev almaya 17. yüzyılın ikinci çeyreğinden itibaren başladıkları görülmektedir. H. 1040/M. 1631 tarihli bir maaş defterinde saray mutfağı kalfalarının bir kısmının Kayseri, Kütahya ve Tosya gibi Anadolu şehirlerinden oldukları tespit edilmektedir.¹⁰ Bu bulgu, devşirme uygulamasının seyrine uygundur, zira bu dönemde uygulama nispeten seyrelmiştir. Mutfaklarda istihdam edilen devşirme dışı personel henüz ancak kalfa düzeyinde olduklarına ve ustalar arasında Anadolu lu olmadığına göre, bu minvaldeki alımların yeni başladığına hükmedilebilir. Şu durumda, bir süre sonra Anadolu menşelilerin aşçı ustalar arasına da girmesi beklenmelidir. Nitekim bundan 12 yıl sonra (H. 1052/M. 1642), daha önce Has Mutfak kalfası olan Kayserili Ahmed Has Mutfak ustası, yine Has Mutfak kalfası Kütahyalı Sefer aynı mutfakta usta ve Ağalar Mutfacı kalfası Tosyalı İsmail de aynı mutfağa usta olmuştur.¹¹

17. yüzyıl sonlarında saray mutfaklarında Bolulu aşçıları görülmeye başlar. H. 1101/M. 1689-1690 tarihli maaş defterine göre¹² saray mutfaklarında, kalfalar hariç 441 aşçı görev yapmaktadır. Bunlardan 24'ü Bolulu'dur. Bu tarihte tüm aşçıları içerisinde Bolulu aşçıların oranı %5,4'tür ve Divan Mutfacı ile Hazine derbaşı Mutfacı'nda yoğunlaşmışlardır. Boluluların dışında Kütahyalı, Kastamonulu, Tosyalı, Üsküdarlı, Kayserili aşçıları da bulunmaktadır. Sözü edilen tarihte, Boluluların saray aşçısı olmalarından hareketle, bunların 17. yüzyıl ikinci yarısı başlarından itibaren saray mutfağında görev yapmaya başladıkları düşünülebilir.

19. yüzyıl başlarına ait bir defter¹³ (1814 sonu), aşçı ve şakirtlerin menşeleriyle ilgili önemli bilgiler sunmaktadır. 1814 sonunda, saray mutfaklarında görev yapan 85 aşçı ve şakirt tayinat almaktadır.¹⁴ Bunların 18'i Nevşehir, 10'u Ürgüp, 4'ü Uçhisar ve 1'i Ereğli olmak üzere toplam 33'ü Nevşehirli'dir. Diğer bir ifade ile anılan tarihte mutfaklarda çalışıp tayinat alan aşçı ve şakirtlerin %38'i Nevşehir kökenlidir.

Söz konusu defter, 15 Kasım 1814'ten 29 Ağustos 1826'ya kadar saray mutfaklarındaki kadro değişikliklerini de içermektedir. Bu iki tarih arasında 56¹⁵ aşçı ve şakirdin kadrosu,

9 Bulgaristan Cyril ve Methodius Kütüphanesi (BCMK). *Defter Fonu*. D. 16, vr. 59^b-60^a.

10 BOA, MAD. 6137, s. 62-63.

11 BCMK. 93, s. 45; Krş. BOA, MAD. 6137, s. 63.

12 BOA, MAD. 6292. Ayrıca bk. Bâb-1 Defteri Piyade Mukabelesi Defterleri (D. PYM), 35147.

13 BOA, *Kâmil Kepeci Defterleri (KK.d)*. 7333. Saray aşçı ve şakirdlerinin tayinatlarını gösteren bu defterin tarihi yoktur. Defter tutulurken her sahifeye her şahsinin kaydı yapılmış; ölüm vb. sebeplerle gerçekleşen kadro değişikliğinde, bu ilk kayıtların üst tarafına, tayinat almaya hak kazanan aşçı veya şakirdin kaydı düşülmüştür. Defterin tutulduğu tarihi tespit için ilk kayıtların (her sahifede oluşturulan 6 öbeğin) en son tarihliyle sonradan yapılan ve kadro değişikliğini ifade eden ilave kayıtların ilk tarihli dikkate alınarak bir istihraçta bulunulmuştur. Buna göre, defterin 15 Kasım 1814 ile 5 Şubat 1815 arasında bir tarihte tutulduğu ortaya çıkmıştır. Ancak, metinde defterin tarihi "1814 sonu" olarak geçecektir. Aşçı tayinatları, şahsa değil, kadroya verilmektedir. Herhangi bir sebeple yapılan kadro değişikliğinde, kadroya yeni atanan tayinatı alma hakkına sahip olur. Dolayısıyla aşçı ve şakirtlerin, defterde belirtilmiş olan tayinat almaya hak kazandıkları tarih, aynı zamanda kadroya atandıkları tarihtir. Ek III'teki "Göreve Başlama Tarihi" hanesi böyle bir istihracın neticesinde açılmıştır.

14 Mutfaklarda hizmet gören fakat tayinat hakkı olmayan personel no rakama dahil değildir.

15 Ashında 57 tane yeni aşçı ve şakirdin kaydı bulunmaktadır. Ancak Has Mutfak aşçılarından Ürgüplü Ömer, Darüssaadde Ağası mutfağından da tayinat aldığı için iki defa kaydedilmiştir. Bu yüzden, Ömer'in ikinci kaydı toplama dahil edilmemiştir. Ömer'den başka, iki mutfaktan tayinat alan aşçı/şakirt yoktur.

değişik sebeplerle boşalmış ve yerlerine atamalar yapılmıştır. Belirtilen süreçte göreve başlayan 56 aşçı ve şâkirdin 14'ü Nevşehirli, 10'u Ürgüplü, 5'i Uçhisarlı ve 1'i Ereğlili olmak üzere toplam 30'u Nevşehirli'dir. Bu da iki tarih arasında göreve başlayan aşçıların %53,5'ine tekabül etmektedir. Görüldüğü gibi, 1814 ile 1826 arasında Nevşehirli aşçıların yoğunlukları artmıştır. Her iki tarih arasında, mutfaqlarda görev yapıp tâyinat alan tüm aşçı ve şâkirdlerin sayısı 141'dir. Bunlardan 63'ü Nevşehir kökenlidir. Nevşehirli aşçıların tüm aşçıların içindeki oranı ise %44,6'dır ki, kesin bir yoğunlaşmayı ifade etmektedir.

Ek II'de de görüleceği gibi, 1814-1826 yılları arasında saray mutfaqlarında görev yapıp tâyinat alan aşçı ve şâkirdler içerisinde Bolulu yoktur. Oysa, 1826'dan sonra tutulmuş aşçı defterleri¹⁶ Bolulu aşçıların saray mutfaqlarında yoğunlaştıklarını göstermektedir. Bu durum, 1826 sonrasında yaşanan bir değişimi ifade etmektedir. Acaba bu değişim, Yeniçeri Ocağı'nın kaldırılmasıyla ilişkili olabilir mi? Arşiv belgeleri bu sorunun cevabını ne yazık ki vermemektedir. Bununla birlikte Letâif-i Enderun'un yazarı Hıdır İlyas, kitabında konuya dair çok kıymetli bilgilere yer vermiştir. Yukarıda dökümü çıkarılarak ortaya konulduğu ve Hıdır İlyas'ın da belirttiği üzere, saray mutfaqlarında Nevşehirli aşçıların hakimiyeti 1826 yılına kadar sürmüştür. Hıdır İlyas, Nevşehirli aşçıları, insaniyetten uzak oldukları ve ağaların tâyinatlarını bizzat kendilerine aldıkları için "fena bir gürûh-ı mekrûh" olarak tanımlar. Bunlar aynı zamanda yemekleri kötü yaptıkları için israfa da neden olmaktadır. Sırtlarını birbirlerine ve yeniçerilere o kadar sağlam dayamışlardır ki, koğuş ağalarının şahsi yemeklerini iyi yapmaları için verdikleri bahşişi bile dikkate almazlar, onlarla istihza ederlerdi. Hıdır İlyas, oldukça pervasız hale geldikleri anlaşılan Nevşehirli aşçıların, uzun süreden beri yeniçerilere destek verdiğini de anlatmaktadır. *Letâif* yazarının ifadelerinden ayrıca, sarayda geniş bir tahakküm alanı oluşturan, idarecilerini dinlemeyen ve sürekli problem çıkaran Nevşehirli aşçıların görevden alınmasının 1826 öncesinde de düşünüldüğü fakat cesaret edilemediği anlaşılmaktadır. Nihayet 1826 yılında, yeniçeriliğin kaldırılmasının hemen ardından destekleri yok olan Nevşehirli aşçılar, Silahdar Ağa'nın soruşturmasından sonra görevden alınmışlardır. Yazar, yerlerine kifâyet miktarı Mengenli aşçının atandığını kaydetmektedir. Hıdır İlyas anlatımını, saray halkının ancak aşçı değişimlerinin ardından leziz yemek yeme imkânı bulduğunu belirterek bitirir.¹⁷

Hıdır İlyas, 1826'da yapılan düzenlemeyle Nevşehirli aşçıların görevden alınıp yeterli miktarda Mengenli aşçının atandığını belirtmektedir. Ancak 1826 düzenlemesinin hemen akabinde tutulduğunu tahmin ettiğimiz bir defter¹⁸ Nevşehirli aşçıların bir kısmının görevlerine devam ettiklerini; yeni atanmaların ise sadece Mengenli olmayıp, aralarında çok sayıda Bolu/Merkez, Dörtdivan ve Çarşambalı'nın (Sebenli) da bulunduğunu göstermektedir. Artık Nevşehirli aşçıların saray mutfaqlarındaki hâkimiyetlerinin sona erdiği ve bu tarihten itibaren Bolulu aşçıların tedricen yoğunlaşacağı yeni bir döneme girilmiştir.

Deftere göre (Ek III), çeşitli mutfaqlarda 111 aşçı görev yapmaktadır (tatlıcı ve hamurcular dahil, tablakâr sınıfı hariç). Bunların 50'si Bolulu, 20'si Mengenli, 4'ü Dörtdivanlı ve

¹⁶ Örnek için bk. BOA, *KK.d.* 7381.

¹⁷ Hıdır İlyas, *Letâif-i Enderun*, (İstanbul: 1276), 384-385.

¹⁸ BOA, *KK.d.* 7381, s. 4-14. Defter tarihsizdir. 1837 tarihli başka bir defterle (BOA, *KK.d.* 7339) yapılan mukayese sonucunda, ikinci defterin birincisinden daha geç tarihli olduğu tespit edilmiştir. Birincisinin, 1826 düzenlemesinin hemen akabinde, yeni atanan görevlileri tespit için tutulmuş olması kuvvetle muhtemeldir.

3'ü Çarşambalı olmak üzere toplam 77'si Bolulu'dur. Boluluların tüm aşçılar içindeki oranı ise %69,3'tür. Buna karşılık, 8 aşçıyla temsil edilen Nevşehirliilerin oranı sadece %7,2'dir. Bununla birlikte, Ek III'teki listeye alınmayan tablakâr sınıfının çoğunluğu Nevşehirli'dir.

1837 tarihinde tutulduğu tespit edilen diğer bir defter, mutfaklarda Nevşehirli sayısının azalmaya devam ettiğini göstermektedir.¹⁹ 1826 düzenlemesinin akabinde, Has Mutfak'ta 5'i Nevşehirli ve 7'si Bolulu olmak üzere toplam 20 aşçı bulunmaktaydı. Aynı mutfakta 1837 yılında ise, toplam 15 aşçı içinde Nevşehirliilerin sayısı 2'ye inmiş, Bolulu aşçıların sayısı ise sabit kalmıştır.²⁰ 1842 yılına ait bir defter ise hem Nevşehirli azalmasına hem de Bolulu artışına işaret etmektedir. Bu tarihte 20 aşçının görev yaptığı Has Mutfak'ta 1 Nevşehirli aşçı kalırken, Boluluların sayısı 15'e çıkmıştır. Bu durum, 1826-1842 yılları arasında, saray mutfaklarında Bolulu aşçıların hâkimiyetlerinin perçinlendiğini göstermektedir.²¹

1814 ve 1826 yılları arasında saray mutfaklarında Bolulu aşçının kaydına rastlanmadığına göre, 1826 düzenlemesinden sonra saraya alınan Bolulular, saray dışından getirilmiş olmalıdır. Bu noktada çözülmesi gereken önemli problem, Bolulu aşçıların saray mutfağına nereden getirildikleridir? Diğer bir soru, Boluluların tercihi hangi nedene dayanmaktadır; nepotik ilişkilere mi, aşçılık becerilerine mi? Şimdilik döneme ait hiçbir kitap ve arşiv belgesinde bu soruya cevap teşkil edecek doğrudan bir bilgiye rastlanmamıştır. Ancak saray mutfağı örgütlenmesinde daha önce görülen hemşehirciliğe dayalı personel alımının olumsuz etkilerine bağlı olarak Boluluların nepotik bir tercih neticesinde istihdam edilmelerinin devlet aklıyla çelişen bir durum olduğu vurgulanmalıdır. 19. yüzyılın başlarında Osmanlı saray mutfaklarında ağırlıkları görülen Nevşehirliilerin yaklaşık bir yüzyıl önce Damat İbrahim Paşa'nın tavassutuyla bu birimlere yerleştirilmeye başlandığını düşünmek yanlış olmaz. Nevşehirli yoğunlaşmasının seyrini takip etmek, derinlemesine ve uzun zaman gerektiren araştırmalarla mümkün olacaktır. Yöneticilere büyük sorun çıkaran, memleket aidiyeti bağıyla birbirlerine destek veren bu grubun neden olduğu olumsuzluklar münasebetiyle devletin, başka geçerli özellikleri olmadan, salt bir üst düzey yöneticinin hemşehrisi diye bir aşçı grubunu istihdam etmesi mümkün gözükmemektedir. Ancak bütün bu yorumlar, somut bir bilgiye dayanmadıkça spekülasyondan öteye geçemeyecektir. O nedenle yapılması gereken, 1826 öncesinde İstanbul'da konak, yalı ve yemek satan dükkânlarda Bolulu aşçı yoğunluğuna dair detaylı bir araştırmadır. Böyle bir araştırma, uzun vakit gerektirdiğinden şimdilik yalnızca dönemin İstanbul yalılarında çalışanları gösteren arşiv belgeleri üzerinde bir ön tarama yapmakla iktifa edilmiştir. Bu taramada, yalıların önemli bir kısmında Bolulu aşçıların çalıştığı ortaya çıktı. Bu ön bulguya dayanarak Boluluların 1826 sonrası düzenlemede saray mutfaklarına alınmaya başlanmalarının şehirde aşçılık konusunda elde ettikleri şöhretle ilişkili olduğunu söylemek mümkündür.

19 BOA, KK.d. 7339.

20 Krş. BOA, KK.d. 7381 ve 7339.

21 BOA, KK.d. 7350.

SONUÇ

Bu araştırmayla, Bolulu aşçıların saray mutfaklarında görev almaya başlamalarının Fatih Sultan Mehmed dönemine kadar inmediği açık bir biçimde ispat edilmiştir. Osmanlı saraylarındaki hizmet birimlerine personel alımıyla ilgili kurallar, böyle bir yapılanmanın doğmasının önündeki en önemli engeldir. Çünkü içinde mutfakların da olduğu saray hizmet birimlerinin personel ihtiyacı, tamamen denecek oranda devşirmeden (acemi oğlanlarından) karşılanmıştır. Bu nedenle 17. yüzyıl ortalarına kadar saray mutfağı çalışanları, devşirmenin yoğun yapıldığı Rumeli kökenlidir. 16. yüzyılın ikinci yarısından başlayıp bir sonraki yüzyılın ortalarına kadar mutfak personelinin bir kısmını oluşturan *üstâd oğlanları* ve *kul karındaşları* da kimi usta ve kalfaların oğulları veya erkek kardeşleri olarak benzer kökene sahiptirler. Buna karşılık devşirmenin seyredildiği 17. yüzyıl ortalarına doğru, mutfaklara daha çok Anadolu kökenli personel girmeye başlayacaktır. 19. yüzyılın başlarına ait veriler, saray mutfaklarında hatırı sayılır düzeyde Nevşehirli yoğunlaşması olduğunu göstermiştir. Elimizde, konuyla ilgili ayrıntılı bir araştırma olmamasına rağmen mutfaklarda Nevşehirli yapılanmasının, saray personelinin tayininde önemli bir rolü olduğu bilinen Damat İbrahim Paşa'nın sadrazamlığı döneminde başladığı düşünülmektedir.

17. yüzyılın ikinci yarısının başlarında, saray mutfağı çalışanları arasında Boluluların yer almaya başladığı tespit edilmekle birlikte, 19. yüzyılın ikinci çeyreği başlarına kadar bir yoğunlaşmadan söz etmek mümkün değildir. Hatta 1814-1826 yılları arasında mutfaklarda Bolulu çalışmamaktadır. Bolulu aşçılar, 1826'da Yeniçeri Ocağı'nın kaldırılmasının akabinde Nevşehirli mutfak çalışanlarının tedricen mutfak hizmetlerinden el çektirilmesiyle sonuçlanan bir düzenlemenin ardından saray mutfaklarında yoğunlaşmışlardır. Mutfaklarda Nevşehirli aşçıların yerine Boluluların tercih edilmesinin, o vakte kadar aşçılık konusunda kazandıkları şöhretle ilişkili olduğu anlaşılmaktadır. Bolulu aşçılar, etkinlik ve şöhretlerini 1826'dan sonra da koruyup artıracaklar, maharetlerini Osmanlı İmparatorluğu'nun ve Cumhuriyet Türkiye'sinin diğer önemli kurumlarına taşıyacak, varlığını günümüze kadar sürdüren bir geleneğin inşasını sağlayacaklardır.

KAYNAKÇA

1. Arşiv Belgeleri

BOA, Başkanlık Osmanlı Arşivi. *Maliyeden Müdevver Defterler (MAD)*, 6137, 6196, 6292; *Bâb-ı Defteri Piyade Mukabelesi Defterleri (D. PYM)*, 35147; *Kamil Kepeci Defterleri (KK.d)*, 7333, 7339, 7350, 7381.

BCMK, Bulgaristan Cyril ve Methodius Kütüphanesi. *Defter Fonu*, 16, 93.

2. Araştırma-İnceleme Eserleri

Bilgin, Arif. *Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650)*. İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2004.

Emecen, Feridun Mustafa. "Şehzadenin Mutfağı: III. Mehmed'in Şehzadelik Döneminde Manisa Sarayına Ait Bir Mutfak Masraf Defteri". *Soframız Nur, Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*. ed. Suraiya Faroqhi - Christoph K. Neumann. İstanbul: Kitap Yayınları, 2006.

Emecen, Feridun vd. *Osmanlı İdare Teşkilatının Kaynakları: Şehzâde Divânı Defterleri. Manisa Şehzâde Sarayı Divânı (1544-1594)*. Ankara: TÜBA Yayınları, 2017.

Hıdır İlyas. *Letâif-i Enderun*. İstanbul 1276.

İnalcık, Halil. "Ghulâm". *Encyclopaedia of Islam (EI) (New Edition)*. 2/1079-1091. 1965.

Özcan, Abdülkadir. "Devşirme". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*. 9/254-257. Ankara: TDV Yayınları, 1994.

Uzunçarşılı, İ. Hakkı. *Osmanlı Devleti'nin Saray Teşkilatı*. Ankara: TTK Yayınları, 1984.

Yılmaz Diko, Gülay. *Osmanlı İmparatorluğunda Devşirme Sistemi ve Devşirilen Çocuklar (1460-1650)*. TÜBİTAK Projesi. Proje Numarası: 115K354.

Yüksel, Ali. *Aşçılar Diyarı Mengen*. Ankara: Gen Matbaacılık, 1996.

EKLER

I. 1566 YILINDA TOPKAPI SARAYI'NDA GÖREV YAPAN AŞÇI VE KALFALARIN AİDİYET DAĞILIMI*

(Kaynak: BOA, *MAD*, 6196, s. 6-7.)

MEMLEKETİ/ ETNİK AİDİYETİ	AŞÇI SAYISI	KALFA SAYISI	MEMLEKETİ/ ETNİK AİDİYETİ	AŞÇI SAYISI	KALFA SAYISI
Arnavut	1	-	İpek	2	-
Bosna	5	2	Trabzon	1	-
Çatalca	1	-	Gürcü	1	1
Engürüs	1	-	Frenk	2	-
Leskofça	2	-	İlbasan	1	-
Tırhala	2	-	Çerkez	3	-
Rum	1	-	Pojega	-	1
Oğçabolu	1	-	Hırvat	-	1
Ergiri Kasrı	1	-	Üsküp	-	1
Nevrakop	1	-	Fener (Mora)	-	1
Mora	1	-	Niğbolu	-	2
Avlonya	1	-	İvranya	-	1
Rus	1	-	Macar	-	1
Tepedelen	1	-	Narda	-	1
Kalkandelen	1	-	Belgrad	-	1
TOPLAM	21	2		10	11

* Defterde memleketi belirtilmeyenler listeye dahil edilmemiştir.

II. 1814-1826 YILLAN ARASINDA MUTFAKLARDA GÖREV YAPIP TÂYİNÂT ALAN AŞÇI VE ŞÂKİRLERİN LİSTESİ

(Kaynak: BOA, *KK.d.* 7333.)

1. Has Mutfak Aşçı ve Şâkırdleri (s. 1-5)

1814 YILI SONUNDA GÖREVE OLANLAR				KADRO DEĞİŞİKLİKLERİ (1826'YA KADAR)			
STATÜSÜ	İSMİ	MEMLEKETİ	GÖREVE BAŞ. TAR.	GÖREVE BAŞ.TAR.	STATÜSÜ	İSMİ	MEMLEKETİ
Nefer	Ömer		21.04.1795				
Nefer	Hüseyin	Niğde	22.12.1807 27.04.1812				
Bölükbaşı	Osman İsmail	Niğde Ürgüp	25.08.1802	23.09.1815	Nefer	Süleyman	
Nefer		Nevşehir	09.5.1813	07.07.1826	Nefer	Yakup	Nevşehir
Nefer	Süleyman	Ürgüp	19.10.1805				
Nefer	İbrahim		19.10.1814				
Bölükbaşı	Salih	Şehri	11.03.1814	19.11.1819	Bölükbaşı	Mehmed	Şehri
Nefer	Mehmed		07.12. 1805				
Aşçıbaşı	İsmail Ağa		11.03.1798	20.07.1822		Ömer	Ürgüp
Nefer	Ömer	Akşehir	13.04.1805				
Nefer	İsmail	Niğde	09.05.1813				
Nefer	Mustafa	Şehri	15.10.1807	01.08.1821 19.09.1824 29.08.1826	Nefer Bölükbaşı Bölükbaşı	Hasan İsmail Mehmed	Niğde Şehri Şehri
Nefer	Hüseyin	Bor	19.06.1807				
Bölükbaşı	İsmail	Bahr-i Siyah	30.05.1781				
Bölükbaşı	Abidin		02.01.1805				
	Mehmed		05.11.1774	16.10.1821	Bölükbaşı	Mehmed	Şehri
Sabık	İbrahim	Nevşehir	29.10.1811				
Aşçıbaşı							
Bölükbaşı	Abdullah		24.06.1811				
Bölükbaşı	Hasan	Safran- bolu	14.03.1803				
Karakulak-ı evvel	Mehmed	Nevşehir	06.10.1808				
Bölükbaşı	Ahmed	Ürgüp	22.03. 1809	20.07.1822 20.01.1825	Nefer Bölükbaşı	Mustafa Halil	Kayseri Ürgüp
Bölükbaşı	Emrullah	Küre	05.12.1812	24.03.1820 01.04.1824	Nefer Nefer	Süleyman Hüseyin	Koçhisar Nevşehir
Bölükbaşı	Said Mehmed	Şehri	12.07.1807				
		Ürgüp	30.07.1789				
	Ali		02.09.1770				
Nefer	Hasan	Nevşehir	17.07.1813				
Bölük	Bekir	Karahisar	12.11.1804	28.06.1824	Bölükbaşı	Salih	
Nefer	İsmail	Nevşehir	13.10.1806				

2. Darüssaâde Ağası Mutfağı Aşçı ve Şakirdleri (s. 6-10)

1814 YILI SONUNDA GÖREVE OLANLAR				KADRO DEĞİŞİKLİKLERİ (1826'YA KADAR)			
STATÜSÜ	İSMİ	MEMLEKETİ	GÖREVE BAŞ. TAR.	GÖREVE BAŞ. TAR.	STATÜSÜ	İSMİ	MEMLEKETİ
Bölükbaşı	Feyzullah	Üsküdar	17.2.1796				
Aşçıbaşı	İsmail	Kayseri	15.11.1790	20.07.1822	Nefer	Ömer	Ürgüp
Bölükbaşı	Ahmed	Şehrî	07.12.1795	04.09.1824	Karakulak-ı sâni	Hüseyin	Ürgüp
Bölükbaşı	Hasan Ali	Uçhisar (Nevşehir)	25.02.1813	01.09.1822	Nefer	Mahmud	Nevşehir
Nefer	İbrahim	Nevşehir	23.04.1809				
Bölükbaşı	Mehmed	Nevşehir	16.09.1813	01.09.1822	Nefer	Mustafa	Ürgüp
-	Abidin	Nevşehir	05.10.1813	08.09.1816 27.01.1819 13.10.1835	Nefer Bölükbaşı Bölükbaşı	İsmail Seyyid Ömer Mehmed	Nevşehir Nevşehir Eneği (Nevşehir)
-	Ali	Nevşehir	17.03.1806				
Bölükbaşı	Ömer	Nevşehir	02.05.1813	16.03.1819 08.02.1821	Bölükbaşı Bölükbaşı	Mehmed Ali	Üsküdar Uçhisar (Nevşehir)
Nefer	Ahmed	-	15.09.1814				
Nefer	Osman	Nevşehir	28.04.1812				
Bölükbaşı	Ahmed	Şehrî	21.10.1812	10.01.1813	Nefer	Abdullah	Ürgüp
Bölükbaşı	İbrahim	Nevşehir	25.02.1798	13.11.1815 12.02.1824	Bölükbaşı Bölükbaşı	İbrahim Mehmed	Şehrî Şehrî
Bölükbaşı	Musa	Eneği (Nevşehir)	29.07.1913	18.05.1817	Bölükbaşı	Mehmed	Küre
Bölükbaşı	Hüseyin	-	18.02.1780				
Bölükbaşı	İsa	Küre	11.10.1808	14.09.1816	Bölükbaşı	Mehmed	Uçhisar (Nevşehir)
Karakulak-ı evvel	Mehmed	Şehrî	18.09.1781				
Nefer	Mustafa	Ürgüp	26.04.1804	30.08.1825	Bölükbaşı	Halil	Uçhisar (Nevşehir)
Bölükbaşı	Yakup	Şehrî	28.07.1805				
Bölükbaşı	Hüseyin	Kayseri	15.11.1814	21.07.1826	Karakulak-ı evvel (sabık)	Mehmed	Nevşehir
Nefer	Mehmed	Uçhisar (Nevşehir)	06.03.1813				
Bölükbaşı	İbrahim	Nevşehir	04.09.1812	03.02.1825	Nefer	İbrahim	Uçhisar (Nevşehir)
Bölükbaşı	Hüseyin	Nevşehir	30.08.1802	06.12.1817 24.05.1820	Bölükbaşı Nefer	Ahmed Murtaza	Şehrî Nevşehir
Bölükbaşı	Osman	Ürgüp	06.09.1792	10.12.1823	Nefer	Mustafa	Niğde
Aşçıbaşı	Osman	Niğde	29.03.1812				
İmam Halifesi	Mehmed	-	07.12.1811				
Nefer	Yusuf	Nevşehir	15.09.1809				
Nefer	Fettah	Nevşehir	04.05.1808				

3. Babüssaâde Ağası ve Seferli Odası Gılmânı Ağaları Mutfağı Aşçı ve Şâkirdleri
(s. 10-12)

1814 YILI SONUNDA GÖREVE OLANLAR				KADRO DEĞİŞİKLİKLERİ (1826'YA KADAR)			
STATÜSÜ	İSMİ	MEMLEKETİ	GÖREVE BAŞ. TAR.	GÖREVE BAŞ. TAR.	STATÜSÜ	İSMİ	MEMLEKETİ
Bölükbaşı	Hafız İsmail	Şehrî	13.10.1806	12.02.1819	Bölükbaşı	Mehmed	Ürgüp
Bölükbaşı	Mehmed	Ürgüp	02.03.1809	19.05.1825	Bölükbaşı	Ömer	Şehrî
Bölükbaşı	Ömer	Uçhisar (Nevşehir)	16.05.1809	17.07.1822	Bölükbaşı	Halil	Nevşehir
Bölükbaşı	Mehmed	Engürüs	27.01.1794				
Bölükbaşı	Hasan	Nevşehir	17.08.1791	28.09.1825	Bölükbaşı	Mustafa	Şehrî
Bölükbaşı	Halil	Devrek	22.02.1814	06.09.1821	Bölükbaşı	Ahmed	Şehrî
Nefer	Mehmed	-	12.11.1805				
-	Mehmed	Engürüs	26.03.1811	01.01.1816	Bölükbaşı	Ali	Nevşehir
				14.09.1823	Bölükbaşı	Mehmed	Nevşehir

4. Hazinesarbaşı Ağa ve Hazine Odası Gılmânı Ağaları Mutfağı Aşçı ve Şâkirdleri
(s. 12-13)

1814 YILI SONUNDA GÖREVE OLANLAR				KADRO DEĞİŞİKLİKLERİ (1826'YA KADAR)			
STATÜSÜ	İSMİ	MEMLEKETİ	GÖREVE BAŞ. TAR.	GÖREVE BAŞ. TAR.	STATÜSÜ	İSMİ	MEMLEKETİ
Bölükbaşı	Salih	Şehrî	03.11.1810				
Bölükbaşı	Salih	Bahr-i Siyah	10.03.1799	12.02.1816	Nefer	Mehmed	Nevşehir
				04.08.1818	Bölükbaşı	Abdülkadir	Şehrî
				02.03.1824	Bölükbaşı	İbrahim	Nevşehir
				06.10.1825	Bölükbaşı	Abbas	Niğde
Bölükbaşı	Salih	Şehrî	21.05.1814				
Bölükbaşı	Mehmed	-	28.10.1811	20.04.1820	Bölükbaşı	Ali	Küre
				28.11.1823	Bölükbaşı	Abdullah	Nevşehir

5. Kilercibaşı Ağa ve Kilerli Odası Gılmân Ağaları Mutfağı Aşçı ve Şâkirdleri (s. 13-14)

1814 YILI SONUNDA GÖREVE OLANLAR				KADRO DEĞİŞİKLİKLERİ (1826'YA KADAR)			
STATÜSÜ	İSMİ	MEMLEKETİ	GÖREVE BAŞ. TAR.	GÖREVE BAŞ. TAR.	STATÜSÜ	İSMİ	MEMLEKETİ
Nefer	İbrahim	Nevşehir	27.08.1805				
Bölükbaşı	Ali	Şehrî	18.01.1813				
Nefer	Mustafa	Karahisar	30.09.1809				
Bölükbaşı	İsmail	Kayseri	11.12.1783	04.02.1817	Bölükbaşı	Feyzullah	Şehrî
Bölükbaşı	Mehmed	-	31.01.1809	05.02.1815	Bölükbaşı	Mehmed	Ürgüp
Bölükbaşı	İbrahim	Şehrî	11.06.1812	14.04.1817 22.11.1824	Nefer Bölükbaşı	Numan Ahmed	Ürgüp -

6. Saray Ağası Mutfağı Aşçı ve Şâkirdleri (s. 14)

1814 YILI SONUNDA GÖREVE OLANLAR				KADRO DEĞİŞİKLİKLERİ (1826'YA KADAR)			
STATÜSÜ	İSMİ	MEMLEKETİ	GÖREVE BAŞ. TAR.	GÖREVE BAŞ. TAR.	STATÜSÜ	İSMİ	MEMLEKETİ
Nefer	Mehmed	Kumkapı	10.11.1807	29.05.1819	Bölükbaşı	Süleyman	Ankara
Bölükbaşı	Mehmed	Ürgüp	22.10.1807	24.03.1823	-	Ahmed	Şehrî
Bölükbaşı	Ali	Uçhisar (Nevşehir)	07.03.1803	30.03.1815	Bölükbaşı	Mustafa	Nevşehir
Bölükbaşı	Halil	Engürüs	07.12.1811				

7. Dîvân-ı Hümayun Mutfağı Aşçıları (s. 15-16)

1814 YILI SONUNDA GÖREVE OLANLAR				KADRO DEĞİŞİKLİKLERİ (1826'YA KADAR)			
STATÜSÜ	İSMİ	MEMLEKETİ	GÖREVE BAŞ. TAR.	GÖREVE BAŞ. TAR.	STATÜSÜ	İSMİ	MEMLEKETİ
Nefer	Süleyman	Ürgüp	11.06.1812	18.09.1817	Nefer	Ali	Ürgüp
Nefer	Ali	Uçhisar (Nevşehir)	19.08.1810	27.03.1819	Nefer	Mehmed	Uçhisar (Nevşehir)
İmam Halifesi	Ahmed	-	07.12.1811				
-	İbrahim	Niğde	09.04.1807				
Nefer	Hüseyin	Nevşehir	18.07.1809				
İmam	Mehmed	-	03.01.1774				
İmam-ı sani halifesi	Ahmed	-	14.08.1814	18.06.1815	İmam-ı sani halifesi	Mehmed	-
Padişah imamı	-	-	-	01.08.1825	Hastalar imamı	Hafız Ali	-

III: 1826 DÜZENLEMESİNDEN SONRA SARAYLARDA GÖREV YAPAN AŞÇILARIN* LİSTESİ (1-12)

(Kaynak: BOA, *KK.d.* 7381, s. 4-9.)

1. Has Mutfak Aşçıları (s. 4)

STATÜSÜ	İSMİ	MEMLEKETİ	EŞKÂLİ	YAŞI
Aşçıbaşı	Ahmed Ağa	Kastamonu	Uzun boylu, kır bıyıklı	55
İkinci aşçı	Osman	Nevşehir	Uzun boylu, kara bıyıklı	42
Ocakbaşı	Emin	Viranşehir	Uzun boylu, kara bıyıklı	37
Tâbi-i aşçıbaşı	Hüseyin	Mengen	Uzun boylu, ter bıyıklı	22
Aşçı	Ali	Bolu	Kısa boylu, azca bıyıklı	25
Aşçı	Mehmed	Bolu	Uzun boylu, sarı bıyıklı	35
Aşçı	Hüseyin	Bolu	Kısa boylu, ter bıyıklı	20
Aşçı	Mehmed	Bolu	Uzun boylu, ter bıyıklı	25
Aşçı	Nuri	Mengen	Uzun boylu, şâb	20
Tatlıcı	İbrahim	Bolu	Kısa boylu, kara bıyıklı	35
Hamurkâr	Hasan	Bahr-ı Siyah	Kısa boylu, azca bıyıklı	25
Aşçı	Mustafa	Nevşehir	Orta boylu, kara bıyıklı	55
Tablakâr	Hasan	Nevşehir	Orta boylu, kumral bıyıklı	48
Tablakâr	Abdullah	Nevşehir	Orta boylu, kara bıyıklı	45
Tablakâr	Halil	Nevşehir	Uzun boylu, kumral bıyıklı	30
Balık Matbahı	Osep	Akiskalı	Kısa boylu, kır bıyıklı	57
Balıkçı neferi	Mardiros	Akiskalı	Orta boylu, ter bıyıklı	25
Balıkçı neferi	Stefan	Akiskalı	Ona boylu, azca bıyıklı	25
Ayvaz	Bedros	Muş	Orta boylu, kır bıyıklı	40
Tablakâr efendiler	İbrahim	Nar	Uzun boylu, kara bıyıklı	25

* Defterde bazı tatlıcı, hamurcu ve tablakârlar da "Aşçıyan" başlığı altında verilmiştir. O nedenle bu listelerde de bu üç grup aşçıları arasında kaydedilmiştir.

2. Muzika-i Hümâyün ve Hademe-i Hassa için Yemek Pişiren Aşçılar (s. 5)

STATÜSÜ	İSMİ	MEMLEKETİ	EŞKÂLİ	YAŞI
Muzika-i şahane vekil harcı	Ali Arif Efendi	Şehrî	Uzun boylu, sarı bıyıklı	30
Ocakbaşı	Hacı Mustafa	Dirkene (Derkene)	Uzun boylu, kara bıyıklı	40
Aşçı	Mehmed	Dirkene (Derkene)	Uzun boylu, kumral bıyıklı	25
Aşçı	Ömer	Mengen	Uzun boylu, kumral bıyıklı	22
Aşçı	Recep	Çarşamba	Uzun boylu, azca bıyıklı	25
Aşçı	İbrahim	Mengen	Uzun boylu, ter bıyıklı	20
Karavanacı-i Muzika	Mustafa	Nevşehir	Uzun boylu, kara bıyıklı	50
Karavanacı-i Muzika	Ahmed	Nevşehir	Uzun boylu, azca bıyıklı	35
Karavanacı-i Hademe-i hassa	Hüseyin	Nevşehir	Uzun boylu, azca bıyıklı	32
Karavanacı-i Hademe-i hassa	Halil	Şehrî	Kısa boylu, azca bıyıklı	27
Kantarî-i Kılar-i Hademe-i hassa ve Muzika-i şahane	Dimitri	Midilli	Kısa boylu, kara bıyıklı	25
Kandilci-i Muzika-i şahane	İbrahim	Karahisarî	Uzun boylu, kır bıyıklı	45
Tablakâr-i kâtib efendiler ayvaz	Mıgırdanîç	Vanî	Uzun boylu, kara bıyıklı	27
Kandilci-i Muzika-i şahane	Mehmed	Bolu	Kısa boylu, azca bıyıklı	26

3. Beşiktaş Sahilsarayı Hareminde Görevli Aşçılar (s. 6)

STATÜSÜ	İSMİ	MEMLEKETİ	EŞKÂLİ	YAŞI
Aşçıbaşı-i Harem-i Hümâyün	Hacı Mehmed Ağa	-	Uzun boylu, sarı bıyıklı	45
Tâbi-i Aşçıbaşı	Emred Emin	Mengen	Kısa boylu, şâb	12
Tâbi-i Aşçıbaşı	Emin	Safranbolu	Uzun boylu, kara bıyıklı	33
Mülâzım-ı sâlis, zâbit-ı Matbah	Hasan	Dirkene (Derkene)	Uzun boylu, sarı bıyıklı	40
Mülâzım-ı hâmis, zâbit-ı Matbah	Mehmed	Bolu	Uzun boylu, kumral bıyıklı	35
Mülâzım-ı râbî', zâbit-ı Matbah	Ali	Bolu	Kısa boylu, sarı bıyıklı	35
İmâm-ı aşçıyân	Mustafa Arif	Şehrî	Uzun boylu, sarı bıyıklı	35
Müezzîn-i aşçıyân	Osman	Bolu	Uzun boylu, ter bıyıklı	24
Kâtib-i aşçıbaşı	Hasan	Bolu	Uzun boylu san bıyıklı	24

4. Şehzadelere Mahsus Mutfaktaki Aşçılar (s. 6)

STATÜSÜ	İSMİ	MEMLEKETİ	EŞKÂLİ	YAŞI
Ocakbaşı	Mustafa	Bolu	Uzun boylu, azca bıyıklı	30
Halife	Ali	Viranşehir	Uzun boylu, kara bıyıklı	22
Kebapçı	Ahmed	Bolu	Uzun boylu, kara bıyıklı	25
Pilavcı	Hüseyin	Bolu	Kısa boylu, kara bıyıklı	22
Perhizî	Halil	Mengen	Uzun boylu, kara bıyıklı	23
Nefer	Hasan	Mengen	Uzun boylu, köse kara sakallı	40
Nefer	Hasan	Bolu	Uzun boylu, ter bıyıklı	20
Nefer	Ahmed	Mengen	Uzun boylu, az bıyıklı	24
Nefer	Hüseyin	Dörtdivan	Uzun boylu, azca kara bıyıklı	23

5. Hazinedar Usta Mutfağı Aşçıları (s. 6)

STATÜSÜ	İSMİ	MEMLEKETİ	EŞKÂLİ	YAŞI
Ocakbaşı	Emin	Bolu	Uzun boylu, kara sakallı	38
Halife	Mehmed Ali	Bolu	Uzun boylu, ter bıyıklı	21
Halife	Hüseyin	Bolu	Uzun boylu, kara bıyıklı	26
Nefer	Halil	Bolu	Uzun boylu, sarı bıyıklı	26
Nefer	Ahmed	Çarşamba	Uzun boylu, sarı bıyıklı	30
Nefer	Mehmed	Çarşamba	Uzun boylu kara bıyıklı	30
Kebapçı	Mustafa	Viranşehir	Uzun boylu, ter bıyıklı	18
Nefer	Halil	Bolu	Kısa boylu, kara sakallı	33
Pilavcı	Mustafa	Bolu	Uzun boylu, kara bıyıklı	35

6. Altıncı Kadına Mahsus Mutfak Aşçıları (s. 7)

STATÜSÜ	İSMİ	MEMLEKETİ	EŞKÂLİ	YAŞI
Ocakbaşı	Halil	Bolu	Uzunca boylu, kumral bıyıklı	32
Halife	Hüseyin	Bahr-i Siyah	Uzun boylu, ter bıyıklı	22
Kebapçı	İsmail	Bolu	Uzun boylu, ter bıyıklı	25
Pilavcı	Hacı Mustafa	Bolu	Uzun boylu, köse sakallı	35
Nefer	İsmail	Bolu	Uzun boylu, ter bıyıklı	22
Nefer	Yusuf	Bahr-i Siyah	Şâb, orta boylu	22
Nefer	Mustafa	Bolu	Şâb, orta boylu	20

7. Harem Nâzırı Mutfağı Aşçıları (s. 7)

STATÜSÜ	İSMİ	MEMLEKETİ	EŞKÂLİ	YAŞI
Ocakbaşı	İbrahim	Bolu	Uzunca boylu, kara bıyıklı	55
Halife	Mustafa	Bolu	Uzun boylu, kara bıyıklı	25
Kebapçı	Hüseyin	Bolu	Uzun boylu, ter bıyıklı	22
Pilavcı	Tahir	Mengen	Uzun boylu, kara bıyıklı	30
Nefer	Mustafa	Bolu	Uzun boylu, azca bıyıklı	21
Nefer	Mehmed	Mengen	Şâb, uzun boylu	20
Nefer	Hasan	Mengen	Kısa boylu, azca bıyıklı	22
Nefer	Mehmed	Mengen	Uzun boylu, ter bıyıklı	18

8. Yedinci Kadına Mahsus Mutfaktaki Aşçılar (s. 7-8)

STATÜSÜ	İSMİ	MEMLEKETİ	EŞKÂLİ	YAŞI
Ocakbaşı	Hüseyin	Bolu	Uzun boylu, sarı bıyıklı	38
Pilavcı	Mehmed	Mengen	Uzun boylu, kara bıyıklı	25
Halife	Sadık	Bolu	Uzun boylu, kara sakallı	40
Kebapçı	Hüseyin	Bolu	Uzun boylu, kara bıyıklı	25
Nefer	Halil	Bolu	Uzun boylu, ter bıyıklı	25
Nefer	İbrahim	Bolu	Şâb, uzun boylu	20
Nefer	Ahmed	Bolu	Orta boylu, ter bıyıklı	22

9. Kethüda Kadın Mutfağı Aşçıları (s. 8)

STATÜSÜ	İSMİ	MEMLEKETİ	EŞKÂLİ	YAŞI
Ocakbaşı	Mehmed	Mengen	Uzun boylu, kara bıyıklı	33
Halife	Halil	Bolu	Şâb, uzun boylu	22
Pilavcı	Hasan	Safranbolu	Uzun boylu, kara bıyıklı	25
Kebapçı	Ali	Dörtdivan	Kısa boylu, kara bıyıklı	30
Nefer	Mehmed	Dörtdivan	Uzun boylu, kara bıyıklı	30
Nefer	Mehmed	Bolu	Kısa boylu, ter bıyıklı	20

10. Perakende Verilen Yemekleri Pişiren Aşçılar (s. 8)

STATÜSÜ	İSMİ	MEMLEKETİ	EŞKÂLİ	YAŞI
Ocakbaşı	Mehmed	Dörtdivan	Uzun boylu, sarı bıyıklı	30
Halife	Ömer	Bolu	Kısa boylu, azca bıyıklı	22
Kabapçı	Yakup	Bolu	Uzun boylu, kır sakallı	45
Hamurkâr	Ahmed	Bolu	Uzun boylu, azca bıyıklı	25
Kebapçı	Feyzi	Mengen	Kısa boylu, azca bıyıklı	25
Perhizi	Arif	Bolu	Kısa boylu, azca bıyıklı	25
Pilavcı	Ali	Bolu	Kısa boylu, azca bıyıklı	25
Nefer	Mehmed	Mengem	Orta boylu, şâb	20
Nefer	Ahmed	Safranbolu	Orta boylu, azca bıyıklı	25
Nefer	Hasan	Safranbolu	Orta boylu, ter bıyıklı	22

11. Tatlıcılar (s. 9)

STATÜSÜ	İSMİ	MEMLEKETİ	EŞKÂLİ	YAŞI
Ocakbaşı	Mustafa	Mengen	Boylu, kara sakallı	24
Halife	Halil	Mengen	Uzun boylu, kara sakallı	40
Halife	Süleyman	Bolu	Uzun boylu, sarı bıyıklı	30
Nefer	Mehmed	Bolu	Uzun boylu, ter bıyıklı	20
Nefer	Ahmed	Bolu	Uzun boylu, ter bıyıklı	18

12. Hamurcular (s. 9)

STATÜSÜ	İSMİ	MEMLEKETİ	EŞKÂLİ	YAŞI
Ocakbaşı	Mehmed	Bolu	Uzun boylu, azca bıyıklı	23
Halife	Osman	Bolu	Uzun boylu, ter bıyıklı	21
Halife	İsmail	Bolu	Uzun boylu, kara bıyıklı	22
Nefer	Ahmed	Bolu	Uzun boylu, şâb	20
Nefer	Hasan	Mengen	Uzun boylu, ter bıyıklı	22
Nefer	Mahmud	Bolu	Uzun boylu, azca bıyıklı	21
Nefer	İbrahim	Mengen	Uzun boylu, kara bıyıklı	25