

18. Yüzyıl Osmanlı İstanbul’unda Mumhanelerin Mekânsal Dağılımı

Mapping the Spatial Distribution of Candle Workshops in 18th-Century Ottoman Istanbul

Elif KANAT*

ÖZ

18. yüzyılda Osmanlı İstanbul’unda gündelik yaşamın sürdürülmesinde temel rol oynayan aydınlatma araçlarından biri olan mum, hem saray hem de halk için vazgeçilmez bir ihtiyaç kalemi olarak öne çıkmaktadır. Mum üretiminin ana merkezleri olan mumhaneler, sadece üretim mekânları değil, aynı zamanda kent dokusu içinde belirleyici sosyo-ekonomik unsurlar hâline gelmiştir. Bu makale, belgeler aracılığıyla İstanbul’daki mumhanelerin mekânsal dağılımını ortaya koymayı, bu dağılımı belirleyen lojistik, tedarik ve idari faktörleri analiz etmeyi amaçlamaktadır. Çalışmada 18. yüzyılda İstanbul mumhanelerinin konumlarını belirleyen başta hammadde tedariki doğrultusunda mezbahalara yakınlık olmak üzere mekânsal etkenler, arşiv belgeleri ve mevcut literatür ışığında lojistik, idari ve ekonomik bağlamlarda incelenecektir.

Anahtar Kelimeler: *Mum, Mumhane, Mumcu Esnafı, Osmanlı İmparatorluğu, Aydınlatma, Mekânsal Analiz*

ABSTRACT

In 18th-century Ottoman Istanbul, candles were among the essential lighting tools that played a fundamental role in maintaining daily life, serving as an indispensable item for both the palace and the general populace. Candle workshops (*mumhane*), the primary centers of candle production, emerged not only as sites of manufacturing but also as significant socio-economic elements shaping the urban fabric. This article aims to reveal the spatial distribution of candle workshops in Istanbul through archival documents and to analyze the logistical, supply-related, and administrative factors that influenced this distribution. In this study, the spatial factors that determined the locations of candle workshops in 18th-century Istanbul -primarily proximity to slaughterhouses due to raw material supply- will be examined within logistical, administrative, and economic contexts, based on archival documents and existing literature.

Keywords: *Candle, Candle Workshops, Candlemakers, Ottoman Empire, Lighting, Spatial Analysis*

* Doktora Öğrencisi, İstanbul Medeniyet Üniversitesi, Tarih Anabilim Dalı, elifkanat.26@gmail.com, (<https://orcid.org/0000-0001-9385-1979>).

Extended Summary

In pre-modern urban societies, the ability to maintain life after sunset depended largely on access to artificial lighting. In the Ottoman Empire, candles were essential for illuminating both public and private spaces. Produced primarily in workshops known as mumhane, these candles were made from rendered animal fats or, more rarely, beeswax. The provisioning of raw materials and the production of candles were subjects of direct state intervention, particularly in Istanbul, the imperial capital. The central administration ensured the regular supply of fat through the celepkeşan system, linking candle-makers closely with butchers and slaughterhouses.

Drawing upon a wide range of Ottoman archival documents, this study examines the spatial distribution of candle workshops in eighteenth-century Istanbul. It identifies the locational logic behind their placement, especially their proximity to salhane (slaughterhouses), and analyzes their role within the urban supply and production infrastructure. Workshops were predominantly located in districts near the Golden Horn and the Bosphorus—such as Yedikule, Edirnekapı, Eyüp, and Üsküdar—where logistical access to raw materials was easier. These areas not only facilitated candle production but also reflected broader provisioning policies governed by the principles of Ottoman economic thought, notably provizionizm.

The article also examines the socio-economic impact of these workshops on the surrounding neighborhoods. Through spatial and documentary analysis, it investigates the significance of proximity to slaughterhouses and access to water sources in the selection of workshop locations, as well as the influence of trade routes and distribution centers on the urban economy.

By mapping the historical geography of candle workshops and interpreting their role in the economic life of the city, this study offers a new perspective on a specific aspect of the socio-economic structure of the Ottoman Empire.

Giriş

Elektriğin kesintisiz biçimde yaşamın tüm alanlarına entegre olduğu günümüz dünyasında mum, yalnızca sembolik, dekoratif ya da nostaljik bir obje olarak varlık göstermektedir. Parafin, balmumu veya soya gibi çeşitli hammaddelerle üretilen, estetik biçimde sunulan ve kimi zaman doğal ve yapay esanslarla zenginleştirilen modern mumlar, mekânsal atmosfer yaratımı veya ruhsal odaklanma amacıyla kullanılmaktadır.¹ Ancak mumun günümüzde kazanmış olduğu estetik anlam, modern öncesi dönemde mumun taşıdığı temel işlevi görünmez kılmaktadır. Zira elektrikli aydınlatma sistemlerinin henüz mevcut olmadığı bir dünyada, gün batımıyla birlikte sosyal yaşamın devamlılığı büyük ölçüde yapay ışık kaynaklarına, en başta da muma bağlıydı.

Osmanlı İmparatorluğu'nda da bu gerçeklik farklı değildi. Mum, özellikle büyük kentlerde gündelik yaşamın sürdürülebilirliği için vazgeçilmez bir ihtiyaç kalemi olarak kabul edilir; saraydan camilere, konaklardan sokaklara kadar geniş bir mekânsal düzlemde kullanılırdı.² Güneşin batışıyla birlikte sosyal hayatın büyük ölçüde yavaşladığı, üretim ve dolaşımın sınırlandığı bu dönemde, gecenin karanlığı yalnızca sembolik değil, aynı zamanda işlevsel bir kesinti anlamına gelmekteydi. Bu nedenle, aydınlatma ihtiyacının karşılanması, sadece bireysel konforun değil, kamu düzeninin ve kentsel işleyişin devamlılığının da ön koşulu hâline gelmiştir.

¹ Brian Bowers, *Lengthening The Day: A History Of Lighting Technology* (Oxford University Press, 1998), 1.

² Burak Kocaoglu, "Osmanlı Devleti'nde Bazı Önemli Sivil Ve Askeri Yapıların Aydınlatılması", *ETÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi (ETÜSBED)* 3, S. 6 (2018): 88.

Çünkü karanlık ve gece, devlet nizamını bozmaya yönelik faaliyetlerin yürütülmesine olanak sağlarken aydınlatma ve ışık devlet nizamının bir dayanağıdır.³

Bu bağlamda şem‘ (mum), Osmanlı kent yaşamında yalnızca bir ışık kaynağı değil, aynı zamanda kamusal ve özel alanları birbirine bağlayan temel bir araç olarak konumlanmıştır. Bu ihtiyaca yanıt veren mum üretimi, belli bir teknik uzmanlık ve düzenli hammadde temini gerektirdiği için, üretimin merkezileştiği yapılar olan mumhaneler, kentsel mekânda stratejik öneme sahip imalathaneler olarak örgütlenmiştir. Osmanlı İstanbulu’nda mum üretiminin büyük bölümü, bu alanda uzmanlaşmış mumcu esnafı tarafından gerçekleştirilmiştir. Üretim faaliyetleri, dönemin terminolojisinde mumhane, mumcu kârhanesi ya da şem‘hane olarak anılan özel imalathanelerde yürütülmüştür. Üretimi yapan ve satan kimselere mumcu, şem‘ager, şemmâ‘ gibi isimler verilmekle birlikte mumcu kelimesine en erken II. Bayezid dönemine ait 1502 tarihli Bursa ve Edirne ihtisap kanunnamelerinde rastlanmaktadır.⁴

Mum üretimi ise büyük oranda hayvan iç yağlarının eritilip fitil yerleştirilmiş kalıplara dökülmesiyle yapıyordu. Don yağı, iç yağı, çerviş yağı gibi hammaddeler, düşük ışık kalitesi ve rahatsız edici kokularına rağmen ulaşılabilir olmaları nedeniyle yaygın olarak kullanılmış, buna karşılık daha kaliteli ve kokusuz olan balmumundan üretilen mumlar yüksek maliyetleri sebebiyle daha çok saray çevresi ve seçkin zümrelerce tercih edilmiştir.⁵

Bu geniş kullanım alanı ve sınıfsal farklılıklar, mumun sadece bireysel tüketim nesnesi değil, aynı zamanda kent düzeyinde örgütlenmiş bir üretim sisteminin parçası olduğunu göstermektedir. Osmanlı’da üretim ve tüketim süreçlerinin düzenlenmesinde kentin, ordunun ve sarayın iâşesini sağlayan, ekonomik hayatı canlı tutan lonca teşkilatı vardır.⁶ Mum üretiminde görevli esnaf grubu da lonca sistemine dâhildi ve bu yapı sayesinde hammadde temini, üretim miktarı, kalite kontrolü ve fiyatlandırma gibi unsurlar belirli kurallar çerçevesinde denetlenebilmekteydi. Bu bağlamda mumhaneler hayvan kesimlerinin yapıldığı salhanelere –yani mezbahalara- yakın konumlandırılmış, böylece mumcu esnafının hammaddeye bozulmadan ve hızlıca erişimi sağlanmıştır.⁷ Çünkü mumhanelerin faaliyet gösterebilmesi ve bunun sürdürülebilirliği hayvansal yağ temin zincirinin hatasız işlemesine bağlıdır.

Mum üretimi Fatih Sultan Mehmed devrinde tanzim edildiği düşünülen Kanun-ı Yasak-ı Mumhane-i İstanbul (İstanbul Mumhanesi Kanunu) adlı kanunname de belirtildiği üzere “mumhane” veya “şem‘hane” adı verilen imalathanelerde, mumcu esnafı tarafından belli kurallar çerçevesinde yapılmıştır.⁸ Mumcu esnafına ait üretim hakkının farklı esnaf kollarınca ihlal edildiği, şahıslar tarafından hanelerde bireysel üretim yapıldığı da olurdu.⁹ Ancak İstanbul’daki iskân ve inşa faaliyetlerinin yol açtığı nüfus artışının muma olan ihtiyacı arttırması hammadde temini ve mumhane denetimine özen gösterilmesine neden olmuştur. Bu çerçevede, yalnızca üretim süreci değil, üretimin nerede ve nasıl konumlandığı da bir planlama ve denetim meselesi hâline gelmiştir.

³ Avner Wishnitzer, *Gece Çökerken - Osmanlı’da Gece Hayatı*, çev. Can Gümüş İspir (FOL, 2023), 98.

⁴ Sadık Müfit Bilge, “Payitahtı Aydınlatanlar: Fetihten 19. Yüzyıla Osmanlı İstanbul’unda Mumcu Esnafı”, ed. Feridun M. Emecen, Ali Akyıldız, ve Emrah Safa Gürkan (VII. Uluslararası Osmanlı İstanbulu Sempozyumu, İstanbul, 2021: İstanbul 29 Mayıs Üniversitesi, 2019), 313; Ahmed Akgündüz, *Osmanlı Kanunnâmeleri ve Hukukî Tahlilleri - II. Bâyezid Devri Kanunnâmeleri*, C. 2. (İstanbul: Osmanlı Araştırmaları Vakfı, 1990), 394.

⁵ Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri Toplum Hayatı* (İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 1995), 205.

⁶ Mustafa Cüneyt Uzun ve Bilge Afşar, “Osmanlı Ekonomisinin Temel Unsurlarının Ekonomik Yaklaşımlar Çerçevesinde Değerlendirilmesi”, *Karatay Sosyal Araştırmalar Dergisi*, S.3 (Güz 2019): 82.

⁷ Selma Akyazıcı Özkoçak, “Two Urban Districts In Early Modern Istanbul Edirnekapi and Yedikule”, *Urban History - Cambridge University Press* 1, S. 30 (2003): 28.

⁸ Bu kanunname mumhanelere ilişkin erişilebilen en eski kanunname dir. Ahmed Akgündüz, *Osmanlı Kanunnâmeleri Ve Hukukî Tahlilleri - Osmanlı Hukukuna Giriş ve Fatih Devri*, C. 1. (İstanbul: Osmanlı Araştırmaları Vakfı, 1990), 456.

⁹ İSAM Kütüphanesi Arşivi (İKA), İstanbul Sicilleri no: 11, 29a /4 (Ra 1073/Ekim-Kasım 1662)

Bu makalenin amacı 18. yüzyılda İstanbul özelinde mumhanelerin inşa edildiği yerlerin seçiminde ve şehirdeki mekânsal dağılımında etkili olan faktörleri tespit ederek bu dağılımı şekillendiren üretim-tedarik ilişkilerini analiz etmektir. Bu doğrultuda İstanbul Kadı Sicilleri başta olmak üzere muhtelif arşiv belgeleri ve kaynaklardan faydalanılmıştır.

1. Literatür İncelemesi

18. yüzyıl İstanbul’unda mum üretim atölyeleri (mumhane / şemhane) ve bunların kentsel dağılımı konusunda literatürde hem Türkçe hem de yabancı dilde çeşitli çalışmalar bulunmaktadır. Aşağıda, bu konuya ışık tutan başlıca akademik kaynaklar, yazarları, temel içerikleri ve mumhanelerle ilgili bulguları ile birlikte sunulmuştur.

Neslihan Ünal’ın çalışması, Osmanlı’da balmumu temininden mum üretimine kadar uzanan süreci ve bu üretimin devlet denetimindeki kurumsal çerçevesini ayrıntılı biçimde ele almaktadır. Ünal’a göre, 18. yüzyılda İstanbul’da faaliyet gösteren 44 mumhane, gedik sistemi kapsamında tekel statüsünde faaliyet göstermekteydi; bu işletmeler dışında yeni bir mumhane açılması yasaktı. 1793 tarihli bir düzenlemeyle ise Yedikule, Üsküdar, Galata ve Eyüp semtlerindeki mumhanelere, Yeniçeri Ocağı’na her ay 700 okka mum sağlamak koşuluyla Yedikule salhanelerinden donyağı temin etme ayrıcalığı tanınmıştır. Bu durum, mumhanelerin mekânsal dağılımında askerî ve idari ihtiyaçların belirleyici rol oynadığını göstermektedir.¹⁰

Ayşe Hür’ün *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*’nde yayımlanan “Mumculuk (Osmanlı Dönemi)” başlıklı maddesi, Osmanlı İstanbulu’nda mum üretimi ve mumcu esnafının tarihsel gelişimini özetleyen kaynaklardan biridir. Hür’e göre, saray ve resmî kurumların balmumu ihtiyacını karşılamak amacıyla kurulan mumhane-i âmire, devlet denetiminde faaliyet göstermekteydi. Mumcular loncası, narh sistemine tabi olup üretim ve satış hakları “gedik” sistemiyle sınırlandırılmıştı. 18. yüzyıl ortalarında İstanbul, Galata, Üsküdar ve Eyüp’te toplam 44 mumhanenin faaliyet gösterdiği; gedik hakkı olmayan kişilerin mum üretilip satmalarının yasaklandığı belirtilmiştir. Hür, devletin mumculuk faaliyetlerini yangın riski ve merkezi denetim gerekçesiyle belirli bölgelerle sınırlandırdığını ve yetkisiz üretimin sıkı biçimde yasaklandığını aktarmaktadır.¹¹

Salih Aynural’ın 18. yüzyıl sonu İstanbulu’ndaki iktisadi yapıyı incelediği doktora tezi, özellikle III. Selim döneminde esnaf loncalarının dönüşümünü ayrıntılı şekilde ortaya koymaktadır. Mumcu esnafı da bu dönüşümün bir parçası olarak değerlendirilmiş; özellikle Yeniçeri Ocağı ile loncalar arasındaki ilişkiler bağlamında ele alınmıştır. Aynural’a göre, mumhaneler sur dışı bölgelerde ve Galata, Üsküdar, Eyüp gibi yarı-merkezî semtlerde yoğunlaşmıştır. Bu dağılımın temel nedenleri, balmumu ve yağ gibi hammaddelere liman ve pazar yerleri aracılığıyla erişim kolaylığı ile yangın riskini azaltma ihtiyacıdır. Ayrıca mum ve balmumu ticareti, iase politikaları çerçevesinde narh sistemiyle sınırlandırılmış ve devlet denetimi altında yürütülmüştür. Tez, belgelerle desteklenmiş detaylı anlatımıyla mumhanelerin mekânsal konumlanışı ve kurumsal yapısını anlamak açısından önemli bir kaynaktır.¹²

Mübahat S. Kütükoğlu “Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri” adlı çalışması, Osmanlı esnaf teşkilatında fiyat belirleme mekanizmasını narh defterleri üzerinden analiz eder. Kütükoğlu, balmumu ve donyağından yapılan mumların ayrı fiyat kalemleri olarak belirlendiğini; balmumu mumunun daha pahalı olup genellikle saray ve zengin kesim tarafından tercih edildiğini belirtir. Buna karşılık, halk arasında yaygın olan “yağ mumu” daha düşük maliyetlidir. 1640 tarihli narh defteri bu ayrımı net şekilde ortaya koymakta, aynı zamanda

¹⁰ Neslihan Ünal, “Osmanlı Şem’haneleri ve Mumcu Esnafı”, *USBAD: Uluslararası Sosyal Bilimler Akademi Dergisi* 2, S.3 (Haziran 2020): 234-35.

¹¹ Ayşe Hür, “Mumculuk (Osmanlı Dönemi)”, içinde *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi* (Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 1993).

¹² Salih Aynural, “Selim III Döneminde İstanbul’da İktisadi Hayat (1789 - 1807)” (Yayımlanmamış Doktora Tezi, İstanbul, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İktisat Anabilim Dalı, Türk İktisat Tarihi Bilim Dalı, 1989).

bal mumcular ve yağ mumcuları olarak iki alt esnaf grubunun varlığına işaret etmektedir. Ayrıca, defterde geçen Eminönü, Tahtakale ve Mısır Çarşısı gibi bölgeler, mum satışının yoğunlaştığı kentsel alanlar hakkında mekânsal ipuçları sunar. Bu çalışma, fiyat kontrol sistemi bağlamında mum üretim ve dağıtımının ekonomik temellerini açıklayarak, mumhanelerin kent içi konumlanışına yönelik tarihsel veriler sağlar.¹³

Abdülmennan M. Altıntaş'ın yüksek lisans tezi, 18. yüzyılın ikinci yarısında İstanbul'daki lonca düzenini, şer'iyeye sicilleri üzerinden inceleyerek esnaf-devlet ilişkilerine ışık tutmaktadır. Çalışmada, mumcu loncasının Eğrikapı'da izinsiz faaliyet gösteren bir zimmiye karşı kadıya başvurusu örneği detaylı biçimde analiz edilmiştir. Paço adlı bu kişi, sahte gedik belgeleri düzenleyerek kendisini mumcu ustası olarak tanıtmış ve bazı esnafların haklarını hileyle kendi üzerine geçirmeye çalışmıştır. Lonca kethüdası ve yiğitbaşların şikâyeti üzerine açılan dava sonucunda, Paço'nun daha önce de benzer suçlardan hüküm giydiği ve düzeni bozduğu tespit edilmiştir. Bu vaka, mumhanelerin yalnızca ekonomik değil, aynı zamanda hukuki ve toplumsal denetim mekanizmalarıyla da korunduğunu ortaya koyar. Altıntaş'ın çalışması, esnafın mekânsal tekeli sürdürmek için hukuki yollarla müdahale ettiğini göstererek, mumhanelerin kent içi dağılımının yalnızca ekonomik değil, aynı zamanda kurumsal ve toplumsal bağamlarla da şekillendiğini vurgulamaktadır.¹⁴

Suraiya Faroqhi, Osmanlı şehirlerinde lonca sistemi ve zanaatkâr üretimini ele aldığı çalışmasında, 17. ve 18. yüzyılda üretimin sadece lonca atölyelerinde değil, ev içi düzeyde de gerçekleştiğini vurgulamaktadır. Özellikle İstanbul'daki mumcu loncasının, evlerde mum üreten kadınlarla yaşadığı rekabet dikkat çekicidir. Faroqhi'ye göre, 1720 yılında Tersane-i Âmire işçilerinin eşleri evlerinde kuzu yağıyla mum ürettiği gerekçesiyle mumcu esnafı kadıya şikâyetle bulunmuştur. Bu örnek, mum üretiminin aynı zamanda bir “ev endüstrisi” formunda sürdüğünü ve loncaların bu gayri resmî üretim karşısında kent mekânında tekelleşen konumlarını korumaya çalıştığını göstermektedir. Faroqhi, benzer üretim pratiklerinin Bursa ve Ankara gibi şehirlerde de görüldüğünü ve düşük gelirli kadınlar için ev içi üretimin önemli bir gelir kaynağı oluşturduğunu belirtir. Bu analiz, İstanbul'da mumhanelerin mekânsal dağılımının yalnızca ruhsatlı atölyelerle sınırlı kalmadığını; ev tabanlı üretimin de dikkate alınması gereken bir unsur olduğunu ortaya koymaktadır.¹⁵

Robert Mantran'ın 17. yüzyılın ikinci yarısındaki İstanbul'u konu alan çalışması, sonraki yüzyılın üretim ve mekânsal organizasyonlarını anlamaya yönelik önemli veriler sunmaktadır. Mantran, Evliya Çelebi'nin kayıtlarına dayanarak, İstanbul'da yüzlerce mumcu dükkânının bulunduğunu; bu dükkânların Eminönü, Tahtakale ve Galata gibi ticaret merkezlerinde yoğunlaştığını belirtir. Ayrıca 1660 Büyük İstanbul Yangını bağlamında, bir mum imalathanesinin yangına sebep olduğu yönündeki söylentilere değinerek, mum üretiminin taşıdığı yangın riski konusunda da tarihsel bir değerlendirme yapar. Bu gözlemler, 18. yüzyılın mekânsal planlamasında da etkili olan güvenlik ve denetim kaygılarına işaret etmektedir. Mantran'ın eseri, doğrudan 18. yüzyıla odaklanmasa da mumhanelerin kentsel konumlanışı ve üretim alanlarının seçimiyle ilgili dolaylı fakat değerli bilgiler sunar.¹⁶

Engin D. Akarlı'nın çalışması, Osmanlı lonca sisteminde esnafın ekonomik ve mekânsal imtiyazlarını belirleyen gedik kavramını tarihsel bağlamı içinde ele almaktadır. Akarlı'ya göre, 18. yüzyıl ortalarından itibaren İstanbul'da gedik, bir dükkân ya da üretim hakkına sahip olmanın özel mülkiyet benzeri bir biçimi hâline gelmiş ve alınıp satılabilir bir metaya dönüşmüştür. 1766

¹³ Mübahat Küçüköğlu, *Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri* (İstanbul: Enderun Kitabevi, 1983).

¹⁴ Abdülmennan Mehmet Altıntaş, “Artisans in the Court: Operations and Practices of the Ottoman Guilds” (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Fatih Üniversitesi, 2010).

¹⁵ Suraiya Faroqhi, “Guildsmen And Handicraft Producers”, içinde *The Cambridge History Of Turkey - The Later Ottoman Empire 1603-1839*, ed. Suraiya Faroqhi, C. 3. (Cambridge University Press, t.y.), 326-56.

¹⁶ Robert Mantran, *17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul: Kurumsal, İktisadi, Toplumsal Tarih Denemesi*, çev. Mehmet Ali Kılıçbay ve Enver Özcan (Ankara: Türk Tarih Kurumu, 1990).

tarihli düzenlemeyle İstanbul’da yalnızca 44 mumhaneye gedik tahsis edilmesi, bu sistemin somut bir örneğini oluşturur. Gedik hakkı, esnaf rekabetini sınırlamak ve üretimi belirli ellerde tutmak amacıyla kullanılmış; lonca dışındaki küçük üreticilerin dışlanmasına neden olmuştur. Bu çerçevede mumhaneler, yalnızca yetkili kişilerin faaliyet gösterebildiği, kapalı ve denetimli üretim alanları hâline gelmiştir. Akarlı ayrıca, gediklerin alınıp satılabilir hâle gelmesiyle lonca içi ekonomik eşitsizliğin arttığını ve yüksek kazanç sağlayan işletmelerin giderek daha az sayıda kişi tarafından kontrol edildiğini vurgular. Bu analiz, 18. yüzyıl İstanbul’unda mumhanelerin mekânsal dağılımının gedik sistemiyle doğrudan bağlantılı olduğunu göstermektedir.¹⁷

Karen Barkey’nin Osmanlı İmparatorluğu’nda merkezileşme sürecini incelediği çalışması, loncalar ile Yeniçeri Ocağı arasındaki ilişkileri toplumsal ve siyasal bağlamda ele almaktadır. Barkey, 18. yüzyıl İstanbul’unda mumcu loncası dâhil pek çok loncaya Yeniçerilerin üye olduğunu ve böylece kent ekonomisinde etkin bir nüfuz kazandıklarını belirtir. Bu durum, özellikle mumhanelerin mekânsal dağılımı, güvenliği ve asayişe dair konumlarını etkileyen bir unsur hâline gelmiştir. Yeniçerilerin koruması altındaki atölyelerin imtiyazlı konumda olduğu, 1807–1808 ayaklanmaları gibi çalkantılı dönemlerde mumcu esnafının da bu güç mücadelelerinde taraf olduğu belgelenmiştir. Barkey’e göre bu lonca-yeniçeri ilişkisi, Osmanlı’daki merkezileşme çabalarına karşı bir direnç alanı oluşturmuş; 1826’da Yeniçeri Ocağı’nın kaldırılmasının ardından lonca yapılarında da dönüşümler yaşanmıştır. Çalışma, doğrudan mumhaneleri konu edinmese de mumcu loncasının siyasal ve toplumsal güç ağıları içindeki konumunu açıklayan önemli bir arka plan sunmaktadır.¹⁸

Suraiya Faroqhi’ye ait *Bread from the Lion’s Mouth* (Ekmek Aslanın Ağzında) adlı derleme eser, Osmanlı şehirlerindeki zanaatkarların değişen ekonomik koşullara uyum süreçlerini ele almaktadır. Kitapta yer alan İstanbul odaklı bölümlerde, 19. yüzyılın başlarında lonca sisteminin çözülmeye başladığı ve esnafın yeni rekabet ortamıyla karşı karşıya kaldığı vurgulanır. Özellikle gaz lambaları ve ithal ispirto / kerosen lambaların yaygınlaşmasıyla birlikte, geleneksel mum talebinin azalması mumcu esnafını ciddi biçimde etkilemiştir. II. Mahmud döneminde gedik sisteminin devlet kontrolüne alınması ve 1840’lardan itibaren loncaların yerini esnaf odalarına bırakması sürecinde, birçok mumhane kapanmış veya farklı ticaret kollarına yönelmiştir. Eserde, bu dönüşüm süreci içinde mumcuların geleneksel önemini kaybettiği, ancak 18. yüzyıl boyunca kent yaşamının vazgeçilmez aktörlerinden biri oldukları ifade edilmektedir.¹⁹

2. 18. Yüzyıl Osmanlı İstanbul’unda Mumhanelerin Mekânsal Dağılımını Belirleyen Etmenler

Osmanlı İstanbul’unda üretim faaliyetlerinin kent içindeki mekânsal organizasyonu, yalnızca ekonomik değil aynı zamanda lojistik, kurumsal ve siyasal dinamiklerin bir bileşimidir. Mumhaneler gibi gündelik yaşam için vazgeçilmez ürünlerin üretildiği imalathaneler, bu çok katmanlı planlamanın somut örneklerinden biridir. Mum üretimi, hayvansal yağ gibi kolay bozulabilir hammaddelerin kullanımını gerektirdiğinden, üretim alanlarının salhanelerle mekânsal yakınlığı tarihsel bir zorunluluk olarak ortaya çıkmıştır.²⁰ Bunun yanı sıra, yangın riski taşıyan üretim süreçlerinin kent merkezi dışında, ancak dağıtım kanallarına yakın noktalarda gerçekleştirilmesi, Osmanlı’nın iase politikalarıyla uyumlu bir stratejiye işaret etmektedir.²¹ Gedik sistemiyle sınırlandırılan üretim izinleri ve lonca denetimi ise bu mekânsal yapılanmanın

¹⁷ Engin Deniz Akarlı, “Gedik: A Bundle of Rights and Obligations for Istanbul Artisans and Traders, 1750–1840”, içinde *Law, Anthropology, and the Constitution of the Social Making Persons and Things*, ed. Alain Pottage ve Martha Mundy (Cambridge University Press, 2004), 166–200.

¹⁸ Karen Barkey, *Bandits and Bureaucrats: The Ottoman Route to State Centralization* (Ithaca: Cornell University Press, 1994).

¹⁹ Suraiya Faroqhi, ed., *Bread from the Lion’s Mouth: Artisans Struggling for a Livelihood in Ottoman Cities* (New York: Berghahn Books, 2015).

²⁰ Ünal, “Osmanlı Şem’haneleri ve Mumcu Esnafı”; Aynural, “Selim III Döneminde İstanbul’da İktisadi Hayat (1789 – 1807)”.

²¹ Hür, “Mumculuk (Osmanlı Dönemi)”; Kütükoğlu, *Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri*.

kurumsal boyutunu şekillendirmiştir.²² Bu bölümde, 18. yüzyılda İstanbul'daki mumhanelerin konumlarını belirleyen temel mekânsal etkenler, arşiv belgeleri ve literatür ışığında lojistik, idari ve ekonomik bağlamlarda analiz edilecektir.

2.1. Salhanelere Yakınlık

Mumhanelerin 18. Yüzyıl İstanbul'unda salhanelere yakın konumlandırılması, üretimin temel hammaddesi olan hayvansal yağların hızlı, taze ve düzenli bir şekilde teminini zorunlu kılan bir gerekliliktir. Mumcu esnafının üretim yapabilmesi hammaddenin varlığına bu da salhanelerin (mezbahaların) düzenli şekilde işleyişine bağlıydı. Salhanelerde kesilecek büyükbaş ve küçükbaş hayvanlar celepkeşanlar tarafından İstanbul'a getirilmekteydi. Celepkeşan sisteminin net kökeni bilinmese de en erken tarihli arşiv kaydı 15. yüzyıl sonunda II. Bayezid'in emriyle hazırlanan ve Fatih Sultan Mehmed devrine ait kanunları içeren İstanbul İhtisap Kanunnamesi'dir (Kanunnâme-i İhtisab-ı İstanbul). Bu kanunname İstanbul'a koyun getirmekle görevli celeplerin varlığını kanıtlamaktadır.²³

Salhaneler İstanbul'da su kaynaklarına ve ticaret yollarına yakın, sur içi denilen nüfus yoğunluğunun fazla olduğu bölgenin hemen dışında inşa edilmiştir. İmparatorluğun farklı yerlerinden gelen hayvan sürülerinin toplandığı pazarlara yakınlığı, hayvan kesimleri esnasında oluşan atıkların daha kolay bertaraf edilmesi, hayvanların neden olduğu gürültü ve kötü kokudan halkın rahatsız olmasının olabildiğince engellenmesi için salhanelerin sur dışına yapılması tercih edilmiştir. Salhanelerin bu konumda yoğunlaşmasında kesilen hayvanların etlerinin bozulmadan kasaplara dağıtılıp halka ulaştırılmasının sağlanabilmesi de etkili olmuştur.²⁴ Yani bu mekânsal tercihin ardında lojistik kaygıların büyük payının olduğunu söylemek mümkündür.

Salhanelerde kesilen hayvanlardan elde edilen hammaddeler birçok esnaf grubunun varlığını sürdürmesi için zaruridir. Hayvanlar kasaplarca kesilip parçalanıp satılmakta, başçı esnafı hayvan kellelerini temizleyip satmakta, saraçlar at koşum takımları, ayakkabıcılar ise deriden ayakkabı yapmaktaydı. Hayvan iç yağları mumcu ve sabuncu esnafı, hayvan derileri ise debbağlar tarafından hammadde olarak işlenmekte ve mamul madde üretilmektedir.²⁵ Bu nedenledir ki İstanbul'da varlığını hayvansal hammaddelere borçlu olan esnafların üretim yaptığı imalathaneler salhaneler çevresinde inşa edilmiştir. Debbağhane ve mumhanelerin de aralarında bulunduğu bu imalathanelerin konumlanmasında üretim sürecindeki lojistik gereklilikler ve kentsel planlamadaki tarihsel sürekliliğin etkisi vardır.

İstanbul'daki salhanelerin büyük çoğunluğu, kentin sur dışındaki bölgelerinde yoğunlaşmıştır. Özellikle Yedikule, Edirnekapi, Eyüp ve Anadolu yakasında Üsküdar²⁶ bu yapıların tarihsel olarak kümelendiği başlıca merkezlerdir. Yedikule'deki ilk salhaneyi toplam 32 dükkândan oluşan bir grup hâlinde Fatih Sultan Mehmed inşa ettirmiştir.²⁷ Zamanla ihtiyaç doğrultusunda İstanbul'un farklı noktalarında yeni salhaneler açılmışsa da şehir içinde salhane açılması halkın sağlık, huzur ve refahının sağlanması gerekliliğine dayanılarak engellenmeye çalışılmıştır.²⁸ Bahsi geçen bölgelerde kümelenmiş bu salhaneler yalnızca hayvan kesimlerinin yapıldığı yerler değil aynı zamanda selatin camilerinin ve vakıfların önde gelen gelir kaynakları

²² Akarlı, "Gedik: A Bundle of Rights and Obligations for Istanbul Artisans and Traders, 1750–1840"; Barkey, *Bandits and Bureaucrats: The Ottoman Route to State Centralization*.

²³ Antony Warren Greenwood, "İstanbul's Meat Provisioning: A Study of Celepkeşan System" (Yayımlanmamış Doktora Tezi, Chicago, The University of Chicago, 1988), 66; Ömer Lütfi Barkan, "XV. Asrın Sonunda Bazı Büyük Şehirlerde Eşya Ve Yiyecek Fiyatlarının Tesbit Ve Teftişi Hususlarını Tanzim Eden Kanunlar I - Kanunnâme-i İhtisab-ı İstanbul el-mahrûsa", *Tarih Vesikaları* 1, S. 5 (1942): 329.

²⁴ Zafer Karademir, *İmparatorluk Ekonomisinin Can Damarları: Osmanlı Ülkesinde Hayvancılık İşletmeleri (1500-1800)*, 2. (Libra Kitap, 2018), 272-73.

²⁵ Karademir, 65.

²⁶ Rıfât Günelan, "Arşiv Belgelerine Göre Üsküdar Kazasının Et İhtiyacının Karşılınması İçin Alınan Tedbirler (XVI-XVIII. Yüzyıl)", C. 2. (Uluslararası Üsküdar Sempozyumu X (19-20-21 Ekim 2018), İstanbul 2019: Üsküdar Belediyesi, t.y.), 105.

²⁷ Akyazıcı Özkoçak, "Two Urban Districts In Early Modern Istanbul Edirnekapi and Yedikule", 35.

²⁸ BOA.A.DVNSMHM.d. 5/921 (Ramazan 973/Mart-Nisan 1566)

arasında yer almıştır. Salhaneler bu yönüyle hem kamusal hizmet üretmiş hem de Osmanlı ekonomik yapısında vakıf düzenine eklemlenmiş kurumsal mekânlardır.²⁹

Dolayısıyla, salhane çevresinde kümelenmiş mumhaneler yalnızca üretim kolaylığı sağlamamış; aynı zamanda vakıf yapıları, devlet denetimi ve esnaf örgütleriyle bütünleşmiş bir üretim sistemi içinde konumlandırılmıştır. Bu bağlamda salhaneler, Osmanlı kent planlamasında yalnızca kesim alanları değil; aynı zamanda üretim ekonomisinin şekillendirici çekirdek noktaları olarak değerlendirilmelidir.

2.2. Su Yollarına Yakınlık

18. yüzyılda mum imalatında su, üretimin hemen her aşamasında kritik bir rol oynuyordu. Mumhanelerin su kenarlarında konumlanması da büyük ölçüde bu ihtiyaçtan kaynaklanmıştır. Suyun mum üretimindeki başlıca işlevleri şöyle özetlenebilir:

Mum üretiminin önemli bir kısmı, özellikle adi mum yapımında kullanılan içyağının (hayvansal yağ) işlenmesidir. Hayvansal yağların yıkanması, kan ve diğer atıklardan arıtılması için taze su şarttı. Burke ve Poon (2024), donyağının elle dokuz kez su içinde yıkanmasının ne kadar güç ve zahmetli olduğunu belirtir. Bu sayede hem istenmeyen koku azaltılıyor hem de muma işlenecek yağ daha saf hâle getiriliyordu. Suyun temizleyici işlevi sayesinde hammaddeler koku yapmadan ve bozulmadan mum dökümüne hazır hâle getirilebilmiştir.³⁰

Geleneksel mum yapımında (örneğin daldırma usulüyle mum dökerken) soğutma safhası kritik bir adımdır. Mum ustaları, fitilleri erimiş yağ veya balmumu kazanına batırıp çıkararak katman katman mum oluştururken, her bir daldırma arasında mumun katılaşması gerekir. Bu bekleme süresini kısaltmak ve üretim hızını artırmak için soğuk su kullanılabilirdi.³¹ Ayrıca döküm işlemi sonrasında kalıplara alınan mumların kolay çıkması için de kalıpların suyla soğutulması veya ıslatılması söz konusuydu. Dolayısıyla, mumhane ustaları imalatın her aşamasında suyun soğutucu etkisinden faydalanmışlardır.

Mum ve balmumu üretimi, yüksek ısı ile eriyen son derece yanıcı maddelerle gerçekleşiyordu. Kazanlarda kızgın yağ ve balmumu bulunması, açık ateşin kullanımı ve ahşap yapıların varlığı nedeniyle mumhaneler büyük bir yangın riski taşıyordu. Bu nedenle de mumhanelerin su kaynaklarına yakınlığı büyük önem arz etmektedir.

Mumhanelerin su yollarına yakın kurulmasının bir diğer nedeni de ürün ve hammadde naklinin kolaylığıdır. Nehir ve deniz yolu, Osmanlı İstanbulu'nda ağır ve hacimli malzemelerin taşınmasında temel yöntemdi. Mum üretimi için gereken balmumu Eflak, Boğdan, Hemşin, İzmir ve çevresi ile Fener'e bağlı köylerden temin edilmiştir. Tuna Nehri'nin taşımacılıkta sıklıkla kullanımı ve bunun sağladığı kolaylık nedeniyle Rumeli tarafından gelen balmumunun fiyatı Anadolu'dan temin edilen balmumundan ucuzdur. Bu nedenle balmumu temininde Rumeli bölgesi daha fazla tercih edilmiştir.³²

Su yolları ile mumhaneler arasındaki bu mekânsal ilişkinin bir başka dolaylı boyutu da bir önceki bölümde ele alınan salhanelerle ilgilidir. Mum üretiminde kullanılan içyağının sağlandığı salhaneler, temizlik, atık tahliyesi ve dezenfeksiyon gibi nedenlerle çoğunlukla su

²⁹ Selma Kuşu, “XVIII. Yüzyılın İlk Çeyreğinde Eyüp'te Sosyal ve Ekonomik Hayat” (Yayımlanmamış Doktora Tezi, Edirne, Trakya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih Anabilim Dalı, 2018), 200.

³⁰ Jill Burke ve Wilson Poon, “‘Your Companions Will Teach You’: Makers’ Knowledge in Renaissance Cosmetics Recipes”, içinde *Embodied Experiences of Making in Early Modern Europe Bodies, Gender, and Material Culture*, ed. Sarah A. Bendall ve Serena Dyer (Amsterdam University Press, 2024), 122.

³¹ Harold Gill ve Lou Powers, “Candlemaking”, Araştırma Raporu (Williamsburg- Virginia: Colonial Williamsburg Foundation, 1981).
<https://research.colonialwilliamsburg.org/DigitalLibrary/view/index.cfm?doc=ResearchReports%5CRR0033.xml&highlight>

³² Zeliha Buket Kalaycı, “Osmanlı Sarayında İlaş Ve Tüketim (1680-1730)” (Yayımlanmamış Doktora Tezi, Sakarya, Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih Anabilim Dalı, 2023), 75, 127.

kaynaklarına yakın inşa edilmekteydi.³³ Dolayısıyla salhanelere bağımlı olan mumhanelerin de dolaylı olarak su yollarına yakın konumlanmaları, bu üretim-tedarik zincirinin doğal bir sonucu olmuştur. Bu durum, kent lojistiğinde üretim faaliyetlerinin birbiriyle nasıl ilişkilendiğini ortaya koymaktadır.

2.3. Ticaret Aksları ve Dağıtım Merkezlerine Yakınlık

18. yüzyıl İstanbul’unda mum üretim atölyeleri (mumhaneler), kentin başlıca ticaret akslarına ve dağıtım merkezlerine yakın konumlanarak stratejik bir mekânsal dağılım sergilemiştir. Özellikle Eminönü, Tahtakale ve Galata gibi yoğun ticari merkezler ile önemli liman noktaları mumhaneler için cazip konumlardı. Bu bölgeler, hem hammadde akışının sağlandığı iskele ve çarşılarla yakınlığı hem de üretilen mumların tüketici piyasaya hızla ulaştırılabilmesi açısından avantaj sağlıyordu. Özellikle Eminönü’ndeki bal, donyağı ve balmumu gibi hammaddelerin depolandığı merkezi bir ticaret ve stok alanı olarak işlev görmüş Balkapanı Han³⁴ çevresinde balmumcu ensafi faaliyet göstermiştir. Balmumcuların imalathaneleri bu merkeze yakın Zindankapı ve Parmakkapı’da yoğunlaşmıştır. Bunlar haricinde Beşiktaş, Üsküdar, Bülbülderesi, Toptaşı, Galata ve Kasımpaşa’da da balmumculara ait imalathaneler bulunmaktadır.³⁵ Mumhanelerin Tahtakale-Eminönü eksenine yakın oluşu, taşra bölgelerden gelen balmumunun hızla atölyelere aktarılmasına ve üretilen mumların da yine aynı bölgede bulunan çarşı ve pazarlarda dağıtılmasına imkân tanımıştır.³⁶ Bu coğrafi tercihler, mum atölyelerinin hem tedarik kaynaklarına hem de tüketim merkezlerine yakın olma kaygısını yansıtmaktadır. Sonuç itibarıyla mumhaneler, İstanbul’da çok merkezli bir dağılım sergilemiş; bir ucu Galata ve Tahtakale gibi ticaret noktalarında, diğer ucu sur kenarlarında ve Üsküdar’da olacak şekilde kentin hem merkez hem de çevre bölgelerine yayılmıştır. Bu yayılım, üretimin lojistik gerekleri ile tüketim merkezlerinin coğrafi dağılımı arasındaki denge arayışının bir sonucudur.

3. Üretim-Tedarik İlişkisinin Mekânsal Görselleştirilmesi: Salhane, Su Yolu ve Ticaret Aksı Yakınlıkları Üzerinden Bir Analiz

18. yüzyıl Osmanlı İstanbul’unda mumhanelerin kent içindeki konumlanışı, yalnızca üretim faaliyetlerinin fiziki ihtiyaçlarına değil, aynı zamanda tedarik ve dağıtım süreçlerinin mantığına göre şekillenmiştir. Bu çalışmanın önceki bölümlerinde, salhaneler, su yolları ve ticaret akslarıyla olan ilişkiler tarihsel belgeler ve literatür ışığında teorik olarak ele alınmıştır. Bu bölümde ise, söz konusu mekânsal ilişkiler, Osmanlı arşiv belgeleri ve sicil kayıtlarına dayalı olarak oluşturulan haritalar aracılığıyla görsel olarak ortaya konacaktır. Böylece, mumhanelerin salhane, su kaynağı ve dağıtım merkezi gibi yapılarla kurduğu yapısal ilişkiler, mekânsal süreklilik ve yönelimler üzerinden değerlendirilecek; Osmanlı kent planlamasında üretim alanlarının nasıl örgütlendiğine dair çıkarımlar yapılacaktır.

3.1. 18. Yüzyıl İstanbul’unda Mumhane Konumları

İstanbul’un fethinden itibaren faaliyet gösteren mumhanelerin sayısını belli tarihlerde tespit edebilmek mümkün olsa da yaşanan sayısal artışı yıl yıl takip edebilmek maalesef mümkün değildir.³⁷ 17. yüzyıldan kalma bazı belgeler o dönemde İstanbul genelindeki mumhane

³³ Karademir, *İmparatorluk Ekonomisinin Can Damarları: Osmanlı Ülkesinde Hayvancılık İşletmeleri (1500-1800)*, 272-73.

³⁴ Semavi Eyice, “Balkapanı Hanı”, içinde *TDV İslam Ansiklopedisi* (İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Araştırmaları Merkezi, 1992), 33.

³⁵ Coşkun Yılmaz ve diğerleri, ed., *İstanbul Kadı Sicilleri - İstanbul Mahkemesi 24 Numaralı Sicil (H.1138-1151 / M.1726-1738)* (İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Araştırmaları Merkezi, 2010), 272, 281, 395; Coşkun Yılmaz ve diğerleri, ed., *İstanbul Kadı Sicilleri 83 - İstanbul Mahkemesi 97 Numaralı Sicil (H.1217-1225 / M. 1802-1810)* (İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür A.Ş. Yayınları, 2019), 143.

³⁶ Ünal, “Osmanlı Şem’haneleri ve Mumcu Esnafı”, 238.

³⁷ Mumhanelerin sayısı, inşa edildiği yerler, çalışan mumcu esnafı sayısı gibi bilgiler başta İstanbul Kadılığı’na bağlı mahkemelere ait Kadı Sicillerinde, Cumhurbaşkanlığı Devlet Arşivleri Başkanlığı Osmanlı Arşivi’nde Bâb-ı Âsafi

dağılımına dair net bilgiler içermektedir. 22 Safer 1024 (23 Mart 1615) tarihli bir hükümde, Edirnekapi'da 14, Yenikapi'da 3, Yedikule'de 3, Çatladıkapi, Kumkapi, Ayazmakapi, Eminönü, Ayakapi, Eyüp ve Balat'ta birer adet olmak üzere toplam 30 adet mumhane bulunduğu ve İstanbul'da başka bir yerde mumhane kurulmasının yasaklandığı kaydedilmiştir.³⁸

18. yüzyıla gelindiğinde mumhanelerin sayısında artış yaşandığı anlaşılmaktadır. 20 Rebiülevvel 1139 (15 Kasım 1726) tarihli bir hükümde aralarında İstanbul'da Eyüp, Galata İskelesi, Kasımpaşa, Ortaköy gibi semtlerinde bulunduğu bölgelerde toplam 87 hisseden oluşan 68 adet mumhane olduğu tespit edilmiştir. 67,5 hisseden oluşan 49,5 adet dükkân Yedikule haricinde bulunurken, 19,5 hisseden oluşan 18,5 adet dükkân ise Eğrikapi, Eyüp, Galata, Yeniköy, Beşiktaş ve Üsküdar'da bulunmaktadır.³⁹

7 Şaban 1140 (19 Mart 1728) tarihli bir hükümde Yedikule, Eğrikapi ve Eyüp'te toplam 38 adet mumhane bulunduğu anlaşılmaktadır. Bu mumcu kârhanelerinin 31 tanesi Yedikule'de, 4 tanesi Eğrikapi'da, 3 tanesi ise Eyüp'tedir.⁴⁰

19 Rebiülahir 1150 (17 Temmuz 1737) tarihli bir belgede ise Eyüp, Yedikule, Galata, Eğrikapi ve Üsküdar'da faaliyet gösteren toplamda 96 hisseden oluşan 57 adet mumhane olduğu kaydedilmiştir. Bu mumhanelerde çalışan her esnafa hisse başına 132 vukiyye yağ tahsis edilmekte; bu doğrultuda toplamda 252.640 vukiyye don yağı, yıllık üretim girdisi olarak mumcu esnafına dağıtılmaktadır. Her bir mumcu, sahip olduğu hisse karşılığında bu toplamdan günlük olarak bir kantar yağ alma hakkına sahiptir. Bu dağıtım modeli, üretimin sürdürülebilirliğini güvence altına alırken aynı zamanda esnaf örgütlenmesini de disipline eden bir sistem oluşturmuştur. Mevcut 57 mumhanenin 29 tanesi zimmî, 16'sı ise Müslüman şahısların mülkiyetindedir.⁴¹ Mumhane sahibi 16 Müslüman mumcu esnafı arasında mumcu yiğitbaşı, mumcubaşı ve mumcu kethüdasının da birer mumhanesi vardır. Bu mumhaneler Yedikule sınırları dâhilindedir.⁴² Bunlar haricinde 10 mumhanenin yalnızca konum bilgisi verilmiş mülkiyet yapısı belirtilmemişken, 1 tanesine ilişkin hiçbir bilgi kaydedilmemiştir.⁴³

Bunlar dışında, üretim faaliyetlerinin yoğunlaştığı diğer önemli noktalar arasında Ayasofya çevresi, Çatladıkapi, Kumkapi, Ayazmakapi, Eminönü, Ayakapi, Balat, Azapkapi (Azepkapi), Galata ve Topkapi civarı sayılabilir. Boğaz hattı boyunca ise Rumeli Hisarı, Beşiktaş, Yeniköy, Ortaköy, Hümâyûnâbâd (Bebek), Kuruçeşme, Arnavutköy ve Paşabahçe, Anadolu yakasında ise Üsküdar, Atpazarı ve Ayazma Sarayı, mumhane faaliyetlerinin kaydedildiği alanlardır.⁴⁴

Divan-ı Hümayun Sicilleri kapsamında yer alan İstanbul Ahkâm Defterleri ve Mühimme Defterleri, Ali Emiri ve Muallim Cevdet tasnifi, Evkaf defterleri ve Hatt-ı Hümâyûn tasnifi gibi fonlarda yer alan belgelerden elde edilebilmektedir. Bilgilerin böylesi geniş bir belge varlığı içerisinde dağınık hâlde bulunması ve süreklilik göstermemesi diğer esnaf gruplarının aksine mumcu esnafına ilişkin bilinmezlerin daha fazla olmasına, kapsamlı ve dönemsel olarak karşılaştırılabilir verilere ulaşılmasının çoğu zaman mümkün olmamasına neden olmaktadır.

³⁸ BOA.A.DVNSMHM.d. 80/779 (22 S 1024/23 Mart 1615)

³⁹ Yılmaz ve diğerleri, *İstanbul Kadı Sicilleri - İstanbul Mahkemesi 24 Numaralı Sicil (H.1138-1151 / M.1726-1738)*, 320-22.

⁴⁰ Yılmaz ve diğerleri, 376-82.

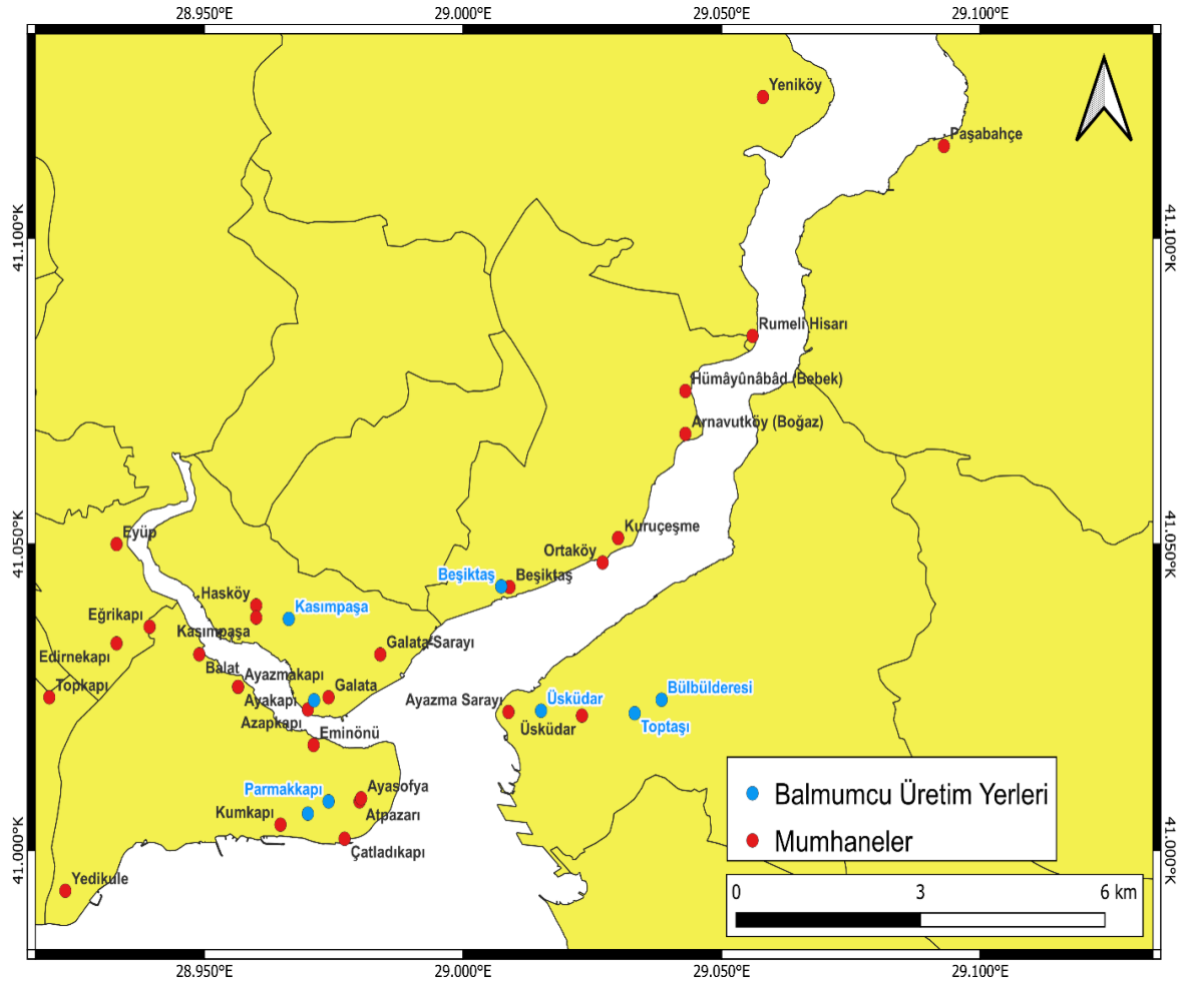
⁴¹ BOA. D.M.d. 36868 – 19 Ra 1150 (17 Temmuz 1737)

⁴² BOA. D.M.d. 36868 – 19 Ra 1150 (17 Temmuz 1737) – Kârhâne-i Küçük Hüseyin Yiğitbaşı, Kârhâne-i Mumcubaşı, Kârhâne-i el-Hâc Mahmud Kethüdâ-i Mumciyân.

⁴³ BOA. D.M.d. 36868 – 19 Ra 1150 (1737) Yalnızca bulunduğu yer kaydedilen mumhaneler şunlardır: Kârhâne-i Çeşmedibi, Kârhâne-i İncirdibi, Kârhâne-i Galatasarayı önü, Kârhâne-i Galata İskelesi, Kârhâne-i Kasımpaşa, Kârhâne-i Ortaköy, Kârhâne-i Yeniköy, Kârhâne-i Hisar, Kârhâne-i Üsküdar İskelesi, Kârhâne-i Atpazarı der-Üsküdar.

⁴⁴ BOA. A.DVNSMHM.d. 80/779 (22 S 1024 – 23 Mart 1615), BOA.AE. SAMD.III 194/18731 (24 S 1141/29 Eylül 1728), BOA.C.İKT. 21/1014 (11 S 1141/16 Eylül 1728), BOA.Y.PRK.A. 7/93 (15 S 1180/23 Temmuz 1766). Wolfgang Müller-Wiener, "15-19. Yüzyıllar Arasında İstanbul'da İmalathane Ve Fabrikalar", içinde *Osmanlılar Ve Batı Teknolojisi - Yeni Araştırmalar Yeni Görüşler*, ed. Ekmeleddin İhsanoğlu (İstanbul: İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları, 1992), 86.

18. yüzyılda İstanbul’da hayvan iç yağı ile üretim yapan mumhaneler ve balmumu işleyen esnafın faaliyet gösterdiği imalathanelere dair tarihi belgelerden üretilen harita Şekil 1’de sunulmuştur.



Şekil 1. 18. yüzyıl Osmanlı İstanbul’unda mumhaneler ve balmumcu üretim yerlerinin konumsal dağılımı⁴⁵

3.2. 18. Yüzyıl İstanbul’unda Salhaneler ve Mumhaneler Arasındaki Konumsal Uyum

Mum üretiminin temel hammaddesi olan don yağı ve içyağı, doğrudan hayvan kesim işlemlerinin gerçekleştirildiği salhanelerden temin edilmekteydi. Bu gerçeklik, mumhanelerin konumlandırılmasında belirleyici olmuş; üretim alanları ile hammadde kaynakları arasında zamansal ve mekânsal bütünlük kurulmasını zorunlu kılmıştır. Özellikle hızlı bozulabilen içyağı gibi hammaddelerin kullanılabilirliğini sürdürebilmek için salhanelere yakınlık, yalnızca ekonomik değil, aynı zamanda teknik ve sağlıkla ilgili bir gereklilik olarak ortaya çıkmıştır.

Osmanlı İstanbulu’nda mumhanelerin mekânsal dağılımı harita üzerinden analiz edildiğinde üretim faaliyetlerinin rastlantısal değil, kent içi lojistik ve tedarik ağına bağlı bir şekilde örgütlendiği açıkça görülmektedir. Özellikle hayvan iç yağından mum üreten esnafın faaliyet gösterdiği mumhaneler daha çok şehrin en büyük salhaneleri arasında yer alan Yedikule,

⁴⁵ Bu makale kapsamında kullanılan tüm haritaların ön hazırlığı arşiv belgelerinden elde edilen bilgiler doğrultusunda tarafımda bir Coğrafi Bilgi Sistemi (CBS) yazılımı olan ArcGIS programı kullanılarak yapılmış olup sonrasında düzenlemeleri QGIS (Quantum GIS) programı ile Arş. Gör. Ahmet Yavuzdoğan tarafından yapılmıştır. Kendisine haritalara son hâlini verme konusundaki desteği için teşekkür ederim. ArcGIS ve QGIS yazılımları coğrafi verilere dayanarak harita oluşturma, mekânsal analiz, veri görselleştirme ve konumsal veri yönetimi gibi işlevleri yerine getirmek için kullanılır.

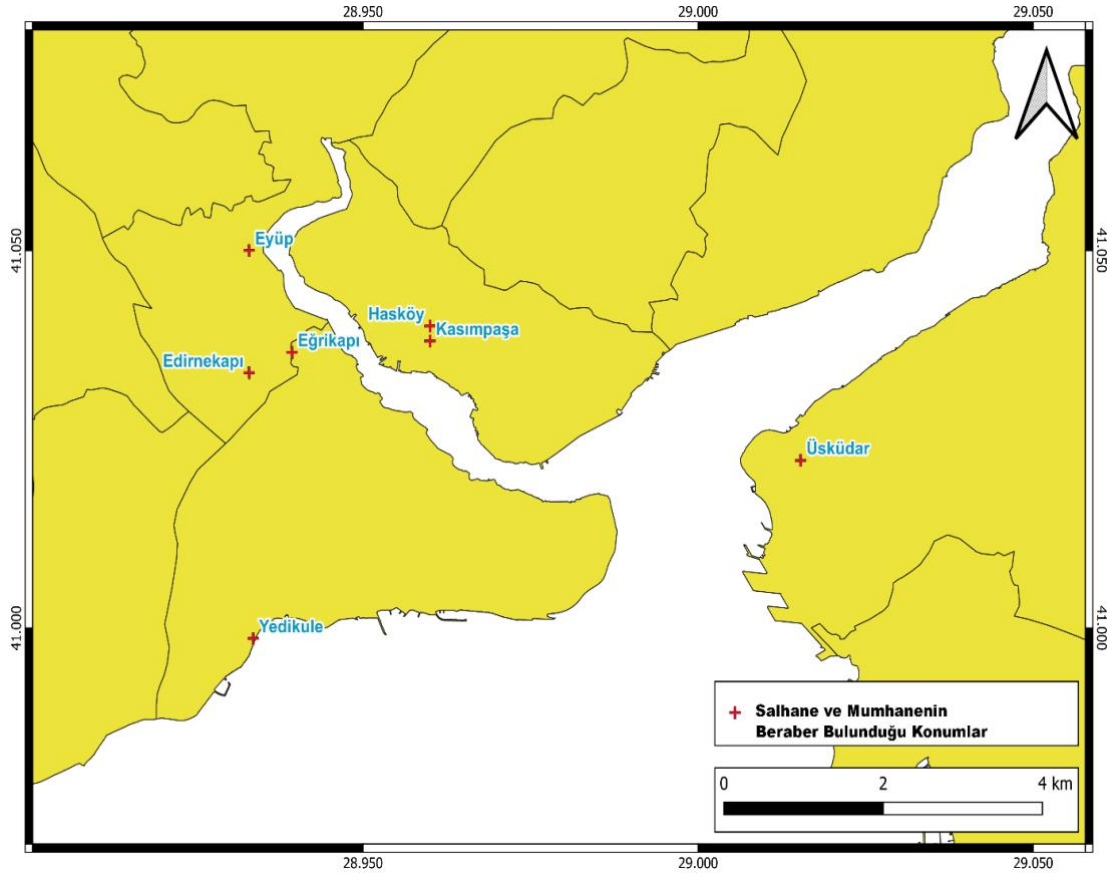
Eğrikapı, Edirnekapı, Eyüp, Hasköy, Kasımpaşa salhaneleri civarında inşa edilmiştir.⁴⁶ Bu yerler içerisinde Yedikule ve Edirnekapı civarındaki mumhaneler mum üretiminin tarihsel merkezi niteliğindedir denilebilir. Çünkü bu bölgedeki imalathanelerin kurumsal sürekliliği ve vakıf yapılarıyla olan ilişkileri, onları hem ekonomik hem de idari anlamda diğer mumhanelere kıyasla daha öne çıkarmıştır.⁴⁷ Bu mekânsal yerleşim İstanbul’un fethiyle başlamış ve devam etmiştir. Zamanla nüfus artışı ve kentteki yerleşim sınırlarının genişlemesiyle farklı yerlere salhane ve mumhaneler açılmıştır.

Bu mumhanelerin büyük kısmı Haliç kıyısında ve Boğaz hattında, su yollarına yakın ve kent içine kolaylıkla dağıtım yapılabilecek noktada inşa edilmiştir. Mumhanelerin inşa edildiği yerler esnafın hayvan iç yağlarına bozulmadan ulaşmasına imkân tanımıştır. Salhane ve mumhaneler arasındaki bu lojistik yakınlık, üretimin sürekliliği ve kalite standartlarının sağlanması açısından belirleyici olmuş, salhane-mumhane eşleşmeleri hem üretim hem de kamu düzeni açısından rasyonel bir yerleşim modeli oluşturmuştur.

Bu mekânsal uyum, Şekil 2’de görsel olarak sunulmuştur. Haritada, salhane ve mumhanelerin birlikte bulunduğu bölgeler kırmızı artı işareti ile belirtilmiş olup, bu bölgeler aynı zamanda 18. yüzyılda Osmanlı kent planlamasında üretim-tedarik zincirinin düğüm noktalarını oluşturmaktadır. Özellikle Haliç çevresinde ve Asya yakasında (Üsküdar) gözlemlenen bu kümelenmeler, üretimin sürdürülebilirliği ve hammaddenin verimli kullanımı açısından kritik rol oynamıştır.

⁴⁶ BOA.D.M.d. 36868 (19 Ra 1150 – 17 Temmuz 1737), BOA.A.DVNSMHHM.d. 80/643 (14 Ş 1033/ ~16 Nisan 1624), BOA.A.DVNSMHHM.d. 81/394 (25 S 1017/16 Haziran 1608), BOA.Y.PRK.A. 7/93 (15 S 1180/23 Temmuz 1766), Yılmaz ve diğerleri, *İstanbul Kadı Sicilleri - İstanbul Mahkemesi 24 Numaralı Sicil (H.1138-1151 / M.1726-1738)*, 320-22.

⁴⁷ Ramazan Pantık, “İstanbul’un Et Tedarik Merkezi: Yedikule Salhanelerinin İnşa Ve Reorganizasyonu İle Bir Paşa Kapısının Kazananları (1677-1678)”, ed. M. Fatih Çalışır (Osmanlı Tarihinde “Köprülü Dönemi” (1656-1710): Yeni Kaynaklar, Yeni Yaklaşımlar 24-26 Eylül 2021, İstanbul 2024: İbn Haldun Üniversitesi Yayınları, t.y.), 306; Suraiya Faroqhi, “Urban Space as Disputed Grounds: Territorial Aspects to Artisan Conflict in Sixteenth to Eighteenth-Century Istanbul”, içinde *Stories of Ottoman Men and Women: Establishing Status, Establishing Control* (İstanbul: Eren Yayıncılık, 2002), 219-25.



Şekil 2. 18. yüzyıl Osmanlı İstanbul’unda salhane ve mumhanelerin birlikte bulunduğu konumlar

Bu harita, Osmanlı arşiv belgeleri temelinde tespit edilen ve salhane ile mumhanenin eş zamanlı olarak faaliyet gösterdiği bölgeleri göstermektedir.

3.3 Su Yollarına Yakınlığın Üretim Süreçlerine ve Lojistik Yapıya Etkisi

18. yüzyıl Osmanlı İstanbul’unda su yolları, yalnızca ulaşımın değil, aynı zamanda üretim teknolojisinin de temel belirleyicilerinden biri olarak öne çıkmaktaydı. Mum üretimi gibi yüksek su ihtiyacı barındıran zanaat kollarında, atölyelerin deniz kıyısına ya da suya erişimi kolay semtlere yerleşmiş olması, dönemin üretim mantığını yansıtan önemli bir göstergedir. Salhanelere yakınlık, hammaddeye erişim açısından belirleyici olurken; su yollarına yakınlık, üretim sürecinin teknik gereklerini karşılamada kilit bir rol oynamıştır.

Mumhanelerin su kenarlarında konumlandırılmasının ardında yatan en temel teknik neden, üretim sırasında suya olan sürekli ihtiyaçtır. Özellikle içyağının işlenmesi aşamasında gerçekleşen çoklu yıkama işlemleri, üretimin kalitesini doğrudan etkileyen bir faktördür. Ayrıca daldırma tekniğiyle üretilen mumların soğutulması için çevresel su kaynakları kullanılmakta, bu da üretim sürecinin hızlanmasına ve daha homojen ürünler elde edilmesine imkân tanımaktadır. Yangın riski taşıyan bu üretim yapılarında, suya yakınlık aynı zamanda güvenlik işlevi de görmektedir. Bu teknik gerekçeler, mumhanelerin özellikle Haliç, Marmara kıyısı ve Boğaziçi gibi suya erişimin yoğun olduğu alanlarda kümelenmesini beraberinde getirmiştir.

Öte yandan su yollarına yakınlık, yalnızca üretimin teknik gereklerine değil; uzun mesafeli tedarik zincirlerinin kentsel üretim merkezlerine bağlanmasında da kritik bir rol oynamıştır. İzmir, Midilli, Kırım ve Balkanlar gibi bölgelerden temin edilen balmumu ve diğer hammaddeler, çoğunlukla denizyolu aracılığıyla İstanbul’a ulaştırılmaktaydı. Bu ürünlerin doğrudan Galata, Hasköy, Kumkapı ve Üsküdar gibi liman noktalarına indirilmesi, mumhanelerin de aynı doğrultuda sahil hattına yakın biçimde konumlanmasına neden olmuştur. Ticaret

akslarının iç kent yolları üzerinden sağladığı dağıtım fonksiyonundan farklı olarak, su yolları, büyük hacimli ve taşınması zor hammaddelerin kentteki üretim merkezlerine doğrudan erişimini sağlamıştır.

Şekil 1’de görüldüğü üzere, mumhane kümelenmeleri kıyıya paralel bir dağılım göstermekte; bu mekânsal örüntü, üretimin teknik ihtiyaçları ile denizyolu lojistiğinin üst üste çakıştığı bölgeleri işaret etmektedir. Bu dağılım, yalnızca ekonomik verimlilik değil; aynı zamanda Osmanlı kent planlamasında coğrafi kolaylık, yangın önleme ve üretim performansı gibi çok katmanlı ölçütlerin birlikte gözetildiğini göstermektedir.

3.4. Ticaret Aksları ve Dağıtım Merkezlerine Yakınlığın Mekânsal Analizi

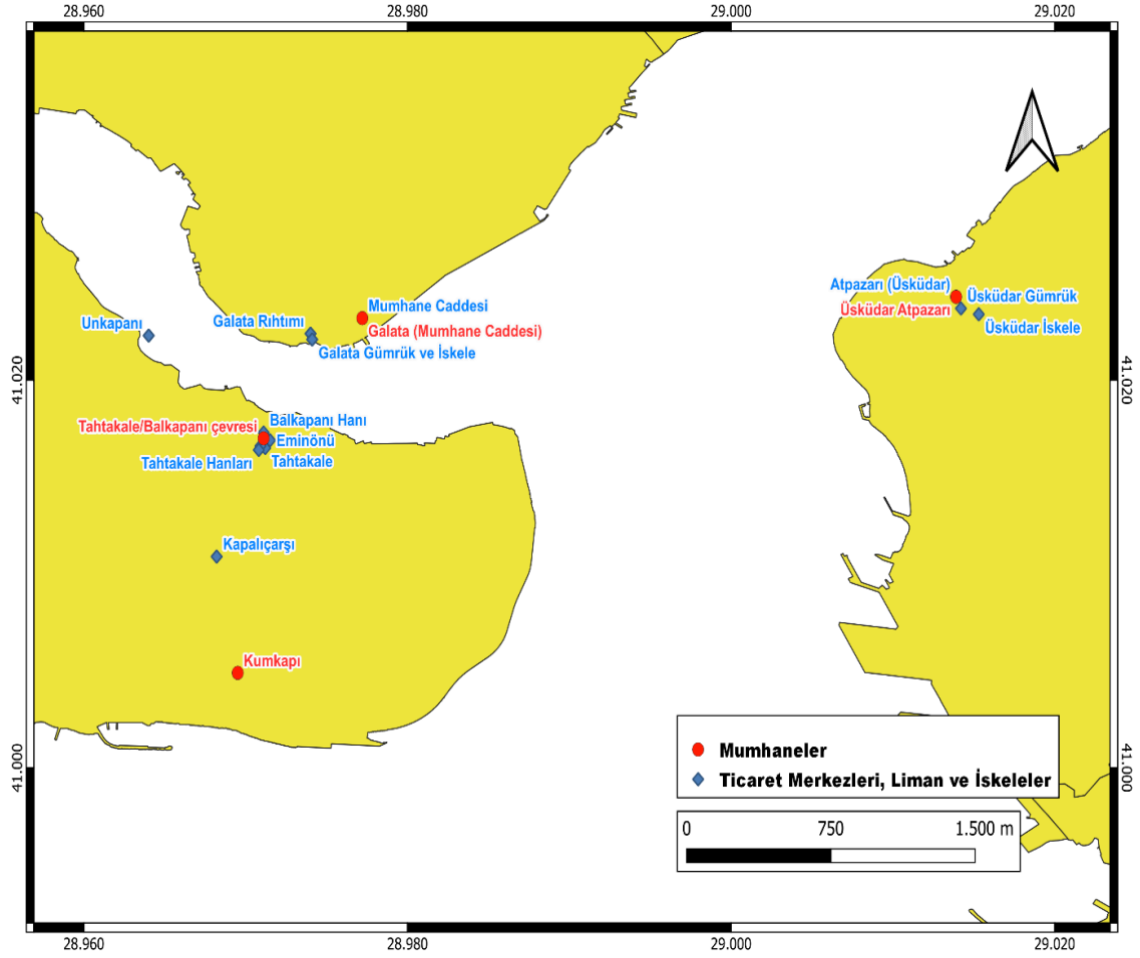
18. yüzyıl Osmanlı İstanbul’unda üretim merkezlerinin mekânsal dağılımı, yalnızca hammaddenin temin edilebildiği yerlerle değil, aynı zamanda üretilen malların dağıtımına olanak sağlayan ticaret akslarına ve çarşı sistemine olan yakınlıkla da doğrudan ilişkiliydi. Mumhaneler gibi ürün döngüsü görece kısa olan zanaat alanlarında, dağıtım merkezlerine fiziksel yakınlık hem tedarik zincirinin sürekliliğini sağlamış hem de tüketiciye erişimde zaman ve maliyet açısından avantaj yaratmıştır.

Osmanlı İstanbulu’nun başlıca ticaret merkezleri olan Tahtakale, Eminönü, Galata, Balkapanı, Unkapanı ve Kumkapı, yalnızca pazar yerleri değil, aynı zamanda malların şehir içine ve dışına dağıtıldığı lojistik merkezlerdi. Bu bölgeler genellikle limanlara, gümrüklere ve hanlara yakın konumda olup, özellikle balmumu gibi ithal malların toplandığı ve vergilendirildiği yerlerdi. İstanbul’a gelen balmumları önce Galata gümrüğüne getiriliyordu, burada mîrî için mübayaa edilenler ayrıldıktan sonra geri kalanın gümrüğü ödeniyor ve Galata Yağ ve İstanbul Bal kapanlarına gönderiliyordu.⁴⁸ Balkapanı, balmumu ve bal gibi ürünlerin tartım ve kapan vergisi işlemlerinin yürütüldüğü bir merkez olarak, mumhanelerle doğrudan bağlantılıydı. Balmumu bu merkezde tartıldıktan sonra narh defterinde belirlenen fiyatlar üzerinden mumcu esnafına dağıtılıyor, üretim burada başlıyordu.

Mumhanelerin bu akslara yakın yerlerde konumlanması, yalnızca tedarik sürecini hızlandırmakla kalmıyor; aynı zamanda denetlenebilirliği de artırıyordu. Gedik sistemi kapsamında faaliyet gösteren mumhanelerin, merkezi çarşı sistemine yakın konuşlanması, lonca örgütlenmesinin kontrolünü kolaylaştırıyor, fiyat, kalite ve dağıtım düzenlemelerinin uygulanabilirliğini güçlendiriyordu.

Dağıtım merkezlerine yakınlık aynı zamanda tüketiciye erişim bakımından da önem taşımaktaydı. Saray, cami, han, medrese gibi düzenli aydınlatma ihtiyacı olan yapılar genellikle şehir merkezlerinde konumlanmaktaydı ve bu yapılara yönelik mum temini, yakındaki mumhaneler aracılığıyla sağlanıyordu. Devletin narh sistemi ile belirlediği fiyatlar, bu merkezlerde uygulanıyor ve üretimden dağıtıma kadar olan zincir, mekânsal olarak entegre bir yapı içinde sürdürülüyordu.

⁴⁸ Ahmet Tabakoğlu, “Osmanlı Döneminde İstanbul’un İâşesi”, 2014, 113.



Şekil 3. 18. yüzyıl Osmanlı İstanbul’unda mumhaneler ile ticaret merkezleri, liman ve iskeleler arasındaki konumsal ilişki

Bu harita, Osmanlı belgeleri ve mekânsal analizler doğrultusunda oluşturulmuş olup, mumhanelerin ticaret merkezleri, hanlar, limanlar ve iskelelerle olan yakın konumlarını göstermektedir.

Şekil 3’te sunulan harita, 18. yüzyıl İstanbul’unda belirlenen mumhane konumları ile ticaret merkezleri, limanlar ve iskeleler arasındaki konumsal ilişkiyi ortaya koymaktadır. Görselde, Tahtakale, Eminönü, Balkapanı Hanı ve Galata gibi klasik ticaret odakları ile Galata Gümrük ve Rıhtımı, Üsküdar Gümrük ve İskeleleri, Kumkapı gibi önemli lojistik noktaların birbirine olan mekânsal yakınlığı dikkat çekmektedir. Özellikle Mumhane Caddesi (Galata) ve Tahtakale Hanları çevresi hem üretim hem de dağıtımın iç içe geçtiği bölgeler olarak öne çıkmaktadır.

Sonuç

Bu çalışmada, 18. yüzyıl Osmanlı İstanbul’unda mum üretiminin gerçekleştiği mekânlar olan mumhanelerin kentsel yerleşim içindeki konumlanışı, üretim-tedarik ilişkileri çerçevesinde tarihsel, teknik ve mekânsal bağlamlarda ele alınmıştır. Önceki bölümlerde salhaneler, su yolları ve ticaret akslarıyla olan ilişkiler tarihsel belgeler ve haritalar eşliğinde ayrı ayrı değerlendirilmiş; bu bölümde ise söz konusu değişkenlerin birbirleriyle kurduğu ilişkiler ışığında ortaya çıkan genel mekânsal örüntü, üretim-tedarik sisteminin mantıksal örgüsü üzerinden yorumlanmıştır.

Mumhanelerin İstanbul'daki dağılımı, yalnızca belirli ihtiyaçlara yanıt veren imalathaneler olarak değil, aynı zamanda Osmanlı kent planlamasında kaynak, üretim ve dağıtım üçgenini birleştiren işlevsel düğüm noktaları olarak değerlendirilmelidir. Özellikle salhanelere yakınlık, hammaddenin zamanında ve bozulmadan temini açısından teknik bir zorunluluğu karşılarken; su yollarına yakınlık, hem üretim sürecinin fiziksel koşullarını iyileştirmiş hem de taşımacılık ve güvenlik gibi çoklu gerekliliklere cevap vermiştir. Bu iki değişkenin mekânsal olarak çakıştığı bölgelerde (örneğin Yedikule, Eyüp, Üsküdar) yoğun mumhane kümelenmeleri oluşmuş; bu durum yalnızca teknik değil, aynı zamanda devletin üretimi denetleyici refleksleriyle de desteklenen planlı bir kentsel stratejinin göstergesi olmuştur.

Öte yandan, ticaret akslarına ve dağıtım merkezlerine yakınlık, mumhanelerin ekonomik sistem içindeki işlevini belirginleştirmiştir. Tahtakale, Galata, Balkapanı ve Üsküdar gibi merkezlerde yoğunlaşan bu atölyeler, yalnızca üretimi değil, aynı zamanda pazarlamayı, denetimi ve dağıtımı mümkün kılan yapısal bir bütünlük içinde yer almıştır. Özellikle lonca sisteminin gözetiminde işleyen bu düzen hem fiyat hem kalite kontrolünü sahada sürdürülebilir kılmış; böylece üretim-tedarik zinciri mekânsal olarak parçalı değil, bütüncül ve entegre bir yapı hâline getirilmiştir.

Haritalı analizlerle de desteklenen bu örüntü, Osmanlı İstanbul'unda mekânsal kararların çok boyutlu ve işlevsel bir mantıkla alındığını göstermektedir. Mumhaneler, yalnızca teknik donanımı olan üretim mekânları değil; aynı zamanda tedarik zincirinin sürekliliğini sağlayan, devletin iktisadi ve sosyal politikalarının sahada uygulandığı noktalar olarak değerlendirilmelidir. Bu bağlamda, salhane–mumhane–dağıtım hattının mekânda nasıl örgütlendiği, Osmanlı'nın kent düzeni ile ekonomik dengeyi aynı anda koruma çabasının somut bir yansımasıdır.

Sonuç olarak, bu çalışmanın ortaya koyduğu genel mekânsal örüntü; 18. yüzyıl İstanbul'unda üretim-tedarik ilişkilerinin yalnızca belgelerle değil, mekânla kurulan dinamik bağlamlar üzerinden de yeniden okunabileceğini göstermektedir. Ayrıca bu çalışma ile Osmanlı İstanbul'unda üretim yapılarının kentle kurduğu ilişkinin yeniden değerlendirilmesine imkân tanımakta; arşiv belgeleri ile coğrafi veri temelli yaklaşımların birlikte kullanıldığı çok katmanlı bir yöntemin, kent tarihi araştırmalarında nasıl derinleştirici bir katkı sunabileceğini göstermektedir. Gelecekteki çalışmalar, bu üretim-tedarik ilişkisini sabunhaneler, debbağhaneler veya un değirmenleri gibi diğer zanaat üretim alanları için de genişleterek Osmanlı kentsel üretim sistemlerinin daha geniş bir bütünlük içinde değerlendirilmesine zemin hazırlayabilir.

KAYNAKLAR

Arşiv Belgeleri

İSAM Kütüphanesi Arşivi (İKA), İstanbul Sicilleri no: 11, 29a /4 (Ra 1073/Ekim-Kasım 1662)

BOA.A.DVNSMHM.d. 5/921 (Ramazan 973/Mart-Nisan 1566)

BOA.A.DVNSMHM.d. 81/394 (25 S 1017/16 Haziran 1608)

BOA.A.DVNSMHM.d. 80/779 (22 S 1024/23 Mart 1615)

BOA.A.DVNSMHM.d. 80/643 (14 Ş 1033/ ~16 Nisan 1624)

BOA.AE. SAMD.III 194/18731 (24 S 1141/29 Eylül 1728)

BOA.C.İKTS. 21/1014 (11 S 1141/16 Eylül 1728)

BOA. D.M.d. 36868 – 19 Ra 1150 (17 Temmuz 1737)

BOA.Y.PRK.A. 7/93 (15 S 1180/23 Temmuz 1766).

Araştırma-İnceleme Eserleri

Abdülaziz Bey. *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri Toplum Hayatı*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 1995.

Akarlı, Engin Deniz. “Gedik: A Bundle of Rights and Obligations for Istanbul Artisans and Traders, 1750–1840”. İçinde *Law, Anthropology, and the Constitution of the Social Making Persons and Things*, editör Alain Pottage ve Martha Mundy, 166-200. Cambridge University Press, 2004.

Akgündüz, Ahmed. *Osmanlı Kanunnâmeleri Ve Hukukî Tahlilleri - II. Bâyezid Devri Kanunnâmeleri*. C. 2. İstanbul: Osmanlı Araştırmaları Vakfı, 1990.

———. *Osmanlı Kanunnâmeleri Ve Hukukî Tahlilleri - Osmanlı Hukukuna Giriş ve Fatih Devri*. C. 1. İstanbul: Osmanlı Araştırmaları Vakfı, 1990.

Akyazıcı Özkoçak, Selma. “Two Urban Districts In Early Modern Istanbul Edirnekapı and Yedikule”. *Urban History - Cambridge University Press* 1, S. 30 (2003): 26-43.

Altıntaş, Abdülmennan Mehmet. “Artisans in the Court: Operations and Practices of the Ottoman Guilds”. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Fatih Üniversitesi, 2010.

Aynural, Salih. “Selim III Döneminde İstanbul’da İktisadi Hayat (1789 - 1807)”. Yayınlanmamış Doktora Tezi, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İktisat Anabilim Dalı, Türk İktisat Tarihi Bilim Dalı, 1989.

Barkan, Ömer Lütfi. “XV. Asrın Sonunda Bazı Büyük Şehirlerde Eşya Ve Yiyecek Fiyatlarının Tesbit Ve Teftişi Hususlarını Tanzim Eden Kanunlar I - Kanunnâme-i İhtisab-ı İstanbul el-mahrûsa”. *Tarih Vesikaları* 1, S. 5 (1942): 326-40.

Barkey, Karen. *Bandits and Bureaucrats: The Ottoman Route to State Centralization*. Ithaca: Cornell University Press, 1994.

Bilge, Sadık Müfit. “Payitahtı Aydınlatanlar: Fetihten 19. Yüzyıla Osmanlı İstanbul’unda Mumcu Esnafı”. editör Feridun M. Emecen, Ali Akyıldız, ve Emrah Safa Gürkan, 311-44. İstanbul, 2021: İstanbul 29 Mayıs Üniversitesi, 2019.

Bowers, Brian. *Lengthening The Day: A History Of Lighting Technology*. Oxford University Press, 1998.

Burke, Jill, ve Wilson Poon. ““Your Companions Will Teach You’: Makers’ Knowledge in Renaissance Cosmetics Recipes”. İçinde *Embodied Experiences of Making in Early Modern Europe Bodies, Gender, and Material Culture*, editör Sarah A. Bendall ve Serena Dyer, 109-34. Amsterdam University Press, 2024.

Eyice, Semavi. “Balkapanı Hanı”. İçinde *TDV İslam Ansiklopedisi*, 5:33-34. İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Araştırmaları Merkezi, 1992.

Faruqi, Suraiya, ed. *Bread from the Lion’s Mouth: Artisans Struggling for a Livelihood in Ottoman Cities*. New York: Berghahn Books, 2015.

———. “Guildsmen And Handicraft Producers”. İçinde *The Cambridge History Of Turkey - The Later Ottoman Empire 1603-1839*, editör Suraiya Faruqi, 3:326-56. Cambridge University Press, t.y.

———. “Urban Space as Disputed Grounds: Territorial Aspects to Artisan Conflict in Sixteenth to Eighteenth-Century Istanbul”. İçinde *Stories of Ottoman Men and Women: Establishing Status, Establishing Control*, 219-34. İstanbul: Eren Yayıncılık, 2002.

Gill, Harold, ve Lou Powers. “Candlemaking”. Araştırma Raporu. Williamsburg-Virginia: Colonial Williamsburg Foundation, 1981.

Greenwood, Antony Warren. “İstanbul’s Meat Provisioning: A Study of Celepkeşan System”. Yayınlanmamış Doktora Tezi, The University of Chicago, 1988.

Günalan, Rifat. “Arşiv Belgelerine Göre Üsküdar Kazasının Et İhtiyacının Karşıllanması İçin Alınan Tedbirler (XVI-XVIII. Yüzyıl)”, II:89-107. İstanbul 2019: Üsküdar Belediyesi, t.y.

Hür, Ayşe. “Mumculuk (Osmanlı Dönemi)”. İçinde *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, 5:139-41. Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 1993.

Kalaycı, Zeliha Buket. “Osmanlı Sarayında İaşe Ve Tüketim (1680-1730)”. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih Anabilim Dalı, 2023.

Karademir, Zafer. *İmparatorluk Ekonomisinin Can Damarları: Osmanlı Ülkesinde Hayvancılık İşletmeleri (1500-1800)*. 2. Libra Kitap, 2018.

Kocaoğlu, Burak. “Osmanlı Devleti’nde Bazı Önemli Sivil Ve Askeri Yapıların Aydınlatılması”. *ETÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi (ETÜSBED)* 3, S. 6 (2018): 87-95.

Kuşu, Selma. “XVIII. Yüzyılın İlk Çeyreğinde Eyüp’te Sosyal ve Ekonomik Hayat”. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Trakya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih Anabilim Dalı, 2018.

Kütükoğlu, Mübahat. *Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri*. İstanbul: Enderun Kitabevi, 1983.

Mantran, Robert. *17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul: Kurumsal, İktisadi, Toplumsal Tarih Denemesi*. Çeviren Mehmet Ali Kılıçbay ve Enver Özcan. Ankara: Türk Tarih Kurumu, 1990.

Müller-Wiener, Wolfgang. “15-19. Yüzyıllar Arasında İstanbul’da İmalathane Ve Fabrikalar”. İçinde *Osmanlılar Ve Batı Teknolojisi - Yeni Araştırmalar Yeni Görüşler*, editör Ekmeleddin İhsanoğlu, 53-120. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları, 1992.

Pantık, Ramazan. “İstanbul’un Et Tedarik Merkezi: Yedikule Salhanelerinin İnşa Ve Reorganizasyonu İle Bir Paşa Kapısının Kazananları (1677-1678)”. editör M. Fatih Çalışır, 303-39. İstanbul 2024: İbn Haldun Üniversitesi Yayınları, t.y.

Tabakoğlu, Ahmet. “Osmanlı Döneminde İstanbul’un İaşesi”, 99-168, 2014.

Uzun, Mustafa Cüneyt, ve Bilge Afşar. “Osmanlı Ekonomisinin Temel Unsurlarının Ekonomik Yaklaşımlar Çerçevesinde Değerlendirilmesi”. *Karatay Sosyal Araştırmalar Dergisi*, S. 3 (Güz 2019): 54-93.

Ünal, Neslihan. “Osmanlı Şem’haneleri ve Mumcu Esnafı”. *USBAD: Uluslararası Sosyal Bilimler Akademi Dergisi* 2, S. 3 (Haziran 2020): 231-50.

Wishnitzer, Avner. *Gece Çökerken - Osmanlı’da Gece Hayatı*. Çeviren Can Gümüş İspir. FOL, 2023.

Yılmaz, Coşkun, ve diğerleri, ed. *İstanbul Kadı Sicilleri - İstanbul Mahkemesi 24 Numaralı Sicil (H.1138-1151 / M.1726-1738)*. İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Araştırmaları Merkezi, 2010.

———, ed. *İstanbul Kadı Sicilleri 83 - İstanbul Mahkemesi 97 Numaralı Sicil (H.1217-1225 / M. 1802-1810)*. İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür A.Ş. Yayınları, 2019.