



Zeliha Buket Kalaycı

Dr. Öğr. Üyesi, Yozgat Bozok Üniversitesi /Fen-Edebiyat Fakültesi, Yozgat/Türkiye
Assist.Prof.Dr., Yozgat Bozok University, Faculty of Art and Sciences, Yozgat/Türkiye



eposta: zbuketk@gmail.com



<https://orcid.org/0000-0001-6265-3494> -  RorID: <https://ror.org/04qvdf239>

Atıf/Citation: Kalaycı, Zeliha Buket. 2025. Bizans'tan Osmanlı'ya İstanbul'da Balık Tüketiminin Kurumsal ve Sosyo-Kültürel Geçmişine Genel Bir Bakış. *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, Özel Sayı - Yemek, 249-269. <https://doi.org/10.33692/avrasyad.1778040>

Makale Bilgisi / Article Information

Yayın Türü / Publication Type:	Araştırma Makalesi/Research Article
Geliş Tarihi /Received:	04.09.2025
Kabul Tarihi/Accepted:	06.10.2025
Yayın Tarihi/Published:	15.10.2025

BİZANS'TAN OSMANLI'YA İSTANBUL'DA BALIK TÜKETİMİNİN KURUMSAL VE SOSYO-KÜLTÜREL GEÇMİŞİNE GENEL BİR BAKIŞ

-Yenilebilir şeylerin sırası, en besleyicilerden en hafife doğru gider-¹

Özdeyiş

249

Öz

Bu makale, Osmanlı İmparatorluğu'nda balık tüketiminin sınırlı olduğuna dair yaygın kaniya karşın, özellikle başkent İstanbul özelinde balıkçılığın ve balık tüketiminin sosyo-ekonomik ve kültürel boyutlarını tarihsel bir süreklilik içerisinde incelemektedir. Çalışmanın temel tezi, Osmanlı İstanbul'undaki balıkçılık faaliyetlerinin ve tüketim kültürünün, şehrin iâşesini güvence altına almayı hedefleyen kapsamlı ve incelikli bir kurumsal çerçevede yönetildiği ve bu nizamın köklerinin Bizans dönemine uzanan güçlü kurumsal mirasla şekillendiğidir. Araştırma, arşiv belgeleri, narh defterleri, seyahatnameler ve yemek kitapları gibi birincil ve ikincil kaynaklara dayanarak, balıkçılığın düzenlenmesinde devletin merkezi rolünü ortaya koymaktadır. Bizans dönemindeki balıkçı loncalarından (ikhthyopratai) Osmanlı'daki balıkçı esnafı teşkilatına, şehrin denetiminden sorumlu Eparkh'tan Bostancı Ocağı'na bağlı Balık Emini'ne ve merkezi dağıtım noktası olan Balıkthane'ye uzanan kurumsal devamlılık, Osmanlı idari pragmatizminin bir göstergesi olarak analiz edilmektedir. Bu sistem, devletin iâşecilik (provizyonizm) ilkesi doğrultusunda, dalyanların iltizam usulüyle işletilmesinden pazar fiyatlarının narh ile belirlenmesine kadar uzanan sıkı bir denetim mekanizmasıyla işlemiştir. Makale ayrıca, balığın toplumsal statüsünün ikili doğasını da ele almaktadır. Bir yanda, Fatih Sultan Mehmed gibi hükümdarların sofrasında yer alan havyar ve istiridye gibi ürünlerle saray mutfağında bir çeşitlilik ve incelmış zevk unsuru olarak belirirken; diğer yanda, narh

¹ Bu çalışma, yazarın Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih Anabilim Dalı'nda tamamladığı "Osmanlı Sarayında İâşe ve Tüketim (1680-1730)" başlıklı doktora tezinden üretilmiştir.





deFTERlerinde yirmiYi aşkın türüyle kaydedilen balık, halkın, özellikle de Hristiyan tebaanın perhiz dönemlerindeki beslenmesinin temel direği olmuştur. Sonuç olarak çalışma, balık tüketimini merkeze alarak Osmanlı'nın hem Bizans'tan devraldığı mirası dönüştürme becerisini hem de saray ile halk arasındaki karmaşık mutfak ilişkilerini ve su ürünlerine yüklenen çok katmanlı ekonomik ve sembolik değerleri gözler önüne sermektedir.

Anahtar Sözcük: Balık, İstanbul, Osmanlı, Matbah-ı Âmire, İaşe.

FROM BYZANTIUM TO THE OTTOMAN EMPIRE: AN OVERVIEW OF THE INSTITUTIONAL AND SOCIO-CULTURAL HISTORY OF FISH CONSUMPTION IN ISTANBUL

Abstract

This article challenges the prevailing notion of weak fish and seafood consumption in the Ottoman Empire by examining the socio-economic and cultural dimensions of fishing and fish consumption in a historical continuum, with a particular focus on the capital, Istanbul. The central thesis of the study is that fishing activities and the culture of consumption in Ottoman Istanbul were managed within a sophisticated institutional framework aimed at securing the city's provisions, and that this framework was shaped by a strong institutional heritage extending back to the Byzantine period. Drawing on primary and secondary sources such as archival documents, price registers (narh defterleri), travelogues, and cookbooks, the research reveals the central role of the state in the regulation of fishing. The institutional continuity—extending from the Byzantine fishmongers' guilds (ikhthyopratai) to the Ottoman fishermen's guild (esnaf) organization, from the Eparch responsible for the city's supervision to the Balık Emiri (Fish Warden) under the Bostancı Corps, and to the central distribution point, the Balıkhanesi (Fish Market)—is analyzed as an indicator of Ottoman administrative pragmatism. This system operated through a strict control mechanism, guided by the state's principle of provisionism (iaşecilik), ranging from the operation of fish weirs (dalyan) through the tax-farming system (iltizam) to the determination of market prices by fixed rates (narh). The article also addresses the dual nature of fish's social status. On the one hand, it appeared as an element of diversity and refined taste in the palace cuisine, with products like caviar and oysters gracing the tables of rulers such as Sultan Mehmed the Conqueror. On the other hand, fish, recorded with over twenty species in 17th-century price registers, was a mainstay of the diet for the general populace, especially for the Christian subjects during their periods of fasting. In conclusion, by centering on fish consumption, the study reveals both the Ottoman ability to transform the heritage inherited from Byzantium and the complex culinary relationships between the palace and the public, as well as the multi-layered economic and symbolic values attributed to aquatic products.

Keywords: Fish, Istanbul, Ottoman, Matbah-ı Âmire, Provisioning

Giriş

İnsanlık tarihinin en eski ekonomik etkinliklerinden biri olan balıkçılık, doğayla kurulan etkileşim biçimlerinin erken dönem örnekleri arasında yer almaktadır. Arkeolojik





Bizans'tan Osmanlı'ya İstanbul'da Balık Tüketiminin Kurumsal ve Sosyo-Kültürel Geçmişine Genel Bir Bakış araştırmalar, MÖ 5000'li yıllara tarihlenen yerleşim alanlarında, kamıştan inşa edilmiş yapılarda yaşam süren toplulukların balık avına yönelik özgün teknikler geliştirdiğini ortaya koymaktadır. Bu buluntular, Paleolitik Çağ'dan itibaren balığın, beslenme pratiğinde asli bir unsur olarak benimsendiğini ve süreklilik gösteren bir tüketim kültürünün temelini oluşturduğunu göstermektedir (Cristian 2018: 261-276).

Antikçağ kaynaklarında balığın yalnızca temel besin maddesi olarak değil, aynı zamanda ticari ve endüstriyel bir ürün olarak da değerlendirilmiş olduğu anlaşılmaktadır. Antik Yunan ve Roma'ya ait yazılı belgelerde balık türlerinin sınıflandırılması, avlanma tekniklerinin ayrıntıları, tüketim pratikleri ve işlenmiş balık ürünlerinin dolaşımına ilişkin geniş içerikler yer almaktadır. Özellikle Roma İmparatorluğu döneminde, balık ürünlerinin işlenmesi endüstriyel bir boyut kazanmış; bu doğrultuda kurulan geniş ticaret ağı sayesinde ürünlerin imparatorluk coğrafyasının farklı bölgelerine ulaşması sağlanmıştır. Mısır ve Levant gibi tatlı su kaynaklarına sahip bölgelerin balık türlerinin Doğu Akdeniz yerleşimlerinde ele geçirilmiş olması, söz konusu ticaretin yaygınlığına ve çeşitliliğine işaret etmektedir (Sturtevant 2016: 75-77).

Eskiçağ Anadolu'sunda yer alan kent devletlerinin, kara ve deniz yoluyla sınırlarına ulaşan ticari mallardan düzenli olarak gümrük vergisi tahsil ettikleri bilinmektedir. Bu ekonomik düzenleme, kentsel yönetimin ticaret üzerindeki denetimini ve gelir kaynaklarının çeşitlendirilmesini amaçlayan bir uygulama olarak değerlendirilmelidir. Bu bağlamda, deniz ürünleri arasında yer alan balıkların kente girişleri ve pazarlarda satışa sunulmaları da söz konusu vergilendirme sisteminin kapsamına dâhil edilmiştir. Nitekim MÖ 4. yüzyılın sonlarına tarihlenen veriler, Kolophon kentinde avlanan balıkların yüzde 20 oranında vergiye tabi tutulduğunu, Kalymna'da ise benzer bir vergilendirme modelinin uygulandığını ortaya koymaktadır (Sturtevant 2016: 83).

Antik çağlardan itibaren kıyı toplulukları, besin ihtiyaçlarını karşılamak üzere doğal su kaynaklarını değerlendirmiştir. Doğu ve Batı Akdeniz'de yaygın biçimde bulunan istiridyeler, tarih öncesi devirlerden bu yana hem toplanmış hem de temel gıda maddesi olarak tüketilmiştir. Roma egemenliği altındaki dönemde Galyalıların Marsilya ve Médoc çevresindeki zengin yataklardan elde ettikleri istiridyeler, gemi seferleriyle İtalya limanlarına taşınmış ve soylu sofralarda şatafat unsuru olarak sunulmuştur. Ancak istilalarla ticaret hatlarının çökmesi, istiridyenin yeniden yalnızca kıyı halkının temel besinlerinden biri olmasına yol açmıştır. Böylelikle, Ortaçağ boyunca kıyı kökenli bu yumuşakça, lüks statüsünden uzaklaştırılarak halk besini niteliğine bürünmüş; ancak Rönesans'la birlikte batı Avrupalı seçkinler arasında yeniden prestij simgesi haline gelmiştir(Henaut-Mitchell 2020:281).

Benzer bir biçimde, İskandinav coğrafyasında deniz ve tatlı su canlıları ekonomik ve kültürel hayatın ayrılmaz parçaları olarak görülmüştür. Viking yerleşimlerinde arkeolojik





kalıntılar, yılan balığı ve somonun yalnızca besin maddesi değil, ayrıca kira ödemelerinde değer ölçüsü olarak kullanıldığını göstermektedir. İngiltere kıyılarında morina balığı, Almanya sahillerinde ise ringa balığı avcılığı yaygınlaşmış; bu ürünler hem günlük tüketim hem de Akdeniz’deki Roma ticaret ağıyla benzer işlevde bölgesel değiş tokuş nesneleri olarak dolaşıma girmiştir (Civitello 2019:71).

Antik dönemlerden itibaren Anadolu coğrafyasının çevrelediği denizler, balık üretimi açısından dikkate değer bir verimliliğe sahiptir. Bu bağlamda Karadeniz, İstanbul Boğazı ve Marmara Denizi hem tarihsel kaynaklarda hem de modern iktisadi çalışmalarda yüksek üretim kapasiteleriyle öne çıkmaktadırlar. Antikçağ’da bu bölgeler, yerel tüketimin yanı sıra kıtalararası deniz ticareti yoluyla balık ve su ürünlerinin dolaşımına olanak sağlayan stratejik geçiş noktaları olarak değerlendirilmiştir (Tekin 2010:55). Özellikle Boğaz hattının hem Karadeniz hem de Marmara ile kurduğu bağlantı, balıkçılık faaliyetlerinin mekânsal sürekliliği açısından belirleyici olmuştur. Marmara Denizi ile İstanbul Boğazı’nın coğrafi olarak dar ve akıntılı geçit özelliği, balıkçılık açısından son derece elverişli ve özgün av koşulları yaratmaktadır. Mevcut bölgesel avantaj, balık türlerinin göç yollarını daraltarak avlanma etkinliğini artırmaktadır. Bu üretkenlik, Osmanlı İmparatorluğu döneminde başkente ulaşan deniz ürünlerinin çeşitliliği ve tazeliğinde doğrudan etkisini göstermiştir.

Bununla birlikte Eski Türk toplumlarında balığın hem besin hem de kültürel unsur olarak önemi belirgindir. İskitlerin sofralarında ton ve mersin balıklarına sıkça rastlanırken, Orhun Yazıtları’nda geyik avlarıyla birlikte yabani ördekler, balıklar ve balık ağları da betimlenmektedir. Aynı dönemde Kırgız törenlerinde kuşların yanı sıra balıklar da sunum ritüellerine dâhil edilmiştir. Anadolu Selçuklu dönemi sanat eserlerinde ise balık motifleri yaygın bir biçimde kullanılmış; özellikle Konya yakınlarındaki Çardakhan yapılarında görülen balık betimlemeleri, genellikle ikili ve simetrik düzenlerde işlenmiştir. Bu erken örnekler, Osmanlı saray mutfağı ve el sanatlarındaki balık kullanımını kavramak açısından zaman içinde şekillenen kültürel sürekliliğin izlerini sunmaktadır (Atar-Ateş 2009:271-273).

Bu erken dönem uygulamalar, balığın yalnızca beslenme ve geçim aracı olarak değil; aynı zamanda kent ekonomisinin düzenleyici ve gelir sağlayıcı unsurlarından biri olarak değerlendirildiğini göstermektedir. Osmanlı dönemindeki balık tüketimi ve dağıtım politikalarının anlaşılabilmesi açısından bu Antik örnekler önemli bir karşılaştırma imkânı sunmakta; saray mutfağında balığın sembolik ve ekonomik rolünü tarihsel bir süreklilik çerçevesinde değerlendirmeye olanak tanımaktadır.

Bu tarihsel arka plan, Osmanlı İmparatorluğu’nun saray mutfağında balığın temini ve tüketimine zemin hazırlamaktadır. Aynı zamanda İstanbul’un coğrafi konumu ve kültürel bileşenleri, deniz ürünlerine erişimi kolaylaştırırken, saray mutfağında su ürünlerinin tüketimine olanak tanımıştır. Çalışmanın devamında, Doğu Roma-Osmanlı başkentindeki





Bizans'tan Osmanlı'ya İstanbul'da Balık Tüketiminin Kurumsal ve Sosyo-Kültürel Geçmişine Genel Bir Bakış
balıkçılık nizamının ve tüketim kültürünün hem yerel coğrafyanın sunduğu imkanlar hem de devralınan kurumsal miras temelinde nasıl şekillendiği analiz edilecektir.

1. Kurumsal ve Kültürel Miras: Bizans Konstantinopolis'inde Balık Nizamı

1.1. Loncalar, Piyasalar ve Devlet Denetimi: İkhthyopratai Teşkilatı

Erken Bizantion, doğal su kaynağı zenginlikleriyle öne çıkan bir yerleşim alanı olarak kabul edilir; bu özellik, günümüz İstanbul'u içinde geçerliliğini devam ettirmektedir. Daha sonra İmparatorluğun başkenti Konstantinopolis olarak yeniden adlandırılan kentin deniz ürünleri bolluğu, özellikle ton balığı mevsiminde Çanakkale Boğazı'nda ağların neredeyse hiç boş kalmamasıyla efsaneleşmiş; aksi bir durum gerçekleştiğinde ve ağlar boş kaldığında halk bunu "şeytanın işi" olarak yorumlamıştır (Dalby 2014: 74).

Osmanlı döneminden önce, Doğu Roma İmparatorluğu zamanında şehrin çevresindeki sulara kurulan dalyanlar aracılığıyla balıkçılık faaliyetleri yürütülmüş ve bu süreçte kentte kendine özgü bir balık kültürü gelişmiştir (Somçağ:1994:17). Konstantinopolis'te balıkçılık faaliyeti, kent ölçeğindeki küçük liman ağları üzerinden günlük taze balık tedârikine imkân tanıyordu. Balıkçılar, özellikle Ayazma semtine yakın mesafede yer alan Region (ya da Rigin) Limanı gibi iskelelere getirilen kefallerle ticareti canlandırıyorlardı. Bu sayede kent halkının ve saray mensuplarının düzenli olarak tüketebileceği balıklar burada satışa sunuluyordu. Şehirde balığa duyulan talep, Atina'nın geç dönem tüketim rakamlarıyla kıyaslandığında eşdeğer düzeydeydi (Dalby 2014: 38). 1330'larda Konstantinopolis'i ziyaret eden Latin Başpiskopos Brocardus, kentin geniş yüzölçümüne karşın yerleşik nüfusun yalnızca üçte birlik bir alanı kapladığını, geriye kalan bölümün bahçe, bağ, tarla veya boş arazilerden oluştuğunu vurgulamıştır. Bu geniş coğrafyanın nüfusu ise öncelikli olarak balıkçılar, tüccarlar, zanaatkarlar ve çiftçilerden müteşekkil olup; soylu sınıfın görece azlığına dikkat çekmiştir (Dalby 2014: 39). Brocardus'un betimlemesi, balıkçılığın kent ekonomisinin temel direklerinden biri olduğunu ve su ürünlerinin günlük hayatı organize eden merkezi bir rol oynadığını göstermektedir.

Bizans başkenti için balıkçılık hayati mesleklerden biri olmasa da İncil'de bahsedilmesinden dolayı önemli iş kollarından biri olarak kabul edilmiştir (İnanan ve İnanan 2018:528-532). Söz konusu döneme ait sikkeler üzerinde ton balığı tasvirlerine yer verilmiş olması, balığın Bizans açısından ne denli önemli bir sembol olduğunu ortaya koymaktadır (Yarcı 2015:20). Bizans kent yaşamında balık (ἰχθύς, ὀψάριον, ψάριον) ve diğer su ürünleri hem beslenme hem de ekonomik düzenin temel öğelerindendi. Balıkçı loncalarını denetleyen ἰχθυοπράται (ikhthyopratai) örgütü, pazara sürülen ürünlerin tazeliğini ve kalitesini garanti altına alırken, özellikle iyi cins balıklar lüks mal kategorisinde yüksek fiyatlarla alıcı buluyordu (Koder 2015:169).





Dördüncü Haçlı Seferi tarihçisi Gunther of Pairis'in verdiği bilgilere göre Konstantinapolis'in balıkçılık filosu, 1600 tekneyi içine alıyordu; bu teknelerin günlük avlarını mutlaka surlar içindeki iskele ve kıyılara getirmekle sorumluydu. Loncaya dahil olan balık satıcıları, kıyıya yanaşan teknelerden taze ürün satın alarak kentin çeşitli pazar sokaklarında satışa sunmaktaydı. Balık ticaretinin düzenlendiği lonca yapısında satıcılar, ürünlerini yalnızca şehrin belirlenmiş iskelelerinden halka arz etmekle zorundaydılar. Bu kuralın ihlalinde, balık loncası üyelikten çıkarma, falaka ve sürgün gibi yaptırımlarla balık satıcılarının itibar ve ekonomik imkânları ciddi biçimde kısıtlardı. Bu sıkı denetim mekanizması hem kentin tüketim standartlarını korumayı hem de başkente ulaşan taze deniz ürünlerinin sürekliliğini ve güvenilirliğini temin etmeyi amaçlayan bir kurumsal devamlılık sergilemektedir (Mango 2011:65). Bununla birlikte, balıkların yalnızca taze olarak satılması zorunluydu; dışsatım amaçlı tuzlama kesinlikle yasaklanmış, fazlalığın elden çıkarılması ise ancak balık dilimlerinin ayrı ayrı satılması koşuluyla sağlanmıştı. Görünen o ki, balıkçılar, Osmanlı dönemindeki uygulamaya benzer biçimde vergiye tabi tutulmuş; avladıkları balıkları ise muhtemelen Eminönü'nde bulunduğu düşünülen balıkânede satışa sunmuşlardır (Bozis 2000:8-9).

Toptan ve perakende fiyatlar, her gün mutad av miktarına göre yeniden belirleniyor hem pazar denetçileri hem de devlet payını alıyordu. Sistemin işleyişini garanti altına almak üzere iki önemli düzenleme hayata geçirilmişti: Balık satıcıları loncası başkanı, her sabah Eparkh'a gidip pazara gelen beyaz etli balık miktarlarını raporlamak zorundaydı ve balıkçı teknelerinden halka doğrudan satış yapmak kesinlikle yasaktı. Uygulamada karaborsa ihtimalinin varlığı ise, bu sıkı kuralların bile yasa dışı ticareti bütünüyle önleyemediğini göstermektedir (Dalby 2014: 72).

Bizans İmparatorluğu'nda balıkçılık, avlanmadan pazarlardaki perakende satışa kadar tüm ticari aşamalarıyla merkezi otoritenin sıkı denetimine tabi tutuluyordu. Bu denetim, imparatorluk ekonomisinin sürekliliğini güvence altına alan lonca örgütleri aracılığıyla sağlanmaktaydı (Bartusis 2014: 963-964). Osmanlı döneminde de lonca yapıları, balık ticaretinin düzenlenmesi ve devlet kontrolünün devamlılığı açısından benzer bir işlev üstlenmiştir.

1.2. Dini Pratiklerin Tüketime Etkisi: Perhiz Dönemleri ve Balık Kültürü

Konstantinapolis'in imparatorluk başkenti olması ve Hristiyanlığın resmi din olarak benimsenmesi, kentin toplumsal ve kültürel yapısında değişimlere yol açmıştır. Bu yeni ideolojik çerçeve, bedensel hazlardan uzaklaşıp ruhani değerlere odaklanmayı teşvik ederek beslenme alışkanlıklarında da köklü değişimler getirmiştir (Grimm 2008:97). Hristiyan inanç pratiğinde, Noel orucu, 6 Ağustos Transfigürasyon günü, Meryem Ana yortusu, 25 Mart Müjde Bayramı ve Paskalya başta olmak üzere yılın belirli dönemlerinde et tüketimi kesin olarak yasaklanırken, balık tüketimine izin verilmiştir (Vakalopoulos ve Vakalopoulos





Bizans'tan Osmanlı'ya İstanbul'da Balık Tüketiminin Kurumsal ve Sosyo-Kültürel Geçmişine Genel Bir Bakış 2008:123). Bu perhiz dönemleri yalnızca kırmızı etin tüketimini engellemekle kalmayıp, aynı zamanda peynir ve yağ tüketimine de kısıtlamalar getirerek yemeklerin miktar ve niteliğini sıkı bir şekilde düzenlemiştir (Anagnostakis 2016:45). Genellikle gün sonunda hafif bir öğünle tamamlanan perhiz, kilise tarafından dini talimatlarla biçimlendirilmiş ve tüm Hristiyan topluluklarca titizlikle uygulanmıştır (Koder 2014:423). Sonuç olarak, bu oruç uygulamaları balığı hem kentlilerin hem de saray mensuplarının sofrası düzeninin ayrılmaz bir parçası hâline getirmiştir. Konstantinopolis'te geliştirilen balıkçılık yöntemleri ve dağıtım ağları, oruç dönemlerindeki artan talebi karşılamak üzere yapılandırılmış (Boudan 20006:170); bu sistem saray mutfağında da kesintisiz taze deniz ürünü arzını sağlayan kurumsal ve lojistik temeli oluşturmuştur.

Klasik Yunan mutfak geleneğinde prestijli sayılan pek çok deniz ürünü, Bizans sofralarında da önemini korumuştur. Tuzlu kefal balığı yumurtası, otarikhon adıyla sofralara taşınmış ve yüksek takdir görmüştür. 12. yüzyıla gelindiğinde ise Karadeniz'den elde edilen havyar (kabiari) Bizans seçkinleri arasında lezzetinden ötürü itibar kazanmıştır. Dönemin ilerleyen yıllarında, İngiltere'den tütsülenmiş ringa balığı (rengai) ithali, su ürünlerinin aristokratik tüketim repertuarına eklenen son halka olmuştur (Dalby 2014: 74).

Bizans mutfağında yemek listelerine göre taze tonbalığı, sofralarda düzenli olarak yer alırken barbun, bugün hâlâ İstanbul mutfağının gözde balıklarından biri olan levrek, tirpana, fenerbalığı ve zaman zaman zehirli vatoz da menülerde kendine yer buluyordu. Kabuklu deniz ürünleri arasında ise istakoz, yengeç ve karides yüksek talep görür; ahtapot, makrise (dikenli ahtapot), kalamar ve istavrit (supya) da sıkça tüketilirdi. İstiridye, midye, tarak, akivades ve deniz salyangozu gibi yumuşakçalar ise kıyı topluluklarının temel besin kaynakları olmanın ötesinde, kentin seçkin sofralarında da prestij simgesi olarak sunulmaktaydı. Tüm Roma coğrafyasında bilinen balık sosu garum (Latince liquamen), 10. yüzyılda Batı mutfaklarında unutulmuş olmasına karşın Konstantinopolis'te yaşamaya devam etti(Mango 2011:65). Erken Türk yönetiminin ilk yıllarından 16. yüzyılda gezgin Pierre Belon'un gözlemlerine göre, kentin balıkçılık sektöründe garumun popülerliği azalmadı; Pera'daki küçük atölyelerde balık iç organları ve yumurtaları tuzlu suda kaynatılarak sos haline getiriliyor, her balıkçı dükkanında günlük taze ürünün yanında garum da satılıyordu (Dalby 2014: 74-76).

İstanbul, Bizans döneminde sahip olduğu limanları ve ticaret merkezleri aracılığıyla kendine özgü bir kimlik kazanmış; bu kimliğini Osmanlı döneminde de devam ettirmiştir (Müller Wiener 2003:1). Bu çerçevede, ekonomik açıdan önemli bir faaliyet olan balıkçılık, fethin ardından da İstanbul'un değerini koruyan unsurlarından biri olmuş ve kentin temel gıda ihtiyaçlarının karşılanmasında önemli bir rol oynamıştır.

Bu zengin su ürünleri çeşitliliği ve balık sosu geleneği, Osmanlı İstanbul'u kültürüne de aktarılmış; saray ve halk mutfağında su ürünlerinin mevsimsel çeşitliliği ve ritüel işlevi





varlığını devam ettirmiştir. İmparatorluğun Hristiyan tebaası arasında özellikle perhiz dönemlerinde su ürünleri tüketimi devam etmiştir. Aynı zamanda su ürünlerindeki çeşitlilik ve prestij odaklı tercihlerin Bizans mutfağındaki görünürlüğü en azından Osmanlı'da halk nezdinde su ürünü tüketimini anlamada kritik bir arka plan oluşturmuştur.

2.Osmanlı Nizamı: İstanbul'da Balıkçılığın İdari ve Ekonomik Yapılanması

2.1. İaşecilik ve Matbah-ı Âmire Ekseninde Devlet Politikaları

İstanbul gibi erken dönemlerden itibaren insanların gözde yaşam alanı olan bir bölgede denize kıyısı olan yerleşimlerde dahi karasal kaynaklı beslenme deniz ürünlerine kıyasla daha fazladır. Buna rağmen İstanbul Boğazı, zengin su ürünleri stokları sayesinde yalnızca Karadeniz ile Marmara Denizi arasında stratejik bir geçiş noktası olmakla kalmayıp, Osmanlı Dönemi'nde de yoğun balıkçılık faaliyetleri ve ticari hareketliliğin merkezi konumuna yükselmiştir (Faroqhi, 2006: 178). İstanbul, Marmara Denizi, Karadeniz ile Ege Denizi arasında doğal bir köprü işlevi görmesi nedeniyle yüksek biyolojik çeşitliliğe sahiptir. Bölgedeki küçük ölçekli kıyı balıkçılığı, kayık ve ağlarla yapılan avcılık yöntemleriyle yaygınlaşmış; özellikle İstanbul gibi yoğun nüfuslu kentlerin sürekli talebi, balık tüketimini de beraberinde getirmiştir. Bu coğrafi ve ekonomik dinamikler, Osmanlı saray mutfağı da dâhil olmak üzere hem halk hem de saray sofralarına taze deniz ürünü arz eden kurumsal yapının oluşmasına zemin hazırlamıştır. Bu çerçevede taze deniz ürünü akışını güvence altına alan kurumsal düzenlemeler, Osmanlı iktisat politikasının iaşecilik, fiskalizm ve gelenekçilik ilkeleriyle uyumlu biçimde kurgulanmıştır.

Osmanlı iktisat politikaları, Mehmet Genç tarafından yapılan kavramsallaştırmaya göre, devletin kuruluşundan itibaren üç ana prensip etrafında şekillenmiştir. Bunlar sırasıyla; halkın ve kentsel nüfusun temel tüketim mallarına erişimini güvence altına almayı hedefleyen iaşecilik (provizyonizm), hazinenin gelirlerini istikrarlı kılmayı ve maksimize etmeyi amaçlayan fiskalizm ve yerleşik sosyo-ekonomik düzeni muhafaza etmeyi önceliklendiren gelenekçiliktir. (Genç 2018 :41-42). Özellikle 16. yüzyıldan 19. yüzyıla dek öncelikli ilke olarak uygulanan iaşecilik, başta İstanbul ve saray mutfağı olmak üzere tüm kentlerde temel erzak akışının aksamaması için uygulanmıştı (Çiftçi 2004:153). Bu kapsamda üreticiler, narh uygulamasının dışında bırakılmakta ve avarız gibi belirli vergilerden muaf tutulmak suretiyle ihtiyaç duyulan gıda maddelerini kesintisiz olarak temin etmeye teşvik edilmekteydi. Böylelikle imparatorluğun çeşitli bölgelerindeki her tür gıda maddesi, sultanın saray mutfağına düzenli bir biçimde gönderilmekteydi. Bu sistem, saray mensuplarının erzak taleplerinin imparatorluk coğrafyasının en uzak köşelerinden bile karşılanabilmesine olanak sağlıyordu (Emecen 2016:107). Bu doğrultuda, Osmanlı padişahlarının imparatorluğun iase güvenliğini sağlamak üzere yemek tedarik süreçlerini doğrudan denetlemeleri ve düzenlemeleri, saltanat makamının vazgeçilmez bir yetki ve sorumluluk alanı olarak kabul edilmiştir (Reindl-Kiel 2016:58).





Saltanat makamının bu doğrudan denetim ve düzenleme yetkisi, Matbah-ı Âmire adıyla anılan, saray mutfak birimlerinin düzenli ve hiyerarşik örgütlenmesi aracılığıyla kurumsallaşmıştır. Osmanlı Devleti'nde saraya ait mutfak teşkilatı, "devlete ait mutfak" anlamına gelen Matbah-ı Âmire olarak adlandırılmaktadır (Bilgin 2003:115). Bu kurum, yalnızca bir mutfağı ifade etmekle kalmayıp, saray bünyesindeki çeşitli mutfak birimlerinin düzenli ve hiyerarşik bir yapı içerisinde örgütlenmiş şeklidir (Kalaycı 2023:60). Osmanlı merkezi yönetimi tarafından sarayın gıda ihtiyacını karşılamakla görevli kurum Matbah-ı Âmire olarak belirlenmiştir.

Bu teşkilatın idaresi, Matbah Emini tarafından yürütülmekte olup, söz konusu görevli yalnızca mutfakların işleyişinden değil, aynı zamanda saray mutfaklarının iâşe sisteminin kesintisiz biçimde sağlanmasından da sorumludur. Matbah Emini, bu sürecin etkinliğini sağlamak adına devletin diğer idari birimleriyle koordinasyon hâlinde çalışmaktadır. Bu bağlamda, saray mutfaklarının temel sorumluluğu, ihtiyaç duyulan gıda ve malzemelerin tespit edilmesi ve bunların devletin belirlediği ocaklık bölgelerinden ya da serbest piyasalardan temin edilmesidir. Mutfak sistemi, devlet otoritesi tarafından çeşitli emir ve düzenlemelerle hem mali hem de pratik yönden desteklenmiştir. Matbah-ı Âmire'ye bağlı olarak faaliyet gösteren kiler teşkilatları ise yalnızca malzeme tedarikiyle sınırlı kalmamış, aynı zamanda bu ürünlerin korunmasından da sorumlu olmuştur. Bu birimlerin yapısı ve işleyişi, Osmanlı sarayında gıda üretim ve dağıtım sisteminin genel işleyişiyle doğrudan ilişkilidir (Kalaycı 2023:61-62). Dolayısıyla, Matbah-ı Âmire kiler teşkilatlarının malzeme tedariki ve koruma işlevi, esnaf loncaları aracılığıyla balıkçılık gibi kritik üretim sahalarındaki mesleki düzenlemelerle bütünleşerek saray mutfağına uzanan kurumsal gıda arz zincirinin etkinliğini pekiştirmiştir.

2.2. Balıkthane, Balık Emini ve Dalyanlar: Denetim ve Gelir Mekanizmaları

Esnaf loncaları, Osmanlı üretim sisteminde belirli meslek gruplarını hem ekonomik hem de toplumsal yönleriyle düzenleyen başlıca kurumsal yapılarıdır. Balıkçılar da bu yapı içinde örgütlenmiş; avlanma hakları, fiyat tespitleri ve ürün kalitesinin gözetilmesi gibi hususlar, merkezî otoriteyle koordineli çalışan lonca meclisleri tarafından denetlenmiştir (İnalçık, 1973: 312). Ancak burada şu husus önemlidir: Balıkçılık faaliyetleri, resmi lonca organizasyonuna doğrudan dâhil olmamış, sıklıkla yarı-lonca niteliğinde örgütlenmiştir. İstanbul gibi büyük kentlerde bu teşkilatlanmalar, narh düzenlemeleri doğrultusunda balık fiyatlarının saptanması, av sahalarının paylaşımı ve avların pazarlara ulaştırılması işlevlerini üstlenmekteydi (Uzunçarşılı 1988: 356). Osmanlı döneminde balıkçılar "balıkçı esnafı" çatısı altında birleşir; kendi içinden seçtikleri kethüdalar aracılığıyla hem devletle ilişkilerini yürütür hem de meslek grubunun disiplin ve düzenini korurlardı. Saray için mahsus tedarikte bulunan balıkçılar ise "has balıkçıları" unvanıyla ayrıcalıklı bir konuma sahip olmuşlardır





(Yaycıoğlu 2012: 98). Bu sistem hem balık arzının sürekliliğini hem de İstanbul pazarları ve saray mutfağı için gereken kalite standartlarının korunmasını sağlamıştır.

İstanbul'da balıkçılık faaliyetlerinin teşkilatlanması, Balık Emininin denetiminde ve şehrin balıkhânesi aracılığıyla yürütülmekteydi. Bostancı Ocağı hasekileri arasından seçilen Balık Emni, İstanbul ve çevresindeki dalyanların mültezimliği görevini üstlenmenin yanı sıra, avlanan balıkların balıkhâneye ulaştırılmasından da sorumlu tutulmaktaydı (Doğan 2011:43). Kuruluş dönemlerinde Unkapanı civarında bulunan balıkhâne, 18. yüzyılın sonlarına doğru Galata'ya taşınmıştır (Ertuğ 2015:9-13). Balıkhane yönetiminin 1735 yılında Bostancı Ocağı'na geçmesiyle Unkapanı Balıkhanesi işlevsiz kalmasına rağmen, Galata Balıkhanesi takip eden yaklaşık iki yüz yıl süresince İstanbul'daki tek balıkhane olma özelliğini sürdürmüştür (Uluskan 2015: 538-539).

Dalyanlar, yıllık olarak iltizama verilen ve vergi geliri sağlayan mukataa birimleri arasında yer almaktadır (Deveciyan 2011:312-323). İstanbul ve çevresinde bulunan bu dalyanlar, İstanbul Gümrüğü'ne bağlı mukataalar statüsünde değerlendirilmiştir (BOA, [MAD.d.: 3233]. Buna göre, Tuzla, Darıca, Pendik, Kartal, Beykoz, Büyükdere, Sarıyer, Kavak, İncirli, İstinye, Rumeli ve Anadolu Hisarları, İstavroz, Kuruçeşme, Beşiktaş ve Kuzguncuk gibi yerleşim alanları, bu kapsamdaki bağlı mukataalar arasında sayılmıştır (Doğan 2011:50). Söz konusu bölgelerdeki dalyanlar her yıl Bostancıbaşı tarafından iltizama verilmekteydi.

2.3. Balıkçı Esnafı: Teşkilatlanma, Etnik Yapı ve Ayrıcalıklar

258

Bu dalyanlarda görev yapan balıkçılar, nöbet usulüyle çalışmaktaydılar. Ayrıca, dalyanlara ait kıyı bölgelerinde balık satışına yönelik dükkânlar da bulunmaktaydı (Doğan 2011:50). Evliya Çelebi, Seyahatnamesinde İstanbul'daki balıkçı esnafına dair ayrıntılı bilgiler sunmakta; bu bağlamda 75 farklı balık türünün adını anmakta ve İstanbul çevresindeki dalyanların sayısını üç yüz olarak belirtmektedir. Bu bağlamda, Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesinde İstanbul özelinde kaydedilen balık esnafı çeşitliliği, kentin su ürünleri tüketim dinamiklerine dair önemli veriler sunar. Verilere göre: Dalyancılar, Boğaziçi'nde kılıçbalığı, uskumru, palamut, lüfer, kefal, istavrit, hamsi ve daha pek çok türü, dalyanlarında günlük olarak avlamaktaydı. İğripçılar, sahil boyunca sürükledikleri ağlarla; karıyacılar, Haliç'te uzun sırkılarla; ağcılar ise kayalıklardan atılan ağlarla balık tutuyordu. Saçmacılar, geceleyin kıyıya yakın dolaşan balıkları saçma ağıyla; düzenciler, liman ve koylarda kaya balığı, izmarit ve istavriti; zıpkıncılar geçitlerde zıpkınla, çömlekçi ve sepetçi balıkçılar ise çeşitli tuzaklarla avcılık yapmaktaydı (Bilgin 2015:182). Çelebi ayrıca, bu dalyanlarda yaklaşık yedi yüz balıkçının görev yaptığını da ifade etmiştir (Yarcı 2015: 130-131). Dalyanlar arasında en büyük olanı, Beykoz İskelesi'nde yer alan ve kılıçbalığı avcılığı ile öne çıkan iskeledir. Ayrıca, bu dalyanların yirmisinin miri statüsünde olduğu belirtilmektedir. Dönemin kaynaklarına göre, olta balıkçılığı ile uğraşanların sayısı yaklaşık 1000 kişiye ulaşmakta olup,





Bizans'tan Osmanlı'ya İstanbul'da Balık Tüketiminin Kurumsal ve Sosyo-Kültürel Geçmişine Genel Bir Bakış
bu grubun 600 dükkâna sahip olduğu ifade edilmektedir. Ağ balıkçıları ise 70 dükkân etrafında örgütlenmiş olup, yaklaşık 300 kişilik bir nüfusa sahiptir (Mantran 1990 :191).

Bunların yanı sıra kentte yaklaşık iki bin dükkânda taze balık satışı yapılır, Balık Pazarı'nda konuşlu beş yüz işyerindeki dokuz yüz kadar aşçı da balık çorbası, midye pilavı, ıstiridye ve tarak gibi ürünler hazırlayıp sunardı. Evliya Çelebi ayrıca üç yüz dükkânda çalışan ve ıstiridye, denizkestanesi, midye, sülün, tarak gibi kabukluları avlayıp pazara sunan sekiz yüz "ıstiridyecî"nin varlığından söz eder (Bilgin 1995:182).

Bu ayrıntılı kayıtlar, İstanbul'da hem palamut, levrek, ıstavrit gibi balıklara hem de ıstiridye ve karides gibi kabuklu deniz ürünlerine dönük kapsamlı bir talep olduğunu ortaya koyar. Esnaf kollarının büyük çoğunluğu Rum cemaatinden oluşsa da, pazarın müşterilerinin yalnızca Hristiyanlarla sınırlı kalmadığını; Müslüman halkın da bu zengin su ürünlerini tedarik etmiş olmaları ihtimal dahilindedir.

Bahsettiğimiz gibi Osmanlı İmparatorluğu döneminde İstanbul'da yürütülen balıkçılık faaliyetleri büyük ölçüde Rum balıkçılar tarafından gerçekleştirilmiştir. Balıkçılar, iki ana gruba ayrılmaktaydı: balığı denizden avlayarak balıkhaneye ulaştıranlar, yani sayyâdlar, ve avlanan balıkları kendi dükkânlarında satışa sunan balıkçı esnafı (Uluskan 2011:390; Somçağ 1994 :17). Öte yandan, balık emini, yalnızca şehir içi balık piyasasının denetiminden değil, aynı zamanda saray mutfağının ihtiyacını karşılayan Balıkhaneye Ocağı'nın idaresinden de sorumluydu. Saraya yönelik balık tedarikinin bir parçası olarak, padişaha ait Hasbahçe'de gerçekleştirilen balık avını düzenleyen özel bir görevli olan Balıkçıbaşı, balık emini ile birlikte bu süreci koordine etmekteydi (BOA, [C.SM]. :117/5856; BOA, [AE. SAMD. III].: 162/15892; Kömürçüyan 1998 :33-34). Saray için görev yapan bu balıkçılar, Bostancıbaşıya bağlı olarak Hasbahçe bünyesinde çalışmakta ve günlük taze balık teminini ücretsiz şekilde sağlamaktaydılar. Doğrudan padişah için balık avlamakla yükümlü olan bu grup, diğer balıkçılara kıyasla daha ayrıcalıklı bir statüye sahipti.

Saray balıkçıları, İstanbul'un fethinden itibaren padişah adına avlanmakta olup, diğer balıkçılar gibi büyük oranda gayrimüslimlerden oluşmaktaydı (Montanari 2018:92-99; Bozıs 2000:7). Bu kişiler, ücretsiz hizmet verdikleri gerekçesiyle belirli vergilerden muaf tutulmuş (BOA, [C.SM]. :117/5856) ve muaf ve müselleme reaya statüsünde değerlendirilmişlerdir. Balıkçılara mütesellimlik beratı, Bostancıbaşının arzı üzerine verilmekteydi (Ertuğ 2015:26-63; Uluskan 2011:397). Arşiv belgeleri, çeşitli gerekçelerle beratını kaybeden bazı balıkçıların talep etmeleri hâlinde beratlarının yenilendiğini de ortaya koymaktadır (BOA, [İ.E. MT].: 3/239).

Osmanlı sarayının balık tedarik süreci, belirli bir hiyerarşi ve kurallar çerçevesinde işliyordu. Padişah için avlanan balıkların saraya ulaştırılmasında temel aracı kurum Bostancı Ocağı idi. Saray balıkçıları, günlük avlarının bir kısmını Bostancıbaşına teslim eder, Bostancıbaşı da bu ürünleri Matbah-ı Âmire'ye (Saray Mutfağı) iletirdi. Bu yerleşik düzeni bozmaya yönelik girişimler de mevcuttu. Örneğin, Matbah-ı Âmire eminlerinin zaman zaman





doğrudan balıkçılardan ürün temin etme talepleri, prosedüre aykırı olduğu için reddedilmekteydi (Ertuğ:2015: 27; Uluskan 2011:398). Hatta bu tür usulsüzlüklerin önüne geçmek amacıyla Matbah-ı Âmire eminlerinin menedilmesi için resmî yazılar (takrirler) sunulduğu görülmüştür. Devlet, Osmanlı saray mutfağı ile halk pazarlarının taze deniz ürünü ihtiyacını kesintisiz karşılamak amacıyla kurulan kurumsal denetim mekanizmalarını hayata geçirerek işleyişin sürekliliğini güvence altına almıştır.

Osmanlı merkezi yönetimi, balıkçılığı hem ekonomik hem de stratejik bir alan olarak görmüştür. Özellikle İstanbul Boğazı'ndan elde edilen balıklar saray mutfağının vazgeçilmez unsurları arasında yer aldığı için, devlet avlanma sahalarını ve pazar fiyatlarını düzenleyen çok sayıda ferman ile nizamname çıkarmıştır (Barkan 1953: 190). Balıkçılık yönetiminde en önemli denetim araçlarından biri, avlanma dönemlerinin net biçimde tanımlanması ve avlanma yasağı sezonları boyunca denetimlerin sıklaştırılmasıdır. Balık; taze tüketimin yanı sıra tuzlama, kurutma ve salamura gibi saklama yöntemleriyle işlenerek ticareti yapılan temel gıda maddelerinden birini oluşturmuştur. Özellikle Karadeniz'den elde edilen tuzlanmış hamsi ve torik, karayolu kervanları veya deniz taşımacılığıyla İstanbul'a ve Anadolu'nun iç kesimlerine ulaştırılmıştır (Singer 2011: 89). Bu düzenlemeler, hem balıkçılığın sürdürülebilirliğini ve kent pazarlarının kesintisiz su ürünü arzını güvence altına almakla kalmayıp, padişahın balık ihtiyacını farklı iskelelerde görevlendirilen balıkçılar aracılığıyla karşılamayı ve avlama izinlerini belirli şartlara bağlamayı da içerecek şekilde yapılandırılmıştır.

Bu bağlamda, Padişahın balık ihtiyacı yalnızca Hasbahçe'den karşılanmıyor, farklı iskelelerde de bu amaçla görevlendirilmiş balıkçılar bulunuyordu. Balık avlama izinleri çeşitli şartlara bağlanarak verilebiliyordu. Örnek olarak, 1705 yılında Zefiri isimli bir zimmîye, beşte bir oranında vergi ödemesi koşuluyla Karadeniz kıyısındaki Kilyos'ta bir balık dalyanı kurma izni tanınmıştır (BOA, [AE. SAMD. III]:74/7445). Bu tür izinler yalnızca zimmîlere mahsus değildi; 1712'de Rumelihisarı Ağası Mehmed de hazineye ve balık eminlerine belirli bir bedel ödemesi şartıyla balık tutma ruhsatı almıştır (BOA, [C. ML]:196/ 8106). Ayrıca, padişah için çalışan balıkçılara bazı istisnai ayrıcalıklar tanındığı da anlaşılmaktadır. Dikkate değer bir örnekte, 1722 yılında Yeniçeri Ağası ve Bostancıbaşı'nın talebi üzerine, Hasbahçe'de padişah için balık tutan Vesilaki adlı balıkçının şahsi ihtiyacı olan içkisini taşımasına müdahale edilmemesi yönünde bir talimat verilmiştir (BOA [C.SM]: 131/ 6581).

3. Saray Sofrasından Halk Pazarına: Osmanlı Toplumunda Balık Tüketim Kültürü

Osmanlı İmparatorluğu'nun coğrafi konumu, yani üç kıtaya yayılan ve Karadeniz, Marmara, Ege ve Akdeniz gibi zengin denizlerle çevrili olması, balığı ve deniz mahsullerini beslenme kültürünün doğal bir parçası haline getirmiştir. Her ne kadar Türklerin Orta Asya kökenli beslenme alışkanlıklarında et ve süt ürünlerinin ağırlığı nedeniyle balığa mesafeli





Bizans'tan Osmanlı'ya İstanbul'da Balık Tüketiminin Kurumsal ve Sosyo-Kültürel Geçmişine Genel Bir Bakış durduğuna dair yaygın bir kanı mevcut olsa da, bu durum tam olarak gerçeği yansıtmamaktadır. Osmanlı İstanbul'unda balık, sadece gayrimüslim tebaanın değil, aynı zamanda saray erkânından sıradan halka kadar geniş bir kesimin sofrasında yer bulmuştur. Bu tüketim kültürünü hem saray kayıtları hem de şehrin sosyo-ekonomik yapısı üzerinden izlemek mümkündür.

3.1. Matbah-ı Âmire Kayıtlarında Deniz Mahsulleri: Sarayın Tercihleri ve Fatih Sultan Mehmed Örneği

Türklerin balık ve deniz mahsulleriyle ilişkisinin zayıf olduğu ve bu ürünlerin daha çok gayrimüslim azınlıklar tarafından tüketildiğine dair yaygın bir kanaat bulunsa da, tarihî kanıtlar bu genellemeyi geçersiz kılmaktadır. Saray mutfağıyla halk mutfağı arasındaki sınırları belirlemenin zorluğuna rağmen, saraya ait defterler balık ve çeşitli deniz ürünlerinin sınırlı miktarlarda dahi olsa saray mensupları tarafından tüketildiğini belgelemektedir (Şavkay 1999: 136). Arşiv kayıtlarında saraya tedarik edilen balıkların türüne dair bilgilere her zaman rastlanmamakta, bu ürünler sıklıkla "dalyan-ı mâhi" (dalyan balığı) gibi genel bir ifadeyle listelenmektedir (BOA, [MAD.d.: 2250]. Örneğin, 1687 yılının Kasım ayına ait bir belgede, türü belirtilmemiş 40-50 adet taze balık satın alındığı kaydedilmiştir. (BOA. [AE. SMMD. IV].: 8/807).

Bununla birlikte, bazı belgeler daha spesifik bilgiler içermektedir. Vidin dalyanlarından avlandığı belirtilen bir kayıta morine, hekne ve kılıç balığı gibi türlerin isimleri açıkça zikredilmiştir (BOA, [C.ML].: 60/ 2737). Özellikle kefal balığı alımlarına dair daha detaylı verilere ulaşmak mümkündür. Örneğin, 1703 senesinde Fatma Sultan'ın sarayı için kıyyesi (yaklaşık 1,28 kg) 35 akçeden 255 kıyye kefal balığı (BOA, [C.SM].: 79/3972) satın alınmıştır. Benzer bir alım, 6 Mayıs-28 Kasım 1704 tarihleri arasında saray mutfağı için bu defa kıyyesi 25 akçeden olmak üzere yine 255 kıyye olarak tekrarlanmıştır (BOA, [MAD.d.: 5355]).

Bu dönemdeki balık fiyatları, diğer hayvansal ürünlerle karşılaştırıldığında dikkat çekicidir. Söz konusu altı aylık süreçte alınan kefal balığının birim maliyeti, aynı dönemde tanesi 15 ila 18 akçe arasında değişen tavuk fiyatlarına kıyasla belirgin şekilde daha yüksektir. Bu durum, balığın görece daha maliyetli bir gıda maddesi olduğunu göstermektedir (BOA, [C.SM].:79/3972; BOA, [MAD.d.:5355; BOA, [KK. d.: 7283-7296).

Tarihi belgeler, Selçuklu mutfağında görülen balık tüketiminin Osmanlı saray mutfağında daha da çeşitlenerek isticriye ve karides gibi deniz mahsullerini de kapsayacak şekilde genişlediğini ortaya koymaktadır (Kütükoğlu, 2018: 208). Bu duruma en belirgin örneklerden birini Fatih Sultan Mehmed dönemi oluşturur. Tarihçi Süheyl Ünver, Fatih devri saray mutfağına ait masraf kayıtlarında isticriye, karides ve çeşitli balıkların bulunduğunu tespit etmiştir. Ünver, bu ürünlerin saray mutfağına girmiş olmasının dikkate değer olduğunu





belirtmekle birlikte, bu durumu doğrudan Bizans mutfağının bir etkisi olarak yorumlama konusunda ihtiyatlı olunması gerektiğini vurgulamıştır (Ünver 1952: 111).

Fatih Sultan Mehmed'in deniz ürünlerine olan kişisel düşkünlüğü, Has Mutfak için satın alınan balık, havyar, kurutulmuş balık ve kekikle pişirilmiş yılan balığı gibi ürün çeşitliliğinden de anlaşılmaktadır (Yerasimos 2005: 162). 1473 yılı Mayıs ayına ait Kilercibaşı kayıtları incelendiğinde, saray mutfağı ve Kuşhane mutfağında sırasıyla 116 adet istiridye, 87 adet karides ve 500 adet balık tüketildiği anlaşılmaktadır. Aynı döneme ilişkin belgeler, Fatih Sultan Mehmet'in balık sunumlarına soğan ve kişniştan oluşan bir garnitür ilave ettirdiğini de ortaya koymaktadır (Gürsoy 2013:107). Ancak araştırmacılar, Fatih'in bu tercihinin genel bir Osmanlı yeme alışkanlığından ziyade, kendisini "Batılı" bir hükümdar olarak konumlandıran padişahın hayatın diğer alanlarında olduğu gibi mutfakta da sergilediği özel bir tavır olarak yorumlama eğilimindedir (Yerasimos 2005: 162; Gürsoy 2013:107). Diğer taraftan belirlenen bu tüketim alışkanlıkları saray mutfağının görkemini de yansıtmaktadır (Beşirli 2012:110-111; Savarin 2015: 421).

3.2. Gündelik Hayatın Nimeti: İstanbul Pazarındaki Balık Çeşitliliği ve Yemek Tarifleri

Deniz ürünleri tüketimi sarayla sınırlı olmayıp, halk nezdinde de yaygındı. Nitekim 1640 tarihli narh defteri, dönemin İstanbul tezgâhlarında satılan balık çeşitliliğini ortaya koymaktadır. Bu defterde iskorpit, kefal, kalkan, levrek ve sazan gibi tatlı ve tuzlu su balıklarından oluşan 21 farklı tür kayıtlıdır. Ayrıca aynı belgede, taze balığın yanı sıra lakerda, balık pastırması, balık turşusu, havyar ve balık yumurtası gibi işlenmiş ürünlerin de İstanbullular tarafından tüketildiği görülmektedir (Kütükoğlu 2018: 208-209). Yine 1640 tarihli narh defterine göre kent pazarlarında fiyatı düzenlenen 26 farklı balık türü kayda geçirilmiştir. Bu balıkların alıcı kitlesinin yalnızca Rum cemaati üyeleriyle sınırlı kalmayıp geniş halk kesimlerini de içermesi, XVII. yüzyılda bile balığa karşı ciddi bir talebin bulunduğunu ortaya koymaktadır (Bilgin 2015:182).

Osmanlı'nın erken dönemlerinden itibaren balıkla yapılan yemek tariflerine rastlamak mümkündür. Örneğin, erken 15. yüzyılda İslâmî tıp ilkelerine bağlı kalan Şeyhî, balık etini hafif bir susuzluk hissi verse de gülbeşekerle tüketildiğinde tüm zararı ortadan kalkan faydalı bir besin olarak tanımlamıştır. Bu tanım, Osmanlı tıbbında balığın tiksindirici değil, aksine değer verilen bir gıda olduğunu ortaya koyar. Dönemin hekimleri, temiz ve kolay sindirilen "iyi balığı" sağlıklı beslenmenin temel ögesi, güç verici ve zaman zaman ilaç niyetine kabul etmiş; tıbbi eserlerde balık pişirme ve tüketim biçimlerine dair detaylı tarifler sunmuşlardır (Yerasimos 2014:162).

15. yüzyılın ilk yarısında Anadolu'da tanınan hekim Şirvani'nin "Kitâbü't-Tâbih" adlı eserinde Osmanlı mutfağından çok sayıda yemek tarifi yer almaktadır. Eserde balıkların tarif ve yararlarının ele alındığı bölüm, taze ve kuru balıklar olmak üzere iki ana kısma ayrılmıştır.





Bizans'tan Osmanlı'ya İstanbul'da Balık Tüketiminin Kurumsal ve Sosyo-Kültürel Geçmişine Genel Bir Bakış

Taze balıklar başlığı altında biryan, kavurma, sikkâc, sirkeli balık ile tuzlu taze yayın balığı hazırlama usulleri anlatılırken, kuru balıklar bölümünde sirkeli-tahinli, yoğurtlu, sade, kişnişli ve sirkeli-hardallı kuru balık kavurmalarının tarifleri ve sağlık açısından faydaları ayrıntılı biçimde sunulmaktadır (Şirvani 2018:98-101).

17. yüzyılda İstanbul'un varlıklı kesimi, balık çorbasından yahniye, dolmadan tava uskumruya dek geniş bir yelpazede balık yemeklerini sofralarına taşımıştır. Seyyid Muhammed Efendi'nin günlüğündeki mükellef ziyafetlerde, Sohbetname'de adı geçen kefal şorbası, uskumru dolması, tekir tavası, tekir dolması, gümüş balığı ve lüfer gibi türler düzenli olarak yer alıyordu. Yirmi ile yirmi dört çeşit yemeğin sunulduğu bu dost toplantılarında balıklar, et ürünlerine göre daha az sayıda olsa da, özellikle uskumru ve tekir dolması gibi ustalık gerektiren tariflerle konukların beğenisine sunuluyordu (Yerasimos 2014:164).

17. yüzyıl mutfak tat tercihleri, birden çok lezzetin aynı anda hissedilmesine dayanmaktadır. Erdel elçisine ikram edilen balık çorbası ile balık kavurmasının içeriğinde ortak olarak yer alan malzeme listesi bu eğilimi açıkça yansıtır; ne var ki dönemin defter kayıtlarında iki yemeğin tarifleri birbirine karışmıştır. Her iki tarifte de ana malzeme olarak 150 adet kefal öngörülmüş olup, bunlara ek olarak soğan, karabiber, yenibahar, maydanoz, safran, sirke, zeytinyağı, sadeyağ, bal, şeker ve badem gibi zenginleştirici unsurlar katılmıştır (Reindl-Kiel 2016:87).

Görüntüsü ürkütücü olmasına rağmen yağlı etiyle delikates kabul edilen yılanbalığı, 15. yüzyılda saray mutfagında pişirilir hale gelmiş ve 18. yüzyıla ait yemek kitaplarında da yer almıştır. 1764 tarihli yılankebabı tarifi "Balıkların her nev'inden kebab olmak kâbildür; lâkin yılanbalığı kebabı cümlesinden a'lâ ve her nev'inden ra'nâ olur" ifadesiyle, balığa verilen önemi ortaya koyar. Zengin Müslüman hanelerde 18. yüzyılda balıklardan sadece kebab ve yahni değil, çorba, pilav ve turşu bile hazırlanması, Osmanlı mutfagının bu ürüne duyduğu ilgiyi ve yaratıcılığı gözler önüne sermektedir (Yerasimos 2014:164-165).

19. yüzyılda da mutfak defterleri saray mutfagına alınan balık türleri hakkında ancak sınırlı bilgiler sunar. Kayıtlar genellikle "muhtelif balıklar" (semek-i mütenevvia) alındığını belirtmekle yetinir, bu da spesifik tüketim verilerine ulaşmayı güçleştirir. En yaygın tüketilen balığın sardalye olduğu anlaşılmakla birlikte, mersin balığının adı da geçer; ancak tüketimi oldukça sınırlı kalmıştır. Bu dönemde saray sofrasında sunulan balık çeşitleri lakerda, mercan balığı ve çirozla tamamlanmıştır (Samancı 2016: 196).

Öte yandan, Osmanlı arşiv belgeleri Karadeniz'den İstanbul'a sevk edilen su ürünlerine dair somut veriler sunar. Nisan 1803 tarihli bir hatt-ı hümayunda morina ve diğer balık türlerinin Galata ile İstanbul'daki balıkçılara dağıtılıp satılmasının sağlanması emredilirken (BOA, [HAT]. :121/4919); Mayıs 1803 tarihli bir yazıda kara havyar, morina, mersin balığı ve çeşitli balıkların tuzlayıcılarına sevki istenmiştir (BOA, [HAT].: 1483/3). Buna karşılık, Mart 1840 tarihli bir belge nadir bir örnek teşkil ederek doğrudan bir balık kızartması tarifini içerir.





Söz konusu tarifte uskumru, zeytinyağında ve toprak bir kapta bir kat balık ve bir kat soğan şeklinde pişirilmektedir (BOA, [TS.MA.e.: 1211/5,). Arşivde bir yemek tarifinin yer alması, balığın saray mutfağı menülerinde fiilen kullanıldığını kanıtlayan önemli bir belgedir. Ayrıca tüketime hazır hale getirilen balığın pişirme yöntemi ve kullanılan araçlar besinin niteliğinin yüksek tutulmasının bir göstergesidir.

Değerlendirme ve Sonuç

Toplumsal hiyerarşide besinlerin statü belirleyici işlevi, erişilebilirlikleriyle doğrudan ilişkilidir. Herkesin kolayca temin edip ortak biçimde tükettiği gıdalar, tüketicisine ayrışan bir prestij sunmaz; buna karşılık, nadir bulunan veya genel halkın düzenli olarak ulaşamadığı besinler, tüketicisini ayrıcalıklı bir konuma yükselten sembolik değere sahiptir. Bu olgu, coğrafi bolluk-kıtlık ekseninde de kendini gösterir: Bir bölgede yaygın olan gıda maddesi, o ortamda statü işlevi görmezken, aynı maddenin kıt olduğu bir coğrafyada sahiplerine yüksek prestij kazandırdığı açıktır. Tarihsel örnekler arasında et ve taze deniz ürünü tüketimi öne çıkmaktadır; taze et ve balık, yalnızca sınırlı bir ayrıcalıklı kesimin erişebildiği lüks gıdalar olarak kabul edilmiş, Osmanlı saray mutfağında ise bu nadirliğin ritüel ve temsili boyutları mutfak hiyerarşisini ve törenlerin görkemini belirlemiştir.

Lüks gıdalar, sofra törenlerinin prestij unsuru olarak öyle benimsenmiştir ki, seçkin bir ziyafette varlıkları neredeyse zorunlu kabul edilir. Istakoz, havyar, trüf mantarı ve kaz ciğeri, 19. yüzyılın son çeyreği ile 20. yüzyıl başlarında bu kategoriye tam anlamıyla uyan örneklerdir. Ancak besinlerin sosyal itibarı tarih içinde değişkenlik göstermiştir: 19. yüzyıldan önce havyar ve istakoz, prestij hiyerarşisinde henüz en üst sıralarda yer almazken, Roma döneminden gelen baharatın sembolik ve toplumsal gücü 18. yüzyılda belirgin bir gerileme sürecine girmiştir. Başlangıçta beslenme rejimi ile sosyal statü arasındaki ilişki daha çok tüketilen miktar üzerinden kurulurken, zamanla yiyeceklerin niteliği ve nadirliği, ayrıcalık inşasında belirleyici olmaya başlamıştır. Osmanlı saray mutfağında kırmızı et tüketimi sosyal statünün belirleyicisi konumundadır. Deniz ürünlerinin kırmızı etin sarsılmaz saltanatı yanında daha çok ek yemek kategorisinde olduğu aşıkardır. Osmanlı sarayında balık tüketiminin kaçınılmazlığını belgeler ortaya koymuş olsa da su ürünleri lüks tüketimin bir parçası haline gelmemiştir. Ancak bu elitist tüketim pratiği, Osmanlı saray mutfağında da süreklilik bulmuş; dönemin özenle seçilen mevsimsel balık türleri ve gösterişli sunumları, benzer bir sosyal statü vurgusuyla saray törenlerinin ayrılmaz parçası haline gelmiş ve genellikle elçilere verilen yemekler de kendini göstermiştir.

Osmanlı mutfağına yönelik çalışmalar büyük ölçüde arşiv belgelerinin kısıtlı içeriğine dayanır. Bu durum iki temel çelişkiye işaret eder. Birincisi, resmi kayıtlarda yalnızca bürokratik veriler yer alırken, yemek tarifleri, günlükler veya hatıratlar gibi özel nitelikli kaynakların eksik olmasıdır. Bu da saraya giren malzemenin tür ve miktarını saptamamıza imkân tanırken, hangi öğünde nasıl kullanıldığını ve pişirme metotlarını belirsiz kılar. İkincisi





Bizans'tan Osmanlı'ya İstanbul'da Balık Tüketiminin Kurumsal ve Sosyo-Kültürel Geçmişine Genel Bir Bakış
ise, saray ile halk mutfakları arasındaki benzerlik ve farklılıkların bütünüyle belirlenememesi sorunudur.

Tarihin her döneminde ekonomik güç, iktidarla iç içe geçmiş; yöneticilerin bu avantajı etrafında seçkin bir zümrenin oluşmasına zemin hazırlamıştır. Ve seçkinler de saray mutfakları pratiklerini benimsemişlerdir. Ne var ki arşiv belgeleri, ağırlıklı olarak padişahın şenlik ve ziyafetlerinde sergilenen gösterişli menüler üzerinden tek yönlü bir bakış sunar. Şenliklere ilişkin menü kayıtları bu tekdüzeliği kısmen aşıya da saray mensuplarının günlük mutfak pratiği ve not tutma geleneği hakkında veriler hâlâ belirsizdir.

Bu belirsizlik, Hasbahçelerde yetiştirilen meyve, sebze ve yeşilliklerin saray mutfaklarında ne ölçüde kullanıldığını ortaya koymayı güçleştirir. Aynı şekilde, piyasadan günlük taze balık tedarikinin tür ve miktarına ilişkin kesin sayısal verilere de ulaşamamıştır. Balığın taze tüketiminin yaygınlığına rağmen kayıtlardaki eksiklik, bu verinin tam takibine engel olur. Buna karşın döneme ait yemek kitapları, seyyah gözlemleri ve arşivde sınırlı da olsa tespit edilen balık alım kayıtları, su ürünlerinin Osmanlı toplumunda ihmal edilemeyecek düzeyde talep gördüğünü göstermektedir.

Bu çalışmada sunulan kanıtlar, Osmanlı İstanbul'unda balıkçılık ve su ürünleri tüketiminin, basit bir geçim faaliyetinin çok ötesinde, devlet tarafından titizlikle yönetilen, derin tarihsel köklere sahip ve çok katmanlı dinî, sosyal ve ekonomik anlamlar barındıran bir alan olduğunu ortaya koymaktadır. Balığın Boğaz'ın bereketli sularından saray mutfaklarına ve halk pazarlarına uzanan yolculuğu, imparatorluğun idari, ekonomik ve kültürel mantığını anlamak için verimli bir mercek sunmaktadır.

Araştırmanın temel bulgularından ilki, Osmanlıların İstanbul'daki balıkçılık yönetiminde büyük ölçüde Bizans'tan devraldıkları kurumsal mirası devam ettirip kendi idari ilkeleri doğrultusunda pragmatik bir şekilde yeniden şekillendirdikleridir. Bizans döneminde Eparkh'ın denetimindeki lonca (ikhthyopratai) yapısı, Osmanlı döneminde yerini Bostancı Ocağı'na bağlı Balık Emini'nin idaresindeki Balıkxane ve balıkçı esnafı teşkilatına bırakmıştır. Bu geçiş, bir kopuştan ziyade fonksiyonel bir devamlılığa işaret eder. Osmanlı merkezi yönetimi, hazır bulduğu bu düzenleyici çerçeveyi, imparatorluk ideolojisinin temel direklerinden olan iâşecilik (kentin iâşesinin temini) ve fiskalizm (hazineye gelir sağlama) ilkelerine hizmet edecek şekilde dönüştürmüştür. Dalyanların mukataa olarak iltizama verilmesi, av kotaları, fiyatların narh ile sabitlenmesi ve saray mensuplarına ayrıcalıklı avlanma hakkı tanıyan beratlar ile izin belgeleri gibi uygulamalar, bu incelikli denetim sisteminin somut kanıtlarıdır.

İkinci olarak, balığın Osmanlı toplumundaki değeri tek boyutlu değildir hem stratejik bir meta hem de akışkan bir kültürel sembol olarak ikili bir işleve sahiptir. Devlet için balık, başkentin beslenmesini ve dolayısıyla toplumsal istikrarı güvence altına alan stratejik bir emtiyaydı. Bu nedenle avlanmasından satışına kadar her aşaması sıkı bir denetime tabi





tutulmuştur. Öte yandan, balığın sembolik değeri bağlama göre değişmekteydi. Saray mutfağında, özellikle Fatih Sultan Mehmed döneminde görüldüğü üzere istiridye, karides ve havyar gibi deniz ürünlerinin tüketimi, bir güç gösterisinden çok, Bizans ve İtalyan saray geleneklerine aşina bir hükümdarın incelmış zevklerinin ve imparatorluğun coğrafi hâkimiyetinin bir yansımasıydı. Halk nezdinde ise hem Hristiyan cemaatlerin dini perhizlerinin vazgeçilmez bir parçası hem de erişilebilir bir protein kaynağıydı. Bununla birlikte, narh defterlerindeki çeşitlilik ve dönemin tıp ve mutfak yazmalarındaki tarifler, balığın yalnızca gayrimüslimler tarafından tüketildiği yönündeki yaygın kanının aksine, Müslüman halk tarafından da benimsenen bir gıda haline geldiğini göstermektedir.

Üçüncü olarak, Osmanlı mutfak hiyerarşisi incelendiğinde, balığın önemine ve bazı türlerinin tavuk gibi ürünlerden daha pahalı olmasına rağmen, kırmızı etin simgesel saltanatını hiçbir zaman sarsamadığı görülmektedir. Bu durum, imparatorluğun kültürel kimliğindeki temel bir yönelimi açığa vurur. Kırmızı etin ezici üstünlüğü, imparatorluğun kurucu unsuru olan Türklerin göçebe-pastoralist mirasıyla ve askeri-idari sınıfın karasal gücüyle derinden bağlantılıdır. Balığa ve deniz ürünlerine gösterilen ilgi ise, daha çok fethedilen topraklardan, özellikle Bizans ve Akdeniz dünyasından özümlenen yerleşik, kentsel ve denizci bir hassasiyeti temsil eder. Dolayısıyla et ve balık arasındaki bu hiyerarşik gerilim, bir bakıma imparatorluğun bozkır kökenleri ile yerleşik kimliği arasındaki sentezin mutfaktaki bir yansıması olarak okunabilir

Son olarak, bu çalışmanın ulaştığı sonuçlar, mevcut kaynakların doğasından kaynaklanan sınırlılıkları da kabul etmektedir. Arşiv belgeleri, saraya hangi ürünlerin ne miktarda alındığını göstermede değerli olsa da bu malzemelerin günlük olarak nasıl pişirildiği, kimler tarafından tüketildiği ve saray dışındaki konaklarda mutfak pratiğinin nasıl işlediği konusunda büyük ölçüde sessiz kalmaktadır. Bu eksiklikler, gelecekteki araştırmalar için yeni ufuklar açmaktadır. İstanbul modelinin bir istisna olup olmadığını anlamak için İzmir, Selanik ve İskenderiye gibi diğer önemli Osmanlı liman kentlerinin balıkçılık ekonomileriyle karşılaştırmalı çalışmalar yapılabilir. Gayrimüslim cemaatlerin kilise veya vakıf kayıtları gibi kendi kaynakları incelenerek, balığın bu toplulukların diyet ve ritüellerindeki rolü daha derinlemesine analiz edilebilir.

Nihayetinde bu çalışma, mütevazı bir balığın izini sürerek, Osmanlı İmparatorluğu'nun idari pragmatizmi, karmaşık toplumsal hiyerarşileri ve çok katmanlı mutfak kültürü hakkında zengin bir anlayışa ulaşmanın mümkün olduğunu göstermiştir.

Kaynakça

Başkanlık Osmanlı Arşivi BOA

Ali Emiri Dördüncü Mehmed [AE. SMMD. IV]. 8-807.

Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III]. 74-7445.





Bizans'tan Osmanlı'ya İstanbul'da Balık Tüketiminin Kurumsal ve Sosyo-Kültürel Geçmişine Genel Bir Bakış
Ali Emiri Üçüncü Ahmed [AE. SAMD. III]. 162-15892.

Cevdet Maliye [C. ML].196-8106.

Cevdet Maliye [C.ML].60-2737.

Cevdet Saray [C.SM].117-5856.

Cevdet Saray [C.SM]. 131-6581.

Cevdet Saray [C.SM]. 79-3972.

Hatt-ı Hümayun [HAT].121-4919.

Hatt-ı Hümayun [HAT].1483-3.

İbnülemin Müsted'iyat [İ.E. MT]. 3- 239.

Kamil Kepeci Defterleri [KK. d]. 7283.

Kamil Kepeci Defterleri [KK. d]. 7296.

Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD.d]. 2250.

Maliyeden Müdevver Defterleri [BOA MAD.d]. 5355.

Maliyeden Müdevver Defterleri [MAD.d]. 3233.

Topkapı Sarayı Müzesi Arşivi Defterleri [TS. MA. e]. 1211-5.

Anagnostakis, İlias.2016. "Bizans Beslenme Düzeninde Zeytinyağı: Mitler ve Gerçekler". *Yemek ve Kültür Dergisi*: 45-52.

Atar, Hasan Hüseyin. Celal Ateş.2009. "Türklerde Tarih Boyunca Su Ürünleri Avcılığı". *Acta Turcica Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi* 1(1):269-281.

Barkan, Ömer L. 1953. "Osmanlı İmparatorluğu'nda Bir İskân ve Kolonizasyon Metodu Olarak Vakıflar ve Temlikler" *I. İktisat Fakültesi Mecmuası* 15(1-4): 163-198

Bartusis, Mark. 2014. *Land and Privilege in Byzantium: The Institution of Pronoia*. Cambridge and New York: Cambridge University Press.

Beşirli, Hayati.2012. *Yemek Sosyolojisi*. Ankara: PhoenixYayınları.

Bilgin, Arif. 2003. "Matbah-ı Âmire". *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi* 28: 115-119.

Bilgin, Arif.2015. "Osmanlı İstanbul'unda Yemek Kültürü". *Antikçağdan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi* :174-199.

Boudan, Christian. 2006. *Mutfak Savaşı: Damak Zevkinin Jeopolitiği*. çev. Yaşar Avunç. İstanbul: Ayrıntı Yayınları.

Bozis, Sula.2000. *İstanbul Lezzetleri*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Bursa Sturtevant, Pınar. 2016. "Eskiçağ'da Anadolu'nun Güney ve Batısında Yer Alan Bölgelerde Balık ve Balıkçılık", *ADALYA XIX (XIX)*: 75-94.

Civitello, Linda.2019. *Mutfak ve Kültür*. Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları.

Çiftçi, Cafer. 2004. "Osmanlı Döneminde İstanbul'un İlaresi ve Bursa'nın Rolü". *Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi (OTAM)* 16(16):151-171.





- Cristian, David. 2018. *The Cambridge World History: Volume 1, Introducing World History, to 10,000 BCE*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Dalby, Andrew. 2014. *Bizans'ın Damak Tadı*. İstanbul: Alfa Yayınları.
- Deveciyan, Karekin. 2011. *Türkiye'de Balık ve Balıkçılık*. İstanbul: Aras Yayıncılık.
- Doğan, Faruk. 2011. "Osmanlı'da Boğaziçi'nde Balıkçılık (18. Yüzyıl-20. Yüzyıl)". *Tarih Okulu Dergisi* 10 (10):39-57.
- Emecen, Feridun M. 2016. "Şehzadenin Mutfağı". *Soframız Nur Hanemiz Mamur*.ed. Suraiya Faroqhi-Christoph K Neumann İstanbul: Alfa Yayınları: 107-144.
- Ertuğ, Nejdet. 2015. *Osmanlı Döneminde İstanbul Balıkçıları*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Faroqhi, Suraiya. 2006. *Subjects of the Sultan: Culture and Daily Life in the Ottoman Empire*. London: I.B. Tauris.
- Genç, Mehmet.2018. *Osmanlı İmparatorluğunda Devlet ve Ekonomi*. İstanbul: Ötüken Neşriyat.
- Grimm, Veronika. 2008. "Antik Yunan ve Roma Dünyasının Damak Tatları". *Yemek: Damak Tadının Tarihi*. haz. Paul Freedman, çev. Nurettin Elhüseyni. İstanbul: Oğlak Yayınları:63-99.
- Gürsoy, Deniz. 2013. *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- İnalcık, Halil. 1973. *The Ottoman Empire: The Classical Age 1300–1600*.London: Phoenix Press.
- İnanan, Filiz , Burak Evren İnanan. 2018. "Bizans Döneminde Balıkçılık Aktiviteleri ve Mozaiklerde Görülen Balık Türleri". *Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi* 19 (35): 527-554.
- Kalaycı, Zeliha Buket. 2023. "Osmanlı Sarayında İaşe ve Tüketim (1680-1730)". Doktora Tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Koder Johannes. 2014. "Cuisine and Dining in Byzantium". *Byzantine Culture Papers from the Conference 'Byzantine Days of Istanbul'*. ed. Dean Sakel. Ankara: Türk Tarih Kurumu: 423-439.
- Koder, Johannes. 2015. "Konstantinapolis'te Yemek ve Mutfak", çev. Ahmet Aydoğan *Antikçağ'dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi* :164-173.
- Kömürçüyan, Eremya Ç.1998. *İstanbul Tarihi: XVII. Asırda İstanbul*. çev. Hrand. D. Andreasyan. İstanbul: Eren Yayıncılık.
- Kütükoğlu, Mübahat. 2018. *Osmanlı'nın Sosyo-Kültürel ve İktisadi Yapısı*. Ankara: TTK Yayınları.
- Mango, Cyril. 2011. *Bizans Yeni Roma İmparatorluğu*. çev. Gül Çağalı Güven.İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Mantran, Robert. 1990. *XVII. Yüzyılın İkinci Yarisında İstanbul I*. Ankara: TTK Yayınları.
- Mitchell, Stephane Henaut-Jeni.2020. *Lezzetli Fransa Tarihi*. çev. Gül Tonak. İstanbul: Say Yayınları.
- Montanari, Massima. 2018. *Kıtlık ve Bolluk: Avrupa'da Yemeğin Tarihi*. çev. Mesut Önen (İstanbul: Nika Yayınları.
- Müller Wiener, Wolfgang. 2003. *Bizans'tan Osmanlı'ya İstanbul Limanları*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Reindl-Kiel, Hedda. 2016. "Cennet Taamları XVII. Yüzyıl Ortalarında Osmanlı Sarayında Resmi Ziyafetler". *Soframız Nur Hanemiz Mamur*.ed. Suraiya Faroqhi-Christoph K Neumann İstanbul: Alfa Yayınları: 58-106.





- Bizans'tan Osmanlı'ya İstanbul'da Balık Tüketiminin Kurumsal ve Sosyo-Kültürel Geçmişine Genel Bir Bakış Samancı, Özge.2016. "XIX. Yüzyılın Birinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme İçme Alışkanlıkları". *Soframız Nur Hanemiz Mamur*, ed. Suraiya Faroqhi-Christoph K Neumann İstanbul: Alfa Yayınları: 184-208.
- Savarin, Jean Anthelme Brillant.2015. *Lezzetin Fizyolojisi ya da Mutfak Üzerine Düşünceler*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Singer, Amy.2011. *Feeding People, Feeding Power: Imarets in the Ottoman Empire*. İstanbul: Ottoman Studies Press.
- Somçağ, Selim. (1994). "Balıkçılık". *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi II(II)*17-21.
- Şavkay, Tuğrul.1999. "Medeniyet ve Coğrafya Değişimleri Çerçevesinde Türk Mutfağı". İçinde S. Arsel (Ed.), *Eskimeyen Tatlar: Türk Mutfak Kültürü*. İstanbul: Vehbi Koç Vakfı.
- Şirvani, Muhammed bin Mahmud.2018. *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*. hz. Mustafa Argunşah- Müjgan Çakır. İstanbul: Gökkübbe Yayınları.
- Tekin, Oğuz. 2010.*Eskiçağ'da İstanbul'da Balık ve Balıkçılık*. İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- Uluskan, Murat. 2015. "İstanbul'da Balık Avcıları (18. Yüzyıl)". *Tarih İçinde İstanbul Uluslararası Sempozyumu Bildirileri*. haz. Davut Hut. İstanbul: Şan Ofset Matbaacılık: 389-401.
- Uzunçarşılı, İsmail Hakkı.1988. *Osmanlı Devlet Teşkilatına Medhâl*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Ünver, Süheyl. 1952. *Fatih Devri Yemekleri*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü Yayınları.
- Vakalopoulos , Chronos, M. Vakalopoulos, A.2008. "Fishes and Other Aquatic Species in Byzantine Literature Classification, Terminology and Scientific Names". *Byzantine Symmeikta* 18, University of Athens :123-157.
- Yaycıoğlu, Ahmet. 2012. "Balık, Para ve Sultan: Osmanlı'da Balıkçılık ve Sarayla İlişkileri". *Toplumsal Tarih* 226 :94-99.
- Yarar, Güler.2015. "Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Balıkçılık". *Balık Kitabı*. ed. Emine Gürsoy Naskalı. İstanbul: Kitabevi Yayınları: 5-152.
- Yerasimos, Maranna. 2014. *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Boyut Yayınları.

