



19. YÜZYIL ORTALARINDA OSMANLI İSTANBUL'UNDA

FIRINLAR VE FIRINCILAR¹

Bakers and Ovens in Ottoman Istanbul in the Mid-19th Century

Leyla AKSU KILIÇ², Faruk KARAKUŞ³

Öz

Osmanlı Devleti'nde 18. yüzyılın son çeyreğinde başlayıp 19. yüzyıl boyunca yaygınlaşan ve kapsamı gittikçe genişleyen sayımlar sonucunda ortaya çıkan nüfus defterlerinin temel alındığı çalışmamızda, 19. yüzyıl ortalarında İstanbul'daki fırınlar ve fırıncılar ele alınmıştır. Bu bağlamda çalışmada Osmanlı Arşivi Nüfus Defterleri (NFS.d.) kataloğunda bulunan defter serileri kullanılmış ve 19. yüzyıl ortalarında İstanbul'daki fırıncı esnafının etnik ve dini gruplara göre dağılımı, fırınların türleri, fırınların mahalle ve semtlerdeki yerleşimi ve fırınlarda çalışan meslek grupları tespit edilebilmiştir. Ayrıca, fırın çalışanlarının memleketleri, fiziki görünüşleri, yaşları ve İstanbul'daki çalıştıkları ve kaldıkları yerler vd. hakkında da bilgilere ulaşmak mümkün olmuştur. Buna göre çalışmada Osmanlı Arşivi Nüfus Defterleri kataloğundaki NFS.d 95, 96, 200, 201, 202, 205, 203, 204, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 325, 326, 327, 328, 329, 330, 419, 455, 456, 461, 506, 508, 509, 539, 540, 541, 507 ve 542 numaralı ve tarih aralığı 1840, 1845, 1853 ila 1857 arasında değişen defterler kullanılarak İstanbul'daki Rum, Ermeni, Gayrimüslim ve Müslüman fırıncı esnafının meslek örgütlenmeleri ve sosyo-ekonomik yapıları analiz edilmeye çalışılmış ve "Osmanlı İstanbul'unda fırıncı olmak" üzerine panoramik bir manzara oluşturulmak hedeflenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Osmanlı, İstanbul, Fırın, Fırıncılar, Nüfus Defterleri

Abstract

In our study, which is based on the Nüfus registers that emerged as a result of the censuses that started in the last quarter of the 18th century in the Ottoman Empire and became widespread and increasingly broad in scope throughout the 19th century, bakeries and bakers in Istanbul in the mid-19th century were examined. In this context, the register series in the Ottoman Archives Nüfus Registers (NFS.d.) catalog were used in the study and the distribution of bakers in Istanbul in the mid-19th century according to ethnic and religious groups, the types of bakeries, the location of bakeries in neighborhoods and districts, and the occupational groups working in bakeries were detected. In addition, it was possible to obtain information about the hometowns, physical appearances, ages, places of work and residence in Istanbul, etc. of bakery workers. Accordingly, in this study, the occupational organizations and socio-economic structures of Greek, Armenian, non-Muslim and Muslim bakers in Istanbul were analyzed using the books numbered NFS.d 95, 96, 200, 201, 202, 205, 203, 204, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 325, 326, 327, 328, 329, 330, 419, 455, 456, 461, 506, 508, 509, 539, 540, 541, 507 and 542 in the Ottoman Archives Nüfus Registers catalogue, with a date range of 1840, 1845, 1853 and 1857. and it was aimed to create a panoramic view on "being a baker in Ottoman Istanbul".

Keywords: Ottoman, Istanbul, Bakery, Bakers, Nüfus Registers

¹ Bu çalışma, Faruk KARAKUŞ'un Doç. Dr. Leyla AKSU KILIÇ danışmanlığında hazırladığı Uşak Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü'nde devam etmekte olan *Osmanlı İstanbul'unda Ekmekçiler, Fırıncılar ve Değirmenciler (19. Yüzyılın İlk Yarısı)* isimli yüksek lisans tezinden üretilmiştir.

² Sorumlu yazar Doç. Dr., Uşak Üniversitesi İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi Tarih Bölümü. ORCID ID: 0000-0003-0653-2027. leyla.aksu@usak.edu.tr

³ Yüksek Lisans Öğrencisi, Uşak Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü. ORCID ID: 0000-0002-4833-7636. farukkarakus4444@gmail.com

GİRİŞ

19. yüzyılda Osmanlı Devleti, iç ve dış etkenlerden dolayı siyasî, ekonomik, kültürel ve sosyal alanlarda köklü değişimlerin yaşandığı bir dönemden geçmiştir. Bu zamanda köyden kente artan göçle birlikte özellikle imparatorluk başkenti İstanbul, kozmopolit bir yapıya bürünmüştür. İstanbul başta olmak üzere büyük şehirlere gelen göçmenler kapıcı, hamal, ayak satıcısı, bekçi ve hizmetçi gibi çeşitli iş kollarında istihdam edilmişlerdir (Berkes, 2010: 365-366). Bu göç hareketleri ile birlikte 19. yüzyıl ortalarında İstanbul’un nüfusu önemli ölçüde artarak 1844 yılında 391.000 olan nüfus, 1856’da 430.000, 1878’de 547.000 ve 1886’da 851.000’e yükselmiştir (Gülenaz, 2011: 104).

Bu süreçte İstanbul’a gelen bekar erkek nüfus, “vasıflı işçi” kategorisinden ziyade “hangi alanda iş bulursa çalışan” ve sonrasında kendi işini kurmak için memleketine geri dönüş yapan işçi sınıfı kategorisinde değerlendirilmektedir (Karpat, 2010: 189-190). İstanbul’a çalışmak için gelen insan sayısının artması, doğal olarak esnaf loncalarını da etkilemiş ve göçmenlerin bazıları kaçak çalışmayı denerken, bazıları loncaya üye olmaya çalışmıştır. Bu açıdan loncaların, yeni gelenlerin iş hayatına entegrasyonu için önemli bir rol oynadığını söylemeliyiz. Lonca üyeliği için en kolay yöntemlerden birisi hemşeriliktir. Mesela İstanbul’da Anadolu’dan gelen birçok Ermeni ekmekçi bulunmaktadır ve hemşerilik ilişkilerini kullanan Ermeni ekmekçiler kolaylıkla lonca üyesi olabilmektedir (Yi, 2018: 166). Bu açıdan hemşerilik gibi sosyal ağlar, İstanbul’a gelen işçiler ve bekarların şehirde tutunabilmesi için önemli bir destek sağlamış ve İstanbul’a çalışmak amacıyla gelen bekarlar genellikle mahalle, çarşı, pazar aralarında ve bekar odalarında kalmışlardır (Özkaya, 1981: 171-203). Bekar odaları, şehirden yalıtılmış, özellikle mevsimlik işçilerin barınma sorununu çözdüğü yerlerdir ve genellikle toplumun düzenini bozacağı düşünüldüğü için ailelerin yoğun olduğu yerlere uzak, iş yerlerine ve limanlara yakın bölgelere inşa edilmişlerdir. (Yaşar, 2023: 178). Böylece bekar odaları, bir taraftan mevsimlik işçilerin barınma sorunlarını çözerken bir taraftan da iş ve sosyal hayatın dinamiklerini şekillendirmiştir.

YÖNTEM

Çalışmamızda Osmanlı İmparatorluğu’nda 18. yüzyılın son çeyreğinde başlayıp 19. yüzyıl boyunca yapılan nüfus sayımlarına dayanan nüfus defterlerindeki verilerden yararlanılacaktır. Osmanlı Arşivinde Nüfus Defterleri (NFS.d.) kataloğunda bulunan defter serilerinden hareketle, fırıncı esnafının hangi etnik ve dini gruplara göre dağılım gösterdiğine dair istatistiki veriler çıkarılabilir. Bu veriler aracılığıyla 19. yüzyılda Osmanlı’nın başkentindeki fırınların türleri, bu fırınların hangi mahalle ve semtlerde bulunduğunu ve fırınlarda hangi meslek gruplarının çalıştığını tespit edebilmekteyiz. Ayrıca fırın çalışanlarının memleketleri, fiziki görünüşleri (yaş, boy, sakal, bıyık ve fiziksel engel durumu), vergi dilimleri ve aile üyeleriyle birlikte İstanbul’da kaldıkları mekanlara (hangi mevki, köşe, mahalle ve semte buldukları) dair de veri elde edebilmekteyiz. Bu kapsamda, nüfus defterlerinden hareketle Rum, Ermeni, Gayrimüslim ve Müslüman fırıncı esnafının meslek örgütlenmeleri sayısallaştırılarak analiz edilmek suretiyle, her bir etnik ve dini grubun mesleki dağılımı ile sosyo-ekonomik statüleri tespit ve analiz edilebilecektir. Aynı zamanda İstanbul gibi kozmopolit bir şehirdeki fırıncı esnafının etkileşimi ortaya konulabilecektir. 19. yüzyıl Osmanlı İstanbul’undaki fırınlar ve fırıncıları konu alan çalışmamızda, bu çerçevede Osmanlı Arşivi Nüfus Defterleri kataloğundaki 31 defterden yararlanılmıştır. Mezkûr defterler, Ermeni, Rum, Gayrimüslim ve Müslüman olmak üzere 4 kategoride tutulmuş olup, gayrimüslim başlığı altında Ermeni ve Rum milleti kaydedilmiş olduğu bilinmelidir. Bu durum katiplerin kayıt tutma usullerindeki farklılık olarak değerlendirilmektedir. Bu sebeple çalışmada defterlerin verileri değerlendirirken bu usul devam ettirilmiş olup fırıncılık mesleğinin Müslim ve Gayrimüslim ahali arasındaki dağılımında Ermeni, Rum ve Gayrimüslim kategorisi tek bir başlık altında “Gayrimüslim” olarak ele alınmıştır.

Tablo 1: Çalışmada Kullanılan Nüfus Defterleri (NFS.d.) Listesi

NFS.d. No	Tarihi	Varak Sayısı	NFS.d. No	Tarihi	Varak Sayısı
95	H.29-12-1255 / M.4 Mart 1840	70	203	H. 29-12-1260 / M. 9 Ocak 1845	8
96	H.29-12-1255 / M.4 Mart 1840	69	204	H. 29-12-1260 / M. 9 Ocak 1845	53
325	H.29-12-1255 / M.4 Mart 1840	112	205	H. 29-12-1260 / M. 9 Ocak 1845	27
326	H. 29-12-1269 / M. 3 Ekim 1853	164	419	H. 29-12-1273 / M. 20 Ağustos 1857	75
327	H. 29-12-1260 / M. 9 Ocak 1845	131	455	H. 29-12-1273 / M. 20 Ağustos 1857	84
328	H. 29-12-1260 / M. 9 Ocak 1845	31	456	H. 29-12-1273 / M. 20 Ağustos 1857	104
329	H. 29-12-1269 / M. 3 Ekim 1853	126	265	H. 29-12-1269 / M. 3 Ekim 1853	105
330	H. 29-12-1260 / M. 9 Ocak 1845	34	266	H. 29-12-1260 / M. 9 Ocak 1845	98

539	H. 29-12-1273 / M. 20 Ağustos 1857	100	267	H. 29-12-1260 / M. 9 Ocak 1845	40
540	H. 29-12-1273 / M. 20 Ağustos 1857	120	268	H. 29-12-1269 / M. 3 Ekim 1853	81
541	H. 29-12-1273 / M. 20 Ağustos 1857	104	269	H. 29-12-1260 / M. 9 Ocak 1845	61
542	H. 29-12-1273 / M. 20 Ağustos 1857	30	270	H. 29-12-1260 / M. 9 Ocak 1845	11
200	H. 29-12-1260 / M. 9 Ocak 1845	102	506	H. 29-12-1273 / M. 20 Ağustos 1857	97
201	H. 29-12-1269 / M. 3 Ekim 1853	130	507	H. 29-12-1273 / M. 20 Ağustos 1857	129
202	H. 29-12-1260 / M. 9 Ocak 1845	29	508	H. 29-12-1273 / M. 20 Ağustos 1857	95
509	H. 29-12-1273 / M. 20 Ağustos 1857	134			

Osmanlı Arşivi nüfus defterleri kataloğunda yer alan bu defterlerin en erken tarihlileri 1840 (3 defter) iken diğerleri 1845 (12 defter), 1853 (5 defter) ve 1857 (11 defter) tarihlidirler. Bunlardan **95 numaralı** H.1255/M.1840 tarihli nüfus defteri Galata, Tersane-i Amire, Beyoğlu ve Kasımpaşa'daki değirmen ve fırınlardaki Ermeni ekmekçi, fırıncı ve değirmenci esnafına ait olup, 97 değirmen ve fırın ismi ile 1.958 çalışanı (usta) içermektedir. **96 numaralı** H.1255/ M.1840 tarihli nüfus defteri ise Asitane ile Eyüp, Galata ve Üsküdar'daki değirmen ve fırınlardaki Ermeni işçilere ait olup, 116 değirmen ve fırın ismi ile 2.468 çalışanın (2 usta belirtilirken diğer çalışanların meslekleri belirtilmemiş) vergi dilimlerini (edna, evsad ve ala kategorisinde); **325 numaralı** H.1255/ M. 1840 tarihli nüfus defteri Asitane, Galata, Tophane, Kasımpaşa, Beyoğlu, Beşiktaş ve Bebek'teki değirmen ve fırınlardaki Ermeni işçilere ait olup, 108 değirmen ve fırın ismi ile 2.016 çalışanı (amele (294 kişi), usta (25 kişi), elekçi (24 kişi), tablakâr (22 kişi), seyis (18 kişi), değirmenci (17 kişi), destgahtar (13 kişi), kâhya (9 kişi), yardımcı ve kapancı (7'şer kişi), hamurkesen (6 kişi), pişirici (3 kişi), hamurkâr ve reis (2'şer kişi), bayatçı, ekmekçi ve tahtacı (1'er kişi); **326 numaralı** H.1269/M.1853 tarihli nüfus defterinde Asitane'deki Ermeni işçilere ait değirmen ve fırınlardaki 157 değirmen ve fırın ismi ile 1941 çalışanı (tablakâr (297 kişi), elekçi (224 kişi), değirmenci (192 kişi), seyis (157 kişi), yardımcı (109 kişi), çırak (107 kişi), reis (104 kişi), usta (89 kişi), destgahtar (84 kişi), hamurkesen (82 kişi), kapancı (73 kişi), pişirici (68 kişi), kâhya (62 kişi), hamurkâr (58 kişi), amele (38 kişi), bayatçı (24 kişi), tahtacı (22 kişi), sürücü (12 kişi), tırnakçı (3 kişi), ekmekçi ve tablakâr çırağı (2'şer kişi), saka (1 kişi); **327 numaralı** H.1260/ M.1845 tarihli nüfus defteri de Asitane'deki Ermeni işçilere ait değirmen ve fırınlardaki 146 değirmen ve fırın ismi ile 3072 çalışanı (tablakâr (32 kişi), seyis (31 kişi), hamurkesen (24 kişi), usta (22 kişi), elekçi (21 kişi), değirmenci (19 kişi), yardımcı (17 kişi), kâhya (10 kişi), amele ve kapancı (7'şer kişi), hamurkâr (6 kişi), çırak, tahtacı ve sürücü (4'er kişi), destgahtar çırağı (3 kişi), destgahtar, pişirici ve şıracı (2'er kişi), ekmekçi, tablakâr çırağı, tırnakçı ve reis (1'er kişi); **328 numaralı** H.1260/ M.1845 tarihli nüfus defteri ise Eyüp kazası ve sur dışı Hasköy'deki değirmen ve fırınlardaki Ermeni işçilere ait olup 43 değirmen ve fırın ismi ile 821 çalışanı (elekçi (86 kişi), değirmenci (48 kişi), tablakâr (35 kişi), seyis (34 kişi), yardımcı (20 kişi), hamurkâr (18 kişi), usta (17 kişi), kapancı (15 kişi), destgahtar ve hamurkesen (10'ar kişi), çırak (9 kişi), ekmekçi (8 kişi), kâhya (7 kişi), pişirici ve sürücü (4'er kişi), destgahtar çırağı, reis, tahtacı ve amele (2'şer kişi), aşçı, değirmenci çırağı, iskemleci, işçi ve pideci (1'er kişi); **329 numaralı** H.1269/ M.1853 tarihli nüfus defterinde Ermenilere ait Galata kazasının Kasımpaşa, Galata, Gümüşsuyu, Ortaköy, Kulaksız ve Beyoğlu'ndaki 123 değirmen ve fırın ismi ile 1518 çalışanı (elekçi (171 kişi), değirmenci (160 kişi), tablakâr (134 kişi), yardımcı (118 kişi), seyis (101 kişi), reis (79 kişi), hamurkesen (73 kişi), kapancı (71 kişi), usta (70 kişi), çırak (66 kişi), destgahtar (63 kişi), hamurkâr (58 kişi), pişirici (52 kişi), kâhya (51 kişi), sürücü (31 kişi), tahtacı (27 kişi), bayatçı (7 kişi), amele (3 kişi), destgahtar çırağı (2 kişi), tablakâr çırağı ve tırnakçı (1'er kişi); **330 numaralı** H.1260/ M.1845 tarihli nüfus defteri Üsküdar, Kadıköy, Selimiye, Aziz Mahmud ve Beykoz'daki Ermenilere ait 36 değirmen ve fırın ismi ile 833 çalışanı (amele (397 kişi), usta (17 kişi), destgahtar ve ekmekçi (14'er kişi), değirmenci (11 kişi), tablakâr (10 kişi), seyis (8 kişi), hamurkesen (5 kişi), yardımcı (4 kişi), çırak, hamurkâr ve kâhya (3'er kişi), kapancı, pişirici ve elekçi (2'şer kişi), reis (1); **539 numaralı** H.1273/M.1857 tarihli nüfus defteri Asitane'deki Ermenilere ait 80 değirmen ve fırın ismi ile 1.983 çalışanı (tablakâr (272 kişi), amele ve yardımcı (145'er kişi), değirmenci (121 kişi), elekçi (116 kişi), çırak (107 kişi), hamurkâr (106 kişi), pişirici (91 kişi), destgahtar (80 kişi), seyis (84 kişi), dükkancı (83 kişi), sürücü (79 kişi), usta (72 kişi), hamurkesen (49 kişi), reis (48 kişi), kapancı (46 kişi), kâhya (43 kişi), bayatçı ve tahtacı (10'ar kişi), hademe (8 kişi), destgahtar çırağı (3 kişi), şatırcı, francalacı ve aşçı (1'er kişi); **540 numaralı** nüfus defteri (H.1273/M.1857) ile 539 numaralı defterin devamı olup, Asitane'deki Ermenilere ait 99 değirmen ve fırın ismi ile 1994 çalışanı (amele (402 kişi), tablakâr (251 kişi), yardımcı (170 kişi), elekçi (102 kişi), usta (96 kişi), değirmenci (94 kişi), hamurkâr ve destgahtar (92'şer kişi), çırak (90 kişi), pişirici (84 kişi), reis (61 kişi), seyis (56 kişi), kâhya (47 kişi), kapancı (42 kişi), hamurkesen (37 kişi), tahtacı (23 kişi), bayatçı, kayışçı ve dükkancı (6'şar kişi), bekçi (5 kişi), ekmekçi (4 kişi), aşçı ve tırnakçı (3'er kişi), destgahtar çırağı, hademe ve taşçı (1'er kişi); **541 numaralı** H.1273/ M.1857 tarihli nüfus defteri

Ermenilere ait olup Eyüp ve Galata kazasının Eyüp, Kasımpaşa, Hasköy ve Piripaşa bölgesindeki değirmen ve fırınlar ile hanlardaki işçilere ait olup 87 değirmen ve fırın ismi ile 1.691 çalışanı (amele (188 kişi), yardımcı (100 kişi) tablakâr (85 kişi), hamurkâr (59 kişi), pişirici (58 kişi), elekçi (55 kişi), usta (49 kişi), sürücü ve çırak (48'er kişi), destgahtar (46 kişi), seyis (42 kişi), kâhya (41 kişi), değirmenci (39 kişi), kapancı (35 kişi), hamurkesen (27 kişi), reis (32 kişi), tahtacı (8 kişi), ekmekçi (2 kişi), hademe, kethüda, aşçı ve bayatçı (1'er kişi); **542 numaralı** H.1273/ M.1857 tarihli nüfus defteri Üsküdar, Kadıköy, Selimiye ve Beykoz'daki Ermenilere ait 25 değirmen ve fırın ismi ile 872 çalışanı (tablakâr (93 kişi), amele (82 kişi), hamurkâr (72 kişi), yardımcı (71 kişi), usta (46 kişi), pişirici ve kâhya (37'er kişi), kapancı (36 kişi), çırak (37 kişi), değirmenci (28 kişi), hamurkesen ve destgahtar (27'şer kişi), seyis (25 kişi), sürücü (21 kişi), elekçi (20 kişi), reis (16 kişi), tahtacı (4 kişi), bayatçı ve ustabaşı (3 kişi), dükkancı, ekmekçi, hademe ve kethüda (1'er kişi); **200 numaralı** H.1260/M.1845 tarihli nüfus defteri Asitane'deki değirmen ve fırınlardaki Müslüman işçilere ait olup 100 değirmen ve fırın ismi ile 1064 çalışanı (amele (164 kişi), tablakâr (118 kişi), seyis (64 kişi), değirmenci (13 kişi), elekçi (12 kişi), yardımcı (10 kişi), ekmekçi (5 kişi), hamurkesen ve destgahtar (3'er kişi), destgahtar çırağı, kethüda, pişirici, reis ve tahtacı çırağı (1'er kişi); **201 numaralı** H.1269/ M.1853 tarihli nüfus defteri de Asitane'deki Müslümanlara ait 129 değirmen ve fırın ismi ile 909 çalışanı (tablakâr (325 kişi), değirmenci (93 kişi), seyis (80 kişi), yardımcı (79 kişi), çırak (50 kişi), elekçi (41 kişi), hamurkesen (38 kişi), amele (28 kişi), sürücü (21 kişi), tahtacı (19 kişi), hamurkâr (18 kişi), kapancı ve reis (13'er kişi), pişirici ve destgahtar (11'er kişi), saka (3 kişi), hamal ve ekmekçi (2'şer kişi), tablakâr çırağı, tırnakçı, usta, kâhya ve bayatçı (1'er kişi); **202 numaralı** H.1260/M.1845 tarihli nüfus defteri ise Eyüp kazası ve sur dışı Hasköy'deki Müslümanlara ait olup 27 değirmen ve fırın ismi ile 254 çalışanı (destgahtar (11 kişi), seyis (5 kişi), elekçi (2 kişi), değirmenci, tablakâr, tablakâr çırağı ve yardımcı (1'er kişi); **203 numaralı** nüfus defteri H.1260/M.1845 tarihli nüfus defteri Eyüp kazası Haraçcioğlu Değirmeni'ndeki Müslüman ekmekçi, fırıncı ve değirmenci bekarlar 354 çalışanı (kayıkçı (29 kişi), hamal (17 kişi), at hamalı (16 kişi), manav (15 kişi), rençber (12 kişi), lağımçı (9 kişi), bargirci ve saka (2'şer kişi), kuruyemişçi, küfeci, nakkaş, fesci, findıkçı ve tüccar (1'er kişi); **204 numaralı** nüfus defteri H.1260/M.1845 tarihli olup Galata kazasının Galata ve Kasımpaşa kolu mahallelerinde Müslümanlara ait 52 değirmen ve fırın ile 399 çalışanı (seyis (16 kişi), tablakâr ve değirmenci (7'şer kişi), amele (4 kişi), yardımcı (3 kişi), pişirici (2 kişi); **205 numaralı** nüfus defteri H.1260/ M.1845 tarihli olup Üsküdar ile Beylerbeyi ve Kanlıca'da mevcut Müslümanlara ait 25 değirmen ve fırın ile 179 çalışanı (tablakâr (2 kişi), amele, değirmenci, ekmekçi, hamurkâr, reis, seyis ve yardımcı (1'er kişi); **419 numaralı** nüfus defteri H.1273/ M.1857 tarihli nüfus defteri Eyüp ile Bahariye, Sütlüce ve Hasköy'de mevcut Müslümanlara ait 73 değirmen ve fırın ile 393 çalışanı (amele (75 kişi), yardımcı (62 kişi) hamurkâr (35 kişi), tablakâr (30 kişi), elekçi ve hamurkesen (19'ar kişi), seyis (15 kişi), değirmenci (14 kişi), kapancı ve çırak (7'şer kişi), reis (4 kişi), pişirici ve tahtacı (2'şer kişi), destgahtar, bayatçı, kâhya ve usta (1'er kişi); **455 numaralı** nüfus defteri H.1273/M.1857 tarihli olup Asitane'deki mevcut Müslüman 80 değirmen ve fırın ile 595 çalışanı (tablakâr (203 kişi), seyis (53 kişi), yardımcı (49 kişi), çırak (40 kişi), değirmenci (35 kişi), hamurkâr (30 kişi), hamurkesen (15 kişi), tahtacı (13 kişi), kapancı (11 kişi), pişirici (9 kişi), ekmekçi (8 kişi), elekçi (6 kişi), reis ve usta (4'er kişi), aşçı ve destgahtar (3'er kişi), amele (2 kişi), bayatçı (1 kişi); **456 numaralı** nüfus defteri (455 numaralı defterin devamı) H.1273 M.1857 tarihli olup Asitane'de mevcut Müslüman 102 değirmen ve fırın ile 1039 çalışanı (tablakâr (378 kişi), amele (196 kişi), çırak (73 kişi), yardımcı (66 kişi), değirmenci (61 kişi), seyis (44 kişi), hamurkâr (21 kişi), reis (18 kişi), elekçi (14 kişi), usta (11 kişi), aşçı (10 kişi), pişirici (8 kişi), destgahtar ve hamurkesen (7'şer kişi), kapancı (6 kişi), tahtacı ve ekmekçi (5'er kişi), francalacı (2 kişi), dükkancı, bekçi, değirmen memuru, saka, kahya ve tarakçı (1'er kişi); **265 numaralı** nüfus defteri H.1269/M. 1853 olup Asitane'de mevcut 105 değirmen ve fırın ile 1.297 çalışanı (tablakâr (390 kişi), değirmenci (92 kişi), yardımcı (78 kişi), elekçi (75 kişi), seyis (74 kişi), çırak (68 kişi), kapancı (60 kişi), usta (59 kişi) hamurkâr (50 kişi), destgahtar (48 kişi), reis (41 kişi), hamurkesen (37 kişi), pişirici (35 kişi), tahtacı (28 kişi), kahya (15 kişi), aşçı (10 kişi), amele (5 kişi), bayatçı (4 kişi), ekmekçi (2 kişi), tablakâr çırağı ve tarakçı (1'er kişi); **266 numaralı** nüfus defteri H.1260 /M.1845 tarihli olup Asitane'de mevcut 89 değirmen ve fırın ile 1751 çalışanı (amele (321 kişi), tablakâr (210 kişi), seyis (41 kişi), değirmenci (33 kişi), elekçi (29 kişi), çırak (28 kişi),usta (23 kişi), pişirici (22 kişi), destgahtar (21 kişi), yardımcı (19 kişi) tahtacı (17 kişi), hamurkâr ve reis (12'şer kişi), kapancı (11 kişi), hamurkesen (10 kişi), aşçı, bayatçı ve bekçi (4'er kişi), tırnakçı, francalacı ve ekmekçi (3'er kişi), kahya (2 kişi), kaymakçı ve tahtacı çırağı (1'er kişi); **267 numaralı** nüfus defteri H.1260/M.1845 tarihli olup Eyüp kazası ve sur dışı, Hasköy mevcut Gayrimüslimlere ait 39 değirmen ve fırın ile 587 çalışanı (tablakâr (52 kişi), amele (41 kişi), elekçi (35 kişi), seyis (28 kişi), değirmenci (16 kişi), usta ve yardımcı (10'ar kişi), hamurkâr ve reis (9'şar kişi), destgahtar (6 kişi), çırak (5 kişi), tahtacı (3 kişi), hamurkesen, bayatçı, kapancı, pişirici (1'er kişi); **268 numaralı** nüfus defteri H.1269/M.1853 olup Eyüp kazası ve sur dışı, Hasköy mevcut 82 değirmen ve fırın ile 897 çalışanı (çırak (67 kişi), destgahtar (34 kişi), değirmenci (32 kişi), hamurkâr (31 kişi), elekçi (26 kişi), kapancı (25 kişi); hamurkesen (23 kişi), bayatçı (14 kişi), kahya (6 kişi) ve amele (3 kişi); **269 numaralı** nüfus defteri H.1260/M.1845 tarihli olup Galata kazasının Beyoğlu, Taksim, Tarabya, Kasımpaşa ve Tophane'deki yabancı sefaretlerde mevcut 58 değirmen ve fırın ile 1.211 çalışan (tablakâr (74 kişi), ekmekçi (38 kişi), değirmenci (17 kişi), hamurkâr ve usta (13'er kişi), yardımcı (12 kişi), amele (10 kişi), çırak (9 kişi), destgahtar (7 kişi), tahtacı, pişirici ve hamurkesen (6'şar kişi), elekçi (5 kişi), seyis (4 kişi), kahya (3 kişi), francalacı (2 kişi), destgahtar çırağı, kapancı, bayatçı ve reis (1'er kişi); **270 numaralı** nüfus defteri H.1260/M.1845 tarihli olup Üsküdar kazası ile Üsküdar ve Beykoz'da mevcut 14 değirmen ve fırın ile 182 çalışan (seyis (14 kişi), elekçi (8 kişi), tahtacı (6 kişi), tablakâr (5 kişi), amele (3 kişi), değirmenci (2 kişi), çırak, destgahtar, kahya, reis ve yardımcı (1'er kişi); **506 numaralı** nüfus defteri

H.1273 M.1857 tarihli olup Asitane'de mevcut Rumlara ait 97 değirmen ve fırın ile 1.541 çalışanı (tablakâr (427 kişi), yardımcı (163 kişi) çırak (129 kişi), hamurkâr (123 kişi), destgahtar (92 kişi), usta (91 kişi), amele (82 kişi), değirmenci (63 kişi), elekçi (61 kişi), seyis (52 kişi), pişirici (49 kişi), kahya (35 kişi), reis (30 kişi), kapancı (18 kişi), tahtacı ve hamurkesen (15'er kişi), dükkancı (10 kişi), bayatçı (8 kişi), ekmekçi (6 kişi), sürücü (3 kişi), francalacı ve destgahtar çırağı (2'er kişi), saka, şatırcı ve tarakçı (1'er kişi); **507 numaralı** nüfus defteri (506 numaralı defterin devamı) H.1273 M.1857 tarihli olup Asitane'de mevcut Rumlara ait değirmen ve fırın ile 2.421 çalışanı (tablakâr (449 kişi), yardımcı (314 kişi), çırak (203 kişi), hamurkâr (199 kişi), usta (151 kişi), amele (139 kişi), destgahtar (123 kişi), pişirici (78 kişi), değirmenci (63 kişi), elekçi (57 kişi), seyis (54 kişi), kahya (38 kişi), kapancı (34 kişi), hamurkesen (28 kişi), reis (27 kişi), dükkancı (20 kişi), tahtacı (13 kişi), ekmekçi (12 kişi), aşçı (10 kişi), taşçı, destgahtar çırağı ve sürücü (3'er kişi), tablakâr çırağı, aşçı çırağı, tahtacı çırağı ve tarakçı (2'şer kişi), bayatçı, şatırcı, tırnakçı ve francalacı (1'er kişi); **508 numaralı** nüfus defteri H.1273/M.1857 tarihli olup Eyüp kazası ile sur dışı ve Hasköy'de mevcut Rumlara ait 90 değirmen ve fırını 1.339 çalışanı (tablakâr (163 kişi), değirmenci (132 kişi), elekçi (114 kişi), amele (109 kişi), yardımcı (94 kişi) usta (90 kişi), çırak (74 kişi), seyis (70 kişi), hamurkâr (61 kişi), reis (45 kişi), destgahtar (43 kişi), pişirici (29 kişi), kahya (12 kişi), hademe ve kapancı (11'er kişi), hamurkesen ve ekmekçi (8'er kişi), aşçı (4 kişi), tablakâr çırağı, tahtacı ve taşçı (2'şer kişi), hizmetçi, tulacı ve dükkancı (1'er kişi); **509 numaralı** nüfus defteri H.1273/M.1857 tarihli olup Galata kazasında mevcut Rumlara ait 128 değirmen ve fırını 1.651 çalışanı (tablakâr (662 kişi), yardımcı (197 kişi) hamurkâr (152 kişi), çırak (125 kişi), destgahtar (93 kişi), usta (65 kişi), dükkancı ve pişirici (60'ar kişi), amele (55 kişi), değirmenci (15 kişi), francalacı ve kahya (12'şer kişi), elekçi ve seyis (11'er kişi), hamurkesen (10 kişi), reis (8 kişi), ekmekçi ve kapancı (6'şar kişi), tahtacı (5 kişi), talaşçı (2 kişi), kethüda, aşçı, bayatçı, destgahtar çırağı ve tablakâr çırağına (1'er kişi) ait bilgileri ihtiva etmektedir. 19. yüzyıl ortalarındaki nüfus defterlerinde kayıtlı olan bu veriler, Osmanlı başkentindeki fırın ve değirmenlerdeki iş bölümünü, çalışanların fiziksel özelliklerini ve demografik bilgilerini ortaya koymakla birlikte dönemin iş gücü ve toplum yapısını anlamak için de kıymetlidir.

BULGULAR

19. Yüzyıl Ortalarında İstanbul ve Fırınları

Osmanlı Devleti için ekmeğin ihtiyacını karşılamak hem siyasi hem de stratejik açıdan büyük önem taşımaktadır. Bu çerçevede İmparatorluk başkenti olan İstanbul'da ekmeğin ihtiyacının karşılanması için üretimi ve satışını yapan fırıncı esnafı da önemli bir rol üstlenmektedir. Bu bağlamda İstanbul'da ekmeğin, çeşitli alt grupları olan kalabalık bir esnaf koludur. Bu alt gruplar arasında ekmeğin yanı sıra börekçi, çörekçi ve simitçi gibi unlu mamuller üreten esnaf da bulunmaktadır (Bilge, 2018: 40). İstanbul'un nüfusunun ihtiyaçlarına göre fırın sayıları dönemsel olarak değişiklik göstermiştir (Somel, 2020: 143-224). Ekmeğin üretiminin devlet için önemli olmasından dolayı fiyatların belirlenmesinde halkın alım gücü dikkate alınarak sıkı denetimler yapılmış, ekmeğin fiyatı ve kalitesi konusunda standartlar sürekli korunmaya çalışılmıştır (Genç, 2007: 59-70). Diğer esnaf kollarına kıyasla fırıncıların, çok daha sert kurullarla ve sıkı denetimlerle yönetilmekte olduğu görülmektedir. Bu çerçevede ekmeğin kalitesi, ağırlığı ve fiyatı sürekli denetlenmiş, ekmeğin sahtekarlık yapanlara malına el koyma, hapis ya da para cezası verilmiştir (White, 2024: 82). Hatta bazı durumlarda bu cezalar idam ile bile sonuçlanmıştır. Mesela Mercan'da sahtekarlık yapan fırının tezgahları orada idam edilmiş, kaçan ustasının da yakalanıp öldürülmesi kadı tarafından emredilmiştir (Kala, 1995: 423-430). Bu konudaki bir başka örnekte, ekmeğin 1 dirhem az olması durumunda ceza olarak 1 akçe ödenmesi gerektiği, bununla oldukça yüksek bir meblağ olduğundan hareketle, ekmeğin kepekli halinde hapis cezası verilmiştir (Koçu, 2002: 182). Osmanlı devleti, esnaf temsilcilerinin istenmeyen davranışlar sergileyebileceği ihtimalini göz önünde bulundurarak, denetimi tek bir görevliye devretmemiş ve hiyerarşik bir düzen kurarak kendi içinde bir kontrol mekanizması oluşturmuştur. Bu kapsamda ceza yetkisini tamamen esnaf loncasına bırakmayı sakıncalı bulmuş ve loncanın vereceği ceza "dükkânın birkaç gün kapatılması ve suçu işleyene, suçun önemine göre işten el çekme" ile sınırlandırılmıştır. Ayrıca ekmeğin kalitesini sağlamak için çok önemli uyarılar yapılır ve bunlara riayet edilmesi için sıkı teftişler gerçekleştirilirdi. Padişahın bile ekmeğin numunelerini kontrol ettiği ve siyah ekmeğin çıkmaması için uyarılarda bulunduğu da bilinmektedir (Dinç, 2017: 1-20). Bahse konu olan bu sıkı denetim ve ağır cezalar, bir taraftan ekmeğin kalitesinin korunması ve güvenliği için önem taşıırken, diğer taraftan Osmanlı devletinin halkın günlük hayatında büyük yer tutan ekmeğin güvenilirliğini ve kalitesini sağlama konusundaki tavrını göstermesi bakımından da önemlidir.

İstanbul'un işesi ve beslenmesi konusunda devlet her zaman titiz davranmış ve her türlü ihtimali göz önünde bulundurmuş (Mehmet Demirtaş 2008: 70), fırınların ve fırıncıların çalışma koşulları ile hangi ürünü imal edeceklerini nizamnameler ile belirlemiştir. Ekmeğin fırınları, un ihtiyaçlarını kendi değirmenlerinden karşılamakta idi ki, eğer kendi değirmenleri yoksa, izin verilen bir başka değirmenden un ihtiyacı tedarik edebilirlerdi. Bu durumda izin verilen değirmen dışından un alınması yasaktır. (Aynural, 2002: 88) Fırıncılar, ekmeğin üretimini kendi tekellerinde bulundurdıkları için birlik içinde hareket etmektedir. Her fırının satış alanı titizlikle belirlenmiş, böylece hem halkın hem de esnafın mağdur olması engellenmiştir (Dinçer, 2016: 34-35). Yeni fırın açmanın da kural ve kaideleri vardır. Bunun için ilk önce o bölgede yeni bir

fırına ihtiyaç duyulması gerekmektedir. Bu ihtiyaç durumu tespit edildiğinde, kefil göstermek şartıyla Başmuhasebe ve Kapan defterine kaydedilmesiyle yeni fırın açılabilir (Aynural, 2002: 112).

Fırınlara, halkın ihtiyacına göre açıldığı için kapatılması zordur. Aynı şekilde zor elde edilen gediğin bir başkasına devredilmesi de zordur. Devlet, fırıncı sahtekarlık yaptığında gedik hakkını başkasına verirdi (Dinç, 2017: 1-20). 1840-1841 yıllarında bu konuda yeni bir uygulama getirilerek, yeni değirmen açmak ya da atıl durumda olan değirmeni onarıp açmak için Ticaret Nezaretinden ruhsat alma şartı konulmuş ve bu Ticaret Nezareti ruhsatı için her bir değirmen taşına 350 kuruş, fırın için 150 kuruş harç verilmesi belirlenmiştir (Aynural, 2002: 115). Yeni bir fırın açılması için gerekli olan kurallar, değirmen ve fırının satılması ya da kiralanması durumunda da geçerlidir ki bunun için nizam ustalarının ve kethüdasının kadı huzurunda alıcıya kefil olması gerekmektedir. Kural ve nizamnameler ile hem güven hem de üretimde devamlılık sağlanmaktadır (Aynural, 2002: 116). Fırınlara imalat hakkı ve satış alanı bölgelere göre belirlenmiştir; hiçbir fırın kendi alanı dışında ekmek satamazdı (Dinçer, 2016: 34). Ekmek satışı fırından, tezgâh ve tablakârlar aracılığıyla yapılırdı (Uzun, 2015: 56-80). Ayrıca, ekmek satışı iskemleci denilen bakkalarda da yapılmaktadır. İskemle nizamı ile fırınlara, kendilerine izin verilen iskemleciler aracılığıyla da ekmeklerini satılabilmektedir (Bilge, 2018: 26). Fırın ve değirmenler hasar gördüğünde, bölgede ihtiyaçlarına göre hızlı bir şekilde tamir edilirdi. Kiracı, değirmen ve fırında mülk sahibinin gücü yettiği halde tadilat yapmaması durumunda yargıya gidip onarım işlemini yaptırabilirdi. Ancak yargı her zaman kiracının yanında olmamaktadır. Mesela, halktan ekmek konusunda şikâyet geldiğinde mülk sahibi sözleşmesini iptal edebilmektedir (Aynural, 2002: 114-115).

Fırınlara, hububat ihtiyaçlarını Unkapanı’ndan karşılamaktadır. Unkapanı iskelesine Osmanlı coğrafyasının farklı bölgelerinden buğday gelir ve cuma günleri hariç fırın görevlileri burada hazır bulunur, hakkına düşen buğdayı ya da ununu alırdı. Ekmekçiler kahyası da bu bölgede oturmaktadır (Hovhannesyan, 1996: 21-22). İstanbul’un buğday ihtiyacı, fırınlara yıllık ekmek üretim kapasitesine göre belirlenirdi (Güran, 1986: 247). Fırıncı ve değirmenciler altı aylık hububatı depolarında bulundurmamak zorundaydılar. Bunun denetimi ise bizzat İstanbul kadısı tarafından yapılırdı. Eğer almayanlar varsa uyarılırlardı. Maddi sebeplerden dolayı bu kurala uymayan değirmenci ve fırıncılar vardı. Hatta devlete ve kapan tüccarına olan borcundan dolayı firar edenler de oluyordu. Bunu önlemek için İstanbul kadısına yazılan bir fermanda, fırıncı ve değirmencilerin zengin kişilerden seçilmesi; yoksa da sarraflardan fırın açmak isteyenlere öncelik tanınması istenmiştir (Aynural, 2002: 113-114). Ekmeğin önemli bir tüketim maddesi olmasından dolayı Zahir Nezareti, hububat sıkıntısı yaşanmaması için depolama yapar. Böylece yaşanacak kıtlığın önüne geçilmekte ve fiyat istikrarını korumaktadır (Uzun, 2015: 56-80). Zor zamanlar için depolanan tahıllara fiyatı, kapan tüccarından düşüktür. Zahir Nezareti, maliyetinin çok az üzerine kâr belirleyerek tahıl satışı yapmaktadır. Düşük fiyattan verilen tahıllar devlet hazinesine zarar vermeye başladığında tekrar fiyat belirleme yoluna gidilmektedir (Tabakoğlu, 2014: 123). Fırıncıların mevcut nizamnamelerdeki kurallara uymak zorunda oldukları, istisnai durumlar dışında birbirlerinin ürünlerini imal edemeyecekleri bildirilmektedir. Mesela, bu istisnai durumlardan biri 1803 yılında yaşanmıştır. Bu tarihte İstanbul’da halk fırınlara yetersiz kalması sorununu çözebilmek için francala fırınlara normal ekmek çıkarmasına izin verilmiştir. İstisnai durumlara dair bir başka olay ise 1829 yılına aittir. O yıl Rusya’dan çok fazla alınan buğdayın dayanıksız olmasından ötürü francala fırınlara geçici olarak normal ekmek üretmesine izin verilmiştir (Aynural, 2002: 111).

Fırın Türleri

Osmanlı Devleti’nde farklı isimler altında tasnif edilmiş birçok fırın türü bulunmaktadır. İlgili literatürde geçen fırın türleri saray fırınları, halk fırınları, simit ve çörek fırınları, ordu fırınları, imaret fırınları, konsolosluk fırınları, francala fırını ile konak ve köşklereki fırınlar gibi isimlerle anılmaktadır. Adı geçen bu fırınlardan simit ve çörek fırınları, İstanbul’da ekmekçi fırınlara yanı sıra börek, gevrek simit, peksimet, kurabiye, çatal halka, etli poğaçaya ve çörek çıkaran mekanlardan (Demirtaş 2008: 70) olup bu fırının hangi ürünü çıkaracağı kesin kurallara ile belirlenmiştir. Bu sebeple izin dışında üretim yapılması fırıncı esnafının şikâyetleri ile önlenmeye çalışılmıştır ki, börekçi fırınının ekmek çıkardığı ya da francala fırınının ekmek çıkardığı da görülmüş ve buna İstanbul kadılığı tarafından müdahale edilmiştir (Demirtaş 2020: 205-211). Ayrıca Olağanüstü durumlarda İstanbul kadısı izni ile francala ve normal ekmek çıkartabilirler. Ve simit ve çörek fırınlara kethüdalara diğer fırıncılarla ortaktır. Buna rağmen esnaf birlikleri farklıdır. Fırıncıların ne kadar yağ, susam kullanacakları İstanbul kadısı tarafından belirlenmektedir. Buna göre gramaj ağırlığı itibarıyla yağlı simitler normal ekmeğin üçte birine denk gelmektedir (Aynural, 2002: 126). Fırınlarda “elleme adı verilen gürgen odunu kullanılır. Çalı, çırpı ve talaş kullanılması yangın çıkarma ihtimali arttırdığı için istenmemektedir. Çörek ve simit fırınlarında ise yeterli miktardan fazla çalı, çırpı ve talaş bulundurulmasına izin verilmemektedir (Aynural, 2002: 113). Nitekim 1756 Cibali yangınında 580 fırının yandığı kayıtlara geçmiştir (Koçu, 1994: 312), (Koçu 1971: 5759). Ordu sefere çıktığında ekmek ihtiyacını karşılamak için ekmekçi esnafı arasından seçilen ustalar tarafından oluşturulan ordu fırınları orduya eşlik etmektedir. Sefere katılacak ekmekçi ustalarının firar etmelerini önlemek amacıyla birbirlerine kefil olmaları sağlanmakta ve gerektiğinde ağır cezaya çarptırılmaktadırlar. Ayrıca, sefere katılan ustalar arasında zengin ve güvenilir olan ekmekçi ustası ‘Miri Habbazanbaşı’ seçilirdi (Aynural, 2002: 129). İmaret fırınları, imaretlerin aşevleri için kurulan ve fodla ekmeği çıkaran fırınlardır (Faroqhi, 2014: 264). Bu fırınlarda haftanın yedi günü ekmek çıkartılarak, imaretlerin yanında ekmek

sıkıntısı yaşandığı zamanlarda halka ekme verilirdi (Demirtaş 2008: 205-211). Saray fırınları Saray fırınlarından has ekme ve fodla ekmeği çıkartılırdı ki bu has ekme padişah ve üst düzey görevliler için, fodla ekmeği çalışanlar ve askerler için üretilirdi ve saray fırınlarının un ihtiyacı genellikle Bursa mukataasından karşılanırdı (Demirtaş, 2008: 51-60). Saray fırınlarında çalışan esnafa ise Habbazin-i Hassa denilir ve başlarında “Ekmeçibaşı” bulunurdu. Ekmeçibaşı, görevleri aynı hizmet alanları farklı olan “Kapıkulu Ocakları Ekmeçibaşı” ve “Serhabbazin-i Hassa Ekmeçibaşısı” olarak iki grupta değerlendirilir. Kapıkulu Ocakları Ekmeçibaşı, askeri alanda hizmet verirken, Serhabbazin-i Hassa Ekmeçibaşısı sarayın fırınlarını denetlemek ve ekme ihtiyacını karşılamakla sorumludur (Demirtaş 2008: 53). Askerin ekme ihtiyacını karşılamak için fodla ekmeği çıkaran fırınlardan kimlerin ekme alma hakkına sahip olduğu kanunla belirlenmiştir. Bu fırınların un ihtiyacı olduğunda bunu halk fırınlarından karşılamaktadır. Ordu sefere çıktığında ekmeçisi esnafı orducu adı ile katılırdı (Demirtaş 2008: 62). Saray fırınlarında çalışanlar arasında bir hiyerarşi düzenlenmiştir ve aldıkları ücretler bu hiyerarşiye göre belirlenmiştir. Herhangi bir nedenden dolayı boşalan görevlinin yerine hiyerarşik sıralamaya göre biri getirilirdi. Pişiricinin yerini hamurkâr, hamurkârın yerini elekçi, elekçinin yerini de şakirdlerden biri alırdı. Saray fırınlarında aynı zamanda Silahdar Ağa ve Ser Tabbah gibi emekli olmuş eski üst düzey görevlilerin de ekme ihtiyacı karşılanırdı. İstanbul’da bütün beylik fırınları Kapıkulu ekmeçibaşısına bağlıdır (Demirtaş 2008: 53-61). Üzerinde çalıştığımız nüfus defterlerinde simit ve çörek fırınları ile saray, ordu ve imaret fırınlarına dair herhangi bir veri bulunmamakla birlikte saray, konsolosluk, francala ile köşk ve konak fırınlarına ilişkin ayrıntılı kayıtlar tespit edilebilmektedir.

Beylik Fırınları

Osmanlı devletinde beylik fırınından kastın kamuya ait fırınlar olduğu ifade edilmektedir (Bilgin, 2023: 11). İstanbul’daki özel fırınlar has ekme ve harici ekme olmak üzere iki çeşit ekme çıkarmaktadır. Bunlardan has ekme kaliteli undan yapılmakta ve maddi durumu iyi olanların tükettiği bir ekme iken harici ekme alt sınıflara hitap eden bir ekme çeşididir (Demirtaş, 2008: 67; Bilgin 2023, 24) Buna göre harici ekme fırınları daha geniş kitleye hitap ettiği için has ekme fırınlarına göre daha yaygındır. Çalıştığımız nüfus defterlerinde “Enderun-u Hümayun Beylik Fırını; Tersane-i Amire’de Aynalı Kavak’ta Beylik Fırını; Sultan Beyazid Vezneciler’de Beylik Fırını; Fener’de İstefani Beylik Fırını; Kantarcılar’da Beylik Francalacı Fırını; Vezneciler’de Beylik Ekmeçisi Fırını; Gülhane’de Beylik Fırını; Tarakçı’da Beylik Fırını; Eyüp’te Topkapı haricinde Beylik Fırını; Tarabya’da Büyük Beylik Fırını; Ayvansaray’da Beylik Fırını; Tophane’de Beylik Fırını; Ayasofya-ı Sagir’de Çardaklı Beylik Fırını; Ortaköy’de Beylik Ekmeçisi Fırını; Tophane’de Beylik Ekmeçisi Fırını; Süleymaniye’de Beylik Ekmeçisi Fırını; Desteciler’de Beylik Ekmeçisi Fırını; Çardak’da Cedid Beylik Ekmeçisi Fırını; Selimiye’de Beylik Fırını ve Topkapı haricinde Beylik Fırını” isimleri altında 26 tane beylik fırını tespit edilmiştir. Bu fırınların “Dikilitaş’ta Beylik Francalacı Fırını” ile “Kantarcılar’da Beylik Francalacı Fırını” üst sınıflar için üretilen has ekme olan francala ekmeği, “Vezneciler’de kain Beylik Ekmeçisi Fırını, Enderun-u Hümayun Beylik Ekmeçisi, Ortaköy’de Beylik Ekmeçisi Fırın Amele, Tophane’de Beylik Ekmeçisi Fırını, Süleymaniye’de Beylik Ekmeçisi Fırını, Desteciler’de kain Beylik Ekmeçisi Fırını ve Çardak’da Cedid Beylik Ekmeçisi Fırını” fodla ekmeği üretmektedir. Diğer 18 fırının ise fodla mı yoksa francala mı ürettiği kayıtlarda belirtilmemiştir. Bu beylik fırınlarında toplam 882 kişi çalışmaktadır, çalışanların 680’si Ermeni, 90’ı Müslüman, 74’ü Rum ve 38’i ise Gayrimüslim’dir. Buna göre beylik fırınlarındaki Ermeni ekmeçilerin ağırlığı net bir şekilde görülmektedir.

Konsolosluk Fırınları

Osmanlı başkentinde yabancı devletlerin açtığı konsoloslukların ekme ihtiyacını karşılamak amacıyla elçilik fırınları kurulmuştur. Bu fırınlarda francala ekmeği üretilmiş ve yabancı zenginler tükettiği için sabit fiyat ve ağırlık uygulanmamıştır (Demirtaş 2020: 205-211). Osmanlı Devleti’nin un kalitesini beğenmeyen bu fırınlar, Rusya’daki Taganrog bölgesinden un da ithal etmektedirler. Ayrıca, konsolosluk fırınlarında çalışanlar haraç ödemekten muaf tutulmuştur (White, 2024: 83). Konsolosluk fırınlarının yalnızca konsolosluklar için ekme ürettikleri, çarşı ve pazarda ekme satma izinlerinin olmadığı da kendilerine beyan edilmiştir (Aynural, 2002: 122-123).

Çalıştığımız nüfus defterlerinden H.1260/M.1845 tarihli 269 numaralı defterde 4 adet konsolosluk fırını kaydedilmiştir. Bu fırınlardaki çalışanların tamamı gayrimüslim kategorisinde yer almakta ve sadece Sakız Adasından gelen fırıncılar çalışmaktadır. Paspatis’in anlattıkları da elde ettiğimiz bu sonucu destekler niteliktedir. Paspatis, elçilik himayesine girerek francala ekmeği çıkarma imtiyazını ilk Fransızların aldığını, daha sonra diğer devlet elçiliklerine yayıldığını ve Sakız adalı ekmeçilerin tekelinde olan francala ekmeği üretiminin zamanla Ermeni ve Müslüman ekmeçiler arasında yayıldığını anlatmaktadır (Paspatis, 2014: 90). Nüfus defterlerindeki konsolosluk fırınlarına dair kayıtlardan, fırın çalışanlarının meslek dağılımı hakkında çok az bilgi edinebilmekteyiz. Bu konuda sadece Frenki Fırını’ndaki bir çalışana dair bilgi edinebilmekteyiz; o kişi de tablakârdır. Frenki Fırını’nda bir tablakârın bulunması, bu fırının dışarıya da ekme sattığını düşündürmektedir.

“Rusya der Dörtyol Ağzı Fırını”nda 6 gayrimüslim çalışmaktadır ve fırın içindeki meslekler belirtilmemiştir ancak çalışanların boy, bıyık ve sakal gibi fiziksel özellikleri kaydedilmiştir. Buna göre Dörtyal Ağzı Fırını’nın çalışanlarının yaş

aralığı 18 ila 33 arasında olup, çalışanların yaş ortalaması 24’tür. Konsolosluk fırınları içinde en az çalışanı ve yaş ortalaması en genç olanı Dört Yol Ağzı Fırını’dır.

“İngiliz der Asmalı Mescid Fırını” 24 çalışanı bulunan bir francala fırınıdır. Çalışanların yaş aralığı 16 ila 50 olup, çalışanların yaş ortalaması 29’dur. Konsolosluk fırınları içinde en fazla çalışana sahip ikinci fırın olan Asmalı Mescid aynı zamanda yaş ortalaması en yüksek olanıdır.

“Prusya der? Francalacı Fırını” 31 çalışanı bulunan bir diğer francala fırınıdır. Fırın çalışanlarından yalnızca bir kişinin mesleği kaydedilmiştir, o da hamurkârdır. Çalışanların yaş aralığı 12 ila 50 olup, ortalama yaş 28’dir. Konsolosluk fırınları içinde en fazla çalışanı olan bu fırının yaş ortalaması da yüksektir. Konsolosluk himayesinde olan bu fırınlar tahılta ithalat vergisi ödemediği için daha ucuza ekme imal etmektedir. 1841’de Telegraph Gazetesi muhabiri olarak İstanbul’a gelen İngiliz Charles White, anılarını yazdığı “İstanbul’da Üç Yıl” kitabında, konsolosluk himayesindeki fırınların halka ucuz ekme sattığını ve yakalandıklarında ekmeği konsolosluk için ürettiklerini “iyilik olsun bir kısmını halka sattıklarını” söyleyerek savunma yaptıklarını anlatmıştır. Ve 1842’de Prusya konsololuğunun himayesindeki 4-5 fırın sahtekarlık konusunda çok ünlenmiş, Tophane Münşiri de bu fırınlar hakkında cezai işlem yapmak zorunda kalmıştır (White, 2024, cilt.3:83-84).

“Frenki Fırını”, 14 çalışanı bulunan sonuncu francala fırınıdır. Fırın çalışanlarından sadece bir kişinin mesleği kaydedilerek tablakâr olduğu belirtilmiştir. Çalışanların yaş aralığı 16 ila 45 olup, yaş ortalaması 28’dir.

Francala Fırını ve Bayağı Ekme Fırını

Francala has undan yapılan kaliteli bir ekmeğdir ve normal ekmeğe göre gramajı daha düşüktür. Buna göre francala tamamen has undan yapılırken, bayağı ekme ise 2/3 oranında has 1/3 oranında normal un kullanılarak üretilirdi. Mesela, okkalık francala ekmeğinin fiyatının çok değişken olmasından dolayı 2 para narh uygulanmıştır. Fırını kapatan esnafa, borçlarını ödeyebilmesi için okkalık francala ekmeği üretme izni verilirde ancak 1805’de okkalık francala ekmeğine talebin artmasından şikayetçi olan normal ekme üreticilerinin talebi üzerine yasaklanmıştır (Aynural, 2002: 121-125). İstanbul’da üst tabakanın tüketebildiği bir ekme olan francala ekmeğine narh uygulanmadığı gibi diğer fırıncılara uygulanan katı kurallar da francala ekmeği çıkartan fırınlara uygulanmamıştır (Demirtaş, 2020: 225-226). Francala fırınlarının dönemin koşullarına göre sayıları değişmekte olup bazı dönemlerde konsolosluk fırınları haricinde hepsi kapatılmıştır. (Aynural, 2002: 120-121). Nüfus defterlerine göre 19. yüzyıl ortalarında İstanbul’un farklı semtlerine ve sokaklarında bulunan Francalacı fırınlarının bir listesini çıkarabilmek mümkün olmuştur.

Tablo 2: Yüzyıl Ortalarında İstanbul’daki Francalacı Fırınlara

Sadabat Karyesi’nde Francalacı Fırını	Gedik Paşa Civarında Han Kapı’da Kain Francalacı Fırını
Ağa Hamamı’nda Francalacı Fırını	Gedik Paşa Kurbunda Taşlı Kapı’da Francalacı Fırını
Ahmediye Meydanı’nda Francalacı Fırını	Gedik Paşa’da Francala Fırını
Ahmediye’de Kain Francalacı	Halıcılar Köşkü’nde Kain Francalacı Fırını
Ahur Kapı’da Yunus Paşa Konağı’nda Francalacı Fırını	Halicioğlu İskelesi’nde Francalacı Fırını
Aksaray Kızıl Maslak Francalacı Fırını	Halicioğlu İskelesi’nde Mustafa’nın Francalacı Fırını
Aksaray’da Kasım Ağa Konağı Derununda Francalacı Fırını	Halicioğlu’nda Francalacı Fırını
Aksaray’da Francalacı Fırını	Hasan Paşa Hanı Civarında Francalacı Fırını
Aksaray’da Haşim Ağa Konağı’nda Francalacı Fırını	Haseki Civarında Selim Paşa Konağında Francalacı
Alaca Hamam Kurbunda Vaki Francalacı Fırını	Haseki’de Francalacı Fırını
Arap Çarşısı’nda Francalacı Fırını	Hasköy’de Kışla Meydanı’nda Francalacı Fırını
Arnavudköy Francalacı Fırını	Hasköy’de vaki Kulaksız’da Francalacı Fırını
Asmalı Mescit’te İngiliz Francalacı Fırını	Hass-ı refi’ada İncirli Çiftliği Francalacı Fırını
Avrat Pazarı’nda Kain Francalacı Fırını	Hobyar Mahallesi’nde Bostan İçinde Francalacı Fırını

Ayazma Françalacı Fırını	Hoca Paşa'da Kain Françalacı Fırını
Aziz Mahmud Efendi Hazretleri Kurbunda Françalacı Fırını	İmam Koruk Mahallesi'nde Françalacı Fırını
Bahçe Kapısı Haricinde Françalacı Fırını	İncir Karyesi Françalacı Fırını
Bahçe Kapısı'nda Françalacı Fırını	İstinye Karyesi'nde Françalacı Fırını
Balat'ta Tokmak Françalacı Fırını	Kadı Konağı'nda Françalacı Fırını
Bit Pazarı'nda Kain Françalacı Fırını	Kadırğa Limanı Kurbunda Bahçeli Françalacı Fırını
Beşiktaş'da Kain Françalacı Fırını	Kadırğa Limanı Kurbunda Françalacı Fırını
Beylerbeyi'nde Françalacı Fırını	Kadırğa Limanı'nda kain Françalacı Fırını
Beyoğlu? Françalacı Fırını	Kağıthane'de Françalacı Fırını
Beyoğlu Ağa Cami'sinde Françalacı Fırını	Kantarcılar'da Beylik Françalacı Fırını
Beyoğlu Demir Kapı'da Françalacı Fırını	Kapan'da Françalacı Fırını
Beyoğlu La Sokağı'nda Kain Françalacı Fırını	Karaköy'de Françalacı Fırını
Beyoğlu Macar'da Kain Françalacı	Kasimpaşa Kışla Meydanı'nda Françalacı Fırını
Beyoğlu Mekteb-i Tibbiye karşısında Françalacı Fırını	Kasimpaşa Kulaksız'da Françalacı Fırını
Beyoğlu Neccar Françalacı Fırını	Kasimpaşa'da Hacı Ahmet Mahallesi'nde Kain Bahçıvan İsmail'in Bahçesi Haricinde Kain Françalacı Fırınında
Beyoğlu Pazar Yeri Françalacı Fırını	Kızlarağası'nda Françalacı Fırını
Beyoğlu Pazar Yeri'nde Tulumba Çarşısı Sokağı'nda Françalacı Fırını	Kiremit Mahallesi'nde Arabacı Françalacı Fırını
Beyoğlu Yenişehir Françalacı Fırını	Koca Çınar'da Françalacı Fırını
Beyoğlu Yenişehir'de Papas Köprüsü'nde Françalacı Fırını	Koska'da Françalacı Fırını
Beyoğlu'nda? Kır Françalacı Fırını	Kulaksız'da Françalacı Fırını
Beyoğlu'nda Ağa Hamamı'nda Françalacı Fırını	Kumkapı civarında Soğan Ağa Mahallesi'nde Taklı Tulumba Françalacı Fırını
Beyoğlu'nda Françalacı Fırın	Kumkapı haricinde Françalacı
Beyoğlu'nda Halil Sokağı'nda Françalacı Fırın	Kuru Çeşme Karyesi'nde Françalacı ve Bayağı Ekmekçi Fırını
Beyoğlu'nda Yeni Çarşı'da Françalacı Fırın	Küçük Takım? Yeni Kışla karşısında Espanya Françalacı Fırını
Beyoğlu'nda Ev içi? Françalacı	La Sokağı'nda Kain Françalacı Fırını
Bimarhane Yokuşu'nda Françalacı Fırını	Mahmut Paşa civarında Françalacı Fırını
Boyacı Karyesi'nde tabi Mirgün'de kain Françalacı Fırını Amele	Mektep? Karşısında Anayol Taş Françalacı Fırın
Bulgurlu Karyesi'nde Françalacı Fırını	Mirgün Karyesi'nde Bayağı Ekmekçi Fırını
Büyük Dere'de Françalacı Fırını	Necip Paşa Konağın'nda Françalacı Fırını
Büyük Dere'de Hızarlık? Eskalo'nun Françalacı Fırını	Orta Kapısı civarında Çukur Bostan Françalacı Fırını

Büyük Dere'de Kalfan Yerinde İstavri'nin Francalacı Fırını	Rami Çiftliği Francalacı Fırını
Büyük Dere'de Kirkor'un Francalacı Fırını	Sargez Francalacı Fırını
Büyük Dere'de Mezarlık Pişğah'nda İskalo'nun Francalacı Fırını	Selimiye'de Francalacı Fırını
Büyük Dere'de Tenkine'nin Francalacı Fırını	Silivri Kapısı'nda Mustafa Ağa'nın Francalacı Fırını
Ceneviz Kilisesi'nde Francalacı Fırını	Simkeşhane Francalacı Fırını
Cibali Yeni Kapısı'nda Francalacı Fırını	Sultan Beyazıt Meydanı'nda Necip Paşa Konağı Francalacı Fırını
Çemberhane Yokuşunda Francalacı Fırını	Sultan Mehmed civarında Yeni Hamam'da Kadı Konağın'nda Francalacı Fırını
Çifte Ceviz'de nam-ı diğer Feriköyde kain Francalacı Fırını	Sultan Mehmed Meydanı'nda Francalacı Fırını
Çizilitaş Francalacı Fırını	Süleymaniye der Darüşşifa İttisalinde Francalacı
Çukur der Yeni Çarşı Francalacı Fırını	Süleymaniye'de Francalacı Fırını
Demirkapı La Sokağ'nda? Francalacı Fırını	Şekip Efendi Konağ'nda Francalacı Fırını
Derinyol Ağzı'nda Francalacı Fırını	Şeyh Vefa Francalacı
Dikilitaş'da kain Francalacı Fırını	Tamtam Mahallesi'nde kain Demirkapı'da Francalacı Fırını
Dikilitaş'ta Beylik Francalacı Fırını	Tarabya'da Dere İçinde Francalacı Fırını
Dolap Deresi'nde Francalacı Fırını	Tarabya'da Enko'nun Francalacı Fırını
Ertebur Karyesi'nde Francalacı Fırını	Tarabya'da Francalacı Fırını
Tahtalı Fırını	Taş Kapı'da Şekip Efendi Konağı derununda Francalacı Fırını
Galata Beyoğlu Küçük takımda? Francalacı Fırını	Tatlı Kapı'da kain Francalacı Fırını
Galata Sandıkçılar Başı'nda Francalacı Fırını	Tophane kapı İçi Yamalı Francalacı
Galata Tatavla Dolap Deresi'nde Francalacı Fırını	Tophane kapı İçinde Yamalı Francalacı
Galata'da Arap Çarşısında Francalacı Fırını	Tophane'de Lüleciler Francalacı Fırını
Galata'da Francalacı Fırını	Üsküdar'da kain Ayazma Francalacı Fırını
Galata'da Hafafilar/Sahaf İçi'nde Francalacı Fırını	Üsküdar'da Selimiye'de Francalacı Fırını
Galata'da Kain Karaköy'de Balıkçılar içinde Francalacı Fırını	Üsküdar'da Kain Aziz Mahmut Efendi'nin Tekkesi Karşısında Francalacı Fırını
Galata'da Kain Yüksek Kaldırım'da Francalacı Fırınında	Vefa Meydanı'nda Francalacı Fırını
Galata'da Karanlık Francalacı Fırını	Vefa'da Hacı Sait Paşa Konağı'nda Francalacı Fırını
Galata'da Tahtalı Francalacı Fırını	Yedikule Haricinde Francalacı Fırını
Galata'da Yorgancılar'da kain Francalacı Fırını	Yenişehir'de Papas Köprüsü'nde Francalacı Fırını
	Yerinde Tomas Hane Sokağ'nda Francalacı Fırını
	Yüksek Kaldırım'da kain Francalacı Fırını

1803 yılına kadar tek tip ekmeğin üreten francala fırınları, bu tarihten sonra has, bayağı ve okkalık ekmeğin olmak üzere 3 çeşit olmak üzere ekmeğin üretmişlerdir. Yukarıda ifade edildiği üzere bayağı ile francala ekmeğin arasında un kalitesi farkı vardır. Çalıştığımız nüfus defterlerine göre 19. yüzyıl ortalarında İstanbul'da 10 adet bayağı ekmeğin fırını vardır. Bunlardan "Kuruçeşme Karyesi'nde Francalacı ve Bayağı Ekmeğin Fırını"nda olduğu gibi iki ayrı ekmeğin imal edildiğini belirtmek için hem bayağı hem francala ismini kullanılmıştır. Sözü geçen fırında kayıtlı 28 Ermeni fırıncının (destgahtar, kapancı ve tablakâr- 1'er kişi) Eğin ve Karahisarlı olduklarını, bu çerçevede hemşerilik ağı içinde örgütlendiklerini görmekteyiz. "Bahçe Kapısı'nda Bayağı Ekmeğin Fırını"nda kayıtlı 17 kişi ise Rum milletindedir ve tablakâr, çırak, destgahtar ve yardımcı olarak kayıtlı bu fırıncıların Sakız, Debre ve Kalkandereli olduğu tespit edilmektedir. "Mirgün'de Bayağı Ekmeğin Fırını" olarak iki kayıt bulunmaktadır. Buna göre birinde 11, diğerkinde ise 9 Ermeni fırıncının kayıtlı olduğu bu fırınlarda pişirici, kapancı, destgahtar, tablakâr, yardımcı, hamurkâr bulunmakta ve bu fırıncılar Karahisar, Eğin ve Kuruçaylıdır. "Yeniköy'deki Bayağı Ekmeğin Fırını"nda ise 18 Ermeni amele kayıtlı iken "Tarabya'daki Bayağı Ekmeğin Fırını"nda 8 Ermeni amele, "Büyük Dere'deki Bayağı Ekmeğin Fırını"nda ise 10 amele kayıtlıdır ve çoğunluğu Çemişgezek ve Karahisarlıdır. "Yeniköy'deki Bayağı Ekmeğin Fırını"nda kayıtlı 32 Ermeni fırıncı, pişirici, yardımcı, elekçi, seyis, değirmenci, tablakâr, hamurkesen gibi iş kollarında çalışmaktadır ki, bunlar da Tercan, Karahisar, Arapgir, Divriği ve Eğinli'dir.

Francala fırınlarının genellikle değirmeni bulunmamaktadır. Bu sebeple -yukarıda da ifade edildiği gibi- bu fırınlar kendisine izin verilen değirmenlerden ununu alabilmektedir. Çalıştığımız nüfus defterlerinden İstanbul'da değirmeni olan francala fırınının sayısı 31 tane'dir. Bunların en yoğun olduğu yer ise Tekfur Sarayının etrafıdır (6 tane).

Aynural, 1740-1840 tarihleri arasında kapsayan araştırmasında francala fırını çalışanlarının tamamının gayrimüslim olduğundan bahsetmekle beraber çalıştığımız nüfus defterlerine göre 19. yüzyıl ortalarında İstanbul'daki francala fırını çalışanı 666 kişiden 303'ü Ermeni, 205'i Müslüman, 106'sı Rum ve 52'si Gayrimüslimdir. Buna göre Francala fırınlarında çalışan 1.545 kişi nüfus defterine kaydedilmiştir. İstanbul'daki fırıncı esnafının genel dağılımı 1.954'ü Ermeni, 1.504'ü Gayrimüslim, 842'si Rum ve 244'ü Müslüman olarak tespit edilmektedir. 19. yüzyıl ortalarında İstanbul'daki Francala fırınlarında çalışanlarının meslekleri 25 başlık altında dağılım göstermektedir. Bunlar tablakâr (1099 kişi), yardımcı (357 kişi), çırak (222 kişi), hamurkâr (193 kişi), destgahtar (159 kişi), amele (143 kişi), pişirici (123 kişi), usta (81 kişi), hamurkesen ve kapancı (66'şar kişi), seyis (53 kişi), bayatçı (47 kişi), kâhya (33 kişi), değirmenci (28 kişi), elekçi (26 kişi), reis (20 kişi), francalacı (16 kişi), tahtacı (7 kişi), dükkancı (6 kişi), ekmeğin, saka ve aşçı (4'er kişi), bekçi, pideci ve hademedir (1'er kişi). Bu dağılıma göre francala fırınları çalışanlarının en fazla tablakâr, hamurkâr, yardımcı, usta ve çırak kategorisi ile destgahtar, amele ve pişirici oldukları görülmektedir. Francala fırını çalışanlarının en fazla tablakâr ve sayılarının, francala fırınlarında toplam çalışan sayısının dörtte biri kadar olması bu fırınların satış bölgesinin oldukça geniş olduğunu düşündürmektedir.

19. yüzyıl ortalarında İstanbul'daki francala fırın çalışanlarının 1.081'i Balkanlardan, 2.133'ü Anadolu'dan, 1.228'i ise Ege adalarından geldiklerini gösteren bir dağılım tespit edilmektedir. Balkanlardan gelen fırıncıların 578'i Gayrimüslim, 384'ü Rum, 117'si Müslüman ve 2'si Ermeni milletindedir. Balkanlardan en fazla Yanya (454 kişi), Ergiri (177 kişi), Debre (152 kişi) ve Kalkandelen (81 kişi) gibi kentlerinden gelen fırıncılar, tablakâr (548) ve usta (31) olarak mesleklerini icra etmektedirler. Anadolu'dan gelen fırıncıların ise 1.909'u Ermeni, 109'u Müslim, 61'i Gayrimüslim ve 53'ü Rum milletinden olduklarını gösteren bir dağılım içindedirler. İstanbul'daki Ermeni fırıncıların, Anadolu'da Ermenilerin yoğun olarak yaşadığı Karahisar (784 kişi), Çemişgezek (394 kişi), Kuruçay (133 kişi), Eğin (120 kişi) ve Divriği (112 kişi) gibi şehirlerden geldiklerini tespit etmekteyiz. Anadolu'dan İstanbul'a francala fırınlarından çalışmak için gelenler en fazla destgahtar (73 kişi), hamurkesen (47 kişi), kâhya (25 kişi) ve elekçi (23 kişi) olarak çalışmaktadırlar. Ege adalarından gelenler ise 825'i Gayrimüslim, 396'sı Rum ve 7'si Ermeni milletindedir. Buna göre Ege adalarından İstanbul'a francala fırınında çalışmak için gelen Müslüman bulunmamaktadır. Bu bölgeden gelenlerin büyük çoğunluğu 1.215 kişi ile Sakız adasından olup, çoğunlukla hamurkâr (92 kişi) ve yardımcı (182 kişi) olarak mesleklerini icra etmektedirler. Balıklı Rum hastanesi doktoru olan Paspatis, Sakız adasından gelen ekmeğinlerin has ve beyaz olan francala ekmeğini yapmakta usta olduklarını anlatmaktadır (Paspatis, 2014: 90).

Konak ve Köşlerdeki Fırınlar

19. yüzyıl ortalarında imparatorluk başkentinde beylik, konsolosluk, francala ve bayağı ekmeğin fırınlarının yanı sıra çok sayıda konak ve köşlerde bulunan özel fırınlar da mevcuttur. Nüfus defterlerindeki verilerden tespit ettiğimiz konak ve köşk fırınları şu şekildedir:

Şekip Efendi Konağı Francalacı Fırını: Adından da anlaşıldığı üzere, has ekmeğin çeşidi olan francala ekmeğini imal eden Şekip Efendi Konağı Francala Fırını, farklı tarihlerdeki iki nüfus defterinde tespit edilmiştir. H.1269/M.1853 tarihli 265 numaralı nüfus defterinde "Şekip Efendi Konağı Francalacı" adıyla, H.1273/M.1857 tarihli 506 numaralı nüfus defterinde ise "Taklı Kapı'da Şekip Efendi Konağı Francalacı Fırını" adıyla geçmekte olan, muhtemelen aynı fırın olan Şekip Efendi Konağı Francala Fırını'nın 1853 tarihinde 10 Gayrimüslim çalışanı bulunmaktadır. Bu çalışanların başta Sakız (7 kişi) olmak üzere Çemişgezek, Karaman ve Kayseri'den (1'er kişi) olarak Osmanlı coğrafyasının farklı bölgelerinden geldiği görülmektedir.

Fırında çalışan gayrimüslimlerin fırın içi meslek dağılımı ise başta tablakâr (5 kişi) olmak üzere çırak, hamurkâr, hamurkesen, pişirici ve yardımcı (1’er kişi) şeklindedir. 1857 tarihli nüfus defterine göre, Şekip Efendi Konağı’nda çalışan 18 kişi, Balkanlardan İstanbul’a çalışmak için gelen Rumlardan oluşmaktadır. Bu çalışanlar Debre (6), Kalkan ve Kalkandelen (5’er kişi), Üsküp ve Yanya (1’er kişi) şehirlerinden gelmişler ve başta tablakâr (8 kişi) olmak üzere yardımcı ve çırak (3’er kişi), hamurkâr, hamurkesen, pişirici ve usta (1’er kişi) olarak çalışmaktadır. İki nüfus defteri arasında (1853-1857) geçen 4 yıllık zaman diliminde fırın çalışanları arasında belirgin farklar gözlemlenmektedir. Yukarıda görüldüğü üzere 1853 yılında fırında 10 kişi çalışırken, 1857 yılında çalışan sayısı 18’e çıkmıştır. Bu durumu, geçen dört yıl içinde konağın ve bölgenin ekmek ihtiyacının artmasıyla izah etmek mümkündür. Ayrıca, 1853 tarihli nüfus defterinde fırın çalışanlarının Anadolu ve Ege adalarından geldikleri görülürken, 1857 tarihli defterde çalışanların tamamı Balkan memleketlerinden gelmektedir. Bu durum fırın çalışanlarının oldukça değişken bir yapı arz ettiğini göstermektedir.

Aksaray’da Haşim Ağa Konağı’nda Francalacı Fırını: H.1260/M.1845 tarihli 266 numaralı nüfus defteri ile H.1273/M.1857 tarihli 326 numaralı nüfus defterinde kayıtlı olan “Haşim Ağa Konağı’nda Francalacı Fırını”nda, 1845 tarihinde tamamı gayrimüslim olan 38 çalışan vardır. Fırın içindeki çalışanların meslek dağılımı, diğer fırınlarda olduğu gibi başta tablakâr (17 kişi) olmak üzere amele (5 kişi), francalacı ve yardımcı (3’er kişi), çırak, destgahtar ve hamurkesen (1’er kişi) şeklindedir. Haşim Ağa Konağı’ndaki Francalacı Fırını’nda çalışan gayrimüslimlerin -diğer francalacı fırınlarda olduğu gibi- çoğu Sakız Adası’ndan (24) olmak üzere Yanya (9 kişi), Ergiri, Siroz, Tekfurdağı ve Yenişehir’den (1’er kişi). 1857 tarihli nüfus defterine göre ise Haşim Ağa Konağı’nda çalışan francalacı sayısı 10’u Ermeni olmak üzere toplam 18’dir. 1857 yılında fırında çalışanların meslek dağılımı başta yine tablakâr (5 kişi) olmak üzere bayatçı, çırak, değirmenci, destgahtar ve elekçi (2’şer kişi), pişirici, reis ve seyis (1’er kişi) şeklindedir. Bu dönemde fırın çalışanlarının tamamı Anadolu’dan gelmektedir ve Çemişgezek (9 kişi) ve Tercan (7 kişi) başta olmak üzere Erzincan ve Karahisar’dan (1’er kişi) gelmişlerdir. Her iki defterdeki verilere göre, Aksaray’da mukim Haşim Ağa Konağı’ndaki Francalacı Fırını’nın çalışan sayısı 1845’de 38 iken 1857’de 18’e düşmüştür. Bu durum, fırının zaman içinde işlem hacminde küçülmeye gittiğini düşündürmektedir. Ayrıca, her iki defter arasındaki 13 yıllık süreçte çalışanların memleket profilleri de değişmiş ve fırın çalışanları 1845’de Balkanlardan gelirken, 1857 yılında Anadolu’dan gelen bir yapıya dönüşmüştür ki, bu durum da yukarıda belirtilen değişken yapı ile ilişkilendirilebilir.

Necip Paşa Konağı’nda Francalacı Fırını: Önceki iki konak fırınından farklı olarak, Necip Paşa Konağı’ndaki Francalacı Fırını H.1255/M.1840 tarihli 326 numaralı nüfus defteri ile H.1260/M.1845 tarihli 327 numaralı ve H.1269/M.1853 tarihli 201 numaralı üç farklı nüfus defterlerinde tespit edilmektedir. 326 ve 327 numaralı defterlerde semt ismi belirtilmeden “Necip Paşa Konağı’nda Francalacı Fırını” adıyla kaydedilmişken, 201 numaralı nüfus defterinde “Sultan Beyazıt Meydanı’nda Necip Paşa Konağı Francalacı Fırını” adıyla kaydedilmiştir. Bu bağlamda üç defterde adı geçen fırının aynı olduğunu tahmin etmekteyiz. 1853 tarihli 327 numaralı nüfus defterine göre, bu francalacı fırınında toplam 15 Ermeni çalışan bulunmakta iken, fırında çalışanların meslek dağılımı diğer konaklardan farklı olarak belirtilmemiştir. Çalışanlarının memleket dağılımı ise Eğin (5 kişi) ve Karahisar (4 kişi), Kuruçay (3 kişi), Maden (2 kişi) ve Divriği (1 kişi) olarak şekillenmektedir. 326 numaralı nüfus defteri 1840 tarihli olup, Ermenilerin çalıştığı francalacı fırınında toplam 17 çalışan bulunmaktadır. Çalışanların fırın içindeki meslek dağılımları pişirici (2 kişi), reis, kâhya, destgahtar, hamurkâr, elekçi, değirmenci, tablakâr ve çırak (1’er kişi) şeklindedir. Bu çalışanlar Anadolu’nun Çemişgezek (6 kişi), Erzincan ve Karahisar (2’şer kişi), Bitlis, Eğin, Harput, Maden, Sivas ve Tercan (1’er kişi) gibi şehirlerinden gelmiştir. 201 numaralı 1853 tarihli bir diğer nüfus defterinde ise Necip Paşa Konağı’nda Francalacı Fırını’nda 13 Müslüman çalışan kaydedilmiştir. Fırında çalışanların meslek dağılımları -diğer fırınlarda olduğu gibi- başta tablakâr (6 kişi), değirmenci (2 kişi), destgahtar, hamurkâr, pişirici, yardımcı ve çırak (1’er kişi) iken memleket dağılımı Debre (9 kişi), Karahisar ve Tercan (2 kişi) olarak kaydedilmiştir. 327 numaralı 1853 tarihli nüfus defterinde çalışan sayısı 15 iken, 1853 tarihli 326 numaralı ve 1853 tarihli 201 numaralı nüfus defterlerinde toplam 17 Ermeni ve 13 Müslüman çalışan olduğu görülmektedir. Defterler arasındaki dokuz yıllık sürede çalışan sayısı 15’ten 40’a yükselmiştir. Fırındaki çalışan sayısındaki bu artış durumu, fırının işlem hacmindeki büyümeye açıklamak mümkündür. Buna göre fırında başlangıçta sadece Ermeniler çalışırken sonrasında Ermenilerin yanına Müslüman çalışanlar da eklenmiştir. Buradaki Ermeni fırın çalışanları Anadolu’nun Doğu Anadolu bölgesinden gelirken, Müslüman çalışanlar İmparatorluk coğrafyasının hem Anadolu’sundan hem de Balkanlarından gelmiştir.

Sultan Mehmed civarında Yeni Hamam’da Kadı Konağı’nda Francalacı Fırını: H.1269/M.1853 tarihli ve 326 numaralı nüfus defterinde kayıtlı olan ve 6 Ermeni çalışanı olan fırın, Sultan Mehmed semti civarında bulunmaktadır. Bu fırının, diğer konaklardaki fırınlara kıyasla daha küçük ölçekli olduğunu söyleyebiliriz. Kadı Konağı’ndaki Francalacı Fırını’nı diğerlerinden ayıran en önemli özellik, çalışan sayısının azlığıdır. Bu bağlamda, fırında 3 tablakâr, 1’er bayatçı ve çırak olmak üzere toplam 5 çalışan bulunmaktadır. Diğer fırınlarda bulunan hamurkâr ve pişirici gibi çalışanların olmaması, büyük ihtimalle fırının küçük ölçekli olması ve çalışanların birden çok iş alanına bakmaları ile açıklanabilir. Yeni Hamam’daki Kadı Konağı Francalacı Fırını çalışanları arasındaki hemşerilik ilişkileri dikkat çekmektedir. Bu bağlamda, 5 çalışanın 4’ü Çemişgezekli, 1’i Harputludur.

Ahur Kapı'da Yunus Paşa Konağı'nda Francalacı Fırını: H.1269/M.1853 tarihli ve 326 numaralı nüfus defterinde kayıtlı olan ve Ermenilerin çalıştığı bu francala fırını 5 çalışanı ile hizmet vermektedir. Fırındaki çalışanların meslek dağılımı bayatçı ve tablakâr (2'şer kişi) ile destgahtar (1 kişi) şeklindedir. Memleketleri ise dördü Çemişgezekli iken birinin Eğinli olduğu görülmektedir. Avakim veled-i Bogos isimli 13 yaşındaki Çemişgezekli destgahtarın yaş olarak ergen olmasından dolayı "şabb-ı emred" ibaresi kullanılmıştır.

Yeni Hacı Bey Konağı: H.1273/M.1857 tarihli 539 numaralı nüfus defterine göre, 17 çalışanı olan konak fırınının has ekmek mi yoksa harici ekmek mi çıkardığı belirtilmemiştir. İncelediğimiz nüfus defterlerine göre, 19. yüzyılın ortalarında bir istisna dışında bütün konak fırınları francala ekmeği çıkartmaktadır. Ancak "Halıcılar Köşkü'ndeki Francalacı ve Ekmekçi Fırını" hem francala ekmeği hem de normal ekmek imal etmektedir. Yeni Hacı Bey Konağı'nın çalışanları Ermeni'dir ve bazılarının meslekleri verilmiştir. Buna göre, Yeni Hacı Bey Konağı'ndaki çalışanlar yardımcı (3 kişi), tablakâr, pişirici (2'şer kişi), hamurkâr, destgahtar ve seyis (1'er kişi) olarak kaydedilmiştir, memleketleri ise Karahisar (7 kişi), Eğin (6 kişi), Maden, Divriği, Erzincan ve Van'dır (1'er kişi).

Haseki Civarında Selim Paşa Konağı'nda Francalacı: H.1273/M.1857 tarihli 540 numaralı nüfus defterine göre, Haseki civarında kayıtlı olan küçük bir francalacı fırınıdır. Bu sebeple, sadece konağın ekmek ihtiyacını karşıladığı düşünülmektedir. Selim Paşa Konağı'ndaki bu francalacı fırınının sadece iki çalışanı kaydedilmiştir. Biri destgahtar (Döynek veled-i Agob), bir diğeri de çırak (Manuk veled-i Agob) olup, bu iki çalışanın Ermeni ve Divriğili olduğu, muhtemelen iki kardeş (baba isimleri aynı ama kayıtlarda bir akrabalık ilişkisi belirtilmemiş) ya da hemşeri oldukları düşünülmektedir.

Ayvansaray Dahilinde bulunan Ekmekçi Fırını Kadı Konağı: H.1273/M.1857 tarihli 456 numaralı nüfus defterine göre, Kadı Konağı Ekmekçi Fırını 4 Müslüman çalışanın bulunduğu küçük bir francala fırınıdır. Çalışanların hepsinin tablakâr olduğu Kadı Konağı Ekmekçi Fırını'ndaki kişilerden ikisinin Debre, birinin Mat diğeri ise Eğinli olduğu görülmektedir.

Vefa'da Hacı Sait Paşa Konağı'nda Francalacı Fırını: H.1260/M.1845 tarihli 266 numaralı nüfus defterine göre, 2 Gayrimüslimin çalıştığı ve Vefa'da bulunan küçük bir francala fırını olan Sait Paşa Konağı'ndaki çalışanların hepsi amele olarak kaydedilmiştir. Balkanlardan gelen bu iki kişiden biri Ergirili diğeri Yanyalıdır. Çalışan sayısının az olması nedeniyle, fırının büyük ihtimalle sadece konağın ekmek ihtiyacını karşıladığı düşünülmektedir.

Sultan Mehmed civarında Kadı Konağı Fırını: H.1260/M.1845 tarihli 327 numaralı nüfus defterine göre, Sultan Mehmed civarında bulunan Kadı Konağı Fırını'nda sadece Çemişgezekli bir Ermeni çalışan kayıtlıdır. Bu çalışanın cizye olarak evsat vergi diliminde olduğu belirtilmiştir. 38 yaşında, orta boylu ve sarı bıyıklı Ermeni Menas veled-i Kazar'ın kayıtlı olduğu, bu fırının da sadece konağın ekmek ihtiyacını karşıladığı düşünülmektedir.

Halıcılar Köşkü'nde kain Francalacı ve Ekmekçi Fırını: 19. yüzyıl ortalarında İstanbul'da farklı milletlere mensup fırın çalışanlarının kaydedildiği beş farklı nüfus defteri tespit edilmektedir. Bunlar H.1269/M.1853 tarihli 326, 201 ve 265 numaralı nüfus defterleri ile H.1273/M.1857 tarihli 506 ve 455 numaralı nüfus defterleridir. Bu fırın, 326 numaralı Ermeni ekmekçi ve fırıncıların kaydedildiği defter ile 201 numaralı defterde Müslüman ekmekçi ve fırıncıların kaydedildiği nüfus defterinde "Halıcılar Köşkü'nde Ekmekçi Fırını" olarak geçmekte iken, 265 numaralı Gayrimüslim ekmekçi ve fırıncıların kaydedildiği nüfus defterinde "Halıcılar Köşkü'nde kain Francalacı Fırını" adı ile yer almaktadır. İki farklı isimlendirme, fırında hem francala hem de normal ekmek çıkarıldığını düşündürmektedir. 1853 tarihli 326 numaralı Ermeni ekmekçi ve fırıncıların kaydedildiği nüfus defterine göre, Halıcılar Köşkü'ndeki fırında toplam 6 Ermeni çalışan bulunmaktadır ve biri hariç diğerlerinin meslekleri tahtacı, pişirici, kapancı, çırak ve seyis (1'er kişi) şeklindedir ve çalışanlar Divriği, Karahisar ve Erzincan'dan (2'şer kişi) gelmiştir. Tahtacı ve çırak olan iki çalışanı 15 yaşındadır ve "şabb-ı emred" ibaresi ile kaydedilmiştir. Aynı yılın 201 numaralı nüfus defterinde ise Müslüman ekmekçi ve fırıncılar kaydedilmiştir ve bu deftere göre, Halıcılar Köşkü fırınında toplam 12 çalışan vardır. Bu çalışanların 9'u tablakâr olup, diğeri meslekleri belirtilmemiştir. Fırın çalışanları Debre (9 kişi), Kalkandelen, Bursa ve Üsküp'ten (1'er kişi) gelmişlerdir. Yine 1853 tarihli 265 numaralı Gayrimüslim ekmekçi ve fırıncıların kaydedildiği nüfus defterine göre, Halıcılar Köşkü'nde toplam 23 çalışan bulunmaktadır. Bu defterdeki iki kişi hariç diğer çalışanların meslekleri kaydedilmiştir ve buna göre fırında tablakâr (8 kişi), yardımcı (4 kişi), seyis (2 kişi), çırak, destgahtar, hamurkesen, kahya ve usta (1'er) bulunmaktadır. Bu çalışanlar Sakız ve Yanya (8'şer kişi), Mezarık (3 kişi), Debre (2 kişi), Kalkan ve Kalkandelen (1'er kişi) gelmiştir. 1857 tarihli 506 ve 455 numaralı iki nüfus defterlerinde, Halıcılar Köşkü, "Usta Engeli ve Usta Mihal'in müşterek oldukları" fırın üst başlığı ile kaydedilmiştir. Buna göre 506 numaralı Rum ekmekçi ve fırıncıların kaydedildiği nüfus defterinde toplam çalışan sayısı 118 kişidir ve üç kişinin haricinde çalışanların meslekleri verilmiştir. Buna göre fırında tablakâr (53 kişi), yardımcı (18 kişi), hamurkâr (14 kişi), çırak (7 kişi), destgahtar (6 kişi), seyis (5 kişi), usta (4 kişi), kâhya (3 kişi), kapancı (2 kişi), hamurkesen, pişirici ve şatır (1'er kişi) bulunmaktadır ve çalışanların çoğunluğu Yanya (74 kişi) ve Sakız (18 kişi) başta olmak üzere Filat (7 kişi), Kalkandelen, Kesriye ve Mezarık (5'er kişi), Bursa, Debre, Ergiri ve Göllükesri (1'er kişi) gelmiştir. 455 numaralı Müslüman ekmekçi ve fırıncıların kaydedildiği diğer nüfus defterinde ise fırındaki çalışan sayısı 7'dir. Bu Müslüman ekmekçi ve fırıncıların meslekleri yardımcı ve tablakâr (2'er kişi), çırak, pişirici ve hamurkâr (1'er kişi) şeklindedir ve Üsküp (4), Debre-i Bala, Debre ve Kalkandelen'den (1'er kişi) gelmişlerdir. Sonuç olarak, 1853 tarihli 326, 201 ve 265 numaralı

nüfus defterleri ile 1857 tarihli 506 ve 455 numaralı nüfus defterlerini karşılaştırdığımızda, 1853’de Halıcılar Köşkü fırınının 41 çalışanı varken, 1857’de bu sayı 125’e yükselmiştir. Bu durum, fırının işlem hacminin dört yıl içinde üç kat büyüdüğünü düşündürmektedir. Ayrıca, 1853 tarihli defterlerde çalışanlar Ermeni, Müslüman ve Gayrimüslim olmak üzere üç kategoride kaydedilmişken, 1857 tarihli defterlerde sadece Rum ve Müslüman olmak üzere iki sınıfta kaydedilmiştir.

19. Yüzyıl Ortalarında İstanbul’da Fırıncılar

Osmanlı döneminde, sadece işte giydikleri “unlu don ve gömlek” ve çıplak ayaklarındaki takunya ile ekmeğe tüy ve saç düşmemesi için başında basmadan bir takke (Koçu, 1971: 5761-5762) giydikleri tasvir edilen fıırıncıların, aldıkları ücretler bizzat devlet tarafından belirlenmektedir. Mesela 1879 yılında fırın çalışanı olan bir tezgahtar 13 kuruş, pişirici 11 kuruş, hamurkâr 11 kuruş, kapakçı 8 kuruş, yardımcı 7 kuruş alırken çırak 5 kuruş almaktadır (Koçu, 1994: 313). Ayrıca bu fıırıncılar ile ilgili üç haftada bir Cuma günleri tatil yaptıkları ve boş zamanlarda kahvehanelerde zaman geçirdikleri, işe giderken her gün yıkadıkları ve abdestsiz dolaşmadıkları da şu dizelerde anlatmıştır: “Hakkı nâs durmasun göze dizlere / Her seher istihmam şarttır bizlere / Nâni aziz işler uşaklarız ki / Ayağımız abdestsiz basmayız yere (Koçu, 1971: 5763).

İstanbul’a fırında çalışmak ve işletmek için imparatorluk coğrafyasının -aşağıda detaylı olarak ele alınacağı üzere- farklı bölgelerinden insanlar gelmekteydi. Bu insanlardan biri olan Mintzuri’nin anlattıkları dikkat çekicidir. Kendisinin de içinde bulunduğu Demirciler sülalesinden beş altı kişiyle birlikte İstanbul’a fırın işletmek amacıyla geldiklerini anlatmaktadır. Mintzuri, fırın işletmeciliğinin karlı bir iş olmadığını vurgulayarak, günde 2000 ekmek çıkardıklarını, ancak bunun 1900’ünü veresiye verdiklerini ve ödemelerini iki haftada bir ya da ayda bir yaptıkları için zor durumda kaldıklarını belirtmekte ve memlekete para göndermeyi bırakın, kapandan aldıkları unun parasını bile zor denkleştirdiklerini, tüccara borçlu kaldıklarını vurgulamaktadır. Hatta ekmekçilik mesleğinden para kazanmanın zorluğunu, halk arasında kullanılan “Sarrafl olursan adam olursun, amira, olursun, ekmekçi olursan b.k olursun” deyişiyle anlatarak, İstanbul’a göç eden büyüklerini ekmekçi olmalarını da eleştirmektedir (Mintzuri, 2002: 18).

Fırıncılar ve Meslekleri

19. yüzyıl ortalarında İstanbul’daki fıırıncıların meslekleri, bu mesleklerin Ermeni, Rum ve Müslüman ahaliye göre dağılımı ile fıırıncıların geldikleri memleketler çerçevesinde kapsamlı bir analiz yapmak mümkündür. Bu şekilde İstanbul özelinde fıırıncılık mesleğinin etnik ve coğrafi dağılımının ortaya çıkarılması hedeflenmektedir.

Tablo 3: Nüfus Defterlerine Göre 19. Yüzyıl Ortalarında İstanbul Fırıncılarında Çalışanların Meslekleri ve Dağılımı

Meslek	Ermeni	Gayri Müslim	Müslim	Rum
Amele	655	200	103	156
Aşçı	2	3	12	12
Bayatçı	40	19	2	7
Bekçi	1	-	-	-
Çırak	348	141	134	430
Değirmenci	78	55	49	73
Destgahtar	312	87	23	282
Dükkâncı	10	-	1	85
Ekmekçi	19	42	11	24
Elekçi	139	40	24	51
Françalacı	1	4	2	14
Françalacı Usta	-	-	-	1
Hademe	9	-	-	8
Hamurkâr	339	93	85	427
Hamurkesen	220	57	46	52
Kâhya	144	16	3	54
Kapancı	215	59	24	54
Kethüda	-	-	-	1
Pideci	1	-	-	-

Piştirici	300	66	25	167
Reis	42	18	10	30
Saka	1	-	3	2
Seyis	157	51	62	78
Sürücü	160	5	-	-
Şıracı	1	-	-	-
Tablakâr	869	904	754	1419
Tablakâr Çırağı	3	1	-	2
Tahtacı	54	44	25	28
Tahtacı Çırağı		1	1	2
Talaşçı	-	-	-	2
Tarakçı	-	-	1	3
Tırnakçı	2	4		1
Usta	201	74	14	238
Ustabaşı	2	-	-	-
Yardımcı	517	165	178	621

19. yüzyıl ortalarında İstanbul'daki fırınlarda 35 farklı meslek kolundan çalışan bulunmaktadır. Fırın işletmesinin büyüklüğü, bulunduğu bölge ve çıkardığı ürün çeşitliliği ile bağlantılı olarak farklı iş kollarından birçok insan fırınlarda çalışmaktadır. Buna göre fırın işletmesi içerisinde hiyerarşik iş bölümünün en üstünde reis bulunmaktadır. Amir ve baş anlamına gelen (Pakalın, 2004) reisin, fırında gündelik işlerin yürütülmesi ve aksamaması için işleri takip edip organize eden amir olduğu düşünülmektedir. 19. yüzyıl ortalarındaki İstanbul fırınlarında bulunan reislerin 42'si Ermeni, 30'u Rum, 18'i Gayrimüslim iken 10'u Müslümandır. Nüfus defterlerindeki kayıtlara göre reis, her fırında bulunan bir görevli değil iken bazı fırınlarda birden fazla reis de bulunabilmektedir. Reis bulunan fırınlarda çalışan sayısı fazla olmakla birlikte fırın çalışanlarının çok olduğu ama reisin olmadığı fırınlar da vardır.

19. yüzyıl ortalarındaki İstanbul'da fırıncı gösteren nüfus defterlerine göre 156'sı Rum, 655'i Ermeni, 103'ü Müslüman, 200'ü Gayrimüslim olmak üzere toplam 1.114 çalışanı ile en fazla kişinin kayıtlı olduğu mesleklerin başında "amele" gelmektedir. Amelenin vasıfsız işçi olmasından dolayı ücretinin az olması ve her işe koşturulabilmesi sebebiyle işletmelerde çok da tercih edildiği düşünülmektedir. Vasıfsız işçi grubu olarak bazı fırınlarda kayıtlı bir diğer meslek grubu "hademe"dir. "Kasımpaşa'da Hacı Ahmed Mahallesi'nde Bahçıvan İsmail'in Bahçesi" haricinde bulunan francalacı fırınında Rum milletinden Yanyalı 41 yaşındaki Yorgi; "Çemberlitaş Fırınında kain Ekmekçi Fırını"nda Arapgirli Kigurak, Bedros, Marduros ile Çemizgezekli Agob, Karahisarlı Kirkor ile "Gedik Paşa Fırını"nda Karahisarlı Aleksandır, Bedros, Ağya ile "Küçük Pazar'da Ekmekçi Fırını"nda Kokas olmak üzere toplam 10 kayıt bulunan hademeler Ermeni (9 kişi) ve Rum (1 kişi) milletine mensuptur. Bu sektörde "usta" olabilmek için sadece ekmekçilik mesleğini iyi icra etmek yeterli değildir aynı zamanda iş yeri açabilecek ya da gedik hakkı elde edebilecek kadar maddi gücü olmalıdır (Bilge, 2018: 43). 19. yüzyıl ortalarında İstanbul'daki fırınlarda 527 usta kaydı bulunmaktadır. Bu ustaların 238'i Rum, 201'i Ermeni, 74'ü Gayrimüslim ve 14'ü Müslümandır. Buna göre İstanbul fırınlarda çalışan sayının en fazla olduğu millet Ermeni olmasına rağmen, usta kategorisinde Rumlar ön plandadır ve en az usta ise Müslümanlarda bulunmaktadır. Ayrıca Üsküdar'da Şatır Fırını'nda kayıtlı Ermeni Agob (Kuruçaylı) ile diğeri Üsküdar'da Kebeciler Ekmekçi Fırını'nda kayıtlı Ermeni Bogos (Kuruçaylı) "ustabaşı" olarak kaydedilmiştir. Mesleklerin sürekliliği için önemli olan çırağlar, 13-14 yaşında mesleğe başlamaktadır ve bu mesleğe giriş, usta, duacı ve kethüdanın da katıldığı törenle başlamaktadır (Bilge, 2018: 43). Törende, çırak adayına kendi aralarında yeri olduğunu gösteren bir sembol olarak post verilir ve çırak ustasının yanına götürülür. Usta beline peştamalını bağlar ve çırağına öğütlerde bulunarak, sağ kulağını çeker ve tokat atar. Sonrasında ise çırak törende bulunan lonca görevlilerinin elini öper ve tören son bulur (Yı, 2018: 101). İstanbul fırınlarında ustalardan daha fazla sayıda "çırak" kaydı bulunmaktadır ve bu çerçevede 421'i Rum, 341'i Ermeni, 140'ı Gayrimüslim ve 133'ü Müslim olmak üzere 1.035 çırak kaydı tespit edilmiştir. Buna göre en fazla çırak Rum milletinden olmakla beraber onları Ermeni, Gayrimüslim ve Müslümanlar takip etmektedir. Çıraklığın hiyerarşik olarak bir üst kademesi olan "yardımcı" kategorisinde 621'i Rum, 517'si Ermeni, 178'i Müslim ve 165'i Gayrimüslim olmak üzere 1.481 kişi tespit edilmektedir. Yardımcılara dair bu dağılım, çıraklar ile orantısız olarak uyum içinde görünmektedir.

Türkçedeki karşılığı kâhya olan (Canatar, 2002: 332) kethüda, kendi esnaf grubu arasından seçilen ve kadı tarafından onaylanan yarı resmi bir memuriyettir (Koçu, 1994: 212). Kethüdanın görevi lonca ile hükümet arasında iletişimi sağlamak,

esnafar arasındaki sorunları çözmek, esnaflık kariyerindeki yükselmelerde tören düzenlemek, narhın belirlenmesini ve uygulanmasını sağlamak, ihtiyaç duyulan kalifiye elaman yetiştirmek ve ihtiyaç olan hammaddeyi tedarik etmektir (Canatar, 2002: 332-334). 19. yüzyıl ortalarında nüfus defterlerinde hem kâhya hem de kethüda adı altında kayıtlar tespit etmekteyiz. Ancak kethüda sadece 3 kez kullanılmasına rağmen kâhya kelimesi 217 defa kullanılmıştır. Bu kethüdalardan biri Galata Karanlık Çarşı’da kain ekmekçi fırınında kayıtlı olan Debreli ve Rum milletinden olan Mihail veled-i Anastas’dır. İstanbul fırınlarındaki kahyaların 144’ü Ermeni, 54’ü Rum, 16’sı Gayrimüslim iken sadece 3’ü Müslümandır. Mesela Müslüman kahyalardan biri Balı Paşa kurbundaki ekmekçi fırınında kayıtlı Bursalı, 38 yaşındaki Mustafa bin Aziz, bir diğeri Eyüp civarındaki ekmekçi fırınındaki Divriğili Mustafa bin Mehmed iken sonuncusu Karaman-ı Cedid Ekmekçi Fırını’ndaki Debreli Abdüssamed bin Hüseyin’dır.

Fırınlr, imal ettikleri ürünlerini kendilerine izin verilen alanlar içinde satabilmektedir. Bu bağlamda kendi alanları içinde iskemleci (dükkân ve tezgâh olabilir) ve tablakârlar sayesinde ürünlerini satabilirken, gezici ekmek satıcısı olan tablakârlar kesinlikle kendi alanlarının dışına çıkamazlardı (Demirtaş 2020: 205-211). Paspatis, tablakârlar ile ilgili, gelirlerinin fırın ile anlaşmasına göre değiştiğini, maaş karşılığı kiminin kardan pay aldığını kiminin de fırından ekmek alıp satarak geçimini sağladığını; satamadığı ekmeğin elinde kaldığını, veresiye verdiği müşterinin ölmesi durumunda da borcun yine tablakârda kaldığını anlatmaktadır (Paspatis, 2014: 91). Nüfus defterlerine göre 19. yüzyıl ortalarında İstanbul’da fırınlarda en fazla bulunan meslek erbabı da bu tablakârlardır. Elimizdeki defterlere göre bu dönemde İstanbul’daki fırınlarda çalışan 3.946 tablakâr tespit edilmiştir. Bu tablakârların 1.419’u Rum, 904’ü Gayri Müslim, 869’u Ermeni iken 754’ü Müslim kategorisindedir. İstanbul fırınlarında, mekânın içinde çalışan meslek kollarında Ermeniler ağırlıklı iken dışarıdaki bir meslek olan tablakârda Rum milletinin ağırlığı net olarak görülmektedir. İstanbul’daki tablakârların yoğun olarak Debre (909 kişi), Yanya (463 kişi), Kalkandelen (420 kişi), Sakız (391 kişi), Çemişgezek (228 kişi) ve Ergiri’den (145 kişi) geldikleri anlaşılmaktadır. Aynı zamanda 3’ü Ermeni (18 yaşındaki Karahisarlı Sarkız, 20 yaşındaki Kuruçaylı Haçık, 14 yaşındaki Karahisarlı Ağva); 2’si Rum (15 yaşındaki Kalkandelenli Andevet ile Sakızlı Dimitri) ve 1’i gayrimüslim (15 yaşındaki Nikola) olan tablakâr çırağı da kaydedilmiştir. “Dükkancı” diye tabir edilen bir diğerk meslek erbabının da “iskemle üzerinde ekmek satanlar” olduğunu tahmin etmekteyiz. İstanbul’daki fırınlarda dükkancı olan Gayrimüslim çalışan bulunmaz iken en fazla dükkancı Rum (85 kişi) milletindedir. Diğerk dükkancılar ise 10’u Müslüman, 1’i de Ermenilerdendir.

İstanbul fırınlarında çalışan bir diğerk meslek erbabı “pişirici”lerdir. Ayrıca nüfus defterlerinde “şatırcı” adıyla geçen meslek kolunun Urfa yöresinde “pişirici”ler için kullanılan bir tabir olmasından dolayı pişirici ile birlikte değerlendirilmiştir. Buna göre İstanbul’daki fırınlarda 300’ü Ermeni, 165’i Rum, 66’sı gayrimüslim ve 25’i Müslüman olmak üzere 556 pişirici bulunmakta iken, “Halıcılar Köşkü”nde Usta Engeli ve Usta Mihalin müşterek oldukları fırında 30 yaşında Yanyalı Todori veled-i Vasil’in (Rum) şatırcı olarak tespit edilmiştir. Ermeni ve Rum milletinin ağırlığının olduğu bir diğerk meslek grubu “destgahtar”lardır. İstanbul fırınlarında kayıtlı 312’si Ermeni, 282’si Rum, 87’si Gayrimüslim ve 23’i Müslim olmak üzere 704 destgahtar ile; 7’si Ermeni (Divriğili 25 yaşındaki Agob ve 41 yaşındaki Karabet, Eğinli Korkaz, Arapgirli Haçador, Kuruçaylı Agob ile Erzincanlı 17 yaşındaki Bogos ve 15 yaşındaki Kazar), 6’si Rum (Debreli 13 yaşındaki Estefan, Sakızlı 19 yaşındaki Nikola, Üsküplü 15 yaşındaki İsak, Sakızlı Mihail, Yani ve İliya), 1’er adet de Gayrimüslim (Yanyalı 26 yaşındaki Anastas) ve Müslim (Debreli 15 yaşındaki Abdülbaki) olmak üzere 15 adet de “destgahtar çırağı” bulunmaktadır. Buna göre pişiricide olduğu gibi destgahtarlıkta da Ermeni ve Rum milletinin ağırlığı görülmektedir.

İstanbul fırınlarında kayıtlı bir diğerk meslek erbabı “sürücü” adıyla geçen “satış yapmak için atlara küfe ile yüklenen atları” (Koçu, 1971: 4972) kullanan kişiler olduğunu tahmin ettiğimiz meslek grubudur. 160’i Ermeni ve 5’i gayrimüslim olmak üzere 165 kişinin bu mesleği icra ettiği fırınlarda Rum ve Müslüman ahaliden hiç kimse bulunmamaktadır. Atın tımarına, yemine vesairine bakan adam, uşak (Pakalın, 2004: 198) için kullanılan bir tabir olan “seyis”in fırınlarda atlara küfe yerleştirerek satış yapan (Mıntzuri, 2002: 21) kişi için kullanıldığını görmekteyiz. At’ın bu iş kolunda kullanılması ile çok miktarda ekmek alınarak hem daha fazla satılıp hem de daha fazla fiziksel güç harcanmadığı için emekten tasarruf edilmesi sağlanmaktadır. Fırınlr ürünlerini kendilerine izin verilen alanlar içinde satabilmektedir (Demirtaş, 2020: 205-211) ki bölgesi geniş olmayan fırınlr ata ihtiyaç duymadığı için seyis de bulundurmamıştır. Ayrıca fırınlarda kullanılan bu atların günlük ihtiyaçlarının karşılanması için de seyis kullanılmaktadır. Buna göre İstanbul fırınlarında 157’si Ermeni, 78’si Rum, 62’si Müslüman ve 51’i gayrimüslim olmak üzere 348 seyis kayıtlıdır.

19. yüzyıl ortalarında İstanbul’daki fırınlarda çalışan bir diğerk meslek erbabı, ekmek hamuru yoğuran kişilere denilen “hamurkâr”dır. Onun için kendilerine has iş kıyafetleri olmayan, don paça bir şekilde soyunarak büyük teknelerin içindeki hamuru çıplak ayakları ile yoğuran hamurkârlar, önlerine un çuvalından önlük bağlamaktadırlar. Hamurkârların, zamanla çuvalın yerini bezden yapılan boyundan dize kadar inen önlükler almış ve fırınlarda makineleşme ile fırın çalışan tipi de değişmiştir (Koçu, 1971: 5761-5763). 19. yüzyıl ortalarında İstanbul fırınlarında 427’si Rum, 339’u Ermeni, 93’ü gayrimüslim ve 85’i Müslim olmak üzere 944 tane hamurkâr ve “Galata’da kain Yüksek Kaldırım’da Françalacı Fırını”nda çalışan Rum milletinden olan Sakızlı Kostas ise “hamurkâr çırağı” olarak kayıtlıdır. Buna göre hamurkârların büyük çoğunluğu Rum ve Ermeni olup, Gayrimüslim ve Müslüman hamurkâr sayısı oldukça düşüktür. İstanbul’a Safranbolu’dan fırında hamurkâr olarak çalışmaya gelen hacı adındaki saz şairi “Serencam’ şiiirinde fırıncıların izin günlerini ve boş

zamanlarını nasıl geçirdiğini “İzin nöbetimiz üç cumada bir / Çayır çemenzâra bağa gidilir / Tariki fütüvvet nizamıdır ki / Usta ile yamak dâim bilebilir / Eyyâmî şitâda kahvehaneler / Bekar uşaklara olmuş lâneler / Kasid muhabbettir can sohbetleri / Tütün kahve şerbet hep bahaneler” (Koçu, 1971: 5763) mısraları ile anlatmıştır. İstanbul fırınlarında hamur işi ile uğraşan bir diğer meslek erbabı ise hamuru tartarak gramajı ayarlayanlara denilen “hamurkesen”dir. Osmanlı Devleti, ekmek gramajına önem vermektedir ve bu işte oluşan hatalar ağır cezalara neden olabilmıştır. Nüfus defterine göre 220’si Ermeni, 57’si Gayrimüslim, 52’si Rum ve 46’sı Müslim olmak üzere 375 hamurkesen meslek erbabı tespit edilmiştir. Buna göre Gayrimüslim, Müslüman, Rum hamurkesen sayısı birbirine yakın iken Ermeni hamurkesen sayısı dikkat çekici bir şekilde fazladır. Yine hamur işi ile uğraşan ama sadece bir kişinin (Sakızlı Yorgi) kayıtlı olduğu bir diğer meslek olan “hamur pişirici”lik, Arnavud karyesinde bulunan Sakızlı Dimitri’nin Francalacı Fırını’nda kayda geçmiştir. İstanbul fırınlarında karşımıza çıkan bir başka meslek kolu “aşçı”lıktır. Aşçıların çalıştığı fırınların sayısı azdır. 12’si Müslüman ve Rum, 3’ü Gayrimüslim ve 2’si Ermeni olmak üzere 29 aşçı ve “Sultan Selim’de Ekmekçi Fırını”nda kayıtlı Kalkandelenli 22 yaşındaki Yevakim ve 20 yaşındaki Anastas olmak üzere 2 tane “aşçı çırağı” tespit edilmiştir. Aşçıları, genellikle çalışan sayısının fazla olduğu fırınlarda görmekteyiz. Mesela, 17 fırın çalışanı olan Mevlevihane’deki “Ekmekçi Fırını”nda Debreli Salih bin İsmail, İlyas bin İsmail, Kamil bin Ahmed ve Ferhad bin Abdülbaki isminde dört aşçı bulunmaktadır. Aynı şekilde 21 çalışanı bulunan Yenikapı haricindeki “Ekmekçi Fırını”nda kayıtlı Rum milletinden Petro, Kostas, Nikola, Kostandi ve Yovan isimli 5 aşçı bulunmaktadır.

19. yüzyıl ortalarında İstanbul fırınlarında çalışan bir diğer meslek kolu, fırının un ihtiyacını sağlamakla görevli olan “kapancı” ve “değirmenci”dir. Nüfus defterlerine göre İstanbul fırınlarında 215’i Ermeni, 59’u Gayrimüslim, 54’ü Rum ve 24’ü Müslim olmak üzere 352 kapancı; 78’i Ermeni, 73’ü Rum 55’i Gayrimüslim ve 49’u Müslim olmak üzere 255 değirmenci bulunmaktadır. Bu çerçevede İstanbul’daki kapancı ve değirmencilerin en fazla Ermeni milletinden olduğu görülmektedir.

19. yüzyıl ortalarındaki nüfus defterlerinde kayıtlı olan fırınlarda çalışan ama diğerlerine göre sayıları daha az olan farklı meslek erbabları da bulunmaktadır. Bunlardan biri Kağthane’de Francalacı Fırını’nda kayıtlı Karahisarlı 30 yaşındaki Simon adlı Ermeni “pideci”dir. Nüfus defterlerinde tek kayıt olarak tespit ettiğimiz mesleklerden biri de Karaman-ı Kebir’de Ekmekçi Fırını’nda çalışan Sivaslı 35 yaşındaki orta boylu ve sarı bıyıklı “şıracı” Toros’dur. Fırınlarda ekmek şekillendirme işini yaptığı düşünülen “tarakçı”lar ise “Sofular Mahallesi’nde Ekmekçi Fırını” (Rum milletinden 20 yaşındaki Debreli Gabriel); “Karagümrük’te Ekmekçi Fırını” (Rum 20 yaşındaki Nikola ve 42 yaşındaki Taryo) ve “Sultan Mehmet Nişancısı’nda Ekmekçi Fırını”nda (Cemil bin Osman) kayıtlı olmak üzere 4 kişiden oluşmaktadır. “Galata’da Yeşil Direk’te Ekmekçi Fırını”nda “talaşçı” olarak kayıtlı Rum milletinden Kalkandelenli Metro ve Yorgi’dir. İstanbul fırınlarından “Avrat Pazarı”ndaki francalacı fırınında 22 yaşındaki Yanyalı İstavri (Rum) ile 53 yaşındaki Tercanlı Karabet (Ermeni) ile “Davud Paşa Mahallesi’nde bulunan tatlıcı fırınında 46 yaşındaki Ahmed bin İbrahim ile Erzincanlı 25 yaşındaki Hasan bin Mustafa ve Mehmed bin Ali ile “Orta Kapısı Çukur Bostan” francalacı fırınında bulunan Sakızlı 11 yaşındaki Yani veled-i Nikola (Rum) “saka” olarak çalışan kimselerdir. Bu beş fırının dördünün, has ekmek üreten francala fırını olduğu görülmektedir. Nüfus defterlerinde kaydı tespit edilen bir diğer fırın çalışanı “tırnakçı”lardır. Buna göre “Çarşamba’da Mehmet Ağa Ekmekçi Fırını”nda Rumiyan Kalkandelenli 30 yaşındaki Vasil; “Çarşamba Pazarı’nda Tulumba karşısında Ekmekçi Fırını”nda Debreli 13 yaşındaki Lazari (Gayrimüslim); “Karaman-ı Kebir’de Ekmekçi Fırını”nda Karahisarlı Arakil (Ermeni); “Silivri Kapısı’nda Ekmekçi Fırını”nda Kalkanlı 36 yaşındaki Nikola (Gayrimüslim); “Alaca Hamam’da Ekmekçi Fırını”nda Debreli 37 yaşındaki Tanas (Gayrimüslim); “Yeşil Direk’te Ekmekçi Fırını”nda Debreli 15 yaşındaki Petro ile “Kasımpaşa’da İskele Başında Kalyonlar Fırını”nda Karahisarlı 46 yaşındaki Mağriç olmak üzere toplam 7 kişi, 7 farklı fırında tırnakçı olarak çalışmaktadır. Bu fırınların 6 tanesi normal ekmek çıkaran fırın olup bir diğerinin hangi tür ekmek çıkarttığı belirtilmemiştir. Ayrıca “tırnakçı”lık yapan Müslüman bulunmamaktadır. 19. yüzyıl ortalarında İstanbul’da bulunan fırınların nüfus defterlerindeki kayıtlarına göre fırında çalışan insanların her birinin meslek kolu belirtilmiş olmasına rağmen bazı kayıtlarda çalışanların mesleğinin belirtilmediği de olmuştur. Mesela 14 çalışanı bulunan Eyüp’teki Çömlekçiler Fırını’nda (Bu çömlekçiler fırını muhtemelen göveç çömlek vb. pişirilen bir fırın) 28 yaşındaki Kuruçaylı orta boylu ve ter bıyıklı Haçik kâhya; 25 yaşındaki Karahisarlı orta boylu ve kara bıyıklı Toros yardımcı olarak kaydedilmiş iken fırında çalışan diğer kişilerin mesleği belirtilmemiştir. Ek olarak bu fırına ait “dokuz adet iskemle, iki adet tabla, iki tekne ve mahalle arasında ekmek satmak üzere bir aded de bargir” bulunduğunu tespit etmekteyiz (Dinçer, 2016: 34). Bu bilgiye göre tabla ve iskemle bulunan bir fırında tablakârın da olması gerekmektedir ama ilgili nüfus defterinde bu türden bir kayıt da bulunmamaktadır.

Fırıncılar ve Memleketleri

İstanbul’a çalışmaya gelen fırıncıların geneli bekar ya da evli olup, İstanbul’a tek başına çalışmaya gelmiş işçilerdir ve İstanbul’daki barınma sorunlarını hanlarda, bekar odalarında veya fırında kalarak çözmektedirler (Koçu, 2002: 161). Bekar odaları genellikle vakıf malı olup mahallerin dışındadır ve bir avlunun etrafında ya da tek tek sıralanmış odalar halinde bulunurdu (Çelik, 1998: 7). Ancak bekarlar bazı dönemlerde tehdit unsuru olarak görülmüştür. Mesela 1792’de dükkanlar ve bekar odaları denetlenmiş, işi olanlar kefil gösterilerek kaydedilmiş, kefilsizler ise memleketlerine gönderilmiştir. Bu gibi önlemler kısa süreli çözüm olsa da uzun vadede bir çözüm getirmemiştir (Çokuğraş, 2016: 23-24). II. Mahmut döneminde Eminönü’nde, 1814 yılında padişahın varlığını vurgulayan hünkâr mahfilli Hidayet Cami, o bölgede suç

yuvasına dönen bekar odalarının üzerinde otoritesini hissettirmek ve temizlenmesi için inşa edilmiştir (Özguven, 2009: 86). Bu göçmenler, siyasi iktidar ve toplum için tehdit olarak algılsa da şehrin üretim ve tüketim dinamiğinin işlemesi için bir ihtiyaçtır (Kırlı, 2015: 72-79). İstanbul’a çalışmaya gelen bekarlar, alışık olmadıkları bir kültürle karşı karşıya kaldıkları için toplumun bir parçası haline gelemedikleri gibi ötekileştirilmektedirler. Devletin bu bekarlar üzerinde otoritesini sağlama çabasına karşın bekarların yaşam tarzı bu ayrışmayı arttırmaktadır (Gezer, 2014: 531). Bu bekarların iş yerlerini ve mesleklerini belirleyen en önemli faktörlerden biri hemşeri kimliğidir. Hemşerilik, iş bulmada kolaylık sağladığı gibi aynı zamanda güvenli yolculuk ve kalacak yer imkânı da sunmaktadır (Başaran&Kırlı, 2017: 287-289). Mesela, 72 kişinin çalıştığı Eyüp’teki Topçular’da Simon’un Fırını’nda 44 kişinin memleketi Kalkandelen’dir. Yine, 16 çalışanı bulunan Eyüp civarında Abdülvedud Mahallesi’nde Çınar Fırını’ndaki 11 kişinin memleketi Debre’dir. Bu türden örnekleri arttırabiliriz. Nüfus defterlerine göre 19. yüzyıl ortalarında Osmanlı imparatorluk coğrafyasının farklı yerlerinden İstanbul’a çalışmak için gelen Ermeni, Rum ve Müslim ahaliden çok sayıda kişinin kaydını tespit etmek mümkün olmuştur. Bu bağlamda aşağıdaki tabloda İstanbul fırınlarında çalışan kişilerin memleket bilgileri tasnif edilerek, değerlendirilmeye çalışılmıştır.

Tablo 4: Nüfus Defterlerine Göre 19. Yüzyıl Ortalarında İstanbul’daki Fırıncıların Memleketleri

Memleket	Gayri				Memleket	Gayri			
	Ermeni	Müslim	Müslim	Rum		Ermeni	Müslim	Müslim	Rum
Aban	-	-	1	-	Kargı	-	-	3	-
Ak köylü	-	-	1	-	Kastamonu	-	-	13	-
Aksulu	-	-	1	-	Kavala	-	2	-	-
Akşehir	1	-	-	-	Kayseri	13	2	1	10
Amasya	5	-	-	-	Kazan	4	-	-	1
Andriyas	-	-	4	-	Kazanlık	-	187	1	63
Ankara	2	2	-	-	Keban Maden	9	--	-	-
Arapgir	286	-	8	-	Kemah	44	4	8	2
Arapsun	-	-	1	4	Kesriye	6	29	13	211
Asitane	-	-	1	-	KırkKilise	-	-	-	1
Balıkesir	-	-	-	1	Kığı	109	-	3	2
Bayburt	-	-	1	-	Kiliseli	-	-	1	-
Berane	-	-	1	-	Klisura	-	-	-	2
Bergos	-	-	-	2	Koniçe	-	--	-	1
Beyköy	-	-	1	--	Konya	3	3	1	7
Bitlis	8	-	-	-	Köstendil	-	2	5	3
Bogonya	-	-	-	1	Kumanova	-	-	-	1
Burgaz	-	-	-	1	Kumluca	-	-	-	1
Bursa	5	21	12	10	Kumral	5	1	-	-
Canik	1	-	-	-	Kuruçay	734	-	85	3
Çarsancak	4	-	-	-	Küre	-	-	8	-
Çekmece	-	-	-	1	Kütahya	1	-	-	-
Çemişgezek	1301	3	39	7	Leskofça	-	-	-	2
Çerkeşli	-	-	1	-	Lofça	-	-	-	2
Çeşme	1	1	3	27	Maçka	-	-	-	1
Çıldır	-	-	1	-	Maden	56	-	-	5
Çüngüş	210	-	1	-	Malatya	-	-	2	2
Debre	11	718	772	584	Manastır	-	7	13	33
Debre-i Bâlâ	1	1	35	64	Mat	-	-	67	1
Debre-i Zir	-	-	1	9	Merzifon	7	-	-	-

Delvine	-	20	3	24	Mezarik	-	54	1	28
Derinceli	-	-	-	1	Midilli	-	2	-	1
Dersim	-	-	1	-	Milas	-	-	2	1
Devrek	-	-	1	-	Mora	-	-	-	1
Deyre	-	1	-	-	Muş	25	-	-	-
Dimetoka	-	36	-	45	Naslıç	-	-	1	-
Divriği	386	-	18	1	Nevşehir	3	-	1	-
Diyarbakır	3	-	-	1	Niğde	1	2	-	14
Drama	-	1	-	-	Niş	-	-	-	2
Edirne	-	2	-	3	Ohri	-	1	10	3
Eğir	521	9	25	5	Ortaköy	-	-	1	-
Erdek	-	-	-	1	Paliopogonya	-	-	-	1
Ereğli	-	7	1	1	Paşalimanı	-	1	-	1
Ergani	-	-	1	-	Pazarcık	-	1	-	1
Ergili	-	1	-	-	Permedi	-	1	-	-
Ergiri	4	108	8	264	Pirlepe	-	-	1	-
Ermudan	17	-	-	-	Pogon	-	15	-	39
Erzincan	493	-	75	3	Prezen	-	-	1	-
Erzurum	32	-	9	-	Sağman	3	-	-	-
Eski Zağra	-	-	-	1	Sakız	7	1011	-	889
Filat	-	1	-	46	Samakov	-	2	-	1
Filiba	-	5	-	9	Samsun	-	17	-	-
Filorina	-	1	-	4	Sarıgöl	-	1	-	-
Gabrova	-	-	-	1	Selanik	-	-	2	3
Girit	-	1	11	1	Servi	-	-	-	1
Golos	-	1	-	4	Silivri	-	-	-	1
Göllü Kesri	-	2	-	28	Sincan	4	-	-	-
Gümenos	-	-	2	-	Sinop	-	-	-	2
Gümölcine	-	-	-	2	Siroz	-	3	-	3
H? Fik	1	-	-	-	Sis	40	-	-	-
Hacıköy	11	1	1	1	Sivas	261	-	15	2
Hanya	-	-	-	2	Sofya	-	-	-	1
Harput	211	-	22	-	Şarköy	-	-	-	8
Harran	-	-	1	-	Şişli	2	-	-	-
Hizan	8	-	-	-	TatarPazarlı	-	1	-	-
İncesu	1	1	-	4	Tekfurdağı	-	5	-	2
İsmilan	-	-	-	1	Tercan	300	-	48	2
İstanköy	3	5	3	6	Tırnova	-	6	-	1
İstarni	-	1	-	-	Tokat	2	1	-	1
İşkodra	1	-	-	-	Trabzon	4	1	1	-
İzmir	-	3	-	6	Ürgüp	-	-	2	1
İzmit	-	1	1	-	Üsküp	3	115	60	129

Kalecik	1	-	-	-	Van	341	-	15	1
Kalkan	-	251	13	103	Vidin	-	-	-	1
Kalkandelen	11	462	116	728	Vize	-	13	105	3
Kapudağı	-	-	-	1	Yanya	5	512	5	856
Karabet	1	-	-	-	Yenişehir	2	2	-	6
Karahisar	2684	136	338	127	Zağferanborlu	-	-	9	1
Karaman	1	2	-	3	Zağra	-	-	10	-
Karasulu	-	-	1	-	-	-	-	-	-

İstanbul fırınlarında çalışanlar, milletlerine göre Rum, Ermeni, Müslim ve Gayrimüslim olmak üzere dört kategoride kaydedilmiştir. Bu durumda İstanbul fırınlarında toplamda 8.390’ı Ermeni, 4.576’sı Rum, 3.912’si Gayrimüslim ve 2.147’si Müslim olmak üzere 19.026 çalışan kaydı tespit edilmiştir. Ortaya çıkan bu dağılıma göre İstanbul’daki fırıncılık sektöründe çalışanların büyük çoğunluğunu Ermeniler oluşturmaktadır, dini açıdan Rum, Ermeni ve Gayrimüslimler tek kategoride değerlendirildiğinde fırıncılık sektörünün %80’ninin gayrimüslimlerin elinde olduğu görülmektedir.

19. yüzyıl ortalarında fırıncılık sektöründe çalışmak için İstanbul’a 9.442’si Anadolu’dan, 7.195’i Balkanlardan, 1.942 ise Ege adalarından gelmişlerdir. Anadolu’dan gelenlerin 8.161’i Ermeni, 223’ü Gayrimüslim, 783’ü Müslüman iken 274’ü Rum’dur. Buna göre İstanbul’a Anadolu’dan gelenlerin büyük çoğunluğunu Ermeniler oluşturmaktadır. Bu Ermenilerin Karahisar (2.684 kişi), Çemişgezek (1.301 kişi), Kuruçay (734 kişi), Eğin (521 kişi), Erzincan (493 kişi), Divriği (386 kişi), Van (341 kişi), Tercan (300 kişi), Arapgir (286 kişi), Sivas (261 kişi) ve Çüngüş (210 kişi) gibi Anadolu’nun özellikle doğu bölgesinden yoğun olarak İstanbul’a gelmişlerdir. İstanbul’a Balkanlardan gelenlerin ise 3.332’si Rum, 2.568’i Gayrimüslim, 1.253’ü Müslüman iken 42’si Ermeni’dir. Bu dağılıma göre Balkanlardan çalışmak için gelenlerde Rum ve Gayrimüslim ağırlığı hissedilirken Ermeni çalışanların sayısı oldukça azdır. Bu dağılımda Müslümanların oranı ise %25 civarındadır. Balkanlardan İstanbul’a gelen fırıncılar, çoğunlukla Debre (2.085 kişi), Yanya (1.378 kişi), Kalkandelen (1.317 kişi), Ergiri (384 kişi), Kalkan (367 kişi), Kesriye (259 kişi) ve Kazanlı (250 kişi) şehirlerindedir. Ege adalarından gelenlerin ise 1.019’u Gayrimüslim, 899’u Rum iken 14’ü Müslim ve 10’u Ermeni’dir. Ege adalarının Rumların ve Gayrimüslimlerin yoğun olarak yaşadıkları yer olmasından dolayı buralardan İstanbul’a en fazla Rum ve Gayrimüslim geldiği görülmektedir. İstanbul’a en fazla fırıncı çalışan gönderen Ege adası ise 1.907 kişi ile Sakız’dır. Balıkçı Rum Hastanesi’nin doktoru olan Paspatis, Adalı ve Rumelilerin ekmekçilik işinde usta olduğunu, diğer ekmekçilerin ise tesadüfen bu mesleği seçtiğini söyleyerek Beyoğlu ve Galata fırınlarını “*Sakızlıların fırınları, Rumelililerinkinden pek farklı değildir. Bir nebze daha dardır, zira Galata ve Beyoğlu’nda arsalar az ve pahalıdır. Fırının yanındaki avluya ekseriyetle odunlar istiflenir. Bazı fırınların içinde değirmen, bazılarının bitişiğinde un ve ekmekleri taşıyan hayvanların ahırları bulunur. Fırının üst katında bermutat un deposu, bitişiğinde de fırın sahibinin memleketlisi, çoğu zaman da akrabası olan işçilerin yatakhaneleri vardır. Ara sıra müstakil odalara ve temiz döşeklere sahip fırınlara rastlanır. Zira vaktiyle elçiliklerin himayesiyle edindikleri servet sayesinde bazı ekmekçiler ve işçileri daha rahat bir ömür sürmektedirler. Fırıncıların çoğu pis, karanlık, işçilerin hayatı gayet meşakkatlidir. Fırın sahibi işçilerin yiyeceğine, barınağına ihtimam göstermez, zaten çoğu zaman kendisi de onlardan daha varlıklı olması haricinde işçiden farklı değildir.*” şeklinde anlatmaktadır (Paspatis, 2014: 89-91).

İstanbul’a fırınlarda çalışmaya gelen Ermeni, Rum ve Müslümanların hemşerilik bağları çerçevesinde belli semtlerde yoğunlaştıkları görülmektedir. Buna göre Ermenilerin Tersane-i Amire (345 kişi), Balat (293 kişi), Eyüp (247 kişi), Gülhane (200 kişi), Kasımpaşa (199 kişi), Selimiye (198 kişi), Gedik Paşa (192 kişi), Tophane (187 kişi), Üsküdar (181 kişi), Aksaray (171 kişi) ve Simkeşhane (165 kişi) semtlerinde yoğun olarak çalıştığını tespit etmekteyiz. Ayrıca Hasköy, İncir Karyesi, Karaman-ı Kebir, Ayasofya-i Sağır, Aziz Mahmut Efendi Hazretleri, Bağbaşı, Balyan, Beykoz, Beylerbeyi, Bulgurlu, Cerrahpaşa, Cibali Yeni Kapısı, Çardak, Elma Dağı, Kalyoncular, Kızıl Mescid, Kızıl Minare, Kızlarağası, Kilimci Karyesi, Kuzguncuk ve Tekke Kapısı gibi semtlerde ise sadece Ermeni fırıncıların çalıştığını görmekteyiz. Rum milletinin ise en fazla Galata’da (505 kişi) çalıştığı görülmektedir. Rumların yoğunlukta olduğu diğer semtler ise Eyüp (213 kişi), Balat (197 kişi), Kasımpaşa (196 kişi), Beyoğlu (182 kişi) ve Alaca Hamam’dır (127 kişi). Ayrıca Ahmediye, Atlama Taşı, Baba Cafer, Büyük Cadde, Çemberhane Yokuşu, Çukur, Dolapdere, Eğrikapı, Galata kolu, Kalyoncu Kolu, Koğacı, Rumeli Hisarı, Sefarethane ve Şehremini semtleri sadece Rum fırıncıların çalıştığı yerlerdendir. Paspatis, Eminönü’ndeki Rumelilerin fırınlarını “*Rumelililere ait Eminönü tarafındaki ekmek fırınları, Sakızlıların Beyoğlu’ndaki ve Galata’daki fırınlarından geniştir. Çoğu zaman fırının arka tarafında, değirmenciler esnafında tasvir ettiğim türden berbat bir değirmen bulunur. Bu fırınlar fevkalade pistir. Hemşehri ve genellikle akraba olan işçilerin yaşadığı üst taraftaki odaya giren, uzanılacak ne bir sedir ne de bir döşek görmeyince şaşırır. Pis, iğrenç kokulu kalın halılar yatak, yorgan vazifesi görür. Gündüzleri bunların üzerine oturulur, geceleri bunların üzerine yatılır. Daima aynı paçavraları giyerler. Unun her deliğe nüfuz ettiği bu berbat odalarda bin bir türlü haşarat işçilerle birlikte yaşar. Her tarafta yağ lekeleri, her tarafta duman, her tarafta yıkanmamış yemek*

çanakları. Arnavutların sade akşam yemeği de bu odada pişer. Çoğu, meslektaşları olan hemşehrileri dışında aylarca kimse ile görüşmeden bu mekânda yaşar. İstanbul'daki uzun süreli bir ikamet bile bu yabancı adamları münzevi hayatlarını terk edip şehirlilerin daha sağlıklı alışkanlıklarına yöneltecek kadar ehlileştirilememiştir. Köylü gibi yaşarlar, memleketteki hareketli hayat ile kapalı mekânda çalışmanın farklı olduğunu hiç düşünmezler. Halbuki o hayatın alışkanlıkları burada hastalıklara ve çok kez vakitsiz ölüme sebebiyet verir. Toplum bu işçilerin çoğunu heba ediyor. Fakat bu insanların kayıtsızlığını kim tedavi edecek? İşçilerin hastalıklarına biraz ilgi ve merhameti iş sahiplerinin katı yüreklerine kim telkin edecek? Hastalık peyda olduğunda, boşuna masraf olmasın diye, evvela hastanın ölüp ölmeyeceğini öğrenmek isteyen herkesi merhametsiz ve acımasız addederim.' şeklinde anlatmaktadır (Paspatis, 2014: 91).

Gayrimüslimlerin yoğunlukta çalıştığı semtlerin başında yine Galata (237 kişi) gelmektedir, Çarşamba Pazarı (183 kişi), Beşiktaş (131 kişi), Tarabya (97 kişi), Alaca Hamam (97 kişi), Saray-ı Cedid (91 kişi), Balat (85 kişi) ve Sultan Selim (82 kişi) Gayrimüslimlerin yoğun olduğu diğer semtlerdir. Ayrıca Azap Kapısı, Halıoğlu, Hacı Kadın, Kantarcılar, Kiremit Mahallesi, Koca Mustafa Paşa, Saray-ı Cedid, Temürkapı ve Yeni Kışla semtleri sadece Gayrimüslimlerin çalıştığı semtler olarak kaydedilmiştir. Müslümanların yoğun olarak çalıştığı semtleri ise Tersane-i Amire (119 kişi), Kapan-ı Dakik (108 kişi), Ayasofya-i Kebir (104 kişi), Sultan Mehmed (93 kişi), Kasımpaşa (87 kişi), Eyüp (85 kişi), Nahilbend ve Sarigez (72'şer kişi) sıralamak mümkündür. Ayrıca Tomruk (17 kişi), Çırçır (12 kişi), Koca Çınar (2 kişi), İncirköy ve Kışla Meydanı (1'er kişi) sadece Müslümanların çalıştığı diğer mekân ve semtlerdir.

SONUÇ VE TARTIŞMA

19. yüzyıl ortalarında Osmanlı İstanbul'undaki fırınlar ve fırıncılar üzerine yapılan bu çalışmada nüfus defterleri kaynak alınarak, fırıncılık mesleğinin etnik, dini ve sosyo-ekonomik yapısı ayrıntılı bir şekilde ortaya konulmaya çalışılmıştır.

Bu dönemde İstanbul'da beylik fırınları, konsolosluk fırınları, francala fırınları, bayağı fırınları ile özel köşk ve konaklardaki fırınlar gibi çeşitli fırın türleri faaliyet göstermektedir. Adı geçen bu fırınlardan bir kısmı ile ilgili bazı sonuçlar dikkat çekicidir. Mesela, beylik fırınlarında toplam 882 kişi çalışmakta olup, bunların 680'i Ermeni, 90'ı Müslim, 74'ü Rum ve 38'i Gayrimüslim iken konsolosluk fırınlarında ise yalnızca Sakız Adası'ndan gelen Gayrimüslimler çalışmaktadır. İstanbul'daki francala fırınlarında çalışan 1.545 kişinin en fazla sahip olduğu meslek tablakârdır ve francala fırını çalışanlarının 1.081'i Balkanlardan (çoğunluğu Gayrimüslim ve Rum), 2.133'ü Anadolu'dan (çoğunluğu Ermeni) ve Ege adalarından (Rum ve Gayrimüslim) gelmişlerdir. Buna göre farklı tür fırınlarda Ermeni, Rum ve Gayrimüslim ahalinin ağırlığı dikkat çekicidir. 19. yüzyıl ortalarında İstanbul'daki fırınlarda çalışan toplam 19.026 kişiden 8.390'ı Ermeni, 4.576'sı Rum, 3.912'si Gayrimüslim iken 2.147'si Müslümandır. Bu dağılım, Osmanlı başkentindeki fırıncılık sektöründe gayrimüslimlerin büyük bir çoğunluk oluşturduğunu göstermektedir. Çalışanların büyük kısmı Anadolu'dan, Balkanlardan ve Ege adalarından İstanbul'a göç etmişlerdir. Anadolu'dan gelenlerin çoğu Ermeni iken, Balkanlar'dan gelenlerin çoğunluğu Rum ve Gayrimüslimlerdir. Ege adalarından ise ağırlıklı olarak Rum ve Gayrimüslim fırıncılar gelmiştir.

Fırınlarda çeşitli meslekler (35 farklı meslek örgütü) tespit edilmiştir ve bunlar arasında tablakâr, yardımcı, çırak, hamurkâr, destgahtar, amele, pişirici, usta, hamurkesen, kapancı, seyis, bayatçı, kâhya, değirmenci, elekçi, reis, tahtacı, dükkancı, saka, aşçı, bekçi, pideci ve hademe gibi meslekler ön plana çıkmaktadır. Bu meslekler, 19. yüzyıl ortalarında İstanbul fırınlarının büyüklüğüne ve üretilen ürünlerin çeşitliliğine göre farklı iş kollarında uzmanlaşmış; etnik ve dini kimlikleri ile hemşerilik ilişkileri ön plana çıkan çalışanlara dair detaylı verilere ulaşmayı sağlamıştır.

Sonuç olarak, 19. yüzyıl ortalarında İstanbul'daki fırınlarda çalışanların etnik, dini ve coğrafi dağılımı, bu sektördeki işgücünün büyük çoğunluğunun gayrimüslimlerden oluştuğunu göstermektedir. Ermeniler, Rumlar ve diğer gayrimüslimler, fırıncılık sektöründe büyük bir alanı doldurmuşlar ve 19. yüzyıl ortalarında İstanbul fırınlarının işleyişinde önemli bir rol oynamışlardır. Özellikle Ermeniler, fırınlardaki birçok meslek dalında aktif bir işgücünü oluşturmuşlardır. Bu açıdan çalışmanın sonuçları İstanbul'un sosyo-ekonomik yapısı içinde fırıncılık mesleğinin yerini görmek açısından önemli veriler sunmaktadır.

KATKI BELİRTME

Bu makale Uşak Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Tarih Anabilim Dalı alanında hazırlanan "Osmanlı İstanbul'unda Ekmekçiler, Fırıncılar ve Değirmenciler (19. Yüzyılın İlk Yarısı) adlı yüksek lisans tezine dayanmaktadır.

ÇIKAR ÇATIŞMASI BEYANI

Yazarlar aralarında çıkar çatışması olmadığını "The authors declare that they have no conflict of interest" beyan ederler.

EXTENDED SUMMARY

BAKERS AND OVENS IN OTTOMAN ISTANBUL IN THE MID-19TH CENTURY

INTRODUCTION

Our study examines bakeries and bakers in 19th-century Istanbul using data from the Ottoman Empire censuses that began in the last quarter of the 18th century and continued throughout the 19th century. In this context, register series in the Ottoman Archive Nüfus Registers (NFS.d.) Catalog were examined. The focus of the study was the distribution of bakers in Istanbul according to ethnic and religious groups, types of bakeries, the location of bakeries in neighborhoods and districts, and the occupational groups working in bakeries. In addition, information was provided about the hometowns of bakery workers, their physical appearance, and their places of work and accommodation in Istanbul.

The Ottoman Archive Nüfus Registers used in the study are especially the ones numbered NFS.d. 95, 96, 200, 201, 202, 205, 203, 204, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 325, 326, 327, 328, 329, 330, 419, 455, 456, 461, 506, 508, 509, 539, 540, 541, 507 and 542. These registers are from the years of 1840, 1845, 1853 and 1857 and provide detailed data on the occupational organizations and socio-economic structures of Greek, Armenian, non-Muslim and Muslim bakers in Istanbul.

In the mid-19th century, there were various types of bakeries in Istanbul: beylik bakeries, consulate bakeries, francala bakeries, banquet bakeries, and bakeries in private mansions and pavilions. A total of 882 people worked in the beylik bakeries, of whom 680 were Armenians, 90 Muslims, 74 Greeks, and 38 non-Muslims. Bakeries in Mansions and Pavilions; The Francacı Bakery in Şekip Efendi Mansion, the Francacı Bakery in Haşim Ağa Mansion in Aksaray, the Francacı Bakery in Necip Paşa Mansion, the Francacı Bakery in Kadı Mansion in Yeni Hamam near Sultan Mehmed, the Francacı Bakery in Yunus Paşa Mansion in Ahur Kapı, the Francacı Bakery in Yeni Hacı Bey Mansion, the Francacı Bakery in Selim Paşa Mansion near Haseki, the Bread Bakery in Ayyansaray Kadı Mansion, the Francacı Bakery in Hacı Sait Paşa Mansion in Vefa, the Francacı Bakery in Kadı Mansion near Sultan Mehmed and the Francacı and Bread Bakery in Halıcılar Mansion. Only non-Muslims from Chios Island work in the consulate bakeries. There are 1,545 people working in the francalı bakeries and the most common profession is tablaker. Of those working in these bakeries, 1,081 came from the Balkans (mostly non-Muslims and Greeks), 2,133 from Anatolia (mostly Armenians) and 1,228 from the Aegean islands (mostly Greeks and non-Muslims).

In the mid-19th century, there were 35 different professional employees working in bakeries in Istanbul. Depending on the size of the bakery, the region it was located in, and the variety of products it produced, many people from different professions worked in the bakeries. Accordingly, “reis” was at the top of the hierarchical division of labor within the bakery. According to the population registers showing bakers in Istanbul in the mid-19th century, “amele” was at the top of the professions with the highest number of registered employees, with a total of 1,114 employees, 156 of whom were Greeks, 655 Armenians, 103 Muslims, and 200 non-Muslims. In the mid-19th century, there were 527 “ustas” registered in bakeries in Istanbul. 238 of these ustas were Greeks, 201 Armenians, 74 non-Muslims, and 14 Muslims. Accordingly, although the nation with the largest number of workers in Istanbul bakeries was Armenian, Greeks were at the forefront in the usta category, and the fewest ustas were among Muslims. There are more “çırak” records than ustas in Istanbul bakeries, and within this framework, 1,035 çırak records have been identified, 421 of whom are Greek, 341 Armenian, 140 non-Muslim and 133 Muslim. Accordingly, the largest number of çıraks are from the Greek nation, followed by Armenians, non-Muslims and Muslims. In the “yardımcı” category, which is the hierarchical level above apprenticeship, 1,481 people are identified, 621 of whom are Greek, 517 Armenian, 178 Muslim and 165 non-Muslim. In the mid-19th century, we identify records under the names of both “kâhya” and “kethüda”. According to the nüfus registers, the most common professional in bakeries in Istanbul in the mid-19th century were these “tablakârs”. According to the registers we have, 3,946 tablakârs have been identified working in bakeries in Istanbul during this period. Of these tablakârs, 1,419 were Greek, 904 were non-Muslim, 869 were Armenian, while 754 were Muslim. We estimate that another professional, referred to as “dükkancı”, was “those who sell bread on chairs”. While there were no non-Muslim employees working as dükkancı in bakeries in Istanbul, the largest number of dükkancı were Greek (85 people). Of the other dükkancı, 10 were Muslim and 1 was Armenian. Another professional group where Armenians and Greeks were predominant were “destgahtars”. There are 704 registered destgahtars in Istanbul bakeries, 312 of whom are Armenian, 282 are Greek, 87 are non-Muslim, and 23 are Muslim. Another registered profession in Istanbul bakeries is the profession group known as “sürücü”, which we assume to be people who use “horses loaded with baskets for sale” (Koçu, 1971: 4972). There were no Greek or Muslim people in the bakeries where 165 people, 160 of whom were Armenians and 5 were non-Muslims, practiced this profession. Another profession working in Istanbul bakeries in the mid-19th century was “hamurkâr”, a

name given to people who kneaded bread dough. In the mid-19th century, there were 944 doughmakers in Istanbul bakeries, 427 of whom were Greeks, 339 Armenians, 93 non-Muslims and 85 Muslims. Another profession working in Istanbul bakeries in the mid-19th century was “kapancı” and “değirmenci”, who were responsible for providing the flour needs of the bakery. According to the nüfus registers, there were 352 bakeries in Istanbul, 215 of whom were Armenians, 59 non-Muslims, 54 Greeks and 24 Muslims; and 255 millers, 78 Armenians, 73 Greeks, 55 non-Muslims and 49 Muslims. There were also other professionals working in the bakeries recorded in the nüfus registers of the mid-19th century, but their numbers were smaller than the others. One of these was a 30-year-old Armenian named Simon from Karahisar, a “pideci” registered at the Francalacı Bakery in Kağıthane. According to the nüfus registers of the bakeries in Istanbul in the mid-19th century, although the profession of each person working in the bakery was specified, some records did not specify the profession of the employees. Another professional working in the bakeries of Istanbul was the “bakirici.” In addition, the profession that is mentioned as “şatırcı” in the nüfus registers is evaluated together with “pişirici” because it is a term used for “pişirici” in the Urfa region.

The employees working in Istanbul bakeries were recorded in four categories according to their nationality: Greek, Armenian, Muslim and non-Muslim. In this case, a total of 19,026 employees were recorded in Istanbul bakeries, 8,390 of whom were Armenian, 4,576 Greek, 3,912 non-Muslim and 2,147 Muslim. According to this distribution, while the vast majority of those working in the bakery sector in Istanbul were Armenians, when Greeks, Armenians and non-Muslims are evaluated in a single category in terms of religion, it is seen that 80% of the bakery sector was in the hands of non-Muslims. In the mid-19th century, 9,442 people came to Istanbul from Anatolia, 7,195 from the Balkans and 1,942 from the Aegean Islands to work in the bakery sector. Of those coming from Anatolia, 8,161 were Armenians, 223 were non-Muslims, 783 were Muslims, and 274 were Greeks. Accordingly, the vast majority of those coming to Istanbul from Anatolia were Armenians. Of those coming to Istanbul from the Balkans, 3,332 were Greeks, 2,568 were non-Muslims, 1,253 were Muslims, and 42 were Armenians. According to this distribution, while there was a predominance of Greeks and non-Muslims in those coming from the Balkans to work, the number of Armenian workers was quite low. The rate of Muslims in this distribution was around 25%. Of those coming from the Aegean islands, 1,019 were non-Muslims, 899 were Greeks, 14 were Muslims, and 10 were Armenians. Since the Aegean islands were densely populated by Greeks and non-Muslims, it was seen that the most Greeks and non-Muslims came to Istanbul from these places. It is seen that Armenians, Greeks and Muslims who came to Istanbul to work in bakeries were concentrated in certain neighborhoods within the framework of their fellow townsmen ties

Overall, in the mid-19th century, a total of 19,026 people worked in bakeries in Istanbul. Of these, 8,390 were Armenian, 4,576 were Greek, 3,912 were non-Muslim, and 2,147 were Muslim. This distribution shows that non-Muslims constituted the vast majority in the bakery sector in Istanbul. A large portion of the workers migrated to Istanbul from Anatolia, the Balkans, and the Aegean islands. While most of those who came from Anatolia were Armenian, the majority of those who came from the Balkans were Greek and non-Muslim. The majority of Greek and non-Muslim bakers came from the Aegean islands.

In conclusion, the ethnic, religious and geographical distribution of workers in Istanbul's bakeries in the mid-19th century shows that the majority of the workforce in this sector was non-Muslim. Armenians, Greeks and other non-Muslims filled a large area in the bakery sector and played an important role in the operation of Istanbul's bakeries in the mid-19th century. Armenians in particular were an active force in many professions in the bakeries. In this respect, the results of the study provide important data in terms of seeing the place of the bakery profession in the socio-economic structure of Istanbul.

KAYNAKÇA

1.Arşiv Belgeleri

Osmanlı Arşivi (BOA)

Nüfus Defterleri (NFS.d.) nr. 96, 95, 96, 200, 201, 202, 205, 203, 204, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 325, 326, 327, 328, 329, 330, 419, 455, 456, 461, 506, 508, 509, 539, 540, 541, 507, 542.

2. Tez, Makale ve Kitaplar

Aynural, S. (2002). İstanbul Değirmenleri ve Fırınları. Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Başaran, B.& Kırılı, C. (2017). III. Selim'in saltanatında (1789-1808) istanbul zanaatkârları üzerine bazı gözlemler. S. Faroqhi (Ed.), Ekmek aslanın ağzında: osmanlı şehirlerinde hayatlarını kazanmak için mücadele eden zanaatkarlar içinde. Koç Üniversitesi Yayınları.

Berkes, N. (2010). Türkiye'de Çağdaşlaşma, Yapı Kredi Yayınları.

- Bilge, S. M. (2016). Osmanlı İstanbul'unda Esnaf ve Ticaret, Kitabevi Yayınları.
- Bilgin, A. (2023). Ekmek fırınının ağzında: kanuni dönemi istanbul'unda fırınlar, ekmekçiler ve ekmekler. *Kadim*, 6, 1-48. doi: 10.54462/kadim.1300586
- Canatar, M. (2002). Kethüdâ. İslâm Ansiklopedisi. C. 25. Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, 332-334.
- Çelik, Z. (1998). 19. Yüzyılda Osmanlı Başkenti Değişen İstanbul, Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Çokuğraş, İ. (2016). Bekar Odaları ve Meyhaneler Osmanlı İstanbul'unda Marjinalite ve Mekan (1789-1839). İstanbul Araştırmaları Enstitüsü Yayınları.
- Demirtaş, M. (2008). Osmanlıda Fırıncılık: XVII. Yüzyıl. Kitap Yayınevi.
- Demirtaş, M. (2014). Osmanlıda fırıncı esnafının yaptığı usulsüzlükler ve uygulanan yaptırımlar. E. G. Naskali (Ed.), *Ekmek kitabı içinde* (221-244). Kitabevi Yayınları.
- Demirtaş, M. (2020). İstanbul Fırıncıları ve İstanbul'da Ekmek Üretimi. *Büyük İstanbul Tarihi Ansiklopedisi*. C. IV. Kültür A.Ş Yayınları, 205-218.
- Dinç, Z. (2024). 18. Yüzyıl'da ekmekçilik. https://www.academia.edu/3861386/18_Y%C3%BCzy%C4%B1lda_Ekmek%C3%A7ilik_adresinden_edinilmiřtir.
- Dinçer, K. (2016). 19. yüzyıl osmanlı esnaf birliklerinin ve mensubu işyerlerinin şirketlere ve cemiyetlere dönüştürme denemesi ve sonuçları (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). İstanbul Üniversitesi.
- Faroqhi, S. (2014). Osmanlı'da Kentler ve Kentliler. Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Genç, S. (2007). XVII. ve XVIII. yüzyıllarda balıkesir ekmekçi esnafı. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(12), 59-70.
- Gezer, O. (2014). Çizginin dışındakiler: osmanlı istanbul'unun aykırı bekârları ve bekâr girer "melek girmez" odaları. *Uluslararası Osmanlı İstanbulu Sempozyumu Bildirileri* (haz. Feridun M. Emecen- Ali Akyıldız- Emrah Sefa Gürkan), 523-552. İstanbul, Türkiye
- Güran, T. (1986). İstanbul'un iâşesinde devletin rolü (1793-1839). *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, XLIV (1-4), 245-275.
- Hovhannesyanyan, S. S. (2000). Payitaht İstanbul'un Tarihçesi. Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Kala, A. (1995). Esnaf. İslâm Ansiklopedisi. C. 11. Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, 423-430.
- Karpat, K. H. (2010). Osmanlı Nüfusu (1830-1914) Demografik ve Sosyal Özellikleri. (Çev. B. Tırnakçı). Timaş Yayınları.
- Kırlı, C. (2015). İstanbul'da hemşehrilik tabanlı tabakalar/yoğunlaşmalar. C. Yılmaz (Ed.), *Antik çağ'dan XXI. yüzyıla büyük istanbul tarihi-toplum IV içinde* (s. 72-79). İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür AŞ. Yayınları,
- Koçu, R. E. (1971). Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi. C. III/XI. Koçu Yayınları.
- Koçu, R. E. (2016). Tarihte İstanbul Esnafı, Doğan Kitap.
- Mintzuri, H. (2002). İstanbul Anıları (1897-1940). Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Osmanlı Arşivi Nüfus Defterleri (NFS.d) Numara:
- Özğüven, Y. (2009). II. mahmut dönemi istanbul'unda kentsel-fiziksel kavrayışın değişimi (Yayımlanmamış doktora tezi). Yıldız Teknik Üniversitesi.
- Özkaya, Y. (1981). Osmanlı imparatorluğunda XVIII. yüzyılda göç sorunu. *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 14 (25), 171-203.
- Pakalın, M. Z. (2004). Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü. C.III. Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları.
- Paspatis, A. (2014). Balıklı Rum Hastanesi Kayıtlarına Göre İstanbul'un Ortodoks Esnafı 1833-1860. Kitap Yayınevi.
- Somel, S. A. (2020). Vak'a-i hayriyye sonrasında istanbul'un sosyal yapısının ana hatlarına dair yeni bazı veriler: 1830-31 devresine ait istanbul nüfus sayımı hulasa pusulası. *Osmanlı Araştırmaları/The Journal of Ottoman Studies*. LVI, 143-224.
- Tabakoğlu, A. (2014). Osmanlı döneminde istanbul'un iâşesi. *Uluslararası Osmanlı İstanbulu Sempozyumu Bildirileri* (haz. Feridun M. Emecen - Ali Akyıldız - Emrah Sefa Gürkan), 99-168. İstanbul, Türkiye
- Uzun, A. (2015). İstanbul'un İâşesi. *Büyük İstanbul Tarihi Ansiklopedisi*. C. VI. Kültür A.Ş Yayınları, 56-80.
- Whilte, C. (2024). İstanbul'da Üç Yıl Türklerin Örf ve Adetleri 1841-1844. C. III. Kitabevi Yayınları.
- Yaşar, A. (2023). "19. yüzyıl ortalarında istanbul'da hanlar: mekânsal bir analiz". *Osmanlı Araştırmaları/The Journal of Ottoman Studies*. LXI, 151-215.
- Yı, E. (2018). 17. Yüzyıl İstanbul'unda Lonca Dinamikleri. İş Bankası Kültür Yayınları.