

18. YÜZYIL İSTANBUL'UNDA HELVACI ESNAFI VE HELVA ÇEŞİTLERİ

*Arif BİLGİN**

Sabırla koruk helva olur, dut yaprağı atlas (Atasözü)

Bir ziyâfet eyledüm ben yahni bir çorba iki

Tatlı tatlı sohbet itdüm turşi bir halvâ iki

(İbrahim Tırsî, 18. Yüzyıl)

Çocukluğum şehre oldukça uzak bir Türkmen dağ köyünde (Kızık Köyü/Seben/Bolu) geçti. Halkın geçiminin ağırlıklı olarak verimli olmayan topraklarda yapılan ziraat, hayvancılık ve ormancılıktan sağlandığı bu köyde Orta Asya'dan taşınan kimi adetler yanında sonradan edinilen fakat belki geçmişi yüzyıllar öncesine dayanan alışkanlıklar da 1970'li yıllarda varlığını kısmen sürdürmekteydi. Özellikle Kurban bayramlarında oynanan deve oyunu, neredeyse tamamen mangala oyununa benzeyen kuzu kalesi, geçmişi çok eskilere dayanan kös oyunu, polo oyununun bir benzeri olarak tanımlanabilecek olan ve ucu topuz haldeki bir sopa ve ahşap bir topla oynanan hot oyunu, Kızıklıların Orta Asya'dan getirdikleri veya göç yollarında öğrendikleri folklorik unsurlardı. Hamurlulara ve başta buğday olmak üzere tahıllardan mamul yiyeceklere dayanan beslenme alışkanlıkları da yine ata yurdu topraklardan taşıdıkları maddi kültür unsurlarıdır. Köy yaşantısındaki karakteristik geleneklerden bir

* Prof. Dr., Sakarya Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Tarih Bölümü, arbilgin@yahoo.com

diğeri ise kış aylarında yapılan helva sohbetleriydi. Her ne kadar Kızık Köyü'nde düzenlenen bu buluşmalara helva sohbeti ismi verilme de bu organizasyonlar, Osmanlı döneminde neşv ü nemâ bulan helva sohbeti geleneğinin kırsala yansımış haliydi. Çocukluğumda üç kez katılma imkânı bulduğum helva toplantılarında *basma helva*¹ yapıldı. Şeker, un ve su kullanılarak hazırlanan basma helva, birkaç saat süren uzun bir sürecin sonunda ortaya çıkardı. Su ile şekerin kristalize oluncaya kadar kaynatılmasıyla elde edilen malzeme, bir sini üzerinde halka haline getirilip en az iki kişi tarafından çekilir, her çekildiğinde sekiz şekline getirilip katlanırdı. Çekme işlemi belli bir oranda kavrulmuş un ilavesiyle tel haline gelinceye kadar devam ettirilirdi. Yapımı temelde çekme ve bastırma işlemlerine dayandığı için helva bu isimlerle anılmaktaydı. Çok sayıda ailenin katılımıyla gerçekleştirilen helva toplantılarında ayrıca tavuk ve pilav da pişirilir ve ikram edilirdi. Helva yapım sürecinde türküler söylenir, oyunlar oynanır, derin sohbetler yapılırdı. Osmanlı döneminde gelenekselleşen ve kırsal kesime kadar yayılan bu alışkanlığın günümüzde bile bazı köylerde varlığını sürdürdüğü bilinmektedir.

Şehirlerde ve köylerde hem seçkinleri hem de sıradan insanları kapsayan bir kültüre kaynaklık eden bu tatlı şüphesiz, üzerinde durulmayı hak etmektedir. Önemli bir kısmı birbirinin tekrarı niteliğinde olsa da helva sohbetleri ve Türk kültüründe helva üzerine hatırı sayılır bir literatür mevcuttur.² Bununla birlikte, Osmanlı döneminde helvacı esnafının örgütlenmesi, dükkân sayısı ve çalışanları, muhtelif şehirlerde üretilen ve tüketilen helva türleri, helvacı esnafıyla diğer esnaf grupları arasında yaşanan anlaşmazlıklar gibi konularda, kayda değer araştırmalar yapılmamıştır. Bu araştırma, başkent İstanbul'daki helvacı esnafının örgütlenmesi, dükkânlarının mekânsal dağılımı, üretilen ve tüketilen helva çeşitleri ve helvacı esnafının özellikle 18. yüzyılda yaşadığı sorunlara yoğunlaşacaktır. Ağırlıklı olarak arşiv belgelerine dayanan ve İstanbul'a odaklanan araştırmada, helva çeşitlerinin tespitinde yelpaze geniş tutulmuş, farklı yüzyıllara ve başkent dışındaki kimi şehirlere ait verilere de müracaat edilmiştir.

Osmanlı toplumunda helva, hayatın neredeyse her alanında rağbet gören nadir yiyeceklerden biridir. Doğumda, ölümde, özel günlerde, sohbet meclislerinde ikram edilen helva, sıradan bir öğünde de sofrada

- 1 Osmanlı döneminde keten helvası adıyla kayda geçen bu çeşide bazı yörelerde *çekme helva*, *tepme helvası* ve *sakaldöken helvası* da denilmektedir.
- 2 Priscilla Mary Işın, *Gülbeşeker*, İstanbul 2008; Midhat Sertoğlu, "Helva Sohbeti" (<http://dspace.marmara.edu.tr/bitstream/handle/11424/163944/001.502.683006.pdf?sequence=2>); Ratıp Kazancıgil, *Edirne Helva Sohbetleri ve Kış Gecesi Eğlenceleri*, Edirne 1993; Zeynel Özlü, "Osmanlı Saray Şekerleme ve Şekerlemecileri ile İlgili Notlar" *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 58 (2011); Ömür Tufan, "Helvahane ve Osmanlı'da Helva Kültürü", *Türk Mutfağı*, ed. Arif Bilgin ve Özge Samancı, Ankara 2008, s. 125-135.

yer alabilirdi. Evliya Çelebi'nin tanıklıkları, helvanın Osmanlı toplumunda oldukça geniş bir tüketim yelpazesine kavuştuğunu göstermektedir. Seyyah, Osmanlı halkının helva sevgisini “Mümin helva gibidir” veya “Helva sevmek imandandır” gibi hadis olduklarını belirttiği sözlere bağlamaktadır.³

Türkiye’de hâlâ varlığını sürdüren doğumdan sonra ve cenaze evinde helva ikram etme geleneklerinin kökeninin de oldukça eskiye dayandığı anlaşılmaktadır. 17. yüzyıla ait bir belge, ölüm sonrasında ikram edilecek helvanın vasiyetnameye girecek ve dikkate değer bir gider kalemi oluşturacak kadar önemli addedildiğini göstermektedir. İstanbul’da Şah Hüban mahallesinde oturan Fatıma, helva giderlerini vasiyetine yazdıranlardan biriydi. Geride bırakacağı parasından 8900 akçe ile cenazesinde halka helva dağıtılmasını ve sair günlerde ise fakirlerin doyurulmasını istemişti.⁴ 16. yüzyıl şairi Emrî’nin konuya ilişkin bir beytinin olması da ölünün ardından helva ikramının yaygınlığına işaret eden önemli bir örnektir:

La’-i şîrînünle ansan küştenün cânın n’ola

*Her kişi halvâ ile anar ölüsi cânını*⁵

Osmanlı seçkinleri ayrıca, çocuklarının dış çıkarmasını kutlamak amacıyla da helva dağıtmayı adet edinmişlerdi. Böyle durumlarda, ikram edilecek grubun kalabalık olması sebebiyle Helvahane dışında, Enderun Kileri’nde de helva imal edilirdi. III. Mustafa’nın kızı Hibetullah Sultan’ın dış çıkarması nedeniyle Helvahane ve Enderun Kileri’nde helva karılmış ve 84 guruş harcanmıştı.⁶ Çocuk ölümlerinin oldukça yüksek olduğu, ölümlerin büyük kısmının bebeklerin bir yaşını tamamlamadan gerçekleştiği dönemlerde çocuğun dış çıkaracak kadar yaşaması sevinç ve kutlama nedeni olarak değerlendirilmiş olmalıdır.

Osmanlı halkının iyi günde ve kötü günde ikram etmeyi tercih ettiği helva, aynı zamanda afrodizyak olarak da tercih edilmekteydi. Bahname türü eserlerde, yiyeceğin bu yanına da vurgu yapılmaktadır.⁷ Yine Bağdadî’nin *Kitabü’t-Tabîh* isimli eserini Türkçeye çeviren Şirvani de bal helvasının (*helva-i aseliyye*) tarifini verirken kullandığı “Böbreği kavi ider

3 Evliya’nın helva ile ilgili verdiği son derece ilginç bilgiler için “İstanbul ve Diğer Bazı Şehirlerde Üretilen Helvalar” kısmına bakınız.

4 “sekiz bin dokuz yüz akçesi yevm-i mevtimde helva ve sair eyyâm-ı mu’tâdede fukarâyâ infâk olunmak için tabh-ı ta’âma sarf..” (*İstanbul Kadı Sicilleri İstanbul Mahkemesi 18 numaralı sicil (H. 1086 – 1087/ M. 1675 – 1676)*, haz. Salih Kahrıman vd., ed. Coşkun Yılmaz, İstanbul 2010, s. 80).

5 *Emrî Divânı*, haz. Mehmet A. Yekta Saraç, e-kitap, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını, s. 410.

6 Devletli Hibetullah Sultan Efendimiz hazretlerinin mübarek dendân-ı saâdet-nişanları şerefyâb-ı zuhûr oldukda...” (TSMa D., nr. 2404, s. 12). Bu belgeyi paylaşma nezaketini gösteren İlhami Yurdakul’a medyûn-ı şükranım.

7 M. İhsan Karaman, *Osmanlı Tıbbında İlk Bahname Örneği: Musa b. Mesud’un Bahname Tercümesi ve Modern Üroloji Açısından Değerlendirilmesi*, İstanbul Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Doktora Tezi, İstanbul 2019, s. 31.

ve meni artırur ve cima'a kuvvet virür." ifadeyle ürünün bu yönünü öne çıkarır.⁸

Helvacı Esnafının Örgütlenmesi

İstanbul'da helvacı esnafının örgütlenmesi diğer esnaf gruplarından farklı değildir. Genel yönetici olarak kendi aralarından bir *kethüda* seçilmekte, kethüdaya yine helvacı esnafı arasından seçilen *yığıtbaşı* yardım etmekteydi. Kethüda, esnafla hükümet arasındaki ilişkiyi yürüten görevliydi. Bu çerçevede kendisinin muhatabı kadıdı. Kethüda aynı zamanda, üretilen ve satılan malların kontrolünü yapar, helvacı esnafının haklarını korur, başka esnaf gruplarından gelen müdahaleleri önler, üretim ve satış hakkı helvacı esnafına verilmiş olan malların başka esnaf grupları tarafından üretilip satılmasına engel olurdu. Osmanlılarda, üyeleri arasında Müslümanlar bulunan esnaf kollarının kethüdaları Müslümanlardan seçilir, üyelerinin tamamı gayrimüslim olan loncalarda ise kethüda gayrimüslimlerden atanırdı. İstanbul'da, tamamının Müslümanlardan oluştuğu anlaşılan helvacı esnafı da Müslüman bir kethüda tarafından yönetiliyordu.

Kethüdanın yardımcısı konumunda bulunan yiğitbaşı ise, helvacılar loncasının iç işleyişine nezaret ederdi. Kıdemli esnaf arasından seçildiği anlaşılan yiğitbaşılar, ilgili esnaf kolundaki üretim süreçlerini hem ustaların becerisi hem de ürün kalitesi açısından izliyor olmalıydılar. Zira yiğitbaşılar yöneticisi oldukları lonca üyelerinin yükselmeleri aşamasında kanaat bildirirlerdi. Yiğitbaşılar, yönetimlerindeki üyelerden birine mahkemece verilen cezanın uygulanmasında da sorumluluk üstlenirdi. Diğer esnaf kollarında olduğu gibi, helvacıların yönetiminde de rol üstlenen üçüncü grup “ihtiyarlar”dı. Tecrübeli ustalar arasından yaşa dikkat edilmeksizin seçilen ihtiyarlar, esnafla ilgili kararlarda, esnaf kolunda yapılacak mal dağıtımında, yardıma muhtaç üyelerin tespiti ve yardımın yapılmasında ve esnafın buna benzer iç işlerinin yürütülmesinde görev üstlenirlerdi.

İstanbul'da Helvacı Dükkânı ve Çalışan Sayıları

Arşiv belgelerinden anlaşıldığına göre, 18. yüzyılda İstanbul ve *bilâd-ı selâse*de (Üsküdar, Galata ve Eyüp) helvacı dükkânı sayısı 98 ile sınırlandırılmıştı. Bunların 65'i Suriçi İstanbul'da yer almaktaydı. Bunlar haricinde ve izinsiz olarak herhangi bir dükkân açılması halinde kapatılırdı. 1768'de Haseki'de yeni bir helvacı dükkânı açan Ali'nin başına gelen de aynısı olmuştu.⁹ Gedik usulüne göre gerçekleştirilen bu sınırlamanın

8 Muhammed bin Mahmûd-ı Şîrvânî, *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*, haz. Mustafa Argunşah ve Müjgan Çakır, İstanbul 2005, s. 11, 215-216.

9 İstanbul Mahkemesi, nr. 30, s. 66/3 (6 Eylül 1768).

en azından yüzyılın son çeyreğine kadar devam ettiği anlaşılmaktadır.¹⁰ Bir önceki yüzyılın sonlarına doğru, İstanbul kadılığı sınırları içindeki helvacı dükkânı sayısı nispeten daha sınırlıydı. 1682’de İstanbul İhtisap Mukataası’na dükkân resmi ödeyen helvacı dükkânı sayısı 51 olarak kaydedilmiştir.¹¹ Aynı listeden her dükkânda iki kişinin çalıştığı, toplam 102 kişinin bu dükkânlarda hizmet gördüğü anlaşılmaktadır.

Yıl	1682 ¹²	1768 ¹³	1774 ¹⁴	1775 ¹⁵
Dükkân Sayısı	51/102	98/-	98/-	98/-

Tablo 1: Farklı Tarihlerde İstanbul’da Helvacı Dükkânı Sayısı/Çalışan Sayısı

Helvacı dükkânlarının, İstanbul’un belli bölgelerinde yoğunlaştığı görülmektedir. 1682’de en fazla dükkânın olduğu iki semt Alacahamam ve Şehzadebaşı’dır. Bu bölgelerde helvacı dükkânı sayıları sırasıyla dört ve üçtür. Bu iki semti Vezneciler, Saray-ı Atik yanı, Karaman-ı Kebir, Edirnekapı, Karagümrük ve Balat takip etmekte; anılan semtlerde ikişer ve diğer bütün semtlerde birer helvacı dükkânı bulunmaktadır.¹⁶ Bundan yaklaşık yüz yıl sonra, Mart 1775’te dağılımın dikkat çekici biçimde değiştiği görülmektedir. Bir semtte en fazla iki helvacı dükkânının yer aldığı söz konusu dönemde, daha önce dükkân yoğunluğunun fazla olduğu kimi semtlerde sayının düştüğü, kimi semtlerde ise iki katına çıktığı tespit edilmiştir.¹⁷ Bu tarihte Ayasofya, Tahtakale, Samatya, Küçük Mustafa Paşa, Alacahamam, Aksaray, Sultan Bayezid Kapısı ve Karagümrük semtlerinde ikişer dükkân, diğer semtlerde ise birer dükkân bulunmaktaydı.¹⁸ Bu değişim, semtlerin nüfus yapısındaki değişimler ile iş ve ticari faaliyet hareketliliğin doğurduğu bir sonuç olmalıdır. Zamanla semtlerin hangi özelliklerini kaybettiği, ne tür yeni özellikler kazandığının bilinmesi halinde bu noktada daha somut bulgulara ulaşabilmek mümkün olacaktır. Ne yazık ki şimdilik, bu bir asırlık süreçte, söz gelimi Alacahamam’daki dükkân sayısının yarı yarıya, Şehzadebaşı’nda ise üçte bire düşme nedenlerini kesin olarak tespit etmek mümkün değildir.

10 İstanbul Mahkemesi, nr. 36, s. 92/1 (3 Temmuz 1774); Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivi (BOA), C. BLD, nr. 96/4757 (15 Mart 1775).

11 Ek 1.

12 Ek 1.

13 İstanbul Mahkemesi, nr. 30, s. 66/3 (6 Eylül 1768).

14 İstanbul Mahkemesi, nr. 36, s. 92/1 (3 Temmuz 1774)

15 Ek 2.

16 Ek 1.

17 Bkz. Ek 1 ve Ek 2.

18 Ek 2.

Helvacı Dükkânlarında Neler Bulunurdu?

Helvacı esnafının dükkânlarında yer alan eşya ve malzemelere ilişkin kayıtlar ne yazık ki sınırlı miktardadır. Genellikle bir esnaf öldüğünde veya kaybolduğunda (mefkud olduğunda) dükkânın resmî görevliler tarafından açılması ve sayım yapılması neticesinde tutulan bu kayıtlar, içerideki malzemelere dair tatmin edici veri sunmaktadır. Bunlara bakarak dükkânlarda helva çeşitleri yanında, helva üretimde kullanılan hatta üretimle hiç ilgisi olmayan muhtelif malzeme ve araç-gereçlerin bulunduğunu söyleyebiliriz.

Temmuz 1780'de Balat Kapısı'nın iç tarafındaki Mustafa Paşa Mahallesi'nde İsmail bin Ali'ye ait helvacı dükkânında kiracı olan Hacı Mustafa Usta'nın üç aydır dükkânını açmaması nedeniyle çıkarılan fermana istinaden dükkân mahkeme kâtibi Abdülhalim Efendi tarafından açılmış ve sayım yapılmıştır. Buna göre, dükkânda ağır yükleri tartmak için **kantar**, daha hafif ürünleri tartmak için **terazi** (ve tartı için kullanılan dirhemler), işletmelerde kullanılan ve üzerinde para sayılan veya çalışılan bir çeşit çekmeceli tezgâh olan **piştahta** ve leğen gibi gedik tabir edilen aletler dışında 172 pare **nakit**, her kıyyesi 14 pare değerinde 3 kıyye **gaziler helvası**, 14 pare değerinde 1 kıyye **kurabiye**, her kantarı 6 akçe değerinde, bir fiçı içinde 3,5 kantar **ağda**, 45'er pare kıymetinde 2 çeki **odun**, her kıyyesi 12'şer pare değerinde 1 desti içinde 24 kıyye **asel** (bal) bulunmuştur.¹⁹ Hacı Mustafa'nın ortaya çıkma ihtimaline binaen bu mallar *mutemed ve müstakim* biri olarak tavsif edilen Mustafa Usta'ya teslim edilmiştir. Dükkânında bulunduğu tespit edilen mamullere bakılacak olursa, Hacı Mustafa'nın gaziler helvası ürettiği anlaşılmakta fakat helva yapımında kullanıldığı bilinen ağda ve baldan hangi helva çeşit(ler)ini imal ettiği veri yetersizliğinden anlaşılamamaktadır. Usta aynı zamanda bileşimini şimdilik bilmediğimiz şekerli *kırmızı kurabiye* satmaktaydı.

19 İstanbul Mahkemesi, nr. 46, s. 59/1.



Resim 1: Helvacı Dükkânı

Kaynak: Filibeli Alâaddin Ali Çelebi, *Hümâyûn-nâme İnceleme-Metin*, Haz. Tuncay Bülbül, TÜBA Yayınları, Ankara 2017, s. 909.

Bir başka sayım da yaklaşık yirmi yıl sonra (26 Ocak 1799), Aksaray yakınında Kovacı Dede Mahallesi'nde bir helvacı dükkânında kiracı olan İbrahim Beşe bin Abdullah'ın firarından sonra yapılmıştır. Mahkemeden bir temsilci ile helvacı esnafı yiğitbaşısı ve ustaları marifetiyle İbrahim Beşe'nin dükkânının kilidi açılmış ve sayım gerçekleştirilmiştir. Tespit edilip bir kâtip tarafından kaydedilerek yed-i emine teslim edilen mal ve ürünler arasında **çöven**, **hatab**, **nişasta**, **dakik-i has** (iyi kalite un), sağır ve kebir **kutu**, toprak **bakraç**, camlı **fener** maa **kandil**, **tahin helvası**, nakit para (380 pare) ve **ağda** (18,5 kantar, yaklaşık 1 ton) yer almaktadır.²⁰ Listede ilk sırada kaydedilen çöven otu tahin helvası yapımında kullanılan bir bitkidir. Un da tahin helvası bileşenlerindendir. Zaten dükkânda yalnızca tahin helvasının bulunması, İbrahim Beşe'nin çoğunlukla bu helvayı ürettiğini düşündürmektedir. Bununla birlikte, dükkânda nişasta da bulunması, helvacının başka helvaları da denediğine işaret etmektedir. Kutuların kullanım amacı tam olarak tespit edilemese de fener ve kandilin aydınlanmada kullanıldığını biliyoruz. Yine de bu aydınlanma araçlarının diğer dükkânlarda kaydedilmemiş olması dikkat çekicidir. İbrahim Beşe'nin dükkânında yüklü miktarda ağda bulunması, ustanın dışarıya ağda satma ihtimalini akla getirmektedir. Ağda miktarı yalnızca ağırlık açısından değil,

²⁰ İstanbul Mahkemesi, nr. 70, vr. 88b.

kıymet açısından da oldukça yüksektir; dükkândaki tüm malların değeri 10.728 pare tutarken bunun 9.240 pasesi ağdanın ederidir.

İçinde neler bulunduğunu öğrendiğimiz bir başka helvacı dükkânı ise İstanbul'da Mesih Paşa-yı Atık Mahallesi'nde oturan helvacı Seyyid Feyzullah Beşe'ye aittir. Seyyid Feyzullah Beşe, 1804'te Hasan Beşe'den aldığı 200 gurusluk borca karşılık helvacı dükkânındaki gedik aletlerini (helvacı araç-gereçleri) rehin olarak göstermiştir. Bu vesileyle tutulan listede; imalat tezgâhı olarak kullanıldığı düşünülen 1 adet **mermer taş**, helva imalatında kullanılan 6 adet **kazan**, muhtemelen üretilen helvanın soğutulup kalıplaşması için tercih edilen 3 adet **tepsi**, tıpkı pıştahta gibi fonksiyona sahip 1 adet **çekmece**, tartı için kullanılan birer adet **kantar** ve **terazi** (dirhemlerle birlikte), bir çeşit topraktan yapılmış büyük kavanoz veya çömlek olan 4 adet **tağar** ve 1 adet **küpün** kaydı yer almaktadır.²¹ Bu kayıt, rehin sözleşmesi niteliğinde olduğundan dükkânda bulunan helvalar sayılmamıştır. Dolayısıyla Feyzullah Beşe'nin hangi helvayı ya da helvaları ürettiğini öğrenememekteyiz.

Buna karşılık üç yıl sonra, 6 Haziran 1807'de, Silivrikapı dahilinde Hancı Karagöz Mahallesi'nde bir helvacı dükkânında kiracı olan Hüseyin Beşe bin Abdullah'ın uzun süre dükkânını açmaması üzerine mahkeme kararıyla yapılan sayımda kimi araç-gereçler yanında helva ve helva yapımında kullanılan malzemeler kaydedilmiştir. Hüseyin Beşe'nin dükkânında **kâğıt**, **minder**, **küçük kutu**, **odun**, **beledî döşek** (beledî isimli kumaş türünden mamul döşek), **köhne yastık**, **yorgan** ve **mavi binlik** (bir çeşit kilim) gibi eşyalar dışında **tahin helvası**, **nişasta**, **ekşi pekmez**, **susam**, **sadeyağ** ve **dövülmüş üzüm** tespit edilmiştir.²² Listedeki gıda dışı ürünler (döşek, yorgan ve yastık) dükkândaki çıracık veya kalfanın orada gecelediği izlenimini vermektedir. Hüseyin Beşe'nin kullandığı malzemeler incelendiğinde, ustanın tahin helvasının yanı sıra susam helvası da üretiyor olması gerekir. Listede geçen nişasta ise bundan mamul ak helvayı da imal ettiğini göstermektedir. Gaziler helvasının yapımında da nişasta kullanılıyordu ancak bu helvaya badem de katılıyordu. Hüseyin Beşe'nin listesinde bademe rastlanmadığından gaziler helvası pişirmedeği düşünülebilir.

Listedeki bir diğer malzeme olan dövülmüş üzümün bu helvalardan hangisine katıldığı bilinmese de o dönemde üretilen helvalar arasında aşağıdaki listede görüleceği üzere, üzüm helvası da bulunmaktadır. Hüseyin Beşe de kuvvetli bir ihtimalle elindeki dövülmüş üzümü bu helva için kullanıyordu. Öte yandan 26 Aralık 1769 tarihli bir belgede İstanköy,

21 İstanbul Mahkemesi, nr. 81, vr. 62a.

22 İstanbul Mahkemesi, nr. 54, vr. 25b.

* Dövülmeden önce ayıklanıp yıkandığında şüphe yoktur.

Edremit ve Mandalyat'tan gelen beğlerce denilen çöplü, topraklı* kuru kızıl üzümden sahan, fındık ve fıstık helvalarının yapıldığı görülmektedir.²³ Bu üzüm çeşidinin aynı zamanda şerbet ve hoşaf yapımında da tercih edildiği belgeden anlaşılmaktadır. 19. yüzyıl başlarına ait başka bir belge, helva imalinde kullanılan üzümlere Girit üzümünün de eklendiğini göstermektedir.²⁴

Başka kayıtlarda helva küreği ve turşu çömleği gibi farklı eşyalar geçmekle birlikte²⁵ yatak takımı ile kilim ve minder dışındaki araç-gereç ve ürünler kayıtların çoğunda ortak malzemelerdir. Verilen örnekler dikkate alındığında, bir helvacı esnafının ürettiği helva çeşidinin bir veya birkaç helvayla sınırlı kaldığı anlaşılmaktadır. Hangi esnafın hangi helva türlerini üreteceği konusunda, belgelere yansımayan ve dolayısıyla bilemediğimiz fakat esnaf üyelerinin haberdar olduğu ve belki birbirlerine taahhütte bulundukları zımnî bir anlaşma olması da ihtimal dahilindedir.

İstanbul ve Diğer Bazı Şehirlerde Üretilen Helvalar

Helvacı esnafının farklı yüzyıllarda ve çeşitli şehirlerde ürettikleri helvalar oldukça zengin bir liste oluşturmaktadır. Bunlara evlerde yapılanları da eklediğimizde sayı oldukça kabarmaktadır. Osmanlı döneminde helvacı esnafı ayrıca bazı şekerleme ve hamurlu tatlı türlerini de imal etmekteydi. Baklava, ballı veya şekerli revani, kurabiye ve lokum bu çerçevede zikredilebilecek ürünlerdir.²⁶

Fatih dönemi saray mutfağı muhasebelerinde dört çeşit helva dikkat çekmektedir: Bilhassa Ramazan ve Kurban bayramlarında tüketildiği anlaşılan zülbiye/zülâbiye helvası, sık sık tüketildiği belirlenen fakat neden yapıldığı belirtilmeyen *helva-i taze*, süt ve pirinç unundan üretilen *memûniye* ve diğerlerine göre daha az kaydı geçen *helva-i hânegî*.²⁷ Kanuni

23 İstanbul Mahkemesi, nr. 32, s. 52/3.

24 "Helva i'mâl olunan Girid üzümünün kantarı sene-i sâbıkada on dört guruşa iken işbu sene kahtuna binâen on dokuz guruşa râyic olduğu erbâbından ba'de't-tahkik beher vakıyye helvada kendilere dört pâre müsâade olunmuştur. Fi 12 Muharrem sene 232 (2 Aralık 1816)" (İstanbul Mahkemesi, nr. 201, vr. 156a).

25 İstanbul Mahkemesi, nr. 96, s. ?.

26 İstanbul Mahkemesi, nr. 30, s. 12/1 (9 Ocak 1768); nr. 37, s. 79/2 (8 Şubat 1776); nr. 40, s. 55/4, 5 (1 Temmuz 1777); nr. 53, s. 52-53 (7 Kasım 1785); nr. 201, vr. 30b (6 Şubat 1790).

27 Ömer Lütfi Barkan, "İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri", *Belgeler*, IX/13 (1979), s. 189-280. Burada geçen hânegî helvanın isminin nereden geldiği kesin olarak bilinmemektedir. Sahillioğlu, 1525 yılına ait narh kayıtlarını ele aldığı makalesinde "ev helvası" olarak tanımlamaktadır (Halil Sahillioğlu, "Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1525 Yılı Sonunda İstanbul'da Fiyatlar", *Belgelerle Türk Tarihi Dergisi*, III (1967), s. 51). Ancak *hânegî*, bir eve misafir olarak gelip uzun süre kalan ve dolayısıyla hanenin bir mensubu haline gelen kimseler için de kullanılan bir terimdir. Bu tür misafirler bazen o evde daha önce hizmet görüp ayrılmış fakat sonradan misafir olarak geri dönüp kalışını uzatanlar olabiliirdi. Ahmet Semih Mümtaz, *Eski İstanbul Konakları* isimli eserinde bu anlamdaki hânegîlerden fazlaca söz etmektedir (s. 34, 37, 62, 102, 158). Dolayısıyla helvanın isminin bu anlamdaki hânegîler için üretilen veya onlardan biri tarafından icat edilen bir helva olduğu da düşünülebilir.

dönemi başlarında, 1525'te ballı, bademli ve yedi renkli olan *kırma badem ve heftreng* helvası, Trabzon balından imal edilen *asel-i Trabzon* helvası, bir çeşit ev helvası olduğu tahmin edilen *hâneği* helvası ile sade ve cevizli üzüm helvaları (*helva-yı üzüm-i kozlu ve sâde*) İstanbul piyasasında satışı olan çeşitlerdi.²⁸ Bundan bir yıl sonra tutulan bir narh listesinde, bu dört türe ilaveten pişmaniye (*helva-yı pişmeni*) ve akide helvaları (*helva-yı akîde*) da geçmektedir.²⁹ 1525 tarihli narh listesinde, akide kaydı bulunmakla birlikte, helvalar arasında değil, pestillerden sonra yazılmıştır. Sonraki yılda tutulan narh listesinde ise bu ürün, açıkça *helva-yı akîde* şeklinde kaydedilmiştir. Üstelik aynı listede helvalardan farklı bir bölümde kara üzüm akidesi (*akîde-i meviz-i siyah*) geçmektedir. Bu durumda 1525 yılına ait listedeki akidenin, şekerleme türü olduğunu düşünmek gerekir. Akide helvasının ise ağdalı görünümü dolayısıyla bu ismi almış olması muhtemeldir. Nitekim Osmanlılar, helva yapılırken kaynatılan şekerin ağda haline gelmiş şekli için *akîde* terimini kullanmaktaydılar. Bundan 75 yıl sonra, 1600'de İstanbul'da *ağda helvası* satılmakta³⁰ ve 1620'de Eyüp'te üretilen helvalar arasında *ağda ile pişen helva* da yer almaktaydı³¹ ki bir önceki yüzyılda akide helvası adıyla anılan çeşit bu olmalıdır. Kanunî'nin 1539'da oğulları için düzenlediği sünnet düğününde misafirlere sunulan helva çeşitleri ise oldukça zengindir: *ak sabunî*, *kızıl sabunî*, *sarı sabunî*, *gök sabunî*, *parmak sabunî*, *demirhindi sabunî* helvaları ile fıstık helvası, badem helvası, *kızıl helva*, *fûleyli*³² *helvası*, *ak parmak helvası*, *kızıl parmak helvası*, *zülâbiyye*, *kırma bademli helva*, *pişmaniye* ve *sarı helva*.

1600'de İstanbul'da tavan fiyatı belirlenen ürünler arasında yedi renkli ballı helva, bademli helva ve ağda helvası ile susamlı ve tahinli ceviz helvaları bulunmaktaydı.³³ Bundan 20 yıl sonra, 1620'de Eyüp'te *ağda ile pişen helva* dışında ballı badem (*helva-yı badem ma'a asel*), sabunî (*helva-yı sabunî*), halkaçini (*helva-yı halkaçini*) ve ballı zülbiye (*helva-yı zülbiye ma'a asel*) helvaları satılmaktaydı.³⁴ 1642-1708 yılları arasında Üsküdar'da satılan helvalar arasında ise badem ve *halkaçini* helvaları yer almamakta fakat sabunî ve zülbiye helvaları bulunmaktadır. Bu tarihlerde Üsküdar'da ayrıca koz/ceviz helva, Karadeniz'in ceviz helvası, keten helva, tahin

28 Sahillioğlu, "Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1525 Yılı Sonunda İstanbul'da Fiyatlar", s. 50.

29 Arif Bilgin, "1526-27 Tarihli İki Yeni Narh Listesi ve İstanbul Gıda Piyasası", *Yemek ve Kültür*, 60 (Yaz 2020), s. 16-34.

30 Mübahat S. Kütükoğlu, "1009 (1600) Tarihli Narh Defterine Göre İstanbul'da Çeşitli Eşya ve Hizmet Fiyatları", *İÜ Edebiyat Fakültesi Tarih Enstitüsü Dergisi*, 9 (1978), s. 65.

31 *İstanbul Kadı Sicilleri Eyüb Mahkemesi (Havass-ı Refia) 19 Numaralı Sicil (H. 1028 – 1030 / M. 1619 – 1620)*, ed. Coşkun Yılmaz, Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Araştırmaları Merkezi (İSAM) Yayınları, İstanbul 2011, s. 58.

32 Bu helva çeşidi yanlış okunmuş olmalı, doğrusu gaziler helvası olmalıdır.

33 Kütükoğlu, "1009 (1600) Tarihli Narh Defterine Göre İstanbul'da Çeşitli Eşya ve Hizmet Fiyatları", s. 65.

34 Yayınlanmış metinde halkaçini ve zülbiye helvalarının adları yanlış yazılmıştır (Bkz. Aynı yer).

helvası, susam helvası, beyaz/ak helva, *Şam helvası* ve *kabak helvası* satışı sunulmuştur.³⁵

Önemli bir para ayarlamasının yapıldığı 1640'ta İstanbul'da fiyat verilen helva çeşitleri ak helva, zülbiye helvası, sabunî helva ve *frenk helvası*ndan ibaretti.³⁶ Bu narh listesinde geçen helva çeşitlerinin oldukça sınırlı kaldığı görülmektedir. Listedeki çeşitler, muhtemelen başkent piyasasında satışa sunulan helvaların tamamını kapsamıyordu. Buna mukabil, bir sonraki yüzyıla ait mahkeme kayıtlarında geçen helva çeşitleri oldukça fazla sayıdadır. 1776 yılı başına tarihlenen bir mahkeme kaydında helvacı esnafının üretim ve satış tekeli olan çeşitler içinde gaziler, keten, tahin, susam, sabunî, fındık, fıstık, ceviz, sakız ve Ramazan-ı Şerif helvalarının adı geçmektedir.³⁷ Bu liste, 1785 yılının sonunda helvacıların mahkemeye başvurmaları üzerine tutulan bir kayıta tekrar edilmiştir.³⁸ Şubat 1790'a ait bir narh listesinde ise sakız ve Ramazan-ı Şerif helvaları hariç, anılan çeşitlerin tamamı yer almaktadır.³⁹ 17. ve 18. yüzyıllara ait veriler içeren *Helvahane Defteri*'nde ise beklentilerin aksine oldukça sınırlı sayıda helva ismi geçmektedir. Sarayda yapılan helvaları yansıtan bu defterde zülbiye, bayram ve halkaçini helvaları yanında, başka hiçbir kayıta rastlanmayan *menfiş* (kepçe) helvası da kaydedilmiştir.⁴⁰ 19. yüzyıl başlarında ceviz/koz helvasının hem Asitané'de (İstanbul) üretileni hem de taşradan (muhtemelen Karadeniz) geleni satışa sunulmuş, tezgâhlarda ayrıca *leblebili helva* isminde yeni bir çeşit yer bulmuştur.⁴¹ 19. yüzyılın ilk yarısına ait başka bir narh listesinde, yeni bir çeşide rastlanmamakta; daha önceki listelerde adı geçen helvaların bir kısmı kaydedilmektedir. 1835 tarihli bu narh listesinde tahin, susam, İstanbul'da üretilen koz, taşradan gelen koz ve leblebi helvaları ile fıstıklı helvaya fiyat verilmiştir.⁴² II. Mahmud döneminde (1808-1839) Topkapı Sarayı'nda tüketilen helvalar da sayıca fazla olmakla birlikte, farklı bir çeşidi içermemektedir: Tahin, susam, sabuniye, gaziler, fıstık, fındık, ceviz ve keten helvaları.⁴³

İstanbul ve *bilâd-ı selâse* dışındaki kimi şehirlere göz atıldığında, başkente ait narh listelerinde adı geçmeyen helva çeşitlerine rastlamak

35 Arif Bilgin, "Narh Listeleri ve Üsküdar Mal Piyasası (1642-1708)", IV. *Üsküdar Sempozyumu Bildirileri*, İstanbul 2007, s. 155-191.

36 Mübahat S. Kütükoğlu, *Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri*, İstanbul 1983, s. 92.

37 İstanbul Mahkemesi, nr. 37, s. 79/2.

38 İstanbul Mahkemesi, nr. 53, s. 52-53/4.

39 İstanbul Mahkemesi, nr. 201, vr. 30b.

40 Arslan Terzioğlu (haz.), *Helvahane Defteri ve Topkapı Sarayı'nda Eczacılık*, İstanbul 1992.

41 İstanbul Mahkemesi, nr. 201.

42 Özge Samancı, "1835 Yılına Ait Bir Narh Defterine Göre İstanbul'da Bazı Gıdaların Fiyatları", *Yemek ve Kültür*, 17 (Yaz 2009), s. 59.

43 Arif Bilgin ve Özge Samancı, "II. Mahmud Dönemi İstanbul ve Saray Mutfağı", II. *Mahmud Yeniden Yapılanma Sürecinde İstanbul*, ed. Coşkun Yılmaz, İstanbul 2010, s. 350.

mümkündür.⁴⁴ 16. yüzyıl boyunca Manisa Mahkemesi kayıtlarındaki narh listelerinde yalnızca *bal helvası* ve *karişık helva* geçmektedir. Bal helvası, oldukça yaygın tüketimi olan ve ballı helva olarak da bilinen bir üründür. Karişık helva ise diğer şehirlerde rastlanmayan bir helva türüdür. Manisa'daki bu sınırlılığa karşılık günümüzde de önemli bir gastronomi kenti olan Gaziantep'teki helva çeşitleri hakikaten dikkat çekici zenginliktedir. Ak helva, ballı ak helva, kozlu/koz helva, badem helvası, kabak helvası, *sini helvası*, *Acem helvası*, kuru üzüm helvası, tahinli helva, “cevizli ve leblebili ve tahinli helva” ve *küncülü* (susamlı) *helva*, 16. yüzyıl Ayıntab'ında helvacı dükkânlarında satışa sunulan ürünlerdi.⁴⁵ Sini helvası ve Acem helvası İstanbul'da rastlanmayan çeşitlerindendir. Ballı bademli ak helva, cevizli pekmezden ak helva, kozlu helva, sabuni helva ve reşidi/reşidiye helva(sı) 17. yüzyılda Tekirdağ'da karşımıza çıkmaktadır. Nişasta helvası olan reşidiye, İstanbul'daki muhitlerde de tüketilen fakat arşiv belgelerine yansımayan bir çeşittir.

Yukarıdaki örnekler çoğunluğu narh listelerinden oluşan arşiv belgelerinden alınmıştır. Arşiv belgeleri dışındaki kaynaklar da İstanbul'da tüketilen başka helva çeşitlerini tespit etmemize imkân vermektedir. 17. yüzyılın ikinci yarısında İstanbul'da yaşayan ve günlük tutan Seyyid Hasan'a, ziyaret ettiği birçok evde helva ikram edilmiştir. Hasan, çoğu zaman isim vermeden “helva tenâvülü”nden söz etse de kimi kayıtlarda helvanın adını da belirtmektedir. Gaziler helvası, sabuni helva, keten helva, ak helva, *süsen helvası* ve *tarhun helvası* Seyyid Hasan'ın Sohbetname isimli günlüğünde kaydedilen çeşitlerdir.⁴⁶ Burada geçen süsen ve tarhun helvaları, arşiv belgelerinde rastlanmayan çeşitlerdir. Süsen ve tarhun günümüzde helva yapımında pek tercih edilmeyen bitki türleridir. Seyyid Hasan, her iki helva çeşidini de açık bir biçimde yazdığı için yazım hatası bulunduğu düşünülmemekte ve helvaların içine sözü edilen bitkilerin katılmasından dolayı bu isimleri aldığı sonucuna varılmaktadır. Sohbetname yazarı ayrıca İstanbul'da içinde yaşadığı muhitlerde helvanın ne kadar sık tüketildiğini ve helva sohbetlerinin ne kadar yaygın olduğunu ortaya koymaktadır. Anlattıklarından bu sohbetlerde helva karılıp çeşitli yemekler yenildiği ve sohbetler edildiği anlaşılmaktadır.⁴⁷ Helva toplantılarına yaygın olarak eşlik eden eğlence ortamına Seyyid Hasan'ın nakillerinde rastlanmaması

44 16.-18. Yüzyıllar arasında Tekirdağ, Manisa, Konya ve Gaziantep narh listeleri üzerine bir Tübitak projesi yürüten ve helva ile ilgili bilgileri benimle paylaşan Ümit Ekin'e teşekkür ederim. Ekin'in bu araştırması kitap olarak basılmıştır: *Tarladan Pazara: Osmanlı Taşrasında Tüketilen Gıda Maddeleri (1550-1840)*, Konya 2021.

45 Ayıntab Mahkemesi, nr. 1, s. 125/1; nr. 2, s. 18/4; nr. 27, s. 219; nr. 162, s. 202.

46 Seyyid Hasan, *Sohbetname*, Topkapı Sarayı Müzesi Kütüphanesi, Hazine Kitaplığı, nr. 1418; nr. 1426.

47 Mehmet Zeki Pakalın, “Helva Sohbeti”, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*, 1, İstanbul 1993, s. 797-798; Uğur Göktaş, “Helva Sohbetleri”, *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, 4, İstanbul 2003, s. 48; Alev Özbil, “Edirne'nin Gaziler Helvası ve Helva Sohbetleri”, *Acta Turcica*, 1/1 (2011), s. 57-62; Priscilla Mary Işın, *Gülbeşeker*, İstanbul 2008, s. 150-195.

yazarın içinde yaşadığı sufi iklimiyle ilişkili olmalıdır. Seyyid Hasan'ın Sohbetname'sinden ayrıca, kahveye yalnızca lokumun değil, helvanın da eşlik ettiğini öğrenmekteyiz.

Aynı yüzyılda eser veren Hasan Esiri, kabak ve badem helvalarından bahsetmekte⁴⁸ ve helvacı esnafının helva yapımında Eflak balı kullandığını kaydetmektedir.⁴⁹ 17. yüzyıl şairlerinden Haletî'nin Divan'ında kitabî kaynaklarda 16. yüzyıldan itibaren görülen⁵⁰ ve bir çeşit reşidiye helvası olan *leb-i dilber* (dilber dudağı) helvası geçmektedir.⁵¹ *Yengem duymasın helvası* da denilen bu çeşidin, günümüzde tüketilen hamur tatlısıyla ilgisi olmadığı, nişastadan mamul bir helva olduğu belirtilmelidir.⁵²

17. yüzyıl İstanbul'unu iyi bilen ve çok sayıda başka şehri de ziyaret etmiş olan Evliya Çelebi bizi, arşiv belgeleri ve diğer kitabî kaynaklarda geçen kimi çeşitler yanında, bu kaynaklarda yer almayan birçok helvadan da haberdar etmektedir. *Arşın, enes, mâhice, bahar ve kezengû/gezengüv*⁵³ helvaları gibi sadece Seyahatname'de geçen; *fısdıkiyye*, ak helva, gaziler, keten, kırma badem helvaları, sabuni helva, *susamiye*, tahin, reşidiyye ve pişmaniye helvaları gibi birçok başka kaynaktan da rastlanan türler, Evliya'nın İstanbul'da yapıldığını bildirdiği helva çeşitleridir. Diğer taraftan Bursa'nın tahin, *beyaz mümessek*, *levzine* (bir çeşit badem ezmesi), kozlu ve leblebili helvaları; Konya'nın zülbiyesi⁵⁴ hem ortak alışkanlıklara hem de şehirlerin kendine has damak zevklerine işaret etmektedir.

Evliya Çelebi aynı zamanda birçok şehrin helva konusunda öne çıkan yanlarına da vurgu yapar. Edirne'nin miskli ve amberli helvaları, Basra'nın iki yüz çeşit helvası, Bitlis'in çeşit çeşit helvaları ve bunların Osmanlı coğrafyasındaki şöhreti, gaziler helvası ve mümessek safranlı helvalarıyla ünlü Yanbolu'da helvacıların en kalabalık esnaf grubunu oluşturmaları, hurma helvasıyla meşhur Mısır'da aynı zamanda şekere ayna tutularak üretilen *helva-yı mirây* isminde bir helvanın var olduğu⁵⁵,

48 Göker İnan, *Hasan Esiri'nin Mi'yarü'd-Düvel ve Misbârü'l-milel İsimli Tarih ve Coğrafya Eseri (İnceleme-Transkripsiyon)*, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi, İstanbul 2017, s. 126.

49 Aynı Tez, s. 150.

50 Işın, *Gülbeşeker*, s. 155.

51 Zeynep Akçay, *17. Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü*, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Sakarya 2015, s. 42.

52 Mehmed Kâmil, *Melceü't-Tabbâhin (İnceleme-Metin-Tıpkıbasım)*, haz. Günay Kut-Turgut Kut, İstanbul 2015, s. 38-39.

53 İstanbul'da üretildiği bilinen bu helva Diyarbakır ve Malatya'da da meşhurdur. Evliya bir çeşit kudret helvası olduğunu belirtir, müşhil özelliğine vurgu yapar.

54 Evliya bu helvayı döve döve yediklerini belirtir.

55 "Helvâ yı mirây oldur kim münakkaş ağacın ucuna bir âyine koyup şekeri kıvama getirüp helvâ eder. Ba'dehu ol helvâyı âyinenin altına yapışdırup âyine ağacının ucuna beline yenine eline sokup helvâyı çeküp uzadarak yollarda ebyât [u] eş'âr okuyarak her dükkân önüne varup bir beyit okuyup bir pâre helvâ verüp bir parasın alup du'â-i hayr ile gider. Bu güne bir helvâ-yı dervîşdir." (*Evliya Çelebi Seyahatnâmesi*, X. Kitap, haz. Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, Robert Dankoff, İstanbul

Aydın Güzelhisar’ında çok sayıda çeşidin üretildiği (“yetmiş elvân helvâsı”) Evliya’nın aktardığı başlıca örneklerdir. Evliya, Güzelhisar’daki helva kültürüne dair daha ayrıntılı bilgiler de vermektedir. Söz gelimi seyyah, Güzelhisar ahalisinin “Tatlı sevmek imandandır” sözü gereğince helva delisi olduğunu yazar. Cuma günleri şehrin ileri gelenlerinin de helvacı dükkânlarına gidip helva yediklerini ve helva ikramında bulunduklarını belirtir. Etraftan gelen halkın helvacı dükkânlarına uğrayıp helva yemeden köylerine dönmediğini, ailelerine helva alıp götürdüklerini, bu diyarda helvasız bir cemiyetin olmadığını kaydeder. Seyyah şehrin en meşhur helvasının mümessek helvası olduğunu belirtir. Güzelhisar’da çeşitli helvalar üretilmektedir: *Ve bir dahi sinepinesi ve sebinsamı ve zülbiyyesi ve sâbûniyyesi ve râşidiyye ve mâhîce ve fısdıkiyye ve kırma bâdemiyye ve ketâniyye ve gaziler ve lokması ve me’mûniyye ve nûriyye helvâsı hakkâ ki nûr-ı imândır.* Evliya bir de Güzelhisar’ın *darulu helvasından* bahseder ama içeriğini belirtmez.⁵⁶

Osmanlı kültür hayatında önemli değişmelerin yaşandığı 18. yüzyıla ait kaynaklarda helva çeşitleri bakımından dikkate değer bir farklılık olmadığı anlaşılmaktadır. 1720 şenliğinde bir nişasta helvası olan *asûdiye/asûde helvasının* adı geçmektedir.⁵⁷ Aynı helva Evliya Çelebi’nin notlarında da yer almaktadır.⁵⁸ 18. yüzyıl şairlerinden Seyyid Vehbi Divanı’nda halkaçini ve dilber dudağı helvaları⁵⁹, İbrahim Tırsî Divanı’nda ise *mermer helvası*, sabunî helva ve gaziler helvası geçmektedir.⁶⁰

2007, s. 206).

56 Bu bilgiler Yapı ve Kredi Yayınları tarafından basılan Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi’nin helvaya dair kayda değer bilgi bulunmayan VII. Kitap haricindeki ciltlerinden derlenmiştir.

57 Sinem Erdoğan İşkorkutan, “1720 Şenliğinde Yemek Üzerinden İfade Edilen Sosyal Hiyerarşileri Anlamak”, *Osmanlı Araştırmaları*, I (2017), s. 117-152.

58 Evliya Çelebi, *Seyahatname*, I, s. 284.

59 Özlem Düzlü, *Seyyid Vehbî Divanı’na Göre 18. Yüzyılda Osmanlılarda Sosyal Hayat*, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi, Sakarya 2018, s. 647, 774.

60 Kadriye Yılmaz Orak, *İbrahim Tırsî ve Divân’ı İnceleme-Tenkidli Metin-Sözlük*, Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Isparta 2001, s. 24, 93, 163, 173, 205. Eser, 2017 yılında Kültür Bakanlığı Yayınları tarafından basılmıştır.



Resim 2: Baltalimanı'nda Kâğıt Helva Satıcısı

Kaynak: Atatürk Kitaplığı

19. yüzyılın ortalarına doğru basılan ilk matbu yemek kitabı olan Melceü't-Tabbâhînde ise gaziler, sabuniye, reşidiye, âsûde, irmik ve pirinç unu helvası ile *helva-yı hakani*, *lamunya*, *gûlâbiye* ve Bursa'nın pirinç unundan yapılan *ishâkiye* helvalarının tarifleri yer almaktadır. Abdülaziz Bey'in yüzyıl dönümünde, 20. yüzyıla girerken kaleme aldığı notlarında ise tahin, gaziler, susam, koz, keten helvaları yanında irmik helvası ve yukarıda bahsedilen kâğıt helva bulunmaktadır. Yazar ayrıca, yaşadığı dönemde İstanbul'da helva üretiminde en çok Kastamonuluların rol aldığı bilgisini paylaşmaktadır.⁶¹

Helvacı esnafının ürettiği helva çeşitleri Osmanlı kanunnamelerinde de yer bulmuştur. Kanunnameler, helva çeşitlerini verdiği gibi helvacıların uyması gereken standartlar ve fiyatlandırma ile ilgili kuralları da belirlemektedir. Bademî veya kırma bademî helva ile hânegî helva bu kaynaklarda geçen iki temel helva çeşididir. Her iki çeşit de baldan yapılmaktadır. Baldan yapılan diğer helvalara içindeki bal miktarına göre badem helvasından daha düşük olacak şekilde bir fiyat tayin edilmektedir. Ballı helvalar dışında farklı bir kategori oluşturan üzüm ve pekmezden yapılan helvaların ise ucuz çeşitler olduğu anlaşılmaktadır.⁶² Badem

61 Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri*, s. 140.

62 Söz gelimi Kanuni dönemine ait kanunnamelerde şu kayıt mevcuttur: "Ve helvacılar dahi gözlene, balın vukıyyesi dörde olıcak, helva altı akçeye ola; ve kırma bâdemî helvanın vukıyyesi yedi akçeye ola. Ammâ balı gâyet eyü ola ve eyü pişüreler. Ve sâir esbâbları ana göre ola. Kangı (Hânegî olmalı. A.B.) helva ki, baldan pişmiş ola, vukıyyesin dört akçeden yukarı olmaya. Ve üzüm ve pekmez

helvası çeşitleri Osmanlı tarihi boyunca varlığını sürdürürken hânegî helva yalnızca 17. yüzyıla kadarki kaynaklarda geçecektir.

Helvacı esnafı ve helva çeşitlerini ele alan bu kısımda son olarak çeşitli helva türleriyle ilgili bazı ayrıntılara yer vermek ve İstanbul halkının en çok tükettiği helva çeşitlerini belirlemek yerinde olacaktır. Osmanlı kayıtlarında geçen helva çeşitlerinden bir kısmı aslında, günümüzdeki anlamıyla helva değildir. Osmanlılar bazı şekerleme ve ezme türü ürünleri, hatta hamurlu tatlıları da helva grubu içinde değerlendirmişlerdir. Onlar için bu gayet doğaldır çünkü Arapça'dan gelen helva (kökeni *hulv*, çoğulu *hulviyyât*) kelimesi aslında tüm tatlıları ifade etmektedir. Benzer şekilde Farsça'daki *şirini* kelimesi de tüm tatlıları kapsayan bir anlama sahiptir. Farsçanın kültürel etkisinde olan coğrafyalarda dahi tatlılar hâlâ bu kökten türetilen kelimelerle ifade edilmektedir. Söz gelimi Özbekistan'da tatlılara *şirinlik* denilmektedir.

Helva olmadığı halde Osmanlıların helva sınıfından saydıkları tatlılara ilginç bir örnek zülbiyedir. Osmanlıların *helva-i zülbiye* olarak da isimlendirdikleri bu ürün, aslında bir hamur tatlısıdır. Akışkan hamurun ince bir şerit halinde kızgın yağa akıtılmasıyla yapılır. Usta, hamuru akıtırken ona şekil vermeyi de ihmal etmez. Aslen Arap kökenli olan ve Osmanlı coğrafyasında yaygın bir şekilde tüketilen bu tatlı, 19. yüzyıldan itibaren Türkiye'de unutulmasına rağmen Ortadoğu ve Asya'da birçok ülkede varlığını sürdürmektedir. Araplar bu tatlıya *zelâbiye* demektedir. İran'da *zülâbiye* olarak adlandırılan ve bakkallarda bile satılacak kadar yaygın tüketilen bu tatlı Hindistan, Pakistan, Bangladeş ve Endonezya gibi ülkelerde de *jalebi* ismiyle oldukça rağbet görmektedir.⁶³

İlk defa Fatih Sultan Mehmed dönemi kayıtlarında adı geçen ve sütlü pirinç unundan yapılan *memûniye*, ismini Abbasi halifesi Memun'dan almaktadır. Memuniye, yapılışında farklar olmakla birlikte Avrupa'ya da geçmiş ve oldukça ilgi görmüş bir tatlıdır.⁶⁴ Benzer şekilde koz helvası da Osmanlı sınırlarını aşan bir çeşittir. Bu helva Macaristan, Avusturya ve Almanya'da *Türk balı* olarak anılmıştır.⁶⁵

Ne arşiv belgelerinde ne Evliya Çelebi seyahatnamesinde ne de divanlarda kâğıt helvasından söz edilmektedir. Son iki yüzyılda Türkiye'de oldukça yaygın bir biçimde tüketildiğini bildiğimiz bu helva, ilk defa 18.

helvasının vukıyyesi üçe satıla." (Ahmet Akgündüz, *Osmanlı Kanunnameleri ve Hukuki Tahlilleri*, IV, İstanbul 1992, s. 324). II. Bayezid, I. Selim ve I. Ahmed dönemlerinde yapılan düzenlemeler için bkz. *Aynı eser*, 2, İstanbul 1990, s. 198; III, İstanbul 1991, s. 112; IX, İstanbul 1996, s. 527.

63 Günümüzde birçok ülkede üretildiği bilinen demir tatlısının zülbiyeden geldiği düşünülmektedir. Bkz. Işın, *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, s. 252.

64 Işın, *Gülbeşeker*, s. 156.

65 Işın, *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, s. 13.

yüzyıl ortalarına ait bir yazmada geçmektedir.⁶⁶ Aynı helva 20. yüzyılın başlarında çıkan Karagöz isimli gazetede⁶⁷ (helva kalıbı resmiyle birlikte) ve Abdülaziz Bey'in eserinde de anılacaktır. Abdülaziz Bey, kâğıt helvanın mesire yerlerinde Arnavutlar tarafından satıldığını belirtmektedir.⁶⁸

İstanbul piyasasında yukarıda adı geçen helvalardan en çok hangileri satılmaktaydı? Bir başka ifade ile, başkent halkı en çok hangi helvaları tüketmekteydi? Bu çok önemli sorunun sağlam bir cevabını vermek için ne yazık ki yeterli veriye sahip değiliz. Elimizde, şehir imalathanelerinde üretilen ve satılan helvaların tümünün miktarını veren bir liste bulunmamaktadır. Dükkânlarında sayım yapılan helvacıların ürünlerinden hareketle bir sonuca ulaşmak da mümkün gözüküyor. Zira bu çerçevedeki örnekler oldukça sınırlıdır. Peki böyle bir sıralama yapmak için kullanışlı bir veri var mıdır? Narh defterlerindeki kayıtlardan hareketle hata payı nispeten düşük bir sıralama yapmak mümkün gözükmektedir. Narh listeleri, piyasada yaygın olarak satılan malların fiyatlarını içermektedir. Yani narh verilen mallar, toplumun oldukça yaygın bir biçimde tükettiği çeşitlerdir. Tağşiş dönemleri haricinde tutulan narh listeleri, tüketim yaygınlığı sınırlı malları içermemektedir. Dolayısıyla farklı zamanlarda tutulan narh listelerinde sık geçen malların yoğun olarak tüketildiğini düşünmek yanlış olmayacaktır.

Bu bağlamda, 1776 ila 1839 yılları arasındaki helva narhları taranarak anlamlı bulgular elde edildi. Anılan tarihler arasında helva türlerini içeren 36 narh listesi tutulmuştur. Bu listelerde diğer tüm helvalar en fazla dört defa geçerken tahin helvası 31, koz helva 30 ve nihayet susam helvası 28 kere kaydedilmiş, fiyatlandırılmıştır.⁶⁹ 1833 yılından itibaren her üç helvanın aynı fiyattan satılması kararlaştırılmış ve bu tarihten itibaren sadece tahin helvasına fiyat verilmiştir. Ancak aynı fiyattan satıldıkları bilindiğinden, sonraki tarih aralığında koz ve susam helvalarına da narh verildiği kabul edilmiş ve yukarıdaki rakamlara dahil edilmiştir. Burada, aynı fiyattan satılacak üç helvanın da "tahin helvası" başlığı altında fiyatlandırılması, aslında bu helvanın yaygınlığına işaret etmektedir. Dolayısıyla narh listelerinde bu helvaların geçme sayısı tüketim sıralamasında ilk üç sırayı aldıklarını söylemeye rahatlıkla izin vermektedir.

Helvacı Esnafı ve Diğerleri: Kim Ne Satacak?

18. yüzyıl İstanbul'unda esnaf grupları arasındaki anlaşmazlıkların yaygınlaştığı bilinmektedir. Helvacı esnafı da bu ortam içinde çeşitli esnaf grupları ile sorun yaşamıştır. Söz gelimi şekerçiler akidecilerle muvazaa

66 Işın, *Aynı Eser*, s. 107, 258.

67 Işın, *Aynı Eser*, s. 55, 69.

68 Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri*, s. 294.

69 İstanbul Mahkemesi, nr. 201.

halindeyken helvacılar genellikle kurabiyecilerle uzlaşamayıp sorunlarını mahkemeye taşımışlardır. Helvacı esnafıyla kurabiyeciler arasında yaşanan ve çeşitli tarihlerde mahkemeye taşınan davalara dair kayıtlar, bu esnaf grupları arasındaki anlaşmazlıkların nedenlerine inmeye imkân vermektedir.

18. yüzyıla ait belgeler, anlaşmazlıkların iki boyutlu olduğunu göstermektedir. Kendi metalarını başka esnaf gruplarının ya da bireylerin sattığından şikâyet eden helvacıların açtığı davalara dair kayıtlar yanında helvacıların başka esnaf gruplarının tekelinde olan malları ürettiği veya sattığına dair mahkeme kayıtlarına da rastlanmaktadır. Ulaşılabilen belgelere göre, meselenin birinci boyutuyla ilgili örneklerin daha yoğun olduğunu söylemek mümkünse de ikinci boyutu örnekleyen kayıtların da hatırı sayılır bir yekûn tuttuğu belirtilmelidir. Helvacılardan en fazla şikâyet eden esnaf grubu manavlar olmuştur. Helvacılar başta olmak üzere kadayıfçı, attar ve bakkalların manavların inhisarında olan yaş yemiş satmaları fazlaca rastlanan şikâyetlerdendir. Eylül 1723'te, manavların şikâyeti üzerine bakkal, kadayıfçı ve helvacılara şehre gelen yaş yemişlerden aldirılmaması kararı çıkmıştır.⁷⁰ Benzer sorun ve kararlara 1774 ve 1776 yıllarına ait belgelerde de rastlanacaktır.⁷¹ Helvacılar zaman zaman turşucu esnafının kimi ürünlerinin imal ve satış tekeline de halel getirmişlerdir. Örneğin 1772 yılında helvacılardan Ali Beşe, imal ve satış hakkı turşuculara verilen lahana turşusu üretip satmaya kalkınca turşucular mahkemeye başvurmuşlar ve müdahalenin engellenmesini istemişlerdir.⁷² Başka bazı kayıtlar, helvacıların turşu yapıp satmalarının oldukça yaygın bir faaliyet olduğunu göstermektedir.⁷³ Kimi helvacı dükkânlarının sayım listelerinde karşımıza çıkan sirkenin de çoğunlukla turşu yapımında kullanılması, bu fiili durumu destekler mahiyettedir.⁷⁴ Ancak sınırlı da olsa helvacıların satmak üzere sirke üretmelerine dair örnekler de mevcuttur.⁷⁵ 1775'te helvacılar halkın en temel ihtiyacı olan ekmek satmaya da kalkacaklar fakat nizama aykırı olan bu hareket şikâyet konusu olunca engellenecektir.⁷⁶

Helvacıların başka esnaf gruplarının haklarına müdahale etmesi gibi kimi esnaf grupları da helvacıların üretim veya satış tekel hakkını tecavüz etmiştir. Mesela 1755 baharında İstanbul Mahkemesi'nde görülen davada İstanbul, Galata, Haslar, Üsküdar, Kasımpaşa, Tophane ve Beşiktaş helvacı esnafının kethüdaları, yiğitbaşları ve esnafı "ecânibden" (helvacı esnafı

70 BOA, İstanbul Ahkâm, nr. 80, s. 79/1.

71 İstanbul Mahkemesi, nr. 36, s. 104/4; İstanbul Ahkâm, nr. 9, s. 83/3.

72 İstanbul Mahkemesi, nr. 36, s. 15/3. Ayrıca bkz. İstanbul Mahkemesi, nr. 96, vr. ?.

73 Mesela bkz. İstanbul Mahkemesi, nr. 96.

74 İstanbul Mahkemesi, nr. 30, s. 12/1.

75 BOA, MD, nr. 79, s. 192/476 (Nisan-Mayıs 1609).

76 İstanbul Ahkâm, nr. 8, s. 328/1076.

dışından) birilerinin kendilerine mahsus olan baklava ve “sâir şeyler” üretip dükkânlarında ve sokaklarda, hatta helvacı dükkânları önünde veya civarlarında sattıklarından şikâyet etmişler ve bunların çörekçi esnafı üyeleri olduğu anlaşılmıştır. Aslında bu uygunsuzluk, çörekçi esnafının helvacılara mahsus ürünlere yönelik müdahalesine ilk örnek değildir. Daha önce 1136 Muharremi (Ekim 1723) ve 1140 Şabanı (Mart 1728) arasında çörekçi esnafı üyeleri, içinde helvanın da bulunduğu çeşitli ürünleri kanunsuz bir biçimde üretip satmaya devam edince 1728’de, bu uygunsuz tutumlarını terk etmeleri konusunda ferman çıkmıştır. Daha önceki kimi şikâyetlerinde kadılığın çörekçilere tembihatını yeterli gören helvacılar, 1755’teki duruşmada ısrarla sözü edilen fermanın yenilenmesine yönelik taleplerini dile getirmişler ve yeni ferman çıkmasını sağlamışlardır.⁷⁷ Bundan dört yıl sonra da baklava ve sair üreten çörekçilerin benzer bir müdahalesine maruz kalan helvacıların talebi üzerine bir ferman daha çıkacaktır.⁷⁸

Helvacıların baklava üretim tekeline hâlel getiren esnaf grupları, çörekçilerle sınırlı değildi. İstanbul’da Küçükpazar’da manavlık yapan Seyyid Mehmed, talebin çok olduğu bir ürün olan baklava üreterek dükkânında satmaya başlayınca İstanbul, Galata, Haslar, Üsküdar, Kasımpaşa, Tophane ve Beşiktaş helvacıları Ocak 1768’de durumu mahkemeye taşımışlar ve dava günü Seyyid Mehmed, Kapıkethüdası İbrahim Beşe marifetiyle mahkemeye getirilmiştir. Helvacılar, baklava üretimi ve satışının kendi tekellerinde olduğunu bildiren fermanı ibraz edince “nizâm-ı kadîme hâlel virür” bu satışın durdurulmasına karar verilmiştir.⁷⁹ Başka bazı örnekler, helvacılara ait bir veya birkaç ürünün değil, üretim ve satış tekeli olan tüm malların kanunsuz bir şekilde üretilip satıldığını göstermektedir. 1785’te helvacı esnafından olmayan Kastamonulu Ahmed bin Mehmed ve Seyyid Mustafa bin İbrahim helvacılara mahsus olan gaziler, keten, koz, susam, sabun, fındık, fıstık, Ramazan-ı şerif, ceviz ve sakız helvaları ile baklava, revani ve kurabiye üreterek çarşı-pazarda satmaya başlayınca helvacılar konuyu mahkemeye götürmüşler ve ilgili fermanı göstererek bu iki kişinin faaliyetlerinin engellenmesi yönünde karar çıkarmışlardır.⁸⁰

18. yüzyılda helvacıların en fazla şikâyet ettikleri esnaf grubu kurabiyecilerdir. Evliya Çelebi, kurabiyecileri müstakil bir esnaf grubu olarak ansa da⁸¹ birçok arşiv belgesi kurabiyecilerin helvacılara

77 İstanbul Ahkâm, nr. 3, s. 376/1349.

78 İstanbul Ahkâm, nr. 5, s. 116/367.

79 İstanbul Mahkemesi, nr. 30, s. 12.

80 İstanbul Mahkemesi, nr. 53, vr. 52b-53a. İlamın diğer bir sureti için bkz. İstanbul Mahkemesi, nr. 53, vr. 53a-53b.

81 Seyahatname, I, s. 260.

yamak olduklarını bildirmektedir.⁸² Diğer birçok esnaf grubunda da yamaklık ilişkileri bulunmakta, bir grup diğerinin içinde faaliyetlerini yürütmektedir.⁸³ Kurabiyecilerin helvacı esnafından ne zaman ayrılıp ayrı bir esnaf grubu haline geldikleri⁸⁴ kesin olarak bilinmemektedir. Bununla birlikte, 18. yüzyılın özellikle son çeyreğinden itibaren iki grup arasında çetin sorunlar yaşandığı görülmektedir. Diğer esnaf grupları arasında da ortaya çıkan bu sorunların nedeninin aslında 1139 (1726-27) yılında yapılan esnaf düzenlemesi olduğu tespit edilmektedir.

Helvacılarla kurabiyeciler arasında mahkemeye yansiyacak kadar derin anlaşmazlıklardan biri Ağustos 1776 tarihinde yaşanmış görünmektedir. Helvacıların şikâyeti ve her iki grubun kethüda, yiğitbaşı ve ustalarının hazır bulunmasıyla görülen davada helvacılar; kurabiye üretim ve satışının kendi esnaf örgütlerine mahsus olduğunu, kurabiyeci esnafının *sükkeri gurabiyeyi* imal edip kendi dükkânlarında satmakla yetinmeyip yeni dükkânlar açtıklarını, hatta helvacı esnafının şakirt ve kalfalarını “tahrik ve iğfâl” ederek yanlarına aldıklarını, onları yeni açtıkları dükkânlarında istihdam ettiklerini, mahalle aralarında satış yaptırdıklarını, narhtan düşük ölçüde kurabiye imal ettiklerini ve bu durumun nizama zarar verdiğini belirterek yeni açılan dükkânların kapatılmasını talep etmişlerdir. Kurabiyecilerin durumu itiraf etmesi neticesinde dükkân sayısının 16 ile sınırlanmasına, yeni bir dükkânın açılmamasına, olayın detaylarını bulduğumuz ve mahkeme esnasında tutulan *maruzun*⁸⁵ bundan sonra esas alınacak (*düstûrü’l-amel* tutulacak) bir belge olarak Başmuhasebe’ye kaydına karar verilmiştir.⁸⁶

Bu belge, bize sorunların çözüm sürecinin nasıl yürüdüğünü göstermektedir. Aslında ortaya çıkan birçok sorunun esnafın içinde veya muhtesibin devreye girmesiyle çözüldüğünü ve dolayısıyla kayda geçmediğini varsaymak gerekir.⁸⁷ Esnaf kendi içinde çözemediği sorunları

82 İstanbul Mahkemesi, nr. 30, s. 75/7; nr. 52, vr. 133b.

83 Bkz. Eunjeong Yi, *Guild Dynamics in Seventeenth-Century Istanbul*, Leiden 2003, s. 105-107; Haim Gerber, *State, Society, and Law in Islam: Ottoman Law in Comparative Perspective*, New York 1994, s. 119; Suraiya Faroqhi, “Labor Recruitment and Control in the Ottoman Empire (Sixteenth and Seventeenth Centuries)”, *Manufacturing in the Ottoman Empire and Turkey, 1500-1950*, ed. Donald Quataert, New York 1994, s. 28; Aynı Yazar, *The Ottoman Empire and the World Around It*, New York 2001, s. 108; Charles Wilkins, *Forging Urban Solidarities: Ottoman Aleppo 1640-1700*, Leiden 2009, s. 272-286; Nelly Hanna, *Artisan Entrepreneurs in Cairo and Early-Modern Capitalism (1600-1800)*, New York 2011, s. 142.

84 Kurabiyeciler 18. yüzyılda, kendilerine ait bir kethüda ve bir yiğitbaşları olan bir esnaf grubudur. Mesela bkz. İstanbul Mahkemesi, nr. 38, s. 45/3.

85 Maruzlarla ilgili ayrıntılı bilgi için bkz. Ekrem Tak ve Bilgin Aydın, *Arz Marûz ilâm: Osmanlı Diplomatiğinde Belge Formlarının Değişimi Üzerine bir İnceleme*, İstanbul 2018.

86 İstanbul Mahkemesi, nr. 38, s. 45/3. Mahkemenin görülmesinden bir ay yirmi gün sonra (10 Ekim 1776) konuyla ilgili ferman çıkmıştır (İstanbul Mahkemesi, nr. 52, vr. 134a).

87 18. yüzyılda Osmanlı esnafının ihtilafları ve çözümü hakkında ufuk açıcı değerlendirmelerin yer aldığı şu çalışmaya bakılabilir: Suraiya Faroqhi, “Padişahın Onayına Tabi Olmak: 17. ve 18. Yüzyılda İstanbul’da Lonca Antlaşmaları İçin Müzakere Eden Zanaatkarlar”, *Osmanlı Dünyası*, ed.

kadılığa götürüyor, deliller ibraz ediliyor ve neticede kadı tarafların belli ilkeler çerçevesinde anlaşmasını sağlıyor. Bu tür örneklerde kadılık, iki esnaf kolu arasında bir çeşit arabulucu rolü üstlenmektedir. Karar verme süreçlerinde kadılığın, hâkim geleneği ve ibraz edilebilen somut delilleri dikkate aldığı anlaşılmaktadır. Belgelerde açıkça belirtilmese de iki esnaf grubunun arası bulunurken anlaşmaya o kadar kolay varılmadığını düşünmek yanlış olmasa gerektir. Kadılık şüphesiz, belli kurallar çerçevesinde karar veriyordu ancak bazı özel durumlarda esneklik de gösterebiliyordu. Kadılığın sorunları çözerken *zecrî* (zorlayıcı) uyuşma sağlama gayretinden ziyade, iki esnaf grubunun birbirlerini ikna etmelerini sağlamak yolunda gayret gösterdiği anlaşılmaktadır. Ağustos ayında görülen davadan bir ay sonra mahkemeye gelen yeni bir talep, tam da bu kanaatleri destekleyecek niteliktedir. Eylül 1776'da helvacı ve kurabiyeci esnafı yöneticileri ve ustaları mahkemeye giderek bir önceki ayda da kabul ettikleri gibi, kurabiyecilerin 16 dükkânından başka dükkân açmayacaklarını, ancak dükkân sayımı yapılırken eski kethüda Ahmed'in sehven listeye alınmadığını, şimdilik Kumkapı Nişancası'ndaki dükkânında "icra-yı sanat" etmesine izin verilmesini, bu gedikli 16 dükkândan biri boşaldığında, "mahlûl gedik" ortaya çıktığında dükkânının buraya taşınmasını talep etmişler, kadılık da bu talebin merkeze ulaştırılmasına karar vermiştir.⁸⁸ Belgeden 16 dükkân sınırlamasına dair kararın 1190 yılı Recep (Ağustos 1776) ayında alındığı⁸⁹ anlaşılmaktadır. Gelişen durum, kurabiyeci esnafının hatası neticesinde oluştuğundan kadılık bu teklife olumsuz bakmamıştır. Fakat konu helvacıları da ilgilendirdiğinden duruşmada her iki esnaf grubu da yer almıştır. Hatta konu mahkemede her iki esnaf kolunun ortak görüşü olarak gündeme getirilmiş görünmektedir. Kurabiyeci dükkânlarının 16 ile sınırlı kalması kuralı, 1784 yılında da geçerliliğini sürdürmekteydi.⁹⁰

Helvacılarla kurabiyeciler arasındaki bu sorunların Temmuz 1777'de çözüme kavuşturulduğu görülmektedir. Aynı tarihte çıkan bir maruz ve iki ilâm, sorunun kaynağına inmekte, anlaşmazlığın asıl nedenlerini keşfetmeye imkân vermektedir. Beraberce mahkemeye gelen iki esnaf kolundan kurabiyeciler, 1139 (1727) yılında bütün esnafın uyması gereken kural ve koşulların (*nizâm ve şûrûtunun*) yazılıp tescillendiğini,⁹¹ buna göre sükkeri kurabiye, lokum ve revani pişirme ve satış hakkının kurabiyecilere verildiğini, ancak helvacıların helva üretim ve satışıyla iktifa etmeyip anılan malları üretip sattıklarını ve bundan dolayı kendilerinin zarar gördüğünü

Christine Woodhead, çev. Gül Çağalı Güven, İstanbul 2018, s. 411.

88 İstanbul Mahkemesi, nr. 38, s. 49/3.

89 Belgede "Receb-i şerif'in onuncu günü târihiyle müverrah i'lâm nâtık olduğu üzre" denilmektedir (Aynı yer). Ne yazık ki aynı tarihe ait yapılan ilave taramalarda bu ilama ulaşılamamıştır.

90 Bkz. Ek 3.

91 Bu tarihteki düzenlemenin kayıtları İstanbul Mahkemesi, 24 numaralı defterde yer almaktadır. Bkz. *İstanbul kadı sicilleri İstanbul Mahkemesi 24 numaralı sicil* (H. 1138 – 1151 / M. 1726 – 1738), ed. Coşkun Yılmaz, haz. Fuat Recep vd, İstanbul 2010.

belirtilerek helvacıların sükkârî kurabiye, lokum ve revani imal edip satmalarına izin verilmemesini talep etmişlerdi. Bunun üzerine ilgili nizam kaydı arşivden çıkarılmış, helvacılar da ellerindeki tuğralı fermanı ibraz etmişlerdi. Fermanda helvacıların bütün helvaları üretme hakkı yanında, kurabiye ve revaninin de helvacı esnafı emtiasından olduğu yazmaktaydı. Birbirini doğrulamayan belgeler karşısında kadılık iki esnaf grubunun arasını bulmayı tercih etmişti. Buna göre, sükkârî beyaz kurabiye, kurabiyeci esnafının; kırmızı kurabiye müştereken iki esnafın; lokum ve revani de öteden beri ne şekilde işlenip satıldıysa aynı minval üzere devam edilmesi konusunda ⁹² iki esnaf grubu uzlaştırılmıştı. ⁹³ Ayrıca uzun müddettir uygulanan bir kural, bu kayıtlarda tekrar hatırlatılmıştı: Mahalle aralarında ve sokaklarda satış yapmamak... ⁹⁴

18. yüzyılda, özellikle de yüzyılın ikinci yarısında neredeyse her esnaf grubu arasında ortaya çıkan sorunların, anlaşmazlıkların sürekli mahkemeye intikal etmesi ve kadı huzurunda dava konusu olması, 1139 (1727) yılındaki sayımın/düzenlemenin hızlı, özensiz ve sorunlara mahal verecek şekilde yapıldığını göstermektedir. Helvacı esnafı örneğinde de fark edildiği gibi, iyi niyetle ve sorunları ortadan kaldırmak amacıyla yapılan bu düzenlemenin açık ve net bir nizam ortaya koyamadığı ve yeni sorunlara yol açtığı anlaşılmaktadır.

Sonuç

Osmanlı döneminde, doğumdan ölüme hayatın birçok durağında dikkat çeken helva, yoğun olarak tüketilen yiyecekler arasında yer almıştır. Helva sohbetlerindeki merkezî konumu, etrafında bir kültürün de oluştuğunu göstermektedir. Bu minvaldeki işlevinin şehirlerden köylere, seçkin muhitlerden sıradan insanların evlerine kadar uzanan geniş bir alanı kapsadığı fark edilmektedir. Osmanlı toplumunda bu kadar yaygınlık kazanan bir tatlı hakkındaki literatürün, ürünün folklorik özellikleri ve helva sohbetleri üzerinde yoğunlaşması, buna karşılık helvacı esnafı ve

92 Belgede “öteden beri beyinlerinde ne vechile tabh ve i’ mâl olnagelmış ise” ifadesi kullanılmaktadır. Ancak bu ifadede bile bir muğlaklık bulunmaktadır.

93 İstanbul Mahkemesi, nr. 40, s. 55/4, 5. Burada satış hakkı helvacılara verilen kırmızı kurabiyenin beyaz kurabiye gibi şekerli bir kurabiye olduğunu düşünmek gerekir. Zira 1790 tarihli bir narh kaydında, helvacıların ürettiği ve fiyatlandırılan ürünler arasında rengi belirtilmeyen “sükkârî kurabiye” geçmektedir. (İstanbul Mahkemesi, nr. 201, vr. 30b). İlgili kayıttan helvacıların satış tekelinde olan 13 farklı üründen sükkârî kurabiyenin en yüksek fiyata (kıyyesi 90 akçe) satış izni alması dikkat çekicidir.

94 “...tabla ile esvâk ve mahallât aralarında geşt ü güzârdan mantûk-ı emr-i âli üzre men’ olınduklarında tarafeyn dahi işbu nizâm-ı müstahsenenün ve senedâtun hilâfına hareket itmeyüp...” (Aynı yer). Mahalle ve sokak aralarında helva satışını engelleyen fermanın iki örneği için bkz. İstanbul Ahkâm, nr. 3, s. 375/1348 (Nisan 1755); BOA, C.BLD, nr. 37/1841 (Kasım 1757). Benzer bir hüküm I. Mahmud (1730-1754) zamanında da çıkmış, Temmuz 1759’da III. Mustafa zamanında yenilenmiştir (İstanbul Ahkâm, nr. 5, s. 108/335).

piyasadaki helva çeşitleri hakkındaki arşiv belgeleri kaynaklı verilerin işlenmemiş olması, bu araştırmanın ortaya çıkışının temel nedenidir.

Ağırlıklı olarak İstanbul merkezli yapılan bu araştırma esasen üç konuya odaklanmıştır: Helvacı esnafının örgütlenmesi, dükkân sayısı ve mekânsal dağılımı; esnafın ürettiği helva çeşitleri ve en çok tüketilen helvalar ve 18. yüzyılın ikinci yarısında helvacı esnafıyla diğer esnaf kolları arasında yaşanan anlaşmazlıklar ve çözüm yolları. İnceleme aslen 18. yüzyılı ve İstanbul'u merkez almakla birlikte, özellikle helva çeşitleri konusunda farklı yüzyıllar ve şehirlere ait kayıtlara da müracaat edilmiştir.

Diğer esnaf grupları gibi bir kethüda ve yiğitbaşının yöneticiliğinde faaliyet gösteren helvacı esnafı, 1682'de İstanbul kazası dahilinde 51 dükkânda hizmet vermekteydi. 18. yüzyılda bu sayı artmış ve gedik adı verilen uygulamayla 65 dükkânla sınırlandırılmış gözükmektedir. Aynı tarihte Eyüp, Galata ve Üsküdar'da da 33 dükkânda helva satışı yapılıyordu. İstanbul'da helvacı dükkânlarının dağılımı yüzyıllara göre değişmiştir. 1682'de en fazla helvacı dört dükkân ile Alacahamam ve üç dükkân ile Şehzadebaşı semtlerinde faaliyet gösterirken bir yüzyıl sonra, hiçbir semtte bu sayıda helvacı kalmamış, en yüksek sayıda helvacı dükkânı barındıran sekiz semtin her birinde sadece ikişer dükkân kayda geçmiştir. Alacahamam'da sayı ikiye inerken Şehzadebaşı da bir helvacı dükkânıyla hizmet gören çok sayıda semtten biri hâline gelmiştir. Dükkânların mekânsal dağılımının zaman içinde değişmesi, semtlerin ihtiyaçlarındaki farklılaşma ile alakalı olmalıdır.

İstanbul'daki helvacı esnafı, farklı zaman dilimlerinde sayısı değişen çok sayıda helva çeşidi üretmekteydi. Helvacılar aynı zamanda baklava, zülbiye ve revani gibi hamurlu tatlılar ile kurabiye ve lokum da üretip satmaktaydılar. Bugünkü anlamda bir branşlaşma olmadığı için bir esnaf kolunun farklı ürünleri satması modern öncesi dönem için oldukça doğal bir durumdu. Daha önce helvacılar arasında hizmet gören, onlara yamaklık yapan kurabiyecilerin 18. yüzyılda ayrı bir esnaf kolu haline gelmelerinden itibaren helvacılar, yalnızca kırmızı sükkêrî kurabiye satma hakkını ellerinde tutabildiler. Üstelik bu hakkı kurabiyecilerle ortaklaşa kullanmak zorunda kaldılar. Buna mukabil kurabiyeciler, beyaz sükkêrî kurabiye üretip satma tekeline sahip oldular.

Üretim ve satış hakları konusunda sınırların çizilmesi için 18. yüzyılda birçok düzenleme yapıldı. Bunların en önemlisi I. Ahmed döneminde, 1727'de yapılan sayım sonucunda gerçekleşen düzenlemedir. Ancak sonraki sorunlara bakılacak olursa bu düzenlemenin, iyi niyetli bir girişim olmasına rağmen hızlı ve özensiz gerçekleştirildiği anlaşılmaktadır. Bu düzenlemedeki eksiklikler nedeniyle, özellikle yüzyılın ikinci yarısında mahkemeye taşınan birçok anlaşmazlık, ilgili esnaf kollarının tasarruf

alanlarına yeniden “nizam verilmesi”ni gerekli kılacaktır. Helvacılar ve kurabiyeciler arasında buna bağlı olarak yaşanan anlaşmazlıklar, yüzyılın son çeyreğinde iki esnaf grubunun üretim ve satış haklarının sınırlarını belirleyen bir fermanla çözüme kavuşturulmuş görünmektedir.

Düzenlemeler helvacılara çok sayıda helva üretimi imkânı verse de helvacı ustalarının genellikle sınırlı sayıda çeşit üretmeyi tercih ettikleri anlaşılmaktadır. Bir helvacının firarı, ölümü veya uzun süre dükkânını açmaması nedeniyle mahkeme kararıyla yapılan sayımlar, örneklem sayısı az olsa da bir ustanın bir veya en fazla birkaç helva çeşidini ürettiğini göstermektedir. Narh listelerinde geçiş sıklığı dikkate alınarak yapılan bir değerlendirmede, İstanbulluların en fazla tahin, ceviz/koz ve susam helvalarına rağbet ettikleri tespit edilmiştir.

KAYNAKÇA

Arşiv Belgeleri:

- Topkapı Sarayı Müzesi Arşivi, Defterler Tasnifi (TSMA D.), nr. 2404.
- Cumhurbaşkanlığı Devlet Arşivleri Başkanlığı, Osmanlı Arşivi (BOA), İstanbul Ahkâm, nr. 3; 5; 8; 80
- Cumhurbaşkanlığı Devlet Arşivleri Başkanlığı, Osmanlı Arşivi, Mühimme Defterleri (MD), nr. 79
- Cumhurbaşkanlığı Devlet Arşivleri Başkanlığı, Osmanlı Arşivi, Cevdet-Belediye (C. BLD), nr. 37/1841; 96/4757
- İstanbul Mahkemesi, nr. 30; 32; 36; 37; 38; 40; 46; 52; 53; 54; 70; 81; 96; 201
- Ayıntab Mahkemesi, nr. 1; 2; 27; 162
- İstanbul Kadı Sicilleri İstanbul Mahkemesi 18 numaralı sicil (H. 1086 – 1087/ M. 1675 – 1676)*, haz. Salih Kahrıman vd., ed. Coşkun Yılmaz, İstanbul 2010.
- İstanbul Kadı Sicilleri Eyüb Mahkemesi (Havass-ı Refia) 19 Numaralı Sicil (H. 1028 – 1030 / M. 1619 – 1620)*, ed. Coşkun Yılmaz, Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Araştırmaları Merkezi (İSAM) Yayınları, İstanbul 2011
- İstanbul kadı sicilleri İstanbul Mahkemesi 24 numaralı sicil (H. 1138 – 1151 / M. 1726 – 1738)*, ed. Coşkun Yılmaz, haz. Fuat Recep vd, İstanbul 2010.

Kitap ve Makaleler:

- Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri*, İstanbul 1995.
- Ahmet Akgündüz, *Osmanlı Kanunnameleri ve Hukuki Tahlilleri*, II, İstanbul 1990.
- Ahmet Akgündüz, *Osmanlı Kanunnameleri ve Hukuki Tahlilleri*, III, İstanbul 1991.
- Ahmet Akgündüz, *Osmanlı Kanunnameleri ve Hukuki Tahlilleri*, IV, İstanbul 1992.
- Ahmet Akgündüz, *Osmanlı Kanunnameleri ve Hukuki Tahlilleri*, IX, İstanbul 1996.
- Akçay, Zeynep, 17. Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Sakarya 2015.

Arif Bilgin,

Barkan, Ömer Lütfi, “İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri”, *Belgeler*, IX/13 (1979), 1-380.

Bilgin, Arif – Samancı, Özge, “II. Mahmud Dönemi İstanbul ve Saray Mutfağı”, *II. Mahmud Yeniden Yapılanma Sürecinde İstanbul*, ed. Coşkun Yılmaz, İstanbul 2010, s. 325-351.

Bilgin, Arif, “1526-27 Tarihli İki Yeni Narh Listesi ve İstanbul Gıda Piyasası”, *Yemek ve Kültür*, 60 (Yaz 2020), s. 16-34.

Bilgin, Arif, “Narh Listeleri ve Üsküdar Mal Piyasası (1642-1708)”, *IV. Üsküdar Sempozyumu Bildirileri*, İstanbul 2007, s. 155-191.

Düzlü, Özlem, *Seyyid Vehbî Divanı'na Göre 18. Yüzyılda Osmanlılarda Sosyal Hayat*, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi, Sakarya 2018.

Ekin, Ümit, *Tarladan Pazara: Osmanlı Taşrasında Tüketilen Gıda Maddeleri (1550-1840)*, Konya 2021.

Emrî Dîvânı, haz. Mehmet A. Yekta Saraç, e-kitap, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını.

Erdoğan İşkorkutan, Sinem, “1720 Şenliğinde Yemek Üzerinden İfade Edilen Sosyal Hiyerarşileri Anlamak”, *Osmanlı Araştırmaları*, I (2017), s. 117-152.

Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi, I. Kitap, haz. Robert Dankoff, Seyit Ali Kahraman ve Yücel Dağlı, İstanbul 2006.

Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi, II. Kitap, haz. Zekeriya Kurşun, Seyit Ali Kahraman ve Yücel Dağlı, İstanbul 1998.

Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi, III. Kitap, haz. Seyit Ali Kahraman ve Yücel Dağlı, İstanbul 1999.

Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi, IV. Kitap, Haz. Yücel Dağlı, Seyit Ali Kahraman, İstanbul 2001.

Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi, IX. Kitap, haz. Yücel Dağlı, Seyit Ali Kahraman ve Robert Dankoff, İstanbul 2007.

Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi, V. Kitap, Haz. Yücel Dağlı, Seyit Ali Kahraman, İbrahim Sezgin, İstanbul 2001.

Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi, VI. Kitap, haz. Yücel Dağlı ve Seyit Ali Kahraman, İstanbul 2002.

Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi, VIII. Kitap, haz. Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı ve Robert Dankoff, İstanbul 2003.

Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi, X. Kitap, haz. Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, Robert Dankoff, İstanbul 2007.

- Faroqhi Suraiya, “Labor Recruitment and Control in the Ottoman Empire (Sixteenth and Seventeenth Centuries)”, *Manufacturing in the Ottoman Empire and Turkey, 1500-1950*, ed. Donald Quataert, New York 1994.
- Faroqhi, Suraiya, “Padişahın Onayına Tabi Olmak: 17. ve 18. Yüzyılda İstanbul’da Lonca Antlaşmaları İçin Müzakere Eden Zanaatkârlar”, *Osmanlı Dünyası*, ed. Christine Woodhead, çev. Gül Çağalı Güven, İstanbul 2018.
- Faroqhi, Suraiya, *The Ottoman Empire and the World Around It*, New York 2001.
- Gerber, Haim, *State, Society, and Law in Islam: Ottoman Law in Comparative Perspective*, New York 1994.
- Göktaş, Uğur, “Helva Sohbetleri”, *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, 4, İstanbul 2003, s. 48.
- Hanna, Nelly, *Artisan Entrepreneurs in Cairo and Early-Modern Capitalism (1600–1800)*, New York 2011.
- Işın, Priscilla Mary, *Gülbeşeker*, İstanbul 2008.
- Işın, Priscilla Mary, *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, İstanbul 2014.
- İnan, Göker, *Hasan Esîrî’nin Mi’yârü’l-Düvel ve Misbârü’l-milel İsimli Tarih ve Coğrafya Eseri (İnceleme-Transkripsiyon)*, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi, İstanbul 2017.
- Karaman, M. İhsan, *Osmanlı Tıbbında İlk Bahname Örneği: Musa b. Mesud’un Bahname Tercümesi ve Modern Üroloji Açısından Değerlendirilmesi*, İstanbul Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü Doktora Tezi, İstanbul 2019.
- Kazancıgil, Ratıp, *Edirne Helva Sohbetleri ve Kış Gecesi Eğlenceleri*, Edirne 1993.
- Kütükoğlu, Mübahat S., “1009 (1600) Tarihli Narh Defterine Göre İstanbul’da Çeşitli Eşya ve Hizmet Fiyatları”, *İÜ Edebiyat Fakültesi Tarih Enstitüsü Dergisi*, 9 (1978), s. 1-85.
- Kütükoğlu, Mübahat S., *Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri*, İstanbul 1983.
- Mehmed Kâmil, *Melceü’t-Tabbâhîn (İnceleme-Metin-Tıpkıbasım)*, haz. Günay Kut-Turgut Kut, İstanbul 2015.
- Muhammed bin Mahmûd-ı Şîrvânî, *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfakı*, haz. Mustafa Argunşah ve Müjgan Çakır, İstanbul 2005.
- Özbil, Alev, “Edirne’nin Gaziler Helvası ve Helva Sohbetleri”, *Acta Turcica*, 1/1 (2011), s. 57-62.
- Özlü, Zeynel, “Osmanlı Saray Şekerleme ve Şekerlemecileri ile İlgili Notlar” *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 58 (2011).
- Pakalın, Mehmet Zeki, “Helva Sohbeti”, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*, I, İstanbul 1993, s. 797-798.
- Sahillioğlu, Halil, “Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1525 Yılı Sonunda İstanbul’da Fiyatlar”, *Belgelerle Türk Tarihi Dergisi*, III (1967), s. 36-53.

- Samancı, Özge, “1835 Yılına Ait Bir Narh Defterine Göre İstanbul’da Bazı Gıdaların Fiyatları”, *Yemek ve Kültür*, 17 (Yaz 2009), s. 56-60.
- Sertoğlu, Midhat, “Helva Sohbeti” (<http://dspace.marmara.edu.tr/bitstream/handle/11424/163944/001.502.683006.pdf?sequence=2>) (04.10.2021)
- Seyyid Hasan, *Sohbetname*, Topkapı Sarayı Müzesi Kütüphanesi, Hazine Kitaplığı, nr. 1418; nr. 1426.
- Tak, Ekrem – Aydın, Bilgin, Arz *Marûz ilâm: Osmanlı Diplomatiğinde Belge Formlarının Değişimi Üzerine bir İnceleme*, İstanbul 2018.
- Terzioğlu, Arslan (haz.), *Helvahane Defteri ve Topkapı Sarayı’nda Eczacılık*, İstanbul 1992.
- Tufan, Ömür, “Helvahane ve Osmanlı’da Helva Kültürü”, *Türk Mutfağı*, ed. Arif Bilgin ve Özge Samancı, Ankara 2008, s. 125-135.
- Wilkins, Charles, *Forging Urban Solidarities: Ottoman Aleppo 1640-1700*, Leiden 2009.
- Yılmaz Orak, Kadriye, *İbrahim Tîrsî ve Divân’ı İnceleme-Tenkidli Metin-Sözlük*, Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Isparta 2001.
- Yi, Eunjeong, *Guild Dynamics in Seventeenth-Century Istanbul*, Leiden 2003.

MARMARA
ÜNİVERSİTESİ

EKLER

EK 1: İstanbul İhtisab Mukataası'na Dükkân Resmi Ödeyecek Helvacı Esnafı Defteri
(29 Ocak 1682)

(Kaynak: MAD, nr. 526, s. 38-39)

Mevki	Dükânın sahibi	Çalışan helvacı sayısı
Kol-1 Eksük	Hacı Mustafa	2
Kol-1 Taraklı	Ali Çelebi	2
Parmakkapu	Kambur Mehmed Efendi	2
Alacahamam	Paşazâde	2
“	Hammâmizâde	2
“	Aban Ağa	2
“	Hacı İbrahim	2
Kol-1 Ayasofya	Ahmed Çelebi	2
Divanyolu	Aşçıbaşı	2
Kol-1 Tavukpâzârı	Hacı Ali	2
Dikilitaş	Mehmed Ağa	2
Kol-1 Kazasker Kırkçeşme	Solak Ahmed	2
Ekmekçiöğlü Medresesi	Sarrâfzâde	2
Vezneciler	 Beşe	2
“	Ayişe Hatun	2
Şehzadebaşı	Kadri Ağa	2
“	Kabe Mollası	2
“	Haremeyn mütevellisi zevcesi	2
Kol-1 Langa Uzunçarşılı	Mustafa Odabaşı	2
Kurb-1 Saray-1 Atık	Recep Efendi	2
Darbhanebaşı'na doğru	Aşçıbaşı Hüseyin Ağa	2
Nişancı	Ali Efendi	2
Kol-1 Yedikule Mahke-me-i Davutpaşa	Ali Efendi	2
Koca Mustafapaşa	Mustafa Ağa	2
Kol-1 Karaman Yeni Oda-larbaşı	Mahmud Beşe	2
Karaman-1 Kebir	Sofya Mollası	2
“	Hacı Süleyman	2
Kol-1 Edirnekapısı	Mehmed Beşe	2
“	Hacı İsmailzâde	2
Acıçeşme	Hacı Mehmed	2
Alipaşa	Hasan Ağa	2
Karagümrük	Ayişe Hatun	2
“	Hacı Mahmud	2
Kol-1 Balat	Mehmed Çelebi	2
Der Balat	Mürdecan	2
“	Arslanzâde	2
Kol-1 Unkapanı Musta-fapaşa	Hasan Efendi	2

Dâhil-i Unkapanı	Orakçızâde	2
Küçükpazar	Hacı İlyas	2
Kol-1 Râh-ı Cedid Dört Yol Ağzı	Kahveci Baba Hatunu	2
Macuncu	Ahmed Ağa	2
Dâhil-i Topkapı	Musahip Paşa	2
Haseki	Abdi Çelebi	2
Avratbazarı	Osman Efendi	2
Kol-1 Aksaray Horhor	Hüseyin Efendi	2
Aksaray	Esadzâde	2
Köprübaşı	Hacı Ahmed	2
Laleliçeşme	Mustafa Ağa	2
Koska	Hacı Mehmed	2
Darphane	Ömer Ağa	2
Kol-1 Tahtelkala	Kavak Ustası	2
TOPLAM	51	102

EK 2: İstanbul ve Bilâd-ı Selâse'de Helvacı Dükkânları (15 Mart 1775)

(Kaynak: İstanbul Mahkemesi, nr. 36, s. 123/1)

Dükkânın Mevkii	Dükkân Adedi	Dükkânın Mevkii	Dükkân Adedi
Ayasofya	2	Lonca	1
Atmeydanı	1	Balat Kapısı	1
Dikilitaş	1	Balat içinde	1
Tavukpazarı	1	Kantarcılar içinde	1
Irgatpazarı	1	Elvankapısı	1
Gedikpaşa	1	Tahtekal'a	2
Kumkapı	1	Sultan Selim	1
Nişancı	1	Hasköy	1
Langa	1	Unkapanı	1
Davutpaşa	1	Ayazmakapısı	1
Samatya	2	Fenâr	1
Yedikule Kapısı	1	Küçük Mustafa Paşa	2
Mîrâhûr	1	Balıkpazarı	1
Kocamustafapaşa	1	Hoca Paşa	1
Silivri Kapısı	1	Ketancılar içinde	1
Mî'mâr Çarşısı	1	Alacahamam	2
Topkapısı	1	Eyüp	2
Şehremini	1	Çömlekçiler	1
Maçuncu Çarşısı	1	Hasköy	3
Davudpaşa Mahallesi	1	Kasımpaşa	3
Kaliçeciler Köşkü	1	Azapkapısı	1
Aksaray	2	Yeşildirek Hamamı	1
Koska	1	Araba Çarşısı	1
Şimkeşhane	1	Kürkçükapısı	1

Sultan Bâyezîd Kapısı	2	Galatasaray Kapısı	1
Mercân	1	Yenicami	1
Sarây-ı atîk-i ma'mûre kurbu	1	Karaköy Kapısı	1
Vezneciler	1	Sandıkçılar içlerinde	2
Şehzâdebaşı	1	Tophane	2
Vefâ	1	Boğazkesen	1
Saraçhane	1	Çâvûşbaşı	1
Büyükkaraman	1	Fındıklı	1
Küçük Karaman	1	Beşiktaş	1
Odabaşı	1	Yeniköy	1
Sarıgez	1	Ortaköy	1
Ali Paşa	1	Üsküdar İskelesi	1
Karagümrük	2	Yenicami Yanı	1
Acıçeşme	1	Büyükhamam	2
Edirnekapısı	1	Atpazarı	1
Eğrikapı	1	Toptaşı	1
Sultân Hamamı	1	TOPLAM	97 (98 olmalı)

EK 3: İstanbul'daki Kurabiyeci Dükkânları (14 Şubat 1784)

Kaynak: İstanbul Mahkemesi, nr. 52, vr. 134a

Dükânın Mevkii	Dükânın Sahibi
Tahte'l-ka'fa	El-Hâcc Mustafâ dükkânı
Hâce Paşa	Ahmed Usta dükkânı
Küçük Bâzâr	Kethüdâ es-Seyyid Süleymân Çelebi dükkânı
Hâce Kadın hamamı kurbu	Ali Usta dükkânı
Aksaray	El-Hâcc İbrahim dükkânı
Laleli Çeşme	Ali Usta dükkânı
Çinili Fırın	Mehmed Usta dükkânı
Cağaloğlu	Es-Seyyid Hasan dükkânı
Gurabiyeciler içi	El-Hâcc Hasan dükkânı
Gurabiyeciler içi	Es-Seyyid Mehmed dükkânı
Vezneciler içi	Mustafâ Usta dükkânı
Kırkçeşme	Hasan Usta dükkânı
Odabaşı Çarşısı	Hüseyin Usta dükkânı
Aksaray	Ahmed Usta dükkânı
Küçük Bâzâr	Derviş Mehmed dükkânı
Ebû'l-vefâ	El-Hâcc Hasan dükkânı