



## A Study on Bread and Bakery Tradesmen: Urfa (1822-1918)

Abdullah Ekinci<sup>1,a,\*</sup> Rahime Türkmen<sup>2,b</sup>

<sup>1</sup> Department of History, Faculty of Arts and Sciences, Harran University, Urfa, Türkiye

<sup>2</sup> Social Sciences Institute, Harran University, Urfa, Türkiye

\*Corresponding author

### Research Article

#### History

Received: 31/10/2024

Accepted: 16/12/2024

### ABSTRACT

In Urfa, bread was baked in homes as well as in bakeries located in various neighbourhoods of the city. The professional bakeries that emerged with urbanisation led to the emergence of a new profession, bakery. Our study focuses on bread, which is one of the basic food products, and the bakers who were responsible for the production of this bread. In this context, it is aimed to examine the bread bakeries in Urfa, the weights and prices of the bread produced, and the social life of the bakers. It should be noted that the study to be conducted within this framework has many findings. One of the findings is the fact that the organisation of the bread shopkeepers is located in various districts of the city, unlike other tradesmen groups. The other is that most of the shops of these tradesmen, who contributed to the commercial cycle of the city, belonged to a foundation. This situation not only provided income to the foundations to which they were affiliated, but also contributed to the physical fabric of the city. Serving the residents of Urfa, tradesmen also produced bread and rusks for the army when the need arose. Among the other findings of the study is that the rusks prepared by the cooperative method were delivered to the military headquarters with keleks. Our spatial limitation includes the kaza of Urfa. Our temporal limitation covers the years 1822-1918. However, in order to ensure the integrity of the study, it was necessary to mention the 17th and 18th centuries. Since the records on the socio-economic life of the baker's tradesmen, such as the records related to the sale and purchase transactions and the supervision of the tradesmen contain data on the socio-economic life of the baker's tradesmen, the Urfa Kadi Registers are one of our reference sources. In addition, the documents found in the archive in retail form, the records of the foundations' evkafs and the works of research on the subject are among the sources we have benefited from. In the study focusing on bread and bread makers; data document analysis from qualitative research methods was used. A case study was analysed.

**Keywords:** Urfa, Bread, Bakeries

## Ekmek ve Ekmekçi Esnafına Dair Bir İnceleme: Urfa (1822-1918)

### Öz

Urfa'da, evlerde ekme yapıldığı gibi kazanın çeşitli semtlerinde bulunan fırınlarda da ekme üretimi yapılmaktaydı. Kentleşmeyle profesyonel anlamda ortaya çıkan fırınlar, yeni bir meslek olan fırıncılığın ortaya çıkmasını sağlamıştı. Çalışmamız, temel gıda ürünlerinden olan ekme ve bu ekmeklerin üretiminden mesul olan ekmeçi esnafına odaklanmaktadır. Bu bağlamda Urfa kazasında yer alan ekme fırınları, imal edilen ekmeklerin gramajları ve fiyatlarıyla ekmeçi esnafının sosyal hayatlarındaki durumları ele alınması amaçlanmaktadır. Bu çerçevede yürütülecek olan çalışmanın pek çok bulgusu olduğunu belirtmek gerekir. Bulgulardan biri, ekmeçi esnafının örgütlenme biçiminin diğer esnaf gruplarından farklı olarak kentin muhtelif semtlerinde yer almasıdır. Diğeri ise şehrin ticarî döngüsüne katkı sunan esnafın dükkânlarının çoğunun bir vakfa dahil olmasıdır. Bu durum, bağlı buldukları vakıflara gelir sağlamasının yanı sıra kentin fizikî dokusuna da katkı sunmuştur. Urfa sakinlerine hizmet veren esnaf, ihtiyaç hasıl olduğunda orduya da ekme ve peksimet imal etmiştir. İmece usulüyle hazırlanan peksimetlerin askeri karargâhlara keleklerle sevk edilmesi, çalışmanın diğer bulguları arasındadır. Mekânsal sınırlamamız Urfa kazasını ihtiva etmektedir. Zamansal sınırlamamız ise 1822-1918 yıllarını kapsamaktadır. Ancak çalışmaya bütünlük sağlaması açısından 17. ve 18. yüzyıllara değinmek zorunlu olmuştur. Terekeler, alım satım işlemleri, esnafın denetimine dair kayıtlar ekmeçi esnafının sosyo ekonomik hayatına dair verileri içerdiğinden Urfa Kadi Sicilleri başvuru kaynaklarımızdan biridir. Ayrıca arşivde perakende biçimde bulunan vesikalar, vakıfların evkaf kayıtları ve konuyla ilgili tetkik eserlerde istifade ettiğimiz kaynaklar arasındadır. Ekme ve ekmeçilere odaklanan çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden veri doküman analizi kullanılmıştır. Örnek olay incelemesi yapılmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Urfa, Ekme, Ekmeçiler

#### Süreç

Geliş: 31/10/2024

Kabul: 16/12/2024

#### Copyright



This work is licensed under  
Creative Commons Attribution 4.0  
International License

aekinci@harran.edu.tr

<https://orcid.org/0000-0002-4767-2002>

rturkmen0606@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0000-0719-3325>

**How to Cite:** Ekinci, A, Türkmen, R, (2024). A Study on Bread and Bakery Tradesmen: Urfa (1822-1918), *CUJOSS*, 48(2): 165-177

### Giriş

Bu çalışmanın konusu, 1822-1918 yıllarında ekme üretimi ve Urfa kazasında bulunan ekmeçi esnafının

faaliyetleridir. Ekme üretimi ve ekmeçi esnafının incelenmesi sosyal ve ekonomik açıdan önemli veriler

sunacaktır. Bu nedenle bizi araştırma yapmaya sevk etmiştir. Ayrıca konuya dair müstakil çalışmanın bulunmaması bizi araştırmaya yöneltmiştir. İstanbul başkent olması hasebiyle yapılan çalışmaların çoğu başkenti kapsamaktadır (Aynural, 201; Camgöz, 2017; Bilgin, 2023; Tızlak, 2015). Oysa biz bu çalışmada, Urfa kazasındaki ekmekçi esnafını inceleyerek, taşradaki esnaf yapılanması hakkında fikir sahibi olmayı amaçladık. Kentin ekonomik döngüsüne katkı sağlayan esnafın faaliyetlerine odaklanarak, ahalinin tüketim alışkanlıklarını saptamaya çalıştık. Urfa'daki ekmekçi esnafının faaliyetlerine dair Mar Yeşua'nın *Vekayinâme 494-507 Yıllarına Ait Urfa, Amid ve Güneydoğu Anadolu Vak'aları Bizans Sasânî Savaşları*, adlı çalışması önemli bilgiler içermektedir. Ancak Mar Yeşua'nın eseri VI. yüzyıla ait verileri kapsamaktadır (Mar Yeşua, 1958). Biz bu çalışmada 1822 ile 1918 yıllarını inceledik. Ekmekçi esnafının faaliyetlerini saptayabilmek için çeşitli sorulara cevaplar aradık. Bu minvalde esnafın örgütlenme biçimini şekillendiren unsur nelerdi? Ekmek üretimi yapan esnafın etnik dinsel iş bölümü mevcut muydu? Mevcutsa ne gibi sorunlar yaşanmıştı? Ekmekçi dükkanları vakıfların mı tekelindeydi, yoksa bireysel girişimcilerin mi mülkiyetindeydi? Esnafın müşterileriyle problemleri var mıydı? Varsa nelerdi? Fırınlarda ne tür ekmekler imal edilmekteydi? Ne gibi ürünler pişirilmekteydi? Şeklindeki sorulara yanıtlar aranmıştır.

Ülkeden ülkeye, kültürden kültüre değişen mahsuller bulunmaktadır. Bu mahsuller, tüketim alışkanlıklarımızın belirleyicisi durumundadır. Bunlar, bazı ülkeler için mısır bazıları için pirinç veya buğdaydır (Aysu, 2019: 157). Ekmeğin ham maddesi olan buğday hem doyuruculuğuyla hem de kalorisıyla diğer tahıllardan ayrı bir öneme sahiptir (Uhri, 2019: 11). Tarih öncesi olarak isimlendirilen taş devirlerinde insanoğlu genellikle bitki kökleriyle, meyveleri toplayarak veya bazı hayvanları avlayarak yiyecek temin etmekteydiler. Neolitik devirde, avcı toplayıcı topluluklar, yerleşim alanları kurarak çiftçiliğe yöneldi ve tahılları ıslah etti (Güveloğlu, 2015: 120). Tarımsal devrimin gerçekleştiği bu dönemde, tarımı yapılabilen hububatları eken biçen insanoğlunun tüketim alışkanlığı değişmeye başladı. Bu değişimin ana nedenlerinden birinin ağız sağlığıyla ilgili olduğu düşünülmektedir. (Scott, etc. 2000; Stock, etc. 2011:1-13).

Arkeobotanik bulgular, buğdayın ana yurdunun Urfa/Karacadağ olduğunu göstermektedir. Bereketli Hilal'in gözdesi olan Urfa'da buğday ile başlayan, diğer tahıllarla devam eden süreç, bölgenin ehemmiyetli hububat üretim merkezi olmasını sağlamıştır (Şahin:13). Braudel, üretimi yapılan hasatların insanoğlunun maddi

hayatına hükmettiğini aktarır (Braudel:32). Braudel'in bu yaklaşımı, ilk Neolitik çiftçi topluluklarının birçok tekniğini ve gıda hazırlama uygulamalarını yeniden yapılandırmamızı sağlar. Öğütme araçlarının Neolitik alanlarda her yerde bulunması, yalnızca büyük miktarda tahılı una indirgemek için faydacı nesnelere temel rollerini değil, aynı zamanda günlük görevleri yapılandırma biçimlerini de yansıtır (Hamon, 2021: 275-298). Ayrıca Braudel'in değerlendirmesi sadece mahsulün hazırlama tekniğinin değil, tüketim alışkanlığını da şekillendirdiğini göstermektedir. Bu durum, bölgedeki tarım geleneğinin Urfa mutfak kültürüne nüfuz ederek yiyecek alışkanlığını etkilediğini kanıtlar niteliktedir. Öyle ki, mutfaklarda yapılan yemeklerde ya buğdaydan ya da buğdaydan imal edilen ürünlerden; çorba, sulu yemek, pilav, ara sıcak ve tatlılar yapılmıştır. Bu yemeklerden hamurlu yerelde kaşığa binen olarak adlandırılan çorba türüdür (Rızvanoğlu, 2012:227). Et yemeği olarak yapılan tirit ise genellikle sünnet törenlerinde ya da hayır amaçlı ziyafetlerde tüketilen ekmeklerin konulduğu sulu yemeklerdendir (Rızvanoğlu, 2012:231). Ağzı açık, ağzı yumuk, semsek, bişe, ara sıcak olarak tüketilen yiyeceklerdendir (Soran, vd, 2018: 268-275). Kendine özgü isli kokusu ve tadıyla firikten yapılan pilavlar vardır (Olgunlaşmaya yakın buğdayın yeşil başakları toplanıp ateşe verilir. Kavurma işlemiyle sert kabuklar savrulur. Kalan taneler hazmedilir hale gelirdi; Işın, 2022; Okutan, 2016). Ayrıca ana malzemesi ekmek olup ekmekten yapılan ekmek aşısı, döğmeç denilen yiyecekler de mevcuttur (Soran, vd, 2018:287-288). Tatlı olarak şıllık (Rızvanoğlu, 2012:281-282), zingil (Soran, vd, 2018: 356) karşımıza çıkmaktadır.

Mutfak kültürüne nüfuz eden buğdayla ilgili aktarımdan sonra temel tüketim maddesi olan ekmeklerin işleme sürecine değinmek gerekir. Bölgede üretilen buğdaylar, değirmenlerde öğütülerek un haline gelmiştir (Ekinci ve Polat, 2023a: 69). Ancak kentte ve taşrada öğütülen buğday için Urfa Meclis Azası ayrı fiyat belirlemiştir. Buna göre; kentte buğdayın kilesi 3.5 kuruşa, taşrada ise 2.5 kuruşa öğütülmesi kararlaştırılmıştır. Kent merkezindeki fiyatların taşradan yüksek olarak belirlenmesi muhtemelen işçi ücretleri ve kira maliyetinin yüksek olmasındandır (13 Kasım 1854 tarihli narh listesine göre). (Taş,2019:303). Öğütülen buğdayın una dönüşmesi sonucunda evlerde üretilen ekmek, kentleşmeyle birlikte fırıncılığın ortaya çıkmasına neden olmuştur. Böylece çarşı ve pazarlarda da imal edilmeye başlanmıştır (Ünsal:29).

### **Ekmekçi (Fırıncı) Esnafı ve Urfa'da Fırıncılar**

Urfa'daki fırıncıların faaliyetleri hakkında Mar Yeşua önemli bilgiler nakletmektedir. Yeşua'nın aktardığına göre

500 yılının mart ayında Urfa'da çekirge istilası meydana gelmiştir. Bu istila nedeniyle Urfa kırsalında yaşayan ahali, kent merkezine göç etmeye başlamıştır. Ahalinin kente akın etmesiyle birlikte nüfus yoğunluğu yaşanmıştır. Göçün etkisiyle kentte ekmek sıkıntısı baş göstermiştir. Bu durum ekmekçilerin yükünü arttırmıştır. Esnafın yükünü hafifletmeye çalışan Urfa valisi, gücü yeten herkesin ekmek yapmasını istemiştir, yaptıkları ekmekleri de çarşıda satmalarına müsaade etmiştir. Yahudi kadınlara devletin deposundan buğday tahsis eden vali, kadınların da ekmek yapmalarına olanak sağlamıştır (Yeşua,1958:23-24). 503 senesinin nisanında Pers ve Bizans arasındaki rekabet sefer hazırlıklarına neden olmuştur. Devam eden mücadeleler nedeniyle Bizans imparatoru generalleriyle hazırlıklara başlamıştır. Generallerinden askerin levazımıyla ilgilenen Appion'u Urfa'ya göndermiştir. Ordunun ekmek ihtiyacının karşılanması için fırıncılardan yardım isteyen generale karşı fırıncılar orduya ekmek yapmaya muktedir olmadıklarını belirtmişlerdir. Bunun üzerine general hane sakinlerine buğday verilmesini emretmiştir. Urfalılar, ilk pişirmede "630 000 modii" (Modius haberi, 2018) ekmek imal etmişlerdir (Yeşua,1958: 33). Daha önce de askeri levazımını Urfa'dan tedarik eden Bizans, 504 mayısında da ekmek temin etmek için General Halepli Kalliopius'u görevlendirmiştir. Urfa'ya yerleşen general, askerlere ekmek hazırlamaları için Urfa sakinlerine buğday dağıtmıştır. Urfalılar, bu kez Bizans ordusuna 850 000 modii buğdaydan ekmek ve peksimet (külünçe) yapmışlardır (Mar Yeşua, 42; Urfa Külünçesi, 2017). 505'te de Urfalılar levazım generalinin buyruğuyla 630 000 modii peksimet (külünçe) pişirmişlerdir (Yeşua,1958:46). Daha önce de belirtildiği gibi Yeşua'nın aktardığı veriler VI. Yüzyıla ait bilgileri içermektedir. Ancak biz bu çalışmada 1822 ve 1918 yıllarına odaklanarak ekmekçi esnafının faaliyetlerini inceleyeceğiz.

Osmanlı'da ekmeğin üretiminden ve halka nakledilmesinden ekmekçi esnafı mesuldü. Temel tüketim ürünlerinden olan ekmeğin, makul fiyatlarla temin edilmesi hususu yönetim için önem arz etmekteydi. Bu nedenle ekmeğin imali kontrol altında tutulmaktaydı. Olası aksamaların önüne geçebilmek için kanunnâmeler yayınlanmaktaydı. Yayınlanan kanunnâmeler vasıtasıyla belirlenen standartlara uyulması amaçlanmaktaydı (Genç, 2007; 60). İstanbul başkent olması nedeniyle tebdili kıyafetle padişahlar, sadrazamlar ve kaymakam paşalar esnafı denetlemekteydi (Tızlak, 2015:338). Taşrada ise esnafın teftişi kadı tarafından yapılmaktaydı (Ortaylı, 1994:21).

Osmanlı'da esnaf kuruluşları hiyerarşik bir biçimde örgütlenmiştir. Bu sistemin içerisinde *esnaf şeyhi*, *esnaf kethüdası*, *yiğitbaşı*, *usta*, *kalfa* ve *cırak* yer almaktaydı. Karşılıklı denetim ve yardımlaşma esasına göre teşekkül eden esnaf birlikleri (Kal'a,11:424) kendi aralarından bir şeyh tayin ederlerdi. Bu şeyhte esnaflar arası meslekî sorunları çözümlerdi (Taş, 2019:300). Urfa'da Müslüman esnaf liderleri, şeyh unvanını kullanırken gayrimüslim esnaf liderleri şeyh unvanı yerine çoğunlukla "baş" unvanını tercih etmekteydi. Esnafların sorunlarıyla ilgilenen bu kişiler, esnaf üyelerine gerektiğinde mahkemede kefil ya da şahit olurlardı (Asoğlu, 2019:184).

Urfa'da XIX. yüzyılın ortalarında yaklaşık yetmiş kişi ekmekçilik yapmaktaydı (Asoğlu, 2019:195). Bu kişilerin çoğunluğu Sasunlu olup (Taşçıyan, 2016), Ermeni sakinlerden oluşmaktaydı (Asoğlu,2019:195). Gayrimüslim olan bu ekmekçilerin İslami usullere göre ekmek imal etmeleri talep edilirdi (Özkul, 2018:865). Kentte gayrimüslim esnafın dışında Müslüman olan ekmekçi esnafı da vardı. Ekmekçi Mahmut (BOA, UŞS, 213, s240: h.364; Küçükaçar, 2017:292), Ekmekçi Selim (BOA, UŞS, 212, s. 7, h. 19; Karabulut, 2016:47), Ekmekçi Mustafa (BOA, UŞS, 223, s. 11 h:138; Asoğlu, 2014:59) da bunlardan birkaçıydı. Fakat Ermeni esnafın Müslümanlara nazaran çoğunluğu oluşturması, loncanın başında bulunmalarını sağlamıştır. 1878'de ekmekçi loncasının başında Ermeni Ekmekçi başı Ohanis vardı. 1880'de bu görev Ekmekçi başı Serkis'in uhdesindeydi. 1894'te ise Ekmekçi başı Vanis'in mesuliyetindeydi (Asoğlu, 2019:196). Ancak Ekmekçi esnafının kahir ekseriyetinin Ermenilerden oluşması zaman içerisinde kentte sorunlara yol açmıştır. Öyle ki 1915'te yaşanan olaylarda ekmekçi esnafı da dâhil olmak üzere Ermeni esnafın kepenk kapatması şehirde ekmek sıkıntısının ortaya çıkmasına neden olmuştur. Yönetim, Ermeni fırıncıların güvenliğini temin etmek için güvenlik güçlerini görevlendirmiştir. Esnafın dükkânlarını açıp ekmek imal etmelerine de imkân sağlamıştır (Künzler, 58).

Tehcir başladığı zaman ise sevke tabi tutulan Ermenilerin yanı sıra tehcirden muaf tutulan Ermeniler bulunmaktaydı. Bunlar seksen kişiden oluşan Ermeni fırıncılardı (BOA.DH.EUM.2. Şub.2.56.73.63.2). Bu durum muhtemelen daha önce yaşanan ekmek sorununu önlemeye yönelik tedbirlerden biriydi. Ancak kısa bir süre sonra alınan radikal bir kararla demirciler, fırıncılar ve hekimler de tehcir kafilesine dâhil edilmişlerdi (Kieser, 2005:679). Tehcir kafilesinin işlerini yönetim üstlenmiştir. Sevke tabi tutulanların sefaletini önlemek için Ermeni muhacirlerin sevk ve iskânları hakkında elli altı maddelik talimatnâme yayınlamıştır (BOA. DH. EUM.

15.71.2; DH. EUM. 15.71.3; DH. EUM. 15.71.4). Talimatnâme'ye göre sevk merkez mahallerinde her nüfus başına yarım kıyye eklemek veyahut un verilmesi beyan edilmiştir. Ayrıca Ermeni muhacirine verilen unun eklemek haline getirilebilmesi için menzil mahallerinde sevk muhacirinin yevmiye ile işletmek üzere fırınların tesis edilmesi uygun görülmüştür. İmkân dâhilinde olmadığı takdirde ise hiç olmazsa çeşitli vilâyetlerden muhacirinin eklemek için gerekli araç gereçlerin temin edilmesi emredilmiştir (BOA. DH.EUM.15.71.5).

Kentsel örgütlenme içinde Urfa'da bulunan esnaf birliklerine ait ayrı birer çarşı veya pazar bulunmaktaydı (Taş,2019:310). Fakat ekmekeci esnafı bu örgütlenme biçimlerinden farklı olarak kentin muhtelif semtlerinde yer almaktaydı. Attar Pazarı'nda Said Ağa'nın fırını (BOA, UŞS, 208, s. 129, h. 764; Şilen, 2015:438-440), Bakkal Pazarı'nda Ekmekeci Ömer'in fırını (BOA,UŞS, 207, s. 291, h. 607), Eskici Pazarı'nda Hacı Fazlı Efendi'nin ekmekeci fırını,(BOA, UŞS, 208,s. 307, h. 3;Şilen,2015:1002), Mızrakçı Pazarı'nda Haydar Ağa'nın ekmekeci fırını (BOA,UŞS, 208, s. 345, h. 218; Şilen, 2015:916-918), Neccâr Pazarı'nda Hacı Haşim'in ekmekeci fırını (BOA, UŞS, 208,s. 381,h. 288;Şilen, 2015:986), Keçeci Pazarı'nda Hacı Bekir Ağa'nın fırını (BOA, UŞS, 225, s. 28,h. 3; Umut, 2008:134), Koyun Pazarı'nda Hacı Abdurrahim Efendi'nin ekmekeci fırını, Gümrük Hanı civarında Hacı Haşim Ağa'nın ekmekeci fırını çarşı içlerinde bulunan fırınlardan birkaçıdır (BOA, UŞS, 219, s.11, h.45; Tekin, 2019:64). Çarşı içlerinde bulunan fırınların yanı sıra mahalle aralarında bulunan fırınlar da vardır. Bu fırınlardan biri Hızanoğlu Mahallesi'nde Hafız Ali ve İmam'ın fırınları (BOA, UŞS, 225, s. 47, h. 3; Umut, 2008: 159-161), diğerleri ise Hacı Gazi Mahallesi'nde Hacı Gazi Tekkesi'ne bitişik olan Hacı Abdullah Efendi fırını (VGM.2167, 21) ve Hasan Paşa Mahallesi'nde bulunan iki büyük ekmekeci fırınlarıdır (Yıldırım, 2020:30). Kentin ekonomik döngüsüne katkı sağlayan bu fırınların çoğu vakıflara aittir. Koyun Pazarı'nda bulunan fırın, Hacı Abdurrahim Efendi tarafından vakfedilen fırınlardandır (VGM. d.2167, 24-29). Keçeci Pazarı'ndaki Hacı Bekir Ağa fırını, Damad Süleyman Ağa Vakfı'nın akarları arasındadır (BOA, UŞS, 225, s. 28, h. 3; Umut, 2008:134). Akarbaşı civarında olan ekmekeci fırını Ümmügülsüm Hanım Vakfı'na merbuttur (BOA, UŞS, 208, s69, h667; Şilen, 2015: 335). Eski Asar/Arasa çarşısında dört bir etrafı İplik Pazarı ve menzillerle çevrili ekmekeci fırını Hacı Mehmet Sakıb Efendi Vakfı'na aittir (BOA, UŞS, 213, s. 230, h. 331; Küçükaçar, 2017: 250).

Vakıflara gelir sağlayan fırınların yıllık kirası 750 (BOA, UŞS, 208, s. 89, h. 667; Şilen, 2015: 335-336) ile 2000 kuruş arasında değişmektedir (BOA, UŞS, 221, s. 522, h.

279). Fırınların sahibi Müslümanlar olsa da kiracılar ekseriyetle gayrimüslim esnaflardan oluşmaktadır. Miftahizâdelerin ekmekeci fırını Koyun Pazarı'ndadır. Bu fırını Ekmekeci Avanis işletmektedir. Koyun Pazarı'nda bulunan bir diğer fırını ise Ekmekeci İpek veledi Aslan çalıştırmaktadır (Asoğlu, 2019: 196). Görüldüğü üzere Urfa'daki çarşı ve pazarlarda ekmekeci üretimi eriller tekelindedir. Oysa İstanbul (Aynural, 2017:190) ve Kahire'de ekmekeci üretimi yapan kadın fırıncılar da vardır (Faroqhi, 2016:235).

Ekmekeci esnafının meskeni olan fırınların satışları kadı huzurunda gerçekleşmekteydi (Aynural, 2017: 189). Urfa'nın Kebiri Kenisa Mahallesi'nden Ermeni Kasap Sohak, aynı mahalle sakinlerinden Kivo'ya Narıncı mahallesinde, etrafı Neccâr Sofi ve Azizoğlu menzilleriyle, Muharrem hamamı külhanı ve genel yol ağıyla çevrili ekmekeci fırını 3700 kuruşa satmıştır (BOA, UŞS, 213, s. 7, h. 1077; Sert, 2019:64-65). Bir diğer fırın satışı 4 Şubat 1892'de yapılmıştır. Telfutur Mahallesi'nden Ermeni Ekmekeci Karabet, Demirci Pazarı'nda olan ekmekeci fırını Ohanis'e 100 Fransız altınına devretmiştir (BOA, UŞS, 222, s.?, h. 467; Kuş, 2018: 205).

Ekmekeci esnafı, satış işlemlerinde olduğu gibi kira sözleşmelerinde de mahkemeye başvurmakta idi. Kiracı ile mülk sahibi arasında yaşanan anlaşmazlıkları da kadı huzuruna taşımaktaydı. 25 Mart 1880'de, Fatma Hanım ve kiracısı Ermeni Çömlek Aro arasında kira anlaşmazlığı yaşanmıştı. Akarbaşı civarında Fatma Hanım'ın mütevelliyesi olduğu vakfın ekmekeci fırını Çömlek Aro, seneliği 750 kuruşa kiralamıştı. Ancak taraflar arası yaşanan anlaşmazlık nedeniyle mahkemelik olmuşlardı (Asoğlu, 2019:197).

Kira anlaşmazlıklarının yanı sıra ekmekeci esnafını mağdur eden, durumlardan biri de fırınların tahribine yol açan yangınlar olmuştur. Yangınları önlemek için fırınların bacaları daima temizlense de fırın yangınları çıkmaya devam etmiştir (Aynural, 2017:184). 13 Aralık 1914'te yangının çıktığı yer, Eskici Pazarı'nda Tomas oğlu Agob ve ortağı Karabet'in kiracı oldukları fırındır. Civar jandarma karakolhanesi olay yerine gelip, yangının etrafa yayılmasını önlemiştir. Yapılan incelemelerde de zayıfın az olduğu bildirilmiştir (BOA. DH. EUM. 14.20).

Kentin ekmekeci ihtiyacını karşılayan ekmekeci esnafı, müşterilerine ekmekeci nakit olduğu gibi borca da vermekteydi. Ancak müşterilerin bir kısmı borcunu ödememekteydi. Böyle bir durumda ekmekeci esnafı müşteriye şikâyet ederek hakkını aramaktaydı. Hakkını arayan esnaflardan biri Ekmekeci Mahmut'tu. 1118 yılında Ekmekeci Mahmut, sattığı ekmekeci parasını almak için



askeri taifeyi şikâyet etmiştir (Polat, 2023:320). Mahmut'un borcunu ödemesini istediği kişi ya da kişiler hayattaydı. Peki ekmek alan müşterilerin borçlarını ödemededen vefat etmeleri durumunda sorun nasıl çözülecekti? Olası vefat durumunda esnaf alacağı olan meblağı, merhumun terekesinden tahsil etmekteydi (Asoğlu, 2019: 196; Özkul, 2018: 867). Böylelikle esnafın mağduriyeti ortadan kalkmaktaydı. Terekelerdeki ekmek borçlarını ele aldığımızda farklı meblağlarla karşılaşmaktayız. Misalen, merhum Yüzbaşı Osman Ağa'nın Samsad Kapısı'ndaki Ekmekçi Davud'a 9 kuruş (BOA, UŞS, 205, s. 36, h. 76; Korkmaz, 2006:95), Suruç taburu Kolağası Salih Efendi'nin, Ekmekçi Aruş'a 11.30 para (BOA, UŞS, 216, s. 320, h. 832; Öztürk, 2020:234-235), Hamidiye alay kumandanı Hamdi Bey'in, Ekmekçi Aruş'a 413 kuruş (Asoğlu, 2019: 196), Hacı Haliço'nun Ekmekçi Mustafa'ya 494 kuruş (BOA, UŞS, 204, s. 85, h. 147; Yıldız, 2010: 247) ekmek borçları bulunmaktaydı. Bu borçlar daha önce de ifade edildiği gibi borçlu kişilerin terekelerinden temin edilmekteydi. Borçlar dışında esnafın farklı türde yaşadığı problemler de mevcuttur. Misalen Ekmekçi Cibinlioğlu'nun, unu çalındığına dair mahkemede kayıt oluşturulmuştur (BOA, UŞS, 204, s. 70, h. ?; Yıldız, 2010: 229). Ekmekçi Agob ve Avanis veledi Ekmekçi Davit de vakfettikleri mülk gelirlerine mütevellî tayin etmek için mahkemeye başvurmuşlardır BOA, UŞS, 219, s. 304, h. 477; Tekin, 2019, 754). Ekmekçi Vanis ve Ekmekçi Merdo da vefat eden Peykar Haçir'in veraset davası için mahkemede hazır bulunmuşlardır (Yıldırım, 2020: 182-183). Yaşadığı sorunları çözümlenmek için kadı mahkemesine müracaat eden esnaf ayrıca vekillik (BOA, UŞS, 219, s. 235, h. 368; BOA, UŞS, 215, s. 113, h. 608; Türkmen, 2019:284), kefillik (BOA, UŞS, 209, s. 217, h. 396; Yakan, 2019: 740), şahitlik (BOA, UŞS, 206, s. 426, h. 388; Çoban, 2018:215), alacak verecek (BOA, UŞS, 206, s. 665, h. 453; Yıldırım, 2020: 177) mevzularında da mahkemede kayıt oluşturmuştur.

Temel gıda maddesi olan ekmek, yalnız hanelerin değil, medrese ve tekkelerin de günlük olarak temin etmesi gereken başlıca ihtiyaçlarındandı (Asoğlu, 2019: 196). Hindiyân Tekkesi günlük otuz iki adet ekmeği, Halîlurahman Vakfı'ndan tedarik etmekteydi (Ekinci, Torkak, 2023: 108). Sakıbiye Tekkesi ekmeği kendi bünyesinde imal edip her gün yarım buğday ekmeğini tekkedeki talebelerle, misafirlere dağıtmaktaydı (Taş, 2019: 243). Tekkelerin yanı sıra vakıflar da ekmek dağıtımını yapmaktaydı. İylekzâde Vakfı da bu vakıflardan biriydi. Her sene cuma geceleri fukaralara dağıtmak üzere 46 kuruşluk ekmek tayinatı tahsis etmiştir (BOA. EV. d.12373:12).

Urfa evleri taş duvarlarla çevrili, içe dönük bir şekilde dizayn edilmiştir. Bu yapı tarzını mahremiyet algısı ve güvenlik kaygısı biçimlendirmiştir. Evler genellikle avlu, eyvan, oda, dam, hamam, hela, kiler ve tandırlık gibi mimari öğelerle organize edilmiştir. Bu mekânsal organizasyon içerisinde, ekmeğin hazırlandığı ve pişirildiği yerler tandırlıktır. Çok işlevli olan tandırlıklarda ocak bulunmaktaydı. Bu ocaklar da damlardaki bacaya/piherike bağlıydı. Sabit olan ocaklar olduğu gibi seyyar olan ocaklar da vardı (Ekinci, 2016: 374). Hane sakinleri de ya sabit ocakları ya da seyyar ocakları kullanarak ekmek yapardı. Elekten elenen (BOA, UŞS, 215, s. 298, h. 264), unlar (BOA, UŞS, 221, s. 42, h. 300), hamur leğeninde yoğurulup (BOA, UŞS, 214, s. 386, h. 233, Kuşulay, 2018: 643), hamur tahtasında (BOA, UŞS, 211, s36, h766), oklavayla açılırdı (BOA, UŞS, 208, s171, h858; Şilen, 2015: 536). Üç ayak (BOA, UŞS, 226, s. 350, h. 733) veya taş üzerine konulan seyyar saclar üzerinde (BOA, UŞS, 211, s. 109, h. 976) yufka ekmekleri pişirilirdi. Evliya Çelebi, sacda pişen bu ekmekleri pembe gül yaprağına benzetir (Dağlı, 2006: 207). Ayrıca yufka ekmeğine göre kalın açılan bazlamaç (Soran, vd, 2018: 270), yağ sürülerek yapılan katmerler de saclarda yapılırdı (Parlatır, 1998: 1239). Sac ekmeği olarak pişirilen ekmeklerin yanı sıra evlerde tandır ekmeği de imal edilirdi. Bu ekmeklere Ermeniler bedinkeş adını vermişlerdi (Asoğlu, 2019: 53).

Evlerde ekmek üretimi yapıldığı gibi, ekmekçi esnafı da fırınlarda çeşitli ekmekler imal etmekteydi. Ekmek pişirme mekânları olan fırınlar, önceleri evlerde inşa edilmişti (Örs, 1969: 162). Daha sonra umumî fırınların tesis edilmesiyle çarşılarda birer işletme olarak ortaya çıkmaya başlamıştı. Kara fırın veya taş fırın olarak adlandırdığımız bu fırınlarının mucidi Romalılardı. Tabanları taş döşeli ve içten yanmalı olan fırınlar, kubbeli tarzda dizayn edilirdi. Fırın tabanına ince çakıl, iri çakıl, kum ve tuz döşenerek sıcaklığın sabit tutulması için izolasyonla yalıtım sağlanırdı. Kentleşmeyle yaygınlaşan bu fırınlar, ekmek imal ederlerdi (Budak, 2019). Bu ekmekler nân-ı has, nân-ı harcî ve nân-ı azizdi. Nân-ı has, has un ya da ikinci kalitede olan meyane unundan yapılırdı. Nân-ı harcî ise, fodula unu olarak adlandırılan kalitesi düşük undan üretilirdi (Genç, 2007: 64). Nân-ı aziz ekseriyetle ekmeğin genel adı olsa da bir nevi somun ekmeğiydi (Bilgin, 2023: 24). Bu ekmekler buğday ile diğer hububatların unundan üretilirdi (Pakalın, 1983: 653). İncelediğimiz kadı sicillerinde ekmekle ilgili narh listeleri bulunmadığı için Urfa'da üretilen ekmeğin çeşitlerini bilemiyoruz. Ancak kayıtlarda geçen *nân-ı aziz* (BOA, UŞS, 216, s. 314, h. 821; Öztürk, 2020: 223-224) ifadesinden kentte imal edilen ekmeğin türünü öğrenmekteyiz. Aslında kentte imal edilen ekmeklere dair çeşitli

müelliflerin çalışmalarına göz atmak yerinde olacaktır. Seyahati esnasında Urfa'ya uğrayan Evliya Çelebi'nin notlarında, kentte üretilen has ve beyaz lavaş ekmeğinin çeşitlerine rastlamaktayız (Dağlı,2006: 207). Etnograf ve filolog Taşçıyan'ın çalışmasında, ekmeğin fırınlarında iki tür ekmeğin imal edildiğini görmekteyiz. Bu ekmeğlerden biri tırnaklı pide olarak bilinen yuvarlak ekmeğin diğeri ise açık ekmeğin olarak bilinen uzun ve ince ekmeğindir (Taşçıyan, 2016). Bu durumda kentte, somunun yanı sıra tırnaklı ve açık ekmeğlerin imal edildiğini söyleyebiliriz.

Ünsal eserinde fırınlarda pişirilen macunlu pidelere değinir. Urfa'da kıymalı/lahmacun olarak bilinen bu pidelerin de fırınlarda pişirildiğini aktarır (Ünsal, 2021: 228-230). Ayrıca fırınlarda pişirilen acılı ve tatlı peynirli ekmeğler de vardır (Soran vd, 2018: 278-279). Ancak fırınların sadece ekmeğin veya pide tarzı ürünlerin pişirildiği mekânlar olmadığını belirtmek gerekir. Ayrıca fırınlar tepsilerde yapılan paşa kebabları (Soran vd, 2018: 85), patıcanlı, soğanlı ve elmalı tepsi kebabları (Akalın, 2016: 242-244), fırın tavalarında yapılan frenk (domates) tavası, çömlekte/güveçte (Çömlek, 2023) yapılan türlü çömlek, isot (biber) çömleği (Rızvanoğlu, 2012:236), frenk çömleği (Akalın, 2016: 87) gibi yemekler ve külünçelerin/peksimetlerin pişirildiği mahâllerdendir (Budak, 2019).

Peksimet pişirme konusunda mahir olan Urfa'daki ekmeğin esnafı kentte imalat yapmaktaydı. Ayrıca ihtiyaç olması durumunda çevre şehirlere gidip üretime katkı sunmaktaydı. Ocak 1631'de Mardin'de bir miktar peksimet pişirilmesi gerekmektedir. Bunun için Urfa'daki mütesellime, habbâzlardan/ekmeğilerden yirmi şatırın Mardin'e gönderilmesi gerektiği bildirilmişti. Gönderilen şatırların her birine ücretlerinin önceden verilmesi tembihlenmişti. Ancak görevlendirilen şatırlara ne kadar ücret verildiğini, şatırların ne kadar peksimet pişirdiklerini bilemiyoruz (BOA, UŞS, 207, s. 269, h. 571).

Seyyah Fletcher çalışmasında Urfa'da imal edilen ekmeğlerin fırınlarda satıldığı gibi kentin çeşitli muhitlerinde kurulan tezgâhlarda da satıldığını belirtmektedir (Fletcher:3). Seyyahın ekmeğin satımına dair aktardığı bilgiler mahalle aralarında ya da farklı yerlerde küfe ya da tablalarda ekmeğinin satıldığına işaret etmektedir. Fırın dışında ekmeğin satımına dair karar 13 Temmuz 1870'de yayınlanan Ekmeçilik Nizamnamesi'nde düzenlenmiştir. Nizamnamenin sekizinci ve dokuzuncu maddelerinde beyan edilmiştir. Bu maddelerde satılan ekmeğinin cinsine göre habbâzan meclisinin vereceği karara göre fiyat tarifesi uygulanacaktır. Ayrıca satılan ekmeğinin hangi fırının ürünü olduğunu bilmek için küfe ve dükkânların üzerine

ekmeğin temin edilen fırının mevkisi ve numarası levhalarla asılı olacaktır (Düstür,529). Maddeler halinde beyan edilen bu durum, ekmeğin imal eden fırını teşhis etmeye olanak sağlamıştır. Ayrıca, üretilen ekmeğinin kontrolünü kolaylaştırmıştır.

Üretilen ekmeğinin çeşidi kadar gramajı da önemlidir. Gerek merkez gerek taşra yönetimi, ekmeğinin gramajına göre üretilmesi hususuna dikkat çekmiş, esnafa uyarılarda bulunmuştur (Demirtaş, 2015: 233). 24 Kasım 1870'deki jurnalde, bakkal ve ekmeğin esnafının birer ve ikişer dirhem noksan oldukları beyan edilmiştir. Bunun üzerine esnafa, belediye meclisinden damgalı dirhem kıyye verilmesi, esnafın belirlenen dirhem ve kıyye üzerine satış yapması istenilmiştir. Aykırı davranmaya devam eden esnafın da belediye meclisine havale edilmesi emredilmiştir (BOA, UŞS, 225, s. 46, h. 171; Günoğlu, 2023:151).

Urfa'da ekmeğinin tane ile satışı hakkında belediye meclis idaresinden karar alınmıştır. Alınan karardan dolayı ekmeğin esnafından bazıları duruma itiraz ederek merkeze dilekçe göndermişlerdir. Bunun üzerine 31 Aralık 1911'de Şurâ-yı Devlet tarafından incelemeler yapılmıştır. Yapılan incelemelerde, Urfa'daki ekmeğinin tane ile satılması ve ağırlığının kırk altı dirhem olarak kabulü, ahali ve esnafın tane ile ekmeğin satışına alışkın olmalarıyla beyan edilmiştir. Ayrıca ekmeğin esnafının suiistimaline meydan verilmemesi maksadından kaynaklandığı belirtilmiştir (BOA, ŞD, 1283.2.1) Ekmeğiler nüfusnâmesi Dersaâdet'e mahsus olması nedeniyle ekmeğinin tane ile satışı lüzumuna dair livâ meclisinde kabul edilen karar çerçevesinde muamele olunması istenmiştir. Bu durum 24 Ocak 1914 tarihli tezkire ile Dâhiliye Nezâreti'ne bildirilmiştir. Ekmeğin esnafının itirazları ise kararı değiştirmeyi icap edecek mahiyette görülmemiştir (BOA, ŞD, 2248.6.1).

Piyasa fiyatlarını oluşturan en belirleyici faktör arz ve talep miktarıdır. Bu ikiliyle birlikte dünyadaki hâkim iktisadi konjonktür, siyasi bunalımlar, kıtlık kuraklık gibi meteorolojik hadiseler ve nüfus hareketleri hububat fiyatlarına, dolayısıyla ekmeğe etki eden diğer faktörlerdir (Camgöz, 2017: 27). Doğal afetler kıtlığı tetiklemiştir. Ancak siyasi anlaşmazlıklar sonucu ortaya çıkan savaşlar da kıtlığın ortaya çıkmasında etkili olan faktörlerden olmuştur. XX. yüzyılda I. Cihan Harbi'nin başlamasıyla Doğu Cephesi'ndeki ahali yerini yurdunu terk edip, çevre vilayetlere göç etmiştir. Ahalinin iltica ettiği livalardan biri de Urfa olmuştur (Dündar, 2002:171). Ülke genelinde savaşın başlaması nedeniyle sığınmacılara gıda yardımı yapılamamıştır (T.B.M.M. Zabıt Ceridesi:403). Kıtlık ve hububat noksanlığı nedeniyle (BOA, DH. İ. UM. 20.2 (H.25 Rebiülevvel 1336/M. 8 Ocak 1918). Urfa'da, yirmi beş

kuruş olması gereken bir ekmek doksan kuruştan yukarı satılmıştır. Ekmek fiyatındaki bu artış mültecilerin açlıktan hayatlarını kaybetmesine sebep olmuştur. Hayatta kalabilenler ise kesimhanelerdeki hayvan kanıyla, leşlerini yiyerek açlıkla mücadele etmiştir (Meclisi Ayân Zabıt Ceridesi, 1918: 425). Ayrıca mülteciler şehrin sokaklarında, sabahın erken saatlerinden gece yarısına kadar dilenci kafilesi halinde dolaşıp kapıları çalıp ekmek dilenmek zorunda kalmışlardır (Kieser, 2005:688).

### Peksimet (Külünçe)

Kara ve bahriye ordusunun vazgeçilmez levazımlarından olan peksimet, Arapçada baksimat, Venedik lehçesinde pasimata, Rumencede pesmet olarak adlandırılan iki kez fırınlanmış ekmektir (Işın, 2020:29). Çok sayıda kişinin beslenme gereksinimini karşılayan peksimet, besin değerini kaybetmeden uzak mesafeler boyunca muhafaza edilmekteydi (Husam, 2023:111). Sefer güzergahı boyunca stratejik bölgelerdeki depolar, kale ambarları çeşitli hububatlar, harp teçhizatları ve peksimetle doldurulmaktaydı (Işın, 2020:244).

Osmanlı seferlerinde erlere ekmek verilmekteydi. Ancak ekmek imal etmek için gerekli hububatin mevcut olmadığı durumlarda ya da vaktin ekmek yapmaya uygun olmadığı mekânlarda askerlere tahsis edilen peksimet ekmeğin alternatifi olan yiyeceklerdendi (Ertaş, 2000:103). Bu nedenle ordu için ehemmiyetli gıda maddelerindendi. Askeri personel için farklı kentlerde peksimet üretilirdi. Başta İstanbul olmak üzere Gelibolu, Varna, Balçık, Burgaz, Selanik, Kıbrıs ve Kili sefer organizasyonlarında peksimetin temin edildiği yerlerdi. (Taş, Nisan 2019:294-296). Ayrıca seferin düzenlendiği yere yakın mıntikalardan da peksimet tedarik edilirdi (Bostan, 1992:245). İşte bu mıntikalardan biri de Urfa'ydı. 26 Nisan 1611'de Şark seferleri için Urfa'da 3000 kantar peksimet pişirilmişti. 2000 kantar peksimet daha pişirilerek toplam 5000 kantar peksimet temin edilerek Diyarbekir yoluyla askeri karargâhlara gönderilmiştir (BOA. MAD. d.3260: 105; İşbilir,1996:59). Belgede imal edilen peksimetlerin kaç günde hazırlandığı hakkında bilgi bulunmamaktadır. Ancak konuyla ilgili Saybir, 2000 kantar peksimetin 21 günde hazırlandığını belirtmektedir. Hazırlanan peksimetlerin de nemini gidermek için 11 gün sergide bekletildiğini aktaran Saybir, 2000 kantar peksimet temini için 32 gün gerektiğine işaret etmektedir (Saybir, 2021: 24-25). Fakat 32 gün süren peksimetin tedarik süreci bir işletme üzerinden örneklenmiştir. Bu nedenle genel bir tedarik süreci olarak değerlendirilmemelidir. Ayrıca incelediğimiz belgede geçen bilgilere istinaden Urfa'da peksimethane tarzı bir

işletmenin olmadığı söylenebilir. Daha çok ahalinin peksimet üretim sürecine dahil oldukları, imece usulüyle orduya peksimet imal ettikleri anlaşılmaktadır. Gerek tedarik süreci gerekse çeşitli araç gereçlerin eksikliği peksimetlerin nakillerinde gecikmelere neden olmuştur. 3 Mart 1612'de Urfa'da pişirilen peksimetlerin sevkiyatlarında aksamalar görülmüştür. Bunun nedeni kentte yeterli miktarda çuval olmamasından kaynaklanmıştır. Söz konusu durumla ilgili Rakka beylerbeyine ve kadısına gönderilen hükümde, yeterli miktarda çuvalın Mardin'den tedarik edilip, Urfa'ya gönderilmesi talep edilmiştir. Urfa'da hazırlanan peksimetlerin bir an evvel gönderilen bu çuvalara konularak orduya sevk edilmesi istenilmiştir (BOA. MAD. d. 3260, 143). Peksimetler askeri karargâhlara çuvalara konulup develerle kara yoluyla nakledildiği gibi (İşbilir, 1996:57-58) su yoluyla da gemiler veya keleklerle (Streck, 1977, VI:550-551) sevk edilirdi. 29 Haziran 1727'de Urfa'da pişirilen peksimetler, Fırat nehri üzerinden keleklerle nakledilecekti. Kentte imal edilen peksimet için kaç kile buğday gerektiği, peksimetleri pişirmek için kaç çeki odun temin edildiği, kaç kantar peksimet pişirildiği, kaç keleşe yükleme yapıldığını bilemiyoruz. Ancak nakliyat için gerekli dümenci ve kürekçinin gönderilmesine engel olan Mütesellim Rışvanoğlu Süleyman'ın azledilerek Rakka Kalesi'ne kalebend olduğu bilgisine ulaşmaktayız. Yerine de başka birinin tayin edildiğini öğrenmekteyiz (BOA. A. {DVNS.MHM. d. 134, 517).

Sefer organizasyonu için üretilen peksimet için un, su ve tuz karışımından hamur elde edilir. Dinlendirilen hamura şekiller verilir, fırınlanmaya hazır hale getirilirdi. İşte üretimin asıl önemli aşaması bundan sonra başlardı. Uzun süre bozulmadan dayanması için iki kez fırınlanırdı. Fakat iki kez fırınlanması peksimetin sert olmasına neden olurdu (Saybir, 2021:24). Bu sertlikten dolayı Şanizade peksimeti "*takoz*" olarak tanımlamıştı (Şânî-zâde Mehmed 'Atâ'ullah Efendi: II:1285). Şanizade'nin peksimeti takoz olarak tanımlaması, sert dokusu hakkında fikir sağlamaktadır. Ancak sert olan bu gıda maddesi doğrudan tüketilmezdi. Suda bekletildikten sonra nemli bir tülbentte sarılıp, yumuşadıktan sonra yenirdi (Işın, 2020: 245). Ya da un haline getirilip lapa şeklinde tüketilirdi (Saybir, 2021:18).

Urfa'da askeri seferler için imal edilen peksimetler dışında bayramlarda misafirlere ikram etmek üzere hazırlanan peksimetler de bulunmaktadır. Kent sakinlerinin *külünçe* olarak adlandırdıkları bu peksimetlerin ordu ve donanma mürettebatı için hazırlanan peksimetlerden farklı olduğunu belirtmek gerekir. Evlerde şekerli ve tuzlu olarak yapılan külünçelerin

içerisine muskat, rezene ve mahlep gibi baharatlar eklenip yoğrulduktan sonra özel aparatlarla şekiller verilirdi (Akbiyık, 2009:50). Ancak hanelerin yanı sıra vakıfların da külünçe yaptıkları, yapılan külünçeleri de dağıttıkları muhtemeldir. Vakıfların varidat kayıtlarını incelediğimizde külünçe için tahsisatlar ayırdıklarını görmekteyiz. Bu minvalde, İylekzâde vakfı her sene külünçe pişirmek için 100 kuruş tahsis etmiştir (BOA. EV. d. 12373, 12). Çamkerten Vakfı da külünçe için 432 kuruş ayırmıştır (BOA. EV. d.15803, 9). İmam Sekâki Vakfı ise külünçe masrafı için 24 kuruş tahsis etmiştir. Fakat Çamkerten ve İmam Sekâki vakıfları tarafından tahsis edilen bu meblağlar, külünçenin yapımı ya da pişirilmesi belirtilmeden kayıt altına alınmıştır (BOA. EV. d.15803, 5).

Son olarak, Asurca samidu kelimesinden gelen Urfa'da kahke olarak bilinen simitlere de değinmek gerekir (Işın, 2020: 15). Üzerine susam ya da beyaz haşhaş tohumu eklenen bu gıda maddeleri özel fırınlarda pişirilirdi (Işın, 2022, 263). Ancak incelediğimiz arşiv vesikalarında Urfa'da üretimin yapıldığı mekâna dair bilgi bulunmamaktadır. Belgelerde daha çok kahkecilik yapan kişilerin isimlerine rastlanmaktadır. Bunlar Kahkeci Salih (BOA. UŞS, 206, s. 380, h. 236), Kahkeci Kerbo, (BOA, UŞS, 206, s?, h. 281), Kahkeci Aroş (BOA. UŞS, 219, s. 97, h150), Kahkeci Bogos (BOA. UŞS, 209, s. 148, h. 138), Kahkeci Ador (BOA, UŞS, 217, s. ?, h. 100), Kahkeci Karabet'tir (BOA. UŞS, 224, s. 152, h. 129). Görüldüğü üzere Müslüman olan kahkeciilerin yanı sıra gayrimüslim olan kahkeciiler de bulunmaktadır. Bu durum her iki topluma mensup kahkeciilerin kazada faaliyet gösterdiklerine işaret etmektedir.

### Sonuç

Urfa'da, evlerde ev ekmekleri yapıldığı gibi çarşı ve pazarlarda da çarşı ekmekleri açık/lavaş ve tırnaklı ekmek imal edilmiştir. Kentin muhtelif bölgelerinde yer alan fırınlarda, farklı ekmek türleri satışa sunulmuştur. Satışa sunulan ekmeklerin fiyatlarını ve gramajlarını gerek merkez gerek taşra yönetimi takip etmiştir. Ancak yine de satışa sunulan ekmeklerin eksik gramajda üretildiği olmuştur. Esnafın ürettiği ekmekler fırınlarda satışa sunulmuştur. Ancak üretilen ekmekler tabla ve küfelerde kentin muhtelif bölgelerinde de piyasaya sürülmüştür. Fırınlarda üretilen ekmeklerin tabla ve küfelerde satımıyla ilgili kararlar Ekmekçilik Nizamnamesi'nde düzenlenmiştir. Düzenlemeye göre; satışa sunulan ekmeklerin hangi işletmenin mamulü olduğuna dair levhalar asılı olacağı belirtilmiştir. Böylelikle hem ekmeği imal eden fırını tespit etmeye olanak sağlanıp hem de imal edilen ekmeğin kontrolü kolaylaşmıştır.

Urfa'da Müslüman ekmekçi esnafı olsa da esnafın çoğunluğu Ermeni sakinlerden oluşmuştur. Bu durum ekmekçi loncasının başında bulunmalarını, ekmekçiliğin tekellerinde olmalarını sağlamıştır. Fakat siyasi bunalımların etkileriyle yaşanan sorunlar, Ermeni fırıncıların kepenk kapatmasına kentte ekmek sıkıntısının baş göstermesine neden olmuştur. Yönetim esnafın güvenliğini sağlayıp dükkânlarını açmalarını sağlamıştır. Ancak alınan radikal kararlar Ermeni olan esnafın da tehcir edilmesine karar vermiştir. Kentte ekmek sıkıntısının yaşanması siyasi bunalımlarla ortaya çıkmıştır. Fakat meteorolojik hadiselerden olan kuraklığın etkisiyle ortaya çıkan kıtlığın tesiri de şehirde görülmüştür. Bu durum kentte hububatın noksanlığına, ekmek fiyatlarının yükselmesine yol açmıştır. Açlık ve sefalet içinde olan ahalinin dilenci kafesi halinde dolaşıp ekmek dilenmelerine neden olmuştur.

Çarşı içlerinde bulunan fırınların yanı sıra mahalle aralarında bulunan fırınlar da vardır. Bu fırınların mülk sahipleri Müslümanlar olsa da kiracıları ekseriyetle gayrimüslim esnaftan oluşmaktadır. Ayrıca fırınların çoğu bir vakfa dahildir. Fırın kiralari 750 ile 2000 kuruş arasında değişmektedir. Bu durum dükkânın büyüklüğü ve konumu ile açıklanabilir. Ekmek üretimi yapan esnaf ayrıca tepsilerde, çömlerlerde ve fırın tavalalarında yapılan yemekleri, pide tarzı yiyecekleri, peksimetleri/külünçeleri de pişirmiştir.

### Extended Abstract

The subject of this study is the production of bread and the activities of the bakery tradesmen in Urfa in the years 1822-1918. Since the records on the socio-economic life of the bakery tradesmen, such as the records on the sale and purchase transactions, the records on the supervision of the tradesmen contain data on the socio-economic life of the bakery tradesmen, the Urfa Kadi Registers are one of our reference sources. In addition, the documents found in the archive in retail form, the records of the foundations' evkafs, and works of research on the subject are among the sources we have used. In the study focusing on bread and bread makers; data document analysis, one of the qualitative research methods, was used. A case study was analysed

Analysing the bread production and bread shopkeepers provided important social and economic data. For this reason, it prompted us to conduct research. In addition, the lack of an independent study on the subject has led us to research. In this study, we aimed to have an idea about the artisan structure in the provinces by analysing the bread shopkeepers in Urfa. By focusing



on the activities of the artisans who contributed to the economic cycle of the city, we tried to determine the consumption habits of the people. We sought answers to various questions in order to determine the activities of the bread shopkeepers. In this context, what were the factors that shaped the organisation of the artisans? Was there an ethno-religious division of labour among the artisans producing bread? If so, what kind of problems were experienced? Were the bread shops monopolised by foundations or owned by individual entrepreneurs? Did the artisans have problems with their customers? If so, what were they? What kind of bread was produced in the bakeries? What kind of products were baked? Answers to these questions were sought.

One of the findings of the study is that the organisation of the bakers was located in various districts of the city, unlike other tradesmen groups. The other is that most of the shops of the tradesmen, who contributed to the commercial cycle of the city, belonged to a foundation. This situation not only provided income to the foundations to which they were affiliated, but also contributed to the physical fabric of the city. Serving the residents of Urfa, tradesmen also produced bread and rusks for the army when the need arose. The bread and rusks prepared by the cooperative method were delivered to the military headquarters with keleks.

It should be noted that there was no ethno-religious division of labour among the bakers in Urfa. However, although there were Muslim bread makers in the town, the majority of them were Armenian residents. This situation enabled them to be at the head of the bakers' guild and to monopolise the bakery business. However, the problems caused by the political crisis led to the closure of Armenian bakers and a shortage of bread in the city.

## References

### Cumhurbaşkanlığı Devlet Arşivleri Osmanlı Arşiv Belgeleri (BOA)

#### Bab-ı Asafi Divan-ı Hümayun Sicilleri Mühimme Defterleri (A.DVNS. MHM. d)

BOA, A.DVNS. MHM. d. 134 (H. 30 Ramazan 1139/ M 21 Mayıs 1727).

#### Evkâf Defterleri (EV. d.)

BOA, EV. d. 12373. (H 29 Zilhicce 1260/ M9 Ocak 1845)

BOA, EV. d. 15803. (H. 29 Zilhicce 1272/ M 31 Ağustos 1856).

#### Meşihat Defterleri Urfa Kadı Sicilleri (UŞS)

204,205,206,207,208,209,211,212,213,214,215,216,217,218,219,221,222,223,224,225, 226.

#### Dâhiliye Nezâreti Emniyet-i Umûmiye Müdüriyeti (DH. EUM)

BOA, DH. EUM. 14.20. (H. 25 Muharrem 1333/M.13 Aralık 1914).

BOA, DH. EUM. 15.71.2 (H. 25 Zilhicce 1333/M 3 Kasım 1915).

BOA, DH. EUM. 15.71.3(H. 25 Zilhicce 1333/M 3 Kasım 1915).

BOA, DH. EUM. 15.71.5(H. 25 Zilhicce 1333/M 3 Kasım 1915).

#### Dâhiliye Nezâreti İdare-i Umûmiye Dâhiliye Evrakı (DH. İ. UM)

BOA, DH. İ. UM. 20.2 (H. 25 Rebiülevvel 1336/ M.8 Ocak 1918).

#### Dâhiliye Nezâreti Emniyet-i Umûmiye Müdüriyeti İkinci Şube (DH. EUM 2. Şb.)

BOA, DH. EUM. 2. Şb. 2/56. 73.63.2.

#### Şûrâ-yı Devlet (ŞD)

BOA, ŞD. 1283. 2.1. (H. 12 Safer 1332/ M 1 Şubat 1912).

BOA, ŞD. 2248. 6.1. (H. 4 Rebiülahir 1332/ M2 Mart 1914).

#### Maliyeden Müdevver Defterler (MAD. d)

BOA, MAD. d. 3260 (H 29 Zilhicce 1020/ 3 Mart 1612).

#### Vakıflar Genel Müdürlüğü Arşivi (VGM. d)

VGM. d. 2167. (H1 Recep 1281/M 30 Kasım 1864)

#### DUSTÜR

Dustûr, Tertip I, Cilt II.

#### MECLİSİ AYÂN ZABIT CERİDESİ

M.A. Zabıt Ceridesi, Devre 3, C. 1. (H. 12 Cemaziyevvel 1336/M 23 Şubat 1918).

#### TBMM ZABIT CERİDESİ

T.B.M.M. Zabıt Ceridesi, Devre I, C. 3.

#### Araştırma Eserler; Ansiklopediler, Kitaplar, Tezler ve Makaleler

Asoğlu, İ. (2019). *Birliktelikten Yol Ayrımına Urfa Kazasında Gayrimüslimler (1880-1910)*, (Yayınlanmamış Doktora Tezi), Harran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Asoğlu, İ. (2014). 223 Numaralı Şanlıurfa Şer'iyeye Sicili'nin Transkripsiyon ve Değerlendirmesi (H.1304-1334/M.1887-M.1916),(Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Harran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Aynural, S. (2017). İstanbul'un Değirmencileri ve Fırıncıları (1750-1840), Suraiya Faroqhi, Randi Deguilhem, Ortadoğu'da Zanaatlar ve Zanaatkârlar, (1. Basım, 170-213), İstanbul: Alfa Yayınları.

Aysu, A. (2019). Buğday Beslenme Kültürü ve politikalar, buğdayın Akdeniz'deki yolculuğu, Ed. Alp Yücel Kaya, İzmir Büyükşehir Belediyesi Akdeniz Akademisi. DOI: 10.32325/iaak.1802712

Benzer, Z (2015). 222 Numaralı Urfa Şer'iyeye Sicilinin (Birinci Kısım) Transkripsiyonu ve Değerlendirilmesi (H. 1308-1309/M. 1891-1892), (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), KTÜ, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Trabzon.

Braudel, F. *Maddi Uygarlık Ekonomi ve Kapitalizm XV- XVII. Yüzyıllar*, 1. bs, çev. Mehmet Ali Kılıçbay, Ankara: Gece Yayınları, I.

Bilgin, A. (2023). Ekmek fırınının ağızında: Kanuni dönemi İstanbul'unda fırınlar, ekmekçiler ve ekmekler, KADİM, (6), 1-48. DOI:10.54462/kadim.1300586

Borrell, F. Etc, (2015), Synchronous and Cultural Change in the Emergence of Agricultural Economies 10,000 Years Ago in the Levant, Plos One, 10, (8), 1-19. DOI:10.1371/journal.pone.0134810

Bostan, İ. (1992). Bahriye Teşkilâtı: XVII Yüzyılda Tersâne-i Amire, Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.

Camgöz, M. (2017). Ekmek, Buğday ve Şehir 19. Yüzyıl İstanbul'unda İaşe Meselesi, (1. Baskı), İstanbul: Kitabevi Yayınları.

Çoban, H. (2018). 206/3 Numaralı Urfa Şer'iyeye Sicili'nin Transkripsiyon ve Değerlendirilmesi (367-602),(Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Harran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Demirtaş, M. (2015). Osmanlı'da Fırıncı Esnafının Yaptığı Usulsüzlükler ve Uygulanan Yaptırımlar, ed.

- Emine Gürsoy Naskali, Ekmek Kitabı, (2. Baskı, ss 221-244), İstanbul: Kitabevi 586 Yayınları.
- Dündar, F. (2002). İttihat ve Terakki'nin Müslümanları İskân politikası 1913-1918, İstanbul: İletişim Yayınları.
- Ekinci, A. (2016). Urfa'da Mutfak ve Mutfak Kültürünün Tarihi Arka Plânı, Tandırlıktan Gelen Lezzet Geleneksel Urfa Yemekleri, Ed. Ebru Okutan Akalın, (3. Basım, ss 374-377), Altan Özyurt Matbaacılık.
- Ekinci, A, Polat M. (2023). Ruha'da Bir Münazaa Konusu: Su ve Değirmenler, ŞURKAV, (44), 69.
- Ekinci, A, Torkak, B. (2023). Urfa'da Mistik Bir Mekan: Hindiye Tekkesi, ŞURKAV, (44),108.
- Ertaş, M. Y. (2000). Mora'nın Fethinde Osmanlı Sefer Organizasyonu (1714-1716), (Yayınlanmamış Doktora Tezi), Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Faroqhi, S. (2016). Osmanlı Zanaatkârları İmparatorluk Döneminde Zanaatlar ve Loncalar, çev. Zülal Kılıç, İstanbul: Alfa Yayınları.
- Fletcher, James Phillips. Notes From Nineveh And Travels in Mesopotamia, Assyria and Syria 30. Volüme.
- Genç, S. (2007). XVII. ve XVIII. Yüzyıllarda Balıkesir'de Ekmekçi Esnafı, Uludağ Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi, 8,(12), 59-70. ID. JA75BF48HB.
- Günoğlu, A. İ (2023). 224/1 Numaralı Urfa Şer'iyye Sicili'nin Transkripsiyon ve Değerlendirmesi (H.1287-1290), (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Harran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Güveloğlu, A. (2015). Eski Doğu Toplumlarında Beslenme ve Damak Tadı, Cahit Günbattı'ya Armağan, ed. İrfan Albayrak vd, Ankara: Ankara Üniversitesi Yayınları No: 476.
- Evliya Çelebi. Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnâmesi, Konya-Kayseri- Antakya-Şam-Urfa-Maraş-Sivas-Gazze-Sofya-Edirne, (1.kitap:3.cilt), Haz. Seyyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları-2353, 2006.
- Hamon, C, A. (2021). Revolution in Food Preparation? Grinding and Pounding Plants in the First Farming Communities of Western Europe and the Mediterranean Region, Food and History, (19), 275-298. DOI:10.1484/J.FOOD.5.126408
- Husam, F. H. (2023). Sultan'ın Nehirleri Osmanlı İmparatorluğu'nda Dicle ve Fırat, çev. Bestami S. Bilgiç, (1. Baskı), İstanbul: Timaş Yayınları.
- Ibáñez, J. J, etc. (2018). The Emergence of the Neolithic in the Near East: A Protracted and Multi-Regional Model, Quaternary International, 470, 226-52.
- İşin, P. M. (2020). Bereketli İmparatorluk: Osmanlı Mutfağı Tarihi, çev. Ahmet Fethi Yıldırım (1. Baskı) , İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- İşin, P. M. (2022). Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi, (5. Baskı), İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- İşbilir, Ö, XVII. Yüzyıl Başlarında Şark Seferlerinin İlaş, İkmâl ve Lojistik Meseleleri, ((Yayınlanmamış Doktora Tezi,) İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kal'a, A. "Esnaf," *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, Ankara: TDV Yayınları, 11: 424.
- Karabulut, E. (2016). 212 Urfa Şer'iyye Sicili'nin Trankripsiyon ve Değerlendirmesi (H. 1290-1294/M. 1873-1877), (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kieser, H. L. (2005). İskalanmış Barış Doğu Vilayetleri'nde Misyonerlik Etnik Kimlik ve Devlet 1839- 1938, (1. Baskı), İstanbul: İletişim Yayınları.
- Korkmaz, S. (2006). 205/1 Numaralı Şanlıurfa Şer'iyye Sicili'nin Transkripsiyon ve Değerlendirmesi,(H.1269- H.1272 / M.1852 - M.1855), (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kuş, Y. (2018). 222/2 Numaralı Urfa Şer'iyye Sicili'nin (H.1309/M.1891-1892) Transkripsiyon ve Değerlendirmesi, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Harran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kuşulay, İ. (2018). 214 Numaralı Urfa Şer'iyye Sicili'nin (H. 1287-1288/M.1870-1871) Sayfalar Arası Transkripsiyon ve Değerlendirmesi, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Harran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Küçüköçar, İ. (2017). 213 Numaralı Şanlıurfa Şer'iyye Sicili'nin Transkripsiyon ve Değerlendirmesi H.1290-1292/M.1873-1875), (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Harran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Künzler, J. Kan ve Gözyaşları Ülkesinde Dünya Savaşı Sırasında Mezopotamya'da Yaşananlar 1914-1918, çev. Perim Ozan, (İstanbul: Belge Yayınları).
- Mar Yeşua, *Vekayinâme 494-507 Yıllarına Ait Urfa, Amid ve Güneydoğu Anadolu Vak'aları Bizans Sasânî Savaşları*, ter. Mualla Yanmaz, (İstanbul:1958).
- Moltke, H. V. (1969). *Moltke'nin Türkiye Mektupları*, çev. Hayrullah Örs, İstanbul: Remzi Kitapevi.
- Ortaylı, İ. (1994). Hukuk ve İdare Adamı Olarak Osmanlı Devleti'nde Kadı, Turhan Kitapevi Yayınları.
- Özkul, A. E. (2018). "Osmanlı idaresinde Kıbrıs'ta Ekmekçi Esnâfı Habbaz ve faaliyetleri", Belleten, 82, (295), 863-898. <https://doi.org/10.37879/belleten.2018.863>
- Öztürk, M. (2020). 216/2 Numaralı Urfa Şer'iyye Sicili'nin Transkripsiyon ve Değerlendirmesi (H.1315-1317/M. 1897-1899), (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Harran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Pakalın, M. Z. (1983). Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü 2, İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.
- Polat, M. (2023). XVIII. Yüzyılda Ruha'da Müttegallibe Hareketleri, (Yayınlanmamış Doktora Tezi), Harran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Ramsey, M. N, Rosen, Arlene M. (2016). Wedded to Wetlands: Exploring Late Pleistocene Plant -Use in the Eastern Levant, Quaternary International, (396) 5-19. DOI:10.1016/j.quaint.2015.10.109
- Sert, A. (2019). 213 Numaralı Urfa Şer'iyye Sicili (h.1290-1292-m.1873-1875) 1- 174 Sayfaları Arası Transkripsiyon ve Değerlendirmesi, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Harran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Streck, M. (1977). Kelek, *İslam Ansiklopedisi*, İstanbul: Milli Eğitim Basımevi, VI:550-551.
- Soran, H. Yetkin Soran, M. (2018). Urfa'da Pişer Bize de Düşer Urfa Mutfağı, İstanbul: Alfa Yayınları.
- Umut, A. (2008). 225 Numaralı Urfa Şer'iyye Sicili (h.1297?1304-m.1880?) Transkripsiyon ve Değerlendirme, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans

- Tezi), Harran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Ünsal, A. (2021). Nimet Geldi Ekine Türkiye'nin Ekmeklerinin Öyküsü, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Saybir, H. (2021). Bir Aile İşletmesi Olarak Gelibolu Peksimethanesi Bulgaroğulları Ailesi (1710-1861), (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), İstanbul 29 Mayıs Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Scott, G. R, Turner, (2000). The Antropology of Modern Human Teeth: Dental Morphology and its Variation in Recent Human Populatives, Cambridge, DOI:10.1086/jar.58.3.3631186
- Stock, Jay T. Ron Pinhası, Human Bioarchaeology of the Transition to Agriculture, Pinhası Ron,, Jay T. Stock (eds.). 1-13.
- Şahin, M. A. *Bereketli Hilal'in Kalbi Şanlıurfa Mutfak Kültürü*, Şurkav Kültür Yayınları: 59.
- Şânî-zâde Mehmed 'Atâ'ullah Efendi, Şânî-zâde Târîhi (1223-1237/1808-1821), Yay, Haz. Ziya Yılmaz, İstanbul: Çamlıca Yayınları, 2008, II, 1285.
- Şilen, M. (2015). *208 Numaralı Urfa Şer'iyye Sicilinin Transkripsiyon ve Değerlendirilmesi (H.1296-1299/M.1879-1882)*, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Harran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Taş, M. (2019). 18. yüzyılda Osmanlı Donanmasına Peksimet Tedariki, Tarih Okulu Dergisi, (12), 286-312. <https://doi.org/10.14225/Joh1502>
- Taş, Y. (2019). *Osmanlı Döneminde Urfa'da Sosyal Hayat (Mahkeme Kayıtlarına Göre 1850-1900)*, (1. Baskı), (İstanbul: Hiper Yayınları).
- Tekin, H. (2019). 219 *Numaralı Urfa Şer'iyye Sicili'nin Transkripsiyon ve Değerlendirmesi, (H.1311-1312/M. 1893-1895)* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Harran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Tızlak, F. (2015). Hatt-ı Hümayunlar Işığında III. Selim Dönemi'nde İstanbul'da Fırınlara ve Ekmeklerin Tebdil-i Kıyafetle denetimi, Cedrus, (3), 337-350. <https://doi.org/10.13113/CEDRUS.2015011412>.
- Türkçe Sözlük, (1998). Türk Dil Kurumu Yayınları, haz. İsmail Parlatır vd, Ankara: Sözlük Bilim ve Uygulama Kolu Yayınları.
- Türkmen, R. (2019). *215/1 Numaralı Urfa Şer'iyye Sicili'nin Transkripsiyon ve Değerlendirmesi, (H. 1320-1321 / M. 1902-1904)*, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Harran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Uhri, A. (2019). Uygarlık Buğdayla Başladı Zeytin-İncir-Üzümlü Devam Etti, *Buğdayın Akdeniz'deki Yolculuğu*, Ed. Alp Yücel Kaya, İzmir Büyükşehir Belediyesi Akdeniz Akademisi. DOI: 10.32325/iaak.1802712
- Valla, F. R. (2018). Sedentism, the Point of no Return and the Natufian Issue, An Historical Perspective, *Paléorient*, volume 44 (1), 19-33. DOI:10.3406/paleo.2018.5783
- Weiss, E W, et., (2004). The Broad Spectrum Revisited, Proceedings of the National Academy of Sciences, 101, (26), 9551-9555; DOI:10.1073/pnas.0402362101
- Willcox, G. Buxo, R, Herveux, L. (2009). Late Pleistocene and Early Holocone Climate and the Beginnings of Cultivation in Northern Syria, Holocene, 19, (1), 151-58. DOI:10.1177/0959683608098961
- Yakan, İ. (2019). *209 Numaralı Urfa Şer'iyye Sicili'nin Transkripsiyon ve Değerlendirmesi, (h.1294-1302/m.1877-1885)*, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Harran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yıldırım, M. (2020). *206/4 (603-815) Numaralı Urfa Şer'iyye Sicili'nin Transkripsiyonu ve Değerlendirmesi, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi)*, Harran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yıldız, A. (2010). *204 Numaralı Şer'iye Sicili Defterine Göre Urfa'da Ekonomik, Sosyal ve Kültürel Hayat, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi)*, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

#### İnternet Siteleri

- Modius haberi <https://www.arkeolojikhaber.com//haber-modius-7385/> erişim:04.11.2023.
- Süheyl Budak, "Fırın ve Fırın Kültürü," <https://www.antakyagastronomi.com/makale/FIRINerişim:04.11.2023>
- Sonya Taşçıyan "Urfa Yemekler", erişim: 08.11.2023 <https://www.houshamadyanorg/tur/haritalar/halepvilayeti/urfa/yereleozellikler/urfafoods.html>.
- Çömlek, <https://sozce.com/nedir/79845-comlek>. 02.11.2023.
- Urfa Açık Ekmeği, <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/sanliurfa/neyenir/sanliurfa-acik-ekmegi--urfa-acik-ekmegi>, erişim: 15.09. 2024.
- Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği, <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/sanliurfa/neyenir/sanliurfa-tirnakli-ekmegi> erişim: 15.09.2024.
- Külünçe, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/297.pdf>, erişim: 15.09.2024.
- Külünçe <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38326>. Erişim 15.09.2024.
- Ev Ekmeği (Yufka Ekmeği), <https://m.youtube.com/watch?v=scSoeahxWk> erişim 15.09.2024.



EKLER

Ek6: Urfa'da Evde Ekmek Yapan Kadınlar

Ek 1: Yanmış Buğday Tahıl Tunç Çağı Titriş Höyük



Ek 2-3: Öğütme Taşı Neolitik Çağ Gürcü Tepe / Öğütme Taşı Bazalt Neolitik Çağ Akarçay Tepe



Kaynak:

<https://www.houshamadyanorg/tur/haritalar/halepvilayeti/urfa/yereleozellikler/urfafaods.html>

Ek 7: Ev Ekmeği (Yufka Ekmeği) (Kaynak:

<https://m.youtube.com/watch?v=scSoeahxxWk>

Kaynak: Şanlıurfa Müzesi Sergi Salonu

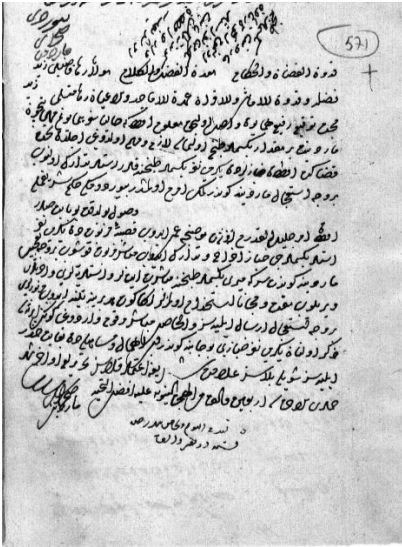
Ek:4 Öğütme Taşı Bazalt Demir Çağı Harran



Ek 8: Açık Ekmek (Lavaş):

Kaynak: Şanlıurfa Müzesi Sergi Salonu

Ek 5: Urfa'daki Şatırların peksimet pişirmek için Mardin'e gönderilmesine dair belge (Kaynak: BOA, UŞS, 207, s.269, h.571)



Ek 9: Tırnaklı Ekmek.



Ek 10: Külünçe (Kaynak:  
<https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/297.pdf>)



Ek 11: Peksimet

