

Halis mi Mahlut mu? Ticari ve Ahlaki Gözetim Kesişiminde Geç Osmanlı İstanbulu'nda Gıda Tahlilleri*

CAN GÜMÜŞ-İSPİR

Boğaziçi Üniversitesi,
Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi Enstitüsü
can.gumus@bogazici.edu.tr

ORCID: 0000-0002-3589-4089
Makale geliş tarihi: 08 Mart 2025
Makale kabul tarihi: 28 Mayıs 2025

Özet

Bu makale, 1891–1900 yılları arasında 100’ün üzerinde farklı gıda malzemesi üzerinde gerçekleştirilen incelemelere dair detaylar barındıran bir arşiv belgesi ile 1915–1922 tarihli Sıhhi İstatistikler’e dayanarak, geç Osmanlı İstanbul’unda gıda düzenlemelerinin toplumsal ve yönetsel boyutlarını ele alır. Gıda analizlerinin yalnızca halk sağlığına yönelik teknik müdahaleler olmadığını, aynı zamanda kent yaşamında ahlaki düzeni sağlama, piyasa ilişkilerini denetleme ve devletin meşruiyetini pekiştirme çabalarıyla iç içe geçtiğini öne sürer. Bu bağlamda çalışma, modern belediye hizmetleri ve bilimsel analizlerin geliştiği bir tarihsel bağlamda ihtisab kurumuyula devam eden söylemsel ve pratik sürekliliklere dikkat çeker. Özellikle gıdada tağşiş ve sahtekarlığa dair uygulamalar üzerinden, devlet ile esnaf arasındaki pazarlık alanlarını, hukuk, kimya ve kamu yarası kavramlarının kesişiminde analiz eder. Böylece gıda tahlilleri, teknik bir denetim aracından çok, dönemin değişen toplumsal düzenine dair ipuçları sunan bir araç olarak değerlendirilir.

Anahtar Kelimeler: Osmanlı İstanbul’u; gıda tahlilleri; ihtisab; tağşiş; mahlut; kamu sağlığı; modern belediye; piyasa denetimi; arzuhal; toplumsal meşruiyet; gözetim; modernite; sosyal kontrol.

Abstract

Drawing on an archival document detailing the analysis of over 100 different foodstuffs between 1891 and 1900, along with the Sanitary Statistics from 1915 to 1922, this article explores the social and administrative dimensions of food regulation in late Ottoman Istanbul. It argues that food analyses were not merely technical interventions aimed at protecting public health, but were also closely tied to efforts to uphold moral order in urban life, regulate market relations, and reinforce the legitimacy of the state. In this context, the study highlights both discursive and practical continuities with the historical institution of *ihtisab*, even during a period marked by the rise of modern municipal services and scientific analysis. Focusing especially on practices related to food adulteration, it examines the spaces of negotiation between the state and artisans at the intersection of law, chemistry, and public interest. Rather than viewing food analysis solely as a technical tool of inspection, the article evaluates it as a lens through which to understand broader transformations in the social order of the time.

Keywords: Ottoman Istanbul; food analysis; ihtisab; adulteration; public health; modern municipality; market control; petition; legitimacy; surveillance; modernity; social control.

* Önerileriyle makalenin gelişimine katkıda bulunan dosya editörleri Akif Ercihan Yerlioğlu ve Feza Günergun’a ve *Toplumsal Tarih Akademi*’nin anonim hakemlerine teşekkür ederim. Bu konuya dair merakım doktora araştırmam sırasında başladı. Beni bu konuyu ihtisab literatürüyle bağdaştırarak düşünmeye teşvik eden danışmanım Cengiz Kırılı’ya müteşekkirim.

Giriş

1890'lı yıllarda İstanbul'da gerçekleştirilen gıda teftişleri sırasında kahveye nohut karıştırdığı tespit edilen üç kahveci, Mıgırdiç, Sarkis ve Hacı Ethem, cezaya çarptırılır. Şubat 1893'te kaleme aldıkları ortak arzuhalde, kahveci esnafının bu ve benzeri durumlardan ötürü sürekli para ve hapis cezasına çarptırıldığını, bunun da geçimlerini ciddi şekilde zorlaştırdığını belirtirler. Kahveyi taşıyış etme sebeplerinin halkı aldatmak değil, halkın ucuz kahve talebine yanıt vermek olduğunu savunurlar. Dilekçelerinde padişahın ve Osmanlı idaresinin adalet anlayışına ve hukuk düzenine atıfta bulunarak bu denetim sisteminde bir düzeltme yapılmasını ve mağduriyetlerinin giderilmesini talep ederler. Böylelikle, devletin halkın refah ve saadetini temin edeceğine dair inançlarını vurgularken taleplerini, düzenin ticari, yasal ve ahlaki unsurlarını retorik bir araç olarak kullanarak dile getirirler.¹

Bu yazışmaların 1892-1895 yılları arasında devam eden kolera salgını bağlamında gerçekleştirildiğini ifade etmek yerinde olacaktır. İstanbul'daki ilk kolera vakası 1893 yılının sonbaharında kaydedilmiş olsa da 1890'ların başından itibaren imparatorluğun farklı bölgelerinde küçük ölçekli vakalar görülmekte, Avrupa ile Rusya'daki salgınlar dikkatle izlenmekteydi. Ayrıca, on dokuzuncu yüzyılın daha önceki kolera salgınlarından edinilen bilgi ve deneyimler doğrultusunda başkentte yeni bir salgının önlenmesi için kent hijyenini korumaya yönelik tedbirler alınmaktaydı. Dolayısıyla bu arzuahaller, Eylül 1893'teki ilk kolera vakasından önce yazılmış olsa da imparatorluğun son yüzyıldaki salgın deneyimleri ile bunların vesile olduğu bilimsel dönüşümlerin bir ürünüdür.² Söz konusu bu bilimsel dönüşümün kent hayatına yansımaları arasında beledi teftişlerin ve gıda kontrollerinin sıklaşması ve sertleşmesi yer alır.

Bu bağlamda gıdaya yönelik gerçekleştirilen düzenlemelerin temel hedeflerinden biri kolera gibi sindirim sistemi vasıtasıyla bulaşan hastalıkların ortaya çıkmasını ve yayılmasını önlemektir. Buna göre, bilhassa salgın dönemlerinde sindirimi zorlayıcı yiyeceklerin satışı ve tüketimi sınırlandırılmış, gazetelerde ve diğer basılı eserlerde halkın bu husustaki farkındalığını artırmaya yönelik yayınlar yapılmıştır.³ Fakat bu minvaldeki gıda kontrollerini yalnızca mide-bağırsak sistemini hedef alarak koleraya sebep olduğu düşünülen yiyeceklerle sınırlamak eksik olacaktır.

1 T. C. Cumhurbaşkanlığı Devlet Arşivleri Başkanlığı Osmanlı Arşivi (BOA), BEO 179/13356, (16 Şubat 1308).

2 Burada kastedilen "bilimsel dönüşüm", 19. yüzyılın sonlarında miazmatik hastalık teorilerinden mikrop teorisine geçişle şekillenen, hijyen anlayışındaki paradigmatik değişimi ifade eder. Bu dönüşüm ani bir kopuştan ziyade, David Barnes'in "sıhhi-bakteriyolojik sentez" kavramıyla açıkladığı gibi, eski ve yeni yaklaşımların iç içe geçtiği bir süreci yansıtır. Louis Pasteur ve Robert Koch'un mikrobiyolojik çalışmaları çevresel temizlik pratiklerine bilimsel bir zemin sağlarken, Bruno Latour'un da vurguladığı gibi, bu dönüşüm yalnızca bireysel bilim insanlarının başarısına değil, daha geniş bir toplumsal ve kurumsal altyapıya dayanmıştır. Osmanlı bağlamında ise kötü kokular ve hijyen eksiklikleri yalnızca biyolojik tehditler değil, aynı zamanda modernleşme projelerinin başarısızlığına işaret eden unsurlar olarak kavranmış, bu durum halk sağlığı uygulamalarının hem duyuşsal hem de politik anlamda güç kazanmasına neden olmuştur. Gıda özelinde ise bu dönüşüm, yalnızca mide-bağırsak enfeksiyonlarıyla ilişkilendirilen maddelerin denetimini değil, aynı zamanda gıdanın saflığını, içeriğinin kimyasal analizini ve piyasadaki dolandırıcılıkla mücadeleyle de kapsayan daha kapsamlı bir kontrol anlayışının gelişmesini beraberinde getirmiştir. Böylece gıda, yalnızca hastalık taşıyıcısı değil, aynı zamanda düzenin ahlaki ve bilimsel bütünlüğünü tehdit eden bir unsur olarak da denetime tabi tutulmuştur. Bknz., Bruno Latour, *The Pasteurization of France* (Cambridge: Harvard University Press, 1993 [1984]); David S. Barnes, *The Great Stink of Paris and the Nineteenth-Century Struggle against Filth and Germs* (Baltimore: Johns Hopkins University Press, 2006).

3 Nuran Yıldırım, "Osmanlı Devleti'nde Gıda Kontrolüne Bakış", *Sağlık Düşüncesi ve Tıp Kültürü Dergisi* 21 (2011): 68-73.

Zira bu dönemde gıdaların saflığına ve hileli gıdaların tespitine yönelik yapılan düzenlemeler de sıklaştırılmış, tağşiş edilmiş gıdaların satışını ve piyasadaki dolaşımını engelleyerek bireyin ve toplumun sağlığını korumak amaçlanmıştır.⁴

Osmanlı Devleti'nde bu doğrultuda atılan adımları devletin on dokuzuncu yüzyılda değişen yönetim zihniyeti ve artan gözetim pratikleriyle açıklamak mümkündür. Bu bağlamda nüfus sayımları, tahrirler, sıhhi istatistikler ve ölüm istatistikleri gibi çeşitli araçlar vesilesiyle toplum "okunabilir" kılınmıştır. Cengiz Kırılı'nın da işaret ettiği üzere, Osmanlı modernitesi bağlamında dönüşen gözetim pratikleri devletin nüfusu şekillendirmesini ve yönetmesini sağlayan araçlar da sunduğundan aynı zamanda kurucu bir niteliğe sahiptir.⁵ Fakat bu müdahaleleri yalnızca yönetim bakış açısıyla değerlendirmek yine de eksik kalacaktır. Gıda tahlillerine dair detaylar sunan Osmanlı'nın son dönemine ait çeşitli arşiv belgeleri ve sıhhi istatistikler bu kapsamda hangi ürünlerin incelendiğine ve sürecin barındırdığı sosyoekonomik ihtilaflara dair de ayrıntılı ipuçları sunar.

Kakao, kahve, çikolata, rom gibi ürünlerin yanı sıra süt, yağ ve un gibi temel gıdaların yer aldığı bu analizler, sadece halk sağlığının korunmasına değil, aynı zamanda modern bir devletin piyasa düzenine ne şekilde ve hangi aktörler aracılığıyla müdahil olduğuna dair de içgörüler sağlar. Bu dönemde gıda saflığını ve hijyenini denetleyen ve cezaları uygulayan aktörler, klasik dönemde bu görevi üstlenen ihtisab otoritesiyle ilişkili kişilerden ziyade laboratuvarlardaki kimyagerler, doktorlar, mahkemeler ve modern belediye'nin çeşitli aktörleridir. Belediye hijyene ve ahlaka mugayir bu durumları tespit etmekte, kimyagerin bilimsel analizleri hukuki süreçlerin temelini oluşturmakta, müdde-i umumi ise bu bulgulara dayanarak gerekli yasal adımları atmaktadır. Bu iş bölümü, devletin modernleşme sürecinde bilim ve hukuku birleştirerek kamu sağlığını ve piyasa düzenini koruma çabasını yansıtırken, klasik dönemlerde hisbe ilkesinin yönlendirdiği düzenlemelerle bu modern pratikler arasındaki bağlantılara dair de yeni sorular ortaya çıkarmaktadır.

Bu sorulardan hareketle, Osmanlı arşivinde yer alan ve 1891-1900 senelerinde 101 farklı gıda maddesi üzerinde gerçekleştirilen tahlillere dair detaylar barındıran bir belge ile 1331-1338 [1915-1922] Sıhhi İstatistikleri'nde gıda tahlillerine dair yer alan istatistikleri temel alarak Osmanlı'nın son dönemindeki gıdaya yönelik düzenleme girişimlerinin ve gıda tahlillerinin kentteki toplumsal yansımalarını inceleyeceğim. On dokuz ve yirminci yüzyıllardaki gıda kontrol mekanizmalarının önceki dönemle olan sürekliliklerine işaret ederek bu "modern" müdahalelerin "hisbe" ilkesi ve "ihtisab" kurumları ile ne dereceye kadar örtüştüğünü sorgulayacağım. İhtisabı, yasal ortamın sekülerleşmesi ve modern belediye hizmetlerinin gelişmesiyle birlikte terk edilen "arkaik" (ve dini) bir uygulama olarak gören geleneksel literatürün aksine, burada tartıştığım dönemde ihtisab kurumuyla ilişkilendirilen sosyal kontrol ve ahlaki işlevlerin on dokuzuncu ve yirminci yüzyıllardaki gıda kontrol mekanizmalarında geçerli olduğunu öne süreceğim.

4 1892-1895 salgının İstanbul'da seyrinin detaylı bir incelemesi için bkz., Mesut Ayar, *Osmanlı Devleti'nde Kolera: İstanbul Örneği (1892-1895)* (İstanbul: Kitabevi, 2007).

5 Osmanlı Devleti'nde 1840'lardan itibaren dönüşen gözetim ve yönetim pratiklerini kamuoyunun oluşumu bağlamındaki bir değerlendirmesi için bakınız: Cengiz Kırılı, "Surveillance and Constituting the Public in the Ottoman Empire", *Publics, Politics and Participation: Locating the Public Sphere in the Middle East and North Africa*, yay. haz. Seteney Shami (New York: SSRN, 2009), 177-203.

Ahlaki Düzen mi, Hijyenik Düzen mi? İhtisab'ın Gıda Düzenlemeleri Bağlamındaki İlgisi

Osmanlı İmparatorluğu'nda pazar denetimi ve gıda kontrol mekanizmalarının kökeni İslam'a dayanan hisbe ilkesine dayandırmak mümkündür. Kur'an-ı Kerim'den ilhamla "yanlış yasaklamak" "doğruyu emretmek" ilkesini temel alan ihtisabla ilişkili kurumların, kamusal alanlarda hakkaniyet ve adaleti tesis etmesi beklenir.⁶ Osmanlı örneğinde pazar denetimi ve toplum düzeninin sağlanmasında merkezi roller üstlenmiş olan ve ihtisab ağası veya ihtisab emini olarak da bilinen muhtesib, klasik dönemde kadı tayin edilen her yerde onun yardımcısı olarak çeşitli sorumluluklar üstlenmekteydi.⁷ Bu görevler arasında, özellikle İstanbul gibi büyük şehirlerde, esnafı denetlemek, narhları belirlemek ve halkın ihtiyaçlarını karşılamak gibi iktisadi ve toplumsal hayatın düzenlenmesine yönelik unsurlar yer almıştır. Kentin asayışı ve iaşesini temin etmek gibi önemli görevleri de yerine getiren muhtesibin, içtimaî, iktisadî, adlî ve dinî alanları kapsayan geniş yetkileri, bu konumun toplum üzerindeki etkisini artırmaktadır.⁸ Susana Narotzky ve Eduardo Manzano, hisbe kurumunu yalnızca bir pazar denetim mekanizması olarak değil, toplumsal refahı düzenleyen ahlaki bir ekonomi rejimi olarak yorumlarlar. Muhtesib, bireysel davranışları kamusal görünürlük üzerinden denetleyen bir aktöre dönüşürken, "doğruyu emretmek, yanlış yasaklamak" ilkesi sayesinde kamusal-özel sınırlarını bulanıklaştırır. Hisbe aracılığıyla ekonomik ilişkiler, ilahi buyruklarla çerçevelenen ahlaki sorumluluklara bağlanır; bireysel kâr arayışı, kamunun kolektif iyiliğiyle dengelenir.⁹ Bu çerçevede Relli Shechter da erken modern dönem Osmanlı ekonomik yapısını, verimlilikten ziyade istikrar ve toplumsal adaleti önceleyen bir "piyasa refahı" rejimi olarak değerlendirir. Shechter'e göre bu sistem, loncalar, vakıflar ve kadılar gibi yerel aktörler aracılığıyla, merkezî denetimin zayıfladığı dönemlerde dahi sürdürülebilmiş; ekonomik düzen "aşağıdan" değil, "ortadan" gelen bir toplumsal uzlaşa temelinde korunmuştur. Hem Shechter'in hem de Narotzky ve Manzano'nun analizleri, ağırlıklı olarak erken modern döneme odaklanır.¹⁰

6 Kristen Stilt & M. Safa Saraçoğlu, "Hisba and Muhtasib", *The Oxford Handbook of Islamic Law*, yay. haz. Anver M. Emon & Rume Ahmed (Oxford: Oxford University Press, 2018), 327–356, <https://academic.oup.com/edited-volume/28121/chapter/212291852>. Christian Lange'in Selçuklu dönemindeki ihtisab uygulamalarına dair çalışması, bu mekanizmanın yalnızca pazar düzenini sağlamaya yönelik bir araç değil, aynı zamanda kamusal ve özel alan arasındaki sınırları şekillendiren bir devlet aygıtı hâline geldiğini ortaya koyar. Başlangıçta kamusal alanla sınırlı olan muhtesibin yetkileri, Selçuklu iktidarı altında genişlemiş ve ev içi mahremiyetin denetlenmesine kadar uzanmıştır. Lange'e göre bu dönüşüm, hisbe kurumunu sadece iktisadi veya ahlaki bir gözetim mekanizması olmaktan çıkarıp, devletin şehre nüfuz eden baskı ve ceza aparatının merkezine yerleştirmiştir. Selçuklu muhtesibi, sultanın temsilcisi olarak kamusal şiddet uygulama yetkisine sahip olmuş; teşhir cezaları, ev baskınları ve dini inançların sorgulanması gibi uygulamalarla özel alanın dokunulmazlığını zedelemiştir. Lange'in incelediği biçimiyle Selçuklu hisbesi, yalnızca İslami bir gelenek değil, aynı zamanda devletin toplum üzerindeki fiziksel ve sembolik hâkimiyetini artıran bir araç olarak işlev görmüştür. Bu çerçevede, hisbe ilkesinin kurumsal anlamı, tarihsel bağlamlara göre değişen ve yeniden şekillenen bir nitelik arz etmektedir. Bknz., Christian Lange, "Changes in the Office of Hisba Under the Seljuqs," *The Seljuqs: Politics, Society and Culture*, yay. haz. Christian Lange ve Songül Mecit (Edinburgh: Edinburgh University Press, 2011), 157–81.

7 Osman Nuri Ergin, *Mecelle-i Umûr-ı Belediye* (İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür İşleri Daire Başkanlığı, 1995), c.1, 301.

8 İlber Ortaylı, *Tanzimat Devrinde Osmanlı Mahallî İdareleri* (Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi, 2000), 123.

9 Susana Narotzky ve Eduardo Manzano, "The Hisba, the Muhtasib and the Struggle over Political Power and a Moral Economy: An Enquiry into Institutions," *Diverging Paths? The Shapes of Power and Institutions in Medieval Christendom and Islam*, yay. haz. John Hudson ve Ana Rodríguez (Leiden; Boston: Brill, 2014), 30–54.

10 Relli Shechter, "Market Welfare in the Early-Modern Ottoman Economy: A Historiographic Overview with Many Questions," *Journal of the Economic and Social History of the Orient* 48 (2), 2005, 253–276.

On dokuzuncu yüzyıla gelindiğinde bu ahlak ekonomisi rejimi modernleşme, profesyonelleşme ve teknik uzmanlık bağlamında yeniden tanımlanmış¹¹; hisbe ilkesinin kurumsal mirası yeni aktörler ve kurumlar arasında ayrılmıştır. Aşağıda ele alınacak olan on dokuzuncu yüzyıl Mısır ve Osmanlı örnekleri, bu dönüşümün yalnızca idari bir yeniden yapılanma olmadığını; aynı zamanda kamusal otoritenin meşruiyetini halk sağlığı, hijyen ve kamu yararı gibi yeni rasyonalite biçimleri üzerinden yeniden kurma çabasına işaret ettiğini göstermektedir. 1826'da Yeniçeri Ocağı'nın kaldırılması akabinde İhtisab Nezareti kurulmuştur. Nalan Turna'ya göre vergilendirilebilir nüfus ile olan bağlantıları ve kentteki toplumsal gruplar ile mevcut ilişkileri göz önünde tutularak yeniçeriler bu nezarete entegre edilmiş, böylelikle ihtisab kurumu, İslami kökenlerine de paralel olarak, pazar düzenin yanı sıra kamu asayişini de sağlayan bir kurum hâline gelmiştir.¹² 1855 yılında Şehremaneti'nin kuruluşuyla birlikte İhtisab Nezareti lağvedilmiştir.

İhtisab Nezareti'nden Şehremaneti'nin kuruluşuna geçiş sürecini modernleşme paradigması bağlamında ele alan incelemeler mevcuttur. Buna göre İhtisab Nezareti modern belediye yönetiminin erken bir örneği olarak değerlendirmiş, bu kurumun ortadan kaldırılmasıysa modası geçmiş, yozlaşmış bir kurumun çöküşü ve yerine Batı tarzı kurumların kurulması olarak görülmüştür.¹³ İlber Ortaylı İhtisab Nazırlığı için "yapıcı bir belediye hizmetler bütününden çok, yasaklayıcı ve despotik bir uygulamanın örneği olarak sayılmalıdır" der ve hem Zabtiye Müşiriyeti'nin kuruluşunu (1846) hem de Şehremaneti'nin kuruluşunu (1855) bir kopuş olarak değerlendirir.¹⁴ Kristen Stilt ve Safa Saraçoğlu gibi araştırmacılar bu görüşün eksikliklerine dikkati çekerek, ihtisaba ilişkin toplumsal kontrol işlevlerinin ve bu kurumun İmparatorluk'taki ekonomik dönüşümlerle ilişkisinin yeterince detaylı incelenmediğinin altını çizer.¹⁵

Hisbe ilkesinin Mısır'daki işleyişine dair yürütülen bazı çalışmalarsa daha karmaşık bir analiz sunar. Örneğin on dokuzuncu yüzyılın ikinci yarısında Mısır'daki halk sağlığı kararnameleleri, polis raporları ve kimya ders kitaplarını detaylı olarak inceleyen Khaled Fahmy, hisbeye ilişkin iktidarın, modern düzende polisler ve gıda kimyagerleri gibi modern aktörler arasında paylaşıldığını ortaya koyar. Hisbe'nin sabit bir anlam taşımaktan ziyade daha dinamik yönüne işaret eden Fahmy, modern düzenlemelerde izini sürdüğü hisbenin temel amacının artık kamu ahlakını korumak olmadığını, bunun yerine halk sağlığını korumanın ve temin etmenin temel hedeflerden biri hâline geldiğini öne sürer.¹⁶ Aynı şekilde Ahmed Ezzat da hisbenin on dokuzuncu yüzyılın sonu ve yirminci yüzyılın başında Mısır bağlamındaki önemini vurgulamaktadır. Fahmy'nin iddiasına paralel olarak, Ez-

11 A.g.e.

12 Nalan Turna, "Pandemonium and Order: Suretyship, Surveillance, and Taxation in Early Nineteenth-Century İstanbul", *New Perspectives on Turkey* 39 (2008): 181.

13 Osman Nuri Ergin, *Mecelle'de İhtisab Nezareti'nin çöküşü ve modern belediye hizmetlerin doğuşunu bu bağlamda değerlendirir*. Bakınız, Ergin, *Mecelle*, c. 1, 299-376. Ayrıca bakınız, Ziya Kazıcı, *Osmanlı'da İhtisab Müessesesi: Yerel Yönetim* (İstanbul: Bilge Yayıncılık, 2006); Ahmed Akgündüz, *Osmanlı Devletinde Belediye Teşkilatı ve Belediye Kanunları* (İstanbul: OSAV, 2005).

14 İlber Ortaylı, *Tanzimat Devrinde Osmanlı Mahalli İdareleri* (Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi, 2000), 129.

15 Stilt & Saraçoğlu, "Hisba and Muhtasib".

16 Khaled Fahmy, *In Quest of Justice: Islamic Law and Forensic Medicine in Modern Egypt* (Oakland, CA: University of California Press, 2018), 179-183.

zat muhtesibin azalan rolünün dinin kamusal alandaki azalan rolünden ziyade bu bu rolü yetersiz kılan sosyal ve ekonomik dönüşümlerden kaynaklandığını vurgular.¹⁷ Ezzat'ın iddiasına göre hisbenin özü, hâkimler, polis memurları ve savcılardan oluşan modern ceza adalet sistemine dahil edilmiştir. Mısır'da dönemin ceza kanunu inceleyen Ezzat, kamu ahlakı nosyonunun hâlen gündemde olduğunu ifade ederek bunu "ceza hukukunun ahlakı" olarak adlandırır.¹⁸

Bu eleştirel çalışmalardan ilham alan bu makale Osmanlı'nın son döneminde ihtisabın süregelen önemini vurgulamaktadır. Bu bağlamda bu makalede Osmanlı'nın son döneminde gıdaya yönelik düzenlemelerin halk sağlığının yanı sıra, ahlaki otorite ve kamu yararı söylemlerini nasıl harekete geçirdiğini inceleyecektir. Fahmy ve Ezzat'ın iddialarına paralel olarak Osmanlı İmparatorluğu'nun son yüz yılında İhtisab Nezareti'nin görevleri – kimyagerler, doktorlar, belediye müfettişleri, savcılar ve hakimler gibi – çeşitli aktörlere dağılmıştır. Gıda düzenlemeleri ve bu bağlamda alınan hijyen önlemleri etrafındaki tartışmalar esnasında da çeşitli toplumsal aktörler devletin "ahlaki" otoritesini sıklıkla öne sürmüş, devlet ise buna cevaben bu düzenlemelerin kamu yararına olan katkısını vurgulamıştır. Böylece ihtisabın "yanlışı yasaklama" ve "doğruyu emretme" işlevleri, bireysel ahlaktan öteye geçerek, geniş kamu yararıyla ilişkilendirilmiştir. Osmanlı yetkilileri, salgın hastalıklara yanıt olarak kentsel çevreyi düzenlerken kamu refahı ilkesini benimsemiş ve ihtisab, adil pazar uygulamalarını ve kamu yararına hizmet eden hijyenik düzenlemeleri destekleyen bir mekanizma olarak işlev görmüştür. Bir sonraki bölümde detaylandırılacak olan, piyasada insan sağlığına zararlı olabilecek hileli ve bozuk gıdaların satışının yasaklanması ile gıdada saflığı korumaya yönelik adımlar da bu bağlamda düşünülecektir.

Osmanlı İmparatorluğu'nda Gıda Tahlillerinin Hukuki Bağlamı ve Kimya'nın Müstakil Bir Bilim Olarak Ortaya Çıkışı

Osmanlı İmparatorluğu'nda gıda kontrolünün yasalaşmasına yönelik ilk adımları Ceza Kanunu çerçevesinde görebiliriz.¹⁹ 1858 Ceza Kanunu'nun 196, 254 ve 257. maddeleri, gıda hijyenini sağlamak ve tağşişi önlemek amacıyla çeşitli düzenlemeler getirmiştir. Bu maddeler, bozulmuş ve zararlı gıdaların satışını yasaklayıp

¹⁷ Ahmed Ezzat, "Law and Moral Regulation in Modern Egypt: Hisba from Tradition to Modernity", *International Journal of Middle East Studies* 52 (2020), 682.

¹⁸ A.g.e.

¹⁹ Osmanlı Devleti'nde gıdada analizlerinin yaygınlaşmasına ve gıda hijyeninin korunmasına yönelik alınan tedbirler Avrupa'daki gelişmelerden bağımsız düşünülmemelidir. Gıdada sahtecilik, Avrupa'da 18. yüzyıl sonları ve 19. yüzyıl başlarında sanayileşme, kentleşme, kapitalist piyasa yapılarındaki dönüşüm ve tarımın ticarileşmesiyle birlikte artış göstermiştir. Üretici ve perakendecilerin maliyeti düşürmek, ürünün görünümünü iyileştirmek ve kâr marjını artırmak gibi motivasyonlarla başvurduğu bu uygulamalar, özellikle emekçi sınıflar için ciddi sağlık riskleri yaratmaktaydı. Kimya biliminin gıda üretimine entegre oluşu ve uluslararası ticaretin genişlemesiyle birlikte, bu eğilim bazı araştırmacılar tarafından eleştirilirken, bazıları tarafından modern üretim biçimlerinin kaçınılmaz bir parçası olarak değerlendirilmiştir. Örneğin Edward Collins, katkı maddesi ve koruyucu kullanımının yaygınlaşmasını "yasallaştırılmış sahtekârlık" olarak tanımlar. İngiltere'de 1850'lerde gıda sahtekarlığı sorunu zirveye ulaşmış; ekmek, çay, kakao, bira ve şeker gibi temel gıdalarda arsenik, sülfat ve bakır gibi zararlı maddelerin kullanıldığı tespit edilmiştir. Tepki olarak 1871'de sahteciliğe karşı bir dernek kurulmuş, yasal düzenlemeler çerçevesinde kamu yararı adına gıda tahlilleri yapacak kimyagerlerin görevleri tanımlanmıştır. Edward J. Collins, "Food Adulteration and Food Safety in Britain in the nineteenth and Early twentieth Centuries", *Food Policy* 18 (1993): 95–109; Avrupa'nın birçok kentinde belediye laboratuvarları bu sürecin temel kurumsal aktörlerinden biri haline gelmiştir. Fransa örneği için bkzn., Alessandro Stanziani, "Negotiating Innovation in a Market Economy: Foodstuffs and Beverages Adulteration in Nineteenth-Century France", *Enterprise and Society* 8 (2007): 375–412.

bu tür eylemleri gerçekleştirenleri cezalandırarak halk sağlığını koruma altına almayı hedeflemiştir. Örneğin, sağlığa zararlı içecekler satanlara hapis ve para cezası gibi cezai yaptırımlar öngörülmüş, ayrıca satılan malzemelere devlet tarafından el konularak sağlığa yönelik tehditlerinin önüne geçilmesi amaçlanmıştır. Ayrıca çürümüş ve bozuk yiyecek satanlara para cezası verilmesi gibi düzenlemelerle, sağlığa zararlı gıdaların toplum içindeki dolaşımını ve tüketimini kısıtlamak amaçlanmıştır.²⁰ Bu düzenlemelerin ardından, Osmanlı İstanbul'unda gıda maddelerini denetleyen aktörlerin sayısı artmıştır. Örneğin, Belediye Çavuşlarının *Vezaifine Dair Talimatname* (1871), çavuşlara gıda maddelerini denetleme yetkisi vererek gıda piyasasında hijyenik olmayan unsurları tespit etmeyi amaçlamıştır.²¹ Yine, 1883'te ayda bir toplanmak üzere kurulan Meclis-i Sıhhiye-i Umumiye'nin görevlerinden biri İstanbul'da satılan ve kentin gümrüklerine ulaşan yiyecek ve içeceklerle ilgili şikayetleri incelemektir.²² Bu adımlara paralel olarak Dahiliye Nezareti 1887 yılında yurtdışından ithal edilen ve Osmanlı pazarlarında satılan çeşitli yağ, bilhassa da sade yağ, hakkında vilayetlere bir bilgilendirme yapmış, Osmanlı yetkilileri artan ticari ilişkiler bağlamında gümrüklere gelen ithal gıda maddeler üzerinde kapsamlı bakteriyolojik analizler yapılmasının önemini vurgulamıştır.²³ Gıda maddelerinin kimyasal analizinin sınırlı personel sayısı, ödenmemiş maaşlar ve farklı bürokratik birimler arasındaki anlaşmazlıklar nedeniyle oldukça çetrefilli bir görev olduğunu vurgulamakta fayda var.

On dokuzuncu yüzyılın ikinci yarısında yürürlüğe giren bu düzenlemeler, Gümrüklerce İcra Edilecek Muayene-i Sıhhiyeye Dair Nizamname (1906) için bir temel oluşturmuştur. Bu düzenleme, ithal edilen kimyasal ve farmasötik malzemeler ile yağ, un, kahve ve çay gibi gıdaların hijyenik koşullarını ve saflık durumlarını denetlemek amacıyla geliştirilmiştir. Bu amaçla, İstanbul'daki gümrük bünyesinde bir laboratuvar kurulmuş, buradaki analizler istihdam edilen kimyagerler ve bakteriyolog aracılığıyla yürütülmüştür.²⁴ Bu profesyonellerin ithal edilen malzemelerin sağlık açısından herhangi bir tehlike içerip içermediğini kontrol etmesi ithalat için uygun bulunmayan ürünleri de ülkesine geri göndermeleri bekleniyordu.

Tüm bu yasal metinlerin de gösterdiği üzere Osmanlı'daki kimya laboratuvarları, kimya eğitimi ve kimyagerler bu süreçte mühim bir rol oynamıştır. Osmanlı İmparatorluğu'nda kimya laboratuvarlarının kuruluşu ve gelişimi geniş çaplı bilimsel gelişmelerin ve kurumsal modernleşmenin bir parçasıydı. Öncü kurumlardan biri olan Tıphane-i Amire'nin müfredatında kimya dersleri de yer alıyordu.²⁵ Sonradan

²⁰ Bu dönemde kentsel mekâna yönelik düzenlemeler de Ceza Kanunu'nun 257. maddesini referans alarak gıda düzenlemelerine dair detaylar barındırır. Örneğin, Sokaklara Dair Nizamname (1858), gıda sorununu kentsel mekânın düzenlenmesiyle bütünleşik olarak ele alırken hayvan kesiminin ve et satışının kentin belirli yerlerine sınırlanması gerektiğini belirtir, ayrıca kasap dükkanlarının mekânsal organizasyonuna dair maddeler içerir. Bknz. Ergin, *Mecelle*. İstanbul'un batılılaşma bağlamında kentsel dokusunu iyileştirme ve standartlaştırma amacını güden bir adım olarak yorumlanan Sokaklara Dair Nizamname'nin dikkatli bir incelemesi, bu düzenlemenin -kâğıt üzerinde de olsa- Osmanlı sokaklarının yeniden yapılandırılmasından daha fazlasını hedeflediğini ortaya koymaktadır.

²¹ Ergin, *Mecelle*, c. 4, 1801-1805.

²² Yıldırım, "Osmanlı Devleti'nde Gıda Kontrolü".

²³ BOA. DH. MKT. 1470/1 (3 Kanun-ı Evvel 1303).

²⁴ Ergin, *Mecelle*, c. 6, 3077-3081.

²⁵ Emre Dölen, "1870'li yıllarda Mekteb-i Tıbbiye Laboratuvarlarında Yapılan Analiz ve İncelemeler," *Marmara Üniversitesi Eczacılık Dergisi*, 8, (1992): 145-159.

Mekteb-i Tıbbiye-i Şahane adını alan bu kurumun kimya laboratuvarı, bilimsel yöntemlerin Osmanlı eğitim ve halk sağlığı sistemleriyle bütünleşmesini sembolize ediyordu. Bu laboratuvar, ilaçlardan adli tıp örneklerine kadar geniş bir malzeme yelpazesini analiz etmekle görevlendirilmiş, böylece hem tıp hem de hukuk için kritik bir işlev görmüştür.²⁶ Feza Günergun'un araştırmalarına göre, Osmanlı İmparatorluğu'nda gıda maddeleri üzerinde gerçekleştirilen kimyasal analizler, on dokuzuncu yüzyılın ikinci yarısından itibaren yapılmaya başlanmıştı.²⁷ Günergun bu dönemde, Mekteb-i Tıbbiye, Mekteb-i Harbiye, Halkalı Ziraat ve Baytar Mektebi gibi eğitim kurumlarındaki laboratuvarların yanı sıra, Yıldız Sarayı'ndaki eczanenin laboratuvarının da kullanıldığını belirtmektedir.²⁸ Yine on dokuzuncu yüzyılın sonlarında açılan Hamidiye Etfal Hastanesi bünyesinde kurulan laboratuvar da bu yönde önemli bir işlev üstlenmiştir.²⁹ Ayrıca, özel eczaneler ile analiz laboratuvarları da bu sürecin bir parçası olmuştur.³⁰ Günergun, İstanbul gümrüğündeki laboratuvarın gıda maddeleri ve diğer ithal maddelerin analizinde oynadığı önemli role işaret eder.³¹ Aşağıda detaylandırılacağı üzere, Osmanlı arşiv belgeleri belediye görevlilerinin tespit ettiği mağşuş ve mahlut gıda maddelerinin yine Şehremaneti bünyesinde kurulan tahlilhanede de incelendiğini gösterir.

Tüm bu süreci on dokuzuncu yüzyılın başlarından itibaren artan uluslararası gıda ticareti bağlamında değerlendirmek gerekir. Osmanlı reform hareketi ve beraberinde gelen kapitalist entegrasyon, tarım ve ticarete dönüşümleri teşvik etmiştir. 1838 Baltalimanı Ticaret Antlaşması'yla birlikte güçlenen serbest ticaret politikası, Osmanlı gümrük tarifelerini Avrupalı tüccarlar lehine düşürmüş ve Osmanlı topraklarını Avrupa sermayesine ve yabancı yatırımlara açmıştır. Bu durumun tarım sektörü üzerinde de önemli etkileri olmuştur. Şevket Pamuk'un işaret ettiği üzere Osmanlı ekonomisi, özellikle Anadolu ekonomisi, büyük miktarda tarımsal ürün ve ham madde ihraç eden ve karşılığında mamul ürünler ve bazı gıda maddeleri ithal eden bir ekonomiye dönüşmüştü.³² Buna göre I. Dünya Savaşı arifesinde, toplam tarımsal üretimin yaklaşık dörtte biri ihraç edilmekteydi ve bu ürünler arasında tütün, buğday, arpa, üzüm, incir, ham ipek, tiftik, fındık, afyon, pamuk ve zeytinyağı bulunmaktaydı. Bu gelişmeler bağlamında geçimlik tarım

²⁶ Feza Günergun, "Chemical Laboratories in Nineteenth-Century Istanbul: A Case- Study on the Laboratory of the Hamidiye Etfal Children's Hospital," *Spaces and Collections in the History of Science The Laboratorio Chimico Overture*, yay. haz. Marta C. Lourenço & Ana Carneiro (Lizbon: Museum of Science of the University of Lisbon, 2009), 91-92.

²⁷ Feza Günergun, "XIX. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Kimyager-Eczacı Bonkowski Paşa (1841-1905)," *I. Türk Tıp Tarihi Kongresi Kongreye Sunulan Bildiriler* (1992): 229-252.

²⁸ A.g.e.

²⁹ Hamidiye Etfal Hastanesi'nde gerçekleştirilen gıda tahlilleri için bkzn., Nuran Yıldırım, *Hastane Tarihimizde Bir Kutup Yıldızı Hamidiye Etfal Hastanesi* (İstanbul: Şişli Etfal Eğitim ve Araştırma Hastanesi, 2010), 53-55.

³⁰ Günergun, "XIX. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Kimyager-Eczacı Bonkowski Paşa (1841-1905)"

³¹ Osmanlı'da tıp eğitiminden bağımsız bir kimya eğitimi ancak yirminci yüzyıl başında başlamıştır. Bu tarihe kadar Osmanlı İmparatorluğu'nda kimyanın kurumsallaşması sürecinde sivil ve askeri hekimlerin mühim bir katkısı olmuştur. II. Abdülhamid döneminde kimyasal analiz Saray'a da girmiştir. 1890'larda Ser Kimyager-i Şehriyari (*Chimiste de S.M.I. le Sultan*) unvanıyla saraya tayin edilen eczacı-kimyagerlerden biri de hıfzısıhha çalışmalarıyla da tanınan Bonkowski Paşa'dır (1841-1905). Özellikle su, gıda ve ilaç maddelerinin analiziyle halk sağlığına yönelik kimyasal uygulamaların yaygınlaşmasında ve gündelik hayattaki kullanımının genişlemesinde etkili olmuştur. Bknz. Günergun, "XIX. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Kimyager-Eczacı Bonkowski Paşa (1841-1905)."

³² Şevket Pamuk, *Uneven Centuries: Turkey's Economic Development Since 1820* (Oxford, Princeton: Princeton University Press, 2018), 112-121.

yerini piyasa ve ihracat odaklı üretime bırakmıştır.³³ İngiliz konsolosluk raporları ve Osmanlı arşiv belgeleri tarafından sağlanan veriler birlikte okunduğunda, gıda maddeleri ithalatının da oldukça yaygın olduğu görülür ve böylece Osmanlı İmparatorluğu'nda gıda hijyeni ve saflığına yönelik yürürlüğe konulmaya çalışılan denetim mekanizmalarının bağlamı da daha anlaşılır bir hâle gelir.³⁴ Bu bağlamda gıda kontrol mekanizmalarını yalnızca halk sağlığını ve dolaşımdaki gıdaların kalitesini korumaya yönelik önlemler olarak değil, aynı zamanda ithal ürünlerle yerli ürünler arasındaki rekabet bağlamında da okumak gerekir. Bir diğer ifadeyle, hijyen ve saflık söylemi zaman zaman ticaret bağlamında araçsallaştırılmış ve farklı toplumsal aktörlerin çıkarlarını korumak için kullanılmıştır. Bazı durumlarda ise yabancı tüccarların şikâyetleri ve Osmanlı otoritelerinin serbest ticaret anlaşmaları bağlamında bu şikâyetlere karşı her zaman sert bir tavır sergileyemiyor oluşu zaman zaman konulan bu kriterlerin esnetilmesine yol açmıştır.³⁵

Son olarak, tüm bu yasal adımların bir normatif çerçeve çizdiğini, pratikteki sıhhi durumun ise bu normatif çerçeveye tam olarak örtüşmediğini belirtmek yerinde olacaktır. Tüm bu girişimlere rağmen İstanbul'da, gümrüklerde ve imparatorluğun çeşitli yerlerinde bu normatif çerçevenin çizdiği ideal duruma pek yakınsamayan gayr-ı sıhhi ve saf olmayan gıdalar dolaşımını sürdürmüştür.

Hafiyyen ve Alenen Toplanan Numunelerin İşaret Ettikleri

Osmanlı arşivinden iki belge 1891 ile 1900 yılları arasında 101 ayrı gıda maddesi üzerinde yapılan kimyasal tahlillerin kapsamına dair bir çerçeve sunar.³⁶ Bu belgeler; alınan ve incelenen numune miktarlarına, bunların ne kadarının gizlice toplandığına ve ne kadarının "müdde-i umumi"ye gönderildiğine, kaçının ceza alındığına ve kaçına itiraz edildiğine dair ipuçları içermektedir. Bu gıda örneklerinin nereden ve nasıl temin edildiğine dair bir bilgi verilmemiş olsa da listede kakao, çikolata, kahve, çay, rom ve konyağın yanı sıra, portakal, süt, yağ ve un gibi ürünlerin yer alması hem ithal hem de yerli ürünlerin incelendiğini düşündürür. Bu liste, Osmanlı halkının gündelik hayatta neler tükettiğine dair de bize ipuçları sunar. Bu belgeye göre en çok incelenen ürünler arasında yağ (sade yağ, zeytin yağı, domuz yağı vs. ayrı olarak kaydedilmiştir) bira, şarap, rom, kakao, çikolata, sirke, çay, kahve, maden suyu, ince şehriye, un, süt, sucuk gibi ürünler yer almaktadır. Bu tip tabloları ve aşağıda detaylandıracağım sıhhi istatistikleri, Osmanlı Devleti'nin modernleşme sürecinde, nüfusun ve toplumsal yapıların daha "okunabilir" hâle getirilmesi amacıyla istatistiklerin ve çeşitli kayıt sistemlerinin geliştirilmesi bağlamında değerlendirmek gerekir.

³³ A.g.e

³⁴ Örneğin bakınız: House of Commons Parliamentary Papers, "Diplomatic and Consular Reports, Turkey: Report for the Year 1906 on the Trade and Commerce of the Consular District of Smyrna," No. 3921 (Londra: 1907), 15; House of Commons Parliamentary Papers, "Diplomatic and Consular Reports, Turkey: Report for the Year 1910-1911 on the Trade of Smyrna," No. 4809 (Londra: 1911), 16; House of Commons Parliamentary Papers, "Diplomatic and Consular Reports, Turkey: Report for the Year 1908 on the Trade of Constantinople and District," No. 4188 (Londra: 1909), 15.

³⁵ Serbest ticaret anlaşmalarının Osmanlı'ya ithal edilen gıdaların taşışında yarattığı baskı çerçevesinin bir değerlendirmesi için bakınız, Oya Gözel-Durmaz, "Osmanlı'da Gıda Güvenliği: Halk Sağlığı ve Uluslararası Ticaret Kısıcında Mahlût Zeytinyağları Meselesi", *Osmanlı Araştırmaları / The Journal of Ottoman Studies* 54 (2019): 277-305.

³⁶ BOA, Y.PRK.Ş.H. 11/127 (tarihsiz); BOA., Y.PRK. Ş.H., 11/50 (tarihsiz).

Görsel 1: 1891-1900 yılları arasında incelenen gıda maddelerinin listesi. BOA., Y.PRK.ŞH. 11-127, (tarihsiz).

Bu belgenin ilginç ve aşağıda bahsedeceğim sıhhi istatistiklerden ayrılan özelliklerinden biri "hafiyyen" yani gizlice yapılan numune toplama pratiğine işaret etmesidir. On dokuzuncu yüzyıl öncesindeki tebdil-i kıyafet denetimlerini anımsatan bu pratik, görünmeyen ancak sürekli hissedilen panoptikon benzeri bir denetim mekanizmasının varlığına işaret eder. Bu bağlamda numunelerin gizlice belediye müfettişleri tarafından mı yoksa müşteriler veya diğer esnaflar tarafından mı alındığı sorusu gündeme gelebilir. Gizlice numune toplama ve tahlil yapma pratiği aynı zamanda Osmanlı'nın değişen yönetim ve gözetim pratiklerinin bir yansıması olarak da okunabilir. Cengiz Kırılı'nın çalışmalarında işaret ettiği üzere 1840'lardan itibaren Osmanlı'nın gözetim pratiklerinde bir dönüşüm yaşanmış, hafiyelik faaliyetleri de bu bağlamda daha sistematik bir şekilde sürdürülmüştür. On dokuzuncu yüzyıldan evvel daha ziyade askeri ve idari görevliler, bürokratlar ve hatta padişahın kendisi tarafından gerçekleştirilen bu faaliyetler, modernite bağlamında "resmî" olmayan biçimlerde ve devlet dışı aktörler tarafından da gerçekleştirilmeye başlanmış, böylelikle devlet halkın gündelik yaşamına daha kuvvetli bir biçimde sızmıştır.³⁷ Burada gizlice toplanan gıda numunelerine bakarak Kırılı'nın modernite bağlamında kamuoyunun keşfiyle ilişkilendirdiği hafiyelik, modern devletin piyasayı ve halk sağlığını kontrol etmeye yönelik kullandığı bir araç olarak gıda tahlillerinde de karşımıza çıkar.

Gıda tahlillerine odaklanan bu arşiv belgesinin, aşağıda detaylandıracağım sıhhi istatistiklerden önemli bir farkı gıdaların saflık ya da temizlik durumunu nitelemekten ziyade, muayene edilen numune sayısını, itiraz edilen numuneleri, ne kadar numunenin müdde-i umumiye sevk edildiği ve kaç numune için ceza/beraat kararı çıktığını kaydetmiş olmasıdır. Buradaki itiraz mekanizması, tahlil süreçlerinin barındırdığı ihtilafları sayıya dökmesi açısından ilginçtir. Her ne kadar itirazın kimden geldiğine dair bir detay bulunmasa da arşiv belgelerine dayanarak itirazların numuneleri veren tüccarlar ya da esnaf tarafından yapıldığını varsayabiliriz. Birkaç temel gıda maddesi üzerinden örnek verecek olursak 1891-1900 arası dönemde incelenen 1164 un numunesinin 125'ine, 5373 yağ numunesinin 1137'sine, 618 kahve numunesinin 21'ine itiraz edilmiştir. Bahse konu un numunelerinden 60'ı, yağ numunelerinden 1399'u, kahvelerin ise 10 tanesi hafiyyen toplanmıştır. Mücazat altında kaydedilen rakamlara bakıldığında ceza oranlarının oldukça

³⁷ Kırılı, "Surveillance and constituting the public".

düşük olduğu göze çarpar. Buna göre toplam 1164 un numunesinin yalnızca 20'si müdde-i umumiye sevk edilmiş, 11 tanesi ceza almıştır. Bu oran yağ için 644/808, kahve için 3/12'dir.³⁸ Bu cezaların para cezası mı yoksa hapis cezası mı olduğuyrsa ifade edilmemektedir.

Toplanan örnekler arasında müdde-i umumiliğe sevk edilen numune sayısının düşük olması gıdaların saf ve hijyenik koşullara uygun olduğunu göstermekten ziyade, hukukun ve bilimin çizdiği normatif düzenin pratikteki işleyişiyle alakalı olarak değerlendirilmelidir. Tıpkı toplanan numunelerin tahlil sonuçlarına itiraz edilmesi gibi verilen cezalar da esnaf, tüccar ve devlet arasındaki ihtilaf konularından biri olmuş, aktörler hem yasallığa hem de meşruiyete dair bir tartışma başlatmışlardır. Makalenin en başında verdiğim kahveci esnafı tarafından kaleme alınan arzuhallerin daha detaylı bir incelemesi bu bağlamda önemli detaylar sunar.

Kahveci esnafından Mıgırdiç, Sarkis ve Hacı Ethem'in 1893 başında kaleme aldığı arzuhalleri, İstanbul'da gıda teftişinin işleyişinin ve bu sürecin sosyo-ekonomik düzene yansımalarının yanı sıra, ortaya çıkan toplumsal ve hukuki gerilimlere dair de önemli iç görüler sunar. Bu arzuhale göre, kahveci esnafı kahveyi 16 kuruşa satın almakta, üstüne "imaliye" masraflarını da eklediklerinde maliyet 19 kuruşa çıkmaktadır. Ahaliyse, kahveci dükkânlarına giderek çekilmiş kahveyi 14 kuruştan satın almayı talep etmektedir. Her ne kadar dilekçede açıkça ifade edilmiş olmasa da maliyeti düşürmek isteyen kahveci esnafı çareyi kahveye nohut karıştırarak çekmekte bulmuştur. Bu eylemin cezası bir ilâ üç Osmanlı lirası kadar para cezası ile suçun tekrarı durumunda hapis cezası olarak belirlenmiştir. Kahveci esnafı, ahaliyi aldatmadıklarını, bilakis ahalinin talebiyle böyle bir çözüm bulduklarını belirtir ve kendilerine verilen cezanın ölçüsüz olduğunu ifade eder. Bu ölçüsüzlüğü kanıtlamak için de çürük sebze meyve satanların bu kadar ağır cezalandırılmadığını dilekçelerine eklemeyi ihmal etmezler.³⁹ Bu dilekçeyi kaleme alan üç esnaftan biri olan Sarkis üç ay sonra gönderdiği yeni dilekçesinde, Şura-yı Devlet ile Şehremaneti arasındaki yazışmalara işaret ederek soruna hâlen bir çözüm bulunmadığını dile getirir.⁴⁰ Hem Sarkis'in kendi başına kaleme aldığı dilekçesinde, hem de kahveci esnafının birlikte gönderdikleri dilekçede padişahın ve Osmanlı idaresinin adalet anlayışına ve hukuk düzenine göndermeler bulunmakta, devletin halkın refah ve saadetini temin edeceğine dair inançları vurgulanmaktadır. Bir diğer ifadeyle, düzenin ticari, yasal ve ahlaki unsurlarını aynı söylem çerçevesinde harekete geçirmek amaçlanmaktadır.

Şehremini Rıdvan Paşa'nın bu arzuhallere yazdığı cevabı gıda teftişlerinde Ceza Kanunu'nun hangi maddelerini neye dayanarak esas aldıklarına dair karmaşık detaylardan oluşan takibi güç bir tartışma sunar.⁴¹ Buna göre, kent hijyeni, düzeni ve güvenliğini sağlamayı amaçlayan 254. maddede belediye yönetiminin yayımladığı yönetmeliklere aykırı hareket eden kişilerin "bir beyaz beşlikten

³⁸ BOA, Y.PRK.ŞH. 11/127 (tarihsiz); BOA, Y.PRK. ŞH., 11/50 (tarihsiz).

³⁹ BOA, BEO 179/13356, (16 Şubat 1308).

⁴⁰ BOA, BEO 179/13356, (22 Mayıs 1309).

⁴¹ BOA, BEO 179/13356, (31 Ağustos 1309)

beş beyaz beşliğe kadar ceza-yı nakdî ahziyle"⁴² cezalandırılacağı belirtilmiştir. Öte yandan, 257. maddeyse dükkânlarda kalıp çürüyen meyve ve sebzelere ilişkindir ve bunların satılması durumunda altı beşlikten on beşliğe kadar para cezası alınmaktadır.⁴³ Rıdvan Paşa yazdığı cevabında kahveci esnafına verilen bir Osmanlı altınından üç Osmanlı altınına kadar para cezası ile suçun tekrarı durumunda verilen hapis cezasının, hem Ceza Kanunu temelinde hem de "belediye nizamnamesine ilave olunan ahkam-ı nizamiyenin birinci maddesi"ne göre gerçekleştirildiğini ifade etmektedir.⁴⁴ Buna göre, her ne kadar kahveye nohut karıştırmak sıhhat için tehlike oluşturan bir durum değilse de bir malın kıymetini düşürerek halkı aldatma yoluna gidildiğinden yaptıkları eylem suç teşkil etmektedir. Bir başka ifadeyle, Rıdvan Paşa durumun yasallığını vurgulamaya çalışırken, kahveci esnafı ise bir meşruiyet ve hakkaniyet tartışması başlatmakta, padişahın ve Osmanlı idaresinin adaletine göndermede bulunarak bu sisteme eşlik eden ahlaki sorumlulukları harekete geçirmeye çalışmakta, kendilerinin ve ailelerinin maiyetlerini temin etmeye çalışan "esnaf kulları" için merhamet talep etmektedir.

Bu örnek idealize edilmiş yasal ve sıhhi düzenlemelerin pratikteki işleyişine ışık tutmasının yanı sıra kimya, hukuk, toplum ilişkisinin nasıl şekillendiği konusunda bir örnek sunması açısından da ilginçtir. Fahmy'nin Mısır örneğinde öne sürdüğü üzere, Osmanlı Devleti'nde önceden ihtisab kurumuyla ilişkilendirilen doğrudan denetim bu örnekte örtülü bir vaziyette de olsa mevcudiyetini sürdürmektedir. Gıda kontrolü için benimsenen yeni ve daha kurumsal yaklaşımda laboratuvarlardaki kimyagerler ve mahkeme salonlarındaki savcılar gıda saflığına yönelik denetimlerin takipçileri ve uygulayıcıları olmuş, daha görünür hâldeki bir kontrol mekanizmasından halk sağlığı ve piyasaya yönelik örtülü, bilimsel ve yasal bir düzene geçiş yapılmıştır.

Kahveci esnafının arzuahalleri, klasik dönemin ihtisab kurumuyla özdeşleşmiş olan ahlaki ekonomi anlayışının, modern gıda denetim sistemlerinde hangi biçimlerde tezahür ettiğini göstermesi açısından da dikkat çekicidir. Kahveye nohut karıştırdıkları gerekçesiyle cezalandırılan Mıgırdıç, Sarkis ve Hacı Ethem'in cezalarının sadece yasal değil, ahlaki bakımdan da adaletsiz olduğunu savunarak devletin adalet anlayışına ve halkın refahını temin etme yükümlülüğüne yaptıkları vurgu, muhtesibin "doğruyu emret, yanlışlı yasakla" ilkesi çerçevesinde şekillenen ahlaki otoritesini çağırıştırır. Böylelikle bu örnek, bilimsel analiz ve hukuki düzenlemelerle yürütülen modern gıda denetimlerinin, sadece teknik değil aynı zamanda meşruiyet ve adalet eksenli ahlaki müzakerelere de sahne olduğuna da işaret eder.

⁴² Burada beyaz beşlikten kasıt gümüş beşlik olmalıdır ki o da bir Mecidiye'nin çeyreğine denk gelir.

⁴³ Ahmet Akgündüz, *Mukayeseli İslam ve Osmanlı Hukuku Külliyyatı* (Diyarbakır: Dicle Üniversitesi Hukuk Fakültesi Yayınları, 1986), 875.

⁴⁴ Bu sonuncu noktada Rıdvan Paşa'nın hangi maddeyi ya da zeyli kastettiği tam olarak net değildir. BOA, BEO 179/13356, (31 Ağustos 1309).

1331-1338 (1915-1922) senelerine dair tutulan sıhhi istatistikler⁴⁵ de gıda tahlillerinin kapsamı ve içeriğine dair ilave ipuçları sunar. 1331-1334 (1915-1918) seneleri arasında bu tahlillerin yürütüldüğü mekân “Şehremaneti tahlilhanesi” olarak nitelenirken 1334-1338 (1918-1922) seneleri için “Şehremaneti kimya laboratuvarı” olarak belirtilmektedir.⁴⁶ Bu seneler arasında analiz edilen yiyecek ve içeceklerin tamamı neredeyse aynı olmakla birlikte seneler içinde tahlil edilen maddelerin sayısı giderek artmıştır: hayvansal ve bitkisel yağlar, süt, yoğurt, peynir, buğday, ekmek, sirke, hububat, konserve, helva, çikolata, kahve, çay ve baharatın yanı sıra, membaa suları, kuyu suları, çeşme suları listelenen ürünler arasındadır. İlerleyen yıllarda tahlil edilen maddelerin sayısı artmıştır. Analiz sonuçlarıysa; “saf ve halis,” “mahlut ve mağşuş,”⁴⁷ “akle salih,” “akle gayr-ı salih,” “şurba salih,” “şurba gayr-ı salih,” “tabii ve gayr-ı mağşuş,” “suni,” “hakiki” gibi genel kategorilere ilaveten “ekmek imaline salih,” “şeker ile mamul ve şurba salih” gibi belirli gıda ürünlerine mahsus kategoriler de yer almaktadır. İncelenen ürünler arasında en çok numunenin yağlardan alındığı görülmektedir. Bunu çeşitli kaynaklardan alınan su numuneleri, ekmek, yoğurt ve buğday takip eder. 1337 (1921) senesi hariç olmak üzere diğer tüm istatistiklerde analiz edilen gıdaların bir toplamı da verilmiştir. Aşağıdaki tabloda görüleceği üzere 1922’ye gelindiğinde, tahlil edilen numune sayıları 1915’e kıyasla 3,5 katına kadar çıkmış, bu ürünlerin neredeyse yarısı hileli ve kullanıma uygunsuz bulunmuştur. Bu istatistiklerin İstanbul’un mühim bir iâşe sorunu çektiği I. Dünya Savaşı ve Kurtuluş Savaşı döneminde kaydedildiğini ifade etmek gerekir. Bu dönemde gıda fiyatları artmış, Anadolu’dan İstanbul’a zahire taşınması zorlaşmış ve temel besin maddelerinde kıtlıklar yaşanmış, bu da fiyat artışlarına sebep olmuştur. Böyle bir ortamda gıda da sahtekârlığın da artması beklenen bir durumdur.⁴⁸

⁴⁵ Şehremaneti Sıhhiye Müdüriyeti, *İstanbul’un 1331-38 senelerine Mahsus Sıhhi İstatistikidir* (İstanbul: Nazır Matbaası, 1339). Osmanlı Devleti’nde gelişen istatistik tutma pratikleri bağlamında doğum ve ölüm istatistikleri hazırlanmaya başlanmıştır. Bu kapsamda, 1893 kolera salgınının İstanbul’daki seyrine dair tutulan defterler ile vefeyat defterlerinin yanı sıra, Şehremaneti İdare-i Sıhhiyesi tarafından 1908-1909 yıllarından itibaren yayınlanan sıhhi istatistikler mevcuttur. Bu istatistikler İstanbul’da yaşanan hastalıklar, alınan önlemler, hijyen tedbirleri, koruyucu sağlık uygulamaları gibi konularda detaylı bilgiler sunar. Vefeyat defterlerinin bir incelemesi için bakınız, Gülhan Balsoy & Cihangir Gündoğdu, “Ottoman Death Registers (Vefeyât Defterleri) and Recording Deaths in Istanbul, 1838–1839”, *Middle Eastern Studies* 57 (2020): 197-208; Balsoy & Gündoğdu, “Vefeyat Defterleri ve Geç Osmanlı İmparatorluğu’nda Ölüm ve Ölümün Kaydı”, *Toplumsal Tarih* 318 (2020): 24–28; Gülhan Balsoy vd. “An Overview of Istanbul’s Death Registers (1838–1840): Using Spectral Clustering”, *Journal of the Ottoman and Turkish Studies Association* 9 (2022): 103–110.

⁴⁶ Tahlil edilen numuneler yalnızca gıda maddeleriyle sınırlı değildir. Listede çeşitli kimyevi maddeler de yer almaktadır.

⁴⁷ “Mahlut” kelimesi, bir ürünün doğal yapısına farklı maddelerin katılmasıyla oluşan karışımları ifade eder. Bu tür ürünlerde ilave edilen maddeler her zaman aldatma amacı taşımaz; bazı durumlarda ticari üretim gerekliliklerinden ya da teknolojik ihtiyaçlardan kaynaklanabilir. Buna karşın “mağşuş” terimi, tüketiciyi kasıtlı olarak yanıltmak amacıyla gıdanın içerik ve niteliğinin değiştirilmesini ifade eder. Mağşuş ürünler, çoğunlukla daha düşük maliyetli maddelerle takviye edilerek orijinal ürün gibi sunulur ve bu durum hem ticari etik hem de gıda güvenliği açısından ihlal teşkil eder. Dolayısıyla, her mağşuş ürün aynı zamanda mahlut olabilir, fakat her mahlut ürün mağşuş değildir. Fark, katkının amacı ve tüketiciye sunum biçimiyle belirlenir. Bu makalede incelenen belgede kategori “mahlut ve mağşuş” olarak birlikte sunulmuştur. Hem mahlut hem mağşuş kelimesinin aynı anda kullanılmış olduğu göz önünde tutulduğunda, incelenen ürünleri satan kişilerin tüketiciyi yanıltma gayesi güttüğünü varsayabiliriz.

⁴⁸ Mehmet Temel, “Mütareke Dönemi’nde İstanbul’un İâşe Sorunu”, *Toplumsal Tarih* 52 (1998): 40-45.

Tablo 1. 1331-1338 Seneleri Arasında Yapılan Tahlillerin Sonuçları

Yıl	Mahlut ve istimale gayrısalihi	Saf ve şayan-ı istimal	Gayr-ı kafi	Mecmu Tahlilat
1331 (1915)	659	923		1582
1332 (1916)	459	792		1251
1333 (1917)	292	198		490
1334 (1918)	314	475	22	811
1335 (1919)	1680	2118	12	3810
1336 (1920)	794	1326	7	2117
1338 (1922)	2877	2912		5789

Kaynak: Şehremaneti Sıhhiye Müdüriyeti, *İstanbul'un 1331-38 senelerine Mahsus Sıhhi İstatistikidir*

Bu istatistiklerin nasıl tutulduğunu, ne kadar doğru, ne kadar yanlış olduğunu bugünden bilmek güç. Yine de burada verilen sayılar, yapılan analizlerin kapsamına, incelenen gıda maddelerinin çeşitliliğine işaret eder. İncelenen ürünlerin önemli bir kısmının saf olmaması da Osmanlı'nın son döneminde gıda taşı ve hijyeninin durumuna dair mühim içgörüler sunar. Bu istatistiklerde, tablonun yanlarına ve altlarına düşülen notlarsa gıda tahlillerinin içeriğine dair ilginç detaylar verir. Örneğin incelenen zeytinyağlarından bazıları saf olarak bulunsa da "hâmızıyet" (asidite) oranı oldukça yüksek olduğundan kandil yapımı için uygun görülmüştür. Unlar ve ekmeklerde ise durum biraz daha farklı ve vahimdir. Örneğin 1915'te incelenen 179 un numunesinden ekmek üretimi için uygunsuz bulunan 37'sinin bazılarının içinde tavan, duvar ve merdivenden düştüğü tahmin edilen süprüntülerin yer aldığı not edilmiştir. 6 numunede un elde edilirken ortaya çıkan kepek, razmol ve paspal⁴⁹ gibi maddelerin gereğinden fazla yer aldığı belirtilmiştir. Ekmek imaline ve/veya tüketime "gayr-ı salih" olduğu not edilen diğer bir kısım unun ise sığırlar için çorbalık olarak kullanılabileceği yönünde bir öneri yer almaktadır.⁵⁰

Unlar üzerinde gerçekleştirilen tahliller her zaman ihtiva edilen maddeleri tespit etmede yeterli olamamıştır. Örneğin Karaköy'deki bir handa "gayr-ı sıhhi" olduğu ihbar edilen unlardan alınan bazı örneklerde una karıştırılan kepek gibi malzemeler tespit edilebilmiş ise de diğer bazı durumlarda mahlut olduğu tespit edilen unların neyle karışık olduğu belirlenememiştir. Rapor, bu unların serbest bir biçimde kullanıldığı ekmeklerin atılıyor olmasının sakıncalarına dikkati çekmiş ve hem satıcılar hem de üreticiler için gerekli kanuni adımların bir an evvel atılması için bir çağrıda bulunmuştur.⁵¹ Kimi zamansa numune sahipleri tahlil sonuçlarına itiraz etmektedir. Örneğin Fransız Mösyö Ponz, Şehremaneti'nin talebiyle incelenen unlarının kepeklerle mahlut ve tüketime uygunsuz bulunması üzerine bu karara itiraz etmiş, bunun üzerine tahlil tekrarlanmış ve yeniden uygunsuz bulunmuştur.⁵² Bu dönemde yabancı tüccarların icra edilen tahlillere sıklıkla itiraz ettiğini,

⁴⁹ Şehremaneti Sıhhiye Müdüriyeti, *İstanbul'un 1331-38 senelerine Mahsus Sıhhi İstatistikidir*, 138-139. 1919 senesinde "paspal" incelenen maddeler arasına eklenmiş ve incelenen paspalların ne kadarının hayvanların tüketimine uygun olduğu not edilmiştir.

⁵⁰ Şehremaneti Sıhhiye Müdüriyeti, *İstanbul'un 1331-38 senelerine Mahsus Sıhhi İstatistikidir*, 138-139.

⁵¹ BOA, DH. İ.UM, 20/2 (18 Temmuz 1334).

⁵² BOA, DH. KMS, 49/101 (1 Mart 1335).

1331-38 Sıhhi İstatistiklerinde yer alan 1331 senesine ait gıda tahlillerini gösterir tablo

1331-38 Sıhhi İstatistiklerinde yer alan 1331 senesine ait gıda tahlillerini gösterir tablo		1331-38 Sıhhi İstatistiklerinde yer alan 1331 senesine ait gıda tahlillerini gösterir tablo	
Adı	Oran	Adı	Oran
1. Ekmek	100	1. Ekmek	100
2. Un	100	2. Un	100
3. Zeytin	100	3. Zeytin	100
4. Zeytin yağı	100	4. Zeytin yağı	100
5. Zeytin keşni	100	5. Zeytin keşni	100
6. Zeytin keşni	100	6. Zeytin keşni	100
7. Zeytin keşni	100	7. Zeytin keşni	100
8. Zeytin keşni	100	8. Zeytin keşni	100
9. Zeytin keşni	100	9. Zeytin keşni	100
10. Zeytin keşni	100	10. Zeytin keşni	100
11. Zeytin keşni	100	11. Zeytin keşni	100
12. Zeytin keşni	100	12. Zeytin keşni	100
13. Zeytin keşni	100	13. Zeytin keşni	100
14. Zeytin keşni	100	14. Zeytin keşni	100
15. Zeytin keşni	100	15. Zeytin keşni	100
16. Zeytin keşni	100	16. Zeytin keşni	100
17. Zeytin keşni	100	17. Zeytin keşni	100
18. Zeytin keşni	100	18. Zeytin keşni	100
19. Zeytin keşni	100	19. Zeytin keşni	100
20. Zeytin keşni	100	20. Zeytin keşni	100
21. Zeytin keşni	100	21. Zeytin keşni	100
22. Zeytin keşni	100	22. Zeytin keşni	100
23. Zeytin keşni	100	23. Zeytin keşni	100
24. Zeytin keşni	100	24. Zeytin keşni	100
25. Zeytin keşni	100	25. Zeytin keşni	100
26. Zeytin keşni	100	26. Zeytin keşni	100
27. Zeytin keşni	100	27. Zeytin keşni	100
28. Zeytin keşni	100	28. Zeytin keşni	100
29. Zeytin keşni	100	29. Zeytin keşni	100
30. Zeytin keşni	100	30. Zeytin keşni	100
31. Zeytin keşni	100	31. Zeytin keşni	100
32. Zeytin keşni	100	32. Zeytin keşni	100
33. Zeytin keşni	100	33. Zeytin keşni	100
34. Zeytin keşni	100	34. Zeytin keşni	100
35. Zeytin keşni	100	35. Zeytin keşni	100
36. Zeytin keşni	100	36. Zeytin keşni	100
37. Zeytin keşni	100	37. Zeytin keşni	100
38. Zeytin keşni	100	38. Zeytin keşni	100
39. Zeytin keşni	100	39. Zeytin keşni	100
40. Zeytin keşni	100	40. Zeytin keşni	100
41. Zeytin keşni	100	41. Zeytin keşni	100
42. Zeytin keşni	100	42. Zeytin keşni	100
43. Zeytin keşni	100	43. Zeytin keşni	100
44. Zeytin keşni	100	44. Zeytin keşni	100
45. Zeytin keşni	100	45. Zeytin keşni	100
46. Zeytin keşni	100	46. Zeytin keşni	100
47. Zeytin keşni	100	47. Zeytin keşni	100
48. Zeytin keşni	100	48. Zeytin keşni	100
49. Zeytin keşni	100	49. Zeytin keşni	100
50. Zeytin keşni	100	50. Zeytin keşni	100
51. Zeytin keşni	100	51. Zeytin keşni	100
52. Zeytin keşni	100	52. Zeytin keşni	100
53. Zeytin keşni	100	53. Zeytin keşni	100
54. Zeytin keşni	100	54. Zeytin keşni	100
55. Zeytin keşni	100	55. Zeytin keşni	100
56. Zeytin keşni	100	56. Zeytin keşni	100
57. Zeytin keşni	100	57. Zeytin keşni	100
58. Zeytin keşni	100	58. Zeytin keşni	100
59. Zeytin keşni	100	59. Zeytin keşni	100
60. Zeytin keşni	100	60. Zeytin keşni	100
61. Zeytin keşni	100	61. Zeytin keşni	100
62. Zeytin keşni	100	62. Zeytin keşni	100
63. Zeytin keşni	100	63. Zeytin keşni	100
64. Zeytin keşni	100	64. Zeytin keşni	100
65. Zeytin keşni	100	65. Zeytin keşni	100
66. Zeytin keşni	100	66. Zeytin keşni	100
67. Zeytin keşni	100	67. Zeytin keşni	100
68. Zeytin keşni	100	68. Zeytin keşni	100
69. Zeytin keşni	100	69. Zeytin keşni	100
70. Zeytin keşni	100	70. Zeytin keşni	100
71. Zeytin keşni	100	71. Zeytin keşni	100
72. Zeytin keşni	100	72. Zeytin keşni	100
73. Zeytin keşni	100	73. Zeytin keşni	100
74. Zeytin keşni	100	74. Zeytin keşni	100
75. Zeytin keşni	100	75. Zeytin keşni	100
76. Zeytin keşni	100	76. Zeytin keşni	100
77. Zeytin keşni	100	77. Zeytin keşni	100
78. Zeytin keşni	100	78. Zeytin keşni	100
79. Zeytin keşni	100	79. Zeytin keşni	100
80. Zeytin keşni	100	80. Zeytin keşni	100
81. Zeytin keşni	100	81. Zeytin keşni	100
82. Zeytin keşni	100	82. Zeytin keşni	100
83. Zeytin keşni	100	83. Zeytin keşni	100
84. Zeytin keşni	100	84. Zeytin keşni	100
85. Zeytin keşni	100	85. Zeytin keşni	100
86. Zeytin keşni	100	86. Zeytin keşni	100
87. Zeytin keşni	100	87. Zeytin keşni	100
88. Zeytin keşni	100	88. Zeytin keşni	100
89. Zeytin keşni	100	89. Zeytin keşni	100
90. Zeytin keşni	100	90. Zeytin keşni	100
91. Zeytin keşni	100	91. Zeytin keşni	100
92. Zeytin keşni	100	92. Zeytin keşni	100
93. Zeytin keşni	100	93. Zeytin keşni	100
94. Zeytin keşni	100	94. Zeytin keşni	100
95. Zeytin keşni	100	95. Zeytin keşni	100
96. Zeytin keşni	100	96. Zeytin keşni	100
97. Zeytin keşni	100	97. Zeytin keşni	100
98. Zeytin keşni	100	98. Zeytin keşni	100
99. Zeytin keşni	100	99. Zeytin keşni	100
100. Zeytin keşni	100	100. Zeytin keşni	100

GörSEL 2: 1331-38 Sıhhi İstatistiklerinde yer alan 1331 senesine ait gıda tahlillerini gösterir tablo

bunun iktisadi ve bürokratik bir tansiyon yarattığını ifade etmek yerinde olacaktır. Denetim ve kimyasal analiz süreçlerinde zorluklar yaşanmış, bazı durumlarda bu süreçler çok uzun sürmüş ve kimi gıda maddelerinin tahlilleri tamamlanmadan bozulmasına neden olmuştur. Örneğin 1888 yazında Dahiliye Nezareti, Osmanlı gümrüklerinde uzun süredir bekletilen sade yağların tahlillerinin hızlandırılması için Sıhhiye Nezareti'ne yazmıştır. Buna göre, işlem süresi uzadıkça şikayetlerin sayısı her geçen gün artmakta ve bu durum Osmanlı Devleti'nin "adalet" konusundaki itibarına gölge düşürmektedir.⁵³

Diğer seneler için kaydedilen istatistikler, onların tahlilinde yer alan kepek oranlarının düzenli olarak takip edilen bir sorun teşkil ettiğini gösterir. Örneğin 1919'da incelenen 1484 un numunesinin 1434'ü ekmek üretimi için uygun görülmüş fakat bunlardan 1143'ünün içindeki kepeğin elenmesi gerektiğine dair not düşülmüştür. Elbette ki ekmek üretiminin sıhhi kriterleri sağlaması için uygun un kullanmak yeterli değildir. Üretim sürecinde de ekmeklerin yeterli hijyenik koşulları sağlamadığı durumlar söz konusu olduğu görülmektedir. Nitekim 1915'te 171 adet ekmek, francala ve peksimet incelenmiş bunların 93 tanesinin tüketimi uygun görülmemiştir. Bazısının içinde şap⁵⁴ tespit edilmiş, bir adet numunenin içindeyse "mevadd-ı gaita," yani dışkı bulunmuştur.⁵⁵ Bu durumun bir istisna olmadığı 1922 istatistiklerinde de doğrulanmaktadır. Bu yıl içinde incelenen francalaların içinde de yine dışkının yanı sıra, fare leşinin yer aldığına dair bulgular elde edilmiştir.⁵⁶ Cemil Topuzlu'nun anıları da ekmeklerin ve onların içinden çıkan pislikleri daha canlı bir şekilde hayal etmemizi mümkün kılar:

53 BOA, DH. MKT, 1525/67 (14 Temmuz 1304).
 54 Şehremaneti Sıhhiye Müdüriyeti, İstanbul'un 1331-38 senelerine Mahsus Sıhhi İstatistikidir, 146-147.
 55 Şehremaneti Sıhhiye Müdüriyeti, İstanbul'un 1331-38 senelerine Mahsus Sıhhi İstatistikidir, 139.
 56 Şehremaneti Sıhhiye Müdüriyeti, İstanbul'un 1331-38 senelerine Mahsus Sıhhi İstatistikidir, 180-181.

[e]kmekler son derece bozuk ve ekseriya tartıca eksikti. Malûmdur ki bütün medeni şehirlerde ekmek hıfzısıhha kaidelerine uygun fabrika ve fırınlarda pişirilir. Tartı ile ya pastahanelerde veyahut yalnız ekmek satmaya mahsus temiz dükkânlarda kâğıda sarılı olarak satılır. Şehrimizde ise ekmekler birkaç yüze balığ olan pis fırınlarda tablakârların kirli ayaklarıyla yoğrulur ve çamurlu kunduralarıyla tezgahlara konulur ve tartısız olarak oracıkta satılırdı. Dükkânların hiç birinde camekân bulunmadığından ekmekler toz toprağa maruz kalır, halk da bu suretle bu kirli mikroplu ekmekleri yerlerdi.”⁵⁷

Osmanlı arşiv belgelerinde buğday, un ve ekmekler üzerinde yapılan gıda analizlerine dair ilave bilgiler bulabiliriz. Örneğin, Kasım 1911 tarihli bir belge, Meclis-i Tıbbiye-i Mülkiye ve Sıhhiye-i Umumiye Kimyahanesi’nde incelenen materyallerin yalnızca İstanbul’da toplanan numuneler olmadığına dair bazı ipuçları sunar. Buna göre, tüm vilayetlerin buğday ve un mahsullerinden yarımşar kilonun gönderilmesi talep edilmiştir.⁵⁸ Dolayısıyla burada incelenen istatistiklerin yalnızca İstanbul’dan alınan numunelerden oluşmadığını varsayabiliriz.

Mahlut bulunan diğer maddelerin içinde yer alan kimyevi ve yabancı unsurlar oldukça çeşitli ve ilginçtir. Örneğin 1918’de incelenen gazozlardan ikisinin “hamiz karbonlu sudan” ibaret olduğu not edilmiş, incelenen iki sucuğun “bargir eti ile mâmul” olduğu tespit edilmiştir.⁵⁹ Aynı sene incelenen bir toz şeker numunesinin içindeyse yüzde 32 nispetinde mermer tozu yer almaktaydı.⁶⁰

Mahlut olarak satılan gazozlar da Osmanlı kamuoyunda ve bürokrasisi arasında düzenli bir tartışma konusuydu. Kasım 1909’da Meclis-i Tıbbiye-i Mülkiye ve Sıhhiye-i Umumiye Reisi Besim Ömer’in (Akalın, 1862-1940) kaleme aldığı bir rapora göre İstanbul’da üçüncü daire belediye tabipleri tarafından “hıfzısıhha-ya mugayir” olduğu düşünülerek alınan gazoz örneği “mühürlü” bir şişede kimya laboratuvarına gönderilmişti. İncelenen bu gazozun dış görünüşü bulanık bulunduğu gibi içeriğinde de “sakarın” tespit edilmişti.⁶¹ Yine 1911’de Dahiliye Nezaretinden bir müsteşarın kaleme aldığı rapora göre, İstanbul’da “gazoz namıyla ötede beride” satılan meşrubatlar esasında “mülevves” suların ve “sakarın” maddesinden ibaretti ve kirli şişeler içinde muhafaza ediliyordu. Bu durum salgın hastalıklara davetiye çıkarıyor ve halk sağlığını tehlikeye atıyordu.⁶² Bu belgenin 1910-1911 kolera salgını bağlamında kaleme alındığını ifade etmek de yerinde olacaktır.

Gazoz örneğinin gösterdiği üzere çeşitli yiyecek ve içeceklerde sakarin maddesinin tatlandırıcı olarak kullanımı da bir tartışma konusuydu. Dönemin tıp otoriteleri sakarin kullanımını yalnızca eczacılarla sınırlamak istemekteydi. Sakarinin insan sağlığına ne derece zararlı olduğu sıklıkla tartışılıyor ve Osmanlı topraklarına ithalatının sınırlandırılması tavsiye ediliyordu. Fakat Şura-yı Devlet’in 1907

57 Cemil Topuzlu, *İstibdat, Meşrutiyet, Cumhuriyet Devirlerinde 80 Yıllık Hatıralarım* (İstanbul: Topuzlu Yayınları, 2002), 111.

58 BOA, DH.MB..HPS.M, 2/50 (24 Teşrin-i Evvel 1327).

59 Şehremaneti Sıhhiye Müdüriyeti, *İstanbul’un 1331-38 senelerine Mahsus Sıhhi İstatistikidir*, 143

60 Şehremaneti Sıhhiye Müdüriyeti, *İstanbul’un 1331-38 senelerine Mahsus Sıhhi İstatistikidir*, 181.

61 BOA, DH. MUİ 36/3 (8 Teşrin-i Sani 1325).

62 BOA, DH. MUİ 149/65 (29 Eylül 1327).

tarihli bir raporunda da işaret edildiği üzere bu gibi sınırlandırmaların “serbest-i ticaret”e aykırı olup olmadığı tartışmalara eşlik etmekteydi.⁶³ Sakarine dair ilerleyen dönemlerdeki yazışmalar ise sakarinin insan sağlığına bir zararı olmadığını belirterek gıda maddeleri için kullanılmasında bir beis olmadığını vurgulamaktaydı.⁶⁴ Gıda analizinde doktorlar ile kimyagerler arasındaki iletişimin önemine işaret eden bu raporlar, gıda analizinin salt bir sağlık meselesi olmadığını da göstermesi açısından önem taşır. Oya Gözel Durmaz’ın zeytinyağı odaklı araştırmasında da gösterdiği üzere, dış ticaret her daim bu tartışmaların bir parçası olmuş ve tüccarların bireysel çıkarları da bu analiz sürecinde yer almıştır.⁶⁵ Sakarinin insan sağlığına zararlı mı yoksa zararsız mı olduğuna dair devletin değişen tutumunda da hiç şüphesiz ticaretin çıkarlarını korumak yer almış olmalıdır.

Bu istatistiklerin sunduğu veriler, yalnızca teknik bir halk sağlığı meselesi olarak değil, aynı zamanda kamusal düzenin tesisiyle ilgili normatif bir çabanın parçası olarak da değerlendirilmelidir. Özellikle “gayr-ı salih” gibi kategorilerin tercih edilmesi, denetimlerin sadece bilimsel değerlendirmelere dayanmadığını, aynı zamanda değer yüklü bir sınıflandırma rejimi işlediğini ortaya koyar. “Salih” ifadesinin taşıdığı ahlaki ve dini çağrışımlar, bir gıda maddesinin yalnızca sağlığa değil, aynı zamanda kamuya sunulabilirliğine ve toplumsal meşruiyetine ilişkin bir kararı da yansıttığını gösterir. Bu yönüyle, modern kimyasal analizlerin dili ile klasik dönemin ihtisab pratikleri arasında biçimsel farklar olsa da, işlevsel süreklilik dikkat çekicidir. Esnafın faaliyetlerini görünür kılmak, kamusal zararı tanımlamak ve belirli sınırlar dâhilinde müdahale etmek gibi işlevler artık muhtesibin değil, belediye bürokrasisinin ve laboratuvaradaki uzmanların görev alanına girmiştir.

Sonuç yerine

Bu makale, geç Osmanlı İstanbulu’nda gıda denetiminin sadece halk sağlığına ve piyasa denetimine yönelik bir uygulama olmadığını, aynı zamanda kamusal düzenin ve toplumsal meşruiyetin tesisine yönelik bir müdahale rejimi olarak işlediğini göstermiştir. Şehremaneti laboratuvarlarında yürütülen analizler, ilk bakışta salt teknik ve nesnel birer işlem gibi görünse de, içerdiği dil, uygulama pratiği ve sonuçları açısından doğrudan siyasaldır. Gıda maddelerinin “salih”, “halis”, “saf”, “mağşuş” ya da “mahlut” gibi kategorilerle tanımlanması da yalnızca fiziksel uygunluk değil, aynı zamanda toplumsal kabul sınırlarını da düzenleyen normatif bir çerçevenin parçasıdır.

İhtisabın klasik dönemde üstlendiği toplumu gözetme ve adaleti sağlama işlevi, bu dönemde kimyasal analizler ve belediye bürokrasisi aracılığıyla yeniden üretilmiş, fakat görünüşte teknik bir forma bürünmüştür. Esnafın arzuhalleri, analiz raporları, mahkeme kayıtları ve kamu şikâyetleri, yalnızca bir denetim mekanizmasının değil, aynı zamanda devlet ile toplum arasındaki müzakerenin izlerini taşır. Gıda tahlili, bu anlamda sadece maddeyi değil, aynı zamanda güveni, adaleti ve meşruiyeti ölçen bir araca dönüşür. Modern devletin laboratuvara taşınan de-

⁶³ BOA, ŞD. 2722/2 (16 Haziran 1323).

⁶⁴ BOA, BEO, 4522/339131 (1 Temmuz 1334).

⁶⁵ Durmaz, “Osmanlı’da Gıda Güvenliği”.

netim rejimi, klasik ahlaki ekonominin kalıntılarını silmekten ziyade, onları yeni kurumsal ve teknik formlarda sürdürmüştür. Bu durum, modernliğin bürokratikleşme sürecinde bile toplumsal değer yargılarının ve normatif düzen arayışlarının ne kadar etkili kalabildiğini gösterir.

KAYNAKÇA

Arşiv Belgeleri

T.C. Devlet Arşivleri Başkanlığı Osmanlı arşivi (BOA)
Bâbîâli Evrak Odası (BEO)
Şura-yı Devlet (ŞD)
Dahiliye İdare-i Umumiyye (DH. İ. UM)
Dahiliye Kalem-i Mahsus (DH. KMS.)
Dahiliye Mektubi Kalemi (DH. MKT)
Dahiliye Muhaberat İdaresi (DH. MUI)
Dahiliye Müteferrik (DH.MB..HPS.M.)
Yıldız Perakende Evrakı Şehremaneti Maruzatı (Y. PRK. ŞH.)

Süreli Yayınlar

Şehremaneti Sıhhiye Müdüriyeti, *İstanbul'un 1331-38 senelerine Mahsus Sıhhi İstatistikidir* (İstanbul: Nazır Matbaası, 1339).

Kitap, Makale ve Tezler

- Akgündüz, Ahmet. *Osmanlı Devletinde Belediye Teşkilatı ve Belediye Kanunları*. İstanbul: OSAV, 2005.
- Akgündüz, Ahmet. *Mukayeseli İslam ve Osmanlı Hukuku Külliyyatı*. Diyarbakır: Dicle Üniversitesi Hukuk Fakültesi Yayınları, 1986.
- Bal soy, Gülhan, Gizem Fidan, Cihangir Gündoğdu, Murat Güvenç, Murat Tülek. "An Overview of Istanbul's Death Registers (1838–1840) Using Spectral Clustering". *Journal of the Ottoman and Turkish Studies Association* 9, 2022, 103–110.
- , ve Cihangir Gündoğdu. "Vefeyat Defterleri ve Geç Osmanlı İmparatorluğu'nda Ölüm ve Ölümün Kaydı". *Toplumsal Tarih* 318, 2020, 24–28.
- , ve Cihangir Gündoğdu. "Ottoman Death Registers (Vefeyât Defterleri) and Recording Deaths in Istanbul, 1838–1839". *Middle Eastern Studies* 57, 2020, 197–208
- Barnes, David S. *The Great Stink of Paris and the Nineteenth-Century Struggle against Filth and Germs*. Baltimore: Johns Hopkins University Press, 2006.
- Collins, Edward J. "Food Adulteration and Food Safety in Britain in the nineteenth and Early twentieth Centuries". *Food Policy* 18, 1993, 95–109.
- Dölen, Emre. "1870'li Yıllarda Mekteb-i Tıbbiye Laboratuvarlarında Yapılan Analiz ve İncelemeler." *Marmara Üniversitesi Eczacılık Dergisi* 8 (1992): 145–159.
- Ergin, Osman Nuri. *Mecelle-i Umûr-ı Belediye*. İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür İşleri Daire Başkanlığı, 1995.
- Ezzat, Ahmed. "Law and Moral Regulation in Modern Egypt: Hışba from Tradition to Modernity". *International Journal of Middle East Studies* 52, 2020, 682.
- Fahmy, Khaled. *In Quest of Justice: Islamic Law and Forensic Medicine in Modern Egypt*. Berkeley: University of California Press, 2018.
- Gözel-Durmaz, Oya. "Osmanlı'da Gıda Güvenliği: Halk Sağlığı ve Uluslararası Ticaret Kısacasında Mahlût Zeytinyağları Meselesi". *Osmanlı Araştırmaları / The Journal of Ottoman Studies* 54, 2019, 277–305.
- Gün ergun, Feza. "Chemical Laboratories in Nineteenth-Century Istanbul: A Case- Study on the Laboratory of the Hamidiye Etfal Children's Hospital." *Spaces and Collections in the History of Science The Laboratorio Chimico Overture*. Yay. Haz. Marta C. Lourenço & Ana Carneiro, 91–101. Lizbon: Museum of Science of the University of Lisbon, 2009.
- , "XIX. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Kimyager-Eczacı Bonkowski Paşa (1841-

- 1905)." I. Türk Tıp Tarihi Kongresi- İstanbul 17-19 Şubat 1988-Kongreye Sunulan Bildiriler, Ankara: Türk Tarih Kurumu, 1992, 239-254.
- Kazıcı, Ziya. *Osmanlı'da İhtisab Müessesesi: Yerel Yönetim*. İstanbul: Bilge Yayıncılık, 2006.
- Kırlı, Cengiz. "Surveillance and Constituting the Public in the Ottoman Empire", *Publics, Politics and Participation: Locating the Public Sphere in the Middle East and North Africa*. Yay. Haz. Seteney Shami, 177-203. New York: SSRC, 2009.
- Lange, Christian. "Changes in the Office of Hisba Under the Seljuqs." *The Seljuqs: Politics, Society and Culture*. Yay. haz. Christian Lange ve Songül Mecit, 157-81. Edinburgh: Edinburgh University Press, 2011.
- Latour, Bruno. *The Pasteurization of France*. Cambridge: Harvard University Press, 1993 [1984].
- Narotzky, Susana ve Eduardo Manzano. "The Hisba, the Muhtasib and the Struggle over Political Power and a Moral Economy: An Enquiry into Institutions." *Diverging Paths? The Shapes of Power and Institutions in Medieval Christendom and Islam*. Yay. haz. John Hudson ve Ana Rodríguez, 30-54. Leiden; Boston: Brill, 2014.
- Oddy, Derek. "Food Quality in London and the Rise of the Public Analyst, 1870-1939," *Food and the City in Europe since 1800*. Peter Atkins, Peter Lummel, and Derek Oddy, 91-104. Hampshire: Asghate, 2006.
- Ortaylı, İlber. *Tanzimat Devrinde Osmanlı Mahallî İdareleri*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi, 2000.
- Pamuk, Şevket. *Uneven Centuries: Turkey's Economic Development Since 1820*. Oxford, Princeton: Princeton University Press, 2018.
- Shechter, Relli. "Market Welfare in the Early-Modern Ottoman Economy: A Historiographic Overview with Many Questions." *Journal of the Economic and Social History of the Orient* 48, no. 2 (2005): 253-276.
- Stanziani, Alessandro. "Negotiating Innovation in a Market Economy: Foodstuffs and Beverages Adulteration in Nineteenth-Century France". *Enterprise and Society* 8, 2007, 375-412.
- Stilt, Kristen & M. Safa Saraçoğlu. "Hisba and Muhtasib". *The Oxford Handbook of Islamic Law*. Yay. Haz. Anver M. Emon and Rume Ahmed, 327-356. Oxford: Oxford University Press, 2018. <https://academic.oup.com/edited-volume/28121/chapter/212291852>.
- Temel, Mehmet. "Mütareke Dönemi'nde İstanbul'un İaşe Sorunu". *Toplumsal Tarih* 52 1998, 40-45.
- Topuzlu, Cemil. *İstibdat, Meşrutiyet, Cumhuriyet Devirlerinde 80 Yıllık Hatıralarım*. İstanbul: Topuzlu Yayınları, 2002.
- Turna, Nalan. "Pandemonium and Order: Suretyship, Surveillance, and Taxation in Early Nineteenth-Century İstanbul". *New Perspectives on Turkey* 39, 2008, 167-189.
- Yıldırım, Nuran. *Hastane Tarihimizde Bir Kutup Yıldızı: Hamidiye Etfal Hastanesi*. İstanbul: Şişli Etfal Eğitim ve Araştırma Hastanesi, 2010.
- , "Osmanlı Devleti'nde Gıda Kontrolüne Bakış". *Sağlık Düşüncesi ve Tıp Kültürü Dergisi* 21, 2011, 68-73.