

## XVII-XVIII. YÜZYILLARDA KARADENİZ ŞEHİRLERİNDEN DONANMA İÇİN PEKSİMET TEDARİKİ\*

İbrahim SEZGİN\*\*

### ÖZ

Osmanlı donanmasının aylarca süren deniz seferlerinde, denizcilerin ekmeğe ihtiyacı peksimetle karşılanmaktaydı. Kurutulmuş bir tür ekmeğe olan peksimet uzun süre bozulmadan saklanabilmekteydi. Bu yüzden gemiciler için sefere çıkmadan önce peksimet hazırlanmaktaydı. Donanma için peksimet genellikle İstanbul'daki fırınlarda hazırlanırdı. Ancak gerek Akdeniz ve gerek Karadeniz'e çıkacak donanma gemileri için donanmanın güzergâhında olan Gelibolu, Kıbrıs, Eğriboz, Selanik gibi bölgelerden de peksimet temin edildiği görülmektedir. Bu çalışmada daha ziyade Karadeniz sahillerindeki hangi şehirlerden donanmaya ne kadar peksimet temin edildiği, bunlar için gerekli unun tedarik edilmesi ile peksimet üretiminin finansmanı için tahsis edilen gelir kaynakları hakkında bilgiler verilecektir.

**Anahtar Sözcükler:** Peksimet, Osmanlı donanması, Leventler, Karadeniz, Un.

### THE PROVISION OF HARD BISCUITS FOR THE OTTOMAN FLEET FROM THE BLACK SEA CITIES IN 17<sup>TH</sup> and 18<sup>TH</sup> CENTURIES

### ABSTRACT

During the long naval campaigns the sailors' need for bread was supplied with hard biscuits. Hard biscuit, which is a kind of dried bread, could be kept for a long time without going bad. Thus hard biscuits were prepared for sailors before campaigns. Hard biscuits were usually prepared by bakeries in Istanbul but it was also seen that hard biscuits were supplied from Gallipoli, Cyprus, Eğriboz and Thessaloniki for navy ships sailing both in the Black Sea and the Mediterranean. In this

---

\* Bu makale, 18-23 Eylül 2006'da Trabzon'da düzenlenen 17. CIEPO sempozyumuna sunulan bildirinin kısmen değiştirilmiş ve genişletilmiş şeklidir.

\*\* Doç. Dr., Trakya Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Tarih Bölümü, EDİRNE.

research emphasis will be made on Black Sea coast. Information will be given on the amount of hard biscuits provided by each city, provision of the flour and funds assigned for the financing of hard biscuit production.

**Keywords:** Hard biscuit, Ottoman Navy, sailor, Black Sea, Flour.

Osmanlı donanmasının uzun süren seferlerinde, donanmada görev yapan levent ve diğer denizcilerin işlerinin sağlanması, idareciler açısından önemli bir problem teşkil etmekteydi. Çoğunlukla yaz aylarının tamamını denizde geçiren denizcilerin, ihtiyaç duydukları en önemli gıda maddelerinden biri şüphesiz ekmek idi. Ancak dönemin savaş gemilerinin teknik donanımları dikkate alındığında, gemilerde ekmek pişirmenin mümkün olmadığı muhakkaktır. Bu yüzden denizcilerin ekmek ihtiyacı, peksimet denilen ve uzun süre bozulmadan saklanabilen kurutulmuş ekmekle karşılanmaktaydı<sup>1</sup>. Bu çalışmada Osmanlı arşiv vesikaları esas alınmak suretiyle Karadeniz sahillerindeki şehirlerde donanma için yapılan peksimet üretimi, bunun için gerekli olan unun temini ile finansmanın nasıl karşılandığı üzerinde durulacaktır.

Peksimet, günlük ekmekten farklı olarak maya konulmadan, hamura su ve tuz ilave edilerek yapılmaktaydı. Hamur yoğrulduktan sonra bir süre bekletilmekte ve daha sonra parçalara ayrılarak kızgın olmayan fırında rutubeti kaybolana kadar pişirilmekteydi. Pişirildikten sonra da nemsiz ortamlarda muhafaza edilerek bozulup kullanılamaz hale gelmesinin önüne geçilmeye çalışılmaktaydı.

Peksimetin donanmanın hareketinden önce pişirilerek depolanması, idareciler tarafından önemle takip edilmekteydi. Peksimet imalatının düzenli bir şekilde ve zamanında yapılabilmesi için de Peksimet Eminliği kurulmuştu. Bu emin devlet hazinesinden aldığı parayla peksimet imal etmekteydi. İmal edilen peksimetlerden zaman zaman numune alınarak kalitesini kontrol etmek gayesiyle padişahlara da gönderilmekteydi<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> M. Cezar, *Osmanlı Tarihinde Levendler*, İstanbul 1965, s. 178.

<sup>2</sup> İncelenmek üzere kendisine gönderilen peksimet numunesi hakkında III. Selim'in görüşünü aksettiren hatt-ı hümayunu, ilginç bir örnektir: "*Benim Vezirim, Peksimâd gayet pişkin ve tuzlu olmalıdır. Bunlar pişkin değil, tiz küflenür, dahi tuz kosunlar ve gayet pişirüp kurut-sunlar ve sonra rutûbetden hıfz eylesünler. Yohsa telef olur. Sen de bakasın, gönderdim.*"

İki numaralı dipnotta aynen verilen hatt-ı hümayundan da anlaşılacağı üzere peksimetin kalitesi bizzat padişahlar tarafından da takip edilmekteydi. Gerçekten peksimetin kalitesiz ve esmer olması, asker arasında hoşnutsuzluğa sebep olacağından donanmaya verilmesinden korkulmaktaydı<sup>3</sup>. Bu yüzden peksimetin esmer olmasının önlenmesi için buğdayın öğütülmeden önce temizlenmesi tavsiye edilmekteydi<sup>4</sup>. Bunun yanında üretilen peksimetin beğenilmemesi durumunda aynı miktarda “*pâk, a'lâ ve pişkin*” olarak yeniden hazırlattırılması yoluna gidilmekteydi<sup>5</sup>. Mesela Aydos'ta üretilen peksimetin numunesi incelendiğinde yenmeye uygun olmadığı tespit edilmiş ve bu iş için görevlendirilen Kapıcıbaşı Abdülgaffar'ın kendi parasıyla tekrar aynı miktarda peksimet hazırlaması için emir verilmiştir<sup>6</sup>.

Her gemici ve kürekçiye günlük yarım vukıyye peksimet verilen<sup>7</sup> Osmanlı donanmasının yıllık ihtiyacı olan 40 bin kantar (2.260.000 kg)<sup>8</sup> idi<sup>9</sup>. İhtiyaç duyulan peksimetin hazırlanması için belli yerler tespit edilmişti. Buna göre en fazla peksimet imalatı İstanbul'da yapılmaktaydı<sup>10</sup>. Evliya Çelebi'ye göre İstanbul'da Galata, Yeniköy ve Kuruçeşme'de çok sayıda peksimet fırını ve peksimetçi mevcuttu<sup>11</sup>. Bunun yanında Kıbrıs adası,

*Mâdâmki içi yumuşak kala, elbette küflenür.*” Bkz. Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BA), *Hatt-ı Hümayûn Tasnifi (HAT)*, nr. 263/15225 (H. 1210/M. 1795-1796).

<sup>3</sup> BA, *Cevdet-Bahriye (C.BH)*, nr. 3672. Peksimet taleplerinde genellikle beyaz olanı tercih edilmekteydi. Bkz. BA, *Bab-ı Defteri Mevkufat Kalemi (D.MKF)*, nr. 115/130.

<sup>4</sup> BA, *C.BH*, nr. 3672.

<sup>5</sup> Rumili vâlisi ve Sofya Seraskeri Abdi Paşa ve Şehirköy kadısına gönderilen 18 Safer 1200/21 Aralık 1785 tarihli hüküm: BA, *Maliyeden Müdevver Defterler (MAD)*, nr. 8528, s. 263, h. 2. Bu hükümde eski Sofya Mütessellimi Süleyman tarafından Şehirköy'de üretilen bin kantar peksimet, yenmeye uygun olmadığından tekrar aynı miktarda pişirilmesi istenmiştir.

<sup>6</sup> BA, *MAD*, nr. 8528, s. 316/1.

<sup>7</sup> Kâtib Çelebi, *Tuhfetü'l-kibâr fî Esfâri'l-Bihâr*, İstanbul 1329, s. 157.

<sup>8</sup> 1 kantar yaklaşık olarak 56,5 kg kabul edilmektedir. Bkz. H. İnalçık, *Osmanlı İmparatorluğu Klâsik Çağ (1300-1600)*, Çev. Ruşen Sezer, İstanbul 2003, s. 250.

<sup>9</sup> İ. Bostan, *Osmanlı Bahriye Teşkilâtı: XVII. Yüzyılda Tersâne-i Âmire*, Ankara 1992, s. 297.

<sup>10</sup> H. 1110/M. 1699 yılında sefere gidecek donanma için peksimet emininin pişirdiği peksimetten 21.000 kantarının kalyon defterdarına verilmesi için emir verilmiştir. Bkz. İstanbul peksimet eminine yazılan 7 Şaban 1110/8 Şubat 1699 tarihli ferman: BA, *Baş Muhasebe Kalemi, Peksimet Emaneti (D.BŞM.PKE)*, nr. 1/24. Fermanın arka yüzünde kalyon defterdarı tarafından teslim alınan 12.400 kantar peksimetten hangi kaptanlara ne miktar verildiği kaydedilmiştir.

<sup>11</sup> Evliyâ Çelebi, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, 1. Kitap, neşr. R. Dankoff-S. A. Kahraman-Y. Dağlı, İstanbul 2006, s. 266. (Bu vesile ile 12.08.2009 tarihinde genç yaşta dâr-ı bekaya irtihâl eden ve Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi'nin ilmî neşrinin hazırlanmasında büyük emek harcayan aziz dostum Dr. Yücel Dağlı'ya yüce Mevlâ'dan rahmet diliyorum.)

Akdeniz donanması için önemli bir peksimet üretim yeri idi. Burada yıllık ortalama 15.000 kantar (yaklaşık 850.000 kg) peksimet üretilmekteydi<sup>12</sup>.

Donanma için düzenli olarak peksimet üretilen yerlerden biri de Gelibolu idi<sup>13</sup>. Gelibolu'da XVII. yüzyılda yılda 3.000 kantar (169.500 kg) peksimet hazırlanırken<sup>14</sup> XVIII. yüzyılda yıllık ortalama üretimin 10.000 kantara (565.000 kg) yükseldiği görülmektedir<sup>15</sup>. Bununla beraber bazı yıllar ortalamanın altında veya üstünde üretim yapıldığı dikkat çekmektedir. Mesela 1783 yılında 6.000 kantar (339.000 kg) peksimet pişirilmesi emredilmesine karşılık, 1784 yılında istenen miktar 16.000 kantara (904.000 kg) yükseltiştir<sup>16</sup>. Gelibolu'da üretilen peksimet genellikle Akdeniz'e çıkacak donanma gemileri ile diğer gemilere verilirken zaman zaman Karadeniz'e çıkacak donanma gemileri için de peksimet hazırlandığı görülmektedir<sup>17</sup>.

Akdeniz'e çıkan donanma için peksimet üretilen yerlerden biri de Eğriboz idi<sup>18</sup>. Özellikle uzun yıllar süren Girit muhasarası esnasında Eğriboz'da bol miktarda peksimet pişirilip muhasarada bulunan donanma ve askerlere gönderilmişti<sup>19</sup>. Ayrıca Selanik'te de düzenli olarak peksimet imal edilmekteydi<sup>20</sup>. Sahil şehirlerinden Yenişehir-Galos'ta<sup>21</sup> ve Mora yarımadasının güney-doğusunda yer alan Benefşe'de de zaman zaman donanma için peksimet pişirildiği vaki idi<sup>22</sup>.

Donanma için genellikle sahil şehirlerinde peksimet imal ettirilirdi.

<sup>12</sup> BA, MAD, nr. 3122, s. 240.

<sup>13</sup> İ. Sezgin, *XV. ve XVI. Asırlarda Gelibolu Kazasının Sosyal ve Ekonomik Tarihi*, Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü (Yayınlanmamış Doktora Tezi), İstanbul 1998, s. 88-89. Gelibolu'da donanmaya ait gemiler yanında tüccar gemilerine de peksimet verilmekteydi. Peksimet, İstanbul'a göre burada daha ucuz olduğu için Avrupa'ya giden gemiler, peksimet ihtiyaçlarını İstanbul yerine Gelibolu'dan temin etmeyi tercih ediyorlardı. Bkz. A. Galland, *İstanbul'a Ait Günlük Anılar 1672-1673*, C. II, Terc. N. S. Örik, Ankara 1973, II, 107.

<sup>14</sup> Gelibolu mollasına ve gümrük eminine yazılan 1 Ramazan 1047/17 Ocak 1638 tarihli hüküm: BA, *Mühimme Defterleri (MD)*, nr. 88, s. 34, h. 79.

<sup>15</sup> BA, C.BH, nr. 342, 437; BA, MAD, nr. 7924, vr. 56a.

<sup>16</sup> BA, D.BŞM.PKE, nr. 12332, s. 2.

<sup>17</sup> Aynı yer.

<sup>18</sup> BA, MAD, nr. 5712, s. 24-25.

<sup>19</sup> BA, MAD, nr. 6547, s. 77/2, 82, 106/2, 135, 233/1-2; BA, *Kamil Kepeci Tasnifi (KK)*, nr. 2685, s. 277.

<sup>20</sup> BA, MAD, nr. 3122, s. 224.

<sup>21</sup> BA, MAD, nr. 749, s. 88-809, 100-102, 150; MAD, nr. 6547, s. 2/3-4, 20/2-3, 29/4.

<sup>22</sup> BA, MAD, nr. 6547, s. 6/1, 238/1, 239/2.

Ancak peksimet ihtiyacının arttığı zamanlarda iç kesimlerde bulunan şehirlerde de donanmaya verilmek amacıyla peksimet pişirilmesi için teşebbüslerde bulunulduğu da dikkat çekmektedir. Mesela Girit seferi esnasında 1662 yılında Bursa ve civarındaki kazalarda pişirilen 6604 kantar (yaklaşık 373.000 kg) peksimetin derya beylerine, kantarı 200 akçeden satılması için emir verilmişti<sup>23</sup>. Keza 1667 yılında Karesi, Biga ve Hüdavendigâr sancaklarından 24.000 kantar (1.356.000 kg) peksimet pişirilerek Çanakkale Boğazına ulaştırılması emredilmişti<sup>24</sup>. Diğer taraftan daha ziyade serhat boylarındaki kaleler için üretim yapan Edirne'den de donanma için peksimet talebinde bulunulduğu görülmektedir. Mesela 1784 yılında, İstanbul'da donanma için üretilen peksimetin serhat kalelerine gönderilmesi yüzünden donanmaya yeterli miktarda peksimet verilememiştir. Ancak donanmanın da hareket etmek üzere bulunması dolayısıyla Edirne'de üretilip Burgaz iskelesinde depolanmış olan 1361 kantar peksimetin İstanbul'da donanmaya yetiştirilmesi için emir verilmişti<sup>26</sup>.

İstanbul ve Akdeniz yalılarındaki şehirlerden olduğu gibi Karadeniz havzasında bulunan şehirlerden de donanma için peksimet temin edilmekteydi. Özellikle Buğday üretiminin bol olduğu Rumeli'nin Karadeniz sahilindeki şehirlerle Anadolu'nun Karadeniz kıyısında yer alan bazı şehirlerinde ve Tuna nehri üzerindeki belli başlı iskele-şehirlerde peksimet hazırlanmaktaydı.

Karadeniz'in batı sahillerinde bulunan şehirlerden Burgaz önemli bir peksimet üretim yeri idi. Burgaz'da yılda ortalama 10.000 kantar (565.000 kg) peksimet üretilmekteydi<sup>27</sup>. Burgaz'ın kuzeyinde yer alan Ahyolu ve Misivri de peksimet üretilen iskelelerdendi<sup>28</sup>. Sahil şehri olmamakla beraber

<sup>23</sup> BA, MAD, nr. 21780, s. 144/3.

<sup>24</sup> BA, MAD, nr. 6547, s. 84/1.

<sup>25</sup> BA, MAD, nr. 3122, s. 217.

<sup>26</sup> BA, MAD, nr. 8528, s. 56-57, 59. Ancak Mevkufat defterlerinde 1361 kantar peksimetin mevcut olduğu görülmesine rağmen, Burgaz'da mirî anbarda muhafaza edilen peksimet, kadı ve Burgaz'da zahire mubayaacısı Mustafa tarafından tartılarak ancak 270 kantar olduğu tesbit edilmiştir. Bunun üzerine peksimeti imal ettiren Edirne sâbık bostancıbaşısı Benlizade Ali'ye 28 Cemaziyelevvel 1200/29 Mart 1786 tarihinde hüküm gönderilerek eksik olduğu tesbit edilen 1091 kantar peksimetin nereye harcandığına dair muteber senetler istenmiştir (*Aynı defter*, s. 294-295).

<sup>27</sup> BA, MAD, nr. 8528, s. 359/2, 394/1; BA, D.BŞM.PKE, nr. 12337, s. 2.

<sup>28</sup> BA, MAD, nr. 22495, s. 12. Evliya Çelebi, sayı vermeden Misivri'deki dükkânların çoğunun peksimetçi firmı olduğunu belirtir. Bkz. *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, 5. Kitap, neşr. S. A. Kahraman-Y. Dağlı-İ. Sezgin, İstanbul 2007<sup>2</sup>, s. 48.

Aydos'ta da önemli miktarda peksimet üretimi yapılmakta idi. Mesela 1785 yılında 18.000 kantar peksimet hazırlanması için emir verilmişti<sup>29</sup>. Aydos'ta pişirilen peksimet arabalarla Burgaz iskelesine nakledilerek buradan da gemilerle ihtiyaç duyulan yerlere gönderilmekte idi<sup>30</sup>. Karadeniz'in batı sahilinde yer alan Varna şehri de peksimet imal edilen önemli şehirlerdendi<sup>31</sup>. XVIII. asır sonlarında Burgaz'da 8, Ahyolu'da 5 ve Aydos'ta 4 peksimet fırını faaliyette idi<sup>32</sup>. Bu fırınların günlük peksimet üretim kapasitesi 15'er kantar idi<sup>33</sup>.

Bu şehirlerde üretilen peksimet İstanbul'daki Tersane-i âmire ambarlarına gönderildiği gibi Karadeniz'e çıkan gemilere de verilmekteydi. Mesela 1781 yılında 99,5 kantar peksimet İstanbul'da mirî peksimetçi başı tarafından teslim alınmıştı<sup>34</sup>. Yine 25 Temmuz 1786 tarihli bir hükümde Karadeniz'de bulunan donanmanın İstanbul'a döneceği zaman Burgaz ve Ahyolu iskelelerinde bulunan peksimet ve unu alarak İstanbul'a dönmeleri emredilmişti<sup>35</sup>. 1773 yılında ince donanma ile görevlendirilen 5 adet üç direkli geminin altı aylık ihtiyacı olan 810 kantar peksimetin 610 kantarı Burgaz'dan<sup>36</sup>, 200 kantarı da İstanbul'da peksimetçi başı Seyyid Ali Çelebi tarafından verilmişti<sup>37</sup>. Bunun yanında Burgaz ve civarındaki iskelelerde üretilen peksimetten zaman zaman serhatteki kalelere de gönderilmekteydi<sup>38</sup>.

Gemiyle ulaşımın kolay olduğu Tuna nehri kenarındaki bazı şehirlerde de peksimet imalatı yapılmaktaydı. Bu cümleden olarak 1777 yılında İsakçı ambarında saklanmak üzere Zıştovi'de 5.000 kantar<sup>39</sup> peksimet pişirilmişti. Yine aynı yıl içerisinde serhat kalelerine gönderilmek üzere Niğbolu ve

---

<sup>29</sup> *BA, MAD*, nr. 8528, s. 114/1, 152.

<sup>30</sup> *BA, MAD*, nr. 8528, s. 330/1-2.

<sup>31</sup> Cezar, *a.g.e.*, s. 178.

<sup>32</sup> *BA, MAD*, nr. 8528, s. 152.

<sup>33</sup> *BA, MAD*, nr. 8528, s. 290, h. 2.

<sup>34</sup> Mirî Peksimetçi başıya yazılan 7 Muharrem 1195/3 Ocak 1781 tarihli buyruldu: *BA, D.BŞM.PKE*, 1/179. Buyrulduca, gönderilen peksimetin yüz kantar 8 vukıyye olduğu belirtilmesine rağmen teslim alınırken yeniden tartılmış ve 99,5 kantar olduğu tesbit edilmiştir.

<sup>35</sup> *BA, MAD*, nr. 8528, s. 330/2.

<sup>36</sup> *BA, D.BŞM.PKE*, nr. 1/176.

<sup>37</sup> *BA, D.BŞM.PKE*, nr. 1/175.

<sup>38</sup> *BA, MAD*, nr. 22495, s. 12.

<sup>39</sup> *BA, MAD*, nr. 3122, s. 222-223.

Ruşçuk'ta da 7.500'er kantar peksimet imal edilmişti<sup>40</sup>. Keza 1791 yılında donanma gemilerindeki neferat için Niğbolu, Rusçuk ve Zıstovi iskelelerinde 2.500'er kantar peksimet imal edilmesine karar verilmişken daha sonra bu rakam 5.000'e çıkarılmıştı<sup>41</sup>. Yine aynı yıl içerisinde Silistre'de de beş bin kantar peksimet imali için teşebbüste bulunulmuştu<sup>42</sup>.

Karadeniz havzasında peksimet üretimi yapılan bölgelerden biri de Kastamonu, İnebolu, Sinop ve Samsun havalisi idi. Kastamonu, İnebolu ve Sinop'ta imal edilen peksimet umumiyetle Kastamonu'da mütesellim olanlar tarafından tedarik edilmekteydi<sup>43</sup>. 1784 yılında Kastamonu mütesellimi Altıkulaç-zade Hüseyin 6.000 kantar peksimet imal etmekle görevlendirilmişti<sup>44</sup>. Burada üretilen peksimet donanma gemilerine verildiği gibi Karadeniz'in doğusunda yer alan Faş, Sohum gibi kalelere de gönderilmekteydi. 1697 senesinde Sinop'tan 3455 kantar peksimet donanmadaki levendler ve diğer personel için verilmişti<sup>45</sup>. 1770 yılında Sinop'tan Kırım'a geçecek asker için iskelede pişirilen 6.000 kantar peksimetten kişi başına yarımşar kantar ve İnce donanmaya da 150 kantar olmak üzere toplam 2012,5 kantar peksimet verilmişti<sup>46</sup>. Keza 1771 yılında Sinop iskelesinden Kırım'a deniz yoluyla gidecek 15978 nefer asker ile Donanma Kapudanı Hasan Paşa ve diğer gemi kaptanlarına toplam 3928,5 kantar peksimet verilmişti<sup>47</sup>. Aynı şekilde Kastamonu mütesellimi tarafından imal edilip Sinop ve İnebolu iskelelerinde muhafaza edilen peksimetten 22 Nisan 1784 tarihli emirle Faş ve Sohum kalelerine 150'şer kantar gönderilmesi istenmişti<sup>48</sup>. Bu emrin yazılmasından 17 gün sonra yazılan ikinci bir hükümlerle de 150'şer kantara ilave olarak 500 kantar daha peksimetin aynı iskelelerden Faş kalesine gönderilmesi istenmişti<sup>49</sup>.

<sup>40</sup> BA, MAD, nr. 3122, s. 236, 238.

<sup>41</sup> BA, C.BH, nr. 266, lef 2.

<sup>42</sup> Aynı belge, lef 1.

<sup>43</sup> BA, MAD, nr. 8528, s. 45/1, 89/2.

<sup>44</sup> BA, MAD, nr. 8528, s. 89/2.

<sup>45</sup> BA, MAD, nr. 5075, s. 43.

<sup>46</sup> BA, D.BŞM.PKE, nr. 12325, s. 2

<sup>47</sup> BA, D.BŞM.PKE, nr. 12326, s. 2-3.

<sup>48</sup> BA, MAD, nr. 8528, s. 45/1.

<sup>49</sup> BA, MAD, nr. 8528, s. 53-54, 83/1. Faş ve Sohum kalelerine gönderilen 150'şer kantar peksimete ilave olarak Faş'a 500 kantar ve Sohum'a 200 kantar olmak üzere toplam 1000 kantar peksimetin gemilerle gönderildiğini Kastamonu mütesellimi arzuhal ve Sinop kadısı iki

XVI. yüzyılda peksimet üretimi yapıldığı bilinen Samsun<sup>50</sup> ve civarında XVII. ve XVIII. yüzyıllarda da bu durum devam etmekteydi. Samsun'da peksimet üretimi faaliyeti, genellikle İstanbul'dan gönderilen zahire mubayaacıları tarafından yürütülmekteydi<sup>51</sup>. Ancak bu iş için zaman zaman Canik muhassılları da görevlendirilmişti<sup>52</sup>. Samsun İskeleyinde 1784 yılında 8.000 kantar peksimet hazırlanması emredilmişti<sup>53</sup>. Ancak mevcut fırınların o kadar peksimeti pişirmeye yeterli olmaması üzerine 3 yeni fırın inşası yanında harab olan 3 fırın da tamir ettirilmişti. Ayrıca o sırada peksimet depolamak üzere iki tahta mahzen de inşa edilmişti<sup>54</sup>. Samsun'da peksimet üretimi sonraki yıllarda da devam etmişti. Nitekim 1787 ve 1788 yıllarında 7.500'er kantar peksimet üretimi için emir verildiği görülmektedir<sup>55</sup>.

Samsun'da imal edilen peksimet donanma gemileri yanında<sup>56</sup> serhat kaleleri olarak anılan Anapa, Faş, Batum gibi Karadeniz'in doğusunda Kafkasya'nın sahil kesiminde yer alan kalelere de gönderilmekteydi. Bu cümleden olarak 1786 yılında Samsun iskelesinden Faş kalesine 750 kantar, Batum kalesine de 500 kantar peksimet verilmesi için ayrı ayrı emir yazılmıştı<sup>57</sup>. Aynı şekilde Gürcistan seferine giden askere verilmek üzere 1785 yılında 8.000 kantar peksimet hazırlanması için emir verilmişti<sup>58</sup>.

Karadeniz'in önemli liman şehirlerinden olan Trabzon'dan da donanma için peksimet satın alındığı görülmektedir. Mesela Dergâh-ı Ali kapıcıbaşısı ve Trabzon kaymakamı Memiş'in tarihsiz arzuhalinde donanmada olan askerinin ihtiyacı için 200 kantar peksimet satın alınarak donanmaya teslim

---

ilâmla İstanbul'a bildirmişlerdi (13 Şevval 1198/18 Ağustos 1784 tarihli derkenar, *Aynı defter*, s. 83).

<sup>50</sup> B. Şahin, "XVI. Yüzyıl Sonlarında Samsun'un Sanayi, Ticaret ve Zirai Durumu", *Kastamonu Eğitim Dergisi*, C. 13/2, Kastamonu 2005, s. 562.

<sup>51</sup> *BA, MAD*, nr. 8528, s. 66/2, 89-90.

<sup>52</sup> Trabzon valisi Abdullah Paşa'ya ve Canik muhassılı Hayreddin'e gönderilen 18 Receb 1203/14 Nisan 1789 tarihli hüküm: *BA, MAD*, nr. 8588, s. 102.

<sup>53</sup> *BA, MAD*, nr. 8528, s. 66/2, 89-90, 142/2.

<sup>54</sup> Dergâh-ı Ali gediklilerinden memuriyetle Samsun iskelesinde bulunan Rüstem Ahmed'e yazılan 29 Cemaziyevvel 1199/9 Nisan 1785 tarihli hüküm: *BA, MAD*, nr. 8528, s. 190/2

<sup>55</sup> *BA, MAD*, nr. 8588, s. 102.

<sup>56</sup> Samsun kadısına ve Canik muhassılı Mehmed Emin'e gönderilen 17 Rebiulevvel 1208/23 Ekim 1793 tarihli hüküm: *BA, MAD*, nr. 10061, s. 208/2

<sup>57</sup> *BA, MAD*, nr. 8588, s. 307/2.

<sup>58</sup> *BA, MAD*, nr. 8528, s. 190/2.



edildiği bildirilmektedir<sup>59</sup>. Yine 1737 yılında Kırım seferine gidecek dört bin asker için Trabzon'dan gemi kiralanması ve her nefere yarım kantar peksimet verilmesi için emir verilmiştir<sup>60</sup>. Bu durumda toplam 2000 kantar peksimetin verilmesi gerekmektedir.

Peksimet üretiminin ihtiyacı karşılamadığı durumlarda tüccardan satın alma yoluna gidildiği gibi<sup>61</sup> Eflak voyvodasından da bu konuda yardım talebinde bulunulmaktaydı. Nitekim 1798 yılında Karadeniz ve Tuna'ya gönderilecek 29 adet donanma gemilerinde bulunan 6135 personel için ihtiyaç duyulan peksimet 12.700 kantar (717.550 kg) idi. Ancak Peksimetçibaşı bu kadar peksimeti zamanında yetiştiremeyeceğini bildirdiğinden 3500 kantarının (197.750 kg) Eflak Voyvodası tarafından İbrail'de hazırlatılması ve bedelinin de İstanbul'da bulunan voyvodanın kapı kethüdasına teslim edilmesine karar verilmişti<sup>62</sup>.

Peksimet hazırlamak için gereken en önemli madde şüphesiz un idi. İncelediğimiz vesikalara göre 2,5 kile (64 kg) undan bir kantar (56,5 kg) peksimet imal edilmekteydi. Peksimetin beyaz olması için unun temiz ve kaliteli olmasına özen gösterilmekteydi. Peksimet pişirilen iskelelerin ihtiyaç duyduğu un genellikle civardaki kazalardan temin ediliyordu. Mesela 1787 yılında Burgaz'da pişirilecek 10.000 kantar peksimet için gerekli olan 25.000 kile (640.000 kg) unun Aydos, Karinabad, Ahyolu, Misivri, Yanbolu, Akçakızanlık, İslimye, Kırkkilise, Zağra-i Atik ve Ruskasrı kazalarından temin edilmesi için her kadılığa ayrı ayrı emirler yazılmıştı<sup>63</sup>.

Gelibolu'da imal edilen peksimetler için gerekli olan un genellikle İpsala, Ferecik, Malkara, Cısr-i Ergene (Uzunköprü), Hayrabolu, Tekirdağ, Çorlu ve Dimetoka gibi Gelibolu'ya ulaşımın kolay olduğu kazalardan temin edilmekteydi<sup>64</sup>. İstanbul Yeniköy'deki peksimet fırınları ise ihtiyaç duydukları unu buradaki değirmenlerden temin etmekteydiler<sup>65</sup>. Peksimet ihtiyacı-

<sup>59</sup> BA, C.BH, nr. 837.

<sup>60</sup> Trabzon kadısı, mütesellimi, ağa vekili ve gümrük eminine yazılan 11 Zilkade 1149/13 Mart 1737 tarihli hüküm: BA, MAD, nr. 9939, s. 119/4.

<sup>61</sup> Burgaz ve Ahyolu naibleri ve bazı görevlilere gönderilen 1 Cemaziyelahir 1201/21 Mart 1787 tarihli hükümde Burgaz ve civarında tüccarın elinde bulunan peksimetin, her bir kantarı 90 parayı geçmemek üzere satın alınması emredilmiştir (BA, MAD, nr. 8528, s. 383/1, h. 2).

<sup>62</sup> BA, C.BH, nr. 1639, lef 1-2.

<sup>63</sup> BA, MAD, nr. 8528, s. 359/2, 394/1.

<sup>64</sup> Sezgin, a.g.t., s. 89.

<sup>65</sup> S.Aynural, *İstanbul Değirmenleri ve Fırınları Zahire Ticareti (1740-1840)*, İstanbul 2001, s. 101.

nın fazla olduğu zamanlarda buğday temin etmek zorlaşmaktaydı<sup>66</sup>. Bu gibi durumlarda İstanbul'da peksimet imal etmek üzere doğrudan buğday satın alındığı da görülmektedir. Meselâ 1770 yılında Akdeniz ve Karadeniz'e çıkacak donanma gemileri neferatına verilecek peksimet için ihtiyaç duyulan buğdaydan 10 bin kile buğdayın Yenişehir ve 10 bin kile buğdayın Selanik civarından satın alınması istenmişti<sup>67</sup>. Ancak bu buğday gelene kadar Tersane-i âmire anbarlarında mevcut buğdaydan ödünç olarak alınıp peksimet hazırlanmasına başlanmasının talep edilmesi dikkat çekmektedir.

Samsun'da da pişirilecek peksimet için gerekli un Samsun civarından temin edilmekteydi. Nitekim 1784 yılında imal edilecek 8.000 kantar peksimet için gerekli unun, zahire mübayaacısı Rüstem Ahmed'in topladığı buğdayın civardaki değirmenlerde her bir kilesi için üç akçe verilerek öğütülmesi ile elde edilecek undan karşılanması için emir verilmişti<sup>68</sup>.

Donanma için hazırlanan peksimetin masrafları, devlet hazinesinden karşılanmaktaydı. Masraflar hazineden nakden ödenebildiği gibi<sup>69</sup> hazine gelirleri arasında yer alan bedel-i sürsat<sup>70</sup>, bedel-i nüzul gibi avarız vergilerinden de karşılanabilmekteydi. Bu cümleden olarak 1777 yılında Kıbrıs'ta hazırlanan 15.000 kantar peksimetin un ve pişirme ücreti olan 2.700.000 akçe Kıbrıs cizyesi gelirlerinden karşılanmıştı<sup>71</sup>. Ayrıca gümrük ve mukataa<sup>72</sup> gelirlerinden de peksimet masraflarına tahsis edildiği görülmektedir. Bunun yanında bazı bölgelerden doğrudan peksimet pişirme masraflarına sarfedilmek üzere ocaklık olarak gelir tahsis edilmişti<sup>73</sup>. XVII. yüzyılda donanma-

<sup>66</sup> İ. Bostan, *a.g.e.*, s. 246.

<sup>67</sup> *BA, C.BH*, nr. 3590, lef 3.

<sup>68</sup> *BA, MAD*, nr. 8528, s. 68-69.

<sup>69</sup> Mesela 1785 yılında Samsun'da tabh edilen 8.000 kantar peksimetin ücreti doğrudan hazineden verilmişti (*BA, MAD*, nr. 8528, s. 68-69, 142/2, 190). Kezâ 1791 yılında Niğbolu, Rusçuk ve Zıştovi iskelelerinde pişirilecek 2500'er kantar peksimet için gerekli olan 2'şer bin kuruş hazineden verilmişti (*BA, C.BH*, nr. 266, lef 2).

<sup>70</sup> Mesela H.1109/1698 yılında Ahyolu, Aydos ve Misivri'de imal edilecek peksimetin masrafları İsmail Geçidi, Akkirman, Sarata, İsakçı ve Zihna kazaları sürsat bedelinden karşılanmıştı. 27 Zilkade 1109/6 Haziran 1698 tarihli hüküm için bkz. *BA, MAD*, nr. 22495, s. 12.

<sup>71</sup> *BA, MAD*, nr. 3122, s. 240.

<sup>72</sup> Bostan, *a.g.e.*, s. 247.

<sup>73</sup> Mesela Tırhala ve Eğriboz sancaklarından avarızhânelerine göre "*bedel-i tabhiyye-i peksimed-i mîrî*" adıyla bir vergi tahsil edilmekteydi (İ. Bostan, *a.g.e.*, s. 248, n. 555).

nın yıllık peksimet masrafı 5 milyon akçe idi<sup>74</sup>.

Sonuç olarak Osmanlı donanmasının ihtiyaç duyduğu peksimet, başta İstanbul olmak üzere genellikle Akdeniz ve Karadeniz'deki sahil şehirlerinden karşılanmaktaydı. Karadeniz havzasında yer alan Burgaz, Ahyolu, Varna, İnebolu, Sinop, Samsun ve Trabzon gibi iskelelerde de peksimet hazırlanmakta, depolanmakta ve ihtiyaç duyulduğunda da donanma gemileri veya civardaki kalelere gönderilmekteydi. Buralarda hazırlanan peksimet çoğunlukla Karadeniz'e açılan donanma gemilerine verilmekteydi. Ancak zaman zaman bu şehirlerden İstanbul'daki Tersane ambarına da peksimet gönderilmekteydi. Peksimet pişirmek üzere bu şehirlerde fırınlar inşası, hububat temini ve taşınması, değirmenlerin varlığı muhakkak ki bölgenin ticarî ve iktisadî yönden gelişmesine; ayrıca peksimetin nakli de deniz yoluyla yapılan nakliyatın hacminin artmasına katkıda bulunmaktaydı.

---

<sup>74</sup> Hezarfen Hüseyin Efendi, *Telhisü'l-Beyân fî Kavânîn-i Âl-i Osmân*, Haz. S. İlgürel, Ankara 1998, s. 98, 169.