



ENDERUN DERGİSİ
JOURNAL OF ENDERUN



e-ISSN: 2618-592X

YIL/YEAR: 2021 CİLT/VOL: 5 SAYI/ISSUE: 1

Çevrimiçi olarak / Available online at www.dergipark.org.tr/tr/pub/enderun

XVI- XVII. YÜZYILLARDA İSTANBUL'DA İAŞE MESELESİ

İAŞE ISSUE IN ISTANBUL IN THE CENTURIES OF XVI.-XVII.

Makalenin
Gönderim Tarihi:
08/01/2021

Makalenin
Kabul Tarihi:
30/03/2021

Sayfa Aralığı:
70-78

Rabia YURDAKÖK ^a

^aDumlupınar Üniversitesi, SBE, Yeniçağ Tarihi ABD,
Yüksek Lisans Öğrencisi, E-mail: rabiayurd@gmail.com,
ORCID Numarası: 0000-0003-3062-604X

ÖZET

İstanbul şehri var olduğundan beri çeşitli medeniyetlere kucak açmış, kozmopolit bir mekandır. Önemli ticaret yollarının bir ucu bu şehre dayanmaktadır. Bu sebeple ekonomisi gelişmiş devamlı canlı para akışı sağlanmaktadır. Zenginliğin olması ile sanat, mimari açıdan da şehir gelişmiştir. Hâl böyle olunca devletler İstanbul'u hep kendi hakimiyetleri altında bulundurmak için uğraşmışlardır. Osmanlı Devleti de bu amaçla şehri 1453 yılında fethetmiştir. Fetihden hemen sonra burayı başkent yapmış şehir gelişerek zamanla Türk İslam medeniyetine bürünmüştür. Şehrin hatta bir ülkenin ayakta kalabilmesi için ihtiyaç olan şey insanların karnının doyurulmasıdır. Osmanlılar da bunun bilincinde olup tüm topraklarında, halkına ve askeri erkine iaşe sağlamayı devlet politikasının en üst seviyesine koymaktadır. Bunu yaparken de en çok İstanbul'un iaşesine önem vermektedir. Bu çalışmaya başlanmadan önce Ahmet Uzun'un iaşe konusundaki çalışmaları incelenmiş, edinilen bilgiler Lütfi Güçer'in 'XVI- XVII. Asırda Osmanlı İmparatorluğu'nda Hububat Meselesi ve Hububattan Alınan Vergiler' adlı kitabı ile desteklenmiştir. Daha sonra Osmanlı Devleti'nde ekonomik durumu içerisinde barındıran çeşitli sosyo ekonomik kitaplar okunarak çalışma zenginleştirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: İstanbul, İaşe, Hububat, Vergi

ABSTRACT

The city of İstanbul is a cosmopolitan place that has embraced various civilizations since its existence. One end of the major trade routes is based on this city. For this reason, a continuous flow of live money with improved economy is provided. With the presence of wealth, the city has developed in terms of art and architecture. As such, states have always strived to keep İstanbul under their rule. The Ottoman State conquered the city in 1453 for this purpose. After the conquest, the city that made this capital the capital, has developed into the Turkish-Islamic civilization in time. What is needed for a city or even a country to survive is to feed the people. The Ottomans are also aware of this and put the provision of food for their people and military power at the highest level of state policy in all their lands. In doing so, it attaches the most importance to the food of İstanbul. Before starting this study, Ahmet Uzun's work on food was examined and the information obtained was obtained from Lütfi Güçer's XVI-XVII. It has been supported by his book titled "The Grain Issue and Taxes Taken From Grain In The Ottoman Empire In The Century". Later, the study was enriched by reading various socio-economis boks that include the economic situation in the Ottoman Empire.

Keywords: İstanbul, Food, Cereals, Tax

1. GİRİŞ

İaşe; yaşatma, geçindirme ve besleme anlamlarına gelmektedir. İaşecilik ise, Osmanlı iktisat politikasının 16. yüzyıldan 19. yüzyılın ortalarına kadar uygulamaya çalıştığı yeme içme işlerinin düzenli olarak yürütülmesidir. Bu politikada özellikle başkent İstanbul'un ve sarayın iaşesinin temini en ön planda yer almaktadır (Çiftçi, 2004: 153). Önemli olan gıda maddelerinin temin edilmesi ve bunların insanlara ulaştırılma işlemleridir (Bilgin, 2004: 16). Başkent in iaşesi düzenli ticaret ve ithalata göre devamlılığını sağlamaktadır (Pamuk, 1999: 42). Şehrin iaşesi emanetler, ambarlar, divanhaneler ve çarşılar şeklinde örgütlenmiştir (Çiftçi, 2004: 155).

İstanbul'un fethinden sonra nüfus fazla olmadığından yeterli sayıda başkente iaşe sağlanıyordu. Ancak 16. yüzyıl ile birlikte nüfusun bir hayli artması ile başkentteki iaşeler yeterli gelmemeye başlamıştı. Bu yüzden devlet yeni bir iaşe politikası benimsedi. Buna göre, eldeki iaşeleri stok yapmak, buğday, koyun gibi yiyeceklerin İstanbul dışına çıkmasını engellemek, İstanbul'a dışarıdan gelen malları uygun bir düzene göre dağıtmaktı (Uzun, 2006: 2). Devlet, bu iaşe mevzusuna o kadar çok önem vermiş ki Çarşamba günleri gerçekleşen divan toplantılarında payitahtın iaşe meselesi görüşülürdü (Tabakoğlu, 2014: 128).

Payitahta düşük fiyattan ve zamanında iaşe sağlanmasının birincil nedeni Osmanlı Devleti'nin başkenti olmasıdır. İkinci sebebi padişahın ve devlet adamlarının burada bulunması dolayısıyla nüfusunun diğer şehirlere göre daha kalabalık olmasıdır. Devlet de kıtlık veya açlık gibi durumlara karşın

yiyecekleri stok yaptırıp ihracatı önlüyor ve üretimin devamlılığını sağlamak için tedbirler almaktadır (Uzun, 2006: 34-36). İmparatorluğun sınırları büyüdükçe yeni tarım arazileri oluşmuş bu da tarım alanında daha kaliteli ürünlerin ortaya konulmasını sağlamıştır (Streusand, 2013: 114). Böylece başkentten uzak yerlerde üretilen malların payitahta akışı sağlanmaktadır.

Payitahtın iâşe eksiğini gidermek için, ilk önce eksik olan mallar tespit edilmektedir. Sonra bu eksik olan malların yetiştiği bölgeler bulunmaktadır. O bölgelerdeki sorumlu kişiler ile görüşülüp ürünlerin payitahta getirme yetkisi bir memura verilmektedir (Çiftçi, 2004: 155). İaşelerin, Anadolu'dan İstanbul'a gelişi iki şekilde olur. Birincisi gelen malın düzenli olarak ve yeterli sayıda gelmesidir. Malın yeterli fiyat ve sayıda gelmesi için bir takım kurallar koymuşlardır. Birincisi, kıtlık yokken kıtlık var ya da yakında kıtlık gelecek gibi söylemlerin yayılması böylece herkesin gerektiğinden fazla mal alması yasaklanmıştır. İkincisi her pazarda hemen hemen eşit miktarda mal satımı olacaktır. Üçüncüsü pazarlara narh sistemi getirilmiştir. Dördüncüsü şehre, başka şehirlerden gayri resmi yol ile mal getirilmesi yasaklanmıştır. İstanbul'un iâşe temini ile ilgili sorunların çözümleri genelde merkezden (saraydan) alınmaktadır (Uzun, 2006: 1-3). Bu çözümler; fiyat kontrolleri, malın üretimi dağıtımını denetlenmesi, temel malların ülke içerisindeki dağılımıdır.

2.İAŞELERİN TEMİNİ

İaşeler genelde kara ve deniz yolu ile payitahta ulaştırılırdı. Kışın karayolu güvenilirlik açısından pek tercih edilemezdi. Bu yüzden deniz yolu daha sık başvurulan taşıma çeşidiydi (Kolay, 2016: 187). Deniz yolu taşımacılığında en önemli limanlar: Karadeniz'de Trabzon, Sinop, Samsun, Amasra, Varna, Köstence; Ege'de İzmir, Selanik, Akdeniz'de Antalya, İskenderun, Beyrut, İskenderiye; Marmara'da Tekirdağ, Bursa limanları öne çıkanlardı (Kolay, 2016: 191). İstanbul limanı ise çok çeşitli gemilerin geldiği hareketli bir liman idi. Osmanlı Devleti ihracat yapsa da bunu iç şehirlerde meydana gelen iâşe açığını kapatmak için ticaret yolu ile yapıyordu (Streusand, 2013: 114). Devlet kaçakçılığı önlemek için de fiyatı üretici ile tüccar arasında bırakmıştı (İnalçık, 2017: 281). Saraydaki bazı kimseler de padişahın izni ile ürettikleri malları satmak için tüccarlık yapmışlardı. Bunlar fiyatı kendileri belirlediği için çok para kazanmışlardı. En önemli örneği Kanuni Sultan Süleyman'ın doktoru Yahudi Hamun oğlu Musa, 308 tonu yabancılara satmıştı.

İstanbul kuzey ve güneyden gelen malların buluştuğu adeta ortak pazar idi. Şehre hem Avrupa kökenli mallar hem de doğu malları diye tabir edilen mallar geliyordu. Kıtlık zamanlarında devlet fiyatları yeniden belirlerdi.

İmaretler aracılığı ile de yoksullara bedava tahıl ürünleri dağıtırdı (İnalçık, 2000: 227). İstanbul'un iâşesi genel olarak buğday pirinç tuz et yağ balık bal balmumu deri gibi maddelerden oluşuyordu. 17. yüzyıl başlarında Karadeniz limanlarından 56 gemi buğday gelmişti.

16.yüzyıl başlarında payitahtın yakınlarına kurulan köy pazarlarında birçok ürün mevcuttu. Bu ürünler buldukları bölgenin ihtiyaç fazlasıydı. O yüzden başkentte yaşayan bazı tüccarlar bu köylülerden uygun fiyata ihtiyaç olan ürünleri satın alıp payitahta satıyordu (Faroqhi, 2000: 70). Payitahta şehir dışından mallar gelirdi. Kadı da gelen mallar ile ilgilenen tüccar ve zanaatkârlar ile görüşüp uygun fiyatları belirlerdi. İlgili mallar sabit fiyattan satılmak zorundaydı. Başkent bir tüketim merkeziydi. Gelen gemiler de bunu kanıtliyordu. Trakya kıyısındaki Rodosçuk Tekirdağ tahılın merkeziydi ve en fazla ürün payitahta gönderilirdi (Faroqhi, 2000: 94-96).

İâşenin en önemli özelliği malın ucuz ve kaliteli olmasıdır. Böylece insanların ihtiyacını karşılamaktır (Tabakoğlu, 2014: 103). Çünkü topraktan alınan verim düşük ve dışarıdan getirilen malların ulaşımı zordur. Bu yüzden saray veya halk efradının yiyeceğe ulaşmasını devlet iâşe politikası ile sağlamaktadır. Bölgenin ihtiyaçları karşılandığında artan mallar İstanbul'a gönderilmektedir. İstanbul iâşe açısından tüketim dönüşüm ve dağıtım şehridir. Giden mallar gelen mallara oranla çok azdır. Uzak diyarlardan gelen iâşeler payitahta deniz yolu ile ulaştırılmaktadır. İstanbul'a buğday ve koyun gibi temel mallar Rumeli'den gelmektedir (Uzun, 2006: 3). Haliç'in güney kıyısı payitahtın iâşesi için kullanılmaktadır (Tabakoğlu, 2014: 108).

Vekilharç, Osmanlı Devleti'nde iâşeden sorumlu kişilere verilen bir addır. Vekilharçlar Osmanlı sarayında bulunduğu gibi başkentte konaklarda yaşayan kişilerin de hizmetinde bulunmaktadır. Evin mutfak ihtiyaçlarını, temin edilmesi gereken malzemeleri bilir ve bunların bulunmasını sağlar. Devlet kademesinde varlığı, Yeniçeri Ocağı'nda odabaşından küçük olup bayraktardan da büyüktür (Canatan, 2006: 10). İâşe memurlarına "mübaşir" denilmektedir. Merkezden çıkan iâşe hakkında yazılan hüküm da bu memura verilmektedir (Bilgin, 2004: 161).

17. yüzyılda İstanbul'a her gün beş gemi gelmektedir. Mısırdan buğday pirinç şeker ve baharat, Karadeniz besi hayvanı, hububat, sofralık yağ, bal, balık, sığır derisi, Tesalya ve Makedonya'dan hububat ve büyükbaş derileri, Dobruca'dan buğday temin edilmiştir (Streusand, 2013: 119). Yüzyılın ortalarında Karadeniz'de 2000, Akdeniz'de 3000 kaptan İstanbul'un zahire alım ve taşıma işini yerine getirmektedir (Ortaylı, 2008: 331). Buğdayın Rumeli'den Anadolu'ya Anadolu'dan da Rumeli'ye kaçak yol ile satılmasına devlet engellemek için katı emirler koymuştu. Kanuni Sultan Süleyman döneminde buğdayın fiyatı olduğundan fazla artmıştı (Gökbilgin,

1977: 151). Başkentte zahire üretimi ve tüketimine çok önem veriliyordu. Bunun nedeni eğer halk veya askerler ekmek bulamaz ve aç kalırlarsa isyan çıkarma ihtimalleri vardı (Kolay, 2016: 176). Buğdayın iaşesini temin etmek İstanbul kadısının göreviydi. Buğdayın başka şehirlerden İstanbul'a gelmesi ise tüccar armatör ve gemicilerin göreviydi. Buğday gelecek olan şehirleri ulaşım açısından en aktif olan şehirler seçiliyordu. Ürünlerin fiyatları İstanbul kadısı, fırıncı ve toptancılar bir araya gelerek belirliyorlardı.

Payitahtta en çok üretilen iaşe türü zahiredir. Hububat, tahıl, buğday olarak da geçmektedir. Mevcut stoklarda düzensizlik olduğunda veya satın alınacak fiyatlar aşırı derecede pahalılaşmaya başladığında devlet bu duruma müdahale etmektedir. Çünkü devlet, malların eşit şekilde dağıtılmasını sağlamaktadır (Uzun, 2006: 35). Tahıl ürünleri başkente sürekli gelmeli ve fiyatları da devamlı olarak aynı fiyatta durmak zorundadır (İnalcık, 2000: 233). Hububata diğer besinlerden daha fazla önem verilmesinin nedeni de askerlerin ve hayvanların yeteri kadar besin alarak güçten düşmemeleridir. Hububat ticareti yapılabilmesi için önce eldeki hububatın gönderileceği yere taahhüt ediyordu. Vaat edilen malın gideceğini garanti altına almak için karşı taraf kendilerine bir kefil istiyordu. Anlaşma sağlanınca İstanbul Muhtesibi durumu gözden geçirip Divanı Hümayun'a arz ediyordu. Arzdan sonra her tüccar ayrı olarak hububat alacağı yerin kadısına hitaben bir müsaade hükmü veriyordu. Bu hüküm olmadan tüccar malı alamazdı. Tüccar yükü aldıktan sonra kadının huzuruna çıkıp aldığı hububatın cinsini, miktarını bildiriyordu. Bir diğer kâğıtta da malı götüreceği gemi sahibinin adı, yüklemenin ne zaman olacağı, satın alınan fiyatı, geminin ne zaman hareket edeceği yazıyordu. Bu yazı iki nüsha olarak yazılıyordu (Tabakoğlu, 2014: 115-116).

Genel olarak payitahtta hububat ihtiyacı Balkanlardan ve Ege kıyılarından (Pamuk, 2007: 37) sağlanmasıyla birlikte Trakya'nın Tekirdağ limanına kadar olan yerden, Tuna havzası, Dobruca'dan Don Nehrine kadar olan bölge, kuzey Yunanistan'dan, Mısır, Karadeniz kıyılarından, Ege bölgesinden, Kocaeli, Bursa ve Balıkesir'den getiriliyordu. Tuna'daki buğday, Tuna ve Karadeniz üzerinden gelmesi çok maliyetli idi. Üreticiden bir defalığına mahsus gümrük vergisi alınırdı (İnalcık, 2000: 230). Bu hububatlar unkapanına gelmekteydi. Buradaki tüccarlar aracılığı ile halka dağıtım yapılıyordu.

Hububat konusunda bazen kıtlık durumları ortaya çıkmıştır. Devlet olası bir kıtlık durumunu engellemek için stok politikasını uygulamıştır. Hububatların fiyatları yılda üç dört kez denetlenmesine rağmen kıtlık ve savaş dönemlerinde fiyatları artıyor ve buğday ihracatı yapılamamaktadır. 1560 yılında Eflak ve Boğdan'da yaşanan kıtlık dolaylı yoldan başkenti etkilemiştir. Bu iki şehirde oluşan kıtlık payitahtta gelecek malların bir süre

aksamasına neden olmuştur. 1593 yılında eşkıyalar, Karadeniz'den payitahta gelen zahire yüklü gemiyi yağmaladıkları için bu durum başkentte kısa süreli bir kıtlığa yol açmıştır.

1594 yılında bir zahire gemisi İstanbul'a mal getirmesi gerekirken yol üzerinde malları başkalarına satmıştır. İstanbul'a ulaşmayan mallar da bir süre kıtlığa sebebiyet vermiştir (Kılıç, 2002: 725). 1661 yılında da çıkan kıtlık sebebiyle Anadolu büyük hasar görmüştür (Hammer, 2003: 75). Bunların dışında İstanbul'da kıtlık olmasının diğer bir sebepleri şehrin coğrafi konumunun ziraat yapılmasına elverişli olmamasıdır. Ziraat yapılırsa bile şehrin nüfusu bir hayli fazla olduğundan herkese yetecek kadar iae çıkılmamaktadır.

Devlet, kıtlık olmaması için bir takım önlemler almıştı. Gelen zahirelerden bir kısmını stok yapmış, kıtlık olacağı hissedildiği zaman yağmur duasına çıkılmış, gelen malların gayri resmi yollarla satılmasını engellemişti (Kılıç, 2002: 726). Çünkü kıtlık olduğunda eldeki malların fiyatları gereğinden fazla bir şekilde yükseliyordu. Kıtlık gerçekleşen bölgedeki insanlar da başka yerlere göç etmek zorunda kalıyordu. Bu da sosyal ekonomik dengeyi sarsmaktaydı. 1664 yılında da kuraklık olmuştu. Bu kuraklık kıtlığı getirmesin düşüncesi ile şehirde yağmur duasına çıkılmıştı (Hammer, 2003:111).

Hububat temininde kaçakçılık da yapılmaktaydı. Kaçakçılığın en önemli nedeni üretilen fazla malların İstanbul'a gönderilmesi idi. Mallar gönderilince Anadolu şehirlerinde zahire açığı oluşuyor veya mevcut zahirelerin de fiyatları yükseltiliyordu. Üreticiler zahireleri yerli tüccarlara satmak yerine yabancı tüccarlara satınca daha fazla para alıyorlardı. Bu da kaçakçılığı etkiliyordu.

Devlet, ekmeğe üretimine çok önem veriyordu. Bu işi veziriazam denetliyordu. Özellikle kıtlık dönemlerinde ekmeğin fiyatında oynama yapıp yükseltince bu durum tespit edilip satan kişi cezalandırılıyordu (İnalçık, 2000: 227). Payitahtta ekmeğe ihtiyacı buğday ve hububat ambarlarından sağlanırdı. Bunlar demir kapılı, kalın duvarlı depolarda saklanırdı. Malları depolamayan fırıncılar uyarılırdı. Ekmeğin içerisine konulan tuz başkente Ahyolu adı verilen yerden gelmekteydi. Ekmeğe sıkıntısı çekilmemesi için değirmencilerin altı aylık hububatı tutma zorunluluğu vardı. Bu süreçte nakliyede bir sıkıntı çıkarsa bu tedbir sayesinde zor durumda kalınmıyordu (Tabakoğlu, 2014: 117).

3. ET TÜKETİMİ

Osmanlı başkentinde et tüketimi genelde kuzu ve koyun etidir. Sığır ve dana eti daha az tüketilmektedir. Keçi eti ise neredeyse hiç tüketilmemektedir (Kolay, 2016: 178). Her yıl Anadolu'dan belirli bir miktar koyun eti

başkente gönderilmektedir. Osmanlı Devleti et için celepkeşan adlı uygulamayı kullanılmaktadır. Bu uygulamanın nedeni İstanbul'un fetihten sonra nüfusunun artmasıdır. Celepkeşan sistemine göre her yıl düzenli miktarda ve ucuza payitahta koyun getirilmesidir. Bunun için ilk önce Anadolu'nun bazı kesimlerinde bir grup insan belirlenip bu kişiler koyun yetiştirilmesidir. Koyun yetiştiren kişilere '*celepkeş*' adı verilmektedir. Devletin belirlediği bir zaman diliminde ise bu koyunlar başkente getirilmektedir. Kadı ve Muhtesibin yardımı ile bu koyunlar kasaplara teslim edilir ve kesim işlemi gerçekleştirilmektedir. Koyunlar teslim alındıktan sonra celepkeşlere koyunları getirdiklerine dair belge verilmektedir (Uzun, 2006: 7-10).

16. yüzyılda koyunlar, Kasap Pınarı ve Kalyoz denilen yerden alınmaktadır. Daha sonraları Tokat'tan alınmış ve İstanbul'da Yedikule'de teslim edilmiştir. 17. Yüzyılda et temin işinin başına bir '*kasapbaşı*' diye anılan kişi atanır. Bu kişinin himayesine bir yıllık et gelir ve gider listesi verilir. Etin hangi fiyatla satılacağını, yılsonunda gelir ve giderin eşit olması gerekiyordu. Kasapbaşı, Balkanlardan koyun satın aldırıp payitahta getiriyordu. Anlaşma yaptığı kişilere '*sayıca*' veya '*celep*' denilmektedir. 17. Yüzyılın ikinci yarısında İstanbul'da et ihtiyacı yedi milyonu aşmıştır (Uzun, 2006: 24).

Bir kişinin celepkeş olabilmesi için belirli bir serveti ve hayvancılık ile uğraşması gerekmektedir. Devlet et işi için payitahta '*koyun emini*' adını verdiği bir sorumlu kişi belirlemektedir. Koyun emini hem payitahttaki et işlerini hem de celepkeşlerin et alım satım işlerini kontrol ediyordu. Filibe, Selanik ve Drama'dan kıvrıcık ve karaman türünde koyunlar alınır (Gökbilgin, 1977: 154). Bu yerlerin dışında; Üsküp, Manastır gibi Rumeli şehirlerinden alınır. Bazen de Dulkadir ve Diyarbakır'dan temin edilmiştir (Tabakoğlu, 2014: 126). Güney Moldova'dan da alındığı bilinmektedir.

Et türünden olan tavuk Trakya ve İzmit'ten, balık ise Karadeniz, Marmara, Tuna'da Azak, Kili, Kefe, Silistre, Ege kıyılarında Ayasuluk'tan gelmekteydi. Tulum peyniri Eflâk'tan gelmektedir. Ayrıca kaya tuzu da hayvancılıkta kullanıldığından varlığına çok önem verilmiş ve Eflak'tan getirtiliyordu (İnalçık, 2000: 102). Bal, devletin dört bir yanından payitahta getirilmekteydi. Malkara, Gelibolu, Eğriboz, Eflak, Boğdan, Atina ve Niğbolu'dan Tahtakale'deki Balkapanına getirilir ve oradaki kaliteli ballar direkt saraya alınır (Kolay, 2016: 179). Bakla Karabiga'dan, zeytin, pekmez, turşu Marmara bölgesinden, Akdeniz ve Karadeniz limanlarından arpa, darı gelmekteydi.

İliyota'dan sirkesi Batı Anadolu'dan kuru üzüm, incir, Kefe'den şarap, rakı getirtiliyordu (İnalçık, 2003: 136). Bursa'dan kestane, peksimet, kavun, karpuz, dut, nar, kiraz, şeftali gibi birçok ürün Mudanya sahili aracılığı ile

getiriliyordu (Tabakoğlu, 2014: 107). Mudanya'nın Rum köylerinden şarap, zeytinyağı ve meyve gönderilirdi (Çiftçi, 2004: 165). Hint adalarından çeşitli baharatlar ve çivit getiriliyordu (Streusand, 2013: 115). Fındık; Trabzon ve Giresun bölgesinden, İstanköy'den limon tuzu, Mısır'dan çeşitli baharatlar, pirinç, keten, kına, şeker, amonyum, nitrat temin ediliyordu (İnalcık, 2000: 228). Şekerin ise maliyeti yüksek olduğundan payitahta şeker yerine tahin kullanılıyordu (Kolay, 2016: 179).

Edremit ve çevresinden zeytin, zeytinyağı, don yağı (Uzun, 2006: 39) , İzmit'ten soğan, sarımsak gelmekteydi. Tahıl ürünlerinin geneli Karadeniz'den gelir çünkü oradaki topraklar hem verimli hem de o bölgede nüfusa göre topraktan daha fazla ürün elde edilmekteydi. Ege bölgesindeki bağlardan toplanan pekmez, kuru üzüm ve turşular direkt payitahta geliyordu (Faroqhi, 2000: 101). Kabak, patlıcan, koruk, lahana, ıspanak, taze fasulye gibi sebzeler payitahtın sebze hane adı verilen yerlerde tutulup buralardan manavlara dağıtılırdı (Kolay, 2016: 185).

Varna ve civarında yaşayan Yörüklerden, yün hayvan derileri ve deri çeşitleri için kaynak buradan sağlanıyordu. Birçok mal payitaht dışından sağlanırken süt ve süt ürünleri ise İstanbul'dan karşılanırdı. Eyüp ve Üsküdar gibi yerlerde mandıralar kurulurdu (İnalcık, 2000: 235). Tuz ise karadan taşınması zor olduğundan deniz yolu tercih edilir bu sebeple Kırım'dan getirilirdi (Faroqhi, 2000: 70). Yağ, bal, peynir gibi iaşeler ise Galata Yağ kapanına ve İstanbul Bal kapanına tüccarlar aracılığı ile getirilir buradan halka dağıtılırdı (Tabakoğlu, 2014: 112). 16. yüzyıldan itibaren yağ, Bursa, Edirne, Ankara, Filibe ve Kefe'den getiriliyordu. 17. Yüzyıl başından itibaren sadece Kefe ve Yunanistan'ın Tırhala'nın Maçın Köyünden geliyordu. Yüzyılın sonlarına doğru ise Balıkesir'den de alınmaktaydı. Tereyağ da Kefe'den ve Boğdan'dan getirtiliyordu (Kolay, 2016: 181).

SONUÇ

Sonuç olarak Osmanlı Devleti'nin başkentinde iاشة akışı görüldüğü üzere düzenli olarak sağlanmaktadır. Çünkü yeterli iاشة sağlanamadığında asker savaşlara gidecek güçte değil, halk da işlevini ortaya koyacak kadar çevik olmamaktadır. Olası bir kıtlık durumları da söz konusu olduğundan bunun da önüne geçmek için devlet iاشة stok politikası uygulamaktadır.

KAYNAKÇA

- Bilgin, A. (2004). *Osmanlı Saray Mutfağı*, İstanbul: Kitabevi Yayınları.
Canatan, M. (2006). "Vekilharç", *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, 43, 10-11.
Çiftçi, C. (2004). "Osmanlı Döneminde İstanbul'un İaşesinde Bursa'nın Rolü",

- OTAM Dergisi, 16, 153-171.
- Faroqhi, S. (2000). *Osmanlı'da Kentler ve Kentliler*, (Çev.) Neyyir Kalaycıoğlu, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Gökbilgin, T. (1977). *Osmanlı Müesseseleri Teşkilatı ve Medeniyeti Tarihine Genel Bakış*, İstanbul: İÜEF Yayınları.
- Güçer, L. (1964). *XVI- XVII. Asırda Osmanlı İmparatorluğu'nda Hububat Meselesi ve Hububattan Alınan Vergiler*, İstanbul: İstanbul Üniversitesi Yayınları.
- Hammer, J. (2003). *Büyük Osmanlı Tarihi*, (Çev. haz.) Mehmet Ata, Mümin Çevik, Erol Kılıç, İstanbul: Üçdal Neşriyat Sabah Gazetesi Yayınları.
- İnalçık, H. (2017). *Devlet-i 'Aliyye Osmanlı İmparatorluğu Üzerine Araştırmalar – I*, İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- İnalçık, H. (2000). *Osmanlı İmparatorluğu'nun Ekonomik ve Sosyal Tarihi I*, İstanbul: Eren Yayıncılık,
- İnalçık, H. (2003). *Osmanlı İmparatorluğu Klasik Çağ*, (Çev.) Ruşen Sezer, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- İnalçık, H. (2010). *Osmanlılar*, İstanbul: Timaş Yayınları.
- Kala, A. (1985). "Osmanlı Devleti'nde İstanbul'un Et İhtiyacının Temini İçin Kurulan Kasap ve Celep Teşkilatları", Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Kılıç, O. (2002). "Osmanlı Devleti'nde Meydana Gelen Kıtılıklar", *Türkler Ansiklopedisi*, Yeni Türkiye Yayınları, 10, 725-726.
- Kolay, A. (2016). "İstanbul'un İaşesinde Deniz Ulaşımının Önemi", *VIII. Türk Deniz Ticareti Tarihi Sempozyumu Tebliğler Kitabı (s. 174-194)*, İstanbul: Marmara Üniversitesi.
- Ortaylı, İ. (2008). *Türkiye Teşkilat ve İdare Tarihi*, Ankara: Cedit Neşriyat.
- Pamuk, Ş. (1999). *Osmanlı İmparatorluğu'nda Paranın Tarihi*, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Pamuk, Ş. (2007). *Osmanlı-Türkiye İktisadi Tarihi*, İstanbul: İletişim Yayınları.
- Streusand, D. (2013). *Osmanlılar, Safeviler, Babürlüler*, (Çev.) Bahar Fırat, İstanbul: Ufuk Yayınları.
- Tabakoğlu, A. (2014). "Osmanlı Dönemi'nde İstanbul'un İaşesi", *Osmanlı İstanbul'u Uluslararası Sempozyum Bildirileri (s. 99-168)*, II, İstanbul: 29 Mayıs Üniversitesi.
- Uzun, A. (2006). *İstanbul'un İaşesinde Devletin Rolü: Ondalık Ağnam Uygulaması*, Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Uzun, A. (2005). "Osmanlı Devleti'nde Şehir Ekonomisi ve İaşe", *Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi*, Bilim ve Sanat Vakfı Yayınları, 6, 211-235.