

## 18. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul'un İaşesinde Balkanlar ve Karadeniz'in Önemi

Engin ÇAĞMAN<sup>1</sup>

### Öz

Tarihin her döneminde gerek nüfus yoğunluğu, gerek stratejik konumu ve büyük imparatorluklara başkentlik yapmış olması sebebiyle İstanbul'un iâşesinin sağlanması büyük önem arz etmiştir. Osmanlı Devleti de konuya hassasiyetle yaklaşmış ve özellikle bu sebeple çok önemli organizasyonlar teşkil etmiştir. Bu organizasyonların amacı temelde İstanbul'un ihtiyaç duyduğu malların kesintisiz ve uygun fiyatla temin edilmesidir. İstanbul'un iâşesinin sağlanmasında Balkanlar ve Karadeniz çok önemli bir rol üstlenmiştir. Balkanların Osmanlılar tarafından alınmasıyla birlikte bölge ekonomik ve siyasi bir bütünlük kazanmıştır. Osmanlı döneminde Balkanlar ekonomik yönden çok ilerlemiş, tarımsal üretim artmış; birçok yeni şehir ve kasaba kurulurken daha önceden var olanları da gelişip büyümüştür. Diğer taraftan fetihlerle birlikte Karadeniz yabancılardan arındırılarak bir iç pazar haline gelmiş ve İstanbul, Balkanlar ve Karadeniz arasında üç kutuplu bir ticaret ve entegrasyon ağı ortaya çıkmıştır. Böylece belirli zirai, ticari ve sınai mamullerin üretimi ve dağıtımında uzmanlaşmaya gidilmiştir. Osmanlı döneminde Balkanlar, İstanbul'un temel besin maddelerinden olan zahire ve etin (canlı koyun ve sığır) tedarik edildiği çok önemli bir merkez konumundaydı. Hububat ve bunun dışındaki zahirenin büyük kısmı özellikle Tuna ve civarındaki iskelelere getirilerek deniz yoluyla, canlı hayvanlar ise sürüler halinde karayoluyla İstanbul'a sevk edilirdi. 18. Yüzyılın ikinci yarısından itibaren Balkanlar-Karadeniz ve İstanbul havzasındaki ekonomik istikrar bozulmaya başlamıştır. Osmanlı Devleti ile Rusya arasında yapılan savaşlar ve Rusya'nın Karadeniz'de ikinci bir güç olarak ortaya çıkması üzerine Balkanlarda hem üretim düşmüş hem de İstanbul'a mal akışı nispeten azalmaya başlamıştır. Daha önce devlet, iâşe sistemini yöneten ve denetleyen konumunda iken bu dönemden itibaren gittikçe merkezîyetçi eğilimler ağırlık kazanmaya başlamıştır.

**Anahtar kelimeler:** *Balkanlar, Karadeniz, İstanbul'un iâşesi, zahire, koyun ticareti, iâşe.*

<sup>1</sup> Dr., İstanbul Büyükşehir Belediyesi-Metroİstanbul AŞ; cagman@istanbul-ulasim.com.tr

## **The Importance of the Balkans and the Black Sea in the Provisioning of Istanbul During the Second Half of the 18<sup>th</sup> Century**

### *Abstract*

For its strategic location, dense population and historical position as the capital of great empires, Istanbul's provisioning has always been a matter of vital importance in all periods of history. Likewise, the Ottoman Empire treated the matter with utmost seriousness, creating various significant institutions and mechanisms particularly to this end. These institutions and mechanisms were basically intended to ensure smooth and continuous supply of Istanbul's needs at affordable prices. Both the Balkans and the Black Sea served very important roles in the provisioning of Istanbul. With the Ottoman conquest, Balkans reached a considerable degree of economic and political integration. Under the Ottoman rule, the Balkans prospered greatly, with a boom in agricultural production. Similarly, new cities and towns were founded, with the existing ones experiencing growth and expansion. Further, as a result of the conquests, the Black Sea was entirely excluded from foreign powers, turning into a domestic market. As a result, a new, tripartite integrated network of trade emerged between Istanbul, Balkans and the Black Sea. This in turn brought about specialization in the production and distribution of certain agricultural, commercial and industrial products. Under the Ottoman rule, Balkans served as a major center of supply for grain and meat (livestock, i.e. cattle and sheep), which constituted the staple for the people of Istanbul. The majority of grain and other foodstuff were shipped by sea particularly through the quays on and around the Danube, while livestock was dispatched to Istanbul by land as herds. The economic stability between Istanbul, Balkans and the Black Sea was gradually disrupted starting from the mid-18<sup>th</sup> century. As a result of the rise of Russia as a second power in the Black Sea following the Russo-Ottoman wars, production in the Balkans shrank, with the flow of goods to Istanbul experiencing a relative decline. While the government formerly acted as rather regulator and supervisor of the provisioning system, centralist tendencies now began to rise to prominence starting with the period in question.

**Keywords:** *Balkans, Black Sea, provisioning of Istanbul, grain, sheep trade, provisioning*

## 1. Giriş

İstanbul; coğrafi konumu, Osmanlı Devleti'nin başkenti olması, bünyesinde barındırdığı asker ve bürokrasisi sebebiyle çok yoğun bir nüfusa sahipti. Bu özelliklerinden dolayı dönemin sayılı birkaç metropolünden biri olan İstanbul, imparatorluğun diğer eyaletlerinin üretim fazlalarının öncelikle aktarılması gereken bir yer olarak görülürdü.<sup>2</sup> Üretim ve ulaşım imkânlarının sınırlı olduğu, savaşlar ve kıtlıkların zaten çok hassas olan üretim ve tüketim dengelerini kolayca etkileyebildiği şartlar altında İstanbul gibi büyük bir şehrin iâşesini sağlamak geniş çaplı organizasyonları gerektirmekteydi. Bundan dolayı iâşe meselesi en ince detaylarına kadar planlanır, hatta olağandışı durumlar için önceden hazırlık yapılırdı.<sup>3</sup> Devlet yetkilileri İstanbul halkının, saray, ordu ve yüksek düzeydeki memurların temel ihtiyaçlarının, taşradan kesintisiz ve uygun fiyatla temin edilmesi için çok hassas davranır ve gerekli hallerde müdahalede bulunurlardı.<sup>4</sup>

Bizans döneminde İstanbul için temel ihtiyaç maddelerinin teminine yönelik gelişmiş bir kontrol sistemi mevcuttu. Osmanlı Devleti bu hususta Bizans İmparatorluğu'nun tecrübelerinden faydalanmıştır. Diğer bir deyişle şehrin iâşe sisteminde etkilenme ve tarihî devamlılık söz konusudur.<sup>5</sup>

Osmanlı Devleti'nin çok geniş bir coğrafyaya hâkim olması İstanbul için gerekli olan malların temin edilmesinde kendisine önemli avantajlar sağlıyordu. Mısır, Arabistan, Kırım ve Balkanlar sürekli olarak İstanbul'a mal sevkiyatının yapıldığı bölgelerdi. Fakat temel gıda maddelerinden zahire ve etin çok büyük oranda temin edildiği Balkanların Osmanlı ekono-

<sup>2</sup> Tevfik Güran, "İstanbul'un İâşesinde Devletin Rolü", *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, C.44, Sayı: 1-4, 1986, s. 245.

<sup>3</sup> Sözelimi, 1797-1798 yıllarına ait bir belgede devlet ambarında bir-iki aylık zahire mevcut olmasına rağmen bunun yokmuş gibi düşünülerek yarın ihtiyaç olacaktı gibi zahire alınması emredilmiştir. "... Şıkk-ı Râbi' Defterdâri ve Zahire Nâzırı efendi kullarının takdim eylediği bir kut'a takrirden el hâletü hâzihî anbar-ı âmirede bir iki aylık zahire mevcûd ise de iktizâ-yı dikkat ve hâle göre der-anbar olan zahire mevcûd mesâbesinde tutulmayarak yarınki güne zahire lâzım gibi ... mübâya'a ve celbine ibtidâr olunmak ve ... zehâyir-i vefire iştirâ ve iddihâr kılınmak ferâ'iz-i hâliyeden ve zahire iştirâsıçün idâreye vâfi akçenin yeri bulunub zahire hazînesine i'tâsî lâzımeden olduğuna binâ'en ..." BOA, Hatt-ı Hümayun, No: 4624.

<sup>4</sup> Ahmet Uzun, *İstanbul'un İâşesinde Devletin Rolü: Ondalık Ağnam Uygulaması (1753-1857)*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 2006, s. 1; Robert Mantran, *17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul*, C.1, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 1990, s. 173-174.

<sup>5</sup> Ahmet Uzun, "Tarihsel Perspektifte İstanbul'un İâşesi", *Türkiye Günlüğü*, Sayı 48, Kasım-Aralık 1997, s. 60.

misinde istisnai bir yeri vardı. Bu çalışmada, 18. yüzyılın ikinci yarısında İstanbul'un zahire ve et iâşesinde Balkanların ve Balkanlar bağlamında Karadeniz'in rolü incelenecektir. Her dönemde insanlığın zaruri ihtiyaçlarından olan bu ürün gruplarının Balkanlardan nasıl temin edildiği, bu amaçla teşkil edilen kurumlar, bu kurumların işleyişi ve bu faaliyetler esnasında karşılaşılan problemler ele alınacaktır.

## 2. Balkanlar ve Karadeniz'in Fethi

Müslüman Türklerin güneyden, Anadolu bölgesinden Balkanlara girip yerleşmesi Anadolu Selçuklu Devleti zamanında 1261 yılında vuku bulmuştur. Daha önce Kuzey Karadeniz bölgesinden Balkanlara giren Türk boyları zamanla Hıristiyanlığı kabul ederek Slavlarla karışırken, Anadolu'dan gelen Müslüman Türkler mensup oldukları din ve kültürlerini muhafaza etmeyi başarmışlardır.<sup>6</sup>

Osmanlı Devleti döneminde Türkler 1354 yılında Gelibolu üzerinden Balkan yarımadasına geçerek 1361 senesinde Edirne'yi fethetmiş ve ardından Bulgar krallıklarını ve feodal devletleri ortadan kaldırdıktan sonra Balkanlarda hızla yayılmıştır. 1389 Kosova Meydan Savaşı'yla Sırbistan alınmış, 1396 Niğbolu savaşıyla Balkanlardaki Türk hâkimiyeti güçlenmiş ve Fatih Sultan Mehmet ile birlikte Türklerin Balkanlardaki genişlemesi devam etmiştir. Kanuni Sultan Süleyman'ın Macar tehlikesini yok etmek için 1521'de Belgrad Kalesi'ni fethiyle birlikte Katolikliğin hâkim olduğu Kuzey Dalmaçya, Kuzeybatı Hırvatistan ve Slovenya bölgeleri hariç Balkanlar, Osmanlı Devleti'nin sınırlarına dâhil olmuştur.<sup>7</sup>

Osmanlı Devleti'nin Balkanlarda çok kısa sürede ve hızlı bir şekilde yayılması onun köylü kitleleri, kilise mensupları, yerli askeri sınıflar ve büyük arazi sahibi feodallere ayırım gözetmeksizin uygulamış olduğu uzlaşıcı, koruyucu ve hoşgörülü (istimalet) yaklaşımının sonucudur. Fethedilen topraklarda Osmanlı öncesi kanunlar, vergiler, örf ve adetler, Osmanlı kanunnameleri içine dâhil edilerek söz konusu uzlaşıcı politika en geniş kapsamıyla gerçekleşme imkânı bulmuştur.<sup>8</sup> Osmanlı Devleti'nin bu çabaları sayesinde Balkanlar siyasi ve ekonomik bir bütünlük kazanmış, 200 yıl süren ve literatüre "Pax Ottomanica" (Osmanlı barışı)

<sup>6</sup> Halil İnalçık, "Türkler ve Balkanlar", *Balkanlar*, (OBİV), Eren Yayınları, İstanbul, 1993, s. 9-10.

<sup>7</sup> Kemal Karpat, "Balkanlar", *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, C.5, İstanbul, 1992, s. 29.

<sup>8</sup> İnalçık, *age*, s. 17-18.

olarak geçen barış ortamı tesis edilmiştir. Bu dönemde Balkanlar ekonomik açıdan çok gelişmiş, zirai üretim artmış ve birçok yeni kasaba ve köy kurulmuştur. Ziraatın gelişmesinde söz konusu uzun süreli barış döneminin yanı sıra Bulgaristan, Trakya ve Makedonya'ya göç ederek özellikle ormanlık ve bakir toprakları tarıma elverişli hale getiren Türk göçmenlerinin büyük katkısı olmuştur.<sup>9</sup>

Balkanlarla birlikte Karadeniz'in alınması ve bölgede siyasi birliğin kurulması neticesinde Karadeniz bir iç pazara dönüşmüştür. İstanbul'un, Avrupa'nın en büyük şehri haline gelmesinde birinci etken bu pazardır. Şehrin ihtiyaç duyduğu çeşitli malların üretilmesinde ve taşınmasında Karadeniz, hem İstanbul'a çok büyük katkılar sağlamış hem de imparatorluğun gelişmesinde önemli roller üstlenmiştir. Anadolu, Rumeli ve Karadeniz arasında üç kutuplu bir ticaret ve entegrasyon ağı kurulmuş; bu entegrasyon beraberinde belirli zirai, ticari ve sınai mamullerin üretiminde ve dağıtımında uzmanlaşmayı getirmiştir<sup>10</sup>.

Balkanlarda günümüzdeki yol ve şehir ağları, ana hatları ile Osmanlı döneminde ortaya çıkmıştır. Bugünkü önemli şehirler ve devlet merkezleri Filibe, Tatarpazarcık, Sofya, Belgrad, Saraybosna, Üsküp (Skopje), Yenişehir (Larissa), İlbasan, Manastır, Köstence, Ruscuk (Ruse) birer köy veya kasaba iken Osmanlı döneminde büyük şehirler haline gelmişlerdir. Edirne, Selanik, Niğbolu, Silistre gibi Osmanlı öncesi var olan şehirler de büyük gelişmeler göstermiştir. Söz konusu şehirlerin Osmanlı yayılışında birbirini izleyen uç bölgelerinde, uç merkezleri olarak kurulduklarını belirtmek gerekir.

Osmanlı döneminde, Balkan ticaretinin gelişmesinde üç ana istikamet bulunuyordu. Bunlardan biri, doğu-batı arasında Edirne-Dubrovnik ve Edirne-Avlonya yolu idi. Diğerleri ise Erdel'e giden Edirne-Niğbolu-Braşov yolu ve deniz üzerinden İstanbul-Akkerman-Lwow (Lehistan'da doğu ticaret merkezi) yoluydu.<sup>11</sup>

Tuna'nın nehir taşımacılığı ve Karadeniz'e açılması açısından önemi ayrıca vurgulanmalıdır. İstanbul'dan gönderilen top ve cephane Karadeniz üzerinden Tuna nehrine, buradan da gemi veya kayıklarla ilgili yerlere

<sup>9</sup> Karpat, age, s. 29.

<sup>10</sup> Mehmet Genç, *Devlet ve Ekonomi*, 11. Basım, Ötüken Yayınları, İstanbul, 2014, s. 317-318.

<sup>11</sup> İncalcık, age, s. 22-24.

ulaştırılmaktaydı. Diğer taraftan Tuna'ya kıyısı bulunan veya yakın olan Rusçuk, Hazergrad, Şumnu, Eskicuma, Alakilise, Silistre, Çartak, Karasu, Yenipazar, Umurfakih, Maçın, Babadağı, vs. kazalardan Mübâyaa Mübaşiri ve Nüzul Emîni tarafından temin edilen zahire; Zıştovi, Rusçuk, Silistre, İsakçı, Niğbolu ve İbrail iskelelerinden Ambar Emîni ve mübaşirler tarafından gemilere yüklenerek İstanbul'a veya Avusturya ile Rusya sınırında bulunan kalelere nakledilirdi.<sup>12</sup> Doğal nedenlerle veya savaş ve abluka gibi olağanüstü durumlarda Tuna'dan zahire tedarik edilemediğinde her ne kadar Balkanlarla ve Batı Anadolu ile kıyaslanamazsa da Mısır, acil durum tedarik bölgesi olarak vazife görüyordu.<sup>13</sup>

### 3. Zahire İaşesi

#### 3.1. Hububat

Balkanlar, Osmanlı Devleti ve özelde İstanbul için siyasi ve stratejik öneminin yanı sıra ekonomik olarak da çok müstesna bir coğrafya olmuştur. Döneme ait belgelerde özellikle Karadeniz sahilleriyle birlikte Tuna ve kollarındaki bölgelerin zahire açısından bol ve bereketli olduğu vurgulanmış, bölge için Osmanlı Devleti'nin 'kileri' deyimini kullanılmıştır.<sup>14</sup>

1755-1762 yılları arasında İstanbul'a gelen hububatın %85,8'i Karadeniz'den, %14,2'si Akdeniz'den tedarik edilmiştir. Görüldüğü gibi İstanbul'un hububat iaşesinde Karadeniz'in önemi çok açıktır. Toplam hububat içinde Karadeniz'den gelen hububatın %70,1'ini buğday oluşturmaktadır. Bu oran arpa için %23,6; darı için ise %0,8'dir.<sup>15</sup>

<sup>12</sup> Tahir Sevinç, "18. Yüzyılda Tuna Nehri'nde Ulaşım Ve Nakliye Faaliyetleri", *Türk Tarihinde Balkanlar*, Sakarya Üniversitesi Balkan Araştırmaları Uygulama Ve Araştırma Merkezi Yayınları, C.1, 2013, s. 595.

<sup>13</sup> Rhoads Murphey, "Provisioning İstanbul: The state and subsistence in the early modern Middle East", *Food and Foodways*, Harwood Academic Publishers, Vol. 2, 1988, p. 232.

<sup>14</sup> "... Vakt-i hazarda Rumeli ve Anadolu'da kesret-i zehâ'ir der-kâr ve ale'l-husûs Rumeli'de sevâhil-i Bahr-ı Siyah ve nehr-i Tuna ve dallarında vâki' kasabât-ı cesime ve havâfîlerinde zahîrede olan bereket ve vefret cümleye ma'lûm ve âşikârdır." "... Rumeli'nin Silivri'den Edirne ve Tekfurdağı ve Aydos ve Karınabad ve Hasköy kazalarından cak Niğbolu sancağının Şumnu taraflarına gelince bu arâzî Devlet-i Aliyye'nin kıları mesâbesinde olub sefer ve hazarda iktizâ iden zehâ'irin dört katı ve bârgîr ve sâi'r makûle mübâya'at ve iştirânın lâzım olan mikdârının izâ'af-ı muzâ'afı bu mahallerden tedârük olunmak...", *Reisülküttâb Vekili Firdevsî Emîn Efendi Lâyihası*, Topkapı Sarayı Müzesi Arşivi, E.447/10; İstanbul'un iaşesinin sağlanması kapsamında sadece buğday değil koyun da dâhil olmak üzere temel malların Rumeli bölgesinden sağlanması, Osmanlı dönemi için tüm dönemlerde görülen önemli özelliklerden biridir. Uzun, *İstanbul'un İaşesinde Devletin Rolü*, s. 3.

<sup>15</sup> Salih Aynural, *İstanbul Değirmenleri ve Fırınları*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 2001, s. 65.

18. yüzyılın ortalarında İstanbul'un ihtiyacı olan hububat için sermaye, özel teşebbüs ve devlet tarafından olmak üzere iki şekilde karşılanıyordu. Devlet sermayesinin alanı sınırlı olup, darlık zamanlarında kullanılmak üzere gereken stoklara matuftu. Şehrin günlük zahire ihtiyacı çok büyük oranda özel sermaye tarafından sağlanmaktaydı.<sup>16</sup> 1757 senesinde, İstanbul'un işesi için alınan hububatın %91,4'ü özel sermaye ve %8,6'sı ise devlet tarafından temin edilmiştir. Devlet, İstanbul'a hububat tedariki gibi çok önemli bir konuda, mükellef olan bütün bölgeleri kapsayan merkezi ve bürokratik bir mekanizma kurmamış, aksine esnek bir imtiyaz usulü içinde emanet usulünü de kullanmış, kendi alanı ile özel sektöre ayırdığı geniş alanın sınırlarını net olarak tespit etmiştir.<sup>17</sup>

Zahire ticaretinin büyük bir kısmı kapan tüccarları<sup>18</sup> tarafından gerçekleştirilirdi. Kapan tüccarları Karadeniz sahillerinde bulunan Bergos, Varna, Balçık, Kıvarna, Mangayla, Köstence, Karaharman, Beştepe, Tolca, İsakça, Maçın, Dayeköyü, İbrail, Kalas, Tomarabad, Kartal, İsmail, Kili, Akkirman, Acıdere, Balaban ve Özi iskelelerinden gemilerle İstanbul'a zahire sevkiyatı yapmaktaydı.<sup>19</sup> Hububat cinsinden zahire, İstanbul Unkapanı'na getirilir ve gerekli resmi işlemler yapıldıktan sonra ilgili esnafa tevzi edilirdi. Bu semt İstanbul'un buğday ve un ihtiyacını karşılayan ambar, değirmen ve fırınların bulunduğu çok önemli bir merkezdi.<sup>20</sup> İstanbul'un hububat ihtiyacını karşılayan tüccarlar, Unkapanı'na bağlı olarak faaliyet gösteren ve üretim bölgelerinde hububatı öncelikli satın alma hakkına sahip olan Unkapanı

<sup>16</sup> Lütfi Güçer, "XVIII. Yüzyılın Ortalarında İstanbul'un İşesi İçin Lüzumlu Hububatın Temini Meselesi", *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, C.11, S.1-4, 1949-1950, s. 398-399.

<sup>17</sup> Güçer, age, s. 410-411; Mantran, Güçer'in 18. yüzyılda devlet-özel sermayeye dağılımındaki bu oranın 17. yüzyılda da hemen hemen aynı olduğunu ifade etmektedir. Mantran, age, C. 1, s. 179.

<sup>18</sup> "Osmanlı döneminde büyük şehirlerde özellikle zahire türünden ihtiyaç maddelerinin toptan alınıp satıldığı yerlere kapan adı verilir. Kapan tabiri Osmanlılarda daha ziyade Un kapanı (Kapan-ı Dakîk), Bal kapanı, Yağ kapanı vb. satılan malın adıyla birlikte kullanılmış, günümüz toptancı hallerine veya zahire borsalarına benzeyen yerlerin adı olmuştur. Un, yağ ve baldan başka tahıl, kahve, tütün, ipek, pamuk, kumaş ve çeşitli dokumalar üreticiden satın alınarak başta İstanbul olmak üzere büyük şehirlerdeki kapanlara getirilirdi. Buralarda kadı naibinin nezaretinde esnaf temsilcilerinin de hazır bulunmasıyla mallar tartılır, ağırlık, kalite ve çeşidine göre vergi ve narha tabi tutulduktan, fiyatları belirlendikten sonra esnaf aracılığıyla tüketiciye arz edilirdi. Buğday, arpa, pirinç gibi hububat dışında her çeşit yağ, peynir, işkembe, bal vb. içine alan zahire ticaretiyle uğraşanlara "kapan tüccarı" veya "kapan hacıları" denirdi. XVIII. yüzyıl ortalarında İstanbul'un zahire ihtiyacının yüzde doksandan fazlasını bunlar karşılardı. Yağ ve bal mübayaasıyla meşgul tacirlerin statüsü hububat tacirlerinininkinden farklıydı." Salih Aynural, "Kapan", *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, C. 24, İstanbul, 2001, s. 338.

<sup>19</sup> Salih Aynural, *İstanbul Değirmenleri ve Fırınları*, s. 21.

<sup>20</sup> Eremya Çelebi Kömürçüyan, *XVII. Asırda İstanbul*, 2. Baskı, (Çev. Hrand D. Andreasyan), Eren Yayınları, İstanbul, 1988, s. 162.

tüccarlarıydı. Bu tüccarlara tahsis edilmiş olan zahirelerin başkalarına satılması kesinlikle yasaktı.<sup>21</sup>

İstanbul'un zahire teminindeki en önemli problemlerden biri zahirenin zamanında gönderilememesi veya hiç sevk edilememesiydi. Bu durum, fiziksel engellerden kaynaklanabileceği gibi fiyat düşüklüğü veya zahirenin, rutin olarak alındığı bölgelerin kendisine yetmemesinden kaynaklanmaktaydı.<sup>22</sup>

Hububatın çok büyük bir kısmı deniz yoluyla nakledilirdi. Deniz taşımacılığının önemli avantajları olmakla birlikte bazı dezavantajları vardı. Bunların başında, yılın her döneminde deniz taşımacılığının yapılamaması geliyordu. Zahirenin Kasım ayına kadar İstanbul'a taşınması gerekliydi. Bu aydan sonra gemilerin denizde seyri güçleşiyor, deniz nakliyatı kısmen veya tamamen yapılamıyordu.<sup>23</sup> Bu sebeple uygun mevsimlerde mümkün olduğunca seri hareket etmeye dikkat edilir ve gemiler atıl bırakılmamaya çalışılırdı.<sup>24</sup> Deniz nakliyatının kesinlikle yapılamadığı zamanlarda İstanbul halkının sıkıntı çekmemesi için zahireler develerle Karadeniz'den İzmit'e taşınır, buradan Tersane Ambarı'na naklolunurdu. Deniz nakliyatının diğer dezavantajı ise fırtına sebebiyle gemilerin batması veya zahirenin kullanılamaz hale gelmesiydi.<sup>25</sup> Bütün bunlara ilave olarak korsan saldırıları da önemli bir olumsuz etkendi. Bu hususta özellikle Akdeniz güvenli olmayıp korsan saldırılarına açıktı.<sup>26</sup>

<sup>21</sup> Aynural, age, s. 53.

<sup>22</sup> Yücel Özkaya, *XVIII. Yüzyıl Osmanlı Kurumları Ve Osmanlı Toplum Yaşantısı*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1985, s. 325.

<sup>23</sup> Aynural, age, s. 22; Şiddetli rüzgârlar sebebiyle yaz aylarında da Akdeniz ve Karadeniz'de gemilerin sefere çıkamadığı zamanlar olabiliyordu. Bundan dolayı fırınlardan ruz-ı Kasım'dan itibaren altı ay süreyle yetecek miktarda zahire stoklamaları isteniyordu. Mübahat Kütükoğlu, "İstanbul'da Ekmeğin Temin Edilmesinde Devletin Rolü", *Ata Dergisi*, Sayı VII, 1997, s. 61; Zahire temini konusunda; ürünün yetiştirilmesi, tahsisi, kaydedilmesi ve adil olarak dağıtılmasından ziyade Osmanlı Devleti için en önemli problem nakliye meselesiydi. Kışın başlamasıyla birlikte fırtınalı denizler zahirenin Ukrayna, Trakya ve Mısır gibi üretim merkezlerinden İstanbul ve Hicaz gibi tüketim merkezlerine nakli için çok büyük engeller oluşturmaktaydı. Bazı bölgelerden elde edilen zahire çok dar zaman dilimleri içinde sevk edilmek durumundaydı. Karadeniz'den yapılan sevkiyat söz konusu olduğunda hem ürünün bozulmaması hem de hava şartları sebebiyle gemilerin kaybedilmemesi için optimum süre 15 Ağustos-30 Eylül arasındaki 6 haftalık dönemdi. Genelde ürünün toplanması ne kadar gecikirse kayıp riski de o kadar ne kadar büyüktü. Murphey, age, s. 221-222.

<sup>24</sup> İKS, İst., D. 65., s. 107; İKS, İst., D. 65, s. 111.

<sup>25</sup> Aynural, age, s. 21-23; Ahmet Kala (Proje Ve Yayın Yönetmeni), *İstanbul Ticaret Tarihi*, C.1, İstanbul, Araştırmaları Merkezi, İstanbul, 1997, s. 153-155, Hüküm No: 5/206/629; s. 112-113, Hüküm No: 4/161/496.

<sup>26</sup> Aynural, age, s. 23.

Üreticilerin Tuna ve Rumeli sahillerinden İstanbul'a gönderilmesi gereken zahireyi, devlet tarafından ödenen fiyatın düşük kalması sebebiyle 'harbi kefere'ye satmaları veya İstanbul yerine Anadolu'ya göndermeleri sık rastlanan bir durumdu.<sup>27</sup> Özellikle Mora, Tırhala, Eğriboz ve İnebahtı taraflarında üretilen mahsullerin bir kısmı Avrupalılara satılmaktaydı. Bu durum tespit edilerek kaçakçılık yapanlar yakalandığında zahirelere el konulur ve parası yabancılara iade edilirdi. Zahirelerin yabancılara satılması veya Anadolu'ya gönderilmesi, zahire almaya gelen gemilerin aylarca zahire beklemesine ve atıl kalmasına sebebiyet verirdi.<sup>28</sup> Öte yandan devlet, tüccarın parasının geciktirilmemesine özen gösterirdi. Tüccardan hububat alan esnafın ödeme yapmaması, tüccarın sermayesiz kalarak zarar etmesine ve neticede İstanbul'a hububat tedarik ve naklinin aksamasına neden olacağından ilgili esnafın dikkati çekilirdi.<sup>29</sup>

Konuyla ilgili olarak zaman zaman karşılaşılan başka bir problem hububata saman, ot, vb. yabancı maddelerin karıştırılmasıydı. Bunda mübâyaacıların önemli rolü vardı. Hububatın mahlût, yani yabancı maddelerle karışık olması sebebiyle İstanbul'da bazen ekmeçler bozuk çıkıyor ve halkın sağlığını tehdit edebiliyordu.<sup>30</sup>

18. yüzyılın sonlarında Sultan III. Selim'e sunulan ıslahat layihalarında Balkanlardan zahire tedarik ve sevkiyatı ve bununla ilgili problemler önemli bir yer işgal eder. Defterdar Mehmed Şerif Efendi, layihasında Selanik, Galos, Orfan, Karaağaç, Tekirdağ, Karadeniz'in Alçaklar iskelelerinden ve Tuna, Eflak ve Boğdan'dan tüccarların rayiç fiyatla zahire

<sup>27</sup> "...Tuna sevâhilinde Yerköyü, Ruscuk, Silistre vesâ'ir tarafeyn sevâhilinde ba'zı a'yân ve iktidâr sâhibleri ve zirâ'at erbâbı olanlar çiftliklerinde ve buldukları yerlerde olan zehâyiri berrânî sefînelere ziyâde behâya furuht için anbar ve mahzenlerde cem' ve iddihâr idüb mezbûrların kendü kâr ve kisbleriçün İstanbul'a gelecek zehâyiri İbrail'e indirtmeyüb ve kapan sefînelerine virdirtmeyüb ziyâde behâ ile berrânî sefînelerine bey' için cem' ve iddihâr ..." Fi 29 Ramazan sene 1196 (7 Eylül 1782) BOA, Cevdet İktisat, No:2187; İstanbul'a tahsis edilmiş olan zahirenin Tuna ve Rumeli sahilleri dışındaki bazı deniz ve limanlarda da satışları çokça rastlanan bir durumdu. BOA, Cevdet İktisat, No: 34; BOA, Cevdet Maliye, No: 8640; BOA, Cevdet İktisat, No: 2110; Karadeniz'den getirilen buğdayın, Çanakkale Boğazı'nın sıkı denetiminden dolayı Ege'ye kaçırılması riskliydi. Fakat buna mukabil denetimin daha zor olduğu Ege ve Makedonya buğdayı, kaçakçılığa daha fazla konu olmuştur. Mantran, age, C. I, s. 175.

<sup>28</sup> Aynural, age, s. 41-42.

<sup>29</sup> İKS, İst., D.65, s. 90.

<sup>30</sup> Fahrettin Tızlak, "Hatt-ı Hümayunlar Işığında III. Selim Döneminde İstanbul'da Fırınların Ve Ekmeklerin Tebdil-i Kıyafetle Denetimi", *CEDRUS* III, 2015, s. 339; Sadrazam Koca Yusuf Paşa Layihası, TSMA, E.447/9; Fatih Yeşil, "İstanbul'un İfaşesinde Nizam-ı Cedid: Zahire Nezareti'nin Kuruluşu Ve İşleyişi (1793-1839)", *Türklük Araştırmaları Dergisi*, S.15, Bahar 2004, s. 120.

almalarının ve bizzat onların getirerek Tersane-i Amire ambarlarına teslim etmelerinin gerekliliğini tavsiye eder.<sup>31</sup> Sadrazam Koca Yusuf Paşa da mübâyaacıların, İstanbul'daki bürokratlara güvenerek, zahire satın aldıkları yerlerdeki yöneticilerle işbirliği yaptıklarını, gerek zahireyi satın alma ve gerek ambarlara ve gemilere yükleme esnasında çeşitli hilelerle üreticileri zor durumda bıraktıklarını, bu sebeple üreticilerin ciddi zarara uğratıldıklarını ifade eder. Bu durumun önüne geçilmesi için bazı önerilerde bulunur.<sup>32</sup> Reisülküttab Vekili Firdevsi Emin Efendi de Şumnu, Herzargrad, Tırnova, Prevadi, Aydos ve Babadağı gibi mahallerde, zahirenin bol olduğu zamanlarda devletin rayiç fiyatla alım yapmasını ve uygun ve güvenilir mahallerde stoklanmasını gerekli görür.<sup>33</sup>

18. yüzyılın ortalarına gelindiğinde devlet mübâyaacılarının ve kapan tüccarlarının zahire satın alması ve İstanbul'a sevkiyatı sırasında bazı problemler yaşanıyordu. Bunların başında devletin ve kapan tüccarlarının gönderdiği gemilerin sayıca az ya da çok olması, zahire satın almak için giden yazıcı ve mübâyaacıların sermayelerine göre zahire bulamamaları veya sermayelerinin yetmemesi gelmekteydi. Bu problemler sebebiyle devlet 1748 yılında bazı değişiklikler yaptı. Yeni düzenleme gereğince kapan defterlerine müracaat edilerek geçmiş dönemlerde hangi bölgelerden ne kadar zahire İstanbul'a gönderilmişse bir sonraki sene de buna göre ilgili bölgelerden, kaza ve iskelelerden zahire satın alınması kuralı getirildi. Bu uygulamaya 'mukayese nizamı' adı verilmiştir.<sup>34</sup> Fakat mukayese nizamı üretici arasında hoşnutsuzluğa sebep olmuş ve zahirenin tedariki zorlaşmıştır. 35 yıl süren bu uygulama beklenen neticeyi verememiş, İstanbul'a sevk edilen zahire miktarı düşmüş ve bu sebeple 'zahire tertibi' usulüne dönülmüştür. Bu usulde zahirenin, miri ve rayiç üzerinden olmak üzere iki tür fiyattan alımı yapılmaktaydı. Aslında miri fiyat çok düşük olup adeta bir vergi niteliğindedeydi. Rayiç fiyat ise piyasa fiyatının çok altında olup o da maktu fiyat özelliği taşımaktaydı. Bundan dolayı zahire tertibi usulü de meseleyi tamamen halledememiş ve İstanbul'a zahire temin ve sevkiyatında sonraki dönemlerde de problemler çıkmaya devam etmiştir.<sup>35</sup>

<sup>31</sup> Defterdar Mehmed Şerif Efendi Layihası, TSMA, E.447/3.

<sup>32</sup> Sadrazam Koca Yusuf Paşa Layihası, TSMA, E.447/9.

<sup>33</sup> Reisülküttab Vekili Firdevsi Emin Efendi Layihası, TSMA, E.447/10.

<sup>34</sup> Aynural, age, s. 5.

<sup>35</sup> Aynural, age, s. 11-12.

İstanbul'un iâşe problemlerini gidermek için 1793 yılında Zahire Nezareti kurulmuştur. Devlet böylece, zahire temin ve sevkiyatını sıkı denetim altına almak istemiştir. Nezaretin kurulmasındaki önemli hedeflerden biri her bölgedeki zahirenin öncelikle İstanbul'a gönderilmesini sağlamak ve bunun haricinde Rumeli'den Anadolu'ya zahire taşınmasını ve yabancılara zahire satışını önlemektir. Bu yolda atılan adımlardan biri, Nizam-ı Cedid programı doğrultusunda miri mübâyaa yönteminin haksızlıklarını ortadan kaldırmak amacıyla miri mübâyaa<sup>36</sup> yerine rayiç mübâyaa yönteminin getirilmesidir. Her ne kadar bu usulde, fiyatların piyasa fiyatına yakın olması gerekiyor idiye de uygulamada bir süre sonra satın almalarda ödenen miktar, piyasa fiyatlarının altında kalmıştır.<sup>37</sup>

Zahire Nezareti'nin kuruluşuyla birlikte nazıra, zahire tüccarlarını denetlemekten İstanbul'a Balkanlardan gelecek hububat miktarını arttırmaya ve stoklamaya, ekmeğin fiyat ve kalitesini kontrol etmekten nezaretin gelir ve giderlerini ayrıntılı şekilde tutmaya kadar birçok görev ve yetki verilmiştir. Böylece devlet artık ilk defa sermayedar olarak ordu için değil İstanbul'un iâşesi için yapılan ticarete doğrudan katılmış oluyordu. Netice itibarıyla devlet, ekonomiyi düzenleme etkinliğiyle yetinmeyip kriz dönemlerinin dışında piyasaya birinci dereceden aktör olarak dâhil olmaya başlamış ve sosyo-ekonomik hayattaki ağırlığını artırmıştır.<sup>38</sup>

18. yüzyılın ikinci yarısında vuku bulan savaşlar İstanbul'a buğday temin ve naklini zorlaştırmıştır. Her ne kadar 1768 harbi sırasında Karaharman civarı işgale uğramış ve bu sebeple Tuna havzasından zahire getirilememiş ise de Karadeniz yine de Türk hâkimiyetinde olduğu için gemiler buğday nakliyesi yapabilmıştır. Fakat 1787 yılında Kırım'ın Rusların eline geçmesi sonucunda Karadeniz'de Rus gemilerinin bulunması sebebiyle İstanbul'a zahire sadece Rumeli bölgesinden getirilebilmiş ve

<sup>36</sup> Miri mübâyaa: Devlet hesabına satın alma yapılması anlamına gelmektedir. Tanzimat'tan önce devlet için gerekli olan mallar devletin ilgili dairelerine bağlı memurlar tarafından pazarlıkla satın alınır. Tanzimat'tan sonra çıkarılan kanuna göre devlete ait olup satılacak mallar artırma, alınacak mallar ise eksiltmeyle satılmaya ve alınmaya başlanmıştır. (Mehmet Zeki Pakalın s. 545), *Osmanlı Tarih Deyimleri Ve Terimleri Sözlüğü*, C. II, MEB Basımevi, Ankara, 1983, s. 545; Miri mübâyaa usulünde fiyatlar devlet tarafından belirlenmekteydi. Rayiç mübâyaa ise fiyatların piyasa şartlarında belirlenerek devletin buna göre gerçekleştirdiği satın alma işlemidir.

<sup>37</sup> Güran, age., s. 248-251; 3. Selim'e ıslahat layihaları veren müelliflerin ortak görüşü de zahirenin üreticilerden miri yerine rayiç fiyatla alım yapılması yönündedir. (Defterdar Mehmed Şerif Efendi, age; Sadrazam Koca Yusuf Paşa, a.g.e.); Reisülküttab Vekili Firdevsi Emin Efendi, age.

<sup>38</sup> Yeşil, age, s. 128-129.

gemiler ancak aralıklı olarak işleyebilmiştir.<sup>39</sup> Avusturya ve Rusya ile yapılan savaşlar bir yandan İstanbul'a zahire temin ve sevkiyatını azaltırken diğer taraftan Balkanlarda üretimin düşmesine sebebiyet vermiştir.<sup>40</sup>

### 3.2. Hububat Dışındaki Zahire

İstanbul'a Balkanlar ve Karadeniz'den deniz yoluyla hububat dışında halkın ihtiyacı olan çeşitli zahire getiriliyordu. Yağ, bal, peynir pastırma gibi zahire getiren tüccarlar Galata Yağkapanı ile İstanbul Balkapanı'na bağlı olarak faaliyet gösteriyordu. Bu tüccarlar söz konusu zahireyi genellikle Eflak ve Boğdan'dan, bunun dışında Silistre, Rusçuk, Zıştovi, Niğbolu, Prevadi, İbrail, İsmail, Kili ve Akkırman kaza ve iskelelerinden almaktaydılar. Özellikle Eflak ve Boğdan, İstanbul'un ihtiyacı olan çerviş, don ve sadeyağlarının temin edildiği zahire kaynağı idi.<sup>41</sup>

Unkapanı tüccarları gibi diğer zahire tüccarları da taahhüt sistemine<sup>42</sup> göre faaliyet gösterirdi. Hangi cins zahire getirileceği ihtisaslaşma ve iş bölümüne göre tespit ediliyor, kapan tüccarlarının hangi bölgeden satın alma yapacağı önceden belirleniyordu. Tüccarların birbirlerinin bölgelerine giderek satın alma yapmaları yasaktı.<sup>43</sup>

Kapan tüccarları ortaklıklar halinde çalışırlar, genellikle pazar yerlerinde ve iskele başlarında kendilerine tahsis edilen yerlerde ikamet ederek satın alma işlemlerini gerçekleştirirdi. Fiyatlar üretimin durumuna göre bölgenin voyvodası tarafından tespit edilir ve tüccarlar ödemeyi peşin yapardı. Fakat üretimin yetersiz olduğu zamanlarda üretici belirlenen rayiç fiyata zahireyi satmak istemez, bu da İstanbul'a belirli miktarda zahire getirme taahhüdünde bulunmuş olan tüccarı yüksek fiyat ödemek zorunda bırakırdı.<sup>44</sup>

<sup>39</sup> Kütükoğlu, age, s. 59-60.

<sup>40</sup> Yeşil, age, s. 132.

<sup>41</sup> Aynural, *İstanbul Değirmenleri Ve Fırınları*, s. 65-66.

<sup>42</sup> Taahhüd sistemi: Yağ ve Balkapanı tüccarlarının çalışma sistemleridir. İlgili tüccarlar kadı huzuruna çıkarak, getirebilecekler yağ ve bal miktarlarını taahhüd eder ve herkes taahhüd ettiği malın ticaretini yapardı. Hangi tüccarın nereden, ne kadar alacağı da önceden belirlenmiş olup tüccarlar birbirlerinin mübâyaa bölgesinden mal satın almazdı. (Aynural,, "Kapan", *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, s. 338).

<sup>43</sup> Salih Aynural, "18 Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul Kapan Tüccarları", *Türk Dünyası Araştırmaları*, S. 80, Ekim 1992, s. 211-212.

<sup>44</sup> Aynural, age, s. 212-213.

Kapana gelen yağlar tahrir olunarak mühürlenir, depolanır ve ihtiyaç oldukça piyasaya arz edilirdi. Yağlar cinslerine göre ayrı ayrı kaydedilir, bu işlem sırasında mübaşir ve İstanbul kadısı tarafından görevlendirilen bir kâtip bulunurdu.<sup>45</sup> Kapan tüccarlarının İstanbul'da kapan yakınlarında depoları mevcuttu. Mübâyaa edilen don ve çerviş yağları Galata Yağ kapanına, sade ve cilgi yağ, bal ve benzeri zahire ise kapan tüccarlarının depolarına konulurdu.<sup>46</sup>

Don ve çerviş yağlarının İstanbul'a naklinde fıçı yerine hayvan derisinden yapılan ve 'yedik' denilen torbalar kullanılmaktaydı. Kapan tüccarları sade, don ve çerviş yağlarını 'süreççiler' adı verilen celeplerden temin ederlerdi. Süreççiler belirli mevsimlerde kestikleri hayvanlardan elde ettikleri yağları kapan tüccarlarına satarlardı.<sup>47</sup> 1775 yılında Galata Yağkapanı'nda 11, Balkapanı'nda 19 tüccar mevcuttu.<sup>48</sup> Tarihini tespit edememekle birlikte 18. yüzyılın sonlarına ait olduğunu düşündüğümüz bir belgeye göre ise 28 Galata ve 20 Balkapanı tüccarı vardı. Kapana getirilen mallar esnafa sırasıyla dağıtılırdı. Bunun hilafına hareket edilmesine müsaade edilmezdi.<sup>49</sup> Kapana zahire getiren gemilerin yüklerini en kısa sürede boşaltarak tekrar sefere çıkmaları mal arzının devam etmesi ve fiyat istikrarının sağlanması açısından çok önemliydi. Bu hususa özellikle riayet edilerek gemiler mallarını boşalttıktan hemen sonra tekrar zahire tedariki için gönderilirdi. Bu sebeple yüklerini boşaltan tüccarlara paralarının kısa sürede ödenmesine dikkat edilirdi.<sup>50</sup>

İstanbul'a zahire temin eden tüccarlara herhangi bir zorluk çıkarılmaması için devlet hassas davranıyor ve konuyla ilgili olarak zahirenin temin edildiği bölgelerdeki devlet görevlileri uyarılıyordu. Bunlardan birinde Eflak, Boğdan ve havalisinde hâsıl olan asel, şem-i asel, revgan-ı don, çerviş, revgan-ı sade, peynir, pasdırma, gön ve yapağı gibi malları İstanbul'a getiren tüccarlarla süreççilere zorluk çıkarılması karşısında,

<sup>45</sup> "... İstanbul kâdısı fazîletlü efendi ashâb-ı arz-ı hâl tüccarânın der mahzen ve temhîr olunan revganlarının ta'yîn olunan mübaşir ve tarafınızdan bir mu'temed kâtip ta'yîni ile cümle yedeklerini vesâ'irlerini tahrîr ve don yağını başka ve çerviş yağını başka defter eyledikten ...", fi 9 Safer aene 1188 (21 Nisan 1774), İKS, İst. D.36, s. 108.

<sup>46</sup> Aynural, age, s. 213.

<sup>47</sup> Aynural, *İstanbul Değirmenleri Ve Fırınları*, s. 68-69.

<sup>48</sup> Murat Çizakça, *İslam Dünyasında Ve Batıda İş Ortaklıkları Tarihi*, (çev.) Şehnaz Layıkel, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 1999, s. 104.

<sup>49</sup> İKS, İst., D.65, s. 28-29; İKS, İst., D.64, s. 8.

<sup>50</sup> İKS, İst., D.65, s. 5-6.

bunun önlenmesi için bölgedeki voyvodalara, kadılara, gümrük ve iskele eminlerine, subaşılara, ayanlara, serdarlara ve kethüdalara emir gönderilmişti.<sup>51</sup>

Yağların birbirlerine karıştırılarak satılması yasaktı. 1777 yılına ait bir belgede İbrail, Kalas ve İsmail iskelelerinde don ve peynir yağlarını karıştırarak sade yağ olarak satan tüccarların bu faaliyetlerinin önlenmesi ve gerek Eflak ve Boğdan gerek İstanbul ve Galata'da alım-satımlarda yağ cinslerinin açık bir şekilde belirtilmesi istenmiştir.<sup>52</sup> Bazen de sadeyağ, don ve çerviş yağı katılarak halka satılıyordu. Fakat bu şekilde hileli satış yapanlardan Müslüman olanların ticaretten men edilerek memleketlerine sürgüne gönderilecekleri, zımmî iseler küreğe vaz edilecekleri bildiriliyordu.<sup>53</sup> İstanbul'a zahire götüren tüccarlardan haksız yere vergi alınmasına kesinlikle müsaade edilmiyordu. 1777 yılında Tuna ve sair yerlerden İstanbul'a zahire nakleden kapan tüccarı ve gemi reislerinden refiye adı altında vergi alanların engellenmesi için hüküm gönderilmişti.<sup>54</sup>

Zahire çeşitleri de deniz yoluyla İstanbul'a getirildiği için hububat sevkiyatında geçerli olan, mevsim şartlarının her zaman deniz taşımacılığına elverişli olmaması ve gemilerin sayıca yetersizliği gibi risk ve problemler bunlar için de söz konusuydu. Özellikle gemilerin çeşitli sebeplerle kazaya uğraması ve batması sık görülen olaylardandı.<sup>55</sup>

3. Selim döneminde Galata Yağ ve Balkapanında yeni düzenlemelere gidilmiş ve kapan tüccarlarının içlerinden mutemet kişiler nazır tayin edilmeye başlanmıştır. Söz konusu nazırların görevleri kapan tüccarları arasında muhtemel anlaşmazlıkları önlemek, kapandaki zahirelerin satışının narha uygunluğunu denetlemek, buna riayet etmeyenleri ikaz ve netice alınmıyorsa Bâb-ı Âlî'ye şikâyet etmektir.<sup>56</sup>

<sup>51</sup> BOA, Cevdet İktisat, No: 1838.

<sup>52</sup> İKS, İst., D.40, s. 95.

<sup>53</sup> "... Sevâhîl-i Tuna ve Eflak ve Boğdan memleketlerinden bu sene-i mübâreke de Galata kapanına sâde olmak üzere gelen yağlar don ve çerviş ile mahlût ve bir dürlü ekle sâlih olmadığından ... hilâf-ı ta'ahhüd hareket ider olur ise Müslim olanları ticâret-i mezkûreden men'ü def' ve vilâyetlerine nefy ü iclâ ve zımmîleri küreğe vaz olunub ...", (İKS., İst., D.43, s. 48.)

<sup>54</sup> Kala, age, C.1, s. 327, Hüküm No: 9/140/513.

<sup>55</sup> Kala, İTT, s. 39-40, Hüküm No: 2/256/858; s. 55, Hüküm No: 3/53/203; s. 104, Hüküm No: 4/130/407 .

<sup>56</sup> Aynural, "18. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul Kapan Tüccarları", s. 214.

#### 4. Et İaşesi

İstanbul'un iaşesi için temel gıda maddelerinden ikincisi olan et çok büyük oranda Balkanlardan yani Osmanlı Rumeli'sinden temin edilmekteydi. Özellikle canlı koyun sürüleri, karayoluyla Balkanlardan İstanbul'a getiriliyordu. Trakya'nın düzlükleri Balkanlardan erişimi oldukça kolaylaştırıyor, koyunun semizlemesi ve tedarik edildiği ilk bölgeden getirildikten sonra uzun bir yürüyüşün ardından kışlaması için daha uygun otlak alanları sağlıyordu. Bunun aksine Boğaziçi, koyunun Anadolu'dan gelişinde ve İstanbul tarafına geçirilişinde önemli bir engel teşkil etmekteydi.

Şehrin koyun arzını düzenlemeye çalışan resmi makamlar ilk olarak Balkanlara yönelmiştir. 16. yüzyılda Orta ve Doğu Anadolu'dan koyun getirmeyi teşvik etme çabaları özellikle Rumeli'deki siyasi ve askeri gelişmelerden kaynaklanan kıtlığa karşı alınan önemlerden kaynaklanmıştır. 18. yüzyılda ise şehir nüfusunun talepleri çok fazla artış gösterdiği için Anadolu platosundan da ciddi sayıda koyun getirilmesine ihtiyaç duyulmuştur. Fakat yine de saraya ve devlete bağlı nüfus, 18. yüzyıl sonlarına kadar tamamen Balkanlara bağımlı bir tedarik sistemi kullanmaya devam etmiştir. Tuna'nın ikiye böldüğü nehrin güneyinden Trakya, Bulgaristan, Makedonya, ve Teselya'dan gelen koyun, şehre sunulan arzın önemli bir bölümünü teşkil etmiştir.<sup>57</sup>

Kuzey Bulgaristan'ın orta ve doğu kesimlerinde çok sayıda kasaplık koyun yetiştirilmekteydi. Rumeli'de tahıl ürünlerinin bol miktarda yetiştirilmeye müsait bölgeleri aynı zamanda küçükbaş hayvancılığının yaygın olduğu yerlerdi. Bu bölgede yetiştirilen "kıvırcık" türü koyun lezzet bakımından hem saray mutfağında hem de halk arasında Anadolu'dan getirilen koyunlara tercih ediliyordu.<sup>58</sup> Eflak ve Boğdan tarafından getirilen koyunların bir kısmı kış aylarına dayanıklı "mosturgan" ve "pornar" cinsi koyunlar olduğu için devlet bu tür koyunların kış mevsimine yakın zamanlarda temin edilip, İstanbul yakınlarındaki kışlaklarda bekletilmesi ve gerektiğinde İstanbul'a getirilmesini hedeflemekteydi. Eflak ve Boğdan taraflarından temin edilen bir diğer koyun türü olan "çorgan" ise kış mevsimine daha az dayanıklı olduğu için bu

<sup>57</sup> Antony Greenwood, *İstanbul's Meat Provisioning: A Study of the Celepkeşan System*, Basılmamış Doktora Tezi, Chicago Üniversitesi, 1988, pp. 20-21.

<sup>58</sup> Halime Doğru, "Rumeli'de Celepkeşanlar", *XIII. Türk Tarih Kongresi - Kongreye Sunulan Bildiriler*, Ankara 4-8 Ekim 1999, C.III, III. Kısım, s. 1680.

cins koyunlar kış mevsiminden önce temin edilip doğrudan şehre sevk edilmekteydi.<sup>59</sup>

Büyük ve küçükbaş hayvanların İstanbul'a getirilmesi ve dağıtılması da yine hububat ve zahirede olduğu gibi çok büyük bir organizasyonu gerekiyordu. Osmanlı Devleti'nin kentli tüketici kitlelerine düşük fiyatlı ve sürekli et tedariki sağlama girişimlerinin temelinde "celepkeşan sistemi"<sup>60</sup> olarak adlandırılabilir uygulama yatıyordu. Esasında sistemin amacı, İstanbul kasaplarına yıllık sabit bir miktarda koyun satma görevi verilen bir grup taşra halkı teşkil etmektir. Devlet taşrada koyunların toplanmasından İstanbul'daki tüketiciye satışına kadar sürecin her aşamasını denetliyordu. Böylelikle koyun arzının sürekli olmasını ve fiyatların tüketici, devlete bağımlı ve sıradan halkın satın alma gücünün üzerine çıkmamasını hedefliyordu. Bu hizmet karşılığında taşradaki tedarikçiler olan celepkeşan, tüm olağanüstü vergiler ve devlete karşı diğer yükümlülüklerden muaf tutuluyordu.<sup>61</sup>

Yeni celepleri yazan yetkililere verilen talimatlar; bu görevlileri tefeciler, zenginler, uygunsuz yollarla tımar sahibi olmuş kimseler, doğancılar, muhtesipler, köy ağaları ve diğer yetkililer, tüccar ve iş adamları ve genel anlamda kapıkulu ve tımarlı sipahi olmayan herkes arasından seçmeleri yönündeydi. Koyun işiyle uğraşan kimselere ise öncelik veriliyordu. İlk önce bu kimseler, ardından diğer kategorilerde olanlar kaydediliyordu. Celepkeşanın seçiminde üç faktöre bakılıyordu: Öncelikle aday kimsenin koyunu olup olmadığı ya da koyun işiyle uğraşıp uğraşmadığı, ikinci olarak aynî ya da nakdi, harcanabilir sermayesi olup olmadığı ve üçüncü olarak bu serveti gayri kanuni ya da şüpheli yollarla elde edip etmediği ve/veya devlete karşı yükümlülüklerinden kaçıp kaçmadığı. Bu faktörlerden ikincisi olan servet, başlıca ön şart idi. Diğer ikisi ise öncelik verilme nedeniydi.<sup>62</sup>

<sup>59</sup> Mehmet Sait Türkhan, *18. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul'un Et İşçisinin Temini, Hassa Kasabbaşılık Kurumu*, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul, 2006, s. 47-48.

<sup>60</sup> Celepkeşan sistemi: İstanbul'un fethinden sonra artan nüfusun, saray halkının ve kapıkullarının et ihtiyacını karşılamak üzere kurulan sistemdir. Balkanlar'da Tuna'nın güneyinden her yıl belirli miktarda koyun getirmekle yükümlü olan hayvan tüccarları bunun karşılığında diğer vergilerden muaf tutuluyordu. Anthony Greenwood, "Osmanlı Provizyonizm Uygulama Alanlarına Bir Örnek: "İstanbul'un Et İşçisi", *Türk Tarihçiliğinde Dört Sıma*; İBB Kültür AŞ Yayınları, İstanbul, 2006, s. 117.

<sup>61</sup> Greenwood, *İstanbul's Meat Provisioning: A Study of the Celepkeşan System*, p. 62.

<sup>62</sup> *Ibid*, pp. 76-77.

Tüm bu özellikler aslında celepkeşan olmanın bir nevi cezalandırma yöntemi olduğunu düşündürmektedir. Bu sebeple celepkeşan olan kişiler işin riskli olması sebebiyle çoğu zaman istememelerine rağmen bu göreve getiriliyorlardı.<sup>63</sup>

Celeppler tarafından toplanan koyun ve bunun dışında keçi ve sığır gibi hayvanların satılması için özel olarak İstanbul dışında pazarlar kurulurdu. Rumeli bölgesinden toplanan hayvanların satışı için kurulan pazar Edirnekapı'daydı. Belirli bir düzene tabi olan bu pazarlarda satışlar öğleye kadar devam eder ve kasaplar aldıkları hayvanları, kesim için kendilerine tahsis edilmiş olan selhanelere götürürlerdi.<sup>64</sup> Celepplerin ikinci satış türü ise getirdikleri koyunları kendilerine tahsis edilmiş olan selhanelerde keserek yine kendilerine tahsis edilmiş olan kasap dükkânlarında et olarak satmaları şeklindeydi.<sup>65</sup>

Celepplerin koyunları nerelerden toplayacakları, ne zaman ve hangi yolları kullanarak İstanbul'a getirecekleri önceden belirlenmiş ve kayıtlara geçmiştir. Güzergâhların belirlenmesinde fetih yolları belirleyici olmuştur. Osmanlı Devleti, Balkan fetihleri esnasında daha önce Romalıların yaptığı ve Bizans'ın da kullandığı yollardan faydalanmıştır. XV. yüzyıldan itibaren bu yollar askeri amaçla kullanılmakla birlikte İstanbul için talep edilen canlı hayvanların toplanmasında ve nakliyesinde de mühim bir fonksiyon icra etmiştir. Bunlar içinde Balkanların en fazla koyun yetiştirilen ve celepkeşan kaydedilen bölgesini İstanbul'a bağlayan ve sağ kol olarak tabir olunan yol üzerinde Aydos, Burgaz, Varna, Balçık, Mangayla, Tulçe, Kili, Akkerman, Silistre, Tırnova, Hazergrat, Eski Cuma, Şumnu ve Rusçuk kazaları bulunmaktaydı. Celepkeşanlar koyunları ile birlikte İstanbul'a ulaşmak için bu güzergâhı kullanırlardı.<sup>66</sup> Devlet koyun temin alanı içerisindeki en uzak nokta olan Eflak ve Boğdan'dan alacağı koyunlardan kış için ayrılacak bölümleri için daha ilkbaharda harekete geçmekte ve bu amaçla bölgeye celepler gönderip koyunları temin etme yoluna gitmekteydi.<sup>67</sup>

<sup>63</sup> Uzun, age, s. 9.

<sup>64</sup> Kala, age, s. 112-113.

<sup>65</sup> Ahmet Kala, "19. Yüzyılın İlk Yarısına Kadar İstanbul Kasap Esnafının Organizasyonu", *Sosyal Siyaset Konferansları*, 37-38. Kitaplar, İstanbul Üniversitesi Yayınları, İstanbul, 1992, s. 111.

<sup>66</sup> Doğru, age, s. 1679.

<sup>67</sup> Türkhan, age, s. 49.

Osmanlı Devleti İstanbul'a koyun getirilmesini teşvik etmek için tüccarlara bazı avantajlar sağlamıştır. Bunlardan en önemlisi koyunların sevkiyat esnasında geçtikleri yerlerden toprak bastı, otlak hakkı, gümrük, bac vb. herhangi bir vergiye tabi tutulmamalarıydı.<sup>68</sup> 1767 yılında bu kuralı ihlal ederek çeşitli isimler altında koyun tüccarlarından vergi almak isteyenlerin engellenmesi için daha önce verilmiş olan hüküm, Eflak, Boğdan ve İstanbul arasında kalan bölgelerin yöneticilerine teyiden tekrar edilmiştir.<sup>69</sup>

Zahirede olduğu gibi koyunların da İstanbul'a getirilmeden satılması zaman zaman karşılaşılan bir durumdu. Celepler devletin yasaklamasına rağmen koyunları Balkan yarımadası limanlarına gelen yabancı tüccara satıyordu.<sup>70</sup> Bazen de Rumeli koyun tüccarları daha fazla kazanç sağlamak için koyun sürülerini Büyük Çekmece, Küçük Çekmece, Bergos, Silivri, Ereğli, Tekfurdağı, Şarköy, Gelibolu ve İnoz gibi mahaller yoluyla Rumeli'den Anadolu'ya geçirerek Bursa ve İzmir gibi şehirlere götürüp satıyorlardı. Bu sebeple devlet ilgili bölgelerin yöneticilerine gerekli tedbirlerin alınması için emirler yazıyordu.<sup>71</sup>

Balkanlar ve Rumeli'den temin edilen sığır, manda ve inek sürüleri Yedikule'de Tokad denilen mahalle getirilerek %15'inin Yahudilere kalanlarının da sığır kasaplarına tahsis edilmesi kural idi. Fakat bunun hilafına hayvanları yolda karşılayıp satın alan kişilerin bu faaliyetlerden men edilmesi için zaman zaman hükümler gönderiliyordu.<sup>72</sup> 1770 yılında Rumeli'de Eflak, İslimye, Filibe, Zağra-yı Atık, Yanbolu ve sair yerlerden gelen inek, öküz ve sığır Edirne'de pastırmacı ve muhtekirler tarafından satın almaları İstanbul halkının sıkıntı çekmesine sebep olmuş ve sığır

<sup>68</sup> Fakat bu muafiyetin celeplerin sadece İstanbul'a getirdikleri koyunlar için tanındığını, bunun haricinde getirilen koyunlar için böyle bir muafiyetin olmadığını ifade etmeliyiz. (Uzun, age, s. 18.)

<sup>69</sup> BOA, Cevdet İktisat, No: 37.

<sup>70</sup> Doğru, age, s. 1679.

<sup>71</sup> Uzun, age, s. 16.

<sup>72</sup> Ahmet Kala, (Proje Ve Yayın Yönetmeni), *İstanbul Esnaf Tarihi*, C.1, İstanbul Araştırmaları Merkezi, İstanbul, 1997, s. 120, Hüküm No: 4/31/85; s. 156-157, Hüküm No: 4/182/556; C.2, s. 191-192, Hüküm No: 8/264/865. İstanbul'a getirilen hayvanlar sur dışında belirli otlak ve kışaklarda bekletilir ve bilahare dağıtım yapıldı. Bekletilen alanlar tarihsel süreçte değişiklik arz etmiştir. 16 ve 17. yy.'da Kasap Pınarı olarak bilinen bölge ile bugünkü Küçükköy semti yakınlarında Saya Ocağı olarak adlandırılan bölge iken 18. Yüzyılın başlarında yukarda belirttiğimiz Yedikule dışındaki Tokat olarak bilinen yerd. 18. yüzyılın sonlarında ise kara Ahmetli çiftliğiydi. Özellikle Deliorman ve diğer Karadeniz sahillerinden deniz yoluyla getirilen koyunlar ise 18.yy.da Baltalimanı'nda toplanmış ve buradan kasaplara dağıtılmıştır. (Türkhan, age, s. 53-54).

kasabı kethüdası, yiğitbaşı ve ihtiyar ustaları tarafından şikâyete konu olmuştur. Üstelik gayrı meşru bu faaliyetin birkaç seneden beri tekrar ettiği ifade edilmiştir.<sup>73</sup>

16. yüzyılın ortalarında İstanbul'a et tedarikinin daha sağlıklı yürütülebilmesi için Koyun Eminliği görevi ihdas edilmiştir. Koyun emini, genel tedarik ve devlet tahsisatının tümünden ve özellikle Balkanlardan gelen yıllık belirli sayıda koyunun garanti edilmesi yoluyla celepkeşan sisteminin düzenlenmesinden, koyunun kasaplara dağıtımından ve satışından sorumluydu. 17. yüzyıl başlarında celepkeşan sisteminin niteliği değişim geçirmiş ve diğer yandan ekonominin parasallaşmasına paralel olarak, koyun üretmeye yönelik aynı yükümlülük nakdi bir vergi şeklini almıştır. Bu verginin tahsilinden mesul kimseye Koyun Emini denilmeye devam etmiştir. Şehre yeterli sayıda koyun getirilmesini temin etme sorumluluğu için de Kasapbaşılık adında ayrı bir makam kurulmuştur.<sup>74</sup>

16. yüzyılda Osmanlı Devleti taşrada çok güçlü iken 17. ve 18. yüzyıllarda ayanların gücü artmış ve özellikle Balkanlarda yerel unsurlar ön plana çıkmıştır. Buna bağlı olarak üretim fazlası, söz konusu unsurların kontrolüne girmiştir.<sup>75</sup> Bunun yanı sıra 1774 yılında Osmanlı Devleti için çok ağır maddeler içeren Küçük Kaynarca Antlaşmasıyla ve 1783'te Kırım'ın Ruslara geçmesiyle Karadeniz'deki deniz taşımacılığı üzerinde Osmanlı Devleti'nin hâkimiyeti zayıflamış ve Rumeli'den yapılan alımlar olumsuz yönde etkilenerek İstanbul'un iâşesinin karşılanması zorlaşmıştır. Devlet bu problemleri ortadan kaldırmak için merkezi iktidarı kuvvetlendirmek istemiş, bu sebeple yerel kaynakları yeniden ele geçirmeye ve özel sektörün faal olduğu alanlara el atarak ekonomik gücünü geliştirme-

<sup>73</sup> "... Rumeli cânibinden diyar-ı Eflak'da İslimye ve Filibe ve Zağra-yı Atik ve Yanbolu arasında vesâ'ir o havâfilerde hâsıl olan sığır ve öküz ve inek kadîmden doğru Asitâne-yi Aliyye'ye gelüb Yedikule hâricinde kasab ustaları beynerinde tevzi' ve zebh ve ibâdullâha narh-ı rûzîsi üzre bey' olunmak nizâm-ı kadîmî iken birkaç seneden berü Edirne'de basdırmacı ve muhtekir tâ'ifesinden ba'zı kimesneler zuhûr ve zî-kudret olanlara istinâde ile Asitâne-yi Aliyye'ye gelecek hayvanâtı mesâfe mahallerden karşılayub ziyâde behâ ile bey' idüb ... kadîmden Asitâne-yi Aliyye'ye gelecek sığır ve öküz ve ineği ashâb-ı ihtikâr ve basdırmacı tâ'ifesi ol tarafda iştirâdan men' olunmalarıçün Edirne kâdisına ve Bostancıbaşı ağaya ve a'yân-ı beldeye hitâben ...", Fi Cemaziye'l-evvel sene 1184" (9 Ağustos 1770), İKS, İstanbul, D. 34, s. 27.

<sup>74</sup> Geenwood, ibid, pp. 40-41.

<sup>75</sup> Akt: Uzun, age, s. 12.

ye çalışmıştır.<sup>76</sup> Bu çabalar en temel ihtiyaç maddeleri olan hububat ve et iâşesinde kendisini göstermiştir. 1793 yılında kurulan Zahire Nezareti, hububat arz etme vazifesinin özel sermayeden devlete geçmesini sağlamıştır. Benzer şekilde koyun temininde devlet kendi adına ve kendisinin belirlediği ölçüde (onda bir) ve fiyatlarla piyasadan profesyonel tüccarlarla alım yapma yoluna gitmiştir. Önceki dönemlerden ayrılan husus ise satışların daha önce isteğe bağlı olmasına karşın ondalık ağnamla birlikte gerekirse zorla yapılmasıdır. Ondalık ağnam 18. yüzyılın ikinci yarısında artan siyasi ve askeri kargaşaların hammadde teminini zorlaştırması ve devletin, iâşe sürecine yönelik doğrudan müdahalesini zorunlu hale getirmesi sonucunda ortaya çıkarak 1783-1857 yılları arasında uygulanmış olan bir sistemdir. Devletin fiyatları kendisinin belirlemesi ve satışın gerekirse zorla yaptırılması sebebiyle uygulama bir tür vergi niteliği kazanmıştır.<sup>77</sup>

Ondalık ağnam esas olarak askeri birliklerin ve devlet memurlarının et ihtiyacını karşılamayı hedeflemiştir. Bununla birlikte zamanla ondalık uygulamasının kapsamının genişletilmesi ve tahsil edilen miktarların artmasıyla İstanbul halkının et ihtiyacına katkıda bulunmak için bir miktar ondalık koyun, kasap esnafına satılmaya başlanmıştır. Fakat asker ve memurların iâşesi öncelikli konumunu hiçbir zaman kaybetmemiştir.<sup>78</sup>

19. yüzyıl başında Eflak ve Boğdan'dan gelen koyun, aynı 17. yüzyıl başında olduğu şekilde kent için hayati önemi haizdi. Aradaki bir buçuk yüzyıl için elimizde rakamlar olmasa da bu durumun tüm dönem için geçerli olduğunu varsaymak mümkündür. Örneğin 1755-56'da Eflak Voyvodasına gönderilen bir emirde bu bölgeden gelen koyun, keçi ve sığırın İstanbul halkının et ihtiyacının temel kısmını teşkil ettiği vurgulanıyor; bunların tedarikine yönelik hiçbir müdahaleye izin verilmeyeceği ve resmi makamların ödeme şartlarını hem üreticilerin hem de aracılardan girdiği zahmete değmesini sağlayacak şekilde düzenlenmesini istiyordu. 1777 ve 1788 yılları sonbaharında her iki eyaletten sırasıyla 240.000 ve 230.000 koyun gönderilmesi bekleniyordu. Bu koyunlar şehrin kış aylarındaki iâşesini sağlayacaktı. Bunların yarısından fazlası 1 Ağustos-7 Kasım tarih-

<sup>76</sup> Uzun, age, s. 13; Güran, age, s. 245.

<sup>77</sup> Uzun, age, s.13; Greenwood, "Osmanlı Provizyonizm Uygulama Alanlarına Bir Örnek: "İstanbul'un Et İâşesi", s. 120.

<sup>78</sup> Uzun, age, s. 13.

leri arasında (Rûz-ı Kasım) gelecek; kalanı ise bundan kısa süre sonra ulaşacak ve şehrin bahara kadar idare edebilmesi için kışın şehir yakınlıklarında otlatılacaktı. 1818 Ekim’inde, Kurban Bayramından hemen önce, şehrin çevresindeki koyun stokuna dair yapılan bir sayıma göre kesilmek üzere 147.000 koyun getirilmiş olup bunların %42’si Memleketeyn’den (49.000’i Eflak ve 14.000 Boğdan’dan) gelmişti.<sup>79</sup>

İstanbul’da 18. yüzyılda tüketilen hayvan sayısı konusunda net bir sayı ifade edebilmek zordur. Bununla birlikte 19. yüzyıla dair daha net sayılar mevcuttur. Sayıların farklı olmasının önemli bir sebebi, İstanbul’un nüfusunun tam olarak belirlenememesi ve nüfusun gerçek düzeyinin üstünde olduğunun kabul edilmesidir.<sup>80</sup>

Greenwood’a göre Osmanlıların 18. yüzyıl sonu ve 19. yüzyıl başına ait daha detaylı hesaplamalarını bulmak mümkündür. Bunların hiçbiri istenildiği şekilde eksiksiz olmamakla birlikte bu işle görevli Osmanlı yetkililerinin üstlendiği toplam rakamlar hakkında bize bir fikir vermektedir. Bunlar arasında belki en ikna edici olanı dokuz aylık bir döneme aittir. Bu zaman zarfında şehrin 550.000 baş koyuna ihtiyacı olduğu tahmin edilmiştir. Bu ise on iki aylık bir dönem için 735.000 koyun etmektedir. Ayrıca Padişah ve ordunun o sırada şehirde olması durumunda ilave 300.000 koyuna ihtiyaç duyulacaktı. Bu ise toplamda 1.035.000 koyun etmektedir.<sup>81</sup>

## 5. Değerlendirme

Tarihin her döneminde büyük şehirlerin temel ihtiyaç maddelerinin karşılanması büyük problem teşkil etmiş ve bunun için ciddi organizasyonlar tesis edilmiştir. Osmanlı Devleti, yüzyıllarca başkentlik yapmış olan dönemin sayılı kalabalık şehirlerinden İstanbul’da bu problemi çözmek için çok geniş bir ağ kurmuştur. İhtisaslaşma yoluyla nereden, ne kadar mal temin edileceği, İstanbul’a nasıl ulaştırılacağı ve hangi esnafa ne kadar tevzi edileceği önceden planlanmıştır. İstanbul’un iaşesinden sorumlu olan yöneticilerin hedefi temel gıda maddelerinden olan et ve zahirenin ucuz ve sürekli olarak İstanbul’a akışını sağlamak olmuştur.

<sup>79</sup> Akt. Greenwood, *İstanbul’s Meat Provisioning: A Study of the Celepkeşan System*, pp. 26-27.

<sup>80</sup> Uzun, age, s. 24-26.

<sup>81</sup> Akt. Greenwood, *ibid*, pp. 17-18.

İstanbul'un iâşesinde Balkanlar ve Karadeniz'in ayrıcalıklı konumu özellikle vurgulanmalıdır. 15. yüzyılın sonlarına doğru Karadeniz alındıktan sonra Osmanlı İmparatorluğu'nun iç denizi haline gelmiş ve Anadolu, Rumeli ve Karadeniz arasında üç kutuplu bir ticaret ağı ve entegrasyonu kurulmuştur. Gerek buğday ve arpa gibi hububatlar, gerek muhtelif yağ cinsleri ve peynir, pastırma vb. zahire Balkanlardan deniz yoluyla İstanbul'a getirilmiştir. Yine bu bölgeden temin edilen canlı hayvanlar ve özellikle koyunlar karayoluyla İstanbul'a sevk edilmiştir. 200 yıl süren Osmanlı barışı sayesinde Balkanlar ve Karadeniz'den İstanbul'a istikrarlı bir şekilde ürün ve mal sevkiyatı devam etmiştir

Her ne kadar şehrin iâşesi için gereken maddelerin satın alınması ve nakledilmesinde özel sektöre ağırlık verilmişse de devlet, süreçleri her zaman kontrol etmiştir. Balkanlar, Karadeniz ve İstanbul arasında tüccarların faaliyetlerini aksatmadan devam ettirmeleri ve böylece İstanbul'a kesintisiz mal akışının sağlanabilmesi için devlet, gerektiğinde özel teşebbüse sermaye ve gemi temin etmeye kadar destek vermiştir. İstanbul'un iâşesi ve bu amaçla konulmuş olan ticari sistemin düzenli olarak işlemesi için sık sık hükümler yayınlanmış, karşılaşılan problemleri çözebilmek için çareler aranmış ve bazen de iâşe sisteminde değişiklikler yapılmıştır. 18. yüzyılın ortalarından itibaren zahirenin satın alınması ve nakliyesinde ortaya çıkan sorunları gidermek için 1748 yılında mukayese sistemi getirilmiş, 1793 yılında Zahire Nezareti kurulmuştur. İstanbul'un et iâşesinde yaşanan sıkıntılar sebebiyle özellikle askerler ve tayinat sahiplerinin et ihtiyacını karşılamak üzere 1783 yılında ondalık ağnam uygulaması ihdas edilmiştir.

18. yüzyılın ikinci yarısında Osmanlı Devleti ile Avusturya ve Rusya arasında meydana gelen savaşlar ve Karadeniz'de uzun zaman sonra ikinci devlet olarak Rusya'nın ortaya çıkmasıyla birlikte İstanbul ile Balkanlar-Karadeniz ticari istikrarı bozulmaya başlamıştır. Böylece hem üretim düşmüş hem de İstanbul'a mal akışı nispeten azalmıştır.

## KAYNAKÇA

### Arşiv Belgeleri

Başbakanlık Devlet Arşivleri (BOA)

Hatt-ı Hümayun, No: 4624; Cevdet Maliye, No: 8640

Cevdet İktisat, No: 34; No: 37; No:1838, No: 2110; No: 2187

İstanbul Kadı Sicilleri (İKS)

İstanbul Defterleri D. 34, s. 27; D. 36, s. 108; D. 40, s. 95; D. 43, s. 48; D. 64, s. 8; D. 65, s. 5-6; D. 65, s. 28-29; D. 65, s. 90; D. 65, s. 107; D. 65, s. 111

Topkapı Sarayı Müzesi Arşivi (TSMA)

Defterdar Mehmed Şerif Efendi Layihası, Topkapı Sarayı Müzesi Arşivi, E.447/3

Reisülküttab Vekili Firdevsi Emin Efendi Layihası, Topkapı Sarayı Müzesi Arşivi, E.447/10

Sadrazam Koca Yusuf Paşa Layihası, Topkapı Sarayı Müzesi Arşivi, E.447/9

### Makale ve Kitaplar

Aynural, Salih. *İstanbul Değirmenleri Ve Fırınları*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları İstanbul, 2001

Aynural, Salih. “18 Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul Kapan Tüccarları”, *Türk Dünyası Araştırmaları*, S. 80, Ekim 1992, s. 207-214

Aynural, Salih. “Kapan”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, C. 24, İstanbul, 2001, s. 338-339

Çizakça, Murat. *İslam Dünyasında Ve Batıda İş Ortaklıkları Tarihi*, (çev.) Şehnaz Layikel, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 1999

Doğru, Halime. “Rumeli’de Celepkeşanlar”, *XIII. Türk Tarih Kongresi, Ankara, Kongreye Sunulan Bildiriler*, 4-8 Ekim 1999, C.III, III. Kısım, s. 1675-1689

Genç, Mehmet. *Devlet ve Ekonomi*, 11. Basım, Ötüken Yayınları, İstanbul, 2014

- Greenwood, Anthony. *İstanbul's Meat Provisioning: A Study of the Celepkeşan System*, Basılmamış Doktora Tezi, Chicago Üniversitesi, 1988
- Greenwood, Anthony. "Osmanlı Provizyonizm Uygulama Alanlarına Bir Örnek: "İstanbul'un Et İaşesi", *Türk Tarihçiliğinde Dört Sima*; İBB Kültür AŞ Yayınları, İstanbul, 2006, s. 115-121
- Güçer, Lütfi. "XVIII. Yüzyılın Ortalarında İstanbul'un İaşesi İçin Lüzumlu Hububatın Temini Meselesi", *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, C. II, S. 1-4, 1949-1950, s. 397-416
- Güran, Tefvik. "İstanbul'un İaşesinde Devletin Rolü", *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, C. 44, Sayı: 1-4, 1986, s. 245-275
- İnalcık, Halil. "Türkler ve Balkanlar", *Balkanlar*, (OBİV), Eren Yayınları, İstanbul, 1993, s. 9-32
- Kala, Ahmet. (Proje Ve Yayın Yönetmeni), *İstanbul Ticaret Tarihi*, C.1, İstanbul, Araştırmaları Merkezi, İstanbul, 1997
- Kala, Ahmet. "19. Yüzyılın İlk Yarısına Kadar İstanbul Kasap Esnafının Organizasyonu", *Sosyal Siyaset Konferansları*, 37-38. Kitaplar, İstanbul Üniversitesi Yayınları, İstanbul, 1992, s. 111-117
- Karpat, Kemal. "Balkanlar", *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, C.5, İstanbul, 1992, s. 25-32
- Kömürçüyan, Eremya Çelebi. *XVII. Asırda İstanbul*, 2. Baskı, (Çev. Hrand D. Andreasyan), Eren Yayınları, İstanbul, 1988
- Kütükoğlu, Mübahat. "İstanbul'da Ekmeğin Temin Edilmesinde Devletin Rolü", *Ata Dergisi*, Sayı VII, 1997, s. 55-74
- Mantran, Robert. *17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul*, C.1, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 1990
- Murphey Rhoads. "Provisioning İstanbul: The state and subsistence in the early modern Middle East", *Food and Foodways*, Harwood Academic Publishers, Vol. 2, 1988, s. 217-263
- Özkaya, Yücel. *XVIII. Yüzyıl Osmanlı Kurumları Ve Osmanlı Toplum Yaşantısı*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1985
- Pakalın, Mehmet Zeki. *Osmanlı Tarih Deyimleri Ve Terimleri Sözlüğü*, C. II, MEB Basımevi, Ankara, 1983

- Sevinç, Tahir. “18. Yüzyılda Tuna Nehri’nde Ulaşım Ve Nakliye Faaliyetleri”, *Türk Tarihinde Balkanlar*, C. 1, Sakarya Üniversitesi Balkan Araştırmaları Uygulama Ve Araştırma Merkezi Yayınları, 2013, s. 589-617
- Tızlak, Fahrettin. “Hatt-ı Hümayunlar Işığında III. Selim Döneminde İstanbul’da Fırınlarmın Ve Ekmeklerin Tebdil-i Kıyafetle Denetimi”, *CEDRUS III*, 2015, s. 337-349
- Türkhan, Mehmet Sait. *18. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul’un Et İaşesinin Temini, Hassa Kasabbaşılık Kurumu*, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul, 2006
- Uzun, Ahmet. *İstanbul’un İaşesinde Devletin Rolü: Ondalık Ağnam Uygulaması (1753-1857)*, Ankara, Türk Tarih Kurumu Yayınları, 2006, s.1
- Uzun, Ahmet. “Tarihsel Perspektifte İstanbul’un İaşesi”, *Türkiye Günlüğü*, Sayı 48, Kasım-Aralık 1997, s. 60-65
- Yeşil, Fatih. “İstanbul’un İaşesinde Nizam-ı Cedid: Zahire Nezareti’nin Kuruluşu Ve İşleyişi (1793-1839)”, *Türklük Araştırmaları Dergisi*, S. 15, Bahar 2004, s. 113-142