

MÜHİMELERE GÖRE OSMANLI KLASİK DÖNEMİNDE İSTANBUL'UN ET İAŞESİNİN TEMİNİNE DAİR BAZI NOTLAR

NOTES ON MEAT SUPPLY IN ISTANBUL DURING THE OTTOMAN CLASSICAL ERA ACCORDING TO THE "MÜHİMME" REGİSTERS

Havva YAZICI*

Dr.

Öz: Konumu itibarıyla stratejik bir noktada bulunan İstanbul, iki büyük imparatorluğa ev sahipliği yapmıştır. Şehir, 1453 yılında Osmanlılar tarafından fethedildikten sonra başkent yapılarak devletin siyasi ve iktisadi merkezi haline gelmiştir. Akabinde ise Osmanlıların iskân siyaseti sonucunda imparatorluğun dört bir tarafından taşınan nüfusla birlikte imar edilmiştir. Buna karşılık şehre yerleştirilen nüfusun ihtiyaçlarının karşılanması başlı başına bir sorun haline gelmiştir. Şehir halkının iâşesinin temini hususu merkezi idarenin titizlikle takip ettiği konulardan biridir. Devlet yetkilileri, iâşe temini hususunda herhangi bir problem yaşanmaması için geniş çaplı organizasyonlar düzenleyerek şehrin ihtiyaç duyduğu malların uygun ve kesintisiz bir şekilde tedarik edilmesini sağlamaya çalışmışlardır. Böylece yüzyıllar boyunca imparatorluğun hemen hemen her yerinden İstanbul'a ihtiyaç maddeleri taşınmış, deyim yerindeyse bütün bir imparatorluk İstanbul halkının ihtiyaç duyduğu malzemenin karşılanabilmesi için adeta seferber olmuştur. Şehrin iâşe probleminin başında yer alan temel gıda temini Osmanlı yöneticileri tarafından büyük bir titizlikle takip edilmekteydi. İstanbul halkının temel ihtiyaçları arasında yer alan et ve et ürünlerinin tedariki de halkın sağlıklı bir şekilde beslenebilmesi için oldukça önemliydi. Osmanlılar, et ihtiyacını karşılayacak koyunların tespiti ve İstanbul'a nakilleri meselesinin çözümü için tedarik zinciri oluşturmuşlardı. İşte bu araştırmada da mühimme defterlerinden hareketle, İstanbul'un et ihtiyacının karşılanması için seçilen bölgeler tespit edilerek, buralardan elde edilen hayvanların şehre ulaştırılması noktasında nasıl bir yöntem izlendiği incelenmiştir. Ayrıca nakledilen hayvanlara dair bazı mühim hususlara değinilmiştir.

Anahtar Kelimeler: İstanbul, İaşe, Hayvancılık, Et, Güzergâh.

Abstract: Istanbul, strategically located, has hosted two great empires. After the city's conquest by the Ottomans in 1453, it was made the capital and became the political and economic center of the empire. Subsequently, it was reconstructed with a population brought from all corners of the empire as part of the Ottomans' settlement policy. However, meeting the needs of the population settled in the city became a challenge in itself. The provision of food for the city's inhabitants was one of the issues that the central administration monitored meticulously. To prevent any problems in food provision, state officials organized large-scale efforts to ensure that necessary goods were delivered in a timely and uninterrupted manner. For centuries, goods were transported to Istanbul from almost every part of the empire, as the entire Ottoman state was mobilized to meet the needs of Istanbul's population. The supply of basic food, which was at the top of the city's provisioning challenges, was closely monitored by the Ottoman Empire. The supply of meat and meat products, which were among the basic needs of Istanbul's residents, was also crucial for the healthy nutrition of the population. The Ottomans established a supply chain to manage the process of identifying sheep for meat provisions and transporting them to Istanbul. This study, based on significant records, determines the regions selected to meet Istanbul's meat needs and examines the methods used to transport animals from these regions to the city. Additionally, some important issues regarding the transported animals are discussed.

Keywords: Istanbul, Provision, Livestock, Meat, Route.

Araştırma Makalesi / Research Article

Geliş Tarihi/Received: 21 Eylül 2024

Kabul Tarihi/Accepted: 8 Kasım 2024

Yayın Tarihi/Publication: 26 Aralık 2024

DOI: <https://doi.org/10.58640/asyar.1554026>

***Sorumlu Yazar/Corresponding Author**

E-Mail: havvayazc@hotmail.com



Content of this journal is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License.

Giriş

İstanbul, iki büyük imparatorluğa başkentlik yapmış önemli bir şehirdir. Coğrafi bakımdan stratejik noktada yer alan şehir, bir taraftan Akdeniz ile Karadeniz'i diğer bir taraftan da Asya ile Avrupa'yı birbirine bağlar. Bu yönüyle kendisine sahip olan devletlere siyasi ve ticari üstünlük sağlamıştır (Busbecq, 1968: 34). 1453 yılında İstanbul'un fethi akabinde Osmanlılar tarafından devletin başkenti yapılan şehir, II. Mehmet'in iskân siyaseti neticesinde nüfus olarak kısa sürede canlanmış ve Karadeniz'den Akdeniz'e, Anadolu'dan Balkanlar'a uzanan oldukça büyük bir ticaret merkezi haline gelmiştir (Bostan, 2015: 200). İstanbul 16. yüzyılda, yaklaşık yarım milyonluk nüfusuyla Avrupa ve Batı Asya'nın en büyük kenti sayılmıştır. Şehrin bu demografik yapısıyla alakalı olarak Lütfi Güçer (Güçer, 1949: 3979) şu ifadeleri kullanır: "Sarayları ve onları doğuran kalabalık kapıkulları, askeri kıt'aları, yurdun dört bucağından kopup gelerek medreseleri dolduran talebeleri, imaretleri, hanları dolduran yabancı tüccarları" ile İstanbul, devrin en büyük yerleşim merkezlerinden biridir. Şehrin nüfusu artarken, kalabalık nüfusun iâşesinin karşılanması gibi zorunluluklar da ortaya çıkmıştır. Bu yüzden imparatorluğa tabi bölgelerdeki üretim fazlalığının öncelikli olarak buraya aktarılması gündeme gelmiş ve bu durum devletin sonuna kadar sürdürdüğü bir politika halini almıştır. Osmanlıların iktisadi sistemi iâşecilik, fiskalizm ve gelenekçilik ilkelerinden oluşmaktadır. Bu ilkeler arasında bulunan iâşe politikasının 16. yüzyıldan 19. yüzyıla kadar uygulandığı görülmektedir. İâşe ilkesi gereğince Osmanlıların başkenti İstanbul başta olmak üzere, devletin hâkim olduğu tüm sınırlarda tebaanın zorunlu ihtiyaçları karşılanmaya çalışılmıştır (Çiftçi, 2012: 82). Devlet, iktisadi öncelikleri arasında İstanbul'a büyük bir ağırlık vermiş, dolayısıyla kentin iâşe meselesine diğer kentlere oranla daha fazla dikkat etmiştir (Pamuk, 2012: 17). Hatta bu hususla alakalı olarak yetkililere, istenilen iâşenin doğrudan İstanbul'a gönderilmesi için sık sık talimatlar göndermiştir (BOA, A. DVNS. TZEİ. d, 65, 9/35). Deyim yerindeyse bütün bir imparatorluk İstanbul'un iâşesinin karşılanması için seferber edilmiştir.

Osmanlı Devleti'nin iktisadi dünya görüşünün temel unsurları arasında yer alan iâşe sistemi, devlet sarayının, halkın ve ordunun gıda ve hammadde ihtiyaçlarının karşılanması açısından oldukça önemliydi. Osmanlı toplumunun gıda ihtiyaçlarının bol, kaliteli ve sürekli olarak temin edilmesi devletin öncelikleri arasında yer almaktaydı. Bu amaçla mal ve hizmetlerin bol sayıda ve herkesin alabileceği ucuzlukta olması esastı (Genç, 2014: 61-68). Piyasada devamlı olarak bol ve ucuz miktarda ürün bulunmasını sağlamak arz yönlü bir ekonomik yapılanmayı ortaya çıkarmıştır. Osmanlılar ise bu yapıyı korumak ve temel ihtiyaç ürünlerinde yaşanacak olası bir darlığı önlemek amacıyla pamuk, deri ve et gibi pek çok hammaddeye ihraç yasağı getirmiştir (İnalçık, 2020: 98). Diğer taraftan yaşanan savaş ve kıtlıklar, bulaşıcı hastalıklar, ulaşım imkânlarının sınırlı olması gibi meseleler de devletin

üretim ve tüketim dengelerini olumsuz yönde etkileyebilmekteydi. Bilhassa kıtlık dönemlerinde yaşanan mahsul yetersizliği hayvanların besinsiz kalıp zayıflamasına dolayısıyla da et ve süt verimlerinin ciddi oranda azalmasına sebep olmaktaydı (Karademir, 2014: 224-225). Ayrıca kuraklık ve kıtlığın beraberinde getirdiği bulaşıcı hastalıklar da hayvan kayıplara yol açmaktaydı (Erler, 2010: 333-337). Bu durumda devlet yetkilileri, İstanbul gibi büyük bir şehrin iâşesinde herhangi bir problem yaşanmaması adına, geniş çaplı organizasyonlar düzenlemek zorundaydı. Yapılan bu organizasyonlarla şehrin iâşe meselesi en ince detaylarına kadar planlanmış, bilhassa olağandışı haller için önceden hazırlıklar yapılmıştır. Hal böyle olunca da devlet yetkilileri, İstanbul halkının, sarayın, ordunun ve yüksek düzeydeki memurların ihtiyaçlarının sürekli ve uygun fiyata taşradan temin edebilmek için oldukça hassas davranmışlardır (Çağman, 2016: 129).

İstanbul'un iâşe ihtiyacının tamamı kendi içerisinde karşılanamadığı için bu ihtiyaç, devlet dâhilindeki diğer bölgelerden temin edilmek zorundaydı. Merkezi idare, iâşe işlerinin tanzimini bu şekilde gerçekleştirmekteydi. İstanbul'un tüketim, dönüştürme ve dağıtım merkezi olması, iâşe açısından oldukça büyük bir yük oluşturmaktaydı (Tabakoğlu, 2014: 104). Ancak Osmanlı Devleti'nin çok geniş bir coğrafyaya yayılmış olması, şehrin ihtiyaç duyduğu besinleri temin etmesinde büyük avantaj sağlamaktaydı. Osmanlılar uygulamış oldukları iâşe politikası ile dış ticareti sınırlandırmış ithalatı ise kolaylaştırarak teşvik etmiştir. İhraç politikası gereğince halkın ihtiyaç duyduğu mamuller karşılandıktan sonra artan ürünlerin satışına müsaade edilmiştir (Pamuk, 2005: 86). Halkın ihtiyaç duyduğu ürünler ise karayolu ile deniz yolu üzerinden temin edilmekteydi. Temin yollarından en sık tercih edilen karayolu taşımacılığının yavaş ve maliyetli olması, bölgeler arası gerçekleştirilecek olan iâşe nakliyesini sınırlandırmaktaydı. Bu durum daha hızlı ve daha düşük maliyetli ulaşım yolu arayışı doğurmuş bu da denizyolları aracılığıyla yapılacak olan ulaşımı ön plana çıkarmıştır (Bilgin, 2019: 3). Ancak İstanbul'un ihtiyaç duyduğu besin zincirinin önemli bir kısmı karayolu üzerinden tedarik edilmeye devam etmiştir. Bu besin zincirinin önemli bir halkasını da et ve et ürünleri oluşturmaktaydı. Bazı büyükbaş hayvanların yanında bilhassa koyun ve keçiden elde edilen et, İstanbul iâşesinin olmazsa olmazlarından biriydi (Öztürk, 2019: 29-30).

1. Koyun Temini ve Sevki

Osmanlı Devleti'nin hububattan sonraki en önemli iâşesi et idi. İnsanların beslenmesi açısından oldukça önemli bir yere sahip olan bu besini, saray ve askeri kesimin yanı sıra halk da yüksek oranda tüketmekteydi. Bu tüketimin başlıca kaynağını ise koyun ve kuzu oluşturmaktaydı. Büyükbaş et tüketimi, küçükbaş nazaran oldukça azdı. Bilhassa sığır ve dana eti tüketimi yok denilebilecek düzeydeydi (Türkhan, 2006: 21). Bunun muhtemel sebebi ise bu

etlerin koyun ve kuzu etine nazaran daha sert ve zor pişen bir mamul olmuş olmasıdır. Diğer taraftan büyükbaş hayvanların daha çok süt üretimi için kullanıldıkları ayrıca tarım alanlarında da büyük oranda bu hayvanlardan istifade edildikleri bilinmektedir (Uzun, 1997: 85). Küçükbaş arasında yer alan keçi ise muhtemelen dağlık bölgelerde daha çok yetiştirildiği ve tüketildiğinden özellikle İstanbul'da koyuna kıyasla daha az tüketilmekteydi (Türkhan, 2006: 21). Buna karşılık H. 932 tarihli bir narh defterinde koyun, keçi ve sığır eti ve bunlardan yapılan yemeklerin fiyatlarına dair geniş bilgilerin yer alması (TS. MA.d, 6747), esasında halkın bahsedilen hayvanların etini fazlaca tükettiklerini göstermektedir.

17. yüzyılın ortalarında İstanbul'da bir gün içerisinde tüketilen koyun miktarı 6 bin idi. Ancak bu sayının bilhassa kıtlık zamanlarında 2 bine kadar düştüğü anlaşılmaktadır. Bu sayılara binaen normal şartlarda bir yılda 2 milyon 190 bin olan koyun tüketimi, kötü şartlar altındaki yılda 758 bine kadar düştüğü görülmektedir. Bu sayıya askeri kesim dahil edilmediğinde, İstanbul'un 350-400 binlik nüfusunun tükettiği koyun etinin, kişi başına düşen miktarı ortalama 50-58 kg idi (Türkhan, 2006: 23). Diğer taraftan koyunun hammadde olarak da kullanıldığı anlaşılmaktadır. Bilhassa yün imalatında küçükbaş hayvanlardan oldukça istifade edilmiştir (Koçak, 2005: 60). Ayrıca deri sanayisinde de bu hayvanlardan faydalanılmıştır (Tekin, 1992: 26). Diğer taraftan İstanbul'da koyundan en çok istifade edilen dönemlerden biri kurban bayramları idi. Merkezi idare, yaklaşan bayram öncesinde çok sayıda kurbanlık koyunu hazır bekletmekte ve sadece bu dönemde sur içinde koyun kesimi yapılmasına müsaade etmekteydi (Türkhan, 2006: 31).

Osmanlı sınırları içerisinde farklı vilayetlerde yetiştirilen ve İstanbul piyasasında tüketilmesi için tüccarlara satılan koyun ve kuzu aynı zamanda özel mülkiyetin de konusunu oluşturmaktaydı; ancak merkezi idare koyun ve kuzunun üretim, satım ve ihraç işlerini genelde memleketin, özelde ise İstanbul'un ihtiyacına binaen kontrol altında tutuyordu. Böylelikle kişilerin keyfi olarak kendi mülkünün tasarruf hakkı sınırlandırılmış oluyordu. Yapılan bu sınırlandırmalar ile bu hayvanların yaş, kilo, damızlık ve gebe olup olmama gibi durumlarına bakılarak, keyfi kesim, satım ve ihraç işlerinin önüne geçilmiş oluyordu (Öznel, 2013: 154). Devletin bu yaklaşımı toplumun menfaatini kişilerin menfaatinden üstün tutan geleneksel iâşe anlayışıyla yakından ilgilidir.

Osmanlı klasik dönemde et iâşesiyle ilgili düzenlenen kurumsal yapıyı ise celepkeşan sistemi ile onun tamamlayıcısı olan kasaplık sistemi oluşturmaktaydı. Bu sistemlerin temelinde, halkın istikrarlı ve düşük fiyatlı et ihtiyacının karşılanması yer alıyordu (Greenwood, 1988: 62-68). Celepkeşan sisteminin tam olarak ne zaman ortaya çıktığı tespit edilememiştir. Osmanlı devletinin pek çok kurumunda olduğu gibi bu kurum da muhtemelen başlarda dar çerçevede uygulanmış daha sonra artan ihtiyaçlara binaen değişim ve gelişim göstererek uygulanmaya

devam etmiştir (Tabakoğlu, 2005: 1-8). Arşiv vesikalarında bu sisteme dair bilgilere 15. yüzyıl sonlarında tesadüf edilmektedir (Anhegger-İnalçık, 1956: 67). Osmanlılar bu sistem ile piyasa, yerel üretici ve tüccarlar üzerinde oldukça önemli bir etki kurmuşlardır. Nitekim Osmanlı Devleti, İstanbul için yapılan bu uygulamalar sayesinde, koyunların taşradan toplanıp şehir içerisinde dağıtılması ve halka satılmasına kadar bütün aşamaları yönetebilmekteydi. Böylelikle hem İstanbul'un et işesi düzenli ve bol miktarda sağlanmış oluyor hem de devlet kontrolünün dışında oluşabilecek birikimin önüne geçilmiş oluyordu (Greenwood, 1988: 62-68).

Osmanlı Devleti'nde iki şekilde gerçekleştiren et temini, kasaplık hayvan satıcısı olan celepler (Türkhan, 2016: 253), ya da koyun tüccarları aracılığıyla gerçekleştiriliyordu. Osmanlılar hangi bölgeden ne kadar koyun gönderileceğine dair bilgileri kadılara tutturmuştur. İstanbul özelinde bu işle alakalı bilgileri celepler kaydetmişlerdir (Türkhan, 2020: 253). Ülkenin çeşitli bölgelerinden İstanbul'a gönderilecek olan koyun sayısı ve bu görevle yükümlü celeplerin adları celep defterlerine kaydedilmekteydi. Bu sayede tedarik edilecek her ürünün kontrolü sağlıklı bir şekilde yapılabilmekteydi (Çiftçi, 2004: 162-163). Celep olarak tayin edilen kişiler, İstanbul'un et ihtiyacını karşılamak amacıyla gittikleri yerlerden fazlaca koyun alma hakkına sahiptiler ancak bu hayvanları İstanbul'da bulunan kasaplara belirlenen narh üzerinden satabilmekteydiler. Narh bedelinin genel itibarıyla düşük olması onların çoğu zaman bu satımlarda zararlı çıkmalarına neden olmaktaydı. Bundan dolayı celepkeşan sistemi celepler açısından oldukça büyük sermaye gerektiren riskli bir iş olarak görülmekteydi. Ki zaten celep olarak seçilen kişiler de genellikle zengin kimseler arasından gönüllü ya da gönülsüz olarak göreve getirilmekteydi (Uzun, 2015: 64). Merkezi idare celep atamasını bazı şartlara tabi tutmakta idi. Bunlar; çok sayıda koyuna sahip olmak veya koyun tüccarı olmak, yeteri kadar tüketilebilir sermayeye sahip olmak gibi şartlar idi (Türkhan, 2016: 78). Yaptıkları bu hizmet karşılığında ise tüm olağan üstü vergilerden muaf tutulmaktaydılar. Mühimme hükümlerinden anlaşıldığı kadarıyla nakil öncesinde celeplerin üzerine ne kadar koyun temin edecekleri yazılmaktaydı. Vakti geldiği zaman üzerlerine yazılı bu koyunları sevk etmeleri istenmekteydi (BOA, A. DVNS. MHM. d, 10,173/261, 15 Ocak 1571). Ayrıca celepler başka bir hizmete gönderilememekteydiler ve sadece bu hizmeti sürdürmekle görevlendirilmişlerdir. Örneğin Kocacık Yörükleri arasında yer alan celeplerin kale tamiri gibi hizmete gönderilmemesi emredilmiştir (BOA, A. DVNS. MHM. d, 22,27/58, 3 Eylül 1573). Yine ölen veya fakir düşerek bu işi yapamayanların yerine yeni celepler tayin edilmekte, böylelikle tedarik esnasında oluşan bu boşluk hemen doldurulmaktaydı (BOA, A. DVNS. MHM. d, 7, 21/71, 15 Ağustos 1567). Koyun alma hakkı öncelikle onların olup celepler üzerlerine yazılan koyunları almadan koyun ticareti yapmak isteyen kişilere koyun satılması yasaklanmıştı (BOA, A. DVNS. MHM. d, 7,

119/310, 22 Ekim 1567). Onlar üreticiden aldıkları hayvanları ya canlı bir şekilde kasaplara satıyor ya da kendileri için tahsis edilmiş salhanelerde koyunların kesimi tamamladıktan sonra yine kendilerine ayrılmış olan dükkânlarda et olarak satışa sunuyorlardı. Her iki satış usulünde de devletin koymuş olduğu cari narh sistemi geçerliydi. Celepler tarafından İstanbul'a getirilen koyunlar İstanbul Koyun Emini'ne teslim ediyor (BOA, A. DVNS. MHM. d, 7, 294/866, 12 Şubat 1568) ve onun tarafından kasaplara dağıtılıyordu (BOA, A. DVNS. MHM. d, 7, 37/190, 10 Kasım 1567). Kasaplara dağıtılan koyunların sayıları defter edilip merkeze gönderilmekte ve burada saklanılmaktaydı (BOA, A. DVNS. MHM. d, 7, 141/362, 22 Ekim 1567).

Bahsedilen et temin yollarından en çok tercih edileni canlı hayvan satışıydı. Keza, nakliye sürecinde kesilmiş olan etlerin bozulma ihtimali oldukça yüksekti (Öztürk, 2019: 30-31). Her ne kadar canlı hayvanların İstanbul'a getirildikten sonra burada satılması kârlı bir iş olarak görünse de esasında hayvanların kesildikten sonra satışının yapılması daha kârlı idi. Çünkü kesimi yapılan hayvanların baş, işkembe, deri, ayak ve iç yağı gibi pek çok bölgesi ayrı olarak satışa sunulabiliyordu (Kal'a, 1992: 111-112). Canlı hayvan satışına ortam hazırlayan yerler ise dükkânlar ile kırsal kesim kaynaklarıyla beslenen kentlerdeki haftalık pazarlardı. Bu pazarlar, şehirliler ve satıcılar arasındaki alışverişe vesile oluyor böylelikle köylü, şehirli ve konargöçerlerin karşılıklı ihtiyaçlarının karşılanması için uygun bir ortam oluşturuluyordu. Etin sıkı takibini yapan devlet yetkileri, pazarlarda da görev başındaydı. Onlar, devlet genelinde narha uymayan dükkânlara kapatma cezasından başka suçun derecesine göre kürek ve sürgün gibi çeşitli cezai işlemler de uygulamaktaydılar (Öztürk, 2019: 31). Merkezi idare, doğrudan yaptığı bu denetim ve müdahalelerle görevlerini kendi çıkarları doğrultusunda kullanan celep ve kasaplara fırsat vermeyerek, halkı onların insafına bırakmamış oluyordu.

Osmanlılar, et iâşesinin sağlanabilmesi için canlı hayvana ihtiyaç duymaktaydı. Bilhassa İstanbul için gerekli olan canlı hayvan temini, iâşe organizasyonunun ilk halkasını oluşturmaktaydı. Bu noktada Rumeli coğrafyası gerek ekonomik anlamda gerekse canlı hayvan temininde en çok tercih edilen bölgelerden biriydi. Özellikle koyun sürüleri Balkanlardan İstanbul'a karayolu üzerinden ulaştırılmaktaydı (Güçer, 1964: 1-11). Bu noktada Balkan voyvodalıklarının her yıl ortalama 200 bin koyun tedarik ettiği bilinmektedir (Greenwood, 1988: 22-26). Trakya'nın düz ovaları da hayvan tedarikini bir hayli kolaylaştırmaktaydı (Tabakoğlu-Karataşer, 2017: 10). Balkanlar kadar Akdeniz coğrafyası da hayvancılık faaliyetleri için verimliydi. Bu bölgede gerçekleştirilen hayvancılık, bugünkü Akdeniz sınırlarının çok ötesinde bir alanda yürütülen ekonomik faaliyet olarak dikkat çekmektedir (Güçer, 1964: 13). Anadolu ve Rumeli'de tarımla uğraşan köylülerden başka mevsimsel geçişlerde yetiştirdikleri hayvanlara yaylak ve kışlak bulmaya çalışan çeşitli göçebe gruplar da yer

almaktaydı. Osmanlı devlet yetkilileri, bu grupların yaptığı göçler esnasında çevreye zarar gelmemesi ve bölgedeki üretimin devam ettirilmesi için çeşitli önlemler alıyordu (Türkhan, 2006: 34). Bu iki önemli bölge arasında Rumeli coğrafyasının sulama imkânlarının Anadolu'ya nazaran daha geniş olması, buradaki tarım ve hayvancılığın daha fazla gelişim göstermesini sağlamıştır (Wallerstein, 2015: 342). Buna binaen İstanbul'un et işesinin büyük bir kısmı bu bölgeden tedarik edilmiştir. İstanbul'a doğru yola çıkartılan hayvanların yolda telef olmaması ve eksiksiz bir şekilde şehre ulaştırılması merkezi idarenin üzerinde durduğu konuların başında geliyordu. Bu yüzden koyun tedarikiyle ilgilenen kişilerin önlem alması için yetkililere sıkı talimatlar gönderilmiştir (BOA, A. DVNS. MHM. d, 6, 24/47, 24 Ağustos 1564; BOA, A. DVNS. MHM. d, 6, 35/72, 26 Ağustos 1564).

İstanbul'un et işesi için çeşitli güzergâhlardan temin edilen kasaplık hayvanlar, herhangi bir ziyana uğratılmadan teslim alındıktan sonra eksiksiz olarak şehre ulaştırılır, sonrasında ise şehir kasaplarının bulunduğu hayvan pazarlarına getirilerek burada dağıtımı yapılırdı. Etin denetimi bu şekilde tanzim eden Osmanlı hükümeti, uyguladığı narh sayesinde ihtiyaç duyulan etin fiyatlandırılması noktasında da denetimini sürdürmeye devam etmiştir. Bu itibarla en değerli etlerden biri olan kuzu etini yılda bir kez mayıs ayında fiyatlandırmıştır. Diğer ürünlerde ise üreticilerin istekleri değerlendirildikten sonra yılda iki kez düzenlemeye gidilmiştir. Ayrıca İstanbul'a nakil olunan hayvanların yolda daha ucuza satılmasını önlemek amacıyla da caydırıcı emirler gönderilmiştir. Bu sayede İstanbul'da yaşanacak işe sıkıntısının önüne geçilmeye çalışılmıştır. Netice itibariyle etin fiyatlandırılmasında belli bir standartta kalınarak kontrol sağlanmaya çalışılmıştır. Hatta bu hususla alakalı yetkililere, eyaletlerin sadece keçi eti tüketmesini koyun etinin ise öncelikli olarak İstanbul'a gönderilmesi yönünde buyruklar gönderilmiştir (Kalaycı, 2023:82). Ana temin bölgesi olan Rumeli sahasından İstanbul'a gönderilecek olan koyunlar, Tuna nehrinin sınır olarak kabul edildiği iki alandan karşılanmaktaydı. Nehrin güneyindeki Trakya, Bulgaristan, Teselya ve Makedonya koyun temininde çekirdek alanları oluşturmaktaydı (Greenwood, 1988: 414). İstanbul'a yaklaşık 700 kilometrelik uzaklıkta bulunan Rumeli sahası, canlı hayvan temininde büyük kolaylık sağlamıştır. Bu bölgeden İstanbul'a getirilen koyunlar, Anadolu'dan temin edilenlerden farklı olarak genelde saray ve askeri sınıf için ayrılırken Anadolu'dan getirilenler ise daha çok piyasanın ihtiyacı için ayrılmıştır. Diğer taraftan zaten Anadolu'da yer alan Konya, Bursa, Manisa, Amasya ve Sivas gibi büyük şehirlerde yaşayan nüfus, bu bölgedeki koyunların önemli bir bölümünü tüketmekteydi (Faroqhi, 2000: 276-277). Rumeli'den fazla sayıda koyun getirilmesinin bir diğer nedeni de bölgenin sevkiyat sırasında hayvanların rahatça yürüebileceği bir coğrafyada bulunmasıydı. Bu yüzden buradan yapılan koyun sevkiyatı Anadolu'dan yapılan sevkiyata göre daha az külfetliydi (Türkhan, 2006: 38). Haliyle bu

güzergâh Osmanlı Devleti için daha avantajlıydı.

Öte yandan canlı hayvan nakliyesinde önemli bir fonksiyona sahip olan Rumeli sahası, imparatorlukta en fazla koyun yetiştirilen bölgeydi. Celepler tarafından mevsiminde toplanan bu hayvanlar titizlikle İstanbul'a ulaştırılıyordu (BOA, A. DVNS. MHM. d, 3, 460/1373, 26 Temmuz 1560). Hayvanların büyük çoğunluğu ise belgelerde sağ kol (BOA, A. DVNS. MHM. d, 6, 490/1066, 19 Nisan 1565; BOA, A. DVNS. MHM. d, 6, 490/1066; BOA, A. DVNS. MHM. d, 3, 184/479) olarak belirtilen Kili, Akkerman (BOA, A. DVNS. MHM. d, 6, 490/1067, 19 Nisan 1565), Tekfurdağı, Varna, Niğbolu, Silistre, Çernovi, Şumnu, Lofça (BOA, A. DVNS. MHM. d, 6, 448/966, 16 Mayıs 1565; BOA, A. DVNS. MHM. d, 6, 23/47, 14 Ekim 1559), Aydos, Burgaz, Balçık, Tulçe, Eski Cuma, Tırnova, Hazergrat, Mangayla ve Ruscuk gibi kazaları içine alan yerlerden temin edilmekteydi (Çağman, 2016: 143). Bu saha içinde yer alan Eflak ve Boğdan da İstanbul'un et işesinde önemli bir yere sahipti (BOA, A. DVNS. MHM. d, 3, 469/1401, 3 Ağustos 1560). 16. yüzyıldan itibaren temin sahası olarak görülen bu bölgeden İstanbul'a 1544 yılında 40.000, 1570'de 180.000, 1584'te de 300.000 civarında koyun gönderilmiştir (Greenwood, 1988: 22-25). Eflak ve Boğdan'dan getirilen koyunların bazı türleri kış mevsimine dayanıklıyken bazıları değildi. Bu nedenle koyunlar, mevsiminde temin edilip bir an evvel İstanbul'a sevk edilirdi. Bu sevkiyatın yapıldığı önemli bölgeler ise Kırkkilise, Akçakızanlık, Vize, Midye, Pınarhisar, Ahyolu, Sultanyeri, Misivri, Karinabad, Yanbolu, Nevai, Kızılağaç, Çırpan, Uzunca Ova, Kadıköy, Çirmen, Hayrabolu, Dimetoka, Malkara, İspala, Firecik, Mekri, Gümülcine, Karasu, Kavala, Yenicesi ve Zihne idi (BOA, A. DVNS. MHM. d, 5, 140/337, 4 Mayıs 1566; BOA, A. DVNS. MHM. d, 6, 650/1430, 5 Temmuz 1566; BOA, A. DVNS. MHM. d, 3, 458/1366, 26 Temmuz, 1560; BOA, A. DVNS. MHM. d, 14, 719 /1039; Kal'a, 1985: 5).

Et teminini sağlayan canlı hayvanlar, yukarıda da bahsettiğimiz üzere daha çok Rumeli'den sağlanmaktaydı. Buna karşılık bu bölgede gerçekleşen kıtlık, hastalık ve kış mevsiminin ağır geçmesi gibi sebeplerden dolayı zaman zaman hayvan sürüleri İstanbul'a ulaştırılamıyordu. Bu sürülerin vaktinde ulaştırılamadığı durumlarda, İstanbul'da et sıkıntısının yaşanmaması için Anadolu'nun çeşitli bölgelerinden kasaplık hayvan tedarik edilmekteydi (Kal'a, 1985: 4). Bu hayvanların tedarik edilmesi için de Anadolu'da bulunan yetkililere sık sık emirler gönderilmiştir (BOA, A. DVNS. MHM. d, 14, 508/620, 20 Eylül 1570). Merkezi idare, her ne kadar İstanbul'da et sıkıntısı yaşanmaması için tedbirler almış olsa da zaman zaman bu sıkıntılar baş göstermeye devam etmiştir. Söz konusu sıkıntılara sebebiyet veren etkenlerden biri de celeplerin kendi zimmeterlerinde koyun stoku yapmalarındır. Devlet yetkilileri, bu kanun dışı gerçekleşen faaliyetlerin önüne geçebilmek adına bu hususla alakalı aksi bir tavır sergileyen celeplerin, ilgili bölgelerdeki yetkililerce cezalandırılması için emirler

göndermiştir (BOA, A. DVNS. MHM. d, 5, 69/159, 24 Ağustos 1565).¹ Ancak zaman zaman ilgili yerlerdeki yetkililerin de merkezi idarenin gönderdiği emirlere riayet etmediği görülmektedir. Bu gibi durumlarda merkezi idare, istenilen koyunların İstanbul'a derhal gönderilmesi için ikazda bulunarak, belirtilen hususların yerine getirilmemesi halinde celeplerin değil, ilgili bölgelerdeki yetkililerin cezalandırılacağını bildirmiştir (BOA, A. DVNS. MHM.d, 5, 90 /209, 6 Eylül 1565). Celeplerin koyun stoku yapmalarının muhtemel nedeni sattıkları koyunların piyasa fiyatının altında olmasıdır. Dolayısıyla bu satışlardan elde edemedikleri kazancı, yasak olmasına rağmen karaborsacılıkla sağlamaya çalışmışlardır.

İstanbul'un et ihtiyacının karşılanmasında konargöçerler de önemli bir faktördü. Bu bağlamda Anadolu'dan İstanbul için tedarik edilen et, çoğunlukla göçebe aşiretlerden elde edilmekteydi. Göçebe aşiretlerin temel iktisadi faaliyeti olan hayvancılık, devlet ekonomisine önemli ölçüde katkı sağlamaktaydı (Gündüz, 2005: 67). Bu aşiretlerin büyük çoğunluğunu da Türkmen taifeleri oluşturmaktaydı. Özellikle Diyarbakır bölgesindeki Türkmenler ve Yeni-il bölgesindeki Bozulus Türkmenleri koyun temininde oldukça önemliydi (BOA, A. DVNS. MHM. d, 3, 437/1308, 5 Temmuz 1560; Ahmet Refik, 1930: 7). Ayrıca Karaman'daki Türkmen aşiretleri ile Erzurum, Adana ve Tarsus bölgesindeki Kosunlu ve Karaisalı aşiretlerinden başka Diyarbakır ve Erzurum'daki Bozulus aşiretleri, koyun üreticiliğinde öndeydi. Bilhassa Bozulus Türkmen aşiretinin Afyon-Akşehir hattına kadar yayıldığı bilinmektedir. İstanbul'a varmak için Adana civarlarından yola çıkarılan koyunların farklı güzergâhları kullandıkları gözlemlenmektedir. Bunlardan bazıları, Niğde ve Aksaray üzerinden Kayseri'ye ulaşır burada Erciyes Dağı'nın yüksek yaylalarında yetiştirilen koyunlarla birlikte yol almaya devam ederken, bazıları da Ereğli, Konya, Karaman hattı ile yine Konya dolaylarından geçen Hatunsaray, Bozkır, Seydişehir hattını kullanmışlardır (BOA, A. DVNS. MHM. d, 14, 127/180; Faroqhi, 2000: 274-275). Yine Adana civarında yoğun olarak bulunan Bozdoğan Yörüklerinin de koyun üreticiliği yaptığı bilinmektedir. Nitekim 18. Yüzyılın ilk çeyreğinde Bozdoğan Yörüklerinin üzerinde kayıtlı 390.794 koyun olduğu tespit edilmektedir (Demir, 2012: 98).

Balkanlar ve Anadolu'dan İstanbul'a getirilen kasaplık hayvanların satım aşaması ise iki şekilde gerçekleşmekteydi. İlki, mal sahiplerinin hayvanları mecburi olarak değil de gönüllü olarak İstanbul'a getirip cari narh üzerinden buradaki kasaplara satmaları şeklindeydi. Bu satış şekli belgelerde Gönüllü Celeb olarak adlandırılmaktaydı (BOA, A. DVNS. MHM. d, 30, 255/598). İkinci yol ise merkezi idarenin belirli sayıdaki koyunu İstanbul'a getirmeleri için atadığı Mecburi Celeplerin, gerçekleştirdiği sevkiyatlardı. İstanbul'un et ihtiyacı için kasaplık

¹ Bu hüküm: Fener, Ağrafa, Çatalca, Yenişehir, Serfice, Alasonya, Siroz, Selânik, Avrethisarı, Yenice-i Karasu, İştib, Salina, Tatarpazarı, Üsküp, Manastır, Filorina, Gümülcine, Drama, Kratova, Köstendil İlicası, Sofya, Radomir, Dobniçe, Samakov, Şehirköy, İzladı, İvranya ve Berkofça kadılarına gönderilmiştir.

hayvan toplayıp sevk edenler esas itibariyle bu celeplerdir. İstanbul'un et iaşesinden sorumlu olan Koyun Emini, yaptığı denetimler sonucunda şehirde et sıkıntısı yaşıyorsa durumu merkezi idareye bildiriyor, bunun neticesinde de ilgili yerlere celepler tayin edilerek onlar vasıtasıyla koyun getiriliyordu (Kal'a, 1985: 11-17).

İstanbul için çeşitli bölgelerden temin edilen kasaplık hayvanların cinsleri de birbirinden farklıydı. Çoğunlukla yetiştikleri bölgelere göre isimlendirilen bu koyunlar; Türkmen koyunu, sağmal koyunu, kırcan koyunu, kızıl koyun, kıvırcık ve arman koyunu gibi kendilerine has özelliklere göre adlandırılmaktaydı (BOA, A. DVNS. MHM. d, 3, 437/1308, 5 Temmuz 1560; Ahmet Refik, 1935: 80-90). Bilhassa Rumeli'de yetiştirilen kıvırcık koyunu, Anadolu'dan getirtilen koyunlara kıyasla daha lezzetliydi. Bu yüzden bunlar, saray mutfağında en çok tercih edilen koyun türüydü (Doğru, 1999: 1680). Keza İstanbul halkı da et ihtiyacındaki önceliğini kıvırcık türündeki koyun üzerinde kullanmaktaydı (Doğru, 1999: 1680). 17. yüzyılın başlarında saray mutfağı için günlük 200 koyun ayrıldığı ifade edilmektedir (Withers, 1996: 114). Rumeli'den temin edilen hayvanlar, mevsim ve bölge esasına göre; Bahar, Deliorman, Müzayaka ve Kırcan olmak üzere dört şekilde tasnif edilmiştir. Bahar olarak isimlendirilen ilk dönem mart sonu ile mayıs başı arasında olan dönemdir. Bu dönemde gelen koyun sürüleri, genellikle Yanbolu, Misivri, Zihne ve Drama gibi İstanbul çevresinde bulunan Trakya ve Bulgaristan bölgelerinden temin edilmekteydi. Bu sürü içerisinde yer alan koyunlar da çoğunlukla yukarıda bahsi geçen kıvırcık koyunu idi. Yaz mevsiminde gelen sürüler ise Deliorman olarak adlandırılmaktaydı (Türkhan, 2006: 40). Deliorman koyunlarının geldiği bölgeler ise genellikle Bulgaristan'ın Kuzeydoğusunda yer alan Silistre ve Niğbolu sancakları ile Varna, Şumnu, Çernovi ve Lofça kazaları idi (BOA, A. DVNS. MHM. d, 6, 416/878, 8 Mart 1566; BOA, A. DVNS. MHM. d, 6, 443/953, (silik) 1566). Müzayaka koyunları ise isminden de anlaşılacağı üzere koyun sıkıntısının baş gösterdiği sonbahar ve kış dönemlerinde temin edilmekteydi. Bu koyunların temin bölgesi ise Sofya, Makedonya ve Filibe dolaylarıdır. Son olarak tasnifi yapılan koyun ise kırcan koyunudur. Teselya ve Niğbolu bölgelerinden temin edilen bu koyunların tam olarak hangi mevsimde İstanbul'a geldiğine dair yeterli bilgi yoktur. Ancak bu koyunların yaz ayının sonlarında geldiklerine dair rivayetler söz konusudur (Türkhan, 2006: 39-40).

Küçükbaş hayvanlar aynı zamanda devletin büyük vergi kaynağını oluşturmaktaydı. Osmanlı Devleti içerisinde sayıları milyonlarla ifade edilen bu küçükbaş hayvanlardan alınan vergi ise resm-i ağnamdı. Bu vergi genellikle nisan ve mayıs aylarında koyunlar yavruladıktan sonra alınır ve yavrusu olan koyun, kuzusu ile bir hesaplanırdı. Tespit edilen vergi miktarı ise Fatih Kanunnamesi'ne göre üç koyundan bir akçe iken zamanla iki koyundan bir akçeye yükseltilmiştir. Ancak bu miktar küçükbaş hayvanın bulunduğu bölgeye göre değişim gösterebiliyordu. Örneğin Vidin sancağında üç koyundan bir akçe

alınırken Limmi adasında koyun başına bir akçe alınmıştır (Emecen, 1988: 478). İstanbul'daki vergi tespit sorumlusu, şehir dört kadılığa ayrılmış olmasına rağmen sadece İstanbul kadısıydı. Kadı, fiyat belirleme aşamasında öncelikle malın satılacağı esnafa pazarlık yapar sonrasında alınan ortak karar ile narh belirlenirdi. Esnafın rızası alındıktan sonra da uygulamaya başlanırdı. İstanbul'a gelen kasaplık hayvanların işlemiden geçtikten sonra belirlenen narhla birlikte düşük fiyatta et olarak halka satılması, ticari olarak pek bir fayda sağlamamaktaydı. Ancak bu durum Osmanlıların beslenme politikasındaki hizmet anlayışıyla oldukça uyumluymuştu (Kal'a, 1985: 88-90).

Öte yandan 1590'lardan sonra başlayan hızlı enflasyonun koyun fiyatlarını yükseltmesine karşın bu artışların İstanbul'daki fiyatlara yansıtılmadığı görülmektedir. Merkez ile taşra arasında değişiklik gösteren fiyatların İstanbul'a kıyasla taşrada daha yüksek olduğu bilinmektedir. Bu durum İstanbul'u artık eskisi kadar cazip olmayan bir piyasaya dönüştürmüş, buna binaen de celeppler üzerinde ciddi bir mali külfet oluşturulmuştu. Bunun neticesinde de taşradan İstanbul'a getirilen koyun sayısında büyük oranda azalmalar meydana gelmiş ve koyun temini meselesi ciddi bir sekteye uğramıştır (Uzun, 2015: 64-66). Yaşanan bu olumsuz gelişmeler neticesinde merkezi idare tüm aynı yükümlülükleri nakdiye dönüştürerek nakil olunması gereken koyunların yetkisini celepplerden almıştır. Akabinde ise bu sorumluluğu kaza halkına vermiştir. Böylelikle celepkeşan sistemi farklı bir hale evrilmiştir. Bu değişim ise et temininde yeni bir durum ortaya çıkarmış ve 17. Yüzyıldan itibaren et temini hassa kasabbaşılık kurumu tarafından sağlanmaya başlamıştır. Ancak tıpkı celepkeşan sisteminde olduğu gibi bu kurumda da yaşanan bir takım olumsuz gelişmeler yeni düzenlemeler gerektirmiştir. Netice itibarıyla kasabbaşılık kurumu da Tanzimat dönemine kadar sürmüş ancak Tanzimat'tan sonra önemini yitirmiştir. Onun yerine ise ağnam müdürlüğü oluşturulmuştur (Türkhan, 2006:20).

Sonuç

İstanbul'un iâşesi, tarih boyunca her dönem büyük önem arz etmiştir. Şehir, kendi üretimini sağlayacak uygun coğrafi şartlara sahip olmadığından dolayı kalabalık nüfusun doyurulmasında küçük problemlerde dahi iâşe sıkıntısı yaşayabilmekteydi. Bu duruma sebebiyet veren faktörler ise bazen hava şartları bazen de mevsimsel geçişlerdi. Bu iki önemli faktör, İstanbul'un iâşesini yüzyıllar boyunca olumsuz yönde etkilemiştir. Ancak Osmanlı Devleti için son derece mühim olan iâşecilik ilkesi, halkın refahının ön planda tutulduğu talep yönlü bir ekonomi olduğundan bu sıkıntılar alınan tedbirlerle bunalımlara dönüşmeden önlenmeye çalışılmıştır. Merkezi idare, iâşe sorununu gidermek amacıyla çeşitli kurumlar oluşturmuştur. Bu itibarla devlet, kurduğu celepkeşan sistemi ile piyasada devamlı ve

bol miktarda et bulundurmaya gayret etmiştir. Yapılan bu sistem ile İstanbul için istenilen iâşe, uygun zaman ve ortamda şehre ulaştırılıyor, böylelikle halkın ihtiyacı bir aksaklık yaşanmadan karşılanmış oluyordu.

Osmanlı devlet yetkilileri, İstanbul halkının temel ihtiyaçlarından biri olan et iâşesi hususunda da son derece titiz davranmaktaydı. Araştırmamızın esasını oluşturan mühimme defterlerinde de bu durumla alakalı pek çok emir görmekteyiz. Osmanlı hükümeti, İstanbul'un iâşe teminini siyasi ve idari bir vazife olarak görüyor ve temin için en uygun ortamları belirliyordu. Bu bağlamda ihtiyaç duyulan koyun ve kuzular bilhassa başkente yakın bölgeden tedarik ediliyordu. Büyük bir tüketim bölgesi olan İstanbul'un et iâşesi için gerekli hayvanlar ağırlıklı olarak Rumeli bölgesinden karşılanmaktaydı. Zaman zaman Rumeli'de yaşanan sıkıntılardan dolayı Anadolu'dan da kasaplık hayvan temin edilmekteydi. Bu noktada Anadolu ikinci önemli üretim ve arz bölgesi sayılmakta idi. Anadolu ve Rumeli'nin çeşitli bölgelerinden temin edilen kasaplık hayvanların türleri de birbirinden farklı idi. Bilhassa Rumeli'den tedarik edilen kıvırcık koyunu, saray mutfağı başta olmak üzere İstanbul halkının da öncelikli olarak tercih ettiği koyun türüydü. İncelediğimiz dönem içerisinde bahsi geçen bölgelerden İstanbul'a kıvırcık koyun da dâhil olmak üzere pek çok hayvan nakli gerçekleşmekteydi. Osmanlılar, hayvan temininde tercih edilen güzergâhlara da son derece dikkat etmiş, hayvanların sevk esnasında zarar görmemesi için tedbir alarak oluşabilecek problemlerin önüne geçmiştir. Ancak 16. yüzyılın sonlarında yaşanan ekonomik değişimler neticesinde celepkeşan sistemi gereğince, celepler tarafından temin edilen koyunlar temin edilemez olmuştur. Osmanlı bürokrasisi ise sürekli değişen şartlar ve sorunlara karşı yeni çözümler üreterek, İstanbul halkının et ihtiyacını gidermeye devam etmiştir.

Finansal Destek ve Teşekkür / Grant Support and Acknowledgement	Yazar bu çalışma için finansal destek almadığını beyan etmiştir. / The author declared that this study has received no financial support.
Çıkar Çatışması / Conflict of Interest	Yazar çıkar çatışması bildirmemiştir. / The author has no conflict of interest to declare.

Kaynakça

Arşiv Belgeleri

Cumhurbaşkanlığı Devlet Arşivi

Mühimme Defterleri (BOA, A. DVNS. MHM. d): 3, 5, 6, 7, 10, 14, 22, 30.

Mühimme Zeyli Defterleri (BOA, A. DVNS. TZEİ. d): 65.

Topkapı Sarayı Müzesi Arşivi (TSMA.d): 6747.

Araştırma ve İncelemeler

Anhegger, R. ve İnalçık, H. (1956). *Kanunname-i Osmani Ber Muceb-i Örf-i Sultani*, Ankara: Türk Tarih Kurumu.

Bilgin, A. ve Öncel, (2019). *Osmanlı Mutfağı*, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi AÖF Yayınları.

Bostan, İ. (2015). "İmparatorluğun Liman Kenti: İstanbul ve Deniz Ticaret Ağı", *Antik Çağ'dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi*, C. Yılmaz (Ed.), İstanbul: İslam Araştırmaları Dergisi, 6/, 200-209.

Busbecq, O. G. (1968). *The Turkish Letters of Ogier Ghiselin de Busbecq, Imperial Ambassador at Constantinople 1554-1562*, (Çev. F. S. Forster), Oxford.

Çağman, E. (2016). "18. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul'un İlaşesinde Balkanlar ve Karadeniz'in Önemi" *Avrasya Etütleri Dergisi*, 50(2), 127-151.

Çiftçi, C. (2004). "Osmanlı Döneminde İstanbul'un İlaşesinde Bursa'nın Rolü", *Osmanlı Tarih Araştırma ve İnceleme Merkezi Dergisi*, 16(16), 153-171.

Çiftçi, C. (2012). *Osmanlı Döneminde Mudanya İskelesi ve Gümrüğü*, Bursa: Bursa Büyükşehir Belediyesi Yayını.

Demir, A. (2012). *XVIII. Yüzyılın İlk Çeyreğinde Anadolu'da Bozdoğan Yörükleri*, Ankara: Berikan Yayınevi.

Doğru, H. (1999). "Rumeli'de Celepkeşanlar", *XIII. Türk Tarih Kongresi*, Ankara, 3/, 1675-1689.

Emecen, F. (1988). "Ağnam", *TDV İslam Ansiklopedisi*, İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, 1/, 478-479.

Erlor, M. Y., (2010). *Osmanlı Devleti'nde Kuraklık ve Kıtık Olayları (1800-1880)*, İstanbul: Libra Yayıncılık.

Faroqhi, S. (2000). *Osmanlı'da Kentler ve Kentliler, Kent Mekânında Ticaret, Zanaat ve Gıda Üretimi 1550-1650*, (Çev. N. Kalaycioğlu), İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Genç, M. (2014). *Osmanlı İmparatorluğunda Devlet ve Ekonomi*, İstanbul: Ötüken Yayınevi.

Greenwood, A. (1988). *İstanbul's Meat Provisioning: A Study of The Celepkeşan System*, Chicago Üniversitesi (Basılmamış Doktora Tezi), Chicago.

Güçer, L. (1949). "XVIII. Yüzyıl Ortalarında İstanbul'un İlaşesi için Lüzumlu Hububatın Temin Meselesi", *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, 2(1-4), 397-416.

Güçer, L. (1964). *XVI-XVII. Asırlarda Osmanlı İmparatorluğunda Hububat Meselesi ve Hububattan Alınan Vergiler*, İstanbul: İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi.

İnalçık, H. (2020), *Osmanlı İmparatorluğu'nun Ekonomik ve Sosyal Tarihi I (1300-1600)*, (Çev. Halil Berktaş), İstanbul: Türkiye İş Bankası Yayınları.

Kal'a, A. (1985). *İstanbul'un Et İhtiyacının Temini İçin Kurulan Kasap ve Celep Teşkilatları*

- (*XV, XVII ve XVIII. Asırlarda*), (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi), İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Kal'a, A. (1992). "19. Yüzyılın İlk Yarısına Kadar İstanbul Kasap Esnafının Organizasyonu", *Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi*, S.37-38, 111-117.
- Kalaycı, Z. B., (2023). *Osmanlı Sarayında İaşe ve Tüketim (1680-1730)*, (Basılmamış Doktora Tezi), Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Karademir, Z. (2014). *İmparatorluğun Açlıkla İmtihanı, Osmanlı Toplumunda Kıtıklar (1560-1660)*, İstanbul: Kitap Yayınları.
- Koçak, Ö. (2005). *Osmanlılarda Bir Küçük Sanayi Örneği: Selanik Çuha Dokumacılığı (1550-1650)*, (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi), İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Öznel, M. (2013). "Tanzimat Dönemi ve Sonrasında İstanbul Et Piyasasını Düzenlemek İçin Alınan Tedbirler", *History Studies International Journal Of History*, 5/, 149-175.
- Öztürk, M. (2019). "Osmanlı Devleti'nde Hayvancılığın İktisadi Boyutu", *Hatay: BELLEK Uluslararası Tarih ve Kültür Araştırmaları Dergisi*, 1/, 28-44.
- Pamuk, Ş. (2005). *Osmanlı-Türkiye İktisadi Tarihi 1500-1914*, İstanbul: İletişim Yayınları.
- Pamuk, Ş. (2012). *Osmanlı İmparatorluğu'nda Paranın Tarihi*, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Refik, A. (1935). *On Altıncı Asırda İstanbul Hayatı (1553-1591)*, İstanbul: İstanbul Devlet Basımevi.
- Refik, A. (1930). *Anadolu'da Türk Aşiretleri (966-1200)*, İstanbul: Devlet Matbaası.
- Tabakoğlu A.- Karataşer B. (2017). "İstanbul'un İaşesinde Trakya Bölgesinin Rolü", *Sosyal Bilimler Metinleri*, 1/, 1-23.
- Tabakoğlu, A. (2005). "Bin Yıllık Tarih İçinde Osmanlı Devleti", *İktisat Tarihi Toplu Makaleler I.*, İstanbul: Kitapevi Yayınları.
- Tabakoğlu, A. (2014). "Osmanlı Döneminde İstanbul'un İaşesi", *İstanbul 29 Mayıs Üniversitesi; İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür A.Ş.*, 99-168.
- Tekin, Z. (1992). *Tanzimat Dönemine Kadar Osmanlı İstanbul'unda Dericilik*, (Basılmamış Doktora Tezi), Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, İstanbul.
- Türkhan, M., S. (2006). *18. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul'un Et İaşesinin Temini: Hassa Kasabbaşılık Kurumu*, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Türkhan, M., S. (2020). "Celep", *TDV İslam Ansiklopedisi*, Ankara: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, C. Ek-1, 253-255.
- Uzun, A. (1997). *İstanbul'un Et İhtiyacının Sağlanması: Ondalık Ağnam Uygulaması (1783-1858)*, (Basılmamış Doktora Tezi), İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Uzun, A. (2015). "İstanbul'un İaşesi", *Antik Çağ'dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi*, 6/, 56-80.
- Wallerstein, I. (2015). *Modern Dünya Sistemi; Kapitalist Tarım ve 16. Yüzyılda Avrupa Dünya Ekonomisinin Kökenleri*, (Çev. L. Boyacı), İstanbul: Yarı Yayınları.
- Withers, R. (1996). *Büyük Efendinin Sarayı*, (Çev. C. Kayra), İstanbul: Pera Turizm ve Ticaret A.Ş.

Extended Abstract

During this influential Ottoman Classical period, some important issues regarding İstanbul's meat supply began to be examined. İstanbul, which is quite reproducible due to its location, became the political and economic center of the capital regime after being conquered by the Ottomans in 1453. Later, as a result of the settlement policy implemented by the Ottoman Empire, this important city was reconstructed. Meeting the basic needs of this city, which has a very crowded population, has been extremely important for the state. İstanbul's population of approximately half a million in the 16th century makes it one of the largest cities of the period. Due to this health, it was not necessary to secretly transfer the surplus production of the units subject to the empire. During this period, there was a policy process that was continued until the end of the year. The economic system of the Ottomans has three basics; It consists of principles of subsistence, financialism and traditionalism. It is seen that the subsistence policy, which is among these principles, started from the 16th century to the 19th century. According to the suitability of the principle of work, the mandatory requirements of the subjects began to be met in all borders over which the Ottomans had sovereignty, especially in İstanbul, the capital city of the Ottomans.

The subsistence system, which is among the basic elements of the economic worldview of the Ottoman Empire, was very important in meeting the food and raw material needs of the state palace, the people and the army. Preparing these needs in abundance, in high quality and continuously in order to satisfy the Ottoman society was among the priorities of the state. For this purpose, it was essential that goods and services were available in large numbers and at a price that everyone could afford. State authorities had to organize large-scale organizations in order to avoid any problems in the food supply of a big city like İstanbul. With these organizations, the city's food supply issue was planned down to the smallest detail, and preparations were made in advance, especially for extraordinary situations. This being the case, state officials acted very sensitively to ensure that the needs of the people of İstanbul, the palace, the army and high-ranking officials were supplied continuously and at affordable prices from the provinces.

Since all of İstanbul's food needs could not be met internally, this need had to be provided from other regions within the state. The central administration was regulating subsistence matters in this way. The fact that İstanbul was a consumption, transformation and distribution center created a huge burden in terms of subsistence. However, the fact that the Ottoman Empire spread over a very wide geography provided a great advantage in providing the food the city needed. The products needed by the public were supplied by road and sea. The slow and costly nature of road transportation, which was the most preferred supply route, limited the transportation of food between regions. This situation has led to a search for faster and lower-cost transportation, which has brought transportation via seaways to the fore. However, a significant part of the food chain needed by İstanbul continued to be supplied via highways. Meat and meat products constituted an important link in this food chain. Meat obtained from sheep and goats, as well as some cattle, was one of the indispensable parts of İstanbul's subsistence.

In this study, which was carried out with a source and problem-oriented research method, Mühimme notebooks were greatly utilized within the framework of the subject discussed. The documents in the Mühimme records were analyzed with the support of various disciplines. Subsequently, the obtained findings were correlated with each other within a certain framework and an attempt was made to present a holistic research regarding the relevant period.

The principle of provisioning, which was extremely important for the Ottoman Empire, was a demand-oriented economy where the welfare of the people was at the forefront, and these difficulties were tried to be prevented before they turned into crises with the measures taken. The central administration established various institutions in order to solve the provisioning problem. In this respect, the state tried to keep meat in the market constantly and abundantly with the *celepkeşan* system it established. With this system, the provisioning required for İstanbul was delivered to the city at the appropriate time and environment, thus meeting the needs of the people without any disruption.

The Ottoman state authorities were also extremely meticulous about the provision of meat, which was one of the basic needs of the people of İstanbul. We see many orders related to this situation in the imperial registers that form the basis of our research. The Ottoman government considered the provision of food for İstanbul as a political and administrative duty and determined the most suitable environments for this provision.

In this context, the sheep and lambs needed were supplied especially from the region close to the capital. The animals required for the meat provision of Istanbul, which was a large consumption area, were mainly supplied from the Rumelia region. From time to time, due to the problems experienced in Rumelia, butchery animals were also supplied from Anatolia. At this point, Anatolia was considered the second important production and supply region. The types of butchery animals supplied from various regions of Anatolia and Rumelia were also different from each other. The curly sheep supplied from Rumelia in particular was the sheep type preferred by the people of Istanbul, especially in the palace kitchen. During the period we examined, many animals, including curly sheep, were transported to Istanbul from the mentioned regions. The Ottomans paid great attention to the preferred routes for animal procurement and took precautions to prevent any possible problems during transportation. However, as a result of the economic changes experienced in the late 16th century, the sheep provided by the celebrators became unavailable due to the *celepkeşan* system. The Ottoman bureaucracy continued to meet the meat needs of the people of Istanbul by constantly producing new solutions to changing conditions and problems..