

# İSTANBUL'UN İAŞESİ

AHMET UZUN\*

## Giriş

Sanayi Devrimi öncesi tüm ekonomilerin genel bir özelliği kendi nüfuslarına temel ihtiyaç maddelerini kesintisiz ve yeterli miktarda temin etmekte çeşitli zorluklarla karşı karşıya kalmalarıydı. Bu zorluk özellikle kalabalık nüfusa sahip, önemli miktarda siyasi ve askerî kadronun yerleşik olmasından ötürü ciddi bir ham madde talebinin bulunduğu şehirler için daha da önemli hâle gelmekteydi. Bir taraftan tarımsal üretimde doğal (kötü hava koşulları, afetler gibi) ve doğal olmayan (savaşlar, isyanlar gibi) sebeplerden kaynaklanabilecek kesintiler, diğer yandan da ulaşım olanaklarının yetersizliği ve bundan ileri gelen ihtisaslaşma problemi tüm dünyada şehirlerin iaşesini yönetimler için önemli hâle getirmekteydi. İaşe sorunları özellikle Batı ülkelerinde ulaşım imkânlarında büyük ilerlemelerin sağlandığı ve tarımsal verimlilikte önemli artışların gerçekleştiği XIX. yüzyıl içinde giderek hafiflemiştir. Ancak bu gelişmelere yeteri kadar adapte olamayan Osmanlı Devleti için iaşe meselesi, tüm dönemlerde önemini korumuştur. Osmanlılar, başta kalabalık şehirler için olmak üzere çeşitli idari ve örgütsel düzenlemelere gitmek suretiyle iaşe problemlerini çözmeye yönelmişlerdir. Bu yönetsel ilgi, temel malların ya da ham maddelerin başkente getirilmesi yanında, tüketiciye problemsiz ulaştırılması ve adaletli bir dağıtım gerçekleştirilmesi için gerekli tedbirlerin alınmasına kadar uzanıyordu.

İstanbul, müstesna özellikleriyle birlikte fetihten sonra devletin en önemli ekonomik ve siyasi merkezi olmuş ve bu hüviyetini sonuna kadar devam ettirmiştir. Osmanlı yöneticileri, şehir sakinleri ile idari ve askerî kadroların iaşesini birlikte düşünmekle beraber, bürokrat ve askerlerin ihtiyaçlarını karşılamayı daha öncelikli bir hedef olarak görmüşlerdi. İstanbul'da her kesimin temel ihtiyaçlarının karşılanması esnafın ham madde ihtiyacını düzenli olarak sağlamayı gerektiriyordu. Dolayısıyla iaşe süreci kentte yaşayan

her kesimi yakından ilgilendirmekte, süreçte yaşanan kesintiler bir bütün olarak başkent sakinlerini zora sokmaktaydı. Bu durum devletin iaşe süreciyle yakından ilgilenmesine neden olmuştu; dolayısıyla Osmanlı yönetimi, İstanbul'u, tüm ülkedeki üretim fazlalıklarının öncelikle getirilmesi gereken bir merkez olarak görmekte ve taşradan İstanbul'a mal akışını sürekli hâle getirmek için gereken tüm müdahaleleri yapmaktaydı. Müdahaleler zorlayıcı, denetleyici, yasaklayıcı düzenlemeler kadar teşvik edici çeşitli uygulamaları da kapsamaktaydı.

Osmanlı zamanında İstanbul'un iaşesi için getirilen uygulamalar bazı yönleriyle Bizans'la benzerlik göstermekte, diğer bir ifadeyle şehrin iaşe politikalarında çağlar boyu bir devamlılık bulunmaktaydı. Bununla birlikte iaşe amaçlı tüm kurumlar, tamamen Bizans'tan alınmadığı gibi, Osmanlı'nın kendi sosyoekonomik gerçeklerine ve tarihsel koşullara paralel olarak iaşe politikaları belirlediği ve uyguladığı da açık bir husustur. Bizans zamanında, İstanbul'un temel ihtiyaçlarının teminini amaçlayan oldukça gelişmiş bir kontrol silsilesi bulunmaktaydı. Bizans'tan sonra Osmanlılar, başkentlerinin ihtiyacını karşılamak için kendine has bir iaşe politikasını yeniden şekillendirmişlerdi. Bizans'ın son dönemleriyle Osmanlı Devleti'nin ilk yıllarında İstanbul nüfusu nispeten az olduğu için, temel malların teminine yönelik özel çabalara pek başvurma ihtiyacı ortaya çıkmamıştı. Ancak başkent nüfusunun, özellikle XVI. yüzyıl boyunca sürekli büyümesi ve XV-XVI. yüzyıllarda Osmanlıların Karadeniz sahili, Tuna ve Bulgaristan bölgesinde öncelikli mal satın alma hakkını kazanması zamanla bir iaşe politikasının şekillenmesine ve sistematik hâle gelmesine yol açmıştı. İaşe sorunu ve buna bağlı olarak iaşe siyaseti içerisinde Osmanlılar, muhtemel yokluklara karşı ambarlar inşa ederek zahire stoku yapmak, buğday ve koyun gibi temel yiyecek maddelerinin teminini garanti altına alan düzenlemelerde bulunmak, malların hem yurt dışına çıkışını ve hem de ülke içinde, İstanbul dışındaki yerlere gitmesini engellemek ve bu amaçla madrabaz

\* Cumhuriyet Üniversitesi

ve muhtekir olarak adlandırılan spekülâtorlerle sürekli mücadele etmek ve başkente getirilen malların usulsüzlüğe konu olmadan dağıtımını sağlamak gibi hedefleri sürekli olarak gözetmişlerdi.

### **İstanbul'un İaşesinin Temel Karakteristikleri**

İstanbul'un iaşesinde başvurulan uygulamalar ekonomik ve siyasi koşullara göre, dönemler itibariyle farklılık göstermiş olmasına rağmen, bu uygulamaların çerçevesi bazı temel özellikler göstermekteydi. Bunlardan biri, devletin iaşe sürecine tüm dönemlerde yakın ilgi göstermesi, ancak bunun derecesinin koşullara göre değişmesiydi. Osmanlı'nın ilk zamanlarında başkent in iaşesinde müdahaleler daha sınırlı kalmakta ve piyasa ticaretinin işlemesini ve aksamadan devam etmesini garanti altına alacak tedbirlerle yetinilmekteydi. Ancak tüketim miktarı yüksek seviyelere varan hububat ve et gibi ürünler için ilk dönemlerden beri daha doğrudan müdahaleler olabiliyordu. Genel bir ifadeyle Osmanlı'nın taşrada ve özellikle de Balkanlar'da güçlü bir otoriteye sahip olduğu dönemlerde, başkent in iaşesinde tekeli, spekülâtif uygulamaları ve kaçakçılığı önlemek ve böylelikle mal arzının azalmasını ve fiyatların aşırı yükselmesini engellemek hedefinin öne çıktığı görülmekteydi. Öte yandan özellikle XVII. yüzyıl sonlarından itibaren başlayan toprak kayıpları ile Balkanlar'da ve Karadeniz havzasında otorite yitiren Osmanlılar, başkent in iaşesinde daha doğrudan müdahalelere ve düzenlemelere gitmek durumunda kalmışlardı. Aynı şey geçici kriz dönemleri için de geçerliydi. Böylelikle imparatorluk, başkente gelen mal akışında ortaya çıkan problemler nedeniyle piyasayı düzenleyici müdahalelerden giderek doğrudan piyasayı düzenleyen bir sisteme doğru ilerlemiştir. Şüphesiz ki bunda mali güçlüklerin artmasıyla beraber, temel malların arzını en azından kamu görevlileri ve askerler için vergisel bir temele oturtma hedefinin etkili olduğunu da düşünmek mümkündür.

Yukarıda bahsedilen çerçevede devletin iaşe sürecine müdahalesinin artması özellikle İstanbul'un hububat ve koyun ihtiyacının karşılanmasında söz konusu olmuştu. XVIII. yüzyıl ortalarından itibaren tüccarların ve gemi sahiplerinin mal alımlarına izin mecburiyeti ve tahıl üretiminin yapıldığı bölgelere İstanbul'un ihtiyacı için belirli bir miktar temin etme zorunluluğu getirilmişti. Yüzyılın sonlarına doğru kurulan Zahire Nezareti, hububat teminini devlet destekli bir yapıya kavuştururken, aynı tarihlerde geçerlilik kazanan ondalık ağnam vergisi de koyun temininde devletin rolünü belirgin

hâle getiriyordu. Bu gelişmeler İstanbul'un iaşesinde özel tüccarların faaliyetlerini daraltmışken, devletçe belirlenen alımların önemini artırmıştı. XIX. yüzyılın ortalarına kadar devam eden bu müdahaleci anlayış, daha sonra gevşetilmiş ve devlet, ihtiyaç duydukça piyasadan alım yapma yoluna gitmiştir.

İaşe siyaseti kapsamında müdahalelerin dozunun zamanla artması İstanbul'un iaşesinin, bir kumanda ekonomisi kavramı içinde değerlendirilmesine yol açmıştır. Böylece fiyat kontrolleri, yetkililerin üretim, dağıtım ve satış sürecini denetlediği katı bir lonca yapısı, şehir nüfusu ihtiyaçları için devletçe veya onunla anlaşmalı özel birimlerce geniş çaplı alımların (mubayaalar) yapılması, askerî birlikler ve memurların ihtiyacı için özel alımların (tertipler) gerçekleştirilmesi, temel malların ülke içerisindeki dolaşımının izne bağlanması ve stratejik görülen ham madde ve yiyecek kaynakları ihracatının yasaklanması, ister tayinat sahipleri (devlet tarafından kendilerine düzenli olarak belirli malların verildiği kesim) isterse genel nüfus için olsun, İstanbul'un ihtiyaçlarının karşılanmasına yönelik özel bir ilginin varlığı, kumanda ekonomisiyle ilişkili uygulamalar olarak yorumlanmıştı. Ancak İstanbul'un iaşesinin tam olarak bir kumanda ekonomisi çerçevesine oturmadığını, bunun yerine Osmanlı Devleti'nin diğer alanlarda sergilediği pragmatik yaklaşımın burada da geçerli olduğunu, dolayısıyla normal zamanlarda piyasayı düzenleme, kriz zamanlarında ise piyasayı doğrudan denetim altına alma anlayışının öne çıktığını söylemek daha uygun gözükmektedir.

Osmanlı Devleti'nin İstanbul'un ve askerî birliklerin iaşesi için getirdiği uygulamalar bir bütün olarak değerlendirildiğinde, devletin sürece yönelik müdahalelerinin seçici ve pragmatik bir mantıkla gerçekleştiği söylenebilir. Devlet müdahalesi, gıda arzını temin etme hususunda genel kabul görmüş ve herkesin kabul ettiği esasları yürürlüğe koyma şeklindeydi. Yaptırım gücü, keyfî olarak değil, genellikle kitle refahının desteklenmesi yolunda kullanılmıştır. Devlet, ayrıca bölgesel hububat stoklarındaki düzensiz değişimlerin aşırı fiyat dalgalanmalarına yol açması hâlinde, zorlukları gidermek ve günlük arz problemlerini telafi etmek için de müdahalede bulunuyordu. Devletin sahip olduğu depolardan büyük miktarlarda hububatın periyodik olarak dağıtılması (veya satılması), kara taşımacılığı maliyetini elimine ederek, mahalli piyasalarda yukarıya doğru fiyat baskısını hafifletiyordu.

İstanbul'un iaşesinin bir diğer özelliği, sultanın sürece olan ilgisinin, asker ve memurların ihtiyaç





1- Tophane Camii'nin önünde semt pazarı (Melling)

maddelerinin temininde daha belirgin bir hâl almasıydı. Sultan, askerlerin gıda maddelerini sağlama sorumluluğunda olan yetkilileri kesintisiz mal akımını devam ettirmek için gerekli prosedürleri oluşturmak, bunları etkin bir şekilde uygulamak, kısaca tüm

tedbirleri almak hususunda uyarıyordu.<sup>2</sup> İaşe siyasetinde bürokrat ve askerî kadroların öncelikli konumu zorluk zamanlarında daha da belirgin hâle gelmekteydi.

<sup>2</sup> BOA, HH, nr. 11567 (1204/1789-90); nr. 18314 (1254/1838-9).



İstanbul'un iaşesinde muhtekir ve madrabaz gibi sıfatlarla anılan tüccar kesimin faaliyetlerinin yakından izlenmesi ve onların sürekli kontrol edilmeye çalışılması genel bir özelliktir. Çünkü tüccarlar, narh politikasının yarattığı imkânla daha yüksek fiyatlardan mal satabilmekte ve başta hububat olmak üzere pek çok malın ticaretinden önemli menfaat sağlayabilmekteydi. Öte yandan tüccarlar çeşitli hilelere başvurarak da kazançlarını artırma peşindeydiler. Ayrıca iaşe sürecinde tüccarların kontrolü kadar, değişik unvanlarla değişik görevlere tayin edilen resmî görevlilerin de sürekli izlenmesi gerekmektedir. Malın niteliğine göre resmî ya da özel görevle hizmet eden insanlar, İstanbul'a getirilen mallarda alım süreci, nakliye, teslim vb. tüm aşamalarda çok farklı yolsuzluklara meydan vermektedirler.

İstanbul'un iaşesi için getirilen düzenlemeler kırsal bölge nüfusunun servetini şehirli nüfus lehine azaltan diğer bir deyimle, köylü halktan başkent sakinlerine servet transferi sağlayan oldukça karmaşık ve kendine has düzenlemelere konu olmaktadır. Esas olarak, taşra halkını her yıl belli miktarda iaşe maddesini vergi mantığıyla vermeye mecbur bırakan bu düzenlemelerin, zahire ve koyun eti temininde yoğunlaştığı görülmektedir. Öte yandan başkent in iaşesinde tüketim düzeyini etkileyen koşullar da sürekli göz önünde tutulmaktaydı. Bu amaçla İstanbul'a yönelik göçler engellenmeye çalışılıyordu.<sup>3</sup> Çünkü göçler, işsizlik ve konut sorunu kadar iaşe problemlerinin de daha derinden hissedilmesine ve temel mallarda şehrin ihtiyaç duyduğu miktarı ya da tüketim düzeyini doğru tahmin etmenin zorlaşmasına yol açmaktaydı.

İstanbul'un iaşesinde tüm Rumeli coğrafyası imparatorluğun son zamanlarına kadar öncelikli bir konuma sahip olmuştur. Dolayısıyla Osmanlı Devleti, özellikle İstanbul'un fethinden sonra zengin tarımsal potansiyeli olan Rumeli bölgesinin kaynaklarını kullanmaya dayalı çeşitli uygulamalar geliştirmişti. Bunlar daha ziyade, en önemli iki iaşe maddesi olan hububat ve koyun eti temininde ortaya çıkmıştı. Uygulamaların şekli ve içeriği tüm zamanlarda aynı değildi; özellikle ekonomik ve siyasi zorlukların ortaya çıkması, temel malların sağlanmasında değişik yöntemlere başvurulmasına yol açmıştı. Öte yandan Anadolu, temel mallar açısından ana bir arz bölgesi olarak görülmemesine rağmen, özellikle Rumeli'den istenilen düzeyde mal temin edilemediği durumlarda bu bölgeden yiyecek maddeleri getirilmesi önem kazanıyordu. Rumeli'nin tüm dönemlerde

görülen önceliği, coğrafyasının elverişliliğinden, özellikle İstanbul'a ulaşımının kolaylığından ve tarımsal ürünlerin yetiştirilme imkânlarının daha iyi olmasından kaynaklanmaktaydı. Rumeli'nin bu avantajlı konumu İstanbul'da uzun yıllar geniş bir nüfus kitlesinin beslenmesine büyük katkı yapmıştı.

İstanbul'un iaşesinde ulaşım başlı başına bir meseleyi oluşturmaktaydı. İstanbul'un deniz ulaşımı için nispeten elverişli konumu, ona temel malların akışında genellikle deniz yolunu kullanma imkânı vermektedir. Kara yoluyla nakliye daha çok, malların üretim yerlerinden iskelelere taşınmasında başvurulmaktaydı. Hububat, odun, kömür, zeytin, peynir, sabun, bal, tuz vb. mallar, genellikle ağır ve hacimli olduğundan deniz ulaşımı maliyet avantajı sağlamaktaydı. Hububat nakliyesinde un kabanı gemileri yanında, Tersane'nin uygun durumdaki gemileri de kullanılmakta, ihtiyaç hâlinde gemi kiralanması yoluna gidilmekteydi. İstanbul'a canlı hayvan getirilmesinin (koyun, kuzu vs.) daha çok karayolu üzerinden gerçekleştiği anlaşılmaktadır.

İstanbul'un iaşesi için getirilen düzenlemeler olağanüstü hâller ortaya çıktığında yeni tedbirlerle destekleniyordu. Dolayısıyla standart uygulamalar, ortaya çıkan sorunlara göre her an farklılaşabilmekteydi. Bunların detaylarını ortaya koymak zordur, ancak Osmanlı tarihi boyunca İstanbul'un ihtiyacı için sıklıkla olağanüstü tedbirlere başvurulduğu açıktır. Örneğin, III. Selim zamanında (1789-1807) Dağlı Eşkîyası'nın tehdidi nedeniyle Rumeli'den koyun sevki aksayınca hemen Anadolu'dan ve Erzurum tarafından yüklü miktarda koyun tedariki yoluna gidilmiş ve aynı nedenle Karadeniz sahillerinden yeteri kadar odun kesilemeyince Misivri, Ahyolu ve Yalova taraflarına görevliler yollanarak odun tedariki ve iskelelere nakli istenmiş ve ulaşım için kereste taşımakta kullanılan gemilerden yararlanılması kararlaştırılmıştı.<sup>4</sup> Yine XIX. yüzyılın ilk çeyreğinde İstanbul'un iaşesinin zorlaştığı bir zamanda İzmir'de gemilerde bulunan zahirenin deniz yoluyla getirilme imkânı olmayınca, etraf vilayetlerden çok sayıda deve temin edilmesi ve söz konusu zahirenin Bandırma Limanı'na taşınarak, oradan İstanbul'a ulaştırılması uygun görülmüştü.<sup>5</sup> Kısaca İstanbul'un iaşesi, ortaya çıkan gelişmelere göre olağan ve olağanüstü uygulamalarla devlet yöneticilerinin sürekli kontrol ettikleri ve gerekli görülen her türlü müdahaleyi yaptıkları bir süreci temsil etmekteydi.

<sup>4</sup> BOA, HH, nr. 4999 (1218/1803-4).

<sup>5</sup> BOA, C.BL, nr. 3169 (1234/1818-9).

<sup>3</sup> BOA, C.DH, nr. 5864 (1208/1793-4).



2- Üsküdar Yeni Valide Camii önündeki satıcılar

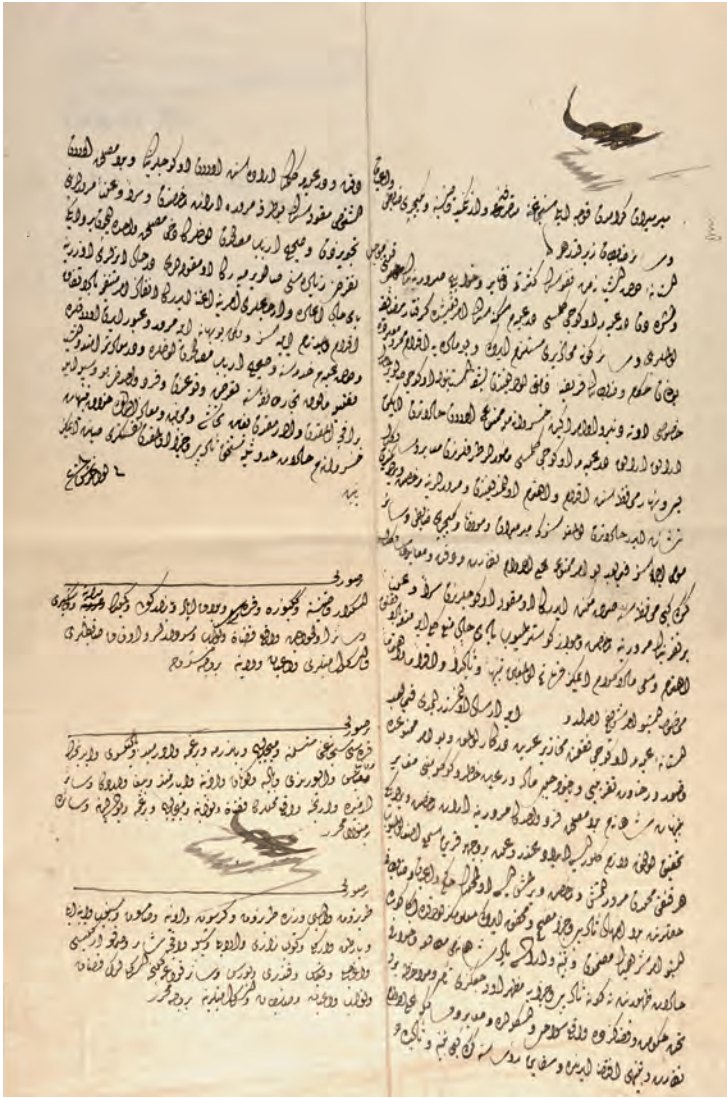
### Başkentin Hububat İhtiyacının Karşlanması

Osmanlı başkentinin iaşesinde en öncelikli kalemi hububat oluştuyordu. Başkentin tahıl ihtiyacı, öncelikle en kolay ulaşım imkânı olan bölgelerden karşılanmaya çalışılıyordu. Trakya'nın Tekirdağ Limanı'na uzanan ovalık bölgeleri, Tuna havzası, Kuzey Yunanistan, Mısır, Karadeniz kıyıları (Kırım, Güney Rusya), Ege bölgesi (İzmir ve civarı), Kocaeli, Bursa ve Balıkesir çevresi İstanbul'a buğday arz eden başlıca yerlerdi. Buralardan getirilen buğdayın ihtiyacı karşılamaması durumunda Trabzon ve Samsun iskeleleri vasıtasıyla Anadolu'nun uzak yerlerinden (Erzurum, Sivas, Tokat, Amasya) hububat getirilmeye çalışılıyordu. Hububat getirilen alan, zorluk zamanlarında daha da genişlemekteydi. Öte yandan özellikle XVIII. yüzyılın ortalarından itibaren yaşanan güç ve toprak kayıpları, Osmanlı yönetimini, özellikle

başkentin iaşesi için hububat temin edilecek alternatif yerler arayışına sevk ettiği görülmekteydi. XVIII. yüzyıl içerisinde siyasi ve mali koşulların değişimine bağlı olarak, imparatorluğun çeşitli yerlerinde bu tür yer değiştirmeler yaşanmıştı ve bu, başkentin zaman zaman kronik olmasa da periyodik yetersizlikler geçirdiğini göstermekteydi. Belirtmek gerekir ki İstanbul, devletin tüm düzenlemelerine rağmen her dönem temel malların arzı açısından yetersizlik tehdidiyle karşı karşıya kalmıştı. Çünkü başkente mal akışını, ulaşım imkânlarının sınırlılığı ve narh politikası her zaman, aşırı soğuklar ya da üretici yerlerde yaşanan hasat başarısızlıkları da hava koşullarına bağlı olarak zaman zaman ciddi biçimde olumsuz etkileyebilmekteydi.

İstanbul'un yıllık buğday ihtiyacı 100.000 ton civarındaydı. XIX. yüzyılın ortalarında İstanbul sakinlerinin senelik buğday ihtiyacı 3.600.000 kile (92.372 ton) olarak tahmin edilmişti. Başkentte bulunan nizamiye





3- Şehrin iâşesinin daralmaması için İstanbul'a ev göçüne izin verilmemesine dair yöneticilere gönderilen 1794 tarihli hüküm (BOA, C.DH, nr. 118/5864)

ve bahriye askerlerinin ihtiyacı 1.000.000 kile (25.659 ton), arpa ihtiyacı ise 434.000 kile (11.136 ton) olarak belirlenmişti.<sup>6</sup> Başkente gelen hububatın büyük kısmı buğdaydan oluşuyordu. XVIII. yüzyılın ortalarında un kapanından değirmenci ve fırıncılara verilen hububat rakamlarına bakıldığında, yaklaşık 5.000.000 kile olan dağıtım miktarının %70'inin buğday, %25'inin arpa ve %5'inin de darıdan ibaret olduğu görülmektedir. Taşradaki askerlerin ihtiyacı da dikkate alınırsa, devlet yönetimi açısından temin edilmesi gereken hububat miktarı önemli seviyelere varmaktaydı. Hububat iâşesinde devletin rolü hangi seviyede olursa olsun, ihtiyaç miktarının yüksekliği bürokrasinin süreci yakından izlemesine ve gerekli hâllerde ihracata sınırlama getirmesine yol açmaktaydı.

Tarihsel olarak İstanbul'un iâşesinde iki temel yaklaşım geçerli olmuştur. Bunlardan ilki, özel

sermayenin ağırlıklı olduğu dönemdir. XVIII. yüzyılın sonlarına kadar, hububat dâhil olmak üzere, önemli iâşe maddelerinin İstanbul'a getirilmesinde daha çok özel sermaye rol oynamıştı. Örneğin, 1757-1758 yılında, İstanbul'un tüm hububatının %91,4'ü özel sermaye, %8,6'sı ise devlet tarafından sağlanmıştı. Tüccarlar, İstanbul'un zahire ihtiyacının temini için, Rumeli'nin Karadeniz'e kıyısı olan yerlerinden kendi sermayeleri ile alım yapmayı ve bunu yine kendi gemileriyle başkente getirmeyi taahhüt ediyorlar ve birbirlerine kefil oluyorlardı. Hububat miktarının önemli bir kısmı Karadeniz havzasından mubayaa edilmekteydi. Az sayıda özel sermaye sahibi ise aynı şartlar altında, fakat ayrı olarak ve özel izinle hububat ticareti yapabilmekteydi. Bu tüccarlar hububat alım ve satım fiyatlarının tespitinde söz sahibiydiler. İstanbul'da fırıncılara uygulanacak satış fiyatına navlun ücreti ve adil bir kâr oranı da ilave edilmekteydi. Tüccarların getirdiği hububat, un kapanında boşaltılıyor ve kapan naibi huzurunda fırıncılara satılıyordu. Başkente hububat gönderme mecburiyetinde olan bölgeler ve iskelelerle, hangi kazanın hangi iskeleye zahire sevk edeceği önceden merkezce belirleniyordu. Başkent'in çeşitli sebeplerle zahiresiz kalabileceği ihtimali dikkate alınarak, devlet tarafından çeşitli stoklar oluşturulmaktaydı. Bu sistemde, devletin doğrudan müdahalesi yerine denetim fonksiyonu öne çıkmaktaydı.

Görüldüğü gibi iâşe sistemi devlete ait kurumların gözetiminde işlemekteydi. Başkentte İstanbul Kadılığı ve Divan-ı hümayun, kurum olarak önemli karar alıcılar konumunda iken, muhtesipler fiyat ve kalite denetimi ile zahire dağıtımında aktif rol oynuyorlardı. Sistemde İstanbul kadısı, tahılın gemilerden boşaltılmasından nihai tüketiciye ekmek olarak ulaşmasına kadar tüm sürece nezaret ederken, çözemediği sorunlar için Divan'a müracaat ederdi. Burada tüm tarafların menfaatlerini gözetilen bir yaklaşımla sorunlar çözümlenmeye çalışılırken, gerekli görülen durumlarda her türlü müdahale kararı da alınabilmekteydi. Kısaca ağırlıklı olarak özel sermaye ile hububat temin edildiği dönemde devlet, iâşe sürecini bütün boyutlarıyla planlamakta ve kontrol etmekteydi. Bu çerçevede başkente hangi yerlerden hangi miktarda hububat alımı yapılacağı, bunların hangi iskeleler vasıtasıyla İstanbul'a ulaştırılacağı, gelen buğday ve arpanın kimler tarafından ne miktarda alınacağı, hangi değirmenlerde öğütüleceği, hangi fırınlarda hangi esaslara göre pişirileceği ve hangi fiyatlardan satılacağı belirlenmekte ve gerekli kontroller yapılmaktaydı. Öte yandan, özellikle kış dönemlerinde

6 BOA, İ.MMS, nr. 66 (1270/1853-4).





4- Çiftçiler (Vehbi)

İstanbul değirmenci ve fırıncılarının hububat sıkıntısı yaşaması hâlinde, devlet ambarlarından buralara dağıtım yapılmaktaydı. Stoklar hem fiyat hareketlerini kontrol etmek hem de zorluk zamanlarında arz devamlılığını sağlamak açısından önem taşımaktaydı.

İstanbul'un iâşesinde geçerli olan ikinci yaklaşım, devletin rolünün arttığı dönemde ortaya çıkmıştı. XVIII. yüzyılda yaşanan siyasi ve ekonomik gelişmeler, yüzyılın sonuna doğru devletin iâşe sürecine olan müdahalesinin artmasına yol açmıştı. 1793 yılında kurulan Zahire Nezareti bu gelişmelerin bir neticesiydi. Kapan tüccarının faaliyetlerini düzenleme ve destekleme yanında, Zahire Nezareti doğrudan devlet adına mubayaa yaparak İstanbul'daki depolarda hububat stoklamak ve fırıncılara dağıtmak görevini yerine getirmekteydi. Benimsenen düzenlemeyle, satın alınması planlanan zahire miktarı çeşitli bölgeler (daha çok Rumeli'de) arasında dağıtılıyor (tertip ediliyor) ve ardından devletin görevlendirdiği kişilerce, resmî (mirî) fiyatlarla satın alınıyordu. Mirî fiyatlar, piyasa fiyatlarından daha düşük belirlenmiş ve ortaya çıkan fiyat artışları mirî fiyatlara yansımamıştır. Dolayısıyla bu fiyatlar, kısa sürede sembolik bir düzeye gelmişlerdi. Zahire alımları aynen yapılıyordu. Fakat bu olmazsa, o zaman resmî fiyatların çok üstünde bir değerden bedele çevriliyor ve nakden tahsil ediliyordu. Mubayaa işlemini yapan kişilere ücretleri karşılığı her 10 kilede 1 kile (ondalık) zahire terk ediliyordu. Mubayaaacılar bunu kapan tüccarına satmaktaydılar. Devletin doğrudan

hububat alımlarını (mubayaalarını) artırarak İstanbul'un iâşesinde daha fazla rol oynadığı bu sistem, Tanzimat'a kadar devam etmiş, bu tarihten sonra ise İstanbul'un hububat iâşesi esas itibarıyla piyasaya bırakılmıştır.

XIX. yüzyılın ortalarından itibaren hükümetin hububat temininde kontrolü ve özel sermayeye destek olma politikası sürmüştü, ancak satın alınması planlanan tahıl, buraların cari fiyatıyla temin edilmeye başlanmış ve bu iş için tüccarlarla anlaşma yapılması yoluna gidilmiştir. Özel sermaye yoluyla İstanbul'a getirilen hububatın, alım yerlerinden muteber tüccarlar vasıtasıyla temin edilmesine çalışılıyordu. Tüccarlar, Ticaret ve İhtisab nezaretlerinde belirlenen sözleşme esaslarıyla, zahireyi ilgili yerlerden kaç kuruşa aldıklarını gösteren mazbatalarla birlikte, mubayaa ediyorlar ve mubayaa fiyatına taşıma masrafı ve belli bir komisyon ücreti ekleyerek fırıncılara satıyorlardı.

İstanbul sakinlerinin ihtiyacı olan hububatın öğütülmesi ve pişirilmesi için çok sayıda değirmene ve fırına ihtiyaç vardı. Değirmenlerin sayısı hükümetçe belirlenmekteydi. Bir kısım değirmenler vakıflara aitti. Çoğu değirmen, fırınlara yakındı. At değirmenlerinin, mümkün olması hâlinde, fırınlara yakın yerlerde yapılması özendiriliyordu. İki tip değirmen bulunmaktaydı. Biri ekmekçi fırınlarına bağlı olup onlara un vermekte olan ekmekçi değirmenleri, diğeri ise simitçilere, börekçilere, çörekçilere ve halka, kendi tezgâhlarından un satan uncu değirmenleriydi.



5- Ziraat ve sanat madalyası, 1279/1862-63 (İstanbul Arkeoloji Müzesi, Sikkeler Bölümü)

Değirmenler ekseriyetle hayvan gücüyle işlemekteydi ve normal koşullarda bir değirmende dört taş ile bunlara bağlı dört at bulunmaktaydı. Taş ilavesi devlet iznine bağlı iken, taşıma maliyetlerinden tasarruf sağlamak için değirmenlerin kapan yakınlarına kurulduğu anlaşılmaktadır.

Fırınlr, İstanbul halkına unlu mamullerin pişirilmesinde hizmet vermekteydi ve bunların sayıları nüfusun seyrine göre zamanla değişiklik göstermekteydi. Fırınlrın ekserisi ekmek pişirirken, francala, simit ve çörek gibi ürünler çıkaran fırınlr da bulunmaktaydı. İmal edilen ürünler, fırınlardan veya iskemleci ve tablakârlr denilen dükkân ya da tezgâh hâlindeki yerlerden satışa sunulurdu. Ekmek yaygın tüketilen bir mal olduğu için özel düzenlemelere tâbi olabiliyordu. Belirlenen standartlardan farklı ekmek çıkaranlar, mesela noksan ya da bozuk ekmek yapanlar hapis gibi

cezalar alabiliyordu. Ekmeğin belirlenen standartlardan düşük olması, genellikle kullanılan hububatın ya da unun kalitesiz olması ya da fırıncıların çeşitli hileler yapmasından kaynaklanıyordu. Devlet yetkilileri bu gibi olumsuzlukların önüne geçmek için büyük çaba sarf etmekteydi.

### İstanbul'un Et İhtiyacının Karşılanması

İstanbul'un ikinci öncelikli iâşe maddesi olan etin temin edilmesi, hububata göre daha ilgi çekici ve kendine has uygulamalara konu olmuştu. İstanbul sakinlerinin et tüketiminin büyük ölçüde koyun ve keçi gibi küçükbaş hayvanlardan sağlandığı anlaşılmaktadır. Şehirde büyükbaş hayvan kesiminin düşük düzeyde kaldığı söylenebilir. Öte yandan, İzmit başta olmak üzere İstanbul çevresinden şehre kümes hayvanları getirildiği bilinmektedir. Ancak Osmanlı tarihi boyunca başkent sakinlerinin yemek kültüründe, koyun etinin önemli bir yer tuttuğu ve şehrin yüksek düzeyde bir koyun eti talebinin olduğu açıkça anlaşılmaktadır.

İstanbul'un et iâşesi için geliştirilen yöntemlerden ilki *celepkeşan* sistemi idi. Sistemin özünde, devlet tarafından belirlenen belirli sayıda insan (*celepkeş*) vasıtasıyla her yıl Balkanlar'dan belli sayıda koyun getirilmesi ve İstanbul kasaplarına satılması vardı. Devlet, koyunların toplanmasından, İstanbul'daki tüketicilere satılmasına kadar tüm sürece nezaret etmekteydi. Sistemin ana amacı; başkentin et arzını garanti altına almak ve fiyatların halkın ekonomik gücünü aşmayacak bir düzeyde kalmasını sağlamaktı. Uygulamaya göre, sisteme dâhil edilen kişiler, yani *celepkeşler*, hizmetleri karşılığında, tüm olağanüstü vergilerden (*avarız*) ve devlete yönelik öteki hizmetlerden muaf tutuluyorlardı.

İstanbul'un fethinden sonraki yıllarda ortaya çıkan *celepkeşan* sisteminde, *celepkeş* tayin edilen her kişinin, kendi sermayesiyle belirli sayıda koyunu satın alıp İstanbul'a getirmesi, kadı ve muhtesibin denetiminde narh bedeli üzerinden kasaplara satması gerekiyordu. Narh bedelinin nispeten düşük düzeyde tespit edilmesi, *celepkeşlerin* çoğu zaman bu süreçten zararlı çıkmalarına yol açıyordu. Bu bakımdan, sistem büyük sermaye gerektiren riskli bir işti. Zaten *celepkeşler* genellikle zenginler ve tefeciler arasından, çoğu zaman da istekli olmadan göreve getiriliyorlardı.

*Celepkeşan* sistemi, XVI. yüzyılın sonlarına doğru ortaya çıkan bir dizi gelişmeyle farklı bir yapı kazanmaya başladı. 1580'li yıllardan itibaren başlayan hızlı enflasyon, eyaletlerdeki koyun fiyatlarını





6- Şiş kebapçısı (İntizâmî)

yükseltmiş, fakat bu artışlar İstanbul fiyatlarına yansıtılmamıştı. Bu yüzden celepkeşlerin masrafları, dolayısıyla katlandıkları ekonomik yük hızla artmış ve neticede İstanbul'a getirilen koyun sayısında ciddi azalmalar olmuştu. Bu süreçte koyunlarını getirmeyen celepkeşlerden nakdî bir aidat alınmaya başlanmıştı. Bu aidat kazalara göre belirleniyor ve iltizamla toplanıyordu. Kendisine aidat toplama yetkisi verilen kişilerin, bunun karşılığında İstanbul'a belirli sayıda koyun getirme zorunluluğu bulunmaktaydı. Kısaca, celepkeş artık sadece aidat ödemekle yükümlü hâle gelmiş, koyun temin etme sorumluluğu bir bütün olarak halka yüklenmişti.

XVII ve XVIII. yüzyıllarda İstanbul'un et ihtiyacı için değişik yaklaşımlar ve uygulamalar benimsenmişti. Koyun getirme işi belirli bir idari mekanizma dâhilinde tüccarlarla anlaşma yaparak sağlanmaya başlanmıştı. XVII. yüzyıl içerisinde kasapbaşılık idaresi tesis edilmiş ve et iaşesinin en baştaki sorumlusu olarak kasapbaşına, yıllık bir bütçe tahsis edilmeye başlanmıştı. Artık İstanbul'un et ihtiyacı hem özel tüccarlarla anlaşma yapılarak hem de devlet adına görevlendirilen memurlar vasıtasıyla Rumeli'den koyun getirtilerek karşılanıyordu. Yapılan alımlarda devletçe belirlenen fiyatlar



7- Kasap (İntizâmî)

kullanılmaktaydı. Bu fiyatlar, uygulamanın ilk dönemlerinde piyasa fiyatlarına yakın bir düzeyde tespit edilmiş olduğundan, halka çok fazla yük getirmiyordu. Bununla birlikte, zamanla ortaya çıkan fiyat artışlarının mirî fiyatlara yansıtılmaması neticesinde, uygulamanın halka olan maliyeti oldukça yükselmişti. Dolayısıyla, halktan rayiç bedelle koyun satın alınması pratik olarak aynı bir vergi niteliği kazanmıştır. Bu uygulama dâhilinde XVIII. yüzyılın ikinci yarısında bir dizi ilave düzenleme getirilmiş ve böylece et iaşesi kurumsal bir yapı içerisinde aynı bir vergi ile sağlanmaya başlanmıştır. Bahsedilen düzenlemeler arasında koyun alımlarının tüm Rumeli'ye yaygınlaştırılması, alımların onda bir oranıyla yapılması, kullanılacak mirî fiyatların tüm bölgeleri kapsayacak şekilde koyun cinslerine göre belirlenmesi ve alımların gerekirse zorla yapılmasıydı. Ondalık ağnam olarak isimlendirilen bu kaideler silsilesi, bir bütün olarak 1783 tarihinden itibaren geçerlilik kazanmıştı.<sup>7</sup>

Ondalık ağnam olarak koyun tahsil edilmesi üç aşamada gerçekleşiyordu. İlk aşamada vergi konusunu oluşturan koyunların, sayım mevsiminde devletin

7 BOA, HH, nr. 14148 (1209/1794-5).





8- Tavukçular (İntizâmî)

görevlendirdiği ve sayıcı adı verilen memurlarca sayılması ve tahsil edilmesi işlemi yapıyordu. İkinci aşamada koyunlar sevk edilirdi. Yaz aylarında koyunlar doğrudan İstanbul'a gönderilirken, ihtiyaca göre bir süre kışlaklarda bekletilebilmekteydi. Kış mevsiminde ise daha önce kışlaklara yerleştirilmiş olan koyunlar, şehre getiriliyordu. Kışlaklar bugünkü Doğu Trakya bölgesinde (Edirne ve Tekirdağ çevresi) bulunmakta ve devlet tarafından halktan kiralanarak yine devletçe işletilmekteydi. Kışlaklardan her dönem faydalanılıyordu, ancak onlar özellikle kış dönemi boyunca İstanbul'un koyun arzının teminat altına alınmasını sağlamaktaydı. Kışlakların kullanılmasında öncelik mirî koyunlara ait olmasına rağmen, özel koyun tüccarları da kışlak kiralayabilmekteydi. En önemli kışlaklar Velimeşe, İpsala ve Kuleli kışlaklarıydı. Üçüncü aşamada ise şehre getirilen koyunlar, devlete ait salhanelerde kesilerek önceden belirlenen kişilere ve/veya kurumlara tahsis ediliyordu. Kesilen etin tayin yerlerine gönderilmesi satırcı ismi verilen kişilerce günlük olarak gerçekleştirilmekteydi. Satırcılara yaptıkları işin karşılığında kıyyede sekiz dirhem et, bedelsiz olarak terk ediliyordu.

İstanbul'da halkın et ihtiyacını karşılayacak şekilde hem devlete hem de mülkiyeti ve işletilmesi kasap ustalarına ait olan salhaneler mevcuttu. Osmanlılar

salhane ve kasap dükkânlarının açılmasını sıkı koşullara bağlamış, sağlık açısından uygun olacağı düşüncesiyle kesim işlemleri ve onunla bağlantılı olan dericilik faaliyetlerini, yerleşim yerlerinden uzak bölgelere kaydırmıştı. İstanbul'un en eski salhane grubu Yedikule'de surdışında bulunan alanda Fatih döneminde inşa edilmişti. Şehrin nüfusunun ve et talebinin artmasıyla birlikte, Eyüp, Galata, Kasımpaşa, Ortaköy ve Üsküdar'da yeni salhanelerin yapıldığı anlaşılmaktadır.

Ondalık koyunlardan sağlanan etin önemli bir kısmı başkentteki askerî birliklere sarf edilmekteydi. Mirî koyunlardan bir kısmı ise halkın et ihtiyacının karşılanmasına katkıda bulunmak için canlı olarak kasap esnafına (piyasa fiyatlarıyla) satılmaktaydı. Ondalık ağnam Rumeli kıtası, dört kola ayrılarak tahsil ediliyordu: Bahar, Yenişehir-Selanik, Dobrice-İvraca ve Samako. Bunlardan Samako Kolu, koyunlarının sıcağa dayanıksız olmasından dolayı, kış dönemi tüketimine ayrılmaktaydı. Kasapbaşı, her kola ayrı bir sayıcı tayin etmekteydi. Bunlar, devlet adına koyunların alım ve sevk edilmesinden sorumluydular. Sayıcılar bu işlemi kâhya ve çoban ismi verilen kişileri istihdam ederek gerçekleştirmekteydiler. Sayıcıların halka baskılarının iyice artmasından dolayı, Tanzimat'tan sonra sayıcılık vazifesi kaldırılmış ve kabzımal adı verilen kişilerce tahsile başlanmıştır.





9- Seyyar ciğerci

Tüm bu görevlilere yaptıkları hizmetlerinin karşılığında, başkalık ismiyle sürü başına belirli miktarda (canlı) ücretsiz koyun verilmekteydi.

1845'li yıllardan sonra verginin tahsilinde ortaya çıkan baskı ve yolsuzlukları azaltmak ve vergi kazancını yükseltmek amacıyla iltizam usulüne geçilmiştir. Bu usul bazı yöntem değişiklikleriyle beraber, verginin kaldırıldığı tarihe kadar sürdürülmüştür. 1858 yılında ondalık ağnam, sebep olduğu yolsuzluklardan dolayı öteki ağnam vergileriyle birlikte kaldırılmış ve koyunun bir yıllık hasılatı üzerinden hesaplanan tek bir vergi alınmaya başlanmıştır.<sup>8</sup> Bu tarihten sonra et tayinatının kapsamı hayli daraltılmış; et verilmeye devam edilen kişilerin tayinatı ise piyasa fiyatlarıyla ve mültezimler vasıtasıyla temin edilen koyunlarla karşılanmıştır.

Ondalık ağnamın uygulandığı yıllarda tayinat sahipleri dışında kalan İstanbul sakinlerinin et ihtiyacı, büyük ölçüde özel tüccarlar vasıtasıyla getirilen koyunlardan karşılanıyordu. Bununla birlikte et temini piyasaya bırakılmasına rağmen, devlet bu hususa çeşitli

şekillerde müdahalede bulunmaktan kaçınmıyordu. Yöneticilerin başkent halkının iâşesine verdikleri önem, her ne kadar tayinat sahiplerinin ihtiyacına verdikleri kadar olmasa da, azalmadan devam etmişti. Ondalık koyunlardan her yıl bir kısmının esnaf vasıtasıyla halka arz edilmesi bu ilginin açık bir ifadesiydi. Ayrıca, bazen mirî koyunları tedarik etmekle görevli olan kasapbaşıya, halk için koyun sağlama vazifesinin de yüklendiği görülmüyordu. Devletin, taşra yöneticilerine sürekli emirler yazarak celeplere yardım edilmesini istemesi ve tüccarlara bazı teşvikler sağlaması aynı anlayıştan kaynaklanıyordu. İstanbul'un ihtiyacı için koyun getiren tüccarlardan yol esnasında çeşitli adlarla vergi vb. aidatlar talep edilmesi yasaklanmıştı. Halkın koyun ihtiyacının karşılanması çabaları dâhilinde, Tanzimat'tan bir süre sonra, tüccarların şehre koyun getirmeleri sürecini örgütlemek amacıyla bir celepbaşı tayin edildiği görülmektedir.<sup>9</sup> Öte yandan, et ihtiyacının karşılanması amacıyla özellikle XIX. yüzyıldan itibaren Anadolu'daki bazı büyük aşiretlere İstanbul'a her yıl belli miktarda koyun sevk etme zorunluluğu da yüklenmişti. Mesela, Anadolu'daki Cihanbeyli aşiretinin İstanbul'a yıllık 100.000 baş civarında koyun sevk etme zorunluluğu vardı. Öte yandan, bazı zamanlarda tüccarların koyun getirmesine yönelik birtakım zorlayıcı uygulamalara başvurulurken, ihtiyaca göre büyükbaş hayvan tedarikine de çalışılıyordu.

İstanbul'un yıllık koyun ihtiyacı ve tüketimi hususunda bazı tahminlerde bulunmak mümkündür. Koyun ihtiyacını belirleyen temel unsur, şehrin nüfusu ve bu nüfus dâhilinde tayinat sahiplerinin miktarıydı. Bu iki grubun sayı olarak artması, et ve diğer gıda maddelerinin talebini de artırıyordu. Gerek başkent nüfusunun ve gerekse devletten tayinat alanların hacminin zaman içerisinde bir genişleme gösterdiği bilinmektedir. Bu yüzden XIX. yüzyıldaki koyun ihtiyacının önceki devirlere göre daha yüksek düzeyde olması gerekir. Şehrin et ihtiyacının düzeyi hakkında en sağlıklı tahminler XIX. yüzyıla aittir. Bu yüzyılın ikinci yarısı itibarıyla yetkililerin yaptığı hesaplamalara göre, İstanbul'un senelik koyun ihtiyacı (kurbanlık koyun dâhil), 850.000 baş idi. Bu rakamın 300.000 başı devletçe et tayinatı tahsis edilen kitlenin, 550.000 başı ise başkent sakinlerinin ihtiyacını yansıtıyordu.<sup>10</sup> Bununla birlikte, bu rakama kaçak (denetim dışı) kesilen koyunlar ile diğer hayvanlardan edinilen et miktarları dâhil edilirse, toplam seviyenin bir miktar daha da yükseleceği açıktır.

9 BOA, İ.DH, nr. 9272 (1264/1848-9).

10 BOA, İ.MVL, nr. 6841 (1267/1850-1).

8 BOA, İ.MMS, nr. 473 (1274/1857-8).







edilirken, Anadolu'dan getirilen koyun miktarında eskiye oranla artış gerçekleştiği görülmekteydi.

İstanbul'un et talebi içinde şehre sevk edilen az miktarda kuzunun küçük de olsa bir payı bulunmaktaydı. Kuzuların şehre gelişi her yıl 6 Mayıs'tan (rûz-ı Hızır) başlayarak haziran sonlarına kadar devam ediyordu. XVIII. yüzyıl ortalarında, Balkancı adı verilen ve daha çok dişi koyun alım-satımıyla uğraşan tüccarlar, her yıl yaklaşık 30.000 baş dişi koyunu Rumeli'den satın alarak şehre getiriyorlardı.<sup>11</sup> Balkancılar, getirdikleri koyunları genellikle Üsküdar çevresindeki kışlaklara yerleştiriyorlar ve ardından, bunlardan doğan kuzularla birlikte şehre arz ediyorlardı. XIX. yüzyılda, şehre gelen kuzuların miktarı 20.000 baş civarındaydı ve bunlar, İstanbul'a yakın kazalardan (Büyükçekmece, Küçükçekmece, Çatalca ve Terkos) ve çiftliklerden sağlanıyordu. Kuzular, koyunlarda olduğu gibi, kasaplara dağıtılıyor ve esnaf salhanelerinde kesildikten sonra halka satılıyordu.<sup>12</sup> Kışım uzaması nedeniyle koyunların zamanında yaylaklara çıkarılamaması ve bu yüzden kuzuların zayıf kalması hâlinde, cari narhtan kuzu temin edilemiyordu. Bu tür durumlarda, kuzuların bizzat sahipleri tarafından rûz-ı Hızır'dan bir gün önce Yedikule civarına getirilmesine ve Kurban Bayramı'nda olduğu gibi dört gün süreyle İstanbul ve Eyüp, Galata ve Üsküdar'da (Bilad-ı Selase) ayaktan satılmasına izin veriliyordu. Ayrıca, geliri bir kuzunun tamamını alamayacak kadar olanlar da hesaba katılarak, bu zaman aralığında camilerin çevresinde kesim ve narh düzeyini aşmadan, halka satış yapılmasına müsaade edilirdi. Bu satış ve kesim serbestisiyle esas olarak kuzu arzını artırıp fiyatların düşürülmesi hedeflenmişti.<sup>15</sup> Normal zamanlarda devlet, kuzuların gizlenmeden, başka yerlere sevk edilmeden veya madrabaz ve muhtekirlere satılmadan İstanbul'a getirilmesini sağlamak için özel bir mübaşir görevlendiriyor ve ayrıca yerel görevlilere yardım etmeleri için emirler yolluyordu.

Tayinat sahipleri için sarf edilecek kuzular ise devletçe görevlendirilen sayıcılar vasıtasıyla satın alınıyordu. Silivri, Ereğli, Tekirdağ, Burgaz, Hayrabolu, Cisriergene, Malkara, Dimetoka, İpsala, Ferecik, Evreşe ve Gelibolu sayıcıların kuzu alımı yaptığı başlıca kazalardı. Bununla birlikte aşırı ihtiyaç

zamanlarında alımlar Dobrice ve havalisine kadar uzanıyordu. Koyunda olduğu gibi, kuzu mubayaasında da sayıcılarla muhtekirler arasında sürekli bir rekabet bulunmaktaydı. Muhtekirlerin hareket alanını sınırlamak için, mubayaa iznini gösteren ferman ibraz edilmedikçe, kuzu alımına izin verilmesi yasaklanmıştı. Devletin tahsis ettiği kuzu eti tayinatı saray dâhilinde bulunan az sayıdaki kişiyle sınırlı kalmaktaydı.

### Diğer İhtiyaç Maddelerinin Temini

Hububat ve et dışında başkent halkının iâşesi daha pek çok malın düzenli tedarikini gerektiriyordu. Yiyecek, yakacak ve giyeceklerle bağlantılı olan bu malların tedarikinde talebin şiddetine göre farklı uygulamalar ortaya çıkabiliyordu. Temini gereken gıda malları arasında yağ önemli kalemlerden birini oluşturuyordu. Bu kalem içerisinde sadeyağ, don yağı ve çerviş yağı yer almakta ve bunlar genellikle, birlikte ve benzer yerlerden benzer yöntemlerle temin edilmeye çalışılmaktaydı. Rumeli vilayetleri ile Eflak ve Boğdan, koyun dışında yağ ve balmumu arzı için en önemli bölgeyi oluşturuyordu.<sup>14</sup> Saray mutfağı için Hemşin kazasından ve Silistre'den de balmumu tedarik edilmekteydi.<sup>15</sup> İstanbul'da kasaplarda kesilen koyunların yağı mum işleyenlere verilirdi. Koyunların derisi ise debbağ esnafının ham maddesini oluşturmaktaydı. Esnafın deri, mum vb. ham maddelerde sıklıkla problem yaşadığı ve bu nedenle bu gibi ürünlerin ihracatına yasak getirildiği görülmektedir.<sup>16</sup>

Eflak'tan binlerce tona ulaşan sadeyağ Varna Limanı üzerinden İstanbul'a transfer edilmekteydi. Kefe, İstanbul'a yağ gönderen yerlerden biriydi. XIX. yüzyıla doğru Boğdan'da üretilen yağın tamamının kapan tüccarı tarafından alımı sağlanıyordu. İstanbul'a getirilen malların ticaretinde un kapanı yanında yağ ve bal kapanları da mevcuttu. Un kapanı tüccarları, zahire ticaretini gerçekleştirirken, yağ ve bal ticareti Galata yağ kapanı ile İstanbul bal kapanı tüccarlarının elindeydi. Bal ve yağ ticareti yapan tüccarlar da kendi aralarında ihtisaslaşmaya gitmişlerdi. Tüccarlar Şumnu'dan da yağ alımı yapıyorlardı. Sadeyağın İstanbul'a ulaşması ağustos ve eylül aylarında gerçekleşiyordu. Diğer yağlar ise eylül'den sonra gelmekteydi.<sup>17</sup> XIX. yüzyılın ikinci yarısı itibariyle askerlerin ihtiyacı olan sadeyağ, tüccarlarla anlaşma yapılarak sağlanıyordu. Anlaşmalarda

<sup>11</sup> BOA, C.BL, nr. 3949 (1184/1770-1).

<sup>12</sup> BOA, İ.MVL, nr. 765 (1258/1842-3); BOA, İ.DH, nr. 3714 (1259/1843-4).

<sup>13</sup> BOA, İ.MV, nr. 4927 (1266/1849-50); BOA, HH, nr. 29680.A (1249/1833-4).

<sup>14</sup> BOA, C.İKTS, nr. 653 (1163/1749-50).

<sup>15</sup> BOA, C.SM, nr. 6920 (1230/1814-5).

<sup>16</sup> BOA, C.İKTS, nr. 1064 (1216/1801-2).

<sup>17</sup> BOA, HH, nr. 4999 (1218/1803-4); BOA, C.BL, nr. 4005 (1195/1780-1).



12- Uzunçarşı meyvecileri (Intizâmî)

tüccarların, yağı nereden temin edebilecekleri belirtiliyordu. Aksi takdirde İstanbul piyasasından düşük kalitede yağ satın alınarak teslim edilebiliyordu. İstanbul sakinleri için gerekli olan sadeyağ, Anadolu ve Rumeli'den tüccar ve üreticileri teşvik etmek suretiyle karşılanıyordu. Bunun için, İstanbul piyasasında sadeyağa uygun fiyat vermek gerekli görülmüştü. Bu anlayış, aynı tarihlerde öteki yiyecek maddelerinin temini için de geçerliydi. Tanzimat'tan sonra, devletin genel bir kaide olarak, temel malların arzında askerin ihtiyacı söz konusu olduğunda çeşitli tertipler yaptığı ve gerekirse özel memurlar görevlendirdiği, kısaca daha fazla müdahaleci davrandığı görülürken; İstanbul sakinlerinin ihtiyacı için üretici ve tüccarlara birtakım teşvikler vermek ve çeşitli engelleri ortadan kaldırmakla yetiniyordu.

Rumeli ve özellikle de Karadeniz bölgesi don yağı için temel tedarik alanıydı. Silistre'den getirilen don ve çerviş yağı kara üzerinden Varna'ya ulaştıktan sonra gemilerle İstanbul'a getirilmekteydi. Don yağı ayrıca

İstanbul'da kesilen hayvanlardan da elde edilmekte ve kasapbaşı tarafından belirli yerlere düzenli olarak verilmekteydi. Tophane ve donanmanın ihtiyaçları için de kullanılan don yağı, Eflak'tan da gönderilmekteydi. Don yağı İstanbul'da mumcu esnafınca kullanılırken, çerviş yağı bakkallara ve halka satılırdı. Don ve çerviş yağının naklinde hayvan derisinden yapılmış torbaların tercih edildiği anlaşılmaktadır.

Zeytin ve zeytinyağı kitlelerin ihtiyaç duyduğu önemli bir tüketim malı niteliğindedi. Zeytinyağı farklı amaçlarla kullanılmaktaydı. Yiyecek amacı dışında; deniz fenerlerinde yakma amacıyla, donanma kalyonlarında, hayvanların koşum takımlarında tüfek ve kılıçların temizlenmesinde de zeytinyağı kullanılmaktaydı. Öte yandan zeytinyağı sabun yapımı için de temel bir girdi niteliğindedi. Dolayısıyla İstanbul'un zeytinyağı temini sabun tedarikiyle birlikte düşünülmekteydi. Zeytinyağının başlıca tedarik yerleri Midilli Adası, Ayvalık, Edremit, Kemeredremid gibi Ege sahillerini çevreleyen bölgelerle





13- Şekerciler (İntizâmî)

Atina'ya yakın vadiler idi.<sup>18</sup> Öte yandan İzmir, Girit, Eğriboz ve Ayvalık gibi yerlerde İstanbul'un ihtiyacı için tesis edilmiş sabunhaneler vardı ve buraların zeytinyağı ihtiyacı da etraftan karşılanmaktaydı.<sup>19</sup>

İstanbul'un iâşesinde bir dizi gıda maddesi önemli yer tutmaktaydı. Pirinç, Mısır'dan getirildiği kadar, Filibe ve Tatarpazarı gibi kazalarda ve devlete ait pirinç tarlalarında da yetiştirilmekteydi. İlerleyen dönemlerde Pazarcık ve Beypazarı pirinç getirtilen yerler arasına katılmıştı. Mısır aynı zamanda İstanbul'un mercimek, şeker ve kahve ihtiyacı için de önemli bir tedarik bölgesiydi. Bu malların, memleketin hangi yöresine gelmişse, oradan ihtiyaca göre İstanbul'a sevki istenebiliyordu.<sup>20</sup> Peksimet daha ziyade donanma askerleri için hazırlanan bir gıda malıydı. Tekirdağ, Gelibolu, Çanakkale'de askerler için Bursa, İzmir,



14- Bir şekerçi dükkânı (İBB Atatürk Kitaplığı)

Ahyolu, Tekirdağ vb. yerlerde de İstanbul'un iâşesi için peksimet hazırlanırdı.<sup>21</sup> Nohut Bandırma, Tavşanlı, Sandıklı, Edremit, Uşak, Afyon gibi daha ziyade Batı Anadolu bölgesindeki kazalardan temin edilmekteydi.<sup>22</sup> Kuşadası'ndan susam sağlanırken, soğan Kocaeli ve çevresinden temin ediliyordu. Kocaeli, Adapazarı ve çevresi tavuk ve yumurta arzı bakımından da önem taşımaktaydı. Silivri'den Tekirdağ'a uzanan bölge, bu tür tüketim mallarının önemli bir tedarik merkeziydi.<sup>23</sup> Aynı şey İstanbul'u Anadolu yakasından çevreleyen bölgeler için de geçerliydi.

İstanbul'a Eflak, Rumeli ve bazı Karadeniz limanlarından büyük miktarlarda tekerlek ve tulum peyniri gönderilmekteydi. İzmit, peynir arzında da öne çıkıyordu. Selanik, Gelibolu, Mora Adası İstanbul'a peynir gönderen bölgeler arasındaydı. Taze meyve, zeytin, pekmez ve turşu gibi hacimli ve nispeten ucuz mallar Marmara Denizi etrafını çevreleyen ovalar ve vadilerden getirtiliyordu. Bu yüzden, söz konusu bölgelerde bahçivanlık faaliyetleri gelişmişti. Maltepe, Pendik, Kartal'dan Gebze ve Hereke'ye kadar uzanan bölge halklarının yetiştirdikleri meyve ve sebzeler, tüccarlar vasıtasıyla İstanbul piyasasına sunulmaktaydı. Gemilerle iskelelere getirilen meyveler buralardan halka ve pazarcılara satılırdı. Bayındır çevresinde turfanda meyve ve sebze İzmir üzerinden İstanbul'a gönderilirdi.<sup>24</sup>

18 BOA, C.AS, nr. 25992 (1148/1735-6); BOA, C.BL, nr. 4814 (1250/1814-5).

19 BOA, C.İKTS, nr. 875 (1251/1815-6); nr. 2098 (1195/1780-1).

20 BOA, C.İKTS, nr. 159 (1259/1845-4); nr. 280 (1213/1797-8); BOA, C.ML, nr. 3013 (1120/1708-9); BOA, C.BL, nr. 4246 (1198/1785-4).

21 BOA, C.BL, nr. 5134 (1221/1806-7).

22 BOA, C.BL, nr. 4166 (1217/1802-5).

23 BOA, C.BL, nr. 1707 (1205/1790-1).

24 BOA, C.SM, nr. 3263 (1206/1791-2); BOA, C.BL, nr. 1101 (1215/1800-1).





15- İstanbul peltecileri (İntizâmî)

Tuz, kitleler için temel bir tüketim maddesiydi. İstanbul'a Eflak'tan bal ve balmumu yanında her yıl belirli miktarda kaya tuzu sevk edilirdi. Tuna havzasında bulunan kazalardan (Tırnova, Zıştovi, Rusçuk, Pravadi, Osmanpazarı, Hezargrad ve Silistre) da İstanbul'a bal sevk edilirdi.<sup>25</sup> İzmit, Mudanya, Gemlik ve çevresinden İstanbul'a üzüm gönderilmekteydi. Bu mallar Boğaz etrafındaki gayrimüslim tüccarlar tarafından gizlice satın alınmakta ve sirke, şıra ve şarap gibi malların üretiminde kullanılmaktaydı. Hem vergi kaybına hem de İstanbul'un üzüm arzına zarar veren bu faaliyetlerin sonlandırılması için yetkililer, aralıksız mücadele etmekteydi. Şam'dan her yıl saray için, belirlenen miktarda üzüm, kayısı, fıstık ve zeytin gelmekteydi. Kuru üzüm ve incir yine Batı Anadolu'dan sağlanmaktaydı. Fındık, Trabzon ve Giresun bölgesinden, kestane ise Bursa tarafından getiriliyordu. İstanköy ve Sakız adaları, İstanbul'a turunçgillerin arz edildiği önemli bir üretim yeri idi. Buralardan saray için limon suyu, turunç, ağaç kavunu vb. mallar düzenli olarak gönderilmekteydi.<sup>26</sup>

İstanbul'un yakacak ihtiyacını karşılamak için özellikle kış aylarında odun ve kömüre yoğun ihtiyaç duyuluyordu. Odun, ağır ve hacimli bir mal olarak İstanbul'a yakın çevrelerden getirilirdi. Gemicilerin İstanbul'a getirdikleri odun, belirlenen narh fiyatıyla satılırdı. Ancak burada da büyük tüccarlar şehre gelen odunu toptan daha düşük bedelle alıp esnafa ya da diğer taliplilere daha yüksek fiyatla satmaktaydı. Bu tür

faaliyetlere karşı sürekli emirler çıkarılmakta ve denetim mekanizmaları oluşturulmaya çalışılmaktaydı. Şehre odun nakliyesi için Tersane'de ve uygun görülen diğer yerlerde kayıklar inşa ediliyordu. Kocaeli, Adapazarı ve çevre kazalar ile Tekirdağ, Edirne, Silivri, Çorlu, Çatalca gibi Trakya bölgesi kazalarından düzenli olarak odun tertip edilmekteydi. Karadeniz'in Rumeli'ye kıyısı olan şehirler kadar Amasra, Bartın, Sinop, vs. Orta ve Doğu Karadeniz limanlarından da İstanbul'a odun sevk ediliyordu. Öte yandan, Yalova çevresinde bulunan dağlık alanlardan düzenli olarak odun kesilmekte ve deniz yoluyla İstanbul'a gönderilmekteydi. Odunun iskelelere naklinde katır ve beygirlerden yararlanılmaktaydı. Kesme işlemleri daha ziyade mayıs-kasım arasında gerçekleştiriliyor ve kış olmadan İstanbul'un ihtiyacının hazır edilmesine çalışılıyordu.<sup>27</sup> XIX. yüzyılda askerî birliklerin odun ve kömür ihtiyacı, seraskerlikten bu iş için tayin edilen memurlar vasıtasıyla alım yerlerinden getirtiliyordu. Öte yandan İstanbul halkının ihtiyacının karşılanmasında odun ve kömür ticaretiyle uğraşanların kesim, nakliye ve benzeri hususlarda karşılaştıkları engeller kaldırılmakta ve çeşitli teşvikler verilmekteydi.

İstanbul'un kereste ihtiyacı da önemli miktarlara varıyordu. Kereste getirtilen yerler odun temin edilen yerlerle paralellik gösteriyordu. İstanbul halkının başta inşaat amacıyla olmak üzere kereste ihtiyacı Karadeniz havzasındaki muhtelif kazalardan ve Ahyolu ve Silivri'deki ormanlık bölgelerden temin edilmekteydi. Hangi bölgeden hangi vasıfta ve ölçülerde kereste getirileceği önceden

<sup>25</sup> BOA, C.BL, nr. 7047 (1205/1790-1).

<sup>26</sup> BOA, C.SM, nr. 292 (1158/1725-6); nr. 3883 (1244/1828-9); BOA, C.BL, nr. 2881 (1186/1772-3).

<sup>27</sup> BOA, HH, nr. 5003 (1220/1805-6); BOA, C.BL, nr. 243 (1173/1759-60); nr. 284 (1179/1765-6); nr. 1589 (1146/1733-4); nr. 1953 (1165/1751-2).





16- Bir İstanbul sebzecisi (İntizâmî)

belirlenmekteydi. Deprem ve yangın gibi olağanüstü hâllerde kereste talebi arttığı için ilave tedbirlere başvurulmaktaydı. Öte yandan İstanbul'da Tersane ve Tophane gibi kurumların ya da inşası düşünülen resmî binaların kereste ihtiyacının da karşılanması gerekiyordu. Bu amaçla İzmit, Sakarya, Gemlik, Gönen gibi Marmara havzasındaki kazalardan ve ayrıca Karadeniz'in değişik yörelerinden kereste alımları yapıyordu. Gerekli görüldüğünde daha farklı yerlerden de kereste getirtilebiliyordu. İstanbul'a yakın bazı nahiyelerin halkının olağanüstü vergilerden muafiyeti karşılığında devlete belirli miktarlarda odun, kereste vb. malzeme temin ettikleri görülmektedir. İzmit'te ise İstanbul'un kereste ihtiyacı için görev yapan bir reaya grubu olduğu anlaşılmaktadır.<sup>28</sup>

İstanbul'un kömür ihtiyacı da yine odun teminiyle bağlantılı olarak gideriliyordu. Çünkü kömür, genellikle odun yakılarak hazırlandığı için odun arzı kömür arzıyla paralel gerçekleşmekteydi. Bununla birlikte kömür yapan mahalde odun kestirilmesine ve odun sevk eden yerlerde ise kömür yaktırılmasına izin verilmiyordu. Kömür ihtiyacının bir kısmı Hasköy, Filibe, Tatarpazarı vb. kazalarda halkın ilkbaharda Istranca Dağları'ndan kestikleri odunlardan hazırlanmaktaydı. Aslına bakılırsa İstanbul çevresinin kömür arzına nispeten

elverişli dağlık ormanlarla çevrili olması, kömür ihtiyacının buralardan belirli bir nizam dâhilinde kesilen odunlarla sağlanmasına imkân vermektedir. Odun kesip kömür hazırlanmasında Rumeli'nin muhtelif yerlerinden getirtilen kömürcü reayası, ücret karşılığında istihdam edilmekteydi. Kömür normal ısınma amacı dışında İstanbul'daki fırınların ve hamamların da temel ihtiyaç maddesiydi. Başkentte ayrıca Darphane, Demirhaneler ve Tophane'nin ihtiyaçları için de kömüre gereksinim duyuluyordu. Tophane'de dökülecek toplar için İzmit ve çevresinden çam kömürü getirilirken, Tersane, Darphane ve benzeri kurumların ihtiyacı için Kapıdağı, Bandırma ve Gemlik çevresinden funda kömürü tedarik edilmekteydi. Şile, Silivri, Yalova gibi İstanbul'a yakın bölgelerde hazırlanan ve depolanan kömür, ihtiyaca göre gemilerle İstanbul'a naklediliyordu. Diğer mallarda olduğu gibi, kömürde de arzı garanti altına almak için muhtekirlerle sürekli mücadele edilmekteydi.<sup>29</sup>

İstanbul'un su ihtiyacı, fetihten sonra mevcut sistemin onarılması ve geliştirilmesi ile giderilmişti. Şehir büyüdükçe yeni suyolları ve kemerler yapılmış ve zaman içinde İstanbul'un ana su sistemi ortaya çıkmıştır. Suyollarına ilerleyen dönemlerde sürekli eklemeler yapılmıştır. Osmanlılar; önce su kaynağını tespit ederler, ardından burada bir su alma yapısı inşa ederler ve nihayetinde su akışını sağlayacak şekilde moloz taşla üstü kapalı olarak isale hatları yaparlardı. İsale hattı boyunca gerekli görülen yerlere su verecek şekilde su ayırma yapıları inşa edilirdi. Şehrin en önemli suyollarından biri Halkalı ve Cebeciköy arasındaki alandan gelen ve 16 adet suyolundan müteşekkil olan Halkalı sularıydı. Kanunî döneminde yapılan Kırkçeşme su sistemi, şehrin su ihtiyacında önemli bir boşluğu doldurmuştu. Bu sistem kapsamında çok sayıda kemer ve bent yapılmıştı. Yine Taksim bölgesinde su arzını sağlayan çeşitli suyolları, kemer, bentler ve depolar bulunmaktaydı. Süleymaniye suyolları ile Hamidiye suyu tesisleri, şehre su sağlayan kaynaklar arasındaydı. Suyollarının ve buralarda bulunan membalarındaki bentlerin düzenli olarak tamiri, bakımı, temizlenmesi ya da yenilenmesi gerekiyordu.<sup>30</sup> Suyollarının geçtiği yerlerde belirli mesafeye kadar bağ ve ev yapılmasına izin verilmiyordu. Öte yandan, şehirde bir bölgede ya da suya ihtiyaç duyulan herhangi bir alanda su arzında

<sup>28</sup> BOA, C.BL, nr. 4938 (1218/1805-4); nr. 6077 (1175/1761-2); nr. 5852 (1198/1783-4); BOA, C.AS, nr. 16164 (1223/1808-9); nr. 23845 (1223/1808-9); BOA, C.ML, nr. 25528 (1119/1707-8); nr. 28568 (1117/1705-6).

<sup>29</sup> BOA, C.AS, nr. 7695 (1210/1795-6); nr. 39448 (1193/1778-9); BOA, C.BL, nr. 154 (1223/1808-9); nr. 399 (1219/1804-5); nr. 1683 (1205/1790-1); nr. 3144 (1208/1793-4); nr. 3690 (1220/1805-6); nr. 4739, (1210/1795-6).

<sup>30</sup> BOA, C.BL, nr. 6642 (1231/1815-6); BOA, İ.DH, nr. 29515 (1276/1859-60).





17- Tophane'de semt pazarı (Bartlett)

sorun ortaya çıktığında, kuyu kazdırılması yoluna gidiliyordu.

İstanbul'a bunların haricinde giyecek mallarının imali için çeşitli ham maddeler gelirdi. Ankara'da dokunan sofun, Marmara havzasındaki kazalarda kırılan koyunların yapağısının, Anadolu'daki çeşitli vilayetlerde işlenen deri, meşin ve kösele gibi ürünlerin ve ayrıca Bilecik, Bursa ve Amasya çevresinde elde edilen ipeğin İstanbul'a gönderilmesi için tedbirler alınmıştı. Bu tür ham maddelerin tedariki şehir esnafının faaliyetlerinin devamı ve fiyat istikrarı açısından büyük önem taşımaktaydı. Bu tür ham maddelerin temininde güçlük çekildiği zaman, ilke olarak İstanbul'un ihtiyacı karşılanmadıkça, yerli ya da yabancı hiç kimseye mal satılmasına izin verilmiyordu.

### Sonuç ve Değerlendirme

Şehirlerin iaşesi, temelde ekonomik bir problem olmasına rağmen, tarihte kalabalık nüfusa sahip merkezlerin ihtiyaçlarının karşılanması kurumsal ve idari bazı düzenlemeleri gerektirmişti. Tarım teknolojisinin geriliği, ulaşım imkânlarının yetersizliği ve tarımın, hava koşullarına aşırı bağımlılığı özellikle İstanbul gibi büyük merkezlerde her an ciddi bir iaşe krizine yol açabilecek olgulardı. Bu risk, Sanayi Devrimi'nin

gerçekleştirilmesine kadar bütün Avrupa şehirleri için de mevcuttu. Osmanlı'ya bakıldığında ise İstanbul dışında çok büyük bir merkezin bulunmaması nedeniyle genellikle çok ayrıntılı iaşe düzenlemelerinin bu şehirle sınırlı kaldığı görülmektedir.

Tarihte büyük şehirlerin iaşesi için yönetimlerin, biri piyasa mekanizmasını destekleyici diğeri de müdahaleci ve sınırlayıcı olmak üzere iki farklı iaşe siyaseti izlediği söylenebilir. Aynı şey Osmanlı için de geçerliydi. Osmanlıların içinde buldukları dönemin koşullarına göre her iki sistemi de kullandıkları görülmektedir. Prensip olarak Osmanlılar, İstanbul'da temel malların fiyatlarını narh ile belirleme uygulamasını sürdürmelerine rağmen, şehre ürün akışını daha ziyade özel sermayeye terk edip sadece süreci denetlemekle ve özendirici çeşitli tedbirler almakla yetinmişlerdi. Ancak daha önce belirtildiği gibi, özellikle XVIII. yüzyılın sonlarından itibaren yaşanan otorite ve toprak kayıpları nedeniyle, yönetimin İstanbul iaşesine olan müdahalesinin giderek arttığı, tüketim miktarı yüksek, bazı malların alımlarını bizzat üstlendiği bir piyasa ortamı yarattığı ve böylelikle özel kesimin hareket alanını daralttığı görülmektedir.

Osmanlı başkentinin iaşesi her ne kadar bir bütün olarak değerlendirilse bile Osmanlı yönetiminin bu





18- Eminönü'nde bir pazar yeri (Millingen)

konuyu iki kategoride ele aldığı düşünülebilir. Bunlardan ilki; sarayın, ordunun ve bürokrasinin ihtiyaçlarının karşılanması konusuydu. Devlet burada daha kesin müdahaleler ve kontroller getirmekte ve süreç, zamanla nispeten geniş bir idari mekanizmaya kavuşabilmekteydi. Başkent nüfusunun yaklaşık onda birini oluşturan bu kesim, uzun yıllar devletçe garanti edilen bir tayinat mekanizmasıyla ekmek ve et başta olmak üzere, bir kısım temel malları düzenli biçimde tüketebilmişlerdi. Öte yandan devletin kendi bağımlı nüfusu için oluşturduğu mekanizmanın başkent sakinlerinin ihtiyaçlarını karşılamaya destek olduğu da açıktı. İkinci olarak devlet, İstanbul sakinlerinin ihtiyaçları için yine kontrol ve müdahalelerden uzak durmamakta, idari mekanizmalar oluşturmakta, ancak malların taşradan tedarikini genellikle özel tüccara bırakmakta ya da özel sermayeye daha geniş bir işlev üstlenme imkânı vermekteydi.

İstanbul'un iâşesinde XVIII. yüzyılın sonlarından itibaren devlet müdahalesi giderek artmış, doğrudan düzenlemeler yoğunlaşmıştır. Daha önce Roma gibi medeniyetler zamanında da devletin güç kaybetmesiyle birlikte, benzer bir sürecin yaşandığı bilinmektedir. Diğer bir ifadeyle, devletler güç ve otorite kaybına uğrayınca sosyal ve iktisadi hayata daha fazla müdahale etme

zorunda kalmıştır. Osmanlı da aynı problemi yaşamış gözükmemektedir; özellikle toprak kayıplarıyla birlikte Karadeniz havzasından mal temininin zorlaşması, müdahalelerin artmasında önemli bir gerekçeyi oluşturmuştur. Genel anlamda geçerli olmasına rağmen, bu tezle ilgili gözden kaçan bir hususu hatırlatmakta fayda vardır: Devletin iâşe politikası dâhilinde iktisadi hayata yaptığı müdahaleler ve getirdiği kontroller (özellikle fiyatların sabit tutulması ve önceden belirlenmesiyle ilgili) çoğu zaman iâşe teminini daha da zora sokan gelişmelere yol açmıştır. Çünkü İstanbul'da narhın, tüketiciyi koruma adına düşük tutulması kaçakçılığa ve tüccarların, malları başka pazarlara sevk etmesine yol açmaktaydı. Madrabaz ve muhtekir adı verilen bir kısım tüccarın İstanbul çevresinde yaygın bir kaçakçılık ağını örgütleyebilmeleri, başkente getirilen malları gizlice satın alarak daha yüksek fiyatlarla satabilmeleri önemli ölçüde fiyat kontrollerinin bir sonucuydu. Devletin iâşe problemlerini hafifletmek için getirmiş olduğu fiyat ve benzeri sınırlamalar, ciddi yoklukları önlese bile, çoğu zaman da bir kısır döngü yaratmakta ve temel malların arzında hissedilen sıkıntıların önemli bir kaynağını oluşturmaktaydı. Bir başka deyimle, devletçe yapılan alımların piyasa fiyatlarının çok altında gerçekleşmesi

ve İstanbul piyasasında tüccarların tavan fiyata uyma zorunlulukları bir taraftan kaçakçılığa yol açarak şehrin iâşe problemlerini artırırken, diğer taraftan da üreticilerin marjinal toprakları ya da kaynakları kullanma müşevviklerini kırmakta ve böylelikle üretimin ve arzın genişlemesini engelleyerek, fiyatların tekrar artması yönünde bir baskı yaratmaktaydı. Aynı süreç tüccarları da karaborsaya ve kaçakçılığa iterek serbest ticaretin ve rekabetin gelişmesi önünde önemli bir engel olarak durmaktaydı.

Osmanlı Devleti, iâşe politikalarını pragmatik bir yaklaşımla belirlemeye, müdahale ve kontrollerini hafif ve farklı kesimleri gözeterek şekilde uygulamaya gayret etmişti. Devlet, yaptırım gücünü, kendi sakinlerinin refahını destekleyecek şekilde kullanmaya çabalamış ve iâşe konusunda önemli fonksiyonlar üstlenmişti. Özellikle başkent İstanbul'da olmak üzere vakıf, imaret ve menzilhane gibi kurumlarla bu süreç sürekli desteklenmiştir. Ancak iâşe sürecine yapılan müdahaleler, kaçınılmaz olarak üreticilerin ve tüccarların kayba uğraması şeklinde bir alternatif maliyet yaratmaktaydı.

Fetihten sonra nüfusu hızla artarak yarım milyona kadar ulaşan İstanbul'un ihtiyaç duyduğu temel mallar, sürekli çabalara ve kapsamlı düzenlemelere dayalı bir iâşe sistemiyle kronik bir yokluğa sebep olmadan temin edilebilmiştir. Bu politikalar bir taraftan başta bürokratların, sonra da askerlerin tüketim imkânlarını diğer İstanbul sakinlerine göre çok daha yükselten bir sonuç yaratırken, diğer taraftan da Osmanlı başkentinde en yoksul kesimleri bile ciddi açlıklara ve yokluklara karşı koruyabilmiştir. Bu sonuç, iâşe politikalarının başarılı yanı sayılabilir. Bir bütün olarak bakıldığında, iâşe sistemi sayesinde ortalama bir İstanbul sakini tüketim olanakları açısından, ideal düzeylere erişemese bile, diğer bölgelerde yaşayanlara göre daha avantajlı bir konuma sahip olabilmekteydi. Ancak iâşe düzenlemeleri merkez ile taşra sakinleri arasındaki gelir dağılımı açısından eşitsizlik yaratmakta, devletin vergi mantığıyla taşradaki üreticiden temel malları piyasa rayicinden daha düşük bir fiyatla satın alması, gelir dağılımını taşradaki üreticinin aleyhine bozmaktaydı. Diğer yandan, iâşe sistemi bünyesinde başvurulmuş fiyat kontrolleri üretime yönelik arzuları kırmaktaydı. Bunlar da iâşe politikalarının olumsuz yönlerini oluşturuyordu. Tanzimat'tan sonra devletin fiyat kontrollerini giderek kaldırması ve temel malların temininde piyasa güçlerine daha fazla hareket alanı sağlaması bir ölçüde iâşe politikalarının yarattığı olumsuzlukların farkına varılmasıyla gerçekleşmişti. XIX. yüzyılın ortalarından sonra Osmanlı bürokratları,

İstanbul piyasasına daha fazla mal gelmesi ve böylelikle fiyatların düşme eğilimine girmesi ve ayrıca kaçak ticaretin önüne geçilmesi için her üretici ve tüccarın kendi ürününü istediği fiyattan satabilme fırsatına sahip olması gerektiğini açıkça vurgulamaya başlamışlardı.<sup>31</sup> Tabii bu, iâşe konusunda belirgin bir anlayış değişikliğinin yaşandığını göstermekteydi.

## KAYNAKLAR\*

- Akben, Feyzullah, Hamit Tokmak (ed.), *Geçmişten Günümüze İstanbul'da Suyun Yönetimi*, İstanbul 2009.
- Altınay, A. Refik, *Onuncu Asr-ı Hicride İstanbul Hayatı*, Ankara 2000.
- Aynural, Salih, *İstanbul Değirmenleri ve Fırıncıları, Zahire Ticareti (1740-1840)*, İstanbul 2002.
- Greenwood, Antony, "Istanbul's Meat Provisioning: A Study of the Celepkeşan System", doktora tezi, University of Chicago, 1988.
- Güçer, Lütfi, "XVI. Yüzyıl Sonlarında Osmanlı İmparatorluğu Dâhilinde Hububat Ticaretinin Tâbi Olduğu Kayıtlar", *İFM*, 1951-52, c. 13, sy. 1-4, s.79-98.
- Güçer, Lütfi, "XVII. Yüzyıl Ortalarında İstanbul'un İâşesi İçin Lüzumlu Hububatın Temini Meselesi", *İFM*, 1949-50, c. 11 sy. 1-4, s. 397-416.
- Güçer, Lütfi, *Osmanlı İmparatorluğu'nda Hububat Meselesi ve Hububattan Alınan Vergiler*, İstanbul 1964.
- Güran, Tefvik, "İstanbul'un İâşesi", *İstanbul: Şehir ve Medeniyet*, haz. Ş. K. Akar, İstanbul 2004.
- Güran, Tefvik, "İstanbul'un İâşesinde Devletin Rolü (1793-1839)", *İFM*, 1986, c. 44, sy. 1-4, s. 249-255.
- İnalçık, Halil, Donald Quataert (ed.), *Osmanlı İmparatorluğu'nun Ekonomik ve Sosyal Tarihi: 1300-1600*, çev. Halil Berktaş, İstanbul 2000.
- McGowan, Bruce, *Economic Life in Ottoman Europe*, Cambridge 1981.
- Murphey, Rhoads, "Provisioning Istanbul: The State and Subsistence in the Early Modern Middle East", *Food and Foodways*, 1988, c. 2, s. 217-263.
- Özkaya, Yücel, *XVIII. Yüzyılda Osmanlı Kurumları ve Osmanlı Toplum Yaşantısı*, Ankara 1985.
- Uzun, Ahmet, *İstanbul'un İâşesinde Devletin Rolü: Ondalık Ağnam Uygulaması (1783-1857)*, Ankara 2006.
- Ülgener, Sabri F., *Darlık Buhranları ve İslâm İktisat Siyaseti*, Ankara 1984.
- Yıldırım, Onur, "Bread and Empire: The Workings of Grain Provisioning of Istanbul during the Eighteenth Century", *ERC Working Paper in Economics, 01/04*, Ankara May 2002, 12.02.2013, <http://www.erc.metu.edu.tr/menu/series01/0104.pdf>.

\* Dipnotlarda yer almayan kaynaklar.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

31 BOA, İ.MMS, nr. 1077 (1278/1861-2).