



Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü

Tarih Anabilim Dalı

**XVI. YÜZYILIN İKİNCİ YARISINDA İSTANBUL'UN EKMEĞİ:  
İLLE SOMUN**

Eda Çekil Turgul

Yüksek Lisans Tezi

Ankara, 2017



XVI. YÜZYILIN İKİNCİ YARISINDA İSTANBUL'UN EKMEĞİ:

İLLE SOMUN

Eda Çekil Turgul

Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü

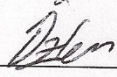
Tarih Anabilim Dalı

Yüksek Lisans Tezi

Ankara, 2017

## KABUL VE ONAY

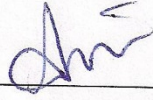
Eda ÇEKİL tarafından hazırlanan “XVI. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul’un Ekmeği: İlle Somun!” başlıklı bu çalışma, 25.01.2017 tarihinde yapılan savunma sınavı sonucunda başarılı bulunarak jürimiz tarafından yüksek lisans tezi olarak kabul edilmiştir.



Doç. Dr. Özlem SERT



Prof. Dr. Jülide AKYÜZ ORAT



Doç. Dr. Emine ERDOĞAN ÖZÜNLÜ

Yukarıdaki imzaların adı geçen öğretim üyelerine ait olduğunu onaylarım.

Prof. Dr. Sibel BOZBEYOĞLU

Enstitü Müdürü



## BİLDİRİM

Hazırladığım tezin tamamen kendi çalışmam olduğunu ve her alıntıya kaynak gösterdiğimi taahhüt eder, tezimin kâğıt ve elektronik kopyalarının Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü arşivlerinde aşağıda belirttiğim koşullarda saklanmasına izin verdiğimi onaylarım:

- Tezimin tamamı her yerden erişime açılabilir.
- Tezim sadece Hacettepe Üniversitesi yerleşkelerinden erişime açılabilir.
- Tezimin 2 yıl süreyle erişime açılmasını istemiyorum. Bu sürenin sonunda uzatma için başvuruda bulunmadığım takdirde, tezimin/raporumun tamamı her yerden erişime açılabilir.

25/01/2017

Eda ÇEKİL

## YAYIMLAMA VE FİKRİ MÜLKİYET HAKLARI BEYANI

Enstitü tarafından onaylanan lisansüstü tezimin/raporumun tamamını veya herhangi bir kısmını, basılı (kâğıt) ve elektronik formatta arşivleme ve aşağıda verilen koşullarla kullanıma açma iznini Hacettepe Üniversitesine verdiğimi bildiririm. Bu izinle Üniversiteye verilen kullanım hakları dışındaki tüm fikri mülkiyet haklarım bende kalacak, tezimin tamamının ya da bir bölümünün gelecekteki çalışmalarda (makale, kitap, lisans ve patent vb.) kullanım hakları bana ait olacaktır.

Tezin kendi orijinal çalışmam olduğunu, başkalarının haklarını ihlal etmediğimi ve tezimin tek yetkili sahibi olduğumu beyan ve taahhüt ederim. Tezimde yer alan telif hakkı bulunan ve sahiplerinden yazılı izin alınarak kullanılması zorunlu metinlerin yazılı izin alınarak kullandığımı ve istenildiğinde suretlerini Üniversiteye teslim etmeyi taahhüt ederim.

**o Tezimin tamamı dünya çapında erişime açılabilir ve bir kısmı veya tamamının fotokopisi alınabilir.** (Bu seçenekle teziniz arama motorlarında indekslenebilecek, daha sonra tezinizin erişim statüsünün değiştirilmesini talep etseniz ve kütüphane bu talebinizi yerine getirirse bile, teziniz arama motorlarının önbelleklerinde kalmaya devam edebilecektir)

**• Tezimin 24/01/2019 tarihine kadar erişime açılmasını ve fotokopi alınmasını (İç Kapak, Özet, İçindekiler ve Kaynakça hariç) istemiyorum.** (Bu sürenin sonunda uzatma için başvuruda bulunmadığım takdirde, tezimin tamamı her yerden erişime açılabilir, kaynak gösterilmek şartıyla bir kısmı veya tamamının fotokopisi alınabilir)

**o Tezimin/Raporumun.....tarihine kadar erişime açılmasını istemiyorum ancak kaynak gösterilmek şartıyla bir kısmı veya tamamının fotokopisinin alınmasını onaylıyorum.**

**O Serbest Seçenek/Yazarın Seçimi**

25/01/2017  
Eda ÇEKİL

## ETİK BEYAN

Bu çalışmadaki bütün bilgi ve belgeleri akademik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi, görsel, işitsel ve yazılı tüm bilgi ve sonuçları bilimsel ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu, kullandığım verilerde herhangi bir tahrifat yapmadığımı, yararlandığım kaynaklara bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunduğumu, tezimin kaynak gösterilen durumlar dışında özgün olduğunu, Doç. Dr. Özlem SERT danışmanlığında tarafımdan üretildiğini ve Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü tez yazım yönergesine göre yazıldığını beyan ederim.

25/01/2017

Eda ÇEKİL

## TEŞEKKÜR

Herkesten önce, bana tarihi yeniden sevdiren, tarihe bakış açımı değiştiren, beni yeni fikirlerle ve kişilerle tanıştırmak kafamın her daim yeni düşüncelerle dolu olmasını sağlayan, kitaplarını, tecrübelerini ve bilgisini esirgemeyen, maddi ve manevi desteğini üzerimden hiç eksik etmeyen danışmanım Özlem SERT'e teşekkür ederim.

Maddi ve manevi olarak bana destek olan, kafamdaki her yeni düşünceyi saatler boyunca dinleyen, sorularına cevaplar arayan, alanı olmamasına rağmen bana fikirler veren, benimle birlikte düşünen, teknik konularda her daim desteğini sunan, gerektiğinde benimle beraber sabahlayan sevgili eşim Onur TURGUL'a bana iyi gelen varlığı için teşekkür ederim.

Heyecanlarıma ortak olan, tez konumu alakayla dinleyen ve bana güzel sorular soran, manevi destek olan, çalışmama olan inancımı kuvvetlendiren isimlerini tek tek sıralayamayacağım tüm güzel dostlarıma bu zorlu süreçte yanımda oldukları ve anlayışlı oldukları için teşekkür ederim.

Ve elbette her daim yanımda oldukları için aileme, yaptığı ekmeklerle bizi besleyen annem Gülnaz ÇEKİL'e ve yaptığı ekmeklerle bizi besleyen babam Cemal ÇEKİL'e sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

## ÖZET

ÇEKİL, Eda. *XVI. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul'un Ekmeği: İlle Somun*, Yüksek Lisans Tezi, Ankara, Ocak 2017.

Erken Modern Dönem Osmanlı Devleti'nde ekmek yöneticiler, sıradan insanlar, askerler, tüccarlar ve köleler için “illa” gerekli olan bir besindir. Bu nedenle yokluğu, hayatın tamamına yansiyacak derin izler bırakmıştır. On altıncı yüzyılın sonlarında Akdeniz havzasını etkisi altına alan Küçük Buzul Çağı, genel olarak kurak bir iklimi çağrıştırır. Bu yıllarda yağmurlar, bazen kuraklığa neden olacak kadar az, bazen de sele neden olacak kadar aşırı yağıyordu. Bunun sonucunda Osmanlı coğrafyasını da içine alacak şekilde Akdeniz'de buğday darlıkları yaşanmaya başladı. Bir tahıl imparatorluğu olan Osmanlılar, tarımsal bir krize düştüler. Bu tarımsal kriz, özellikle kırsal hayatta kendini göstermiştir. İklimin, savaşların, artan vergilerin ve özellikle Celali İsyanlarının baskısını üzerinde hisseden köylüler, topraklarını terk ederek şehirlere göç ettiler. Göçle gelen bu insanlar, bir yandan tarım arazilerini boş bırakarak üretimin azalmasına, öte yandan şehirlere yerleşerek tüketimin artmasına neden olarak şehirlerde çift yönlü bir baskı yarattılar. Yaygın kuraklığın Anadolu ve Rumeli topraklarında neden olduğu uzun süreli kıtlıklar, tarım arazilerinin boş kalması, vergilerin artması, salgınlar, afetler, uzun süren maliyetli savaşlar ve bunların tetiklediği kaçakçılık, eşkıyalık ve usulsüzlük olayları İstanbul'a iaşe darlığı olarak yansdı. Dışarıya bağımlı olan başkent, iaşede alım önceliğine sahip olsa da başka bölgelerde yaşanan olumsuzluklardan etkilenmeye devam etti. Osmanlı coğrafyasında derin izler bırakan iklim krizi nüfusu artan, iaşesi zora giren İstanbul'un sicillerine *eksik ekmek* olarak yansmıştır. Krizin yoğunlaştığı dönemlerde İstanbul sicillerinde, ekmeğin kalitesinde ve gramajında düşüş gözlenmektedir.

### **Anahtar Sözcükler:**

Ekmek, İstanbul, On Altıncı Yüzyıl, Göç, İklim, Şehir Tarihi.

## ABSTRACT

ÇEKİL, Eda. *Bread for İstanbul in the Second Half of the Sixteenth Century: Indispensably Bread*, MS Thesis, Ankara, January 2017.

In early era of Ottoman Empire, the bread was “indispensably” necessary food for rulers, ordinary people, soldiers, tradesmen and slaves. Because of this, the scarcity of bread deeply affected all the spheres of life. The Little Ice Age which influenced the Mediterranean basin at the end of the 16th century is usually associated with arid climate. At these years, the precipitation was extremely fluctuating causing drought or flood. As a result of this, paucity of wheat had emerged across Mediterranean basin including Ottoman terrain. The Ottoman Empire whose economy mainly based on grain production had fallen into a agricultural crisis. The impacts of this crisis were mainly seen in the agricultural life. The peasants had migrated to the cities as a result of the pressures coming from bad climate, increasing taxes and especially the Celali Rebellions. The migrants had created a double pressure on the bread crisis in the cities, they left the agricultural land so caused decreasing agricultural production, at the same time they caused increasing consumption of bread in the cities. The severe drought had caused long periods of famine, an increase in uncultivated agricultural land, increasing taxes, outbreak of epidemic diseases, disasters, and long lasting and costly wars, these events triggered smuggling, brigandage and irregularity, all these events were reflected to İstanbul as “subsistence shortage” Although the capital city, which was dependent on the other cities, had the priority of provision, it continued to be negatively affected from the problems of other regions. The climate crisis that deeply affected the Ottoman terrain is reflected to Istanbul Court Records as *scarce bread*. It is seen in the Istanbul court records that there is a decrease in the quality and weight of the bread in the peak times of the crisis.

### **Key Words:**

Bread, İstanbul, 16th century, Migration, Climate, City History.

## İÇİNDEKİLER

KABUL VE ONAY .....	i
BİLDİRİM .....	ii
YAYIMLAMA VE FİKRİ MÜLKİYET HAKLARI BEYANI.....	iii
ETİK BEYAN .....	v
TEŞEKKÜR.....	v
ÖZET.....	vi
ABSTRACT .....	vii
1. GİRİŞ: “İLLA SOMUN” .....	2
1.1. LİTERATÜR TARAMASI VE KULLANILAN KAYNAKLAR .....	4
2. İNSANLIK TARİHİNDE EKMEK: İLLA SOMUN.....	23
2.1. DÜNYADA BESLENME VE İNANIŞLAR .....	24
2.1.1. Mısır .....	25
2.1.2. Pirinç .....	26
2.1.3. Buğday.....	26
2.2. TANEDEN EKMEĞE.....	34
2.2.1. Su.....	34
2.2.2. Değirmen .....	38
2.2.3. Tuz.....	41
2.2.4. Fırın.....	43
2.3. ÇEŞİTLİLİKTEN KÜLTÜRE EKMEK .....	46
3. ERKEN MODERN DÖNEMDE OSMANLI DEVLETİ VE İSTANBUL’UN İAŞESİ.....	50
3.1. OSMANLILAR’DA-İSTANBUL’DA EKMEK VE YEMEK: .....	57
3.1.1. Osmanlı Ekmekçi Esnafı.....	66
3.2. ERKEN MODERN DÖNEM İSTANBUL’U .....	72
3.3. İSTANBUL’UN İAŞESİ .....	81
3.4. İSTANBUL’DA ÜRETİM İLİŞKİLERİ VE EKMEK YAPMAK.....	93
3.4.1. Kadınların Ev İçi Görünmez Emekleri İle Üretilen Ekmek .....	100
4. KRİZ DÖNEMİNDE İSTANBUL’DA “EKSİK EKMEK”.....	105
4.1. OSMANLILAR’DA EKMEK TEDARİKİNİN ETKİLEYEN BAZI DEĞİŞKENLER .....	105
4.1.1. Küçük Buzul Çağı ve İklimin Etkileri .....	106
4.1.2. Göçler ve Nüfus Artışı: Taşı Toprağı Altın İstanbul! .....	111
4.1.3. Doğal Afetler ve Salgınlar .....	121
4.1.4. İnsan Kaynaklı Etkiler: Savaşlar ve Enflasyon .....	126
4.1.5. Kaçakçılık, Ürün Stoklama .....	131
4.1.6. Huzursuzluklar, Eşkıyalar ve İsyanlar: Ekmeksiz İsyan .....	137
4.1.7. Devletin ve Köylünün Aldığı Bazı Önlemler:.....	139
4.2. SİCİLLER İŞİĞİNDE İSTANBULLULAR İÇİN “EKSİK EKMEK” .....	147
5.SONUÇ .....	159
KAYNAKÇA .....	163
EK 1: İKLİM TABLOSU .....	186

<b>EK 2: SİCİLLERDE EKMEK TABLOSU .....</b>	<b>193</b>
<b>EK 3: DÖNEME YOĞUNLAŞMA.....</b>	<b>207</b>
<b>EK 4: İSTANBUL HARİTASI.....</b>	<b>218</b>
<b>EK 5: YÜKSEK LİSANS TEZ ÇALIŞMASI ORJİNALLİK RAPORU .....</b>	<b>219</b>
<b>EK 6: TEZ ÇALIŞMASI ETİK KURUL İZİN MUAFİYETİ FORMU.....</b>	<b>220</b>





*“Elma emruda kim bakar  
İlla somun olsa somun”*

Kaygusuz Abdal

## 1. GİRİŞ: “İLLA SOMUN”

İnsanların ‘yiyecek bulma sorunu’, tarihsel açıdan sadece karın doyurma ile alakalı değildir; bu sorun ve buna bulunan çözümler, tarihin şekillenmesinde de etkili olmuştur. İnsanların beslenme kaygısı, besin bulma çabası, yiyecek depolaması ya da yiyeceği paylaşması geçmişten günümüze hayatın hemen her alanına etki etmiş; toplumsal dağılımları, örgütlenmeleri ve bölünmeleri etkilemiştir. İnsan hayatında bin yıllardır önemli bir yeri olan ekmek için de durum benzerdir. On dördüncü yüzyıl halk ozanlarından olan Kaygusuz Abdal’ ın "Elma emruda kim bakar, illa somun olsa somun" dizeleri, ekmeğin insan hayatında taşıdığı önemi örnekler. Burada “illa” kelimesiyle vurgulanan, somunun insanlar için bir gereklilik olduğudur. Zamanla insan hayatında bir zorunluluğa dönüşen ekmeğe ulaşmak da insanların ve doğanın değişim sürecine etki edecektir. Bu anlamda insanların ekmekle kurdukları ilişkinin tek başına *karın doyurma* ile alakalı olmadığı söylenebilir.

Akdeniz’in sınırları, tarihin her döneminde aynı kabul edilmez. Braudel’in on altıncı yüzyılda Akdeniz diye tanımladığı bölge oldukça geniştir, üstelik sınırları keskin bir ayrımla da çizilmemiştir. Braudel, Akdeniz Havzasını düzlüklerden yoksun, dağlık ve yarımadalardan meydana gelen bir bölge olarak tanımlar. İtalya, Balkan Yarımadası, Küçük Asya, Kuzey Afrika, İber yarımadası bu havzaya dâhildir. (Braudel, 1989: 1) Osmanlı toprakları da büyük oranda Akdeniz havzası dâhilindedir. On altıncı yüzyıl sonlarında özellikle Akdeniz havzasında etkili olan Küçük Buzlu Çağı, kurak ve soğuk bir iklimi çağrıştırır. Yağışların belirsiz olduğu bu dönemde bazen kuraklığa neden olacak kadar az, bazen de sellere neden olacak kadar fazla yağış görülür. Akdeniz bölgesinin ana tahılı olan buğday, bu iklim dalgalanmalarından olumsuz etkilenmiştir. On altıncı yüzyıl başlarından itibaren dünya genelinde görülen nüfus artışı yüzyıl sonunda görülen tahıl darlığı ile birleşince arz-talep dengesi bozulmuştur. Özellikle on altıncı yüzyıl sonunda Akdeniz’de görülen buğday darlığı bu bölgede kaçakçılık olaylarının artmasına neden olmuştur. Üretim darlığı ve yaygın kaçakçılık olaylarının etkisiyle buğday fiyatları da dalgalanmaya başlamıştır. Bu kötü süreç, Akdeniz devletlerinin hepsini farklı oranda ve farklı şekillerde etkilese de Akdeniz bölgesinin başat ekini olan buğdayın yokluğu hemen her yerde olumsuz etkisini göstermiştir.

Akdeniz'i etkisi altına alan Küçük Buzul Çağı, her ülkede farklı yoğunlukta yaşanmıştır. Mesela aynı iklimsel özelliklere sahip olan Fransa ve İngiltere 1661-1710 yılları arasında krize maruz kaldıklarında iki ülke için krizin manası ve sonuçları farklı olmuştur. İngiltere'de sadece buğday fiyatları artarken Fransa'da kıtlık yaşanmıştır. Bunda İngiltere'nin önceki kıtlıkta zenginlerin fakir komşularına yardım etmesini şart koşan yasanın bir etkisi olmuştur. Nitekim İngilizler topraklarını terk etmezken İngilizlerden farklı olarak ağır vergi altında bulunan Fransız yoksulları topraklarını terk ettiler. Dahası İngilizler kriz boyunca buğday ithal ederek kıtlığı hafifletmeyi başardılar. (Appleby, 1980: 660-661)Yaşanan krizlerde yöneticilerin krizleri nasıl yönettiği, bölgenin sosyal ve idari yapısının nasıl olduğu da etkili olabiliyordu. Bu süreçte hem ülkelerin içinde bulunduğu durum, hem yöneticilerin aldıkları tedbirler hem de krizin boyutu belirleyici olmuştur. Bir Akdeniz uygarlığı olan Osmanlılar da geniş tarım arazilerine sahip olmalarına rağmen dönemin kötü etkisinden kurtulamamıştır. Sam White'a göre Küçük Buzul Çağı ile baş etmek konusunda, Osmanlı Devleti'nin zamanın diğer devletlerine göre farklarından birisi, bu şartlarla baş etmeye çalışan halk için vergi yükünü hafifletmek yerine arttırmayı seçmesidir. Bu karar, ayaklanmalara yol açacak ve bir toplumsal patlamaya evrilecektir.

İnsan gücüne (özellikle köleler ve askerler) dayalı olan Erken Modern Dönem devletlerinde, yeterli besine sahip olmak fevkalade önemliydi. Bu yüzden ucuz, dayanıklı ve taşınabilir olan tahıl, dönemin beslenme dünyasında baskın bir yere sahipti. Gücünü kalabalık ordusuna, köylülere ve kölelere borçlu olan Osmanlılar için de durum böyleydi. Küçük Buzul Çağı'nın etkisiyle ortaya çıkan buğday darlığı, Osmanlı köylüsünü, şehirlisini, tüccarını, askerini, esnafını ve yöneticilerini etkilemiştir. Ancak asgari geçim şartlarında yaşayan köylüler, yaşanan olumsuzluklardan en fazla etkilenen kesim olmalıdır. Osmanlı köylüsü, tarımsal üretimde yaşanan değişimlerin, artan vergi ve savaş yükünün, Anadolu'da patlak veren Celali İsyanlarının baskısını üzerinde hissediyordu ve çareyi topraklarını terk etmekte buldu. Osmanlı sisteminin temeli olan köylünün toprağını boş bırakmasının etkileri şehirlerde, sarayda ve orduda da hissedildi. Köylünün toprağı boş bırakması ile hali hazırda yetersiz olan buğday üretimi daha da yetersiz hale geldi. Bir yandan tarım arazilerinin boşalmasıyla üretim azalırken öte yandan şehirlerin kalabalıklaşmasıyla tüketen insan sayısı artmıştır; bu da arz-talep dengesizliğini daha da fazla arttırdı. Elbette bu anlatılanlar düzenli bir sıra ile birbirini

takip etmiyordu. İklim, üretim, göç, isyanlar, krizin idare edilmesi, sosyal ve siyasal yapı, arz-talep dengesi birbirinden bağımsız olmayan ve birbirlerini belirli oranlarda etkileyen etmenlerdir. Taşradan şehirlere doğru görülen göçler sonucu nüfusu artan şehirler de bazı dönüşümlere sahne oldu. Özellikle başkent İstanbul, sunduğu olanaklar sayesinde hatırı sayılır bir kalabalığı kendine çekti. Nüfusla beraber artan talep, zahire bakımından dışarıya bağlı olan başkenti iaşesinin sağlanması bakımından darlığa düşürdü. Osmanlı kırsalına kıtlık, yağma ve göç olarak yansıyan iklim dalgalanmaları, şehirlere –ve özellikle İstanbul’a- iaşe darlığı olarak yansımıştır. Krizin İstanbul’a yansması daha çok iaşesinin aksaması yönünde oldu. İaşenin aksaması, buğday darlığı ve fiyat artışları İstanbul sicillerine “eksik ekmek” olarak yansımıştır. Esnaf artan buğday fiyatlarına karşı ekmeğin gramajını düşürerek kendince önlem almıştır. Yine sicillere yansıyan “kötü ekmek” kayıtları da iaşe darlığının olduğu zamanlara denk gelmektedir. Kısacası, krizin başkente yansması ekmeğin gramajında ve kalitesinde düşüş olarak gözlenmektedir. Başkentte görülecek darlığın yaratacağı muhtemel sonucun farkında olan Osmanlılar, durumu kontrol altına almak için bazı tedbirler aldılar. Başkente tanınan iaşe önceliği İstanbul’un krizi daha hafif atlatmasını sağladı. Narh fiyatlarının düşük tutulması da alınan önlemlerden biriydi, ancak bu durum kaçakçılık olaylarını tetikledi. Osmanlı köylüsünden narhın biraz üzerinde alınıp Avrupalı devletlere yüksek fiyatlardan satılan buğdayın getirdiği kâr, kaçakçılığı cazip hale getiriyordu. Devlet görevlilerinin de dâhil olduğu kaçakçılık olaylarını kontrol etmek zorlaştı, yasakları bertaraf etmek artık daha kolaydı.

## 1.1. LİTERATÜR TARAMASI VE KULLANILAN KAYNAKLAR

Osmanlı Klasik Çağı diye adlandırılan dönem, genellikle tarihçiler tarafından refahın yüksek olduğu, sorunsuz bir dönem olarak algılanır. On altıncı yüzyılın ikinci yarısından itibaren ise Osmanlı’nın çöküşünün ipucunu veren bazı değişimlerden bahsedilir. Refah ya da çöküş teorilerinde daha çok fethedilen toprak miktarı, kazanılan savaş sayısı, hazinenin doluluk miktarı dikkate alınmaktadır, bu kıstaslar doğrultusunda on altıncı yüzyılın ikinci yarısından itibaren bir “bozulma” olduğu düşünülmüştür.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Osmanlı Devleti’nin güç kaybetmeye başlamasını çeşitli sebeplere dayandıran çalışmalar için bkz. Halil İnalçık (2008), *Osmanlı İmparatorluğu Klasik Çağ (1300-1600)*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları. Halil İnalçık

Ancak bu “bozulma”nın nedenlerine dair çok az çalışma yapılmıştır. Mustafa Akdağ’ın *Türk Halkının Dirlik ve Düzenlik Kavgası Celali İsyancıları* isimli eseri bozulmanın bir nedeni olarak ve aynı zamanda bir sonucu olarak Celali İsyancıları gösterir. Bu konuda yapılan en kapsamlı çalışmalardan biri olmasına rağmen Osmanlı topraklarında yaşanan değişimin neden ve sonuçlarını sadece isyancılar bazında incelemiştir. Celali İsyancıları konu alan ve kapsamı biraz genişleten bir diğer çalışma, Sam White’ın *Osmanlı’da İsyancı İklimi: Erken Modern Dönemde Celali İsyancıları* adlı kitabıdır. White, isyancıların bir nedeni ve bir sonucu olarak kıtlıklardan bahsederken iklimin etkisini de vurgular. Mühimme Defterlerinden, elçilik raporlarından yararlanan White, dünyanın belli bölgelerinde belli zamanlarda etkili olan Küçük Buzul Çağı’nın Osmanlı topraklarında on altıncı yüzyıl sonlarında etkili olduğunu göstermiştir. Osmanlı coğrafyası için 1580-1610 tarihlerinin iklimsel olarak en zorlayıcı dönemler olduğunu belirten White, iklim ve isyancılar arasında paralellik olduğunu iddia etmiştir.<sup>2</sup> Osmanlı coğrafyasında yaşanan darlık, kıtlık ve afetlerle alakalı yapılmış çalışmalardan biri, Zafer Karademir’in *İmparatorluğun Açlıkla İmtihani: Osmanlı Toplumunda Kıtlıklar (1560-1660)* adlı kitabıdır. On altıncı yüzyıl sonlarından on yedinci yüzyıl sonlarına kadar Osmanlı coğrafyasında yaşanan kıtlıklara değinen Karademir, bunların nedenleri ve sonuçları üzerinde pek fazla durmamıştır. Osmanlılar döneminde yaşanan kıtlıklara ve doğal afetlere odaklanan bir diğer çalışma, editörlüğünü Elizabeth Zachariadou’nun yaptığı *Osmanlı İmparatorluğu’nda Doğal Afetler* isimli kitaptır. Daha çok doğal afetlere odaklanan bu çalışmanın ilk bölümde depremler, ikinci bölümünde ise seller ve kuraklıklarla ilgili çalışmalar yer almaktadır. Çoğunlukla depremlerden bahseden makaleler, belirli bir döneme yoğunlaşmayıp hemen her dönemi kapsıyor. Ancak bu afetlerin yarattığı ya da etkilediği kıtlıklardan, afetlerin sonuçlarından ise neredeyse hiç bahsedilmiyor. Osmanlı coğrafyasında yaşanan doğal afetlerin araştırıldığı bir diğer

---

(2009), *Devlet-i ‘Aliyye: Osmanlı İmparatorluğu Üzerine Araştırmalar - I, Klasik Dönem (1302-1606) Siyasal, Kuramsal ve Ekonomik Gelişim*, İstanbul: Türkiye İş Bankası Yayınları. Mehmet Öz (2009), *Kanun-ı Kâdim’in Peşinde Osmanlı’da “Çözülme” ve Gelenekçi Yorumcuları*, İstanbul: Dergâh Yayınları. Mustafa Akdağ (2009), *Türk Halkının Dirlik ve Düzenlik Kavgası “Celali İsyancıları”*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları. Oral Sander (2008), *Anka’nın Yükselişi ve Düşüşü*, Ankara: İmge yayınları. Sam White (2013), *Osmanlı İsyancı İklimi: Erken Modern Dönem Celali İsyancıları*, (çev. N. Elhüseyini) İstanbul: Alfa Yayıncılık.  
<sup>2</sup> Celali İsyancılarının neden ve sonuçlarına dair yapılan başlıca çalışmalar için bkz: Griswold, W. J. (2000). *Anadolu’da Büyük İsyancı (1591-1611)*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları. Mustafa Akdağ (2009), *Türk Halkının Dirlik ve Düzenlik Kavgası “Celali İsyancıları”*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları. Oktay Özel (2013), *Türkiye 1643: Goşa’nın Gözleri*, İstanbul: İletişim Yayınları. Sam White (2013), *Osmanlı’da İsyancı İklimi: Erken Modern Dönemde Celali İsyancıları*, İstanbul: Alfa Yayıncılık.

çalışma olan Sabri Ülgener'in *Tarihte Darlık Buhranları* isimli kitap krizi üç nedene bağlar; aşırı nüfus artışı, paranın değer kaybetmesi ve nakliyenin zorluğundan kaynaklı taşıma maliyetlerinin yüksek olması. Yazar, krizin kaynaklarını kuraklık, aşırı yağışlar, salgınlar gibi doğal ve savaşlar, idari yolsuzluklar, mali zorluklar gibi siyasi nedenler olmak üzere iki ana başlık altında inceler. Yazara göre kıtlık, iâşe arzının durmasıdır, bu sebeplerin birkaçının bir araya gelmesi ise kıtlığı doğurmaktadır.<sup>3</sup> Bu çalışmalar Osmanlı Devleti'nde yaşanan afetlere, isyanlara ve kıtlıklara odaklanıyor.

Braudel, Akdeniz denince akla ilk gelen isimlerdendir. Akdeniz coğrafyasından, ikliminden, ekonomisinden, beslenme dünyasından ve insanından bahseden yazar, bunların tarihe yansımalarına değinir. Akdeniz ovalarında ve dağlarda yaşamın, politikanın, ekonominin ve beslenmenin nasıl şartlara bağlı olarak değişebildiğini gösterir. Yazar, coğrafyanın tarih üzerindeki etkisini gösteren önemli çalışmalara imza atmıştır. Bir Akdeniz uygarlığı olarak kabul edilen Osmanlı İmparatorluğu ile alakalı yapılan çalışmalara önemli katkılar sunacak çalışmalardandır.<sup>4</sup>

İstanbul ile alakalı oldukça fazla kaynak vardır. Başkent olmasından kaynaklı devlet kayıtları düzenli tutulmuştur, politik ilişkiler nedeniyle başka devletlerin ve devlet adamlarının şehir hakkında yazdıkları mevcuttur. Döneminin popüler şehirlerinden biri olması sayesinde gezi notları, günceler ve mektuplara yansımıştır. Çok fazla insan tarafından ziyaret edilen şehir hakkında birbirinden farklı insanlar tarafından yazılmış bol çeşitlilikte eser vardır. Seyyahların, din adamlarının, devlet görevlilerinin, elçilerin, elçi eşlerinin, casusların ve hatta kölelerin alakasına mazhar olmuş bir şehirdir İstanbul. Ayrıca bu kaynak bolluğu şehir hakkında yapılan tarih çalışmalarına da etki etmiştir. Başkent İstanbul'un siyasi, ekonomik, toplumsal durumlarına dair yapılmış bolca çalışma vardır. Metin And'ın *On Altıncı Yüzyılda İstanbul'da Kent, Saray, Günlük Yaşam* kitabı ve Ekrem Işın'ın *İstanbul'da Gündelik Hayat* adlı kitabı İstanbul'da

<sup>3</sup> Osmanlılarda yaşanan kıtlık, darlık ve afetler hakkında yapılmış başlıca çalışmalar için bkz: Elizabeth Zachariadou (Ed.), (2001), *Osmanlı İmparatorluğu'nda Doğal Afetler*, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları. Sabri F. Ülgener (1951), *Tarihte Darlık Buhranları ve İktisadi Muvazenesizlik Meselesi*, İstanbul: İstanbul Üniversitesi Yayınları. Zafer Karademir (2014), *İmparatorluğun Açlıkla İmtihanı: Osmanlı Toplumunda Kıtlıklar (1560-1660)*, İstanbul: Kitap Yayınevi.

<sup>4</sup> Braudel'in Akdeniz dünyası ile alakalı kapsamlı çalışmaları için bkz: Fernand Braudel (1989), *Akdeniz ve Akdeniz Dünyası, (c.I)*, (M.A.Kılıçbay, Çev.), İstanbul: Eren Yayınları. Fernand Braudel (1990), *Akdeniz ve Akdeniz Dünyası, (c.II)*, (M.A.Kılıçbay, Çev.), İstanbul: Eren Yayınları. Fernand Braudel (2004), *Maddi Uygarlık: Gündelik Hayatın Yapıları*, (M.A. Kılıçbay, Çev.), Ankara: İmge Yayınları. Fernand Braudel (2013), *Akdeniz; Tarih, mekan, İnsanlar ve Miras*, (N.Erkurt ve A. Derman, Çev.), İstanbul: Metis yayınları.

toplumsal hayata dair önemli bilgiler veren çalışmalardandır. Yine Robert Mantran'ın *17.Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul: Kurumsal, İktisadi Toplumsal Tarih Denemesi* isimli çalışması Türk, Venedik ve ulusal (Paris) arşivlerden, Osmanlı Vakanüvislerinden faydalanılarak hazırlanmış bir çalışmadır. Bu çalışmada İstanbul'un idari, siyasi, ticari ve ekonomik yapısı anlatılarak şehrin işleyişine değinilmiştir. Ancak bu çalışmada İstanbul'un gündelik yaşamına ve İstanbul halkına dair çok az bilgi vardır.<sup>5</sup> İstanbul'un sunduğu bolca kaynaklardan faydalanarak hazırlanacak bu çalışmanın amacı, şehre farklı gözlerle bakarak şehirlileri ve bunların ekmekle kurdukları ilişkiyi de görebilmektir.

On altıncı yüzyıl krizinin İstanbul'a iâşe darlığı olarak yansımaları, şehrin iâşesini daha da önemli kıldı. Her zaman önemli bir mesele olan başkent'in iâşesi, I. Dünya Savaşı sırasında Ahmet Refik, 1950'lerde Lütfi Güçer, 1960'larda ise Ömer Lütfi Barkan ve Robert Mantran tarafından çalışılmıştır. Lütfi Güçer'in *XVI. – XVII. Asırlarda Osmanlı İmparatorluğu'nda Hububat Meselesi ve Hububattan Alınan Vergiler* eseri, 1578-1637 yılları arasında Osmanlı'nın içinde bulunduğu darlıklara ve bunun bir sonucu olarak ortaya çıkan iâşe sıkıntısına değinmiştir. Özellikle hububatın iâşesi üzerinde duran yazar, bu çalışmasında Mühimme Defterlerinden ve arşiv belgelerinden yararlanmıştır. Suraiya Faroqhi'nin *İstanbul'un İâşesi ve Tekirdağ-Rodosçuk Limanı (16. Ve 17. Yüzyıllar)*" makalesi İstanbul'un iâşesinde Rodosçuk'un önemini göstermesi bakımından önemli çalışmalardan biridir. İstanbul'a yakın olması bakımından ekstra önem kazanan Rodosçuk, İstanbul'un *ekmek sepeti* olarak tanımlanır. Cafer Çiftçi'nin *Osmanlı Döneminde İstanbul'un İâşesinde Bursa'nın Rolü* isimli makalesi ise İstanbul'un iâşesinde Bursa'nın önemine değinen bir çalışmadır. Özellikle saray mutfağında Bursa tahılının büyük bir yeri olduğundan bahseder.<sup>6</sup>

<sup>5</sup> İstanbul'un gündelik yaşamına dair yapılan çalışmalar için bkz. Ekrem Işın (2014), *İstanbul'da Gündelik Hayat*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları. Kudret Emiroğlu (2013). *Gündelik Hayatımızın Tarihi*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Yayınları. Metin And (2012), *XVI. Yüzyılda İstanbul'da Kent, Saray, Günlük Yaşam*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları. Robert Mantran (1990b), *17.Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul: Kurumsal, İktisadi Toplumsal Tarih Denemesi*, (C.2), Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.

<sup>6</sup> İstanbul'un iâşesine dair detaylı bilgi için bkz. Cafer Çiftçi (2004), "Osmanlı Döneminde İstanbul'un İâşesinde Bursa'nın Rolü", *Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi (OTAM)*, Sayı. 16, s.151-171. Lütfi Güçer (1964), *On altıncı-on yedinci Asırlarda Osmanlı İmparatorluğu'nda Hububat Meselesi ve Hububattan Alınan Vergiler*, İstanbul: Sermet Matbaası. Suraiya Faroqhi (1980), "İstanbul'un İâşesi ve Tekirdağ-Rodosçuk Limanı (16. Ve 17. Yüzyıllar)" *Odtü Gelişme Dergisi Özel Sayısı*, Sayfa: 139-154.

Osmanlı mutfak kültürü ile alakalı yapılmış çalışma sayısı da oldukça fazladır. Bunlar daha çok saray mutfağı ile ilgilenen çalışmalar olsalar da sıradan insanın hayatına dair örnekler de verirler. Mesela Stefanos Yerasimos'un *Sultan Sofraları: 15. ve 16. Yüzyıllarda Osmanlı Saray Mutfağı*, isimli çalışması her ne kadar sultanlar için kurulan sofralara odaklansa da sıradan halkın ne yiyip içtiğine dair de önemli bilgiler de verir. Saray sofralarının yanı sıra İstanbul halkının yemek kültürüne dair yapılmış bazı çalışmalar da vardır. Priscilla Mary Işın'ın da Osmanlı mutfak kültürü ile alakalı bazı çalışmaları vardır: *Osmanlı Mutfak Sözlüğü* ve *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu* yazarın bu konuda yapılmış çalışmalarındandır. Yazar, Osmanlı mutfağının durağan olmadığını, etkileyip etkilenecek şekilde şekillendiğini ve Akdeniz mutfağına katkı sunduğunu belirtir. Ayrıca Amy Singer editörlüğünde yayınlanan *Haydi Sofraya!* isimli kitap da bu alanda yapılmış değerli bir çalışmadır. Çeşitli makalelerden oluşan bu eser, beslenmenin ve devletin beslenme politikasının toplumsal ve siyasi hayatı nasıl etkilediğini gösterir.<sup>7</sup> Osmanlı mutfak kültürü ile alakalı yemek kitapları da oldukça fazladır, bu kitaplar Osmanlı yemeklerine ve ekmeklerine yer verdiği iddiasındadır. Daha çok saray mutfaklarında sunulan yemeklerin ve ekmeklerin tariflerinden oluşan bu çalışmaların gerçeği ne kadar yansıttığı ya da tarihi bir arka plana sahip olup olmadığı ise tartışmalıdır. Bu kitaplar dışında birçok internet sitesi de çeşitli yemek ve ekmek tariflerine yer veriyor. Osmanlı dönemi ekmeklerinden bahsedilirken ise tıpkı mutfak kültüründe olduğu gibi çoğunlukla sarayda tüketilen ekmeklerin adı geçiyor. Sıradan insanın yediği ekmeğin kaydı tutulmazken saray mutfağına alınanların, padişahın sofrasına konan yemeklerin kaydının bulunması da bu durumu etkiler.

Tarihçiler dışında ekmekle ilgilenen disiplinlerden biri arkeoloji bir diğeri ise halk bilimi bölümleridir. Ekmekle alakalı çalışan arkeologlar ya ekmeğin ortaya çıkışı ile<sup>8</sup> ya da bazı uygarlıklarda ekmeğin üretim ve tüketimi ile ilgileniyorlar. Türkiye'de bulunan arkeologlar ise daha çok Hitit uygarlığının ekmek kültürü ile alakalı çalışmalar

<sup>7</sup> Osmanlılar'da yemek ve beslenme ile alakalı geniş bilgi için bkz: Amy Singer, Ed. (2015b), *Haydi Sofraya!*, İstanbul: Kitap Yayınevi. Priscilla Mary Işın (2010), *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, İstanbul: Kitap Yayınları. Priscilla Mary Işın (2014), *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, İstanbul: Kitap Yayınları. Stefanos Yerasimos (2002), *Sultan Sofraları: 15. ve 16. Yüzyıllarda Osmanlı Saray Mutfağı*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları. Sula Bozıs (2002), *İstanbul Lezzeti, İstanbul Rumlarnın Mutfak Kültürü*, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

<sup>8</sup> Tom Standage (2016), *İnsanlığın Yeme Tarihi*, İstanbul: Maya Kitap. John Ashton (1904), *The History of Bread: From Pre-Historic to Modern Time*, London: Brooke House Publishing co.



yapmaktadırlar. Hitit toplumunda yüzlerce çeşit ekmek olduğunu ve bu ekmeklerin bir sunu olarak dini hayata da yansıdığını düşünürsek bu durum pek şaşırtıcı değildir. *Deneysel Bir Arkeoloji Çalışması Olarak Hitit Mutfağı*, bu konuda yapılmış çalışmalardan sadece biridir. Hititler kültüründe ekmeğin önemini arkeolojik bulgular yardımıyla anlatan bu çalışma aslında bu topraklarda Hititler 'in mirasının devam ettiğini de göstermesi bakımından önemlidir.<sup>9</sup> Bir Hititolog olan, Muazzez İlmiye Çığ'ın *Hititler ve Hattuşa: İştâr'ın Kaleminden* isimli çalışması da yine Hitit uygarlığının ekmekle kurduğu ilişkiyi anlatan önemli çalışmalardandır.<sup>10</sup> Türkiye'deki Halk bilimciler ise daha çok Türk halkının ekmekle ilişkisine odaklanan çalışmalar yapmaktadırlar. Ekmeğe dair yapılmış önemli ve kapsamlı çalışmalardan biri de editörlüğünü Emine Gürsoy Naskali'nin yaptığı *Ekmek Kitabı*dır. Çeşitli makalelerden oluşan bu kitap farklı yörelere ait ve daha çok sözlü kültüre dayanan anlatılardan oluşmaktadır. Yakınçağı kapsayan bu çalışma farklı yörelerden birçok anlatıyı ve ekmek çeşidini birleştirir.<sup>11</sup>

Kent çalışırken bugün ile geçmişin bağını koparmamak, kenti her yönüyle analiz edebilmek önemlidir. Kentler, çoğunlukla siyasi hayattaki varlıklarıyla tarihin içine girebilmişlerdir, bu tarz tarih çalışmalarında sadece insan, üstelik yönetici konumundaki insan özne olarak görülmekteydi. Zamanla, sayıca az olan üst tabakanın yanında büyük kalabalıklardan oluşan sıradan insanların da tarihe etkilerinin olduğu, tarihi şekillendirici rol oynadıkları algılanmaya başlandı. Günümüzde ise tarihe etki eden tek canlılık insan olmadığı tarihi şekillendiren unsurlar içinde hayvanların ve hatta bitkilerin de bulunduğunu ispat eder nitelikte yeni çalışmalar yapılıyor. Bunlara ek olarak iklimin, eşyanın, unutulmuşların, duyguların da tarihin bir parçası olduğuna dair çalışmalar yapılmaya başlandı.<sup>12</sup> Sıradan insanlar, hayvanlar, iklim, coğrafya, mimari de tarihi şekillendiren ve tarihte şekillenen unsurlar olarak görülmeye başlandı. Bu yönlü çalışmalar tarihe bakış açısını da değiştirmeye başlamıştır. Artık, kenti meydana getiren,

<sup>9</sup> Asuman Albayrak – Ülkü M. Solak – Ahmet Uhri (2008), *Deneysel Bir Arkeoloji Çalışması Olarak Hitit Mutfağı*, İstanbul: Kültür Yayınları. Ahmet Uhri (2011), *Boğaz Derdi*, İstanbul: Ege Yayınları. Ahmet Uhri (2016), *Anadolu Mutfak Kültürü'nün Kökenleri*, İstanbul: Ege Yayınları.

<sup>10</sup> Muazzez İlmiye Çığ (2005). *Hititler ve Hattuşa: İştâr'ın Kaleminden*, İstanbul: Kaynak Yayınları.

<sup>11</sup> Emine Gürsoy Naskali (2015), *Ekmek Kitabı*, İstanbul: Kitabevi Yayınları.

<sup>12</sup> Örnek çalışmalar için bakınız: Standage Tom (2012), *Altı Bardakta Dünya Tarihi*, (A. Fethi Çev.), İstanbul: Turkuaz Kitap. Theodore Zeldin(2000), *İnsanlığın Mahrem Tarihi*, (E. Özsayar, Çev.), İstanbul: Ayrıntı Yayınları. White, 2013.

değiştiren tek etkenin devlet ya da yönetici gruplar olmadığı, hatta tek başına insan bile olmadığı fikri yerleşmeye başlamıştır. Şehir, ekonomisi, mimarisi<sup>13</sup>, üretimi ve tüketimiyle, ormanı ve hatta çalısıyla<sup>14</sup> vardır; doğanın, iklimin, coğrafyanın, hayvanların, bitkilerin varoluşlarından ve değişimlerinden de etkilenir. İlk medeniyetlerden bugüne insanların beslenme alışkanlıklarında önemli bir yeri olan ekme de tarihe etki eden etmenlerdendir.

On altıncı yüzyılın sonunda Akdeniz havzasında görülen buğday darlığı Osmanlı'nın ekmeğini de etkilemiştir. Geniş kitlelere hitap eden ekme, asker tayınıydı, uzun deniz yolculuklarında kölelerin yolluğuydu, en kalitelisi saraylarda ya da paşa sofralarında en ucuzu yoksulların sofrasında tüketiliyordu. Aslolan ekme, peynir ya da zeytin ekmeğin katığı. Yiyecek etin bulunamaması sorun yaratabilir, ama yiyecek ekmeğin 'dahi' bulunamaması sorunun kendisidir, çünkü ekme "illa" gerekli olandı. Bu hem temel besini ekme olan halk için böyledir hem de halkın ve askerinin isyanından korkan yöneticiler için.

Akdeniz dünyasında Yeni Çağ, demografik büyümenin ve buğday kıtlığının baskısı altındadır. İnsanların hayattan temel beklentisi, kendilerine yetecek kadar besini sağlayabilmek olmalı. Devletler için temel besine sahip olmak ise güç ve itibar demektir. İnsan gücünün henüz önemli olduğu bu dönemde askere ve köleye sahip olmak gücün belirleyicilerindendi, bu yüzden yeterli besine sahip olmak oldukça önemlidir. Ucuz, depolanabilir, kolaylıkla taşınabilir ve doyurucu olan ekme ise beslenmede baskın bir rol oynuyordu. Bunlara ek olarak on altıncı yüzyılda artan dünya nüfusu ve on altıncı yüzyıl sonunda iklime bağlı olarak özellikle Akdeniz coğrafyasında azalan buğday üretimi, ekmeğin önemini arttırmış olmalı. Piyasada az bulunan buğday, oldukça değerli ve pahalıydı; bu durum devletlerarası rekabeti de arttırıyordu. Bu durum Osmanlı

<sup>13</sup> Konu hakkında detaylı bilgi için bkz: Çelik, Z., Favro, D., Ingersoll, R. (ed.). (2011). *Şehirler ve Sokaklar (B. Altınok, Çev.)*. İstanbul: Kitap Yayınları.

<sup>14</sup> Scott, devletin şehirleri kendi işine yarayacak şekilde düzenlediğinden bahseder. Görkemli binaların, devlet dairelerinin asıl işlevi devlete hizmet etmektir. Mesela ormanlar, devletin kereste sağlamasını kolaylaştıracak şekilde düzenlenir; ağaçları kesmek ve taşımak için ormanlar araçların girmesine uygun şekilde geniş aralıklı olarak düzenlenir. Yine ağaçların kereste olarak kullanımını kolaylaştırmak için mümkün olduğunca düz olanlar tercih edilerek yaygınlaştırılır. Uzaktan bakılınca belirli aralıklarla sıralanmış düzgün ağaçlar görmek *devlet gibi görmektir*, çünkü bunlar devletin amaçları doğrultusunda şekillenmiştir. Bu bakış açısının dışına çıkabilmek için ise "muntazam" ormanın aralarında sıkışmış çalılar da görmek önemlidir. Daha detaylı bilgi için bkz: James Scott, (2008), *Devlet Gibi Görmek: İnsanlık Durumunu Geliştirmeye Yönelik Projeler Nasıl Başarısız Oldu*, İstanbul: Versus Yayınları.

İmparatorluğu için de böyledir, Osmanlı toprakları da bu kıtlıklardan ve bunların yarattığı iâşe krizlerinden etkilenmiştir. Bir tahıl imparatorluğu olan Osmanlı, azalan üretim ile artan nüfus arasındaki dengeyi sağlamak zorundaydı. Bu yüzyılda yaşananlar ekmeğin taşıdığı anlam ve önem değişmiştir, bu yüzden on altıncı yüzyılın sonunda ekmeğe bakmak önemlidir.

Bu yüzyılda yaşanan gelişmeler ve bunların sonucu olarak baş gösteren beslenme sorunları, kırsalda ve şehirlerde farklı sonuçlar doğurdu. Yaşanan krizin bir sonucu olarak göç alan ve kalabalıklaşan şehirler de krizden farklı şekillerde etkilenmiştir. Bu çalışma, başkent İstanbul'un krizden nasıl etkilendiğine odaklanacaktır. İstanbul, diğer şehirlerden farklı olarak saray erkânının, askerlerin bulunduğu şehirdir. İsyanlara gebe olan bu şehir, belki de olaylara en hızlı tepki veren merkezlerdendir. Devletin merkezi olan bu şehirde çıkması muhtemel bir isyanın sonucu da diğerlerinden farklı olacaktır. Bu yüzden başkent'in iâşesi dikkatle kontrol edilmeliydi.

İâşesi bakımından önem arz eden başkent, öte yandan tarihçiyeye sunduğu kaynak zenginliği bakımından da önemlidir. Liman kenti olan İstanbul, farklı kesimleri barındıran ve karşılaşmanın, çatışmanın merkezi olan bir şehirdir. Farklı kesimlerin karşılaşmalarından ise etkilenme, çatışma, değişim ve yaratıcılık doğar. Mekândaki kültürel çeşitlilik, yazın hayatına da etki eder, daha çok insanın *değdiği* şehri daha çok insan merak eder. Bir başkent olan İstanbul, askerleri, saraylıları, kapıkullarını barındırdığı gibi elçilik çalışanlarını, casusları, yabancı devlet adamlarını da barındırır. Önemli bir liman kenti olarak, farklı ülkelerden gelmiş tüccarları ve bunların kölelerini; popüler bir kent olarak ise, seyyahları, gezginleri, din adamlarını barındırmıştır. Bunlara ek olarak yerel tüccarları, mahkemeye ya da alışverişe gelen köylüleri, farklı ülkelerden gelip evlerde çalışan köleleri ve yamakları da saymak gerekir. Şehrin bu kültürel çeşitliliği yazın hayatına da yansımıştır. Gezginlerin ziyaretleri sonrası yazdıkları, yabancı devlet adamlarının gözlem notları, şehri ziyaret eden birilerinin yazdığı hatırat ya da mektuplar, din adamlarının günlükleri ve bir başkent olarak devlet tarafından tutulan kayıtlar, İstanbul'a dair yazın hayatını zenginleştirir. Bunların farklı bölgelerden ve farklı kültürlerden insanlar tarafından yazılmış olması ise şehre farklı açılardan bakmayı mümkün kıldığı için önemlidir.

Bu çalışma, Osmanlı coğrafyasında iklim değişikliklerinin yoğunlaştığı on altıncı yüzyılın ikinci yarısında, devletin merkezi ve bir karşılaşma mekânı olan İstanbul'da, halk ve yöneticiler için önemli bir besin maddesi olan ekmeğin seyrini izleyecektir. Ekmek meselesinin ayrıntılı bir biçimde ele alındığı bu tez, kriz dönemlerinin Osmanlı arşiv belgelerine ve seyahatnamelere nasıl yansıtıldığını inceler. Halk edebiyatında “illa somun” diye dile getirilen ekmeğin, iaşesini farklı bölgelerden yapabilen İstanbul için çoğu zaman yereldeki kadar ciddi bir sorun değildi. Ancak yaşanan tahıl kıtlığı sonucunda tahıl fiyatlarının artması ve yöneticilerin fiyatları düşük tutma çabası İstanbul ekmeçilerini düşük gramajlı “eksik ekmeğin” ve kalitesi bozuk “kötü ekmeğin” üretip satmaya teşvik etti. Tezde gösterileceği üzere on altıncı yüzyılın ikinci yarısında iklim bakımından bir dönüşüme tanık olunmuştur. Kurak ve belirsiz yağış özelliklerinin etki ettiği bu yüzyılda imparatorluğun tarımsal üretimde ciddi darbeler aldığı söylenebilir. Yerelde şiddetli kıtlıklar, salgınlar ve isyanlara tanık olunan bu dönemden İstanbul'un ekmeği nasıl etkilenmiştir? Kaçakçılık olaylarına karşı oldukça sıkı kontrollerin olduğu ve iaşe açığına karşı öncelikli alım hakkı bulunan İstanbul'da kriz dönemi, Şeriye Sicillerine “eksik ekmeğin” olarak yansımıştır, ancak başkent için bu, asla sıradan bir sorun değildi.

Kente farklı açılardan bakmak önemlidir. Aynı dönemde ve aynı şehirde yaşıyor olsalar bile batılı bir seyyahın, bir Osmanlı elitinin, bir tüccarın ya da yoksul bir insanın İstanbul ekmeğine atfettiği anlam farklı olacaktır. Bu nedenle Osmanlı İstanbul'unda ekmeğin tarihine bakarken sadece arşiv kayıtlarından faydalanmak tarihi *devlet gibi görmek*<sup>15</sup> olacaktır. Yani devletin gözünün görmediği ya da kaydetmeye değer bulmadığı her şey göz önünden kaldırılacaktı, çünkü arşivler, devlet adına ve devlet için tutulmuş kayıtlardan oluşur. Sadece devlet arşivleri üzerinden yapılan bir çalışma fırında üretilen, çarşı ya da pazarlarda satılan, imaretlerde tüketilen yani devletin haberdar olduğu, vergi aldığı, izin verdiği, kontrol ettiği ekmeğin kapsayacaktı. İstanbul'un ekmeğini her haliyle yakalayabilmek için mümkün olduğunca farklı amaçlarla ve farklı kişilerce yazılmış kaynaklardan faydalanmayı uygun buldum. İstanbul'un döneminin popüler şehirlerinden biri olması ve başkent olması farklı kişilerce yazılmış çeşitli kaynaklara ulaşmayı mümkün kıldı.

<sup>15</sup> Daha detaylı bilgi için bkz: Scott, 2008.

Öncelikle düzenli olarak tutulmuş ve çoğu bugüne ulaşmış olan Osmanlı arşiv kaynaklarından faydalanılacaktır. Şeriye Sicilleri, Osmanlı Devleti'nde mahkemelerde görülen davalara yer veren defterlerdir. Bir bölgeyi anlamak için adli olaylar siciline bakmak gerekir. Şeriye sicilleri, yerel mahkemelerde tutulan kayıtlardan oluştuğu için sıradan insana, gündelik yaşama dair ipuçları verir. Gündelik hayata dair belki de en detaylı ipuçlarını veren kayıtlar olduğu için sosyal tarih çalışan bir tarihçi için oldukça önemlidir. Yine de Şeriye sicillerinin kaydedilmeye başlanmasının bile bir nedeni olduğunu unutmamak gerekir. Bu kayıtlar, Osmanlı toplum ve siyasetindeki ihtiyaçlar doğrultusunda yöneticilerin isteği ile tutulmuştur. Mahkemeler halk ile devlet arasında köprüydü ve sicilleri kadılar kaydediyordu, ama bir yanıyla “halkın içinden” kişiler olan kadılar, öte yanıyla da devlet görevlileriydi ve *devletin gözü* olarak devlet için önemli olanı kaydedirdi. Devlet için önemli olan ve kayıtlı olan, vergi veren erkek, dışındakiler çoğunlukla görünmez oluyordu. Bu belgeleri kullanarak kadınlara, vergi dışı olanlara, göçle gelip kayıt dışı kalanlara, evde ekmek yapan kadınlara, çarşı, pazarda hatta evlerinin önünde ekmek ya da yemek satanlara ulaşmak pek mümkün değildir. Ayrıca yapılan bazı çalışmalardan biliyoruz ki bazı sorunlar yerelde halledilip mahkemeye yansımabiliyor ya da mahkemenin sunduğu imkândan faydalanma konusunda herkes aynı oranda istekli olmayabiliyordu.<sup>16</sup> Öte yandan ulaşımın ne kadar zor olduğunu ve mahkemelerin şehir merkezlerinde olduğunu düşünürsek merkezden uzak yaşayanların buralara ulaşmasının zahmetli ve maliyetli olacağını da öngörebiliriz. Bu çalışma her ne kadar mahkemeye gidebilen, çoğunlukla sur içinde yaşayan insanları kapsamak zorundaysa da sur dışında yaşayan, belki hiç mahkemeye gitmeyip, seyyahların nazarına bile değmeden ölecek binlerce insanın varlığını ve bunların şehre katkısını da hatırlıyor olacaktır. Bu tezde ana kaynak olarak 1513-1738 yıllarını kapsayan İstanbul Şeriye Sicilleri kullanılmıştır.<sup>17</sup> 40 ciltlik bu siciller Üsküdar, Balat, Rumeli, İstanbul, Bâb, Eyüp, Hasköy ve Galata mahkemelerini kapsıyor, ancak ne yazık ki aralarında tarihsel bir devamlılık yok, hatta bazı kopukluklar 10 yılı bulabiliyor. Bu sicillerin 17 cildi on

<sup>16</sup> Yerel mahkemeler ile alakalı daha detaylı bilgi için bkz: Boğaç, Ergene (2003), *Local Court, Provincial Society and Justice in the Ottoman Empire: Legal Practice and Dispute Resolution in Çankırı and Kastamonu (1652-1744)*, Leiden: Brill. Hülya Canbakal (2009), *17.Yüzyılda Ayntab: Osmanlı Kentinde Toplum ve Siyaset*, İstanbul: İletişim Yayınları.

<sup>17</sup> *İstanbul Kadı Sicilleri, (40 cilt)*, (2008-2012), İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı İslam Araştırmaları Merkezi.

altıncı yüzyıla, 22 cildi on yedinci yüzyıla ve 1726-1738 yıllarını kapsayan 1 cildi on sekizinci yüzyıla aittir.

Kullanılacak bir diğer arşiv kaynağı ise Mühimme Defterleridir. Mühimme Defterleri, Divan-ı Hümayundan çıkan ferman, berat ve hükümleri kapsayan kayıtlardır. Adından da anlaşılacağı üzere devlet nezdinde “önemli” olan hususları kapsar. Osmanlı genelinde görülen ve yöneticileri meşgul eden olayları gösterir, ülkedeki genel duruma, yöneticilerin meşgul oldukları “önemli” olaylara dair bilgi vermesi bakımından önemlidir. Bu sayede İstanbulluların dünyasına, ülkedeki genel havaya dair bir fikir edinilebilir. Ancak herhangi bir sorunun bu kayıtlara yansiyabilmesi için yerelde çözülememiş ve divana intikal etmiş olması gerekir. Bu da, genelde sorunları kendi aralarında ya da yerel mahkemelerde halleden sıradan insanları mühimmelerde neredeyse görünmez yapar. Devletin nazarına geçecek kadar “önemli” olan mühim hususlardan biri de beslenmedir. Osmanlı Devleti bir yandan gücünü borçlu olduğu kalabalık orduyu öte yandan üreten, ticaret yapan kalabalık köy ve şehir nüfusunu beslemek zorundaydı. Bu yüzden özellikle ekmek, et, yağ, tuz gibi elzem besinleri kontrol altında tutmak istemiştir, duruma göre bazen sadece gözlemiş bazen direk müdahale etmiştir. Buğday ve ekmek, devlet nezdinde önemli bir başlık olduğu için Mühimme Defterlerinde de yer almıştır. Ancak unutmamak gerekir ki devlet ekmeği tek taraflı, kendisi için önemli bulduğu şekliyle görmüş ve kaydetmiştir. Ekmeğin üretim kısmını sadece fırınlarda üretildiği haliyle, tüketim kısmını ise sadece ekmeğin fırınlardan alınıp bakkallarda veya iskemlelerde satıldığı haliyle görmüştür. Bunların dışında kalan üretim ve tüketim alanları bu defterlerde görünmezdir. On altıncı yüzyılın ikinci yarısına denk gelen 3 (1558-1560), 6 (1564-1565), 5 (1565-1566), 7 (1567-1569) ve 12 (1570-1572) numaralı Mühimme Defterlerinden de faydalanılmıştır. Bu defterlerde devletin bakış açısından da olsa ekmekle alakalı birçok kayıt vardır.

Padişahın emriyle ve devlet için yazılan kronik yazarlarının ne kadar objektif olduğu ya da olabileceği tartışmalıdır. Ancak tüm kronikler padişah emriyle yazılmaz. Ayrıca bazılarının dönem yazarları olmaları, ilk elden gördüklerini ya da duyduklarını yazıyor olmaları yazdıklarını önemli kılar. Bu çalışmada sadece Hoca Saadettin, Selaniki Mustafa Efendi, Naima Mustafa Efendi, İbrahim Peçevi, Danişmend ve Koçi Bey gibi belli başlı bazı yazarların yapıtlarından faydalanılmıştır. Bunlar da genelde “devlet gibi gören” devlet adamları oldukları için gündelik hayata, sıradan insana dair çok az bilgi

barındırıyorlar. O dönemde yaşanan kıtlıklar ya da afetler ancak devleti zora soktuğunda bu kişiler için görünür olmaya başlıyordu. Mesela 1563 yılında İstanbul’u büyük bir felakete sürükleyen sel, Kanuni Sultan Süleyman’a boğulma tehlikesi yaşattığı için kroniklerde yer bulmuştur. Danişmend ve Selaniki uzun uzun padişahın selden kurtuluşunu anlatırken İstanbul’un içine düştüğü sıkıntıyı tek cümleyle geçiştirmeyi yeterli bulmuş görünüyorlar.

Bu çalışma için kullanılan kaynaklardan bir diğeri de seyahatnamelerdir. On altıncı yüzyılda insanların merak ve macera tutkusu, yerinde görme istekleri gezen ve yazan insan sayısını arttırmıştır. Farklı kültürlerden gelen, farklı statülerde birçok insanın aynı dönemde, aynı mekânı, farklı gözlerden anlatmasını mümkün kılar. Bu sayede birinin görmediğini (ya da yazmaya değer bulmadığını) bir başkasından okuma şansı elde edilebiliyor. Seyahatnameler, diğer arşiv kayıtlarına ve kroniklere nazaran sıradan insanın beslenme alışkanlıklarına dair daha geniş bilgi sunar, bu nedenle bu çalışmada bol çeşitlilikte seyahatnameye başvurulmuştur. Gündelik hayata dair en zengin bilgiyi veren seyahatnameler, çok canlı bir şehir manzarası sunabiliyor. Ancak yazılan kadar tarihi aktaran kişinin kim olduğu da önemlidir, çünkü bu baktıklarını, yazdıklarını ve yorumlarını etkileyecektir.<sup>18</sup> Seyyahlar için de durum pek farklı sayılmaz. Çoğunluğu batılı ve erkek olan seyyahlar, Osmanlı dünyasına benzer bir gözle baktıkları için gördükleri ve yazdıkları bazen çok benzer olabiliyor, hatta bazen aynı hataları tekrar edebiliyorlar. Bunun en büyük nedeni birçoğunun entelektüel batılı gezgin olarak *egzotik doğuyu* görmeye gelmiş olmaları ve muhtemelen gelmeden önce doğu hakkında benzer kaynakları okumuş ya da dinlemiş olmalarıdır. Mesela 1573 yılında Osmanlı topraklarına gelen Fresne Canaye’nin yazdıkları, onunla aynı dönemde gezen seyyahlarınki ile büyük benzerlik göstermektedir, muhtemelen Canaye diğer seyyahların yazdıklarını okuyup onlardan etkilenmiştir. Özellikle Kanuni Sultan Süleyman döneminde (1520-1566) Müslümanların I. Süleyman idaresinde birleşmiş gücü, Hristiyan âleminde hem merak hem de nefret uyandırmıştır. Bir Batılı/Hristiyan olarak Doğu/Müslüman topraklarına bakan seyyahlar, bazı önyargılara sahip olabiliyorlardı. Mesela bir devlet görevlisi olarak ülkeye gelen Busbecqo, “Türkler bizim gibi Hristiyanların üzerinden gözlerini ayırmıyorlar. Adetlerimiz, giyinişimiz

<sup>18</sup> Tarihçinin kim olduğunun yazdıkları üzerindeki etkisi hakkında detaylı bilgi için bkz: Edward Carr (2005), *Tarih Nedir?*, İstanbul: İletişim Yayınları.

onlarda hayret uyandırıyor. Bu yüzden bu gibi konaklama yerleri bende nefret uyandırıyor.” (Busbecqo, 2012: 28) diyerek kervansaraylarda Türkler tarafından izlenmenin kendisinde yarattığı rahatsızlığı dile getirmiştir. Oysa bu merak karşılıklıdır; kendisi Türklerin kıyafetlerinden yiyeceklerine kadar tüm detayları inceleyip üzerine dört koca mektup yazdığının farkında değil gibidir.

Yazıyı yazan kişinin kim olduğu tarihçi için önemlidir, ama muhtemel okuyucunun kim olacağı da önemlidir, çünkü bu da yazılacakları etkileyecektir. Birçoğu Batı’dan gelmiş, okuma yazma bilen bu yazarlar, yine okuma yazma bilen ve *egzotik doğu* toplumlarını merak eden batılılar için yazıyordu. Meraklı okurlarını heyecanlandırmak için abartmış olmaları, *egzotik doğu* fikrini pekiştireceğini düşündükleri ekleme ya da çıkarmalar yapmış olmaları pekâlâ mümkündür. Birçoğunun sokakta dolaşan sıradan insanı (kadın ya da erkek), dilenciyi, satıcıyı yazmaya değer bulmazken *altın yıldızlı saraylara kapatılmış Osmanlı kadını* ya da saraylardaki şaşaayı ve kurulan “mükemmel” sofraları yazmayı tercih etmeleri tesadüf değildir. Burada muhtemel okuyucunun ilgi alanları belirleyici olmuştur; merak edilen Müslümanların sokaklarında gündelik yaşamın ritmi değil, sarayda ya da haremde günlük rutinin nasıl olduğuydu.

Elbette tüm seyyahları bu kategoriye koymamak gerekir. Tanıdıklarına mektupla kişisel gözlemlerini yazanlar ya da sadece kendileri için not tutanlar da vardı. Bunlar önyargılardan daha uzak görünüyorlar. Bazıları ise devlet görevlisi olarak kendi kralları için notlar almış, mektuplar yazmış, resimler çizmiştir; bunları da ayrı bir yere koymak gerekir. Devlet görevlisi olarak İstanbul’a gelenler, daha ziyade devletin işleyişine odaklanmış, Osmanlı İmparatorluğu’nun gücünün kaynağını bulmaya odaklanmıştır. Bu nedenle Osmanlı yönetici takımını, askerini, ülkenin coğrafyasını, kalelerin/surların durumunu ve devletin işleyişini gözlemleyip yazmayı tercih etmişlerdir. Bir siyasetçi için pek de önemli olmayan gündelik hayata dair ise neredeyse hiçbir şey söylememişlerdir.

Bunların yanı sıra yemek, bölgeden bölgeye çeşitlilik gösteren baskın bir kültürdür ve öznel bir meseledir. İnsanların yemek konusundaki beğenilerini alışık oldukları damak tatları belirler. Farklı kültürlerden Osmanlı ülkesine gelen seyyahlar tattıkları yiyecekleri kendi damak zevklerine göre değerlendirir. Bu yüzden herhangi bir seyyahın Osmanlı topraklarında yediği bir ekmeği değerlendirirken tam olarak nasıl bir şeyden



bahsettiğini anlamak güçtür. Her birinin geldiği bölgedeki ekmeğin kültürünü/damak zevkini bilemediğimizden bu değerlendirme yapılırken Osmanlı ekmeğinin hangi ekmeğe kıyaslandığı da çoğu zaman bir bilinmez olarak kalıyor. 1592 yılında Fransız elçilik heyetinde eczacı olarak Osmanlı Devleti'ne gelen Seidel, İstanbul'da tattığı bir şerbetten sonra, damak tadına uymadığını ve bu yüzden boğazından geçmediğini açıklıkla söylüyor. (Seidel, 2010: 24) 1532-1540 tarihleri arasında İstanbul'da bulunan bir başka seyyah, "Bir de bizdeki galetalar gibi ekmeğin yapıyorlar, bunlar da diğerleri gibi tohum dolu ama en azından daha beyaz ve içine tereyağı koyuyor, üstüne çırpılmış yumurta sürüyorlar." (Bassano, 2015: 97) Bassano, tattığı ekmeğlerden genel olarak pek hoşlanmasa da bunu, damak tadına yakın bulmuş olmalı.

Sonuç olarak yazanın kim olduğu, nereden geldiği, geldiği yere nereden baktığı, hangi amaçla, hangi okuyucu için yazdığı önemlidir, çünkü yazdıklarını, baktıklarını ve yorumlarını etkileyecektir. Ne yazık ki seyyahların birçoğu bir ülkeyi ya da bir şehri tanımaya yetecek kadar uzun süre de kalmamıştır. Uzun süre kalanlar ise daha çok entelektüel gezginler olduğundan devlet adamlarıyla görüşmüş, saraylarda ağırlanmış ve sıradan halk ile çok az teması geçmiş kişilerdir. 1533 yılında Osmanlı topraklarını ziyaret eden Dernschwam, "halkın arasına girebilseydik, onlarla her şeyi rahatça konuşabilseydik veya onlar rahatlıkla bize gelip gitselerdi pek çok şey görüp öğrenecektik" (Dernschwam, 1992: 169) diyerek aslında bir itirafta bulunur. Başkent İstanbul'u merak edip gelen, gözlemleyen ve yazan seyyahlar sayesinde özellikle İstanbul elit tabakası hakkında bir hayli şey biliniyor, ancak ne yazık ki yukarıda belirttiğim nedenlerden ötürü sıradan halka, İstanbul sokaklarının günlük rutinine dair oldukça kısıtlı bilgimiz var. Oysa insanların gündelik hayatlarını nasıl geçirdikleri, neler tükettikleri, nasıl eğlenip nasıl zaman geçirdikleri de tarihçiler için önemlidir.<sup>19</sup>

Bir kentin dokusunu anlayabilmek için yerel özelliklere dikkatle bakmamız gerekebilir, özellikle kentte yaşayan sıradan insana dair bir söz söyleyebilmek adına kentin dokusunu daha iyi anlayabilmek önemlidir. Erken Modern Dönem'in bir özelliği olarak kent temsili arttı. (Kafesçioğlu, 2010: 314) Dönem insanların birbirini yansıtmaya

<sup>19</sup> Konuyla alakalı bilgi için bkz: Fikret Yılmaz (2005). "Boş Vaktiniz Var mı veya 16. Yüzyılda Anadolu'da Şarap, Eğlence ve Suç", *Tarih ve Toplum Yeni Yaklaşımlar*, 1, sayfa: 11- 49.

isteğinin bir sonucu olarak çizimler, haritalar, gravürler de önem kazandı.<sup>20</sup> Bazen ana konunun dışında, “önemsiz” bir şekilde sokak köşesine sinmiş bir dilenci, pazar yerinde bir kadın, yol kenarında dinlenmek için durmuş bir tüccar grubu görülebilir. Bazı gravürler, içinde insanıyla şehrin tüm canlılığını görünür kılabılır. Ancak seyahatnamelerdekine benzer sıkıntılar elbette bu kaynaklar için de geçerlidir. Çizerin neyi çizip neyi çizmeyeceğini seçme özgürlüğüne ya da önyargısına sahip olduğunu hatırlamak gerekir. Mesela Matrakçı Nasuh’un şehir temsilleri imparatorluk coğrafyasını temsil etme çabasıdır. (Kafesçioğlu, 2010: 317) Kanuni Sultan Süleyman’ın emrinde olan Matrakçı, bir devlet görevlisi olarak çoğunlukla savaş meydanlarını, padişah alaylarını, insansız şehir ve sokakları çizmiştir.

Halkın hayatında ve hafızasında büyük bir yeri olan ekmekten bahsederken sözlü kültürden ve edebiyattan bahsetmemek olmaz. Tarihçilerin, seyyahların, yöneticilerin ekmeği nasıl gördüğü ve nasıl algıladığı kadar çoğunluğu okuma yazma bilmeyen sıradan insanın ekmeğe nereden baktığı da önemlidir. Ekmeğin halkın hafızasındaki yerini anlamak için sözlü kültürün bir parçası olan masallara, destanlara, şiirlere efsanelere, anlatılara, deyimlere ve türkülere bakmak faydalı olacaktır. Ancak eski zamandan günümüze devam eden sözlü kültürün izini sürmek pek kolay bir iş olmadığından, şimdilik sadece sözlü kültürün yansıması olan eserlere yüzeysel olarak bakmakla yetinilecektir. Böylelikle sıradan insanın hafızasında ekmeğin nasıl bir yer edindiğini görmek bir nebze mümkün olabilir.

Mevlana’nın Mesnevisinde ekmeğin dinle yakın ilişkisini görmek mümkündür: “Ekmek, sofrada durduğu müddetçe cansızdır. Fakat insan vücudunda neşeli ruh kesilir.” (Rumi, 2007: 97) “Beyaz ekmek için yüzüsu döktüğünden dolayı söğüt ağacı gibi meyven yok!” (Rumi, 2007: 120) “Ekmek Âdem Atanın vücuduna karıştı, ölü iken dirildi, haberdar oldu. (Rumi, 2007: 61) İlk medeniyetlerde olduğu gibi Mesnevi’de de ekmekle *insana hayat veren* olarak karşılaşılr. Sıradan insanın hayatına en yakın kişiler olarak bilinen halk ozanları, çok fazla kalıcı/yazılı eser bırakamamış olsalar da bazı eserleri bugüne değin gelmiştir. Bunların bir kısmının sözlü olması dezenformasyona neden olabildiklerini düşündürüyor, yine de bakılmaya değer kaynaklardır. Âşıklık

<sup>20</sup> Osmanlı Devleti’nin görsel kaynakları için bkz: Kathryn A. Ebel (2005). “Osmanlı Şehir Tarihinin Görsel Kaynakları”. *Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi*, 3(6), sayfa: 487-515.

geleneği içinde oluşturulmuş şiirlerde halk için değerli olan unsurlar kendine büyük bir yer edinmiştir. Özellikle *tuz-ekmek* hakkında bahseden, ekmeğin helalleşme sebebi olarak kullanıldığı bolca şiir vardır:

*Ekmek yiyip tuz basmak namertlerin işidir*  
*Ekmek onu komaya tuzun hakkı var ise*  
 Yunus Emre

*Yeni geldi Arap atın sökünü*  
*Seyir eyle sağa sola bükeni*  
*Helal edin tuz ekmeğin hakkını*  
*Varamıyom beni burda eyler var* (Özcan, 2001: 103)  
 Karacaoğlan

*Ararsan var kalbin ara*  
*İller saba be der göre*  
*Tuz ekmeç yediğin yere*  
*Hıyanetlik etmek olmaz* (Özcan, 2001: 104)  
 Karacaoğlan

*şimdi olamıyorum ben dosta yakın*  
*Adam unuttur mu tuz ekmeç hakkın*  
*Çok durma burada sen seni sakın*  
*Bura dört çevrenin avlığı turnam* (Özcan, 2001: 103)  
 Derdiçok

Pir Sultan Abdal'ın ekmeğle alakalı bir hayli şiiri vardır. Bunlardan bazıları günümüzde türkü sözlerinde varlıklarını sürdürmektedir:

*Abdal Pir Sultan'ım kaynar çoşunca*  
*Tekne hamur kalmaz ekmeç pişince*  
*Âdem at öküzün çiftte koşunca*  
*İrençberler hoşça tutun öküzü.*

\*\*\*

*Pir Sultan Abdal'ım saki değildir,*  
*Tuz ekmeç her âşık hakkı değildir.*  
*Bu dünyada kimse baki değildir,*  
*Sal Allah'ım, sal sılama varayım.*

\*\*\*

*Pir Sultan Abdalım bağlar aşalım*

*Aşalımda dost yiğitlere düşelim  
Çok ekmeği yedim helallaşalım  
Geçti dost kervanı eyleme beni, eyleme beni*

\*\*\*

*Sofra kıyısın bükmeyen,  
Meydana ekmek dökmeyen.  
Hakk'ın korkusun çekmeyen,  
Kulun kadrini ne bilir.*

\*\*\*

*Bir kardaşa meyil verip,  
Tuz ile ekmeğin yiyip,  
Azıcık noksanın görüp,  
Tez başına kakma gönül. (Özcan, 2001: 104)*

Pir Sultan Abdal

Bir şehri anlayabilmek ve anlatabilmek için en etkili görsellerden biri de haritalardır. Brettenli bir kölenin İstanbul'da geçen yaşamını anlattığı kitabında,<sup>21</sup> Galata Kulesi'nden kıyıya doğru indiği bir yolu betimleyişi ve bu yolu tahmin etmem, on altıncı yüzyıl Galata bölgesini kafamda canlandırabilmeme neden oldu. Böylelikle bir şehri canlandırabilmenin ne kadar önemli olduğunu ve dahası imkânsız olmadığını anladım. Bu, bir şehir tarihçisi olarak bana, harita kullanmanın önemini hatırlattı. Ancak on altıncı yüzyıl İstanbul'una dair kapsamlı haritalara ulaşmak mümkün olmadı, elde olanlar ise bu yıllarda İstanbul'da günlük hayatın nasıl olduğunu, şehrin üretim bakımından işleyişini ya da sıradan bir İstanbullunun gün içinde hangi yolları kullanıyor olabileceğini anlamak için yeterli olmadı. İstanbul'la ilgili parça parça haritaları, görüntüleri tek bir haritada birleştirebilmek için A1 kâğıda renkli kalemlerle kendi haritamı çizmeye başladım. Şehrin işleyişi canlanmaya başladı, haritanın bazı yerlerinin çok dolu, bazı yerlerinin çok boş olmasının bile bir anlamı vardı. A1 kâğıda karakalem çizdiğim ilkel İstanbul haritam, bugün Google Earth'te çizilmiş daha profesyonel bir haritaya evrildi. Bir şehir tarihçisi olarak Coğrafi Bilgi Sistemleri kullanmanın, şehir anlatımının görsel malzemelerle desteklenmesinin önemi belirginleşti.

---

<sup>21</sup> Bkz: Michael Heberer (2003), *Osmanlı'da Bir Köle: Brettenli Michael Heberer'in Anıları 1585-1588*, İstanbul: Kitap Yayınları.

Arşiv belgelerinden, seyyahların anlatımlarından, gravürlerden, görsellerden<sup>22</sup> ve bugünkü İstanbul haritasından faydalanarak çizdiğim on altıncı yüzyıl İstanbul haritası, coğrafyanın şehrin işleyişi üzerindeki etkisini benim için görünür kıldı. Eğimlerin, yüksekliklerin, vadilerin veya sulak bölgelerin ev, pazar, cami, liman gibi yerlerin kurulumunda etkisi olabiliyordu. Langa Bostanları'nın neden şehrin güneyinde yer aldığını anlamaya çalışırken bugün kurumuş olan Bayrampaşa Deresi'ni buldum, bu dere sur içinden geçip şehrin güneyinden denizle birleşiyordu. Böylece güneyde “manasızca” duran Langa Bostanları mantıklı bir hal almaya başladı. Bostanları sulayan Bayrampaşa Deresi, ayrıca kesimhane bölgesinden (Yedikule) uzakta bugünkü Yenikapı civarında sudan uzak bulunan kesimhanenin su ihtiyacını da karşılıyor. Şehrin coğrafi yapısının da dikkate alınarak hazırlanan harita ile şehrin işleyişi hem anlamlı hem de görünür oldu.

Bugünkü İstanbul'da bazı yer veya sokak adlarının hala geçmişin izini taşıması ya da mekânların geçmişle bağlarının devam etmesi de haritayı şekillendirmeme ve İstanbul'un genel yapısını anlamama yardımcı oldu. On dokuzuncu yüzyılda basım-yayım, gazete merkezi olan Cağaloğlu, çok yakın zamana kadar hala kitapçıların merkezi durumundaydı. Bir ticaret merkezi olan, çarşı ve pazarların yoğunlukta olduğu Eminönü hala yerleşimin olmadığı bir semttir. Denizcilerin sıklıkla ziyaret ettikleri genelevler ve meyhaneler liman bölgelerinde yoğun, özellikle de Müslüman olmayan tarafta (Pera), bugün hala en “meşhur” genelevlerin Karaköy'de, en canlı sokakların Taksim civarında bulunması tesadüf değildir. On altıncı yüzyılda Galata kıyılarında oldukça canlı bir pazar olduğu biliniyor, bugün hala kıyı boyunca envai çeşitlilikte eşyanın satıldığı yerleşimin olmadığı bir mekân varlığını sürdürüyor. Kısacası, üretim ağlarının yönlendirmesiyle kurulan şehir dünden bugüne çok büyük değişikliğe sahne olmuşsa da geçmişin izini bir nebze taşımaya devam ediyor. Bu, bir kent tarihçisi olarak dünü ve bugünü anlayabilmemi aralarındaki ilişkiyi görebilmemi mümkün kıldı.

---

<sup>22</sup> İstanbul surları için bkz: Çeker, A. (Ed.). (2009). *İstanbul Surları*. İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediyesi Yayınları. İstanbul su yılları için bkz: Çeçen, K. (1999). *İstanbul'un Osmanlı Dönemi Suyolları*, İstanbul Su ve Kanalizasyon İdaresi Yayınları. Bu çalışmada kullanılan haritalar için ayrıca bu eserlerden de faydalanılmıştır.

Bu çalışma için kullanılan bir diğerkaynak da siciller, Mühimme Defterleri, kronikler ve seyahatnamelerden faydalanılarak oluşturulan tablolardır. *Ek1* de iklimle alakalı tüm verilerin yer aldığı *iklim* tablosu, *ek2'de sicillerde ekmek* tablosu, *ek3* ise her iki dönemin karşılaştırılmasından oluşan *döneme yoğunlaşma* tablosundan oluşur. Özellikle bazı yıllarda iklimle ekmek arasında paralellik görülmektedir. Kuraklığın arttığı yıllar, sicillerde art arda ekmekle ilgili sorunlar görülmektedir. Bu tablolar yardımıyla ekmekte yaşanan sorunların iklimle paralellığı gösterilmek istenmiştir.

On altıncı yüzyılın ikinci yarısında İstanbul'da ekmeğin izlediği değişimi takip etmeyi amaçlayan bu çalışma, üç ana başlık altında toplanmıştır. Birinci bölümünde, *İnsanlık Tarihinde Ekmek: İlla Somun* başlığı altında insanlık tarihinde ekmeğin yeri etraflı bir şekilde incelenerek, tahıllar, ekmeğin üretim aşamaları ve sonuçta üretilen ekmeğin insanlık tarihinde edindiği vazgeçilmez yerin bir panoraması çizilmiştir. Ekmeğin insan hayatındaki önemi kutsallık mitlerinde, efsanelerde, dini ritüellerde ve sözlü kültürde aranacaktır. Daha sonra tahılın ekmeğe dönüşme serüveninde ona yardımcı olan değirmen, fırın, tuz ve su alt başlıklar halinde anlatılacak ve ekmeğin dünya üzerinde çeşitlenmesinden bahsedilecektir. Dünyada tahılların ve ekmeğin kutsallıkla, anlatılarla iç içe geçerek sosyal hayatın bir parçası olduğunu örneklerle gösterdikten sonra *Erken Modern Dönemde Osmanlı Devleti ve Ekmek* ana başlığı altında ikinci bölüme geçilecektir. Bu başlık altında, Erken Modern Dönem devletlerinin genel özelliklerinden bahsedildikten sonra ekmekle kurdukları ilişki anlatılacaktır. Daha sonra İstanbul, coğrafi bilgi sistemleri kullanılarak haritalar yardımıyla anlatılacak ve şehrin üretim ilişkileri gösterilecektir. Küçük Buzul Çağı'nın Osmanlı topraklarındaki etkisi ile İstanbul iaşesinin nasıl sıkıntıya düştüğü anlatılacak ve yaşanan değişimler, alınan önlemler irdelenecektir. Üçüncü ve son ana başlık ise *Kriz Döneminde İstanbul'da "Eksik Ekmek"* tir. Bu başlık altında on altıncı yüzyıl krizinin sonuçlarından bahsedilecektir. Kriz dönemlerinin İstanbul'a etkisi, siciller, seyahatnameler, kronikler, mühimmeler ışığında hazırlanan tablolar yardımıyla gösterilecektir. Kriz dönemlerinde taşra ve başkent arasındaki algı farkı "eksik ekmek" temelinde anlatılacaktır.

## 2. İNSANLIK TARİHİNDE EKMEK: İLLA SOMUN

Eski uygarlıklarda hayatın temel ilerleyişini besin belirliyordu diyebiliriz, yer değiştirmeler ve konaklamalar besin ve su rezervlerine göre belirleniyordu. İnsanlar için bu kadar hayati olan beslenme, etkisini dışı hayatta da gösterir. Zaman zaman tanrıya sunu olarak sunulmuş, zaman zaman da tanrının kendisinden bir parça olarak anlam bulmuştur. Böylelikle insan hayatında önemli olan tahıl, dini ve sosyal hayatın da önemli bir parçası haline gelmiştir. Tahılın üretilmesi, depolanması, bölüşülmesi toplumsal ve siyasi hayatın işleyişine de yön vermiştir. Topluluklar arasındaki savaşların ve anlaşmaların merkezinde de besin, özellikle tahıl vardı. Tahıllar vergi ödemelerinde, askeri başarıların ardından haraç olarak, takas işlemlerinde ya da askerlerin ücretlerinin ödenmesinde para gibi kullanılmaya başlandı. (Standage, 2016: 71) Bazen bütün tahıl ambarlarının haraç olarak verildiği durumlar da olabiliyordu. Bu durum hem kazanan tarafın üstünlüğünü göstermeyi, hem de kaybedenin besinsiz/güçsüz kalıp besini elinde tutana/güçlü olana itaatini kolaylaştırmayı amaçlıyordu. Böylelikle fazla besine sahip olmak ile güçlü olmak arasında doğrudan bir ilişki ortaya çıkar, beslenme sorunu olmayan topluluklara katılım daha fazladır ve bu gruplar daha kalabalık ve daha güçlüdür. Yani beslenmeyi kontrol altında tutabilmek hem güç hem de zenginlik sağlıyordu. Yüzyıllar sonra Kaygusuz Abdal'ın mısralarına "illa somun" kelimeleriyle yansıyan ekmeğin insanların dini, ekonomik ve sosyal hayatlarında önemli bir yeri vardır.

Dünden bugüne ekmeğin hayatımızda kutsallıkla karışık önemli bir yeri olduğunu en güzel deyim ve atasözleri anlatır: Mesela *ekmek kapısında karnı doyar insanın, ekmek aslanın ağzındayken gerekirse ekmek taştan çıkarılır*, çünkü asıl olan *ekmek kazanmaktır* ama bazıları *ekmek elden su gölden* yaşarlar. Yine de *ekmek yenilen kapı bilindir, köpek bile ekmek yediği kaba pislemez, ekmek yenen kapıya ihanet edilmez*, çünkü *insanın kökü ekmek, ağacın kökü topraktır*. (Üçer, 2015: 435) *Ne ekmek ister ne de su* başka neye ihtiyacı olur ki insanın? Uzun bir sürede ancak yapılabilecek zor işler için *kırk fırın ekmek yemek gerekir. Buğday ekmeğin yoksa buğday dilinde mi yok? Ekmekle oynayanın ekmeğiyle oynanır ve umut fakirin ekmeğidir...*

## 2.1. DÜNYADA BESLENME VE İNANIŞLAR

Bir gereklilik olarak ekmeğin tarihine insanların tahıl ve tarımla ilişkileri üzerinden başlamak anlamlı olacaktır. Tarımın ilk önce Yakın Doğu'da (yaklaşık M.Ö. 8500, en geç M.Ö. 9000), ardından Çin'de (yaklaşık M.Ö. 7500) ve sonra Orta - Güney Amerika'da (yaklaşık M.Ö. 3500) ortaya çıktığı sanılmaktadır. Farklı zamanlarda ve farklı yerlerde ortaya çıkan tarımın dünyaya bu üç bölgeden yayıldığı düşünülüyor. (Standage, 2016: 20) İnsanların yerleşik hayata geçmeleri, üretmeye ve ürettiklerini depolamaya başlamaları, ürünlerini taşımaları, değiş tokuş etmeleri toplumsal yapıda pek çok değişikliğe önyak olmuştur. Başta insanların beslenme alışkanlıkları olmak üzere yaşam koşulları, dini inançları, aile yapıları, toplumsal örgütlenme şekilleri ve bedensel yapıları değişmeye başladı. İnsan hayatındaki bu değişimlere ek olarak doğanın ve hayvanların insan yanlı değişimi de başlamış oldu. Doğayı "kendi yararına" dönüştüren insan, doğa tarafından da değişime uğruyordu.

İlk şehirlerin ortaya çıkmaya başlamasıyla tahıla duyulan ihtiyaç arttı. Uzmanlaşma sonucu şehirler bölgelere ayrıldı, güç göstergesi olarak tapınaklar/piramitler inşa edilmeye başlandı. Bir yandan bu devasa yapılar için çalışacak köleye ihtiyaç duyuluyordu öte yandan tarımla uğraşmak zorunda olmayan uzmanlaşmış insanlara. İnsanların bir kısmının fazladan üretim yapıp uzmanlaşmış kişileri, liderleri, bu liderler için savaşacak askerleri ve yapı işlerinde çalışacak köleleri beslemesi gerekiyordu. Bu durumda fazladan üretim yapıp bunları depolamak önemliydi ve tahıl bunu mümkün kılıyordu. Depolanabilir tahılın olanak verdiği artı ürün ve bunun değiş-tokuşu, toplumsal örgütlenmeleri, sosyal tabakaları, topluluklar arası rekabet ve anlaşmaları da etkiledi. Yerleşik yaşama geçmek, insan hayatının hemen her alanında aşamalı olarak değişiklik yarattı; bu değişiklikler zamanla tarihin de belirleyicisi olacaktı. Öyle ki yeterli yiyeceğe sahip olmak güç ve statü göstergesi sayılıyordu, çünkü bir devlet ne kadar çok köle ve asker doyurabiliyorsa gücünü ve hâkimiyetini artırma oranı o kadar yüksekti. Böylelikle ekmeğin ve tahıl gücün, yaşamın, zenginliğin ve refahın simgesi haline geldi. Erken modern dönemler için de durumun pek farklı değildir. Erken modern devletler de güçlerini borçlu oldukları askerleri ve üreten kalabalıkları doyurmak için ucuz ve doyurucu olan ekmeğe ihtiyaç duyacaklardı. Üretenlerin ve savaşanların beslenme problemi, topluluklar/devletlerarası rekabetin, savaşların nedeni olacak ve çatışmaları şiddetlendirecekti.



Dünyada başlıca üç tahıl kullanılmıştır: Mısır, pirinç ve buğday. İklimi ılıman olan Amerika kıtasında mısır, sulak Asya topraklarında pirinç ve darı, kurak Yakın Doğu’da ise buğday yetiştirilmiştir. Bu tahıllar, bölgelerin coğrafi yapılarına, iklime, toprak yapısına, ulaşım olanaklarına bağlı olarak yetiştikleri bu yerlerden dünyaya yayılacaktır. Belli bölgelerde yoğun olarak üretilen veya tüketilen tahıllar, o bölgenin tüketim alışkanlıklarına, kültürüne, dini inançlarına, geleneklerine de etki ederek yeni bir kültür de yaratmıştır.

### 2.1.1. Mısır

Yabani bir bitki olan mısır insan ihtiyaçları dikkate alınarak yapılan müdahale sonucunda bugünkü halini almıştır. Mısır küçük bir otken, insanı doyurmak üzere daha büyük ve iri taneli bir bitkiye dönüşmüş, böylece kalabalık medeniyetleri ayakta tutmaya yetecek kadar besin sağlayabilmiştir. Ne var ki bu haliyle insana bağımlı olmuş, yani insan müdahalesi olmadan kendiliğinden yetiştirme şansı ortadan kalkmıştır. Mısır, çabuk üreyen bir bitkidir, ama buğdayın aksine az besleyicidir. (Belge, 2012: 47) Yaz aylarında yağış alan ya da sulama imkânı olan bölgelerde yetişen mısır, köken olarak Meksika’ya aittir, öncelikle Amerika kıtası olmak üzere buradan dünyaya yayılmıştır. Meksika’da yaygın olarak üretilen ve tüketilen mısır, bu coğrafyanın uygarlıkları olan Aztek, İnka ve Maya uygarlıklarının dini ve sosyal hayatlarını da etkiledi. Mesela Mayalara göre üçüncü kuşak erkek, sarı ve beyaz mısırdan yaratılmıştır, “Erkeğin vücudunu sarı ve beyaz mısırdan; kollarını ve bacaklarını mısır küspesinden yarattılar. Yarattılan dört adamın (ilk babalarımızın) vücudu için de sadece mısır küspesi kullanıldı.” (Standage, 2016: 30) Mayalar, mısırın, içinde ilahi gücü taşıdığına inanır; bu ilahi güç yemekle insanlara geçer ve insanlar kan akıtarak tanrılara borçlarını ödemiş olurlar. Mayalar gibi Aztekler de insan etinin ve kanının mısırdan yapıldığına ve insanın kurban edilmesinin evrenin döngüsü için gerekli olduğuna inanır. Mısır kana dönüşür, kan da mısıra. Kendini feda eden kurbanlar *tanrıların ekmekleri* olarak adlandırılır. (Standage, 2016: 76-77)

Mısır, aminoasit lizin, triptofan ve niyasinden mahrumdur. Yoğun olarak tüketildiği yerlerde mide bulantısı, ışığa duyarlılık ve bunaklık gibi belirtiler gösteren *pelegra* hastalığına yol açabiliyordu. On sekizinci yüzyılda mısırın Avrupa mutfağına

girmesiyle Avrupa’da ışığa duyarlı vampir efsanelerinin ortaya çıkmasının da ilişkisi vardır. (Standage, 2016: 74) Görüldüğü gibi mısır, ortaya çıktığı ve yaygın olarak kullanıldığı yerlerde hayatın merkezindedir.

### 2.1.2. Pirinç

Pirinç yazları sıcak ve yağışlı olan ya da yazları sulama imkânı bulunan bölgelerde yetişir. Zemininin uzun süre ıslak kalması gerektiğinden eğimi olmayan düzlükler yetişmesi için uygun ortamlardır. Pirincin M.Ö. 7500 civarında Çin’de ortaya çıktığı ve dünyaya buradan yayıldığı sanılıyor. Pirinç de ilk çiftçilerin etkisiyle değişime uğrayan tahıllardandır, su içinde kendiliğinden hayatta kalma yetisini ve omurgasındaki değişiklik sonucunda kendi kendine çoğalma özelliğini zamanla kaybetmiştir.

Çin bölgesindeki inanç kültürlerinde pirincin etkisini görmek mümkündür. Tanrıça Guan Yin açıklıkla boğuşan insanlara acımış ve göğüslerini sıkarak süt çıkarmıştır. Akan süt, pirinç taneleri yetişsin diye boş çeltik tarlalarına dolmuş, Tanrıça göğüslerini biraz daha sıkınca kan ve süt karışımı bitkilerin içine dolmuştur. Bu efsane pirincin neden beyaz ve kırmızı türleri olduğunu da açıklar. Yine Endonezyalı Pirinç Tanrıçası Sri, insanları açlığa karşı koruyan yeryüzü tanrıçalarındandır. (Standage, 2016: 31) Çin bölgesinde insan yaşamının kaynağı pirinçtir. Dini hayatın yanı sıra Çin’in gündelik hayatında da pirincin yansımalarını görmek mümkündür. Öncelikle Çin mutfağında pirinç hâkimiyeti vardır; ana yemeklerde, çorbalarda, ekmeklerde, böreklerde, mantı ve makarna yapımında pirinç kullanılıyor olması tesadüf değildir. Çin’de yaygın olarak ekme kullanılmasa da ekme yerine hemen her yemeğin yanında Çin usulü pirinç pilavı kullanılır. Bazı tatlıların, şarapların ve kâğıtların yapımında da pirinç kullanılır. Bugün dünyanın herhangi bir yerinde yaşayan birçok insan için pilav veya pirinç denince akla gelen ülkenin Çin olması tarihi dokunun günümüze taşınmasına güzel bir örnektir.

### 2.1.3. Buğday

Yabani buğday, Anadolu, İran, Suriye, Hindistan, Kuzey Çin ve Orta Asya platolarında yetişirdi. Tarımın ilk yapıldığı yerlerden olan Mezopotamya’da ise Sümerler MÖ.5000lerde buğday ve arpa ekimini gerçekleştirmişlerdir. Standage

Mezopotamya’da yetişen buğdayın tarihini M.Ö. 8500 olarak verir. (Standage, 2016: 20) Zeytin, üzüm ve buğday Akdenizlidir, (Braudel, 1989: 209) bunlara bağlı olarak zeytinyağı, şarap ve ekme de Akdenizli sayılabilir. (Yerasimos, 2002: 13) Buğday da mısır ve pirinç gibi insan müdahalesi ile değişen ve insana muhtaç olan bitkilerdendir. Hem zamanla omurgası sertleşerek rüzgâr vasıtasıyla tohumlarını serpmesi engellendi hem de dış kabukları zamanla yumuşayarak toprakta daha uzun süre kalması imkânsız hale geldi. Bu değişimler, insanlar açısından buğday ekimini kolaylaştırmış olsa da buğdayın insana bağımlı olmasına/kendi kendine çoğalamamasına neden olmuştur. Buğday büyüme döneminde nem, olgunlaşma döneminde ise sıcaklık ister. Adaptasyon oranı çok yüksek olan bir tahıl olduğundan diğer iki tahıla göre yetiştirme alanı daha geniştir.

Akdeniz bölgesinin “kutsal” tahılı buğdaydır, bu coğrafyada kurulu devletlerin yemek kültüründe, dini ve gündelik hayatında buğday hâkimdir. Anadolu’da yaşayan ve başkentleri bugünkü Çorum olan Hititler, ekmeklerinde sıklıkla buğday unu kullanırlardı. (Sandıkçioğlu, tya, s.5) Hitit mutfağında görülen bu ekmeklerin bazılarının çevre kültürlerde de görülmesi bu ekmeklerin Asur Ticaret Kolonileri Çağı’ndan beri Anadolu ile ticari ilişkilerini sürdüren Mezopotamya kökenli olduklarını gösterir. Mezopotamya’da çok zengin bir ekme çeşitliliği görülmektedir. (Sandıkçioğlu, tya. s.2) Bu çeşitlilik tüm coğrafyayı etkilemiş ve bu etki yüzyıllarca devam etmiştir. Hititler ’den bugüne buğday hala Anadolu topraklarında yoğun olarak kullanılmaya devam ediyor. Buğday sadece ekme yapımında kullanılmaz; bulgur, makarna, erişte yapımında ya da yemek, çorba yapımında da kullanılır. Mesela, Hititlerin buğday ve eti döverek yaptıkları yemeğin bugün birçok mutfakta *keşkek* olarak varlığını sürdürdüğü düşünülmektedir.

Mutfak kültüründe bu kadar baskın olan buğday, sosyal ve dini hayata da yansımıştır. Mezopotamyalılar, tanrıların insanlar olmadan da yaşayabileceğine, ama kendilerine hizmet etmeleri için insanları yaratıp onlara tarımı öğrettiklerine inanırlar. İnsanlar, günde iki öğün olacak şekilde tanrılara besin sağlar, böylece tanrıların gazabından korunmuş olurlar. Bugünkü Güney Irak’ın kadim halkı olan Sümerler de tanrılarını insan biçimli (antropomorf) düşünmüşlerdir. Ekme hamuruna zeytinyağı veya erimiş tereyağı katan ayrıca baharat, kokulu otlar, kimyon, çörek otu, susam, hardal ve karpuz

çekirdeği ekleyerek çeşitli çörekler yapan Sümerler (Sandıkçioğlu, tya: 2) bu ekmeklerini ziguratlarında tanrılarına sunarlardı. Sümerler 'de Tahıl Tanrıçası (Ashnan) (Standage, 20: 32) olması da buğdayın bu bölgede gördüğü değeri örnekler. Bin tanrılı halk olarak bilinen Hititler de Sümerler gibi tanrılarını büyük ölçüde insan biçimli düşünmüş ve insanlarınkine benzer ihtiyaçları olduklarını varsaymışlardır. 300e yakın ekmek çeşidi olduğu düşünülen Hititler, bu zenginliği tanrılarıyla da paylaşmışlardır. Tanrılara ekmekler ve çeşitli yiyecekler sunularak tanrıların karnı doyuruluyordu. (Çığ, 2005: 56) Hititlerde tarım, bolluk, bereket tanrısı *Telipinu*, Eski Yunan'da başak ve bereket tanrıçası *Demeter*, üzüm ve şarap tanrısı *Dionyos* vardır. (Sandıkçioğlu, tya: 2)

Dini hayatın yanı sıra sosyal hayatın içinde de ekmekle alakalı yansımalar görmek mümkündür. Hitit kralı *Telipinu*, halkının elinden silahları alıp onları çiftçi yapmakla, ekinleri arttırmakla övünür. (Sandıkçioğlu, tya: 3) 1551 yılında İstanbul'a gelen Fransız seyyah *Nicolay*'ın aktardığına göre; dervişlere karşı hislerine biraz olsun karşılık bulan veya gelecekte bulmayı uman genç kızlar dervişlere ekmek, yumurta, peynir ve et vermiş. (*Nicolay*, 2014: 238) Osmanlı padişahı, yemek boyunca kendisini eğlendiren kişilere memnuniyetini ifade etmek için masasından bir somun ekmek atarmış. (Aktaran, Demirtaş, 2014a: 57) Görüldüğü gibi gündelik hayatın bir parçası olarak farklı şekillerde ekmekle karşılaşmak mümkündür. Yaşamın kaynağı olan ekmek, hayatın hemen her alanına iz bırakmıştır. Bunlardan biri de halk kültüründe önemli yeri olan destan ve masallardır. Bugün hala farklı isimlerle ve farklı şekillerde anlatılan *Hansel ve Gratel* masalında ormana terk edilen çocuklar evin yolunu bulmak için arkalarından ekmek kırıntıları bırakırlar. Ormanın ortasında duvarları ekmekten, çatısı pastadan bir ev bulurlar. Yine *Manas Destanı*'nda " 'Ak buğday ekmeğini ısırp, kılıcın yüzünü yalayıp' ant içtiler. Ve böylece *Kanıkey*' in 'Taytoru' sunu kazandırdılar." (İnan, 1992: 137) Bunlar ekmekle alakalı basit detaylar gibi görünse de ekmeğin insan hayatındaki yeri ve önemi bakımından önemli ipuçları verirler.

Bir başka destan da Mezopotamya uygarlığına ait olan ve Akad çivi yazısı ile Sümerler tarafından yazılan *Gılgamış* destanıdır. Destan *Uruk* kralının ölümsüzlük arayışını konu edinir, bu yolculuk boyunca ekmekle alakalı anlatılarla karşılaşırız. Bunlardan bazıları şöyledir:

Tüm ailesini, vahşi ve evcil hayvanlarını gemiye bindirip malını gemiye yükleyerek tufanı beklerken Şamaş'ın:

*Seher vakti  
Küç[ük ek]mekler  
Ve alacakaranlıkta buğday yağdığında  
Teknene bin,  
Ve ambarın kapağını sımsıkı kapat.* (Bottero, 2013: 194.)

dediği an gelip çatmış, tufan başlamıştır, verilen ilk öğüt ambar kapılarının kapatılmasıdır, çünkü ölümlü insanın en çok ihtiyaç duyacağı şey tahıldır.

Bir başka hikâyede, ölümsüzlük yolunda altı gün yedi gece uyumaması istenen Gılgamış çömelir çömelmez uyuya kalır. Gılgamış'a uyuduğunu ispat edebilmek için Utnapişti karısına her gün Gılgamış'ın ekmeğini yapmasını ve duvara bir çentik atmasını söyler. Denileni yapar kadın, ilk somun sertleşir, ikincisi küflenir, üçüncüsü nemli kalır, dördüncüsünün kabuğu ağarır, beşincisi benek benek olur, altıncısı bayatlar, yedincisi pişirilmek üzereyken Utnapişti dürterek Gılgamış'ı uyandırır. Uyuduğuna inanmak istemeyen Gılgamış'a ekmekleri ve çentikleri göstererek uyuduğunu ispat eder. (Bottero, 2013: 202-203). Sıradan bir hikâye gibi görünen bu anlatıda ekmek, ölümlü insanla eş görülmüştür. Ölümlü insanın ekmeğe ve uykuya ihtiyaca vardır, insanlar bunlar olmadan yaşayamazlar. Ölümlü insan olmakla ekmek arasındaki ilişki farklı zamanlarda ve farklı hikâyelerde de karşımıza çıkar.

Homeros'un İlyada destanında da yine ekmek önemli bir yere sahiptir. Destanda bahsi geçen evler avlulardan, oturma ve yatak odalarından, ahırlardan, kiler ve ambarlardan oluşuyordu. Bu evler bir sürü insanı ve hayvanı barındırırken aynı zamanda topluluğun ihtiyaçlarını da sağlardı. Buğday, arpa öğütülüp ekmek yapılır, yün ve kendir bükülüp dokunurdu bu konaklarda. (Homeros, 2008: 55) Megaronda devamlı olarak masa bulundurulmaz, yemek vakti geldiğinde küçük masalar kurulur, masaların üzerinde ekmek sepetleri ve şarap bulunurdu. (Homeros, 2008: 56) "Ekmek yemez, kızıl şarap içmezler, kanları yoktur mutlu tanrıların, bu yüzden ölümsüz derler onlara" (Homeros, 2008: 158) Görüldüğü gibi Gılgamış destanındakine benzer şekilde ekmek yemek, insana ait bir özellik olarak görülüyor. Bunlardan binyıllar sonra Kaygusuz Abdal, yine ekmeği insan için bir gereklilik olarak ifade edecektir.

Dini ve sosyal hayatın merkezinde olan ekmek, siyasi hayata da etki ediyordu. Kuzeyde dağınık halde yaşayan Kaşkalar, Hitit bölgesine saldırıları arttırıp tapınakları yağmalayınca kral ve kraliçe durumu tanrılara bildirip onlardan yardım istemiştir: Bulunan tablette, Hitit halkının tanrılara ne kadar saygılı olduğunu, oysa Kaşkaların saygısız olup tapınakları talan ettikleri anlatılmıştır. Ülkenin bu durumunun tanrılara kurban için elverişli olmadığından bahsedip pazarlık yaparcasına: “Biz sizin ekmek ve şaraplarınızla, besili sığır ve koyunlarınızı yeniden vereceğiz. Siz bizim tarafı tutun!” (Çığ, 2005: 163) diyerek tanrılardan yardım istemişlerdir. Bir başka tablette hasta bir Hitit kralı, tanrıya şöyle dua etmektedir:

*Ey Tanrım! Beni sen yarattın. Ölümlü bir insan yapan sensin!  
Annem beni doğurduğundan beri beni büyüten sensin!  
Tanrım için kutsal olup bana yasak olanı yemedim.  
Ekmek buldumsa ekmeği, su buldumsa suyu yalnız başıma yiyip içmedim.  
Tanrım ben sana ne yaptım? Sana ne kadar yakardımsa yararı olmadı.  
Benden bir kötülüğü aldın, yerine başkasını verdin!  
Bu hastalık yüzünden evimi korkular sardı. Tanrım!  
Sana ne yapmam gerektiğini, sana nasıl yaranabileceğimi bana ya  
ciğer falı veya rüya ile bildir!  
Sana sunduğum ekmekleri, kurbanları isteyerek veriyorum, kıyamadan değil.  
Öyle isen sen de beni Ay gibi işit, Güneş gibi aydınlat! (Çığ, 2005: 65)*

Hititler için ekmeğin ne ifade ettiğine dair güzel bir örnektir bu. Hasta kral şifa bulmak için elinden gelen en iyi şeyi yapmış ve tanrılara kurbanlar sunmuştur, bu kurbanların arasında ekmek de vardır. Hititler, tanrılara değişik şekillerde ve içerikte ekmek kurban ediyordu. Kullanılan malzeme bakımından küllü ekmek, salatalıklı ekmek, peynirli ekmek, fıstıklı ekmek, bezelyeli ballı ekmek, mayalı somun, tatlı somun gibi çeşitleri vardı ekmeğin. Bunlara ek olarak nemli undan ekmek, taze ekmek, yumuşak ekmek, yarım avuçluk somun, acı ekmek, ılık ekmek, mayasız ince ekmek, koşucu ekmeği, asker ekmeği gibi yüzlerce çeşit ekmekleri vardı. (Sandıkçıoğlu, tya: 2-3) Ayrıca çeşitli tanrı veya insan şekillerinde, gök cisimleri şeklinde, insan uzuvları şeklinde, hayvan şeklinde, geometrik şekillerde ekmekler yapılıyordu, bunların tanrıdan istenen dileklere göre şekillendiği de düşünülüyor. Bu kadar çeşitlilikte ekmek olması elbette tesadüf değildi, bu çeşitlilik Hitit halkının kültüründe ekmeğin önemli bir yeri olduğunu gösterir. Mesela askere gidenlere savaştan kaçmayacaklarına dair yemin ettirilirken ellerine ekmek ve arpa veriliyor. (Çığ, 2005: 184) Bugün aynı topraklarda yemin

edilirken ekmek öpülür, ekmek üzerine yemin edilir ya da yemin ederken el, ekmeğin üzerine konur. Hititler, koşu yarışlarında birinciye 350 gram gümüş ile 2 ekmek veriyordu. (Çığ, 2005: 221) Saraylar, mabetler inşa edilirken yapının temeline küçük madeni heykeller ve yağlı ekmek, bal, tuz, çeşitli tahıllar, sebze ve meyveler bırakılırdı. Yapılan tanrı heykelleri yapıyı korumak için, madenler dayanıklı olmaları için ve yiyecekler de içinin bol ve bereketli olması içindi. (Çığ, 2005: 65) Bugün Anadolu topraklarında gelin yeni evine girmeden eşikte buğday dolu testi kırılır, evde bereket olsun diye. Hitit tapınaklarının içinde mutfak ve fırınlar vardır. (Çığ, 2005: 63) Hitit uygarlığında ekmek hayatın her alanında etkisini gösterir, üstelik bu etki bin yıllar sonrasındaki Anadolu'nun şehirlerinde de belli oranda devam etmektedir.

I. Hattuşili'nin ardılına verdiği öğüt:

*(...) Babanın sözlerini korursan, ekmek yiyeceksin ve su da içeceksin. (...) Benim, kralın sözlerini koruyun! Böyle olursa, ekmek yiyeceksiniz, su da içeceksiniz. Böylece Hattuşa yürececek, ülkem de huzur içinde olacak.” Ve “(...) Onların kurban ekmekleri, kurban içkileri, yağlı ekmek kırığı, yemekleri ve buğday kırması kurban masasının üstünde hazır dursun!* (Sandıkçioğlu, tyb: 2)

diyerek Hattuşa'nın huzur ve bereketinin tanrıların iyi beslenmesinden (ekmekten) geçtiğini hatırlatmıştır.

İlk uygarlıkların dinle ilişkilerinde açıkça görülen tahıl/ekmek etkisi kitabi dinlerde de devam eder. Mesela Hristiyanların Katolik ayin ve ibadetlerinin merkezinde ekmek-şarap ayini yer alır. İsa'nın son yemekteki eyleminin tekrarı ve taklidi olan bu ayinde ekmek ve şarabın İsa'nın, yani Tanrı'nın vücuduna dönüştüğüne ve İsa'nın kurban edilme işleminin vuku bulduğuna inanılır. Katolik inancına göre ekmek bir gıda maddesi olarak varlığını yitirir ve sadece İsa'nın vücudu olur. Bu inanış, İlk Çağ medeniyetlerinde görülen tahıl ile tanrı arasındaki ilişkiye oldukça benziyor. Tıpkı Mayalarda mısırın tanrıdan bir parça taşması gibi Hz. İsa da tanrının oğlu olarak bedeninde ekmeği, kanında şarabı taşır. Yine Hristiyanlıkta görülen önemli bir inanışa göre; İsa peygamberi görmek, şifa istemek için gelen 5 bin erkek ve bir o kadar kadın-çocuk belli bir süre beklemiş ve acıkmıştır. Hz. İsa bu insanları doyurmak için bir yol düşünür, aslında ne yapacağını bildiği halde öğrencilerinden birine sorar. Andreas, belki bu kadar insanı doyurmanın imkânsız olduğunu göstermek için “Burada beş arpa ekmeğiyle iki küçük balığı olan bir çocuk var. Fakat bu kadar insan için bu nedir ki?”

der. (Yuhanna 6: 9) İsa, öğrencilerinden halkı gruplar halinde çimenlere oturtmalarını ister ve beş somun ekmek ile iki balığı alarak Tanrı'ya şükreder. Sonra en bilindik mucizesini gerçekleştirerek ekmeklerle balıkları arttırır ve oradaki insanlara dağıtmaları için de öğrencilerine verir. Orada bulunan herkes yemeklerden doyasıya yemiştir. Daha sonra öğrencilerine “Yemekten artanları toplayın, hiçbir şey israf olmasın” der. (Yuhanna 6: 12) Artan yemeklerle tam 12 sepet dolmuştur. Yahudiler 'in *Passover Festivali* Mısır'da kölelikten kurtarılan antik Yahudilerin göç hikâyesini anlatır. Söylenene göre İsrailoğulları ekmeğin mayalanmasını beklemeden göçmüşlerdir ve bu yüzden hamursuz bayramı olarak da anılır. Bu bayramda Yahudiler, hamursuz ekmek yiyerek tarihi hafızalarını canlı tutarlar.

Bunların dışında günümüzde de görülen gündelik hayata sirayet etmiş etkileri de vardır. İnsan hayatının en önemli dönümlerden biri doğum bir diğeri de ölümdür. Anadolu'da bugün hala bu dönümlerde ekmek/yemek verme âdeti devam eder. Kurban kesildiğinde kurbanı ekmeğe sararak dağıtmak da yaygın bir adettir. Bunlar ekmeğe atfedilen kutsallığın gündelik yaşama yansımalarıdır diyebiliriz “Rivayete göre Diyarbakır'dan geçip giden bir gelin alayında bir anne çocuğun altını temizlemek için bir şey bulamamış ve bu işi yufkayla yapmış. Onun bu hareketi Tanrıyı gazaba getirmiş ve düğün alayını orada taş a çevirmiş. “gelincik dağı” adı bundan kalmıştır derler”. (Kalafat, 2005: 157) Adana/Ceyhan Yörüklerinde de ekmek ve buğday bereket demektir. Yörük düğünlerinde kaynana, gelinin üstünde üç defa ekmek böler, bu gelin bereketli olsun diye yapılır. (Artun, 2008: 180) “Anadolu'da yeni doğmuş bebek odada tek bırakılmaz; şayet bırakılması gerekiyorsa mutlaka yastığının altına bir parça ekmek konur.” Yine Muş'ta “çocuğun yastığının altına ekmek konur; böylece nazar, kötü cinler çocuğa dokunamazmış”. (Kalafat, 2005: 147) Yenen her öğün, erkek ve kadının ürettiği yiyeceklerin karışımıdır; tahıl ve tuz erkeği simgelerken süt ve tatlı kadını simgeler. Yemekte her zaman ekmek ve yoğurt bulunur, sıklıkla da ikisinin karışımı olan tarhana (Delaney, 2012: 289) Ekmek ile ekmek arasındaki çoğalma, üreme ilişkisi insanlarınki ile benzer kılınır, doğuma benzetilir. İnsan hayatında önemli bir yeri olan ekmek, zamanla başka anlamları da karşılamaya başlar. Karabasan diye tabir edilen korkulu rüyaları gören kimselerin de yataklarının altına ekmek bırakılarak, kişilerin karabasandan kurtulacağına inanılır. Bu gibi örnekleri çoğaltmak mümkündür. Bu örneklerden belki de en bilineni ekmeğin yere konmaması, yere düşen ekmeğin öpüp



alına değdirilerek yüksek bir yere konmasıdır. Bunları dünyadaki diğer örneklerle karşılaştırarak düşününce insanların karınlarını doyurma sorununun yarattığı alışkanlıkların bugüne aktarıldığını söyleyebiliriz.

Bu saygı/kutsallık atıfları öylesine yaygındır ki bugün hala kullandığımız birçok deyim ya da atasözü de bize ekmeğin hafızalardaki önemini hatırlatır: *Yufka yürekli* deyimi hassas bağışlayıcı insanlar için kullanılır ve yufka ekmeğinin ince, dayanıksız, çabuk yırtılan özelliğine benzetilmiştir. Para kazanmaya başlamak hala *eli ekmek tutmak* deyimi ile iş bulmanın ya da para kazanmanın zorluğu *ekmek aslanın ağzında*, iş bulup çalışmak ise *ekmeğini taştan çıkarmak*, *ekmek parası kazanmak* gibi farklı şekillerde ifade edilir. İngilizce 'de de eve asıl gelir getiren kişi için *ekmeğini kazanan* (bread-winner) kelimesi kullanılır. (Standage, 2016: 79) Öte yandan ekmek öyle kutsaldır ki ekmek üzerine yemin edilir *ekmek çarpsın*. İnsan *ekmek yediği kapıya ihanet etmez*, *tuz-ekmek hakkını bilmeyen kör olur*, *köpek bile ekmek yediği kapıyı bilir*, *toprağı işleyen ekmeği dişler*, *ekmek olmadan doyulmaz!*, *ekmek yemek* şeklinde birçok örnekle zenginleştirilebilir. Çünkü ekmek, yemek demektir, yemenin temeli ekmektir. Aslanan ekmektir, peynir, zeytin, et ise katıktır.

Sonuç olarak, insan hayatında önemli olan, gerekli olan, korkulan ya da saygı duyulan şeyler -yani hayatın kendisi- dini hayatta yansıma bulur, çünkü insan, yaşadığından esinlenir. Tanrı figürleri, efsaneler, inanışlar, kutsallık atıfları da insan yaşamından bağımsız ortaya çıkan şeyler değildir. Yaşamın kaynağı olan suyun, ırmağın, güneşin, toprağın ya da tahılın inanç dünyasında bu kadar derin bir yer edinmesi de bununla bağlantılıdır. İnsan hayatında asıl sorunun beslenme olduğu bir zamanda tahıl, tanrılar tarafından sunulan bir nimet olarak algılanmış ve kutsallıkla karışık bir anlam bulmuş olmalı. Mısırın yaygın olduğu, Amerika kıtasındaki medeniyetlerde mısırın, pirincin yaygın olduğu Çin bölgesinde pirincin, Akdeniz'de ise buğdayın tanrı figürleri ile ilişkili olması da bundandır. Zamanla bu kutsallık atıfları yerini tahıllarla özdeşleşen ekmeğe bırakıyor. Bugün bile ekmeğe atfedilen manevi değer ile karşılaşmak mümkündür. Bu manevi değerın izi, masallarda, atasözlerinde, şiirlerde, destanlarda, efsanelerde sürülebilir. Her ne kadar farklı ülkelerde ekmeğın şekli, muhtevası, yapılış aşaması farklılaşıyorsa da ekmek, evrensel anlamını korumaya devam ediyor: "illa somun".

## 2.2. TANEDEN EKMEĞE

Yerleşik hayata geçilince tahıllar zamanla “insan yararına” dönüştürülmeye başlandı, böylelikle alınan verim de artmış oldu. Tahılın görece kolay yetişmesi, kurutularak uzun süre depolanabilir olması, taşınmasının kolay olması, tanelerinin enerji deposu olması onun halkların beslenme alışkanlıklarında ve sosyal yaşamlarında önemli bir yer edinmesini sağladı. Tarih boyunca ihtiyaçlar ve tecrübeler doğrultusunda tahılın tüketim şekli de değişime uğradı. Tarım yapmayı öğrenen insanlar öncelikle ekilen taneli tahılları çığ olarak (Tutel, 2002: 69) tüketiyordu, bekletildiğinde sertleşerek çığnenmeye müsait olamaması (Milli Eğitim Bakanlığı, 1966: 467) sulandırılmasını gerektirdi. İlkel değirmenlerde, iki taşın arasında, ezilerek un haline getirilen tahıla su karıştırılarak hamur haline getirilirdi, bunun pişirilmesi ile ekmeğin yapımı (Tutel, 2002: 69) öğrenilmiş oldu. İlk önce Mısırlıların, Uzak Doğu insanının ve Yahudilerin ekmeğin yapmayı öğrendiği sanılmaktadır. Yapılan ilk ekmeğin mayasız ve sertti; bunlar Azteklerin tortillalarına, bugün Meksika’da hala kullanılan mısır tortillasına, Hintlilerin chapatti’sine (çapati) ya da Anadolu’da kullanılan mayasız yufka ekmeğe (dürüm ekmeği) benzetilebilir.

İlk ekmeğin ortaya çıkması, her yerde aynı anda ve aynı şekilde olmadı. İhtiyaçlar ve gereklilikler bölgeden bölgeye değiştiği gibi ekmeğin meydana getiren tahıl da iklimsel özelliklere bağlı olarak bölgeler arasında farklılaşabiliyordu. Bu bölgesel farklılıklar dünya üzerinde çeşitli tahıllardan, çeşitli şekillerde, değişik tarzlarda pişirilmiş, farklı lezzetlerde ekmeğin doğmasına neden oldu. Bu çeşitlenmede ekmeğin yapımının bir parçası olan su, değirmen, tuz, maya ve fırının nasıl kullanıldığı da belirleyici olmuştu. Ekmeğin için temel sayılabilecek bu maddelere kısaca değinilecektir. Bu alt başlıklar yardımıyla Osmanlı İstanbul’undaki genel durum anlatılacak ve İstanbul’un ekmeğine bir giriş yapılacaktır.

### 2.2.1. Su

Binyıllar öncesinden beri insanlar, hayatlarını kolaylaştırmak için su kenarlarına yerleşmeyi tercih etmişlerdir, çünkü suyun ulaşım, yiyecek sağlama, tarım ve

hayvancılığı kolaylaştırma, verimli araziler sunma gibi insan hayatını kolaylaştırıcı etkileri vardır. Bu yüzden insanlar verimli nehir yataklarına, ırmak kenarlarına yerleşerek suyun nimetlerinden daha fazla yararlanmak istemişlerdir. Nil vadisine yerleşen Mısırlıların, Yangtze Nehri'nin suladığı Çin'in, Ganj ve İndü Nehirleri civarında kurulu Hindistan'ın yerleşim yeri olarak tercih edilmesinde bu nehirlerin önemli bir etkisi vardır. Tıpkı insan hayatını etkileyen tahıllar gibi su da sosyal, ekonomik, gündelik hayatın önemli bir parçası olarak dini hayata da yansımıştır. 7 kola ayrılan Nil Nehri, Reşit ve Dimyat kentlerinden geçen iki koldan gemi işletmeciliğini mümkün kılıyordu. Böylece “tanrının buyruğu ile” her yıl taşan Nil'in sunduğu bol meyve, şeker kamışı, mısır, buğday, mercimek, bezelye ve fasulye diğer ülkelere taşınabiliyordu. (Heberer, 2003: 106) Ekonomik ve sosyal hayatın önemli bir parçası olan Nil, bunun bir yansıması olarak dini hayatın da önemli bir parçası haline geldi. Nil'in taşması ve Nil yılının başlaması bazı Mısır tanrılarının doğum günü kabul edilmiştir. Ayrıca, Nil ve Ganj Nehri'nin öbür dünya ile yakın bir ilişkisi vardır. Mesela Ganj'da belirli günlerde yıkanmak günahları affettirir, ölüm döşeğindeki bir hasta Ganj'ın suyundan içerse cennete gider, yeniden doğuşun güzel olması için ölümlerin külleri Ganj'a atılır. Mezopotamya'ya can veren Dicle Nehri, rivayete göre peygambere gelen vahiy ile belirlenmiştir. Peygamber, elindeki asa ile bir çizgi çeker, su arkandan gelir ve Dicle'nin akış güzergâhı böyle oluşur.

Suyun hayatın özü olduğuna dair inanışlar da vardır. Hint mitolojisinde yaratılış, ilk insanın suda yüzmesiyle göbeğinden çıkan hayat ağacı ile başlamıştır. Suya girme, geçici yok oluşu/ölümü ve sudan çıkma yeniden varoluşu/doğumu temsil eder. Hinduların külleri Ganj'a serpip yeniden daha iyi bir dünyaya gelmek istemeleri de bundandır. Gılgamış Destanında geçen ve sonra başka formlara bürünen Tufan'da insanlar, tanrılar tarafından sulara gömülme cezasına çarptırılır ve gemi ile kurtulan (sudan çıkan) insanlık yeniden doğuşun sembolü olur. Kitaplı dinlerde de su önemlidir. Kutsanmak için, namaz öncesi temizlenmek için, ölümden sonra yıkanmak için su önemlidir. Ekmek gibi suyun taşıdığı önem de sözlü kültüre, konuşma diline, deyim ve atasözlerine yansımıştır.

Ekmeğin temel maddesi olan *su azizdir, acı acıyı keser su sancıyı, değirmenin suyu nereden geliyor, ... deyince akan sular durur, adamın yere bakanından suyun yavaş akanından kork, akan su yosun tutmaz, akan sular durmaz, dibi görünmeyen sudan*

*geçme, dökme su ile değirmen dönmez, herkesin bir derdi var değirmencininki su, köprü'nün altından çok sular aktı, selden gelen suya gider, su içene yılan bile dokunmaz, su küçüğün söz büyüğün, su uyur düşman uyumaz, su testisi su yolunda kırılır, su yatağını bulur, tatsız aşa su neylesin akılsız başa söz neylesin, yel üfirdü su götürdü.* Su ile alakalı deyimler daha çok akışkanlığı, devinimi, tazelenmeyi çağrıştırır. Su hayat, yenilenme, sonsuzluk, temizlik, kutsallık gibi anlamlarla yüklüdür.

Yaşamın kaynağı olan su, insanların beslenmesinde önemli bir yeri olan ekmeğin yapımında da kullanılır. Bu nedenle ekmeği ve suyu birbirinden ayrı düşünmemek gerekir, ekmeğin yapabilmek için temiz suya ihtiyaç vardır. Osmanlı İmparatorluğu'nda şehirlerin su ihtiyacının karşılanması ve pirinç yetiştirme dışında devlet, büyük çaplı su ve arazi ıslah projelerinde ya da tarım üretiminde doğrudan yer almamıştır. Bu işler daha çok hanedan mensuplarının ya da üst düzey yöneticilerin vakfettiği bağışlar sayesinde yürütülmüştür. (İnalçık, 2001b: 437) Sancakta su kaynakları, kanunen özel mülk de olabilirdi. (Faroqhi, 2006: 92) Özel mülkiyete konu olan sular (memlük) nehr-i am (kullanıldıktan sonra kalanı herkesin istifadesine sunulan) ve nehr-i has (sadece mülkiyeti elinde bulunduranların kullanımına ait) olmak üzere ikiye ayrılmıştır. Eğer bu sular birçok paydaşın ortak mülkiyeti altında ise bu durumda paydaşlardan hiçbiri diğerlerinin izni olmadan yeni su kanalı açamaz, değirmen inşa edemez, su kullanım sırasını veya yönünü değiştiremez. (İnalçık, 2001b: 437) Bir kişinin muhtemelen bir ücret karşılığında satın aldığı suyu köye getirdiği de sicillerde görülen bir olaydı. (Faroqhi, 2006: 92)

Osmanlı su sistemine dair ilk çalışmayı harap olmuş Bizans suyollarını tamir ederek Fatih Sultan Mehmet yapmıştır. Fatih ve Bayezid suyolları, kısıtlı bir hacmi olan Süleymaniye suyolu, artık başkent su ihtiyacını karşılamakta yetersiz kalıyordu. On altıncı yüzyılda özellikle şehir nüfuslarının artması da bunda etkili olmuştur. Öyle ki dönem Avrupa'sının dillere destan kirliliğine alışkın seyyahlar bile bazen İstanbul'daki kirlilik karşısında şaşırıyordu. (White, 2013: 360) On altıncı yüzyıl sonlarında şehirde ciddi su sıkıntıları yaşanıyor, şehre atlarla getirilen sular dahi pahalılaşmıştı. Dönemin padişahı olan Kanuni Sultan Süleyman, şehrin su sıkıntısını gidermek için Mimarbaşı Koca Sinan'a su kemerleri ve çeşmeler yapması emrini verdi. Şehrin suyu, Bizans döneminde dağlardan ve vadilerden, Roma döneminde taş köprü ve kemerler vasıtasıyla taşındığı gibi taşınmıştı. (Dernschwam, 1987: 73) Suyollarında çalıştırılmak

üzere dışardan ücret karşılığı (MD, 6 (cilt:1), hüküm: 450; MD, 6 (cilt:2) hüküm:1292) ya da buğday karşılığı (MD, 6 (cilt:1), hüküm: 440) insanlar getirilmiştir. Bu suyolları sayesinde şehrin kuzey batısındaki sulak bölgeden Eyüp'e ve sur içine su taşınmaya başlandı. Bu suyun bir kolu da Saraçhane'den Unkapanı'na doğru giderken Bozdoğan kemeri altındaki kırk çeşmelere verilmişti. Geri kalan su sultanın ve yüksek rütbeli kişilerin saray ve bahçelerine, ayrıca halka açık hamamlara gidiyordu. (İnalçık, 2001b: 439) Suyu şehre taşımak için içme suyu şebekeleri oluşturuldu. İstanbul dışında olan Belgrad ormanları ve Halkalı deresinin suları (Refik, 1998: 65) sarnıç ya da bentlere yeraltındaki künkler veya yüksek su kemerleri yoluyla getiriliyordu. Depolanan sular su tankları, maslaklar ya da maksemeler kullanılarak şehrin farklı yönlerine dağıtılıyordu. Ana suyolları ve su kemerleri, büyük camilere ve etraflarındaki yapılara suyu ulaştırıyordu. Çiftçiler genelde nehirlerdeki suyu harklar ve kanallar yardımıyla taşırdı. Bundan başka küçük bentler, hayvan gücüyle çekilen çark ve dolapların da kullanıldığı olurdu. (İnalçık, 2001b: 439) İstanbul'un su sıkıntısı Kanuni Sultan Süleyman'ın yaptırdığı çeşmeler sayesinde azalmıştır. Şehrin su ihtiyacını karşılamak için, ayrı ayrı isimler taşıyan yüz kadar çeşme yapılmıştır. (Kömürcüyan, 1988: 20) Ancak bazen su kemerleri sellerin ya da zamanın etkisiyle harap olduğunda (MD, 6 (cilt:1), hüküm: 548) halk yine susuzluk çekerdi. Özellikle yaz aylarında bu sorun büyür, su fiyatları artardı. (Refik, 1998: 64-65) 1573 yılında İstanbul'a bir turist olarak gelen Canaye, İstanbul'a getirilen suyun ucuza satıldığından bahseder. (Canaye, 2009: 60)

İstanbul'da kıt olan suyun kullanımı konusunda anlaşmazlıklar ve usulsüzlükler de vardı. Kanuni Sultan Süleyman döneminde takılan burma lüleler, sokakların çamur içinde kalmasına mani oluyordu, ancak burma lülelerden memnun olmayanlar da vardı. Akan suyu bahçeleri için kullanan insanlar burma lülelerden pek memnun değildi. (Refik, 1998: 63) Ancak insanlar bunun da alternatifini bulmuş görünüyorlar. Mesela Refik'in aktardığına göre, halk bahçelerini sulamak için geceleri çeşmeleri bilerek bırakıyordu. Hatta hamamcılar ve halktan bazı kişiler (muhtemelen varlıklı-nüfuzlu olanlar) anahtar edinerek, geceleyin belirlenenden fazla su almaya çalışıyordu. (Refik, 1998: 64) Sicillerde suyun kullanımına dair pek çok anlaşmazlık örneği vardır, bu yüzden yöneticiler tarafından suyun kullanımı kontrol altında tutulmak isteniyordu. Künklerin geçtiği yerlere ağaç dikmek, ev ve bahçe yapmak yasaktı. (Refik, 1998: 56)

Suyollarına nezaret etmek ve bozukluklarını tamir etmek için su nazırı tayin edilmişti. Suyolcu, İstanbul'un su sistemi kanallarının muhafazasından, su kemerlerinin bakım ve korunmasından sorumlu kişiydi. Suyolcular çeşmelere gelen suların düzenli akışını engelleyen unsurları ya da evlerde su kullanım oranlarını da kontrol ediyorlardı. Suların korunması ve kontrol altında tutulabilmesi için su merkezinin üstünde bulunan köy ahalisi, suyu temiz tutmak ve daima ona nezaret etmekle mükellef kılınmıştır. (Kömürcüyan, 1952: 27) Suyun temiz tutulması için görevlendirme karşılığında bu kişiler, vergiden muaf olurdu. (Kömürcüyan, 1952: 186) Su bentlerinin kuruluşu ve bakımı halkın sorumluluğundaydı. (Faroqhi, 2006: 91) Ayrıca suyoluna zarar veren olursa bedeli zarar verenden tanzim edilirdi. (MD, 7 (cilt:2), hüküm:1397) Böylelikle İstanbul'a yeterli ve temiz su sağlanması amaçlanmış, dış etkenlerle suyun kirletilmesinin önüne geçilmek istenmiştir.

İstanbul gibi kalabalık bir şehir için temiz su sağlamak şehre zahire sağlamak kadar önemliydi. Nüfusun artmasıyla birlikte şehirde gıdasal kıtlıklarla beraber temiz su sıkıntısı da yaşanmaya başladı, bununla ilgili bazı önlemler alınarak şehrin su sıkıntısı hafifletilmek istenmiştir. Ekmek yapımında, en azından iyi kalitede ve temiz ekmek yapımında suya ulaşmak önemlidir. Bu yüzden yaşanan su kıtlıkları ekmek üretimini de olumsuz etkilemiş olmalı. Ekmeği düşünürken öncelikli olarak tahılın ve suyun, sonra tatlandırmak için kullanılan tuzun ve mayanın kaynaklarını düşünmek, değirmen ve fırınların konumlarını, işleyişlerini de hesaba katabilmek önemlidir.

### **2.2.2. Değirmen**

İlk değirmenler soku (dibek) olarak bilinir ve bir taş ya da ağacın içinin oyulmasıyla meydana gelirdi. Dibek taşının içine konulan ufalanabilecek tahıllar, tahtadan yapılmış tokmaklarla iki ya da daha fazla kişiyle belirli bir ahenk içinde dövülürdü. Burada tamamen kol gücü devreye girer, tahıl kabuğundan ayrılarak un elde edilirdi. Yaygın olarak kullanılan değirmen çeşitlerinden biri de iki adet tekerlek şeklindeki taşın üst üste konularak el yardımı ile çevrilmesiyle oluşan el değirmenleridir. Biri değirmeni çevirirken diğeri de değirmenin haznesine azar azar tahıl bırakırdı. Ekmek yapılacak unu bu şekilde hazırlamış olurlardı. El değirmeninin başlıca özelliklerinden biri ağır taşlardan meydana gelmesidir. Ancak her taş, değirmen taşı olarak kullanılamazdı. Değirmen taşının, yontulmaya müsait, üzeri pütürlü volkanik taş özelliği taşıması

gerekir. Yaygın olarak kullanılan diğ er bir değ irmen türü ise su değ irmenleridir. Değ irmeni çevirmek için su kullanılırdı, değ irmenin kullanılmadığı zamanlarda taşlar aşınmasın diye suyun yönü değ iş tirilerek değ irmen durdurulurdu. Bu değ irmenler genellikle yerleş im yerlerinden uzak, nehir, akarsu ya da ç ay kenarlarında kurulur. Eğer su, yerleş im yerinden çok uzakta ise kanallarla değ irmene su yolu oluşturulur ve bu şekilde değ irmen kurulurdu. Kullanılan değ irmen türlerinden biri de yel değ irmenleridir. Bu değ irmenler tamamen rüzgâr gücüyle ç alış ır ve bol rüzgârlı tepelere kurulurlar.

Osmanlı İmparatorluğu'nda değ irmenler devlet tarafından işletilebildiği gibi özel mülk de olabiliyordu. Tahrirlerden anlaşıldığına göre özel mülke ya sahibinin adı ya da yapanın adı veriliyordu. Varlıklı değ irmen sahibi, bir devlet girişimi gibi reayadan hizmet almaya da kalkışabilirdi. Bağış lar ya da vakfın kendisinin yapması sonucu sıklıkla vakfa ait değ irmenlerle de karşılaşılr. (Faroqhi, 2006: 86) Sicillerde yer alan ev satışlarından anlaşıldığına göre bazı evlerin bahçelerinde de değ irmenler vardır. Bunlar daha çok dere kenarında kurulmuş olup bazıları mahallenin ortak kullanımına açıktır.

Osmanlı Devleti'nde kullanılan değ irmenler ise 3 çeşittir. (Aynural, 2001: 85) İlki at gücü ile ç alış an ve İstanbul'daki en yaygın değ irmen çeşidi olan at değ irmenleridir, bunlara *kıraç değ irmenleri* de denir. (Aynural, 2001: 104) Bunlar daha çok fırınların içinde yer alıyordu, ama bunların dışında bağımsız değ irmenler de vardı. Bu değ irmenlerin büyüklüğü barındırdıkları taş sayısına göre belirlenirdi, değ irmenlerin alacağı buğday miktarını da yine taş sayısı belirlerdi. (Aynural, 2001: 86) At değ irmenleri de kendi aralarında ekmekçi ve uncu olarak ikiye ayrılıyordu. Ekmekçi değ irmenleri sayıca daha fazla olup ekmek fırınlarına un veriyordu, perakende olarak un satmazlardı. (Aynural, 2001: 90) Uncu değ irmenleri ise perakende olarak un satışı yapabilirlerdi, ekmek fırıncıları haricinde simitçilere, ç örekçilere, börekçilere, lokmacılara, gözlemecilere un sağlar ve tezgâhlarında halka un satardı. Ekmek fırınlarına sadece olağanüstü durumlarda un satarlardı. Ayrıca ekmekçi değ irmenleri normal un öğütürken, uncu değ irmenleri has un öğütür. At değ irmenleri atların beslenmesini gerektirdiğinden diğ erlerine göre daha maliyetliydi. Özellikle tahıl kıtlığı yaşanan kurak ve yağış sız dönemlerde atları beslemek de oldukça maliyetli olmalı. Atların gereksinimi olan saman genelde İstanbul etrafındaki çiftliklerden, Büyük ve Küçük Çekmece 'den temin edilmekteydi. (Aynural, 2001: 87)

Bir diğeri akarsu kenarlarına kurulan ve suyun gücünden faydalanılarak çevrilen su değirmenleridir, bunlara *asîyâb* da denir. Osmanlı İmparatorluğu'nda su gücünden yararlanan su değirmenleri oldukça yaygındı. Şartları müsait köylerde beş ya da altı tane değirmenle karşılaşıldığı oluyordu. Tüm yıl ya da altı ay çalışacak şekilde tesis edilen değirmenlerin yanı sıra yılda sadece bir defa, sel mevsimlerinde çalışan değirmenler de vardı. (Faroqhi, 2006: 85) Başkentte güçlü akışa sahip değirmenler olmadığı için İstanbul'un ununu öğüten değirmenler İzmit çevresinde yoğunlaşmıştır. (Faroqhi, 2006: 85) Ancak su değirmenlerinin çalışabilmesi için yeterli yağışa ihtiyacı vardı, yaz kuraklığında susuzluktan ve kış soğukunda donmalardan dolayı bu değirmenler tam verimli çalışmıyorlardı.

Son olarak rüzgâr gücü ile çalışan yel değirmenleridir. Rüzgâr değirmenlerinin iyi rüzgâr alan yüksek yerlerde olması gerekir. Rüzgar değirmenleri için hem ulaşımı kolay olan ve hem de merkezin içinde önemli bir alanı işgal etmeyecek olan en uygun yer Pera-Galata civarındaki tepeler görünüyor. Minyatürlerden anlaşıldığına göre bu tepelerde bazı rüzgâr değirmenleri vardı. Çekmeceler taraflarındaki tepelerde de bazı rüzgâr değirmenleri olduğu biliniyor. Gravürlerde bugünkü Kadıköy civarında da yel değirmenleri görünüyor. İstanbul'da su değirmenleri rüzgâr değirmenlerine oranla daha yoğun kullanılıyordu.

Su ve yel değirmenlerinde buğday, at değirmenlerinden daha iyi öğütülmekteydi. Un öğütmede su ve yel değirmenleri daha iyi ve daha ucuz olmasına rağmen bunlar hava şartlarına bağlı olarak çalıştığından bazı durumlarda tamamen kullanışsız hale gelebiliyordu. Ancak at değirmenleri için böyle bir durum söz konusu değildir, her bir değirmen taşını 4 atın çevirdiği at değirmenleri sadece atların beslenmesine bağlıdır, hava şartlarından etkilenmez. 1567 yılı Ramazan ayında İstanbul'da hububat darlığı yaşandığında, kış şartları su değirmenlerini işlemez kılınca at değirmenleri yapıp halkın mağduriyetinin giderilmesi emredilmiştir. (MD, 7, 85/230) At değirmenleri, maliyetli olduğundan daha çok diğerlerinin yetersiz kaldığı dönemlerde tercih ediliyordu.

Değirmenlerin 6 aylık hububatı stokta tutma zorunluluğu vardı. Bu stok için de ambara ihtiyaç vardı. At değirmenleri ayrıca atların samanı için samanlık barındırmak zorundaydı. (Aynural, 2001: 87-88) Fiziki şartları müsait olan fırınların bünyelerinde



değirmen barındırması da isteniyordu. Fiziki şartları elverişli olan fırınlar, kendi unlarını sağlamak için at değirmeni inşa ederdi. İstanbul Sur içi, Eyüp, Galata, Üsküdar'da bulunan fırınların çoğunun kendilerine ait değirmenleri vardı. 1568 yılında İstanbul ve Bilâd-ı Selâse kadılarına hitaben yazılan fermanda müsait olan fırınların yanlarına değirmen yapılması buyrulur. Kendine ait değirmeni olmayan çok az sayıda fırın vardı. (Aynural, 2001: 88) Değirmen inşasına uygun olamayan fırınlar kapanlardan ya da belirlenen değirmenlerden un alırlardı. (Demirtaş, 2014a: 45) Herkesin kullanımına açık olan değirmenlerin sularının kişilerce gasp edildiği (MD, 5, hüküm: 870) ya da devlete ait değirmenin suyunu kullanarak özel değirmen yapıldığı (MD, 5, hüküm: 42) durumlarda devlet duruma müdahale ederdi. Buradaki temel amaç, ekmeğin yapımı için elzem olan değirmenlerde aksamalara mani olmaktır. Fırınların değirmen barındırması veya değirmenlerin stokta hububat bulundurması da aynı sebeptendi. Olası kıtlık durumunda şehrin ekmeğsiz kalmasına mani olmak için en azından bir süre, fırınların idare edebilmeleri amaçlanmıştır.

### 2.2.3. Tuz

*“Yüce dağ başında kar var buzunan  
Yaktın beni ağda ile nazınan  
Yaramı doldurdun ince tuznan.  
Üstüne biber ektin öl deyi.”* (Özcan, 2001: 105)

Dadaloğlu

En eski besin tatlandırıcılarından biri olan tuz, vücudun sıvı dengesini sağlar (Belge, 2012: 185) ve en eski koruyucu maddelerinden biridir. Binyıllar öncesinden beri gıdalar için doğal koruyucu olarak kullanılan tuz, özellikle yiyeceklerin bozulmasını önlediği için önemlidir. Besinlere lezzet katmak için de kullanılan tuzun, yüzyıllarca kullanıldıktan sonra bir alışkanlığa dönüşmüş olması muhtemeldir.

Zamanla kullanım alanları genişleyen tuz, ticari bir metaya dönüştü ve ticarete önemli bir yer edindi. Erken tarihlerden itibaren lagunlarından tuz çıkarıp satan Venedik kentinin zenginleşmesinde tuzun önemli bir katkısı vardır. (Belge, 2012: 188) Tıpkı tahıl gibi tuz da bir dönem ganimet olarak görülmüş, Romalı askerlere tayın olarak verilmiştir. (Belge, 2012: 188) Tuz uluslararası güç sağlamanın yanı sıra devletlerin kendi halklarına karşı da güç sağlamıştır. Temel ihtiyaç olan tuz, darlık zamanlarında

hazineyi doldurmak için vergisi arttırılan ilk ürünlerdendi. Tuz vergisi için tarihte pek çok isyan olmuştur, bunlardan en bilindiği Fransa'yı devrime sürükleyenidir. (Belge, 2012: 189) İngiltere 1825 yılında kendi ülkesinde tuz vergisini kaldırıp Hindistan'da arttırınca (1923) Gandhi önderliğinde büyük isyanlara neden olmuştur. (Belge, 2012: 190) Tuz vergi olarak getirisi bakımından devletler için, günlük hayattaki gerekliliği bakımından sıradan insanlar için çok önemliydi. Ekmek yapımında da tuz kullanımı yaygın ve önemliydi.

İklim şartlarına ve toprağın jeolojik yapısına bağlı olan tuz, Osmanlı İmparatorluğu'nda bol miktarda bulunuyordu. Deniz ve büyük göllerin kıyısında bulunan yerleşim birimlerindeki tuzlalar ve yer altı tuz yataklarında üretilen tuzlar Osmanlı hazinesinin önemli kalemlerindendi. Tuz, finansal anlamda küçümsenemeyecek bir yere sahipti; devletin sosyal, ekonomik ve mali hayatında önemli bir yer tutmaktaydı. (Güçer, 1963: 97-98) Karadeniz sahilinde çok elverişli bir konumda bulunan Ahyolu tuzlası<sup>23</sup> mahsullerini hem ülke içine Varna, Midya, İstanbul, Galata, Üsküdar, İzmit, Adalar, Silivri ve Çekmeceler kazalarına ve hem de dışarıya deniz yoluyla geniş bir bölgeye dağıtıyordu. (Güçer, 1963: 135) Osmanlı'nın tuz sağlayışı olan Ahyolu, aynı zamanda Avrupa devletleri için de tuzun kaynağıydı.

Osmanlı tuz bakımından zengin olsa da aşırı ve uzun süreli yağmurlar tuz kıtlığına neden olabiliyordu. Gerek toplumun gerekse ordunun ve sarayın tuzdan mahrum olması, yiyeceklerin saklanması sıkıntı yaratırdı ve bu da olası bir kıtlığa hazırlıksız yakalanmak demektir. Bu yüzden Osmanlı yönetimi tuzun çıkarılması işini sıkı kayıt altına alıp, takip ederek iltizama vermiştir. (Mantran, 1990a: 189) Tuzun istihali, nakliyatı ve ticareti oldukça geniş bir kitleye iş imkânı sağlıyor ve büyükçe bir sermayeyi harekete geçiriyordu. Devlet kontrolünde işlenen tuzun, satışında devletin önceliği vardı; önce miri kaynaklardan satış yapılıyor, sonra mültezimlere izin veriliyordu. Darlık durumlarında ise devletin her zaman alım önceliği vardı. (Karademir, 2014: 231-232) Küçük tuzlaların özel şahısların mülkiyetine bırakılması da rastlanan bir durumdur. (Güçer, 1963: 4) Köy düzeyinde ise satışı genellikle serbest tüccarlar aracılığıyla yapılırdı, ama üretimi yine devlet tekelindeydi. (Faroqi, 2006: 90)

---

<sup>23</sup> Bugünkü Bulgaristan bölgesi.

Osmanlı Devleti'nde kullanılan tuz üç çeşittir: Kaya Tuzu, beyaz tuz ve gri tuz. Transilvanya'dan gelen kaya tuzunun 150 dirhemi 1 akçedir. Göllerden veya denizden elde edilen iyi beyaz tuzun bir kilesi 12 akçedir. Gri tuzun kilesi ise 9-10 akçedir. Dernschwam ve beraberindeki elçilerin bir aylık tuz sarfiyatı 1 kile, 12 akçe etmektedir. (Dernschwam, 1987: 71) Yaygın olarak kullanılan tuzun büyük bir kısmı tuzlada, ithal edilen tuzlar ithal kapısında, bir kısmı da ürünün tali satış reyonları olan divanlarda, şehir ve kasabalardaki perakendeci tuz dükkânlarında satılmaktaydı. (Güçer, 1963: 124) Tuzla ve iskelelerden halka da satış yapılıyordu. Ancak verilen bir tuz tavaasında sadece sınırları belirlenmiş olan bölgede tuz satışı yapılabilirdi.

Osmanlı Devleti'nde tuza gündelik kullanım için, yiyecek maddelerinin uzun süre korunması için ve sanayi kullanımı için ihtiyaç duyuluyordu. Leblebici, debbağ, kasap, bakkal, ekmekçi, kebabçı ve fırıncı gibi meslek grupları mesleklerinden dolayı tuz almak zorunda olanlardı. (Güçer, 1963: 127) Kasaplar, etlerin kullanım süresini uzatmak için, ekmekçiler ise ekmeğe tat vermesi için tuz kullanıyorlardı. Bu şekilde kullanılan gündelik tuz, evlerde de yaygın olarak kullanılıyorlardı. Tuz, neredeyse her evde kullanılan bir maddeydi ve sıradan insanın hayatında oldukça önemliydi. İnsanların hayatlarında bu kadar önemli bir yeri olan tuzun da tahıl ve su gibi manevi dünyada bir karşılığı vardı. Doğu Avrupa Yahudileri yeni taşındıkları evde bereket için mutfak dolabının en üst rafına ekmek ve tuz koyarlar. (Belge, 2012: 190) Bundan başka bir kısmı hala aktif olarak kullanılan deyim ve atasözlerinde, şiirlerde, anlatılarda da tuza sıklıkla rastlanır.

Tuz ekmeğin lezzetidir, ekmekten ayrılamaz, *tuz ekmek hakkına ihanet edilmez, tuz ekmek hakkını bilmeyen kör olur. Aş tuz ile tuz oran ile, et kokarsa tuzlanır ya tuz kokarsa ne yapılır?*, *Çorbada tuzu olmak, tadı tuzu kalmamak, tuz buz olmak, tuzluya mal olmak, tuz biber ekmek, tuzu kuru* olmak. Tuzla alakalı deyimlerin çoğu lezzet katmayı çağırıştırır.

#### 2.2.4. Fırın

Ateşte kızdırılmış taşlar üzerinde ekmek pişirilmesinin tarihi çok eskidir. Yassı, pide tarzı ekmekleri pişirmek için kullanılan bu yöntem Anadolu'da, Hindistan'da, Meksika'da bugün hala görülmektedir. Balçıktan (kerpiç) kubbe biçiminde yapılmış en

eski fırınlar, Avrupa’da MÖ.2000 yılından beri bilinmekteydi. Daha sonra kovan şeklinde taş ve balçıktan yapılmış ateş ağız ve duman bacası olan fırınlar devreye girdi. Romalılar zamanında ise büyük fırınlar kuruldu. Ancak fırınların ortaya çıkması ekmek üretiminde bir doruk noktası sayılabilecek kadar önemlidir, çünkü böylece ekmek üretimi kolaylaşmış ve ekmek bollaşmıştır. Dünya üzerinde kullanılan fırınlar elbette tek tip ve eşzamanlı ortaya çıkmış değildir. Kullanılan fırınlar, bölgesel şartlardan etkilenecek farklılaşır. Fırınların ve pişirme şekillerinin farklılaşması ekmekleri de çeşitlendirmiştir.

Osmanlı fırınların inşasında genellikle “şamot” veya “ateş tuğlası” adı verilen taşlar kullanılırdı. Odun ateşi ile ısıtılan bu fırınlar kubbeli ve bacalı yapılardır. Bu fırınların ısıtılmasında gürgen ağacı kullanılırdı, odunlar genelde Kocaeli-Karasu tarafından getirilirdi. Ortalama 250 gram odunla 7 veya 8 defada 300-400 ekmek pişirilebilirdi. (Demirtaş, 2014a: 45) Kanuni döneminde Darüsaade ve saray mutfağı için her yıl İzmit kadılığından 20 bin tartı, Yalova kadılığından 9 bin tartı, Gebze kadılığından 2 bin tartı odun gelirdi.<sup>24</sup> Darüsaade için ayrılan odun meşe odunu, yani palamut odunu ile karışıktı. (Refik, 1998: 76) III. Murat (1574-95) zamanında en çok odun gelen yerler Yalakâbâd, Mihaliç, Şile, Kandıra, Aydıncık, Biga, Karadeniz ve Rumeli kıyılarıydı. Yangınlar çoğaldıkça kereste fiyatları da artıyordu. Buna engel olmak için Çöplük İskelesinde olan odun gemileri ile odun iskelesinde bulunan kayıkların kereste taşımaları yasaklandı. Kasım ayından önce her kayığın ikişer kez odun getirmesi sağlanırdı. (Refik, 1998: 77-78) Dernschwam, İstanbul’da odunun çok pahalı olduğunu söyler. (Dernschwam, 1987: 135) Odun sadece sarayda ya da fırınlarda kullanılmıyordu, evinde ekmek-yemek yapan insanların da oduna ihtiyacı vardı. Ancak evde odunun pahalı olduğu bu dönemde evde kendi yemeğini ya da ekmeğini yapmak ne kadar mümkündü?

Osmanlı topraklarında da belirli şartlardan etkilenecek şekillenen farklı çeşitte pişirme teknikleri vardı, bu da ekmeğin çeşitlenmesine katkı sunuyordu. Bunların her birine değinmek bu çalışma için pek mümkün görünmüyor, bu nedenle sadece İstanbul’da en bilindik fırın ve ekmek çeşitlerinden bahsedilecektir. En bilindik haliyle İstanbul fırınları, *has* ve *harici* ekmek fırınları olarak ikiye ayrılır, (Refik, 1998İ: 85) beyaz

<sup>24</sup> 1 tartı, 3600 dirheme eşittir.

undan kaliteli ekmek yapan has ekmek fırınlarının sayısı hariciye göre daha azdır. (Demirtaş, 2014a: 67) Her iki fırından çıkan ekmeğin fiyatı aynı olsa da has ekmeğin gramajı 10 gram daha düşüktür, (Altınay, 1998: 83) bu da şehir nüfusunun çoğunluğunu oluşturan yoksulların harici fırınlara yönelmesine neden oluyordu, harici fırınlar şehrin hemen her yerinde vardır. Kabaca tüm batı dünyası için olduğu gibi (Braudel, 2004: 95) Osmanlı topraklarında da ekmeğin fiyatı değil gramajı değişirdi.

Demirtaş, *fodla fırını* ya da *ordu fırınlarının* sadece askerler için ekmek çıkardığından bahseder. (Demirtaş, 2014a: 61) Fodula fırınları, daha çok imaretlerde yer alan aşhaneler için ve halka dağıtmak için ekmek çıkaran fırınlardı. Bu fırınlar sadece büyük imaretlerde vardı, her imaretin fırını yoktur. Kalite bakımından has ekmekten düşük olsa da kalitesiz bir ekmek sayılmazdı. Ordunun ekmek ihtiyacını karşılamak için İstanbul'da ayrıca peksimet çıkaran fırınlar (Demirtaş, 2014a: 62) vardı, bunlar aynı zamanda gemilerin ihtiyaçlarını da karşılardı. Peksimetler, dayanıklı ekmekler olduklarından gemiciler ve askerler için önemliydi. Elçilik fırınları ise daha çok, elçiliklerin ve batılıların yoğun olduğu Galata civarında bulunurdu. (Bozis, 2002: 5) Francala ekmeği tarzında iyi, beyaz ekmekler çıkarırlardı. Diğer çeşitlere göre daha pahalı olan bu ekmeğe narh uygulanmıyor oluşu fiyatını daha da arttırıyordu. Belgelerden anlaşıldığı kadarıyla halkın evinde de ekmek fırınları vardır. (Peçevi, 1985: 389) İstanbul Şeriyeye Sicillerinde yer alan ev satışlarında da evlerin bahçelerinde bulunan ocaklardan ve fırınlardan bahsedilir. Ancak bu evlerin sahiplerinin kimler olduğu ve bu fırınları ekmek yapmak için kullanıp kullanmadıkları bilgisine belgelerden ulaşamıyoruz.

Bunların yanı sıra ekmek yapmayıp çörek, börek, simit, kata, gevrek, lavaş, çakıl fodula, gözleme, Halep ve Şam böreği yapan fırınlar da vardı ve daha çok Eminönü'nde faaliyet gösterirdi. (Kömürcüyan, 1952: 47) Çörek ve simit fırınlarında bazen ordunun ihtiyacı olan peksimet de imal edilebilmekteydi. Dernschwam'ın aktardığına göre, aşçı dükkânlarında büyük, içi derin fırınlar vardı, ortasında kor halinde ateş olur, yan taraflarına da ekmek hamurları atılır. Böylece ekmek kendiliğinden pişerdi. Üstü kubbe şeklinde çok katlı fırınlar da çoktur. (Dernschwam, 1987: 170) “Bunların çoğu iki kubbeli, kireç ocaklarına benzer. Alttan ısıtılır. Sıcaklık deliklerden yukarıya çıkar. Et ve tavuk buraya çukur bir kap içinde konulur. Kendi buğusu ile çok iyi pişer.” (Dernschwam, 1987: 170-171)

Kayıtlardan, seyahatnamelerden, sicillerden İstanbul fırınlarının yerlerini tespit etmek oldukça zor görünüyor. Ancak bazılarının yerlerine dair fikir yürütmek mümkün. Mesela elçilik fırınlarının Galata bölgesinde olduğu bilinmektedir. Askerlerin ve yola çıkacak denizcilerin yoğun olduğu Haliç kıyılarında en azından peksimet fırınlarının çok sayıda oldukları da söylenebilir. Böylelikle iç kesimlerden kıyılara maliyetli kara yolu ile taşıma yapılmak zorunda kalınmayacaktır. Kıyılarda bulunan peksimet fırınları sayesinde hem fırınların una ulaşması hem de asker ve denizcilerin ekmeğe ulaşması masrafsız ve kolay olacaktır. Özellikle koruma sistemlerinin gelişmediği dönemler için gıda maddelerini maliyetli ve uzun sürelerde taşımak yerine üretim ve tüketim alanlarını birbirlerine yakın yapmak uygulanan bir yöntemdi. Peksimet fırınları dışındaki ekmek fırınlarının da kıyılarda yeterli sayıda olması gerekirdi. Böylelikle gemileri demir atmış denizcilerin, tüccarların, çarşı-pazara gelenlerin, bekâr erkeklerin kısacası kıyı kalabalığının ihtiyaçları giderilebilirdi.

1552-53 tarihinde İstanbul'dan un alan fırın sayısı 96'ydı. Galata'dan un alan fırınlar 7, Kasımpaşa'dan un alanlar 3, Eyüp'ten un alanlar 4, Hasköy'den un alan 1 fırın vardı. Beşikaya'da da 3 adet fırın vardı. Toplam 114 adet fırına ilave olarak, fırınlarında ak ekmek işleyen ve buğday alan 17 adet fırın ve yine Galata'dan buğday alan 16 adet fırın mevcuttu. Bu durumda toplam ekmek fırını sayısı 147 olarak sayılmıştır. (Demirtaş, 2014a: 74) Hezarfen Hüseyin Çelebi, Sur içinde 12 si has ekmek fırını olmak üzere toplam 84 fırın bulunduğunu, bunlara ek olarak Eyüp'te 11, Üsküdar'da 14, Galata ve Yeniköy'de 25 olmak üzere İstanbul'daki fırınların tamamının sayısının 134 olduğunu söyler. Bu fırınlar günde 11.720 kile buğday kullanır, imaretler ve saray da eklendiğinde günde 20.000 kile buğday tüketilmekteydi der. (Aktaran: Demirtaş, 2014a: 75) On yedinci yüzyıl gezgini olan Kömürcüyan'a göre, 110 kadar fırında halkın ekmeği pişirilirdi. (Kömürcüyan, 1952: 17) Nüfus artışının devam ettiği on altıncı yüzyılda fırın sayısı da yıldan yıla değişiklik gösteriyor olmalı. Nüfusun ve buna paralel olarak fırın sayısının ne kadar arttığı, ancak yapılacak titiz bir çalışma sonunda anlaşılabilir.

### 2.3. ÇEŞİTLİLİKTEN KÜLTÜRE EKMEK

Gordon Child, kültürün farklılıklardan oluştuğunu belirtir. Farklı coğrafyalarda ve çeşitli iklim koşullarında yaşayan ilk insanlar aynı amaçlar için farklı aletler

kullanmışlardır ve bu farklılıklar kültürü oluşturmuştur. (Childe, 2005: 30-31) Benzer şekilde ekmek de insanların önceliklerine ve yaşadıkları bölgenin koşullarına göre çeşitlendi. İklim bakımından Amerika’da mısırın, Akdeniz’de buğdayın ve Asya’da (özellikle Çin) pirincin kolay yetişebiliyor olması, bu tahılların buralarda kolaylıkla yaygınlaşmasını da sağladı. Yaygın olarak üretilen tahılın yemek-ekmek yapımında kullanımını arttıkça bölgeler arası beslenme alışkanlıkları ayrılmaya, yani ekmek yerelleşmeye başladı. Birbirine yakın olan bölgelerde bile farklı ekmek çeşitleri görülebilmektedir; bölgenin iklimi benzer olsa dahi pişirme şekli, muhtevası, kullanım amacı farklılık doğurabiliyordu, hatta ekmeğin hamuru bile etkiliydi: “Un, su ve tuz karıştırılarak yoğrulmuş hamurdan yufka biçiminde ekmekler yapılır. Ama hamur mayalanırsa ince pide, pide, somun ve francala türü şişkin ekmekler de üretilir”. (Ünsal, 2001: 127-128) Kısacası bölgeden bölgeye ekmeğin yapım aşaması, kullanılan tahıllar, pişirilme şekli, içeriğinde kullanılan malzemeler, ekmeğe etki ediyordu. Bunlardan başka, insanların statüleri, ihtiyaçları, olanakları da ekmeği çeşitlendirmiştir. Bir zengin’in sofrasında lezzetinden dolayı yer alan ekmek, yoksul bir insanın sofrasında uygun fiyatından, bir asker’in sofrasında dayanıklılığından dolayı yer alabiliyordu. Kültürel bir kod olan ekmek, zamanla statü ve güç de ifade etmeye başlayacaktır. Ekmeğin koşullara bağlı olarak yerelleşmesi aynı zamanda farklılaşmasını da getirdi, ekmek kültürel bir öğe haline gelmeye başlayınca birbirinden farklı damak tatları ortaya çıktı.

Bir yanıyla ayrıştırıcı olan ekmek, bir yanıyla birleştiricidir. Medeniyetlerin ve uygarlıkların doğuş, gelişim ve yayılış sürecinin her safhasında yer alan ortak bir besindir. Temel besin olarak algılanan ekmek, yemeğe başından sonuna dek eşlik eder. Yemekte tavşan pişirmeyi düşünen biri bunun yerini kolaylıkla başka bir et çeşidi ile değiştirebilir. Bu durumda yemeğin seyrini etkilemez, biri kolaylıkla diğerinin yerini doldurabilir. Oysa ekmeğin yerini dolduracak başka bir şey yoktur, ekmezsiz yenen yemeğin artık *tadı tuzu kalmaz*. (Certeau ve Giard, 2009: 114-115) Ekmeğin bir diğer benzer yanı ise yoksulluğu çağrıştırıyor olmasıdır. Certeau ve Giard, yoksulluğu, acıyı ve açlığı çağrıştıran ekmeğin temel gıdadan ziyade kültürel simge olduğunu belirtir. (Certeau ve Giard, 2009: 116). Dünyanın çeşitli belgelerinde farklı unlar ve tekniklerle hazırlanan ekmek çeşitleri olsa da, ekmek, her şeyden önce yerleşik ve uygar insanın yemeğidir. Göçebe topluluklar, et yiyen “vahşiler” olarak kodlanırken yerleşik olanlar

ekmek yiyen “medeniler” olarak kodlanır. Gılgamış Destanı’nda da ekmek şehre ait bir figür olarak karşımıza çıkar. Bozkırdan şehre gelen Enkidu:

*Bakıyor ve kuşkuyla inceliyordu ona sundukları ekmeği  
Çünkü Enkidu bilmiyordu ekmekle karın doyurmayı;  
Ve birayla susuzluk gidermeyi. Alışmamıştı bunlara.  
(Bundan dolayı) Yosma açtı ağzını ve şöyle dedi ona:  
'Ekmek yemelisin Enkidu: Çünkü yaşamak için gereklidir bu!  
Bira iç: Memlekette adettir bu!'  
Enkidu da ekmek yedi doyuncaya kadar ve bira içti yedi büyük bardak!  
Rahatladı (böylece) ve hoşlandı ve (öyle) bir sevinç kapladı ki içini  
Yüzü aydınlandı, s[u]yla yıkadı kıllı vücudunu (!)  
Ve kokulu merhem sürününce bir adama benzedi! (Bottero, 2013: 230-231)*

Bu mısralar, ekmeğin ve biranın (bira, tahılların mayalanmasından yapılır) insana ve özellikle şehre ait olduğunu tekrarlıyor, medeni olmanın gerekliliği ekmek yiyip bira içmektir. Çölde hayvanlarla yaşayan Enkidu, şehre gelip ekmek yiyerek, bira içerek ve yıkanarak ‘adam’ olmuştur. Şehir medeniyettir; ekmek ve bira medenileştiren, medeniyete ait olandır. Braudel de et yiyen göçebelerin aşağı görüldüğünü buğday yiyen ve içen (ekmek ve bira) şehirlinin ise saygın kabul edildiği fikrine katılır. (Braudel, 2004: 95) Ancak ekmeğin zenginlikle kurduğu ilişki her döneme ve her zamana ait bir fikir değildir, değişiklik göstermektedir.

Bir hayli zaman geçtikten sonra bu ayırım beyaz ve kara ekmek olarak ayrılmaya başladı. Uzun yıllar boyunca dünyanın pek çok yerinde kara ekmek, köyü ve yoksulluğu çağrıştırırken beyaz ekmek şehri, zenginliği ve medeniyeti çağrıştırır. İsviçreli Johanna Spyri’nin kitabından uyarlanan Heidi çizgi filmde, İsviçre’nin köyünden Frankfurt şehrine giden Heidi, en büyük sevincini bir sepet dolusu beyaz ekmek gördüğünde yaşamıştır. Arkadaşı çoban Peter’in gözleri görmeyen yaşlı babaannesini de unutmayan Heidi, her yemekte masadan beyaz ekmek aşırıp babaanneye götürmek için saklamaktadır, çünkü babaannenin dişleri yoktur ve bu kara, kuru ekmeği yemekte zorluk çekmektedir. Bir köylü için beyaz ekmek çalınmaya değecek kadar kıymetlidir. Yakın zamana kadar Anadolu topraklarında da beyaz ekmek şehri, kara ekmek (buğday ekmek, esmer ekmek) ise köyü ve yoksulluğu çağrıştırırdı. Bir kültür olarak bölgeler arası farklılıklar barındıran ve farklı anlamlara gelen ekmek, bir yanıyla da aynıdır. Birbirine yakın bölgelerde dahi şeklen ya da içerik olarak farklılaşan ekmek, birbirinden uzak bölgelerde mana olarak aynılaşabilmektedir. Ekmeğin benzer bir şekilde,



dünyadaki pek çok insan için ortak bir anlamı da vardır; bu, ekmeği kutsal yapan, “yoksul doyuran” diye adlandırılan ortak bir zihnin ürünüdür. Ekmek gerekliliktir.

Şehre ait olan ekmek, on altıncı yüzyılın ikinci yarısından itibaren şehirde büyük bir sıkıntıya neden olacaktır. İklim dalgalanmaları sonucu tarımsal bir krize giren Osmanlı İmparatorluğu’nun hemen her bölgesinde belirli aralıklarla tahıl darlıkları yaşanmaktadır. Kırsalı büyük bir felakete sürükleyen bu kriz, İstanbul’un ekmeğinde de bazı değişikliklere neden olmuştur. Ekmeğin yokluğu, “medeniyetin nasıl çökebileceğini” gösterir. Kırsal için bir felakete dönüşen ekmeksizlik şehri de beraberinde bu felakete sürükleyecektir, çünkü şehirler, beslenme bakımından kırsala bağımlı mekânlardır. Ülkede yaşanan tarımsal kriz, şehre iaşe darlığı olarak yansıtacaktır; bu iaşe darlığı ise şehir için felaket demektir. Ekmeksiz kalan başkent, medeniyetle kurduğu bağı koparır adeta, şehre yokluk ve sefalet hâkim olur. Şehri şehir yapan sanki ekmektir!

### 3. ERKEN MODERN DÖNEMDE OSMANLI DEVLETİ VE İSTANBUL'UN İAŞESİ

On altıncı yüzyıl hem keşifler yüzyılı hem de imparatorluklar arası küresel çatışmalar yüzyılıydı. Ticaretin ülkeler arasında yaygınlaştığı ve deniz ticaretinin önem kazandığı bu yüzyılda, denizlere hâkim olmak önemliydi. Güneyinde Afrika, doğusunda Asya, kuzeyinde Avrupa kıtaları bulunan Akdeniz, ayrıca Atlas Okyanusu'na ve Kızıldeniz'den de Hint Okyanusu'na bağlanıyordu. Konumu bakımından hem deniz hem de kara yollarının bağlantı noktası olan bu denizin dünya ticaretinde önemli bir yeri vardı. On altıncı yüzyılın ilk yarısında, dolaşım sisteminin merkezinde Venedik vardı. Bu yüzden İtalya'nın ve aslında Akdeniz'in en zengin kentiydi. Ragusa, ticari olarak Venedik ile rekabet halindeydi. Doğu tahıllarını toplayan Ragusalılar, her yıl Mısır, İstanbul ve Batı Avrupa'ya sefer yapıp buralardan akıl almaz zenginliklerle dönüyordu. 1573 yılında bir turist olarak İstanbul'da bulunan Canaye, Ragusalıların 60 gemisi olduğundan bahseder ve ekler, belki Venedikliler 'de bile bu kadar gemi yoktur. (Canaye, 2009: 34.) Akdeniz'deki zenginliğe sahip olmak isteyen Fransız ve İngilizler de yüzyılın sonlarında güneye doğru gelmeye başladılar. On altıncı yüzyıl, ticaretin merkezinde olan Akdeniz'e hâkim olmak isteyen doğu ve batı imparatorlukları arasındaki mücadeleyle geçti. Akdeniz üzerinde rekabet devam ederken Cornelius Hautmann'ın yönetimindeki Hollanda tekneleri gidişte (1596'da) ve dönüşte (1598'de) Ümit Burnunu dolandılar. Bu yeni yol, Akdeniz için büyük bir felâket oldu. (Braudel, 1989: 145) On altıncı yüzyılın ikinci yarısından itibaren Avrupa'nın baharat merkezi artık Venedik değil, Amsterdam'dır.

On altıncı yüzyılda dünya genelinde özellikle yük taşımacılığında deniz yaygın olarak kullanılıyordu. Ticaret, teknelerle denizden yürütülüyordu. Çeşitli ticari malların yanı sıra askerler de teknelerle taşınıyordu, çünkü gemiler daha fazla yük alabiliyor, daha hızlı yol kat ediyor ve taşıma daha ucuza mal edilebiliyordu. Bu yüzden savaşlar, denizlerde ve denizler için yapılıyordu. Deniz taşımacılığının maliyeti düşük olmasına rağmen bazı dezavantajları da vardı. Deniz taşımacılığı hava koşullarından etkileniyordu, öncelikle geminin yol alabilmesine yetecek kadar su olması şarttı. Bunlardan başka kış aylarında, don ve rüzgârlı havalarda da deniz ticaretine mani oluyordu. Ancak öte yandan rüzgârın geminin yol alması için yeterli olması gerekiyordu.

Bu nedenle kış gelmeden, uygun rüzgâr yakalandığında taşıma işinin kısıtlı bir zamanda ve seri bir şekilde yapılması gerekiyordu. Bir diğer dezavantaj ise deniz kazalarıydı, bu durumda bazen yükün bir kısmının denize atılması gerekebiliyordu. Korsan saldırıları da deniz taşımacılığını zora sokan etkenlerden bir diğeriydi, özellikle Akdeniz bu bakımdan pek de güvenli sayılmazdı. (Aynural, 2002: 23) Yani maliyeti düşük olmasına rağmen deniz taşımacılığı için yeterli rüzgârı, güvenli suları, uygun hava koşullarını yakalamak şarttı. Bu da yılın belli ayları için mümkündü.

Denize göre daha elverişsiz olan kara yolu da hiç kullanılmıyor değildi, deniz ve nehirler aracılığı ile getirilen mallar, iç bölgelere kara yolu ile taşınıyordu. Ayrıca elzem durumlarda da karayolu taşımacılığına başvuruluyordu. Kara yolu ile değerli mallar (çünkü bunların karadan taşınması kendi maliyetini çıkarabiliyordu), (Braudel, 1989: 188) çeşitli ticari mallar, askerler ve haberler (posta) taşınıyordu. Karayolu taşımacılığında öncelik deve ve katırdı, çünkü bunlar dayanıklı hayvanlardı ve ihtiyaçları azdı. Hayvanların beslenmesi, taşıdıkları malın miktarı da düşünülünce karadan taşıma oldukça pahalıya mal oluyordu. Mesela, kıtlık zamanlarında hayvanları beslemek maliyetli oluyor, iyi beslenemeyen hayvanlar da güçsüz kaldıklarından işe yaramıyorlardı. Bunlara ek olarak kara yolları oldukça bakımsızdı, yollar engebeliydi, karadan taşımacılık güç ve uzundu. Yağmur yağdığında çamur yolları geçilmez kılabilirdi. On altıncı yüzyılın ikinci yarısı için konuşacak olursak karadan hareket etmek hemen her zaman eşkıya saldırısı riski de taşıyordu.

Osmanlı Erken Modern Döneminin hangi tarihleri kapsadığı tartışmalı olsa da Osmanlılar açısından kendilerini bilinçli olarak cihan fatihi bir imparatorluk olarak görmeye başladıkları Bizans İmparatorluğu'nun fetih tarihi olan 1453 yılından yine bilinçli olarak Batı'ya öykünmeye başladıkları, Tanzimat'ın ilanı olan 1839 tarihine kadarki dönem (Aksan ve Goffman (Ed.), 2011: 12) olarak tanımlanır. Tarihi dönemlere ayırmak bir tarafı baz alarak yapıldığı için başka bir tarafı hiçe saymak olacaktır (Aksan ve Goffman (Ed.), 2011: 11) Mesela “Karanlık Orta Çağ” tanımlaması, Avrupa'daki gelişmeler baz alınarak yapıldığı için başka bir çok yerin tanımlanmasında doğru bir ifade olmayabiliyordu. Bu nedenle Erken Modern Çağ'ın başlayış ve bitişine dair keskin bir tarihlendirme yapmak yerine bu dönemin ruhunun dünyada ve Osmanlı İmparatorluğu'nda neye tekabül ettiği anlatılacaktır.

Osmanlı İmparatorluğu diğer Avrupa devletlerinden dili, dini, Orta Asya'ya dayandırdığı kökleri bakımından bariz şekilde farklıydı; (Aksan ve Goffman (Ed.), 2011: 17) ama birçok yönüyle de Erken Modern Dönem devletlerinin ortak özelliklerini taşıyordu. Mesela bugünden bakılınca “düzgün ve net” olmadığı düşünülen eski haritalar aslında o dönemin devletlerinin bakış açısını yansıtıyordu. Üstelik bu hem Müslüman Avrasya için hem de Hristiyan Avrasya için geçerli bir durumdu. Haritalar, çoğu zaman hem Osmanlı hem Avrupa için benzer şekilde, devletlere politikalarını meşrulaştırma ve topraklarını genişletme yolları öneren araçlardı. (Brummett, 2007: 15-58) Erken Modern Dönem'in bazı ortak özellikleri vardır, ama bu özellikler tüm devletlerde aynı şekilde görülmez. Bölgelerin ve toplumların kendi tarihleri, kültürleri yani özgünlükleri vardır ve bu, her benzerlik içinde bir miktar biriciklik sağlıyordu.

Osmanlı Devleti, döneminin şartlarına uygun olarak Erken Modern Dönem'in özelliklerini taşıyordu, ama kendi özgünlüğü ile. 1555-1562 yılları arasında Osmanlı Devleti'nde Avusturya elçisi olarak bulunan Busbecqo, “İstanbul'da çok çeşitli hayvanlar gördüm. Vaşak, yabankedisi, aslan, kaplan, leopar, panter... Bu hayvanlar terbiye ediliyorlardı. (...) Bir küçük fil yavrusunun dans ettiğini, top oynadığını gördüm. Tahmin ediyorum buna inanmıyor, gülümseyerek ‘fil top oynar mı?’ diyorsunuz.” (Busbecqo, 2002: 47) sözleriyle şaşkınlığını dile getirir. Aynı seyyah, Sultan Süleyman'ın sahip olduğu bazı doğanların büyük kartallara bile hücum ederek onları düşürdüğü (Busbecqo, 2002: 92) padişahın hayvanları arasında Hindistan'da yaşayan karıncayiyenin de olduğunu (Busbecqo, 2002: 178-179) gözlemler. Busbecqo'nun bu izlenimlerinde bir nebze şaşkınlık ve hayranlık vardır. Bu, tam da dönem devletleri tarafından insanlar üzerinde yaratılmak istenen etkiydi. 1573 yılında ülkeye turist olarak gelen Fransız seyyah Canaye, Osmanlı padişahının Ayasofya yakınlarında aslan, kurt, kaplan, yabani eşek, ikisi sırtında olmak üzere altı ayaklı bir inek beslediğinden bahseder. Ayrıca sokaklarda ayı ve aslan gibi yabani hayvanların gezdirildiğini ekler. Hayranlık duyduğunu itiraf ederek, aslanların ipini istediklerinde çözdüklerinden, onlara dokunduklarından ve onları kentte gezdirdiklerinden bahseder. (Canaye, 2009: 69-78) Hindistan'ın her yerinden, İstanbul'a padişahın yardım istemeye gelen elçiler, ona en nadir hediyeleri getirmektedirler: Olağanüstü renkleri olan papağanlar, baharatlar, kokular, merhemler, zenci köleler ve hadımlar. (Braudel, 1989: 369) 1539 yılında şehzade Cihangir'e ve Beyazıt'a düzenlenen sünnet şöleninde

zenginlik belirtisi olarak pirinç ve şeker sunulmasının yanı sıra hakimiyet ve prestij belirtisi olarak da leylek, horoz, denizkızı, kadirga, dev, fil, gergedan, at, papaz, kilise, 872 çeşit küçük kuş ve bitkiler, gül, menekşe, kertenkele gösterilmiştir. (Yerasimos, 2002: 36) İran Şahı, Osmanlı sultanına kıymetli İran ve Asur halıları, Kuran-ı Kerim, ender rastlanan hayvanlar hediye ederdi. Bu hediyeler arasında egzotik hayvanların bulunması dönemin ruhuna gayet uygun görünüyordu. 1593 yılında Avusturya seferine çıkan ordunun şehirden ayrılışına tanık olan eczacı Seidel, gördüklerini şöyle anlatır: “Ordu gerçekten de büyük bir güç gösterisi sergilemekteydi; gece gündüz develer, eşekler, atlar sırtında yüklerle Konstantinopolis kentinin içinden geçtiler.” (Seidel, 2010: 37) Osmanlı Devleti, hem yabancıların gözünde ve hem de kendi halkının gözünde muazzam bir güçtü, bu gücü pekiştirmek için de elinden geleni yapmış görünmektedir.

Erken Modern zamanlarda devletler kudretli, haşmetli ve her şeye kâdir olarak anılmak isterdi. Vahşi hayvanlara, görülmedik bitkilere sahip olmak, devasa binalar yapmak bu algıyı güçlendirdiği için önemliydi. Erken Modern dünyanın bir parçası olan Osmanlılar da egzotik hayvanlardan bir hayvanat bahçesi kurmuş, botanik çalışmalar yaptırmış ve hayranlık uyandıran camiler inşa ettirmiştir. Osmanlı Devleti, döneminin ruhuna uygun olarak *her şeye hâkim devlet* algısı yaratmak” konusunda yeterince istekli görünüyordu. İlk medeniyetlerde olduğu gibi Erken Modern Dönem devletlerinde de ekmek, hem insanların ve hem de devletlerin bel kemiğidir. Bu dönemde askerleri, köleleri, şehirlere yığılmış kalabalıkları beslemek için daha da önemli hale gelen ekmek, ticari hayatta da bazı değişikliklere neden oldu. Devletlerin tahıl ticaretine hâkim olmak için yaptıkları deniz savaşları, ticaret gemilerindeki buğdaya el koyan devletler, yapılan ticaret anlaşmaları, tahıl kaçakçılıkları ve eşkıyalıklar bu döneme damgasını vurdu. Diğer tüm Erken Modern Dönem devletleri gibi Osmanlılar da gücünü savaşan askerlere ve çalışan kölelere dayandırır. Deniz ticaretini yaygın olarak kullanan Osmanlılar, Venedik-İspanyol deniz savaşları nedeniyle kadirgalarının sayısını arttırmak zorunda kaldılar. Kadirga sayılarının artmasına paralel olarak kürekçi sayısını da arttırmak gerekiyordu. Ancak on altıncı yüzyılda kadirgalarda Ortaçağ’da olduğu gibi hür insanlar çalışmıyordu artık, bu yüzyılda kürekçiler, mahkûmlar ve kölelerdi. (Heberer, 2013:

13)<sup>25</sup> Kadırğa sayısının arttırılmasıyla kürekçi olarak daha fazla köle ihtiyacı doğdu. Bu kalabalık köle grubunu ve askerleri besleyebilmek için yeterli yiyeceğe sahip olmak önemliydi. Ucuz, depolanabilir, dayanıklı ve besleyici olan ekme, birçok devlet için olduğu gibi Osmanlılar için de kalabalıkları beslemekte öncelikli tercih oldu. Osmanlı İmparatorluğu'nda köleler ve askerlerin beslenmesine yakından bakılırsa ekmeğin taşıdığı önem daha iyi anlaşılacaktır.

1583 yılında Akdeniz'de Osmanlılara esir düşen Alman Michael Heberer 'in tutsaklık günlerinde kaleme aldığı yazılar, bir kölenin hayatında ekmeğin ne kadar önemli olduğunu göstermesi açısından oldukça önemlidir. Köle Heberer 'in bulunduğu gemi zaman zaman ihtiyaçları karşılamak için ya da başka zaruretlerden, mola vermek durumunda kalmıştır; bu gibi durumlarda gemiye alınan ihtiyaçları not etmiştir Heberer: Tunus'ta pasaport kontrolü için durdurulduğunda; taze et, hurma, nar, ekme ve yolda ihtiyaç duyabileceği başka şeyler almıştır. (Heberer, 2004: 58-59) İskenderiye'de: "Afrikalılar yorgun olduğumuzu görünce ekme almaya gittiler. Güzel, beyaz, yuvarlak somunlarla geri geldiler, İskenderiye'de ekmeği böyle yapıyorlar." (Heberer, 2004: 87) İskenderiye'de Venedikli bir tacir parasını kendi ödeyerek kölelere taze su, taze ekme, kavun, hıyar ve kurabiye alıp aralarında bölüştürür. (Heberer, 2004: 103) Başka bir sefer yine "peksimet, kavun ve kuru soğan verdiler" ya da "...taze ekme verdiler" (Heberer, 2004: 110.) diye aktarır Heberer. Mısır'da odun kıt olduğundan köleler topladıkları tahtaları satıp ihtiyaca göre peynir, soğan, sarımsak, ekme veya et alıyorlar. (Heberer, 2004: 114.) İskenderiye'den kadırgalarına aldıkları sultan, kölelere ekme, zeytinyağı ve sirke dağıttırır. Peksimeti zeytinyağı ve sirkeye batırarak yemenin insana güç verdiğinden bahseder Heberer ve bunu kendisinin bizzat o gün ve sonraki günlerde tecrübe ettiğini ekliyor. (Heberer, 2004: 170) Tekirdağ'a varınca aynı sultan kölelere et, ekme ve kiraz ikram ediyor. (Heberer, 2004: 180) Naîmâ, yakalanan Macar esirlerin ellerine birer miktar *beyaz ekme* verilip yollanmasından bahseder. (Naîmâ, 1967: 176 ve 285 ve 289) Bir köleye özgürlüğünden sonra verilebilecek en değerli şey belki de ekmedir. Köle Heberer 'in anlattıklarını da hesaba katarak denilebilir ki, köleler için öncelik hayatta kalabilmektir, bunun için de mümkün olduğunca iyi beslenebilmek ve dinç kalmak önemliydi. Kölelerin hayatta kalabilmelerini tüccarlar da

<sup>25</sup> Suraiya Faroqhi'nin giriş yazısı için bkz: Heberer, 2003.

gözetiyor olmalı, bunun için yapılan her alışverişte gemiye ekmek alınıyor. Böylelikle kölenin ölmeyecek kadar doyması ve çalışması sağlanıyordu. Ekmek, bir köle için “illa” gerekli olandır.

Erken Modern devletlerin sacayaklarından bir diğeri olan askerler için ekmeğin önemi aslında on altıncı yüzyıldan çok daha eskilere dayanır: Akhilleus’un yaptığı şölende et, ekmek ve şarap sunulur bol bol, bu savaş öncesi hazırlıktır, çünkü *ekmekle şarap verir insana saldırma gücü*. (Homeros, 2008: 243) Odysseus, savaş öncesi Akhilleus’a beklenen savaşın uzun süreceğini ve Akhalara ekmek ve şaraptan pay vermesini söyler, sonra ekler: “Ekmekten, şaraptan gelir savaş gücü, saldırma gücü, ekmek yememiş adam karşı koyamaz, gün batıncaya dek dayanamaz savaşa.” (Homeros, 2008: 430) Savaş öncesi askerlere ekmek verme adeti, Roma’da da devam ediyor. Ekmek askerlerin temel besin kaynağı idi, savaşının simgesi idi. (Ünsal, 2011: 21) “Padişah son defa İran’a savaş açtığında eski Roma adetlerine uygun olarak sipahilerin durumunu düzeltmek ve onları onure etmek için kendilerine ek ödenek olarak 16 florin ve 2 kile un verdi.” (Dernschwam, 1987: 199) Savaşlar insan gücüne dayalı olduğu sürece askerin gücü de ekmeğe dayalıydı.

Kalabalık bir orduya sahip olan Osmanlılar da diğerleri gibi gücünü dayandırdığı askerleri doyurmak, sefer esnasında ordunun iaşesini sağlamak zorundaydı. Hububatın, askeri yönden stratejik bir önemi vardı, Osmanlı’nın Doğu’da ve Batı’da yürüttüğü savaşlar için ordusunu besleyebilecek yeterli hububata ihtiyacı vardı. (Güçer, 1964: 40) Harîmi’nin anlattığına göre, Şubat 1579’da Şark seferi esnasında soğuklara maruz kalan askerlerin bir kısmının elleri ve kulakları donmuştur. Soğuklar kıtlıkla birleşince (soğukların olduğu yerde iaşe sorunu nedeniyle kıtlık neredeyse kaçınılmazdır) özellikle gece saatlerinde toplu ölümler yaşanmaya başladı. Öyle ki sağ kalanların, cesetleri gömmeye ya da şehir dışına çıkarmaya bile mecali kalmadığından, cesetler donmuş halde toprak üzerinde kalakalmıştı. (Aktaran: Karademir, 2014: 59) Osmanlılar, seferde ordunun iaşesini sağlamanın savaşın sonucunda ne kadar etkili olduğunun farkındaydı. Bu yüzden miri arazilere hububat ekilmiş ve devlet bu sürece ekiminden hasadına kadar dâhil olmuştur. Hububatın kontrolü sağlanarak seferlerde yaşanabilecek sıkıntılar azaltılmak istenmiştir. Ayrıca çeşitli güzergâhlarda buğday depoları yapılmış bunlar daima dolu tutulmaya çalışılmıştır. Sefere çıkan ordunun lojistiği buradan

sağlanmıştır. Ayrıca ordu sefere çıkacağı zaman yol üzerindeki bölgelerden sefer için peksimet (MD, 5, hüküm: 992; MD, 5, hüküm:1748; MD, 5, hüküm:1099) ekmek, arpa, alef hazırlaması istenirdi. Seferin yapılacağı istikametteki kaza kadısı da halktan un, buğday, arpa, bal, yağ, saman, odun, peksimetten oluşan malları (sürsat zahiresi) toplar ve önceden belirlenen menzillere ulaştırırdı. (Demirtaş, 2014a: 34-35) Ordunun beslenmesi Osmanlı için elzem bir konuydu, önce ordunun ihtiyacı karşılanır sonra darlık bölgelerine buğday yollanırdı. (MD, 5, hüküm: 1679)

Acemler de Osmanlılar gibi savaşta ordunun iaşesini sağlamanın ne kadar önemli olduğunu, iaşesi sağlanamayan askerin ne kadar güçsüz ve savunmasız kalacağını biliyor ve bunu bir savaş taktiği olarak kullanıyorlardı. Acemler geri çekilirken düşmanı yiyecek sıkıntısına sokmak için (Busbecqo, 2002: 102-103) her yeri ateşe verip, halkı başka yere taşırlar. (Dernschwam, 1987: 126) Osmanlılar bu savaş taktiğine karşı kendilerince bazı önlemler alıyordu. Safevilerle savaşmak için yola çıkan Osmanlı ordusu, binlerce millik mesafeye su, un, peksimet, et, pirinç, tuz gibi erzakını beraberinde taşırdı. (Dernschwam, 1987: 52) Padişah sefere çıktığında her 10 yeniçeriye bir at vererek yeniçerilerin bu atlara erzaklarını yüklemelerini ister. Her ne kadar seferde erzak çok kıymetli ve çok pahalı ise de padişah daima ihtiyaca kâfi gelecek miktarda erzakı ihtiyat olarak bulundurur. (Dernschwam, 1987: 90-91) 1529 Viyana Kuşatmasında olduğu gibi ordunun iaşesi oldukça maliyetli olsa da dışarıdan, develerle de taşınırdı. Braudel'in aktardığına göre, "kapıcı" tekneleri<sup>26</sup> at ve develeri durmaksızın Asya'dan Avrupa'ya taşımaktaydılar. Bu teknelerin gidiş gelişleri İstanbul limanı için alışıldık bir manzaraydı. Deve kervanlarının Kuzey Afrika'da, at, eşek ve katırların Balkan, Suriye ve Filistin dağlarında uzun mesafeler kat 'ettikleri de bilinmektedir. (Braudel, 1989: 269) 1573 yılında Osmanlı topraklarına gelen gezgin Canaye'nin aktardığına göre; Yeşilköy'de yiyecek bulmakta zorlanan Türk kadırgaları Bandırma'da kalarak çevreden getirilen peksimeti gemilere yüklemişlerdi. (Canaye, 2009: 94-95) Alınan bu tedbirler dışında mecbur kalındığında sultanın erzak denkleminin açıldığı da bilinmektedir. Sultanın erzakı, bunlara bağlı askerlere ölmeyecekleri oranda tartılarak verilirdi. Yanlarına yedek hayvan alarak erzak yükleyen diğer askerler ise zorda kalınca bu erzakı idareli şekilde kullanırdı. 1555 yılında Avusturya elçisi olarak İstanbul'a

<sup>26</sup> Hayvanların teknelere yüklenmeleri için kapıları vardır.



gelen Busbecqo, Osmanlı askerinin, birkaç kaşık unu su ile karıştırıp biraz tereyağı ilave ederek ateşte kaynatıldığını ve üzerine tuz ve baharat ekleyerek yediğini yazar. Bu yemeği eğer yanlarında varsa peksimetle yediklerini de ekler. (Busbecqo, 2002: 103)

Osmanlı yöneticileri ve askerleri sefer esnasında yaşanması muhtemel iâşe darlığını önlemek için bazı tedbirler alırlar. İâşe de öncelik maliyetin düşük olması ise de sefer esnasında bu düşünülecek bir ihtimal değildir, zorda kaldığı durumlarda uzak bölgelerden hububatların sefer bölgesine nakledildiği de görülür. Osmanlıların hububatı önemsemelerinin bir nedeni kalabalıkları beslemek ise de bir diğer nedeni Lütfi Güçer'in altını çizdiği üzere hububatın hazineye sunduğu önemli katkıydı. (Güçer, 1964: 39) Amerikan başkanı Hoover: "Harbde ilk söz topların, son söz ekmeğin." diyerek yirminci yüzyılda durumun pek de değişmediğine işaret eder.

### 3.1. OSMANLILAR'DA-İSTANBUL'DA EKMEK VE YEMEK:

*Din direği ilk pirleri Hz. Adem'dir ki ayet, "Şu ağaca yaklaşmayın. Yoksa ikiniz de (nefsine) zulmedenlerden olursunuz." [Bakara, 35] diye buğday ağacından yeme diye Allah Adem'e emreder. İnsan unutkan olduğundan Hakk'ın emrini unutup yeryüzüne inince yine Hakk emri ile buğdayı Cebrail getirip bir diktikde buğday kaynatmıştır. Adem Peygamber'in [159b] yiyerek açlığını giderdiği ilk yiyecek buğday çorbasıdır. Halen bir kimse evine bir adam davet etse "Baba aşu çorbası yiyelim" der. Muhallebi aşu şekerli palilde yiyelim demez. Daha sonra Cebrail'in öğretmesiyle Hz. Adem Peygamber buğdayı un edip hamur edip, sonra ekmek edip sıcak iken yiyip açlığını giderdi. Bundan dolayı taze sıcak ekmek taze can verir. (Evliya Çelebi, 2008b: 490)*

Evliya Çelebi

Her esnafın bir piri olduğundan bahseden Evliya Çelebi, ekmekçi esnafının piri olarak Hz. Âdem'i gösterir. Tanrı, yasak elmayı yiyen Âdem peygambere: "... toprak senin yüzünden lanetlendi dedi. Yaşam boyu emek vermeden yiyecek bulamayacaksın." (Kutsal Kitap, 2009: 4) Bu, Âdem Peygamber'in işlediği suçun cezasıydı. "Ekmek, bir Âdem'i cennetten sürdürdü; beni ise cennetliklerle kaynaştırdı." (Rumi, 2007: 93) diyen Mevlana da Âdem peygamberin cezasının ekmek olduğunu vurgular. Âdem Peygamber'in insan olmasıyla ekmek yemesi arasında bir ilişki vardır, ekmek yemek insana ait bir özelliktir.

On altıncı yüzyıl Osmanlı İmparatorluğu'nda ekonomi tarıma dayalıydı, bununla ilişkili olarak nüfusun %90'ı kırsal alanda yaşayıp tarımla uğraşır. Tarımsal üretim yapan köylünün çoğu devlet mülkiyetinde olan topraklarda ya da az sayıda bulunan aile mülkiyeti üzerinde tarım yapardı. (Pamuk, 2013: 32) Geriye kalan kesim ise daha çok şehirlerde yaşayan ve ticaretle ya da zanaatla uğraşanlardı. Reaya olarak adlandırılan Osmanlı köylüsü, evli olup olmadığına, işlediği toprağın miktarına, toprak sahibinin kim olduğuna bağlı olarak belli başlı vergiler öderdi.<sup>27</sup> Devletin belirlediği bazı kimseler devlet topraklarının mülkiyetinden sorumlu olarak sipahi atanırdı. (Pamuk, 2013: 34) Köylü, toprağını işlediği sipahiye belli oranda vergi vermekle yükümlüydü. Ancak sipahilerin zorda kaldıklarında bunu kötüye kullandıkları da bilinmektedir.

Akdeniz bölgesi için en yaygın kullanılan hububat, özellikle buğday (Braudel, 1989: 151) olmak üzere ardından arpa, çavdar ve yulaf gelir. On altıncı yüzyılda Anadolu'da buğdayın tüm ürünler içindeki payı %90 civarındaydı. (Aktaran: Karademir, 2014: 217) Osmanlı'nın esas yiyeceğini buğday ve ondan üretilen ekmek ve yemekler oluşturuyordu. (Akdağ, 2014: 143) Faroqhi de ekmeğin –en azından Anadolu'da– neredeyse sadece buğdaydan yapıldığını, arpa ekmeğinin büyük bir olasılıkla kıtlık zamanlarında tüketildiğini söyler. Çavdar aslında pek bilinmeyen bir tahıl değildi, ancak ekmek pişirmede pek tercih edilmiyordu. (Faroqhi, 2014: 248) Anadolu coğrafyasında ekmek, öncelikle buğday olmak üzere mısır, arpa, darı, yulaf, çavdar gibi tahılların öğütülmesiyle elde edilen unun suyla karıştırılıp çeşitli yöntemlerle pişirilmesiyle elde edilir. Pirinç ise daha çok varlıklı kişilerin tercih ettiği bir tahıldır. (Yerasimos, 2002: 13)

Sıradan İstanbullunun sofrasında olduğu gibi padişahların sofralarında da buğday ağırlıklı beslenme hâkimdir, elbette kalite farkıyla. Fatih Sultan Mehmet'in kahvaltılarında biri şöyledir: yumurtalı lapa, mantı ve yoğurtlu erişte; ertesini gün ise yine mantı, kestaneli bulgur pilavı ve muhallebi. (Yerasimos, 2002: 28) Mantıdan sonra en sık lapa vardır menüde, ondan sonra ise kestaneli bulgur. (Yerasimos, 2002: 29) Et ve börek de sık karşılaşılan yemeklerdendir. Görüldüğü gibi buğday ve buğdaydan yapılan yiyecekler sultan sofralarında da ağırlıklı bir yer tutardı. Erken Modern döneme

<sup>27</sup> Osmanlı vergi sistemi kapsamlı bir konu olduğundan bu çalışmaya dahil edilmedi, konuyla alakalı daha geniş bilgi için bkz: Halil İnalçık, (1995). Osmanlılarda Raiyyet Rüşümü. *Bellekten* (c. 23). Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, s.31-65.

ait olan değişim, çeşitlilik ve merak, Osmanlı mutfağına da yansımış görünüyor. Kanuni Sultan Süleyman döneminde sarayda kullanılan baharatların ve ender bulunan ürünlerin çeşitleri ve miktarı artmıştır. (Yerasimos, 2002: 30) 1590'larda İstanbul'da bulunan Seidel, Sinan Paşa'nın sofrasına davet edilir. Canaye gibi Seidel de deriden bir şey serildiğinden ve üzerine yemekler konduğundan bahseder. Ona göre Sinan Paşa'nın sofrası gayet sadedir, taze pişmiş ekmekler, meyveler ve yoğurt vardır bu sofrada. Paşa, yoğurdu sulandırıp içine "bolca ekmek ufalayarak hızlıca" yer. (Seidel, 2010: 29)

Osmanlı İstanbul'unun sokaklarında farklı çeşitte birçok ekmekle karşılaşılıyor. Bunların en bilindik olanları, Osmanlı kurumlarında tüketilen ve kayıtlarda ismi geçenlerdir. Mesela fodla ekmeği, daha ziyade imaret fırınlarında pişirilen (Sertoğlu, 1997: 144) ve aşevlerinde tüketilen bir ekmek çeşidiydi. Bugünkü ramazan pideleri gibi ince, mayalı, ekşice, lezzetli, kolay kopan bir ekmektir. Yaygın olarak tüketilen (Yerasimos, 2002: 14) bu ekmek tüm imaretlerde yoktu, daha çok büyük imaretlerde bulunurdu. Fodla (fodula) harci ekmek fırınlarında çıkarılan ekmek çeşitlerinden biridir. (Aktaran: Demirtaş, 2014a: 59) Lifli ve kepekli olan fodla ekmeği hem sağlıklıydı ve hem de geç acıktırıyordu. Saray çalışanlarının, yeniçerilerin, darüşşifada kalan hastaların yediği bu ekmek has ekmeğe göre düşük kalitede olsa da yine de herkesin yiyebileceği ucuz bir ekmek değildi. Evliya Çelebi'nin aktardığına göre; yoksullara gayet lezzetli olan siyah fodla verilirdi. (Evliya Çelebi, 2008a: 134) Francala ekmeği ise gayet iyi ve has undan yapılan uzun ve ince bir ekmek çeşidiydi. Fiyatı normal ekmekle aynı olmasına rağmen gramajı normal ekmekten daha düşüktür, bu yüzden pahalıdır ve lüks ekmek kategorisindedir. Daha çok zengin batılların tüketmeyi tercih ettiğinden İstanbul francala fırınlarının çoğu elçiliklerin yoğun olduğu Galata'daydı. Aynural'ın aktardığına göre francala fırınlarının sayısı sabit değildi, yıllara göre değişkenlik gösterebiliyordu. Diğer fırınlar için böyle bir durum söz konusu değildi. (Aynural, 2001: 121) Peksimet pişirildikten sonra kesilen ve dilimlenerek kurutulan bir ekmek çeşididir. Uzun süre bozulmadan dayanabilmesinden dolayı özellikle askerler ve denizciler tarafından kullanılırdı. Miri kürekçi esirler, (MD, 6 (cilt:1), hüküm:68) kürekçiler, (MD, 12 (cilt:1), hüküm:32) köleler çoğunlukla peksimet ile beslenirdi. Ayrıca askerlere tayın olarak, (MD, 6 (cilt:2), hüküm: 922) hac yolundaki fakirlere sevap olarak, (MD, 5, hüküm:894) etrafa zarar vermeyen leventlere ödöl olarak (MD, 5, hüküm:574) pekismet verildiği de oluyordu. Osmanlı Devleti'nde farklı amaçlar için

kullanılan peksimet oldukça önemli bir ekmek çeşidiydi. Simit ve çörek, iyi ekmek türlerinden sayılıyordu, ağırlığı normal ekmeğin yarısı kadardı. Seyyahların aktardıklarından anlaşıldığına göre, poğaçaya İstanbul'da gayet yaygın tüketiliyordu. Hemen her seyyah poğaçaya ile karşılaşmış ve onu sevmiş görünüyor. Dernshwam, aslının Rusça ve Bulgarca olduğunu iddia ettiği poğaçanın yapılışını şöyle anlatır: “Un temiz bir su ile yoğrularak hamur hazırlanır, bu hamura tuz atılmaz. İstenilen büyüklüğe göre hamura şekil verilir. Bir veya iki toprak tencere içinde kor halindeki ateşe konulur. İyice ısıtılan bu toprak kapların içine poğaçalar dizilir, üzerine kor halindeki ateş yayılır. Pişince yanan yerleri bıçakla temizlenir, bu tarzda pişen poğaçaya çok lezzetli olur. Poğaçaya fırında da pişirilir.” (Dernschwam, 1987: 176) Yine Dernschwam, İstanbul'da Viyana ve Budin'de olduğu gibi küçük sandviçler yapılmadığından, ama *yağlı ekmek* ya da *boğaca* gibi şeyler yapıldığından bahseder. (Dernschwam, 1987: 73) 1577 yılında Kutsal Roma Germen elçilik heyetinde din görevlisi olarak Osmanlı İmparatorluğu'na gelip burada dört yıl kalan Salomon Schweigger, burada yediği ekmeği “Tadı bizim memlekette hamur teknesinin kenarlarından kazınan hamurdan yapılan özel bir çeşit ekmeğine benziyordu. Bulgaristan'da da poğaçaya denilen bu çeşit ekmekler çok yaygındır. Ekmek lezzetliydi.” (Schweigger, 2014: 31) kelimeleriyle tanımlıyor. 21 yaşında turist olarak ülkeye gelen Fransız gezgin Canaye de mayasız hamurdan yapılmış, külde pişmiş bir çeşit poğaçadan bahsediyor ve bununla birçok yerde karşılaştıklarını söylüyor. (Canaye, 2009: 38) Bassano, içine tereyağı konup üstüne çırpılmış yumurta sürülen galeta tarzı beyaz bir ekmekten bahsediyor (Bassano, 2015: 97) ki bu tarif galetadan çok poğaçayı andırmaktadır.

Beyaz ekmek olarak da adlandırılan has ekmek, dünyanın hemen her yerinde olduğu gibi, Osmanlı topraklarında da kıymetli bir ekmektir. Genellikle kral ya da padişahların ve elit kesimin tüketebildiği bu ekmek oldukça pahalıdır. Büyükelçinin sarayında davetli olduğu bir yemeği aktaran Fransız gezgin Canaye, sofrayı tanımlarken Kemeraltı'nın bir baştan öbür başa yemeklerle dolu olduğunu belirtir. Bu sofrada pilav, darı, meyveler, hamur işi ve et vardır; bunların yanı sıra bir de “bembeyaz ekmek” vardır bu sofrada. (Canaye, 2009: 53) Beyaz ekmeğin armağan edildiği durumlar da vardır. Mesela Canaye, İstanbul'dan ayrılırken büyükelçi ona ve grubuna üzümlü bisküvi, padişah fırıncısının pişirdiği bir kaç ekmek armağan etmiştir. (Canaye, 2009:

92-93) Beyaz ekmek, saray sofralarında görülen, değerli misafirlere sunulan, kıymetli bir armağandır.

Seyyahlar, yedikleri ekmekleri daha çok lezzet bakımından tanımlamışlardır, şekillerinden ve başka detaylardan pek bahsedilmemiştir. Yine de sunulan farklı fikirler, İstanbul'da bulunan ekmekler hakkında bir fikir edinilmesine yardımcı oluyor. Evliya Çelebi'nin on yedinci yüzyıldan aktardığı, ekmekçi dükkânlarında satılanlar, ramazan pidesi, somun, lavaşa ve yufka ekmekleridir. (Evliya Çelebi, 2008b: 491) Bunlardan başka has beyaz pamuğa benzer sünger gibi göz göz pişmiş Tophane somunu, (Evliya Çelebi, 2008b: 406) beyaz Arnavutköy ekmeği ve peksimeti (Evliya Çelebi, 2008b: 414) Galata'nın has beyaz francala ekmeği (Evliya Çelebi, 2008b: 394) de İstanbul'da görülen ekmeklerdendir. Alman Dernschwam, Sırbistan'ın Niş köylerinde karşılaştığı ekmekleri beyaz buğdaydan yapılma çörekler olarak tanımlar ve muhtemelen kendi damak tadına daha yakın bulduğu için "ekmekler iyi" (Dernschwam, 1987: 26) diye tanımlar. Şehirde karşılaştığı ekmeği ise, "ekmek şehrin her tarafında buğday unundan hazırlanır, oldukça beyaz ve tuzsuzdur. Fırında pişirilir. Türkler daima taze ekmek yemek istedikleri için fırıncılar genellikle her gün çıkaracakları ekmeklerin miktarını ertesi güne kalıp bayatlamasın diye iyi ayarlamak zorundadırlar." sözleriyle anlatır. "Ayrıca üzeri tüylü gibi veya leke leke pastaya benzeyen bir şeyler de yapıyorlar." diye ekler. Bundan başka Galata'da Venedik tarzı beyaz sandviç yapıldığından bahseder. Küçük, beyaz, yuvarlak sandviçlerin 5 tanesi 1 akçeye satılır. 4 tanesi birlikte pişirilen ve her sandviç enine ve boyuna kesildiğinden ortasında bir haç beliren bu ekmeğin tanesi 1 akçedir. (Dernschwam, 1987: 73) Bazı ekmeklerin üzerine çörek otu ya da susam tohumu serpilir. Zaman zaman ekmeklere şırlanyağı denilen susam yağının sürüldüğü de olurdu. (Dernschwam, 1987: 176) 1551'de Osmanlı İmparatorluğu'na gelen Nicolas de Nicolay, Cezayir kadırgalarının amirallerinin ve bazı Türkler ile Mağribîlerin kendilerine çeşitli meyveler (armut, elma, incir, üzüm, kavun) ve tadı pasta ya da turtayı andıran mayasız ekmekler getirdiklerinden bahseder. (Nicolay, 2014: 73) Ekmek, toprak bir kap içinde ya da ince açılmış hamur kızgın bir saç üzerinde pişirilir. (Dernschwam, 1987: 177) Fırını olmayan evlerde yassı ekmek saçta pişirilirdi. (Faroqhi, 2014: 248) Yakacağın az olduğu dönemlerde önceden ekmekler pişirilir, kurutulmuş hazır edilir ve yenmeden önce de ıslatılarak tüketilir. (Faroqhi, 2014: 249) Bugün hala Anadolu'da bu ekmek çeşitlerinin birçoğunu görmek mümkündür. Ekmeği fazladan

pişirip kurutmak ve tüketileceği zaman ıslatarak yemek de hala yaygın olarak uygulanan bir yöntemdir.

1585-1588 yıllarında Osmanlı'da bir köle olarak bulunan Heberer, yediği bir ekmeği “Rodos'tan gelen taze ekmeğe bize yaramadı, hamuru biraz ekşi olduğundan midemize dokundu, baş dönmesi ve sersemlik yaptı; hepimiz uyuklamaya başladık. Ben yaşamım boyunca böyle bir ekmeğe yemedim...” (Heberer, 2003: 221) sözleriyle ifade eder. 1532-1540 yılları arasında Osmanlı İmparatorluğu'nda yaşayan Luigi Bassano da burada yediği ekmeklerden pek memnun kalmamış görünür: “Türklerin yediği ekmeğin tadı genelde çok kötü, rengi siyah ve kötü pişmiştir. Bunun nedeni bazen çok büyük ekmeğe yapıyorlar ve içine kimyon tohumu, haşhaş ve başka bin türlü kendi şeylerini koyuyorlar, öyle ki dışı pişiyor içi ham kalıyor.” (Bassano, 2015: 96-97) Çok ince ve geniş olan başka bir ekmeğe bahsederken bunu da fazla pişmiş buluyor ve “yanık ve tadı kötü” olarak tanımlar. Yazar, kötü ekmeklerin nedenini değirmenlerden gelen kötü una bağlıyor. “Sonuçta evinde yaptığın gibi iyi bir ekmeğe yiyemiyorsun. Sultan bulabildiği zaman çok beyaz bir ekmeğe yiyor ama bu çok tatsız bir ekmeğe. Ben ondan yedim, dişlerimin arasında kireç varmış gibi geldi. Yeniden söylemek gerekirse her şeylerinde bizdeki incelik yok.” (Bassano, 2015: 97) 1553-1555 yılları arasında Osmanlı topraklarında bulunan Dernschwam da diğerlerine katılarak İstanbul'daki ekmeğin Avrupa'daki kadar lezzetli olmadığını belirtiyor ve ekliyor: “Her halde Türkler bunun için taze ve sıcak ekmeğe tercih ediyorlar. Beyaz ekmeğe lezzetini kaybediyor.” (Dernschwam, 1987: 172) Ekmeğin sıcakken lezzetli olduğu konusunda Kömürcüyan da Dernschwam ile aynı fikirdedir. “Türklerin ekmeği, tahta tabaklara 'benzeyen yassı ve yuvarlak şeklinde ve esmer renkte galeta gibi bir şeydir ve yalnız taze olduğu zaman lezzetle yenir.” (Kömürcüyan, 1952: 165) Bu noktada seyyahların da kültürel bir damak tatları olduğunu ve ekmeğin lezzetini kendi alıştıkları tatla kıyaslayarak bu yorumları yaptıklarını hatırlamakta fayda var. Yemek, güçlü bir kültürel koddur; memleketle özdeşleşir, gurbette özlenir. Seyyahların yaptıkları yorumlar, kendi kültürlerinden izler taşımaktadır. Bunlardan başka kayıtlara yansımayan ya da seyyahların karşılaşmadığı ekmeğe çeşitleri de vardır. Birbirine yakın bölgelerde dahi farklı çeşitlerde ekmekler olduğu düşünülürse özellikle sur dışında, göçmen mahallelerinde, İstanbul'un köylerinde birçok farklı ekmeğe çeşidi olduğu söylenebilir.

Sofraların olmazsa olmazı olan ekmek, döneminin en kalabalık şehirlerinden olan başkent İstanbul'da muazzam oranda tüketiliyordu. İmarethanelerde her gün düzenli olarak ekmek tüketiliyordu. Ancak bunun miktarı imarethanenin boyutuna göre değişmekteydi. İmarethanelerde genelde iki öğün ve çoğunlukla çorba ve ekmek verilirdi. (Singer, 2015a: 81) Ekmek ile birlikte verilen çorba ise bir öğün pirinç bir öğün bulgur çorbası olurdu. (Singer, 2015a: 84) Etle karışık pirinç yemeği, boza ve bir somun ekmek (Schweigge, 2014: 139) verenler de vardı. On altıncı yüzyılın sonunda İstanbul'da 15 büyük imaret vardı ve tahminen günde 10 bin kişilik yemek ve bundan daha fazla ekmek çıkarıyorlardı, bu da her 10 İstanbulludan birinin imaretlerde yediğini gösterir. (Yerasimos, 2002: 42) İstanbul'un en büyük imaretlerinden olan Beyazıt imareti aşhanesinde günde 10 bin kişi yemek yerdi. (Demirtaş, 2014a: 62) Büyük imaretlerin kendi fırınları vardı ve genelde buralarda fodla ekmeği yapılırdı. Faroqhi, imaret fırınlarında her gün ekmek yapıldığını ve bunun saf buğdaydan yapıldığını belirtir. Çok az bulundurulmuş arpa, konukların atlarına verilirdi. (Faroqhi, 2014: 261) Süleymaniye imareti fırını günde 2.400 ekmek yapardı. (Yerasimos, 2002: 44) İmaret fırınlarının darlık zamanları halka ekmek dağıttığı da olurdu. (Demirtaş, 2014a: 65) İstanbul'un en büyük bir diğer imareti olan Fatih İmaret günde 3300 ekmek dağıtır ve en az 1.117 kişi buradan yemek yerdi. (İnalçık, 2001a: 225) Bazı imaretler için ekmek somunlarının ebadı önceden belirlenmişti, standart bir somun, hamur halindeyken yüz dirhem gelirdi. Görünen o ki pirinç, bulgur ve ekmek imaret yemeklerinin demirbaşydı.

İmaretlerin yanı sıra kendi yemekhaneleri olan bazı dergâhlar ve camiler de vardı. Buralarda herkese ekmek, bir tas çorba ve bir parça koyun ya da sığır eti verilir. (Dernschwam, 1987: 59-60) Aşevleri, genellikle camilerin yanında bulunurdu. Seyyahların uğrak yeri olan kervansaraylarda, genellikle çorba ve ekmek verilirdi. İtalyan bir elçi olarak Osmanlı İmparatorluğu'na gelen Bassano, bazı kervansaraylarda hayır için ekmek, şerbet ve et ikram edildiğinden bahseder. (Bassano, 2015: 45) 1573 yılında İstanbul'a gelen gezgin Canaye'nin aktardığına göre, buralarda üç gün bulgur pilavı, bir kaç parça haşlanmış et ve dört ekmek verilir. (Canaye, 2009: 46) Tavuk Pazarı ve Alman Elçiliği yakınındaki Elçihan'da (bugünkü Çemberlitaş) kalan Dernschwam, "Burada mutfak yok, herkes aşevi ya da pazarlardan bir şeyler alır." (Dernschwam, 1987: 59) der. Yazar, insanların genelde imarethanelerden yediğini ya da sebze ve meyve gibi basit yiyeceklerle yetindiklerini ekliyor. (Dernschwam, 1987: 62)

Acemi oğlanlarının yemekleri ekmek, meyve, sade suda pişmiş arpa ya da bulgur çorbası, nadiren de ettir. (Dernschwam, 1987: 93-94) Alman seyyah Lubenau, Osmanlı ülkesinde çok fazla ekmek tüketildiğinden yakınmış, “artık onun kokusuna bile dayanamıyorum” diyerek şikâyet etmiştir. (Lubenau, 2016: 163) Osmanlıların yemek kültürlerinin temelinde ekmek ve et vardı. Bunlardan başka meyve-sebze, özellikle soğan ve yoğurt ile karşılaşılır. İstanbulluların genelde sade yemekler yedikleri sıklıkla seyyahlar tarafından tekrarlanır.

Geleneklerin ve adetlerin uygulandığı ritüellerde de ekmek oldukça önemlidir. Mesela sünnet sonrası ev sahibinin maddi seviyesine bağlı olarak yemek verilirdi. Genelde herkese koyun eti, pirinç çorbası, ekmek ve vişne suyu dağıtılırdı. (Bassano, 2015: 104) 1554-1562 yıllarında Osmanlı topraklarında bulunan Busbecqo, bir Sırp köyünde cenaze törenine denk gelir. Yüzü açık olan ölünün yanına yiyecek olarak ekmek, et ve bir kupa şarap konmuştur. (Busbecqo, 2002: 26) Yine Schweigger’in aktardığına göre, mezarlığa gelen ziyaretçiler yanlarında ekmek, peynir, yumurta, et gibi yiyecekler getirip hayvanların yemesi için bırakırlardı. (Schweigger, 2014: 218) Bu adetler bugün hala Anadolu’nun büyük bir kısmında devam etmektedir. Düğünlerde ve ölümlerde hala ekmeğin başı çektiği yemekler yenir ya da mayasız yufka ekmeğe sarılı kurbanlar dağıtılır.

Bir rahip olan Schweigger, 1578-1581 yılları arasında Osmanlı topraklarında bulunmuştur. Schweigger, hapishanelerde tutsaklara genelde 2 asper (gümüş akçe) gündelik ödendiğinden ve yiyecek olarak her gün belli büyüklükte bir somun ekmek ve pirinç verildiğinden bahseder. (Schweigger, 2014: 118) 1593 yılında İstanbul’un tersane bölgesindeki hapishanede tutsak olarak kalan Seidel ise mahkûmlara günde iki öğün olmak üzere sadece ekmek ve su verildiğini yazar. (Seidel, 2010: 41) Ancak hemen her durumda olduğu gibi burada da insanlar koyulan kuralların dışında alternatifler yaratabilmiş görünüyor. Gündüz çalışmaya çıkarılan mahkûmlar, çalıştıkları yerlerden bazen koyun ya da keçi ayağı veya sığır ciğeri edinebiliyorlardı. Daha iyi olanaklara sahip olanlar ise üç tavernadan birine gidip 4 akçeye bir parça et ve salata yiyebiliyordu, ancak ekmeğini kendisi temin etmek koşuluyla. (Seidel, 2010: 43-45) Hapishane hastanesinde yatanlar da her gün yanlarına bırakılan bir parça ekmek ve su ile hayatta kalmak zorundaydılar. Cuma günleri ise biraz haşlanmış mercimek ya da fasulye ile bir bardak şarap veriliyordu. (Seidel, 2010: 46) Hapishanede tutulanlar devlet için



“önemsiz” kimseler olduğundan beslenmelerine hassasiyet gösterilmiyordu. Köleler için olduğu gibi mahkûmlar için de önemli olan ölmemelerini sağlayacak kadar beslenmeleri idi ve bunun için çoğu zaman bir parça ekmek ve su yeterli görülüyordu.

İstanbul’a bir köle olarak gelen Heberer’in aktardığına göre; kadirgada her kürek başına (4 kişiye) 2 pfund (1kg) peksimet dağıtılıyordu. (Heberer, 2003: 125) “Bizi zincirledikten sonra içi su dolu tulumlar ve peksimet ve ya çifte fırınlanmış ekmek getirdiler.” (Heberer, 2003: 89) Hapishanede olduğu gibi burada da kendileri için alternatifler yaratan köleler iyi beslenmenin, zinde kalmanın yolunu aramışlardır. Mesela Heberer, çorap örerek kazandığı parayla yolluk olarak sarımsak, soğan, peynir ve ekmek almıştır. (Heberer, 2003: 149) Fransız bir tüccardan edindiği 2 medin ile de yumurta, ekmek ve tereyağı almıştır. (Heberer, 2003: 147) Gemi İstanbul’a demirlediğinde boş kalmamaları için başka işlerde çalıştırılan köleler, tüm gün çalışma karşılığında 4 *pfenning* (fenik, Alman para birimi) değerinde küçük bir somun alıyordu. (Heberer, 2003: 192) Oldukça zor bir iş olan mermer kesme işinde ise 6 feniklik ekmek kazanıyorlardı. Bazen iş sahipleri de kölelere yemek verebiliyordu, bu gibi durumlarda verilen yemeği yiyor, günlük tayını (ekmek) ise güneşte kurutarak gemideki zor günler için yanlarında saklıyorlardı. (Heberer, 2003: 194) Nitekim gemi mürettebatını doyuracak erzak tükendiğinde kürek mahkûmlarına da, denizcilere de yemek yerine peksimet verilmeye başlanırdı. (Nicolay, 2014: 150) Darlığın uzadığı dönemlerde ise ilk vazgeçilen “değersiz” köleler oluyordu, bu durumlarda bir köle için kuru da olsa bir miktar ekmek ve su bulmak hayatta kalabilmenin garantisi olarak oldukça önemliydi.

Yıllık buğday (ve diğer tahıllar) tüketimin kişi başına iki kental civarında olduğu kabul edilmektedir, ama daha düşük veya daha yüksek tüketimler de vardır. Eğer Akdeniz’de 60 milyon insan varsa, bu nüfus bu haddten hareketle aşağı yukarı 120 milyon kental buğday veya *ekmek haline getirilebilen tahıl* tüketmektedir. (Braudel, 1989: 282) Aynı hesaba İstanbul nüfusunun 450 bin olduğunu kabul edersek, şehir 900 bin kental buğday tüketiyor denilebilir. Bu hesaba, şehre gününbirlik ya da kısa süreliğine gelenleri de dâhil etmek gerekir ki o zaman bu sayı biraz daha artacaktır. Braudel, Mısır’dan gelen buğday yüklü 8 geminin, kentin ancak bir günlük ihtiyacını karşılayabildiğini söyler. (Braudel, 1989: 233)

Başkent İstanbul, günlük olarak imaretlerde, aşevlerinde, vakıflarda muazzam bir tüketici nüfusu doyuruyordu. Saraylılar, paşalar, elçilikler de hatırı sayılır ekmek tüketiyordu. 1573 tarihli muhasebe defterinden yola çıkılarak yapılan hesaplara göre saray halkı 8 bin kişiden oluşuyordu. (Yerasimos, 2002: 19) Sadece İstanbul'da yedi bin acemi oğlan vardı. (Dernschwam, 1987: 93-94) Tüketici olan bu muazzam kalabalığa sıradan İstanbulluları da eklemek gerekir. Her bir İstanbul hanesinde günde iki öğün yemek yendiği ve o oranda ekmek tüketildiği düşünülebilir. Bunların yanı sıra şehirde kalıcı olmayan tüketici nüfusun sayısı da az değildi. Tüccarlar ve beraberlerinde getirdikleri köleleri, askerler, mahkemeye gelenler, alışverişe gelen köylüler, mallarını satmaya gelenler, göçmenler, medrese öğrencileri, şehirde başıboş gezenler de başkent'in tüketicilerindendi. Büyük kısmı tüketici konumunda olan bu kalabalık bir arada düşünülürse şehrin iâşesinin önemi daha iyi anlaşılacaktır.

### **3.1.1. Osmanlı Ekmekçi Esnafı**

Esnaf grupları birbirleriyle rekabet halinde değildi, daha çok karşılıklı kontrol ve yardımlaşma prensibi ile çalışırlardı. Hiyerarşik bir yapıya sahip olan esnaf teşkilatının başında esnaf şeyhi, sonra sırasıyla esnaf kethüdası, yiğitbaşı, usta, kalfa ve çırak yer alırdı. (Kal'a, 1995: 424) İstanbul'un genel olarak beslenme, ekmek ve fırın işlerine başta İstanbul kaymakamı olmak üzere başkent kadısı karışırdı. (Refik, 1998: 70) Kethüda, esnaf birliğinin mali ve idari işlerinden sorumlu kişiydi. Kethüda, esnaflar arasındaki meselelerin çözümünde rol alır, gerektiğinde bunları kadıya taşırdı. Esnaf şeyhi, çoğunlukla merasim işlerini yürüten, esnafın genel sorunlarıyla ilgilenen ve esnaf teşkilatının başı olan kişiydi. Yiğitbaşı ise çırakların yetiştirilmesinden, esnafın disiplininden ve cezalandırılmasından, yeni ustalara şed (kuşak) kuşatılmasından sorumlu kişiydi. Yiğitbaşının yardımcısı sayılabilecek işçi başı, üretilen malların kalitesini kontrol ederdi. İhtiyar heyetinin bilirkişisi ise esnaf ve tüccar arasındaki dengeyi korur, narhın belirlenmesine katkı sunardı. (Kal'a, 1995: 424) Lonca başı hem üyelerin temsilcisi hem de devlete karşı sorumlu kişiydi, bir nevi denge unsuruydu.

Mantran, loncaların göreceli olarak otonom olduğunu iddia ederken; Baer sıkı bir kontrol altında olduklarını söyler; ikisi de loncaların güçlü bir devlet kontrolü altında olduğu konusunda hemfikirdir. (Yi, 2004: 13) Kal'a ise devlet için maaşlı çalışan

esnafın üzerinde doğrudan, serbest çalışanların üzerinde ise dolaylı bir devlet kontrolü olduğu görüşündedir. Böylelikle Osmanlı yöneticileri tüm esnaf gruplarının üretim, fiyat belirleme ve satış aşamalarına hâkim olmak isterdi. Hatta gerekli durumlarda serbest çalışan esnafın da devlet hizmetine alındığı olurdu. Kethüda, esnaf tarafından seçilir, kadı tarafından kaydedilirdi, yani hükümetçe onaylanırdı. Esnafın seçtiği kethüdayı kadı onaylamasına rağmen, esnafın istemediği biri kethüda olamazdı. (Kal'a, 1995: 423-424) Yi, on yedinci yüzyıl İstanbul esnafına dair yaptığı araştırmada lonca liderlerinin bir kısmının devlet tarafından atanabildiğini ama bir kısmının da lonca tarafından seçildiğini belirtir. Mesela kethüdaları sıklıkla devlet atıyor olsa da tüm kethüdalar devlet tarafından atanmazdı. Yi'ye göre tek istisna, ekmekçi loncasının yiğitbaşı ile alakalıdır, onlar kapıkulları arasından atanıyordu. (Yi, 2004: 74-76) Devletin yanı sıra dini otoriteler de loncalara müdahale eder, böylece kargaşaya daha az eğilimli olacakları düşünülürdü.

Genellikle Osmanlı lonca teşkilatının katı bir devlet kontrolü altında olduğu ve esnafın değişimlere kapalı bir yapıda olduğu düşünülür. (Yi, 2004: 9) Oysa on altıncı yüzyıl Osmanlısında temel olarak nüfus artışı ve Küçük Buzul Çağı'nın yarattığı üretim-tüketim dengesizlikleri ülkedeki lonca yapılarında da değişikliğe neden oldu. Yi'nin aktardığına göre, çağın zenginleşen tüccarları ile rekabet etmek isteyen loncaların yapılarında bazı değişiklikler olmuştur. On altıncı yüzyılda başlayan bu değişim, on yedinci yüzyıl İstanbul'unda akışkanlık ve esneklik göstererek devam eder. (Yi, 2004: 110-111) Kal'a, Osmanlı esnaf teşkilatının dinamik bir yapıya sahip olduğu konusunda Yi ile hemfikirdir. (Kal'a, 1995: 425) Mesela tüccarlar, işlenmemiş materyalleri stoklayıp fiyatını yükselttiğinde birbirine yakın loncalar birlikte mahkemeye başvuruyordu. (Yi, 2004: 112) Böylelikle tüccarlara karşı ortak hareket ediliyor ve mahkeme masrafları da bölüşülüyordu.

Osmanlı esnafı, saray ile kent kültürünün bir araya geldiği noktada bulunurdu. Kuruluştan on altıncı yüzyıl ortasına kadar olan dönemde, devlet esnafa bazı haklar tanımış ve bazı sorumluluklar yüklemiştir. Temel prensip, halkın ihtiyacının karşılanması ve uygun şekilde fiyatlandırılmasından ibaretti. On altıncı yüzyılın ikinci yarısından itibaren devlet, esnafı örgütleme çabasına ve esnaf nizamnamelerinin oluşturulmasına esnafı da dâhil edilmiştir. On altıncı yüzyılın sonlarında esnaf teşkilatı sistemi olgunlaştırılmaya başlanmış ve gedik sistemi doğmuştur. (Kal'a, 1995: 425)

Osmanlı esnafının ortaya çıktığı andan itibaren tek bir formda olduğu ve hiçbir değişiklik göstermediği düşünülemez. Osmanlı esnaf teşkilatı, değişen şartlara ve amaçlara bağlı olarak hem devlet yönetimi tarafından ve hem de esnaflar tarafından bazı değişikliklere uğratılmıştır.

Devletin esnafa müdahalesinin en belirgin hali narh sistemiydi. (Kal'a, 1995: 425) Padişah ve sadrazamlar narha önem verirdi, bu yüzden sadrazamlar Çarşamba günleri kol gezer ve çarşı-pazarlardaki fiyatları ve kaliteyi kontrol ederlerdi. Osmanlılarda günlük, mevsimlik, yıllık narhlar vardı, ayrıca istisnai dönemlerde de narh yeniden belirlenirdi. (Kütükoğlu, 2006: 390) Temel gıdaların narhı yılda bir defa, hatta bazen iki defa, değişmesine rağmen diğer malların fiyatları ancak piyasada yaygın bir fiyat ihlali olduğunda yeniden belirleniyordu. (Kal'a, 1995: 426) Et, ekmek, yağ, tuz, süt ürünleri halkın temel besinleri olduğundan ve dış etkenlerden çok daha çabuk etkilendiklerinden fiyatları değişkendi. Bu tür gıdaların fiyatlarının dalgalanmasını önlemek isteniyordu, çünkü bunlar temel gıdalardı ve şehirlinin bunlara ulaşımını devlet sağlamak zorundaydı. Bu yüzden, bunların fiyatına etki eden harman, kuraklık, mevsim, savaş gibi durumlarda narhı yeniden belirlerdi. Mesela Kütükoğlu'nun aktardığına göre, ekmeğin narhı harmandan sonra alınan mahsul ve içindeki un cinsi dikkate alınarak belirlenirdi. (Kütükoğlu, 2006: 390) Böylelikle gıda fiyatları sabit tutularak hem belirsiz kıtlık ya da bollukların önüne geçilmek istenirdi hem de halkın alım gücü hesaba katılırdı. Özellikle kıtlık ve savaş gibi olağanüstü dönemlerde temel gıda maddelerinin narhı yeniden belirlenirdi. Herhangi bir bölgede sel, kuraklık, çekirge istilası, savaş, kıtlık olduğunda bu bölgede ve bu bölgenin etkilediği yerlerde narh yeniden düzenlenirdi. Asıl amaç narhı değişen koşullara uydurabilmektir. Koyulan, narha esnaf ve tüccarların uyması bekleniyordu, uymayanlara ceza uygulanırdı. Narhın belirlenmesinde piyasa fiyatlarına hakim olmak önemlidir. Muhtesib, çarşı ve pazarı sürekli kol gezdiği için fiyatlara en çok hakim ve esnafla yakın ilişkisi bulunan kişi olarak narhın belirlenmesinde kadıya yardımcı olurdu. (Kütükoğlu, 2006: 390) Narh, İstanbul kadısı tarafından belirlenip, diğer kadılıklara bildirilirdi, her kadılık kendi mahkemelerine bu fiyatları kaydettirirdi. Narhın belirlenmesinde esnafın da söz hakkı olmasına rağmen özellikle temel gıda maddelerinin narhının belirlenmesinde devlet söz sahibiydi. Bunlar özellikle yoklukları büyük bir sorun yaratacak olan et, ekmek, yağ ve tuz gibi gıdalardır.

Osmanlı esnaf teşkilatı devlete ait işlerde maaş karşılığı çalışanlar (ehl-i hiref-i hâssa) ve serbest çalışanlar olmak üzere ikiye ayrılır. (Kal'a, 1995: 423) Ekmekçi esnafları da kendi aralarında habbâzân ve francalacı olarak iki birliğe ayrılırdı. (Kal'a, 1995: 426) Esnaf birlikleri, mekânsal olarak da bölünmüştür, mesela İstanbul'un her kadılığında ayrı birer birlik oluşturmuşlardır. Nüfusun fazla olması ve coğrafi alanın geniş olması aynı kadılık içinde farklı birlikler oluşmasına neden oluyordu. Devlet, her zaman İstanbul halkının beslenmesini ön planda tuttuğu için temel besin maddelerinden biri olan ekmeğin üretimi ve ekmekçi esnafını da sıkı denetim altında tutmak istemiştir. Bir zanaatkârın bağımsız bir dükkâna sahip olmasının standart yolu bir usta gözetiminde çıraklığı tamamladıktan sonra lonca otoritelerinin uygun bulması ile mümkündür. (Yi, 2004: 51) Fırın açmanın şartlarından biri fırının at değirmeni barındırıyor olması idi, ancak değirmen olamayan fırınlara da açma izni verildiği görülüyor. (Demirtaş, 2014a: 96) Bu tüm fırınlar için muhakkak bir şart değildi, sadece yeri müsait olan fırınlardan değirmen barındırması isteniyordu. Fırın açmanın şartlarından biri de kefaletti, kefillsiz ekmekçilik yapılmazdı. (Aynural, 2002: 112) Ancak bu, on altıncı yüzyıl için geçerli bir durum değildir. On altıncı yüzyılda görülen nüfus artışı ve üretimin azalmasının yarattığı bazı dengesizlikler buğday darlıklarına neden olmuştur. İstanbul'da sıklıkla görülen ekmek kıtlıkları ise devleti daha fazla kontrole yönlendirmiştir. Özellikle ekmek yetersizlikleri önlenmek istenmiştir, bunun için fırın sayılarını kontrol altında tutulmak istenmiş olabilir ve bunun bir sonucu olarak da kefillik sistemi uygulamaya konmuş olabilir. Şeriye sicillerin on yedinci Yüzyılı kayıtlarının daha çok esnafın ve işleyişin düzenlenmesini kapsaması da bununla açıklanabilir. Hangi fırının nereye ekmek vereceği, hangi bakkalın ne kadar ekmek satacağı kontrol edilmek istenmiştir. Yani, kefillik sistemi 'her şeyin düzene oturtulmaya, yeni duruma uydurulmaya' çalışıldığı on yedinci Yüzyılın bir özelliği gibi görünüyor. Osmanlı'da fırın açma ya da kapatma çok keskin yasalarla belirlenmiş değildir, dönemsel olarak görülen değişikliklerin esnafı, lonca'yı, yöneticileri de şartlara uydurabileceğini, esnetebileceğini unutmamak gerekir. Koyulan kuralların veya şartların bile olağanüstü durumlarda değişebileceği görülüyor.

1546-47 yıllarında Rodosçuk 'ta ekmekçi atanması yok, atamalar 1548 yılında başlıyor, atanan bu yeni ekmekçilerin çoğu ise Müslüman erkekler. Müslümanların sayısındaki bu artışın göçle Müslümanlığa dönenlerle bir alakası olmalı. (Sert, 2010: 167) Ekmekçi ihtiyacı arttığı için *ekmekçi olma koşulu* varsa bile bu, esnetilmiş ya da kaldırılmış

olabilir. Loncaların bağılı bulunduğu kurallar, gelenekler olduğu kadar müzakereler, uzlaşmalar da vardır. Buradan hareketle İstanbul loncasının da değişmez ve katı bir uygulama olmadığını, olumlu ya da olumsuz şartlardan etkilenerek değişip esneyebildiğini vurgulamak gerekir.

Esnaf nizamnamesine göre fırıncıların beş vakit namaz kılanlardan olması gerekirdi. Gayrimüslimler, ancak yeterli Müslüman bulunamadığında çalıştırılabilirdi. (Koçu, 1973: 5764) Ahmet Refik'e göre Osmanlılar Müslüman ekmekçileri tercih ediyordu, oysa büyük loncaların (bakkal, kasap ve ekmekçi esnafı gibi) gayrimüslim üyeleri de vardır. (Yi, 2004: 68) 1552-53 tarihli bir belgede, Kasımpaşa'dan un alan üç fırından ikisinin sahibi gayrimüslimdi. Beşikmaya'daki üç fırından birinin sahibi gayrimüslimdi. Aynı belgede Galata'dan buğday alan toplam 14 fırından onunu gayrimüslim biri işletiyordu. (Demirtaş, 2014a: 72) Tabii burada Galata'nın yoğun olarak gayrimüslimlerin yaşadığı bir yer olduğunu unutmamak gerekir, ama yine de fırınların her zaman Müslümanların tekelinde olmadığı söylenebilir.

İstanbul mahalleleri ile çarşı pazarları iç içe geçmiş değildi, ancak günlük gereksinimler için çarşıya gitmek de gerekmezdi. Mesela fırınlar ve çabuk bozulan yiyecekleri satan dükkânlar mahalle aralarında da vardı. (Faroqi, 2014: 184) Özellikle ekmek temel bir besin olduğu için insanların ekmeğe ulaşması kolaylaştırılmak istenmiş olmalı. Fırıncılar ürünlerini fırınlarında satmalarının yanı sıra iskemleci ve tablakârlar aracılığıyla da satabilirlerdi. İskemleler bir bakkal veya kebabçı dükkânı olabileceği gibi tezgâh şeklinde de olabilirdi. (Aynural, 2001: 130) İskemlelerin nerelere kurulacağı belliydi ve sabit yerlerde kuruluurlardı. Oysa tablacılar, fırın ya da iskemle önünde beklememek kaydıyla belirli güzergâhlarda dolanabilirlerdi. Ancak, Faroqi'nin çalışmasında görüldüğü üzere bunlar, mallarını dükkânların önüne sererek ve biraz ucuza satarak müşteri çekebiliyorlardı. Hatta bazıları veresiye satış da yapıyordu. Sokak aralarında perakende satış yaptıkları için de vergiden kaçabiliyorlardı. Bu nedenlerle dükkân sahipleri tarafından şikayet ediliyorlardı. (Faroqi, 2000: 345) Bunların Anadolu ve Rumeli'den gelmiş mücerret kimseler ya da çift bozanlar olma ihtimali yüksektir. (Karademir, 2014: 189) Esnaf kendine tahsis edilen alanın dışında çalışmazdı ve genelde aynı meslek grubu aynı bölgede olurdu. Oysa ekmekçi, bökçekçi, aşçı, kahveci gibi daha çok gıda maddesi satan esnafın bir araya sıkışmayıp hareket ettikleri görülür. (Demirtaş, 2014a: 41) Bir mahallede ekmekçi, boyacı, berber,

paşmakçı, eskici, kalaycı (Alıntı: Demirtaş, 2014a: 41) gibi meslek erbabı faaliyet icra etmekteydi, mahalle diğer ihtiyaçlarını şehirdeki esnaftan temin ederdi. (Demirtaş, 2014a: 41)

Osmanlı'ya bir köle olarak gelen Heberer, Kahire'de çok sayıda seyyar yemek satıcısı olduğundan bahseder. Ekmekçiler de ekmekleri evlerinin dibinde olan dükkânlarda ya da sokak ve meydanlardaki tezgâhlarda satarlardı. (Heberer, 2003: 115) Bu uygulamanın bir liman kenti olan çok fazla dışarıdan insanın geldiği İstanbul'da da uygulandığı düşünülebilir. Köle Heberer, eline geçen parayla yolluk olarak soğan, sarımsak, peynir, ekmek alır. (Heberer, 2003: 149) Bunları nereden aldığını söylemese de Galata kıyısında bu tarz şeylerin satıldığı bir çarşıdan bahseder. Kahire'dekine benzer şekilde burada da tezgâhlarda yemek ve ekmek satıldığı düşünülebilir, üstelik bu tezgâhlar fırınlardan daha ucuz olmalıdır. Braudel, Londra ve Paris şehirlerinde ekmeğin fırınlardan ziyade kent pazarlarından alındığını belirtir. Ev fırınları ile kentlerde dahi karşılaştığını ve bunların imalat ve satış yaptıklarını ekler. Kente yakın köylerden sabahın erken saatlerinde kente ekmek satmak için geldiği de görülen olaylardandı. (Braudel, 2004: 125) Ancak belirtmek gerekir ki bazı dönemlerde bazı şehirlerde ev ekmeği lüks olarak da görülebilmektedir. Osmanlı İstanbul'unda durumun nasıl olduğuna dair sicillerden neredeyse hiç bilgi edinilemiyor.

İskemleci ve tablakârların sattıkları unlu mamullerden elde ettikleri kâr, bölgeden bölgeye göre değişebiliyordu. Mesela Sur içindeki iskemleciler %10 oranında kar ederken, Hasköy'de bu oran %6, Ortaköy ve Kuzguncuk'tan Kavak hisarlarına kadar olan mahallelerde %5 idi. Bu farklılığın nedeni Suriçi'ndeki fırıncıların masraflarının buralara göre daha düşük olmasındandı. Ayrıca bu bölgelerde fırın hizmetkârları evlere servis yaptığından masraflar artıyordu. (Aynural, 2001: 131) Esnafın kanuni olarak kârı %10-15 arasında farklılaşabiliyordu, daha fazla emek isteyen işlerde bu oran %15e kadar çıkabiliyordu. (Kütükoğlu, 2006: 390) I. Selim Kanunnamesinden anlaşıldığı üzere ekmekçi esnafının kâr oranı %40tı. (Aynural, 2001: 150) Osmanlı Devleti'nde genel kâr oranının %10-15 arasında olduğunu düşünürsek bu oran biraz abartılı görünmektedir. Ayrıca, Aynural'ın da belirttiği üzere bu kâr oranını destekleyecek başka bir veri henüz yoktur. Oranı henüz bilinmiyor olsa da ekmekçiliğin Osmanlı İstanbul'undaki pek çok mesleğe göre kârlı bir iş olduğu söylenebilir. Mal ve hizmet fiyatları gibi ücretler de narha bağlıydı. İnşaat, fırın ve değirmen işçilerinin ücretleri

günlük olarak belirleniyordu. (Aynural, 2001: 155) Fırın çalışanları arasında en yüksek yevmiyeyi 200 parayla tezgâhtar alırken, değirmenlerde 75 parayla reisler alırdı. 1826'da değirmen ve fırın işçileri genelde günde 70 para alırdı, çünkü bunlar vasıfsız işçiydi. (Aynural, 2001: 157) Fırın çalışanları 10 farklı statüdeydi: pişirici, hamurkâr, kapakçı, hamur kesen, yardımcı, pide açan, Tarankçı (?), bayatçı, tezgâhtar ve kapancı. (Aynural, 2001: 157-158) Değirmenlerde çalışanlar ise reis, elekçi, değirmenci, yardımcı ve seyis olmak üzere 5 statüdeydi. Fırınlarda çalışan işçilerin büyük kısmı değirmencilerden daha fazla ücret alıyordu. (Aynural, 2001: 158) Fırında çalışan işçinin aldığı ücret dahi benzer meslek gruplarınınkinden fazladır.

Kâr oranı yüksek gibi görünen ekmekçilik, hemen herkesin kolaylıkla yapabileceği bir iş değildi. Öncelikle fırınların muhtemel darlıklar için önceden belirli miktarda hububat ya da un depolaması gerekirdi ve bu da ciddi bir sermaye gerektirirdi. Bu sermaye, öyle hemen herkesin ulaşabileceği bir miktar olmamalı, özellikle de buğday darlığının yaşandığı on altıncı yüzyılda. Bazı çalışmalarda devletin tercihinin de fırıncılık mesleğini zengin kişilere vermek olduğu böylelikle darlık zamanlarında fırınlara un bulma yükümlülüğünü devletin kendi üzerinden atabileceği söyleniyor. Devletin böyle bir talebi olsa da olmasa da kârlı bir iş olan fırıncılık sıradan bir insanın yapabileceği bir meslek gibi görünmüyor. Özellikle buğdayın kıt olduğu zamanlarda tüccarlarla sıkı ilişkiler, madrabazlarla diyaloglar, devlet erkânı ile muhabbetler gerektirebilecek bir meslekti. Buğdayın bol olduğu yerlerden haberdar olabilmek için fırıncının biraz nüfuzlu ve *kulağı delik* olması gerekmektedir. Özellikle buğdayın genel olarak kıt olduğu, devletlerarası rekabetlerin bile çetin olduğu bir dönemde sıradan bir insanın ekmekçi olması çok mümkün görünmüyor. Öte yandan belgelerde karşılaşılan habbazların kefil olarak kaydedilmesi de onların en azından bir miktar varlıklı kimseler olduğunu düşündürüyor.

### 3.2. ERKEN MODERN DÖNEM İSTANBUL'U

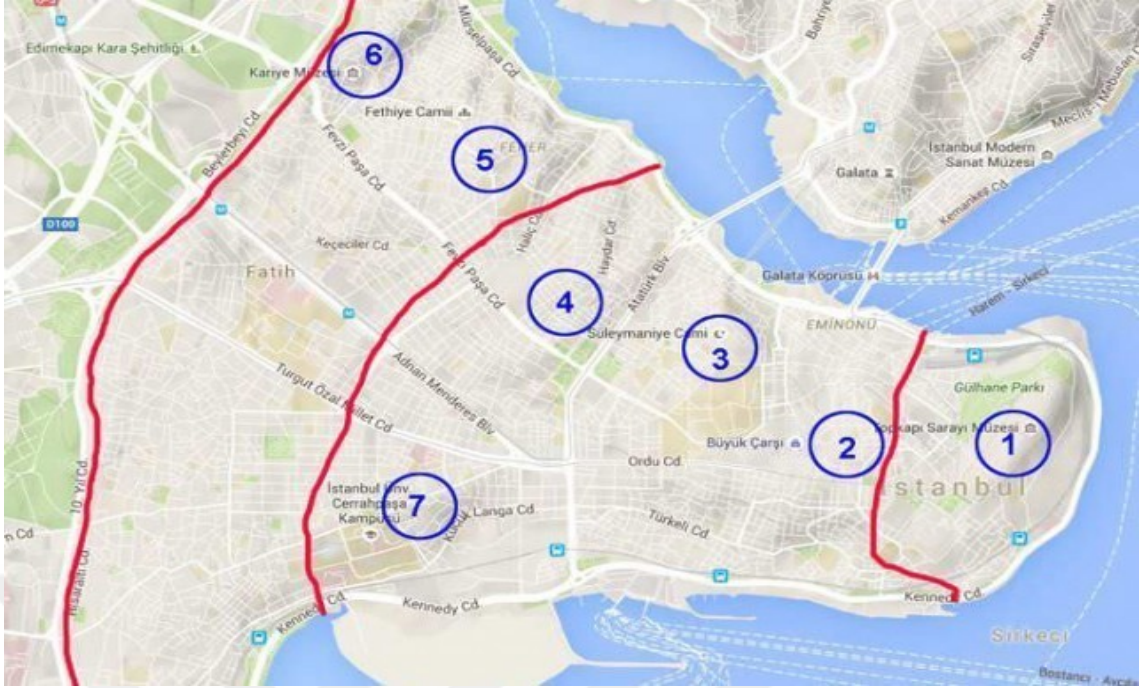
Toplumsal ilişkilerin bir yansıması olarak kent, kadınla erkeği, dünyevi ile ruhaniyi, kamuyla özel alanı, aile ile ona yabancı olan her şeyi ayıran sınır çizgilerinin, kendi içinde kesiştiği ve onun yapısını oluşturduğu bir mekândır. (Aymard, 2013b: 117-137-120) İstanbul bu anlamda tam bir kent özelliği taşır, başta kıyıları olmak üzere



birbirinden farklı toplulukların karşılaşma mekânıdır. Bu karşılaşmaların bütünü ise İstanbul'dur.

Osmanlı Dönemi belgelerinde üç İstanbul vardır: Birincisi dar manada sadece sur içini kapsarken, ikincisi orta manada *nefs-i İstanbul* dedikleri tarihi yarımada'yı ve Bilad-ı Selase denilen sur dışında kalan Galata, Eyüp ve Üsküdar kadılık bölgelerini kapsar. (İnalçık, 2001a: 220) Üçüncü ve geniş manada İstanbul ise Marmara bölgesinin geniş bir kısmını içine almaktadır. Kadılıklar da bunlara paralel olarak bölünmüştü. Sur içinde İstanbul kadılığı vardı; sur içinden ve surun deniz tarafındaki sahil, iskele ve limanlarından sorumluydu. Sur dışında kalan Galata, Üsküdar ve Eyüp'ün ise ayrı ayrı kadılıkları vardı. Hacas-ı Refia ya da Haslar kadılığı da denilen Eyüp kadılığı, Çatalca, Silivri dâhil olmak üzere Vize'ye (Bugünkü Kırklareli) kadar uzanırdı. Galata kadılığı, Kapıdağı Adası ve Midye dâhil olmak üzere Bandırma'ya kadar uzanıyordu. Üsküdar kadılığı ise Anadolu yakasından Adapazarı'na kadar uzanan bölgeyi kapsardı. (Aynural, 2001: 2) Sur dışındaki kadılıklar, İstanbul kadısının yönetim alanının dışında kalıyordu.

Karadeniz'i Marmara Deniz'ine bağlayan, boğazın güney ağzında ve Avrupa tarafında kurulu olan İstanbul, kuzeyinde dar bir koy olan Haliç ile çevrilidir. Yarımada şeklinde olan ve bir üçgene benzeyen şehrin batısı surlarla çevrilidir, İstanbul oldukça korunaklı bir kenttir ve yedi tepe üzerine kuruludur. İstanbul'un birinci tepesi olan Sarayburnu Tepesi'nde Topkapı Sarayı bulunur. Şehre tepeden bakan bu saray, hem daha haşmetli görünür hem de şehre hakimiyeti vurgular. İkinci tepe, Çemberlitaş Tepesi'dir, burada Tavuk Pazarı, Elçi Han ve Kapalı Çarşı bulunurdu. Üçüncü tepede eski saray ile birlikte Beyazıt Cami kompleksi kurulu olup Beyazıt Tepesi olarak anılır. Dördüncü tepede ise Fatih Cami ve imareti kurulu olup fatih Tepesi olarak bilinen işlek bir mahaldir. Burada ayrıca At Pazarı da bulunurdu, burası Osmanlı elitinin yaşadığı bölgededir. Yavuz Sultan Selim Tepesi olan beşinci tepede, Fener mahallesi kuruludur. Ayrıca Yavuz Sultan Selim Cami'de bu tepede yer alır. Altıncı tepe Edirnekapı Tepesi'dir, şehrin giriş çıkışlarının yapıldığı, hububat depolarının bulunduğu önemli bir noktadır. Yedinci tepe ise bugün Cerrahpaşa'nın bulunduğu Koca Mustafa Paşa Tepesi'dir. (Resim 1)



Resim 1: İstanbul'un Yedi Tepesi

Ahmet Refik'in aktardığına göre; On altıncı yüzyılda İstanbul belediye işleri hayli düzenliydi, sokaklar ve meydanlar süpürülüyordu. Tahtakale gibi çarşı bulunan semtler hariç sokaklar oldukça genişti ve şehrin en kalabalık bölgesi sur içiydi. Şehrin en önemli yapıları da camiler ve medreselerdi. (Refik, 1998: 55) Bu tepeler ve bunların üzerine kurulu cami kompleksleri şehrin dokusunu etkiler. On altıncı yüzyıla dek sıradan bir İstanbullu iktisadi (çarşı ve hanlar) ve dini mekânlar (cami ve tekkeler) çevresinde yaşardı. (Işın, 2014: 23) Bu camilerin etrafında imaretler, medreseler, hastaneler, çarşı ve pazarların bulunması şehir kalabalığını da buraya çekmektedir. Klasik dönemde inşa edilen selatin cami ve külliyesi şehrin gelişim eksenine etki etmiştir, bunların çevrelerinde kalabalık mahalleler oluşmaya başladı. Kanuni Sultan Süleyman zamanında kurulan mahallelerin çoğu da, dördü Topkapı ve üçü Ali Paşa'da olmak üzere, bu bölgede yer almıştır. 1565 tarihli Mihrimah Sultan Külliyesi (bir han ve çarşının desteğinde cami, medrese, okul ve çeşme) Edirnekapi ve civarında yerleşimi teşvik etmişti. Kara Ahmet Paşa'nın Topkapı'da (yaklaşık 1554) ve Hadım İbrahim Paşa'nın Silivrikapi'da (1551) birer cami yaptırmaları şehir girişlerinde yerleşimin arttığına işaret etmektedir. (İnalçık, 2001a: 227) Tepelere kurulu bu görkemli camiler aynı zamanda Devlet-i Aliyye'nin gücünü ve etkisini de hatırlatır. 1573 yılında İstanbul'a gelen Fransalı seyyah Fresne Canaye, Süleymaniye Camisinin Ayasofya gibi

mozaiklerle süslü olmasa da güzel olduğunu dile getirir, bu güzelliğin nedenini ise kentin her yerinden görülecek kadar yükseğe yapılmış olmasıyla açıklar. (Canaye, 2009: 70) Bunun bir başka örneği ise birinci tepeye kurulu olan, tüm şehre hâkim ve görkemli bir yapıya sahip Topkapı Sarayı'dır. İstanbul'un en kalabalık bölgeleri, büyük camilerin bulunduğu merkezlerdir. Camilerin olduğu bölgelerde genellikle çarşı ve pazarlar da bulunurdu. Çarşı ve pazarlar da yine şehrin kalabalık bölgelerindendi. Kervansarayların yakınında ise tüccarların değerli eşyalarını korumak için bedestenler vardır, bunlar da genellikle şehir merkezindedir. Bedestenlerin çevresinde bulunan dükkânlarda genelde aynı meslek grupları birbirine yakın yerlerde olurdu. (İnalçık, 2001a: 22-223) Bedestenler İstanbul mallarının satıldığı yerlerdi, en önemlisi İstanbul Bedesteni'ydi. (Refik, 1998: 92)

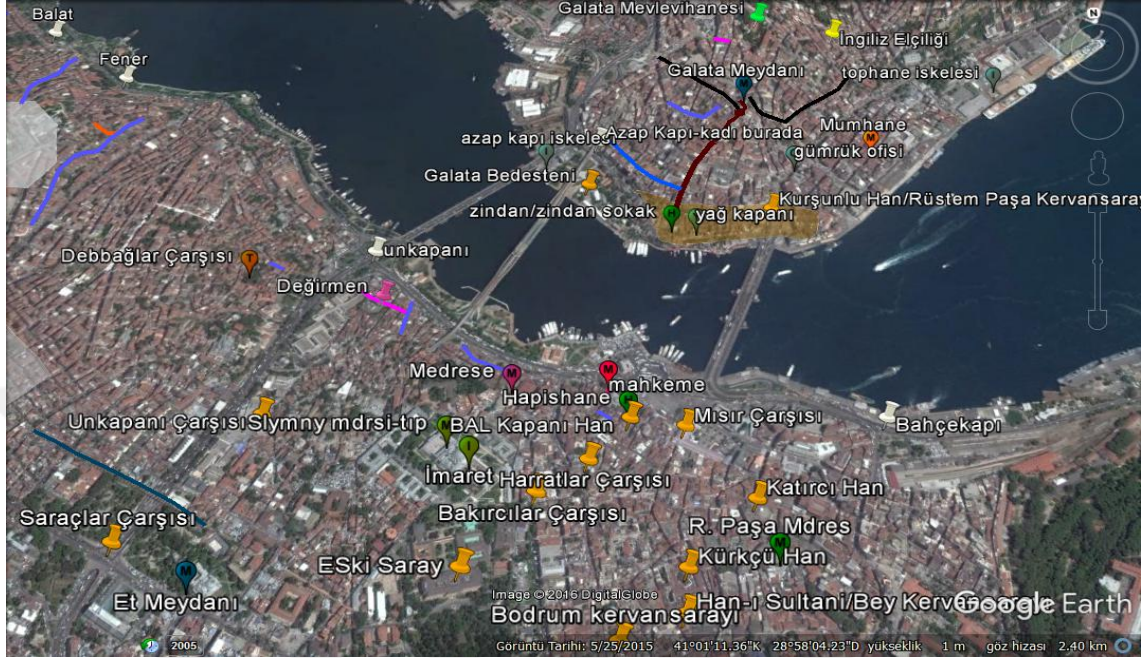
Mezarlıklar da şehrin kalabalık bölgelerindedir, insanlar ya evliya mezarlarına mum yakar, ya gelip geçerken Fatıha okur ya da mezar kenarlarında dinlenip sohbet ederlerdi. Gravürlerde, mezarlıklarda dinlenen kalabalıklar görmek mümkün, bu kalabalık içinde kadın sayısı da oldukça fazladır. (Kültür Bakanlığı Yayınları, 1996a, belge: 021, 063, 077) Gravürlerde kadınların en görünür olduğu yerler belki de mezarlıklardır, hemen her mezarlık tasvirinde birkaç kadın resmedilmiştir. Kadınların mezarlık, türbe ziyaretleri hoş karşılandığı için buralara sıklıkla geliyor olmalılar.

Tıpkı camilerin ve bunların nereye kurulduğunun şehrin dokusunu etkilediği gibi limanlar da şehir dokusuna etki eder. Yi, İstanbul'un görkemli limanlarının sadece önemli bir ithalat ve birkaç ihracattan oluştuğunu, ekonomik hayatının çoğunu üretimin oluşturduğunu, ancak bunların çoğunun yine ülke içinde tüketildiğini yazar. (Yi, 2004: 22) Ancak, Akdeniz liman şehirlerinin İstanbul ile kurdukları ilişki bir pazar yarattı, bu pazara akan zenginlik ise kalabalık İstanbullular tarafından emildi. İstanbul, çevresinde oluşturduğu uydu şehirleri kendine bağımlı kıldı. (Işın, 2014: 35) Aslında burada bir karşılıklılık vardır, İstanbul da bu şehirlere bağımlı hale gelmiştir. Bu karşılıklılık, her ne sebeple olursa gelenin ve gidenin, uğrayanın ya da kalanın bol olduğu canlı bir liman yarattı. Uğrayanı bol olan liman kentlerinde farklı olanla karşılaşma, dünyadan haberdar olma, farklı dillere hâkim olma limanı olmayan kentlere göre daha yüksek orandadır. Farklı kültürlerin karşılaştığı bu yerler değişimin ve yaratıcılığın mekânlarıdır. Deniz taşımacılığının ucuz ve yaygın olduğu on altıncı yüzyılda İstanbul'un saldırılara karşı korunaklı konumu ve kuzey-güney deniz yolunun bağlantı noktası olması ona, yakın

arka bölgelerinde bulunan Bursa ya da Edirne gibi iç şehirlerin sahip olmadığı aktif bir büyüme imkânı vermiştir. (Faroqhi, 2006: 46) Korunaklı bir limana sahip olan ve ticaret yollarının kesişim noktasında bulunan İstanbul da bir karşılaşma mekânıdır. İstanbul yolcuları, eşyalarla birlikte insanları, insanlarla birlikte kültürleri de taşır. Kültür birikimini bir potada eriten başkent, kent kimliğini, kültürünü, İstanbulluluğu 'nu uğrak bir liman noktası olmasına borçludur en çok.

İstanbul'a gelen gemiler genelde Haliç'e özellikle güney kıyılarına yanaşır, bu bölge her daim kalabalık yerlerdendir. 1551 yılında şehre gelen Nicolas de Nicolay, Karadeniz'i Akdeniz'e ve Asya'yı Avrupa'ya bağlayan Haliç'i bu konumu bakımından korunaklı bulur. İstanbullulardan habersiz olarak buraya gemilerin girip çıkamayacağını belirtir. (Nicolay, 2014: 150) 1573 yılında şehre gelen Fresne Canaye de yine Haliç'i güvenli olması, büyük gemilerin karaya uzatılan tek kalasla boşaltım yapabilmeleri ve balığının bolluğu ile över. Birbirinden ayrı 100 göz bulunduran bu limanı Venedik'tekine benzetir, her gözünde ayrı bir kadirge yapılan bu doğal limanda kıyıda yapılan gemiler kolaylıkla denize açılabilir. Gemilerin her tür rüzgârda yelken ve kürek kullanmadan akıntı sayesinde limana girip çıkabilmeleri konumunun ne kadar özel olduğunu gösterir. (Canaye, 2009: 74) Gemilerin yük indirip boşalttığı ya da demirlediği Haliç, hemen her zaman gemilerle doluydu. (İnalçık, 2001a: 224) Kömürcüyan da yine yaz kış gemilerin İstanbul'a gelip gittiklerinden ve iskelenin hububat yığınları ile dolu olduğundan bahseder. İskelede değirmen taşı gibi alet edevat taşıyan birçok kayık bulunduğunu belirtir. (Kömürcüyan, 1952: 17) Şehrin bu bölgesinde gündelik hayatın ritmini belirleyen Haliç'in, kıyıları ise farklı ülkelerden insan kalabalıkları ile doluydu. Kalabalığın ve çeşitliliğin bol olduğu ve yasakların sıklıkla delindiği bir yerdi bu kıyılar. Dünyanın hemen her yerinden insanlar buradaki çarşılarda alışveriş yapar, meyhanelerde eğlenir, rihtimde içki içer, yemek yer ya da fahişelerle zaman geçirirdi. Ağırıklı olarak bekâr erkeklerin ve denizcilerin mekânı olan liman bölgesinde insanların yemek yemeleri için aşçı dükkânları, eğlenmeleri için meyhaneler, ekmek alabilmeleri için fırınlar, alışveriş için çarşı ve pazarlar, boşaltılıp yüklenen zahireler için depolar bulunması şehrin, içinde yaşayan insanıyla birlikte nasıl şekillendiğini örnekler. Hamalların, askerlerin, denizcilerin bulunduğu bu mekânlarda çoğu zaman suç yuvası olarak algılanan *bekâr odaları* da bulunuyordu. Bu yüzden genelde “güvenli” mahalleler liman bölgelerinden uzağa kurulur, limanlar “tekinsiz”

yerler olarak algılanırdı.<sup>28</sup> Şehre gelen gıdanın yığıldığı liman bölgelerinde yolsuzluk ve kaçakçılık da hat safhadaydı. Yöneticiler açısından da tehlikeli bölgeler olarak algılanan liman bölgeleri, mahallelerden uzak ve kontrol altında tutulmak istenirdi. (Resim 2)



Resim 2: Haliç Bölgesi'nin en yoğun olan kısmı güneyde Bahçekapı-Balat arasındadır.

Haliç'te başlıca iskeleler Bahçekapı ve Odunkapı arasındaki bölgede yer alıyordu. Güneyde Bahçekapı'dan Balat'a kuzeyde ise Galata, Tophane ve Salıpaazarı en canlı yerleriydi. (Resim 2) Balıkpazarı Kapısı'ndaki rıhtım Galata'ya geçişlerde başlıca iskele olarak kullanılmıştır. Sonraları transit geçişlerde Yemiş, Liman, Balat gibi diğer iskelelerden de yararlanılmıştır. Haliç'i önemli kılan sadece İstanbul ticareti için önemli limanların, depoların burada olması değildi, askeri tesisler de buradaydı.

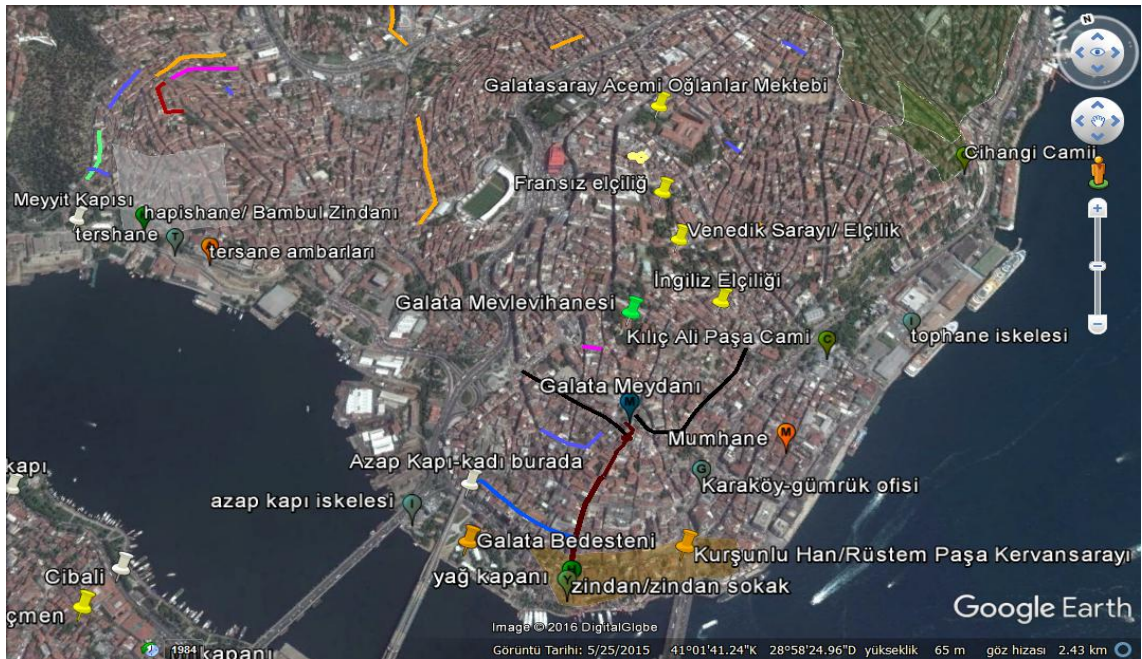
Haliç'in kuzey kıyısında bulunan Galata semtinin merkezinde Galata Kulesi ve bunun önünde bulunan Galata Meydanı vardı. Haritada görüldüğü üzere Galata Kulesi ile kıyı arasındaki bölge Galata semtinin en yoğun yeridir. Burada mumhane, Mevlevihane, gümrük ofisi, kadının bulunduğu Azap Kapı vardır; yerleşime açık olmayan kıyı bölgesinde ise yağ kapanı, zindan, bedesten ve kervansaray göze çarpar. Heberer İstanbul'da kaldığı yıllarının bir dönemini Galata bölgesinde geçirmiştir, bu nedenle

<sup>28</sup>İstanbul'un köklü mahallelerinden birinin dününün ve bugününün analizini yapan Behar, liman bölgesinin bugün hala tekinsiz bir bölge olarak algılandığını gösterir. Bkz: Cem Behar (2014), *Bir Mahallenin Doğumu Ve Ölümü (1494-2008): Osmanlı İstanbul'unda Kasap İlyas Mahallesi*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.



buraya dair gayet betimleyici anlatıları vardır. Pera semtinin kıyı bölümünde birçok küçük dükkânda veya tezgahta ve hatta iskemle üzerinde peynir, tereyağı, ekmek, sarımsak, soğan ve çeşitli meyveler satıldığından bahseder. (Heberer, 2003: 240-241) En uç kıyıda turuncu olarak işaretli bölge bahsi geçen çarşının bulunduğu yer olmalı, bu çarşıda çeşitli eşyalar satan dükkânlar bulunurdu. Kulenin gerisinde elçiliklerin yoğunlukta olduğu kıyıya göre daha tenha bölgeler görülmektedir. Galata surlarının dışında, tersane binalarının ardında mezarlıklar, bağlar ve bahçeler bulunmaktadır. (Heberer, 2003: 188) Ahmet Refik de burada mezarlık, bağ ve bahçeler olduğunu yineler. (Refik, 1998: 23) Ayrıca Pera'nın gerisindeki tepelerde buz kuyuları vardır, yazın buradan şehre buz taşınır. (Heberer, 2003: 192) Salomon Schweigger de kentin çevresinde bulunan buz çukurlarından bahseder, bunların Galata dolaylarında olduğunu belirtir. (Schweigger, 2014: 153)

Galata, ihracat ve ithalat limanı olup, (Braudel, 1989: 233) başkentin iâşe limanı değildir, daha on altıncı yüzyılda 8 iâşe gemisinden yalnızca bir tanesi Galata'ya yanaşmaktaydı. (Mantran, 1995: 73) Tophane ve Azapkapı iskeleleri ana iskelelerdendir; Galata'yı ticaret yönünden diğer Akdeniz liman şehirlerine bağlayan önemli çıkış noktalarıdır. (Işın, 2014: 45) Yahudi komisyoncular, dükkânlar, gümrük deposu, ünlü meyhaneler bu bölgedeydi. Galata semti gayrimüslimlerin yoğun olarak yaşadığı, limana yakın olduğu etkileşimin güçlü olduğu bir bölgedeydi. (Resim3)



Resim 3: Galata Bölgesi

Üsküdar, Asya kıtasında bulunur, İstanbul'un kervan durağıdır ve Asya yollarının başlangıç ve bitiş noktasını meydana getirir. Braudel, deniz üzerinde Üsküdar'ın korunaklı bir limanı olmadığından bahseder. Bu nedenle mallar, beklemeden karşıya geçirilmelidir. Rüstem Paşa Sarayı, bahçeler, padişahın büyük bir sarayı da buradadır. (Braudel, 1989: 233) Ayrıca bir Hristiyan hapishanesi, (Schweigge, 2014: 167) tabakhane, bahçeler, mumhane ve imarethaneler vardır. Silivrikapı, Yenikapı, Yenibahçe'de kesilen koyunların başları başhaneye, derileri tabakhaneye, yağları da Üsküdar'daki mumhaneye gönderilirdi. (Refik, 1998: 71)

Haliç'in gerisinde, Kâğıthane Deresi'nin ağzında bulunan Eyüp'e Boğaziçi'nin iki kıyısı boyunca Türk, Rum, Yahudi köylerinin; bahçıvan, balıkçı, denizci köylerini de eklemek gerekmektedir. Boğaziçi kıyılarında, Floransa kır evlerine benzeyen zengin yalılar vardı. (Braudel, 1989: 233) Kasımpaşa bölgesini tersane, tersane ambarları, tersane binaları ve iskele canlı tutuyordu; baruthane kulesi, kürek hane, Bambul zindanı, cirit meydanı kasrı, Meyit Kapısı da buradadır.

On altıncı yüzyılın ikinci yarısından itibaren yerleşim alanları sur dışına Eyüp'e doğru, Haliç'in kuzeyine, şehrin bastısına ve boğazın karşı yakasına doğru genişlemeye başladı. Galata bölgesindeki yerleşim ise Haliç ve Tophane sırtlarına doğru genişledi. Fındıklı, Cihangir ve Kasımpaşa bölgeleri oluştu. (İnalçık, 2001a: 227) Sur içi nüfusu hızla arttı, eski mahallelerde yerleşim sıklaştı. On altı ve on yedinci yüzyıl planlarında surların içinde kalan alanın Yedikule, Bayrampaşa Deresi, Yeni bahçe surlarının yanı ve Langa bölgesi hariç tamamıyla yerleşim alanı olduğu görülmektedir. (İnalçık, 2001a: 225) Şehre göç artınca Bayrampaşa Deresi boyunca surlara doğru daha önce iskâna açılmamış olan yerlerde hatta sur dışında yeni mahalleler kuruldu.

İstanbul başkent ve ticaret merkezi olduğundan dolayı Bizans döneminde olduğu gibi Osmanlı döneminde de Batılı kolonilerin (Cenevizliler, Venedikliler, Amalfililer, Pizalılar, Katalonyalılar vb.) ve Doğu Akdeniz kökenli kimselerin (Ermeniler, Araplar, Türkler, Gürcüler, Yahudiler) kentteki varlıklarına alıştı. (Mantran, 1995: 69) On altıncı yüzyılın başlarında İspanya ve Portekiz Yahudi ve Araplarının ülke dışı edilmeleri, bunlardan çoğunun Osmanlı başkentine yerleşmelerini sağladı, bunlar bu kentte ticaret ve zanaat faaliyetlerini güçlendirdiler. (Mantran, 1995: 71) Bunlardan

başka medrese öğrencilerinin, imaretlerde karınlarını doyuran dilencilerin veya yoksulların, hanlarda konaklayan tüccarların, bekâr odalarını dolduran bekârların, umutla ya da mecburiyetle şehre yerleşen göçmenlerin, limanda büyük bir kalabalık yaratan tüccar, denizci ve kölelerin, sarayın kendisinin ve sayısı gün geçtikçe artan kapıkullarının, elçilerin ve elçilik görevlilerinin ve tüm bunların yanı sıra yenedünyanın meraklı, gezgin insanların da dâhil olduğu geniş bir nüfusu barındırıyordu. İstanbul'un yerleşik nüfusu yanında bir o kadar da misafiri vardı, bunlardan bazıları daha uzun süre kalıyor bazıları sadece birkaç gün kalabiliyordu. Şehre alışverişe gelen köylü ya da küçük tüccar, mahkemeye gelenler, seyyahlar, casuslar, fahişeler, elçiler, misyonerler. Sorunlarını merkeze iletmek amacıyla gelenler ya bizzat gelip akrabalarında ya da hanlarda kalıyorlardı ya da belli bir ücretle işlerini halletmek için kendi yerlerine birilerini yolluyorlardı. Ancak Faroqi'nin belirttiğine göre bir süre sonra bu şekilde şehre gelenlerin sayısı o kadar artmıştır ki hükümet bu insanların şehirde kalmaya çalıştığını düşünmüş ve bunun önüne geçmek istemiştir. (Faroqi, 2014: 95) Bunun yanı sıra sayısı gün geçtikçe artan bekâr erkekleri, sokakta eli boş gezen avareleri (Dernschwam, 1987: 199-200) ve göçmenleri de “kontrol altında tutmak gerekirdi”, çünkü bu gruplar *devletin gözünde* “potansiyel suçluydu”. Şehrin dokusunda, ruhunda şehrin yerlileri kadar oraya bir süreliğine gelen insanların da yansıması vardır.

İstanbul'un kalabalığı bir yanıyla kültürel bir çeşitlilik olsa da bir yanıyla da bazı sorunlara neden oluyordu. Nüfus artışı, İstanbul'da genel olarak pahalı olan ev fiyatlarını talebin artmasıyla daha da arttırmış görünüyor. Braudel'e göre, Akdeniz dünyasında genel olarak ormansızlıktan kaynaklı olarak odun kıtlığı vardır. (Braudel, 1989: 153) Refik de şehirde odun kıtlığı olduğu konusunda Braudel'e katılır. Yangınlarla beraber odun fiyatları da artıyordu. (Refik, 1998: 81) Bu odun kıtlığı ev ve yemek fiyatlarını etkilemiş olmalı. Nitekim Alman bir Protestan olan Schweigger de İstanbul evlerini oldukça pahalı bulur, kendi ülkesinde 200 veya 300 düka olan evlerin İstanbul'da 1000 düka veya daha fazla olduğunu söyler. Bunun nedenini de kereste kıtlığına ve taşıma gücüne bağlar. (Schweigger, 2014: 130) Odun pahalıydı ancak halkın dağlardan ve ormanlardan odun kesmesine izin vardı. (Refik, 1998: 80)



Bir diğerk sorun ise on altıncı yüzyılın sonlarına damgasını vuran beslenme sorunudur. Hali hazırda kendi nüfusunu besleyemeyen şehir, kalabalıklaştıkça beslenmesi daha büyük bir soruna dönüşüyordu. Özellikle Küçük Buzul Çağı'nın yarattığı iklim belirsizlikleri sonucu Akdeniz'de buğday veriminin düştüğü on altıncı yüzyılda beslenme başlı başına bir meseleyken artan tüketici nüfus bu sorunu daha da arttırmış görünüyor. Genel olarak bölgede yetersiz olan buğdaya, şehirlerde artan tüketici kalabalıklar da eklenince kendine yetemeyen İstanbul için sorun daha da büyümüştür. Ancak, imparatorluğu krize sürükleyen tek başına iklim ve nüfus baskısı değildi; bunların doğal afetlerle, salgınlarla ve merkezi idarenin yanlış yöntemleriyle birleşmesiydi. Üstelik başkent iâşe bakımından dışa bağımlı olduğu için, ülkenin başka topraklarında yaşanan sorunlardan da etkileniyordu. Osmanlılar hem gerçek hem de mecazi anlamda bir dizi şiddetli fırtınaya maruz kaldı. İmparatorluk kıtlık, salgın hastalık, ölüm ve savaşla mücadele ediyordu. İâşede alım önceliğine sahip olan İstanbul, bu tedbire rağmen yaşananlardan etkileniyordu. İstanbul'un beslenmesinden sorumlu herhangi bir bölgede meydana gelen kıtlık, afet ya da hava şartlarından dolayı taşımacılığın aksadığı durumlar şehri darlığa düşürebiliyordu. Denilebilir ki İstanbul da dönemin ruhuna uygun olarak beslenme sorunlarıyla boğuşmuştur.

### 3.3. İSTANBUL'UN İAŞESİ

Osmanlı İmparatorluğu'nda hububatın yurt içinde ve yurtdışında kontrolünden hükümet sorumluydu. (Güçer, 1951-52: 79) Hububat meselesinde öncelik üreten kazanın kendisiydi, kaza kendine yetecek miktarı ve gelecek yıl ekim için yeterli tohumu ayırdıktan sonra dışarıya hububat gönderebilirdi. Ancak bazı büyük şehirler, adalar, çorak bölgeler, sürekli asker yığınağı olan sınır boyları yeterli hububata sahip olamadıklarından sürekli dış desteğe ihtiyaç duyardı. Ayrıca kuraklık, çekirge istilası, afet gibi olağanüstü olaylar da bazı bölgeleri bir süreliğine de olsa dışarıya bağımlı kılabilirdi. (Güçer, 1951-52: 82-83) Dışa bağımlı bölgelere nereden ve ne şekilde hububat nakledileceği önemliydi. Genel eğilim, ihtiyaç olan bölgeye en yakın bölgeden ve mümkünse deniz taşımacılığı ile aktarmaktı, böylelikle maliyet düşük olacaktı. Ancak zorda kalınan bazı durumlarda daha uzak bölgelerden veya deniz yerine kara yoluyla aktarım yapıldığı da oluyordu, bunu ihtiyaçlar belirlerdi.

İstanbul'un iâşesini temin etme problemi, Bizans İmparatorluğu devrinde kentin başkent ilan edilmesinden itibaren başlamıştır. (Aktaran: Çiftçi, 2004: 154) Pre-endüstriyel diğer ülkelerde olduğu gibi Osmanlılarda da hükümet, başkent halkının beslenmesini sağlamayı önemserdi. (Aktaran: Sert, 2010: 176) Geniş Osmanlı topraklarında darlık ve bolluk bölgelerini takip etmek, doğru zamanda ve en düşük maliyetle darlık bölgelerine zahire temin etmek, hububat ticaretini kontrol etmek titizlikle alakadar olunan konulardandı. Aksi takdirde ülkenin herhangi bir yerinde meydana gelen kıtlık başka bölgelere de yayılabilir, hububat fiyatları altüst olabilir, kıtlık bölgelerinde huzursuzluk çıkabilirdi. Buğday, un ve ekmek üçlüsü kentlerin yaşamına doğrudan etki ederdi, bunların fiyatlarındaki artış ayaklanma tehlikesi barındırıyordu. (Braudel, 2004: 130) Bu durum Osmanlı Devleti'nin merkezi olan, askerlerin, örgütlü esnafın, kalabalık bir nüfusun barındığı İstanbul için de geçerliydi. (Güçer, 1964: 93) Başkent İstanbul, siyasetin merkezi olarak sarayı ve askerleri de barındırıyordu ve iâşe darlığına tahammülü yoktu. Bu yüzden, İstanbul'da çoğu düzenleme şehre yiyecek sağlamakla ilgiliydi; böylece İstanbul'da sosyal düzen alışıldık şekilde devam edebilirdi. Çünkü siyasi istikrar ve güvenliğin sağlanması ile şehrin iâşesinin sağlanması arasında doğrudan bir bağ vardır. Özellikle başkentte böyle bir güvenlik zafiyetine ne Bizans ne de Osmanlı müsaade edebilirdi!

Roma ve Bizans döneminde olduğu gibi Osmanlılar döneminde de İstanbul'un iâşesi devletin gözetimindeydi. Osmanlı Devleti öncelikle tahıl ticaretini kontrol ediyordu, çünkü tahıl temel besin maddesiydi. Zahire ticaretinde özel sermayenin payı, devletinkinden fazlaydı ama devlet kontrolü devam ediyordu. Devlet ve özel sektör rakip değildi, hatta devlet özel sektörü destekliyor da denebilirdi. (Aynural, 2001: 59) Devlet, iâşenin temininde *mübayaacı* veya *mübaşir* gibi unvanlara sahip memurlarla çalışırdı; özel girişimciler ise toptancı, tüccar ve gemi reisi gibi gruplardı. (Güçer, 1950) Getirdikleri zahire bakımından ikiye ayrılan kapan tüccarlarının ilki un kapanı tüccarları, ikincisi yağ ve bal kapanı tüccarlarıydı. Özel sektörü büyük ölçüde temsil eden kapan tüccarlarının öncelikli alım hakkı vardı. (Aynural, 2001: 52-53) İâşe krizi yaşanan şehirlere zahire nakledilirken resmi ya da resmi hüviyet kazandırılmış sivil gemiler kullanılırdı. Bu sivil gemilerden olan rençber gemileri, 'miri adına' taşıma yapabiliyordu. Navlun gemileri olarak adlandırılan gemiler de sivil gemiler arasındaydı ve olağandışı dönemlerde bunlardan da faydalanılırdı. Bunlar, devletin belirlediği fiyat

üzerinden piyasadan zahireyi toplayıp darlık bölgesine iletmekle yükümlüydü. 1597 yılında Karadeniz'den gelen rençper gemilerinin yanında navlun gemileri de kullanılmıştı, bunlara yüklenen nakliyeyi gemi sahipleri kendi çabaları ile başkente getirmişti. (Karademir, 2014: 192-193) Kapan tüccarlığı her ne kadar kârlı bir iş olsa da bazı riskler taşıyordu. Kapan tüccarların zahire nakliyesini engelleyen sebeplerden biri kötü hava koşullarıydı, bir diğeri ise fırıncı ve değirmencilerin ödemeleri geciktirmesiydi. Tüccarlar, zahire alımının büyük bir kısmını Karadeniz bölgesinden yapıyordu, bu bölge kapan tüccarlarına ayrılmıştı. Ancak sefer zamanı buranın zahiresi orduya sevk edilirdi. (Aynural, 2001: 57) Kapan tüccarı zahireyi alırken parasını yerinde ve peşin olarak öder, ama bu zahireyi değirmenci ve fırıncılara taksitle satardı. Tüccara borçlu olarak ölen veya firar edenlerin bolca olmasına rağmen kâr oranlarının fazla olmasından kaynaklı tüccarlar bu işi yapmayı sürdürmüş görünüyorlar. (Aynural, 2001: 58)

Görüldüğü gibi devlet, iaşe konusundaki sorumluluğunu siviller ile paylaşıyor. İstanbul'un ekmek ihtiyacının karşılanması amacıyla satın alınan buğday ve unun ticaretinde devletin rolü sınırlıydı. İstanbul fırıncılarının buğday ihtiyacının büyük bölümünü özel tüccarlar temin ederdi. Ancak buğday ticaretini yapan tüccar, bunun için devletten izin alır ve devlet tarafından gözetim altında tutulurdu. Buğday ticaretinden sorumlu tüccarlar zengin kişilerdi, bazıları büyük gemisi/gemileri olan armatörlerdi. Bu kişiler çoğunlukla devlet sevkiyatını doğrudan kendileri yapmak yerine başkalarına yaptırırlardı. Hububat ticaretinin önemsiz bir bölümünde küçük tüccarları da görmek mümkündü, ancak bunlar yeterli ekonomik güce sahip olmadıklarından ticaretin düşük yoğunlukta olduğu Marmara ve Karadeniz iskelelerini tercih ederlerdi. İstanbul tüccarları arasında hiyerarşik bir yapı vardı. Devlet ise saray ve ordunun ihtiyacı için alınan tahılı İstanbul'a getirir ve Tersane-i Amire ambarlarını doldurup sıkıntılı durumlarda buradaki stoğu fırıncılara dağıtırdı. Hububat ticaretinde, devletin bunun dışındaki görevi sadece ticareti kontrol etmektir. Bu kontrol, bazı devlet görevlilerinin sorumluluğundaydı.

Sadrazam, kentin iaşesinden ve narh tespitinden öncelikli sorumlu kişiydi, haftada en az iki kere çarşı pazarları denetlerdi. Kadılar ve muhtesipler bu görevinde sadrazama yardımcı olurdu. (Mantran, 1995: 16) Kadı, belediye başkanı gibi çalışır, sadrazamla birlikte yaptığı teftiş dışında kendisi de aynı işi yapardı. (Demirtaş, 2014a: 20) Esnafın

denetiminden, şehre girip çıkan malların tanziminden, hükümet emirlerinin esnafa duyurulmasından da sorumluydu. (Demirtaş, 2014a: 19) Şehir ve kasabaların iaşesinden sorumlu olan kadı, (Güçer, 1951-52: 81) Osmanlı kentlerinin idari amiri ve şehrin yargıcısıydı, ayrıca İstanbul kentinin yöneticisi konumundaydı. Bazı bölgelerde yoğunluk nedeniyle kadı naibi atanabiliyordu. Mesela yoğun bir ticaret alanı olan Unkapanı ve Balat'a yetkili kadı tarafından kadı naipleri atanmıştı. Muhtesib de İstanbul iaşesinin birinci derece sorumlularındandı. Narh dâhil birçok konuda esnafın denetimini yapardı. Kaçakçılığı önlemek, karaborsacıların denetimini yapmak, vergileri toplamak, işsiz güçsüz insanların şehirde birikmesini engellemek onun sorumluluğundaydı. (Demirtaş, 2014a: 21) İhlallerin olduğu dönemlerde muhtesib, un tartımında kullanılan ağırlıkları kadının talimatınca denetler, hile ve tağşiş olmadığı sürece, un alan ve satanlara zarar ve zahmet verilmemesini sağlardı. (Mantran, 1995: 22) On altıncı yüzyılda İstanbul'da zahire satmak isteyen tüccarlar, muhtesibe başvururdu. (Aynural, 2001: 55) Arpa emini ise tahıl iaşesini denetlemekle görevliydi. Yani buğday fiyatlarına narh koymak, buğday cinsinden vergiler toplamak ve tahılın İstanbul'un çeşitli ambarlarında depolanmasını temin etmekle sorumluydu. Bir nevi *iaşe nazırı* idi. (Demirtaş, 2014a: 22)

Refik'in de belirttiği gibi başkent İstanbul'un çevresinde, Bizans sur kalıntılarının yanlarında bulunan bostanlar şehrin meyve ve sebze ihtiyacını büyük oranda karşılıyordu. (Refik, 1998: Ekler bölümü) Et ve hububat ise şehirde oldukça fazla tüketilen ve dışarıdan temin edilen ürünlerdendi. Bu yüzden İstanbul'un iaşesinden bahsederken akla ilk gelenler; hububat ve ettir. İstanbul'un beslenebilmesi için Balkan'dan gelecek koyun sürülerine, Mısır'ın bakla, pirinç ve buğdayına, Karadeniz'in buğday ve odununa, Küçük Asya'nın sığır, deve ve atlarına, imparatorluğun her yerindeki insan gücüne ve elbette Akdeniz kıyılarından elde edilen kölelere ihtiyacı vardı. (Braudel, 2004: 46) Ancak asıl ihtiyaç ciddi oranda tüketilen tahıl ve et ihtiyacıydı. Tezin konusu bakımından bu çalışmada ekmek yapımında önemli olan ve öncelikli tercih edilen buğdayın iaşesi üzerinde durulacaktır.

Genel olarak Anadolu coğrafyasında en yaygın buğday üretimi yapıldı, (Karademir, 2014: 219) ondan sonra en yaygın tahıl arpaydı. Hayvanların beslenmesinde yaygın olarak kullanılan arpa, özellikle kıtlık zamanlarında insanlar tarafından da kullanılıyordu. Buğdayın zor bulunduğu ve pahalı olduğu zamanlarda fırıncılar da buğdayla arpayı karıştırma eğiliminde oluyordu. Bu topraklarda yulaf da üretiliyordu,

ancak oldukça az miktarda. Yulaf genellikle hayvan yemi olarak kullanılıyor olsa da arpa gibi kıtlık zamanlarında kullanılabilirdi. Bunların yanı sıra İstanbul'da pirinç de tüketilirdi, Mantran'a göre pirinç İstanbul'a Mısır'dan gelirdi. (Mantran, 1995: 185) Faroqhi ise pirincin merkezinin Filibe olduğunu ve buradan elde edilen yüksek kaliteli pirincin İstanbul ve Edirne'ye dağıtıldığını belirtir. (Faroqhi, 1980: 142) Osmanlı topraklarında yaygın olarak üretilen bir tahıl olmadığından buğdaya göre pahalı bir tahıldı. Yine de sarayda ve büyük imaretlerde yaygın olarak kullanılıyordu, pirinç çorbası ve pilav misafirlere verilen yemeklerin başında gelirdi. İstanbul'da tüketilen ve şehre dışarıdan gelen buğday, arpa, çavdar, pirinç gibi taneli ürünlerin iâşesi önemliydi, özellikle de ekmek yapımında ilk sırada yer alan buğdayın.

Kentler kırsal kesimden doğmaz, aksine kırsal kesim kentlerden doğar ve kentleri güçlkle besler. (Aymard, 2013b: 117-137-119) Bir şehir, onu çevreleyen bölge ve diğer kasabalarla etkileşim halinde olmadığı sürece var olamaz. Her bir şehir, bağlı olduğu arka bölgeyle birlikte değerlendirilir. (Faroqhi, 2006: 17) Bizans İmparatorluğu'nda olduğu gibi (Necipoğlu, 1994: 116) Osmanlı İmparatorluğu'nda da başta buğday olmak üzere yiyecek maddelerinin tamamını kırsal bölgelerden temin etme yoluna gidilmiş, bu da merkezden vilayetlere uzanan bir ticari denetim mekanizması kurulmasına yol açmıştır. Her vilayet başta gıda ve hammadde olmak üzere İstanbul'un yıllık iâşesini karşılamakla (Işın, 2014: 56) yükümlü kılınmıştır ve bu ticari akışı kolaylaştırmak için şehrin çevresinde ikinci derecede önemli transit merkezleri kurulmuştur. Kentin kalabalığını beslemekle yükümlü olan devlet, yıllardan beri süren geleneği sürdürerek İstanbul'un çevresindeki kasabalardan en kısa zamanda ve en ucuz şekilde hububatı başkente getirmeyi amaçlamıştır.

Braudel, doğunun üç büyük tahıl ambarı olduğundan bahseder: Bunlardan ilki Mısırdır, sonra Teselya, Makedonya, Trakya ve sonuncusu Bulgaristan ovaları, Rumen ülkeleridir. Braudel'e göre bu sonuncu bölgeler erken tarihlerde İstanbul'un doyurulmasına ayrılmıştır. Geriye Yunan, Bulgar pazarı ve Mısır kalmaktadır. (Braudel, 1989: 393) 1517 tarihinde tahıl ambarı olan Mısır'ın Osmanlı'nın eline geçmesi Osmanlılar açısından önemlidir. Mısır tahılı, Arapların yaşadığı yerleşim yerlerinin ve hac yolculuğu güzergâhının iâşesinde kullanıldı. Tahılı bol olan Mısır'dan borç zahire alındığı da oluyordu. (Karademir, 2014: 248) Arabistan bölgesinin buğdayı, başka bölgelerde sıkıntı çekildiğinde kullanılıyordu. Darlık durumlarında öncelikli buğday

alınan yerler yetersiz kaldığında, uzaklığına bakılmaksızın Mısır'dan buğday alındığı oluyordu. İstanbul'un tükettiği muazzam buğdayın temini için ülkenin birçok yerine başvurulurdu. Başkent in iaşesi için öncelikli tercih, maliyetin düşük olmasıydı. Bunun için başkente yakın bölgeler ve deniz ya da nehir taşımacılığına uygun yerler tercih edilirdi. Elbette bu koşulları sağlayan yerin buğdayının bol ve kaliteli olması da önemli kriterlerdendi. Bu yüzden İstanbul şehrinin tahıl ihtiyacı öncelikle liman kasabalarından sağlanırdı. İaşe temini için öncelikle yakın bölgelerin tercih edilmesi sadece başkente özgü bir durum değildi. Mesela 1580-83 yıllarında Rodos Adası'ndaki kıtlıkta öncelikli tercih her zaman olduğu gibi Teke ve Menteşe olmuştu, ancak buralar yetersiz kaldığından Karadeniz'e ve Ege'nin Rumeli sahillerine başvurulmuştur. (Güçer, 1951-52: 88) Yine 1583-84 yıllarında Şam ve Trablusşam'da kıtlık meydana gelmiştir, kıtlığın oldukça geniş olması nedeniyle imparatorluğun belli yerlerinden buraya hububat sevk edilmesine izin verilmiştir. Ancak yine de bu yerler, alınacak yerlerin sırası, hububat ihtiyacının şiddeti, ödenecek navlun dikkate alınarak belirlenmiştir. (Güçer, 1951-52: 86-87)

Osmanlı tahıl ticareti için Rodosçuk ve Çanakkale Boğazı önemli bir coğrafi noktaydı, Trakya tahıl ticareti Rodosçuk'a doğru akıyordu. Bu durumda başkent için akla ilk gelen yerlerden biri, İstanbul'un *ekmek sepeti* (Faroqhi, 1980: 139-154) olan, Bizans başkentinin iaşe ihtiyaçlarını da öncelikli olarak karşılayan (Ünsal, 2011: 14) Rodosçuk yani bugünkü Tekirdağ'dır. Demirtaş'a göre de Rodosçuk, bu şartları sağlayan yerlerin başında gelir. (Demirtaş, 2014a: 80) Güçer de İstanbul'un kileri sayılan Rodosçuk'tan ve Trakya'nın Marmara'ya açılan diğer küçük iskelelerinden İstanbul'a hububat taşıyan (Güçer, 1949-1950: 400) gemilerden bahseder. İstanbul'da zahire sıkıntısı çekildiğinde de şehre yakın olan Rodosçuk'tan zahire istenirdi. (MD, 5, hüküm: 585; MD, 6, (cilt2), hüküm:1267) Hem İstanbul'a yakın olan ve hem de deniz taşımacılığına uygun olan Rodosçuk'tan İstanbul'a tahıl taşımanın maliyeti oldukça düşüktü. Ancak Trakya her zaman buğday ihtiyacını karşılamak için yeterli olmamıştır.

Osmanlı döneminde İstanbul'un iaşesinin temininde Bursa şehrinin rolü de dikkate değerdir. Bursa'nın İstanbul'a deniz yolu ile ulaşılabilen yakın bir kent olması ve İstanbul gibi dev bir kentin ihtiyaçlarını karşılama yönünde büyük bir potansiyele sahip olması Bursa'ya bu rolü vermiştir. Osmanlı Devleti'nde, Bursa'nın üretim kaynaklarından sıklıkla faydalanılmış ve kentte yaşayan halkın merkeze karşı

yükümlülükleri hep fazla olmuştur. Bursa halkı, deniz kenarlarında bulunan iskeleler aracılığıyla ürettiklerini İstanbul'a sevk etmektedir. Bursa'dan İstanbul'a gönderilecek mallar önce deve, at, katır gibi yük hayvanları kullanılarak karayolu ile dönemin en işlek limanlarından biri olan Mudanya'ya taşınırdı. (Çiftçi, 2004: 157) Mudanya'dan İstanbul'a deniz yolu ile aktarılırdı, Mantran'ın aktardığına göre bu gemilerin büyük kısmı Haliç'e yanaşırdı. (Mantran, 1990a: 88) Haliç'ten iç kesimlere taşınacak buğday için de tıne at ve develer kullanılırdı.

Ulaşılması kolay olan Karadeniz (Braudel, 1989: 59), Rumeli (Çiftçi, 2004: 160) ve Balkanlar İstanbul'un tahıl temininde önemli bölgelerdendir. İstanbul'un ihtiyacı olan hububatın büyük bir kısmını karşılayan, Karadeniz sahillerinde, 7000 İstanbul kilesi buğday ve arpa yüklemeye uygun 120 gemi bulunuyordu. (Güçer, 1949-1950: 399) Rumeli bölgesindeki zahire yetersiz olduğunda Anadolu'ya başvurulurdu. (Çiftçi, 2004: 160) Rumeli-i Şarki (Edirne), Tuna ve Vidin yoluyla İstanbul'a buğday sevkiyatı on sekizinci yüzyıl başlarında da devam etmiştir. (Demirtaş, 2014a: 79) İstanbul'un beslenmesi için neredeyse bütün Karadeniz, Romanya ve Tuna kıyıları, Batı Anadolu, Balkanlar, Eflak-Boğdan, Rumeli, Trakya, Kırım, Anadolu, Rodosçuk, Bursa, İzmir, Karesi buralar yetersiz kaldığında gerekli durumlarda Mısır, Kefe, Erzurum, Trablusgarp bölgelerinin buğdayına ihtiyaç vardı. İstanbul'un iaşesinden sorumlu bölgelerin hububatı başka bir yere vermeleri yasaktı. (Güçer, 1951-52: 86-87)

İstanbul halkının ihtiyacı olan zahire, her mahsulde öncelikle Akdeniz bölgesinden temin edilmekte ve devlet ambarlarında depolanmaktaydı. (Aynural, 2001: 14) Akdeniz, bugünkü batı Anadolu, Marmara ve Rumeli bölgeleri olarak düşünülür. Osmanlıların öncelikle Akdeniz zahiresini tercih etmelerinin nedeni Akdeniz hububatının Tuna ve Karadeniz hububatına göre daha dayanıklı olması ve ambarlarda daha uzun süre çürümeden kalabilmesiydi. Karadeniz bölgesinin buğdayı dayanıksızdı, bu nedenle devletin önceliği burası değildi. (Aynural, 2001: 16) Karadeniz bölgesinin buğdayı, kapan tüccarlarına ayrılmıştı. Ancak sefer zamanı buranın zahiresi orduya sevk edilirdi. (Aynural, 2001: 57) Dayanıksız olan Tuna ve Alçaklar iskelelerinin hububatı ancak 1 yıl depolarda kalabiliyordu, daha fazla bekletildiğinde çürüyordu. (Aynural, 2001: 13) Deniz nakliyesinin hava muhalefetinden dolayı aksadığı durumlarda ve zahireye şiddetli ihtiyaç duyulduğunda Karadeniz'den zahireler develerle İznik iskelesine getirilir oradan

gemilerle İstanbul'a sevk edilirdi. Marmara denizi diğer denizlere göre kış aylarında zahire taşımacılığına daha uygundu. (Aynural, 2001: 22)

Tahıl ticareti, daha ucuz olduğu için ve daha fazla yük tek seferde taşınabildiği için genelde deniz yoluyla yapılmaktadır. İstanbul'un iaşesi de benzer şekilde iki aşamalı olarak deniz yoluyla taşınır. Birinci aşamada İstanbul'a gönderilecek tahıl, iç bölgelerden nehir yoluyla iskelelere aktarılırdı. (Tuna, Dnyester, Dnyeper, Don, Meriç, Gediz ve Sakarya bu tip taşımacılık işlerinde kullanılır)İkinci aşamada ise, iç bölgelerden gelen tahıl, iskelelerden gemilere yüklenerek deniz aracılığıyla İstanbul'a gönderilirdi. On altıncı ve on yedinci yüzyılda bazı iskeleler bunun için aktif olarak kullanılırdı. Faroqhi, bu iskelelerin başında Tekirdağ limanının önemini vurgular. (Faroqhi, 1980: 141) Trakya'daki Lüleburgaz, Babaeski, Uzunköprü, Hayrabolu, Keşan, Malkara ve İncecik kasabalarında yetiştirilen tahıllar Tekirdağ üzerinden İstanbul'a gönderilirdi. (Faroqhi, 1980: 144) Osmanlı dönemi Bursa'sının en işlek olan limanı Mudanya'ydı. (Çiftçi, 2004: 156) Bursa bölgesinden toplanan tahıl Mudanya İskelesi kullanılarak başkente iletilirdi. Otuz altı kazanın bağlı olduğu Alçaklar iskelesi, İstanbul'un iaşesi için önemli olan iskelelerden bir diğerydi. (Aynural, 2001: 29 İznik iskelesi de İstanbul iaşesinde önemli iskelelerdendir. İstanbul Limanının erzak gelen en işlek bölümü Bahçekapı ile Unkapanı arası, Galata tarafında ise Yağkapısı ile Balıkpazarı arasındadır. (Mantran, 1990a: 85) İstanbul'a belli yerlerden gelen mallar için genelde deniz yolu tercih edildiğinden Marmara Denizi'nde her zaman yoğun bir deniz trafiği vardır. Gemilerin genelde vardığı nokta olan Haliç de bu kalabalıktan her zaman etkilenir.

Deniz yolu ile taşımacılık yapmak mali açıdan oldukça elverişliydi, ancak deniz taşımacılığının bazı dezavantajları da vardı. Öncelikle deniz taşımacılığı hava durumundan etkileniyordu, mesela kış aylarında, rüzgârlı havalarda deniz ticareti sorun olabiliyordu. "Kış gelip de rüzgârlar her yönden esmeye başlayınca, suları şarap rengine dönmüş denize çıkacağına toprağı işle." (Aktaran: Braudel, 2013: 44) Kış bastırmadan zahirenin İstanbul'a nakledilmesi gerekiyordu, kasım ayından sonra deniz ticareti bazı bölgelerde kısmen bazılarında ise tamamen durmaktaydı. Bir diğer dezavantaj ise deniz kazalarıydı, bu durumda bazen yükün bir kısmını denize atmak gerekebiliyordu ki bu durum masrafları arttırıyordu. Mesela, Tuna kıyılarından un kapanına zahire taşıyan



gemilerin Sünne Boğazı'nda suların azalması sebebiyle Karadeniz'e geçememe sorunu vardı. (Aynural, 2002: 25) Korsan saldırıları da deniz taşımacılığını zora sokan etkenlerdendi, özellikle Akdeniz bu bakımdan pek güvenli sayılmazdı. (Aynural, 2002: 23) Yazın suların azalması, kışın fırtınalar ve soğuk, korsan saldırıları riski deniz ticaretini olumsuz etkileyen ve ticaretin maliyetini yükselten etkenlerdendi. Bu etkenler, İstanbul'un iâşesinde ciddi sıkıntılara neden olabiliyordu. Buğday, kolay taşınabilen ama hacimli bir yüktür, mali açıdan büyük miktarlarda ve deniz yolu ile taşınması daha avantajlı olsa da karayolu taşımacılığı hiç kullanılmıyor değildi. Hububatın, üretim bölgelerinden iskelelere nakli kadar, iskelelerden İstanbul'a nakli de önemliydi ki bunun için genellikle karayolu kullanılırdı. Bazı kıtlık durumlarında az miktarda malın yakın mesafelere taşınması için de karayolu kullanıldığı olurdu.

Başkent İstanbul'un iâşesinde herhangi bir sorun yaşanmaması için neyin, nereden, ne zaman ve nasıl getirileceği detaylıca planlanmalıydı. Herhangi bir yerden alınacak fazla zahire, alınan bölgeyi sıkıntıya sokabilirdi, başkente gelen fazla ya da az zahire buğday ve ekmek fiyatlarının dengesini bozabilirdi, bu yüzden hesaplamaların dikkatlice yapılması gerekliydi. Kalabalık bir nüfusu barındıran şehrin iâşesindeki küçük bir aksama bile şehrin ritmini bozmaya yetebiliyordu. 1574-77 arası İstanbul ciddi bir kıtlık yaşamıştır. (Kılıç, 2002: 723) 1576 da şehirde ekmek kıtlığı yaşanmıştır. (Gerlach, 2010: 316) Kayıtlar bunların nedenlerinden pek bahsetmese de birçok etken şehri kıtlığa ya da darlığa sürükleyebiliyordu. Mesela İznik kazasında madrabazlar tarafından stoklanan soğanlar, İstanbul'da soğan kıtlığına neden olmuştu. (MD, 6 (cilt:1), hüküm: 190) İstanbul'un iâşesinde yakın mesafelerden ucuza ürün bulmak önemliydi, gerekli durumlarda daha maliyetli olan uzak bölgelerden de başkente zahire tedarik edilirdi. Ancak alınan bu önlemler, şehri kıtlıktan korumak için yeterli değildi.

On altıncı yüzyıl krizinin yerlerinden ettiği köylüler, topraklarını bırakıp beslenme konusunda daha güvenli olan şehirlere gelmiştir. Nüfus artışı sonucu topraklar nüfusu istihdam etmeye yetmemiştir. 1593 -1606 yılları arasında tüfekli piyadeye duyulan büyük ihtiyaç sonucu kapıkulu askerlerinin -özellikle yeniçerilerin- sayısı da artmıştır. İstanbul'da sadece yedi bin kişi olduğu (Dernschwam, 1987: 93-94) söylenen ve *devletin gözü*nde çoğu zaman sorunun kaynağı olarak görülen acemi oğlanlarının sayısında da artış olmuştur. (İnalçık, 2001a: 236) İstanbul nüfusunda görülen bu artış sonucu İstanbul'un sosyal ve ekonomik hayatında, sıradan İstanbullunun gündelik

hayatında beslenme bakımından bir baskı yaratmıştır. Hali hazırda sıkıntılı olan şehrin iâşesi artan nüfusla beraber daha büyük bir sorun haline gelmiştir.

Sefer sırasında Alçaklar iskelesine getirilen zahire öncelikli olarak orduya verilirdi, ordunun ihtiyacı olmadığı dönemde İstanbul'a yollanırdı. Gelen zahirenin depolanması için iskelelerde ambarlar yapılırdı. (Aynural, 2001: 29) Ayrıca sefer zamanı Karadeniz ve Tuna tahılı da orduya ayrılırdı. Osmanlı ordusunun sefere çıktığı dönemlerde, ordunun ihtiyacı için hem merkezden hem de taşradan ekmek tedariki de yapılırdı. Edirne gibi, Batıya yapılan seferlerde yol güzergâhı üzerinde bulunan şehirlerde de yeterli sayıda fırın olmasına özen gösterilirdi. (Demirtaş, 2014a: 61) Çünkü ordunun ekmek ihtiyacının karşılanması ihmal edilemeyecek kadar önemli bir husustu. Askerler ayrıca İstanbul'daki halk fırınlarından ekmek için bir miktar un alırlardı, bu unun yanı sıra ordunun ekmek ihtiyacı için habbazların bir kısmı da ordu ile beraber sefere götürülürdü. Fırıncılar tarafından sefere gönderilen her bir çadırda 3 adet fırın kurulur, her fırında 4 işçi istihdam edilirdi. Kurulan her fırının günlük imalat kapasitesi bin ekmek civarındaydı. (Aynural, 2001: 129) Ordunun sefere çıkması Osmanlı topraklarında birçok yerde aksamaya neden oluyordu. Tahıl üretimi yapmayan İstanbul bile seferden olumsuz anlamda etkilenirdi. Her şeyden önce şehre tahıl depolayan yerlerde oluşan kıtlık İstanbul'un iâşesine de yansırırdı. Mesela normal şartlar altında başkente gelen Karadeniz ve Tuna tahılı, ordu sefere çıkacağı zaman orduya sevk edildiğinden şehirde darlığa neden olurdu. Bu gibi durumlarda İstanbul'un ihtiyacı için başka bölgelere başvuruluyordu, ayrıca tedbir olarak sefer sonrası askerler, İstanbul'a uğramadan memleketlerine gönderiliyordu. Yine de bunlar İstanbul iâşesini rahatlatmaya her zaman yetmiyordu.

İstanbul'un iâşesinde yaşanacak aksaklıklara karşı alınan önlemlerden biri de İstanbul'a öncelikli alım hakkı tanınmasıdır. Osmanlı sınırları içerisinde, bölgenin kendi ihtiyacı giderildikten ve gelecek yılın tohumu ayrıldıktan sonra zahirenin kalan kısmı için İstanbul'a öncelikli alım hakkı tanınmıştı. (MD, 3, hüküm: 482) Devletin her bölgesinden İstanbul halkının ihtiyaç duyduğu ham, yarı mamul ve mamul maddelerin ihtiyaç fazlası, öncelikli olarak bu şehre gönderilmek zorundaydı. Dışarıya bağımlı bir şehir olan İstanbul'un diğer bölgelerde yaşanan olaylardan da etkileniyor olması ve elbette devletin merkezine ev sahipliği yapıyor olması ona bu ayrıcalığın tanınmasını sağlıyordu. Osmanlı yöneticileri, çevre bölgelerde kıtlık olsa dahi İstanbul'un ihtiyacı

karşılansın, şehirden zahire çıkarılmasına müsaade etmiyordu, önce başkentten payı ayrılmalıydı. (Karademir, 2014: 260) 1560 yılında Eflak ve Boğdan'da kuraklık sebebiyle kıtlık yaşanmış, buna rağmen depolanan eski zahirenin İstanbul'a nakli istenmiştir. (Kılıç, 2002: 724) Bir başka örnek ise; Rodos'ta kıtlık olması sebebiyle oraya giden zahire gemilerinin Rodos'a gönderilmeyip İstanbul'da da zahire sıkıntısı çekildiği belirtilerek İstanbul'a gönderilmesinin istenmesidir. (Kılıç, 2002: 724) Açık denizlerde yakalanan kaçakçıların buğdayları da genelde İstanbul'a yollanırdı. (MD; 6 (cilt:1) hüküm:24; MD, 6 (cilt:1), hüküm: 25)

Yaşanan iâşe sıkıntısına bulunan çözümlerden biri de tüccarları denetim altında tutmaktı. Gemi sahipleri, Karadeniz sahillerinden satın aldıkları hububatı İstanbul'dan başka yere bilhassa Anadolu sahillerine götürmeyeceklerini taahhüt ediyor ve bu hususta birbirlerine kefil oluyorlardı. (Güçer, 1949-1950: 399) Devletin izni ile tahıl ticareti yapan bu tüccarlar verdikleri güvence karşılığında öncelikli alım hakkı kazanıyorlardı. Madrabazların buğdayı götürdükleri yerlerdeki mevcut durumu gözetererek fazla fiyata satmanın yollarını arayacakları bilindiğinden her ne olursa olsun malın başka yerlere götürülmesinin engellenmesi gerekirdi. Bu aşamada devreye giren uygulama, başka rotalara sapmalarının önüne geçmek üzere gemilere *hisar erleri* adı ile görevliler bindirilmesi şeklindeydi. (Demirtaş, 2014a: 91) Zahire kaçakçılığına teşebbüs etmenin dâhi suç sayılarak çeşitli cezalara çarptırılacağı yönündeki karar da alınan tedbirlerden biriydi. Böylece tüccar ve esnafın kaçakçılık yoluyla hububatı fazla fiyata satmasının önüne geçilmeye çalışılırdı. (Demirtaş, 2014b: 172) Uygulanan farklı yöntemlere karşı alınan farklı tedbirlerin asıl amacı başkentten darlık yaşamasına mani olmaktı.

Osmanlı Devleti kıtlıklarla başa çıkabilmek adına birçok çağdaşı gibi zahireyi devlet adına yapılan ambarlarda stoklamıştır. *Miri ambarlar* denen bu ambarlara bolluk zamanlarında alınıp konulan zahire, darlık zamanları için bir teminat gibi düşünülüyordu. Bu ambarlar için devlet sermayesi ile alınan hububat, Unkapanı'na uğramadan direk tersaneye çekiliyor ve orada Tersane-i Amire ambar eminine teslim ediliyordu. İstanbul'a getirilen bu zahire, "zor günler için" depolanmaktaydı, ihtiyaç duyulduğunda değirmenci ve fırıncılara dağıtılarak piyasanın yükü hafifletilmek istenirdi. Özellikle de kış aylarında zahire nakliyesinin durma noktasına geldiği

zamanlarda bu depolardaki zahire şehrin sıkıntısını bir nebze azaltırdı. (Aynural, 2001: 77) Miri depolarda uzun süre dayanıklı Akdeniz buğdayı depolanırdı, ancak yine de bu depolardaki buğdayların zamanında tüketilmediği için çürüdüğü oluyordu.

Bazen görünürde bir sorun olmasa da işleri kolaylaştırmak için ya da olası aksamaları engellemek için bazı tedbirler alındığı olurdu. Mesela Karadeniz taraflarından toplanan hububatın zamanında İstanbul'a ulaşması için gemilerin yüklenebilecekleri yerlere, limanlara gerekli tesislerin kurulması emredilmiştir. Ayrıca iskeleye tahıl taşıyan yük hayvanlarının ve sahiplerinin dinlenebilmesi için bu güzergâhlara kervansaray yapılması ve yolların temizlenmesi emredilmiştir. (Faroqhi, 2000: 119) Çanakkale Boğazı'nda meydana gelen fırtınalardan kaynaklı aksaklıkları gidermek için ise Bizans Devleti gibi Osmanlı Devleti de buğdayın önce Bozcaada'daki depolara boşaltılıp ardından başkente gelmesi yönünde bir tedbir almıştır. (Ünsal, 2011: 55)

Bin bir zorlukla üretilen, temin edilen, taşınan buğday İstanbul'a geldikten sonra saray ve ordu için getirilen buğday, Bahçekapı ve Galata iskelelerindeki depolara konurdu. (Demirtaş, 2014b: 171) İstanbul'a getirilen buğday veya un, Unkapanı'ndaki tüccarlara teslim edilirdi. Ticareti sıkı kayıtlara bağlanan hububat İstanbul'a ulaştıktan sonra, eğer deniz yolu ile getirilmişse Haliç iskelelerinde, özellikle Eminönü'nde, karayolu ile getirilmişse sur kapılarından birinde (Edirnekapı, Topkapı, Silivri Kapı) sayılarak depolara doldurulurdu. İstanbul'a buğday ve un getirecek gemilerin hangi iskelelere yanaşacağı önceden belirlenmiş olurdu. Fırıncılar genelde, kapandan buğday alıp kendi fırınlarındaki değirmenlerde öğüterek kullanmaktaydılar. Değirmenleri olmayan fırınlar ise Unkapanı'ndaki kapanlardan un olarak alıyordu, ama bu biraz daha pahalı oluyordu. Alınacak bir müd<sup>29</sup> buğdayın 7 kile<sup>30</sup>si Tekfurdağı buğdayı, 7 kilesi Ahyolu buğdayı ve 6 kilesi Selanik buğdayı olmalıdır. Bunların öğütülmek için su değirmenine gönderildiğinde 1 kile buğday değirmen hakkı olarak orada bırakılırdı. 1,5 şinik<sup>31</sup> buğday da fire sayılırdı. Değeri 376, 5 akçe olan bir müd buğdayı değirmene taşımak için 20 akçe, öğütme için 20 akçe, gemiden değirmene ve değirmenden taşımak için 1 akçe, gemiden kantara taşımak için ise 1 akçe daha verilir. 4 akçe kantar vergisini de ekleyince toplamda 28 akçe haklara ve vergilere ödenirdi. İstanbul'da kilesi 24 akçe

<sup>29</sup> Sıvı ve taneliler için kullanılan bir ölçü birimi.

<sup>30</sup> Taneliler için kullanılan bir ölçü birimi.

<sup>31</sup> Tahılları için kullanılan bir ölçü.

olan unun 18,5 akçelik kârı vardır. (Mantran, 1995: 21) Buğday ve unun Unkapanı dışında, mahalle aralarında satılması yasaktı. Ancak bu yasağa ne kadar riayet edildiği ne yazık ki bilinmiyor.

Örneklerden de anlaşıldığı üzere başkent beslenme dengesi oldukça hassastı. Stoklanan ürünler, yapılan usulsüzlükler, dışarıya kaçırılan zahireler, kötü zamana denk gelen savaşlar ya da afetler başka bir bölgede olsa dahi başkent beslenmesini etkileyebiliyordu. Buğday hususunda dışarıya bağımlı olan İstanbul'a tanınan iâşe önceliğine rağmen şehir, çeşitli nedenlerle sık sık hububat darlığı çekirdi. Özellikle buğday fiyatlarının sürekli dalgalandığı on altıncı yüzyıl sonlarında başkent beslenmesinin istikrarlı bir şekilde sürdürmek pek mümkün değildi.

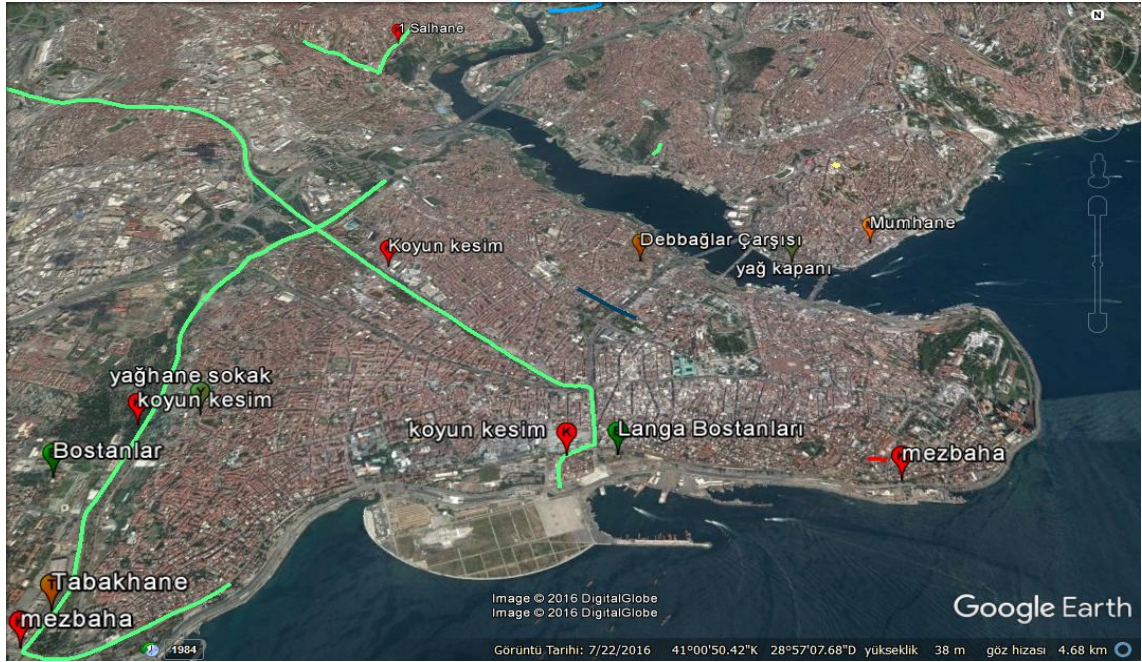
### **3.4. İSTANBUL'DA ÜRETİM İLİŞKİLERİ VE EKMEK YAPMAK**

Coğrafya, iklim, üretim, ekonomi ve insan şehrin dokusunu belirleyen etmenlerdendir. İnsanlar yaşadıkları şehirleri kendi ihtiyaçları doğrultusunda şekillendirir. Elbette bunda şehrin yapısal özellikleri de belirleyici olacaktır. Bu belirleyenlerden biri olan coğrafya özellikle su, besin ve güvenliğin önemli olduğu eski toplumlarda şehrin yapısında baskın bir karakterdi. İstanbul'da Osmanlılardan önce yapılan surun yeri, şehrin belki de en korunaklı tepesine kurulan ve hem denize hem karaya hâkim olan Topkapı Sarayı, yukarıda bahsettiğimiz İstanbul'un yedi tepesi ve buralara kurulan camiler bunun örnekleridir. Belirli önceliklere göre konumlanan camiler, imaretler, iskeleler, mezarlıklar, saraylar, kesimhaneler, bu konumlanışları ile şehirde bazı yapısal değişikliklere neden olurlar. Yani şehrin kurulumu, işlerlik kazanması bazı etkenlerden etkilendiği gibi başka bazı şeyleri de etkiler, burada bir karşılıklık vardır.

İstanbul'un su kaynakları ve coğrafyası dikkate alınarak oluşturulan ve sadece sur içini kapsayan bu harita yardımıyla şehrin üretim ağları anlatılacaktır. Mavi renkli olan çizgi, şehrin kuzeybatı bölgesinden (Belgrad Ormanları) sur içine su taşıyan su kemerlerinden biridir. Açık yeşil çizgiler şuanda yer yüzeyinden akmayan ıslah edilmiş ya da kurumuş dereleri gösterir. Kırmızı renkli K harfi ile gösterilen pinler kesimhaneleri, kahverengi olup T harfi ile gösterilen pinler ise tabakhaneleri gösterir.

Ayrıca B harfi ile gösterilenler bostanlar, M harfi ile gösterilenler mumhaneler ve Y harfi ile gösterilen de yağ haneleri göstermektedir.

Şehrin batısından sur boyunca ilerleyen yeşil çizgi, Bizans dönemi haritalarında ırmak olarak gösterilir. Bu hat boyunca ilerleyen kesimhaneler, on altıncı yüzyılda da burada su olduğunu düşündürüyor. Şehrin batısından sur içine doğru akan yeşil çizgi ise şuanda ıslah edilmiş olan Bayrampaşa Deresidir. Bu dere, sur içine giren tek dere olarak şehir için oldukça önemlidir. Dereboyları kötü kokan, bakımsız bölgeler olduklarından buralarda genelde yerleşim yoktu. Yine de Yedikule civarında olduğu gibi burada da yoksul bir grup yaşıyor olabilir. On altıncı yüzyılın sonlarında şehir kalabalıklaşmaya başlayınca sur dışına taşan kalabalık, dereboyuna da yerleşecekti. İlerleyen dönemlerde buralarda yeni mahalleler kurulacaktı. (Resim 4)



Resim 4: Üretim Bakımından İstanbul

Haritaya geri dönülecek olursa, kırmızı renkli olup K harfi ile gösterilen kesimhaneler ve T harfi ile gösterilen tabakhaneler nehirler boyunca konuşlanmıştır, çünkü bu meslek gruplarının suya ihtiyaçları vardı. Ulaşımın zor olduğu, dondurma-soğutma sisteminin yeterince gelişmediği bir dönemi düşünürsek etle ve kanla uğraşan kesimhanelerin ve tabakhanelerin suya yakın olmaları bir gereklilikti. Bol suya ihtiyaç duyan bu meslek grupları suya taşıma parası ödmeden bol su kullanabiliyorlardı. Ayrıca kesimhanelerden tabakhanelere gönderilmesi gereken deriler bozulmadan ve yine

taşıma maliyeti ödenmeden tabakhanelere kolaylıkla ulaştırılabiliyordu. Bu yüzden bu iki meslek grubunun suya ve birbirlerine yakın olmaları işin işleyişi bakımından önemliydi. Refik de tabakhaneler ile salhanelerin yanyana olduklarını belirtir. (Refik, 1998: 72) Debbağların ayrıca tuzculara da ihtiyacı vardı. Bunlara ek olarak, bu meslek gruplarının yaydıkları kötü koku ve akıttıkları kan, şehir merkezlerinden uzakta bulunmalarını gerektiriyordu. Benzer bir şekilde yağ ihtiyaçları için kesimhanelere muhtaç olan yağcılar da zamandan ve paradan tasarruf etmek için genellikle kesimhanelere yakın yerlerde bulunmayı tercih ediyordu. Böylelikle yağa kolayca ve bozulmadan ulaşılabilirdi. Mumhanelerin de mum yapımı için yağa ihtiyaçları vardı ve genellikle benzer sebeplerden yağcılara yakın yerlerde bulunmayı tercih ediyorlardı. Celepler canlı hayvan temin eder; kasaplar, bu hayvanları salhanelerde kesip derilerini debbağlara verir; debbağlar deriyi işler; kavaflar ve saraçlar, deriyi mamul hale getirir; yağı alan yağcılar ve yağdan mum yapan mumcular, bu meslek grupları birbirleri ile yakın ilişki halindeydi ve genellikle birbirlerine yakın bölgelerde olurlardı. İstanbul'a oldukça yakın olan Rodosçuk şehrinde mumhaneler, kasaplar ve tabakhaneler aynı bölgelerde<sup>32</sup> yer alırken İstanbul'da bu durum biraz farklılık gösterir. Yukarıdaki İstanbul haritasında, kesimhanelerle tabakhaneler hemen her yerde suları takip ederken mumcular ve yağcılar daha çok birbirlerine yakın görünüyorlar. İstanbul'daki mumculardan biri Galata'da yağkapanının yakınında iken biri Edirnekapı'da ve diğeri Üsküdar'dadır ve buraya yağlar tabakhanelerin yoğunlukta olduğu Yedikule'den kayıklarla yollanırdı. (Refik, 1998: 76)

Boyahane, çırpıcı dibeği, zeytin cenderesi gibi işletmeler ise zanaat merkezlerinin yakınında yer alırdı. Bu tesislerin tümü ve çarşıdaki dükkânlar, yönetici sınıf üyeleri tarafından vakıf olarak kurulur ya da onların mülkiyeti altında bulunurdu. (İnalcık, 2001: 223) Ancak ne yazık ki bunlara kayıtlardan ulaşmak ve bunları haritaya yerleştirmek mümkün olmadı.

Şehre uzak olan Yedikule semti kasapların, kesimhanelerin ve tabakhanelerin yoğun olduğu bölgedir. Refik'e göre burada sadece Büyük Ayasofya Cami'ne vakfedilmiş "otuz üç bab salhane ve üç yüz altmış bab dibağhâne" vardır. (Refik, 1998: 71)

<sup>32</sup> Konu hakkında detaylı bilgi için bkz: Özlem Sert-Sandfuchs (2008). *Reconstructing a Town From its Court Records: Rodosçuk (1546-1553)*. München: Ludwig-Maximilians-Universität.

İstanbul'un et ve deri ihtiyacı buradan sağlanırdı. Bu meslek gruplarının yaydıkları kötü kokular nedeniyle burada yerleşim yoksa da göçmen Karamanlıların (eskilerin tabiriyle Kilikyalılar) burada yaşadıkları (Nicolay, 2014: 280-282; Dernschwam, 1987: 78) biliniyor. Bölgenin yerleşime uygun olmaması, göçmenlerin buraya yerleşmesini kolaylaştırmış olmalı. Üretim, bölgenin yaşam alanı olup olmayacağına, yaşanacaksa kimlerin yerleşimine uygun olduğuna da etki edebiliyordu. Kasapların su kenarında olması, Haliç kıyı boyunca daha canlı olması, limanlarda yerleşim olmaması, göçmenlerin yerleşime uygun bulunmayan Yedikule'ye yerleşmesi, balık satılan yerin Balık Pazarı, odun satılan yerin Odun Pazarı diye adlandırılması İstanbul kentinin morfolojik haritasını ortaya çıkaran temel unsurlar olarak sıralanabilir. Bu yerler bu işleyiş yönünde şekillenmiştir, yani bu bölgelere bu ürünler can vermiştir denilebilir, bu yüzden ki bugün hala bazı İstanbul semt adları mamûl isimleri ile anılmaya devam eder.

Bu işleyiş içerisinde ekmeğin üretim süreci ise şöyle işliyordu: Karadan gelen hububat Edirnekapı'da toplanıyor, denizden gelen ise Eminönü'nde kapanda toplanıp oradan esnafa dağıtılıyordu. (Işın, 2014: 27) Deniz yoluyla ithal edilen mallar için gümrük kapısı mevcuttu karadan ithal edilen malların gümrüğü ise Edirnekapı civarındaki Karagümrük'te ödenirdi. (İnalçık, 2001a: 223) Bu yüzden gümrük emini Eminönü'nde bulunurdu. Yani şehre karayolu ile gelen hububat Topkapı, Edirnekapı ve Silivrikapı'dan girer ve buralarda depolanırdı, deniz yolu ile giren hububat ise genelde Eminönü'ndeki depolara konardı. Kapan, kapalı pazar binası anlamına gelmektedir, buralarda hammadde ya da günlük tüketim için yiyecek maddeleri satılırdı. Değerli mallar barındıran bu yerler, gözetim altında tutulurdu. (İnalçık, 2001a: 222-223) Un, zeytinyağı, bal için kapan; buğday, odun, kumaş, arpa, saman ve tuz için ambar; deri, sebze ve meyve için hane adları kullanılır (Demirtaş, 2014a: 81) ve ürünler buralarda muhafaza edilirdi. Bu yerler genellikle dolun ve boşaltım işlerinin yapıldığı limanlarda, limanlara yakın yerlerde ya da karayollarının giriş noktası olan şehir giriş kapılarında bulunurdu.

Unkapanı, yağ kapanı, bal kapanı gibi yerler bu malların getirilip depolandığı, tartıldığı, narhının belirlendiği yerlerdir. Bu açıdan, Unkapanı önemli mekânlardan biridir. Unların geldiği, tartıldığı, fiyatlandırıldığı ve satıldığı yer burasıdır. Unkapanı'nda



imaretlerin fodusun ve softalarla askerlerin tayinine özel büyük bir un mağazası vardır, bu mağaza ekmekçi esnafının ununu da karşılardı. Çelebi, buğday ve arpa navluncularının çoğunun Unkapanı'nda ve Mısır İskelesi'nde bulunduğunu söyler. (Evliya Çelebi, 2008b: 506) On altıncı yüzyılın en canlı bölgeleri haliç kıyılarıydı, bunlardan biri olan Unkapanı bölgesinde fırın sayısı oldukça fazlaydı. Tüccar ve asker gemilerinin buradan hareket ediyor olması ve dışarıdan gelen unların burada depolanması, bu bölgedeki fırın sayısına etki etmiş olmalı. Özellikle denizciler ve askerler için önemli olan peksimet fırınları bu bölgede oldukça fazladır. Evliya Çelebi on yedinci yüzyılda deniz kıyısında yüz kadar peksimetçi fırınının varlığından bahseder, Karadeniz'e ve Akdeniz'e giden bütün gemilerin peksimeti Galata'dan ve Yeniköy'den aldıklarını da ekler. (Evliya Çelebi, 2008b: 419)

Unkapanı, gemilerin yük indirip bindirdiği bir bölge olması sebebiyle hamal ve deveçiler bu bölgede fazladır. Çelebi, bu bölgede bulunan on üç bozahaneyi hamal ve deveci sayısının fazla olmasına bağlar. (Evliya Çelebi, 2008b: 659) Görüldüğü gibi gemiler, hamalları, hamallar da bozacıları bu merkeze çekmiştir. Özellikle kıyı bölgelerinde yoğunlukta olan bozahaneler ve meyhaneler, sonraki yıllarda da kahvehaneler, kültürel etkileşimin en yoğun olduğu yerlerdendir. Şehrin en canlı bölgelerinden biri olan Unkapanı'nda her meslek grubundan oluşan bir kalabalık vardı. Bu kalabalığın ihtiyaçları doğrultusunda yemek yenecek, bir şeyler içilecek, istirahat edilecek, konaklanacak, eğlenilecek, sosyalleşebilecek mekânlar bu civarda toplanmıştır. Bu insan çeşitliliği ve bunları bir araya getiren mekânlar, bu bölgede etkileşimin yoğun olduğu bir ortam yaratıyordu. Etkileşimin yoğun olduğu bu bölgeye gelenler kültürel öğelerini getirir ve giderken buradan hikâyeler götürürler, böylece karşılıklı bir akış sağlanırdı. Gelip gidenler, bu topraklara birkaç yemek ya da ekmek çeşidi bile hediye etmiş olabilir. Böylesi bir canlılığın içinde Osmanlı esnaf ve tüccarlarının “dışa tamamen kapalı” olduklarını, farklı fikirlerden ve yöntemlerden tamamen habersiz olduklarını söylemek, onlara haksızlık olacaktır. En iyi ihtimalle farklı diller öğrenen bu bölgenin esnafı, dil bilmediği durumlarda aracılar yardımıyla farklı kültürden insanlarla iletişim kuruyor olmaydılar. Görüldüğü gibi Unkapanı'nı gemiler, yolcular, denizciler ve ihtiyaçlar şekillendirmiştir.

Ekmek için hububat, Unkapanı bölgesinden sağlanıyordu; peki bunun una ve sonra ekmeğe dönüşme serüveni nasıldı? Buğday halinde gelen hububatın bir kısmı Unkapanı

bölgesinde bu şekilde satılır ya da ambarlarda muhafaza edilirdi. Bu civardaki fırınlar ya kendi değirmenlerini kullanıyorlardı ya da tahılı bu civarda bulunan değirmenlerde öğütüyorlardı. Kömürcüyan, öğütülen unun Tekirdağ, Bandırma, Yalova ve İzmit'ten getirilmiş hububat ve meyve ile dolu Unkapanı'na götürüldüğünü yazar. (Kömürcüyan, 1952: 52) Un, buradan değirmeni olmayan fırınlara dağıtılıyor olmalı, değirmeni olanlar bu işi kendileri hallediyordu. Hububatı öğütülmeden alan halk da öğütme işini kendisi yapıyor olabilir. Ülkenin hemen her bölgesine yayılmış gibi görünen değirmenler, hububatın öğütülmesi işinin bireye ait olduğunu düşündürüyor.

Ülkenin hemen her yerinde bulunan değirmenlerin yanı sıra bazı bölgelerde bir arada bulunan birçok değirmene rastlanıyorum. Bunlar, değirmen için şartların elverişli olduğu su kenarları ya da rüzgâr alan tepelerdir. Anadolu Hisarı'nda Göksu deresi boyunca birçok küçük ya da büyük değirmen vardır. Kâğıthane'de dere boyunca çok büyük ağaçlar ve değirmenler vardır. (Kömürcüyan, 1952: 34) Kömürcüyan'ın aktarımı on yedinci yüzyıla ait olsa da sulak olan bu bölgelerin en azından bir kısmında on altıncı yüzyılda da değirmen olduğu düşünülebilir. On yedinci yüzyılın en büyük değirmeni ise Unkapanı bölgesinde yaralan ve bugün kalıntısı bulunan 12 taşlı Unkapanı değirmenidir. Unkapanı bölgesinin potansiyeli burada büyük bir değirmeni zorunlu kılmış olmalı. Kömürcüyan, Beyoğlu'na yakın olan Keratohorya'da birçok yel değirmeni olduğunu, ekmeği fırınlarında ise buğdayın, beygirler vasıtasıyla iki-üç değirmende öğütüldüğünü yazar. (Kömürcüyan, 1952: 42) Matrakçı Nasuh'un minyatürlerinde de Galata civarında değirmen tasvir edilmektedir. Buğdayın Marmara kıyısında Değirmen Kapısı civarında öğütülüp değirmeni olmayan fırınlara dağıtıldığı da biliniyor. (Demirtaş, 2014a: 52)

Ancak belirtmeliyim ki belgelerde üretime dair kayıtlar ne yazık ki tüketim kısmı kadar bol değil. Üretimle alakalı kısıtlı sayıdaki kayıtlar, daha çok loncaya bağlı, vergi veren esnafı üretici olarak görüyor. Bu nedenle 1500'lerin sonunda İstanbul için ekmeğin üretim kısmına dair bilgi oldukça sınırlıdır. İstanbul halkının ekmeğe nasıl ve nereden ulaştığı tam olarak bilinmiyor. Sıradan insanın kendi tüketimi için bile olsa evlerinde ekme yapmak yapmadığı, yapıyorsa bunun ne oranda olduğu yine cevabından emin olunamayan sorulardan biridir. Bu yüzden bazı veriler ışığında fikir yürütülebiliyor sadece. Mesela mahkeme kayıtlarında bazı ev satışlarında bahçelerde bulunan fırınlardan bahsedilir. Bazı ev satışlarında ise hem fırın hem de ocak olduğundan

bahsedilir. Tıpkı yakın zaman İç Anadolu Bölgesi evlerinin bahçelerinde olduğu gibi<sup>33</sup> ocaklar yemek için, fırınlar ise ekmek için kullanılıyor olmalı. Belgelerde bazı ev satışlarında bahçedeki kuyulardan da bahsedilir. Bazen bu kuyuların su kuyusu olduğu vurgulanırken bazen sadece “kuyu” denir. Bugün hala bazı köylerde tahıl saklamak için bahçelerde kuyular açıldığını düşününce Osmanlı İstanbul’undaki evlerin bahçelerinde bulunan bazı kuyuların ambar gibi kullanıldığını düşünülebilir. Yerasimos’a göre; on altıncı yüzyıl İstanbul’unda evlerin sadece % 6’sında mutfak vardı, diğerleri ya avluda yemek yapıyor ya da dışarıdan yemek alıyordu. Bunun temel nedeni ise yakacağın pahalı olmasıydı. (Yerasimos, 2002: 18) Alman bir hümanist olan ve 1553 yazında İstanbul’da bulunan Dernschwam ise, İstanbul’da çok az mutfak bulunduğunu ve insanların genellikle aşevlerinden ya da pazarlardan bir şeyler alma eğiliminde olduğundan bahseder. (Dernschwam, 1987: 59) 1562-1563 yıllarında geçen bir kayıt, evinin avlusundaki fırında kızı ile peksimet yapan bir adamın avlusuna izinsiz girilmesinden bahseder. (Üsküdar Mahkemesi 26, hüküm: 196 [15b-7]) Evin bahçesinde yapılan peksimetler satılmak için mi yoksa hane halkı için mi yapılıyordu? Ne yazık ki bu sorunun cevabına belgeden ulaşılamıyor. Bahçelerde bulunan fırın ve ocaklarda yapılan yemek ya da ekmekler dışarıya satılıyor olabilir mi?

Başka bir ihtimal bunların varlıklı kimseler olduğunu düşündürüyor. İstanbul’da su sıkıntısı olan bu dönemde evin bahçesinde su kuyusu bulunması o dönem İstanbul’u için oldukça lüks görünüyor. İtalyan bir elçi olarak 1532-1540 yılları arasında İstanbul’da bulunan Luigi Bassano, Osmanlı sultanının yediği beyaz ekmeğin tatsız olduğundan, kirece benzediğinden bahsediyor ve ekliyor sonuçta evinde yaptığın gibi iyi bir ekmek yiyemiyorsun. (Bassano, 2015: 97) Bu dönemde evde ekmek yapmanın varlıklı kimselere ait bir ayrıcalık olduğu düşünülebilir mi? On altıncı yüzyılın ikinci yarısında odunun pahalı olduğunu, suyun kıt olduğunu, değirmenlerin ekstra masraf olduğunu, ulaşımın zor olduğunu hesaba katarsak evde ekmek yapmak mı yoksa dışarıdan ekmek almak mı daha ucuza mal oluyordu? Özellikle nüfus artışı ile birlikte artan ekmek talebine şehrin nasıl cevap verdiği, bu konuda yöneticilerin ve sıradan insanların nasıl önlemler aldıkları tam olarak bilinmiyor. Şehirde yaşanan iâşe darlıkları sıradan insanın ekmek ile ilişkisine nasıl yansımıştı?

---

<sup>33</sup> Çeşitli örnekler ve fotoğraflar için bkz. Emine Gürsoy Naskali (Ed.). (2015). *Ekmek Kitabı*. İstanbul: Kitap Yayınevi.

Kalabalık büyük şehirlere yerleşen göçmenler daha çok Eyüp'te ve Kasımpaşa'da deniz kenarlarında (Altınay, 2000: 237-238) yaşıyorlardı. Özellikle sur dışına yerleşen göçmenlerin çarşılara, fırınlara ulaşması belki sur içindekilere göre daha zahmetliydi. Fırınlara yaygın olarak hemen her mahallede bulunduğu, fırın olmayan yerlere iskemleler aracılığıyla ekmek ulaştırıldığı biliniyor. Dahası seyyar gezen tablacılar da buralara ekmek taşıyor olabilir. Ancak Kuzguncuk halkının mahalleye bir ekmek iskemlesi talep ettiğine dair belge, iskemlelerin henüz çok sistematik olmadığını ya da sayıca yetersiz olduklarını ve şehrin her yerine yetişemediklerini düşündürür. Kuzguncuk o dönem İstanbul'unun köylerinden sayılır, nüfus artışı ile büyümeye başlamış olması da mümkün. Peki, Kuzguncuk ekmek iskelesi yokken ihtiyacını nasıl karşılıyordu?

### **3.4.1. Kadınların Ev İçi Görünmez Emekleri İle Üretilen Ekmek**

On altıncı yüzyıl İstanbul'unda sıradan insanlar tane olarak aldıkları hububatı kendi imkânları ile öğütüyor olmalı. Tahıl satışları daha çok un yerine buğday olarak görülüyor, insanlar kendi imkânları ile tahılı öğütüyor olmalı. Bunu düşündüren nedenlerden biri ülkenin hemen her yerinde (köylerde bile) ortak kullanıma ayrılmış ya da kişisel mülk olan çok sayıda değirmen olmasıdır, bir diğer neden ise fırınların dahi hububatı kendileri öğütmeleri beklenmektedir, muhtemelen tahılı tek bir merkezden (Unkapanı) öğütüp tüm şehre bu şekilde dağıtımını yapacak kapasite yoktur. Öte yandan buğdayın muhafazası ve uzun süre dayanıklılığı undan daha iyidir. Bu durumda Unkapanı bölgesinden genellikle tahıl olarak ve kıtlık olmadığı durumlarda, bugün merkeze uzak bölgelerde olduğu gibi, fazladan hububat alınıp evlerde muhafaza edildiği ve ihtiyaç vasıl oldukça öğütülüp kullanıldığı düşünülebilir. İstanbul halkı, buğdayı yemeklerde ve ekmek yapımında kullanırdı. Halkın bir kısmı ekmeği fırından almayı tercih ediyor olsa da bunu herkes için söylemek doğru olmayacaktır. Fırınlara insanların ekmeğe ulaşmasını kolaylaştırmak için mahalle aralarında bulunduğu yukarıda bahsedilmişti. Ayrıca mahalle aralarına iskemle ve tablakârların da girdiği biliniyor. Yine de bunların özellikle göçlerle birlikte kalabalıklaşan ve sur dışına taşan mahalleler için ne kadar yeterliydi? Sur dışında kayıt dışı yaşayan İstanbul halkı ekmek ihtiyacını nasıl sağlıyordu? Mesela yerleşimin olmadığı Yedikule civarında yaşayan

Karamanlılar, fazladan alıp uzun süre muhafaza edemeyecekleri ekmek ihtiyaçları için birkaç gün arayla merkeze geliyor olabilirler mi? Belki de muhafaza etmenin daha kolay olduğu buğdayı fazladan alıp, yakın çevredeki değirmenlerde ya da belki el değirmeni yardımıyla öğüterek kendi ekmeklerini yapmayı tercih etmiş olmalılar. Ne yazık ki bu bilgilere incelenen arşiv belgeleri ya da seyahatnamelerden ulaşılamıyor.

İstanbul'a gelen göçmenlerin iş bulma oranları konusunda kayıtlarda yeterli bilgi yok, ancak bu konuda sorun yaşadıkları düşünülebilir. Nitekim başkentin, göçmenleri beslemek konusunda yaşadığı zorluk dikkate alınırsa iş imkanlarının kısıtlı olduğu da söylenebilir. Üstelik kırsaldan şehre gelenlerin çoğu köylerde tarım ya da hayvancılıkla uğraşan ama şehirde vasıfsız kabul edilecek kişilerdi. Bunların en şanslı olanı dahi hamal ya da seyyar satıcı olabilirdi. Altınay, 1574 yılında İstanbul'da dilenci sayısında artış gözlendiğini söyler, sakat olmayanların ve hatta yoksul olmayanların dahi dilencilik yaptığından bahseder. (Altınay, 2000: 243-245) Şehre yeni gelenlerin dilenci sayısındaki bu artışta bir payı olabilir, işsiz ve vasıfsız bir insan için dilencilik de seçeneklerden biridir. Peki, İstanbul'da yaşayan göçmenler hayatlarını sürdürmek için ne yapıyordu? Para karşılığı yapılacak bir iş bulunamadığı durumda akla gelen ihtimallerden biri ürettiğini satmak ya da vergisiz işler yapmak olacaktır. Refik'in aktardığına göre, Yahudi ve koltukçular evlerinde hayvan kesip yağları ile evlerinde mum dökerlerdi. (Refik, 1931: 20) Görüldüğü üzere şehirde vergi vermeden ya da kurullara uymadan yaşayan insanlar da vardı. Tablacılık da vergi vermeden İstanbul'un iş dünyasına girebilmenin yollarından biridir. Nitekim Faroqhi, loncaların ve muhtesibin müdahalesinden görece uzak olan seyyar satıcılığın göçmenler için ideal mesleklerden biri olduğunu söyler. (Faroqhi, 2000: 345) Seyyar olmanın avantajını kullananların vergiden kaçma yani *devletin gözünde görünmez olma* ihtimali oldukça yüksektir. Peki, ama bu insanlar tezgâhlarda ne satıyordu? Çoğunluğunun göçmen olduğunu düşünürsek henüz kendilerine ait toprakları ya da bağ-bahçeleri olmadığından şehir merkezinden aldıklarını satıyor olmalılar. Bir diğer ihtimal ise evlerinde kendi imkânları ile ürettiklerini satmaktı. Altınay, 1566 yılında Emin Bey Mahallesinde bazı aşçıların ev alıp içinde yemek pişirdiklerinden ve bunları çarşıda sattıklarından bahseder. (Altınay, 2000: 234) Evde pişirmek vergiden kaçmanın bir yolu olmalı, aynı yöntemi göçmenlerin de kullanıyor olması mümkündür.

Tarihi belgelerde adları pek anılmasa da özellikle ev içi üretimde kadınların daha etkin oldukları söylenebilir. Vergi vermeyen ve kamusal alanda pek görünür olmayan Osmanlı kadınları, aslında gündelik hayata aktif olarak katılıyorlardı.<sup>34</sup> 1533 yılında İstanbul'a gelen ve uzun bir süre burada kalan Alman seyyah Dernschwam, İstanbul'da balmumu yapan bir Rum'dan bahseder, kendisine anlatıldığına göre bu dükkânın yanında oturan fakir Rum kadın, bu mumcuya yardım eder ve karşılığında bir miktar para almış. (Dernschwam, 1987: 108) Bu hikâye, Osmanlı kadınlarının, görünür yasakların arasında kendilerine yaşam alanı yaratabildiklerine güzel bir örnektir. Bu fakir kadının hayatta kalmak için bulduğu yöntemi başka yoksul kadınlar da kullanıyor olmalı.

Henüz göçün yoğunlaşmadığı 1551 yılında İstanbul'da bulunan Nicolas de Nicolay, Yedikule yakınlarında büyük bir sokakta yaşayan Karamanlı -eskilerin tabiriyle Kilikyalı- üst sınıf kadınların, evde iğne oyası yaptıklarından bahseder. (Nicolay, 2014: 280) Daha sonra bu oyalar, bedestenlerde ve diğer halk pazarlarında satılırdı. Onlar kadar iyi durumda olmayan diğer kadınlar ise geçimlerini sürdürebilmek için bizzat kent merkezlerine inip yumurta, tavuk, süt, peynir ve ot satarlardı. (Nicolay, 2014: 282) Fransız seyyah Nicolay, resmettiği kadınlardan biri hakkında bilgi verirken şöyle der: "Makedonyalı bir kadını betimlemiştim. Bu kadınlar köylere yakın yollara dizilip, gelen geçene ekmek satarlardı." (Nicolay, 2014: 342) Fransa'nın elçilik maiyetinde bulunan Nicolay, Karamanlı yoksul kadınların, şehir merkezinde ya da yollarda sattıkları ürünler arasında ekmeği saymaz. Ancak bir sonraki sayfada resmedilen Karamanlı kadının sağ elinde tavuk, sol koluna taktığı sepetin içinde yumurta vardır; sol elinde tuttuğu şey ise bir ekmeği anımsatmaktadır. (Resim 5) Sokakta yumurta ya da tavuk satan bir kadının evde kendi yaptığı ekmeği bir kazanç kapısı olarak dışarıda satması ihtimali pek düşük değil.

---

<sup>34</sup> Kadınların toplumsal hayatta görünürlükleri hakkında detaylı bilgi için bkz: Joan Wallach Scott, (1988) ed. S.J. Kleinberg, "The Problem of Invisibility," *Retrieving Women's History: Changing Perceptions of the Role of Women in Politics and Society*, London and Paris: Berg/Unesco. pp. 5–29. Suraiya Faroqhi, (2003). *Osmanlı Dünyasında Üretmek, Pazarlamak, Yaşamak* (G. Çağalı Güven ve Ö. Türesay, Çev.). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.



Resim 5: Nicolas de Nicolay (1578-1581)

Bir Flaman, Alostlu Pieter Coeck, 1533'de kırlara ve düz ülkelere ulaştığında karşılaştığı Rum kadınlar için "Yoldan geçenlere satmak üzere her cinsten... yiyecek ve at nalı, yulaf, arpa, şarap, ekmekek veya közleme pastalar gibi gerekli her şeyi getirmektedirler" diye yazar. (Aktaran: Braudel, 1989: 24) Osmanlı topraklarına 1555 yıllarında elçilik görevi ile gelen Busbecqo, "Sofya'dan ayrıldıktan sonra Bulgaristan'ın verimli arazisinde günlerce yol aldık. Bu yolculuk sırasında kız çocukları ve kadınların sattığı külde pişmiş ekmekeklerden yedik. Buna poğaça diyorlardı. Bu civarlarda fırın bulunmadığından, yerli halk yabancıların geldiğini duyunca biraz para kazanmak ümidiyle hemen hamur yoğurmaya başlıyorlardı. Hamur sadece un ve su karışımından oluyor, maya karıştırmıyorlardı. Hamuru sıcak külün içinde pişirdikten sonra sıcak sıcak ve ucuz fiyata satıyorlardı." (Busbecqo, 2002: 31) Evlerinde ekmekek yapan kadınların bunu bir kazanç kapısı olarak düşünmüş olmaları mümkündür. (Resim 6)





Resim 6: And, 2015: 41-42

Çoğunlukla sur dışında yaşayan, vergi vermeyen bu yoksul insanların devletle yakın bir ilişkileri yoktur, bu yüzden arşiv kaynaklarında izlerine pek rastlanmaz. Çoğunlukla seyyar olmaları da devletten (vergiden) kaçmalarını kolaylaştırıyor olmalı. Ancak bir esnafın dükkânı önünde satış yaptıkları için, şehirde kefilsiz yaşadıkları için ya da belki hırsızlık gibi suçlara adları karıştığı için mahkemeye şikâyet edilmeleri onları mahkeme kayıtlarında görünür yapabilir.



#### 4. KRİZ DÖNEMİNDE İSTANBUL'DA “EKSİK EKMEK”

Erken Modern Dönemde yaşanan iklimsel gelişmeler *Küçük Buzul Çağı* olarak adlandırılmıştır. Dünyanın her bölgesinde aynı zamana denk gelmeyen ve hareket halinde olduğu düşünülen bu soğuk ve kurak iklim kuşağı, on altıncı yüzyılda Akdeniz havzasında etkili olmuştur. Bir Akdeniz ülkesi olan Osmanlı Devleti'nin de bu yüzyılda Küçük Buzul Çağı'nın etkisi altına girdiği sanılmaktadır. İklim belirsizliği, başka değişkenlerle birleşince adeta dönemin ruhunu oluşturacaktır. Tek başına ciddi bir sorun olan nüfus artışı, göçler, uzun süren savaşlar, afetler ya da yolsuzluk ve kaçakçılık olayları temel besin maddesi olan ekmeğe etki ettiği anda yaşanan darlıklar felakete dönüşebiliyordu. Mesela buğday darlığının olduğu bir zamana denk gelen salgının etkisi iki katına çıkabiliyordu. Üstelik bu yaşananlar sadece yöneticileri ilgilendiren sorunlar değildi, söz konusu ekmeğin olunca ülkedeki hemen herkes bundan etkileniyordu. Osmanlı Devleti'nde yaşayan ve kendi başının çaresine bakmak zorunda olan köylü ya da şehirli binlerce insan da bunun sonuçlarından etkileniyor olmalıydı. Kayıtlar devletin bu durumdan nasıl etkilendiğine, ne gibi önlemler aldığına dair bir fikir veriyor. Ancak sıradan insanın, bu durumdan ne oranda etkilendiğine, nasıl çözümler ürettiğine ya da gündelik hayatının nasıl değiştiğine dair pek veri yok. İklimle doğrudan bağlantılı olan ekmeğin, bu süreçten nasıl etkilendi? Kalabalık bir şehir olmanın yanı sıra başkent olan İstanbul, on altıncı yüzyılda ortaya çıkan yeni duruma nasıl ayak uydurdu? Kriz, İstanbul kayıtlarına nasıl yansdı?

##### 4.1. OSMANLILAR'DA EKMEK TEDARİKİNİN ETKİLEYEN BAZI DEĞİŞKENLER

Modern öncesi dönemlerde sel, don, sert geçen kışlar, yağmursuz geçen yazlar, depremler, çekirge istilaları gibi doğal olayların etkisiyle tarımsal darlık dönemine girildi. Bunların bir sonucu olarak ortaya çıkan kaçakçılık, hububatı stoklama, eşkıyalık, savaşlar gibi insan kaynaklı faktörler daha büyük bir darlığın nedeni oldular. Bazen bu sebeplerden ikisinin bir araya gelmesi alınan tüm önlemleri boşa çıkaran felaketlere neden olabiliyordu. Yöneticilerin krizi idare edemiyor oluşları ya da yanlış zamanda yanlış kararlar almaları da kıtlığın şiddetini arttırabiliyordu. Yine köylü üzerinde büyük etkisi olan sefere çıkma zamanlarının yanlış tayin edilmesi de ülkenin büyük bir

bölgesinde kıtlığa neden olabiliyordu. Genel olarak Akdeniz’de görülen darlık nedeniyle buğday fiyatlarının dalgalanması Osmanlı yöneticilerinin yükünü arttırıyordu. Piyasada fazla ya da az buğday bulunmaması, duruma göre narhın güncellenmesi ve doğru oranda tespit edilmesi, ülkede buğday bolluğu veya buğday darlığı olan bölgelerin tespitinin iyi yapılması kıtlığın şiddeti açısından önemliydi. Piyasayı stabil tutmak, insanları tok tutmak ve ülkeyi güvende tutmak devletin asli görevlerindendi.

İstanbul ekmeğini etkileyecek etkenlere tek tek göz atmak, bunların birbirleri ile olan ilişkilerini görebilmek önemlidir. Bu etkenler ve sebep oldukları olaylar düzenli bir tarihsel dizilim izlemezler. Biri diğerinin sonucuyken başka birinin nedeni olabilmektedir; bunların hepsi bir şekilde birbirlerine bağlı, birbirlerini etkileyen etmenlerdir. Ancak söz konusu ekmek olunca iklimin etkisini tekrar düşünmek yerinde olacaktır. Küçük Buzul Çağı’nın sebep olduğu olayların, tüm yaşananların tetikleyicisi niteliğinde olduğu belki söylenebilir. İstanbul’un ekmeğine ve birbirlerine etki etmiş bu başlıklar tek tek ve birbirleri ile ilişkileri çerçevesinde ele alınacaktır.

#### **4.1.1. Küçük Buzul Çağı ve İklimin Etkileri**

On altıncı yüzyılda mevsimlerin insan hayatında doğrudan bir karşılık buluyor olması, insanların yaşadığı yerleri de önemli kılıyordu. Savaşların ve ticaretin büyük oranda denize bağlı olduğu bu dönemlerde kışın gelmesi, bu aktiviteleri tam olarak bitirmese de büyük oranda aksatır. Soğukların gelmesiyle savaşlar karada ve denizde ateşkes sürecine girmek zorunda kalırdı. Çünkü fırtınanın bol olduğu kış aylarında denizde olmak tehlikelidir, karada ise tahıl sıkıntısı baş gösterir, iaşesi sağlanamayan ordu ile savaşmak pek de mümkün değildir. Nitekim Naîmâ’nın aktardığı üzere, 1597 yılında Göle ve Solonok’a doğru çekilen ordu, yiyecek darlığına düşmüş, öyle ki bir ekmek bir altına satılmıştır. Askerin Tise nehrinden gelmesini beklediği gemi gelmeyince açlık artmış ve yeniçeriler isyan etmiş ve kileri yağmalamışlardır. Tise Nehri üzerinden gelen zahire dağıtılınca askerler bir miktar güç-kuvvet toplamışlardır. (Naîmâ, 1967: 207) Buğdayın olmadığı yerde harbi sürdürmek pek mümkün değildir. Asker, ekmek ve etten güç bulur savaşmak için. Savaş gibi ticaret de denizlerden yürütüldüğünden kışın gelmesi ticari hayatı neredeyse durdurur. Kışın ve soğukların gelmesiyle birlikte limanlar hareketsizleşir, çarşı-pazarlar tenhalaşır, savaşların durağanlaşır adeta bir

dinlenme dönemidir. Beklenen bahar sıcaklarının gelmesiyle buzu çözülürcesine hayat yeniden dinamikliğini geri kazanmaya başlar. Köylüler ekin ekmeye, askerler savaşmaya, tüccarlar yola çıkmaya, padişahlar güçlerini pekiştirmeye fırsat bulurlar. Mevsimin değişmesiyle birlikte şehirde tekrar canlı bir hareketlilik başlar; limanlar, sokaklar, yollar, çarşılar yeniden kalabalıklaşmaya başlar, ülkeler arası haberleşme yeniden aktif hale gelir. Ancak yaz mevsimi de sanıldığı kadar masum ve sorunsuz bir mevsim değildir. Yaz sıcaklarıyla birlikte baş gösteren susuzluk beraberinde salgınları da getirir, özellikle kalabalık şehirler salgınlar bakımından en tehlikeli bölgelerdir. Yaz mevsimi, ambarlarda bekleyen buğdayın çürümesinin ya da bitlenmesinin, depolarda stoklanmış buğdayın tükenmesinin de mevsimidir. Diyebiliriz ki *mevsimlerin ritmi*<sup>35</sup> insanların gündelik hayatının ritminin de belirleyicisi olur.

İnsan hayatını derinden etkileyen mevsimler ve mevsimsel belirsizlikler tıpkı ekmekte, suda, tuzda olduğu gibi insan hayatının bir parçası olarak edebi hayata da yansımıştır. Mesela on altıncı yüzyıl ediplerinden olan Cinâhî (ö.1595), bir kasidesinde:

Havf-ı sermâ ile tâ eyle düer âtee kim  
Kâdir olmaz ki koyup ayrıla bir lahza duhân  
Şiddet-i dey yine ol denlü hücum eyledi kim  
Hoş gelür halka cehennem nitekim bâg-ı cinân (Ünlü, 1998: 19)<sup>36</sup>

On altıncı yüzyılın ikinci yarısı, görülmemiş soğuk kışların ve Alp buzullarının artış dönemidir. Bu yıllar genelde yağışsız ve kurak geçse de bazen aşırı yağmurlara tanık olunmaktadır. 1550-1870 yılları Akdeniz havzasında Küçük Buzul Çağı'nın geri döndüğü süreç olarak kabul edilir. Kurak hava olaylarının hâkim olduğu bu dönem, merkezi Avrupa'yı ve Akdeniz ticaretini yıllarca etkilemiştir. Küçük Buzul Çağı'nın neden olduğu iklim krizi, bir bölgeyi değil de daha çok kentleri etkisi altına alan açlıklara neden olmuştur. 1521'de Fransa'ya karşı yapılan savaş Kastilya'da kıtlığa neden olmuştur. *Büyük Kıtlık Yılı* adı verilen bu yıl süresince Portekiz'de ekmek kıtlığı görülmüştür. 1525 yılında yaşanan kuraklık Andaluçya'yı felakete sürüklemiştir. Açlık felaketi 1528 yılında Toskana'da zuhur etmiştir. 1575 yılında tahıl bakımından oldukça

<sup>35</sup> Mevsimlerin insan hayatı üzerindeki etkileri için Fernand Braudel. (1989). *Akdeniz ve Akdeniz Dünyası*. (cilt:1). (M.A. Kılıçbay, Çev.). İstanbul: Eren Yayıncılık.

<sup>36</sup> "Kış o kadar soğuk ve şiddetli gelmiştir ki ateşten çıkan duman bile soğuk korkusundan ateşi koyup ayrılmaz. Halk, kışın soğuşundan kaçmak için cehenneme bile razı olur. Onlar için cehennem cennet bahçesi hükmüne geçer."

zengin olan Romanya’da hayvan sürüleri, kitleler halinde ölmüş, mart ayında insan boyuna ulaşan kar yağışı, ekme bulmayı imkânsız kılmıştır. Ve nihayet 1583 yılında felâket, bütün İtalya’ya yayılmıştır. (Braudel, 1989: 218) Venedik, on yedinci yüzyıl başlarında bile iaşesi için yüklüce altın harcamaktadır. (Braudel, 1989: 219) Braudel’in aktardığına göre; Floransa, fakir bir bölgede yer almadığı halde 1375 ile 1791 arasında 111 kere kıtlığa 16 kere iyi hasada tanık olmuştur. (Braudel, 1989: 219) On altıncı yüzyılın sonlarına damgasını vuran *ekmek sorunu* Osmanlılara özgü değildi, benzer örnekler Akdeniz’in hemen her yerinde yaşanıyor. Ticari olarak birbirlerine bir derece bağlı olan ülkelerin, içinde bulunduğu kıtlıklar da diğerlerini etkileyebiliyordu. Toprak yapıları, iklim ya da coğrafyaları tarıma pek elverişli olmayan, çoğunlukla dışarıdan gelen yardıma muhtaç olan bazı bölgeler için bu kıtlığın şiddeti daha fazla olmuştur. Mesela, taşlık bir araziye sahip olan Rodos adası bunlardan biridir ve kayıtlarda sıklıkla başka bölgelerden zahire talep ettiği (MD, 5, hüküm: 488) ya da kaçakçılık yaparken yakalanan gemilerin zahirelerinin buraya gönderildiği görülmektedir. (MD, 5, hüküm: 322) Aslına Akdeniz Havzası genel olarak iklim ve coğrafyadan kaynaklı olarak yaşamın başka yerlere göre çok daha zor olduğu bir bölgeydi. İklimin normal seyrettiği yıllarda bile Akdeniz’de hayat asla kolay, asla bolluk içinde değildir. (Braudel, 1989: 157) Yağışlı bir coğrafya olmasına rağmen yağışın kış aylarına denk gelip yaz aylarının kurak geçmesi ve yağmur oranının belirsiz olması hasatı da belirsiz yapıyordu. Bu yüzden bölgede yetişen ve kuraklığa dayanıklı bitkiler olarak bilinen buğday, arpa, çavdar ve darı bu bölge için temel besinlerinden sayılıyordu. Akdeniz bölgesi için bunların yerini doldurabilecek alternatif bir besin yoktu. Akdeniz bitkileri ve insanları bu kuraklığa ayak uydurmayı öğrenmiş ve buna rağmen hayatta kalmanın yollarını bulmuşlardır. Ancak bölgenin iklimsel belirsizliğine ek olarak on altıncı yüzyıl sonlarında etkisini göstermeye başlayan Küçük Buzul Çağı, tüm sorunlara tuz biber ekmiştir.

Amerikalı profesör ve endrokronolojist Peter Ian Kuniholm, ağaç halkalarına bakarak ve Osmanlı arşiv bilgilerini kullanarak 1564-1612 yılları arasında 19 kıtlık, açlık dönemi saptamıştır. 47 yılda 19 facia. (Aktaran: White, 2013.) Güçer de Mühimme Defterleri’ne dayanarak on altıncı yüzyıl sonları on yedinci yüzyıl ortalarına kadar Osmanlı İmparatorluğu’nun kıtlıklara sahne olduğunu yazar. (Güçer, 1951-52: 83) White’a göre, 1590 krizini yaratan birikim sürecinde, büyük çaplı kuraklıklar ve

kıtlıklar, yaklaşık olarak her beş yılda bir dalgalar halinde geldi. 1564-65 yılına rastlayan birinci dalga, Ege havzasını vurarak Yunan adaları ve Batı Anadolu'da kıtlığa yol açtı. 1570-71 yıllarındaki ikinci dalga, daha güneye ulaşarak Rodos, Kıbrıs, Şam ve Kudüs'ü sarstı. Musul yöresi, Yunanistan ve Makedonya'nın bir kısmı sıkıntı yaşadı. (White, 2013: 122) Üçüncü dalga olan 1574-75 yıllarındaydı ve kuraklığı en ağır kıtlıklardan birine yol açmıştı. İkinci dalgadan üçüncü dalgaya kadar arada yerel kuraklık ve kıtlık hikâyeleri kayıtlara yansımaya devam etti. Bu büyük kuraklıktan en çok Edirne yöresi etkilendi, ama Kudüs ve Bağdat gibi uzak yerlerden de kıtlık haberleri geldi. Dördüncü dalga olan 1579 kuraklığı ise biraz daha yerel boyutta kalıp Suriye, Doğu Anadolu ve Kuzey Irak'ı etkiledi. 1583 yılındaki beşinci ve son dalga ise, Suriye'de başlayıp Anadolu ve Ege bölgesine, zamanla Balkanlar'a doğru genişleyerek imparatorluk genelinde feci sonuçlar doğurdu. (White, 2013: 123-124)

On altıncı yüzyıl krizi sırasında Osmanlı toprakları insan bakımından bazı değişimlere sahne oldu. İlk olarak yarı kurak bölge insanının çoğu çiftçilikten hayvancılığa geçti, ikincisi toplam nüfus düşerken göçle birlikte şehirlerin nüfusu arttı. Son olarak, tek ürünün tahıl olduğu geçimlik çiftçilikten çeşitlenmiş, ticarileşmiş tarıma dönüştü. Bu gelişmeler Osmanlı nüfusunun canlanmasını yavaşlattı. Tarım, iklim dalgalanmalarına karşı son derece duyarlı kaldı; bozkır ile ekili alan arasındaki nazik denge için de aynı şey geçerliydi. Bölge, yüksek şehirleşme ile artan salgın hastalıkların yıkımını da yoğun bir şekilde hissetti. (White, 2013: 393) Tarımda yaşanan değişiklikler ise sosyal, ekonomik ve politik hayata etki etti. On altıncı yüzyılın sonlarından itibaren Akdeniz Havza'sı Osmanlı'nın da dâhil olduğu yaygın kuraklıklarla, şiddetli soğuklarla, aşırı yağışlar sonucu meydana gelen su baskınlarıyla mücadele etmek zorunda kalmıştır; bu, inişli çıkışlı dönem 1850lere dek devam etmiştir. (Tabak, 2010: 242) Osmanlı İmparatorluğu aslında yaz aylarında görülen kronik kuraklıklara alıştı. Ülkeyi sıkıntıya sokan asıl şey, belirsiz sert kışlar ve bahar kuraklıklarıydı. (White, 2013: 119) Bazı yıllar aşırı yağışın ziyan ettiği ekinleri bir diğer yıl yağmursuzluğun kavurduğu oluyordu. Köylünün beslenmesine fasulye, meyve, zeytin ve pirincin çeşit olarak eklendiği kıyı bölgeleri (Faroqhi, 2006: 67) ile buğdaya ve arpaya muhtaç iç bölgeler arasında fark vardı. Ancak söz konusu İstanbul olunca durum pek de değişmiyordu, çünkü başkent zahire bakımından dışarıya muhtaçtı ve alınan tüm önlemlere rağmen hem kıyılarda hem de iç bölgelerde yaşananlardan etkileniyordu.

Kışın oluşan su baskınlarının veya yaz kuraklıklarının etkisiyle, en ufak bir haber fiyatlarda dalgalanmalara neden olurdu. (Braudel, 1989: 387) Özellikle Akdeniz coğrafyasının temel besini olan buğdayın fiyatı, bu bölgede yaşanan gelişmelerden ilk etkilenendi. Kıtık söylentisi bile buğday fiyatlarını arttırmaya ve piyasayı dalgalandırmaya yetiyordu. 1573 tarihinde İstanbul ve civarında birkaç gün yağın karı bahane eden ekmeçiler, ekme olmadığına dair haber yayarak narhı yükseltmek istemişlerdir. İki gün yağın karın kıtlığa neden olmayacağını iddia eden yöneticiler, Kadırgalarla İznikmid ve Kazıklı civarındaki değirmenlerden un alıp kadırgalarla öğütülmesi için buğday da gönderir. Ayrıca Ruscuk ve Ereğli’de hazır bulunan zahireyi almak için rençber gemisinin içine *adam konularak* yollanır. Kadıya ve muhtesib ekmeçilerin zahireyi saklayıp “tereke yoktur” diyerek halkı kışkırtıklarına dair bilgilendirilir. (Altınay, 2000: 153-154) Buğdayın ne kadar hassas bir dengede olduğuna ve bunun onu istismara açık hale getirdiğine güzel bir örnektir. Bu hassasiyetin başlıca nedeni buğday veriminin Akdeniz’de düşük olması ve talebin fazla olmasıydı. On altıncı yüzyıl krizi bunu tetiklemiştir. Düşük verimli Akdeniz topraklarında birçok Osmanlı köylüsü için geçimini sağlayacak tek ürün kışlık buğday ya da arpayı elde etmeyi ve bunun için kararsız bahar yağmurlarına bağımlıydılar. Burada buğdaya alternatif bir ürün olmayışı da Akdeniz’i kıtlıklara karşı kırılğan yapar. Yerel kuraklıkların üstesinden gelmeyi kısmen başaran Osmanlılar, Küçük Buzul Çağı ile birlikte daha ciddi ve yaygın bir sıkıntı ile başa çıkmak zorunda kaldı.

Küçük Buzul Çağı’nın etkisiyle Anadolu ve Rumeli topraklarında meydana gelen ölümler ve uzun süreli kıtlıklar, başkent İstanbul’u aynı yoğunlukta etkilemiyordu. Dernschwam, “Her ne kadar İstanbul’da hava Avrupa’ya nazaran daha az soğuk ise de yine de kış aşağı yukarı 2 ay devam ediyor. Etrafa kar yağdığı zaman İstanbul’a yağmur yağıyor.” der. (Dernschwam, 1987: 73) İaşe önceliğine sahip olan şehrin krizle imtihanı diğerlerinden biraz farklıydı. Öncelikle gıda temini meselesinde dışarıya bağımlı olan şehir, yerelerde meydana gelen olumsuzluklardan etkilenmiştir. Özellikle İstanbul’un iaşesini sağlamakla yükümlü bölgelerde meydana gelen buğday darlıkları İstanbul’un iaşesini doğrudan etkiliyordu. Bu bölgelerden temin edilemeyen tahıl, başkent için başka bölgelerden sağlanıyorsa da kaybedilen zaman, başkente darlık olarak yansıyabiliyordu. Bundan başka şehrin iaşesi için özellikle önemli olan deniz yollarında yaşanan aksamalar da iaşeyi etkiliyordu. 1595 yılında şiddetli fırtınalar nedeniyle sular

donup, değirmenler ve şehre zahire taşıyan gemiler işleyemez olunca İstanbul büyük bir ekmek sıkıntısı yaşamıştır. (Selaniki, 1999: 444) Ticaretin ve iaşenin devamı için hava koşullarının taşımacılığa uygun olması ve iaşenin doğru yerlerden, doğru zamanlarda, doğru miktarda sağlanıyor olması önemlidir.

Bir imparatorluğun gücü sadece askeri teçhizattan ibaret değildir, halkın ve askerinin beslenememesi de bir imparatorluğu felakete sürükleyebiliyordu. Bunun en güzel örneği on altıncı yüzyıl devletlerinde görülmektedir. Özellikle tahıl devletleri için iklim güçlü bir dost ya da düşman olabilmektedir. Bunun farkında olan Osmanlılar, Küçük Buzul Çağı'nın olumsuz etkilerini ortadan kaldırmak için özellikle şehrin temel besini olan et ve ekmek üzerindeki kontrollerini arttırmak istemişlerdir. Ancak ekmek, etten farklı olarak köleleri, yoksul kalabalıkları, askerleri beslemek donuşunda etten bir adım öndeydi.

#### **4.1.2. Göçler ve Nüfus Artışı: Taşı Toprağı Altın İstanbul!**

Uzun yıllardır dünya genelinde süren nüfus artışı sonucunda on altıncı yüzyıl kentlerinin nüfusu, dönemsel kötüye gitmeye rağmen arttı. Bu artış, yüzyıl sonlarında yığılmalara neden olmaya başladı. Bunda şehirlerin hemen her dönem cazibe merkezi olarak görülmesinin de payı vardır. 1900'lerin sonunda göçmenlerin bir cazibe merkezi olarak gördükleri İstanbul için kullanılan *taşı toprağı altın* benzetmesi aslında 1500'lü yılların sonu için de uygun görünüyor. Her iki dönem göçmenleri için de öncelik *ekmek parası kazanabilmektir*. Bu noktada İstanbul, sunduğu iş çeşitliliği ile ilk tercihler arasına girer. 1970li yıllarda İstanbul'a göç eden birinin vasıfsız da olsa *ekmek kazanılabileceği* pek çok iş vardı: inşaatta amele olmak, restoranlarda bulaşıkçı olmak, sokakta sigara satmak ya da ayakkabı boyamak, tezgâhta limon satmak bunlardan sadece bir kısmı. Sınıf atlama (zengin olma) ihtimali de köydekenden daha yüksekti. Kapıcı olabilirdi ya da daha iyisi meşhur bir şarkıcı olabilirdi. 1500'lerin sonunda köyden şehirlere doğru yoğunlaşan göçlerin de hedefi şehirler –ve özellikle İstanbul'a- olmuştur. Çiftçilikten başka mesleği olmayan köylü, başkent limanlarında hamallık yapabilir, fırında çalışabilir, yemekçi dükkânlarına yamak olabilirdi; belki sınıf atlama ihtimalinin olduğu medreselerde ya da askeri sınıfta şansını deneyebilirdi. Ancak çoğunlukla şehir için vasıfsız kabul edilen köylülerin iş bulama şansları pek de yüksek

olmuyordu; en iyi ihtimalle seyyar satıcılık, hamallık ya da dilencilik yapabilirlerdi. Yine de işlerin yolunda gitmediği durumlarda diğer yerlere göre daha güvenliydi. Köyde iklim dengesizliğine rağmen tarım yapmak ve vergi vermek zorunda olan köylü, şehirde iş bulamasa bile imaretlerde, vakıflarda ya da tekkelerde karnını doyurabilirdi. Taşından ve toprağından *ekmek çıkan* İstanbul, işte bu yüzden cazibe merkeziydi. Yüzyıllık farka rağmen göçmenler için taşıdığı anlamı benzerdir: Çeşitli iş imkânları, işin olmadığı durumlarda aç kalma ihtimalinin daha düşük olması. Bu benzerliği vurgulamak bakımından bu başlığın *taşı toprağı altın İstanbul* olması uygun görüldü. On altıncı yüzyıl sonlarında başkentte, her türlü işi yapmaya aday kalabalık bir göçmen nüfus vardı.

On altıncı yüzyıl sonlarında tüm dünyada nüfus artışı olduğu birçok araştırmacı tarafından kaydedildi. Dünya nüfusu 1500-1600 arasında neredeyse iki katına çıkmıştır. 1450'lerden veya en geç 1500'lerden itibaren nüfus Akdeniz'de de artmıştır; 1450-1550 arasında hızlı, 1550-1650 arasında yavaş bir nüfus artışı gözlenir. Bu yükseliş ancak 1600lerde fark edilmiştir, nüfus 30-35 milyondan 60-70 milyona (Aymard, 2013a: 215-238) çıkmıştır. Akdeniz'in tümü 60 milyon nüfusa sahiptir. (Braudel, 1989: 265) Akdeniz nüfusu kabaca iki katına çıkmıştır denilebilir. Faroqhi, Akdeniz ülkelerinin yaşadığı ileri sürülen bu nüfus artışının nedeninin henüz tam olarak bilinmediğini (Faroqhi, 2006: 141) söyler. Bu artışın vergi kayıtlarının daha düzenli tutulması, reayanın bir kısmının yerleşik hayata geçmesi, idari sınır değişimleri ile alakası olabileceği tartışılmaktadır. Nüfus artış oranı ve nedenleri hala tartışılan bir konu olsa da on altıncı yüzyıldan itibaren dünyanın pek çok yerinde nüfus artışı olduğu genel kabul görür.

On altıncı yüzyılda Anadolu'da da önemli bir nüfus artışı olduğu (Aktaran: Arslan, 2001: 106) konusunda genel olarak uzlaşılsa da artış oranı konusunda farklı fikirler vardır: Avrupa Türkiye'si için Konrad Olbricht, 1600'lere doğru 8 milyonluk bir tahminde bulunur. Türkiye'nin Asya parçası da yaklaşık 8 milyon. İslam dünyası ve Akdeniz kıyılarında ona bağlı halklar için en çok 22 milyon denebilir. (Braudel, 1989: 265) Arslan da dünya nüfusunu 500 milyon, Türkiye nüfusunu ise 21 milyon olarak kaydeder. (Arslan, 2001: 111-113) Barkan'ın, Akdeniz İslamiyet'i için 30 - 35 milyonluk tahmini Braudel'e fazla iyimser gelir. (Braudel, 1989: 266) Kanuni Sultan Süleyman tahrirlerine göre 1520-1530 yılları arasında Türkiye nüfusunun (Mısır, Irak



ve Tuna ötesi Avrupa bölgeleri hariç) 11.357.315 kişi olduğu tahmin edilmiştir. (Arslan, 2001: 126) Bir başkası yine I. Süleyman döneminde (1520-1530'larda) 12-13 milyon olan nüfusun 1580'lerde 18 milyona ve hatta 1600'lerde 30 veya 35 milyona (Braudel, 1989: 273) çıktığını söyler. Yapılan nüfus tahminleri bazı etkenler dikkate alınarak yapılır, bunlar tartışmaya açıktır net bir sayı vermez, gerçeğe yakın tahminlerdir denilebilir. On altıncı yüzyılın ikinci yarısında Osmanlı'da bir nüfus artışı söz konusu, bunun bir baskı yaratıp yaratmadığı ise tartışılmaya devam ediyor. Bazı tarihçiler, bir nüfus baskısından bahsederken (Akdağ, 2009) Özel, İnalçık ve İslamoğlu gibi diğer bir grup, bir baskının olduğundan ancak bunun aşılabildiğinden söz eder. Şevket Pamuk ise, on altıncı yüzyılın son çeyreğine kadar tarımsal üretimin nüfus artışının gerisinde kalmadığını ve bu yüzden bir krizden bahsedilemeyeceğini söyler. (Aktaran: Karademir, 2014: 90-91) Görünen o ki 1960'lara kadar tarımsal üretim nüfus artışına ayak uydurabilmiş, ancak bu dönemden sonra bazı aksaklıklar meydana gelmeye başlamıştır.

Döneminin en kalabalık şehirlerinden biri olan İstanbul için nüfus tahminleri genelde Sur içi ve Bilâd-ı Selâse'yi de dâhil ederek yapılır. Barkan'ın 1520-1535 yılları için yaptığı hesaplara göre on altıncı yüzyılda İstanbul'un nüfusu 400-450 bin civarındaydı. (Barkan, 1953.) Mantran'a göre İstanbul, 1478'de belki 80.000 kişilik bir nüfusa sahipken; 1520 ile 1535 arasında 400.000'e çıkmıştır. (Mantran, 1990a: 45-46) 1550'lerde Sinan Paşa'nın özel doktorunun yaptığı hesaba göre ise (dış mahalleler hariç) İstanbul'un nüfusu 410-520 bin arasındaydı. (Aynural, 2001: 3) Çağdaş araştırmacılar, Erken Modern Dönem İstanbul nüfusunun 300.000 den çok olmadığını söyler. (Eldem ve Ortaylı, 1996: 47-52) Yüzyılın sonunda ise, 700.000 kişilik bir nüfusa ulaşmıştır. (Braudel, 1989: 182) Ekrem Işın ise bu rakamların abartılı olduğunu ve bu sayıya ancak on dokuzuncu yüzyılda varıldığını ve yirminci yüzyılın ilk çeyreğinde 1 milyon sınırını aştığını belirtir. İstanbul için 700 binlik nüfusun iâşesinin o dönem şartlarında pek mümkün olmadığını söyler. (Işın, 2014: 36) Erken Modern Dönem'de İstanbul nüfusunun yarım milyona ulaşmadığı konusunda uzlaşmış görünüyor.

Garzoni'nin 1573 yılı için 300.000lik tahminini gerçeğe yakın görüyor, bu artışı fırın sayısı ile karşılaştırınca ortaya şöyle bir tablo çıkıyor: (Aktaran: İnalçık, 2001a: 237)

Fırın / Ekmekçi Dükkânları			
Yıllar	1083 (1672)	1169 (1755)	1182 (1768)
İstanbul	84	141	297
Galata	25	61	116
Üsküdar	14	22	65
Eyüp	11	7	28

Mumcu Dükkânları (1083/1672)	
İstanbul	24
Galata	5
Üsküdar	4
Eyüp	9*
*Yedikule'deki mezbahalar dolayısıyla yüksek	

Çizelge 1: İnalçık, 2001a: 237

Dünya nüfusunun %80-90'nın köylü olduğu bu yıllarda (Braudel, 2004: 44) insanlar toprağa bağımlıydı. Faroqhi, tüm sanayi öncesi toplumlarda olduğu gibi, Osmanlı İmparatorluğu'nda da (on altıncı yüzyılın başlarında) toplam nüfusun küçük bir kısmının kentlilerden, büyük kısmının ise köylülerden oluştuğunu belirtir. (Faroqhi, 2014: 13) Pamuk da bu fikre katılarak Osmanlı nüfusunun %90 oranında kırsal bölgelerde yaşadığını belirtir. (Pamuk, 2013: 32) Ancak on altıncı yüzyıl süresince birkaç kısa on yıl, nüfus artışı ve refahın iyi belgelendiği bir dönem hasebiyle, şehirlerin büyümesine tanıklık edilmiştir. (Faroqhi, 2006: 42) Braudel, iç denizin çok büyük merkezleri olarak; Venedik, Cenova, Floransa, Milano, Barselona, Sevilla, Cezayir, Napoli, İstanbul ve Kahire'yi sayar. Özellikle son üç kent aşırı nüfusa sahiptir; Londra ve Paris sonradan ortaya çıkacaktır (Braudel, 1989: 217) der ve ekler: "İstanbul bir kent değil, bir yığılma bölgesi, kentsel bir devdir." (Braudel, 1989: 232) "...Paris kenti dış mahalleleriyle birlikte bütün Avrupa'nın en büyük ve en güzel şehri, ama Konstantinapol'den sonra." (Heberer, 2003: 45) Bunu söyleyen köle Heberer Fransızcası iyi, denizciler arasında kullanılan *lingua franca* dilini bilen, eski Yunancayı iyi derecede bilen ve İtalyancaya hâkim bir Almandır. Sıradan bir köle değildir, bu

kıyaslamayı yapacak kadar çok şehir ve ülke görmüş biridir. 1573 yılında Osmanlı başkentinde bulunan bir seyyah donanmanın şehirden ayrılışını izlemeye gelen kalabalığı “insana ürküntü veriyor” şeklinde ifade ediyor. (Canaye, 2009: 89) On altıncı yüzyılda Osmanlı ülkesinde büyük bir nüfus artışı ve iktisadi gelişme olurken taşra şehirlerinde kalabalıklaşma görülemiyor. Mesela Halep, Bursa, Şam gibi devrin büyük şehirlerinin nüfusu 60-70.000’i geçmiyordu. (Arslan, 2001: 125) Oysa Rodosçuk’un nüfusu %80, İstanbul’un nüfusu %75 artıyor, ikisinin artışı birbirine paraleldir. (Behar, 2014: 5) On altıncı yüzyıl nüfus artışının oranı ve etkisi bölgeden bölgeye farklılık göstermekle birlikte genelde şehirlerde ciddi bir kalabalıklaşmaya neden oldu. On altıncı yüzyılda İstanbul, Osmanlı İmparatorluğu’nun payitahtı Avrupa’nın ve Akdeniz yöresinin en büyük kentiydi. (Faroqhi, 2014: 42) On altıncı yüzyıl göçlerinin cazibe merkezi olması şehrin nüfusunda bir hayli artışa neden oldu.

Demografik büyümenin başladığı on beşinci yüzyıl sonlarında ve on altıncı yüzyıl başlarında yerleşik tarım, hayvancılık yapılan arazileri istila edince köylerin nüfusu göçer aşiretlerinkinden daha hızlı arttı. Barkan’a göre 1520lerden 1570lere kadar Anadolu’nun yerleşik nüfusu en az %60 artarken, göçer nüfus %38 artmıştır. (Aktaran: White, 2013: 318) On altıncı yüzyıl sonlarında köylü - göçer çatışmalarının kıvılcımı tuttu. (White, 2013: 319) Güvenlik arayışıyla ve vergi yükünden kaçmak için köylülerin bazıları devletin erlinin erişemeyeceği tepelere sığındı,<sup>37</sup> bazıları daha uzak eyaletlere ya da dış ülkelere göç etti. Muhtemelen milyonları bulan bir kesim kıtlık ve şiddet yüzünden öldü. On altıncı yüzyıl köylüsü dilediği yere taşınmak konusunda özgür değildi, yer değiştirdiğinde çift bozan vergisi ödemesi bekleniyordu ve bu sık görülüyordu. (Faroqhi, 2006: 123) Taşradan İstanbul’a daha iyi iş imkânları bulmak, raiyyet vergilerinden asker, görevli ve sonraları ayan ve derebeyleri tarafından yüklenen tekallif-i şakka ve başka sömürülerden kurtulma arzusu ile göçerlerdi. Bundan başka daimi kıtlık (Arslan, 2001: 189) doğal olayların tarımı olumsuz etkilemesi sonucu köylünün hem kendisinden ödenmesi beklenen vergiyi ödeyemeyecek duruma gelmesi köylünün hayatını güçleştirmiş ve köylü çözümü göçte bulmuştur. Aynı ve nakdi

<sup>37</sup> 1643 yılında Anadolu’da yaşananlar altında köylünün bulduğu çözümlerden biri tepelere sığınarak vergiden kaçmak olmuştur. Yapılan sayımların neticesinde bazı bölgelerin boşalmış görüntüsüne karşılık başka bir yerde benzer oranda bir artış görülmemesi bu düşüncüyü desteklemektedir. Konuyla alakalı daha derin bir tartışma için bkz: Özel, 2013.

vergilerin dışında, hasadın üçte biri ile beşte biri arasında bir miktarın, tohumluk amacıyla saklanması gerekmektedir. Açık durumda olan köylü muhtemelen tohumluk hububatının bir kısmını tüketeceğinden; bu etken, kötü hasatlar silsilesine doğru bir eğilimden kısmen sorumludur. Ancak söz konusu şart sahilinde, tüketimler karşılanacağından; günümüz Anadolu'sunda beş kişilik bir ailenin geçiminin 6.000 kg'a tekabül edildiği sanılmaktadır. (Faroqhi, 2006: 99) Bazı araştırmacılar ise, 1.500 kg'ın biraz altında bir hububatın aynı ailenin geçimi için yeteceğini düşünürler. (Aktaran: Faroqhi, 2006: 99) Faroqhi, ikinci tahminin on altıncı yüzyıl gerçeklerini daha iyi yansıttığını düşünür. (Faroqhi, 2006: 99) 1595 ilkbaharında Venedik sefiri Marco Vernier, iâşe güçlüğünden ve aşırı kıtlıktan yakınırken şöyle yazdı: “Her gün kuzeyden gelen rüzgârlarla birlikte Karadeniz'den kaçan insanların bindiği çeşitli gemiler varıyor ve buradaki kıtlığı daha da artırıyor...” (White, 2013: 210-211) Yaşanan güvensizlik ortamı insanları hayatta kalma ihtimalleri daha yüksek olan şehirlere sürüklemiştir, bu da taşrada demografik erimeye neden olmuştur. (White, 2013: 310) Anadolu ve Rumeli topraklarında ortaya çıkan darlık durumlarından ve isyanlardan kaçarak kente gelen göçmenler, belirli bir miktarda parası olanlardı. Para durumuna göre ya ailesiyle ya da para kazanıp geri dönmek üzere bir başına (aile reisi olan erkek) şehre göçenlerin sayısı hiç de az değildi. Ama ya geride kalanlara ne oluyordu? Geri dönmeyen ya da geç dönen erkekler arkalarında bıraktıkları ailenin parçalanmasına neden oluyorlardı. Göçle şehirlere gidenler, bazen dönüyor ama çoğunlukla kalıyorlardı. Kırdan şehre göç, hem şehrin hali hazırda zor olan iâşesini daha da zorlaştırdı hem de kırsalda üretim aksadığı için kıtlığı daha da ağırlaştırdı. Bu üretim ve tüketim dengesizliği on altıncı yüzyıl sonlarının iâşe sorunlarını kalıcı hale getirdi. (White, 2013: 355) Ekmeklik tahıllardaki arz, demografik büyümenin yarattığı yeni talebe karşılık verememiştir. (Tabak, 2010: 105)

Uzun vadede yiyecek ve güvenlik bulmak için şehir merkezlerinin yolunu tutanlar en yüksek sayıya ulaştı. Kırsal kesimde birçok yerleşme metruk halde kalırken, başta İstanbul olmak üzere büyük şehirlerin nüfusu Küçük Buzul Çağı'nın en kötü evresi geçtikten sonra bile artmaya devam etti. Ekonomik çalkantı yeni gelenlerin birçoğunu işsiz ve kendileri de gelir sıkıntısı çeken vakıflara muhtaç duruma düşürdü. Kır ile şehir şehir sakinleri arasındaki dengesizlik iâşe güçlüklerini arttırdı. (White, 2013: 337)

Yeterli yağmur, hasat verimliliği, hayvan ve insan sayılarındaki artış ya da azalış hayata bugünkünden daha fazla ve daha hızlı etki ediyordu. Mesela şehirlerde artan nüfus ya da kırsalda azalan nüfus bu yıl değilse gelecek yıl kentte zahire darlığına neden olabiliyordu. Braudel'e göre nüfus artışları her zaman kötü beslenenlerin, göçmenlerin, sefillerin sayısını arttırırdı buna bağlı olarak da önce salgınlar ardından kıtlıklar ortaya çıkardı. (Braudel, 2004: 29) Hassas bir dengede olan kentlerde en küçük bir fazladan yük, kenti perişan etmeye yetebiliyordu. (Braudel, 1989: 218) Şehirler için hâlihazırda yetersiz olan tahıla artık yeni ortaklar çıkmıştır; üstelik bu ortaklar, şehirlinin sofrasına ekmeğini koyanlardı. Bu da üreten-tüketen dengesinin sarsılmasına neden olmuştur. Tahıl üretiminin belirsizleşmesi ve üreten nüfusun azalıp tüketen nüfusun artması darlıklara yol açmıştır. Bu darlıkların başka etkenlerle birleşmesi ise kıtlıklara neden oluyordu. Bu durum şehrin işleyişinde bazı değişikliklere ve aksaklıklara neden oldu. Nüfusun artışının neden olduğu yeni durumlar daha iyi bir örgütlenmeyi şart kılıyordu. Öncelikle besin ve su darlıkları yaşandı, bunun yanı sıra şehirde konut ihtiyacı da doğurmuştur Nüfus ile üretimin dengesizliği esnaf sayısında da bir artışa neden olmuş olmalı, yeni esnaf grubunun da yeniden 'düzene sokulması' gerekiyordu.

Şehirde yaşayan insan sayısının artmasının yarattığı konut sıkıntısı yaşanması, yerleşimin sur dışına doğru taşmasına neden oldu. XV. Yüzyılda Haliç'in güney kısmı yoğunken on altıncı Yüzyılda kuzey kısmı da hareketlenmeye başladı. On altıncı ve on yedinci Yüzyıl İstanbul yerleşiminin çoğu ticaret ve liman etrafında ve Galata'dan Pera'ya geliştiği, Boğaziçi köylerinin de giderek şehrin dokusuna katılmaya başladığı söylenebilir. (Işın, 2014: 40-41) Bu dönem İstanbul'unda Sur içi, Üsküdar, Boğaziçi yerleşim alanı olarak geliyordu; camiler, okullar, zengin konakları ise Eyüp'te geliyordu. (Yi, 2004: 28) Köylü göçmenler *evlerini* Kasımpaşa, Eyüp gibi şehrin civar semtlerinde yapar veya bekâr hanlarında kalırlardı. (İnalçık, 2001a: 234) Altınay da Anadolu ve Rumeli'den gelen çift bozanların bazılarının İstanbul'da, bazılarının Eyüp ve Kasımpaşa semtlerinde deniz kenarına yerleştiklerinden bahseder. (Altınay, 2000: 237-238) Şehre yeni gelenler genelde civar semtlere, henüz yerleşim olmayan yerlere yerleşiyordu. Eyüp bu yerlerden biriydi, yeni yeni kalabalıklaşıyordu. Kömürcüyan'ın on yedinci yüzyılda Eyüp'ten çok nüfuslu bir Türk Mahallesi olarak bahseder, burada pazar ve çarşıların etrafında fırınlar ve hamamlar vardır. (Kömürcüyan, 1952: 31) Peki,

henüz yerleşimin olmadığı bu yerlerde yaşayanlar ekmeğe nasıl ulaşıyordu? Bu göç ve nüfus artışının hazırlıksız yakaladığı şehir ve şehirli yeni yerleşimlerin ihtiyaçlarını karşılayacak kadar sistemli miydi? Buralarda fırın ya da bakkal olma ihtimali pek yok. İskemleler ise buraya gelecek kadar yeterli sayıda ve sistemli miydi bilinmiyor. Ulaşımın pahalı ve zahmetli olduğu bu yıllarda insanların belirli aralıklara sur içine gitmeleri ne kadar pratik? En azından sur dışında yaşayan, şehir merkezine uzak olan ve yoksul olan bu göçmen nüfus için ekmeğe ulaşmanın ciddi bir sorun olduğu düşünülebilir, özellikle de buğday darlığının olduğu on altıncı yüzyılda.

Kanuni Sultan Süleyman döneminde (1520-1566) başkente gelen göçmenler problemler yaratıyordu, (Refik, 1931: 83-89) yöneticiler bu durumdan rahatsızdı. Büyük şehirlere gelen işsiz köylülerin sayısı Osmanlı iâşe sisteminin sağlıklı devamını tehlikeye atıyordu. Hali hazırda beslenmesi zor olan kalabalık İstanbul'un göçlerle artan nüfusunu beslemek artık daha da zordu. Su ve beslenme darlıkları, konut yetersizlikleri ortaya çıkmıştı. Sayısı artan bekâr erkekler de yöneticiler açısından bir tehdit olarak algılanıyordu. Bunun nedeni büyük şehirlerde artan işsizlik ve suç oranlarıydı. Özellikle İstanbul'da ayyaşlık, kumar, fuhuş ve diğer suçlarla ilgili kayıtlarda daha çok göçmenler öne çıkmaktadır. (White, 2013: 342)

Nüfus artışları, göçler hemen her zaman yarattığı sorunlarla anılmış olsa da bazı olumlu tarafları da vardır. İâşesi her zaman sorun olan büyük şehirlerin nüfusunun hızlı bir şekilde artmasının şehrin işleyişini bir miktar sıkıntıya uğrattığı muhakkak, ancak öte yandan göçler şehirler için besleyiciydi de. İster kırdan kente ister ülkeden ülkeye olsun her göç beraberinde kendi kültürünü taşır. Anadolu ve Rumeli'den İstanbul'a akan bu göçler beraberlerinde yemek kültürlerini de taşımıştır. Zeytinyağı ve balık tüketimi buralardan göçen Rum ve Ermeniler ile gelmiştir. (Yerasimos, 2002: 49) Bu kültürel aktarımın yarattığı çeşitlilik tam da *iddialı bir büyük şehirde* olması gerekendir. Şehir, kültürel zenginliği, farklılıkların karşılaşmasına tanıdığı olanak ve yaratıcılığı ile kırdan ayırır kendini ve buna katkı sunan göçmen kültürünü de hiçe saymamak gerekir. Öte yandan her insan, iş gücü demektir. Kırsaldan gelen yaşamak için işe muhtaç kişilerin şehirle kurduğu bağ bugün çok da farklı değildir, bu insanlar şehrin çalışan ihtiyacını da karşılamıştır. Mesela taş ustası olarak inşaatlarda çalıştırılmak üzere getirilen Ermeniler, limanlarda çalıştırılan köleler, İstanbul'a göçle gelen İspanya Yahudileri şehrin ruhuna önemli katkıda bulunmuştur. İstanbul, taşralı, Rum, Yahudi, Ermeni, Hristiyan

kültürünü de içinde barındırabildiği, onları dönüştürüp kendisi de onlarla birlikte dönüşebildiği için kozmopolit bir şehirdir.

Artan nüfusun şehirlerde yarattığı bu gibi sorunlara karşılık alınan önlemlerden biri tarım arazilerini genişletmekti, bunun için de bataklıklar kurutulur, ormanlık araziler tarıma açılırdı. Böylelikle üretim arttırılmaya çalışılırdı. Alınan bir diğer tedbir de tüketimi azaltmak yönündeydi. Bu, nüfusu kontrol altında tutma isteği yaratmıştır. Yöneticiler, kendi kontrolleri dışındaki göçleri engellemek istemiş, böylece hem vergiyi denetim altında tutmayı ve hem de büyük şehirlerdeki yığılmanın yarattığı olumsuzlukları ortadan kaldırmayı hedeflemiştir. Temel besin maddelerinin dağıtımının kontrolüne önem verilmiş, narh dikkatle takip edilmeye çalışılmıştır. Ayrıca ‘plan dışı göçler’e mani olmak için farklı şekillerde ve uzunca bir süre önlem almaya çalışılmıştır. Ancak alınan önlemlere rağmen başkente göç durdurulamamış olmalı ki hem şehirlerdeki nüfus artmaya devam etmiş hem de bu yönlü tedbirler, fermanlar görülmeye devam etmiştir. 1567’de İstanbul’a göçüp yerleşme yasağı konması (Arslan, 2001: 185) göçün bir tehlike olarak görülmeye başlandığının göstergesidir. İstanbul için ikamet dönemi 5 yıl olarak belirlenmiş (Refik, 1998: 50) ve diğerleri geldikleri yerlere geri gönderilmek istenmiştir. Bu, sadece Osmanlıların aldığı bir tedbir değildir, benzer süreçlerden geçen diğerleri de aynı şeyi yapmak istemiştir. 1528 yılında Floransa da Osmanlı gibi kendi köylülerine karşı kapılarını kapatmak zorunda kalmıştır, çünkü bu darlık tüm bölgeye yayılmıştı. 1540’da bu durum tekrarlanmış, Floransa yeniden köylülerine kapılarını kapatmış, kırsalı kendi kaderine terk etmeyi planlamıştır; neyse ki Livorno’ya Doğu Akdeniz buğdayıyla yüklü olarak gelen tekneler bölgeyi kurtarmış da plan uygulanmamıştır. (Braudel, 1989: 218)

İstanbul halkının birbirine kefil edildiğinden de bahsedilir, ancak bu durum her zaman için geçerli değildi. Tedbir olarak, belli süredir sakin olanlar dışındakileri eğer şehirde belli süredir yaşadıklarına dair kefilleri yoksa geldikleri yere geri gönderme eğilimi (Arslan, 2001: 203) vardı. 1567-1568 yıllarında Rumeli ve Anadolu’dan gelerek İstanbul’a yerleşen çift bozanlar Eyüp ve Kasımpaşa semtlerinde darlığa neden olmuşlardır. Bunun üzerine 5 yıldan uzun süredir orada yerleşenler ve kefil olanlar hariç herkesin geri yollanmasına karar verilmiştir. (Refik, 1931: 140) Ancak bu önlemler belirli oranlarda zafiyete uğramış olmalı. Dernschwam’ın aktardığı üzere 5-10 akçe karşılığında yalancı şahit bulmak pek de zor değil. (Dernschwam, 1987: 109)

Yalancı şahitlik, parayla kefil bulup İstanbul'da beş yıldan uzun süredir kaldığını ispatlamak için gayet uygun bir yol gibi görünüyor. Cem Behar, İstanbul'un Kasap İlyas Mahallesi'ne dair yaptığı çalışmada hemen hepsinin aynı bölgeden gelip eski bir konakta birlikte yaşadıklarından ve hemşerilerin birbirlerine bir düzen kurana dek yardım ettiklerinden bahseder.<sup>38</sup> İstanbul'a göç ile gelenlerin birçoğu muhtemelen birilerinin yanına geliyordu, böylelikle koca İstanbul'da hayatta kalmaları, bir düzen kurmaları kolaylaşacaktı. Aslında yirminci yüzyılda İstanbul'a akın eden göç dalgasında da çok farklı değildi bu durum. Karadenizli (özellikle Giresun ve Ordu) pastacı ya da fırıncılar, Mardinli midyeciler, Trabzonlu müteahhitler, Niğdeli hurdacılar, Denizlili berberler hemşerilerin birbirlerini gurbette kolladıklarının örneğidir. Başkente girişe konulan yasaklar bir şekilde delinmiş ya da kalmanın yolu bulunmuş görünüyor. İstanbul'a önceden gelmiş, *iş bilen* bir hemşerinin buna büyük katkısı olmuş olmalı.

Küçük Buzul Çağı'nın yarattığı genel krizin geçmesinden sonra bile nüfus çok az toparlanabilmiştir. Hatta bazı Osmanlı çiftlikleri modern traktörler piyasaya çıkana kadar sürülmeden kalmıştır. Faroqhi, on altıncı yüzyılın son çeyreğinde nüfusun üretim ile orantısız olarak büyüdüğünü, bu duruma Avrupa fiyat devrimlerinin de eklenmesiyle hazinenin talepleri karşılayamayacak duruma geldiğinden bahseder. (Faroqhi, 2006: 184) İnalçık da büyük bunalımı hazırlayan nedenler arasında nüfus artışını gösterir. Bunlara Avrupa'da savaş teknolojisinin gelişmesini, gümüşün bolluğunu ve Habsburglar ve Safeviler ile yürütülen uzun savaşları ekler. (İnalçık, 2009: 192) Özel, Anadolu'da yaşanan bu nüfus azalmasında kısıtlar kadar savaşların ve eşkıya saldırılarının da rolü olduğunu belirtir. (Özel, 2004: 189) Kıtlığın etkisiyle azalan nüfus, işgücünde de bir azalmaya neden olduğundan üretim de düşmüştür. Göçmenler savaştan, vergilerden, eşkıyalardan, iklimden, salgınlardan kaçmıştır. Bir de döneme damgasını vuran Celâlılerden. Kıtıklar sonucu göç, dağılan aileler, yeniden evlenmeler, ölen çocuklar, köle pazarlarına düşen köylüler, azalan doğumlar ve artan ölümler oldu. Bunların etkisiyle olacak on yedinci yüzyıl başlarında nüfusun seyrekleşmeye başladığı görülüyor. Döneminin cazibe merkezinde ise ekmek aramışlardır. Bazıları geri dönmek

<sup>38</sup> Bkz: Cem Behar, (2014). *Bir Mahallenin Doğumu Ve Ölümü (1494-2008): Osmanlı İstanbulu'nda Kasap İlyas Mahallesi*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.



üzere bir miktar para biriktirmek için gittiyse de birçoğu bir daha hiç geri dönemdi. On altıncı yüzyılın sonunda kayıtlarda görünür olmaya başlayan tahıl yetersizliği, birçok etkenin yanı sıra nüfus artışından da etkilenmiş ve şehirde bazı değişikliklere neden olmuştur. Bu değişikliklerin şehrin ekmeği ile yakın alakası vardır. Anadolu'da bu kadar derin izler bırakan kıtlık ve isyanlar, şehirlere biraz daha farklı yansımıştır. Artan nüfusun ve azalan üretimin başkente yansması iâşe darlığı olarak olmuştur. Ancak başkent için iâşenin ne kadar önemli olduğunu bir kere daha düşünmek gerekir.

#### 4.1.3. Doğal Afetler ve Salgınlar

Doğal afetler devletler için her zaman önemli bir sorun teşkil etmiştir, dönemin şartlarında afetlerin yarattığı tahribatı hafifletmek pek mümkün olmuyordu. Yaşanan olayların etkisi oldukça geniş alanlara kadar yayılabiliyordu. Özellikle dışarıya bağımlı olan İstanbul, başka bir yerde meydana gelen afetten genellikle zahire darlığı olarak etkileniyordu. Osmanlı'da sıklıkla görülen afetler taşkın, deprem, çekirge istilası ve yangındı.

Bunlardan ilki olan sel, iklim değişikliklerinden doğrudan etkilenecek adeta döneme damgasını vurmuştur. Küçük Buzul Çağında iklimin değişkenlik göstermesinin bir sonucu olarak Akdeniz Havzası bol yağışlı ve nemli bir dönem geçirmiştir. (Tabak, 2010: 27) Bunun bir sonucu olarak bölgede yıkıcı sellerle karşılaşmaktadır. Mesela Menderes Irmağı'nın geçtiği Ege vadilerinden İberya'ya kadar yayılan çoğu bölge özellikle 1500'lerin sonlarında defalarca su baskınlarına uğramıştır. (Tabak, 2010: 226) Bol yağışlı bu dönemden önce de Akdeniz, sellere uzak bir bölge değildi, ancak yeni durum sellerin sayısını ve şiddetini arttırmış oldu. Tabak, selin zararlı etkisinin artmasının bir nedeninin de Akdeniz'de ormansızlaşma olduğunu söyler. Özellikle on beş ve on altıncı yüzyıllarda gemi ve ev yapımı için kullanılan kereste miktarının artması, hayvancılığın gelişmesi, yeni açılan tarlalar ve şeker imalatı için yakılan tarlalar ormansızlaşma seviyesini arttırmıştır. (Tabak, 2010: 228) Orman bölgelerinin tahrip edilmesi ise sellerin etkisini arttırmıştır.

Şiddetli ve uzun süreli yağmurlar sebebiyle ortaya çıkan taşkınlar hayatı olumsuz etkilemekle kalmıyor bazen felakete de neden olabiliyordu. 1567 yılında selden dolayı bağ ve bahçeleri sular altında kalan Çengelköylüler, mahsullerinin yarısını

kaybederek darlığa düşmüştür. (Üsküdar Mahkemesi 26, hüküm: 186 (15a-5)) Taşkının seviyesine bağlı olarak bostanlar, dükkanlar, evler zarar görebiliyordu. Özellikle fırın ve değirmenlerin tahrip olması şehir için önemli olan ekmek üretiminde de aksamaya neden olabiliyordu. Ayrıca temiz suyu kirletiyor, şehirlinin su kullanımını da sıkıntıya sokuyordu. Bu gibi hayati gıda ve içeceklerle etki edince selin olumsuz etkisi de oldukça şiddetli oluyordu. Daha önemlisi ise uzun vadede görülen bir etkiydi; suya doyan toprak tuzlanıyor ve verimini kaybediyordu. Selin şiddetine göre toprağın eski verimini kazanması bazen yılları bulabiliyordu. Bu durum tahıl verimliliğini, işeyi, ekmeği olumsuz etkileyen bir durumdur. Uzun süren yağmurlar, sadece şimdiki hasadı değil, gelecek yılların hasadını da olumsuz etkileyebiliyordu. 1572 yılının Aralık ayında İstanbul, Edirne, Manisa ve Kütahya’da görülen seller yüzünden tüccarlar uzun süre yerlerinden kıpırdayamamıştır. (Aktaran: Karademir, 2014: 69) Yaşanan taşkınlar ulaşımı, ticareti sıkıntıya sokabiliyordu. Selin şiddetine göre ya yollar tamamen kapanıyor ya da çamur nedeniyle kapanmaya eşdeğer oluyordu. Bu durum özellikle kara taşımacılığını olumsuz etkilediğinden iç bölgelerde iâşe sorunlarına neden oluyordu.

Seller de diğer pek çok olay gibi devleti doğrudan etkileyen bir sonucu olduğunda kayıtlara daha detaylı yansıyor. Mesela 1598 yılında Solnok’ta<sup>39</sup> kırk gün boyunca yağın yağmurlar, ova ve derelerin taşmasına neden olmuştur. Bu yağmurlar kale çevresini çamur ve bataklığa dönüştürmüş, yeniçeri siperlerini sel ve çamur basmış, çamura batan hayvanlar telef olmuştur. Üstelik şiddetli esen rüzgâr, çadırları yerlerinden sökmüştür. (Naîmâ, 1967: 204) Naîmâ’nın tüm dikkati selin orduya ve sefere verdiği zarar üzerinedir ve muhtemelen bu nedenle bu seli kayıt altına almıştır. 1563 yılında<sup>40</sup> İstanbul, Halkalı Deresi’nin taşması sonucu meydana gelen büyük sel felaketi hakkında detaylı bilgiler bulunmaktadır. Çünkü bu sel esnasında, Kanuni Sultan Süleyman o civarda avdadır ve selden etkilenmiş, hatta ölümle burun buruna gelmiştir. Aynı selin, eski ve yeni su kemerlerini, köprüleri tahrip ettiği ve su kuyularındaki temiz suların içilemez hale getirdiği de kaydedilmiştir. Tam 74 defa yıldırımın indiği bu sel sonucunda özellikle kıyı boyunca birçok ev ve dükkân da tahrip olmuştur. Çekmecelerin su altında kaldığı, Edirnekapı ve Topkapı’yı aşarak şehre giren suların

<sup>39</sup> Bugünkü Macaristan’ın Ortadoğusunda bulunan bir şehirdir. Büyük Macar Ovası’nın merkezinde yer alıp Tisza Nehri kıyısındadır.

<sup>40</sup> Selaniki Mustafa Efendi bu sel olayını 1562 olarak, Danişmend ise 1563 olarak kaydeder. Balat Şerîye Sicillerinde de selin tarihi 1563 olarak kaydedilmiştir.

şehirde ne kadar büyük bir felakete neden olduğuna ise neredeyse hiç değinilmiyor. (Danişmend, 1971: 329; Selaniki, 1999: 1-2) Selaniki'nin ve Danişmend'in bu sel olayına bu kadar geniş yer vermelerinin nedeni doğrudan padişahın hayatına etki etmiş olmasındandır.

Selin yarattığı ilk etki fiyatlarda artış olarak görülüyordu. Şehrin su kanallarının ve kuyularının tahrip olması şehirde temiz su sıkıntısı da yaratabiliyordu. Tuz, ekmek, uncu, bakkal, kasap gibi insanların gündelik hayatında önemli olan dükkânların zarar görmesi selin yarattığı felaketin oranını arttırıyordu. Böyle durumlarda sel, darlık ya da kıtlıklara neden olabiliyordu. Sellerin yarattığı tahribat kıyı kesimlerinde daha yoğun hissedildiği için buralardan iç kesimlere kısa süreli (ya da uzun süreli) göçler görülebiliyordu. Sel sonucu yer değiştirmeler bazı sorunlara yol açabiliyordu. Mesela toprağını terk edenler ile oraya sonradan yerleşenler arasında toprağın tasarrufu konusunda hukuki anlaşmazlıklar yaşandığı olurdu. Ayrıca gidilen yerdeki insanlarla gidenler arasında bir huzursuzluk yaşanmış olma ihtimali de vardır.

Sellerden sonra olumsuz etkiyi azaltmak için alınan ilk önlemlerden biri, eğer şehre temiz su sağlayan su kemerleri hasar görmüşse onları onarmak ve bölgeler arası ulaşımı sağlayabilmek için köprüleri tamir ettirmektir. Konumları itibarıyla öncelikli hasarı alan nehir kenarında yaşayanlara bazı vergi muafiyetleri getirilerek bireysel hasar azaltılmak istenmiştir. Mesela, Arnavut Belgradı'ndan 300 nefer, kasabanın içinden geçen Osum nehrinin taşıdığı zamanlarda yollarda ve köprülerde yarattığı hasarın tamiri için devamlı olarak *tekâlif-i örfiyyeden* muaf tutulmuşlardır. (Aktaran: Kılıç, 2001, s.809) Mühimme defterinde buna benzer başka örnekler de bulmak mümkündür. Sel sularının şehirlerde dükkân ve evlere dolmasına mani olmak için açılan *harklar* ve *kâh-rîzlerin*<sup>41</sup> tıkanmasına mani olmak için bunların içine herhangi bir şey atanlar, buraları temizlemekle yükümlü kılınmıştır. Mühimme Defteri'nden alıntı yapan Orhan Kılıç'ın aktardığına göre; 1574 yılında İstanbul'da kâh-rîzler üzerinde yapılan ev ve dükkânlar yıktırılmış, buraların tıkanmasına neden olan kişilere temizletilmiştir. (Aktaran: Kılıç, 2001: 809)

<sup>41</sup> Hark: Genelde bağ, bahçe sulamak için suyun akış yönünün belirlenmesi için toprağa açılan oyuklar. Karız/Kehriz/Keriz: Genellikle toprak altında bulunan sulama kanalları.

Küçük Buzul Çağı'nın aşırı yağışları sellere sebep olurken kuraklığı çekirge istilalarına neden olur. Çekirgeler kurak dönemde aç kaldıkları için köylünün hasadına muhtaç hale gelirdi. Bu dönemin yarattığı kuraklık, çekirge istilalarının sayısını da arttırmış olmalı. Çekirgeler, daha çok yarı kurak bölgelerde yaşayıp sürü halinde göç ederek ekili arazileri yağmalarlar. Bunlar, tahılı topraktayken ya da mahsul halindeyken çok kısa bir süre içinde tüketirdi, çekirge sayısı fazlaysa geride hiçbir şey kalmadığı da olurdu. Mısır'da Nil'in beklenen taşkınına ulaşamaması sonucu ortaya çıkan kuraklık, kuru hava nedeniyle çekirge sürülerini Rodos ve İznik'e kadar çekmiştir. (White, 2013: 122-123) Böylelikle kuraklığın köylü üzerindeki baskısı ikiye katlanmış oluyordu. Ayrıca çekirgeler sürü halinde geldiklerinde, kirlettikleri hava dolayısıyla insan ölümlerine de neden olabiliyorlardı. (Karademir, 2014: 72)

İnsanlar için kalabalıkları doyurmak sorun olduğu gibi çekirgeler için de öyledir, aç ve kalabalık çekirge sürüleri geçtikleri yerleri yağmalarlar. Çekirge ya da tarla faresi istilasına uğrayan yerlerdeki hububat büyük oranda telef olurdu, yağmanın oranına bağlı olarak bölgede kıtlıklar bile meydana gelebilirdi. 1560 baharında Gazze ve Ramle kadılarının yolladığı yazıda, üç dört yıldır çekirgelerin ve kuraklığın tahıl hasadını neredeyse yok ettiğinden bahsedilmiştir. (Singer, 1996: 151) 1561 yılında Kudüs civarında çekirge istilasına uğrayan köylü vergi veremeyeceğini bildirir. Bölgeye Mısır'dan buğday getirilir, ama bu da pahalı bir çözümdür. Köylüler gelecek yılın tohumluk buğdayını yemek zorunda kalır. (Singer, 1996: 152) Kuraklık, çekirge istilalarını tetikler, ikisinin bir arada olması da kıtlığı. İstila ya da kuraklığın tekrara etmesi de kıtlıkla sonuçlanırdı. Çekirgeler, yumurtalarını sonbaharda bırakır, ilkbaharda larvalar topraktan çıkar ve yaz sonunda erişkin duruma gelirler. Üremeleri oldukça hızlı olan çekirgeler, kısa süre içinde kalabalıklaşır. Erişkin duruma gelenler, yeniden tarlaları istila ederdi. Bu nedenle çekirge istilalarının aynı bölgede birkaç yıl tekrar ettiği sıklıkla görülen bir durumdu. Aynı bölgede birkaç yıl çekirge istilasının olması ise ciddi bir kıtlıkla sonuçlanırdı. Mesela, 1572 yılında Anadoluhisarı çevresinde kıtlığa neden olan çekirgeler orada 3 yıldır bulunuyordu. (Aktaran: Karademir, 2014: 73) Bir başka vaka İznik, Yenişehir ve Geyve'de görülür. Geçen yıl ortaya çıkıp ekili alanlara zarar veren çekirgelerin toprağa bıraktıkları yumurtaları için bu sene önlem alınması istenir. (MD, 12 (cilt:1), 618) Üstelik çekirge yumurtaları soğuğa ve çeşitli zorluklara karşı oldukça dayanıklıydı, bu yüzden kendiliğinden yok olmaları beklenemezdi. Çekirge

yumurtalarını imha etmek için ya yumurtaların toprağa gömüldüğü mevsimde, yumurtalar henüz olgunlaşmadan, üstlerine basılarak ezilir ya çekirgeler hendeklere sürülerek üstleri toprakla örtülür ya da sığırcık kuşu kullanılırdı. Ancak çekirge istilası olan yere sığırcık kuşlarını çekmek de başka bir meseleydi.

Yağışın az olduğu dönemlerde sorun sadece bitkilerin, insanların ve hayvanların susuz kalması değildi, su miktarı azaldıkça suda yaşayan zararlı bakteri miktarı da ters orantılı olarak artıyordu. (Karademir, 2014: 46) Bu yüzden yağışın az olduğu, dönemlerde salgın riski hep daha fazlaydı. Salgınlar, sadece insanlar arasında görülmüyordu, bitki ve hayvanlar arasında da olabiliyordu. Hayvan yetiştiriciliğinin ve tarımın insan hayatı ile yakın bir bağı bulunan bu dönemlerde hayvan ya da bitkilerde oluşan salgın da insan hayatını derinden etkiliyordu. Salgınların arttığı dönemlerde iâşe ile alakalı sorunlar ortaya çıkar ya da tersinden iâşede sorun olduğunda salgın riski artardı. Salgınların kıtlıklarla karşılıklılık ilişkisi vardır. Bu dönemde salgınlardan kaynaklı ölümler oldukça yaygındı.

Kurak bir dönem olarak bilinen Küçük Buzul Çağı da hem salgın riski doğuruyor ve hem de nüfusun şehirlere akmasıyla salgın kalabalıklar içinde kolaylıkla yayılma imkanı buluyordu. Ayrıca Küçük Buzul Çağı'nda yetersiz gıdadan dolayı iyi beslenemeyen insanların çoğu zayıf bünyeliydi, bu yüzden salgınlara karşı daha dirençsizdi. Salgın hastalık kapanlar tarlada çalışamayacak duruma geliyordu, iş gücü kaybı yaşanıyor. Şiddet olaylarından kaynaklı olarak kırsaldan şehirlere doğru görülen göçler, kalabalık şehirlerde hastalığın yayılmasını kolaylaştırıyordu. (White, 2013: 288) İstanbul 1592 ve 1595 yıllarında iki ağır salgına maruz kalmıştı. (White, 2013: 211) Salgınların kalabalık bir şehir olan İstanbul'da yayılma hızı oldukça yüksekti. İstanbul, hemen her zaman salgın riskini barındıran ve salgınlar sonucu en kötü bilançolara sahip şehirdi.

Yüzyıllar boyunca neredeyse tüm Avrupa'yı kötü şekilde etkileyen veba Osmanlıların da belirli aralıklarla karşılaştıkları bir salgın hastalıktı. On altıncı yüzyılın ikinci yarısında Osmanlı topraklarında görülen en yaygın bulaşıcı hastalık *tâûn* yani vebadır. Veba, tek seferde on binlerce insanın ölümüne neden olabiliyordu. Daha çok doğu kentlerinde görülüyor ve buralardan batıya yayılıyordu. (Braudel, 1989: 221) Kalabalık bir şehir olan İstanbul'da da veba salgınları sıklıkla yaşanıyor. Mesela, 1562 yılında

İstanbul'da büyük bir veba salgını görülmüştü. Bu salgından sakınmak isteyen bazı zengin Hristiyanların Heybeliada'daki manastırlara sığındığı söylenir. Busbecqo, 1562 veba salgınında Sadrazam Rüstem Paşa'nın da vebadan öldüğünü iddia eder. Bu salgında, günde 500, şiddetli salgınlarda ise günde 1000 kişinin öldüğünü de ekler. (Busbecqo, 2002) Kılıç'ın aktardığına göre vebanın etkisi 1565 yılına dek sürmüştür, 15 Kasım 1565 yılında İstanbul kadısına gönderilen hükümde, veba salgını yüzünden İstanbul'u terk eden kasaplardan ötürü şehirde ete ihtiyaç duyulduğu anlaşılmaktadır. (MD, 5, hüküm: 534) Yine 1593 yılında İstanbul'da yaşanan veba salgını, bir günde bin kişinin salgından ölmesine neden olmuştur. (İnalçık, 2001a: 236) Bitkilerde, hayvanlarda ya da insanlarda ortaya çıkan salgınlar insanların günlük hayatını olumsuz etkiliyordu. Üretimde aksamaya neden olarak ve insan ya da hayvanların ölümüne neden olarak ciddi kıtlıklara yol açabiliyordu. Öte yandan şehirde ya da belirli bölgede salgının yarattığı güvensizlik hissi, yolların boşalmasına, ticaretin aksamasına da neden olabiliyordu. Şehirler salgınlardan direk ve şiddetli bir şekilde etkileniyordu. Yollardaki güvenlik zafiyeti şehrin iâşesini sıkıntıya sokuyordu, kalabalık nüfus da salgının yaygınlaşmasını kolaylaştırıyordu. Bu yüzden söz konusu salgınlar olunca, şehirler belki de en tehlikeli yerlerdendi.

#### **4.1.4. İnsan Kaynaklı Etkiler: Savaşlar ve Enflasyon**

*Hasat olmazsa sefer olmaz, sefer olmazsa devlet olmaz!*

Savaşlar, on altıncı yüzyılda devletlerin sacayaklarından biridir diyebiliriz. Sıcak savaşların yapıldığı bu dönemde kalabalık bir orduya sahip olmak devletin gücünü simgelerdi. Kalabalık bir orduya sahip olmak kadar onu besleyebilmek de önemliydi. Özellikle sefer esnasında askerin iâşesini sağlamak savaşın sonucuna etki edebilecek kadar önemliydi. Osmanlılar askerin iâşesini büyük oranda köylüye dayandırır, bu yüzden verilen savaş kararı köylüyü de ilgilendiren bir karardı. Kötü zamanda verilmiş bir savaş kararı, askerin tedarikini sağlamakla yükümlü bölgelerde sorunlar yaratabilirdi. Osmanlı yöneticileri, bölgelerin özel durumlarını da hesaba katmak zorundaydı; kuraklık, deprem, çekirge istilasları gibi zorluklara mücadele eden bir bölgeden askerin tedarikini istemek orayı felakete sürüklemek anlamına gelebiliyordu. Özellikle geçiş güzergâhında bulunan yerler ve savaş bölgesine yakın olup ordunun

iaşesinden sorumlu bölgeler savaşın yükünü taşıyan yerlerdi. Ordunun sefere çıkmasının halk üzerinde ciddi olumsuz etkileri vardır; çünkü ordu halka dayanır, ordunun iaşesinden köylü sorumludur. On altıncı yüzyılda savaşlar artık köylüye de ekstra bir yük bindirir olmuştu ve şartları zorlaşan köylünün sırtında bir kambura dönüşmüştü. 1578 yılında Karaman'da olduğu gibi köylünün hayvanları (deve ve atlarını) savaşta yitirilebiliyordu. (MD, 7, hüküm: 662/1841) Öte yandan konaklamada yiyebildiğini yiyen askerler, yola çıkarken de taşıyabildiğini götürebiliyordu ya da geçiş güzergâhında bulunan mahsullere zarar verebiliyorlardı.

Osmanlı şehirleri de alınan savaş kararlarından etkilenirdi. Özellikle zahirenin kıt olduğu dönemlerde başkentten hareket eden ordu, İstanbul'un zahiresini de olumsuz etkiliyordu, hatta bazen başkentte kıtlıklara neden olabiliyordu. İstanbul'da bir köle olarak bulunan Heberer'in aktardığına göre; 1585 yılında Osmanlı Devleti İran'da 90 bin askerini kaybetmişti. Başkentten Anadolu'ya her gün tabur tabur yollanan askerlerin yanına yolluk olarak koyulan ekmek ve erzak dışında arkalarından da sürekli ekmek ve erzak yollanıyordu. Bu durum İstanbul'da büyük bir kıtlık ve pahalılığa yol açmıştır. Öyle ki fırınların önünde toplanan 200 kişiye yirmi ekmek ancak verilebiliyordu. Dağıtılan ekmek de çok sıcak olduğundan yenemiyordu. İstanbul'dan İskenderiye'ye doğru gardiyanların zorlukla buldukları bir çuval ekmekle yola çıkmak zorunda kalındı. (Heberer, 2003: 159-160) Dönüş yolunda ekmeksizlik ve kıtlık, gemideki kölelerin bir kısmının ölümüne neden olacak kadar ciddidir. 1593 yılı Avusturya Seferi başkentte kıtlığa neden olmuştur, padişahı bu sefere Sinan Paşa'nın ikna ettiğini düşünen halk, kıtlıktan Paşa'yı sorumlu tutuyordu. (Seidel, 2010: 36) Bu yüzden ordunun hareket edeceği haberi askerler arasında sevinç, köylüler ve İstanbullular arasında ise endişe yaratıyordu.

Sefer zamanı, güzergâhı, konaklanacak yerler ve buralarda ne kadar süre kalınacağı sadece orduyu değil bölge halkını da ilgilendiren bir durumdu. Askerin ve halkın zahire sıkıntısı çekmemesi için sefer öncesi çok iyi planlanmalıydı. Mesela Osmanlı tedarik sisteminde sorun olan 1580lerde İran Savaşı'nın başlaması talihsizlik olmuştu. Sivil ihtiyaçlara eklenen askeri ihtiyaçlar, Osmanlı kaynaklarını daha fazla zorlamıştır. Seferin tam ortasında kıtlık ve kuraklığın ülkeyi vurduğu 1584'de gidişat son raddeye vardı. (White, 2013: 146) Sefer kararı verilmeden evvel, zahire durumu, bölge şartları, geçiş güzergâhındaki yol ve köprülerin durumu titizlikle planlanmalıdır. Askerin geçiş

güzergâhındaki köprüler tamir edilip, yollar geçişe uygun hale getirilmeli, bataklıklar kurutulmalıdır. Ayrıca askerin konaklayacağı yer su kaynaklarına yakın olmalıdır. Padişah ve İbrahim Paşa'nın seferine eşlik eden Alman elçi Seidel, Bulgaristan'da konaklandığını buranın aşırı sıcak ve susuz olduğunu, sokakların hayvan ve insan cesetleri ile dolu olduğundan bahseder. (Seidel, 2010: 73) Seferden önce belirlenen konaklar, birbirine, suya ve değirmenlere yakın olmalıdır. Sefer esnasında susuz ya da ekmeksiz kalan asker savaşmak konusunda pek istekli olmayacaktır.

Savaşın sonucunu belirleyecek olan askerin beslenmesi meselesi Osmanlılar tarafından oldukça ciddiye alınmıştır. Sefer öncesi konaklanacak yerler önceden belirlenip, yollar geçişe uygun hale getirir ve yakın bölgelere haber yollanarak askerin zahiresi için hazırlıklı olmaları emredilirdi. Yeterli zahirenin asker için hazırlandığını bildiren Edirne kadısına orada birkaç gün kalınma ihtimali olduğundan ihtiyaçların fazladan hazırlanması ve orduya sıkıntı çektirilmemesi buyurulmuştur. (MD, 5, hüküm: 1162) Böylelikle hem ordunun iaşesi şansa bırakılmayacak hem de köylünün hazırlıklı olması sağlanarak dara düşmelerine mani olunacaktı. Ancak bazı durumlarda yanlış kararlar verildiği de olmuyor değildi. 1591 yılında Osmanlı İmparatorluğu'nda eczacı olarak bulunan Seidel, Macaristan'a ilerleyen padişahın Belgrad önlerinde 10 gün konaklamasının bölgede kıtlığa neden olduğunu yazar. Üstelik ordu, Tuna ve Sava nehirlerinin arasına konuşlandığı halde en çok su kıtlığı yaşamıştır. (Seidel, 2010: 74) Aynı bölgede uzun bir süre kalınması bölgenin kaynaklarını zorlayıp bölgede kıtlığa neden olabiliyordu, bu durumdan hem asker hem de köylü olumsuz anlamda etkileniyordu.

Askerin yaratması muhtemel darlıkların farkında olan Osmanlılar, yine de bazı durumlarda köylüyü zorlamak zorunda kalabiliyorlardı. Mesela, Tımişvar'da zahire sıkıntısı olduğundan askere zahire temin edilememesine karşılık, evvelden ambara konan zahireden verilmesi (MD, 6 (cilt:1), hüküm: 786) ya da başka yerlerden zahire çektirilmesi (MD, 5, hüküm:1838) askerin zahiresi konusunda hiçbir bahane gösterilmemesi (MD, 5, hüküm: 1773) emr olunur, askerin zahiresiz bırakılmasının ihtimal dâhilinde olamayacağı hatırlatılırdı. Ancak bunu yaparken gelecek sene yaşanacak darlığı önlemek adına “tereke anbarlarının tamamen boş bırakılmayıp tohumluk tereke ayrılması” na (MD, 7 (cilt:2), hüküm: 1255) da özen gösterilirdi. Osmanlılar, güçlerini borçlu oldukları askerin iaşesini her şeyin üzerinde tutardı.



Orduya tanınan bu ayrıcalığa rağmen zaman zaman Osmanlı köylüsü gibi askeri de kıtlıklarla boğuşurdu. Özellikle kuşatmanın tahminden fazla sürdüğü dönemlerde iâşe sorun yaratabiliyordu ve çoğu zaman kıtlık yaşanıyordu. Askerlerin kıtlığa maruz kalma nedenlerinden biri de yeterli zahirenin zamanında ulaştırılamamasıydı. Bunun nedeni orduyu besleyecek bölgenin darlığa düşmesi ya da iâşe yollarının hava koşullarından dolayı ulaşım elverişsiz olması olabilir. Her iki durumda da askerlerin fedakârlık yapmaları beklenmekteyse de bu her zaman böyle olmazdı. 1596 yılında Budin’de sefer esnasında kıtlıkla karşılaşılınca askerin ulufesi verilememiş, zahire için getirilen altınlara altı bölük, “ulufelerimizdir” diyerek el koymuştur. (Selaniki, 1999: 602) Osmanlı Devleti’nde beslenmeden bahsederken orduyu hesaba katmamak olmaz, çünkü ordu köylerin ve şehirlerin zahiresini emen bir vakum gibiydi. On altıncı yüzyıl sonlarında iklim dengesizliklerinden kaynaklı olarak buğdayın Akdeniz dolaylarında kıtlık olması da seferlerin halk üzerindeki baskısını arttırmıştır.

Erken Modern Dönem Osmanlı Devleti’nde büyük çaplı seferler, bütçenin büyük oranını emiyordu. (Aktaran: White, 2013: 140) 1555’ten sonra buğday zaman zaman Mısır’da, İstanbul’da ve Suriye’de yetersiz olmuştur. Fiyatlar sürekli olarak artmıştır: 1550-51’de *chilo’su* 51-55 akçe olan fiyat, 1554-55’te 63-65’e; 1557-59’da da 100 akçeye tırmanmıştır. Aynı zamanda, 1555’te Türkler ihraç yasağını getiren ilk kanunu yayınlamışlardır. Bunun sonucunda alışılmış yüklemeye iskelelerinin civarında Türk kadirgaları bazen Batılı yelkenlilere müdahale etmişlerdir. (Braudel, 1989: 399) Özellikle 1594 yılından itibaren hava dönmeye başlayınca kışlar sertleşti, hasat kötüye gitti, savaşta olan ordunun iâşesi daha büyük bir soruna dönüştü. Kıtlıklardan etkilenen askerler arasında humma salgını da başlayınca ordu, yerel halkın kaynaklarına dadanmaya başladı. (White, 2013: 200-201) İâşesi sağlanamayan ordu savaşları kaybetmeye mahkûmdu. Ağır bir yük altında olan köylü ise askerin de ürününe musallat olmasıyla iyice dara düştü. Kötü giden savaşlara, köylünün üzerindeki baskıya, iklimin sebep olduğu tarım krizine ek olarak ve belki bunlarla bağlantılı olarak ülkenin dört bir yanında ortaya çıkan Celali İsyânları krizi derinleştirdi. Askerlerden sonra Celâlilerin de baskısına maruz kalan köylülerin çoğu, çareyi toprağını terk etmekte buldu. İnalçık’ın aktardığına göre, Osmanlı parasındaki dalgalanmalar ve tağşiş, vergilerin ayarlanma yolu ile artışını ve tımar sisteminin dengesini kaybetmesine neden olmuştur. (İnalçık, 2009: 196) Osmanlı’nın güçlü yapısının dayanağı olan köylülerin ve askerlerin içine

düşükleri darlık, ülkede daha büyük sorunlar neden oldu. Tüm bu olanlara ek olarak çoğu sahte olan Avrupa kaynaklı gümüş paraların Osmanlı pazarını istila etmesi hazinenin boşalmasına sebep oldu. Hazinedeki açıklar 1590ların sonunda kronik bir hal almaya başlamıştır. Bu durum köylünün vergi yükünü arttırdığı için borçlanmalara sebep olmuştu.

İmparatorluk artık savaş gelirlerine kaynak bulmakta sıkıntı yaşıyordu ve hazineyi dolduramıyordu. Yüzyılın sonunda neredeyse her yıl toplanan olağanüstü nakdi vergilerin yanı sıra zoraki ve bedelli alımların getirdiği ilave yük, halkı zorluyordu. Tımarları oluşturan vergiler arttırılmadığından sipahiler de köylüden fazla vergi almaya başlamıştı. (İnalçık, 2009: 196) Bu zorla alımların yanı sıra köylünün kuraklık ve kıtlıkla da boğuştuğunu düşünürsek hırsızlık ve şiddet olaylarının bu yıllarda artmış olması pek de şaşırtıcı olmayacaktır. Buna, kuraklık ve nüfus artışı da eklenince özellikle büyük şehirleri ve askerleri beslemek daha büyük bir sorun haline gelmeye başladı. Sam White'ın belirttiğine göre; şehir nüfusunun yarım milyona ulaşmasıyla Tuna ve Nil'den gelen düzenli sevkiyat talebin gerisinde kalmaya başladı. Merkezi idare 1560'ların sonlarından itibaren her iki yılda bir, kronik sıkıntılardan yakınmaya başlayarak gittikçe başka bölgelerden fazla ve bedelli alımlara yöneldi. (White, 2013: 141)

Tarihçilerin bir kısmı on altıncı yüzyıl Osmanlısında yaşanan olumsuzlukları “Osmanlı fiyat devrimi” ne, bazıları Amerikan gümüşünün ülkeye girmesine, diğerleri ise nüfus artışına bağlı olarak tarımsal talebin artmasına bağlar. (Yi, 2004: 35) Genel bir ifadeyle on altıncı yüzyılın ikinci yarısından on yedinci yüzyılın ikinci yarısına kadar, özellikle 1585-1650 yılları arasında Avrupa’da *fiyat devrimi* sürecine paralel olarak Osmanlı ekonomisinde de bir enflasyon dönemi olmuştur ve bu dönemde fiyatlar beş kat artmıştır. (Aktaran: Karademir, 2014: 36.) Fiyat devriminin neden olduğu fiyat artışları, özellikle on altıncı yüzyılın sonlarında Akdeniz ülkelerinde ciddi bir pahalılığa sebep olmuştur. 1565-1585 arasında yoğunlaşan bu dönemde paranın alım gücünde de düşüş oldu. (Tabakoğlu, 1990: 113) “1585-1606 arasında reel fiyat artışları % 165 (yıllık 4,8) oranında gerçekleşti. Temelde Amerika’dan Avrupa’ya ve Orta Doğu’ya intikal eden gümüş akımından kaynaklanan bu enflasyon olgusu dünya çapındaki *fiyat devriminin* bir parçasıydı.” (Aktaran: Karademir,2014: 36) On altıncı yüzyıl Osmanlısında da fiyat

devrimin yansımaları görülmüyordu. Genel olarak farklı bir çok etkenin bir araya geldiği bu dönemde, Osmanlıları derinden etkileyen bir kriz yaşandığı düşünülmektedir. Ancak yaşanan bu krizin yukarıda sayılan süreçleri düz bir tarihsel çizgide yaşadığı, bunların düzenli etki-tepki ya da sebep-sonuçlardan oluştuğu düşünülmemelidir. Osmanlı İmparatorluğu'nda tüm bu olanlar bir haliyle birbirlerini etkilemiş ve birbirlerinden etkilenmiştir. İklimde yaşanan değişimlerin de bu krizde büyük bir rol oynadığını tekrarlamak yerinde olacaktır.

#### **4.1.5. Kaçakçılık, Ürün Stoklama**

Küçük Buzul Çağı'nın etkisiyle iklim belirsizleştiği ve kuraklık arttığı için buğday verimi düştü. Akdeniz topraklarında oldukça fazla tüketilen ve değerli olan buğday, üretim oranı düşünce eskisinden daha fazla önem kazandı. Tüm Akdeniz ülkelerinde buğday, ulaşılması zor ama gerekli bir tahıldı. Geniş topraklara sahip Osmanlılar özellikle başlangıçta, artı ürünü ne yapacağını bilemeyen bir talepçi durumundaydı. On altıncı yüzyılın kötü hasatı, kalabalık nüfusu İtalya'yı da zora sokuyordu; İtalya, bunu gidermek için teknelerini Doğu Akdeniz ülkelerine ya da Türk pazarına yolluyordu. (Braudel, 1989: 398) 4 Eylül 1551 'de Venedik balyozu "tüccarlarımız kendilerini ne kadar ağırdan alırlarsa, o kadar uygun koşullar bulmaktadırlar, çünkü hem efendilere, hem de halka ait çok fazla buğday bulunmaktadır ve İmparatorla yapılan savaş yüzünden Venediklilerle Ragusalılar dışında başka muhtemel alıcı yoktur" diye yazmaktadır. (Braudel, 1989: 399) Buğday darlığı yaşayan Akdeniz ülkeleri bu ihtiyaçları için geniş topraklara sahip Osmanlı Devleti'ne yönelmişlerdir.

Osmanlı topraklarında da üretim bakımından sorunlar yaşanmıyor değildi, özellikle on altıncı yüzyılın sonlarında Osmanlı'ya bağlı çeşitli bölgelerden kıtlık haberleri gelmeye başladı. Bölgeler arasında ürünler nakledildiği için bir bölgede yaşanan darlık başka yerleri de etkiliyordu. Özellikle zahire bakımından dışarıya muhtaç olan şehirler, çevrelerindeki bölgelerde yaşanan kıtlıktan etkileniyordu. Ülke topraklarının birçok farklı yerinden gelen kıtlık haberleri Osmanlı yöneticilerini bazı tedbirler almaya yöneltti. Osmanlı topraklarında devlet kontrolü altında, narha bağlı olan buğday fiyatları ülkedeki gelişmeler, yıllık hasat, düşen yağmur miktarı hesaba katılarak belirleniyordu. Temel gıda maddelerinin en önemlisi olan ekmekte halkın ekonomik

durumu gözetilerek narh artış oranı her zaman düşük tutuluyordu. (Demirtaş, 2014a: 39) İskelelerde hububat fiyatları, yeni mahsul idrak ederken, hububat sahipleri ile gemi sahipleri arasında veya reislerinin huzurunda merkezden gönderilen “zahireyi nakl ve tesyire memur” mübaşir, mahalli memurlar ve iskelelerin kadıları marifetiyle tespit ediliyordu. Komisyonlarca tespit edilen bu fiyatlar çoğunlukla hububat sahiplerinin aleyhine oluyordu. Bu nedenle de piyasada kara borsa fiyatları oluşuyordu. Sam White’a göre devlet tahıl ve narh azlığında piyasayı dengede tutmak için narhı aşağı çekme yoluna giderek en büyük hatalardan birini yapmıştır. Narhın düşük olması kaçakçılığın ve istifçiliğin önüne geçilmesini imkânsız hale getirdi. (White, 2013: 144) Narhı düşük bulan satıcılar, hububat fiyatları Osmanlı’ya göre daha yüksek olan Avrupa’ya satış yapmak için fırsat kolluyorlardı. Doğu Akdeniz’deki alış fiyatlarıyla İtalya’daki satış fiyatları arasındaki fark öylesine büyüktür ki (1’e 2-2,5 hatta 3), tüccarlar “bu alanda kaybetmeyeceklerinden emindi.” (Braudel, 1989, s.399) Avrupa, yaşadığı kıtlığı aşmak için zahireye yüksek fiyatlar ödüyordu, bu da zahireyi dışarıya satmayı cazip kılıyordu. Ancak çoğunlukla “küffara” satılan tereke bazı bölgelerde kıtlığa neden olurdu. (MD, 5, hüküm: 811; MD, 5, hüküm: 1297) Ekonomik olarak kötü durumda olan Osmanlı Devleti’nde olağan olmayan vergiler olağan hale gelmeye başladı. Ayanlar, ürettiklerinin bir kısmının vergi dışı kalması için uğraşmaktaydı (özellikle buğday için). (Mantran, 1995: 149) Bu olağanlaşan vergiler sonucunda da özellikle kıyılarda ve Ege adalarında, devletin kontrol altına almakta zorlandığı kaçakçılıklar hız kazanmıştır.

Tüccarların yaptığı şey basitçe, değerli olanı ucuzdan alıp depolamak ve uygun ortamda pahalıya satarak kâr etmektir. Karaborsacıların takip ettikleri sadece kıtlık bölgeleri değildi, ucuza buğday alabilmek için bolluk bölgelerini de takip ediyorlardı. Uygun koşullarda ve uygun bölgelerden ucuza alınıp depolanan buğday, kış aylarında yollar kapalıyken ya da yangın, deprem, sel gibi darlık zamanlarında depolardan çıkarılıp piyasaya sürülüyordu. Bunun dışında köylünün çift bozan zamanlarını da dikkatle takip ediyorlardı. Reayanın çift bozmasıyla boşalan devlet toprağını ucuza alıp, daha sonra almak isteyen köylüye pahalıya satıyorlardı. Akdağ’a göre; madrabazlar, çoğu zaman limanlara yakın yerlerde büyük depolar tahsis ederek, bazen narhın %20’si bazen daha fazla fiyat vererek halktan aldıkları hububatı bu depolara doldurduktan sonra Frenk

Gemilerine satıyorlardı. (Akdağ, 2009: 74) 1573 tarihinde Ruscuk kadısına yollanan hüküm: Tekfur Dağı'nın buğdayını eskiden gemicilerin alıp İstanbul'da sattıklarından, ancak birkaç yıldır madrabazların buğdayı gemicilere aldirmayıp kendileri alarak stokladıklarından ve darlık zamanlarında az az piyasaya sürdüklerinden bahseder. Önlem olarak buğdayın depolanmasına ve dışarıya satılmasına mani olunarak İstanbul'a yollanması istenir. (Altınay, 2000: 154-155) Bazı durumlarda ise tüccarlar, İstanbul'a getirmeleri gereken zahireyi yol üzerindeki kazalara uğrayarak buralarda satar (Kılıç, 2002: 723) ya da kendi depolarında stoklardı. (Aktaran: Demirtaş, 2014a: 91) Samsun'da yetişen soğanların madrabazlar tarafından depolanması sonucu İstanbul'da soğan kıtlığı görülmüştür. (MD; 5, hüküm: 129) Görüldüğü gibi zahire bölgeler arası hareket halinde olduğundan bir bölgede yaşanan darlık bir başka bölgeyi etkileyebiliyordu.

Tüccarların kullandıkları bir diğer yöntem ise selemcilikti. Peşin ödeme manasına gelen selem, daha sonra belirli şartlarda teslim edilecek olan malın parasının –henüz mal ortada yokken- peşinen verilmesidir. Bir nevi satış akdidir, ürünü henüz tarladayken satmak anlamına gelir. Maksat üreticinin nakit ihtiyacını karşılayabilmesidir, alıcı açısından avantajı ise henüz mal ortada yokken ucuza alabilme fırsatıdır. Bu sistem elinde sermaye olan kişilerin piyasa kontrollerini arttırmasına, küçük üreticinin de borçlanmasına yol açmıştır. Selemcilik daha çok kaçakçıların sıklıkla kullandığı ya da ortak olduğu yöntemlerden bir başkasıydı. Sele yoluyla buğdayın alınması aynı zamanda bölgede darlıklara da neden oluyordu. On altıncı yüzyılın sonlarında Akdeniz bölgesindeki üretimin aksaması ve nüfus artışının yarattığı arz-talep dengesizliği madrabazlar için bulunmaz bir fırsat yaratmıştı. Bir diğer kıtlık nedeni de spekülörlerin piyasada kıtlık korkusu pompalayarak, yapay kıtlıklar yaratmasından oluyordu. Buğday piyasası bu tarz spekülasyonlardan etkilenecek kadar hassastı.

Bu şartlar altında ticaret yapmak, yoksul bir insanın yapabileceği işler değildi; büyük tüccarlar varlıklı kimselerdi. Bu iş, zahireyi almak, taşımak, işçi çalıştırmak belli bir birikim isterdi. Ayrıca bolluk ve darlık bölgelerini takip edebilecek nüfuzlu tanıdıklara ve taşımak için gemilere ihtiyaç vardı. Ülkeden buğday çıkarmanın yasak olduğu zamanlarda işlerin yoluna konması için devlet görevlilerini tanımak, gerekirse rüşvet

verebilecek paraya sahip olmak önemliydi. Bu noktada işin içine zahireyi “korumakla” görevli kişiler de giriyordu. Bu kadar kazançlı olan bir alanda zahireyi toplamakla görevli çavuşlar da kazanç peşindeydi. Çavuşlar en iyi ihtimalle kaçakçılığa göz yumarken, bizzat halkı sıkıntıya sokacak usulsüzlüklerde buldukları da oluyordu. Tüccarlarla işbirliği yapan ve az ya da çok sermaye sahibi olan yeniçeriler, karaborsa yoluyla fiyat artışlarına yol açarken, daha küçük işlerle uğraşan ve esnaflaşan yeniçeriler ise narha uymayarak kuralları çiğnemekteydi. (Kaya, 2013: 195) Yeniçerilerin ticaretle ilgilenmelerinin on altıncı yüzyıl sonlarından itibaren yoğunlaştığını hatırlatmak gerekir.

Çeşitli devlet görevlilerinin kaçakçılık olaylarına karıştıkları örneklerle sıklıkla karşılaşılır. 1564'te Mudanya'da İstanbul zahiresini stoklayan kişi şehrin naibiydi. (MD, 6, Hüküm: 385) 1580 yılında Manisa kazasına dışarıdan gelen kimseler, buradan zahire toplayıp dışarı götürmeleri şehirde hububat darlığı yaratmıştır. (Aktaran: Güçer, 1951-52: 80) Yine 1587'de çarşın, solak, sipahi, yeniçeri taifesinden bazıları İstanbul zahiresinden bir kısmını gemilere yükleyip Mudanya İskeleyi'ne ve oradan da başka yerlere kaçırmaktaydılar. Bu durum başkentte kıtlığa neden olmuştur. (Refik, 1998: 102) 1593 yılında Rodosçuk civarında zahire darlığı yaşanmış, fiyatlar artmıştır. Yapılan araştırma sonucu yeniçeri, solak, sipahi ve cebecilerden oluşan bir muhtekir grubunun bölgeye gelen zahireyi piyasaya sürülmeden iskeleden aldıkları anlaşılmıştır. (MD, 71, hüküm: 25/49) Yine Rodosçuk'ta zahire depolayan sipahiler (MD, 6 (cilt:1), hüküm: 531) Antalya naibi Sinan'ın halka zulmettiği (MD, 6 (cilt:2), hüküm: 1230) Tunus Beyi'nin Mezistre kazasında kuma oturan hediye yüklü gemisini yağmalayan kadı ve nazırdır. (MD, 6 (cilt:2), hüküm: 1047) Selânikî'nin aktardığına göre 1599 yılı Şaban ayında bazı temel gıdaların fiyatlarını verildikten sonra bunları satan yeniçerilerin narha uymadıklarını belirtir ve onlar istedikleri gibi hareket etmektedirler diye ekler. (Selaniki, 1999: 732) Devlet otoritesinin gevşediği dönemlerde daha sık görülen bu tür istismarlar şikâyet konusu olmuştur. Bazı şikâyetlerin karşılık bulduğu da oluyordu. Mesela Harput beyi ve kadısı hakkındaki şikâyetler sonucu ikisi de görevden alınmıştır. (MD, 12 (cilt: 1), hüküm: 538) Yenice Kadısının, İstanbul'a zahire getiren gemilerden haksız yere beş bin akçe para alması gemicilerin müracaatına sebep olmuş ve kadıdan, gemicilerden alınan paraların iade edilmesi istenmişti. (Aktaran: Demirtaş, 2014a: 180-

185) Bu yıllar süresince toprak ve buğday sahibi olup, nakit paraya aç Türk ekâbirinin faal bir suç ortaklığı görülmüştür. Devlet görevlilerin de kaçakçılık olaylarına karışmış olması hem denetimi zorlaştırmış hem de köylünün yükünü arttırmıştır.

Kaçakçılık yoğun olarak denizlerde yapılıyordu, çünkü bunun bazı avantajları vardı: Öncelikle deniz yollarında alternatif daha fazlaydı ve bu yakalanma riskini azaltıyordu, daha fazla zahireyi tek seferde çıkarma imkânı vardı. Deniz taşımacılığı karayollarına göre daha az maliyetliydi. Avrupalıların denizlerde olduğunu düşünürsek onlara ulaşmak da daha kolaydı. Denizin yoğun olarak kullanılan kısmı ise Ege Adalarıydı, öyle ki adalar kaçakçılık merkezi haline gelmişti. (Karademir, 2014: 137) İstanbul'da ise Yeniköy, Galata ve Tophane'yi mesken tutmuşlardı. Deniz kenarında inşa ettikleri yalıları; tüccarların konaklama, yükleme, boşaltma ve depolama görevlerini gören bir merkez olarak kullanılıyordu. (Karademir, 2014: 138-139) Özellikle Ege'nin Rumeli sahilleri, devlet kontrolünden uzak kaldığı için buradan ülke içine ve dışına hububat kaçırılıyordu. (Güçer, 1951-52: 87)

Kâr etmek için oradan oraya buğdayı takibe alan tüccarlar dönemin en kazançlı grubuydu belki ancak bunların da risksiz olduğunu söyleyemeyiz. Bir tüccar için durum her zaman onun planladığı gibi olmayabiliyordu. Bir tüccar için en önemli şartlardan biri hava koşullarının uygun olmamasıydı. Tekne denizdeyken vaktinden önce gelen kış, fırtına tüccarların düşmanı sayılırdı. Şiddetini ve zamanını hesaplamanın zor olduğu fırtına bazen tüm buğdayı, bazen de buğdayın bir kısmını denize dökebilirdi. Ayrıca Doğu Akdeniz, buğday fiyatlarının çok çabuk değiştiği bölgedir, tüccarlar ve devletler bunun takibini iyi yapmak zorundadırlar, aksi takdirde kâr yerine zarar etmeleri de bir ihtimaldir. En karlı yer neresiyse herkes oraya hareket ettiği için bazen o bölgede ani bir tahıl bollaşması ve ticari felaketler meydana gelebilmektedir. (Braudel, 1989: 387) İstanbul'a zahire getiren gemilerin zaman zaman eşkıyalar tarafından yağmalandığına rastlanmaktadır. Eşkıya taifesi, Karadeniz'den buğday, arpa, bal, yağ gibi zahire ile yüklü gemileri, İstanbul'a doğru gelirken Beykoz taraflarında gece ateş yakarak karaya oturmaları suretiyle yağmalamışlardır. Üsküdar, Galata ve Haslar kadılarında gönderilen 8 Kasım 1593 tarihli hükümlerle, geceleri sahilde ateş yakılmasının engellenmesi istenmiştir. (Kılıç, 2002: 723)

Bir tüccar için diğere bir tehlike, zorluk halinde olan bir ülkeye yolladığı teknesinin, korsanlar tarafından ele geçirilmesi ya da daha iyi bir ihtimalle bir devlet tarafından zahireye el konulmasıydı. Devletler el koydukları zahire için tüccara ödeme yapıyorlardı, ama bu genelde beklenenin çok altında oluyordu. Denizin tümü için kötü bir yıl olan 1561’de birçok Akdeniz devletinde ciddi boyutlarda kıtlıklar görülmüştür. Bu kıtlıklar buğday fiyatlarına da yansımış, fiyatları yukarıya çekmiştir. Bu gibi durumlarda, çevrelerinden buğday edinemeyen devletler için, denizde buğday yüklü gemileri gözlemekten başka pek de çare yoktu. Marsilya, limanına sokulacak kadar ihtiyatsız iki Ceneviz kayığına el koymuştu, 8 Kasım 1562’de bir firkateyne, kentin açıklarında rastlayacağı tüm buğday yüklü teknelere el koymasını emretmişti. (Braudel, 1989: 220) Braudel’in aktardığına göre, Ekim 1577 yılında buğday yüklü tekneler Messina’da yöneticiler tarafından boşalttırılmıştır. İaşe bakımından genelde sorun yaşamayan Malta şövalyeleri bile Sicilya kıyılarını gözetliyordu, buradan geçen buğday yüklü teknelere parasını ödeyerek, korsanlar gibi saldırıyorlardı. Venedik sıkıntıya düştüğünde Adriyatik’te buğday yüklü her tekne tehlikede sayılırdı. (Braudel, 1989: 220) 1578’de Cenevizli toptancıların buğday yüklü tekneleri İspanya’ya doğru giderken teknelere Cenova Cumhuriyeti el koyar. (Braudel, 1989: 387-388) Donanmanın zahire ihtiyacı için Venedik gemisine el koyan Osmanlı, zahirenin boşaltılarak geminin gitmesine izin verilmesini emretmiştir. (MD, 5, hüküm: 168) Bir Venedik *nave*’si yolundan çevrilerek İzmit’e yöneltilmiş ve başkente gidecek buğdaydan yüklemek zorunda bırakılmıştır. Gene Venediklilere ait olan ve Volo’dan buğday yüklenen dört *nave*’ye Selanik koruma kadırgaları tarafından el konularak İstanbul’a gönderilmiştir. İstanbul gibi merkezi bir yere teknelerin sıklıkla gelmesi buradaki açığın hızlıca kapatılmasına ve fiyatların düşmesine neden olmuştur. Elbette bu, karşılıklı bir durumdu ve Akdeniz devletlerinin sıklıkla başvurduğu bir yöntemdi. Çünkü devletler için buğday sağlamak gerekirse zorbalığa başvurulabilecek kadar elzem bir durumdu.

Kaçakçılık olayları öylesine yaygındır ki gündelik hayatın içinde bile yansıması görülebilir. Ahmet Refik’in 13 Şubat 1593 yılına dair verdiği bir örnek şöyledir:

*(...) Manisada cenabı celâletmeabım tarafından bina olunan camii şerif ve imareti âmirem kaldırılmaları binası için mahrusei Istanbuldan irsal olunan zimmîlerden Istamad veledi İstirati nam kaldırımçı gemiye girüb İstanbul’a*



*gelürken zikrolunan gemide buğday olub küffara gider deyu zikrolunan gemii Sığacık Beyi girift eyledikde mezbur zimmî dahi ol behane ile girift olunub lâkin buğday hususunda alâkası yokdur deyu ıtlak olunmak babında hükmü hümayunum recasma arz etmeğin buyurdum ki... (Fi 11 cemaziyelevvel 1001) (Refik, 1931: 8)*

Altınay'ın verdiği örneklerden biri, bakkalların mahzenlere saklanan zahirelerin gündüz dağıtıldığından ve bu kimselerin narha uymadığından şikâyet etmesidir. (Altınay, 2000: 132)

Alınan tüm önelemler rağmen kaçakçılık olaylarının önüne geçilemedi, hatta on yedinci yüzyıla gelindiğinde kaçakçılık öylesine yaygınlaştı ki bazı iskeleler kaçakçılıklar ile anılan yerler haline geldi ve bunlara belgelerde “hırsız iskelesi” denmeye başlandı. (Aynural, 2002: 42) Özellikle devlet görevlilerinin de kaçakçılık işlerine karışmış olması kaçakçılığı yasadışı faal bir hareket haline getirdi. Osmanlıların 1560'da koydukları ikinci ihraç yasağına rağmen kaçakçılık önlenemedi. Kâr oranı oldukça yüksek olan buğday kaçakçılığı yasaklara, risklere rağmen devam etmiştir. Risk almaya degecek bir iş olan kaçakçılık yasaklarla azalmak yerine, yasaklara rağmen artmaya devam etmiştir. Köylüler de zahireyi devletten biraz fazla veren tüccarlara satmaya, çoğu zaman istekli görünüyordu.

#### **4.1.6. Huzursuzluklar, Eşkiyalar ve İsyanlar: Ekmeksiz İsyan**

1553-1555 arası Osmanlı topraklarında bulunan Dernschwam, burayı oldukça ıssız bulmuştur. Şehirlerin birbirinden çok uzak olduğunu ve ıssız yolların eşkiya tehlikesinde olduğunu da belirtmiştir. Bu nedenle güvende olmak isteyen yolcuların toplu halde seyahat ettiklerinden ve açık tarlalarda ya da kervansaraylarda konakladıklarından bahseder. (Dernschwam, 1987: 97) İklimin de etkisiyle ortaya çıkan kriz sonucu Osmanlı toprak genişlemesinin durması çorak Orta Anadolu topraklarında nüfus baskısını arttırmış ve bu baskı isyana dönüşmüştür. (Akdağ, 2009) Anadolu'da “Celali İsyanları” diye adlandırılan bu ayaklanmalar başlamış ve zamanla büyüyerek geniş alanlara yayılmıştı. Bu isyanların etkisiyle ülkenin dört bir yanında güvensizlik hâkimdir. Kıtıklara isyan eden, kıtıklardan güç bulan Celaliler, köylünün hasadına el koyup, bağ-bahçeleri talan ederek Osmanlı'nın belkemiği olan tımar sistemine ağır bir darbe vurmuş ve kıtıkların şiddetini, süresini arttırmışlardır.

Döneme damgasını vuran Celali İsyanlarının (1596-1610) da kırdan kente göçte büyük etkisi vardır. Bu isyanlar özellikle köylünün yükünü arttırması, şiddet ve istikrarsızlık ortamı köylüyü, toprağını terk etmeye sevk etmiştir.<sup>42</sup> Kırsal kesimden bu kaçış dalgası, on sekizinci yüzyıl başlarına kadar sürdü. Mühimme defterlerine bakınca bazen köylerin birden topluca boşaldığı ya da bir sancağın topluca dağıldığı anlaşılmaktadır. Gittikçe azalan üretime karşın artan verginin ağırlığından kaçmak isteyen köylüler bazı bölgelerde dağlara kaçmayı, bazı bölgelerde ise şehirlere göçmeyi tercih etmişlerdir. Köyden toplu ayrılmalara rağmen devlet, vergileri düşürmeyince kalanların bunu ödemesi imkânsız hale geldi. Kalanlar ya tahsildarlardan kaçacaktı ya da hepten toprağını bırakıp öncekiler gibi şehrin yolunu tutacaktı. Köylünün tefecilerden, açgözlü toprak sahiplerinden ya da eşkiyalardan kaçtığı da olurdu. (White, 2013: 277) Akdağ'ın 1603'e (Akdağ, 2009) Evliya Çelebi'nin 1650'lere (Evliya Çelebi, 2008b: 472) kadar sürdüğünü iddia ettiği Celali İsyanlarının bir sonucu olarak Anadolu'daki nüfus azalmıştır. Bu durum, iklimin zorladığı toprağa dayalı üretimi köylü için daha da zorlaştırdı. Kırsalda azalan üretim, tüketici şehirleri de olumsuz etkiledi. Özellikle on altıncı yüzyıl sonu, on yedinci yüzyıl başlarında Celali karmaşası nedeniyle köylerden şehirlere gelen insan sayısında artış olmuştur. İstanbul'a sığmayan nüfusun %40'a yakını sur dışında varoşlarda yaşıyordu. (Yi, 2004: 28) Zamanında, 'gelişmekte olan köyler' biçiminde kaydedilen pek çok yer, on altıncı yüzyıl sonlarında sadece birkaç sakinden ibaretti. (Faroqhi, 2006: 104) Köyden çıkan bekâr erkekler (mücerred) vergiden muaf olan askeri sınıfa geçmek ya da medreseye girmek için şehirlere yığılmıştı, kalanlar ise isyana dâhil olmuştu. (Akdağ, 2009)

Köyleri basan isyancılar önce zahire bulabilecekleri değirmenlere yönelmişlerdir. Burada devletlerin birbirleri ile savaştıklarında, kendileri için ilk temin ettikleri ve düşmanları için ilk yok ettikleri şeyin buğday, yani ekmek olduğunu hatırlatmak isterim. 1577-78 yılında Manisa'da bir köyü basan eşkiyanın ilk hedefi köyün un değirmeni olmuştur, köylülerin "canları pahasına" silahlı çatışmaya girerek korudukları şey de yine değinenleri ve unlarıdır. (Aktaran: Karademir, 2014: 101) Eşkiya için de köylü için de aslanan ekmektir. İsyancılar da hem kendi iaşeleri için hem de köylüyü kendilerine muhtaç etmek/güçsüz bırakmak için öncelikle zahire depolarına saldırmışlardır. Bundan

<sup>42</sup> Celali İsyanları hakkında daha geniş bilgi için bkz. Akdağ, Mustafa (2009); White, Sam (2013); Griswold, J.W. (2000)

sonra, zahire temin edilecek ikinci yere yani ticaret yollarına inmişlerdir. Celâlilerden kaynaklı olarak yolların tekin olmaması ticari hayata da darbe vurmuştur. Bu hem iaşenin aksamasına neden oluyordu ve hem de tüccarların iş yapamamasına.

Celali İsyanlarının yanı sıra 1560'lardan 1590'lara kadar hemen her yıl Osmanlı sınırlarının bir kesimi çatışmalara sahne oldu. Osmanlı askerleri 1567-1571'de Yemen'deki isyanı bastırdı; 1569'da kuzeyde Astrahan için sefere çıktı; 1571'de Akdeniz savaşına girdi ve aralıklarla alevlenen bu savaşı 1580 yılında İspanya ile anlaşarak bitirdi. (White, 2013: 135) Akdağ ve İnalçık'ın aksine askerlerin savaşa gitmesinin yerelde eşkıyalara ve suhtelere fırsat verdiğini söyleyen White, askerlerin savaşa gitmesiyle yerelin savunmasız kaldığını ve suhtelerin arttığını belirtir. (White, 2013: 135) Nüfus artışı ile işsiz kalıp medreselerde biriken suhteler, özellikle on altıncı yüzyılın ikinci yarısında, celalilerin en yoğun oldukları dönemde eşkıyalık hareketlerine başladılar. Tıpkı celaliler gibi giderek büyüyen ve köylüler üzerinde baskı kurarak ilerleyen suhtelerin temel örgütlenme nedenleri yağmacılıktı. Evleri basarak gasp etmeleri ve darlık dönemlerinin en önemli kurumu olan imaretleri yağmalamaları bunun bir göstergesidir. (Karademir, 2014: 111) Açlıkla ve kıtlıklarla başa çıkamayan, belirlenen vergileri ödeyemeyen kimseler özellikle kırsalda eşkıyalıklara ve yağmalara başvurdu. Bunların hepsi Celaliler kadar güçlü olmadığından ses getirmiyor olsa da bölge halkının hayatında önemli etkileri olmalıdır. Yani reaya gibi eşkıyalar da açlıkla mücadele ediyordu, sadece yöntemleri farklıydı.

#### **4.1.7. Devletin ve Köylünün Aldığı Bazı Önlemler:**

Osmanlılar ülkenin içinde bulunduğu durumdan tamamen habersiz değildi, ortaya çıkan 'yeni durum'a ayak uydurmaya çalışıyorlardı. Ülke genelinde yaşanan buğday darlığının yarattığı yolsuzluk olayları, yöneticiler ve köylüler için temel sorun niteliğindedir. Her iki kesim de kendince bu sorunlarla başa çıkmak için çözüm yolları arıyorlardı. Özellikle hububat alanında yaşanacak darlık, ekmek fiyatlarını da yukarıya çekeceğinden her iki taraf için de ciddi sorunlar yaratacaktı. İmparatorluk, tedarik sistemlerinin çapına uygun olarak, kıtlıkla başa çıkmada çeşitli yöntemler geliştirmiştir. Üst üste gelen sorunların yarattığı uzun süreli ve birbirini tetikleyerek devam eden bu kıtlıklar, alınan önlemlere rağmen tamamen engellenemedi. Ancak ülke topraklarının

geniş olmasının ve farklı iklimler yaşanıyor olmasının sağladığı avantajla uzak bölgelerden zahire tedarik edilerek kıtlıkların şiddetini bir nebze de olsa azaltmak mümkün olabilmiştir.

Kriz dönemlerinde arzda daralma olduğunda narh fiyatları yükseltilir, arzda büyüme olduğunda düşürülür, (Tabakoğlu, 1990: 158) böylece fiyatlar sabit tutulmaya çalışılırdı. Sert fiyat hareketleri ve fiyatlarda aşırı dalgalanmalar da iâşe krizlerine neden olabiliyordu. Bu yüzden gerekli durumlarda fiyatı sabit tutmak için dönemsel ayarlamalara gidildiği de oluyordu. (Mantran, 1995: 15) Osmanlı yöneticileri narhı, alış - veriş şartlarını belirleyerek fiyat artışlarını engellemeyi, halkın iâşesini sağlamayı planlıyordu. (Mantran, 1995: 15) Darlık durumlarında devletin öncelikle yaptığı, piyasada kontrolünü arttırmaya çalışmak oluyordu, bunun için bir narh belirleniyor ve uygulanmasına çalışılıyordu. Amaç vergi kaçakçılığını önlemek ve halkın ihtiyaçlarını karşılayarak huzursuzluk çıkmasına mani olmaktı. Devletin merkezi konumundaki başkent için oldukça önemliydi bu. Piyasayı kontrol etmek isteyen Osmanlı yöneticileri tüccarlar gibi ülkedeki bolluk ve darlık bölgelerini sıkı kontrol etmek zorundaydı. Yöneticilerin, bolluk zamanında buğdayı ucuza alıp depolamaları ve darlık durumlarında piyasaya sürerek piyasayı rahatlatmaları önemliydi. Bazen tüccarların yaptığı gibi iyi para eden yerlere götürülen bu hububat bazen de darlık zamanlarında halka ücretsiz dağıtılabiliyordu.

Osmanlıların kıtlıkla mücadele ederken öncelikli yaptıkları şey buğdayı bol olan yerden dar olan yere aktarmaktı. Bunun için bölgeye gemi gönderildiği de olurdu. (White, 2013: 125) Bu yüzden ülke içindeki buğdayın durumuna hâkim olunması gerekiyordu. Ancak piyasayı kontrol etmek yeterli değildi, planlamanın da iyi yapılması gerekiyordu. Ulaşım kolaylığı, zamandan tasarruf ve maliyetin en az olması gibi kriterler dikkate alınarak, darlık bölgesine en yakın yerden buğday sevk edilirdi. (MD, 6 (cilt:1), hüküm:731; MD, 12(cilt:1), hüküm: 237) Darlıkların daha geniş alanlara yayıldığı dönemlerde maliyetli de olsa daha uzak bölgelerden zahire tedarik edildiği görülmüyordu. Prensip olarak Osmanlı iâşe sisteminde her kaza kendini beslemek zorundaydı. (Faroqhi, 2006: 141) Bu yüzden zahire gönderecek bölgenin öncelikle kendi zahiresini ve tohumluk zahireyi ayırması kalanını kıtlık bölgesine yollaması beklenirdi. Ancak darda kalan köylü, gelecek yılın tohumunu yemek zorunda kalabiliyordu. Bu bir sonraki sene ekim olmaması demektir ki ne köylü ne de devlet bunu isterdi. Bu gibi durumlarda

devletin duruma müdahalesi köylüye tohum yardımında bulunmaktı. Bazı durumlarda vergi tahsilinin devam edebilmesi için mültezimlerin de tohum yardımında bulunduğu oluyordu. (Karademir, 2014: 274)

Bir diğer ihtimal de kıtlık bölgesine padişah imaretinden (MD, 6 (cilt:1), hüküm: 343) zahire verilmesiydi. Sorunun çıktığı yere müdahale edilerek sorun çözülmeye çalışılıyordu. İçinde bulunulan duruma göre ya yakın bölgeden darlık olan bölgeye, yol güvenliği sağlanarak, aktarım yapılıyordu ya da miri ambarlardan faydalanılıyordu. Miri ambarlar, hububat fiyatlarının yükseldiği kriz dönemlerinde piyasayı rahatlatmak için piyasaya ücretli ya da ücretsiz buğday sürmekteydi. (Karademir, 2014: 182) Darlık dönemlerinde devlet piyasaya müdahil olarak, şartları hafifletmek istiyordu. 27 Kasım 1565 tarihinde Mısır beylerbeyine yazılan bir hükümde, tahıl ambarlarının kıtlık zamanları için doldurulması isteniyordu. (MD, 5, Hüküm: 601) Bolluk zamanlarında depolanan zahire, darlık zamanlarında kullanılıyordu. Bu yöntemi yüzyıllar boyunca birçok devlet kullanmıştır. Osmanlılar da devlet adına yapılan ambarlarda (miri ambarlar) zahire depolayarak darlık zamanlarının baskılarını hafifletmek istenmiştir. Zahire kıtlığına karşı bir önlem olarak düşünülen miri ambarların yeterince dolu olması, hassa çayırlarının zamanında biçilmesi (MD, 5, hüküm: 1351) de kontrol edilirdi. Yapımı ve işletilmesinden devletin sorumlu olduğu bu ambarlar bazı büyük şehirlerde kurulmuş (İstanbul, Mısır, Diyarbakır, Bağdat) ve yüksek kapasiteleri ile “bölgesel ambarlar” olarak kullanılmışlardır. Bunlar adeta şehri besleyen kan damarları gibiydi, çevrelerinde kıtlık olduğunda buralardan zahire istenmekteydi. Galata bölgesi, ambarların bulunduğu önemli bir bölgeydi. (Mantran, 1990a: 172) Yine İstanbul’da piyasadaki toplanan zahirenin önemli bir kısmı tersane ambarlarında depo ediliyordu. (Güçer, 1990: 408) Bazı iskelelerde ve kalelerde de miri ambarlar vardı. Bu miri ambarların yerel kaynaklarından doldurulması bekleniyordu. Ancak doldurulacak zahirenin oranı da önemliydi Sıkıntı çekilen dönemlerde kullanılmak üzere devletin stokladığı hububat, sıkıntı çekilmeyip kullanılmadığında yılsonunda kalitesi düşük ekmek çıkarılmasına neden oluyordu. (Demirtaş, 2014a: 83) Bazen de buğdayların ambarlarda çürüdüğü oluyordu. (MD, 12 (cilt:1), hüküm:32; MD, 12 (cilt:1), hüküm:20) Bu durum da kıtlıklara ya da darlıklara sebep olabiliyordu. Ne var ki sorunlar her zaman bu kadar alışıldık ve doğal olmadığı gibi buğday stoklarını kullanarak aşılabilecek kadar hafif de olmayabiliyordu. Konunun odak noktası olan “kriz çağı” için olabilecekleri

öngörebilmek ve tedbir almak neredeyse imkânsızdı. Nitekim yıllarca birbirini etkileyerek bir sarmal şeklinde ilerleyen soğuklar, kuraklıklar, seller ya da yangınlar, seferler, kaçakçılık, eşkıyalık Osmanlıları uzunca bir süre meşgul etmiştir.

Miri depoların yeterli olmadığı durumlarda madrabazların ellerindeki hububattan kendilerine yetecek kadarı ayrılıp gerisinin İstanbul'a yollanması istenebiliyordu. (MD, 5, hüküm: 596; MD, 5, hüküm: 867) Özellikle başkentin ya da ordunun kıtlığa/darlığa düştüğü durumlarda madrabazların elindeki zahirenin alınmasını gerektirebiliyordu. 1567 yılında Yenişehir'deki kuraklık nedeniyle İstanbul'a zahire gönderilmeyince sipahi, madrabaz, ekâbir ve çiftlik sahiplerinin depoladıkları buğday ve arpadan temin edilerek gönderilmesi istenmişti. (MD, 7, Hüküm: 174) Devletin muhtekir depolarını yıktırarak piyasayı kontrol altına almaya çalıştığı da oluyordu. 1592 yılının Ramazan ayında muhtekir mahzenleri yıkılınca buğday fiyatları da yarı yarıya düşmüştür. (Selaniki, 1999: 276) Bu durum, madrabazların piyasada ne kadar büyük bir etkileri olduğunu da gösterir. Muhtekirlerin zahire depolayıp dışarıya satması oldukça sık karşılaşılan bir durumdu. Bu ambarların mühürlenip zahirenin İstanbul'a yollandığı da oluyordu. (MD, 6 (cilt: 1) hüküm: 297) Muhtekirlerin iflas edip piyasadan tamamen çekilmesi de istenen bir durum değildi, çünkü iâşenin tedariki için devletin bunlara ihtiyacı vardı. Zahire temini yetersiz olduğunda devlet görevlilerinin zimmetinde olan zahireyi de piyasaya sürebiliyordu. Herkesin sosyal ve ekonomik gücüyle orantılı olarak zahire isteniyordu. (Karademir, 2014: 263)

Devletin, darlıklara olanak vermemek için aldığı tedbirlerden biri de kırsal bölgelerde ya da şehirlerde kendi denetiminde olmak üzere kurduğu pazarlardı. Bunlar, hububatın tahsil edildiği köyden 1 günlük mesafede kurulmak zorundaydı. Böylece köylerde üretilen hububatın hiç olmazsa bir kısmının şehirlere ulaşmasını sağlayarak büyük tüketim merkezlerinin düzenli bir şekilde beslenmesine destek oluyordu. (Güçer, 1964: 57-58) Özellikle dışarıdan gelecek mala talebin arttığı dönemlerde bakkallar iâşe sisteminde önemli aktörler oluyordu. Bu yüzden, hafta pazarı kurulan bölgelerde mallarını satmaya zorlanıyorlardı. (Karademir, 2014: 265) Pazarların kurulamaması ve ticaretin sekteye uğraması darlığa neden olabiliyordu. Acil olmayan durumlarda yöneticiler, hazinenin ve köylünün daha fazla çöküşüne neden olmamak için kriz dönemlerinde ise vergi indirimi ve süre uzatma yapıyorlardı.

Darlık dönemlerinin yükünü hafifleten en önemli kurumlar, vakıflar ve imaretlerdi; bunlar birey ve devlet arasında bir iktisadi güç olarak ortaya çıkmaktaydılar. (Karademir, 2014: 290) Ülkenin hemen her yerinde olan vakıflar da artı ürünü depolar ve kent merkezlerine ya da Avrupa'ya satardı. Bunların bazıları darlık zamanlarında halka yiyecek sağlamak için kurulmuştur. Özellikle selatin vakıfları bu konuda halka büyük destek sağlıyor ve darlığın şiddetini hafifletiyorlardı. Vakıfların önemli kollarından biri olan imaretler de darlık dönemlerinde işe yarayan kurumlardandır. Gündelik hayatın içinde oldukça etkin olan imaretler de bazı kriz dönemlerinde halka bedava buğday dağıtmıştır, böylece piyasayı da rahatlatıyorlardı. Ancak birer Osmanlı Kurumu olan vakıflar ve imaretler de darlıklardan ya da kıtlıklardan etkileniyordu. Etkilenmediği dönemlerde de eşkiya baskınlarına uğrama, yağmalanma riski vardı.

Her şeyin Allah'tan geldiğine inanan insanlar, yaşanan kıtlıkları, iklim olaylarını ya da savaşların kaybedilmesini de Allah'tan biliyordu. Bu nedenle geçmişten kalan bir alışkanlıkla yaşanan kötü şeyleri *tanrı tarafından cezalandırılma* olarak okuma eğilimindeydiler. Dolayısıyla kötü hava koşullarına karşı alınan önlemlerden biri de tanrıya yakarmak olmuştur. Bu felaketlerin sebebi olarak idarecilerin yolsuzlukları ya da padişahların içki içmesi de görülebiliyordu. Bu dönemde kayıtlara düşen ve düşmeyen birçok yağmur duası olduğu muhakkak. Özellikle ciddi krizlerde padişah ve tebaasının da katıldığı büyük yağmur duaları düzenlenirdi. 1574-1575 kuraklığında İstanbul'da padişah ve devlet erkânı büyük alaylarla ana camilerde yağmur duasına çıktı. (White, 2013: 123) 1596 yılının Ramazan ayında İstanbul Sultan Mehmet Camii'nde (Fatih camii olmalı) devrin önde gelen ulemasının yaptığı ve katılımın fazla olduğu yağmur duasına çıkılmıştır. (Selaniki, 1999: 600)

Sürekli değişen fiyatları, üretimin az olması kadar tüketimin fazla olması da etkiliyordu. Bu yüzden kıtlıklarla mücadelede nüfusun kontrol altında tutulması da bir tedbir olarak düşünülmüştü. On altıncı yüzyılın ikinci yarısından itibaren nüfusu artan büyük şehirler, öncelikli kontrol dilmesi gereken yerlerdi. Buralar hem tüketici nüfusu barındırıyordu hem de başkentte kontrolsüz ya da huzursuz bir kalabalık tehlike olarak algılanıyordu. Nüfusu kontrol etmek isteyen Venedik, yabancılar kendilerine ve maiyetlerine yetecek kadar buğdaya sahip değillerse şehre almıyordu. 1562 yılında Marsilya'nın çözümü ise Reform kiliselerine mensup olanları kent dışına sürmek olmuştu. 1583 Ağustosunda Marsilya, bu defa buğdayı vesikaya bağlamayı tercih etmişti. Napoli, 1591 kıtlığında

üniversiteleri kapatmış ve öğrencileri ailelerinin yanlarına göndermişti. (Braudel, 1989: 219-220)

Osmanlılar ‘da benzer bir düşünme yöntemiyle tüketici nüfusu azaltmak istemişlerdir. Döneminin en kalabalık şehirlerinden olan İstanbul’un nüfusu kontrol altında tutmak için çeşitli yollar denenmiştir. 1567 yılında II. Selim, Rumeli ve Anadolu’dan gelen köylülerin topraklarını terk edip İstanbul’da Eyüp ve Kasımpaşa’da deniz kenarlarına yerleştiklerini ve bu durumun sipahiler ile İstanbulluların yaşamını zora soktuğundan (Refik, 2000: 237) deniz kıyısında yaşayanlardan beş yıldan uzun zamandır burada olanlar hariç hepsinin geldikleri yerlere geri yollanmaları emredilmiştir. Bunun takibi için mahalle imamı ve müezzini görevlendirilmişti. Ayrıca kötü işlerle uğraşanların (fahişelik gibi) ve kefil olmayanların ya hapse atılması ya da şeriatın uygun gördüğü şekilde cezalandırılması buyurulmuştur. (White, 2013: 343.) Asıl endişe kaynağı İstanbul olsa da eyaletlerdeki kasaba ve şehirler için de uygulandı emir. (White, 2013: 349) Ancak bu talimatın ne kadar uygulanabildiği şüphelidir, dış mahalleler bu denetimin dışında kalmış olmalı, ayrıca sahte kefil bulup beş yıldır şehirde olduğunu ispatlamak da mümkün görünüyor. Tüketimi azaltmanın bir diğer yolu da israfı azaltmaktı, bunun için belirli günlerde fırınlar kapalı tutuluyor ve bayat ekmekler satılıyordu. (Dernschwam, 1987.) Örneğin Üsküdar’da bir darlık döneminde devlet, habbazlarla ortak karar alarak fırınların sırasıyla ekmek pişirmelerini ve dükkânlarını nöbetleşe açmalarını, buna uymayanların cezalandırılmalarını buyurmuştur. (ÜM, 84 hüküm: 6) Tüketimi azaltmak için alınan bu tedbirlerin yanı sıra üretimi arttırmak da önemliydi. Bunun için alınan tedbirler genelde belli bölgelerde yığılma olmasına mani olmaktı. Tarım arazileri açmak ya da tarım dışındaki kolları güçlendirmek de üretime yardımcı olabilirdi.

İstanbul civarındaki iskelelere sıklıkla kaçakçılığın engellenmesi ile alakalı fermanlar giderdi. (Ortaylı, 2015: 82) İaşesi her zaman öncelikli olan İstanbul’da zahire darlığı varken dışarıya satış yapmak yasaklanırdı. Bu uygulama başka ülkeler için de geçerliydi. Mesela Venedik de 1408, 1539, 1607 yıllarında kendi körfezi dışına her türlü buğday çıkışını yasaklamıştır. (Braudel, 1989: 219) Bu yasaklara rağmen buğday ticaretinde en sık görülen usulsüzlük yine de kaçakçılıktı. Osmanlı’da buğday kıtlığını tetikleyen etkenlerden biri de on altıncı yüzyıl sonlarında artan kaçakçılık olaylarıydı.



Ülkede narhın düşük olmasına karşılık Avrupa’da yüksek fiyata satılabilen hububat kaçakçılıkları teşvik ediyordu. Avrupa’ya satılan tek şey buğday değildi, (MD, 7 (cilt:2), hüküm: 1351) ihtiyaç dâhilinde bu tereke değişebiliyordu, ama dönemin en zor bulunan ürünlerindendi ve bu yüzden kâr oranı oldukça yüksekti. Bu yüzden daha çok buğday kaçakçılığı görülmekteydi. 1574 senesinde, Bergama kazası sahillerine yanaşan bazı gemiler, İstanbul’a götürmek bahanesi ile hububat almışlar, fakat İstanbul’a götürmek yerine meçhul bir yöne yönelmişlerdi. Hububatın bu şekilde kaçırılması İstanbul’da büyük bir sıkıntıya yol açmıştı. (Güçer, 1954: 1) İlke olarak Tekirdağ’dan deri veya yün almaya giden Ragusa tekneleri, yasadışı olarak Volo’da durmakta ve buradan buğday yüklemekte idiler. (Braudel, 1989: 399) 1596 yılında Sakarya Nehri aracılığıyla Mihaliç’e gelen gemiler, İstanbul’a zahire alıyoruz diyerek halktan zahire satın alıp düşman gemilerine sattıkları, bu nedenle bölgede zahire kıtlığı yaşandığı biliniyor. (Kılıç, 2002: 726) Bunlara mani olmak için ellerinde *emr-i şerif* bulunmayan gemilere zahire verilmemesine dair Mihaliç kadısına hüküm yollanmıştır. (Kılıç, 2002: 727) İstanbul’da darlık görüldüğü durumlarda, kaptanpaşaya açık denizlerde rastladıkları hububat gemilerini İstanbul’a getirmeleri emri verilirdi. (Güçer, 1951-52: 95) Bunlara yabancı ülkelerin gemileri de dâhildi.

Benzer sıkıntıları yaşayan Floransa, Venedik, Ragusa ve Napoli (Braudel, 1989: 219) gibi Osmanlılar da zahirenin giriş-çıkışını kontrol altında tutmak için hububat taşıyan gemilere görevli adamlar (hisar erleri) yerleştirerek gemilerin başka limanlara yönelmelerine engel olmak istenmiştir. (MD, 5, hüküm: 462; MD, 6 (cilt:2), hüküm: 1109) Demirtaş, belgelere dayanarak hububat taşıyan gemilere görevliler (hisar erleri) konduğunu ve böylece geminin İstanbul’a gelmesinin sağlanmak istendiğini (Demirtaş, 2014a: 91)tekrar eder. Herhangi bir yerden hububat satın alan tüccar, aldığı hububatı neresi için almışsa oraya götüreceğini taahhüt eder ve bunun için kefil gösterirdi. (Güçer, 1951-52: 90) Tüccarın ne zaman geldiği, aldığı miktar, ürünün cinsi bazen satın alma fiyatları ve geminin ne zaman hareket edeceği de kaydedilir ve bir nüshası tüccara verilirdi. Yükü götürdüğü yerde tüccar zahire ile birlikte bu kâğıdı da teslim ederdi, böylelikle ara duraklarda buğdayın satılması önlenmek istenirdi. (Güçer, 1951-52: 92.) Bunun kaçakçılığı ne derece önlediği ya da görevlilerin verilen görevi yerine getirmeye ne oranda istekli olduğu veya kaçak gemileri ne oranda yakalayıp, İstanbul’a gitmelerini

sağlayabildiği tartışılır. Ancak malını belirlenen narhın daha üstünde satabiliyor olmak ve daha fazla kazanma şansı elde etmek yakalanma riskini almaya baskın çıkıyor olmalı ki yıllarca ne İstanbul'un hububat sorunu halledilebilmiştir ve ne de cezalar kaçakçılığı engellemede yeterli oranda caydırıcı olabilmıştır.

Özellikle kıtlık dönemlerinde limanlara üşüşecek muhtekirlerin bilincinde olan yönetim, iskeleye yanaşan gemilerdeki zahire miktarını ve kimlere ne kadar verildiğini kayıt altına aldırıyordu. (MD, 3, hüküm: 1566; MD, 6 (cilt: 1), hüküm: 22) İstanbul zahiresinin dışarıya satılmasına mani olmak için Mısır'dan dönen gemilerin Rodos'ta yakalanıp başkente gönderildiği de oluyordu. (MD, 6 (cilt:1), hüküm: 419) Sınırlar kaçakçılığını önlemek için ise sınırlardaki güvenlik önlemleri arttırılıyor, yakalananlar hapsediliyordu. (MD, 5, hüküm: 67) Emre aykırı davrananların yakalanmasında ahaliden yardım alındığı da oluyordu, kaçakçıları ihbar eden ahalinin (MD, 6 (cilt:2), hüküm: 934; MD, 6(cilt:2), hüküm: 1342) bundan bir kazancı olup olmadığı bilinmese de devletin kaçakçılıkla başa çıkmak için çeşitli yöntemler geliştirdiğini söyleyebiliriz. On altıncı yüzyılın sonlarında sadrazamlık yapan Koca Sinan Paşa, Unkapanı'nı teftiş ederken 300 dirhemi 1 akçe olması gereken ekmeğin 200 dirheminin 1 akçe olduğunu görünce 250 dirheminin 1 akçeye satılması gerektiğini halka duyurmuştur ve bollukta fiyatların yeniden düzenleneceğini de eklemiştir. (Aktaran: Karademir, 2014: 48) Devlet bu gibi durumlarda daha çok orta yolu bulmaya çalışmış gibi görünüyor. Defalarca tembih edildikleri halde bozuk ve kötü durumda ekmek çıkaran fırıncılar, başkalarına da ibret olması için Limni Kalesi'ne sürülmüşlerdir. (Aktaran: Demirtaş, 2014a: 106) Osmanlılarda esnafın cezalandırılmasında genelde suçun tekrarlanması belirleyici oluyordu.

Sıradan insanlar da kendilerince önlemler alıyorlardı. Belli bir süre aynı bölgeyi vuran kıtlık göçlere neden olabilmekteydi. 1568 yılında Karaferye civarındaki İncekara Nehri'nin taşması sonucu bu Kadı Çayırı ve Ovalar köyü insanların bölgeyi terk etmelerine sebep olmuştur. Köylüler Üsküdar İmaretinden Podrum köyü arazisine izinsiz olarak yerleşmiş ve burayı tarıma açmıştır. (MD, 7, Hüküm: 466/1844) Köylünün aldığı önlemler ise doğal olarak daha bireyseldi. Kıtlık zamanları buğday yerine daha kısa bir sürede yetişen arpa, burçak ve darı benzeri ürünleri ekerek

beslenmelerini sağlıyorlardı. Bu ürünler hem çabuk yetişiyor hem de yağışa buğday kadar ihtiyaç duymuyorlardı.

Ülkede bireysel olarak ya da idari olarak alınan çeşitli tedbirlere rağmen neredeyse tüm Akdeniz'e hâkim olan buğday darlıklarını engelleyememişlerdir. Yaygın olan kaçakçılıklara karşı alınan önlemler de kaçakçılığın önüne geçmek yeterli olmamıştır. 1570 yılında Mekke'de görülen buğday fazlasının mesafe hiçe sayılarak İstanbul'a gönderilmesi istenmiştir. (MD, 9, Hüküm No.210) Küffara zahire taşırken yakalanan gemiler İstanbul'a gönderilirdi. (MD, 3, hüküm: 162; MD, 3, hüküm: 128) İstanbul'a tanınan bu iâşe önceliğine İstanbul haricinde zahire fiyatlarını artırıyordu. (Aynural, 2001: 142) Üstelik bu önceliğe rağmen başkentte de kıtlıklar veya darlıklar engellenememiştir. Alınan önlemlere rağmen nüfus artışının ve iklimin yarattığı tahribatların önüne geçilemediği kayıtlardaki şikâyetlerden ve kıtlığın yansımalarından anlaşılmaktadır.

## 4.2. SİCİLLER İŞİĞINDA İSTANBULLULAR İÇİN “EKSİK EKMEK”

1513-1738 yıllarını kapsayan İstanbul Şeriye Sicillerinin 40 cildi ekmek esas alınarak tarandığında *eksik ekmek* ile alakalı kayıtların on altıncı yüzyılda ve özellikle yüzyılın ikinci yarısında yoğunlaştığı gözlenmektedir. Bu yüzyıla ait 11 defter vardır, ancak bunlardan 6 tanesinde ekmekle alakalı hiçbir veri bulunamamıştır. Bunlar, Balat 2 (1563), Galata 5 (1575-76), Galata 7 (1577-78), Galata 15 (1573-91), Galata 20 (1596-99) ve Üsküdar 51 numaralı (1596-99) defterlerdir. Bunların yüzyılın sonunda, yani aslında ekmekle alakalı en fazla kaydın görüldüğü dönemde ve Galata bölgesinde yoğunlaşmış olması oldukça ilginç bir durum. Sonuç olarak on altıncı yüzyıl sonunu kapsayan toplam 11 defterden 6 tanesinde ekmekle alakalı herhangi bir veriye rastlanmadığından bu döneme ait, ekmekle ilgili sorunların yoğunlaştığı sadece 5 defter vardır. Bunlar Üsküdar 17 (1549-1556), Eyüb 3 nolu (1585-1587), Üsküdar 26 (1563-1564), Üsküdar 56 (1582-1583) ve Üsküdar 84 (1590-1591) numaralı sicillerdir.

On altıncı yüzyıla ait ekmekle alakalı sorunlar genellikle *eksik ekmek* ki bu, gramajı düşük ekmekler için kullanılmaktadır ve *kötü ekmek* olarak göze çarpar. *Kötü ekmek* ise kalitesi kötü ekmeğe gönderme yapar, ekmeğin içinden yabancı cisim çıkması, çok ya

da az pişmiş ekmekler, ekmek kazanlarının kalaylanmaması, kirli su kullanılması gibi sorunları kapsar. Yüzyılın ilk yarısına ait 14 *eksik ekmek* ve *kötü ekmek* kaydı, ayrıca 5 adet buğday, 1 adet somun hırsızlığı kaydı vardır. Yüzyılın ikinci yarısına ait *eksik ekmek* kayıt sayısı ise 22dir. Dikkat çeken diğer kayıtlar ise 7 adet esnaf düzenlenmesi, 4 adet ortak fırın kaydıdır. İlk yarıda dikkat çeken hırsızlık kaydı ise yüzyılın sonunda sadece 1 adettir. Bu sorunların özellikle yüzyıl sonlarına doğru artış göstermesini Küçük Buzul Çağı'nın ve Celali İsyanlarının yarattığı krizin bir yansıması olarak düşünebiliriz. Bu yüzyılda buğday üretiminin iklim dengesizliklerinden kötü yönde etkilenmiş olması da ekmeğin kalitesini, fiyatını, ulaşılabilirliğini etkilemiş olmalı. Toplamda on altıncı yüzyıla ait 36 adet eksik ekmek kaydı bulunmaktadır. Diğer yüzyıllarda ise bu sayı 36 dan 1 e düşmektedir.

On yedinci yüzyıl kayıtlarına bakıldığında, yüzyılın ilk yarısında sadece 5 adet esnaf düzenleme kaydı görülmektedir, ikinci yarıda ise *eksik ekmek* kaydı bire düşerken esnafın düzenlenmesi ile alakalı kayıtlar 13'e yükseliyor. On yedinci yüzyılda yoğunlaşan esnafın düzenlenmesi kayıtları ise on altıncı yüzyılda şehirlerde artan nüfusun yarattığı talepten kaynaklanıyor olmalı. Artan talebe cevap veremeyen fırınlara yenileri eklendikçe devletin bunları kontrol etme ve "düzene koyma" isteği de artmıştır. Bunun için de kimin nerede ekmek satacağını, hangi bakkalın hangi fırından ekmek alacağını, hangi fırının hangi tür ekmeği satacağını düzenlemeye sokarak şehrin ekmek gibi hassas bir üründe darlığa düşmesi engellenmek istenmiştir. Keffilikle alakalı kayıtlara da bu yüzyılda daha sık rastlanıyor. Bunun nedeni de yine artan fırın sayısının kontrol altında tutulma isteği olmalı. Fırınlara ve sayıları kontrol altına alınarak arz-talep dengede tutulmak istenmiş olmalı. Bu durum on yedinci yüzyılın ikinci yarısından on sekizinci yüzyıla kadar devam etmiştir. On yedinci yüzyılın ilk yarısında görülen 3 esnaf düzenleme kaydı, yüzyıl sonunda 13'e ve on sekizinci yüzyılda 25'e yükseliyor. Esnafın düzenlenmesi isteği de yine on altıncı yüzyıl krizinin ve sonuçlarının on yedinci ve on sekizinci yüzyıla yansımasıdır. 1726-1738 yıllarını kapsayan on sekizinci yüzyıla ait tek deftere bakıldığında ise 2 adet *eksik ekmek*, 25 adet esnafın düzenlenmesi hakkında kayıt görülmektedir.

On altıncı yüzyıla ait transkripte edilmiş Mühimme'lerden sadece beş tanesi kullanıldı, bunlar 1558 ile 1570 yıllarını kapsayan 3, 5, 6, 7 ve 12 numaralı Mühimimelerdir. 6, 7 ve 12 numaralı kayıtlar 2 cilt halinde olup çok fazla hüküm barındırır. 1558-1560

yıllarını kapsayan 3 numaralı Mühimme 'ye şehzade Beyazıt'ın ülkeden kaçmasını önlemek için alınan ve alınması istenen önlemler hâkimdir. Ayrıca bu defterde, Yalakâbâd kadısına yollanan hükümde mevcut un, buğday gibi zahirelerin gemilere yüklenerak İstanbul'a yollanması istenmiştir. (MD 3/1660) Bu dönemde buna benzer başka örnekler de olması İstanbul'un bu yıllarda zahire sıkıntısı yaşadığını düşündürür. Nitekim tüm kaynaklar temel alınarak oluşturulan *ek1*'deki *iklim* tablosunda 1558-1560 yılları Küçük Buzul Çağı'nın etkisiyle kuraklığın hâkim olduğu, ikinci ihraç yasağının görüldüğü (Braudel, 1989: 299-400) yani krizlerin yoğunlaşmaya başladığı yıllara denk gelir. Görünen o ki zahire bakımından dışarıya bağımlı olan başkent İstanbul, yaşanan bu krizlerden iâşe bakımından etkilenmiştir. 5 Numaralı Mühimme Defterinde İstanbul'un sıklıkla koyun ve kasap talebi görülüyor, ayrıca bu dönemde, vebanın şehre hâkim olduğu da görülür. 1564-1565 yıllarını kapsayan ve iki ciltten oluşan 6 Numaralı Mühimme Defteri'nin birinci cildinde yoğun olarak gemi ile alakalı kayıtlar mevcuttur. Gemi yapımı için alınan keresteler kontrol altında tutulmak istenmiştir. Bu da kereste ile alakalı usulsüzlükler olduğunu düşündürür. Odunun oldukça pahalı ve kıymetli olduğu bu dönemde kereste kaçakçılığının olması Malta Kuşatmasına denk gelen 6. Mühimmenin ikinci cildinde yine gemilerle alakalı kayıtların varlığı devam ederken barut taşıma ile alakalı kayıtlarla da karşılaşılır. Bu defterin tek bir yılı kapsıyor olmasına rağmen bu kadar fazla hüküm içermesinin nedeni, savaş yıllarına denk gelmiş olmasıdır. 1567-1569 yıllarını kapsayan 7 numaralı Mühimme Defteri de gemi yapımı ve silah taşınması konularında yoğunlaşır. Yine bu döneme denk gelen bir seferin olması bu durumda etkilidir. 1570-1572 yıllarını kapsayan 12 Numaralı Mühimme Defterlerinde diğerlerine benzer şekilde İstanbul'un zahire darlığı, orduya zahire sağlanması, dışarıya zahire verilmemesi, yolsuzluk ve kaçakçılık olayları, alınan önlemler, görülen iklim olayları vardır. Bunlar aslında on altıncı yüzyıl krizinin devlet gözünden yansımasıdır. Bu durum Şeriye Sicillerinde karşılaşılan durumla paraleldir. Buğdayı bol olduğu yerlerden ucuza alıp darlık olan yerlere pahalıya satmanın kârlı bir iş haline geldiği bu dönemde sıklıkla usulsüzlüklerle karşılaşmıştır. Çeşitli şekillerde görülen bu usulsüzlükler kayıtlara ürün stoklama, yağma, yasadışı alışveriş, korsanlık, eşkıyalık, kıtlık şeklinde yansımıştır. Akdeniz havzasında görülen buğday darlığı ve bunun sonucu olarak yaygınlaşan kaçakçılık olayları Osmanlıları da etkilemiş ve bazı

önlemler almaya yönelmiştir. Devlet bu dönemde ticaret ve iâşe üzerindeki kontrolünü arttırmak istemiştir.

İstanbul Şeriye Sicillerinin 40 cildi, Mühimme Defterleri, kronikler, seyahatnameler dikkate alınarak oluşturulan dört tablonun anlattıklarından da kısaca bahsetmek yerinde olacaktır. *Ek1*'de yer alan *iklim* tablosundan izlenebileceği üzere kuraklık, 1560'larda başlayıp 1590-1596 arasında en kötü zamanlarını yaşıyor ve on yedinci yüzyıl ortalarına kadar devam ediyor. *Ek2*'deki *sicillerde ekmek* tablosunda on altıncı yüzyılın ilk yarısında 10 adet *eksik ekmek* ve *kötü ekmek* kaydı varken, ikinci yarıda bu sayı 22'ye yükselmektedir. Toplamda 5 adet de *eksik arpa, un* kaydı bulunmaktadır. Yüzyılın ikinci yarısında ekmekle alakalı sorunların arttığı gözlenmektedir. *Ek3*'te yer alan *döneme yoğunlaşma* tablosu ise her iki tablonun birleşimidiri her iki tabloda dikkat çeken yıllar karşılaştırıldığında aralarında bir paralellik olduğu gözleniyor. Buna dayanarak iklimin İstanbul'un ekmeği üzerinde bir etkisi olduğu söylenebilir.

Ekmekle alakalı sorunların görüldüğü kayıtlar mevsimlere göre değerlendirildiğinde herhangi bir mevsimin baskınlığı yok gibi görünmektedir. Diğer tüm şartların normal seyrinde devam ettiğini düşünürsek, yaz aylarında hasattan hemen öncesi genellikle ufak çaplı darlıkların yaşanabileceği bir dönemdi, çünkü depolardaki hububat ya tükenmiş ya da çürümüş oluyordu. Piyasada kalan buğday miktarı da azaldığından hasat öncesi buğday fiyatlarının bir miktar yüksek olur, hasattan sonra piyasada bollaşan buğday miktarı fiyatları tekrar düşürürdü. Bu tarz alışıldık ve ufak darlıkları atlatmak daha kolaydı, çünkü fiyatların hasattan sonra normale döneceği biliniyordu ve bu sadece kısa süreli bir darlıktı. Özellikle yaz ayları için birkaç aylık kısa darlıklar aşılamayacak şeyler değildi. Yaz aylarında buğdaya alternatif bulmak daha kolaydı, meyve, sebze ve hayvansal ürünler kullanılabilirdi. Alışıldık ve kısa süreli darlıkları atlatmak mesele değildi; asıl mesele, Küçük Buzul Çağı ile birlikte darlıkların süresini uzaması ve belirsiz hale gelmesiydi.

Bu tez çalışması, on altıncı yüzyılın ikinci yarısında yoğunlaşan kıtlıkların Küçük Buzul Çağı'nın yarattığı iklim belirsizlikleri ile bir ilişkisi olduğunu savunur. Havaların aşırı soğuk, kurak, az ya da çok yağmurlu geçtiği dönemler, ekmekle ilgili sorunların görüldüğü dönemlere denk düşmektedir. Bunların dışında afetler, savaşlar, salgınlar, siyasi ve ekonomik krizler de ekmeği olumsuz anlamda etkiler. Bunlardan birkaç

tanisinin bir araya gelmesi ise uzun süreli kıtlıklara neden olurdu. Akdeniz dünyasının alışık olmadığı bu uzun kıtlıklar yaşamın hemen her alanında başka sorunların tetikleyicisi oldu. On altıncı yüzyılın sonlarında Akdeniz Havzası'nda en kötü evresine gelen Küçük Buzul Çağı'nda Anadolu ve Rumeli kırsalı uzun süreli açlıklara ve siyasi kargaşayla boğuşurken bazıları oldukça şiddetli olan ve tekrarlanan bu kıtlıkların İstanbul'un hayatına ne oranda etki ettiği tam olarak bilinmiyor. Arşiv kayıtlarına yansıyan olaylar halkın kıtlıklar karşısında nasıl önlemler aldığına, kıtlığın boyutlarına, şehirde ekmeğin durumunun ne olduğuna dair çok az fikir veriyor. 1558-1560 yıllarını kapsayan Mühimme Defterine yansıyan iki kayıt durumun vahametine dair bir fikir veriyor. Bunlardan biri Kefe Beyi'ne yollanan bir hükümdür. Bu hükme göre kıtlık sebebiyle gelen Tatarların esir olarak satın alınmaması ve şehre girmelerine müsaade edilmemesi hakkındadır. (MD, 3, hüküm: 1478) Akkirman kadısına yollanan ikinci hüküm ise yine kıtlık sebebiyle gelen Tatarların satılmalarının yasaklanmasına dairdir. (MD, 3, hüküm: 1500) Kıtlıktan etkilenerek göçmek zorunda kalan Tatarlar, en azından karınlarını doyurmak için esirliği bir çıkış yolu olarak görmüş olmalı. Aşağıda yer alan tablolar yardımıyla ekmeğin iklimden nasıl etkilendiği ve krizin İstanbul sicillerine nasıl yandığı gösterilecektir.

White, Küçük Buzul Çağı'nın Osmanlı coğrafyasında 1560lardan sonra belirginleşmeye başladığını 1590-1596 arasında ise 600 yılın en yoğun kuraklığını yaşadığını söyler. Bu yıllar arasında belli dönemlerde, (yaklaşık olarak beş yılda bir) kuraklığın dalgalar halinde kendini hissettirdiği düşünülmektedir. Bunlar sırasıyla 1564-1565, 1570-1571, 1574-1575, 1579, 1583-1585 yıllarıdır. (White, 2013: 122) Bu yıllar *ek2*'deki *sicillerde ekme* tablosu ile kıyaslanarak iklim ile ekme arasındaki ilişki gösterilecektir.

White'ın ilk dalga olarak işaret ettiği 1564-1565 yılına yakından bakılacak olursa *eksik ekme* ile alakalı kayıtların 1563 yılında dikkat çekici bir yoğunlukta olduğu görülecektir. Biraz geriye gidersek, 1560 yılı Mühimme Defterlerinde dikkat çekici sayıda "İstanbul'a zahire yollanması" konulu kayıt içermektedir. İstanbul'da 1560 yılında kendini göstermeye başlayan darlık, 1563 yılında sicillerde *eksik ekme* olarak karşılık bulmuştur. 1564-1565 yıllarında ise İstanbul'da kıtlık ve darlık olarak yeniden belirmiştir. Darlık olaylarının arttığı dönemi hemen takiben usulsüzlük olayları da hız

kazanmıştır. (Çizelge 2) Yaşanan kuraklığın İstanbul'da iâşe darlığını, *eksik ekmeği* ve yolsuzluğu nasıl tetiklediği açıkça görülmektedir. (Bkz: *Ek3*)

1563	Kronik	Sel	20 Eylül 1563	Danişmend, c.2, sayfa: 329	İstanbul	
1563	Arşiv	Kaçakçılık	26 Ekim 1563	Üsküdar 26 nolu sicil 334 [25b-3]	Cezîre-i Marmara'da Kıryazi v. Minol nam zimmî	Tahriren fi 8 Rebî'ilevvel yevmi's-sûlasa min şuhûri sene 971
1563	Arşiv	Nüfus	8 Kasım 1563	Üsküdar 26 nolu sicil 362 [28b-3]	Kaza-i Şile'ye tabi karye-i Kara'da	Tahriren fi 21 Rebî'ilevvel sene 971
1563	Arşiv	Sahte Para	Kasım - Aralık ortası 1563	Üsküdar 26 nolu sicil 434 [36a-2]	Karye-i Kartal'dan hâliyâ nevbetçi olan Hızır	Vaka'a't-tahrir fi evasıtı Rebî'ilahir sene 971
1563	Arşiv	Eksik Ekmek	Kasım - Aralık sonları 1563	Üsküdar 26 nolu sicil 504 [42b-3]	Karye-i İstavros'da	Vaka'a't-tahrir fi evahiri Rebî'ilahir sene 971
1563	Arşiv	Eksik Ekmek	Kasım - Aralık sonları 1563	Üsküdar 26 nolu sicil 506 [42b-5]	Karye-i Çengel'de	Vaka'a't-tahrir fi evahiri Rebî'ilahir sene 971
1563	Arşiv	Eksik Ekmek	Kasım - Aralık sonları 1563	Üsküdar 26 nolu sicil 507 [42b-6]	Karye-i Çengel'de	Vaka'a't-tahrir fi evahiri Rebî'ilahir sene 971
1563	Arşiv	Eksik Ekmek	Aralık - Ocak başları 1563/1564	Üsküdar 26 nolu sicil 537 [45b-1]	Karye-i Çengel'de	Vaka'a't-tahrir fi evaili Cemaziyelevvel sene 971
1562 - 1563	Arşiv	Eksik Ekmek	XXX	Üsküdar 26 nolu sicil 919 [86a-4]	XXX	XXX
1562 - 1563	Arşiv	Eksik Ekmek	XXX	Üsküdar 26 nolu sicil 920 [86a-5]	XXX	XXX
1562-1563	Arşiv	Eksik Ekmek	XXX	Üsküdar 26 nolu sicil 922 [86a-7]	XXX	XXX
1564	Arşiv	Eksik Ekmek	Mart - Nisan başları 1564	Üsküdar 26 nolu sicil 921 [86a-6]	XXX	Tahriren fi evaili Şa'bani'l-



						mu'azzam sene 971
1564 - 1565	Arşiv	Kıtlık	1564-1565	MD 6/1, Hüküm: 226	Dubrovnik, Sakız, Rodos, Limni, İstanköy, Midilli, Tarhanyat, Sığacık ve Seferihisar	
1564 - 1565	Arşiv	Kıtlık	1564-1565	MD 6/2, Hüküm: 824	Androz Adası	
1564	Arşiv	İstanbul'da Sel	31 Aralık 1564	MD 6/1, Hüküm:548	İstanbul	Fî 27 Cumâde'l- ûlâ, sene: 972
1564	Arşiv	İstanbul'da Sel	1564	MD 6/1, Hüküm:555	İstanbul	

Çizelge 2: 1563-1564 yılları iklim ve ekmek karşılaştırması.

1570-1571 yıllarında yoğunluklu olarak Rodos, Kıbrıs, Şam ve Kudüs bölgelerinde görülen ikinci dalga kuraklık, İstanbul Boğazı'nın donmasına (Heberer, 2003: 249) neden olduysa da sicillerde hiçbir karşılığı yoktur. 1563-1573 arasını kapsayan 10 yıla ait defterler ne yazık ki yoktur. (Bkz: *Ek1* ve *Ek3*)

Üçüncü dalga olarak adlandırılan 1574-1575 yılları en ağır kuraklık evresidir ve en çok Edirne'yi etkilemiştir. *Ek1* de yer alan iklim tablosunda bu yıllar kuraklık ve aşırı soğuk yıllar olarak özellikle seyyahlar tarafından işaretlenmiş görünüyor. Bu yılları kapsayan iki adet Galata defteri varsa da bunların ikisinde de ekmekle alakalı tek bir kayıt dahi yok. Yerel kıtlıkların devam ettiği iki dalga arasında (1574-1579) yer alan dört defterin (1573-1579) dördünde de ekmekle alakalı tek bir kaydın olmaması gerçekten şaşırtıcı. (Bkz: *Ek3*)

Sicillerde 1574-1575 kuraklığının izi olmasa da başka kaynaklarda bununla alakalı izler görmek mümkün. Mesela Gerlach, 1576 yılının Mart sonundan Nisan ortalarına kadar İstanbul'da ekmek kıtlığı olduğundan ve şehirde küllü ve kepekli kötü bir ekmekten başka ekmek bulunmadığından bahseder. Anlatılana göre; ulemadan biri bu ekmeği

dönemin padişahı olan III. Murat'a göstererek şikâyetle bulunmuştur. Padişah da bu ekmeği beşe bölüp birini annesine, diğerlerini de paşalara göndermiş, ardından da onlara dört şiş yollayarak “ya ekmeği düzeltin ya da canınızı alacağım” diye mesaj vermiştir. Bunun üzerine Karadeniz ve Rumeli'den yeter miktarda ve iyi kalitede buğday getirtilmiştir. (Gerlach, 2010: 316) 1576 yılının ağustos ayında Hristiyan, Rum ve Ermeniler yine divana ekmekle alakalı şikayette bulunuyorlar. Yakınlarda baş gösteren pahalılık yüzünden defterdarların Hristiyanlara dağıtılmak üzere ekmekçilere dağıttıkları ekmeğin kömür gibi kara olup hayvanlar tarafından bile yenemeyecek kadar kötü olduğundan şikâyet etmişlerdir. (Gerlach, 2010: 413) Ve beklenen olmuş, ekmeğin kalitesi düştükçe fiyatı da artmıştır. 1577-1580 yıllarına denk gelen Şark seferinde en az bulunan ve en pahalı olan şey ekmektir. Normal şartlarda iki üç bin akçe değerinde olan bir kılıca karşılık bir kilo arpa ya da 2 ekmek alınabiliyordu. 100 altın değerinde olan bir at ise sadece 3-4 ekmeğe denk geliyordu. (Sungur, 1998: 287)

White'ın dördüncü dalga olarak adlandırdığı 1579 kuraklığı ona göre daha yerel düzeyde kalmıştır. Daha çok Suriye, doğu Anadolu ve kuzey Irak bölgesinde etkili olmuştur. Bu yıla ait bir defter olsa da yine ekmeğe dair bir bilgiye ulaşılamıyor. (Ek3)

Son dalga olan 1583-1585 dalgası Suriye'den başlayıp daha sonra yayılmış etkili bir kuraklıktır. Bu kuraklığın sicillerde karşılığı yine *eksik ekmek* olarak görünüyor. *İklim* tablosu (Ek1) ile kıyaslanacak olursa özellikle 1585 yılında kuraklık ve kıtlığın hakim olduğu görülecektir. Suriye, Bolu, Gerede, Edirne, Rumeli, Kastamonu, İstanköy ve İzmir gibi birbirine uzak yerlerden gelen kuraklık haberleri Rodos ve İstanbul'da kıtlık olarak karşılık bulmuştur. (Çizege 3)

1582 -1583	Arşiv	Narh Kontrolü	XXX	Üsküdar 56 nolu sicil 237 [38b-4]	Mahalle-i ma'murede	Tahiren fi tarihi mezbur
1582-1583	Arşiv	Eksik Ekmek	XXX	Üsküdar 56 nolu sicil 237 [38b-4]	Mahalle-i ma'murede	Tahiren fi tarihi mezbur
1583	Arşiv	Eksik Ekmek	Ocak - Şubat başları 1583	Üsküdar 56 nolu sicil 480 [75a-1]	Ali Ağa fırını	Tahiren fi evaili sehri Muharremi'l- haram [min suhuri sene 991]

1583	Arşiv	Eksik Ekmek	Ocak - Şubat başları 1583	Üsküdar 56 nolu sicil 481 [75a-2]	Mahalle-i ma'murede Ali Ağa fırını	Tahrîren fi evâili şehri Muharremi'l-harâm min sühûri sene 991
1583	Arşiv	Eksik Ekmek	Mart - Nisan başları 1583	Üsküdar 56 nolu sicil 475 [74a-2]	Mahalle-i ma'murede	Tahrîren fi evaili şehri Rebi'ilevvel min suhuri sene 991
1583		Ekmek Kıtlığı	Mart 1583	Edward Webbe'den alıntılan Karademir, Zafer, s.183.	İstanbul	XXX
1583		Savaş ve Kıtlık	1583-1584	Sam, White, 137	XXX	XXX
1583		Kuraklık	1583 Yazı	Sam, White, 123-124	XXX	XXX

Çizelge 3: 1583 yılı iklim ve ekmek karşılaştırması.

Faroqhi, 1580'lere kadar ağaç halkalarının gelişiminin normal olduğundan, ama 1585 yılında bu oranın 1564-1612 yılları arasındaki en düşük seviyeye geldiğinden bahseder. (Faroqhi, 2003, s.86) Bunun nedenini de azalan yağışlara bağlar. Nitekim 1585 yılı develüasyonun, savaşların, kurak yazların, aşırı soğuk kışların ve bunlara bağlı olarak ortaya çıkan darlıklarla isyanların yoğunlaştığı dönemdir. 1585 kuraklığı başkentte ciddi bir zahire darlığı yaratmış olmalı. Karadeniz ve Akdeniz kıyılarının tüm kadılarına emir göndererek İstanbul için zahire istenmesine rağmen sonraki yıl başkentte yine iaşe sıkıntısı görülür. Eflak ve Boğdan'a peynir, bal ve başka mallarla birlikte yaklaşık 2500 ton tahıldan oluşan olağanüstü bir sevkiyat yapılması emri verildi. (White, 2013, s.148)

Bu beş dalganın haricinde de bazı dönemler dikkat çekici şekilde sicillere yansımaktadır. Dernschwam'ın aktardığına göre, 9 Eylül 1555 yılında şehirde ekmek sıkıntısı başlayınca gündüz iki defa ekmek çıkarıldı. Ancak gece de gizliden ekmek çıkarılmaya devam edildi. Gece ekmek çıkarırken yakalanan fırıncılara dayak atıldıysa da daha sonra gece ekmek çıkarılmasına izin verilmek zorunda kalındı. (Dernschwam, 1987, s.163) 18 Ocak 1555'te Galata'da büyük bir yangın oldu, talan ve çapulculuk

yüzünden halk büyük bir zarara uğradı. 20 Ocakta yine yangın çıktı. (Dernschwam, 1987, s.164)

Sicillerde yoğun olarak eksik ekmek kayıtlarının göze çarptığı bir diğer yıl ise 1590 sonları ve 1591 başlarını kapsayan dönemdir. Bu yıllar, Küçük Buzul Çağı'nın en yoğun kuraklığının denk geldiği tarihlerdir. White, son 600 yılın en kurak yıllarının 1590-1596 yılları arasında olduğunu söyler. (White, 2013, s.122) Yine birçok *eksik ekmek* kaydının aynı yıllarda yoğunlaştığı görülüyor. Ek 1 de yer alan iklim tablosunda bu yılların karşılığına bakılırsa susuzluk ve kuraklık kayıtları ile karşılaşılacaktır. Yine iklimin ve *eksik ekmek* kayıtlarının birbirlerine paralel ilerlediği görülüyor. (Çizelge 4)

1590	-	Arşiv	Kaçakçılık	XXX	Üsküdar 84 nolu sicil 805 [76b-4]	Mahruse-i Üsküdar	XXX
1590	-	Arşiv	Eksik Ekmek	XXX	Üsküdar 84 nolu sicil 1141 [110b-4]	Davud Paşa fırını	XXX
1590	-	Arşiv	Eksik Ekmek	XXX	Üsküdar 84 nolu sicil 1198 [116b-6]	Mahruse-i Üsküdar'da	XXX
1590	-	Arşiv	Eksik Ekmek	XXX	Üsküdar 84 nolu sicil 1310 [128a-1]	XXX	XXX
1590	-	Arşiv	Eksik Ekmek	XXX	Üsküdar 84 nolu sicil 1314 [128b-1]	XXX	XXX
1590	-	Arşiv	Eksik Ekmek	XXX	Üsküdar 84 nolu sicil 1328 [128b(2)-1]	XXX	XXX
1590	-	Arşiv	Eksik Ekmek	XXX	Üsküdar 84 nolu sicil 1375 [131a-8]	XXX	XXX
1590	-	Arşiv	Kefillik	XXX	Üsküdar 84 nolu sicil 179 [17b-9]	XXX	XXX
1590-1591		Arşiv	Esnaf Düzenlemesi	1590-1591	Üsküdar 84 nolu sicil 262 [25b-5]	XXX	Tarihu'l-mezbur.
1590-1591		Arşiv	Kefillik	1590-1591	Üsküdar 84 nolu sicil 1330 [129a-1]	XXX	XXX
1590-1591		Arşiv	Eksik Arpa	1590-1591	Üsküdar 84 nolu sicil 1013 [87b-6]	XXX	XXX

Çizelge 4: 1590-1591 iklim ve ekmek karşılaştırması.

Son olarak *ek3*'te yer alan ve siciller ile iklim olaylarının karşılaştırıldığı, belirli dönemleri kapsayan *döneme yoğunlaşma* tablosuna göz atılacak olursa öncelikle 1595 yılı dikkat çekecektir. 1595 yılı kuraklığın, şiddetli fırtınaların, kıtlıkların ve hububat fiyatlarında artışların görüldüğü bir yıldır. *Ekl*'de yer alan iklim tablosu ile karşılaştırılınca yine sert kışlar ve fırtınalar ile karşılaşılıyor. Sicillerde direk *eksik ekmek* ile alakalı bir kayıt yoksa da ekmek ve zahire kıtlığı görülmüştür. White'ın aktardığına göre, 1595-1604 yılları arasında Nil taşkınlarının yetersiz olması ve veba salgınının baş göstermesi Mısır'da çok ağır bir kıtlığa neden olmuştur. Aynı yıllarda Anadolu topraklarında gıda fiyatları neredeyse üç katına çıktı. (White, 2013, s.244) Venedik sefiri Marco Vernier de 1595 Şubatında kıtlığın muazzam olduğunu ve havaların kötüye gittiğini yazar. Hava muhalefeti dolayısıyla gemiler limana girip tahıl boşaltamadığından devlet karadan yük hayvanlarıyla erzak getirmek zorunda kalmıştır. Ve ekler “ekmek sıkıntısının, aşırı et açığının ve diğer birçok şeyin bağlandığı başka bir sebep hep var; o da kalabalık halka ait erzakın büyük bir bölümünü çekip alan Eflak'taki savaş. Öte yandan bu yıl Macaristan'a gönderilen muazzam ordu her bölgeden en büyük miktarda erzak almış bulunuyor.” Sefir aynı yılın Mayıs ve Ekim ve ayrıca 1596 yılının Nisan ve Mayıs aylarındaki mektuplarında da sıkıntıya değinir. Son mektubunda erzak azlığını doğrudan kuraklığa bağlar. (White, 2013, s.212) Venedik sefirine göre İstanbul'da da aşırı yokluk vardı ve ekmeğin fiyatı dörde katlanmıştı. Asilerin eyaletlerdeki kötü muameleleri, yoksulların yüzde onunun bile ekmek bulammasına neden olmuştu. Bu çaresizlik döneminde büyük kaçgun oldu, köylü kırsalı toplu olarak ve yıllarca terk etti. (White, 2013, s.245) White'ın bahsettiği yoğun kuraklık döneminin son yılı olan 1595 yılından sonra neredeyse hiç *eksik ekmek* kaydı yok. Venedik elçisinin de dikkat çektiği üzere aslında tüm etkenler birbirini tetikler. 1595 yılında da olan budur: Kuraklık, savaş, isyanlar ve nüfus fazlası. Bunların bir araya gelmesi yaşanacak felaketin etkisini attırmıştır.

Kıtlık ya da darlıkların olduğu dönemler, yolsuzluk ve kaçakçılık olaylarına çok müsait oluyordu. Asıl amaç darlık ortamından faydalanmak, durumu kendi lehine çevirmektir. 1595 yılında börekçilerin ekmek üretmeleri (MD, 73, hüküm:1206) de benzer bir durumdu. Darlık dönemlerinde bozuk veya bayat zahirenin piyasaya sürülmesi de

karşılaşılan bir durumdu. Buğday fiyatlarının arttığı zamanlarda ekme fiyatlarını arttırmak yerine gramajlarını düşürmek tercih edilirdi. (Necipoğlu, 1994, s.116) Böylelikle ekme fiyatlarına bir anda yapılan zammın yarattığı olumsuz etki ortadan kaldırılmak istenmiş. Ekmeğin kalitesini etkileyen hava durumlarının dolaylı bir sonucu da artan fiyatların kaçakçılık, ürün stoklama, eşkıyalığı tetiklemesidir. Bu sonuçlar ekmeğin üzerindeki baskıyı arttırarak ekmeğe ulaşmayı daha da zorlaştırır. Buğdayın talepten az olduğu durumlarda satıcılar sattıkları buğdaya arpa ya da yulaf karıştırma eğiliminde olabiliyordu. Buna fırıncıların da eklemeler yapabileceğini düşünürsek ekmeğin standartlara ne kadar uygun olduğu tartışılır.

Kayıtlardan anlaşıldığına göre kırsal kasıp kavuran kıtlıklar, başkente iaşe sorunu olarak karşılık bulmuştur. Zahire için başka bölgelere muhtaç olan başkent, özellikle dönemin kıt ürünü buğdayı sağlamakta zorluk çekiyordu. Buğday, piyasanın değerli malı olarak kaçakçılık olaylarının bir numaralı ürünüydü. İstanbul'a zahire sağlayan bölgelerde yaşanan kıtlıklar, isyanlar, kuraklık ya da bölgenin üretimini etkileyecek herhangi bir şey başkente yollanacak zahirenin miktarını da etkilediğinden İstanbul'a direk olarak yansırı. Bu gibi durumlarda başka bölgelere yönelinse de zahirenin gecikmesi bile başkenti ciddi sıkıntılara sokmaya yetiyordu. Muazzam bir tüketici konumunda olan İstanbul için bir haftalık zahire gecikmesi oldukça ciddi sonuçlar doğurabilme potansiyeline sahipti. İaşenin birkaç günlük gecikmesi dahi ekmeğin fiyatına ve kalitesine yansırıyordu. Bu yüzden on altıncı yüzyıl krizinin İstanbul'a yansması *eksik ekme* kayıtları üzerinden takip edilmiştir. Kırsalda yaşanan krizler, İstanbul'un iaşesinin gecikmesine neden olurdu, bu gecikme de direkt olarak ekmeğe yansırı. Ya fiyatı sabit olan ekmeğin gramajı ya da kullanılan buğdayın kalitesi düşürülür, buğday ununa arpa veya darı gibi daha ucuz olan tahıllar eklenirdi. Kısaca ve son olarak, on altıncı yüzyılın ikinci yarısında krizin etkisiyle İstanbul ekmeği eksik gramajda ve kötü kalitededir. Tüm Avrupa'yı etkileyen krizin Osmanlı başkenti İstanbul'daki karşılığı bu yüzden *eksik ekme*dir.

## 5.SONUÇ

“Tarihçiler! Birer coğrafyacı olun.”

Lucien Le Febvre

İnsanların ilk tüketmeye başladığı besinlerden biri olan tahılın yaygın olarak kullanılmaya başlanmasıyla taşıdığı anlamlar da değişmiştir. Tarih boyunca tahılın ekmeğe dönüşmesi bölgeden bölgeye ve kullanım amacına bağlı olarak değişmiş olsa da genel olarak depolanabilir olması, nakliyesinin kolay olması, besin değerleri bakımından zengin olması ve ucuz olması onu önemli yapmıştır. Bölgeden bölgeye pişirilme yöntemi, içeriği, şekli, kullanım amacı bakımından çeşitlense de taşıdığı anlam bakımından oldukça benzerdir. Ekmeğin insan hayatında taşıdığı önemi halk kültürlerine bakarak izlemek mümkündür; şiirlere, masallara, efsanelere, dini ritüellere, deyim ve atasözlerine yansıyan ekmeğin insanlar için tek anlamı besleyici olması değildir. Dünyanın bazı bölgelerinde para yerine kullanılan, bazen gücü simgeleyen, bazen yoksulluğu çağrıştıran ekmeğin, Erken Modern Dönem’de de önemini korudu. Devasa yapıların ve savaşların, devletlerin imajı bakımından önemli olduğu bu dönemde bunların sürdürülebilmesi için insan gücüne ihtiyaç vardı. Çalışacak ve savaşacak insanların beslenebilmesi için de ucuz olan ekmeğin bir kez daha önem kazanıyordu.

On altıncı yüzyıl, Küçük Buzul Çağı’nın etkisi ile iklimin belirsizleştiği ve kuraklığın etkisini arttırdığı bir dönemdir. Bu dönemde yaz ve kış kuraklıklarına, aşırı yağmurlara ya da aşırı soğuklara rastlamak mümkün. Hareket halinde olduğu düşünülen Küçük Buzul Çağı, on altıncı yüzyılın ikinci yarısından itibaren özellikle Akdeniz Havzası’nda etkili olmuştur. Bu dönemde görülen düzensiz yağışlar ve belirsiz sıcaklıklar tarımsal hayatı olumsuz yönde etkiledi. Genel olarak tarım ürünlerinin veriminin düştüğü bu yıllara denk gelen nüfus artışı buğday darlıklarının yayılmasına neden oldu. On altıncı yüzyılın ikinci yarısından itibaren Akdeniz Havzasında yoğunlaşan buğday darlıkları, devletlerarası ilişkilere, ticarete, deniz ve kara savaşlarına, insanların gündelik hayatına, kırsala ve şehir hayatına etki etmiştir. Darlıkların şiddeti, bölgelerin özel durumlarından, coğrafi konumlarından, tarihsel arka planlarından, yönetim şekillerinden, iklim ve toprak yapılarından da etkilenmiştir. Akdeniz Havzasının başat ürünü olan buğdayın,

bu topraklarda neredeyse hiç alternatifinin olmaması da yaşanan darlıkların şiddetini arttırmıştır. Küçük Buzul Çağı'nın sebep olduğu bu iklim krizi, Osmanlı İmparatorluğu yönetimi altında bulunan toprakları da özel durumlarına bağlı olarak belirli oranlarda etkiledi. Ayrıca Osmanlı yöneticilerinin aldıkları kararlar, krizi idare etme şekilleri de krizin etkisinde belirleyici olmuştur. Özellikle narh oranının düşük tutulması, vergilerin arttırılması, darlık dönemlerine rastlayan savaş kararları, isyanlar, fiyat devrimi, ülke genelinde yaygınlaşan kaçakçılık olayları, Osmanlı parasının değer kaybetmesi ve hazinenin boşalması on altıncı yüzyıl krizinin tetikleyicileri arasındaydı. Bu etkenlerden bir kaçının bir araya gelmesi bazı bölgelerde ciddi felaketler yaşanmasına neden olabiliyordu.

On altıncı yüzyılda Osmanlı topraklarını etkisi altına alan bu iklim krizini belirli oranlarda arşiv kaynaklarından takip etmek mümkünse de seyahatnamelerin bu konuda daha zengin olduklarını vurgulamak gerekir. Mühimme Defterleri, daha çok bu krizin kaçakçılık kısmını yansıtmaktadır. Ülkenin hemen her yerine sirayet etmiş, devlet görevlilerinin de dâhil olduğu kaçakçılık olayları devletin ticareti kontrol etme çabasının önündeki engellerdendi. Zahireyi ülke içinde tutmak ve ülkede yaşanan darlıkların önüne geçmek isteyen Osmanlı yöneticileri bazı önlemler almış, fermanlar yayınlamış, cezalar uygulamışsa da kaçakçılığı önlemekte pek de başarılı olamamışlardır. Kaçakçılık olaylarını ve bu konuyla alakalı yayınlanan fermanların izini on yedinci yüzyıl başlarına kadar sürdürmek mümkün görünüyor. Ülke içinde uygulanan düşük narh dolayısıyla daha fazla ödeme yapan Avrupalı devletlere satılan zahire, Osmanlı topraklarında yaşanan darlıkları ciddi oranda etkilemiştir. Ayrıca devletin işleyişini etkileyen, ordunun ya da başkentini iâşesini zora sokan bazı iklim olayları (sel, don, kuraklık) ve bunların sebep olduğu kıtlıklar da Mühimme Defterlerine yansımıştır. İstanbul Şeriye sicilleri ise daha çok kıtlık, afet ya da salgın mağduru kişilerin yeterli zahireyi gerekli yerlere iletemeyecekleri ya da bu gibi durumlardan kaynaklı olarak vergilerini veremeyecekleri olayları kapsar. Sicillerde özellikle ordunun ve başkentini iâşesi ile alakalı kayıtlar ağırlıklıdır. Her ikisinde yaşanacak iâşe darlığının devlete olumsuz yansımaları olası olduğundan, bunların iâşesine ekstra önem verilmiştir. Her iki kaynak da ağırlıklı olarak devleti doğrudan ya da dolaylı olarak etkileyen olaylara yer vermektedir. Bazı önyargılara sahip olsalar da seyyahların gördüklerini yazma ya da



çizme eğilimleri kriz dönemi hakkında önemli bilgiler sunmaktadır. Özellikle arşivlerde genellikle görünmez olan sıradan insana, iklime, ekmeğe, yemeğe, salgınlara, sokaklara dair bilgi vermeleri bakımından önemlidir. Bu yüzden bu çalışmada bol miktarda seyahatname kullanılarak on altıncı yüzyıl İstanbul'una farklı gözlerden bakılmak istenmiştir.

Arşiv belgelerinden, kroniklerden ve seyahatnamelerden faydalanılarak hazırlanan haritalar ve ekte yer alan tablolar, kriz dönemini anlamak bakımından önemlidir. Kullanılan harita yardımıyla şehrin tesadüflerin bir araya gelmesiyle kurulmadığı, kendi içinde bir dinamiği ve işleyişi olduğu görünür oldu. Özellikle devlet görevlilerinin ve seyyahların uğrak yeri olan Haliç kıyıları haritada daha görünür olmasına rağmen sur dışı, mahalle araları, göçmen mahalleri kaynak yetersizliği nedeniyle haritaya pek yansımada. Haritanın bu eksikliğine rağmen şehrin işleyişini, üretim ve tüketim ağlarını, gündelik hayatının ritmini anlamak bir nebze mümkün oldu. Yine aynı kaynaklar kullanılarak hazırlanan üç tablo, kriz dönemi hakkında bilgi vermektedir, bu tablolar yardımıyla krizin kaynaklara nasıl yansıdığı gösterildi. Akdeniz'de 1560'lardan sonra etkisi görünür olmaya başlayan Küçük Buzul Çağı'nın en yoğun kuraklık dönemi 1590-1596 arasında yaşanmıştır. Ayrıca yaklaşık olarak beş yılda bir olmak üzere 1564-1565, 1570-1571, 1574-1575, 1579, 1583-1585 yılları arasında kuraklık dalgalar halinde kendini hissettirmiştir. Bu tarihleri dikkate alarak Küçük Buzul Çağı'nın Osmanlı Coğrafyasındaki etkisine yoğunlaşan *ek1*'deki *iklim* tablosu havaların anormal seyrettiği tarihlerden oluşur. *Ek2*'deki *sicillerde ekmek* tablosu ise sicillerde yer alan ekmekle alakalı sorunları gösterir. Bu iki tablonun bir sentezi olan *ek3*'teki *döneme yoğunlaşma* tablosu ise iklim olaylarının ekmeğe nasıl yansıdığını gösterir. Bu tablo yardımı ile anormal iklim olaylarının görüldüğü yılların sicillere ekmekle alakalı sorunlar olarak yansıdığı gösterilmiştir. Buradan hareketle, Osmanlı topraklarında meydana gelen iklim olaylarının –özellikle başkentin iâşesini sağlayan bölgelerdeki- başkentin iâşesini doğrudan etkilediği sonucuna varılmaktadır.

Hava olaylarında yaşanan değişim, Anadolu ve Rumeli kırsalında ezici çoğunluğu tarımla uğraşan, toprağa bağlı köylünün hayatını da doğrudan etkiledi. İklim değişikliklerinin başka olaylarla da birleşmesi sonucu kırsalda yıllarca süren darlık ve

kıtlıklar görüldü. İaşesi devlet güdümünde olan ve zorla da olsa sağlanan başkentte ilk bakışta krizin etkisi görünmüyor. Osmanlı kırsal bölgelerinde halkın açlığa teslim olduğu, kıtlıklarla mücadele ettiği on altıncı yüzyıl krizi, iaşesini devletin sağladığı, kısmen daha güvenli olan başkente farklı şekilde yansıdı: İaşe darlığı. Ancak *ek3*'te yer alan tablo dikkatle incelendiğinde iklim krizinin İstanbul sicillerine *eksik ekme* olarak yansıdığı görülecektir. İklim belirsizliğinin, kırsalı felakete sürüklediği on altıncı yüzyıl krizi İstanbul'a iaşe darlığı olarak yansımıştır. İaşe darlığının yarattığı fiyat artışları ise ekmeğin kalitesini ve gramajını etkiledi. Kırsalda kıtlık olarak görülen kriz, devlet tarafından alınan tüm önlemlere rağmen başkentte eksik ekme olarak görüldü. Ancak kalabalık bir nüfusu ve payitahtı barındıran başkent için iaşe yani ekmezsizlik, asla sıradan bir sorun değildir. Ekmeğin olmadığı bir şehir, ülkeyi kaosa sürüklenme potansiyeli taşır.

## KAYNAKÇA

### Yayınlanmış Arşiv Kaynakları:

İslam Araştırmaları Merkezi. (2008). *İstanbul Kadı Sicilleri, Üsküdar Mahkemesi 1 Numaralı Sicil (H. 919-927 / 1513-1521)*. İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi.

İslam Araştırmaları Merkezi. (2010). *İstanbul Kadı Sicilleri, Üsküdar Mahkemesi 2 Numaralı Sicil (H. 924-927 / 1518-1521)*. İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi.

İslam Araştırmaları Merkezi. (2010). *İstanbul Kadı Sicilleri, Üsküdar Mahkemesi 5 Numaralı Sicil (H. 930-936 / 1524-1530)*. İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi.

İslam Araştırmaları Merkezi. (2010). *İstanbul Kadı Sicilleri, Üsküdar Mahkemesi 9 Numaralı Sicil (H. 940-942 / 1534-1536)*. İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi.

İslam Araştırmaları Merkezi. (2010). *İstanbul Kadı Sicilleri, Üsküdar Mahkemesi 14 Numaralı Sicil (H. 953-955 / 1546-1549)*. İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi.

İslam Araştırmaları Merkezi. (2010). *İstanbul Kadı Sicilleri, Üsküdar Mahkemesi 17 Numaralı Sicil (H. 956-963 / 1549-1556)*. İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi.

İslam Araştırmaları Merkezi. (2010). *İstanbul Kadı Sicilleri, Üsküdar Mahkemesi 26 Numaralı Sicil (H. 970-971 / 1562-1563)*. İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi.

İslam Araştırmaları Merkezi. (2010). *İstanbul Kadı Sicilleri, Üsküdar Mahkemesi 51 Numaralı Sicil (H. 987-988 / 1579-1580)*. İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi.

İslam Araştırmaları Merkezi. (2010). *İstanbul Kadı Sicilleri, Üsküdar Mahkemesi 56 Numaralı Sicil (H. 990-991 / 1582-1583)*. İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi.

İslam Araştırmaları Merkezi. (2010). *İstanbul Kadı Sicilleri, Üsküdar Mahkemesi 84 Numaralı Sicil (H. 999-1000 / 1590-1591)*. İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi.

İslam Araştırmaları Merkezi. (2010). *İstanbul Kadı Sicilleri, Balat Mahkemesi 2 Numaralı Sicil (H. 970-971 / 1563)*. İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi.

İslam Araştırmaları Merkezi. (2011). *İstanbul Kadı Sicilleri, Rumeli Sadareti Mahkemesi 21 Numaralı Sicil (H. 1002-1003 / 1594-1595)*. İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi.

İslam Araştırmaları Merkezi. (2010). *İstanbul Kadı Sicilleri, İstanbul Mahkemesi 24 Numaralı Sicil (H. 1138-1151 / 1726-1738)*. İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi.

İslam Araştırmaları Merkezi. (2011). *İstanbul Kadı Sicilleri, İstanbul Mahkemesi 3 Numaralı Sicil (H. 1027 / 1618)*. İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi.

İslam Araştırmaları Merkezi. (2011). *İstanbul Kadı Sicilleri, Rumeli Sadareti Mahkemesi 56 Numaralı Sicil (H. 1042-1043 / 1633)*. İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi.

İslam Araştırmaları Merkezi. (2011). *İstanbul Kadı Sicilleri, Rumeli Sadareti Mahkemesi 80 Numaralı Sicil (H. 1057-1059 / 1647-1649)*. İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi.

İslam Araştırmaları Merkezi. (2011). *İstanbul Kadı Sicilleri, İstanbul Mahkemesi 12 Numaralı Sicil (H. 1073-1074 / 1663-1664)*. İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi.

İslam Araştırmaları Merkezi. (2011). *İstanbul Kadı Sicilleri, Bâb Mahkemesi 3 Numaralı Sicil (H. 1077 / 1666-1667)*. İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi.

İslam Araştırmaları Merkezi. (2011). *İstanbul Kadı Sicilleri, İstanbul Mahkemesi 18 Numaralı Sicil (H. 1086-1087 / 1675-1676)*. İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi.

İslam Araştırmaları Merkezi. (2011). *İstanbul Kadı Sicilleri, Bâb Mahkemesi 46 Numaralı Sicil (H. 1096-1097 / 1685-1686)*. İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi.

İslam Araştırmaları Merkezi. (2011). *İstanbul Kadı Sicilleri, Bâb Mahkemesi 54 Numaralı Sicil (H. 1102 / 1691)*. İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi.

İslam Araştırmaları Merkezi. (2011). *İstanbul Kadı Sicilleri, Eyüb Mahkemesi 3 Numaralı Sicil (H. 993-995 / 1585-1587)*. İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi.

İslam Araştırmaları Merkezi. (2011). *İstanbul Kadı Sicilleri, Hasköy Mahkemesi 5 Numaralı Sicil (H. 1020-1053 / 1612-1643)*. İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi.

İslam Araştırmaları Merkezi. (2011). *İstanbul Kadı Sicilleri, Eyüb Mahkemesi 19 Numaralı Sicil (H. 1028-1030 / 1619-1620)*. İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi.

İslam Araştırmaları Merkezi. (2011). *İstanbul Kadı Sicilleri, Eyüb Mahkemesi 37 Numaralı Sicil (H. 1047 / 1637-1638)*. İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi.

İslam Araştırmaları Merkezi. (2011). *İstanbul Kadı Sicilleri, Eyüb Mahkemesi 49 Numaralı Sicil (H. 1054 / 1644)*. İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi.

İslam Araştırmaları Merkezi. (2011). *İstanbul Kadı Sicilleri, Eyüb Mahkemesi 61 Numaralı Sicil (H. 1065 / 1655)* İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi.

İslam Araştırmaları Merkezi. (2011). *İstanbul Kadı Sicilleri, Eyüb Mahkemesi 74 Numaralı Sicil (H. 1072-1073 / 1661-1662)*. İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi.

İslam Araştırmaları Merkezi. (2011). *İstanbul Kadı Sicilleri, Eyüb Mahkemesi 82 Numaralı Sicil (H. 1081 / 1670-1671)*. İslam Araştırmaları Merkezi.

İslam Araştırmaları Merkezi. (2011). *İstanbul Kadı Sicilleri, Hasköy Mahkemesi 10 Numaralı Sicil (H. 1085-1090 / 1647-1679)*. İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi.

İslam Araştırmaları Merkezi. (2011). *İstanbul Kadı Sicilleri, Eyüb Mahkemesi 90 Numaralı Sicil (H. 1090-1091 / 1679-1680)*. İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi.

İslam Araştırmaları Merkezi. (2011). *İstanbul Kadı Sicilleri, Galata Mahkemesi 5 Numaralı Sicil (H. 983-984 / 1575-1576)*. İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi.

- İslam Araştırmaları Merkezi. (2011). *İstanbul Kadı Sicilleri, Galata Mahkemesi 7 Numaralı Sicil (H. 985-986 / 1577-1578)*. İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi.
- İslam Araştırmaları Merkezi. (2012). *İstanbul Kadı Sicilleri, Galata Mahkemesi 15 Numaralı Sicil (H. 981-1000 / 1573-1591)*. İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi.
- İslam Araştırmaları Merkezi. (2012). *İstanbul Kadı Sicilleri, Galata Mahkemesi 20 Numaralı Sicil (H. 1005-1007 / 1596-1599)*. İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi.
- İslam Araştırmaları Merkezi. (2012). *İstanbul Kadı Sicilleri, Galata Mahkemesi 32 Numaralı Sicil (H. 1015-1016 / 1606-1607)*. İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi.
- İslam Araştırmaları Merkezi. (2012). *İstanbul Kadı Sicilleri, Galata Mahkemesi 37 Numaralı Sicil (H. 1022-1024 / 1613-1615)*. İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi.
- İslam Araştırmaları Merkezi. (2012). *İstanbul Kadı Sicilleri, Galata Mahkemesi 46 Numaralı Sicil (H. 1024-1029 / 1615-1620)*. İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi.
- İslam Araştırmaları Merkezi. (2012). *İstanbul Kadı Sicilleri, Galata Mahkemesi 65 Numaralı Sicil (H. 1051-1053 / 1641-1644)*. İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi.
- İslam Araştırmaları Merkezi. (2011). *İstanbul Kadı Sicilleri, Galata Mahkemesi 90 Numaralı Sicil (H. 1073-1074 / 1663)*. İstanbul: İslam Araştırmaları Merkezi.

T.C. Başbakanlık Devlet Arşivleri Genel Müdürlüğü Osmanlı Arşiv Daire Başkanlığı.  
(1993). *3 Numaralı Mühimme (966-968 /1558-1560)*. Ankara: Başbakanlık Devlet Arşivleri Genel Müdürlüğü Osmanlı Arşiv Daire Başkanlığı.

T.C. Başbakanlık Devlet Arşivleri Genel Müdürlüğü Osmanlı Arşivi Daire Başkanlığı.  
(1994). *5 Numaralı Mühimme Defteri (973/1565-1566) Özel Transkripsiyon İndeks*. Ankara: T.C. Başbakanlık Devlet Arşivleri Genel Müdürlüğü Osmanlı Arşivi Daire Başkanlığı.

T.C. Başbakanlık Devlet Arşivleri Genel Müdürlüğü Osmanlı Arşivi Daire Başkanlığı.  
(1995). *6 Numaralı Mühimme Defteri (972/1564-1565) Özel Transkripsiyon ve İndeks I*. Ankara: T.C. Başbakanlık Devlet Arşivleri Genel Müdürlüğü Osmanlı Arşivi Daire Başkanlığı.

T.C. Başbakanlık Devlet Arşivleri Genel Müdürlüğü Osmanlı Arşivi Daire Başkanlığı.  
(1995). *6 Numaralı Mühimme Defteri (972/1564-1565) Özel Transkripsiyon ve İndeks II*. Ankara: T.C. Başbakanlık Devlet Arşivleri Genel Müdürlüğü Osmanlı Arşivi Daire Başkanlığı.

T.C. Başbakanlık Devlet Arşivleri Genel Müdürlüğü Osmanlı Arşiv Daire Başkanlığı.  
(1996). *12 Numaralı Mühimme (978-979 /1570-1572) Özel Transkripsiyon İndeks I*. Ankara: T.C. Başbakanlık Devlet Arşivleri Genel Müdürlüğü Osmanlı Arşiv Daire Başkanlığı.

T.C. Başbakanlık Devlet Arşivleri Genel Müdürlüğü Osmanlı Arşiv Daire Başkanlığı.  
(1996). *12 Numaralı Mühimme (978-979 /1570-1572) Özel Transkripsiyon İndeks II*, Ankara: T.C. Başbakanlık Devlet Arşivleri Genel Müdürlüğü Osmanlı Arşiv Daire Başkanlığı.



T.C. Başbakanlık Devlet Arşivleri Genel Müdürlüğü Osmanlı Arşivi Daire Başkanlığı.  
(1999). *7 Numaralı Mühimme Defteri (975-976 /1567-1569) Özel Transkripsiyon İndeks I*. Ankara: T.C. Başbakanlık Devlet Arşivleri Genel Müdürlüğü Osmanlı Arşivi Daire Başkanlığı.

T.C. Başbakanlık Devlet Arşivleri Genel Müdürlüğü Osmanlı Arşivi Daire Başkanlığı.  
(1999). *7 Numaralı Mühimme Defteri (975-976 /1567-1569) Özel Transkripsiyon İndeks II*. Ankara: T.C. Başbakanlık Devlet Arşivleri Genel Müdürlüğü Osmanlı Arşivi Daire Başkanlığı.

**Kronikler ve Seyahatnameler:**

Andreasyan, H. D. (2013). *Polonyalı Simeon'un Seyahatnamesi (1608-1619) (S. Dadyan, Çev.)*. İstanbul: Everest Yayınları.

Austin, M.J.L. (2001). *Domenico's Istanbul*, London: Gibb Memorial Trust.

Bassano, L. (2015). *Kanuni Dönemi Osmanlı İmparatorluğu'nda Gündelik Hayat (S. Çangi, Çev.)*. İstanbul: Yeditepe Yayınları.

Boom, H. (2012). *Büyük Türk: Muhteşem Süleymanın İzinden 1494-1566 (L. M. Briet ve G. Özlen, Çev.)*. İstanbul: Kitap Yayınevi.

Busbecqo, de O. G. (2002). *Türk Mektupları (H. Özkan, Çev.)*. İstanbul: Ark Yayınları.

Danişmend, İ. H. (1971). *İzahlı Osmanlı Tarihi Kronolojisi (Cilt 2)*. İstanbul: Türkiye Yayınevi.

Dernschwam, H. (1987). *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü (Y. Önen, Çev.)*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

Hoca Sadeddin. (1979). *Tacü't-Tevarih*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

Evliya Ç. (2008a). *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi: İstanbul (Cilt 1, 1. Kitap)*. (S. A. Kahraman ve Y. Dağlı, Ed.). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Evliya Ç. (2008b). *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi: İstanbul (Cilt 1, 2. Kitap)*. (S. A. Kahraman ve Y. Dağlı, Ed.). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Fletcher, J. (1985). Integrative History: Parallels and Interconnections in the Early Modern Period 1500-1800. *Journal of Turkish Studies*, 9, s.37-57.

Fresne-Canaye, P. (2009). *Fresne-Canaye Seyahatnamesi 1573 (T. Tunçdoğan, Çev.)*. İstanbul: Kitap Yayınevi.

Gerlach, S. (2010). *Türkiye Günlüğü (1573-1576) (Cilt 1) (T. Noyan, Çev.)*. İstanbul: Kitap Yayınevi.

Ghazii, E. B. (2015). *Bedreddin El Ghazzi'nin İstanbul Seyahatnamesi*. İstanbul: İstanbul Ticaret Odası Yayınları.

Heberer, M. (2003). *Osmanlı'da Bir Köle: Brettenli Michael Heberer'in Anıları 1585-1588* (T.Noyan, Çev.). İstanbul: Kitap Yayınları.

Kömürcüyan, E. Ç. (1952). *XVII. Asırda İstanbul*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları.

Kurt, Y. (Haz.). (1998). *Koçi Bey Risalesi*. Ankara: Akçağ Yayınları.

Lubenau, R. (2016). *Reinhold Lubenau Seyahatnamesi: Osmanlı Ülkesinde, 1587-1589* (cilt: 1). (T. Noyan, Çev.). İstanbul: Kitap Yayınevi.

Naîmâ, M. E. (1967). *Naîmâ Tarihi (cilt I)*. İstanbul: Zuhuri Danışman Yayınevi.

Nicolas de N. (2014). *Muhteşem Süleyman'ın İmparatorluğunda (M. Tokyay ve Ş. Tekeli, Çev.)*. İstanbul: Kitap Yayınevi.

Peçevi, İ. (1985). *Tarih-i Peçevi*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

Pritchard, R. E. P.M. (2011). *Merchant Adventurer*. Oxford: Bodleian Library.

Ralamb, C. (2013). *İstanbul'a Bir Yolculuk: 1657-1658* (A. Arel, Çev.). İstanbul: Kitap Yayınevi.

Rumi, M. C. (2007). *Mesnevi*. Konya: Tablet Yayınları.

Schweigge, S. (2014). *Sultanlar Kentine Yolculuk: 1578-1581 (T. Noyan, Çev.)*. İstanbul: Kitap Yayınevi.

Seidel, F. (2010). *Sultanın Zindanında: Osmanlı İmparatorluğu'na Gönderilen Bir Elçilik Heyetinin İbret Verici Öyküsü (1591-1596)(T. Noyan, Çev.)*. İstanbul: Kitap Yayınevi.

Selânikî, M. E. (1999). *Tarih-i Selânikî (971-1003/1563-1595) I*, İstanbul: Türk Tarih Kurumu Yayınları.

T.C. Kültür Bakanlığı. (1996a). *Gravürlerle Türkiye In Gravures İstanbul 1*. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı.

T.C. Kültür Bakanlığı. (1996b). *Gravürlerle Türkiye In Gravures İstanbul 2*. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı.

T.C. Kültür Bakanlığı. (1996c). *Gravürlerle Türkiye In Gravures İstanbul 3*. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı.

**Diğer Kaynaklar:**

Akdağ, M. (2009). *Türk Halkının Dirlik ve Düzenlik Kavgası "Celali İsyanları"*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

\_\_\_\_\_ (2014). *Türkiye'nin İktisadi ve İçtimai Tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

- Aksan, V. H., Goffman, D. (ed.). (2011). *Erken Modern Osmanlılar: İmparatorluğun Yeniden Yazımı*. İstanbul: Timaş Yayınları.
- Albayrak, A., Solak, Ü. M., Uhri, A. (2008). *DeneySEL Bir Arkeoloji Çalışması Olarak Hitit Mutfağı*. İstanbul: Kültür Yayınları.
- Altınay, A.R. (2000). *Onuncu Asr-ı Hicride İstanbul Hayatı*, Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- And, M. (2012). *XVI. Yüzyılda İstanbul'da Kent, Saray, Günlük Yaşam*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Appleby, A. B. (1980). Epidemics and Famine in the Little ice Age. *Journal of Interdisciplinary History*, 10(4), s. 643-663.
- Arslan, H. (2001). *16. Yüzyıl Osmanlı Toplumunda: Yönetim, Nüfus, İskân, Göç ve Sürgün*. İstanbul: Kaknüs Yayınları.
- Artun, E. (2008). *Halk Kültürü Araştırmaları*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Ashton, J. (1904). *The History of Bread: From Pre-Historic to Modern Time*. London: Brooke House Publishing co.
- Aymard, M. (2013a). Göçler. F. Braudel (ed.). *Akdeniz: Tarih, Mekân, İnsanlar ve Miras*. (s.215-238). İstanbul: Metis Yayınları

\_\_\_\_\_ (2013b). Mekânlar. F. Braudel (ed.). *Akdeniz: Tarih, Mekân, İnsanlar ve Miras* (s.117-137). İstanbul: Metis Yayınları.

Aynural, S. (2002). *İstanbul Değirmenleri ve Fırınları, Zahire Ticareti (1740-1840)*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Barkan, Ö. L. (1953). Tarihi Demografi Araştırmaları ve Osmanlı Tarihi. *Türkiyat Mecmuası*, İstanbul. (C.X). s.12-21.

Behar, C. (2014). *Bir Mahallenin Doğumu Ve Ölümü (1494-2008): Osmanlı İstanbul'unda Kasap İlyas Mahallesi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Belge, M. (2012). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İstanbul: İletişim Yayınları.

Bottero, J. (2013). *Gılgamış Destanı: Ölmek İstemeyen Büyük İnsan (O. Suda, Çev.)*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Bozis, S. (2002). *İstanbul Lezzeti, İstanbul Rumlarının Mutfak Kültürü*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Braudel, F. (1989). *Akdeniz ve Akdeniz Dünyası (Cilt: 1) (M. A. Kılıçbay, Çev.)*. İstanbul: Eren Yayınları

Braudel, F. (1990). *Akdeniz ve Akdeniz Dünyası (Cilt: 2) (M. A. Kılıçbay, Çev.)*. İstanbul: Eren Yayınları

Braudel, F. (2004). *Maddi Uygarlık: Gündelik Hayatın Yapıları* (M. A. Kılıçbay, Çev.). Ankara: İmge Yayınları.

Braudel, F. (2013). *Akdeniz: Tarih, Mekan, İnsanlar ve Miras* (N. Erkurt ve A. Derman, Çev.). İstanbul: Metis Yayınları.

Brummett, P. (2007). Imaging the Early Modern Ottoman Space, From World History to Piri Reis. V. H. Aksan ve D. Goffman (ed.) *The Early Modern Ottomans: Remapping the Empire* (s.15-58). Cambridge: Cambridge University Press.

Canbakal, H. (2009). *17.Yüzyılda Ayntab: Osmanlı Kentinde Toplum ve Siyaset*. İstanbul: İletişim Yayınları.

Carr, E. H. (2005). *Tarih Nedir?* (M. G. Gürtürk, Çev.). İstanbul: İletişim Yayınları.

Certeau, M. D., Giard, L., Mayol, P. (2009). *Gündelik Hayatın Keşfi-II Konut, Mutfak İşleri* (Ç. Eroğlu ve E. Ataçay, Çev.). Ankara: Dost Yayınları.

Childe, G. (2005). *Tarihte Neler Oldu?* (M. Tunçay, Çev.). İstanbul: Kırmızı Yayınları

Çeçen, K. (1999). *İstanbul'un Osmanlı Dönemi Suyolları*, İstanbul Su ve Kanalizasyon İdaresi Yayınları.

Çeker, A. (Ed.). (2009). *İstanbul Surları*. İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediyesi Yayınları.

Çelik, Z., Favro, D., Ingersoll, R. (ed.). (2011). *Şehirler ve Sokaklar (B. Altınok, Çev.)*. İstanbul: Kitap Yayınları.

Çığ, M. İ. (2005). *Hititler ve Hattuşa: İştâr'ın Kaleminden*. İstanbul: Kaynak Yayınları

Çiftçi, C. (2004). Osmanlı Döneminde İstanbul'un İaşesinde Bursa'nın Rolü. *Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi (OTAM) Dergisi*, 16, 151-171.

Delaney, C. (2012). *Tohum ve Toprak (S. Somuncuoğlu ve A. Bora, Çev.)*. İstanbul: İletişim Yayınları.

Demirtaş, M. (2014a). *Osmanlı'da Fırıncılık 17.Yüzyıl İstanbul Örneği*. Ankara: Atıf Yayınları.

Ebel, K. A. (2005). "Osmanlı Şehir Tarihinin Görsel Kaynakları". *Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi*, 3(6), 487-515.

Emiroğlu, K. (2013). *Gündelik Hayatımızın Tarihi*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Yayınları.

Ergene, B. (2003). *Local Court, Provincial Society and Justice in the Ottoman Empire: Legal Practice and Dispute Resolution in Çankırı and Kastamonu (1652-1744)*. Leiden: Brill.

Faroqi, S. (1980). İstanbul'un İaşesi ve Tekirdağ-Rodosçuk Limanı (16. Ve 17. Yüzyıllar). *Odtü Gelişme Dergisi, Özel Sayısı*, (139-154.)



Faroqhi, S. (2000). *Osmanlı'da Kentler ve Kentliler* (N. Kalaycıoğlu, Çev.). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Faroqhi, S. (2003). *Osmanlı Dünyasında Üretmek, Pazarlamak, Yaşamak* (G. Çağalı Güven ve Ö. Türesay, Çev.). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Faroqhi, S. (2006). *Osmanlı Şehirleri ve Kırsal Hayatı* (E. S. Özcan, Çev.). Ankara: Doğu Batı Yayınları.

Faroqhi, S. (2014). *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam: Ortaçağ'dan Yirminci Yüzyıla* (E. Kılıç, Çev.). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Griswold, W. J. (2000). *Anadolu'da Büyük İsyân (1591-1611)*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Güçer, L. (1949-1950 ). “XVIII. Yüzyıl Ortalarında İstanbul'un İaşesi İçin Lüzumlu Hububatın Temini Meselesi”, *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, (cilt: 11). İstanbul. (s.397-416).

Güçer, L. (1951-52). “XVI. Yüzyıl Sonlarında Osmanlı İmparatorluğu Dâhilinde Hububat Ticaretinin Tabi Olduğu Kayıtlar” *İ.Ü. İktisat Fakültesi Mecmuası*. (cilt:13, no:1-4) İstanbul. (s.79-98).

Güçer, L. (1963). XV.-XVII. Asırlarda Osmanlı İmparatorluğu'nda Tuz İnhisarı ve Tuzlaların İşletme Nizamı. *İktisat Fakültesi Mecmuası-XXI*. (s.1-47).

Homeros. (2008). *İlyada* (A. Erhat ve A. Kadir, Çev.). İstanbul: Can Yayınları.

Hür, A. (1994). Mutfak. *Dünden Bugüne İslam Ansiklopedisi* (c. 6, s. 1). İstanbul: Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı Ortak Yayınları.

Işın, E. (2014). *İstanbul'da Gündelik Hayat*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Işın, P. M. (2010). *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*. İstanbul: Kitap Yayınları.

\_\_\_\_\_ (2014). *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*. İstanbul: Kitap Yayınları.

İnalcık, H. (1995). Osmanlılarda Raiyyet Rüsümü. *Belleten* (c. 23). Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, s.31-65.

İnalcık, H. (2001a). İstanbul: Türk Devri. *İslam Ansiklopedisi* (c.23, s.220-239). Ankara: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları.

\_\_\_\_\_ (2001b). Su: Osmanlılarda. *İslam Ansiklopedisi* (c.23, s.437-440). Ankara: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları.

\_\_\_\_\_ (2008). *Osmanlı İmparatorluğu Klasik Çağ (1300-1600)*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

\_\_\_\_\_ (2009). *Devlet-i 'Aliyye: Osmanlı İmparatorluğu Üzerine Araştırmalar - I, Klasik Dönem (1302-1606) Siyasal, Kuramsal ve Ekonomik Gelişim*, İstanbul: Türkiye İş Bankası Yayınları.

İnan, Abdülkadir (Çev.). (1992). *Manas Destanı*. İstanbul: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları.

Kafesçioğlu, Ç. (2010). "Osmanlı Resim ve Haritalarında Payitahtın Temsili: Şehir Manzaraları, Sokak Manzaraları", *Bizantion'dan İstanbul'a Bir Başkentin 8000 Yılı*, İstanbul: Sabancı Üniversitesi Sakıp Sabancı Müzesi, Sayfa: 314-327.

Karademir, Z. (2014). *İmparatorluğun Açlıkla İmtihani: Osmanlı Toplumunda Kıtıklar (1560-1660)*. İstanbul: Kitap Yayınevi.

Karağuz, G. (2006). *Hititler Dönemi'nde Anadolu'da Ekmek*. İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.

Kılıç, O. (2001) "Mühimme Defterlerine Göre XVI. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Devleti'nde Doğal Afetler (Fırtınalar, Su Baskınları, Şiddetli Soğuklar ve Yıldırım Düşmesi Olayları)", *Pax Ottomana Studies In Memoriam*, Haarlem-Ankara. s.793-820.

Kılıç, O. (2002). Osmanlı Devleti'nde Meydana Gelen Kıtıklar. *Türkler* (c.10). Ankara: Yeni Türkiye Yayınları, s.718-730.

Koçu, R. E. (1973). Fırın-Fırın Uşakları. *İstanbul Ansiklopedisi* (c. 11, s. 5761-5764). İstanbul: Koçu Yayınları.

*Kutsal Kitap: Eski ve Yeni Antlaşma (Tevrat, Zebur, İncil)*. (2009). İstanbul: Yeni Yaşam Yayınları.

Kütükoğlu, M. (2006). Narh. *İslam Ansiklopedisi* (c. 32, s.390-391). İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları.

Mantran, R. (1990a). *17.Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul: Kurumsal, İktisadi Toplumsal Tarih Denemesi (Cilt:1)* (M. A. Kılıçbay ve E. Özcan, Çev.). Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.

\_\_\_\_\_ (1990b). *17.Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul: Kurumsal, İktisadi Toplumsal Tarih Denemesi (Cilt:2)* (M. A. Kılıçbay ve E. Özcan, Çev.). Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.

\_\_\_\_\_ (1995). *XVI.-XVIII. Yüzyıllarda Osmanlı İmparatorluğu* (M. A. Kılıçbay, Çev.). Ankara: İmge Yayınları.

Mikhail, A. (2013). Unleashing the Beast: Animals, Energy, and the Economy of Labor in Ottoman Egypt. *American Historical Review*. (118) (s.317-348).

Naskali Gürsoy, E. (ed.). (2015). *Ekmek Kitabı*, İstanbul: Kitabevi Yayınları.

Necipoğlu, N. (1994). İaşe-Bizans Dönemi. *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi* (c. 3, s. 116). İstanbul: Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı Ortak Yayını.

Ortaylı, İ. (2015). *İstanbul'dan Sayfalar*. İstanbul: İnkılap Yayınları.

Öz, M. (2009). *Kanun-i Kâdimin Peşinde Osmanlı'da "Çözülme" ve Gelenekçi Yorumcuları*, İstanbul: Dergâh Yayınları.

Özcan, H. (2003). Halk Şairlerinin Dilinde Tuz, *Milli Folklor*, 52, 101-109.

Özel, O. (2004) "Population Changes in Ottoman Anatolia during the 16th and 17th Centuries: The "Demographic Crisis" Reconsidered" *International Journal of Middle East Studies*, Vol. 36, No. 2, Cambridge: Cambridge University Press, pp. 183-205.

\_\_\_\_\_ (2013). *Türkiye 1643: Goşa'nın Gözleri*. İstanbul: İletişim Yayınları.

Pamuk, Ş. (2013). *Osmanlı-Türkiye İktisadi Tarihi 1500-1914*. İstanbul: İletişim Yayınları.

Refik, A. (1998). *Eski İstanbul Manzaraları (1553-1839)*. İstanbul: Timaş Yayınları.

\_\_\_\_\_ (1931). *Hicri On Birinci Asırda İstanbul Hayatı (1000-1100)*. İstanbul: Devlet Matbaası.

Sander, O. (2008), *Anka'nın Yükselişi ve Düşüşü*, Ankara: İmge yayınları.

Scott, J. C. (2008). *Devlet Gibi Görmek: İnsanlık Durumunu Geliştirmeye Yönelik Projeler Nasıl Başarısız Oldu (N. Erdoğan, Çev.)*. İstanbul: Versus Yayınları.

Scott, J. W. (1988) ed. S.J. Kleinberg, "The Problem of Invisibility," *Retrieving Women's History: Changing Perceptions of the Role of Women in Politics and Society*, London and Paris: Berg/Unesco, pp. 5–29.

Sertoğlu, M. (1997). "İstanbul", *İslam Ansiklopedisi-V/II*, Eskişehir, 1997, Sayfa:1214/1-1214/44.

Sert, Ö. (2010). Becoming a Baker in the Ottoman Town of Rodosçuk (1546-1552): A Textual Analysis of the Records of Designation. *New Perspectives on Turkey*. No: 42/Spring (s.159-178).

Singer, A. (1996). *Kadılar, Kullar, Kudüslü Köylüler (S. Bulutsuz, Çev.)*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

\_\_\_\_\_ (2015a). Osmanlı İmparatorluğu İmaratlarının 'Michelin Rehberi'. A. Singer (ed.). *Haydi Sofraya! Mutfak Penceresinden Osmanlı Tarihi* (P. Tünaydın, Çev.) (s. 111-128). İstanbul: Kitap Yayınevi.

\_\_\_\_\_ (ed.) (2015b). *Haydi Sofraya! Mutfak Penceresinden Osmanlı Tarihi*. İstanbul: Kitap Yayınevi.

Standage, T. (2012). *Altı Bardakta Dünya Tarihi (A. Fethi, Çev.)* İstanbul: Turkuaz Kitap.

\_\_\_\_\_ (2016). *İnsanlığın Yeme Tarihi (G. Çakır, Çev.)*. İstanbul: Maya Kitap.

Tabak, F. (2010). *Solan Akdeniz 1550-1870 Coğrafi-Tarihsel Bir Yaklaşım*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Tabakoğlu, A. (21-25 Ağustos 1989). “Osmanlı Ekonomisinde Ekmek Piyasası ve Ücretler”, *V. Milletlerarası Türkiye Sosyal ve İktisat Tarihi Kongresi, Tebliğler*, (Sayfa: 91-97). Ankara.

Tutel, E. (2002). “Ekmek Aslanın Ağzında”. *İstanbul Dergisi*, 35, 66-71.

Uhri, A. (2011). *Boğaz Derdi: Arkeolojik, Arkeobotanik, Tarihsel ve Etimolojik Veriler Işığında Tarım ve Beslenmenin Kültür Tarihi*. İstanbul: Ege Yayınları.

\_\_\_\_\_ (2016), *Anadolu Mutfak Kültürü'nün Kökenleri*, İstanbul: Ege Yayınları.

Üçer, M. (2015). Sivas'ta Ekmek Çeşitleri, İnanışlar ve Sözlü Kültür. E.Naskali Gürsoy. (ed.). *Ekmek Kitabı*. (s.435-475.) İstanbul: Kitabevi Yayınları.

Ülgener, S. F. (1951). *Tarihte Darlık Buhranları ve İktisadi Muvazenesizlik Meselesi*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Yayınları.

Ünsal, A. (2011). *Nimet Geldi Ekine; Türkiye'nin Ekmeklerinin Öyküsü*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

White, S. (2013). *Osmanlı'da İsyân İklimi: Erken Modern Dönemde Celali İsyânları (N. Elhüseyni, Çev.)*. İstanbul: Alfa Yayıncılık.

Yerasimos, S. (2002). *Sultan Sofraları: 15. Ve 16. Yüzyıllarda Osmanlı Saray Mutfağı*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Yılmaz, F. (2005). “Boş Vaktiniz Var mı veya 16. Yüzyılda Anadolu’da Şarap, Eğlence ve Suç”, *Tarih ve Toplum Yeni Yaklaşımlar*, 1, sayfa: 11- 49.

Yi, E. (2004). *Guild Dynamics in Seventeenth-Century Istanbul: Fluidity And Leverage*, (v.27), Leiden ; Boston: Brill: The Ottoman Empire And Its Heritage.

Zachariadou, E. (ed.) (2001). *Osmanlı İmparatorluğu’nda Doğal Afetler* (S. Öztürk, Çev.) İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Zeldin, T. (2014). *İnsanlığın Mahrem Tarihi* (E. Özsayar, Çev.). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.

### **ELEKTRONİK KAYNAKLAR:**

Demirtaş, M. (2014b). “İstanbul Fırımlarının Buğday ve Un İhtiyacının Karşılanmasında Görülen Usulsüzlükler ve Uygulanan Yaptırımlar”, Uluslararası Osmanlı İstanbulu Sempozyumu II, (s.169-185). Erişim Tarihi: 12 Ekim 2016, [http://osmanliistanbulu.org/tr/index.php?option=com\\_content&view=article&id=85](http://osmanliistanbulu.org/tr/index.php?option=com_content&view=article&id=85)

Sandıkçioğlu, T. (tya). *Hititler Döneminde Beslenme ve Yeme-İçme Alışkanlıkları*, Erişim Tarihi: 9 Eylül 2016, [https://www.academia.edu/221795/H%C4%B0T%C4%B0T\\_MUTFA%C4%9EI\\_GEL](https://www.academia.edu/221795/H%C4%B0T%C4%B0T_MUTFA%C4%9EI_GEL)



ENEKSEL GIDALAR SEMPOZYUM B% C4% B0LD% C4% B0R% C4% B0S% C4% B0

Sandıkçioğlu, T. (tyb). *Çivi Yazılı belgelerden Damak Tadımıza kalan Miras: Hititlerde Yemek Kültürü*, Erişim Tarihi: 9 Eylül 2016, [https://www.academia.edu/221791/H%C4%B0T%C4%B0T\\_MUTFA%C4%9EI](https://www.academia.edu/221791/H%C4%B0T%C4%B0T_MUTFA%C4%9EI)

Ünlü, O. (1998) “Cin’anî’nin Bedâyiü’l-Âsâr’ı’-İnceleme ve Metin” *Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Esntitüsü*, Erişim Tarihi: 10 Ekim 2016, <http://acikerisim.ege.edu.tr:8081/xmlui/bitstream/handle/11454/3768/osmanunlu2008.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Yuhanna. (2009). Erişim Tarihi: 21 Kasım 2016, <https://incil.info/arama/Yuhanna+1>

# EK 1: İKLİM TABLOSU

İKLİM OLAYI	TARİH	KAYNAK	YER	KONU
Şiddetli yağmur-rüzgar	19 Eylül 1551	Nicolay, de Nicolas, 148-149	İstanbul	19 Eylül'de hepimiz uyumaya hazırlanırken neredeyse gece yarısıyken güçlü ve soğuk bir rüzgar başladı, beraberinde de sabaha dek sürecek olan şiddetli bir yağmuru getirdi. (148) Sabah Sarayburnu'na doğru yol alırken (Yedikule'den) öylesine şiddetli bir yağmur ve rüzgar yeniden başladı, "tüm gökyüzü ve yıldızlar denizin içinde yok olup gidecekler sandık." Sarayburnu'na ulaştık ama kanala giremedik, çünkü boğazın Trakya kıyılarında gelen akıntıya kapıldık, rüzgarın şiddetini de düşünürsek buraya girmek imkansızdı. (149)
Kasırğa - sel	11 Ağustos 1553	Dernschwam, 127-128	İstanbul	11 Ağustos 1553 gecesi şiddetli bir fırtına oldu, bu fırtına değil kasırgaydı. İstanbul ve Galata'nın üst tarafından denize akan su öyle bir kabardı ki köyleri su bastı, pek çok insan boğuldu, ağaçları, tahılı, otları vs sular alıp götürdü. Özellikle Galata'da hasar büyüktü, arada gemiler bile battı.
İllic kış	25 Ağustos 1554	Dernschwam, 73	İstanbul	Etrafa kar yağarken İstanbul'a yağmur yağıyor. Sadece 3 defa kar yağmış. Bir defasında 1-1/2 parmak kalınlığında idi, ama öğleden sonra eriyip kalktı.
uzun, soğuk kış	1555-1556	Karademir, Zafer., 557	Edirne	Soğuklar sonucu yaşanan kıtlıkta şehirde un ve sair gıda bulmak mümkün değildi.
Kuraklık	1560-	(1560 yılı örneği BA. Mühimme 3, 445/1333 'ten alıntı)	Eflak-Boğdan	1560 yılında kuraklık sebebiyle Eflak ve Boğdan'da kuraklık sebebiyle kıtlık yaşanmış buna rağmen depolanan eski zahire ferman gereği İstanbul'a nakledilmiştir.
kuraklık	1560-	Singer, Amy, Kudüslü Köylüler, s.151	Gazze ve ramle	gazze ve ramle kadınları 3-4 yıldır çekirgelerin ve kuraklığın hasadı yok ettiğini yazmıştır
ilkbahar kuraklığı	1561-	Sam, White, 193		ciddi ve yaygın ilkbahar kuraklığı ve buna bağlı kıtlık
kuraklık	1561-	Braudel, Akdeniz Dünyası, s.387.	Akdeniz'de	denizin tümü için kötü bir yıldır. Akdeniz bölgesinin geniş bir kesimine kuraklıklar hakimdir.
dere taşması	1563-1564	Selaniki, s.1.	Halkalı Deresi	1563-1564 halkalı Deresi taştı, sel. Halkalı deresinden deniz gibi seyl-i revan gelip uğradığı yerlerde insanları ve hayvanları helak eyledi. Hây u hây ile Iskender Çelebi Bağçesini ihata eyleyip, saray içine girip esasından yıka yazdı.
kıtlık-şiddetli rüzgar	1564-1565	Selaniki, 5.	Sanırım Malta	1564-1565 yılında kıtlık var sanırım Malta'da. Şiddetli rüzgârdan bahsediliyor.
kuraklık	1564-1565	Sam White, 122	Ege havzası- Batı Anadolu	Kuraklık Ege havzasını Yunan adalarında ve Batı Anadolu'da kıtlığa neden oldu. S122
Yetersiz Nil taşkını	1564-1565	Sam, White, 122	Mısır	Nil'in yetersiz taşması Mısır'a kuraklık getirdi. İstanbul için önemli olan Mısır kuraklığı İstanbul'da etkilemiş olmalı.
Kuraklık	16 Şubat 1565	MD, 6 numara c.1, hüküm 731.	Lapseki	Hububat kıtlığı
yağış-sel-yoğun kar	1565-	Sam white, 193	Edirne-Sofya	1560lardan itibaren ülkede kuraklık görüldü, kayıtlara geçen en yağışlı yıl 1565 yılında Edirne ve Sofya'da büyük çaplı seller oldu. Yoğun kar yağışı da bildirildi.

Kuraklık	1565-	Kılıç, Mühimme 6, 327/690	Van	Hububat kıtlığı
kuraklık	1565-	Kılıç, Mühimme 5, 65/153	Bağdad	Zahire kıtlığı
Ni'in suyu az	1565-1566	MD, 5/813	Mısır	Mısır'da 1565-66 yıllarında Nil sularının azalması kuraklığa ve hububat fiyatlarını aniden yükselişine neden olmuştur. Öyle ki orada bulunan Osmanlı idarecileri ve askerleri, kul taifesi de bu kıtlıktan etkilenmiştir. 1572 yılındaylağmurlarla nehrin suyu artınca kıtlık hali ortadan kalkmış, ahali rahata kavuşmuştur.
Mısır'da kuraklık	1566-	Kılıç, Mühimme 5, 312/813	Mısır	Nil'in suyu az. Kuraklık var. Hububat kıtlığı
sel	6 Haziran 1566	MD, 7/1797,	Tuna	Drava nehri taşıtı (Tuna'nın ağzı)
sel	1567-	üsküdar, 26 nolu 186 (151-5)	Çengelköy	Bağ ve bahçeleri sular altında kalan Çengelköylüler, mahsullerinin yarısını kaybederek darlığa düştü.
kuraklık	1567 Sonbahar	Kılıç, Mühimme 7, 63/174	Yenişehir	Hububat kıtlığı
sel	23 Nisan 1568	MD 7, cilt II, hüküm: 1298	Edirne	tunca nehri taşıtı
kuraklık	1570 yaz	Kılıç, Mühimme 14, 172/249	Üsküp	Hububat Kıtlığı
Kuraklık-darlık	1570-1571	Sam, White, 122	Rodos-Kıbrıs Şam ve Kudüs	Kudüs'te memurların tahl çalması sıkıntıları daha da ağırlaştırdı
Boğazda buzlanma	1571	Heberer, 249.	İstanbul	
kuraklık	1571-	Kılıç, Mühimme 12, 164/348	Şam (Tebük Kalesi)	hububat kıtlığı
Sel	1570-1572	Md 12 nolu, cilt 1, hüküm no 161.	karasu yenicesi	Bugünkü Çanakale'de Lütfipaşa köprüsü'nü sel aldığı.
şiddetli soğuk, kar	Ocak 1573	Canaye, Fresne, philippe Du, <i>Fresne Canaye Seyahatnamesi</i> 1573, Kitap Yayınları, İstanbul, 2009, s.42.	Balkanlar	Şiddetli soğuklar ve kalın kar tabakaları Balkanlar'da dağlardan geçişi zorlaştırmıştı.
Yoğun yağış	Şubat 1573	Canaye, Fresne, philippe Du, <i>Fresne Canaye Seyahatnamesi</i> 1573, Kitap Yayınları, İstanbul, 2009, s.46	Romanya	Şubatta Romanya civarında dünyanın en yoğun yağmuru ile karşılaşmış.
kış, fırtına	1573 kışı	(BA mühimme 23, 193/408)	İstanbul	kar ve fırtına sonucu ekmeççiler, "zahire yoktur" diye narı yükseltmek istemişler ve şehirde kısa süreli sıkıntı yaşanmış. İstanbul dışından un getirilmesiyle bu sıkıntı aşılmış, fırınların istegi üzere narh yükseltimemiştir.
Şiddetli kış	1573	Mühimme 23, 193/406, kılıç		Şiddetli kar ve fırtına- un kıtlığı var

şiddetli kış	1573	Ahmet Refik Onuncu Asrı Hicride	İstanbul	Soğuk geçen kışyüzünden İstanbul'a un getirilemiyor ve divan kararıyla ekmek fiyatları arttırılıyor
kuraklık	Yaz 1574	Kılıç, Mühimme 24 ve 26	Edirne	Zahire kıtlığı var, yağmur duasına çıkılıyor.
kuraklık	1574-1575	Sam, White, 123	Edirne (Kudüs ve Bağdat)	hafızalara kazınan ağır bir kuraklıktır, yağmur duasına çıktı. Edirne en kötü etkilenen yerd ama Kudüs ve Bağdat gibi uzak bölgelerden de ağır sıkıntılar bildirildi. İstanbul'da padişah ve devlet erkani büyük alaylarla yağmur duasına çıktı.
kuraklık	8 Mayıs 1575	Gerlach, s.189.	İstanbul	Her yer çoraklaştığı için yağmur duasına çıkıldı.
dolu	1576	Karademir, s.66	Diyarbakır	Mahsuller zarar görürnce halk, vergi indirimi istiyor.
soğuk	15 Aralık 1577	Schweigger, Salomon, s.54		hava öyle soğudu ki bir yeniçerinin kulakları dondu.
soğuk	1 Ocak 1578	Schweigger, Salomon, s.61	İstanbul	yolculuğun en kötü hava koşullarını yaşayarak İstanbul'a girdik, yağmur, soğuk ve kar zor anlar yaşattı.
yağışlı ve çetin kış	1578-	Karademir, Zafer, s.56 (BOA, MD 41, Cemaziyeleahir, 987. temmuz-ağustos 1579)	Eyalet-i Rum	1578 kış oldukça yağışlı ve çetin geçmiş, 3 ay yollar kapanmış. Ardından yaşanan deprem de eklenince insanlar ve ekonomik faaliyetler donu.
kuraklık	1579	Sam, White, 123	Suriye, K. Irak ve D.Anadolu	Bu kuraklık yerel düzeyde kaldı. Suriye, doğu anadolu, Kuzey iraki etkiledi.
kuraklık	1583 yazı	Sam, White, 123-124	Suriye	1583 yazında başlayan kuraklık feci sonuçlar doğurdu. 1585 yılında Anadolu'ya, Ege bölgesine ve zamanla Balkanlara doğru genişleyerek imparatorluk genelinde sıkıntılar yarattı. Bir çok yerden hasat yapılamadığına, değirmenlerin dönemdiğine dair haberler geliyordu.
şiddetli kış	1584-85	Selaniki,152	Bolu-Gerede	
yağış yok	1585 Ocak-Şubat	Peter Ian Kuniholm	Edirne ve Rumeli	Yazın Rumeli ve Edirne'de yağış görülmedi. Batı Anadolu'da İnebahtı ve Anadolu'nun doğusunda kıtlık
çok soğuk	1585 kış	Karademir, Zafer, s.55	Kastamonu	1585 kış kastamonu'da çok soğuk geçti ve ardından kıtlık baş gösterdi.
savaş, kıtlık ve pahalılık	1585-	Heberer, s.160		90 bin Türk askeri öldü. (İran savaşının başladığı 1580lerde Osmanlı zaten tedarik sisteminde sıkıntı yaşıyordu. Osmanlı seferinin tam ortasında kıtlık ve kuraklığın ülkeyi vurduğu 1584'de gidişat son radeye vardı. Alınan tüm önlemlere rağmen sıkıntılar tırmanarak 1585 yılında kıtlık boyutlarına vardı.Sam, White 146)
kar ve yağmur yok	1585-	Karademir, Zafer, İmparatorluğun Açıklık İmtihani, s.50	Edirne	Kuraklık sonucu değirmenler dönmemiştir ve şehirde un kıtlığı meydana gelmiştir.

Kıtlık	1585-	Kılıç, Orhan, Osmanlı Devleti'nde Meydana Gelen Kıtlıklar, <i>Türkler</i> , c.10, Yeni Türkiye yay., Ankara, 2002, s.724. (BA. Mühimme 61, 4/9)	Rodos ve İstanbul	Rodos ta kıtlık olması sebebiyle oraya giden gemilerin rodosa gönderilmeyip İstanbul'da da zahire sıkıntısı çekildiğinden İstanbul'a gönderilmesi istenmiştir.
kuraklık	1585-	Karademir, Zafer, s.256.	İstanköy	1585 te istanköylüler kuraklık nedeniyle kıtlıkla mücadele ediyordu.
soğuk kış	1586-	Karademir, s.62.	İzmir	İzmir'de yaz ayında ağaçların yaprakları solgun ve zayıf, halk bunun nedeniniçetin geçen kışa bağlıyor.
kuraklık-geneel kıtlık	1585-1587	Kılıç, Mühimme 58-61-62 ve Sam White 148.		Hububat ve Zahire. (ülkedeki tahıl fiyatlarındaki sarsıntılar İstanbul'u ve diğer büyük şehirleri yokluğa düşürdü. 1585'te padişah Karadeniz ve Akdeniz kıyılarının tüm kadılarına emir göndererek İstanbul'da zahireye ihtiyaç olduğunu ve şehre zahire yollanmasını buyurur. Ancak sonraki yıl işede yine sıkıntıya düşüldü. Eflak ve Boğdan 'da peynir, bal ve başka mallarla birlikte yaklaşık 2500 ton tahıldan oluşan olağanüstü bir sevkiyat yapılması emrini verdi. 148)
ılık kış	1588 mart	Heberer, 299		
büyük kuraklık-isyan	1590-			Birikmiş kriz patladı.
kuraklık-su sıkıntısı	1591-	Sam White, 197		Kuraklık daha az yağış alan tarım bölgelerini etkilemeye başladı, hasatları yok etti. Karbağ'dan (konya yakınları) ve Mora'dan kıtlık haberleri gelirken sıkıntıya düşen Libya Balkanlardan ve Tunus'tan tahıl yardımı istedi. İstanbul'da su sıkıntısı yaşandı.
büyük kuraklık	1591-1595	Sam White, 17		son 600 yıldaki en uzun süreli kuraklığın 1591-95 arasında yaşandığını düşünüyor. 1587 den 1591 e kadar kısmen sükkun ortamı sürerken. 1590 büyük kuraklıktan sonra tekrar patladı. 1591 sonlarında 1596 başlarına kadar eşkıyalık olayları hızla çoğaldı.
ilkbahar kuraklığı	1591-1595	Sam, White, 202-206	İstanbul	o kış hazine açığı büyüdü ve devletn talepleri ısrarcı hale geldi. 1591 yılında ilk kurak ilkbahar ile İstanbul'da ciddi bir et açığı vardı, tahıl ve iç yağı akışı da azalmıştı. Merkezi idare 1592 boyunca bedelli alıma daha fazla baş vurmak zorunda kaldı. Ertesi yıl durum çaresiz bir hal aldı. (1593-94 kışından itibaren koyun kesimini yasaklayan emirler gönderildi (balkanlar ve anadoluya) 1595 yılında içyağı ve teryeağı dahil hayvan ürünleri tükendi. Yağ stokları donanmaya ayrıldı, özel gemilerde kullanımı yasaklandı. 206) 1591 yılında piyasa fiyatı neredeyse 100 akçeye fırlayan etin narhını fiilen 40 akçeden 30 akçeye düşürdü. 1591-92 yıllarında hayvanlar arasında da salgın hastalık çıktı. (217)
yağmursulzuk-kuraklık	1592-1593	Karademir, Zafer, İmparatorluğun Açlıkla İmtihani, s.49	Medine	sonucunda kıtlık
Nil taşmıyor	1593-	Sam white, 198	Bağdat ve Hicaz	Bağdat ve Hicaz'da kıtlık. Medine yöneticileri Mısır'dan daha fazla zahire istediye de birkaç yıldır yağmursuzluk yüzünden oradan da yeterli tahıl elde edilemediği cevabını aldı.
kış sertleşiyor	1594 sonları	Sam, White, 200-201		1594 sonlarında hava tekrar dönmeye başlıyor ve kışlar sert geçiyor. Yeniçeriler kıtlıktan yainmaya başladı.

şiddetli soğuk ve fırtına	1595 Ocak	Kılıç, Orhan, Osmanlı Devleti'nde Meydana Gelen Kitlikler, <i>Türkler</i> , c.10, Yeni Türkiye yay., Ankara, 2002, s.724 selaniki Mustafa efendi, tarihi selaniki c.2,444.	İstanbul	Şehre gemiler gelememiş, değirmenler çalışmamış ve şehirde ciddi bir ekme sıkıntısı baş göstermiştir. Daha önce 2 akçeyle satılan ekme 3 akçeyle satılmış ve kimse narha uymayarak istediği mala istediği fiyata satmaya başlamıştır.
sert kış	1595-	Sam, White, 201	Tuna	Tuna nehri Şubatın nisana kadar 3 ay boyunca donduğu için ordunun iâşesi sorun var, akın yapması zorlaştı. İlkbaharda hasat kötü gitti. Yazın buzlar eriyince Tuna taşı osmanlı askeri açlık çekti, salgın başladı.
sert kış	1595 kışı	selaniki, s.444	İstanbul	Şiddetli fırtınalar nedeniyle zahire taşıyan gemilerin şehre gelememesi ekme kıtlığına neden oldu.
sert kış	1595 Şubat	Venedik Sefiri marco Vernier, s.210-211 (Sam White alıntı)	İstanbul (?)	Venedik sefiri, kıtlığın muazzam olduğunu ve havaların kötüye gittiğini yazar. Hava muhalefeti dolayısıyla gemiler limana girip tahıl boşaltmadığından devlet karadan yük hayvanlarıyla erzak getirmek zorunda kalır.
fırtına	1595 Ekim	Braudel, akdeniz dünyası, 60	İstanbul	İstanbul yakınlarında buğday yüklü teknelerden yüz kadarı bu darbeye battı.
Şiddetli fırtınalar	1594-1596	Sam White, 198	Adriyatik'te	Şiddetli fırtınalar Adriyatik'i vurarak iâşe aksaklığına neden oldu. İmparatorluğu Suriye'den Balkanlara ve daha da ötesine kadar saran kitlikler, salgınlar ve karışıklıklar da durumu kötüleştiriyordu.
şiddetli kış	1595 Ocak - Şubat	Selaniki II, s.444 ve Sam White, 56		Fırtına ve soğuk yüzünden gemiler işlemez, değirmenler dönmez. Ekme ve et kıtlığı. (Venedik sefiri Marco Vernier, 1595 Şubatında kıtlığın muazzam olduğunu ve havaların kötüye gittiğini yazar. Hava muhalefeti dolayısıyla gemiler limana girip tahıl boşaltmadığından devlet karadan yük hayvanlarıyla erzak getirmek zorunda kalır. Ve ekler "ekme sıkıntısının aşırı et açığının ve diğer bir çok şeyin bağlandığı başka bir sebep hep var; o da kalabalık halka ait erzakın büyük bir bölümünü çekip alan Eflak'taki savaşı. Öte yandan bu yıl Macaristan'a gönderilen muazzam ordu her bölgeden en büyük miktarda erzak almış bulunuyor." )
şiddetli kış	1595-1596 kışı	Sam, White, 201	Bosna-Macaristan	Yoğun kar ve taşkınlar oldu. Önce Bosna'da sonra Macaristan sınırı boyunca kitlik baş gösterdi Yeterli iâşe alamayan asker yerel kaynaklara dadanınca halk köylerden kaçmaya başladı.
kuraklık	1596 yazı	Karadeniz, zafer, İmp. Açıklıkla İmtihani, s.47	İstanbul	Ağustos ortalarında kitlik ve ardından pahalılık görülmüştür. Karaborsacılardan da etkisiyle insanlar kişlik zahire bulamamaktan korkmuştur. (selaniki s.624)
yağmursuzluk	1596 yaz başları	Selaniki II, s.600 ve 624		Hububat ve zahire kıtlığı
kuraklık	1596 yaz	Kılıç, Orhan, Osmanlı Devleti'nde Meydana Gelen Kitlikler, <i>Türkler</i> , c.10, Yeni Türkiye yay., Ankara, 2002, s.726	İstanbul ve çevresinde	Sular çekilmiş ve çeşmeler kurumuştur, yiyecek sıkıntısı /darlık meydana gelmiş, Karaborsacılar stok yaparak fazla fiyattan satmaya başlamışlardır. Bu da kıtlığın etkisini arttırmıştır.
Tuna dondu	1597 Ocak	Sam, White, 241	Tuna	Tuna dondu, askerler buz üzerinde yürüdü.

uzun süren yağış	1597-sonbahar	Sam, White, 240	Tuna	600 yılın en uzun süren yağışlı evresi 1597-1606 arası. 1597 Tuna taşı, köprüleri yıktı. Bu koşullar Osmanlı askerinin işesini sorun haline getirdi.
Tuna dondu	1599 Mart	Sam, White, 241	Tuna	Tuna dondu, askerler buz üzerinde yürüdü.
rüzgar	1599-	Peter Ian Kuniholm	Adriyatik'te	Adriyatik denizinde olağan dışı rüzgarlar. Zanta Adasında kuraklık
sert kış-sel	1600-1604	Sam, White, 241	Macaristan-Sırbistan-Belgrad	1600, 1601, 1602, 1603 yılı kış ayları sert geçti, nehirler dondu. Macaristan, Sırbistan, Belgrad civarından geçen nehirler dondu. Nehirlerin donmadığı dönemlerdeyse taşkınlar oldu.
Nil taşkını az	1600-1604	Sam, White, 244	Mısır	1600-1604 arası Nil taşkınları azdır ve Mısır'da kıtlık ve veba salgını var.
ciddi soğuklar	1600-1615	Karademir, Zafer		
Aşırı kuraklık-kıtlık	1607-1608	Sam, white, 191		1560 larda başlayan kuraklık ve dondurucu soğukların yerini yavaş yavaş ılık kışlar almaya başladı. 160- yılında ağır kuraklık ülkeyi bir kez daha vurdu ve bir dizi dondurucu kuru kış yaşandı. (white 191) 1607-1608 kışında küçük buzul çağı en kötü evresine girdi, yağışsız kurak yıl oldu, Yunan kayıtlarında göl ve nehirlerin donduğu yazar (white 249) 1606 da başlayan kıtlık 1607-1608 de en sert zamanını geçirir ve 1609 da haffileyerek 1610 yılında biter.
soğuk	1611-	Peter Ian Kuniholm	Anadolu	Anadolu'da kıtlık, Halep' re yoğun kar
sel	1618 ilkbahar	Sam, White, 264	İstanbul	İstanbul'da büyük çaplı bir sel oldu.
Mısır kıtlık-salgın	1619-	Sam, White, 264	İstanbul ve Mısır	Bu dönemde kararsız yağışlar Mısır ve İstanbul'u etkiledi. İaşe sorun oldu, gemi seferleri aksadı
Aşırı soğuklar	1620-1621	Peçevi, s459-Hasan Beyzade tarihi, 928-929- sam white 191	İstanbul	Boğaz dondu, gemi seferleri yapılamadı ve İstanbul'da ekme kitiği baş gösterdi. 1 dirheme 1 ekme alan mutlu oluyordu. Denizin donmasıyla ortaya çıkan büyük kıtlık zahirenin aktarılmıyor olmasıyla alakalıydı. (Hasan bey-zade tarihi, 928-929
Yıkıcı Nil taşkını	1621-1622	Sam, White, 264	Mısır	Mısır 1621-1622 de ciddi kıtlıklar ve salgınlar geçirdi.
fırtına-veba-göç	1625 Haziran-Temmuz	Sam, White, 273	İstanbul	Ağustosta yığınla insan göçtü yine de İstanbul'da her gün binlerce kişi öldü
Aşırı kuraklık	1650 lerin sonları	Sam white, 191		İlk ciddi kuraklık 1607 tarihinde olurken ikinci ciddi kuraklık 1650 lerin sonunda oldu.
dondurucu kış	1657-1658	Sam, White, 293		1000 yılın belki en kurak zamanıydı. Kuru soğuklar ve kuraklık.
soğuk	1676-	Sam, White, 295	Balkanlar	Sıcaklıklar Avrupa genelinde düştü, Balkanlar aşırı soğuk kışlar dizisine girdi.
soğuk- yağış	1683-	Sam, White, 295	Rumeli	Sadrazam Merzifonlu Kara Mustafa Paşa Avusturya'ya saldırma kararı alarak sınır çatışmasını savaşa çevirdi. Ardından Viyana kuşatması dondurucu hava ve şiddetli ilkbahar yağmurları askerlerin ilerleyişini olumsuz etkiledi.

Sel ve kuraklık	1689-	Sam White,300-301	Anadolu	Anadolu muazzam yağmur ve sellere boğuldu. Irak'ta 100 binden fazla kişinin ölümüne nede olan kıtlık ve salgınlar. 1690 itibaren sürekli kuraklıklar başladı. 1692-1693 son 350 yılın en kurak ilkbaharları yaşandı.
dondurucu kış	1699 kışı	Sam, White, 302	İstanbul	Payitahtın bazı kesimleri buzla kaplanırken Haliç bir kez daha dondu.
soğuk-yağmur-kıtlık	1708-1709	Sam white- 175	Anadolu- Mısır	Anadolu'da yağmurlar, Mısır'da kıtlık.(302) Avrupa'da da soğuk var, Venedik lagünleri dondu, insanlar buradapaten kaydılar. (175)
Çok şiddetli kış	1734-	A.Refik, Eski İstanbul, 78		



## EK 2: SİCİLLERDE EKMEK TABLOSU

KONU	MİLADİ	YER	KAYNAK	AY	BASLIK	NOT
tuz (iki levendin elinde)	Mays/Haziran 1514	İstavros	Üsküdar 1 nolu sicil 94 [19a-1]	Tahrîren fi evâhiri âhîrî'r-rebî'fajyn] sene 920.	Tuz yasakçısı olan Mehmed Bey'in İstavros'da iki levend elinde bulunduğu tuzu deftere kaydettirdiği.	Kaziye oldur ki Hükûm-i pâdişâhiyle İslâmbol'da tuz yasakçısı olan Mehmed Bey bunda gelip İstavros'da levend Andrey'a ve Yukalic'e nâm zimmîlerde birer şînik mîkdârî tuz bulunup defter ere ketb olundu.
eksik un (tartıda hile)	Haziran/ Temmuz başları 1514	Üsküdar'dan	Üsküdar 1 nolu sicil 99 [19b-2]	Tahrîren fi gurre-i Cemâziyelevvel sene işrîn ve tis'a mi'e	Un satan Osman v. Zekerîya tartıda hile yapar	Sebeb-i tahrîr-i hurûf oldur ki Üsküdar'dan Osman v. Zekerîya bir buçuk kile un satıp beş yüz dirhem eksik çıkıp ba'de's-sübût cürm hükûm olunduğu sebebeden defter ere ketb olundu. Tahrîren fi gurre-i Cemâziyelevvel sene işrîn ve tis'a mi'e.
eksik ekmek	Temmuz/Ağustos ortaları 1514	XXX	Üsküdar 1 nolu sicil 138 [28a-1]	Tahrîren fi evasîti Cemâziyelahir sene 920	Eksik gramajlı ekmek üretimi	Karaca b. Abdullâh'ın bir akçelik ekmeğinde yüz yirmi beş dirhem eksik geldiği sâbit olduktan sonra defter ere sebt olundu.
eksik ekmek	Temmuz/Ağustos sonları 1514	Üsküdar	Üsküdar 1 nolu sicil 109 [22a-2]	Tahrîren fi evâhiri Cemâziyelahir sene 920.	Eksik gramajlı ekmek üretimi	Sebeb-i tahrîr-i hurûf oldur ki Kasaba-i Üsküdar'dan Karaca nâm kimesnenin ekmeği yüz dirhem eksik gelip defter ere ketb olundu.
eksik ekmek	1513-1521	Karye-i Nerdübanlı'dan	Üsküdar 1 nolu sicil 119 [24a-1]	Tahrîren fi evâhiri evvelü'l-Cûmadedyn sene 920.	Eksik gramajlı ekmek üretimi	Karye-i Nerdübanlı'dan Cafer b. Hamza nâm kimesnenin işlediği ekmeğin bir akçelik ekmeği narhdan yüz yirmi beş dirhem eksik geldiği sebebeden cürm hükûm olunup deftere ketb olundu.
deprem sonrası buğday dağıtımı	1513-1521	mahruse-i İslâmbol, Galata ve Üsküdar	Üsküdar 1 nolu sicil 65 [12a-2]	XXX	Deprem sonrasında artan ve fırıncılara dağıtılan buğday ve undan Dellak Hızır'ın Musa Derzi'de kalan alacağı	İslâmbol zelzeleden harâb olduktan sonra ba'zı tereke artıp mahrûse-i İslâmbol ve Galata ve Üsküdar ekmekçilerine birer mîkdâr dakîk tevzî olunup Üsküdar'dan dahi ba'zı ekmekçilere un verildikde Dellâk Hızır'a dahi üç yüz seksen yedi akçelik dakîk verilmiş imiş öyle olsa mezkûr Dellâk Hızır'dan talep olunduğunda Musa Derzi'ye zikr olan dakîk teslim olunmuş imiş öyle olsa zikr olan akçe mezkûr Dellâk Hızır'dan zikr olan akçeler zabt eden Ağa bölükbaşlarından Salcı Sinan bî-kusûr aldı mezkûr Dellâk Hızır dahi Musa Derzi'nin metrukâtından almak üzere defter ere ketb olundu ki talep olunca şüheli olmaya.

arpa fiyatına itiraz	Ekim-Kasım ortaları 1518	Gebze	Üsküdar 2nolu sicil 35 [4b-3]	Tahrîren fî evâsiti Sevâl sene 924	Nefs-i Gekvize'nin arpacıları İstanbul kilesiyle beser akçeye satıp ziyân ederiz deyu gelip sikâyet eylediler neden ma'lûm deyicek Ahmed b. Körpe ve Fahred-din b. imâm Mustafa meclis-i ser'a hâzır gelip sehâdet edip dediler ki beser akçeye satarlarsa ziyân ederler deyicek sehâdetleri kabûl tutulup beser buçuk akçe narh verildi.	
eksik arpa	Şubat/Mart sonları 1519	XXX	Üsküdar 1 nolu sicil 604 [95a-5]	Tahrîren fî evahiri Seferi'l-muzaffer sene 925	Arpanın narhdan fazla satılması	ismail b. Takkeci Mustafa narh-ı alef kile üç buçuk akçeye iken beş akçeye satdığı yemînden nükûlü ile sâbit olundukda deft ere sebt olundu.
gemide un satışı	Haziran-Temmuz sonları 1519	XXX	Üsküdar 2nolu sicil 232 [26a-5]	Fi evahiri Receb sene 925	Gemisindeki unun bir kısmının kaptan tarafından satılması	Maltepesi civârında İstanbullu Mehmedî Reis'in gemisinin falyası açılıp sekiz çuval unu gemiden kenara çıkarıldıkda kapudânın âdemi Demircioğlu nâm zimmî beş-müceb-i kânûn yüz akçe aldığı ikrârıyla ser'-i serîf meclisinde sâbit oldu.
buğday hırsızlığı	Temmuz-Ağustos ortası 1519	XXX	Üsküdar 2nolu sicil 277 [31a-1]	Hurrire fî evâsiti Sa'bân sene 926.	Saban b. Mehmed'in Nebi b. Aydın'ı hırsızlıkla suçlaması	(...) (...) Nebi b. Aydın Fakih meclis-i ser'a Saban b. Mehmed'i ihzâr edip (...) bana sipâhinin buğdayın uğurladın be hey harâmi dedin hakkım taleb ederim dedikde gibbe'l-istishâd ve'l-acz an ikâmeti'l-beyyine mezkûr Saban bu kelimâti mesfûr Nebi'ye yemîn etmediğine müteveccih olup nükûl ettiği sebebden hakkı alınıp ehl-i örf eline verile.

Arpa fiyatına itiraz	17 Eylül 1519	Üsküdar	Üsküdar 2nolu sicil 232 [26a-5]	Fi'l-yevm 22 Ramazân sene 925	Fi'l-yevm 22 Ramazân sene 925	Nefs-i Üsküdar'da olan alef-furûşcular meclis-i ser'a hâzîrûn olup hâliyâ arpanın narhı dört buçuğa olduğu takdîrce ziyân ederiz dediklerinde vâkı'â ehl-i vukûrdan teftîs olunup ziyânları fâhis olduğu sebebden târîh-i kitâbdan arpanın kilesi bese olmağa narh verilip iltimâsıyla kazıyye sebt-i defter olundu.
narh belirlendi	24 Kasım 1519	Üsküdar	Üsküdar 2nolu sicil 377 [42a-2]	Tahrîren fi gurre-i Zilhicce min suhûrî sene hamse ve isrîn ve tis'a-mi'e.	Tahrîren fi gurre-i Zilhicce min suhûrî sene hamse ve isrîn ve tis'a-mi'e.	Nefs-i Üsküdar'da Ekmeççi Avanes ser'-i şerîf-i Muhammedî meclisine hâzîr olup şöyle takrîr-i merâm kılıp dedi ki İstanbul'da ekmeç altı yüz dirhem oldu bes yüz elli narh verin deyceğ bes yüz elli dirhem narh verilip deftere sebt olundu.
ekmeç üretimine taahhüt	18 ocak 1520	Üsküdar	Üsküdar 1 nolu sicil 4 [KAPAK-4]	Fi 27 Muharrem sene 926	Fi 27 Muharrem sene 926	Oldur ki nefis-i Üsküdar'da kendi hûsn-i ihtiyârlarıyla ekmeçî nasb olunup darrâda ve serrâda dâimâ şehre ekmeç bulmağa iltizâm edip üzerlerine Dellâk Hızır b. Abdullah.
somon hırsızlığı	Şubat-Mart sonları 1520	Üsküdar	Üsküdar 1 nolu sicil 783 [116a-4]	Tahrîren fi evâhiri Recebi'l-müreceb sene seb'a ve isrîn ve suhûrî sene 926.	Tahrîren fi evâhiri Recebi'l-müreceb sene seb'a ve isrîn ve suhûrî sene 926.	Fasl Vech-i tezkiretü'l-hurûf oldur ki nefis-i Üsküdar âmili olan Osman şer'-i şerîf meclisine Sefer b. Mahmud'lu ihzâr edip Karakın? Mahmud'un dükkânından bir somın? serîka edip başçı dükkânında satmışın deyceğ mezkûr Sefer mezkûr-âmilin ikrârını tasdik ettikde mezkûra ta'zîr olunup defter ere sebt olundu.
buğday hırsızlığı	Haziran-Temmuz ortası 1521	Üsküdar	Üsküdar 2nolu sicil 729 [95b-2]	Tahrîren fi evâhiri Recebi'l-müreceb sene seb'a ve isrîn ve tis'a-mi'e.	Tahrîren fi evâhiri Recebi'l-müreceb sene seb'a ve isrîn ve tis'a-mi'e.	Nefs-i Üsküdar'dan Ali ve karye-i Bulgurlu'dan Yeniçeri Hasan b. Ali ve Seydul-lah meclis-i ser'a hâzîrûn olup bile karye-i İstavros'dan Süleyman b. Abdullah'ı ihzâr edip mezkûrûn yeniçeriler ve Seydullah ve Ali takrîr-i merâm ve tebyîn-i kelâm kılıp eyittiler ki mezbûr üleyman tarladan otuz [dô] rt müd buğdayımız sirkat etti vâdik elinde bulduk deyu da vâ eylediler mezkûr Süleyman'a suâl olunlukda mukâbilde ikrâr-ı i'tirâf-birle cevâb verdikden sonra ikrârı deftere sebt ve tescîl Olundu.
buğday hırsızlığı	Temmuz-Ağustos başı 1521	karye-i Bulgurlu	Üsküdar 1nolu sicil 613 [96a-4]	Tahrîren fi evâli Şa'bani'l-mu'azzam sene seb'a ve isrîn ve tis'a mi'e	Tahrîren fi evâli Şa'bani'l-mu'azzam sene seb'a ve isrîn ve tis'a mi'e	Karye-i Bulgurlu'dan Şehridullah karye-i İstavros'dan Süleyman'ın tarlasından buğdayını çaldığını söyler

buğday hırsızlığı	Temmuz/Ağustos başı 1521		Üsküdar 1 nolu sicil 788 [117 a-2]	Tahriren fi evâli Şa'bani'l-mu'azzam sene seb'a ve işrîn ve tis'a mi'e	Bulgurlu köyünden Budak'ın tarlasından buğday demeti çalan Süleyman b. Abdullah hakkında şikayeti.	
kötü ekmek	Eylül/Ekim sonları 1524	Timurhan b. İsmail meclis-i şer' de ekmekçi	Üsküdar 5 nolu sicil 133 [14b-2]	Tahriren fi evahiri Zilhicce sene 931.	Ekmekçi Murad b. Abdullah'ın kalaysız kazanda pis suyla ekmek yapması	Timurhan b. İsmail meclis-i şer' de ekmekçi Murad b. Abdullah'ı ihzâr edip senin kazan kalaysızdır, müslümanlara mekrûh suyla ekmek eyleyip bey' edersin, dedikde da vâ-yı muharreresine muvâfık udûl-i müsîliminden Hacı Kırmış ve Çalaperdi b. Hasan şehâdet ettikleri hayyiz-i kabûlde vâkı' sebt-i sicil olundu.
kötü ekmek	Eylül/Ekim sonları 1525	Timurhan meclis-i şer' de ekmekçi	Üsküdar 5 nolu sicil 134 [14b-3]	Tahriren fi evahiri Zilhicce sene 930	Ekmekçi Hoca Saltuk b. Hamza'nın kalaysız kazanda ekmek pişirmesi	Mezkûr Timurhan meclis-i şer' de ekmekçi Hoca Saltuk b. Hamza'yı ihzâr edip senin kazanın kalaysız ve kapağı mülevvedir, müslümanlara mekrûh ekmek işleyip bey' edersin, dedikde da vâ-yı muharreresine muvâfık mezbûrân şehâdet-i şer'î kıldıkları hayyiz-i kabûlde vâkı' olup sebt-i sici olundu.
kötü ekmek	1524-1530	Mezkûr amil meclis-i şer' de ekmekçi	Üsküdar 5 nolu sicil 135 [14b-4]	Tahriren fi tarihîl-mezbur	Ekmekçi İsa'nın kalaysız kazanına el konulması	Mezkûr âmîl meclis-i şer' de ekmekçi İsa'nın kalaysız kazanın tutup talebiyle sebt-i sicil olundu.
kötü ekmek	Mart/Nisan sonları 1535	XXX	Üsküdar 9 nolu sicil 475 [56a-2]	Tahriren fi evahiri Ramazânî'l-mübârek sene 941	Ekmekçi kethüdâsı olan Mehmed'in ekmeginden bez çıkması	Ekmekciyân kethüdâsı olan Mehmed'in ekmegi içinde bir pâre köhne bez bulunup cerîme hükm olunup subaşî talebiyle tescîl olundu.
eksik ekmek	Eylül/Ekim başları 1535	Üsküdar	Üsküdar 9 nolu sicil 783 [96a-3]	Tahriren fi evâli Rebi'lâhîr fi sene 942	Yorgi b. Kosdandin'in sattığı ekmekte buğday eksigi olduğu	Üsküdar emîni olan Mustafa'nın âdemi Pervâne şer'-i şerîf-i Nebevî'ye Yorgi b. Kosdandin'in kırk dirhem buğday eksigin tuttum dedikde mezbûr Yorgi ikrâr edip bi't-taleb tescîl olundu.
eksik arpa	21 kasım 1535	meclis-i şer'	Üsküdar 9 nolu sicil 951 [121b-4]	Tahriren fi 25 Cemâziyelâhîr sene isnâ ve erba'in ve tis'a mi'e	Halil b. İbrahim meclis-i şer'a gelip Reis Kosta'nın yoldaşından 3 kile arpa alıp bir şînik eksik çıktığı	Halil b. İbrahim meclis-i şer'a gelip Reis Kosta'nın yoldaşından üç kile şa'îr alıp bir şînik eksigi zâhîr olup sicil olundu.
eksik tuz	1534-1536	XXX	Üsküdar 9 nolu sicil 889 [110b-4]	Tahriren fi gurreti Cemâziyelâhîr	Yusufun tuz satışında narha uymadığı	Yusuful nâm kimesne bir akçeye sattığı tuz yarım akçelik gelip altı yüz dirhem noksan zâhîr olup sicil olundu.

gemilerle insan taşıma	1534-1536	Kasaba-i Üsküdar'dan gemici Ali	Üsküdar 9 nolu sicil 226 [27a-2]	XXX	Gemici Ali'nin İstanbul'dan bir grup kimseyi Üsküdar'a getirmesinden dolayı tazir olunması	Kasaba-i Üsküdar'dan Gemici Ali nâm kimesne İslâmbol'dan bir zümre kimesneyi Üsküdar'a getirdiği ikrâr ile sâbit olup ta'zîr olunup tescil olundu
gemilerle insan taşıma	1534-1536	İstavros'dan sarı Yorgi	Üsküdar 9 nolu sicil 227 [27a-3]	XXX	İstanbul'a kimseyi geçirmemesi için ikaz edilen Sarı Yorgi'nin gemisini İstanbul'a getirttiği	İstavros'dan Sarı Yorgi gemilerin ile İslâmbol'a kimesne geçirmiyemez deyü tenbîh olduktan sonra gemisini bir şahsa verip İslâmbol'a getirdim deyü ikrâr eyleyip bi't-taleb tescil olundu.
gemilerle gelen zahirenin kontrolü	1534-1536	XXX	Üsküdar 9 nolu sicil 243 [29b-1]	XXX	Gemilerle gelen arpa ve zahirenin Muharrem kethüdanın kontrolü dışında kimseye verilmemesi	Muharrem nâm kethüdâ gemiler ile gelen arpa ve sâir zahîrîn geldiğinde hiç bir kimesne mezkûr Muharrem ma'rifeti olmadan kimesne arpa almaya ve mezbûr her kimesneye tevzî' eylediğinden gayrı tecâvüz olunmaya şöyle bileler.
eksik ekmek	evasıtı cemaziyelevvel 1546-1549	Üsküdar	Üsküdar 14 nolu sicil 52 [10b-6]	Vaka'a't-tahrir fi evasıtı Cemaziyelevvel	Üsküdar sukunda habbâzlık eden hasan b. Hani Bey'in eksik ekmek sattığı	Üsküdar sükunda habbâzlık eden Hasan b. Hâni Bey üç akçelik etmeğinde yetmiş beş dirhem noksanı zâhir olup kayd olundu.
buğday hırsızlığı	şubat-Mart ortaları 1548	karye-i Çengel	Üsküdar 14 nolu sicil 449 [63a-1]	Vaka'a't-tahrir fi evasıtı Muharrem sene 955.	Hırsızın el konulan para ve malları	Karye-i Çengel'den haddâd Mihâl b. Yâni hâliyâ beytümâl zevâbiti olan Hızır b. Ahmed muvâ'cehesinde ikrâr edip eyitdi ki Bulgurlu'dan sigirtmaç olan kimesne hırsızlık edip gaybet etti, akçelerin kabûl ve kabz ettik ben dahi yüz akçelik buğday aldım ziyâde almadım deyip amma gene verdim deycecek mezbûr Hızır verdiğine inkâr edip ikrâr[ı] Hızır el-mezbûr talebi ile sicil olundu.
eksik ekmek	Ekim-kasım ortaları 1549	karye-i Çengel'den	Üsküdar 17 nolu sicil 287 [29b-6]	Vaka'a't-tahrir fi evasıtı Şevvâli'l-mükerrrem sene 956	Ekmeğin eksik çıkması	Karye-i Kadı'da getirip karye-i Çengel'den ekmek getiren levend[in] üç akçelik ekmeğinde yüz yirmi dirhem noksan zâhir olup muhtesib talebi ile kayd-ı defter olundu.
eksik ekmek	Temmuz-ağustos başları 1550	Karye-i Kadı'dan Yorgi	Üsküdar 17 nolu sicil 422 [42b-6]	Vaka'a't-tahrir fi evasıtı Recebi'l-müreceb sene 957	Yorgi Macar'ın sattığı ekmeğin narha göre eksik çıkması	Karye-i Kadı'dan Yorgi Macar elinden üç akçelik ekmek meclis-i şer'a getirip vezn olup her akçelikde yüz dirhem noksanı zâhir olup bi't-taleb kayd olundu
eksik ekmek	Mart-nisan başları 1551	Karye-i Çengel'de	Üsküdar 17 nolu sicil 655 [65a-1]	Vaka'a't-tahrir fi evasıtı Rebi'ilevvel sene 958	Çengelköy'de bir fırncının ekmeği belirlenen fiyattan eksik sattığı	Karye-i Çengel'de habbâzlık eden ( ) nın bir ekmeğinde otuz dirhem noksanı zâhir olup muhtesib talebi ile kayd-ı sicil olundu.

İstanbul'a zahire gönderilmesi	11 Ağustos 1555	Gekvize ve Yoros kadılar	Üsküdar 17 nolu sicil 723 [71b-5]	Tahriren fi'l-vevni's-sâlis ve'l-işrîn şehri Ramazani'l mübarek min şuhuri sene isnâ ve sittîn ve tis'a mie	Gebze ve Yoros kadılıklarından İstanbul'a buğday ve arpa gönderilmesi	Kıdvettü'l-kuzât ve'l-hukkâm, ma'denü'l-fazl ve'l-kelâm, Gekvize ve Yoros kadılar zîde fazlühümâ tevki'-i refî'-i hümâyûn vâsil olıcak ma'lûm olalar ki merhûm ve mağfûrun-leh babam Sultan Selim Hân aleyhi'r-rahmetü ve'l-gufrânın taht-ı kazânızda vâki' olan evkâfından hâsıl olan öşr-i terekeden zahire için mahrûse-i İstanbul'a gönderilmesi lâzım ve mühim olmağın buyurdum [ki] hükûm-i şerifimle mefh aru'l-emâsîl Yusuf nâm kulum vardıkda taht-ı kazânızda olan evkâf-ı mezbûre re'âyâsından öşr-i terekeden hâsıl derzîmem ve der-anbâr olan terekeleri kıyas gördüğünüz üzere kulum ma'rifeti ile gemilere tahmil ettirip evkâf-ı mezbûre zabıtları ile kulumla mahrûse-i İstanbul'a göndere ki narh-ı rûzî üzere İstanbul'da fûruht oluna ve her gemi ile ne mikdâr buğday ve arpa gönderilir ve kangı re'is gemisi ile irsâl olunduğın vukû'ı üzere yazıp dergâh-ı mu'allâma arz edesiz, ki ma'lûm ola, ammâ bu bahâne [ile] âhar yere tereke fûruht olunmaktan hazer edesiz şöyle bilesiz alâmet-i şerife arz edesiz.
eksik ekmek	Ekim-Kasım başları 1555	Karye-i Çengel'de	Üsküdar 17 nolu sicil 747 [75a-2]	Vaka't-tahrir fi evali Zilhicce sene 962	Çengelköy'de fırıncı Yani'nin ekmeginde eksik olduğu	Karye-i Çengel'de ekmekçilik eden Yani'nin bir akçeklik ekmekte elli dirhem noksanı olup bi't-taleb kayd-ı sicil olundu.
eksik ekmek	1562-1563	XXX	Üsküdar 26 nolu sicil 919 [86a-4]	XXX	Yani v. Nikola'nın eksik ekmek sattığı	Noksan-ı hubz an yed-i Yani v. Nikola Dirhem 25
eksik ekmek	1562-1563	XXX	Üsküdar 26 nolu sicil 920 [86a-5]	XXX	Ekmekçi Todor'un eksik ekmek sattığı	Noksan-ı hubz. An yedi Todor ekmekçi Dirhem 25
eksik ekmek	1562-1563	XXX	Üsküdar 26 nolu sicil 922 [86a-7]	XXX	Ekmekçi İsa b. Receb'in eksik ekmek satması	Noksan-ı hubz An yedi Receb, ekmekçi Dirhem 25.
eksik ekmek	6 Ağustos 1563	Gekvize derununda	Üsküdar 26 nolu sicil 936 [89a-1]	Tahriren fi 16 Zilhicce sene 970	Argiri v. Tesenbro nam zimminin eksik ekmek sattığı	Gekvize derununda işleyen Argiri v. Tesenbro nâm zimminin ekmegi vezn olup üç akçeklik ekmek vezn olup yirmi beş dirhem eksik gelip mezbûr zimmiye suâl olunup cevâb verip dedi ki, ustam Hamza yeğen kes dedi biz dahi böyle kestik dediği gibbe't-taleb kayd-ı sicil olundu.

gemiye istanbula getirme taahhütü	26 Ekim 1563	Cezîre-i Marmara'da Kiryazi v. Minol nam zimmî	Üsküdar 26 nolu sicil 334 [25b-3]	Tahiren fi 8 Rebî'ilevvel yevmi's-sülasa min şuhûri sene 971	Kiryazi v. Manol'un gemiyi istanbul iskelesine getirmeyi taahhüt etmesi	Cezîre-i Marmara'da Kiryazi v. Manol nam zimmî meclis-i şer' de Mehmed b. Abdullah nam kimesne mahzarında bi-tav'ini ikrâr ve î'tirâf edip dedi ki, târîh-i sicilden iki güne dek eğer gemiyi istanbul iskelesine iletmezsem benim hakkım beylik olsun dediği i'tirâfı gibbe't-taleb kayd-i sicil olundu.
geldikleri yere dönmeleri	8 Kasım 1563	Kaza-i Şile'ye tabi karye-i Kara'da	Üsküdar 26 nolu sicil 362 [28b-3]	Tahiren fi 21 Rebî'ilevvel sene 971	Burhan b. Şehsuvar'ın Üsküdar'dan eski yerine dönmesi.	Kazâ-i Şile'ye tâbi' karye-i Kara'da Beyoğlu sipâhisi İsmail Bey b. Elhâc İvaz meclis-i şer'a karye-i mezburâden Burhan b. Şehsuvar'ı ihzâr edip mezbur Burhan defter-i cedid-i hâkânîde karye-i mezburâ re âyâsından bana ra'iyet kayd olunup anda sâkin iken anda durmuyup nefsi-üsküdar'dan buldurup yine yerine varmayıp taleb ederim dedikde, mezbur Burhan'a suâl ettikde sipâhi-i mezburun defterinde mukayyed olan Burhan v. Şehsuvar idigine i'tirâfı ve kasaba-i mezburâ geleli bir yıla ikrârı olmağın yine karye-i mezburâreye varmasına hükm olunup gibbe't-taleb kayd-i sicil olundu.
arpa için sahte para	Kasım-Aralık sonları 1563	Karye-i Kartal'dan hâliyâ nevbetçi olan Hızır	Üsküdar 26 nolu sicil 434 [36a-2]	Vaka'a't-tahrir fi evasıtı Rebî'ilahir sene 971	Yahya b. İbrahim Fakih'in arpa için verdiği paraların sahte çıkması	Karye-i Kartal'da hâliyâ nevbetçi olan Hızır meclis-i şer'a kazâ-i Ankara'dan karye-i Hacı Murad'dan Yahya b. İbrahim Fakih ihzâr edip üzerine takrîr-i da'vâ kılıp dedi ki, karye-i Kartal'dan gelip arpa için akçe vericek kalıp akçe olduğu ecilden kallâbdır dedikde, aramış yüz on altı akçe kâlib bulunup artuk akçesin dahi olmayıp mâ hüve'l- vâki' gibbe't-taleb kayd-i sicil olundu.
eksik ekmek	Kasım-Aralık sonları 1563	Karye-i İstavros'da	Üsküdar 26 nolu sicil 504 [42b-3]	Vaka'a't-tahrir fi evahiri Rebî'ilahir sene 971	Yani b. Kosta'nın eksik ekmek sattığı	Karye-i İstavros'dan dükkândâr olan Yani b. Kosta'nın dükkâmında üç akçelik ekmekte beher akçelik ekmekte yüz dirhem noksan olup bi't-taleb kayd-i sicil olundu.
eksik ekmek	Kasım-Aralık sonları 1563	Karye-i Çengel'de	Üsküdar 26 nolu sicil 506 [42b-5]	Vaka'a't-tahrir fi evahiri Rebî'ilahir sene 971	Dimo v. Minas eksik ekmek sattığı	Karye-i Çengel'den Dimo v. Minas dükkânında olan ekmek beher akçelik ekmek yüz dirhem noksan zâhir olup kayd-i sicil olundu.
eksik ekmek	Kasım-Aralık sonları 1563	Karye-i Çengel'de	Üsküdar 26 nolu sicil 507 [42b-6]	Vaka'a't-tahrir fi evahiri Rebî'ilahir sene 971	Yani b. Farkan 'ın eksik ekmek sattığı	Karye-i Çengel'de dükkândâr olan Yani b. Farkan meclis-i şer' de beher akçelik ekmeğın yüz dirhem noksan zâhir olup kayd-i sicil olundu.

eksik ekmek	Aralık-Ocak başları 1563/1564	Karye-i Çengel'de	Üsküdar 26 nolu sicil 537 [45b-1]	Vaka'a't-tahrir fi evaili Cemaziyelevvel sene 971	Ferkara Yani'nin eksik ekmek sattığı	Karye-i Çengel'den Ferkara Yani'nin üç akçelik ekmeğinin yetmiş beş dirhemi noksan zâhir olup kayd-ı sicil olundu.
ekmekçiye çirak	Ocak-Şubat sonları 1564	Üsküdar	Üsküdar 26 nolu sicil 694 [62b-2]	Tahriren fi evâhiri şehri Cemâziyelâhîr sene 971.	Hüseyin b. Abdullah'ın mesleğini öğrenmek için Ekmekçi Receb b. Yunus'un hizmetine girdiği	Hüseyin b. Abdullah nâm gulâm meclis-i şer'-i şerîfe hâzir gelip nefsi-i Üsküdar sâkinlerinden Habbâz Receb b. Yunus muvâcehesinde bi't-tav' ikrâr ve i'tirâf edip mezbûr Receb'e nefsimi icâreyle târîh-i sicilden beş yıla beş yüz akçeye verdim cemî'-i levâzımim gördürüp ekmeçilik san'atın sana ta'fîm deyicek mezbûr Receb dahi vicâhen ve şifâhen tasdik edip bi't-taleb kayd-ı sicil olundu deyü.
eksik ekmek	Mart-Nisan başları 1564	XXX	Üsküdar 26 nolu sicil 921 [86a-6]	Tahriren fi evaili Şa'bani'l-mu'azzam sene 971	Ekmekçi İsa b. Habbaz Receb b. Yunus'un eksik ekmek sattığı	
mal satışında dükkanların ortak kararı	1582-1583	Mahalle-i ma'murede	Üsküdar 56 nolu sicil 42 [8b-3]	Tahriren fi tarih-i mezbur	Mamure mahallesinde dükkan sahiplerinin toplanıp pazara gelen malların satışı hakkında ortak karar aldıkları	Mahalle-i Ma'mûre'de vâkî' ehl-i dekâkin ittifâkan mahfil-i kazâya gelip takrîr-i merâm kılıp dediler ki, etrâfdan gelen metâ' (...?) üstündeki pazara gelip her kisi hissesin alıp birbirine muhâlefet etmeyeler (...?) ederler ise bes yüz akçe cerime ve ta'zîr olmasını talep ederiz dedikleri bâ'îsden cem'îsinin ittifâkları muktetzâsınca bi't-taleb kayd-ı sicil olundu.
eksik ekmek-kötü ekmek	1582-1583	Mahalle-i ma'murede	Üsküdar 56 nolu sicil 237 [38b-4]	Tahriren fi tarihi mezbur	Mamure mahallesinde yapılan narh kontrolü-Aşağı fırının eksik ekmek sattığı. Tokmak nam ekmeğinin ekmeçileri pişmemiş.	Mahalle-i Ma'mûre'de vâkî' narhlar görüldükde Pavla ve Luka nâm zimmîlerin yoğunları eksik ve Aşağı Fırın'ın ekmeği eksik ve Tokmak nâm ekmeğinin dahi ekmeği pişmemiş bulunduğu Ahmed Subası talebiyle kayd-ı sicil olundu.
eksik ekmek	Ocak-Şubat başları 1583	Ali Ağa fırını	Üsküdar 56 nolu sicil 480 [75a-1]	Tahriren fi evaili şehri Muharremi'l-haram [min suhuri sene 991]	Ali Ağa fırınında ekmek satışında narha uyulmadığı	Ali Ağa fırınından ekmeğın narh-ı rûziden kırk dirhem noksanı olduğu Muh-tesib Ahmed talebiyle kayd-ı sicil olundu.
eksik ekmek	Ocak-Şubat başları 1583	Mahalle-i ma'murede Ali Ağa fırını	Üsküdar 56 nolu sicil 481 [75a-2]	Tahriren fi evâli şehri Muharremi'l-harâm min sühûri sene 991	Ali Ağa fırınında ekmek satışında narha uyulmadığı	Mahalle-i Ma'mûre'den Ali Ağa fırınında islenen ekmeğın narh-ı rûziden kırk dirhem noksanı olduğu ecilden Muhtesib Ahmed subası talebiyle kayd-ı sicil olundu.



kefillik	Ocak-Şubat sonları 1583	XXX	Üsküdar 56 nolu sicil 49 [10b-2]	Tahrîren fi evâhiri sehri Muharremi'l- harâm min sühûri sene 991	Habbâz Bagistor v. Duka'ya Kali'nin kefil olduğu	Ali Ağa fırınında habbâz Bagistor v. Duka nâm zimmiden kefil taleb olunup, Kali nâm zimmîye ve mezkûreye dahi Yorgi v. Miho kefil olup muhzir Mustafa talebiyle kayd-ı sicil olundu
ortak fırın	Şubat-Mart 1583	mahalle-i Mamurede	Üsküdar 56 nolu sicil 67 [13b-1]	Tahrîren fi evâsiti sehri Saferi'l- Muzaffer min sühûri sene 991	Ölen Yani v. Nikola'nın fırınıni Mihâl, Kıryaki ve Dimo'nun satın alıp islettikleri	Mahalle-i Ma'mûre'de vâki' Vâlide Sultân hazretlerinin fırınında isleyen Yani v. Nikola nâm habbâz mürd olup Mihâl ve Kıryaki ve Dimo nâm zimmîler mürd olan Yani zimmînin karındaslarıdır ve fırın içinde olan buğday ve esbâb ve bâgirler ve katır ve bi'l-cümle husûsa müsâ' ve müsterek ortaklarıdır deyû Mir-zari b. Maksud ve Ali b. Abdullah şehâdetleri ile Ahmed Subası muvâcehesinde sâbit olup ba'de't-tâ'dîl ve't-tezkiyye mezkûrânın şehâdetleri hayyiz-i kabûlde vâki' olduğu sebebden mâ vaka'a bi't-taleb sebt-i sicil olundu.
ortak fırın	Mart-Nisan başları 1583	mahalle- imamure kurbunda	Üsküdar 56 nolu sicil 85 [16b-2]	Tahrîren fi evâlii sehri Rebi'ilevel min sühûri sene 991.	Gine v. Nika ve Kisitoz v. Duka'nın sahip oldukları fırınlarını Yorgi v. Dimo'ya sattığı	Mahalle-i Ma'mûre kurbunda vâki' Ali Ağa fırınında olan ekmekçi Gine v. Nika ve Kisitoz(?) v. Duka nâm zimmîler mahfili-i kazâda Yorgi v. Dimo muvâcehesinde ikrâr edip dediler ki, tasarrufumuzda[kı] fırını isbu Mezkûr Yorgi'ye cemî' esbâbı ve alâtı ile üç bin üç yüz akçeye bey' edip akçesin[i] bi't-tamâm aldık dediklerinde mezkûr Yorgi dahi bi'l-muvâcehe tasdfk ettiği bâ'isden bi't-taleb kayd-ı sicil olundu.
eksik ekmek	Mart-Nisan başları 1583	Mahalle-i ma'murede	Üsküdar 56 nolu sicil 475 [74a-2]	Tahrîren fi evâlii sehri Rebi'ilevel min suhuri sene 991	Mamure mahallesi fırını ekmek satışında narha uyumuyor	Mahalle-i Ma'mûre'de vâki' olan habbâzın ekmeği narh-ı rûzden elli dirhem noksanı olup Ahmed Subası elinden kayd olundu.
ortak fırın	1585-1587	XXX	Eyüb Mahkemesi 3 nolu sicil 25 [5b-6]	XXX	Ömer b. Abdullah'ın açtığı habbâz dükkânına Ali b. Süleyman'ı ortak ettiği	Medîne-i Ebâ Eyyûb el-Ensârî -aleyhi rıdvânü'l-meliki'l-Bârf-sâkinlerinden Ömer b. Abdullah mahfili-i kazâda hâmil-i hâze'l-kitâb Ali b. Süleyman mahzarında ikrâr-ı sahîh-i şer'î ve i'tirâf-ı sarfî-i mer'î edip hâlâ medîne-i mezbûrede açıldığı habbâz dükkânında mezbûru şerîk eyledim dedikde mukirri-i merkûmu akvâl-i meşrûhasında mezbûr Ali bi'l-muvâcehe tasdfk edip mâ vaka'a vukû'u üzere gibbe't-taleb kayd olundu.

zahire kaçaçılığı	1590-1591	Mahruse-i Üsküdar	Üsküdar 84 nolu sicil 805 [76b-4]	XXX	Bakkal olmadıkları halde dışardan gelen zahireyi gizlice alıp-satan Hasan, Zülfikar ve Mustafa	Mahruse-i Üsküdar -humiyet anı'l-bevâr- bakkalların bâzârbaşısı İmirza, el-Hâc Hasan ve Zülfikar ve Mustafa mahzarında takrîr-i kelâm eylediler ki işbu mezbûr Hasan aslında bakkal tâifesine dâhil değilken yanında hâricden Mustafa ve Ahmed nâm kimesneleri alıp kasabamıza gelip Müslümanlara sük-i sultânide tevzi' olunacak zahireye karşı varıp kasabadan taşrada gece ile her ne varsa verip alır da ve gecede ziyâde bahâ ile fukarâya satıp hem fukarâya ve hem ehl-i sûka gadr** edip hayf eder men' olunmasıçün emr-i şerif vardır Mustafa ve Ahmed'i kaçırdık Hasan b. Celal'i ihzâr eyledik suâl olunsun dediklerinde gibbe's-suâil mezbûr Hasan cevâb verip dedi ki nefsu'l-emr Ahmed ve Mustafa para ve yarak ile metâ' getirene karşı varıp on yük kestane almışlar ben dahi varıp yol üzerinde tevakkuf ettim iki yük kestane alıp getirdim yarak ve yasak getirip karşı varmadım ammâ metâ' geldikçe alırım ve sokarım deyicek mâ hüve'l-vâki'.
eksik ekmek	1590-1591	Davud Paşa firını	Üsküdar 84 nolu sicil 1141 [110b-4]	XXX	Davud Paşa Firınında eksik ekmek satıldığı	Davud Paşa Firını'nda ekmek vezn olundukda iki akçelik ekmekde yüz yirmi dirhem noksan Subaşı Müstedâm Bey talebiyle kayd olundu.
eksik ekmek	1590-1591	Mahruse-i Üsküdar'da	Üsküdar 84 nolu sicil 1198 [116b-6]	XXX	Ekmekçilerin munavebe (eskimiş/nöbetleşme) ile ağır ekmek pişirmeleri, bu nizaman uymayanların cezalandırılmaları	Mahruse-i Üsküdar habbâzlarından Mehmed Bey b. Abdullah ve Mahmud Bey b. Abdullah er-râcil Zağarcılardan İlyas Bey ve Kethüdâ Sîmo v. İstemad ve sairleri mahfil-i kazâda hâzırân olup hâlâ kesad zamandır her gün birer ağır ekmek pişirip ve her gün ekâbire içinde bir ağır ekmek ki beşer münâvebe ile ekline bir gün bir firın bir gün bir firın kethüdâmız olan Simon'un izni ile ola ve her kim mezbûrun izniyle işlemeyip kendi bildiğine giderse muhkem ta'zîr olunup ve beşer yüz akçe cerimesi alına deyu kavlı eyledikleri cümlelerin ittîfâkıyla kayd olundu ve gayruhüm
eksik ekmek- kötü ekmek	1590-1591	XXX	Üsküdar 84 nolu sicil 1310 [128a-1]	XXX	Ekmekleri eksik tartıp, çığ pişirenlere ceza verilip firın sahiplerine ceza verilmemesi	Habbâzların haiffâfları olan Niko v. Yani ve diğer Niko ve Yorgosifeto ve Kemser ve sairleri cem'an mahfil-i kazâya hâzırân olup biz kadîmden zâ'if Olup ekmek pişiren ve vezn eden kimesnelere noksan üzere edip çığ pişirip lâzım geldikde onlar firâr edip her necik olursa bize olur zulümdür dediklerinde ba'de'l-yevm ittîfâk eyledik ki lâzım geldikde cefâ onlara olup bize cefâ olunmaya dediklerinde mezbûrdan kimesnelerin ittîfâkları talepleriyle kayd olundu.

eksik ekmek	1590-1591	XXX	Üsküdar 84 nolu sicil 1314 [128b-1]	XXX	Ekmeği noksan satanlar	Mehmed Bey dükkânında noksan dirhem 127 Şimon'un bir akçe ekmeğinde noksan dirhem 30 Bundan akdem noksanı ahz olunup hizmetkârim satmış deyu yemîn edip der akab yine zuhûr kayd olunmuş
eksik ekmek	1590-1591	XXX	Üsküdar 84 nolu sicil 1328 [128b(2)-1]	XXX	Simid fırınında noksan dirhem 142	Noksan Simid fırınında noksan dirhem 142
eksik ekmek	1590-1591	XXX	Üsküdar 84 nolu sicil 1375 [131a-8]	XXX	Mehmed Yeniçeri'nin eksik ekmek sattığı	Mehmed Yeniçeri'nin dükkânında bir akçe ekmekte yirmi beş dirhem noksan tutulup muhtesib talebi ile kayd olundu.
kefil-tezgahtar	1590-1591	El-hac İsa b. Cemaleddin mahfil-i şer'de Ekşi Yoğurdoğlu demele ma'ruf (?yer adı mı emin değilim)	Üsküdar 84 nolu sicil 179 [17b-9]	XXX	İsa b. Cemaleddin'in dükkânında tezgahtar olmak isteyen Mehmed b. Hasan'a kefil olunduğu	Oldur ki El-hac İsa b. Cemaleddin mahfil-i şer'de Ekşi Yoğurdoğlu demele ma'ruf Mehmed b. Hasan nâm kimesne mahzarında takrîr- i merâm kılıp mezbûr Mehmed'i kendi dükkânına götürüp tezgahtar eyledim ammâ ben nesneden havf ederim eğer benim ekmeğim akçesinden kendi deynine akçe verip bana zarar ederse bir kefil versin ben dahi yine getürüp dükkânıma koyayım deyip meclis-i şer'de mezbûr Mehmed Subaşı, Hasan b. Abdullah nâm kimesne ben Mehmed'in mezbûr el-Hac İsa'nın dükkânında sattığı ekmekden eğer zarar ve ziyân ederse cümle zarar ve ziyânına kefil oldum deyip mezbûr Hacı İsa dahi kabûl eylediği kayd olundu.
tert'ip	1590-1591	XXX	Üsküdar 84 nolu sicil 262 [25b-5]	Tarihu'l-mezbur.	Çöreg'in yine börekçiler tarafından yapılması	Ebnâ-i sipâhiyân İlyas Bey ve Hasan Bey ve İbrahim Bey ve sarrâclardan Mustafa ve Ali Beşe ve Zülfikar ve Mevlânâ Ali ve Bâli Hoca ve sair çörek işlenmemek ile ekmek işlenmez oldu mâ tekaddemden börekçilerden gayrı yerde çörek pişmez idi girü pişirse onlar pişirsin bize ekmek gerektir elbette men' olunmasının taleb ederiz demeğin men' olundu.

Arpa Hırsızlığı	Şubat-Mart ortaları 1592	Tilbaşer nahiyesine tabi' Rum Evlek Kebir'den Hacı Ebu Sefer	Üsküdar 84 nolu sicil 746 [71b-1]	Tahiren fi' evasıtı Cemaziyeleahir sene elf	Hacı Ebu Sefer b. Ebu Nasr'ın anbarından arpa çalındığı	Vech-i tahrîr-i sicil oldur ki Tilbaşer nahiyesine tabi' Rum Evlek Kebir'den Hacı Ebu Sefer b. Ebû Nasr meclis-i şer'â hâlâ livâ-i Maraş tîmar defterdârı olan kıdvetü'l-emâsîl ve'l-emâció Mehmed Bey - dâme izzuhû- hazretlerinin subaşısı olan Musli Ağa kazâ-i Tille karye-i mezbûrdan Ebû Dürce b. Hacı Aydın ve Hüdaverdi b. Hacı Hamza ve Mustafa b. Yunus ve Baytar Müdeylih ihzâr edip bi'l-muvâcehe takrîr-i kelâm edip işbu mezbûrlar gece içinde arpa anbarını basıp almış kile mîkdâr arpa sirkat edip te'addî eylemişlerdir suâl olunmasın taleb ederim dedikde mezbûrlardan bi'l-muvâcehe suâl olundukda ikrâr ve i'tirâf edip Aslan b. Abdullâh nâm kimesne ile mâ'an varıp gece içinde mezbûr Hacı Ebû Dürce'nin arpa anbarını basıp otuz kile mîkdâr arpa ahz eyedik deyu ikrâr ve i'tirâf eyledikleri vukû'ı üzre kayd-ı sicil olunup yedine bu vesîka ketb olunup def' olundu ki lede'l-hâce ihticâc edine.
sahte ve eksik paraların değişimi	19 Mayıs 1592	İstanbul	Üsküdar 84 nolu sicil 1033 [98b-1]	Tahiren fi'l- yevmi's-sabi' [min] şehri Şa'bani'l- mu'azzam sene elf.	İstanbul'daki sahte ve eksik ayarlı paraların darphaneye getirip yenileriyle değiştirmeyenlerin cezalandırılması	Akzâ kuzât'l-müslimîn evlâ vülâti'l-muvahhidîn ma'denü'l-fazîl ve'l-yakîn vârisü ulûmi'l-enbiyâ'i ve'l-mürselîn huccetü'l-hakkı ale'l-halkı ecma'ın elmuhtas bi mezîdi inâyeti'l-melik'i'l-mu'în mevlânâ el-hâkim bi mahrûseti İstanbul -dâmet fezâiluhû- tevki'-i reff'-i hümayûn vâsıl olıcak ma'lûm ola ki hâlâ şehirde beyne'n-nâs kem ayar ve nâkisü'l-vezn akçe cevelân eyleyip kalp ve muşakkat akçe cârî olmağla yine sikke-i hümayûnuma halel ve zarar müterettib olmak üzere yapmış imdi üç güne değin esvâkda ve mahallâtda nidâ ve tenbîh ettiresin ki herkes bi'l-fi' ellerinde olan akçelerini darbhâneye alıp girip sahîhu'l-ayâr ve tâmmü'l-vezn akçe kat' ettireler şöyle kim üç günden sonra kalp akçe bulunalarınız kebîr eğer ve za'f ve eğer şerîf ve kavî ve za'f her kim ise ellerinde bulunan akçeleri girift olundukdan sonra kendileri siyâset olunalar deyu emr edip buyurdum ki hüküm-i şer'îmle Dergâh-ı mu'allâm çavuşlarından kıdvetü'l-emâsîl ve'lakrân Zülfikar Çavuş -zide kadruhû- vardıkda bir an ve bir sa'at te'hîr ve terâhî eylemeyip vech-i meşrûh üzere câbecâ esvâkda ve bezzâzistanda ve mahallâtda nidâ ve tenbîh ettirip sen ki kat'â kem ayar ve nâkisü'l-vezn akçe harcatmayalar şöyle ki min-ba'd vech-i merkûm üzere emrimin hilâfî zâhir ola ol makûleler ele girdikde bulunan akçelerin girift eyleyip ve dahî kendileri mukayyed ve mahbûs Dîvân-ı Hümayûnuma gönderesin ki bilâ te'hîr siyâset olunup bu makûlelerin sâire mücib-i ibret ola şöyle bilesiz alâmet-i şer'ife i'timâd kılasız.

tain-ekmekçi	kasım-aralık 1592	XXX	Üsküdar 84 nolu sicil 917 [87b-6]	Saferu'l-ferd sene 1001.	Ekmekçi Nasireddin'in fırında ekmek pişirmeye tayin olduğu	Fırın tutmak Habbâz el-Hâc Nasreddin ta'yîn olundukda dâimâ nâni mütê'ahhid olup harcı ekmel işlemeğe mültezim oldu.
fırna fidan	1590-1591	Karye-i Bulgurlu	Üsküdar 84 nolu sicil 1212 [118b-2]	XXX	Nuh Bali b. Ali'nin, Mahmud Beşe'nin ekmek fırınına fidan getirmesi	Karye-i Bulgurlu sâkinlerinden Nuh Bâli b. Ali mahfil-i ikazâda Mahmud Beşe b. Abdullah er-râcil mahzarında takrîr-i kelâm edip mezbûr Mahmud Beşe'nin ekmek fırınında kifâyet mîkâârî fidan getirmeğe kâdir olduğum kadar eksik etmiyecek oldum dediği kelimâtî mezbûr dahi tasdik edip mâ vaka'â bi't-taleb kayd-ı sicil olundu.
kefil-simitçi	1590-1591	XXX	Üsküdar 84 nolu sicil 1330 [129a-1]	XXX	Nasreddin Bey'in simitçi olması ve kefilleri	Zikr olunan fırında el-Hâc Nasir b. Bekir nâm kimesne kadînden simidçi olup yine ekmekçiler kethüdâsı Şimo ve sâir ekmekçiler rızâsıyla simidçi olup mezbûr el-Hâc Nasir'a Dergâh-ı âlî yeniçerilerinden Mehmed Bey b. Ahmed Bey zarar ve ziyânına kefil oldum dediği kayd şud.
eksik arpa	1590-1591	XXX	Üsküdar 84 nolu sicil 1013 [87b-6]	XXX	Mustafa b. Abdullah'ın narhdan ziyadeye arpa sattığı	Budur ki: Acemioglanı zümresinden Mustafa b. Abdullah nâm kimesne arpa on ile on ikiye iken on dörder akçeye bey' eylediğini ikrâr edicek Muhtesib Hasan talebiyle tahrîr olundu.
ortak fırın	1590-1591	XXX	Üsküdar 84 nolu sicil 338 [32a-1]	XXX	Hacı İsa ile Seyyid Ali'nin ortaklık anlaşması	El-Hâc İsa b. el-Hâc Cemaleddin nâm kimesne mahfil-i şer'îde işbu Seyyid Ali b. es-Seyyid Mehmed mahzarında ikrâr ve takrîr-i merâm kılıp mezbûr Seyyid Ali'ye kîdvetü'l-emâcid ve'l-ekârim umdetü'l- mehâmîd ve'l-mekârim Sinan Paşa hazretlerinin Üsküdar'da vâkı' ekmek fırını dükkânında altı re's bârgîrimin üçünü ve dükkân-ı mezbûrun içinde vâkı' mâ-beynimizde ilm-i âdî ile ma'lûm âlât ve eshâb-ı fırınıni iki bin nakid akçeye bey' edip teslîm-i mebî' ve kabz- ı semen kıldığımız husûsun meblağ-ı mezbûr iki bin akçeyi ve kendi dahi iki bin akçe dahi çıkarıp zikr olunan fırında şerîk olduk kâydemiz berâber olmak şartıyla deyicek mezbûr Seyyid Ali dahi bi'l-muvâcehe tasdik eylediği kayd şud.

İstanbul'da el konan gemi	12 Haziran 1594	İstanbul	Rumeli Sadâreti 21. nolu sicil 138 [35a-1]	Tahrîren fi 23 Ramazan sene 1002.	Mahmud b. Ahmed'in korsanlar tarafından ele geçirildikten sonra kurtarılan ve İstanbul'da sahihsiz olduğu gerekçesiyle beytümâl emini tarafından el konulan gemisini geri alması	<p>Mahrûsa-i Selânik ahâlisinden işbu râfî'ül-Kitâb Mahmud b. Ahmed nâm yeniçeri Dîvân-ı refî'ül-bünyâna hâzır olup emâcid-i kirâm defterdârân-ı zevî'l-ihtirâm huzûrlarında hâlâ mahmiye-i Kostantiniyye'de beytümâl-i hâssa emîni olan kıdvetü'l-â'yan Mehmed Çelebi mahzarında takrîr-i kelâm edip bundan akdem Karamürsel dimekle ma'rûf yirmi iki zirâ' boylu bir mülk sefneme izdin nâm kasabadan mülh ve asel tahmîl edip mahmiye-i İstanbul'a getirirken Eşkinoz Adası limanında iki harbû kâfir gemisi zuhûr edip benim sefnemi basıldıkda ben firâr edip sefnemi kâfirler alıp giderler iken Tireli Hasan Reis nâm kimesne yolda rast geldikde kâfirler benim sefnemi bırakıp kaçmağın mezkûr Hasan Reis benim sefnemi alıp İstanbul'a getirdikde emîn-i müşârun-ileyh beytümâlâ âiddir deyû sefneme-i mezkûreye vâzî'ül-yed olmuşdur, mülkümdür taleb ederin dedikde gibbe's-suâl emîn-i müşârun-ileyh sefneme-i mezkûme müdde'î-i mezkûr Mahmud'un mülkü idğini inkâr edip iştişâd olundukda sefneme-i mezkûre meclis-i şer'a ihzân mümkün olan menkülatdan olmamağın üzerine varıp istimâ'-i şuhûd için Malkara kazâsından munfasil Mevlânâ Muhammed Efendi irsâl olunup mevlânâ-yı mezkûr sefneme-i merkûmenin üzerine varıp emîn-i mûmâ-ileyh tarafından husûs-i mezkûr için vekîl-i şer'f olan Receb Çelebi b. Hamza mahzarında udûl-i Müsliminden Abdi Reis b. Nebi ve Timur b. Abdullah er-râcil ve Memi Reis b. Abdullah ve el-Hâc Halil b. İlyas ve Cafer Bey b. Abdullah nâm kimesnelere sâlifü'z-zikr Hasan Reis getirdiği sefneye işâret edip fi'l-vâki' işbu sefneme müdde'î-i merkûm Mahmud'un mülk-i mahzı ve hakk-ı hâlisidir, biz bu husûsa şahidleriz şehâdet dahi ederiz deyû edâ-i şehâdet-i şer'iyye edip şehâdetleri ta'dil ve tezkiye olundukdan sonra müdde'î-i mezkûr ve emîn-i müşârun-ileyh şuhûd-i mezkûrunla mahfil-i kazâya udûl-i Müsliminden el-Hâc Hasan b. Abdullah ve el-Hâc Mustafa b. Abdurrahman nâm kimesnelere hâzırân olup müdde'î-i mezbûrdan da'vâ ve istişâd-i şer'f sâdir oldukda, sâlifü'z-zikr olan beş nefer şuhûd sefneme-i mezkûreyi işâret tarfki üzre ta'ÿin edip müdde'î-i mezkûr Mahmud'un mülk-i mahzı ve hakk-ı hâlisidir</p>
---------------------------	-----------------	----------	--	-----------------------------------	--	--

### EK 3: DÖNEME YOĞUNLAŞMA TABLOSU

Yıl	Belge Türü	Olay	Belgedeki Tarih	Belge No	Yer	Hicri yıl	Anlatı
1559	Arşiv	İstanbul'a zahire yollanması	24 Haziran 1559	MD 3, hüküm: 47	İstanbul		İbrâîî kadısına: İstanbul'a kayıklarla arpa gönderilmesi hakkında.
1559	Arşiv	İstanbul'a zahire yollanması	3 Temmuz 1559	MD 3, hüküm: 89	İstanbul		Kefe beyine: İstanbul'a arpa gönderilmesi hakkında.
1560	Arşiv	Narha Uyulmaması	14 Ağustos 1560	MD 3, hüküm: 1442	İstanbul		Ferecik kadısına: İstanbul için aldığı zahireyi narha muhalif olarak satan Yani oğlu Manol Reis'in Dersaadete gönderilmesine dair.
1560	Arşiv	İstanbul'a zahire yollanması	15 Ekim 1560	MD 3, hüküm: 1607	İstanbul		Kili, Ahyolu, Aydos, İbrail, Yanbol, Tuzla ve Varna kadılarına: İstanbul zahiresi için emirle gelen gemilerden maada mahsul verdirilmemesi hakkında.
1560	Arşiv	İstanbul'a zahire yollanması	24 Kasım 1560	MD 3, hüküm: 1653	İstanbul		Lapseki, Ezine, Biga ve Kızılca Tuzla kadılarına: Her kimde ki deranbar olmuş tereke varsa İstanbul'a yollansın
1560	Arşiv	İstanbul'a zahire yollanması	25 Kasım 1560	MD 3, hüküm: 1655	İstanbul		Silivri, Çorlu, Rodosçuk, Malkara, Pınarhisarı, Gelibolu, Köprülü, İpsala ve saire kadılarına: İstanbul'a Zahire gönderilmesi hakkında.
1560	Arşiv	İstanbul'a zahire yollanması	27 Kasım 1560	MD 3, hüküm: 1660	İstanbul		Yalakâbâd kadısına: Mevcut un ve bugday gibi zahirenin gemilere yüklenip İstanbul'a gönderilmesi hakkında.
1563	Kronik	sel	20 Eylül 1563	Danişmend,c.2, sayfa: 329	İstanbul		Bir gün 1 gece durmadan yağın yağmurda 74 binaya yıldırım immiş, Halkalı Deresi taşmıştır.Edirnekapi ve Topkapı surlarının arasından aşırp Yenibahçe'de Langa bostanlarına kadar birçok binayı yıkınsan ve hayvanın ölümüne sebep olmuştur. Padişah'ta etkielindi bu selden.

1563	Arşiv	Kaçakçılık	26 Ekim 1563	Üsküdar 26 nolu sicil 334 [25b-3]	Cezîre-i Marmara'da Kıryazi v. Minol nam zimmi	Tahriren fi 8 Rebi'ilevvel yevmi's-sülasa min şuhûri sene 971	Kiryazi v. Manol'un gemiyi İstanbul iskelesine getirmeyi taahhüt etmesi
1563	Arşiv	Nüfus	8 Kasım 1563	Üsküdar 26 nolu sicil 362 [28b-3]	Kaza-i Şile'ye tabi karye-i Kara'da	Tahriren fi 21 Rebi'ilevvel sene 971	Kaza-i Şile'ye tabi karye-i Kara'dan Burhan b. Şehsuvar'ın Üsküdar'dan eski yerine dönmesi.
1563	Arşiv	Sahte Para	Kasım - Aralık ortası 1563	Üsküdar 26 nolu sicil 434 [36a-2]	Karye-i Kartal'dan hâliyâ nevbetçi olan Hızır	Vaka'a't-tahrir fi evasıtı Rebi'ilahir sene 971	Kaza-i Ankara'dan karye-i Hacı Murad'dan Yahya b. İbrahim Fakih'in arpa için verdiği paraların sahte çıkması
1563	Arşiv	Eksik Ekmek	Kasım - Aralık sonları 1563	Üsküdar 26 nolu sicil 504 [42b-3]	Karye-i İstavros'da	Vaka'a't-tahrir fi evahiri Rebi'ilahir sene 971	Karye-i İstavros'dan Yani b. Kosta'nın eksik ekmek sattığı
1563	Arşiv	Eksik Ekmek	Kasım - Aralık sonları 1563	Üsküdar 26 nolu sicil 506 [42b-5]	Karye-i Çengel'de	Vaka'a't-tahrir fi evahiri Rebi'ilahir sene 971	Karye-i Çengel'den Dimo v. Minas eksik ekmek sattığı
1563	Arşiv	Eksik Ekmek	Kasım - Aralık sonları 1563	Üsküdar 26 nolu sicil 507 [42b-6]	Karye-i Çengel'de	Vaka'a't-tahrir fi evahiri Rebi'ilahir sene 971	Karye-i Çengel'de dükkandar olan Yani b. Farkan'ın eksik ekmek sattığı
1563	Arşiv	Eksik Ekmek	Aralık - Ocak başları 1563/1564	Üsküdar 26 nolu sicil 537 [45b-1]	Karye-i Çengel'de	Vaka'a't-tahrir fi evaili Cemaziyelevvel sene 971	Karye-i Çengel'den Ferkara Yani'nin eksik ekmek sattığı
1562 - 1563	Arşiv	Eksik Ekmek	XXX	Üsküdar 26 nolu sicil 919 [86a-4]	XXX	XXX	Yani v. Nikola'nın eksik ekmek sattığı
1562 - 1563	Arşiv	Eksik Ekmek	XXX	Üsküdar 26 nolu sicil 920 [86a-5]	XXX	XXX	Ekmekçi Todor'un eksik ekmek sattığı
1562 - 1563	Arşiv	Eksik Ekmek	XXX	Üsküdar 26 nolu sicil 922 [86a-7]	XXX	XXX	Ekmekçi İsa b. Receb'in eksik ekmek satması
1564	Arşiv	Eksik Ekmek	Mart - Nisan başları 1564	Üsküdar 26 nolu sicil 921 [86a-6]	XXX	Tahriren fi evaili Şa'bani'l-mu'azzam sene 971	Ekmekçi İsa b. Habbaz Receb b. Yunus'un eksik ekmek sattığı



1564 - 1565	Arşiv	Kıtlık	1564-1565	MD 6/1, Hüküm: 226	Dubrovnik, Sakız, Rodos, Limni, İstanköy, Midilli, Tarhanyat, Androz Adası		Tereke sıkıntısı çeken Dubrovnik, Sakız, Rodos, Limni, İstanköy, Midilli, Tarhanyat, Siğacık ve Seferhisar halkına tereke satılması.
1564 - 1565	Arşiv	Kıtlık	1564-1565	MD 6/2, Hüküm: 824	Androz Adası		Kıtlık nedeniyle Androz Adası'na Ağrıboz'dan tereke verilmesi
1564	Arşiv	İstanbul'da Sel	31 Aralık 1564	MD 6/1, Hüküm:548	İstanbul	Fî 27 Cumâde'l-ülâ, sene: 972	Selden tahrib olan İstanbul su yollarını tamir işinde çalıştırmak üzere Edirne, Üsküb, Siroz, Selanik, İnöz, Gelibolu ve Ferecik kadlıklarında bulunan neccârların gönderilmeleri.
1564	Arşiv	İstanbul'da Sel	1564	MD 6/1, Hüküm:555	İstanbul		
1565	Arşiv	İstanbul'da Sel	5 Şubat 1565	MD 6/1, Hüküm:682	İstanbul	Fî 4 Receb, sene: 972	Kastamonu, Taşköprü ve Zeytin kadlıklarında bulunan bennâ, neccar ve arka hamallarının İstanbul suyolunda çalıştırmak üzere nevrûda Südde-i Saâdet'e gönderilmesi.
1565	Arşiv	Kıtlık	16 Şubat 1565	MD, 6numara c.1, hüküm 731.	İapseki		Kıtlıktan dolayı İapseki kazâsi halkına ve askere lâzım olan terekenin Gelibolu'dan parası ile temin edilmesine izin verildiği.
1565	Arşiv	Veba Salgını	17 ekim 1565	MD 5, hüküm: 369	Karaman		
1565-1566	Arşiv	İstanbul'da darlık	1565-1566	MD 5, hüküm: 462	İstanbul		
1565-1566	Arşiv	İstanbul'da darlık	1565-1566	MD 5, hüküm: 483	İstanbul		hububat kıtlığı
1565-1566	Arşiv	İstanbul'da darlık	1565-1566	MD 5, hüküm: 585	İstanbul		zahire kıtlığı
1565-1566	Arşiv	İstanbul'da darlık	1565-1566	MD 5, hüküm: 587	İstanbul		1560'lardan itibaren ülkede kuraklık görüldü, kayıtlara geçen en yağışlı yıl 1565 yılında Edirne ve Sofya'da büyük çaplı seller oldu. Yoğun kar yağışı da bildirildi.
1565-1566	Arşiv	İstanbul'da darlık	1565-1566	MD 5, hüküm: 595	İstanbul		Malta kuşatması büyük bir yenilgi ile sonuçlandı.

1565-1566	Arşiv	İstanbul'da darlık	1565-1566	MD 5, hüküm: 596	İstanbul			Kavala kaptanına: İstanbul zahiresi için kıyıldaki iskelelerden gemilerine tereke yükleyen bazı gemicilerin, terekeyi başka yerlere götürüp sattıkları haber alındığından, bu durumun önüne geçmek için tereke yüklü gemileri, içlerine güvenilir adamlar koyarak Boğazhisari'na kadar getirtmesi
1565-1566	Arşiv	İstanbul'da darlık	1565-1566	MD 5, hüküm: 861	İstanbul			Madrabazların depoladıkları buğday, pirinç ve kuru meyvenin gemilere yükletilip İstanbul'a gönderilmesi
1565-1566	Arşiv	İstanbul'da darlık	1565-1566	MD 5, hüküm: 867	İstanbul			İstanbul'da zahire sıkıntısı çekildiğinden Malkara ve Tekfurdağı'nda madrabazların ve gerekirse diğer kişilerin ellerindeki zahirenin alınıp İstanbul'a gönderilmesi.
1565-1566	Arşiv	Hububatta fiyat artışı	1565-1566	MD 5, hüküm: 813	Mısır			İstanbul'un ihtiyacı için Selanik'te bulunan rençber gemilerine buğday yüklenerek İstanbul'a gönderilmesi.
1565-1566	Arşiv	Usulsüzlük	1565-1566	MD 5, hüküm: 948	İstanbul			Keşan, hayrabolu, Tekfurdağı kadılarına: İstanbul'da zahire sıkıntısı olduğunda kazalarında kimde tereke varsa İstanbul'a gönderilmesi
1565-1566	Arşiv	et kıtlığı	1565-1566	MD 5, hüküm: 1244	İstanbul			İstanbul'dan Ağrıboz'a varıncaya kadar yollarda bulunan kazaların kadılarına
1565-1566	Arşiv	Usulsüzlük	1565-1566	MD 5, hüküm: 1267	İstanbul			Bursa beyi ile Mihaliç ve Aydıncık kadılarına : İstanbul'da arpa, buğday ve alef sıkıntısı çekildiğinden, her kimde zahire varsa gemilerle İstanbul'a yollanması
1565-1566	Arşiv	yolsuzluğun yol açtığı kıtlık	1565-1566	MD 5, hüküm: 1268	İstanbul			Ahyolu, Varna ve Balçık kadılarına İstanbul'da arpa ve buğday sıkıntısı çekildiğinden sipâhi, madrabaz vs. elinde bulunan terekenin yollanması

1565-1566	Arşiv	Usulsüzlük	1565-1566	MD 5, hüküm: 1268	İstanbul			İnebahtı beyi ile İnebahtı, Gümülcine, Karasu Yenicesi, Hayrabolu, Keşan ve Malkara kadrlarına İstanbul'da zahîre sıkıntısı çekildiğinden, kimin anbarında tereke ve arpa varsa gönderilmesi
1582-1583	Arşiv	Narh Kontrolü	XXX	Üsküdar 56 nolu sicil 237 [38b-4]	Mahalle-i ma'murede	Tahrîren fi tarihi mezbur	Mamure mahallesinde yapılan narh kontrolü	
1582-1583	Arşiv	Eksik Ekmek	XXX	Üsküdar 56 nolu sicil 237 [38b-4]	Mahalle-i ma'murede	Tahrîren fi tarihi mezbur	Mamure mahallesinde yapılan narh kontrolü- Aşağı fırının eksik ekmeği sattığı. Tokmak nam ekmeğinin ekmeği pişmemiş.	
1583	Arşiv	Eksik Ekmek	Ocak - Şubat başları 1583	Üsküdar 56 nolu sicil 480 [75a-1]	Ali Ağa fırını	Tahrîren fi evaili sehri Muharremi'l-haram [min suhuri sene 991]	Ali Ağa fırınında ekmeği satışında narha uyulmadığı	
1583	Arşiv	Eksik Ekmek	Ocak - Şubat başları 1583	Üsküdar 56 nolu sicil 481 [75a-2]	Mahalle-i ma'murede Ali Ağa fırını	Tahrîren fi evaili sehri Muharremi'l-harâm min sühûri sene 991	Ali Ağa fırınında ekmeği satışında narha uyulmadığı	
1583	Arşiv	Eksik Ekmek	Mart - Nisan başları 1583	Üsküdar 56 nolu sicil 475 [74a-2]	Mahalle-i ma'murede	Tahrîren fi evaili sehri Rebi'llevvel min suhuri sene 991	Mamure mahallesini fırını ekmeği satışında narha uymuyor	
1583		Ekmek Kitliği	Mart 1583	Edward Webbe'den alıntılan Karademir, Zafer, s.183.	İstanbul	XXX	1583 Mart'ında İstanbul'da yaşanan kıtlıkta bi İngiliz penny'si (kuruşu) olan somun ekmeği, adete 5 şilin altın kadar değerlenmiştir.	
1583		Savaş ve Kitlik	1583-1584	Sam, White, 137	XXX	XXX	Bir kuraklık kitlik zamanı olan bu yıllar aynı zamanda İran Savaşı'nın derinleştiği yıllardır.	
1583		Kuraklık	1583 Yazı	Sam, White, 123-124	XXX	XXX	Suriye'de 1583 yazında başlayan kuraklık feci sonuçlar doğurdu. 1585 yılında Anadolu'ya, Ege bölgesine ve zamanla Balkanlara doğru genişleyerek imparatorluk genelinde sıkıntılar yarattı. Bir çok yerden hasat yapılamadığına, değirmenlerin dönemeğine dair haberler geliyordu.	

1590 - 1591	Arşiv	Kaçakçılık	XXX	Üsküdar 84 nolu sicil 805 [76b-4]	Mahruse-i Üsküdar	XXX	Bakkal olmadıkları halde dışarıdan gelen zahireyi gizlice alıp-satan Hasan, Zülfikar ve Mustafa
1590 - 1591	Arşiv	Eksik Ekmek	XXX	Üsküdar 84 nolu sicil 1141 [110b-4]	Davud Paşa fırını	XXX	Davud Paşa Fırınında eksik ekme satıldığı
1590 - 1591	Arşiv	Eksik Ekmek	XXX	Üsküdar 84 nolu sicil 1198 [116b-6]	Mahruse-i Üsküdar'da	XXX	Ekmekçilerin munavebe (eskimiş/nöbetleşme) ile ağır ekme pişirmeleri, bu nizamın uymayanların cezalandırılmaları
1590 - 1591	Arşiv	Eksik Ekmek	XXX	Üsküdar 84 nolu sicil 1310 [128a-1]	XXX	XXX	Ekmekleri eksik tartıp, çığ pişirenlere ceza verilip fırın sahiplerine ceza verilmemesi
1590 - 1591	Arşiv	Eksik Ekmek	XXX	Üsküdar 84 nolu sicil 1314 [128b-1]	XXX	XXX	Ekmeği noksan satanlar: Mehmed Bey dükkanında noksan dirhem 127. Şimon'un bir akçe ekmeğinde noksan dirhem 30
1590 - 1591	Arşiv	Eksik Ekmek	XXX	Üsküdar 84 nolu sicil 1328 [128b(2)-1]	XXX	XXX	Simid fırınında noksan dirhem 142
1590 - 1591	Arşiv	Eksik Ekmek	XXX	Üsküdar 84 nolu sicil 1375 [131a-8]	XXX	XXX	Mehmed Yeniçeri'nin eksik ekme satığı
1590 - 1591	Arşiv	Kefillik	XXX	Üsküdar 84 nolu sicil 179 [17b-9]	XXX	XXX	İsa b. Cemaleddin'in dükkanında tezgahtar olmak isteyen Mehmed b. Hasan'a kefil bulunduğu
1590-1591	Arşiv	Esnaf Düzenlenmesi	1590-1591	Üsküdar 84 nolu sicil 262 [25b-5]	XXX	Tarihu'l-mezbur.	Çöreğin yine börekçiler tarafından yapılması
1590-1591	Arşiv	Kefillik	1590-1591	Üsküdar 84 nolu sicil 1330 [129a-1]	XXX	XXX	Nasreddin Bey'in simiçi olması ve kefilleri
1590-1591	Arşiv	Eksik Arpa	1590-1591	Üsküdar 84 nolu sicil 1013 [87b-6]	XXX	XXX	Mustafa b. Abdülilah'in narhdan ziyadeye arpa satığı

1592	Arşiv	Esnaf Düzenlemesi	22 Şubat 1592	Üsküdar 84 nolu sicil 1014 [95a-1]	İstanbul	Tahriren fi'l-yevmi't-tasi' şehri Cemaziyelevvel sene elf.	Suyolu memlahası mültezimlerinin tuzları satılmadan İstanbul, Galata, Haslar ve Üsküdar'da tuz satılmaması, satılacaksa mültezimlerin buna nezaret etmeleri
1592	Arşiv	Arpa Hırsızlığı	Şubat-Mart ortaları 1592	Üsküdar 84 nolu sicil 746 [71b-1]	Tilbaşer nahiyesine tabi Rum Evlek Kebir'den Hacı Ebu Sefer	Tahriren fi evasırı Cemaziyelahir sene elf	Hacı Ebu Sefer b. Ebu Nasr'ın anbarından arpa çalındığı
1592	Arşiv	Sahte Para	19 Mayıs 1592	Üsküdar 84 nolu sicil 1033 [98b-1]	İstanbul	Tahriren fi'l-yevmi's-sabi' [min] şehri Şa'bani'l-mu'azzam sene elf.	İstanbul'daki sahte ve eksik ayarlı paraların darphaneye getirip yenileriyle değiştirmeyenlerin cezalandırılması
1592		Veba -Açlık	1592 Sonbaharı	Peter Ian Kuniholm	Şam	XXX	XXX
1592	Arşiv	Esnaf Düzenlemesi	Ekim-Kasım sonları 1592	Üsküdar 84 nolu sicil 842 [80b-5]	Mahruse-i Üsküdar'da	Tahriren fi evahiri Muharremi'l-haram sene ihda ve elf.	Davud Paşa firmanın fundası iltizamı
1592	Arşiv	Esnaf Düzenlemesi	kasım-aralık 1592	Üsküdar 84 nolu sicil 917 [87b-6]		Saferu'l-ferd sene 1001.	Ekmekçi Nasiredin'in fırında ekmeğe pişirmeye tayin olduğu
1592		Veba	1592	İnalçık, İstanbul, DIA; 236	İstanbul	XXX	günde bin kişi salgından ölüyordu.
1592	Kronik	Buğday Fiyatları		Selaniki Mustafa, s.276			1592 ramazan ayında muhtekir mahzenleri yıkılınca buğday fiyatları yarı yarıya düştü.
1592		Kıtlık		Sam White, 198	Şam		Şam'da kıtlık
1592		Ağır Salgın		Sam, White, 211	İstanbul		muhacir akından dolayı salgın
1592-1593		Kuraklık	1592-1593	Karademir, Zafer, İmparatorluğun Açıklık İmtihanı, s.49	XXX	XXX	XXX

1594					İtalya		çiftçi olmadıktan tarım yapmadı. İtalya kuzey ülkelerinden önemli miktarda tahıl ithal etti
1595	Soğuklardan Dolayı Ekmek Sıkıntısı	1595 Ocak	Peter Ian Kuniholm Kılıç, Orhan, Osmanlı Devleti'nde Meydana Gelen Kitlikler, Türkler, c.10, Yeni Türkiye Yay., Ankara, 2002, s.724				Şiddetli soğuk ve fırtına yüzünden şehre gemiler gelememiş, değirmenler çalışmamış ve şehirde ciddi bir ekmek sıkıntısı baş göstermiştir. Daha önce 2 akçeyle satılan ekmek 3 akçeyle satılmış ve kimse narha uymayarak istediği mala istediği fiyata satmaya başlamıştır.
1595	Kötü Havadan Dolayı Zahire sıkıntısı	1595 Şubat	Venedik Sefiri marco Vernier, s.210-211 (Sam White alıntı)				Venedik sefiri kıtlığın muazzam olduğunu ve havalanın kötüye gittiğini yazar. Hava muhalefeti dolayısıyla gemiler limana girip tahıl boşaltmadığından devlet karadan yük hayvanlarıyla erzak getirmek zorunda kalır.
1595	Soğuklardan Dolayı Ekmek Sıkıntısı		Sam, White, 201				Tuna nehri Şubattan nisana kadar 3 ay boyunca donduğu için ordunun akın yapması zorlaştı. İlkbaharda hasat kötü gitti. Yazın buzlar eriyince Tuna taşıtı osmanlı askeri açlık çekti, salgın başladı.
1595	Soğuklardan Dolayı Ekmek Sıkıntısı		selaniki, s.444		İstanbul		1595 kışının ağır şartları altında şiddetli fırtınalar nedeniyle zahire taşıyan gemilerin şehre gelememesi ekmek kıtlığına neden oldu.
1595	Fare İstilasası	1595 yazı	Kılıç, Orhan, Osmanlı Devleti'nde Meydana Gelen Kitlikler, Türkler, c.10, Yeni Türkiye Yay., Ankara, 2002, s.725			Kudüs	Kudüs'te fare istilasası sebebiyle ekin alınmamış, ciddi sayılabilecek hububat sıkıntısı yaşanmıştır.

1595		Fırtına-Buğday Gemileri Battı	1595 Ekim	Braudel, akdeniz dünyası, 60	İstanbul	İstanbul yakınlarında buğday yüklü teknelerden yüz kadarı bu darbede battı.
1595		Sefer, Kuraklık ve Celali İsyanları	1595 sonları	Sam, White, 223		1595 yılı normal bir yıl değildi; kuraklık, salgınlar, kıtlık kaynakları azaltmıştı bu durumda III.Mehmet safere çıkarken Karaman'dan 200 bin koyun istedi (bu sayı normal şartlarda da zorlayıcı bir sayıydı) koyun yoksul halkın darlık zamanlardaki tek güvencesiydi. Bu tedarikin zorla almaya, yağmalamaya vardığı üşünülebilir. Bu talep Karaman'da ve imparatorlukta isyanın tetikleyicisi olmuş olabilir. Halkın direnci kartopu gibi büyüyerek Celali İsyanlarının başlatıcısı oldu.(223)
1594-1596		Adriyatik'te şiddetli fırtınalar nedeniyle işe aksaklığı		Sam White, 198		Şiddetli fırtınalar Adriyatik'i vurarak işe aksaklığına neden oldu. İmparatorluğu Suriye den Balkanlara ve daha da ötesine kadar saran kıtlıklar, salgınlar ve karışıklıklar da durumu kötüleştiriyordu.

1595	Kronik	Şiddetli kış nedeniyle ekme ve et kılığı			Selaniki II, s.444 ve Sam White, 56	Fırtına ve soğuk yüzünden gemiler işlemez, değirmenler dönmez. Ekme kılığı. (Venedik sefiri Marco Vernier, 1595 Şubatında kılığın muazzam olduğunu ve havaların kötüye gittiğini yazar. Hava muhalefeti dolayısıyla gemiler limana girip tahıl boşaltmadığından devlet karadan yük hayvanlarıyla erzak getirmek zorunda kalır. Ve ekler "ekmek sıkıntısının aşırı et açığının ve diğer bir çok şeyin bağlandığı başka bir sebep hep var; o da kalabalık halka ait erzakin büyük bir bölümünü çekip alan Eflak'taki savaş. Öte yandan bu yıl Macaristan'a gönderilen muazzam ordu her bölgeden en büyük miktarda erzak almış bulunuyor." )
1595-1596		İaşe Sorunu ve kılık			Sam, White, 201	1595-1596 kış 1594 kışından daha sert geçti, oğun kar ve taşkımlar oldu. Önce Bosna'da sonra Macaristan sınırı boyunca kılık baş gösterdi Yeterli iaşe alamayan asker yerel kaynaklara dadanınca halk köylerden kaçmaya başladı.
1595-1598		Açlık			Peter Ian Kuniholm	Anthony Sherey Anadolu'nun çoraklaştığını rapor ediyor.
1596	<b>Kronik</b>	Kılık	1596 mart		Selaniki, 579,592	Temel gıdalarda fiyatlar fırlamış, halk kılıkla başbaşa kalmış. Mayıs ayında yitecek iyice tükenmeye başlayınca enginlere ziyafet yasağı geldi ve padişah erkanyla duaya çıktı.
1596		Kuraklık ve Kılık	1596 yazı		Karadenir, zafer, İmp. Açlıkla İmtihani, s.47	1596 yazı İstanbul'da oldukça kurak geçmiş ve Ağustos ortalarında kılık ve ardından pahalılık görülmüştür. Karaborsacıların da etkisiyle insanlar kışlık zahire bulamamaktan korkmuştur. (selaniki s.624)



1596	Kronik	Kuraklık ve hububat kıtlığı	1596 yaz başları	Selaniki II, s.600 ve 624			Hububat ve zahire kıtlığı
1596	Kronik	Hububat Fiyatlarında Artış		Selaniki, 600.			Padişahın Haçova seferi piyasalardan daha fazla mal çekilmesine neden oldu. Yola çıkacak yeniçeriler hububatı zorla aldı, dükkanlar kapandı, arpanın kilesi 50 akçenin üzerine çıktı.
1596		Kuraklık ve Karaborsacılık	1596 Yazı	Kılıç, Orhan, Osmanlı Devleti'nde Meydana Gelen Kıtlıklar, Türkler, c.10, Yeni Türkiye yay., Ankara, 2002, s.726			1596 yazı İstanbul ve çevresinde kuraklık sebebiyle sular çekilmiş ve çeşmeler kurumuştur, bu da yiyecek sıkıntısı yaratmıştır. Karaborsacılar stok yaparak fazla fiyattan satmaya başla mışlardır. Bu da kıtlığın etkisini arttırmıştır.
1596	Kronik	Kıtlık ve Hububat Fiyatlarında Artış		Selaniki II, sayfa 853 den alıntı		İstanbul	1596 yılında İstanbul'daki kıtlık sırasında otluk ve arpa fiyatları aşırı yükselmmişti. Etin 1 kıyyesi ise 15 akçeyle bulunamıyordu.







HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
YÜKSEK LİSANS TEZ ÇALIŞMASI ORJİNALLİK RAPORU

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
TARİH ANABİLİM DALI BAŞKANLIĞI'NA

Tarih: 24/02/2017

Tez Başlığı : XVI. YÜZYILIN İKİNCİ YARISINDA İSTANBUL'UN EKMEĞİ: İLLE SOMUN

Yukarıda başlığı/konusu gösterilen tez çalışmamın a) Kapak sayfası, b) Giriş, c) Ana bölümler ve d) Sonuç kısımlarından oluşan toplam 163 sayfalık kısmına ilişkin, 24/02/2017 tarihinde tez danışmanım ile birlikte Turnitin adlı intihal tespit programından aşağıda belirtilen filtrelemeler uygulanarak alınmış olan orijinallik raporuna göre, tezimin benzerlik oranı % 6 'dır.

Uygulanan filtrelemeler:

- 1- Kaynakça hariç
- 2- Alıntılar hariç
- 3- 5 kelimedenden daha az örtüşme içeren metin kısımları hariç

Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tez Çalışması Orijinallik Raporu Alınması ve Kullanılması Uygulama Esasları'nı inceledim ve bu Uygulama Esasları'nda belirtilen azami benzerlik oranlarına göre tez çalışmamın herhangi bir intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.

Gereğini saygılarımla arz ederim.

Tarih ve İmza

Adı Soyadı: Eda ÇEKİL  
Öğrenci No: N12237136  
Anabilim Dalı: Tarih  
Programı: Tezli Yüksek Lisans  
Statüsü:  Y.Lisans  Doktora  Bütünleşik Dr.

25.02.2017

**DANIŞMAN ONAYI**

UYGUNDUR.

Doç. Dr. Özlem SERT





HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
TEZ ÇALIŞMASI ETİK KURUL İZİN MUAFİYETİ FORMU

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
TARİH ANABİLİM DALI BAŞKANLIĞI'NA

Tarih: 24/02/2017

Tez Başlığı : XVI. YÜZYILIN İKİNCİ YARISINDA İSTANBUL'UN EKMEĞİ: İLLE SOMUN

Yukarıda başlığı/konusu gösterilen tez çalışmam:

1. İnsan ve hayvan üzerinde deney niteliği taşımamaktadır,
2. Biyolojik materyal (kan, idrar vb. biyolojik sıvılar ve numuneler) kullanılmasını gerektirmemektedir.
3. Beden bütünlüğüne müdahale içermemektedir.
4. Gözlemsel ve betimsel araştırma (anket, ölçek/skala çalışmaları, dosya taramaları, veri kaynakları taraması, sistem-model geliştirme çalışmaları) niteliğinde değildir.

Hacettepe Üniversitesi Etik Kurullar ve Komisyonlarının Yönergelerini inceledim ve bunlara göre tez çalışmamın yürütülebilmesi için herhangi bir Etik Kuruldan izin alınmasına gerek olmadığını; aksi durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.

Gereğini saygılarımla arz ederim.

Tarih ve İmza

Adı Soyadı: EDA ÇEKİL

Öğrenci No: N12237136

Anabilim Dalı: TARİH

Programı: TEZLİ YÜKSEK LİSANS

Statüsü:  Y.Lisans  Doktora  Bütünleşik Dr.

25.01.2017

**DANIŞMAN GÖRÜŞÜ VE ONAYI**

UYGUNDUR

Doç. Dr. Özlem SERT

Detaylı Bilgi: <http://www.sosyalbilimler.hacettepe.edu.tr>

Telefon: 0-312-2976860

Faks: 0-3122992147

E-posta: [sosyalbilimler@hacettepe.edu.tr](mailto:sosyalbilimler@hacettepe.edu.tr)

