

DOI No: <http://dx.doi.org/10.14225/Joh1502>

Geliş Tarihi: 02.12.2018

Kabul Tarihi: 30.04.2019

## **18.YÜZYILDA OSMANLI DONANMASINA PEKSİMET TEDARİKİ**

**Mehmet TAŞ<sup>1</sup>**

### **ÖZET**

Osmanlı donanması birbiriyle bağlantılı dört donanmanın birleşmesinden oluşmaktadır. Bunlardan birincisi İstanbul yani Tersane-i Amire'deki donanma ikincisi derya beylerinin donanması üçüncüsü Mısır donanması, dördüncüsü ise Garb Ocakları donanmasıdır. Bu donanma kalyondan şaykaya varıncaya kadar bir dizi gemiden oluşmaktadır. Mart ayında sefere çıkmakta altı ay kadar denizlerde kaldıktan sonra kasım ayında her bir donanma kışlayacakları üslere dönmektedirler. Osmanlı donanmasının 18. yüzyıldaki asıl savaş gemisi kalyonlardır. Kalyonlar çok sayıda topu içinde barındırabilen, yelkenle yol alan, mürettebatı fazla ve yüksek gövdeli gemilerdir. Bu gemiler önceki yüzyıllarda da nakliye amacıyla kullanılmasına rağmen savaşçı kimliğine bu yüzyılda kavuşmuştur. Osmanlı Devleti'nin düşmanı olan Venedik'in Girit savaşlarında bu gemi ile Osmanlılara karşı başarılar kazanması Osmanlıların bu gemi türünü asıl savaş gemisi olarak seçmelerinde etkili olmuştur. Kalyonların inşası ve donatımı 18. yüzyılda önemli bir meseleydi. Kalyonların kerestesi Kaz dağları ve Kocaeli'nden, kendir ve urgamı Samsun ve Bafra'dan, üstüpusü Mısır'dan, teli Ünye, Çarşamba ve Perşembeden, yelken bezleri Çanakkale'den don yağışı ise Eflak'tan geliyordu. Yapımı masraflı olup yapımı tamamlandıktan sonra hekim, marangoz, oymacı, burgucu ve yelkenci gibi önemli bir uzman işgücüne sahip olmayı gerektiriyordu. Gemilerde bu insanları ve savaşçı unsurları sefer zamanı aç bırakmamak önemli bir konuydu. Peksimet gemi personelinin uzun zaman gemilerde görev yapabilmeleri için lüzumlu bir malzemeydi. Bu malzemenin hazırlanması, pişirilmesi, masraflarının karşılanması, depolanması ve dağıtılması insan ve kaynak temelinde önemli bir örgütlenme ihtiyacını da beraberinde getiriyordu. <

**Anahtar Kelimeler:** Peksimet, Ekmek, Osmanlı Donanması, Kalyonlar, Tersane-i Amire

---

<sup>1</sup> Tarih Öğretmeni, Hatay Dörtyol Fen Lisesi (e mail: mehmet-tas@msn.com)

## Rusk (Peksimet) Supply For Ottoman Hardware In 18th Century

### ABSTRACT

The Ottoman navy is composed of four interconnected navies. The first one is the navy in the shipyard in İstanbul, the second navy of the sea senior, and the third navy in the Egypt, and the fourth navy of North Africa States (Garb Ocakları). This navy is made up of a series of ships from the galleon to the booze. After march in the seas for six months, each navy will return to their bases in November.

The Ottoman navy's original war ship in the 18th century is galleons. Galleons can accommodate a large number of cannons, sailing, and crews with large and high-bodied vessels. Although these ships were used for transportation purposes in the previous centuries, they gained their identity as a warrior in this century. Venice, the enemy of the Ottoman Empire, gained success against the Ottomans with this ship in the wars of Crete. The construction and equipment of galleons was an important issue in the 18th century. The timber of the galleons came from Kaz Mountains and Kocaeli, and the hemp and rope were from Samsun and Bafra, from the upper part of Egypt, from the wire of Ünye, from Wednesday and Thursday, while the sails from Çanakkale were coming from Eflak. Its construction was costly and, after completion of its construction, it required a significant specialist labor force, such as physicians, carpenters, engravers, augerer and sailors. It was an important issue not to leave these people and warriors on the ships hungry at the time of the voyage. Rusk (dried bread) was a necessary material for the crew to serve on ships for a long time. The preparation, cooking, costing, storage and distribution of this material brought about an important need for human and resource organization.

**Key Words:** Rusks, Bread, Ottoman Navy, Galleons, Tersane-i Amire

### Giriş

Halk dilinde kurutulmuş ekmek anlamına gelen Peksimet Türk Dil Kurumu sözlüğüne göre pişirildikten sonra dilimler halinde kesilerek ısı ile kurutulmuş ve uzun süre bayatlamadan tüketilebilen ekmeği ifade eder. Kamus-ı Bahri de ise sefer zamanı mürettebata ekmek yerine verilen özel olarak imal edilmiş ve kurutulmuş nimet olarak tanımlanmıştır.<sup>2</sup> Gemici Dili isimli başka bir sözlükte ise peksimet, ekmek tedarik edilmeyecek kadar uzun seferlerde yiyecek olarak mürettebata verilen kurutulmuş bir tür ekmek türü olarak tanımlanır.<sup>3</sup> Bu

---

<sup>2</sup> Süleyman Nutki, **Kamus-ı Bahri**, (Hazırlayan Mustafa Pultar), Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2011, s. 229

<sup>3</sup> Lütfi Gürçay, **Gemici Dili**, Deniz Basımevi, İkinci Baskı, İstanbul, 1962, s. 319

tanımların ortak özelliği peksimetin, denize açılan donanma mürettebatına yiyecek olarak verilen özel hazırlanmış ekmek olmasıdır.

Günümüzde farklı lezzet ve biçimlerde peksimetler yapılırsa bile ortalama bir peksimetin yapılışı aşağı yukarı aynıdır. Önce elemiş ekmeçlik buğday unu içine su katılmak suretiyle önce düşük devirde daha sonra yüksek devirde olmak üzere 5-6 dakika yoğrulmaktadır. Hamur içine tuz ilave edilerek 10 dakika daha yoğrulmaya devam edilmekte daha sonra ise hamur içine yaş maya ilave edilmektedir. Hamur 2-3 dakika kadar daha yoğrulduktan sonra tezgâh üzerine alınarak oda sıcaklığında 5-10 dakika kadar kitle fermantasyonuna bırakılmaktadır. Bu süre hamuru yapısına göre uzayıp kısalabilmektedir. Kuvvetli hamurlar için daha uzun bir süre gerekirken zayıf hamurlar için daha kısa bir süre yeterli olabilmektedir. Fermantasyon sonunda hamur içindeki fazla karbondioksiti uzaklaştırmak için hamur alt üst edilmekte ve 250 gramlık bezeler halinde dizilerek 30 dakika ara dinlendirmeye bırakılmakta<sup>4</sup> daha sonra ise fırında verilerek pişirilmektedir.<sup>5</sup>

Ekmeğe, temel besin maddesi olarak donanmada her gün ihtiyaç vardı. Taze ve yeni pişmiş ekmeğe günlük olarak sahip olmak her zaman mümkün olmadığından ekmeğin bozulmadan uzun süre saklanacak şekilde pişirilmesi gerekiyordu. Bunun yöntemi ise ekmeği iki kez fırınlamaktı. Bu pişirme tekniğinin Latince adı olan *bis-coto* sözcüğü İtalyanca'ya *biscotti*, Fransızca ve İngilizce'ye ise *biscuit* olarak geçmiştir. Eski zamanlardan beri peksimete rağbet edilmesinin nedeni pişirme tekniği sayesinde uzun ömürlü bir yiyecek maddesi haline gelmesi ve ihtiyaç duyulduğunda yemeye müsait hale gelerek çanta, torba, kese vs. saklandığı yerden alınıp isteğe göre suya ve çorbaya batırılarak tüketilebilmesiydi.<sup>6</sup>

Osmanlı donanmasında kullanılan peksimette ise peksimet, günlük ekmekten farklı olarak maya konulmadan, hamura su ve tuz ilave edilerek yapılmaktaydı. Hamur yoğrulduktan sonra bir süre bekletilmekte ve daha sonra

---

<sup>4</sup> Hülya Gül-Sultan Acun, "Günümüze Değişmeden Gelen Bir Lezzet: Peksimet," **III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu**, 10-12 Mayıs 2012, Konya, s. 690

<sup>5</sup> Günümüze Değişmeden Gelen Bir Lezzet: Peksimet isimli bildirisini şahsımla paylaşma inceliğinde bulunan Süleyman Demirel Üniversitesi öğretim üyesi Hülya Gül'e teşekkürü borç bilirim.

<sup>6</sup> Yusuf Alperen Aydın, **Müteşebbis ve Devlet, 18. Yüzyılda Peksimetçibaşı Nureddin Ağa'nın Yükselişi**, Kitabevi, İstanbul, 2016, s. 10

## 18.Yüzyılda Osmanlı Donanmasına Peksimet Tedariki

parçalara ayrılarak kızgın olmayan fırında rutubeti kaybolana kadar pişirilmekteydi. Pişirildikten sonra da nemsiz ortamlarda muhafaza edilerek bozulup kullanılmaz hale gelmesinin önüne geçilmeye çalışılmaktaydı.<sup>7</sup> Osmanlı coğrafyasında peksimet kelimesinin kullanıldığına dair bilinen en erken kayıtlar 14. yüzyıl sonu ile 15. yüzyılın başlarına aittir. Daha sonraki yıllarda denizcilik üzerine yazılan kitaplarda örneğin 16.yüzyılda Piri Reis'in *Kitab-ı Bahriye'si* ve 17. yüzyılda Kâtip Çelebi'nin *Tuhfetü'l-Kibar Fi Esfari'l-Bihar* isimli eserlerde peksimet kelimesi denizcilerin seferde kullandıkları yiyecek maddesi olarak geçer.<sup>8</sup>

Osmanlı donanması kendine has teşkilatı, mürettebatı, gemileri, tersaneleri ve savaş yöntemleri olan kurumsallaşmış bir donanmaydı. Devletin daha kuruluş aşamasında Orhan Bey (1324-1361) döneminde oluşmaya başlamış, Yıldırım Beyazıt (1389-1402) döneminde kurumsallaşmaya başlamış, Çelebi Mehmet (1413-1421) döneminde denizlerde düşmanlarıyla mücadeleye tutuşmuş, Fatih Sultan Mehmet (1451-1481) döneminde ilk deniz aşırı seferini gerçekleştirmiş ve II. Beyazıt (1481-1512) döneminde yeniden yapılandırılarak Kanuni Sultan Süleyman (1520-1566) döneminde en olgun şeklini almıştır. Bu donanma fermanlarla kendisine yüklenmiş görevleri yerine getirirken kale kuşatmalarında, ordu ağırlıklarının taşınmasında, devlete ait ticaret ve suyollarının korunmasında ve düşman donanmalarına karşı koyulmasında hayati görevler üstlenmiştir.

Osmanlı donanması; firkate, çepektiri, kadırğa, kalyete, çepektiri, şayka<sup>9</sup> ve kalyon gibi birçok gemi sınıflarından oluşuyordu. Bunlar içerisinde kalyonlar çok sayıda mürettebatı içinde barındırmaları ve uzun süre denizlerde kalabilmeleri ile büyük miktarlarda peksimetlerin hazırlanmasını icap ettiriyorlardı. Bu gemilerde kaptanından levendine kadar birçok mürettebat görev yapmakta olup bunların sefer sırasında işe edilmesi gerekiyordu. Donanmanın ana karargâhı olan Tersane-i Amire'de daimi surette görev yapan işçi, usta ve diğer görevlilerin de işe edilmesi bu kapsama dâhildi. Bu işe işi ise önemli miktarlarda peksimetin zamanında hazırlanıp donanmaya teslim edilmesi ile gerçekleşiyordu. Peksimetin

---

<sup>7</sup> İbrahim Sezgin, "XVII-XVIII. Yüzyıllarda Karadeniz Şehirlerinden Donanma İçin Peksimet Tedariki," **Uluslararası Karadeniz İncelemeleri Dergisi**, s. 28

<sup>8</sup> Yusuf Alperen Aydın, **Müteşebbis ve Devlet**, s. 11

<sup>9</sup> ". . . Hâlâ Eflak voyvodası haşmetlü Aleksandr Bey ma'rifetleriyle ba-emr-i âli İbrail iskelesinde müceddeden inşa ve itmam olunub Tersane-i Amire'ye irsal olunacak beş kıta şalopaların ehem lüzumu olan. . . . Beşer kantar peksimet... 15 Zilkade 1209/3 Haziran 1795" (COA. C. BH. 00020. 00964. 001. 001)

ham maddesi olan buğdayın satın alınması, sonra bunların öğütülüp pişirilerek peksimet haline gelmeleri uzun ve masraflı bir süreci beraberinde getiriyordu.

## 1. Peksimetin Dağıtıldığı Kişiler

Donanma gemilerinde görev yapan bütün mürettebatın peksimet alma hakkı vardı. Sefere çıkan kalyon mürettebatına ne kadar zahire verileceği mimarı Mezemorto Hüseyin Paşa'nın olduğu 1701 tarihli Bahriye Kanunnamesi ile kararlaştırılmıştı. Buna göre her bir mürettebata; 2 kile pirinç, 1 kile mercimek, 2 kantar peksimet ve 3 kıyye zeytinyağı verilecekti.<sup>10</sup> Mercimeğin varlığı kuru ve sert haldeki peksimetin çorbayla tüketildiğini göstermektedir. Sefer zamanı altı aylık süre boyunca denizde seyredecek bir kalyondaki esirlerle birlikte tüm mürettebatın kişi başı 112,89 kg, kalyon kaptanının 903,18 kg, mülazım kaptanının 564,49 kg peksimet istihkakı vardı. Kışlamak üzere Tersane-i Amire'de buldukları sırada ise kalyon mürettebatına günlük olarak 641,4 gr ekme verilmekteydi.<sup>11</sup>

Peksimetin asıl kullanıldığı yerler bu itibarla en başta donanma gemilerindeki mürettebat, Tersane-i Amire çalışanları ve Tersane zindanıydı. Derya kaptanları olarak isimlendirilen Cezayir-i Bahri Sefid eyaletinin sancak beylerine ait gemilerdeki kaptanlar da sefer öncesi gemilerine peksimet talep ederlerdi. Mesela 14 Ocak 1790 yılında Çamlıca gemisinin kaptanı olan Modonlu Ebu Bekir Kaptan, gemisine 40 kantar peksimet talep etmişti ve talebi kabul edilerek kalyonlar baş ekmeçisi (ser habbaz-ı kalyonha) tarafından bu miktar peksimet kendisine verilmişti.<sup>12</sup>

Donanma gemilerindeki mürettebatın hepsinin ayırım yapılmaksızın peksimet alma hakkı vardı. Kalyon sınıfı gemilerde görev yapan kaptanlar, leventler ve miri esirler için görev sürelerini kapsayacak şekilde ve peşin olarak peksimetleri teslim ediliyordu. Örneğin 14 Kasım 1784'da kış muhafazası için Karadeniz'e gönderilecek Fatih-i Bahri ve Biavnillah kalyonları için bu gemilerde görev yapan mürettebat için ayrı ayrı Gelibolu'da bulunan Bulgaroğlu'na 56.408 kg peksimet ve kalyonlar baş ekmeçisine 39.034 kg olmak üzere toplam 95.442 kg peksimet hazırlamaları emredilmişti. Bu iki kalyondan Biavnillah kalyonuna 47.721 kg peksimet, 2089 kg zeytinyağı, 20 kile buğday ve 400 kile mercimek

<sup>10</sup> Yusuf Alperen Aydın, **Sultanın Kalyonları**, Küre Yayınları, İstanbul, 2011, s. 310

<sup>11</sup> Yusuf Alperen Aydın, **Sultanın Kalyonları**, s. 311

<sup>12</sup> COA. C. BH. 00033. 01554. 006. 001

## 18.Yüzyılda Osmanlı Donanmasına Peksimet Tedariki

verilirken Fatih-i Bahri kalyonuna 47.721 kg peksimet, 2089 kg zeytinyağı, 20 kile buğday ve 400 kile mercimek verilmişti. Bu bilgilerden anlaşıldığı kadarıyla peksimetin miktarı diğer tüketim malzemelerine kıyasla epey yüksektir. Toplam 95.442 kg peksimet bu gemilerde görev yapan mürettebata 6 aylık süre için verilmişti ve bu düzenleme Cezayirli Gazi Hasan Paşa tarafından yapılmıştı. Bu iki kalyona gerekli olan 1692 kantar peksimetin 39.034 kg'ı kalyonlar ekmeççisi Seyyid Ahmet Efendi tarafından temin edilirken 56.408 kg ise Gelibolu'da bulunan devletin miri peksimetçisi Bulgaroğlu isimli gayri müslim tarafından karşılanmıştı.<sup>13</sup>

Bu itibarla peksimetin verildiği kişiler donanma gemilerindeki mürettebat ile tersanelerde kalyon inşasında çalışan işçiler ile tersane zindanındaki hükümlülerdi. Peksimetin en fazla sarf edildiği kişiler donanmanın savaş gemilerindeki muharip ya da yardımcı unsurlardan oluşan kişilerdi. Bunların kimler olduğu ve ne kadar peksimet alacakları kanunnamelerle saptanmıştı. Bunlar;

a. Leventler: Osmanlı donanmasında görev yapan Türk gemicilere levent denmekteydi.<sup>14</sup> Bunlar daha çok kaptan paşa eyaletinin beylerbeyi ve sancak beyi halkından seçilirler ve donanma sefer çıktığında savaş için gerekli mürettebat bunlarla takviye edilirdi.<sup>15</sup>

b. Kaptanlar: Kaptanlar; kalyon, kadirga, kolik, çektiri, şayka, karamürsel ve firkate türü gemilerin sevk ve idaresinden sorumlu olan kişilerdi. Savaş sırasında Kaptan Paşa'nın emir ve telkinleri doğrultusunda hareket ederler barış zamanı ise çoğu derya beyi olan bu kaptanlar sancaklarının yönetimiyle meşgul olurlardı. Kalyon kaptanlarına verilen peksimet sadece kaptanın şahsi ihtiyaçlarına

---

<sup>13</sup> ". . . vech-i meşruh üzere bi tevkıf-i sübhane ve te'ala işbu sene-i mübarekede şita muhafazası için musammem olan Donanma-yı Humayun kalyonlarından iki kıta kalyonların derunlarına hâlâ Kapudan-ı Derya vezir-i mükerrerrem saadetlü Gazi Hasan Paşa hazretlerinin tertib ve tanzim eyledikleri kapudan ve levandatin me'kulatları için çorbalık ve habbazları ve derun-ı kalyonlarda ik'ad olunacak kanadil yağları ile miri marinar-ı üseranın çorbalık hinta ve revgan zeytinleri icmal olundığın yalnız bin altı yüz kile pirinç ve sekiz yüz kile mercimek ve kırk kile hinta ve üç bin iki yüz altmış vakıyye revgan zeytin ve bin altı doksan iki kantar peksimete balığ olub mezkur'ül-miktar peksimedden altı yüz doksan iki kantar peksimet kalyonlar habbazı Seyyid Ahmet kulları tarafından ve yüz kantarı dahi Gelibolu'da Bulgaroğlu zimmi kulları tarafından verilmek babında emr ü ferman. . . Gurre Muharrem 1199/Kasım-Aralık 1784" ( COA. C. BH. 00235. 10908. 001. 001)

<sup>14</sup> Metin Karayazgan, **Denizci Sözlüğü** (Gemiciler Dili), Karşıyaka, 1981, s. 86

<sup>15</sup> Mehmet Zeki Pakalın, **Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü**, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul, 1983, Cilt II, s. 359

münhasır olmayıp kalyonda görev yapan bütün mürettebatı kapsayacak biçimde verilirdi.

Kalyon kaptanları kendilerine peksimet verilenlerin başında geliyordu. 15 Mayıs 1743 tarihinde kalyon ve farklı gemi sınıflarına mensup gemi kaptanlarına kantar ölçüsüyle peksimetler verilmişti. Buna göre Muradiye kalyonunun kaptanı Süleyman Kaptan'a 1094 kantar (61.710 kg) , Nasır-ı Bahri kalyonunun kaptanı Cezayirli Mustafa Kaptan'a 1036 kantar (58.438 kg), Akrep Kıçlı kalyonun kaptanı İzmirli Hasan Kaptan'a 548 kantar (30.911 kg), büyük ve küçük aktarma gemilerinin kaptanı Sakızlı Mustafa Kaptan'a 342 kantar (19.291 kg), Tonbaz kaptanı Merzifonlu Mustafa Kaptan'a 266 kantar (15.004 kg) ve Şahbaz-ı Bahri isimli kalyonunun kaptanına 542 kantar (30.543 kg) peksimet verilmişti.<sup>16</sup>

Osmanlı donanma kalyonlarına genellikle altı aylık seferleri için gerekli peksimetin büyük bir kısmı ana üs olan İstanbul'dan verilmekteydi. Personel başına 2 kantar (112,89 kg) peksimet istihkakları vardı. Tabii olarak bu miktar onların altı aylık ihtiyaçlarını karşılamak içindi.<sup>17</sup>

Bu bilgilerden anlaşılacağı üzere en fazla peksimetin tüketildiği gemiler kalyonlardır. Kalyonların hacimleri büyüdükçe içindeki mürettebatın sayısı da arttığından bunlarda tüketilen peksimet fazlalaşıyordu. Bu gemilere peksimetin yanı sıra belli miktarlarda zeytinyağı, pirinç, buğday ve mercimek de verilmişti. Buğday, Tersane-i Amire ambarlarından verilirken mercimek Kiler-i Amire'den karşılanmış, zeytinyağı ise İstanbul gümrük emini tarafından serbest piyasada faaliyet gösteren tüccarlardan satın alınmak suretiyle karşılanmıştı.<sup>18</sup>Besleyici değerleri yüksek olan bu besinlerin verilmesinin nedeni çalışma koşulları gereği yoğun gayret sarf etmek zorunda kalan bu gemilerdeki mürettebat ya da esirlerin sağlıklı bir biçimde görevlerini yapmalarını sağlamaktı. Çünkü tempolu bir yaşamın egemen olduğu gemicilik mesleği, içinde barındırdığı ağır ve yorucu iş koşulları nedeniyle yoğun bir enerji sarf edilmesini gerektiriyordu. Harcanan enerjinin yerine konması buradaki işlerin aksamadan mürettebat tarafından yürütülebilmesi anlamına geliyordu.

---

<sup>16</sup> "vech-i meşruh üzere Donanma-yı Humayun kalyonlarından Bahr-i Sefid'e memur kapudane ve patrona-i hümayun ve Bahr-i Siyah'a memur beş kıta kalyonların ber-muceb takımı, levendat ve üserasının çorbalıkları ve peksimetleri ve kapudanlarının peksimetleriyle kandil yağları virülmek babında kalyonlar kâtibi efendi, defter virtüb mu'cebince hisab olundukta yalnız üç bin altı yüz kile pirinç ve bin yedi yüz elli kile mercimek ve yüz otuz altı kile hinta ve sekiz bin yüz yetmiş dokuz vakıyye revgan zeytin ve üç bin sekiz yüz yigirmi sekiz kantar peksimet ider. Ferman sa'adetlü sultanım hazretlerindir."(COA. C. BH. 00142. 06831. 001. 001)

<sup>17</sup> Yusuf Alperen Aydın, **Müteşebbis ve Devlet**, s. 14

<sup>18</sup> COA. C. BH. 00142. 06831. 001. 001

## 18.Yüzyılda Osmanlı Donanmasına Peksimet Tedariki

c. Miri Esirler: Miri esirler 18.yüzyılda kalyonların yanı sıra diğeri gemilerde de kürek çekmeleri için istihdam olunmuş kimselerdi. Osmanlı gemilerinde daha çok forsa olarak hizmet veren esirlerin sayısı önceki yüzyıllara kıyasla 18.yüzyılda azalmıştı. Akdeniz'deki diğeri devlet donanmaları için de bu durum geçerliydi.<sup>19</sup> 27 Mart 1749'da Ömer Paşa'ya ait çektiri sınıfı bir gemide bulunan esirler için her bir kantarı 3 kuruştan 170 kantar (9.589 kg) peksimet verilmişti.<sup>20</sup> d. Kışlak Vakti Donanma Muhafazasında Görev Alan Bekçiler: Özellikle Tuna donanması, Kasım ayından Mart ayına kadar geçen süre içinde Belgrad'da kışlarken, onun korunmasında görev alan bekçilere peksimetleri teslim ediliyordu. Örneğin 4 Kasım 1698 tarihinde Belgrad'da kışlayan 10 adet kalyeteye 70 nefer bekçi ve 5 aded büyük fırkateye 15 nefer bekçi tayin edildiğinde bunların nafakaları için 9643 kg peksimetleri Belgrad ambarından verilmişti.<sup>21</sup>

e. Kalyon İnşasında Çalışan İşçiler: Donanmayı ilgilendiren bir konu olarak kalyon inşasında çalışan işçilere de peksimet, Tersane-i Amire tarafından teslim edilmekteydi. 1794/1795 tarihinde Bodrum sahasında inşa olunan bir adet kalyonun işçilerine gerekli olan 11.281 kg peksimet devletin miri peksimetçisi olan Gelibolu'daki Bulgaroğlu'na hazırlatılmıştı.<sup>22</sup>

Kişi başına düşen peksimet miktarını ayrı ayrı gemi türleri için hesaplamak güçtür. Ancak rakamlar üzerinden yapılacak bazı hesaplamalar fikir verici mahiyettedir. Örneğin 3 Ağustos 1772'de Karadeniz'e kış muhafazası için gönderilen 3 aded fırkate gemisinin kaptanlarına ve leventlerine mu'tad olduğu üzere 6 aylık peksimet ihtiyaçları için toplam 246 kantar peksimet verilmişti. Her bir nefere 6 aylık peksimet olarak 2 kantar peksimet tahsis edilmişti.<sup>23</sup> Her bir nefere 6 aylık peksimet olarak 2 kantar peksimet tahsis edildiğine göre ( 1 kantarın 56.3 kg olduğunu düşünürsek 2 kantar:112.6 kilogram eder) ve 6 ayın 180 gün olduğunu hesaba katarsak her gün bir kişiye ortalama(180/112.6:1.59 kg) 1.59 kilogram peksimet düşmektedir. İstanbul'da 2018 yılında ekmeğin gramajının 250 gram olduğunu dikkate alırsak günümüz ölçülerinde bir donanma levendine günlük ortalama 5-6 ekmeğe düşüğü sonucuna ulaşırız. Örneğin 22 Nisan 1792'de Âşık İsmail Kaptan'ın idaresindeki pargandı sınıfı gemide 10 zabıt ve 50 nefer için 4 aylık bir süre için 55 kantar peksimet verilmişti.<sup>24</sup> Buna göre

<sup>19</sup> Yusuf Alperen Aydın, **Sultanın Kalyonları**, s. 321

<sup>20</sup> COA. MAD. d. 03014. 00086

<sup>21</sup> COA. İE. BH. 00010. 00900. 001. 001

<sup>22</sup> COA. C. BH. 00057. 02671. 001. 001

<sup>23</sup> COA. MAD. d.03014. 00086

<sup>24</sup> COA. MAD. d. 03014. 0084



55 kantarın 3097 kilogram olduğunu düşünürsek ve 4 ayın da süre olarak 120 gün olduğunu varsayarsak bu pargandı gemisinde günlük 25.8 kilogram peksimet tüketilmektedir. Gemide 60 kişi varsa bir kişiye düşen peksimet miktarı ortalama 2,3 kilogramdır. Doğal olarak bu sonucun başka bilgilerle sağlamlasının yapılması icap ettiğinden geçerliliği konusunda dikkatli olmak icap eder.

## 2. Temin Edildiği Yerler:

Peksimet, donanma personeli için taşınmış olduğu öneme binaen tek bir yerden temin edilmeyip farklı yerlerdeki şehirden temin edilmekteydi. Bunun bir nedeni peksimetin arz kaynağını çeşitlendirmek ve böylece arz güvenliğini sağlamak diğer nedeni ise küçümsenemeyecek bir ağırlık tutan peksimet yükünü şehirler arası bölüştürmektir.

**İstanbul:** Buna göre en fazla peksimet imalatı İstanbul'da yapılmaktaydı. Evliya Çelebi'ye göre İstanbul'da Galata, Yeniköy ve Kuruçeşme'de çok sayıda peksimet fırını ve peksimetçi mevcuttu.<sup>25</sup> Ekmek üreten Tersane-i Amire fırını yine İstanbul şehrindeydi.

**Gelibolu:** Osmanlı donanmasının mühim merkezlerinden birisi olan Gelibolu donanma için sadece yelken bezi dokunan yerlerden biri değil aynı zamanda peksimet pişirilen yerlerden birisiydi. 18 yüzyıldan önce de burada donanma gemileri için peksimet imal edilmekteydi. Örneğin 17 Ocak 1638'de buradan 169.224 kg peksimetin hazırlanması emredilmişti.<sup>26</sup> Tersane-i Amire için gerekli olan peksimetin en büyük kısmı Tersane-i Amire'de üretilmekle birlikte bundan sonra en fazla Gelibolu'da üretiliyordu. Ancak burada üretilen peksimet her zaman Tersane-i Amire ambarlarına gitmek yerine kayıklara bazen Ege adalarındaki sancaklara mesela Sakız'a da giderdi.<sup>27</sup> Gelibolu'da 17. yüzyılda yılda 3.000 kantar (169.500 kg) peksimet hazırlanırken 18. yüzyılda yıllık ortalama üretimin 10.000 kantara (565.000 kg) yükseldiği görülmektedir.

---

<sup>25</sup> İbrahim Sezgin, s. 29

<sup>26</sup> "Gelibolu mollarına ve gümrük eminine hüküm ki. Donanma-yı Humayun için külli peksimet lazım ve mühim olmağın imdi üç bin kantar peksimet tabh ittirüb hazır ve amade eylemiz babında ferman-ı âlişanım sadır olmuştur. Buyurdum ki vusul buldukta bu babda sadır olan ferman-ı celil-ül kadrım mucebince amel idüb daha asla tehir ve tevakkuf itmeyüb mu'accelan üç bin kantar peksimet tabh ittirüb hazır âmâde eylesin. Ve bil-cümle husus Donanma-yı Humayununun ehem umurundandır. . . (Gurre Ramazan 1047/1637-1638)"

<sup>27</sup> COA. MAD. d. 03014. 0084

## 18.Yüzyılda Osmanlı Donanmasına Peksimet Tedariki

Bununla beraber bazı yıllar ortalamanın altında veya üstünde üretim yapıldığı dikkat çekmektedir. Mesela 1783 yılında 6.000 kantar (339.000 kg) peksimet pişirilmesi emredilmesine karşılık, 1784 yılında istenen miktar 16.000 kantara (904.000 kg) yükseltilmiştir. Gelibolu'da üretilen peksimet genellikle Akdeniz'e çıkacak donanma gemileri ile diğer gemilere verilirken zaman zaman Karadeniz'e çıkacak donanma gemileri için de peksimet hazırlandığı görülmektedir.<sup>28</sup>Kasım/Aralık 1784'de Karadeniz'e giden Biavnillah ve Fatih-i Bahri isimli iki kalyona gerekli olan 1692 kantar peksimetin 100 kantarı burada pişirilmişti.<sup>29</sup>Buradaki fırınlara buğday ise, İnöz, Keşan, Şarköy, Malkara, Tekfurdağı, Edirne ve Hayrabolu'dan gelirdi.<sup>30</sup>

**Varna:** Karadeniz donanmasının peksimet ihtiyacı bağlamında ön plana çıktığı anlaşılan Varna, peksimet üretiminin yapıldığı yerlerden birisiydi. 30 Temmuz 1712'de buradan ve İstanbul'dan Kale-i Cedid tarafında bulunan donanma gemileri için toplam 984.658 kg peksimet gönderilmişti.<sup>31</sup>

**Balçık:** Varna'da bulunan Balçık kazası daha çok Tuna, Karadeniz ve Kırım'da bulunan donanma gemileri için peksimet üretmekteydi. 2 Kasım 1772'de Özi tarafında seferde bulunan Donama-i Hümayun gemileri için gerekli olan 19.065 kg peksimetin Balçık'ta pişirilen peksimetten verilmesi emredilmişti.<sup>32</sup>

**Kili:** Rumeli eyaletinin bir kazası olan Kili'den zaman zaman peksimet temin edilmiştir. Örneğin 1712/1713'de Özi canibinde olan Donanma-yı Humayun gemileri kaptanı olan Hazinekar Hasan Paşa'ya gönderilen 180.505 kg peksimetin 112.816 kg'ı Kili'den; 1200 kantarı ise İstanbul'dan gönderilmişti.<sup>33</sup>

**Kıbrıs Adası:** Kıbrıs adası, Akdeniz donanması için önemli bir peksimet üretim yeri idi. Burada yıllık ortalama 15.000 kantar (yaklaşık 850.000 kg) peksimet üretilmekteydi.<sup>34</sup>

İstanbul ve Akdeniz yalılarındaki yerleşim yerlerinde olduğu gibi Karadeniz havzasında bulunan şehirlerden de donanma için peksimet temin

---

<sup>28</sup> İbrahim Sezgin, s. 30

<sup>29</sup> COA. C. BH. 00235. 10908. 001. 001

<sup>30</sup> COA. MAD. d. 03014. 00085

<sup>31</sup> COA. MAD. d. 02895. 00046

<sup>32</sup> COA. MAD. d. 03014. 00085

<sup>33</sup> COA. MAD. d. 02895. 00045

<sup>34</sup> İbrahim Sezgin, s. 30

edilmekteydi. Özellikle buğday üretiminin bol olduğu Rumeli'nin Karadeniz sahilindeki şehirlerle Anadolu'nun Karadeniz kıyısında yer alan bazı şehirlerinde ve Tuna nehri üzerindeki belli başlı iskele şehirlerinde peksimet hazırlanmaktaydı.<sup>35</sup>

Karadeniz'in batı sahillerinde bulunan şehirlerden Burgaz önemli bir peksimet üretim yeri idi. Burgaz'da yılda ortalama 10.000 kantar (565.000 kg) peksimet üretilmekteydi. Burgaz'ın kuzeyinde yer alan Ahyolu ve Misivri de peksimet üretilen iskelelerdendi. Sahil şehri olmamakla beraber Aydos'ta da önemli miktarda peksimet üretimi yapılmakta idi. Mesela 1785 yılında 18.000 kantar peksimet hazırlanması için Aydos kadısına emir verilmişti. Aydos'ta pişirilen peksimet arabalarla Burgaz iskelesine nakledilerek buradan da gemilerle ihtiyaç duyulan yerlere gönderilmekte idi. 18. asır sonlarında Burgaz'da 8, Ahyolu'da 5 ve Aydos'ta 4 peksimet fırını faaliyette idi. Bu fırınların günlük peksimet üretim kapasitesi 15'er kantar idi.<sup>36</sup>

17.yüzyılda Eğriboz, Yenişehir kazasına bağlı Golos ve Selanik'de peksimet üretilmekteydi. 18.yüzyılda artan peksimet ihtiyacı karşısında buralardan yine peksimet imal edildiğini düşünmek mümkündür.<sup>37</sup>

Diğer taraftan daha ziyade serhat boylarındaki kaleler için üretim yapan, Edirne'den de donanma için peksimet talebinde bulunduğu görülmektedir. Mesela 1784 yılında, İstanbul'da donanma için üretilen peksimetin serhat kalelerine gönderilmesi yüzünden donanmaya yeterli miktarda peksimet verilememiştir. Ancak donanmanın da hareket etmek üzere bulunması dolayısıyla Edirne'de üretilip Burgaz iskelesinde depolanmış olan 1361 kantar peksimetin İstanbul'da donanmaya yetiştirilmesi için emir verilmişti.<sup>38</sup>

İstanbul'un imparatorluk merkezi ve donanmanın ana üssü olması münasebetiyle buradan diğer tersanelerde inşa olunan gemilere peksimet gönderilirdi. Üstelik sadece Tersane-i Amire değil saraylardan da İstanbul dışındaki tersanelere peksimet gönderildiğine dair kayıtlar vardır. Örneğin Temmuz 1772 'de Sinop iskelesinde kışlamakta olan çektiri sınıfı gemilerden

---

<sup>35</sup> İbrahim Sezgin, s. 31

<sup>36</sup> İbrahim Sezgin, s. 32

<sup>37</sup> İdris Bostan, **Osmanlı Bahriye Teşkilatı, XVII. Yüzyılda Tersane-i Amire**, Türk Tarih Kurumu, Ankara, 2003, s. 248

<sup>38</sup> İbrahim Sezgin, s. 31

## 18.Yüzyılda Osmanlı Donanmasına Peksimet Tedariki

Hüssampaşazade Hamdullah Bey ve Hasanpaşazade İsmail Bey'in gemilerine 250'şer kantardan toplam 500 kantar (28.204 kg) peksimetin Beşiktaş Sarayı'ndan gönderilmesi kararlaştırılmıştı. Bu saray, 19. yüzyılda Dolmabahçe Sarayı'nın üzerine yapıldığı saraydı. Yine aynı tarihte Sinop iskelesinde inşa olunup denize indirilen 2 aded kalyonun mürettebatı ile o bölgede mevcut bulunan ince donanma gemileri leventleri için de "*zaruret ve muzayakaya*" düşmemeleri için 28.204 kg peksimet yine Beşiktaş Sarayı'ndan gönderilmişti.<sup>39</sup>

Gemiyle ulaşımın kolay olduğu Tuna Nehri kenarındaki bazı şehirlerde de peksimet imalatı yapılmaktaydı. Bu cümleden olarak 1777 yılında İsakçı ambarında saklanmak üzere Zıstovi'de 5.000 kantar peksimet pişirilmişti. Rusçuk'ta da 7.500'er kantar peksimet imal edilmişti. Keza 1791 yılında donanma gemilerindeki neferat için Niğbolu, Rusçuk ve Zıstovi iskelelerinde 2.500'er kantar peksimet imal edilmesine karar verilmişken daha sonra bu rakam 5.000'e çıkarılmıştı. Yine aynı yıl içerisinde Silistre'de de 5.000 kantar peksimet imali için teşebbüste bulunulmuştu.<sup>40</sup>

### 3. Peksimetin Temininde Gözetilen İlkeler

Peksimet temininde bu iş için görevlendirilmiş kişilerin dikkat etmesi gereken ilke ve ölçüler vardı. Bu ilke ve ölçüler onlar açısından bağlayıcı olup ihlali hukuki sorumluluğu gerektiriyordu. Bu ilkelerin varlığı hem devletin hem de reayanın çıkarlarını koruyordu. Çünkü bu şekilde hem peksimet tedarikçilerinin keyfi davranışlarıyla reayaya zulmetmesinin önü alınmış olmakta hem de belli kalite ölçülerine sahip peksimet satın alınarak devlet zarara uğratılmamış olmaktadır.

Bu ilkeler kısaca şunlardır;

a. Peksimetin gayet pak ve âlâ olması:<sup>41</sup> Peksimetin yapımında buğday unu kullanılması, içerisinde buğday dışında katkı maddesi kullanılmaması devletçe üzerinde önemle durulan bir konuydu. Çünkü bu durum peksimetlerin besin değerini düşürecek ve beklenen yararın sağlanamamasına dolayısıyla da yapılan

---

<sup>39</sup> ". . . Geçen sene Sinop iskelesinde mestanişin olan çekirtme sefinelerinden Hüssampaşazade Hamdullah Bey ile Hasanpaşazade İsmail Bey'in sefinelerine iki yüz ellişer şer kantardan beş yüz kantar ve Sinop iskelesinde inşa ve bu defa ru-yi deryaya ilga olunan iki kıta kalyon-ı cedid neferatlarıyla ol havalide mevcut olan ince Donanma-yı Humayun sefineleri levandatları için dahi beş yüz kantar ki ceman bin kantar peksimete ihtiyaçları derkâr olub iskele-i merkumede mevcut peksimet olmamak hasebiyle sefayin-i merkume levendatının peksimet hususunda zaruret ve muzayakaya duçar olacakları zahir ve aşikâr olmağla Beşiktaş Saray-ı Hümayun mevcudundan bu defa bin kantar peksimet ifraz ve gümrük emini ağa marifetiyle istihbar olunan reisin süvar olduğu sefinesine tahmil. . . "(COA. MAD. d. 03014. 00085)

<sup>40</sup> İbrahim Sezgin, s. 33

<sup>41</sup> COA. MAD. d. 10350. 00065

masrafların boşa gitmesi riskini beraberinde getirecekti. Bazı belgelerde pak kelimesiyle birlikte münakkah(soyulmuş-temizlenmiş) kelimesine de yer verilmesi buğdayın harman yerinde iyi öğütülmüş olmasını en azından sap, saman ve çöplerinden arındırılmış olarak değirmenlerde una dönüşmesinin murat edildiğini göstermektedir.<sup>42</sup>Böyle bir ilkeye yer verilmesi peksimet üreticilerinin daha ucuza mal etmek için peksimet ununun içerisine çavdar ya da arpa unu gibi başka katkı maddeleri katmış olmaları üzerine devletin bu hususu gözetdiği ihtimalini akla getiriyor. Âlâ olmasından kastedilen ise peksimetin yapım ve malzeme kalitesi olarak orta kalitenin üzerinde bir kaliteye sahip olmasıdır. Bu ilkenin varlığı az pişmiş ya da fazla pişmiş peksimetleri donanma çalışanlarının sağlık koşullarını gözeterek devletin istemediği anlamına gelmektedir.

b. Bedelinin nakden ödenmesi: Tersane-i Amire'de kullanılan, kereste, kendir, katran, üstüğü ve yelken bezi gibi malzemelerin temininde de karşılaşılan bu ilke, peksimetin ham maddesi olan buğdayın üreticiden satın alınmasında karşımıza çıkmaktadır. Buna göre buğday üreticisine emeklerinin karşılığı devletçe belirlenen bir rayiç üzerinden nakit ve peşin olarak ödenmelidir. "...an nakd ashabinâ verilmek şartıyla..."<sup>43</sup> ibaresi taksit, takas ya da para dışında aynı bir karşılıkla satın alma işleminin gerçekleştirilmeyeceğini göstermektedir.

c. Peksimetin imalatçısından tartılarak alınması. Devletin merkezi ve yerel kamu görevlileri peksimet pişirme işini üstlenen kişilerden peksimeti teslim alırken kanunla tayin edilmiş ölçülere uygun olup olmadığını ve özellikle istenen ağırlıkta olup olmadığını denetleyerek almakla yükümlüydü. Peksimetlerin gramajlarına uygun olarak teslim edilmesi gerekiyordu. Düşük ağırlıkta peksimet malzemenin kaçınıldığını dolayısıyla devletin zarara uğratıldığı anlamına gelmekteydi ki bu durum devlet tarafından arzu edilmiyordu. 26 Kasım 1794'de Gelibolu kadısına yazılan bir hükümde Bulgaroğlu tarafından pişirilmiş 11.281 kg peksimeti teslim alırken bunu vezn-i kantar ettirerek alması kendisine emredilmişti.<sup>44</sup>

#### 4. Peksimet Temininde Görevli Kimseler

a. Kaptan-ı Derya: Kaptan Paşa ya da Kaptan-ı Derya Osmanlılarda deniz kuvvetlerinin başı ve denizlere tahsis edilmiş olan Cezayir-i Bahri Sefid eyaletinin yöneticisi idi. Aslen İtalyanca "Capitan" sözcüğünden gelen kapudan kelimesi, 15.yüzyılın ortalarından itibaren donanma komutanı için kullanılmaya

<sup>42</sup> COA. AE. SMHD. II. 00063. 04464. 001. 001

<sup>43</sup> COA. MAD. d. 10350. 00065

<sup>44</sup> COA. C. BH. 00057. 02671. 001. 001

## 18.Yüzyılda Osmanlı Donanmasına Peksimet Tedariki

başlanmıştı.<sup>45</sup>Osmanlı donanmasının komutanı olarak doğrudan kalyonlar kâtibine bu konuda emir verebileceği gibi belli miktarda peksimetin hazırlanması için ferman yayımlanması hususunu da padişaha arz edebilirdi.

b. Tersane Emini: Tersane Emini, Tersane-i Amire'nin ve gemilerin gelir ve masraf defterleriyle inşaat tamirat ve alım satım işlerine bakardı. Bütün malzemeleri satın alma, toplama, mahzenlerin eşyalarını ve ayniyat defterlerini kontrol etmek onun vazifeleri arasındaydı. Tersane'yle ilgili bütün masraf ve gelir onun gözetiminde yapılır onun eliyle gerçekleşirdi. Kaptan-ı Derya rütbece kendisinden yüksek olsa da o daha çok sefere çıkma ve savaşta donanmayı yönetmek vazifesini ifa ettiğinden donanmanın ana lojistik merkezi olan Tersane-i Amire'nin yönetimi Tersane Emini'ne aitti. Divan-ı Hümayun toplandığında görüşmelere katılmaz lakin orada hazır bulunarak kendisine sorulacak konular hakkında bilgi verir ya da divandan emirler alırdı. Peksimet temininde Tersane Emini, karar alma ve karar verme süreçlerinde rol alırdı. 27 Eylül 1772'de derya beylerinden Hasanbeyzade İsmail Bey, Özi canibine gönderildiğinde çektirisi içerisinde bulunan levent ve diğer görevliler için 14.102 kg peksimetin miri peksimetçi başı tarafından verilmesini Tersane Emini ilam etmişti.<sup>46</sup>

c. Kadı: Merkezi idarenin taşradaki eli ve kulağı olan kadılar bu konuda kapıcı başı, kalyon ekmekçisi, mübaşir vs. gibi görevlilere sahada yardımcı olmakla yükümlüydüler. Ayrıca işin hazırlanması sırasında taraflar arasında yaşanabilecek anlaşmazlıklar kadı tarafından çözüme kavuşturulur, taraflar yine kadı huzurunda bir birlerini ibra ederlerdi. Hazırlanan peksimetleri ölçülerine uygun olup olmadığını anlamak için tarttırarak teslim almaları onlardan istenen bir husustu.

d. Kalyonlar Ekmekçisi: Kalyonlara peksimet sağlamakla asıl görevli olan bu kişi devletin resmi görevlilerinden olmak zorunda değildi. İltizam sözleşmesiyle kendisinden istenen görevi yerine getirecek kadar mali kudrete sahip olması ve sadakat duygusu taşıması onun bu görevi üslenmesine yetiyordu. Kalyonlar kâtibinin vazifesi ihtiyaç duyulan peksimeti fırınlarda hazırlatmak ya da pişirmek değildi. O, bu işi aracı kullanmak suretiyle başka bir kimseye yaptırdı.

---

<sup>45</sup> İdris Bostan, **Osmanlılar ve Deniz**, Küre Yayınları, 3. Baskı, İstanbul, 2010, s. 69

<sup>46</sup> ". . . Ümera-i deryadan Hasanbeğzade İsmail Bey, işbu sene-i mübarekede ba-ferman-ı âli Özi canibine memur olmağla çektirmesi derununa istihdam olunan levendat ve sairenin me'kulatları için iktiza iden peksimetlerin taşradan tedariki adim-ül imkân olmağla sabıkına kıyasen icab iden bahası mukayyed olan saliyenelerinden takas ve mahsup olunmak şartıyla iki yüz elli kantar peksimeti miri peksimetçi başı tarafından verilmesi istid'a ve vech-i muharrer üzere Tersane-i Amire emini dahi ilam itmekle. . 29 Cemaziyelahir 1186/27 Eylül 1772" (COA. MAD. d. 03014. 00086)

Gelibolu'da bulunan Bulgaroğulları ailesi ve bu aileden Drako isimli kişi peksimeti hazırlayıp kalyonlar ekmekçisine teslim eden aracı kişiye bir örnektir.<sup>47</sup>

e. Kalyonlar Katibi: Derece olarak riyale kaptanından sonra gelen kalyonlar katibi kalyon sınıfı gemilerdeki mürettebat ile bunların iâşe ve aylıkları ile kalyonların levazım hesaplarını tutardı.<sup>48</sup>Sadece peksimetin değil kalyonların ihtiyacı olan kandil, buğday ve zeytinyağı gibi malzemelerin de teslim edilmesini kalyonlar kâtibi bildirirdi. Kalyon sınıfı gemilere verilecek peksimetin cins ve miktarını içeren tertip defterini hazırlardı. Bu defter kalyonlar ruznamçesinde mühürlenerek baş muhasebeye gönderilir burada ihtiyaç duyulan peksimetin masrafları hesaplanırdı.<sup>49</sup>

f. Kalyon Katibi Halifesi: Kalyon katiplerine yardımcı olan tersane memurlarıydı. Hem kalyon halifesi hem de kalem heyeti kalyon kâtibinin en büyük yardımcısıydılar. Önemine binaen bu memuriyet has odalılara verilirdi.<sup>50</sup> 1772/1173'de Sinop bölgesinde bulunan ince donanma gemileri için İstanbul'dan peksimet gönderildiğinde bunun her bir gemiye bölüştürülüp dağıtılması için emri şerif yazılmasını kalyonlar baş halifesi Ömer Efendi ilam etmişti.<sup>51</sup>

g. Ambar Emni: Donanma ihtiyaçları için depolanan buğday, arpa ve çavdar benzeri malzemelerin saklandığı Tersane-i Amire bünyesi içinde ambarlar vardı. Bu ambarların yönetilmesinden sorumlu olan emin unvanlı kişi kalyonlar ekmekçisine ihtiyacı olan buğdayı teslim ederdi. Buğdayın bedeli ise kalyonlar ekmekçisine ödenecek ücretten düşülürdü.

## 5. Peksimet Temin Usulü

Peksimet tedariki için *Peksimet Eminliği* olarak bilinen bir kurum oluşturulmuştu. Tersane eminlerinin aynı zamanda peksimet emini olarak nitelendirilmesi bu görevi onun bazı dönemlerde üslenmiş olduğunu göstermektedir. Bazen İstanbul gümrük eminleri bazen de ruznamçecilerin bu iş için memur edildikleri görülmüşse de bunların peksimet tedarik etme işine atandıktan sonra bu iş için esnafa başvurmaları dikkat çekicidir. Bu kişiler bu iş için öncelikle İstanbul'daki çörekçi esnafı, has ekmek fırınları, Yeniköy peksimetçileri gibi unlu mamuller üreticileriyle irtibat kurmuşlardır. Bu kimselerle anlaşılınca toplam peksimet miktarı bunların aralarında paylaşılırak

<sup>47</sup> COA. C. BH. 00057. 02671. 001. 001

<sup>48</sup> Mehmet Zeki Pakalın, a. g. e, Cilt II. , s. 155

<sup>49</sup> COA. C. BH. 00235. 10908. 001. 001

<sup>50</sup> Mehmet Zeki Pakalın, a. g. e. , Cilt II. , s. 155

<sup>51</sup> COA. MAD. d. 03014. 00085

## 18.Yüzyılda Osmanlı Donanmasına Peksimet Tedariki

her birinin devlete teslim edecekleri miktar belirlenirdi. Unlu mamuller esnafının üzerinde durduğu konu ise peksimetin pişirme ücretiydi. Zaman içerisinde bu masraf esnaf aleyhine artmış fakat devlet daha az pişirme ücreti ödemek için çaba sarf etmiştir.<sup>52</sup> 18.yüzyıl başlarında peksimetin kantarı başına devletin yaptığı ödeme 40 akçe iken bu ücret bazen 30 akçeye düşürülüp bazen 35 akçeye çıkarıldı. Bu ise ekmekçi esnafı arasında hoşnutsuzluğa sebep olarak 1703 yılında III. Ahmet'in tahta çıkmasıyla sonuçlanan isyana destek vermelerine neden olmuştu.<sup>53</sup>

1710 yılının sonlarında Yeniköy'de 14 peksimetçi fırını vardı. Bu fırınlarda günde toplam 150 kantar (8.467.35 kg) peksimet pişirilmekteydi. Yani tek bir fırının günlük kapasitesi 10 kantar (564.49 kg) peksimet hazırlayabilecek kadardı. Dolayısıyla donanmaya gerekli miktara ulaşabilmesi için çok sayıda fırıncı esnafının işe koşulması ve bunların organizasyonunun dikkatlice yapılması gerekiyordu. Peksimet temini için çok sayıda esnafla değil esnaftan tek bir kişiyle iş görmenin ve böylece sürekli olarak devletin karşısında tek bir mesul bulunmasının faydaları devleti bu konuda güçlü peksimetçilerle çalışmaya sevk etmiştir.<sup>54</sup> 18. yüzyılda devlet bu konuda sözleşme temelli ilişkiler kurarak peksimet temininde artık eskiden olduğu gibi peksimet eminleri ile çalışmak yerine özel sektörden kişilerle çalışmaya başlamıştır. Kasımpaşalı Hacı Nurettin esnaftan birisidir ve kendisi 1707'de peksimetçibaşı tayin edilmiştir.<sup>55</sup> Peksimetçibaşılık işine atanan kişinin işinde ehil ve belli bir sermayeye sahip olması gerekmektedir.<sup>56</sup> Hacı Nureddin böyle birisiydi ve ona bu iş için devlet tarafından bazı avantajlar sağlanmıştı. Örneğin Tersane-i Amire sahasında ve bunların komşu mahallerindeki iskemle ve tablacılar, sadece Hacı Nureddin'den alacakları unlu mamulleri satabileceklerdi. Ona sağlanan başka bir avantaj ise onun fırını için kendi gemisi ile farklı yerlerden odun ve buğday satın alırken devlet görevlileri tarafından gemisine müdahale edilmemesiydi.<sup>57</sup> Çorlulu Ali Paşanın sadrazamlığı zamanında peksimetçibaşılık kurulmuştur.<sup>58</sup>

Peksimetin hazırlanması için cins ve miktarları gösteren tertip defteri kalyonlar kâatibi tarafından hazırlanarak kalyonlar ruznamçesinde ortalama olarak

---

<sup>52</sup> Yusuf Alperen Aydın, **Müteşebbis ve Devlet**, s. 15-16

<sup>53</sup> Yusuf Alperen Aydın, **Müteşebbis ve Devlet**, s. 20

<sup>54</sup> Yusuf Alperen Aydın, **Müteşebbis ve Devlet**, s. 23

<sup>55</sup> Yusuf Alperen Aydın, **Müteşebbis ve Devlet**, s. 28

<sup>56</sup> Yusuf Alperen Aydın, **Müteşebbis ve Devlet**, s. 34

<sup>57</sup> Yusuf Alperen Aydın, **Müteşebbis ve Devlet**, s. 36-37

<sup>58</sup> Yusuf Alperen Aydın, **Müteşebbis ve Devlet**, s. 32



bunların fiyatı hesap olunup<sup>59</sup> mühürlendikten sonra Mevkufat Kalemî'nde buğday, pişirme ve nakil ücretleri tayin edilirdi. Ardından da baş muhasebeden bunun bedeli hazırlanırdı. Daha sonra ise kalyonlar ekmekçisinden bu miktar peksimeti hazırlaması istenirdi. Bu kişi belli bir bedel karşılığında iltizam usulüyle bu işi üslenir vaktinde özellikleri kendisine sözleşmeyle belirlenmiş peksimeti yetiştirmeye çalışırdı. Onun en büyük masraf kalemi buğday, pişirme ve nakliye idi. Normal piyasa koşullarından buğday temin etmek fiyatının yüksekliği nedeniyle üretim maliyetini artıracağı için Tersane-i Amire ambarındaki buğdaydan kendisine verilirdi. 8 Eylül 1749'da donanma kalyonlarındaki leventlerin yiyecek ihtiyacı için kalyonlar ekmekçisi el Hac Nureddinzade Salih Çelebi'ye Tersane ambarlarından 5.000 kile Bergos buğdayı verilmesi emredilmişti.<sup>60</sup> Ambar emini, kendisine arka tarafı kalyonlar ekmekçisi tarafından mühürlenmiş bir teslim belgesi verir bu belgenin bir sureti mevkufat kalemine kayd olunurdu.

Peksimet üretiminin ana masraf kalemini oluşturan buğdayın Tersane-i Amire ambarından<sup>61</sup> verilmesi yerine, bir görevli tayin ederek bazı yerlerden satın almak suretiyle doğrudan peksimet hazırlayacak kişiye teslim edilmesi usulü de izlenirdi. Gelibolu'da hazırlanacak peksimetin buğdayı Keşan, Malkara, Hayrabolu, Tekfurdağı ve Şehrköy'den gelirdi. 27 Mayıs 1749'da buralardan satın alınan 302.000 kile buğday Tekfurdağı iskelesi kullanılarak Gelibolu iskelesine taşınmış ve her kilesine 4 akçe taşıma ücreti ödenmişti. Bu ücret, Gelibolu'da peksimet üretimini üslenmiş olan Bulgaroğlu Drako tarafından ödenmiş, kendisine 112.816 kg peksimet hazırlaması için 302.000 kile buğday teslim

---

<sup>59</sup> AE. SSLM. III. 00180. 10751. 001. 001

<sup>60</sup> "Vech-i meşruh üzere miri kalyonlar. . . . Hacı Nureddinzade Salih Çelebi marifetiyle tabh olunacak peksimetler için on beş bin kile Begos hintası teslim olunmak babında südür iden ferman-ı âli mucebince Tersane-i Amire anbarlarından on beş bin kile Bergos hintası verilmek babında tezkire-i divan südür olunmağın ol miktar kile hintayı hâlâ anbar emini Mustafa zide mecdühü yedinden tamamen ahz-ü kabz eyledüğünü müş'ir merkurum Salih Çelebi memhur-ı zahriye itmeğın imdi habbaz-ı merkurumun hesabına irad lunmak üzere mevkufata kayd ve suret ve baş muhasebeye ilm ü haberi virüle deyu ferman-ı şerif sadır olmağın asl ferman mevkufatta hıfz olunub baş muhasebeye ilm ü haber kaimesi virilmeğın kayd olunub. . . 29 Cemaziyevvel 1162/17 Mayıs 1749" (COA. MAD. d. 10350. 00063)

<sup>61</sup> Tersane-i Amire ambarı sadece peksimet yapmak için devletim miri peksimetçisine değil aynı zamanda Tersane-i Amire yerleşkesi içerisinde bulunan zindanda mahkûm olarak yaşayan mücrimler için de buğday verirdi. Zindana ait fırında buradaki miri esirler ve hükümlüler için ekmek yapılır bu ekmeğın buğdayı Tersane ambarlarından verilirdi. (Bkz. COA. MAD. d. 10350. 0052)

## 18.Yüzyılda Osmanlı Donanmasına Peksimet Tedariki

edilmiştir.<sup>62</sup>Onun peksimet imalatı için kullandığı buğday, devletçe zahire mubayaası için görevlendirilen Süleyman Ağa tarafından kendisine satın alınıp teslim olunmuştur.<sup>63</sup> Bunun sebebi resmi bir sıfatı olmayan ancak hizmeti ifa etmeyi yükümlenmiş sivil bir kimseyi buğday üreticileri ile karşı karşıya getirerek onun yıpranmasına mani olmak ve gerektiğinde kamu gücünü kullanarak buğdayı zaten avarız yükümlüsü olan üreticiden narh fiyatı üzerinden satın alarak en ekonomik fiyatlarla peksimeti üretmektir.

Peksimet üretiminin ihtiyacı karşılamadığı durumlarda tüccardan satın alma yoluna gidildiği gibi Eflak voyvodasından da bu konuda yardım talebinde bulunulmaktaydı. Nitekim 1798 yılında Karadeniz ve Tuna'ya gönderilecek 29 adet donanma gemilerinde bulunan 6135 personel için ihtiyaç duyulan peksimet 12.700 kantar (717.550 kg) idi. Ancak peksimetçibası bu kadar peksimeti zamanında yetiştiremeyeceğini bildirdiğinden 3500 kantarının (197.750 kg) Eflak Voyvodası tarafından İbrail'de hazırlattırılması ve bedelinin de İstanbul'da bulunan voyvodanın kapı kethüdasına teslim edilmesine karar verilmişti.<sup>64</sup>

16. yüzyılda geçerli olduğu anlaşılan bir uygulamaya göre donanma gemilerine kaptan tayin olunan bir kişi kendi parasıyla peksimet pişirebilir ve donanmasının peksimet ihtiyacını karşılayabilirdi. Bunun için devletin ve dolayısıyla donanmanın da sahibi olan padişah'tan izin alması gerekmekteydi. 10 Ocak 1566'da Kocaali sancak beyi Ali Bey Tuna Nehri üzerinden Osmanlı kara ordusuna savaş mühimmatı taşımak için hazırlatılan gemi filosuna kaptan tayin edildiğinde 564 kg peksimet pişirmek için izin istemişti. <sup>65</sup>Öyle anlaşılıyor ki bu uygulama 18.yüzyılda fazla başvurulan bir uygulama değildi. Çünkü donanma gemilerinde peksimete duyulan ihtiyacı asıl artıran kalabalık mürettebatı ile kalyon sınıfı gemilerdi. Bu gemiler ise kadırgaların egemen gemiler olduğu 16.yüzyılda ordu ağırlıklarını taşımak dışında kullanım yeri olarak fazla revaçta değillerdi. 1701 de Bahriye Kanunnamesi ile kalyonların hâkim hale gelmesi ve her sene donanmadaki kalyon sayısının 40 çıkarılması zorunluluğu, beraberinde yeni bir işbölümü dağılımını getirmiş böylece kalyonlar ser habbazlığı, peksimet eminliği ya da kalyonlar ekmekçiliği gibi memuriyetler ihdas olunmuştur.

Akdeniz'e ya da Karadeniz'e açılan donanma mürettebatı için sefer öncesi 6 aylık peksimet verilirken Tuna donanması mürettebatı için 6 bazen de 7 aylık

<sup>62</sup> COA. MAD. d. 10350. 00065

<sup>63</sup> COA. MAD. d. 10350. 00065

<sup>64</sup> İbrahim Sezgin, s. 35

<sup>65</sup> COA. A. DVNS. MHM. 00005. 00152

peksimet verilirdi. Belgrad'da fazladan 40-50 gün yapılan kışlama çalışması için 7 aylık peksimet verildiği zamanlar olurdu..<sup>66</sup> Derya kaptanlarının gemilerine peksimetleri her mart ayında denize açılmadan önce kalyonlar ekmekçisi tarafından verilirdi. Örneğin 1788/1789'da Rodoslu Şahin Mehmet Kaptan'ın çamlıca sınıfı gemisine 2256 kg ve Giritli Asif İsmail Kaptan'ın çamlıca sınıfı gemisine 2256 kg peksimet Tersane-i Amire tarafından verilmişti.<sup>67</sup> Tersane dışından peksimetin tersane ambarlarına depo edilmesi yanında Tersane-i Amire içerisinde yer alan zindan fırını ve kalyon fırını da önemli miktarlarda üretim yaparak peksimetin Tersane-i Amire tarafından karşılanmasını sağlardı.<sup>68</sup> Donanma İstanbul'a döndüğünde mürettebatın tüketmediği peksimet, Tersane-i Amire'ye teslim edilir sonraki sene sefere çıkan kalyon mürettebatına verilirdi.<sup>69</sup> Bu uygulama gemilerdeki top, yuvarlak, yelken bezleri, vs, malzemeler için de geçerliydi.

Cezayir-i Bahr-i Sefid Eyaleti'nin sancak beyleri olan derya kaptanlarına ise peksimet ücretsiz verilmezdi. Onlar kendi gelirleriyle bunu satın alırlardı. Peksimetin bedeli bu durumda doğrudan bütçe gelirlerinden karşılanmak yerine kaptanların yıllık gelirlerine mahsup edilir bu şekilde hazırlatılan peksimet sahiplerine dağıtıldı. 15 Nisan 1749 bu şekilde 95.893 kg Mısır peksimetinin dağıtılması ve teslim edilmesi için ferman-ı ali çıkarılmıştı.<sup>70</sup> Numan Paşa çekirtisindeki esirlerin ihtiyacı olan 9589 kg peksimetin bedeli olan 510 kuruş ve Ali Paşa çekirtisindeki esirlerin ihtiyacı olan 170 kantar peksimetin bedeli olan 510 kuruş bu şekilde karşılanmıştı.<sup>71</sup> Kaptan-ı Deryalar için de aynı şekilde talep ettikleri peksimetin bedeli yıllık gelirlerine mahsup edilmekteydi. Örneğin 26 Kasım 1794 tarihinde Bodrum'da inşa edilen bir kalyonun inşasında çalışan işçilerin yiyecek ihtiyaçları için 11.281 kg peksimetin bedeli Kaptan-ı Derya olan Hüseyin Paşa'nın devletten olan alacağına mahsup edilmişti.<sup>72</sup>

<sup>66</sup> COA. C. BH. 00187. 08777. 001. 001

<sup>67</sup> COA. C. BH. 00033. 01554. 001. 001

<sup>68</sup> COA. AE. SMHD. II. 00063. 04464. 001. 001

<sup>69</sup> Yusuf Alperen Aydın, a. g. e. , s. 313

<sup>70</sup> "mukaddema sefer-i rahde? canibten mübaya'a ve sefayin ile Asitane-i Saadet'e nakl ve kalyonlar. . . Peksimet Hüseyin Salih Çelebi'ye teslim olunan miri peksimetden gayri masarifat el-eyvm mevcut olan bin yedi yüz kantar peksimedın sabıki mu'cebince bahaları bin yüz altmış kile beher sene sâliyanelerine takas ve mahsub olmak şartıyla ümera-i deryaya virülmesi münasip görülmekle sabıki mu'cebince beher kantarının üçer kuruştan icap iden. . ." (COA. MAD. d. 10350. 00063)

<sup>71</sup> COA. MAD. d. 10350. 00063

<sup>72</sup> COA. C. BH. 00057. 02671. 001. 001

## 18.Yüzyılda Osmanlı Donanmasına Peksimet Tedariki

Donanmanın peksimet ihtiyacının karşılanmasında başvuru olan diğer bir yöntem ise Osmanlı kara ordusu için hazırlanmış peksimetlerden yararlanmaktı. 2 Kasım 1772'de Karadeniz donanması için 451.264 kg peksimetin Zamir Mustafa Efendi tarafından kara ordusu için hazırlanan peksimetten karşılanmasına karar verilmişti. Buna göre bu miktar peksimet Bergos iskelesine nakledilecek ve gemi kaptanları iskeleye yanaştıklarında senet karşılığında kendilerine teslim edilecekti.<sup>73</sup>

### 6. Temin Masrafları

Peksimetin pişirilmesi için buğdayın satın alınmasından pişirilerek Tersane-i Amire ambarına girinceye kadar geçen aşamalarda birtakım masraflar yapılmaktaydı. Bu masraflar iltizam yoluyla bu iş kendisine ihale edilen kişi ya kişiler tarafından yapılmakta, bunlar ise sözleşme bedeli olarak devletten aldıkları ücretten bu masrafları karşılamaktadırlar.

Başlıca masraf kalemleri şunlardır:

a. Buğday Masrafı: "*Baha-i hınta*" olarak isimlendirilen bu masraf rayic fiyatı üzerinden buğday satın almayı kapsıyordu. Peksimetin hammaddesini oluşturan buğday, donanmaya peksimet sağlama işini üstlenen görevliler için ana masraf kalemini oluşturuyordu. Buğdayın iyi kaliteli, peksimetin imal edileceği İstanbul'a ya da Gelibolu'ya yakın olan yerlerden ve ucuz fiyatla temin edilmesi gerekiyordu. Akçenin alım gücündeki düşüşler ve yüksek enflasyon koşulları devletle belli bir fiyat üzerinden sözleşme yapan peksimet tedarikçilerini zor durumda bırakıyordu. Çünkü sözleşmenin yapıldığı dönemde ölçü alınan fiyatlar bir yıl sonra beklenmedik şekilde yükselince buğdayın fiyatı serbest piyasada artıyor bu da peksimet ihalesini alan kişilerin zarar etmesine neden oluyordu.

<sup>73</sup> ". . . Bahr-i Siyah canibi seraskeri vezir-i mükerrer saadetlü el Hac Halil Paşa hazretleri tarafından varid olan tahriratın hulasasından bir maddesi Özi canibine memur Donanma-yı Humayun sefinelerinin peksimetleri tekmil ve müddet-i vâfire ol taraftan ahalileri? Muktezi olmaktan naşi gerek Donanma-yı Humayun ve gerek altı aded üç direkli sefayin neferatının. . . . 138 kantar peksimet ile ba-temessük, Özi mevcudundan ahz eyledikleri iki yüz kantar ki ceman üç yüz otuz sekiz kantar ile müşarunileyhin maiyyetinde olana sefayinin dahi peksimedi Balçık'ta tabh olunan peksimetden i'ta olunması mestur ve meşruh olmağla derkenarda havale olduğun seksen beş senesi evahir şevvalinde rikab-ı hümayun tarafından gelüb baş muhasebeye kayd olunan ilm ü haber kaimesine ise Zamir Mustafa Efendi ma'rifetiyle ordu-i hümayunda tabhı tertib ve ferman olunan peksimetden sekiz bin kantar peksimet ifraz ve Bergos iskelesine nakl ve Donanma-yı Hümayun sefineleri iskele-i mezbure vürudlarında kapudanları yedlerinde suretlerinde mezkûr olan miktar peksimetleri verilmek üzere nâtik olduğu üzere miktarı. . . 6 Şaban 1186/2 Kasım 1772" (COA. MAD. d. 03014. 00085)

Devlet, tedarikçi açısından bu riski azaltmak adına buğday üreticilerinden buğdayı serbest piyasa koşullarında ve arz-talep dengesinden oluşan fiyat yerine narh usulüyle devletçe tespit edilmiş bir tavan fiyat üzerinden satın almaya yöneldiğinde ise bu defa buğday üreticileri ürünlerini devlete satmak yerine kendilerine daha yüksek fiyat veren yerli ve yabancı tüccarlara satmaya yöneliyor bu da beraberinde kaçakçılığı getiriyordu. Buğdayın hem İstanbul'un yaşamında hem de Osmanlı ordusunun idamesinde mühim yer tutması nedeniyle birçok defalar ferman, buyrultu ve hükümlerle kaçak yollardan satışı engellenmeye çalışılmışsa da başarılı olunamamıştır.

b. Pişirme Masrafı: "*Ücret-i Tabhiye*" olarak isimlendirilen bu masraf buğdayın un haline getirilip hamur yapılmasını ve sonra ocaklarda pişirilmesini ardından da kurutulmasını kapsıyordu. Bu ücretin içine odun, değirmen, işçi, sergi vs. masraflar giriyordu. Bu masrafları da peksimet hazırlama ihalesini alan kişi karşıları ve devletle yapılan iltizam sözleşmesinde yer alırdı. İltizam ihalesini alan kişi hizmeti karşılığında devletin kendisine yaptığı ödemedi bunları karşıları.

c. Taşıma Masrafı: "*Navl-ı Sefine*" olarak ifade edilen bu masraf peksimet imal etmek için ihtiyaç duyulan buğdayın pişirme fırınlarının olduğu yerlere deniz yoluyla taşınması sonucunda yapılan masrafı ifade etmekteydi. Buğday ve pişirme masraflarına göre daha küçük bir yekûn tuttuğu anlaşılan bu masrafı da peksimet ihalesini alan kişi karşıları. Özellikle deniz yoluyla taşımacılık yapmanın mümkün olduğu Gelibolu'da peksimet imal edilmesi söz konusu olduğunda bu masraf ortaya çıkardı.

Gelibolu'da peksimet pişirilmesi ile Gelibolu naibi ve gümrük emini görevliydi. Peksimet için yapılacak masraflar Gelibolu gümrük gelirleriyle Gelibolu nüzul bedeli gelirlerinden karşılanmaktaydı. İstanbul'da pişirilen peksimetlerin masrafı çoğunlukla İstanbul gümrüğü gelirleriyle ihtisap gelirlerinden karşılanıyor bazen de tımar ve zemet bedeli gelirleriyle sürsat bedeli ve mukataa gelirlerinden temin ediliyordu.<sup>74</sup>

Gelibolu'da peksimet imal etme işi sayesinde Bulgaroğulları olarak isimlendirilen bir aile ön plana çıkmıştı. Bu aile devlete sözleşmeyle belirlenmiş bir rayic fiyat üzerinden miri peksimet imal etme işini üslenmişti. Bu aileden Drako, 1747, 1748, 1748, 1749, 1749, 1750 ve 1750/1751 yıllarında her yıl 112.816 kg peksimeti imal edip Tersane-i Amire'ye teslim etmişti. Bu kişi, 27 Mayıs 1749 tarihinde 112.816 kg peksimet için Keşan, Malkara, Hayrabolu, Şehrköy ve Tekfurdağ'ından 5.000 kile buğday satın almış ve beher kilesi 50 akçeden buna

---

<sup>74</sup> İdris Bostan, *Osmanlı Bahriye Teşkilatı, XVII. Yüzyılda Tersane-i Amire*, s. 247

## 18.Yüzyılda Osmanlı Donanmasına Peksimet Tedariki

250.000 akçe harcamıştı. Her kantarını 28 akçeye pişirerek 112.816 kg peksimete 56.000 akçe pişirme masrafı yapmıştı. Taşıma ücreti ise bu miktar peksimet için 8000 akçeydi.<sup>75</sup>

Devletin peksimet temini için yaptığı masrafları karşılamak amacıyla başvurduğu usul ise ocaklık usulüydü. Belgelerde geçen "**ber vech-i ocaklık**" ibaresi bu usule işaret etmekteydi.<sup>76</sup>Ocaklık kelimesi, Osmanlı öncesi dönemde kaynaklarda daha çok toprak tasarrufu ve toprağın hizmet karşılığındaki kullanım hakkının belli bir aileye irsen bırakılmış olması bağlamında zikredilir. Moğollar, İlhanlılar, Anadolu Selçukluları ve Anadolu beyliklerinde askeri iktaların emir veya sipahinin erkek çocuklarına intikal eden şekline ocaklık veya ocakzade tımarları denildiği bilinmektedir. Bunlar daha sonra Osmanlı tımar sistemi içinde varlıklarını sürdürmüş, ocakzade tımarları olarak tahrir ve tımar kayıtlarında yer almıştır. İdari teşkilatın dışında devletin bir kısım giderlerinin karşılanması için bazı gelir kaynaklarının tahsisine de ocaklık denilmektedir. Bu uygulama sancak ve toprak tasarrufundaki ocaklık uygulamasından farklı bir mahiyet arz eder. Bu çeşit ocaklıklar Matbah-ı Amire, İstabl-ı Amire, Tersane-i Amire ve bazı askeri görevlilerin maaşlarına karşılık kendilerine tahsis edilen gelir üniteleri özelliği taşır.

Donanma için hazırlanan peksimetin masrafları, büyük ölçüde devlet hazinesinden karşılanmaktaydı. Masraflar hazineden nakden ödenebildiği gibi hazine gelirleri arasında yer alan bedel-i sürsat, bedel-i nüzul gibi avarız vergilerinden de karşılanabilmekteydi. Bu cümleden olarak 1777 yılında Kıbrıs'ta hazırlanan 15.000 kantar peksimetin un ve pişirme ücreti olan 2.700.000 akçe Kıbrıs cizyesi gelirlerinden karşılanmıştı. Ayrıca gümrük ve mukataa gelirlerinden de peksimet masraflarına tahsis edildiği görülmektedir.<sup>77</sup>

Donanma için gemi yapımında ihtiyaç duyulan kereste, zift, tente, urgan, demir halat, kenevir halat, yelken bezi, üstüğü, bez, kürek, lenger, peksimed vb. malzemeler için bunların üretildiği bazı ocaklık bölgeler ortaya çıkmıştır. Burada çalışanlar bütün vergilerden veya avarız türü vergilerden muaf olurlar, buna karşılık donanma için gerekli malzemeyi hazırlar ve Tersane Emine'ne teslim ederlerdi. Bu sisteme Tersane ocaklığı denilirdi. Bu bölgeler Kastamonu,

---

<sup>75</sup> COA. MAD. d. 10350. 00065

<sup>76</sup> ". . . Akdeniz kapudanlarından Kızılhisari Cafer kapudanın süvar olduğu çamlıca sefinesinin takımı olmak üzere ber-vech-i ocaklık beher sene kalyonlar habbazi tarafından kırk kantar peksimet ve Gelibolu baruthanesinden iki kantar otuz üç vakıyye barut-ı siyah Gelibolu baruthanesinden virülegelmekle iki yüz üç senesine mahsuben dahi virülmek için suretleri virüldüğü mukayyedir. Ferman devletlü inayetlü sultanım hazretlerininidir. 25 Rebiülahir 1204/12 Ocak 1790" (COA. C. BH. 00033. 01554. 003. 001)

<sup>77</sup> İbrahim Sezgin, s. 36

İnebolu, Bartın, Sinop, Samsun, Ünye, Karahisarışarki, Alaiye, Payas, Kırklareli, Pravadi, Vıze, Karinabad, Aydos, Çatalca, Silivri, Çekmece, Midye, Biga, Bayramiç, Tuzla, Kazdağı, Seddülbahir, Kumkale, Eceovası, Ezine, İzmir, Menemen, Saruhan, Aydın, Menteşe, Mihaliç, Selanik, Avlonya, Midilli, Eğriboz, Atina, İstefe, Gümülcine, Berkofça, Ilica, Niş, Edirne, Ustrumca, Manastır, Kratova, Köstendil, Sidrekapısı, Demirhisar, Misivri, Ahyolu, Üsküp ve Samakov idi.<sup>78</sup>

Peksimet tedarik etmekle yükümlü olan kalyonlar ekmeçisi dâhil görevlilerin bu iş için tahsis edilmiş ocaklık gelirleri vardı. Bu gelirleri peksimet hazırlamak için kullanmak ve her işin sonunda kadı huzurunda ibra olmaları gerekiyordu. Aksi takdirde devlete olan borçlarına bu borç ekleniyor, başka kalemlerden sağlanan para ile iş yapıldığı zaman bu kişinin ocaklık yoluyla devletten olana alacağına mahsup ediliyordu.<sup>79</sup>Ocaklık gelirlerinin peksimet tedariki için seferber edildiği hazineler de vardı ki bunların başında Tersane-i Amire hazinesi gelmekteydi. Bu hazine III. Selim döneminde îrâd-ı cedîdin kurulmasından sonra tersane masrafları için Şubat 1805'te kurulmuştu.<sup>80</sup> Bir süre tersane mürettebatının maaş, tayin, gemi yapım ve donanım masrafları buradan karşılanmıştır. Ancak 1808'de Kabakçı Mustafa İsyanı'nı takip eden günlerde ortadan kalkan diğer Nizam-ı Cedid yenilikleri gibi bu hazine de ortadan kalkmıştı. Daha sonra ise yeniden kuruldu. Tersane-i Amire hazinesinin tamamen ya da kısmen peksimet temini için kullanıldığına dair bazı kayıtlar vardır. Örneğin 17 Ocak 1829'da Tersane-i Amire'de üretilen ekmeğin için gerekli olan 10.000 kile zahirenin masrafı bu hazine tarafından karşılanmıştı.<sup>81</sup>

## 7.Teminde Karşılaşılan Sorunlar

Peksimet temin sisteminin kusursuz çalıştığını iddia etmek mümkün değildir. Gerek devletten gerek onun bu işi üslenen görevlisinden ve gerekse de buğday satıcılarından varıncaya kadar birçok kişi bu sorunların aktörü haline gelmiştir. 18. yüzyılda kalyonlar çağında geçilmesiyle birlikte işgücü, malzeme ve donatım konusunda birçok yeni meselenin ortaya çıkması daha önceki mevcut sistemin yükü artık taşıyamamasına neden olmuştur. Üstelik piyasaya egemen

<sup>78</sup> Orhan Kılıç, "Ocaklık", *Diyanet İslam Ansiklopedisi*, Cilt 33, 2007, s. 317

<sup>79</sup> COA. MAD. d. 02883. 00056

<sup>80</sup> Cengiz Orhonlu, "Hazine", *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, Cilt 17, s. 132

<sup>81</sup> COA. AE. SMHD. II. 00063. 04464. 001. 001

## 18.Yüzyılda Osmanlı Donanmasına Peksimet Tedariki

olan mali ve iktisadi istikrarsızlık bu olumsuzlukları büyütmiş meselenin taraflarının karşı karşıya getirmiştir.

Bu konuda yaşanan başta gelen sorunlar şunlardı;

a. Piyasada Yaşanan Öngörülemeyen Fiyat Artışları: Peksimetin ham maddesi olan buğdayın satın alınmasında yaşanan sorunlar bu konuda yaşanan sorunların en büyüğünü oluşturuyordu. Devletin arz-talep dengesine göre oluşan piyasa fiyatı yerine narh fiyatı üzerinden bunu üreticiden satın alması onların buğday satmada isteksiz davranmasına neden oluyor bu ise hem teminde gecikmelere neden oluyor hem de işin maliyetini artırıyor. Çünkü avarız yükümlüsü olduğu için devlete buğday satmakla yükümlü olan buğday üreticileri ürünlerini devletçe teklif edilen fiyattan satmaya yanaşmadığında devlet serbest piyasa fiyatlarına göre buğday satan bezirgânlardan bunu satın almak zorunda kalıyordu. Toplanan buğdayın iskelelerden yine narh fiyatı üzerinden İstanbul ya da Gelibolu'ya sevki konusunda da benzer sorunlar yaşanıyor. Taşıma işini yapacak kimseler ekonomik kaygılarla direniyor devletin yerel kamu otoritelerine muhalefet ediyorlardı. Bazen de devletin taşradaki görevlileri bizzat peksimet memuruna zorluk çıkarmaktaydılar. 19 Mart 1711'de el Hac Nureddin, Karadeniz yalılarında parası karşılığında buğdayı satın aldığı iskelelerdeki görevliler Tersane-i Amire'ye gidecek bu buğdayı gemilere yükletmemişler yüklenenleri de iskeleden bırakmamışlardı. Bunun üzerine peksimet pişirmenin önemli işlerden (*umur-ı mühimme*) olduğu mülahazasıyla el Hac Nureddin'e muhalefet edilmemesi için yerel kamu görevlilerine hitaben ferman çıkarılmıştı.<sup>82</sup>

b. Eksik Ve Çürük Teslim: Çürükten kastedilen nem ya da su nedeniyle ve iyi muhafaza edilmemenin de etkisiyle küflendiği, kurtlandığı ya da aşırı bayatladığı için tüketilemeyecek duruma gelen peksimetlerdir. Eksik peksimet ise fermanla bildirilen kantardan daha aşağı miktarda teslim edilen peksimettir. Her ikisi de peksimetin temininde maliyet unsurunu artırdığı ve donanma işlerini geciktirdiği için devlet tarafından arzu edilmeyen durumlardı. Bu durumda devlet eksik kalan kısmın tamamlanması ya da çürük olan peksimetlerin yerine yenilerinin pişirilmesi için ilgili görevliye rücu eder onun devletten olan alacağına mahsup eder ya da onun devlete olan borcuna bu miktar peksimetin fiyatını eklerdi. 30 Temmuz 1712'de Kili ve Akkırman'a gönderilen 180.505 kg peksimetin 6204 kg çürük ve eksik gelmişti.<sup>83</sup>

---

<sup>82</sup> COA. MAD. d. 02895. 00045

<sup>83</sup> ". . . kalyete ve firkate ve kancabaş şıhtiyelerine verilen on bir bin beş yüz altmış beş kantar peksimedden gerü getirüb el Hac Nureddin'e teslim ve bu sene verilen peksimetlerinden takas



## Sonuç

18. yüzyılda peksimet temini devletçe, "*umur-ı mühimme*"den sayılarak üzerinde önemle durulan bir konu olmuştur. Bu yüzden peksimet imalatçılarını koruyan ya da buğday üreticilerinin mağduriyetlerine kulak veren bir devlet profili karşımıza çıkmıştır. Ancak devlet bunu yaparken hazine yararını ve kamu çıkarını gözeten bir anlayışı da hiçbir zaman terk etmemiştir. Piyasa koşulları, üretici beklentileri ve devlet çıkarları arasında bir denge oluşturmaya çalışan devlet, hızlı değişen dış siyasi ve iktisadi koşullar ile bunların sebep olduğu hızlı iç çalkantılar sebebiyle bu alanda zorluklar yaşamıştır.

18. yüzyılda peksimet temininde yaşanan sorunların büyümesinde kontrol edilmeyen piyasa koşullarının yanında bu dönemin başlarında kalyon teknolojisine geçilmesi de önemli rol oynamıştır. Kalyonların hacim olarak büyük ve geniş gemiler olmaları büyük miktarlarda mürettebatı içinde barındırma imkânına da onları sahip kılmıştır. Kalabalık mürettebatın sefer zamanı iaşesi, peksimet konusunda örgütlenmeyi ve kurumsal bir yapı oluşturmayı zorunlu kılmıştır. Bu yüzden kalyonlar ekmeçisi, kalyonlar kâtibi ya da kalyonlar kâtibi halifesi gibi memuriyetler oluşturulmuştur.

Osmanlı donanması 18. yüzyılın üçüncü çeyreğine kadar hala çağının önde gelen donanmalarından birisidir. Kara ordusunun takviye edilmesi, düşman donanmalarıyla mücadele edilmesi ve fetih hareketlerini sürdürme gibi görevleri bu yüzyılda da sürdürmektedir. Onu çağdaşı olduğu dönemin diğer donanmalarından ayıran özellik onun donatım olarak büyük ölçüde yerli imkânlarla dayanmakta oluşudur. Peksimeti de tamamen yerli imkânlarla imal etmektedir.

Devlet donanma personelinin peksimet ihtiyacını gözeten bir yaklaşımla sefer zamanının yeterli miktarda peksimeti onlara sunmuştur. Yaşanan bazı aksaklıklara rağmen peksimetsiz kaldığı için savaşmayan bir donanma gemisi örneği vaki değildir. Devletin bu konudaki duyarlılığı sadece donanmanın savaşçı unsurlarını değil savaşçı olmayan kürekçi, esir, kalyon işçisi, gemi bekçisi gibi

---

olunan bin üç yüz doksan altı kantar peksimet ve ba takrir iki bin üç yüz on bir buçuk kantar peksimet ve ümera-i derya şıhtiyelerine bin kırk dört kantar, baş tarde yerine olan Ağribozlu Hüseyin Paşa'ya üç yüz yigirmi kantar peksimed virülüb ve Kale-i Cedid'de mevcut dört yüz altmış üç kantar peksimet alıkonulub ve bundan ma'ada Özi canibinde olan Donanma-yı Hümayun şıhtiyeleri için başbuğ olan Hazinedar Hasan Paşa'nın ilamı ile Kili ve Asitane'den gönderilen üç bin iki yüz kantar peksimedden yüz on kantarı çürük ve noksan gelmekle. . . 25 Cemaziyelahir 1124 (COA. MAD. d. 02895. 00046)

## 18.Yüzyılda Osmanlı Donanmasına Peksimet Tedariki

insanları da kapsamaktadır. Bu da devletin bu alandaki sorumluluğunu eksikleri olmakla beraber genel olarak yerine getirdiğini göstermektedir.

### KAYNAKÇA

#### 1.Arşiv Vesikaları (COA)

A. DVNS. MHM.: 5

AE. SMHD.II.: 63

AE. SSLM.III.: 180

C. BH.: 20, 33, 57, 142, 187, 235,

İE.BH.: 10

MAD.: 2883, 2895, 3014, 10350,

#### 2.Araştırma Eserler

1. Aydın, Yusuf Alperen, **Sultanın Kalyonları**, Küre Yayınları, İstanbul, 2011
2. Aydın, Yusuf Alperen, **Müteşebbis ve Devlet, 18. Yüzyılda Peksimetçibaşı Nureddin Ağa'nın Yükselişi**, Kitabevi, İstanbul, 2016,
3. Bostan, İdris, **Osmanlılar ve Deniz**, Küre Yayınları, 3. Baskı, İstanbul, 2010,
4. Bostan, İdris, **Osmanlı Bahriye Teşkilatı: XVII. Yüzyılda Tersane-i Amire**, Türk Tarih Kurumu, Ankara, 2003
5. Gül, Hülya - Acun, Sultan, "Günümüze Değişmeden Gelen Bir Lezzet: Peksimet," **III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu**, 10-12 Mayıs 2012,
6. Gündüz, Tufan, (Editör) **Osmanlı Teşkilat Tarihi El Kitabı**, Grafiker Yayınları, Ankara, 2012,

7. Gürçay, Lütfi, **Gemici Dili**, Deniz Basımevi, İkinci Baskı, İstanbul, 1962
8. Karayazgan, Metin, **Denizci Sözlüğü** (Gemici Dili), Karşıyaka, 1981,
9. Kılıç, Orhan, "Ocaklık", *Diyanet İslam Ansiklopedisi*, Cilt 33, 2007
10. Nutki, Süleyman, **Kamus-ı Bahri**, (Hazırlayan Mustafa Pultar), Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2011
11. Orhonlu, Cengiz, "Hazine", *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, Cilt 17,
12. Pakalın, Mehmet Zeki, **Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü**, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul, 1983, Cilt II,
13. Sezgin, İbrahim, "XVII-XVIII. Yüzyıllarda Karadeniz Şehirlerinden Donanma İçin Peksimet Tedariki," **Uluslararası Karadeniz İncelemeleri Dergisi**,