



*Osmanlı Mirası Araştırmaları Dergisi / Journal of Ottoman Legacy Studies*

ISSN 2148-5704

www.osmanlimirasi.net

osmanlimirasi@gmail.com

**Cilt 7, Sayı 18, Temmuz 2020 / Volume 7, Issue 18, July 2020**

---

## **BEBEK PEKSİMETHANESİ** *Peksimethane of Bebek*

Makale Türü/Article Types : Araştırma Makalesi/Research Article  
Geliş Tarihi/Received Date : 11.04.2020  
Kabul Tarihi/Accepted Date : 12.06.2020  
Sayfa/Pages : 419-437  
DOI Numarası/DOI Number : <http://dx.doi.org/10.17822/omad.2020.165>

### **AZİZ ALTI**

(Dr. Öğr. Üyesi), Munzur Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Tarih Bölümü, Tunceli / Türkiye, e-mail: [azizalti@munzur.edu.tr](mailto:azizalti@munzur.edu.tr), ORCID: <https://orcid.org/0000-00025009-9438>

### **SALİH BAŞKUTLU**

(Arş. Gör.), Munzur Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Tarih Bölümü, Tunceli / Türkiye, e-mail: [salihbaskutlu@munzur.edu.tr](mailto:salihbaskutlu@munzur.edu.tr), ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1676-6505>

### **Atıf/Citation**

Altı, Aziz-Başkutlu, Salih, "Bebek Peksimethanesi", *Osmanlı Mirası Araştırmaları Dergisi*, 7/18, 2020, s. 419-437.





*Osmanlı Mirası Araştırmaları Dergisi (OMAD), Cilt 7, Sayı 18, Temmuz 2020.*

*Journal of Ottoman Legacy Studies (JOLS), Volume 7, Issue 18, July 2020.*

ISSN: 2148-5704

## **BEBEK PEKSİMETHANESİ**

### *Peksimethane of Bebek*

**Aziz ALTI, Salih BAŞKUTLU**

**Öz:** Peksimet özelde deniz kuvvetleri genelde ise Osmanlı ordusu için vazgeçilmez bir iyeş kaynağıdır. 18. yüzyılın sonuna kadar taşeron mantığıyla özel sektöre yaptırılan peksimetler, H 1214 (M 1799 / 1800) yılında Bebek Peksimethanesinin kurulmasıyla bizzat devlet tarafından üretilir olmuştur. Bebek bahçesi yakınlarında kurulan peksimethane, genel olarak donanma personeli için peksimet pişirmiştir. Bebek Peksimethanesinin bünyesinde sadece fırın değil değirmen gibi farklı fonksiyonlara sahip yapılar da yer almıştır. Peksimethanedeki üretim bir nizam hâlinde devam edip üretilen peksimetler ülkenin dört bir köşesinde donanma mensuplarınınca tüketilmiştir. Bebek Peksimethanesi büyük bir üretim kapasitesine sahip olmasına rağmen zaman zaman talebi karşılamakta kifayetsiz kalmıştır. Böyle durumlarda eski usul takip edilerek iş yükü İstanbul'daki özel firmalara paylaştırılmıştır. Ele alınan bu çalışmada Bebek Peksimethanesinin kuruluşu, idari yapısı, üretim kapasitesi, tamiri ve peksimethaneye hammadde temini gibi temalar incelenmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Osmanlı Devleti, Donanma, Peksimet, Bebek Peksimethanesi, İyeş

**Abstract:** Rusk, also known as Peksimet, used to be an indispensable source of food for the Ottoman army in general, especially for the Navy forces. It had been produced by the private sector until the end of the 18th century, and then it started to be provided by the government-owned production site, which also called as Peksimethane in the city of Bebek at H 1214 (M 1799-1800). This Peksimethane established near the town of Bebek gardens produced rusks for the Navy staff in general, and there are not only bakery ovens in this facility but also has some other structures that have different functions such as grinders. These rusks were produced on a regular basis and consumed by the navy staff all over the country. Although Peksimethane of Bebek had tremendous production capacity, it has failed to demand occasionally. In such cases, the workload was shared with private bakeries in Istanbul to respond to the demand appropriately. In this study, the themes such as the establishment of Peksimethane of Bebek, its administrative structure, production capacity, maintenance and supply of raw materials to Peksimethane investigated.

**Keywords:** Ottoman Empire, Navy, Rusk, Peksimethane of Bebek, Subsistence

### **Giriş**

Peksimetin ne zaman ortaya çıktığı ile alakalı kesin bir bilgi bulunmasa da sert mayasız ekme kalıntıları Antik dönemde Roma ve Mısır uygarlıklarına kadar geriye götürülebilir. Tuz, su ve un (protein, vitaminler ve kaloriler) kullanılarak yapılan peksimet, denizdeki bir mürettebat veya seferdeki bir kara ordusu için haftalarca hatta aylarca mütevazı beslenme sağlayabilirdi. Un, çok çabuk bozulan bir madde olduğu için uzun erimli yolculuklarda taşınması pek mümkün değildi. Bu açıdan tarih boyunca askerî birlikler veya ticaret filolarının ekme ihtiyacı her zaman bir problem olmuştur. Kimi zaman ordular seyyar el değirmenleri ile yanlarında götürdükleri tahılları öğütüp tüketti. Ancak denizde bu çok olanaklı değildi. Peksimet çok sert bir ürün olduğu için tüketilmesi kolay değildi. Askerler veya denizciler peksimeti suya batırarak ya da kaynatarak yemeye çalışırlardı. Sert bir cisimle ezilip, toz hâline getirilerek tüketildiği de oluyordu. Bu ateşte kurutulmuş hamurun muhafazası da önemliydi. Kuru bir ortamda tutulmadığı zaman küflenir ve bozulurdu. Akdeniz havzasında orduları, donanmaları ve ticaret filolarını yüzyıllar boyunca besleyen peksimet Napolyon ordularının öncülüğünü yaptığı konserve yiyeceklerin ortaya çıkmasına kadar da sefer lojistiğinin en önemli

gıda maddelerinden biri olmuştur. Ayrıca 19. yüzyılda buharlı gemilerin ortaya çıkması donanmalardaki personel sayısını azaltmış ve daha modern gemilerde beslenme kültürü değişikliğe uğramıştır. Özellikle donanmalarda temel besin maddesi olan ekmeğin günlük olarak temin edilmesi mümkün değildi. Bu açıdan ekmeğin uzun zaman bozulmadan kalmasını sağlayacak bir pişirme tekniği geliştirildi. Lâtince “biscoto”, İngilizcede ise “biscuit” olarak geçen bu pişirme tekniğiyle fırınlarda düşük ateşte pişirilen ekmeğin nemden arındırıldığı için uzun süre bir çanta veya torbada saklanabiliyordu. Su ya da çorbaya batırılarak tüketiliyordu.<sup>1</sup>

Akdeniz ve Karadeniz’de siyasi ve ticari çıkarlarını korumak isteyen Osmanlılar her zaman büyük bir donanmaya sahip olmuşlardır. Akdeniz’de hâkimiyet mücadelesi için İtalyan ticaret devletleri ve İspanya donanmasıyla sürekli bir savaş hâli söz konusuydu. İmparatorluk yetkilileri gemilerdeki mürettebatının beslenmesi için kıyı kentlerinde çok sayıda peksimet temin noktaları belirlemiştir. Osmanlı donanmasında kullanılan peksimet un, su ve tuz karışımından oluşuyordu. Yoğrulmuş hamur bir süre dinlendirildikten sonra parçalar hâlinde kuruyuncaya kadar düşük ısı fırınlarda bekletiliyordu. Peksimetler genellikle donanmanın hareketinden önce pişirilip depolanırdı. İmparatorluk idarecileri bu işin organizasyonunun yapılması için Peksimet Eminliği adında bir kurum ihdas etmişlerdi. Aslında sabit ve iyi işleyen bir kurumsal yapı söz konusu değildi. Bu yapı bazen Tersane-i Âmire Emîni’nin yönetimine bırakılırdı. Peksimet emîni hazineye aldığı parayla un temininden peksimetin pişirilmesine kadar bütün süreci titizlikle takip ederdi. Peksimet Eminliğini İstanbul kadısı her sene denetlerdi. Padişah, üretilen peksimetin kalitesini ölçmek için zaman zaman numuneler isterdi. Peksimetin beyaz olmasına dikkat edilirdi. Kalitesiz ve esmer peksimet asker arasında hoşnutsuzluğa neden olurdu. Bunun için tahıllar değirmenlerde öğütülmeden önce iyice temizlenirdi. Eğer peksimet istenilen kalite ve renkte değilse yeniden üretilir<sup>2</sup> hatta bu işten sorumlu kişiler cezalandırılırdı. Örneğin 1786 yılında peksimetlerin pişirilmesinden sorumlu kapıcıbaşılardan Aydos mübayaacısı Abdulgaffar Ağa, hazırladığı peksimetlerin siyah ve yenmeyecek derecede kötü olması dolayısıyla idam edilmiştir.<sup>3</sup>

Osmanlı donanmasının yıllık peksimet ihtiyacı 40 bin kantar (2.260.000 kg.) civarındaydı.<sup>4</sup> Savaş dönemlerinde peksimet ihtiyacı artıyordu. Zira 1672 yılında başlayan Osmanlı Lehistan savaşı (1672-1676) esnasında bölgeye gönderilen donanma için ayrılan peksimet miktarı 18.223 kantardı. 1658 yılında donanma mürettebatı arasında yer alan forsa, kürekçi, cebeci, yeniçeri, topçu ve diğer görevliler için 21.498 kantar peksimet pişirilmiştir. Buğday temini, nakliye, öğütme ve pişirme masrafları dâhil maliyet 3.956.712 akçe tutmuştur. Bir kantar peksimetin unu için 2,5 keyl buğday ve pişirilmesi için de 20 akçe gerekliydi. 17. yüzyılın son çeyreğinde peksimete olan talep artınca pişirme ücreti 40 akçeye kadar çıkmıştı. Donanmadaki forsalara günlük yarım kıyye peksimet verilirdi. Gemilerde görevli mürettebata esas olarak su ve peksimetten başka bir şey verilmezdi. Bu kadar yoğun bir ihtiyacı karşılamak için devletin belirlediği yerler vardı. 16. yüzyılda Gelibolu, Tekirdağ, Burgos, Lâpseki, Argiri, Delvine, Çatalca, Tırhala ve Yenişehir donanmanın ihtiyaç duyduğu peksimet üretim merkezleri arasındaydı. 17. yüzyılda özellikle başkent İstanbul peksimet imalatının merkezlerinden

<sup>1</sup> Yusuf Alperen Aydın, *Müteşebbis ve Devlet: 18. Yüzyılda Peksimetçibaşısı Nureddin Ağa'nın Yükselişi*, Kitabevi Yay., İstanbul 2016, s. 10.

<sup>2</sup> İbrahim Sezgin, “XVII-XVIII. Yüzyıllarda Karadeniz Şehirlerinden Donanma İçin Peksimet Tedariki,” *Uluslararası Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, S. 7, 2009, s. 28-29; Burada şu hususa dikkat çekmekte fayda vardır: Osmanlı Devleti peksimet üretimini yalnızca donanma için yapmıyordu. Karada yürütülen sefer organizasyonlarında ekmeğin teminini güç olduğu bölgelere peksimet götürülürdü. Bkz. Hakan Karagöz, *1737-1739 Osmanlı-Avusturya Harbi ve Belgrad'ın Geri Alınması*, Yayınlanmamış DT, Süleyman Demirel Ü. SBE, Isparta 2008, s. 86.

<sup>3</sup> Feridun M. Emecen (hızl.), *İstanbul'un En Uzun Dört Yılı: Taylesanizade Hafız Abdullah Efendi Tarihi (1785-1789)*, Tatar Yay., İstanbul 2003, s. 29.

<sup>4</sup> İ. Sezgin, agm., s. 29.

biriydi.<sup>5</sup> Evliya Çelebi İstanbul'da peksimet eminliği adına çalışan 105 fırın ve 1000 kişinin olduğunu belirtmiştir. Bu fırınlar Galata, Kuruçeşme ve Yeniköy'dedir.<sup>6</sup>

Osmanlı donanmasında görevli her mürettebatın peksimet istihkakı vardı. 1701 yılında çıkarılan Bahriye Kanunnamesi'ne göre mürettebata 6 ay için 2 kantar peksimet verilecekti. Verilen gıda maddeleri arasında mercimeğin de olması sert ve kuru hâldeki peksimetin çorbayla tüketildiği ihtimalini güçlendirmektedir. Sefer zamanı 6 aylık süreçte gemideki bir mürettebata 2 kantar (12,89 kg.), mülazım kaptanına 10 kantar (564,49 kg.), kalyon kaptanına 16 kantar (903,18 kg.) peksimet verilirdi. Kışlamak için Tersane'ye çekilen donanmadaki mürettebata peksimeti hazırlayan kişi tarafından peksimet yerine her çifti 200 dirhem (641,4 gr.) gelen ekmeğe verilirdi. Donanma seferden dönünce artan peksimetler başka zaman değerlendirilmek üzere Tersane'ye teslim edilirdi.<sup>7</sup> Donanmadaki personelin mevkiine göre peksimet üretilirdi. Kapudan Paşa başardasına verilen peksimete “peksimed-i has”, donanmadaki askere verilene “peksimed-i beyaz” ve forsalara verilene ise “peksimed-i harici” denilirdi. Bunlar için kullanılan buğdayın kalitesi farklıydı. Peksimethanelerde kullanılan buğdayın temini kolay olmuyordu. İstanbul'a buğday getiren tüccarlar ile anlaşmak peksimet sıkıntısı çekilmemesi için önemliydi. Devlet, donanma personelinin ana besin maddesi olan peksimetin üretiminin aksamaması için nüfuzunu kullanmaktan çekinmezdi. Peksimetin pişirilmesi işi genellikle börek, çörek ve ekmeğe fırınlarında oluyordu.<sup>8</sup>

Osmanlı donanması için peksimet üretilen yerler çok dağınıktı. Genellikle donanmanın geçtiği stratejik mevkiilerde peksimet üretim merkezleri vardı. Örneğin Gelibolu sahip olduğu avantajlı konum nedeniyle önemli bir peksimet üretim merkeziydi. Burası Akdeniz ve Karadeniz'e çıkan donanma için peksimet ikmal merkeziydi. 17. yüzyılda yılda ortalama 3.000 kantar peksimet üretilirken bu sayı 18. yüzyılda 10.000 bin kantara çıkmıştır. Uzun yıllar süren Girit Adası'nın kuşatması esnasında Eğriboz bol miktarda peksimet üretilen bir yerdi. Selânik de düzenli olarak peksimet üreten merkezlerdendi. Osmanlı donanmasının ihtiyaç duyduğu peksimet için sabit merkezlerin dışında kıyı kesimlerde peksimet üretimi yapan geçici yerler de vardı. Yenişehir Galos ve Mora Yarımadası'nın güney doğusunda yer alan Benefşe'de de ara sıra peksimet pişirilirdi. Peksimetin pişirilmesi işi için nakliyeden dolayı kıyı şeritleri tercih edilse de bazı durumlarda iç kesimlerden de peksimet pişirilmesi isteniyordu. Girit seferi esnasında donanma için Bursa, Biga ve Karesi'de peksimet pişirilmesi talep edilmiştir. Peksimet sadece donanma için istenmiyordu. Nitekim 1784 yılında İstanbul'da donanma için üretilen peksimetin bir kısmı sınırlardaki askerî garnizonlara gönderilmişti. Karadeniz'e kıyı olan bazı şehirlerde de peksimet üretilirdi. Özellikle buğday tarımının yoğun yapıldığı Tuna havalisi ile donanmanın sık sık ikmal sağladığı Anadolu'nun Karadeniz kıyı kesiminde peksimet üretilen merkezler vardı. Nitekim Niğbolu, Rusçuk, Zıztovi ve Silistre'de peksimet üretim merkezleri bulunmaktaydı. Ayrıca Kastamonu, İnebolu, Sinop ve Samsun havalisinden de peksimet temin edilirdi. Özellikle savaş zamanlarında bu merkezlerin yükü artardı. 18. yüzyıldan itibaren Rusya ile girişilen uzun dönemli savaşların peksimet ihtiyacını arttırdığını söyleyebiliriz. Örneğin 1784 yılında Kastamonu müteselliminden imal edilecek 6.000 kantar peksimetin donanma gemilerine ve Karadeniz'in doğusunda yer alan Faş, Sohum gibi kalelere de gönderilmesi istenmişti. Bu tarihten 3 yıl sonra (1787 yılında) Samsun'da 7.500 kantar peksimet üretimi için emir verildiğini görüyoruz. Donanma için pişirilen peksimetin masrafları devlet hazinesinden

<sup>5</sup> İdris Bostan, *Osmanlı Bahriye Teşkilâtı: XVII. Yüzyılda Tersâne-i Âmire*, TTK Yay., Ankara 2003, s. 210, 244, 245.

<sup>6</sup> “Esnâf-ı beksumâtçıyan: (Evsâf-ı peksumât emîni seferlerde azîm ağalıktır). Furun 105, neferât 1000, kârhâneleri Galata'da ve Kuruçeşme'de ve Yeniköy'dedir. Bunlar dahi pür-silâh olup arabalar üzre furunlarında hâs [u] beyâz peksumât pişirüp dükkânların berk [ü] bârlar ile zeyn edüp harar harar beksumâtları halka mebzûl ederek ubür ederler ve vâsi' tahta soffalar üzre birer ikişer kantâr gelir, bek-sumâtları sırk hammâllarına götürdüp alay ederler.” Evliyâ Çelebi, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi I. Kitap*, hzl. Robert Dankoff-Seyit Ali Kahraman-Yücel Dağlı, Yapı Kredi Yay., İstanbul 2006, s. 262-263.

<sup>7</sup> Yusuf Alperen Aydın, *Sultanın Kalyonları: Osmanlı Donanmasının Yelkenli Savaş Gemileri 1701-1770*, Küre Yay., İstanbul 2011, s. 310, 314.

<sup>8</sup> İ. Bostan, *age.*, s. 246.

karşılanırdı. Masraflar hazineden ödendiği gibi hazine gelirleri arasında yer alan bedel-i sürsat ve bedel-i nüzul gibi avarız vergileri, gümrük ve ihtisap gelirlerinden karşılanabilmekteydi. 17. yüzyılda donanma için yapılan peksimetin yıllık masrafı 5 milyon akçeydi.<sup>9</sup>

Peksimetin üretilmesi kadar nakliyesi de önemli bir konuydu. Bu da organizasyon kabiliyeti gerektiren ayrı bir masraf kalemiydi. İstanbul'da pişirilen peksimet donanma gemilerine yerinde ikmal edilirdi. Ancak savaş esnasında ayrı gemilerle donanmanın olduğu yere gönderilirdi. 1618 yılında Golos'ta pişirilen peksimet kantar başına 15 akçe ödenerek Eğriboz Adası'na sevk edilmiştir. 1672 yılında Lehistan seferi esnasında İstanbul'da İsakçı'ya kantar başına 15 akçe verilerek 32 gemiyle peksimet sevkiyatı yapılmıştır.<sup>10</sup> Osmanlı İmparatorluk donanmasının talep ettiği peksimet başta İstanbul olmak üzere Karadeniz ve Akdeniz'de yer alan sahil şeridi ve bazen de iç bölgelerden temin edilmeye çalışılmıştı. Çok dağınık bir peksimet üretim havuzu olduğu gözlerden kaçmıyor. Elbette ki bunun geçerli sebepleri vardı. Bir bölgede peksimet üretmek için sadece sahil şeridinde veya pişirilen peksimetin donanmaya nakledilmesinin kolay olduğu bir yer olması geçerli sebep değildi. Bunların dışında buğday tarımının yapıldığı bölgelere yakın olması, değirmen ve fırınların bulunmasına da dikkat edilirdi.

Peksimet temininden sorumlu Peksimet Eminliği görevine Tersane eminlerinin yanı sıra İstanbul gümrük eminleri ve ruznamçeciler de vekâlet ederdi. Bunlar peksimeti tedarik etmek için çörekçi esnafı, has ekmek fırıncıları ve Yeniköy peksimetçileriyle irtibata geçerlerdi. İhtiyaç duyulan toplam peksimet ihtiyacı üreticilerin kapasitesi göz önünde bulundurularak pay edilirdi. Peksimet temininde önemli konulardan biri pişirme ücretiydi. 17. yüzyılda peksimetin kantarı başına pişirme ücreti 20 akçeydi. 17. yüzyılın sonu ve 18. yüzyılın başlarında imparatorluğun Avrupalı devletlere karşı girdiği uzun soluklu savaşlar neticesinde peksimete olan ihtiyaç artmış, pişirme ücreti de 40 akçeye yükselmiştir. Devlet bu hızlı yükselişe müdahale edip fiyatları 30 akçe bandına düşürmeye çalışınca durumdan hoşnutsuz olan ekmekçi esnafı 1703 yılında II. Mustafa'yı (1695-1703) tahtından eden isyana destek vermişlerdir.<sup>11</sup> 1710 yılında Yeniköy'de donanma için peksimet üreten 14 fırının günlük üretim kapasitesi 150 kantardı (8.467.350 kg). Bu açıdan donanmanın ihtiyaç duyduğu yıllık peksimet ihtiyacını karşılamak için çok sayıda esnaf ve fırıncının işe koşulduğu titiz bir organizasyon gerektiriyordu. İmparatorluk yetkilileri değişken esnaftan ziyade sürekli aynı kişilerle iş görmeye gayret etmişlerdir. İlerleyen zamanlarda devlet yetkilileri peksimet temininde peksimet eminleriyle çalışmak yerine özel sektörden kişilerle sözleşme temelli bir iş ilişkisi kuracaklardı. Aslında 18. yüzyılın başlarında devletin ekonomisinde bir büyüme söz konudur. Devlet mukataa satışları bağlamında sözleşme temelli ilişkiler kurarak yeni bir ekonomik modele kapı aralamıştır. Bu durumdan peksimet temininde kullanılan yöntemler de etkilenmiştir. Devlet özel sektörden kişilere iş gördürmeye başlamış ve 1707 yılında Tersane civarındaki çörekçi, ekmekçi ve peksimetçi fırınlarının kiracısı bir müteşebbis olan Kasımpaşalı Hacı Nureddin, Çorlulu Ali Paşa'nın sadrazamlığı döneminde ihdas edilen peksimetçibaşılık görevine getirilmiştir. Bundan sonra Tersane'nin peksimet ihtiyacından bu kişi sorumlu olacaktır.<sup>12</sup>

### 1. Bebek Peksimethanesinin Kuruluşu

18. yüzyılda peksimet temini devletin çok önem verdiği bir meseleydi. Çünkü bu zaman diliminde devletin birden çok cephede savaşması ve çıkarlarını koruması iaşesi sağlanan bir orduyla mümkündü. Bu yüzden peksimet üreticileri ve buğday tüccarlarıyla iyi geçinmeye özen gösteren bir devlet politikası söz konusuydu. Devlet bunu yaparken kendi çıkarları ve peksimet üreticilerinin beklentileri arasında bir denge kurmaya özen gösterirdi. İmparatorluk

<sup>9</sup>İ. Sezgin, *agm.*, s. 30-37; İ. Bostan, *age.*, s. 246.

<sup>10</sup>İ. Bostan, *age.*, s. 249.

<sup>11</sup>1703 isyanının sosyopolitik analizi ve Osmanlı Devleti'nde isyan iklimini tetikleyen hâkimiyet mücadelesi için bkz. Rifa'at Ali Abou-el-Haj, *1703 İsyanı: Osmanlı Siyasetinin Yapısı*, Tan Kitabevi, Ankara 2011.

<sup>12</sup>Y. A. Aydın, *age.*, s. 15-32.

donanmasında meydana gelen teknolojik dönüşüm neticesinde kalyonların kullanılması peksimet üretimini de etkiledi. Kalyonların büyüklüğü nedeniyle daha fazla mürettebat almaları tüketilen peksimet miktarını da artırmıştır. Bunun için kurumsal bir düzenleme gerekli görülmüştür. Her kalyonun peksimetinden kalyonlar ekmekçisi sorumluydu.<sup>13</sup> Devlet 18. yüzyıl boyunca müteşebbisler üzerinden peksimet ihtiyacını tedarik etmeye çalışmıştır. Ancak değişen ihtiyaçlar ve artan talepler devletin kendi peksimetini üretmesi noktasında ayrıca bir baskı unsuru oluşturmuştur. Bu açıdan devlet kendi imkânlarıyla H 1214 (M 1799-1800) yılında Bebek'te<sup>14</sup> Tersane-i Âmire bünyesinde büyük bir peksimethane kurmuştur.<sup>15</sup>



Resim 1: Bebek Peksimethanesi<sup>16</sup>

Bebek Peksimethanesi Padişah III. Selim'in fermanına binaen H 1214'te (M 1799 / 1800) Seyid Süleyman Efendi'nin gözetiminde inşa edilmiştir. H 1214'te (M 1799 / 1800) Hassa Mimar vekili Mustafa, yanına aldığı uzman kişilerle yapımı tamamlanan Bebek Peksimethanesi kompleksini teftiş ederek inşa edilen yapıları incelemiştir. İnceleme neticesinde peksimethanede var olan yapılar ve malzemeler kayıt altına alınmıştır. Buna göre peksimethane şu birimlerden oluşuyordu: amele odalarının, sergi mahallinin ve ambarların bulunduğu peksimet binası; büyük kapılı bir ahır ve dört odalı buğday ambarı; merdiven ve saçak inşaları; kazan ocaklarının yer aldığı kârgir fırınlar; fırınların içinde dumanın çıkması için tuğladan örülen bacalar ve karaağaçtan yapılan büyük hamur tekneleri; un ambarları ve bunların saçakları ile olukları; çifte taşlı bargir değirmenleri; kârgir rıhtımlı iskele; peksimethanenin etrafını çeviren kârgir duvarlar; 8 odalı sahilhane binası; iki göz odalı, sofalı, camekânlı dâhiliye binası; müştemilatlı hamam; su

<sup>13</sup> Mehmet Taş, "18. Yüzyılda Osmanlı Donanmasına Peksimet Tedariki", *Tarih Okulu Dergisi (TOD)*, Yıl 12, S. XXXIX, Nisan 2019, s. 310.

<sup>14</sup> İstanbul'un Avrupa yakasında yer alan ve günümüzde Beşiktaş ilçesinde bir semt olan Bebek, Arnavutköy ile Rumelihisarı arasında kalmaktadır. Tülay Artan, "Bebek", *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, C. 2, Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı Yay., İstanbul 1994, s. 113.

<sup>15</sup> (COA), *Ali Emiri Sultan III. Selim (AE.SSLM III)*, Dosya No: 331, Gömlek No: 119163, Tarih: 29 Zilhicce 1214(24 Mayıs 1800); "Bebek bağçesi kurbunda miri peksimad firununda ..." COA, *Cevdet Askeriye (C.AS.)*, Dosya No:673 Gömlek No: 28263, Tarih: 11 Recep 1216 (17 Kasım 1801). İlerleyen yıllarda devlet çeşitli ihtiyaçlarına binaen fabrikalar kurmuş ve buralarda değirmen makinalarının tamir edildiği de tespit edilmiştir. Bkz. Ersoy Zengin, "Milli Mücadele Yıllarında İmalat-ı Harbiye Fabrikaları", *Mavi Atlas*, C. 5, S. 1, 2017, s. 208.

<sup>16</sup> Y. A. Aydın, *age.*, s. 95.

yolları, tekneli çeşmeler ve peksimetçi işçilerine mahsus matbah.<sup>17</sup> Yapılar listesi kabaca incelendiğinde peksimethanenin çok fonksiyonlu binaları bünyesinde barındıran önemli bir üretim tesisi olduğu göze çarpmaktadır. 1801 senesinde peksimethanede yukarıdaki bölümler ve malzemeler dışında hayvanların da varlığına tesadüf ediyoruz. Bu tarihte peksimethanede 41 adet at, 2 inek, 1 boğa, 2 buzağı ve 1 de sığır danası vardır.<sup>18</sup> Atlar değirmen taşlarını döndürmede kullanılıyordu. 1814-1815 yıllarında kaleme alınan Bostancıbaşı defterinden yola çıkılarak Bebek Peksimethanesinin Sadaret Kethüdası İbrahim Efendi'nin zevcesinin yalısı ile Hekimbaşı yalısının arasında olduğu tespit edilmiştir.<sup>19</sup> Peksimetçibaşılar, sahilhanede oturmaktaydılar. Ayrıca Bebek Peksimethanesinin idaresi de peksimetçibaşılara bırakılmıştır.

## 2. Bebek Peksimethanesinin İdaresi

Önceki dönemlerde peksimet işiyle alakadar olmak üzere devletin çeşitli kademelerinde yer alan kişilerin vazifelendirildikleri bilinmektedir. 18. yüzyılın ilk yıllarına gelindiğinde ise peksimet teminini yürütmek üzere yeni bir makam ihdas edilmiştir. Kurulan bu makama “peksimetçibaşı” adı verilmiştir. H 1214 (M 1799 / 1800) yılında inşa edilen Bebek Peksimethanesi de peksimetçibaşının sorumluluğundaydı. Peksimetçibaşılar, Bebek Peksimethanesinin bahçesinde yer alan sahilhanede ikamet etmekteydiler.<sup>20</sup> 1801 yılında peksimetçibaşı görevini Ahmet Ağa isimli şahıs yürütmekteydi. Ahmet Ağa'dan önce bu görev Süleyman Ağa'nın üzerindeydi.<sup>21</sup> Bebek Peksimethanesini konu edinen 1814 yılına ait yazışmada geçen “*ol mikdar peksimad tabhına memuriyetiçün peksimadcıbaşı tarafına*” ifadesi, peksimetçibaşının üretimle alakadar olan en yetkili kişi olduğunu ortaya koymaktadır.<sup>22</sup>

Bebek Peksimethanesinin idaresine yönelik tespit edilen bir diğer kadro ise peksimethane müdüriyetidir. Peksimetçibaşı imparatorluğun peksimet ihtiyacını sağlamakla mükellef iken müdür ise yalnızca Bebek Peksimethanesinin idaresinden sorumludur. 1830 yılına ait belgede Bebek Peksimethanesi müdürünün Mehmet Emin Ağa olduğu belirtilmiştir.<sup>23</sup> İdarecilik yaptığı dönem tam olarak tespit edilememesine rağmen muhtemelen yine 19. yüzyılda Edhem Ağa adlı bir kişinin de müdürlük yaptığı kayıtlarda geçmektedir.<sup>24</sup>

## 3. Bebek Peksimethanesine Hammadde (Buğday, Un, Odun) Temini

Piştirilecek olan peksimetin ham maddesi olan buğdayın temini önemli konuların başında gelmektedir. Bebek Peksimethanesine ait buğdayın nerelerden, ne miktarda, kim aracılığıyla kaç

<sup>17</sup> “... keşf-i evlele dahil olan ebniye ve beş aded kârgir firunlar başka ve şifahen emr ile ilave olunan peksimedhane ebniyesi ve anbarlar ve üç aded kârgir firunlar ve müsenna?-i kebir kapu ve ... iskele ve on aded değirmenlar ve müştemilat-ı sairesi başka ve yine şifahen emr ile inşa olunan dâhiliyye ve hariciyyeli sahilhane ebniyesi dahi başka ve el yevm ... inşa olan kârgir hamam ve sahilhaneye ilave kılınan ebniye ve peksimedhane kapusu tarafına sağır çeşmeler ve su yolları ve peksimedhane rasni ... muhafaza duvarı ve müştemilat-ı saireleri başkaca olarak kemal-i dikkat ve ihtimam birle keşf ve ... hesab olundukda bend-i evvelde mezkûr keşf-i mukaddema dâhil olan ebniye ve kârgir firunlar masarifi elli dokuz bin yedi yüz otuz sekiz buçuk guruş ve bend-i sanide mestur ilave ile inşa olunan ebniye ve firunlar ve değirmenlar ve müştemilat-ı saire mesarifi otuz iki bin dört yüz elli dört guruş ve bend-i salise de münderiç sahilhane ebniyesi dahi on iki bin dokuz yüz otuz yedi buçuk guruş olub cem ve yekûn olundukda yalnız bir yük on beş bin sekiz guruşa baliğ olduğu ...” Cumhurbaşkanlığı Devlet Arşivleri Başkanlığı Osmanlı Arşivi COA, AE.SSLM III, 331/119163, Tarih: 29 Zilhicce 1214 (24 Mayıs 1800).

<sup>18</sup> COA, C.AS, 673/28263, Tarih: 11 Recep 1216 (17 Kasım 1801).

<sup>19</sup> T. Artan, agm., s. 114.

<sup>20</sup> COA, AE.SSLM III, 331/119163 Tarih: 29 Zilhicce 1214 (24 Mayıs 1800).

<sup>21</sup> “Miri peksimadcıbaşısı Süleyman Ağaya İstanbul Ağalığı tevcih ve ihсан buyrulduğuna binaen peksimadcıbaşılık mezkûr üzerinden sarf ve tahvil ve yerine soğancıbaşı oğlu el-hac Ahmed Ağa nasb ve tayin olunmaktan naşi...” COA, C.AS, 673/28263, 11 Recep 1216 (17 Kasım 1801).

<sup>22</sup> COA, Cevdet Bahriye, (C.BH), Dosya No: 134, Gömlek No: 6475, Tarih: 21 Şevval 1228 (17 Ekim 1813). Aynı vesikanın devamındaki ifade için bkz. “Donanma-yı Hümayun sefayini levendatı mekulatıçun ber mutad peksimadcı başı marifetiyle tabhi iktiza iden...”

<sup>23</sup> COA, Cevdet Bahriye (C.BH.), Dosya No: 108, Gömlek No: 5245, Tarih: 9 Şaban 1245 (3 Şubat 1830).

<sup>24</sup> Zeytinburnu mezar taşları üzerine yapılan çalışmada Bab-ı Ali tercüme kalemi kâtiplerinden olan Hüseyin Kâmil Efendi'nin Bebek Peksimethanesinin müdürlerinden Edhem Ağa'nın oğlu olduğu zikredilmiştir. Bkz. Süleyman Berk, Zeytinburnu'nun Tarihi Mezar Taşları, Zeytin Burnu Mezarlığı Kültür Yay., İstanbul, s. 185.



paraya alınacağı ve zahirenin peksimethaneye nasıl getirileceği bir organizasyon dâhilinde yapılıyordu. Öncelikli olarak buğdayın nerelerden temin edildiğine bakılacak olunursa 1827 yılında Kocaeli sancağına bağlı 19 kazadan alınacağı belirtilmiştir. Alım işleminin “öteden beri” yani geçmişten o tarihe kadar buradan alındığının ifade edilmesi Kocaeli ve çevresinin uzun yıllardır peksimethaneye hammaddeyi sağlayan bir saha olduğunu göstermektedir. Her yıl buradan 12.500 kile buğday, devletin tespit ettiği fiyattan satın alınıyordu. 1827 senesinde kilesi 40 paradan olmak üzere 12.500 kile buğday satın alınmıştır.

**Tablo-1 Bebek Peksimethanesi İçin Kocaeli ve Çevresinden Satın Alınan Buğday<sup>25</sup>**

Kaza / Nahiye Adı	Satın Alınan Buğday Miktarı (Kile)
Karamürsel	914
Kaza-i kura-i perakende-i Lefke	161
Sapanca nam-ı diğer Adapazarı	978
Absafi	456
Akyazı	914
Sarı Çayır	421
Beşdivan	129
Şeyhler	816
Kandır (Kandır) maa Gençli	1046
Karasu	253
Akabad Nahiyesi	169
Ağaçlı	207
Akhisar-ı Geyve	968
İznik	914
Kaymas	888
Pazarköy nam-ı diğer Adapazarı	914
Akabad	914
İznikmid	919
Geyve	560
<b>Toplam Kaza ve Nahiye Sayısı:19</b>	<b>Toplam Buğday: 12.500</b>

Yukarıdaki tabloda görüldüğü üzere en çok buğdayın alındığı yer 1046 kile ile Kandır (Kandır) maa Gençli kazası olurken en az buğday alınan yer ise 161 kile ile Lefke kazasının köyleri olmuştur. Bu bölgeden 12.500 kile buğday Mehmet İzzet Ağa aracılığıyla alınmıştır. Satın alınan buğdayın ücreti ise Tersane-i Âmire Hazinesinden karşılanmıştır. Buğdayı satın alan Mehmet İzzet Ağa, buğdayları gemiler vasıtasıyla peksimethaneye teslim etmiştir.<sup>26</sup>

Buğdayları peksimethane adına satın alacak kişi de satın alınan buğdayların peksimethaneye ulaştırılması da önemli bir konu idi. Satın alınan buğdaylar, kiralanan gemiler ile peksimethaneye getirilirdi. H 1242 (M 1826 / 27) ve H 1244 (M 1828 / 29) yıllarında İznikmid iskelesine bağlı olan kazalardan satın alınan buğdayın kimin gemisiyle taşındığının bilgisi verilmektedir.

<sup>25</sup> COA, *Cevdet Bahriye* (C.BH.), Dosya No: 120, Gömlek No: 5817, Tarih: 12 Şaban 1242 (11 Mart 1827).

<sup>26</sup> COA, *C.BH.*, 120/5817, Tarih: 12 Şaban 1242 (11 Mart 1827).

**Tablo-2 İznikmid İskelesinden Bebek Peksimethanesine Buğday Taşıyan Reisler<sup>27</sup>**

Buğdayı Taşıyan Geminin Kaptanının Adı	Taşıdığı Miktar (Kile)	Taşıdığı Tarih (Hicrî)
Nezren	202	1242
Nezren	1158	1244
Koca İbrahim	1775	1244
Abdülkadir ...	533	1244
Sevan	1020	1244
Karamürsel Mustafa	872	1244
Ömer	378	1244
Ali	1100	1244

8 gemi ile toplamda 7039 kile buğday taşınmıştır. Nakliye olunan buğdayın sadece 202 kilesi H 1242 (M 1826 / 27) yılında yapılırken geriye kalanı H 1244 (M 1828 / 29) yılında taşınmıştır. En çok buğday nakliyatı 1775 kile ile Koca İbrahim'in gemisiyle yapılırken en az ise 202 kile Nazrat kaptanın gemisi ile yapılmıştır. Buradan ayrıca 19. yüzyıldaki gemilerin yük taşıma kapasitelerinin portföyü de gözükmemektedir. Ancak şunu unutmamak gerekir ki yukarıdaki rakamların gemilerin tam kapasitelerini yansıtan rakamlar olup olmadığı bilinmemektedir. Buğdayları gemilerine yükleyen reisler, buğdayın kilesini 8 paradan taşımışlardır. Gemiler aracılığıyla Bebek'e getirilerek peksimethanesinin ambarlarına teslim edilen 7039 kile buğdayın taşıma ücreti olarak kaptanlara 56.312 para yani 1407,5 kuruş 12 para ödenmiştir. Nakliye ücreti Tersane-i Âmire hazinesinden verilmiştir.<sup>28</sup>

Bebek Peksimethanesi için buğdayın temin edildiği bir diğer bölge ise Bandırma iskelesine bağlı kazalardır. Bandırma iskelesine bağlı olan kazalardan uzun zamandır her yıl düzenli olarak 25.000 kile buğday alınmaktadır. 1824 yılında Bandırma mübayaacısı silahşoran-ı hassadan Dede Abdullah Ağa marifetiyle kilesi 40 paradan olmak üzere 25.000 kile buğdayın alımı gerçekleşmiştir.<sup>29</sup> Kazalara göre alınan buğday miktarı şu şekildedir:

**Tablo-3 Bebek Peksimethanesi İçin Bandırma İskelesine Bağlı Kazalardan Alınan Buğday<sup>30</sup>**

Kaza / Nahiye Adı	Alınan Buğday Miktarı (Kile)
Manyas Kazası	1250
Gönen Kazası	1250
Mihaliç Kazası	2000
Edincik Kazası	1000
Kırmastı Kazası	750
Kepsud Kazası	750
Kapudağı Nahiyesi	750
Erdek Nahiyesi	500
Bandırma Nahiyesi	500
Balıkesir (Balıkesri) Kazası	2600
Kozak maa Fesleke Kazası	1400
Bigadiç Kazası	2150
İvrindi Kazası	1800

<sup>27</sup> COA, *Cevdet Bahriye (C.BH)*, Dosya No: 84 Gömlek No: 4013, Tarih: 12 Rebiülahir 1245 (11 Ekim 1829).

<sup>28</sup> COA, *C.BH*, 84/4013, Tarih: 12 Rebiülahir 1245 (11 Ekim 1829).

<sup>29</sup> COA, *Cevdet Bahriye (C.BH)*, Dosya No: 16 Gömlek No: 767, Tarih: 22 Cemaziyelevvel 1239 (24 Ocak 1824).

<sup>30</sup> COA, *C.BH*, 16/767, Tarih: 22 Cemaziyelevvel 1239 (24 Ocak 1824).

Başgeleme Kazası	1950
Sındırgı Kazası	1500
Fırt maa Şamlı (Şamî) Kazası	800
Ayvalık Kazası	1050
Kızılcatusla Kazası	1250
Bayramiç Kazası	1750
<b>Toplam Nahiye ve Kaza Sayısı: 19</b>	<b>Toplam: 25.000</b>

Yukarıda görüldüğü üzere 19 idari birimden toplam 25.000 kile buğday alınmıştır. 2600 kile ile buğdayın en çok alındığı yer Balıkesir kazası iken en az buğday alınan yer ise 500 kile ile Bandırma ve Erdek nahiyeleridir. Ancak zaman zaman buradan Bebek Peksimethanesine gönderilen buğdayın aksadığı da olmuştur. H 1243 (M 1827 / 28) senesinde mübayaacı İbrahim Şerif Ağa aracılığıyla bu bölgeden toplamda 25.000 kile buğday alınması planlanmış fakat bazı kazalardan satın alınması gereken buğdayın alınmadığı görülmüştür. Karesi sancağına bağlı Bigadic kazasından 1449, Sındırgı kazasından 1000, İvrindi kazasından 1200 ve Başgeleme kazasından ise 1950 kile buğday temin edilememiştir.<sup>31</sup> Aslında daha önce gönderilen talimatta buğday tedarikinin yapılması emredilmiş fakat bu tam anlamıyla gerçekleşmemiştir. Bu durum Bebek Peksimethanesindeki üretimi de sekteye uğratmıştı. Buğdayın gelmemesi üzerine peksimethanede neredeyse hiç peksimet kalmamıştı. Peksimette oluşabilecek olası sıkıntıyı gidermek amacıyla Karesi sancağı mütesellimine yazılan bir emirle bakaya kalan buğdayların eğer hâlâ gönderilmemişse ivedilikle hangi yolla olursa olsun “ruz-ı kasım<sup>32</sup>”a kadar gönderilmesi istenilmiştir.<sup>33</sup>

Bebek Peksimethanesi için buğdayın iki ana bölgeden temin edildiği görülmektedir. Günümüzde bu bölgeler Kocaeli, Sakarya çevreleriyle Balıkesir ve çevresinden oluşmaktadır. Satın alınan buğdaylar iskelelere getirilerek Marmara Denizi üzerinde Bebek Peksimethanesine ulaştırılıyordu. Nakliyenin gemi ile yapılması taşıma ücretini ve dolayısıyla maliyeti düşürmekteydi. Bebek Peksimethanesinin kıyı şeridinde kurulması ve tesisin önünde iskelenin yer alması kompleksin stratejik bir mantıkla kurulduğunu göstermektedir. Bununla birlikte peksimethanede değirmenlerin de yer alması öğütme işleminin burada yapıldığının işaretidir. Büyük ihtimalle un yerine buğdayın alınıp öğütülerek elde edilmesi tesise daha doğrusu devlete daha kârlı ve avantajlı gelmektedir.

Peksimet pişirmek için ikinci temin yöntemi olarak tüccarlardan un satın alma yoluna gidilmiştir. Bu doğrultuda 1801 senesinde Tekfurdağı’ndan un satın alındığı görülmektedir.<sup>34</sup> 1817 yılında kapan tüccarlarından olan Hacı Veli Ağa’dan kıyyesi 29 akçeden 32.136 kıyye un satın alınmıştır. Satın alınan un için Tersane-i Âmire Hazinesinden Hacı Veli Ağa’ya 7.766 kuruş 24 akçe ödenmiştir.<sup>35</sup> Merkezden yapılan alımda buğday yerine un tercih edilmiştir. Böylece devlet, ikinci bir işlem olan öğütme ile uğraşmayarak doğrudan peksimetin hammaddesi olan unu almayı seçmiştir.

Gerekli olan un ve buğday teminin ardından peksimetin pişirilmesi için peksimethaneye odun satın alınması elzemdi. Donanma gemileri leventleri için Bebek Peksimethanesinde

<sup>31</sup> COA, *Cevdet Askeriye (C.AS)*. Dosya No: 848 Gömlek No: 36269, Tarih: 29 Rebiülahir 1245 (28 Ekim 1829); Aslında bu durum geçmiş yıllarda da zuhur etmişti. H 1222 ve H 1223 yıllarında Karesi sancağında bulunan tüm kazalardan talep edilen buğday gönderilmesine rağmen Bayramiç kazasından bu iki yıl boyunca toplamda 3.500 kile buğday gelmesi gerekirken hiçbir tahsilat yapılamamıştır. Gönderilen emirde eski Bandırma mübayaacısı Abdülfettah Ağa aracılığıyla tahsil edilerek Bandırma iskelesine oradan da peksimethaneye teslim edilmesi istenilmiştir. Bkz. COA, *Cevdet Bahriye (C.BH)*, Dosya No: 127 Gömlek No: 6150, Tarih: 2 Rebiülevvel 1224 (17 Nisan 1809).

<sup>32</sup> Kasım günü yerine kullanılırdı. Bkz. Mehmet Zeki Pakalın, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü 2*, s. 60.

<sup>33</sup> COA, C.AS. 848/36269, Tarih: 29 Rebiülahir 1245 (28 Ekim 1829).

<sup>34</sup> COA, C.AS. 673/28263, Tarih: 11 Recep 1216 (17 Kasım 1801).

<sup>35</sup> COA, *Cevdet Bahriye (C.BH)*, Dosya No: 42 Gömlek No: 1976, Tarih: 4 Zilkade 1227 (9 Kasım 1812).

pişirilen peksimet için alınan un ve odun paraları ve pişirme ücretinin Tersane Hazinesinden karşılanmaktaydı. 15 Mart 1830 tarihinde Bebek Peksimethanesinde pişirilen peksimetler için 929 çeki odun teslim edilmiş ve her çeki<sup>36</sup> 7 kuruştan hesaplanmıştı. 6503 kuruşluk odun masrafı<sup>37</sup> ve 30 kantar peksimet için 360 kuruşluk pişirme ücreti Tersane-i Âmire hazinesinden karşılanmıştı.<sup>38</sup>

**Tablo-4 Peksimethane İçin Odun Temin Eden Kişiler ve Temin Edilen Odunun Miktarı<sup>39</sup>**

Temin Eden Kişi	Odun Miktarı (Çeki)
Küçükbaşlı Feyzi Reis	57
Ağvalı Mustafa Reis	73
Küçükbaşlı Mehmed Reis	76
Küçükbaşlı Mehmed Reis	142
Ağvalı Hüseyin Reis	130
Argıralı Kâmil Reis	20
İrveli Hasan Reis	162
Beykozlu Şakir Bey	128
İrveli Mustafa Reis	150
<b>Toplam</b>	<b>929</b>

Yukarıda tabloda isimleri yazılı kaptanlar, gemilerine yükledikleri odunları Bebek Peksimethanesine getirerek teslim etmişlerdir. Her kaptanın ne kadar miktar odunu gemisine yüklediği tabloda görülmektedir.

#### 4. Bebek Peksimethanesinde Peksimet Üretimi

Bebek Peksimethanesindeki üretimin temel hedef kitlesi birçok vesikada vurgulandığı üzere donanma-yı hümayun leventleri idi.<sup>40</sup> Peksimethanede üretilen peksimetler yalnızca buğday unundan yapılmaktaydı. Bir dönem buğday kıtlığından dolayı arpa, mısır ve pirinç gibi tahılların unundan peksimet yapılmak istenildiyse de Bebek Peksimethanesinde bu tarz bir üretimin yapılamayacağı ve adı geçen tahılların unundan peksimet olmayacağı belirtilmiştir.<sup>41</sup> Peksimethanede yapılan peksimetlerin “has ve pişkin” olması yetkili makamlarca talep edilen diğer bir husustu.<sup>42</sup> 1813 yılına ait vesikadan yola çıkıldığında Bebek Peksimethanesinde her yıl düzenli olarak 15.000 kantar peksimet pişirildiği anlaşılmaktadır.<sup>43</sup> Peksimethanede yıllık ne

<sup>36</sup> 1 çeki 175-195 okka yani 225-250 kilograma karşılık gelmekteydi. Mehmet Ali Ünal, *Osmanlı Tarih Sözlüğü*, Paradigma Yay., İstanbul 2011, s. 161.

<sup>37</sup> COA, *Cevdet Bahriye (C..BH)*, Dosya No:160 Gömlek No: 7568 Tarih: 20 Ramazan 1245 (15 Mart 1830).

<sup>38</sup> “...Bebek peksimadhanesinde bi'l-icab tabh olunmuş olan otuz kantar peksimada mevcuddan sarf olunan zehairden başka mübayaa kılınan dakik baha ve ücret-i tabhiyesi üç yüz altmış guruşa balığ olduğu malum-ı devletleri buyruldukda mucébince meblağ-ı mezburun Tersâne-i Âmire hazinesinde bedeliye akçesinden itasiyçün başmuhasebeye kayd olunup sureti verilmek babında emr ü ferman devletlü saadetlü sultanım hazretlerindir” COA, C..BH, 160/7568, 20 Ramazan 1245 (15 Mart 1830).

<sup>39</sup> COA, C..BH, 160/7568, 20 Ramazan 1245 (15 Mart 1830).

<sup>40</sup> “Donanma-yı Hümayun sefayini levendatı mekulatlarıçün Bebek Peksimadhanesinde tabh olunmakta olan...” COA, *Cevdet Bahriye (C..BH)*, Dosya No: 168 Gömlek No: 7907, Tarih: 29 Recep 1237 (21 Nisan 1822); COA, C..BH, 42/1976 Tarih: 4 Zilkade 1227 (9 Kasım 1812); COA, C..AS. 848/36269, Tarih: 29 Rebiülahir 1245 (28 Ekim 1829).

<sup>41</sup> COA, C..BH, 134/6475, Tarih: 21 Şevval 1228 (17 Ekim 1813).

<sup>42</sup> COA, *Cevdet Askeriye (C..AS)*, Dosya No: 408 Gömlek No: 16849, Tarih: 3 Zilhicce 1235 (11 Eylül 1820); “...buyrulduğu vechile has ve pişkin olmasına taraf-ı çakeriden lazım gelen ihtimam ve gayretde tecviz-i kusur olunmayacağı...” COA, *Hatt-ı Hümayun (Hat)*, Dosya No: 878 Gömlek No: 38899A, Tarih: 5 Zilkade 1239 (2 Temmuz 1824).

<sup>43</sup> “...Bebek firununda beher sene mutad olduğu üzere 15.000 kantar peksimad tabhı tertib olunmak...” COA, C..BH, 134/6475, Tarih: 21 Şevval 1228 (17 Ekim 1813).

kadar peksimet üretildiğini tespit etmemize rağmen en yüksek üretim miktarının bu rakam olup olmadığını bilemiyoruz. Pakalın, 1 kantarın 56,41 kg'a denk geldiğini belirtmiştir.<sup>44</sup> Bu rakam referans alındığında Bebek Peksimethanesinde yıllık 846.150 kg peksimet üretildiği ortaya çıkmaktadır. İleriki yıllarda üretim kapasitesinin 15.000 kantarın da üzerine çıktığı görülmüştür. 1820 yılında ilk etapta 10.000 kantar peksimetin pişirilmesinin ardından ihtiyaca binaen 6.000 kantar daha peksimet pişirilmesi için talimat verilmiştir.<sup>45</sup> Ortaya çıkan bu talep yeri geldiğinde Bebek Peksimethanesinin üretim kapasitesini arttırabileceğini göstermiştir.

Belgelerin bizlere açıklık getirdiği diğer bir nokta ise ne kadar miktar buğdaydan ne kadar peksimet çıkacağıdır. Aslında bu husus pişirilmek istenen peksimetin hammaddesi olan buğdayın tedarik edilmesi için önemlidir. 1819 senesinde Bebek Peksimethanesinde habbaz (ekmekçi) Artin Usta tarafından zahire ambarından alınan 25.000 keyl buğdaydan 10.000 bin kantar peksimet üretilmişti. "...ücret-i tahniye ve tabhiye olarak lazım gelen" 36.250 kuruş Tersane-i Amire hazinesinden karşılanmıştır.<sup>46</sup> Ayrıca 2,5 kile buğdaydan 1 kantar has peksimet çıktığı bilinmektedir.<sup>47</sup> 1 İstanbul kilesinin ortalama 25 kg olduğu düşünüldüğünde<sup>48</sup> 62,5 kg buğdaydan 1 kantar has peksimet yapıldığı görülmüştür.

1807 senesinde Donanma-yı Hümayun personeli için "ruz-ı hızır'dan ruz-ı kasım"a değin 6 aylık süre içinde Bursa ve Gelibolu'da 24.000 kantar peksimet pişirilmiştir. Ancak cereyan eden yeni gelişmelere binaen 10.500 kantar peksimete daha ihtiyaç duyulmuştur. Talep edilen bu peksimetten 7.500 kantarı peksimetçibaşı marifetiyle Bebek fırınında, 3.000 kantarı ise kapan naibi aracılığıyla İstanbul'daki fırınlarda pişirilmiştir. Kantarı 90 paradan pişirilen peksimetin toplam pişirme ücreti ise 19.625 kuruş olmuştur.<sup>49</sup> Görüldüğü üzere Bebek peksimeti ihtiyaç duyulduğu anda devreye girerek imparatorluk genelindeki peksimet üretimine katkıda bulunmuştur. Bebek Peksimethanesinin de kifayetsiz kaldığı noktada eski usuldeki gibi başkentin diğer fırınları devreye girerek üretimi devam ettirmişlerdir.

Bebek Peksimethanesinin kapasitesi külliyetli üretim yapabilecek bir durumda olsa da<sup>50</sup> bazı durumlarda ihtiyaç duyduğu peksimeti üretmeye yetmiyordu. Devletin serbest piyasalara bağımlılığı azaltmak için inşa ettiği bu tesisin yetersiz kaldığı durumlarda eski usulle İstanbul'da ekmekçi fırınlarına peksimet yaptırılmaya devam ediliyordu. Nitekim 1817 yılında 20 bin kantar peksimet sipariş verildiğinde tesisin bunu kısa vadede yapmasının mümkün olmadığı anlaşılmıştır. Gerekli olan peksimetin karşılanması için ekmekçiler kethüdası Yahya Ağa marifetiyle mirî ambarlarından uncu esnafına buğday verilerek at değirmenlerinde öğütülecek, sonrasında belirlenen 22 tane francala fırınlarında peksimet pişirilecekti. Her bir fırın günlük 4 kantar peksimet üretecekti. Böylece ihtiyaç duyulan 20 bin kantar peksimet yedi veya sekiz aylık zaman zarfında hazır hâle gelecekti. Peksimetler için gerekli olan öğütme ve pişirme ücreti 65.000 kuruştur. Tersane-i Âmire Hazinesi'nin durumu bu parayı karşılamaya yetmediği için başka bir hazineden para bulunacaktı.<sup>51</sup>

Bebek Peksimethanesinde üretilen peksimetler imparatorluğun dört bir tarafına gönderiliyordu. 1824 yılında Osmanlı donanmasının ihtiyaç duyduğu peksimet için İzmir'den ve

<sup>44</sup> Mehmet Zeki Pakalın, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü 2*, MEB Yay., İstanbul 1983, s. 161.

<sup>45</sup> COA, C.AS, 408/16849, Tarih: 3 Zilhicce 1235 (11 Eylül 1820).

<sup>46</sup> COA, *Hatt-ı Hümayun (HAT)*, Dosya No: 1299 Gömlek No: 50552, 29 Zilhicce 1234 (19 Ekim 1819).

<sup>47</sup> "...beher iki buçuk kilesinden bir kantar has peksimet hâsil olmak üzere...", COA, C.AS, 408/16849, 3 Zilhicce 1235 (11 Eylül 1820); "...beher iki buçuk kile hintadan bir kantar peksimad tabhiyla..." COA, *HAT*, 1299/50552, 29 Zilhicce 1234 (19 Ekim 1819).

<sup>48</sup> Mehmet Zeki Pakalın, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü 2*, s. 281.

<sup>49</sup> COA, C.BH. Dosya No: 257 Gömlek No: 11900, Tarih: 9 Şaban 1222 (12 Ekim 1807); 1822 yılında ihtiyaç duyulan peksimetin pişirilmesi için hem Bebek peksimethanesinde hem de Zindan kurbunda bulunan fırınlarda peksimet yapılmıştır. Pişirilen peksimetlerin toplam masrafı ise 20.882 kuruştur. COA, Cevdet Bahriye, Dosya No: 112 Gömlek No: 5422, Tarih: 27 Şevval 1237 (19 Mayıs 1822).

<sup>50</sup> COA, Cevdet Askeriye (C.AS), Dosya No: 429 Gömlek No: 17821, Tarih: 19 Safer 1237 (15 Kasım 1821).

<sup>51</sup> COA, *HAT*, Dosya No: 616 Gömlek No: 30354, Tarih: 29 Zilhicce 1232 (9 Kasım 1817).

Bebek Peksimethanesinden 5'er bin kantar peksimet istenmiştir. Bebek Peksimethanesinde pişirilecek peksimetler için ihtiyaç duyulan buğday mirî ambarlarından karşılanacaktı.<sup>52</sup> Bu peksimetler başka gemilerle Midilli taraflarına gönderilecekti.<sup>53</sup>

**Tablo-5 Bebek Peksimethanesinde Üretilen Peksimet**

Üretim Yılı	Üretim Miktarı (Kantar)
1807 <sup>54</sup>	7.500
1813 <sup>55</sup>	15.000
1819 <sup>56</sup>	10.000
1820 <sup>57</sup>	16.000
1824 <sup>58</sup>	5.000

### 5. Bebek Peksimethanesinin Tamiri

Peksimethanenin kuruluşunun hemen akabinde bazı hususların eksik ya da sıkıntılı olduğu görülerek 1801 yılında yeniden bir tamir masrafı tablosu çıkartılmıştır. Çifte mane, Rumeli omurgası, filyoz fındığı, kara sağır, cam tahtası, saray manesi, bostan oluğu, mismar-i Zağra ve Lonca, misamar-ı Salbeş, kireç, küfe, kürek, kiremit, tuğla gibi malzemelerle birlikte dülgerciler, duvarcılar, rençberler, kalfalar, hamallar ile mavnaların kira ve nakliye ücretlerini kapsayan bir maliyet hesaplanmıştır. Peksimethaneden çıkan eski ve işe yaramayan kurşunların hurdaya satılmasıyla buradan elde edilen gelir toplam maliyetten çıkartılmış ve 1742 kuruşluk bir masraf tablosu ortaya çıkmıştır.<sup>59</sup>

Peksimethanenin zaman içerisinde birtakım bölümleri yıkılarak işlevini kaybetmiştir. Devlete ait bu üretim merkezindeki aksaklığın giderilmesi için hassa mimarından bir keşif yapması istenilmiştir. Hassa Mimarı gerçekleştirdiği keşif sonucunda Bebek Peksimethanesinin peksimet fırını, zahire ambarı, müştemilatı ve etrafındaki kârgir duvarlarının tamire muhtaç olduğunu tespit etmiştir. Hassa mimarı ayrıca yapılacak olan bu tamirin maliyetini de çıkarmıştır. Tespit edilen maliyet tutarı 22,160,5 kuruş olarak hesaplanmıştır. Bu meblağa peksimethanenin su yolu masrafı da eklenince maliyet 1.097 kuruş daha artmıştır.<sup>60</sup>

1825 yılında Peksimethanenin fırını, zahire ambarı, müştemilatı ve duvarları ile Göksu'da bulunan peksimethane için un üreten değirmenin su bendi, su arkı, duvarları ve diğer masrafları için hazırlanan masraf defterinde 115.774,5 kuruş çıkarılmış ise de gerçek tutar 100.979,5 kuruşa ulaşmıştır.<sup>61</sup> Bunun 65.000 kuruşu önceden geriye kalan 35.979,5 kuruş ise sonradan Tersane-i Âmire hazinesinden karşılanmıştır. Peksimethanenin tamirat masrafları ve tamir edilecek mahalleri hassa mimarının gözetiminde yapılmıştır.<sup>62</sup>

<sup>52</sup> "...beş bin kantarı dahi Dersaadet'de Bebek peksimadhanesinde lazım gelen hintası anbar-ı amireden verilerek" COA, HAT, 616/30354, 29 Zilhicce 1232 (9 Kasım 1817).

<sup>53</sup> COA, HAT., 878/38896, 5 Zilkade 1239 (2 Temmuz 1824).

<sup>54</sup> COA, C.BH. Dosya No: 257 Gömlek No: 11900, Tarih: 9 Şaban 1222 (12 Ekim 1807).

<sup>55</sup> COA, C.BH, 134/6475, Tarih: 21 Şevval 1228 (17 Ekim 1813).

<sup>56</sup> COA, (HAT), Dosya No: 1299 Gömlek No: 50552, 29 Zilhicce 1234 (19 Ekim 1819).

<sup>57</sup> COA, C.AS, 408/16849, Tarih: 3 Zilhicce 1235 (11 Eylül 1820).

<sup>58</sup> COA, HAT., 878/38896, 5 Zilkade 1239 (2 Temmuz 1824).

<sup>59</sup> COA, Cevdet Askeriye (C.AS), Dosya No: 645 Gömlek No: 27153, Tarih: 26 Recep 1216 (2 Aralık 1801).

<sup>60</sup> COA, *Bâb-ı Defteri Başmuhasebe Kalemi Defterleri (D.BŞM.d.)*, 9226, Tarih: 5 Rebiülahir 1241 (17 Kasım 1825).

<sup>61</sup> "...ebniye-i mezkûrenin bi'l-cümle mesarifi yüz on beş bin yedi yüz yetmiş dört buçuk guraşa keşif olunmuş ise de sahih mesarifi ceman yüz bin dokuz yüz yetmiş dokuz buçuk guraşa reside olmuş olmağın" COA, D.BŞM.d, 9226, 5 Rebiülahir 1241 (17 Kasım 1825).

<sup>62</sup> Aslında ilk keşiften sonra padişah rakamı fazla bularak ikinci bir keşif istemiştir. Bu ikinci keşifte 116.614,5 kuruş masraf çıkmıştır. "Tersâne-i Âmire nâzırı atufetlü beyefendi hazretlerinin takdim eyledikleri takrir mealinde bir kıta suret ile tamir ve tecdidi uhdelerine ihale buyrulan Bebek peksimadhanesi ve Göksu değirmanları ve ark ve bend

**Tablo-6 1825 Yılında Bebek Peksimethanesinde ve Göksu Değirmeninde Yapılacak Tamirat İçin Hazırlanan Keşif Defteri<sup>63</sup>**

Masraf Kalemi	Miktarı (Kuruş)
Peksimethane binasının masrafları	22.160,5
Göksu değirmanı binası masrafları	4.492,5
Göksu değirmenin su bendi ve arkı masrafları	63.725
Peksimethanenin su yolu masrafı	1.097
Değirmenin alet ve edevatı masrafı	4.298,5
Belirtilmeyen diğer masraf kalemleri	20.001
<b>Toplam</b>	<b>115.774,5</b>

1831 senesine gelindiğinde Bebek Peksimethanesi aşırı derecede harap bir vaziyete bürünmüştü. Bu sebepten ötürü II. Mahmut peksimethaneyi Bebek'ten tersane dâhiline naklettirmiştir.<sup>64</sup> 1834 yılında ise peksimethaneyle alakalı farklı gündem maddeleri oluşmuştu. Bu tarihlerde Bebek Peksimethanesi arsasının yandığı, buranın boş ve atıl şekilde duracağına satılması gündeme gelmiştir.<sup>65</sup>

### Sonuç

19. yüzyılda büyüyen ticaret hacmi devletlerin deniz kuvvetlerine daha fazla önem vermesine sebebiyet vermiştir. Akdeniz ve Karadeniz'de hâkimiyet mücadelesinin yoğunlaştığı ve güç dengesinin sık sık değiştiği anlar oluyordu. Osmanlı Devleti'nin Akdeniz, Balkanlar ve Doğu Avrupa'daki çıkarlarını koruması için güçlü bir deniz gücünü muhafaza etmesi gerekiyordu. İngiliz, Fransız ve Rus donanmalarının Osmanlıların etkin olduğu deniz sularında faaliyet göstermeye başlamaları imparatorluk için büyük bir tehdit oluşturuyordu. Bu açıdan dönemsel şartlar ve ihtiyaçlar daha 17. yüzyılın ikinci yarısından itibaren Osmanlı deniz kuvvetlerinde kadırğa tipli küçük ahşap gemilerden kalyon gibi büyük gemilere geçişi zorluyordu. 19. yüzyıla gelindiğinde Osmanlı donanmasında dönüşüm büyük oranda kalyonlar lehine sonuçlanmıştı. Kalyonların büyük hacimli olmaları daha fazla asker ve personel ihtiyacını doğuruyordu. Artan mürettebatın savaş zamanında iâşe edilmesi imparatorluğun çözmesi gereken bir problem olarak duruyordu. Bu açıdan donanma mürettebatının en önemli tüketim maddesi olan peksimetin temini konusunda kurumsal bir düzenleme gerekli olmuştu. 18. yüzyılın sonu 19. yüzyılın başında üretim faaliyetine geçen Bebek Peksimethanesinin dönemin acil ihtiyaçları doğrultusunda devletin savaş lojistiğinde aksama olmaması ve değişen piyasa şartlarına bağımlılığı azaltmak için kurulduğu gözlenmiştir. Mezkûr peksimethanenin kurulması Osmanlı donanmasının peksimet ihtiyacını tedarik etmek için girdiği politika değişikliğinin bir sonucudur. Devlet kurduğu bu tesisle birlikte serbest piyasadan peksimet toplamak yerine

ebniyelerini bu esnada reside-i hüsn-i hitam olunmuş olmağla tekrar muayeneleri hususunu inha etmelerinden naşi sadır olan ferman-ı alileri mucebince bi'n-nefs bendeleri ve hulefa ve erbab-ı vukuf tüccar kalfalarıyla varılıp keşf ve muayene ve keşf-i evvellerini nâtik suret ile mukabele ve tatbik olundukda peksimadhane ebniyesi ve fûruatı saireleriyle Göksu değirmanı ve kârgir ark divarları su bend divarı ve kârgir bu yere ve levazımat-ı saireleri ber muceb-i suret ve haric-i ez suret hasbe'l-iktiza sonradan tecdid ve tanzimi icab eden mahalleri dahi tamir ve tecdid amelîyesi reside-i tetmim olunmuş olmağla mahallerinde bi't-taharri yapıldığı üzre keşf ve mesaha birle işbu deftere sebt ve terkîm ve fiyat-ı layıkaları vaz' ve mesarifleri hesab olundukda bend-i evvelde mezkûr peksimadhane ebniyesi ve fûruatı mesarifi yirmi iki bin yüz altmış yedi guruş ve bend-i sanide muharrer Göksu değirmanı ebniyesi ve kârgir (...) ve fûruatı mesarifi yirmi dört bin dört yüz doksan iki buçuk ve bend-i salisde mestur değirmanı mezkûrun ark divarlarıyla bend ebniyesi mesarifi altmış üç bin yedi yüz yirmi beş guruş ve bend-i rabi'de mukayyed peksimadhane-i mahsus haric-i ez suret rah-ı âb tamir mesarifi bin doksan yedi guruş ve bend-i hamisde mezkûr değirmanı (silik) vesair mahallerin haric-i ez suret (silik) mesarifi beş bin yüz otuz iki guruş ki ceman yüz on altı bin altı yüz on dört buçuk guruş reside olundukda malum-ı devletleri buyruldukda emr ü ferman hazret-i menlehü'l-emrindir" COA, D.BŞM.d. 9226/6, Tarih: 5 Rabiulahir 1241 (17 Kasım 1825).

<sup>63</sup> COA, D.BŞM.d. 9226/4,5 Rebiulahir 1241 (17 Kasım 1825).

<sup>64</sup> Haluk Y. Şahsuvaroğlu, "XIX. Asırda Bebek Kırıları", *Taha Toros Kişisel Arşivi*, Dosya No: 45, 1999.

<sup>65</sup> COA, *Cevdet Askeriye (C.AS)*, Dosya No: 290 Gömlek No: 12045, Tarih: 26 Ramazan 1249 (6 Şubat 1834).

kendisi üretim hattına dâhil oldu. İçinde fırını ve değirmeni bulunan peksimethanenin yıllık üretim miktarı 15.000 bin kantar civarındaydı. Devletin peksimethane girişimi 19. yüzyıl ortalarında devlet eliyle yapılacak olan sanayileşme hamlesinin belki de ilk adımları sayılabilir. Bebek Peksimethanesinde üretilen peksimetler imparatorluğun farklı mahallerinde bulunan ordu mensuplarınca tüketilmiştir. Devletin ihtiyaç duyduğu peksimetin bir kısmını üretmek için tesis ettiği Bebek'teki peksimethane için ihtiyaç duyulan buğday ve odunların İstanbul'un civar bölgelerinden temin edildiği tespit edilmiştir. Bu peksimethane inşa edilmeden önce peksimetlerin bir kısmının İstanbul'da faaliyet gösteren fırıncı esnafına pişirildiği bilinmektedir. Bu tesisin inşa edilmesi ilgili esnafın gelirlerinde azalmaya neden olmuştur. İmparatorluk idarecilerinin peksimet ihtiyacının temin edilmesini devlet tekeline almaya kalkmaları uzun vadede başarı sağlamamıştır. Nitekim Bebek Peksimethanesi büyük bir yangınla atıl kaldıktan sonra tekrar işletmeye açılmamıştır. Özel teşebbüsün elinde olan bir iş kolunun devletin denetimine alınmaya çalışılması başarıyla neticelenmemiştir. Devletin peksimethaneyi işletmesinin çeşitli bürokratik ve ekonomik nedenlerden dolayı çok kolay olmadığı gözlenmiştir.

## Kaynaklar

### Arşiv Kaynakları

Cumhurbaşkanlığı Devlet Arşivleri Başkanlığı Osmanlı Arşivi (COA)

Ali Emiri Selim III (AE.SSLM III), 331/119163.

Cevdet Askeriye (C.AS.), 290/12045; 408/16849; 429/17821; 645/27153; 673/28263; 848/36269.

Cevdet Bahriye (C.BH.) 16/767; 42/1976; 84/4013; 108/5245; 112/5422; 120/5817; 127/6150; 134/6475; 160/7568; 257/11900.

Hatt-ı Hümayun (HAT.) 616/30354; 878/38896; 878/38899; 1299/50552.

Bab-1 Defteri Baş Muhasebe Kalem Defterleri (D..BŞM.d.) 9226.

### Ana Kaynaklar

Emecen, Feridun M. (hızl.), *İstanbul'un En Uzun Dört Yılı: Taylesanizade Hafız Abdullah Efendi Tarihi (1785-1789)*, Tatav Yay., İstanbul 2003.

Evliyâ Çelebi, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi I. Kitap*, hızl. Robert Dankoff-Seyit Ali Kahraman-Yücel Dağlı, Yapı Kredi Yay., İstanbul 2006.

### Araştırma ve İnceleme Eserleri

Artan, Tülay, "Bebek", *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, C. 2, Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı Yay., İstanbul 1994.

Aydın, Yusuf Alperen, *Sultanın Kalyonları: Osmanlı Donanmasının Yelkenli Savaş Gemileri 1701-1770*, Küre Yay., İstanbul 2011.

Aydın, Yusuf Alperen, *Müteşebbis ve Devlet: 18. Yüzyılda Peksimetçibaşı Nureddin Ağa'nın Yükselişi*, Kitabevi Yay., İstanbul 2016.

Berk, Süleyman, *Zeytinburnu'nun Tarihi Mezar Taşları*, Zeytin Burnu Mezarlığı Kültür Yay., İstanbul.

Bostan, İdris, *Osmanlı Bahriye Teşkilâtı: XVII. Yüzyılda Tersâne-i Âmire*, TTK Yay., Ankara 2003.



- Karagöz, Hakan, *1737–1739 Osmanlı-Avusturya Harbi ve Belgrad'ın Geri Alınması*, Yayınlanmamış DT, Süleyman Demirel Ü. SBE, Isparta 2008.
- Pakalın, Mehmet Zeki, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü 2*, MEB Yay., İstanbul 1983.
- Rifa'at Ali Abou-el-Haj, *1703 İsyanı: Osmanlı Siyasetinin Yapısı*, Tan Kitabevi, Ankara 2011.
- Sezgin, İbrahim, “XVII-XVIII. Yüzyıllarda Karadeniz Şehirlerinden Donanma İçin Peksimet Tedariki”, *Uluslararası Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, S. 7, 2009, s. 27-37.
- Şahsuvaroğlu, Haluk Y., “XIX. Asırda Bebek Kıyıları”, *Taha Toros Kişisel Arşivi*, Dosya No: 45, 1999.
- Taş, Mehmet, “18. Yüzyılda Osmanlı Donanmasına Peksimet Tedariki”, *Tarih Okulu Dergisi (TOD)*, Yıl 12, S. XXXIX, Nisan 2019, s. 286-312.
- Ünal, Mehmet Ali, *Osmanlı Tarih Sözlüğü*, Paradigma Yay., İstanbul 2011.
- Zengin, Ersoy, “Milli Mücadele Yıllarında İmalat-ı Harbiye Fabrikaları”, *Mavi Atlas*, C. 5, S. 1, 2017, s. 201-223.



*Benim vezirim*

*Bu peksimadın beher kantarına elli beşer para tersane fiyatından ziyade verilmesi zahireyi telefdan vikaye için zaruri olmuş ise ziyade fiyat ile mahsub olunması tersaneye sabık düşerek bundan sonra hin-i iktizada kıl u kali mucceb olması melhuz olmağla tersane emininin ilami muccebince tanzim olunup tefavütü görünen on üç bin bu kadar guruş zahire hazinesinden verile.*

*Şevketlü kerametlü mehabetlü kudretlü veli-nimetim efendim*

*Malum-ı hümayun-ı mülukâneleleri buyrulduğu üzere bundan akdem anbar-ı amire mevcud ve varidatının kesret ve bereketine binaen müddahar olan atik zahireyi telefdan vikayeten o makule eski ve tagayyüre yüz tutan zahireden lede'l-iktiza bunu mahalle sarf veyahud rayıcıyle fûruht olunmak üzere Bebek peksimadhanesinde Habbaz Artin zimmi marifetiyle gayet ala ve pişkin olarak peksimad tabh etdirilmek ve beher iki buçuk kile hintadan bir kantar peksimad tabhiyla beher kantarına sabık ve emsal olmamak şartıyla yüz kırk beşer para ücret-i tahniye ve tabhiye verilmek hususu meclisde bi'l-müzakere şeref-efza-yı sudur olan irade-i şahaneleri muccebince iktizasının icrasına mübaşeret olunarak anbar-ı amirenin mevcud zahiresinden yirmi beş bin keyl hinta ifraz ve ol mikdar zahireden on bin kantar peksimad tabhi hesabıyla ücret-i tahniye ve tabhiye olarak lazım gelen otuz altı bin iki yüz elli bin guruş dahi zahire hazinesinden habbaz-ı mersume ita etdirilmişdi el-haletü hazihi habbaz-ı mersum salifü'z-zikr yirmi beş bin keyl hintadan mukaddem takdim olunan numunesi vechile gayet ala olarak on bin kantar peksimad tabh ve tekml etmiş olduğunu ba arz-ı hâl inha edip keyfiyet defterdar efendi kullarına havale ile iktizası zahire nazırı efendi kullarından lede'l-istilam el-haletü hazihi Dersaadet'de peksimadın kesreti cihetiyle peksimad-ı mezkûrun fûruhtu murad olunsa bahasından noksan verilmek lazım geleceği zahir ve mersumun peksimadhane yedinde olmamak hasebiyle telef ve izaatdan muhafazası dahi vüs'atden haric olmak mülabesesiyle zikr olunan on bin kantar peksimadın masruf olan yirmi beş bin keyl huntasının beher keyli tevzi-i fîsi muccebince yüz altmış ikişer paradan ve ücret-i tahniye ve tabhiyesi dahi zahire hazinesinden verildiği vechile beher kantarı yüz kırk beşer paradan hesap olunarak ana göre icab eden akçesi tersane-i amire hazinesinden zahire hazinesine teslim olunmak üzere peksimad-ı mezkûrun vezn-i kantar olunarak donanma-yı hümayun lazımesiyçün tersane-i amire tarafına ita olunmasını ilam etmiş ve keyfiyet tersane-i amireleri emini efendi bendelerine havale olundukda ol dahi işbu on bin kantar peksimadın bahası zahire nazırı muma ileyhin ilamına göre hesap olunmak lazım gelse yekûnu yüz otuz yedi bin beş yüz guruşa baliğ olur ise de tersane-i amire için tabh olunmakda olan peksimadın beher kantarına doksaner para ücret-i tahniye ve tabhiye verileğeldiğinden ol hesap üzere işbu on bin kantar peksimadın yine hinta hesabı tevzi-i fîsi üzere yüz altmış ikişer para olmak vechile yekûn bahası yüz yirmi üç bin yedi yüz elli guruşa reside olacağına nazaran beynlerinde on üç bin yedi yüz elli guruş tefavüt ru-nüma ve işbu tefavüt mücerred peksimad-ı mezkûrun ücret-i tabhiyesinin tersane fiyatından beher kantarda elli beşer para ziyade olmasından iktiza eylediği hüveyda olmak mülabesesiyle peksimad-ı mezkûrun tersane-i amire fiyatı hesabıyla veyahud irade buyrulduğu vechile icab eden bahası kapan-ı dakik tüccarından müteveffa Hacı Hafız'ın zimemat ve zahayiri bahasından tersane-i amire hazinesi ta'vizatına muhassas mebalığden yüz bir bin dört yüz bu kadar guruşa müteveffa Osman Efendi'nin İznikmid tertibi keraste karşılığı akçesinden ve ma'adası tersane ocaklığından gümrük iskele-i Erzurum mukataası malından zahire hazinesine teslim olunmak şartıyla tersane-i amire tarafına itası hususunu inha eylemiş olduğunu defterdar efendi kulları ba takrir inha ve peksimad-ı mezkûrun şıkkeyn üzere hesabından kangısıyla itası ve baha ve ücret-i tabhiyesinin tersane-i amire hazinesi ta'vizatı tahsisatından salifü'z-zikr karşılık ve ocaklık akçelerinden zahire hazinesine teslimi irade-i seniyye buyrulur ise iktizasının icrasına bakılmak lazım geleceğini inba ve istizan etmekle takrir-i mezkûr manzur-ı me'ali-mevfur-ı mülukâneleleri buyrulamak için arz ve takdim kılını zahire nazırı efendi kullarının bab-ı alilerine şifahen dahi vaki olan ifadesinde fi'l-vaki tersane peksimadlarının ücret-i tabhiyesi doksaner para ise de anbar-ı amireden tabh etdirilen peksimad-ı mezkûr için yüz kırk beşer para*

*verilmesi mücerred tul müddet meksinde fena-pezir olmamak üzere gayet pişkin tabh olunmasından ve gerek hengâm-ı mübaşereti mevsimsiz olmasından iktiza ederek el-haletü hazihi zahire hazinesine ber vech-i bala yalnız yüz otuz yedi bin beş yüz guruş hesabıyla mal olmuş olduğundan tersane-i amireye yine ol hesab üzere verilerek zahire hazinesinin zaruret-i vikayetini istihsal emniyesinde olup tersane-i amire emini efendi bendeleri dahi tersane-i amire peksimadının fiyat-ı mutadesinden bahs ederek tersane hesabıyla yüz yirmi üç bin yedi yüz elli guruşa veyahud irade buyrulduğu mikdara verilmesini ilam birle ol dahi mukteza-yı memuriyeti üzere tersane-i amire hazinesini hıyanet talebinde olmakla hazayin-i aliyyenin cümlesi zat-ı şevket-simat-ı şahanelerinin olup beynlerinde tefavütü görünen akçe dahi on üç bin yedi yüz elli guruşdan ibaret olduğuna binaen husus-ı mezkûrun ya zahire nazırı kullarının istidası vechile veyahud tersane-i amire emini efendi bendelerinin inhası üzere tanzimi veyahud vasatu't-tarafeyn olmak üzere tefavüt eden meblağ-ı mezkûr zahire ve tersane hazinelerine nisfiyet üzere tahmil misillü bir suretle tanzim ve tesviyesi şıklarında ne vechile irade-i seniyye cihan-banileri sunuh ve sudur buyrulur ise emr ü ferman şevketlü kerametlü mehabetlü kudretlü veli-nimetim efendim padişahım hazretlerindir.*

### Summary

Rusk (dried bread) is an indispensable source of food for the navy in particular and for the Ottoman army in general. It was a long-lived food source due to its rusks structure. Especially in the war, the Ottoman Empire provided bread, which is one of the basic needs of the army, in the form of rusks. Rusks were baked by bakeries in various parts of the empire until Hijri 1214 (M 1799 / 1800). The rusks, which were made to by the private sector with the logic of the subcontractor until the end of the 18th century, part of the need were produced by the state with the establishment of the Peksimethane of Bebek in Hijri 1214. On this date, a "state oven" was established for the navy in Bebek, and production of rusks was started. The fact that the place where the Peksimethane was founded is both by the seaside and in Istanbul is an indication that it is on the a very strategic location. The rusks set up near the baby garden generally baked rusks for the navy staff. There were not only ovens within the structure of Peksimethane of Bebek, but also structures with different functions such as a mill. The production in the rusks continued as a regular order and the biscuits produced were consumed by the members of the navy all over the country. Even though Peksimethane of Bebek has a large production capacity, it has been inadequate to meet the demand from time to time. In such cases, the workload was shared with the special furnaces in Istanbul by following the old method.

Peksimethane of Bebek is not only an ordinary bakery, but also a large facility, including mill, barn, bathhouse, beachhouse, internal and external buildings. As a matter of fact, the average annual production capacity of 15,000 weighbridge shows how big and important the facility is. The peksimethane initiative of the state is perhaps the first steps of the industrialization move that will be made by the state in the mid-19th century. Production started immediately after the facility was built. The wheat need for the rusks to be produced was mostly supplied from Kocaeli and Balıkesir. The wheats was delivered to Peksimethane of Bebek with great care and discipline. Necessary precautions were taken to prevent such a situation from occurring as it is known that production will be interrupted on a possible glitch and consequently rusk will not can be given to the navy personnel. At the point where the wheat was inadequate, flour was purchased from the center and the regions close to the center.

As in every building, repair and renovation works were carried out in Bebek Peksimethanesi at certain time intervals. The work done was written down to the finest detail by government officials and an account ruler was created. After repairs and maintenance, peksimethane continued production and provided the subsistence of related units. However, in 1831, after the Peksimethane was extremely devastated Peksimethane was transferred to the

shipyard by the order of II. Mahmut (1808-1839). In 1834, the land of peksimethane, which remained idle, was planned to be sold to its suitor. In this study, issues such as the establishment, administrative structure, production capacity, repair of Bebek Peksimethanesi and supply of raw materials to the peksimethane were examined.