

ATLANTİS

Uluslararası Tarih Dergisi / International History Journal
1, 2025, s. 35-49.

Osmanlı Devleti'nde Halk Sağlığı ve Gıda Güvenliği: Marsilya Unu Örneği

Public Health and Food Safety in the Ottoman Empire: The Case of Marseille Flour

Serdar Bay*

Öz

19. yüzyılda Osmanlı Devleti tahıl üretimiyle mevcut nüfusunu besleyemez hale gelmiştir. Rusya, Romanya, Fransa ve ABD'den buğday ve un ithal edilmek durumunda kalmıştır. Bununla birlikte ithal edilen tüm unların Osmanlı toplumunun alıştığı standartlara uygun olduğu söylenemez. Özellikle 1880-1900 yılları arasında Fransa'dan ithal edilen ve Marsilya Unu olarak sınıflandırılan unlar, içeriğindeki gluten oranlarının yetersizliği ve halk sağlığını tehlikeye attığı gerekçesiyle birçok yasaklama ve kısıtlamalara konu olmuştur. Osmanlı Devleti unlardaki standartları korumak amacıyla halkın sağlığını tehdit eden unları detaylı bir tahlil sürecine tabi tutmuştur. Bu süreci mümkün olduğunca şeffaf bir şekilde yürütmeye özen gösteren Osmanlı Hükümeti, Avrupa standartlarında tahlilhanelere sahip olduğu gibi yabancı elçilik görevlilerinin de tahlillere tanıklık etmelerine olanak sağlamıştır. Tahlil neticesinde halk sağlığına zararı olabilecek her türlü unun ithalatını durdurmak ve yasaklamaktan da çekinmemiştir. Bu çalışma, Osmanlı arşiv kaynakları ışığında Marsilya Ununun hangi gerekçelerle ithal edildiğini inceleyerek ortaya çıkan halk sağlığı meselesinin nasıl çözüldüğüne odaklanmıştır. Çalışmada tahlil süreçleri, yasaklama kararlarının dayanak noktaları ve genel olarak Osmanlı Devleti'nin halk sağlığını korumaya yönelik aldığı tedbirler incelenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Fransa, Un İthalatı, Tahlilhane, Kamu Sağlığı

Abstract

In the 19th century, the Ottoman Empire was unable to feed its current population with grain production. Wheat and flour had to be imported from Russia, Romania, France and the USA. However, it cannot be said that all imported flours conformed to the standards to which Ottoman society was accustomed. Especially the flours imported from France between 1880 and 1900 and classified as Marseille Flour were subject to many bans and restrictions due to the insufficient gluten content and the danger to public health. In order to maintain the standards in flours, the Ottoman Empire subjected the flours that threatened public health to a detailed analysis process. The Ottoman Government, which took care to carry out this process as transparently as possible, not only had European-standard testing facilities but also allowed foreign embassy officials to witness the analyses. The Ottoman government did not hesitate to stop and prohibit the import of any kind of flour that could be harmful to public health as a result of the analyses. This study analyses the reasons for the importation of Marseille flour in the light of Ottoman archival sources and focuses on how the public health issue was resolved. The study analyses the analysis processes, the bases of the banning decisions and the measures taken by the Ottoman Empire to protect public health in general.

Keywords: France, Flour Imports, Laboratory, Public Health

Geliş Tarihi/Received: 02.02.2025

Kabul Tarihi/Accepted: 13.03.2025

Atıf: Serdar Bay, Osmanlı Devleti'nde Halk Sağlığı ve Gıda Güvenliği: Marsilya Unu Örneği, *ATLANTİS*, 1, 2025, s. 35-49.

* Dr. Öğretim Üyesi, Kafkas Üniversitesi, Tarih Bölümü, kau.serdarbay@gmail.com

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0001-8484-8866>

Giriş

Gıda güvenliği kavramı, Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) tarafından insanların besin ihtiyaçlarını ve gıda önceliklerini karşılayabilmek amacıyla yeterli, sağlıklı, güvenilir ve besleyici gıdaya fiziksel ve ekonomik bakımdan sürekli erişebilmeleri şeklinde tanımlanmıştır.¹ Gıda güvenliği insanın yaşamını sürdürmesinde ihtiyaç duyduğu gıdanın uygun koşullarda temin edilmesi bakımından oldukça önemlidir.

Avrupa'da 19. yüzyılda sanayileşme, nüfus artışı ve kentleşme ile çok daha fazla insan tüketici hale gelmiştir. Bu yüzyılda gıda talebindeki artışa paralel olarak gıda üretimi ve gıda çeşitliliği de artmıştır. Ulaşımındaki teknolojik gelişmeler de gıda maddelerinin küresel boyutta dolaşımını ve insanların gıdaya erişimini kolaylaştırmıştır. Gıdadaki talep artışı ve pazarın küreselleşmesi, gıdada sahtekârlık gibi bir meseleyi de devletlerin ve kamuoyunun gündemine getirmiştir.²

Gıda güvenliği kavramı Sanayi Devrimi sonrası ortaya çıkmış olsa da uygulama olarak daha eski tarihlere dayanmaktadır.³ Osmanlı Devleti'nde de klasik çağdan itibaren gıda güvenliği ve halk sağlığı oldukça önem verilen bir husus olmuştur. Gıdaların ölçüleri ve içerikleriyle ilgili standartların korunmasına büyük önem verilmiş, bununla ilgili birçok hüküm ve fetva çıkarılmıştır. Özellikle ekmeğin bozuk veya belirlenen standartların altında olması durumunda kalebentlikten idama kadar oldukça sert cezalar uygulanmıştır.⁴ Osmanlı modern çağında Tanzimatla birlikte gıda güvenliğiyle ilgili modern anlamda düzenlemelere gidilmiştir. Modern belediyeçilik anlayışının oluşmasıyla gıda güvenliğine üretim, ithalat ve nihai olarak tüketim safhalarında dikkat edilmeye başlanmıştır.

Tarihi ve coğrafi perspektiften insanoğlu üç ürüne şükran borçludur: Uzakdoğu'da pirinç, Amerika'da mısır, Avrasya'da ise buğday.⁵ Buğday uzun süre gerek Avrupa'da gerekse Asya'nın büyük bölümünde alternatif olmayan bir besin kaynağı olmuştur. Osmanlı Devleti'nin hüküm sürdüğü coğrafyada da tarihi olarak en temel besin maddesi buğday idi. Osmanlı Devleti en büyük buğday üretim merkezleri halindeki Mısır, Balkanlar, Kırım'ın kuzey bölgeleri ile Anadolu'ya egemendi. Bu bakımdan klasik çağda devlet, kendi insanını besleyecek miktarda buğday üretim kapasitesine sahipti. 19. yüzyılda ise Osmanlı Devleti'nin elinde, buğday üretim merkezlerinin en fakiri durumundaki Anadolu kalmıştı. Ancak Anadolu, tahıl üretiminde bazı handikaplara sahipti. Düşük verim, üretimin iklime olan aşırı bağımlılığı, düşük nüfus yoğunluğu, ulaşım imkânlarının yetersizliği, teknolojik gerilik ve üretimin küçük aile çiftlikleri tarafından yapılması tahıl üretiminde dalgalanmalara yol açmaktaydı. Öyle ki 1889'da İstanbul'un tahıl tüketiminin sadece %2'si Anadolu'dan karşılanmaktaydı.⁶

Osmanlı tarımının en önemli problemlerinden biri olan ulaşım yetersizliği hiçbir zaman tam olarak çözüme kavuşamayacaktır. Anadolu'da tahıl üretiminin iklime olan bağımlılığı ise diğer taraftan kıtlıklara yol açmaktaydı. 19. yüzyılda Anadolu'da yerel ve nispeten bölgesel onlarca kıtlık yaşanmıştır. 1871-74 kıtlığı bütün Orta Anadolu'yu kasıp kavurmuş, açlıktan binlerce insan hayatını kaybetmiştir. Zira Osmanlı tarım geleneğinde buğdaya ikame edilecek başka bir ürün bulunmamaktaydı. Örneğin Avrupa'yı kıtlıklardan koruyan patates henüz Osmanlı topraklarında kitle nüfusu besleyecek oranda üretilmiyordu.⁷ Buna karşılık II. Abdülhamid döneminde

¹ Gökçe Koç, Ayşe Uzmay, Gıda Güvencesi ve Gıda Güvenliği: Kavramsal Çerçeve, Gelişmeler ve Türkiye, *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 21/1, 2015, s. 40.

² Oya Gözel-Duramaz, Osmanlı'da Gıda Güvenliği: Halk Sağlığı ve Uluslararası Ticaret Kıskaçında Mahlût Zeytinyağları Meselesi, *Osmanlı Araştırmaları*, LIV, 2019, s. 288.

³ Orta çağ İslam devletlerinin gıda güvenliğiyle ilgili kurumsal yapıları ve uygulamaları hakkında bakınız. Abdülhalik Bakır, *Orta çağ İslam Dünyasında İtîyât, Gıda, İlaç Üretimi ve Taşışşı*, Bizim Büro Yayınları, Ankara 2000.

⁴ Ekmeğin standart dışı üretiminden dolayı verilen bazı cezalar için bakınız. İstanbul Mahkemesi 97 Numaralı Sicil (1217-1225), 83, s. 196.

⁵ Bk. Tom Standage, *İnsanlığın Yeme Tarihi*, Maya Kitap, İstanbul 2016.

⁶ Şevket Pamuk, *Osmanlı Ekonomisinde Bağımlılık ve Büyüme (1820-1913)*, Türkiye İş Bankası Yay., İstanbul 2023, s. 106.

⁷ Tolga Akay, 20. Yüzyıl Osmanlı Tarımında Patates: Üretimi, Tüketimi ve Ticareti, *Türkiye'de Tarım Politikaları ve Ülke Ekonomisine Katkıları Bildiriler Kitabı*, (Haz. Arzu Güvenç Saygın ve Murat Saygın) Ankara 2019, s. 566-567.

Anadolu’da tahıl üretimini arttırmaya yönelik birçok çalışma yapılmıştır. Orta Anadolu’da Konya Ovası Sulama Projesi,⁸ Mezopotamya’da Hindiye Barajı Projesi, tamamlanamayan Çukurova Sulama Projesi bunların en önemlilerinden birkaçıdır. Anadolu demiryolu hattı Konya tahılını hem iç pazara hem de dış pazarlara açtığı gibi üretimin de artmasına olanak sağlamıştır.⁹ Ayrıca çiftçiye uygun kredi sağlanması, tarımda makineleşmeyi yaygınlaştırma, örnek çiftlikler kurulması, nehirlerin ıslahı, patates üretiminin arttırılmaya çalışılması atılan adımlardır. Tüm bu tedbirlere rağmen Osmanlı Devleti’nde tahıl üretimi yeterli seviyeye ulaşmamıştır. Bu durum da ithalatı zorunlu kılmış, ithal edilen Marsilya unu da halk sağlığı problemine dönüşen bir mesele olmuştur.

Bu çalışmada gıda güvenliği kavramının modern tanımında yer alan sağlıklı ve besleyici özelliklerinden yola çıkılarak 19. yüzyılın son yıllarında bir halk sağlığı problemi olarak Fransa’dan ithal edilen ve Osmanlı arşiv kayıtlarında *Marsilya unu* olarak tanımlanan bozuk ve sağlıksız unun yol açtığı sorunlar ele alınmaktadır. Marsilya ununun örnekleme olarak seçilmesinin nedeni ürünün ithal edilme süreci, tüketimi, tahlil süreci ve Osmanlı Devleti’nin sağlık problemlerine yol açan bir ürün hakkında aldığı tedbirleri açık bir şekilde ortaya koymasıdır. Bu bakımdan Marsilya unu, neden olduğu halk sağlığı problemleri ve Osmanlı makamlarının davranış biçimini göstermesi bakımından uygun bir örnektir.

Osmanlı arşiv kayıtları, incelenen örneği açıklamak bakımından zengindir. Literatürde de Osmanlı Devleti’nde halk sağlığı ve gıda güvenliğiyle ilgili bazı çalışmalar bulunmakla birlikte ithal unların halk sağlığı üzerindeki etkisi ve devletin aldığı tedbirleri yansıtan bir çalışma bulunmamaktadır.

Acı ve Glütensiz Marsilya Unu

Osmanlı nüfusu 19. yüzyılda Avrupa’ya kıyasla daha düşük bir artma eğilimi gösterse de tahıl ihtiyacı, yerel imkanlarla karşılanabilecek seviyede değildi; bazı kentler Romanya, Bulgaristan ve Rusya’nın tahılına, Fransa’nın ununa bağımlı durumdaydı.¹⁰ Osmanlı Devleti İstanbul’daki un açığını kapatmak için başta Romanya olmak üzere Rusya, Fransa, İtalya, Bulgaristan ve Avusturya-Macaristan’dan un ithal etmekteydi. 1893 yılında adı geçen ülkelerden 700.000 çuvalı aşkın un ithal edilmiştir.¹¹ Bunun yanında 1870’li yıllardan itibaren Osmanlı Devleti’nde sık sık görülen kuraklıklara bağlı olarak kıtlıklar meydana gelmiştir. Kötü hasatlar ve yetersiz üretimden dolayı hükümet başta buğday olmak üzere un, arpa, sade yağ ve diğer bazı besin maddelerinin ihracatını uzun bir süreyi kapsayacak şekilde yasaklamıştır.¹²

19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren sıklıkla tahıl ve un ithalatına başvurulurken Marsilya unu düşük fiyatı sebebiyle Osmanlı pazarında tercih nedeniydi. Ancak Osmanlı Devleti’nin Marsilya’dan aldığı un miktarı hiçbir zaman Romen veya Rus unlarına yaklaşmamıştır. Bunun başlıca sebepleri yüksek nakliyat masrafları, görece düşük kalite ve bu sektör özelinde yetersiz ticari bağlantılardır.¹³ Ancak Marsilya, Osmanlı ununun üretimi bakımından önemli bir merkezdi. 1850’li yıllarda Osmanlı buğdayı ülkedeki değirmenlerin teknolojik geriliğinden ve yüksek maliyetlerinden dolayı Marsilya’ya gönderilip oradaki buhar değirmenlerinde öğütüldükten sonra Osmanlı Devleti’ne un olarak geri gönderilirdi.¹⁴

Unların Tahlili ve Yasaklamalar

⁸ Konya Sulama Projesi için ayrıntılı bilgi için bakınız. Oktay Kızılkaya-Tolga Akay, *II. Abdülhamid’in Tarımsal Kalkınma Hamlesi (Konya Ovası Sulama Projesi)*, Sonçağ Yayınları, Ankara 2014.

⁹ Donald Quataert, *Osmanlı İmparatorluğu 1700-1922*, İletişim Yayınları, İstanbul 2013, s. 197.

¹⁰ Pamuk, *Osmanlı Ekonomisinde Bağlılık ve Büyüme (1820-1913)*, s. 106.

¹¹ Salih Başkutlu, *Osmanlı Devleti’nde Değirmencilik Endüstrisi ve Buhar Değirmenleri*, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Sakarya Üniversitesi SBE, Sakarya 2021, s. 70.

¹² BOA. HR. İD, 1256/7, 22.05.1880.

¹³ Başkutlu, *Osmanlı Devleti’nde Değirmencilik Endüstrisi ve Buhar Değirmenleri*, s. 71.

¹⁴ Başkutlu, *Osmanlı Devleti’nde Değirmencilik Endüstrisi ve Buhar Değirmenleri*, s. 54.

Gıda maddelerinin ithalatında izlenecek prosedür nizamnamelerle belirlenmiştir. İthal edilen gıda ürünleri öncelikle gümrüklerdeki kimyahanelerde; gümrüklerde kimyager bulunmuyor ise belediyelerde istihdam edilen kimyagerler tarafından tahlil edilirdi. Belediyelerde kimyageri bulunmayan bölgelerde veya tahlil edilen ancak tahlil sonuçları ihtilafa sebep olan durumlarda ise numuneler İstanbul'a Mekteb-i Tıbbiye-i Şahane'deki kimyahaneye gönderilirdi. 1844'te kurulan Mekteb-i Tıbbiye kimyahanesi o dönemin en güvenilir laboratuvarlarından Paris Belediyesi Kimyahanesine denk sonuçlar elde edebilecek kapasite ve yetkinliğe sahipti.¹⁵ Dolayısıyla Osmanlı Devleti halk sağlığını tehdit edebilecek herhangi bir gıda maddesini tespit edebilecek kurumsal ve hukuki altyapıya sahipti. Yerel yönetimlerin de bu süreçte geniş bir inisiyatif kullanma yetkisi bulunuyordu. Vilayetler merkezî hükümetten bağımsız olarak kendi belediye kanunlarına göre bir ürünün ithalini yasaklayabiliyorlardı.¹⁶ Marsilya unları da bu sayede Osmanlı Devleti'nin gündemine gelmiştir.

Marsilya unu ilk defa 1885 yılında Yanya ve Selanik vilayetlerinde bir yasaklamaya konu olmuştur. Her iki vilayette görülen ve Yunanistan'ı dahi ciddi bir şekilde etkileyen kıtlık sebebiyle Fransa'dan un ithal edilmek zorunda kalınmıştır.¹⁷ Bununla birlikte kısa bir süre sonra merkezî hükümetin bilgi ve onayı dışında F.B.D. markalı ve Marsilya Unu olarak adlandırılan unların ithali ve satışı vilayet kararıyla yasaklanmıştır. Bu karar Yanya Vilayeti Belediye tabibinin verdiği rapor üzerine alınmıştır. Rapor istinaden Marsilya unlarının tüketimi yasaklanırken, limanda bekletilenlere de el konulmuştur.¹⁸ Aynı markalı unun 1885'te Yanya Vilayeti'ne girişi gümrük tarafından yasaklanmıştı.

El konulan unların Mekteb-i Tıbbiye-i Şahanede yapılan tahlilinde ikinci kalite olmakla birlikte sağlığa herhangi bir zararı olmadığına dair bir rapor hazırlanmıştır. Bu rapora dayanılarak Dâhiliye Nezareti tarafından 7 Aralık 1885'te ilgili yasaklama kaldırılmıştır. Ancak bu süreçte Yanya Valisi tarafından unlara en konulmuştu. Unların uygun koşullarda muhafaza edilmemesinden¹⁹ dolayı imha edilmesine karar verilmişti. Bu karar konsolosluk tarafından protesto edilmiştir. Bu anlamda Fransız Büyükelçiliği 1887'de Marsilya'dan ithal edilen unlara İstanbul Gümrüğü tarafından el konularak sahiplerine iade edildiğini örnek göstererek protestosunu temellendirmiştir. Büyükelçiliğe göre Marsilya unları kaçak yollarla Osmanlı Devleti'ne sokulmamıştı bu sebeple müsadere edilemezdi. Ayrıca unların halk sağlığına zararlı olmadıkları 1885, 1887, 1891 tarihlerindeki tahlillerle de ispatlanmıştı. Fransız Konsolosluğu ortaya çıkan zarardan Babıalî'yi sorumlu tuttuğu gibi un sahiplerinin un bedellerinin ve uğradıkları ticari zararların tazminin talep edilebileceğini hatırlatmıştır.²⁰

Tedarikçi de uğradığı maddi zarar nedeniyle Fransa Büyükelçiliğine başvurmuştur ve Fransa Büyükelçisi Paul Cambon, 5 Ocak 1895 tarihinde ilgili uygulamaların iki ülke arasındaki ticari anlaşmalara tamamen aykırı olduğu gerekçesiyle sözlü itiraz etmiştir. Bundan sonra yukarıda belirtilen tahlil prosedürü işletilmeye başlanmış, unlar İstanbul ve Paris'te tahlil edilmiştir. Büyükelçilik Paris'te yapılan tahlil neticesinde unun kaliteli olduğunu ve halk sağlığına zararlı bir

¹⁵ Tefvîk Sağlam, *Nasıl Okudum*, İstanbul Matbaası, İstanbul 1981, s. 63; Durmaz, "Osmanlı'da Gıda Güvenliği: Halk Sağlığı ve Uluslararası Ticaret Kısacasında Mahlût Zeytinyağları Meselesi", s. 281, Nuran Yıldırım, *Osmanlı Devleti'nde Gıda Kontrolüne Bakış*, Osmanlı Devleti'nde Gıda Kontrolüne Bakış, 14. *Yüzyıldan Cumhuriyete Hastalıklar-Hastaneler-Kurumlar Sağlık Tarihi Yazıları I*, Tarih Vakfı Yurt Yay., İstanbul 2014, s. 72.

¹⁶ BOA. HR. TH, 102/96, 22.09.1890.

¹⁷ BOA. HR. SYS, 1727/99, 04.12.1885.

¹⁸ BOA. HR. İD, 1265/52, 23.12.1894.

¹⁹ Saklama koşullarının yetersizliğine örnek olarak 1899'da Erdek'e gönderilen 150 çuval undan Belediye Tabibi tarafından yapılan muayene neticesinde 29 çuval unun kurtlu ve acı olduğu tespit edilmiştir. Alınan bu unlar Erdek Rüşumat Emaneti Anbarının uygun koşullara sahip olmaması nedeniyle rutubetten etkilendiği gibi fareler tarafından da çuvalar zedelenmiş, bunun üzerine unlar mal sahibinin deposuna kaldırılmıştır. Ancak mal sahibi belediye memurlarının işgüzarlığından cesaret alarak bu bozuk unları piyasaya sürmüştür. BOA. DH. MKT, 2295/85, 08.09.1317.

²⁰ BOA. HR. İD, 2020/29, 09.02.1895.

yönünün de bulunmadığını bildirmiştir. Marsilya unları Ticaret Nezareti Kimyahanesi Müdürü İспенçiyari sülüs-i kebiri muallimlerinden ve tıbbiye encümeni üyelerinden Rayt ve yedi uzman tarafından tahlil edilmiş, halk sağlığına zararlı herhangi madde içermediğine karar verilmiştir. 1885 yılında unların tahliline memur edilen İstanbul Mekteb-i Tıbbiye-i Şahane de unların zararlı olmadığını tasdik etmişti. Büyükelçilik bu şartlar altında unlar hakkında ilk olumsuz raporu veren Yanya Vilayeti tabibinin görüşlerinin bir geçerliliğinin bulunmadığını iddia etmiştir.²¹

Sağlığa zararlı olabileceği ihtimaliyle Yanya Rüşumat İdaresi tarafından zapt edilmiş F.B.D. markalı üç numune hakkında Rayt'ın hazırlamış olduğu rapor şu şekildedir;

Numune Numarası	Gluten	Rutubet	Mevadd-ı Madeniye
1. Âlâ Cins	38	10,30	1,15
2.	31,50	10,73	1,39
3. F.B.D.	35,99	11,2	1,24

Tablo 1: 1895 yılında Ticaret Nezareti Kimyahanesi Tarafından Marsilya Unları Hakkında Hazırlanan Rapor.²²

Marsilya unlarındaki en belirgin olumsuz ve ortak özelliklerden bir diğeri de acımsı tat idi. İyi bir unun tadının tatlımsı ve serinlik verici özellikler taşıması gerekir. Yavanlık, ekşime ve yabancı tatların sebebi unun aşırı bayat olmasından veya buğday öğütme yönteminin hatalı olmasından kaynaklanır. Ayrıca Marsilya unlarında görülen rutubet uygunsuz saklama koşullarından kaynaklanmaktaydı. Un, yabancı kokuları çok hızlı içine çeken küf, rutubet gibi mikrobiyal olumsuzluklar oluşturmaya müsait bir gıda türüdür. Bu aynı zamanda değirmenlerdeki kötü temizlik koşullarından da kaynaklanabilir.²³ Türk Gıda Kodeksi'ne göre buğday unundaki nem %14,5'i geçemez. Tabloda da görüldüğü gibi Marsilya unlarının bu tahlil özelinde günümüz kriterlerini sağladığı anlaşılmaktadır

Bilir kişi heyeti tarafından üç numuneden 2 numaralı olanı numune hafif ekşi bulunmuş, gluten oranları normal kabul edilmiştir.²⁴ Bunun yanında 45 gün rutubetli ortamda bekletildikleri göz önünde bulundurularak gluten oranlarını belli bir miktar korumuş olmaları birinci sınıf taze bir unla kıyaslandıklarında bile kaliteli²⁵ olduklarına delil olarak gösterilmiştir. Unları inceleyen komisyon üyelerine göre unlarda küf belirtisi ve yabancı maddeye rastlanmamıştır. Bu üç numunede gluten oranları ve *mevadd-ı madeniye* standartlara uygun bulunmuş ve halk sağlığı için hiçbir zarar teşkil etmediğine karar verilmiştir.²⁶

F.B.D markalı unların dışında bazı Marsilya unlarının da halk sağlığına zararlı olduğu tespit edilmiştir. Örneğin Girit'e 30 Mayıs 1891'de Marsilya'dan gönderilen unların sağlığa zararlı bulunmasından dolayı Binbaşı Doktor tayin edilmişti. Ancak daha sonra meselenin önemi sebebiyle Askeriyeden bir kaymakam ve diğeri kolağası iki doktor daha memur edilerek ithal edilen unların incelenmesi için daha geniş bir heyet oluşturulmuştur. Bu heyet tarafından verilen raporlara göre Marsilya'dan gelen bazı unların ithali engellenmiş, adadaki Fransız konsolosu ise bu durumu

²¹ BOA. HR. İD, 2020/31, 26.02.1895.

²² BOA. HR. İD, 2020/31.

²³ Un ve Unlu Mamullerdeki Analizler 2, s. 5.

²⁴ Buğday unu su ile yoğurulduğunda gliadinler ve glütenin bir araya gelmesiyle glüten oluşur. Glüten hamurun elastik yapısının oluşması için gereklidir. %90 oranında protein içeren gluten çavdar ve diğer tahıllarda oluşmaz. Gluten eksikliği çölyak, otizm gibi hastalıklara neden olur. Elif Yıldırım, Çölyak Hastalığı ve Glutensiz Beslenme, *Genel Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2/3, 2020, s. 177.

²⁵ Glüten, mayalı ekmekte önemli bir kalite kriteridir. Gluten fermentasyon sırasında maya tarafından üretilen CO2 gazının tutulmasıyla ekmeğin kabarmasını sağlar. Gluteni düşük hamurun oksidasyonu yetersiz kalır ve daha az elastik yapı gösterir. Gluten miktarı unun kalitesini belirler %35'in üstü yüksek kalite %28-35 iyi kalite %20-27 orta kalite %20'nin altı ise düşük kalite olarak değerlendirilir. *Un ve Unlu Mamullerdeki Analizler 2*, Millî Eğitim Bakanlığı, Ankara 2013, s. 25-26.

²⁶ BOA. HR. İD, 2020/31.

protesto etmiştir. Girit Valiliğinden Babiali'ye gönderilen yazıda halk sağlığını yok sayan ve Fransız tacirleri himaye eden Fransız Konsolosu eleştirilerek, bu hareketlerinden vazgeçmesi için Fransız Büyükelçiliği nezdinde girişimde bulunulması istenilmiştir.²⁷ Girit Valiliği tarafından ayrıca Marsilya unlarından alınan numuneler tahlil amacıyla İstanbul'a Mekteb-i Tıbbiye'ye gönderilmiştir. Burada 10 mecrediye ücret karşılığında yapılan tahlil neticesinde unlarda yabancı maddeye rastlanılmamışsa da kalite ve besleyicilik açısından adı unlardan bile daha aşağı olduğundan ekmek üretimine uygun olmadığı gibi halk sağlığına da zararlı olduğu raporlandırılmıştır.²⁸

Marsilya unlarıyla ilgili gümrüklerde ortaya çıkan problemler sebebiyle Marsilya Şehbenderliğinin 15 Mayıs 1896 tarihli yazısında yabancı ülkelerden ve özellikle de Marsilya'dan un ithalatının yasaklanması düşüncesinin Marsilya'da bazı rahatsızlıklara sebep olduğu bildirilmiştir. Söylentinin doğruluğu durumunda Osmanlı Devleti ile Fransa arasında mevcut ticari münasebetlerin iki tarafın menfaatlerine halel getireceği Marsilya Ticaret Odası Başkanlığından şehbendere iletilmiştir.²⁹

1898 yılında Marsilya'dan un ithalatının geçici bire süre yasaklanmasıyla ilgili bir karar alınmıştır. Bu kararın alınmasındaki nede büyük bir un sevkiyatıyla ilgili yapılan tahlillerde unların halk sağlığına zararlı bulunması idi. Fransa Büyükelçiliği Maslahatgüzarı Marsilya'dan gelip herhangi bir yabancı madde içermedikleri tespit edilen unların Osmanlı Devleti'ne ithalinin menedilmesi hakkında bu karara itiraz etmiştir. 1898'de İstanbul Gümrüğünde 150.000 Frank'a aşkın değerde 10.000 çuvaldan fazla Marsilya unu ortada kalmıştır. Bu unların büyük bir kısmı 15 günden beri mavnalarda bekliyordu. Bu durum ihracatçı gibi tedarikçileri de mağdur etmekteydi. Büyükelçilik önem ve aciliyetini vurgulayarak yasak devam ettiği taktirde oluşacak tüm zararın Osmanlı Devleti tarafından karşılanmasını talep edeceklerine dair üstü kapalı tehditte bulunmuştur.³⁰

Fransa'nın esas itiraz ve şikâyeti iki unsurdan oluşmaktaydı. Birincisi en az 25 derece gluteni içermeyen buğday ve unların ithalinin men-i hakkındaki kararın gözden geçirilmesi talebi. İkincisi ise muayene ve tahlil vesilesiyle az zaman içinde bozulması muhtemel olan bu gibi şeylerin tahlili süreçlerinin kısa tutulmasıydı. Bu itirazın gerçekleştirdiği sırada 8 kalem numunesi gönderilen 1550 çuval unun yalnızca 500 çuvalının tahlili sonuçlandırılmıştı. Geri kalanı ise halen bekletilmekteydi ki bu da ticari bir zarara yol açmaktaydı. Büyükelçilik Osmanlı Devleti'ni tahlil süresinin uzunluğuyla suçlarken Babiali 1550 çuval unun 1450 çuvalını kapsayan numunenin tahlil edildiğini ve bunların tamamının halk sağlığına zararlı olduğunu elçiliğe bildirmiştir. Bunlardan 500 çuvalı ithal edildikleri ülkeye iade edilmişti.³¹

Babiali, büyükelçiliğin yapmış olduğu diğer itiraz olan gluten oranıyla ilgili ise bu konunun Rüşumat Emanetiyle bir ilgisi olmadığını, ithal edilen unların vasıflarının Mekteb-i Tıbbiye tarafından tespit edildiğini bildirmiştir.³² Esasında unları bozuk olmayıp sadece gluten oranlarında eksiklik olan unların tüketilmemesiyle ilgili alınan bazı kararlar tartışmaya açıktır. 1898 yılında Samsun'da un taciri Dimitriyadi'nin itirazı üzerine Şûrây-ı Devlet'te bu konu görüşülmüştür. Dimitriyadi'nin 170 çuval unun gluten oranının az olması sebebiyle gümrükten sokulmamıştı. Şûrây-ı Devlet'e göre gluteni ve elastikliği düşük unlardan yapılan ekmeklerin kabarmayacağı dolayısıyla bu ekmeklere halkın rağbet etmeyeceği ve esnafın da menfaatlerine aykırı olduğu açıktır. Meselenin tüccar ve esnafın rekabetine bırakılarak gluteni az ve elastikliği düşük ancak halk sağlığına

²⁷ BOA. YEE, 48/8, 21.10.1308.

²⁸ BOA. DH. MKT, 1854/80, 24.12.1308.

²⁹ BOA. HR. İD, 1265/54, 15.05.1896.

³⁰ BOA. HR. İD, 2020/51, 24.11.1898.

³¹ 500 çuval unun iade sebebi gluten derecesinin düşüklüğü değil unların bozuk ve sınıfının düşük olmasıydı. Ancak bu unların sahibi tarafından verilen itiraz dilekçesinde kendi unlarından daha düşük kalitede unların girişine ruhsat verilmekte olduğunu iddia etmiştir. Ona göre tahlile gönderilen numunesi mavnanın kenarına denk gelen çuvalardan alınmamasından kaynaklanmıştı. Bu yüzden bir daha numune alınarak tahlilin tekrarlanması talep etmiştir. BOA. HR. TH, 221/64, 17.01.1899.

³² BOA. HR. TH, 221/64, 17.01.1899.

herhangi bir zararı olmayan unların ithaline müsaade gösterilerek sağlığa zararı kesinleşen unların ise ithal edilmemesi 30 Ağustos 1898 tarihli Tanzimat Dairesi kararıyla Rûsûmat Emaneti'ne bildirilmişti. Rûsûmat Emaneti bu karar üzerine sağlığa zararlı un çuvalları üstüne, çıkarılması ve değiştirilmesi mümkün olmayan şekilde kurşun mühür darbı konulması yolunda Şehremanetince yapılan teklifi yeterli göremeyerek uygun bulmamıştır. Mekatib-i Asker-i Şahane Nezareti de gluten ve besleyiciliğinin yetersizliği nedeniyle tahlil sonucu kesinleşen unların ithal edilmemesi yönünde görüş bildirmiştir. Konunun Hukuk Müşavirliğince de derinlemesine ele alınması kararlaştırılmıştır. Şûrây-ı Devlet'e göre yeterli kalitede olmayan yerli unlara müsaade edilip de aynı vasıflara sahip yabancı menşeli unların ithalinin menedilmesi seçeneği şikayetlere ve zorluklara yol açacaktı.³³

Hariciye Nezareti'nin yazısında ticari anlaşmalarla belirlenen serbest ticaret kaideleri, halk sağlığının korunması için hükümete düşen vazifelerin yerine getirilmemesini icap etmemektedir. Halk sağlığına zararlı olduğu fennen sabit olan maddelerin ithalinin yasaklanması devletin hakkıdır. Bahsi geçen gluten oranı düşük unların gıdadan başka bir şeyde kullanılması mümkün olmadığından bu gibi unların ithalinin yasaklanması uygundur. Ancak bu sırada ithaline daha önce müsaade edilen 500 çuval un hakkında, bu alınan karar uygulanmayarak tüketim aşamasında dikkatli olunmasına dair bir karar alınmıştır. Bundan sonra gelecek unların tüketime tamamen uygunsuz ve sağlığa zararlı oldukları tespit edilirse geldikleri yerlere veya başka yabancı ülkelere gönderilmek üzere sahibine iade edilmesine karar verilmiştir. Mekatip-i Askeriye-i Şahane'nin Şûrâyı Devlet'e havale ettiği yazıda da *her sınıf abalının sıbbatının ve hayatlarının korunması* için muhtaç oldukları ekmeğin gluteninden yeterli olmayan unlar ile ekmek imali hakkında herhangi bir düzenleme bulunmuyordu. Ancak ekmekten beklenen faydayı sağlayamayıp insanların vücudunun zaafa uğrayacağı, bazı rahatsızlıkların ortaya çıkacağı ve gluteni alınmış unların satılmasına yabancı ülkelerde kesin surette müsaade edilmediğinden Osmanlı Devleti'ne de ithalatına izin verilmemelidir.³⁴

Sonuç olarak fennen besleyicilik oranı yetersiz olan yerli ve yabancı unların tüketilmesine müsaade edilmesi kesin olarak uygun olmadığı gibi halk sağlığı açısından hükümet tarafından konulan bir karara karşı yabancıların da hiçbir itiraz hakkı olamazdı. Rûsûmat İdaresindeki Heyet-i Teftiş-i Tıbbiyesi tarafından şimdiye kadar uygulanan usul nihayet %9 oranında ve “bolan” aletiyle en az 25 derece enbati gösterir gluteni içermeyen buğday ve unların ithalinin yasaklanması şeklindeydi.³⁵

Gluten oranının 25 derecenin altında kalması sebebiyle BCT markalı Marsilya unlarına da yasak getirilmiştir. Marsilya'dan İstanbul'a gönderilen BCT markalı 200 çuval un Mekteb-i Tıbbiye-i Şahane'de yapılan tahlil neticesinde halk sağlığına uygun bulunmayarak ürünler alıkonulmuştur. Bunun üzerine Marsilya'da ikamet eden mal sahibi ürünlerinin sırf buğdaydan elde edildiğine ve saf olduğuna dair Marsilya Ticaret Odası'ndan bir şahadetname alarak Fransa'nın İstanbul Büyükelçiliği vasıtasıyla Rûsûmat Emanetine tebliğ etmiştir. Ancak Mekteb-i Tıbbiye-i Şahane'de hazırlanan raporda unun yabancı madde barındırmadığı ve mal sahibinin de beyan ettiği gibi sırf ve saf buğdaydan elde edildiği tespit edilmiş ancak gluten oranının 25 dereceden daha düşük olduğu ve tadının acı olduğu gerekçesiyle sahibine iade edilerek Marsilya'ya veya başka bir ülkeye gönderilmesine karar verilmiştir.³⁶

Tıbbiye Teftiş Heyeti tarafından bir mamulden numune alınmakta ve alınan numune aynı heyet tarafından tahlil edilmekteydi. Bazı tahlil süreçlerinde mal sahibinin tabiiyetinin haiz olduğu büyükelçiliğin kimyageri de bulunabilirdi. Tahlil sonucunda halk sağlığına zararlı kabul edilen bir mamulün sahibi ikinci tahlil için başvurabilir böyle bir durumda tahlil Mekteb-i Askeriye-i Şahanede yapılabilirdi. Ancak üçüncü defa tahlilin tekrarı kanunen mümkün değildi.³⁷ Tahliller, tekrar

³³ BOA. BEO, 1243/93215, 06.08.1316.

³⁴ BOA. BEO, 1243/93215, 06.08.1316.

³⁵ BOA. BEO, 1243/93215.

³⁶ BOA. HR. İD, 1265/58, 14.01.1899.

³⁷ BOA. HR. TH, 221/64, 17.01.1899.

incelemelerde farklı sonuçlar verebilmekteydi. Örneğin Tıbbiye Teftiş Heyeti tarafından icra edilen bir tahlilde gluten oranı ile kuvve-i inbatıyesi düşük olduğu için reddedilen bir numune, mal sahibinin itirazı üzerine büyükelçilik kimyagerinin de hazır bulunduğu ikinci tahlilde şartlara uygun bulunmuştur. Rüşûmat Emanetine göre bunun sebebi numunelerin yoğunluğundan meydana gelen karışıklıkla ilgiliydi.³⁸

Marsilya unlarının tahlil sürecinde F.B.D. markalı unlar Osmanlı Devleti'nin muhtelif yerlerine gönderilmeye devam ediliyordu. Örneğin F.B.D. markalı unun Girit Vilayeti Belediye Tabibi tarafından verilen rapor üzerine, adaya ithali menedilmişti. Bunun üzerine un numuneleri Mekteb-i Tıbbiye Şahaneye gönderilmiş ve tahlil neticesinde herhangi bir yabancı maddeye rastlanmamıştır. Tüketilmesinde bir sakınca yoksa da unun ikinci kalite olduğu bir kez daha teyit edilmiştir. Bu nedenle Osmanlı Devleti'ne ithal edilmesinde bir sakınca görülmemiştir.³⁹ Ancak Yanya'daki uygulama nedeniyle 1896'da Marsilya'dan Preveze'ye gönderilen en iyi cins 100 çuval unun ithalatı engellenmiştir. Fransız Büyükelçiliğinin müdahalesiyle Babıali yukarıdaki rapora dayanarak unların ithaline engel olunmamasını Preveze'ye bildirmiştir. Preveze'den verilen cevapta adı geçen rapor sebebiyle F.B.D. markalı unların Babıali'den gelen 17 Mart 1895 tarihli emir sebebiyle azar azar ithal edilmekte olduğu ancak yine Marsilya'dan ithal edilen CLDB markalı 295 çuval unun tüketime uygun olmadığı gerekçesiyle iade edildiği bilgisi verilmiştir.⁴⁰

Yanya'da 1887'de Marsilya'dan ithal edilen Sire markalı unların acılığı sebebiyle mide iltihabı, bağırsak ufuneti (iltihap), dizanteri gibi hastalıklara sebep olacağı Heyet-i Sıhhiyeyi Askeriye ve Mülkiye tarafından hazırlanan raporda belirtilmiştir.⁴¹ Yanya Vilayetinden İstanbul'a gönderilen numuneler Sıhhiye Nezareti tarafından incelendikten sonra Sire marka unun ithalatının yasaklanması tavsiye edilmiştir.⁴² 1888'de Samsun'a Marsilya unu ithal edildiğinde Babıali unlar konusunda Samsun'u uyarmış ve bu unların Sire markalı olması durumunda ülkeye girişine kesinlikle izin verilmemesi konusunda emir göndermiştir.⁴³ Bu yıllarda Orta Anadolu'da meydana gelen kıtlık sebebiyle buğday ve un ithalatı kaçınılmazdı. Konya Vilayeti dahi bu kıtlık sebebiyle Marsilya'dan 15.000 liralık un ve Amerika'dan da buğday alımı gerçekleştirmiştir.⁴⁴

1899 yılında ise Yanya Valisi Osman Paşa Marsilya'da yaşayan Jiro tarafından gönderilen unların genelinin tatlarının acılığını Babıali'ye bildirirken bu unların vilayete sokulmasının halk arasında çeşitli söylenti ve şikâyetlere neden olduğunu bildirmiştir.⁴⁵ Osmanlı Devleti de adı geçen unların halk sağlığını tehdit edip etmediğinin tespiti amacıyla tahlil sürecini başlatmıştır. Uygulama doğrultusunda tahlil işlemi icra edilirken tarafların temsilcilerinin bulunması mümkündü. Ancak büyükelçiliklerden gönderilecek memurun tahlili geciktireceğinden ve bu zaman zarfında bekleyen unların rutubet sebebiyle bozulacağından tahlilin mahallinde ve süratle yapılması gereği ortadaydı. Yaşanabilecek bu aksaklığın ve zararın önüne geçmek amacıyla konsolosluklarda bulundurulacak bir memurun gözetiminde tahlilin yapılması usulü benimsenmiştir. Halk sağlığına zararlı olduğu ikinci tahlilde de teyit edilir ve bu neticeye itiraz edilir ise söz konusu memur huzurunda numunenin alınarak mühürlü vaziyette ilk posta ile İstanbul'a gönderilmesi kararlaştırılmıştır.⁴⁶

Şikâyetlerin önüne geçmek amacıyla Osmanlı Devleti ithal edilen unların tahlilinde mal sahibinin tâbi olduğu ülke konsolosluğunda bir memurun bulundurulması kaidesini tüm vilayetlere bildirmiştir.⁴⁷ Diğer taraftan Trablusgarp gibi gümrük kimyageri bulunmayan ve tahlillerin belediye

³⁸ BOA. DH. MKT, 2252/94, 25.05.1317.

³⁹ BOA. HR. İD, 2020/28, 07.02.1894.

⁴⁰ BOA. HR. TH, 182/3, 16.09.1896.

⁴¹ BOA. DH. MKT, 1393/88, 24.04.1304.

⁴² BOA. DH. MKT, 1412/60, 20.07.1304.

⁴³ BOA. DH. MKT, 1497/43, 15.07.1305.

⁴⁴ BOA. DH. MKT, 1431/34, 19.10.1304.

⁴⁵ BOA. BEO, 1403/105210, 15.07.1317.

⁴⁶ BOA. BEO, 1406/105399, 19.07.1317.

⁴⁷ BOA. DH. MKT, 2328/55, 03.12.1317.

tabibi tarafından gerçekleştirildiği durumlar da büyükelçiliklerin farklı şikâyetlerine sebep olmaktadır. Böyle durumlarda numuneler tahlil harcı ödenerek İstanbul'a gönderilebilmekteydi.⁴⁸ İthalatın artmasıyla birlikte İstanbul'da sağlığa zararlı unların satış ve tüketiminin kontrolü için iki müfettiş tayin edilmiştir. Tıbbiye-i Mülkiye Nezaretinin 1892 senesi bütçesine ilave edilen 4337,5 gurus ile tahliller için gerekli aletlerin alınması kararlaştırılmıştır.⁴⁹

İstanbul'da 20 kadar un fabrikası mevcuttu. Ancak yukarıda da belirtildiği gibi yurt dışından un ithalatı artmaktaydı. Bu sebeple İstanbul'daki fabrikalar kepenk kapatmaya başlayarak bu sayı 7'ye düşmüştü bunların ise sadece 4'ü işliyordu. Bu gerileme aynı şekilde taşra için de geçerliydi. Un fabrikaları yabancı rekabetiyle uzun süredir mücadele etmelerine rağmen son zamanlardaki ticari anlaşmalardan dolayı 4 fabrikanın da kapanması an meselesiydi. Fabrikalar bu durum hakkında Babıali'ye başvurmuşlarsa da bir sonuç elde edememişlerdir. Fabrika sahipleri ticari anlaşmalarda un ile buğdayın gümrük resminin arttırılmasını talep ediyorlardı.⁵⁰ Fabrikaların kapanması ve işsizliğin artması sebebiyle⁵¹ Osmanlı Devleti 1892 yılında da iç üretimi kapsayacak şekilde buğday ve undan alınan iç gümrük resmini kaldırmıştır.⁵²

1887'de Ankara'da devam eden kuraklık sebebiyle bir kıtlık yaşanmaktaydı. Babıali ileriye dönük bir çözüm olarak sulak alanlara darı ekilmesi için vilayete tohumluk göndermiştir. Ancak acil ihtiyaçların karşılanması için de un tedarikindeki zorluğu göz önünde bulundurarak bedeli fırıncılardan alınarak daha sonra iade edilmek üzere İstanbul'dan Ankara'ya 600.000 kıyye⁵³ (750 ton) un gönderilmiştir.⁵⁴ Dolayısıyla ülkedeki un ihtiyacı karşılanamıyordu ve ithalat devam etmekteydi. Marsilya unu da bazı şüphelere karşın tüketilmeye devam ediyordu. İstanbul'da ikamet eden Yunan vatandaşı Sivastopolu biraderlerin 30 Nisan 1887'de Marsilya'dan getirilen 550 çuval ununa Meclis-i Tıbbiye tarafından halk sağlığına zararlı olduğu gerekçesiyle gümrük tarafından el konulmuştur. Yunan elçiliği el koymaya gerekçe gösterilen raporu Babıali'den talep etmiştir.⁵⁵

Trabzon ekmekçi esnafı da hamurlarına Marsilya unu katmaktaydı. Fiyat bakımından yerli una nispetle daha ucuz olan Marsilya unu karıştırılan ekmek hamurlarının pişme aşamasında yeteri kadar çekmediği ve çiğ kaldığı tespit edilmiş, bu durumun da halk sağlığına zararlı olduğu doktorlar tarafından belirtilmiştir. Bu sakıncalar sebebiyle Trabzon Vilayeti Meclis İdaresinin 5 Temmuz 1894 tarihli kararıyla Marsilya unlarının kullanımı ve ithalinin yasaklanması Babıali'den talep edilmiştir.⁵⁶ Babıali ise Marsilya unlarının ithalinin yasaklanmasının mümkün olamayacağını ancak ürünlerin gümrüklere getirildiği zaman bir tıbbiye heyeti tarafından muayene edilerek halk sağlığına zararlı olduğu durumda geldiği yere iade edildiğini içeren bir cevap vermiştir.⁵⁷

İstanbul'da ise fırıncıların ekmek yaptıkları yerli unlara ithal unların karıştırılması Şehremanetince yasaklanmıştır. Bu karara Rus un tacirleri itirazda bulunarak bu kararın serbest ticarete aykırı olduğunu beyan etmişlerdir. Meclis-i Vükela bu kararın belediye tarafından alındığını ve ekmeklere yabancı unların karıştırılması yasağının un ithalatıyla ilgili olmadığını açıklamıştır.⁵⁸ Şubat 1901'de fırıncıların çuvalı 65 kuruşluk yerli undan yapmalara gereken ekmeklere çuval fiyatı

⁴⁸ BOA. HR. TH, 241/100, 16.05.1900.

⁴⁹ BOA. DH. MKT, 1962/78, 20.11.1309.

⁵⁰ Dilekçede imzası bulunan fabrika sahipleri Üsküdar Değirmeni, Kasım Paşa Değirmeni, Cıbalı Değirmeni, Hasköy Değirmeni, Ayvansaray Değirmeni. BOA. Y. MTV, 53/109, 27.01.1309.

⁵¹ BOA. DH. MKT, 8/70, 17.09.1310.

⁵² BOA. DH. MKT, 2061/83, 23.08.1310.

⁵³ 1 kıyye 1,25 kg üzerinden hesaplanmıştır.

⁵⁴ BOA. DH. MKT, 1424/57, 14.09.1304.

⁵⁵ BOA. HR. TH, 76/27, 19.10.1887.

⁵⁶ BOA. DH. MKT, 268/32, 03.02.1312.

⁵⁷ BOA. DH. MKT, 268/32.

⁵⁸ BOA. MV, 87/44, 16.11.1313.

50 kuruş olan Marsilya unu karıştırmaları⁵⁹ Ticaret Odası Reisi Sanisi Mustafa ve Müşaviri Şefik Beyler tarafından şikâyet konusu edilmiştir.⁶⁰

1890 yılında daha önce herhangi bir yaptırıma uğramayan Ajelasto markalı Marsilya unlarına Selanik Gümrüğünde el konularak piyasaya sürülmesi engellenmiştir. Fransa büyükelçiliği bu marka unların fiyatının ucuz ve kalitesinin biraz düşük olduğunu kabul etmekle birlikte halk sağlığına herhangi bir zararı olmadığını ve zehirli (semm) bir madde de içermediğini ifade etmiştir. Fransız büyükelçiliği tarafından Marsilya unlarına oluşan muhalefet, bir tür ambargoya dönüşmüştü. Selanik Vilayeti ise bu baskıya rağmen ithal edilecek tüm unların Sıhhiye Komisyonunca muayene edilmesinden sonra halka sunulmasında ısrar etmiştir. Unların muayenesi için görevlendirilen Selanik Belediyesi Eczacısı tarafından, halk sağlığına zararı bulunmadığı tasdik edilmedikçe hiçbir unun vilayete girişine izin verilmeyeceği bildirilmiştir. Bunun yanında bazı tüccar adına gelen Marsilya unlarına, zararlı ve tüketiminin uygun olmadığı gerekçesiyle Belediyeler tarafından şerh düşülmekteydi ve bu unlar tahlil edilene kadar arziye ambarlarında arziye vergisinden müstesna tutularak alıkonulmaktaydı.⁶¹ Bu dönemde Avrupa'dan ve özellikle Marsilya'dan ithal edilen unların büyük bölümünde bazı kimyasallar tespit edilmesinden dolayı ülkeye girişlerinin engellenmesi hususunda sıhhiye müfettişlerine ve Tıbbiye Nezaretine yazılar yazılmışsa da etkisi görülememiştir.⁶²

1902'de Marsilya'dan İstanbul'a halk sağlığına zararlı çok miktarda un geldiği gibi yine çok miktarda unun da gelmek üzere olduğundan Rüşûmat Emaneti 29 Mart 1902 ve 20 Mayıs 1902'de tahlil heyetinin kimlerden oluştuğuyla ilgili bilgi istemiştir. Bu dönemde Marsilya'dan gelen unların tamamı tahlil heyeti tarafından incelenmiş, tamamına olumlu rapor verilmiştir. Rüşûmat Emni 19 Mayıs 1902'de Marsilya'dan ithal edilen bütün unlara olumlu rapor veren tahlilhane memurlarının hangi kriterlerle seçildiğini ve maaşlarının ne kadar olduğuna dair bir soru sormuştur. Bunun yanında heyetin tahlil neticelerini yazılı olarak değil sözlü olarak vermesine bir eleştiri yöneltmiştir. Rüşûmat Emni 10 Nisan 1902 tarihli Sadaret yazısında heyetin kararlarını yazıya dökerek Rüşûmat Emaneti tarafından tasdik edilmesi kararını heyete hatırlatmıştır. Tahlil heyetinin personeli Mekateb-i Askeri Şahane Nezareti tarafından seçilip tayin edilmekte olup ancak 14 Mart 1900 tarihinde yürürlüğe konulan Muayene-i Sıhhiye Nizamnamesi gereğince Rüşûmat Emanetine bağlanmıştır. Tahlil heyeti bir kısmı Avrupa'daki üniversitelerde eğitim görmüş bu alanda yetkin kişilerden oluşmaktaydı.⁶³

Tahlilhane Heyeti Mensupları	Maaşları (Kuruş)
Müdür Rasim Paşa	2250
Teftiş Miralayı Haydar Bey	1250
Tabip Kimyager Miralay Şükrü Bey	1250
Müfettiş Binbaşı Ali Bey	1250

⁵⁹ 1907 itibarıyla bir çuval Marsilya unu 75 kg gelmektedir. Babıali'nin bu konuda belirlediği ve büyükelçiliklerce kabul edilmiş nizam 75 kg'dan az olamazdı. BOA. DH. MKT, 1184/75, 11.06.1325.

⁶⁰ BOA. BEO, 1799/134923, 19.11.1319. Ekmek fiyatının belirlenmesinde kıstas kabul edilen bir çuval unun fiyatı Temmuz 1880 itibarıyla 113 guruşa düşmesi üzerine yapılan hesapta bir ekmeğin 75 paraya satılması kararlaştırılmıştır. Un fiyatı 105 guruşa düştüğünden buna 7 guruş lira fark ve 19 guruş fırın masrafı ve 15 guruş ondalık ilavesiyle 146 guruşa bir çuvalın çıkardığı 83 kıyye (103,75kg) ekmeğe bölündüğünde bir kıyye ekmeğe 70 para isabet etmiş olmasıyla, ekmeğin 70 ve simitçi fırınlarından çıkarılan ekmeğin 60 paraya sattırılması kararlaştırılmıştır. Bir çuval unun 1882 Şubat fiyatı ise 107 guruştur. 25 Mart 1882'de ise İstanbul piyasasında bir çuval un 104 guruştan 100 guruş 10 paraya düşürülmesine karar verilmiştir. BOA. Y. MTV, 8/95, 12.05.1299; BOA. Y. PRK. ŞH, 1/41, 18.10.1297; BOA. Y. PRK. ASK, 11/38, 15.04.1299.

⁶¹ BOA. HR. TH, 102/96, 22.09.1890.

⁶² BOA. DH. MKT, 1930/5, 08.08.1309.

⁶³ BOA. BEO, 1855/139076, 19.02.1320.

Tabip Kimyager Kolağası Mustafa	1250
Tabip Kimyager Kolağası Ahmed Bey	1250
Tabip Kimyager Kolağası Cevad Bey	1250
Tabip Kimyager Kolağası Ziya Bey	1250
Kâtip Osman Efendi	600
Serhademe Ali Ağa	400
Hademe Hacı Abdullah Ağa	250
Hademe Arif Ağa	250
Hademe Hüseyin Ağa	250
Toplam	12750

Tablo 2: 1902 yılı itibariyle Tahlilhane Müdüriyeti Heyeti Personel ve Maaşları.⁶⁴

Tahlil mekanizmasında tabip veya teftiş heyetlerinin kararları belirleyici gözükmeyle birlikte her zaman aldıkları kararlar uygulanmamıştır. Örneğin 1899'da Marsilya'dan Rodos'a ithal edilen unların acılığı ve tüketilmesinin halk sağlığına zararı Askeri Hastahane Tabibi Nail Bey ve karantina doktorunun raporlarında belirtilmiştir. Buna karşın unların vilayetin vali muavininin ısrarıyla gümrükten geçirilmesine müsaade edilmiştir. Bu usulsüzlük Rüşûmat Müdürünün ihbarıyla Babıali tarafından haber alınmış ve unların adada tüketiminin engellenmesi emredilmiştir.⁶⁵ Ancak daha sonra yapılan tahkikat neticesinde unların tüketime uygun olduğu ve muavinin de nizama aykırı hareketinin olmadığı tespit edilmiştir.⁶⁶ Bu örnek teftiş heyetlerinin kararlarının her zaman için uygulanmadığını ve aynı kararların bir denetime de tabi olduğunu göstermektedir.

Yukarıda ifade edildiği gibi 1880'li yıllardan itibaren Marsilya'dan ithal edilen unlar birçok inceleme ve tahlillere tâbi tutulmuş, Osmanlı makamları gerekli gördükleri durumlarda unların tüketiciye ulaşmasını yasal çerçeveler içerisinde engellemiştir.

Sonuç

Bu çalışmada 19. Yüzyılın son 20 yılında Marsilya'dan ithal edilen unlar ele alınmıştır. Osmanlı Devleti'nin tahıl üretimi bakımından kapasitesini arttırmaması ithalatın artmasına neden olmuştur. Rusya, Romanya, ABD ve Fransa'dan un ithalatı sürekli artarken, standartlara uymayan ve halk sağlığını tehlikeye atabilecek unlar da gümrüklere gönderilmiştir. Marsilya'dan Osmanlı Devleti'ne ithal edilen unlar ise birçok gümrükte şikâyet konusu haline gelmiştir.

Marsilya unu özelinde Osmanlı Devleti'nin halk sağlığını korumak amacıyla izlediği prosedür çalışmamızda incelenmiştir. Genel davranış biçimi, gümrüklere gelen unların öncelikle numunelerinin alınarak yerel imkânlar ile incelenmesi şeklindedir. Varsa gümrüklerde, gümrüklerde yok ise belediyelerde istihdam edilen ve kimyager veya doktorlardan oluşan heyetler numuneleri inceler ve halk sağlığı açısından herhangi bir problem görülmez ise ürünün ülkeye girişine izin verilir. Heyetin incelemesi neticesinde sağlıklı veya standartların altında kabul edilen unlar gümrüklerde alıkonulur ve sahibine iade edilir idi. İhtilaf durumunda veya yerel imkânların yetersizliği durumunda ise numuneler İstanbul'a Mekteb-i Tıbbiye veya Kimyahane'ye gönderilirdi.

Yerel veya İstanbul'daki tahlillerde unlarda aranılan bazı özellikler mevcuttu. Unlarda yabancı madde ve kimyasalların bulunmaması, rutubetten etkilenmemiş olmaları ve gluten oranlarının yeterli seviyede olması tahlillerde aranılan ilk unsurlardı. İthalı menedilen unlar incelendiğinde en önemli kriterin gluten oranları olduğu söylenebilir.

⁶⁴ BOA. BEO, 1855/139076, 19.02.1320.

⁶⁵ BOA. DH. MKT, 2275/87, 22.07.1317.

⁶⁶ BOA. DH. MKT, 2303/50, 08.10.1317.

Üreticilerin ve siyasi temsilcilerin tahlil süreçlerine müdahalesi ve itirazları da sık karşılaşılan durumlardandı. Osmanlı Devleti, tahlillerin şeffaflığı için genellikle un numunesi alınan üreticilerin mensup oldukları konsolosluklardan bir temsilciyi de sürece dâhil etmekteydi.

İncelediğimiz dönemde en temel gıda maddesi durumundaki un özelinde Osmanlı Devleti'nin halk sağlığını korumak için azami özeni gösterdiği ve dış müdahalelere de boyun eğmediği sonucuna ulaşılmıştır.

Kaynakça

A. Arşiv Kaynakları

Cumhurbaşkanlığı Devlet Arşivleri Başkanlığı Osmanlı Arşivi (BOA)

Babıali Evrak Odası Evrakı (BEO), 1243/93215, 831/62256, 1403/105210, 1406/105399, 1799/134923, 1855/139076.

Dahiliye Nezareti Mektubi Kalemi (DH. MKT), 2295/85, 2252/94, 1854/80, 1393/88, 1412/60, 1497/43, 1431/34, 2328/55, 1962/78, 8/70, 2061/83, 1424/57, 268/32, 1184/75, 1930/5, 2275/87, 2303/50.

Hariciye Nezareti İdare (HR. İD), 1256/7, 1265/52, 2020/29, 2020/31, 2020/28, 1265/58, 1265/54, 2020/51.

Hariciye Nezareti Tahrirat (HR. TH), 102/96, 221/64, 76/27, 241/100, 102/96, 182/3.

İstanbul Mahkemesi 97 Numaralı Sicil (1217-1225), C. 83, s. 196.

Meclis-i Vükela Mazbataları (MV), 87/44.

Yıldız Esas Evrakı (YEE), 48/8.

Yıldız Mütenevvi Maruzat Evrakı (Y. MTV), 53/109, 8/95.

Yıldız Perakende Evrakı Askeri Maruzat (Y. PRK.ASK), 11/38.

Yıldız Perakende Evrakı Şehremaneti Maruzatı (Y. PRK.ŞH), 1/41.

B. Telif Eserler

Akay, Tolga, 20. Yüzyıl Osmanlı Tarımında Patates: Üretimi, Tüketimi ve Ticareti, *Türkiye'de Tarım Politikaları ve Ülke Ekonomisine Katkıları Bildiriler Kitabı*, (Haz. Arzu Güvenç Saygın ve Murat Saygın) Ankara 2019, s. 563-575.

Bakır, Abdülhalik, *Orta çağ İslam Dünyasında İtriyat, Gıda, İlaç Üretimi ve Tağşışı*, Bizim Büro Yayınları, Ankara 2000.

Başkutlu, Salih, Osmanlı Devleti'nde Değirmencilik Endüstrisi ve Buhar Değirmenleri, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Sakarya Üniversitesi SBE, Sakarya 2021.

Durmaz, Oya Gözel, Osmanlı'da Gıda Güvenliği: Halk Sağlığı ve Uluslararası Ticaret Kısacasında Mahlût Zeytinyağları Meselesi, *Osmanlı Araştırmaları*, LIV, 2019, s. 277-305.

Kızılkaya, Oktay-Akay, Tolga, II. Abdülhamid'in Tarımsal Kalkınma Hamlesi (Konya Ovası Sulama Projesi), Sonçağ Yayınları, Ankara 2014.

Koç, Gökçe, Uzman, Ayşe, Gıda Güvencesi ve Gıda Güvenliği: Kavramsal Çerçeve, Gelişmeler ve Türkiye, *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 21/1, 2015, s. 39-48.

Yıldırım, Nuran, Osmanlı Devleti'nde Gıda Kontrolüne Bakış, 14. *Yüzyıldan Cumhuriyete Hastalıklar-Hastaneler-Kurumlar Sağlık Tarihi Yazıları I*, Tarih Vakfı Yurt Yay., İstanbul 2014.

Pamuk, Şevket, *Osmanlı Ekonomisinde Bağımlılık ve Büyüme (1820-1913)*, Türkiye İş Bankası Yay., İstanbul 2023.

- Quataert, Donald, *Osmanlı İmparatorluğu 1700-1922*, İletişim Yayınları, İstanbul 2013.
- Sağlam, Tevfik, *Nasıl Okudum*, İstanbul Matbaası, İstanbul 1981,
- Standage, Tom, *İnsanlığın Yeme Tarihi*, Maya Kitap, İstanbul 2016.
- Un ve Unlu Mamullerdeki Analizler 2*, Millî Eğitim Bakanlığı, Ankara 2013,
- Yıldırım, Elif, Çölyak Hastalığı ve Glutensiz Beslenme, *Genel Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2/3, 2020, s. 177-187.

Food security is defined by the Food and Agricultural Organization of the United Nations (FAO) as the physical and economic sustained access to sufficient, healthy, safe and nutritious food to meet people's nutritional needs and food priorities. With industrialization, population growth and urbanization in Europe in the 19th century, more and more people became consumers. In parallel with the increase in food demand in this century, food production and food diversity also increased. Technological developments in transportation also facilitated the global circulation of foodstuffs and people's access to food. In the Ottoman Empire, food safety and public health have been of utmost importance since the classical period. Great importance was attached to maintaining the standards regarding the measurements and contents of foods, and many rulings and fatwas were issued in this regard. In particular, if the bread was spoiled or below the specified standards, very harsh penalties were imposed, ranging from imprisonment to execution. From a historical and geographical perspective, mankind owes a debt of gratitude to three products: Rice in the Far East, corn in the Americas and wheat in Eurasia. For a long time, wheat was a food source with no alternative in Europe and much of Asia. Historically, wheat was also the staple food in the geography where the Ottoman Empire ruled. The Ottoman Empire dominated Egypt, the Balkans, the northern regions of Crimea and Anatolia, which were the largest centers of wheat production. In this respect, in the classical era, the state had the capacity to produce enough wheat to feed its own people. In the 19th century, the Ottoman Empire was left with Anatolia, the poorest of the wheat production centers. However, Anatolia had some handicaps in grain production. Low yields, over-dependence of production on climate, low population density, inadequate transportation facilities, technological backwardness and production by small family farms led to fluctuations in grain production. In 1889, only 2% of Istanbul's grain consumption was supplied from Anatolia. In the 19th century, Anatolia experienced dozens of local and relatively regional famines. The famine of 1871-74 ravaged the whole of Central Anatolia and thousands of people died of starvation. This was because in the Ottoman agricultural tradition, there was no other crop to substitute wheat. For example, the potato, which protected Europe from famines, was not yet produced in the Ottoman lands at a rate sufficient to feed the mass population. On the other hand, during the reign of Abdülhamid II, many efforts were made to increase cereal production in Anatolia. The Konya Plain Irrigation Project in Central Anatolia, the Hindiye Dam Project in Mesopotamia, and the unfinished Çukurova Irrigation Project are some of the most important ones. The Anatolian railroad line opened Konya grain to both domestic and foreign markets and enabled an increase in production. In addition, providing appropriate loans to farmers, spreading mechanization in agriculture, establishing model farms, rehabilitating rivers, and trying to increase potato production were steps taken. Despite all these measures, grain production in the Ottoman Empire did not reach a sufficient level. This situation necessitated imports, and the imported Marseille flour became a public health problem.

In this study, based on the modern definition of food safety as healthy and nutritious, the problems caused by the unhealthy flour imported from France in the last years of the 19th century as a public health problem and defined as Marseille flour in Ottoman archival records are discussed. The reason why Marseille flour was chosen as a sample is that it clearly reveals the importation process, consumption, analysis process and the measures taken by the Ottoman Empire against a product that caused health problems. In this respect, Marseille flour is an appropriate example in terms of the public health problems it caused and the behavior of the Ottoman authorities. Ottoman archival records are rich in terms of explaining this example. Although there are some studies in the literature on public health and food safety in the Ottoman Empire, there is no study that reflects the impact of imported flours on public health and the measures taken by the state.

The Ottoman Empire imported flour from Romania, Russia, France, Italy, Bulgaria, Italy, Bulgaria and Austria-Hungary in order to cover the flour deficit in Istanbul. In 1893, more than 700,000 sacks of flour were imported from these countries. As of the second half of the 19th century, grain and flour imports were frequently resorted to, and Marseille flour was preferred in

the Ottoman market due to its low price. However, the amount of flour purchased by the Ottoman Empire from Marseille never came close to Romanian or Russian flour. The main reasons for this were high transportation costs, relatively low quality and inadequate trade connections in this sector. Marseille flour was first subject to a ban in 1885 in the provinces of Ioannina and Thessaloniki. Due to the famine in both provinces, which severely affected even Greece, flour had to be imported from France. As a result of the analyzes, it was determined that some of these flours had insufficient gluten content and were harmful to public health. In the letter of the Ministry of Foreign Affairs, the principles of free trade determined by commercial agreements do not require the government not to fulfill its duties for the protection of public health. It is the right of the state to prohibit the import of substances that are scientifically proven to be harmful to public health. As a matter of fact, the Ottoman Empire also paid due attention to public health and banned Marseille flour, which was deemed harmful to people's health, despite all the pressures of France.