

Osmanlı İmparatorluğu'nda Şeker Üretim ve Tüketimi (1500-1700)

The Sugar Production and Consumption in the Ottoman Empire (1500-1700)

*Zafer Karademir**

Özet

Yeniçağın yavaş yavaş tanıdığı besinlerden olan şeker, bu çağ boyunca eski dünyada giderek daha fazla tanınır hale gelirken, Osmanlı İmparatorluğunda da gün geçtikçe tanınıp sevilmiştir. İmparatorluk 16. yüzyılın başlarına kadar, yani Suriye ve Mısır fetihlerinden önce tümüyle dışa bağımlı bir tüketici ülke konumunda iken, bu tarihlerden sonra kendi sınırlarında şeker üreten devletlerden biri olmuştur. Ancak ülke içindeki üretim, giderek artan talebe karşılık veremediğinden Avrupa ve Amerika kaynaklı ürünler de tüketilmeye devam etmiştir.

Şekerin kamış halinden sofraları süsleyen bir ürüne dönüşüncüye kadar geçirdiği serüven bir yana onun üretilen bölgelerden alıcılara ulaştırılması ayrı bir meşakkati gerektiriyordu. İmparatorluğun bu alandaki çabaları makalenin inceleme alanlarındandır. Zamanla ulusal ve uluslararası ticarete konu olmaya başlayan şekerin, 16. ve 17. yüzyılda imparatorluğun üretim ve tüketim düzenindeki yeri bu çalışmanın temel inceleme alanını oluşturmaktadır. Şeker üretilen merkezlerin işlevi, bunların kimler tarafından ve nasıl işletildiği ile fiyatların değişiminde rol alan faktörler de çalışma içinde irdelenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Osmanlı, şeker, yeniçağ, üretim, tüketim

Abstract

While the sugar, which was one of the new foods the New Age had known slowly, had been becoming more known and loved in the Ottoman Empire day by day. Though the Empire was a consumer country that was dependent on the foreign until the beginning of the 16th century, namely before Syria and Egypt conquest, after those dates it was the one of the states which had been producing sugar in their territories. So the productions in the country had not enough the increasing request that the European and American products also continued to be consumed.

* Yrd. Doç. Dr., Cumhuriyet Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Tarih Bölümü, Sivas;
E-mail: zaferkarademir58@gmail.com

The place of the sugar, which became to start a subject in the national and the international trade in the 16th and in the 17th centuries, is the main investigation field of this study. The functions of the sugar production centers, the founders of them how they worked and the factors of the things, which had the roles in the changes of the prices are investigated in the study field. Both the adventure of the sugar from its cane state to returning a production that adorned to the tables and the delivering of it from the production places to the consumers had need to different grueling. The efforts of the empire are among the investigation fields in this article.

Keywords: Ottoman, sugar, New Age, production, consumption

Giriş

Şekerin Dünya ve Osmanlı Halklarınca Tanınması

Dünya tarihinde şeker kamışından şeker yapımı ilk kez milattan önce 4. yüzyılda Hindistan'da başlamış¹, bu teknik oradan Mısır'a ve 11. yüzyıla birlikte Kıbrıs'a ulaşmıştır. Ada, şekerin Batı'ya doğru yayılmasında bir santral gibi görev yapmış, bu tatlı gıda daha sonra Sicilya Adası kanalıyla önce kıta Avrupa'sına buradan da Kanarya Adaları yolunu izleyerek Amerika kıtasına ulaşmıştır.² 16. yüzyılda şeker artık uluslararası ticarete konu olan bir meta haline gelmiş, Hindistan'dan Kıbrıs'a, Portekiz'den Brezilya'ya eski ve yeni dünyalarda şeker kamışından elde edilen şekerler üretilir ve tüketilir olmuştur.³ Özellikle Akdeniz coğrafyası ve buradaki adalar üretim açısından oldukça uygun coğrafi şartlara sahip olduğundan⁴ uluslararası ticaretin en yoğun trafiği buralarda yaşanmıştır. Nitekim bu ürünün hammaddesi olan şekerkamışı güneşli ve bol sulu iklimlerde ve sıcak havalarda yetişmeye uygundur.⁵ Özellikle tatlandırıcılığı yanında kalorisi için de tüketilen şeker, besin değeri bakımından yağın yerine de tercih edilebiliyordu.⁶ Ayrıca yeniçağda şeker, çeşitli bitkisel ilaçların vazgeçilmez hammaddesi olarak aktarların tezgâhlarında yer alıyordu.

Dünyada giderek yayılan ve sevilen bu besinin Osmanlılarca da erken tarihlerden itibaren tüketildiği anlaşılmaktadır. Bu çalışmada incelenen kaynaklar

¹ Sidney W. Mintz, *Sweetness and Power The Place of Sugar in Modern History*, Penguin Books, New York 1985, s.19. Şeker kamışının neye benzediğine dair 18. yüzyıldan bir resim için bkz: *A.g.e.*, s. 79.

² Fernand Braudel, *II. Felipe Döneminde Akdeniz ve Akdeniz Dünyası*, C.1, İmge Kitabevi, Ankara 1993, s. 188.

³ Ayrıntılar için bkz: Immanuel Wallerstein, *The Modern World-System*, V.1, California 1974, s. 121, 241.

⁴ J.H. Galloway, "The Mediterranean Sugar Industry", *Geographical Review*, Vol. 67, No. 2 (Apr., 1977), s. 177.

⁵ Galloway, "The Mediterranean Sugar Industry", s. 182.

⁶ Wallerstein, *The Modern World-System*, V.1, s. 43.

içerisinde (muhtemelen şeker kamışından işlenmiş) şekere ilk kez Aşıkpaşaoğlu'nun, tarihinde Sultan I. Murad'ın oğlu Bayezid'i Germiyan Beyi'nin kızı ile evlendirdiği düğün esnasında (1382), “şekerlerin ortaya döküldüğünü” anlattığı anekdotta rastlanmıştır.⁷ Yine aynı yazar kendisinin de olduğu bir sırada Sultan II. Mehmed'in oğulları için düzenlediği sünnet düğününde bolca şeker tükettiklerini belirtmektedir.⁸ Sonraki süreçte Fatih Mehmed ve halefi Osmanlı sultanları gerek şehzadelik zamanlarında gerekse padişahlık dönemlerinde başta Mısır olmak üzere şeker üretimi yapan bölgelerden talepte bulunmuşlardır. Zira II. Mehmed dönemiyle birlikte Kıbrıs şekeri artık saraya mutat olarak ulaşmaktaydı.⁹ Dahası bu dönemde yayınlanan 1476 tarihli Gümrük Kanunu'na göre artık şekerden gümrük vergisi alınmaktaydı.¹⁰ Şehzade Sarı Selim'in Kıbrıs'tan, henüz ada fethedilmeden önce, şeker temin etmesi, üstelik adaya sefer yapma sebepleri arasında kendisine söz verilen şekerin zamanında teslim edilmemesinin de yer alması önemlidir.¹¹ Yine sultan olduktan sonra I. Selim'in talebi üzerine Memluk Sultanı Kansu Gavri yüz kantar şekeri Osmanlı sarayına göndermiştir.¹² 1523 Musul kanunnamesi¹³ ile birlikte 1530 tarihli ve 166 Numaralı *Muhâsebe-i Vilâyet-i Anadolu Defteri'nde*¹⁴ ve aynı tarihli 387 numaralı *Karaman ve Rum Vilayeti Muhasebe Defteri'nde* de düzenli olarak alım ve satımı yapıldığı net olan bu besinin fiyatları yer almaktadır.¹⁵

Başlangıçta dışa bağımlı olan Osmanlılar sadece Mısır'dan değil Batılı yabancılardan da şeker temin etmekteydiler. Bu konuda daha çok Rumeli'nin ön planda olduğunu ve Avrupa kaynaklı şekerin bu bölgelerden ithal edildiğini söylemek mümkündür. Zira Venedik¹⁶ ve Danimarka menşeli şeker, ithal

⁷ Âşık Paşazade, *Osmanoğullarının Tarihi*, Haz. Kemal Yavuz, M. A. Yekta Saraç, İstanbul 2003, s. 119.

⁸ Âşık Paşazade, *Osmanoğullarının Tarihi*, s. 226.

⁹ Bkz: 1471 yılı bütçesinde Kıbrıs menşeli şeker de giderler arasındaydı. Bkz: Ömer Lütfü Barkan, “İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri”, *Belgeler*, Türk Tarih Belgeleri Dergisi, C. IX, S. 13, 1979, TTK, Ankara 1979, s. 240.

¹⁰ Ahmet Akgündüz, *Osmanlı Kanunnameleri ve Hukukî Tablilleri*, I. Kitap, İstanbul 1990, s. 418.

¹¹ Selânikî Mustafa Efendi, *Tarih-i Selânikî*, C. 1-2, Haz: Mehmet İpşirli, TTK, Ankara 1999, s. 77.

¹² İsmail Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Tarihi*, C.II, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1983, s. 283.

¹³ Ahmet Gündüz, *Osmanlı İdaresinde Musul (1523-1639)*, Elazığ 2003, s. 454.

¹⁴ *166 Numaralı Muhâsebe-i Vilâyet-i Anadolu Defteri (937/1530)*, Başbakanlık Devlet Arşivleri Genel Müdürlüğü, Defter-i Hâkânî Dizisi: II, Ankara 1997, s. 370.

¹⁵ *387 Numaralı Muhâsebe-i Vilâyet-i Karaman ve Rum Defteri (937/1530) I*, Başbakanlık Devlet Arşivleri Genel Müdürlüğü, Defter-i Hâkânî Dizisi: III, Ankara 1997, s. 778. Başka kanunlardaki değerler için bkz: Vergiler kısmına.

¹⁶ Evliya Yanya'daki paşalara ait çiftliklerdeki mutfaklarda Venedik şekerinin revaçta olduğunu kaydetmişti. Evliya Çelebi b. Derviş Mehmed Zillî, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, 1-10, Yayına Hazırlayanlar: Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, Robert Dankoff, Zekeriya

listelerinde ön sıralarda yer almaktaydı.¹⁷ Osmanlılar Levant ticareti kapsamında da Avrupa'dan şeker ithal etmekteydi.¹⁸ Şekerin bozulma, kırılma ve yıpranma benzeri tehlikeler olmadan, nispeten uzun yolculuklarda kolay taşınması halkın bu tatlı gıdaya olan talebini artıran nedenlerdendi. Öyle ki 18. yüzyılda imparatorluğun Amerika ve Avrupa'dan ithal ettiği gıdalar arasında şeker önemli bir kalem haline gelmişti.¹⁹ 18. yüzyılın başlarında ithal değerleri büyük miktarlara ulaşırken²⁰ devam eden yıllar boyunca Avrupa'dan şeker temini artış gösterdi.²¹ Bu yüzyılda Marsilya imparatorluk için önemli bir şeker kaynağı haline gelecektir.²² Tüm bu gelişmeler neticesinde artık başkentte Mısır çarşısında gerek Mısır'dan gerekse Hindistan'dan gelen şeker düzenli olarak satılmaktaydı.²³

Şeker Üreten Osmanlılar

Görüldüğü gibi 16. yüzyıldan itibaren şeker, imparatorluk sofralarında sağlam bir yer edinmeye başlamıştır. Ancak Osmanlılar aynı yüzyılda Suriye, Mısır ve Kıbrıs'ı ülke sınırlarına katarken sadece şeker tüketicisi olmaktan çıkmaya ve onu üretmeye başladılar. Bu işle hem devlet hem de sivil girişimciler yakından ilgilendiler. İmparatorluk idarecileri hangi bölgelerde üretimin mümkün olduğu hususunu ayrıntısıyla değerlendiriyorlar ve bu tip arazilerin miri adına ele geçirilmesi ya da en azından selâtin vakıflarına bağlanarak devlete eklemelendirilmesi için uğraşıyorlardı.²⁴

Zamanla uzmanlaşan imparatorluk üreticileri, ürünlerini ihraç etmeye başlamıştır. Bu değerli gıdanın yükte hafif pahada ağır sayılan metaller arasında yer alması, dayanma süresinin diğer besinlere göre kısmen uzun olması ve nakliye esnasında daha az zayıyatın yaşanması tacirlerin bu besini alışveriş listelerinin başında bir yerlere koymasına neden olmuştur. Bu anlamda doğudan

Kurşun, İbrahim Sezgin, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2011, cilt. 8, s. 292. Bundan sonra; *Evlîyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, 8/292.

¹⁷ Mehmet Bulut, "The Role of the Ottomans and Dutch in the Commercial Integration between the Levant and Atlantic in the Seventeenth Century", *Journal of the Economic and Social History of the Orient*, Vol. 45, No. 2 (2002), s. 197-230, s. 214.

¹⁸ Immanuel Wallerstein- Faruk Tabak, "Osmanlı İmparatorluğu, Akdeniz ve Avrupa Dünya Ekonomisi (1560-1800)", *Osmanlı*, 3, Ankara 1999, s. 202.

¹⁹ A. Mesud Küçükkalay, Numan Elibol, "Ottoman Imports in the Eighteenth Century: Smyrna (1771-72)", *Middle Eastern Studies*, Vol. 42, No. 5 (Sep., 2006), s. 730.

²⁰ *Early Voyages and Travels in The Levant*, Ed. J. Theodore Bent, London 1893, s. XXXVII.

²¹ İsmail Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Tarihi*, IV. Cilt, 2. Kısım, TTK, Ankara 1995, s.576.

²² Eldem, "Capitulations and Western Trade", s. 333.

²³ İsmail Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Tarihi*, III. Cilt, 2. Kısım, TTK, Ankara 1995, s.555.

²⁴ Şam'da şeker kamışı dikilmesine uygun bir arazinin varlığından haberdar olunca bölge kadısı bu arazinin de dâhil olduğu alanın selâtin vakfına bağlanması konusunda derhal uyarılmıştı. *Başbakanlık Osmanlı Arşivi, Mübimme Defteri, Defter No: 3, Hükküm No:1354, 23 Ramazan 967, 17 Haziran 1760.*Bundan sonra; *MD 3/1354, 23 Ramazan 967, 17 Haziran 1760.*

Osmanlı şekerine ihtiyaç duyulduğuna şahit olmak şaşırtıcı değildir. Örneğin 16. yüzyılın ortalarında Bursa'da, Mısır'dan gelmiş şekeri alarak ülkesi İran'a götürmek isteyen tacirlerin bulunması²⁵ olayın tam bir uluslararası ticaret haline dönüştüğünü gösteriyor. Aynı şekilde Kırım'ın Osmanlılara bağlanmasından sonra bölge uluslararası şeker ticaretinin bir parçası haline getirilmişti. Zira Mısır ve Kıbrıs şekerinin bir kısmı Ankara'ya geldikten sonra Kefe'ye gidiyor oradan Rusya başta olmak üzere alıcı bölgelere pazarlanıyordu.²⁶

Üretimde Rekabet ve Düşüş

İmparatorluk üreticileri doğuda ve daha güçlü olmak üzere batıdaki rakipleri ile mücadele etmekte zorlanmaktaydı. Özellikle 16. yüzyılın sonlarında Amerika'dan gelen şekerin Avrupa pazarını etkisi altına alması dünya ekonomisini ve Osmanlı para düzenini etkileyecek kadar önemli olan hadiselerden biriydi.²⁷ 1550'lerde Atlas Okyanusu'ndaki Madera (Madeira) Adası'nda üretilen şeker İstanbul'daydı.²⁸ Amerikan ürünlerinin Osmanlı pazarını adeta istila etmesinde ucuzluğu kadar kaliteli olması etkili olmuştu.²⁹ İmparatorluğun üretim araçları ile tekniğinin Avrupa ve Amerika'daki kadar hızlı ilerlememesi kalite ve fiyat açısından Osmanlı şekerinin "kadim" yapısını pek değiştiremedi. Bu anlamda imparatorluk topraklarında Batılıların aksine, şekerin iyice saflaştırılarak elde edilmesi yolunda belirleyici gelişmeler olmadı. Düşüşe sebep olan bir başka gelişme ise Akdeniz'deki şeker ekimi yapan plantasyonların daha fazla kâr vadeden zeytin ve pamuğa yönelmeleri veya hayvancılık ürünlerinin eldesi için özellikle koyun yetiştirilen sahalara dönüştürülmesiydi.³⁰ Artık şeker isteyenlerin yüzünü çevirdiği tek yer Doğu değildi.

Osmanlı şeker üretimini olumsuz yönde etkileyen bölgesel gelişmeler de olmuştur. Kıbrıs şekerinin özellikle 17. yüzyılda üretimin ve kalitesinin düşüşünde bölgede açık bir nüfus kaybının yaşanmış olması önemli rol oynamıştır. Nüfus kaybına neden olan eşkıya baskınları, kuraklık, çekirge istilası ya da depremler gibi felaketler şeker imalathaneleri ve onların çalışanlarını hiç şüphesiz olumsuz şekilde etkilemiştir.³¹ Aynı dönemde adada pamuğun şekerden daha fazla gelir getirmesi bu anlamda menfi etki yapan diğer bir

²⁵ Halil İncalçık, *Osmanlı İmparatorluğu'nun Ekonomik ve Sosyal Tarihi, C.1 1300-1600*, Çev: Halil Berktaş, İstanbul 1997, s. 283.

²⁶ İncalçık, *Osmanlı İmparatorluğu'nun Ekonomik ve Sosyal Tarihi...*, s. 339.

²⁷ İncalçık, *Osmanlı İmparatorluğu'nun Ekonomik ve Sosyal Tarihi...*, s. 42.

²⁸ Faruk Tabak, *Solan Akdeniz 1550-1870 Coğrafi- Tarihsel Bir Yaklaşım*, Çev: Nurettin Elhüseyni, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2010, s. 122.

²⁹ Edhem Eldem, "Capitulations and Western Trade", *The Cambridge of Turkey*, Ed: Suraiya N. Faroqhi, Vol. 3, Cambridge 2006, s. 315.

³⁰ Tabak, *Solan Akdeniz...*, s. 111.

³¹ Yaşanan bu olumsuzluklar için bkz: Ronald C. Jennings, *Christians and Muslims in Ottoman Cyprus and the Mediterranean World, 1571-1640*, New York, 1993, s. 175, 192-195.

gelişmeydi.³² Yine Kıbrıs örneğinden bakılacak olursa Osmanlıların imalatta görev alan kalifiye elemanlardan müteşekkil bir emekçi grubunu, en azından eskisi kadar örgütleyememesi ve sulama tekniklerini geliştirememesi bu kapsamda değerlendirilebilir.³³ Zira sulamanın aksaması demek şeker üretiminin sekteye uğraması hatta tamamen durması manasına gelebilmekteydi.³⁴ Nihayet adadaki şeker plantasyonlarının Venediklilerin miras bıraktığı şekilde düzenli bir surette ekilememesi ve devletin idari anlamda tekelcilğe varan aşırı müdahaleci tavrı adadaki üretime pek olumlu etkisi olmayan gelişmeler olarak 19. yüzyılın ortalarına kadar varlığını devam ettirmiştir.³⁵

Tüm bu olumsuz gelişmelere rağmen Kanarya Adaları ve Brezilya'dan gelen ucuz şeker karşısında Kıbrıs ve Mısır'daki imalathanelerin tümüyle kapandığı iddiası³⁶ dikkatle değerlendirilmelidir. Örneğin Evliya Çelebi'nin daha sonraki bir süreçte buralardaki gözlemlerini aktarırken böyle bir gelişme hakkında imada dahi bulunmaması önemlidir. Dolayısıyla özellikle Mısır için şeker imalathanelerinin (*şekerhanelerinin*) kapanarak tüm ihtiyacın ithalat ile sağlandığını söyleyebilmek oldukça zordur. Zira on yedinci ve on sekizinci asırlarda Mısır'da şeker üretimi azalsa da tamamen durmamıştır.³⁷

İmparatorlukta Şeker Üretilen Coğrafyalar

Osmanlı tüketicisini bu değerli besin konusunda besleyen ana üretim merkezleri Akdeniz'e kıyısı bulunan Güney bölgeleri olmakla birlikte tedarik alanları arasında Rumeli de yer almaktaydı. Şekerin en fazla üretildiği merkezlerin başında Mısır bölgesi geliyordu.³⁸ Şeker üretiminde Garbiye (Tanta)

³² Jennings, *Christians and Muslims...*, s. 298.

³³ Jennings, *Christians and Muslims...*, s. 305.

³⁴ İhmalkârlık kaynaklı sulamanın yetersizliği nedeniyle 1586 civarında Kıbrıs'taki şeker üretimi dibe vurmuştu. Jennings, *Christians and Muslims...*, s. 322.

³⁵ M. Akif Erdoğan, "The Servants And Venetian Interest In Ottoman Cyprus In The Late Sixteenth And The Early Seventeenth Centuries", *Quaderni di Studi Arabi*, Vol. 15, Supplemento aln. 15.Veneziani In Levante, Musulmani A Venezia (1997), s. 104.

³⁶ İnalçık, *Osmanlı İmparatorluğu'nun Ekonomik ve Sosyal Tarihi...*, s. 424. Kıbrıs'taki şeker üretiminin 16. yüzyıldan itibaren önce çöküşüne ardından tamamen yok oluşuna dair başka iddialar için bkz: G.B. Masefield, "Crops and Livestock", *The Cambridge Economic History of Europe, IV, The Economy of Expanding in the 16th and 17th Centuries*, Ed: , Cambridge 1967, s. 290; J.H. Galloway, *The Sugar Cane Industry An Historical Geography From Its Origins to 1914*, Cambridge University Press, Cambridge 1989, s. 45.

³⁷ Tabak, *Solan Akdeniz...*, s. 96.

³⁸ Aslında Mısırlılar eskiden beri şeker damıtma işini çok iyi biliyorlardı. İbn-i Batuta'nın gezdiği dönemlerde (14.yy) şeker kaynatma ve bunu damıtma dükkânlar bulunmaktaydı. Yazarın Menlevi isimli bölgedeki izlenimleri dikkate değer. Bkz. Ebû Abdullah Muhammed İbn Battûta Tancî, *İbn Battûta Seyahatnâmesi*, C.1, Çev. A. Sait Aykut, İstanbul 2004, s. 68. Mısır şeker başkentin en çok şeker temin ettiği bölgeydi. 1573-1643 arasında şehrin ihtiyacının % 86'sını Mısır karşılamaktaydı. Bilgin, *Osmanlı Sarayının İaşesi...*, s. 230.

sancağı, Bulak Kasabası ve Sa'îd (Kuzey Mısır) bölgesi öne çıkan yerlerdi.³⁹ Mısır'da daha çok *haraci* arazi üzerinde ekildiği anlaşılan şekerin genelde gayr-i Müslim reaya tarafından üretildiği söylenebilir.⁴⁰ Sulamanın daha rahat yapılması ve düzlük alanlar olması sebebiyle Nil nehrinin kenarları üretim sahaları olarak ayrılıyor ve bu değerli araziler çevrelerine ağaçlar dikilmek suretiyle korunuyordu. Osmanlı ülkesini gezdikten hemen sonra 1636 yılında Londra'da "*A Voyage in to the Levant*" isimli bir eser kaleme alan İngiliz seyyah Henry Blount, Nil'in kenarlarında yer alan narın yapılı şeker kamışlarına dikkat çekerken bu arazilerin kanallar ile yeterli miktarda su alabildiğine şahit olmuştu. Söz konusu kanallara nehirden öküz gücüyle çekilen sistemler sayesinde su temin ediliyordu. Yine seyyahın ifadelerine göre burada hem iklimin hem de sulama imkânlarının yeterli olması yılda yaklaşık dört kez hasat yapılabilmesine olanak sağlıyordu.⁴¹

Hammadde olarak kamış alınan yerlerden bir başkası Trablusşam Eyaleti topraklarıydı.⁴² Evliya Çelebi kendi döneminde en çok hangi bölgelerde şeker bulunduğunu sıralarken Trablusşam'ın yanı sıra Mısır'ın yanı sıra Şam, Sayda, Beyrut, Halep, Alanya, Silifke, Tarsus, Adana ve Antakya'yı da saymaktadır.⁴³ Seyyah Antakya'da özellikle Asî Nehri çevresine vurgu yaparken bölgedeki şeker kamışlarının daha çok nerelerde yetiştirildiğini zikreliyordu.⁴⁴ Arşiv kayıtlarında Rumeli'de Bender bölgesinden şeker nakliyesinin yapıldığı da yer almaktadır.⁴⁵ Bu listeye İskenderiye'yi⁴⁶ ve Girit Adası'nı eklemek gerekir.⁴⁷ Bunlar içinde özellikle 16. yüzyılda Kıbrıs ve Girit'te şeker üretiminin daha yaygın bir hal aldığı anlaşılıyor.⁴⁸ Uygun toprakların sahibi olan Kıbrıs'ın kanallar vasıtasıyla iyi sulanabilen bölgeleri kaliteli şeker üretilen yerlerdendi.⁴⁹

³⁹ Başbakanlık Osmanlı Arşivi, Mühimme Defteri, Defter No: 73, Hüküm no: 896. Bundan sonra; MD 73/896, 25 Şevval 1003, 3 Temmuz 1595.

⁴⁰ MD 39/489, 24 Muharrem 988, 11 Mart 1580.

⁴¹ Henry Blount, *A Voyage into the Levant*, London 1636, s.37. Yine 1750'lerde bölgedeki şeker ekilmiş arazileri gezen İsveçli seyyah Frederick Hasselquist bu verimli arazilerden övgüyle bahsediyordu. Frederick Hasselquist, *Voyages and Travels, In the Levant In the Years 1749, 50, 51, 52*, London 1766, s. 111.

⁴² MD 46/218, 1 Ramazan 989, 29 Eylül 1581.

⁴³ *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, 1/274.

⁴⁴ *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, 3/37.

⁴⁵ MAD 4442/43 29 Cemazîyelevvel 1037, 5 Şubat 1628.

⁴⁶ Alman seyyah Reinhold Lubenau bu bilgiyi naklediyor. *Reinhold Lubenau Seyahatnamesi Osmanlı Ülkesinde 1587-1589*, Çev: Türkis Noyan, Kitap Yayınevi, İstanbul 2012, s. 655.

⁴⁷ Evliya Çelebi adanın belli yerlerinde şeker kamışı yetiştirildiğini kaydediyor. *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, 8/240.

⁴⁸ Wallerstein- Tabak, "Osmanlı İmparatorluğu...", s. 203. Osmanlılar adayı aldıktan hemen sonra bölgede Baf ve Limasol'da işleyen şekerhaneler buldular. Halil Sahillioğlu, "Osmanlı İdaresinde Kıbrıs'ın İlk Yılı Bütçesi", *Belgeler*, Türk Tarih Kurumu Belgeler Dergisi, C.4, S.7-8, Ankara 1969, s. 11.

⁴⁹ Jennings, *Christians and Muslims...*, s. 6.

Şekerin İşlenmesi Süreci ve Şekerhaneler

Şekerin kamış halinden besine dönüştürülmesi sürecinde *şekerhaneler* en önemli merkezlerdi⁵⁰. Ham olarak getirilen kamışlar buralarda işleniyordu. Devletin ve reyanın ayrı ayrı işletmeleri vardı. Devlet miri şekerhanelerin mukataa usulü ile işletmesi taraftarı olup bu yolu daha güvenilir buluyordu. Böylece muteber mültezimlerin sermayesi ile çalıştırılan yarı resmi oluşumlar sayesinde önemli bir metanın üretim ve dağıtım süreci denetimden çıkmamış oluyordu.⁵¹ Ayrıca şeker kamışı yetiştirilen bahçelerin bulunduğu köylerde iltizama alınıyor ve ihalelerde en iyi fiyatı verenler mültezim olarak tercih ediliyordu.⁵²

Özellikle miri imalathanelerde ciddi bir işgücüne ihtiyaç duyuluyordu. İşçilere yapılacak nakit ödemeler önemli bir gider olduğundan kimi zaman bundan kurtulmak adına çeşitli önlemler gündeme geliyordu. Bu kapsamda, örneğin Kıbrıs'ın fethinden hemen sonra olduğu gibi, resmi üretim merkezlerinde bir süre angarya usulü ile halkın emeğinden yararlanıldı. Fethi müteakiben 1571 tarihli bir fermanla miri şekerhanelerde haftada bir gün yabancı kölelerin (*parikoşların*)⁵³ çalıştırılmaları kararı alındı.⁵⁴ Kıbrıs'ta ayrıca ortakçı kullar da üretimde yer almaktaydılar.⁵⁵ Adada hem ekim sahalarında hem de şekerhanelerde çalışan, Venedikliler başta olmak üzere yabancılar ile iyi anlaşan köle grupları, uzmanlık isteyen bu özel işle uğraşıyorlardı.⁵⁶ Ancak şeker işinde uzmanlaşmak, çağın diğer bazı ürünleri kadar uzun sürelere yayılmıyordu.⁵⁷ Şeker kamışının toplanması, ezilmesi ve lazımsa ezmede kullanılan düzeneklerin döndürülmesinde özellikle kölelerin de fiziksel gücünden yararlanılıyordu.

⁵⁰ Bkz. MD 30/813, 15 Rebiülabir 985, 2 Temmuz 1577. Pirî Reis Kıbrıs'ın şekerhanelerinin çokluğuna dikkat çekerek bunların köylerde dahi kurulduğuna işaret ediyor. Pirî Reis, *Kitâb-ı Bahriye Book of Navigation*, Ed. Bülent Arı, Republic of Turkey Prime Ministry, Ankara 2002, s. 573.

⁵¹ Örnek mukataa anlaşması için bkz: Akif Erdoğan, "Osmanlı Döneminde Kıbrıs Şekerhaneleri (1571-1607)", *İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Güney-Doğu Avrupa Araştırmaları Dergisi*, s. 77.

⁵² MD 21/221, H.980-81, M.1572-73.

⁵³ Osmanlılardan önce var olan ve *parici* olarak da adlandırılan bu köylüler toprak sahibine haftada iki kez ücretsiz olarak hizmet etmekteydi. Kemal Çiçek, "Kıbrıs", *Diyanet İslam Ansiklopedisi*, Cilt: 25, Ankara 2002, s. 377.

⁵⁴ Erdoğan, "Osmanlı Döneminde Kıbrıs Şekerhaneleri...", s.73. Bu düzenleme bir süre sonra kaldırıldı. Halil İnalçık, *Devlet-i Aliyye*, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul 2009, s. 321. Şeker üretiminde kölelerin emeğinden yararlanılması yeniçağda pek çok üretim merkezinde uygulanan yaygın bir yöntemdi. Mesela İngiltere Barbados'taki kolonilerinde kölelerden yararlanırken Maderia ve Kanarya adalarındaki üretimde de Afrika kökenli olanlar çalıştırılmaktaydı. Masfield, "Crops and Livestock", s. 290-291.

⁵⁵ Ömer Lütfü Barkan, *Türkiye'de Toprak Meselesi*, Toplu Eserler, 1, İstanbul 1980, s. 662.

⁵⁶ Bkz. Jennings, *Christians and Muslims...*, "Introduction" bölümü.

⁵⁷ Wallerstein, *The Modern World-System*, V.1, s. 88.

Osmanlılar Kıbrıs'a tamamıyla hâkim olduktan sonra, örneğin fethin üzerinden yaklaşık kırk yıl geçmişken, şekerhanelerde ırgatların da çalıştırıldıkları anlaşılmaktadır. Kölelerden daha iyi statüde olduklarını düşündürecek şekilde “ırgat” kelimesinin resmi kayıtlara geçmiş olması⁵⁸ fiziki güçleri ile çalışanların şartlarının biraz daha iyileştirilmiş olduğuna işaret ediyor olabilir. Bu işçilerin “usta”ları nezaretinde emekleriyle hizmet etmeleri bir nevi esnaf teşkilatı kaidelerine, dolayısıyla çeşitli yasal haklara sahip olmaya başladıklarını da akla getiriyor. Bunlardan başka, adaya iklim bakımından şeker üretimine yakın şartlara sahip Trabluşşam ve Antalya gibi bölgelerden işçiler de getirilmekteydi.⁵⁹

İmparatorluğun muhtemelen en büyük şeker üretim bölgesi olan Mısır'da Evliya Çelebi'nin verdiği rakamlara göre sayıları yüzlerle ifade edilen resmi ve sivil şekerhaneler (*şeker kârhaneleri*) bulunmakta ve yine yüzlerce kişi buralarda emeğiyle hizmet etmekteydi. Seyyaha göre Mısır'daki resmi şekerhanelerin sayısı kırk iken çalışan sayısı 300 kadardı. Bu işletmeler daha çok saray için üretim yapmakta ve sipariş üzere çalıştırılmaktaydı. Buna karşılık sivil çalışan şekerhane 150 adet iken çalışan sayısı 200 civarında idi.⁶⁰ Böylece Osmanlılar şeker üretimi konusunda kendilerinden önce, en azından Memlûkler'de var olduğu bilinen⁶¹ devlet tekelini, piyasanın kontrolünü elinden kaçırmamak kaydıyla, nispeten esnetmişlerdi.

Şekerhanelerin teknik olarak işleyişi konusundaki bilgiler oldukça sınırlı olsa da bu konuda çeşitli ipuçları yok değildir. Hammadde olan şeker kamışları ilk işlem olarak soyulduktan sonra belli bir süre depolarda (*mabzenlerde*) bekletiliyordu.⁶² Daha sonra ezilerek, asıl şeker kısmını içeren posalarının çıkarılmasına geliyordu. Bunun için insan gücü ile ama ondan daha çok hayvanlarla döndürülen değirmenlerden (değirmenlerdekine benzer yuvarlak taşlardan) yararlanılıyordu. Başka işletmelerde de kullanılan ve *çendere(masara)* olarak adlandırılan bu düzeneklerde⁶³ genişçe bir havuz içine yerleştirilen üst üste konmuş iki yuvarlak taş kas gücüyle döndürülerek aralarındaki kamışlar eziliyordu. Daha sonra kamışların posası kazanlara alınarak kaynatılıyor, buharlaştırılıyor ve katı şekerin sıvı kısımdan ve diğer atıklardan temizlenmesi sağlanıyordu.⁶⁴ Daha sonra kaynatılan sıvı soğutulmak ve katılaştırılmak üzere metal kalıplara dökülerek işlem sona erdiriliyordu.⁶⁵

⁵⁸ Bkz. Recep Dünder, “18 Mart - 14 Haziran 1608 Yılı Kıbrıs Eyaleti Bütçesi”, *Turkish Studies*, International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic Volume 5/4 Fall 2010, s. 1042.

⁵⁹ Erdoğan, “Osmanlı Döneminde Kıbrıs Şekerhaneleri...”, s. 74.

⁶⁰ *Evlîyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, 10/197.

⁶¹ Ira M. Lapidus, “The Grain Economy of Mamluk Egypt”, *The Grain Economy of Mamluk Egypt*, *Journal of the Economic and Social History of the Orient*, Vol. 12, No. 1 (Jan., 1969), s. 1.

⁶² *MD 23/53, 8 Cemaziyelahir 981, 5 Ekim 1573.*

⁶³ Sahillioğlu, “Osmanlı İdaresinde Kıbrıs'ın İlk Yılı Bütçesi”, s. 11.

⁶⁴ Evliya Çelebi Mısır'da Tanta Kasabası'nda gördüğü düzeneği bu şekilde tasvir ediyordu. *Evlîyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, 10/332. Her ne kadar ünlü seyyah eserinde

Kıbrıs'ta bu dönel yapıların yanında şeker kamışı dikim alanlarının sürekli sulama ihtiyacının karşılanması için başka mekanizmalar hazırlanmıştı. Muhtemelen Venedikli ailelerin teknik bilgisi ve desteği ile kurulan bu sistemlerde öncelikle derin kuyulardan sular çekiliyor, ardından değirmenlerin döndürülmesinde at gücünden yararlanılıyordu. Atların çevirdiği çarklar ile suyun ihtiyaç bölgelerine iletilmesi sağlanıyordu.⁶⁶ Bu değirmenlerin imalatında ve şekerlerin kaynatılmasında ortaya çıkan yakacak ihtiyacı da azımsanmayacak ölçüdeydi. Örneğin bu ihtiyaç incelenen dönemde önemli bir şeker üreticisi konumuna yükselen Madera Adası'nda ortaya çıkmış ve bölgedeki orman örüntüsü hızla tüketilmişti.⁶⁷ Her ne kadar Osmanlı coğrafyası için kanıt rastlanılmadıysa da bu iki ihtiyacın şekerhanelerin yoğun olduğu bölgelerde imparatorluğun ağaçlık kesimlerine zarar verdiği düşünülebilir.

Klasik Osmanlı çağında üretilen şekerin hangi biçimde ve büyüklükte olduğu konusu her zaman tam olarak tespit edilemiyorsa da büyük ve küçük şeker şeklinde ayırım yapılması⁶⁸ en azından küp şekere benzer biçimde kalıplar halinde üretim yapıldığına işaret ediyor. Ancak burada ifade edilen kalıp şekerleri, günümüzdeki küçük küp şeker gibi düşünmemek gerekir. Osmanlıların ithalat listelerinin yer aldığı kayıtlarda geçen "kelle şekeri" ifadesi bu konuda daha net bir fotoğrafın ortaya çıkmasına fırsat veriyor. Örneğin Fransa'dan alınan bu tür, imparatorlukta tüketilen bir tür olup kafa büyüklüğünde (veya şeklinde) olduğundan bu ismi almış olmalıydı. Bunlar günümüzdeki gibi kare halinde olmayıp konik şekilde imal ediliyordu. Yine Frenk ürünlerinin toz (*gubâr*) halde geldiği de oluyordu.⁶⁹ Şekerin akide şeklinde üretilmesi ve tüketilmesi de oldukça yaygındı. Akide haline getirilmesi için kaynatılması ayrı bir uzmanlık gerektiriyordu. Bu konuda *ağdacı* denilen kimseler işletmelerinde kaynatıkları (*ağdaladıkları*) şekerlerin akideleşmesinde rol alıyorlardı.⁷⁰

kaydetmemiş olsa da özütleme yöntemi gereği posanın suyla karıştırıldıktan sonra kaynatılarak katı şekerin kazanların dibinde çökmesi sağlanıyor olmalıydı.

⁶⁵ Reinhold Lubenau *Seyahatnamesi...*, s. 671. Kıbrıs'taki düzeneklerde eşeklerin gücünden de yararlanılıyor ve iki merdane arasında, üç-dört parmak kalınlığındaki şeker kamışları iki kez ezilerek elde edilen sıvı bir kazan içinde toplanıyordu. Aynı yer. Aynı dönemde Avrupa'da kullanılan benzer teknik ve materyaller için bkz: Galloway, *The Sugar Cane Industry...*, s. 37; Arapların teknikleri ve batılılarla karşılaştırmalar için bkz: Mintz, *Sweetness and Power...*, s. 26, 27, 49.

⁶⁶ Jennings, *Christians and Muslims...*, s. 299.

⁶⁷ Braudel, II. *Felipe Döneminde Akdeniz ve Akdeniz Dünyası*, C.1, s. 189.

⁶⁸ *İstanbul Kadı Sicilleri, Bâb Mabkemesi 03, Orijinal Metin no: 73b-2, Hüküm No: 563, Hicri Tarih: 14 Şaban 1077, Miladi Tarih: 9 Şubat 1667*. Bundan sonra; *İstanbul Kadı Sicilleri, Bâb Mabkemesi 03, 73b-2/563, 14 Şaban 1077, 9 Şubat 1667*. İstanbul ait sicil kayıtlarına www.kadisicilleri.org sitesinden ulaşılmıştır. (18.04.2014).

⁶⁹ Bilgin, "Osmanlı Sarayında Bal ve Şekerin Tedarik, Tüketim ve Rekabeti", s. 285.

⁷⁰ Evliya Çelebi *Seyahatnâmesi*, 1/286, 289.

Şekerin İmparatorluk Sınırlarında Nakliyesi

Osmanlı ülkesinde iç ve dış ticarete rol alan girişimcilerin listelerinde şeker en başta gelen besinler arasında yer almaktaydı. En büyük tüketici saray ve başkent halkı iken, şeker üretim merkezlerinin daha çok Akdeniz kıyılarında yer alması doğal olarak deniz yolunun yoğun bir şekilde kullanılması sonucunu doğuruyordu. Uluslararası alanda dış gümrük, ülke içinde iç gümrük kuralları çerçevesinde dağıtım yapılan şeker, ham ya da ürün olarak taşınmaktaydı. Oldukça uzun ve cüsseli ağaç kütleleri olduğu anlaşılan kamışlar⁷¹ Trablusşam'dan Kıbrıs yolunu izleyerek gemiler vasıtasıyla ihtiyaç bölgelerine getiriliyordu.⁷²

Şekerin transferinde kullanılan gemiler arasında Osmanlı nakliyesinde çok önemli bir yer işgal eden *kalyonlar*⁷³ ve onların bir çeşidi olan, "barçâ" adı verilenler gemiler ciddi paya sahipti. Özellikle kalyonlar, oldukça büyük olmaları ve yelkenlerinin sağladığı yüksek sürat nedeniyle bir seferde daha fazla şekeri daha az zayıatla taşıma konusunda avantaj sağlıyordu. Ayrıca *karamürsel* denilen ve daha küçük kapasiteli olan gemiler⁷⁴ ile resmi taşımacılıkta miri tekneler ve onların ufakları olan *firkate* ve *şaykalar* da görev almaktaydı.⁷⁵

Devletin anlaşma sağladığı sivil reislerin kalyonları Mısır şekerinin transferinde çok işe yarıyordu.⁷⁶ Bu reisler kendi güçleri ile gemi hareket ettiremediklerinde sermaye ve emek ortağı bularak nakliye masraflarını karşılayabiliyorlardı.⁷⁷ Dolayısıyla taşımada görev alan bu gemi reislerinin bir kısmının devlet adamlarına tabi olarak yola çıktıkları vakiydi. Onların himayesinde ve kefilliğinde taşıma işini yaptılar. Ayrıca mirliva, paşa gibi rütbe ve görevleri olan kimseler adına yola çıkan sefinelere bakılacak olursa taşıtlardan kimisinin bizzat devlet adamlarının kâr amaçlı yola çıkardıkları kendi mülkleri olduğunu düşünmek mümkündür.⁷⁸ Ancak nakliye için bu işi profesyonelce yapan tecrübeli sivil gemiciler ve gemileri daha çok tercih ediliyordu.

⁷¹ Evliya Çelebi Mısır'daki şeker kamışlarının üç adam uzunluğunda ve kol kalınlığında olduğunda olduğunu görmüştü. *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, 10/409.

⁷² MD 46/234, 5 Ramazan 989, 3 Ekim 1581.

⁷³ Kalyonlar daha çok savaşlarda kullanılan ve yelkenli olan gemilerdi. Özel girişimci tüccarın elinde de kalyonlar vardı ve bunlar savaş hali gibi aciliyet gerektiren durumlarda ücretleri ödenmek koşuluyla şeker nakliyesinde devletin hizmetine geçici olarak alınabiliyordu. Bkz: C.SM, 113/5674, 29 Mubarrem 1143, 14 Ağustos 1730. Zaten kalyonlar, savaş dönemlerinde rüzgâr esmediğinde işe yaramadığından Osmanlılarca daha çok nakliyede kullanılmıştı. Mehmet Zeki Pakalın, *Osmanlı Tarih Terimleri ve Deyimleri Sözlüğü*, C.2, İstanbul 1983, s. 153.

⁷⁴ MAD 4442/41, Şevval 1020, aralık 1611-Ocak 1612.

⁷⁵ İnalçık, *Osmanlı İmparatorluğu'nun Ekonomik ve Sosyal Tarihi...*, s. 228.

⁷⁶ MAD 4442, Mubarrem 1013, Mayıs Haziran 1604; MD 89/250, H.052-53/M.1642-43.

⁷⁷ TS-MAD, 938/15, 29 Zilhicce 979, 13 Mayıs 1572.

⁷⁸ Kavala'dan bu şekilde görevli olanlara ait şeker taşıyan gemiler için bkz. TS.MAD, 938/14. Daha net bir örnek vermek gerekirse Temmuz 1635'te Trabzon İskelesi'nden

Şeker ticaretinin iyi gelir getiren bir iş olduğu düşünülünce aslında gemi sahiplerinin bu bol kazançlı nakliyeden pay almak adına birbirleriyle rekabet ettikleri söylenebilir. Gemi sahipleri arasında Müslümanlarla beraber Yahudiler dâhil olmak üzere gayr-i Müslimler de yer almaktaydı.⁷⁹ Gemi reislerinin arasında yeniçerilerin de zaman zaman yer aldığını ve gayr-i Müslimler içinde Rumların oldukça hevesli olduğunu görmek ilginçtir.⁸⁰ Yine Fransızlar gibi yabancı kökenli olanların araçlarından dahi faydalanılmaktaydı.⁸¹

Sarayı asıl ilgilendiren gemi reisinin kökeninden ziyade işinin ehli olması ve güven vermesiydi. Mısır, İskenderiye ve Reşid gibi uzak bölgelerden taşınacak metanın zayı olmadan ve zamanında teslim edilmesi önemliydi. Bu risklerle uğraşmak istemeyen devlet, taşıma esnasında yaşanacak aksaklıklar ve zayıatların nakliyeciler tarafından tazmin edilmesini istiyordu.⁸² Gemiciler bu nedenle bizzat kendileri veya vekilleri aracılığıyla nakliyat yapıyordu.⁸³ Ayrıca gemi reislerinin taşıma esnasında kendilerine nezaret eden birer görevli bulundurmaları gerekiyordu Seyyah Reinhold Lubenau'nun "gardiyan" diye nitelediği bu kimselerin yükleme ve boşaltma sırasında olası usulsüzlükleri önlemek adına görev yaptığı anlaşılıyor.⁸⁴ Osmanlı dünyasına mal getirip oradan mal götüren binlerce gemide bu kapsamda, en az birer kişi olmak üzere görevlinin bulundurulması devletin mali açıdan ekstra yükleneceği ağır bir yük olacağından onların görev karşılığında alacağı ücretin gemicilerce karşılandığının yine seyyah tarafından kayda geçirilmesi önemlidir.

Mısır şekerinin nakliyesinde saray ile yerel idareciler arasında direk köprü kuruluyor ve her iki merkeze gidip gelen memurlar aracılığıyla sistem sıkı sıkıya takip ediliyordu. Bölgede yerel makamlarca iki yılda bir hesaplanan değerler üzerinden depolanan şeker, bizzat Mısır valisi tarafından *vekil-i harv* denilen saray görevlisine makbuzu ile birlikte teslim edilmekteydi.⁸⁵ Mısır'dan gelen ürünlerin çok büyük kısmı ham değil ürün olarak naklediliyordu. Hatta Mısır'dan ihraç edilmeden önce saray tarafından bir numune gönderiliyor ve sipariş usulüyle istenilen kalitede işlenen şekerler transfer ediliyordu⁸⁶ *Hassa şekeri* adıyla saray

saray mutfağına taşınacak malzemeler arasında şeker de vardı ve bu taşıma işinde Ahmed Paşa'nın kadırgasından faydalanılmıştı. Zeki Ekiz, *1828 Nolu Trabzon Kadı Sicili (Transkripsiyon-Değerlendirme)*, Karadeniz Teknik Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Trabzon 2003, s. 288.

⁷⁹ MAD 4442/17.

⁸⁰ MAD 3769/10, 35, M.1657.

⁸¹ Bkz. *İstanbul Kadı Sicilleri, Bâb Mahkemesi 03, 70b/ 535, 1 Receb 1077, 28 Aralık 1666.*

⁸² *İstanbul Kadı Sicilleri, Bâb Mahkemesi 03, 70b-3/ 535, 563, Selb-i Receb 1077, 25 Ocak 1667.*

⁸³ MD 58/345, 17 Cemazıyelevvel 993, 17 Mayıs 1585.

⁸⁴ Reinhold Lubenau *Seyabatnamesi...*, s. 483.

⁸⁵ MAD 3769/14, 29 Zilkade 1067, 8 Eylül 1657. Bu kayda göre iki senelik teslim edilmesi üzere anlaşılan miktar 5180 vukiyyedir.

⁸⁶ MD 14/313, H.978, M.1570-71.

için depolanan ürün, istenildiğinde transfer edilmek için hazır bekletiliyordu. Bu depolar mühürleniyor ve sadece resmi makamların gözetiminde, ihtiyaç zamanlarında açılarak mal ihracı yapılabiliyordu.⁸⁷ Kıbrıs'ta işlenen ürünler çeşitli ölçülerde⁸⁸ ve belli dönemlerde yine önceden belirlenen fiyatlar üzerinden resmi ya da sivil alıcılara satılıyordu. Bu anlamda Silifke Limanı'na taşınan şeker oradan kiralanın develere yüklenilerek karayolu ile taşınabiliyordu. Develerin kirasının nerede ödeneceği taraflar arasında yapılan anlaşma ile tespit ediliyor ve orada ödeme yapılıyordu.⁸⁹ Bu merkezlerden taşınan şeker için Sakız Adası önemli uğrak yerlerindendi ve varsa oradaki resmi ve sivil ihtiyaçlar karşılandıktan sonra kalan meta başkente naklediliyordu.⁹⁰ İskenderiye Limanı da Mısır'dan başkente taşınan şeker için önemli bir ara merkezdi.⁹¹ Ayrıca Antalya Limanı, Mısır (İskenderiye) şekerinin Anadolu içlerine (mesela Bursa'ya) taşınmasında önemli bir role sahipti.⁹²

Saray ve Reaya Sofralarında Şeker

Osmanlı sarayı imparatorlukta işlenen şekerin tüketicileri arasında listenin en başında geliyordu. Hatta Kıbrıs'ın alınmasından sonra adada üretilen şekerin neredeyse tek alıcısı saray haline gelmişti.⁹³ İmparatorluk idarecileri şeker teminine özel bir önem verdiklerini başkent için tayin etmiş oldukları *şehir şekeribaşısı* ile gösteriyorlardı.⁹⁴ Sadece Topkapı Sarayı'nın şeker iâşesinden ise öncelikle vezirlerden biri, ardından *mutfak emini* sorumluydu.⁹⁵ Kendilerine günler, hatta aylar öncesinden sarayın ihtiyacı belirtilir ve bunların gecikmeden temin edilmesine çalışılırdı. Kış aylarının yaklaştığı zamanlarda iâşeden sorumlu yerel idareciler uyarılıyor özellikle Kasım ayı gelmeden önce şekerin başkente ulaştırılması isteniyordu.⁹⁶ Bahar mevsimi başında yani henüz kış şartlarının

⁸⁷ MD 73/125, 25 Şevval 1003, 3 Temmuz 1595.

⁸⁸ Yüklü miktarlardaki şeker "kafes" (MD 3/1597) ve "kantar" ölçüsüyle yükleniyordu. MD 62/484, 15 Rebiülabir 996, 14 Mart 1588. Bu ölçüler oldukça büyük miktarlarda nakliyeleri ifade ediyordu. Mesela 12 Mart 1593 tarihinde Mısır'dan İstanbul'a, sadece saray mutfağına sevk edilen şeker 700 kantar (700 x 56= 39200 kg ki yaklaşık 40 ton) civarındadır. MD 70/82, 8 Şevval 1001, 8 Temmuz 1593. Bu oran muhtemelen yıllık ihtiyacı karşılıyordu. Kantar için bkz: Pakalın, *Osmanlı Tarih Terimleri ve Deyimleri Sözlüğü*, C.2, s. 161. Aslında söz konusu ölçüler her zaman muayyen vezinlerde kalmıyor olmalı ki başkentteki yöneticiler sıklıkla yerel ölçüler ile başkent ölçüleri arasındaki oranın kayıtlarda açıkça yazılmasını gündeme getiriyorlardı. MAD 4442/150.

⁸⁹ MD 26/432, 28 Rebiülabir 982, 17 Ağustos 1574.

⁹⁰ MD 24/856, 3 Safer 982, 25 Mayıs 1574.

⁹¹ MD 26/363, 19 Rebiülabir 982, 8 Ağustos 1574.

⁹² Halil İnalçık, "Bursa And The Commerce Of The Levant", *JESHO*, III/2, Leiden 1960, s. 147.

⁹³ Suraiya Faroqhi, *Osmanlı Şehirleri ve Kırsal Hayat*, Çev: Emine Sonnur Özcan, Doğu-Batı Yayınları, Ankara 2006, s. 72.

⁹⁴ *Evlîyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, 1/289

⁹⁵ MD 19/651, H.980/M.1572-73.

⁹⁶ MD 48/20, 13 Receb 990, 3 Ağustos 1582.

hâkim olmasına çok varken şekerin temin edilmesi konusunda sarayın çok bilindik bir hassasiyeti vardı.⁹⁷

Saray mutfağının iâşesinde taşrada en önemli yetkilere sahip kişilerin başında “şeker emini” ve “şeker nazırı” bulunmaktaydı.⁹⁸ Bunların emrinde çalışacak olanların yerel halktan değil güvenilir kullardan seçilmesi yönünde bir eğilim vardı. Bundan başka taşraya çıkan ve saraya çeşitli bölgelerden temin edilecek olan şeker, “müteabhid” diye ifade edilen tecrübeli ve sözüne sadık kimseler eliyle tedarik ediliyordu.⁹⁹ Bu insanların devletin görevlendirdiği çavuş ve müteferrikalar olduğu anlaşılıyor. Onlar yerel görevliler iken saray kilerinden gelenler ise şekeri bizzat yerinden teslim alıyordu.¹⁰⁰ Hiç kuşkusuz bütün bunlar da ayrıntısıyla kayda geçiriliyordu. Mutfak için istenen gıdalar *Havâyiç ve Levâzım Defterleri*'ne kaydedilirdi ve ona göre temin edileceklerin listesi çıkarılırdı. Ayrıca “irsaliye defteri” olarak bilinen defterlere özellikle gemicilerin isimleri yanında yüklendikleri şeker cins ve miktarları ile kaydediliyordu.¹⁰¹

Miktarı hiç de az olmayan ve harem için tedarik edilen kısmın, saray kilerinin ihtiyacının karşılanmasının ardından kalan bölümden sağlandığı anlaşılıyor.¹⁰² Sarayda şekerin temel olarak tükettiği altı kalem; padişah ve ailesi, Enderun, mutfak, helvahane, av törenleri ve elçilere verilen kısımды.¹⁰³ Hareme gelen kısımda padişahın hesabı ayrı tutuluyordu. Kimi zaman padişaha ayrılan bölümün saraya ait toplam şekerin yaklaşık üçte birine tekabül ediyor olması hanedanın tüketimdeki büyük payını ifade ediyor.¹⁰⁴ Devletin oldukça iyi korunan defterlerinde hangi bölüme ne kadar şeker verileceği ayrıntısıyla yazılırken valide sultanın, ağaların, Enderun'un, Gulamânın payları da belirtiliyordu. Hatta daha derinlemesine kayıt tutuluyor ve hanım sultanların şeker miktarları ve pahalaları da ayrı ayrı yazılıyordu.¹⁰⁵ Örneğin 27 Nisan 1698 tarihli bir kayıta Şam'dan gönderilen ve *nebat-ı hamevi* adıyla kayda geçirilen şekerden en büyük payı (%51) saray kileri almıştı.¹⁰⁶ Onu Valide Sultan ile

⁹⁷ MD 36/780, 5 Rebiülabir 987, 1 Hazîran 1579.

⁹⁸ MD 73/125, 25 Şevval 1003, 3 Temmuz 1595.

⁹⁹ MAD 15381, 2 Zilkade 1080, 24 Mart 1670.

¹⁰⁰ MD 67/193, 1 Rebiülevvel 989, 15 Nisan 1581.

¹⁰¹ MAD 3769/22, M.1657.

¹⁰² MD 73/125.

¹⁰³ Barkan, “İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri”, s. 147. Bu kurumlarda yapılan yemek, tatlı ve içeceklere dair bakınız: *Türk Mutfağı*, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ed: Arif Bilgin, Özge Samancı, Ankara 2008, muhtelif sayfalar. Değerler için bkz: *TS.MAD*, 938/11, 29 Zilhicce 1046, 24 Mayıs 1637.

¹⁰⁴ *MAD* 2691/5, 29 Zilhicce 1063.

¹⁰⁵ *TS-MAD*, 938/10.

¹⁰⁶ *C.SM*, 35/1762, 16 Şevval 1109, 27 Nisan 1698. Burada nebat şekerinin Bilgin'in ifadesiyle daha çok ilaç yapımında kullanılan şekerin ismi olmasının kuvvetle muhtemel olduğunu ifade etmek gerekir. Bkz. Bilgin, “Osmanlı Sarayında Bal ve Şekerin Tedarik, Tüketim ve Rekabeti”, s. 283.

Haseki Sultan ve sadrazam (%10'ar) takip etmişti. Son sıralarda ise eşit oranlarda olduğu halde (%2'ser) Darüssaade Ağası, Şeyhülislam, Rumeli ve Anadolu Kazaskerleri, Nakibüleşraf Efendi, Sadrazam Kethüdası, Reisülküttab, Defterdar-ı Şıkk-ı Evvel yer almıştı.

Osmanlı iâşe sisteminde başkentin sahip olduğu alım ve satım önceliği hakkı burada da kendisini göstermekteydi. Saray ve payitahtın Mısır'da üretilen şekeri öncelikli alım hakkı bulunmaktaydı. Bu anlamda Mısır şeker piyasasından İstanbul tüccarı meta satın almadan başka kesimlerin alması olanaksızdı.¹⁰⁷ Üstelik söz konusu hak yerel alıcılardan da önceydi. Elbette bu durumun temel sebebi hem sarayın hem de iâşe konusunda sair yerlere oranlara çok daha kırılgan ve tepkici bir yapıya sahip olan başkentlilerin darlık şartlarına sürüklenmemesi arzusuuydu. Başkentten hacca doğru gitmeye hazırlanan kafilenin (*surr-e humayun*) şeker ihtiyacı da yine Mısır'dan gönderilen şekerlerden temin ediliyordu.¹⁰⁸ Bu durumda sarayın şeker talebi birdenbire artıyor ve hemen yenisinin temini için sorumlu tüm kişi ve kurumlar harekete geçiriliyordu. Yine hac için yola çıkan gemilerin "Akdeniz Kaptanları" denilen reisleri, dönüş yolunda Mısır'dan gelirken araçlarına şeker yüklemeyi ihmal etmiyorlar ve böylece başkente elleri dolu olarak ulaştıklarında halkın memnuniyetiyle karşılanıyorlardı.¹⁰⁹

Şeker ordunun da temel ihtiyaçları arasında yer almıştır. Sefere çıkmadan önce tedarik edilmesi gereken levazım arasında bulunan bu gıda, devletin resmi depolarından ve yaşayan veya ölmüş olan devlet görevlilerinin mülklerinden tedarik edilebildiği gibi tüm bu kaynaklar yeterli olmadığında piyasadan satın alındığı oluyordu.¹¹⁰ Özellikle devletin taşradaki miri kilerlerinden alınan şeker daha sonra yerine konuluyordu. *Kilercibaşının* tuttuğu kayıtlar bu anlamda gayet mühimdi ve daha sonra nereye ne kadar geri ödeme yapılacağını bu notlar göstermekteydi. Taşradaki resmi depoların birebir geri ödeme ile yeniden doldurulması söz konusu iken diğer sivil kesimlerden alınan kısımlar baştan ücreti ödenmek suretiyle tedarik edildiğinden onlarla herhangi bir alacak verecek hesabı kalmıyordu.

Şekeri, incelenen dönemde imparatorluk sınırlarında sadece devlet ricalinin tüketim tekelinde olan bir gıda maddesi olarak düşünmemek gerekir. Reayanın işlenmiş şeker tüketimi konusunda pek fazla bilgiye rastlanmıyor¹¹¹ ve Evliya

¹⁰⁷ MD 85/425, 5 Mubarem 1041, 3 Ağustos 1631.

¹⁰⁸ MD 46/508, 3 Zilkade 989, 29 Kasım 1581.

¹⁰⁹ *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, 1/273.

¹¹⁰ 1048 yılında ordu için alınan şekerin önemli bir kısmı Payas İskelesi'nden (6050 akçelik), Konya'dan (3600 akçelik) Bağdat'tan (4140 akçelik) ve Diyarbakır'dan (5 keyl 300 vukiyyelik kısım) temin edilmişti. Yine müteveffa veziriazam Bayram Paşa'nın muhalledatından 544 akçe değerinde şeker de resmi yolla tedarik edilmişti. *TS.MAD.*, *Gömlük No: 318-0001, Sayfa No: 9, H. 1048, M.1638/1639.*

¹¹¹ 17. yüzyılın ortalarına kadar II. Murad'ın Bursa'daki imaretinin kayıtlarını inceleyen bir çalışmada şekere dair herhangi bir alımın yapılmamış olması dikkat çekicidir. Bunun

Çelebi tarafından “*Rum’un ibtiyacı yoktur*”¹¹² denilerek sıradan halkın bu ürünü pek bilmediği ifade ediliyor olsa da halkın şeker tükettiği yine bizzat kendicümlerleriyle sabittir. Evliya’nın Galata’da varlığından bahsettiği “*sükkker çarşısı*” bu anlamda başkent halkının alışverişlerinde şekerin yer aldığının kanıtıdır.¹¹³ Yine bazı şehirlere ait yayınlanan genel kanunnamelerde şeker üzerinden vergilendirmelerin yapılması ve kimi zevatın terekelerde yer alması¹¹⁴ bu gıdanın en azından şehirli üst sınıflar tarafından tadıldığına işaret ediyor. Belki burada şunu ifade etmek mümkündür ki bu çalışmada incelenen dönemde işlenmiş şekerin ve bundan yapılan diğer gıda ve içeceklerin sıradan insanın hayatına girmesi zaman almıştır.¹¹⁵ 18. yüzyılın sonlarında Bursa’da bulunan İtalyan gezgin Domenico Sestini şeker dâhil pek çok gıdanın İstanbul’dan Mudanya’ya oradan da şehre arabalarla nakledildiğini anlatması bu hoş gıdanın giderek daha fazla tanınır hale geldiğinin göstergesi olsa gerekir.¹¹⁶

Fiyatlar

Şekerin diğer gıdalara oranla nispeten az sayıda bölgeden sınırlı oranda tedarik edilebilmesine karşılık imparatorluğun talebinin büyüklüğü ve sürekliliği fiyatları her zaman yüksek seviyelerde tutuyordu. Bu gıdanın gerçekten iyi para ettiğine dair tarihçi Naima’nın aktardığı bir anekdot dikkat çekicidir: 1653 yılı civarında saray helvahanesinde görevli Rıdvan Ağa isimli bir çavuş, oradan kaçırdığı şekeri dışarıda satarak hayli büyük servetler kazanmakla suçlanmıştı.¹¹⁷ Yine Evliya Çelebi Belgrat’ta iken şekerin diğer gıdalara göre daha pahalı

yerine balın gider kalemleri içinde bulunması şekerin onunla ikame edildiğini göstermektedir. Bkz. Kayhan Orbay, “Bursa’da Sultan II. Murad Vakfı’nın Mali Tarihi (1608-1641)”, *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, 23/1-2, 2011, s. 293-322. Benzer şekilde şehirdeki önemli bir başka imaret olan Çelebi Mehmed Yeşil İmareti’nde de şekerin henüz 17. yüzyılın ortasında sofralara gelmediği anlaşılıyor. Bkz. Kayhan Orbay, “16. ve 17. Yüzyıllarda Bursa Ekonomisi: Sultan Çelebi Mehmed Yeşil İmareti’nin Mali Tarihi (1553–1650)” *OTAM*, S. 22, Güz 2007, Ankara 2009, s. 125-158

¹¹² *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, 1/275.

¹¹³ *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, 1/212. Evliya buradaki şekerlerin Şam’da dahi bulunamayacak kadar güzel olduğunu belirtirken (*Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, 1/213) Şam şekerinin ününe vurgu yapmaktaydı. Aslında sadece Şam değil tüm Suriye’nin kaliteli şekeri Ortaçağlardan beri dünya çapında bir üne sahipti. Abdülhalik Bakır, *Ortaçağ İslam Dünyasında İtiryat, Gıda, İlaç Üretimi ve Tağsisi*, Ankara 2000, s. 232.

¹¹⁴ 16. yüzyılın ikinci yarısında artık bireysel mallar içinde şekerle rastlanıyordu. Şeker sahibi bir Bey’in muhalefat kaydı için Bkz: Ömer Barkan, “Edirne Askerî Kassam’ına Âit Tereke Defterleri (1545-1659)”, *Belgeler*, Türk Tarih Belgeleri Dergisi, C.III, S. 5-6, 1966, TTK, Ankara 1968, s. 19.

¹¹⁵ Benzer şekilde Avrupa’da da işlenmiş şekerin (sukrozun) lüks tüketim malzemesi olmaktan çıkıp sıradan insanın temel ihtiyacı haline gelmesi ancak 1650’lerden itibaren gerçekleşecektir. Mintz, *Sweetness and Power...*, s. XXIX.

¹¹⁶ Nakleden; Heath W. Lowry, *Ottoman Bursa In Travel Accounts*, Indiana 2003, s. 57.

¹¹⁷ Naima Mustafa Efendi, *Târib-i Nâimâ*, s. 1442.

olduğunu vurgulamaktaydı.¹¹⁸ Şekerin bu şekilde finansal bir değeri olması onun borç ilişkilerinde de bolca kullanılmasının yolunu açıyordu. Kıbrıslıların klasik Osmanlı çağında şeker üzerinden anlaştığı alacak-verecek ilişkilerinin sıklığı bu anlamda kayda değer bir durumdur.¹¹⁹

Şeker fiyatlarının dengelenmesi konusunda, temin bölgelerindeki defterdarlara büyük görevler düşüyordu. Onlardan sık sık piyasayı kontrol etmeleri ve alışveriş yapılan yerlerdeki adamları vasıtasıyla fiyatların yükseldiği dönemlerde her ayrıntıyı rapor etmeleri isteniyordu.¹²⁰ Ürünlerin hangi değerle piyasaya sürüleceğinin belirlenmesi sürecinde yerel görevlilerde rol alıyordu.¹²¹

Fiyatlarının yükselmesi veya düşmesi arz oranıyla doğrudan ilişkiliydi. Her üründe olduğu gibi üretimde yaşanan kontrolsüz artışlar şekerin değerini düşürüyordu. Pamuk'a göre 16. yüzyılda İstanbul'da şeker fiyatları yarı yarıya ucuzlamıştı.¹²² Akide şekerini imal edilen ve tebaanın oldukça sevdiği anlaşılan şekerdeki fiyat hareketleri tüketicilerin bütçesine etkiliyordu. Özellikle *koltukçu*¹²³ diye bilinen kayıt dışı (mahalle arası) üretici ve satıcı grupları, şehirlere gelen mallara el koyduğunda akide şekerinin fiyatını yukarılara çekme gücüne sahiptiler. Örneğin 1582'de böyle bir müdahale sonucunda akidenin fiyatı 20-30 akçeden 45-50 akçeye kadar çıkmıştı.¹²⁴ İaşe düzenini sarsma gücü olan bu gruplar, şekerin zaten dar olan piyasasına müdahale ettiklerinde fiyatları hemen bir kat artırabilmişlerdi. Bu gelişme onların dikkat edilmesi gereken insanlar olduğuna dair önemli bir sinyaldir.

Sadece saray ve başkent in iaşesi bile ciddi bir çaba gerektiriyorken büyük sınırların şeker ile sorunsuz bir şekilde buluşması incelenen dönemde olası değildi. Dolayısıyla büyük kazançlar vadeden bu alana sadece reaya değil bizzat resmi görevlilerin müdahale etmesi kaçınılmazdı. Ancak devlet gene de elinden geleni yapmaya çalışıyor ve darlık zamanlarında reayanın, tacirlerin ya da karaborsacıların ellerinde ve depolarında bulunan malzemelere parasını

¹¹⁸ *Evlîyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, 5/200. Osmanlı tarihi boyunca şekerin bal karşısında daha pahalı olması onun kıymetini göstermesi yönünden ilgi çekicidir. Birkaç fiyat karşılaştırması için bkz: Ümit Ekin, "Bal: Eski Bir Tadın Osmanlı İmparatorluğu'nda Üretim ve Tüketimi", *Türk Mutfağı*, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ed: Arif Bilgin, Özge Samancı, Ankara 2008, s. 173.

¹¹⁹ Örnekler için bkz: Jennings, *Christians and Muslims...*, s.286-288.

¹²⁰ MD 73/125.

¹²¹ Özellikle Mısır'da *kâşif* denilen görevliler bunlardandı. MD 73/896, 25 Şevval 1003, 3 Temmuz 1595.

¹²² Şevket Pamuk, Prices in the Ottoman Empire, 1469-1914, *International Journal of Middle East Studies*, Vol. 36, No. 3 (Aug., 2004), s. 457. Yazar burada ifade etmiyor olsa da düşüşün ardında yatan neden arzdaki çoğalmalar olmalıydı.

¹²³ Esnafın toplu olarak bulunmadığı yerlerde izinsiz olarak açılan dükkânlara *koltuk* bunları açanlara da *koltukçu* denilirdi. Osman Nuri, *Mecelle-i Umûr-ı Belediye*, C.I, s. 302.

¹²⁴ Ahmed Refik, *Onuncu Asr-ı Hicrîde İstanbul Hayatı (1495-1591)*, Enderun Kitabevi, İstanbul 1988, s. 122.

ödeyerek el koymaya çalışıyordu.¹²⁵ Böylece fiyatlarda dalgalanmaya sebep olacak başka bir gelişmeye karşı önlem alınıyordu.

Osmanlı ülkesinde üretilen ve tüketilen şekerin fiyatı kalite ve yol farkından veya enflasyon hareketleri nedeniyle değişkenlik arz etmiştir. Ham olarak alınan şeker kamışı muhtemelen işlenmiş şekerden en az bir kat daha ucuz iken ¹²⁶ daha temiz olan Kıbrıs şekerini Şam ve Kahire ürünlerinden daha hesaplıydı.¹²⁷ Mısır'daki şekerhanelerden halka direk satışı yapılan şeker, en iyi (*a'lâ*), orta (*ensaf*) ve en düşük (*ednâ*) olmak üzere üç farklı değer üzerinden veriliyordu.¹²⁸

Vergiler

Osmanlı idaresi her alanda olduğu gibi kazançlı bir ürün olan şeker ticareti konusunda da iç ve dış gümrük mekanizmalarını devreye sokmuştur. 1476 tarihli Gümrük Kanunu'na göre şekerin başkente gelişinde Müslüman ve haraçgüzarın %4, haraçgüzar olmayandan %5 oranında vergi alınmaktaydı.¹²⁹ Yine Mısır'ın fethi ile imparatorluğun şeker piyasasının canlandığı I. Selim devrinde, kantar ve pazar vergileri arasına eklenen şeker için yük başına üç kantar vergi alınması karara bağlanmıştı.¹³⁰ Bu durum ülke içinde dolaşan meta için geçerli olduğu gibi özellikle Evliya Çelebi tarafından da övülerek bahsedilen ve Mısır şekerine kadar kaliteli olduğu belirtilen¹³¹, Frenk bölgesinden yani yabancıardan elde edilen şeker hususunda da geçerliydi. Örneğin Aydın Kanunnamesi'nde Frenk diyarından gelen şeker için gerek Müslümanların gerekse malı getiren yabancıların %5 gümrük vergisi ödemeleri yönünde bir kanun hükmü yer almıştı.¹³² Yine 1519 tarihli Trablus Kanunnamesi'ne göre iskeleye indirilen şekerden %3 damga vergisi alınması karara bağlanmıştı.¹³³ Aynı şekilde bu ticarettten ayrıca kantar vergisi (*resm-i kantar*) veya *resm-i mişam* ve *resm-i kabbanıyye* adıyla tartı vergisi de alınmaktaydı. Hicri 949 (M.1542-1543) tarihli Bağdat Eyaleti Kanununu *resm-i kabbanıyye*yi yükte 6 akçe, *resm-i mişam* ise yükte 10 akçe şeklinde düzenlemişti.¹³⁴ 1553 tarihinde yeniden ayarlanan vergiler

¹²⁵ MD 39/489, 24 Mubarem 988, 11 Mart 1580.

¹²⁶ Nitekim 1548 tarihli Şam kanununa göre şekerin kantarından 25 akçe, kamışının kantarından 12,5 akçe pazar vergisi (*bağar bacı*) alınıyordu. Ahmet Akgündüz, *Osmanlı Kanunnâmeleri ve Hukukî Tablilleri*, VI. Kitap, Kanuni Devri Kanunnâmeler, II. Kısım, Eyalet Kanunnâmeleri (II), İstanbul 1993, s. 30.

¹²⁷ Erdoğan, "The Servants And Venetian Interest In Ottoman Cyprus...", s. 104.

¹²⁸ Akgündüz, *Osmanlı Kanunnâmeleri...*, 6. Kitap, s. 140. Şeker fiyatları için bkz: Ekler/Tablo.

¹²⁹ Akgündüz, *Osmanlı Kanunnâmeleri...*, I. Kitap, s. 418.

¹³⁰ I. Selim Kânunnâmeleri (1512-1520), Yay. Haz. Yaşar Yücel- Selami Pulaha, TTK, Ankara 1995, s. 57.

¹³¹ *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, 1/275.

¹³² *Muhâsebe-i Vilâyet-i Anadolu Defteri*, 166/370.

¹³³ Neşet Çağatay, Osmanlı İl Kanunnamelerinden Örnekler, *Ankara Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi*, C.2 S.1, 1944, s. 349.

¹³⁴ Akgündüz, *Osmanlı Kanunnâmeleri...*, 5. Kitap, s.184.

şu şekilde düzenlenmişti: Kıbrıs'tan gelen Frengi ve sair şekerde, harbîden %5, zimmîden %4 ve Müslüman'dan %3 akçe.¹³⁵

Devlet, şehirlere gelen şeker üzerindeki söz hakkını kaybetmemek adına vergilendirmede mümkün olduğu kadar tüm kademeleri kayıt altına almaya çalışmıştır. Örneğin Bursa şehir merkezine gelen şekerin tümünü tartı vergisine (*resm-i kantar*) tabi tutmaya çalışıyor ve bunu en kestirme yoldan (*mukâtaa* usulü ile toplayıp *hâsıl* kayd ederek) merkezi hazineye gönderiyordu.¹³⁶ Gümrükten girerken ve tartılırken vergi kesilirken daha sonra alım ve satımdan da ücret alınmaktaydı. Bu vergi, alışverişe konu olan şekerin ağırlığı ile ölçülüyordu. 1516 tarihli Bayburt Kanunnamesi'nde, her şeker batmanından 100 dirhem kadarının vergi olarak ödenmesi kararı yer almıştı.¹³⁷ Bir başkasında, 1526 tarihli Musul Livası Kanunnamesi'nde, belirlenen ücretler şöyleydi: At ve katır yükünden 150 Osmanî akçesi, deve yükünden 225 Osmanî akçesi ve merkep yükünden at ve katır yükünün yarısı (75 akçe).¹³⁸

İmparatorluk idarecileri muhtemelen gümrük vergisinden farklı olarak yabancı gemilerden *hediye* adı altında şeker almaktaydılar. Özellikle Venedikliler Osmanlılara *hediye* getirdiklerinde bunlar arasında şeker mutlaka olurdu.¹³⁹ Ancak bu durum Venediklileri rahatsız etmiş olmalı ki I. Ahmed'in cülusundan hemen sonra, 1604'te elçi Bono'ya verilen on dokuz maddelik ahidnâmede Osmanlı gemilerinin Venedik gemilerinden almakta oldukları -şeker ve yiyecek gibi- hediyelerin artık alınmaması karara bağlanmıştı.¹⁴⁰

Şeker Temininde Tıkanmalar

Osmanlı idarecilerini iâşe konusunda tedirgin eden gelişmelerin başında darlık ve kıtlıklar yer almıştır. Hiç şüphesiz şeker iâşesi de bu iki önemli gelişmeye gebe bir alandı. Bu anlamda bu ürünün başkente ya da diğer ihtiyaç mahallerine geç ya da yetersiz sevk edilmesi veya bulunamaz olması nadirattan değildi. Aslında kaynakların sınırlı, buna karşılık talebin her daim yüksek olması darlıkların müzmin sebebiydi.

Darlık probleminin nedenlerinden bir diğeri nakliyede yaşanan sıkıntılardı. Şeker temininin deniz aşırı bölgelerden sağlanması onun yolculuğunun aksamaması

¹³⁵ Ahmet Akgündüz, *Osmanlı Kanunnâmeleri ve Hukukî Tablilleri*, V. Kitap, Kanuni Devri Kanunnâmeler, II. Kısım, Eyâlet Kanunnâmeleri (I), İstanbul 1992, s. 106.

¹³⁶ Sultan Orhan Vakfı da bu kârlı işe ortak olmak istediğinde devlet kazancına zarar verildiği yönünde serzenişler olmuştu. *C.ML,650/26648, 29 Zilhicce 1110, 28 Haziran 1699*.

¹³⁷ İsmet Miroğlu, *XVI. Yüzyılda Bayburt Sancağı*, Üçler Matbaası, İstanbul 1975, s. 158.

¹³⁸ Akgündüz, *Osmanlı Kanunnâmeleri...*, 5. Kitap, s. 209.

¹³⁹ Maria Pia Medani Fabris, "XV-XVIII. Yüzyılda Osmanlı Venedik İlişkileri", *Osmanlı*, 1, Ankara 1999, s. 263.

¹⁴⁰ Baron Joseph Von Hammer Purgstall, *Büyük Osmanlı Tarihi*, Cilt: 4, Yayına Hazırlayan: Mümin Çevik, Milliyet Yayını, İstanbul 2010, s. 1291.

ihtimalini taşıyordu. Örneğin Kıbrıs kaynaklı ürünler zaman zaman çeşitli sebeplerle başkente ulaşmıyordu. Bazen yılları bulacak derecede uzun sürelerle Kıbrıs mamullerinin hedef bölgelere ulaşamadığı olmuştu. Mesela 1584 yılına kadar üç yıl boyunca başkente adadan şeker sevkiyatı yapılmadı.¹⁴¹ Bu aksaklıkta şekerhanelerin su baskınları neticesinde fiziki olarak zarar görmesi ve bu zararların zamanında onarılmaması da etkili olmuştu.¹⁴²

Bazen hava şartlarının kötü gitmesi ile gemilerin bir kısmı batarken bazen de şekerin kıymetinin farkında olan yabancı ya da yerli korsanların saldırıları veya önerdikleri yüksek teklifler sebebiyle istenilen ve yüklenen miktarda şeker asıl alıcılara verilemiyordu. Deniz ulaşımının uzun soluklu bir serüven olması nedeniyle nakliyeciler bu tehlikeleri bir seferde atlatsalar bile diğerinde şanssızlıklar onların yakasını bırakmıyordu. İncelenen dönemde İstanbul'dan İskenderiye'ye seyahatin on beş gün sürdüğü düşünülünce¹⁴³ durumun zorluğu daha iyi anlaşılıyor. Yolculuklar esnasında ortaya çıkan zayıf esintiler kadar, fırtına haline bürünen hava akımları, ne kadar profesyonel olursa olsun, gemicileri ve araçlarını etkiliyordu. Barbaros Hayrettin gibi bir ustanın dahi fırtınalı havalarda günler boyunca hareket edemeyişlerini “*sanki ölü gibiydik*” diye anlatması önemlidir.¹⁴⁴ Bundan dolayıdır ki Kâtip Çelebi ünlü coğrafya eserinde okuyucularını “*adalar arasında çok geçmeyin, sığ yerlerdir, girintilidir, bir rüzgâr esse otuz türdür, murad olunan yere yapıştırma*” diye uyarıyordu.¹⁴⁵ Özellikle Ege adaları arasında seyreden gemilerin ince boğazlardan geçerken yaşadığı hadiseler reisleri zorluyordu. Gemilerin manevra kabiliyeti isteyen dar geçitlerden hasarsız ve alabora olmadan geçebilmesi ciddi maharet istiyordu. Rüzgârın durumuna göre kimi adaların sağından kiminin solundan geçmek şarttı. Çok tecrübeli ve yetenekli kaptanların gemileri dahi bu adalardan geçerken batabiliyordu.¹⁴⁶ Dahası şiddetli hava hareketlerinde sadece araçlar değil onların mürettebatı da büyük sıkıntılar yaşıyordu. Kuvvetli fırtınalar esnasında gemilerin sallanarak yol almaya çalışması insanların sağlığını bozuyordu. Yıllarını bu işe adanmış tecrübeli gemiciler dahi bu durumda baş ve mide ağrısından mustarıptı.¹⁴⁷ Dolayısıyla şeker taşıyan gemiler için hiçbir olumsuzluk olmasa bile nakliye güzergâhının kendi başına zorlukları vardı.

¹⁴¹ MD 53/264, 5 Receb 992, 13 Temmuz 1584.

¹⁴² MD 62/487, 15 Rebiülabir 996, 14 Mart 1588.

¹⁴³ Seyyah Belon Du Mans'dan nakleden Braudel, II. *Felipe Döneminde Akdeniz ve Akdeniz Dünyası*, C.1, s. 55. Deniz ve karadaki mesafeler ve nakliye sürelerine dair başka örnekler için bkz: *Aynı eser*, s. 450-451.

¹⁴⁴ M. Ertuğrul Düzdağ, *Barbaros Hayrettin Paşa'nın Hâtıraları*, Kapı Yayınları, İstanbul 2012, s. 53.

¹⁴⁵ Kâtip Çelebi, *Tuhfetü'l-Kibâr fi Esfâril-Bihâr*, Haz: İdris Bostan, Ankara 2008, s. 148.

¹⁴⁶ Reinhold Lubenau *Seyahatnamesi...*, s. 698.

¹⁴⁷ Fransız diplomat ve seyyah Fresne-Canaye 1573 yılında Eğriboz yakınlarındaki tecrübesi için bkz: Philippe du Fresne-Canaye, *Fresne-Canaye Seyahatnamesi 1573*, Çev: Teoman Tunçdoğan, Kitap Yayınevi, İstanbul 2009, s. 105.

Rüzgârın bu şekilde adeta hayat memmat meselesi olması taşımada mevsimsel ayarlamalar yapılmasına neden oluyordu. Mısır'dan başkente işleyen şeker trafiğinde yaz aylarında nispeten artış yaşanıyordu. Nitekim bu mevsimde rüzgârın yönünün kuzeye doğru olması gemilerin daha rahat bir şekilde başkente ulaşabilmelerini sağlıyordu.¹⁴⁸ Aynı aylarda sarsıcı fırtınaların ya da güzergâhı görmeyi engelleyici sis vakalarının olmaması da bir başka yoğunluk sebebi olmalıydı. Seyyah Reinhold Lubenau İskenderiye'den başkente yılda iki kez gemi filolarının yola çıktığını ve bunlardan ilkinin Mart'ta çıkıp Haziran'da döndüğünü kaydediyor.¹⁴⁹ Ona göre ikinci sefer dönemi Ağustos-Ekim ayları arasıydı. Ağustos'ta rüzgârın kuzeyden esmesi gemicilerin işine yarıyor ve daha hızlı yol alabiliyorlardı.

Mısır gibi uzak bölgelerden yola çıkan gemilerin karaya oturması da en az batması kadar zararlıydı. Kazazedelerin mallarına bölgelerdeki fırsatçılar el koyarak ürün bekleyen müşterilerin sıkıntı yaşamalarına sebep olabiliyordu.¹⁵⁰ Mısır'dan yüklenen gemilerin yaşadığı sorunlar sadece bunlarla sınırlı değildi. Gemi kethüdaları ve ağaları resmi zahire taşıyan gemicilerden olmadık paralar isteyerek onların hizmetlerinin aksamasına hatta tamamen durmasına neden olabiliyordu.¹⁵¹ Taşımadan sorumlu yeniçeriler ve ağaları ile yine teslimatta görev alan kâtipler ve defter kethüdası gibi görevlilerin nakliye ücreti bahanesi ile kendilerine tahsis edilenden daha fazla ücret talep etmeleri ihtimali de uzak değildi. Bu nedenle söz konusu şahıslar en az sivil nakliyeciler kadar takip ediliyor ve her hareketlerinin resmi belgelerle kayıt altına alınması yerel idarecilere emrediliyordu.¹⁵² Bu kapsamda Mısır'dan temin edilen şeker hususunda bizzat beylerbeyi sorumlu olanlar arasındaydı.¹⁵³ Şekerin tam olarak yani Mısır'dan çıktığı kadarının başkente ulaşması için bu şarttı. Ürünlerin noksan gelmemesi kadar önemli olan bir başka durum ise zamanında ve istenilen kalitede ulaşmasıydı. Zira başlangıçta öyle istiflenmesi ya da yol, hava ve gemilerdeki depolama şartlarının kötü olması nedeniyle şekerin bir kısmı beyaz bir kısmı bozuk (kara) gelebiliyordu.¹⁵⁴ Tüm bu ihtimaller ister istemez şekerden sorumlu olan görevlileri her daim teyakkuz halinde olmaya zorluyordu.

¹⁴⁸ Blount, *A Voyage into the Levant*, s. 72.

¹⁴⁹ *Reinhold Lubenau Seyahatnamesi...*, s. 656.

¹⁵⁰ Mısır'dan İstanbul'a gitmesi gereken şeker yüklü gemiler fırtına nedeniyle karaya vurunca İskenderiye nazırı haksız yere bu gemilerin mallarına el koyarak ortadan kaybolmuştu. MD 26/363.

¹⁵¹ *A.DVN.ŞKT.,d.001, 28/130. H.1059/M.1649*. Zikredilen görevliler "kumanya harcı" adıyla yersiz bir vergi talep etmişlerdi.

¹⁵² Erdoğan, "Osmanlı Döneminde Kıbrıs Şekerhaneleri...", s. 76.

¹⁵³ MD 36/780.

¹⁵⁴ MD 58/555, 17 Şaban 993, 14 Ağustos 1585. Özellikle yeterince rüzgâr olmaması gemilerin hareketine engel olduğunda bu sorun çıkmaktaydı. Örnek bir vaka için bkz: MD 69/341, 20 Rebiülabir 1000, 4 Şubat 1592.

Taşıma sırasındaki olası sıkıntılar karşısında resmi makamlar başka önlemler de almaktaydı. Örneğin Mısır şekerinin nakliyesinde mümkünse hemen oradaki gemilere değilse İskenderiye başta olmak üzere çevre limanlardaki kadırgalara yüklenecek Rodos Adası güzergâhı ile başkente taşınıyordu.¹⁵⁵ Devlet hiçbir şekilde böyle uzun seferlerde şekerin küçük gemilerle nakliyesine razı değildi. Bunun başlıca iki sebebi; hava muhalefetine dayanamamaları ve saldırılara karşı yeterli mukavemet gösterememeleriydi. Bu nedenle Mısır'daki küçük gemiler yerine İskenderiye'den gelecek büyük kadırgaların devreye sokulması daha geçerli bir yoldu.¹⁵⁶ Ayrıca şeker taşıyan gemilerin sağlam bir teçhizat ile yola çıkmaları gerekiyordu. Aksi halde zaaf olduğunu haber alan ya da gören korsanların bu fırsatı kaçırmayacakları açıktı. Böyle bir hata ile yola çıkılması ve ardından meydana gelebilecek saldırı vakası en hafifinden sorumluların azledilmesi ile neticeleniyordu. Örneğin 1612 yılı Ocak ayında Halil Paşa'nın yerine kaptân-ı deryalığa tayin edilen Öküz Mehmed Paşa iki defa Akdeniz'e çıktı. İkinci seferinde Mısır'dan barut, şeker ve zahire yüküyle gelen gemileri karakol tertibatı almadan Sakız'a doğru gönderdiğinde gemiler yolda İspanyolların taarruzlarına uğramış, bunun üzerine azledilerek yerine Halil Paşa tayin edilmişti.¹⁵⁷

Özellikle iâşe tedarikinin zorlaştığı dönemlerde saray, nakliye sürecinin hasarsız atlatılması için daha fazla dikkat kesiliyordu. Tüm bu olumsuzlukların ortaya çıkması devlet tarafından asla kabul edilmemekte, beylerbeyi ve defterdar başta olmak üzere bölgedeki idareciler uyarılarak en kısa sürede bunların halledilmesi konusunda bizzat görevlendirilmekteydi. Bunu sağlamak adına nakliyenin denetim ve gözetimini yapan memurların rütbelerinin yükseltilmesi etkili bir önlemdi. 1596 yazında Mısır'dan başkente nakledilen şekerin yolculuğuna İskenderiye Beyi'nin refakat etmesi bunun bir göstergesidir.¹⁵⁸ Zira bu yıl Osmanlı iâşe düzeninde sıkıntılar yaşandığı bir kriz dönemine rastlamaktaydı. Özellikle Ege adalarında yaşayan insanların bu darlık dönemini ağır hasarlarla atlattıklarına dair saraya ulaşan bilgiler¹⁵⁹, devleti işi daha sıkı tutmak zorunda bırakmış olmalıdır. Benzer süreçlerde Fransa ve Malta başta olmak üzere yabancı kökenli korsanların gemilere musallat olmalarının engellenmesi bu yönde atılan adımlardandı. Böyle dönemlerde acil ihtiyacın pazarlardan alınan şekerle karşılanması yoluna da gidiliyordu.¹⁶⁰ Ancak bu geçici

¹⁵⁵ MD 26/643, 7 *Cemaziyelahir* 982, 24 *Eylül* 1574.

¹⁵⁶ Yetersiz rüzgâr olması durumunda daha rahat ve hızlı hareket edebilen kadırgalara yükleme yapıyordu. MD 69/341, 20 *Rebiülahir* 1000, 4 *Şubat* 1592.

¹⁵⁷ Uzunçarşılı, *Osmanlı Tarihi*, III. Cilt, 2. Kısım, s. 369.

¹⁵⁸ Selânikî Mustafa Efendi, *Tarih-i Selânikî*, s. 27.

¹⁵⁹ MD 60/131, H.993/M.1585; MD 55/202,13 *Muharrem* 993, 15 *Ocak* 1585.

¹⁶⁰ MD 69/391, 20 *Rebiülevvel* 1000, 5 *Ocak* 1592.

çözümlerle sarayın olası başka darlıklardan hasarsız kurtulması mümkün değildi. Bu nedenle gerek görüldüğünde yakın ya da uzak bölgelerdeki resmi (*miri*) depolarda bulunan mallar talep ediliyordu.¹⁶¹

Yukarıda sayılan olumsuzlukların da aralarında olduğu bir dizi sebep yüzünden yerel ya da merkezi idareciler daha köklü tedbirler almak zorunda kaldılar. Kıbrıs şekerhanelerinin yeterince kâr edememesi nedeniyle 17. yüzyılın başlarında (1611-1612), dönemin Kıbrıs valisi Güzelce Ali Paşa tarafından kapatılmaları oldukça radikal bir karardı. Paşa “*mahsülü harcına vefa etmiyor, miri mala zarar veriyor*” diyerek böyle bir hamlede bulunmuştu.¹⁶² Olayı sonradan nakleden tarihçi Karaçelebizade hangi şekerhanenin harap edildiğini açıkça ifade etmese de muhtemelen Ali Paşa miri işletmeyi (ya da işletmeleri) atıl bırakma kararı almıştı. Olaydan birkaç yıl sonra adaya uğrayan müverrih bunu eleştirirken paşanın asıl bu yolla hazineyi zarara uğrattığını belirtiyordu.

Devletin tüm tedbirlerine rağmen, şeker işletmelerindeki aksaklıklar devam etmiş hatta kimi dönemlerde bizzat idarecilerin katıldığı usulsüzlükler ve yolsuzluklar nedeniyle üretimde düşüşler yaşanmıştır. Ciddi gelir sağlayan bu önemli metanın üretim ve ticaretinden pay almak isteyen başta şekerhane ağaları olmak üzere bazı merkezi veya yerel yöneticiler, imalathaneleri ve şeker ticaretini birer zenginleşme aracı olarak kullandılar.¹⁶³ Özellikle Mısır’da bazı ümera ve ağalar gerek şekerin ticaretini yapmak gerekse karaborsacılık faaliyetlerine karışmak suretiyle darlıklar ve fiyat artışları yaşanmasına neden oldular.¹⁶⁴

Şekerin 16. yüzyılda hem ülke içinde hem de dışında ciddi anlamda gelir getiren bir meta haline gelmesi nedeniyle, iâşesine karışarak haksız kazanç elde etmek isteyenler daha fazla hırslanmışlardı. 1594 yılı yazında Kıbrıs şekerhanelerinin mültezimlerinden pek çoğunun yanlarına balyosu¹⁶⁵ aldıkları halde mahkemeye gelerek adadaki beylerbeyini şikâyet etmeleri tam da bu türden bir gelişmeydi. Zira iddialarına göre beylerbeyi herkesten önce kendi elindeki (muhtemelen mülkü olan) şekeri piyasaya sürmekte ısrar ediyor; üstelik bunu normal fiyatlardan daha yükseğe satmaya yelteniyordu.¹⁶⁶ Böyle bir girişim sanıldığından daha büyük probleme neden olmuş, üreticilerin işlerini

¹⁶¹ Örneğin 1595 yılının yaz aylarında saray şekerinde darlık ortaya çıkınca bunun giderilmesi için Tunus Beylerbeyi’nden resmi depolardaki şekeri acilen başkente göndermesi istenmişti. *MD 73/151, 19 Zilkade 1003, 26 Temmuz 1595.*

¹⁶² Nevzat Kaya, *Kara Çelebi-şâde Abdülâzîz Efendi’nin Zeyl-i Ravzatü’l- Ebrâr’ı (Tablil ve Metin)*, İstanbul Üniversitesi Doktora Tezi, İstanbul 1990, s. 176. Bilgin’e göre Kıbrıs şekerhaneleri 17. yüzyılın ortalarında satıldığından sarayın adadan şeker temini bu saatten sonra kesilmiştir. Bkz: Arif Bilgin, “Osmanlı Sarayında Bal ve Şekerin Tedarik, Tüketim ve Rekabeti”, *Ballı Yazılar*, Hazırlayan: Nilhan Aras, Metro Kültür Yayınları, İstanbul 2010, s. 284.

¹⁶³ Erdoğan, “Osmanlı Döneminde Kıbrıs Şekerhaneleri...”, s. 74-75.

¹⁶⁴ *MD 39/201, 27 Şevval 987, 17 Aralık 1579.*

¹⁶⁵ Venedik Balyosu olmalı.

¹⁶⁶ Jennings, *Christians and Muslims...*, s. 159.

bırakmalarıyla sonuçlanmıştı. Olayın, balyosu da ilgilendirecek kadar sıkıntı yaratmasında bu neticenin mutlaka etkisi olmalıydı. Zira hem mültezimler hem de şeker ticaretinden pay alan Venediklilerin olaya sessiz kalması beklenemezdi.

Osmanlı iâşe düzenini sarsan kara deliklerden bir başkası kaçakçılık faaliyetleriydi. Şeker gibi önemli ve gelir getiren bir meta ülke içerisinde Osmanlı tebaası tarafından ve ülke dışından gelen yabancılar eliyle¹⁶⁷ sık sık kaçırılıyordu. Nakliyenin yoğunluğu ile doğru orantılı olarak deniz yoluyla kaçırılma usulü daha yaygındı. Ayrıca yabancı ülkelerde yaşanan darlık ve kıtlık vakaları başlı başına sarsıcı etkileri olan gelişmelerdi. Mısır şekerinin İskenderiye, Reşid ve Dimyat gibi limanların öncülük ettiği bölgelerden ecnebi tüketicilere yüksek fiyatlar ödemek suretiyle kaçırıldığı ve İstanbul'un şekersiz kaldığı oluyordu.¹⁶⁸ Kaçakçılık konusunda Avrupalıların içerden destek bulmakta sıkıntı çekmedikleri söylenebilir. Zira Kıbrıs'ta Venediklilerin ve Hollandalıların¹⁶⁹ etkin olduğu gibi, Osmanlı ülkesindeki şeker üretiminde yabancıların dahli söz konusuydu.

Devletin kaçakçılık faaliyetlerine karşı kefillik sistemini devreye sokarak gemi reislerinin yükleme boşaltma faaliyetlerini kontrol altına alma çabası önemli bir adımdı. Şekerin de dâhil olduğu zahireleri söz konusu limanlardan gemilerine yükleyen kaptanlar ne kadar mal yüklediklerini belirten resmi bir kâğıtla ve yanlarında bir kefile yola çıkıyorlar ve vardıkları limanlardaki idarecilerin *temessükleri* ile kefillerini serbest bırakarak nakliye işlemini tamamlamış oluyorlardı.¹⁷⁰ Kaçakçılara hapis ve müsadere cezalarının beraber uygulanması oldukça caydırıcı olmalıydı.¹⁷¹ Bu cezalar karşısında gemisine el konulmakla iyice etkisizleştirilen kaçakçı reislerin, yaptırımlar sonrasında kısa sürede bellerini doğrultamadıklarını söylemek mümkündür.

Tabi ki bu önlemler her zaman aynı oranda hayata geçemiyor kendilerine çok daha yüksek fiyat veren yabancıların tekliflerine dayanamayan üreticiler veya reisler kolaylıkla kanuni alanın dışına çıkarak kaçakçılığa yönelebiliyorlardı. Özellikle Akdeniz adalarını avuçlarının içi gibi bilen, bölgedeki kontrol bölgelerini ya da hava şartlarını çok iyi analiz eden reisler bu konuda daha aktiftiler. Bu anlamda Midilli ve Rodos adalarındaki reislerin oldukça girişken oldukları söylenebilir.¹⁷²

¹⁶⁷ Bir Fransız kaptanın gemisine yüklediği Mısır şekerini başkent yerine yabancılara (*dariülharbe*) götürmesi yol açtığı zararı tazmin etmesini gerektirmişti. Bkz. *İstanbul Kadı Sicilleri, İstanbul Mahkemesi* 24, 19b-2/63, 2 *Zilkade* 1138, 2 *Temmuz* 1726.

¹⁶⁸ MD 19/342, 17 *Safer* 980, 29 *Haşiran* 1572.

¹⁶⁹ Mehmet Bulut, "XVII. Yüzyılın İlk Yarısında Hollandalı Tüccarların Osmanlı Bölgelerindeki Faaliyetleri, *Osmanlı*, 3, Ankara 1999, s. 217.

¹⁷⁰ MD 19/342.

¹⁷¹ Mısır şekerini kaçırın bir reisin başına gelenler için bkz: Cafer Çiftçi, "Osmanlı Döneminde İstanbul'un İâşesinde Bursa'nın Rolü, *OTAM*, S.16, Ankara 2004, s. 161.

¹⁷² MAD 4986/4-7, 29 *Zilhicce* 1061, 13 *Aralık* 1651.

Şekerci Esnafı

Osmanlı iktisadi hayatının her alanında olduğu gibi şeker üretimi ve satışında da esnaf grubu kendi arasında örgütlenmişti. Örgütlü olarak faaliyetlerini sürdüren bu tacirler (*şekerfűrüşan*), esnaf alayları arasında yer almaktaydı.¹⁷³ *Şekerci birfeti* de denilen bu grup başkent başta olmak üzere üretim ve fiyat ayarlanmasında söz sahibi idiler. Esnafa karşı özel bir ilgisi olduğu bilinen Evliya Çelebi'ye göre kendi çağında (on yedinci asrın ortalarında) başkentte 70 adet şekerci dükkânında 100 kişiden oluşan bir esnaf kitlesi çalışmaktaydı.¹⁷⁴ Bunlardan başka özellikle Galata'da Sakızlı Rumlar ve Frenk gayr-i Müslimlerinden şeker üreten ve satan kimseler vardı. Aynı zamanda eczacı (*ispençiyar- ispeçeran*) olan bu insanların 67 adet dükkânı olup toplamda 500 kişi çalıştırılmaktaydı.¹⁷⁵ Taşra kentlerinde de şeker veya şekerden yapılmış ürünleri satan esnaf bulunmaktaydı.¹⁷⁶ Ayrıca aktarlar (attarlar) da resmi olarak şeker satma hakkına sahiptiler.¹⁷⁷ Zira şeker, belki de az bulunmasıyla ilgili olarak, erken tarihlerden itibaren bir bitkisel ilaç katkısı olarak da kabul edilmekte ve bazı hastalıklara iyi geldiğine inanılmaktaydı.¹⁷⁸

Başkentte Mısır Çarşısı adeta şeker piyasasının borsası gibiydi. Şekerci ve akideci esnafı bundan memnun olmasa da devlet özellikle dışarıdan gelen

¹⁷³ Osman Nuri, *Mecelle-i Umûr-ı Belediye*, C.I, İstanbul 1922, s. 596. Şekerci esnafı sünnet ve diğer düğün merasimlerinde şekerden yaptıkları hayvan figürleri ile geçit törenlerinde yoğun ilgi görüyordu. Ayrıca Galata şekercileri geçit alaylarında şekerden kulelerle (*nahl*) endam ederlerdi. *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, 1/298. Bu esnafın minyatürleri için bkz: Hüseyin Elmas, *Nakkaş Osman ve Levniye Ait Surname Minyatürlerinin Kompozisyon ve Renk Açısından İncelenmesi*, Selçuk Üniversitesi Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Konya 1994, s. 125, 127; <http://www.os-ar.com/levni/index-i0004.htm> (10.10.2104)

¹⁷⁴ *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, 1/276.

¹⁷⁵ *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, 1/289.

¹⁷⁶ Örneğin Trabzon bu kentlerden birisiydi. M. Hanefi Bostan, *XV- XVI. Asırlarda Trabzon Sancağında Sosyal ve İktisadi Hayat*, TTK, Ankara 2002, s. 437.

¹⁷⁷ 1624 yılı Bursa narhına göre aktarlar şekerin vukiyyesini 50 akçeye satacaklardı. Mübahat Kütükoğlu, "1624 Sikke Tashihinin Ardından Hazırlanan Narh Defterleri", *Tarih Dergisi*, S. 34 (1984), s. 50.

¹⁷⁸ Örneğin on dördüncü yüzyılın ünlü hekimi Hacı Paşa *Müntabâb-ı Şifâ* adlı eserinde şekerle yapılan pek çok bitkisel ilaç tarif etmekteydi. Mesela bunlardan birinde şeker ve menekşe arpa suyu ile karıştırılırsa kronik öksürüğe iyi geleceğini yazıyordu. Nuran Yıldırım, "14. Ve 15. Yüzyıl Türkçe Tıp Yazmalarında Hastalıklara Tavsiye Edilen Çorbalar, Aşlar ve Tatlılar", *Türk Muşafı*, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ed: Arif Bilgin, Özge Samancı, Ankara 2008, s. 155. Başka örnekler için bkz: Ahmet Acıduman, Önder İlgili, "Erken dönem Türkçe Tıp Yazmalarından Hacı Paşa'nın (Celalüddin Hızır) Teshîl Adlı Eserinde Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Üzerine Bir Ön Çalışma", *Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları Dergisi* 2011; 54, s. 231-243; Şeker ve ondan üretilen çeşitli içecek ve tatlıların, bazı ilaç ve kimyasal karışımlarda kullanıldığı ve keyif verici maddelerin etkilerini bıraktığına dair bkz: *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, 1/286.

şekerin iâşesini kontrol etmek amacıyla bu çarşı üzerindeki tekeli terk etmek istemiyordu. Hatta 1733 tarihinde yayınlanan bir fermanla Sultan I.Mahmud çarşı dışında şeker alışverişini yasaklamıştı.¹⁷⁹ Diğer bölgelerde satış yapmak isteyen esnafın da Mısır çarşısındaki aktarların kontrolünde mal alabilecekleri karara bağlanıyordu. Hatta 1763'te fermanların kapsamı daha da genişletilmiş, muhtemelen artan şeker arzı ve talebine¹⁸⁰ paralel olarak yeni kararlar alınmıştır. Bu anlamda Galata pazarlarından İstanbul'daki esnafın şeker alması yasaklanmıştır. Nihayet bir yıl sonra serbest şekerci esnafının şartların esnetilmesi yönündeki taleplerine cevap verilmiş ve başkente giren yabancı şekerin yaklaşık %40'ını aktarların aracılığı olmaksızın alma hakkını elde etmişlerdi.¹⁸¹ Her şeye rağmen bu genişleme Mısır Çarşısı'nın tahakkümünü yıkamamış, yasal alışverişin yine buradan yapılması yönündeki kararın uygulanmasına devam edilmiştir.

Her grupta olduğu gibi şeker esnafının da satışlarına hile karıştırmaları reayayı bezdirmiş olmalı ki bu husus kanunnamelere girecek kadar önemli bulunmuştu. Daha I.Selim dönemi gibi erken bir tarihte bile bu esnafın "*kem şekeri eyü babasına satmaları*" yasaklanmıştı.¹⁸² Bununla birlikte esnaf da kimi zaman mağdur olmaktadır. Mağduriyetlerinin başında kendilerine tanınmış olan, dükkânlarında serbestçe şeker satma hakkının kaçak satıcılar nedeniyle çiğnenmesiydi. Zira onarın mahkeme kapılarına gelerek içlerinde bazı arkadaşlarının da olduğu kimseleri, camilerin önünde ya da sokak aralarında kanunsuz ve kayıtsız bir şekilde şeker sattıkları için başkent kadısına şikâyet etmeleri boşuna değildi.¹⁸³

Şeker konusunda yaşanan bolluk ya da darlık sıkıntılarının ve fiyat artışlarının engellenmesi adına görev yapan esnaf idarecileri gördükleri haksızlıkları kendileri önlemeye çalışıyorlar, ancak güçlerinin yetmediği ölçüde şeker piyasasına müdahale olursa bu noktada merkezi yönetimden yardım istiyorlardı. Örneğin 1582 yılı Mart ayında başkentte mahalle aralarında şeker ve akide satan koltukçular piyasada fiyatları büyük oranda artıracak kadar etkili olduğunda yöneticiler kadıdan yardım talep etmek zorunda kalmıştı.¹⁸⁴

¹⁷⁹ Ayşegül Demirhan Erdimir, "Osmanlı Türk Tıbbında Mısır Çarşısının Yeri ve Önemi", *Osmanlı*, 8, Ankara 1999, s. 562.

¹⁸⁰ On beşinci yüzyıl sonlarından 17. yüzyıl ortalarına kadar geçen sürede sadece sarayın şeker tüketimi 5 tondan 57 tona çıkmıştı. Arif Bilgin, *Osmanlı Sarayının İâşesi (1489-1650)*, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul 2000, s. 287.

¹⁸¹ Erdimir, "Osmanlı Türk Tıbbında...", s. 562.

¹⁸² *I. Selim Kânûnnâmeleri...*, s. 66.

¹⁸³ *İstanbul Kadı Sicilleri, İstanbul Mahkemesi 24, 19b-2/63, 2 Zilkade 1138, 2 Temmuz 1726.*

¹⁸⁴ *MD 47/66, 26 Safer 990, 22 Mart 1582.*

Şekere Bağlı Diğer İşletmeler

Şeker Osmanlı yemek kültüründe her zaman tek başına kullanılmıyor hemen tüm tatlı çeşitleri içinde yer alıyordu.¹⁸⁵ Bu anlamda şırahâneler hammaddesi ham şeker ya da şekerli meyveler olan işletmelerdi ve bireyler mahalle aralarında dahi bu tip binaları kendi güçleri ile inşa ederek ürünlerini satabilmekteydi.¹⁸⁶ Özellikle büyük mülklerin önemli müşterileri arasında şırahâneler yer almaktaydı.¹⁸⁷ Yine şırahane sahibi olmak için bir miktar maddi güce sahip olunması gerektiği ortadadır. Özellikle askerî sınıfından olanların ve gayr-i Müslimlerin bu konuda daha istekli ve donanımlı oldukları söylenebilir.¹⁸⁸

Osmanlı toplumunun en önemli içeceklerinden birisi çeşitli şekillerde elde edilen şerbetlerdi. Şerbetçiler ve dükkânları iâşe düzeninde önemli işlevler görüyordu. Evliya Çelebi'ye göre kendi döneminde başkentte 300 adet şerbetçi dükkânı olup bunlarda 500 kişi istihdam edilmekteydi.¹⁸⁹ Vakıflar diğer alanlarda olduğu gibi bu konuda da girişimcilikten uzak durmuyor, sahip oldukları dükkânları ile reayaya hizmet ediyorlardı.¹⁹⁰ Özellikle büyük bütçeli vakıfların daha faaldi denebilir.¹⁹¹

Saf su içine şeker ve limon yanında menekşe gibi tatlandırıcı ve renk verici çiçeklerin karıştırılması ile elde edilen bu içecekler bolca tüketilmekteydi.¹⁹² Bu anlamda şerbet yapımında işlenmiş şekerden başka kayısı ve şeftali de kullanılıyor ve böylece daha zengin bir lezzete ulaşıyordu.¹⁹³ Tüm Osmanlı şehirlieleri aynı şeyi uyguladı mı bilinmez ama Edirneliler biraz daha yaratıcı davranarak bu içeceği lezzetlendirmek adına ek olarak vişne, incir, elma ve ayva da katıyorlardı.¹⁹⁴ Ancak şeker ve limonun ana madde olarak kullanıldığı şerbetler daha çok zengin sofralarını süsleyen bir meşrubat çeşidiydi.¹⁹⁵ Bir

¹⁸⁵ Osmanlıdan günümüze kalan örnekleriyle şeker katkılı şerbet ve tatlılar hakkında bilgi için bkz: Mary Isin, *Sherbet and Spice: The Complete Story of Turkish Sweets and Desserts*, New York 2013.

¹⁸⁶ *Kayseri Şeriyeye Sicili 41/1, Sayfa No: 93, Belge No: 344, H.1048/M.1638/39.*

¹⁸⁷ *Kayseri Şeriyeye Sicili 41/2, Sayfa No: 140, Belge No: 464/a.*

¹⁸⁸ Örnek için bkz: *Kayseri ŞS 41/2, Sayfa No: 213, Belge No:551.*

¹⁸⁹ *Evlîyâ Çelebi Seyahatnâmesi, 1/285.*

¹⁹⁰ İstanbul'da II. Bayezid Vakfının şerbetçi dükkânları bu noktada anılabilir. *TS-MAD, 1706-0002, 1 Zilkade 989.*

¹⁹¹ *TS-MAD, 1760.0010, Sayfa No: 2, 29 Safer 1091, 31 Mart 1680.*

¹⁹² 17. yüzyılın başlarında imparatorluk topraklarını gezen İngiliz seyyah George Sandys bu gözlemini aktarıyor. George Sandys, *A Relation Of A Journey Begun An: Dom: 1610. Fovre Bookes. Containing A Description Of The Turkish Empire, Of Egypt, Of The Holy Land, Of The Remote Parts Of Italy, And Îlands Adıoyning*, London 1621, s. 51.

¹⁹³ Blount, *A Voyage into the Levant*, s. 105.

¹⁹⁴ Reinhold Lubenau *Seyahatnamesi...*, s. 152.

¹⁹⁵ Hans Dernschwam, *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*, Çev: Yaşar Önen, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 1987, s. 146.

dönem şahidinin ifadesiyle “şerbet içebilen kimseler ancak efendilerdi”.¹⁹⁶ Haliyle şerbet başta Topkapı olmak üzere diğer sarayların önemli tüketim kalemlerinden biriydi. Örneğin Galata Saray’da 18. yüzyılın başlarında (1715) altı kişilik şerbetçi kadrosuna bir de şerbetçi başı amirlik ediyordu.¹⁹⁷ Hatta şekerin henüz alt kesimlere yayılmadığı dönemde zürefa asında zenginlerin şeker şerbeti ile doyurulması adab-ı muaşeret kurallarındandı.¹⁹⁸ Bunun bir adım ötesi resmi ziyafetlerden sonra şerbet içilmesi sarayın töresi oluvermişti.¹⁹⁹

Şerbet üreticileri bu ürünlerin hazırlanması sırasında çeşitli kurallara uymak durumundaydı. Kanunnamelerde de yer alan bu kuralların başında şerbet içerisindeki tatlandırıcıların oranının düşürülmemesi geliyordu. Muhtemelen üreticiler sık sık malzemenen eksilterek tüketicileri mağdur ettiklerinden bu konu resmi kayıtlarla düzeltilmek isteniyordu. Benzer şekilde su oranının artırılması suretiyle kanunsuz yola girilmemeliydi. Üreticiler için belirlenen sıkı kurallar bunlarla sınırlı değildi. Şerbetlerin zamanının geçmemiş olması ve ekşi olmamaları da şarttı.²⁰⁰

Şerbet sarayında önemli bir tüketim malzemesiydi. Özellikle büyük camilerde okutulan ve finansmanı devlet tarafından karşılanan mevlitler için hazırlanan akide ve şerbetlerin hazırlanmasında yüklü miktarlarda şeker tüketilmekteydi. Bu amaçla ayrılan kısmın ağırlığının *kafes* ölçüsü²⁰¹ ile belirtilmesi hatırı sayılır oranlarda şekerin bu organizasyonlarda kullanıldığını göstermektedir. 5 Mayıs 1617 tarihli, sarayda tutulan bir kayda göre Sultan Ahmed Camii’nde okutulan bir mevlit için 34 kafes (80,5 kantar) şeker harcanmış bu ise yaklaşık 193.200 akçe tutmuştu.²⁰²

¹⁹⁶ Dernschwam, *İstanbul ve Anadolu’ya Seyahat Günlüğü*, s. 59.

¹⁹⁷ Silâhdar Fındıklı Mehmed Ağa, *Nusretnâme*, Sadeleştiren İsmet Parmaksızoğlu, C.2, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul 1969, s. 327. Yine Evliya, Basra şekerinden yapılan şerbetlerin Bağdat’ta revaçta olduğunu söylüyor. *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, 4. Kitap, s. 269.

¹⁹⁸ Gelibolulu Mustafa Âli, *Mevâidü’n-Nefâis fî- Kavâidü’l- Mecâlis*, Haz: Mehmet Şeker, TTK, Ankara 1997, s. 212.

¹⁹⁹ Peçevi İbrahim Efendi, *Peçevi Tarihi*, Cilt. I-I, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1981, s. 116. Şeker Avrupa’da da on beşinci yüzyılın sonlarından itibaren bir güç ve itibar simgesi olarak kullanılabilir hale gelmeye başlamıştı. Mintz, *Sweetness and Power...*, s. 84.

²⁰⁰ Doğan Gün, *Kânunnâme-i Sultaniyye (Hicri 1111/1699 Tarihli Eski ve Yeni Kanunnamenin Transkribesi ve Değerlendirmesi)*, Ankara Üniversitesi Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara 1996, s. 75. Söz konusu kanun I. Süleyman dönemine aittir.

²⁰¹ Kafesler şeker ölçümü için özel olarak yapılan kamış ve tahtalarla örülen küfe şeklindeki malzemelerdi. Evliya Çelebi bizzat bunların yapılışına şahit olduğunu ve bu işle *seriri* adı verilen esnafın ilgilendiğini yazmıştı. *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, 10/195. Bu esnaf grubu kafes yapımında hurma ağacını tercih ediyorlardı. *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, 10/206.

²⁰² TS-MAD, *Gömlek No: 3684.0018*. Bir başka kayıttan, MAD 3769/14, 29 Zilkade 1067, 8 Eylül 1657) bir kafesin 110 vukiyye olduğu anlaşılmaktadır.

Şeker ve Kültür

Şeker Osmanlı toplumunda sadece sofralarda ve ilaçlarda kullanılan bir besin değildi. Onun sosyo-kültürel yaşamda daha öte anlamları vardı. Örneğin antlaşma maddelerinde veya atama kutlamalarında mutlaka yer verilen değerli nesnelere arasında sayılıyordu. İran ile yapılan Serav Antlaşması'nda (1618) karşı tarafın vereceği metalar içerisinde şeker de yer bulurken²⁰³ Sadrazam Mere Hüseyin Paşa (ölümü 1624) göreve geldiğinde Ağa Kapısı'na yüklü miktarda şekerini hediye olarak sunuyordu.²⁰⁴ Saraya davet edilen elçilik heyetlerine ayrılan istihkak arasında şeker ve şerbetler mutlaka yer almaktaydı.²⁰⁵ Yine Fransız heyetinde yer alan seyyah Philippe Du Fresne-Canaye, 1573 yılında sarayda divan odasında porselen kaplar içerisinde içtiği şerbetten hayli memnun kaldığını belirtiyordu.²⁰⁶

Osmanlı kültüründe 16. yüzyıldan itibaren giderek artan oranda şekerin yer edinmeye başlamasına paralel olarak kahve tüketimi de yaygınlaşmaktaydı. Bu anlamda saraydakahve içilen dönemlerde onun şekerle birliktetüketildiği söylenebilir.²⁰⁷ Özellikle 17. yüzyılın ortalarında kahve kullanımının artması ile birlikte üst sınıfların da kahvelerini şekerle içtiklerine dair kayıtlar vardır.²⁰⁸ Evliya Çelebi de Ilıca'da bir konakta kendisine ikram edilen gıdalar arasında kahveyle birlikte şekerini anmaktaydı.²⁰⁹

Başkentteki çeşitli kutlamalarda saray şeker harcamalarını artırıyordu. Özellikle sünnet ve evlilik törenlerinde sıklıkla şekerden yapılmış hayvan figürleri halk arasında gezdiriliyordu.²¹⁰ Ayrıca bu törenlerden sonra bir nevi itibar göstergesi olarak “şeker yağmasına” izin veriliyordu. Örneğin 1524 yılında Veziriazam İbrahim Paşa'nın Hatice Sultan ile evliliği esnasında At Meydanı'nda yapılan kutlamalarda saraydan çıkarılan şekerleri yeniçerilerin “yağmalamasına” izin verilmiş ayrıca şekerli şerbetler dağıtılmıştı.²¹¹ Daha sonra ziyafetlerden ayrılan

²⁰³ Naima Mustafa Efendi, *Târib-i Nâimâ*, C.2, Haz: Mehmet İpşirli, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 2007, s. 445.

²⁰⁴ Naima Mustafa Efendi, *Târib-i Nâimâ*, s. 507.

²⁰⁵ 1550'lerde bir Alman heyete sunulan listede şeker de bulunmaktaydı. Bkz: Dernschwam, *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*, s. 69. Bir başka örnek için bkz: Şerafettin Turan, 1560 Tarihinde Anadolu'da Yiyecek Maddeleri Fiyatlarını Gösteren Bir İran Elçilik Hey'eti Masraf Defteri, *AÜDTCFD*, C.22, S.3-4, 1964, s. 276, 278, 281.

²⁰⁶ *Fresne-Canaye Seyahatnamesi...*, s. 53.

²⁰⁷ Saraya tedarik edilen zahireler arasında kahve şekerin birlikte anılması dikkat çekicidir. *MAD 15460/5, 3 Ramazan 1084*, 12 Aralık 1673.

²⁰⁸ Bkz. Bilgin, *Osmanlı Sarayının İlaşesi...*, s. 231.

²⁰⁹ *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, 2/104.

²¹⁰ 1582'de III. Mehmed'in sünnet düğünündeki şekerden yapılmış heykelcikler için bkz: Mehmet Arslan, “Osmanlı Saray Düğünleri ve Şenlikleri ve Bu Konuda Yazılan Eserler: Sûrnâmeler”, *Osmanlı*, C.9, Ankara 1999, s. 182.

²¹¹ Hasan Bey- zâde Ahmed Paşa, *Hasan Bey- zâde Tarihi Metin ve İndeks (1003-1004/1595-1635)*, C. 1-3, Haz: Şevki Nezihi Aykut, TTK, Ankara 2004, s. 34.

ulemaya da şeker işleri yiyecekler takdim edilmişti.²¹² Çok sayıda besin arasında şeker ve şerbetin ön plana çıkarılarak onun dağıtımından askerlerin ne kadar hoşnut olduğunun vakanüvis tarafından süslü ifadelerle kayda geçirilmesi önemlidir. Zira bu anlatım tarzından şekerin ne kadar değerli ve az bulunur olduğunu sezme zor değildir. Aynı sezgiyi haklı çıkaracak şekilde Barbaros Hayrettin Paşa da Cezayir'deki bir zaferinin ardından eğlenceler ve resmi ziyafetler düzenlendiğini ve “havuzlar içinde şekerli şerbetler ezildiğini” belirtiyor.²¹³

Sonuç

Başlangıçtan beri Osmanlılarca bilinen şeker ağırlıklı olarak 16. ve 17. yüzyılda sofralarda yer edinmeye başlamış ve giderek artan oranda idari kesimin ve halkın hoşuna gitmiştir. İlk dönemlerde şeker iâşesinde tümüyle dışa bağımlı olan imparatorluk, daha sonra Mısır, Kıbrıs ve Şam başta olmak üzere önemli üretim merkezlerinin bir kısmını kendi topraklarına katarak dışa bağımlılıktan nispeten kurtulmuştur. Söz konusu fetihler bu yeni ve lezzetli besinin daha bir hızla yayılmasını ve tanınmasını sağladı. 17. yüzyılın sonlarına doğru özellikle şehirlielerin sofralarında kamıştan işlenmiş şeker veya şekerli içecekler artık daha görünür hale geldi. Artık eyalet kanunnamelerinde şekerle ilgili vergilendirme ve fiyat kayıtları daha fazla yer almaya başladı. Ayrıca maddi gücü olan zümrelerin özel mülkleri arasında yavaş yavaş şeker de görülmekteydi. Yine yerli ve yabancı seyyahların kaleme aldığı eserlerde Osmanlı sarayı ve toplumunun zamanla daha fazla şeker tüketmeye başladığına dair net izlere rastlandı.

İmparatorluğun çağdaşı devletlere oranla daha büyük nüfusa hükmediyor olması doğal olarak şeker talebini artırıyordu. Üstelik İstanbul gibi büyük bir tüketici kentini bünyesinde barındıran ve pek çok mevzide birden mücadele eden aktif bir orduya sahip olan Osmanlıların sadece bu iki talip için bile şeker arzını düzenli bir surette devam ettirebilmesi önemli bir meseleydi. Elbette başkent in iâşesinde darlık ve bolluk sıkıntılarına düşmeden belli bir seyri devam ettirmek her zaman mümkün olmadı. Şekerhanelerde özel düzeneklerle ve hüner sahibi işçiler yardımıyla üretilen şekerler ülkede ihtiyaç olan mahallere gönderilmekteydi. Bunun için daha çok deniz yolu tercih edildi. Ancak şeker taşıyan gemilerin yolda uğradığı doğal ve beşeri felaketler, bu besinin üretiminden sofralara gelinceye kadar geçirdiği yolculukta görev alan kesimlerin suistimalleri veya beceriksizlikleri ve iklimsel zorluklar şeker arzında sıkıntıları da beraberinde getirdi. Dahası iyi bir gelir kaynağı olan şeker ticareti pek çok kesimin dikkatinden kaçmıyor ve iştahını kabartıyordu. Bu ilgi, tacirleri ve nakliyecileri kaçakçılık yoluna sürüklemekteydi. Denizlerde ağırlık kazanan şeker kaçakçılığı hem iâşe darlıklarına hem de fiyatların yükselmesine neden oldu.

Başka zamanlarda başka ürünlerde darlık ve kıtlık şartlarını yaşayan imparatorluk idarecilerinin şekerdeki sorunlarda da kendi çözüm yollarını aradığı

²¹² *Hasan Bey- zâde Tarihi...*, s. 36.

²¹³ *Gazavât-ı Hayreddin Paşa, Barbaros Hayreddin Paşanın Hatıraları*, Baskıya Hazırlayan: Ertuğrul Düzdağ, İkinci Cilt, Tercüman 1001 Temel Eser, Yayın Yeri ve Yılı Yok, s. 55.

görüldü. Her türlü üretim ve tüketim faaliyetinin, söz konusu olan padişah sofrası bile olsa, kayıt altına alınması bu olumsuzlukların tekrarlamaması için uygulanan bir kontrol mekanizmasıydı. Merkezi ve yerel idareciler şeker temininde yaşanan sıkıntılarda hataları var ise gözlerinin yaşına bakılmadan azledildi ve her türlü taşıma faaliyetinin kefiller ya da gözetmenler tarafından kontrol ve takip edilmesi sayesinde işede yaşanacak kaçakların bir nebze önü alındı.

Daha ilk dönemlerden itibaren, en azından merkezi idareciler ve elitler tarafından tanınan şeker ve ona bağlı diğer içecek ve yiyecekler, Osmanlı sosyal ve kültürel hayatında da yer edinmeye başladı. Eğlenceler ve özel davetler başta olmak üzere pek çok tören ve kutlamalarda şeker ve ondan yapılan besinler baş tacı edildi. Elçilik heyetlerinin hediyelerinde ya da onlara sunulan ziyafetlerde bu tatlı besin ve onun katık olarak kullanıldığı başka besinler her daim bir itibar göstergesi olarak bulundu. Devlet bilerek ve isteyerek şekerini kendi otoritesinin bir yansıması olarak askerlerine ve halka yağma ettirdi. Az bulunduğu dönemlerde bir zenginlik göstergesi olan şeker, özellikle kahvenin de yaygınlaşması ile birlikte zaman içerisinde sıradan insanın kültüründe daha fazla yer edindi.

Kaynakça**Arşiv Kaynakları****Başbakanlık Osmanlı Arşivi**

Defterler (Defter No)

Mühimme Defterleri, (MD) 3, 6, 14, 19, 21, 24, 26, 30,
36, 39, 46, 47, 48, 53, 58, 62,
67, 69, 70, 73, 85, 89.

Maliyeden Müdevver Defterler, (MAD): 2691, 3769, 4442, 4986,
15460, 15381

Topkapı Sarayı Maliyeden Müdevver Defterler, (TS.MAD) 318-0001, 938, 1706-0002,
1760.0010,

Perakende Evraklar (Fon Adı, Dosya No/Gömlek No)

Cevdet Maliye (C.ML) 650/26648,

Cevdet Saray Muhasebe (C.SM) 35/1762, 113/5674,

Şeriyeye Sicilleri

İstanbul Kadı Sicilleri; Bâb Mahkemesi 03,

İstanbul Kadı Sicilleri; İstanbul Mahkemesi 24,

Kayseri Şeriyeye Sicili, 41/1-2.

Yayınlanmış Ana Kaynaklar

I. Selim Kânunnâmeleri (1512-1520), Yay. Haz. Yaşar Yücel- Selami Pulaha, TTK, Ankara 1995

166 *Numaralı Muhâsebe-i Vilâyet-i Anadolu Defteri (937/1530)*, Başbakanlık Devlet Arşivleri Genel Müdürlüğü, Defter-i Hâkânî Dizisi: II, Ankara 1997.

387 *Numaralı Muhâsebe-i Vilâyet-i Karaman ve Rum Defteri (937/1530) I*, Başbakanlık Devlet Arşivleri Genel Müdürlüğü, Defter-i Hâkânî Dizisi: III, Ankara 1996.

387 *Numaralı Muhâsebe-i Vilâyet-i Karaman ve Rum Defteri (937/1530) II*, Başbakanlık Devlet Arşivleri Genel Müdürlüğü, Defter-i Hâkânî Dizisi: III, Ankara 1997.

AKGÜNDÜZ, Ahmet, *Osmanlı Kanunnâmeleri ve Hukukî Tablilleri*, I. Kitap, İstanbul 1990.

AKGÜNDÜZ, Ahmet, *Osmanlı Kanunnâmeleri ve Hukukî Tablilleri*, V. Kitap, Kanuni Devri Kanunnâmeler, II. Kısım, Eyâlet Kanunnâmeleri (I), İstanbul 1992.

AKGÜNDÜZ, Ahmet, *Osmanlı Kanunnâmeleri ve Hukukî Tablilleri*, VI. Kitap, Kanuni Devri Kanunnâmeler, II. Kısım, Eyâlet Kanunnâmeleri (II), İstanbul 1993.

Âşık Paşazade, *Osmanoğullarının Tarihi*, Haz. Kemal Yavuz, M. A. Yekta Saraç, İstanbul 2003.

- BARKAN, Ömer Lütfü, "İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri", *Belgeler*, Türk Tarih Belgeleri Dergisi, C. IX, S. 13, 1979, TTK, Ankara 1979, s.1-380.
- BLOUNT, Henry, *A Voyage into the Levant*, London 1636.
- DERNSCHWAM, Hans, *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*, Çev: Yaşar Önen, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 1987.
- DÜZDAĞ, M. Ertuğrul *Barbaros Hayrettin Paşa'nın Hâtıraları*, Kapı Yayınları, İstanbul 2012.
- Early Voyages and Travels in the Levant*, Ed. J. Theodore Bent, London 1893.
- Ebû Abdullah Muhammed İbn Battûta Tancî, *İbn Battûta Seyahatnâmesi*, C.1, Çev. A. Sait Aykut, İstanbul 2004.
- Evlîya Çelebi b. Derviş Mehmed Zillî, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi*, 1-10, Yayına Hazırlayanlar: Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı, Robert Dankoff, Zekerîya Kurşun, İbrahim Sezgin, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2011.
- GALLAND, Antoine, *İstanbul'a Ait Günlük Anılar (1672-1673)*, 1-2, TTK, Ankara 1998.
- GALLOWAY, J.H., "The Mediterranean Sugar Industry", *Geographical Review*, Vol. 67, No. 2 (Apr., 1977), s. 177-194.
- Gazavât-ı Hayreddin Paşa, *Barbaros Hayreddin Paşanın Hatıraları*, Baskıya Hazırlayan: Ertuğrul Düzdağ, İkinci Cilt, Tercüman 1001 Temel Eser, Yayın Yeri ve Yılı Yok.
- Gelibolulu Mustafa Âlî, *Mevâidü'n-Nefâis fî- Kavâidü'l- Mecâlis*, Haz: Mehmet Şeker, TTK, Ankara 1997.
- Hasan Bey- zâde Ahmed Paşa, *Hasan Bey- zâde Tarîhi Metin ve İndeks (1003-1004/1595-1635)*, C. 1-3, Haz: Şevki Nezihî Aykut, TTK, Ankara 2004.
- HASSELQUIST, Frederick, *Voyages and Travels, In the Levant In the Years 1749*, 50, 51, 52, London 1766.
- Kâtip Çelebi, *Tuhfetü'l- Kibâr fî Esfâril Bibâr*, Haz: İdris Bostan, Ankara 2008.
- Naima Mustafa Efendi, *Târîh-i Nâimâ*, C.1-4, Haz: Mehmet İpşirli, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 2007.
- Peçevi İbrahim Efendi, *Peçevi Tarîhi*, Cilt. I, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1981.
- Philippedu Fresne-Canaye, *Fresne-Canaye Seyahatnamesi 1573*, Çev: Teoman Tunçdoğan, Kitap Yayınevi, İstanbul 2009.
- Pirî Reis, *Kitâb-ı Babriye Book of Navigation*, Ed. Bülent Arı, Republic of Turkey Prime Ministry, Ankara 2002.
- Reinhold Lubenau Seyahatnamesi Osmanlı Ülkesinde 1587-1589*, Çev: Türkiş Noyan, Kitap Yayınevi, İstanbul 2012.
- SANDYS, George, *A Relation Of A Journey Begun An: Dom: 1610. Fovre Bookes. Containing A Description Of The Turkish Empire, Of Egypt, Of The Holy Land, Of The Remote Parts Of Italy, And Îlands Adioyning*, London 1621.

- Selânikî Mustafa Efendi, *Tarih-i Selânikî*, C. 1-2, Haz: Mehmet İpşirli, TTK, Ankara 1999.
- Silâhdar Fındıklılı Mehmed Ağa, *Nusretname*, Sadeleştiren İsmet Parmaksızoğlu, C.2, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul 1969.
- YÜCEL, Yaşar, *Osmanlı Ekonomi-Kültür-Uygurluk- Tarihine Dair Bir Kaynak Es'ar Defteri (1640 Tarihli)*, TTK Ankara 1992.

Araştırma- İnceleme Eserleri

- ACIDUMAN, Ahmet- Önder İlgili, “Erken dönem Türkçe Tıp Yazmalarından Hacı Paşa'nın (Celalüddin Hızır) Teshil Adlı Eserinde Çocuk Sağlığı Ve Hastalıkları Üzerine Bir Ön Çalışma”, *Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları Dergisi*, (2011) 54, s. 231-243
- Ahmed Refik, *Onuncu Asr-ı Hicrîde İstanbul Hayatı (1495-1591)*, Enderun Kitabevi, İstanbul 1988.
- ARSLAN, Mehmet, “Osmanlı Saray Düğünleri ve Şenlikleri ve Bu Konuda Yazılan Eserler: Sûrnâmeler”, *Osmanlı*, 9, Ankara 1999, s. 169-189.
- BAKIR, Abdülhalik, *Ortaçağ İslam Dünyasında İtriyat, Gıda, İlaç Üretimi ve Tağşışı*, Ankara 2000.
- BARCAN, Ömer Lütfi, “Edirne Askerî Kassam'ınaÂit Tereke Defterleri (1545-1659)”, *Belgeler*, Türk Tarih Belgeleri Dergisi, C.III, S. 5-6, 1966, TTK, Ankara 1968, s.1-479.
- BARCAN, Ömer Lütfi, “Edirne ve Civarındaki Bazı İmaret Tesislerinin Yıllık Muhasebe Bilançoları”, *Belgeler*, Türk Tarih Belgeleri Dergisi, , C.1, S.2, 1964, Ankara 1965, s. 235-377.
- BARCAN, Ömer Lütfi, *Türkiye'de Toprak Meselesi*, Toplu Eserler, 1, İstanbul 1980.
- BİLGİN, Arif, “Osmanlı Sarayında Bal ve Şekerin Tedarik, Tüketim ve Rekabeti”, *Ballı Yazılar*, Hazırlayan: Nilhan Aras, Metro Kültür Yayınları, İstanbul 2010, s. 277-289.
- BİLGİN, Arif, *Osmanlı Sarayının İaşesi (1489-1650)*, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul 2000.
- BOSTAN, M. Hanefi, *XV- XVI. Asırlarda Trabzon Sancağında Sosyal ve İktisadi Hayat*, TTK, Ankara 2002.
- BRAUDEL, Fernand, *II. Felipe Döneminde Akdeniz ve Akdeniz Dünyası*, C.1, İmge Kitabevi, Ankara 1993.
- BULUT, Mehmet, “XVII. Yüzyılın İlk Yarısında Hollandalı Tüccarların Osmanlı Bölgelerindeki Faaliyetleri”, *Osmanlı*, 3, Ankara 1999, s. 210-220.
- BULUT, Mehmet, “The Role of the Ottomans and Dutch in the Commercial Integration between the Levant and Atlantic in the Seventeenth Century”, *Journal of the Economic and Social History of the Orient*, Vol. 45, No. 2 (2002), s.197-230.

- ÇAĞATAY, Neşet, “Osmanlı İl Kanunnamelerinden Örnekler”, *Ankara Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi*, C.2 S.1, 1944, s. 338-352.
- ÇİÇEK, Kemal, “Kıbrıs”, *Diyanet İslam Ansiklopedisi*, Cilt: 25, Ankara 2002, s.374-380.
- ÇİFTÇİ, Cafer, “Osmanlı Döneminde İstanbul’un İaşesinde Bursa’nın Rolü, *OTAM*, S.16, Ankara 2004, s. 153-171.
- DÜNDAR, Recep, “18 Mart - 14 Haziran 1608 Yılı Kıbrıs Eyaleti Bütçesi”, *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, Volume 5/4 Fall 2010, s. 1032-1048.
- EKİN, Ümit, “Bal: Eski Bir Tadın Osmanlı İmparatorluğu’nda Üretim ve Tüketimi”, *Türk Mutfağı*, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ed: Arif Bilgin, Özge Samancı, Ankara 2008, s. 165-177.
- EKİZ, Zeki, *1828 Nolu Trabzon Kadı Sicili (Transkripsiyon-Değerlendirme)*, Karadeniz Teknik Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Trabzon 2003.
- ELDEM, Edhem, “Capitulations and Western Trade”, *The Cambridge of Turkey*, Ed: Suraiya N. Faroqhi, Vol. 3, Cambridge 2006, s. 283-335.
- ELMAS, Hüseyin, *Nakkaş Osman ve Levniye Ait Surname Minyatürlerinin Kompozisyon ve Renk Açısından İncelenmesi*, Selçuk Üniversitesi Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Konya 1994, s. 125, 127;
- ERDİMİR, Ayşegül Demirhan, “Osmanlı Türk Tıbbında Mısır Çarşısının Yeri ve Önemi, *Osmanlı*, 8, Ankara 1999, s. 558-564.
- ERDOĞRU, M. Akif, “Osmanlı Döneminde Kıbrıs Şekerhaneleri (1571-1607)”, *İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Güney-Doğu Avrupa Araştırmaları Dergisi*, 12, 1998, s. 71-82.
- ERDOĞRU, M. Akif, “The Servants and Venetian Interest in Ottoman Cyprus in the Late Sixteenth and the Early Seventeenth Centuries”, *Quaderni di Studi Arabi*, Vol. 15, Supplemento al n. 15. Veneziani in Levante, Musulmani A Venezia (1997), s. 97-120.
- FABRIS, Maria Pia Pedani, “XV-XVIII. Yüzyılda Osmanlı Venedik İlişkileri”, *Osmanlı*, 1, Ankara 1999, s. 259-265.
- FAROQHI, Suraiya, *Osmanlı Şehirleri ve Kırsal Hayat*, Çev: Emine Sonnur Özcan, Doğu-Batı Yayınları, Ankara 2006.
- GALLOWAY, J.H., *The Sugar Cane Industry An Historical Geography From Its Origins to 1914*, Cambridge University Press, Cambridge 1989
- GÜN, Doğan, *Kanunnâme-i Sultaniyye (Hicri 1111/1699 Taribli Eski ve Yeni Kanunnamenin Transkribesi ve Değerlendirmesi)*, Ankara Üniversitesi Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara 1996.
- GÜNDÜZ, Ahmet, *Osmanlı İdaresinde Musul (1523-1639)*, Elazığ 2003.

- ISIN, Mary, *Sherbet and Spice: The Complete Story of Turkish Sweets and Desserts*, New York 2013.
- İNALCIK, Halil, *Devlet-i Alîyye*, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul 2009.
- İNALCIK, Halil, "Bursa And The Commerce Of The Levant", *JESHO*, III/2, Leiden 1960, s. 131-147.
- İNALCIK, Halil, *Osmanlı İmparatorluğu'nun Ekonomik ve Sosyal Tarihi, C.1 1300-1600*, Çev.: Halil Bertkay, İstanbul 1997.
- JENNINGS, Ronald C., *Christians and Muslims in Ottoman Cyprus and the Mediterranean World, 1571-1640*, New York 1993.
- KAYA, Nevzat, *Kara Çelebi-zâde Abdülazîz Efendi'nin Zeyl-i Ravzatü'l- Ebrâr'ı (Tablil ve Metin)*, İstanbul Üniversitesi Doktora Tezi, İstanbul 1990.
- KÜÇÜKKALAY, A. Mesud- Numan Elibol, "Ottoman Imports in the Eighteenth Century: Smyrna (1771-72)", *Middle Eastern Studies*, Vol. 42, No. 5 (Sep., 2006), s. 723-740.
- KÜTÜKOĞLU, Mübahat, "1624 Sikke Tashihinin Ardından Hazırlanan Narh Defterleri", *Tarih Dergisi*, S. 34 (1984), s. 123-182.
- LAPIDUS, Ira M., "The Grain Economy of Mamluk Egypt", *The Grain Economy of Mamluk Egypt*, *Journal of the Economic and Social History of the Orient*, Vol. 12, No. 1 (Jan., 1969), s. 1-15.
- LOWRY, Heath W., *Ottoman Bursa In Travel Accounts*, Indiana 2003.
- MASEFIELD, G.B., "Crops and Livestock", *The Cambridge Economic History of Europe, IV, The Economy of Expanding in the 16th and 17th Centuries*, Cambridge 1967, s. 275-301.
- MINTZ, Sidney W., *Sweetness and Power The Place of Sugar In Modern History*, Penguin Books, New York 1985.
- MİROĞLU, İsmet, *XVI. Yüzyılda Bayburt Sancağı*, Üçler Matbaası, İstanbul 1975.
- ORBAY, Kayhan, "16. ve 17. Yüzyıllarda Bursa Ekonomisi: Sultan Çelebi Mehmed Yeşil İmaret'i'nin Mali Tarihi (1553-1650)", *OTAM*, S. 22, Güz 2007, Ankara 2009, s. 125-158.
- ORBAY, Kayhan, "Bursa'da Sultan II. Murad Vakfı'nın Mali Tarihi (1608-1641)", *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, 23/1-2, 2011, s. 293-322.
- Osman Nuri, *Mecelle-i Umûr-ı Beledîye*, C. I, İstanbul 1922.
- ÖZLÜ, Zeynel, Osmanlı Saray Şekerleme Ve Şekerlemecileri İle İlgili Notlar, *Türk Kültürü Ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, (2011) 58, s. 171-190.
- PAKALIN, Mehmet Zeki, *Osmanlı Tarih Terimleri ve Deyimleri Sözlüğü*, C.2, İstanbul 1983.
- PAMUK, Şevket, "Prices in the Ottoman Empire, 1469-1914", *International Journal of Middle East Studies*, Vol. 36, No. 3 (Aug., 2004), s. 451-468.

- PURGSTALL, Baron Joseph Von Hammer, *Büyük Osmanlı Tarihi*, Cilt: 4, Yayına Hazırlayan: Mümin Çevik, Milliyet Yayını, İstanbul 2010.
- SAHİLLİOĞLU, Halil, “Osmanlı İdaresinde Kıbrıs’ın İlk Yılı Bütçesi”, *Belgeler*, Türk Tarih Kurumu Belgeler Dergisi, C. 4, S. 7-8, Ankara 1969, s. 1-33.
- TABAK, Faruk, *Solan Akdeniz 1550-1870 Coğrafi- Tarihsel Bir Yaklaşım*, Çev: Nurettin Elhüseyni, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2010.
- TURAN, Şerafettin, “1560 Tarihinde Anadolu’da Yiyecek Maddeleri Fiyatlarını Gösteren Bir İran Elçilik Hey’eti Masraf Defteri”, *AÜDTCFD*, C.22, S.3-4, 1964, s. 273-294.
- UZUNÇARŞILI, İsmail Hakkı, *Osmanlı Tarihi*, C.II, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1983.
- UZUNÇARŞILI, İsmail Hakkı, *Osmanlı Tarihi*, C.III/2. Kısım, TTK, Ankara 1995.
- UZUNÇARŞILI, İsmail Hakkı, *Osmanlı Tarihi*, C.IV/2. Kısım, TTK, Ankara 1995.
- WALLERSTEIN, Immanuel-Faruk Tabak, “Osmanlı İmparatorluğu, Akdeniz ve Avrupa Dünya Ekonomisi (1560-1800)”, *Osmanlı*, 3, Ankara 1999, s. 202-209.
- WALLERSTEIN, Immanuel, *The Modern World-System*, V.1, California 1974.
- YILDIRIM, Nuran, “14. Ve 15. Yüzyıl Türkçe Tıp Yazmalarında Hastalıklara Tavsiye Edilen Çorbalar, Aşlar ve Tatlılar”, *Türk Mutfağı*, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ed: Arif Bilgin, Özge Samancı, Ankara 2008, s. 153-163.

İnternet

www.kadısicilleri.org (18.04.2014)

<http://www.os-ar.com/levni/index-i0004.htm> (10.10.2104)

EK

Tablo 1: Osmanlı Sınırlarında Şeker Fiyatları(15-17.yy)²¹⁴

Yıl	Fiyat	Kaynak
1489	1 okka Frenk şekeri: 15,5 akçe	Barkan, "Edirne ve Civarı...", s.257. ²¹⁵
1489	1 okka nebat şekeri: 20 akçe	Barkan, "Edirne ve Civarı...", s.257.
1553	1 okka: normal 17 akçe	Dernshcwam, s. 71.
1553	1 okka:18-20 akçe ²¹⁶	Dernshcwam, s. 71
1555	1 kıyye: 26 akçe ²¹⁷	Barkan, "İstanbul Saraylarına..." s.9.
1571	1 Kantar: 1724 akçe	Sahillioğlu, "Kıbrıs'ın...", s.12.
1574	1 Kantar: 1538 akçe	Sahillioğlu, "Kıbrıs'ın...", s.12.
1574	1 vukiyye 55 akçe	Barkan, "İstanbul Sarayları, s.137.
1575	1 Kantar: 1526 akçe	Sahillioğlu, "Kıbrıs'ın...", s.12.
1582	1 Kantar: 1121 akçe	Arslan 1999. s. 182.
1603-4	1 vukiyye: 80 akçe	Barkan, "İstanbul Sarayları, s.157.
1617	1 Kantar: 2400 Akçe	<i>TS-MAD</i> , 3684.0018.
1624	1 Vukiyye: 50 akçe ²¹⁸	Kütükoğlu,"1624 ...", s. 151.
1640	1 vukiyye: 60 akçe ²¹⁹	<i>Es'ar Defteri (Y. Yücel, s.34)</i>
1651	1 Kafes: 110 kuruş ²²⁰	MAD, 4986/2.
1660-1661	1 Kantar: 30 Kuruş	MAD, 3769/15.
1667	2 Kantar 70 kuruş	İstanbul Şerhiye Sicili, Bab 3, Cilt 17, Sayfa 79, Hüküm No: 576, Metin No: 75a-3.
1673	1 okka: 12 kuruş	Galland, 2/144.
17.yy ortaları	1 kantar: 10 kuruş	Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi, 10/374.
1673-1674	1 Kantar 58 kuruş	MAD15314/5.

²¹⁴ Osman Nuri'ye göre şeker fiyatı H.1000-1200 yılları arasında aşağı yukarı vukiyyesi 100 pare olarak narh edilmiş olmakla birlikte, bu iki fiyat nominal olarak eşit olsa bile, reel açıdan eşit değildir. Zira miktar aynı olsa da paranın rayici ve dolayısıyla alım gücü değişmiştir. Yazar başlangıçta verilen tarihte bu miktar paranın alım gücünün çok daha fazla olduğunu belirtmekte ve aslında bir ucuzlama yaşandığını ifade etmektedir. Bkz. *Mecelle-i Umûr-ı Belediye*, C. I, s. 471.

²¹⁵ Şeker (nebat ve Frenk) şehirdeki Hüdavendigâr Şifahanesi için temin edilmişti.

²¹⁶ Beyaz, ufak ve billur şeker.

²¹⁷ Değerler diğer sayfalarda 24, 25, 27 akçe şeklinde kaydedilmiş.

²¹⁸ *Şeker-i reşid* fiyatı.

²¹⁹ *Sükket-i mükerrenin* fiyatıdır. Şekerin diğer çeşitleri ve fiyatları: *Hamirsükket-i vukiyyesi*: kırk akçe; *beyaz nebat sükketinin* dört dirhemi bir akçe.

²²⁰ Saray kilerine alınış fiyatı.