

AYDIN SANCAĞINDA ÇELTİK TARIMI (XVI-XVII. YÜZYILLAR)

Bülent ÇELİK*

Makale Geliş Tarihi: 5 Ağustos 2024

Makale Kabul Tarihi: 3 Ekim 2024

Öz

Su, tarih boyunca insan bedeninin en önemli ihtiyaç maddesi olmuştur. İnsan bedeninin sağlıklı çalışmasında, insan hayatının devamlılığında ve bunlara bağlı olarak geçmişte ve günümüzde çeşitli toplumlar tarafından meydana getirilen bütün gelişimler su olmadan başarılamazdı. Tarihteki tüm siyasi yapılar gibi Osmanlılar için de su çok önemliydi. Özellikle halkın sosyal hayatının geçtiği cami, hamam gibi mekânlarla, insanları yaşadığı meskenlerde suyun varlığı çok önemliydi. Osmanlı coğrafyasında çeltik tarımı, özellikle XVI. yüzyıldan itibaren, giderek artan oranlarda üretim artışı göstermiş bir faaliyet haline gelmiştir. Suya mutlak surette ihtiyaç duyan bu nebat, aynı zamanda çok büyük kazançlar sağlayan bir ziraat biçimidir. Bu üretim biçimi ile ilgili olmak üzere, Osmanlı coğrafyasının en verimli tarım alanlarına sahip sancaklarından birisi olan XVI. yüzyıl Aydın Sancağına ait çeltik tarımı ile ilgili bazı veriler, çalışmamızın ana konusunu oluşturmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Osmanlı Devleti, Aydın Sancağı, XVI. yüzyıl, çeltik, su.

Paddy Farming in Aydın Sanjak (XVI-XVII. Centuries)

Abstract

Water has been the most important need of the human body throughout history. The healthy functioning of the human body, the continuity of human life and all the developments made by various societies in the past and today could not be achieved without water. Like all political structures in history, water was very important for the Ottomans. The presence of water was very important, especially in places such as mosques and baths, where people's social life took place, and in the houses where people lived. Rice cultivation in the Ottoman geography, especially in the XVIth century. This plant, which absolutely needs water, is also a form of agriculture that provides great profits. Regarding this form of production, the XVIth century was one of the sanjaks with the most productive agricultural areas of the Ottoman geography. Some data about paddy agriculture in the Aydın Sanjak constitute the main subject of our study.

Key Words: The Ottoman Empire, Sanjak Of Aydın, XVI. century, paddy, water.

* Doç. Dr., Aydın Adnan Menderes Üniversitesi İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi Tarih Bölümü Öğretim Üyesi. bcelik@adu.edu.tr Orcid No: <https://orcid.org/0000-0002-3882-7877>

GİRİŞ

Tüm tarih boyunca insanlar ve diğer canlılar için su, en elzem ihtiyaç maddelerinden birisi olmuştur. Canlı olarak kalabilmek, hayatta var olabilmek için insanlar ve diğer canlılar düzenli olarak su içmek zorundadırlar. Bu da dünya üzerindeki temiz su kaynaklarının neden bu kadar önemli olduğunu bize göstermektedir. Başlangıçta sadece tüketim maddesi olarak kullanılan su, insanoğlunun hayvancılık ve tarım yapmaya başlamasıyla birlikte hayvanların sulanmasında ve tarımsal faaliyetlerde de kullanılmaya başlanmış, bu da su kaynaklarının önemini daha da arttıran bir faaliyet haline almıştır.

Ancak tebliğimizin konusu, belki de ironik olarak, temiz su kaynakları ile yapılan bir tarım çeşidinin, belli bir tarih aralığında ve yine belli bir coğrafyada görülen halini ele almak olmayacaktır. Pirinç ya da çeltik tarımı başlangıçta temiz su kaynaklarından elde edilen suyla yapılmaya başlanmasına rağmen zamanla bu suyun, durağan halde, belli bir süre kalması gerektiğinden dolayı suyun ve çevrenin kirlenmesine neden olan zorlu bir faaliyet türüdür.

Buğdaygiller familyasından olan çeltik bitkisi, buğday ve mısır gibi besleyici değeri yüksek tahıllar arasında yer alır ve özellikle Doğu Asya'da geniş ölçüde ziraatı yapılır. Dünya çeltik üretiminde ilk sırayı Çin, Hindistan, Bangladeş, Endonezya, Çin Hindi ülkeleri, Brezilya ve Amerika Birleşik Devletleri alır. Bitkinin salkımlarında birbiri üzerine binmiş bir görüntü arz eden iki kavuzla örtülü taneleri bulunur ve buna çeltik adı verilir. Çeltik taneleri uzun veya yuvarlak beyaz veya sarımtırak bir renge sahiptir. Suda yetiştirilen tek tahıl bitkisi olup gelişmesini su içinde tamamlar. Hasat yapıldıktan sonra demetleri kurutulur ve kuruyan başaklarından taneleri kolayca ayrılır. Taneler çeltik fabrikalarında işlenir, kalburdan geçirilerek kabukları çıkarılır, böylece ortaya çıkan beyaz tanelere pirinç denir¹. Osmanlılar zamanında, kabuğu ayıklanmamış hali *çeltik*, *kabuğu soyulmuş beyaz tanesi pirinç* veya Farsça *erz*, *safî erz*, *ak pirinç* adlarıyla anılan bu bitkinin ziraatına büyük önem verilerek devlet tarafından teşvik edilir, özellikle yeni fethedilen yerlerde geniş ölçüde

¹ Feridun M. Emecen, "Çeltik", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, c. 8, İstanbul 1993, s. 265.

ziraatı yapılırdı. Pirinç, Anadolu'nun sulamaya müsait hemen her bölgesinde yetiştirildiği gibi, özellikle Rumeli'nin fethinden sonra buralarda büyük çeltik ziraat sahaları açıldı. Yetiştirilmesi, hasadı zor olduğundan ve sürekli suya ihtiyaç gösterdiğinden pirinç çok değerli bir mahsul özelliği taşımaktaydı. Bu yüzden üretimi teşvik için devlet bir işletme düzeni ve özel bir organizasyon meydana getirmişti. Çeltik ziraatının yapıldığı yerler su kaynağına yakın, başka bir mahsulün ekilmediği boş toprak parçalarıydı ve buralara su kanalları (Osmanlı terminolojisinde "nehr-i çeltük") yönlendirilerek ziraata elverişli hale getirilirdi. Genellikle büyük haslara (padişah, şehzade, hanedan mensupları yüksek devlet görevlileri) ait yerlerde veya vakıf-mülk topraklarda geniş ölçüde ekimi yapılır ve bu ekilen yerler mukataa² yoluyla kiraya verilerek veya ortakçılık statüsü ile işletilirdi. Her mukataanın başında bir çeltik emini yer alır, özel vergi muafiyeti sağlanmış olup ziraatla uğraşan "çeltükçü reâyâ", kanalları temizleyen ve arıtan "çeltük kürekçileri" onun idaresi altında bulunurlardı. Çeltikçilik babadan oğula intikal eden daimi bir statüydü ve bunların başında bir çeltikçi reisi vardı³. Çeltik tarımı genellikle ekilen tohumun *mud*⁴ cinsinden değeriyle belirleniyor ve öyle kaydediliyordu.

Osmanlıların Balkanlara geçmesinden sonra o bölgede de yetiştirilmeye başlanan çeltik, XVI. yüzyıla gelindiğinde saray ve ordu çevresinde tüketilmeye başlanılan bir besin maddesi haline geldi. Osmanlı imparatorluğunu gezen hemen hemen bütün gezginler pirincin Osmanlı toplumunun beslenmesinde önemli bir yeri olduğunu belirtmektedirler⁵.

² Mukataa Osmanlı'da doğrudan doğruya devlete gelir getiren her türlü üretim faktörlerini içine alan işletmelere verilen genel isimdir. Bazı tarımsal üretimler, vergi toplama hakları madencilik, ziraat, esnafılık ve ticaret alanlarında birçok kuruluş ve faaliyeti ile az çok önemli fiziki sermaye gerektiren kumaş, apre tesisleri (mengene), boya ve basma atölyeleri, mum imalâthaneleri, kahve değirmenleri vb. alanlarda pek çok kuruluş birer mukataa olarak örgütlenmiş bulunuyordu. Mehmet Genç, "Mukataa", *Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, c.31 Ankara 2020, s. 129-130. Çeltik üretiminin mukataa olarak örgütlenmesi hakkında bkz. Halil İnalçık, "Rice Cultivation and the Çeltükçi-Reâyâ System in The Ottoman Empire", *Turcica*, c. XIV, 1982, Louvain-Paris-Strasbourg, s.75.

³ Emecen, a.g.e., aynı yer.

⁴ Mud: Osmanlı'da bölgeden bölgeye değişen bir hacim ölçüsüdür. Standart 1 mud=20 kile=1000 kâse=100000 habbe=513,160 kg. Halil İnalçık, *Osmanlı İmparatorluğu Klâsik Çağ (1300-1600)*, Çeviren: Ruşen Sezer, Yapı Kredi yayınları İstanbul 2003, s. 252.

⁵ Zeki Arıkan, "XV-XVI. Yüzyıllarda Anadolu'da Çeltik Üretimi", *V. Milletlerarası Türkiye Sosyal ve İktisadi Tarih Kongresi Tebliğler (21-25 Ağustos 1989) içinde*, Ankara 1990, s. 478.

Osmanlı Devletinde çeltik üretimine büyük önem verilmiştir. Zira bu tahıl ürününün besleyiciliği çok yüksektir ve bayram geceleri, Ramazan geceleri ve Cuma geceleri gibi özel zamanlarda Devlet pişirilerek dağıtımını yapmıştır⁶. Ürünün pahalı olmasından dolayı tüketimi sınırlı düzeyde kalmıştır. Çeltik tahıl ürünleri arasında “değerli tahıl” olarak nitelendirilmektedir. Bunun nedeni çeltiğin devamlı suya ve bakıma ihtiyaç duymasıdır⁷. Bu sebeple XVII. yy ortalarına kadar pirinç, Osmanlı saray mutfağında ve varlıklı insanların özel günlerinde severek tüketilen bir yiyecek olmuştur.⁸ Osmanlı padişahlarının özel günlerde yeniçerilere verdikleri ziyafetlerde etli pilav, yeniçeriler tarafından hep çok sevilerek yenen bir yemek olmuştur⁹. Çanak yağması adı verilen bu gelenek İstanbul’da pek çok padişah tarafından yeniçerilere, ulemaya ve halka verilen ziyafetleri ifade eder. Çanak yağması geleneği, kapıkulu askerleri özellikle de yeniçeriler için uygulanan şekliyle sultan için bir ihsan sembolü olmakla birlikte yeniçeriler için bağlılık ve itaat sembolü hâline dönüşmekteydi. Yeniçerilere ulufelerinin verildiği günlerde gerçekleştirilen ve itaat sembolü olma özelliği ön plana çıkan çanak yağmaları, Osmanlı belgelerinde çorbaya seğırtme olarak da anılmaktadır¹⁰. 1784 yılında, Fransız elçisi Choiseul-Gouffier ile birlikte huzura kabul edilen Rahip Guillaume Martin yeniçerilerin çanak yağması hakkında şu bilgileri vermektedir: “Bu huzura kabul edilme günleri aynı zamanda pilav yeme günleridir. Biz huzura alınmak üzere yürürken kumandan bu pilav yeme işaretini verdi; o anda bütün yeniçeriler belli yerlerde dağıtılan pilav tabaklarına doğru koşmaya başladılar; bu pilav yeme telaşı bir hoşnutluk simgesi. Hareketsiz kalsalar yemek istemeselerdi, bu, yönetimden hoşnut olmadıkları anlamına gelecekti...”¹¹.

⁶ Hasan Abdioğlu-Baki Çakır, “Osmanlı İmparatorluğunda Çeltik Tarımı ve Muhasebe İşlemleri”, *Muhasebe ve Finans Araştırmaları Dergisi*, Özel Sayı 2021, s. 209.

⁷ Mehmet Karagöz, “1193/1779 senesi Rüşum Defteri’ne Göre Bazarcık-Tatarpazarı’nda Pirinç Üretimi”, *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, c. 14, sa. 1, 2004, s. 276.

⁸ Karagöz, a.g.e., s. 275.

⁹ Dönemin minyatürlerinde etli pilav dolu tepsilere doğru koşan yeniçeriler, ziyafet verilen çeşitli zümrelere yemeklerde sunulan pilav tepsileri, minyatür sanatçıları tarafından sıklıkla çizilmişlerdir. Bkz. Esin Atıl, *Levni ve Surname Bir Osmanlı Şenliğinin Öyküsü*, Koçbank, İstanbul 1999’da. Ek I, II ve III.

¹⁰ Mustafa Can, “Osmanlı Devleti’nde Eski Bir Türk Geleneği: Çanak Yağması”, *Milli Folklor*, yıl 32, c. 16, sa. 125, 2020, s. 156.

¹¹ Aktaran Can, a.g.m.,s. 159.

Ancak pirincin üretimi sırasında ve sonrasında sıkıntılar bu yüzyılın konuları değildir. Pirinç üretimini incelediğimiz dönemde, XVI-XVII. yüzyıllarda, bu üretim sonrası durgun su nedeniyle oluşan kirliliğin sonuçları yeteri kadar anlaşılammış olmalıdır. Osmanlı bürokratları imparatorluğun merkezi bir meselesi ve en önemli tarımsal ürünlerinden biri haline gelen pirinç ve onun çevreye yaptığı olumsuz etkiler üzerine ancak XX. yüzyıl başlarında, Meclis-i Mebusan'da, tartışmaya başlayacaklardı. Chris Gratien, *Pirinç Tartışmaları:Meclis-i Mebusan'da Politik Ekoloji* adlı çalışmasında; *gerek çeltiğe karşı olanlar gerekse gerekli bir besin maddesi olduğu için onu savunanlar, çeltik tarlalarını ya kamu sağlığına olumsuz etkileri olabilecek bir kirlilik kaynağı ya da zararsız ve imparatorluğun iyiliği için desteklenmesi gereken, ekonomik açıdan kârlı alanlar olarak göstermeye çalışırken, doğa ve bilim konulu argümanlara başvurmuşlardır* der¹². Pirinç ziraatı ile sıtmanın bağının ne zaman kurulduğunu saptamak zor. Ancak XIX. yüzyıldaki sıtmaya ilişkin tıbbi keşifler bataklıkların tehlikeleri hakkında eskiden beri süregelen geleneksel bilgiyi doğrulamaktadır. Durgun su sivrisineklerin üremesine ve sıtmanın yayılmasına yardımcı oluyordu. Bataklık, nemli ıslak ve tropik doğal çevreler sivrisinek larvaları için birer cennettir¹³. Aslında genel olarak bakıldığında tarımsal faaliyetlere uygun hale getirilmesi için bataklıkların kurutulması işi, sıtmayla mücadele için de yararlı bulunmaktaydı¹⁴. Ancak pirinç üretimi bunun dışındaydı. Pirinç üretiminde buğday veya arpaya göre daha fazla suya ihtiyaç duyuluyordu. Çeltik tarlalarının bakımı, pirincin baharda ekileceği geniş, sulak toprak parçalarında suyu toplayacak olan kanalların oluşturulmasıyla sağlanıyordu¹⁵. Bu yüzden XX. yüzyıl başlarında Meclis-i Mebusan'daki tartışmalardan sonra bu tarıma dair önemli düzenlemeler gerçekleştirilecekti. 1910 tarihli Pirinç ziraatı kanunnamesi bu

¹² Chris Gratien, "Pirinç Tartışmaları: Meclis-i Mebusan'da Politik Ekoloji", *İktidar Tohumları Osmanlı Çevre Tarihi Üzerine İncelemeler* içinde. Derleyenler: Onur İnal/Yavuz Köse, İletişim Yayınları İstanbul 2022, s. 262.

¹³ Mohamed Gamal-Eldin, "Foseptikle, Sivrisinekler ve Humma: İsmailiye ve Port Said'de Sıtma Tedbirlerinin Çevresel Bir Tarihi,1869-1910, *İktidar Tohumları Osmanlı Çevre Tarihi Üzerine İncelemeler* içinde. Derleyenler: Onur İnal/Yavuz Köse, İletişim Yayınları İstanbul 2022, s. 236.

¹⁴ Gratien, a.g.e., s. 266.

¹⁵ Gartien, a.g.e., aynı yer.

düzenlemelerden biriydi ve Cumhuriyet döneminin ilk yıllarına kadar da uygulanmaya devam etmişti.

Ancak XVI. ve XVII. yüzyıllarda Osmanlı görevlileri bu üretimin çevreye verdiği zararın henüz farkında değillerdi. Belki de çeltik üretimi ile ilgili resmi görevlilerin, özellikle mukataa olarak belirlenmiş ünitelerin çeltik üretim faaliyetlerinde görevli kâtiplerin, sık sık işlerini bırakmalarını, görevlerini terk etmelerini belki de bu üretimin zorluğuna yormak gerekir. Bu görev bırakmalarla ilgili Osmanlı Arşivinde pek çok kayıt bulunmaktadır. Örneğin 9 Şevval 995/12 Eylül 1587'de mukataa olarak işletilen nehr-i Burnukızıl çeltik ve zeminhanesinde yevmi 5 akçe ile kâtip olan Yusuf, terk-i hizmet ettiğinden yerine kâtip olarak Halil atanmıştı¹⁶. Burnukızıl çeltik mukataası o tarihte haremeyni'ş-şerifeyn kalemine bağlı olarak, Yusuf adında bir kişiye deruhte edilmişti. Yine 27 Cemaziyelevvel 1001/1 Mart 1593 tarihli bir başka kayıta Aydın livâsı havass-ı atika aklamından Bozdoğan çeltiği mukataasında yevmi dört akçe ile kâtip olan kimsenin işinde ihmal ve müsâlehesi olduğundan, yerine Aydın mukataa nazırı Mehmed'in önerisi ile Kalender adında bir kimse kâtip olarak atanmıştı¹⁷. Bu iki nedenden ötürü havâss-ı atikâ aklâmına bağlı nehr-i Gurgur ve nehr-i Diryanda çeltik mukataasında, haremeyni'ş-şerifeyn kalemine bağlı Aydın livâsı arabân-ı bugurcuyân mukataasında¹⁸ ve aynı kaleme bağlı nehr-i Kurşunlu çeltik mukataasında kâtip değişikliklerine gidilmişti¹⁹. Bölgedeki çeltik mukataalarının başında genellikle kul kökenli görevliler bulunmaktaydı. 10 Cemaziyelahir 1038/4 Şubat 1629 tarihli bir kayıta havâss-ı hümâyûndan Aydın sancağında bulunan çeltik-i enhâr-ı Burnukızıl mukataası hakkında önemli bazı bilgiler buluyoruz. Mukataa bu tarihten önce 170000 akçeye Hasan adlı bir kimsenin iltizamında iken, ondan alınarak emektar mülazımlardan ebnâ-yı sipahiyândan 186. bölükten İbrahim ve aynı cemaatten olup 45. bölükten yevmi 25 akçe ulufeye mutasarrıf Abdurrahman Çerkes'in iştirâken uhdelerine verilmişti. İbrahim kendi isteğiyle ayrılınca Abdurrahman tek başına, 1038 yılı şubatı evvelinden bir yıllık iltizam bedeli olarak 170000 akçeyi hazineye ödemeyi

¹⁶ TSMA.E.0951, s. 9.

¹⁷ TSMA.E.0951, s. 5.

¹⁸ TSMA.E.0951, s. 11,16.

¹⁹ TSMA.E.0892, s. 1.

taahhüd ederek mukataaya talip olmuştur²⁰. Kul kökenli eski askerler tekaüd olduktan sonra bu tür işletmelerin başına gelerek devlete hizmet etmeye devam ediyorlar veya faal hizmette oldukları sıra, karşılık olarak aldıkları ulufeden vazgeçerek, daha kârlı gördükleri bu işletmelere talip oluyorlardı. Yukarıdaki örnekte görüldüğü gibi bu hizmete gelme şekli ortaklık şeklinde (iştirâken) olduğu gibi bireysel de olabilmekteydi. Burnukızıl'daki çeltik üretimi uzun yıllar boyunca mukataa şeklinde işletilmiş benzemektedir. 27 Zilkade 1032/22 Eylül 1623 tarihli bir defter kaydında eski Anadolu beylerbeyi, yeni Aydın, Saruhan ve tevabihu muhassıl-ı emvâli görevine getirilen Ahmed Paşa'nın uhdesindeki mukataalardan biri de Aydın livasındaki Burnukızıl çeltik mukataasıydı. Mukataa, Haremeyn kalemine bağlı olup, Ahmed isimli bir nazırın 1623 yılı için yapmış olduğu toplam 37968 akçelik bir ödeme, deftere kaydedilmişti²¹. Yine Diryanda nehri çeltik mukataasındaki üretim 29 Zilhicce 1047/14 Mayıs 1638 tarihli bir belgeden anlaşıldığına göre sürmekteydi. Bu tarihte, *mukataa-i çeltik-i enhâr-ı Diryanda der kariye-i Palamud der liva-i Aydın* adıyla kaydedilen bu mukataadan gelir olarak ve üç taksitte toplam 73436 akçe, hassa bostancılarından odabaşı Hüseyin Ağa yediyle hazineye teslim edilmişti²².

Osmanlı coğrafyasında pirinç XVI. yüzyıllarda suyun bol olduğu yoğun yağış alan coğrafyalarda veya büyük nehir kenarlarında tarımı yapılan bir nebat iken-örneğin Mısır'da Nil nehri kenarlarında, Balkan coğrafyasında, Güney Marmara bölgesi ve Büyük ve Küçük Menderes nehir ve kollarının suladığı alanlarda- XX. yüzyıla gelindiğinde Dicle ve Fırat havzalarında, Anadolu'nun çeşitli yerlerinde, Karadeniz kıyısında ve Balkanların bazı bölgelerinde yetiştiriliyordu. Esasında tüm imparatorlukta yapılan ziraat daha çok hububata dayanan kuru tarımdı (dry farming). Buğday, arpa, çavdar gibi hububat çeşitleri Osmanlı tarımının karakteristik ürünleriydi. Ekilen toprakların boş alanlara oranla az oluşu, dağlık arazilerin çokluğu, toprak örtüsünün inceliği, su noksanlığı ve yıl içindeki yağmur yağışlarındaki düzensizlik bölgeler arasında küçük çapta verim değişimleri olsa da bu hâkim tarım tipinin doğal şartlarını

²⁰ TSMA. d. 02578.0026.00.

²¹ TSMA. E.965-22, s. 78.

²² TSMA. d. 3487.

oluşturmaktadır²³. Ancak hiçbirinde pirincin sağladığı kâr marjları yoktu. Üstelik pirinç üretimi daha çok konar-göçer aşiretlerce yapılmaktaydı. Halil İnalçık, mezralarda göçebelerce yapılan pamuk ve çeltik üretiminin pazara yönelik yapıldığını belirterek, Osmanlıda yapılan tüm üretimin dörtte birini bulduğunu tahmin etmektedir²⁴. Özellikle Çukurova’da çeltik üretimi göçebelerin elindedir. İnalçık’ın belirttiğine göre, daha Doğu’da, Kınık nahiyesindeki çeltik üretimi, Memlûk döneminden kaldığı anlaşılan hayli karmaşık bir sistem çerçevesinde örgütlenmişti ve hepsi devlete ait 24 çeltik çiftliği (plantasyonu) tarafından gerçekleştiriliyordu. Halil İnalçık gerek kentli nüfus, gerekse ordunun ihtiyacı için fiyatları düşük tutmak amacıyla Fatih Sultan Mehmed’in 1470’lerden itibaren Osmanlı imparatorluğunda çeltik üretimine elverişli toprak ve su kanalı olarak ne varsa doğrudan devlet denetimine geçirmiş olduğu bilgisini verir²⁵. Bu amaçlara belki de bu tarımın oldukça kârlı oluşu ve bu yüzden devlet tekeline alındığı tahminini de eklemeliyiz. XVI. yüzyıldan itibaren bu üretime dâhil olan üst düzey Osmanlı bürokratlarını görmeye başlayacağız. Üstelik suya göbekten bağlı pirinç üretimi için gerekli yatırımlar, mimarlık ve mühendislik bilgisi, gerekli iş gücü ve malzeme büyük miktarlarda sermaye isteyen alanlardı. Özellikle yıl içinde düzensiz rejimleri olan ırmakların su kapasitelerinin azami verimle kullanılabilmesi, sadece rençberlerin başarabileceği meselelerden değildi. Suyun azaldığı zamanlarda kanallar ve setler inşa etmek gerekli iken, suyun debisinin yükseldiği dönemlerde uygun biçimde yapılmış suyolları ve su tutacak depolar gerekliydi²⁶. Bütün bu harcamaları yapabilecek düzeyde nakit para, XVI. ve XVII. yüzyıllarda büyük ölçüde yüksek rütbeli Osmanlı bürokratlarında bulunmaktaydı. Örneğin Beypazarı’nda Sakarya nehri yakınlarında dikkati çeken bir çeltik ekim alanı vezir-i azam Sokullu Mehmed Paşa ile nişancı Feridun Ahmed Bey’in ortak tasarrufunda idi.

²³ H. Ünal Nalbantoğlu, “Osmanlı Toplumunda Tarım Teknolojisi, Artı-Ürün ve Kent Ekonomisi”, *Türkiye İktisat Tarihi Semineri Metinler/Tartışmalar 8-10 Haziran 1973 içinde*, Editörler: Osman Okyar-H. Ünal Nalbantoğlu, Hacettepe Üniversitesi Yayınları Ankara 1975, s. 52.

²⁴ Halil İnalçık, *Osmanlı İmparatorluğu’nun Ekonomik ve Sosyal Tarihi Cilt 1, 1300-1600*, Türkçeye Çeviren Halil Bertay, Eren yayıncılık İstanbul 2000, s. 209.

²⁵ İnalçık, *a.g.e.*, aynı yer.

²⁶ Zafer Karademir, *Osmanlı Yeni Çağı’nda Tarımsal Gelişim Ziraat, Hasılat, Ticaret*, İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları, İstanbul 2023, s. 200.

Eskişehir kazasına bağılı Mayıslar köyü yakınlarından geçen büyük yol, Sakarya nehrinin taşması sonucu harap olmuş, aynı şekilde Göynük kazasındaki Nerdübanlı derbendinin yolu ulaşımına kapanmış, bu yolların kapanması sonucu Arap ve Acem ülkelerinden gelen tüccarlar büyük sıkıntı çekmeye başlamışlardı. Çekilen sıkıntıları gidermek için bölge çeltik tarımına açılmış, bu işle vezir-i azam ve nişancı görevlendirilmişti. İkisi 270000 akçe masraf ederek 17000 zira'lık (13-15 km.) bir ark kazdırmışlar, böylece 75 mudluk bir çeltik ekim alanı ortaya çıkarmışlardı²⁷.

XVI. yüzyıl'da Aydın sancağı günümüzün Aydın ilinden farklı coğrafi sınırlara sahiptir. İzmir, Çeşme, Ayasluğ, Tire, Birgi, Güzelhisar, Sultanhisarı, Kestel, Bozdoğan, Arpaz, Yenişehir, Alaşehir ve Sard gibi kaza merkezleri olan Aydın coğrafyası, XVII. yüzyılda da büyük ölçüde bu idari sınırlarını devam ettirmiştir. Aşağıdaki tabloda XVI. yüzyılda sancak coğrafyasında çeltik tarımı yapılan kaza ve bunlara bağılı köyleri göstermeye çalıştık²⁸.

Kaza	Karye (Köy)	Cemaat	Çift	Nim Çift	Ben nak	Mücerr ed	Hane	Mukataa	Açıklama
İzmir	-	Arabân-ı çeltük ciyân-ı şehri Diryanda	-	-		8	30		
	-	Mezkûr	-	-		-	-		Alıçlar demekle maaruftur. Kaza-i Tire ve Birgi ve gayrıda mütebaki taifelerdir.

²⁷ İnalçık, "Rice cultivation", s. 73-74.

²⁸ Hüseyin Demir, *I. Süleyman Döneminde Aydın Sancağı'nın Demografik Yapısı*, T.C. Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, s.15- Aydın 2008. Tablo 1528 tarihli DFE. TD. 148 ve yine XVI. yüzyıla ait DFE. TD. 87 numaralı defterlerdeki bilgilere göre oluşturulmuştur.

	Tetîm me-i Eşen	-		45	19		64		Darıçay dimekle maaruftur. Çeltik ziraati yapılır.
		Gurbe tân-ı Çeşme	-	-	-	-	40		Mezkûr, Çeşme gurbetlerinde çeltik ekeni 50'şer, ekmeyi 30'ar akçe verirler. Defter-i cedid'de dahi mukarrer kılındı.
	Hashâ- i Diryan da	-	-	-	-	10	48/32 kürek çi		Karahalit dahi dirler. Karye-i mezkurede çeltikçi olanlar, çeltik ektikleri seneden çift başına 6'şar akçe verirler.
	Çeltik- i der nehr-i Gümül dürü	-	-	-	-	-	-		-
Ayaslu ğ ²⁹		Çeltik ciyân	-	-	-	13	27 kürek çi		Riyâset-i nehr-i mezkure ber mucab- i adet-i mukarrere ve kanun-ı mu'tebere

²⁹ TD 87 numaralı defterde Ayasluğ'a ait yukarıdaki tabloda olmayan bazı bilgilere rastladık. Kaza'da çeltik ziraati yapılan 4 farklı bölge bulunmaktadır. İlk olarak 27 hane ve 4 mücerred olarak defterde kayıtlı Kayırhan nehri çeltikçilerinden ekenler yılda 6, ekleyenler yine yılda 12 akçe vergi veriyorlardı. Bunlar ayrıca tohumu kendileri karşılıyorlar, ürünün yarısını alıyorlardı. Kaza'da ikinci çeltikçi grubu Uşakpınarı köyündeki çeltikçilerdi çeltikçi oğlu çeltikçi olarak kayıtlı olan bu grup 19 hane ve 1 mücerred olarak kayıtlıdır. Üçüncüler ise Hortuna köyündeki çeltikçilerdi. Bunlar Hortuna köyünde yaşayan çeltikçiler olup ayrıca Diryanda köyünün ırağında da çeltik ekimi yapmaktaydılar. Bu yüzden subaşına 6'şar akçe ve ektikleri ürünün hâsılının öşrünü vermekteydiler. Dördüncü grubu ise Uzun, İsalar ve Mahmudlu köylerinde çeltik üretimi yapan grup oluşturmaktadır. Bunlar Yunuc cemaatine mensup 6 hanedir. Hariçten gelip yazıldıkları için kimin toprağında oturup ziraat ve hırsaset ederlerse öşr ve rüsumlarını sahip-i arza vermektedirler.

		Çeltik ciyân	-	-	-	4	15 nefer		Nehr-i Balatcık ve nehr-i Üzümlü ki Aydın kilesi ile 45 kile tohum ziraat olunur
	Kızılhi sar	-	3	30	38	9	71		Karye-i mezkure halkından 10 nefer kimesne çeltikci olmak lazım olmuştur. Hane-i avârizdan muafdırlar
	Kurtcu tabi-i Hortu na	Çeltik ciyân	-	-	-	-	14		Karye-i mezkurenin mukarrer raiyyetleridir. Amma İzmir haslığına tabi Diryanda nam karye arığında çeltik ektikleri sebepten çeltikçi kayd oldular. Vergiden muaf olalar
		Buluç			8		8		Kadimden berü çeltikçidirler
Tire								Çeşme-i der kurb- ı Tire	Zikrolunan çeşmenin ayağında tahminen 200 dönüm yer vardır ki galat ve pirinç ziraat olunur.
	Gurgu r	Çeltik ciyân 30	1	21	11	7	33/9 kürek çi	-	-

³⁰ TD 87 numaralı defterde şehzade hassı içinde gösterilen bu cemaat 36 hane olarak ve *müteferrik evlerdir* açıklamasıyla kayıtlıdır. Demir, a.g.t., s. 187. TD 87 numaralı defterdeki TD 148 numaralı defterde karşılaşmadığımız köylerde çeltik ziraatının yapılmaya başlandığını gördük. Örneğin Aydın mirlivasına bağlı Tire kazası Hacıoğlu köyü sınırlarında yaşayan Kırkpınar kuyusu, Eymürlü ve Akçakavak oymaklarından 10 kile tohumluk çeltik alınmaktaymış. Kemağân çeltik alınması kaydı bulunmaktadır. Aynı sayfada Tire'de çeşitli pazar isimleri arasında bazar-ı pirinç adıyla bir kayıt da bulunmaktadır. TD 87 numaralı

Birgi ³¹	Nehr-i Oğuz ³² ve nehr-i Burnu kızıl	-	-	-	-	-	-	-	-
	Kızıl ürünler tabii Balyan bolu	-	-	-	30	1	30	-	Çeltikçidirler
Güzelhisar	Çeltikçi	-	-	8	13	10	21	-	İkizdere dahi derler
	Çeltikçi tabii İkizdere	-	7	21	11	21	39, 1 pir, 1 gaib	-	-
	Nehr-i İkizdere ³³	-	-	-	-	-	-	-	-

defterde Tire'de Gurgur dışında Kalıklı, Çalışlu, Gençlü, Kiliselü, Çakallı ve boş olan Çavuşlu köylerinde pirinç ekimi veya pirinç öşrü alındığına dair kayıtlar da bulunmaktadır. Kalıklı köyünde Karakuyu azmağı denilen kuyunun sınırı içinde, Karasuluk denilen ayağında 5-6 yılda bir çeltik ekildiği, Gençlü köyünde de çeltiğin 7-8 yılda bir ekildiği belirtilmiştir. Bu kadar uzun aralıklarla yapılan ekimin nedeni düzensiz yağışlar olmalıdır.

³¹ Birgi'de TD 148 numaralı defterde 66 nefer olarak kayıtlı Cemaat-i Günderesi, Kalubeylü, Uluslu, Artucuk, Ömergölü, Musacalu, Gömenos, Kızılcahavlı, Pırnazlı, Alaşehirli, Karakoyunlu, Köçeklü, Aktaş, Biçerlü, Kavak ve Bazbare cemaat ve köyleri pirinç öşrü ödeyen yerler olarak kaydedilmişlerdir. Defterde Birgi'ye ait kayıtlar içinde ayrıca iki hanedan ismi geçmektedir: Buldukoğulları ve Altunçoğulları. Üzerlerine 20 zeytin ağacının kaydedildiği belirtilen bu hanedan isimlerine bu yıllarda tesadüf etmek bizim için ilginç olmuştur.

³² TD 87 numaralı defterde Oğuz nehrinin yazılı kürekçisinden her kim çıkarsa eğer Aydın kilesiyle beylik canibinden 9 kile tohum dikilirmiş yine mukarrer kaydı düşülmüştür.

³³ TD 87 numaralı defterde İkizdere köyü ile ilgili yılda 100 kile tohum ekilirmiş şimdi 70 kile tohum ekilmiş ibaresi bulunmaktadır. Ayrıca bac-ı pazar-ı Güzelhisar gelirleri içinde pirinç satışından elde edilen gelir de dâhildir. Güzelhisar kazasında Kaynak, Çorşülü, Kılar, Germiyancık, Köstenlü, Çeltikçi, Kalburcu, Destelü, Eskihisar, Ancın ve Alangüllü köyleri pirinç öşrü ödeyen köylerdir. Ayrıca Köstenlü ve Çeltikçi köylerinden 11 kile tohum alınmaktadır.

	Kösten lü ve Çeltikçi	-	-	7	22	27	29/10 kürek çi	-	-
Sultanhisar	-	-	7	31	65	33	103	-	Hayreddin nam tasarrufunda dink dibegi vardır ki miri çeltik ol dibekde bila-ücret dövülür. Onun mukabelesinde dibek etrafında bulunan bağların ve yerlerin rüsümü şer'iyyesi alınmazmış.
Bozdoğan ³⁴	-	-	-	-	-	-	-	-	Nehr-i Ortaarık, nehr-i Hazanderesi, nehr-i Beyce, nehr-i Üçbaş.
Sard	Nehr-i Mudanya	-	-	-	-	-	-	-	Hasıl-ı der çeltik-i nehr-i mezkur ma' resm-i çeltik.

Aydın sancağında XVI. yüzyılda özellikle sancağın batısında Tire ve Birgi, doğusunda ise Sultanhisar ve Bozdoğan çeltik üretiminde ön plana çıkmış görünmektedir. 1575-76 yıllarında Tire'deki pirinç üretimi Tire nahiyesindeki toplam üretimin %3'üne tekabül etmektedir³⁵. XVI. yüzyılda Osmanlı merkezi yapısı Aydın sancağındaki çeltik ziraatını şu şekilde

³⁴ Bozdoğan kazasının tüm gelirleri diğer kazalardan farklı olarak defterde kaydedilmiş durumdadır. Bunlar arasında nehr-i çeltik ve öşr-i çeltik 3400 akçe gelikle kayıtlıdır. Bozdoğan kazasından Osmanlı idaresi toplam 33300 akçe gelir elde etmeyi hedeflemektedir. Demir, a.g.t., s. 110. Bozdoğan'da ayrıca Çeltikçi adında reayası olmayan bir köy kaydı da bulunmaktadır. Demir, a.g.t., s. 113.

³⁵ Mehmet Öz, "XV-XVI. Yüzyıllar Anadolu'sunda Tarım ve Tarım Ürünleri", *Kebikeç*, sa.23, 2007, s. 119.

düzenlemişti³⁶: Aydın livasında eskiden beri padişah has gelirlerinden olan çeltik ekimi, sipahi timarında gerçekleşse beylik hissesi gereği sipahi öşr alıp, rençber hissesinden öşr alınmazmış. Ancak kanunnamenin ilan tarihinden itibaren artık sipahi hissesinden öşr alınmayıp, rençber hissesinden öşr alınacaktı. Ancak sancakbeyi, subaşı ve timar erbabının çeltikleri her hangi bir timarın sınırına ekilse, hem rençber hissesinden hem timar sahibinin hissesinden de öşr alınacaktı. Padişaha ait çeltik üretiminden öşr alınmadığı, ancak sancakbeylerinin, subaşı ve timar erbabının bunu kendileri ile kıyas edip *öşr vermeziz* dememeleri kanunda özellikle vurgulanmaktaydı. Ayrıca çeltik üreticisi rençberlerden *resm-i tıyn* adında her kürekçi başına bazı arklardan 60, bazı arklardan 15'er akçe alınmaktaymış. Bu konu asitane-i devlete arz olduğunda rençberlerden hem öşr, hem de resm-i tıyn adında bir ödeme alınmasının haksız olacağı ve bu uygulamanın padişah emri ile kaldırıldığı sancakbeyi, subaşı ve timar erbabına bildirilmişti.

Çeltik üretimi gerçekten zor, yoğun emek isteyen ve doğrudan suyun varlığına dayalı bir üretim biçimidir. Düzensiz yağışların görüldüğü yıllarda bu üretim biçiminde de aksamalar, buna bağlı rekolte düşüklükleri görülmektedir. Üretim azlığı doğal olarak bölgedeki çeltik mukataalarının ve onları işletenlerin gelirlerinde de düşüslere neden olmaktadır. Örneğin 5 Rebiülevvel 1082/12 Temmuz 1671 tarihli bir belgede böyle bir problem ele alınmıştır. Etrafında ve arkasındaki derkenarlarda önemli bilgiler veren bu arz'da, 1082 senesine mahsub olmak üzere amelmande olan Saruhan, Aydın ve Menteşe sancakları mukataalarından, çeltik-i enhâr-ı Çine mukataası reâyâsının üzerlerinde kimse olmadığından bunların bazıları çeltik ekip bazısı da ziraat etmemekle yine Kütahya sancağına tabi çeltik-i enhâr-ı Karaseki mukataası reâyâsı da aynı şekilde bazıları çeltik ekip bazısı da ziraat etmemekle, önceden ziraat edenlerden mahsulleri, etmeyenlerde ise rüsûmları alınagelmış iken bunlar, vermekten taallül ve muhalefet etmekle, zamanı hulul etmedi diyerek mâl-i mir'nin tahsiline mani olarak şart-ı iltizama zarar vermekteymişler. Arzuhal sahibi Mehmed Ağa bu gibi mahsulü olan reayadan mahsulü, ziraat etmeyen reayadan da

³⁶ Ömer Lütü Barkan, *XV ve XV inci Asırlarda Osmanlı İmparatorluğunda Zirai Ekonominin Hukuki ve Mali Esasları Birinci cilt Kanunlar*, İstanbul 1943, s. 17.

rüsımun cem ve tahsil edebilmek ve zamanı hulul etmiştir diye taallül etmemeleri için bie fermân-ı âlî istemektedir³⁷.

Anadolu insanın kullandığı, pek çoğumuzun kullandığı *dimyatta pirince giderken evdeki bulgurdan olmak* deyimi bize çok şey anlatmaktadır. Pirinç; XVI ve XVII. yüzyıllarda genellikle zengin sofralarında tüketilen, yeniçerilerin pek sevdiği bir besin iken üretimin artmasıyla XVIII. Yüzyıldan itibaren halkın da mutfağına girmeye başlayan bir besin maddesine dönüşen, üretimi zor, ancak besleyici bir nebattır. Aydın sancağı sınırları içinde özellikle Tire ve çevresi ile Sultanhisar ve Bozdoğan kazalarında yoğun olarak çeltik ziraatı yapılmaktadır.

Sancak sınırları içinde yapılan bu özel üretimi, *çeltikçi reaya* olarak defterlerde kayıtlı yine özel bir re'âyâ zümresi gerçekleştirmektedir. Üretimin zorluğu nedeniyle bazı vergilerden muaf olduğu anlaşılan bu zümre sulak alanlarda ve debisi güçlü dere kenarlarındaki köylerde açtıkları ark ve kanallar yardımıyla daimi suyun tutulduğu tarlalarda bu üretimi gerçekleştirmekte ve bundan büyük kazançlar elde etmekteydiler. Genellikle mukataa olarak kayıtlı sulak alanlarda gerçekleştirdikleri bu özel üretim biçiminden elde ettikleri kazancın yarısı mukataanın işletmecisi olan emin ya da amil olarak anılan devlet görevlisi eliyle toplanmakta ve hazineye gönderilmektedir. Bu mukataalar XVII. yüzyıl'da iltizam olarak bazı özel şahıslara devredilmişse de üretim biçimindeki devlet kontrolü ve etkisi uzun yıllar boyunca korunmuşa benzemektedir.

SONUÇ

XVI. yüzyıl'da Aydın Sancağında iki önemli coğrafyada çeltik üretimi yoğunlaşmış görünmektedir. Bunlardan ilki batı'da Ayasuluğ kazası Tire ve Birgi nahiyeleri içindeki yüksek rakımlı bölgelerde kurulmuş olan ve bol miktarda su kaynakları ile çevrili köylerde, ikincisi de yine aynı fiziki koşullara sahip sancağın doğu kesiminde, Sultanhisarı ve Bozdoğan kazaları sınırları içinde var olan çeltikçi köylerinde gerçekleşen üretimlerdir. Her iki bölgede de oldukça fazla miktarda su kaynağı mevcuttur. Bölgelerin dağlık yapısı, bu su kaynaklarından elde edilen suyun akış yönü ve debisinin kontrolüne olanak sağlarken, aynı zamanda çeltik

³⁷ AE.SMMMMD IV, 68.8043.

tarlalarının ekim ve hasat süresi boyunca ihtiyaç duydukları suyu da sağlamaktadır. Her iki bölgede de bazı köyler ve cemaatler Osmanlı tahrir defterlerinde çeltikçi re'aya olarak kaydedilmişlerdir. Bu köylerde yaşayan ve çeltik üretiminde uzmanlaşmış söz konusu köylüler, özellikle Osmanlı askeri zümresi ile kurdukları ortaklıklar sayesinde çeltik ziraatını uzun yıllar boyunca devam ettirmişlerdir. Çeltik tarımı Osmanlı ileri gelen yöneticilerinin de ilgisini çeken bir üretim biçimidir. Osmanlı yöneticileri ellerinde var olan sermayeyi bu türden üretilere yatırarak yüksek kârlar elde etmişlerdir. Üretimin sınırlı oluşu ürünü değerli hale getirmiş ve yıllar boyunca üreticilerine büyük kazançlar sağlamıştır. Çeltiğin üretilmesindeki zorluklar ve bu yüzden gerçekleşen sınırlı üretim, bu ürünün geniş halk kitlelerince çok sevilmesine rağmen, halkın çeltiğe erişiminde sıkıntılar yaşanmasına neden olmuştur. Mısır ve Balkanlar'ın Osmanlı Devletinde en çok pirinç üretilen coğrafyalar olması ve üretimlerini genellikle İstanbul'a yollamaları nedeniyle Anadolu'da yaşayan halk ancak sulak, pirinç tarımına uygun coğrafyalarda ve sınırlı miktarlarda üretilen pirinçle yetinmek zorunda kalmıştır. Ancak bu durum yıllar geçtikçe düzelmiş, üretimdeki artışlar XVI. yüzyılın bu lüks tüketim maddesinin zamanla her eve girmesini sağlamıştır.

KAYNAKÇA

Arşiv Belgeleri

AE.SMMD IV. 68.8043

T SMA.E. 0892, 0951, 965-22.

T SMA. d. 02578.0026.00, 3487.

Tezler ve Yayımlanmış Eserler

Abdioğlu-Çakır 2021 Hasan Abdioğlu-Baki Çakır, “Osmanlı İmparatorluğunda Çeltik Tarımı ve Muhasebe İşlemleri”, Muhasebe ve Finans Araştırmaları Dergisi, Özel Sayı 2021, s. 205-224.

Arıkan 1990 Zeki Arıkan, “XV-XVI. Yüzyıllarda Anadolu’da Çeltik Üretimi”, *V. Milletlerarası Türkiye Sosyal ve İktisadi Tarih Kongresi Tebliğler (21-25 Ağustos 1989)* içinde, Ankara 1990, s. 477-481.

Atıl 1999 Esin Atıl, *Levni ve Surname Bir Osmanlı Şenliğinin Öyküsü*, Koçbank, İstanbul 1999.

Barkan 1943 Ömer Lütfi Barkan, *XV ve XV inci Asırlarda Osmanlı İmparatorluğunda Zirai Ekonominin Hukuki ve Mali Esasları Birinci cilt Kanunlar*, İstanbul 1943.

Can 2020 Mustafa Can, “Osmanlı Devleti’nde Eski Bir Türk Geleneği: Çanak Yağması”, *Milli Folklor*, Yıl 32, c. 16, sa. 125, 2020, s. 150-162.

Demir 2008 Hüseyin Demir, I. Süleyman Döneminde Aydın Sancağı’nın Demografik Yapısı, *T.C. Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Aydın 2008.

Emecen 1993 Feridun M. Emecen, “Çeltik”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, c. 8, İstanbul 1993, s. 265-266.

Gamal-Eldin 2022 Mohamed Gamal-Eldin, “Foseptikler, Sivrisinekler ve Humma: İsmailiye ve Port Said’de Sıtma Tedbirlerinin Çevresel Bir Tarihi 1869-1910”, *İktidar Tohumları Osmanlı Çevre Tarihi Üzerine İncelemeler* içinde. Derleyenler: Onur İnal/Yavuz Köse, İletişim Yayınları İstanbul 2022, s. 229-257.

Genç 2020 Mehmet Genç, "Mukataa", Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi, c.31 Ankara 2020, s. 129-132.

Gratien 2022 Chris Gratien, "Pirinç Tartışmaları: Meclis-i Mebusan'da Politik Ekoloji", *İktidar Tohumları Osmanlı Çevre Tarihi Üzerine İncelemeler* içinde. Derleyenler: Onur İnal/Yavuz Köse, İletişim Yayınları İstanbul 2022, s. 261-293.

İnalcık 1982 Halil İnalcık, "Rice Cultivation and the Çeltükci-Reâyâ System in The Ottoman Empire", *Turcica*, c. XIV, 1982, Louvain-Paris-Strasbourg, s. 69-141.

İnalcık 2000 Halil İnalcık, *Osmanlı İmparatorluğu'nun Ekonomik ve Sosyal Tarihi Cilt 1, 1300-1600*, Türkçeye Çeviren Halil Berktaş, Eren yayıncılık İstanbul 2000.

İnalcık 2003 Halil İnalcık, *Osmanlı İmparatorluğu Klâsik Çağ (1300-1600)*, Çeviren: Ruşen Sezer, Yapı Kredi yayınları İstanbul 2003.

Karademir 2023 Zafer Karademir, *Osmanlı Yeni Çağı'nda Tarımsal Gelişim. Ziraat, Hasılat, Ticaret*, İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları, İstanbul 2023.

Karagöz 2004 Mehmet Karagöz, "1193/1779 Senesi Rûsum Defteri'ne Göre Bazarcık-Tatarpazarı'nda Pirinç Üretimi", *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, c. 14 sa. 1, 2004, s. 275-299.

Nalbantoğlu 1975 H. Ünal Nalbantoğlu, "Osmanlı Toplumunda Tarım Teknolojisi, Artı-Ürün ve Kent Ekonomisi", *Türkiye İktisat Tarihi Semineri Metinler/Tartışmalar 8-10 Haziran 1973* içinde, Editörler: Osman Okyar-H. Ünal Nalbantoğlu, Hacettepe Üniversitesi Yayınları Ankara 1975, s. 33-70.

Öz 2007 Mehmet Öz, "XV-XVI. Yüzyıllar Anadolu'sunda Tarım ve Tarım Ürünleri", *Kebikeç*, sa.23, 2007, s. 111-128.